



**Obstgehölze sollten im Laufe des Novembers auf Fruchtmumien und krankes Laub kontrolliert werden. Wird beides regelmäßig entfernt und sachgerecht entsorgt, hat man im kommenden Jahr weniger Ärger mit Pflanzenkrankheiten.**

## **Kohl ernten**

Mit Ausnahme von Grün- und Rosenkohl werden alle Kohlarten im November geerntet. Kohl darf nicht in gefrorenem Zustand geerntet werden. Durch das Anfassen und den Transport entstehen Druckstellen, die nach dem Auftauen sehr schnell faulen. Auch nass geernteter Kohl hat in Mieten und im Keller nur eine sehr begrenzte Haltbarkeit. Zum Einschlagen im Keller wird der Kohl mit seinen Wurzeln aus der Erde gehoben. Alle äußeren Laubblätter werden bis auf ein oder zwei entfernt. Anschließend wird der Kohlkopf aufrecht in feuchten Sand eingeschlagen oder auf Regalen gelagert. Grünkohl und Rosenkohl können weiterhin auf den Beeten bleiben. Sie schmecken umso aromatischer, je länger sie kühlen Temperaturen ausgesetzt sind.



## **Obstlaub kompostieren**

Eine gute Laubkompostierung beugt dem Schorfpilz vor. Auf dem Pilzmyzel an abgefallenen Blättern von Apfel und Birne bilden sich im Winter Pilzfruchtkörper mit Sporen, die im Frühjahr durch Windverbreitung zur Erstinfektion der neuen Blätter führen. Durch sorgfältige Kompostierung wird das infizierte Laub bis Februar/März soweit zersetzt, dass auch die Schorferreger absterben und keinen Schaden mehr anrichten können. Dasselbe gilt für viele weitere Schadpilze bei Obst, die ähnlich überwintern. Wichtig sind eine gute Mischung des Kompostmaterials und seine volle Abdeckung mit Erde. Der Abbau wird beschleunigt, wenn das Falllaub gut zerkleinert wird.



## **Gladiolenknollen lagern**

Nur durch sachgemäße Lagerung der Knollen schafft man die Voraussetzung für eine schöne Gladiolenblüte im nächsten Jahr. Kranke Knollen dürfen nicht gemeinsam mit gesunden gelagert werden, sonst besteht Ansteckungsgefahr. Also werden kranke und beschädigte Knollen aussortiert. Gladiolenknollen verlangen einen trockenen, luftigen Überwinterungsplatz mit Temperaturen von etwa 5 bis 10 °C. Die Knollen lagern am besten in flachen Stiegen, die übereinander gestapelt werden können. Aber auch aufgehängte, perforierte Folienbeutel eignen sich zum Überwintern der Knollen. Etwa alle vier Wochen werden die Knollen auf Krankheiten oder Schädlingsbefall kontrolliert. Werden verschiedene Sorten aufbewahrt? Dann bitte Namensschildchen nicht vergessen!



## **Himbeeren pflegen**

Herbsthimbeeren tragen bei mildem Witterungsverlauf bis in den Dezember hinein. Macht der erste Frost der Ernte ein Ende, werden alle Ruten bis kurz unter der Bodenoberfläche abgeschnitten. Vorteil: es bleibt kein Holz stehen, an dem Rutenkrankheiten überwintern und den Neuaustrieb im Frühjahr infizieren können. Das Himbeerbeet sollte stets mit einer starken Schicht organischen Materials bedeckt sein. Damit werden nicht nur die Bedingungen am natürlichen Standort nachgeahmt: die Pflanzen decken aus diesem Substrat auch ihren hohen Nährstoffbedarf. Die beste Zeit, diese Mulchschicht zu erneuern, ist nach dem Rückschnitt im Herbst/Winter.

