

# OBST & GARTEN GARTENKALENDER



DIE OBST- UND GARTENBAUVEREINE

Gartenkalender für die 1. Kalenderwoche

## Ziergehölze

### Baumpfähle erneuern

Zum Ersetzen von alten Baumpfählen eignen sich Fichte und Kiefer, aber auch Esskastanie und Robinie (Scheinakazie). Letztere sind auch ohne Imprägnierung lange haltbar. Wer ganz sicher gehen will, setzt Metall- oder Kunststoffpfähle ein.



(c) Peter Hagen

### Gehölzschnitt

Schneiden Sie Gehölze grundsätzlich nur an frostfreien Tagen und verwenden Sie scharfe und qualitativ hochwertige Werkzeuge.

### Immergrüne wässern

Nach so genannten Kahlfrösten, das heißt Frösten ohne eine schützende Schneedecke, sollten die im Vorjahr gepflanzten Ballenpflanzen und Immergrünen an Tagen mit offenem Boden gegossen werden.

Wintertrockenheit (Frosttrockenheit) ist manchmal für die Pflanzen schlimmer als Frost. Besonders gefährlich sind Tage mit gefrorenem Boden und starker Sonnenstrahlung. Ganz besonders gilt das auch für Kübelpflanzen.

## Einjährige, Stauden und Ziergräser

## Sämereien

Der Monat Januar kann auch genutzt werden, um zu überprüfen, ob alle für die Frühjahrssaat erforderlichen Sämereien vorhanden sind. Fehlendes Saatgut sollte schon angeschafft werden, um die Arbeiten im Frühjahr nicht zu behindern. Die Auswahl in Gartencentern ist jetzt besonders groß.

## Frostschutz kontrollieren

Überprüfen Sie die Frostschutzabdeckungen auf den Pflanzen. Ob Reisig, Sackleinen oder Laub, es muss immer eine ausreichende Luftzufuhr gewährleistet sein.

## Gemüse und Kräuter



(c) Peter Hagen

### Feldsalat zur Mittagszeit schneiden

Feldsalat kann in der lichtarmen Winterzeit einen erhöhten Nitratgehalt aufweisen. Schneiden Sie daher die Blattrosetten bevorzugt um die Mittagszeit. Das Tageslicht verwandelt einen Großteil des Nitrats zu unschädlichen Stoffen.

## Gemüsesaatgut

Achten Sie beim Kauf von Gemüsesaatgut auf die Auswahl resistenter Sorten. Bei älterem Saatgut können Sie vor Verwendung eine Keimprobe auf feuchtem Fliesspapier durchführen. Faustregel: Die Keimfähigkeit sollte zwischen 80 und 90 Prozent liegen, ansonsten muss entsprechend dichter gesät werden.

## Gemüse-Sprossen aus der Keimschale

Gemüsesprossen enthalten gegenüber erntereifem Gemüse ein Vielfaches an wertvollen Inhaltsstoffen. Besorgen Sie sich im Fachhandel eine Keimschale, dann können Sie Salate, Suppen und Gemüsegerichte mit würzig-pikanten, selbst gezogenen Sprossen verfeinern.

## Lagerung

Lagern Sie Gemüse nicht zusammen mit Obst. Die Absonderung des Reifehormons Ethylen (zum Beispiel bei Äpfeln) lässt Gemüse schneller welken.



(c) Peter Hagen

## Gemüseernte

Geerntet werden können bei offenem Boden immer noch Meerrettich, Petersilienwurzeln und Sellerie sowie die seltenen Wurzelgemüse Zuckerwurzeln und Pastinaken. Auch andere Wintergemüse wie Feldsalat, Wirsing, Porree, Grünkohl und Spinat werden jetzt geerntet.

## Gemüseernte bei Frost

Gefroren geerntetes Gemüse sollte in einem frostfreien, aber kühlen Raum langsam auftauen, sonst wird es leicht weich. Ernten Sie besser bei frostfreiem Wetter.



(c) Peter Hagen

## Kürbiszubereitung

Und immer noch warten Kürbisse auf ihre Zubereitung. Sie haben so viel Kürbis und kein Rezept? Hier ist eines für Kürbissuppe: Kürbisstücke bei niedriger Hitze mit wenig Wasser, Salz und Olivenöl dünsten (auch gemeinsam mit Kartoffeln). Später das Kürbismus mit Milch aufkochen. Salz, Pfeffer, Honig und Sahne hinzugeben und mit Balsamessig abschmecken.

Ganz besonders gut schmeckt das Fleisch vom Hokkaido-Kürbis, der zudem in überschaubareren Portionen anfällt. Hier ein Rezept für Spaghettini mit Hokkaido: Hokkaido eignet sich sehr gut als Grundbestandteil für eine Pastasauce. Dabei wird der Kürbis halbiert und von Kernen befreit (Verwendung der Kerne siehe unten). Die Frucht wird in Stücke geschnitten, wobei die erste Hälfte gröber als die zweite Hälfte zerkleinert werden kann. Die größeren Stücke werden gedünstet, bis das Fleisch sich leicht zerdrücken lässt. Dann Salz, Pfeffer, Honig und Sahne zugeben. Die feineren Stücke können mit Zwiebeln und Möhrenwürfeln in einer Pfanne angebraten und anschließend in die vorbereitete Soße eingerührt werden. Frische, feingehackte Kräuter runden das Ganze ab.

Geröstete Kürbiskerne: Bei jedem Kürbisgericht fallen auch eine Menge Kerne an, die zum Wegwerfen viel zu schade sind. Sie werden in einem großen Passiersieb gewaschen und vom Mark getrennt. Anschließend werden sie mit Salz und Olivenöl in einer Pfanne geröstet. Die Kerne können danach zum Trocknen ausgebreitet werden, bis das Öl eingetrocknet ist und zusammen mit dem Salz eine dünne Kruste bildet.

## Wintersalat

Den ganzen Winter stehen der Kubaspinat bzw. Winterpostelein (*Claytonia perfoliata*) und der Feldsalat im Garten und warten darauf, zusammen mit den gelagerten Äpfeln zu einem frischen Salat verarbeitet zu werden.

## **Saatgut**

Jetzt ist eine gute Zeit, Ihr gelagertes Saatgut zu kontrollieren und kranke, vertrocknete oder auch schimmelige Samen auszusortieren. Saatgut von Schwarzwurzeln oder auch Pastinaken ist nur ein Jahr haltbar, von Schnittlauch bis zu zwei Jahre. Gurken-, Melonen- oder auch Tomatensamen sind bis zu sechs, teilweise auch acht Jahre keimfähig. Beachten Sie die Informationen auf der Saatgut-Verpackung. Meist ist die Dauer der Keimfähigkeit angegeben. Bei einer nur noch kurzen Haltbarkeit oder einer reduzierten Keimfähigkeit sollten Sie die Samen noch in dieser Saison verbrauchen; säen Sie notfalls auch dichter aus. Kaufen Sie im Zweifelsfall neues Saatgut.

## **Obst**

### **Kranke Obstbäume entfernen**

Warten Sie mit dem Entfernen kranker oder kümmerlicher Obstbäume in Ihrem Garten nicht bis zum Frühjahr. Jetzt haben Sie mehr Zeit dafür. Wenn Sie an die gleiche Stelle wieder einen Obstbaum setzen wollen, graben Sie den Wurzelstock gleich in Form des Pflanzloches aus. Wählen Sie wenn möglich eine andere Obstart, sonst kann es zu Bodenmüdigkeit kommen. Überlegen Sie aber vor dem Neupflanzen, ob der Standort für Obstgehölze grundsätzlich geeignet ist, bzw. was zum Absterben oder Kränkeln des Vorgängerbaumes geführt hat. Für die Obstwiese gilt, dass man einen alten, abgängigen Obstbaum nicht sofort roden muss. Armdickes, besonntes Totholz ist Lebensraum für einige Käferlarven von denen sich z.B. wieder Spechtarten ernähren. Einen Jungbaum sollte man aber trotzdem nachpflanzen.

### **Spaliere vorbereiten**

Wenn Sie im Frühjahr ein Wandspalier anlegen wollen, sollten Sie sich während der ruhigen Wintermonate um die Beschaffung des entsprechenden Materials kümmern. Verwenden Sie am besten Holzlatten und verzinkten Draht.

### **Beerensträucher und Obstbäume schneiden**

Johannisbeer- und Stachelbeersträucher nur an frostfreien Tagen schneiden. Stark wachsende Obstbäume sollten jetzt noch nicht geschnitten werden. Der Grund hierfür liegt in der zum Frühjahr zunehmenden Anreicherung von Bildungstoffen in den Trieben. Werden die Triebe früh geschnitten, gehen relativ wenig Stoffe verloren. Erfolgt der Gehölzschnitt spät, gehen dem Gehölz mehr Aufbaustoffe verloren und der Zuwachs verringert sich. Apfel- und Birnbäume, die im vergangenen Jahr stark gewachsen sind und wenig getragen haben, werden deshalb erst im März bzw. Anfang April geschnitten. Wer sich

mit dem Obstbaumschnitt noch nicht auskennt, sollte Schnittkurse der Obst- und Gartenbauvereine besuchen und die Kenntnisse durch ein gutes Fachbuch vertiefen.

## Gallmilben entfernen

Die ungewöhnlich aufgeblasenen Knospen an schwarzen Johannisbeeren sind der Überwinterungsort von Gallmilben. Die entsprechenden Knospen sollten herausgebrochen werden. Sind ganze Triebe befallen, werden diese herausgeschnitten.

## Schnittregel für Obstgehölze

Starker Winterschnitt bedeutet stärkeres Wachstum, schwacher Winterschnitt schwächeres Wachstum. Winterschnitt fördert das Triebwachstum. Sommerschnitt reduziert es und fördert die Fruchtbarkeit.

## Frostschutz für Obstgehölze

Auf der Rinde von sonnenexponierten Obstbäumen treten an sonnigen Wintertagen extreme Temperaturschwankungen auf. Kalkanstriche können die Bäume vor Frostrissen schützen. Die weiße Farbe reflektiert die Wintersonne und verhindert, dass sich die an sich dunkle Rinde zu stark erwärmt. Gerade im Januar und Februar ist die Gefahr von Frösten am größten.

## Balkon und Terrasse

### Überwinterung von Zierpflanzen

Überwinterter Zierpflanzen (z. B. Kübelpflanzen, Dahlienknollen, Zwiebeln) sollten während der Wintermonate öfter auf ihren gesundheitlichen Zustand hin überprüft werden. Zu beachten ist, dass das Substrat (Sand oder Stroh), in das die Pflanzenteile eingebettet wurden, nie vollständig trocken fallen darf. Das Medium darf aber auch auf keinen Fall zu feucht sein, um die Gefahr eines Pilzbefalls auszuschließen.

## Planung und Ausstattung



(c) Peter Hagen

### Das richtige Gartenbuch finden

Während es draußen im Januar ungemütlich ist, können Sie die Zeit nutzen und sich auf dem Sofa mit verschiedenen Gartenthemen beschäftigen und sich ausführlich informieren, indem Sie ein paar gute Gartenbücher durchschmökern. Passende Bücher finden Sie zum Beispiel unter Pflanzen & Garten auf [www.ulmer.de](http://www.ulmer.de).

## Profi-Tipp der Woche



(c) gartenfoto.eu / Martin Staffler

Gartenpraxis-Profitipp

## Säen Sie die Hohe Verbene aus

Über allem schweben ihre violetten Blütenwolken, sie locken viele Schmetterlinge an und sie sind wirklich unkomplizierte Einjährige: die Hohen Verbene (Verbena bonariensis). Man kann versuchen, sie vor Ort selbst versamen zu lassen, oder man gibt ihnen einen Vorsprung, indem sie vorgezogen werden. Damit starten Sie am besten noch im Winter. **lesen**

## Aktuelle Buchtipps



### Der perfekte Rasen

12,95 EUR



### 1 x hacken spart 2 x gießen

14,00 EUR

## IMPRESSUM & KONTAKT

[www.gartenkalender-online.de](http://www.gartenkalender-online.de)

Redaktion Obst & Garten

AR Agrar-Redaktion GmbH

Bopserstraße 17, 70180 Stuttgart

Telefon: (0711) 982940-11

E-Mail: [redaktion-ar@ulmer.de](mailto:redaktion-ar@ulmer.de) Verantwortlich für den Inhalt gemäß § 18 Abs. 2 MStV ist Friedrich Springob ([fspringob@ulmer.de](mailto:fspringob@ulmer.de)).

© Eugen Ulmer KG. Die in diesem Newsletter veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Der Verlag Eugen Ulmer KG als Inhaber der Urheberrechte bzw. Urheberbenutzungsrechte behält sich sämtliche Rechte vor.

### Herausgeber:

Eugen Ulmer KG, Wollgrasweg 41, 70599 Stuttgart

Kommanditgesellschaft, Sitz Stuttgart

Registergericht Stuttgart, HRA 581

Persönlich haftender Gesellschafter: Matthias Ulmer

Handelsregister HRA 581/HRB 5038  
USt-ID: DE147639185