

nach in der Küche viel weniger Arbeit mit dem Putzen. Und die Hauptsache ist: die Wurzeln bleiben im Boden. Alle Wurzeln sollten wir, wenn es irgend geht, im Boden lassen, schon um durch ihr Ausreißen nicht die Wurzeln der noch stehenden Gewächse zu beschädigen. Bei den Spinatwurzeln kommt noch hinzu, daß sie verhältnismäßig weich und fleischig sind, daß sie also den Bakterien und Pilzen im Boden reiche Nahrung geben und daß sie (wie der Spinat selbst) einen Wirkstoff enthalten, der die Lebenstätigkeit fördert. Es ist das „Saponin“, auch im Hafer vorhanden (weshalb Haferflocken so sehr gesund sind!); nicht nur Mensch und Vieh, sondern auch all die Würmer, Insekten, Pilze, Bakterien im Boden, die die Spinatwurzeln verzehren, werden dadurch „gekräftigt“ und der Boden wird um

so „tätiger“ und fruchtbarer sein, wenn seiner Lebewelt solche hochwertigen Nährstoffe zur Verfügung stehen.

Dann: wir müssen nicht denken, daß wir auf Beete mit Mischkultur viel reichere Kunstdüngergaben geben müßten (was wir ja augenblicklich gar nicht könnten). Das viele Wurzelwerk, das im Boden bleibt, wirkt schon wie eine Art „Gründüngung“, das Lehen im Boden wird tätiger, dadurch werden Bodenreserven mobilisiert, auch die Bakterien, die den Luftstickstoff sammeln, werden eifriger sein. Kompost, Kompost und noch einmal Kompost, und dann vor allen Dingen Holzasche (die 3% Phosphorsäure und 8% Kali enthält) werden uns schon über die nächste Zeit hinweghelfen, bis wir wieder Kali und Phosphorsäure in genügenden Mengen als Handelsdünger ge-

ben können (und mit Stickstoff wollen wir ja überhaupt sehr, sehr vorsichtig sein!). Nun versuchen wir es einmal mit Mischkulturen. Es gibt da so viele Möglichkeiten: Gurken und Steckzwibeln, Bohnen und Frühlkohl, Dicke Bohnen und Buscherben und Spinat, danach Endivien oder irgendwelchen Früh- (oder Winter-)kohl, Sellerie und Blumenkohl usw. usw. — wir müssen nur vorher etwas nachdenken, ehe wir den Plan machen: keine „späten“ Sorten oder Gemüse von langer Entwicklungsdauer nebeneinander setzen, es muß immer hübsch für Abwechslung gesorgt sein.

Und die Erfahrungen, die wir bei den Mischkulturen sammeln, wollen wir recht genau aufschreiben, damit wir im nächsten Jahr auf diesem gärtnerischen Neuland schon ein Stück weiter sind. Dr. Huberta von Bronsart

	36				16 16 36				40 20 20 40				
März	S	S	S	S		Spinat				FW	Schnittsalat		FW
April		K		K	FKa				FKa				
Mai			G								Tomaten		
Juni						Rosenkohl							
Juli	B			B									
August					WK			WK		FS			FS
September			Feldsalat										
Oktober													
B Buschbohnen	FKa Frühe Kartoffeln	FS Feldsalat	FW Früher Wirsing	G Gurken	K Kohlrabi	S Spinat	WK Winterkohl						

Die Tabellen sind dem Buch „Höchstserträge durch Mischkulturen wahlverwandter Gemüsesorten“ von A. G. Wirth (Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart) entnommen