

Ernte im Dezember

-

Wintergemüse

Grünkohl und Rosenkohl - Ernte und Lagerung

Viel wird im Winter nicht mehr geerntet, aber gerade Rosenkohl und Grünkohl sollten erst nach dem Frost geerntet werden, da sie erst dann richtig gut schmecken. Durch die kalten Temperaturen reichern sie mehr Zucker an und bilden ihren typischen Geschmack aus.

Wir empfehlen den Grünkohl und Rosenkohl nach den ersten starken Frösten zu ernten, zu verarbeiten und einzufrieren. Zwar können die Pflanzen auch den ganzen Winter über draußen verharren und immer erst bei Bedarf geerntet und in die Küchen geholt werden, jedoch verlieren sie bei wechselnden Temperaturen über den Gefrierpunkt schnell an Geschmack und Konsistenz. Kälte macht ihnen gar nichts, aber wechselnde Temperaturen sind nicht gut für das Gemüse.

Wenn Sie es nicht gleich einfrieren wollen, können Sie den Grünkohl und Rosenkohl aber auch ausgraben und mit der Wurzel an schattigen, kalten Plätzen (z.B. hinter einer Mauer) einschlagen.

Gehen Sie am besten wie folgt vor:

-

Ernten Sie Grünkohl, Winterwirsing, Porree und Rosenkohl komplett nach den ersten stärkeren Frösten, oder -

-

Ernten Sie den Rosenkohl von unten nach oben. Pflücken Sie die untersten Röschen zu erst, dadurch verlängert sich der Erntezeitraum

-

Desgleichen ernten Sie hochwachsende Grünkohl Sorten von unten nach oben (nach und nach von der Basis)

-

Grünkohl Sorten die niedrig wachsen ernten Sie besser gleich komplett

- Können Sie die Ernte von Grünkohl, Winterwirsing, Porree und Rosenkohl anders nicht lagern oder einschlagen, sollten Sie bei oft wechselnden Temperaturen zumindest mit einem Wintervlies abdecken.

-

Zuckerhut-Salat - Lagerung

Zuckerhut-Salat verträgt die ersten, leichten Fröste ohne größere Probleme. Wenn jedoch wiederholt kalte Phasen und sehr tiefe Temperaturen auftreten leidet dann doch die Qualität. Darum sollten Sie spätestens nach den ersten Frösten den Zuckerhutsalat ausgraben und zur Lagerung in lockere Erde oder Mull einschlagen und mit einem Vlies abdecken. Damit er kühl aber weitgehend frostfrei lagert sollten Sie den Einschlag in ein Hochbeet verlegen oder in einen Frühbeetkasten oder Glashaus. Ab und an sollten Sie den Zuckerhut-Salat lüften.

•

Liebstöckel - Ernte & Lagerung

Das volle Aroma entwickelt Liebstöckel erst mit der vollständigen Reife der weißen Wurzeln - was kurz vor dem Winter passiert. Ernten Sie Ihren Liebstöckel darum erst spät. Damit Ihnen die Wurzeln nicht in der gefrorenen Erde nicht festfrieren, sollten Sie nach den ersten Frösten das Kraut des Liebstöckels abdrehen und die Wurzelrüben an einem frostfreien Ort in feuchten Sand einschlagen. Dazu kann Ihr Winterlager für Gemüse dienen, der Keller oder ein Frühbeet oder Glashaus, wenn es dort nicht zu warm wird. In Gegenden mit wenig Frostgefahr können die Pflanzen komplett im Boden bleiben werden nur oberirdisch mit Laub oder Stroh abgedeckt. Hier dient das Beet als Vorratskammer und Sie holen die Wurzeln je nach Bedarf aus der Erde.