

Nutzgarten: Die besten Gartentipps im Oktober

Im Oktober sollten Sie zu groß gewordenen Rhabarber teilen und späte Kürbissorten ernten. Außerdem sind jetzt die späten Apfelsorten erntereif.



Reife Äpfel: Beachten Sie, dass viele Apfelsorten im Keller nachreifen müssen, bis sie ihre Genussreife erreicht haben
Italienisches Institut für Außenhandel

Äpfel: Genussreife beachten

Nicht alle [Apfelsorten](#) können Sie direkt verwerten, wenn sie erntereif sind: Beliebte Sorten wie 'Roter Boskoop', 'Berlepsch' und die neuere Sorte 'Pilot' müssen nach der Ernte noch etwa vier bis acht Wochen lagern, bis sie ihre sogenannte Genussreife erreicht haben. Erst während der Lagerung entwickeln sie ihr sortentypisches Aroma. Lagern Sie Äpfel möglichst nahe am Gefrierpunkt und bei hoher Luftfeuchtigkeit. Optimal ist ein kalter Kellerraum.

Steinobst pflanzen

Wurzelnackte [Kirschen-](#), [Pflaumen-](#) und Zwetschgenbäumchen sollten Sie nach dem Kauf möglichst rasch einpflanzen, sonst wachsen die Pflanzen nur stockend. Ist das nicht möglich, schlagen Sie die Wurzeln bis zum Pflanzen in lockere Gartenerde ein.

Himbeeren zurückschneiden

Ab Ende Oktober können Sie die abgetragenen Ruten Ihrer Himbeeren zurückschneiden. Entfernen Sie bei den Sommer-Himbeeren alle zweijährigen Triebe dicht über dem Boden. Von den einjährigen Trieben bleiben für die Ernte im kommenden Jahr nur die kräftigsten stehen. Alle schwachen oder ungünstig platzierten sollten Sie ebenfalls bodennah abschneiden. Besonders einfach ist der Schnitt bei [Herbst-Himbeeren](#) wie beispielsweise der Sorte 'Himbotop'. Schneiden Sie einfach alle abgemerteten Ruten auf Bodenhöhe ab, so dass nichts stehen bleibt. Die Pflanzen treiben im nächsten Frühjahr wieder aus und tragen ihre Beeren im Herbst an den neuen Ruten.

Frostschutz für Himbeeren

Bei Sommer-Himbeeren wie 'Meeker' können Frost und winterliche Nässe hohe Ausfälle verursachen. Eine etwa zehn Zentimeter hohe lockere [Mulchschicht](#) aus etwa gleichen Teilen Stroh und [Kompost](#) schützt die empfindlichen Wurzeln. Robuste Himbeersorten wie 'Rubaca' brauchen hingegen keinen Schutz.

Kiwi-Ernte

Großfrüchtige [Kiwi-Sorten](#) werden ab Oktober geerntet. Sie müssen allerdings noch einige Zeit im Haus nachreifen. Tipp: Lagern Sie die Früchte zusammen mit frischen Äpfeln in Folienbeuteln. Die Äpfel verströmen ein Reifegas, das die Kiwis schneller reifen lässt. Kleinfrüchtige Sorten wie 'Weiki' kann man hingegen gleich nach der Ernte genießen.

Quitten und Mispeln ernten

Die meisten [Quitten-Sorten](#) sind im Oktober erntereif. Sobald die erste Frucht abfällt, sollten Sie mit der Ernte beginnen. Vollreif gepflückte Früchte sollten sofort verarbeitet werden, denn sie lassen sich nicht sehr lange lagern. Vermeiden Sie Druckstellen, weil Schale und Fruchtfleisch an diesen Stellen schnell verbräunen. Die mit den Quitten verwandten Mispeln sollten Sie bis zum ersten Frost hängen lassen. Erst dann wird das herbsüße Fleisch der Früchte weich und genießbar.

Walnüsse ernten und trocknen

Sie sollten [Walnüsse](#) nicht pflücken, sondern einfach vom Boden aufsammeln, wenn sie sich aus der fleischigen Hülle gelöst haben und heruntergefallen sind. Frische Walnüsse trocknen Sie am besten an einem warmen, luftigen Ort auf einem Maschendraht-Rahmen oder in einem Netzbeutel. Ideal ist dafür ein Heizungsraum oder ein Dachboden.

Haselnuss-Sträucher tief pflanzen

Setzen Sie neue Haselnuss-Sträucher etwa eine Handbreit tiefer, als sie in der Baumschule gestanden haben. Damit regen Sie die Bildung neuer Fruchtruten an.

Erdbeeren wässern

Im Sommer gepflanzte [Erdbeeren](#) sollten Sie auch im Herbst bei Bedarf wässern, damit sie gleichmäßig feucht bleiben. Je besser sie vor der Winterruhe einwurzeln können, desto höher fällt im nächsten Jahr die erste Ernte aus.



Rhabarber wird im Oktober geteilt

MSG/Martin Schröder

Rhabarber teilen

[Rhabarber](#) sollte alle acht bis zehn Jahre geteilt und an anderer Stelle wieder eingepflanzt werden. Jedes Teilstück sollte mindestens drei gut ausgebildete Knospen aufweisen und darf nicht zu lange der Luft ausgesetzt sein. Warten Sie mit dem Teilen, bis die Blätter braun werden. Lockern Sie die Erde am neuen Standort gründlich und arbeiten Sie drei bis vier Liter reifen, gesiebten Kompost ein. Wichtig ist, dass die Staude genügend Platz hat, eine Standfläche von 100 x 150 Zentimetern sollten Sie einplanen. Tipp: Sie können auch einzelne Teilstücke in große Eimer mit Komposterde pflanzen und anschließend ins Beet einsenken. Holen Sie die Eimer im zeitigen Frühjahr wieder aus der Erde und treiben Sie die Rhabarberpflanzen im ungeheizten Gewächshaus vor. Die zarten, jungen Stängel sind ein besonderer Genuss!

Späte Kürbis-Sorten ernten

Spät reifende [Garten-Kürbisse](#) wie 'Muscat de Provence' sollten Sie als Nässeschutz mit Stroh oder einem kleinen Holzbrett unterlegen. Der richtige Erntezeitpunkt ist da, sobald die Früchte hohl klingen und sich rund um den Stielansatz viele feine Risse bilden.

Tomaten nachreifen lassen

Die Tomatenpflanzen tragen im Oktober oft noch ein paar grüne Früchte. Da diese so spät im Jahr nicht mehr ausreifen, sollten Sie jetzt die ganzen Pflanzen ausgraben und an einem warmen,

trockenen Ort kopfüber aufhängen. So können Sie noch etwa zwei Wochen weiterernten. Einzelne grüne [Tomaten](#) reifen am besten nach, wenn man sie in einem warmen Zimmer zwischen zwei Lagen Zeitungspapier lagert. Licht ist dafür nicht erforderlich, direkte Sonne sogar ungünstig.

Salat vor Kälte schützen

[Endivie](#), Frisée- oder Zuckerhutsalat sowie [Chinakohl](#) können Sie unter einem Folientunnel selbst noch bei leichtem Frost ernten. Lockern Sie die Erde im Beet noch einmal gründlich, bevor Sie den Tunnel aufbauen.

Topinambur nach Bedarf ernten

Weil [Topinambur](#) - die essbare Knolle der Stauden-Sonnenblume - im Keller rasch austrocknet, lässt man sie besser im Boden und erntet einfach nach Bedarf. Alle vier Jahre sollten Sie die winterharten Knollen komplett roden und an anderer Stelle wieder neu einpflanzen.

Kälteschutz für Mangold

Der [Mangold](#) ist ein sehr robustes Gemüse und übersteht milde Winter problemlos im Freien. Er braucht allerdings etwas Schutz vor austrocknenden Winden. Legen Sie daher am besten ein Vlies bereit, so dass Sie die Pflanzen schnell abdecken können, sobald es richtig kalt wird. Alternativ können Sie Ihren Mangold auch mit Tannenreisig schützen.

Wurzelgemüse richtig lagern

Erntereifes Wintergemüse wie [Winter-Rettich](#) und Gelbe Rüben (Steckrüben) lagert man am besten in Holzkisten, die mit Folie ausgeschlagen und mit feuchtem Sand gefüllt werden. Füllen Sie nur die gesunden, unbeschädigten Rüben ohne Laub lagenweise ein, und achten Sie darauf, dass sie sich nicht direkt berühren. Jede Lage wird komplett mit feuchtem Bausand abgedeckt, danach folgt die nächste Schicht. Die so befüllten Kisten können bei Temperaturen unter zehn Grad Celsius bis Ende März gelagert werden. Der Vorteil dieser Lagermethode ist, dass die wertvollen Inhaltsstoffe der Rüben in vollem Umfang erhalten bleiben.

Winterzwiebeln stecken

[Winter-Steckzwiebeln](#) wie 'Presto', 'Radar' oder die rote Sorte 'Electric' können Sie in wintermilden Regionen jetzt im Oktober mit acht bis zehn Zentimeter Abstand etwa zwei Zentimeter tief in ein sonniges Beet mit feinkrümeliger, feuchter Erde pflanzen.

Rote Bete spät ernten

Die Ernte der [Rote Bete](#) sollten Sie so lange wie möglich hinauszögern. Je später der Erntetermin, desto höher ist die Konzentration der wertvollen Inhaltsstoffe. Der optimale Erntezeitpunkt ist da, wenn das Laub schon fleckig und braun wird. Ernten Sie aber unbedingt vor dem ersten Nachtfrost, denn Minusgrade zerstören das Speichergewebe der Rüben.