

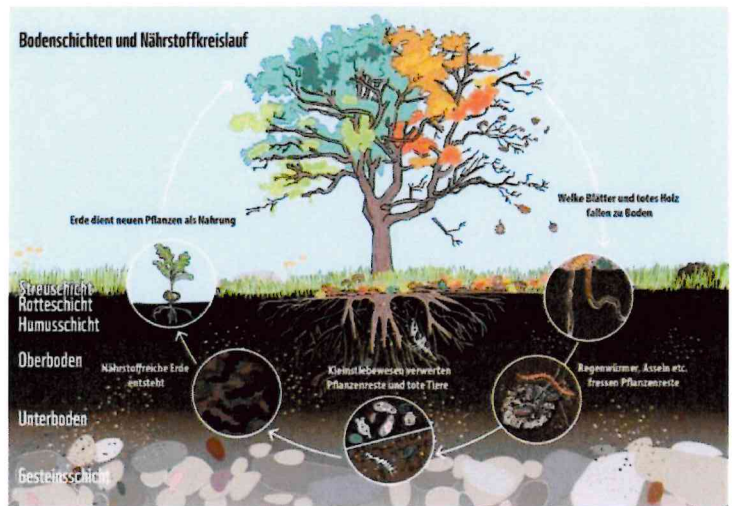
# Gartenhinweise 2026

## Monat Oktober/November



Liebe Gartenfreunde,

Der kalendarische Herbstanfang ist schon einige Tage vorbei und es ist wieder der richtige Zeitpunkt, um auf den Umgang mit dem Herbstlaub hinzuweisen. Zu den größten Fehlern im Garten gehört nämlich der falsche Umgang mit dem Laub. Vielfach beobachtet man, das Laub mit einem Bläser oder einer Harke zusammengefasst wird und in Säcke verpackt zur Kompostanlage gebracht wird. Den Garten „sauber“ halten ist das sichere Rezept für einen schwächelnden, sterilen Garten, der für so manchen Kleingärtner sauber aussieht aber für einen gesunden Gartenboden nichts bringt. Ich habe schon öfter geschrieben und ausgeführt, wie wichtig Laub für die Regenwürmer ist und dass es ohne Regenwürmer keine fruchtbare Erde gibt. Nicht nur wir Menschen profitieren von gesunden Kreisläufen sondern auch ein Garten, der uns das gesunde Obst und Gemüse liefern soll. Der richtige Zeitpunkt ist jetzt für den letzten Rasenschnitt. Dabei kann man das angefallene Laub gleich mit dem Rasenmäher zerkleinern und als Gras-Laub-Mulch auf den abgeernteten Beeten und unter Hecken und Bäumen verteilen. Die Regenwürmer haben dann Zeit bis zum Frühjahr, um alles zu verstoffwechseln und dem Boden als Dünger zur Verfügung zu stellen.



**Die Quitten** sind in wenigen Tagen wieder reif und dann sollten sie auch die entsprechende Farbe (siehe Bild) haben (quittegelb).

Die einzigartig duftenden Früchte der Quitte wurden schon in der Antike - nicht nur wegen ihrer heilkräftigen Inhaltsstoffe – geschätzt.

Wirkung: Schleimlösend bei Husten, entzündungshemmend, stärkt das Immunsystem, lindert den Hustenreiz, beruhigt die Atemwege.

Verarbeitung: Quittenöl, Quittenlikör, Quittensaft, Quittengeleé, Quittenkuchen, Quitteneis aber auch Quittentee. Die Quitte grob geraspelt und in den flüssigen Honig gegeben ist sehr lecker und hilft bei Husten und Heiserkeit

Tee kann man sowohl aus der frischen Quitte als auch aus getrockneten Quittenstreifen mit Schale zubereiten. Auch die Kerne der Quitte lassen sich hervorragend sowohl als natürliches Hausmittel für Haut und Atemwege, als auch als Geliermittel nutzen.

Hier noch zwei Rezepte:

Bei der Verarbeitung der Quitten ist es wichtig den Flaum von der Schale mit einem Tuch abzureiben, bis die Schale blank ist. (Der Flaum macht sonst alles bitter!) Nur ganze Quittenkerne verwenden, da sonst die giftige Blausäure in den Kernen wirkt.

**Tee gegen Erkältungen:** Quitte mit Schale in dünne Streifen schneiden und frisch mit kochendem Wasser überbrühen oder die Quittenstreifen werden getrocknet, dann kann man etwas länger die aromatischen Quittentees brühen. Man kann auch etwas Zitronensaft und dem Glas oder der Tasse eine kleine Scheibe Ingwer und Kurkuma zufügen

**Quittensenf:** 50ml Apfelessig und 50ml fruchtigen Weißwein etwas verkochen lassen-Topf vom Herd nehmen und 300ml Quittengeleé, etwas Pfeffer, geriebenen Ingwer, Chilipulver und Zimt zugeben-alles verrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen-in die heiße Mischung 20g Senfpulver einrühren-die Mischung noch heiß in kleine Gläschen füllen und sofort verschließen. Dieser Senf schmeckt gut zu Käse oder zur Herstellung von Salatdressing der besonderen Art.



Hans-Chr. Schmidt  
Verbandsfachberater