Bild von k-e-k-u-l-é auf Pixabay

# Beet-Planung im Gemüsegarten

**Jetzt, nachdem wir die letzten kalten Tage hinter uns gelassen haben, beginnt die Umsetzung unserer Gemüsegartenplanung. Meist haben wir schon im Winter mit Bleistift und Papier für eine gute Verteilung von Wegen und Beeten gesorgt. Die Pläne alter Schloss- und Klostergärten sind bis heute sinnvoll. Selbst wer gerne naturnah gärtnert, sollte im Gemüsegarten bestimmten Ordnungsprinzipien folgen, denn nur so bleiben Pflege und Fruchtwechsel überschaubar.**
**30 m² Gemüseanbaufläche reichen für die Vollversorgung eines Durchschnitts-Deutschen vollkommen aus.**

### WAS IST BEI DER PLANUNG ZU BEACHTEN, DAMIT WIR NICHT NUR DAS UNTERBRINGEN, WAS UNS WICHTIG IST, SONDERN DAMIT ES AUCH MÖGLICHST GESUND UND ÜPPIG HERANWÄCHST?

Wichtig für unsere Planung ist die Erreichbarkeit der Beete von allen Seiten und ihre maximale Breite. Wer möchte kann eine Auflockerung in der Mitte des Gemüsegartens vorsehen. Das kann eine zentrale Kräuterspirale oder auch ein Beet mit Strauchrose oder Obstbaum sein.
Die Beetbreite sollte so bestimmt sein, dass wir ihre Mitte bequem von einer Seite erreichen. 1,2 m sind das Standardmaß. Im größeren Gemüsegarten ist in jedem Fall ein etwa 0,8- 1m breiter Hauptweg vorzusehen, auf dem wir bequem eine Schubkarre bugsieren können. Für die restlichen Wege, auf denen wir uns für Ernte und Pflege bewegen, reichen 30- 50 cm Breite aus. Ich bin kein Freund gepflasterter Wege, aber befestigt in Form definierter Trampelpfade sollten sie schon sein.

### DANACH GEHT'S ANS GEMÜSE:

Wir brauchen eine Liste von den Sorten die wir anbauen wollen und in welcher Menge das jeweilige Gemüse auftauchen sollte. Ein Richtwert, für die, die sich gar nicht sicher sind, wieviel sie im Jahr so brauchen, gibt die folgende Tabelle des statistischen pro Kopf-Verbrauchs. Diese Werte sind nur eine ungefähre Hilfe, weil die Statistik auch Gemüse für Konserven enthält. Immerhin lässt sich anhand dieser Werte schon mal der eigene Bedarf ein wenig ausloten:

### MISCHKULTUR:

Eine besonders pfiffige Form der Verteilung der Pflanzen auf der Fläche ist eine sog. „Mischkultur". Hierbei ergibt sich nicht nur ein schönes buntes „Gemüse-Bild", richtig miteinander kombiniert profitieren die einzelnen Pflanzen voneinander und das Ganze wird auch noch pflegeleichter!


Celler Straße 138 | 29525 Uelzen-Veerßen | Telefon (0581) 2910
www.purnatur-gartenschule.de | info@purnatur-gartenschule.de

Bild von Darkmoon_Art auf Pixabay

**NACH 3 KRITERIEN KÖNNEN WIR GEEIGNETE PARTNER AUSWÄHLEN:**

1. Kulturzeit sollte unterschiedlich sein um einen Kulturwechsel übers Gartenjahr zu gewährleisten
2. Die Pflanzen sollten unterschiedlichen Familien angehören (also z.B. nicht Kreuzblütler mit Kreuzblütlern zusammen).
3. Stark- mittel- und schwach Nährstoff zehrende Pflanzen stehen gemischt.

Dabei sind wir ansonsten relativ frei und es darf nicht nur, es muß sogar experimentiert werden! Vermeiden wir die wirklich ungünstigen Kombinationen, dann liegen wir beim Rest schon gar nicht so falsch...

**BESONDERS SCHLECHTE NACHBARN SIND:**

-> Lauch + Kohl
-> Kohl + Zwiebeln
-> Buschbohnen + Zwiebeln
-> Fenchel + Tomaten
-> Tomaten + Erbsen
-> Erbsen + Bohnen
-> Salat + Petersilie
-> Radieschen + Gurken

Der Sinn der Mischkultur sind die positiven Effekte die von üppigerem Wachstum von Gemüse-Pflanzen die ein enges gemeinsames Wurzelgeflecht ausbilden, bis hin zur Schädlingsabwehr. Zwiebeln oder Lauch, zusammen mit Möhren führt zu einem geringerem Befall mit Zwiebel- und/oder Möhrenfliege. Pflanzen die sich im wahren Wortsinne nicht riechen können, distanzieren sich förmlich voneinander, das Wurzelwerk zieht sich sogar eher zurück!

Kräuter übernehmen besondere Funktionen in einer Mischkultur. So lockt Borretsch Bienen an und sorgt so für eine gute Bestäubung im Garten. Schnittlauch reduziert in Erdbeeren gepflanzt den Befall mit Grauschimmel an der Frucht. Die Hauptaufgabe von Kräutern zwischen Gemüsepflanzen ist die Schädlingsabwehr: Salbei, Rosmarin, Thymian und Mintze vertreiben mithilfe ihrer ätherischen Öle den gefürchteten Kohlweisling. Das Bohnenkraut heißt nicht umsonst so, denn es schreckt die


Celler Straße 138 | 29525 Uelzen-Veerßen | Telefon (0581) 2910
www.purnatur-gartenschule.de | info@purnatur-gartenschule.de

Bohnenblattlaus ab. Und schließlich werden Radieschen gerne mit Kresse zusammengepflanzt, weil die Radieschen dadurch wesentlich würziger werden.

Auch bei unserer Mischkultur findet das bunte Durcheinander ein Ende wenn wir an dieFolgejahre denken. Denn Tomaten, Gurken und Kohl dürfen frühestens wieder nach vierJahren am selben Platz stehen. Am einfachsten teilen wir dazu die Fläche in vier Beete mit der folgenden Ordnung ein:

**Beet I:** Starkzehrer mit den großen Kohlsorten, Zucchini, Gurken, Kartoffeln, Lauch, Sellerie und Kürbis
**Beet II:** Mittelzehrer wie Zwiebeln, Möhren Rote Beete, Fenchel, Salate, Spinat, Radieschen, Kohlrabi
**Beet III:** Schwachzehrer sind z. B. Bohnen, Erbsen und die meisten Kräuter
**Beet IV:** Gründüngung kann aus einer Tagetes-Saat, Senfsaat o.ä. bestehen

Im Folgejahr wandern die Kulturen eine Fläche weiter, so dass da, wo die Starkzehrer standen, die Mittelzehrer wachsen und so weiter.

Die Gründungsfläche wird im Herbst umgegraben und mit Kompost gedüngt, bevor hier im folgenden Frühjahr die Starkzehrer angepflanzt werden:

Celler Straße 138 | 29525 Uelzen-Veerßen | Telefon (0581) 2910
www.purnatur-gartenschule.de | info@purnatur-gartenschule.de