

Gartentipps November

Tiere im Gartenteich

Libellenlarven und viele weitere Kleinlebewesen, wie z.B. Wasserschnecken, Büschelmückenlarven und Wasserskorpione, verbringen die Wintermonate am Teichgrund. Ein ungemütliches Plätzchen für die kalte Jahreszeit möchte man meinen, aber die Kälte (eine ausreichende Tiefe und Größe des Teiches vorausgesetzt) stellt für diese angepassten Tiere keinen Grund zur Sorge dar. Vielmehr kann der Sauerstoffgehalt des Wassers zum Problem werden. Durch einen stark reduzierten Stoffwechsel benötigen sie nur sehr wenig Luft, diese kann aber unter einer geschlossenen Eisdecke, die lange bestehen bleibt, auch irgendwann zur Neige gehen. Wintergrüne Unterwasserpflanzen können zwar auch im Winter etwas Sauerstoff nachliefern, aber nur wenn es hell und warm genug ist. An stark bewölkten Tagen, bzw. unter einer dicken, oder schneebedeckten Eisschicht reicht das spärliche Licht für Fotosyntheseprozesse nicht aus. Während sich natürliche Gewässer teilweise selbst regulieren, sollten bei künstlich angelegten und abgeschlossenen Gartenteichen einige Dinge im Herbst beherrzigt werden, damit das sensible ökologische Gleichgewicht gewahrt wird. Ein Zuviel an abgestorbener, organischer Substanz im Wasser, begünstigt Algenbildung und kann zu Fäulnis führen. Deshalb sind hier engmaschige Netze hilfreich, die das Herbstlaub umliegender Gehölze abfangen. Im Wasser treibende abgestorbene Pflanzenteile, Zweigstückchen und Algenfäden können ganz einfach abgekeschert werden. Ein Rückschnitt der Teichpflanzen ist im Herbst allerdings nicht angebracht. Nach dem Vorbild der Natur werden die braunen, hohlen Stängel, die aus dem Wasser ragen, bis zum Frühjahr belassen, denn sie dienen als Winterversteck für Tiere und fördern nach dem Zufrieren den Gasaustausch.

Zeit für den Kompost

Im November ist schon mehr Ruhe im Garten eingeleitet, das Wachstum der Pflanzen ist deutlich reduziert. Da bleibt mehr Zeit sich dem Kompost zu widmen.

Ein guter Kompost ist ausgeglichen in Bezug auf den Wasserhaushalt, er ist weder zu feucht noch zu trocken. Schleicht sich das ein oder andere ein, so ist zu wässern oder es sind trockene Materialien wie klein gehäckselte, dürre Stauden und Strauchhäcksel unterzumischen. Das Umsetzen bringt die notwendige Belüftung mit hinein- ohne genug Luft stellt sich Fäulnis ein, und das ist weder für die Mikroorganismen von Vorteil noch für die Qualität des Komposts. Soll ein Kompost schnell reifen, ist empfehlenswert, ihn mindestens einmal umzusetzen.

Bevor Väterchen Frost so richtig über die Beete zieht

Anfang November ist noch ein günstiger Zeitpunkt Zwiebelchen in die Erde zu befördern. Knoblauch stupfen ist, wenn nicht schon im Oktober getan und der Boden noch offen ist, angesagt, sowie auch das Setzen der Zwiebeln von Frühjahrsblühern, damit der farbenfrohe Frühling kommen kann. Die Zwiebeln werden mind. doppelt so tief wie die Höhe der Zwiebel ist in die Erde gebracht, mit der Spitze nach oben versteht sich. Besteht Wühlmausgefahr, bietet es sich an, die Zwiebeln in verzinkte Drahtkörbe zu pflanzen (die auch oben zu sind). So sind die Frühjahrsblüher vor den Nagern sicher, die Blätter können jedoch durch den Draht hindurch wachsen. Ist der Boden besonders tonreich und fest, so gilt es, ein größeres Pflanzloch auszuheben, Kies in die Pflanzgrube zu geben und mit einem Gemisch aus Gartenerde und Quarzsand aufzufüllen.

Paradeiser gegen Rost an Werkzeugen

In manchen Glashäusern verstecken sich noch letzte Relikte des verstrichenen Gemüsesommers. Traurig hängen dort und da vielleicht noch grünliche Tomaten von welken Trieben. Haben diese Früchte es noch geschafft annähernd ihre Maximalgröße zu erreichen, können sie bei Raumtemperatur, unabhängig vom Lichteinfluss, nachreifen. Unreife Früchte sollten nicht kulinarisch verwertet werden, da sie einen besonders hohen Solanin-Gehalt aufweisen und dieses auch hitzebeständig ist.

Ist es den Früchten in den letzten Wochen nicht mehr gelungen ihre Maximalgröße zu erreichen, können sie vor ihrer Entsorgung den GärtnerInnen auf anderem Wege dienlich sein. Aus ihnen kann ein Brei zubereitet werden. Werden kleine Werkzeuge in ein hohes, mit Tomaten-Brei gefülltes Glas gestellt, kann die enthaltene Säure schon nach ein paar Stunden ihre rostlösende Wirkung entfalten. So verhilft junges Gemüse altem Besteck, Kartoffelschälern und Messern zu neuem Glanz.