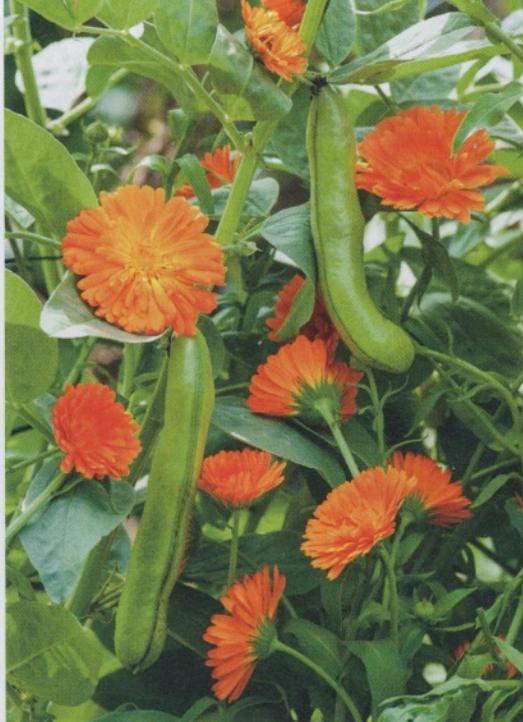


Ringelblumen führen zwischen Puffbohnen ein fröhliches Eigenleben. Die Kombination ist ein Geheimtipp erfahrener Mischkulturgärtner. Genial als Vorkultur vor Tomaten!

Borretsch scheidet über die Wurzeln sekundäre Pflanzenstoffe (Saponine) aus. Diese lassen Salat und Tomaten besser gedeihen, Gurken oder Erdbeeren setzen mehr Früchte an

Koriander oder „Wanzenkraut“ vertreibt mit seinem starken, herben Duft nicht nur Blumenwanzen, sondern auch Kohlweißlinge, Kohlfliegen und Schwarze Bohnenläuse



Mehr ernten dank Mischkultur

Kräuter mit würzigen Blättern und essbaren Blüten erweisen sich als perfekte Partner und bringen Abwechslung ins Gemüsebeet. Und wer die wichtigsten Regeln kennt, braucht keine aufwendige Planung



Zucchini sind auf Blütenbestäuber wie Hummeln und Bienen angewiesen. Bunte Bauerngartenblumen wie Zinnien ziehen die Nützlinge magisch an

Ein vielseitiger Küchengarten ist eine Freude für Auge und Gaumen. Gut, dass man fast alle Gemüse, Kräuter und Blumen unbekümmert miteinander kombinieren kann. Wie im Leben sind die meisten Nachbarn nett zueinander oder lassen sich zumindest gegenseitig in Ruhe.

Nach den Regeln der Fruchtfolge sollte man aber zwischen Gemüse und Kräutern aus derselben Pflanzenfamilie grundsätzlich einen mehrjährigen Anbauabstand einhalten und gleichzeitig den unterschiedlichen Nährstoffbedarf von Schwach-, Mittel- und Starkzehrern beachten. Gerade in kleinen Gärten ist dies schwer zu verwirklichen, und man verliert leicht den Überblick.

Die Mischkultur-Pionierin Gertrud Franck hat vor gut 30 Jahren eine Methode entwickelt, mit der man Mischkultur ►



Einfach blühen lassen, das gilt nicht nur für Gewürzfenchel und Dill. Zwiebeln überraschen mit schneeweißen Kugelblüten. Ihr Duft verschreckt Maiszünsler und Erdbeerblütenstecher



- 1 Die Partnerschaft** von Porree und Petersilie ist eher einseitig. Das Küchenkraut wehrt mit seinem Duft Zwiebelfliegen und Lauchminiermotte ab.
- 2 Rot- und Weißkohl** gedeihen prächtig neben stickstoffsammelnden Erbsen. Spät reifende Lagermöhren profitieren von dem Nährstoffnachschub, den Kohl vor der Kopfbildung erhält. Am Beetrand ist Platz für eine Zwischenkultur mit Pflücksalat. Mögliche Nachfolger sind Rettiche oder Rote Bete.
- 3 Bohnen und Bienenfreund** sind ein hübsches Paar. Die blau blühende Gründüngung zieht Nützlinge an und fördert das Wurzelwachstum der Bohnen

Diese Kombinationen sollten Sie vermeiden

Es gibt zum Glück nur wenige Gemüse und Kräuter, die sich nicht ausstehen können. Eindeutig ist dies bei **Basilikum und Majoran**, vor allem Majoran kümmert dabei sichtlich. **Kartoffeln und Tomaten** sind gleichermaßen anfällig für Braunfäule, also weit auseinander pflanzen, sonst steigt das Befallsrisiko! Die gegenseitige Abneigung von **Tomaten und Gurken** kann sich durch mangelnde Blühfreude bemerkbar machen. **Erbsen neben Porree oder Zwiebeln** zu setzen, ist keine gute Idee, auch bei **Salat und Sellerie** oder **Sellerie und Zuckermais** ist Abstand zu empfehlen.

► und Fruchtfolge problemlos unter einen Hut bringt: Teilen Sie die vorhandene Fläche in Reihen mit 50 cm Abstand ein, dann säen Sie dort Spinat aus. In den Reihen dazwischen werden immer im Wechsel alle übrigen Gemüse, z. B. Möhren, Erbsen und Kohl, gesät oder gepflanzt – jeweils im Wechsel und mit kritischem Blick auf allzu enge Familienbande. Bevor die Hauptkulturen ihren vollen Platz beanspruchen, hackt man in den Spinatreihen alles ab, was nicht geerntet wurde, die Reste verbleiben als Mulchschicht auf dem Beet. Im Folgejahr rückt man mit allen Kulturen jeweils eine Reihe weiter. Und weil dabei auch nährstoffhungrige und genügsamere Arten den Platz wechseln, kann sich der Boden erholen und die Nachrücker sind rundum versorgt.

Viele Gemüse fördern sich gegenseitig im Wachstum oder halten sich Krankheiten und Schädlinge vom Leib. Kräuter und Gründüngungspflanzen erweisen sich dabei als Glücksfall. Basilikum schützt Gurken vor Mehltaubefall, Koriander vertreibt Kohlweißlinge, Gewürz-Tagetes hält Wurzelälchen in Schach und Gelbsenf verdirbt Erbsenwicklern den Appetit. Wissenschaftlich erforscht wurden bisher hauptsächlich landwirtschaftliche Kulturen, zum Beispiel Mais und Bohnen. Die meisten Mischkultur-Tipps beruhen auf Praxis-Erfahrungen oder werden durch experimentierfreudige Gärtner neu entdeckt. Also, warum nicht selbst ausprobieren, was gefällt und schmeckt. Unsere große Tabelle (siehe rechts) liefert weitere Anregungen!

Christel Rupp



Mischkultur nach Nährstoffbedarf

Alle in einer Zeile der Tabelle stehenden Gemüse und Kräuter ergänzen sich gut in einem Beet



Mischkulturpartner

Starkzehrer

Brokkoli, Kopfkohl, Grün- und Rosenkohl, Kartoffeln, Pastinaken, Petersilie, Porree, Ringelblumen, Sellerie
 Tomaten, Auberginen, Basilikum, Borretsch, Gewürz-Tagetes, Knoblauch, Neuseeländer Spinat, Zucchini
 Kürbis, Knollenfenchel, Zuckermais, niedrige Stangenbohnen (Schwachzehrer, aber bewährter Partner zu Mais)
 Kartoffeln, Bohnen, Dill, Kapuzinerkresse, Ringelblume, Sommerwirsing, Kümmel, Zuckermais

Mittelzehrer

Chinakohl und Pak Choi, Buschbohnen, Dill, Schnittsellerie, Petersilie
 Knollenfenchel, Erbsen, Feldsalat, Gurken, Salbei, Zichoriensalat (Chicorée, Endivie, Zuckerhut, Radicchio)
 Kohlrabi, Buschbohnen, Erbsen, Möhren, Porree, Spinat, Zichoriensalat
 Paprika und Peperoni, Basilikum (einjähriges und Strauch-Basilikum), Gewürz-Tagetes, Ringelblumen
 Mai- und Herbstrüben, Buschbohnen, Endivie, Feldsalat, Dill, Erbsen, Mangold
 Mangold, Basilikum, Buschbohnen, Kohlrabi, Kapuzinerkresse, Möhren, Radieschen und Rettiche, Zwiebeln
 Möhren, Erbsen, Dill, Kamille, Knoblauch, Koriander, Schnittlauch, Zwiebeln
 Rote Bete, Buschbohnen, Bohnenkraut, Kerbel, Knoblauch, Kohlrabi, Zwiebeln
 Salat (Kopf- und Pflücksalat, Romana-Salat), Bohnen, Erbsen, Fenchel, Gurken, Kohlrabi, Möhren, Radieschen und Rettiche, Rote Bete, Schwarzwurzeln, Zwiebeln
 Schwarzwurzeln, Kohlrabi, Porree, Zichoriensalat, Zwiebeln
 Spargel, Dill, Kohlrabi, Kopf-, Pflück- und Schnittsalat, Koriander
 Spinat, Bohnen, Bohnenkraut, Borretsch, Chinakohl, Frühlkohl und Kohlrabi, Pastinaken
 Zichoriensalat, Knollenfenchel, Busch- und Stangenbohnen, Möhren, Kapuzinerkresse
 Zwiebeln, Bohnenkraut, Dill, Erdbeeren, Feldsalat, Kamille, Möhren, Rote Beete, Schwarzwurzeln, Zichoriensalat (Endivie, Chicorée)



Schwachzehrer

Buschbohnen, Bohnenkraut, Endivie, Möhren, Radieschen
 Dicke Bohnen (Puffbohnen), Kartoffeln, Ringelblumen, Rote Bete, Spinat
 Feldsalat, Erdbeeren, Kohlrabi, Porree, Zwiebeln
 Erbsen, Dill, Fenchel, Gelbsenf, Gurken, Möhren, Radieschen und Rettiche
 Feldsalat, Erdbeeren, Kohlrabi, Porree, Zwiebeln

