

Der Gemüsegarten: Was wird wann gesät und geerntet?

Im Gemüse werden immer wieder neue Inhaltsstoffe entdeckt, die unserer Gesundheit zugute kommen. Daher lohnt es sich, Gemüse im eigenen Garten mit einer abwechslungsreichen Fruchtfolge anzubauen. Zumal Gemüse im eigenen Garten frei von gesundheitsschädlichen Stoffen angezogen werden kann.

Der nachstehende Überblick wurde nach der jeweiligen Nutzungsart zusammengestellt, er sagt nichts über die Sortenvielfalt aus. Die unterschiedlichen Anbaumethoden können Sie jeweils auf den Samentüten nachlesen.

Die Größe eines Beetes, die Arten- und Sortenwahl und die Mengen, die von den jeweiligen Arten angebaut werden sollen (und die damit zu erwartenden Erntemengen), sind von den Essgewohnheiten der Familie abhängig. Die angegebene Aussaatzeit in den einzelnen Monaten ist fle-

xibel zu sehen. Sie richtet sich nach den Witterungsbedingungen und der Beschaffenheit des Bodens.

Eine Abdeckung mit Vlies sorgt von Februar bis Juni für Temperaturen, die das Auflaufen des Saatguts fördern. Das Vlies schützt zudem den Boden nach Regen vor Verschlammung und den Pflanzenbestand vor Schädlingsbefall.

Im Sommer ist es zweckmäßig, die Kulturen mit einem feinmaschigen Insektenschutznetz abzudecken. Der Erntebeginn und die Erntedauer einer Kultur sind für die Anzucht einer Vor- oder Nachkultur mit entscheidend. Besondere Kulturhinweise finden Sie in der Spalte „Tipps“ angegeben.

Franziska Stellmach,
Referentin an der Landesschule des
Landesverbandes Westfalen und
Lippe der Kleingärtner



**Schadstofffrei und reich an Inhaltsstoffen:
Gemüse aus dem eigenen Garten!**

Foto: Buchter-Weisbrodt

Gemüseart	Vorkultur	Aussaatzeit			Erntezeit	Tipps
	Feb. + März	April + Mai	Juni + Juli	Aug. + Sept.		
Blatt- und Stielgemüse						liebt nährstoffreichen Boden
Eisbergsalat	x	x	x		Juni–Okt.	nicht tief pflanzen, damit sich das „Herz“ der Pflanze gut entwickelt
Endiviasalat			x		Sept.–Nov.	nicht zu dicht pflanzen, Salatköpfe brauchen Platz
Feldsalat				x	Okt.–Feb.	mehltauresistente Sorten wählen
Kopfsalat	x	x	x		Mai–Okt.	bei über 20°C nicht säen, nicht tief pflanzen
Pflück-/Schnittsalat	x	x		x	Mai–Juni + Okt.	für frühe und späte Ernte
Mangold		x			Juni–Nov.	nur äußere Blätter ernten
Melde	x				April–Mai	schosst bei hohen Temperaturen und viel Licht
Neuseeländer Spinat		x			Juni–Okt.	Triebe regelmäßig schneiden, um das Wachstum zu fördern
Spinat	x	x	x	x	Juni–Nov.	schofsfeste Sorten wählen
Fruchtgemüse						liebt Wärme und geschützten Standort
Salatgurken		x	x		Juni–Sept.	Stützhilfen setzen
Einlegegurken		x	x		Juni–Sept.	unbedingt mit Vlies abdecken
Schälgurken		x	x		Juni–Sept.	dicke Früchte ernten
Kürbisarten		x			Sept.–Okt.	auf nährstoffreichen Boden pflanzen
Melonen		x			Aug.–Sept.	Anbau nur unter Glas oder Vlies
Paprika	x				Aug.–Okt.	1. Blütenknospe auskneifen, um den Fruchtansatz zu fördern
Tomaten	x	x			ab Juli	Triebe aus den Blattachsen entfernen

Gemüseart	Vorkultur	Aussaatzeit			Erntezeit	Tipps
	Feb. + März	April + Mai	Juni + Juli	Aug. + Sept.		
Zucchini in verschiedenen Formen		x	x		Juli–Okt.	frühe, kleine Früchte ernten
Hülsenfrüchte						Pflanzen sammeln Luftstickstoff mit Hilfe von Knöllchenbakterien an den Wurzeln; Wurzeln nach Ernte im Boden lassen.
Buschbohnen		x	x		Juli–Okt.	Aussaat bei 15 °C Bodentemperatur
Stangenbohnen		x	x		Juli–Okt.	junge Pflanzen anhäufeln
Puff-/Dicke Bohnen	x	x			Juni–Aug.	mit Bohnenkraut einrahmen
Schal- oder Palerbsen	x	x			Juni–Juli	nach Ernte ist Platz für Nachkultur frei
Markerbsen		x			Juni–Aug.	Stützhilfen setzen
Zuckererbsen		x			Juni–Aug.	süße Hülsen und Körner schmecken gut
Kohlgemüse						starkzehrende Gruppe, benötigt Dünger, alle Kohlarten mit Insektenschutznetzen überspannen
Blumenkohl		x	x		Juli–Okt.	auf Sorten achten (früh und spät)
Brokkoli	x				Juni–Okt.	auch Seitendurchtriebe ernten
Chinakohl		x			Sept.–Dez.	auf krankheitsunempfindliche Sorten achten
Grünkohl		x			Nov.–Feb.	z. B. nach Erbsen pflanzen
Kohlrabi	x	x	x		Juni–Nov.	nicht zu tief pflanzen
Kohlrübe, Steckrübe		x	x		Sept.–Nov.	lässt sich gut lagern, ideales Wintergemüse
Rotkohl		x			Juli–Okt.	Lagersorten bis Dezember verwendbar
Spitzkohl	x	x			Juni–Sept.	auf frühe und späte Sorten achten
Weißkohl		x			Aug.–Nov.	für Salat und Sauerkraut, lange schossfest
Wirsing		x	x		Aug.–Nov.	
Pak Choy			x	x	Sept.–Dez.	Chinesischer Kohl, nach zwei Monaten erntereif
Rosenkohl		x			Okt.–Jan.	
Wurzelgemüse						liebt tiefgründigen, lockeren Boden
Fenchel		x	x		Aug.–Nov.	frühe Aussaaten bringen keine gute Knollenqualität
frühe Möhren		x	x		Juni–Sept.	
Lagermöhren		x			Aug.–Dez.	
Pastinaken		x			Aug.–Dez.	Samen nur ein Jahr keimfähig
frühe Radies	x	x		x	Mai–Nov.	Samen nicht tief säen, Insektenschutznetz überspannen
Sommerradies		x	x		Juni–Sept.	
Frühjahrsrettich	x	x			Mai–Juni	beim Auslegen Samenabstand beachten, mit Netz überspannen
Sommerrettich		x	x		Juli–Okt.	Rüben meist mittellang bis lang, nicht so scharf
Herbst-/Winterrettich				x	Okt.–Dez.	verträgt Kälte, lässt sich lange lagern
Rote Rüben		x	x		Juni–Dez.	typisches Wintergemüse, lässt sich gut lagern
Rübchen	x	x		x	Mai–Nov.	mit Netz überspannen
Knollen-Sellerie	x	x			Aug.–Dez.	Jungpflanzen wachsen gut bei Wärme
Zwiebelgemüse						spezielles Arten- u. Sortenspektrum beachten, alle Zwiebeln eignen sich für Mischkultur mit Möhren
Sommerporree	x	x			Juli–Sept.	Aussaat mit Vlies abdecken
Herbst-/Winterporree		x			Aug.–Nov.	Jungpflanzen wachsen langsam, mit Vlies schützen
Gemüsezwiebeln	x				Juli–Sept.	lieben Wärme, dann entwickeln sich dicke Zwiebeln
Lauchzwiebeln		x			Juli–Okt.	Lauchzwiebeln entwickeln nur Laub
Steckzwiebeln		x			Juni–Sept.	

Impressum

Herausgeber:

Natur- und Umweltschutz-Akademie
des Landes Nordrhein-Westfalen (NUA)
Siemensstr. 5 • 45659 Recklinghausen
Tel. 0 23 61/3 05-0 • Fax 0 23 61/3 05-33 40
E-Mail: poststelle@nua.nrw.de • www.nua.nrw.de

Landesverband Westfalen und Lippe
der Kleingärtner e.V.
www.kleingarten.de

Landesverband Rheinland
der Gartenfreunde e.V.
www.gartenfreunde-rheinland.de

Verlag:

Verlag W. Wächter GmbH, Bremen
www.waechter.de

Nachdrucke (auch auszugsweise) nur nach
Zustimmung der Herausgeber und Autoren.