

Gedanken zur Gartenarbeit und Einwinterung im Herbst

Autor(en): **Ganitzer, Martin**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **34 (1979)**

Heft 3

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-892480>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

spritzung so dicht wie möglich vor das schlechte Wetter legen. Tierische Schädlinge waren dieses Jahr kein Problem. Bei starker Eiablage der Roten Spinne, und wenn ich aus Erfahrung weiß, daß es im Frühjahr noch zuviel ist, verwende ich Parafinöl, einprozentig. Die Spritzung erfolgt kurz vor dem Schlüpfen (Ballonstadium), wenn die Eier den höchsten Sauerstoffbedarf haben. Das Parafinöl umschließt die Eier und sie ersticken.

Schwefel vor der Blüte 600 g bei Cox Orange, in der Blüte höchstens 250 g, im Sommer noch 200 g.

In der gleichen Konzentration wie Schwefel verwende ich Algenkalk und Bendonit, aber nicht in die Blüte, da die Gefahr des Verklebens der Blütenstände besteht, dazu jedesmal 200 g Schmierseife.

Aufwandmenge 1000 l pro ha mit Gebläsespritze. Mittelkosten: 1978: 400 DM pro ha; 1979: 300 DM pro ha.

Ernte oder Erfolg: Sauerkirschen hatte ich dieses Jahr eine gute Ernte bei guter Qualität.

James Grieve und Boskoop wächst eine gute Ernte bei guter Qualität heran.

Cox Orange und Goldparmäne erwarte ich eine mittlere Ernte bei guter Qualität.

Golden Delicious wird es eine mittlere bis schwache Ernte geben, bei recht mäßiger Qualität. Bei dieser Sorte ist es mir bisher noch nicht gelungen, über 50 Prozent H. Kl. I zu erzielen.

Im organisch-biologischen Obstbau hängen Erfolg oder Mißerfolg von vielen natürlichen Faktoren ab. Das Risiko ist ungleich höher. Es ist nur zu tragen, wenn es uns ein Anliegen ist, Äpfel ohne chemische Hilfsstoffe zu produzieren. Robert Hartmann

Gedanken zur Gartenarbeit und Einwinterung im Herbst

Neben der Erntearbeit sollten wir bereits für die Fruchtbarkeit des nächsten Jahres vorsorgen.

Im Oktober können wir, soweit es die Klimaverhältnisse gestatten, noch eine Mischung von Winterwicke (Zottelwicke) und Winterroggen aussäen. Wo das nicht mehr möglich ist, werden die Beete mit dem Kräuel gelockert, mit einem Frischmistschleier

versorgt und darüber Urgesteinsmehl gestreut. Ist kein Mist, geben wir etwa 3 bis 5 kg pro Aare (100 Quadratmeter) Hornmehl oder Hornspäne oder AVG-Mischdünger, auch Oscorna-Animalin ist geeignet, kraulen es leicht ein, geben darüber Mulm – halbverrotteter Kompost – oder zerkleinertes Frischmaterial aus dem Garten oder Grasschnitt, über das wir dann noch etwas Urgesteinsmehl streuen. In so eingewinterten Beeten kann das Bodenleben sich viel länger vermehren und im Frühjahr viel rascher wieder aktiv werden.

Auch übriggebliebene Brennesseljauche oder Humusferment wird zum Schluß noch auf die Beete ausgebracht.

Soweit noch Gartenabfälle übrig sind, wird noch ein Kompostwalm aufgesetzt, mit Erda oder Humofix geimpft. Im Frühjahr werden wir froh sein, etwas Mulm zur Bedeckung der Beete zur Verfügung zu haben. Im Frühjahr fehlt ja meistens noch Frischmaterial zur Bedeckung.

Spätkartoffeln sollten gut abgetrocknet sein, bevor wir sie einlagern. Das Kartoffelkraut gibt wertvolles Mulmmaterial und darf daher nicht verbrannt werden.

Meerrettich können wir im Oktober ernten und in feuchten Sand einschlagen. Die Jungwurzeln – auch Fehser genannt – können wir von den Stangen glatt abschneiden, bündeln und im Keller einschlagen und im Frühjahr aussetzen.

Unter moniliagegefährdeten Obstbäumen sollen wir Meerrettich auspflanzen. Alles Wurzelgemüse werden wir je nach Lage und Klima im Oktober oder November ernten und in feuchten Sand einschlagen. Auch Torfmull ist geeignet. Gut hält sich alles Gemüse entweder im ausgehobenen Mistbeet oder auf einem Beet in Erde eingeschlagen. Bei Mäusegefahr muß das Gemüse durch ein feinmaschiges Gitter oder durch Nußlaub geschützt werden. Ein Nußbaum hält Mäuse in einem größeren Umkreis fern.

Bei Sellerieknollen belassen wir nur die Herzblätter, und die lassen wir aus dem Sand herausragen. Damit haben wir auch bislang in den Winter noch frisches Selleriegrün zur Geschmacksverbesserung in der Küche zur Verfügung.

Schnittlauch und Petersilie können wir jetzt noch in Blumentöpfe pflanzen und an ein warmes, sonniges Fenster über Winter stellen.

Endiviensalat wird samt den Wurzelstöcken geerntet und in Steigen gegeben und in einen gut gelüfteten Keller gestellt.

Wichtig dabei ist nur, daß die Köpfe trocken geerntet werden, weil sie sonst leicht faulen könnten. Wir haben auf diese Weise Jedes Jahr bis Anfang/Mitte Januar Endiviensalat.

Kraut (Kabis) wird gleich nach der Ernte in Gärtöpfe eingeschnitten, mit etwa 3 bis 4 g Meersalz pro Kilo, etwas Kümmel, Wacholderbeeren gewürzt, und erhalten so ein vorzügliches Milchsäureprodukt, welches uns über die salatarme Zeit hilft. Diese Gärtöpfe, auch Kuhltöpfe genannt, haben eine Wasser- rinne und einen Deckel, so daß die Gärgase entweichen können, aber keine Luft eindringen kann, wodurch die Milchsäuregärung einwandfrei und exakt verlaufen kann. Solche Gärtöpfe haben den Vorteil, daß nichts abgeschöpft werden muß und verloren geht, und andererseits gibt es keine Geruchsbelästigung, das Gärgut hält sich bis in den nächsten Sommer einwandfrei. Nur wenn die Töpfe zu voll gestopft sind, ist es vorteilhaft, bei der ersten stürmischen Gärung einen Teil des Gärstoffes abzuschöpfen und in Flaschen aufzubewahren, damit er nach der Beruhigung wieder zugegeben werden kann.

Blätter- und Rosenkohl kann ruhig Frost abbekommen, und kann daher auch im Winter auf den Beeten stehen bleiben. Nur bei größerer Kälte sollen wir sie mit Tannen- oder Fichtenzweigen bedecken.

Ebenso können wir erst im August gesetzten Lauch (Porree) über Winter stehen lassen. Er wird im Frühjahr rasch weiterwachsen und uns bald im Frühjahr frisches, wertvolles Grün liefern.

Feldsalat – Nüßlisalat – in Oesterreich Vogerlsalat genannt – den wir im Herbst gesät haben, können wir zeitig im Frühjahr mit einer Folie bedecken, und so frühere Ernten erzielen. Ebenso können wir mit Winterspinat verfahren.

Wer seine Beerensträucher noch nicht geschnitten hat, soll dies bald nachholen. Bei den roten und schwarzen Johannisbeeren schneiden wir die vierjährigen, das sind die rissigen, bodeneben ab. Bei Stachelbeeren lichten wir ebenfalls aus, und außerdem schneiden wir im zeitlichen Frühjahr die Spitzen ab, weil dort die Pilzsporen überwintern und sich dann vermehren könnten.

Auch unter den Beerensträuchern hat sich eine Gründüngung aus Zottelwicke, Hafer oder Roggen als Schlackenräumer zur

Entfernung der Ausscheidungsstoffe gut bewährt. Beerensträucher lieben aber auch eine Bedeckung mit Mulm.

Obstbaumstämme sollen wir mit einem Lehm-Kuhfladenanstrich versorgen, wobei wir den Lehm in einem Schachtelhalmabsud – Zinnkraut – aufweichen.

Martin Ganitzer

Der Herbst in meinem Garten

In unserem obersteirischen Bergklima müssen wir oft schon Ende September mit den ersten Nachtfrösten rechnen. Damit beginnt das Einräumen des Gartens.

Als erstes müssen die Tomaten vor einer klaren Nacht geborgen werden. Sie stehen in Mischkultur mit Sellerie, der sich nun noch bis in den November hinein weiter wachsend im Beet ausbreitet. Grüne «Paradeiser» werden in der Küche aufgelegt und reifen da tadellos nach. Dahlien nimmt man nach dem ersten Reif aus. Schon vorher hatte ich die Stöcke den Farben nach nummeriert, um im nächsten Jahr farbgerecht setzen zu können. Die Knollen überwintern im Keller auf dem Erdbeet.

Die Gartenbeete werden nun nach und nach abgeerntet. Die Wurzelgemüse werden im Keller auf den Erdbeeten eingeschlagen, Endivien mit den Wurzelballen in «Steigerln» eng geschichtet im Keller frostfrei aufgestellt. Zuckerhut, mit den Wurzeln ausgenommen, bleibt im Freien unter Dach in Erde eingeschlagen.

Als letztes – bis zum Schnee – können Brokkoli noch geerntet werden, sie vertragen die kalten Nächte am längsten.

Nach dem Abernten wird jedes Beet gleich für die Winterruhe vorbereitet. Es wird mit dem Kräul oder der Grabgabel tief gelockert, natürlich ohne die Bodenschichten durcheinander zu werfen. Darüber kommt – «schleierdünn» heißt es im Gartenbüchlein von Frau Dr. Müller – eine Schicht Frischmist oder als Ersatz Hornspäne, etwa eine Handvoll auf den Quadratmeter. Mit den kleingehackten Ernterückständen decke ich jetzt das Beet ab und staube noch Gesteinsmehl darüber. Zum Ausgleich