

Gartenarbeiten im Oktober

Der Herbst hat viele schöne Seiten und kleidet Gartenpflanzen nicht nur in stimmungsvolle Farben durch ihr verfärbtes Laub, sondern bietet auch zahlreiche Früchte. Der Gemüsegarten bietet so vieles, dass man es die Zeit des Genießens und der Freude nennen kann.

Gemüse

Oktober ist die Zeit der Einlagerung. Die Haupternte machen sicher die Kohlgemüse aus. Blattsalate wie Zuckerhut, Chinakohl und Endivien kann man in einem Glashaus oder Frühbeet mit den Wurzeln einschlagen. Im Herbst wird Salat so lange wie möglich am Beet belassen und vorsorglich gegen Frost mit wasserdurchlässigem Flies abgedeckt. Dadurch kann die Erdwärme länger gehalten werden. Für die Einlagerung sollten diese Salate möglichst gut abgetrocknet sein, damit die Blätter nicht zu faulen beginnen. Beim Ausgraben geht man sehr vorsichtig um und entfernt die äußeren, gebrochenen oder verletzten Blätter. Auf dem vorgesehenen Platz macht man dazu einen Graben, stellt die Pflanzen hinein und macht mit Erde die Wurzeln zu. Man kann auch mehrere Salatreihen einschlagen, doch ist besonders darauf zu achten, dass keine Erde zwischen die Blätter kommt. Das würde Fäulnis bedeuten. Gegen strengen Frost ist mit Folie zu schützen. So kann man lange den wertvollen Salat ernten. Häufig treten Schnecken auf, die vor dem Einschlagen zu entfernen und zu vernichten sind. Man sollte auch zwischen die Pflanzen noch Schneckenfallen mit einem Spezialkorn mit Lockwirkung aufstellen. Die Salate werden nicht angegossen um Fäulnis zu vermeiden. Gut ist ein leicht feuchter, aber kein nasser Zustand der Erde. Bei Plusgraden Fenster öffnen!

Brokkoli liefern nach der Haupternte noch Nebenrosen und Karfiol wächst auch noch. Lagerkraut und Kohl werden erst gegen Monatsende geerntet und wenn das Wetter mild bleibt, lässt man es so lange wie möglich am Beet, denn es reift gut aus und die Lagerzeit wird auch dadurch verkürzt. Die Ernte sollte

immer bei trockenem Wetter erfolgen, da es ansonsten schnell zu faulen beginnt. An Kohlgemüse ernten wir: Weiß- und Rotkraut, Kohl und Chinakohl, Zuckerhut, Kohlrabi, Karfiol und Brokkoli. Weiß und Rotkraut sowie Kohl werden in leicht feuchten Sand mit den Wurzeln eingeschlagen oder auf desinfizierten Stellagen gelagert. Für Kohlrabi, Karfiol, Brokkoli und Fisolen ist Tiefgefrieren die beste Lösung. Dazu wird das Gemüse je nach Sorte in Würfel, Streifen oder Rosen, so wie man es nachher verwenden möchte, geschnitten, blanchiert und schockgefroren. Wird bei minus 18 Grad eingefroren, bilden sich Eiskristalle und beim Kochen ist dann das Gemüse, besonders Fisolen, wässrig und nicht mehr so hochwertig. Ideal zum Einfrieren dieser Gemüse sind Temperaturen von ca. minus 24 Grad C.

Grünkohl wird erst nach einem Frost geerntet, damit die in den gekrausten Blättern eingelagerte Stärke in Zucker umgewandelt wird. Nur dadurch erhält er seinen Wohlgeschmack. Sprosskohl und Winterporree wird noch einmal gegen Frost angehäufelt. Beim Winterporree wird dadurch der weiße, wertvolle Schaft noch länger. Wurde die Spitze beim Sprosskohl abgeschnitten, damit sich die Rosen besser ausbilden, ist dieser leider nicht mehr winterhart und muss rechtzeitig geerntet werden.

Wurzelgemüse, ausgenommen Rote Rüben, sollte man so lange wie möglich am Beet belassen, da sie meist noch lange an Größe zulegen. Rote Rüben verlieren, wenn sie zu groß werden, viel vom guten Geschmack. Bei den Roten Rüben müssen die Blätter abgedreht werden, denn beim Abschneiden bluten sie und verlieren viel von den wertvollen Stoffen und auch vom guten Geschmack.

Knollensellerie sollte ebenfalls so lange wie möglich am Beet bleiben, doch auf keinen Fall einem Frost ausgesetzt werden. Zum Einlagern sind die kleinen Wurzeln abzuschneiden und nur die kleinsten Herzblätter bleiben an der Knolle. Die übrigen Blätter kann man für Suppe trocknen oder einfrieren.

Die Ernte von Wurzelgemüse erfolgt ganz vorsichtig. Man sticht zuerst vor den Pflanzen die Erde weg und drückt die Wurzeln mit der Grabgabel ganz vorsichtig nach vorne.

Dadurch wird das Wurzelgemüse nicht beschädigt.

Für wenig Wurzelgemüse ist eine Erdlagerung in Plastikkübeln mit Löchern im Boden die günstigste Lösung. Der Kübel wird bis zum Rand in die Erde versenkt. Das ganze Wurzelgemüse muss unbeschädigt zur Lagerung in den Kübel kommen. Der Zwischenraum im Kübel wird mit leicht feuchtem Sand ausgefüllt. Der Kübel wird mit Brettern abgedeckt und gegen Frost geschützt. Hat man sehr viel vom Wurzelgemüse, käme ebenfalls eine Erdlagerung in Frage. Dazu wird der Boden ca. 40cm tief je nach Größe des vorhandenen Gemüses ausgehoben. Besteht Wühlmausgefahr, wird die Grube rundum dicht mit Fichtenreisig ausgelegt und auch nach oben dicht verschlossen. Das Gemüse wird so eingeschlagen, dass man von allem, wenn auf einer Seite begonnen wird, das Gewünschte erreicht. Auch Kartoffeln eignen sich dazu bestens und keimen bis in das Frühjahr kaum an. Dann wird der Graben quer mit Brettern abgedeckt und gegen Frost entsprechend geschützt. Da die Erde oft sehr hart gefriert, ist es günstig, auf die Bretter Laub oder sonstiges Material, das nachgibt, aufzubringen, damit man auch bei sehr tiefen Temperaturen noch ernten kann.

Bei den Roten Rüben kann man auch gleich fertigen Salat in Weckgläsern zubereiten. In diesen ist er lange haltbar und verliert nichts vom guten Geschmack und von den wertvollen Inhaltsstoffen.

Von Petersilie sollte man einige Pflanzen für des Frühjahr stehen lassen, damit man im Frühjahr bald frisches Petersiliengrün ernten kann. Von den Pflanzen zur Lagerung werden alle Blätter abgeschnitten. Die schönen Blätter werden klein geschnitten und eingefroren. Ebenso das Grün von Schnittpetersilie, wodurch man den ganzen Winter genügend Petersiliengrün für die Küche hat.

Tomaten sollte man, wenn es sich nur um ein paar kalte Nächte handelt, mit mitwachsender Folie abdecken. Tomaten können bereits ab 5 Grad plus Schaden erleiden. Bei den noch grünen Tomaten, die keine Chance mehr haben rot zu werden, sollte man die Früchte nicht einzeln von den Trauben abpflücken, sondern sie an dem Traubengerüst ins Haus bringen

und bei 20 Grad C auflegen. Der Reifeprozess wird noch mehr gefördert, wenn man reife Äpfel zwischen die Tomaten legt und mit Papier abdeckt.

Wenn noch viele Gurken vor dem ersten Frost an den Pflanzen hängen, kann man von diesen in Weckgläsern mit Einlegeessig Senfgurken zubereiten. Diese sind sehr schmackhaft und im Winter eine Bereicherung zur Jause.

Topinambur sind nur kurz lagerfähig und daher kann man immer nur für ein paar Tage ernten und aufbewahren. Topinambur enthalten Inulin, das für Personen mit Zuckerproblemen sehr wertvoll ist. Vor der ersten Ernte schneidet man die Stängel ab, erntet für ein paar Tage und deckt den Boden gegen Frost so ab, dass man jederzeit wieder ernten kann.

Über das Umgraben des Gemüsegartens im Herbst scheiden sich die Geister. Ein lockerer Boden darf auf keinen Fall im Herbst umgestochen werden, da damit die Mikroorganismen getötet werden. Für einen verdichteten Boden ist es ein Vorteil.

Gewürzkräuter werden geerntet und an einem schattigen, luftigen Ort zum Trocknen aufgehängt. Man kann auch nur die Blätter ernten und diese auf einem Tuch trocknen. Die getrockneten Blätter werden in einem Glas aufbewahrt.

Obstgarten

Im Obstgarten ist es heuer bei der Ernte sehr verschieden. Gab es doch Mitte Mai noch in manchen Gegenden einen Kälteeinbruch, der dem Obst arg schadete. Vor allem hat auch die Befruchtung sehr gelitten, da durch Kälte und Regen keine Bienen flogen.

Nun ist Erntezeit und der richtige Erntezeitpunkt bestimmt die Lagerfähigkeit von Obst. Wird Obst zu früh geerntet, fehlt der gute, sorteneigene Geschmack. Wird zu spät geerntet, leidet die Lagerfähigkeit.

Die meisten Keller sind zur Obstlagerung zu warm. Die Temperatur sollte 10 Grad C nicht übersteigen und eine Luftfeuchtigkeit von 90% wäre ideal. Wenn man die Fenster in der

Nacht öffnet, kann die Temperatur dadurch etwas gesenkt werden. Durch das Aufstellen von Wasser kann die Luftfeuchtigkeit erhöht werden. Noch wirksamer ist das Befeuchten des Bodens, da durch die größere Fläche mehr verdunstet. Bevor das Obst in den Keller zur Lagerung kommt, sollte es mindestens eine Nacht in einem kühlen, trockenen Raum „abschwitzen“.

Wer keinen geeigneten Keller besitzt, kann mit Gefrierbeuteln die Haltbarkeit von Äpfeln verlängern. Geeignet sind Tiefkühlsäcke aus 0.05mm starker Folie, die zwei bis 5 Kilogramm Obst fassen. Die Äpfel müssen schon einige Tage im Lagerraum sein, damit sie nicht mehr „schwitzen“. Wenn die Äpfel ca. drei Wochen im luftdicht verschlossenen Beutel sind, werden mit einer Nadel oder Büroklammer zwei bis drei Löcher gestochen. Dadurch erreicht man einen geringen Gasaustausch. Ist der Lagerraum wärmer als 10 Grad C, sollten bis zu 10 Einstiche gemacht werden. Dadurch wird die Lagerfähigkeit jedoch verkürzt.

Man kann einen mit Äpfeln vollen Foliensack zuschweißen und in eine Kiste geben oder ganze Obststeigen voll mit Äpfeln in einen Foliensack einschweißen. Dabei ist aber ganz besonders auf einwandfreies Obst zu schauen. Eine einzige angefaulte Frucht verdirbt in kurzer Zeit den gesamten Inhalt. Da ein so großer Sack wahrscheinlich nicht so luftdicht abgeschlossen werden kann, entfällt das Einstechen von Löchern. Birnen eignen sich nicht gut für eine Folienlagerung.

Für den Verbrauch nimmt man das Obst einige Tage vorher aus dem Foliensack und lässt es nachreifen. Dadurch verschwindet auch ein eventuell vorhandener muffiger Geruch. Die gute Haltbarkeit beruht auf der Sättigung mit Wasserdampf im weitgehend luftdicht verschlossenem Folienbeutel, weil dadurch wenig Verdunstung erfolgt. Die Früchte bleiben daher frisch und knackig. Aber auch das bei der Reife entstehende Kohlendioxid wirkt sich günstig auf die Lagerung aus.

Sobald die Blätter abgefallen sind, beginnt die Pflanzung von Obstbäumen. Eine Herbstpflanzung ist wesentlich günstiger als eine Frühjahrespflanzung. Durch die wärmeren Temperaturen bilden sich noch genug neue

Wurzeln. Durch Regen und Schnee werden die Wurzeln besonders gut eingeschlämmt. Im Frühjahr gibt es nur noch zu kaufen, was im Herbst übrig blieb. Die Pflanzgrube sollte mindestens einen Meter Durchmesser haben. Wurzelnackte Bäume sollten vorher einige Stunden in einen Kübel mit Wasser gestellt werden und dann wird zuerst ein Baumpflock eingeschlagen, an dem der Baum mit einem Baumbinder und Achterschlinge befestigt wird. Stärkere Wurzeln sind anzuschneiden und beschädigte werden bis auf den gesunden Teil zurückgeschnitten. Die Wurzeln sind gut einzuschlämmen und die Veredelungsstelle sollte 10cm über dem Boden sein.

Sobald die ganzen Blätter von den Bäumen sind, müssen diese vom Boden entfernt und vernichtet werden, da sich darin Pilzsporen vom Schorf befinden. Diese fliegen ab März milliardenweise aus und infizieren die Bäume wieder. Fruchtmumien sind restlos zu entfernen, um Schädlinge und Krankheiten zu verhindern.

Ziergarten

Gräser schaffen vor allem jetzt, wo die Stauden und Sommerblumen abgeblüht sind, Blickpunkte im Garten. Das Lampenputzergras etwa hat bis in den Winter hinein zierende Fruchtstände, die erst im Frühjahr zurückgeschnitten werden sollten.

Für Hecken ist nun die beste Pflanzzeit, vor allem, wenn es sich um laubabwerfende wie Hainbuche oder Liguster handelt. Sie sind jetzt in der Baumschule frisch gerodet und als wurzelnackte Ware sehr preiswert erhältlich. Auch die feinen Haarwurzeln können sich noch gut entwickeln und starten im Frühjahr stark durch. Die Triebe gehören um ein Drittel eingekürzt und die Wurzeln sollten eingeschlämmt werden. Beschädigte Wurzeln werden bis zum gesunden Teil zurückgeschnitten. Die Erde sollte mit Reifekompost oder Hornspänen verbessert werden. Bei größeren Pflanzen ist unbedingt ein Graben auszuheben.

Für eine gute Standfestigkeit sollte man eine Schnur spannen und die Haupttriebe anbinden, damit sie nicht schief anwachsen.

Ende Oktober ist ein verbrauchtes Blumenbeet abzuräumen, wenn auch manchmal noch Blüten vorhanden sind. Die ersten Nachtfröste zerstören das Pflanzengewebe und die Blätter beginnen dann zu faulen. Die Stauden sind samt den Wurzeln zu entfernen, damit keine Krankheitsherde entstehen. Der Boden sollte über den Winter bedeckt sein, damit es keine Erosion des Bodens gibt. Laub sollte als Schutz im Ziergarten, ausgenommen am Rasen, liegen bleiben. Auf Beeten mit zweijährigen Sommerblumen die erst gesetzt wurden, sollte man mit Fichtenreisig abdecken. Das bietet im Winter einen Schutz und bis zum Frühjahr fallen die Nadeln ab, sodass bald wieder Licht zu den Pflanzen kommt.

Der Rasen sollte kurz in den Winter gehen, damit es durch die langen Halme zu keiner Schneefäule kommt. Vom Rasen ist das Laub restlos zu entfernen, da sich unter dieser Feuchtigkeit ansammelt und die Grashalme abfaulen können, oder der Rasen so zusammengedrückt wird, dass keine Luft mehr zu den Wurzeln kann und der Rasen daher abstirbt. Im Frühjahr gibt es dann braune Flecken. Günstig wäre es, nach dem Laubfall mit dem Rasenmäher über den ganzen Rasen zu fahren, wobei das Laub zerfetzt wird und sich daher gut kompostieren lässt. Laub mit Krankheiten (Schorf) darf nicht kompostiert werden. Auch das Gras wird dabei noch einmal auf die Höhe von ca. 5cm gemäht.

Solange der Boden nicht gefroren ist, sollten alle immergrünen Pflanzen durchdringend gegossen werden, denn sie verdunsten durch ihre Nadeln den ganzen Winter Wasser. Ebenso sind auch Pflanzen wie Liguster, Buche und ähnliche, die zwar meist schon gelbliche Blätter haben, nochmals zu gießen.

Spätestens nach dem ersten Frost muss man die frostempfindlichen Blumenzwiebeln und Knollen aus der Erde nehmen. Dazu gehören vor allem Dahlien, Gladiolen und Canna. Die Zwiebeln und Knollen werden getrocknet und kühl aufbewahrt. Nach dem Abschütteln der Erde werden die Stängel etwa 10cm über den Knollen abgeschnitten und zu groß gewordene Dahlien werden geteilt. Sind die Stängel sehr nass, sollten diese umgedreht werden, damit Wasser ausfließen kann. An einem

kühlen, frostfreien Ort, kann man diese überwintern. Hat man keinen geeigneten Raum, nimmt man Plastikeimer mit Löchern im Boden, gibt die Knollen hinein und füllt mit mäßig feuchtem Torf auf. Oktober ist meist die letzte Zeit um Zwiebeln in den Boden zu bringen. Tulpen, je nach Sorte, halten sich meist nur ca. 5 Jahre im Boden. Narzissen, egal ob großblumige Trompetennarzissen oder die zierlichen Engelstränen-Narzissen, haben sich als langlebiger erwiesen. Zwiebelblumen vermehren sich auch und bilden manchmal sogar dichte Bestände.

Balkon - und Zimmerpflanzen

Werden die Balkonblumen überwintert, sollten sie nicht mehr düngen und auch das Gießen ist zu reduzieren, damit die Pflanzen das Wachstum abschließen. Vor dem Einräumen werden sie um ein Drittel zurückgeschnitten. Je kürzer die Überwinterungszeit, desto besser. Werden die Balkonblumen nicht überwintert, sollte man diese nach dem ersten Frost abschneiden, häckseln und kompostieren. Die Kistchen sind zu reinigen und zu desinfizieren.

Bei den Kübelpflanzen geht das nicht so einfach. Engelstropfen vertragen überhaupt keinen Frost und sollten schon vorher in das Haus kommen. Engelstropfen müssen den Winter frostfrei stehen und die Temperatur sollte nicht über 5 Grad C liegen. Während des Winterschlafes drosseln die Pflanzen den Stoffwechsel. Hohe Temperaturen lassen sie nicht zur Ruhe kommen und versetzen sie in Stress. Knospen verkümmern und Schädlinge haben ein leichtes Spiel. Man kann nach Wunsch zurückschneiden. Nur eines muss man bedenken: die Stummeln trocknen ein Stück zurück. Im Winterquartier, besonders wenn es finster ist, verlieren sie schnell ihre Blätter. Doch das tut ihnen nichts. Die Erde darf aber nie völlig austrocknen. Vorsichtig gießen, wenn sie keine Blätter haben.

Oleander vertragen schon einige Frostgrade und daher kann man sich mit dem Einräumen Zeit lassen. Ideal wäre ein kühles, helles Quartier, doch in einem etwas dunkleren kommt er auch zurecht. Geschnitten wird der Oleander erst im Frühjahr. Beim Einräumen ist unbedingt auf Schildläuse zu achten.

Zwergpalmen sind bei der Überwinterung unkompliziert. Ein heller, kühler Raum eignet sich besonders, doch auch in einem warmen Raum können sie ohne weiteres überwintern. In einem warmen Raum muss es auf alle Fälle hell sein.

Orangen und Zitronen sind schwieriger zu überwintern. Die günstigste Temperatur liegt bei 8 bis 10 Grad C. Ein heller Raum ist wichtig, wobei die Zitronen etwas mehr Wärme als Orangen brauchen.

Yucca sind im Sommer vollkommen anspruchslos und brauchen außer viel Sonne weder viel Wasser noch viel Dünger. Im Winter braucht diese Pflanze immer eine Ruhepause. Zum Überwintern wäre ein heller, aber kühler Raum ideal. Wenn die Pflanze genügend Licht hat, schafft sie es auch gut in einem geheizten Raum. Also möglichst nahe an einem Fenster. Vorsicht ist im Frühjahr geboten. Diese Pflanze darf auf keinen Fall gleich in die Sonne gestellt werden.

Malven überwintern ebenfalls am liebsten hell und kühl. Wichtig ist bei den Malven ein kräftiger Rückschnitt, da sie ansonsten verkahlen.

Agaven vertragen kurzzeitig auch einige Frostgrade. Daher ist es auch mit dem Einräumen nicht eilig. Meistens sind es ohnehin nur ein paar Nächte mit Minusgraden und da genügt ein Abdecken. Sie können sowohl hell als auch dunkel überwintern. Im dunklen Raum ist beim Gießen Vorsicht geboten.

Kakteen brauchen ihre Ruhezeit. Wer sich im Frühling an seinen blühenden Kakteen erfreuen möchte, muss für eine strenge Ruhezeit im Winter sorgen. Ab September darf das Wachstum nicht mehr angeregt werden. Das Düngen entfällt und die Wassergaben werden eingeschränkt. Am Tag ist für Sonnenlicht, nachts für Kühle zu sorgen, damit sie gut ausreifen. Ideal zur Überwinterung wäre ein Standort, der auch hell und kühl ist. Außerdem ist ausgiebig zu lüften und nur in großen Abständen wird sparsam gegossen.

Überprüfen Sie, ob die Gartenwasserleitungen abgedreht und entlüftet sind.

Gartenfachberater

Alois Obermayr

Bauernregeln:

16. Oktober

Wenn auf Gallus Regen fällt, der Regen sich bis Weihnacht hält.

18. Oktober

Ist St. Lukas mild und warm, kommt ein Winter, dass Gott erbarm.

21. Oktober

An Ursula muss das Kraut herein, sonst schneien Simon und Juda hinein.

26. Oktober

Warmer Gilbhart bringt fürwahr stets einen kalten Januar.

28. Oktober

Simon und Juda, die zwei führen oft schon Schnee herbei.

31. Oktober

Gibt es an St. Wolfgang Regen, wird das neue Jahr voll Segen.