

Saatgut richtig aufbereiten und lagern

Jetzt im Herbst bietet es sich an, Samenstände vom samenechten bewährten Gemüse- und Blumen-sorten abzunehmen, um diese im nächsten Jahr wieder anbauen zu können. Für gesunde Pflanzen in der kommenden Saison ist es unabdingbar, den Samen von nur gesunden Früchten richtig aufzubereiten und zu lagern, um ihn später weiterzuverwenden.

Fruchtgemüsesamen wie von Tomaten, Paprika, Gurken und Kürbissen werden häufig einer Nassreinigung unterzogen, um besser das Fruchtfleisch von den Samen zu trennen und die Qualität der Samen beurteilen zu können.

Die Trockenreinigung wird in Abhängigkeit von der Pflanzenart unterschiedlich vorgenommen. Hülsen und Samenkapseln können an den Pflanzen ausreifen und auch trocknen.

Häufig ist aber die Luftfeuchtigkeit im Herbst schon sehr hoch bzw. Niederschläge mindern das Ergebnis. Dadurch können sich samenbürtige Krankheitserreger am Samen gut etablieren und im nächsten Jahr erhebliche Probleme bereiten. Deshalb ist es empfehlenswert, Samenstände in beheizten Räumen nachzutrocknen. Später wird der Samen geerntet, gereinigt und für die Lagerung getrocknet. Nicht qualitätsgerechte Samen sind dringend vor der Lagerung auszulesen.

Der Samen muss trocken, kühl, dunkel aufbewahrt werden, um seine Keimfähigkeit zu sichern und einen Pilz- oder Bakterienbefall zu vermeiden. Dichte und mäuse-sichere Lagergefäße sind erforderlich, um einerseits die Atmung der Samen gering zu halten (Minderung des Alterungsprozesses der Samen) und andererseits Mäusefraß oder Insektenbefall auszuschließen. Bewährt haben sich gut verschließbare Gläser und Flaschen. Eine Beschriftung der Partien ist sinnvoll, um bei mehreren Sorten einer Pflanzengattung im nächsten Jahr schon die Sämlinge und Jungpflanzen nach verschiedenen Merkmalen wie z.B. Blütenfarbe oder Fruchtgröße auseinanderhalten zu können.

Wertvolle sortenspezifische Hinweise können Sie bei Heistering, A. u.a. (2010): Handbuch der Samengärtnerei, Ulmer-Verlag, nachlesen.



Bohnenhülle mit Saatgut



Tomatensamengewinnung über Nassreinigung



Stundenblume und Samenstand (rechts)



Samenstand und gesunder Samen von Studentenblumen



Kürbis mit freigelegten Samen zur weiteren Aufbereitung



Einsatz von Bodennützlingen gegen Dickmaulrüssler

Besonders in Gärten mit zahlreichen immergrünen Gewächsen, wie z.B. Rhododendron, Kirschlorbeer, Eibe, Efeu und Spindelstrauch fallen Blattschäden durch buchtenförmigen Fraß an Blatträndern und Nadeln auf. Die recht derben dunklen Käfer können zwar nicht fliegen, sind aber gute Läufer und Kletterer, sodass sie auch auf Terrassen und Balkonen zuwandern. Die filigraneren Blattrandschäden an Blaubeeren, Rosen, Flieder und Liguster entstehen durch verwandte Rüsselkäfer. Das [JKI-Datenblatt](#) stellt sie sehr detailliert dar. Die Blattschäden sind insgesamt eher eine optische Beeinträchtigung, die Pflanzen nehmen keinen ernsthaften Schaden.



Dickmaulrüssler

Ein ernst zunehmendes Problem ist die Fraßtätigkeit der Larven im Boden. Die Käfer legen ihre Eier am Wurzelhals der Wirtspflanzen ab. Sofort nach dem Schlupf beginnen die Larven zunächst an feinen Wurzeln zu fressen. Je älter sie werden, umso größer sind die Schäden an größeren Wurzelteilen, am Wurzelhals und der unteren Stammbasis. Gehölze lassen trotz guter Wasserversorgung die Blätter hängen. Durch eine derartige „Entwurzlung“ lassen sich rosettig wachsende Pflanzen wie Steinbrech (*Saxifraga*), Dachwurz (*Sempervivum*), Purpurglöckchen (*Heuchera*) oder *Sedum* einfach vom Boden abheben. Die Larven höhlen auch Rhizome und Knollen aus wie z. B. von Begonien. Diese Schäden machen deutlich, dass eine Bekämpfung der Larvenstadien besonders wichtig ist, auch um den Entwicklungszyklus zu unterbrechen.



Fraßschäden an Pfingstrose, Spindelstrauch und Eibe

Eine bei richtiger Anwendung zuverlässige Bekämpfungsmöglichkeit ist seit Jahren der Einsatz von Nematoden (*Heterorhabditis bacteriophora* und *Steinernema carpocapsae*) gegen den Gefurchten Dickmaulrüssler. Diese Fadenwürmer werden im Gießverfahren ausgebracht, sie dringen im Boden in die Dickmaulrüsslerlarven ein und bringen sie zum Absterben. Befallene Larven werden braun. Verwandte Dickmaulrüssler-Arten können mit *Heterorhabditis downesi* gut bekämpft werden. Die Nematoden sind für Menschen und Haustiere völlig ungefährlich.

Zurzeit herrschen optimale Bedingungen für den Einsatz **sofern die Böden regelmäßig gewässert wurden**. Die nächste Generation Käferlarven ist vorhanden, die Bodentemperatur liegt über 12 °C.

Eine Bestellung der Nützlinge ist im Fachhandel oder im Internet für Flächen zwischen 20 und 1000 m² möglich. Umgehend nach Erhalt sollten die Nematoden ausgebracht werden: dafür werden sie in Wasser gegeben und unter häufigem Umrühren mit der Gießkanne gegossen. Der Boden muss ohne Staunässe in den nächsten Wochen feucht bleiben. Die Ausbringung sollte bei bedecktem Himmel erfolgen. Danach die Flächen wässern, um an Pflanzen anhaftende Nematoden in den Boden zu spülen.



Oben gesunde, unten von Nematoden befallene Larve

Im nächsten Frühjahr (Bodentemperatur über 12 °C ab etwa Mitte April bis Ende Mai) sollte die Behandlung wiederholt werden, bei sehr stark befallenen Flächen auch in den nächsten zwei Jahren jeweils im Frühjahr und Spätsommer.

Die dämmerungs- und nachtaktiven Käfer können nach Sonnenuntergang abgeklopft und aufgesammelt werden. Unter Wirtspflanzen abgelegte Holzbretter, große Rindenteile oder Abdeckscheiben auf Kübeln dienen als Tagesverstecke. Im Handel werden mit Nematoden-Gel versehene Fangbrettchen angeboten. Die Nematoden dringen in die sich unter dem Brett versteckenden Käfer ein und töten sie ab.

Große Bedeutung kommt auch den vorbeugenden Maßnahmen zu. Eine genaue Kontrolle zugekaufter Ware ist wichtig, um frühzeitig die Larven festzustellen. Sie sind gelblich-weiß mit einer braunen Kopfkapsel, beinlos und bauchseits gekrümmt. Sie werden 8-10 mm groß. Von Nematoden befallene Larven nehmen eine braune Farbe an.

Was ist mit den Kartoffelknollen passiert?

In fast allen Gärten zählt der Kartoffelanbau zu den Schwerpunkten. Die Vielfalt der Kartoffelsorten und die Verwendungsmöglichkeiten haben in den Berliner Gärten in den letzten Jahren noch mehr zum Erfolg und zur stetigen Beliebtheit beigetragen.

Die geernteten Knollen, sofern sie noch nicht verzehrt sind, lagern jetzt. Die Temperaturen sollten zwischen 5° und 8 °C liegen, um Qualitätsverluste durch vorzeitiges Keimen und Faulen zu unterbinden.

Geerntete Kartoffeln können eine ganze Palette von Krankheiten mitbringen, die erst nach Wochen im Lager erkannt werden. Für das Kartoffellager ist eine regelmäßige Kontrolle zum Gesundheitszustand unabdingbar und dringend empfehlenswert.

Tierische Bodenbewohner wie Schnellkäferlarven (Drahtwürmer) dringen noch im Garten in die Knollen ein, durchlöchern sie regelrecht. Bei Trockenheit ist der Befall besonders ausgeprägt. Neben Drahtwürmern können auch Erdräusen und Mäuse die Kartoffeln im Boden anfressen. Im Lager fressen auch Nacktschnecken an den Kartoffeln. Angefressene Knollen können durchaus noch verbraucht werden, sofern die Fraßstellen ausgeschnitten werden.

Neben tierischen Schadorganismen sind von wesentlich größerer Bedeutung Knollenfäule und Knollenschorf durch Bakterien und Pilze. Treten diese Symptome auf, ist eine schnelle Selektion notwendig. Nassfaule Kartoffeln niemals kompostieren.



Bakterielle Nassfäule an Kartoffeln



Drahtwurmbefall an Kartoffelknolle (oben und links); untern rechts: Drahtwurm-Larve vom Schnellkäfer



Schorf an Kartoffelknolle

Weitere Informationen finden Sie in unseren [Merkblättern](#) zu Schaderregern und Schadursachen sowie in den online-Handbüchern "Berliner Pflanzen – [Gehölze und Stauden](#) im Garten" und "Berliner Pflanzen – [Obstanbau](#) im Garten".