

Zehn Tipps für die Frühlingsaussaat

Ist die Saat nicht aufgegangen, so führt man das häufig auf Qualitätsmängel des Saatgutes zurück. Oft tragen jedoch Fehler vor oder bei der Aussaat, wie ungünstige Bodenvorbereitung, zu flaches oder zu tiefes Säen, Austrocknung oder Verschlammung des Bodens und Schädlingsbefall dazu bei, daß das Saatgut nicht aufläuft.

Deshalb hier zehn Tipps zur optimalen Aussaat:

1. Beginnen Sie mit der Bodenbearbeitung und Aussaat erst dann, wenn der Boden abgetrocknet ist und nicht mehr schmiert. Das Warten lohnt sich. Nicht der frühe Saattermin ist ausschlaggebend für den Ertrag, sondern die optimalen Bedingungen.
2. Außerdem benötigen die Gemüsearten zur Keimung bestimmte Mindesttemperaturen (Möhren 5 °C, Petersilie 6 °C, Porree und Zwiebeln 8 bis 10 °C, Bohnen 10 bis 12 °C, Gurken über 12 °C). In der kalten Erde würden die Samen an Vitalität und Keimkraft verlieren.
3. Ein ideales Saatbeet sollte feinkrümelig, gleichmäßig belüftet und unkrautfrei sein. Vor der Aussaat sollten Sie den Boden mit dem Kultivator auflockern und anschließend mit der Harke fein krümeln.
4. Je feiner der Samen, desto feinkrümeliger sollte die Erde vorbereitet werden.
5. Verwenden Sie zur Aussaat hochwertiges Saatgut sowie bewährte und empfehlenswerte Sorten. Die Auswahl geeigneter Sorten ist der Grundstein für Ihren Erfolg im Garten, denn Qualität, Gesundheit und Geschmack sind Eigenschaften, die sortentypisch sind. Es gibt inzwischen eine große Auswahl an ertragreichen widerstandsfähigen oder resistenten Sorten, die robust und gesund heranwachsen. Besonders leistungsfähig sind Hybrid-Sorten. Der höhere Preis macht sich jedoch bei der Ernte bezahlt.

6. Rechtzeitige Planung und ein früher Einkauf von Saatgut geben Ihnen die Sicherheit, die gewünschten Sorten auch zu bekommen.
7. Es sollte nicht zu tief gesät werden. Samen, die zu tief in die Erde gelangen, können unter Kälte, Feuchtigkeit und Luftmangel leiden. Als Faustregel gilt: den Samen nur bis zu seiner dreifachen Stärke mit Erde bedecken. Ausnahmen bilden Erbsen, die besonders tief gesät werden sollten, da sie nach der Keimung noch in der Erde Bitterstoffe bilden, die die Vögel vom Verzehr der Keimlinge abhalten.
8. Es sollte nicht zu dicht gesät werden, da sich sonst Licht- und Luftmangel einstellen können. Am meisten Gefühl für das Saatgut besitzt man, wenn man es aus der Hand heraussät. Den Inhalt der Samentüte auf die Handfläche oder bei feinerem Saatgut in ein flaches Schälchen geschüttet und die Aussaat gelingt, wenn Sie den Samen mit den Fingerspitzen in geringem Abstand über der Rille in die Erde streuen. Feines Saatgut kann zudem mit Sand vermischt werden, dann wird es automatisch dünner gesät.
9. Bei langsam keimenden Gemüsearten wie Möhren, Zwiebeln, Petersilie und Porree (Keimdauer 14 bis 28 Tage) ist es ratsam, eine Markiersaat mit schnellkeimenden Gemüsearten wie Salat, Radieschen oder Spinat (Keimdauer 5 bis 10 Tage) vorzunehmen. Die schnell keimenden Samen laufen auf und zeigen den Verlauf der Reihen an, was das Hacken vereinfacht. Die Markiersaat sollte sparsam verwendet werden und sofort nach Auflauf der langsam keimenden Gemüseart entfernt werden.
10. Nach dem Schließen der Saatrillen den Boden mit dem Harkenrücken andrücken, um Bodenschluß herzustellen. Zu lockere Erde verhindert das Aufsteigen von Feuchtigkeit zum Keimling. Bodenschluß ist besonders wichtig bei Möhren, Zwiebeln, Feldsalat und bei der Verwendung von Saatabändern. Aussaaten an Ort und Stelle sollten Sie nicht gießen. Eine Ausnahme bilden Petersilie und pilliertes Saatgut.