

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 34 (1979)
Heft: 3

Artikel: Der Herbst in meinem Garten
Autor: Schöner, Lore
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-892481>

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: 05.05.2025

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

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 geborgten 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

des zu hohen ph-Wertes muß ich Patentkali – pro Are 3 kg – streuen.

Die Blumenstauden werden abgeschnitten und kleingehackt über die gesäuberten Blumenrabatten verteilt; das gibt eine gute Hilfe gegen das Verunkrauten im nächsten Jahr. Was übrigbleibt, kommt noch zusätzlich auf die Gartenbeete.

Das Beerenobstquartier wird mit dem Laubkompost abgedeckt, der vom Frühjahr her mit Gesteinsmehl versetzt, schon halbvererdet ist.

Für die Saatkistchen im kommenden Frühjahr ist alter, gut abgelagerter Kompostmulm aufgehoben worden.

So vorbereitet, kann der Garten beruhigt in den Winter gehen.

Lore Schöner

Holle Schnitt-Brote praktisch verpackt Ohne Konservierungsmittel

gesundes Brot



Holle-Bäckerei Arlesheim

Walliser-Brot ein schmackhaftes Roggenbrot.	Bure-Brot ein kräftiges aromatisches Halbweiss-Brot.	Diabetiker-Brot 1 Scheibe = 1 Broteinheit. Gleichzeitig ein Schlankheits-Brot mit wenig Kohlehydraten.	Pumpernickel ein dunkles Roggenbrot, durch seine Herstellung eine Brot-delikatesse.	Roggen-Brot in Scheiben ein kräftiges würziges Brot aus grob geschrotetem Roggen.	Bircher-Brot ein leicht verdauliches Brot aus Steinmetz-Weizen-Schrot.
Waerland-Brot ein kerniges Vollkornbrot aus Roggen, Weizen, Gerste, Hafer und Hirse.	Leinsamen-Brot mit Leinsamen, daher verdauungsfördernd.				