

Gartentipps für September

Viele Beete sind im September schon abgeerntet und liegen dann oftmals bis zum nächsten Frühling nackt und ungeschützt da. Umgraben ist bei unseren leichten Sandböden unnötig und führt dazu, dass dem Boden Nährstoffe verloren gehen. Eine wesentlich bessere Methode, den Gartenboden gut über den Winter zu bringen, ist die Aussaat von Gründüngung. Die Pflanzen begrünen den Boden und schützen ihn gleichzeitig vor extremen Witterungsverhältnissen, wie zum Beispiel Starkregen. Erosion, Verkrustung und Verschlämmung werden verhindert. Die im Boden gespeicherten Nährstoffe werden nicht durch Regen ausgewaschen, sondern stehen den Pflanzen auch in der neuen Saison zur Verfügung. Durch die zusätzliche Biomasse wird der Boden mit weiteren Nährstoffen angereichert, wovon die nützlichen Bodenlebewesen profitieren. Durch die intensive Durchwurzelung wird der Boden sowohl tiefgündig gelockert als auch das aufkommende Unkraut unterdrückt. Die Humusbildung wird gefördert, so dass der Boden Wasser und Nährstoffe besser speichern kann. Für die Gründüngung können – je nach Zweck und Boden – verschiedene Pflanzen eingesetzt werden, im Handel

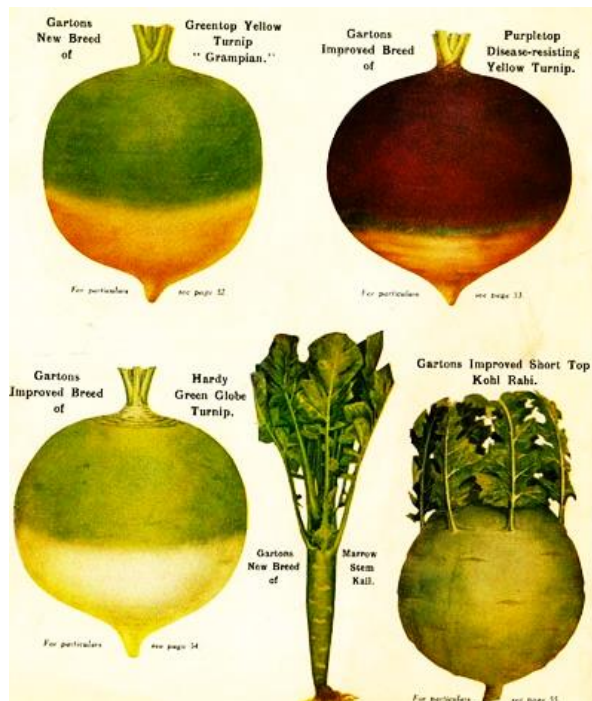
sind auch fertig zusammengestellte Mischungen, wie zum Beispiel das *Landsberger Gemenge* aus Weidelgras, Inkarnatklie und Winterwicke erhältlich. Leguminosen, wie Lupinen, Wicken und Klee lockern den Boden nicht nur besonders gut, sondern reichern ihn zusätzlich mit Stickstoff an. Wichtig ist allerdings auch hier die Beachtung der Fruchtfolge, weswegen man im Gemüsegarten auf Kreuzblütler wie Senf, Ölrettich oder Raps zur Gründüngung verzichten sollte. Durch ihre enge Verwandtschaft mit den Kohlgewächsen fördern sie auch die Verbreitung der gleichen Krankheiten. Wenn man lieber auf Nummer Sicher gehen will, bieten sich daher eher fruchtfolgeneutrale Aussaaten wie

Phacelia (ein Wasserblattgewächs) oder auch Buchweizen (ein Knöterichgewächs) an. Günstig ist auch Feldsalat, der als einziges Baldriangewächs unter den Gemüsen nur mit sich selber ein Problem hätte (und den man außerdem essen kann). Wichtig ist es, die Gründüngung bis zum Frühjahr auf dem Beet zu belassen. Dann können die abgefrorenen Reste eingearbeitet werden.

Bis zur Monatsmitte ausgesäte Kulturen von Spinat, Kerbel, Pflück- und Schnittsalat sowie Rucola und Feldsalat können noch im Herbst geerntet werden, beziehungsweise im Falle

verschiedene Gemüsearten, wie zum Beispiel Bohnen oder Tomaten. Voraussetzung für die Eigenernte ist die Verwendung samenechter Sorten, denn nur sie garantieren identische Nachkommen.

Als Asiagemüse bezeichnet man eine Reihe schnellwachsender Kohlsorten, die auch jetzt noch mit gutem Erfolg angebaut werden können. Am bekanntesten ist sicherlich der Chinakohl, der seine Herkunft schon im Namen trägt. Er ist aus einer Kreuzung von Speiserübe und Senfkohl entstanden und wird in China schon sehr lange angebaut. Von dort aus verbreitete er sich nach Japan und Korea – wo aus ihm die koreanische Version des Sauerkrauts Kimchi hergestellt wird – und gelangte gegen Ende des 19. Jahrhunderts auch nach Europa und Nordamerika. Chinakohl ist relativ kälteverträglich und kann daher lange auf dem Beet stehengelassen und von dort frisch geerntet werden. Es gibt ihn in einer ganzen Reihe von Sorten, die auch nicht alle so zartgelb bleich sind wie die aus dem Supermarkt. Mittlerweile gibt es sogar Züchtungen in roter Farbe, es sind aber auch traditionelle chinesische Sorten erhältlich, die nicht so groß werden, sehr schnell wachsen und



von Spinat und Feldsalat auch zur Überwinterung angebaut werden. Zur Winterernte und zur Vitaminversorgung im zeitigen Frühjahr eignen sich zudem Winterportulak, Löffel- und Barbarakraut. Auch Radieschen können bis Ende des Monats noch gesät werden mit dem zusätzlichen Vorteil, dass jetzt kaum mehr mit Schädlingsbefall gerechnet werden muss. Wichtig ist die Verwendung schnellwachsender Sorten und wegen der nachlassenden Lichtintensität ein weiterer Abstand als im Sommer.

Saatgut muss nicht unbedingt jedes Jahr neu gekauft werden. Von bewährten Sorten können Samen auch im eigenen Garten gewonnen werden. Gut geeignet sind viele einjährige Sommerblumen, Kräuter und

einen eher lockeren Kopf bilden. Ebenfalls recht bekannt ist der Pak Choi, ein naher Verwandter des Chinakohls, der mit seinen hellen Blattrippen und den dunkelgrün gefärbten Blättern ein bisschen wie Mangold aussieht. Er schmeckt mild und knackig mit einer leichten Senfschärfe und kann sowohl roh als auch kurz gegart genossen werden. Als Salat oder schnell gemachtes Gemüse können diverse Sorten des Blattsenfs mit Namen wie Mizuna oder An Choi zubereitet werden. Sie schmecken recht pikant und eignen sich gut als Begleitung zu Nudeln oder Reis. Alle Kohlarten sind Starkzehrer, die einen nährstoffreichen, ausreichend feuchten Boden verlangen, der regelmäßig gehackt und gedüngt werden sollte.