



Die Fülle an Früchten sollte nach der Ernte rasch verarbeitet werden. Neben Gartenfrüchten lässt sich auch Wildobst in der Küche nutzen.

Erntezeit: Obst, Gemüse und Kräuter aus dem Garten

In den Tropen gibt es rund ums Jahr frische Früchte. In mitteleuropäischen Gärten reift das meiste Obst und Gemüse im Sommer und im Herbst. Es lohnt sich die Fülle an Äpfeln, Birnen, Karotten, Kohlköpfen und Co. zu ernten und zu verwerten oder für "magere" Zeiten aufzubewahren.

Wenn die schwarzen Holunderbeeren satt an den Zweigen hängen, juckt es in den Fingern. Wohl kein anderes Wildobst lässt sich so leicht ernten und verarbeiten wie diese "Korbfüller". Holundersaft oder Holundergelee sind gesunde Leckereien, die es kaum zu kaufen gibt. Greifen Sie also zu, denn Holunderbeeren reifen oft in nächster Nähe und wenn sie nicht geerntet werden, fallen sie ungenutzt zu Boden. Für die Vögel bleiben ohnehin genügend übrig. Die Früchte sind übrigens nur gekocht essbar. Rohe Holunderbeeren wirken abführend!

Natürlich hat auch der Garten eine Menge Früchte zu bieten - vorausgesetzt es wurden rechtzeitig Obstgehölze gepflanzt und Gemüsebeete angelegt. Jetzt reifen an Bäumen Äpfel, Birnen, Quitten, Pflaumen und Walnüsse, an Sträuchern oder Kletterpflanzen hängen Weintrauben, Kiwis, Haselnüsse, Himbeeren und Brombeeren,

an Wildobstgehölzen entwickeln sich u.a. Vogelbeeren (die Früchte der Eberesche), Sanddorn, Apfelbeeren (*Aronia melanocarpa*), Hagebutten, Schlehen und Zierquitten (*Chaenomeles*). Zudem gibt es - je nach Gehölzbestand - seltener Arten wie Esskastanien, Asienbirnen, Mispeln und andere. Im Gemüsegarten steht die Ernte von Kartoffeln, Kohl, Karotten, Zwiebeln und weiteren Arten an. Zudem wachsen und reifen Salate und Fruchtgemüse. Nicht zu vergessen sind die Kräuter, die wie der Oregano blühendes Kraut oder wertvolle Samen entwickeln (z.B. Fenchel oder Kümmel).

Pflückreife

Die Erntezeit ist von verschiedenen Gegebenheiten abhängig und zwar im Wesentlichen von der Art und Sorte und natürlich auch vom Wetter. Bei Äpfeln kann sie sich beispielsweise mit den frühen Sorten vom Juli bis zum November erstrecken, wenn die

späten Lageräpfel reifen. Ähnlich sieht es bei Birnen aus, deren Sortiment jedoch viel kleiner ist, als das der Äpfel. Bei diesen beiden Kernobst-Arten muss zudem die Pflückreife und die Genussreife unterschieden werden. Während die frühen Sorten sofort nach der Ernte schmecken und bald im Geschmack nachlassen und mehlig oder teigig werden, brauchen die meisten haltbaren Sorten eine gewisse Lagerzeit bis sie ihr typisches Aroma ausprägen. Quitten sollten ohnehin so lange wie möglich am Baum bleiben. Erst wenn sie ihre typische satt-gelbe Farbe bekommen, ist Erntezeit für dieses leider seltene Kernobst. Apfel- und Birnenquitten eignen sich auch nach der Ernte nicht für den Frischverzehr, sondern nur zum Kochen. Ein Gelee von diesen im Rohzustand harten Früchten ist jedoch eine besondere Obstkonserve. Anders als Kernobstfrüchte sind Steinobstfrüchte, wie etwa Pflaumen - dazu zählen auch Zwetschgen, Mirabellen und Rene-

kloden - nur kurze Zeit haltbar. Sie werden nach und nach durchgepflückt und sofort verbraucht oder verarbeitet. Die saftigen Früchte eignen sich besonders für Flüssigkonserven wie Säfte und Wein, aber auch für Gelee, Marmelade und Mus. Sie werden genauso gerne für Speisen à la Saison hergestellt und dienen etwa als Beläge für Kuchen (z.B. Zwetschgenkuchen), als fruchtige Beilage für Hauptspeisen (z.B. Pflaumenmus) oder als frische Nachspeise. Wie das Steinobst ist auch das Beerenobst nur kurze Zeit frisch haltbar. Weintrauben, Himbeeren, Brombeeren und dergleichen müssen rechtzeitig gepflückt und verbraucht oder verarbeitet werden, bevor sie die Vögel ernten oder vergammeln. Dagegen hat die Ernte von Kiwis, Vogelbeeren (Ebereschen), Hagebutten, Mispeln, Sanddorn und einigen anderen Obstarten keine Eile. Sie sollten sogar möglichst lange am Baum oder Strauch bleiben, damit sie richtig ausreifen. Die Ernte von

Nüssen geschieht oft von selbst, das heisst, Walnüsse und Haselnüsse fallen zu Boden, wenn sie reif sind. Hier lassen sie sich dann einfach aufsammeln. Keinesfalls dürfen sie z.B. mit Stangen von den Bäumen oder Büschen geschlagen werden.

Beim Gemüse richtet sich die Erntezeit nach der Art und nach der Anbauzeit. Fruchtgemüse, wie Tomaten, Gurken oder Zucchini werden den ganzen Sommer durchgepflückt. Wurzelgemüse kommen an die Reihe, wenn sie kräftige Wurzeln ausgebildet haben oder wenn das Kraut verwelkt (z.B. Kartoffeln). Kohl-Arten landen erst in der Küche, wenn sie die typischen Köpfe entwickelt haben (z.B. Weisskohl, Kohlrabi, Blumenkohl). Kräuter lassen sich jederzeit während der Sommermonate bis in den Herbst hinein pflücken. Sie bringen dann wieder frische Triebe hervor.

Richtig pflücken

Geerntet werden die Früchte sobald sie die optimale Grösse erreicht haben und die typische Reifefarbe annehmen. Eine zu frühe Ernte verringert die Haltbarkeit und geht natürlich auch auf Kosten des Geschmacks. Bei zu später Ernte schmecken die Früchte überreif (z.B. teigig oder mehlig) oder sie sind schon angefault. Am besten werden die reifenden Früchte immer wieder durchgepflückt, was im Hausgarten - anders als in Plantagen - gut möglich ist. Je nach Art lassen sie sich auch ohne Schaden vom Baum schütteln (z.B. Pflaumen). Bei druckempfindlichen Früchten ist das jedoch nicht die richtige Erntemethode. Äpfel und Birnen werden jedenfalls einzeln und achtsam durchgepflückt und zwar so, dass weder die Früchte, noch die Fruchtknospen einen Schaden abbekommen. Anders als etwa bei Weinreben oder Kiwis, sind beim Kernobst die Fruchtbzw. Blütenknospen für das nächste Jahr bereits voll ausgebildet. Bei Fruchtgemüsen dürfen die Blütenansätze nicht beschädigt werden.

Fallobst aufsammeln

Während der Ernte dürfen auch faulige Früchte nicht am Strauch oder Baum hängen bleiben, denn davon geht sonst eine Infektionsgefahr für andere Früchte beziehungsweise für das ganze Gehölz aus. Das gilt auch für Fallobst, in dem sich häufig Pilzkrankheiten angesiedelt oder Schädlinge eingnistet haben. Fallobst ist ohnehin nach dem Ausputzen noch gut für Säfte oder andere Konserven brauchbar.

Erntehilfen

Sobald die Erntezeit ins Haus steht, ist es ratsam, den Rasen unter den Bäumen kurz zu mähen und störende Gegenstände zu beseitigen. Dann geht kein Obst verloren und die Kronen sind ohne Behinderung erreichbar. Soweit die Früchte vom Boden aus greifbar sind, werden sie am besten von Hand gepflückt. Hochhängende Früchte lassen sich ebenfalls vom Boden aus mit spe-



Äpfel und andere Kernobst-Früchte werden gepflückt, ohne das Fruchtholz zu beschädigen. Das gelingt durch vorsichtiges Drehen.



Statt eines Erdkellers eignet sich auch ein Frühbeet als Gemüselager. Es muss nach dem Einschichten in Sand aber mit Schilfrohmatten verdunkelt werden.

ziellen Pflückern ernten. Bewährt haben sich Pflücker mit Teleskopstiel, die weit nach oben in die Krone reichen und das Klettern in die Kronen ersparen. Wenn dennoch Kletterhilfen nötig sind, müssen diese selbstverständlich sicher sein und beweglich. Relativ leichte Aluminiumleitern lassen sich einfacher in die Krone führen als schwere Holzleitern. Eine gute ausziehbare Leiter gehört ohnehin zur Grundausstattung der Garten- und Hausgeräte. Zudem ist eine kleine Stehleiter hilfreich, womit unter anderem die Weinreben auf der Pergola oder die Früchte an den Wandspalieren erreichbar sind. Das Pflücken von Trauben oder feststehenden Früchten erleichtert eine kleine scharfe Gartenschere. Damit die Hände zum Ernten, sowie zum Festhalten oder Klettern frei bleiben, sollte ein Sammelgefäß zum Umhängen oder zum Einhängen ins Geäst zur Ausrüstung gehören. Das kann bei festen Früchten auch eine Gartenschürze mit Bauchtasche sein.



Holzboxen oder auch Kunststoffbehälter bieten reichlich Raum für viele Früchte. Der 'Boskoop' reift im Lager erst richtig aus.



Die empfindlichen Weintrauben brauchen eine schonende Behandlung. Zum Ernten dient eine scharfe Schere.

Von der Krone in Küche, Keller oder Kehle

Das gepflückte Obst und Gemüse kommt vom Baum, Busch oder Beet am schnellsten Weg in die Küche oder in den Keller. Kartoffeln, Kohlköpfe, Karotten sowie Äpfel, Birnen und andere Gartenfrüchte lassen sich recht lange lagern, wenn sie in dunklen, kühlen Räumen aufbewahrt werden. Gute Bedingungen bieten Erdmieten und Keller im Garten. Im Heizungskeller hält sich das Obst und Gemüse nicht lange frisch. Die Früchte brauchen eine hohe Luftfeuchte und ein kühles, dunkles Milieu. Bessere Bedingungen als die trockenen, warmen Hauskeller bieten Erdmieten und ähnliche Naturlager im Freien oder kühle, frostfreie Keller und Nebengebäude. Früher wurden Kartoffeln direkt auf dem Feld eingemietet. Dazu dienten flache Gruben, die ein dickes Strohpolster hatten. Nach dem Aufschichten der Knollen und Abdecken mit Stroh, blieben sie unter einem Erdmantel bis zum



Im Naturlager sind die Gartenfrüchte gut aufgehoben. Ein Erdkeller kann selbst gebaut werden.



Kunststoffkörbe haben sich als stabile und leichte Transportbehälter bewährt. Die Knollen brauchen ein kühles dunkles Lager.

Frühjahr frisch. Natürlich lassen sich solche Mieten auch heute noch anlegen. Allerdings bieten feste Kammern oder Keller bessere Lagerbedingungen, zumal sie jederzeit zugänglich und zudem vor Mäusen sicher sind.

Ausgewählte Früchte lagern

Selbstverständlich kommen nur solche Früchte zur Auswahl, die sich als lagerfähig bewährt haben. Weniger haltbares Obst und Gemüse lässt sich besser durch Einfrieren, Einkochen oder Trocknen konservieren. Das gilt auch für leicht beschädigte Früchte und krankes Gemüse. Davon geht ständig eine Ansteckungsgefahr aus. Die Lagerung

verbessert die Qualität der Früchte nicht. Nur wenige Arten reifen im Lager noch nach. So bekommen beispielsweise einige Apfelsorten mehr Aroma. Ansonsten lässt sich im Lager nur der natürliche Abbauprozess verzögern. Obst entwickelt während der Lagerung Kohlendioxid. Dieses Reifegas schadet den Äpfeln und Birnen nicht. Sie werden in den Erwerbsbetrieben sogar mit Kohlendioxid begast. Dagegen schadet es den Gemüsen. Insbesondere regt es Kartoffeln zum Treiben an. Grundsätzlich sollte deshalb das Obst vom Gemüse getrennt lagern oder es bedarf einer ausreichenden Lüftung. Mittlerweile haben sich auch künstliche Hilfsmittel bewährt, die zur Abtren-

nung dienen. So lassen sich Äpfel vorzugsweise in Kunststofffolien aus Polyethylen einpacken. Sie bleiben hier länger frisch als in luftigen Steigen. Allerdings darf sich kein Kondenswasser in den Folienbeuteln bilden. Falls nötig müssen sie zur Belüftung einige Zeit geöffnet werden.

Kartoffeln vor Frost bewahren

Die braunen Knollen aus Südamerika vertragen keine Wärme, keinen Frost und keine Sonneneinstrahlung. Während zu hohe Lagertemperaturen den vorzeitigen Austrieb anregen, bilden sich bei Kälte ebenso wie bei Sonneneinstrahlung grüne Stellen, die das giftige Solanin enthalten.



Die Weinlese erfordert eine möglichst leichte und stabile Kletterhilfe. Eine Leiter aus Aluminium wird auch sonst immer wieder gebraucht.



Weite Transportwege sind mit einer Sackkarre kein Problem. Ein stabiles Modell kann mehrere Zentner Obst oder Gemüse befördern.



Ein Obstpflücker mit Teleskopstiel erspart das Klettern. Solche Hilfsmittel lassen sich auch mit Schneidwerkzeugen ausrüsten.



Quitten sollten richtig ausreifen, bevor sie in der Küche verwertet werden. Auch sie sind in Kisten oder Körben gut aufgehoben.



Im Naturlager sind die Gartenfrüchte gut aufgehoben. Ein Erdkeller kann selbst gebaut werden.



Eine Gärtnerschürze mit Bauchtasche erleichtert das Klettern auf der Leiter, zumal die Hände frei sind.

Gemüse zum Lagern (Auswahl)

| | |
|-----------------------|--|
| Kartoffeln | in Horden (Kisten aus Latten) bei ca. 4 - 6 ° C und einer Luftfeuchte von etwa 90% oder auch in Erdmieten; nur späte Sorten sind lagerfähig, Frühkartoffeln bald verbrauchen |
| Knollenfenchel | einige Wochen bei hoher Luftfeuchte und kühlem Lager |
| Endiviansalat | einige Wochen in feuchtem Sand eingeschlagen |
| Chicoreé | mit den Wurzeln in feuchtem Sand eingeschlagen |
| Chinakohl | mit den Wurzeln in feuchtem Sand eingeschlagen, für gute Durchlüftung sorgen |
| Kohl | in Horden oder auch in Erdmieten lange lagerfähig |
| Zwiebeln | in einem kühlen luftigen Raum in Kisten oder aufgehängt in Zöpfen |
| Porree | in feuchtem Sand eingeschlagen |
| Knollensellerie | ungewaschen in feuchtem Sand eingeschlagen oder in Mieten |
| Karotten | ungewaschen in feuchtem Sand eingeschlagen oder in Mieten |
| Schwarzwurzeln | ungewaschen in feuchtem Sand eingeschlagen, in Mieten oder auch direkt in Gartenbeeten |
| Meerrettich | ungewaschen in feuchtem Sand eingeschlagen, in Mieten oder auch direkt in Gartenbeeten |
| Rote Rüben, Kohlrüben | in feuchtem Sand im Keller oder in Mieten |
| Kürbis | in Kisten oder Stellagen viele Monate haltbar |

Eine konstant niedrige Temperatur, eine gute Durchlüftung und eine dunkle Lagerhaltung verlängern die Haltbarkeit ganz wesentlich. Frost ist zu verhindern.

Reifezeitkalender

Apfel (Auswahl)

| Sorte | Pflückreife | Genussreife* | Sorte | Pflückreife | Genussreife * |
|---------------------|-------------|------------------------|--------------------|-------------|------------------------|
| Boskoop | Oktober | November bis April | Ingrid Marie | September | Oktober bis März |
| Brettacher | Oktober | Januar bis Juni | Jakob Fischer | September | September bis November |
| Cox Orange Renette | September | Oktober bis März | James Grieve | August | August bis September |
| Elstar | September | September bis März | Jonagold | Oktober | Oktober bis Mai |
| Geheimrat Oldenburg | September | September bis November | Jonathan | September | November bis Mai |
| Gloster | Oktober | Dezember bis März | Kaiser Wilhelm | Oktober | November bis Februar |
| Golden Delicious | Oktober | Oktober bis Juli | Klarapfel | Juli | Juli bis August |
| Gravensteiner | August | August/September | Winterglockenapfel | Oktober | Januar bis Juni |
| Idared | Oktober | Dezember bis April | Winterrambur | Oktober | Dezember bis März |

Reifezeitkalender

Birne (Auswahl)

| Sorte | Pflückreife | Genussreife * | Sorte | Pflückreife | Genussreife * |
|----------------------|-------------|------------------------|-----------------------|-------------|-----------------------|
| Alexander Lucas | September | Oktober bis Januar | Gute Luise | September | September bis Oktober |
| Boscs Flaschenbirne | September | Oktober bis Februar | Köstliche aus Charneu | September | Oktober bis Februar |
| Clapps Liebling | August | August bis September | Madame Verté | Oktober | Dezember bis April |
| Conference | September | September bis April | Pastorenbirne | September | Oktober bis Januar |
| Frühe aus Trévoux | August | August | Tongern | September | September bis Januar |
| Gellerts Butterbirne | September | September bis November | Triumph von Vienne | September | September bis Oktober |
| Gräfin von Paris | Oktober | November bis Februar | Vereinsdechantsbirne | September | September bis Januar |
| | | | Williams Christbirne | August | August bis Oktober |

* bei optimaler Lagerung