

Dem Klimawandel im Garten trotzen

Tipps für Gartenliebhaber Unter extremen Wetterbedingungen wird Gärtnern schwieriger. Dafür können nun Soja und Süsskartoffeln erfolgreich in der Schweiz angebaut werden.

Sarah Fasolin

Das Wetter – Thema Nr. 1 unter den Gartenleuten. Es ist nichts mehr, wie es war, keine Bauernregel trifft mehr zu. Wie soll man da noch erfolgreich sein im Garten und viel ernten können?

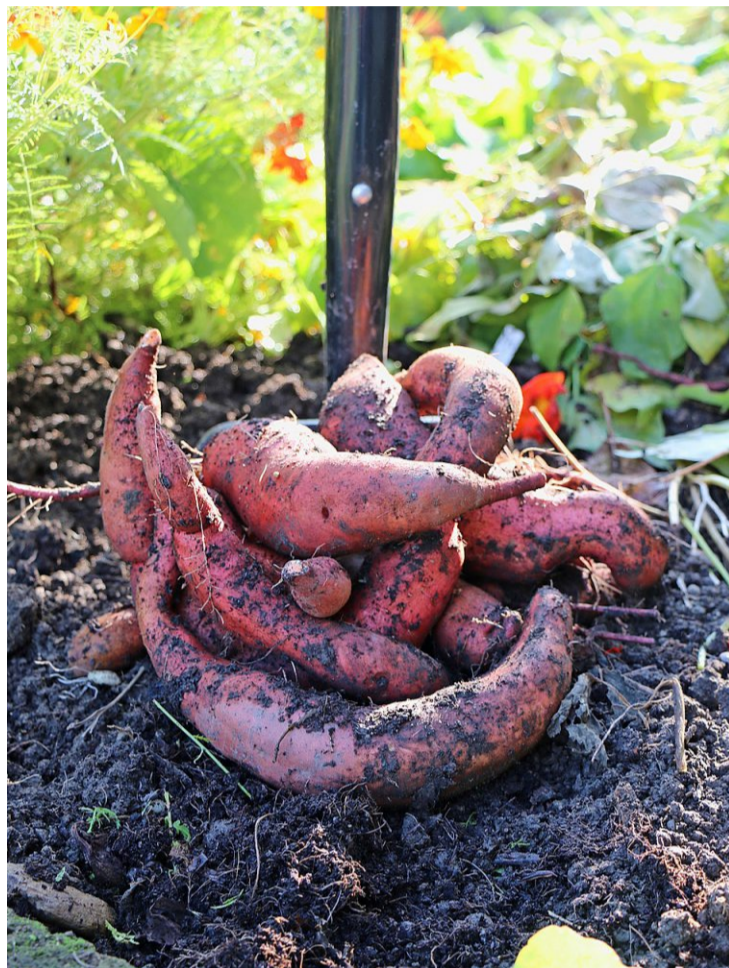
Gemäss den Berichten des Weltklimarates muss in Zukunft im Sommer nicht nur mit grösserer Hitze und mehr Trockenheit gerechnet werden, es drohen auch viel mehr Starkniederschläge. Konkret: Die Sommer werden heisser, trockener. Und wenn es dann doch einmal regnet, umso heftiger. Zwischendurch kann es auch sehr nasse Sommer geben. Mit einer Erwärmung, die bereits heute durchschnittlich 2 Grad beträgt, ist die Schweiz stärker vom Klimawandel betroffen als andere Länder.

Vor allem der Boden werde durch die extremen Wetterlagen stärker beansprucht, schreibt Cercle Sol, die Vereinigung der Bodenschutzfachleute in der Schweiz, in einem Faktenblatt zum Klimawandel und zum Boden: Starkniederschläge führen zu mehr Erosion, lassen die Erde verkrusten und waschen Nährstoffe aus. Höhere Temperaturen lösen eine unerwünschte Kettenreaktion aus: Es kommt zu mehr biologischer Aktivität im Boden, wodurch sich die organische Bodensubstanz schneller zersetzen kann. Dies wiederum führt zu verstärktem Humusabbau und somit zu abnehmender Bodenfruchtbarkeit.

Kurz: Es braucht neue Strategien im Garten.

Für Peter Ochsner, der seit 30 Jahren einen Sortengarten oberhalb von Heiden AR bewirtschaftet, ist die Bodenpflege entscheidend, um dem Klimawandel gärtnerisch zu trotzen. «Gut gepflegter Boden saugt Wasser auf wie ein Schwamm und speichert es», sagt Ochsner, der seinen Boden vor allem mit sogenanntem Komposttee versorgt. Andere Gemesegärtnerinnen und -gärtner setzen – je nach Bodenverhältnissen – auf Pflanzenkohle, Kompost, Mulch, Gründüngung, Bokashi oder Mikroorganismen, um die Wasser- und Nährstoffspeicherfähigkeit des Bodens zu verbessern. Zum Schutz vor Hagel und auch, um die Feuchtigkeit bestmöglich im Boden zu halten, spannt Ochsner Tunnel mit Kulturschutznetzen über einzelne Beete. Wichtig ist, dass es sich um Schutznetze aus dem Profi-Anbau handelt – diese sind nämlich meistens sehr viel stärker als die herkömmlichen Netze aus dem Detailhandel.

Für ein anderes Wetterextrem, die Hitze, eignen sich Schattiernetze oder auch alte Leintücher, die während Hitzeperioden die starken UV-Strahlen abdämpfen. Agronomin Eveline Dudda, die seit 48 Jahren gärtner (siehe auch Box), hat selber mobile Dachkonstruktionen gestaltet, die sich leicht von Beet zu Beet zügel lassen. Und weil es kein Gemesegarten ohne Giessen über den Sommer schafft, hält sie fest: «Regenwasser auffangen und speichern wird immer wichtiger.»



Vielseitige Nutzpflanze: Die Süskartoffel. Fotos: Eveline Dudda



Vor allem in Form von Edamame beliebt: Sojabohnen.



Rankendes Gewächs aus den Tropen: Chayote.

Bei allen Herausforderungen: Ochsner und Dudda nutzen die veränderten Klimabedingungen auch, um neue Gemüsearten zu testen und damit ihren Speiseplan zu bereichern. Gemesekulturen, die in der Schweiz noch vor wenigen Jahren kaum bekannt und nur mit Mühe angebaut werden konnten, gedeihen auf einmal viel besser. Ein paar Tipps:

— Soja (*Glycine max*)

«Das wärmere Klima und neuere, an Europa angepasste Sorten haben Soja für den Anbau im Hausgarten möglich gemacht», sagt Eveline Dudda. Vor allem in Form von Edamame ist Soja beliebt: Dabei werden die Sojaschoten noch unreif gepflückt, leicht geschwellt und als Snack gegessen – oder als Vorrat eingefroren.

— Chayote (*Sechium edule*)

«Diese auch Gemüsebirne genannte Kürbisart ist sehr zu empfehlen, da sie einen grossen Ertrag abwirft und in der Küche vielfältig eingesetzt werden kann», erklärt Dudda. Die Früchte dieser einjährigen Kletterpflanze schmecken nach einer Mischung aus Kohlrabi und Kartoffeln und sind je nach Lagerbedingungen bis zu sechs Monate haltbar.

— Meterbohne (*Vigna unguiculata subsp. sesquipedalis*)

Während die meisten Stangenbohnen bei zu viel Hitze ihre Blüten abwerfen, läuft die Meterbohne zur Hochform auf und produziert Bohnen, Bohnen, Bohnen. «Weil man nie weiss, ob der Sommer nun sehr heiss oder



Auch Indischer Spinat genannt: Der Malabarspinat.



Essbare Wurzelknolle: Yacon ist süss und saftig.



Mag es warm und sonnig: Die Meterbohne.

verregnet wird, baue ich immer übliche Stangenbohnen und Meterbohnen an», sagt Dudda. «So habe ich sicher Ertrag.»

— Malabarspinat (*Basella rubra*)

Den herkömmlichen Spinat *Spinacia oleracea* sät Eveline Dudda im Frühling schon gar nicht mehr aus – viel zu schnell schießt er in die Höhe. Stattdessen baut sie Malabarspinat an, die schnellwüchsige, dekorative Kletterpflanze mag es nämlich warm. «Den kann man auch im Hochsommer noch ernten», sagt sie.

— Yacon (*Smallanthus sonchifolius*)

«Wer auch immer Yacon probiert, ist begeistert», sagt Peter Ochsner. «Die aus den Anden stam-

mende, nicht frostharte Knolle ist süss, saftig, gut lagerbar und einfach im Anbau.» Die Knollen sehen ähnlich aus wie jene von Dahlien und werden wie diese im Frühling gesetzt und im Herbst geerntet.

— Süskartoffel (*Ipomoea batatas*)

«Die Wärme liebende Süskartoffel gehört zu den Gewinnerinnen der neuen Klimabedingungen», sagt Peter Ochsner. Allerdings sind nicht alle Sorten gleich gut geeignet und schmackhaft. Eveline Dudda empfiehlt zum Beispiel die Sorten «Beauregard» oder «Sugarroot Chestnut». «Hauptsache, das Saatgut stammt aus Europa», sagt sie, «sonst könnte es sich um Kurztagespflanzen handeln, die bei uns nicht ausreifen.»

Der neue Gemesegarten: Drei Bücher, die helfen

Mit ihrem Buch «Spriessbürger» über Gemesegarten in der Schweiz wurde Eveline Dudda schweizweit bekannt. Für ihr zweites Buch «Spriessbürger Spezial» (Spriessbürger-Verlag, 2020, ca. 32 Fr.) testete die Journalistin und Agronomin während dreier Jahre unbekanntes Gemüse und Spezialkulturen. Darin geht sie ausführlich auf deren Verhalten unter verschiedenen Bedingungen ein. Von der Erdbeere bis zum Wasserpinat porträtiert sie 36 kaum bekannte Gemüsearten. Die übersichtliche Darstellung hilft,

gesuchte Informationen, etwa zur Hitzeverträglichkeit, schnell zu finden. Da Saat- und Pflanzgut für Spezialkulturen nicht immer einfach zu erhalten ist, ist im Buch auch ein Kapitel zum Thema Pflanzenvermehrung zu finden.

Im Buch «Klimastarke Gemüse» (Haupt, 2024, ca. 30 Fr.) legt die Journalistin und Hobbygärtnerin Sigrun Hannemann den Fokus auf wärmeliebendes und robustes Gemüse, das von den wärmer werdenden Sommern profitiert. Unter den rund 60 vorgestellten Gemüsearten sind vie-

le Unbekannte wie Yams oder Kiwano, aber auch Klassiker wie Lauch und Mangold. Gleichzeitig beschreibt die Autorin die wichtigsten Grundlagen, wie Hobbygärtnerinnen den veränderten Bedingungen im Garten begegnen können. Wasserversorgung, Bodenpflege, Schutz vor Wetterextremen, Anbau in Mischkulturen und die Förderung von Nützlingen sind zusätzliche Schwerpunkte.

Ihr neuestes Buch hat die renommierte Gartenbuchautorin Sabine Reber zusammen mit dem Pflanzenzucht-Experten

Markus Kobelt von Lubera geschrieben. In «Der essbare Garten» (Land-Liebe, 2024, ca. 31 Fr.) beschreiben die beiden, wie sich das Gärtnern in den letzten 100 Jahren verändert hat und wie sich das auf die Züchtung neuer Sorten und den Anbau allgemein auswirkte. So gehen sie etwa der Frage nach, was es für Alternativen gibt für die Klimaverliererinnen unter den Gemesen, etwa zu vielen Salatarten oder zum Spinat. Zudem werden noch wenig bekannte Gemesorten vorgestellt, etwa Taro, Oca oder Baumkohl. (red)

Wabbelsoja: Extrem gesund, aber schleimig

Trendfood Natto Die in Reisstroh fermentierten Sojabohnen sind eine uralte japanische Spezialität.

Japans zweifelsohne grossartige Spezialitäten brauchen ob ihrer Fremdheit und Komplexität oft Jahrzehnte, um sich im Ausland durchzusetzen. Da unterscheiden sich Sushi, Dashi, Miso oder Ramen wenig. Es ist also trotz aller Japanbegeisterung eher unwahrscheinlich, dass Natto – das angeblich nächste grosse Ding in der Foodszene – einen schnellen Siegeszug bei uns antreten wird.

Natto besteht aus gekochten Sojabohnen, die getrocknet und dann fermentiert werden (traditionell in Reisstroh, heute regeln das entsprechende Bakterienkulturen der Lebensmittelindustrie), um sie als Reistopping, Suppen- oder Salateinlage zu essen. Sie gelten als extrem gesund und werden auch von ersten europäischen Herstellern im Lebensmittelhandel angepriesen.

Wie Alien-Glibber

Wer zum ersten Mal ein Natto-Glas öffnet, muss stark sein. Der Inhalt sieht aus wie irgendwas zwischen Ridley Scotts Alien-Schleim, Halloween-Deko und den Gespinsten, die Lebensmittelmotten weben.

Verantwortlich für die weisslichen, speichelartigen Ziehfäden zwischen dem Wabbelsoja ist das Bakterium *Bacillus subtilis*, das die Proteine der Bohnen in Glutaminsäure, also in Umami, umwandelt. Dabei ebenfalls entstehender Ammoniak und Schwefelverbindungen verleihen dem Ferment einen Geruch, der eine prägnante Schnittmenge aus Frittiertem, Vulkanlandschaft und getragenen Sportsocken bildet.

Streng genommen ist Natto kein Trendfood, sondern eine der ältesten Speisen der japanischen Küche. Tatsächlich gibt es zur gesundheitsfördernden Wirkung des Ferments viele Studien. Sein hoher Anteil an Vitamin K2 soll den Knochenbau fördern. Zudem schreiben einige Forscher Natto eine vorbeugende Wirkung gegen Demenz, Krebs, Darmerkrankungen und Thrombosebildung zu.

Dafür aber müsste man sich erst an den fremden wie komplexen Geschmack gewöhnen. Vielleicht hilft eine alte Faustregel der Aromenlehre: Um zu beurteilen, ob einem etwas schmeckt, sollte man es 20-mal probieren.

Natto hat salzige, süsse und herzhafte Noten sowie Anklänge von Blauschimmelpilz. Als Anfänger sollte man es vorsichtig dosieren, zum Beispiel als Salatwürze. Auch einem Frühstücksshake aus Milch, Getreide, Nüssen und Früchten kann 1 EL Natto eine interessante Tiefe verleihen. Und wem es eher um die Gesundheit geht, sollte Natto nur in kalten Gerichten einsetzen, Hitze macht viele der empfindlichen Inhaltsstoffe kaputt.

Marten Rolff



Speziell: Nattos speichelartige Fäden. Foto: Getty Images