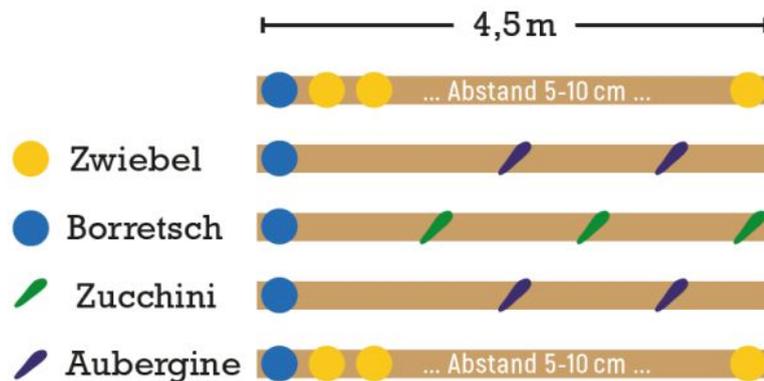


# Mischkultur Mediterran - Zucchini und Aubergine

## Über die Mischkultur

### Enthält:



Eine Mischkultur für mediterrane Gerichte sowie Zucchini und Auberginen Liebhaber. Borretsch als Mischkulturpartner hält viele Schädlinge fern, durch seine haarigen Blätter wird er besonders von Schnecken gemieden. Außerdem ist er durch seine Blüten eine ausgezeichnete Insektenweide, lockt Hummeln und Bienen auf das Beet und unterstützt dadurch die Bestäubung von Zucchini- und Auberginen Pflanzen. Auch Nachtfalter zieht der Borretsch an, die von Fledermäusen gerne verspeist werden. Die schwach zehrenden Zwiebelpflanzen sind ein guter Mischkulturpartner für die stark zehrenden Zucchinipflanzen, da sie wenig Platz, Wasser und Nährstoffe benötigen und dadurch nicht mit ihnen konkurrieren.

## Anbauzeit

Anzucht: Zwiebel ab Anfang Februar, Aubergine ab Ende Februar/Anfang März, Zucchini ab Mitte/Ende April

Direktsaat und Pflanzung: Ab Mitte Mai, Zwiebel bereits ab Anfang März

## Anzucht

Bei der Anzucht von Jungpflanzen empfiehlt es sich im Vorfeld gut zu planen, wie viele Pflanzen am Ende im Beet benötigt werden. Da eine Zucchinipflanze zwischen 10 und 20 Zucchini hervorbringen kann, sind hier 1 bis 2 Pflanzen meist schon ausreichend. Aufgrund ihrer sehr langen Kulturdauer empfiehlt es sich Auberginenpflanzen selbst vorzuziehen oder Jungpflanzen zu kaufen, damit eine reiche Ernte gelingt.

## Aussaat

Aussaatzeitpunkt: Zwiebel ab Anfang Februar, Aubergine ab Ende Februar/Anfang März, Zucchini ab Mitte/Ende April

Aussaattiefe: Zwiebel 2 cm, Aubergine 1 cm, Zucchini 2-3 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 angeießen. 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: Zwiebel 15-20C°, Aubergine und Zucchini 20-25C°

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 Aubergine und Zucchini 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 Mitte Mai, Zwiebeln 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. Zwei Teile Kompost und außer an den Rändern des Beetes 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.

### Kopfbende: Borretsch

Der Borretsch kann an den äußeren Beetrand eingesät werden.

Saatabstand: 20 cm

Saattiefe: 2 cm

Eine 2 cm tiefe Saatreihe am Kopfbende des Beetes 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 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. Wenn Borretsch zu eng steht, ist er anfällig für Mehltau und Läuse. Ein Umpflanzen ist wegen der Pfahlwurzeln ungünstig. Zu dicht stehende Pflanzen werden daher einfach ausgedünnt.

### Reihe 1 & 5: Zwiebeln

Zwiebeln können ab Anfang März direkt ins Freiland ausgesät oder ab Anfang Februar vorgezogen und dann als Jungpflanzen ab April ausgepflanzt werden. Ebenso können Steckzwiebeln verwendet werden, die ebenso ab April in die Erde können. Bei der Aussaat ist eine längere Kulturdauer von etwa einem Monat zu beachten.

#### Direktsaat

Saatabstand: 5 cm

Saattiefe: 2 cm

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 kräftigen Blätter haben mit dem Brauseaufsatz gießen, danach ohne Brauseaufsatz das Wasser direkt an den Wurzelballen geben. Es empfiehlt sich die Zwiebeln später auf 10 cm zu vereinzeln.

#### Zwiebeln stecken

Steckabstand: 10 cm

Stecktiefe: 1 cm

In einem Abstand von 10 cm kleine, etwa 1 cm tiefe Löcher setzen. Die Steckzwiebel wird nur so tief gepflanzt, dass das obere Drittel der Zwiebel gerade so aus der Erde schaut. Die Steckzwiebeln aufrecht, mit der Spitze nach oben, in die Löcher stecken und leicht andrücken. Im Anschluss mit dem Brauseaufsatz gut angießen.

## Reihe 2 & 4: Aubergine

Auberginen sollten erst nach den Eisheiligen Mitte Mai ins Freiland ausgepflanzt werden, da sie sehr frostempfindlich sind. Wegen ihrer sehr langen Kulturdauer empfiehlt es sich Auberginenpflanzen selbst vorzuziehen oder Jungpflanzen zu kaufen, damit eine reiche Ernte gelingt. In Reihe 2 und 4 passen jeweils zwei Auberginen, diese werden in einem Pflanzabstand von 150 cm gepflanzt.

### Pflanzung

Pflanzabstand: 150 cm

Pflanztiefe: 20 cm

Jeweils ein 20 cm tiefes und breites Pflanzloch, versetzt zur Zucchini Reihe, ausheben und gut wässern. Die Aubergine wird so tief gepflanzt, wie sie zuvor auch im Topf gestanden hat. Die Setzlinge in die Pflanzlöcher setzen, leicht andrücken und anschließend rundherum mit Erde auffüllen. Im Anschluss erneut gut angießen.

## Reihe 3: Zucchini

Zucchini sollten erst nach den Eisheiligen Mitte Mai ins Freiland ausgesät oder ausgepflanzt werden, da sie sehr frostempfindlich sind. Da Zucchini schnell keimen und heranwachsen, können sie sehr gut direkt ins Freiland gesät werden, so werden sie oftmals vitaler und robuster. Da die Zucchini sehr große Blätter entwickelt und daher viel Platz benötigt, sollte ein Pflanzabstand von 150 cm eingehalten werden. Insgesamt passen drei Zucchini Pflanzen in die Reihe 3, versetzt zu den Auberginen Reihen 2 und 4, damit alle Pflanzen genügend Platz im Beet haben. Eine Pflanze kann zwischen 10 und 20 Zucchini hervorbringen, sodass 1 bis 2 Pflanzen aber meist schon ausreichend sind.

### Direktsaat

Saattiefe: 3 cm

Saatabstand: 150 cm

Eine etwa 3 cm tiefe Saatreihe ziehen, diese angießen und die Saat mit einem Abstand von 150 cm aussäen. Je Saatstelle können 1-2 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: 150 cm

Pflanztiefe: 20 cm

Ein 20 cm tiefes und breites Pflanzloch ausheben und gut wässern. Die Zucchini wird so tief gepflanzt, wie sie zuvor auch im Topf gestanden hat. Handelt es sich bei der Zucchini um

veredelte Pflanzen, muss die Veredelungsstelle unbedingt über der Erde liegen. Die Setzlinge in die Pflanzlöcher setzen, leicht andrücken und anschließend rundherum mit Erde auffüllen. Im Anschluss erneut gut angießen.

## 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.

## Borretsch

Das Gurkenkraut Borretsch ist sehr pflegeleicht. Die nektarreichen, süßlich schmeckenden Blüten sind eine gute Bienenweide. Damit sich der Borretsch nicht zu stark ausbreitet, sollten die Samenstände nach der Blüte direkt abgeschnitten werden, bevor sie ausreifen. Die Pflanzenreste, die man nicht in der Küche verwenden möchte, können herausgezogen werden und eignen sich sehr gut als Mulchmaterial.

Hinweis: Der Borretschsamen kann durch Ameisen sehr rasch verbreitet werden.

## Aubergine

Die Aubergine sollte von unten gegossen werden, weil sie wie die Tomate kein Wasser von oben verträgt. Im Laufe der Saison kann es nötig werden, die Pflanzen mit einem Bambusstab zu stützen, damit die Pflanze nicht durch Wind oder die Last ihrer Früchte bricht.

## Zwiebeln

Zwiebeln sind nicht anspruchsvoll, sie benötigen wenig Wasser. Es reicht, wenn der Boden beikraut frei gehalten und ab und zu aufgelockert wird.

## Zucchini

Sobald die Zucchini-pflanze groß gewachsen ist, bildet sie meterlange Wurzeln aus und kann sich gut selbst mit Wasser aus ihrem Umkreis versorgen. Daher benötigt sie nur selten Wasser.

Hinweis: Zucchini-pflanzen haben weibliche und männliche Blüten. Die männlichen bilden keine Früchte aus. Man erkennt sie am längeren Stiel und dem fehlenden Fruchtknoten direkt unterhalb der Blütenblätter. In kühlen und regnerischen Sommern können vermehrt männliche Blüten auftreten. Die männlichen Blüten sind wichtig für die Befruchtung der weiblichen Blüten, daher sollte man sie nicht entfernen.

## Ernte, Verwertung und Lagerung

### Borretsch

Blätter, Blüten und Samen vom Borretsch sind zum Verzehr geeignet und werden gerne als Gewürz in der Küche verwendet. 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.

### Zwiebeln

Zwiebeln oder deren Laub können für den sofortigen Gebrauch geerntet werden. Ab August werden die Zwiebeln dann lagerfähig. Dies erkennt man daran, dass das Laub eintrocknet und umknickt. Bevor die Zwiebeln zum Einlagern geerntet werden, sollten sie einige Tage zuvor nicht mehr gegossen werden, damit sie ausreifen können. Zum Ernten werden die Zwiebeln einfach am Laub aus der Erde heraus gezogen. Bei trockenem Wetter können die Zwiebeln anschließend noch ein paar Tage zuhause im Trockenen ausgelegt und regelmäßig gewendet werden. Die äußeren Zwiebelhäute trocknen hierbei ab und die Zwiebel wird haltbar. Die Zwiebeln können dunkel und bei Zimmertemperatur, am besten luftig in Bündeln oder zu Zöpfen geflochten aufgehängt, gelagert werden. So sind sie über viele Wochen haltbar. Zwiebeln sollten nicht neben Kartoffeln gelagert werden.

### Aubergine

Auberginen werden halbreif geerntet, wenn sich die Samenkörner in ihrem Inneren noch nicht voll ausgebildet haben. Wenn die Frucht bei leichtem Druck nachgibt und am Fruchtsansatz nicht mehr grün ist, ist sie erntereif. Innen sollte das Fleisch dann nicht mehr grünlich sondern weiß sein und die Samenkörner noch nicht dunkelbraun. Bei der Ernte sollte man darauf achten, die Früchte mit Blütenkelch und kurzem Stiel vorsichtig abzubrechen, damit dabei keine Äste der Pflanze verletzt werden. Auberginen können problemlos einige Tage außerhalb des Kühlschranks aufbewahrt werden.

## Zucchini

Zucchini erntet man am besten mehrmals pro Woche, wenn sie noch klein und nicht größer als etwa 30 cm sind. Dazu schneidet oder dreht man die Frucht vorsichtig von der Pflanze ab. Je kleiner die Zucchini ist, desto feiner ist sie im Geschmack. Bei der Ernte übersehene sehr große Exemplare sind dafür länger lagerfähig, ähnlich wie Kürbis. Außer der Frucht kann man auch die Blüten ernten, um die Erntemenge etwas einzudämmen. Die Blüten können beispielsweise frittiert oder gefüllt werden. Zucchini sollten nicht unter 8°C gelagert werden. Zucchini können bis zu zwei Wochen außerhalb des Kühlschranks gelagert werden.