

Systembaustein Essbares auf Balkon und Terrasse

Das Gärtnern auf Balkon, Terrasse und Fensterbrett oder anders gesagt, in Töpfen und Pflanzgefäßen, ist eine der kleinräumigsten Formen städtischer Lebensmittelproduktion. In Balkonkisten wachsen einige Blattgemüse, Radieschen sowie Kräuter. In größeren Töpfen, Pflanzsäcken und Pflanzkisten ist von Mangold, über Kürbis bis zu kleinen Obstbäumen sehr vieles möglich. Entscheidend für das erfolgreiche Gärtnern sind die Auswahl der richtigen Pflanzen für den jeweiligen Standort, ausreichend große Pflanzgefäße mit gutem Substrat, ausreichende Bewässerung und Wasserhaltevermögen. Eine Besonderheit des Balkongärtnerns in der Stadt ist die höhere Temperatur, sowohl im Winter als auch im Sommer. Einerseits werden dadurch die Saisonen länger und die Frostgefahr sinkt. Andererseits kann es schlicht zu heiß sein. Weitere Herausforderungen sind häufig mangelndes Licht oder starker Wind. Durch kleine Gefäße, Wind und Hitze brauchen die Pflanzen mehr Wasser als im Garten und müssen auch häufiger gegossen werden (Heistinger, 2012).

Meist werden Balkone und Privatterrassen von einzelnen Personen oder Bewohner*innen eines Haushalts begärtnert, dennoch wirken sie auch in die Nachbarschaft. Sie bieten einen grünen Blick für die Bewohner*innen des Hauses gegenüber oder schicken vielleicht sogar über Kletterpflanzen einen Gruß in den nächsten Stock (natürlich nur nach vorheriger Absprache).

Selbst am kleinsten Balkon ist Platz für ein paar Kräuter oder eine Kübelpflanze. Je größer, um so mehr Möglichkeiten gibt es. Wichtig sind dabei die Exposition und der Lichteinfall. Balkone ohne direkten Lichteinfall sind nur für wenige Gemüsepflanzen geeignet. Gleichzeitig ist zu intensive Sonneneinstrahlung und Hitze für viele Pflanzen ebenfalls ein Wachstumshindernis. Die Tragfähigkeit von Balkon und Terrasse stellt ebenfalls einen wichtigen begrenzenden Faktor dar. Bei Neubauten ist sie mit 400 kg pro m² beschränkt (Heistinger, 2015)

Bei richtiger Bepflanzung mit heimischen Kräutern, Gräsern, Wildstauden und -blumen können Balkone, Terrassen und Fensterbänke ein Netz von Futterstellen und Zufluchtsorten für Vögel und Insekten in der Stadt bilden (nabu, 2019). Nisthilfen und eine aktive Förderung des Bodenlebens tragen ebenfalls dazu bei, Balkone und Terrassen zu ökologischen Nischen zu machen (siehe Beispiele)

Meist werden Terrassen und Balkone von Bewohner*innen der zugehörigen Wohnungen alleine begärtnert. Wichtig ist die Vernetzung v.a. zum Gießen während Abwesenheitszeiten. Vernetzung und Austausch mit anderen Balkongärtner*innen passieren häufig online (siehe [Toronto balconies bloom](#), Seestadt - [Balkonien](#))

Je nach Größe und Intensität der Bepflanzung sind sowohl Kosten als auch Produktivität sehr unterschiedlich. In den beschriebenen Beispielen liegen die Kosten pro Jahr zwischen 50 und 270 €. Am aufwändigsten und kostenintensivsten ist die Beschaffung von guter Erde. Auch größere Pflanzgefäße sind oft teuer, wenn sie nicht aus recycelten Materialien selbst



gebaut werden. Auf einem sehr produktiven Balkon wurden auf nur 5 m² und bei zusätzlicher Bepflanzung von 8 Fensterbänken 80kg Gemüse in einer Saison produziert (Vertical Veg, 2019). Andere Balkone bieten eher ein paar Früchte zum Naschen oder Kräuter zum Würzen.

Was die rechtlichen Rahmenbedingungen betrifft, kommen die Bestimmungen der jeweiligen Hausverwaltung/Hauseigentümer*innen zum Tragen. In manchen Häusern sind nach außen angebrachte Balkonkisten nicht erwünscht oder verboten.

Beispiel 1: Die schattige Loggia



Läuft seit: 2015

Kurzbeschreibung: Eine Loggia im 4. Stock eines Mehrparteienhauses in der Seestadt Wien Aspern. Die Loggia ist hauptsächlich mit schattentauglichen Kübelpflanzen und einigen Kräutern bepflanzt.

Entstehungsgeschichte: Zuerst versuchte der Bewohner auf der Loggia Gemüse anzubauen, scheiterte aber mit Gurken und Tomaten. Auf Grund des wenigen Lichts stellte er die Bepflanzung dann auf Grünpflanzen um, die mit möglichst wenig Licht auskommen. Seit heuer gibt es auch einige Kräuter. Ein weiterer Versuch Gemüse anzubauen scheiterte wieder.

Zielsetzungen: Eine grüne Hölle schaffen, einen Ort, an dem man das Gefühl hat in der Natur und nicht in der Stadt zu sein.



Ort und Raum

Die Loggia ist 8 m² groß, bepflanzt werden 8 Töpfe mit ca. 30cm Durchmesser, 3 Balkonkisten und 4 kleine Töpfchen.

Die Loggia ist vollständig überdacht, hat auf der Ostseite eine Holzverkleidung, auf der Westseite eine Rohbetonwand, ist nach Norden hin verglast und nach Süden hin offen zum Innenhof (mit einer Absturzsicherung aus Beton).

Soziales

Der Balkon wird nur vom Bewohner selbst genutzt. Pro Woche wird ca. eine Viertelstunde zum Gießen, ab und zu ein bisschen mehr Zeit zum Umtopfen, Düngen, Balkonkisten montieren und Pflanzen einkaufen aufgewendet.

Einiges an Wissen wurde schon als Kind erworben, bei Bedarf wird ein Biogartenbuch zu Rate gezogen, bei Krankheiten vor allem das Internet.

Anbau und Ökologie

Kulturen: 1 Salweide, 2 Thujen, 1 Flieder, 1 Bambus, 1 Garteneibisch, ein Blauregen, Erdbeeren, Basilikum, Oregano, Thymian, Petersilie – für das kommende Jahr sind Hängepflanzen zur Wandbegrünung geplant

Die essbaren Pflanzen werden biologisch gekauft und gepflegt, die anderen konventionell, wobei es den Wunsch gibt, auch da in Zukunft auf bio umzusteigen.

Die Pflanzen bleiben ganzjährig draußen und werden im Winter vor die Glasscheibe der Balkontüre gestellt.

Die Kübelpflanzen werden mit konventionellem Flüssigdünger gedüngt.

Ökonomisches:

Kosten: 50-100€/Jahr, in Zukunft eher weniger, da die Loggia inzwischen weitgehend ausgestattet ist.

Ertrag: Kräuter für den Eigenbedarf



Beispiel 2: Die exotische Sonnenterrasse



Läuft seit: 2017

Kurzbeschreibung: Die Terrasse liegt im 9. Bezirk in Wien und erstreckt sich auf zwei Geschosse. Sie befindet sich im Eigentum der Bewohnerin. Sie ist mit Grünpflanzen gestaltet und wird zum Anbau von Obst und Gemüse aus südlicheren Regionen genutzt.

Entstehungsgeschichte: Seit die Bewohnerin in Pension ist, hat sie begonnen, die Terrasse intensiv zu begrünen.

Zielsetzungen: Natur und Grün in der Stadt, einen Ort für Vögel schaffen

Ort und Raum:

Die Terrasse ist ca. 55 m² groß – ca. 35 m² auf der unteren Etage und 20 m² auf der oberen Etage. Es wird in 50 großen Pflanzgefäßen (Töpfe ab 30 cm Durchmesser, Pflanzkisten) und einigen kleinen Töpfen gepflanzt.

Die untere Terrasse ist nach Westen ausgerichtet, die obere ist rundum freistehend.

Die Terrasse ist mit einem Wasseranschluss und Schlauch ausgestattet. Auf der unteren Etage gibt es einen Windschutz aus Milchglas, eine Wendeltreppe verbindet die beiden Geschosse.

Soziales:



Die Terrasse wird von der Bewohnerin genutzt, die 1 ¼ Stunden pro Tag aufwendet (1 Stunde zum Gießen und ¼ Stunde zum Pflegen). Eine Freundin gießt bei Abwesenheit; Wissen wird vor allem über das Internet bezogen

Anbau und Ökologie

Kulturen: Banane, Limette, Zitrone, Passionsfrüchte, Tomaten, Olive Ananas, Kumquat, viele Grünpflanzen, wilder Wein als Fassadenbegrünung, für das folgende Jahr sind Beerensträucher geplant.

Es werden keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel verwendet, aber die Grünpflanzen werden zum Großteil mit chemisch-synthetischem Dünger gedüngt und die essbaren Pflanzen mit organischem Dünger, der allerdings nicht für den Biolandbau zugelassen ist.

Es wird in Töpfen und Kisten gepflanzt und mit Hackschnitzmulch bedeckt. Eine Fläche von ca. 1m² wurde mit Erde angeschüttet und darauf Gräser und Wildblumen ausgesät. Käferbefall wurde mit Nematoden bekämpft.

Die Pflanzen überwintern zum Teil in der Wohnung, zum Teil auf der Terrasse in einem ca. 3m² großen, doppelwandigen Überwinterungsiglu mit elektronischem Frostwächter. Es werden verschiedene Kräuter, Winden, Sonnenblumen und eine Wildblumenmischung gesät und gepflanzt, um die Biodiversität zu fördern.

Ökonomisches:

Kosten: 500 - 1000€/ Jahr

Ertrag: Der Ertrag ist schwer einzuschätzen bis August wurden im Erhebungsjahr 5 kg Tomaten und ausreichend Kräuter für den Eigenbedarf geerntet, es werden 8 Melonen, 6 Limetten und 2 Ananas erwartet

Rechtliches:

Die Terrasse befindet sich im Eigentum der Bewohnerin. Die Statik wurde vor Beginn der Bepflanzung geprüft.



Beispiel 3: Der Obstbalkon



Läuft seit: 2016

Kurzbeschreibung: Der Balkon befindet sich in Brixen in Südtirol, liegt im ersten Stock eines Mehrparteienwohnhauses und wird als Aufenthaltsort und zum Anbau von Obst und einigen Kräutern genutzt. Der Balkon befindet sich im Eigentum der Bewohner*innen.

Entstehungsgeschichte: Der Balkon wurde im Frühling nach dem Einzug zum ersten Mal bepflanzt. Die Bewohnerin hatte schon in der vorigen Wohnung einen Balkon und nutzte auch diesen zum Nutzpflanzenanbau. Seit sie einen eigenen Garten hat wird am Balkon kaum mehr Gemüse angebaut.

Zielsetzungen: Die Pflanzen sollen einen Sichtschutz zum als hässlich empfundenen Nachbarhaus bieten, es soll grün sein und es soll ein bisschen was zum Ernten geben.

Ort und Raum:

Der Balkon ist 18 m² groß und es wird in 6 Töpfen mit 20 - 40 cm Durchmesser, 2 größeren Pflanzkisten (37x69 cm), und 10 langen Balkonkisten gegärtnert



Der Balkon ist vom darüber liegenden Balkon überdacht und nach Westen ausgerichtet. Er ist mit einem Wasseranschluss und Schlauch ausgestattet. Es gibt ein Gartenregal, das auch mit Pflanzen bestückt ist. An der Nordseite wurde eine Kletterhilfe aus Draht und Holz montiert.

Soziales:

Der Balkon wird von der Bewohnerin und ihrer Familie genutzt. Sie wendet ca. 5 Minuten pro Tag zum Gießen auf und gelegentlich eine halbe Stunde für Pflege (Jäten, Schneiden,...), insgesamt ca. eine Stunde pro Monat. Im Frühjahr wird der Balkon an zwei Halbtagen hergerichtet und bepflanzt, im Herbst an einem halben Tag abgeräumt und winterfest gemacht.

Wissen wird einerseits über das Ausprobieren erworben, andererseits in Gesprächen mit Arbeitskolleg*innen ausgetauscht.

Anbau und Ökologie

Kulturen: mehrjähriges Obst: 1 Feige, 1 Himbeere, 1 Birne, 3 Weinstöcke und 9 Balkonkisten mit Erdbeeren. Kräuter: Rosmarin, Salbei, Minze, Oregano, Rucola, Thymian, Ringelblumen, Zitronenverbene und Malabarspinat. Eine Glyzinie wächst als Sicht- und Windschutz vom Erdgeschoß herauf und begrünt eine Schmalseite des Balkons. Es werden Biopflanzen, Bioerde, Biodünger und eigenes Saatgut verwendet. Die Bäume und Weinreben wurden am Fuß mit Kräutern und Blumen bepflanzt. Das Gartenregal dient mit seinen vielen Löchern in den Stützen als gerne angenommenes Nützlingshotel für Wildbienen.

Ökonomisches:

Kosten: maximal 150 € pro Jahr, hauptsächlich für frische Erde

Ertrag: Im Erhebungsjahr wurden einige Schalen Himbeeren, ca. ein Kilo Erdbeeren, 8 Trauben, ein paar Birnen und einige Feigen geerntet. Zusätzlich Kräuter für die Küche und für Tee.

Rechtliches:

Der Balkon befindet sich im Eigentum der Bewohner*innen. Über statische Einschränkungen ist nichts bekannt. Auch von den Nachbar*innen gibt es keine Einwände.

Beispiel 4: Produktiv auf Balkon und Fensterbrettern

Läuft von 2008 bis 2013

Kurzbeschreibung: Das Haus befindet sich im Londoner Stadtteil Hackney. Der Balkon und alle Fensterbretter wurden zum Anbau von essbaren Pflanzen genutzt. Es wurde besonders darauf geachtet, Pflanzen zu verwenden, die sonst schwer zu bekommen oder teuer sind.

Zielsetzungen: Einerseits wollte der Gärtner herausfinden, wie die Begrünung des eigenen Hauses den Raum und die Beziehung zu Essen und Leben in der Stadt verändert.



Andererseits war es auch ein Ziel, möglichst viel Essbares zu pflanzen und herauszufinden, wie viel Essen auf kleinem Raum in Containern gewonnen werden kann.

Ort und Raum:

Der Balkon hat 5 m², die 8 Fensterbänke je ca. 1 m Länge. Gegärtnert wird in 1 großen und 8 mittleren Holzkisten und 7 Töpfen am Balkon, auf jedem Fensterbrett steht eine Pflanzkiste mit ca. 1 m Länge.

Der Balkon steht frei und ist nach Nordwesten ausgerichtet, 3 Fensterbänke sind nach Norden und 5 nach Süden ausgerichtet

Der Balkon ist mit einer Regentonne und einem Low-Tech-Bewässerungssystem (rooftop-gardens.ca) ausgestattet.

Soziales:

Der Balkon und die Fensterbänke werden vom Bewohner bepflanzt und die Erträge von ihm und seiner Familie genutzt. Überschüssige Ernte wird an Freund*innen und Bekannte verschenkt.

Für die tägliche Pflege und das Ernten werden 15 Minuten benötigt, sowie 1 Tag pro Monat für Säen und Pflanzen. Für die Errichtung der Container und der Bewässerungsanlage (im Eigenbau) brauchte der Bewohner 12 Tage

Zu Beginn des Projekts gab es noch sehr wenig Informationen zu Gemüseanbau in Töpfen und Kisten. So basierte das meiste auf Versuch und Irrtum. Der Gärtner besuchte einen allgemeinen Gemüsebaukurs. Die am Balkon und auf den Fensterbänken gewonnenen Erfahrungen werden auf der Website verticalveg.org.uk weitergegeben.

Anbau und Ökologie

Kulturen: verschiedene Kräuter, Schnittsalate, Erbsensprossen, Rhabarber, Mangold und andere Blattgemüse, Fisolen, Mais, Kürbis, Zucchini, Tomaten, Melanzani, Chilli, Karotten, Schwarzkohl, Wintersalate, Heidelbeeren

Die Anbaumethoden sind von Biolandbau und Permakulturprinzipien inspiriert. Die einzige fixe Regel ist, keine Pestizide zu verwenden und auch keine anderen Stoffe, die für Lebewesen schädlich sind. Gedüngt wird mit Hühnermistpellets, Algendünger, selbstgemachtem Wurmkompost und Brennessel- und Beinwelljauche.

Ein Fokus liegt auf der Förderung des Bodenlebens durch Wurmkompost und Mist. Eine große Vielfalt verschiedener Gemüse- und Blühpflanzen trägt ebenfalls zur Biodiversität bei und fördert bestäubende Insekten.

Ökonomisches:

Kosten: Die Kosten zur Einrichtung der gesamten Pflanzflächen betragen ca. 1000€, aufgerechnet auf die geschätzte Nutzungsdauer der jeweiligen Behältnisse, Werkzeuge und in größeren Packungen angeschafften Betriebsmittel sind das Ausgaben von 265€ pro Jahr

Ertrag: Der Ertrag wurde von Mai 2010 bis April 2011 ein Jahr lang genau aufgezeichnet und betrug insgesamt 83,66 kg. Die genauen Erntemengen der einzelnen Gemüse und Kräuter sind im [Erntetagebuch](#) des Gärtners zu finden. Die Ernte hatte verglichen mit Supermarktpreisen einen Wert von 1245€



Die Ernte wurde in Zeiten von wenig Ernte als Beitrag zu Salaten und zum Würzen von Speisen verwendet, in der Hauptsaison zur Eigenversorgung mit Gemüse und zum Verschenken an Freund*innen.

Rahmenbedingungen:

Die Tragfähigkeit des Balkons wurde nicht berechnet. Zur Sicherheit wurden alle größeren Gefäße über tragende Mauern gestellt.

Quellen

<https://verticalveg.org.uk/> 30.10.2019

<https://www.nabu.de/umwelt-und-ressourcen/oekologisch-leben/balkon-und-garten/grundlagen/balkon/26152.html> 13.12.2019

Andrea Heisting, Arche Noah, 2015: Handbuch Bio-Balkongarten - Gemüse, Obst und Kräuter auf kleiner Fläche ernten, Löwenzahn Verlag, Innsbruck

Interviews mit den Bewohner*innen der Balkone

