

AGNES PAHLER

KOSMOS

Die MISCHUNG *macht's!*

NUTZ- UND ZIERPFLANZEN
IN EINEM BEET



AGNES PAHLER

Die
MISCHUNG
—— *macht's!*

NUTZ- UND ZIERPFLANZEN
IN EINEM BEET

KOSMOS



INHALT

04 GESCHICKT GEMIXT – FÜR GAUMEN UND AUGE

- 06 Schöne Vorbilder: historische Gärten
- 11 Besser in Gesellschaft
.....

16 GEMÜSE – GESCHMACKVOLL KOMBINIERT

- 18 Schmuckwert garantiert
- 22 Artischocke
- 24 Bohne: Ackerbohne
- 26 Bohne: Buschbohne
- 28 Bohne: Stangenbohne
- 30 Erbse
- 32 Kohlgewächse
- 36 Kürbis
- 38 Mangold
- 40 **SPEZIAL** Melde
- 42 Paprika und Chili
- 44 Rhabarber
- 46 Salate
- 48 Tomate
- 50 Zucchini
.....

52 KRÄUTER – BLÜTEN UND AROMA

- 54 Aromenvielfalt für die Küche
- 58 Essbare Blüten
- 60 **SPEZIAL** Teekräuter – im Porträt
.....

62 OBST & BEEREN – ERTRAGREICHE HAUPT- DARSTELLER

- 64 Begleiter für Obst
- 66 Kleine Obstbäume
- 68 **SPEZIAL** Besonderes Obst – im Porträt
- 70 Partner für Beerenobst
- 74 Köstliches Wildobst

78 MISCHKULTUR AUF KLEINEM RAUM – KISTEN, KÄSTEN, PFLANZTASCHEN

- 80 Alles ist erlaubt
- 82 Sie mögen es warm
- 84 Kleine Kiste, große Ernte
- 86 Die Vertikale nutzen
.....

88 BLUMEN – SCHÖN & NÜTZLICH

- 90 Blütenpflanzen – Natürlich bunt
- 86 **SPEZIAL** Unterstützung –
für Kletterpflanzen
.....

98 GARTENPRAXIS – VORBEREITEN, PFLEGEN, ERNTEN

- 100 Am Anfang ist der Samen
- 102 **SPEZIAL** Anzuchttöpfe – aus Papier
- 104 Den Boden vorbereiten
- 106 Setzlinge auspflanzen
- 108 Die richtige Pflege
- 116 Pflanzensamen gewinnen
- 118 Erntezeit verlängern
.....

120 SERVICE

- 120 Zum Weiterlesen
- 120 Nützliche Adressen
- 122 Register



GESCHICKT
GEMIXT

— *für Gaumen und Auge*



SCHÖNE VORBILDER: HISTORISCHE GÄRTEN

Seit jeher verbindet die Gartenkultur Nützliches mit Schönerem. Gemüse und Obst reifen begleitet von blühenden Pflanzen, die auch ihren Beitrag zum vorbeugenden Pflanzenschutz leisten.

Gemüse, das sich gut entwickelt hat, sieht wunderbar aus, egal ob es sich um Porreepflanzen in Reih und Glied, um schwellende Tomatenfrüchte oder um kräftig sprießenden Salat handelt. Beim Obst liegt der dekorative Effekt gleichfalls nahe: Apfelblüten gehören mit zum schönsten Flor im Garten, Quitten tragen wunderbar große Blüten im April sowie herrlich goldgelbe Früchte im Oktober und der Schmuckwert dicht behangener Johannisbeersträucher ist unbestritten.

DIE ANFÄNGE DES ACKERBAUS

Als die ersten Menschen vor Jahrtausenden begonnen haben, Ackerbau zu betreiben, stand die Ernährung im Vordergrund: Getreideähren, die mit schweren Samenkörnern an der Spitze der Halme im Wind wogten, machten glücklich, schließlich ließen sie eine gute Ernte erwarten und sicherten die Ernährung für die kommenden Monate. Es ging in der Vergangenheit immer darum, Essbares im Garten zu kultivieren, die reinen Zierpflanzen wurden erst viel später in Kultur genommen. Zunächst hatte man im Orient und im Fernen Osten so manche Blume ihres Aussehens wegen kultiviert. Und es wurde Auslesezüchtung betrieben, sodass im Lauf

der Jahre immer großblütigere und farbkraftigere Sorten entstanden. Beispiele dafür sind die Strauchpfingstrosen aus China und Japan sowie die Tulpen und Hyazinthen im Nahen Osten. In Mittel- und Südamerika wurden Dahlien schon vor vielen Jahrhunderten kultiviert und verehrt, weil ihre Blüte als Abbild der Sonne galt.

NUTZGÄRTEN IM WANDEL

In der abendländischen Welt dagegen zielte der Landbau darauf ab, Feldfrüchte, Obst und Gemüse zu ziehen. Die Klostersgärten erweiterten das kultivierte Pflanzenspektrum um Aromapflanzen, die ihren Ursprung häufig im Mittelmeerraum hatten. Dort wuchsen Kräuter, die nicht nur den Geschmack der Speisen verbesserten, sie wirken sich außerdem günstig auf die Verdauung und andere Stoffwechselfvorgänge aus. Es bestand eine enge Verbindung zwischen duftenden, würzig schmeckenden und heilenden oder wohltuenden Kräutern. Die geschätzten Pflanzen wurden sorgsam in kleinen Beeten gehegt. Das strenge Muster der Klostersgärten wurde ab dem 15. und 16. Jahrhundert von den Gärten der Bürger übernommen und fand sich später in den Bauergärten wieder. Dort





Blumen blühen neben Gemüse im Küchengarten.

wuchsen dann Küchenkräuter zwischen Gemüse und Heilpflanzen der Volksmedizin ergänzten die Anbaupalette. War die eigene Kultur von medizinisch wirksamen Gewächsen zunächst eine Notwendigkeit, stellte sich bald die positive Wirkung von vielen verschiedenen blühenden Pflanzen auf das Gedeihen der Nutzpflanzen heraus.

BAROCKGÄRTEN

Eine andere Entwicklung nahmen die herrschaftlichen Gärten. Im Zeitalter des Barocks wurden großflächige Parkanlagen mit streng geschnittenen Hecken und formierten Einzel-



Innerhalb des Buchssaumes steht eine Kultur.



Kleine Obstbäume stehen im Blumenbeet.

gehölzen entlang der Blickachse und akkurat abgezielten Blumenbeeten angelegt. Die Pflanzmuster in den Beeten glichen Stickerien und wurden nach der französischen Bezeichnung „Broderie“ genannt. Diese hochherrschaftlichen Anlagen, die den Machtanspruch des Herrschers zur Schau stellten, enthielten ausschließlich Ziergewächse. – Mit Ausnahme der Zitrusgewächse in großen Pflanzgefäßen, die ebenfalls den Reichtum demonstrierten. Deren Kultur war erst durch den Bau von Orangerien für die Überwinterung der kälteempfindlichen Gewächse möglich geworden.



Dekorative Kohlköpfe reifen im Prinz-Georg-Garten, Darmstadt, inmitten von Sommerblumen.

In den Gärten des Barocks wuchs Gemüse nur in abgegrenzten Küchengärten, benannt nach der französischen Bezeichnung „potager“. Hier reifte Obst im Schutz von wärmehaltenden und windabweisenden Mauern, Gemüse in aller Vielfalt wurde auf den Beeten gezogen. Die Produkte des Gartens mussten die Herrschaft sowie alle Dienstboten übers ganze Jahr hinweg versorgen, entsprechend groß waren die Küchengärten. Sie waren zunächst reine Nutzgärten, denen ein dekorativer Aspekt dennoch nicht abzustreiten war. Außerdem sollten sie Schnittblumen für den Tafelschmuck liefern.

VORBILD VERSAILLES

Beachtung fanden ornamentale Küchengärten in Europa aber erst, nachdem Ludwig XIV. von Frankreich seinen Chefgärtner Jean-Baptiste de La Quintinie damit beauftragt hatte, einen von Mauern geschützten, weitläufigen Obst- und Gemüsegarten im Park von Versailles anzulegen. Der Potager du Roi bestand aus mehreren Obst- und Gemüsegärten. Er wurde berühmt, weil es dort den Gärtnern erstmals gelang, Früchte außerhalb der Saison zu ernten. Heute noch werden dort alte Gemüsesorten kultiviert.



Beete mit Schnittblumen durchziehen den ummauerten Garten in den Lost Gardens of Heligan.

Versailles war in vielerlei Hinsicht ein Vorbild für Landesherren in ganz Europa, und so entstanden neben zahlreichen Schlössern gartenkünstlerisch gestaltete Küchengärten. Einige davon wurden in den vergangenen Jahren wieder hergestellt. Sie verblüffen heute die Besucher durch ihre sorgfältige Gestaltung dank ausgeklügelter Fruchtfolge und Mischkultur, außerdem durch die Sortenvielfalt bei den Nutzpflanzen und den ergänzenden Schmuck durch viele Blumen.

HERRSCHAFTLICHE KÜCHENGÄRTEN

In Deutschland wurde zum Beispiel der historische Küchengarten von Schloss Veitshöchheim bei Würzburg wieder hergestellt. Hier hatte man im 18. Jahrhundert Obstbäume mit „Kesselkronen“ erzogen, die durch ihre Erziehungsform den Lichteinfall besser nutzten. Wiederhergestellt wurde auch der Prinz-Georg-Garten in Darmstadt, der im 18. Jahrhundert als Lust- und Nutzgarten diente. Heute gedeihen dort wieder Kohlköpfe unter kleinkronigen Apfel- und Birnenbäumchen, in den Rabatten schmücken bunt blühende Sommerblumen und Obstspaliere ziehen sich entlang der Mauern.



Ein Tunnel aus formierten Apfelbäumen teilt den Küchengarten in den Lost Gardens of Heligan.

Der wohl bekannteste Küchengarten ist jener von Villandry im Loire-Tal im mittleren Frankreich. Er wurde im 20. Jahrhundert nach alten Plänen angelegt. Drei mal drei Quadrate sind durch Buchseinfassungen in Kompartimente unterteilt. Sie nehmen jeweils eine einzige Gemüseart auf, darunter Kopfkohl, Paprika, Kopfsalat, Lauch, Endivien, Rote Bete und Mangold. Rosen wachsen als Hochstämmchen. Die Springbrunnen auf den Wegkreuzungen und die jeweils vier Lauben an den Eckpunkten verraten den italienischen Einfluss.

OBSTKULTUREN UNTER GLAS

Historische Nutzgärten weisen häufig auch architektonisch reizvolle Gewächshäuser auf, in denen, dank der auf höchstem Niveau betriebenen Gärtnerkunst, wärmebedürftiges Obst wie Pfirsiche, Nektarinen oder Wein für die herrschaftliche Tafel heranreife. Heute bewundern wir die kunstvollen Streben aus Gusseisen zur Einfassung der Glasscheiben. Im 19. Jahrhundert bedeuteten die in Serie gefertigten Bauteile eine absolute Neuheit, heute betrachten wir sie als ein Merkmal der industriellen Revolution. In britischen Küchengärten finden sich oft Ananashäuser,

deren hochgemauerte Beete durch ein tief unten liegendes Rohrsystem beheizt wurden, sodass es im kühlen Atlantikklima tatsächlich gelang, eine so exotische Frucht wie die Ananas zur Reife zu bringen.

ANREGUNG DER SINNE

Die zeitgenössische Gartengestaltung hat den Zierwert von prallgesundem Gemüse entdeckt, die Kultur von Nutz- oder Zierpflanzen vermischt sich mehr denn je. Keineswegs befremdlich kommt es uns vor, wenn rotbrauner Grünkohl 'Red Bor' im Staudenbeet zwischen gelb blühenden Prachtstauden hervorsteht, Rote Melde oder rote Perilla zieren mit ihrem dunkelroten Laub zwischen Sommerblumen, weißfrüchtige oder pinkfarbene blühende Erdbeeren schmücken Pflanzgefäße, vielleicht begleitet von Kräutern mit weißbunten Blättern. Gerade die aromatischen Pflanzen verbinden Zierde und Nutzen: Farbe und Duft der Blüten sowie die variable Textur der Blätter regen nicht nur verschiedene menschliche Sinne an, sie sorgen für vielfältige gestalterische Aspekte, locken Insekten an und beleben in vielerlei Hinsicht den Garten.



BESSER IN GESELLSCHAFT

Die Idee der Mischkultur beruht auf Beobachtungen aus der Natur, wo auch nicht nur Pflanzen einer bestimmten Art für sich allein wachsen, sondern immer in Nachbarschaft zu anderen Gewächsen.

Eine einzige Kultur auf einer Fläche, eine Monokultur, entzieht dem Boden einseitig Nährstoffe, es verbleiben arttypische Rückstände, Krankheitskeime oder Schädlinge können sich anreichern. Demgegenüber stehen Mischkulturen, in denen sich zusammen angebaute Pflanzen gegenseitig ergänzen und oft gegenseitig fördern.

GUTE PARTNERSCHAFT

Kombinationen von Kulturpflanzen haben sich in vielen Ländern bewährt. Salat zwischen Kohlrabi hält einen Befall durch Kohlerdföhe, die Löcher in den Blättern hinterlassen, in Grenzen. In ähnlicher Weise schützt Sellerie in Nachbarschaft zu Kohl vor einem Befall durch den Kohlweißling, der Kohl fördert dagegen das Wachstum von Sellerie. Von etlichen anderen Kulturen ist bekannt, dass sie sich gegenseitig fördern: Erbsen und Fenchel beeinflussen sich günstig, Gleiches gilt für Stangenbohnen und Chicorée, für Buschbohnen und Gurken oder für Spinat und Kartoffeln.

Möhren und Lauch schützen sich gegenseitig vor arttypischen Schädlingen: Die Möhren verwirren Zwiebelfliegen auf der Suche nach geeigneten Eiablagestellen an Zwiebelgewächsen, der Lauch wiederum verhindert die Eiablage und somit die Verbreitung der Möhrenfliege. Frühmöhren schützen Lauch zudem

vor der Lauchmotte. Stark riechende Kräuter wie Thymian, Majoran oder Salbei wehren Schnecken oder Blattläuse ab und verhindern die Eiablage von Schmetterlingen.

DEN WURZELRAUM NUTZEN

Das Prinzip der Mischkultur beruht darauf, dass verschiedene Kulturen den Boden unterschiedlich beanspruchen, ihn auch unterschiedlich tief durchwurzeln. Dadurch können tief wurzelnde Arten wie Möhren oder Schwarzwurzeln etwas dichter neben flach wurzelnden Kulturen wie Lauch oder Kohlrabi stehen, als es im Beet mit nur einer Kultur der Fall wäre.



Möhren neben Zwiebeln bieten einen schönen Laubkontrast, vermutlich schützen sie sich gegenseitig vor Gemüsefliegen.

UNGÜNSTIGE NACHBARN

Tatsächlich sind Kombinationen von Kulturen bekannt, die sich ungünstig auswirken. Die Pflanzenwurzeln scheiden Stoffe aus, die schädliche Auswirkungen auf andere Gewächse haben können. Die wissenschaftliche Untersuchung dieser Zusammenhänge scheint noch nicht sehr fortgeschritten, doch sind einige ungünstige Pflanzpartner bekannt: Fenchel erweist sich als wenig vorteilhafter Partner für Buschbohnen oder Kohlrabi, Frühkartoffeln ergeben ungünstige Partner für Erbsen, Paprika, Rote Bete, Tomaten, Rettich und Radieschen.

GESCHÄTZTE AROMAPFLANZEN

Das Mischkulturbeet nutzt den günstigen Einfluss von Kräutern mit ihren Aromastoffen: Dill fördert die Entwicklung von Roter Bete und Rosenkohl. Basilikum wirkt sich vorteilhaft auf das Wachstum von Fenchel und Tomaten aus, er soll Gurken vor Echtem Mehltau und Tomaten vor einem Befall durch Weiße Fliegen schützen. Basilikum und Tomaten gelten als optimale Kombination: zum Verspeisen und schon lange zuvor beim Anbau im Beet.

Doch nicht alle Kräuter wirken sich günstig auf Gemüse aus. Mit etwas Abstand muss man Wermut platzieren, weil der sich als wachstumshemmend erweisen kann. Wer Wermut liebt, sollte ihn besser zu den Zierstauden ins Beet setzen. Auch die zweijährige Petersilie will überlegt gepflanzt sein – sie wirkt sich nachteilig auf Salat aus.



Studentenblumen schützen vor Wurzelnekrotose.

MUT ZUM EIGENEN VERSUCH

Die Erkenntnis darüber, welche Pflanzenkombinationen sich günstig oder ungünstig aufeinander auswirken, beruht allerdings häufig auf persönlichen Beobachtungen. Langjährige wissenschaftlich begleitete und statistisch ausgewertete Untersuchungen gibt es kaum. Dementsprechend unterscheiden sich die verschiedenen Mischkulturtabellen, die in einschlägigen Printmedien oder im Internet zu finden sind. Das bedeutet, dass die Angaben immer nur als Hinweis zu betrachten sind, im eigenen Garten und mit anderen gewählten Sorten mag ein anderes Ergebnis herauskommen.

Doch auch die selbst gemachten Erfahrungen sind mit Vorsicht zu verbreiten: Sie mögen für die jeweilige Gartensituation in einem bestimmten Jahr unter den gerade herrschenden Witterungsbedingungen zutreffen. Das heißt aber zugleich, dass sich das Wachstumsver-



Ein vielfältig bepflanztes Beet macht Appetit auf die Ernte.

halten unter anderen Voraussetzungen anders zeigt. Eigene Erfahrungen sind wichtig, doch ist auf alle Fälle Vorsicht bei der Verallgemeinerung geboten.

Der breite Spielraum der Interpretation lässt wiederum viel Raum für eigene Experimente. In der Mischkultur auf kleinem Raum kommt es vor allem auch darauf an, die beschränkte Anbaufläche optimal zu nutzen. Zwischen langsam heranwachsenden Kulturen, die monatelang die Fläche besetzt halten, pflanzt oder sät man kleinere, kurzlebige Arten. Zum Beispiel kann man Radieschen zwischen Jungpflanzen von Sellerie setzen – bis die Selleriepflanzen größer geworden sind und viel Platz um sich herum beanspruchen, ist das kurzlebige Gemüse abgeerntet. Ebenso lassen sich Schnittmangold oder Schnittsalat in offene Lücken einsäen, beide Kulturen passen gut zu Rote Bete und Kohl. Gleichfalls bewährt hat es sich, Dill, Erbsen oder Buschbohnen zwischen Gurkensetzlinge zu pflanzen – die Jungpflanzen entwickeln sich im leichten Schatten besser.



Studentenblumen bringen auch Farbe zwischen Gemüse.