



Übersicht: Kultur verschiedener Gemüsearten im Hausgarten

Name Pflegetmaßnahmen	Schädlinge/ Krankheiten	Mischkultur mit	Ernte	Verwendung	Lagerung	Boden	Klima	Aussaat (A) Pflanzung (P)	Standweite	Ernte- monat
Artischocke ab und zu Humus um Pflanze legen, im Winter locker zudecken mit Reisig oder Stroh	Blattläuse (biol. Bekämpfung mit Brennnessel- oder Wermutbrühe)		Knospen ausschneiden, wenn äußere Schuppen nur ein wenig abstehen	gegessen werden untere Hüllkelchblätter und der Blütenboden gekocht	höchstens 1 Tag im Kühlschrank, gefroren 2 - 4 Monate	Humus nährstoffreich mittelschwer mittelfeucht	sehr warm (Südlage) frostgefährdet im Winter abdecken	A: Februar in Töpfe am hellen warmen Fenster P: Mitte Mai	pro Pflanze 1 m ²	Juli bis Oktober
Bleichsellerie 3 Wochen vor Ernte bleichen: Stiele zusammenbinden und mit Wellpappe oder schwarzer Folie umwickeln	Blattflecken	Bohnen, Gurken, Kohl, Kohlrabi, Lauch, Tomaten ungünstig mit: Kartoffeln, Kopfsalat, Mais	gebleichte Stängel über dem Boden abschneiden, Blätter entfernen	als Rohkost, gedünstet mit Rahmsauce	mit Umhüllung (vom Bleichen) im kühlen Keller mehrere Wochen, gefroren 5 - 7 Monate	neutral bis leicht sauer; nicht auf sehr schweren Böden	warm, hohe Luftfeuchtigkeit, gleichmäßige Wasserversorgung	A: März/April in Kistchen im Frühbeet oder am warmen Fenster 1 x pikieren P: Ende Mai	Reihenabstand 40 cm in der Reihe 30 cm	Ende August bis Oktober
Broccoli grüne Köpfe rechtzeitig ernten; gelbe Blüten dürfen nicht zu sehen sein	Kohlhernie Erdflöhe Blattläuse Raupen	Salat, Erbsen, Erdbeeren, Gurken, Tomaten, Bohnen, Spinat, Sellerie, Radies, Rettich	laufende Ernte grüner Köpfe, seitl. wachsen neue kleinere Köpfe nach	Kochen wie Blumenkohl; weiche Stängel werden mitgegessen	1 Tag im Kühlschrank, gefroren 6 - 8 Monate	gute Wasser- und Nährstoffversorgung	warm	A: ab April ins Freiland	Reihenabstand 50 cm in der Reihe 50 cm	ab Juli bis Oktober
Cardy gut gießen und düngen, flach hacken; ab Ende August jeweils 2 - 3 Wochen vor der Ernte bleichen (wie Bleichsellerie)		Radies, Salat	Blattstiele nach Bedarf	Blattstiele schneiden und dünsten	mit Umhüllung (vom Bleichen) mit Wurzeln ausheben, in hohen Kisten im kühlen Keller einlagern	locker, nährstoffreich, gute Wasserversorgung	warm	A: Mitte Mai ins Freiland	je Pflanze 1 m ²	ab Mitte September
Chicoree Okt.r/Nov.r mit Wurzeln ausgraben, 3 Tage liegen lassen, putzen, Wurzeln an kühlem Ort (6 - 8 °C) einschlagen. Treiben: in Eimer oder Kisten mit feuchtem Sand o. sandiger Erde einschlagen, 15 cm abdecken; Temperatur: 16 - 20 °C		Tomaten, Stangenbohnen, Kopfsalat, Möhren, Fenchel	Ernte im Garten siehe Pflegemaßnahmen, eigentl. Ernte 3 - 5 Wochen nach Beginn der Treiberei: Sprosse abschneiden	als Salat oder Gemüse	1 Tag im Kühlschrank (nur ernten, was gebraucht wird)	tiefgründiger, nährstoffreicher Boden	Wärme Luftfeuchtigkeit	A: im Mai später vereinzelt	Reihenabstand 30 cm in der Reihe 10 cm	Mitte Oktober bis November



Name Pfleßmaßnahmen	Schädlinge/ Krankheiten	Mischkultur mit	Ernte	Verwendung	Lagerung	Boden	Klima	Aussaat (A) Pflanzung (P)	Standweite	Ernte- monat
Chinakohl gut düngen, Ende August und im September besonders gut gießen	Erdflöhe Kohlhernie	Tomaten, Stangenbohnen, Spinat, Sellerie, Radies, Rettich, Salat, Erbsen, ungünstig mit: Knoblauch, Kartoffeln, Kohl, Zwiebeln, Lauch	ab Oktober bei Bedarf der ganze Kopf wird verwendet	als Gemüse, als Salat besser	3 - 5 Wochen kühl oder mitsamt den Wurzeln in Zeitungspapier einwickeln, oben und unten offen lassen, senkrecht in Obststeige stellen	hoher Nährstoff- und Wasserbedarf	Wärme Feuchtigkeit	A: im Mai später vereinzelt	Reihenabstand 30 cm in der Reihe 10 cm	Oktober bis Weihnachten (verträgt -6 °C bis -8 °C)
Eissalat - Krachsalat flach hacken, durchdringend gießen	weniger krankheitsanfällig als Kopfsalat	Bohnen, Erbsen, Gurken, Möhren, Tomaten, Zwiebeln, Fenchel, ungünstig mit: Sellerie, Petersilie	wie Kopfsalat	wie Kopfsalat knackiger	ca. 1 Woche im Folienbeutel im Kühlschrank	tiefgründig humusreich	sonnig	A: Anfang April bis Anfang Juli	Reihenabstand 30 cm in der Reihe 35 cm	Mitte Mai bis Anfang September
Grünkohl hacken, gut gießen, düngen	wenig empfindlich	wie Chinakohl	Frost abwarten, Blätter abschneiden, abgeerntete Pflanzen stehen lassen; neuer Austrieb im März als Frühgemüse	Eintopf gedünstet	im Garten stehen lassen, nur bei starken Kahlfrösten abdecken	locker, nicht sauer, gute Wasserversorgung	Sonne bis Halbschatten	A: Ende Mai auf Saatbeet Spätaussaat im August P: Anfang Juli	Reihenabstand 40 cm in der Reihe 40 cm	nach den ersten Frösten ab November den ganzen Winter über
Grünpargel Düngung gleich nach Ende der Stechzeit	Spargelfliege	Salat, Dill	die ersten 2 Jahre nach Pflanzung nicht, im 3. bis Ende Mai, ab 4. bis Mitte Juni; Spross am Boden abschneiden, wenn 15 - 20 cm	wie Bleichspargel kochen	1 Tag im Kühlschrank, eingefroren 6 Monate (nicht blanchieren)	humusreich, locker	warm, sonnig	P: einjährige Pflanzen im März - April in Rillen von 10 - 15 cm Tiefe	Reihenabstand 1 m in der Reihe 45 cm	April bis Mitte Juni



Name Pfleßmaßnahmen	Schädlinge/ Krankheiten	Mischkultur mit	Ernte	Verwendung	Lagerung	Boden	Klima	Aussaat (A) Pflanzung (P)	Standweite	Erntemonat
Fenchel vereinzeln, nicht verpflanzen, Ende September Pflanzen anhäufeln	Schnecken	Chicoree, Sal- bei, Salat, Gur- ken, Erbsen nicht mit: Tomaten, Boh- nen	ausgraben, Wurzeln und Sprosse ab- schneiden	gedünstet, überbacken, in Ausback- teig	einwintern im Keller oder Frühbeet, eingeschla- gen in feuch- ter Erde oder Sand mehre- re Wochen	humusreich locker	warm sonnig	A: Juli	Reihenab- stand 40 cm in der Reihe auf 25 cm vereinzeln	Ende Okto- ber/ Anfang November
Löwenzahn vereinzeln im Herbst 3 cm über Wurzelhals abschneiden			a) Wurzeln im November ausgraben b) im Garten lassen, Mitte Februar Blu- mentöpfe über- stülpen, später die bleichen getriebenen Blätter dicht über der Wur- zel abschnei- den	Salat	zu a) Wurzeln im Keller im Dunkeln in feuchten Sand ein- schlagen, bleiche ge- triebene Blätter im Winter ernten	jeder Garten- boden	sonnig bis halbschattig	A: Ende Mai 2 cm tief	Reihenab- stand 25 cm in der Reihe auf 10 cm vereinzeln	Winter (im Keller) oder Frühjahr (im Garten)
Mairüben vereinzeln 20 cm Herbstrüben	Erdflöhe	Tomaten, Boh- nen, Spinat, Salat, Erbsen, Dill, Mangold	nach Bedarf ernten ernten, Laub abdrehen, wie Kartoffeln la- gern	Eintopf ge- kocht als Salat Buttergemü- se	Mairüben evtl. eingefro- ren 10 Mona- te Herbstrüben wie Kartoffeln lagern	locker tiefgründig	sonnig bis halbschattig	A: Mairüben April Herbstrüben Juli / August	Reihenab- stand 20 cm in der Reihe auf 10 cm vereinzeln	
Mangold vereinzeln Pflanzen im Herbst im Garten lassen, treibt im Frühjahr noch einmal, dann wegräumen		Rüben, Radies, Rettich, Kohl- gewächse, Möh- ren	Blattmangold wie Spinat abschneiden; Rippenman- gold; äußere Blätter abbre- chen	Blattmangold: schmeckt herber Stielmangold: Gemüse aus Stielen und Mittelrippen	eingefroren 6 Monate	nährstoffreich	sonnig bis habschattig	A: April / Mai	Reihenab- stand 30 cm in der Reihe auf 20 cm vereinzeln	ab Mitte Juni



Name Pfleßmaßnahmen	Schädlinge/ Krankheiten	Mischkultur mit	Ernte	Verwendung	Lagerung	Boden	Klima	Aussaat (A) Pflanzung (P)	Standweite	Ernte- monat
Namenia vereinzeln		Rüben, Radies, Rettich, Kohl- gewächse, Möhren	mit Messer Blätter ab- schneiden	wie Endivien- salat klein- schneiden und anma- chen	gleich verbrauchen	guter Garten- boden	warm, feucht	A: April oder Juli/ August	Reihenab- stand 25 cm, in der Reihe auf 25 cm ver- einzeln	Juni bzw. Septem- ber/Okto- ber
Neuseeländer Spinat gut feucht halten, laufend ern- ten, Triebe entspitzen		Tomaten, Kohl- rabi, Radies, Rettich, Mairü- ben unter Obst- bäumen	Triebspitzen und Blätter laufend ernten	als Gemüse düngen	eingefroren 6 Monate	nährstoff- und humusreich (Kompost) feucht	warm, sonnig, feucht	A: März/April 3 Samen je Topf am Fensterbrett; eine starke Pflanze stehen lassen P: Mitte Mai	1 m ² /Pflanze	Juli bis Herbst
Pastinake feucht halten		Zwiebeln	Laub ab- schneiden, Wurzeln aus- graben	Eintopf, Sup- pen, Gemüse	in feuchten Sand im Keller ein- schlagen	mittelschwer humusreich tiefgründig	keine besonde- ren Ansprüche	A: April Saattiefe 1 cm	Reihenab- stand 30 cm in der Reihe auf 15 cm vereinzeln	ab Sep- tem- ber/Oktob er
Radicchio feucht halten; für Frühjahrsernte im Frühbeet ziehen oder mit Reisig abdecken		Tomaten, Boh- nen, Fenchel, Möhren, Salat	Blätter mit 4 cm langem Wur- zelstück ab- schneiden	roh als Salat	1 Tag im Kühlschrank	mittelschwer	warm, feucht	A: Juni für Herbst- ernte Mitte August für Frühjahrsernte	Reihenab- stand 15 cm in der Reihe auf 10 cm vereinzeln	Oktober/ November bzw. April
Schalotte	Zwiebelfliege, falscher Mehl- tau	Möhren, rote Rüben, Zucchi- ni, Salat, Dill nicht mit: Boh- nen, Kohlge- wächsen	Zwiebelchen ausgraben, putzen, trock- nen	für die Spezi- alitätenküche; Blätter wie Schnittlauch	trocken, dunkel, kühl	leicht, sandig	sonnig, trocken	P: Brutzwiebeln im März legen	Reihenab- stand 20 cm in der Reihe 12 cm	Ende Juli
Schwarzwurzel düngen, wässern	weißer Rost	Kohlgewächse, Kohlrabi, Salat	vorsichtig aus- graben, sofort in mäßig feuch- te Erde im Garten ein- schlagen	roh geraspelt als Salat, gekocht mit Sauce wie Spargel	bis März im Einschlag	locker, leicht tiefgründig	warm	A: März	Reihenab- stand 25 cm in der Reihe auf 7 cm vereinzeln	Oktober/ November
Winterheckzwiebel mehrjährige Kultur, alle 3 Jahre durch Stockteilung im Juni verjüngen		Erdbeeren	Blätter ab- schneiden	für Salate statt Zwie- beln, wie Schnittlauch	nur frisch	guter Garten- boden	sonnig bis halbschattig	A: August P: September büschelweise	30 x 30 cm	Frühjahr bis Herbst laufend



Name Pfleßmaßnahmen	Schädlinge/ Krankheiten	Mischkultur mit	Ernte	Verwendung	Lagerung	Boden	Klima	Aussaat (A) Pflanzung (P)	Standweite	Ernte- monat
Zucchini düngen, Früchte höchstens 20 cm lang werden lassen	Mehltau	Zwiebeln, Bohnen, rote Rüben, Möhren, Fenchel, Dill; nicht mit: Kohlgewächsen	15 - 20 cm lange Früchte laufend ernten	als gedünstetes Gemüse	1 Tag im Kühlschrank	humusreich, mittelschwer	warm, windgeschützt	A: vorkultivieren Ende April in Töpfen am Fenster P: Mitte Mai	je Pflanze 1 m ²	Ende Juli bis Spätherbst
Zuckererbsen an 89 cm hohem Maschendraht hochziehen	Erbsenwickler	Rüben, Salat, Kohlrabi, Kohlgewächse, Möhren, Fenchel, Dill nicht mit: Tomaten, Bohnen, Lauch, Knoblauch, Kartoffeln	ganz junge Hülsen laufend ernten, ältere schmecken nicht	die ganzen Hülsen als Gemüse	sofort verbrauchen, eingefroren 9 Monate	mittelschwer, tiefgründig, nicht sauer	anspruchslos	A: März Saattiefe 4 cm	Reihenabstand 40 cm in der Reihe 3 cm	Juli
Zuckerhut Boden lockern, gießen, düngen		Fenchel, Möhren, Salat, Tomaten, Bohnen	für sofortigen Verbrauch ab Oktober Köpfe abschneiden, zur Lagerung Mitte November ausgraben	roh als Salat, gedünstet als Gemüse	fertige Köpfe 4 - 6 Wochen mit Wurzel in feuchte Erde einschlagen; im kühlen Keller oder Frühbeet bis zum Frühjahr	guter Gartenboden	jedes Klima	A: Ende Juni	Reihenabstand 30 cm in der Reihe auf 30 cm vereinzeln	Oktober/ November
Zuckermais gießen, düngen	Beulenbrand	Tomaten, Salat nicht mit: Sellerie, rote Rüben	Kolben vom Stamm brechen, Hüllblätter erst vor Zubereitung abziehen	Kolben kochen oder grillen; Körner wie Erbsen kochen	blanchieren und einfrieren (9 Monate)	guter Gartenboden	sonnig	A: Anfang Mai	Reihenabstand 70 cm in der Reihe auf 20 cm vereinzeln	ab Ende Juli, wenn Körner noch nicht gelb sind, wenn „Bärte“ braun werden