

Der Fachberater des Bezirksverbandes empfiehlt:

für den Monat August

Dieser Monat ist der Ferienmonat, wo auch Kleingärtner ihren Garten genießen können.

Ein schöner Klappstuhl unter dem Obstbaum, und ein frisch gebackenes Stück Pflaumenkuchen mit Sahne. Was gibt es besseres oder schöneres als die Ferien auf der eigenen Scholle.

- Viele Obstsorten werden, oder sie sind bereits reif. So manche Staude oder Blume hat den Höhepunkt ihrer Blütenpracht erreicht und zeigt sich immer noch in voller Pracht.
- Äpfel, Birnen, Pflaumen und Zwetschen, Aprikosen, Pfirsiche und Nektarinen sind oder werden in diesem Monat reif. Zu beachten ist in diesem Jahr, dass so manches Obst, wie auch einige Gemüsearten, aufgrund der Witterung bereits zwei Wochen früher reif ist, als in den Jahren zuvor.
- Nach der Ernte des Steinobstes sollte der Baum, nicht nur nach Fruchtmumien abgesucht werden, sondern auch ein pflegender Sommerschnitt durchgeführt werden.
- Zur Erklärung: a.) Fruchtmumien sind nicht essbare, schimmelige und oder vertrocknete Früchte, die, wenn sie am Baum verbleiben diesen nachhaltig schwächen und schädigen können. b.) Bei diesem Schnitt wird der Leittrieb nur etwas eingekürzt, während die übrigen Zweige, die z. B. krank sind oder nach innen wachsen entfernt werden. Der Vorteil zu diesem Zeitpunkt den Pflaumenbaum zu beschneiden ist, dass keine Fruchtmumien übersehen werden und sich, - aufgrund der Lichtverhältnisse – später nicht so viele Wasserschosse bilden können.
- Die Rosen ausreifen lassen und auf gar keinen Fall mehr düngen. Für eine evtl. Nachblüte können die verblühten Blüten von den Rosen abgeschnitten werden. Hagebutten z.B. von der „Hundsrose“ oder auch einer „Heckenrose“ etc. dürfen bei einem toleranten Gärtner heranreifen. Diese dienen vielen Tieren im Winter als Nahrung und ersparen eine Winterfütterung. (Gute Hagebutten wachsen aber auch wild, sind sehr schmackhaft und lassen sich zu Marmelade verarbeiten.)
- Viele Gemüsesorten sind reif und können geerntet werden Dazu gehören u.a. Tomaten, Gurken, Zucchini, Auberginen u. v. m.. Einige dieser Erntelücken kann man nun immer noch mit Jungpflanzen oder speziell dazu geeigneten schnellwachsenden Gemüse- bzw. Salatsorten füllen.
- Die Erdbeer-Ernte ist beendet. Nun hat die Mutterpflanze schon einige „Seitenausläufer“ gebildet. Diese können in diesem Monat schon abgeschnitten werden und in ein anderes Beet eingepflanzt werden. Auch die Mutterpflanzen können nach der Ernte in diesen Monat umgepflanzt werden, oder man wartet bis zum nächsten März damit.
- Viele Beerensorten, wurden bereits schon geerntet. Manche können noch im August und September geerntet werden. Weintrauben aus dem eigenen Garten werden jedoch erst im September reif.
- Ab Ende dieses Julis bis ca. Ende September ist Pflaumenzeit bzw. Zwetschenzeit. Schon einmal selbstgemachten Pflaumensenf probiert?
- Spätere Kartoffelsorten sind reif und können nun mit der Heugabel (Grepe, Forke) ausgehoben werden.
- Viele Kohlarten,- vor allen Dingen Winterkohlsorten, wie z.B. der Winter- oder Adventswirsing - werden nun gesät. Pak Choi ist zart und vielseitig und einen Versuch wert. (Dieser Kohl wird gern zu asiatischen Gerichten in einem Wok zubereitet.)
- Ein Anhäufeln bestimmter Kohlsorten und Porree lässt nicht nur die „Strünke“ hell und zart werden, sondern spart auch Wasser, da nicht so häufig gegossen werden muss und weniger Wasser verdunstet.

- Die Süßlupinen sind reif. Die Blüten sind verblüht, das Laub wird welk und die Schoten können, wie bei Erbsen, gepflückt und gedöpft werden. Die Pflanze kann als Stickstoffdünger auf dem Beet liegen bleiben, da dies eine Leguminosen-Pflanze ist. Das Innere der Schoten sind die Lupinenkerne, die weiterverarbeitet werden können. (Siehe auch „Aktiv-Seite“ und „Gourmet-Seite“ und die Seite des „Fachberaters“ .)
 - o Viele Kürbis- und Gemüsearten, wie etwa die Zucchini – sind nun in voller Blüte.
 - o a.) Um der üppigen Ernte habhaft zu werden, können einige Blüten nun geerntet werden und in der Küche Verwendung finden. Diese Blüten werden bevorzugt allen Dingen - von Italienern und Russen - in Bierteig geschwenkt und in Öl ausgebacken, gerne gegessen. Eine wahre Köstlichkeit.
 - o b.) Die Blüten können zur manuellen Bestäubung verwendet werden. Hierzu pflückt man die männlichen Blüten und reibt diese an den weiblichen Blütennarben ab. Auf diese Weise garantiert der Gärtner zusätzlich eine Ernte, falls nicht genügend Insekten diese Arbeit erledigt haben sollten.

Die Tomatenpflanzen sind auszugeizen. Nebentriebe werden entfernt, damit sich größere Früchte entwickeln können.

Viele Stauden werden versetzt oder auch geteilt. Verblühtes wird abgeschnitten. Auch können Pflanzen noch vermehrt werden. Dazu gibt es verschiedene Möglichkeiten.

- a.) Pelargonien oder Geranien, Azaleen, Erdbeerpflanzen u. ä. haben Ausläufer gebildet. Diese werden –wie zuvor bei den Erdbeeren beschrieben- vom „Hauptleiter“ abgeschnitten u. in fruchtbarer feuchterer Erde eingepflanzt.
- b.) Durch Ableger und Absenker werden neue junge Pflanzen gewonnen.
- d.) Durch Stecklinge. Man schneidet einen Zweig z.B. von einer Forsythie vom Strauch ab, die man gerne vermehren möchte. Dann werden die Blüte und die Blätter entfernt und der verbleibende Stängel in einem Gefäß mit reichlich Wasser, oder in einem gut durchfeuchteten jedoch geschützten Boden gestellt, bzw. eingepflanzt. Bereits nach wenigen Wochen schon sprossen die Triebe hervor.
- d.) Jetzt heißt es Samen abzupflücken und zu sammeln. Neugewonnene Samen von samenfesten und bewährten Gemüsesorten und Blumen sollten fachgerecht und trocken lagern und sparen bares Geld. Gekaufte Samen sind teuer. Samen werden von den Pflanzen abgeerntet, trocken und kühl gelagert. Im Frühjahr werden diese dann wieder neu ausgesät. Es schadet also nicht, einige Gemüsesorten voll erblühen zu lassen. So haben die Insekten etwas davon und hinterer bilden sich dann die Samenstände.

Erste Blumenzwiebeln können schon eingesetzt werden (Herbstkrokus oder Herbstzeitlose etc.).

Lavendel kann bis zu einem Drittel eingekürzt werden. So wird dieser kräftiger. Die Blüten samt Stängel werden gesammelt. Zum Sträußchen zusammengebunden und in der Laube aufgehängt, duftet es dort nicht nur gut, sondern hält es auch störende Insekten – wie z.B. Mücken und Motten – fern und sorgt durch ihren Duft für wohligen Behagen. Lavendelblüten in der Küche als Nuancengeber, oder mit verarbeitet bei selbst gemachter Kosmetik, sind unvergleichlich und sehr empfehlenswert. Doch Achtung, ein Zuviel dieser Blüte in einem Essensgericht kann evtl. einen „Seifengeschmack“ begünstigen

Ihr BzV-Fachberater Hans-Jürgen Husmann und Maria
Weitere zusätzliche Tipps, Informationen und auch Anregungen sind auf den Seiten des BDG und des Landesverbandes Westfalen und Lippe zu finden.