

Gartenmonat August

Was ist zu tun?



Neuseeländischer Spinat / Foto: Paliege

Säen, pflanzen und ernten

Gemüsekulturen werden jetzt öfters gehackt und von Beikräutern freigehalten. Wenn es für nachfolgende Kulturen zu spät sein sollte, kann man immer Gründüngungspflanzen aussäen oder die freien Flächen mulchen, um die Oberfläche vor Austrocknung zu

schützen und den Boden wasseraufnahmefähig zu halten. Auch für die Bodenlebewesen werden dadurch günstige Lebensbedingungen geschaffen.

Radieschen, Feldsalat oder Spinat können durchaus noch gesät und in diesem Jahr geerntet werden. Herbst- und Wintergemüse z. B. Chinakohl, Mohrrüben, Eissalat oder Grünkohl sät man jetzt, dsgl. Petersilie und Kümmel, wenn man sie im nächsten Jahr ernten möchte. Auspflanzen kann man noch Endivien, Fenchel, Kopfsalat oder Kohlrabi. Praktisch sind die Gemüsearten, die man mehrmals ernten kann wie Neuseeländischer Spinat oder Mangold. Auch Brokkoli kann man mehrmals ernten. Nach dem Abnehmen des eigentlichen Kopfes entwickeln sich in den Sprossachsen kleinere Nebenköpfe, die man nach und nach ebenfalls ernten kann. Wichtig ist, die Brokkoliköpfe zu ernten, bevor sie ihre Blütenknospen öffnen.

Wer noch nicht den Sommerschnitt der Weinreben durchgeführt hat, sollte dies schnellstens erledigen. Tragende Triebe werden auf zwei bis drei Blätter über der letzten Traube eingekürzt. Dann kommt die Wuchskraft der Entwicklung der Rebe zu Gute. Alle weiteren Triebe, die dem Aufbau des Weinstockes dienen sollen, werden auf zwei Meter zurückgeschnitten und ca. alle 30 cm angeheftet. Alle übrigen Seitentriebe werden ausgebrochen.

Jetzt ist Haupterntezeit für Kräuter, Gemüse und Obst. Erdbeeren sind schon gepflückt und nun Himbeeren, Johannisbeeren und Sauerkirschen an der Reihe. Amseln und Stare holen sich ohnehin ohne Aufforderung ihren Anteil.

Gurken und Zucchini werden möglichst jung geerntet. Das Gemüse ist dann schön zart. Mit gartenfrischen Kartoffeln, Zwiebeln, Roter Beete und vielem mehr können wir jetzt unseren Tisch bereichern.

Normale Stabtomaten werden ständig ausgegeizt und nach Bedarf gedüngt, damit die Früchte sich gut entwickeln können. Wenn der Zwiebellauch umgefallen und ca. ein Drittel vertrocknet ist, werden die Zwiebeln geerntet.

Erdbeeren



Erdbeeren und Zwiebeln / Foto: Paliege

Erdbeerpflanzen können Sie gleich nach der Ernte alle Blätter abschneiden, um Krankheiten vorzubeugen und anschließend mit reifem Kompost düngen.

Neue Erdbeeren müssen bis zum 10. dieses Monats gepflanzt werden. So haben die jungen Pflanzen noch

genügend Zeit, ihre Wurzeln auszubilden und ausreichend Laubblätter zu entwickeln. Die Pflanzen lässt man höchstens vier Jahre stehen, denn danach wird ihr Ertrag altersbedingt zu gering. Im Erdbeerbeet verteilt gepflanzte Knoblauchzehen beugen Pilzkrankungen vor und fördern das Wachstum der jungen Erdbeerpflanzen. Der Abstand der Reihen sollte 40 bis 50 cm und innerhalb der Reihe etwa 30 cm betragen.

Exkurs: Die Erdbeere (*Fragaria*)

Die Pflanze war schon in der Antike bekannt. Bis zur Entdeckung der großfruchtigen Erdbeere in Amerika kultivierten unsere Vorfahren in Europa die uns bekannte Walderdbeere auf großen Flächen. Als Wildformen gedeihen in der gemäßigten Zone der Nordhalbkugel 12 Arten, auf der Südhalbkugel jedoch nur eine einzige Art in Chile. – Mitte des 18. Jahrhunderts entstand aus Kreuzungen von Wildformen der amerikanischen kleinen Scharlacherdbeere (*Fragaria virginia*) mit der großfruchtigen Chile-Erdbeere (*Fragaria chiloensis*) die Stammform unserer heutigen Gartenerdbeere. Inzwischen gibt es davon etwa 1000 Sorten! Sie gehören zu der Gattung der Rosengewächse (Unterfamilie: *Rosoideae*). Der Name täuscht übrigens, denn botanisch gesehen gehört die Erdbeere nicht zu den Beeren, sondern zählt zu den Sammelnussfrüchten. Unsere vermeintliche rote Erdbeere ist eine Scheinfrucht, auf der sich die eigentlichen Früchte befinden: kleine gelbliche Nüsschen. Die Scheinfrucht, unsere Erdbeere, enthält nicht nur viel Vitamin C sondern auch antibakterielle und entzündungshemmende Katechine, die Schwermetalle im Organismus binden können.

Zierpflanzen

Anfang August können Sie noch herbstblühende Blumenzwiebeln wie Herbstzeitlose, Krokusse oder Steppenkerzen pflanzen. Kaiserkronenknollen müssen jetzt in den Boden. Auch können Sie jetzt damit anfangen, frühjahrs- und sommerblühende Stauden zu teilen, aber bitte nicht solche, die noch in voller Blüte stehen.

Bodenbearbeitung

Sollten Sie keine Regenwürmer oder Asseln in Ihrem Garten mehr entdecken, so ist das ein Alarmzeichen dafür, dass die Lebensgemeinschaft der Bodenlebewesen empfindlich gestört wurde. Oft liegt das am Einsatz von Pestiziden, Bodenverdichtung oder falscher Bodenbearbeitung.

Im Sommer, um es nochmals zu betonen, ist das Hacken wichtig, aber hacken Sie möglichst flach, damit Sie die kleinen Haarwurzeln der Pflanzen nicht verletzen. Dies unterbräche die Kapillaren im Boden und würde die Verdunstung einschränken. Bei der Lockerung des Bodens können Sie nebenbei unerwünschte Konkurrenzpflanzen beseitigen.

Wichtige "ehrenamtliche" Arbeit verrichten die unzähligen Bodenlebewesen. Nicht nur der Regenwurm, sondern Kleinlebewesen aller Art (Springschwänze, Nematoden, Ringelwürmer, Gliederfüßer, Asseln, Hundertfüßer u.v.a.m.) sowie Milliarden von Mikroorganismen wie Protozoen, Bakterien und Algen bevölkern unseren Gartenboden. Sie sorgen durch ihre Tätigkeit für Bodenfruchtbarkeit und -gesundheit. Der größte Teil von ihnen, und das sind vorwiegend die Sauerstoff liebenden Organismen, bewohnen die oberen 20 bis 30 cm des Bodens. Diese Lebensgemeinschaft hat die wichtige Aufgabe, den Nährstoffkreislauf in der Natur zu schließen. Sie zersetzen das abgestorbene Pflanzenmaterial und machen dadurch die Nährstoffe wieder pflanzenverfügbar.

Dies wollen wir Ihnen in diesem **Monatstipp** am Beispiel der wohl bekanntesten Vertreter der Bodenlebewesen kurz erläutern, und das sind sicher

Die Regenwürmer (Lumbricidae)



Regenwurm ist nicht gleich Regenwurm: Weltweit gibt es etwa 3000 Arten, davon 400 in Europa; in Deutschland sind allerdings "nur" 39 Arten bekannt. Den kleinsten Regenwurm kann man mit bloßem Auge kaum erkennen, eine australische Art, die hellblau und gelb gefleckt ist, kann hingegen die stattliche Länge von bis zu zwei Metern erreichen! Die glücklicherweise nicht so großen Regenwürmer, die wir in unserem

Garten finden, gehören entweder zu den Tauwürmern (*Lumbricus terrestris*) oder den Kompostwürmern (*Eisenia foetida*).

Als Zwitter besitzt der Regenwurm weibliche und männliche Geschlechtsorgane, was freilich nicht heißt, dass es zur Fortpflanzung nicht ihrer zwei bedarf. Die nach dem Samenaustausch entwickelten Kokons, worin sich die Wurmembryos befinden, sind oft gut zu sehen.

Am Beispiel des Regenwurms lassen sich, wie gesagt, hervorragend ökologische Kreislaufprozesse veranschaulichen. Seine Häufigkeit wird zu Recht als ein Maßstab für die Qualität des Bodens gewertet. Dieser wird durch die grabende Tätigkeit der Regenwürmer gut durchlüftet, wodurch sich auch Wasserhalte- und Regenaufnahmefähigkeit verbessern. Dies optimiert die Lebensbedingung der anderen Bodenlebewesen, die ihrerseits Pflanzenreste für den Regenwurm essbar aufbereiten. Er wiederum verarbeitet sie zu pflanzenverfügbaren Nährstoffen und erhöht durch sein unermüdliches Fressen außerdem die Bodenhygiene, denn die aufgenommenen Pilzsporen und Keime werden durch seine Verdauung unschädlich gemacht.

Kräuter



Königskerze / Foto: Paliege

Zu dieser Jahreszeit können Sie viele Kräuter ernten: Rainfarn, Königskerze, Johanniskraut, Wegwarte oder Scharfgarbe werden geschnitten, getrocknet und z. B. zu Tees verarbeitet. Kräuter ernten Sie morgens oder spätestens mittags, damit die ätherischen Öle erhalten bleiben. Gerade Blattkräuter wie Melisse oder Minze werden vor der Blüte abgeschnitten und "kopfüber" zum Trocknen luftig aufgehängt. Der Schnitt regt die Pflanze zum gesunden Neuaustrieb an. Einige Triebe lässt man für den täglichen Verbrauch stehen.

Zum Trocknen und für andere Konservierungsarten ist es wichtig, den richtigen Erntezeitpunkt abzuwarten. In der Regel ist er kurz vor dem Aufblühen der Pflanze. Vom Fenchel werden Ende Juli zum Beispiel die Samen, vom Lavendel die offenen Blüten und vom Rosmarin während oder unmittelbar nach dem Aufblühen die Blätter und Triebspitzen geerntet. Während der Vegetationsperiode können Sie die meisten Kräuter für den sofortigen Verbrauch frisch aus dem Garten verwenden.

Die Kapuzinerkresse (*Tropaeolum majus*)



Ursprünglich stammt die Kapuzinerkresse aus den Urwäldern Südamerikas, vor allem Boliviens und Perus, wo etwa 80 Arten vorkommen. (In ihrer Heimat wird sie übrigens von Kolibris bestäubt.) Von dort gelangte die Kapuzinerkresse um 1600 nach Europa und wurde wegen ihrer ausdauernden Blühfreudigkeit von Juni bis Oktober schnell in den Bauerngärten heimisch. Heute gibt es viele verschiedene Arten und Varietäten.

Da die Pflanze frostempfindlich ist, muss sie im Frühjahr wieder neu ausgesät werden. In günstigen Lagen oder milden Winter sät sie sich aber auch selbst aus. Einzelne Exemplare können mit ihren Ranken beträchtliche Ausmaße erreichen. Mit ihren leuchtend gelben bis orangefarbenen Blüten ziert sie jeden Garten. Sie liebt einen sonnigen Standort, braucht zwar gute Gartenerde, aber keinen zusätzlichen Dünger. Im Gegenteil: bei Überdüngung würde die Blühfreudigkeit nachlassen und mehr Blattwerk produziert. Im Nutzgarten wird sie gern unter Obstbäume oder neben Kohl gepflanzt, da sie Blattläuse oder Raupen von ihnen abhält, weil sie selber davon heimgesucht wird.

Gegessen werden nur die jungen, frischen Blätter und Blüten der Pflanze. Ihre zarten Blätter haben einen aromatischen, scharfen, würzigen Geschmack, weshalb sie gern als Zutat in frischen Salaten, Kräutersoßen, Dips oder Kräuterbutter verwendet wird. Auch feingehackt wie Schnittlauch aufs Butterbrot ist diese Kresse ein besonderer Genuss. Wegen der farbenprächtigen Blüten eignet sie sich zudem hervorragend für die Dekoration von Speisen, Salaten und Buffets. – Die grünen Früchte und auch die Blütenknospen können wie Kapern in Salz- und Essiglake eingelegt werden und in Soßen und Salaten ebenfalls für eine pikante Abwechslung sorgen.

Doch nicht nur als Gaumen- und Augenschmaus kann die Kapuzinerkresse dienen, sondern auf Grund der antibakteriellen und entzündungshemmenden Wirkstoffe ihrer Blätter auch als pflanzliches Antibiotikum zur Wundheilung oder naturmedizinischen Behandlung von Bronchitis und Harnwegsinfektionen. Die Pflanze enthält dazu neben Senfölglykoside auch viel Vitamin C. – Aber Vorsicht: bei zu reichlichem Genuss kann es zu Magen- und Darmreizungen kommen.

Die Wiese

Wenn es die Witterung zulässt, kann die Wiese jetzt gemäht werden. Die Kräuter und Gräser haben ihre Samen ausgebildet. Bei der Wiesenmahd sollte man vorsichtig zu Werke gehen, da sich im hohen Gras viel Kleingetier aufhält. Wer die Möglichkeit hat, sollte mit der Sense mähen. Viele empfehlen zurzeit nur eine Seite der Wiese zu mähen, damit sich wenigstens ein Teil der Tiere retten kann. Wiesenmahd wird liegengelassen, bis sie angetrocknet ist, anschließend in den Kompost geben. Als Mulch zu verwenden ist nicht ratsam, da die Samen dann auf den Beeten landen. Sollten Sie einen Abnehmer haben, der es als Viehfutter weiterverwendet, sollte ihm unbedingt mitgeteilt werden, welche Kräuter die Mahd enthält.

Rasenmahd können Sie natürlich als Mulchmaterial verwenden oder angetrocknet in den Kompost geben. Das Mulchmaterial sollte nicht zu dick verteilt werden, damit keine Fäulnisprozesse entstehen.

Schmetterlingstipp: Der Große Fuchs liebt zum Beispiel den Wiesen-Kerbel als

Nektarpflanze. Die Raupe des Schwalbenschwanzes benötigt Wiesen-Kümmel oder die Wilde Möhre als Futterpflanze.

Pflanzenschutz



Fruchtmonilia / Foto: Paliege

Jauchen ist während der Wachstumsperiode immer angesagt. Viele Rezepte sind in den vergangenen *Gartenmonaten* schon vorgestellt worden.

Auch Brühen wehren Pflanzenschädlinge ab. Bei der Herstellung von Brühen findet im Unterschied zu Jauchen kein Vergärungs- bzw. Verjauchungsprozess

statt. Man unterscheidet das Brühen mit heißem Wasser und das Kaltwasser-Brühen von getrockneten Kräutern.

Zur Anregung hier zwei Rezepte:

Wurm- oder Adlerfarn-Brühe

1 kg frisch oder 100 g getrockneter Farn 24 Stunden in 10 l Wasser ziehen lassen dann 20 bis 30 Minuten köcheln, abkühlen lassen und durchsieben, unverdünnt gegen Blattläuse auf Pflanzenteile sprühen, auch vorbeugend

Schwarzer Holunder (Kaltwasser-Brühe)

frische Blüten und Blätter 12 bis höchstens 24 Stunden im kalten Wasser ziehen lassen, öfter umrühren; danach sofort durchsiehen und gleich frisch verwenden im Verdünnungsverhältnis 150 ml / 1 l Wasser bei Befall von Erdräupen und Kohlweißlingen spritzen.

Das Pflanzenschutzamt gibt regelmäßig Wochentipps und entsprechende Empfehlungen heraus. So ist zurzeit die Sprühfleckenkrankheit, von einem Pilz verursacht, vorwiegend an Sauerkirschen zu beobachten. Pflanzenschutzmittel (PSM) zur Bekämpfung sind nicht zugelassen und auch nicht notwendig, da die Sauerkirsche bald nach der Ernte ohnehin ihr Laub verliert.

Auch die Fruchtmonilia, ebenfalls ein Pilzerreger, tritt begünstigt durch das feuchte Wetter verstärkt auf. Da Pilzsporen erst ab 50° C zerstört werden, sollte alles befallene Pflanzenmaterial nicht kompostiert, sondern über die BSR entsorgt werden. Die Kompostanlagen in Kleingärten sind in der Regel zu klein, um Kerntemperaturen von über 50° bzw. 60° C zu erreichen. Auch die Kompostwürmer schaffen es nicht.

Bei Tomaten sollten die unteren Blätter entfernt werden, um die Kraut- und Braunfäule nicht zu begünstigen. Die unteren Blätter bleiben am längsten nass und könnten dadurch die Pilzsporen verteilen.