

Vortrag Gartenfachberatung Frühjahr 2010

Mischkultur

Da wir im Rahmen des Bundeskleingartengesetz zur **kleingärtnerischen Nutzung** verpflichtet sind, was für uns u.a. eine **Gemüse-Bewirtschaftung von 10% der Gesamtfläche** bedeutet, möchte ich Euch heute die **Mischkultur** ans Herz legen.

Mischkultur bedeutet, auf einseitige Monokulturen zu verzichten und innerhalb eines Beets mehrere **Gemüsearten miteinander zu kombinieren**. Wenn man das richtig macht und die richtigen Nachbarn aussucht, hat das diverse Vorteile.

Denn gute Nachbarn **halten Schädlinge fern, verbessern den Ertrag und die Qualität**, sie wachsen zusammen und beschatten das Beet, so dass die **Bodenverdunstung vermindert** und **Unkraut verhindert** wird. Schädliche Pilze keimen oft nicht, wenn der spezielle chemische Reiz, der die Sporenkeimung auslöst, durch andere Düfte überlagert wird.

Was sind solche gute Nachbarn? Dies kann man einer **Mischkulturtafel** entnehmen. Ich habe heute eine mitgebracht, Kopien liegen hier aus und können von jedem mitgenommen werden. In der waagerechten Zeile steht immer die profitierende Pflanze. Am einfachsten für den Anfang ist es, wenn man sich eine **Hauptkultur** aussucht und dann in der waagerechten Zeile schaut, welche Gemüsearten man am besten damit kombiniert.

Ich habe mal **drei Beispielbeete** zusammengestellt:

- 1. Stangenbohnen:** Gut kombinierbar mit Roter Beete, Kohlrabi und Gurken, evtl. auch Zucchini probieren
- 2. Tomaten:** Kombinierbar mit Buschbohnen, Sellerie und Petersilie
- 3. Möhren:** Kombinierbar mit Zwiebeln, Lauch, Kopfsalat, Radies...

Wichtig ist, dass es bei der Bewirtschaftung von Gemüsebeeten nicht darum geht, eine gartenarchitektonische Augenweide zu erstellen. Eure Beete müssen nicht schön und geordnet aussehen. **Ihr könnt da mischen, was laut Tabelle zusammenpasst**, auch innerhalb der Pflanzreihen oder wild durcheinander ohne Reihen. Es geht nicht darum, Schönheitswettbewerbe zu gewinnen, sondern darum, Euren Garten kleingärtnerisch zu nutzen. Nach welcher Ordnung Ihr das macht, ist Eure Sache.

Es geht übrigens auch **nicht darum, Ertragsrekorde** aufzustellen. Wenn Eure bisherigen Bemühungen um eigenes Gemüse nicht immer von Erfolg gekrönt waren, lasst Euch davon nicht entmutigen. Man kann sicherlich mit **Spezialdüngern** nachhelfen. Die kosten viel Geld, aber wenn es Euch das wert ist, spricht nichts dagegen, diese einzusetzen. Es reicht aber auch, mit **Kompost und Hornspäne** zu arbeiten. Möhren gedeihen damit sehr gut bei uns, aber zum Beispiel Knollensellerie bleibt bei uns klein. Das kann man auch als Vorteil werten, denn dann hat man in einer Knolle immer eine Portion zum Kochen, und nichts bleibt übrig, wie es bei den Riesenknollen aus dem Handel oft der Fall, und wo einem schon mal Reste verderben. Wir haben hier **keinen Erntesoll** zu erfüllen. Also experimentiert ein wenig mit verschiedenen Gemüsesorten und Nachbarschaften, freut Euch über Erfolge und verbucht Misserfolge als wichtige Erfahrungen. Und wenn es mit bestimmten Gemüsesorten so gar nicht klappen will, lässt man sie im nächsten Jahr halt weg und sucht sich geeignetere Sorten. Wir sind zur kleingärtnerischen Nutzung angehalten, aber wenn wir uns **an die Regeln halten (10 % Beetfläche, 1/3 Obst- und Gemüsebau)**, haben wir innerhalb dieser Richtwerte alle Freiheiten, nach eigenem Geschmack zu sähen, zu pflanzen, zu kombinieren und zu experimentieren.

Baumschnitt

Noch mal der Hinweis zu den Frühjahrsblühern, den ich bereits im Herbst gegeben habe. Frühjahrsblüher wie Forsythie, Ranunkelstrauch, Kolkwitzie oder Mandelbäumchen blühen am Holz des letzten Jahres. Schneidet sie also erst nach der Blüte, dann treiben sie danach kräftig und üppig aus und bilden so viele neue Triebe, an denen im nächsten Jahr dann wieder die Blüten sitzen.