

Zur freien Entnahme



Fruchtfolge im Gemüsegarten

Anbaupläne für den Gemüsegarten



www.naturimgarten.at

Eine Initiative des Landes Niederösterreich.





Frisch geerntetes Gemüse aus dem eigenen Garten: Was früher ein äußerst wichtiger Bestandteil der Nahrungsversorgung war, liegt heutzutage wieder voll im Trend. Gartenbesitzerinnen und Gartenbesitzer lernen den Wert selbst kultivierter, geschmackvoller Paradeiser, knackiger Salate, Fisolen oder duftender Küchenkräuter wieder zu schätzen. Denn bei selbst gezogenem Gemüse weiß jeder schließlich ganz genau was schlussendlich auf den Teller kommt.

Gut überlegter Plan

Damit der Traum vom eigenen Gemüse Wirklichkeit wird, sollten die Prinzipien des Fruchtwechsels im Garten eingeplant werden. Darunter versteht sich die zeitliche Abfolge von Gemüse mit hohem, mäßigem oder niedrigem Nährstoffbedarf sowie Gründünpflanzen auf dem Beet. Schon im Frühmittelalter zur Zeit Karl des Großen wurde erkannt, dass Kulturpflanzen den Boden einseitig auslaugen und das Feld nach einiger Zeit weniger Ertrag liefert. Um dieser „Bodenmüdigkeit“ vorzubeugen, setzte sich deshalb unter dem Frankenkönig die Dreifelderwirtschaft durch. Bevor man also mit dem Gemüseanbau im eigenen Gartl loslegt, bedarf es ein paar grundsätzlicher Überlegungen und Planungen damit der Boden fruchtbar bleibt und die Ernte ertragreich ist!

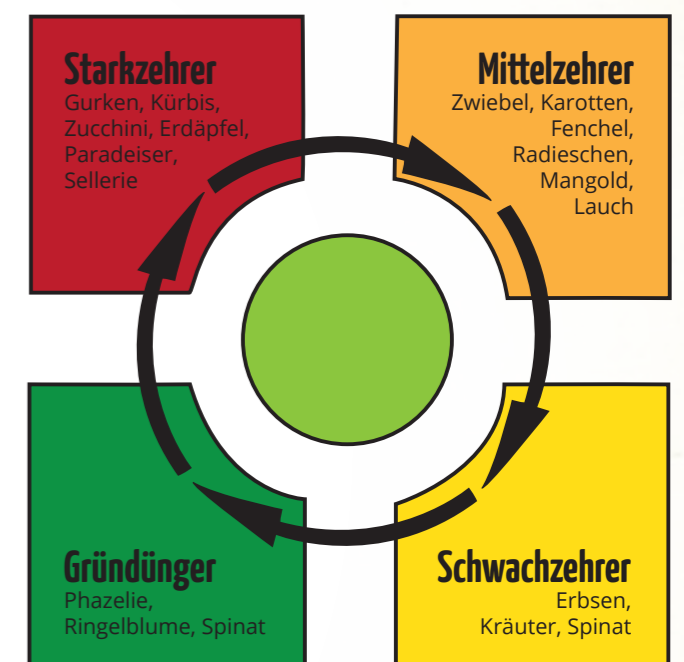
So wird's gemacht

Der Nutzgarten wird idealerweise in vier Flächen untergliedert — eine für „Starkzehrer“ (Gemüse mit hohem Nährstoffbedarf), für „Mittelzehrer“ (mäßiger Nährstoffbedarf), und für „Schwachzehrer“ (die Genügsamsten). Die vierte Fläche dient der Regeneration, es werden spezielle „Gründünpflanzen“ angebaut die den Boden verbessern sollen.

Starkzehrer-Beet	Mittelzehrer-Beet
Erdäpfel, Gurken, Kohlrarten (Kraut, Karfiol, Sprossen Kohl, Grünkohl und Brokkoli), Kürbis, Melanzani, Paprika, Paradeiser, Sellerie, Zucchini, Zuckermais	Chinakohl, Endiviensalat, Erdbeere, Fenchel, Karotten, Knoblauch, Kohlrabi, Lauch, Mangold, Pastinaken, Radicciosalat, Radieschen, Rote Rüben, Schwarzwurzeln, Stangenbohnen, Zuckerhut, Zwiebel

Schwachzehrer-Beet	Erholungs-Beet
Buschbohnen, Erbsen, Kopf- und Vogerlsalat, Kräuter, Salat, Sommerblumen, Spinat	Buchweizen, Gelbsenf, Klee, Phazelle, Ringelblume, Spinat, Wicken

- Im Frühling wird das Beet für die Starkzehrer mit Nährstoffen versorgt. Dazu werden Kompost und/oder andere organische Dünger (z.B. verrotteter Mist oder Hornspäne) oberflächlich 1 bis 2 cm tief in den Boden eingearbeitet. Während der Wachstumszeit werden diese „Starkzehrer“ mehrmals zum Beispiel mit Brennnesseljauche versorgt. Gesamtnährstoffbedarf: 4 bis 6 Liter Kompost/m²/Jahr
- Im darauffolgenden Jahr besiedeln „Mittelzehrer“ das Beet auf dem die Starkzehrer standen. Sie benötigen nur etwas Kompost im Frühjahr. Gesamtnährstoffbedarf: 2 bis 4 Liter Kompost/m²/Jahr
- Im dritten Jahr teilen sich verschiedene Küchenkräuter, Erbsen und Bohnen das Beet, auf dem zuvor die Mittelzehrer wuchsen. Letztere reichern den Boden mit Stickstoff an, geben ihm also Nährstoffe zurück, welche die Starkzehrer entnommen haben. Gesamtnährstoffbedarf: bis 1,5 Liter Kompost/m²/Jahr
- Wer genügend Platz im Garten hat, der gönnt seinem Boden während des vierten Jahres Ruhe und sät Gründünpflanzen ins Beet. Gründünger, die mit regelmäßig angebauten Gemüsearten verwandt sind, wie z.B. Gelbsenf nach Kohlrarten sollten dabei aber vermieden werden.



Am Ende des vierten Jahres schließt sich der Kreis, indem das Beet wieder für die Starkzehrer vorbereitet wird.





Verwandschaftsgrad beachten

Beim Fruchtwechsel werden nicht nur die Nährstoffbedürfnisse der Arten, sondern auch ihr Verwandschaftsgrad berücksichtigt. Gemüse aus derselben Familie sind oft anfällig für die gleichen Krankheiten und sollten daher nicht jährlich auf dem gleichen Beet kultiviert werden. D.h. konkret z.B. nicht Kohlrabi auf einem Beet ziehen, auf dem im Vorjahr Brokkoli gewachsen ist (beide sind Kreuzblütler und anfällig für Kohlhernie).

Familie	
Baldriangewächse	Vogelersalat
Doldenblütler	Karotte, Pastinake, Sellerie, Fenchel
Gänsefußgewächse	Rote Rübe, Mangold, Erdbeerspinat, Gartenmelde
Korbblütler	Salat, Ringelblume, Schwarzwurzeln, Topinambur
Kreuzblütler	Alle Kohlgewächse, Chinakohl, Pak Choi, Senf, Raps, Radieschen, Speiserübe, Rettich
Kürbisgewächse	Zucchini, Kürbisse, Gurken
Liliengewächse (Lauchgewächse)	Zwiebeln, Knoblauch, Lauch
Nachtschattengewächse	Paradeiser, Melanzani, Erdäpfel, Physalis, Paprika
Schmetterlingsblütler	Bohnen, Erbsen, Lupinen, Puffbohnen, Klee

Prinzipien der Mischkultur

Besonders günstig für eine biologische Bewirtschaftung ist es, wenn innerhalb der Beete die Pflanzen in Mischkultur angebaut werden. Manche Gemüsearten fördern sich gegenseitig im Wachstum oder haben eine krankheits- und schädlingsabwehrende Wirkung aufeinander. Näheres dazu im Informationsblatt „Mischkultur“.

Kulturen hintereinander angebaut

In einem Beet können in einem Jahr mehrere Gemüsearten hintereinander angebaut werden. Arten mit langer Wachstumszeit sind die Hauptkulturen wie Kohl (außer Kohlrabi), Erdäpfel, Karotten, Gurken, Zuckermais. Vorher oder nachher geht sich oft eine Vor- oder Nachkultur z.B. mit Buschbohnen, Winterlauch, Wintersalaten, Kohlrabi, Radieschen, Spinat oder Knoblauch aus.



Um eine Überdüngung zu vermeiden, auf 1m² Gemüse- oder Staudenbeet je nach Nährstoffbedarf 1-6 Liter Kompost pro Jahr aufbringen.



Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an das „Natur im Garten“
 Telefon +43 (0)2742/74 333 oder
 gartentelefon@naturimgarten.at.

Informationen zur Aktion „Natur im Garten“
 unter www.naturimgarten.at.

Eine Initiative des Landes Niederösterreich.



Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“
 des Österreichischen Umweltzeichens.