

Gartentipps Oktober 2018

Gartenfachberater Josef Meyer

Jetzt beginnt die Rosen-Pflanzzeit

Ab Oktober bieten viele Gärtnereien wieder preiswerte, wurzelnackte Rosen an. Kaufen und pflanzen Sie die neuen Rosenstöcke am besten schon im Herbst, denn dann kommen die Pflanzen frisch vom Acker. **Wurzelnackte Rosen**, die im Frühjahr angeboten werden, haben oft schon drei bis vier Monate Lagerung im Kühlhaus hinter sich. Außerdem starten die im Herbst gepflanzten Rosen mit einem Vorsprung in die neue Saison: Sie sind im Frühjahr schon gut eingewurzelt und treiben deshalb auch früher aus.

Stauden nicht generell zurückschneiden

Schneiden Sie jetzt im Herbst nicht alle verblühten Stauden zurück. Etliche **Staudenarten** wie Purpursonnenhut und Fetthenne tragen Samenstände, die auch im Winter attraktiv sind. Zudem werden zum Beispiel Asters durch den frühen Rückschnitt empfindlicher gegen Frost. Auch vielen Insekten tun Sie einen Gefallen, wenn Sie mit dem Rückschnitt bis zum nächsten Frühjahr warten, denn sie nutzen die hohlen Stängel als Winterquartier. Kurzlebigen Stauden wie Stockrosen und Kokardenblumen (Gaillardia) tut ein früher Rückschnitt allerdings gut – sie leben dann länger.

Dahlien nicht zu früh roden

Lassen Sie Ihre Dahlien stehen, bis das Laub völlig abgestorben ist – je länger die Freiluftsaison dauert, desto mehr Reservestoffe können die Pflanzen für den nächsten Austrieb in ihren Knollen einlagern. Leichte Fröste können den Knollen in der Erde nicht viel anhaben.

Rote Bete spät ernten

Die Ernte der Rote Bete sollten Sie so lange wie möglich hinauszögern. Je später der Erntetermin, desto höher ist die Konzentration der wertvollen Inhaltsstoffe. Der optimale Erntezeitpunkt ist da, wenn das Laub schon fleckig und braun wird. Ernten Sie aber unbedingt vor dem ersten Nachtfrost, denn Minusgrade zerstören das Speichergewebe der Rüben.

Vitaminreiche Früchte sammeln

Wildfruchtgehölze haben in vielen Gärten als Bienenweide und Vogelfutter-Lieferanten einen festen Platz. Meist bleiben noch genügend Früchte für herbsüße Marmelade, würziges Gelee oder fruchtigen Likör übrig. Wenn Sie die Vitamin-C-reichen Hagebutten für Tee trocknen möchten, kommen Sie um das mühsame Entkernen und Auskratzen der feinen Härchen im Inneren nicht herum. Für Kompott und Marmelade kocht man sie einfach in wenig Wasser weich und passiert sie durch ein feines Sieb oder die „Flotte Lotte“. Auf diese Weise können Sie auch Vogelbeeren zu Mus verarbeiten. Die Früchte der Mährischen Eberesche verwertet man direkt vom **Baum**, die der Wildart friert man besser 3-6 Monate ein – so verlieren sie ihren bitteren Geschmack. Auch bei den herben Schlehen klappt die Nachahmung einer Frostperiode in der Tiefkühltruhe.

Alpenveilchen vor Nässe schützen

Moderne Alpenveilchen-Sorten (Cyclamen) wie „Fire & Ice“ sind erstaunlich kältefest und

blühen selbst bei Schneefällen unbeirrt weiter. Winterliche Nässe vertragen sie jedoch nicht und brauchen daher einen regengeschützten Standort. Verwelkte Blätter und Blüten sollten Sie regelmäßig vorsichtig herausdrehen.