

# Erntezeit und Gartenfestival 2017

Ab Mitte September heißt es wieder Gartenfestival in den Luxemburger Gärtnereien. Die Floristen, Landschaftsgärtner, Baumschulen, Obst- und Gemüsegärtner stellen Ihr neues saisonales Pflanzensortiment für den Herbst und Winter vor, sowie die neuen Gestaltungs- und Dekorationstrends für Innen und Außen sowie die reiche Ernte des Sommers.

Nun ist Zeit für den Garten- und Balkonbesitzer sich Gedanken zu machen über eine herbstliche Bepflanzung oder eine neue Gestaltung eines Gartenbereiches, denn nach der Ernte herrscht wieder Platz für neue grüne Ideen.

Aber vorher noch ein paar Ratschläge, welche man zur Erntezeit sowie zum Reifezustand von Obst und Gemüse entsprechend beachten sollte

Große Bedeutung für eine optimale Ernte haben der richtige Zeitpunkt, das Wetter und die schnelle Abwicklung der notwendigen Arbeiten. Folgernd gilt für Obst und Gemüse regelmäßige Sichtung der Pflanzen um den optimalen Reifezustand nicht zu verpassen.

Der Begriff **Fruchtreife** bezeichnet die Reife bzw. den Reifegrad von Obst und Gemüse.

## Pflückreife

Reifestatus, bei dem die Früchte geerntet werden müssen um Krankheiten oder Beeinträchtigungen in der Qualität zu vermeiden wie Fallstellen, Stippigkeit beim Apfel, Geschmackseinbußen oder weil sie im unreifen Zustand länger lagerfähig (z. B. Äpfel) oder besser transportfähig (z. B. Bananen) sind.

ACTION JARDIN DES EXPERTS DU VERT.

GAARDEFESTIVAL September 2017

Lëtzebuergger Gaertner & Fleuristen rullen lech den grengen Teppesch aus.



\*Recherchez votre fleuriste, floriculteur, horticulteur-maraîcher, pépiniériste ou entrepreneur-paysagiste de votre région sous :

\*Finden Sie Ihren regionalen Floristen, Zierpflanzengärtner, Gemüsegärtner, Baumschule oder Landschaftsgärtner unter

[www.gaertner.lu](http://www.gaertner.lu)

www.gaertner.lu

## Genussreife

Sie ergibt sich aus dem Zeitraum der Ausreifung der Frucht entweder am Baum oder durch Nachreifung auf dem Lager. Die Genussreife kann also mit der Pflückreife übereinstimmen, aber beim Lagerobst auch Monate später eintreten.

Mitunter ist für die Genussreife ein enzymatischer Abbau von Gerbstoffen (Tannine) oder Fruchtsäuren nach Frosteinwirkung nötig (beispielsweise bei Kaki-Früchten, Mispeln oder beim Speierling).

## Marktreife

„Die Reife wird dann erreicht, wenn der Markt die Ware verlangt.“ und wird vor allem durch die Nachfrage bestimmt. Ist der Markt unterversorgt, können unter bestimmten Voraussetzungen auch weniger reife Früchte und Gemüse gehandelt werden.

Diese sind dann weniger ausgewachsen wie z. B. die Nachfrage nach kleinen Gurken zur Herstellung von Essiggurken. Mittlerweile werden Gurkenpflanzen selektiert, die hohe Stückzahlen erbringen.

## Überreife

Die Früchte sind bereits teilweise in Fäulnis übergegangen und kaum noch transport- und verzehrfähig.

Verarbeitete Lebensmittel kennen weitere Reifebegriffe, zum Beispiel die Trinkreife beim Wein.

<b>September</b>	<b>Gemüse:</b> Auberginen, Blumenkohl, grüne Bohnen, Brokkoli, Fenchel, Gurken, Kartoffeln, Kohlrabi, Kürbis, Lauch, Mais, Mangold, Karotten, Paprika, Pastinaken, Radieschen, Rote Beete, Spinat, Staudensellerie, Steckrüben, Tomaten, Weißkohl, Wirsing, Zucchini, Zwiebeln, viele Salatarten wie z. B. Batavia, Eichblatt, Eisberg, Endivien, Lollo Rosso, Rucola, Portulak, Radicchio, etc. <b>Obst:</b> Äpfel, Birnen, Brombeeren, Holunder, Kirschen, Mirabellen, Pflaumen, Quitten, Melonen, Weintrauben, Zwetschgen etc.
<b>Oktober</b>	<b>Gemüse:</b> Auberginen, Blumenkohl, grüne Bohnen, Brokkoli, Fenchel, Gurken, Kartoffeln, Kohlrabi, Kürbis, Lauch, Mais, Mangold, Karotten, Paprika, Pastinaken, Radieschen, Rosenkohl, Rote Beete, Rotkohl, Schwarzwurzeln, Spinat, Staudensellerie, Steckrüben, Tomaten, Topinambur, Weißkohl, Wirsing, Zucchini, Zwiebeln, viele Salatarten wie z. B. Chicorée, Eichblatt, Eisberg, Endivien, Feldsalat, Lollo Rosso, Rucola, Portulak, Radicchio, etc. <b>Obst:</b> Äpfel, Birnen, Holunder, Quitten, Weintrauben, Zwetschgen
<b>November</b>	<b>Gemüse:</b> Fenchel, Grünkohl, Kürbis, Lauch, Pastinaken, Rosenkohl, Rote Beete, Rotkohl, Schwarzwurzeln, Spinat, Steckrüben, Topinambur, Weißkohl, Wirsing, einige Salatarten wie z. B. Chicorée, Endivien, Feldsalat, Portulak, Radicchio, etc. <b>Obst:</b> Äpfel, Quitten
<b>Dezember</b>	<b>Gemüse:</b> Grünkohl, Lauch, Pastinaken, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Steckrüben, Topinambur, Wirsing, Salatarten wie z. B. Chicorée, Endivien, Feldsalat, Portulak