

Gezielter Einsatz:
Im Fachhandel
erhältliche Raub-
milben können
gezielt Schädlinge an
Pflanzen bekämpfen.
Foto: Andreas
Arnold/dpa



Nützlinge gezielt gegen Schädlinge einsetzen

Marienkäferlarven füttern Blattläuse: Natürliche Helfer helfen im Kampf gegen Schädlinge im Garten.

Wenn draußen alles zu wachsen beginnt, lassen auch Schädlinge nicht lange auf sich warten. Wer in seinem Garten Nützlinge gezielt fördert, muss jedoch oft deutlich weniger gegen Blattläuse, Spinnmilben und Co. vorgehen. Das Grundprinzip: Die natürlichen Gegenspieler helfen dabei, die Schädlinge in Schach zu halten.

Der Industrieverband Agrar (IVA) nennt Beispiele für wichtige Nützlinge:

- Marienkäferlarven vertilgen große Mengen an Blattläusen.
- Florfliegenlarven bekämpfen Thripse, Spinnmilben und Blattläuse.
- Schwebfliegenlarven fressen ebenfalls vor allem Blattläuse.
- Raubwanzen und Laufkäfer helfen gegen verschiedene Schädlinge.

Vor dem Sommer lassen sich gute Bedingungen schaffen, damit sich die kleinen Helfer natürlich ansiedeln. Zusätzlich gibt es im Fachhandel Nützlinge wie Nematoden, die Gärtner und Gärtnerinnen gezielt im Kampf gegen Engerlinge, Dickmaulrüssler oder Trauermückenlarven unterstützen.

Durch die richtige Gestaltung von Garten und Balkon lassen sich heimische Nützlinge dauerhaft ansiedeln. Das A und O sind für sie ein vielfältiges Nahrungsangebot und passende Rückzugsorte.

Wer gezielt Blühpflanzen einsetzt, schafft eine wichtige Pollen- und Nektarquelle für ausgewachsene Nützlinge. Besonders geeignet sind ungefüllte Blüten

von Kräutern wie Salbei, Dill und Fenchel sowie von Blumen wie Ringelblumen oder Kornblumen.

Bei Stauden sollten Gartenfreunde darauf achten, dass sie dicht wachsen und vom frühen Frühjahr bis in den späten Herbst blühen, damit sie über die gesamte Saison hinweg Nahrung bieten. Lücken lassen sich mit Bodendeckern gut schließen.

Der IVA empfiehlt, am besten zu heimischen Pflanzenarten zu greifen. Beim Kauf neuer Pflanzen im Gartenfachhandel können außerdem Hinweise wie „insektenfreundlich“ ein erster Wegweiser sein.

Nützlinge lassen sich übrigens auch auf den Balkon oder die Terrasse locken. Und zwar indem man Kästen dicht und blütenreich bepflanzt, Kräutertöpfe platziert, kleine Insektenhotels anbringt und diese Bereiche möglichst nicht stört.

Nützlinge freuen sich an warmen Tagen zudem über eine kleine Erfrischung. Dafür kann man flache Wasserschalen platzieren. Wichtig: Landehilfen wie Steine oder Holzstücke nicht vergessen. Wer in Innenräumen im Sommer mit Schädlingen an Zimmerpflanzen kämpft, kann auch dort gezielt Nützlinge einsetzen. So können etwa Raubmilben, Nematoden oder Florfliegenlarven bei der Bekämpfung helfen.

Pflanzenschutzmittel sollten erst dann zum Einsatz kommen, lautet die Empfehlung des IVA, wenn manuelles Absammeln, Leimringe und Gelb- oder Blaufallen nicht mehr ausreichen.

Outdoor in Schönwetterzeiten

VON SELBSTVERSORGUNG BIS GARTENKÜCHE: Rund um das eigene Beet tauchen immer wieder neue Trends auf. Doch muss man wirklich alles mitmachen?

Die Nachbarn haben gerade die hippe Outdoor-Küche aufgebaut, die beste Freundin schwärmt vom neuen Gewächshaus – und laut Instagram braucht doch jeder eigentlich ein Insektenhotel. Die Liste an solchen Gartentrends ist lang: Outdoor-Cooking, Selbstversorgung, Naturgarten. Aber sollte man beim Gärtnern wirklich auf Trends achten, geschweige denn aufspringen?

Claudia Schaaf, Landschaftsarchitektin und geschäftsführende Gesellschafterin von Beran Gärten, sieht den Begriff der Gartentrends kritisch. „Trend“ klingt für sie oft nach etwas Kurzfristigem – nach einer Mode, die schnell wieder verschwindet. Gerade im Garten, der über Jahre wächst, greift das aus ihrer Sicht aber viel zu kurz. Stattdessen spricht sie lieber von Entwicklungen: also von Bedürfnissen der Menschen, die sich langfristig in bestimmte Richtungen verändern – und vor diesem Hintergrund auch die Ansprüche an Gärten verändern.

Einige der Entwicklungen, die Schaaf im Alltag erkennt, decken sich dabei durchaus mit Dingen, die auf Garten-Trendlisten zu finden sind. Ein Beispiel: „Wir erleben mehr Schönwetterzeiten. Die Menschen nutzen ihre Gärten intensiver – und damit steigen auch die Ansprüche“, sagt sie. Der Garten wird immer mehr zum erweiterten Wohnraum: kochen, essen, arbeiten, entspannen. Outdoor-Küche, Sitzplätze, Rückzugsorte – all das gehört für viele inzwischen dazu. Was auf Garten-Trendlisten als „Outdoor Living“ beschrieben wird, ist für die Landschaftsarchitektin also definitiv eine Entwicklung, die sie in der Praxis täglich erlebt. Ähnlich sieht sie es bei der Selbstversorgung, ein häufig genannter Gartentrend, den auch Schaaf in den Wünschen ihrer Kunden sieht. Seit der Corona-Zeit bauen viele Menschen eigenes Obst und Gemüse an.

Andere Trends sieht Schaaf in ihrem Alltag deutlich seltener. „Nachhaltiges oder klimafestes



Der Gasgrill: Er ist das Herzstück vieler Outdoor-Küchen.

Foto: IMAGO/Zoonar

Gärtnern wird oft als Trend dargestellt, ist für viele aber definitiv kein Hauptaugenmerk bei der Gartenplanung“, sagt sie. Einzelne Elemente wie Insektenhotels oder Regentonnen, die Wasser auffangen, seien zwar beliebt. Im Fokus stehe aber weniger ein Garten, der ans Klima angepasst ist – sondern vielmehr eine grüne Oase, die auch entsprechend gewässert werden müsse.

Bleibt die Frage: Was heißt das alles für den eigenen Garten? Wie ernst kann man Trends nehmen? Und sollte man grundsätzlich aufspringen? Expertin Schaaf rät klar davon ab. „Der Garten ist keine schnelle Anschaffung, sondern eine langfristige Investition.“ Um weder Geld noch Zeit zu verschwenden, sollte man vor der Gartenplanung – oder der Weiterentwicklung des Gartens – eigene Gewohnheiten rund um den Garten bewusst erkennen.

Wenn die eigenen Ansprüche zufällig auf Gartentrends treffen und man beispielsweise gerne Gemüse anbaut, dann darf man natürlich aufspringen. Keinesfalls aber sollte man sich in Dinge zwingen, die man selbst nicht lebt, nur weil sie modern sind.

Ein Beispiel ist der klassische Pavillon mit Chillout-Lounge im hinteren Gartenteil. Klingt idyllisch, wird aber in der Praxis oft kaum genutzt. „Wir empfehlen, Sitzplätze stattdessen immer traditionell nah am Haus“, sagt Schaaf. Morgens ein Kaffee in der Sonne oder Abendbrot an der frischen Luft – das funktioniert nur, wenn die Wege kurz sind. Auch Feuerstellen oder Outdoor-Küchen sind nichts für jeden. Sie sind im Trend, aber nur sinnvoll, wenn man sie auch wirklich nutzt.

Egal, ob Outdoor-Küche, Pavillon oder andere Gartenelemente: Diese müssen nicht nur

angeschafft, sondern auch langfristig gepflegt werden. Die Landschaftsplanerin Schaaf warnt in Beratungsgesprächen oft vor dem „Garten-Burnout“, wie sie es nennt. Gemeint ist ein Garten, der mehr Arbeit macht, als er Freude bringt – und zwar dann, wenn man einige Elemente integriert, die intensiv gepflegt werden müssen, die man aber nicht nutzt.

Deshalb gilt: ehrlich planen, statt Trends zu folgen. Wer unsicher ist, ob draußen kochen wirklich langfristig Freude bereitet, kann auch erst einmal mit kleineren Elementen arbeiten, zum Beispiel einem besseren Grill. Damit geht man in jedem Fall mit dem Trend des Outdoor-Cookings, verzichtet aber auf pflegeaufwändige oder überflüssige Anschaffungen.

Auch Selbstversorgung lässt sich in reduzierter Ausführung leben: Statt direkt ein Gewächshaus zu bauen, ist ein Hochbeet

der einfachere Einstieg. Hier kann man erst einmal testen, ob man wirklich langfristig Spaß am Gemüse-Anbau hat.

Flexibilität und Wandelbarkeit sind aus Schaafs Sicht ohnehin ganz wichtige Punkte in der Gartenplanung. „Viele junge Familien wünschen sich oft einen eigenen Bereich für Spielgeräte für die Kinder“, erzählt die Expertin. „Wir planen den Garten aber so, dass er langfristig funktioniert – und ergänzen Dinge wie eine Sandkiste eher als flexible Elemente.“ Denn auch, wenn die Kinder größer sind und die Spielelemente verschwinden, sollte der Garten noch attraktiv sein.

Heißt also: Bei der Gartenplanung sollte man nicht nur den Moment sehen, sondern langfristig die eigenen Bedürfnisse im Blick haben. Feste Strukturen sollten bleiben, Details dagegen können sich immer wieder verändern.

Galaxy Tab A11+ für nur 1 € sichern!

Mit HAZ Digital verlässlich informiert bleiben.

Tablet für 1 € statt 199 € +100 € geschenkt



Mehr Informationen auf abo.HAZ.de/jetztstarten Oder direkt in unseren Geschäftsstellen vor Ort: Hannover (Lange Laube 10) Burgdorf (Marktstraße 16)

Wissen, was **Hannover** und die Welt bewegt.

Hannoversche Allgemeine



Partner im RedaktionsNetzwerk Deutschland

Reine Kopfsache

Wer sich im Herbst an Envidien- oder Radicchiosalat erfreuen möchte, sollte jetzt aktiv werden.

Die Tage sind lang und der Hochsommer hat noch nicht begonnen. Trotzdem ist ausgerechnet diese Zeit ideal für die Aussaat von Herbst-Salaten wie Radicchio oder Zuckerhut. Wenn Sie selbst säen, können Sie aus einer großen Sortenvielfalt wählen.

Nichts geht über knackigen Salat aus dem eigenen Beet. Wer regelmäßig sät und pflanzt, kann rund ums Jahr frische Blätter und Köpfe ernten. Derzeit kann man den Salaten förmlich beim Wachsen zusehen – und natürlich sind weiterhin Aussaaten der gängigen Schnitt-, Kopf- und Pflücksalate wie „Lollo Rosso“ möglich. Wenn Sie darüber hinaus die Vielfalt der sogenannten Zichorien-Salate nutzen, verlängern Sie die Saison um einige Monate. Die zur Gattung Cichorium gehörenden Sorten bringen farbliche und geschmackliche Abwechslung in die Salatschüssel.

In Italien werden Zichorien-Salate „Cicoria“ genannt, in einer großen Vielfalt angeboten und je nach Rezept auch in der Pfanne oder im Backofen zubereitet. Hierzulande bekannt ist vor allem der je nach Sorte leicht bitter schmeckende Endiviasalat. Darüber hinaus erfreut sich der Radicchio steigender Beliebtheit. Zwischenzeitlich in Vergessenheit geraten war der Zuckerhut, der mittlerweile wieder häufiger angeboten wird. Diese drei Klassiker können Sie im Hochsommer auf Wochenmärkten und im Gartencenter als Setzlinge kaufen und damit im Juli Lücken im Gemüsebeet schließen.

Ungewöhnliche Sorten sind bislang nur selten zu bekommen. So wie der ebenfalls zur Gattung Cichorium zählende Puntarelle-Salat, der im Deutschen auch Vulkanspargel genannt wird und im Inneren seiner Blattrosette knackige Knospen versteckt. Wer in den Genuss dieser Spezialität kommen möchte, sät Puntarelle am besten selbst. Gleiches gilt für den sogenannten Orchideen-Salat, eine helle und purpurfarbene gefleckte Variante des Radicchios, die „Variegata di Castelfranco“ heißt. Etwas dunkler und ebenfalls gefleckt ist die Sorte „Variegata die Chioggia“. Länglich statt rund sind hingegen die Köpfe der Radicchio-Sorte „Rosso di Treviso Precoce“. Die Ansprüche an Standort und Pflege sind bei den ausgefallenen Sorten ähnlich wie beim Endiviasalat. Wird rechtzeitig gesät, ist der Anbau daher auch in Mitteleuropa möglich.

Wenn Sie diese oder andere ungewöhnlichen Sorten der Zichorien-Salate säen möchten, werden Sie im gut sortierten Fachhandel oder bei Saatgutversendern fündig. Wie Endivien, Zuckerhut und der bekannte runde, rote Radicchio werden sie meist im Juni gesät. Oft wird empfohlen, Zichorien-Salate erst ab Mitte des Monats auszusäen. So lange müssen Sie aber nicht warten. Wer schon bis Anfang Juni einen ersten Satz säet, sollte aber die Keimfähigkeit der Samen überprüfen.

Ein sonniges Beet mit feinkrümeliger, humoser Erde bietet beste Voraussetzungen für die Zichorien-Salate. Falls bei Ihnen dort noch Erbsen, Kohlrabi und ande-



Die Vielfalt des Südens: Herbst-Salate wie Radicchio oder Zuckerhut sollte man schon jetzt säen.

Foto: Alain de Maximy/Zoonar/picture alliance

re im Frühjahr gezogene Gemüse wachsen, können Sie die Salate auch in Multitopfplatten oder Saatschalen säen und nach der Ernte der ersten Gemüse auf die frei gewordenen Flächen setzen. Werden die Wurzeln nicht beschädigt, wachsen die meisten Salate erfahrungsgemäß trotz Verpfanzungen gut an. Lassen Sie rund 30 Zentimeter Abstand zwischen den Setzlingen.

Den Platz zwischen den Jungpflanzen können Sie mit schnell wachsenden Sommerradieschen wie der Sorte „Parat“ nutzen. Da die Setzlinge im oft heißen Juli gepflanzt werden, sollten Sie dafür einen möglichst bewölkten Tag wählen und in den ersten Wochen sorgfältig gießen.

Bis zum ersten Frost sind Endivien, Radicchio und Zuckerhut herangewachsen und können nach Bedarf geerntet werden. Leichte Minusgrade bis 5 Grad Celsius überstehen sie in der Regel gut, allerdings sollten die Blätter beim Ernten wieder aufgetaut sein. Mit einem leichten Schutz aus Vlies lässt sich die Ernte noch ein wenig hinauszögern.

Im Freiland muss das Beet meist geräumt werden, wenn die Temperatur dauerhaft unter mi-

nus 5 Grad sinkt. Damit Sie nicht alle Salate auf einmal essen müssen, graben Sie die Pflanzen samt Wurzel aus, entfernen die äußeren Blätter, packen sie in Zeitungspapier ein und lagern sie in einer Kiste: frostfrei und möglichst kühl – zum Beispiel in einem Schuppen. So verpackt sind die Salate wochenlang haltbar.

Zeigt sich der Winter mild, stehen die Chancen gut, dass einige im Beet übrig gebliebene Exemplare die kalte Jahreszeit überstehen und im kommenden Sommer aufblühen. Die himmelblauen Blüten verraten die enge Verwandtschaft dieser Salate mit einer heimischen Wildpflanze – der Wegwarte, die ebenfalls zur Gattung Cichorium gehört.

Wenn Sie die Samen ausreifen lassen, gewinnen Sie nicht nur Saatgut, sondern vielleicht auch neue Salatsorten. Denn die Vertreter dieser Gattung kreuzen sich leicht untereinander. Unabhängig davon, ob Sie die Samen ernten oder nicht: Die Blüten der Zichorien-Salate werden von Wildbienen und vielen anderen Insekten angefliegen und sehen so hübsch aus, dass diese Blattgemüse auch als Zierpflanzen durchgehen könnten.