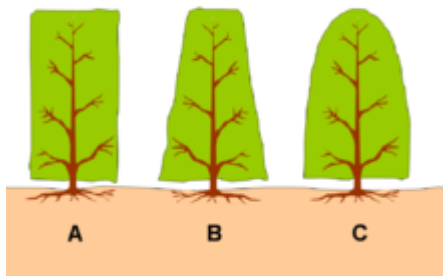


Gartenarbeiten im Oktober

Schnitthecken werden ohne die richtige regelmäßige Pflege mit den Jahren zu breit, zu hoch und innen kahl. Wenn sie aus Hainbuche, Rotbuche, Feldahorn, Liguster, oder Stechpalme bestehen, lassen sie sich durch einen Verjüngungsschnitt wieder in Form bringen. Das macht man am besten im Oktober.

Wie geht man dabei vor? Die Äste der Hecke werden auf der Oberseite und an den Flanken mit einer Astschere stark zurückgeschnitten. Anschließend lichtet man die Pflanzen mit einer Säge aus. Nur der Mitteltrieb mit wenigen Seitentrieben soll übrig bleiben.

In der nachfolgenden Saison sieht die Hecke noch etwas angegriffen aus, aber schon im zweiten Jahr steht sie wieder schön dicht und grün da. Auch für kleine Lücken an jungen, laubabwerfenden Hecken gibt es eine Lösung: Man schließt sie jetzt einfach mit Ersatzpflanzen.



www.google.de

Nach dem Verjüngungsschnitt bleibt nur der Mitteltrieb mit einigen gekappten Seitentrieben stehen.

Brombeeren

Nach der Brombeerernte schneiden Sie die abgetragenen Fruchtruten dicht über dem Boden ab und heften die diesjährigen Triebe an Drähten fest. Das Anhäufeln der Jungtriebe schützt diese vor Bodenfrost. In Regionen mit Barfrösten erst im März schneiden

Knollensellerie

Der Knollensellerie wird so spät wie möglich geerntet, jedoch auf jeden Fall bevor stärkere Nachtfröste einsetzen.

Zwei bis drei Wochen vorher sollte man das Kraut bis auf die Herzblätter entfernen. Dann geht die letzte Kraft voll in das Wachstum der Knolle und nicht in das der Blätter. Die Knollen können Sie in Kisten mit feuchtem Sand monatelang im kühlen Keller lagern.

Feldsalat jetzt noch aussäen

Bis Ende Oktober können Sie den vitaminreichen Feldsalat im unbeheizten Gewächshaus oder im Frühbeetkasten aussäen. Für die Winterkultur gibt es robuste Sorten wie 'Dunkelgrüner Vollherziger', die nicht von Falschem Mehltau befallen werden.

Feldsalat sät man 2 cm tief in Reihen aus. Der Abstand zwischen den Reihen beträgt je nach Sorte zwischen 10 und 15 cm. Feldsalat bis zur Ernte unkrautfrei halten. In gefrorenem Zustand darf man Feldsalat nicht ernten.

Grünkohl-Ernte erst nach dem Frost

Im Gegensatz zu Blumen- und Weißkohl braucht der Grünkohl kräftige Fröste, um sein volles Aroma zu entwickeln. Erst die Kälte lässt den Zuckergehalt im Blatt des Grünkohls steigen. Deshalb muss man mit der Ernte bis nach den ersten Frostnächten warten. Bei niedrigen Sorten ernten Sie den ganzen Schopf, bei hohen die einzelnen Blätter.

Mangold anhäufeln

Wer frischen Mangold bis zum Frühjahr ernten möchte, sollte vor dem ersten Frost aktiv werden. Dann häufelt man einen kleinen Erdwall um die Pflanze herum an. Er sollte rund ein Drittel so hoch sein wie die Pflanze.

Zudem sollten die Blätter mit Laub oder einem dünnen Vlies abgedeckt werden.

Nach und nach erntet man die äußeren Blätter je nach Bedarf. Drehen Sie dazu die Stiele einfach mit der Hand ab

Möhrengrün abdrehen

Das Grün von Möhren, Knollensellerie und anderen Wurzelgemüsen sollte man nach der Ernte entfernen: Es verdunstet wertvolle Feuchtigkeit, die der Frucht entzogen wird - und die Rübe wird weich. Beim Abdrehen das Grün zu einem Schopf fassen und abreißen. Die zurückbleibenden Stielansätze schützen vor Fäulnis.

Paprika auch nach dem ersten Frost ernten

Die Erntezeit für Paprika ist lang und dauert auf jeden Fall bis zum Frost. Wer jedoch die Pflanzen vor den ersten kalten Nächten mit Vlies abdeckt, kann drei oder vier Wochen länger ernten. So können die Früchte richtig ausreifen und ihr volles, süßes Aroma entwickeln. Grüne Paprika sind noch unreif und schmecken etwas bitter. Je nach Sorte sind die reifen Früchte rot, orangerot, gelb oder sogar violett.

Pastinaken: Ernte beginnt

Die Wurzeln der Pastinaken können bis zu 40 cm lang werden. Süß und aromatisch schmecken die weißen Wurzeln der Pastinaken (*Pastinaca sativa*), die jetzt im Herbst und auch den Winter über bei offenem Boden frisch aus dem Garten geerntet werden können. Gekocht schmecken Pastinaken so süß wie junge Möhren - eine echte Bereicherung der Winterküche. Das anspruchslose Wurzelgemüse wird von März bis Anfang Mai ins Gemüsebeet gesät.



www.google.de

Rote Bete richtig ernten und lagern

Wenn die ersten Minusgrade zu erwarten sind, wird es Zeit, frostempfindliches Wurzelgemüse zu ernten. Dazu zählt auch die anspruchslose Rote Bete. Bei der Ernte darf man keinen Fall die Knollen verletzen, sonst läuft der rote Saft heraus und sie "verbluten". Rote Bete wird daher mit der Grabegabel geerntet: Die Knolle anheben, an der Blattbasis greifen und herausziehen. Die Blätter vorsichtig abdrehen.

Nehmen Sie Tiefe Holzkisten eignen sich gut zum Einlagern des gesunden Gemüses. Die Kisten werden zuerst mit einem Plastikbeutel ausgeschlagen und halb mit feuchtem Sand gefüllt.

Anschließend legt man die Knollen nebeneinander die Kiste und bedeckt sie mit dem restlichen Sand.

Ein kühler Keller oder frostfreier Schuppen sind Plätze zum Einlagern. Je höher die Luftfeuchtigkeit dort ist, desto weniger Wasser verlieren die Knollen. Möhren, Schwarzwurzeln und Knollensellerie werden auf die gleiche Weise aufbewahrt. Rote Beete lässt übrigens auch sehr gut in Essig konservieren.

Unkraut zupfen im Gemüsebeet

Die Saat von Spinat, Feldsalat und Winterkopfsalat ist aufgegangen. Unkraut, das sich zwischen den Sämlingen ausgesät hat, sollte man jetzt nur noch zupfen. Mit der Hacke würde man die Gemüseplänzchen verletzen. Den Boden zwischen den

Reihen lockert man am besten mit dem Sauzahn und mulcht ihn dünn mit Rasenschnitt.

Wann sollte ein Kürbis gepflückt werden?

Ein Kürbis ist erntereif, wenn der Stiel trocken ist, die Schale nicht mit dem Fingernagel eingeritzt werden kann und er beim Beklopfen hohl klingt. Je mehr trockene, warme Tage die Frucht hatte, desto länger kann man sie lagern. Bei kühlem und regnerischem Wetter oder Frost besser sofort abpflücken und an einem warmen Platz nachreifen lassen. Dann kühl und trocken lagern.

Achten Sie bei der Ernte darauf, einen 10 cm langen Stiel an der Frucht zu belassen. Dadurch verlängert sich die Haltbarkeit.

Was geerntet wird, was stehen bleibt

Tomaten, Zucchini, Gurken und Paprika sind sehr kälteempfindlich. Deswegen müssen sie noch vor den ersten Frösten geerntet werden. Ausgewachsene Tomaten, die noch grün sind, können Sie meist ohne Probleme noch im Haus nachreifen lassen. Andere Gemüsearten wie Möhren, Sellerie und viele Kohlarten sind robuster und vertragen ohne weiteres Temperaturen unter dem Gefrierpunkt. Oft brauchen sie sogar noch einige Wochen, bevor sie richtig reif sind. Eine verfrühte Ernte vermindert bei ihnen Haltbarkeit und Geschmack. Sie können dieses Gemüse ohne weiteres bis in den November hinein im Boden lassen. Schlagen Sie es dann in einer Kiste mit feuchtem Sand ein. Bei Kohlköpfen müssen die Strünke nach oben zeigen. In einem kühlen Raum bleibt Ihr Gemüse so zum Teil über Monate frisch. Grünkohl und Rosenkohl schmecken erst nach einem Frost richtig gut. Vom Porree können Sie frostharte Sorten sogar noch im Frühjahr ernten. Den Melonensquash-Kürbis "Early Butter Nut F1" von der Firma Sperli können Sie von September bis Oktober ernten.

Minze für den Winter einfrieren

Tee aus frisch gepflückten Minzblättern schmeckt besonders aromatisch. Wenn Sie sich auch im Winter an einem frischen Minztee erfreuen möchten, sollten Sie jetzt die Kräuterzweige ernten und im Ganzen portionsweise einfrieren.

Ernten Sie möglichst in den frühen Morgenstunden, dann ist der Gehalt an ätherischen Ölen am höchsten. Für den Teeaufguss werden die Blätter später im gefrorenen Zustand vom Zweig abgestreift und wie üblich mit heißem Wasser aufgegossen.

Kräuter für den Winter

Wenn es draußen friert und schneit, sind frische Kräuter besonders begehrt. Säen Sie deshalb jetzt Kresse, Senf und Schnittlauch in Töpfen oder Schalen auf der Fensterbank aus. Auch Petersilie, Kerbel und Dill können Sie in größeren Töpfen am

Fenster kultivieren. Die Salatrauke ist sogar winterhart und kann bei frostfreiem Wetter im Freiland geerntet werden.

Richtig ernten: Äpfel nach der Kipp-Probe pflücken

Ende September beginnt die Apfelernte. Um festzustellen, ob die Frucht wirklich reif ist, sollte man die "Kipp-Probe" durchführen: Kippen Sie den Apfel vorsichtig - möglichst um 90 Grad. Die Ernte kann beginnen, wenn sich der Stiel dabei problemlos vom Ast und nicht etwa vom Apfel löst. Wenn nicht, sollte man den Apfel noch eine Weile hängen lassen.

Achten Sie bei der Ernte darauf, dass der Stiel an der Frucht bleibt. Denn nur solche Äpfel lassen sich gut lagern. Lässt man pflückreife Äpfel zu lange am Baum hängen, wirkt sich das negativ auf die Haltbarkeit aus. Die Äpfel faulen schneller und bekommen innen braune Stellen.

Die meisten Äpfel sind direkt nach der Ernte noch nicht genussreif. 'Danziger Kantapfel', 'Cox Orange' oder 'Elstar' pflückt man jetzt, richtig gut schmecken sie aber erst einige Wochen später.

Gelagert werden Äpfel am besten im Keller bei einer Temperatur von 6-8° C: Legen Sie die Früchte dazu mit dem Stiel nach oben in eine Obstkiste. Decken Sie über jede Lage etwas Zeitungspapier. Kontrollieren Sie die Kisten regelmäßig auf faulende Früchte und entfernen Sie diese sofort.

Äpfel richtig ernten und lagern

Späte Apfelsorten können nun geerntet werden. Prüfen Sie vorher mit der "Kipp-Probe", ob die Früchte tatsächlich reif sind. Dafür dreht man eine Frucht am Baum um 90 Grad. Löst sich der Stiel leicht vom Ast ab, ist der Apfel reif. Achten Sie beim Pflücken stets darauf, dass der Stiel an der Frucht bleibt, sie bleibt dann länger lagerfähig. Lässt man übrigens pflückreife Früchte zu lange am Baum, verkürzt sich die Haltbarkeitsdauer.

Das Pflücken erleichtern eine stabile Obstbaumleiter und ein Obstpflücker, den Transport Weidenkörbe oder robuste Plastiktaschen. Am besten lagert man Äpfel in Kisten verpackt bei 2-3 Grad und hoher Luftfeuchtigkeit.

Sortieren Sie vor dem Einlagern und während der Lagerzeit kranke und beschädigte Früchte und solche ohne Stiel aus.

Mispeln nach Frostnächten ernten

Mispeln (*Mespilus germanica*) stammen aus Kleinasien und gehören zur Familie der Rosengewächse (Rosaceae). Die kugeligen Scheinfrüchte reifen im Spätherbst heran.

Sie schmecken herb-süßlich und nussartig. Geerntet werden sollten die Früchte nach einigen Frostnächten. Erst durch die Minusgrade erlangen sie ihr volles Aroma und

werden butterweich. Am besten löffelt man das Fruchtfleisch aus der Schale. Mispeln enthalten viele Mineralien, Vitamin C sowie Pektin.



www.google.de

Pflanzzeit für Stachelbeeren

Stachelbeeren im Herbst zu pflanzen lohnt sich. Sie werden günstig als wurzelnackte Ware angeboten und wachsen bei Bodentemperaturen von 7 bis 8 Grad noch vor dem Frost an. Je früher sie im Herbst gepflanzt werden, desto besser, denn die Sträucher treiben im Frühjahr schon sehr zeitig aus.

Stachelbeeren mögen einen humosem, durchlässigen Boden. Ihre Früchte reifen auch im Halbschatten. Wichtig: Nehmen Sie Sorten die gegen Mehltau resistent sind, etwa 'Invicta', 'Xenia' oder 'Redeva'.

Rindenmulch für Himbeeren

Im Sommer wurden die abgeernteten Himbeerruten dicht über dem Boden abgeschnitten und die Jungruten an Spanndrähten festgebunden. Diese sollte man jetzt mit Laubkompost, verrottetem Stallmist oder Rindenhumus mulchen. Das erhöht den Humusgehalt des Bodens, hält ihn feucht und unterdrückt das Unkraut. Bei den herbsttragenden Himbeersorten nach der letzten Ernte alle Ruten direkt über dem Boden abschneiden und mulchen.

Hagebutten, Kornelkirschen, Weißdornfrüchte und Holunderbeeren lassen sich gut trocknen und zu Teemischungen verarbeiten. Dazu legt man die Beeren in einen Dörrapparat. Oder man breitet sie auf Tablett aus und lässt sie an einem warmen, luftigen Platz trocknen.

Pflanzenschutz

Auf Birnengitterrost am Wacholder achten

Mit dem Wind gelangen im Herbst die Pilzsporen des Birnengitterrostes auf den Wacholder. Dort breitet sich die Krankheit dann weiter aus. Ob der Wacholder befallen ist, erkennt man an keulenartigen Verdickungen einzelner Zweige. Schneiden Sie die befallenen Stellen schnellstmöglich bis ins gesunde Holz zurück. Verstreichen Sie die Schnittstelle mit einem Wundverschluss - und desinfizieren Sie die Schere anschließend mit Spiritus.

Barriere gegen Obstschädlinge

Der "Appeal Combi-Ring" (von Bayer) ist eine Schädlingsbarriere, die vierfach wirken soll. Jetzt im Oktober legt man den Ring um Obstbäume und verhindert, dass Frostspannerweibchen in die Baumkrone von Obstbäumen gelangen, um dort ihre Eier abzulegen. Im Frühjahr entfernt man die Schutzfolie an der Innenseite des Combi-Rings und legt damit eine Leimschicht frei. Daran bleiben dann andere blattfressende Raupen sowie Blattläuse und Ameisen kleben.

Das Fallobst aufsammeln

Fallobst von Pflaumen, Birnen oder Äpfeln sollten Sie regelmäßig entfernen. Faulendes Obst bietet einer Vielzahl von Pilzen und anderen Schädlingen einen idealen Nährboden. Viele Früchte sind, auch wenn sie abgefallen sind, durchaus essbar.

Frisch vom Baum gefallene Äpfel sind noch knackig und zu verwerten und aus den Pflaumen kann man Mus kochen. Achten Sie beim Aufsammeln auf Wespen, die an den Früchten knabbern! Von Schädlingen befallene Früchte gehören in die Biotonne und nicht auf den Komposthaufen.

Gladiolen von Thripsen befreien

Wenn Ihre Gladiolen mit Thripsen befallen sind, sollten Sie die Knollen herausnehmen, wenn die Blätter im unteren Bereich noch etwas grün sind. Die Thripse befinden sich genau dort.

Schneiden Sie Blätter und Stiele sofort direkt über der Knolle ab und vernichten Sie sie zusammen mit der alten, eingeschrumpften Knolle. Bei starkem Befall muss die gesamte Pflanze vernichtet werden. Die jungen Knollen anschließend vorbeugend mit Spruzit (Neudorff) tropfnass einsprühen.

Jetzt gegen den Birnenknospenstecher vorgehen

Jetzt erwacht der Birnenknospenstecher aus seiner Sommerruhe und beginnt, an Blatt- und Blütenknospen zu fressen. Gegen Ende dieses Monats legen die Weibchen ihre Eier in die angebohrten Blütenknospen.

Das verringert im kommenden Jahr die Zahl voll ausgebildeter Blüten und Blätter. Da es dagegen zurzeit kein zugelassenes Spritzmittel gibt, können Sie den Schaden nur

mindern:

Wählen Sie einen sonnigen, warmen Tag, dann sind die Tiere am aktivsten. Legen Sie eine Decke unter den Birnbaum und schütteln sie ihn. Sammeln Sie die heruntergefallenen Käfer auf und vernichten Sie sie.



www.google.de

Jetzt Schneckeneier aufsammeln

Im Herbst legen viele Schnecken ihre Eier. Die weichen Kugeln werden nicht einzeln abgelegt, sondern in Gelegen mit bis zu 200 Stück. Schnecken legen ihre Eier in kleine Erdhöhlen von anderen Tieren oder graben selbst welche. Häufig findet man auch Gelege unter Mulchdecken oder Laub und im Kompost. Entfernen Sie Gelege, die Sie in Ihrem Garten finden. Wenn die Jungtiere erst gar nicht schlüpfen, ersparen Sie sich im nächsten Jahr viel Ärger mit den gefräßigen Plagegeistern.

Netz gegen Kohlweißling

Der Kohlweißling fliegt immer noch umher und legt seine Eier bevorzugt an den Blattunterseiten von Wirsing, Grün- und Rosenkohl ab. Decken Sie die Pflanzen deshalb mit einem Gemüseschutznetz ab.

In den nächsten Wochen müssen Zitruspflanzen ins Winterquartier geräumt werden. Auch dort bleiben die mediterranen Gewächse nicht von Blattläusen verschont. Deshalb empfiehlt es sich, das "Rosen-Pflaster-Hortex" (von Scotts Celaflo) anzubringen. Es soll die Pflanze zwei Monate lang vor Blattläusen schützen.

Von Pilzen befallene Blätter entsorgen

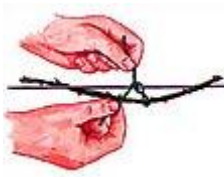
Ahornblätter, die von der Teerfleckenkrankheit (*Rhytisma acerinum*) befallen sind, gehören nicht auf den Kompost. Das gilt auch für Blätter von Birnbäumen mit Gitterrost. Das Falllaub sollte in die Biotonne geworfen oder besser verbrannt werden, zum Beispiel in einem alten Gartengrill. Nur so werden die Pilzsporen an ihrer Ausbreitung gehindert und der Infektionskreislauf unterbrochen.

Ziergarten

Schnitt der Rosen vor dem Winter

Früher galt die Faustregel: Alle Rosen vor dem Winter kräftig zurückschneiden. Nach neuen Erkenntnissen ist das Frühjahr der bessere Zeitpunkt, um Rosen zu verjüngen. Jetzt sollten Sie nur kranke Triebe und Verblühtes abschneiden und die Veredelungsstelle vor Bodenfrost schützen. Am sichersten ist ein 20 cm hohes Anhäufeln. Beetrosen werden erst im März auf 30 cm Höhe eingekürzt. Kletterrosen (Climber) blühen im nächsten Jahr an den Seitenzweigen jener Haupttriebe, die in diesem Jahr gewachsen sind. Deshalb werden nach dem Winter nur einige ältere Haupttriebe bodennah entfernt, die Seitentriebe eingekürzt. Bei Strauchrosen und Rankrosen (Rambler) nimmt man dann nur einige alte Triebe über dem Boden heraus.

Illustrator: Gebhardt



Befestigen Sie dann alle Zweige waagrecht an den Drähten. Formen Sie mit dem Blumendraht eine Acht. Das schützt vor Quetschung.



Bei Kletterrosen im Frühjahr die Seitensprosse auf 2-4 gesunde Augen oder 2 Kurztriebe einkürzen.

www.google.de

Die Dahlien müssen raus!

Dahlien stammen aus Mittelamerika. Ihre Knollen sind nicht winterhart und müssen deshalb im Herbst aus dem Boden geholt werden. Nach dem ersten Frost schneidet man die Triebe handbreit über dem Boden ab und gräbt danach die Knollen mit einer Grabegabel aus.

Schütteln Sie die Erdreste ab und legen Sie die Knollen einige Tage zum Trocknen aus. Am besten lagert man sie in einem luftfeuchten Keller bei etwa 5 Grad Celsius in Kisten mit feuchtem Sand. Es empfiehlt sich, die Knollen mit Etiketten zu versehen, auf denen die Farben oder Sorten stehen. Und zwar vor dem ersten Frost. Denn

danach sehen alle Blüten gleich braun aus. Im Mai können Sie die Dahlien dann gezielt nach Farben wieder einpflanzen.

Fetthenne nicht zu viel düngen

Auf nährstoffreichen, schweren Böden fällt die Fetthenne (Sedum) oft auseinander. Durch zu gute Versorgung mit Nährstoffen wachsen die Triebe schnell, sind jedoch sehr weich und können die Blütendolden nicht tragen.

Man kann den Boden mit Sand abmagern, muss ihn aber bis 80 cm tief ausheben. Oder Sie warten einfach ab und düngen die Fetthenne nicht mehr - schon im nächsten Jahr wird die Pflanze schön aufrecht stehen.

Freilandorchideen pflanzen

Jetzt ist die beste Zeit um Frauenschuhorchideen zu pflanzen. Dazu hebt man an einem halbschattigen Platz ein 10 cm tiefes Pflanzloch aus und mischt die Gartenerde mit etwas Blumenerde und reichlich Perlite.

Bei lehmhaltigen Böden ist eine Drainage erforderlich. Wichtig ist, dass das Rhizom 2-3 cm unter der Erde liegt. Die Wurzeln flach ausbreiten, das Pflanzloch mit Erde füllen, leicht andrücken und wässern. Sorten für den Garten wie 'Gisela' gibt es zum Beispiel bei Weinert (www.cypripedium.de).

Herbstkur im Staudenbeet: Ausgraben, teilen, pflanzen

Große Funkienblätter verdrängen die Anemonen, der Rote Sonnenhut blüht nur noch schwach, die Asternhorste fallen auseinander und das Sonnenauge verkahlt von innen heraus. Trifft dies für Ihr Staudenbeet zu, ist der Zeitpunkt fürs Verjüngen gekommen. Jetzt im Herbst, wenn der Boden noch warm ist, wachsen geteilte und frisch verpflanzte Stauden schnell wieder an. Besonders Margeriten und der Rote Sonnenhut müssen alle drei Jahre verpflanzt werden. Feinstrahl, Schwertlilien und Herbstastern wachsen besonders prächtig, wenn man sie alle drei Jahre teilt, Rittersporn nach vier Jahren. Dazu schneiden Sie die Pflanzen stark zurück, graben die Wurzelballen aus, schütteln die Erde vom Wurzelballen und schneiden alte und faule Wurzelteile ab. Teilen können Sie mit den Händen oder mit einem Spaten, je nachdem wie fest die Wurzeln sind. Achten Sie darauf, dass jedes neue Teilstück eine Triebknospe und ausreichend Wurzeln hat. Beim Verpflanzen der Stauden können Sie auch Korrekturen bei der Höhenstaffelung oder Farbverteilung im Beet vornehmen. Ausnahmen: Kälteempfindliche Pflanzen wie Fackellilien und Ziergräser dürfen nur im Frühling umgesetzt werden. Pfingstrosen, Akeleien und Christrosen reagieren sehr empfindlich auf Störungen. Sie wollen immer am gleichen Ort wachsen.

Illustrator: Gebhardt

Illustrator: Gebhardt



Staudensonnenblumen verjüngen: Schneiden Sie mit der Gartenschere die Blütenstängel direkt über dem Boden ab.



Die Wurzelballen der Staudensonnenblume mit der Hand vorsichtig auseinander ziehen.



Funkien teilen: Nach 5 Jahren verdrängen Funkien die Nachbarstauden. Vor dem Ausgraben die Funkienblätter abschneiden.



Der Wurzelballen ist sehr fest und kann nur mit dem Spaten geteilt werden.

www.google.de

In die Lücken der Staudenbeete säen

Einjährige Sommerblumen zwischen Stauden verlängern die Blütezeit im Beet. Jetzt sind sie verblüht und von den Beeten geräumt. Große Lücken klaffen an diesen Stellen. Damit es dort im nächsten Frühjahr schon früh wieder blüht, sät man jetzt noch Jungfer im Grünen, Feldrittersporn, Kalifornischen Mohn oder Kornblumen. Diese "Winterannuellen" keimen bald und bilden eine Blattrosette, mit der sie den Winter überdauern. Sie wachsen daher schon im zeitigen Frühjahr weiter. Lockern Sie den Boden vorher und verbessern Sie ihn mit reifem Kompost.

Illustrator: Gebhardt



Säen Sie die "Winterannuellen" breitwürfig zwischen die Stauden und rechnen Sie die Saat vorsichtig ein.

www.google.de

Jetzt Duftnesseln pflanzen

Ende September bis Anfang Oktober kann die Mexikanische Minze (Agastache foeniculum), auch Duftnessel oder Anis-Ysop genannt, gepflanzt werden. Die aus Nordamerika stammende Pflanze blüht von Juli bis in den September hinein und ist ein wahrer Schmetterlingsmagnet.

Die Staude bevorzugt einen sonnigen Platz sowie einen nährstoffreichen Boden. Auch im Topf macht sie eine gute Figur. Verwenden Sie als Substrat eine Mischung aus Erde und Splitt zur Drainage. Nach rund drei Jahren verliert die Staude ihre Blühkraft und sollte im Frühjahr ausgegraben und geteilt werden.

Jetzt Pfingstrosen (Päonien) pflanzen

Von September bis November ist die optimale Pflanzzeit für Pfingstrosen. Lockern Sie zuerst den Boden zwei Spatenstich tief und arbeiten Sie eine Hand voll Hornspäne ein. Wer Kompost hat, mischt ihn im Verhältnis 1:5 unter die Erde.

Auf keinen Fall frischen Mist oder Mineraldünger nehmen! Da Pfingstrosen mit der Zeit recht breit werden, lässt man zu großen Pflanzen mindestens 50 cm Abstand. Setzen Sie die fleischigen, fast wurzellosen Rhizome senkrecht oder leicht schräg in den Boden, die Knospen dürfen dabei nur knapp mit Erde bedeckt sein.

Knollen aus dem Boden holen

Dahlien, Gladiolen und Knollenbegonien haben frostempfindliche Knollen. Das gilt ebenso für die des Indischen Blumenrohrs (Canna-Hybriden). Deshalb müssen die Knollen jetzt ausgegraben werden. Schneiden Sie die Stängel anschließend rund 10 cm über den Knollen ab.

Zum Abtrocknen werden sie einige Tage kopfüber auf eine mit Maschendraht bezogene Kiste gelegt. Danach sortiert man sie in Kisten und bedeckt sie leicht mit Sand. Damit die Knollen nicht austrocknen, sollte man besonders bei Dahlien den Sand immer leicht feucht halten.

Wichtige Arbeiten im Staudenbeet

Stauden lassen sich jetzt gut pflanzen und teilen, frostempfindliche Knollen müssen aus dem Boden heraus:

Margeriten teilen:

Wenn Margeriten zu groß geworden sind und andere Pflanzen im Beet verdrängen, kann man sie jetzt ausgraben und teilen. Mit dem Spaten durchtrennt man den Horst in zwei Teile, die beiden Teilstücke werden an einer anderen Stelle im Garten neu gepflanzt.

Staudensonnenblumen verjüngen

Nach einigen Jahren blühen Staudensonnenblumen nicht mehr so üppig. Um sie zu verjüngen, schneidet man das Grün ab, gräbt die Pflanze aus und zieht den Wurzelballen mit beiden Händen auseinander. Die Teilstücke werden neu gepflanzt.

Blumenzwiebeln stecken

Die Zwiebeln von Tulpen, Narzissen sowie Hyazinthen können noch bis in den November hinein gesteckt werden, solange die Erde nicht gefroren ist. Wichtig ist ein lockerer, durchlässiger Boden, denn Staunässe lässt die Zwiebeln leicht faulen. Setzen Sie die Blumenzwiebeln etwa doppelt so tief in die Erde wie sie hoch sind. Legen Sie diese nicht flächig aus, sondern in einzelnen Gruppen. Das ergibt im Frühjahr ein schöneres Bild.

Raus mit den Knollenpflanzen

Die Knollen vom Indischem Blumenrohr (Canna), Knollenbegonien (Begonia), Gladiolen (Gladiolus) erfrieren im Winter, wenn sie im Boden bleiben. Deshalb gräbt man sie im Herbst nach den ersten Minusgraden aus.

Zum Überwintern werden die Knollen mit einer Grabegabel vorsichtig aus dem Boden gehoben und die Stängel abgeschnitten - jedoch nur so weit, dass Sie die Knollen noch gut greifen können. Das ist zum Abschütteln der Erde sehr hilfreich.

Vergessen Sie nicht, die ausgegrabenen Knollen sofort mit Etiketten zu versehen. Nachdem die Knollen einige Tage an der Luft abgetrocknet sind, werden sie in eine Kiste auf eine Lage Papier gelegt und mit aus feuchtem Sand bedeckt, damit sie nicht austrocknen. Bei 8-12 °C überstehen die Knollen im dunklen Keller gut den Winter.