

Bericht des 6. Minigärtner-Treffens der Schulgruppe Stuttgart – Filderschule

| | |
|----------------------------|--|
| Datum | 11.04.2024 |
| Betrieb/Ansprechpartner:in | Lehr- und Versuchsbetrieb der Staatsschule für Gartenbau Stuttgart-Hohenheim, Herr Henzler (Leitung Versuchsbetrieb) und Herr Berger (Versuchsansteller) |
| Gärtnerisches Thema | Besuch des Lehr- und Versuchsbetriebs, Sähen, Pflanzen, Ernten |

Diesmal waren wir ganz wissenschaftlich unterwegs! Unser Weg führt uns mit dem Bus zur Uni Hohenheim. Hier besuchten wir Herrn Henzler und Herrn Berger, die an der Staatsschule für Gartenbau (SfG) arbeiten und dort normalerweise im Bereich Gemüsebau eine Vielzahl unterschiedlicher Versuche durchführen bzw. begleiten. Heute aber war alles anders! Mit viel Geduld und Freude haben sie uns einen Einblick in ihre Arbeit gegeben und unsere Fragen beantwortet. Aber nochmal von Anfang an. Was machen die so normalerweise???



Die SfG führt im Bereich Gemüsebau aber auch im Bereich Zierpflanzenbau Versuche durch. Dabei werden zum Beispiel verschiedene Arten einer Gemüsesorte miteinander verglichen. Unter gleichen Bedingungen werden die Pflanzen gesät und angepflanzt. Dann werden sie erst beim Wachsen beobachtet und später, je nach Fragestellung des Versuchsaufbaus, miteinander verglichen. Dabei wird zum Beispiel der Geschmack (roh und/oder gekocht) verglichen, die Ertragsmenge pro Pflanze oder die Resistenz gegenüber Schädlingen. Möglich ist aber auch der Vergleich

von verschiedenen Anbauarten und -bedingungen, also Freiland, Folienhaus oder aber auch unter Anwendung verschiedener Düngerarten etc. Hier gibt es die unterschiedlichsten Fragestellungen und Themen.

Die Versuchsergebnisse werden über Veröffentlichungen oder Führungen der interessierten Öffentlichkeit, vor allem aber Anbauern, Züchtungsfirmen, Technikfirmen, Substratherstellern und Verbänden zur Verfügung gestellt. Diese können dann die Versuchsergebnisse in die Praxis übernehmen und entsprechend z.B. ihren Anbau von Gemüse gestalten, ihren Dünger oder ihr Saatgut weiterentwickeln oder technische Hilfsmittel weiterentwickeln und einsetzen. So muss zum

Beispiel nicht jeder Landwirt selbst verschiedene Tomaten anbauen, um zu sehen, welche die beste Sorte für ihn ist, sondern kann sich an den Ergebnissen der SFG orientieren.

Nun aber zu uns! Um mal in die verschiedenen Arbeitsbereiche Einblick zu erhalten, die verschiedenen Arbeitsschritte kennen zu lernen und vor allem um tatkräftig anzupacken, haben wir uns um Herrn Henzler und Herrn Berger geschart und uns erklären lassen, wie man hier profimäßig sät. So werden mit einer Erdtopfpresse kleine Anzucht- oder Presstöpfe hergestellt. Die Löcher für den Saatsamen sind dann bereits enthalten. In diese Löcher durften wir dann jeweils ein Saatkorn verschiedener Kohlarten wie zum Beispiel Wirsing, Brokkoli und Palmkohl und Mangold hineinlegen. Alles alte Sorten. Warum? Kommt gleich. Erstmal wichtig: Immer nur ein Saatkorn pro Loch!



Danach wurde Sand über die Löcher gestreut. Keine Erde. Sand ist leichter, erdrückt den Samen nicht und um den Saatkorn wird es jetzt schön dunkel. Das braucht der nämlich zum Austreiben. Obwohl, es gibt auch Pflanzen, die es lieber hell mögen, wie zum Beispiel Basilikum. In ca. 1 Woche wird das Pflänzchen dann aus der Erde schauen, und in 4-6 Wochen gehen die Pflänzchen dann nach Beuren zum Freilichtmuseum. Deshalb alte Sorten. Denn dort gibt es das Erlebnis.Genuß. Zentrum. Hier präsentiert das Freilichtmuseum das zukunftsweisende Thema Kulturpflanzenvielfalt lebendig und mit allen Sinnen: Wie entsteht eine Sorte? Warum sind viele Sorten vom Aussterben bedroht? Was ist eine Genbank und warum sind alte Sorten wichtig für unsere Zukunft? Das Herzstück des Erlebnis.Genuß.Zentrums sind die Gärten, Äcker und Streuobstwiesen des Museums. Zahlreiche Veranstaltungen wie Verkostungen, Kochkurse, Gartentipps und Märkte, gemeinsam durchgeführt mit regionalen Partnerinnen und Partnern, lassen die alten Sorten im Freilichtmuseum Beuren wieder lebendig werden. Und ein Partner ist also die Uni Hohenheim, deren Pflänzchen in die Gärten dort gesetzt werden.



Übrigens schneller ginge das Ganze mit einer Maschine wie hier im Bild. Aber wenn so viele Hände helfen wie bei uns, braucht es die empfindliche und teure Maschine überhaupt nicht.





Nach dem Säen ist der nächste Schritt das Umtopfen der kleinen Pflänzchen in größere Töpfe. Dies durften wir am Beispiel von Salatpflanzen ausprobieren. Drei von uns durften mitkommen und die Salatpflanzen holen.

Dann zeigte uns Herr Berger wie man so einen Pflanztopf mit Erde richtig befüllt. Damit man keine kleinen, in der Erde befindlichen, Holzstückchen unter den



Fingernagel bekommt und sich verletzt, wird die Hand seitlich geführt. Wenn der Topf $\frac{3}{4}$ voll ist, wird die Salatpflanze vorsichtig mittig eingesetzt und der Topf mit Erde drumherum aufgefüllt. Achtung, es muss ein Gießrand frei gehalten werden.

Jeder durfte nun eine Salatpflanze einpflanzen, die er dann auch von Herrn Henzler und Herrn Berger geschenkt bekommen hat. Vielen herzlichen Dank! In ca. 6 Wochen ist der Salat dann erntefähig. Er darf bis dahin in dem Töpfchen verbleiben. Was fehlt? Ach ja, die Pflänzchen müssen noch gegossen werden. Mit einem Gießgerät, wir würden ja dazu Brause sagen, wurden die Pflänzchen vorsichtig gegossen. Aber bevor sie gegossen wurden, sollten wir uns das Gewicht des nicht gegossenen Pflanztopfes merken. Hinterher, gegossen, waren die Töpfe natürlich viel schwerer. Nun wurde uns erklärt, dass der Profigärtner tatsächlich so überprüft, ob er eine



Pflanze gießen muss. Am Gewicht! Ist der Topf zu leicht, muss gegossen werden.



Nachdem wir ja gerade im Gewächshaus standen, kam die Frage auf, wie denn die Pflanzen, wie zum Beispiel Tomaten, dort bestäubt werden, damit überhaupt Früchte an den Pflanzen entstehen. Herr Henzler erklärte uns, dass dies Hummeln übernehmen. In jedes Gewächshaus wird ein Hummelstock gesetzt. Warum Hummeln? Weil Hummeln tatsächlich die besseren Bestäuber sind. Und da sprechen wir immer von den fleißigen Bienen!!!

Und sind wir jetzt schon fertig mit unserem Termin hier? Wir haben doch schon so viel gelernt und gesehen!



Aber nein, jetzt kommt noch ein ganz wichtiger Schritt! Wir dürfen ernten, denn der Mangold ist bereits erntefähig. Also alle los in das Gewächshaus mit dem Mangold. Vorher aber noch schnell ein paar Kästen holen, in die der Mangold dann hinein sollte.



Im Gewächshaus gab es 8 Reihen Mangold, alles ganz verschiedene Sorten. Das konnte man schon sehen, denn es gab Pflanzen mit weißen, mit roten und mit gelben Stielen. Richtig schön bunt sah das aus. Herr Henzler erklärte uns, dass es sich hierbei um eine Versuchsreihe handelte, bei der unter anderem der Geschmack untersucht wurde. Auch wir durften mal probieren und stellten fest, dass der Mangold mit den weißen Blättern am wenigstens aromatisch war, der gelbe war auch noch recht mild, der rote war am bittersten. Aber auch innerhalb der Farben gab es Unterschiede. Die Versuchsreihe war abgeschlossen. Da es sich hier aber um wertvolle Nahrungsmittel handelt, soll der Rest nicht einfach weggeworfen werden, sondern Menschen zugute kommen, die nicht so viel Geld haben und deshalb bei der Schwäbischen Tafel Stuttgart e.V. einkaufen gehen. Hier werden die Lebensmittel günstiger verkauft als in den normalen Supermärkten, so dass auch diese Menschen an gesunde und leckere Lebensmittel kommen können. Und was war nun unser Job? Blätter ernten.



Normalerweise erntet man Mangold, in

dem man die äußeren Blätter direkt über der Erde abschneidet. Dann kann der Mangold innen weiter wachsen und später nochmal geerntet werden. Aus Ermangelung an einer ausreichenden Anzahl an Messern haben wir die Blätter einfach abgebrochen. Da die Fläche demnächst eh geräumt wird, war das egal, der innere Kern muss ja nicht mehr weiterwachsen. 4 große Kästen haben wir mit Mangold gefüllt. Da werden sich die Menschen, die bei der Tafel einkaufen, aber freuen! Toll, dass die Uni Hohenheim solche Projekte unterstützt! Da helfen auch wir gerne!



Ein Blick auf die Uhr verriet uns, dass es Zeit war, uns auf den Heimweg zu machen. Schnell noch ein Abschlussbild machen und die „Drohung“ aussprechen, dass wir wieder kommen! So ein schöner Termin! Aber die Herren von der Uni Hohenheim haben nur gelacht und meinten, sie würden sich freuen uns mal wieder begrüßen zu dürfen.



Auf dem Heimweg waren wir ganz aufgekratzt und haben uns riesig über diesen außerordentlich informativen und schönen Termin gefreut. So darf es gerne weitergehen! Herzlichen Dank für diesen schönen Nachmittag bei der und an die SfG!