

Ernten bis in den Winter

Zu viel Zucchini, Salat im Überfluss: **HOCHBEETE** geraten schnell außer Kontrolle – Warum erfolgreiches Gärtnern mit dem Rechnen beginnt

Groß ist die Euphorie im Frühjahr, das Hochbeet zu bepflanzen. Da wird fleißig eingekauft, und solange die Pflanzen klein sind, fühlt sich alles gut an. Sie sollen wachsen und meist tun sie das auch. Plötzlich wendet sich das Blatt und man wird der Salat- und später der Zucchini-Schwemme nicht Herr.

Das zeigt: Es zahlt sich aus, rechtzeitig zu planen. Viel wichtiger als der kurzzeitige Überfluss ist die kontinuierliche Ernte bis in den Herbst. „Es ist hilfreich, wenn man sich beim Gemüsekauf auf dem Markt oder im Supermarkt notiert, wie viel Salat, Zwiebeln, Tomaten und anderes Gemüse tatsächlich verbraucht wird“, sagt Gartenbauingenieur und Buchautor Folko Kullmann. So schafft man sich einen Überblick über seinen Bedarf. Allerdings sollte man auch bedenken, dass man für eine vollständige Selbstversorgung aus dem Hochbeet doch etwa 25 Quadratmeter Anbaufläche pro Person bereithalten sollte. In der Regel hat man viel weniger Fläche.

So stellt sich die Frage, ob man Gemüse anbaut, das interessant ist für Kinder, wie Kartoffeln und Erdbeeren, oder ob man Pflücksalate, Tomaten, Paprika und Kräuter für den Direktverzehr bevorzugt. Diese Planung macht man am besten, bevor man anfängt. Grundsätzlich stellt man dem Bedarf die Durchschnittserträge gegenüber. Der Gartenbauingenieur gibt folgende Faustwerte für verschiedene Ge-

müsesorten an: Bei Tomaten sollte man mit fünf bis zehn Kilogramm Früchten pro Pflanze rechnen. Will man Pflücksalate durchgehend beernten, so braucht man drei bis vier Pflanzen, die nach zwei bis drei Wochen nachgepflanzt werden. Bei Sprossenbrokkoli und Zucchini reicht eine Pflanze für ein bis zwei Personen. Auf einem Quadratmeter Bohnen werden etwa zwei Kilogramm Hülsen geerntet und bei Erbsen ist es etwa ein Kilo.

„Gemüse wie Möhren, Bohnen, Erbsen und Salate können so über Monate immer frisch geerntet werden.“

Folko Kullmann,
Gartenbauingenieur und
Buchautor

Grundsätzlich sollte man den Anbau von Gemüse mit kurzer Kulturdauer in Sätzen planen. Das bedeutet, man sät oder pflanzt stets im Abstand von etwa zwei Wochen. „Gemüse wie Möhren, Bohnen, Erbsen und Salate können so über Monate immer frisch geerntet werden“, sagt Kullmann. Damit man das Gemüse nicht zu eng pflanzt, rät er, das Hochbeet mit Schnüren oder schmalen Latten in ein Raster einzuteilen – etwa 30 mal 30



Wer sein Hochbeet optimal nutzen will, braucht mehr Planung als Fläche.

Foto: dpa/Robert Günther

Zentimeter oder 40 mal 40 Zentimeter. In jedes Quadrat werden unterschiedliche Gemüse gepflanzt. Der Vorteil: Sie erhalten eine schöne Mischkultur, und die kleinen Rasterquadrate verhindern, dass man zu viele Setzlinge einer Art pflanzt. In ein Quadrat kommen ein bis zwei Salatsetzlinge, eine Tomate oder ein Mangold.

Bei Fruchtgemüse wie Tomaten, Kürbis, Kohl und Kartoffeln dauert die Kultur lange. Um den durchschnittlichen Bedarf an Kartoffeln zu decken, müsste man eine große Fläche reservieren. Kullmanns Tipp: Pflanzen Sie lieber besondere Kartoffelsorten im Hochbeet, die es nur selten auf dem Markt gibt, als

Delikatesse. Das gilt auch für Kürbisse, denn sie nehmen im Lauf des Sommers viel Platz in Anspruch. Nach dem Hochsommer gibt es bei am Stab geführten Tomatensorten oft wieder ideale Bedingungen für etwas Kresse oder ein paar Radieschen, bei mehr Platz auch mal für einen Pflücksalat“, sagt Gartenbuchautorin Marianne Scheu-Helgert.

Hervorragend wachsen im Hochbeet auch allerlei Kräuter. Kurzlebige Kräuter wie Basilikum oder Rauke setzt man entlang der Längsseiten an den Rand, sagt die Gartenbuchautorin. Dort kann man sie gut ernten, sie können etwas überhän-

gen und bekommen ausreichend Licht. An die Schmalseiten pflanzt man Dauerkräuter wie Schnittlauch, Thymian und Oregano oder auch Erdbeeren – am liebsten mehrmals tragende Sorten von Monatserdbeeren wie „Rügen“. Ein wichtiger Aspekt für das Wachstum ist die gute Nachbarschaft. Als Beispiele für Gemüse, die gut nebeneinander wachsen, nennt Kullmann Petersilie und Tagetes sowie Möhren und Zwiebeln. Weniger gut gedeihen Bohnen und Erbsen, Salat und Sellerie nebeneinander. Es spielt auch eine Rolle, welche Frucht zuvor an der Stelle gewachsen ist. So wächst beispielsweise Rote Bete besonders gut, wenn auf dem Beet

vorher Kohlrabi oder Salat angebaut wurde. Von Juni an gilt es, entstehende Lücken schnell zu ergänzen mit Gemüse, das im Herbst oder gar erst im Lauf des Winters geerntet wird. Als Beispiele nennt Scheu-Helgert Chinakohl ab Juli, Zuckerhut ab August, Radicchio und Pak Choi und gern auch nochmals Frühlingsgemüse wie Frührettich oder Salate. Feldsalat sät man mehrmals büschelweise in Multitopfpfannen und pflanzt sie drei Wochen später ins Hochbeet aus. So hält sich der Salat über den ganzen Winter auf dem Beet. Damit diese Kulturen keinen Schaden nehmen, holt man kurz vor den ersten Frösten im Oktober das Verfrühungsvlies

wieder aus dem Schuppen – es bleibt bis Februar griffbereit.

Als Fruchtfolge wird der jährliche Wechsel von verschiedenen Gemüsen auf einem Beet bezeichnet. Diese Methode soll verhindern, dass sich Krankheiten festsetzen. Zudem werden so die unterschiedlichen Nährstoffansprüche der Gemüsearten berücksichtigt. So könnte eine Fruchtfolge aussehen: Im ersten Jahr pflanzt man Starkzehrer wie Tomaten, Knollensellerie, Kohl und Zucchini. Darauf folgen im zweiten Jahr Mittelzehrer wie Mangold, Möhre und Salate. Im dritten Jahr folgen Schwachzehrer wie Bohnen und Erbsen, aber auch Kräuter, Zwiebeln und Porree.



Abgehärtetes Gemüse: Feldsalat hält sich über den ganzen Winter auf dem Beet.

Foto: Patrick Pleul

Testen Sie jetzt unser neues Senioren-Tablet

Schritt für Schritt ins Internet

Besuchen Sie uns in unseren Geschäftsstellen, wir unterstützen Sie gerne.

HAZ- und NP-Geschäftsstellen

Lange Laube 10 · Hannover
Öffnungszeiten: Mo-Do 10-18 Uhr, Fr+Sa 10-15 Uhr

Marktstraße 16 · Burgdorf
Öffnungszeiten: Mo-Do 10-16 Uhr, Fr 9-14 Uhr

Diese Pflanzen eignen sich zum Mulchen

Seltener gießen, mehr Nährstoffe für den Boden, weniger Unkraut: Gewisse Gartenabfälle sind zu schade zum Wegwerfen

Von Rhabarber bis Heckenchnitt: Wer Gartenabfälle geschickt einsetzt, kann Wasser sparen und das Pflanzenwachstum fördern. Welche Pflanzen als Mulch in den Garten dürfen – und welche besser nicht.

Seltener gießen, mehr Nährstoffe für den Boden, weniger Unkraut: Mulchen hat viele Vorteile. Dabei wird der Boden mit organischen Materialien bedeckt, die sich mit der Zeit zersetzen und in wertvollen Humus verwandeln. Der Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland stellt die sechs besten Pflanzen fürs Mulchen vor:

Brennnesseln enthalten viele Nährstoffe und liefern Stickstoff, den vor allem Tomaten, Kartoffeln, Zucchini, Kürbis oder Gurken brauchen. Allerdings sollte man nur die Stängel ohne Blüten verwenden – sonst vermehren sich die Brennnesseln an ungewünschter Stelle.

Rhabarber kann mit seinen riesigen Blättern große Flächen des Bodens bedecken. Sie liefern Kalium, wodurch Gemüse Wasser besser aufnehmen kann. Man sollte jedoch regelmäßig einen Blick unter die Blätter werfen und die Schnecken absammeln.

Geschnittenes Gras ist als Mulchmaterial gut geeignet. Rasenschnitt liefert Stickstoff, Phosphor und Kalium. Ein weiterer Vorteil: Man kann ihn gut zwischen den Pflanzen verteilen.

Heckenschnitt fällt beim Trimmen des Strauchwerks reichlich an. Vor dem Mulchen sollte man die abgeschnittenen Äste und Blätter der Hecke allerdings zerkleinern, damit sie schneller verrotten. Achtung: Pflanzenreste vom Kirschlorbeer sollte man besser nicht verwenden, denn sie enthalten Blausäure und verrotten sehr langsam.

Herbstlaub eignet sich hervorragend zum Mulchen. Herabgefallene Blätter kann man einfach auf dem Beet liegen lassen oder

etwas verteilen. Übrigens: Falllaub ist kein geeignetes Material zum Mulchen, sondern gehört auf den Kompost oder in die Biotonne.

Kräuter wie Löwenzahn, Vogelmiere oder Klee am besten ausstechen oder auszupfen und dann rund um die Kulturpflanzen legen. Bei Wurzelbeikräutern wie Giersch oder Quecke vorher aber die Wurzeln entfernen, damit diese nicht mehr anwachsen können. Alternativ kann man sie auch ei-

nige Tage in der Sonne trocknen lassen.

Wie dick die Mulchschicht sein sollte, hängt davon ab, womit man mulcht. Die Faustregel lautet: Je gröber das Material ist, desto dicker darf die Schicht sein. Bei feinem Rasenschnitt reicht eine Höhe von drei Zentimetern. Bei grobem, nicht gehäckseltem Schnittgut können es zehn bis 20 Zentimeter sein. Beim Mulchen von Bäumen und Sträuchern sollte der Stamm frei bleiben, sonst können sich Pilze ansiedeln.



Gut für den Boden: Rasenschnitt, Blätter, abgestorbene Pflanzen und Äste können auch zum Mulchen verwendet werden.

Foto: Christin Klose/dpa-mag