

Was ist der Unterschied zwischen Nähr- und Dauerhumus?

Ein gesunder Boden braucht zwei Arten von Humus: **Nährhumus** und **Dauerhumus**. Nährhumus entsteht aus frischen Pflanzenresten, Kompost oder Mist. Er wird schnell von Bodenlebewesen zersetzt und liefert dabei wichtige Nährstoffe wie Stickstoff, Phosphor und Kalium. So wirkt er wie ein schneller Energieschub für Pflanzen – bleibt aber nur kurz im Boden, meist wenige Wochen bis Monate. Dauerhumus hingegen entsteht sehr langsam, oft über Jahre. Er ist stabil, bleibt Jahrzehnte im Boden und sorgt für eine gute Bodenstruktur, speichert Wasser und Nährstoffe und gleicht pH-Schwankungen aus. Während Nährhumus also für die Sofortwirkung sorgt, ist Dauerhumus das „Langzeitkonto“ für Bodenfruchtbarkeit. Tipp: Regelmäßig Kompost einarbeiten, damit beides entsteht – schnelle Nährstoffversorgung durch Nährhumus und langfristige Bodenverbesserung durch Dauerhumus.

Wenn das Gemüse an der Spitze vertrocknet

Treten z. B. an Chili-, Paprika- oder Tomatenfrüchten vertrocknete, eingesunkene Stellen an der Spitze auf, handelt es sich meist um Blütenendfäule. Ursache ist in den meisten Fällen eine gestörte Kalziumversorgung – oft ausgelöst durch unregelmäßige Wassergaben oder zu starke Verdunstung bei Hitze und Wind. Obwohl Kalzium im Boden vorhanden sein kann, gelangt es bei Trockenstress nicht in ausreichender Menge in die Frucht. Die betroffenen Stellen werden erst glasig, dann braun und trocken – die Früchte bleiben klein oder fallen frühzeitig ab. Um dem vorzubeugen, ist eine gleichmäßige Wasserversorgung entscheidend. Gießen Sie lieber durchdringend und seltener – und dann am besten frühmorgens –, statt täglich nur oberflächlich. Ein lockerer, humusreicher Boden sowie eine Mulchschicht helfen, die Feuchtigkeit besser zu halten. Auch Kompost oder etwas Gartenkalk kann Kalzium liefern.

Zwiebeln ernten und richtig einlagern

Zwiebeln sind erntereif, wenn das Laub zu etwa zwei Dritteln vergilbt und umgeknickt ist. An einem trockenen Tag vorsichtig aus der Erde ziehen und an einem luftigen, schattigen Ort ein bis zwei Wochen nachtrocknen lassen. Dabei lose Erde behutsam entfernen, jedoch die schützenden, trockenen Schalen belassen, um Fäulnis zu verhindern. Für eine lange Lagerfähigkeit empfiehlt sich ein kühler (0–5 °C), trockener und dunkler Raum. Zwiebeln sollten in Netzen, Holzkisten oder geflochten zu Zöpfen aufgehängt gelagert werden, stets mit guter Luftzirkulation. Wichtig ist, sie getrennt von Äpfeln und anderen Ethylen produzierenden Früchten aufzubewahren, da dieses Gas den Verderb beschleunigt. Selbst gezogene Zwiebeln ermöglichen die Kultivierung seltener oder besonders aromatischer Sorten.

Herbstputz gegen Schädlinge und Krankheiten

Wer sich jetzt die Mühe macht, von Schädlingen und Krankheiten befallenes Laub an Zier- und Nutzgehölzen regelmäßig zu entfernen, erspart dem Garten manches Massenaufreten im kommenden Jahr. Viele Larven fressen sich derzeit ihren „Winterspeck“ an, um als Larve oder Puppe in oder auf dem Boden zu überwintern. Ebenso verhalten sich zahlreiche Pilzkrankheiten, die nun ihre Überdauerungsorgane im Boden oder auf Pflanzenresten hinterlassen. Beispiele sind Larven der Kirschfruchtfliege, die aus abgefallenen Früchten in den Boden wandern, oder Sporen des Sternrußtaus, die auf am Boden liegendem Rosenlaub überdauern. Auch Erreger von Schorf an Kernobst oder Monilia an Steinobst nutzen abgefallenes Laub und Früchte als Winterquartier. Wer im Herbst gründlich aufräumt, Pflanzenreste entfernt und gesundes Material kompostiert, beugt Problemen vor und stärkt die Widerstandskraft seiner Pflanzen.



Monilia am Apfel