

Tipp

Im Herbst gibt es noch einiges zu tun im Kleingarten. Dazu gehört unter anderem regelmäßig Laub von Rasenflächen und Wegen zu entfernen. Dieses kann dann gut zum Mulchen der Gemüsebeete genutzt werden, um sie vor Frost zu schützen und Erosion zu vermeiden. Auch Bewässerungssysteme sollten entleert werden, um Frostschäden zu verhindern.

Zarten Rosenkohl ernten nach dem ersten Frost

Der ideale Zeitpunkt für die Rosenkohlernte im Herbst ist nach den ersten Frösten. Frost verbessert den Geschmack und mildert die Bitterkeit. Mit einer scharfen Gartenschere oder einem Messer schneidet man die Röschen etwa 1-2 cm über dem Stiel vom Stängeln ab. Beginnen Sie die Ernte von unten nach oben, da die unteren Röschen zuerst reifen. Dadurch haben die oberen mehr Zeit zum Wachsen. Achten Sie darauf, dass die Röschen fest und kompakt sind. Überreife Röschen können bitter sein. Die Ernte kann sich über mehrere Wochen erstrecken, da Rosenkohl nicht auf einmal reif wird. Ernten Sie regelmäßig, um die besten Qualitäten zu erhalten. Nach der Ernte können Sie Rosenkohl im Kühlschrank lagern. Er bleibt so bis zu zwei Wochen frisch. Rosenkohl kann gedünstet, gebraten, geröstet oder roh in Salaten serviert werden. Entfernen Sie vor der Zubereitung die äußeren Blätter und schneiden Sie den Strunk kreuzweise ein, um eine gleichmäßige Garung zu ermöglichen.

Meerrettich im Herbst ernten und vermehren

Graben Sie die Wurzeln des Meerrettichs (*Armoracia rusticana*) vorsichtig aus, schneiden Sie die Blätter ab und bewahren Sie die Wurzeln im Kühlschrank auf. Dort können sie monatelang lagern. Die dicken Wurzeln sind zum Verzehr bestimmt. Ein paar der dünnen Wurzeln, auch „Fechser“ genannt, sortiert man aus, entfernt die Seitentriebe und pflanzt sie in etwa 5 cm Tiefe und mit mindestens 60 cm Abstand zueinander wieder neu ein. Die ideale Zeit zum Pflanzen von Meerrettich ist im Frühjahr oder im Herbst. Meerrettich kann sich rasend schnell verbreiten, daher ist es ratsam, ihn in einem abgegrenzten Bereich oder in einem Beet anzubauen. Der Standort sollte sonnig bis halbschattig sein, der Boden gut durchlässig und feucht. Um die Feuchtigkeit im Boden zu bewahren, mulchen Sie es mit geeigneten Materialien wie Rasenschnitt. Düngen Sie Meerrettich im Frühjahr und im Sommer mit Kompost und halten Sie das Beet frei von Unkraut, da es mit Meerrettich konkurrieren kann. Meerrettich enthält Senföle, Vitamin C, Eisen und ätherische Öle, die für seinen scharfen Geschmack verantwortlich sind.

Jetzt die letzten Andenbeeren ernten und Saatgut sichern

Haben Sie Andenbeeren (*Physalis peruviana*) im Freiland angebaut, sollten die letzten Früchte vor dem ersten Frost geerntet werden. Essen Sie aber nicht alle Früchte auf einmal auf! Sichern Sie sich vorher Saatgut für die nächste Saison. Streichen Sie dafür die kleinen Samen aus einer reifen Frucht auf ein Küchenpapier. Gut trocknen lassen und an einem kühlen, trockenen Platz lagern. *Physalis* haben eine relativ lange Entwicklungsphase. Je früher im kommenden Jahr mit der Aussaat begonnen wird, desto früher kann geerntet werden. Die Anzucht startet schon im Januar. Bereiten Sie kleine Töpfe mit Anzucherde vor. Schneiden Sie kleine Stückchen vom Küchenpapier inkl. Samen ab und legen Sie diese in die Töpfe. Dadurch, dass die Samen am Küchenpapier kleben, können sie beim Gießen nicht fortgespült werden. Obenauf kommt noch eine dünne Schicht Anzucherde. Damit die Keimung gelingt, müssen die Töpfchen an einen warmen, sonnigen Standort stehen und gleichmäßig feucht gehalten werden. Nach ca. zwei Wochen sollte die Keimung beginnen. Sobald die ersten echten Blätter gewachsen sind, muss in nährstoffreiches Substrat pikiert werden. Nach den Eiseiligen dürfen die kräftigen Pflanzen dann ins Freie.

