

September		Oktober	
1 Mo		1 Mi	
2 Di		2 Do	
3 Mi		3 Fr	
4 Do		4 Sa	
5 Fr		5 So	
6 Sa		6 Mo	
7 So		7 Di	
8 Mo		8 Mi	
9 Di		9 Do	
10 Mi		10 Fr	
11 Do		11 Sa	
12 Fr		12 So	
13 Sa		13 Mo	
14 So		14 Di	
15 Mo		15 Mi	
16 Di		16 Do	
17 Mi		17 Fr	
18 Do		18 Sa	
19 Fr		19 So	
20 Sa		20 Mo	
21 So		21 Di	
22 Mo		22 Mi	
23 Di		23 Do	
24 Mi		24 Fr	
25 Do		25 Sa	
26 Fr		26 So	
27 Sa		27 Mo	
28 So		28 Di	
29 Mo		29 Mi	
30 Di		30 Do	
		31 Fr	

# Garten-Praxis

## im September & Oktober

### ☞ Säen – Pflanzen – Ernten

Selbst im Herbst gelingen noch letzte Aussaaten! Typische »Schnellstarter« wie z.B. Kerbel, Gartenkresse, Pflücksalat »Lollo Rosso«, Batavialsalat »Bionda«, Rukola »Ruca« und Feldsalat »Verte de Cambrai« lassen sich auch Anfang September noch aussäen. Auch Spinat »Emilia« und Radieschen »Knacker« lohnen eine Herbstsaat, denn auch sie sind schon nach wenigen Wochen erntereif und liefern eine willkommene, herbstliche Vitaminportion.



Profi-Tipps  
von Gartenexpertin  
Renate Hudak



### ☞ Beete räumen

Knoblauch und Zwiebeln, sofern sie nicht schon im Spätsommer geerntet wurden, müssen spätestens im September aus der Erde, damit sie noch einige Wochen im Freien trocknen können, bevor sie gelagert werden. Ab Oktober ist es dann auch Zeit, das letzte Sommergemüse, wie z. B. Kohlrabi, Möhren, Blumenkohl, Herbstporree und Knollenfenchel, zu ernten und die abgeräumten Beete danach mit einer Kompost- oder Kalkgabe (nicht gleichzeitig!) zu versehen.

**Wurzpflanzen:** Alle Pflanzen, deren Fruchtbildung in der Erde stattfindet, werden an diesen Tagen gesät, gepflanzt und geerntet.

**Blattpflanzen:** Günstige Tage für Pflege und Ernte von Salat, Rhabarber, Lauch, Spinat und Basilikum, sowie Rasen und Schnittdecken.

**Fruchtpflanzen:** Bohnen, Erbsen, Mais, Tomaten, Zucchini, Obstbäume und Beerensträucher. Tage mit diesem Symbol sind günstig für Aussaat, Pflanzung, Pflege und Ernte.

**Blütenpflanzen:** Zu dieser Gruppe gehören Sommerblumen, Zwiebelblumen, Stauden, Rosen, aber auch blühende Heilkräuter sowie Brokkoli, denn die Röschen sind ebenfalls Blütenstände.



## 🌿 Kräuter für 's nächste Jahr

Letzte Kräuter im Küchengarten eignen sich nicht mehr so gut zum Konservieren und Verarbeiten, da sie den Höhepunkt ihrer Aromakonzentration bereits überschritten haben. Ernten und verbrauchen Sie, was noch auf den Beeten steht. Thymian im Topf stellen Sie ins Gewächshaus; dann können Sie auch im Winter immer wieder einige Blättchen ernten. Damit Sie auch im nächsten Jahr keinen Mangel an Kräutern zum Würzen haben, pflanzen Sie jedoch im September/Oktober bereits Nachschub, z.B. Salbei, Thymian, Oregano, Ysop, Minze oder Melisse. Das Gros der Küchenkräuter übersteht den Winter problemlos im Freien. Mediterrane Kräuter, wie z.B. Lorbeer und Rosmarin, werden jedoch im Oktober ins helle, frostfreie Winterquartier im Haus geräumt. Eine Temperatur von 6° bis 8° C Grad ist ideal.



## 🌿 Kälte für den Kohl

Nicht alle Beete werden geräumt! Typische »Wintergemüsearten und -sorten« und »Winterkräuter«, die noch während der kalten Monate und im zeitigen Frühjahr geerntet werden, dürfen ruhig auf den Beeten bleiben. Zu ihnen zählen z.B. Winterporree, Winterwirsing, Spinat, Rosenkohl, Grünkohl, Feldsalat, Winterportulak und Petersilie. Sind Sie mit Aussaat oder Pflanzung des Wintergemüses etwas ins Hintertreffen geraten, so können Sie für den winterlichen Kohlgenuss auch noch bis in den Oktober hinein Winterwirsing, z.B. die Sorten »Advent« oder »Winterfürst«, pflanzen. Halten Sie auch jetzt im Herbst den Boden gleichmäßig feucht.

Häufig sind im Frühherbst oft noch schädliche Gemüseminierfliegen unterwegs, weshalb Sie am besten zu Kulturschutznetzen oder -vliesen greifen und insbesondere Kohl und Lauch damit abdecken. Die oben genannten Kulturen überstehen problemlos Temperaturen von etwa -12° bis -15° C. Einige von ihnen, wie z.B. Grün- und Rosenkohl, schmecken sogar erst dann richtig gut, wenn sie einige Minusgrade abbekommen haben.

Häufig sind im Frühherbst oft noch schädliche Gemüseminierfliegen unterwegs, weshalb Sie am besten zu Kulturschutznetzen oder -vliesen greifen und insbesondere Kohl und Lauch damit abdecken. Die oben genannten Kulturen überstehen problemlos Temperaturen von etwa -12° bis -15° C. Einige von ihnen, wie z.B. Grün- und Rosenkohl, schmecken sogar erst dann richtig gut, wenn sie einige Minusgrade abbekommen haben.



## 🌿 Zwiebeln und Knoblauch setzen

Wer zum Würzen und Kochen auch immer einen Vorrat an Zwiebeln aus dem eigenen Garten schätzt, trifft jetzt ebenfalls die nötigen Vorbereitungen für eine frühe Zwiebelernte im Mai des kommenden Jahres. Setzen Sie im September Steckzwiebeln im Abstand von 5 bis 6 cm reihenweise in die Beete. Knoblauchzehen, im September und Oktober in die Erde gesteckt, lassen sich im nächsten Jahr schon etwa 4 Wochen eher ernten. Sowohl Etagenzwiebel als auch Knoblauch bilden an den Enden der Stängel keine Blütenansätze, sondern kleine Brutzwiebeln. Wenn Sie diese im Sommer abgenommen haben, können Sie im Herbst anstelle von gekauftem Pflanzenmaterial auch diese Brutzwiebelchen in die Erde stecken.



## 🌿 Verjüngungskur für den Rhabarber

Damit der Rhabarber auch im nächsten Jahr schon zeitig schöne, kräftige Stangen liefert, teilen Sie ihn im September und verpflanzen die Einzelstücke. Gönnen Sie den neuen Pflanzen beim Versetzen jeweils ½ Eimer (etwa 5 l) gut verrotteten Kompost, den Sie mit ins Pflanzloch geben und berücksichtigen Sie bei der Platzwahl, dass Rhabarber einen Standraum von etwa 1 x 1 m benötigt.





## Wurzeln und Knollen einlagern

Wenn Sie im September/Oktober Lagermöhren, z.B. die Sorten ›Bolero‹ oder ›Rodelika‹, Rote Bete, Knollensellerie und Winterrettich ›Runder Schwarzer Winter‹ geerntet haben, entfernen Sie das Laub und säubern Sie die Wurzeln und Knollen mit einer trockenen Bürste. Nicht waschen! Danach packen Sie Möhren und Rote Bete in eine Kiste mit Sand und bewahren Sie diese in einem kühlen, frostfreien Keller oder ähnlichem Raum auf. Knollensellerie und Rettich bewahren Sie am besten in luftigen Obstkisten in einem frostfreien Lagerraum auf. Wer eine Erdmiete im Garten sein eigen nennt, findet natürlich auch dort einen idealen Lagerplatz für Wurzel- und Knollengemüse. Eine absolut »mäusesichere« Variante ist in diesem Fall eine in der Erde eingegrabene, alte Waschmaschinentrommel, in die Sie das Lagergemüse hinein geben.

## »Ran an die Kartoffeln«

Auch im September/Oktober gibt es auf den Gemüsebeeten noch einiges zu ernten. Etwa drei Wochen, nachdem ihr Laub abgestorben ist, steht die Ernte später Kartoffelsorten, wie z.B. ›Nicola‹, ›Linda‹, ›Bamberger Hörnchen‹ oder ›Agria‹, an. Heben Sie mit einer Grabegabel vorsichtig die ganzen Pflanzen aus der Erde und sammeln Sie anschließend die Knollen ab. Achtung: Nur unbeschädigte Knollen eignen sich zum Einlagern.



## Jetzt geht's dem Kohl an den Kragen

Auch Kopfkohl (Weißkohl und Rotkohl) ist im September/Oktober an der Reihe. Zögern Sie mit der Ernte nicht zu lange, denn wenn die Köpfe auf dem Beet aufplatzen, sind sie bereits überreif und Sie haben zu lange gewartet. Lassen Sie an den Köpfen ein Stück Strunk von mindestens 10 cm Länge dran, wenn Sie sie lagern wollten und holen Sie sie spätestens vor dem ersten Frost vom Beet. Gute Lagerarten sind z.B. ›Dauerrot‹ und ›Marner Lagerweiß‹. Sie können die Kohlköpfe zum Einlagern z. B. in Obstkisten packen, die Sie mit Säcken abdecken und im kalten Keller oder in der Garage aufbewahren. Oder Sie hängen sie kopfüber mit dem Strunk nach oben im Keller an eine Leine, nachdem Sie beschädigte Außenblätter entfernt haben.



*Text: Renate Hudak, Dipl. Ing. Gartenbau (FH); Fotos: Johanna Strodl (1), vaivirga/fotolia.com (1), © MNStudio/fotolia.com (2), © cynoclub/fotolia.com (2), © DoraZett/fotolia.com (1), © mabo/fotolia.com (1), photos.com (4)*

**Wussten Sie,** dass es sich aus botanischer Sicht bei der Kürbisfrucht um eine riesige Beere handelt? Je mehr warme, trockene Tage diese im Freien gedeihen konnte, umso länger ist ihre Haltbarkeit im Lager.

## Herbstzeit – Kürbiszeit

Ende September/Mitte Oktober ist es endlich so weit: die großen Winterkürbisse sind reif. Machen Sie den »Reifetest« und klopfen Sie vorab auf die Kürbisfrucht. Klingt sie dabei hohl oder dumpf, ist der Stiel trocken und kann die Schale nicht mehr mit dem Fingernagel eingeritzt werden – dann ist der Kürbis reif für die Ernte! Am besten schneiden Sie den Kürbis von den Ranken mit einem scharfen Messer oder einer Gartenschere so ab, dass noch ein Stück vom Stiel an der Frucht dran bleibt.

