

- ZertifikatebeimTag des Gartenfachberaters ausgegeben
- Ergebnisse der Klausurtagung des LSK-Präsidiums
- Unsere LSK-Kinderseite
- Serie „Altes Gartenwissen“: Geschichte(n) um den Waldmeister

Vitaminreiches Gemüse für den Winter ernten



Viele Kleingärtner haben in jüngerer Vergangenheit die alte Gemüsesorte Mangold wiederentdeckt und können deren Blätter über den Winter bis ins Frühjahr hinein ernten.

Foto: Martin Jäger/pixelio

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..

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.

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.

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.

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.

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.

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. Je nach Sorte sind die reifen Früchte rot, orangerot, gelb oder sogar violett.

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 die Knollen auf keinen Fall 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. Tiefe Holzkisten eignen sich gut zum Einlagern des gesunden Gemüses.

Ökotipp des Monats: Möhren zusammen mit Lauch anbauen. Die Pflanzen helfen sich gegenseitig. Die Möhrenfliege mag den Lauchgeruch nicht und die Lauchfliege nicht den Möhrengeruch.

Erik Behrens

Gartenfachberater und zertifizierter Pflanzendoktor