



edition
lmz

Gemüseatlas

Impressum

Autorin: Marisa Schnüriger, Edition-Imz AG

Fachlektorat: Falc Zollinger, Zollinger Samen

Redaktion: Andreas Hügli, Edition-Imz AG

Layout: Marisa Schnüriger, Edition-Imz AG

Illustrationen: Luis Sánchez & Lukas Suter, Edition-Imz AG

Auflage: 2. Auflage 2022

Rechte: © Alle Rechte vorbehalten, Edition-Imz AG, 2022

Verlag: Edition-Imz AG

Druck: Merkur Druck AG, Langenthal

ISBN: 978-3-03888-354-8

Bestellung: www.edition-imz.ch

Literaturverzeichnis

Grieb, O.: Alles über Bio-Gemüse. Stuttgart. Eugen Ulmer KG 2018.

Keller, F.; Lüthi, J.; Röthlisberger, K.: Gemüsearten. Zollikofen. Verlag
Landwirtschaftliche Lehrmittelzentrale 1996 (2. Auflage).

Laber, H.; Lattauschke, G.: Gemüsebau. Stuttgart. Eugen Ulmer KG 2014.

Stalder, P.; Fuchs, M.; Konrad, P.; Lippus, P.: Hausgarten. Zollikofen. Verlag
Landwirtschaftliche Lehrmittelzentrale 2011 (6. Auflage).

Webseite sativa: <http://www.sativa-rheinau.ch/hausgarten/tipps.html>

Webseite Zollinger: <https://www.zollinger.bio/>

Einleitung

Im vorliegenden Gemüseatlas finden Sie Beschreibungen von 57 Kulturen, die für den heimischen Gemüsegarten von Bedeutung sind. Unterteilt nach Pflanzenfamilien und alphabetisch geordnet, werden die wichtigsten hierzulande kultivierten Gemüsearten vorgestellt. Nachfolgend finden Sie ein übersichtliches Inhaltsverzeichnis sowie eine Zeichenlegende für die auf den Karten verwendeten Piktogrammen.

Nebst präzisen Illustrationen der Pflanzen zeigt Ihnen die linke Seite der Kultur auf den ersten Blick die idealsten Anbauermine und die durchschnittliche Kulturdauer. Ausserdem bieten Ihnen die Informationen bei den Ansprüchen zu Klima, Boden, Nährstoffbedarf, Fruchtfolge sowie gute und schlechte Nachbarn eine gute Grundlage für die Gartenplanung und beim Abschätzen, ob sich die Kultur bei Ihnen im Garten wohlfühlt oder nicht.

Auf der rechten Seite erhalten Sie nützliche Hinweise zur Saat und Pflanzung sowie zur Ernte und Lagerung. Spezifische und auf die jeweilige Kultur abgestimmte Tipps zur Pflege wie Schutz, Düngung, Bewässerung und weiteren Arbeiten unterstützen Sie beim erfolgreichen Gemüseanbau.

Wir wünschen Ihnen viel Freude in Ihrem Gemüsegarten.

Das Verlagsteam

Ansprüche



Klimaansprüche



Bodenansprüche



Nährstoffbedarf



Fruchtfolge



Mischkultur

✓ gute Nachbarn

✗ schlechte Nachbarn

Pflege



Schutz



Düngung



Bewässerung



Weitere Arbeiten

Anbau



Saat



Pflanzung



Ernte

Saat-/Pflanzdistanz



Distanz zwischen den Reihen



Distanz in den Reihen

Ernte/Lagerung

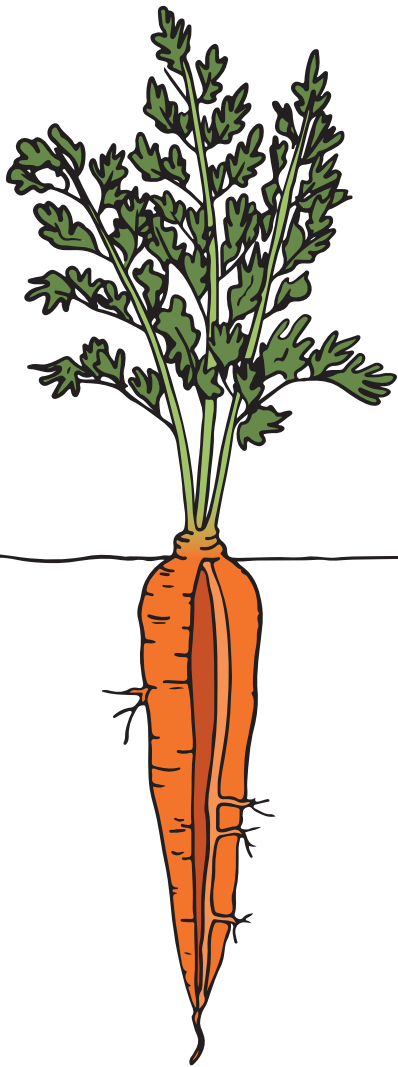


Ernte



Lagerung

Karotte, Knollenfenchel, Knollensellerie, Pastinake, Stangensellerie, Wurzelpetersilie	Doldenblütler	7–17
Gartenmelde, Krautstiel/Mangold, Rande, Schnitt-/Blattmangold, Spinat	Fuchsschwanzgewächse	19–27
Nüsslisalat	Geissblattgewächse	29
Buschbohne, Erbse/Kefe, Stangenbohne	Hülsenfrüchtler	31–35
Rhabarber	Knöterichgewächse	37
Artischocke, Bataviasalat, Chicorée, Eisbergsalat, Endivie, Kardy, Kopfsalat, Lattich/Romanasalat, Lollo-/Eichblattsalat, Radicchio/Cicorino, Schnitt-/Pflücksalat, Schwarzwurzel, Zuckerhut	Korbblütler	39–63
Blumenkohl, Broccoli, Chinakohl, Gartenkresse, Grün-/Federkohl, Kohlrabi, Radieschen, Rettich, Rosenkohl, Rucola, Speiserübe, Weiss-/Rotkohl, Wirz	Kreuzblütler	65–89
Gurke, Kürbis, Melone, Zucchetto	Kürbisgewächse	91–97
Andenbeere, Aubergine, Kartoffel, Paprika, Tomate	Nachtschattengewächse	99–107
Knoblauch, Lauch, Zwiebel	Narzissengewächse	109–13
Winterportulak	Quellkrautgewächse	115
Spargel	Spargelgewächse	117
Zuckermais	Süssgräser	119



Karotte

Ansprüche



Die Karotte hat geringe Klimaansprüche und ist auch gegen Kälte wenig empfindlich. Sie erträgt niedrige Temperaturen während der Keimung wie auch bei Erntereife. Windoffene und sonnige Standorte sind ideal.



Die Karotte hat hohe Bodenansprüche. Am besten wächst sie auf tiefgründigen, leichten, sandigen, humusreichen und steinfreien Böden, die tief gelockert sind. Bei mittelschweren Böden Verdichtungen und Staunässe vermeiden.



mittel



Eine 4- bis 5-jährige Anbaupause zwischen anderen Doldenblütlern einhalten. Gute Vorkulturen sind Getreide, Kohlarten sowie Leguminosen wie Bohnen und Erbsen.



✓ Chinakohl, Knoblauch, Rosmarin, Salat, Salbei, Tomate, Zucchini, Zwiebel

✗ Rande, Sellerie

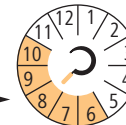
Anbauermine und Kulturdauer



Frühe Sorten: 3 Monate

Mittelfrühe Sorten: 4 bis 5 Monate

Späte Sorten: 6 bis 7 Monate



Späte Sorten bis spätestens Anfang Mai säen, mittelfrühe bis mittelspäte Sorten bis Anfang Juni und frühe Sorten bis Ende Juni.

Anbau

über Direktsaat



1 bis 2 cm tief säen.

Keimdauer: 10 bis 20 Tage bei 5 bis 30 °C

Saatdistanz



25 bis 30 cm



2 bis 5 cm, später auf 5 bis 7 cm vereinzeln.

Pflege



Vor der Saat mit Kompost düngen. Dabei nur reifen und gut verrotteten Kompost verwenden.



Den Boden bis zur Keimung gleichmässig feucht, nach der Keimung eher trocken halten.



- Den Boden vor der Saat unbedingt fein und unkrautfrei vorbereiten und während der Kulturzeit mit Hacken unkrautfrei halten.
- Grössere Karotten anhäufeln, wenn sie aus dem Boden schauen.
- Gegen die Möhrenfliegen die Kultur ab Juli mit einem Netz (Maschenweite max. 1,4 mm) abdecken.

Ernte/Lagerung

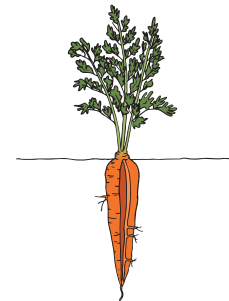


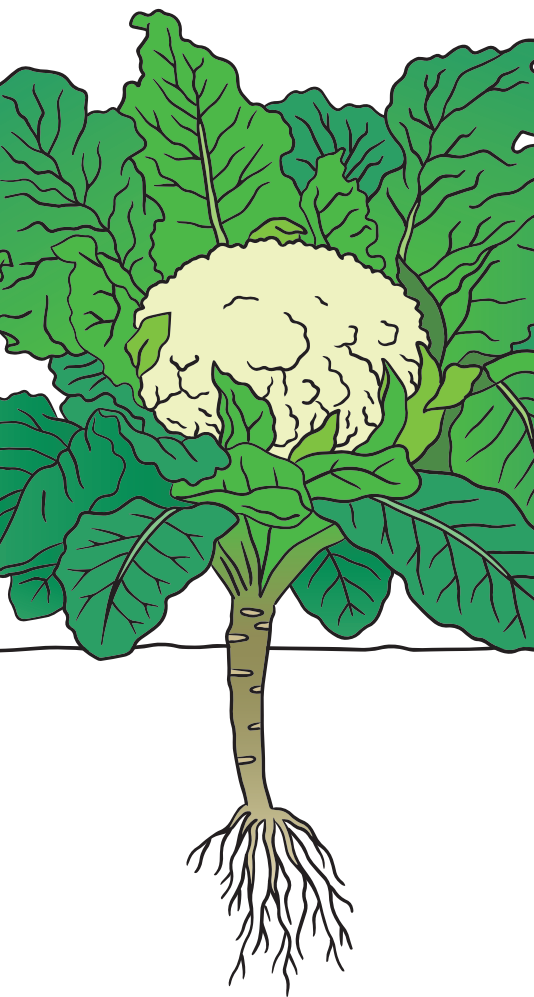
Erntefenster: 4 bis 6 Wochen

Für den Frischverzehr sind die Karotten erntereif, sobald sie die gewünschte Grösse erreicht haben; für die Lagerung sobald sich die Laubspitzen leicht verfärben. Den Boden mit einer Grabegabel lockern und die Karotten herausziehen.



Die Lagerkarotten lassen sich ungewaschen in feuchtem Sand eingeschlagen bei ca. 0 °C gut lagern.





Blumenkohl

Ansprüche



Der Blumenkohl braucht mässig warmes und gleichmässig feuchtes Klima. Kurze Fröste bis -4°C werden toleriert. Er reagiert sehr empfindlich auf Temperatureinflüsse. Die Blume wird erst angelegt, wenn mindestens eine Woche Temperaturen um 10 bis 14°C einwirken. Danach sind für die Blumenbildung Temperaturen von 15 bis 20°C notwendig.



Der Blumenkohl wächst am besten auf tiefgründigen, mittelschweren und nährstoffreichen Böden mit guter Struktur und guter Wasserhaltekapazität. Böden mit Staunässe und Verdichtungen sind ungeeignet.



hoch



Eine 5- bis 6-jährige Anbaupause zwischen anderen Kreuzblütlern einhalten. Gute Vorkulturen sind Bohnen, Erbsen, Kleegrasmischungen, Lauch und Zwiebel, ungeeignet ist Spinat.



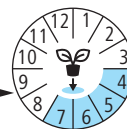
✓ Aubergine, Erbse, Karotte, Rande, Salat, Sellerie, Spinat, Tomate

✗ Kohl, Erdbeere, Knoblauch, Zwiebel

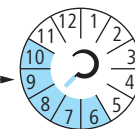
Anbautermine und Kulturdauer



Saat März: 5 bis 6 Wo.
Saat ab April: 4 bis 5 Wo.



8 bis 14 Wo.



Anbau

über Jungpflanzen



1 bis 2 cm tief säen. Die Temperatur darf während der Anzucht nicht unter 7 °C fallen.

Keimdauer: 6 bis 10 Tage bei 15 bis 20 °C



Sobald die Jungpflanzen 3 bis 5 Laubblätter haben, so tief einpflanzen, dass die Pflanzen bis zum untersten Blattansatz mit Erde bedeckt sind.

Pflanzdistanz



45 bis 50 cm



40 bis 50 cm (frühe Sorten),
50 bis 60 cm (Sommer- und Herbstsorten)

Pflege



Die Frühjahrskultur kann bis Anfang/Mitte Mai mit Vlies vor Kälte geschützt werden.



1 bis 2 Wochen vor der Pflanzung mit abgelagertem Mist oder reifem Kompost und einmal zusätzlich mit Pflanzenjauche düngen.



Regelmässig giessen.

Pflege



- Die Pflanzen zur Standfestigkeit etwas anhäufeln.
- Vor und während der Blüte die Blumen durch Einknicken der Umblätter abdecken, sonst verfärben sie sich aufgrund der Sonneneinstrahlung.

Ernte/Lagerung

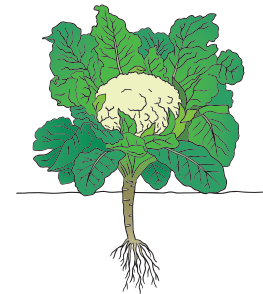


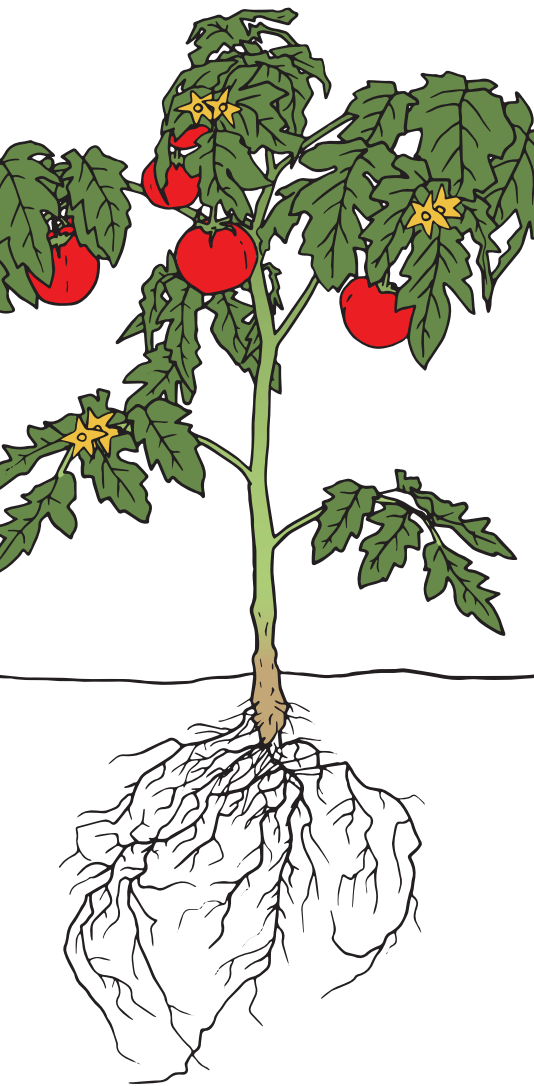
Erntefenster: ca. 2 Wochen

Der Blumenkohl ist erntereif, solange die Blumen noch fest und die Blüten noch ungeöffnet sind. Spätestens ernten, wenn die Blume am Rand locker wird.



Der Blumenkohl ist begrenzt lagerfähig. Von den Blättern und dem Strunk befreit und trocken in Folie eingewickelt hält er im Kühlschrank einige Tage.





Tomate

Ansprüche



Die Tomate ist sehr wärmebedürftig sowie kälte- und nässeempfindlich. Der gedeckte Anbau ist empfehlenswert.



Die Tomate wächst am besten auf lockeren, leichten bis mittelschweren und humusreichen Böden mit guter Wasserhaltekräft.



hoch



Eine 3- bis 4-jährige Anbaupause zwischen anderen Nachtschattengewächsen einhalten.



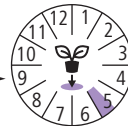
✓ Basilikum, Buschbohne, Karotte, Knoblauch, Kohl, Lauch, Petersilie, Salat, Sellerie, Spinat, Zwiebel

✗ Andenbeere, Aubergine, Erbsen, Fenchel, Gurke, Kartoffel

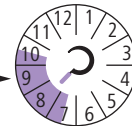
Anbautermine und Kulturdauer



7 bis 8 Wochen



8 bis 12 Wochen



Anbau

über Jungpflanzen



Dünn in Saatschalen aussäen und mit einer 1 bis 2 cm dicken Schicht feuchtem Sand abdecken. Die Jungpflanzen nach 2 bis 3 Wochen tief in 10 cm-Töpfe pikieren. Wichtig: Die Jungpflanzen brauchen während der Anzucht viel Licht.

Keimdauer: 6 bis 10 Tage bei 20 bis 22 °C



Sobald die Jungpflanzen 5 bis 8 Laubblätter und mindestens eine Blütentraube haben, gemessen ab der Oberkante des Topfes 5 bis 10 cm tiefer einpflanzen.

Pflanzdistanz



60 bis 80 cm



40 bis 70 cm

Pflege



Beim Freilandanbau benötigen die Pflanzen eine Überdachung zum Schutz vor Regen.



Vor der Pflanzung mit reichlich abgelagertem Mist oder reifem Kompost und zusätzlich alle 3 bis 4 Wochen mit Pflanzenjauche düngen. Während der Anzucht die Jungpflanzen spätestens dann wenig düngen, wenn sich die unteren Blätter hellgrün verfärben. Calcium nachdüngen, falls Blütenendfäule vorkommt.

Pflege



Den Boden von der Pflanzung bis zum beginnenden Fruchtwachstum eher trocken halten. Ab zunehmendem Fruchtwachstum regelmässig giessen. Dazu Wasser mit Umgebungstemperatur verwenden.



- Für die Standfestigkeit die Pflanzen an Stäben oder Schnüren hochbinden.
- Die Seitentriebe, die sich in den Blattachseln bilden, regelmässig herausbrechen.
- Zur Förderung der Pflanzengesundheit die auf den Boden hängenden, zu dicht wachsenden oder kranken Blätter entfernen.
- Ende August die Haupttriebe zwei Blätter über den obersten Tomaten entspitzen. Dadurch reifen noch die meisten Früchte an der Pflanze aus.
- Eine dicke Mulchschicht ist empfehlenswert.

Ernte/Lagerung



Erntefenster: 2 bis 2,5 Monate, bis zum ersten Frost
Die Tomaten werden vollreif geerntet, d. h. sobald die Färbung sortentypisch fertig ausgebildet ist. Im Spätherbst vor dem ersten Frost die letzten noch grünen Früchte pflücken und bei Zimmertemperatur nachreifen lassen.



Die reifen Tomaten sind bei 10 bis 12 °C ca. 2 Wochen haltbar. Vorsicht: Nicht im Kühlschrank aufbewahren, sonst verlieren sie das Aroma und werden wässrig.



Zuckermais

Ansprüche



Der Mais ist sehr wärmeliebend, frostempfindlich und braucht viel Sonne.



Der Mais wächst am besten auf lockeren, tiefgründigen und nährstoffreichen Böden, die sich gut erwärmen. Der Boden sollte durchlässig sein, damit keine Stauässe auftritt, aber dennoch eine gute Wasserhaltekapazität besitzen.



hoch



Eine 3-jährige Anbaupause zwischen zwei Maiskulturen ist sinnvoll. Lauch, Spargeln und Zwiebeln als Vorkulturen vermeiden. Zwischen Futter-/Körnermais und Zuckermais sollte ein Abstand von mindestens 100 m, besser 300 m liegen, damit es zu keiner Kreuzbestäubung kommt.



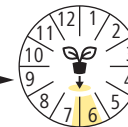
✓ Bohne, Erbse, Gurke, Karotte, Kartoffel, Kohl, Kürbis, Salat

✗ Rande, Sellerie

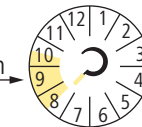
Anbauermine und Kulturdauer



3 Wochen



ca. 13 Wochen




Direktsaat: 3 bis 4 Monate

Anbau

vorwiegend über Direktsaat


 3 bis 4 cm tief säen.

 Keimdauer: 5 bis 10 Tage bei 18 bis 20 °C. Der Zuckermais benötigt eine Bodentemperatur von mindestens 10 °C.


 Sobald die Jungpflanzen rund 8 cm hoch sind, tief einpflanzen.


Saat-/Pflanzdistanz

 60 cm


 20 cm
Am besten auf einem quadratischen Stück anbauen, statt in einer Linie, damit sich die Pollen gleichmässiger verteilen können.

Pflege


 Vor der Saat mit ausreichend Mist oder Kompost und zusätzlich 5 bis 9 Wochen nach der Saat mit Pflanzenjauche düngen.


 Insbesondere von der Blüte bis zur Kornfüllung, 3 Wochen vor bis 3 Wochen nach der Blüte, ausreichend giessen.

Pflege

 Um die Pflanzen nur sehr flach hacken, damit die flachen Wurzeln nicht verletzt werden.

Ernte/Lagerung

 Erntefenster: ca. 3 Wochen
Der Zuckermais ist erntereif, sobald die Maiskolben vollständig gelb sind (die oberen 2 cm dürfen noch weiss sein), die herausragenden Narbenfäden braun werden und absterben und beim Eindrücken der vollrunden Körner mit dem Fingernagel milchiger Saft herausspritzt (Milchreife). Die Kolben ruckartig seitwärts aus den Blattachseln brechen.

 Die Maiskolben lassen sich schnell gekühlt bei ca. 0 °C ca. 5 Tage aufbewahren. Die Kolben eignen sich auch gut zum blanchiert Einfrieren.



Süssgräser - Zuckermais

Doldenblütler	Karotte, Knollenfenchel, Knollensellerie, Pastinake, Stangensellerie, Wurzelpetersilie
Fuchsschwanzgewächse	Gartenmelde, Krautstiel/Mangold, Rande, Schnitt-/Blattmangold, Spinat
Geissblattgewächse	Nüsslisalat
Hülsenfrüchtler	Buschbohne, Erbse/Kefe, Stangenbohne
Knöterichgewächse	Rhabarber
Korbblütler	Artischocke, Chicorée, Endivie, Kardy, Radicchio/Cicorino, Salate, Schwarzwurzel, Zuckerhut
Kreuzblütler	Alle Kohlarten, Gartenkresse, Kohlrabi, Radieschen, Rettich, Rucola, Speiserübe,
Kürbisgewächse	Gurke, Kürbis, Melone, Zucchetto
Nachtschattengewächse	Andenbeere, Aubergine, Kartoffel, Paprika, Tomate
Narzissengewächse	Knoblauch, Lauch, Zwiebel
Quellkrautgewächse	Winterportulak
Spargelgewächse	Spargel
Süssgräser	Zuckermais

**Wollen Sie neben Gemüse auch Kräuter,
Heilpflanzen, Beeren oder Obst anbauen?
Mit dem Trio sind Sie bereit für Ihren Garten!**



Bestellen unter www.edition-lmz.ch

Gemüseatlas


In Zusammenarbeit mit:



edition
lmz

ISBN 978-3-03888-354-8
Vertrieb Edition-lmz AG
Schützenstrasse 10
3052 Zollikofen
www.edition-lmz.ch

Ob Sie nun einen Gemüsegarten neu anlegen oder einfach ein praktisches Nachschlagewerk brauchen: Mit dem Gemüseatlas halten Sie die wichtigsten Informationen zu 57 Gemüsekulturen in kompakter Form und doch vollständig in der Hand. Übersichtlich und alphabetisch nach den Pflanzenfamilien geordnet, zeigt Ihnen der Gemüseatlas mit attraktiven Illustrationen und Piktogrammen die Ansprüche an Klima, Boden, Nährstoffen und Fruchtfolge sowie die Anbautermine und die Kulturdauer. Sie erhalten nützliche Hinweise zur Saat, Pflanzung, Ernte und Lagerung der Kulturen. Spezifische und auf die jeweiligen Kulturen abgestimmte Tipps zur Pflege wie Schutz, Düngung, Bewässerung und weiteren Arbeiten unterstützen Sie beim erfolgreichen Gemüseanbau. Der Gemüseatlas ist Ihr treuer Begleiter in Ihrem Gemüsegarten. Viel Freude beim Gärtnern!



Ansprüche

- ☀ Die Tomate ist sehr wärmebedürftig sowie kalk- und nässeempfindlich. Der gedeckste Anbau ist empfehlenswert.
- 🌱 Die Tomate wächst am besten auf lockeren, leicht bis mittelschweren und humusreichen Böden mit guter Wasserhaltekapazität.
- 🌳 hoch
- 🔄 Eine 3- bis 4-jährige Anbaupause zwischen anderen Nachtschattengewächsen einhalten.
- 🍷 Basilikum, Buschbohne, Karotte, Knoblauch, Kohl, Lauch, Petersilie, Salat, Sellerie, Spinat, Zucchini
- ⊗ Aubenbohne, Aubergine, Erbsen, Fenchel, Gurke, Kartoffel

Anbautermine und Kulturdauer

📅 7 bis 8 Wochen 🕒 3 bis 12 Wochen

Anbau

🌱 über Jungpflanzen

- 🌱 Dünn in Saatschalen aussäen und mit einer 1 bis 2 cm dicken Schicht feuchtem Sand abdecken. Die Jungpflanzen nach 2 bis 3 Wochen tief in 10-cm-Röfde pflanzen. Wichtig: Die Jungpflanzen brauchen während der Anzucht viel Licht.
- 🌱 Keimdauer: 6 bis 10 Tage bei 20 bis 22 °C
- 🌱 Sobald die Jungpflanzen 5 bis 8 Laubblätter und mindestens eine Blütenstange haben, gemessen ab der Oberkante des Stängels 9 bis 10 cm tiefer angulden.

Pflanzabstand

📏 60 bis 80 cm 📏 80 bis 70 cm

Pflege

- 🌿 Beim Freilandanbau benötigen die Pflanzen eine Überdachung zum Schutz vor Regen.
- 🌿 Vor der Pflanzung mit reichlich abgelagertem Mist oder reifem Kompost und zusätzlich alle 3 bis 4 Wochen mit Pflanzenjauche düngen. Während der Anzucht die Jungpflanzen sparsamer düngen, wenn möglich, wenn sich die unteren Blätter hellgrün verfärben. Calcium nachdüngen. 10% Blausäurelösung verwenden.

Ernte/Lagerung

- 📅 Erntefristen: 2 bis 2,5 Monate, bis zum ersten Frost
- 📅 Die Tomaten werden vielfach getrennt, d. h. sobald die Färbung sortentypisch fertig ausgebildet ist, im Kühlschrank vor dem ersten Frost die letzten noch grünen Früchte pflücken und bei Zimmertemperatur nachreifen lassen.
- 📅 Die reifen Tomaten sind bei 10 bis 12 °C in 2 bis 3 Wochen halber Verbrauchszeit im Kühlschrank aufbewahren, sonst verlieren sie das Aroma und werden wässrig.

Pflege

- 🌿 Den Boden vor der Pflanzung bis zum beginnenden Fruchtansatz einer trocknen haben. Ab zunehmendem Fruchtansatz regelmäßig gießen. Dazu Wasser mit Umgebungstemperatur verwenden.
- 🌿 Für die Staustufigkeit die Pflanzen an Stäben oder Sektoren hochbinden.
- 🌿 Die Seitenrispe, die sich in den Blattschalen bilden, regelmäßig herabschneiden.
- 🌿 Zur Förderung der Pflanzengesundheit die auf den Boden hängenden, zu dicht wachsenden oder kranken Blätter entfernen.
- 🌿 Ende August die Hauptrippe zwei Blätter über den obersten Tomaten erntefähig. Dadurch reifen noch die meisten Früchte an der Pflanze aus.
- 🌿 Eine dicke Mulchschicht ist empfehlenswert.

Nachtschattengewächse - Tomate

