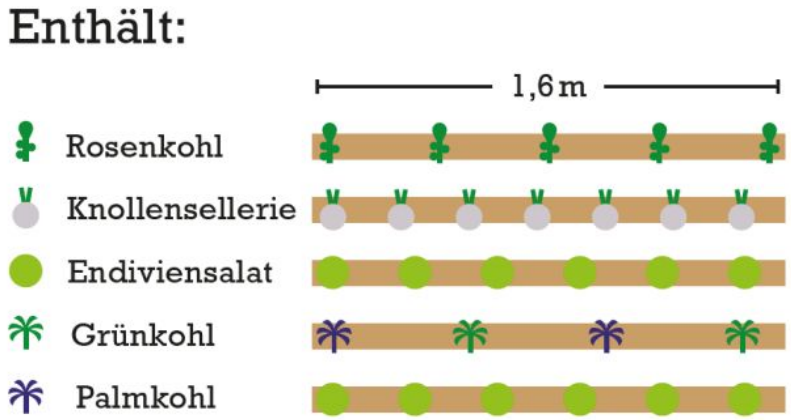
Mischkultur Winterkohl, Sellerie und Salat

Über die Mischkultur



Diese Mischkultur trotzt dem Winter und sorgt für Vitamine und frisches Grün in der kalten Jahreszeit. Der Geruch der Salatblätter hält die Erdflöhe von den aufwachsenden Kohlpflanzen fern. Ist der Salat geerntet, nehmen die Kohlpflanzen den entstandenen Platz im Beet gerne für sich in Anspruch. Außerdem sind die Kohlpflanzen sehr dankbar für die Nachbarschaft des Sellerie, denn dieser hält viele Schädlinge von ihnen fern.

Anbauzeit

Anzucht: Sellerie ab Anfang März, Kohlgewächse ab Anfang April, Salat ab Anfang Juni
Direktsaat und Pflanzung: Ab Anfang Juni

Vorkultur Tipp

Da die Mischkultur erst spät im Jahr gepflanzt wird, können als Vorkultur Dicke Bohnen angebaut werden. Diese reichern als Schmetterlingsblütler den Boden mit Stickstoff an und kommen so den Nährstoff-Bedürfnissen der Kohlpflanzen entgegen.

Kräuter und Blumen Tipp

Tagetes: Die Nachbarschaft von Tagetes, auch als Studentenblume bekannt, ist für alle Gemüsepflanzen förderlich. Sie an die Ränder von Kohlbeeten zu säen oder zu pflanzen bietet sich besonders an, da sie Kohlpflanzen vor der Kohlhernie Krankheit schützen. Außerdem schmückt sie mit ihren gelb- bis rotfarbenen Blüten das Beet und zieht Insekten an.

Kapuzinerkresse: Die Nachbarschaft mit einer (nicht rankenden) Kapuzinerkresse bietet sich ebenfalls an, da sie den Kohl vor einem Befall mit Raupen des Kohlweißlings schützen.

Anzucht

Aufgrund seiner sehr langen Kulturdauer empfiehlt es sich Selleriepflanzen selbst vorzuziehen oder Jungpflanzen zu kaufen, damit eine reiche Ernte gelingt.

Aussaat

Aussaatzeitpunkt: Sellerie ab Anfang März, Kohlgewächse ab Anfang April, Salat ab Anfang Juni
Aussaattiefe: 0,5-1 cm, Sellerie nur leicht mit Erde bedecken da Lichtkeimer
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 1-3 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 Erdsubstrat ablegen. Zum Schluss das Aussaatgefäß entsprechend beschriften und mit Datum versehen.

Standort und Pflege

Optimale Keimtemperatur: Kopfsalat 10-16 C°, Kohlgewächse 15-20 C°, Sellerie 16-24 C°
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. Bei Kohlgewächsen ist es wichtig, dass die Anzuchttemperaturen nicht zu niedrig sind. Denn wenn die Jungpflanzen einen Kältereiz abbekommen kann es passieren, dass sie mit frühem Schießen reagieren. 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 einzeln in größere Gefäße umgetopft und bis zu den Keimblättern in die Erde gesetzt werden. Für den stark zehrenden Kohl 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 Anfang Juni

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 ausbringen und einen Teil organischen Dünger ausbringen. Anschließend mit der Erde vermischen und solange mit einer Hacke oder einem Kultivator bearbeiten bis keine großen Erdklumpen mehr da sind. Hinterher 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: Rosenkohl

Wenn das Beet durch eine Vorkultur erst Anfang Juni frei wird, empfiehlt es sich die Kohlpflanzen selbst vorzuziehen oder Jungpflanzen zu kaufen.

Direktsaat

Saattiefe: 1 cm
Saatabstand: 40 cm
Eine etwa 1 cm tiefe Saatreihe ziehen, diese angießen und die Saat mit einem Abstand von 40 cm aussäen. Je Saatstelle können 1-3 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: 40 cm
Pflanztiefe: Die Pflanzlöcher in einem Abstand von 40 cm in die Reihe setzen und diese angießen. Die Setzlinge so tief in die Pflanzlöcher setzen, dass die Erde bis zu den Keimblättern reicht. Leicht andrücken und anschließend rundherum mit Erde auffüllen. Im Anschluss erneut gut angießen.

Reihe 2: Knollensellerie

Aufgrund seiner sehr langen Kulturdauer empfiehlt es sich Selleriepflanzen selbst vorzuziehen oder Jungpflanzen zu kaufen, damit eine reiche Ernte gelingt.

Direktsaat

Saatabstand: 25 cm
Saattiefe: 0,5 cm, nur leicht mit Erde bedecken da Lichtkeimer
Ab Ende Mai kann Sellerie direkt ins Freiland gesät werden. Die markierte Saatreihe angießen und die Saat mit einem Abstand von 25 cm flach ablegen. Je Saatstelle können 1-3 Saatkörner verwendet werden, so kann man falls alle aufgehen das kräftigste stehen lassen und mit dem Überschuss eventuelle Lücken füllen. Die Saatreihe hinterher nur leicht mit Erde bedecken und festklopfen. 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: 25 cm
Pflanztiefe: Die Pflanzlöcher in einem Abstand von 25 cm in die Reihe setzen und diese angießen. Die Pflanzen sollten möglichst hoch in die Erde gesetzt werden, damit sich die Knollen gut ausbilden können. Hoch pflanzen bedeutet, dass der Ballen etwa 2/3 in die Erde gedrückt wird, so dass ⅓ noch aus der Erde heraus schaut. Die Setzlinge in die Pflanzlöcher setzen, leicht andrücken und anschließend rundherum mit Erde auffüllen. Im Anschluss erneut angießen.

Reihe 3 & 5: Winterfester Salat

Da nicht alle Salate auf einmal verzehrt werden können, empfiehlt es sich den Salat im Abstand von ein bis drei Wochen zu säen oder zu pflanzen. Die Auspflanzung des Endiviensalat sollte erst Ende Juli erfolgen, da es ansonsten zu einer frühen Blüte kommen kann.

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 ⅓ 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 4: Grünkohl und Palmkohl/Schwarzkohl

Wenn das Beet durch eine Vorkultur erst Anfang Juni frei wird, empfiehlt es sich die Kohlpflanzen selbst vorzuziehen oder Jungpflanzen zu kaufen. Palmkohl, auch Schwarzkohl genannt, ist eine Variante des Grünkohls. Allerdings verträgt er weniger Frost. Seinen Namen verdankt er seinen langen, charakteristischen Blättern, die wie Palmwedel an einem langen Stängel wachsen. Nachdem der Palmkohl einige Jahre lang aus vielen Gärten verschwunden war, wird er inzwischen wieder neu entdeckt und selbst angebaut. Denn er ist ein Blickfang im Beet, gesund, mild im Geschmack und im Handel eher selten zu bekommen. Grünkohl und Palmkohl/Schwarzkohl können beispielsweise abwechselnd gesät oder gepflanzt werden.

Direktsaat

Saattiefe: 1 cm
Saatabstand: 50 cm
Grünkohl und Palmkohl/Schwarzkohl können beispielsweise abwechselnd ausgesät werden. Eine etwa 1 cm tiefe Saatreihe ziehen, diese angießen und die Saat mit einem Abstand von 50 cm aussäen. Je Saatstelle können 1-3 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: 50 cm
Pflanztiefe: Die Pflanzlöcher in einem Abstand von 50 cm in die Reihe setzen und diese angießen. Grünkohl und Palmkohl wird so tief eingepflanzt, dass die Erde bis zu den Keimblättern reicht. Die Setzlinge in die Pflanzlöcher setzen, leicht andrücken und anschließend rundherum mit Erde auffüllen. Im Anschluss erneut gut angießen. Es empfiehlt sich die Setzlinge nach der Pflanzung anzuhäufeln, damit die Kohlfliege keine Eier ablegen kann. Dafür zieht man von der Seite Erde an die Pflanzreihen heran, so dass kleine Erdwälle entstehen.

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.

Rosenkohl

Es empfiehlt sich die Jungpflanzen beikraut frei zu halten und sie anfangs regelmäßig zu gießen. Später wurzeln die Pflanzen tief genug, um genügend Wasser aus den tieferen Bodenschichten zu beziehen. Ein regelmäßiges Lockern des Bodens fördert das Wurzelwachstum der Pflanze und erhöht deren Standfestigkeit. Für ein gesundes Heranreifen der Knospen empfiehlt es sich kranke Knospen regelmäßig zu entfernen.

Knollensellerie

Der Boden um die Pflanzen sollte zu Beginn regelmäßig gelockert und grundsätzlich beikraut frei gehalten werden. Hat die Knolle die Größe einer Walnuss erreicht, ist es für ein gutes Wachstum der Knolle förderlich, die Erde im oberen Drittel der Knolle abzutragen, sodass diese frei liegt.

Winterfester Salat

Der Salat sollte nach dem Pflanzen gut angegossen werden. Danach sollte er nicht zu häufig gegossen werden, damit sich ein gesundes Wurzelwerk ausbilden kann. Doch sollte der Boden auch nicht austrocknen. Durch Mulchen oder regelmäßiges Hacken bleibt der Boden beikraut frei und die Verdunstung wird gering gehalten.

Grünkohl und Palmkohl/Schwarzkohl

Es empfiehlt sich die Jungpflanzen beikraut frei zu halten und sie anfangs regelmäßig zu gießen. Später wurzeln die Pflanzen tief genug, um genügend Wasser aus den tieferen Bodenschichten zu beziehen. Um die Standfestigkeit der Pflanzen zu verbessern, kann man die Stiele anhäufeln. Dafür zieht man von der Seite Erde an die Pflanzreihen heran, so dass kleine Erdwälle entstehen. Welke Außenblätter können entfernt werden.

Ernte, Verwertung und Lagerung

Rosenkohl

Bei frühen Sorten kann der Rosenkohl bereits ab September beerntet werden, wenn die Knospen die gewünschte Größe erreicht haben. Die Knospen können von unten nach oben einfach mit der Hand abgedreht oder mit einem Messer abgeschnitten werden. Kleinere Röschen können noch weiterwachsen. Sind die Knospen gleichmäßig ausgebildet, kann man auch den ganzen Stängel abschneiden und die Röschen an ihm belassen, das verlängert die Lagerfähigkeit. Auch der Strunk ist essbar und erinnert nach dem Schälen geschmacklich an Kohlrabi.
Rosenkohl verträgt Frost bis etwa -10°. Geerntet werden sollte er aber nur in frostfreien Phasen. Damit sich keine Krankheiten bilden können, empfiehlt es sich nach der Erntezeit

den Strunk samt Wurzel aus der Erde zu entfernen. Rosenkohl ist im Gemüsefach des Kühlschrankes recht lange lagerfähig.

Knollensellerie

Die Knollen, die mindestens tennisballgroß geworden sind, werden am Laub aus der Erde gezogen und die Wurzeln mit einem Messer entlang der Knollen abgeschnitten. Die Knollen kann man auch bis Oktober weiter wachsen lassen und sie dann bis in den späten Herbst ernten.
Um die Knolle länger lagern zu können, sollte sie nicht abgewaschen werden. Sellerieknollen halten sich, eingeschlagen in ein feuchtes Tuch, recht lange im Kühlschrank. Wenn die Knolle an Festigkeit verliert, sollte sie verbraucht werden.

Winterfester Salat

Endiviensalate können meist drei Monate nach der Aussaat geerntet werden. Für gewöhnlich reicht die Erntezeit von August bis November. Sobald sich Köpfe gebildet haben, kann der Salat geerntet werden, ehe er schießt oder fault. Salat, der bei feuchtem Wetter geerntet wird, fault schneller, daher sollte er bei trockenem Wetter geschnitten werden. Endivien können noch spät im Herbst geerntet werden, ein paar Grad unter Null machen den Pflanzen im Normalfall nichts aus. Dennoch sollten sie insbesondere nachts z.B. mit etwas Reisig vor starkem Frost geschützt werden. Wichtig ist vor allem aber eine gute Belüftung, damit er nicht zu faulen beginnt.

Grünkohl und Palmkohl/Schwarzkohl

Bei frühen Sorten kann Grünkohl/Palmkohl bereits ab September geerntet werden, wenn die Pflanze groß ist und das Pflücken der Blätter die Pflanze nicht mehr schwächt. Die einzelnen Blätter erntet man von unten nach oben, geerntet werden kann nach Bedarf. Junge Blätter sind zart und weniger faserig als ältere Blätter. Wenn die Spitze stehen bleibt, wächst die Pflanze weiter und bildet immer wieder neue Blätter. Damit sich keine Krankheiten ausbreiten können, empfiehlt es sich den Strunk samt Wurzel nach der Erntezeit aus der Erde zu entfernen.
Grünkohl/Palmkohl lässt sich blanchiert sehr gut einfrieren, die frischen Blätter sind ein paar Tage im Kühlschrank haltbar. Palmkohl schmeckt deutlich milder als Grünkohl, enthält aber ebenso viele gesunde Inhaltsstoffe. Die Blätter können roh als Salat oder Smoothie, als Eintopf oder auch gedünstet und gebraten als Beilage zu verschiedenen Gerichten zubereitet werden.