

Unsere Lieblings-Gurken

Unsere drei vorgestellten Sorten für Gewächshaus und Freiland:



Salatgurke (Gewächshaus)



Gewürzgurke (Freiland)



Salatgurke (Freiland)

Mehr Gartengemüsekiost und Saatgut findest du hier:



Gurken

PDF zum Kurs

Wann aussäen?

Je nach Gurkensorte ist die Aussaat unterschiedlich. Die Schlangengurken für das Gewächshaus, wenn man ein geheiztes hat, kann ab Februar ausgesät werden. Regulär und das können wir uns merken, findet die Aussaat von Gurken im April und Mai statt.

Da Gurken recht empfindsam gegenüber dem Wetter sind, macht es durchaus Sinn zwei Sätze mit Abstand zu säen. Pflanzen wir im Freiland Gurken könnte es hilfreich sein sie an einem sonnigen und an einem weniger sonnigen Standort zu pflanzen. Je nach dem wie das Wetter in der Saison verläuft, wird ein Standort die bessere Ernte hervorbringen.

Gurken keimen bei passender Keimtemperatur schnell, sie wachsen auch schnell. Es reicht vollkommen ab April auszusäen.



Gurken

Saattiefe: 2 cm

opt. Keimtemperatur: 20 – 25 °C

Keimdauer: 2 – 3 Wochen

Nährstoffbedarf: Starkzehrer

Mischkultur: z.B. Paprika, Dill



Wichtig bei der Aussaat!

Gepflanzt wird im Gewächshaus dann, wenn es nachts nicht unter 10 °C fällt, denn das mögen sie gar nicht. Im Freiland erst ab den Eisheiligen oder wenn es noch kalt ist auch erst später. Wir brauchen immer einen Blick auf das Wetter. Die Gewürzgurken säen und pflanzen wir zu zwei Exemplaren pro Pöttchen. Beim Einpflanzen tun wir den Pflanzen gut wenn wir sie bis zum Ansatz der Keimblätter in die Erde setzen. Abgelagerter Mist oder Kompost als Bodenverbesserer vor der Pflanzung stillt den Nährstoffbedarf der Gurken.

Klettermaxe!

Gurken lieben es zu klettern, sie ranken und wachsen empor. Einfacher haben sie es wenn wir sie dabei unterstützen. Rankhilfen (Stäbe, Schnüre, Rosenbogen etc.) helfen ihnen beim klettern. Und uns fällt das ernten dann auch leichter. Beim Ernten achten wir auf regelmäßigen Einsatz, sonst werden sie riesig.



Aussaat April – Mai

Nicht pikieren

warme Erde, warmes Wasser

Starkzehrer

tief setzen beim Pflanzen

regelmäßig gießen

ab und an abdschen

Dill dazupflanzen



Damit nichts schief geht

Sind die Gurken gut gekeimt, die Jungpflanzen in der Erde gut angewachsen gilt es neben dem Abhalten von Schnecken (Absammeln und Schneckenkragen), die richtige Luftfeuchtigkeit sicher zu stellen. Gurken mögen es gern feucht und warm.

Wird es zu trocken könnten Spinnmilben einziehen oder eben der Schönwetterpilz namens echtem Mehltau. Wird es hingegen zu lange zu feucht und sogar kalt könnte es zum falschem Mehltau kommen, die Blätter sehen dann zwar nicht wie beim Schönwetterpilz weiß pilzig und verschimmelt aus, sondern sie werden gelblich bis bräunlich.



Wasserhaushalt beachten

Regelmäßig gießen, Wasser darf nicht zu kalt sein. Mulchen und Einsatz von EM hilfreich.

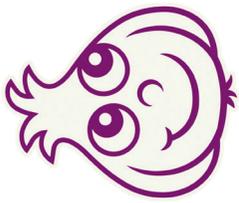
Fruchtfolge und Anbaupause bei Gurken

Gurken sind nicht fruchtfolgeneutral, eine Pause an einem Standort von drei besser vier Jahren ist zu empfehlen. Als Vorkultur eignen sich Leguminosen, sprich Gründünger wie Klee oder Zottelwicke oder Gemüse wie Stangenbohnen, Buschbohnen und Erbsen.



Scan
mich





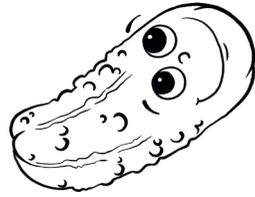
Gurken

Mischkulturen

Mit dem Gemüse ist es wie mit uns auch, mit manchen sind wir sehr gerne zusammen und tun uns gegenseitig gut, mit anderen ist es eher neutral und wiederum andere sind füreinander nicht förderlich, da braucht es mehr Abstand. Die passenden Nachbarkandidaten sind in der Tabelle mit grünen Punkten markiert. Sind die Felder leer ist es ein neutrales Verhältnis, finden sich rote Kreuze ist besser Abstand angesagt. Es reicht die Mischkultur in Reihen zu pflanzen, sprich neben einer Reihe Gurken machen sich Dill oder Salate gut, als ein Beispiel.



Scan mich



- * Bohnen: Busch-, Trocken- und Stangenbohnen
- ** Kopfkohl: Spitz-, Weiß- und Rotkohl
- *** Winterkohl: Palm-, Rosen-, Grünkohl und Winterwirsing
- gute Nachbarschaft ✗ schlechte Nachbarschaft

- Starkzehrer
- Mittelzehrer
- Schwachzehrer

	Gurken
● Tomaten	✗
● Paprika/Chili	●
● Physalis	●
● Aubergine	●
● Mais	●
● Fenchel	●
● Asiasalat + Rauke	
● Radicchio + Endivien	●
● Spinat	
● Salat	●
● Postelein	
● Stangensellerie	●
● Mangold	
● Erbsen, Zuckerschoten	●
● Bohnen*	●
● Edamame	●
● Dicke Bohne	
● Chinakohl	
● Kopfkohl**	●
● Wirsing	●
● Kohlrabi	
● Winterkohl***	●
● Blumenkohl + Brokkoli	●
● Rote Bete	●
● Möhre	
● Knollensellerie	✗
● Pastinake	
● Kerbelrübe	
● Wurzelpetersilie	●
● Schwarzwurzel	
● Steckrübe	
● Radieschen / Eiszapfen	✗
● Haferwurz	
● Kartoffeln	✗
● Basilikum	●
● Thymian	
● Bohnenkraut	
● Dill	●
● Petersilie	●
● Schnittlauch	●
● Oregano	●
● Kürbis	✗
● Zucchini	✗
● Gurken	★
● Zwiebel	●
● Knoblauch	●
● Porree/Lauch	●