

Aktion Aktion Aktion Aktion Aktion

Unser Mitglied

**„Pflanzengärtnerei Ernst“
bietet allen OGV-Mitgliedern ab
sofort und bis einschließlich
11. Dezember 2004 gegen Vorlage
ihres Mitgliedsausweises und einem
Einkaufswert ab 10.- € einen
10 % - igen Rabatt !**

Rundschreiben 11/2004

Gültstein, 24.09.2004

Gültstein



seit 1992

Getrocknete Apfelringe

Diese Trocknungsmethode eignet sich für Äpfel, Birnen, Pfirsiche und Aprikosen. Die Dörrfrüchte können Sie entweder in getrockneter Form genießen oder in Wasser, Fruchtsaft und Wein einlegen und zu einem Kompott verarbeiten. **Zutaten** 2 TL Salz, ½ Tasse frisch gepresster Zitronensaft, 3-3,5 kg Kochäpfel.

In einer großen Schüssel Salz und Zitronensaft in 1,5 l Wasser verrühren.

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen (am besten nur mit kleinen Mengen arbeiten, da sich die Äpfel sonst leicht verfärben). Nun die Äpfel in ca. 5 mm dicke Ringe schneiden, in die Zitronensaftlösung legen und mindestens 10 Minuten darin einweichen lassen. Anschließend die Ringe zum Abtropfen mit einem Schaumlöffel auf Küchenpapier legen und trockentupfen. Anschließend in einer Lage auf Kuchengitter verteilen, die mit einem doppelt gelegten Mulltuch bedeckt sind. Die Kuchengitter mit den Apfelringen in den kalten Backofen schieben, und die Temperatur auf 50°C einstellen. Sobald diese Temperatur erreicht ist, eine Gabel oder einen Löffel zwischen Backofen und Ofentür klemmen, damit der Backofen einen Spalt offen bleibt. Dann die Temperatur auf 60°C erhöhen und die Apfelringe 4 bis 5 Stunden trocknen lassen (wenn man die Äpfel zusammendrückt, dürfen sie keine Feuchtigkeit mehr ausscheiden, sollten aber dennoch weich und biegsam sein). Die Früchte einige Stunden vollständig abkühlen lassen und in Glas- oder Metallbehälter geben, die mit Wachspapier ausgeschlagen sind. Ergibt 900g.

Terminarbeiten beim Kernobst

Die Baumreife ist erreicht, wenn sich die Frucht durch Anheben und leichtes Drehen vom Baum lösen lässt. Gewaltsam abgerissene Früchte haben noch nicht ihr sortentypisches Aroma und sind weniger gut lagerfähig. In die Risswunden am Baum können leicht Schadpilze eindringen.

Handschuhe anziehen bei der Kernobsternte, denn die empfindlichen Fruchtschalen könnten durch Fingernägel verletzt werden. Jede Schalenverletzung erhöht die Infektionsgefahr durch pilzliche Lagerkrankheiten. Bei Nässe soll nicht geerntet werden.

Sonnenwarmes Obst soll vor dem Einlagern über Nacht abkühlen. Wenn es noch mehrere Tage im schattigen Gras liegt, wird es in Qualität und Lagerverhalten noch besser. Kernobst lagert am besten auf eingestreuten, getrockneten Holunderblüten oder frischen Fichtenreisern. So bleiben Frische und Aroma am längsten erhalten. Äpfel schälen? Je nach Inhaltsstoffen enthält die Schale bis zu 70%. Weitere 10-15% konzentrieren sich im Bereich des Kerngehäuses.

Terminarbeiten beim Steinobst

Pfirsiche verjüngen, wenn sie zu hoch und vergreist sind. Die beste Zeit dafür ist nach der Ernte. Die höchsten Kronenteile werden bis in das alte Holz auf jüngere, nach außen weisende Äste abgeleitet. So entsteht eine Tellerkrone, die vom Boden aus die notwendigen Arbeiten zulässt. Allerdings werden sehr starke Eingriffe von älteren Bäumen weniger gut vertragen. Dann wird man eine starke Verjüngung auf mehrere Jahre verteilen.

Schadbild

Bei feuchten Bedingungen, wie sie oft im Kleingewächshaus vorherrschen, ist auf Früchten und Pflanzen oft ein mausgrauer Schimmelbelag zu sehen. Dabei handelt es sich um den Grauschimmel (*Botrytis* spp.) Unter den Befallsstellen ist das Gewebe gebräunt und verfault. Pflanzen wie Salat bringt der Pilz rasch zum völligen Absterben. In manchen Fällen, vor allem auf Früchten unterbleibt die Sporulation. Dann erscheinen die sogenannten Geisterflecken, die beispielsweise auf der Tomate recht häufig zu finden sind.



Vorkommen. *Botrytis* ist überall verbreitet. Er befällt Pflanzen in allen Altersstadien, auch Lagergut wird nicht verschont. Besonders häufig ist er unter Glas und Folie anzutreffen, da ihm die hohe Luftfeuchte zusagt.

Biologie

Botrytis gedeiht auf allen Nutzpflanzen und Unkräutern. Der Infektionsbeginn erfolgt an Verletzungen oder an abgestorbenen Pflanzenteilen. Von hier aus greift der Erreger schnell auf gesunde Pflanzenteile über. Die Verbreitung erfolgt hauptsächlich über Sporen, die vom Wind über weite Entfernungen verbracht werden. Eine hohe Luftfeuchte oder Nässe begünstigt den Befall. Die optimale Temperatur liegt für den Grauschimmel bei 20 °C, jedoch stellen auch Temperaturen weit über oder unter diesem Bereich kein großes Hemmnis für den Schaderreger dar. So können im Winter ganze Feldsalatbestände in kurzer Zeit durch *Botrytis* dahingerafft werden.



Bekämpfung. Die wichtigste Maßnahme ist ausreichendes Lüften, um die Pflanzen trocken zu halten. Dies wird unterstützt durch weite Pflanzabstände. Es ist möglichst sparsam zu gießen, auf eine rasche Abtrocknung ist zu achten. Befallsstellen und -nester sind unverzüglich zu entfernen, da sonst durch die Sporenbildung ein hohes Infektionspotential aufgebaut wird. Pflanzenreste dürfen nicht im Gewächshaus verbleiben.

Schnelle Lückenfüller

Gartenkresse und Salatrauke bringen noch Abwechslung in den Speiseplan. Die feinen Samen können noch bis Ende Oktober mit Aussicht auf Erfolg gesät werden. Besonders in regenreichen Sommern steht die nussig-pikante Salatrauke mit hohem Vitamin-C-Gehalt ständig und reichlich zur Verfügung. Inzwischen gibt es neben der

rundblättrigen, sehr schnellwüchsigen "Kultivierten Salatruke" mit weißen Blüten, auch eine Wildart mit noch erheblich besserem Aroma. Die Wilde Rauke oder Doppelruke (*Diplotaxis tenuifolia*) war ein lange Zeit unbeachtet gebliebenes Wildgemüse, das in Zentraleuropa heimisch ist. Die Blätter sind tief gebuchtet, schmecken viel feiner und aromatischer. Die Blüten sind gelb, das Wachstum ist langsamer, dafür aber nachhaltiger. Von der Wilden Rauke kann man immer wieder ernten, fast jahrelang. Beide Rauken sind winterhart, können daher auch jetzt noch in Reihen von ca. 25 cm Abstand ausgesät werden. Während sich die Kultivierte Rauke auch gut für die Aussaat in Töpfen für eine schnelle Ernte am Fensterbrett oder im Gewächshaus eignet, gedeiht die Wildform besser im Frühbeet oder Freiland. Saatgut von beiden Sorten gibt es aus dem Sperli-Samenprogramm im Fachhandel.

Vielseitige Zwiebeln

Ständig frisches Zwiebellaub, im Sommer wie im Winter, das liefert die Etagezwiebel, auch Ägyptische Luftzwiebel oder Catawissazwiebel genannt (*Allium x proliferum*). Die haselnuss- bis radieschengroßen Bulbillen bilden sich in luftiger Höhe und fallen im Frühherbst herab, um sogleich neue Wurzeln zu schlagen. Man kann sie im Abstand von 20 cm pflanzen. Die 2-4 cm langen, weinroten Zwiebelchen werden vielfach zum Gurkeinmachen verwendet. Aber auch sonst rund ums Jahr, wann immer man im Haushalt Zwiebelwürze braucht, sind sie praktisch und schnell zur Hand. Ihr großer Vorteil: das Laub ist immergrün und verträgt jeden Frost. Weil Etagezwiebeln steril sind und keinen Samen bilden, sind die Zwiebelchen nicht im üblichen Handel und immer noch ein beliebtes Tauschobjekt von Nachbar zu Nachbar über den Gartenzaun hinweg.

Frühbeet und Gewächshaus

Die Hauptkulturen Tomaten, Gurken und Paprika benötigen immer noch aufmerksame Pflege. Nicht nur gießen und Ernten ist angesagt, die Triebe werden immer noch aufgeleitet, verwelkte Blätter entfernt und zum letzten Mal flüssig gedüngt. Je schwächer die Pflanzen werden, desto mehr nimmt die Gefahr eines Befalls mit Weißer Fliege und Spinnmilben zu. Nützlinge wie die Schlupfwespe (*Encarsia formosa*) gegen Spinnmilben und vorbeugendes Aufhängen von Gelbtafeln halten den Schaden in Grenzen. Gegen Mehltau sind einige neuere Gurkensorten resistent. Leere Flächen können mit vorgezogenen Pflanzen von Kopfsalat, Endivien ('Jeti', 'Elodie', 'Diva') und mit Chinakohl oder Stielmangold bestellt werden.

Stauden

Falls erforderlich, können noch Pfingstrosen geteilt werden, aber nur solche Pflanzen, die wenig geblüht haben. Andere Stauden, die im Frühjahr oder Sommer geblüht haben und deren Blütezeit beendet ist, können jetzt bereits geteilt werden. Herbstblüher werden grundsätzlich im Frühjahr geteilt. Alle Stauden bevorzugen ein neues Substrat. Deshalb die Teilstücke nie an den vorherigen Standort pflanzen. Wenn es nicht anders möglich ist, sollte die Erde ausgetauscht werden. Vor der Neupflanzung ist es auch möglich, gut verrotteten Kompost einzuarbeiten. Dabei muss dann hinterher darauf geachtet werden, dass auflaufendes Unkraut sofort entfernt wird. Falls ein Staudenbeet neu angelegt wird, sollten die damit verbundenen Erdarbeiten jetzt durchgeführt werden, auch wenn die Pflanzung erst später erfolgt. Staudenbeete, die dann viele Jahre bleiben sollen, müssen tief gelockert werden, zwischen 40 und 50 cm. Dauerunkräuter müssen konsequent entfernt werden, denn nichts ist ärgerlicher als ein schön blühendes Staudenbeet, das von Giersch und Quecken durchweht ist. Jedes noch so kleine übersehene Wurzelstückchen kann ein Beet verseuchen.

Nächste Termine

E-Mail: OGVGUELTSTEIN@WEB.DE

- | | |
|-------------------|---|
| 11.11.2004 | Vortrag zum Thema „Gärtnern nach Mondphasen“ |
| 26.11.2004 | Weihnachtsmarkt in Gültstein |
| 11.12.2004 | Aktiver Schnittkurs, ein Mix von Mitgliedern der Fachwartvereinigung und dem OGV Gültstein |

Mit freundlichen Grüßen

Obst- und Gartenbauverein Gültstein

WESPEN-SONETTE

Das Stroh ist gelb. Das ist Septembers Farbe.
Die fette Birne ist so gelb wie er,
Und für die Wespe da, dass sie nicht darbe:
Verspätete, sonst flögen viele her!
Die goldne Sonne hängt am Himmel schwer,
Gelb wie die Birne, die zersprungen klafft.
Die Wespe trinkt bedächtig von dem Saft:
Die Birne, weiß sie, wird so schnell nicht leer
Und trocken sein, und nichts als dürre Haut!
Vom Himmel oben, der gewaltig blaut,
Strömt überreifes, süßes Licht hernieder.
Die Wespe trinkt. Bei jedem Zuge rührt.
Die Brust sich ihr, spannt sich das enge Mieder,
Das ihre fräuleinshafte Hüfte schnürt.

Die letzten Zwetschgen süßen sich am Ast,
Die Tafel sonst ist nicht mehr reich bestellt.
Die Wespe spürt: es ändert sich die Welt.
Doch weiß sie, was sich ziemt für einen Gast
Und hört nicht auf die Gartenlust zu preisen,
Das blaue Mahl. Die Sonnenblumen prahlen:
Komm her! Mach schnell! Um auch bei uns zu speisen,
Bevor die Vögel sich das Beste stahlen!
So lebt sie ihren Tag, Mitsingende.
Im dünn gewordenen Chor der gelben Schwestern,
Noch als der Wind, der regenbringende,
Sich austobt an den leeren Vogelnestern
Im Baumgeäst - ein Raufbold der, ein grober
Kennt seinen Namen nicht, doch ihn, Oktober!

www.ogv-guelstein.de

... einfach mal reinschauen!