

## Informationen für den Garten 7/2020

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»

### **Ernte im Kräuterbeet**

Im Sommer stehen viele Kräuter zum frisch Verwenden zur Verfügung. Dabei gibt es je nach Gewürz- oder Teekraut unterschiedliche optimale Erntetermine. Man sollte dann ernten, wenn sie am aromatischsten sind:

- Kurz vor der Blüte: Melisse, Beifuß, Salbei, Kerbel, Thymian, Pfefferminze
- Auch noch während der Blüte: Bohnenkraut, Borretsch, Dill, Estragon, Oregano
- Laufende Ernte: alle übrigen Blattkräuter

Da man im Sommer oft mehr Kräuter als benötigt hat, bietet es sich an, diese zu bevorraten. Dazu stehen verschiedene Methoden zur Verfügung:

Trocknen: Für alle Kräuter, die mitgekocht werden (z.B. Majoran, Oregano, Thymian, Beifuß, Liebstöckel) sowie Teekräuter (z.B. Pfefferminze) geeignet. Dazu bindet man dünne Sträuße zusammen und hängt sie an einem trockenen, warmen, luftigen Ort (nicht in der Sonne – bleicht aus!) auf. Alternative: Ausbreitet auf einem Rost trocknen. Nach dem Trocknen löst man die groben Stängel und gibt die getrockneten Kräuterblätter in Dosen bzw. Gläser.

Einfrieren: Besonders geeignet für Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Thymian, Estragon, Melisse und Dill. Gewaschen und gehackt werden die Kräuter in einer Eiswürfelschale eingefroren, anschließend können die gefrorenen "Kräuterwürfel" zur weiteren Lagerung in eine Dose umgepackt werden. Petersilie lässt sich auch gut als ganzer Strauß einfrieren. Dazu die Petersilie waschen, gut abtrocknen lassen (Salatschleuder) und in einem Beutel einfrieren. Den Beutel mit der gefrorenen Petersilie mehrmals auf die Arbeitsplatte aufschlagen. Die Petersilienblättchen brechen von den Stängeln, die man dann aus der Tüte nehmen kann. Sie haben nun "gehackte" Petersilie, die Sie löffelweise nach Bedarf entnehmen können.

Kräutersirupe: Neben der Pfefferminze eignen sich weitere Kräuter wie z.B. Rosmarin, Thymian, Zitronenverbene, Lavendel - allein oder in Mischung- zur Sirupbereitung. Dazu lässt man 150 g Kräuter, 100 ml Essigessenz und 1150 ml Wasser in einem großen Gefäß 14 Tage zugedeckt stehen. Danach abseihen und mit Zucker zu gleichen Teilen (1 kg auf 1 l) aufkochen. Nach 2 Minuten Kochzeit den Sirup in saubere, vorgewärmte Flaschen füllen und sofort verschließen. Mit Wasser verdünnt ergeben sie ein erfrischendes Getränk.

Kräuteröle und Kräuteressige: Man gibt Zweige oder Blätter in saubere Gläser oder Flaschen mit weitem Hals, übergießt sie mit Weinessig bzw. Pflanzenöl (100 g frische Kräuter/l) Verschlossen werden sie 14 Tage auf eine sonnige Fensterbank gestellt. Beim Kräuteröl werden anschließend die Kräuter entfernt, beim Essig ist dies möglich aber nicht nötig. Kräuteröl sollte man im Kühlschrank aufbewahren, der Essig hält sich auch im Vorratsraum.

Falls ihr Kräuterbeet sich so üppig entwickelt, dass Sie mit der Ernte nicht nachkommen, sollten Sie durch regelmäßigen Rückschnitt eines Teils der Kräuter dafür sorgen, dass Sie laufend Neuaustrieb zum Verwenden haben!

Eva Morgenstern, Gartenakademie RLP

### **Schnecken sind beim Salat wählerisch**

Jeder der einen Garten hat, kennt auch die Schneckenplage: Sobald es feucht ist kommen sie aus ihren Verstecken und fressen sogar am Tag ungeniert an den Pflanzen. Hatte man sich schon vorher bereits über massive Fraßspuren gewundert, aber nur einzelne Exemplare gefunden, kann man nun 30 oder 40 Schnecken auf 1 oder 2 m<sup>2</sup> bei ihrem Lieblingsfutter entdecken. Kein Wunder dass von einzelnen Kopfsalatpflanzen nur noch Strünke übrig sind! Allerdings wird nicht alles auf dem Beet gleichmäßig befreissen. Der gleich daneben stehende Pflücksalat bleibt doch tatsächlich verschont!

So kann man generell feststellen, dass es Salatarten und -sorten gibt, die von Schnecken eher verschmäht werden, zumindest wenn sie schmackhafteres Futter finden. Dazu zählen Salate mit dunklem bzw. rötlichem Blatt wie die Pflücksalate Lollo Rosso und der rote Eichblattsalat. Auch der kräftig-grüne Ruccula steht ungern auf dem Schnecken Speiseplan. Ob es beim Feldsalat die dunkle Farbe oder der Geschmack ist, den Schnecken meiden, ist unbekannt. Doch auch er leidet seltener unter Schneckenfraß. Das leicht bittere Aroma des Endiviensalates ist zwar kein ausreichender Schutz, macht ihn aber für Schnecken zur zweiten Wahl. Helle Kopfsalate werden hier bevorzugt und im Gegensatz zu diesen kommt es beim Endiviensalat nur ganz selten zu Totalausfällen durch Schnecken. Auch Wuchs- und Blattform machen Unterschiede. So schätzen Schnecken Pflanzen, bei denen flache Blätter nah am Boden wachsen, weil sie sich darunter verstecken können. Aufrecht wachsende wie z.B. Romanasalat werden eher später bzw. seltener angefressen. Und auch die gezähnten Blätter verschiedener Pflücksalatsorten scheinen weniger anziehend zu sein.

Wer sich also eine Salaternte sichern möchte, sollte verschiedene Salatsorten anbauen, auch solche, die für Schnecken weniger attraktiv sind. Auf Kopfsalat braucht man nicht völlig zu verzichten. Auf dem Salatbeet kann er als Ablenk- und Köderpflanze dienen, an der sich erster Schneckenbefall sofort zeigt und auf bzw. um den herum man dann die Schnecken fängt. Alternativ baut man ihn auf einer mit Schneckenzäunen gesicherten Fläche an.

Eva Morgenstern, Gartenakademie RLP

### **Ziergarten im Juli**

Im Juli kommen Pflanzen und Gärtner erstmal ein wenig zum Innehalten und Schauen- vielleicht schon mit sommerlicher Entspannung aus dem Schatten - wie hat sich der Garten im Frühjahr entwickelt, was hat gut funktioniert oder was hat sich nicht bewährt?

Der Hauptflor der Rosen und ihrer Begleiter verabschiedet sich, die ersten Hortensien und sommerblühenden Stauden zeigen ihre Blüten.

Der Juli ist eine sehr bunte Zeit des Gartens, die Gräser wachsen hoch, viele Stauden stehen in voller Blüte oder sammeln ihre Kräfte für eine zweite oder späte erste Blüte. Besonders auffällig im Staudenbeet sind nun die prächtigen Sonnenhüte (Echinacea), Taglilien, Duftnesseln (Agastache), Prachtkerzen (Gaura) und Phlox. Jetzt beginnt die Zeit der Präriepflanzungen, die nordamerikanischen Stauden zeigen sich bis in den Herbst hinein in voller Pracht. Eine wunderbare Zeit für Gartenausflüge und Besichtigungen, jetzt können wir gut Ideen sammeln und uns in anderen Gärten inspirieren lassen.

Im eigenen Garten sollte das Unkraut von den Stauden und Sommerblumen verdrängt worden sein, wir lichten Verblühtes aus, aber drastische Rückschnitte und Teilungen sind normalerweise nicht nötig.

Richtiges, tiefgründiges Wässern bleibt in Trockenperioden weiterhin wichtig, auch Gehölze und vor allem junge Bäume sind dankbar für regelmäßige Wassergaben. Diese können in

Abständen von ein bis zwei Wochen erfolgen, jeder Baum sollte dann aber mindestens 50 Liter Wasser erhalten. Frisch gepflanzte Stauden können bis zu 10 Liter vertragen, gut eingewachsene auch mehr. Im Sommer sollte man am besten morgens gießen, so kann das Wasser gut genutzt werden. Bei starker Sonneneinstrahlung und Wind verdunstet es oft ungenutzt. Vermeiden Sie, die Blätter zu überbrausen, besser ist es, direkt auf den Wurzelbereich zu gießen. Wenn Sie viele Schnecken im Garten haben, sollten Sie diese nicht mit abendlichen Wassergaben verwöhnen, die nachtaktiven Tiere können sich dann noch besser bewegen.

Selbst wenn gerade keine klassische Pflanzzeit ist, bieten viele Staudengärtnereien und Pflanzenmärkte ihre Pflanzen als „Solitäre“ an. Das sind schon voll entwickelte, blühende Stauden in größeren Töpfen. Sie sind über Wochen dekorativ auf Balkon oder Terrasse und können dann nach der Blüte in den Garten gepflanzt werden. Solitärstauden eignen sich auch prima als Geschenk oder Mitbringsel und sorgen für wesentlich längere Freude als ein Blumenstrauß.

Über spät blühende Bäume freuen wir uns jetzt ganz besonders, die meisten Gehölze blühen im Frühling und spenden jetzt dichten, grünen Schatten.

Farbe in den Sommer und vor allem wertvolle Nahrung für Insekten bringen folgende Arten:

Botanischer Name	Deutscher Name	Blüte	Größe
<i>Albizia julibrissin</i>	Seidenbaum, Schlafbaum	rosa, in zarten Büscheln, bis September	5-7 m
<i>Koelreuteria paniculata</i>	Blasenbaum	gelb, später hübsche trockene Fruchtstände	8-10 m
<i>Tilia Arten</i>	Alle Linden	cremegelb, toller Duft	nach Sorte zwischen 8-10, oder bis 15-20m
<i>Castanea sativa</i>	Edelkastanien	hellgelb	nach Sorte zwischen 8-10, oder bis 15-20m
<i>Euodia hupehensis</i> ( <i>Tetradium danielii</i> )	Bienenbaum (!)	weiß	6-10 m
<i>Sophora japonica</i>	Schnurbaum	hellgelb	10-12 m
<i>Catalpa bignonioides</i>	Trompetenbaum	weiß, violette Mitte	10-15 m
<i>Liriodendron tulipifera</i>	Tulpenbaum	gelb	10-20 m

Auch wenn sie nicht alle schon immer hier heimisch waren, bieten sie doch eine Bereicherung des heimischen Sortiments und sind vor allem im Siedlungsbereich oft bestens an Hitze und Trockenheit angepasst.

Eva Hofmann, Gartenakademie RLP

### **Obstgarten im Juli**

Auch im Juli können noch vielfältige Laubarbeiten durchgeführt werden. Bei Jungbäumen werden insbesondere Konkurrenztriebe in der Spitze und die nach innen wachsenden Triebe entfernt. Süßkirschen schneidet man am Besten direkt nach dem letzten Erntegang. Durch den frühen Schnitt werden die verbleibenden Knospen besser belichtet und entwickeln sich so gut für das nächste Jahr.

Da die Triebe jetzt noch nicht verholzt sind, kann man sie ganz einfach und ohne Hilfsmittel durch den Sommerriss entfernen. Die sogenannten „schlafenden Augen“ an der Triebbasis werden dabei mit entfernt, das heißt, die Tendenz zum Neuaustrieb wird unterdrückt. Die Wundheilung ist jetzt deutlich besser als beim Winterschnitt. Dies macht sich besonders bemerkbar bei den empfindlichen Obstarten wie Aprikosen, Pfirsichen und auch Birnen.

**Beachten Sie:** Sommerschnittmaßnahmen, ob Riss oder Schnitt, hauptsächlich bei starkwachsenden Bäumen anwenden. Bäume mit zu geringem Wuchs oder geschwächte Bäume nicht im Sommer schneiden! Und vor allem: **Kein Sommerschnitt bei hoher Sonneneinstrahlung und Hitze wegen Sonnenbrandgefahr!**

Spezielle Anforderungen einzelner Obstarten an den Sommer Schnitt:

Pfirsiche: Oberhalb des Leit- bzw. Fruchtaastes immer die stärksten Triebe entfernen, auf der Unterseite möglichst die schwächeren Triebe entfernen. Das ergibt einen harmonischen Baumaufbau (Wachstumsgesetze) und gleichmäßige Qualitäten.

Süßkirschen: Am besten direkt nach der Ernte schneiden. Dabei können auch Korrekturen im Kronenaufbau vorgenommen werden. Zur besseren Wundheilung sollte man Seitenäste, die um mehr als die Hälfte stärker sind als der Mitteltrieb, auf einen Zapfen (ca. 20-30 cm lang) zurückschneiden. Das schwächt das Triebwachstum dort, und im nächsten Jahr kann man den Zapfen dann im Sommer direkt am Stamm abschneiden. Zur besseren Wundheilung glättet man den Sägerand dann mit dem Messer oder einer Hippe, ein Verstreichen ist nicht notwendig.

Apfel: Liegt der durchschnittliche Triebzuwachs deutlich über 50 cm (Sortenunterschiede), so sollte zur Beruhigung des Wachstums für 1-2 Jahre im Sommer geschnitten werden.

Johannisbeeren, Stachelbeeren: Nach der Ernte ist der optimale Zeitpunkt zur Entfernung abgetragener Triebe, die älter als 4-5 Jahre sind. Durch diese frühe Maßnahme können sich die jüngeren Triebe und deren Knospen besser entfalten.

Kiwi: Besonders die großfrüchtigen *Actinidia deliciosa* wachsen sehr stark, und ihre Schlingtriebe können in einem Jahr durchaus mehrere Meter lang werden. Daher sollte man die Schlingtriebe, die für den Aufbau des Spaliers nicht benötigt werden, ab jetzt komplett entfernen werden. Fruchttragende Triebe kürzt man auf eine Länge von ca. 1/2 m ein. Um entsprechende Fruchtgrößen zu erreichen, sollte - falls es nicht ausreichend regnet!- regelmäßig gewässert werden. Hier gilt die Regel: Besser nicht so oft, aber dafür kräftig wässern! Als Faustzahl kann man in trockenen Perioden wöchentlich 20-25 l Wasser/m<sup>2</sup> geben (bezogen auf die sogenannte Baumscheibe), dann wird der Boden auch tiefgründig durchfeuchtet.

Eine der wichtigsten Arbeiten beim Apfel ist die Handausdünnung. Als Faustzahl kann für Äpfel auf schwachwachsenden Unterlagen (M9) eine maximale Fruchtzahl von etwa 80 Früchten angesehen werden. Besonders wichtig ist die Handausdünnung bei wechselweise tragenden (alternierenden) Sorten. Dünnt man in Vollertragsjahren nicht rechtzeitig und genügend aus, kann es sein, dass der Ertrag im Folgejahr sehr gering ist. Aber nicht nur Kernobst alternieren, auch beim Steinobst ist das Phänomen des periodischen Tragens bekannt.

### Arbeiten im Juli

- Süßkirschen: Beim oder nach dem letzten Erntegang schneiden, denn die Schnittwunden verheilen jetzt sehr gut.
- Bei abgeernteten Stachelbeeren den Pflanzstreifen unkrautfrei halten, ggfs. ungünstig stehende Triebe entfernen.
- Bei zu dichten Johannisbeeren überschüssige Triebe entfernen.
- Wurmige Äpfel konsequent aufsammeln und vernichten (verjauchen oder Mülltonne).
- Brombeeren entgeizen: Aus den Blattachsen der Ranken werden Seitentriebe (sog. Geiztriebe) gebildet. Die werden auf 2 – 3 Augen zurückgeschnitten.
- Formieren von Jungbäumen: Zu steil stehende Triebe in die Waagerechte bringen ( aber: Triebspitze immer leicht nach oben weisend) durch binden, beschweren mit Gewichten oder dem Einsatz spezieller Klammern.
- Sommerschnitt ist ab jetzt bei allen Obstgehölzen möglich.

Werner Ollig, Gartenakademie RLP