

## Späte Ernte

	Ernte bis wann	Überwintert draußen	Einlagern?
<b>Mangold</b>	Spätherbst (November)	Ja (Blätter 1 Hand breit über dem Boden abschneiden, Pflanze mit Mulch (Brennnessel, Stroh, Laub) einpacken, ggf. mit Hornspänen düngen und mit Reisig oder Vlies abdecken; Ende Februar wieder aufdecken	2 min blanchieren und einfrieren
<b>Kapuzinerkresse</b>	So lange Blüten und Blätter vorhanden	nein	-
<b>Bohnen</b>	Oktober	nein	3 min blanchieren und einfrieren
<b>Schnittlauch</b>	Herbst	Herunterschneiden, mit einer dicken Schicht Mulch oder Reisig bedecken ODER: Ausgraben und im Blumentopf im Haus aufstellen	Einfrieren, Kräutersalz
<b>Karotten</b>	Vor dem ersten Bodenfrost	Nein	In feuchtem Sand im Keller
<b>Kohlrabi</b>	Oktober	Nein	In feuchtem Tuch im Kühlschrank eine Woche; Mit Wurzeln und Herzblättern im kühlen trockenen Keller mit Strohzwischenlage für Monate; Einfrieren
<b>Zuckerhut-Salat</b>	Bis -8°C	nein	In ungeheizten Räumen, mit Kopf nach unten aufhängen; ODER: von Erde befreien und in einen Eimer mit 2 cm Wasser stellen ODER: in Zeitungspapier oder feuchten Sand einschlagen
<b>Rote Beete</b>	November (vor Nachtfrost) (hält bis -3°C aus)	Nein	Laub muss bereits altern oder welk werden; 2-3 cm des Stängels stehen lassen, Laub abdrehen nicht abschneiden, im feuchten Sand im Keller lagern
<b>Radieschen</b>	Vor dem Frost	Nein	Nein
<b>Spinat</b>	Bis November, dann abdecken (nicht im Dezember/Januar ernten), damit er im Frühjahr nochmal austreibt	Mit Reisig oder Vlies abdecken	Blanchieren und einfrieren

<b>Rosenkohl</b>	Bis Februar (frühestens nach erstem Frost, aber nicht bei Frost); unten mit der Ernte beginnen	ja	Bei anhaltender Nässe und Wechseln von Frost und Nässe alle abernten und einfrieren
<b>Zwiebeln</b>	Wenn das Laub vergilbt und umkippt; evtl. mit Spaten anheben, damit einige Wurzeln abreißen und dann Laub abtrocknen lassen, bei trockenem Wetter ernten	ja	unter Dachvorsprung einige Wochen trocken, mehrmals umdrehen, damit Zwiebel feste Schale bildet und halbar wird; von losen Schalen und Erde befreien, Zopf flechten, aufhängen
<b>Feldsalat</b>	November bis März (nicht in gefrorenem Zustand ernten)	Ja, mit Tannenreisig oder Vlies	nein
<b>Grünkohl</b>	Oktober bis Februar, immer nur die äußeren Blätter pflücken	Mit Vlies oder Reisig abdecken	5 Tage ungewaschen im Kühlschrank (Gemüsefach), oder einfrieren
<b>Weißkohl/Rotkohl</b>	(November) So lange auf dem Beet lassen bis Frost angesagt, verträgt wenige Minusgrade	Frühe Sorten nicht winterhart, Wintersorten können überwintern; mit Tannenzweigen schützen	Raspeln, blanchieren, einfrieren ODER: Wurzeln und beschädigte Blätter entfernen aber nicht waschen, Bindfaden an Kohlstrunk binden und im Keller unter die Decke hängen ODER in Kiste im Keller
<b>Rettich</b>	Oktober bis Dezember, aber vor dem ersten Frost	nein	Laub entfernen, in feuchtem Sand im kühlen Keller
<b>Pastinake</b>	Ab Oktober/November, kann auch im Boden bleiben	Ja, im Herbst Laub abschneiden und Wurzel belassen (Handschuhe tragen wegen dem Laub)	Lagerung im Boden
<b>Kürbis</b>	Vor Frost (aber so lange wie möglich draußen lassen)	nein	Mit desinfiziertem, frisch geschärftem Messer abschneiden so dass ein Stück Stiel an der Frucht bleibt, 2-3 Wochen im warmen Zimmer (20°C) nachreifen, danach bei 12°C trocken und luftig im Keller, Unterlage Styropor oder Holz
<b>Zucchini</b>	Bis zum 1. Frost	nein	Trocknen, einlegen

Lavendel/Thymian: mit Fichten- oder Tannenzweigen und Stroh abdecken (Thymian nach August nicht schneiden)

Oregano: zurückschneiden bis 1 Hand breit über dem Boden (ernten und trocknen), mit Vlies oder Laub abdecken

Ysop: winterhart, Rückschnitt August oder Frühjahr vor Austrieb