

Bildung von Bewirtschaftungseinheiten im Gemüsebau bei ähnlichen Vorkulturen

In der Fruchtfolge Gemüse nach Gemüse kann der Betrieb Kulturen aus einer Gruppe als Vorkultur(en) (Tabelle 1) für die Bildung von Bewirtschaftungseinheiten zusammenfassen. Für die DBE wird die Vorkultur mit dem größten Flächenanteil gewählt.

Der Betrieb muss für die gebildete Bewirtschaftungseinheit nur eine Bodenprobe ziehen und eine DBE anfertigen. Im Düngportal NRW kann die Mehrfachbuchungsoption hierfür genutzt werden. Für eine bessere Übersichtlichkeit können im Kommentarfeld der DBE der Schlag vermerkt werden, von dem die Nmin-Probe stammt zusammen mit dem Hinweis „Bewirtschaftungseinheit“.

Tabelle 1: Clustergruppen zur Bildung von Bewirtschaftungseinheiten bei Gemüsekulturen (DüV § 2 (3))

	Kultur	Ertrag [dt/ha]	N--Bedarfwert [kg N/ha]	Probe-nahmetiefe [cm]	N in den Ernte-rückständen [kg N/ha]
A	Salate, Baby Leaf Lettuce	140	90	30	0
	Erdbeeren, Pflanzung	0	60	0 - 30	0
	Erdbeeren, Frühjahr	140	60	0 - 30	0
	Erdbeeren, nach Ernte	140	60	0 - 30	0
	Salate, Baby Leaf Lettuce	140	90	30	0
	Radies	300	110	30	5
	Dill, Frischmarkt	200	85	30	5
	Feldsalat	80	85	15	5
	Feldsalat, großblättrig	130	110	15	5
	Möhren, Bund-	600	115*	60	10
	Petersilie, Blatt-, bis 1. Schnitt	240	160*	60	10
	Petersilie, Blatt-, nach einem Schnitt	160	100	60	10
	Rettich, Bund-	500	140	30	10
	Salate, Blatt-, grün (Lollo, Eichblatt, Krul)	350	130	30	10
	Salate, Blatt-, rot (Lollo, Eichblatt, Krul)	300	115	30	10
	Salate, Kopfsalat	500	150	30	10
	Salate, verschiedene Arten	450	150	30	10
Salate, Romana	450	140	60	10	

	Schnittlauch, gesät, bis 1. Schnitt	300	210**	60	10
	Sellerie, Bund-	600	205	30	10
	Spinat, Blatt-, FM, Baby	100	100	30	10
	Salate, Eissalat	600	175	30	15
	Salate, Endivien, Frisée	350	150	60	15
	Salate, Romana Herzen	300	150	30	15
	Zwiebel, Bund-	680	210*	30	15
	Mairüben (mit Laub)	650	170	30	15
	Rucola, Feinware	175	150	30	20
	Rucola, Grobware	300	210	30	20
	Salate, Endivien, glattblättrig	600	190	60	20
	Salate, Zuckerhut	600	190	60	20
B	Schnittlauch, nach einem Schnitt	200	180	60	25
	Schwarzwurzel	200	75**	90	25
	Dill, Industrieware	250	105	30	25
	Kohlrabi	450	230	30	30
	Möhren, Wasch-	700	125**	60	30
	Rettich, deutsch	550	175	60	30
	Salate, Radicchio	280	140	60	30
	Spinat, Blatt-, Standard	250	190	30	30
	Spinat, Hack, Standard	300	205	30	30
	Teltower Rübchen (Herbstanbau)	150	110	60	30
	Zwiebel, Trocken	600	155**	60	30
	Kohlrabi	450	230	30	30
	Möhren, Wasch-	700	125**	60	30
	Rettich, deutsch	550	175	60	30
	Grünkohl	400	200	60	35
	Sellerie, Knollen-	650	220	60	40
Sellerie, Stangen-	500	230	30	40	
Chicoréerüben	450	135*	90	40	
C	Knollenfenchel	400	200	60	45
	Möhren, Industrie	900	165**	90	45
	Petersilie, Wurzel-	400	130**	60	45

	Rettich, japanisch	1000	230	60	45
	Buschbohnen	120	110	60	45
	Chinakohl	700	210	60	45
	Knollenfenchel	400	200	60	45
	Gurke, Einleger	800	210	30	50
	Kürbis	400	140	60	50
	Pastinake	400	140*	60	50
	Rote Rüben	600	250	60	50
	Kürbis	400	140	60	50
	Porree	600	250	60	55
	Schnittlauch, Anbau für Treiberei	280	240**	60	55
	Rotkohl	600	260	60	60
	Zuckermais	200	160	90	60
	Gemüseerbse	80	85	60	65
	Stangenbohne, Standard	250	100	60	70
	Weißkohl, Frischmarkt	700	260	60	75
	Weißkohl, Industrie	1000	320	90	75
D	Wirsing	400	285	60	80
	Blumenkohl	350	300	60	80
	Zucchini	650	250	60	85
E	Brokkoli	150	310	60	100
	Rosenkohl	250	310	90	130