



## Mischkultur

### Wer verträgt sich mit wem?

Auf den ersten Blick erscheint die Mischkultur wie ein großes Durcheinander. Eine Fülle von Details ist zu beachten, die das Ganze schwer durchschaubar machen. Das Dickicht lichtet sich jedoch, wenn man einige wesentliche Grundprinzipien berücksichtigt.

Mischkultur beachtet die unterschiedlichen Nährstoffansprüche der Pflanzen. Diese lassen sich einteilen in Starkzehrer, die vor allem sehr viel Stickstoff dem Boden entziehen und nur bei guter Versorgung mit Dünger so richtig prächtig gedeihen. Ausgesprochene Schwachzehrer sind einige Kräuter, die unter natürlichen Bedingungen auf mageren, nährstoffarmen, oft auch relativ trockenen Standorten zu finden sind und Leguminosen, die über stickstoffbindende Bakterien in ihren Wurzelknöllchen unabhängig vom Nährgehalt des Bodens sich mit dem Stickstoff aus der Luft selbst versorgen. Mittelzehrer versorgen sich aus dem Boden und stehen in ihren Ansprüchen dazwischen. In der folgenden Auflistung sind die wichtigsten Kulturpflanzen aufgelistet nach Einteilung in Stark-, Mittel- und Schwachzehrer.

<b>Starkzehrer</b>	<b>Mittelzehrer</b>	<b>Schwachzehrer</b>
Blumenkohl	Fenchel	Bohnen
Chinakohl	Knoblauch	Erbsen
Gurken	Kohlrabi	Erdbeeren
Kartoffeln	Möhren	Kräuter
Kürbis, Melonen	Radieschen	
Lauch	Rote Beete	
Rosenkohl, Rotkohl	Salate	
Sellerie: Knollen-, Stangen-, Bleich-	Spinat	
Tomaten	Zwiebeln	
Weißkohl, Wirsing		
Zucchini, Zuckermais		

Die Fruchtfolge spielt in der Mischkultur eine große Rolle. Der Bodenermüdung durch die einseitige Entnahme eines Nährstoffs wird dadurch vorgebeugt, dass nicht zwei Starkzehrer zeitlich aufeinander folgend angebaut werden. Nach einem Starkzehrer folgen Mittel- und/oder Schwachzehrer. Gründüngung oder Leguminosen als Wintereinsaat oder Zwischenfrucht regenerieren den Boden. Der Boden wird ständig bedeckt gehalten, damit das Bodenleben aktiv bleibt, der Regen keine größeren Auswaschungen verursacht und durch die Bodengare eine immer neue Mobilisierung der Nährstoffe stattfindet.

Die Ursachen der positiven Wirkungen, die Pflanzen aufeinander und auf andere Organismen ausüben, sind vielfältig. In einigen Fällen wirken Düfte irritierend oder abschreckend auf Schadinsekten. Andere hemmende oder fördernde Substanzen werden über die Wurzeln abgegeben und aufgenommen. Leguminosen düngen über ihre Wurzelknöllchen die Nachbarpflanzen. Andere Substanzen töten erwiesenermaßen Bakterien und Pilze. In der nachstehenden Auflistung sind einige Pflanzen mit ihren Wirkungen angeführt.

### Beipflanzungen und ihre Wirkung

Pflanze	Bei-/Unterpflanzung von	Wirkung
Basilikum	Tomaten, Gurken, Kohl	gegen Mehltau und weiße Fliege
Bohnenkraut	Bohnen	gegen schwarze Bohnenlaus, Duftstoffe fördern das Wachstum und verbessern das Aroma der Bohnen
Borretsch	Insektenbestäubten Pflanzen, z.B. Gurken, Zucchini	lockt Insekten an
Brennnessel	Obstbäumen und Sträuchern	gegen Blattläuse, fördert die allgemeine Gesundheit
Buchweizen	Sellerie	macht Kali aus dem Boden für Sellerie verfügbar
Dill	Möhren, Rote Bete, Kohl	fördert Keimfähigkeit der Möhren, Duftstoffe halten Schädlinge ab
Eberraute	Kohl oder als Beeteinfassung	gegen Kohlweißling (durch abwehrende Duftstoffe)
Hafer	Dicke Bohnen	gegen schwarze Bohnenlaus
Kapuzinerkresse	Jungbäumen	gegen Läuse, fördert die allgemeine Gesundheit
Kerbel	Salat	gegen Läuse
Knoblauch	Erdbeeren, Rosen	bakterizide und fungizide Wirkung
Lavendel	Rosen	gegen Ameisen und bedingt gegen Läuse
Meerrettich	Pfirsich, Kirsche	gegen Kräuselkrankheit und Monilia
Pfefferminze	Wein	gegen Mehltau
Rettich	Porree	gegen Lauchmotte
Ringelblume	Kartoffeln Kohl	gegen Nematoden (Wurzelälchen), Drahtwürmer, erhöht den Ernteertrag, fördert die Bodengesundheit
Tagetes	Tomaten, Kohl, Kartoffeln und Erdbeeren	gegen Nematoden, Viren und weiße Fliege
Wermut	Johannisbeeren	schützt vor Säulenrost
Zwiebel und Schalotte	Erdbeeren und Möhren	gegen Pilzkrankheiten und Spinnmilben, bedingt gegen Möhrenfliege

Folgende Pflanzen werden zur Geruchsirritierung von Schädlingen, die auf den Eigengeruch von Gemüsepflanzen spezialisiert sind, genutzt. Mit den Pflanzen können Kräuterbrühen angesetzt werden, die zur Anwendung kommen oder Zweige werden zwischen die Gemüsekulturen gelegt.

Eberraute Pfefferminze Salbei	Kohl	gegen Kohlweißling
Rosmarin	Kohl, Möhren	gegen Kohlweißling und Möhrenfliege
Wermut	Porree	gegen Lauchmotte

Wichtig für die konkrete Planung einer Mischkultur ist, dass gute und förderliche Nachbarschaften zwischen den Kulturpflanzen genutzt und schlechte gemieden werden. Hierzu liegen Beobachtungen und Erfahrungen langer Jahre vor, die sich in Tabellen und Übersichten niederschlagen. Zieht man deren mehrere zum Vergleich heran, stößt man unter Umständen auf Widersprüche. Für diesen Fall hilft nur, selbst ausprobieren, beobachten und vergleichen. Gute und schlechte Kombinationen für die häufigeren Pflanzen, die in jedem Fall zu beachten sind, stellen wir im Folgenden gegenüber:

<b>Gute Nachbarn</b>	<b>Schlechte Nachbarn</b>
Möhren und Zwiebel Knoblauch und Gurken / Salat / Tomaten Bohnenkraut und Buschbohnen Dill und Gurken Kohl und Sellerie / Tomaten / Bohnen	Erbsen mit Bohnen / Tomaten / Lauch Kopfsalat mit Sellerie / Rote Beete Zwiebeln mit Bohnen / Kohlgewächse Sellerie mit Kartoffeln / Mais Gurken mit Tomaten / Radies / Kartoffeln

