

Kleingärtnerverein Dr. Schreiber e.V.

Nicht nur Garten-Tipps für den Monat Oktober

Obstgehölze

Nach einem sehr schönen September konnte man bereits mit der Apfelernte beginnen. Die Sorten, die sonst Mitte bis Ende Oktober geerntet werden, hatten Mitte September ihre Pflückreife erreicht.

Pflück- und Genussreife sorgen immer wieder für Verwirrung. Aussehen, Größe, Geschmack und Lagerfähigkeit eines Apfels hängt von der Pflückreife ab. Bei zu früher Ernte können die Früchte schrumpeln und sie neigen zur Stippigkeit. Auch der typische Geschmack einer Sorte kann sich nicht vollständig entfalten. Aber auch zu späte Ernte hat nachteilige Auswirkungen auf den Geschmack und die Lagerfähigkeit. Die Früchte werden schnell mehlig und anfällig gegen Fäulnis.

Merkmale der Pflückreife sind eine leichte Aufhellung der blaugrünen Grundfarbe zu hellgrün bis grüngelb, bei rothäutigen Sorten von Braunrot bis Rot. Die Früchte müssen sich durch leichtes seitliches Anheben vom Zweig lösen. Fallen die ersten gesunden Früchte vom Baum, kann mit der Ernte begonnen werden.

Die Genussreife liegt meist eine bis mehrere Wochen hinter der Pflückreife. Erst durch Lagerung erreichen die meisten Sorten ihr volles Aroma und schmecken am besten. Wie lange Äpfel wirklich gut schmecken, hängt von der Sorte und von den Lagerbedingungen ab.

Pflück- und Genussreife einiger Apfelsorten:

Apfelsorte	Pflückreife	Genussreife
Cox Orange	Mitte bis Ende September	Oktober bis November
Elstar	Ende September bis Oktober	sofort nach der Ernte bis Weihnachten
Golden Delicious	Mitte bis Ende Oktober	sofort nach der Ernte bis Weihnachten
James Grieve	Ende August bis Mitte September	kurz nach der Ernte bis Anfang Oktober
Jonagold	Ende September bis Mitte Oktober	sofort nach der Ernte bis Weihnachten
Roter Berlepsch	Mitte September bis Mitte Oktober	Anfang November bis Weihnachten
Roter Boskoop	Ende September bis Mitte Oktober	November bis März
Prinz Albrecht von Preußen	Ende September bis Ende Oktober	November bis Weihnachten

Bei der Ernte ist besonders darauf zu achten, dass keine Fruchtmumien in den Bäumen hängen bleiben, da in diesen die Pilzsporen der Monila - Fruchtfäule überwintern.

Wer seine Obstbäume noch nicht mit Wellpappe oder Leimringen versehen hat, sollte das unbedingt nachholen.

Gemüse

Im Oktober wird der Knoblauch gesteckt. In letzter Zeit werden kleine Knöllchen unter dem Namen „chinesischer Knoblauch“ angeboten. Das sind einfach die Brutzwiebeln der Rocambole, die im ersten Jahr nur eine einzige Zwiebelknolle bildet, die wie Knoblauch verwendet wird, oder aber dann im zweiten Jahr „normale“ Knoblauchknollen mit mehreren Zehen ausbildet.

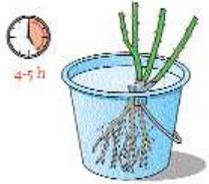
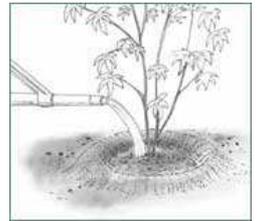


An trockenen Tagen erntet man die Kürbisse. Sie werden am besten in einem warmen Raum gelagert, denn in feuchten und kühlen Räumen schimmeln sie leicht.

Jetzt muss man darauf achten, bevor stärkerer Frost einsetzt, die letzten Kopfsalate, Kohlrabi, Bohnen und Radieschen zu ernten. Beginn der Ernte von Herbstrübe, Endivie und Feldsalat.

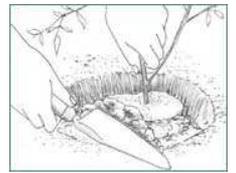
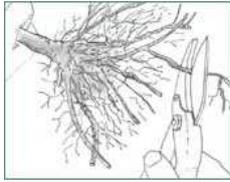
Pflanzenzeit für Stauden und Gehölze

Wie im letzten Monat schon darauf hingewiesen, hat die beste Pflanzenzeit für Obst- und Ziergehölze, Blütensträucher, Rosen und Beerensträucher begonnen. Nach dem Pflanzen reichlich wässern und die nächsten Monate ständig auf ausreichend Bodenfeuchtigkeit achten, auch im Winter.



Beim Pflanzen von Obstgehölzen sind bestimmte Pflanzanleitungen zu beachten. Gehölze mit nackten Wurzeln werden für mindestens vier Stunden gewässert, um einen eventuellen Flüssigkeitsverlust auszugleichen. Beschädigte oder faule Wurzeln sind vorher heraus zuschneiden. In eine etwa 50 cm tiefe Pflanzgrube, die doppelt so groß wie das Wurzelwerk sein sollte, wird ein Pflanzpfahl in den Boden geschlagen, denn eine Stütze gegen den Winddruck fördert das Anwachsen und die Entwicklung des Wurzelwerks.

Nach dem Anschnitt aller Wurzeln kann gepflanzt werden, wobei darauf zu achten ist, dass die Veredlungsstelle etwa 10 cm über der Bodenoberfläche liegt. Etwa zwei Drittel der Erde wird in das Pflanzloch gefüllt, wobei immer wieder am Stamm des Baumes gerüttelt wird, damit eventuelle Hohlräume sich mit Erde füllen. Dann wird kräftig gewässert und anschließend die restliche Erde eingefüllt. Zum Schluss



wird der Obstbaum mit einem Baumband an dem Stützpfahl so mit Schlaufen in Form einer Acht festgebunden, dass es keine Druck- und Scheuerstellen gibt.

Im Frühjahr, vor dem Austrieb, wird der Pflanzschnitt durchgeführt, auch an den im Herbst gepflanzten Bäumen. Dazu werden die Kronentriebe auf etwa vier kräftige reduziert und dann um etwa die Hälfte zurückgeschnitten, und zwar so, dass das darunter liegende Auge nach außen zeigt. Der Mitteltrieb bleibt 20 cm länger als die Seitentriebe.

Wärmebedürftige Aprikosen, Nektarinen und Pfirsiche sollten erst im Frühjahr gepflanzt werden. Bei diesen Obstsorten werden 6 bis 8 Seitentriebe auf 2 bis 3 Augen zurückgeschnitten und der Haupttrieb in halber Höhe des Baumes auf ein kräftiges Auge zurückgeschnitten. Dabei darf man nicht, wie bei anderen Sorten, scharf über dem Auge schneiden, sondern 1,5 cm darüber, damit das Auge nicht vertrocknet.



Kompostieren

Die Sommerblumenbeete sind zum Ende Oktober bis auf wenige Ausnahmen ausgeblüht. Jetzt fällt so einiges an Grünabfällen für den Kompostplatz an. Daher ist es sehr wichtig kompostiermöglichkeiten im Garten zu haben. Es wäre aber falsch, die Flächen völlig abzuräumen, da abgedeckte Böden das Wachsen von Unkraut verhindert und sehr vielen Nützlingen und Kleinlebewesen Winterschutz bietet.

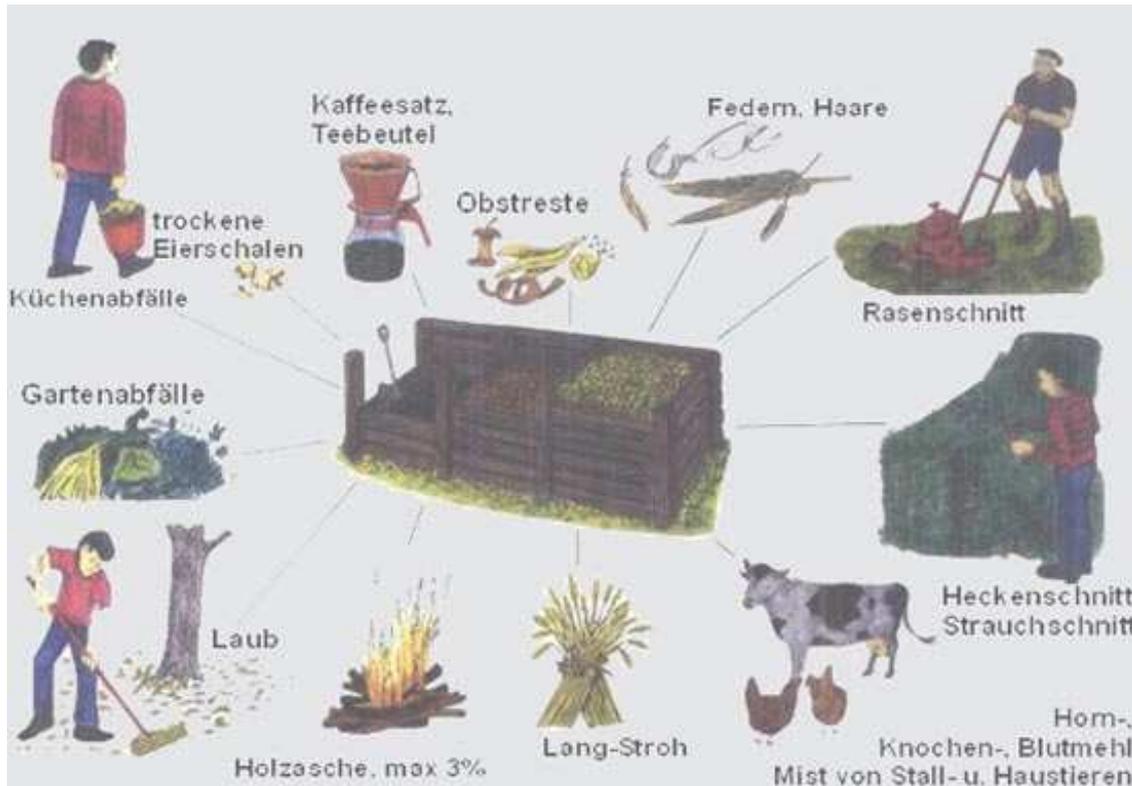
Das nun anfallende Laub sollte nicht auf dem Rasen liegen bleiben, denn er leidet an diesen Stellen an Licht- und Luftmangel, wird gelb und verkümmert.



Was bringt Kompostieren eigentlich?

Kompost ist eine preiswerte Nährstoffquelle für nahezu alle Pflanzen des eigenen Gartens. Ebenso ist der im Kompost enthaltene Humus für die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit notwendig. Somit kann durch die Anwendung des entstandenen Kompost Torf und Düngemittel gespart werden. Zusätzlich nehmen Abfälle, die eigentlich hätten wiederverwertet werden können, einen nicht zu verachtenden Teil des Platzes einer Mülldeponie ein.

In den Kompost gehören alle leicht verrottbaren Küchen- bzw. Gartenabfälle:



Gemüseabfälle, Obstreste, Tee, Kaffeesatz und -filter, Gehölzschnitt, Stroh, Schnittblumen, Topfpflanzen, Haare, Federn, Eierkartons, Küchenpapier, Holzwohle, Holzhäcksel, Sägemehl von unbehandeltem Holz, Zitruschalen und Laub (verrotten relativ langsam), Grasschnitt.

Nicht in den Kompost gehören hingegen gekochte Essensreste, Fleisch, Fisch, Fette, Knochen, Unkraut und kranke Pflanzen, Glas, Metalle, Kunststoffe, Leder, Gummi, Textilien, Zigaretenschachteln, Staubsaugerbeutelinhalt, Holz- und Kohlenasche, Grillkohlen, Rückstände aus Sickergruben, Kleintierstreu. Hierdurch können z.B. Krankheiten entstehen / sich vermehren oder Ratten angelockt werden.

Bei der Anlegung eines Kompostes gilt: Je Vielfältiger die Mischung der Ausgangsmaterialien, um so schneller der Verrottungsvorgang. Dieser kann wiederum mit Zusätzen, wie Kalk und Gesteinsmehl beschleunigt werden, was in der Regel aber nicht nötig ist. Ein regelmäßiges Lockern bzw. Umsetzen – ca. alle drei Monate ist nur erforderlich, wenn es zu Schimmelbildung (meist Kompost zu trocken), oder fauligem Geruch (Kompost zu nass) kommen kann.

Tipp: Küchenabfälle mit getrockneten Gartenabfällen abdecken um Fruchtfliegen und Ungeziefer nicht anzulocken.

Nach 3 – 4 Monaten wird der Kompost als „Frischer Kompost“ bezeichnet und kann als Mulch ausgebracht werden. Nach ca. ein bis zwei Jahren kann er als „Reifer Kompost“ zum Düngen auch für empfindlichere Pflanzen genommen werden. Dabei sollte er nur leicht in die Erde eingearbeitet werden.

Zu guter Letzt ist es empfehlenswert nicht mehr als 2,5 Liter Kompost / m² jährlich zu verwenden um einer zu starken Nährstoffanreicherung vorzubeugen. Es sollte dann auch kein zusätzlicher Dünger zum Kompost verwendet werden.



Gut Grün

Euer Fachberater