

Seminar der Landwirtschaftskammer

Kleingartenfachberater informierten sich zum Pflanzenschutz

Auf Anregung von Thomas Kleinworth, Fachberater des Landesverbandes der Gartenfreunde Schleswig-Holstein e. V., trafen sich die Kleingartenfachberater der Gartenfreunde im Juli zum zweiten Mal in Ellerhoop, um sich beim Pflanzenschutzdienst der Landwirtschaftskammer über Aktuelles im Pflanzenschutz zu informieren und einige Krankheiten und Schädlinge genauer zu beleuchten.



Hausgarten

Bei Temperaturen weit über 30 °C zogen die Fachberater aus acht Kreisen und kreisfreien Städten die Fortbildung im Gartenbauzentrum Eller-

hoop, referierte über rechtliche Themen zur Zulassung und Anwendung von Pflanzenschutzmitteln für den Haus- und Kleingarten sowie über Quarantäneschadorganismen, wie zum Beispiel den Citrusbockkäfer oder den Asiatischen Laubholzbockkäfer, mit potenzieller Bedeutung für diesen Bereich.

Elke Mester, Landwirtschaftskammer, berichtete in Wort und Bild über aktuelle Themen und Proben aus der Pflanzenschutzberatung für den Haus- und Kleingarten. Neben Insekten und Pilzen als Schadensursache waren in der ersten Hälfte dieses Jahres solche Proben überdurchschnittlich

vertreten, die durch den strengen Winter bedingt waren wie Typhula oder andere Pilzkrankheiten des Rasens, Schäden durch Wildverbiss und Mäuse. Im Frühjahr waren dann Proben mit Bakterien als Schadensursache überdurchschnittlich vertreten. Mehrere Proben von Apfel-, Pflaumen- und Kirschbäumen mit vertrockneten Triebspitzen trafen in der Pflanzenschutzberatung ein. Bei Äpfeln wurde häufig ein Feuerbrandbefall vermutet.

Als Verursacher für die Symptome konnte aber bisher in jedem Fall der Monilia-Pilz identifiziert werden. Dieser wurde durch die kühlen Temperaturen und die Feuchtigkeit während der Obstblüte in diesem Jahr gefördert.

Am Nachmittag ging es für die Seminarteilnehmer um den praktischen Pflanzenschutz. Hier galt es bei fast

30 Proben die Schadensursache zu bestimmen und Bekämpfungsmaßnahmen zu benennen. Neben dem reichen Erfahrungsschatz durch langjährige Tätigkeit als Fachberater sowie umfangreicher einschlägiger Literatur stand jedem Teilnehmer ein Binokular zur Verfügung, das Ein-

zelheiten von Pilzkrankheiten und Schädlingen zum Vorschein brachte, die mit bloßem Auge nicht erkennbar gewesen wären. Dies war nur dadurch möglich, dass das Agrarlabor der gärtnerischen Berufsschule im Gartenbauzentrum genutzt werden konnte.

Zum Ende des Seminars konnten alle Beteiligten ein positives Fazit ziehen. Vor allem der Gedanken- und Informationsaustausch der interessierten Teilnehmer war für jeden eine Bereicherung. Fortsetzung folgt!

Claudia Willmer
Landwirtschaftskammer

Thomas Kleinworth
Landesverband
Schleswig-Holstein
der Gartenfreunde e. V.



Bei genauer Betrachtung unter dem Binokular konnte mancher Schädling überführt werden. Foto: Arnold Jessen

hoop der aktiven Arbeit im Kleingarten vor.

Auf dem Programm standen vormittags Theorie und nachmittags Praxis. Claudia Willmer, Landwirt-

schaftsberatung für den Haus- und Kleingarten. Neben Insekten und Pilzen als Schadensursache waren in der ersten Hälfte dieses Jahres solche Proben überdurchschnittlich



Ein häufiges Schadbild an Kern- und Steinobst in diesem Frühjahr war der Pilz Monilia. Foto: Elke Mester

Genügend Blattwerk ist für die Entwicklung wichtig

Tomaten nicht köpfen

Tomatenpflanzen soll man nach dem vierten Fruchtansatz nicht köpfen, denn das ist schon fast barbarisch. Pflanzen entwickeln sich umso besser, je gesünder und vollständiger das Laubwerk ist, je mehr Kohlehydrate und Eiweiß ihre Blätter bilden. Darum ist es verkehrt, Tomatenpflanzen zu köpfen, weil unter anderem im Verhältnis zu den vielen Früchten zu wenige Blätter die Früchte nicht optimal ernähren können. Die Früchte entwickeln sich schlecht, bleiben klein, schmecken nicht recht. Man bremst das kräftige Wachstum von Tomaten nur mit normalem Ausgeizen, beschränkt außerdem auf vier, höchstens fünf Fruchtansätze. Mehr Fruchtansätze

ze reifen im hiesigen Klima ohnehin nicht aus. Die Pflanzen kommen dadurch nicht so aus dem Konzept, wie es durch das Köpfen geschieht. Viele Blätter sorgen dafür, dass alle Früchte zu erster Qualität heranreifen. Um die Reife der Früchte weiter zu sichern, soll man außerdem ab Mitte August nicht mehr gießen und auf keinen Fall düngen. Tomatenpflanzen schießen nun mal gern ins Kraut, und es wäre schlecht, diese Neigung jetzt unzeitgemäß zu unterstützen. Lassen Sie die Früchte an den Pflanzen ganz ausreifen, denn erst dann haben sie ihr volles Aroma und schmecken besser als gekaufte, die halbreif geerntet wurden.

Ilse Jaehner

Salaternte aus dem Balkonkasten

Grünzeug braucht viel Platz

Jeden Tag frischer Salat, und zwar aus der eigenen Balkongärtnerei, das wäre doch mal ein Programm für die Sommersaison! Man versuche jedoch nicht, Kopfsalat im Balkonkasten zu ziehen. Das gelingt meist mehr schlecht als recht, und es dauert zu lange bis zur Ernte der Köpfe. Außerdem muss man dann alle Köpfe ziemlich zu gleicher Zeit essen. Die Kultur von Pflücksalat ist einfacher, und man verfügt längere Zeit über jeweils kleinere, passgerechte Portionen. Voraussetzung für gutes Gelingen sind geeignetes, nahrhaftes Substrat, etwa wie für Balkonblumen, und sonniger Platz. Eine Saatreihe

je Kasten reicht. Ein paar Körnchen Dill nebenbei sorgen dafür, dass gleich etwas zum Würzen zur Hand ist. Bald nach dem Keimen der Samen vereinzelt man auf 25 bis 30 cm in der Reihe. Nur Exemplare, die genügend Raum haben, entwickeln sich gut.

Die gekrausten, knackigen Blätter gängiger Pflücksalatsorten bilden umfangreiche Rosetten, deren unterste man jeweils erntet. Aus dem Herz der Pflanze wachsen immer neue Blätter nach, sodass sich die Ernte über lange Zeit hinzieht, vor allem wenn immer ausreichend gewässert, und hin und wieder flüssig nachgedüngt wird. Ilse Jaehner

Eine würzige Gartenzier

Oregano schmeckt nicht nur auf Pizza

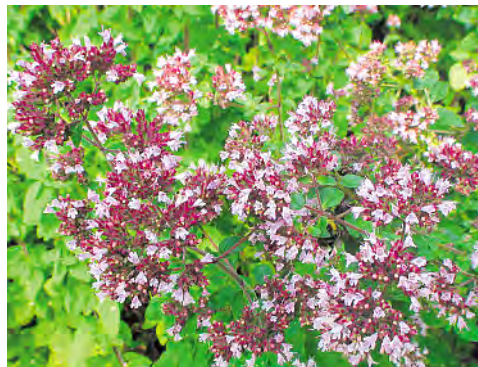
Im Gegensatz zu vielen anderen Kräutern, die vor der Blüte geerntet werden, entfaltet der Oregano jetzt seine ganze Intensität während der Blüte. Bei sonnigem Wetter wird das gesamte Kraut handhoch über dem Boden abgeschnitten, gebündelt und an einem schattigen, trockenen Platz aufgehängt. Lassen sich die Zweige knackend durchbrechen, ist der Trocknungsprozess beendet. Die Blätter werden von den Ästen abgestreift und in fest abgeschlossenen dunklen Gefäßen aufbewahrt.

Oregano gehört zu den Gewürzkräutern, die auch getrocknet ihr Aroma behalten. Er schmeckt leicht nach Pfeffer und liegt in der Geschmacksrichtung zwischen Thymian und dem einjährigen Majoran.

Oregano, auch Staudenmajoran genannt, gehört zu den beliebtesten Kräutern der südeuropäischen Küche und ist bei uns hauptsächlich als Pizzagewürz bekannt.

In der Küche findet Oregano weiterhin Verwendung zu vielen fetthaltigen

Fleisch- und Fischspeisen und wird mitgekocht. Aber auch Salaten und Gemüse gibt er – in geringen Mengen verwendet – sein charakteristisches Aroma.



Oregano entwickelt zur Blüte sein bestes Aroma. An sonnigen Tagen schneidet man das Kraut eine Handbreit über dem Boden ab, bündelt es und hängt es kopfüber zum Trocknen auf.

anregend, krampflösend und desinfizierend. Darüber hinaus zeigt er auch eine gute Wirkung bei starkem Husten: Er löst den festsitzenden Schleim. Ebenso hat er vom Altertum bis heute zahlreiche andere Verwendungen gefunden: Die Griechen brauten daraus einen Liebestrank, die Römer verwendeten ihn zum Vertreiben von Ameisen, und im Mittelalter galt er als Schutzmittel vor Hexen in der Walpurgisnacht.

Wie fast alle Kräuter zu schwer verdaulichen Speisen wird der Oregano in der Heilkunde für den Magen-Darm-Bereich eingesetzt. Er wirkt verdauungs-

breitet. Wie der Name Staudenmajoran schon sagt, ist er eine ausdauernde Pflanze. Die Blätter sind mit vielen Öldrüsen bedeckt, die den Hauptinhalts-

stoff, ein ätherisches Öl, enthalten. Von Juli bis September blüht die Pflanze mit rosa bis weißen Scheinähren.

Oregano kann im Garten ausgesät werden; einfacher ist es jedoch, sich Jungpflanzen zu besorgen, die, getopft, auch jetzt im Sommer in den Garten gepflanzt werden können. Entsprechend den Bedingungen in seiner Heimat benötigt dieses Kraut einen vollsonnigen Standort auf mäßig trockenem, kalkreichem Boden. Gerade wegen seiner Blütenpracht lässt sich der Staudenmajoran ebenso wie Thymian, Rosmarin und Salbei auch gut in den Steingarten integrieren. Steine reflektieren und speichern Wärme und geben so ein gutes Mikroklima.

Die Pflanzen werden im Abstand von 20 x 20 cm gesetzt; sehr gut eignen sie sich auch als Einrahmung. Das Kraut wird etwa 40 bis 50 cm hoch. Zwei bis drei Pflanzen reichen für einen Haushalt aus. Da Oregano sich ausbreitet, kann der Wurzelstock im Herbst mehrmals geteilt werden. Im Winter friert Oregano oberirdisch ab und wird zum Schutz mit etwas Reisig abgedeckt.

Peter Busch

Weißer Fliegen

Sie fliegen auf Gemüse – und auf Gelbfallen

Gerade während der Sommermonate machen sich im Garten häufig die Wärme liebenden Weißen Fliegen breit. Diese Tiere, auch Mottenschildläuse genannt, saugen als Larven und Vollinsekten besonders gerne an den Blättern von Gurken, Tomaten, Paprika, aber auch an anderen Gemüsepflanzen und Sommerblumen und schädigen die Pflanzen dadurch erheblich.

Die erwachsenen Tiere gebären je nach Art entweder durch Jungfernzeugung lebendige junge Läuse oder legen, wie in den meisten Fällen, ihre Eier auf der Blattunterseite junger Blätter ab. Der Entwicklungszeitraum vom Ei über vier Larvenstadien zum Vollinsekt hängt stark von der vorherrschenden Temperatur ab. Ist es im Freiland nur zirka 15 °C warm, dauert die Entwicklung über zehn Wochen; unter Glas und Folie mit Temperaturen von etwas über 20 °C verkürzt sich das Wachstum auf vier Wochen. Die erwachsenen Tiere, die zirka 2 mm groß sind, erkennt man gut mit bloßem Auge an ihren weißen

Flügeln, die mit einer dünnen mehlig-wachsschicht bedeckt sind.

Da jedes flugfähige Tier nach dem Schlüpfen innerhalb von drei bis vier Wochen auf der Unterseite junger Blätter 200 Eier ablegt, kann man sich leicht vorstellen, dass es bei günstigen Bedingungen schnell zu einer Massenentwicklung kommt.

Zum Schaden durch die Saugtätigkeit an den Pflanzenzellen gesellt sich schnell ein zweites Problem: Wie alle Blattläuse scheiden auch die Mottenschildläuse ein zuckriges Sekret, den Honigtau, aus, der sich auf den darunterliegenden Blättern auf den Blattoberseiten ablagert und rasch von Rußtaupilzen besiedelt wird. Dieser schwarze Belag nimmt den Blättern das Licht, sodass sie absterben.

Bei den zu erwartenden Schäden ist es sinnvoll, die Ausbreitung der Weißen Fliege von Anfang an zu stoppen. Ein Befall ist am besten zu erkennen, wenn man auf die Blattunterseiten achtet oder kurz an den Pflanzen leicht rüttelt; die Alttiere fliegen sofort auf.

Im Freiland genügt es meist schon, die erwachsenen Tiere zu zerdrücken

beziehungsweise mit einem Wasserstrahl abzuwaschen.

Bei der schnelleren Vermehrung im Gewächshaus oder unter Folie reicht dies aber kaum aus. Hier kann man die Vorliebe der Weißen Fliege für die



Die Weißen Fliegen wie auch andere fliegende Blattläuse werden von Gelbtafeln angelockt und kleben fest.

Foto: Peter Busch

Farbe Gelb ausnutzen und optische Fallen stellen. Pappn, am besten mit fluoreszierendem Gelb, werden mit Leim mit anhaltender Klebewirkung bestrichen. Diese Gelbtafeln, die es auch im Handel gibt, werden zwischen die betroffenen Pflanzen gehängt. Innerhalb kürzester Zeit kann man Hunderte von angelockten Läusen festgeklebt beobachten. Dadurch wird der Entwicklungszyklus meist so empfindlich gestört, dass der Schaden in vertretbaren Grenzen bleibt.

Gegen Weiße Fliegen lassen sich auch gezielt Nützlinge, in diesem Fall Schlupfwespen, einsetzen, die ihre Eier in die Larven der Mottenschildlaus legen, die dadurch absterben. Die abgestorbenen parasitierten Larven kann man gut daran erkennen, dass sie sich schwarz verfärben. Die nach drei Wochen schlüpfende neue Generation der Schlupfwespen legt ihre Eier sofort in neuen Larven der Weißen Fliege ab. Da der Entwicklungszyklus der Schlupfwespen ungefähr dieselbe Länge hat wie der der Weißen Fliege, schaffen es die Nützlinge, den Schaden zu regulieren.

Peter Busch

Hummeln sind die Heinzelmännchen des Gartens

Fleißige Helfer fliegen auch bei schlechtem Wetter

Mit tiefem Brummen fliegen sie gemächlich durch den Garten auf der Suche nach Futter. Angst braucht man trotz der beachtlichen Geräusche vor den Tieren aber nicht zu haben; sie sind vollkommen harmlos und stechen nicht.

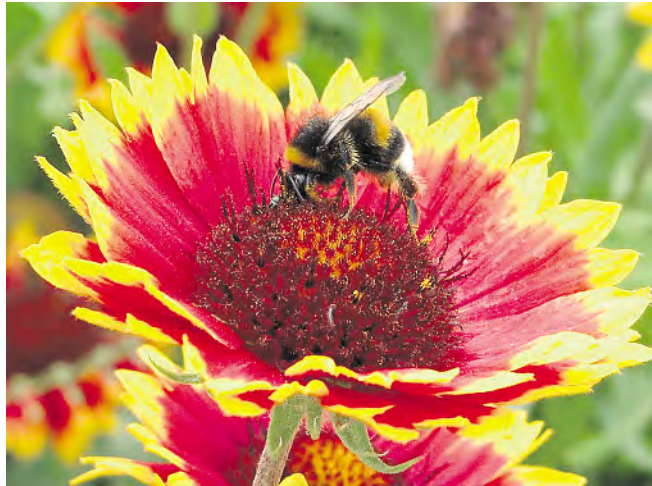
Die Wichtigkeit von Bienen zur Bestäubung von Obst- und Gemüsesorten ist landläufig anerkannt. Weniger bekannt ist allerdings die Tatsache, dass Bienen vorwiegend bei schönem Wetter fliegen; bei regnerischer Witterung bleiben sie im Stock. Genau dann aber, bei ungünstigerem oder kaltem Wetter, im zeitigen Frühjahr und im Herbst, fliegen die Hummeln durchaus und befruchten die Blüten.

Neben den beliebten Erdhummeln, die in fast jedem Garten anzutreffen sind, gibt es noch etliche andere Arten, wobei die Hälfte, wie Deich-, Moos-, Obst- und Samthummeln, bereits vom Aussterben bedroht und in die Rote Liste der gefährdeten Tiere und Pflanzen in der Bundesrepublik Deutschland aufgenommen worden ist.

Schuld daran ist häufig das Abmähen von Böschungen, Gräben, Weg-, Wiesen- und Feldrändern oder der Einsatz von Unkrautvernichtungsmitteln auf diesen Flächen. Die Hummeln werden dadurch ihrer wichtigen

Trachtpflanzen und damit ihrer Existenz beraubt. Auch gründlich aufgeräumte Gärten mit monotoner Bepflanzung können den Tieren kein Zuhause bieten, und ein Verzicht auf In-

tenformen, die sich im Laufe der erdgeschichtlichen Entwicklung herausgebildet haben. Bienen können zum Beispiel nicht über die Staubgefäße an den Nektar des Eisenhutes gelangen und somit die Blüte



Viele Blüten im Garten, wie die Kokardenblume, geben Hummeln reichlich Nektar und Pollen.
Foto: Peter Busch

sektizide im Garten sollte heutzutage nicht nur für den Erhalt der Hummeln selbstverständlich sein.

Eine unentbehrliche Rolle spielen Hummeln bei den spezialisierten Blü-

ten nicht befruchten – im Gegensatz zu Hummeln. So deckt sich das Verbreitungsgebiet des Eisenhutes in Nordamerika, Europa und Asien randscharf mit dem Vorkommen dieser Insekten.

Wie die Honigbienen entwickeln Hummeln Staaten, allerdings von nur zirka 500 Einzeltieren. Ähnlich wie bei den Hornissen und Wespen überwintern nur die begatteten jungen Königinnen. Im Frühjahr suchen sie sich einen Nistplatz, wobei die im Garten vorkommenden Hummelarten vor allen Dingen unter der Erde nisten.

Mit im Fachhandel erhältlichen Hummelkästen lassen sich diese Tiere fördern. Nimmt eine Königin ein Nest an, oft alte Mäuselöcher, verarbeitet sie als Erstes eine Tracht Pollen und Nektar und legt darauf einige Eier ab, aus denen sich die ersten Arbeiterinnen entwickeln. Die Königin konzentriert sich danach ganz auf das Eierlegen; die Versorgung der Larven wird von den Arbeiterinnen übernommen.

Zum Herbst entstehen voll ausgebildete Männchen und Weibchen im Hummelvolk. Sie paaren sich, die Königinnen nehmen noch einmal Nahrung auf und suchen sich dann einen Überwinterungsort. Locker aufgeschüttete Laub- und Reisighaufen im Garten geben Hummeln einen guten Winterschutz.

Im Garten sollte jetzt im Sommer darauf geachtet werden, dass Hummelnester nicht aus Unkenntnis zugehört werden.
Peter Busch

Passend für den Ziergarten

Kräutersalbei schmückt, schmeckt und heilt

Salbei ist ein schönes, zugleich in mehrfacher Hinsicht nützliches Gewächs. Der 50 bis 60 cm hohe Halbstrauch mit im unteren Bereich verholzenden Trieben heißt botanisch *Salvia officinalis*. Hübsch sind die vor allem im Jugendstadium silbrig behaarten Blätter, die damit signalisieren, dass Salbei Sonne und Wärme schätzt.

Hübsch sind ferner die in Scheinähren stehenden, mehr oder weniger intensiv bläulich gefärbten Blüten, auch zur Freude von Hummeln und Bienen, denn sie enthalten reichlich Nektar. Bekanntlich dienen Salbeiblätter sowohl zum Würzen von Speisen als auch zum Heilen von allerlei körperlichen Misslichkeiten. Frisch gepflückte Blätter machen Salate und Kräuterbutter noch pikanter. Frisch oder getrocknet gibt man sie sparsam zu Hammel, Geflügel, Wild

und Fisch, denn ihr Geschmack ist recht intensiv. Außerdem hilft Salbei bei Beschwerden im Rachenraum sowie im Wirkungsbereich von Galle und Niere. Neuerdings dient Salbei außerdem zur vorbeugenden Bekämpfung von etlichen Pflanzenkrankheiten wie Krautfäule, Grauschimmelbefall und Ähnlichen, die von Pilzen hervorgerufen werden. Damit Salbei gut wächst und viele Blätter bildet, pflanzt man ihn an einen warmen, sonnigen, windgeschützten Platz. Zur Gewinnung der Substanz wird zweimal geschnitten, vor der Blüte etwa Anfang Juni und noch einmal Ende August. An diese Termine hält man sich auch im Garten. Die Blätter müssen schnell und schonend trocknen, damit sie nicht schwarz werden. Ihre wichtigsten Inhaltsstoffe sind ein ätherisches Öl, zusammengesetzt aus Thujon, Cineol, Campher, Borneol und Bornylacetat.

Im Ziergarten pflanzt man ihn zu Steinbrech, Sedum, Ziest, Sonnenröschen, niedrigen Disteln, Nachtkerzen, kleinen Gräsern. Empfehlenswert mit intensiv blauen Blüten und deutlich größeren, silbrigen Blättern sind die in Hannover-Herrenhausen entstandene Sorte ‚Berggarten‘ und die gedungen wachsende ‚Würzburg‘, ebenfalls mit blauen Blüten. Hinzu kommen Sorten mit buntem Laub: ‚Purpurascens‘ bildet lila Blüten und violett-purpurne Blätter, ‚Tricolor‘ graugrün-gelblich-purpurfarbene Blätter und lila Blüten, ‚Variegata‘ gelbgrün gescheckte Blätter. Die buntblättrigen Salbeisorten sind etwas empfindlicher als normalblättrige, unter leichtem Schutz aus Fichtenzweigen jedoch genügend hart. Salbei wird im Herbst nicht zurückgeschnitten, eventuell jedoch Triebe älterer Pflanzen kurz vor Austrieb.

Ilse Jaehner



Salbei blüht rosa- bis lilafarben. Seine graugrünen Blätter zieren, würzen und heilen.
Foto: Ilse Jaehner

Arbeitshinweise für den Gemüsegarten

Die Erntezeit geht weiter

Frühkartoffeln, Erbsen und Dicke Bohnen sind zum größten Teil geerntet, ebenso die mittelfrühen Kohlrarten. Die Haupternte von Tomaten, Stangenbohnen und Gurken beginnt. Mehrmaliges Durchpflücken erhöht die Fruchtqualität und den Gesamtertrag, weil die noch nicht voll ausgewachsenen Früchte noch nachreifen und an Gewicht zunehmen können. Trotz der Arbeitshäufung sollte die Sorgfalt bei allen Erntearbeiten nicht außer Acht gelassen werden. Durch



Jetzt beginnen die Tomaten reif zu werden. Am besten ist es, die Pflanzen mehrmals durchzupflücken. Dadurch kann man vermeiden, dass es zu Verlusten durch Schnecken sowie durch Abfallen reifer Früchte kommt.

unsachgemäßes Ernten sowie Nachlässigkeit bei Transport und Lagerung wird am Erntegut häufig erheblicher Schaden angerichtet.

Buschbohnen bringen jetzt kaum noch eine gute Hülsenqualität. Darum sollte man die Bohnen ausreifen lassen, um die Kerne dann als Trockenbohnen zu verwerten. Auf keinen Fall dürfen sie als Saatgut genommen werden, weil dies eine negative Auslese bedeuten würde.

Schalotten und Speisewiebeln lässt man nach dem Ausnehmen bei trockenem Wetter noch einige Tage auf dem Beet nachtrocknen. In dieser Zeit verhärtet die äußere Schale und gibt dem Zwiebelfleisch einen besseren Schutz gegenüber mechanischer Belastung. Bei anhaltender feuchter Witterung sollte das Nachtrocknen unter Dach bei bewegter Luft geschehen. Nur trockene Zwiebeln und Schalotten lassen sich längere Zeit lagern.

Haben sich die Endivien kräftig entwickelt, kann man sie bei trockenem Wetter zusammenbinden. Nach zwei bis drei Wochen ist das Innere der Köpfe gebleicht. Zum Bleichen können die trockenen Endivien auch zirka zehn Tage vor der Ernte mit einer dunklen Folie abgedeckt werden. Zu beachten ist, dass zu langes Bleichen einen Ausfall durch Mäuse und Fäulnis erhöht.

Frei gewordene Beete werden flach gelockert und erhalten vor einer neuen Einsaat oder Bepflanzung eine Ergänzungsdüngung mit reifem Kompost oder Gartendünger (zirka 40 g/m²). Anfang des Monats können frühe Sorten von Salat und Kohlrabi gepflanzt werden. Auch die Pflanzung von Grünkohl und Winterendivien lässt sich noch bis Mitte August durchführen. Spätere Pflanzungen sind nur in klimatisch günstigen Lagen erfolgreich. Gegen Ende August können bereits Aussaaten von Schwarzwurzeln, Frühlingszwiebeln und Winterspinat für die nächstjährige Ernte vorgenommen werden. Die Aussaat von Herbstspinat sollte nicht neben oder in der Nähe von Rüben, Roter Bete und Gurken erfolgen, um die Übertragung einer Viruskrankheit zu vermeiden, die zu einer starken Vergilbung der Spinatblätter führt. In Frühbeetkästen oder unter Folientunneln können noch vorkultivierte Buschbohnen, Kopfsalat und Endivien gepflanzt werden. Auch eine Aussaat von Petersilie in Frühbeeten ist jetzt noch möglich.

Eine Bodenlockerung ist bei noch wachsendem Gemüse eine wichtige Pflegemaßnahme. Nach der Lockerung kann die Luft wieder ungehindert in den Boden eindringen und die Bodenbakterien bei ihrer wichtigen Arbeit unterstützen. Bei diesen und allen anderen Pflegearbeiten ist dar-



Spinat braucht zum Auflaufen einen kühlen, feuchten Boden. Das ist durch wiederholtes Gießen zu gewährleisten. Spinat sollte nicht neben Roter Bete und Gurken ausgesät werden.

auf zu achten, dass die Blätter der Gemüsepflanzen weder beschädigt noch abgerissen werden. Gesunde, aktive Blätter sind für jede Pflanze lebensnotwendig.



Reife Zwiebeln werden hochgenommen und bleiben zum Trocknen einige Tage auf dem Beet liegen.

Spät reifendes Gemüse nimmt jetzt am stärksten an Gewicht zu. Damit die Pflanzen ungestört wachsen können, ist eine kleine Gabe (zirka 25 g/m²) Azet-Tomatendünger (nicht nur für Tomaten geeignet) gleichmäßig auszustreuen und flach einzuarbeiten. Bei allen Kohlgewächsen ist auf die Raupen des Kohlweißlings, der Kohlschabe und der Kohleule zu achten. Weil diese gut zu erkennen sind, lassen sie sich leicht absammeln. Wer diese Tiere ekelhaft findet und sie deshalb nicht anfassen mag, kann die Raupen mit dem biologisch wirkenden Raupenfrei (keine Wartezeit, schon Bienen und andere Nützlinge) bekämpfen. Gebrauchsanweisung beachten!

Abgeerntete Beete, bei denen für dieses Jahr keine Nachkultur vorgesehen ist, sollten mit Gründüngungspflanzen eingesät werden. Je zeitiger ihre Saat erfolgt, umso schneller wird der Boden beschattet. Für die Gründüngungssaat gilt die Regel: „Ein Tag im Juli ist mehr wert als eine Woche im August, und eine Woche im August ist mehr wert als der ganze September.“ Die Gründüngungspflanzen lockern den Boden, reichern ihn mit Humus an, binden Nährstoffe und verhindern damit, dass diese in tiefere Bodenschichten eingewaschen werden.

Fotos: Günther Huber

Günther Huber

Der Nutzgarten im August

Schwelgen in Gemüse und Obst

Gemüse aus dem eigenen Garten – das schmeckt! Im August gibt es reichlich Tomaten, Gurken, Bohnen, Zucchini, erste kleine Kürbisse, außerdem Kohlrabi, Brokkoli, Blumenkohl, Zuckerschoten und Zuckermais, Möhren, Radieschen, Rettich, Mangold, viele Salate und Küchenkräuter.

Wichtige Termine für Saat oder Pflanzung sind einzuhalten. Platz gibt es nach Kartoffeln, Erbsen, Kohlrabi oder Salat. Dran sind jetzt Feldsalat, für die Herbsterte Chinakohl, entweder direkt aufs Beet oder zur Vorkultur in Töpfen. Es ist noch Gelegenheit für Folgesaat von Schnittsalat, Stielmus, Mairüben, Rettich, Radieschen, Petersilie und Sauerampfer für die Herbst- und Frühjahrsernte, von Überwinterungszwiebeln vom 15. bis 20. August, dies an etwas geschütztem Platz in humosen, warmen Boden. Man bemüht sich darum, alle Kulturen bestens zu pflegen mit Lockern der Erde, damit Wasser im Boden bleibt und kein Unkraut aufkommt. Wo möglich wird gemulcht, ebenfalls unter dem Gesichtspunkt der Wasserersparnis.

Im Obstgarten kommt die Kernobsternte richtig in Gang. Von nun an vergeht zwischen Pflückreife und Essreife eine bestimmte Zeit, in erster Linie abhängig von der Sorte. Sind es erst ein oder zwei Wochen zwischen Pflücken und Verzehr, vergehen zuletzt zwischen den beiden Terminen Monate. Da muss man also die sorteneigentümlichen Eigenschaften in dieser Hinsicht kennen und außerdem die Witterung berücksichtigen. Auf jeden Fall kommen bei Sommerwärme gepflückte Früchte nicht sofort in den Lagerraum, sondern müssen erst ein paar Tage an kühlem Platz abschwitzen. Geerntet werden ferner Sauerkirschen, Pfirsiche, Pflaumen, Mirabellen, Renekloden, späte Johannisbeeren, Blaubeeren, Him- und Brombeeren. Es empfiehlt sich, Johannis- und Stachelbeersträucher sofort nach der Ernte auszulichten, abgetragene Ruten von sommertragenden Himbeeren bis zur Erde wegzuschneiden, die jungen Ruten für die nächste Ernte ans Spalier zu binden, eventuell auszulichten. Geize in den Blattachseln junger Ranken von Brombeeren werden auf ein Blatt zurückgeschnitten, Geize am Weinspalier ebenfalls, Triebe über Fruchtansätzen auf zwei bis drei Blatt gekürzt. Man sollte Erdbeeren unbedingt Anfang August pflanzen, weil bei späterer Pflanzung der Ertrag im nächsten Jahr entsprechend niedriger ausfällt.

Ilse Jaehner