

Themen im Januarheft:

- „Robuste“ Gemüsesorten
- Pflanzen schützen mit „Grundstoffen“
- Ideen für den Kräutergarten

Aus Sachsen aktuell:

- LSK-Gesamtvorstand beriet im November in Kamenz
- Artikelserie Artenvielfalt seit genau elf Jahren
- Fotowettbewerb „Natur für die Augen“ kurz vor dem Abschluss
- Unsere LSK-Kinderseite

Jahresabonnement

inklusive Postzustellung und Mehrwertsteuer 15,00 Euro (Bestellungen über den Verein).

Alle Hände voll zu tun – schon im ersten Monat des neuen Gartenjahres!

Nein, auch im Winter können wir Kleingärtner die Hände – wenn überhaupt – nur kurz in den Schoß legen, denn die neue Saison will optimal vorbereitet sein. Außerdem ist es nach den Festtagen eine gelungene Abwechslung, bei Frost und klarer Luft im Kleingarten nach dem Rechten zu sehen und sich bereits in das neue Gartenjahr hineinzuwenden. Schon jetzt können wir in der Gartenlaube und selbst im Freien einiges tun, wobei nachfolgende Arbeiten nur eine Auswahl darstellen können:

- Beete mit Mulchfolie vorbereiten.
- Winterschnitt von Kernobst und Beerensträuchern an frostfreien Tagen.
- Auch wenn kein Winterschnitt ausgeführt wird, sollten die Obstbäume auf Fruchtmumien untersucht werden, denn in den Fruchtmumien überdauern Schadpilze wie zum Beispiel Monilia.
- Frühbeete und Gewächshaus vorbereiten, Scheiben putzen und an

sonnigen Tagen auch das Lüften nicht vergessen.

- Wer Wurzelgemüse in Sandmieten lagert, muss auf Faulstellen kontrollieren.
- Saatgut sichten und Aussaat planen.
- Pflanzen, die zum Überwintern im Kalthaus stehen, kontrollieren und bei Bedarf vorsichtig gießen, Staunässe aber unbedingt vermeiden.
- Bei besonders strengen Frösten ohne schützende Schneedecke können Winterkulturen wie Grünkohl, Rosenkohl, Spinat und Feldsalat mit einem schützenden Vlies abgedeckt werden.
- Aussaat auf dem hellen, kühlen Fensterbrett: Radieschen, Kohlrabi, Rucola, Kopfsalate für die zeitnahe Pflanzung im Gewächshaus oder Frühbeet und bei rund 20 °C an einem hellen Standort Artischocken für die Auspflanzung im Mai. Dafür werden die Artischockensamen zunächst ei-

nen Tag gewässert und dann jeweils zwei bis drei Samenkörner in je einen Aussaatopf mit Anzuchterde gegeben. Nach ca. drei Wochen können die Jungpflanzen pikiert werden.

- Aussaat ins Freiland – Möhren, Spinat, Gelber Enzian, Malven.
- Ernte: Rosenkohl, Grünkohl, Spinat, Feldsalat, Winterlauch, Pastinaken, Mispeln.
- Bei höheren Temperaturen ab 10 °C wachsen viele Wildkräuter weiter bzw. keimen auf und können gejätet werden.

Sven-Karsten Kaiser
Gartenfachberater



Ökotipp des Monats

Pastinaken gehören zu den wenigen Gemüsesorten, die durch Frost süßer und milder werden. Die Erntezeit beginnt im Oktober und endet erst im Frühling. Bei Temperaturen unter zwei Grad Celsius können sie monatelang gelagert werden. Im Vergleich zur Karotte kommen Pastinaken auf einen höheren Nährstoffgehalt. Sie

Pastinaken punkten mit einem höheren Nährstoffgehalt als die beliebten Möhren. Das weiße Wurzelgemüse kann über den ganzen Winter geerntet werden und wird durch Frost geschmacklich noch etwas süßer und milder.

Foto: Sven-Erik Falk/pixelio.de