



Tigerschnegel: Die Schnecke, die Schnecken frisst

Zu erkennen ist der Tigerschnegel auf den ersten Blick: Dunkle, längliche Flecken auf einem grau-gelblichen Grund. Dem Muster verdankt der Tigerschnegel auch seinen Namen. Doch auch wenn der Schnegel zu den Nacktschnecken gehört, ist er kein Schädling. Im Gegenteil, er hilft dabei, die gefräßigen Nacktschnecken, vor allem die Spanische Wegschnecke (der Haupt-Übeltäter im Kleingarten), im Zaum zu halten. Denn die wild gemusterten Schnegel fressen mit Vorliebe die Eier anderer Nacktschneckenarten. Ansonsten ernährt sich der Tigerschnegel vorrangig von abgestorbenen Pflanzen, Pilzen und totem Holz. Für das Gemüse im Garten ist er also keine Gefahr.



Der Garten im Oktober

Der Herbst ist da, dennoch ruht der Garten noch lange nicht:

- Stachelbeeren, Apfel, Pflaume, Birne und Rhabarber pflanzen
- Asia-Salate, Guter Heinrich, Senf und Spinat aussähen
- Zwiebeln und Knoblauch stecken
- Rhabarber teilen
- Tulpen, Narzissen und Schneeglöckchen pflanzen
- Wurzelackte Rosen einpflanzen
- Lageräpfel ernten
- Neue Beete für das nächste Jahr vorbereiten
- Gladiolen ausgraben und einlagern
- Regentonne & Wasserschläuche entleeren
- **Tipp:** Gesundes Herbstlaub bewusst zum Mulchen nutzen. Das schützt den Boden vor Frost und Austrocknung, sorgt für nährstoffreichen Humus im Frühjahr und spart Dünger.

Gartenbohne - Giftpflanze 2026

Die Gartenbohne (*Phaseolus vulgaris*) wurde zur Giftpflanze des Jahres 2026 gewählt. Denn die eiweißreiche Hülsenfrucht führt immer wieder zu schweren Vergiftungen. Bohnen enthalten das Lektin Phasin, eine für den Menschen giftige Eiweißverbindung, die zum Verklumpen der roten Blutkörperchen führen kann und dadurch den Sauerstofftransport behindert. Die Folge sind Übelkeit, Erbrechen, Durchfall und Kreislaufprobleme. In höheren Dosen droht der Tod. Rohe Bohnen sollten nicht verzehrt und immer ausreichend in Wasser gekocht werden. Denn Hitze zerstört das Phasin und macht die Bohnen genießbar. Moderne Zubereitungsarten wie das kurze Blanchieren oder Abschrecken in heißem Wasser reichen dafür jedoch nicht aus. Deswegen kommt es immer wieder zu Vergiftungen durch unzureichend gegarte Bohnen aus dem eigenen Garten.

Zuckerschoten und Erbsen können in Maßen auch roh gegessen werden, da sie nur wenige Lektine enthalten. Größere Mengen ebenfalls jedoch immer vorab kochen.