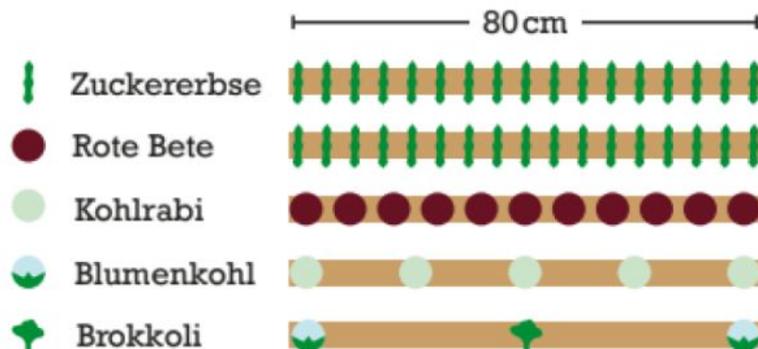


Mischkultur Blütenkohl, Erbsen und Rote Bete

Über die Mischkultur

Enthält:



Diese Mischkultur bietet über lange Zeit hinweg Freude am Ernten. Im Windschutz von Erbsen und Kohl gedeihen Rote Beten besonders gut. Die Erbsen schonen den Stickstoffvorrat des Bodens und können ihn, durch die Arbeit der Knöllchenbakterien an ihren Wurzeln, sogar steigern. So steht den stark zehrenden Kohlpflanzen zusätzlicher Stickstoff zur Verfügung. Bis die Kohlpflanzen den Platz im Beet für sich beanspruchen, kann der Platz für den Anbau von knackigen Kohlrabi genutzt werden.

Anbauzeit

Anzucht: Kohl ab Mitte/Ende Februar

Direktsaat und Pflanzung: Ab April

Kräuter und Blumen Tipp

Tagetes: Die Nachbarschaft von Tagetes, auch als Studentenblume bekannt, ist für alle Gemüsepflanzen förderlich. Sie an die Ränder von Kohlbeeten zu säen oder zu pflanzen bietet sich besonders an, da sie Kohlpflanzen vor der Kohlhernie Krankheit schützen. Außerdem schmückt sie mit ihren gelb- bis rotfarbenen Blüten das Beet und zieht Insekten an.

Kapuzinerkresse: Die Nachbarschaft mit einer (nicht rankenden) Kapuzinerkresse bietet sich ebenfalls an, da sie den Kohl vor einem Befall mit Raupen des Kohlweißlings schützen.

Anzucht

Bei der Anzucht von Jungpflanzen empfiehlt es sich im Vorfeld gut zu planen, wie viele Pflanzen am Ende im Beet benötigt werden.

Aussaats

Aussaatszeitpunkt: Kohlrabi ab Ende Februar, Blumenkohl früh und Brokkoli ab Anfang März
Aussaattiefe: Kohlgewächse 0,5-1 cm

Für die Anzucht empfiehlt es sich gedämpfte und damit keimfreie Aussaaterde zu verwenden, da diese den richtigen Nährstoffgehalt hat. Diese wird bis zum Rand in die Aussaatgefäße gefüllt und anschließend leicht angedrückt. Für die Anzucht können Anzuchtplatten, kleine Pflanztöpfe oder größere Schalen verwendet werden. Bei Einzel Gefäßen je Gefäß 1-2 Saatkörner auf die Erde legen. Wird eine Aussaatschale für viele Pflanzen verwendet, die später pikiert werden sollen, macht man sich das Pikieren leichter, wenn die Saatkörner nicht gestreut sondern mit Abstand zueinander in die Schale gelegt werden. Anschließend die Saat mit Erde bedecken, leicht andrücken und ins Wasser stellen bis sich die Erde vollgesogen hat oder alternativ mit Brauseaufsatz vorsichtig angießen. Um einen Befall durch Trauermücken vorzubeugen, kann zusätzlich eine dünne Schicht Sand über die Erde gestreut werden. Trauermücken meiden Sand und können so ihre Eier nicht in das feuchte Erds substrat ablegen. Zum Schluss das Aussaatgefäß entsprechend beschriften und mit Datum versehen.

Standort und Pflege

Optimale Keimtemperatur: Kohlgewächse 15-20C°

Die Aussaatgefäße an einen hellen Standort stellen und auf das richtige Verhältnis von Wärme und Licht achten, damit sie nicht "Vergeilen" und somit lang und dünn werden. Je wärmer die Keimlinge und Jungpflanzen stehen, desto mehr Licht benötigen sie. Bei Blumenkohl und Brokkoli ist es wichtig, dass die Anzuchttemperaturen nicht zu niedrig sind. Denn wenn die Jungpflanzen einen Kältereiz abbekommen kann es passieren, dass sie mit frühem Schießen reagieren. Nicht zu feucht halten, um Schimmelbildung und Trauermückenbefall zu vermeiden. Bilden die Keimlinge die ersten richtigen Blätter aus, können sie wenn nötig pikiert und dann einzeln in größere Gefäße umgetopft und bis zu den Keimblättern in die Erde gesetzt werden. Für den stark zehrenden Kohl kann dafür bereits normale Pflanzerde oder eigener, fertiger Kompost verwendet werden. Es empfiehlt sich die Jungpflanzen ab und zu ins Wasser zu stellen bis sich die Erde wieder vollgesogen hat, so hält die Feuchtigkeit länger an. Bevor die Jungpflanzen ins Freiland ausgepflanzt werden, ist es wichtig sie langsam an das direkte Sonnenlicht und die Wetterverhältnisse zu gewöhnen. Dafür empfiehlt es sich die Jungpflanzen ab April ein paar Wochen vor dem Auspflanzen an warmen Tagen für ein paar Stunden nach draußen zu stellen, an einen geschützten Platz ohne direkte Sonne. So werden sie robuster und erleiden keinen Schock beim Auspflanzen.

Direktsaat und Pflanzung

Zeitpunkt: Ab April

Beetvorbereitung

Die Mischkultur Anleitung ist auf ein Beet mit einer Breite von 120 cm abgestimmt. Der Boden sollte tiefgründig gelockert werden und nicht zu verdichtet sein. Um das Bodenleben bei der Bodenbearbeitung möglichst zu schonen, empfiehlt es sich den Boden bei der Bodenbearbeitung nur zu Lockern ohne die Schichten zu wenden. Zwei Teile Kompost und einen Teil organischen Dünger ausbringen, mit der Erde vermischen und solange mit einer Hacke oder einem Kultivator bearbeiten bis keine großen Erdklumpen mehr da sind. Anschließend das Beet mit einem Eisenrechen glatt rechen, bis die Erde im Beet möglichst fein ist. Danach beispielsweise mit dem Rechenstiel fünf Reihen markieren, diese sollten jeweils 20 cm Abstand zueinander und zum Rand haben.

Reihe 1 & 2: Erbsen

Saattiefe: 5 cm

Saatabstand: Mindestens 5 cm

Eine 5 cm tiefe Saatreihe ziehen, diese angießen und die Erbsen mit einem Abstand von mindestens 5 cm in die Saatreihe legen. Die Saatreihe hinterher mit Erde zu rechen und leicht festklopfen. Im Anschluss mit dem Brauseaufsatz nochmal angießen. Die Saat bis zur Keimung feucht halten und bis die Pflänzchen die ersten richtigen Blätter haben mit dem Brauseaufsatz gießen, danach das Wasser ohne Brauseaufsatz direkt an den Wurzelballen geben.

Reihe 3: Rote Bete

Saattiefe: 3 cm

Saatabstand: 10 cm

Eine etwa 3 cm tiefe Saatreihe ziehen, diese angießen und die Saat mit einem Abstand von 10 cm aussäen. Die Saatreihe hinterher mit Erde zu rechen und leicht festklopfen. Im Anschluss mit dem Brauseaufsatz nochmal angießen. Die Saat bis zur Keimung feucht halten und bis die Pflänzchen die ersten richtigen Blätter haben mit dem Brauseaufsatz gießen, danach das Wasser ohne Brauseaufsatz direkt an die Wurzeln geben. Zu dicht gesäte Pflanzen sollten nach der Ausbildung der ersten Laubblätter auf 10 cm vereinzelt werden, damit sich schöne große Knollen ausbilden können.

Reihe 4: Kohlrabi

Direktsaat

Saattiefe: 1 cm

Saatabstand: 20-25 cm

Ab Mitte April kann Kohlrabi direkt ins Freiland gesät werden. Eine etwa 1 cm tiefe Saatreihe ziehen, diese angießen und die Saat mit einem Abstand von 20-25 cm aussäen. Je Saatstelle können 1-3 Saatkörner verwendet werden, so kann man falls alle aufgehen das kräftigste stehen lassen und mit dem Überschuss eventuelle Lücken füllen. Die Saatreihe hinterher mit Erde zu rechen und leicht festklopfen. Im Anschluss mit dem Brauseaufsatz nochmal angießen. Die Saat bis zur Keimung feucht halten und bis die Pflänzchen die ersten richtigen Blätter haben mit dem Brauseaufsatz gießen, danach das Wasser ohne Brauseaufsatz direkt an die Wurzeln geben. Unregelmäßig gekeimte Pflanzen, können später als Jungpflanzen auf den entsprechenden Abstand verzogen werden.

Pflanzung

Pflanzabstand: 20-25 cm

Pflanztiefe: Damit die Knollen später nicht auf dem Boden aufliegen und zu faulen beginnen, werden die Setzlinge nicht zu tief eingepflanzt. Etwa $\frac{1}{3}$ des Pflanzballens sollte aus der Erde herauschauen.

Pflanzlöcher in einem Abstand von 20-25 cm in die Reihe setzen und diese angießen. Die Setzlinge in die Pflanzlöcher setzen, leicht andrücken und anschließend rundherum mit Erde auffüllen. Im Anschluss erneut gut angießen.

Reihe 5: Blumenkohl und Brokkoli

Direktsaat

Saattiefe: 1 cm

Saatabstand: 40 cm

Ab Mitte April kann Blumenkohl und Brokkoli direkt ins Freiland gesät werden. Allerdings müssen die Pflänzchen dann nachts mit einem Vlies vor starken Nachtfrösten geschützt werden. Nach den Eisheiligen Mitte Mai benötigen sie keinen Schutz mehr.

Blumenkohl und Brokkoli kann beispielsweise abwechselnd ausgesät werden. Eine etwa 1 cm tiefe Saatreihe ziehen, diese angießen und die Saat mit einem Abstand von 40 cm aussäen. Je Saatstelle können 1-3 Saatkörner verwendet werden, so kann man falls alle aufgehen das kräftigste stehen lassen und mit dem Überschuss eventuelle Lücken füllen. Die Saatreihe hinterher mit Erde zu rechen und leicht festklopfen. Im Anschluss mit dem Brauseaufsatz nochmal angießen. Die Saat bis zur Keimung feucht halten und bis die Pflänzchen die ersten richtigen Blätter haben mit dem Brauseaufsatz gießen, danach das Wasser ohne Brauseaufsatz direkt an die Wurzeln geben. Unregelmäßig gekeimte Pflanzen, können später als Jungpflanzen auf den entsprechenden Abstand verzogen werden.

Pflanzung

Pflanzabstand: etwa 40 - 50 cm

Pflanztiefe: Der Kohl wird so tief eingepflanzt, dass die Erde bis zu den Keimblättern reicht. Der Vegetationspunkt, das Herz der Pflanze, muss dabei über der Erdoberfläche bleiben.

Blumenkohl und Brokkoli können abwechselnd gepflanzt werden. Pflanzlöcher in einem Abstand von 40-50 cm in die Reihe setzen und diese angießen. Die Setzlinge in die Pflanzlöcher setzen, leicht andrücken und anschließend rundherum mit Erde auffüllen.

Pflege

Um den Boden zu verbessern und ihn feucht und von Beikräutern frei zu halten, empfiehlt es sich die offene Erde zwischen den Pflanzen mit Mulchmaterial zu bedecken. Dafür kann grober Kompost, Pflanzenreste, Heu, Rasenschnitt, Laub oder Stroh verwendet werden. Je nach Material variiert die Dicke der Deckschicht zwischen 2 cm bei feuchtem Material wie Rasenschnitt und bis zu 20 cm bei trockenem Material wie Stroh. Bis die gesäten Pflanzen aufgekeimt sind, empfiehlt es sich nur zwischen den Saatreihen zu mulchen. Wenn die Pflanzen dann größer sind, kann die Mulchschicht bis an die Pflanzen herangezogen werden.

Erbsen

Wir empfehlen die Erbsen in der Wachstumsphase nicht zu stark gießen, da sie sich sonst auf die Laubbildung konzentrieren. Erst wenn sich Blüten und später Hülsen bilden, braucht die Pflanze etwas mehr Wasser.

Rote Bete

Eine gleichmäßige Bodenfeuchtigkeit ist wichtig, damit die Knollen nicht holzig werden. Aber zu viel Wasser regt dagegen die Laubbildung an, so dass die Pflanze ihre Kraft nicht zur Knollenbildung einsetzt. Die Reihen sollten beikraut frei gehalten werden.

Kohlrabi

Kohlrabi sollte regelmäßig gegossen und von Beikraut befreit werden. Bei einer unregelmäßigen Wasserversorgung neigt Kohlrabi zum Aufplatzen. Ansonsten ist es eine recht unkomplizierte Kultur.

Blumenkohl und Brokkoli

Viel Licht und gute Luftzirkulation unterstützen das Wachstum der Pflanzen. Den Kohl beikraut frei halten und regelmäßig gießen. Es empfiehlt sich zudem die Pflanzen regelmäßig mit Erde anzuhäufeln. Dafür zieht man Erde von den Seiten an die Pflanzen heran.

Ernte, Verwertung und Lagerung

Erbsen

Je nach Wetter sind die Erbsen etwa drei Monate nach der Aussaat erntereif. Sobald man in den Hülsen die Erbsen fühlen kann, empfiehlt es sich zu ernten. Je früher man die Erbsen erntet, desto besser schmecken sie. Nach der Ernte wandelt sich der Zucker in Stärke um, wodurch sich der Geschmack der Erbsen verändert. Deshalb empfiehlt es sich, sie möglichst rasch nach der Ernte zu verzehren. Ist das nicht möglich, können die Hülsen in ein feuchtes Tuch eingewickelt und im Kühlschrank einen oder zwei Tage aufbewahrt werden. Gepalpe

Erbsen können zudem kurz blanchiert und dann eingefroren werden. So sind sie ein Jahr haltbar. Die Knöllchenbakterien an den Wurzeln der Erbsenpflanze enthalten Stickstoff. Damit der Stickstoff als Dünger an den Boden abgegeben werden kann, empfiehlt es sich die Pflanzen nach der Ernte kurz über dem Boden abzuschneiden und die Wurzeln im Beet zu lassen.

Rote Bete

Die Rote Bete ist drei bis vier Monate nach der Aussaat erntereif. Die junge Rote Bete kann geerntet werden, sobald sie die Größe eines Golfballs erreicht hat. Dann schmeckt sie eher mild, süßlich und ist zart. Wird die Rote Bete erst geerntet, wenn die ersten Blätter vergilben, ist sie deutlich kräftiger im Geschmack. Zum Ernten wird die Rote Bete an ihrem Laub aus der Erde gezogen. Die Blätter werden anschließend kurz oberhalb der Herzblätter abgedreht. Dabei müssen die Herzblätter jedoch erhalten bleiben, damit die Rüben nicht austrocknen. In einer Holzkiste mit Erde oder Sand bedeckt, ist die Rote Bete meist bis zum Frühjahr haltbar. Rote Bete kann ebenfalls in Gläser eingekocht oder eingefroren werden.

Kohlrabi

Sobald die Knolle der Kohlrabi die Größe eines Tennisballs erlangt hat, ist der optimale Erntezeitpunkt erreicht. Erntereif ist der Kohlrabi je nach Sorte sechs bis acht Wochen nach der Aussaat. Zum Ernten zieht man die Knolle mit Wurzel aus der Erde, schneidet diese hinterher kurz unter der Knolle ab und entfernt die Blätter. Die zarten inneren Blätter sind essbar. Der Kohlrabi hält sich im Kühlschrank gut zwei bis sechs Tage. In einem feuchten Tuch eingewickelt bleibt er bis zu zwei Wochen frisch.

Blumenkohl und Brokkoli

Erntereif ist der Blumenkohl und der Brokkoli acht bis zwölf Wochen nach der Pflanzung. Blumenkohl und Brokkoli werden geerntet, solange die kleinen Knospen auf dem Kopf fest und geschlossen sind. Um den Blütenstand des Kohls zu schützen, kann man die inneren Blätter etwa eine Woche vor der Ernte umknicken und damit den Blütenkopf abdecken. Ist der Kopf der Sonne ausgesetzt, verfärbt er sich gelb bis lila, ist jedoch weiterhin essbar. Bei Blumenkohl und Brokkoli können der Kopf/die Blütenstände samt dem Stängel und den jungen Blättern verzehrt werden. Kann man den Blumenkohl nicht sofort verbrauchen, entfernt man nach der Ernte nicht alle Blätter, da sie den Kopf schützen. Kühl und trocken gelagert, hält der Kohl mehrere Tage lang. Wenn der Kohl an Festigkeit verliert, kann er trotzdem weiterverarbeitet werden. Bei der Ernte des Blumenkohls wird zunächst der Kopf abgeschnitten und daraufhin die ganze Pflanze entfernt. Der Brokkoli kann mit etwa 10 cm Stiel und Blättern abgeschnitten werden. Lässt man den Strunk im Boden, wachsen aus den Blattachsen wieder kleine Brokkoliröschen heraus. Wird Brokkoli kühl und dunkel gelagert, kann er etwa vier Tage aufbewahrt werden.

Nachkultur Tipp

Bei dieser Mischkultur eignet sich die Nachkultur Feldsalat sehr gut.