

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Band: 43 (1988)
Heft: 3

Artikel: Unser Garten im Herbst
Autor: Ganitzer, Martin
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-892220>

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: 16.10.2024

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

Ein weiterer Grund, weshalb etliche Betriebe nur zögernd die herkömmliche Wirtschaftsweise verlassen, ist die fehlende Bereitschaft zum Umdenken und zur Umschulung. Solange die Meinung vorherrscht, die organisch-biologische Wirtschaftsweise bringe wohl Ertragseinbussen, aber keine Vorteile, der tut sich schwer, umzustellen. Dabei wird übersehen, dass letztlich nicht die Menge, wohl aber die Qualität des Futters und die daraus resultierende Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Tiere entscheidend ist.

Auch für den Bergler gilt: Kosten senken – kein Kunstdünger – kein Gift für Wiesenkräuter – die Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Tiere erhalten, gesunde Milch, Milcherzeugnisse und Fleisch erzeugen.

Der biologische Landbau ist überall dort zu verwirklichen, wo Frauen und Männer gewillt sind, ihre Arbeit in den Dienst der eigenen und der allgemeinen Gesundheit zu stellen.

Daniel Balmer

Unser Garten im Herbst

Sobald die Beete im Herbst abgeerntet sind, hacken wir mit dem Kräuel oder ziehen mit dem Sauzahnwühler durch und lockern so den Boden. Sollte dieser noch hart und Brettig sein, dann müssen wir die Grabegabel zu Hilfe nehmen. Steht Frischmist zur Verfügung, geben wir einen Frischmistschleier über die gelockerten Beete, und über den Mist streuen wir mit einem feinen Sieb oder einem Nylonstrumpf Urgesteinsmehl. Damit schützen wir den Boden vor den Witterungseinflüssen, das Bodenleben hat Schutz und ist mit Nahrung versorgt, kann sich entwickeln und vermehren. Die Schichtenbildung des Bodens bleibt erhalten, der Humusaufbau wird gefördert und die Krümelstruktur verbessert. Steht kein Mist zur Verfügung, werden wir im Laufe des Gartenjahres kompostierbares Material sammeln, zerkleinern und daraus Kompost erzeugen. Es handelt sich hierbei um gut angerotteten Kompost. Frau Dr. Müller nannte ihn Mulm, dem zur Verrottung Hornmehl, Hornspäne oder Blutmehl und reichlich Urgesteinsmehl beigegeben und der mit Erda oder Humofix geimpft wurde. Dieses Material soll braunschwarz sein, es riecht wie Walderde und dient als Ersatz für Mist. In unserem Garten wird schon seit vielen Jahren der Boden im Herbst und auch wäh-

rend des Sommers mit Mulm abgedeckt und gedüngt. Über diesen Mulm kommt im Herbst, soweit vorhanden, zerkleinertes Grünmaterial aus Gartenabfällen oder Rasenschnitt, und darüber reichlich Urgesteinsmehl. Wenn wir unsere Beete im Herbst wie beschrieben behandeln und bedecken, finden wir im Frühjahr einen wunderbar lockeren und krümeligen Boden vor, wie wir es mit dem üblichen Umstechen nie erreichen können. Seit über 25 Jahren wird unser Boden nie mehr umgestochen und ist so locker, dass wir mühelos mit der Hand bis zum Handgelenk hineinwühlen können.

Mit diesen Arbeiten haben wir bereits für die Fruchtbarkeit im kommenden Jahr vorgesorgt und durch die Urgesteinsmehlgaben die durch die Pflanzen entzogenen Mineralstoffe und Spurenelemente ersetzt. Es ist immer wieder erstaunlich, dass so versorgte Böden auch bei ungünstigen Witterungsverhältnissen trotzdem durchschnittliche bis gute Erträge zu liefern imstande sind.

Der Herbst bringt oft ein nicht immer leicht zu lösendes Problem, wie und wo wir unsere Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Rote Rüben usw. für den Winter lagern können.

Was kann über Winter im Garten stehen bleiben?

Der Grün- oder Krauskohl, Rosenkohl, Lauch, Winterspinat, Nüssli-salat – auch Feldsalat, Vogerlsalat genannt. Diese Gemüsearten können wir mit Fichten- oder Tannenzweigen bedecken.

Zuckerhut und Endiviensalat können wir im Herbst, bis es kälter wird, mit Folien schützen.

Sinken die Temperaturen weiter ab, müssen wir diese Pflanzen möglichst trocken samt den Wurzeln aus den Beeten nehmen und in einem Mistbeet, auf welchem die Erde ausgehoben wurde, hineinstellen und mit Stroh oder trockenem Laub abdecken und zusätzlich gegen Nässe und Schnee schützen. Endivien und Zuckerhut können auch in Zeitungspapier eingewickelt und in Steigen hineingestellt werden. Diese werden dann in nicht geheizten Kellern oder Garagen gelagert. Unter günstigen Umständen halten sich auf diese Weise Zuckerhut und Endivien bis zum Februar. Karotten, Rote Rüben und Sellerie können in erdfeuchtem Mehlsand oder erdfeuchtem Torf in einigermassen kühlen Räumen bis zum Mai frischerhalten werden. Am besten wären Kellerräume mit gestampften Lehmböden, guter Lüftung und entsprechender Feuchtigkeit.

Wurzelgemüse wie auch Kartoffeln könnten auch im Garten in Erde eingegraben, mit Stroh bedeckt und darüber einen Erdmantel bis ins Frühjahr frisch erhalten werden. Allerdings sollte nur so viel Lager-

gut entnommen werden, wie innerhalb von 14 Tagen verbraucht werden kann, weil es sonst leicht verderben könnte.

Eine weitere Möglichkeit besteht darin, durch Milchsäuregärung haltbar zu machen, ja sogar zu veredeln.

Hierzu eignen sich die im Handel erhältlichen Gärtöpfe aus Steingut oder Keramik. Sauerkraut wird fein gehobelt und je Kilogramm etwa 3 g Salz, etwas Kümmel, Lorbeerblätter, einige Senfkörner beigegeben. Das Kraut wird mit einem Stampfer eingestampft, bis der Saft darübersteht, der Topf jedoch nicht bis oben angefüllt, weil sonst bei der Gärung der Saft übergeht. Beschwerert wird mit dem mitgelieferten geteilten Plattenstein, oder einem Brettchen und einem Granitstein. Ein Kalkstein würde sich im Milchsäuresaft auflösen und stinken. Weiter ist zu beachten, dass der Saft immer über dem Brettchen steht. Sollte zu wenig Saft beim Einstampfen entstehen, müssen wir etwa 15 g Salz in einem Liter Wasser abkochen, erkalten lassen und dann darüber schütten. Der Abschlussdeckel in der Wasserrinne muss immer sauber gehalten und mit frischem Wasser ergänzt werden.

Die erste stürmische Gärung soll möglichst drei Tage bei Zimmertemperatur stattfinden und dann die Töpfe in einen kälteren Raum gestellt werden, weil sonst das Kraut zu weich und auch geschmacklich leiden würde.

Auch Karotten und Rote Rüben können ebenfalls in Gärtöpfen, fein gehäckelt, und mit bis zu 15 g Salz pro Kilogramm Gärgut eingesäuert werden. Jedoch sollten wir hier nur kleinere Mengen einsäuern, weil sie sonst zu viel Säure bekommen und geschmacklich leiden könnten.

Martin Ganitzer

Unsere «Vierteljahrsschrift für Kultur und Politik» – Viele Jahre gemeinsamer Erfahrung

Im Jahre 1942 gingen wir an die Verwirklichung unseres Planes, den Aufbau einer Gruppe für «Kultur und Politik»: Ganz einfach die Versorgung einer grösseren Gemeinschaft mit organisch-biologischen Erzeugnissen, Früchten und Gemüsen. Die Aufgabe war eine Zwei-