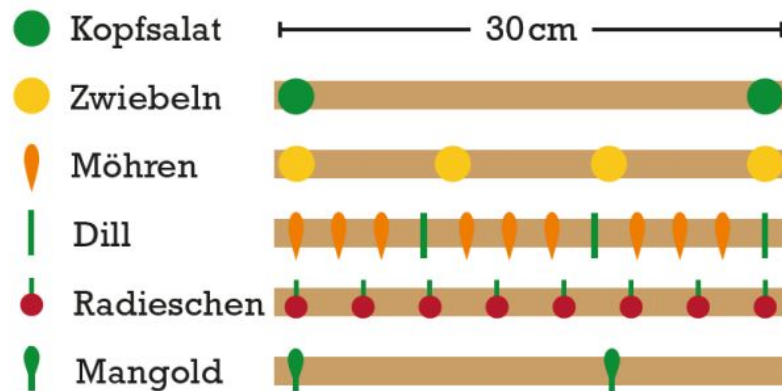


# Mischkultur Möhren und Zwiebeln

## Über die Mischkultur

### Enthält:



Die Möhren werden traditionell neben Zwiebeln ausgesät, da sich die beiden Gemüsearten gegenseitig vor der jeweiligen Schadfliege, der Möhren- und der Zwiebelfliege, schützen. Dillsaat unter die Möhrensaat gemischt, unterstützt die Möhren zusätzlich bei der Keimung. In der Nachbarschaft von Salat keimen Dill und Möhren besonders zügig und gleichmäßig. Die Radieschen sind ein leckerer Frühjahrs-Snack und machen für den Mangold Platz, sobald dieser herangewachsen ist und mehr Platz im Beet für sich benötigt.

## Anbauzeit

Anzucht: Zwiebel ab Anfang Februar, Kopfsalat ab Ende Februar/Anfang März

Direktsaat und Pflanzung: Ab April

## Anzucht

Bei der Anzucht von Jungpflanzen empfiehlt es sich im Vorfeld gut zu planen, wie viele Pflanzen am Ende im Beet benötigt werden. Da nicht alle Salate auf einmal verzehrt werden können, empfiehlt es sich den Salat im Abstand von zwei bis vier Wochen auszusäen.

## Aussaart

Aussaatzzeitpunkt: Zwiebel ab Anfang Februar, Kopfsalat ab Ende Februar/Anfang März

Aussaattiefe: Zwiebel 2 cm, Kopfsalat 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 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: Zwiebel 15-20C°, Kopfsalat 10-16C°

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. 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. Möhren reagieren empfindlich auf größere Umsetzungsprozesse im Boden, daher sollte bei der Beetvorbereitung nicht umgegraben, sondern nur gelockert werden. Auch 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: Salat

Da nicht alle Salate auf einmal verzehrt werden können, empfiehlt es sich den Salat im Abstand von zwei bis vier 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 2: Zwiebel

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.

## Tipp Knoblauch

Es empfiehlt sich Knoblauch zusätzlich in die Zwiebel Reihe mit aufzunehmen, da der Knoblauch die Möhren vor Fäulnis schützt und die Möhrenfliege noch sicherer abhält als die Zwiebel. Außerdem hält er wegen seines penetranten Duftes zudem viele Fressfeinde fern. In dieser Reihe können beispielsweise immer abwechselnd vier Zwiebeln und dann eine Zehe Knoblauch gesteckt werden. Bei Knoblauch bietet es sich an diesen bereits im Herbst zu stecken, da er dann eine ertragreichere Ernte verspricht. Ist dies nicht möglich, kann auch Frühjahrs Knoblauch gesteckt werden.

## Steckzeit

Herbst: Ende September bis Mitte Oktober

Frühjahr: Anfang März bis Anfang April

Steckabstand: 20 cm

Stecktiefe: 5 cm

In einem Abstand von 20 cm kleine, etwa 5 cm tiefe, Löcher setzen. Die Knoblauchknolle dann direkt vor dem Stecken vorsichtig in die einzelnen Zehen zerteilen. Die einzelnen Zehen aufrecht, mit der Spitze nach oben, in die Löcher stecken und leicht andrücken. Im Anschluss mit dem Brauseaufsatz gut angießen.

## Reihe 3: Möhren- und Dill

Saatabstand: 3 cm

Saattiefe: 2 cm

Eine 2 cm tiefe Saatreihe ziehen, diese angießen und die Saat mit einem Abstand von 3 cm aussäen. Dabei werden die Samen vermischt. 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 die Wurzeln geben.

## Reihe 4: Radieschen

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 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.

## Reihe 5: Mangold

Saatabstand: 20 cm

Saattiefe: 3 cm

Eine 3 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 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. Nach dem Keimen der Saat können zu dicht wachsende Keimlinge vereinzelt werden, sodass die Jungpflanzen ausreichend Platz haben, je nach Sorte 20-40 cm.

## 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

Kopfsalat sollte nach dem Pflanzen gut gegossen werden. Danach sollte man nicht zu häufig gießen, damit sich ein gesundes Wurzelwerk ausbilden kann. Der Boden sollte aber auch nicht austrocknen. Durch Mulchen oder regelmäßiges Hacken bleibt der Boden unkrautfrei und die Verdunstung wird gering gehalten. Pflücksalat kann fortwährend beerntet werden, indem die äußeren Blätter abgezapft werden.

## Zwiebel

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

## Tipp Knoblauch

Knoblauch ist pflegeleicht und benötigt wenig Wasser. Beim Gießen sollte darauf geachtet werden, dass die Pflanzen nicht von oben bewässert werden. Es reicht in der Regel aus, wenn man den Boden unkrautfrei hält und von Zeit zu Zeit vorsichtig etwas auflockert. Das Gießen sollte eingestellt werden, wenn die Blätter des Knoblauchs vergilben. Denn bei zu feuchtem Boden können leicht Pilzkrankheiten auftreten.

## Möhren und Dill

Wir empfehlen sparsam zu gießen, da die Möhren sich sonst auf die Laubbildung konzentrieren. Möhren und Dill sollten zudem regelmäßig von Unkräutern befreit werden. Ein Ausdünnen der Möhren ist sehr zu empfehlen, da dies den einzelnen Wurzeln mehr Platz zum Ausreifen gibt und den Ertrag somit deutlich erhöht.

## Mangold

Mangold ist eines der pflegeleichtesten Gemüse. Bei regelmäßigem Ernten einzelner Blätter, wachsen immer wieder junge Blätter nach.

## 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

### Salat

Sobald sich beim Kopfsalat Köpfe gebildet haben, kann der Salat geerntet werden. Dies sollte man tun, bevor er schießt oder fault. Es empfiehlt sich ein trockenes Erntewetter, da Salat bei feuchtem Wetter schneller fault. Bei starker Hitze empfiehlt es sich den Salat morgens zu ernten. Zum Ernten wird der Salatkopf etwa 2 - 3 cm über dem Boden mit einem Messer abgeschnitten.

### Zwiebel

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.

### Tipp Knoblauch

Der ideale Erntezeitpunkt von Knoblauch ist, wenn noch ein kleiner Rest Grün im Laub vorhanden ist. Bei einer späteren Ernte besteht die Gefahr, dass man nicht alle Knollen findet, weil sich das Laub dann sehr leicht von den Knollen löst. Außerdem können die Knollen bei einer späten Ernte auseinanderfallen und sind dann nicht mehr so lange

lagerfähig. Zum Lagern von Knoblauch sollten die Hüllblätter nicht entfernt werden. Knoblauch kann einige Tage in Kisten an einem trockenen, luftigen und schattigen Ort aufbewahrt werden. Getrockneter Knoblauch kann in lockeren Bündeln oder zu Zöpfen geflochten aufgehängt werden. An einem kühlen, trockenen und luftigen Ort halten sich die Knollen sechs bis acht Monate lang. Eine andere Möglichkeit ist das Konservieren in Essig oder Öl.

## Möhren

Frühe Möhrensorten sind schon ungefähr zehn Wochen nach der Aussaat erntereif. Im Sommer geerntete Möhren verlieren schnell Feuchtigkeit und werden lasch, Herbstmöhren sind dagegen oft fester. Zum Ernten kann der Boden seitlich der Möhren vorsichtig mit einer Grabegabel gelockert werden, woraufhin man sie am Laub aus der Erde ziehen kann.. Zum Lagern wird das Laub entfernt, indem es abgedreht wird. In Papier eingeschlagen, dunkel und luftig, halten sich die Möhren problemlos für eine Woche. Größere Vorräte können über mehrere Monate im Keller in einer Kiste mit feuchtem Sand eingelagert werden. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass keine beschädigten Möhren eingelagert werden. Aus dem frischen, jungen Laub kann Pesto hergestellt werden. Ebenfalls bietet es sich an, das Laub als Suppengemüse zu verwenden.

## 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. Will man vom Dill nur das Grün verwenden, empfiehlt es sich ihn im Juli komplett heraus zu ziehen. Dill kann zum längeren Lagern klein geschnitten eingefroren werden oder er wird zu Sträußen gebunden, die kopfüber an der Luft getrocknet werden. Für eine Samenernte lässt man die Pflanze stehen und die Samen bis September ausreifen. Sie sind reif, wenn sich die Samendolden hellbraun verfärbt haben.

## 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 das Laub abgedreht und sie in ein feuchtes Tuch eingeschlagen werden. Im Kühlschrank bleiben Radieschen so einige Tage lang frisch. Radieschen, die etwas lasch und trocken geworden sind, können durch kurzes Wässern wieder an Festigkeit gewinnen. Aus frischem Laub, das vom Geschmack an Kresse erinnert, kann Pesto hergestellt oder Suppe gekocht werden.

## Mangold

Mangold kann etwa ab Juni regelmäßig beerntet werden, dafür werden die äußeren Blätter abgebrochen oder abgeschnitten. Dabei ist darauf zu achten, dass das Herz der Pflanze

unversehrt bleibt. Nach einiger Zeit treibt der Mangold dann wieder neu aus. Junge Blätter von etwa 10 cm Größe schmecken sind am zartesten. Da Mangold beim Aufbewahren schnell seine wertvollen Vitalstoffe verliert, sollte er möglichst rasch verzehrt werden. Im Kühlschrank und in ein feuchtes Tuch eingewickelt, bleiben die Blätter etwa zwei Tage lang frisch.