



Monatliche aktuelle Obst- und Gartenbautipps

Januar

Winterschnitt

Beim Winterschnitt sollte man eine gewisse Reihenfolge einhalten. Beim Kernobst schneidet man die kleinfrüchtigen Sorten zuerst, die großfrüchtigen Sorten später (Nachwinter). Alternanzanfällige Sorten wie Elstar werden am Besten zur Blüte geschnitten. Süßkirschen schneidet man nach der Ernte oder im Frühjahr. Pfirsiche und Aprikosen schneidet man sicherheitshalber nach der Blüte - wegen der hohen Frostgefahr. Zwetschgen werden traditionell im Winter geschnitten, bei hohem Krankheitsdruck eher nach der Ernte, Stachelbeer- und Johannisbeersträucher zwischen Januar und März. Walnuss und Kiwi sollten besser im belaubten Zustand im August/September geschnitten werden, aber möglichst nicht im Frühjahr, denn wegen des starken Wurzeldrucks tropft die Schnittstelle dann oft tagelang.

Winterpflege

Nach heftigen Schneefällen kann es sinnvoll sein, die Äste von Gehölzen durch leichtes Schütteln von ihrer Schneelast zu befreien, um unerwünschte Astbrüche zu vermeiden. Besonders gefährdet sind Immergrüne und Koniferen, auf deren dichtem Blattwerk besonders viel Schnee liegen bleibt.

Birnengitterrost vorbeugen



Wenn der Birnbaum im letzten Jahr unter Birnengitterrost (orangebraune "Warzen" auf den Blättern) gelitten hat, sollten Sie sich in Ihrem Garten nach einem Chinesischen Wacholder umschaun und diesen roden. Der Chinesische Wacholder ist nämlich Zwischenwirt des Pilzes, der heimische Wacholder (*Juniperus communis*) dagegen nicht. War der Befall nur leicht, steht das Gehölz wahrscheinlich in Nachbars Garten.

Schnittregel für Obstgehölze

Starker Winterschnitt bedeutet stärkeres Wachstum, schwacher Winterschnitt schwächeres Wachstum. Winterschnitt fördert das Triebwachstum. Sommerschnitt reduziert es und fördert die Fruchtbarkeit.

Glasierte Apfelstücke

Im Winter steigt der Appetit auf Süßes. Nutzen Sie doch mal einen Abend, um Apfelstücke zu glasieren. Dazu wird eine Lösung aus 500 g Zucker und 250 ml Wasser so lange gekocht, bis sie zähflüssig ist. Wenden Sie die vorher kurz in kochendes Wasser getauchten Apfelstücke in der Zuckermasse. Danach werden sie zum Trocknen ausgelegt oder aufgespießt.

Scharfe Vinaigrette



Schon mal probiert, eine eigene scharfe Vinaigrette anzusetzen? Die getrockneten Schoten der Pfefferpaprika aus der Herbsterte werden dafür zerrieben und mit Oliven- und Sonnenblumenöl vermischt. Dazu kommen ein guter Schuss Essig, verschiedene Kräuter sowie Pfeffer. Die Schärfe, also das Capsaicin, befindet sich in der Plazentawand und in den Scheidewänden der Frucht, weniger im Fruchtfleisch selbst. Die Samenkörner enthalten - anders als vielfach beschrieben - weder viel Aroma noch Schärfe. Vorsicht: Waschen Sie nach dem Zerreiben der Paprika sehr gründlich die Hände. Kleinste Spuren der Inhaltsstoffe brennen nämlich teuflisch auf Schleimhäuten und empfindlichen Hautpartien!