

Die Vorbereitung meines Gartens auf den Winter

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **38 (1983)**

Heft 3

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-892528>

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.

lichten verjüngt. Grössere Bäume werden nur mit der Säge bearbeitet.

Die Sonne sollte alle Partien bescheinen können. Auf diese Weise kommt man bei seinen Bäumen zu einem guten Ergebnis. Wir arbeiten ohne große Auslagen für Dünger und nur mit wenig Schnitt und ohne unnützes Triebwachstum.

Gut beobachten, und wenn man findet, es müßte noch ein Mehreres geschehen, kann man immer noch mit AVG-Mischdünger nachhelfen.

Arnold Fuchser

Die Vorbereitung meines Gartens auf den Winter

Über das Vorbereiten der Beete zur Winterruhe und die Wichtigkeit der Winterbodendecke hat Frau Dr. M. Müller im Gartenbüchlein «Praktische Anleitung zum organisch-biologischen Gartenbau» ausführlich geschrieben.

Wie wichtig die Einwinterung unserer Gartenbeete ist, können die in der Umstellung auf die organisch-biologische Wirtschaftsweise begriffenen Neulinge sehr häufig in ihren Auswirkungen nicht immer voll erfassen. Deshalb wollen wir die einzelnen Maßnahmen noch einmal zusammenfassen.

Nach dem Abräumen wird der Boden ohne zu wenden, entweder mit der Grabegabel tief eingestochen, durch Vor- und Rückwärtsdrücken der Gabel gelockert. Dies ist besonders bei festen und schweren Böden notwendig. Ist der Boden schon etwas krümeliger, genügt das Durchhacken mit dem Gartenkräuel oder einem im letzten Jahrzehnt entwickelten bogenförmigen Wühler, auch Bio- oder «Sauzahnwühler» genannt. Dieses Gerät wird kreuz und quer durch den Boden gezogen, wobei der Boden etwa 20 cm tief ohne zu wenden gelockert wird. Ist diese Arbeit geschehen, muß das Beet entweder mit Frischmist – Kuhmist, Pferdemist, Kaninchen-, Hühnermist – antibiotikafrei, oder frisch zerkleinerten Gartenabfällen, Gras, usw. bedeckt werden. Über den Mist oder anderen Bedeckungen kommt Urgesteinsmehl. Bei Fehlen von Mist, sollen wir die tierische Komponente in Form von Hornmehl, Hornspäne,

Blutmehl, Oscorna oder wie in der Schweiz, AVG-Mischdünger, etwa bis zu 5 kg pro 100 m² aufbringen. Dies ist deshalb wichtig, weil in der tierischen Komponente die natürlichen Wuchshormone enthalten sind. Dies hat uns Herr Dr. Müller oft erklärt.

Auch halbverrotteter Kompost, Frau Dr. Müller nannte ihn «Mulm», ist ein hervorragendes Bedeckungsmaterial.

Eine andere, vielleicht in seinen Auswirkungen noch bessere Möglichkeit zur Bodenbedeckung und Stabilisierung der Krümelstruktur und Humusvermehrung sind Einsaaten von Gründüngungspflanzen. – Siehe «Kultur und Politik», Heft 1/83.

Dozent Dr. H.P. Rusch sagte immer: «Nur Leben gibt wieder Leben.» Gründüngungspflanzen, möglichst ein Gemisch von Leguminosen, soll aber schon gegen Ende August ausgesät sein, damit sie sich noch kräftig entwickeln und es eine ausreichende Bedeckung ergibt. Ein so versorgtes Beet verträgt auch im kommenden Jahr anspruchsvolle Kulturen und gewährt ein zügiges, gesundes Wachstum.

Richtig eingewinterte Beete sind im Frühjahr locker und weisen einen garen, krümeligen Bodenzustand auf. Durch alle diese Maßnahmen erreichen wir einen ausgeglichenen Boden, der ein vielfältiges Bodenleben an Kleintieren wie Käfern, Spinnen, Würmern, Bakterien und Pilzen aufweist. Diese Kleinlebewesen sorgen nicht nur dafür, daß unsere Kulturpflanzen ihre Nahrung auswählen können, sondern erzeugen auch antibiotische Stoffe, die unsere Pflanzen wiederum vor Schädlingen und Krankheiten Schutz gewähren.

Es muß uns klar sein, daß wir diesen Zustand nur erreichen können, wenn wir laufend organische Substanz in Form von Mist, Kompost oder Gründüngungspflanzen nachschieben und die Mineralstoffe in Form von Urgesteinmehlen zugeben. Andererseits müssen wir aber alles unterlassen, was das Leben im Boden stören könnte, wie leicht wasserlösliche, ätzende und brennende Dünger, fauligen Mist, stinkende Jauche, Unkrautvertilgungsmittel oder giftige Spritzmittel. Auch das Untergraben von Mist oder Gründüngungspflanzen schädigt das Bodenleben nachhaltig.

Auf den Beeten können wir über Winter stehenlassen: Grün- oder Krauskohl, Lauch, Nüßlisalat – auch Rapunzel-, Vogerl- oder Feldsalat genannt – Winterspinat, Winterhäuptelsalatpflänzchen.

Für das Frühjahr, damit wir frühere Ernten erzielen, könnten wir noch im November Erbsen, Karotten und Winterspinat aussäen. Die

Aussaat soll aber so geschehen, daß sie dieses Jahr nicht mehr keimt. Wir sollen aber diese Reihen gut mit reifem Kompost versorgen und möglichst mit Ästen bedecken.

Auch Zuckerhut und Endivien können wir, wenn wir sie mit Plastiktunnel schützen, länger im Garten stehen lassen.

Brombeerranken sollen wir auf den Boden legen und mit Tannen- oder Fichtenästen vor Frost schützen. Dies gilt auch für Rosengewächse. Die Einlagerung von Wintergemüse ist in den modernen Wohnungen zu einem Problem geworden. Nicht nur, daß die zugeteilten Kellerabteile kaum einige Quadratmeter umfassen, meistens führen auch noch die Warmwasser und Heizungsrohre durch diese Räume, so dass die Luft zu trocken und die Temperatur zu warm ist und dort Obst, Kartoffeln oder Gemüse nicht gelagert werden kann.

Kartoffeln und Wurzelgemüse könnten wir auch im Garten erntefrisch erhalten, wenn wir sie in Erdmieten einschlagen. Dazu könnten wir auch das Mist- oder Kaltbeet verwenden. Es wird etwas tiefer ausgehoben, dann gegen Mäuse mit einem engmaschigen Drahtgitter ausgelegt und dann die Kartoffeln, Winterrettiche, Karotten, Pastinak usw. eingelagert und mit Erde etwa 30 cm hoch abgedeckt. Damit wir unser Lagergut auch im Winter erreichen können, wird mit Brettern eine Abdeckung geschaffen.

Ist aber ein gut lüftbarer Keller vorhanden, in dem die Temperatur nicht viel höher als 8° Celsius und nicht tiefer als auf 3° Celsius absinkt, kann dort problemlos Obst, Gemüse und Knollenfrüchte gelagert werden. Sehr gut bewährt hat sich das Einschlagen von Sellerieknollen, Rettich und Karotten in feinem Mehlsand oder in erdfeuchtem Torf. Rote Rüben haben sich bei uns bis zum August in fester Struktur erhalten. Die milchsaure Gemüseherstellung ist eine uralte Konservierungsmethode. Sauerkraut ist für den Winter eine nicht wegzudenkende Gesundheitskost, wenn sie richtig zubereitet wird.

Zur Herstellung von Sauerkraut oder anderem Gärgemüse eignen sich am besten Gärtöpfe aus Steingut oder Keramik, die oben eine Wasserrinne besitzen und mit einem Deckel abgeschlossen werden können. In solchen Töpfen hält sich das Sauerkraut bis in den nächsten Sommer. Dieses wird mit einem Krauthobel fein geschnitten. Je Kilogramm Kraut soll man nicht mehr als 3 g Salz, möglichst Meersalz, verwenden. Je nach Geschmack können Kümmel, Wachholderbeeren und Pfefferkerne zugegeben werden. Wichtig ist, daß

das Kraut mit einem Holzstößel eingestampft wird, bis der Saft darübersteigt. Der Topf soll nicht bis zum Rand gefüllt sein, weil bei der ersten stürmischen Gärung, die in den ersten Tagen bei Zimmertemperatur erfolgen soll, sonst der Saft überquellen könnte. Als Abschluß kommt oben ein rundgeschnittenes Brettchen, das in der Mitte auseinandergeschnitten wird, weil wir es sonst nicht durch die Öffnung einführen könnten. Dieses Brettchen wird dann noch mit einem Granitstein, wie es die Pflastersteine gibt, als Beschwerung verwendet. In die Wasserrinne wird Wasser eingefüllt und dann der Deckel aufgesetzt. Jetzt können die Gärgase durch die Wasserrinne und den Deckel entweichen, ohne daß Luft in den Topf gelangen kann. Die milchsaure Gärung soll ja unter Luftabschluß erfolgen. Sollte nach einigen Tagen der Saft hochsteigen, muß dieser in Flaschen abgefüllt, gut verschlossen und kühlgestellt werden. Läßt die Gärung nach, sinkt dann auch der Saft wieder zurück, und jetzt wird es Zeit, daß wir den seinerzeit entnommenen Saft wieder in den Topf leeren. Sollte aber der Saft trotzdem nicht über das Brettchen reichen, müssen wir Wasser abkochen und pro Liter Wasser 15 g Salz mitkochen, abkühlen lassen und dann nachfüllen bis das Brettchen wieder mit Saft bzw. Flüssigkeit bedeckt ist.

Zur Beschwerung dürfen nur Granit, Gneis oder Quarzsteine verwendet werden, weil Kalksteine sich durch die Milchsäure zersetzen würden und das Gärgut einen unangenehmen Geruch bekommen könnte.

Nach acht Tagen muß der Gärtopf in einen kalten Raum gestellt werden, damit das Kraut nicht zu weich wird und eine unangenehme Farbe bekommt.

Martin Ganitzer

Wir bereiten unseren Garten schon wieder auf den kommenden Winter vor

Als erstes versorgen wir schon im Sommer das Beerenobst. Nach der Ernte – die heuer besonders reich war – schneiden wir die Johannis- und Stachelbeersträucher aus. Alle alten, verholzten Äste sägen wir dicht am Boden ab. Fünf bis sechs junge schöne Triebe vom Vorjahr