

# Peter Berg Der Mondgärtner

Leseprobe

[Der Mondgärtner](#)

von [Peter Berg](#)

Herausgeber: Kosmos Verlag



<http://www.unimedica.de/b18545>

Sie finden bei [Unimedica](#) Bücher der innovativen Autoren [Brendan Brazier](#) und [Joel Fuhrmann](#) und [alles für gesunde Ernährung](#), [vegane Produkte](#) und [Superfoods](#).

Das Kopieren der Leseproben ist nicht gestattet.

Unimedica im Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern

Tel. +49 7626 9749 700

Email [info@unimedica.de](mailto:info@unimedica.de)

<http://www.unimedica.de>



## Zauberformel Kompost

Kompost zubereiten heißt Nahrung für das Bodenleben zubereiten und diese Nahrung mit viel Liebe und Hingabe zu „kochen“! Die Zauberformel für besten Kompost lautet: Zerkleinern, mischen, feucht und bedeckt halten! Die Beachtung dieser Regel ist für das gute Gelingen Ihres Komposts wichtiger als das Suchen nach der besten Konstellation für die Kompostbereitung. Die herausragende Bedeutung des Komposts für die Gesundheit unserer Pflanzen sollte sich auch in unserem

Sprachgebrauch zeigen. Deshalb lassen Sie uns bitte nicht mehr von „Abfall“ sprechen, den wir kompostieren, sondern von „organischen Wertstoffen“. Aus Abfall entsteht nur „Abfälliges“,



**Gutes Werkzeug, wie diese Rebschere, erleichtert die Zubereitung des Komposts.**

doch unser Ziel ist es, hochwertigen Kompost für das Nahrungsnetz des Bodens zuzubereiten.

### Zerkleinern für die Kleinsten

Der erste Teil der Kompostregel ist das Zerkleinern. Bei der Kompostierung ist es das Wichtigste, den Mikroorganismen, die auf vielfältige Weise am Stoffabbau und -umbau sowie am Humusaufbau beteiligt sind, „mundgerechte“ Happen für diese grundlegende Arbeit vorzulegen. Deshalb ist es entscheidend, alle vorhandenen organischen Reststoffe zu zerkleinern - am besten auf „julienne- oder

**Alle Speisereste dürfen auf den Kompost. Auch Wurst, Zitronen- und Bananenschalen. Sie müssen nur gut zerkleinert werden. Das erfreut die Mikroorganismen.**



## Alles (darf) auf den Kompost

Selbstverständlich kann alles, was an Speiseresten übrig bleibt, auf den Kompost, d. h. nicht nur alles Obst und Gemüse (auch gekochtes Gemüse), sondern ebenso Brot, Käse, Spaghetti, Wurst etc. Zitrus- und Bananenschalen (der eigenen Gesundheit zuliebe möglichst auch in Bioqualität) sind ebenfalls kompostierbar. Machen Sie selbst den Versuch und legen Sie eine ausgepresste Zitrone halbiert in den Kompost, die eine Hälfte unzerkleinert und daneben die andere Hälfte, die Sie auf die vorgegebene Größe klein geschnitten haben. Beobachten Sie, was innerhalb einer Woche passiert. Sie werden staunen!

Brunoisegröße" (Juliennes sind kleine Streifen, Brunoises kleine Würfel, beide 4mm X 4mm breit). An den Schnittflächen setzen später Mikroorganismen an, die die organischen Reste in kürzester Zeit zerlegen. Größer geschnittenes Material erreicht im Kompost nicht die optimalen Bedingungen, da die Mikroorganismen länger brauchen, um es zu zerlegen. Zudem entstehen eventuell unerwünschte Begleitprozesse.

### Organische Wertstoffe für den Kompost

Eierschalen kommen in den Kompost! Sie sind eine wichtige natürliche Kalkquelle. Die im Inneren haftende Haut ist



**Auf die Zubereitung kommt es an. Sie dürfen im Prinzip alles auf Ihren Kompost geben, Hauptsache, die organischen Wertstoffe sind gut zerkleinert. Dabei leistet fürs Grobe manchmal auch ein Spaten gute Dienste.**

zudem ein Leckerbissen für die vielfältigen Lebewesen im Kompost. Aber auch Eierschalen müssen natürlich so klein wie möglich gemacht werden. Am besten man zerdrückt sie in der Hand und gibt sie sofort in den Kompostsammeleimer in der Küche. Wer das nicht so mag,



## Kompost

kann die Schalen in einer Tüte sammeln und später mit dem Wellholz zerkleinern.

### Sammeln ohne unangenehme Gerüche

Unsere Familie sammelt ihre organischen Reste in der Küche in einem separaten Komposteimer, einem „Kompost-Kesseli“. Der Handel bietet hier verschiedenste Ausführungen. Wählen Sie Ihr Gefäß

**Die Berner Gertel ist das beste Werkzeug zum händischen Zerkleinern von weichen, wenig verholzten organischen Wertstoffen. Sie zeichnet sich durch eine gerade Klinge mit waagrechttem Stiel aus.**



nicht zu groß, denn es sollte mindestens einmal pro Woche geleert werden.

Es empfiehlt sich, schon in der Küche den organischen Resten Gesteinsmehl zuzusetzen. Dadurch entsteht keine Fäulnis. Funktionieren Sie hierzu ein Glas (ca. 500 ml) mit Schraubdeckel zu einem Riesensalzstreuer um. Schlagen Sie mit einem kräftigen Nagel ca. zehn Löcher in den Deckel und befüllen Sie danach das Glas ca. drei Viertel mit dem besten Steinmehl, das Sie bekommen können. Stäuben Sie immer, wenn Sie zerkleinerte organische Reste in der Küche in den Eimer einfüllen, einen „Hauch“ Steinmehl dazu. Damit unter-



**Baum- oder Strauchschnitt eignet sich besonders als Häckselgut für den Kompost. Ebenso Rasenschnitt. Das Pflanzenmaterial muss jedoch vor der Anwendung im Kompost sehr gut geschreddert bzw. zerkleinert werden, damit es für die Mikroorganismen verfügbar ist.**

## Jungpflanzenanzucht in Saatschalen

Für Aussaaten in Gefäßen, egal welcher Art, benötigen Sie eine nicht allzu nährstoffreiche Erde. Diese kann aus zwei Drittel gutem, gereiften Kompost, ca. einem Sechstel Sand und einem Sechstel sogenannter Maulwurfshügelerde gemischt werden. Es ist eine torffreie Mischung, in der in aller Regel die Aussaaten gut gedeihen. Sie können auch für diese Saat das Hornmist-Präparat dynamisieren und anwenden.

Das Gefäß sollte natürlich unten Löcher haben und in einem Untersetzer stehen, damit überflüssiges Gießwasser ablaufen kann - falls viel gegossen wurde.

### Aussäen mit kosmischen Impulsen

Die Saatschalen werden zum gewünschten Saattermin immer frisch mit Erde befüllt. Durch diese Erdbewegung, kurz vor der Aussaat, wird es dem Kosmos möglich zu wirken. Immer, wenn die Erde bewegt wird, kann sich die größtmögliche Wirksamkeit der Konstellationen entfalten. Nur die Samen auszustreuen ist für die kosmischen Impulse zu wenig!

Die Samen werden nach der Aussaat mithilfe eines feinen Siebes und feiner Erde bedeckt, und zwar so dünn, dass die Samen nicht mehr erkennbar sind. Vorsichtiges Angießen ist selbstverständlich, damit die Saat nicht verschlammt. Decken Sie die Saatgefäße anschließend immer mit einem Vlies ab. Die Keimung erfolgt schneller und Sie müssen nicht so viel gießen.

### Gutes Auflaufen für Sämlinge

Danach ist etwas Geduld gefragt. Tragen Sie auf alle Fälle das Aussaatdatum, die Pflanzenart und -sorte auf das Etikett und in Ihren Gartenkalender ein, damit Sie Erfahrungswerte sammeln können, wie lange die Aussaat bei den einzelnen Gemüsearten dauert. Schauen Sie jeden Tag nach den Aussaaten, um zur richtigen Zeit das Vlies abnehmen zu können. Stellen Sie nach erfolgter Keimung die Saatschale so hell wie möglich, damit die jungen Pflänzchen (Keimlinge) durch das Suchen nach Licht keine unnötigen Geiltriebe bilden müssen. Denn kurze, stämmige Jungpflanzen sind bei der eigenen Anzucht unser Ziel.

### Sämlinge abhärten

Wenn es die Witterung erlaubt, wird das Gewächshaus gelüftet und so die Temperatur niedrig gehalten. Die Keimlinge vom Fensterbrett sollten bei geeigneter Witterung nach draußen gestellt und eventuell nachts wieder hereingeholt werden. Sind die Keimlinge über das Keimblattstadium hinausgewachsen und Sie können die ersten sogenannten Charakterblätter (für diese Pflanze typischen Blätter) erkennen, wird es Zeit, die Pflänzchen zu pikieren. D.h. sie einzeln in größere Gefäße zu setzen, damit eine gute, zügige Jungpflanzenentwicklung erfolgen kann.

## Jungpflanzenanzucht im Gartenbeet

Anstelle der Saatschale können Sie auch direkt im Garten ein Anzuchtbeet einrichten, das gilt besonders für Aussaaten im späteren Gartenjahr ab Mitte Mai. Salate, Kohl und später Lauch können auf diese Weise gut herangezogen werden. Die umfassende Bodenbearbeitung mit dem Hornmist-Präparat erfolgt hier zusätzlich mit einer größeren Menge reifen Komposts. Für die Aussaat wählen Sie wieder einen Tag, der dem Pflanzentypus entspricht. Für die im Beispiel genannten Pflanzen (Kohl, Lauch, Salat) wäre dies ein Blatttag.

### Gute Startbedingungen

Säen Sie die Samen sorgfältig und nicht zu dicht, damit die Pflanzen für eine gute Jugendentwicklung genügend Platz zu Verfügung haben. Gute Startbedingungen erhalten die Samen außerdem, wenn sie sorgfältig angegossen und anschließend sofort, mit einem speziell für Aussaaten entwickelten Ernteverfrühungsvlies, abgedeckt werden. Vergessen Sie zum Schluss nicht das Beet mit einem Etikett zu versehen, das alle wichtigen Daten enthält, die Sie zum Sammeln Ihrer Erfahrungswerte brauchen.

### Ab ins Pflanzbeet

Auch hier muss man sich nach der Aussaat in Geduld üben. Schauen Sie jedoch immer wieder unter das Vlies, um zu verfolgen, was sich da so tut. Denn sobald



**Kleines Handjätegerät beim Einsatz in der Saatreihe. Hiermit können erste Beikräuter entfernt und den Sämlingen somit ein guter Start gegeben werden.**

es keimt, müssen Sie am Abend das Vlies abnehmen -damit sich die Sämlinge in der Nacht an die raue Wirklichkeit gewöhnen können und nicht am Tage in der Sonne verbrannt werden - und weiterhin Ihre kleinen Schützlinge im Auge behalten. Sind die Jungpflanzen groß genug, werden sie mit ihrem größeren Wurzel ballen an die geplante neue Stelle im Garten gepflanzt.

Auch an dem neuen Pflanzplatz wurde zuvor eine umfassende Bodenbearbeitung zur richtigen Konstellation durchgeführt. Nun kann das zügige Wachstum der Pflänzchen weitergehen.



Peter Berg

[Der Mondgärtner](#)

Biodynamisch gärtnern mit Peter Berg

128 Seiten, geb.  
erschienen 2011



Mehr Bücher zu gesund leben und gesunder Ernährung [www.unimedica.de](http://www.unimedica.de)