



Gartenpflanze des Monats

Sommerflieder (Buddleja)

Der Sommerflieder wird auch Schmetterlingsflieder genannt: Der herrliche Blütenduft seiner rosa bis violetten Blüten zieht nämlich viele Schmetterlinge an. Der Sommerflieder blüht von Juli bis Oktober, er gehört zu den anspruchslosen Pflanzen. Er bevorzugt einen leichten Boden, der am besten mit Kompost gedüngt wird. Der Standort sollte möglichst warm und sonnig sein, aber auch Halbschatten wird toleriert. Gießen sollte man den Sommerflieder regelmäßig. Erst im Alter wird er winterhart, in jungen Jahren ist er noch frostempfindlich. Solange benötigt er einen Winterschutz mit Reisig oder Laub vor Nachtfrost. Der Sommerflieder braucht bis Ende Februar einen Schnitt. Dies fördert eine üppige Blüte und verhindert ein Vergreisen des Strauchs. Der richtige Zeitpunkt hängt aber auch vom Wetter ab: Besteht noch Frostgefahr, können neue Triebe Schaden tragen. Man nimmt zunächst zu eng stehende ältere Äste ab. Diese behindern sich sonst gegenseitig in ihrer Entwicklung. Viele so gewachsene Triebe sorgen auch dafür, dass der Sommerflieder nach und nach innen kahl wird. Abgeschnitten werden die konkurrierenden Äste direkt am Ansatz. Triebe, die aus dem letzten Jahr stammen, werden über dem zweiten oder dritten Augenpaar gestutzt - also die erkennbaren Knospen oder schon vorhandene Blattgruppen. Dünne Zweige wie auch ein Teil der einjährigen Triebe werden darüber hinaus komplett entfernt, damit die Pflanze nicht zu dicht wächst. Erst wirkt der so gestutzte Strauch zwar etwas kümmerlich, dafür treibt er im Frühjahr aber wieder kräftig aus.



Liebe Leserinnen und Leser!

Wenn die Temperaturen steigen, Eiswürfel die Getränke kühlen und die Vögel gar nicht mehr aufhören zu singen.
Wenn man selbst am liebsten jeden Tag in Sandalen zur Arbeit radelt, und sich mehr draußen als drinnen aufhält,
Wenn alle Pflanzen reich blühen und die Sonne die Farben noch strahlender wirken lässt:
Dann ist Sommer.



Der Garten im August

Der Garten ist im August voller Blüten und Düfte. Es lohnt sich, sich auch mal Zeit zu nehmen, zu schauen, zu riechen und es sich einfach gut gehen zu lassen. Im Gemüsegarten kann man nun reichlich ernten. Auch stehen die Aussaaten von Mairüben und Speiserüben Anfang August an und Blattstielgemüse sollte bis Mitte August eingesät werden. Für die Herbsternte ist die Feldsalataussaat zwischen dem 5. und 10. August dran, Chinakohl in den ersten Augusttagen, Überwinterungszwiebeln zwischen dem 15. und 20. des Monats. Für Spinat, der zum Frühjahr lecker schmecken soll, ist die beste Zeit Mitte August. Zu Monatsbeginn können die weißen Frühlingzwiebeln ausgesät werden und die Winterrettiche müssen in der ersten Augushälfte in die Erde, damit sie bis zum Herbst fertig sind. Dagegen lassen sich Radieschen noch den ganzen August über aussäen. Die Wintergemüse wie Kohl und Sellerie benötigen noch Nährstoffe, damit sie sich zu ihrer vollen Größe entwickeln können.

Nussbäume erhalten einen Sommerschnitt und Steinobst kann ausgelichtet und verjüngt werden. Süß- und Sauerkirschen vertragen den Sommerschnitt ohnehin besser, weil zu diesem Zeitpunkt die Wundheilung schnell erfolgt. Das gleiche gilt für abgeerntete Johannis- und Stachelbeersträucher. Bei Brombeeren sind die Geize in den Blattachsen auf ein Blatt zu kürzen. An schwachwüchsigen Apfel- und Birnbäumen erfolgt Grünschnitt, dabei können zu steil stehende Triebe heruntergebunden oder abgespreizt werden.

Es empfiehlt sich, früh neue Erdbeerbeete anzulegen, möglichst schon Anfang August, damit der Ertrag im nächsten Jahr reichlich ausfällt. Ableger von eigenen Erdbeeren eignen sich meist weniger zum Nachziehen als solche aus anerkannten Vermehrungsbetrieben. Es lohnt sich alle 3 - 4 Jahre einwandfreies Pflanzgut von einem solchen Betrieb zu kaufen. Ältere Erdbeerpflanzen werden nach der Ernte gedüngt, wöchentlich entrankt und bei Trockenheit gewässert, so dass sie bis September kräftige Herzknospen mit vielen Blütenknospenanlagen für das nächste Jahr bilden.

Was macht eigentlich die Kirschessigfliege?

Nachdem die Kirschenernte nun vorbei ist, bewegt uns die Frage im Hinblick auf die anstehende Zwetschgenernte. Der OGV Gültstein lädt alle Interessierten zu dem Ende August stattfindenden Zwetschgenrundgang mit Manfred Nuber ein, den genauen Termin erfahren Sie im Amtsblatt. Hierzu vorab nun einige Infos: Dieser aus dem asiatischen Raum stammende Schädling hat bereits im Jahr 2014 große Schäden im Obst- und Weinbau verursacht. Im Jahr 2016 hat sich die Kirschessigfliege im Obstbau landesweit etabliert und im Kirschen- und Beerenanbau trotz Bekämpfung bereits zu Schäden geführt. Entscheidend für die weitere Populationsentwicklung werden das weitere Fruchtangebot und die Witterung in den nächsten Wochen sein. Neben den vorbeugenden und schadensmindernden Maßnahmen wie z. B. enge Pflückabstände von 3 bis max. 4 Tagen, vollständige Ernte direkt nach Ablauf der Wartezeit der eingesetzten Pflanzenschutzmittel, rasche Kühlung und Vermarktung, strenge Hygiene (Entfernen von nicht marktfähigen Früchten sowie Fallobst), die sich in der Praxis oft nur unzureichend umsetzen lassen, ist auch der richtige Pflanzenschutz unumgänglich. Vorbeugende Behandlungen und Maßnahmen nach der Ernte sind nach derzeitigem Kenntnisstand wirkungslos. Nur zugelassene Produkte dürfen verwendet werden. Aufgrund von Resistenzgefährdung sollten die Mittel entsprechend den Hinweisen der amtlichen Beratung zum Wechsel der Wirkstoffe eingesetzt werden. Untenstehend hierzu eine Tabelle des Landwirtschaftlichen Technologiezentrums Augustenberg für den Erwerbsobstbau (Stand 04.07.2016).

Handelsname (Wirkstoff)	Zulassungsstand	Kultur	Anzahl Behandlungen (max.)	Mittelaufwand (pro ha u. m KH)	Wartezeit (Tage)	Bienen-gefährlichkeit	Nebenwirkungen auf Raubmilben
SpinTor (Spinosad)	Art. 53	Süß- und Sauerkirschen	2	0,15 l (max. 2 x 0,3 l/ha und Jahr)	7	B1	nicht schädigend
		Pflaumen	2	0,15 l (max. 2 x 0,3 l/ha und Jahr)	7		
		Aprikosen Pfirsiche	2	0,15 l (max. 2 x 0,3 l/ha und Jahr)	7		
DuPont Exirel (Cyantranilprole)	Art. 53	Süß- und Sauerkirschen	2	0,375 l (max. 2,0 l/ha und Jahr)	7	B1	nicht schädigend
		Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen	2	0,375 l (max. 1,5 l/ha und Jahr)	7		
Piretro Verde* (Pyrethrine)	Art. 53	Süß- und Sauerkirschen	3	0,8 l	1	B1	schwach schädigend
		Pflaumen	3	0,8 l	1		
*Hinweis: Die Anwendung von Piretro Verde ist auf Flächen des ökologischen Landbaus beschränkt.							
Produkte unter Ausnutzung der Nebenwirkung (Beispiele für zugelassene Indikationen)							
Mospilan SG** (Acetamiprid) (z. B. gegen Kirschfruchtfliegen in Kirschen, Sägewespen in Zwetschgen sowie Blattläuse)	Art. 51	Süß- und Sauerkirschen	2	0,125 kg	7	B4	schonend bis schwach schädigend
		Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen	2	0,125 kg	14		
		Aprikosen Pfirsiche	2	0,125 kg	14		
**Hinweis: Mospilan SG darf an blühenden Pflanzen und an Pflanzen, die von Bienen befliegen werden, nicht in Mischung mit Azolen angewendet werden. Mischungen des Mittels mit Azolen müssen so angewendet werden, dass blühende Pflanzen nicht mitgetroffen werden. Bei Anwendung von Mospilan SG in Süß- und Sauerkirschen mit dem Zusatzstoff combi-protect ist die Officialberatung anzufordern oder der amtliche Warndienst zu berücksichtigen.							
Calypso*** (Thiacloprid) (z. B. gegen Blattläuse)	Art. 51	Süß- und Sauerkirschen	2	0,1 l	14	B4	schonend bis schwach schädigend
		Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen	2	0,1 l	14		
		Aprikosen, Mirabellen	1	0,1 l	14		
***Hinweis: Im Freiland sind nur Anwendungen vor und nach der Blüte möglich.							

Die nächsten Termine

www.ogv-guelstein.de

18. August	Zwetschgenvorerntebesichtigung (Näheres s. Amtsblatt)
10.9.16-3.10.16	Herrenbberger Streuobsterlebniswochen
2.-16. Oktober	Zeltkirche im Ammertal
November	Vereinsabend „Edle Tropfen aus der Streuobstwiese“

Heilkräuter

Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*)

Rosmarin ist ein stattlicher, aromatisch riechender Strauch, der bis über 2 m hoch werden kann. Seine stark verzweigten Äste sind sparrig und dicht mit linealen ledrigen, am Rande umgeschlagenen Blättern besetzt. In seiner Blütezeit von März bis Mai bringt der Rosmarin blassblaue, verhältnismäßig kleine Blüten hervor. Als reiche Nektarquelle werden sie von Bienen häufig besucht. Schon in den Kräuterbüchern des Mittelalters hatte der Rosmarin seinen Platz. Er wirkt stärkend auf den Kreislauf und ausgleichend auf das Nervensystem. Bei allen chronischen Schwächezuständen, v. a. auch bei niedrigem Blutdruck, ist Rosmarin wirksam. Sehr beliebt ist Rosmarin-Wein, den man leicht selbst zubereiten kann: 10 bis 20 Gramm Rosmarinblätter in einer Weinflasche mit ¾ leichtem Wein übergießen, 5 Tage beiseite stellen, danach abseihen. 2mal täglich ein Gläschen Wein ist die richtige Dosierung.

Rosmarin ist auch ein köstliches Gewürz, da in sparsamer Dosierung Gemüsegerichte, fisch, Soßen und Pilzgerichte verfeinert.

Zucchini-Tomaten-Gratin (4 Portionen)

Zutaten:

700 g Zucchini, 3 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 3 Eier, 200 g Schlagsahne, 1-2 Knoblauchzehen, 3 Stiele Rosmarin, 250 g Mozzarella, 200 g Kirschtomaten, 40 g Parmesan, 1 Msp. abgeriebene Bio-Orangenschale, 2 EL Sesam

Zucchini waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Zwiebeln schälen, ebenfalls fein hobeln. Eine Auflaufform buttern, Zucchini und Zwiebeln hineingeben, salzen und pfeffern. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Eier und Sahne verquirlen. Knoblauch schälen und dazupressen. Rosmarin fein hacken, 1 TL beiseite stellen, den Rest unterrühren. Abschmecken und über die Zucchini gießen. Mozzarella in Scheiben schneiden und darauflegen. 15 Min. backen. Inzwischen Tomaten abbrausen, trocknen, kreuzweise einritzen. Parmesan, restlicher Rosmarin, Orangenschale und Sesam mischen. Die Tomaten auf den Gratin setzen und mit der Parmesan-Mischung bestreuen. Weitere 15 Minuten backen. Dazu schmeckt Baguette oder Ofenkartoffeln.