



Ernten bei Frost und Schnee

Bei den wenigen Kulturen, die sich noch auf unseren Gemüsebeeten befinden, sollten wir auf guten Frostschutz achten.

Fröste werden viel besser vertragen, wenn die Pflanzen unter einer Schneedecke sind, die auch vor zu starker Austrocknung schützt.

Empfindlich reagieren alle Pflanzen auf wiederholtes Auftauen und Gefrieren. Dann erntet man besser und verarbeitet oder konserviert das Gemüse.

Wichtig ist, dass die Pflanzen im gefrorenen Zustand nicht berührt werden, sonst zerreißen die Zellen nach dem Auftauen und die Pflanze geht zugrunde.

Wurde **Lauch** (Porree) für den Winter noch nicht angehäufelt, könnte dies bei entsprechender Witterung nachgeholt werden.



Wird Lauch angehäufelt, übersteht er den Winter besser und bildet mehr vom weißen Schaft.

Spinat und Feldsalat sollte man mit Fichtenreisig abdecken, damit man auch bei leichtem Frost noch ernten kann.

Beim **Sprossenkohl** dürfen die großen Blätter nicht entfernt werden, da er mit ihrer Hilfe die Röschen vor allzu starken Frost schützt.

Nun ruht der Gemüsegarten - Was planen wir fürs nächste Jahr?



Vielleicht findet man schon jetzt die Zeit, daran zu denken, was heuer gut gelungen ist, oder was wir im nächsten Jahr besser machen möchten. Von welchem Gemüse hatten wir zu viel, von welchem zu wenig? Der Winter ist die passende Zeit für einen Anbauplan.

Im Dezember sollten die Gartengeräte gereinigt und versorgt sein. Roststellen werden entfernt und eventuelle Reparaturen durchgeführt. **Wer seine Gartenwasserleitung noch nicht abgesperrt und entlüftet hat, sollte dies sofort nachholen.**



Gartenhygiene

Tomaten- und Bohnenstangen, Drähte und Stäbe, an denen Gemüse und Zierpflanzen den Sommer über gezogen wurden, müssen gründlich gesäubert und anschließend wettergeschützt aufbewahrt werden.

Schnüre sind zu entfernen und dürfen für Gemüse nicht mehr verwendet werden, denn daran überwintern auch Krankheiten.



Tomatenstäbe an denen solche Tomaten mit Krautfäule hängen, müssen gründlich gereinigt (desinfiziert) werden.

Der violette Wurzeltöter



Von Pilzen befallenes Wurzelgemüse

Eine Pilzkrankheit, bei dem die Wurzeln mit violetten Fäden überzogen werden, hat den sehr bezeichnenden Namen „Violetter Wurzeltöter“ erhalten. Der Pilz *Rhizoctonia crocorum* befallt Karotten, Kartoffeln, Petersilie, Knollensellerie, Chicoree und Spargel bereits bei der Kultur auf dem Beet.

Typisch ist das anfangs rötliche, dann violette und schließlich schwarzviolette Pilzgeflecht. An den Befallsstellen kommt es zu Fäulnis.

Die Pilze können mehrere Jahre im Boden überdauern. Eine Bekämpfung bei befallenen Pflanzen ist nicht mehr möglich.

Vorbeugend wirken eine gute Pflanzen- und Standortauswahl, Fruchtfolge und eine gute Bodenvorbereitung.