

Mein kleiner Garten an Bord

Besonders für Fahrtensegler in abgelegenen Gebieten stellt ein Bootsgarten eine wertvolle Ergänzung des Speiseplans dar. Aber auch für einen längeren Urlaubstörn zahlen sich ein paar Töpfe an Bord aus.

Text und Fotos BIRGIT HACKL



Die Crew der *Pitufa*: Birgit Hackl (38), Christian Feldbauer (40) und Schiffskatze Leeloo (16). Links: ihr Bootsgarten als Vitaminlieferant. [→ www.de.pitufa.at](http://www.de.pitufa.at)

Besucher auf *Pitufa* sind oft überrascht, wenn sie meinen kleinen Schrebergarten unter der Sprayhood sehen und setzen voraus, dass Topfpflanzen auf einem Boot kompliziert und umständlich sind und dass der ganze Aufwand irgendwann ohnehin in einer erdigen Sauerei auf dem Cockpitboden landet. Meine ersten Gartenversuche endeten in der Tat mit verwelkten Pflanzen unter Deck, und so mancher grüne Passagier starb den Heldentod trotz meiner besten Absichten. Ich habe aus meinen Fehlern gelernt und mittlerweile läuft die Kräuterproduktion einwandfrei. Besonders für Fahrtensegler in abgelegenen Gebieten stellt ein Bootsgarten eine wertvolle Ergänzung des Speiseplans dar, aber auch für einen längeren Urlaubstörn zahlen sich ein paar Töpfe aus. Denn schon eine Handvoll frischer Kräuter verwandelt ein hausgemachtes Abendessen in ein leckeres Gourmetgericht.

Der richtige Platz

Die Pflanzen sollten an einem sonnigen Ort stehen, aber vor Regen und vor allem Gischt sicher sein. Wichtig

ist, den Platz so zu wählen, dass die Töpfe auch beim Segeln an Ort und Stelle bleiben können.

Als Gartenanfänger hatte ich die Töpfe im Buchtmodus im Cockpit und lagerte sie beim Segeln unter Deck, doch bei rauem Seegang schlitterten sie herum und am Ende verstarben die Pflanzen an Lichtmangel. Auch der gute Vorsatz, die Pflanzen an ruhigen Segeltagen im Cockpit zu lassen und sie bei schlechter werdenden Bedingungen in Sicherheit zu bringen, funktionierte nicht. Wenn das Wetter umschlägt, hat man zu viel mit Reffen und Segelwechseln um die Ohren, als dass man sich um die grünen Passagiere kümmern könnte.

Bei uns haben die Pflanzen ein dauerhaftes Heim unter der Sprayhood gefunden, was gut funktioniert, weil wir keine Winschen oder Leinendurchführungen in diesem Bereich haben.

Der passende Topf

Blumentöpfe haben normalerweise Löcher im Boden, um überflüssiges Wasser abfließen zu lassen. Auf einem schaukelnden Boot ist es aber

nur eine Frage der Zeit, bis ein Untertopf voll mit erdigem Wasser seinen Inhalt übers Cockpit verteilt, daher verwende ich geschlossene Töpfe. Jede Plastikbox kann als Heim für Pflanzen dienen – wichtig ist nur, dass die Container einen niedrigen Schwerpunkt haben und gut in die ausgewählte Pflanzenecke passen.

Damit die Töpfe auf einem schaukelnden, krängenden Boot an ihrem zugewiesenen Platz bleiben, stellen wir sie auf Anti-Rutsch-Matten und spannen einen Expander rund um den Garten. Ein entsprechend hoher Gartenzaun aus Holz oder Plastik wäre wahrscheinlich noch stilechter, war in unserem Fall aber nicht nötig.

Bootstaugliches Grün

An Bord gedeihen wenig anspruchsvolle Pflanzen, die man lange aberntet kann. Kräuter wie Basilikum, Thai-Basilikum, Oregano, Koriander, Minze, Petersilie und Schnittlauch beispielsweise peppen fast jedes Gericht auf. Spinat ist auch sehr robust und wächst, selbst wenn man ihn zurückschneidet, munter weiter. Die jungen Blätter schmecken hervorragend in Salaten oder Sandwiches.



Kein Katzengras: Der Kletterspinat wächst für Frauchen und Herrchen. Rechts oben: Was ein guter Salat werden will, braucht große Kübel. Sprossen hingegen wachsen schnell und sind gutes Wok-Gemüse.



Sprossensalat à la Pitufa

Zubereitungszeit

72 Stunden (bis die Sprossen groß genug sind) + 10 Minuten

Zutaten für 2 Portionen

- 300 g Blattsalat (am besten frisch aus dem Bootsgarten oder zumindest frisch vom Markt)
- zwei Handvoll selbstgezogene Linsensprossen
- fein geschnittener Parmesan (oder welcher Käse grad im Mini-Market erhältlich ist)
- 1 Zweig Minze aus dem Bordgarten

Dressing:

- Saft einer halben Zitrone
- 1 Teelöffel Senf
- Olivenöl
- 1 Messerspitze Salz

Zubereitung

Salat waschen, in mundgerechte Stücke reißen, rund um den Teller drapieren. In die Mitte eine Handvoll Linsensprossen, darauf geschnittenen Käse verteilen und fein gehackte Minze darüberstreuen. Dressing in einer Schale anrühren und (gerecht) auf beide Teller verteilen. Guten Appetit!

Tipp

Wenn man gerade Früchte an Bord hat (z. B. Mangos, Äpfel, Birnen, Papayas etc.) kann man dem Salat mit ein paar Fruchtstücken eine exotische Komponente verleihen!

Ich habe auch schon Tomatenpflanzen auf anderen Booten gesehen, die sind aber doch recht anspruchsvoll und es dauert, bis man die Früchte seiner Arbeit ernten kann. Bei langen Aufenthalten in abgelegenen Gebieten habe ich auch schon mit Salat experimentiert, dafür braucht man aber entsprechend große Kübel, die beim Segeln nicht sehr praktisch sind.

Erde und Dünger

Als durchschnittlicher Europäer kann man Gartenerde praktisch in kleinen Säcken beim nächsten Baumarkt erstehen. Ich musste mangels Baumärkten am Ende der Welt auch schon mit Kübel und Schauerl auf die Suche nach guter Erde gehen. Damit nicht allerlei Ungeziefer seinen Weg als blinder Passagier an Bord findet, empfiehlt es sich bei dieser friedlichen Form des Landraubs die Erde entweder mehrere Tage einzufrieren oder sie in kleinen Portionen im Ofen zu backen.

Die Nährstoffe sind in kleinen Töpfen übrigens sehr schnell aufgebraucht, man sollte daher von Anfang an düngen, sonst werden die Pflanzen bald blass und das Wachstum lässt deutlich nach.

Wasser und Getier

Mit Wassermacher-Wasser ist nicht gut Kirschenessen, weil schon ein geringer Restanteil von Salzen in der Blumenerde schnell zu einer tödlichen Dosis für die Pflanzen heranwächst. Stark chloriertes Wasser beeinträchtigt das Wohl der grünen Freunde ebenfalls, am liebsten trinken sie gesammeltes Regenwasser. Wenn man geschlossene Töpfe verwendet, muss man aber aufpassen, dass die Wurzeln nicht wegen Stau-nässe abfaulen – besser weniger und dafür öfter gießen.

Viele hätten gern einen Bootsgarten, trauen sich aber aus Angst vor Insektenplagen nicht. Gut, ich hatte schon so manche Ameiseninvasion –

Sprossen – gesundes Fastfood an Bord

Frisch gezogene Sprossen schmecken nicht nur als Salat, sondern auch als knackiges Gemüse in Wok-Gerichten oder Sandwiches. Wegen ihres schnellen Wachstums sind besonders Linsen und Mungbohnen praktisch, in Bioläden findet man aber unzählige andere Samen wie Soja, Radieschen, Alfalfa, Kresse, Karotten etc. – fast jedes Gemüse schmeckt auch in Sprossenform. Im Fachhandel findet man diverse Anbaugerätschaften, wir ziehen unsere Sprossen in einfachen Plastikboxen mit Deckel (damit keine Insekten den Proteinwert heben) an einem hellen, warmen Platz, aber nicht in der direkten Sonne:

- eine Handvoll Samen/Körner über Nacht in einer Plastikbox mit ausreichend Wasser einweichen
- am nächsten Morgen das Wasser abgießen und die Samen gut durchwaschen
- Sprossen 2 bis 3 Mal täglich waschen und das Wasser abgießen (die Restfeuchtigkeit genügt für ihr Wachstum)
- bei Linsen und Mungbohnen kann man bereits ab dem zweiten Tag (je nach Temperatur) ernten (die restlichen Sprossen weiterhin regelmäßig waschen und weiter wachsen lassen)

aber das ist anderen Fahrtenseglern auch ohne Garten passiert. Als Vorsichtsmaßnahme streue ich regelmäßig Ameisen- und Küchenschabenfallen auf dem Boot aus – das ist in den Tropen ohnehin Usus.

Grün an der Grenze

Wir hatten quer durchs Mittelmeer, in der südlichen Karibik und im Ostpazifik noch nie Probleme mit Beamten, die unseren Garten wegen Quarantänebestimmungen beanstandet hätten. In Ländern wie Neuseeland und Australien sind die Bestimmungen hingegen so strikt, dass Pflanzen (zusammen mit einem Großteil des Vorratsschapps) routinemäßig konfisziert und vernichtet werden. Es zahlt sich also aus, sich vor dem Einklarieren über die örtlichen Bestimmungen zu informieren. Denn lieber noch einen großen, letzten Salat zubereiten und verspeisen statt für die zwangsweise Vernichtung der grünen Freunde auch noch zur Kasse gebeten zu werden – das schmeckt besser. ●