

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 85 (2007)
Heft: 9

Artikel: Bunte Ernte für den Teller
Autor: Walch, Christine
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-725500>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Fest für Augen und Gaumen: Solche Gemüsegärten lassen einem schon beim Hinschauen das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Bunte Ernte für den Teller

Eigentlich viel zu schön zum Essen: Ein Beet mit sogenanntem Prachtgemüse nimmt es optisch locker mit den üppigsten Blumenrabatten auf.

VON CHRISTINE WALCH

Zugegeben, ich bin nicht so die grosse Nutzgartenexpertin. Obstbäume habe ich vor allem wegen der schönen Blueschzeit gesetzt, Beeresträucher einfach zum Naschen und Rauke gesät, weil sie aus dem Garten würziger schmeckt als der manchmal recht grasige gekaufte Rucola. Kartoffeln kamen in den Garten, weil ich es so

archaisch finde, eigene Erdäpfel auszugraben – und nebenbei lockern die wachsenden Knollen schön den schweren Lehmboden auf. An Gemüse habe ich mich nie so recht herangewagt. Ich bediene mich gerne am stetig wachsenden Bioangebot im Handel.

Aber diesen Sommer bin ich auf die verführerischen Gemüseangebote von Pro Specie Rara gestossen, und es hat mich voll erwischt. Wobei in diesem Fall

die Liebe nicht durch den Magen ging (dort ist sie dann gelandet), sondern durch die Augen. Egal, ob die purpurrote Gartenmelde (als – auch grünes – Blattgemüse früher in Europa weitverbreitet, wurde dann vom Spinat verdrängt) oder der imposante, mehrjährige, silbergrüne Cardy «Argenté de Genève Epineux» (verwandt mit der Artischocke), der ab dem zweiten Jahr auch noch dekorative blaue Blüten treibt, egal,

ob die Rande «Non Plus Ultra» mit ihren kunterbunten Blättern oder der prachtvolle Federkohl «Hoher Roter Krauser» – alle diese Gemüse sind zuerst einmal eines: eine Augenweide.

Dann diese Namen: Da gibt es zu den oben erwähnten noch eine Stangenbohne «Blauhilde» (blaue Bohnen ganz ohne Revolver), den Krautstiel «Feurio», die Tomate «Schwarzer Prinz» – und so weiter. Nie mehr kann man Gemüse lediglich als profanes, wenn auch gesundes Nahrungsmittel ansehen, wenn sogar ein simpler Kopfsalat «Brauner Troztkopf» oder «Chez-Le-Bart» heisst (der hat auch noch hübsche rote Ränder!).

Ganz zu schweigen von den Möglichkeiten der Speisekarte. Bei Ihnen gibt es nicht einfach einen gemischten Salat, sondern Schwarzen Prinz mit Braunem Troztkopf und ein paar Streifen Corno Di Bue Giallo (ein gelber Gemüsepeperone). Und wenn Sie dann im Herbst noch Tortilla oder, gemischt mit einem Drittel normalem Mais, rosa Polenta aus Schwarzem Tessinermmais anbieten, werden Sie auch verwöhnte Gäste beeindrucken. (Da die Körner des Schwarzen Tessinermmais sehr weich sind, würde eine Polenta aus nur seinen Körnern zu klebrig.)

Die Schönheit will erarbeitet sein

Aber noch sind wir nicht beim Kochen, sondern erst beim Gucken, Staunen und Planen. Denn im Gegensatz zum nur bedingt dekorativen einsamen Zierkohl, der über Herbst und Winter in vielen Hauseingängen sein kümmerliches Dasein fristet, braucht so ein flamboyantes herbstliches Prachtgemüsebeet genauso viel Planung wie eine Staudenrabatte.

Das braucht eine gute Bodenvorbereitung, damit das Beet zum Beispiel mit einer Gründüngung gut über den Winter kommt. Weil die Prachtgemüse vor allem Starkzehrer sind, gehört vor der Pflanzung auch ordentlich Kompost ins Beet. Und nun müssen die traditionellen Gemüsegärtner ein bisschen umdenken: Die Prachtgemüse werden nicht wie die Rüebli streng in Reih und Glied gesetzt, sondern nach dem optischen Auftritt – genau wie beim Staudenbeet. Die Leitpflanzen, die durch Grösse, Farbe und Wuchs am auffälligsten sind, werden als Eyecatcher zuerst gesetzt und dann die weiteren wieder nach Farbe, Form und Grösse um sie herum gepflanzt.

25 JAHRE FÜR DIE ARTENVIELFALT

Pro Specie Rara (lateinisch: für seltene Arten), die «Schweizerische Stiftung für kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren», feiert dieses Jahr ihr 25-jähriges Bestehen. Der Höhepunkt dieses Jubiläums findet am 1. und 2. September im Zentrum von Bern statt. Auch Blumenliebhaber kommen in Bern auf ihre Rechnung: Auf dem Areal der Stadtgärtnerei in der Elfenau kann man bis in den Herbst hinein in einem Schaugarten alte Blumenstauden und Sommerblüher entdecken. Weitere Infos über das Jubiläum finden Sie unter www.ProSpecieRara.ch

Dabei muss man vielleicht drauf achten, dass bei diesen Gemüsen die Farbe Rot in allen Schattierungen ein wenig übervertreten ist. Damit der rote Federkohl, die rote Gartenmelde und der rote Krautstiel sich nicht gegenseitig die Schau stehlen, würde ich sie jeweils in homogene Gruppen setzen und diese Gruppen durch das vornehme silbrige oder dunkle Grün und die pompösen Blattformen des Cardy und des Palmkohls voneinander trennen.

Um unwillkommenen Unkrautsamen das Landen zu erschweren, sollte man das Gemüsebeet ziemlich dicht bepflanzen. Als «Bodendecker» empfehlen sich die oben erwähnten Randen, Salat und Winterlauch.

Um sonstige unliebsame Eindringlinge abzuwehren, genügt es bei den recht robusten Gemüsepflanzen, entsprechende Kräuter dazwischenzusäen wie Basi-

likum, den auch noch sehr dekorativen Borretsch oder Koriander und Kerbel.

Je nachdem, ob das Beet am Rand liegt oder von allen Seiten frei zugänglich ist, machen sich Stangenbohnen im Hintergrund oder im Zentrum gut. Ich würde neben der «Blauhilde» unbedingt auch die gute alte Feuerbohne setzen, deren korallenrote Blütenrispen sogar in diesem Juli jedem schlechten Wetter getrotzt haben. Als Rankhilfe empfiehlt es sich, aus drei Bohnenstangen eine Art Wigwam zu bilden, an denen die Bohnen sehr rasch hinaufranken.

Wie beim Staudenbeet muss man auch bei den Prachtgemüsen die Vergänglichkeit alles Schönen im Auge behalten. Sobald Gartenmelde und Lattich ihre Samenstände entwickeln, werden sie unansehnlich und sollten entfernt werden – wir haben ja den ganzen Sommer über von ihnen gepflückt wie auch von den Stangenbohnen. Der Verlust fällt optisch nicht gross ins Gewicht, da inzwischen die Herbst- und Wintergemüse ordentlich zugelegt haben, die man bis zum Frost (oder wie den Federkohl erst nach dem ersten Frost) ernten kann.

Damit das Prachtgemüsebeet auch im kleinen Garten seinen Platz findet, bietet Pro Specie Rara nächstes Jahr an ihrem traditionellen Setzlingsmarkt in der ersten Maiwoche in Wildeggen einen Korb mit Setzlingen für zweieinhalb Quadratmeter an. ■

Wie Sie nicht nur im Gemüsebeet, sondern auch von Bäumen und Sträuchern bunte Besonderheiten ernten können und dabei erst noch was für die Pflanzenvielfalt tun – darüber lesen Sie in der nächsten Zeitlupe.

INSERAT

Steigert die geistige Leistungsfähigkeit, fördert Gedächtnis, Lernvermögen und Konzentration.

Geistig vital!

Mit Phosphatidylserin.
www.alpinamed.ch



IQ-Energy®
In Ihrer Apotheke oder Drogerie.

Fördert Denkleistung.



AUFNAHMEN IM SORELL HOTEL SEEFELD, ZÜRICH