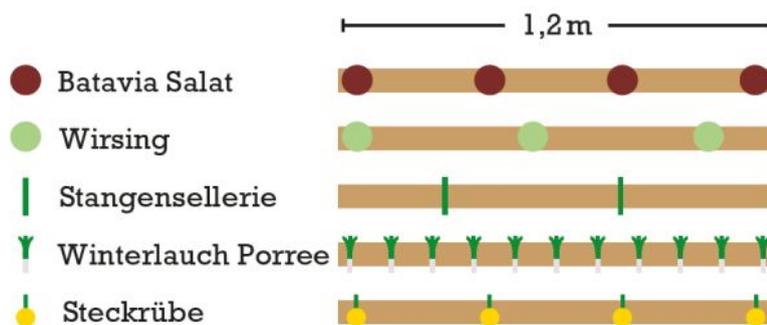


Mischkultur Herbstgemüse

Über die Mischkultur

Enthält:



Eine herbstliche Mischkultur für leckere Gerichte in der kalten Jahreszeit. Die Steckrübe ist ein wertvolles, altes Wintergemüse mit sehr guter Lagerfähigkeit, das gerade in der Küche wieder neu entdeckt wird. Auch der Wirsing eignet sich hervorragend zur Überwinterung und kann im zeitigen Frühjahr geerntet werden. Der empfindliche Wirsing ist sehr dankbar für die Nachbarschaft des Sellerie, da dieser die Schädlinge vom Wirsing fernhält. Der Salat schützt mit seinem Geruch den jungen Wirsing außerdem vor Erdflöhbefall und macht ihm Platz auf dem Beet, sobald dieser in benötigt.

Anbauzeit

Voranzucht: Stangensellerie ab Anfang März, Wirsing und Lauch/Porree spät ab Anfang April

Direktsaat und Pflanzung: Ab Anfang Mai

Vorkultur Tipp

Als Vorkultur für die Mischkultur Herbstgemüse eignet sich hervorragend Spinat.

Kräuter und Blumen Tipp

Tagetes: Die Nachbarschaft von Tagetes, auch bekannt als Studentenblume, 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. Aufgrund seiner sehr langen Kulturdauer empfiehlt es sich Selleriepflanzen selbst vorzuziehen oder Jungpflanzen zu kaufen, damit eine reiche Ernte gelingt. Wenn das Beet durch eine Vorkultur erst Anfang Juni frei wird, empfiehlt es sich den Wirsing und den Lauch/Porree selbst vorzuziehen. Da nicht alle Salate auf einmal verzehrt werden können, empfiehlt es sich den Salat im Abstand von zwei bis drei Wochen vorzuziehen.

Aussaart

Aussaartzeitpunkt: Stangensellerie ab Anfang März, Wirsing und Lauch/Porree spät ab Anfang April

Aussaattiefe: Stangensellerie flache Ablage bis 0,5 cm da Lichtkeimer, Wirsing 0,5-1 cm, Lauch/Porree 2 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 etwa zwei 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: Stangensellerie 16-24C°, Wirsing 15-20C°, Lauch/Porree 10-15C°

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. 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 in größere Gefäße umgetopft und bis zu den Keimblättern in die Erde gesetzt werden. Für Wirsing und Stangensellerie kann dafür bereits normale Pflanz Erde 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 Anfang Mai

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: Salat

Da nicht alle Salate auf einmal verzehrt werden können, empfiehlt es sich den Salat im Abstand von zwei bis drei Wochen zu säen oder zu pflanzen.

Direktsaat Pflücksalat

Saatabstand: 30 cm

Saattiefe: 2 cm

Eine 2 cm tiefe Saatreihe ziehen, diese angießen und die Saat mit einem Abstand von 30 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 ohne Brauseaufsatz das Wasser direkt an den Wurzelballen geben.

Pflanzung Kopfsalat

Pflanzabstand: 40 cm

Pflanztiefe: Die Pflanzlöcher in einem Abstand von 40 cm in die Reihe setzen und diese gut angießen. Den Kopfsalat hoch einpflanzen, damit er immer gut belüftet ist und nicht zu faulen beginnt. Hoch pflanzen bedeutet, dass der Ballen etwa $\frac{2}{3}$ in die Erde gedrückt wird, so dass $\frac{1}{3}$ noch aus der Erde heraus schaut. Wird Kopfsalat zu tief gepflanzt, bildet er später keinen Kopf aus. Die Setzlinge anschließend leicht andrücken, rundherum mit Erde auffüllen und im Anschluss erneut gut angießen.

Reihe 2: Wirsing

Wenn das Beet durch eine Vorkultur erst Anfang Juni frei wird, empfiehlt es sich die Kohlpflanzen selbst vorzuziehen.

Direktsaat

Saattiefe: 1 cm

Saatabstand: 50 cm

Eine etwa 1 cm tiefe Saatreihe ziehen, diese angießen und die Saat mit einem Abstand von 50 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: 50 cm

Pflanztiefe: Die Pflanzlöcher in einem Abstand von 50 cm in die Reihe setzen und diese angießen. Die Setzlinge in die Pflanzlöcher setzen und dabei so tief einpflanzen, dass die Erde bis zu den Keimblättern reicht. Danach leicht andrücken, rundherum mit Erde auffüllen und im Anschluss erneut gut angießen. Für eine bessere Standfestigkeit und zum Abhalten von Schädlingen, empfiehlt es sich die Pflanze später noch einmal mit Erde anzuhäufeln. Dafür zieht man von den Seiten Erde an die Pflanze heran.

Reihe 3: Stangensellerie

Aufgrund seiner sehr langen Kulturdauer empfiehlt es sich Selleriepflanzen selbst vorzuziehen oder Jungpflanzen zu kaufen, damit eine reiche Ernte gelingt.

Direktsaat

Die Direktsaat von Stangensellerie kann bereits von April bis Mai erfolgen.

Saatabstand: 30 cm, nach der Keimung auf 50 cm vereinzeln, versetzt zur Wirsing Reihe

Saattiefe: 0,5 cm, nur dünn mit Erde bedecken da Lichtkeimer

Beim Stangensellerie ist zu beachten, dass er ein Lichtkeimer ist. Eine flache bis 0,5 cm tiefe Saatreihe ziehen, diese angießen und die Saat mit einem Abstand von 30 cm aussäen. Die Saatreihe hinterher nur leicht mit Erde bedecken, sodass sie nicht austrocknet. Im Anschluss mit dem Brauseaufsatz noch einmal angießen. Die Saat bis zur Keimung feucht halten und bis die Pflänzchen die ersten richtigen Blätter haben mit dem Brauseaufsatz gießen, danach ohne Brauseaufsatz das Wasser direkt an den Wurzelballen geben. Nach der Keimung auf 50 cm vereinzeln, versetzt zur Wirsing Reihe.

Pflanzung

Setzlinge können von Mitte April bis Ende Mai ins Freiland gepflanzt werden.

Pflanzenabstand: 50 cm, versetzt zur Wirsing Reihe

Pflanztiefe: Die Pflanzlöcher in einem Abstand von 50 cm, versetzt zur Wirsing Reihe, in die Reihe setzen und diese angießen. Die Setzlinge in die Pflanzlöcher setzen. Dabei setzt man die Jungpflanzen möglichst nicht tiefer als sie zuvor im Topf gestanden haben, der Vegetationspunkt muss über der Erde liegen. Die Setzlinge leicht andrücken, rundherum mit Erde auffüllen und im Anschluss erneut gut angießen.

Reihe 4: Lauch/Porree

Der Lauch/Porree kann direkt ins Freiland ausgesät werden, doch es empfiehlt sich ihn vorzuziehen und ihn dann als Jungpflanzen ins Freiland zu pflanzen. Bei der direkten Aussaat ins Freiland ist eine längere Kulturdauer zu beachten. Wenn das Beet durch eine Vorkultur erst Anfang Juni frei wird, empfiehlt es sich den Lauch/Porree selbst vorzuziehen.

Direktsaat

Saatabstand: 10-15 cm

Saattiefe: 2 cm

Eine 2 cm tiefe Saatreihe ziehen, diese angießen und die Saat mit einem Abstand von 10-15 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 kräftige Blätter haben mit dem Brauseaufsatz gießen, danach ohne Brauseaufsatz das Wasser direkt an den Wurzelballen geben. Wir empfehlen zu dicht stehende Pflanzen später zu vereinzeln.

Pflanzung

Pflanzenabstand: 10-15 cm

Pflanztiefe: In einem Abstand von 10-15 cm kleine Löcher in die Reihe setzen und diese angießen. Um das Anwachsen zu unterstützen, kann man vor dem Auspflanzen die Wurzeln und die Blätter ein Stückchen kürzen. Die Stangen daraufhin vorsichtig in die Pflanzlöcher setzen. Dabei ist darauf zu achten, dass der Vegetationspunkt über der Erde bleibt. Anschließend werden die Stangen angedrückt, rundherum mit Erde aufgefüllt und vorsichtig gewässert, sodass die Erde um die Pflanze einsinkt und diese dadurch festhält.

Reihe 5: Steckrübe

Die Herbstrübe ist eine der ältesten Kulturpflanzen, die eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel war, bis sie von der Kartoffel verdrängt wurde.

Direktsaat

Die Kohlrübe kann noch bis in den August ins Beet gesät werden.

Saatabstand: 20 cm, später auf 40 cm vereinzeln

Saattiefe: 2 cm

Eine 2 cm tiefe Saatreihe ziehen, diese angießen und die Saat mit einem Abstand von 20 cm aussäen. Die Saatreihe hinterher mit Erde zu rechen und leicht festklopfen. Im Anschluss mit dem Brauseaufsatz noch einmal angießen. Die Saat bis zur Keimung feucht halten und bis die Pflänzchen die ersten richtigen Blätter haben mit dem Brauseaufsatz gießen, danach ohne Brauseaufsatz das Wasser direkt an den Wurzelballen geben. Nach der Keimung auf 40 cm Abstand vereinzeln.

Hinweis: Sät man die Herbstrübe sehr dicht aus ohne sie später zu vereinzeln, findet keine Bildung von Rüben statt, sondern man erntet nach etwa sechs Wochen die zarten grünen Blattstiele mit Blättchen. Dieses als Stielmus oder Rübstiel bezeichnetes Gemüse kann dann roh als Salat oder gedünstet zubereitet werden.

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.

Salat

Der Salat sollte nach dem Pflanzen gut angegossen werden. Danach sollte man nicht zu häufig gießen, damit sich ein gesundes Wurzelwerk ausbilden kann. Austrocknen sollte der Boden jedoch nicht. Durch Mulchen oder regelmäßiges Hacken bleibt der Boden beikraut frei und die Verdunstung von Wasser wird gering gehalten.

Wirsing

Die Jungpflanzen sollten am Anfang stets feucht und frei von Beikräutern gehalten werden. Später wurzeln die Pflanzen tief genug, um genügend Wasser aus den tieferen Bodenschichten zu beziehen. Um die Standfestigkeit der heranwachsenden Pflanzen zu verbessern, empfiehlt es sich die Stiele anzuhäufeln und welke Außenblätter regelmäßig zu entfernen. Für das Anhäufeln wird Erde von den Seiten an die Pflanze herangezogen.

Stangensellerie

Stangensellerie ist ein unkompliziertes Gemüse, er mag gleichmäßige Feuchtigkeit. Für eine zusätzliche Nährstoffversorgung ist verdünnte Brennesseljauche, im Verhältnis eins zu zehn, als Stickstoff- und Mineralienlieferant gut geeignet.

Lauch/Porree

Das Ziel beim Lauchanbau ist es, einen möglichst hohen weißen Anteil am Schaft zu erhalten. Da unter der Erde keine Photosynthese stattfindet, bleibt dieser Teil weiß. Aus

diesem Grund empfiehlt es sich die Porree-/Lauchpflanzen regelmäßig anzuhäufeln. Dafür zieht man von der Seite Erde an die Pflanzreihen heran, sodass kleine Erdwälle entstehen.

Steckrübe

Die Kohlrübe ist als Schwachzehrer mit kurzer Kulturdauer relativ anspruchslos. Damit sie zartfleischige Rüben ausbildet, genügt es den Boden von Beikräutern frei zu halten und ihr ab und zu etwas Wasser zu geben. Die Steckrübe verträgt sogar mittlere Fröste, wenn man sie anhäufelt. Dafür zieht man von der Seite Erde an die Pflanzreihen heran, sodass kleine Erdwälle entstehen.

Ernte, Verwertung und Lagerung

Salat

Sobald sich Köpfe beim Kopfsalat gebildet haben, kann man den Salat ernten. Dies sollte man tun, bevor er schießt oder fault. Es empfiehlt sich ein trockenes Erntewetter, da der Salat bei feuchtem Wetter schneller fault. Bei starker Hitze empfehlen wir, den Salat morgens zu schneiden. Zum Ernten schneidet man den Salatkopf etwa 2 - 3 cm über dem Boden mit einem Messer ab. Pflücksalat kann fortwährend beerntet werden, indem man die äußeren Blätter abzapft.

Wirsing

Den ausgereiften Kohlkopf schneidet man mit einem scharfen Messer knapp unter dem Kopf ab, sobald er groß und fest geworden ist. Damit sich keine Krankheiten ausbreiten, empfiehlt es sich nach der Ernte die Wurzeln auszugraben. Alternativ kann man die Köpfe einfach samt Wurzel aus der Erde ziehen. Man schneidet die Kohlköpfe ab, entfernt eventuell kranke Blätter und lagert die Köpfe an einem kühlen Platz in Netzen oder auf Regalen. Kopfkohl kann ebenfalls mit der Wurzel kopfüber zum Lagern aufgehängt werden. Allerdings sollte er nie gemeinsam mit Äpfeln gelagert werden, da der Kohl sonst schnell welk wird.

Stangensellerie

Wer bleiche Stiele bevorzugt, kann zwei bis drei Wochen vor der Ernte die Erde rundherum mit der Hacke dicht an die Stauden heranziehen. Durch den Lichtentzug wird die Chlorophyllbildung unterbunden und die Stängel Basis färbt sich je nach Dauer hellgrün bis zartgelb. Stangensellerie ist ab Oktober erntereif. Er ist im Gegensatz zum Knollensellerie frostempfindlich und sollte daher vor dem ersten Nachtfrost geerntet werden. Man kann den Sellerie regelmäßig beernten und immer wieder nachwachsen lassen, indem man das Herz der Pflanze stehen lässt. Oder man erntet ihn als komplette Pflanze, indem man ihn mit Wurzel aus der Erde zieht. Man kann Stangensellerie am besten lagern, indem man die Stängel etwa zehn Zentimeter über den ersten Blattverzweigungen abschneidet, die Pflanzen bis zum Herz in Papier einwickelt und mit den Wurzeln dicht an dicht in eine Kiste mit feuchtem Sand einschlägt. So bleiben sie in einem kühlen Keller mindestens acht

Wochen lang frisch. Im Gemüsefach des Kühlschranks hält sich der Sellerie etwa vier Wochen lang frisch.

Lauch/Porree

Wenn die Porree-/Lauchstange etwa 3 cm Durchmesser hat, kann man ihn ernten. Dafür wird die Erde entlang der Reihe mit einer Grabegabel gelockert und die Pflanzen vorsichtig herausgezogen. Die Wurzeln und die oberen Teile der Blätter können abgeschnitten und als Mulch auf dem Beet liegen gelassen werden.

Man kann Porree/Lauch einlagern, indem man ihn in einer Kiste im kühlen Kellerraum, in Erde oder Sand eingeschlagen, aufbewahrt. Auch im Kühlschrank bleibt er einige Tage lang frisch.

Steckrübe

Die Kohlrübe benötigt etwa acht bis zehn Wochen bis zur Erntereife, ihr Fleisch ist dann zart und saftig. Die Rüben können direkt verwendet werden, eignen sich aber ebenfalls sehr gut zur Einlagerung als Wintervorrat. Um sie einzulagern wird das Laub gründlich entfernt. So kann man sie, in einer Kiste mit feuchtem Sand, in einem kühlen Raum aufbewahren. Die Rüben können beispielsweise als Rohkostsalat, als gedünstete Beilage, als Gratin, im Risotto oder als schmackhafte Suppe zubereitet werden. Ihr Geschmack ähnelt dem von Rettich und Meerrettich und sie enthält viele ätherische Öle, Vitamine, Mineralstoffe, antibakteriell wirkende Senföle und nährreiches Eiweiß.