

Die Vorbereitung auf den Winter in unserem Garten

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

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **36 (1981)**

Heft 3

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-892582>

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.

dahingestellt seien. Gewiß sind gute Bio-Waren gefragt und man hat als Kaufmann beim Verkauf wertvoller Nahrungsmittel ein gutes Gefühl.

Eine gute Qualität zu erzeugen, stellt aber sehr hohe Anforderungen an den Bio-Bauern. Hohe Anforderungen an das Fachwissen und an den verantwortungsbewußten Menschen.

Unsere Bauern müssen über ihren Boden genau Bescheid wissen, um die Auswahl der anzubauenden Früchte und Samen zu bestimmen. Sie müssen neben dem Fachwissen laufend neue Erkenntnisse erwerben. Sie sollten mit Sorgfalt ihren Boden, ihre Kulturen und Tiere pflegen.

Sie müssen den Markt studieren.

So könnte man noch vieles anführen.

Die beste Verkaufshilfe beginnt nicht bei der Tüchtigkeit des Kaufmannes, sie liegt in der Hand des Bauern: Qualität in allen Ablieferungen!

Erwähnt sei auch noch das Vertrauensverhältnis Bauer – Kaufmann – Konsument. Bewältigt die Bauernfamilie diese Anforderungen, so bleibt der Lohn und das Ansehen dem Bio-Bauern und seinen Erzeugnissen sicher nicht versagt.

Sepp Steinkleibl

Die Vorbereitung auf den Winter in unserem Garten

Nachdem die Beete abgeerntet sind, werden sie je nach Bodenfestigkeit mit der Grabegabel oder dem Kräuel gelockert, und falls kein Mist zur Verfügung steht, mit einem organischen Dünger wie AVG-Mischdünger, Oscorna oder Hornmehl – oder Spähne, etwa 3 bis 5 kg auf 100 Quadratmeter sowie Urgesteins-

mehl, 5 bis 10 kg auf 100 Quadratmeter, oberflächlich eingearbeitet. Als weitere Maßnahme streuen wir zur Abdeckung Rasenschnitt oder zerkleinerte Gartenabfälle darüber. Auch Mulm ist dazu sehr geeignet. Zur Grüneinsaat kann im Oktober eventuell noch Roggen oder Winterwicke eingesät werden. Senf keimt und wächst zwar sehr schnell, jedoch müssen wir auf die Folgekultur dabei achten. Senf, Raps oder Rüben sollen wir nicht als Vorkultur für Kohlgewächse einsäen, weil es sich hier um artverwandte Pflanzen handelt.

Die richtige Bodenpflege und Düngung in Verbindung mit der richtigen Nachfolgekultur ist für den Erfolg im kommenden Jahr entscheidend. Das Kartoffelkraut von den Spätkartoffeln sollen wir nicht verbrennen, sondern zerkleinern und als Bodenbedeckung verwenden. Ebenso Erbsen- und Bohnenstroh oder Tomatenstauden verwenden wir auf diese Weise am nützlichsten.

Die im August gesäten Winterkopfsalatpflänzchen sollen möglichst Anfang Oktober ausgepflanzt, und sobald Frost einsetzt, mit Fichten- oder Tannenreisig bedeckt werden.

Die abgetragenen Brombeerranken schneiden wir am besten erst im Frühjahr ab. Die im heurigen Jahr gewachsenen Ranken – diese tragen ja erst im kommenden Jahr Früchte – legen wir auf den Boden und decken sie ebenfalls mit Reisig ab. Brombeeren sind meist frostempfindlich, und wenn wir sie nicht schützen, bekommen wir im kommenden Jahr keine Früchte.

Bis zum Oktober sollen wir Schnittlauch und Petersilie für den Winterbedarf in Töpfe setzen und sie an einen hellen, luftigen Platz stellen. Schnittlauch und Petersilie sind nicht nur als Würze für Suppen und Brötchen begehrt, sondern sind ein eisenhaltiges und blutbildendes Grün so recht für den Winter.

Rote Rüben (Randen, Rote Bete) müssen sehr sorgfältig und ohne Beschädigungen geerntet werden. Wird das Rübenfleisch beschädigt, so kann leicht Fäulnis bei der Lagerung auftreten. Deshalb sollen wir auch das Grün nur auf etwa 5 cm abschneiden.

Bei Sellerieknollen belassen wir ebenfalls die Herzblätter. Das

Selleriekraut kann getrocknet und so im Winter fein zerrieben in der Küche Verwendung finden. Der Rest wird ebenfalls zur Bedeckung der Beete verwendet.

Endiviensalat und Zuckerhut können wir durch Plastikfolien eine zeitlang vor Frösten schützen. Sobald es kälter wird, ernten wir diese Salate samt dem Wurzelstock und packen sie in Kisten oder Steigen. Zuckerhut hat sich, gut in Papier eingewickelt, in Steigen gelegt, gut gehalten.

Kraus- und Blätterkohl, Sproßkohl und Winterkohl werden schmackhafter, wenn sie etwas Frost abbekommen. Diese Kohlarten können wir ebenfalls im Garten stehen lassen und sie mit Tannen- oder Fichtenreisig bedecken und während des Winters ernten.

Auch spät gesetzter Lauch – Porree – darf über Winter im Garten stehen bleiben. Er wächst im Frühjahr rasch weiter und gibt so zeitig wertvolle Vitamine ab. Porree, roh genossen, senkt und normalisiert den Blutzuckerspiegel auf natürliche Weise. Kohl- oder Krautköpfe kann man auch im Garten mit den Wurzeln nach oben in kleine Aushebungen hineinstellen und sie mit Stroh oder Nußlaub und darüber mit Erde bedecken.

Das Mistbeet muß so im Herbst ausgeräumt werden, und damit bietet sich hier ebenfalls eine günstige Gelegenheit, Wintergemüse einzulagern. Wichtig ist nur, daß für eine genügende Belüftung gesorgt wird. Das Mistbeet kann außen herum mit einem Erd- oder Mistwall zur besseren Wärmedämmung versehen werden.

Wer im Hause keine Einlagerungsmöglichkeiten hat, kann sein Lagergemüse auch im Garten mit einem etwa 30 cm dicken Erdwall als Abdeckung lagern. Damit sich keine Mäuse einnisten ist es zweckmäßig, das Lagergut mit einem feinmaschigen Drahtgeflecht oder mit Nußlaub zu umgeben. Mäuse mögen Nußlaub nicht.

Lagerräume sollen möglichst luftig und kühl sein. Wir sollen sie vor der Einlagerung mit einem Kalkanstrich versehen. Kalk wirkt desinfizierend.

In den letzten Jahren haben wir unser Lagergemüse in Kisten oder Blechwannen in erdfeuchten Torf gelagert. Karotten, Selle-

rie, rote Rüben und Rettich haben sich bis über das Frühjahr hinaus gut gehalten. Zu warme Lagerräume sind nicht geeignet, weil das Lagergut eintrocknet und runzelig wird.

Martin Ganitzer

Unser Garten im Spätsommer

Es ist Mitte im Sommer und die Gartenbeete müssen für die Herbstbestellung angebaut werden. Ende Juli grabe ich die Frühkartoffeln aus. Es sind seit Jahren immer dieselben Samen und halten im guten Keller, mit öfterem Abkeimen, bis zur neuen Ernte. Die Pflanzen von Zichoriensalat – «Zuckerhut» –, Grünkohl, Kohlrabi-Roggli und Endiviensalat waren Anfang Juni gesät worden und sind nun zum Auspflanzen bereit. Schonend nehme ich die Kartoffeln heraus, um die Bodenschichten möglichst nicht zu zerstören. Das noch frische, gesunde Kartoffellaub kommt gleich klein zerschnitten in einen Korb und gibt für die Neupflanzung eine gute Gründecke. Auf das glattgerechte Beet kommt eine dünne Schicht Kompostmulm mit etwas Horn- und Urgesteinsmehl vermischt. Darüber breite ich die frische Gründecke und setze die Pflanzen hinein, wohl achtend, daß in das Pflanzloch keine Grünteile fallen. Einmal wird zum Pflanzloch gründlich gegossen, die Erde und die Decke um die Pflanze gezogen. Damit ist die weitere Pflege dieses Beetes beendet. In wärmeren Gegenden, so im Wiener Garten, muß öfter gegossen werden, bei uns tut es der tägliche Nachttau.

In das Steckzwiebelbeet kommen die Karotten für den Winter. Im Frühjahr waren auf das Beet fünf Reihen Steckzwiebeln gesteckt worden. Mitte Juni säe ich in die vier Zwischenräume in eine flache Rille die Karotten. Die Rille wurde vorsichtig mit der kleinen Gießkanne fest angegossen, die Samen mit Gesteinsmehl vermischt eingestreut und die Reihen mit Torfmull abgedeckt.

Die Tomaten sind nach dem vierten Fruchtansatz entspitzt worden und werden nun laufend entgeizt. Alle Triebe aus den Blatt-