

## **Gartentipps August 2022**

### Bitterer Geschmack bei Kürbis und Zucchini – dann ist Vorsicht geboten

Schmeckt der Zucchini und Kürbis bitter, dann darf dieser nicht gegessen werden! Verantwortlich dafür ist Cucurbitacin, ein giftiger Bitterstoff, der unter Hitze- oder Trockenheits-Stress von den Pflanzen gebildet werden kann. Zierkürbisse enthalten immer reichlich Cucurbitacin und sind deshalb nicht genießbar! Wachsen diese im Garten in der Nähe von Zucchini- oder Speisekürbispflanzen, dann kann sich diese Eigenschaft bei Bestäubung einkreuzen: Das von den Zucchini oder Kürbissen gewonnene Saatgut kann nun bitterstoffhaltige Früchte hervorbringen, die ungenießbar sind.

### Sommerschnitt bei Beerenobst

Die Bayern-Kiwi wird, wenn überhaupt, am besten während der Sommermonate geschnitten, da sie bei Frühjahresschnitten sehr stark „blutet“, also Pflanzensaft aus den Schnittstellen austritt. Da der Saftfluss während des Sommers immer geringer wird, tritt auch weniger aus.

Werden abgetragene Himbeerruten gleich nach der Ernte bis zum Grund zurückgeschnitten und entfernt, wird gemeinsam mit anderen Maßnahmen der Himbeerrutenkrankheit, sowie auch einem Befall durch die Brombeergallmilbe vorgebeugt.

Johannisbeeren können kurz nach der Ernte ausgelichtet und dabei verjüngt werden, indem die ältesten oder längsten Triebe an der Basis herausgeschnitten werden.

Beim Wein ist der Sommerschnitt notwendig, wenn im Frühjahr nicht ausgebrochen wurde. Im Zuge dessen können Triebe ohne Fruchtansatz entfernt werden. Wenn sich sehr viel Blattwerk gebildet hat, das die Trauben beschattet, ist das „Entlauben“ im Sommer sinnvoll. In mehreren Durchgängen werden alle Blätter rund um die Trauben entfernt, wodurch die Früchte gleichmäßig abreifen und Pilzbefall vorgebeugt wird.

### Saatgut richtig lagern

Im August neigt sich so manch Blüte bereits dem Ende zu und Saatgut wird nach und nach gebildet und reif. Die Reife des Saatguts ist dann erreicht, wenn die Samen kurz vorm Ausfall sind. Eine Braunfärbung zeigt sich, die Samen sind trocken und fest.

Gesammeltes Saatgut wird vollständig getrocknet eingelagert. Nach der Ernte empfiehlt es sich demnach das Saatgut zu trocknen. Ein idealer Ort hierfür ist lichtgeschützt, luftig und trocken- beispielsweise ein Dachboden. Ansonsten gibt es auch die Möglichkeit mit Silica (Kieselgel) Granulat Saatgut zu trocknen. Hierzu Saatgut in Gläser füllen und Silica Granulat zugeben.

Ist der Trockenvorgang beendet, so sorgen luftdichte Gefäße dafür, dass die Samen weniger rasch altern und somit länger keimfähig bleiben. Zudem ist es auch bei der Aufbewahrung wichtig einen kühlen, trockenen, dunklen Raum zu wählen. So steht dem Anbau im nächsten Jahr nur noch wenig im Wege.

### Kürbissaatgut

So manch Samenkorn bringt nicht die gleiche Frucht hervor, wie die Pflanze von der geerntet wurde. Speziell bei Kürbis und Zucchini kann so manche Überraschung entstehen. Kürbisse und Zucchini haben die Eigenschaft, dass sie sich untereinander verkreuzen können. Leider kann das auch mit Zierkürbissen passieren. Diese haben den Nachteil, dass sie oft giftige Bitterstoffe – die Cucurbitacine enthalten, die bei Einkreuzungen dann auch unsere Speisekürbisse ungenießbar machen. Wird somit Saatgutgewinnung von den eigenen Kürbissen angestrebt, so sollte am besten händisch bestäubt werden. Details hierzu erfahren Sie gerne am Gartentelefon. Alternativ zur händischen Bestäubung wäre es auch möglich die Kürbisse sortenrein im Glashaus oder Folientunnel zu ziehen und durch Hummeln oder Fliegen bestäuben zu lassen. Ansonsten gilt es sich überraschen zu lassen. Um sicher zu stellen, dass der mit eigenem Saatgut gezogene Kürbis keine Zierkürbis Kreuzung ist, gibt es die Geschmacksprobe. Es wird ein kleines Stück im Rohzustand gekostet, schmeckt es bitter, ist vom Verzehr unbedingt abzuraten.