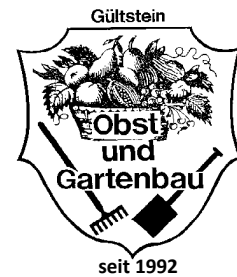


Ausgabe 05/16
September 2016



Gartenpflanze des Monats

Kornelkirsche (*Cornus mas*)

Die Kornelkirsche, im Volksmund auch Herlitzte oder Dirlitzte genannt, ist weder mit der Süßkirsche, noch mit der Sauerkirsche verwandt, sondern eine Hartriegel-Art. Der Standort für die Kornelkirsche sollte sonnig bis halbschattig sein. Wenn Sie die Früchte in der Küche verwerten wollen, sollten Sie möglichst zwei Kornelkirschen pflanzen, um die Bestäubung der Blüten zu verbessern. Achten Sie außerdem darauf, dass beide Pflanzen möglichst warm und sonnig stehen, denn dann reifen die Früchte besser aus. Für die Nutzung als Wildobst gibt es übrigens spezielle, großfrüchtige Sorten wie beispielsweise 'Jolico' mit bis zu 6,5 Gramm schweren Früchten, weniger als zehn Prozent Stein-Anteil und höherem Zuckergehalt. Besondere Pflege benötigt die Kornelkirsche nicht. Sie kommt mit einem Minimum an Nährstoffen aus, daher ist eine Düngung mit Kompost im Frühjahr völlig ausreichend. Auch sonst ist die Kornelkirsche hart im Nehmen: Hitze und Trockenheit machen ihr eben so wenig aus wie starker Wind. Ein starker Rückschnitt ist ebenfalls problemlos möglich, so dass Sie die Kornelkirsche auch für geschnittene Hecken verwenden können. Aus den Früchten kann man leckere Konfitüre herstellen. Dazu kocht man 1,5 kg Kornelkirschen weich, passiert sie dann mit 0,5 l Wasser durch die Flotte Lotte. Das erkaltete Fruchtmus wird mit 1 kg Gelierzucker in einem Topf vermengt, das Mark einer Vanilleschote hinzugegeben und alles zusammen ca. 4 Minuten unter Rühren aufgekocht. In heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser füllen und verschließen.

Liebe Leserinnen und Leser!

Septemberzeit ist Erntezeit. Wir wünschen Euch allen eine gute, unfallfreie Obsternte und viel Freude beim Verarbeiten der Beeren, Gemüsesorten und sonstigen Früchte Eurer Arbeit.
Der Vorstand

Der September (*Erich Kästner*)

Das ist ein Abschied mit Standarten aus Pflaumenblau und Apfelgrün. Goldlack und Astarten flaggt der Garten, und tausend Königskerzen glühen. Das ist ein Abschied mit Gerüchen aus einer fast vergessenen Welt. Mus und Gelee kocht in den Küchen. Kartoffelfeuer qualmt im Feld. Altweibersommer weht im Wind. Das ist ein Abschied laut und leise. Die Karussells drehn sich im Kreise. Und was vorüber schien, beginnt.

Der Garten im September

Im Ziergarten lassen sich noch zweijährige Blumen aussäen: beispielsweise Stockmalven, Glockenblumen, Goldlack, Bartnelken, Vergissmeinnicht und Veilchen. Rasen wird im September noch einmal vertikutiert, kahle Stellen ausgebessert und gedüngt (mit einem Dünger, der auch Kalium enthält - z. B. gesiebter Kompost). Damit Dahlien nicht abknicken, werden sie angebunden oder gestützt. Zwiebeln von Gladiolen und Freesien kommen ab Ende September aus dem Boden heraus. Man lässt sie abtrocknen und überwintert sie frostfrei. Jetzt können auch Stecklinge für Geranien und Fuchsien für das nächste Jahr geschnitten und gesteckt werden. Wer sich im nächsten Jahr an Anemonen, Krokussen, Schneeglöckchen, Tulpen, Narzissen und anderen Frühlingsblühern erfreuen will, sollte die Zwiebeln in diesem Monat in den Garten oder in Blumentöpfe stecken. Die Madonnenlilie muss bis Monatsmitte gesetzt werden, ansonsten hat man für das Stecken von Blumenzwiebeln Zeit bis Ende September.



Im Gemüsegarten können Anfang September noch Radieschen, Schnittsalat und Spinat gesät werden. Feldsalat für die Frühjahrsernte sät man bis spätestens 20. September. Man sollte darauf achten, dass man für den Herbst geeignete Sorten wählt. Jetzt ist auch Pflanzzeit für Knoblauch, Rhabarber und mehrjährige Kräuter.

Im Obstgarten beginnt jetzt die Haupterntezeit für Kernobst. Die Pflückreife stellt man durch Anheben und leichtes Drehen der Frucht fest. Bei nicht gleichmäßig reifenden Sorten wie 'Goldparmäne', 'Gravensteiner' u. a. pflückt man mehrmals durch, damit alle Früchte gut ausreifen können. Ausgereiftes, aber nicht überreifes Obst ist besser lagerfähig. Geerntet wird bei trockenem Wetter. Vor dem Einlagern wird das Obst an einem trockenen Platz über Nacht abgekühlt.

Damit sich Krankheiten und Schädlinge nicht weiter ausbreiten können, sollte Fallobst regelmäßig aufgesammelt werden. Abgefallene Äpfel enthalten beispielsweise sehr häufig die Raupe des Apfelwicklers. Wird sie nicht beseitigt, kann sie ihren Kreislauf vollenden, sich verpuppen und im nächsten Jahr als Falter Eier legen, so dass wieder zahlreiche Früchte mit Raupen befallen sein werden. Faulendes Obst und ausgeschnittene Raupen werden nicht auf den Kompost, sondern besser in die Biotonne gegeben.

Auch bei der Zwetschgenernte ist die Ernte hygiene unerlässlich, um die Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*) in den Griff zu bekommen. Das hat Manfred Nuber beim Zwetschgenrundgang am 18. August ausdrücklich betont. Durch das Ablesen der am Boden liegenden Früchte soll auch hier verhindert werden, dass sich der Schädling ideale Bedingungen für seine rasche Ausbreitung und einen frühen Start im nächsten Jahr findet. Und leider ist dieser eingeschleppte Schädling nicht das einzige Problem bei der Zwetschgenernte. Die alten Hauszwetschgenbäume leiden dieses Jahr besonders unter der Scharka und den jungen Bäumen macht ein Pseudomonas-Bakterium zu schaffen. Das sind für unser kleines Anbaugebiet keine guten Aussichten für die Zukunft. Dennoch gibt es Empfehlungen für Neupflanzungen, bei denen zumindest die Scharka kein Problem sein soll, nämlich Jofela als Backware und Joganta als „Naschfrucht“. Wer Johannisbeeren selber vermehren möchte, kann dies im September machen. Dazu nimmt man einen diesjährigen, kräftigen Langtrieb und entblättert den Trieb, schneidet ihn in Stücke mit jeweils mindestens fünf Augen (immer etwa 0,5 cm unterhalb einem Auge schneiden) und steckt diese Steckhölzer (jeweils mit der vorher der Wurzel zugewandten Seite) in sandige, humose Erde.

Auch können immergrüne Laubgehölzhecken, Heckenkirsche, laubabwerfende Berberitze, die Buchenhecke, die Weißdornhecke und Nadelgehölzhecken im September geschnitten werden.

Gänsedistel (*Sonchus oleraceus* L.)

Die Gewöhnliche Gänsedistel hat mich dieses Jahr durch ihr zahlreiches Vorkommen im Kartoffelacker ziemlich geärgert. Daher habe ich beschlossen, das Thema mal von einer anderen Seite zu betrachten und nachzuforschen, ob dieses ausdauernde „Unkraut“ auch gute Seiten hat. Dabei bin ich auf Erstaunliches gestoßen: es ist eine alte Gemüsepflanze, die im Mittelalter vielfach angebaut wurde und daher auch Gemüse- oder Kohl-Gänsedistel genannt wird. Heute ist sie meist nur noch verwildert anzutreffen. Dabei ist sie äußerst schmackhaft und nahrhaft und kann wie Kohl verwendet werden, hat jedoch nicht den scharfen Kohlgeschmack. Andere Gänsedistel-arten sind ebenso verwendbar. Gegebenenfalls entfernt man die Stacheln der Blätter mit einer Schere.

Sie kann verwendet werden als Salat; Blüten als essbare Dekoration oder süße Nascherei; Blätter und Stängel als Gemüse können bis in den Spätherbst geerntet werden, ebenso die (recht faserigen) Wurzeln.

Heilwirkungen: Der verdünnte Milchsaft der Stängel und Blattadern soll früher innerlich bei Kurzatmigkeit, Leberschwäche, Fieber und Sodbrennen genutzt worden sein und äußerlich bei Ausschlägen, Hämorrhoiden und Entzündungen der Haut und unverdünnt bei Warzen. Also: in Zukunft nicht ärgern, sondern ernten!



Die nächsten Termine

www.ogv-guelstein.de

10.9.-3.10.	Herrenberger Streuobsterlebnistage
10.9.2016	Erntefest in Herrenberg
Anfang Oktober	Apfelsaftaktion mit Kindergärten und Grundschule
November	Vereinsabend „Edle Tropfen aus der Streuobstwiese“
16.11.	Vortrag „Baumapotheke“ (Kooperation vhs)
25.11.	Gültsteiner Weihnachtsmarkt