

Gartenkalender **Kräuter & Gemüse**

FÜR DEN HERBST

Zwiebelernte

■ Je nach Sorte und Zeitpunkt, zu dem die Steckzwiebeln im Frühling gesetzt wurden, reifen sie zwischen Ende Juli und September. Der richtige Erntezeitpunkt ist eindeutig daran erkennbar, dass das Laub beginnt, gelb zu werden. Alle Nährstoffe wandern nun von den Blättern in die Knolle. Besonders wichtig für das Ausreifen ist trockenes, warmes Wetter.

Sind Boden und Witterung sehr feucht, empfiehlt sich ein leichtes Ausheben der Zwiebeln mit der Grabgabel. Das Ausreifen wird dadurch beschleunigt. Vor dem Einlagern müssen die Zwiebeln gut trocknen. Bei Trockenheit können sie dafür einfach auf der Erde ausgebreitet werden.

Bei feuchtem Wetter die Wurzeln der Zwiebeln mit der Grabgabel anheben, um das Ausreifen zu beschleunigen. >



Was ist im Kräuter- & Gemüsegarten zu tun?

- Wenn bei Paprika, Tomaten und Gurken jetzt noch Blüten auf den Pflanzen zu finden sind, sollten diese ausgebrochen werden, denn heranwachsende Früchte brauchen Energie, können aber nicht mehr ausreifen.
- Bis Ende September noch Vogerlsalat, Radieschen, Spinat, Schnittsalat und Asia-Salate direkt ins Freie säen.
- Bis Ende Oktober ist noch Zeit, Wintersteckzwiebel in die Erde zu stecken. Mit etwas Reisig oder Laub vor starken Frösten schützen.
- Lauch kann noch bis Ende des Jahres im Garten bleiben. Mit Laub und sandiger Erde die bodennahen Pflanzenteile anhäufeln – dadurch bleibt der Lauch unten schön weiß.
- Auch Rosmarin kann in milderer Regionen an geschützten Standorten draußen überwintern. Die Pflanzen zur Sicherheit mit Reisig und Laub schützen.
- Den Gemüsegarten jetzt nach Schneckeneiern absuchen. Besonders in Erdritzen und unter Brettern oder Steinen werden die ca. 3mm großen, weißen Eier in Gelegen abgelegt.

INFO

Mit eigenem Gemüse durch den Winter

Wer die Möglichkeit hat, Gemüse einzulagern, kann sich nahezu über den gesamten Winter selbst versorgen. Gutes Lagergemüse sind Sellerie, Pastinaken, alle Kopfkohl-Sorten, Karotten, Rote Rüben, Rettich, Erdäpfel. Geerntet wird am besten an einem sonnigen, trockenen Herbstabend.

Geerntet – was nun?

Wurzel- und Knollengemüse werden am besten gleich nach der Ernte von den Blättern befreit. Bei Kohlköpfen verbleibt ein Teil des Strunks. Eingelagert werden nur einwandfreie Stücke ohne Druck- bzw. Faulstellen oder Verletzungen. Am besten lagerfähig ist ungewaschenes Gemüse – man putzt es nur grob trocken ab und lässt es anschließend trocknen. Sobald sich die anhaftende Erde abwischen lässt, ohne feuchte Spuren auf den Fingern zu hinterlassen, ist das Gemüse lagerbereit.

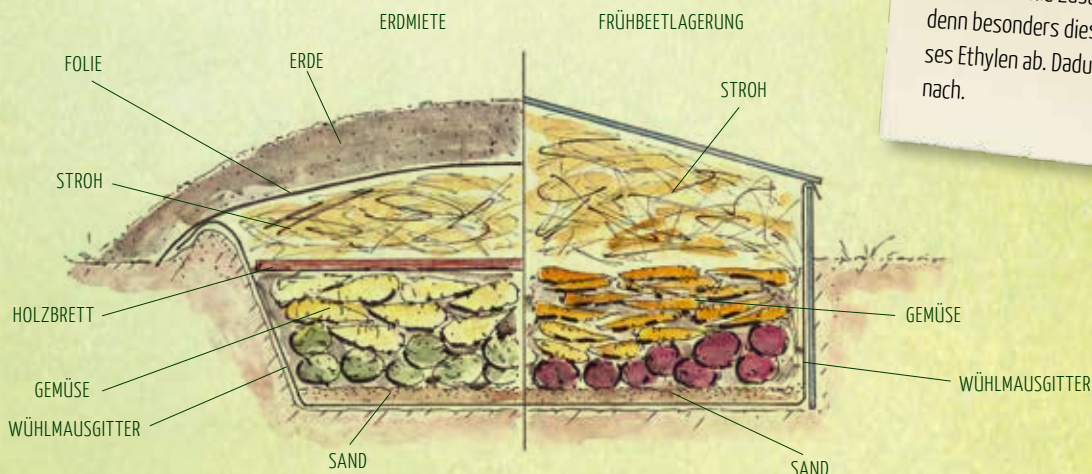
Die Luftfeuchtigkeit im Lagerraum sollte mindestens 80 Prozent betragen. Tiefe, möglichst konstante Temperaturen unter 10 °C (6–8 °C) verlangsamen die Stoffwechsellvorgänge stark, Fäulnis- und Schimmelpilze können sich kaum ausbreiten. Sinkt die Luftfeuchtigkeit unter 80 Prozent, hilft es, 2 bis 3 Tonschälchen mit Wasser oder angefeuchtete Ziegel aufzustellen. Neue Betonkeller sind für die Winterlagerung nur bedingt geeignet. Oft sind sie zu warm und die Luftfeuchtigkeit ist zu gering.

Das Optimum – der Erdkeller

Die umgebende Erde schirmt die Hitze im Sommer und den Frost im Winter ab. Die Luftfeuchtigkeit liegt meist zwischen 80 und 90 Prozent – also ideal zum Lagern. Es geht kaum Wasser verloren und das Gemüse bleibt lange frisch und knackig.

Erdäpfel werden hier einfach in Boxen oder Körben aufbewahrt, Wurzel- und Knollengemüse in Holzkisten in (feuchtem) Sand gelagert. Kohlköpfe und Chinakohl halten sich gut einzeln in Packpapier gewickelt und in Holzkisten gelegt.

Erdmiete und Frühbeetlagerung



Kein Keller – was tun?

Auch Erdmieten eignen sich zum Überwintern. Dazu gräbt man an einer geeigneten Stelle (keine Staunässe) eine 40–50 cm tiefe Grube, schützt diese mit einem Wühlmausgitter und schüttet etwa 10 cm Sand auf. Darauf liegt das Gemüse. Holzbretter dienen zum Verschließen der Grube. Jetzt noch ordentlich mit Stroh oder Reisig abdecken und eventuell noch ein Vlies oder eine Folie und eine zusätzliche Schicht Erde darüberlegendarüberlegen. Fertig!

Auch ein leerer Frühbeetkasten kann zum Gemüselager umfunktioniert werden. Erde ausheben, Wühlmausgitter einlegen. Das Gemüse darin mit Erde und Stroh abdecken. An sonnigen Tagen die Glasscheibe aufklappen, sonst wird es im Inneren des Beetes zu warm.

Tipps

- Schon beim Anbau wird die Lagerfähigkeit des Gemüses beeinflusst. Spät reifende Sorten sind prinzipiell haltbarer als frühe Sorten.
- Zu stark gedüngtes, mit Stickstoff überversorgtes Gemüse bildet ein schwammiges Gewebe und ist dadurch weniger lang haltbar.
- Das Lager regelmäßig kontrollieren und Gemüse mit Faulstellen entfernen.
- Gemüse nie zusammen mit Äpfeln aufbewahren, denn besonders diese Früchte geben viel des Reifegases Ethylen ab. Dadurch reift das Gemüse zu schnell nach.

Gartenkalender **Obstgarten**

FÜR DEN HERBST

Pflanzabstand von Obstbäumen

■ Obstbäume brauchen genügend Platz, um sich gesund entwickeln zu können. Doch es gibt für alle Gartengrößen einen geeigneten Obstbaum. Bei Hochstammobstbäumen liegt der Kronenansatz bei über 160 cm. Sie werden sehr hoch und brauchen dementsprechend viel Platz – der Pflanzabstand muss hier 8 bis 10 m betragen.

Halbstämme brauchen 6 bis 8 m Platz, der Kronenansatz liegt bei 120 bis 150 cm. Buschbaum und Spindelbusch sind mit einem Kronenansatz bei 40 bis 50 cm etwas für kleinere Gärten – ein Abstand von 2 bis 3 m für Spindeln und 4 m für Buschbäume reicht ihnen völlig aus.

Mit ganz wenig Platz kommen die zwar kurzlebigen, aber sehr früh tragenden Säulenbäumchen aus – sie bilden keine Seitentriebe, müssen nicht geschnitten werden und brauchen nur 0,75 Meter Abstand zum nächsten Baum.



Was ist im Obstgarten zu tun?

- Bei Brombeeren werden die abgetragenen Ruten bodennah abgeschnitten. Die Triebe ohne Früchte belassen und am besten etwas aufbinden. In frostgefährdeten Lagen schützt das Anhäufeln der Triebe mit Erde oder Laub.
- Holunder nicht roh verzehren, da er in Früchten und Samen Sambunigrin enthält, das unbedenklich ist. Beim Erhitzen wird der Gerbstoff zerstört, und gekocht sind die schwarzen Früchte dann sehr gesund.
- Vogelnistkästen bieten im Winter nicht nur Vögeln, sondern auch Säugtieren ein schützendes Quartier. Diese Schlafplätze sollten jetzt schon gründlich gesäubert werden, um die Tiere später nicht zu stören.
- Damit die Verbreitung von verschiedenen Obstschädlingen eingedämmt wird, sollte wurmiges Fallobst regelmäßig entfernt werden.
- Quitten werden ab Anfang Oktober reif. Geerntet werden die noch nicht ganz reifen Früchte, wenn die Farbe von grün auf gelb umschlägt. Sie reifen dann im Lager nach.

INFO

Obstbaumpflege im Herbst

Die Pflege der Obstbäume macht selbst in der kühleren Jahreszeit keine Pause.

Laub wird auf den Baumscheiben verteilt – viele Nützlinge finden hier einen Unterschlupf und sind dann im Frühjahr gleich am richtigen Ort einsatzbereit.

Leimringe anbringen

Um im Winter Frostspanner abzufangen, die am Baumstamm hinaufkriechen, werden um die Stämme Leimringe angelegt. Die Leimringe sollten in ca. 1 m Höhe über dem Boden angebracht werden; sie müssen dicht am Stamm anliegen, damit die Insekten nicht darunter durchkriechen können. Leimringe werden von September bis Dezember und von Februar bis Anfang Mai an den Bäumen belassen. Dazwischen werden sie entfernt, damit keine nützlichen Tiere an ihnen hängen bleiben.



Fruchtmumien entfernen

Obstbäume sollten vor dem Winter noch gründlich auf Fruchtmumien kontrolliert werden. Wenn die schwärzlich eingetrockneten Früchte am Baum hängen bleiben, können sie im kommenden Jahr den Baum von Neuem infizieren.

Stammanstrich gegen Frostschäden

Wenn tagsüber die Sonne auf die dunkle Rinde scheint, die Nächte aber sehr kalt sind, besteht die Gefahr, dass die Bäume durch Frostrisse Schäden erleiden. Vor allem an südseitigen Standorten kann es aufgrund des Temperaturgefälles an Stämmen und Ästen zu Spannungen und dadurch zu Frostrissen kommen. Um die Gefahr abzuwenden, werden die Stämme der Bäume bis zum Kronenansatz mit einem Stammanstrich versehen. Die weiße Farbe reflektiert die Sonnenstrahlen und sorgt dafür, dass sich die Rinde nicht so stark erwärmt. Starke Temperaturschwankungen werden dadurch vermieden.

Ökologischer Pflanzenschutz im naturnahen Garten

Pflanzenschutz im Naturgarten fängt schon bei der Gestaltung der Gärten an. Gesunde, kräftige Pflanzen werden nicht so leicht krank oder stecken einen Befall leichter weg. Daher ist die Pflanzenstärkung und Bodenbelebung mit Kompost, Komposttees, Brühen, Jauchen und organischer Düngung besonders wichtig. Bei einem akuten Befall gibt es umweltfreundliche Maßnahmen und bio-konforme Mittel, die Abhilfe schaffen. Im Nachschlagwerk zum ökologischen Pflanzenschutz werden die 80 wichtigsten Krankheiten und Schädlinge des Gartens sowie umweltfreundliche Gegenmaßnahmen beschrieben.

Herausgeber GARTENleben GmbH

AutorInnen: Christina Wundrak, Katharina Bittermann, Elisabeth Koppensteiner, Peter Kunert, Luzia Marchsteiner, Elena Mannsbart, Stefan Strobelberger, Daniela Tüchler

„Ökologischer Pflanzenschutz im naturnahen Garten“

avBUCH/CADMOS, 128 Seiten, durchgehend farbige Abbildungen, ISBN 978-3-8404-8120-8, € 16,95

BUCH-
TIPP

