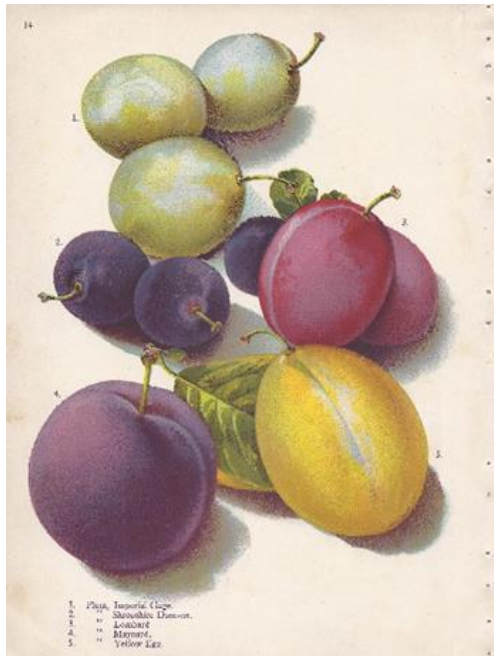


Gartentipps für September

Pflanze des Monats ist diesmal die Pflaume (*Prunus domestica*) mit ihren verschiedenen Unterarten, also Zwetschge, Edelpflaume, Mirabelle, Halbzwetschge und noch ein paar andere. Der genaue Ursprung der Pflaume ist nicht bekannt, angenommen wird aber eine Herkunft aus dem Kaukasus (so wie bei den meisten unserer Obstarten). Möglicherweise handelt es sich um eine natürliche Kreuzung zwischen Schlehe und Kirschpflaume. Auf jeden Fall werden Pflaumen schon sehr lange kultiviert und waren in der griechischen und römischen Antike bereits wohlbekannt. Der römische Dichter Martial empfahl den Verzehr von Pflaumen zur Anregung der Verdauung. Die Pflaume gehört auch zu den in der Landgüterverordnung Karls des Großen aufgeführten Obstsorten und wird hierzulande demnach mindestens seit dem frühen Mittelalter angebaut. Die echte Pflaume oder Edelpflaume (*Prunus domestica* subsp. *italica*) hat kugelige Früchte mit einer deutlichen Bauchnaht, ihr Fruchtfleisch ist sehr saftig und löst sich nur schwer vom Stein. Man unterscheidet zwischen den dunkel gefärbten echten Edelpflaumen und den hell grünlichen Reneclauden. Beide eignen sich wegen ihres hohen Wassergehalts hauptsächlich zum Rohverzehr. Wesentlich vielseitiger verwendbar sind die in der Regel blau gefärbten Zwetschgen (*Prunus domestica* subsp. *domestica*), die sich durch ihre längliche und zu den Enden spitz zulaufende Form und die stark bereifte Haut deutlich von den runden und eher glänzenden Pflaumen unterscheiden. Zwetschgen haben ein festes, weniger saftreiches Fruchtfleisch, das sich zum einen sehr gut vom Stein löst und auch beim Backen die Form behält. Pflaumenkuchen und Pflaumenmus werden also besser aus Zwetschgen gemacht, da von Pflaumen beim Kochen fast nur Wasser übrigbleibt. Ein Mittelding zwischen Pflaume und Zwetschge sind die Halbzwetschgen (*Prunus domestica* subsp. *intermedia*), die nicht ohne Grund auch als Eierpflaumen bezeich-

net werden. Ihre oft sehr großen Früchte sind violett, blau, gelb oder rot gefärbt, das Fruchtfleisch weich und saftig und etwas weniger gut steinlösend als bei den echten Zwetschgen, aber immer noch sehr schmackhaft. Klein, rund, gelb und sehr süß sind die Mirabellen (*Prunus domestica* subsp. *syriaca*), aus denen sich sehr leckere Marmelade bereiten lässt. Eher eine Kuriosität als eine wirkliche Bereicherung des Sortiments sind die zahlreichen Kreuzungen mit merkwürdigen Namen wie Miracose, Robustikose oder Cherrykose (dazugehörige Sortennamen sind zum Beispiel Aprisali, Aprikyra oder Aprimira).



Viele Beete sind im September zwar schon abgeerntet, für eine zweite Gemüseaussaat ist es aber oft schon zu spät, so dass der Boden dann den ganzen Winter über nackt und ungeschützt daliegt. Die Winterwitterung führt sowohl zu einer Verkrustung des Bodens als auch zur Auswaschung von Nährstoffen. Eine wesentlich bessere Methode, den Garten gut über den Winter zu bringen, ist daher die Aussaat von Gründüngung, die gleich eine ganze Reihe von Vorteilen bietet. Sie verhindert das Aufkommen von Unkraut und lockert mit ihren Wurzeln den Boden. Gleichzeitig beschattet sie den Boden und schützt ihn damit vor extremen Witterungseinflüssen. Die in den Boden eingearbeiteten Pflanzenreste werden von Regenwürmern und

anderen Bodenlebewesen zu Humus verarbeitet, so dass der Boden mehr Nährstoffe enthält und eine verbesserte Struktur aufweist. Für die Gründüngung können – je nach Zweck und Boden – verschiedene Pflanzen eingesetzt werden, im Handel sind auch fertig zusammengestellte Mischungen, wie zum Beispiel das *Landsberger Gemenge* erhältlich. Leguminosen wie Lupinen, Wicken und Klee lockern den Boden nicht nur besonders gut, sondern reichern ihn zusätzlich mit Stickstoff an. Wichtig ist allerdings die Beachtung der Fruchtfolge, weswegen man im Gemüsegarten auf Kreuzblütler wie Senf, Ölrettich oder Raps zur Gründüngung verzichten sollte. Durch ihre enge Verwandtschaft mit den Kohlgewächsen fördern sie auch die Verbreitung der selben Krankheiten. Wenn man lieber auf Nummer Sicher gehen will, bieten sich daher fruchtfolgeneutrale Aussaaten wie Phacelia (ein Wasserblattgewächs) oder auch Buchweizen (der zu den Knöterichen gehört) an. Günstig ist auch Feldsalat, der als einziges Baldriangewächs unter den Gemüsen nur mit sich selber ein Problem hätte (und den man außerdem auch noch essen kann). Ebenfalls sehr empfehlenswert sind Chia und Lein, die zum einen garantiert abfrieren und zum anderen sehr günstig im Lebensmittelhandel zu erwerben sind. Wichtig ist es, die Gründüngung bis zum Frühjahr auf dem Beet zu belassen, damit die abgefrorenen Reste dann eingearbeitet werden können. **Bis zur Monatsmitte** ausgesäte Kulturen von Spinat, Kerbel, Pflück- und Schnittsalat sowie Rucola und Feldsalat können noch im Herbst geerntet oder zur Überwinterung angebaut werden. Zur Winterernte und zur Vitaminversorgung im zeitigen Frühjahr eignen sich zudem Winterportulak, Löffel- und Barbarakraut. Auch Radieschen können bis Ende des Monats noch gesät werden – mit dem zusätzlichen Vorteil, dass jetzt kaum mehr mit Schädlingsbefall gerechnet werden muss. Wichtig ist die Verwendung schnellwachsender Sorten.