



Über das Gärtnern im Kasten ...Welches Beet darf es sein?

1. Quadratbeete

Um eigenes Gemüse anzubauen braucht man keinen großen Garten. Im Zeitalter der Nachverdichtung in Stadt und Land haben die meisten Menschen nur einen kleinen Gartengrundstück oder Balkon. Folko Kullmann beschreibt in seinem Buch „Quadratbeete“ wie man auf kleinstem Raum im Kastenbeet das ganze Jahr Gemüse pflanzen und ernten kann. Im Prinzip des Rasters kann man Mischkultur und Fruchtfolge berücksichtigen.



Das Quadrat im März

Im März liegt die Gartensaison Anfang des kalten Jahres. In diesem Monat sind Pflanzarbeiten möglich, wenn die Abwehrkräfte des Körpers durch Vitamin C und Zink gestärkt werden. In diesem Monat sind Pflanzarbeiten möglich, wenn die Abwehrkräfte des Körpers durch Vitamin C und Zink gestärkt werden.

5 Faktoren zur Mischkultur:

1. In einem Beet können nur 3-4 verschiedene Gemüsearten gleichzeitig angebaut werden.
2. Die Pflanzen sollten unterschiedliche Wurzeltiefen haben.
3. Pflanzen mit unterschiedlichen Blühdauern können zusammen angebaut werden.
4. Pflanzen mit unterschiedlichen Blühdauern können zusammen angebaut werden.
5. Die Höhe der Pflanzen sollte unterschiedlich sein.

Breitbrunner Drecksparzen

Das Quadratgärtnern

| | | |
|--------------|----------------|---------------------------|
| Blattsalat | Tomaten | Zucchini |
| Broccoli | Spargel | Spargel mit Pfirsichblüte |
| Stachelbeere | Blaustrawberry | Beerensträucher |

März

"Breitbrunner Drecksparzen"

Gärtnern im April

Im April werden die ersten kalten Nächte und man kann die ersten winterrückständigen Gemüsearten im Beet pflanzen.

5 Faktoren zur Mischkultur:

1. In einem Beet können nur 3-4 verschiedene Gemüsearten gleichzeitig angebaut werden.
2. Die Pflanzen sollten unterschiedliche Wurzeltiefen haben.
3. Pflanzen mit unterschiedlichen Blühdauern können zusammen angebaut werden.
4. Pflanzen mit unterschiedlichen Blühdauern können zusammen angebaut werden.
5. Die Höhe der Pflanzen sollte unterschiedlich sein.

Breitbrunner Drecksparzen

| | | |
|--------------|----------------|---------------------------|
| Blattsalat | Tomaten | Zucchini |
| Broccoli | Spargel | Spargel mit Pfirsichblüte |
| Stachelbeere | Blaustrawberry | Beerensträucher |

April

"Breitbrunner Drecksparzen"

Gärtnern im Mai

Im Mai werden die ersten kalten Nächte und man kann die ersten winterrückständigen Gemüsearten im Beet pflanzen.

5 Faktoren zur Mischkultur:

1. In einem Beet können nur 3-4 verschiedene Gemüsearten gleichzeitig angebaut werden.
2. Die Pflanzen sollten unterschiedliche Wurzeltiefen haben.
3. Pflanzen mit unterschiedlichen Blühdauern können zusammen angebaut werden.
4. Pflanzen mit unterschiedlichen Blühdauern können zusammen angebaut werden.
5. Die Höhe der Pflanzen sollte unterschiedlich sein.

Breitbrunner Drecksparzen

| | | |
|--------------|----------------|---------------------------|
| Blattsalat | Tomaten | Zucchini |
| Broccoli | Spargel | Spargel mit Pfirsichblüte |
| Stachelbeere | Blaustrawberry | Beerensträucher |

Mai



Juni



September



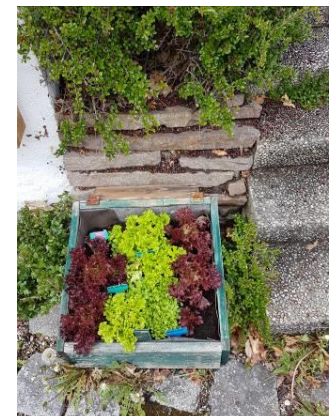
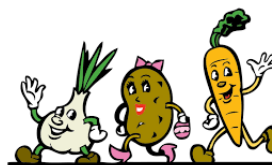
2. Hochbeete

Die optimale Höhe für ein Hochbeet ist 70 bis 80 cm und 120 cm Breite. Es gibt fertige Bausätze aus verschiedenen Materialien, Holz, Stein oder Blech. Die Befüllung des fertigen Beetes. Untere Schicht sind Äste und Zweige, dann Laub und reifer Kompost und schließlich Gartenerde. Nach 2 bis 3 Jahren wird es wieder frisch beschichtet.

Regel: Das Füllgut wird nach oben immer feiner.





Hochbeet aus Blech und Holzpalette



Salat im Holzkasten



Mischkulturtabelle für Gemüse

| | Auberginen | Blumenkohl | Bohnen | Bohnenkraut | Brokkoli | Chicorée | Dill | Endivien | Erbsen | Erdbeeren | Feldsalat | Fenchel | Gurken | Kapuzinerkresse | Kartoffeln | Knoblauch | Kohl | Kohlrabi | Kopfsalat | Lauch | Mais | Mangold | Paprika | Pastinaken | Petersilie | Pfefferminze | Pflücksalat | Radichio | Radieschen | Rhabarber | Rettsch | Rote Beete | Schwarzwurzel | Sellerie | Spinat | Tomaten | Zucchini | Zwiebeln | | | | | |
|-----------------|------------|------------|--------|-------------|----------|----------|------|----------|--------|-----------|-----------|---------|--------|-----------------|------------|-----------|------|----------|-----------|-------|------|---------|---------|------------|------------|--------------|-------------|----------|------------|-----------|---------|------------|---------------|----------|--------|---------|----------|----------|--|--|--|--|--|
| Auberginen | ■ | | | | | | | | ■ | | | | | | | | | | | | | | ■ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Blumenkohl | | ■ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bohnen | | | ■ | | ■ | ■ | | | ■ | | ■ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bohnenkraut | | | | ■ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Brokkoli | | ■ | | | ■ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Chicorée | | | | | | ■ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dill | | | | | | | ■ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Endivien | | | | | | | | ■ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Erbsen | ■ | | ■ | | | | | | ■ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Erdbeeren | | | | | | | | | | ■ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Feldsalat | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fenchel | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gurken | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kapuzinerkresse | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kartoffeln | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Knoblauch | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kohl | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kohlrabi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

■ gute Nachbarn ■ schlechte Nachbarn