

Hoch- und Tischbeet – Gemüse frisch aus dem Garten

Hochbeete stehen fast schon in jedem neuangelegten Garten und auch erfahrene Gärtner gönnen sich immer öfter eine Pflanzenpflege (fast) auf Augenhöhe. Hochbeete befüllt man in den obersten 20-30 cm am besten mit einem guten Containersubstrat. Für tiefere Schichten eignet sich (sandiger) Gartenboden – das ist viel sinnvoller als die oft beschriebenen, viel zu nährstoffreichen Aufschichtungen aus Gartenabfällen und Kompost. Ein Tischbeet unterscheidet sich vom Hochbeet nur dadurch, dass es aus einer „Wanne“ besteht, die von einem stabilen Gestell getragen wird und besonders auch für Rollstuhlfahrer geeignet ist – es kann nämlich mit dem Rollstuhl zu Pflegearbeiten „unterfahren“ werden.

Wie lässt sich die wertvolle Fläche auf dem Hoch-/Tischbeet am besten nutzen?

Wer oft und viel ernten möchte, steckt als erstes die Position der sommerlichen Fruchtgemüsearten wie Tomate, Gurke und Paprika mit einem Stab/Zweig ab, auch wenn sie erst ab Mitte Mai aufs Beet kommen. Sie brauchen Abstände von ca. 50 cm untereinander. Dann kann es mit dem Frühjahrsgemüse losgehen.

Frühjahr: Schon im März gibt es eine reiche Auswahl an robusten und zarten Gewächsen. Sie bleiben teils bis Mai, teils aber auch bis Juli auf dem Beet. Die lange stehenden wie Puffbohnen, Erbsen und Möhren ordnet man so an, dass sie weiter entfernt von den Markierungen für die Sommergemüse stehen. Kresse, Radies und Salate sind erntereif bis Mai, vorerst dürfen sie also die Positionen der späteren Platzhirsche einnehmen. Für Perioden mit frostigen Nächten hält man zur Abdeckung Verfrühungsvlies bereit, in besonders kalten Nächten deckt man auch doppellagig ab.

Sommer: Während des Sommers durch Ernte entstehende Lücken füllt man ab Juni bis September mit Herbstsalaten (z. B. Endivien, Zuckerhut, Radicchio und Chinakohl), Rettichen oder Kohlrabi.

Herbst: Unter kahl werdenden Tomaten sät man auch im Oktober noch Kresse oder Salattrauke ein. Für Frosträchte sollte zum Abdecken wieder Verfrühungsvlies griffbereit sein.

Die 10 wichtigsten Pflegetipps für lange Erntefreuden:

1. Im Sommer bei hochstehendem Grün sehr viel gießen. Faustregel bei sommerlichem Hochdruckwetter: 3 Liter je m² täglich (!).
2. Abstände gut planen: Jüngere Pflanzen dürfen niemals von ihren Nachbarn bedrängt werden, sonst sind sie in ihrer Entwicklung dauerhaft gehemmt. Notfalls vorzeitig ernten.
3. Möhren und andere Saatgemüse nach dem Aufkeimen auf mehrere Zentimeter Abstand ausdünnen (vereinzeln). Nur so entwickeln sich kräftige Einzelpflanzen. Radieschen-Grün ist übrigens essbar!
4. Nur krautfäuletolerante Tomatensorten pflanzen, wenn es keinen Regenschutz gibt, zum Beispiel 'Primabella' oder 'Philovita F1'.
5. Bei Gurken und Paprika kleinfruchtige Snacksorten bevorzugen.
6. Pflücksalate wie Eichblatt oder Lollo gelingen schneller und zuverlässiger als kopfbildende Sorten.
7. An den Schmalseiten platziert man Dauerkulturen wie Schnittlauch oder Erdbeeren (am besten öfter tragende Sorten). Petersilie steht meistens zwei Jahre und soll ihren Standort immer wieder wechseln.
8. Einjährige Kräuter wie Basilikum plant man an der Südseite des Beetes mit ein. Dazu einfach einen noch jungen Kräutertopf teilen und büschelweise am Rand einpflanzen.
9. „Futter“ für die Pflanzen: Im ersten Jahr genügen die Nährstoffe in der gekauften Container-Erde. Ab dem 2. Jahr im Frühjahr 100-200 g Horngrieß je m² einarbeiten (ein bis zwei gehäufte Hände voll).
10. Dünger kann man sparsamer einsetzen, wenn man Grünmasse zum Mulchen verwendet: Beetoberfläche mit Salatumblättern, Möhrenblättern oder auch Rasenschnitt dünn bestreuen.

Die Ausführungen dieser „Garten-Info“ stützen sich im Wesentlichen auf die Anbauplanung des Hochbeetes sowie auf die langjährigen Erfahrungen der Bayerischen Gartenakademie in Veitshöchheim mit Hoch- und Kistenbeeten.