

Informationen für den Garten 10/2020

Gartenakademie Rheinland-Pfalz in Zusammenarbeit mit hessischer und saarländischen Gartenakademie

DLR Rheinpfalz für wein- und gartenbauliche Berufsbildung, Beratung,
Forschung und Landentwicklung | Breitenweg 71 | 67435 Neustadt/Wstr.

«Anrede»
«Firma»
«Vorname» «Name»
«Strasse»
«PLZ» «Ort»

Der Ziergarten im Oktober

Im Oktober hält der Herbst nun mit all seiner Farbenpracht Einzug. Blätter und zierende Früchte färben sich, die meisten Obstsorten werden schon geerntet.

Viele Kleintiere und Insekten ziehen sich langsam zurück, für uns Gärtner beginnt nun eine sehr aktive Zeit.

Wir können weiterhin robuste Stauden pflanzen, Sträucher aus dem Container sowieso. Doch da es nun kühler geworden ist, können wir jetzt auch Bäume und Sträucher direkt aus der Baumschule pflanzen, „im Ballen“ oder „wurzelnackt“, das bedeutet, sie werden vom Feld gerodet. Größere Bäume und Sträucher werden mit Wurzelballen ausgegraben, dieser wird in einem Jutetuch eingeschlagen, das ihn schützt und zusammenhält, größere Exemplare bekommen sogar einen Drahtkorb. Darin können sie eine ganze Weile gelagert und auch transportiert werden, bevor sie wieder in die Erde kommen. Möchten wir viele Sträucher pflanzen, beispielsweise bei der Neuanlage eines ganzen Gartens oder einer Hecke, bietet sich der Kauf von wurzelnackten Pflanzen an. Das sind junge, meist noch dünne Gehölze, die ohne Erdballen gerodet werden. Sie sind günstig in großer Stückzahl zu erwerben. Da ihre Wurzeln ungeschützt sind, schlagen wir sie bis zur Pflanzung in ein feuchtes Sackleinen ein oder bedecken sie provisorisch mit Erde. Der Sandkasten der Kinder ist auch ein idealer Ort der Zwischenlagerung.

Nun ist auch die ideale Jahreszeit, sich mit dem Thema Hausbaum zu beschäftigen. Ein Baum in passender Größe gehört zu jedem Haus und prägt die Struktur des gesamten Gartens. Ein Baum ist ein jahrzehntelanger Begleiter für eine Familie und ein Lebensraum für unzählige Tierarten. Seine positiven Auswirkungen auf Kleinklima und Luftqualität sind unbezahlbar! Viele Bäume sind nun schon in der Baumschule vorrätig und können besichtigt werden. Bei vielen Baumschulen gibt es auch die Möglichkeit, sich „seinen“ Baum auf dem Feld auszuwählen, der dann ausgegraben wird, sobald der Laubfall einsetzt. Es lohnt sich, die Bäume frühzeitig auszusuchen, so bekommt man einen besseren Eindruck von ihrer Erscheinung mit Blättern.

Die Zwiebeln der Frühjahresblumen wie Tulpen, Narzissen, Schneeglöcken usw. können nun gepflanzt werden, damit sie uns im nächsten Jahr erfreuen.

Werner Ollig
Eva Morgenstern
Eva Hofmann

Homepage: www.gartenakademie.rlp.de
Gartentelefon: 018/505 3 202

E-Mail: gartenakademie@dlr.rlp.de
Fax: 0671/92896-342

Viele Dahlien und Canna laufen nun noch zu höchster Pracht auf und bringen reichlich Farbe in die Beete. In Gegenden mit früher Frostgefahr sollte man darauf achten, sie vorher auszugraben und frostfrei einzuwintern. In milden Gegenden können wir uns noch einige Wochen daran erfreuen und auch immer wieder Blüten für die Vase schneiden.

Auch alle anderen Stauden und Gräser lassen wir mit Blüten oder Samenständen stehen, diese Strukturen bieten uns im Winter etwas zum Anschauen und Nahrung und Unterschlupf für viele kleine Tiere.

Eva Hofmann, Gartenakademie RLP

Herbst ist Kürbiszeit

Heute gibt es kaum einen Gemüsegarten ohne Kürbisse. Zu mindestens einen Sommerkürbis findet man überall: Den Zucchini. Aber auch Patisson und Rondini zählen dazu. Sie werden meist unreif geerntet, haben eine dünne Schale und können daher mit der Schale verzehrt werden. Sie sind inzwischen abgeerntet und verbraucht. Doch die meisten Winterkürbisse werden erst jetzt geerntet, denn sie müssen voll ausgereift sein! Sie haben dann eine harte, feste Schale und der Stiel ist verholzt. Fühlen sie sich schwer an und haben einen hohlen Klopfton, so ist dies ein weiterer Hinweis auf die Erntereife, genauso wie die satte sortentypische Farbe.

Bei der Ernte dürfen die Kürbisse nicht beschädigt werden, denn sonst sind sie nicht lagerfähig und müssen sofort verarbeitet werden. Man belässt immer ein ca. 5 cm langes, verholztes Stück Stiel am Kürbis.

Die Lagerfähigkeit ist sortenabhängig. Allgemein gilt: Je dickschaliger und festfleischiger die Kürbissorte ist, desto länger kann sie gelagert werden. Ausgereift, unbeschädigt und mit verholztem Stiel können Kürbisse einige Wochen bis einige Monate im Keller, Gartenhaus o. ä gelagert werden. Der Lagerraum muss kühl (10 - 12 ° C) aber frostfrei, trocken (60 - 70 % r LF) und luftig sein.

Sind Kürbisse beschädigt oder hat man keinen geeigneten Lagerraum, so kann man geschälte Kürbisse in Stücken oder püriert einfrieren. Kürbismus kann jedoch auch eingekocht werden. Dazu zerkleinert man die Kürbisse auf eine der unten beschriebenen Weisen. 1 kg Kürbis wird mit ca. 150 ml Wasser weichgekocht und anschließend mit einem Passierstab sehr fein püriert. Danach wird es in saubere Einkochgläser oder Schraubdeckelgläser gefüllt und 30 Minuten bei 100 °C im Einkochautomaten oder Topf eingekocht.

So bekommen Sie Kürbisse klein:

waschen, dann

1. halbieren und stückeln (Elektromesser oder Beil), mit Sparschäler oder besser mit scharfem Messer schälen **oder**
2. bei 200 ° C, 40 - 60 Minuten backen, dann zerkleinern **oder**
3. im Ganzen kochen (vorher einstechen), dann zerteilen, entkernen (Messer, Löffel) und schälen (evtl. kann Fruchtfleisch mit dem Löffel aus der Schale gelöst werden. In gegartem Zustand (Methode 2 und 3) lässt sich Kürbis wesentlich leichter zerkleinern.

Da das Kürbismus nicht gewürzt ist, kann es sowohl für salzige Gerichte wie z.B. Kürbissuppe als auch für süße wie z.B. Kürbismuffins verwendet werden.

Kürbisse können auch süß-sauer (Essig-Zucker-Lösung) eingekocht werden. Sie sind dann eine leckere Beilage zu allen Fleischgerichten. Auch Kürbismarmelade lässt sich

herstellen. Hierzu werden auch gern Mischungen mit Äpfeln oder Zitrusfrüchten verwendet. Kürbismarmelade schmeckt nicht nur auf dem Brot sondern passt auch gut zu Käse.

Eva Morgenstern, Gartenakademie RLP

Obstgarten im Oktober

Sobald die Ernte der letzten Obstsorten vorbei ist, kehrt langsam Ruhe ein in den Obstgarten. Am ersten Wochenende im Oktober wird traditionell das kirchliche Fest Erntedank gefeiert. Allen Religionen ist eigen, dass sie "die Frucht der Erde und der menschlichen Arbeit", wie es in jeder Eucharistiefeier heißt, als Gottesgeschenk betrachten. Dabei schmücken Erntegaben den Altar oder werden im Gottesdienst zum Altar gebracht.

Damit aber auch im nächsten Jahr wieder alles gut wächst und gedeiht, sollten jetzt noch einige wichtige Arbeiten erledigt werden. Gleichzeitig sind schöne trockene Oktobertage bestens geeignet für die Pflanzung neuer Obstgehölze. Denn die alte Gärtnerweisheit trifft zu, die da sagt: „je früher gepflanzt wird, desto besser“!

Direkt bei der Ernte sollte alles Fallobst gründlich beseitigt werden. Dadurch wird einerseits Infektionspotential für pilzliche Krankheiten verringert, gleichzeitig entzieht man den Mäusen die Futterbasis. Gerade nach trockenen Jahren ist eine starke Vermehrung bei Feld- und Wühlmäusen zu erwarten. Hier kann man im größeren, weitläufigen Garten auch einiges zur Förderung von Nützlingen tun, in dem man Sitzkrücken für tagaktive Beutegreifer wie Turmfalke, Bussard, Milan, Habicht oder Sperber aufstellt sowie ein Mauswieselversteck in einer nicht benutzten Ecke errichtet (Steinhaufen, ca. 70 cm hoch).

Nicht selten sind Wühlmäuse ein lästiges Problem im Obstgarten. Auch hier sollte zur Vorbeugung alles Fallobst entfernt und die Baumscheibe nach der Ernte am Besten gehackt werden, damit sie frei ist von konkurrierenden Wildkräutern. Darüber hinaus bietet der Handel verschiedene Fallenmodelle an, und mit ein wenig Gespür und Geduld kann man recht gute Ergebnisse erzielen. Auch hier gilt der Leitsatz „Wehret den Anfängen“, d. h. frühzeitig bekämpfen und Vorsorgemaßnahmen treffen.

Vorausschauend gegen den Frostspanner: Der gute alte Leimring, ein Beispiel für intelligenten, vorausschauenden und umweltfreundlichen Pflanzenschutz – und zwar lange, bevor das Problem auftritt! Ab Anfang Oktober schützt man Obstbäume vorsorglich mit Leimringen. Sie werden rechtzeitig vor Flugbeginn des Schädlings fest am Stamm und unbedingt auch am Baumpfahl befestigt. Die flugunfähigen Weibchen bleiben auf ihrer Wanderung in die Krone auf dem Raupenleim kleben und werden so an der Eiablage gehindert.

Die Leimringe sollten regelmäßig auf festen Sitz und ausreichende Funktionstüchtigkeit kontrolliert werden. Verschmutzte oder eingetrocknete Leimringe erneuert man. Aber aufgepasst: Im Februar/März schlüpfen etliche unterhalb des Leimringes überwinterte Tiere. Um das Hochwandern dieser Raupen zu verhindern bringt man oberhalb des alten einen neuen Leimring an. Dann bekommt man auch die „Nachzügler“, und in der Krone herrscht Ruhe.

Arbeiten im Oktober:

Kiwiernte ab Mitte Oktober, spätestens bei den ersten Frösten. Die großfrüchtigen, behaarten Sorten (*Actinidia deliciosa*) vertragen auch leichte Fröste bis -4°C ohne Probleme. Bei der Ernte sind die Früchte noch hart und ungenießbar. Die Genußreife erreichen sie erst nach entsprechender Lagerung, sie wird erreicht bei einer Temperatur von $18 - 20^{\circ}\text{C}$ nach 1 – 2 Wochen und bei 5°C nach 1-2 Monaten.

Die kleinen, unbehaarten Bayernkiwi oder Weiki (*Actinidia arguta*) sind gewöhnlich schon zur Monatsmitte erntereif, dieses Jahr auch schon früher, und können mit der Schale verzehrt werden.

Wo Wühlmäuse zu erwarten sind, sollte man schon bei der Pflanzung auf Nummer sicher gehen und direkt in einen Drahtkorb pflanzen. Diese kann man sich entweder selber erstellen aus Kaninchendraht oder im vorgefertigt im Handel kaufen.

Werner Ollig, Gartenakademie RLP

Was tun mit Apfel, Birne, Quitte?

Kernobst hat den großen Vorteil, dass es – je nach Art und Sorte - mehr oder weniger lange lagerfähig ist. Allerdings braucht es dazu zwei Voraussetzungen: Das Obst muss „einwandfrei“ sein: Es darf weder beschädigt (nicht „wurmig“, keine Druckstellen), keine Stippe haben noch überreif sein. Und man braucht einen kühlen aber frostsicheren Aufbewahrungsort. Ist dies gegeben, kann man getrost die Ernte einlagern und sie nach und nach aufbrauchen.

Doch das Kriterium „einwandfrei“ ist oft nicht erfüllt. Gerade in Jahren, in denen die Reife früher als „normal“ eintritt, verpasst man häufig den optimalen Erntezeitpunkt. Selbst die dann vom Baum gepflückten überreifen Früchte sind nichtmehr lange lagerfähig und an Quitten, seltener bei Äpfeln, zeigt sich dann die Fleischbräune. Je nach Apfelsorte kann jedoch auch die Glasigkeit auftreten. Birnen sind dann oft schon weich oder werden mehlig. Und natürlich findet man entsprechend viel Fallobst unter den Bäumen. Dies ist durchaus zum Verzehr geeignet, wegen der Druckstelle, die Apfel oder Birne beim Herunterfallen erhält, nicht lagerfähig. Auch begünstigt das warme Wetter den Apfelwickler, so dass man insbesondere in den warmen Regionen eine sehr hohe Befallsrate an Äpfel aber auch an Birnen haben kann. Teilweise findet man ihn auch an Quitten.

Was also tun mit diesem Obst? Grundsätzlich ist es genießbar und kann verwertet werden. Hier bietet sich vor allem die Herstellung von Brei/Mus und Kompott („Apfel- bzw. Birnenschnitze“) an. Füllt man Apfel-, Birnen- oder Quittenbrei kochend heiß in Drehverschlussgläser (kurz auf den Deckel stellen wie beim Marmeladekochen), braucht es nicht nochmal sterilisiert werden. Genauso kann man mit dem Kompott verfahren. Man kann die geschälten, entkernten und kleingeschnittenen Apfel- oder Birnenstücke aber auch roh in Gläser schichten, mit Zuckerwasser (geht auch ohne Zucker, dann schmeckt es etwas wässrig), Apfelsaft oder Rotwein („Birnen in Rotwein“) auffüllen und im Einmachtopf oder Backofen einkochen.

Quitten mit Fleischbräune werden oft als „verdorben“ oder „verfault“ verworfen. Das sind sie aber nicht. Die Fleischbräune ist in erster Linie ein optisches Problem, die Früchte sind weiterhin verwertbar. Die Quitten lassen sich gut zu Saft, Marmelade oder Likör verarbeiten.

Eva Morgenstern, Gartenakademie RLP

Lästlinge in der Wohnung

Mit kühler werdendem Wetter suchen sich viele Insekten ein Überwinterungsquartier. Häufig finden dann Wanzenarten wie die „Graue Gartenwanze“ ihren Weg in Wohnungen und Häuser. Während man im Garten eine Bekämpfung mit Pflanzenschutzmitteln durchführen kann, ist dies in den Überwinterungsquartieren nicht möglich. Da sie kein hygienisches Problem darstellen und auch keine Menschen stechen, ist eine Bekämpfung mit Insektiziden auch nicht nötig. Eine "mechanische" Beseitigung mit Kehrblech und Besen bzw. Staubsauger ist ausreichend. Man sollte sie möglichst nicht erschlagen, da dabei die Stinkdrüsen geleert werden und ein unangenehm markanter und lang andauernder Geruch entsteht.

Eva Morgenstern, Gartenakademie RLP