

Torffreie Pflanzeerde kaufen & richtig lagern

Endlich geht die Gartensaison los, egal ob man auf der Terrasse und dem Balkon oder im Garten startet: Ab den Eisheiligen Mitte Mai darf endlich auch kälteempfindliches Gemüse nach draußen. Damit Kürbis, Chili, Tomaten und Co. gesund und kräftig wachsen, bedarf es vor allem hochwertiger Erde. Wenn Sie Erden kaufen achten Sie darauf ausschließlich Erden zu wählen, die als „torffrei“ gekennzeichnet sind, denn torffreie Erde ist klima- und umweltschonend. Für die Qualität der Erde ist - sowohl im Handel als auch zu Hause - eine kühl und schattige Lagerung bis zur Verwendung wichtig. Informationen auf was es bei torffreien Erden ankommt und bewährte Rezepte für eigene Erdmischungen finden Sie in der „Natur im Garten“ Broschüre „Torffreie Substrate“ unter www.naturimgarten.at/broschüren



„Der Fachhandel bietet ein breites Sortiment an qualitativ hochwertigen und torffreien Substraten für den Privatgartenbereich an. Achten Sie beim Einkauf der Pflanzeerde darauf, dass auf der Verpackung das Wort ‚torffrei‘ angeführt ist. Diese Erden sind häufig mit dem deutschen Umweltzeichen oder dem NATUR im GARTEN Gütesiegel gekennzeichnet. Sie garantieren den Verzicht auf Torf in Erdmischungen und so den Schutz unserer

Moore. Die Moore sind einzigartige Lebensräume, CO²-Speicher und wertvolle Wasserspeicher“, so Katja Batakovic, fachliche Leiterin der Bewegung NATUR im GARTEN.

Erde richtig lagern – kühl und schattig

Im Handel, beim Kauf und auch zu Hause ist es wichtig, auf die richtige Lagerung von Pflanzeerden zu achten. Hitze und pralle Sonne sind ungeeignete Bedingungen zur Lagerung der Substrate, Kälte hingegen ist kein Problem. Die Nährstoffe von Erdmischungen werden von Milliarden von Mikroorganismen umgesetzt. Dadurch stehen die Nährstoffe den Pflanzen im Beet oder Pflanzgefäß optimal aufbereitet zur Verfügung. Durch die Lagerung in der prallen Sonne und den hohen Temperaturen wird die Arbeit der Mikroorganismen beschleunigt. Wird die Pflanzeerde zu warm gelagert, werden die wertvollen Nährstoffe zu früh freigesetzt und stehen dann den Pflanzen im Beet oder Pflanztopf nicht mehr im voll zur Verfügung. Bei langandauernd zu hohen Temperaturen können die Mikroorganismen auch absterben und der für die Pflanzen wertvolle Prozess der Nährstoffaufbereitung durch die Mikroorganismen kommt zum Stillstand.





Überwärmung kann zudem ungünstige pH-Wert Veränderungen bedingen. Die gelagerten Erden sollten jedenfalls keinen unangenehmen Geruch aufweisen.

Bei allen Erden verursacht eine unsachgemäße Lagerung eine Minderung der Qualität der Erde. Lagern Sie Substrate daher stets kühl, schattig, wenn möglich bei gleichbleibenden Temperaturen. Sollte die Lagerung schon sehr lange andauern, oder sogar bereits suboptimal erfolgt sein, beleben Sie die Erde vor dem Gebrauch durch Beimengung von Kompost, Gießen mit Komposttee oder Effektiven Mikroorganismen sowie durch eine Aufdüngung mit Schafwollpellets. So aufgewertet kann die Erde ganz normal als Pflanzenerde verwendet werden.

Torffreie Erde kaufen

Schauen Sie einfach im „Natur im Garten“ Online-Shop unter www.naturimgarten.shop oder bei unseren **Partnerbetrieben** unter <https://www.naturimgarten.at/natur-im-garten-deutschland/partnerbetriebe-deutschland.html> vorbei. Dort finden Sie auch Erden in großer Abfüllmenge im praktischen „Big Bag“, das spart zusätzlich Plastikmüll bei der Verpackung. Durch Ihre bewusste Kaufentscheidung für 100% torffreie Substrate tragen Sie wesentlich zum Umwelt- und Klimaschutz bei.

Veranstaltungstipps von „Natur im Garten“ für Privatgärtnerinnen und -gärtner:

Webinar „Gartentipp des Tages“ (online, kostenlos)

Mittwoch, 24.5.2023, 18.00 Uhr: Gemüsegarten aktuell - mulchen, jäten, erste Ernte

Lassen Sie sich online mit kurzen und knackigen Tipps rund um den Garten versorgen. Mit unserer Webinarreihe „Gartentipp“ erhalten Sie 2-mal wöchentlich - jeden Montag und Mittwoch um 18:00 Uhr - live frische Garten-News von den „Natur im Garten“ Fachleuten. Detaillierte Informationen zu unseren kostenlosen Webinaren finden Sie unter www.naturimgarten.at/webinare

