



NEWSLETTER #5 - August/September 2025

Liebe Gartenfreunde,

hier kommt Newsletter Nummer 5. Wir sind mitten im Spätsommer und haben nach einem recht nassen Juli einen heißen August hinter uns. Die Obstbäume in unserem Garten sind prall und schwer, ganz im Gegensatz zu letztem Jahr. Wir mussten die Äste sogar stützen.



Bei uns im Garten gibt es Äpfel, Pfirsiche und Brombeeren in Hülle und Fülle. Auch die Weintrauben sehen gut aus und sind noch ohne Pilz. Wir haben genug Feigen geerntet und Norbert hat zum ersten Mal auch die kleinen köstlichen Früchte der Traubenkirsche zu Marmelade verarbeitet.

Sogar der sehr alte ausgehöhlte Zwetschgenbaum hat 4 Kilo entsteinte und geputzte Früchte geschenkt. Zwetschgenmus satt!

Lust auf
Feigenblättereis?

Hier auf meinem
Foodblog findet ihr
ein Rezept dazu:

[https://talk-
foodish.org/
feigenblaettereis/](https://talk-foodish.org/feigenblaettereis/)

Norbert und ich haben uns gefragt, woran wir eigentlich einen pflückreifen Apfel erkennen. Ich hatte mal davon gelesen, dass der Kern braun sein muss. Wie das so Norberts Art ist, wollte er es genau wissen und hat recherchiert. Hier sind seine Ergebnisse:

Hallo liebe Gartengemeinschaft,

in diesem Jahr haben Katrin und ich viele Äpfel an unseren Bäumen hängen. Wann sind sie reif und was muss beachtet werden, wenn sie lange gelagert werden sollen? Da ich von dieser Materie absolut keine Ahnung habe, suchte ich Rat im Internet. Ein Video hat mich so überzeugt, dass ich mir Notizen gemacht habe. Vielleicht nützen diese ja auch Einigen von Euch.

Darum hier mal das Wichtigste in der Zusammenfassung:



Bevor geerntet wird, sollte man wissen, ob man die Äpfel einlagern will oder nicht.

Mehrere Pflückdurchgänge machen Sinn, denn die Äpfel reifen unterschiedlich.

Ein Apfel ist reif, wenn seine sonnenzugewandte Deckfarbe sortentypisch gefärbt ist (etwa rot) und die Rückseite eine aufgehellte gelbe Grundfarbe hat. Er eignet sich zum sofortigen Verzehr.

Wenn der Apfel eingelagert werden soll, sollte seine sonnenzugewandte Deckfarbe sortentypisch gefärbt sein (etwa rot), die Rückseite aber noch etwas grün sein, denn er reift nach.

Ein weiterer Reifetest: Apfel leicht drehen und dann nach oben über den Stiel heben. Wenn er leicht abgeht, ist schon eine Korkschicht im Stiel vorhanden die zeigt, dass der Apfel reif ist und geerntet werden kann.

Grüne Kerne zeigen zwar, dass der Apfel noch nicht reif ist, braune Kerne sind aber kein Indiz dafür, dass der Apfel reif ist! Die braune Färbung hat unterschiedliche Ursachen, die nichts mit der Reife des Apfels zu tun haben.



Lageräpfel sollten unbedingt mit Stiel geerntet werden.

Nur knackige, bissfeste Äpfel eignen sich zum Einlagern. Weiche, mürbe Äpfel sollten nicht eingelagert werden. Nur gesunde Äpfel sollten eingelagert werden.

Sommerapfelsorten sind nicht gut zum Lagern geeignet. Herbst- oder Wintersorten sind länger lagerbar.

2 Tage zu späte Ernte = 1 Woche kürzere Lagerzeit

Eine Woche zu späte Ernte = 1-2 Monate verkürzte Lagerzeit

Die erste und zweite Pflücke ist zum Lagern am besten geeignet.

Nur etwa gleich reife Äpfel sollten in einem Gebinde gelagert werden, denn die reiferen Äpfel können früher faulen und die noch nicht reifen Äpfel dabei anstecken.

Beste Lagerung: Je kühler und feuchter desto besser. Ideal sind 1-3 Grad, Lehmboden und sauerstoffarme Luft (Wer hat denn sowas?).

Äpfel sollten händisch geerntet werden. Geschüttelte Äpfel haben Druckstellen, die schnell verderben. Äpfel vorsichtig umschütten, um Druckstellen zu vermeiden.

Bei der Ernte sollte es trocken sein. Wenn trotzdem mal nasse Äpfel geerntet werden, diese nicht trocken rubbeln, weil die natürliche Wachsschicht beschädigt wird, was Pilzbefall begünstigt.

Nicht Äpfel und Birnen in einem Raum lagern. Auch nicht Äpfel und Kartoffeln. Das Reifehormon Äthylen wird bei der Lagerung freigesetzt und regt den Reifeprozess an. Kartoffeln keimen dann z.B. schneller.

Das war die schnelle Zusammenfassung (ohne Gewähr)

Hier noch der Link zum Video für alle, die es sich selber anschauen möchten. Es wird übrigens auch erklärt, was bei der Birnenernte zu beachten ist:

Obstgarten im September – Äpfel und Birnen richtig ernten und lagern: ein Video der bekannten Obstbaumschule Schreiber

<https://www.youtube.com/watch?v=rtpZlhDLims>



Gruß von Norbert aus dem Garten

Wir verarbeiten die Äpfel, die nicht gleich in unseren Mund wandern zu

- # Apfelingen
- # Apfelessig (die Schalen)
- # Apfelmus
- # Apfelkompott
- # Apfelsaft
- # vielleicht Apfelwein

🍷 das ist jedenfalls geplant...



Samenfeste Sorten lassen sich leicht für das nächste Jahr bewahren: einfach die Kerne mit Gallert auf einer Wurstpappe auftrocknen lassen und wenn die Sorte bekannt ist beschriften. Im nächsten Jahr ab knipsen und neue Tomatenpflanzen daraus ziehen.

Mit dieser Methode kann man das Sortensaatgut wie Karteikarten lagern.

Auch **Tomaten** gibt es nach wie vor reichlich. Hier ein kleiner Tipp:

Wer sich Sorgen macht um die **Kraut- und Braunfäule** bei den Tomaten kann mit einem einfachen Mittel vorbeugen. Auch bereits befallene Pflanzen können noch behandelt werden solange die Krankheit nicht im Stengel ist.

Ihr mischt einen Teelöffel Backpulver in einem Liter Wasser auf und sprüht mit einer Blumenspritze die Pflanzen ein. Auch die Unterseiten der Blätter sind wichtig. Was auf den Früchten landet, kann später leicht wieder abgewaschen werden. Das Backpulver verändert den PH-Wert auf der Oberfläche der Tomatenpflanze und der Pilz findet keine guten Bedingungen mehr vor. Ich mache diese Behandlung fast jedes Jahr und habe bis in den späten Oktober Tomaten.

Übrigens können befallene Tomatenpflanzen bedenkenlos auf den Kompost. Der Pilz überlebt dort nicht.

Hier kommt noch eine wichtige Meldung für alle Katzenhalter, die Daniel gerne im Newsletter haben möchte:

Mühlheim beschließt eine **Katzenschutzverordnung** für das gesamte Stadtgebiet. Das bedeutet, dass Katzen ab November einer Kastrations-, Kennzeichnungs- und Registrierungspflicht unterliegen.

Ziel dieser Verordnung ist, die Zahl der streunenden Katzen einzudämmen.

Für weitere Informationen kommt ihr über den folgenden link auf die Seite von OF-News:

<https://of-news.de/muehlheim/muehlheim-beschliesst-katzenschutzverordnung-fuer-das-gesamte-stadtgebiet-148309/>



Ich hoffe, Newsletter Nummer 5 hat euch gefallen. Ich freue mich sehr, wenn ihr Anregungen, Tipps und Ideen habt. Schreibt mir einfach an untenstehende Email-Adresse.



eure Katrin

newsletter@kgvmaienschein.de