

Gartentipps für Oktober

Pflanzen des Monats sind diesmal die verschiedenen Arten des Zichoriensalats, also Endivie, Chicoree, Radicchio und noch einige andere. Sie alle bilden zusammen die Gattung *Cichorium intybus*, zu der als Stammutter noch die als Heilpflanze und Kaffeeersatz (Muckefuck) genutzte *Gemeine Wegwarte* mit ihren schönen himmelblauen Blüten gehört. Die ausdauernde krautige Pflanze ist in Europa, Westasien und Nordwestafrika heimisch und wird schon sehr lange sowohl zu kulinarischen als auch zu medizinischen Zwecken genutzt. Sie wird als Mittel zur Appetitanregung sowie bei Leber- und Gallebeschwerden eingesetzt und wirkt zudem harntreibend und entzündungshemmend. Die Wurzeln der Wegwarte enthalten das als präbiotischer Nahrungsmittelzusatz (zum Beispiel in Joghurt) verwendete Inulin. Mindestens seit der Antike wird die Endivie auch als Gemüse, beziehungsweise Salat verzehrt. Allein von der Endivie existieren zwei unterschiedliche Kulturformen: zum einen der großblättrige, glattrandige Eskariol, zum anderen der gekrauste, schlitzbältrige Frisée. Alle Zichoriensalate enthalten den Bitterstoff Lactucopikrin, der durch Lichtentzug abgebaut wird. Wünscht man also einen weniger bitteren Geschmack, kann der Salat etwa fünf bis zehn Tage vor der Ernte durch das Aufsetzen einer Bleichhaube, ersatzweise eines Suppentellers, gebleicht werden. Als Langtagpflanzen, die im Sommer zum Schossen neigen, werden Endivien frühestens ab Juni ausgesät: Sie sind damit ideale Herbst- und Wintersalate, die dank ihrer Frosthärte auch lange auf dem Beet stehenbleiben können. Etwas aufwendiger ist die Kultur des Chicoree, der in einem zweistufigen Prozess herangezogen wird: Die im Oktober geernteten Wurzeln werden nach dem Abtrocknen auf dem Beet in einen Kübel gesetzt und an einem dunklen warmen Ort (zum Beispiel in einem Heizungskeller) zum Antreiben aufgestellt. Die ohne Lichteinwirkung herangewachsenen Blattschöpfe sind besonders mild im Geschmack. At-

traktiver als der farblich etwas langweilige Chicoree ist der Radicchio mit seinen roten Blättern und den weißen Blattrippen. Unbestreitbar der Schönste von allen ist der *Radicchio Variegato di Castelfranco*: cremefarbene Blätter mit roten Sprenkeln und das alles in Form einer großen Blüte. Die Aussaat erfolgt wie bei der Endivie ab Juni. Da sich die Pflanzen wegen ihrer langen Pfahlwurzel nur schlecht verpflanzen lassen, empfiehlt sich die Direktsaat. Ganz besonders unkompliziert sind die sogenannten Blatt-



zichorien, die wie Pflücksalat bereits sechs bis acht Wochen nach der Aussaat geerntet werden können. Sie eignen sich wegen ihres recht bitteren Geschmacks am besten als Bestandteil von Salatmischungen.

Rhabarber kann zwar bis zu zehn Jahre an der gleichen Stelle bleiben, bildet aber im Laufe der Zeit immer dünnere Stiele aus. Wenn die Blätter gelb werden und einziehen, kann die Staude geteilt werden. Dabei sollte jedes Teilstück ein bis zwei Knospen aufweisen. Auch für Neupflanzungen ist jetzt eine gute Zeit. Rhabarber wächst am besten auf humosem und nährstoffreichem Boden in der vollen Sonne, aber auch leichter Schatten wird toleriert. Wegen seiner großen Blätter hat er einen hohen Wasserbe-

darf, verträgt allerdings keine Stau-nässe oder verdichteten Boden. Eine Pflanze braucht etwa einen Quadratmeter Platz, wobei zwei Pflanzen normalerweise für einen haushaltsüblichen Bedarf ausreichen. Vor der Pflanzung sollte der Boden tiefgründig gelockert werden. Als Starkzehrer benötigt der Rhabarber eine jährliche Kompostgabe zur Deckung des Phosphor- und Kalibedarfs. Stickstoff wird am besten in organischer Form (zum Beispiel Hornspäne) zugeführt. Damit sich kräftige Stauden entwickeln, sollten sie im ersten Jahr noch ungestört bleiben. Ab dem zweiten Jahr kann dann von April bis Mitte Mai geerntet werden. Ab dem dritten Jahr darf bis zum Johannistag (24. Juni) geerntet werden, sodass die Pflanze noch genügend Zeit hat Reservestoffe für das nächste Jahr zu bilden. Man verwendet wegen des mildereren Geschmacks meist rotfleischige Sorten wie *Holsteiner Blut* oder *Frambozen Rood*.

Knoblauch kann jetzt gepflanzt werden. Die Zehen werden dafür zwei bis drei Zentimeter tief in nährstoffreichen Boden gesteckt, der Abstand sollte 20 bis 25 cm betragen. Knoblauch eignet sich sehr gut für die Mischkultur, insbesondere Erdbeeren profitieren von der Nachbarschaft. Beim Kauf der Knollen sollte auf die einheimische Herkunft geachtet werden, denn nur diese weisen eine ausreichende Winterhärte auf.

Frühjahrs- und sommerblühende Stauden können jetzt aufgenommen und geteilt werden. Dies wird immer dann nötig, wenn die Pflanzen in ihrer Vitalität nachlassen oder von innen heraus verkahlen. Auch zur Neuanlage von Staudenbeeten ist jetzt eine gute Zeit, denn der Boden ist noch warm genug, um den Pflanzen ein erfolgreiches Anwachsen zu ermöglichen. Im Herbst blühende Stauden sowie Gräser und Kräuter werden jedoch besser im Frühjahr gepflanzt, damit sie sich vor dem Winter noch ausreichend etablieren können.