

- Nachkulturen – Frischkost zum Saisonende
- Geheimes Bodenleben

- Eindrücke vom LSK-Fachberaterntag 2016 in Löbau
- Der Oberbürgermeister von Rochlitz hat das Wort
- Überlegungen zu Wald- und Parkbäumen im Kleingarten
- Naturnah gärtner: Neozoene im Kleingarten

inklusive Postzustellung und Mehrwertsteuer 12,00 Euro.

Bestellungen über den Verein.



Späte Ernte – langer Genuss!



Auch Schwarzer Rettich eignet sich für die Lagerung in der Sandkiste.



Mairübchen sind nicht lagergeeignet. Sie sollten frisch verzehrt werden.

Fotos: Krüger

Vieles, was wir jetzt noch ernten, muss nicht gleich verzehrt oder konserviert werden. Die späten Kulturen zeichnen sich durch eine gute Lagerfähigkeit aus. Vorausgesetzt, wir lagern richtig!

Von Winteräpfeln und -birnen lagern wir nur gesunde Früchte ein, am besten einlagig in Stiegen. Die mittelgroßen Früchte halten am längsten, daher die kleinen und großen zuerst verzehren. Das Lager sollte kühl und luftig sein, bis zur ersten Frostperiode (falls überhaupt eine kommt) ist die Gartenlaube gut geeignet.

Winteräpfel sind zum Beispiel 'Ontario', 'Rheinischer Bohnapfel', 'Idared', 'Pilot' und 'Regine'. Eine Lagerung bis Juni ist keine Seltenheit. Winterbirnen halten maximal bis Januar, geeignete Sorten sind 'Conference', 'Condo', 'Alexander Lucas', 'Uta' oder 'Novemberbirne' ('Nojabrskaja' oder 'Xenia').

Möchten Sie eine dieser Lagerarten haben, so ist im Oktober die beste Pflanzzeit! Die Baumschulen haben jetzt ein großes Angebot an wurzelnackten Bäumen. Verwenden Sie Obstgehölze auf schwachwachsenden Unterlagen, so bleiben die Bäume klein und der Ertrag setzt schon im zweiten Jahr ein. Bei Wühlmausgefahr sollte ein Pflanzkorb benutzt werden. Was noch alles bei einer Obstbaumpflanzung zu beachten ist, weiß Ihr Fachberater.

Vor den ersten Frösten sollten die letzten Sommergemüse wie Tomaten, Feuerbohnen, Knollenfenchel und Zucchini geerntet und verzehrt werden. Auch die Kürbisse sind jetzt dran. Sie sind aber lange lagerfähig – besonders, wenn sie kühl und luftig in einem Netz hängen.

Andere Wintergemüse (Möhren, Sellerie, Rote Bete und auch Meerrettich) kommen jetzt zur Lagerung in die Erdmiete oder in einen kühlen Keller. Dazu werden sie – gut abgetrocknet – in großen Gefäßen in feuchten Sand eingeschichtet. Vorher werden Wurzeln und Laub entfernt. Bei Lagerung der Behälter in der Erde ist eine wasserundurchlässige Abdeckung wichtig, und eine Lage Stroh schützt vor Frösten unter -5 °C.

Falls wir noch eingelagerte Vorräte von bereits geernteten Kulturen wie Kartoffeln, Zwiebeln oder Knoblauch haben, sind diese ab und zu auf Fäulnis zu kontrollieren – besonders nach diesem feuchten Sommer.

Am wenigsten Arbeit machen die frostunempfindlichen Gemüsearten wie Grünkohl, Rosenkohl, Schwarzwurzel, Haferwurz und Porree. Sie bleiben einfach auf dem Beet stehen, und wir ernten nach Bedarf den ganzen Winter über. Den Porree lassen wir noch bis in den November unter einem Insektenschutznetz (Lauchminierfliege).

Beschränken Sie den Herbstputz im Staudenbeet auf das Entfernen von Beikräutern. Trockenes Laub dient als Winterschutz und Samenstände als Vogelfutter. Im Frühjahr kann man dann richtig zurückschneiden. In Lücken können jetzt neue Stauden gepflanzt werden, zum Beispiel Gemswurz und Schleifenblume. Gewucherte Stauden können geteilt oder verkleinert werden. Bei Mühlmausdruck benutzen Sie beim Stecken von Blumenzwiebeln kleine Pflanzkörbe. Aus Kaninchendrahtzaun sind diese auch leicht selbst zu basteln.

Viele weitere Gartentätigkeiten sind jetzt sinnvoll. Fragen Sie dazu Ihren Fachberater! Ich wünsche eine gute Ernte und einen sonnigen Oktober!

Jörg Krüger
Landesgartenfachberater