

Gartenhinweise 2022



Monat September

Liebe Gartenfreunde,

endlich ist die Dürre in unserer Region durch einen ergiebigen Regen und moderate Temperaturen unterbrochen worden. Jetzt heißt es die Feuchtigkeit im Boden halten. Die einfache Methode ist ja zur Hacke greifen und den Boden aufrauen. Da durch die Trockenheit auch Laub gefallen ist, kann man mit dem Rasenmäher auch einfach die Blätter zusammen mit dem gewachsenen Rasen aufnehmen und leicht angetrocknet, als Mulch, auf die Beete auftragen. Die abgeernteten Beete, die mit Starkzehrern belegt waren, sollten jetzt mit einer Gründüngung versehen werden. Es eignet sich Gelbsenf oder auch verschiedene Leguminosen (Hülsenfrüchte). Die Pflanzen verbleiben im Boden. Im Frühjahr abharken, grubbern und neu bestellen.

- Rasen

Die Rasenflächen in unseren Gärten haben während der Trockenzeit auch sehr gelitten. Jetzt ist die Zeit, um den Rasen noch einmal aufzuarbeiten. Zuerst den Rasen vertikutieren und gut abharken. Dann kahle Stellen mit dem entsprechenden Rasen-Saatgut bestreuen und gut einarbeiten. Zum Schluss einen Rasendünger nach Anleitung aufbringen. Wenn es nicht regnet die Rasenfläche regelmäßig bewässern.

- Stauden teilen

Zurzeit gibt es doch hin und wieder einmal bedeckte Tage und die Frühjahrs- und Sommerblüher haben schon eine ganze Weile ausgeblüht. Es ist die richtige Zeit die Pflanzen zu teilen und vielleicht mit dem Nachbarn zu tauschen. Die Erde ist noch warm genug, dass die Pflanzen schnell wieder anwachsen und im nächsten Jahr mit besseren Voraussetzungen an den Start gehen können.

- Falläpfel

Mein "Jonagold" Apfelbaum ist in diesem Jahr sehr gestresst. Sonnenbrand, Apfelwickler aber auch z.T. Fruchtmotilie hat ihm zugesetzt. Im Ergebnis hatte ich einige Eimer Falläpfel. In solchen Fällen mache ich mein Saftprogramm. Die Äpfel werden gut gewaschen und ausgeschnitten. Es sollten keine fauligen Stellen oder Hinterlassenschaften des Apfelwicklers mehr an den



ausgeschnittenen Äpfeln sein. Ich verwende unsere „Malina“ aus DDR-Zeiten. Aus zwei Wassereimern Äpfel bekomme ich dann 6 l Saft, der zu Apfelgelee und/oder Apfelsaft verarbeitet wird. Der Saft wird auf 80 Grad erhitzt, abgeschäumt und in gut gewaschene Flaschen abgefüllt. Für das Gelee (ein Genuss auf dem Frühstücksbrötchen) nehme ich 750 ml Saft und ein Päckchen 2:1(500g) Gelierzucker und den Saft einer ½ Zitrone. Nach Anleitung auf dem Zuckerpäckchen aufkochen und wieder in gut gewaschene Gläser abfüllen. Das Besondere sind bei mir immer die individuellen Etiketten. Natürlich kann man noch andere Leckereien aus den Apfelscheiben machen.



Eine schöne Spätsommerzeit wünscht der Kreisfachberater