

Privater Anbau/Anpflanzung
im Stadtgebiet, am Beispiel von Wien,
im Vergleich zum Anbau/Anpflanzung
im eigenen Garten, in Wien-Umgebung

Universität für Bodenkultur

H95200 Abteilung Gartenbau

Beurteilende(r):

O.Univ.Prof. Mag.rer.nat. Dr.phil.
Jezik, Karoline Maria

Karin Lexa

H0102227

Danksagung

Mein Dank gehört **meiner ganzen Familie**, vor allem **meiner Tochter**, die mich immer wieder schreiben lies und sich dafür selbst beschäftigt hat oder wurde.

Dafür Danke ich vor allem **meinen Eltern** und meinem **Freund**. Ihnen Danke ich auch, dass sie meine Launen ausgehalten haben und dafür, dass sie mir sehr viel Zeit ermöglichten um diese Arbeit so gestalten und umsetzen zu können, wie ich es mir vorgestellt habe.

Danke dafür, ich liebe Euch!

Mein Dank geht auch an Frau O.Univ.Prof. Mag.rer.nat. Dr.phil.

Jezik, Karoline Maria, die mir während meiner Arbeit immer, auf eine sehr menschliche Art und Weise sehr gut unterstützt hat und mir jederzeit eine große Hilfe war. Dadurch habe ich sehr viel dazugelernt.

Inhaltsverzeichnis:

1. Einleitung	Seite
1.1. Warum wurde dieses Thema ausgewählt	1
1.2. Zielsetzung der Arbeit	1
2. Welche Gestaltungsmöglichkeiten gibt es überhaupt in	
2.1. Wien (Balkon, Terrasse, Vorgarten, Mietbeet)	2
2.2. Wien Umgebung (Mietbeet, Garten)	7
3. Was braucht man alles für die Gestaltung	
3.1. Welche Möglichkeiten gibt es beim Anpflanzen/Anbauen	8
3.2. Welche Materialien können eingesetzt werden	10
3.3. Wo sind die Unterschiede in der Gestaltung in Wien und Wien-Umgebung	16
4. Was kann alles Angebaut werden (vor allem leicht anbaubare Sorten)	
4.1. Allgemeine Einleitung	24
4.2. Gemüse	24
4.3. Kräuter	30
4.4. Obst	37
4.5. Pflanzen	43
5. Methodik	47
6. Fragebogenauswertung	
6.1. Stichprobenumfang und Erläuterung wo befragt wurde	48
6.2. Fragebogenauswertung Wien im Detail	49
6.3. Fragebogenauswertung Wien-Umgebung im Detail	57
6.4. Vergleich der beiden Gebiete	65
7. Mietbeetorganisationen	
7.1 Allgemeines	71
7.2 Bonna Terra	74
8. Diskussion	
8.1. Welche Möglichkeiten für Anbau/Anpflanzung werden schon genutzt	76
8.2. Wo gibt es genügend Informationsmöglichkeiten	76
8.3. Wo besteht noch Bedarf für mehr Information	77
9. Zusammenfassung/Abstract	
9.1. Deutsche Version	82
9.2. Englische Version	82
10. Anhänge	
10.1. Fragebogen Wien	84
10.2. Fragebogen Wien-Umgebung	86
11. Quellenverzeichnis	
11.1 Literaturverzeichnis	88
11.2 Internetverzeichnis	89

Abbildungsverzeichnis:

	Seite
Abbildung 1: Drei beliebtesten Gemüsesorten im südlichen Wien	49
Abbildung 2: Drei beliebtesten Kräuter im südlichen Wien	49
Abbildung 3: Drei beliebtesten Obstsorten im südlichen Wien	50
Abbildung 4: Drei beliebtesten Pflanzen im südlichen Wien	50
Abbildung 5: Darstellung der am meisten genutzten, privaten Freifläche im südlichen Wien	50
Abbildung 6: Verwendung von Anbau-/Anpflanzmitteln im südlichen Wien	51
Abbildung 7: Gründe warum die Fläche nicht genutzt wird im südlichen Wien	51
Abbildung 8: Drei beliebtesten Gemüsesorten im nördlichen Wien	53
Abbildung 9: Drei beliebtesten Kräuter im nördlichen Wien	53
Abbildung 10: Drei beliebtesten Obstsorten im nördlichen Wien	54
Abbildung 11: Drei beliebtesten Pflanzen im nördlichen Wien	54
Abbildung 12: Darstellung der am meisten genutzten, privaten Freifläche im nördlichen Wien	55
Abbildung 13: Verwendung von Anbau-/Anpflanzmitteln im nördlichen Wien	55
Abbildung 14: Gründe warum die Fläche nicht genutzt wird im nördlichen Wien	55
Abbildung 15: Drei beliebtesten Gemüsesorten in südl. Wien-Umgebung	57
Abbildung 16: Drei beliebtesten Kräuter in südl. Wien-Umgebung	57
Abbildung 17: Drei beliebtesten Obstsorten in südl. Wien-Umgebung	58
Abbildung 18: Drei beliebtesten Pflanzen in südl. Wien-Umgebung	58
Abbildung 19: Verwendung von Anbau-/Anpflanzmitteln in der südlichen Wien-Umgebung	59
Abbildung 20: Gründe warum die Fläche nicht genutzt wird in der südlichen Wien-Umgebung	59
Abbildung 21: Drei beliebtesten Gemüsesorten in der nördl. Wien-Umgebung	61
Abbildung 22: Drei beliebtesten Kräuter in der nördl. Wien-Umgebung	61
Abbildung 23: Drei beliebtesten Obstsorten in der nördl. Wien-Umgebung	62
Abbildung 24: Drei beliebtesten Pflanzen in nördl. Wien-Umgebung	62
Abbildung 25: Verwendung von Anbau-/Anpflanzmitteln in der nördlichen Wien-Umgebung	63
Abbildung 26: Gründe warum die Fläche nicht genutzt wird in der nördlichen Wien-Umgebung	63
Abbildung 27: Beliebtesten Gemüsesorten im Vergleich	65
Abbildung 28: Beliebtesten Kräuter im Vergleich	66
Abbildung 29: Beliebtesten Obstsorten im Vergleich	66
Abbildung 30: Beliebtesten Pflanzen im Vergleich	67
Abbildung 31: Verwendung von Anbau-/Anpflanzmitteln im Vergleich	67
Abbildung 32: Vergleich von Flächen die nicht genutzt werden	68
Abbildung 33: Nutzung von Informationsquellen im Vergleich	68
Abbildung 34: Drei beliebtesten Gemüsesorten im Vergleich	69
Abbildung 35: Drei beliebtesten Kräuter im Vergleich	69
Abbildung 36: Drei beliebtesten Obstsorten im Vergleich	70
Abbildung 37: Drei beliebtesten Pflanzen im Vergleich	70

Tabellenverzeichnis:

	Seite
Tabelle 1: Informationsquellennutzung im südlichen Wien	52
Tabelle 2: Listung angebauter/angepflanzter Sorten im südlichen Wien	52
Tabelle 3: Informationsquellennutzung im nördlichen Wien	56
Tabelle 4: Listung angebauter/angepflanzter Sorten im nördlichen Wien	56
Tabelle 5: Informationsquellennutzung in der südlichen Wien-Umgebung	60
Tabelle 6: Listung angebauter/angepflanzter Sorten in der südlichen Wien-Umgebung	60
Tabelle 7: Informationsquellennutzung in der nördlichen Wien-Umgebung	64
Tabelle 8: Listung angebauter/angepflanzter Sorten in der nördlichen Wien-Umgebung	64
Tabelle 9: Tätigkeitsverteilung im Vergleich	65
Tabelle 10: Parzellengröße und Mietbeetpreise	75

Fotoverzeichnis:

	Seite
Foto Nummer 1: Foto eines Balkons	2
Foto Nummer 2: Foto eines Balkons	2
Foto Nummer 3: Foto einer Loggia	3
Foto Nummer 4: Foto eines Balkons	3
Foto Nummer 5: Foto einer Terrasse	4
Foto Nummer 6: Foto einer Terrasse	4
Foto Nummer 7: Foto einer Terrasse	5
Foto Nummer 8: Foto einer Terrasse	5
Foto Nummer 9: Foto eines Vorgartens	6
Foto Nummer 10: Foto eines Vorgartens	6
Foto Nummer 11: Foto eines Vorgartens	6
Foto Nummer 12: Foto eines Vorgartens	6
Foto Nummer 13: Foto eines Vorgartens	6
Foto Nummer 14: Foto einer Anbau-/Anpflanzmöglichkeit	8
Foto Nummer 15: Foto einer Anbau-/Anpflanzmöglichkeit	8
Foto Nummer 16: Foto einer Anbau-/Anpflanzmöglichkeit	9
Foto Nummer 17: Foto einer Anbau-/Anpflanzmöglichkeit	9
Foto Nummer 18: Foto einer Pflanzensäule	9
Foto Nummer 19: Foto einer Pflanzentreppe	9
Foto Nummer 20: Foto eines Pflanzregals	9
Foto Nummer 21: Foto einer Pflanzensäule	9
Foto Nummer 22: Foto einer Pflanzentreppe	9
Foto Nummer 23: Foto eines Pflanzenständers	9
Foto Nummer 24: Foto eines Balkonkastens	10
Foto Nummer 25: Foto eines Balkonkastens	10
Foto Nummer 26: Foto eines Kartoffelanbaus im Blumenkasten	11
Foto Nummer 27: Foto der Kartoffelernte aus dem Blumenkasten	11
Foto Nummer 28: Foto eines Pflanzgefäßes	12
Foto Nummer 29: Foto eines Pflanzgefäßes	12
Foto Nummer 30: Foto eines Pflanzgefäßes	12
Foto Nummer 31: Foto eines Pflanzgefäßes	12
Foto Nummer 32: Foto eines Pflanzgefäßes	12
Foto Nummer 33: Foto eines Pflanzgefäßes	12
Foto Nummer 34: Foto von Plastikhängeampeln	13
Foto Nummer 35: Foto von Metallhängeampeln	13
Foto Nummer 36: Foto einer Obstkiste	14
Foto Nummer 37: Foto einer Obstkiste	14
Foto Nummer 38: Foto eines Pflanzsacks	15
Foto Nummer 39: Foto eines Pflanzsacks	15
Foto Nummer 40: Foto eines platzsparenden Metalltopfes	15
Foto Nummer 41: Foto einer schwachwüchsigen Rebsorte	15
Foto Nummer 42: Foto von Gießkannen	15
Foto Nummer 43: Foto von Anbindehilfen	15
Foto Nummer 44: Foto einer Hochbeetschichtung	16
Foto Nummer 45: Foto eines Hochbeetes	16
Foto Nummer 46: Foto eines Hochbeetes	17
Foto Nummer 47: Foto eines Hochbeetes	17
Foto Nummer 48: Foto von Kräutertöpfen	17
Foto Nummer 49: Foto von Kräutertöpfen	17

Foto Nummer 50: Foto einer Glasglocke	18
Foto Nummer 51: Foto eines Frühbeetes	18
Foto Nummer 52: Foto eines Glasfrühbeetes	18
Foto Nummer 53: Foto eines Plastikflaschenfrühbeetes	19
Foto Nummer 54: Foto eines Vorziehbehälters	19
Foto Nummer 55: Foto eines Glashauses	20
Foto Nummer 56: Foto eines Folienglashauses	20
Foto Nummer 57: Foto eines einfachen Bokashi-Eimers	21
Foto Nummer 58: Foto eines zweifachen Bokashi-Eimers	21
Foto Nummer 59: Foto eines Mietbeetes	71
Foto Nummer 60: Foto eines Mietbeetes	71
Foto Nummer 61: Foto eines Mietbeetes	71
Foto Nummer 62: Foto eines Mietbeetes	71
Foto Nummer 63: Foto eines Lageplans	74
Foto Nummer 64: Foto eines Lageplans	78
Foto Nummer 65: Foto eines Lageplans	79
Foto Nummer 66: Foto eines Lageplans	80
Foto Nummer 67: Foto eines Lageplans	80

1. Einleitung

1.1. Warum wurde dieses Thema ausgewählt

Die Entscheidung, dieses Thema zu bearbeiten und mich damit genauer auseinanderzusetzen ist in Kooperation mit Frau O.Univ.Prof. Mag.rer.nat. Dr.phil. Jezik, Karoline Maria, getroffen worden. Hinter diesem Thema steckt sehr viel Eigeninteresse, da wir zu Hause eine Loggia haben und an den Wochenenden den Garten meiner Eltern, mitbenutzen und auch mit gestalten können.

Außerdem habe ich es sehr interessant gefunden, die verschiedensten Gestaltungsmöglichkeiten kennenzulernen. Einige davon waren mir vor Beginn meiner Recherchen bekannt, andere sind auch für mich ganz neu gewesen. Was mich vor allem immer wieder sehr beeindruckt hat, sind die kreativen Fähigkeiten und Ideen, die sehr viele Menschen haben, hauptsächlich, wenn es darum geht, eine kleine Freifläche selbst gestalten und dann auch noch sehr oft etwas davon ernten zu können.

Die Idee in meine Arbeit eine Befragung hineinzunehmen hatte den großen Vorteil, noch mehr und vor allem genauere Anbau/Anpflanzinformationen zu bekommen. Die meisten befragten Personen, die auch ihre Freifläche nutzen, egal ob in Wien oder Wien-Umgebung, haben mir sehr häufig und sehr stolz ihre meist selbst gestalteten (Hoch) Beete, Töpfe, Hängeampeln und noch vieles mehr gezeigt. Ich hatte auch die Möglichkeit, mir einige private Glashäuser ansehen zu können. Dabei konnte auch ich, für mich persönlich, jede Menge interessantes noch dazulernen.

1.2. Zielsetzung der Arbeit

Das Ziel dieser Arbeit ist es, einen genaueren Einblick in das Thema, Anbau/Anpflanzung auf Balkon und Co. in Wien zu ermöglichen und einen Vergleich zu bekommen, was die Menschen in Wien-Umgebung, in ihren Gärten anbauen/anpflanzen.

Bei meiner Umfrage war es mir auch sehr wichtig, zu sehen, welche Möglichkeiten schon beim Anbau/Anpflanzung genutzt werden und welche Gründe ausschlaggebend dafür sind, die eigene zur Verfügung stehende Fläche, nicht zu nutzen.

Außerdem war das Ziel dieser Arbeit herauszufinden, wo es genügend Informationsmöglichkeiten zu diesem Thema schon gibt, was davon auch genutzt wird und wo es noch Bedarf gibt, mehr Informationen an die interessierten Personen heranzubringen beziehungsweise was die Gründe dafür sind, es nicht nutzen zu wollen. Es war mir auch sehr wichtig, einige Möglichkeiten aufzuzeigen, wo man in Wien und Wien-Umgebung auch selber anbauen/anpflanzen kann, selbst wenn man keine eigene Freifläche dafür zur Verfügung hat.

2. Welche Gestaltungsmöglichkeiten gibt es überhaupt in

2.1. Wien

2.1.1. Balkon/Loggia

Nur etwa fünfzehn bis zwanzig Prozent der Wiener Wohnungen sind mit Balkonen ausgestattet. Das ist im Vergleich zu anderen Bundesländern, in Österreich, sehr wenig, wenn man gleichzeitig bedenkt, dass zusätzliche Freiräume bei einer Wohnung im Stadtgebiet, den Mietpreis extrem anheben können, weil es das beliebteste Ausstattungskriterium einer Wohnung ist.

Nach neuen Regelungen wird ab 2014 die Bauordnung reformiert, das heißt, dass es ab dem nächsten Jahr einfacher werden soll, Miet- und Eigentumswohnungen mit Balkonen nachzurüsten. Ein Artikel aus der Presse (auf presse.com vom 12.8.2013) beschreibt, dass diese neue Regelung zu einem Boom führen könnte. Laut Bauordnung war es bis jetzt schwierig, vor allem im Bereich der innerstädtischen Gründerzeithäuser und den Wohnungen der Inner-Gürtel-Bereiche, Balkone nachzurüsten. Das wird sich, wie schon erwähnt, ab 2014 ändern, laut dem Wohnbauressort, gegenüber der Zeitung "Die Presse". Dank dieser Erneuerung dürfen Balkone dann auch über Gehsteige und Strassen errichtete werden, sie müssen nur gegen das hinuntertropfen von Flüssigkeiten abgesichert werden. Und: Bisher war es erlaubt, Balkone auf maximal einem Drittel der Fassade zu installieren. Künftig wird diese Beschränkung auf rund die Hälfte der Fassade erhöht. In Einzelfällen können auch Balkone über die gesamte Fassade gezogen werden.

Obwohl Balkone und Loggien mit nur einigen wenigen Quadratmetern Größe dem Besitzer zur Verfügung stehen, werden sie trotzdem immer mehr, auf vielfältige Art und weise genutzt, wie man auch später anhand der Befragungsauswertung sehen kann. Unsere Loggia umfasst in etwa vier Quadratmeter und hat neben einem Tisch und zwei Sesseln auch noch gut Platz für ein paar Gemüse- und Kräuterpflanzen. Welche Hilfsmitteln für diese kleinen Flächen, für mehr Anbau/Anpflanzplatz, genutzt beziehungsweise eingesetzt werden können, wird im Punkt drei dieser Arbeit noch genauer erklärt.

Beispiele von Balkonen oder Loggien:

1



2



¹ Eigenes Foto, gemacht 2013

² 123 RF, Stockfoto



Viele Menschen sehnen sich danach, ihr eigenes Essen anzubauen - einen eigenen Garten können sich aber die wenigsten Städter leisten. Dass es trotzdem geht, zeigt Mark Ridsdill Smith aus London in seinem Blog VerticalVeg: Auch auf Fensterbänken und Balkonen lässt sich mehr anbauen/angepflanzen, als man denkt, hat er herausgefunden. Das linke Bild, oberhalb des Textes zeigt seinen sechs Quadratmeter großen Stadtbalkon in London. In einem Interview mit David Rotter hat er folgende, für mich sehr interessante Erkenntnisse, zutage gebracht:

Mark Ridsdill meint, dass die Weltbevölkerung erstmals mehr Menschen in Städten umfasst als am Land. Alle diese Personen gehören ernährt. Dazu sagt er konkret: "Um diese anbauende Bevölkerung nachhaltig zu ernähren, müssen mehr Lebensmittel in Städten angebaut werden. Balkon und Fensterbank reichen nicht allein für alle unsere Lebensmittel. Aber das kann einen wichtigen Beitrag leisten - wie mein Anbau-Tagebuch demonstriert. Angenommen, der durchschnittliche städtische Haushalt kann fünf bis fünfzehn Prozent seiner Nahrung selbst anbauen, dann wären die potenziellen Auswirkungen auf die Ernährungssicherheit durchaus von Bedeutung. Es ist auch vom Standpunkt der Nachhaltigkeit aus eine tolle Sache: Es spart Transport und die Kühlung. Es reduziert Speiseabfälle, denn du erntest nur, was du brauchst, wenn du es brauchst. Und es gibt eine Menge von Küchen-Abfällen, die bei der Gartenarbeit als Kompost wiederverwertet werden können."

Seine Art der Balkonnutzung, ist meiner Meinung nach, auch in Wien umsetzbar, da man nichts anderes dazu braucht als Pflanzen oder Samen, Erde, Wasser und geeignete Gefäße zum Anbauen/Anpflanzen. Welche Gefäße und Hilfsmittel geeignet sind für wenig Platz beim Anbauen/Anpflanzen, wird noch genauer im Punkt drei meiner Arbeit beschrieben.

2.1.2. Terrasse

Die ersten beiden Absätze sind aus dem Buch: "Der Selbstversorgerbalkon" übernommen worden um genau erklären zu können, wie sich der Anbau/Anpflanzen auf Terrassen in den letzten Jahren entwickelt hat: Der britische Stardesigner Terence Conran, hat 1999 mit einem damals neuen Konzept, auf der Chelsea Flower Show, dem weltweit renommiertesten Gartenfestival in London, einen neuen Trend

³ Eigenes Foto, eigene Loggia 2013

⁴ Foto <http://www.sein.de/koerper/ernaehrung/2012/vertikales-gemuese-gemuese-anbau-auf-dem-grossstadt-balkon.html>

entwickelt, der sich bis heute noch weiter entfaltet. Conran hat bei dieser Show einen Dachgarten mit Obst und Gemüse gestaltet. Dort wächst alles, was das Herz begehrt: Erdbeeren, Kartoffel, Spargel, Melanzani, Zucchini, Tomaten, viele verschiedene Salatsorten, Artischocken, fast alle Obstsorten und die wichtigsten Kräuter. Das Rasterbeet hat er dafür aus sechsvierzig, jeweils Quadratmeter großen Behältern aus verzinktem Stahl gebaut. Conran hat danach auch noch ein Buch geschrieben mit dem Titel "Chef's Garden", in dem er beschreibt, wie dieses großflächige Terrassenkonzept auch für kleine Flächen übertragbar ist. Außerdem hat er ein Resümee aus seinem Buch gezogen welches lautet: "Die Selbstversorgung macht nicht nur viel Spaß. Sie verleiht auch dazu, Sorten auszuprobieren, die kein Supermarkt führt. So kommt man zu völlig neuen Geschmackserlebnissen."

Dass Terrassen auf vielfältige Art und Weise gestaltet werden können, bewies 2009 auch Michelle Obama, als sie einen Teil des gepflanzten Rasens am weißen Haus umbrechen lies, um Salat, Kohl, Bohnen und anderes Gemüse, mithilfe tatkräftiger Schulkinder anzupflanzen. Der First Lady ging es bei diesem Projekt vor allem um die Gesundheitsförderung der Bevölkerung in Amerika. Durch dieses Projekt sind in vielen amerikanischen Städten regelrechte Lebensmittelwüsten, laut Michelle Obama, entstanden. Viele Kommunen stellen den Bürgern immer häufiger Land zur Verfügung, das diese zum Anbau von Obst und Gemüse nutzen dürfen. Laut Frau Obama gibt es von den sogenannten "Community Gardens" mittlerweile mehr als eine Million in Amerika.

Der Trend des Terrassenanbaus hat sich mittlerweile auf Europa stark ausgebreitet und auch in Österreich bauen immer mehr Menschen auf ihren Wohnungsterrassen, selbst, neben Blumen auch Obst, Gemüse und Kräuter an.

In Wien werden immer mehr Wohnhausanlagen mit Terrassen in unterschiedlicher Größe und Form angeboten, da die Menschen, meiner Meinung nach, welche in der Stadt leben, sehr oft das Gefühl von Freiheit haben wollen und diese Freiflächen auch nutzen, in verschiedenster Art und Weise. Viele Menschen bevorzugen Dachterrassen gegenüber Wohnungen mit Balkon/Loggia oder Vorgärten, um einen weitläufigeren Ausblick nutzen zu können. Ein weiterer Vorteil einer Dachterrasse ist, dass sie in den meisten Fällen größer sind als Balkone oder Loggien und deshalb mehr Gestaltungsmöglichkeiten bietet.

Nachstehende Fotos zeigen die verschiedensten Beispiele, wie eine Dachterrasse aussehen kann:

5



6



Gemüsebau auf dem Dachgarten: 1999 zeigte der britische Designer Terence Conran auf der Chelsea Flower Show, wie man in quadrategroßen Behältern aus verzinktem Stahl Gemüse selbst anbauen kann.

⁵ Eigenes Foto, gemacht 2012 in Wien 10

⁶ Bild aus dem Buch: "Der Selbstversorger Balkon", blv-Verlag

7



8



Laut einem Bericht in dem Buch: "Leckerer vom Balkon", GU-Verlag, ist es auf einer Terrasse, genauso wichtig wie auf einem Balkon/Loggia, die genaue Tragfähigkeit zu kennen, da einige Pflanzgefäße mit Inhalt sehr schwer werden können. Tatsächlich kann ein geräumiger Terrakottatopf mit Pflanze, feuchter Erde und Tonuntersetzer durchaus ein Gewicht von etwa einhundert Kilogramm erreichen. Bei neuen Bauten gilt bei Terrasse und Balkon/Loggia, ein Gesamtgewicht von zweihundertfünfzig Kilogramm pro Quadratmeter, bei älteren Bauten oftmals nur einhundert bis einhundertfünfzig Kilogramm pro Quadratmeter. Bei diesen Gewichtsangaben muss man aber auch die Bodenplatten, Geländer und selbst aufgestellte Möbel dazurechnen. Deshalb soll man unbedingt große, echte Terrakottatöpfe nicht zu eng aufstellen oder im Zweifelsfalle auf Töpfe aus Kunststoff zurückgreifen. Diese leichtere Topfform, auch wenn man sie wegen der Windanfälligkeit mit Kieselsteine am Boden etwas befüllt, ermöglicht es dem Anpflanzer/Anbauer, mehrere Pflanzgefäße aufstellen zu können.

2.1.3. Vorgarten

Der Vorgarten ist der Eingangsbereich eines Grundstücks, der zwischen dem Gebäude und der Straße liegt und als Garten gestaltet ist. Diese Art von Garten hat nach Paragraph 79 der Bauordnung in Wien, genaue Maße einzuhalten. Viele Vorgärten zu einer Wohnung findet man heute aber nicht nur zur Straßenseite hin, sondern auch in Innenhöfen einer Wohnhausanlage (siehe nachstehende Fotos). Laut der Bauordnung beträgt die Bautiefe immer fünf Meter, soweit im Bebauungsplan keine anderen Angaben vorzufinden sind.

Vorgärten haben, im Gegensatz zu Terrassen, meiner Meinung nach, den Vorteil, dass die Pflanzen weniger Wind ausgesetzt sind, da Vorgärten meistens mehr Windschutz bieten als Terrassen, die oft sehr frei sind. Außerdem gibt es in Vorgärten eher die Möglichkeit, in ein Beet, die Pflanzen einzusetzen, als auf Balkonen oder Terrassen, wobei sehr viele Menschen sich hier auch immer mehr Helfen, mit Hochbeeten (werden auch immer öfter in den Gärten in Wien-Umgebung verwendet, da sie einige Vorteile bieten, die später noch, in Punkt drei dieser Arbeit, erläutert werden)

⁷ Eigenes Foto, gemacht 2013 in Wien 10

⁸ Eigenes Foto, gemacht 2013 in Wien 10

9

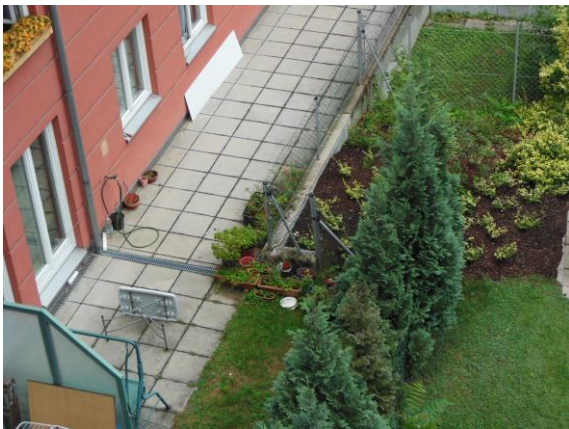


10



Dieses Foto zeigt das Beet von dem Garten am Foto links genauer. Hier sieht man die Errichtung eines kleinen Beetes mit Blumen und Gemüse dahinter in den Töpfen, auf einer relativ kleinen Fläche

11



12



Dieses Bild zeigt einen kleinen Ausschnitt des Fotos links. Hier sieht man die Anpflanzung von Kräutern in unterschiedlichen Formen und Größen von Pflanzgefäßen.

13

Dieses Bild zeigt einen anstatt seiner Wiese weissen und grauen



Vorgarten in Wien. Der Besitzer hat einen kleinen Garten errichtet mit Steinen und wenigen Sträuchern.

⁹ Eigenes Foto, gemacht 2013 in Wien 10

¹⁰ Eigenes Foto, gemacht 2013 in Wien 10

¹¹ Eigenes Foto, gemacht 2013 in Wien 10

¹² Eigenes Foto, gemacht 2013 in Wien 10

¹³ Eigenes Foto, gemacht 2013 in Wien 10

2.1.4. Mietbeet

Mietbeete werden in Wien, genauso wie Gemeinschaftsgärten und Baummieten, immer mehr. Eine genauere Beschreibung dazu, findet man im Punkt sieben, meiner Diplomarbeit.

2.2. Wien-Umgebung

2.2.1. Garten

In Gärten hat man allgemein den Vorteil, meist eine größere Freifläche zur Verfügung zu haben, als auf einem Balkon/Loggia, Terrasse oder in einem Vorgarten. Ein Vorgarten ist bei den meisten Grundstücken mit Haus und Garten auch vorzufinden, da Häuser nicht direkt an die Grundstücksgrenzen gebaut werden dürfen. Bei meinen Befragungen habe ich sehr oft Vorgärten angetroffen, die mit Blumen reich bepflanzt waren, sehr selten aber nur Vorgärten mit Obst, Gemüse oder Kräuternanbau vorgefunden. Diese Arten und Sorten konnte ich immer nur, dann im Garten, hinter dem Haus vorfinden. Meistens in Beeten am Rand des Gartens oder am Ende des Grundstückes, zusammen gruppiert. Auch in den Gärten in Wien-Umgebung wird aber die Anzahl an Hochbeeten immer mehr. Eine genauere Beschreibung derer, folgt in Punkt drei meiner Arbeit.

In den Gärten hat man dann den großen Vorteil, Obstbäume anzubauen und diese wachsen zu lassen, bis sie mehrere Meter hoch sind. Auf kleinen Anbauflächen in der Stadt muss in diesem Fall auf schlanke Spindelerziehungen zurückgegriffen werden, die für ihre Verhältnisse einiges an Ertrag bieten können, nie aber so viel wie ein großer Obstbaum. Ein Beet im Garten hat, nach einer Erläuterung in dem Buch: „Leckerer vom Balkon“ vom GU-Verlag, auch den Vorteil, dass die Pflanzen, durch einen guten, humosen Gartenboden, durchwurzeln können. In einem Pflanzgefäß ist es im Vergleich dazu, wo die Wurzelmasse eine Beschränkung der Erdmenge rasch vorfindet, noch wichtiger als hier, eine gute Erde auszuwählen.

2.2.2. Mietbeet

Mietbeete werden in Wien-Umgebung, obwohl es hier auch im Verhältnis zu Wien mehr Häuser mit Garten gibt, auch immer mehr, da Menschen auch aus dem urbanen Gebiet immer häufiger, sofern sie die Möglichkeit haben, aus der Stadt hinaus fahren wollen, um gärtnern zu können. Eine genauere Beschreibung dazu, findet man im Punkt sieben dieser Arbeit wieder, inklusive einer Beschreibung eines Mietbeetbetriebes, in der Nähe von Deutsch Wagram.

3. Was braucht man alles für die Gestaltung

In diesem Kapitel meiner Arbeit sollen einige Möglichkeiten dargestellt werden, die es vor allem auf Balkon und Co. ermöglichen, Gemüse, Kräuter, Obst oder Pflanzen, auch auf kleinstem Raum anpflanzen/anbauen zu können. Im letzten Punkt wird dann auch noch der Vergleich gezogen, welche Gegenstände man einsetzen kann auf größeren zur Verfügung stehenden, Freiflächen. Manche Gegenstände können auch in kleinerer Form, mit demselben Endergebnis, wie man in Punkt 3.3 beschrieben findet, eingesetzt werden.

3.1. Welche Möglichkeiten gibt es beim Anpflanzen/Anbauen

Zur Einstimmung auf diesen Punkt habe ich einige Fotos gefunden, welche zeigen, wie man auch auf kleinstem Raum, selbst etwas anpflanzen/anbauen kann:

14



Bild zeigt eine Flächensparsame Art um viele Kakteen zu haben

15



Bild zeigt Blumentöpfe (diese Gefäße sind auch für Kräuter geeignet) die man auch außen am Balkon anbringen kann.

16



Bild zeigt wie man in so genannten Kräutertaschen, an der Wand, auf kleinstem Platz, Kräuter anbauen/anpflanzen kann.

17



Bild zeigt, wie man in der Stadt auch ohne Balkon und Co. Blumen selber anbauen/anpflanzen kann.

¹⁴ Foto aus dem Buch: "Der Garten", Parragon Books

¹⁵ Eigenes Foto, gemacht 2012 in Wien 10

¹⁶ Foto aus dem Buch: "Der Selbstversorger Balkon"

¹⁷ Eigenes Foto, gmacht 2012 in Wien 10

Bei den oben angeführten Bildern, hat mir persönlich besonders gut die Kreativität, welche es auch auf kleinstem Raum möglich macht etwas anzupflanzen/anzubauen, sehr gut gefallen. Um auf Balkon und Co. noch zusätzlich mehr Platz zu gewinnen, gibt es einige Hilfsmitteln, die man einsetzen kann um mehr Pflanzen, egal welcher Art, übereinanderstapeln zu können.

Einige Beispiele sind an den folgenden Fotos gut sichtbar. Manche Gegenstände kann man auch selber sehr gut herstellen:

18



Bild zeigt eine selbst gemachte Pflanzensäule aus Metall

19



Bild zeigt eine alte Leiter die angemalt wurde, um sie als Blumentreppe benutzen zu können

20



Bild zeigt ein Pflanzregal, in dem man einen großen oder mehrere kleine Pflanzgefäße geben kann

21



Bild zeigt ein Pflanzregal aus Metall, welches platzsparend in jede Freiraumecke passt

22



Bild zeigt eine alte Leiter auf der Sektkühler als Übertöpfe aufgehängt sind

23



Bild zeigt ein Drahtgestell welches aussieht wie ein Wasserhahn.

Alle diese Regalvarianten und –formen ermöglichen es jedem Anbauer/Anpflanzer auf kleinstem Raum, mehr Platz für Töpfe zu schaffen. Dabei können alte

¹⁸ Eigenes Foto, gemacht 2013, bei Bekannten

¹⁹ Foto aus der Zeitschrift: "Lisa Spezial-Balkon Spezial", Sonderheft Nummer 1

²⁰ Foto aus dem Buch: "Der Selbstversorgerbalkon", blv-Verlag

²¹ Eigenes Foto, gemacht 2013, eigene Loggia

²² Foto aus der Zeitschrift: "Garten und Haus", September/Oktober 2011

²³ Foto aus der Zeitschrift: "Garten und Haus", Juli/August 2012

Haushaltsgegenstände sehr gut umfunktioniert werden. Wie man auf den oberen Bildern sehr gut sehen kann, sind der Kreativität jeder einzelnen Person keine Grenzen gesetzt, um den zur Verfügung stehenden Platz optimal ausnutzen zu können, für den eigenen Anbau/die eigene Anpflanzung auf Balkon und Co. Ratsam, aus eigener Erfahrung ist es, immer, nicht leicht verwitterbare Materialien, vor allem auf Freiflächen, einzusetzen, um diese möglichst lange nutzen zu können. Welche Pflanzgefäße und Materialien dafür am Besten eingesetzt werden können, wird in Punkt 3.2. meiner Arbeit noch genauer erklärt.

3.2. Welche Materialien können eingesetzt werden

Welche Materialien am Besten auf Balkon und Co, eingesetzt werden, ist so denke ich sehr stark Personen und Platz abhängig. Oft habe ich bei meiner Befragung auch einige sehr unübliche Anpflanz-/Anbauegefäße gesehen wie zum Beispiel: "Plastiktöpfe mit Löchern, die man oftmals auch zum Geschirrabtropfen oder – waschen verwenden kann, oder auch Obstkisten aus Holz, aber auch das Anbauen/Anpflanzen gleich direkt im Gemüseerdsack und Säcke beziehungsweise Tragtaschen, die man in jedem Geschäft bekommt." Die nun folgenden Bilder und Beschreibungen gehen genauer auf die Vielfalt der zu verwendenden Materialien ein:

Balkonkästen:

Wie im Buch: "Der Selbstversorgergarten, blv-Verlag", werden Balkonkisten folgender Maßen genauer beschrieben. Sie ermöglichen die Kultur von Pflanzen am Balkongitter, und das in angenehmer Arbeitshöhe. Übliche Kästen sind fünfzehn Zentimeter hoch und ebenso tief und bestehen aus Kunststoff. Diese Kästen können sich im Sommer auf bis zu vierzig Grad und mehr aufheizen. Kästen aus Holz und Eternit werden nicht so heiß. Man erhält auch große Kästen mit mehr Volumen- die Pflanzen werden es ihnen danken und das Bewässern erfordert ebenfalls weniger Aufwand, da die Pflanzen dort besser für sich selbst sorgen können. Balkonkästen eignen sich, laut dem Buch: "Leckeres vom Balkon", GU-Verlag, vor allem für eher niedrige Gemüsesorten wie Radieschen, Asia- und Schnitt- beziehungsweise Pflücksalaten und Erdbeeren. Beim Kauf dieser Kisten, sollte man auch immer gleich daran denken, stabile, je nach Kastengröße, verstellbare Kastenhalter. Folgende Bilder zeigen Beispiele von Balkonkästen, teilweise auch mit unterschiedlichen Inhalten:

24



Bild zeigt einen leeren Balkonkasten mit Wassersystem

25



Bild zeigt einen Balkonkasten mit Petersilie

²⁴ Eigenes Foto, gemacht 2013 am eigenen Balkon

²⁵ Eigenes Foto, gemacht 2012 am eigenen Balkon



Bild zeigt den Kartoffelanbau in einem Balkonkasten



Bild zeigt die Ernte aus dem Balkonkasten am linken Foto

Töpfe und Kübeln:

Töpfe und Kübeln werden in den Büchern: "Leckerer vom Balkon", GU-Verlag, Seite zehn und im Buch: "Der Selbstversorgerbalkon, blv-Verlag, Seite vierzehn und sechzehn, im folgenden Text beschrieben. Runde Töpfe können einzelne Pflanzen aufnehmen. Geeignet sind sie vor allem für Gemüse wie Grünkohl oder Auberginen, Kräuter wie Rosmarin und Salbei (aus eigener Erfahrung auch gut für Basilikum geeignet, siehe Foto weiter unten), oder auch Beeren Obststräucher, um diese optimal in Szene zu setzen, jeweils ideal für den Betrachter und zur Himmelsrichtung, mit der besten Sonneneinstrahlung. Für Obstbäume und -sträucher braucht man allerdings größere Töpfe oder Kübel. Im Allgemeinen sollten die Töpfe weder flach, schalenförmig, noch extrem schmal oder bauchig sein. Für große Gemüse sollten zumindest acht bis zehn Liter Erde zur Verfügung stehen, was je nach Topfform einen Durchmesser von vierundzwanzig bis achtundzwanzig Zentimeter am oberen Rand entspricht. Für Obstgehölze eignen sich Kübel (große Töpfe) mit mindestens vierzig Zentimeter Durchmesser und fünfundvierzig Zentimeter Höhe. Das Gefäß sollte jedoch nicht völlig überdimensioniert sein: Es genügt, wenn das Wurzelwerk sowie je eine handbreite Erdreserve an den Seiten und unten bequem Platz finden. Bei Bedarf wird später in einen größeren Topf umgesetzt.

Bei Maurerkübeln, welche es in runder oder eckiger Form gibt, werden vor dem Befüllen mit Erde Löcher in den Boden gebohrt, damit überschüssiges Wasser nach dem Gießen abfließen kann. Die schwarzen Behälter können weiß gekalkt oder angestrichen werden, dann erhitzen sie sich nicht so stark und sehen etwas hübscher aus.

²⁶ Eigenes Foto gemacht 2012 im eigenen Garten

²⁷ Eigenes Foto, gemacht 2012

Die folgenden Fotos zeigen einige, verschiedene Beispiele von Töpfen und Kübeln in rund oder eckig:

28



Bild zeigt einen sechseckigen Pflanztopf

30



Bild zeigt Salatanbau im kleinen Pflanztopf

32



28 Eigenes Foto, gemacht 2013 am eigenen Balkon

29 Eigenes Foto, gemacht 2012 am eigenen Balkon

30 Eigenes Foto, gemacht 2012 im eigenen Garten

31 Eigenes Foto, gemacht 2012 am eigenen Balkon

32 Eigenes Foto, gemacht 2013, auf einem Balkon in Niederösterreich, Chilis im Plastiktopf

33 Eigenes Foto, gemacht 2012, im eigenen Garten, Beerensstrauch im Terrakottatopf

29



Bild zeigt einen großen, runden Pflanztopf

31



Bild zeigt Salatanbau in einem größeren Pflanztopf

33



Ampeln:

Bei diesen Hängegefäßen, die aus eigener Erfahrung sehr platzsparend sind, verzichtet man häufig auf Löcher um ein Hinuntertropfen des Wassers und der Erde zu verhindern. Sie eignen sich sehr gut für den Anbau von Erdbeeren und Hängepflanzen. Wenn das Gefäß keine Löcher hat, muss man beim Gießen genauer dosieren, um eine Staunässe zu verhindern. Wie die folgenden Fotos zeigen, gibt es aber auch schon die Möglichkeit, sich Ampeln, aus Drahtkörben (Hanging Baskets, aus der Zeitschrift: "Lisa Spezial-Balkon Spezial", Spezialheft Nummer 1), ganz einfach selber zu machen. Dafür gibt man in weitmaschige Drahtkörbe (Foto siehe nachstehend), Moos, Schaumstoff, Recyclingmaterialien oder Kokosmatten und eine schwarze Folie, damit das Wasser nicht durchsickern kann. Anschließend gibt man Balkonerde hinein und die gewünschten Pflanzen.

34



Bild zeigt Ampeln aus Plastik

35



Bild zeigt Ampeln aus Metall

Obstkisten:

Die folgende Beschreibung stammt aus dem Buch: "Selbst angebaut". Edel-Verlag, Seite 10/11.

Gegenüber Töpfen haben Obstkisten den Vorteil, dass die Erde in ihnen weniger schnell austrocknet. Und im Vergleich zu einem großen Garten haben Obstkisten sogar diverse Vorteile. Vor allem kann man sie wunderbar auf einem kleinen Stückchen Erde oder einem winzigen Balkon unterbringen. Es ist hier möglich, in einer Kiste, diverse Gemüsesorten zu ziehen, solange dies in puncto Bodenbeschaffenheit, die gleichen Ansprüche haben. Der kombinierte Anbau erleichtert die tägliche Pflege immens.

Ein weiterer Vorteil der Obstkistenmethode ist der, dass sich die Kisten gut stapeln lassen, auch wenn sie bepflanzt sind (siehe Foto weiter unten"). So kann man auf einem kleinen Balkon zum Beispiel in der unteren Kiste Salat ziehen und in der Kiste darüber Kräuter. Wichtig ist natürlich, die Kisten versetzt zu stapeln, damit alle Kisten ausreichend Sonne abbekommen. Der Gemüseanbau in Kisten ist auch deshalb praktisch, weil man das Gemüse gut im Blick hat und Probleme schneller erkennt. Schädlinge bleiben nicht lange unentdeckt, und ihre Bekämpfung ist einfacher.

³⁴ Eigenes Foto, gemacht 2013

³⁵ Foto aus der Zeitschrift: "Lisa Spezial-Balkon Spezial", Sonderheft Nummer 1

Noch ein Vorteil von Obstkisten: Da sie mit geeigneter, gedüngter Gartenerde (Anzuchterde), gefüllt werden, sind keine bestehenden Bodenbedingungen wie in einem Garten zu beachten. Es gibt auch sogenannte grow-bags, mit spezieller Erde gefüllte Säcke, in denen das Gemüse wächst. Worauf es beim Gemüseanbau in entscheidendem Maße ankommt, ist der Nährwert der Erde. Für bestimmte Kräuter kann man die Erden, wenn sie zu viele Nährstoffe enthält, mit Flusssand mischen. Die meisten Gemüsesorten brauchen aber viele Nährstoffe, sprich auch Dünger. Dies fördert nicht Wachstum und Ertrag, sondern schützt auch gegeben Krankheiten, Schimmelpilze. Läuse und andere ungebetene Gäste.

Für den Gemüseanbau in Kisten braucht man nur ein paar Gartenhandschuhe, einen kleinen Rechen, eine Pflanzkelle und eine Gießkanne.

36



Bild zeigt eine Zeichnung einer Obstkiste, welche man zum Anbauen/Anpflanzen verwenden kann.

37



Bild zeigt Obstkisten, die man zusammen bauen und dann zum Anbau/Anpflanzen nutzen kann.

Pflanzsack:

Diese Pflanzsäcke werden meistens für den Anbau von Kartoffeln, auf kleiner Fläche verwendet. Aus eigener Erfahrung weiß ich, dass die Kartoffeln darin um einiges größer werden, als im Balkonkasten (siehe Bild weiter oben unter 3.2.).

Für ein gutes Ergebnis gibt man in etwa zehn Zentimeter Erde in den Sack. Vorgetriebene Kartoffeln legt man dann mit dem Treiben nach oben, bis zur Hälfte, in die Erde hinein. Dann muss die Erde immer feucht, aber nicht zu nass (Gefahr von Faulen der Triebkartoffel, habe ich schon selber erlebt) gehalten werden. Wenn die Triebe dann fünf bis sieben Zentimeter lang sind, gibt man erneut so viel Erde in den Sack, dass nur mehr die Triebspitzen hinausragen. Dann wartet man wieder, dass einige Zentimeter des Triebes sichtbar werden und es kommt wieder Erde darauf, bis der Pflanzsack fast ganz voll ist mit Erde. Dann kann mit der Ernte begonnen werden. Diese fällt je nach angebaute Sorte unterschiedlich aus.

Es ist in diesem Sack mit einer Ernte von zwei bis vier Kilo zu rechnen, laut dem Lieferanten (Royal Gardineer). Ich persönlich habe noch nie mehr als zwei Kilogramm bei einem Erntedurchgang geschafft.

³⁶ Foto aus dem Buch :“Selbst angebaut“, Edel Germany GmbH

³⁷ Foto aus dem Buch : “Selbst angebaut“, Edel Germany GmbH

38



Bild eines vollen Pflanzsackes

39



Bild eines leeren Pflanzsackes

Es gibt auch noch einige Hilfsmitteln (wie Gießkannen, Bindedraht, Rechen, Schaufel, Handschuhe usw.) welche die Arbeit auf Balkon und Co. stark erleichtern. Nachstehend sind einige dieser Dinge, die auch oft automatisch vorhanden sind wie zum Beispiel eine Hausmauer oder ein Gartenzaun, in Fotos abgebildet:

40



Bild zeigt Cyclamen im Metalltopf, platzsparend auf einem Gartenzaun befestigt.

41



Bild zeigt eine schwachwüchsige Rebsorte, welche die Mauer des Balkons zur Spalierziehung nutzt

42



Die Bilder links (Gießkanne) und rechts (verschiedene Anbindehilfen) zeigen Hilfsmitteln für die Gestaltung von Balkon und Co.

43



³⁸ Foto aus dem Buch: "Der Selbstversorgerbalkon", blv-Verlag

³⁹ Eigenes Foto, gemacht 2013

⁴⁰ Foto aus der Zeitschrift: "Mein schöner Garten", September 2003

⁴¹ Foto aus der Zeitschrift: "Mein schöner Garten", September 2003

⁴² Eigenes Foto, gemacht 2013 am eigenen Balkon

⁴³ Eigenes Foto, gemacht 2013 am eigenen Balkon

3.3. Wo sind die Unterschiede in der Gestaltung in Wien und Wien-Umgebung

Wenn man einen Garten besitzt, hat man allgemein den großen Vorteil, dass die zu nutzende Fläche, in den meisten Fällen größer ausfällt, als in Wien, wo man einen Balkon/Loggia, Terrasse oder einen Vorgarten nutzen kann. Hier ist somit die Gestaltungsmöglichkeit der eigenen Freifläche in einem größeren Ausmaß möglich. Es können in Gärten Beete angepflanzt oder angebaut werden, Hochbeete eingesetzt werden, aber genauso auch Töpfe hingestellt werden, um das eigene Landschaftsbild, nach jedem seinem persönlichen Geschmack, zu verschönern. In einem Garten hat man auch die Möglichkeit, ein Gewächshaus, welches es schon aus den verschiedensten Materialien und Größen gibt, zu bauen. Auf Terrassen, hat man meistens das Problem, mit zu viel Wind und wegen des Stadtbildes ist es auch von vielen Bauträgern verboten, eines aufzustellen. Vorgärten bieten in diesem Fall meistens, genauso wie Balkon/Loggia, zu wenig Platz für diese Errichtung. Auf Balkon und Co. gibt es aber immer die Möglichkeit, Frühbeetkästen oder Schutzglocken, in den verschiedensten Varianten zu errichten. Wie das aussehen kann, wird im Text weiter unten genauer beschrieben. (eigener Text)

Es besteht sogar schon in der Stadt, auf kleinstem Raum, seine eigene Komposterde zu machen. Da die grundsätzliche Fläche im Allgemeinen hier kleiner ist, als in einem Garten, fällt der Komposthaufen, aber meistens in Gärten größer aus. Wie man Komposterde, in beiden Fällen, selbst herstellen kann, wird weiter unten noch genauer beschrieben. (Eigener Text)

Wie ein Hochbeet genau aussieht und was man bei der Errichtung alles beachten muss, wird nun genau beschrieben:

Zur Einstimmung, wie unterschiedlich ein Hochbeet aussehen kann, habe ich nachstehende Fotos in den unterschiedlichsten Büchern und Zeitschriften gefunden. Da Kräuter heutzutage auch nicht immer nur einfach in Töpfen stehen, habe ich zwei Varianten davon (in den folgenden Bildern unten ersichtlich) gefunden.

44



Bild zeigt die Schichten unter der Erde, in einem Hochbeet

45



Bild zeigt, ein fertiges Hochbeet aus Holz

44 Foto aus der Zeitschrift: "Garten und Haus", September/Oktober 2012

45 Foto eigenes, gemacht 2012, bei Bekannten im Garten

46



Bild zeigt ein Holzbett, als Hochbeet verwendet

48



Bild zeigt die Anordnung von Kräutertöpfen in einer runden Form mit Steinen

47

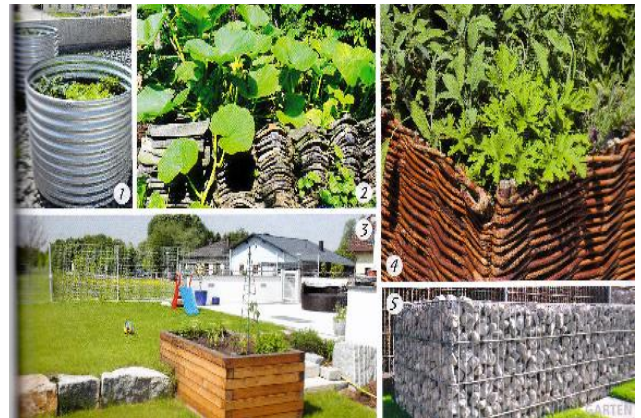


Bild zeigt die verschiedensten Arten und Formen von Hochbeeten

49



Bild zeigt die Anordnung von Kräutern in Terracottatöpfen

Für Hochbeete gilt wie für alle anderen Gefäße auch: Das Wasser muss abfließen können. Sie müssen also nach unten sein, sonst wird schnell ein sumpfiger Tümpel daraus. Im Garten kann das Wasser aus dem Hochbeet im Erdreich versickern. Dennoch sollte man mithilfe eines Drahtgeflechtes, eine Sperre einziehen, die verhindert, dass Ratten oder Wühlmäuse einwandern. Diese Gefahr besteht auf einem festen Untergrund auf einer Terrasse oder einem Balkon nicht. Dort sollte man ein Vlies oder eine Folie aus Bändchengewebe auf den Boden legen. Es wird dann am Rahmen des Hochbeets fixiert, sodass keine Erde ausschwemmen kann. Die Seitenwände können mit Teichfolie ausgekleidet werden, um das Holz vor dem Verrotten zu schützen.

Entscheidend für die gute Rotte im Beet ist der schichtförmige Aufbau der Füllung. Bei einer Höhe von achtzig Zentimetern bestehen die untersten dreißig Zentimeter aus zerkleinerten Ästen, Zweigen, Holzhäcksel und trockenen Staudenstängeln. Es dürfen auch Papier und Pappe dazwischengemischt werden. Grobes Material kommt

⁴⁶ Foto aus der Zeitschrift: "Garten und Haus", September/Oktober 2011

⁴⁷ Foto aus der Zeitschrift: "Garten und Haus", September/Oktober 2011

⁴⁸ Foto aus der Zeitschrift: "Garten und Haus", September/Oktober 2011

⁴⁹ Foto aus der Zeitschrift: "Garten und Haus", Juli/August 2012

ganz nach unten, darauf wird das feinere geschichtet. Die nächsten zwanzig Zentimeter starke Schicht ist Laub, Grasschnitt, Grassoden und frischen Abfällen aus Küche und Garten vorbehalten. Die nächsten zwanzig Zentimeter bilden schon den Wurzelraum der Pflanzen. Sie werden aus halb verrottetem beziehungsweise grobem Kompost gebildet. Die oberste Schicht (mindestens zehn Zentimeter stark) besteht aus feiner Komposterde, Mutterboden oder einer möglichst nährstoffarmen Blumenerde, denn dort sollen die Aussaaten keimen und Gemüsejungpflanzen heranwachsen.

Im Laufe des ersten Jahres sackt das Erdreich um etwa zwanzig Zentimeter ab. Hat man die einzelnen Schichten nicht gut verdichtet, ist der Setzungsgrad sogar noch stärker. Die fehlende Erde wird einfach wieder aufgefüllt, wenn man das Beet das nächste Mal mit Pflanzen beziehungsweise Samen bestückt.

(Drei Absätze über Hochbeete aus dem Buch: "Der Selbstversorgerbalkon", blv-Verlag, Seite 18/19)

Beispiele von Gewächshäusern und Frühbeetkästen:

Frühbeetkästen können, nach meiner Erfahrung nach, egal in welcher Form und Größe, vor allem das Vor- und Heranziehen von eigenen Pflanzen, auf kleinstem Raum sehr gut ermöglichen. Die verschiedenen Formen, je nach Platzbedarf, werden in den unteren Fotos dargestellt. Frühbeete und Schutzglocken (meistens aus Glas), werden sehr häufig auf kleinen Flächen als Hilfsmittel eingesetzt. Ich habe sie aber auch schon in Glashäusern als Unterstützung für das raschere Heranwachsen von selbst gezogenen Pflanzen und als Schutz vor Schädlingen gesehen (siehe Foto unten).

Im Gegensatz dazu kann man in einem Garten sehr gut ein Glashaus errichten, welches von den Grundmaßen größer ist als ein Frühbeet, um noch mehr und auch früher Pflanzen heranziehen zu können. Wie ein Glashaus leicht errichtet werden kann und wie so etwas überhaupt aussehen kann sieht man an den Fotos, in diesem Punkt, und wird, weiter unten auch noch im Text, genauer beschrieben.

50

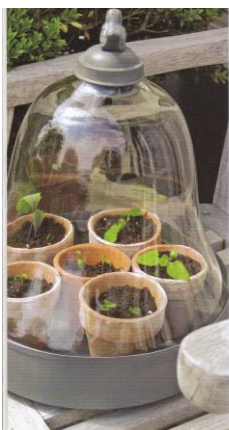


Bild: Glasglocke, die den Pflanzen wie ein Gewächshaus hilft

51



Bild: Frühbeet auf Beinen

52



Bild: Glasfrühbeetkasten, kann auf viele Unterlagen, wie z.B. Erde, Beton... gestellt werden

53

54

⁵⁰ Foto aus dem Buch: "Der Selbstversorgerbalkon", blv Verlag

⁵¹ Foto von www.brunnen-und-mehr.de/fruehbeet

⁵² Foto von <http://www.steinershopping.at/garten/gewachshaus/anlehnhauser-fruehbeet>



Bild: Frühbeet leicht selber zu machen mit Plastikflaschen, bei denen der Boden abgeschnitten wurde.



Bild: Ein Eiswürfelbehälter, den man überall wo es warm ist, in der Wohnung, zum Vorziehen auf engstem Raum, hinstellen kann.

Frühbeetkästen und Schutzglocken (Beschreibung wurde aus dem Buch: “Der Garten“, Seite 178/179, entnommen) haben weitgehend die gleichen Vorzüge wie Gewächshäuser: Sie verlängern die Wachstumszeit, helfen beim Überwintern empfindlicher Kulturen und erlauben die Anzucht einer größeren Vielfalt von Gewächsen. Da sie kleiner als Gewächshäuser sind, empfehlen sie sich besonders für kleine Gärten, aber aus Eigenerfahrung auch auf Balkon und Co und neue Gartenbesitzer, die die hohen Kosten und Zeitanforderungen eines großen Gewächshauses scheuen. Gärtner ohne Gewächshaus können Pflanzen im Haus heranziehen und dann in einem Frühbeetkasten oder unter Schutzglocken abhärten.

Die Konstruktion von Frühbeetkästen kann ebenso unterschiedlich sein wie das Design von Gewächshäusern: Bei einigen sind die Seitenflächen geschlossen, andere sind von oben bis unten mit Glas- oder Kunststoffscheiben ausgestattet. Es gelten die gleichen Richtlinien für die Wahl von Bau- und Scheibenmaterialien. Da Frühbeetkästen im Allgemeinen auf dem Boden stehen, sollten unbedingt Kunststoffscheiben eingesetzt werden, wenn kleine Kinder in der Nähe spielen. Wie die Fotos oben zeigen, können Frühbeetkästen problemlos und günstig selbst zu Hause hergestellt werden. Verwenden soll man dazu zum Beispiel, mit Holzschutzmittel behandeltes Holz oder Ziegel. Aluminiumrahmen (Wanderkästen) haben eindeutig einen Vorteil gegenüber diesen Dauerkästen, da sie im Garten versetzt werden können, so dass sie während des Jahres optimale Lichtverhältnisse erhalten.

Schutzglocken werden in erster Linie zur Anzucht von Gemüsepflanzen verwendet. Sie schützen Jungpflanzen vor der Witterung und vor Schädlingen. Glocken sind in vielen Materialien und Formen erhältlich (Beispiel siehe Foto oben). Wie auch bei Gewächshäusern ist das empfohlene Material für die beste Lichtdurchlässigkeit und Wärmespeicherung, Glas. Kunststoff ist hingegen kostengünstig. Er speichert zwar keine Wärme und lässt nur mäßig Licht durch, aber dies ist nicht für alle Gemüsearten notwendig. Unabhängig vom Material sollte man darauf achten, dass die Glocke an den Enden passt, sonst kann sie sich in einen Windkanal verwandeln, der die Pflanzen schnell schädigt. Man kann auch einfache Schutzglocken für einzelne Pflanzen aus abgeschnittenen Plastikflaschen herstellen (siehe Foto oben).

⁵³ Eigenes Foto, gemacht 2013 bei Bekannten im Glashaus, siehe Foto weiter unten im Text

⁵⁴ Foto aus der Zeitschrift: “Garten und Haus“, September/Oktober 2012

Sie sind vielleicht nicht so hübsch wie traditionelle Glasglocken, dafür aber erheblich günstiger und ebenso effektiv.

Glashäuser/Gewächshäuser (Beschreibung wurde aus dem Buch: "Der Garten", Seite 174-178, entnommen, bis auf den folgenden Absatz, außer den ersten Satz) haben genauso wie Frühbeetkästen den Vorteil, dass die Wachstumszeit über die ersten Frostnächte im Winter hinaus ausgedehnt wird und bereits vor Ende des letzten Frühjahrsfrosts beginnt. Dies ist, wenn man aus Eigenerfahrung die Fläche dazu hat im Garten, besonders hilfreich, wenn man den in Gartenbaumärkten bereits früh im Jahr dargebotenen, verlockenden Pflanzen nicht widerstehen kann. Im Garten würde keine dieser Pflanzen überleben, solange noch Frostgefahr besteht.

Glashäuser können aus Holz, Metall, Glas oder Kunststoff errichtet werden. Zwei Beispielfotos dafür folgen nachstehend. Ein Glashaus kann man heute schon als Bausatz bekommen, vom Standardmodell bis hin zu edlen Sonderformen. Diese lassen sich selbst aufbauen. Häufig sind auch Erweiterungen möglich, diese können auch noch später angebaut werden. Ein Glashaus aus Glas kann in fünf Teilschritten leicht selbst errichtet werden: Als erstes muss eine ebene Fläche vorbereitet werden und die Anker des Aluminium-Fundaments in die Erdlöcher versenkt werden. Dann werden Seitenwände und Giebel vormontiert und fest auf dem Fundament verschraubt. Dann erfolgt die Errichtung der Dachkonstruktion. Anschließend werden die Fenster und Türen montiert und am Schluss werden die Scheiben für Dach und Seitenwände auf die Profildichtungen gelegt und festgeklammert. (Aus: "Mein schöner Garten", September 2003)

55



Bild zeigt ein Glashaus aus Glas, wurde aus einem Bausatz selbst errichtet

56



Bild zeigt ein Folienglashaus, welches eine günstige Möglichkeit eines Glashauses darstellt.

Am Ende stellt sich noch die Frage: „Wie kann man einen Kompost selber machen beziehungsweise eigenen Dünger herstellen um hochwertige Energie für den Boden, selbst zu produzieren?“

Da alle Pflanzen egal ob im Garten oder auf Balkon und Co. nicht wachsen und gedeihen können, ohne der richtigen, vor allem nährstoffreichen Erde, wird im folgenden nun die Errichtung eines eigenen Komposts kurz beschrieben. Wer glaubt,

⁵⁵ Eigenes Foto, gemacht 2013 bei Bekannten im Garten

⁵⁶ Foto aus der Zeitschrift: "Mein schöner Garten", September 2003

dass die eigene Düngemittelproduktion auch auf Balkon und Co. nicht möglich ist, sollte den folgenden Text lesen:

Bokashi-Eimer:

Die Firma "Multikraft", in Wels in Österreich, (welche ich bei meinen Recherchen, in der Zeitschrift: "News Leben", April 2012) gefunden habe, bietet auf ihrer Homepage: www.multikraft.com, den so genannten Bokashi-Eimer an. Als ich den kurzen Artikel in der Zeitschrift gelesen hatte, habe ich weiter recherchiert auf der Homepage der Firma, ob es überhaupt die Möglichkeit gibt, eigenen Dünger auf kleinster Fläche herstellen zu können. Die Firma bietet dazu Folgendes auf ihrer Homepage an: Dieser Haushaltseimer, welchen es einzeln oder im Doppelpack gibt, macht aus den eigenen Küchenabfällen Dünger in Flüssiger Form. (Selbst habe ich es nicht ausprobieren können). Bokashi Haushaltseimer Organico dient zur Fermentierung und Geruchsbindung von Küchenabfällen. Dem Kunststoffmaterial des Bokashi Haushaltseimer Organico wurde bei der Herstellung EM-Keramikpulver beigemischt, was den Fermentationsvorgang unterstützt. Bequeme Handhabung und hochwertige Verarbeitung zeichnen den Behälter aus. Das Endprodukt des Haushaltseimers bildet einen hochwertigen Dünger, der in Topfpflanzen oder im eigenen Garten ausgebracht werden kann. Die Flüssigkeit, die beim Drehventil abgelassen wird, ist stark verdünnt (1:1000 – 1:2000) ein sehr hochwertiger Blumendünger. Um sich vorstellen zu können, auf welcher kleiner Fläche das alles möglich ist, habe ich nachstehende Fotos auf der Firmen Homepage gefunden:

57



Bild zeigt den einfachen Bokashi- Eimer

58



Bild zeigt den doppelten Bokashi-Eimer

Der Unterschied zwischen Bokashi und herkömmlichem Kompost:

Bokashi | fermentiert | anaerob

Reift bei niedrigeren Temperaturen. Wenden nur notwendig, wenn nachträglich Material zugefügt wird. Nach 6 – 8 Wochen fertig. Die Keimfähigkeit sämtlicher

⁵⁷ Foto von der Homepage www.multikraft.com

⁵⁸ Foto von der Homepage www.multikraft.com

Samen wird durch die Fermentation unterbunden, dadurch gibt es keine Geruchsentwicklung.

Kompost | vererdet | aerob

Durch hohe Temperaturentwicklung oxidieren die organischen Substanzen. Daher ist oftmaliges Wenden nötig, wodurch ein Großteil der wertvollen Stoffe in die Atmosphäre entweicht. Durch den Wendevorgang kommt es aufgrund des Austritts von Ammoniak zu zusätzlicher Geruchsentwicklung. Der Kompostiervorgang dauert länger.

Bokashi beschleunigt die Reifung des Kompostes und unterdrückt Fäulnis. Es fördert die mikrobielle Aktivität im Boden.

Eine Reihe von überzeugenden Vorteilen spricht für Bokashi:

- Bodengesundheit und -fruchtbarkeit werden gefördert.
- Der Humusaufbau (Bildung des Ton-Humus-Komplexes) wird gesteigert.
- Das Bodenleben wird aktiviert: Viele Regenwürmer besiedeln den Boden.
- Wasser- und Nährstoffspeichervermögen des Bodens werden erhöht.
- Durch eine raschere Bodenerwärmung im Frühjahr setzt der Vegetationsbeginn früher ein (EM-Böden sind 3– 4 °C wärmer).
- Das Wurzelwachstum wird angeregt.
- Die Widerstandskraft der Pflanzen wird erhöht.
- Früchte werden gleichmäßiger reif.
- Ertrag und Qualität der Ernte werden gesteigert.
- Pflanzen und Früchte enthalten mehr Antioxidantien und bioaktive Substanzen wie Vitamine, Spurenelemente etc.
- Die Lagerfähigkeit der Ernte wird verbessert.

Anwendungsempfehlungen:

„Bokashiert“ werden können sämtliche biogenen Abfälle wie z.B. Getreidekleie, Dinkelspelzen, gehäckseltes Stroh, Küchen- und Gartenabfälle (ohne Fleisch, um keine Tiere anzulocken), gehäckselte Holzabfälle, Gras- und Strauchschnitt, Laub sowie Kuh-, Schweine-, Schaf-, Ziegen-, Geflügel- und Pferdedung und viele andere organische Materialien werden. Biogene Abfälle von „sauren“ Bäumen und Sträuchern (wie Nadelhölzern, Rhododendren, Thujen) sollten getrennt bokashiert.

Kompost:

Wenn man auf Balkon und Co. (vor allem auf Terrassen oder im Vorgarten) mehr Platz hat, kann man auch einen Kompost errichten. Dieser hat, wie oben im Text schon kurz angeführt, den großen Nachteil, dass er geruchsbelästigend ist. Dies kann vor allem in urbanen Gebieten zu Problemen mit den Nachbarn führen. Im ländlichen Raum, habe ich bei meinen Befragungen des Öfteren eigene Komposte im Garten gesehen. Wie man Kompost selbst erzeugen kann, wird im Folgenden beschrieben (aus der Zeitschrift: „Garten und Haus“, September/Oktober 2011):

Grundsätzlich gilt, wer kompostiert, stellt den Dünger, Nähr- und Dauerhumus für deinen Garten selbst her. Neben einigen Grundregeln ist eigene Erfahrung das Wichtigste beim Kompostieren, denn die anfallenden Grundmaterialien sind oft gänzlich unterschiedlich. Für das eigentliche Kompostieren gibt es verschieden

Möglichkeiten: offene Miete oder in einem Kompostbehälter. Die Bioabfälle können auch in einem Kompostbehälter gesammelt werden und dann in einem zweiten Behälter oder auf eine offene Miete umgesetzt werden. Am besten ist durch Versuche die persönlich passende Methode herauszufinden. Schatten oder Halbschatten sind allgemein wichtig, denn eine solche Lage verhindert ein übermäßiges Austrocknen durch die Sonne. Zum Beschatten können aber auch, direkt am Kompost, einjährige Pflanzen gezogen werden wie zum Beispiel der Kürbis.

Das Ziel der Kompostierung ist die Gewinnung von guter Erde. Dazu ist ein ausgewogenes Ausgangsmaterial erforderlich. Dieses sollte sich in etwa aus fünfzehn bis zwanzig Teilen kohlenstoffhaltigem Material (abgetrocknetes Astwerk, zerkleinertes Holz, Sägemehl, ...) und einem Teil stickstoffreichem Material (grüne Gartenabfälle, Grasschnitt, Tiermist) zusammensetzen. Zudem sind ausreichend Feuchtigkeit und Sauerstoff notwendig. Ideal ist ein Feuchtigkeitsgehalt von fünfundvierzig bis sechzig Prozent. Im Gleichklang mit der Feuchtigkeit ist auch Luft notwendig. Bodenlebewesen und Pilze brauchen neben Feuchtigkeit unbedingt viel Sauerstoff, deshalb muss Luft immer nachgeliefert werden. Das geschieht durch Strukturmaterialien wie zerkleinertes Astwerk, das in den Kompost eingearbeitet ist und so Luftpolster und luftdurchflutete "Gänge" bildet. In der Regel gilt: Wenn die Feuchtigkeit stimmt, passt meist der Luftgehalt. Eine weitere Grundlage sind Dunkelheit und Wärme, die sich positiv auswirken. Beides kann durch Zudecken des Kompostes erzielt werden.

Grundsätzlich gilt: Je öfter der Kompost umgesetzt wird, desto schneller ist er fertig und desto kontrollierbarer verläuft die Rottung. Je mehr Strukturmaterial in der Ausgangsmischung vorhanden ist, desto länger kann mit dem Umsetzen zugewartet werden. Zumindest im Herbst und im Frühjahr sollte der Kompost auf alle Fälle umgesetzt werden.

Zusätze sind für das Entstehen von Kompost unbedingt erforderlich. Es handelt sich dabei um Zuschlagstoffe, welche die Rotte und die Qualität positiv beeinflussen. Der wichtigste Zusatz ist Erde, die einen Ausgleich zwischen zu feuchten und zu trockenen Stellen im Kompost schafft und damit den Wasserhaushalt im Komposthaufen regelt. Als Ersatz für Erde können auch Steinmehle, Mineralien und Spurenelemente dienen. Wie Erde wirken sie geruchbindend und fördern die Bildung von stabilen Krümeln, in denen Ton-Humus-Komplexe verkittet sind. Kalk kann bei kalkarmen Böden dem Kompost beigelegt werden. Den besten Kompoststart hat man mit den Siebresten des alten Kompostes oder mit angerotteten Materialien.

Die Reifeprüfung zeigt, wenn der Kompost fertig ist. Dazu nimmt man zwei Töpfe, einer befüllt mit Gartenerde, der zweite befüllt mit dem zu testenden Kompost. In beide Gefäße wird die gleiche Samenmenge (z.B. Kresse oder Bohnen) ausgesät. Der zweite Topf dient zur Kontrolle der Keimfähigkeit der Samen. Je nach Samen sollten die Keimlinge aufrecht wachsen und nicht nach einigen Tagen "zusammenbrechen". Ein negatives Ergebnis ist gegeben, wenn im Vergleich zur Gartenerde die Samen nicht keimen, die Pflanzen im Längenwachstum deutlich zurückbleiben, einzelne Pflanzen am Stielansatz braun werden und umknicken oder die Blätter gelb bis bräunliche Verfärbungen aufweisen. Der Kompost ist in diesem Fall noch nicht reif.

4. Was kann alles angebaut werden (vor allem leicht anbau-/anpflanzfähige Sorten)

4.1. Allgemeine Einleitung

In der folgenden Erläuterung werden jene Sorten beschrieben, welche auch im Fragebogen zum ankreuzen waren. Diese wurden bewusst ausgewählt da sie auf Balkonen/Loggias, Terrassen und (Vor)Gärten leicht anzubauen/anzupflanzen sind.

Alle anderen Gemüsesorten, Kräuter, Obstsorten und Zierpflanzen welche später noch in der Fragebogenauswertung vorkommen wurde von den Befragten selbst dazu geschrieben (unter dem Punkt sonstiges), sind aber nicht als unbedingt leicht anbaubar/anzupflanzen einzustufen.

4.2. Gemüse

Die jeweilige Ertragsmengen pro Quadratmeter habe ich aus dem Buch: "Der Garten", Seite 254 entnommen. Der gesundheitliche Wert, die Mischkulturpartner und die empfehlenswerten Sorten, sind aus dem Buch: "Der Selbstversorgergarten", immer bei der jeweiligen Sorte, entnommen worden.

4.2.1. Gurke

lateinischer Name: Cucumis sativus

Laut dem Buch: "Der ertragreiche Gemüsegarten", unterscheidet man bei den Gurken zwei Sorten nach Verwendungszweck, und zwar Salatgurken und Einlegegurken. Für den Balkonanbau bieten sich vor allem Mini-Salatgurken mit rund 15-20 cm langen Früchten an. Es gibt aber auch eine Reihe von hartschaligen Salatgurken, die aus der Mode gekommen sind, welche gut und leicht anbaubar wären, sogar in platzsparenden Kübeln. Auf Balkonen und Loggias wo die Wachstumshöhe beschränkt ist kann man die Gurkentriebe auf einem einfachen Gerüst bis zur Raumgrenze klettern lassen. Ist diese erreicht, wird die Spitze gekappt, das wiederum führt zur Förderung des Seitentriebe Wachstums (aus dem Buch: "Leckerer vom Balkon", GU-Verlag)

Ihr gesundheitlicher Wert ist, vor allem was die Inhaltsstoffe betrifft, entsprechend der Zucchini. Allerdings sind diese in den Salatgurken aufgrund des höheren Wassergehaltes weniger stark dosiert.

Am besten ist man sät ab Mitte Mai in Töpfen und deckt die Saat mit Gläsern oder schwarzer Folie ab. Die optimale Keimtemperatur liegt bei 24 Grad. Das Pikieren verträgt die Wurzel nicht gut und soll deshalb vermieden werden.

Die Gurken sollen an einem sonnigen, windgeschützten Platz heranwachsen können. Wichtig ist eine regelmäßige Bewässerung, denn die Erde darf niemals völlig austrocknen.(Buch: "Der Selbstversorger Balkon", blv-Verlag)

Sie können auch als Mischkultur mit Zwiebel, Bohnen, rote Rüben und Salat angebaut werden. Ungünstig sind dagegen Tomaten, Radieschen und Rettich. Wie alle Kürbisgewächse sollten auch Gurken in einem Beet nur alle 4 Jahre an der gleichen Stelle bzw. im gleichen Boden in zum Beispiel Töpfen angebaut werden.

In dem Buch: "Der Selbstversorger Balkon", blv-Verlag, wird beschrieben, dass die Ernte in etwa 9 Wochen nach der Aussaat erfolgt. Sie ist zwischen Juni und September möglich. Wichtig ist das regelmäßig geerntet wird, andernfalls setzen die Pflanzen wenig neue Früchte an. Der Ertrag pro m² beträgt im Durchschnitt 3 kg. Empfehlenswerte Sorten für den Anbau auf kleinerer Fläche sind "Bush Champion", "Lothar", "Printo" und "Ministar". Bei den Freilandsorten sind "Tanja", "White Wonder" und "Gergana" zu empfehlen.

4.2.2. Zucchini

lateinischer Name: *Curcubita pepo*

Bei der Zucchini, welche eng verwandt mit dem Kürbis ist, unterscheiden wir (laut dem Buch: "Der ertragreiche Gemüsegarten") zwischen zwei Arten. Die eine Art bildet lang kletternde Ranken und die andere hat kurze und gedrungene Triebe. Wie in dem Buch: "Leckerer vom Balkon" beschreiben steht, brauchen Sie große Kübel am Balkon/Loggia oder Terrasse, um gut wachsen zu können. Hat man den Platz dafür, so ist sie eine sehr dankbare und unkomplizierte Balkongemüseart. Noch dazu sind sie durch ihre gelben Trichterblüten und den großen, teils gemusterten Blättern sehr attraktiv anzusehen. Möchte man nur Minizucchini anbauen, so sind keine besonderen Sorten für den Anbau notwendig, sondern man pflückt einfach schon die Früchte frühzeitig ab. Dabei hat die Schale einen besonders guten Geschmack. Die Früchte können sowohl roh als auch gekocht verzehrt werden.

Ihr gesundheitlicher Wert zeichnet sich vor allem dadurch aus, dass sie sehr Mineralstoff reich ist, vor allem enthält sie viel Kalium und Vitamin E. Der hohe Überschuss an Basen löst zusätzlich noch die im Körper befindliche Harnsäure.

Für die Aussaat soll im April oder Mai bei 20-24 Grad vorgezogen werden. Dafür werden zwei bis drei Samen in einen kleinen Topf gesät. Die kräftigsten Exemplare werden dann weiter kultiviert. Ab Mitte Mai je nach Witterung können die selbst vorgezogenen oder gekauften Jungpflanzen ins Freie gebracht werden, um dort weiter wachsen zu können. Jede Pflanze hat dann einen Platzbedarf von ein Mal einem Meter. (aus den Büchern: "Leckerer vom Balkon und Der Selbstversorger Balkon", entnommen)

Die Zucchini sollen an warmen Plätzen mit lockeren Böden heranwachsen. In den ersten Wochen des Wachstums sollen sie nur wenig gegossen werden um das Pflanzenwachstum zu fördern und die Blütenbildung zu reduzieren. Während der Erntephase brauchen die Pflanzen dann viel Wasser, denn Wassermangel würde die Früchte bitter machen. Die Samen der Zucchini sind mindestens 4 Jahre keimfähig. (aus dem Buch: "Der Selbstversorgerbalkon")

Sehr gute Mischkultur Nachbarn sind Zwiebeln und Bohnen. Allgemein sollten nur alle 4 Jahre am gleichen Platz beziehungsweise in der gleichen Erde angebaut werden.

Die Ernte einer 15-20 cm großen Frucht ist ab ca. 6 Wochen nach der Pflanzung von Juli bis September möglich. Zarte Mini-Zucchini werden schon mit 8-12 cm Größe geerntet, an ihnen dürfen durchaus noch die Blüten haften. Die Ernte soll regelmäßig erfolgen, damit sich rasch neue Früchte bilden können. Der Ertrag pro m² beträgt 2 kg. Empfehlenswerte Sorten für den Anbau auf kleinerer Fläche sind "Eight Ball",

“Sunburst“, “Albarelllo“, “Gold Rush“ und “Black Forest“. (aus dem Buch: “Leckerer vom Balkon“)

4.2.3. Tomate

lateinischer Name: *Lycopersicon esculentum*

Laut dem Buch: “Der Selbstversorger Balkon“, gibt es weltweit rund 10.000 verschiedene Tomatensorten. Im Handel findet man jedoch nur mehr solche, die gut zu transportieren und zu lagern sind. Darunter leidet dann sehr oft der Geschmack. Tomaten gehören laut dem Buch: “Leckerer vom Balkon“ zu den beliebtesten Anbaugemüsesorten auf Balkon und Co. Früher baute man auf Balkonien hauptsächlich Buschtypen an, da sie sehr pflegeleicht sind. Heute hat sich das Spektrum stark erweitert, denn es werden auch sehr häufig Stabtomaten (sind wenig verzweigt mit großen Früchten), Cocktail- oder Cherrytomaten (wuchsähnlich wie Stabtomaten nur kleinere und süßlichere Früchte), und Besonderheiten wie zum Beispiel Hängetomaten (haben überhängende Triebe die auch für größere Ampeln geeignet sind) oder Klettertomaten (brauchen für ein optimales Wachstum schon sehr geräumige Kübel da sie bis 4 Meter hoch werden können).

Ihr gesundheitlicher Wert zeichnet sich vor allem in der Stärkung des Immunsystems und Vorbeugung von Krebserkrankungen aus. Die Früchte sind reich an Zucker, Fruchtsäure, Mineralstoffen, Vitaminen (vor allem A, B1, B6, C, E), Carotinoide und Ballaststoffe.

Die Anzucht von Tomaten sollte und kann auch ohne Probleme auf dem Fensterbrett erfolgen, da zu Früh ausgesäte Pflanzen (unter 10 Grad Außentemperatur) einen Wachstumsstillstand erleiden. Die Anzucht kann ab Ende Februar in kleinen Schalen bei einer Raumtemperatur von 25 Grad erfolgen, dann müssen sie einzeln in 10 cm Töpfe pikiert werden oder man erhält ab Ende April Jungpflanzen im Handel. Ab Mitte Mai können die Pflanzen ins Freie gesetzt werden in großen Blumentöpfen oder in Kisten. (aus den Büchern: “Leckerer vom Balkon“, Seite 35 und “Der Selbstversorger Balkon“, Seite 54)

Tomaten brauchen eine sehr nährstoffreiche Erde, da sie Starkzehrer sind. Am Besten tief pflanzen dann werden sie standfest und gut ernährt. In den Blumentopf eine Handvoll Hornspäne unter die Erde mischen und im Sommer regelmäßig organischen Dünger versorgen. Dabei darf man nicht zu viel nehmen da zu viel Düngung die Blüten faulen und abfallen. Tomatenblätter müssen regelmäßig ausgegeizt werden damit die Früchte von allen Seiten genügend Sonnenlicht haben. Generell darf es nicht zu Wassermangel kommen in den Töpfen aber ein eher trocken halten der Pflanzen fördert ein verbessertes Aroma der Früchte. Die Samen sind circa sechs Jahre keimfähig. (aus dem Buch: “Der Selbstversorger Balkon“)

Gute Mischkulturpartner sind Spinat, Basilikum, Petersilie, Rettich, Radieschen, Karotten, Pflücksalat und Pfefferminze. Ungünstig sind Erbsen und Gurken.

Ab Juli können die reifen Früchte, laut dem Buch: “Der Selbstversorger Balkon“, fortlaufend geerntet werden bis in den Herbst hinein. Nicht rot gewordene Früchte können grün abgeerntet und an einem dunklen, warmen Ort ab besten mit einem Apfel nachreifen. Der Ertrag beträgt pro m² 2,5 kg. Empfehlenswerte Anbausorten sind unter anderem “Tumbling Tom“, “Balkonstar“, Fleischtomatensorten wie

“Ochsenherz“, “Marmande“, runde Salattomaten wie “Matina“, “Ruthje“, “Green Zebra“ (grüne Tomatensorte mit Streifen), und Cocktailsorten wie “Zuckertraube“, “Yellow Submarine“ und “Black Cherry“ (dunkelbraune Früchte).

4.2.4. Paprika und Pfefferoni

lateinischer Name: Capsicum annum und Capsicum frutescens

Man unterscheidet bei der Spezies Capsicum, laut dem Buch: “Der ertragreiche Gemüsegarten“, zwischen zwei Gruppen nämlich die großfrüchtigen, mild schmeckenden Gemüsepaprika und den Gewürzpaprika oder Pfefferoni mit meist schmalen, spitzkegeligen Schoten, die hauptsächlich zum Würzen von Speisen verwendet werden. An einem geschützten Ort lassen sich vor allem Pfefferoni in platzsparenden Kübeln sehr gut heranziehen. Man findet aber auch immer mehr Paprika Sorten, die sich auf engem Raum heranziehen lassen können.

Ihr gesundheitlicher Wert liegt vor allem in der Stärkung des Immunsystems und der Vorbeugung von Krebserkrankungen. Dafür sorgen vor allem Folsäure, Mineralstoffe, Vitamine, Carotin und Fruchtsäure. Die Werte sind in den leichter verträglichen roten Paprikasorten höher als in den schwerer verdaulichen grünen Sorten.

Die Aussaat beginnt bei einer Temperatur von 25-30 Grad Anfang März. Bei zu niedrigen Temperaturen keimt das Saatgut nicht oder nur sehr schlecht. Die Anzucht erfolgt dann ähnlich wie bei den Tomaten nur dauert sie mit 9 Wochen länger. Am Besten werden sie in großen Töpfen dann ins Freie gepflanzt. Das erfolgt bei Paprika Mitte Mai, bei den Pfefferoni erst vier Wochen später. Die erste Knospe an der Pflanzenspitze soll immer entfernt werden, damit der Strauch noch weiter wächst und seine Kraft nicht in die Fruchtentwicklung steckt. (aus dem Buch: “Der Selbstversorger Balkon“, blv-Verlag)

Setzt man die pflanzen in ein Beet sollten die Erde sehr humusreich sein oder man verwendet vor allem in Töpfen Tomatenerde. Da diese Pflanzen wie die Tomaten Starkzehrer sind soll im Sommer regelmäßig organischer Flüssigdünger gegeben werden. Zu hohe Dosen bewirken jedoch Blütenfäule. Bis zum Fruchtansatz sollen die Pflanzen sparsam gegossen werden, bei Fruchtreife ist eine gleichmäßige, hohe Wassergabe notwendig. Die Samen sind rund fünf Jahre lang keimfähig. (aus dem Buch: “Der Selbstversorger Balkon“, blv-Verlag)

Günstige Mischkulturpartner sind die verschiedensten Salatsorten.

Die Ernte geht, laut dem Buch: “Der Selbstversorger Balkon“, blv-Verlag, von Juli bis September, wobei grüne Fruchtarten etwa sechs Wochen nach Pflanzung reif sind. Ausgefärbte Sorten brauchen noch vier Wochen länger. Generell sind Paprikaschoten erntereif, wenn sie etwa so groß sind wie ein Tennisball. Der Ertrag pro m² beträgt bei Paprika rund 2,5 kg, bei Pfefferoni etwas weniger. Empfehlenswerte Sorten für den Anbau auf kleinem Raum sind bei Paprika “Pusztgold“, “Sommergold“, “Korosko“ und “Ferenc Tender“ und beim Pfefferoni “Milder Spiral“ und “De Cayenne“.

4.2.5. Karotte

lateinischer Name: *Daucus carota*

Karotten gibt es in sehr unterschiedlichen Typen. Die Übergänge reichen von einer langen, spitzen Form über weniger lange, stumpfe Formen bis hin zu kugeligen Formen. Auch die Farben der einzelnen Früchte können sehr unterschiedlich sein. Grob werden sie vor allem in Früh- und Lagerkarotten eingeteilt. Beim Anbau auf der eigenen Freifläche sind vor allem Sorten interessant die nicht so leicht im Handel erhältlich sind wie zum Beispiel Sorten mit weissen, gelben und violetten Rüben. Runde Sorten werden nicht so gerne auf kleinem Raum angebaut da der Ertrag von Haus aus schon geringer ist als bei den anderen Sorten. (aus den Büchern: "Der Selbstversorger Balkon", blv-Verlag und "Der ertragreiche Gemüsegarten, bl-Verlag)

Ihr gesundheitlicher Wert liegt vor allem darin, dass sie gekocht eine große Rolle spielen in der Säuglings- und Diät-nahrung. Roh gegessen fördern sie die Verdauung und beugen Infektionskrankheiten vor. Ihre ätherischen Öle wirken antibakteriell. Karotten sind vor allem reich an Carotin, Ballaststoffen, Pektin und Vitamin C+E.

Die Aussaat von Frühsorten ist laut dem Buch: "Der Selbstversorger Balkon", blv-Verlag, schon ab Februar möglich in einem nicht gefrierenden und nicht zu nassen Boden. Um das Wachstum zu beschleunigen deckt man sie am besten mit einem Vlies ab. Da Karotten sehr viel Platz brauchen, sollte man beim Einpflanzen entweder Samen (im zwei Zentimeter Abstand) einstreuen oder ein Saatband verwenden. Die richtige Saattiefe liegt bei 1,5-2 cm. Blumentöpfe eignen sich sehr gut zum Heranwachsen der Pflanzen, sie müssen aber mindestens 25 Zentimeter hoch sein.

Der Boden sollte laut dem Buch: "Der Selbstversorger Balkon", blv-Verlag, immer gleichmäßig feucht gehalten werden, da zu viel Wasser das Laubwachstum fördert und zu faulen Rüben führt. Karotten lieben einen lockeren, sandigen Boden bei dem auf Unkrautbekämpfung vor allem bei den Jungpflanzen nicht vergessen werden darf. Außerdem soll der Standort sonnig und windig(als Schutz gegen die Möhrenfliege) gewählt sein.

Gute Anbaupartner sind Zwiebel, Zichoriensalate, Tomate, Radieschen, Rettiche, Mangold, Knoblauch und Erbse. Die Karotte soll wie alle anderen Doldenblütler höchstens alle vier Jahre am selben Standort angebaut werden.

Die Ernte erfolgt im September und Oktober, das sind bei Frühkarotten cirka drei bis vier Monate nach der Aussaat. Die Rüben sollen nicht zu lange im Boden bleiben, da sie sonst leicht aufplatzen und immer senkrecht aus der Erde gezogen werden damit sie unbeschadet anschließend genießbar sind. Lagerkarotten werden im Gegensatz dazu erst geerntet, wenn sich die Blattspitzen gelb oder rot verfärben. Allgemein können Karotten aber fast das ganze Jahr geerntet werden wenn man zwischen März und August immer wieder ein paar Samen aussät. Generell können Karotten sehr gut in Sandhaufen im eigenen Keller überwintert werden. Der Ertrag pro m² beträgt 2 kg. Auf einer kleinen Anbaufläche sollen vor allem Sorten, die eine kurze Reifezeit von cirka drei Monaten haben, angebaut werden. Beispiele dafür sind alle Karotten der Gruppe Nantaise-Typen und gefärbte Sorten wie "Yellow Stone", "White Satin" und "Purple Haze F1".

4.2.6. Pflück- und Schnittsalat

lateinischer Name: *Lactuca sativa*

Aus dem Buch: "Leckerer vom Balkon", GU-Verlag, geht hervor, dass Salat neben der Tomate zu den Gemüsearten gehört, die am Meisten bei uns angebaut werden aufgrund seiner reichen Vielfalt und des raschen Wachstums. Beim Pflücksalat erntet man immer wieder die einzelnen Blätter je nach Bedarf ab, beim Schnittsalat die ganze Pflanze. Salate sind im Blumentopf leicht anzubauen und sehen durch ihre Vielfalt sehr hübsch aus. Viele Sorten haben nämlich gekräuselte und/oder rötliche Blätter. Für den Anbau auf Balkon und Co. sind nach dem Buch: "Der Selbstversorger Balkon", blv-Verlag, Arten zu empfehlen, die keinen Kopf bilden, da sie rascher zu ernten sind und die Erntezeit erstreckt sich über Monate.

Der gesundheitliche Wert ist nicht nur auf das Essen der Blätter beschränkt. Auch der weiße Milchsaft wurde schon im Mittelalter zur Beruhigung von nervösen Menschen eingesetzt. Generell enthalten die äußeren Blätter mehr Vitamine als die inneren. Salat ist appetitanregend und hustenstillend. Allgemein gilt je frischer man den Salat isst umso gesünder ist er.

Die Aussaat erfolgt, von April bis August. Es kann direkt ausgesät oder ein Saatband verwendet werden. Dieses hat den Vorteil, dass die Salatsamen im richtigen Abstand positioniert sind. Heute werden auch oft Samenmischungen von sogenannten Baby-Leaf-Salaten (Mischung aus Schnittsalat, Spinat, Mangold und Sauerampfer) angeboten. Diese sind besonders für den abwechslungsreichen Anbau zu Hause in kleinen Schalen, Balkonkästchen und Blumentöpfen geeignet, da sie rasch heranwachsen. Die kleinen Blätter werden dann für den Verzehr, wenn sie mindestens 8 cm hoch sind, mit einer Schere abgeschnitten. Wenn man sie nur maximal 2 cm über dem Erdboden abschneidet, wachsen die Salatblätter immer wieder nach. Am besten wächst der Salat in der Sonne oder leichtem Schatten, dies ist Sortenabhängig. Die Pflanzen sind anspruchslos, das heißt sie wachsen auf allen Böden die nicht sauer (pH-Wert unter 6) sind. Auf sauren Böden würde der Salat zu faulen beginnen. Sie brauchen gleichmäßige Feuchtigkeit andernfalls werden die Blätter zum Teil unangenehm scharf oder beginnen vorzeitig zu blühen. Das Saatgut bleibt vier bis fünf Jahre lang keimfähig. (aus den Büchern. " "Der Selbstversorger Balkon", blv-Verlag und "Leckerer vom Balkon, GU-Verlag)

Gute Mischkulturpartner für den Salat sind Karotten, Zwiebel, Tomaten, Bohnen, Radieschen, Kohlrabi, Erbsen und Dille. Ein ungünstiger Partner ist Petersilie.

Die Ernte erfolgt laut dem Buch: "Leckerer vom Balkon", GU-Verlag, je nach angebauter Sorte, zwischen vier und sechs Wochen nach der Aussaat. Es können dann immer die äußeren Blätter regelmäßig abgeerntet werden oder die ganze Pflanze wird abgeschnitten. Der Ertrag pro m² beträgt 1 kg. Den meisten und schnellsten Ertrag auf Balkon und Co. liefern Baby-Leaf-Salatsorten aber auch die Sorten "Lollo Rossa", "Till", "Cerbiatta" oder "Red Salad Bowl".

4.2.7 Kartoffel

lateinischer Name: *Solanum tuberosum*

Kartoffeln lassen sich im eigenen Garten, Balkon und Co. leichter anbauen, als man denkt. Für den eigenen Anbau eignen sich am Besten Frühkartoffeln, die man schon

ab Ende Juni ernten kann. Das hat zum einen den Vorteil, dass es um diese Jahreszeit noch sehr wenige gut schmeckende Frühsorten am Markt gibt und zum anderen sind diese Sorten dann meistens besonders teuer. (aus dem Buch: "Der ertragreiche Gemüsegarten", blv-Verlag)

Der gesundheitliche Wert liegt vor allem darin, dass dieses Lebensmittel basisch auf den Körper wirkt, das heißt das Kartoffeln eine Übersäuerung im Körper abbauen können. Sie sind außerdem sehr reich an Vitamin C, Vitamin B, Carotine und Mineralstoffe (vor allem Kalium). Die grünen Stellen sollen in der Knolle immer herausgeschnitten werden, da sie das giftige Solanin enthalten.

Am Besten ist laut dem Buch: "Der Selbstversorger Balkon", blv-Verlag, man lässt Kartoffeln vortreiben, bis sich einige Triebe auf der Knolle gut sichtbar befinden. Dann gibt es für den Anbau verschiedene Möglichkeiten. Wenn man keine Gefäße bei der Hand hat, kann man einen Autoreifen mit Erde befüllen und Kartoffeln etwa zehn Zentimeter in die Erde hineinlegen. Davor sollten die Knollen immer drei Wochen lang vorkieimen. Wenn die Triebe dann circa zwanzig Zentimeter lang sind wird ein weiterer Reifen darauf gelegt und mit Erde innen befüllt. Nach einiger Zeit kommt dann ein dritter Reifen noch darauf mit Erde. So kann man Kartoffeln auf sehr kleinem Raum gut vervielfältigen. Möchte man diese Methode nicht anwenden, so kann man die Kartoffeln auch in Kübeln, Fässern oder Säcken, neben dem allen bekannten Blumentopf verwenden. Das Anbauprinzip ist immer das Selbe: Die Gefäße werden ein Drittel voll mit Erde befüllt und dann mit Knollen bestückt. Sind die Triebe wieder zirka zwanzig Zentimeter lang kommt erneut Erde darauf. Die unterirdischen Wurzeln machen sich Ausläufer und produzieren im Boden mit der Zeit viele neue Kartoffeln. In ein Gefäß mit 50 cm Durchmesser können bis zu 3 Knollen abgelegt werden.

Der Boden beziehungsweise die Erde sollen beim Anbau mindestens acht Grad warm sein. Kartoffeln zählen zu den Starkzehrern. Am Besten ist man mischt unter die Erde Kompost oder Hornspäne. Der Boden soll immer locker sein und feucht aber nicht zu nass gehalten werden da die Knollen sonst verfaulen. Gute Mischkultur Nachbarn sind Spinat und Pfefferminze. Ungünstig dagegen sind Tomaten, Rote Rüben und Erbsen. Die Kartoffeln selbst sollen nur alle vier Jahre im selben Boden angebaut werden. (aus dem Buch: "Der Selbstversorger Balkon", blv-Verlag)

Die Ernte erfolgt laut dem Buch: "Der Selbstversorger Balkon", blv-Verlag, drei Monate nach dem Anbau. Man gräbt die Knollen etwa zwei Wochen nach Absterben des Krautes aus dem Boden aus. Die Schale wird dann noch fester und unempfindlicher gegen Verletzungen wenn die Knollen noch etwa einen Tag bei Tageslicht abtrocknen. Gelagert werden sie am Besten in einem dunklen, kühlen Raum (am besten um die zehn Grad). Der Ertrag pro m² beträgt 3 kg. Empfehlenswerte Sorten für den Anbau auf eigener Fläche sind "Sieglinde", "Allerfrüheste Gelbe", "Bamberger Hörnchen", "Desiree", "Nicola" und "Blaue Schweden".

4.3. Kräuter

Die Einleitung, Pflege, Aussaat und Ernte (wenn es nicht direkt im Text anders angeführt wurde) stammen aus Kombinationen, aus den Büchern: "Der Selbstversorger Balkon", blv-Verlag und "Die Welt der Kräuter", Parragon Books Ltd.

Der gesundheitlich Wert und die empfehlenswerten Sorten stammen aus dem Buch: "Der Selbstversorger Balkon", blv-Verlag. Die Anbaupartner und die Verwendung als Küchenkraut ist jeweils, soweit vorhanden, aus dem Buch: "Die Welt der Kräuter, Parragon Books Ltd., entnommen.

4.3.1. Basilikum

lateinischer Name: *Ocimum basilicum*

Basilikum stammt ursprünglich aus Indien. Man unterscheidet Arten mit glatten oder krausen Blättern, die grün oder auch violett gefärbt sein können. In unseren Gärten, auf Fensterbrettern usw. findet man hauptsächlich Arten mit feinen, grünen Blättern wobei auch hier die Vielfalt in den letzten Jahren immer mehr zunimmt. Basilikum gehört mittlerweile zu den beliebtesten Küchenkräutern. Das verdankt es seinem kräftigen Aroma, das Speisen ein mediterranes Flair verleiht. Eigentlich ist Basilikum einjährig, es gibt aber auch schon mehrjährige verholzte Sorten die sich auch überwintern lassen, besonders gut auf Fensterbrettern im Wohnraum.

Der gesundheitliche Wert liegt darin das die ätherischen Öle und Gerbstoffe die Verdauung fördern, den Magen gleichzeitig beruhigen und es wirkt außerdem auch noch schleimlösend und harntreibend. Es enthält auch noch Mineralstoffe, Glykoside und Saponine.

Die Aussaat auf dem Fensterbrett im Wohnraum kann in Töpfen oder Kistchen, welche mit Erde gefüllt sind, schon im April erfolgen. Wenn man die Samen direkt im Freiland ausbringen möchte, soll man bis Mai warten. Die Samen werden nach der Aussaat etwas angedrückt und wenn überhaupt dann nur sehr dünn mit Erde oder Sand bedeckt. Bei ca. 20 Grad keimen sie nach etwa einer Woche. Ein bis zwei Töpfe Basilikum in Sitzplatznähe liefern nicht nur ein sehr gute schmeckendes Gewürz, sondern der Duft der Pflanze vertreibt auch lästige Insekten, vor allem Fliegen und Mücken. Bei einem Stich von den erwähnten Tieren, soll man die Einstichstelle mit Basilikumblättern einreiben, das lindert den Juckreiz. (aus dem Buch: "Das große Kräuterbuch", Patmos Verlag)

Basilikum braucht immer viel Wasser und darf niemals austrocknen. Außerdem liebt es viel Licht und Sonne. Die ersten zwei Wochen sollte es aber noch keine direkte Sonne bekommen. Wenn es zu kühl wird (unter acht Grad) und viel regnet verfärben sich die Blätter gelb, sie sind dann noch genießbar aber nicht mehr so intensiv schmeckend deshalb sollte die Pflanze wenn sie im freien steht ins Haus geholt werden. Die Samen sind mindestens vier Jahre lang keimfähig.

Gute Anbaupartner für das Basilikum sind Gurken, Tomaten, Zucchini aber auch Spargel und Äpfel. Ein ungünstiger Partner ist Majoran.

Die Ernte der Blätter kann laufend erfolgen, wobei aus eigener Erfahrung zu berichten ist, dass wenn man immer nur die unteren großen Blätter nimmt und oben am Stamm mindestens immer 4 Blätter stehen lässt, die Blätter sehr lange immer wieder nach oben hin nachwachsen. Die Ernte kann so lange erfolgen bis die Pflanze zu blühen beginnt. Die frischen Blätter eignen sich vor allem für Pesto aber auch die klassische Kombination mit Tomaten und Mozzarella ist aus der Küche nicht mehr wegzudenken. Basilikumblätter können aber auch für den Vorrat zu Hause gut auf einem Küchenpapier getrocknet werden. Die empfehlenswertesten Arten und

Sorten sind Buschbasilikum (wächst mit kleinen Blättern sehr kompakt und eignet sich deshalb gut für den Anbau in Töpfen auf dem Fensterbrett) und Strauchbasilikum. Beim Strauchbasilikum unterscheiden wir einige sehr gut anbaubare und mehrjährige Sorten wie zum Beispiel "African Blue", "Russischer Basilikum" oder das "Weissbunte Strauchbasilikum". Diese Sorten lassen sich an einem kühlen und hellen Platz bei acht bis zwölf Grad überwintern.

4.3.2. Rosmarin

lateinischer Name: Rosmarinus officinalis

Rosmarin ist ein immergrüner bis zu zwei Meter hoher Strauch, der vor allem in der Mittelmeergegend oft auch als Zierstrauch an Wegesrändern anzufinden ist. Er ist eigentlich mehrjährig aber in unserem Klima, in Österreich, hat sich in den letzten Jahren gezeigt, dass er doch nicht so winterhart ist wie angenommen und somit wird der Strauch am besten in den Wohnraum oder Wintergarten gestellt bis zum nächsten Frühjahr. Dort ist er dann auch laut dem Buch: "Das Kräuterheilmittelbuch, Albatrosverlag, optisch sehr schön anzusehen, da der Strauch blassblaue Blüten ausbildet, die im Mai und Juni blühen und auch für Bienen eine wichtige Nahrungsquelle darstellt. Die Zweige sind verholzt und die lederartigen Blätter sind auf der Oberseite grün und auf der Unterseite weißfilzig und stark duftend.

Rosmarin hat einen hohen gesundheitlichen Wert da seine ätherischen Öle, Gerbstoffe, Saponine und organischen Säuren Kreislauf anregend, Verdauung stärkend, krampflösend und schmerzstillend wirken. Ein Tee daraus wirkt ähnlich anregend wie Kaffee, hilft auch gegen Kopfschmerzen, Migräne und Erschöpfung. Ein Kräuterölbalsam mit Lavendel und Myrte ist ein gutes Einreibungsmittel gegen Rheuma. Rosmarinöl wird sehr häufig in Muskel- und Sportgels beigemischt, um schmerzlindernd und durchblutungsfördernd zu wirken. Rosmarinwein wirkt Herzstärkend und ist ein gutes Mittel gegen Gelbsucht. Das Öl ist laut dem Buch: "Das große Kräuterbuch", Patmos Verlag, ein wirksames Einreibungsmittel bei Gicht und gelähmten Gliedern.

Nachdem die Aussaat sehr lange dauern würde, ist es am Besten eine junge Pflanze beim Gärtner zu kaufen oder man schneidet von einem vorhandenen Stock Stecklinge und vermehrt auf diesem Wege die Pflanze selber. Am besten setzt man die Pflanze in große Töpfe (mit mindestens fünf Liter Fassungsvermögen) am Balkon und Co. ein.

Der Standort soll sonnig und windgeschützt sein. Gegen frostige Ostwinde und die kalten Wintertemperaturen schützt man die immergrünen Pflanzen in einer geschützten Ecke oder noch besser an einem kühlen und hellen Ort im Gewächs- oder Wohnhaus. Der Boden muss gut durchlässig sein und die Nässe nicht stauen. Die Erde darf auch nicht sauer sein, am Besten man verwendet Gemüse- oder Kräutereerde. In die Topferde soll organischer Dünger gemischt werden aber nur bis August, da man sonst die Winterhärte schwächt.

Gute Mischkulturpartner sind Bohnen, Karotten, Knoblauch, Brokkoli und Tomaten.

Die Ernte erfolgt am Besten frisch je nach Bedarf. Dafür werden die Triebspitzen in der gewünschten Länge mit einer Schere oder Messer abgeschnitten. Rosmarin wird sowohl frisch als auch getrocknet in der Küche sehr häufig eingesetzt bei der

Zubereitung von verschiedenen Fleischsorten und Kartoffeln. Die empfehlenswertesten Sorten für den Eigenanbau sind "Arp", "Weihenstephan", "Rex" und "Veitshöchheim".

4.3.3 Dill

lateinischer Name: *Anethum graveolens*

In der modernen Küche spielt Dill keine so große Rolle mehr. Doch die Pflanze duftet herrlich, und sie sieht mit ihrem filigranen Laub und dem im Juni entfaltenden gelben Blütenschirm, auch sehr schön aus. Dill ist ein sehr alt bekanntes Gewürz welches zu Beginn des ersten Jahrhunderts nach Christi schon von dem griechischen Kräutlerarzt Dioskurides beschrieben wurde. Dill wurde dann auch ab dem frühen Mittelalter als Heilmittel verwendet.

Dill hat einen hohen gesundheitlichen Wert, da er reich an ätherischen Ölen, Mineralstoffen und fetten Ölen ist. Dill wirkt vor allem verdauungsfördernd und krampflösend sowie leicht beruhigend. Allgemein ist es sehr hilfreich bei der Bekämpfung von Magenverstimmungen und frische Samen kaut man gegen Mundgeruch.

Dill muss als einjährige Pflanze jährlich ausgesät werden. Ab Mitte April bis Ende Juni kann die Aussaat in Töpfen oder Kistchen erfolgen. Dafür werden die Samen etwa zwei Zentimeter tief in der Erde ausgesät. Die Pflanzen sollten in einem Mindestabstand von 20 Zentimetern ausgepflanzt werden.

Die Bodentemperatur darf nicht zu niedrig sein (deshalb den Dill nicht vor Mai ins Freiland aussähen) da die Pflanze sonst nur sehr schlecht keimt. Dill braucht etwas Düngung am besten mit Kompost oder am Balkon und Co. nimmt man eine Portion Hornspäne nach Packungsanleitung. Die Pflanze ist vom Wasserbedarf sehr anspruchslos, mag es aber nicht, wenn der Boden vollkommen ausgetrocknet ist oder es zu Staunässe kommt. Die Samen sind zwei bis drei Jahre keimfähig.

Gute Mischkulturpartner sind Bohnen, Karotten, Salat, Zwiebel, Knollensellerie, Kohlrabi und Porree. Kein guter Anbaupartner sind Radieschen und Rettich.

Die Ernte kann je nach Bedarf erfolgen, allerdings erst wenn die Triebe mindestens zwanzig Zentimeter lang sind. Dann ist es am Besten man knipst die Blätter mit dem ganzen Trieb ab. Wenn die Pflanzen zu blühen beginnen verlieren sie rasch an Aroma, dann sollte man sie rasch verwenden oder weiterblühen lassen und sich an der Blüte erfreuen. Die Blüten können auch sehr gut zur Dekoration von Speisen verwendet werden. Die frischen Blätter werden vor allem für Fisch- und Käsegerichte verwendet und zum Einlegen von Gewürzgurken.

4.3.4. Petersilie

lateinischer Name: *Petroselinum crispum*

Die ursprünglich aus dem Mittelmeerraum stammende Petersilie wird heute in vielen Unterarten kultiviert. Sie galt vor allem im antiken Griechenland als heiliges Kraut. Wir unterscheiden heute vor allem beim Anbau auf Balkon und Co. zwischen glatten und krausen Sorten. Laut dem Buch: "Das große Kräuterheilmittel", Patmos Verlag,

wird das Küchenkraut nicht nur in Gemüsegärten angepflanzt sondern auch von den Stadtleuten auf ihren Balkonen.

Ihr gesundheitlicher Wert liegt vor allem am hohen Vitamin C, B und E Gehalt. Außerdem enthält es viele Carotinoide, ätherische Öle, Folsäure und Mineralstoffe wie Eisen und Kalzium. Petersilie fördert die Verdauung, wirkt harntreibend, appetitanregend, hat eine magenstärkende Wirkung und verbessert die Nährstoffaufnahme im Körper. Außerdem ist Petersilienöl ein gutes Heilmittel bei schmerzhaftem Urinieren und Prostataentzündungen.

Die Aussaat der zweijährigen Pflanze erfolgt im Frühjahr. Es sollte dabei aber mindestens 18 Grad haben, da es sonst statt drei bis zu fünf Wochen dauern kann, bis man das erste Grün im Topf oder Kistchen sieht. Deshalb sollte die Pflanze am Fensterbrett vorgezogen werden, bevor man sie ins Freie stellt.

Der Boden soll tiefgründig, locker, humus- und nährstoffreich sein. Die Pflanze wächst am Besten bei regelmäßiger Wasserzufuhr. Die Petersilie wächst nur in frischer Erde und sehr lange nicht mehr an derselben Stelle, wenn man ein Kräuterbeet hat. Die Samen sind zwei bis drei Jahre lang keimfähig.

Gute Mischkulturpartner sind Tomaten, Radieschen, Rettich, Spargel, Kartoffeln, Basilikum, Schnittlauch und Knoblauch. Ungünstig ist der gemeinsame Anbau mit Salat.

Die Ernte der Blätter erfolgt je nach Bedarf. Entweder man erntet nur die Blätter oder man löst die äußeren Blätter samt Stängel am Wurzelhals ab. Im zweiten Jahr beginnt die Pflanze im Juni zu blühen. Davor sollten die frischen Blätter noch einmal geerntet werden, da sie danach an Geschmack verlieren. Vor allem die krausen Sorten gelten auf Balkon und Co. als empfehlenswert, da sie weniger anfällig sind gegenüber Krankheiten wie die Glatten. Zu den gut anbaubaren krausen Sorten gehört vor allem "Grüne Perle" und "Mosskrause".

4.3.5. Thymian

lateinischer Name: *Thymus vulgaris*

Schon bei den Griechen diente Thymian als Räucherwerk zur Reinigung ihrer Tempel und Häuser. Bei den Römern galt Thymian als Männerkraut, welches Mut und Tapferkeit verlieh. So stiegen die römischen Soldaten, bevor sie in die Schlacht zogen, in ein Thymianbad. Auch heute wird Thymian noch am Balkon und Co. angebaut für verschiedenste Nutzungszwecke.

Thymian hat einen hohen gesundheitlichen Wert da die Blütentriebe und Blätter reich an ätherischen Ölen, Harzen, Gerb- und Bitterstoffen, Flavonoiden und Saponinen sind. Die ätherischen Öle wirken stark antibakteriell, antiviral, wundheilend und schleimlösend. Thymian ist in der Volksmedizin eines der wichtigsten Mittel gegen Husten, Blähungen und Appetitlosigkeit. Aus Thymian kann auch Sirup zubereitet werden, der vor allem im Winter als Antiseptikum dienen kann,

Die Aussaat erfolgt zwischen Mitte April und Mitte Mai. Da die Samen zum Keimen Licht benötigen, werden sie vor dem Aussäen mit Sand vermischt, damit man sie besser sieht. Bei zwanzig Grad keimen sie dann innerhalb einer Woche. Wem das zu

kompliziert ist, kauft am Besten beim Gärtner eine Jungpflanze und setzt diese in einen mindestens drei Liter umfassenden Topf ein.

Die Pflanzen benötigen einen hellen und sonnigen Standort und einen warmen, sandigen, gut durchlässigen Boden. Zum Überwintern soll die immergrüne Pflanze vor Nässe und Nonne geschützt aufgestellt werden. Im Frühjahr nach der Blüte wird die Pflanze am Besten im Juli zurückgeschnitten, damit neue und zarte Triebe hervorkommen können.

Bei der Mischkultur mit Thymian sind keine Vorlieben oder Abneigungen bekannt, wobei sich vor allem Auberginen, Bohnen und Salat sehr eignen.

Die Ernte der krautigen und jungen Triebe kann das ganze Jahr über erfolgen. Man verwendet sowohl die Frischen als auch die getrockneten Blätter für italienische Pastasößen und zur Fleischwürzung. Empfehlenswerte Sorten neben dem Zitronenthymian sind "Compactus" und "Fleur Provencale".

4.3.6. Gemüsekrese

lateinischer Name: *Lepidium sativum*

Die Gemüsekrese wird auf Fensterbänken und auch im Wohnraum immer beliebter als Gewürz, da sie sehr rasch heranwächst und wenig anspruchsvoll ist. Sie kann in ungenutzten Blumentöpfen sehr gut als Zwischenkultur angebaut werden. Neben der Gemüsekrese wird aber auch die Brunnenkrese (*Nasturtium officinale*) und die Kapuzinerkrese (*Tropaeolum majus*) immer wieder angebaut. Die Kapuzinerkrese ist seit dem 17. Jahrhundert in Europa bekannt und wird seither als Zierpflanze oder Salatzutut verwendet.

Die Gemüsekrese hat einen hohen gesundheitlichen Wert da sie reich an Vitamin C, Vitamin B, Carotinoide, Folsäure und Mineralstoffen wie Eisen und Kalzium ist. Kresse fördert die Verdauung, regt den Stoffwechsel an, wirkt antibakteriell und antimikrobiell.

Die Aussaat der Gemüsekrese erfolgt im Freien zwischen Mitte März und September. Am Fensterbrett kann das Kraut das ganze Jahr kultiviert werden und ist vor allem im Winter ein guter Vitamin- und Mineralstofflieferant. Die Keimung beginnt innerhalb von wenigen Tagen. Die ideale Temperatur dafür sind 20 bis 25 Grad Celsius.

Die Samen können in etwas Erde ausgestreut werden oder wie aus Eigenerfahrung bekannt ist einfach auf Wattepaden heranwachsen. Das Kraut ist anspruchslos möchte aber immer genügend Wasser haben und braucht genügend Licht zum raschen Heranwachsen. Die Samen sind mindestens zwei Jahre lang keimfähig.

Gute Mischkulturpartner sind Radieschen und Rettich. Schlechte Fruchtfolgepartner sind Kohlgewächse, da die Kresse auch zu denen gehört und diese niemals zweimal hintereinander in dem gleichen Beet bzw. Erde angebaut werden sollen.

Die Kresse ist nach dem Anbau binnen zehn Tagen spätestens schnittreif. Sie sollte immer frisch verzehrt werden, da eine Trocknung wie bei anderen Gewürzkräutern

nicht möglich ist. Sobald die Pflanze zu blühen beginnt, ist sie ungenießbar scharf. Am Besten genießt man die Kresse auf Salaten oder mit topfen vermischt.

4.3.7. Schnittlauch

lateinischer Name: *Allium schoenoprasum*

Schnittlauch ist der kleinste Vertreter der Gattung Lauch und eng verwandt mit Knoblauch, Porree und Zwiebel. Er ist in Europa heimisch und hier von Nord bis Süd überall anzutreffen.

Schnittlauch ist reich an Vitamin C, Vitamin A, ätherischen Ölen und Mineralstoffen. Das Kraut regt den Appetit an und wirkt blutdrucksenkend.

Die Aussaat erfolgt im Freien am Balkon und Co. Oder auch am Küchenfenster zwischen März und Juli. Da die Keimlinge sich nur langsam entwickeln, werden die Pflanzen am besten in Töpfen kultiviert. Die optimale Keimtemperatur liegt bei 15 Grad Celsius. Im Herbst sterben die Blätter ab, um im Frühjahr erneut auszutreiben. Das mehrjährige Kraut kann geteilt, vermehrt und auch so verjüngt werden.

Der Erdboden sollte locker, leicht feucht gehalten und etwas kalkhaltig sein. Vor allem nach der Blätterernte immer kräftig gießen und eventuell auch etwas düngen. Das Kraut gedeiht in voller Sonne und auch im Halbschatten. Die Samen sind nur ein Jahr lang keimfähig.

Gute Mischkulturpartner sind Karotten, Pastinaken, Zucchini, Salat, Gurken, Erdbeeren und Dille. Ungünstige Partner sind Erbsen und Bohnen.

Die Ernte erfolgt, wenn die röhrenförmigen Blätter etwa zwanzig Zentimeter lang sind. Dann werden diese mit einem Messer oder einer Schere abgeschnitten. Um die Pflanze dabei nicht zu sehr zu schwächen, sollte man maximal nur zwei Drittel der Halme abschneiden. Ab dem zweiten Jahr erntet man so lange, bis die harten Blütenstiele erscheinen. Schnittlauch kann auch im Winter angetrieben werden. Dazu holt man im Spätherbst einige Wurzelballen aus dem Boden, lässt diese am Balkon und Co. durchfrieren, topft sie nach Bedarf ein und holt sie ins warme Zimmer, wo nach kurzer Zeit wieder frische grüne Halme sprießen. Schnittlauch eignet sich sehr gut zu Eier- und Käsegerichten aber auch in Salaten und Suppen entfaltet er ein wunderbares Aroma. Die beliebtesten Balkon und Co. Sorten sind die Sorte "Elba" (schmale Röhren) und die Sorte "Forescate" (kräftige Röhren).

4.3.8. Oregano

lateinischer Name: *Origanum vulgare*

Sein Name stammt aus dem Altgriechischen und bedeutet so viel wie: "Schmuck der Berge". Man findet das von Bienen umschwärmte Kraut jedoch auch in lichten Wäldern. Schon im Mittelalter wurde es wegen seinem starken Aroma, dem Stroh als Duftkraut beigemischt.

Oregano enthält ätherische Öle, Mineralstoffe, Flavonoide, Gerb- und Bitterstoffe. Er fördert die Verdauung, stärkt Magen, Galle und das Immunsystem.

Man kann Oregano ab April auf der Fensterbank aussäen, dafür werden die Samen nur ganz dünn mit Erde bedeckt, da sie Licht zum Keimen benötigen. Oder man kauft junge vorgezogene Pflanzen beim Gärtner. Die Pflanzen werden dann in mindestens drei Liter Töpfe gepflanzt. Teilt man dieses Kraut im Herbst oder Frühjahr mit einem Messer der Länge nach, erhält man pflanzbare Wurzelstücke samt Kraut.

Der Boden bzw. die Erde im Blumentopf soll durchlässig sein und mit etwas Sand gemischt werden. Nachdem es ein Mittelzehrer ist, sollte man jährlich etwas Kompost oder organischen Dünger in die Topferde mischen. Die Pflanze gedeiht sowohl in der Sonne als auch im Halbschatten, wobei wenn sie in der Sonne gezogen wird, sich ein schärferes und intensiveres Aroma entwickelt. Nachdem dieses Kraut mehrjährig ist, kann es in einer geschützten Ecke sehr gut im Freien überwintern. Die Samen sind bis zu drei Jahre lang keimfähig.

Gute Mischkulturpartner sind Karotten, Tomaten, Zwiebel und Schnittlauch.

Die Ernte erfolgt je nach Bedarf. Dazu werden frische Blätter und Tribspitzen abgepflückt. Vor der Blüte, wenn das Aroma am stärksten ist, wird die Pflanze eine handbreit über dem Erdboden gekappt und die Triebe können sehr gut getrocknet werden. Oregano eignet sich sehr gut als Gewürz von Fleisch- und Gemüsegerichten und natürlich auch als Grundgewürz für Tomatensoßen. Eine empfehlenswerte Sorte für Balkon und Co. ist "Compactum", da sie sehr niedrig bleibt und eine reich blühende Auslese besitzt.

4.4. Obst/Beeren:

Die besten Sorten für den Anbau vor allem auf Balkon und Co. sowie die Pflege (inklusive Standortwahl), Kulturbeschreibung und Ernte sind aus dem Buch: "Leckerer vom Balkon", GU-Verlag entnommen, sofern nicht anders angeführt bei den einzelnen Sorten. Der gesundheitliche Wert stammt aus dem Buch: "Der Selbstversorger Balkon, blv-Verlag. (sofern vorhanden)

4.4.1. Erdbeere

lateinischer Name: *Fragaria*

Die Erdbeeren sind eine Gattung in der Unterfamilie der *Rosoideae* innerhalb der Familie der *Rosengewächse (Rosaceae)*. Sie spielen schon seit der Steinzeit eine Rolle in der menschlichen Ernährung, erst mit der Einführung von amerikanischen Arten im 18. Jahrhundert entwickelte sich jedoch die Gartenerdbeere. Entgegen ihrem Namen zählt die Erdbeere aus botanischer Sicht nicht zu den Beeren, sondern zu den *Sammelnussfrüchten*. Es gibt ungefähr zwanzig Arten, die meisten in den gemäßigten Zonen der Nordhalbkugel sowie eine Art in Chile. In unseren Breitengraden ist sie die Nummer 1 unter den Obstsorten. Sie lassen sich sehr gut in Töpfen anbauen (dafür gibt es schon eigens gezüchtete Sorten). Vor allem die Monats-Erdbeeren sind sehr beliebt, da sie den ganzen Sommer über, bis in den Oktober hinein, Früchte tragen.

Erdbeeren enthalten viel Vitamin C, B1, B2 und B6, Fruchtsäure, Flavonoide und Mineralstoffe wie Eisen, Kalium, Kalzium, Kupfer und Magnesium.

Am besten ist, man kauft bis Mitte März Jungpflanzen, die man dann in einzelne Töpfe mit rund 25 cm Durchmesser einpflanzt. Im Garten eignen sich Erdbeeren auch gut als Unterpflanzung für Obstbäume und -sträucher. Hängeerdbeeren

können auch ideal am Balkon in Ampeln gesetzt werden. In Gefäßen bis 30 cm kann man bis zu 3 gekaufte Pflanzen unterbringen. Monatserdbeeren und manche Gartenerdbeeren lassen sich auch im März aus Samen anziehen und ab Ende April auspflanzen. Allerdings kann es bei diesen Arten vorkommen, dass man auf die ersten Früchte bis zum Folgejahr warten muss.

Erdbeeren sollten in Töpfen, Kübeln oder Balkonkisten gepflanzt werden in einer Mischung aus Topferde und etwas Kompost und mit einem organischen Dünger angereichert werden. Laut dem Buch: "Selbstangebaut", Edel-Verlag, kann man bei der Ernte auch sehr gute Ergebnisse erzielen, wenn Erdbeeren in spezieller Erdbeererde gepflanzt werden. Die Pflanzen müssen regelmäßig gegossen werden, da sonst die Früchte sehr klein und ohne Aroma bleiben. Beim Giessen muss aber darauf geachtet werden, dass die Früchte nicht benetzt werden, da sonst die Gefahr von Pilzinfektionen und Fäulnis ansteigt. Nach der letzten Ernte im Herbst werden die Pflanzen zurückgeschnitten. Die Töpfe können dann an einem geschützten, kühlen Platz überwintern.

Gute Mischkulturpartner sind Zwiebel, Radieschen, Salat, Rettich, Bohnen, Spinat, Petersilie, rote Beete und Knoblauch.

Die Ernte der Früchte erfolgt ab Juni laufend. Am Besten werden die Früchte mitsamt dem Fruchtkelch am Stiel abgedreht. Pro m² werden ca. 1,5 kg geerntet. Empfehlenswerte Sorten sind "Mara des Bois"(mittelgroße Früchte), "Siskeep" (große Früchte, robuste kalifornische Sorte), und "Josee" (große Früchte), Hängeerdbeeren findet man normalerweise ohne Sortennamen im Handel.

4.4.2. Marille

lateinischer Name: *Prunus armeniaca*

Einige Daten sind von der Homepage: <http://www.gartendatenbank.de/wiki/pyrus-communis>, entnommen

Die Marille gehört zur Familie der Rosaceae und wird als Strauch, kleiner Baum für Balkon und Garten oder als Baum bis zu 10 Meter (üblich sind heute aber nur mehr Grössen bis 6 Meter) herangezogen.

Marillen sind reich an Carotinoiden und wirken im Körper antioxidativ. Sind enthalten auch viele wichtige Vitamine wie die der B-Gruppe, aber auch Vitamin C und die Mineralstoffe Eisen, Kalium, Magnesium und Kalzium.

Marillen wachsen viele Jahre im Garten oder in einem kleinen Beet oder Kübel am Balkon/Terrasse und tragen immer wieder Früchte, die in ihrer Erntemenge sehr unterschiedlich ausfallen können.

Die Marille bevorzugt einen sonnigen, etwas geschützten Standort. Mauerwärme auf Terrassen oder Balkonen schützt die Marillenblüte vor allem im Frühjahr vor Spätfrost. Im Verhältnis zu anderen Kernobstsorten braucht die Marille relativ wenig Wasser.

Die Erntezeit beginnt relativ früh und geht in unseren Breitengraden von Mitte Juli bis Ende August. In Mittelmeerregionen beginnt die Ernte schon Mitte Mai und geht bis

in den September hinein. Die Früchte müssen vollreif geerntet und öfter durchgepflückt werden.

Gute Anbausorten in Österreich (egal ob im Garten oder auf Terrasse oder Balkon) sind je nach Platzbedarf: "Hargrand", "Orange Red", "Kleine Ananas Marille".

4.4.3. Birne

lateinischer Name: *Pyrus communis*

Die folgenden Daten sind von den nachstehenden Homepages und dem Buch: Leckerer vom Balkon, GU-Verlag

<https://www.gesundheit.gv.at/Portal.Node/ghp/public/content/ernaehrung-saisonkalender-birne.html>

<http://www.gartendatenbank.de/wiki/pyrus-communis>

Die Anzahl der Birnensorten wird heutzutage mit ca. 5000 verschiedenen geschätzt, steigt aber immer noch ständig an durch immer fortlaufende Kreuzungen. Das erfolgt vor allem, dass die einzelnen Sorten immer besser selbstfruchtbar werden. Einige Neuheiten am Markt sind es laut den Züchtern schon, doch auch im eigenen Garten ist bei diesen Sorten, die Bestäubung durch einen zweiten Baum, sicherer.

Ihr gesundheitlicher Wert liegt darin, dass Birnen einen sehr geringen Säureanteil haben und daher von empfindlichen Personen gut vertragen werden. Sie ist ein guter Ballaststofflieferant, außerdem enthält sie Vitamin A, Vitamine der B-Gruppe, Folsäure und Vitamin C, genauso wie die Mineralstoffe Kalium, Kalzium und Magnesium.

Heute werden in den Hausgärten und Terrassen/Balkonen, genauso wie beim Apfel, Pfirsich, Nektarine, Kirsche, immer mehr Säulenpflanzen (die viel weniger Platz brauchen, als Bäume) angeboten. Diese werden in großen, frostfesten Töpfen zwischen Herbst- und Frühjahr ein- und umgetopft. Alle drei bis fünf Jahre sollten sie für einen guten Ertrag in einen größeren Topf umgesetzt werden.

Am besten wachsen die Pflanzen an einem sonnigen Standort. Der Boden soll immer gleichmäßig feucht gehalten werden. Im Frühjahr sollte immer ein Langzeitdünger eingearbeitet werden. In kalten Lagen muss bei dem Säulenwachstum für gründlichen Winterschutz gesorgt werden.

Gute Anbaupartner sind Apfel- und Kirschbaum, aber auch Erdbeere, Johannis- und Stachelbeere.

Die Erntezeit erfolgt je nach Sorte von Juni bis August. Die sortentypisch ausgefärbten Früchte sollen sich, mitsamt dem Stiel, leicht ablösen lassen. Die Herbstsorten sollen nach der Ernte noch zwei bis drei Wochen nachreifen, damit sie ihr volles Aroma entfalten können. Empfehlenswerte Anbausorten sind die typischen Zwergsorten wie: "Condo" und "Luisa".

4.4.4. Himbeere/Brombeere

lateinischer Name Himbeere: *Rubus idaeus*

lateinischer Name Brombeere: *Rubus sect. Rubus*

Brombeeren und Himbeeren sind robuste und unkomplizierte Beerensträucher. Die Früchte wachsen bei beiden am einjährigen Trieb. Für Kübelbepflanzungen werden meistens stachellose Sorten verwendet. Brombeeren werden lassen sich oft sehr schmal erziehen, sodass sie öfter als Säulenbrombeeren im Handel angeboten werden. Bei den Himbeeren gibt es auch schon zwei Mal tragende Sorten im Handel die bei Hobbypflanzern immer beliebter werden.

Die beiden Beeren enthalten sehr viel Vitamin C. Aber auch wichtige Mineralstoffe wie Kalzium, Kalium und Magnesium sind enthalten. Brombeeren enthalten zusätzlich noch Pektine, die das Immunsystem anregen.

Die beiden Kulturen werden vorzugsweise im Frühjahr in große, frostfeste Gefäße ein- bzw. umgetopft. Aufrechte Sorten lässt man am Besten an Stäben, rankende an Gittern oder Drahtgerüsten hochziehen.

Die Erde sollte bei beiden immer gut feucht gehalten werden. Die Triebe der Himbeere werden nach der Ernte knapp über der Erde zurückgeschnitten, die der Brombeere erst im darauffolgenden Frühjahr. Beide Sträucher sollten aber immer im Frühjahr gedüngt werden.

Gute Anbaupartner sind Bohnen, Karotten und Johannisbeere.

Gepflückt werden sollen immer nur die voll ausgereiften Früchte. Empfehlenswerte Himbeersorten sind: "Blissy", "Golden Bliss (gelbe Früchte)" oder "Polka". Bei den Brombeeren sind sehr beliebte Sorten: "Nessy", "Chester Thornless", oder "Navaho".

4.4.5. Kirsche

lateinischer Name Süßkirsche: *Prunus avium*

lateinsicher Name Sauerkirsche: *Prunus cerasus*

Kirschen gehören zur Familie der Rosaceae. Die Sauerkirsche ist in unseren Breitengraden meistens als Weichsel besser bekannt. Beide Pflanzen werden immer mehr in schmaler Pyramidenform angeboten, wobei sich Süßkirschen nicht ganz so "zwergig" ziehen lassen, wie andere Obstsorten.

Kirschen liefern vor allem dem Organismus die Vitamine der B-Gruppe und Vitamin C. Sie enthalten auch Folsäure, Niacin und die Mineralstoffe Magnesium, Kalium und Eisen. Durch ihre sekundären Pflanzeninhalstoffe sorgen sie auch noch zusätzlich für eine Stärkung des Immunsystems.

Die Pflanzung erfolgt, ähnlich wie bei der Birne in große, frostsichere Gefäße, die in kalten Lagen im Winter extra geschützt werden müssen.

Die Pflanzen bevorzugen einen sonnigen Standort. Der Boden soll immer gleichmäßig feucht gehalten werden. Im Frühjahr ist entweder ein Langzeitdünger zu verwenden oder man düngt die Pflanzen bis Anfang August, alle zwei Wochen, mit flüssigem Dünger. Wenn nötig, sollten Vogelschutznetze aufgelegt werden.

Die Besten Anbaupartner, auch wegen der Befruchtung, die gegenseitig stattfinden kann, sind Sauer- und Süßkirsche selbst.

Die Ernte erfolgt bei der Süßkirsche von Mai bis Oktober, bei der Sauerkirsche ist es nur im Juni und Juli möglich. Geerntet werden jeweils die vollreifen Früchte mitsamt dem Stiel. Gute Süßkirschen Anbausorten sind: "Stella Compact" und "Sylvia". Bei den Sauerkirschen sind es die Sorten: "Griotella", "Kobold" und "Morellini".

4.4.6. Apfel

lateinischer Name: *Malus domestica*

Beim Apfelbaum ist es bislang am besten gelungen, kleinwüchsige Züchtungen zu erzielen. Bei anderen Kleinbäumen bestimmt überwiegend die Unterlage, auf die die fruchtende Sorte veredelt wurde, die Wuchsstärke.

Nicht um sonst gelten Äpfel als sehr gesund. Sie enthalten über 30 Vitamine und Spurenelemente, vor allem sehr viel Kalium, aber auch Magnesium, Eisen, Kalzium und Phosphor. Die meisten Vitamine und Mineralstoffe sitzen unter der Schale, deshalb sollte der Apfel immer mit Schale verzehrt werden. Ein sehr wichtiger Inhaltsstoff ist neben den schon angeführten, das Pektin. Es senkt den Cholesterinspiegel, bindet Schadstoffe und schwemmt diese auch wieder aus.

Die Pflanzung sollte immer in großen, frostfesten Töpfen erfolgen. Am besten ist, man pflanzt wegen der Bestäubung immer zwei Bäume zusammen. Es gibt schon Selbstbestäuber, aber die Unterstützung eines zweiten Baumes bringt zusätzlich mehr Ertrag. Zwischen Herbst und Frühjahr kann ein- und umgetopft werden. Alle drei bis fünf Jahre sollte die Pflanze in ein größeres Gefäß umgesetzt werden.

Am platzsparendsten sind Zwergbäume am Balkon und auf der Terrasse, man muss aber trotz richtiger Pflege bedenken, dass diese Baumform "keine Anschaffung fürs Leben" ist, da der Ertrag im Laufe der Jahre stark zurückgehen kann. Dann ist eine Neuanschaffung die einfachste und beste Lösung. Am wichtigsten ist es, auf eine gute Wasserversorgung zu achten, besonders während der Fruchtbildung. Im Allgemeinen ist es besser, die oberste Erdschicht mehrere Zentimeter tief abtrocknen zu lassen und dann wieder durchdringend zu gießen. Im Frühjahr soll immer ein Langzeitdünger eingearbeitet werden.

4.4.7. Weintraube

lateinischer Name: *Vitis vinifera*

Für den Hobby- und Kübelanbau finden bis heute nur Tafeltraubensorten ihre Verwendung. Diese haben auch den Vorteil gegenüber bekannten Winzersorten, dass sie widerstandsfähiger sind, gegenüber falschem und echtem Mehltau.

Weintrauben werden oft als "Kalorienbombe" angesehen. Dies ist aber mit 70 Kalorien pro 100 Gramm nicht wirklich so. Den süßen Geschmack macht der hohe Fruchtzuckeranteil aus. Dieses Obst ist sehr reich an Vitaminen, Mineralstoffen und gesundheitsfördernden Polyphenolen.

Im Frühjahr werden die Reben in große, frostfeste Gefäße ein- bzw. umgetopft. Die Veredelungsstelle muss dabei ca. 5 cm über der Erdoberfläche liegen. Die Triebe

müssen an Stäben, einem Drahtspalier oder Rankgerüst befestigt werden, um optimal wachsen zu können ohne dabei abzuknicken.

Der Standort soll windgeschützt und sonnig ausgewählt werden. Am Besten ist, man nützt die Hausmauer als Windschutz. Der Boden ist immer leicht feucht zu halten und im Frühjahr ist der Erde ein Langzeitdünger hinzuzufügen. Wichtig ist auch ein regelmäßiger Schnitt der Seitentriebe im Spätwinter. Aus den zurückgeschnittenen Trieben wachsen dann neue Augen hinaus.

Die Ernte der Trauben erfolgt, wenn sie ganz ausgefärbt sind. Am besten ist, man kostet sie, bevor sie abgenommen werden. Gute Anbausorten (die auch kernlos sind) für den Eigenbedarf sind: "Lakemont", "Esther", "Suffolk Red", "Vanessa".

4.4.8. Pfirsich

lateinischer Name: *Prunus persica*

Einige Daten sind von der Homepage: www.wien.gv.at/7Lebensmittel/uebersicht/obst/pfirsich, entnommen.

Der Pfirsich ist eine Pflanzenart der Gattung *Prunus* und gehört zur Familie der Rosaceae. Seine Früchte gehören zum Steinobst. Der Pfirsich zählt dank seiner rosa Blüten im März/April und seinen langen, schmalen, glänzenden Blättern, zu den attraktivsten Obstarten. Für die eigene Pflanzung auf Balkon und Co werden immer mehr Säulenformen herangezogen. Zwergpfirsiche werden (genauso wie Nektarinen) im Handel ohne Sortenbezeichnung angeboten.

Pfirsiche sind dank ihres geringen Kaloriengehaltes (41 kcal pro 100g Frucht) sehr beliebt. Sie enthalten vor allem sehr viel Vitamin C. Ein großer Pfirsich deckt ein Fünftel des täglichen, menschlichen Bedarfs ab. Außerdem enthält er auch noch die Vitamine der B-Gruppe und die Mineralstoffe Kalzium, Phosphor, Kalium und Eisen. Die gelbfleischigen Sorten liefern zusätzlich noch das Vitamin A, welches vor Zellschäden schützt und das Immunsystem stärkt. Außerdem hat diese Frucht eine harntreibende Wirkung.

Zum einpflanzen kauf man am besten kleine Säulenbäume und setzt diese, wegen ihrer Frostempfindlichkeit, erst im Frühjahr, in große, frostsichere Gefäße ein beziehungsweise um. Alle drei bis fünf Jahre sollte sie in ein größeres Gefäß umgesetzt werden. Bei echten Zwergbäumen sollen überlange Seitentriebe entfernt, bei Säulenformen lange Triebe im Juni auf drei Augen, eingekürzt, werden.

Pfirsiche mögen einen sonnigen Standort. In kalten Lagen muss man für einen guten Winterschutz sorgen und bei Spätfrösten ab Beginn der Knospenbildung, die Triebe vorübergehend am Besten mit Vlies abdecken. Der Boden soll immer gleichmäßig leicht feucht gehalten werden. Im Frühjahr wird am besten ein Langzeitdünger eingearbeitet.

Geerntet werden voll ausgefärbte, reife Früchte. Empfehlenswerte Anbausorten sind bei den Zwergpfirsichen: "Marina" und "Crimson Bonfire". Bei den Säulenbäumen wird die Sorte "Aida" empfohlen. Die Ernte beschränkt sich, bei den Säulenbäumen, aus eigener Erfahrung, auf eine Handvoll Stück, die allerdings sehr gut im Geschmack sind.

4.5. Zierpflanzen

4.5.1. Geranie

lateinischer Name: Pelargonium

Die folgenden Informationen sind von der Homepage: www.geranien-pflanzen.de entnommen.

Geranien gehören zu den Storchschnabelgewächsen und zählen schon seit vielen Jahren zu den begehrtesten Topfpflanzen. Geranie ist eigentlich nur eine umgangssprachliche Bezeichnung für die eigentliche Pelargonie.

Pelargonienstecklinge werden erst in die Erde gesetzt, wenn sie zu welken beginnen, da sie dann erst den optimalen Wundverschluss haben und sich gut weiterentwickeln können. Ihre Blütezeit geht von Mai bis in den Oktober hinein.

Ihr Standort soll sonnig und warm sein. Die Pflanze ist nicht frosthart. Die Erde soll immer feucht gehalten werden aber nicht nass sein. Handelsübliche Gartenerde reicht der Pflanze um sich optimale entwickeln zu können. Allgemein gesehen, ist es eine sehr anspruchslose Pflanze solange sie genügend Licht und mäßige, feuchte Erde hat.

Da es neben den Stehenden, auch schon hängende Züchtungen gibt, findet man sie neben Gartenbeeten und Balkonkistchen, immer häufiger auch in Blumenampeln auf Balkon und Co.

Ihr ständig wachsendes Sortiment, weist eine große Sortenvielfalt auf.

Gute Anbaupartner sind Ageratum houstonianum, Canna Indica, Salvia farinacea, Zinnia elegans-Sorten.

4.5.2. Orchidee

lateinischer Name: Orchidaceae

Daten sind von der Homepage: <http://de.wikipedia.org/wiki/Orchideen> entnommen

Bei den Orchideen gibt es ca. 1.000 Gattungen mit 15.000-30.000 Arten. In dieser Familie sind alle Pflanzen deutlich verwandt. Nach den Korbblütlern (Asteraceae), stellen die Orchideen die zweitgrößte Familie unter den bedecktsamigen Blütenpflanzen dar.

Man unterscheidet drei verschiedene Wuchsformen: epiphytisch, terrestrisch, lithopythisch. Die bei uns gängigsten Formen sind terrestrisch. Am häufigsten findet man im Handel die Phalaenopsis. Diese wächst, aus Eigenerfahrung, egal ob mit großen oder kleinen Blüten, viel besser am Fensterbrett ostseitig als auf der Westseite.

Sie brauchen sehr viel Tageslicht und entweder gießt man diese Pflanze ein Mal pro Woche oder man sprüht die Blätter zwei bis drei Mal pro Woche ein. Im Handel gibt es mittlerweile auch einen eigenen Flüssigdünger für diese Pflanze.

4.5.3. Tulpe

lateinischer Name: Tulipa

Daten sind aus dem Buch: "Gartenblumen", GU-Verlag entnommen

Es gibt über 150 Tulpen-Arten, die meisten davon sind in Zentralasien beheimatet. Im Moment gibt es ca. 15.000 Sorten und jährlich kommen neue dazu. Tulpen haben keine dauerhafte Zwiebel (im Gegensatz zu Hyazinthen und Narzissen), sie bilden sich jedes Jahr neu und entwickeln meistens nur einen Blütenstängel. Tulpen und deren Zwiebeln, die man in Österreich erhält, kommen hauptsächlich aus Holland.

Tulpen mögen einen sonnigen Standort und einen frischen, durchlässigen Boden. Die meisten Sorten sind frosthart. Alle Sorten lassen sich untereinander im Balkonkistchen oder Blumentopf, genauso wie im Beet, sehr gut miteinander kombinieren. Im Februar sollen sie mit Torf oder Reisig vor Frost geschützt werden. (aus dem Buch: "Großvaters Gartentipps", Garant-Verlag)

Gute Anbaupartner sind bei sehr vielen Sorten: Viola-Sorten, Bellis-Sorten, Primula, Scilla und Muscari.

4.5.4. Petunie

Lateinischer Name: Petunia

Daten sind aus dem Buch: "Gartenblumen", GU-Verlag entnommen

Petunien sind von ihrem Ursprung her, eigentlich breit buschige, aufrechte bis überhängende, exotische Stauden oder Halbsträucher. In unseren Breitengraden sind sie nur einjährig kultiviert. Man findet sie häufig in Blumenkisten oder Ampeln auf Balkon und Terrasse aber auch in Blumenbeeten alleine oder in Kombination mit anderen Blumen oder Stauden. Ihre Vermehrung erfolgt über Aussaat.

Der Standort soll sonnig, warm und windgeschützt sein. Die Erde soll immer feucht gehalten werden aber nicht zu nass oder zu trocken sein. Außerdem soll sie sehr nährstoffreich und nicht zu kalkhaltig sein. Abgeblühtes soll regelmäßig ausgeschnitten werden, um eine lange Blüte von Mai bis Oktober gewährleisten zu können. Werden die Blätter mit der Zeit gelb, sollte man die Pflanze umsetzen in spezielle Petunienerde oder mit Eisenpräparaten gedüngt werden.

Gute Anbaupartner sind Stockrosen und Mohnblumen. Diese Kombination findet man auch immer wieder für Rabatte und bei Beetgestaltungen.

4.5.5. Rose

lateinischer Name: Rosa

Daten sind aus dem Buch: "Der Garten", Parragon Books Ltd., und der Homepage: <http://de.wikipedia.org/wiki/Rosen>, entnommen.

Die Rosen sind die namensgebende Pflanzengattung der Familie der Rosaceae. Es sind meist Sträucher (in unterschiedlicher Größe und Blütenfarbe beziehungsweise auch Blütezeit), die vor allem auffallen durch ihre fünfzähligen Blüten. Gärtnerisch wird zwischen Kultur- und Wildrosen unterschieden.

Als Frucht der Rose ist die Hagebutte zu erwähnen, die bei uns vor allem als Tee sehr bekannt und beliebt ist, aber auch die Marmelade. Es ist aber auch zu erwähnen, dass einige Rosenarten keine Hagebutten entwickeln können.

Die Rose wird sehr oft in Beeten, im Garten angepflanzt. Man findet sie aber auch als Kübelpflanze auf Balkon und Co. in den unterschiedlichsten Farben und Erscheinungsformen. Vor allem in kleineren Gärten ist es schade, wenn sie alleine stehen da sie gesellige Pflanzen sind und neben kleineren Pflanzen, die keine Licht- und Nährstoffkonkurrenz sind, sehr gut wirken können.

Die Rose, als Königin unter den Blumen, ist sehr schwierig in ihrer Pflege und richtigen Standortwahl, da sie sehr leicht anfällig ist auf Mehltau, Pilzkrankheiten und Blattläuse. Der ideale Standort ist hell, sonnig und es geht immer wieder etwas Wind, der die Blätter trocknet und somit vor Blattlausbefall auf natürlich Art schützt. Der Boden soll lehm- und humusreich sein und Sandanteile enthalten. Sie mögen keinen nackten Boden(Tipp aus dem Buch: "Altes Gärtnerwissen wieder entdeckt", blv-Verlag). Diese Pflanze soll maximal ein bis zwei Mal pro Woche gut gewässert werden, auch wenn es heiß ist. Der Boden soll auch immer gut gedüngt werden, allerdings nur bis Ende Juli/Anfang August, sonst verholzen die Zweige nicht ausreichend und können dann im folgenden Winter erfrieren. Da Rosen frostanfällig sind, darf man auf den Winterschutz nicht vergessen. Am besten ist, man bildet rund um den Stamm, einen 15-20 cm hohen Haufen mit Erde. Strauchrosen, die man in einen Topf gepflanzt hat, schützt man auch einfacher, mit Jutesäcken oder Frostschutzvlies, welches um den ganzen Stamm gegeben wird.

Ein guter Anbaupartner, wie weiter oben schon erwähnt, ist vor allem für die Stockrosen die Petunie. Dies wird aber eher in Beeten oder größeren Blumentöpfen kombiniert. Am Balkon und Co. findet man sie meistens alleine in einem Topf gepflanzt.

4.5.6. Margerite

lateinischer Name: *Leucanthemum*

Daten sind aus dem Buch: "Gartenblumen", GU-Verlag entnommen

Die Margeriten sind eine Pflanzengattung in der Familie der Asteraceae. Ihre Gattung umfasst derzeit 42 Arten. Die Arten sind kurzlebig bis ausdauernd und krautig. Ihre Blüte ist einfach mit gelber Mitte, einige Sorten sind gefüllt in rosa bis weinrot aber auch in weiß (findet man sehr oft als Topfpflanze in privaten Freiflächen).

Der Standort soll warm und sonnig sein. Beim Boden ist es gut, ihn mäßig trocken und nährstoffreich zu halten. Ein Rückschnitt nach dem Verblühen, fördert eine zweite Blüte. Ihre Horste müssen alle zwei bis drei Jahre geteilt, versetzt und neu gepflanzt werden.

Gute Anbaupartner sind Achillea-Sorten, "Campanula glomerata", "Festuca mairei", "Salvia nemorosa" und "Scabiosa caucasica".

4.5.7. Begonie

lateinischer Name: Begonia

Daten sind von dem Buch: "Der Garten", Parragon Books Ltd. und der Homepage: www.meine-begonie.de entnommen

Begonien gehören zur Ordnung Cucurbitales und zur Familie der Begoniaceae. Heute kennt man über 30 verschiedene Begonienarten und jährlich kommen neue dazu. In der gegenwärtigen Züchtung neuer Sorten, wird vor allem auf die lange Haltbarkeit und die Farbenvielfalt der Blüten großen Wert gelegt.

Begonien sehen nicht nur im Blumenkistchen sehr schön aus. Man kann sie auch sehr gut als Zimmerpflanze verwenden, egal ob einzeln oder mehrere Pflanzen in einem größeren Pflanzgefäß. Man muss nur darauf achten, dass sie genug Licht haben, aber keine direkte Sonneneinstrahlung. Auch im Winter, wenn die Blüten verblüht sind, sollte man sie an einem hellen Standort geben. Am besten ist es, wenn die Pflanze am Balkon und Co. Morgensonne bis zehn Uhr und/oder Abendsonne ab siebzehn Uhr hat. Gegossen wird die Pflanze zwei bis drei Mal pro Woche, wobei keine Staunässe entstehen darf, ab Sommer wöchentlich jeweils mit Flüssigdünger.

In dem Buch: "Der Garten", erschienen im Parragon Books Ltd, gehört die Semperflorens-Begonie per Definition zu den bedingt winterharten Pflanzen, die eigentlich eine mehrjährige Pflanze ist, aber als einjährige Kultur gezogen wird. Sie kommt ursprünglich aus Brasilien und trägt im Sommer sehr viele Blütendolden. Ein Tipp noch aus dem Buch: "Altes Gärtnerwissen neu entdeckt", blv-Verlag, Begonien lassen sich auch hervorragend in geschützten Lichtschächten überwintern.

Gute Anbaupartner, vor allem in größeren Rabatten, sind: Rosen, Achillea und Coreopsis.

4.5.8. Oleander

lateinischer Name: Nerium oleander

Daten sind von der Homepage: <http://de.wikipedia.org/wiki/Oleander> entnommen

Der Oleander gehört zur Familie der Hundsgiftgewächse. Er ist innerhalb der Familie der einzige seiner Art in der Gattung Nerium. Er ist eine immergrüne, verholzende Pflanze, bei der alle Pflanzenteile giftig sind.

Der Oleander ist eine nicht winterharte Pflanze und soll deshalb an einem nicht zu kühlen, hellen Ort überwintern. Geeignet dafür ist entweder der belichtete Keller oder ein Gewächshaus. Allgemein kann man ihn sowohl im Garten, ins Beet, als auch ohne Probleme auf Balkon und Co. in einen großen Pflanztopf einsetzen. Wichtig ist eine ausreichende Wassergabe und Düngung in der warmen Jahreszeit.

Oleander findet man vorwiegend als Kübelpflanze, alleine in einem Topf, ohne Pflanzpartner.

Für lang anhaltende, immer wieder kommende Blüten, muss man nach der Blüte zum Sommeranfang, die Hälfte des neuen Holzes entfernen. Dabei sollte man immer Handschuhe tragen, aufgrund seines enthaltenen Giftes.

5. Methodik

In meiner Arbeit habe ich unter anderem einen Fragebogenausgearbeitet (siehe Anhang). Mein Umfragezeitpunkt war von Juni bis September 2012 in vier verschiedenen Gebieten.

Dabei habe ich Wien in nördlich und südlich der Donau unterteilt. Dort habe ich meine Befragung vor allem beim Kika Wien-Nord (meiner Arbeitsstelle) und in den Bezirken 4,10,11 durchgeführt. Bei Wien-Umgebung fand meine Befragung nördlich von Wien in Strasshof und Deutsch Wagram statt. Bei der Befragung südlich von Wien habe ich die Menschen zum Anbau in ihren Gärten, in Ebreichsdorf, Weigelsdorf und Unterwaltersdorf befragt. Die Orte wurden jeweils gewählt, da es in jedem der beiden Gebiete sehr viele Leute gibt, die ich persönlich gut kenne. Aber auch Nachbarn von Verwandten und Bekannten, sind mir tatkräftig bei dem Ausfüllen der Fragebögen, zur Verfügung gestanden.

Die Auswertung dieser Fragebögen habe ich im Herbst und Winter 2012/2013 mit Hilfe von händischer, mehrfacher Auszählung und dem Computerprogramm Microsoft Office Excel 2003, durchgeführt. Alle Tabellen und Diagramme habe ich in meiner Arbeit ebenfalls mit Hilfe dieses Programms gemacht.

Alle anderen Daten meiner Arbeit habe ich aus Fachbüchern, Gartenmagazinen und einigen Sonderheften in Zeitungen und Zeitschriften, aber auch mit Hilfe von Gesprächen und E-Mailverkehr (bei dem Thema Mietbeeten), und dem Internet durchgeführt.

Alle Fotos, die man in meiner Arbeit findet, sind entweder aus Büchern, Magazinen oder dem Internet entnommen aber auch sehr viele wurden von mir selbst gemacht und meiner Arbeit beigelegt. Die genaue Quellenangabe steht bei jedem Foto unter der Fußnote dabei.

6. Fragenbogenauswertung

6.1. Stichprobenumfang und Erläuterung wo befragt wurde

Bei meiner Umfrage über den Anbau auf Balkon und Co. beziehungsweise in Gärten, rund um Wien, habe ich das Gebiet in vier Teile unterteilt. In jedem Teil wurden, um einen genaueren Vergleich zu erzielen, 65 Personen, die einen Balkon und Co., oder einen Garten haben in Wien-Umgebung, befragt. In die Auswertung wurden nur Fragebögen hineingenommen, die eine ihnen zur Verfügung stehende Anbaufläche, auch wirklich besitzen. Personen die bei meiner Befragung meinten sie haben keine Freifläche, wurden nicht in die Statistik mit hineingenommen. Bei den jeweils 65 Befragten handelt es sich um eine willkürliche Auswahl, das heißt die Anzahl der einzelnen Tätigkeitsbereiche, in den einzeln befragten Gebieten, ist unterschiedlich.

Die Unterteilung sieht wie folgt aus:

In Wien habe ich die Donau als Trennlinie zwischen nördlichem und südlichem Befragungsgebiet genutzt. Hier habe ich meine Befragung vor allem beim Kika Wien-Nord (meiner Arbeitsstelle) und in den Bezirken 4,10,11 durchgeführt.

Außerhalb von Wien habe ich ebenfalls eine Unterteilung in nördlicher Umgebung von Wien und südlicher gewählt. Nördlich von Wien habe ich meine Befragung in Strasshof, Gerasdorf und Deutsch Wagram durchgeführt. Südlich von Wien habe ich die Menschen zum Anbau in ihren Gärten, in Ebreichsdorf, Weigelsdorf und Unterwaltersdorf befragt. Die Orte wurden jeweils gewählt, da es in jedem der beiden Gebiete sehr viele Leute gibt, die ich persönlich gut kenne. Aber auch Nachbarn von Verwandten und Bekannten, sind mir tatkräftig bei dem Ausfüllen der Fragebögen, zur Verfügung gestanden.

Bei dem allgemeinen Fragebogenteil, der bei Wien und Wien-Umgebung gleich war, wurde, als Erstes unterschieden zwischen männlichen oder weiblichen Befragten. Es wurde weiters eine Unterteilung in Schüler/Student, Pensionist, berufstätig und zu Hause, durchgeführt, um eventuell auftretende Unterschiede in der Anbauart, -sorten oder -menge feststellen zu können. Außerdem wurde auch neben den jeweils 3 liebsten Sorten von Obst, Gemüse, Kräutern und Zierpflanzen auch noch die Frage gestellt, ob die anzubauende Person auch diejenige/derjenige ist, der auch im Haushalt kocht. Dabei ging es darum, ob es Zusammenhänge gibt zwischen den liebsten Sorten, die man isst beziehungsweise gerne sieht, und dem, was angebaut wird. Bei der Angabe der jeweils drei beliebtesten Sorten konnten die befragten jeweils drei Kreuze machen, ohne dass eine genaue Wertigkeit der Sorte mit eins, zwei drei feststellbar war. Aus den nachstehenden Diagrammen kann man somit herauslesen was am häufigsten angekreuzt wurde. Es war auch interessant festzustellen, ob der Anbauer(in) oder Anpflanzer(in), auch seine eigene Ernte gleich selbst in der Küche verwertet, oder ob es hier keine Zusammenhänge gibt. Es ist allerdings darauf hinzuweisen, dass einige Personen, nicht immer drei Liebessorten angekreuzt beziehungsweise hingeschrieben haben, deshalb ergibt die Summe, in den nachfolgenden Tabellen, nicht immer genau die Zahl 195.

Im zweiten Teil der Befragung musste dann eine Unterteilung zwischen Wien und Wien-Umgebung gemacht werden, da in Wien eine genauere Anbauflächenunterteilung in Balkon/Loggia, Terrasse und Vorgarten sinnvoll war. In

Wien-Umgebung wurde an dieser Stelle im Fragebogen nur gefragt, ob es einen Garten gibt der genutzt wird.

Die genaue Auswertung, welche Flächen, wie genutzt oder warum sie nicht genutzt werden beziehungsweise welche Hilfsmittel für eine Verwendung der Freifläche noch notwendig wären, wird in den folgenden Punkten genau erklärt und erläutert.

Auf der y-Achse ist, im Folgenden immer im jeweiligen Diagramm (wenn nicht anders angegeben, die Personenanzahl vorzufinden.

6.2. Fragebogenauswertung Wien im Detail:

6.2.1. Auswertung südliches Wien:

Hier waren von den 65 Befragten, 22 Männer und 43 Frauen. Davon waren 2 Schüler/Studenten, 12 Pensionisten, 46 Berufstätige und 5 zu Hause.

Auf die Frage ob der/die Anbauer(in)/Anpflanzer(in) auch selber kochen, antworteten 59 mit ja und nur 6 Personen mit Nein.

Die Auswertung der jeweils 3 beliebtesten Gemüsesorten sieht wie folgt aus:

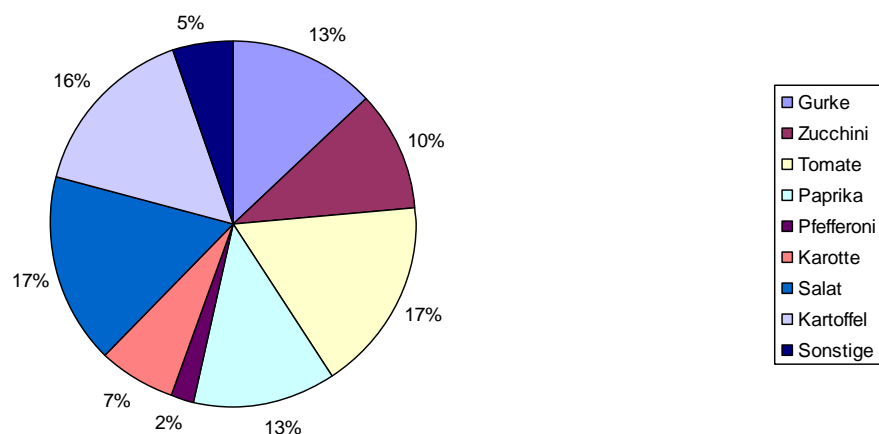


Abb. 1: Die drei beliebtesten Gemüsesorten in diesem Gebiet sind, Tomate, Paprika und Gurke

Die Auswertung der jeweils 3 beliebtesten Kräuter sieht wie folgt aus:

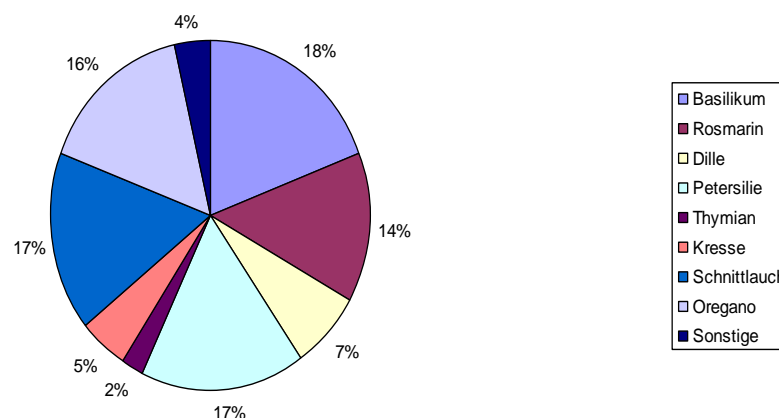


Abb. 2: Die drei beliebtesten Kräuter in diesem Gebiet sind, Basilikum, Petersilie und Schnittlauch

Die Auswertung der jeweils 3 beliebtesten Obstsorten sieht wie folgt aus:

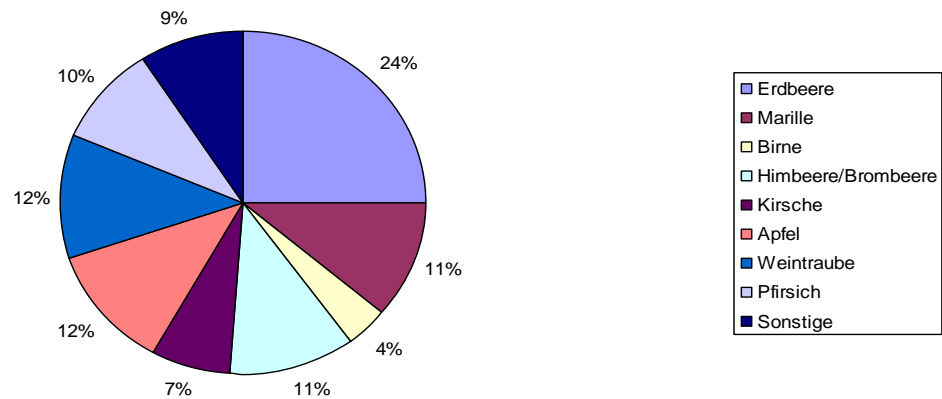


Abb. 3: Die drei beliebtesten Obstsorten in diesem Gebiet sind, Erdbeere, Weintraube und Apfel

Die Auswertung der jeweils 3 beliebtesten Pflanzen sieht wie folgt aus:

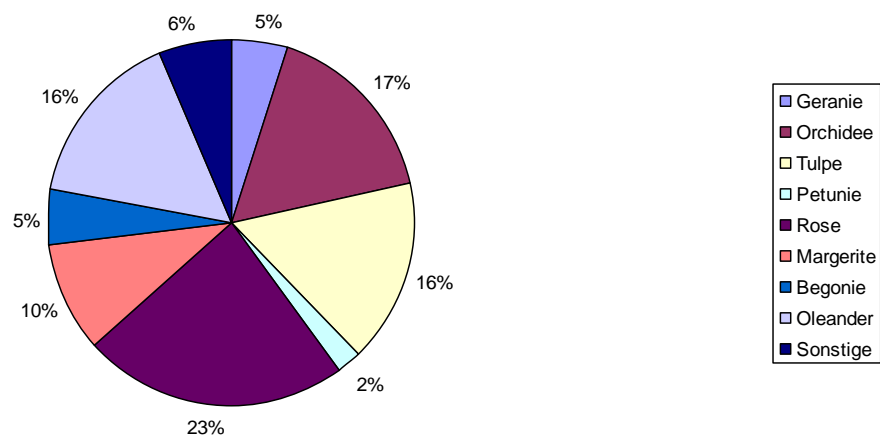


Abb. 4: Die drei beliebtesten Pflanzen in diesem Gebiet sind, Rose, Orchidee und Tulpe

Die Auswertung der Personen, welche die Fläche nutzen, sieht wie folgt aus:

Von den 65 Befragten in diesem Gebiet nutzten 49 die Fläche für einen Anbau. 16 Personen nutzen sie nicht. Warum wird noch erläutert. Bei den Personen, die ihre zur Verfügung stehende Fläche nutzen, sieht die Verteilung wie folgt aus (Mehrfachnennungen waren möglich da einige Wohnungen Terrasse und Balkon/Loggia haben, einige wenige haben keine Angabe gemacht):

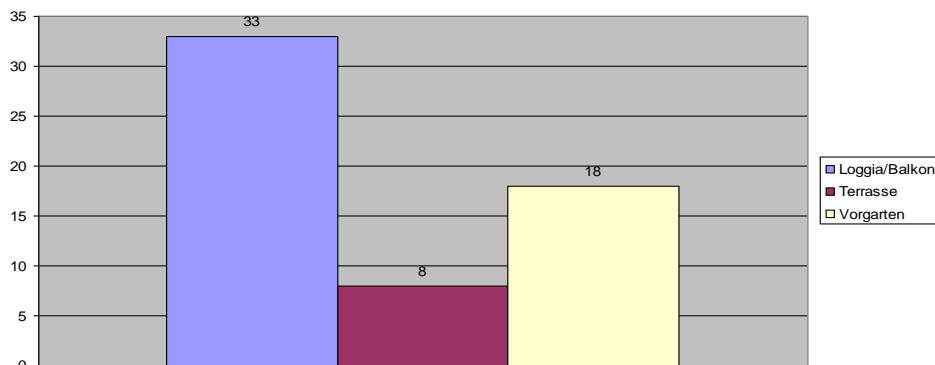


Abb. 5: Die meist genutzte, private Fläche in diesem Gebiet ist die Loggia/Balkon

Von den 49 Personen, die ihre eigene Fläche zum Anbau nutzen, waren es dreizehn Männer und sechsunddreißig Frauen. Das heißt 59 Prozent der befragten Männer und 83 Prozent der befragten Frauen nutzen, die ihnen zur Verfügung stehende Fläche zum Eigenanbau.

Von den Anbauern/Anpflanzern wurde insgesamt folgendes gekauft:

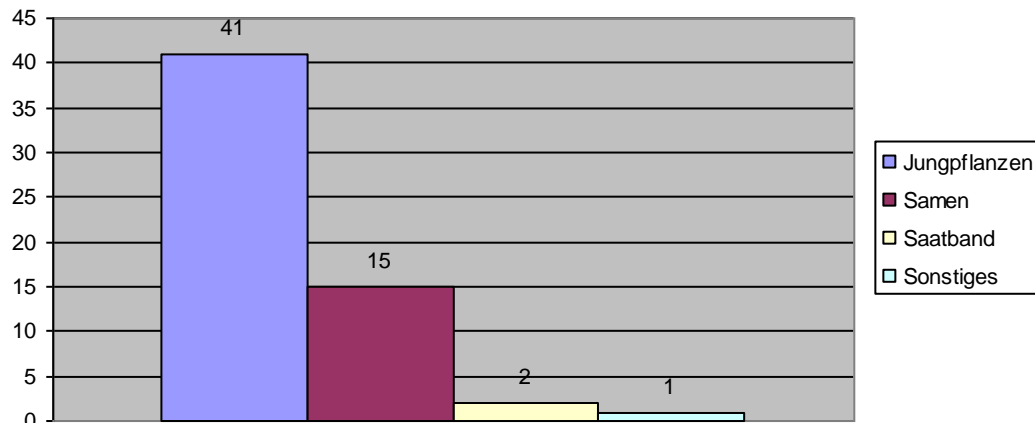


Abb. 6: Verwendung von Anbau-/Anpflanzmitteln

Bei den Jungpflanzen (welche mit Abstand am Meisten verwendet wurden) waren die Käufer elf Männer und dreißig Frauen. Bei den Samen waren es fünf Männer und zehn Frauen. Jeweils ein Mann und eine Frau haben mit einem Saatband gearbeitet. Sonstige Angaben wurden nur bei einer Frau angekreuzt.

In dem folgendem Diagramm wird erklärt, warum die jeweiligen Personen die ihnen zur Verfügung stehende Anbaufläche, nicht nutzen:

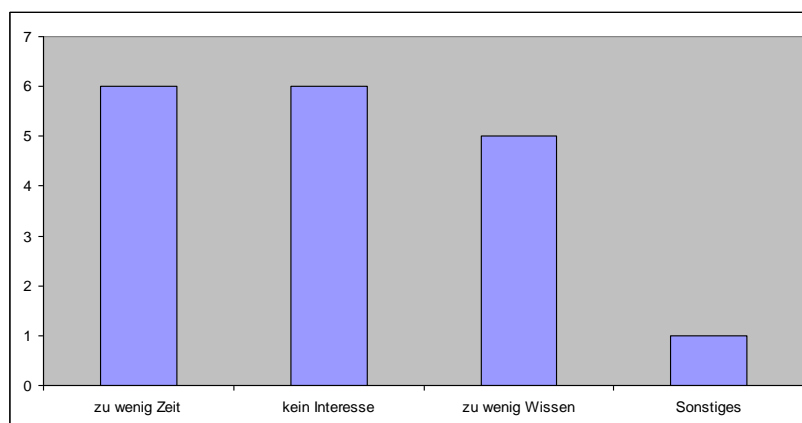


Abb. 7: Gründe für die nicht Nutzung der zur Verfügung stehende Freifläche

Wie man im Diagramm sehen kann, ist zu wenig Zeit, genauso wie kein Interesse der Hauptgrund für die Nichtnutzung der zur Verfügung stehenden Fläche. Zu wenig Wissen liegt aber gleich, ganz knapp, dahinter, das heißt es würde von Vorteil sein, wenn in diesem Bereich mehr angeboten würde.

Die Auswertung der zur Verfügung stehenden Einrichtungen beziehungsweise Hilfsmittel, wird in der folgenden Tabelle, genauer beschrieben.

Alle 65 Befragten in diesem Bereich, haben nicht alle Kreuze gesetzt darum geht sich die Zahl 65 nicht immer genau aus. Manche Personen haben bei genauerem Nachfragen, das Internet als Informationszentrum gesehen. Ich habe bei der Fragebogenerstellung eigentlich ein Zentrum gemeint, in das man gehen kann, um sich Informationen zu holen.

Tab. 1: Informationsquellen welche die befragten Personen nutzen/nicht nutzen/nutzen würden

	Nein	Bereits genutzt	Würde es nutzen
Zeitschriften	20	28	5
Bücher	19	23	5
Vereine	38	0	3
Workshops	38	0	4
Informationszentrum	29	2	7

Am Ende des Fragebogens (siehe Anhang) gab es die Aufforderung, an die jeweils befragte Person, alles anzuführen, was auf der eigenen, zur Verfügung stehenden Fläche wächst und blüht. Dabei gab es neben den Klassikern auch, vor allem einige eher seltene Pflanzen, die liebevoll in Töpfen oder Blumenkistchen heranwachsen. Die nachstehende Tabelle zeigt die angegebenen Anbauungen/Anpflanzungen, geordnet nach ihrer Häufigkeit:

Tab. 2: Sorten, die bei den befragten Personen am meisten auf Balkon und Co. angebaut/angepflanzt werden

17 Basilikum	1 Begonie
15 Tomate	1 Erbsenschote
12 Rosmarin	1 Salbei
12 Schnittlauch	1 Brombeere
10 Erdbeere	1 Stiefmütterchen
8 Rose	1 Zucchini
7 Petersilie	1 Margerite
7 Orchidee	1 Zauberglöckchen
7 Oregano	1 Liebstöckel
6 Oleander	1 Thymian
5 Salat	1 Majoran
5 Kresse	1 Salbei
4 Tulpen	1 Pfefferminze
3 Geranie	1 Ysop
3 Himbeere	1 Estragon
3 Paprika	1 Kartoffel
3 Pfefferoni	
2 Petunie	
2 Karotte	
2 Gurke	

Am meisten wurde beim Gemüse die Tomate, bei den Kräutern der Basilikum, bei den Obstsorten die Erdbeere und bei den Pflanzen die Rose angebaut/angepflanzt. Allgemein werden bei den befragten Personen, vor allem Kräuter angebaut, da sie einen sehr geringen Platzbedarf haben und trotzdem einen sehr guten Ertrag liefern, oft über Jahre hinweg.

6.2.2. Auswertung nördliches Wien:

Hier waren von den 65 Befragten, 25 Männer und 40 Frauen. Davon waren 6 Schüler/Studenten, 10 Pensionisten, 46 Berufstätige und 3 zu Hause.

Auf die Frage ob der/die Anbauer(in)/Anpflanzer(in) auch selber kochen, antworteten 58 mit ja und nur 7 Personen mit Nein.

Die Auswertung der jeweils 3 beliebtesten Gemüsesorten sieht wie folgt aus:

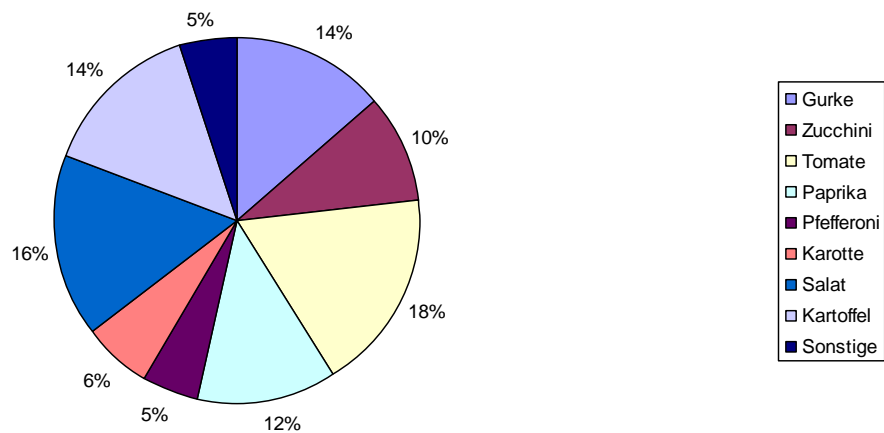


Abb. 8: Die drei beliebtesten Gemüsesorten in diesem Gebiet sind, Tomate, Gurke und Kartoffel

Die Auswertung der jeweils 3 beliebtesten Kräuter sieht wie folgt aus:

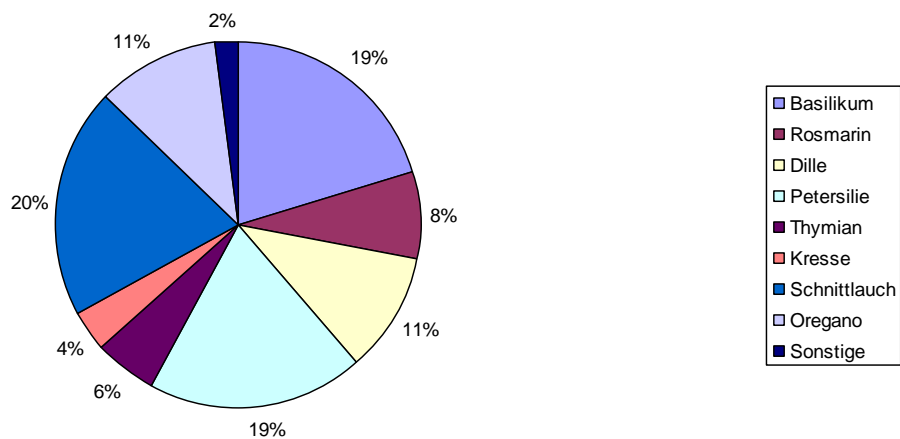


Abb. 9: Die drei beliebtesten Kräuter in diesem Gebiet sind, Schnittlauch, Basilikum und Petersilie

Die Auswertung der jeweils 3 beliebtesten Obstsorten sieht wie folgt aus:

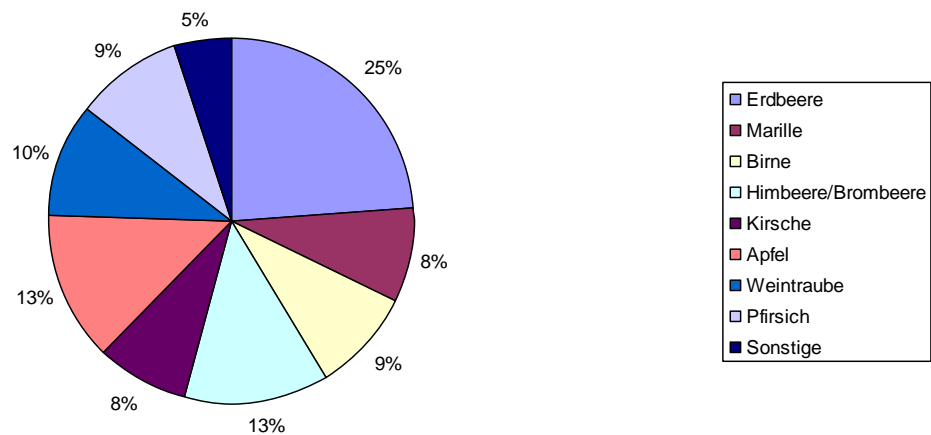


Abb. 10: Die drei beliebtesten Obstsorten in diesem Gebiet sind, Erdbeere, Apfel und Himbeere/Brombeere

Die Auswertung der jeweils 3 beliebtesten Pflanzen sieht wie folgt aus:

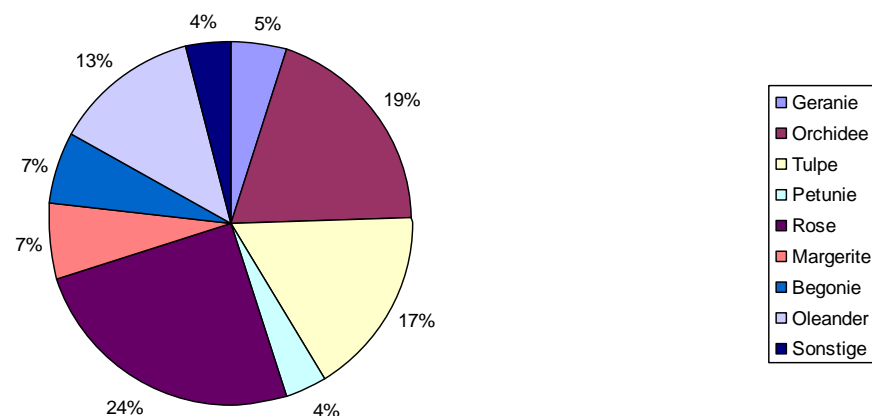


Abb. 11: Die drei beliebtesten Pflanzen in diesem Gebiet sind, Rose, Orchidee und Tulpe

Die Auswertung der Personen, welche die Fläche nutzen, sieht wie folgt aus:

Von den 65 Befragten in diesem Gebiet nutzten 47 die Fläche für einen Anbau. 18 Personen nutzen sie nicht. Warum wird noch erläutert. Bei den Personen, die ihre zur Verfügung stehende Fläche nutzen, sieht die Verteilung wie folgt aus (Mehrfachnennungen waren möglich da einige Wohnungen Terrasse und Balkon/Loggia haben, einige wenige haben keine Angabe gemacht):

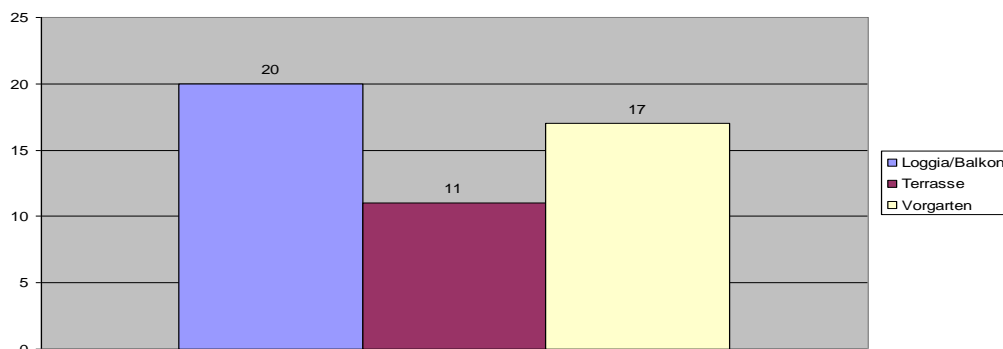


Abb. 12: Die meist genutzte, private Fläche in diesem Gebiet ist die Loggia/Balkon

Von den 47 Personen die ihre eigene Fläche zum Anbau nutzen, waren es zwölf Männer und fünfunddreißig Frauen. Das heißt 48 Prozent der befragten Männer und 87,5 Prozent der befragten Frauen nutzen, die ihnen zur Verfügung stehende Fläche zum Eigenanbau.

Von den Anbauern/Anpflanzern wurde insgesamt folgendes gekauft:

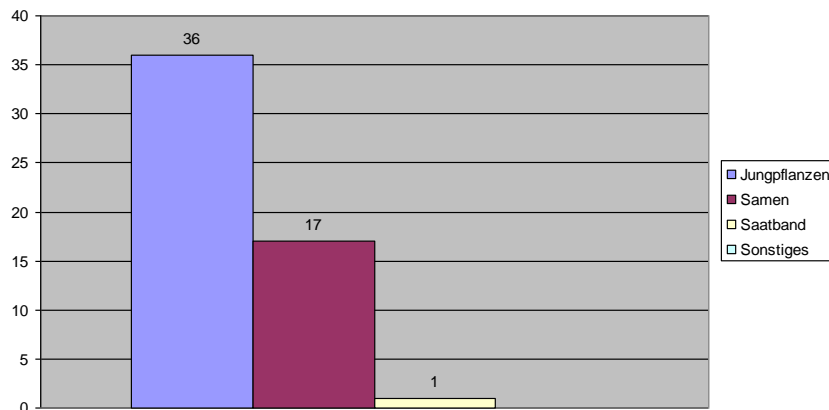


Abb. 13: Anbau-/Anpflanzhilfsmittel auf der eigenen, zur Verfügung stehenden Freifläche

Bei den Jungpflanzen (welche mit Abstand am Meisten verwendet werden) waren die Käufer elf Männer und fünfundzwanzig Frauen. Bei den Samen waren es fünf Männer und zwölf Frauen und ein Mann hat mit einem Saatband gearbeitet. Sonstige Angaben wurden hier nicht gemacht.

In dem folgendem Diagramm wird erklärt, warum die jeweiligen Personen die ihnen zur Verfügung stehende Anbaufläche, nicht nutzen:

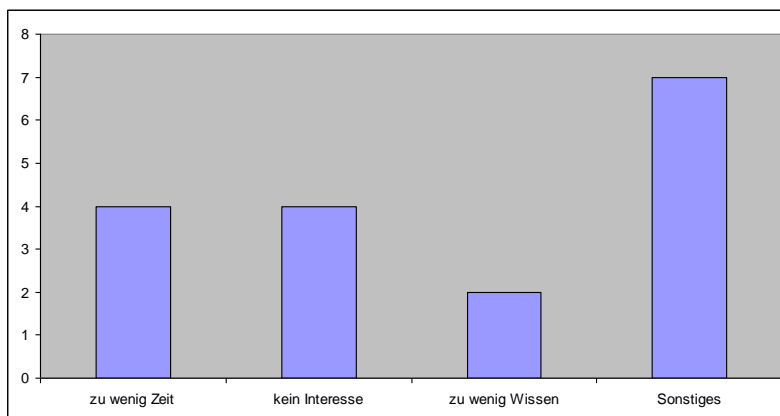


Abb. 14: Gründe für die nicht Nutzung der zur Verfügung stehende Freifläche

Hier ergab die Auswertung, dass wieder zu wenig Zeit und kein Interesse die Hauptgründe sind, für die Nichtnutzung, der zur Verfügung stehenden Fläche. Von den sieben Kreuzen bei sonstiges, haben beim Nachfragen, drei Personen angegeben, dass ihnen der Platz zu klein ist, um etwas anbauen zu können. Hier würde also auch noch Informationsbedarf bestehen.

Die Auswertung der zur Verfügung stehenden Einrichtungen beziehungsweise Hilfsmittel, wird in der folgenden Tabelle, genauer beschrieben.

Alle 65 Befragten in diesem Bereich, haben nicht alle Kreuze gesetzt darum geht sich die Zahl 65 nicht immer genau aus. Manche Personen haben bei genauerem Nachfragen, das Internet als Informationszentrum gesehen. Ich habe bei der Fragebogenerstellung eigentlich ein Zentrum gemeint, in das man gehen kann, um sich Informationen zu holen.

Tab. 3: Informationsquellen welche die befragten Personen nutzen/nicht nutzen/nutzen würden

	Nein	Bereits genutzt	Würde es nutzen
Zeitschriften	13	26	7
Bücher	14	21	7
Vereine	32	2	0
Workshops	25	3	6
Informationszentrum	26	4	5

Am Ende des Fragebogens (siehe Anhang) gab es die Aufforderung, an die jeweils befragte Person, alles anzuführen, was auf der eigenen, zur Verfügung stehenden Fläche wächst und blüht. Dabei gab es neben den Klassikern auch, vor allem einige eher seltene Pflanzen, die liebevoll in Töpfen oder Blumenkistchen heranwachsen. Die nachstehende Tabelle zeigt die angegebenen Anpflanzungen, geordnet nach ihrer Häufigkeit:

Tab. 4: Sorten die bei den befragten Personen am meisten auf Balkon und Co. angebaut/angepflanzt werden

19 Schnittlauch	2 Salat
13 Basilikum	2 Radieschen
12 Tomate	2 Margerite
11 Rose	2 Pfefferoni
11 Erdbeere	2 Marille
10 Rosmarin	2 Brombeere
9 Petersilie	1 Andenbeere
7 Oleander	1 Petunie
7 Tulpe	1 Weintraube
6 Oregano	1 Kresse
6 Orchidee	1 Ribisel
5 Dille	1 Rhabarber
5 Paprika	1 Stachelbeere
5 Pfirsiche	1 Heidelbeere
5 Thymian	1 Zucchini
4 Karotte	1 Bohnenkraut
3 Begonie	1 Bongavilea
3 Kartoffel	1 Stangensellerie
3 Kirsche	1 Zitronenmelisse
3 Himbeere	1 Salbei
3 Gurke	

Am meisten wurde beim Gemüse die Tomate, bei den Kräutern der Schnittlauch, bei den Obstsorten die Erdbeere und bei den Pflanzen die Rose angebaut/angepflanzt. Allgemein werden bei den befragten Personen, vor allem Kräuter angebaut, da sie einen sehr geringen Platzbedarf haben und trotzdem einen sehr guten Ertrag liefern, oft über Jahre hinweg.

6.3. Fragebogenauswertung Wien-Umgebung im Detail:

6.3.1. Auswertung südlich Wien-Umgebung:

Hier waren von den 65 Befragten, 26 Männer und 39 Frauen. Davon waren 3 Schüler/Studenten, 29 Pensionisten, 25 Berufstätige und 8 zu Hause.

Auf die Frage ob der/die Anbauer(in)/Anpflanzer(in) auch selber kochen, antworteten 60 mit ja und nur 5 Personen mit Nein.

Die Auswertung der jeweils 3 beliebtesten Gemüsesorten sieht wie folgt aus:

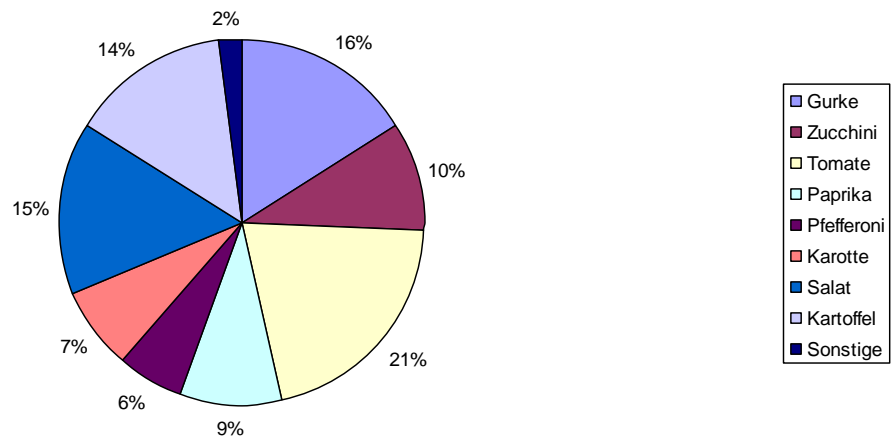


Abb.15: Die drei beliebtesten Gemüsesorte in diesem Gebiet sind, Tomate, Gurke und Salat

Die Auswertung der jeweils 3 beliebtesten Kräuter sieht wie folgt aus:

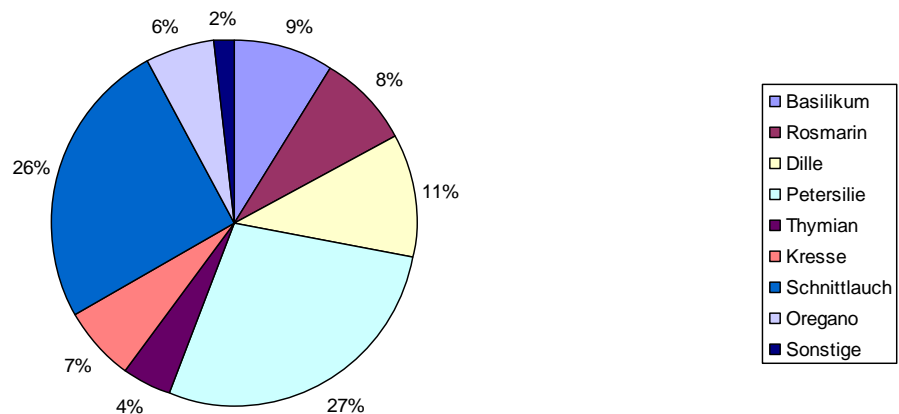


Abb. 16: Die drei beliebtesten Kräuter in diesem Gebiet sind, Petersilie, Schnittlauch und Dille

Die Auswertung der jeweils 3 beliebtesten Obstsorten sieht wie folgt aus:

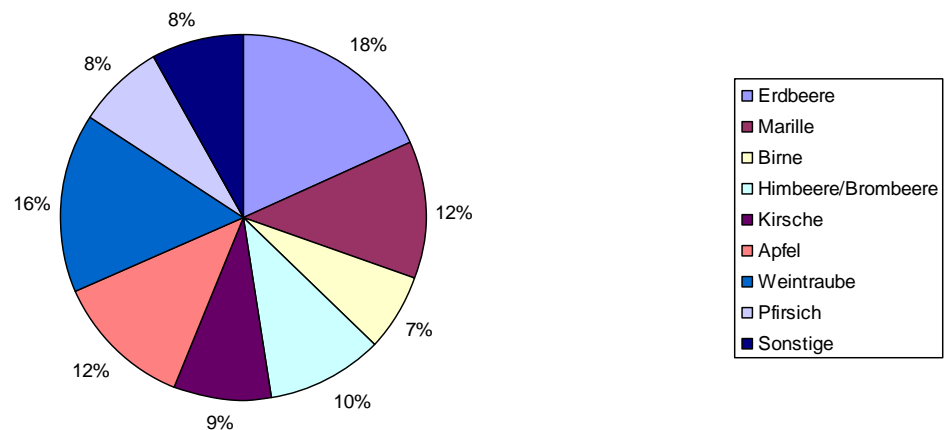


Abb. 17: Die drei beliebtesten Obstsorten in diesem Gebiet sind, Erdbeere, Weintraube und Apfel/Marille

Die Auswertung der jeweils 3 beliebtesten Pflanzen sieht wie folgt aus:

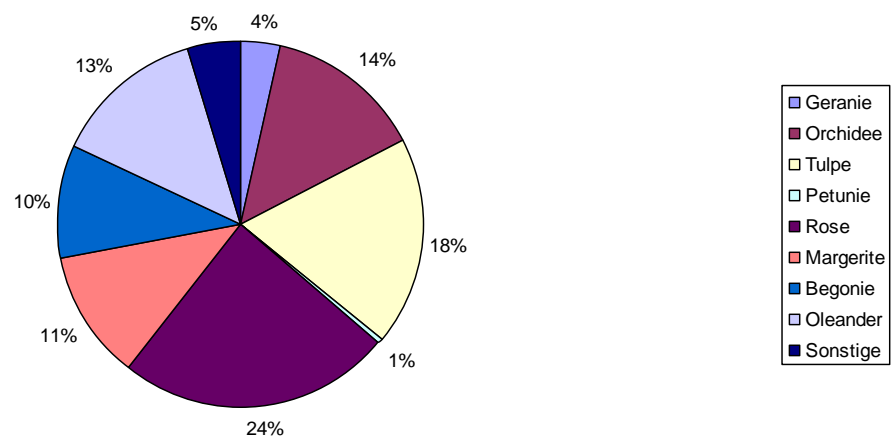


Abb. 18: Die drei beliebtesten Pflanzen in diesem Gebiet sind, Rose, Tulpe und Orchidee

Von den 65 Befragten in diesem Gebiet nutzten 50 ihren Garten für einen Anbau. 15 Personen nutzen ihn nicht (zum Anbau von Gemüse, Obst, Kräutern und Zierpflanzen). Warum wird noch erläutert. Von den 50 Benutzern sind es achtzehn Männer und zweiunddreißig Frauen. Das heißt, dass 69 Prozent der Männer und 82 Prozent der Frauen ihren eigenen Garten zum Anbau/Anpflanzen nutzen.

Von den Anbauern/Anpflanzern wurde insgesamt folgendes gekauft:

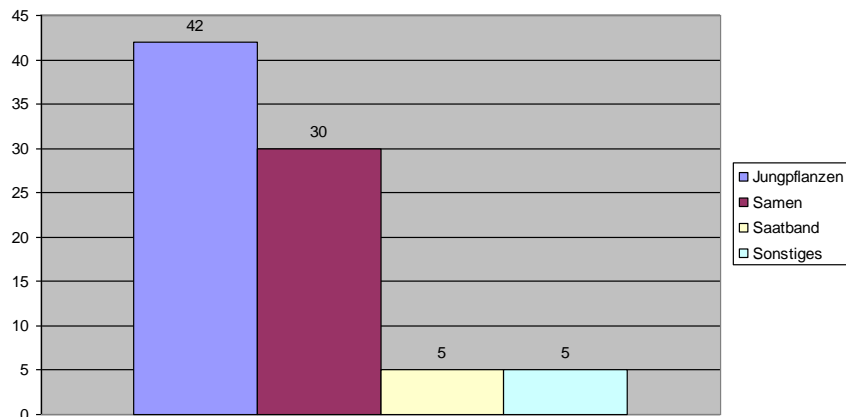


Abb. 19: Anbau-/Anpflanzhilfsmittel

Bei den Jungpflanzen (welche am Meisten verwendet werden) waren die Käufer vierzehn Männer und achtundzwanzig Frauen. Bei den Samen waren es dreizehn Männer und siebzehn Frauen. Mit einem Saatband haben zwei Männer und drei Frauen gearbeitet. Sonstige Angaben haben hier drei Männer und zwei Frauen angekreuzt.

In dem folgendem Diagramm wird erklärt, warum die jeweiligen Personen die ihnen zur Verfügung stehende Anbaufläche, nicht nutzen:

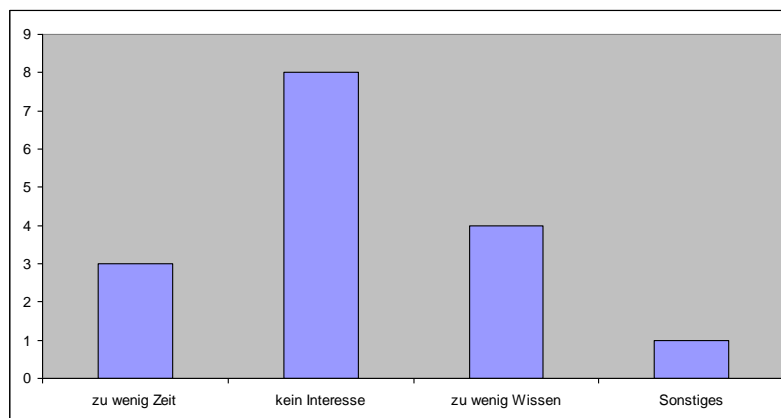


Abb. 20: Gründe für die Nichtnutzung der zur Verfügung stehenden Freifläche

Hier wurde, wie im Diagramm sehr gut ersichtlich ist, als Hauptgrund, der Nichtnutzung des Gartens, kein Interesse angegeben.

Die Auswertung der zur Verfügung stehenden Einrichtungen beziehungsweise Hilfsmittel, wird in der folgenden Tabelle, genauer beschrieben.

Alle 65 Befragten in diesem Bereich, haben nicht alle Kreuze gesetzt darum geht sich die Zahl 65 nicht immer genau aus. Manche Personen haben bei genauerem Nachfragen, das Internet als Informationszentrum gesehen. Ich habe bei der Fragebogenerstellung eigentlich ein Zentrum gemeint, in das man gehen kann, um sich Informationen zu holen.

Tab. 5: Informationsquellen welche die befragten Personen nutzen/nicht nutzen/nutzen würden

	Nein	Bereits genutzt	Würde es nutzen
Zeitschriften	20	29	6
Bücher	17	26	4
Vereine	33	1	4
Workshops	31	2	5
Informationszentrum	28	6	6

Am Ende des Fragebogens (siehe Anhang) gab es die Aufforderung, an die jeweils befragte Person, alles anzuführen, was auf der eigenen, zur Verfügung stehenden Fläche wächst und blüht. Dabei gab es neben den Klassikern auch, vor allem einige eher seltene Pflanzen, die liebevoll in Töpfen oder Blumenkistchen heranwachsen. Die nachstehende Tabelle zeigt die angegebenen Anpflanzungen, geordnet nach ihrer Häufigkeit:

Tab. 6: Sorten die bei den befragten Personen am meisten auf Balkon und Co. angebaut/angepflanzt werden

32 Tomaten	4 Zucchini
30 Petersilie	4 Margerite
20 Schnittlauch	4 Birne
20 Rose	3 Paprika
16 Salat	3 Karotte
12 Marille	3 Geranie
12 Oleander	2 Petunie
11 Tulpe	2 Heidelbeere
11 Erdbeere	2 Liebstöckel
9 Basilikum	2 Weichsel
9 Himbeere	1 Thymian
8 Kirsche	1 Erbse
7 Gurke	1 Feige
7 Weintraube	1 Kartoffel
7 Rosmarin	1 Rote Rüben
6 Brombeere	1 Stachelbeere
6 Pfefferoni	1 Elefantenfuß
6 Kresse	1 Johannisbeere
6 Orchidee	1 Flieder
6 Begonie	1 Sonnenblume
5 Oregano	1 Zwetschke
5 Apfel	
5 Dille	

Am meisten beim Gemüse wurde die Tomate, bei den Kräutern die Petersilie, bei den Obstsorten die Marille und bei den Pflanzen die Rose angebaut/angepflanzt. Allgemein werden bei den befragten Personen, vor allem Kräuter angebaut, da sie einen sehr geringen Platzbedarf haben und trotzdem einen sehr guten Ertrag liefern, oft über Jahre hinweg.

6.3.2. Auswertung nördlich Wien-Umgebung:

Hier waren von den 65 Befragten, 21 Männer und 44 Frauen. Davon waren 4 Schüler/Studenten, 15 Pensionisten, 37 Berufstätige und 9 zu Hause.

Auf die Frage ob der/die Anbauer(in)/Anpflanzer(in) auch selber kochen, antworteten 60 mit ja und nur 5 Personen mit Nein.

Die Auswertung der jeweils 3 beliebtesten Gemüsesorten sieht wie folgt aus:

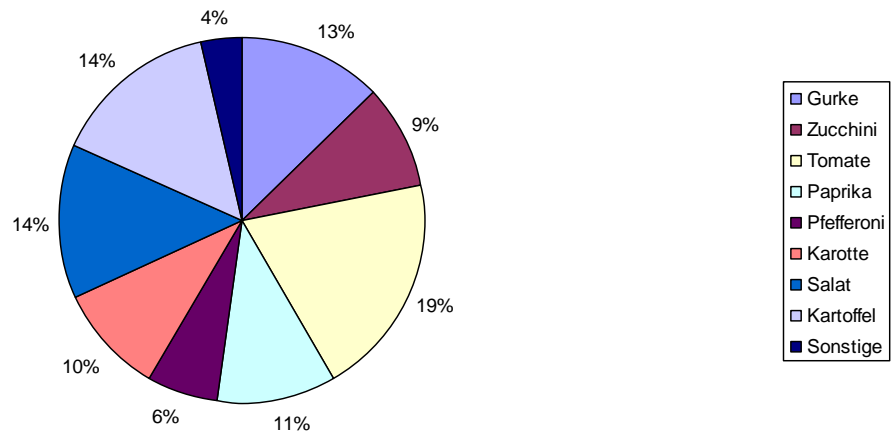


Abb. 21: Die drei beliebtesten Gemüsesorten in diesem Gebiet sind, Tomate, Gurke und Salat

Die Auswertung der jeweils 3 beliebtesten Kräuter sieht wie folgt aus:

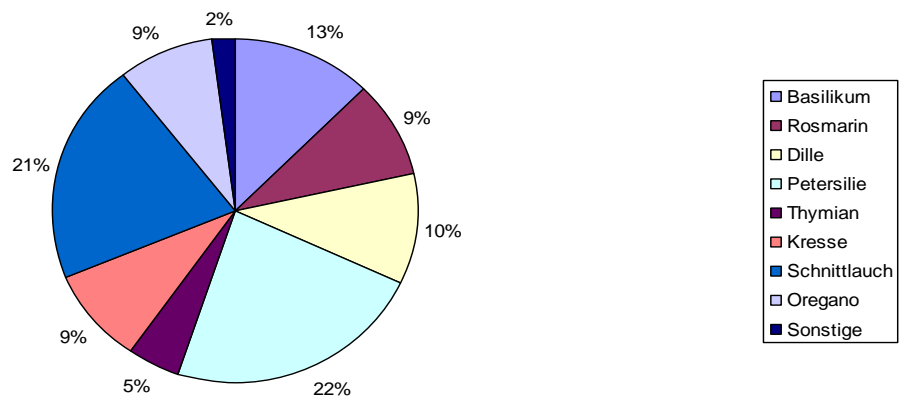


Abb. 22: Die drei beliebtesten Kräuter in diesem Gebiet sind, Petersilie, Schnittlauch und Basilikum

Die Auswertung der jeweils 3 beliebtesten Obstsorten sieht wie folgt aus:

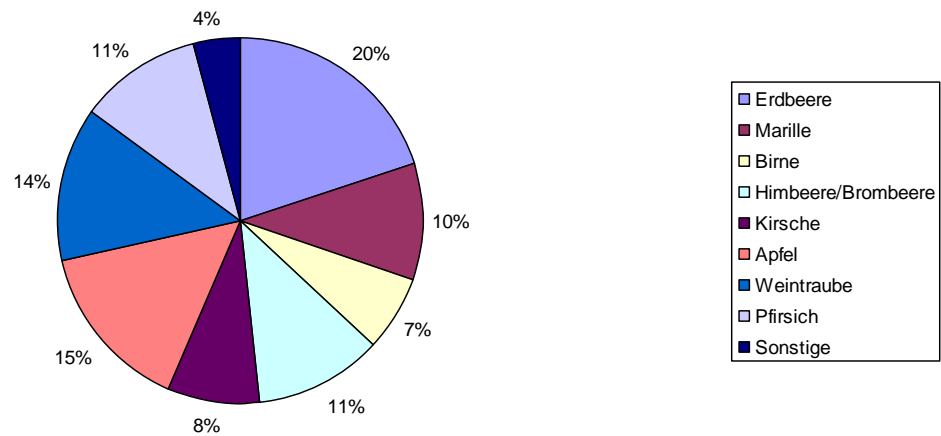


Abb. 23: Die drei beliebtesten Obstsorten in diesem Gebiet sind, Erdbeere, Apfel und Weintraube

Die Auswertung der jeweils 3 beliebtesten Pflanzen sieht wie folgt aus:

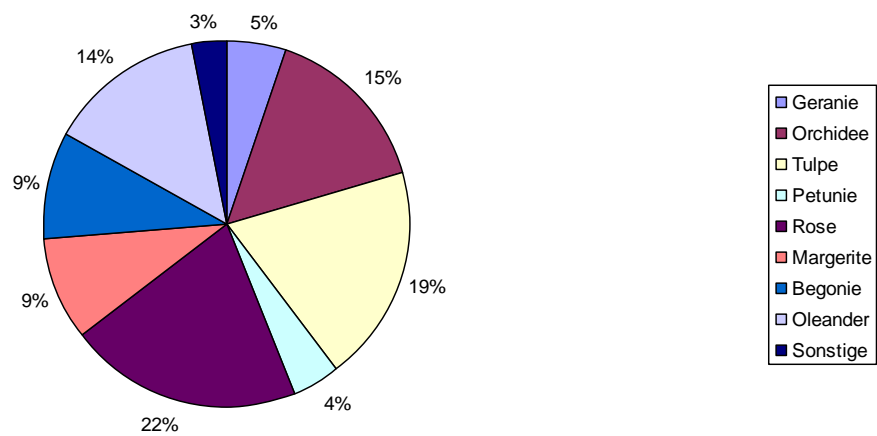


Abb. 24: Die drei beliebtesten Pflanzen in diesem Gebiet sind, Rosen, Orchideen und Oleander

Von den 65 Befragten in diesem Gebiet nutzten 38 ihren Garten für einen Anbau. 28 Personen nutzen ihn nicht (zum Anbau von Gemüse, Obst, Kräutern und Zierpflanzen). Warum wird noch erläutert. Von den 38 Nutzern sind es neun Männer und neunundzwanzig Frauen. Das heißt, dass 42 Prozent der befragten Männer und 65 Prozent der befragten Frauen ihren Garten zum Anbau/Anpflanzen nutzen.

Von den Anbauern/Anpflanzern wurde insgesamt folgendes gekauft:

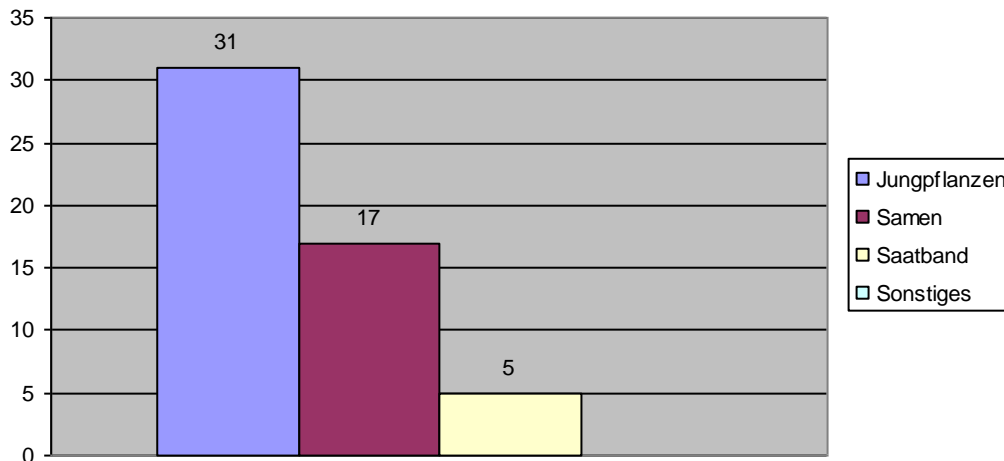


Abb. 25: Anbau-/Anpflanzhilfsmittel

Bei den Jungpflanzen (welche waren die Käufer acht Männer und dreiundzwanzig Frauen. Bei den Samen waren es zwei Männer und fünfzehn Frauen. Mit einem Saatband haben ein Mann und vier Frauen gearbeitet. Sonstige Angaben hat hier keiner gemacht.

In dem folgendem Diagramm wird erklärt, warum die jeweiligen Personen die ihnen zur Verfügung stehende Anbaufläche, nicht nutzen:

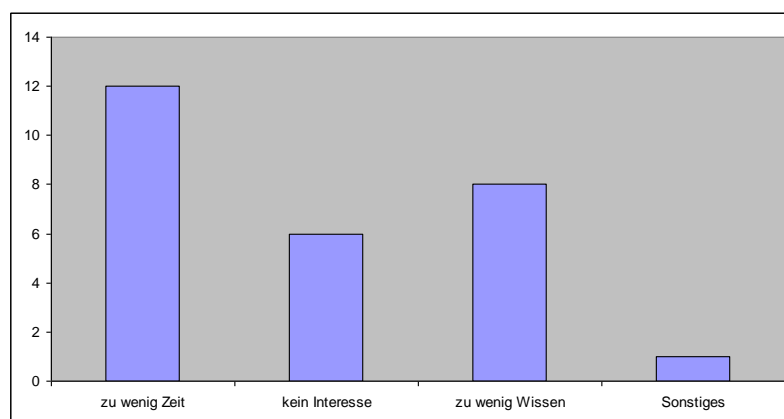


Abb. 26: Gründe für die Nichtnutzung der zur Verfügung stehende Fläche

Hier wurde zu wenig Zeit als Hauptgrund der Nichtnutzung angeführt. Bei zu wenig Wissen würde auch hier noch Potential bestehen, die Fläche doch noch zu nutzen.

Die Auswertung der zur Verfügung stehenden Einrichtungen beziehungsweise Hilfsmitteln, wird in der folgenden Tabelle, genauer beschrieben:

Alle 65 Befragten in diesem Bereich, haben nicht alle Kreuze gesetzt darum geht sich die Zahl 65 nicht immer genau aus. Manche Personen haben bei genauerem Nachfragen, das Internet als Informationszentrum gesehen. Ich habe bei der Fragebogenerstellung eigentlich ein Zentrum gemeint, in das man gehen kann, um sich Informationen zu holen.

Tab. 7: Informationsquellen welche die befragten Personen, nutzen/nicht nutzen/nutzen würden

	Nein	Bereits genutzt	Würde es nutzen
Zeitschriften	20	22	5
Bücher	19	21	7
Vereine	34	2	1
Workshops	33	5	1
Informationszentrum	29	3	7

Am Ende des Fragebogens (siehe Anhang) gab es die Aufforderung, an die jeweils befragte Person, alles anzuführen, was auf der eigenen, zur Verfügung stehenden Fläche wächst und blüht. Dabei gab es neben den Klassikern auch, vor allem einige eher seltene Pflanzen, die liebevoll in Töpfen oder Blumenkistchen heranwachsen. Die nachstehende Tabelle zeigt die angegebenen Anpflanzungen, geordnet nach ihrer Häufigkeit:

Tab. 8: Sorten die bei den befragten Personen am meisten auf Balkon und Co. angebaut/angepflanzt werden

19 Petersilie	2 Brombeere
16 Tomate	2 Margerite
12 Schnittlauch	2 Orchidee
11 Tulpe	2 Rosmarin
10 Rose	2 Marille
9 Erdbeere	1 Salbei
8 Salat	1 Birne
7 Apfel	1 Ringlotte
6 Paprika	1 Zwetschke
6 Basilikum	1 Holler
5 Karotte	1 Pfirsich
5 Pfefferoni	1 Petunie
4 Kirsche	1 Zitronenmelisse
4 Oleander	1 Weintraube
4 Gurke	1 Thuje
3 Zucchini	1 Geranie
3 Oregano	1 Lavendel
3 Kresse	
3 Begonie	
3 Kartoffel	
3 Dille	
3 Himbeere	

Am meisten beim Gemüse wurde die Tomate, bei den Kräutern die Petersilie, bei den Obstsorten die Erdbeere und bei den Pflanzen die Rose angebaut/angepflanzt. Allgemein werden bei den befragten Personen, vor allem Kräuter angebaut, da sie einen sehr geringen Platzbedarf haben und trotzdem einen sehr guten Ertrag liefern, oft über Jahre hinweg.

6.4. Vergleich der beiden Gebiete:

Insgesamt wurden in Wien, in beiden befragten Gebieten, 47 Männer und 83 Frauen befragt. In Wien-Umgebung waren es in Summe genauso viele Männer und Frauen wie in Wien.

Von den befragten Personen haben in Wien insgesamt 120 Personen auch selber gekocht und nur 10 Personen nicht. In Wien-Umgebung haben 117 Personen selber gekocht und 13 Personen nicht.

Bei den Befragten sieht die Tätigkeitsverteilung insgesamt wie folgt aus:

Tab. 9: Tätigkeitsverteilung in Wien im Vergleich zu Wien-Umgebung

	Wien	Wien-Umgebung
Schüler/Student	8	7
Pensionist	22	44
Berufstätig	92	62
zu Hause	8	17

An dieser Tabelle kann man doch einige Unterschiede in der Tätigkeit erkennen. Fakt bei meiner Befragung war, dass sich in Wien mehr Berufstätige und in Wien-Umgebung mehr Pensionisten die Zeit genommen haben, an meiner Befragung teil zu nehmen, beziehungsweise auch in Wien doch noch mehr Pensionisten in einer Wohnung ohne Anbaumöglichkeit leben.

Die Auswertung der jeweils 3 beliebtesten Gemüsesorten, sieht im Vergleich, wie folgt aus:

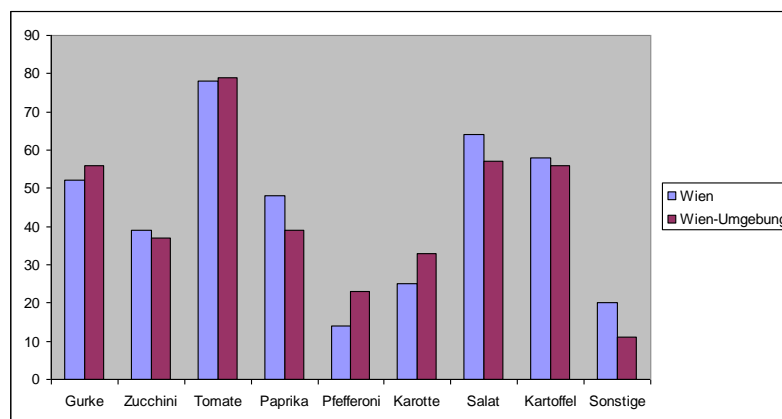


Abb. 27: Vergleich, welche Gemüsesorten gesamt in Wien und Wien-Umgebung am beliebtesten sind

Anhand dieses Diagramms, kann man keine großen Unterschiede erkennen, bei den Vorlieben der Menschen in Wien und Wien-Umgebung außer bei den Paprika und bei den sonstigen Sorten, die die jeweils befragte Person selbst angeben konnte. Manchmal wurde bei den Sonstigen nur ein Kreuz gemacht, manchmal aber auch hingeschrieben, welches Gemüse es sein sollte.

Die Auswertung der jeweils 3 beliebtesten Kräuter, sieht im Vergleich, wie folgt aus:

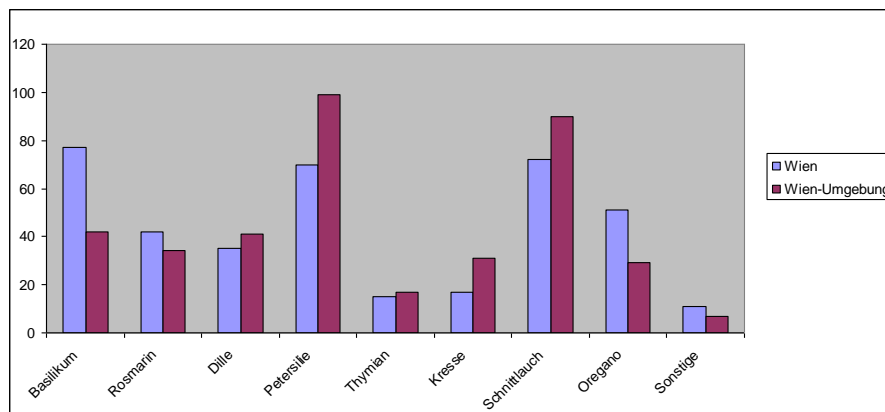


Abb. 28: Vergleich, welche Kräuter gesamt in Wien und Wien-Umgebung am beliebtesten sind

Anhand dieses Diagramms, kann man bei Basilikum, Petersilie, Schnittlauch und Oregano große Unterschiede bei den Lieblingskräutern, sehen. Während in Wien, von den befragten Personen vor allem das Basilikum und der Oregano bevorzugt werden, werden in Wien-Umgebung vor allem die Petersilie und der Schnittlauch am meisten verzehrt.

Die Auswertung der jeweils 3 beliebtesten Obstsorten, sieht im Vergleich, wie folgt aus:

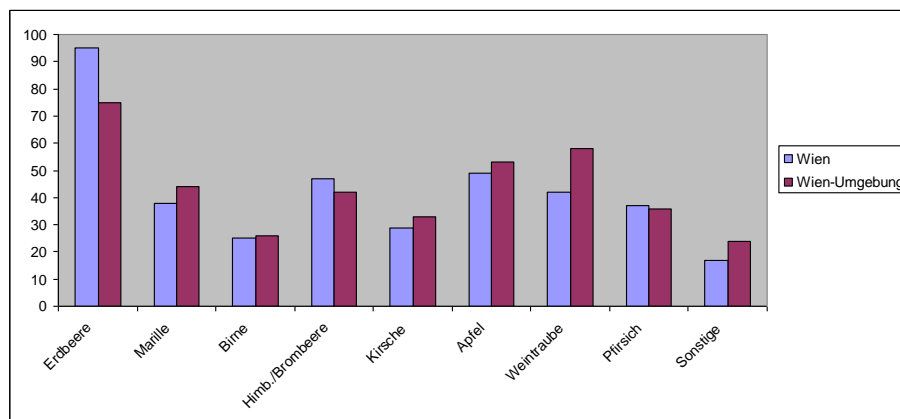


Abb. 29: Vergleich, welche Obstsorten gesamt in Wien und Wien-Umgebung am beliebtesten sind

Anhand dieses Diagramms, kann man gut sehen, dass in Wien mehr Erdbeeren bevorzugt werden, als in Wien-Umgebung. Die Weintrauben sind dagegen in Wien-Umgebung, beliebter. Alle anderen Daten sind ungefähr gleich ausgefallen bei meiner Umfrage.

Die Auswertung der jeweils 3 beliebtesten Pflanzen, sieht im Vergleich, wie folgt aus:

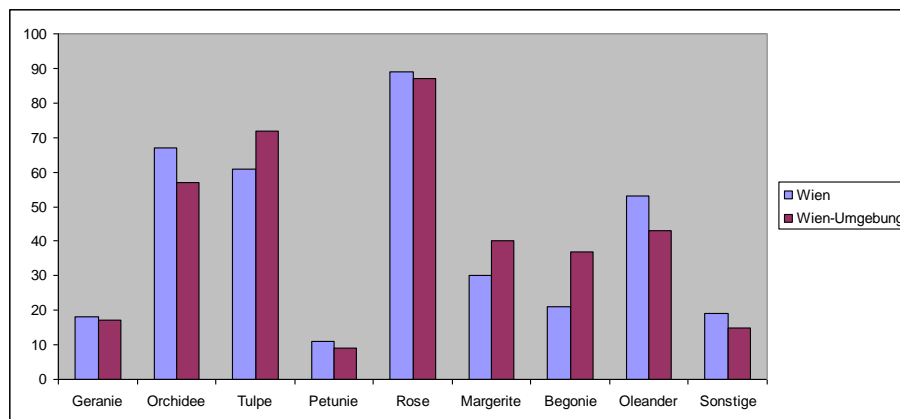


Abb. 30: Vergleich, welche Pflanzen gesamt in Wien und Wien-Umgebung am beliebtesten sind

Anhand dieses Diagramms, kann man sehen, dass die Rose, gefolgt von Tulpe, Orchidee und Oleander, mit Abstand die vier beliebtesten Pflanzen sind. Große Unterschiede gab es auch bei Margerite und Begonie, welche immer in Wien-Umgebung beliebter waren bei meiner Befragung, als in bei den befragten Personen in Wien.

Von den Anbauern/Anpflanzern wurde insgesamt in Wien und Wien-Umgebung folgendes gekauft:

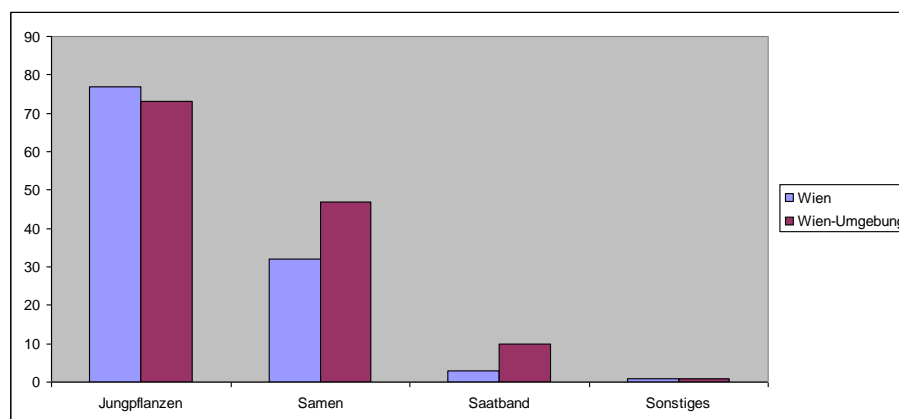


Abb. 31: Vergleich von Anbau-/Anpflanzhilfsmitteln

Anhand dieses Diagramms, kann man sehen, dass zur Gestaltung, egal ob auf Balkon und Co. oder im Garten, am Liebsten Jungpflanzen verwendet werden. Da nicht alle Anbauer/Anpflanzer ein Kreuz gemacht haben beziehungsweise Mehrfachnennungen auch möglich waren, ist schwer nachzuvollziehen warum in Wien-Umgebung mehr Personen mit Hilfe von Samen anbauen als in Wien, aber als Fakt hinzuzufügen.

In dem folgendem Diagramm wird erklärt, warum die jeweiligen Personen die ihnen zur Verfügung stehende Anbaufläche, nicht nutzen:

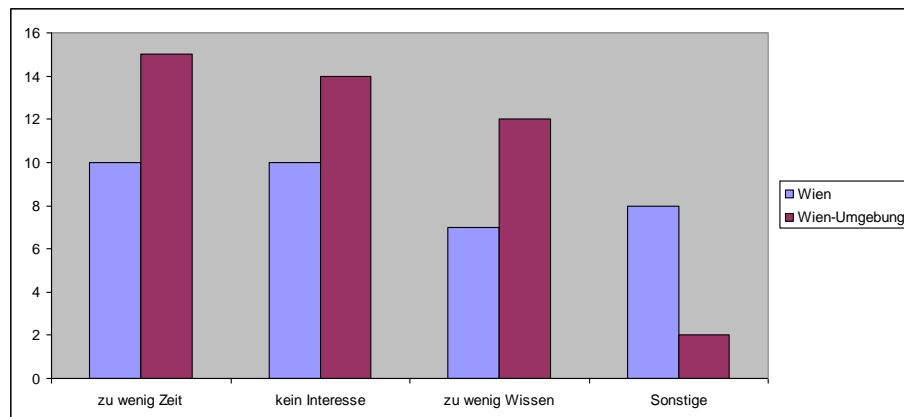


Abb. 32: Vergleich, dass allgemein in Wien-Umgebung weniger Zeit, Interesse und Wissen vorhanden ist, als in Wien

Anhand dieses Diagramms, kann man sehen, dass außer bei den sonstigen Angaben, mehr Menschen in Wien-Umgebung, keine Zeit, Interesse oder zu wenig Wissen haben um die ihnen zur Verfügung stehende Fläche zu verwenden. Diese Angaben wurden vor allem im Befragungsgebiet, nördlich von Wien, angegeben.

Die Auswertung der zur Verfügung stehenden Einrichtungen beziehungsweise Hilfsmittel, wird in der folgenden Tabelle, genauer beschrieben:

Alle 260 Befragten in diesem Bereich, haben nicht alle Kreuze gesetzt darum geht sich die Zahl 230 nicht immer genau aus. Manche Personen haben bei genauerem Nachfragen, das Internet als Informationszentrum gesehen. Ich habe bei der Fragebogenerstellung eigentlich ein Zentrum gemeint, in das man gehen kann, um sich Informationen zu holen.

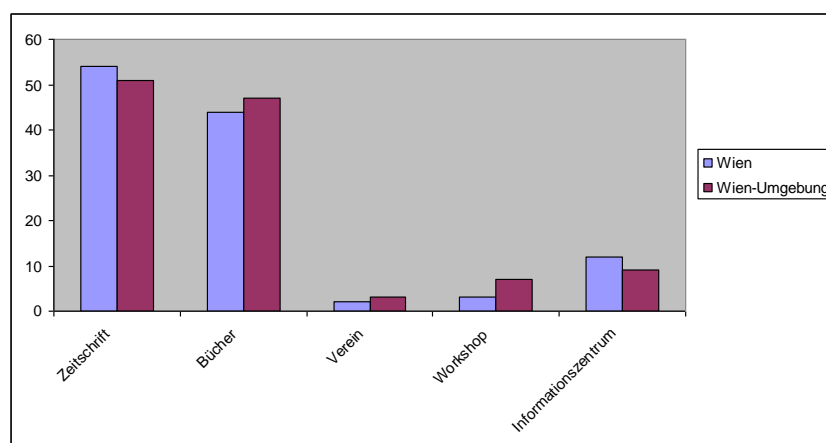


Abb. 33: Vergleich, dass sowohl in Wien, als auch in Wien-Umgebung am meisten Zeitschriften und Bücher als Informationsquellen genutzt werden.

Anhand dieses Diagramms, kann man sehen, dass vor allem Zeitschriften und Bücher von den Anpflanzern/Anbauern, genutzt wurden beziehungsweise werden. Vereine und Workshops liegen in der Beliebtheit weit dahinter. Hier würde es noch genug Bedarf geben. Das Problem ist auch, dass für diese beiden Möglichkeiten zu wenig Werbung gemacht wird, beziehungsweise die Personen, bei meinen Nachfragungen auch oft gar nicht wissen, wo sie so etwas in ihrer Nähe finden können.

Am Ende des Fragebogens (siehe Anhang) gab es die Aufforderung, an die jeweils befragte Person, alles anzuführen, was auf der eigenen, zur Verfügung stehenden Fläche wächst und blüht. Dabei gab es neben den Klassikern auch, vor allem einige eher seltene Pflanzen, die liebevoll in Töpfen oder Blumenkistchen aber auch in den eigenen Gärten, heranwachsen.

Die nachstehenden Diagramme zeigen die jeweils drei am meisten Angepflanzten Sorten, im Vergleich Wien zu Wien-Umgebung:

Gemüse:

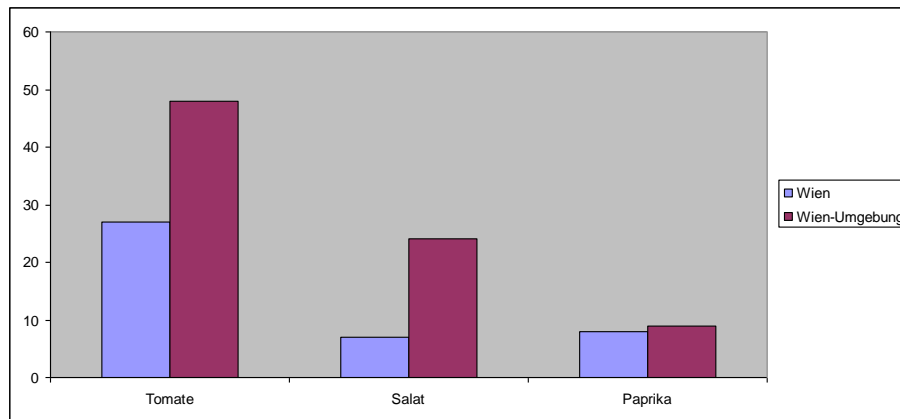


Abb. 34: Die drei beliebtesten Gemüsesorten im Vergleich, Tomate Salat und Paprika sind

Anhand dieses Diagramms, kann man sehen, dass die Tomate, mit Abstand am Meisten angebaut wird, egal ob in Wien oder in Wien-Umgebung. Gut zu erkennen ist auch, dass die ersten beiden Gemüsesorten viel häufiger in einem Garten, als auch Balkon und Co. angepflanzt/angebaut werden.

Kräuter:

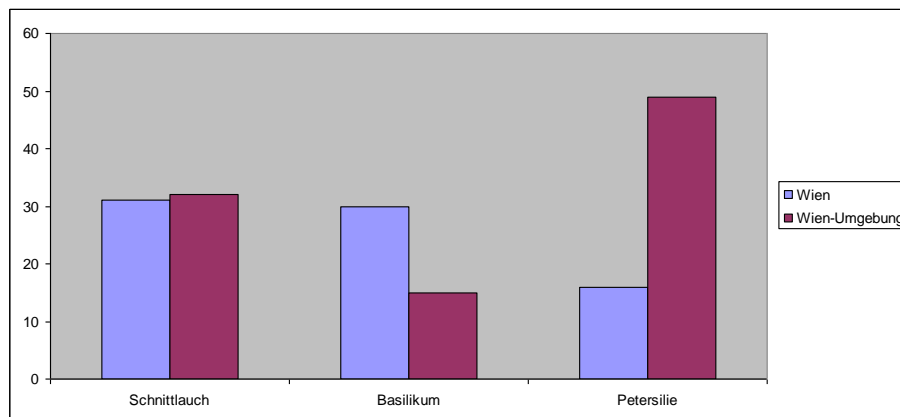


Abb. 35: Die drei beliebtesten Kräuter vor allem in Wien-Umgebung sind die Petersilie und der Schnittlauch und in Wien gesamt das Basilikum

Anhand dieses Diagramms, kann man sehen, dass in Wien und Wien-Umgebung, annähernd gleich viel Schnittlauch angebaut wird. Bei den anderen Kräutern, gibt es dann sehr große Unterschiede. Während in Wien sehr viel Basilikum angesetzt wird, wird in Wien-Umgebung, viel mehr Petersilie geerntet. Das liegt wahrscheinlich daran, dass Basilikum, bei richtiger Pflege, sehr rasch wächst und deshalb immer wieder, laufend abzuernsten ist. Petersilie ist zwar allgemein langlebiger, aber wenn man sie einmal geerntet hat, dauert es, im einige Zeit, bis man wieder etwas verwenden kann. Außerdem ist bei den Kräutern auch noch der Rosmarin zu erwähnen, der in Wien von zweiundzwanzig Personen angeführt wurde, dass sie in auf Balkon und Co. haben, während in Wien-Umgebung, wurde er nur neun Mal hingeschrieben, dass er im Garten wächst.

Obst:

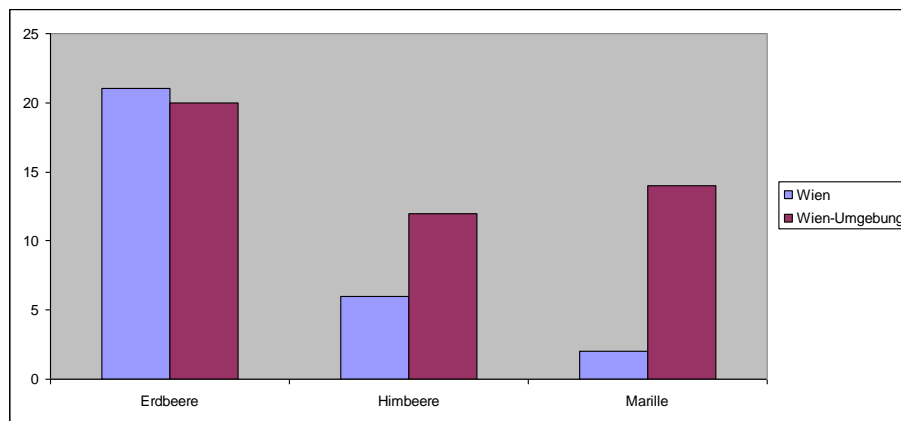


Abb. 36: Die drei beliebtesten Obstsorten sind Erdbeere, Himbeere und Marille.

Anhand dieses Diagramms, kann man erkennen, dass die Erdbeere sowohl in Wien, als auch in Wien-Umgebung, am Meisten angepflanzt wird. Dann kommt eine größere Unterscheidung in Wien und Wien-Umgebung. Allgemein werden in Wien auf Balkon und Co. mehr Beeren angebaut (vor allem Himbeeren) und in Wien-Umgebung mehr Obstbäume (am meisten Marille, aber auch einige Kirschen- und Apfelbäume waren unter den Nennungen).

Pflanzen:

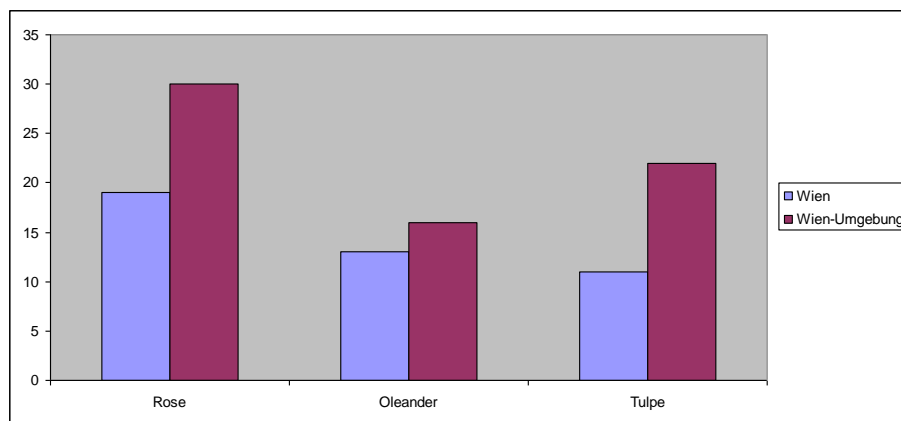


Abb. 37: Die drei beliebtesten Pflanzen sind Rosen, Tulpen und Oleander

Anhand dieses Diagramms, kann man erkennen, dass allgemein mehr Pflanzen in Wien-Umgebung, als in Wien angebaut/angepflanzt werden. Wobei alle, der drei am meisten genannten Pflanzen, sich auch gut in Töpfen und Kistchen heranziehen lassen. Wie man sehen kann, sind in Wien-Umgebung vor allem mehr Rosen und auch Tulpen, im Garten anzufinden.

Am Ende der Befragung ist noch zu erwähnen, dass die meiste Anbau/Anpflanznennung allgemein, mit einer Summe von 296, in Wien-Umgebung südlich war. Am wenigsten angebaut/angepflanzt allgemein, wird mit einer Summe von 149 im südlichen Wien.

7. Mietbeetorganisationen

7.1. Allgemeines

Die Idee der Gemeinschafts- oder Nachbarschaftsgärten gibt es weltweit und geht auf den Grundgedanken der "Community Gardens", die in den 1970er Jahre, in New York entstanden sind, zurück. Dort wurden, auf damals brachliegenden, großteils sogar vermüllten Flächen, neue grüne Oasen für die Nachbarschaft geschaffen. Dieser Trend hat sich dann im Laufe der Jahre in Berlin, Hamburg und London fortgesetzt und mittlerweile auch uns in Wien erreicht. Immer mehr StadtbewohnerInnen sehnen sich nach einem Stück Grün, wo sie aktiv Natur erleben können, frisches Obst und Gemüse genießen und nicht zuletzt ihre Hände in der Erde spüren können. Seit einigen Jahren gibt es immer mehr gemeinschaftliche Initiativen in Wien und Umgebung, wo Menschen verschiedener Herkunft und verschiedenen Alters gemeinschaftlich Beete bepflanzen und Frischgeerntetes teilen.

In Wien und auch in Wien-Umgebung gibt es immer mehr Mietbeetmöglichkeiten und Gemeinschaftsgärten. Genaue Zahlen festzustellen ist sehr schwierig, da sich auch immer mehr kleine Gruppen zusammenschließen, um ein Mietbeet zu vermieten oder auch selbst zu bepflanzen. Während meiner Umfrage habe ich festgestellt, dass es auch immer häufiger vorkommt, dass in eigenen Gärten mehrere Beete gemacht werden, die dann von Kindern, Bekannten und Verwandten oder auch Nachbarn bepflanzt, bearbeitet und auch geerntet werden.

So unterschiedlich können Mietbeete aussehen:

59



61

60



62



⁵⁹ Foto eines Mietbeetes von der Homepage "Selbsternte", im Juli 2013

⁶⁰ Foto eines Mietbeetes von der Homepage "Selbsternte", im Juli 2013

⁶¹ Foto eines Mietbeetes von der Homepage "Selbsternte", im Juli 2013

⁶² Foto eines Mietbeetes von der Homepage "Selbsternte", im Juli 2013

Selbsternte:

Folgende Daten habe ich im Juli 2013 von der Homepage der "Selbsternte" entnommen: Bei den Mietbeeten der "Selbsternte", gibt es im Moment 15 Standorte, davon liegen 6 in Wien und 4 in Wien-Umgebung (wie auch der unten, als Beispiel, genauer beschriebene, Standort in Deutsch Wagram). Das Konzept ist bei allen gleich, man mietet ein vorweg schon bearbeitet und zum Teil gesätes Beet in der Größe zwischen 40 und 100 Quadratmeter. Die Beetgrößen können an jedem einzelnen Standort variieren.

MA 42:

Die folgenden Angaben sind von der Homepage der MA42, vom 6/8/2013, und aus dem Folder: "Gemeinsam Garteln verbindet", Herausgegeben 2012 von der MA42 und den Wiener Stadtgärten. In Wien fördert die MA 42 seit 2010 Nachbarschafts- und Gemeinschaftsgärten unter dem Motto "gemeinsam Garteln verbindet". Unterstützt werden auch Begrünungsmaßnahmen der Bereiche rund um Baumstämme, der sogenannten Baumscheiben. Unter dem Motto "Garteln ums Eck", können Anrainerinnen und Anrainer ihre Baumscheiben gestalten.

Unterstützung erhält man immer von den Wiener Stadtgärten. Im Moment gibt es in Wien 30 unterstützte Gartenprojekte, zwei weitere, in den Bezirken sechs und elf, sind in Planung. Es werden in Wien immer mehr Projekte von der MA 42 unterstützt, dafür muss ein Förderungsantrag gestellt werden. Bei diesem Antrag ist zu bedenken, dass pro Bezirk nur ein Gemeinschaftsgarten gefördert wird. Die Fördergelder sind einmalig, auf maximal 3.600 Euro begrenzt. Das Geld wird erst im Nachhinein, innerhalb desselben Kalenderjahres, übermittelt. Außerdem besteht auf die Gewährleistung der Förderung, kein Rechtsanspruch. Pflicht ist es, den Gemeinschaftsgarten vereinsartig zu organisieren und der Garten muss nach dem Erhalt der Fördergelder zumindest drei Jahre erhalten bleiben. Es ist auch immer die Zustimmung der jeweiligen Bezirksvorstehung einzuholen und ein Nutzungsabkommen mit den Grundeigentümern.

Bei dem Projekt "Garteln ums Eck", geht es darum, eine kleine Fläche um einen Baum herum, in der Nähe des Wohnortes selbst zu begrünen und zu pflegen. Um so eine kleine Fläche zugewiesen zu bekommen, schickt man die Baum-Nummer (immer ersichtlich am Baum) oder die Adresse der gewünschten Baumscheibe an die Gebietsbetreuung in dem eigenen Wohnbezirk. Diese überprüft, ob die gewünschte Stelle noch frei ist, und sendet den Antragstellern eine Nutzungsvereinbarung zu. Gratis Erde oder Kompost kann man sich direkt bei den Wiener Stadtgärten oder am Mistplatz abholen. Welche Pflanzen man setzt und wann, bleibt jedem selbst überlassen, man bekommt aber auch Tipps und Informationen bei der MA 42. Diese empfiehlt vor allem anspruchslose Pflanzen, die auch in unterschiedlichen Lichtverhältnissen gedeihen. Nicht gestattet sind giftige Pflanzen sowie Kletterpflanzen, die sich am Baum hochranken können und damit die Stammkontrolle behindern.

Lokale Agenda 21 Wien:

Die "Lokale Agenda 21 Plus" bietet Bürgerinnen und Bürgern neue Möglichkeiten, ihren Bezirk, im Sinne höherer Lebensqualität und Zukunftsbeständigkeit mit zu gestalten und über Veränderungen mit zu entscheiden. Agendabüros unterstützen engagierte Menschen ihre Ideen einzubringen, gemeinsam mit anderen BezirksbewohnerInnen Strategien und Projekte zu entwickeln und diese mithilfe der

Bezirkspolitik und der Stadtverwaltung umzusetzen. Im Moment werden sechs Gemeinschaftsgärten und Mietbeete gefördert und unterstützt, in den Bezirken 3, 4, 8, 9, 22 und 23.

Beispiele für die unterschiedlichsten Möglichkeiten eines Nachbarschaftsgartens, Mietbeetes oder Gemeinschaftsgarten in Wien, sind folgende:

Gemeinschaftsgarten Norwegerviertel:

Der Gemeinschaftsgarten auf der Asperner Wiesen ist aus der Generationenplattform der Lokalen Agenda 21 Donaustadt entstanden. Menschen aus der direkten Nachbarschaft und einer Schule bepflanzen eigene Beete. Diesen Gemeinschaftsgarten gibt es seit Mai 2011. Im heurigen Jahr, 2013, ist er mit Ende August, schon im Winterschlaf. Hier gibt es sieben Beete mit jeweils zwanzig Quadratmetern, zehn Beete mit jeweils fünfzehn Quadratmetern und drei Hochbeete mit jeweils sechs Quadratmetern. Im heurigen Jahr waren neben der naheliegenden Schule, zwanzig HobbygärtnerInnen am anbauen und bepflanzen.

Gemeinschaftsgarten Monte Laa:

Das Ziel dieses Gemeinschaftsgartens ist es, neben der Naturerfahrung für Familien, auch nachbarschaftliche Kontakte und Kommunikationen zu fördern. Diesen Garten gibt es seit Mai 2011 und er umfasst, auf einer Fläche von zweihundert Quadratmetern Gartenfläche, sechs Hochbeete mit jeweils sechzehn Quadratmetern, wobei jedes Hochbeet für immer vier GärtnerInnen gedacht ist. Also können, an einem der zentralsten Plätze Monte Laas, vierundzwanzig Familien und Institutionen gemeinsam gärtnern in den Hochbeeten. Ein zusätzliches Hochbeete lädt BesucherInnen ein, auch im Garten Platz zu nehmen. Auch für die Kinder und Jugendlichen der Wohnumgebung gibt es einen Bereich mit Parkbetreuung, Krisenzentrum und ein Kindergarten die auch ein Hochbeet zusammen betreuen.

Garten der Vielfalt:

Diese Anlage, im Innenhof des Hauses Huglgasse 14, im 15. Bezirk, gibt es seit April 2011. Hier ermöglicht ein soziales und generationenübergreifendes Miteinander, das Grün im Wiener Innenhof. Bei der Pflanzenauswahl, auf den zur Verfügung stehenden achtzig Quadratmetern, liegt der Schwerpunkt auf Obst und Gemüse. Um den benötigten Dünger selbst herzustellen, gibt es einen angelegten Komposthaufen. Man findet in diesem Innenhof Beerensträucherbeete, Hügelbeete inklusive Folientunnel, sowie zwei Hochbeete.

Nachbarschaftsgarten Max-Winter-Platz:

Das Nachbarschaftsgärtchen entstand auf die Initiative einer Anrainerin hin, die selbst etwas Schönes und Bleibendes im Stuwerviertel schaffen wollte. Diesen Garten gibt es seit Jänner 2011. Er besteht aus zehn Hochbeeten mit jeweils ein bis drei Quadratmetern. Das Gärtchen, wie es die Betreiber selbst bezeichnen, läuft als Projekt der beteiligten GärtnerInnen ohne Unterstützung einer Institution oder der MA. Hier gärtnern etwas zwanzig NachbarInnen in den buntbemalten Hochbeeten.

Nachbarschaftsgarten Macondo:

Der Nachbarschaftsgarten versteht sich als Ort der Eigeninitiative und des interkulturellen Dialogs. Er besteht seit April 2011 und wurde von dem Verein Gartenpolylog ins Leben gerufen. Hier werden insgesamt zweihundert Quadratmeter als Nachbarschaftsgarten betrieben, im elften Wiener Gemeindebezirk.

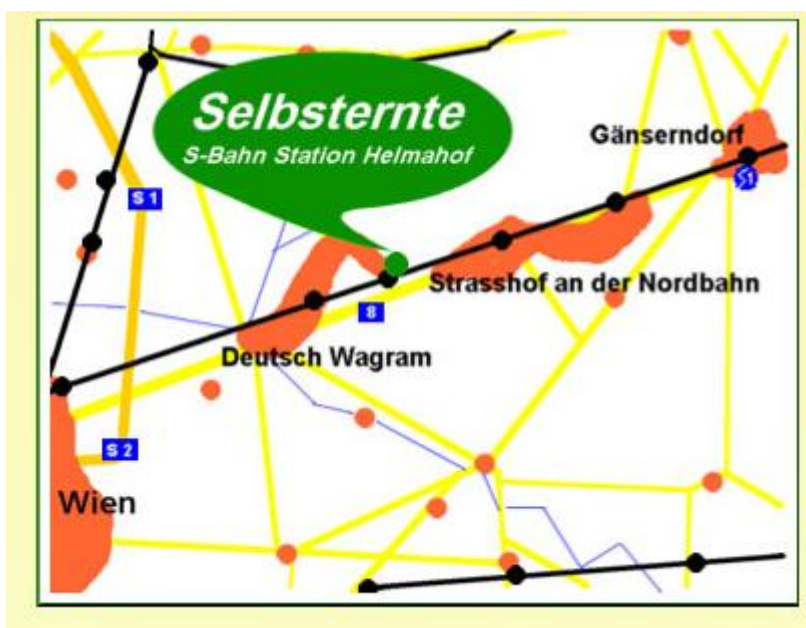
7.2. Bonna Terra

Die Folgenden Daten habe ich der Homepage Bonna Terra im Juli 2013 entnommen und durch den Mailverkehr und Telefonate, mit Frau Ute Friedrich (Erreichbar unter selbsternte@bonaterra.at) im Jahr 2012 erhalten.

7.2.1. Lage

Die Selbsternteanlage liegt östlich von Wien, Nahe der Bundesstrasse Nummer 8, zwischen Deutsch-Wagram und Strasshof. Diese Anlage gibt es heuer erst das dritte Jahr, das heißt, dass sie erst im Jahr 2011 neu gegründet wurde.

63



7.2.2. Anbau und Angebot

Jeder Privatperson ist es möglich, hier eine Parzelle für eine Saison zu Mieten um dort Gemüse anbauen zu können. Die zur Verfügung gestellte Fläche wird von den Vermietern vorgedüngt, vorbereitet und mit den angegebenen Kulturarten besät. Danach wird jede Parzelle einzeln abgesteckt und im Mai an den Mieter übergeben. Dieser ist dann bis Oktober (Stichtag ist der Nationalfeiertag) für sein Beet selbst verantwortlich.

Zur Hilfestellung gibt es immer bei Parzellenübergabe eine ausführliche Informationsveranstaltung, an der man kostenlos teilnehmen kann. Während der Pflege- und Erntezeit stehen einem aber jederzeit Fachpersonen persönlich, telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung. Seine eingefahrene Ernte kann sich jeder dann auch selbst behalten und verarbeiten.

Für eine Grundbewässerung in der wachstumsintensiven Phase ist gesorgt, sonst muss man sich um sein Beet ganz alleine kümmern in der oben angeführten Zeit.

⁶³ Foto von der Homepage "Selbsternte", im Juli 2013

Dafür steht einem aber Gießwasser und ein Schlauch genauso zur Verfügung, wie ein Platz an dem man seine benötigten Hilfsmitteln hingeben kann.

Die vorbereiteten Kultursorten sind im Jahr 2013: verschiedene Paradeiser, Paprika und Melanzani Arten, Gurken, Hokaido-Kürbis, Butternusskürbis, gelbe und grüne Zucchini, Kohlrabi, Erbsen, Fisolen, Kidneybohnen, Fenchel, Wurzelpetersilie und Pastinaken, Knollensellerie, verschiedene Karottensorten, rote Rüben, Rettich und Radieschen, Mangold, verschiedene Zwiebelsorten und Salate inklusive Vogersalat. Darüber hinaus bleiben vier Reihen auf jeder Parzelle frei um selber noch Kräuter, Blumen und so weiter anbauen zu können. Das Nachsähen auf geernteter Fläche ist erlaubt.

Die Preise waren folgendermaßen in den Jahren 2012 und 2013:

Tab. 10: Parzellengröße und Preise für ein Mietbeet im Jahr 2012 und 2013

Parzellengröße	2012 und 2013
45 Quadratmeter	119 Euro
60 Quadratmeter	155 Euro
90 Quadratmeter	199 Euro

Die angegebenen Preise sind für die ganze Saison von Mai bis Oktober, bei einer Miete und gleichzeitigen Bezahlung bis jeweils 31.12. des Vorjahres. Jeden Monat später erhöht sich der Preis um zehn Euro. Im Preis inkludiert sind die vorbereiteten Beete, die oben beschriebene Bewässerung und Geräteunterbringung. Ebenfalls im Mietpreis enthalten sind Gutscheine für folgende biologische Feldfrüchte: Jeweils zehn Kilogramm heurige und speckige Erdäpfel zum Einlagern, dreißig Kilogramm Karotten, fünf Kilogramm Spinat (eignet sich auch zum Einfrieren) und fünf Kilogramm Weizenkörner (unaufbereitet ab Mähdrescher). Ob sich der Preis für das Jahr 2014 ändern wird für die Miete ist noch nicht bekannt.

Angebaut wird vor allem von Pensionisten, berufstätigen Personen mit Kindern und junge Singles. Allgemeine überwiegt die Altersklasse zwischen 25-45 Jahre. Im Jahr 2012 waren es vor allem die Paradeiser und die Fisolen die den Anpflanzern zu Beginn der Saison, durch späten Frost und Hagel, sorgen bereiteten. Die Fisolen haben sich nach den Anfangsschwierigkeiten rasch erholt und auch die Paradeiserpflanzen haben erst sehr spät, dafür aber dann sehr reich getragen.

8. Diskussion

8.1. Welche Möglichkeiten für Anbau/Anpflanzung werden schon genutzt

Bei meiner Umfrage beziehungsweise bei den Gesprächen, mit den befragten Personen hat sich herausgestellt, dass immer mehr Menschen, die zur Verfügung stehende Fläche zum Anbau/Anpflanzung nutzen. Allerdings gibt es auch genügend Leute, die ihre Fläche nicht nutzen wollen, da sie zu wenige Informationsmöglichkeiten kennen beziehungsweise auch sehr oft nicht wissen, wo sie diese bekommen können.

Die Befragten, die ihre Fläche nutzen, haben immer wieder sehr kreative und innovative Ideen, wie sie die zur Verfügung stehende Fläche möglichst optimal nutzen können. Einige Bilder dazu findet man in meiner Arbeit unter Punkt drei, Gestaltungsmöglichkeiten.

Am Meisten wird in Wien die eigene Loggia genutzt, obwohl das die kleinste Fläche ist, im Vergleich zu Terrasse und Vorgarten. In den Vorgärten, selten aber doch auch auf den Terrassen, findet man immer mehr Hochbeete, um die Arbeit in einer optimalen Höhe durchführen zu können und die Befragten finden diese Beete auch ideal, um ihren Anbau vor Schnecken und Co. zu schützen. Das ist auch der Grund, warum man auch in den Gärten immer mehr Hochbeete, aber auch Glashäuser (in den unterschiedlichsten Größen und Formen) finden kann. Die Glashäuser werden auch als Schutz vor Hagel und Starkregen genutzt. Auf Balkon und Co., wo meistens nur eine sehr kleine Fläche für den Anbau/Anpflanzung zur Verfügung steht, werden sehr oft Blumentreppen und -ampeln verwendet, um die zur Verfügung stehende Fläche optimal ausnutzen zu können. Aus welchen Materialien und Formen die Töpfe sind, ist dann eine Geschmacksache der jeweiligen Anbauer/Anpflanzer. Welche Möglichkeiten es hierfür gibt, wird unter Punkt drei meiner Arbeit, genauer beschrieben.

Es wird auch die Möglichkeit eines Mietbeetes und ähnlichem (genauere Beschreibung in meiner Arbeit unter Punkt sieben nachzulesen) immer mehr genutzt, da viele Menschen das gemeinsame Anbauen/Anpflanzen gerne mögen. Ich denke, dass es hierbei ein großer Vorteil ist, gleich gesinnte Personen anzutreffen, mit denen man jederzeit wertvolle Tipps und Tricks austauschen kann, damit der eigene Anbau/Anpflanzung noch besser gelingt und es somit zu noch mehr Ertrag kommt.

Ab März 2014 wird mithilfe der Boku ein neues Projekt gestartet, bei dem sich maximal zehn Personen einen Garten mit Gemeinschaftshaus, in der eine große Küche zum Einkochen vorhanden ist, und einer Terrasse, teilen. Dort sollen Gemüse, Beeren und Obst angebaut/angepflanzt werden. (Genauere Details waren im Oktober 2014, noch nicht bekannt. (ÖH-Magazin, Ausgabe 05/2013)

8.2. Wo gibt es genügend Informationsmöglichkeiten

Bei meiner Umfrage hat sich eindeutig gezeigt, dass vor allem Zeitschriften und Bücher von den Menschen in Wien und Wien-Umgebung genutzt werden. Ob es sich dabei um österreichische oder internationale Zeitschriften handelt, wurde bei meiner Umfrage nicht unterschieden beziehungsweise genauer hinterfragt. Es wäre, meiner Meinung nach sehr wichtig, noch mehr Informationen vor allem durch Medien wie

Radio und Fernsehen weiter zugeben an die Menschen, da man auf diese Art und Weise eine große Bandbreite an Leuten auf einmal erreichen kann.

Sehr oft haben mir die befragten Leute erzählt das Sie hauptsächlich Bücher und Magazine kaufen, wenn diese durch die Medien, aber auch durch Freunde und Bekannte, empfohlen werden.

In Österreich wird vorwiegend das Gartenmagazin: "Garten und Haus", welches Österreichs größtes Gartenmagazin ist, gelesen. Dieses Magazin (Daten sind aus der Zeitschrift „Garten und Haus“, Juli/August 2012, entnommen) wird vom österreichischen Agrarverlag herausgegeben. Der Verlagsort liegt in Wien, im 14. Bezirk. Man kann dieses Heft in Österreich per Abo beziehen oder man kann es auch jederzeit am Zeitungskiosk beziehungsweise in der Buchhandlung Morawa bekommen. Das Heft erscheint acht Mal im Jahr und kostet im Einzelpreis 6,80 Euro und der Abopreis beläuft sich im Moment auf 48 Euro. In diesem Magazin findet man auch immer die aktuellen Veranstaltungen und Workshops der österreichischen Gartenbau-Gesellschaft und auch Termine von verschiedenen Firmen, Instituten und Betrieben, welche diese selbständig hineinstellen können, sowohl in das Magazin als auch online unter www.garten-haus.at. Man findet darin Termine für ganz Österreich und vereinzelt auch welche für Deutschland. Sehr oft werden hier die Veranstaltungen der Wiener "Blumengärten Hirschstetten" und der "Arche Noah" in Niederösterreich eingetragen.

Es gibt aber auch noch andere Zeitschriften und Sondermagazin Ausgaben, die genauso wie immer mehr Bücher (einige davon siehe in meiner Literaturliste) von den Interessierten gekauft werden, wie zum Beispiel: "Mein schöner Garten", Europas größtes Gartenmagazin welches monatlich erscheint. Dieses Magazin erscheint zwölf Mal im Jahr und kostet im Abo (Stand Oktober 2013) Euro 48,00. Dieses Magazin bietet zusätzlich eine sehr umfassende Homepage unter der Internetadresse www.mein-schoener-garten.de, wo man neben den beliebtesten Inhalten der User und Leser/ -innen auch immer wieder aktuelle Tipps und Tricks, nachlesen kann. Außerdem gibt es die Möglichkeit, seinen eigenen Garten online zu gestalten, egal ob es das einfache Blumenbeet oder gleich der ganze Garten sein soll. Dafür ist allerdings eine kostenlose Registrierung notwendig.

Man findet auch immer wieder interessante Beiträge in dem Magazin: "News Leben". Dieses erscheint genauso monatlich. Es gibt auch immer wieder Beilagenhefte wie unter anderem im Kurier, das Heft: "Grüne Welt Journal", vom 20. Jänner 2013 und auch Spezialausgaben von (Frauen)Magazinen wie zum Beispiel das Heft: "Lisa Spezial- Balkon Spezial", das große Sonderheft von Blumen und Pflanzen.

8.3. Wo besteht noch mehr Bedarf für Information

Bei meiner Umfrage ist hat sich eindeutig gezeigt, dass es im Bereich Informationszentrum und vor allem bei den Workshops und Vereinen, die etwas mit Anbau/Anpflanzung im privaten Bereich zu tun haben, noch mehr Informationsbedarf geben würde. Als Informationszentrum wurde bei meiner Befragung meistens das Internet als solches erwähnt, obwohl ich eigentlich ein Zentrum, in welches man gehen und sich informieren kann, gemeint habe.

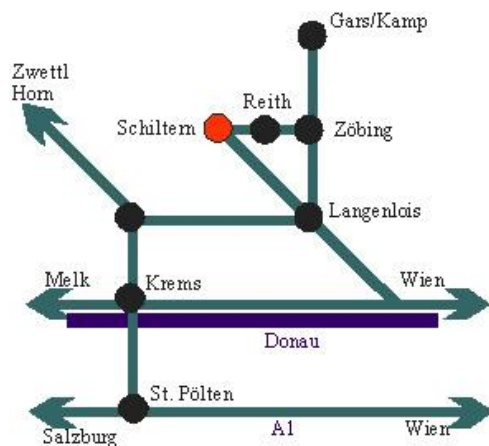
Um zu sehen, welche Möglichkeiten es, in den wenig genutzten Bereichen (ausgehend von meinen Umfrageergebnissen) gibt, habe ich mich auf die Recherche

in das Internet begeben, da es bei meinen Fahrten durch Wien und Wien-Umgebung so gut wie nie Plakate oder Hinweistafeln/-schilder gab, die zu erkennen gaben, dass es Workshops oder Ähnliches gibt beziehungsweise angeboten werden, in dem Bereich Anbau auf kleinster Fläche beziehungsweise Nutzung und Verwertung der selbst angebauten Lebensmittel und Pflanzen. Bei meiner Recherche im Internet habe ich dann doch einige bekannte Firmen und selbständige Personen gefunden, welche Workshops, das ganze Jahr über, in unterschiedlichster Art und Weise anbieten.

Im Folgenden habe ich ein paar Beispiele ausgewählt, wobei auch hier die Möglichkeit besteht, selber immer wieder bei den Personen nachzufragen und gerade in der heutigen, schnelllebigen Zeit im Internet nachzusehen (da man solche Workshops selten aus anderen Medien erfährt. Eine sehr gute Informationsquelle, wie oben in Punkt 8.2. schon erwähnt und genauer beschrieben ist auch das Gartenmagazin: "Garten und Haus"), wann und wo es wieder ein paar neue Workshops gibt.

Die Arche Noah in Schiltern, in Niederösterreich

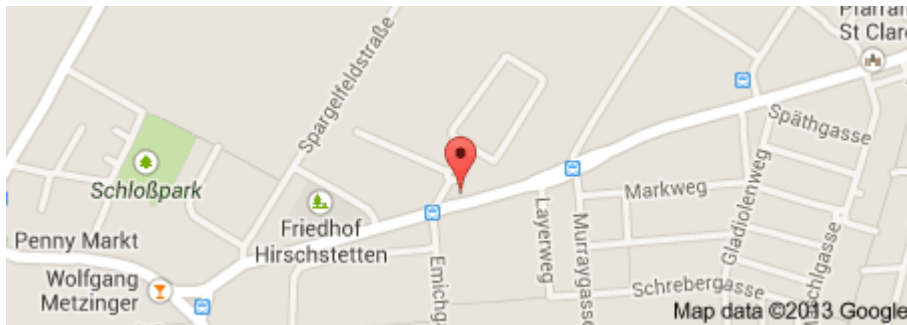
64



bietet auf ihrer Homepage, unter www.arche-noah.at, immer einen Monatskalender an, wo alle ihre eigenen, aber auch immer wieder von anderen angebotene, Veranstaltungen eingetragen sind. Darunter findet man unter anderem im Oktober 2013, Seminare zur Obstsortenbestimmung, Obstfesttage, Vorträge über "freies Saatgut für alle", und noch vieles mehr. Außerdem bietet die Arche Noah in Schiltern, in Niederösterreich, immer wieder Führungen für Erwachsene, Familien, Kinder und Schulklassen an und es gibt an jedem ersten Sonntag im Monat den sogenannten Raritätensontag, an dem besondere Führungen zu besonderen Themenschwerpunkten wie zum Beispiel Paradeiser, Kräuter, Raritäten und so weiter, inklusive Verkostung, angeboten werden. (Daten von der Homepage der Arche Noah, vom 31/10/2013)

⁶⁴ Foto von www.schiltern.caritas-stpoelten.at, von 1/11/2013

Die Blumengärten Hirschstetten, welche sich in Wien, im 22. Bezirk in der Quadenstrasse Nummer 15 befinden,⁶⁵



bieten auf ihrer Homepage, unter <http://www.wien.gv.at/umwelt/parks/blumengaerten-hirschstetten/veranstaltungen/index.html>, einen Veranstaltungskalender, immer für das laufende Jahr, an. Hier findet man unter anderem die Sommererlebnistage von Juni bis August immer donnerstags und sonntags, aber auch die Weihnachtsausstellungs- und Adventmarktstermine. Außerhalb dieser Veranstaltungen kann man auch jederzeit telefonisch, Führungen wochentags, ab zehn Personen anmelden. Neben der Homepage der Blumengärten gibt es auch eine eigene Veranstaltungsbroschüre, die man sich entweder downloaden oder per Post zusenden lassen kann. Die Blumengärten Hirschstetten bieten ein zusätzliches Service für Gehörlose an: Ein langjähriger Mitarbeiter der Wiener Stadtgärten und gehörloser Gärtner führt durch die Themengärten des Florariums und durch das dortige Palmenhaus. Gärtnerische Schmankerln, botanische Raritäten, Interessantes und Wissenswertes werden in Gebärdensprache vermittelt. Erstmals erfahren auch gehörlose Menschen gartenfachliche Details, zum Beispiel zum dortigen Schildkrötengarten. Das Angebot gilt für angemeldete (Klein-) Gruppen nach vorheriger Vereinbarung per E-Mail oder Telefon. Die Führungen sind kostenlos. Es können Besucherinnen und Besucher auch im Rahmen von Workshops und Führungen faszinierende Aspekte der Tier- und Pflanzenwelt kennenlernen. Es werden auch Einblicke in die Arbeit von Gärtnerinnen und Gärtnern gewährt. Die Mindestteilnehmerzahl bei allen Workshops liegt bei zehn Personen. Die aktuellen Workshops findet man ebenfalls immer aktuell auf der Homepage der Blumengärten Hirschstetten. (Daten von der Homepage der Blumengärten Hirschstetten, vom 31/10/2013)

Das Gartencenter Bella-Flora bietet das ganze Jahr über, an den unterschiedlichsten Standorten, in ganz Österreich, verschiedenste Workshops an. Im November und Dezember 2013 stehen vor allem Workshops an, an denen man den eigenen Adventkranz binden lernt und auch vor Ort selber macht. Dazu kann man die unterschiedlichsten Materialien selber mitnehmen. Geeignet sind hierfür auch Blätter und Äste aus dem eigenen (Vor) garten, Balkon oder Terrasse. Man kann auch sehr gut lernen, wie man eigene Dekorationen mit Blüh- und Grünpflanzen (am Besten von der eigenen Freifläche) gestalten und machen kann. Jeder Workshop findet unter fachkundiger Anleitung von Bella-Flora Mitarbeitern statt. Auf der Homepage kann man auch direkt unter dem Punkt "Essbarer Garten", Obst, Gemüse, Kräuter und essbare Blüten je nach Jahreszeit unterschiedlich bestellen und einige

⁶⁵ Foto von, www.maps.google.at, vom 1/11/2013

Informationen zu der eigenen Art nachlesen. (Daten von der Homepage Bella Flora, vom 1/11/2013)

Die Stadtbauerin habe ich im Zuge meiner Recherchen ebenfalls entdeckt. Hinter diesem Begriff verbirgt sich Ursula Grill, die in Strebersdorf Gemüseraritäten, Obst und Kräuter selber anbaut/anpflanzt, diese dann auch zu fixen Zeiten immer frisch verkauft und zu bestimmten Themen immer wieder Workshops anbietet.

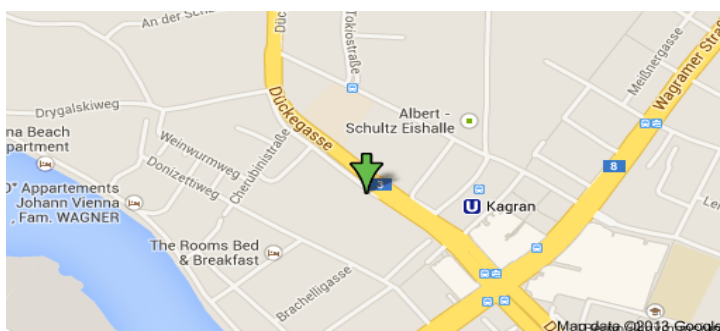
66



Sie bietet laufend Workshops für Kinder, Schulklassen und Erwachsene an und es gibt jährlich Ackerevents, so wie im August 2013 an denen man für einen Unkostenbeitrag von sieben Euro, teilnehmen kann. Ihre Workshops bietet sie unter anderem unter den Titeln: "Farming for Kids", Balsam und Tinkturen, Naturkosmetik, wilde Helfer", an. Ein Workshop für Erwachsene kostet meistens fünfundvierzig Euro. In diesem Preis sind neben Speisen und Getränken auch immer Kostproben und eventuell Samen zum mit nach Hause nehmen, enthalten. Die Kinder- und Schulklassenpreise sind je nach Workshop und Teilnehmeranzahl unterschiedlich aufgelistet. Auf der Homepage findet man unter dem Punkt Kooperationen auch noch weitere Personen und Firmen bei denen man an den unterschiedlichsten Workshops teilnehmen kann. (Daten von der Homepage: www.stadtbauerin.at, vom 1/11/2013)

Es gibt in Wien auch ein Gartenbaumuseum.

67



Dieses befindet sich im zweiundzwanzigsten Bezirk, in der Siebeckstraße 14 genauer noch gesagt, in der ehemaligen Orangerie im Schulgarten Kagran. Es beherbergt seit 2003 über 1.000 Exponaten aus Gartenbau und Floristik. Da ist bestimmt für jeden Hobbygärtner etwas dabei, das er selber auf der eigenen, zur

⁶⁶ Foto von, www.maps.google.at, vom 1/11/2013

⁶⁷ Foto von, www.maps.google.at, vom 1/11/2013

Verfügung stehenden Freifläche, anbauen/anpflanzen möchte. Das Gartenbaumuseum ist ganzjährig werktags (außer samstags) von 8 bis 14 Uhr geöffnet. Zusätzlich ist von April bis Oktober an jedem ersten Donnerstag im Monat bis 18 Uhr geöffnet. Außerhalb dieser Zeiten ist ein Besuch des Museums auch gegen Voranmeldung unter der Telefonnummer +43 1 4000-42270 möglich. Der Eintritt ist frei. (Daten von der Homepage: <http://www.wien.gv.at/umwelt/parks/gartenbaumuseum/kontakt.html>, 1/11/2013)

9. Zusammenfassung/Abstract

9.1. Deutsche Version

In meiner Masterarbeit geht es um den Anbau/Anpflanzung in Wien, auf privater Fläche, auf Balkon und Co. im Vergleich zum Anbau/Anpflanzung in den privaten Gärten von Wien-Umgebung.

Dafür wurde ein Fragebogen erstellt und von insgesamt zweihundertsechzig Personen ausgefüllt und anschließend von mir ausgewertet. Dabei ist es zu dem Ergebnis gekommen, dass sowohl in Wien als auch in Wien-Umgebung am meisten Jungpflanzen verwendet werden. Die Menschen verwenden am Häufigsten Bücher und Magazine als Hilfe beim Anbau/Anpflanzung. Die drei am meisten angebauten Sorten sind beim Gemüse: Tomate, Salat, Paprika; bei den Kräutern: Schnittlauch, Basilikum, Petersilie; beim Obst: Erdbeere, Himbeere, Marille und bei den Pflanzen: Rose, Oleander und Tulpe. Am Ende der Befragung ist noch zu erwähnen, dass die meiste Anbau/Anpflanznennung allgemein, mit einer Summe von 296, in Wien-Umgebung südlich war. Am wenigsten angebaut/angepflanzt allgemein, wird mit einer Summe von 149 im südlichen Wien. Das heißt, dass die Leute in der Stadt, hier am Beispiel von Wien, generell noch weniger anbauen/anpflanzen auf der für sie zur Verfügung stehenden Freifläche, als in Wien-Umgebung in dem eigenen Garten. Ein Problem, meiner Meinung nach, vor allem in Wien ist, dass zu wenig Werbung (egal in welcher Form) dafür gemacht wird, dass es mittlerweile immer mehr Möglichkeiten gibt, auch wenn man keine eigene Freifläche hat, sich eine zu Mieten und diese dann selbst gestalten zu können. Sehr viele Informationen dafür bietet bis jetzt nur der Zugang übers Internet.

Außerdem umfasst meine Arbeit einen Unterpunkt über Mietbeete und andere Möglichkeiten eine Freifläche gestalten zu können vor allem in Wien, wenn man selbst keine eigene Fläche dafür zur Verfügung hat.

Es werden auch die verschiedensten Gestaltungsmöglichkeiten der eigenen Freifläche in Wien und Wien-Umgebung genauer aufgezeigt. Wenn man keine Ahnung hat, welche Sorten und Arten sich leicht auf Balkon und Co. genauso wie in Gärten anbauen/anpflanzen lassen, so kann man diese unter Punkt vier meiner Arbeit nachlesen. Die Sorten wurden jeweils nach der Beliebtheit, in meinem Fragebogen, ausgewählt. Es heißt also nicht, dass es nicht noch zusätzliche, nicht angeführte Sorten gibt, die sich leicht, vor allem auf kleiner Fläche anbauen lassen.

9.2. Englische Version

My master thesis is about the cultivation / planting in Vienna on a private area on balcony and Co. in comparison to cultivation / planting in the private gardens of Vienna environment.

For this, a questionnaire was developed and completed by a total of two hundred and sixty persons, and subsequently evaluated by me. It has come to the conclusion that both are used in Vienna and Vienna-surrounding most seedlings. The people most often use books and magazines as an aid to cultivation / planting. The three most widely grown varieties are the vegetables: tomato, lettuce, peppers, herbs: chives, basil, parsley, the fruits: strawberry, raspberry, apricot and in plants: roses, oleanders

and tulip. At the end of the survey it has to be mentioned that most of the cultivation / Anpflanznung was generally to the south with a total of 296, in Vienna environment. Least grown / planted generally, it's a total of 149 in the southern part of Vienna. This means that people in the city, with the example of Vienna, generally much less grow / grow on the available free space for them, as in Vienna environment in your own garden. One problem, in my opinion is, that especially in Vienna it is too little that advertising (in any form) made sure that there are now more and more opportunities, even if you do not own open space, a to rent some and then grow there for itself. This provides a lot of information until now only access the Internet.

Also, my work includes a subsection on a rental bed and other ways to make an open space, especially in Vienna, if you do not have an open space for your own.

There will be shows in more detail the various design options of their own free space in Vienna and the surrounding area. If you have no idea what varieties and species can be easily on balcony and Co. just installing / how to grow gardens, so you can read at this in point four of my work. The varieties were each after popularity, in my questionnaire, selected. It does not mean that there is not yet an additional, not mentioned variety that can be grown easily, especially in a small space.

10. Anhänge

10.1. Fragebogen Wien

Fragebogen Gemüse/Kräuteranbau in Wien im Vergleich zu Wien-Umgebung:

Allgemeine Daten:

1. Geschlecht des Nutzers/Anbauers/Anpflanzers:
 Weiblich Männlich
 2. Tätigkeit:
 Schüler/Student Pensionist Berufstätig Zu Hause
 3. Welches Gemüse essen Sie am liebsten: (3 Nennungen)
 Gurke Paprika Salat
 Zucchini Pfefferoni Kartoffel
 Tomate Karotte sonstiges Gemüse _____
 4. Welche Kräuter mögen Sie am Liebsten: (3 Nennungen)
 Basilikum Petersilie Schnittlauch
 Rosmarin Thymian Oregano
 Dille Kresse sonstiges Kraut _____
 5. Welches Obst/Beeren essen Sie am Liebsten: (3 Nennungen)
 Erdbeere Himbeere/Brombeere Weintraube
 Marille Kirsche Pfirsiche
 Birne Apfel sonstiges Obst _____
 6. Welche Zierpflanzen mögen Sie am Liebsten: (3 Nennungen)
 Geranie Petunie Begonie
 Orchidee Rose Oleander
 Tulpen Margarite sonstige Zierpflanze _____
 7. Bereiten Sie zu Hause selber Speisen zu:(Kochen, Backen, Salate)
 Ja Nein
- Wenn Sie in Wien wohnen:**
8. Haben Sie in Wien eine Anbaufläche wie Balkon, Loggia, Terrasse oder ein Mietbeet das Sie bepflanzen können?
 Ja Nein
 9. Wird diese mögliche Anbaufläche für Gemüse, Kräuter, Obst oder Zierpflanzen genutzt?
 Ja Nein
 10. Wenn ja welche Fläche nutzen Sie?
 Balkon/Loggia Terrasse Vorgarten
 11. Wenn nein warum nutzen Sie diese Flächen nicht für den Anbau/Bepflanzung?
 wenig Zeit kein Interesse zu wenig Wissen sonstiges
 12. Wenn Sie Anbauen/Anpflanzen, was kaufen Sie um dies tun zu können?
 Jungpflanzen Samen Saatband sonstiges
 13. Würden oder haben Sie folgende Einrichtungen/Hilfsmittel genutzt/nutzen?

nutzen	Nein	bereits genutzt	würde es
Zeitschriften	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bücher	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vereine	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Workshops	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Informationszentrum	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Abschlussfrage für Hobbygärtner:

Bitte geben Sie an welche Sorten Sie von den oben in Punkt 3,4,5,6 genannten vom eigenen Balkon/Loggia usw. nutzen:

10.2. Fragebogen Wien-Umgebung

Fragebogen Gemüse/Kräuteranbau in Wien im Vergleich zu Wien-Umgebung:

Allgemeine Daten:

1. Geschlecht des Nutzers/Anbauers/Anpflanzers:

- Weiblich Männlich

2. Tätigkeit:

- Schüler/Student Pensionist Berufstätig Zu Hause

3. Welches Gemüse essen Sie am liebsten: (3 Nennungen)

- Gurke Paprika Salat
 Zucchini Pfefferoni Kartoffel
 Tomate Karotte sonstiges Gemüse _____

4. Welche Kräuter mögen Sie am Liebsten: (3 Nennungen)

- Basilikum Petersilie Schnittlauch
 Rosmarin Thymian Oregano
 Dille Kresse sonstiges Kraut _____

5. Welches Obst/Beeren essen Sie am Liebsten: (3 Nennungen)

- Erdbeere Himbeere/Brombeere Weintraube
 Marille Kirsche Pfirsiche
 Birne Apfel sonstiges Obst _____

6. Welche Zierpflanzen mögen Sie am Liebsten: (3 Nennungen)

- Geranie Petunie Begonie
 Orchidee Rose Oleander
 Tulpen Margarite sonstige Zierpflanze _____

7. Bereiten Sie zu Hause selber Speisen zu:(Kochen, Backen, Salate)

- Ja Nein

Wenn Sie in Wien-Umgebung wohnen:

8. Haben Sie in Wien-Umgebung eine Fläche in Ihrem Garten die Ihnen zur Verfügung steht für den Anbau bzw. Bepflanzung?

- Ja Nein

9. Wird diese mögliche Anbaufläche für Gemüse, Kräuter, Obst oder Zierpflanzen genutzt?

- Ja Nein

10. Wenn nein warum nutzen Sie diese Flächen nicht für den Anbau/Bepflanzung?

- wenig Zeit kein Interesse zu wenig Wissen sonstiges

11. Wenn Sie Anbauen/Anpflanzen, was kaufen Sie um dies tun zu können?

- Jungpflanzen Samen Saatband sonstiges

12. Würden oder haben Sie folgende Einrichtungen/Hilfsmittel genutzt/nutzen?

- | | Nein | bereits genutzt | würde es nutzen |
|---------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Zeitschriften | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Bücher | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Vereine | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

Workshops
Informationszentrum

Abschlussfrage für Hobbygärtner:

Bitte geben Sie an welche Sorten Sie von den oben in Punkt 3,4,5,6 genannten vom eigenen Garten nutzen:

11. Quellenverzeichnis:

11.1. Literaturverzeichnis

Bücher:

Beverley, Deena; Philips, Barty: Der Garten. Parragon Books Ltd, Bath

Breckwoldt, Michael (2012): Der Selbstversorgerbalkon. BLV-Buchverlag GmbH&Co. KG, München

Flint, Marian & Snor & Boot (2013): Selbst Angebaut. Edel:Books, Hamburg

Garant Verlag (2011): Großvaters Gartentipps. Garant Verlag GmbH, Renningen

Harding, Jennie: Die Welt der Kräuter. Parragon-Books Ltd, UK.

Hertle, Bernd; Kiermeier, Peter; Nickig, Marion (2008): Garten Blumen. Gräfe und Unzer Verlag GmbH, München

Künzle, Johann (2006): Das große Kräuterbuch. Patmos Verlag GmbH & Co. KG, Düsseldorf

Mayer, Joachim (2010): Leckerer vom Balkon. 3 Auflage, Gräfe und Unzer Verlag GmbH, München

Richberg, Inga-Maria (2010): Altes Gärtnerwissen wieder entdeckt. 9. Ausgabe, BLV-Buchverlag GmbH&Co. KG, München

Seabrook, P. (1980): Der ertragreiche Gemüsegarten. Fehling GmbH, München

Magazine:

Garten und Haus, September/Oktober 2011. Österreichischer Agrarverlag Druck- und Verlagsges.m.b.H. Nfg. KG, 1140 Wien

Garten und Haus, Juli/August 2012. Österreichischer Agrarverlag Druck- und Verlagsges.m.b.H. Nfg. KG, 1140 Wien

Garten und Haus , September/Oktober 2012. Österreichischer Agrarverlag Druck- und Verlagsges.m.b.H. Nfg. KG, 1140 Wien

Lisa Spezial-Balkon Spezial, Sonderheft Nummer 1

Mein schöner Garten, September 2003. Burda Community Network GmbH, München

News Leben, April 2012. Verlagsgruppe News Gesellschaft m.b.H., Wien

ÖH-Magazin, Mai 2013. Verlagsort Wien 1190 Österreichische Hochschülerinnenschaft an der Universität für Bodenkultur

11.2. Internetverzeichnis

- Apfel: www.gesundheit.de/ernaehrung/lebensm/obst/apfel
- Balkonfoto: www.123rf.com
<http://www.sein.de/koerper/ernaehrung/2012/vertikales-gemuese-gemuese-anbau-auf-dem-grossstadt-balkon.html>
- Begonien: www.meine-begonie.de
- Birne: <https://www.gesundheit.gv.at/Portal.Node/ghp/public/content/ernaehrung-saisonkalender-birne.html>
<http://www.gartendatenbank.de/wiki/pyrus-communis>
- Bokashi: www.multikraft.com
- Erdbeere: <http://de.wikipedia.org/wiki/Erdbeere>
- Frühbeet: www.brunnen-und-mehr.de/fruehbeet
- Geranie: www.geranien-pflanzen.de
- Glasfrühbeet: <http://www.steinershopping.at/garten/gewachshaus/anlehnhauser-Fruhbeet>
- Kresse: www.ernestopauli.ch/essen/kochtips/kresse/htm
- Marille: <http://de.wikipedia.org/wiki/Aprikose>
- Oleander: <http://de.wikipedia.org/wiki/Oleander>
- Orchidee: <http://de.wikipedia.org/wiki/Orchideen>
- Pfirsich: www.wien.gv.at/lebensmittel/uebersicht/obst/pfirsich
- Rose: <http://de.wikipedia.org/wiki/Rosen>
- Rosmarin: <http://de.wikipedia.org/wiki/Rosmarin>