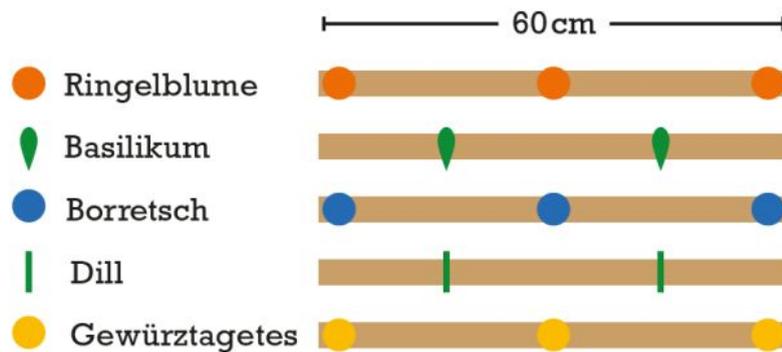


# Mischkultur bunt und essbar - Insektenweide

## Über die Mischkultur

### Enthält:



Diese Mischung lockt mit ihren duftenden, farbenfrohen Blüten viele Insekten ins Gemüsebeet und unterstützt dadurch die Bestäubung der Gemüsepflanzen. Sie dient als Nahrungsgrundlage für Honig- und Wildbienen sowie Hummeln, Schmetterlinge und andere Insekten. Außerdem schmückt sie mit ihrer Farbenpracht aus gelben, orange-roten und blauen bis violetten Farbtönen das Beet. Die Blüten und Blätter sind zum Verzehr geeignet und bilden eine hübsche optische Bereicherung für Salate oder Desserts.

## Anbauzeit

Direktsaat: Ab April

## Kräuter und Blumen Tipp

**Sonnenblumen:** An den kurzen, äußeren Beetrand können Sonnenblumen eingesät werden. Sie sind eine optische Bereicherung mit ihren gelb bis rot leuchtenden großen Blüten und im Herbst sind die Sonnenblumenkerne eine gute Nahrungsquelle für viele Vögel. Bei den Sonnenblumen ist zu bedenken, dass sie sehr groß werden und benachbarte Beete beschatten können.

## Direktsaat

### 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. Kompost 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: Ringelblume

**Saatabstand:** Alle 30-40 cm, 3-5 Saatkörner auf einem Fleck verteilen

**Saattiefe:** 2 cm

Eine gut 2 cm tiefe Saatreihe ziehen, diese angießen und jeweils etwa 3-5 Samenkörner mit einem Abstand von 30 - 40 cm in der Reihe 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 den Wurzelballen geben.

Die Ringelblume, Calendula, ist eine der ältesten im Garten kultivierten Zier- und Nutzpflanzen. Ringelblumen sind klassische Bauerngartenpflanzen und werden gerne als Mischkulturpartner für Gemüse gepflanzt. Neben ihrer strahlenden Farbenpracht wird die Ringelblume als Heilpflanze geschätzt. Darüber hinaus vertreibt sie Schädlinge wie Schnecken und Fadenwürmer, sogenannte Nematoden, indem ihre Wurzeln Giftstoffe absondern. Somit trägt sie zu einem gesunden Wachstum der Gemüsepflanzen bei.

### Reihe 2: Basilikum

**Saatabstand:** Alle 30-40 cm, 3-5 Saatkörner auf einem Fleck verteilen

**Saattiefe:** flache Ablage da Lichtkeimer

Eine flache Saatreihe ziehen, diese angießen und jeweils etwa 3-5 Samenkörner mit einem Abstand von 30 - 40 cm in der Reihe aussäen. Da Basilikum ein Lichtkeimer ist, wird die Saat flach abgelegt und nur ganz leicht mit Erde bedeckt und festgeklopft, so dass die Saat nicht austrocknet. Die Saat bis zur Keimung gut 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.

Basilikum zählt zu den beliebtesten Gewürzkräutern und gilt als Wachmacher unter den Kräutern.

### Reihe 3: Borretsch

**Saatabstand:** Alle 30-40 cm, 3-5 Saatkörner auf einem Fleck verteilen

**Saattiefe:** 2 cm

Eine gut 2 cm tiefe Saatreihe ziehen, diese angießen und jeweils etwa 3-5 Samenkörner mit einem Abstand von 30 - 40 cm in der Reihe aussäen. Die Saatreihe hinterher mit Erde zu rechnen 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.

Der Borretsch erweist sich als Schädling abweisend, durch seine haarigen Blätter wird er auch von Schnecken gemieden. Außerdem zieht er Nachtfalter an, die Fledermäusen als Nahrung dienen. Borretsch bildet lange und zum Teil stark verzweigte Pfahlwurzeln aus, wodurch er als Bodenverbesserer gilt.

### Reihe 4: Dill

**Saatabstand:** Alle 30-40 cm, 3-5 Saatkörner auf einem Fleck verteilen

**Saattiefe:** 2 cm

Eine gut 2 cm tiefe Saatreihe ziehen, diese angießen und jeweils etwa 3-5 Samenkörner mit einem Abstand von 30 - 40 cm in der Reihe aussäen. Die Saatreihe hinterher mit Erde zu rechnen 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.

Dill ist ein sehr aromatisches und beliebtes Gewürzkraut, das einen guten Einfluss auf Gemüsepflanzen hat.

### Reihe 5: Gewürztagetes

**Saatabstand:** Alle 30-40 cm, 3-5 Saatkörner auf einem Fleck verteilen

**Saattiefe:** 2 cm

Eine gut 2 cm tiefe Saatreihe ziehen, diese angießen und jeweils etwa 3-5 Samenkörner mit einem Abstand von 30 - 40 cm in der Reihe aussäen. Die Saatreihe hinterher mit Erde zu rechnen 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.

Die Nachbarschaft von Gewürztagetes, auch bekannt als Studentenblumen, ist für alle Gemüsepflanzen förderlich. Sie vertreibt Fadenwürmer, sogenannte Nematoden, indem ihre Wurzeln Giftstoffe absondern. Außerdem schmückt mit ihrem gelb- bis rotfarbenen Blütenpolster zudem jedes Beet.

## Pflege

Bis die Pflanzen aufgegangen sind, sollte die Saat gleichmäßig feucht gehalten werden. Wir empfehlen zu dicht stehende Pflanzen später auszdünnen. Regelmäßiges Ernten der Blüten fördert die Bildung weiterer Blütenstände.

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.

## Ernte, Verwertung und Lagerung

Die Blüten von Borretsch, Ringelblume, Gewürztagetes, Dill und auch vom Basilikum sind zum Verzehr geeignet und bilden eine hübsche optische Bereicherung für Salate oder Desserts. Nach Ende der Blütezeit können die Pflanzen abgeschnitten oder ganz herausgezogen werden. Diese können als schützender Mulch bzw. Bodenbedeckung zwischen den Gemüsepflanzen verteilt werden.

### Ringelblume

Da die Blütenblätter der Ringelblumen entzündungshemmende Substanzen enthalten, werden sie vor allem zu Salben verarbeitet oder für Aufgüsse zur Behandlung von Wunden eingesetzt. Als Blumen für farbenfrohe Sommersträuße empfiehlt es sich Blütenstiele zu schneiden, die ihre Blütenknospen gerade geöffnet haben. Diese halten in der Vase am längsten. Werden sie kopfüber an einem kühlen, luftigen Ort zum Trocknen aufgehängt, können sie auch gut für Trockensträuße verwendet werden.

### Basilikum

Die Basilikumblätter können regelmäßig geerntet werden. Jedoch empfiehlt es sich nicht zu viele Blätter auf einmal zu ernten, da die Pflanze sonst zu sehr geschwächt wird. Am besten werden die Spitzen oberhalb einer Blattachsel geerntet, dadurch wird die Pflanze buschiger und die Blütenbildung hinausgezögert. Basilikum verliert beim Trocknen sehr rasch von seinem typischen Aroma. Aus diesem Grund ist es am besten, die Blätter nach der Ernte direkt zu verbrauchen. Auch durch das Waschen des Basilikums geht ein Teil des Aromas verloren. Bei großen Mengen bietet sich die Verarbeitung zu Pesto an. Für eine gewisse Zeit kann Basilikum aufbewahrt werden, indem es mit Öl bedeckt und im Kühlschrank gelagert wird. Eingefroren kann es auch länger aufbewahrt werden.

## Borretsch

Blätter, Blüten und Samen des Borretsch sind zum Verzehr geeignet und werden gerne als Gewürz in der Küche verwendet. Sein unverwechselbarer Geschmack nach frischen grünen Gurken hat ihm den Spitznamen Gurkenkraut eingebracht. Die Pflanzenreste, die nicht in der Küche verwendet werden, eignen sich sehr gut als Mulchmaterial.

**Hinweis:** Der Borretsch enthält gesunde Inhaltsstoffe. Deshalb wird er oft für schleimlösenden Kräuterteemischungen verwendet. Jedoch sollte er sparsam verwendet werden, weil er Pyrrolizidinalkaloide enthält. Ein gelegentlicher Verzehr der Blätter gilt als unbedenklich, ebenso ein Verzehr der Blüten und der Samen. Zur Konservierung können Blätter und Blüten getrocknet werden. Wer seinen intensiven Geschmack beibehalten möchte, kann den Borretsch in Essig oder Öl einlegen.

**Blätter:** Die fleischigen, behaarten Borretschblätter behalten ihre Würzkraft das gesamte Jahr über. Das junge Grün ist zart, die großen älteren Blätter sind dagegen rau und hart. Das Gurkenkraut schmeckt zum Beispiel in Salaten, Kräuterbutter oder -quark. Man kann daraus aber auch Suppen, Beilagen, oder die Frankfurter Grüne Soße, ein Dipp aus sieben Frühlingskräutern, zubereiten.

**Blüten:** Die Borretschpflanze bildet sternförmige Blüten aus, die ihre Farbe im Laufe Ihrer Blütezeit von zartem Rosa nach strahlendem Blau verändern. Die süßlichen Blüten eignen sich besonders als Deko für Salate, Süßspeisen und Kuchen.

## Dill

Dill ist ein aromatisches Gewürzkraut, von dem das gefiederte Grün sowie die gelben Blüten und die Samen verwertet werden können. Das Grün wird gerne für Gurkensalat oder Fischgerichte verwendet, Blüten und Samen vor allem zum Einlegen von Gurken.

Dill kann ab einer Wuchshöhe von etwa 20 cm nach Bedarf durch Abschneiden der Dillspitzen geerntet werden. Wenn man vom Dill nur das Grün verwenden will, empfiehlt es sich, ihn etwa im Juli ganz heraus zu ziehen. Dill kann zum längeren Lagern klein geschnitten und eingefroren werden oder man bindet ihn zu Sträußen, die dann kopfüber an der Luft getrocknet werden. Für eine Samenernte lässt man ihn dagegen stehen und die Samen dann bis etwa September ausreifen. Sie sind reif, wenn sich die Samendolden hellbraun verfärbt haben.

## Gewürztagetes

Das Aroma der Blätter und Blüten erinnert an den Geschmack von Mandarinen- oder Tangerinenschale. Sie sind ein köstliches Gewürz an Salaten und vor allem in Süßspeisen, in Fruchtpunsch oder in heißen Dessertsoßen.