

Nachkulturen



Wenn im Sommer einige Gemüsearten komplett abgeerntet sind, so wie Salate, Zwiebeln oder Erbsen, entstehen dort Lücken im Beet, die mit einer Nachkultur wieder befüllt werden können. So muss nicht bis zum Frühjahr gewartet werden, sondern auch im Winter kann eigenes frisches Gemüse auf dem Teller landen.

Nachkulturen werden entweder gesät oder gepflanzt und sind noch vor dem ersten Frost erntereif oder bleiben sogar im Winter stehen. Allgemein gilt: bis Ende August können auch eingesäte Kulturen noch im selben Jahr tragen, ab September ist es erfolgs-versprechender, vorgezogene Setzlinge in die Erde zu bringen.

„Ein Tag im Juli ist wie eine Woche im August ist wie der ganze Oktober“



Diese alte Weisheit aus der Landwirtschaft beschreibt die Wachstumsbedingungen für Gemüsepflanzen. Im Spätsommer und Herbst werden die Tage kürzer, die Temperaturen niedriger und somit ist auch das Pflanzenwachstum eingeschränkter.

Daher haben Nachkulturen ein schnelles Wachstum, einen geringen Bedarf an Wärme und Sonnenlicht und sind außerdem eher mittel- bis schwachzehrend, benötigen also nicht sehr viele Nährstoffe.

Mögliche Nachkulturen für das Gemüse-/ Hochbeet mit Ernte im selben Jahr

Salate

Endivie

Endivien-Salat ist zwar eher bitter, ganz fein geschnitten und mit einer süßen Salatsoße kann er aber auch Kindern schmackhaft gemacht werden. Es handelt sich um einen klassischen Wintersalat. Einsäen ist bis Mitte September möglich. Geerntet werden kann er dann nach ca. 3 Monaten. Werden vorgezogene Pflanzen gesetzt, geht es natürlich schneller. Bis in den Winter hält sich der Salat wacker im Beet.

Feldsalat

Der Feldsalat ist eine ideale Nachkultur, denn er ist relativ anspruchslos und wächst sogar bei Frost. Lediglich genug Sonne sollte er abbekommen. Die Aussaat oder Pflanzung kann sogar noch bis Dezember erfolgen. Nach 5-7 Wochen lässt der Salat sich ernten. So ist eine Ernte sogar bis ins Frühjahr möglich.

Zuckerhut

Ein weiterer robuster Wintersalat ist der Zuckerhut, der nach seiner Kegelform so benannt wurde. Er ist nicht ganz so bitter wie Endiviensalat und hat sehr knackige, frische Blätter. Die Pflanzung ist bis Mitte September möglich, die Ernte bis November. Das Besondere an dem Zuckerhut ist, dass er als einziger Salat eingelagert werden kann. Welche Umblätter müssen, wie bei einem Kohlkopf, vor dem Verzehr entfernt werden.

Postelein

Postelein ist mit seinen kleinen Blättern und seinem zarten Geschmack ein idealer Wintersalat für Kinder. Er kann wie Feldsalat bis September ausgesät und nach 6-8 Wochen geerntet werden.

Rucola

Rucola ist als pur für Kinder mitunter etwas scharf aber kann wunderbar vereinzelt unter einen Salat gemischt werden. Auch als frisches Topping von Pizza oder Pasta-Gerichten eignet er sich. Er sollte spätestens im September ausgesät werden.

Mögliche Nachkulturen für das Gemüse-/ Hochbeet mit Ernte im selben Jahr

Kräuter

Petersilie

Das Kraut ist frosttauglich und kann daher bis in den Winter hinein wachsen. Man sollte aber die lange Keimzeit von etwa 4 Wochen beachten und daher frühzeitig aussäen, wenn man immer mit frischer Petersilie versorgt sein will. Nährstoffarme Böden sind für die Petersilie kein Problem.

Radieschen

Radieschen sind zu jeder Jahreszeit die perfekte Kultur, um Lücken im Beet zu füllen und eine schnelle Ernte zu haben. Die Aussaat ist bis September möglich, nach etwa 4 Wochen (je nach Wetter) können ersten Radieschen verzehrt werden. Beim Saatgutkauf darauf achten, dass die Sorte für den Herbst/Winter geeignet ist.

Spinat

Spinat ist eine klassische robuste Kultur für den Frühling, passt aber dadurch mit seinen Ansprüchen auch gut in den Herbst. Die Aussaat ist je nach Witterung bis Anfang Oktober möglich, die Ernte beginnt etwa 2 Monate danach. Muss vor starkem Frost geschützt werden.

Winterporree

Das Auspflanzen erfolgt im August. Auch hier ist die Art wichtig, es sollte sich um Winterporree handeln. Dieser kann dann bis in den hohen Winter, auch bei Schnee und Eis und Kälte auf dem Feld stehen und nach Bedarf abgeerntet, geputzt und zubereitet werden. Er ist zudem gut geeignet um den Boden im Winter durchwurzelt zu halten.

Chinakohl

Chinakohl kann bis September ausgepflanzt werden. Verwendet werden kann er als Gemüse in Suppen und Gemüsegerichten und sogar in Salaten. Typisch ist die Zubereitung als fermentiertes Kimchi, was durch die enthaltenen Milchsäurebakterien besonders wertvoll für die Darmgesundheit ist, aber eventuell für Kinder etwas zu scharf sein könnte.

Mögliche Nachkulturen für das Gemüse-/ Hochbeet mit Ernte im nächsten Jahr

Knoblauch

Knoblauch kann im September oder spätestens Oktober gesteckt werden. Dazu einfach einige makellose Zehen aus einer Knolle lösen, von der Schale befreien und mit der Spitze nach oben ca. 5cm ins Beet stecken und angießen. So gesteckte Knoblauchzehen können im darauffolgenden Juli geerntet werden, und zwar sobald das obere Drittel des Grüns abgestorben ist.

Wintersteckzwiebeln

Wer im folgenden Jahr schon ab Ende Mai Zwiebeln ernten möchte, kann bis Anfang Oktober spezielle Wintersteckzwiebeln in die Erde bringen. Geeignet ist ein sonniger Standort, der nicht zu trocken ist. Die Zwiebeln etwa 3cm tief in den Boden stecken und zur nächsten einen 8cm Abstand lassen.

Gründüngung

In abgeerntete Beete, die nicht mit neuen Gemüsekulturen bepflanzt werden sollen, empfiehlt es sich bis spätestens September eine Gründüngung einzusäen. Diese Pflanzen wachsen in kurzer Zeit heran, und bieten einerseits wertvolle Nahrung für Insekten und reichern andererseits wichtige Nährstoffe im Boden an. Außerdem trocknet die Erde weniger aus und Beikräuter werden zurückgehalten. So wird das Beet perfekt für das kommende Jahr vorbereitet. Die Pflanzen bleiben über den Winter stehen und werden dann im darauffolgenden Frühjahr einfach abgeschnitten und untergeharkt.

Geeignet sind u.a. Phacelia („Bienenfreund“), Buchweizen, Klee oder Lupinen. Auch Saatgut-Mischungen zur Gründüngung sind erhältlich.

Allgemeine Tipps

Auf dem ehemaligen Platz abgeernteter Erbsen/Bohnen können auch Starkzehrer angebaut werden, da der Boden dort reich an Stickstoff ist.

Abgeerntete Pflanzenreste von Kartoffeln, Erbsen und Co. Können als Mulch z.B. für Kürbisse verwendet werden.