

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Band: 28 (1973)
Heft: 4

Artikel: Wenn unser Garten neue Kräfte sammelt
Autor: Ganitzer, M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-892832>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Jedem, den es angehen mag, sei folgender Vers in sein Stamm-
buch geschrieben: Laß den Bauern Bauer sein,
 Gärtner sein begehrt er nie.
 Pfllegt er seine Wiesen doch
 Nicht für Dich und nicht für mich,
 Sondern für sein liebes Vieh.

M. Ganitzer

Wenn unser Garten neue Kräfte sammelt

Während unser Garten neue Kräfte sammelt, planen wir seine Gestaltung für das kommende Kulturjahr vor.

Nachdem der Garten abgeerntet wurde haben wir ihn, je nach Zustand des Bodens, mit der Grabgabel oder mit dem Kräuel gelockert. Die Beete wurden mit zerkleinertem organischem Material aus Garten und Wiese oder mit Stroh aus biologischen Betrieben gleichmäßig gedeckt und mit Hornmehl oder einer Mischung von Horn-Knochen-Blutmehl, auch Borsten oder Federn sind geeignet, zirka 5 kg 100 Quadratmeter, gedüngt. Damit hätten wir Nahrungsnachschub für unsere Bodenorganismen geschaffen.

Haben wir frischen Mist zur Verfügung, dann bringen wir diesen gleichmäßig auf den ganzen Garten aus. Auch Bäume und Sträucher werden im Herbst versorgt. Urgesteinsmehl zirka 5 bis 6 kg auf 100 Quadratmeter bringen wir ebenfalls auf. Gründüngungspflanzen lassen wir weiterwachsen, denn soweit sie nicht winterhart sind, frieren sie so von selbst ab. Aber auch diese Flächen werden wir mit der tierischen Komponente und Urgesteinsmehl versorgen. Im Frühjahr werden wir einen wunderbar lockeren und lebendigen Boden vorfinden. Ergab die Bodenprobe einen zu niedrigen pH-Wert, streuen wir zusätzlich auf 100 Quadratmeter zirka 5 kg Thomasmehl. Thomasmehl besitzt außer Phosphor und Spurenelemente zirka 40 bis 50 Prozent Kalk.

War der pH-Wert unter 6.7 dann streuen wir Patentkali. Hier können wir die Hälfte im Herbst und die zweite Hälfte im zeitlichen Frühjahr verabreichen. Insgesamt ebenfalls 3 bis 5 kg auf

100 Quadratmeter. Für die Erstellung eines Gartenplanes müssen wir auch die Wachstums-, Aussaat-, Pflanz- und Erntezeiten und auch die Pflanzabstände der einzelnen Pflanzen wissen.

Beim Zusammenstellen von Mischkulturen müssen wir wissen, welche Pflanzen sich gegenseitig fördern oder schützen und jene die sich gegenseitig hemmen. Im Winter haben wir am ehesten Zeit, mit Ruhe und Ueberlegung alle diese Fragen zu studieren. Ein solcher Plan wird uns auch die arbeitsmäßige Bewältigung im Frühjahr und Sommer erleichtern.

Für den Anbau im zeitlichen Frühjahr kommen in Frage:

Spinat, Feldsalat (Nüßli, Vogerlsalat) Radies'chen, Gartenkresse, Frühkohlrabi, Frühkarfiol, Frühkarotten, Salat, Steckzwiebeln, Buscherbsen.

Pflanzen erster Tracht, das sind solche, die an den Boden größere Ansprüche stellen. Sie werden auch als Starkzehrer bezeichnet. Hierzu zählen: Blumenkohl, Rosenkohl, Kohl, Frühkartoffeln, Weißkraut (Wirz), Salat, Sellerie, Porree (Lauch), Mais, Spinat, Chinakohl.

Pflanzen zweiter Tracht stellen keine so großen Ansprüche an den Boden wie Pflanzen erster Tracht. Das sind Möhren, Rote Rüben (Randen), Schwarzwurzeln, Chicoree, Zwiebeln, Radieschen, Rettich, Feldsalat, und fast alle Gewürzkräuter.

Als Hauptfrüchte für den Sommerbetrieb – sie haben meist eine längere Entwicklungszeit, dazu zählen: Tomaten, Gurken, Kohlarten, Sellerie, Porree (Lauch), Möhren, Zwiebeln, Kartoffeln, Mais, Stangenbohnen, Buschbohnen, Erbsen und Linsen, und für den

Winterbetrieb, Wintersalate, Endivien, Zuckerhut, Winterkohlarten, Winterposteleien, Feldsalat, Sprossenkohl, Porree, Grün- oder Krauskohl, Topinambur.

Als Zwischenkulturen eignen sich: Salatsorten, Spinat, Rettich, Radieschen, Kohlrabi, Zwiebeln, Knoblauch, auch Gründüngungspflanzen, wie Alexandrinerklee für leichte Böden, Schwedenklee für schwere, Inkarnatklee, Senf, Lihoraps, Platterbsen usw.

Im Februar, März werden wir bereits in Saatschalen frühen Blumenkohl und Kohlrabi, Knollensellerie, frühen Kopfsalat, Porree, Tomaten, Frühkraut aussäen und an ein südlich gelegenes Fenster stellen. Zur Anzucht verwenden wir möglichst voll-

kommen ausgereiften Kompost vermischt mit Sand oder Ursteinsmehl.

Unter Bäumen und Sträuchern werden wir Kapuzinerkresse einplanen. Auch Gartenkresse ist dazu geeignet. Damit schützen wir die Bäume vor Läusebefall und fördern die allgemeine Gesundheit der Bäume und Sträucher. Einjährige Küchenkräuter müssen nicht immer auf einem gesonderten Platz wachsen.

Zum Beispiel Kerbel zu Salat und Rettich. Der Kopfsalat soll schneller schließen und die Kulturen vor Schnecken schützen.

Basilikum soll wegen der Kälteempfindlichkeit erst später gesät und nicht verzogen werden, weil er sonst zu schnell in Blüte geht und dadurch an Aroma verliert. Er paßt gut zu Gurken und Zucchini. Kümmel und Koriander als Vor- oder Zwischenkultur bei allen Kohlarten, Roten Rüben, Frühkartoffeln und Gurken. Besonders bei Kartoffeln sollen diese Küchenkräuter das Aroma verbessern. Ebenso Pfefferminze ist als Zwischensaat bei Frühkartoffeln empfehlenswert.

Schnittsellerie als Vor- oder Zwischenkultur für alle Kohlarten. Sie schützt vor Erdflöhen und später vor Raupen. Petersilie neben Tomaten gibt ein besonderes Aroma. Einjähriges Bohnenkraut in Mischkultur mit Bohnen. Es gibt Ertragssteigerungen bei Bohnen und Schutz vor Läusen.

Schnittlauch, Schnittzwiebeln (Röhrenzwiebel), Zwiebeln, Knoblauch als Vor- oder Nebenkultur bei Erdbeeren dämmen den Milbenbefall bei den Erdbeeren ein.

Dill neben Schnittlauch fördert das Wachstum bei Schnittlauch. Dill zu Gurken oder Salaten. Dill soll auch als Auflaufhilfe zu Möhren beigegeben werden.

Wir werden feststellen, daß Küchengewürze im eigenen Garten gezogen in der Regel ein besseres Aroma besitzen als gekaufte. Damit die jungen Pflänzchen einen kräftigeren Wurzelstock bekommen, müssen wir sie ein- bis zweimal umsetzen das heißt pickieren. Je kräftiger der Wurzelballen ist, desto schneller wachsen sie an und desto gesünder werden solche Pflanzen.

Mit dem Pickieren beginnt man sobald man die Pflänzchen mit zwei Fingern fassen kann.

Nützen wir die Winterzeit zur gründlichen Planung unserer Gärten. Der Erfolg und Ertrag wird nicht ausbleiben.