

Romanasalat "Forellenschluss"

bis Mitte Oktober

Pflege: sparsam gießen, Pflanzen trocken halten, im Glashaus gut

lüften, Pflanzen vor Regen und Schnee schützen (Abdeckung)

Winterschutz: Im Gemüse- oder Hochbeet mit Vlies oder Folie abdecken. im

Gewächshaus kein Winterschutz erforderlich

laufende Ernte der kräftigsten Blätter Ernte:

Verwendung: frische Salate

Besonderheit: Durch die auffällige Blattfärbung auch optisch ein Genuss!



Rucola (Wilder)

Verwenduna:

bis Mitte Oktober Pflanzuna:

Pflege: gießen nur bei Trockenheit, nicht zu nass halten!

Winterschutz: Im Gemüse- oder Hochbeet mit Vlies oder Folie abdecken, im

Gewächshaus kein Winterschutz erforderlich

laufende Ernte der kräftigsten Blätter Ernte:

frische Salate, als Gewürzkraut **Besonderheit:** zartwürziger Geschmack, mehrjährige Pflanze



Spinat

bis Mitte Oktober Pflanzung: regelmäßig gießen Winterschutz: keiner erforderlich

laufende Ernte der kräftigsten Blätter oder der ganzen Pflanze Ernte:

junge, zarte Blätter als Salat, größere Blätter für Spinat Besonderheit: unverzichtbarer Klassiker unter den Wintergemüsearten



Vogerlsalat

Ernte:

bis Ende Oktober Pflanzuna:

nach der Pflanzung gut eingießen, später eher trocken halten,

Winterschutz: Im Gemüse- oder Hochbeet mit Vlies oder Folie abdecken, im

Gewächshaus kein Winterschutz erforderlich

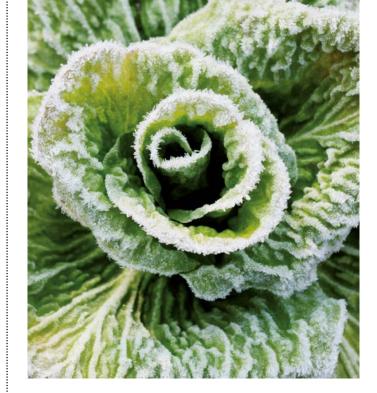
laufende Ernte der größeren Einzelblätter oder der ganzen

Pflanze, Blätter nicht in gefrorenem Zustand ernten

frische Salate Verwendung:

sehr kältetolerant, wächst auch bei +5 Grad noch





Wintersalat "Winterkönig"

bis Mitte Oktober Pflanzuna:

sparsam gießen, Pflanzen trocken halten, im Glashaus gut lüften, Pflanzen vor Regen und Schnee schützen (Abdeckung)

Winterschutz: Im Gemüse- oder Hochbeet mit Vlies oder Folie abdecken, im

Gewächshaus kein Winterschutz erforderlich

laufende Ernte der größeren Einzelblätter oder der ganzen Ernte: Pflanze, Blätter nicht in gefrorenem Zustand ernten

Verwendung: frische Salate

Besonderheit: alte Traditionssorte mit relativ großem Kopf





Wintamine

Die Winter-Gemüseernte im eigenen Garten, Hochbeet und unbeheizten Gewächshaus!



Die 0Ö Gärtner www.ooe-gaertner.at

Frische Vitamine ernten in der kalten Jahreszeit!

Frisches Gemüse auch im Winter aus dem eigenen Garten, Hochbeet oder unbeheizten Glashaus zu ernten, ist sicherlich der Traum eines jeden Hobbygärtners. Die gute Nachricht dazu: dieser Traum kann Wirklichkeit werden! Es gibt eine ganze Reihe von Gemüsearten, die auch den strengsten Frösten des Winters trotzen und so auch in der kalten Jahreszeit laufend eine vitaminreiche Ernte möglich machen. Voraussetzung dazu ist das zeitgerechte Auspflanzen im Herbst, damit die in Töpfen vorkultivierten Pflanzen noch ausreichend Zeit haben, in die Erde einzuwurzeln. Die Verwendung gut entwickelter, kräftiger Gemüsepflanzen ist natürlich Grundvoraussetzung, denn allzu viel Zuwachs der Pflanzen darf man sich in der kalten Jahreszeit natürlich nicht mehr erwarten!

Dieser Leitfaden mit 10 ausgewählten Gemüseportraits soll somit als kleine Anregung dienen, um die eine oder andere Gemüseart im bevorstehenden Winter einmal auszuprobieren.

Gutes Gelingen und eine vitaminreiche Winterernte wünschen die OÖ Gärtner!

10 Gemüseportraits für die eigene Winter-Ernte

Asia-Salate

Grün- und Palmkohl

Pflücksalat "Lattughino"

Romanasalat "Forellenschluss"

Rucola (Wilder)

Wintersalat "Winterkönig"



Asia-Salate

bis Ende Oktober Pflanzung:

Pflege: sparsam gießen, Regen-/Schneeschutz, vor Staunässe schützen

Winterschutz: Im Gemüse- oder Hochbeet mit Vlies oder Folie abdecken, im

Gewächshaus kein Winterschutz erforderlich

Ernte: laufende Ernte der größeren Einzelblätter, Blätter nicht in

gefrorenem Zustand ernten

frische Salate, Dekoration, als Gewürzkraut Verwendung:

Besonderheit: Auf Grund der vielfältigen Blattfarben und -formen, wie auch

den unterschiedlichen Geschmacksintensitäten der einzelnen Sorten, ein unverzichtbarer Bealeiter durch den Winter!



Blutampfer

bis Ende Oktober Pflanzuna: Pflege: regelmäßig gießen Winterschutz: keiner erforderlich

laufende Ernte der jungen Blätter Ernte:

frische Salate. Dekoration

Die jungen Blätter sehen nicht nur sehr dekorativ aus, durch Besonderheit:

den angenehm säuerlichen Geschmack passt der Blutampfer

auch sehr aut zu Salaten.



Grün- und Palmkohl

Pflanzuna: bis Mitte November regelmäßig gießen

Winterschutz: keiner erforderlich, ev. Schneeschutz, damit die Blätter unter

der Schneelast nicht abhrechen

laufende Ernte der Finzelblätter

zum Kochen, Braten, Dünsten, für Smoothies Verwendung:

Besonderheit: Alte Gemüseart, die bei uns ein wenig in Vergessenheit geraten

ist. Blätter sind reich an Vitamin C!



Mangold

bis Ende Oktober Pflanzuna:

Pflege: regelmäßig gießen und düngen

Winterschutz: keiner erforderlich, ev. Schneeschutz

Ernte: laufende Ernte der äußersten Stiele bzw. Blätter

zum Kochen, Braten und Dünsten, sehr vielseitig verwendbar Verwenduna: Die leuchtend bunten Blattstiele des Mangolds bringen tolle Besonderheit:

Farbe in die Wintergemüse-Küche.



Pflücksalat "Lattughino"

his Mitte Oktober Pflanzuna:

Pflege: sparsam gießen, Pflanzen trocken halten, im Glashaus gut

lüften, Pflanzen vor Regen und Schnee schützen (Abdeckung)

Winterschutz: Im Gemüse- oder Hochbeet mit Vlies oder Folie abdecken, im

Gewächshaus kein Winterschutz erforderlich

laufende Ernte der kräftigsten Blätter, nicht zu tief Ernte: abschneiden

Verwenduna: frische Salate

Besonderheit: Ernte bis in den Frühling möglich





Weiterführende Literatur zum Thema von Wolfgang Palme

Herausgeber:

Die OÖ Gärtner, Auf der Gual 3, 4020 Linz www.ooe-gaertner.at

Quelle: Ernte mich im Winter - einfach immer frisches Gemüse Wolfgang Palme, Löwenzahn Studienverlag

Bildquellen: DI Wolfgang Palme, Kary Wilhelm, Austrosaat, Reinsaat, Adobe Stock

Die OÖ Gärtner www.ooe-gaertner.at

