

Themen im Oktoberheft:

- Exklusiv: Der Bundeskanzler im Interview
- Pflaumen und Zwetschen im Kleingarten
- Obst und Gemüse im Winterlager

Aus Sachsen aktuell:

- Gute Leistungen sprechen für KVD als Versicherungspartner
- Artenvielfalt: Schwebfliege
- Kräuterapotheke: Spitzwegerich
- Unsere LSK-Kinderseite

Jahresabonnement

inklusive Postzustellung und Mehrwertsteuer 15,00 Euro (Bestellungen über den Verein).

Oktober rau – Januar lau

Die oft Jahrhunderte alten Wetterbeobachtungen der Bauern, die unsere heutigen Bauernregeln begründeten, werden auch in Zeiten moderner und wissenschaftlicher Wetterbeobachtungen durch Statistiken häufig bestätigt. Aus dem Oktoberwetter sind Schlüsse auf den bevorstehenden Winter möglich. Wenn im Oktober die mittlere Temperatur mindestens 1,5 Grad unter den durchschnittlichen Temperaturwerten vergangener Jahre liegt, folgt in zwei von drei Jahren ein milder Januar und in drei von vier Jahren ein milder Februar. Liegt jedoch die mittlere Temperatur im Oktober 1,5 Grad über den Durchschnittswerten und ist es gleichzeitig trocken, folgt fast immer ein kalter Januar und in zwei von drei Jahren ein überdurchschnittlich frostiger Februar.

In unseren Gärten steht nun die Ernte im Vordergrund, und es werden Erntedankfeste gefeiert. Neben den Wurzelgemüsen wie Möhren, Rote und Gelbe Bete, Sellerie und Pastinaken können nun auch Chicorée-Wurzeln für die weitere Be-

arbeitung geerntet werden. Die ca. 15 cm langen und bis zu 5 cm dicken Wurzeln werden vorsichtig geborgen und die Blätter ca. 2 cm oberhalb der Wurzeln abgeschnitten. Die Chicorée-Wurzeln werden von Erde gereinigt, in ein Behältnis mit feuchtem Sand gesetzt und lichtdicht abgedeckt. An einem kühlen, dunklen Ort können die Wurzeln bei Temperaturen zwischen 12 und 18 Grad erneut austreiben. Die Behältnisse müssen dabei tief genug sein, um die ca. 15 cm langen Triebe zuverlässig vor Licht zu schützen. Die Triebe sollen blass bleiben. Mit Licht ergrünen die Knospen und bilden zu viele Bitterstoffe. Bei guter Pflege sind mehrere Ernten von einer Wurzel möglich.

Äpfel, die nicht den späten Frösten oder dem Sonnenbrand zum Opfer fielen, werden nun gepflückt und je nach Sorte eingelagert oder verarbeitet. Fallobst muss unbedingt eingesammelt werden. Wenn es z.B. wegen Fäule oder Pilzbefall nicht verarbeitet werden kann, sollte es in den Kompost gegeben werden.

Dabei ist es wichtig, dass dem Fallobst ausreichend trockene, strohige Gartenabfälle beigemischt werden und der Kompostbehälter mit einer Deckschicht aus halbgarem Kompost oder Erde versehen wird. Verdorbenes Fallobst kann auch in Wurmboxen oder Bokashi-Behältern verwertet werden.

Nicht zuletzt werden im Oktober unsere Kübelpflanzen winterfest gemacht.

Sven-Karsten Kaiser
Zertifizierter Pflanzendoktor
Gartenfachberater



Ökotipp des Monats

Falllaub muss nur von wenigen Stellen im Garten entfernt werden, z.B. von Rasenflächen und Teichen. Unter Bäumen und Sträuchern oder auf abgeernteten Beeten ist Laub ein willkommener Winterschutz und Quartier für Nützlinge. Damit der Wind die bis zu 10 cm dicken Laubschichten nicht verweht, kann etwas Siebkompost über die Laubschicht gestreut werden. Eines sollte in jedem Fall jedoch Tabu bleiben – der Einsatz von Laubbläsern und Laubsaugern.

Von der Miniermotte befallenes Kastanienlaub sollte im Bio-Müll entsorgt werden, um den Entwicklungszyklus des Insektes zu stören.

Foto: Kaiser