



## Tipp:

**Kontrollieren Sie ihre Obstgehölze im Laufe des Novembers auf Fruchtmumien und krankes Laub. Wenn Sie beides regelmäßig entfernen und vernichten bzw. sachgerecht entsorgen, dann haben Sie im kommenden Jahr weniger Ärger mit Pflanzenkrankheiten.**

## Kohl ernten

Mit Ausnahme von Grün- und Rosenkohl werden alle Kohlsorten im November geerntet. Kohl darf nicht in gefrorenem Zustand geerntet werden. Durch das Anfassen und den Transport entstehen erhebliche Druckstellen, die nach dem Auftauen sehr schnell faulen. Auch nass geernteter Kohl hat in Mieten und im Keller nur eine sehr begrenzte Haltbarkeit. Zum Einschlagen im Keller wird der Kohl mit seinen Wurzeln aus der Erde gehoben. Das Umblatt wird bis auf ein bis zwei Blätter entfernt. Anschließend wird der Kohlkopf aufrecht in feuchten Sand eingeschlagen oder auf Regalen gelagert. Grünkohl und Rosenkohl können weiterhin auf den Beeten bleiben. Sie schmecken erst so richtig aromatisch, wenn sie etwas Frost bekommen haben.



## Obstlaub kompostieren

Gute Falllaub-Kompostierung beugt dem Schorfpilz vor. Auf dem Pilzmyzel abgefallener Blätter von Apfel und Birne bilden sich im Winter Pilzfruchtkörper (*Perithezien*) mit Sporen, die im Frühjahr durch Windverbreitung den Erstbefall der Blätter bewirken. Durch gute Kompostwirtschaft wird bis zum Februar/März die Bodenstreu wie Falllaub, Holzhäcksel, Rasenschnitt weitgehend abgebaut und eine Erstinfektion vermieden. Dasselbe gilt für viele weitere Schadpilze bei Obst, die ähnlich überwintern. Wichtig sind eine gute Mischung des Kompostmaterials und seine volle Bedeckung mit Erde. Der Abbau wird beschleunigt, wenn Sie das Falllaub zerkleinern und ihm Stickstoffdüngung (z. B. 5 %ige Harnstofflösung, gelöst in heißem Wasser) zusetzen.



## Gladiolenknollen lagern

Wenn Sie Ihre Gladiolenknollen sachgemäß einlagern, schaffen Sie die Voraussetzung für schöne Blüten im nächsten Jahr. Kranke Knollen dürfen nicht gemeinsam mit gesunden gelagert werden, sonst besteht Ansteckungsgefahr. Sortieren Sie also kranke und beschädigte Knollen aus. Geringfügig beschädigte Knollen können Sie gesondert aufbewahren. Gladiolenknollen verlangen einen trockenen, luftigen Überwinterungsplatz mit Temperaturen von etwa 5 bis 10 °C. Legen Sie die Knollen am besten in flache Stiegen in zwei Schichten. Die Stiegen können übereinander gestapelt werden, so dass wenig Platz benötigt wird. Gladiolenknollen können aber auch in aufgehängten Folienbeuteln überwintert werden. Diese müssen jedoch gelocht sein, da sich sonst Schwitzwasser bildet, was zu Fäulnis führen kann. Kontrollieren Sie Ihre Bestände im Winter etwa alle vier Wochen auf Krankheiten oder Schädlinge. Wenn Sie verschiedene Sorten aufbewahren - Namensschildchen nicht vergessen!



## Wintergrüne Stauden schützen

Wintergrüne Stauden im Steingarten erhalten in rauen Lagen eine lockere Schutzdecke aus Nadelgehölzreisig. Sie leiden in schneearmen Wintern nicht unter der Kälte, sondern unter zu viel Sonne. Diese regt den Saftstrom an, die Pflanzen können bei gefrorenem Boden aber keine Feuchtigkeit aufnehmen und vertrocknen möglicherweise.

