

Interessante Themen
im Oktoberheft:

- Ein Platz für Igel
- Gemüse im Winter
- Essbare Zwiebelblumen

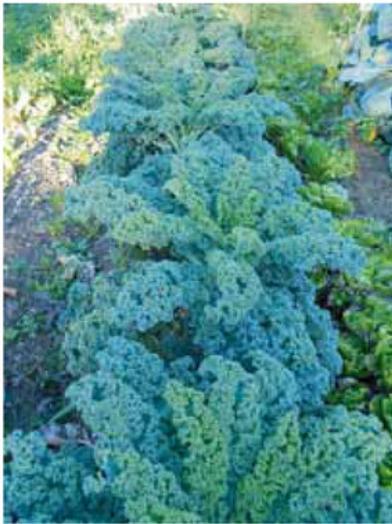
Aus Sachsen aktuell:

- Kleingärtnerische Nutzung vs. Wald- und Parkbäume
- Ergebnisse der Klausurtagung des LSK-Vorstandes
- Viele Rezeptideen zum Erntedank
- Unsere LSK-Kinderseite

Jahresabonnement

inklusive Postzustellung und Mehrwertsteuer
12,00 Euro.

Bestellungen über den Verein.



Erntedankzeit!

Bei Winterkohllarten, hier Grünkohl, lohnt sich jetzt noch einmal eine Bodenpflege – bewässern, Beikraut entfernen und hacken sorgen noch einmal für eine gute Versorgung der Pflanzen!

Foto: Krüger

Trotz sich verändernder klimatischer Bedingungen gab es in diesem Jahr so einiges zu ernten. Das warme Frühjahr sorgte für schnelle Erträge der Frühgemüse; und besonders wärmeliebende, mediterrane Kulturpflanzen fühlen sich immer wohler in unseren Gärten. Und auch jetzt ist noch Erntezeit für viele Gemüsearten!

Besonders die letzten empfindlichen Sommergemüse wie Freilandtomaten, Feuerbohnen, Knollenfenchel und Zucchini sollten noch vor den ersten Frösten eingebracht und verzehrt werden. Auch die Kürbisse sind jetzt dran. Sie sind lange lagerfähig, besonders wenn sie gut temperiert (über 10 °C) und luftig in Netzen aufgehängt werden.

Wenn es an klassischen Lagermöglichkeiten fehlt, dann lassen wir das Spätgemüse noch auf den Beeten stehen und ernten nur so viel, wie wir essen möchten. Lagergemüse (Möhren, Sellerie, Schwarzwurzel, Haferwurz, Rote Bete, Wurzelpetersilie) verträgt leichten Frost, und auch Salate, Kohlrabi, Chinakohl, Brokkoli und später Blumenkohl vertragen unter einem Frostschutzvlies bis zu -5 °C. Auch Kartoffeln sind im Boden noch bestens aufgehoben und können nur nach Bedarf geerntet werden.

Im Gewächshaus können wir nach der Ernte der letzten Tomaten, Paprika, Auberginen und Physalis schon mal „klar Schiff“ machen und alle Pflanzen entfernen. Danach reinigen wir innen schon die Verglasung und die Pflanzenstäbe mit Spüli-Wasser. Wer ganz viel Zeit hat, nimmt einen Bodenaustausch vor (20 cm tief) und bringt frische Komposterde ein, umso gesünder und ertragreicher sind im nächsten Jahr die Gemüsepflanzen. Die alte Erde aus dem Gewächshaus sollte auf ein Beet kommen, auf dem

in den nächsten drei Jahren keine Nachtschattenpflanzen angebaut werden (Kartoffeln, Freilandtomaten usw.)

Durch den teilweise feuchten Spätsommer kam es bei ungeschnittenen Obstbäumen und empfindlichen Sorten zu fäulnisbedingten Ernteaussfällen. Auch die Belastung mit Fruchtschorf hat dieses Jahr vielerorts deutlich zugenommen. Als Tafelobst sind diese Früchte oft nicht mehr zu gebrauchen. Einen guten Saft geben sie aber allemal. Wenn sich einige Gartenfreunde und Gartenfreundinnen zusammentun, kann aus den letzten verbliebenen Baumfrüchten in der Mosterei ein leckerer Obstsaft werden, den man beim gemeinsamen Erntedank- oder Wintergrillen auch heiß trinken kann – mit oder ohne Rum!

Beim Abernten der Obstbäume entfernen wir alle Früchte, also auch das kranke und verfaulte Obst, einschließlich alter Fruchtummien. Diese Arbeit lohnt sich, denn so werden Krankheiten viel weniger ins kommende Jahr übertragen. Dasselbe gilt für bereits abgefallene Blätter unter den Obstbäumen. Wenn die kranken Blätter und Früchte mit Erde bedeckt werden, können sie auch kompostiert werden.

Wenn wir jetzt unseren Garten mit den Erfahrungen der letzten Monate betrachten, kommen vielleicht einige Ideen der Umgestaltung: für mehr Schatten, mehr Blüten, mehr Obstsorten oder anderes. Nutzen Sie diesen Monat, denn es ist Pflanzzeit!

Und die Auswahl im Handel an Rosen, Zier(Blüh)sträuchern, Obst- und Wildobstgehölzen sowie Blumenzwiebeln ist gewaltig! Gönnen Sie auch den Gemeinschaftsflächen Ihres Vereins eine Verschönerung, hier finden auch größere Exemplare Platz, z.B. Kletterrosen.

Ich wünsche viel Freude und goldene Herbsttage im Garten!

Jörg Krüger
Landesgartenfachberater