

# Tipps und Tricks aus Staudenanzucht Sonnhalde Gempen

Dieses Handout ist eine Checklisten-artige Synthese aus unserem praktischen Alltag bei der Pflanzenanzucht von Stauden. Sie ist entstanden auf Grund der Beobachtung, dass es einerseits zu wohl jedem der einzelnen «Phasen» mannigfaltig wunderbare Literatur gibt, es aber zugleich 1. oft keine Kapazitäten gibt sich Wissen durch lesen von hunderten Seiten oder hunderten Büchern anzueignen und 2. in der Literatur die wichtigen Details aus dem praktischen Alltag oft untergehen. Dieses Handout hat demnach überhaupt nicht den Anspruch auf Vollständigkeit und eine Kontextualisierung fehlt weitgehend. Sie ist eine lose Ansammlung von Fertigkeiten und Gedanken aus dem praktischen Alltag und in dem Sinne viel mehr als «Spickzettel» zu verstehen. Ausserdem geht es in diesem Spickzettel primär um Stauden und viel weniger um klassische kultivierte Pflanzen wie Gemüse. Gerade in Permakultur-Systemen wie z.B. in Waldgarten-Systemen oder auch bereits in einer Obstbaum-Lebensgemeinschaft sind essbare und/oder anderweitig nutzbare Stauden (per Definition: mehrjährige Pflanzen) wichtige Bestandteile!

## 4 gute Gründe, warum es sich lohnt selbst Pflanzen aufzuziehen

- Es macht **Spass** und man entwickelt eine vertiefte Beziehung zu den Pflanzen.
- **Umweltbelastung reduzieren:** Ich kann bei jedem Schritt die Werkzeuge der Permakultur anwenden und nicht erst ab der Pflanzung. Ggf. spare ich Transportwege, wenn ich die Pflanzen nicht einkaufen muss.
- **Finanzielle Aspekte** bzw. der Industrie ein Schnippchen schlagen: warum teure Setzlinge kaufen, wenn dabei die Umweltbelastung viel höher ist und es mir selbst auch noch Spass macht.
- **Qualität:** Zwar gibt es einige gute Bezugsquellen mit hoher Qualität (Staudengärtnerei Eulenhof, Gärtnerei am Hirtenweg, Patricia Willi Staudengärtnerei, Staudengärtnerei Alpen Permakultur Schweibenalp) aber auch die haben nicht immer alles und es ist oft nicht gerade ums Eck. Ausserdem gehe ich davon aus, dass die Pflanzen (wenn Du gut zu ihnen schaut) weniger Stress haben, wenn die Anzucht am Zielort geschieht und sie sich dabei von Beginn weg an den Ort anpassen können.

## Saatgut

- **Wildsammlung:** von vielen Stauden kannst Du selbst Saatgut sammeln (Wildsammlung) oder ggf. anderweitig sehr einfach selbst vermehren (z.B. Sämlinge ausgraben, Wurzelstock teilen, Stecklinge machen, Ausläufer einpflanzen etc.). Diese Arbeit kannst Du bestens mit einem wunderbaren Spaziergang/Wanderung kombinieren! Du musst nur entsprechende Behälter fürs Sammeln dabei haben (besonders eignen

sich dafür Behälter aus Papier wie alte Couverts oder Papiertaschen). Ansonsten eignen sich auch grössere Behälter wie Kübel oder aufgeschnittene 5l Reinigungsmittel-Refill-Behälter (am besten in heller Farbe, dann sieht man die Samen besser), damit die Samen gut abgestreift werden können.

- **Produktion:** Wir lassen immer genügend verblühte Stauden stehen, damit wir auch genügend Samen ernten können bzw. die Pflanze sich selbst versamen kann. Ausserdem lassen wir die Stauden wo immer möglich über Winter stehen. Fast alle Stauden sind wichtige Überlebensinseln für Tiere. In einem Engelswurzstengel können beispielsweise bis zu 80 Tierarten überwintern! Für Gemüsesamen gibt dir das Buch «Gemüsesamen selbst gezogen – ein praktisches Handbuch für Aussaat, Anbau und Auslese» von Cora Leroy AT Verlag, 2016 einen guten Einstieg.
- **Zeitpunkt für Wildsammlung:** Samen sollten reif sein, sollten Dir also quasi entgegenfliegen. Zum Zeitpunkt der Sammlung sollte das Pflanzenmaterial trocken sein (Schimmelgefahr).
- **Beschriftung:** Gewisse Samen sind einfach zu erkennen, andere sehr schwierig. Deshalb lohnt es sich Saatgut umgehend zu beschriften und mit Datum und Sammelort zu versehen.
- **Reinigung:** Nach der Sammlung lässt du die Samen an einem trockenen, geschützten Platz einige Tage offen stehen, damit mitgereiste Tiere davon krabbeln können. Danach grob reinigen z.B. mit einem Sieb oder einfach von Hand und dann verpacken. Nur trockenes Saatgut verpacken, sonst Schimmelgefahr!
- **Lagerung:** Trocken, kühl, dunkel und mehr oder weniger luftdicht. Gut sortieren, sonst wird es ab einer gewissen Menge dann frustrierend.
- **Bezug:** Natürlich kannst du auch Saatgut kaufen oder an Saatgut-Tauschbörsen tauschen. Für Stauden empfehlen wir Dir das Saatgut von Patricia Willis Wildstaudengärtnerei oder von der Alpen Permakultur Schweibenalp. Für Kulturpflanzen jedenfalls samenechtes (also hybridfreies) Saatgut beziehen gute Bezugsquellen: GönnerInnen Netzwerk von Pro Specie Rara, Sativa, Artha Samen und Zollinger Saatgut.

## Aussaat

- **Direkt oder Anzucht:** Um aufwändige Arbeit zu sparen, lohnt es sich, zu überlegen, ob eine Direktsaat in Frage kommt, ob eine Selbstversamung nicht der einfachste Weg ist, der gefördert werden kann (z.B. Salate, Kräuter...) oder ob zumindest ein Teil des Saatguts direkt ausgebracht wird. Voranzucht lohnt sich auch, wenn man über nur wenige Samen verfügt, da bei Direktsaat mehr verloren gehen. Pfahlwurzelbildende müssen aber immer direkt gesät werden (z.B. Karotten)
- **Obligate «Behandlungen»:** Pflanzen haben sich über Jahrmillionen an ihr Umfeld angepasst. Dabei sind Samen teilweise von sehr spezifische «Behandlungen» (Umweltbedingungen) abhängig geworden, damit sie überhaupt keimen können. In fast allen Sortimentslisten von Staudengärtnereien siehe oben sind diese Bedingungen angegeben .

- **Frostkeimende Pflanzen:** Gewisse Samen brauchen eine längere Kälteperiode oder sogar mehrere Kalt-Warm-Phasen damit sie keimen, wie z.B. Eisenhut, Geissfuss, Frauenmantel, Knoblauchhederich, Engelswurz, Akalei, Clematis, Mädesüss, Hopfen etc. Die künstliche Behandlung zur Förderung der Keimung solcher Samen nennt man Stratifikation. Heute wird meistens im Tiefkühler stratifiziert. Samenkerne von Steinobst steckt man am besten in einen sandgefüllten Topf und lässt ihn bis zum kommenden Frühjahr im Freien stehen. Immer feucht halten. Man kann sie im Sand keimen lassen, da sieht man dann auch welche auflaufen. Danach pflanzt man sie in Töpfe um.
- **Vernalisation:** Längere Kälteperiode nötig zur natürlichen Anregung des Schossens und Blühens der Pflanzen.
- **Skarifizierung:** Gewisse Samen müssen zumindest leicht verletzt werden, damit sie keimen können. Dies betrifft vor allem grössere hartschalige Samen von Gehölzen und Leguminosen wie Robinien, Lupinen aber z.B. auch Wundklee (wächst natürlicherweise in Schotter-/Gröllhängen). Diese kann man mit Schleifpapier aufrauen. Kleinere Samen kann man im Warmwasserbad einige Stunden aufweichen. Dies beschleunigt die Keimung. Nach der Behandlung muss sofort ausgesät werden.
- **Obligate Darmpassagen:** Gewisse Samen müssen eine Darmassage durchlaufen (Säure-Einwirkung) damit sie keimen können, dies betrifft vor allem viele Beeren, die von Vögeln und anderen Tieren gegessen werden. Die Darmassage kann auch umgangen werden, z.B. Stratifizieren im Güllenloch.
- **Lichtkeimende Pflanzen:** Gewisse Samen brauchen zwingend Licht, damit sie keimen können, dies betrifft v.a. ganz kleine Samen.
- **Zeitpunkt:** Je nach obig beschriebener Behandlung muss die richtige Jahreszeit gewählt werden. Frostkeimende Pflanzen säst Du also vor dem Winter, damit sie mehrere Kalt-Warm-Perioden erleben. Wir beginnen mit der Aussaat meistens ab September, je nach Kapazitäten wird es dann später oder gibt es gestaffelte Aussaat (Hinweis: Frost kann künstlich erzeugt werden > Stratifizieren).
- Wenn Du kräftige Stauden im Frühjahr willst, säst Du im April bis Mai. Im Mai bis Juni entweder in Multitopfplatten oder direkt in Töpfe pikieren. Im Oktober an den Standort aussetzen. So wachsen sie noch an und werden sich im Frühling zügig weiter entwickeln. Solltest Du später aussäen oder sonst aus irgendeinem Grund in Verzug kommen, kannst du dich jederzeit entscheiden, die Stauden im Töpfchen zu überwintern und sie zügig im Frühjahr zu pflanzen, damit sie vor der Wärmeperiode bereits gut verwurzelt ist. Hier geht's natürlich nur um die Winterharten Stauden. Bei den wertvollen 2 jährigen Ruderalstauden säst Du erst im Juni und pflanze sie auch im Oktober aus. Wenn Du sie zu früh säst könnten sie schwach sein und schon im Herbst blühen, statt im Folgejahr, wo sie dann üppiger werden (z.B. Natterkopf, Königskerzen, Nachtkerze, Wegwarte, etc.). Allerdings wird diese Pflanzengruppe sowieso schöner, wenn Du sie direkt in offenen Boden im Juni säst.
- Ansonsten empfehle ich Dir für den optimalen Zeit-

punkt jeweils deine Gemütslage, das Wetter, den Mondstand (bzw. planetarische Konstellation) oder deine Kapazitäten und Prioritäten zu konsultieren. Bezüglich Gemüse liefert mir immer wieder das Heftlein «Gemüse-Kulturbücher für den Garten» von Urs Streuli Zentrum Ebenrain, Volkswirtschafts- und Gesundheitsdirektion Kanton Basel-Landschaft viele pragmatische Antworten. Dieses Heftlein kann für 12.- beim Zentrum Ebenrain bestellt werden (Tel. 061 552 21 21, lze@bl.ch).

#### – Ablauf und Material

- 1 Aussaatschale gut mit Erde füllen, gut anpressen
  - 2 Samen gleichmässig und nicht zu dicht verteilen (geht besonders gut in einer gefalteten Postkarte), nochmals anpressen.
  - 3 Anschliessend mit Sieb nochmals Erde darüber verteilen (siebeln), dann nochmals anpressen. Wenn Du ganz ein sorgfältiger Giessler bist dann ist es vorteilhaft nach dem siebeln nicht mehr anzupressen, da das Überbrausen mit Wasser auch verfestigt. Ausserdem entsteht weniger schnell eine bretartige Schicht, vor allem bei Saaten die erst nach Wochen auflaufen. Sobald Du aber zuviel bzw. zu fest giesst, «schwimmen» die Samen davon.
  - 4 Anschliessend ins Wasserbad (sanfteste Bewässerung) und/oder gleichmässig beregnen (giessen), dabei anpassen, dass nicht zu viel Wasser die Erde ausschwemmt und dabei die Samen «davonschwimmen». Es empfiehlt sich bei feinen Samen die man nicht deckt, die Erde vor der Aussaat anzugiessen, wegen dem verschwemmen. Später nur mit Sprühflasche oder in Wasserbad. Bei zugedeckten Saaten spielt es keine Rolle.
  - 5 Aussaatschale beschriften (Artnamen, Datum). Danach bis zum Pikieren immer feucht halten (mit Ausnahme von wenigen Pflanzen – wie z.B. Basilikum – die es an der Erdoberfläche lieber trocken mögen.
- **Aussaaterde:** Am besten selbst herstellen. Torf-frei sollte hier das Motto sein. Torf kann ersatzlos weggelassen werden oder durch Pflanzenkohle ersetzt werden.
  - **Saattiefe:** Gilt es zu beachten. Gewisse Samen brauchen zwingend Licht! Eine gute Faustregel ist: Normalsaaten deckt man 1–2 mal der Samendicke. Ganz feine Samen (z.B. Glockenbuben) werden nicht abgedeckt, auch wenn nicht alle Lichtkeimer sind, kann man der optischen Grösse nach entscheiden. Basilikum ist Lichtkeimer, obwohl der Samen nicht so klein ist. Angaben auf Packungen oder in Sortimentslisten beachten.
- 1 **Einige Lichtkeimer sind:** Bohnenkraut, Basilikum, Baumspinat, Brennessel, Eisenkraut, Habichtskraut, Gartenkresse, Enzian, Ehrenpreis, etc.
  - 2 **Dunkelkeimer sind Samen, die man besonders gut mit Erde abdeckt oder auch mit Zeitungspapier.**  
**Einige Vertreter sind:** Aster, Borretsch, Petersilie, Liebstöckel, Neuseeländerspinat, Schnittlauch, Kürbis, etc.

#### Pikieren / Vereinzeln

- Keimung: Sobald sich die Keimblätter entfaltet haben, kann man mit pikieren (d.h. vereinzeln) beginnen. Bei vielen Pflanzen lohnt es sich zu überlegen, ob man nicht mehrere Pflanzen gemeinsam pikiert (z.B. auch bei Randen und Lauch oder Basilikum, Petersilie etc.). Wenn das Ziel besteht eine stabile Population aufzubauen ist die genetische Variabilität ein wichtiger

Faktor. Deswegen vereinzle ich von einer Aussaatschale immer mindestens 3 mal um früh-keimende, mittel-keimende und spät-keimende Pflanzenindividuen zu haben.

- **Zeitpunkt:** Auch hier gilt für mich die Priorisierungskaskade «Vorhandene Kapazitäten > Gute Stimmung > passendes Wetter > passender Mondstand > passende planetarische Konstellation».
- **Ablauf und Material:**
  - 1 Zuerst Multitopfplatte (oder andere kleine Topfeinheiten) kompakt mit Erde füllen.
  - 2 Mit einem Pikierstab (oder ähnlichem) wird sorgfältig unter die Wurzeln gegraben und die Erde leicht angehoben, so dass die einzelnen Keimlinge gut mit der Wurzel aus der Aussaatschale genommen werden können.
  - 3 Sind viele Wurzeln vorhanden, Wurzeln kapieren, dies fördert Wachstumsschub. In der Multitopfplatte Loch vorbereiten (mit Pikierstab oder Fingern), dann Keimling einpflanzen. Achtung: keine Wurzeln an der Luft, Wurzeln grundsätzlich senkrecht einpflanzen.
  - 4 Sehr wichtiger Hinweis: Gut mit 4 Fingern (jeweils Daumen und Zeigefinger beider Hände) andrücken. Die Sämlinge bekommen in der Saatschale schnell lange Hälse und werden beim Pikieren bis zu den Keimblättern runter, tiefer pikiert als sie vorher standen. Die Ausnahmen nicht tiefer zu pikieren gilt für Gräser und grundständige Pflanzen z.B. rosettenwachsende Pflanzen wie Wegerich etc. oder bei Kulturpflanzen Salat etc.
  - 5 Beschriften mit Art, Datum Aussaat und Datum Vereinzlung.
  - 6 In Wasserbecken stellen und gleichmässig beregnen. Achtung: die Ränder bekommen fast immer weniger Wasser ab. Um dies vorzubeugen, immer mit dem Sprühkegeln ganz über die Ränder hinausgiessen, so ist die Niederschlagsmenge gleichmässig verteilt.
- **Standort:** Je nach Kultur und Möglichkeiten die Multitopfplatten an einem warmen, gut durchlüfteten und lichtdurchfluteten Ort platzieren (z.B. Gewächshaus). Achtung: Glas absorbiert viel mehr Photonen als Gewächshausfolie und die Setzlinge vergeilen. Multitopfplatte immer mit direktem Kontakt zu Untergrund (keine Luft von unten), damit Kapillarität gegeben ist (ansonsten erhöhte Vertrocknungsgefahr).
- **Giessen:** Multitopfplatte täglich «Hallo sagen» und ggf. giessen.
- **Abhärten:** An einem bewölkten Tag rausstellen oder bei Gemüse-Setzlingen an Standorten ohne Schneckendruck. An einem solchen Tag rauspflanzen (damit sie nicht erfrieren und verbrennen). Jeder Standortwechsel kann für Pflanzen einen Stress bedeuten (z.B. Kälte oder zu viel Strahlung). Schnecken räumen im Ökosystem das «Absterbende» bzw. «Gestresste» auf. Deswegen lohnt sich ggf. das Abhärten (oder aber das Umstellen auf andere standortangepasste Kulturen).

### Umtopfen

- **Umtopfen:** Zuerst stellt sich die Frage ob das Umtopfen nötig ist. Gemüsesetzlinge kann man fast ausschliesslich direkt aus der Multitopfplatte ins Freiland pflanzen. Bei Stauden überlege ich mir vor allem zwei Aspekte:
  - 1 **Zeitpunkt der Pflanzung:** will ich zeitig im Frühjahr

pflanzen, kann ich direkt aus der Multitopfplatte pflanzen. Die Multitopfplatte gesund durch den Sommer zu bringen ist relativ riskant (zu wenig Wasser und zu wenig Nährstoffe). Will ich also gesunde Setzlinge zu einem späteren Zeitpunkt pflanzen, topfe ich die Staudensetzlinge ein. In Töpfen bringe ich die Stauden auch draussen gut durch den Winter.

- 2 **Konkurrenzsituation am Zielstandort:** Wenn am Standort, wo ich die Pflanze setzen will (entspricht Zielstandort), ein hoher Konkurrenzdruck herrscht, ziehe ich es vor, grössere, robustere Pflanzen zu setzen, d.h. ich topfe die Pflanzen ein und lasse sie im Topf heranwachsen bevor ich sie an den Zielstandort pflanze.
- **Überwinterung:** einheimische Stauden können draussen im Ökosystem überwintern, also kann ich sie auch problemlos im Topf draussen überwintern. Die einzige Herausforderung ist die Vertrocknungsgefahr. Sobald es Schnee hat, schaufle ich schubkarrenweise Schnee auf die Setzlinge, dies ist die einfachste gepuferte Giessmethode und schützt auch vor ganz tiefen Temperaturen.
- **Ablauf und Material:** Grundsätzlich identisch wie beim Vereinzeln.
  - Bei den Töpfen Erde immer ca. 0,5 cm unter Rand füllen (damit das Wasser nicht über den Rand abläuft beim giessen).
  - Als Töpfe können viele Behälter dienen (von Joghurtbecher bis Papiertüten). Wichtig ist eine Wasserabflussmöglichkeit, damit keine Staunässe entsteht.

### Pflanzung

- **Standortwahl:** Im klassischen Gemüsegarten braucht es eine Beetplanung und in den meisten Fällen ist es auch sinnvoll, die Kulturen zu rotieren. Gewisse Kulturen wie z.B. Tomaten lieben es jahrelang am gleichen Standort zu sein. Bei Wildstauden geht es vielmehr um eine natürliche standortgerechte Pflanzengemeinschaft die längerfristig stabil bleibt. Das Standardwerk dafür ist «Lebensräume der Schweiz» von Delarze/Gonseth/Eggenberg/Vust (Ott Verlag, 2015).
- **Standortfaktoren:** Es gibt viele Faktoren (wie z.B. Niederschlagsmenge, Strahlungsmenge, Nährstoffe, Bodentyp, Temperatur, Wind etc.) die einen Standort beeinflussen und dem entsprechend eine bestimmte Nische definieren. Im Standardwerk «Lebensräume der Schweiz» wird jeder Pflanze einen Wert zu den entsprechenden Faktoren zugewiesen. Dies kann bei der Planung helfen – und/oder man hat es einfach im Gefühl (oder Erfahrung), so dass man den zu gestaltenden Lebensraum in seiner Gesamtheit erfassen kann und mit Vorkenntnissen eines natürlichen Standorts verknüpfen kann.
- **Standort vorbereiten:** Wird ein neuer Standort angelegt oder bepflanzt, muss dem Standort entsprechend das nötige Substrat vorhanden sein (z.B. 0/20 Kalksplit für Trocken-Mager-Standorte) und ggf. das Substrat von bestehenden Pflanzen befreit werden (z.B. durch Jäten, Vorkulturen durch Einsaat, Mulchen etc.).
- **Pflanztiefe:** Um das Risiko des Vertrocknens der Setzlinge nach dem Pflanzen zu reduzieren, lohnt es sich, die Stauden genügend tief zu pflanzen (gewisse Gemüse wie z.B. Salat müssen im Gegenteil hoch gesetzt werden um die Ernte nicht zu gefährden).

Wichtiger Hinweis: Pflanzen die man im Herbst setzt, nicht von oben in die Erde drücken, sondern das Loch tief genug machen und nur seitwärts andrücken. Dies verhindert, dass der Frost die Pflanzen bis im Frühjahr wieder von selbst ausgräbt.

– **Pflanz-Tipps:**

- **Jäten/Reinigung:** Es lohnt sich beim Auspflanzen den Setzling gut von unerwünschten Beikräutern zu befreien. Damit spart man sich viel Arbeit später.
- **Kompost:** Im sehr mageren und trockenen Substrat wie 0/20 Kalksplit füge ich immer 1 Schaufel Kompost in das Pflanzloch hinzu (Nährstoffe und Wasserspeicher). Oberirdisch sollte kein nährstoffreiches Substrat liegen, da sonst sofort windverbreitete Samen keimen können, die das ansonsten nicht könnten und die dann die geplante Pflanzengemeinschaft vor Ort arg in Bedrängnis bringen können.
- **Wurzelballen:** Beim Auspflanzen lohnt es sich vor allem bei verfilzten Wurzelballen diese leicht auf zu reissen, leicht zu drücken und verletzen, damit die Pflanzen merken, dass sie nicht mehr im Topf sind und um dadurch wieder einen Wachstumsschub zu fördern.

- Pfau-Schellenberg, Gustav; 100 alte Apfel- & Birnensorten; Haupt, 2017
- Serena, Marianna und Suanjak, Michael und Perazzetti, Franca und Brechbühl, Beat; Das Lexikon der alten Gemüsesorten–800 Sorten; Geschichte, Merkmale, Anbau und Verwendung in der Küche; AT Verlag, 2014
- Streuli, Urs; Gemüse–Kulturblätter für den Garten; Ebenrain, Volkswirtschafts- und Gesundheitsdirektion Kanton Basel-Landschaft, 2015
- Studer, Ute; Tomatenlust–Die Geheimnisse der Tomatenpioniere, Tipps für den Anbau richtig guter Tomaten; Haupt, 2019
- Vahle, Hans-Christoph; Die Pflanzendecke unserer Landschaften–eine Vegetationskunde; Verlag Freies Geistesleben, 2007

### Verwendete und weiterführende Literatur

Autorenschaft in

alphabetischer Reihenfolge

- Bioterra Gartenbuch; Mein Garten–biologisch und naturnah; Bioterra
- Collignon, Philippe und Bureau, Bernard; Mehrjähriges Gemüse–einmal pflanzen, dauernd ernten; ulmer, 2018
- Delarze/Gonseth/Eggenberg/Vust; Lebensräume der Schweiz; Ott Verlag, 2015
- Di Giulio, Manuela; Förderung der Biodiversität im Siedlungsgebiet–Gute Beispiele und Erfolgsfaktoren; Haupt, 2016
- Franck, Gertrud; Gesunder Garten durch Mischkultur; oekom, 2019
- Frommherz, Andrea; Naturwerkstatt Samen und Gemüse–mit Kindern Samen gewinnen und säen, Gemüse ziehen und spielerisch entdecken
- Hansch, Susanne und Schwarzer, Elke; Der Giersch muss weg!–28 Unkräuter bekämpfen oder einfach aufessen; ulmer, 2018
- Hurter, Markus (Hg.); Zur Vertiefung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft–Gedanken, Erfahrungen, Forschungsergebnisse, eine Werkstattarbeit; Verlag am Goetheanum, 2007
- Hurter, Ueli (Hg.); Agrikultur für die Zukunft–Biodynamische Landwirtschaft heute; Verlag am Goetheanum, 2014
- Leroy, Cora; Gemüsesamen selbst gezogen–ein praktisches Handbuch für Aussaat, Anbau und Auslese; AT Verlag, 2016
- Niggli, Claudio und Frei, Martin; Stachelbeeren–Sortenvielfalt und Kulturgeschichte; Haupt, 2019
- Ortner, Marlies; Essbare Wildpflanzen aus dem Hausgarten; ökobuch, 2011