

## Colchicum - Herbstzeitlose

Colchicum gehören zu den Liliengewächsen. Auf den feuchten Wiesen Mitteleuropas heimisch ist Colchicum autumnale; dort blüht sie von Ende August bis Ende Oktober. Aus dem Mittelmeerraum und Kleinasien kommen größere Arten und Sorten, die Trockenheit besser vertragen und viele Ecken in unseren hiesigen Gärten verzaubern.

Es gibt viele unterschiedliche Arten und Sorten; die meisten (und alle, die wir im Angebot haben) produzieren im Herbst nur Blüten und kein Laub - die Blätter erscheinen dann im Frühjahr darauf. Diese sind frischgrün und glänzend und fügen sich gut zwischen Gruppen von späten Tulpen oder bunten Polstern von Lungenkraut oder Steinbrech ein. Keinesfalls sollte man das Laub im Frühjahr abschneiden - die Zwiebel braucht es, um Kraft für die nächste Blüte zu sammeln. Die Blätter ziehen im Frühsommer wieder ein.

Herbstzeitlose sind in der Kultur nicht anspruchsvoll. Sie mögen gerne sommertrockene Standorte mit einer feuchteren Frühjahrszeit. Sie bevorzugen Sonne oder lichten bzw. Halbschatten und nahrhaften, frischen, feuchten Boden. Gepflanzt werden Herbstzeitlose im August. Man sollte sie - je nach Größe der Zwiebeln - 10 bis 20 cm tief setzen und etwas organischen Volldünger mit ins Pflanzloch geben.

Am schönsten wirken Herbstzeitlose, wenn man sie in größeren Gruppen pflanzt – zum Beispiel an den Gehölzrand. Für den Steingarten eignen sich Herbstzeitlose nur bedingt, da das im Frühjahr erscheinende Laub eher mächtig ist.

Alle Colchicum-Pflanzenteile sind giftig.

Wenn Sie Ihre Herbstzeitlosen spät bestellt haben, kann es sein, dass diese schon austreiben, wenn sie bei Ihnen ankommen. Das macht aber gar nichts! Wenn noch nicht allzu viel Austrieb zu sehen ist, pflanzen Sie sie einfach ganz normal ein; sollte die Blüte sich schon weit entwickelt haben, stellen Sie die Zwiebel einfach auf die Fensterbank und lassen Sie sie zu Ende blühen (dafür braucht sie kein Wasser) und pflanzen Sie sie anschließend ein.

Colchicum eignet sich nicht für Topfkultur – sie nehmen die Enge übel.