

Bei Kohlrabi kann man mit regelmäßigem Gießen dem Platzen vorbeugen und Radieschen werden milder, je mehr Wasser ihnen zu Verfügung steht. Bohnen und Erbsen brauchen zur Zeit der Schotenausbildung nach der Blüte etwas mehr Wasser.

### **Pflegearbeiten:**

Das Hacken und Jäten sind die wichtigsten Aufgaben im Frühjahr, damit das Gemüse nicht zu große Konkurrenz von seinen benachbarten Unkräutern hat. Beim Hacken zwischen den Gemüsereihen wird das Unkraut knapp unterhalb der Erdoberfläche von der Wurzel abgehackt, bei trockener Witterung ist es innerhalb eines Tages vertrocknet und wächst nicht wieder an. Beim Jäten kann man innerhalb einer Gemüsereihe Unkraut entfernen, dort muss man es von Hand rausziehen oder mit einem Messer rausschneiden.

Gemüsearten, die eventuell zu dicht gesät sind, müssen vereinzelt werden. Dabei werden die überzähligen zu eng stehenden Pflanzen rausgezogen. Wenn man dies nicht macht, können sich die einzelnen Pflanzen nicht voll entwickeln und bilden – wie bei Rote Bete – kaum Knollen aus (optimale Pflanzenabstände sind in Kapitel 2 bei den jeweiligen Kulturen nach zu lesen).

Andere Pflanzen – wie Kartoffeln – müssen angehäufelt werden. Dazu wird von beiden Seiten die Erde an die Pflanzen rangezogen, so dass ein kleiner Hügel entsteht. So hat die Pflanze unterirdisch mehr Raum, sich zu entfalten.

### **Düngung:**

Der Betrieb sorgt durch seine Fruchtfolgen für eine ausreichende Nährstoffversorgung auf der Gemüsefläche, bei Bedarf wird vom Betrieb im Herbst oder Frühjahr noch zusätzlich organisch gedüngt. So können die Parzellennutzer davon ausgehen, dass alle Parzellen den gleichen Nährstoffvorrat zur Verfügung haben und auch in keinem Fall während der Saison etwas nachgedüngt werden muss. Sollten trotzdem extreme Unterschiede im Pflanzenaufwuchs zu finden sein, liegt dies meist an der unterschiedlichen Intensität der Unkrautbekämpfung und des Hackens: Je weniger Licht- und Nährstoffkonkurrenz die Gemüsepflanzen beim Wachsen haben, desto größer und besser stehen sie!

### **Pflanzenschutz:**

Innerhalb der Gemüsefläche wird eine vielfältige Mischkultur betrieben, die schon von vornherein

den Befall mit Schädlingen sehr einschränkt. Trotzdem kann es immer wieder zu einem Fraßschaden an den Blättern oder an den Wurzeln kommen. In diesem Fall sollte man immer einschätzen: Ist der Befall so stark, dass ich das Gemüse nicht mehr essen kann – oder kann ich den Schaden noch gut herausschneiden oder abwaschen? Wenn sich der Befall in Grenzen hält, kann man abwarten, ob sich Nützlinge einstellen, die den Schädling wieder in seine Schranken verweisen. In der Regel sorgt die Natur selbst für ein Gleichgewicht. Ansonsten muss man die (meist) ungeliebten Tiere absammeln. Gegen die Kohlschädlinge kann man direkt nach der Saat oder Pflanzung ein „Kulturschutznetz“ über die Reihen legen, durch die schmalen Maschen kann kaum ein Schädling durchschlüpfen und so bleibt der Kohl ohne Schaden. Dieses Netz muss natürlich jedes Mal zum Unkraut Hacken wieder abgenommen werden. Grundsätzlich liegen Pflanzenschutzmaßnahmen bei zu starkem Befallsdruck durch Schädlinge in den Händen des Betriebes.

Der Krankheitsdruck ist in einer Mischkultur wie in der GemüseSelbstErnte ähnlich niedrig wie der Schädlingsdruck. Die meisten Krankheitsprobleme werden durch ungünstige Witterung verursacht, wie z. B. die Kraut- und Braunfäule an den Tomaten oder Mehltau an den Gurken. Da wir auf die Witterung keinen Einfluss nehmen können, ist es wichtig, extrem anfällige Sorten von vornherein auszuschließen und nicht anzubauen. Dies wird bei der Auswahl der Kulturen und Sorten vom Landwirt bereits berücksichtigt. Außerdem ist es besonders bei Pilzkrankheiten wichtig, die Pflanzen rundherum frei von Unkraut zu halten, damit der Wind besser zirkulieren kann.

### **Ernte:**

Der ideale Erntezeitpunkt ist für Gemüse in den Vormittagsstunden und bei bedeckter Witterung. Nach der Ernte sollte es möglichst schnell angefeuchtet werden, um weitere Verdunstungen und den Verlust von Inhaltsstoffen zu vermeiden.

## 1.2 Tipps zu Lagerung und Verarbeitung

Alle Wurzel-, Kohl- und Kürbisgemüse lassen sich hervorragend im Keller lagern, sofern Sie über einen alten, feuchten Keller aus Natursteinen verfügen. Wurzeln sollten Sie zusätzlich in Sand ver-