

Gemüse ernten - Aber wann?

Wichtig ist die Unterscheidung zwischen Kulturen mit einem Erntefenster (EF) und solchen mit einem Erntezeitpunkt (EZP). Gemüse mit einem EF kann in beliebiger Größe, in einem großen Zeitraum (bis zu mehreren Monaten) geerntet werden. Während Gemüse mit einem EZP nur an wenigen Tagen reif ist, danach wird es ungenießbar oder bildet Blüten.

Kultur	EZP/EF	Anmerkungen
Erbse	EZP	Schote ist prall und saftig grün
Fenchel	EF-EZP	Bevor sich Spitz bildet = Blüte
Fisole	EZP	Am zartesten, wenn Hülsen dünner als ein Bleistift sind
Gurke	EZP	Keine Rillen, sondern pralle Schale
Karotte	EF	Größe der Karotte anhand des Karottenhalses über der Erde ersichtlich, in beliebiger Größe erntbar
Knollensellerie	EF	Hauptwachstum erst im Herbst, daher Ernte erst ab Ende Oktober sinnvoll
Kräuter	EF	Entfernen der Blüten fördert Wachstum
Kürbis	EZP	Stiel ist braun und vertrocknet
Melone	EZP	Risse um den Stängelansatz und/oder intensiver Melonen-Duft
Paprika	EZP	Zeit bis zur Verfärbung auf Rot, Orange oder Gelb kann mehrere Wochen dauern
Pastinake	EF	Ab August, wie Karotte
Physalis	EZP	Hülle ist braun und trocken, Frucht ist intensiv orange
Rote Rübe	EF	Wie Karotte in beliebiger Größe erntbar
Salate	EF-EZP	Im jungen Stadium sind Blätter immer am zartesten, Ernte spätestens, wenn sich ein Spitz bildet = kurz vor Blüte
Stangensellerie	EF	Äußere Stangen können auch einzeln geerntet werden
Edamame	EZP	Hülse pelzig, Bohnen grün und 1-2 cm groß
Tomate	EZP	An Farbe zu erkennen oder weich bei Druckprobe
Zucchini	EZP	Zartestes Fleisch bis Länge von circa 20 cm