

## Gartentipps für den Monat Juni

### Gemüsegarten

Jetzt im Juni werden viele der frühen Gemüsearten geerntet. Stets sollte die Ernte so frühzeitig wie möglich erfolgen, wenn das Gemüse sich noch in einem zarten Zustand befindet. Die Hülsen der Pflückerbsen sollten noch grün und die Körner weich sein. Rettich, Radieschen und Kohlrabi dürfen noch nicht verholzt sein. Auf den abgeernteten Flächen unbedingt Folgesaaten und -pflanzungen vornehmen, denn die Pflanzen nehmen viele Nährstoffe auf und verhindern so ihr Auswaschen durch Niederschläge in tiefere Bodenschichten und in das Grundwasser.

Weil sich Frühgemüse schlecht lagern lässt, jetzt Dauersorten wie Weißkohl, Rotkohl und Wirsing für die Spätherbsternte pflanzen, denn diese sind lange lagerfähig. Blumenkohl, Rosen- und Grünkohl, Kohlrabi, Sellerie, Porree, und Brokkoli für den Verbrauch im Herbst kann man ebenfalls noch pflanzen. Damit die Pflanzen besser Anwachsen, nach Möglichkeit bei bedecktem Himmel pflanzen. Busch- und Stangenbohnen lassen sich ebenfalls noch in diesem Monat legen.



Anfang des Monats können noch in Töpfen vorkultivierte Tomaten- und Gurkenpflanzen ausgepflanzt werden. Vor dem Pflanzen sind aber alle Pflanzenreste zu entfernen und den Boden mit reifem Kompost versorgen. Tomaten setzt man zur Förderung der Wurzelbildung schräg in die Erde. Die im Vormonat gepflanzten Tomaten jetzt ausgeizen. Zur Vermeidung einer Übertragung von Viruskrankheiten schneidet man die Geiztriebe bei Tomaten nicht ab, sondern bricht sie aus.

Spätestens an Johanni (24. Juni) endet die Ernte von Rhabarber. Nun sollte kein Rhabarber mehr geerntet werden, nur so kann sich die Staude für das nächste Jahr wieder kräftigen. Die Blütenstiele sorgfältig entfernen und der Boden um die Pflanzen herum unkrautfrei halten. Um den Schädlingsbefall der „Weißen Fliege“ vorzubeugen, sollte viel öfter der Gebrauch von Gemüsefliegen-Netze gemacht werden. Außerdem kann man mit diesen Netzen viele Gemüsefliegen bzw. –motten abwehren, so z. B. bei Rettich, Möhren, Porree, Kohlarten, Zwiebeln, Dill und Petersilie. Es verhindert auch einen Befall mit Schmetterlings- und Eulenraupen.

Chemische Spritzmittel sollten nur bei starkem Befall zum Einsatz kommen. Eventuell bei Blattläusen, die jetzt bei warmem Wetter in Massen auftreten können. Sind solche Behandlungen nötig, dürfen nur Präparate verwendet werden, die für den Kleingartenbereich zugelassen sind. Am besten in Fachgeschäften nachfragen. Hier gibt es von mehreren Herstellern geeignete Mittel mit dem Wirkstoff Kaliseife, hilft gleichzeitig auch gegen Spinnmilben.

Um im Herbst eine ununterbrochene Ernte zu garantieren, ist jetzt nach dem 24. Juni, (Johannistag – die Tage werden wieder kürzer) an eine Folgesaat von Möhren, Kohlrabi, Radieschen, Fenchel, Buschbohnen und die verschiedensten Salatsorten zu denken. Es wird nun auch höchste Zeit, Rosenkohl, Grünkohl und Porree zu pflanzen.

## Tomaten im Gewächshaus

Um eine gute Tomatenernte zu erzielen, müssen Sie dafür sorgen, dass die Blüten bestäubt werden.

### Bestäubung von Treibhaustomaten

Bevor die Blüte eine Frucht ausbilden kann, müssen reife Pollenkörner auf die Narbe fallen. Anschließend bahnt sich der Pollen einen Weg zu den Eizellen im Fruchtknoten und befruchtet sie. Die Pollenkörner müssen nicht nur reif, sondern die Umstände zu ihrer Übertragung von einem Staubblatt zur Narbe müssen auch günstig sein. Pollenkörner werden am besten in warmfeuchter Umgebung übertragen und am schlechtesten, wenn die Luft im Treibhaus trocken und kalt ist. Eine Möglichkeit ist, den Treibhausmittelgang und die Umgebung der Pflanze jeden Morgen mit Wasser zu besprengen, um ein feuchtes Klima zu schaffen. Gleichzeitig sollte die Luft im Gewächshaus gut zirkulieren können, um die feuchte Luft im Treibhaus in Bewegung zu bringen. Als Nächstes empfiehlt es sich, die Pflanze mehrmals anzutippen, um die Pollenkörner zu lösen, damit sie von der Luft weitergetragen werden können.



### Das Düngen und Stärken der Pflanzen gegen Krankheiten



Beginnen Sie zu düngen, sobald sich die ersten Blüten auf den untersten Blütenständen öffnen. Das Düngen mit Brennnesseljauche (1:20) ist nur in den ersten Wochen etwa bis Ende Juni empfehlenswert, da die Brennnesseljauche viel Stickstoff enthält und neben dem Wurzelwachstum vor allem die Blattbildung anregt. Brennnesseln versorgen darüber hinaus die Pflanze mit Kieselsäure und stärken sie damit gegen Pilzkrankheiten. Es gibt auch spezielle Tomatendünger für den biologischen Anbau. Grundsätzlich brauchen Tomaten mehr Kali als Stickstoff. Ab Juli sollte deshalb besser mit verdünnter Beinwelljauche (1:20) gegossen werden (etwa alle 3 bis 4 Wochen).

Es gibt aber auch ein reichhaltiges Sortiment Flüssigdünger auf dem Markt; mit dem Sie das Wachstum der Tomatenpflanzen fördern und erstklassige Tomaten hervorbringen. Wenn Sie Tomaten im Treibhausbeet ziehen, geben Sie den Flüssigdünger alle 14 Tage ins Beet. Allerdings besteht dabei der Nachteil, dass man die Düngermenge je Pflanze nicht genau dosieren kann. Auch die Gefahr der Übersäuerung des Bodens ist gegeben, wenn die Erde nicht jährlich erneuert wird. Sie können diesen Nachteil umgehen, wenn Sie etwa 10 cm hohe Töpfe bis an den Rand in den Boden einlassen in einem Abstand von etwa 15 cm von der Pflanze. In diesen Töpfen gibt man dann täglich das Gießwasser und alle 2 bis 3 Wochen erhalten die Pflanzen über diese Töpfe dann auch einen Flüssigdünger.

## Salate haben zu jeder Jahreszeit Saison



Salate aus dem eigenen Garten stehen immer hoch im Kurs. Selbst in den kleinsten Gärten ist genügend Platz für dieses frische Grün, das es gestattet, bis in den Herbst hinein ständig gesunde Rohkost auf den Tisch zu bringen. Neben den klassischen Kopfsalaten, bieten sich auch Pflück- und Schnittsalate an. Diese Salate sät man direkt in Reihen mit 2-4 cm Abstand und etwa 2 cm tief aus. Im Gartenhandel gibt es auch Saatbänder mit verschiedenen Salatsorten.

Salate sind genügsam und eignen sich auch zum Anbau im Halbschatten. Für ein optimales Wachstum ist aber eine gute Versorgung mit Wasser, nahrhafter und humusreicher Boden erforderlich. Bei Schnittsalaten kann man schon nach zirka drei Wochen mit der Ernte der ersten Blätter beginnen. Gepflückt werden immer nur die äußeren Blätter, so wachsen von innen immer Neue nach.

## Arbeitshinweise für den Obstgarten

Die unter den Obstbäumen festgetretenen oder durch Niederschläge festgeschlagenen Baumscheiben nach der Blüte flach auflockern. Gleichzeitig kann man den Boden unter den Bäumen mit kurz geschnittenem Stroh oder anderen organischen Substanzen mulchen. Wird der Boden mit Stroh bedeckt, sollte auf das Stroh eine geringe Stickstoffdüngung ausgebracht werden. Der Stickstoff dient den Bakterien, die das Stroh zersetzen, als Futter. Wird kein Stickstoff ausgebracht, entnehmen die Bakterien den für sie lebensnotwendigen Nährstoff aus dem Boden und entziehen ihn damit den Obstbäumen. Bis Anfang Juli kann bei Äpfeln und Birnen bei sehr starkem Fruchtbehang noch eine Ausdünnung durchgeführt werden. Je früher diese durchgeführt wird, umso besser ist der Größen- und Qualitätszuwachs der Früchte.

Auch Pfirsiche mit reichlichem Fruchtansatz sollten ausgedünnt werden. Die zu entfernenden Früchte pflückt man am besten durch einen ruckartigen Zug in Richtung Triebspitze ab. Die verbleibenden Pfirsiche sollten etwa eine Handbreit Abstand zueinander haben.

Mit beginnendem Junifall steigt bei den Apfelbäumen die Gefahr der Kragenfäule. Alle abgefallenen Früchte, egal wie groß, bilden gefährliche Quellen für eine Neuinfektion. Zur Ausschaltung dieser Infektionsquellen sollten alle Falläpfel aus dem Bereich der Bäume entfernt werden. Wichtig ist auch, in Stammnähe keine hochwachsenden Sommerblumen oder Stauden pflanzen, die durch ihren Schattenwurf die Stammpartien länger feucht halten. Jetzt können auch noch spät bemerkbare Frostschäden an Stämmen und starken Ästen sowie etwaige größere Wunden sorgfältig ausgeschnitten und gut mit einem Wundverschluss verstrichen werden.

Bei neu gepflanzten Bäumen sind angesetzte Früchte zu entfernen, um den Wuchs des neuen Triebes nicht zu behindern. Um die Ausbildung von Fruchtholz bei jungen, frei stehenden Bäumen und Spalierobstanlagen zu beschleunigen, ist das Herunterbinden der Triebe nötig.

## Apfelwickler

Es ist nicht immer erforderlich gleich mit Chemie gegen Schadinsekten vorzugehen, denn es gibt eine ganze Reihe von Möglichkeiten ein Massenaufreten von Schadinsekten zu verhindern. Eine technische Gelegenheit gibt es z. B., um einem sehr unangenehmen Schadinsekt die Möglichkeit zu nehmen, die Äpfel und Birnen in unserem Garten, mit ihren unappetitlichen Nachkommen, den sogenannten Obstmaden, zu verderben.

(Tatsächlich handelt es sich nicht um Maden, sondern um Raupen, denn sie sind das Larvenstadium des Apfelwicklers, eines Schmetterling. Zur Verminderung des Madenbefalls durch die Obstmade werden Ende Mai/Anfang Juni, 20 bis 40 Zentimeter über dem Boden, um die Stämme und Pfähle, ca. 15 Zentimeter breite Wellpappestreifen herumgelegt und nur an ihrem oberen Rand fest angebunden, sodass sich die untere Kante der Wellpappe leicht vom Stamm abhebt. Wichtig ist, alle acht Tage (bis Ende August) die Fanggürtel kontrollieren und die Obstmaden und Puppen vernichten.

## Das hat es früher aber nicht gegeben.

Immer öfter hört man von vielen Kleingärtnern, wenn man über verfaulte Tomaten, wurmige Äpfel oder Birnengitterrost spricht, das hat es früher aber nicht gegeben. Stimmt das wirklich so? Lassen wir uns da vielleicht in unserer Erinnerung an vergangene Zeiten täuschen? Oder gibt es wirklich Schaderreger, die früher unbekannt oder weniger verbreitet waren? In der Tat, immer wieder tauchen neue Schaderreger auf und am Weg des Feuerbrandes kann man es auch sehr gut verfolgen.

Diese gefürchtete Bakterienkrankheit des Kernobstes ist in Deutschland erstmals 1971 auf Sylt aufgetreten. Bis dahin war ihre Heimat Nordamerika. Zehn Jahre später erreichte sie schon Baden-Württemberg und 1995 schließlich Rosenheim. Nun ist der Feuerbrand mehr oder weniger flächendeckend in ganz Oberbayern verbreitet.

Ein anderer Schädling ist die inzwischen recht bekannte Kastanienminiermotte. Trat sie doch erstmalig 1985 in Mazedonien auf, schon 1993 erreichte sie München und in der Zwischenzeit hat sie sich bis zur Nordsee ausgebreitet. Auch in der Landwirtschaft findet man immer wieder neue Krankheiten. So z. B. haben die Bauern hierzulande mit der Ringfäule und Schleimkrankheit an Kartoffeln zu kämpfen. Beides sind Bakterienkrankheiten, die hohe Lagerverluste verursachen können. Eine Ausbreitung erfolgt über verseuchtes Pflanzgut. Da befallene Kartoffeln nur sehr beschränkt vermarktet werden können, bedeutet dies für betroffene Landwirte enorme wirtschaftliche Nachteile. Das sind natürlich nur einige Beispiele von neu eingebürgerten Schadorganismen.

In den letzten zwanzig Jahren fand eine außerordentliche Intensivierung des landwirtschaftlichen und gärtnerischen Anbaus statt. Dies führte auch zu einer Zunahme und Förderung einzelner Schaderreger. Als Beispiel denke man an die Braunfäule der Tomate. Die Infektionen erfolgen meist über erkrankte Kartoffeln, die als Pflanzgut in die Erde kommen. Der Braunfäulepilz wächst durch die Stängel in die Blätter, um dort Sporen zu bilden und die wiederum sorgen für eine Infektion. Nach einiger Zeit hat sich ein riesengroßes Infektionspotenzial aufgebaut, das vom Wind über weite Strecken auf Tomatenblätter befördert wird. Vor zirka 20 Jahren wurden die Kartoffeln noch Anfang Mai gelegt und es dauerte meist bis August, um ein hohes Infektionspotenzial aufzubauen.

Da es im August oft heiß und trocken ist, blieben die Tomaten gesund, da der Pilz zur Keimung nasse Blätter braucht. Heute kommen die Kartoffeln zu Beginn des Aprils in den Boden und werden teilweise auch noch mit Folie und Vlies bedeckt, um die Ernte zu verfrühen. Auch die Braunfäule gewinnt so vier Wochen Vorsprung und ist dadurch natürlich schon im Juli aktiv. Im Juli ist aber auch mit durchschnittlich 100 Liter Regen pro Quadratmeter zu rechnen. Ideale Bedingungen also für eine Infektion der Tomate. Weiter können durch den großflächigen und ganzjährigen Gemüseanbau unter Glas viele Schädlinge und Krankheiten überwintern.



Falscher Gurkenmehltau kann zum Beispiel in unseren Breiten gar nicht unter Freilandbedingungen überwintern. Bis 1980 gab es damit auch keine Probleme. Seitdem sorgt er aber Jahr für Jahr für große Schäden im Hausgarten und im Erwerbsanbau.

Wer außerdem mit offenen Augen durch unsere Klein- und Hausgärten geht, bemerkt oft große Obstmengen, die ungenutzt verrotten. Selbst im Frühjahr liegen diese verfaulten Äpfel noch unter den Bäumen. Vor wenigen Jahrzehnten wurde aus Falläpfeln Gelee oder Saft gemacht.



Der Obstgarten war immer sauber, denn Falllaub und Fallobst wanderte auf den Komposthaufen und die Larven des Apfelwicklers oder Schorf und Obstfäule konnte nur mit viel Glück überleben. Auch wenn sich viele Kleingärtner nachahmenswert verhalten, doch der hohe Schädlingsdruck sorgt dafür, dass auch sein Obst nicht gesund bleibt.

Ein wichtiger Grund bei der Zunahme von Schädlingen und Krankheiten im Kleingarten ist auch der weltweite Handel mit Früchten und Pflanzen. Obwohl alles aufs Genaueste kontrolliert wird und Gesundheitszeugnisse vorgelegt werden müssen, lässt sich eine Verschleppung von Schadorganismen auf Dauer nicht verhindern.