

Aktuelle Saisongarten-Tipps

Einige Gemüsearten der Parzellen sind Lagergemüse, bei deren Einlagerung sollte beachtet werden:

- **Kürbisse:** Hokkaido und Butternut können eingelagert werden, wenn der Stielansatz eingetrocknet ist. Auf jeden Fall müssen sie vor dem ersten Frost geerntet werden. Sie sollten möglichst eine unverletzte Schale haben und die ersten paar Wochen in einem warmen Raum (23° C) gelagert werden, so härten sie ihre Schale ganz aus und sind dadurch besser lagerfähig. Der Butternutkürbis kann bis zu einem Jahr gelagert werden!
- **Kopfkohl:** Rot- und Weißkohl kann noch mehrere Wochen in einem kühlen Keller gelagert werden, danach fängt er jedoch an zu schimmeln, da er keine Winter- und somit Lagerkohlsorte ist, sondern eine Herbstkohlsorte.
- **Möhren, Rote Bete, Sellerie:** Diese Wurzelgemüse können noch bis Anfang November in der Erde bleiben, vorausgesetzt, es gibt keinen Frost unter –2 Grad (und die Wühlmäuse sind nicht allzu aktiv – dann bleibt nämlich nichts übrig). Wenn sie geerntet sind, sollten sie (ohne Laub) in leicht feuchtem Sand eingeschlagen werden. Bei Bedarf und trockenem Keller muss der Sand öfters angefeuchtet werden, so kann das Wurzelgemüse bis zum Frühjahr halten.
- **Zwiebeln:** Die Zwiebeln müssen ein paar Tage in der Sonne nachtrocknen. Danach sollte man sie grob putzen, also alles Trockene abstreifen und in einen kühlen, aber trockenen Raum bringen. So können sie sich bis zum nächsten Sommer halten.
- **Porree:** Wer einen eigenen Garten hat, kann den Porree mit den Wurzeln ausgegraben und die Blätter leicht einkürzen. Den Porree dann zu Hause einfach dicht an dicht in einen Graben stellen und rundum mit Erde zuschütten. So hält er sich den Winter über, wenn es nicht zuviel Frost gibt und man kann ihn jederzeit frisch ernten.

20.9.2016

- **Kartoffeln:** Diese sollten auf keinen Fall Lichteinfluss ausgesetzt sein, dann werden sie grün und bilden das giftige Solanin. Mittlerweile haben sie eine ausreichend feste Schale und können gut mehrere Monate in einem kühlen und dunklen Raum gelagert werden. Bei zu kalten Temperaturen (wie z.B. im Kühlschrank) werden sie süß, wenn es zu warm ist, fangen sie vorzeitig an, Keime auszubilden. Optimal ist eine Temperatur von 6-8°C.

Unkraut:

Das Unkraut, welches jetzt in den Parzellen wächst, ist zwar für diese Saison und Ernte nicht mehr von Bedeutung, aber da es Samen ausbildet und sich ungehindert aussamen kann, wird natürlich nächstes Jahr zum Problem.

Wünschenswert ist deswegen auf jeden Fall, dass jeder seine Parzelle vor aussamenden Unkräuter schützt und diese möglichst vor der Samenreife rauszieht und auf den Kompost schmeißt!

Geräte:

Die benutzten Geräte bitte wieder im sauberen Zustand zurückstellen, alte Erdkrusten sind später nicht so leicht abzubekommen! Also einfach die noch frische Erde abklopfen oder abstreifen, der nachfolgende Benutzer freut sich!