



1



2



3

1 „Drei Schwestern“ nennt man die traditionelle Mischkultur aus Kürbis, Zuckermais und Bohnen. Wie in jeder guten Gemeinschaft unterstützen sich auch die Pflanzen in dieser Dreierkombination in ihrer Entwicklung. **2 Die Reihen-Mischkultur** sorgt für Abwechslung auf dem Speisezettel. Der Fruchtwechsel gelingt leicht: Im nächsten Jahr rückt man mit den Kulturen einfach eine Reihe weiter. **3 Eine Gründüngung** mit rasch wachsender Phacelia oder Gelbsenf bindet Nährstoffe in den oberen Bodenschichten. Davon profitieren nachfolgende Flachwurzler wie Gurken, Zwiebeln und Porree. **4 Hügelbeete** ermöglichen eine intensive Flächennutzung. Salat, Kohlrabi und Rettiche können dort dichter als üblich gepflanzt werden



4



Traditionelle Bauerngärten

sind ein Paradebeispiel für gelungene Mischkultur. Sonnenblumen und Dahlien gehören ebenso dazu wie die prächtigen Feuerbohnen. Praktiker wie die Biogärtnerin Louise Riotte fanden heraus, dass Mais neben Sonnenblumen weniger vom Maiszünsler befallen wird und Dahlien den Kohlweißling von seinem eigentlichen Ziel ablenken

Nach den Regeln der Fruchtfolge sollte man zwischen Gemüsearten aus derselben Pflanzenfamilie einen mehrjährigen Anbauabstand einhalten. Der unterschiedliche Nährstoffbedarf der einzelnen Arten muss dabei ebenfalls beachtet werden. Gerade in kleinen Gärten ist dies schwer zu verwirklichen und man verliert leicht den Überblick. Die Lösung lautet Mischkultur!

Beim Anbau verschiedener Arten auf einem Beet wird die vorhandene Fläche besonders effektiv genutzt. Und bei geschickter Kombination von Tief- und Flachwurzlern, beispielsweise Mangold und Radieschen, werden im Boden gespeicherte Nährstoffe besser verwertet. Die Grundprinzipien sind seit Langem bekannt, doch viele sind in Vergessenheit geraten. Die in Südamerika über Jahrhunderte praktizierte Kultur der „drei Schwestern“ wurde von Permakultur-Gärtnern wiederentdeckt. Mais bildet das Klettergerüst für die rankenden Bohnen, die Hülsenfrüchte speichern in ihren Wurzelknöllchen Stickstoff und versorgen damit ihre nährstoffhungrigen Beetpartner. Kürbis beschattet den Boden, lässt ▶

Ein vielseitiger Küchengarten ist eine Freude für Auge und Gaumen. Und dass sich die meisten Gemüse gut miteinander vertragen, vereinfacht die Planung



Koriander vertreibt Kohlfiegen, Schwarze Bohnenläuse und Blumenwanzen. Der intensive Duft der schneeweißen Doldenblüten zieht zudem unzählige Schwebfliegen und Marienkäfer an und deren Larven helfen fleißig mit, die Schädlinge zu dezimieren



Mit der richtigen Mischung aus Kräutern und Gemüse haben Schädlinge wenig Chancen

► kein Unkraut aufkommen, und weil die Erde länger feucht bleibt, spart man sich den Gang mit der Gießkanne.

Auch viele Küchengewürze und Heilkräuter erweisen sich für ihre Gemüsepartner als ausgesprochener Glücksfall. Koriander vertreibt mit seinem Duft Kohlweißlinge und lockt nützliche Insekten in den Garten. Kerbel schützt junge Salate vor Mehltaubefall, Zitronen-Thymian vergrämt Ameisen. Ringelblumen dezimieren schädliche Wurzelälchen und Borretsch scheidet über die Wurzeln Pflanzenstoffe aus, die bei Tomaten, Paprika, Gurken und Erdbeeren den Blüten- und Fruchtansatz deutlich steigern.

Zu den Klassikern der Mischkultur-Methode zählen Erbsen und Kohlrabi, Möhren und Zwiebeln oder Tomaten und Knoblauch. Faustregel: Gemüse, die in der Küche gut zusammenpassen, lassen sich auch auf dem Beet kombinieren. Ein Blick in eine der vielen praktischen Mischkultur-Tabellen zeigt: Nur wenige Arten, etwa Petersilie und Salat, sind sich gar nicht grün. Doch kaum eine Empfehlung wurde tatsächlich wissenschaftlich überprüft. Die meisten Tipps beruhen auf praktischen Erfahrungen, und diese können an jedem Standort ein wenig anders ausfallen. Also, nur Mut – erlaubt ist, was gefällt! ■

Oberflächliches Lockern der Erde fördert das Wurzelwachstum der Gemüse. Um Wasser und Nährstoffe konkurrierende Unkräuter werden dadurch verdrängt

Die wichtigsten Gemüse – was passt wozu?

Die meisten Gemüsearten kommen bestens miteinander zurecht oder verhalten sich gegenüber ihren Beetpartnern neutral. Einige vertragen sich weniger gut, echte Feind-

schaften sind selten. Wenn möglich, sollte man dann zeitlich oder räumlich für Abstand sorgen. Tipp: Eine ausführliche Tabelle finden Sie unter www.mein-schoener-garten.de



Brokkoli



Rote Bete



Zucchini



Erbse

Gute Nachbarn: Bohnen, Borretsch, Erbsen, Mangold, Phacelia, Möhren, Rote Beten, Ringelblumen, Salbei, Spinat

Ungünstige Partner: Zwiebeln, Gelbsenf, Asia-Salat, Knoblauch, Rettiche, Rucola

Gute Nachbarn: Buschbohnen, Bohnenkraut, Gurken, Dill, Knoblauch, Kohlrabi, Möhren, Pastinaken, Zwiebeln

Ungünstige Partner: Zuckermais, Mangold, Spinat, Kartoffeln

Gute Nachbarn: Basilikum, Stangenbohnen, Kamille, Knoblauch, Kopfsalat, Petersilie, Zwiebeln, Zuckermais

Ungünstige Partner: Gurken

Gute Nachbarn: Dill, Fenchel, Gurken, Brokkoli, Zuckermais, Möhren, Kohlrabi, Kopfsalat, Radieschen

Ungünstige Partner: Bohnen, Kartoffeln, Knoblauch, Lauch, Tomaten, Zwiebeln