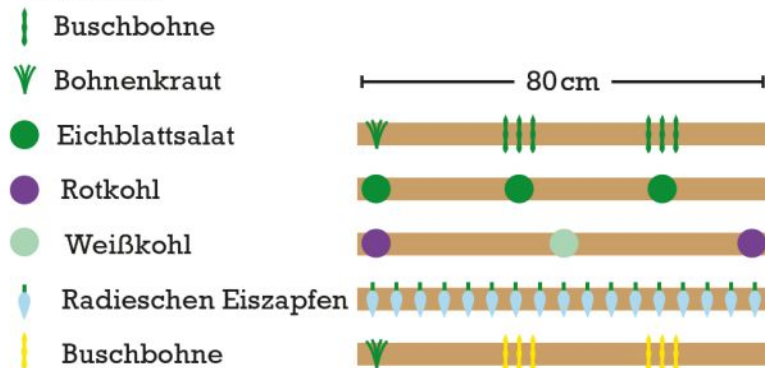


# Mischkultur Kopfkohl und Buschbohnen

## Über die Mischkultur

### Enthält:



Mit dieser Mischkultur hat man über Monate hinweg Freude am Ernten. Der Geruch der Salatblätter hält die Erdflöhe von den aufwachsenden Kohlpflanzen fern. Bis die Kohlpflanzen den Platz im Beet für sich beanspruchen, kann der Platz für leckere, frische Radieschen verwendet werden. Die Buschbohnen sind Schwachzehrer und binden zusätzlich Stickstoff aus der Luft, den sie dem Starkzehrer Kohl später durch ihre Knöllchenbakterien im Boden zur Verfügung stellen. Das Bohnenkraut wiederum erhöht das Aroma der Bohnen und hält sie weitgehend von schwarzen Läusen frei. Der Duft des Bohnenkrauts wirkt sich günstig auf die Gesundheit der Nachbarpflanzen aus, besonders den Salat beeinflusst es günstig.

## Anbauzeit

Anzucht: Kopfsalat ab Ende Februar/Anfang März, Kohl ab Mitte März

Direktsaat und Pflanzung: Ab Anfang Mai, Radieschen bereits ab Anfang März

## Kräuter und Blumen Tipp

**Tagetes:** Die Nachbarschaft von Tagetes, auch bekannt als Studentenblume, ist für alle Gemüsepflanzen förderlich. An den Rändern von Kohlbeeten wachsend, schützen sie die Kohlpflanzen vor der Kohlhernie-Krankheit. 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

### Aussaatsaat

Aussaatszeitpunkt: Kopfsalat ab Ende Februar/Anfang März, Kohl ab Mitte März

Aussaattiefe: 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 Einzelgefäßen je Gefäß 1-3 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: Kopfsalat 10-16C°, 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 Kohlgewächsen 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 Anfang Mai, Radieschen bereits ab Anfang März

### 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 und etwas organischen Dünger dort ausbringen, wo der Kohl stehen wird. Anschließend mit der Erde vermischen und solange mit einer Hacke oder einem Kultivator bearbeiten bis keine großen Erdklumpen mehr da sind. Hinterher 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 & 5: Buschbohnen und Bohnenkraut

#### Bohnenkraut

Bohnenkraut kann in die Bohnen Reihe integriert werden, beispielsweise kann es an die Kopfenden und in die Mitte der Reihen eingesät werden. Der Duft des Bohnenkrauts wirkt sich günstig auf die Gesundheit der Nachbarpflanzen aus.

Saatabstand: Alle 30 cm etwa 20-40 Saatkörner auf einem Fleck verteilen

Saattiefe: flache Ablage da Lichtkeimer

Die Aussaat ist nicht ganz unproblematisch, da Bohnenkraut ein Lichtkeimer ist. Eine flache Saatreihe ziehen und diese angießen. Alle 30 cm etwa 20-40 Saatkörner auf einem Fleck verteilen. Die Saat hinterher nur ganz 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. Bis zur Keimung der Saat sollte die Erde feucht gehalten werden, aber nicht zu nass sein. Es ist hilfreich die Aussaat Stelle gut zu markieren.

#### Buschbohnen

Saatabstand: Alle 30 cm vier Bohnen nebeneinander im Horst

Saattiefe: 5 cm

Dort wo kein Bohnenkraut eingesät wurde, die Saatreihe auf 5 cm vertiefen, 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.

## Reihe 2: Salat

Da nicht alle Salate auf einmal verzehrt werden können, empfiehlt es sich den Salat im Abstand von ein 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 2/3 in die Erde gedrückt wird, so dass 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 3: Rot- und Weißkohl

### Direktsaat

**Saattiefe: 1 cm**

**Saatabstand: 40 cm**

Ab Anfang Mai können Rotkohl und Weißkohl direkt ins Freiland gesät werden. Rot- und Weißkohl kann beispielsweise abwechselnd ausgesät werden. Rot- und Weißkohl 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

Rot- und Weißkohl kann ab Mitte Mai nach den Elsheiligen beispielsweise abwechselnd in die Reihe gepflanzt werden.

**Pflanzabstand: 40 cm**

**Pflanztiefe:** Die Pflanzlöcher in einem Abstand von 40 cm in die Reihe setzen und diese angießen. Kohl wird tief gepflanzt, der Vegetationspunkt d.h. das Herz der Pflanze muss dabei jedoch über der Erde liegen. Die Setzlinge in die Pflanzlöcher setzen, leicht andrücken und anschließend rundherum mit Erde auffüllen. Im Anschluss erneut gut angießen. Es empfiehlt sich den Kohl nach der Pflanzung mit Erde anzuhäufeln, damit die Kohlflyge keine Eier legen kann. Dafür wird von den Seiten Erde an die Pflanzen herangezogen.

## Reihe 4: Radieschen

**Saatabstand: 5 cm**

**Saattiefe: 2 cm**

Radieschen können bereits ab Anfang März ins Freiland ausgesät werden. Eine 2 cm tiefe Saatreihe ziehen, diese angießen und die Saat mit einem Abstand von 5 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. Bei zu dichter Aussaat empfiehlt es sich, die Radieschen nach der Keimung zu vereinzeln, damit sich die Wurzelknollen gut entwickeln können.

## 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.

## Buschbohnen

Es empfiehlt sich die Jungpflanzen mit etwas Erde anzuhäufeln. Das bedeutet, dass man mit beiden Händen die Erde zur Pflanze hin leicht zu einem niedrigen Wall hochdrückt. Die Pflanze wird so stabilisiert und ist besser vor einem Krankheitsbefall geschützt. Das Anhäufeln trägt besonders zu Beginn der Kultur zu einem guten Wurzelwachstum bei.

## Bohnenkraut

Da es ein Lichtkeimer ist, ist es notwendig die Saat bis zur Keimung gleichmäßig feucht zu halten, damit sie nicht austrocknet. Bohnenkraut benötigt danach keine besondere Pflege mehr, es genügt den Boden von Beikräutern frei zu halten. Mehrjähriges Bohnenkraut kann im Frühjahr bis kurz über dem Boden zurückgeschnitten werden, dann kommt es im zweiten Jahr noch schöner und buschiger.

## Salat

Der Salat sollte bis zur Keimung gut gegossen werden. Danach sollte man nicht zu häufig gießen, damit sich ein gesundes Wurzelwerk ausbilden kann. Der Boden sollte aber auch nicht austrocknen. Wenn die gekeimten Pflänzchen später zu dicht beieinander stehen, sollten diese vereinzelt werden. Durch Mulchen oder regelmäßiges Hacken bleibt der Boden beikraut frei und die Verdunstung wird gering gehalten.

## Rot- und Weißkohl

Um die Standfestigkeit der Pflanzen zu verbessern, können die Stiele mit etwas Erde angehäufelt werden. Die Jungpflanzen sollten beikraut frei gehalten werden, welche Außenblätter können entfernt werden. Die Pflanzen wurzeln später tief genug, um genügend Wasser aus tieferen Bodenschichten zu erreichen. Daher reicht es den Kohl wenig zu gießen.

## Radieschen

Radieschen sollten nicht zu stark gegossen werden, da sich die Pflanze sonst auf das Blattwachstum anstatt auf die Wurzelbildung konzentriert.

## Ernte, Verwertung und Lagerung

### Buschbohnen

**Wichtiger Hinweis: Bohnen nicht roh essen, roh sind sie giftig!**

Etwa zwei bis drei Monate nach der Aussaat sind die Buschbohnen erntereif. Um die Reife zu testen, kann man die Bohne durchbrechen. Die ideale Erntezeit ist, wenn die Bruchstelle glatt und die Bohne grün und saftig ist. Junge, kleine Hülsen sind geschmackvoller, die Samen sollten nicht größer als 1 cm sein. Grundsätzlich sollten Bohnen nie bei nassem Wetter angefasst oder gepflückt werden, da sonst die Anfälligkeit für Pilzkrankheiten steigt. Der beste Erntezeitpunkt ist ein sonniger Vormittag, wenn der Tau abgetrocknet ist. Die Hülsen werden gepflückt, indem diese mit den Fingern abgeknipst oder mit einer Schere abgeschnitten werden. Es empfiehlt sich die Ranken alle zwei bis vier Tage vorsichtig durch zu pflücken, da häufiges Ernten den Ertrag erhöht. Bohnen sollte man schnell verarbeiten. Im Kühlschrank halten sie sich locker übereinander geschichtet zwei Tage. Gesäuberte Bohnen können ebenfalls eingefroren werden. Wenn die Bohnenkerne geerntet werden sollen, werden die Schoten an der Pflanze gelassen bis diese angeschwollen sind und sich

die Bohnenkerne durch die Schote abzeichnen. Ausgepaltete Bohnenkerne können auch gut getrocknet eingelagert werden.

## Bohnenkraut

Die Ernte von Bohnenkraut erstreckt sich über das ganze Jahr und endet erst mit zunehmendem Frost. Schon kurz nach dem Austreiben im Frühjahr können die jungen Triebe nach Bedarf geerntet werden. Diese sind noch recht mild im Geschmack, ältere Triebe sind deutlich kräftiger und schärfer. Da Bohnenkraut besonders gut zu winterlichen Speisen wie Bohnen Gerichten und Eintöpfen passt, empfiehlt es sich einen Wintervorrat anzulegen. Die Triebe können getrocknet oder eingefroren aufbewahrt werden.

## Salat

Sobald der Salat die gewünschte Größe erreicht hat kann man ihn 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 die äußeren Blätter abgezapft werden.

## Rot- und Weißkohl

Junge Blätter lassen sich bereits ab dem Frühsommer zum Beispiel für Salate ernten. Wenn die Köpfe ausgereift und schön fest geworden sind, werden sie mit einem Messer knapp unter dem Kopf abgeschnitten. Damit sich keine Krankheiten ausbreiten können, sollten nach der Ernte auch die Wurzeln ausgegraben werden. Um die Kohlköpfe besser lagern zu können, kann man sie auch mit der Wurzel aus der Erde herausziehen und kopfüber an der Wurzel aufhängen. Die äußeren Blätter der Kohlköpfe werden zum Einlagern entfernt, so können die Köpfe an einem kühlen Ort in Netzen oder auf Regalen gelagert werden. Da der Kohl in der Nähe von Äpfeln schnell welk wird, sollte man ihn nicht gemeinsam mit diesen lagern.

## Radieschen

Am besten schmecken Radieschen wenn sie nach vier bis sechs Wochen mit einem Durchmesser von 2 - 3 cm geerntet werden. Wenn man zu spät erntet, verholzt die Knolle und der Geschmack leidet darunter. Zum Ernten werden Radieschen einfach am Laub vorsichtig aus der Erde gezogen. Am besten halten sie sich, wenn man das Laub abdreht und sie in ein feuchtes Tuch einschlägt. Im Kühlschrank können Radieschen so einige Tage frisch gehalten werden. Radieschen, die etwas lasch und trocken geworden sind, können durch kurzes Wässern wieder fester werden.

## Nachkultur Tipp

Als wertvolles Herbst- und Wintergemüse bietet sich der frostharte Feldsalat an.