



Informationen für den Garten 9/2021

Gartenakademie Rheinland-Pfalz in Zusammenarbeit mit hessischer und saarländischen Gartenakademie

DLR Rheinland-Pfalz für Wein- und Gartenbauliche Berufsbildung, Beratung,
Forschung und Landentwicklung | Breitenweg 71 | 67435 Neustadt/Wstr.

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

Grundsätzliches zur Lagerung von Obst im Haushalt

Unsere heimischen Obstarten lassen sich in 2 Gruppen einteilen: Klimakterische und nicht klimakterische Arten.

klimakterische Früchte: Hier ist eine Nachreifung möglich, bei der Stärke zu Zucker abgebaut und Glucose in die süßere Fructose umgewandelt wird. Zu den klimakterischen Früchten gehören Äpfel, Aprikosen, Birnen, Feigen, Kiwi, Nektarinen, Pfirsiche und Zwetschen. Diese Obstarten scheiden in dieser Zeit auch das süß-duftende Reifegas Ethylen aus.

Nicht klimakterische Früchte: Früchte ohne Veränderung des Reifezustandes nach der Ernte wie Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Tafeltrauben. Das wirkt sich auch auf den Pflückzeitpunkt aus, denn klimakterische Früchte kann man früher ernten und lässt sie dann im Lager nachreifen, nicht klimakterische sollten immer reif geerntet werden. Bezüglich der Lagerung selber sollte man klimakterische Früchte mit einer starken Ethylenausscheidung – das klassische Beispiel ist der Apfel – nicht zusammen mit anderen Obst- oder Gemüsearten lagern. Denn dieses süßliche, nach reifen Äpfeln riechende Gas führt dazu, dass der Kohl gelb und die Kiwis weich werden. Übrigens, zu den sehr ethylenempfindlichen Obst- und Gemüsearten zählen Kiwi, Broccoli, die Kohlarten oder Mangos. Ethylenunempfindliche Arten wie Blattgemüse, Lauch und Pilze vertragen die Nähe von Äpfeln hingegen ohne Probleme.

Und wie lagert man am Besten?

Fällt der Erntesegen beim Kernobst mal wieder etwas größer aus, stellt sich wie in jedem Jahr die Frage: Wohin mit den vielen leckeren Früchten? Zum Glück sind sämtliche heimische Obstarten kühlschrankverträglich und können ohne Probleme dort gelagert werden. Die besten Bedingungen für die Lagerung wären aber:

Temperatur: Hier gilt, so niedrig wie möglich. Die meisten Obstarten vertragen Temperaturen knapp über dem Gefrierpunkt, d. h. 2 - 4°C. Gute Effekte bringen auch eine Aufbewahrung zwischen 5 - 8°C, das ist die übliche Kühlschranktemperatur

Luftfeuchtigkeit: Hier heißt es, so hoch wie möglich! Optimal wäre eine relative Feuchte (rF) über 80 %. Das ist aber im Haushalt nicht realisierbar. Hier kann man aber etwas nachhelfen, wenn im Lagerraum oder Kühlschrank Schalen mit Wasser aufstellt, oder – noch effektiver – Wasser auf den Boden schüttet. Das erhöht die Luftfeuchte deutlich. Am Besten man überprüft die Feuchte im Lagerraum mit einem einfachen Feuchtemesser (Hygrometer). Meist ist man erstaunt, wie trocken die Luft ist!

Durchlüftung: Regelmäßig durchlüften, damit das reifefördernde Ethylengas (süßlicher, nach Apfel duftender Geruch) entfernt wird.

Frostfrei: Frost im Lager (deutlich unter -5°C) zerstört die Früchte nach dem Auftauen.

Ist der Lagerraum knapp, kann man einen Teil der Ernte auch in perforierte Folienbeutel aus Polyethylen (PET) verpacken. Sie verhindern das Austrocknen der Äpfel, unterdrücken die abbauenden Prozesse und reichern gleichzeitig das von den Früchten ausgeatmete Kohlendioxid an. Dadurch entsteht eine sauerstoffarme Atmosphäre, die Reifungs- und Alterungsprozesse verlangsamt. Damit es aber nicht zu anaeroben Prozessen kommt, muss man die Folienbeutel unbedingt mit mehreren Nadelstichen (Stricknadel, Messer) perforieren, damit ein Gasaustausch möglich ist. Die Beutel können dann im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort aufbewahrt werden. **Wichtig:** Beutel regelmäßig kontrollieren und belüften.

Werner Ollig, Gartenakademie RLP

Steinobst trocken einkochen

Während man Kernobst relativ gut und lange lagern kann, verdirbt Steinobst schnell. Daher werden Mirabellen, Reineclauden, Pflaumen oder Zwetschgen üblicherweise in einer Zuckerlösung eingekocht. Doch man kann auch sehr gut trocken „im eigenen Saft“ einkochen. Das Ergebnis schmeckt sehr fruchtig, die Früchte halten allerdings nicht so gut die Form. Daher sind sie weniger zum Belegen von Kuchen geeignet, sondern vielmehr als leckeres Kompott. Das Verfahren ist sehr einfach, eignet sich auch für Kleinmengen und erfordert keine besondere Ausrüstung.

Man nimmt Drehverschlußgläser in passender Portionsgröße (z.B. Marmeladengläser), die eine möglichst große Öffnung haben, denn das erleichtert das Befüllen. Diese füllt man mit den entsteinten Früchten. Das Obst wird mit der aufgeschnittenen Seite nach unten gelegt und fest ins Glas gedrückt, so dass es gut voll ist. Die verschossenen Gläser werden im Wasserbad 20 Minuten lang gekocht. Dabei verlieren die Früchte etwas Saft und im Glas bildet sich ein Vakuum, das die Gläser fest verschließt.

Eva Morgenstern, Gartenakademie RLP

Glasigkeit, Fleischbräune und Stippigkeit bei Äpfeln und Quitten

Glasigkeit: Das Fruchtfleisch erscheint im Bereich des Kernhauses und unterhalb der Schale wässrig und durchscheinend. Diese Bereiche können später auch in die Fleischbräune übergehen. Bei der Lagerung bilden sich glasige Stellen meist wieder vollständig zurück.

Fleischbräune: Im Fruchtfleisch zeigen sich verbräunte Stellen, die leicht bitter schmecken.

Stippe: Meist stecknadelkopfgroße Verbräunungen auf/unter der Schale, die während der Lagerung deutlich zunehmen können, leicht bitter schmeckend.

Bei allen 3 genannten Symptomen handelt es sich um physiologische Störungen und nicht um eine Krankheit. Die Ursachen liegen in

- ungünstigen Wachstumsbedingungen (zu kalt/zu warm, wechselhaftes Wetter mit Extremen)
- zu starkes Triebwachstum infolge eines zu hohen Nährstoffangebotes (Stickstoff) oder zu starker Schnitteingriffe im Winter
- Sortenanfälligkeit: Es gibt stippeanfällige Sorten, z.B. `Boskoop`, `Jonagold`, `Fuji` neigt zur Glasigkeit
- Trockenheit führt zu einer ungleichmäßigen Nährstoffaufnahme: Mehr Stippe
- Feuchte Frühjahre/Sommer mehr Fleischbräune
- Zu später Erntetermin fördert die Fleischbräune bei Quitte (Ernte bereits beim Farbumschlag von grün nach gelb, je nach Sorte etwa Mitte bis Ende Oktober)

Früchte mit Symptomen sollten möglichst schnell verwertet bzw. nur kurz gelagert werden. Quitten können trotz Fleischbräune verarbeitet werden!

Zur Verhinderung bzw. Reduktion kann man im nächsten Jahr für ein harmonisches, ausgeglichenes Triebwachstum sorgen. Starkwachsende Bäume nicht im Winter, sondern im Sommer

(August/September) im belaubten Zustand schneiden, dass beruhigt das Triebwachstum. Eine möglichst gleichmäßige Wasser- und Nährstoffversorgung anstreben (Düngung mit Kompost als langsam fließende Nährstoffquelle, ggfs. Tropfbewässerung oder abmulchen der Baumscheibe mit organischem Material). Bei stippeanfälligen Sorten können ab Juni 2-3 Spritzungen mit Calciumhaltigen Präparaten als Blattdüngung gegeben werden. Eine Calciumdüngung über den Boden funktioniert nicht.

Werner Ollig, Gartenakademie RLP

Einmal zu viel und einmal zu wenig – Möglichkeiten der Wassersteuerung im Garten

Das „Problem“ Wasser ist in den letzten Jahren immer stärker ins Bewusstsein gerückt: Trockenheiße Sommer mit gesunkenem Grundwasserspiegel, jetzt mehrere nasse Monate. Auch Starkregenereignisse gab es mehrfach in den letzten Jahren. Zum Glück mit meist nicht so verheerenden Folgen wie jetzt im Ahrtal. Aber auch weit schwächere Regenereignisse können Schäden verursachen.

Gartengestaltung muss daher viel stärker als früher von der „Wasserbewirtschaftung“ her gedacht werden. Das Wasser sollte im Idealfall auf dem Grundstück versickern oder zur späteren Nutzung im Garten gesammelt werden. Damit können Spitzen abgemildert werden, indem man bei Trockenheit Regen- statt Trinkwasser zum Wässern nutzt und bei stärkeren Regenfällen Wasser sammelt bzw. in den Garten leitet und gleichzeitig die Kanalisation entlastet. Auch das Abschwemmen von Erde kann durch eine entsprechende Gartengestaltung verhindert werden.

Versiegelung reduzieren:

Auf Dachflächen und Pflaster kann nichts bzw. wenig versickern. Daher sollten sie möglichst kleingehalten werden. Autoabstellflächen können auch mit Rasengittersteinen oder -platten befestigt und begrünt werden. Das Gartenhausdach und die Mülltonnenbox mit Dachbegrünung speichern einen Teil des Wassers, wo es später verdunstet bzw. den Pflanzen zur Verfügung steht. Und muss der Gartenweg wirklich gepflastert sein, reichen einige Trittplatten nicht schon aus? Braucht der Sitzplatz im Garten eine Überdachung oder ist eine belaubte Pergola, die ihn beschattet, nicht die bessere Lösung? Und auch Schotter-„gärten“ sind nicht versickerungsfreundlich! Wer möglichst viel Grün um, am und auf dem Haus hat, der hat schon vieles richtig gemacht!

Wasser sammeln:

Um Gebäudeschäden zu vermeiden sollte Wasser vom Haus weggeleitet werden. Gepflasterte Flächen müssen daher immer vom Gebäude weg etwas Gefälle haben – im Idealfall hin zum Garten. Die Dachentwässerung geschieht meist über Dachrinne und Fallrohr in den Kanal. Das muss nicht sein! Bei einer Gartenneuanlage oder Umgestaltung kann eine Zisterne angelegt werden, in die das Regenwasser läuft. Kleine, preiswerte Wasserspeicher stellen auch die Regentonnen und –tanks dar, die es in vielen verschiedenen Ausführungen gibt. Sie können jederzeit ohne großen Aufwand aufgestellt werden. Auch der Regendieb oder Regenwassersammler ist eine Möglichkeit. Hier wird ein Zwischenstück ins Fallrohr eingesetzt, an das ein Schlauch angeschlossen wird. Damit kann man das Regenwasser in eine weiter entfernt stehende Wasbertonne oder –noch einfacher- direkt in den Garten leiten, wo es dann der Boden speichert.

Erosion vermeiden, Wasser bremsen:

Steht das Haus auf einem Hanggrundstück, dann kommt bei einem stärkeren Regen das Wasser auch von dort und zwar schneller, als es versickern kann. Eine Terrassierung quer zum Hang bremst die Fließgeschwindigkeit, gibt dadurch mehr Zeit zum Versickern und verhindert/vermindert das Abschwemmen der Erde, insbesondere, wenn die Terrassenstufen bepflanzt sind. Das muss nicht aufwendig gearbeitet sein. Trockenmauern sind hier zwar eine traditionelle Bauweise, doch es geht auch mit Rundhölzern. Es werden jeweils zwei kurze Rundholzpfähle parallel senkrecht eingesetzt, dazwischen werden Rundholzstangen übereinander gelegt. Dann wird die Terrassenstufe eingeebnet, wozu die Erde aus dem hinteren Teil der Stufe genutzt wird. Verwendet man einheimische Hölzer wie Kastanie oder Robinie und setzt die senkrechten Hölzer in ein Kies- oder Schotterbett, damit sie trocken ohne direkten Erdkontakt stehen, ist das

Konstrukt auch ohne Imprägnierung sehr haltbar. Das Holz bekommt man oft preisgünstiger, wenn man direkt beim Förster oder privaten Waldbesitzer anfragt. Die einzelnen Terrassenstufen sollten nicht zu hoch sein, also lieber eine mehr anlegen. Natürlich eignet sich ein solcher Hang nicht mehr zum Mähen, sondern er muss bepflanzt werden. Dazu kann man unter verschiedenen Gehölzen und Staudenbepflanzungen wählen. Er sollte auf jeden Fall dicht bepflanzt sein, denn das gibt Halt und unterdrückt unerwünschten Aufwuchs.

Wasser leiten und versickern lassen

Nicht immer kommt das Wasser da an, wo man es gebrauchen kann. Eine uralte Form, um Wasser abzuleiten sind Gräben. Sie können ganz flach und breit sein oder eine schmale Rinne, einfach ausgehoben, bewachsen oder gepflastert, gerade oder geschwungen, offen oder (teilweise) abgedeckt: Also ideal, um in jede Gartengestaltung integriert zu werden. Über eine solche Rinne kann z.B. das Regenwasser des Vordaches gezielt in ein Beet geleitet werden. Wird ein wassergebundener Gartenweg so an gelegt, dass er von der Mitte aus zu den Seiten leichtes Gefälle hat, so läuft das Wasser nicht über den gesamten Weg ab, sondern wird nach den Seiten abgeleitet. Ein „Mini-Straßengraben“ rechts und links des Gartenweges ohne Gefälle bzw. mit Ableitung in den Garten kann dann kurzfristig Wasser auffangen, wo es dann in den nächsten Tagen versickern kann. Legt man den Graben mit Gefälle an, kann man Wasser z.B. zu Bäumen und Sträuchern leiten oder zu einer Mulde. Ist letztere etwas tiefer und der Untergrund wenig wasserdurchlässig (Lehmboden oder mit Teichfolie ausgelegt), kann sie als „Sumpfbiotop“ angelegt werden. Dabei kommen Pflanzen zum Einsatz, die aus Auengebieten, die gelegentlich überflutet werden, stammen. Auch flach angelegte Gräben und Mulden können hervorragende Beete für Stauden und Sträucher sein, die mit wechselfeuchten Standorten zurechtkommen. Bei Trockenheit ist es hier immer etwas feuchter als auf den höhergelegenen, trockenen Standorten.

Standortverträglichkeit

Wird eine Ebene, auf der sich die Niederschläge gleichmäßig verteilen, zu einer Fläche mit unterschiedlichen Höhen umgewandelt, schafft man andere Standortverhältnisse. Das bedeutet, dass die Lebensbereiche vielfältiger werden: Neben Bereichen, die schnell abtrocknen liegen feuchtere bis zeitweise sumpfige. Insbesondere bei Böden, die zu Staunässe neigen, können letztere zu Extremstandorten werden. Das muss man bei der Bepflanzung berücksichtigen. Ist es bei leichten Böden sogar sinnvoll, in eine Wassersammelmulde einen Obstbaum zu pflanzen, würde er auf einem Lehmboden an dieser Stelle vermutlich eingehen. Hier sollte man auf einen Baum zurückgreifen, der zeitweise „nasse Füße“ verträgt wie z.B. die Felsenbirne.

Wie im Großen so im Kleinen

Das Thema Wasser in seinen Extremen wird uns alle in den nächsten Jahren beschäftigen. Das betrifft das Land, die Kommunen, die Landwirte aber auch jeden einzelnen. Im Garten hat jeder die Möglichkeit ganz direkt zur Lösung beizutragen. Wenn man sich dieser Herausforderung stellt, kann sich daraus ein wunderbarer, artenreicher und vielfältiger Garten entwickeln, der sich sehr positiv auf das Kleinklima auswirkt.

Eva Morgenstern, Gartenakademie RLP

Weitere Arbeiten im September

Obstgarten: Walnüsse können jetzt noch gut geschnitten werden. Triebe stark rankender Kiwis werden bis auf 0,5m eingekürzt. Alte, abgetragene Ruten der Sommerhimbeeren direkt über dem Boden abschneiden. Bei der Ernte auch „Mumienfrüchte“ sowie Fallobst entfernen und entsorgen. „Verwurmte“ Äpfel vor Ort verjauchen. Leimringe gegen den Frostspanner anbringen!

Gemüseausaat/-pflanzung: Anfang September können Petersilie, Radieschen, Schnittsalat und Spinat gesät werden, Feldsalat (Frühjahrsernte) bis spätestens 20. September. Auf Herbstorten achten. Noch können Gemüsesetzlinge wie Endivien, Zuckerhut, Kohlrabi, Salate, Wirsing, Winterblumen- und Chinakohl gepflanzt werden. Frühlingszwiebeln werden gesteckt.

Ziergarten: Blumenzwiebeln, frühjahrs- / frühsummerblühende Stauden, können gepflanzt werden. Vorkultivierte 2-jährigen Blütenpflanzen wie Fingerhut, Königskerze oder Stockrose lassen sich jetzt auspflanzen bzw. umsetzen.