

Fruchtgemüse- und Kartoffelernte im August



Im Hochsommermonat August können bei Auberginen, Zucchini und Gurken früh kleinere Früchte geerntet werden. Das schützt die Pflanzen vor Überlastung. Zudem sind bei jungen Früchten die Kerngehäuse noch nicht voll ausgebildet und die Früchte sind so in der Küche leichter zu verarbeiten. Die Pflanzen entwickeln immer neue Blüten, aus denen sich bis in den Spätsommer weitere Früchte bilden.

Mit stickstoff- und kieselsäurehaltigen Pflanzenjauchen können die Fruchtgemüsepflanzen zusätzlich mit Nährstoffen versorgt werden. Bei Paprika und Tomaten verbleiben die Früchte so lange wie möglich an der Pflanze, um Vollreife zu erreichen. Dann jedoch müssen die Früchte so schnell wie möglich verzehrt oder verarbeitet werden. Nicht selten werden Tomaten- und Paprikafrüchte von Pilzen, wie Schimmel oder pilzähnlichen Erregern wie der Kraut- und Braunfäule befallen. Deshalb sollten die Pflanzen immer gut durchlüftet sein.

Auch das gezielte, bodennahe Gießen des Wurzelbereiches und ein Spritzwasserschutz können helfen eine Infektion zu verzögern. Von Kraut- und Braunfäule befallene Tomatenpflanzenteile sollten so schnell wie möglich von der Pflanze entfernt werden. Das betrifft zunächst meist die unteren Blätter. Bei Kartoffeln erkennt man den richtigen Erntezeitpunkt an der Farbe der Stängel. Solange die Stängel der Kartoffelpflanze grün sind,

befinden sich die Knollen in der Wachstumsphase. Zwei bis drei Wochen nachdem Stängel und Blätter vergilbt und vertrocknet sind kann zur Grabegabel gegriffen werden. Frühkartoffeln sind oft schon 90 Tage nach dem Legen erntereif und für den Direktverzehr bestimmt, weil sie nicht gut lagerfähig sind.

Die Knollen sind reif, wenn sie sich leicht von der Pflanze lösen lassen. Oft ist die Schale dieser Kartoffeln so zart, dass sie nach gründlichem Waschen mitgegessen werden kann. Die tomatenähnlichen Früchte der Kartoffelpflanze enthalten das leicht giftige Solanin und sind deshalb nicht für den Verzehr geeignet. Auch Kartoffelknollen, die durch Niederschläge oder falsches Gießen freigewaschen wurden, entwickeln grüne Stellen und enthalten Solanin.

Von Kraut- und Braunfäule befallene Kartoffel oder Tomatenpflanzen werden nicht auf den Kompost gegeben, sondern im Hausmüll oder Biomüll entsorgt.



Sven-Karsten Kaiser, Gartenfachberater & Pflanzendoktor

ÖKOTIPP DES MONATS

Die unmittelbare Nachbarschaft von Kartoffeln und Tomaten ist nicht ratsam, um die Ausbreitung der Kraut- und Braunfäule nicht zu begünstigen. Flächen, auf denen zukünftig Kartoffeln oder Tomaten angebaut werden sollen, können mit Urgesteinsmehl und/oder mit kieselsäurehaltigen Pflanzenjauchen oder -brühen wie z.B. aus Ackerschachtelhalm verbessert werden. Die pflanzenverfügbare Kieselsäure stärkt die Zellstrukturen der Gemüsepflanzen, sodass Krankheitserreger schlechter eindringen können.



Aktuelle Gartentipps
zur Gartensaison
www.unser-kleingarten.de



Werdet Teil von

Unser Kleingarten!

Habt ihr spannende Geschichten aus dem Garten, tolle Fotos, Tipps & Tricks, Vereinsprojekte oder Berichte über Feste und Aktionen? Dann teilt sie mit uns!

Egal ob kurzer Text, ausführlicher Bericht oder einfach eine Idee – wir machen daraus einen professionellen, gut lesbaren Artikel und bringen euren Verein ins digitale Rampenlicht. Perfekte Formulierungen oder Profi-Fotos sind nicht nötig: Wir bearbeiten Texte redaktionell und optimieren Fotos bei Bedarf.

So einfach geht's:

- Texte als Word oder PDF
- Fotos als JPG oder PNG (Smartphone reicht völlig!)
- Alles per E-Mail an redaktion@lsk-kleingarten.de

Mit eurer Einsendung helfst ihr, die Vielfalt unseres Kleingartenlebens zu zeigen – und steigert zugleich die Bekanntheit eures Vereins.

Wir freuen uns auf eure Beiträge!

Jetzt auf Social Media: Das sächsische Verbandsjournal!

Neues aus der
Gartenwelt!



QR-Code scannen & folgen!



www.unser-kleingarten.de