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

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 38 (1983)

Heft: 1

Artikel: Die Frage der Zwischenkulturen und Fruchtfolgen

Autor: Ganitzer, Martin

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-892505

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

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

bewährt. Da wo mit Hohlzahn zu kämpfen ist, zieht man eine frühe Saat vor, damit im Frühjahr bald etwas dagegen unternommen werden kann. Richtiger Reihenabstand mit Fahrgassen kann die Pflegearbeiten erleichtern.

Unkrautbekämpfung:
Am wirksamsten wird das Unkraut im Keime vernichtet. Mit der Gründüngung wird die Verdrängniskraft ausgenützt. Unkrautkuren wird man vornehmen, wenn es möglich ist. Kulturen wie Karotten, Randen, Mais lassen genügend Zeit dazu. Saaten blindstriegeln, das heißt, bevor die Keime zum Vorschein kommen – ganzoberflächlich striegeln. Bei gewissen Hackfrüchten wird in diesem Zeitpunkt auch abgeflammt. Nur ist es besser, wenn das letzte Eggen ein paar Tage vor der Saat geschieht, damit das Unkraut etwas Vorsprung hat. Im Wintergetreide genügt es in der Regel, wenn wir hacken, striegeln oder beide Maßnahmen kombinieren. Der Kartoffelanbau sollte nicht allzu große Sorgen bereiten, denn hier sind viele Möglichkeiten vorhanden, sich gegen das Unkraut zu wehren.
Die Unkrautfrage müssen wir in den Zusammenhängen sehen. Wir müssen sie in der Fruchtfolge mitberücksichtigen, sie rechtzeitig erkennen und darnach handeln. Magnus Hunn

Die Frage der Zwischenkulturen und Fruchtfolgen

Damit wir bei der Zusammenstellung der Fruchtfolgen und beim Einschieben von Gründüngungspflanzen nicht zu viele Fehler machen, kann es nicht schaden, sich mit den Pflanzenfamilien unserer Kulturen etwas zu befassen.

1. *Gräser – Gramineae – Einkeimblätterige*
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Hirse, Dinkel, Reis, Mais.

2. *Liliengewächse – Liliaceae:*
Zwiebel, Knoblauch, Lauch, auch Porree genannt, Schnittlauch, Schalotten, Bärlauch, auch Bleich- und Grünspargel zählen zu dieser Familie.

3. *Zu den Zweikeimblätterigen gehören die Kreuzblütler – Cruciferae:*

Sie sind erkennbar durch die weißen oder gelben kreuzförmig angeordneten Blütenblätter. Dazu gehören alle Kohlarten wie:
a) Blumenkohl, Broccoli, Kohl – Wirsing –, Kohlrabi, Rosenkohl, Grün- oder Blätterkohl, Rotkraut – Blaukraut –, Chinakohl, Steckrüben, Meerrettich – Krenn –, Radieschen, Rettich, Gartenkresse und Brunnenkresse, Weiße Rüben, Löffelkraut.
b) *Gründüngungspflanzen:*
Senf, Winter- und Sommerraps, Perko PHV, Oelrettich.
c) *Unkräuter:*
Hederich, Ackersenf, Schaumkraut, Hirtentäschel, Ackerhellerkraut, Goldlack, Schleifenblume und Blaukissen zählen auch noch zu dieser Pflanzenfamilie.
Anmerkung:
Kreuzblütler verlangen in der Regel einen gut abgedüngten Boden. Es ist deshalb vorteilhaft, vor oder nach Kreuzblütlern eine Gründüngung mit Leguminosen dem Boden natürlichen Stickstoff zuzuführen.

4. *Schmetterlingsblütler oder Hülsenfrüchte – Papilionceae, Leguminoseae:*

a) Busch- und Stangenbohnen, Puff- oder Saubohnen – auch dicke Bohnen genannt –, Schal-, Mark- und Zuckererbsen – auch Kiefen genannt, Sojabohnen.
b) *Gründüngungspflanzen:*
Düngerbsen, Platterbsen, Ackerbohnen, Gelbe, Weiße und Blaue Lupinen, Sommer- und Winterwicke – auch Zottelwicke genannt, Alexandriner-Perserklee, Gelbklee, Rotklee, Schwedenklee, Inkarnatklee, Serradella, Weißklee, Steinklee, Wundklee, Luzerne, Esparsette.

5. *Doldenblütler oder Schirmblütler – Umbelliferae:*

a) Möhren, Karotten, Petersilie, Pastinake, Knollensellerie, Blatt- oder Bleichsellerie, Gemüsefenchel, Dill, Kerbel, Liebstöckl – auch Maggikraut genannt, Bibernelle, Koriander, Kümmel.
b) Der Schierling und die Hundspetersilie zählen zu den giftigen Doldengewächsen, während der Wiesenkerbel, Bärenklau eine typische Güllenflora darstellt.

6. *Korbblütler – Compositae:*

a) Kopf-, Pflück- und Endiviensalat, Zuckerhut, Chicorée,

Schwarzwurzeln, Sonnenblume – Helianthus annus, Topinambur – Helianthus tuberosus.

b) *Korbblütler für den Kräutergarten:*
Arnika, Ringelblume, Wermut, Estragon, Rainfarn.

c) *Kompostkräuter:* Kamille, Löwenzahn, Schafgarbe.

d) *Gartenblumen:* Astern, Dahlien, Goldrute, Chrysanthemen.

7. *Meldengewächse – Chenopodiaceae:*
Spinat- Mangold, Rote Beete – Rhonen oder Randen genannt, Gartenmelde, Zuckerrübe.

8. *Nachtschattengewächse – Solanaceae:*
Kartoffeln, Tomaten, Chillipfeffer, Paprika, Eierfrucht.

9. *Lippenblütler – Libiatae:*
Minze, Salbei, Thymian, Melisse, Bohnenkraut, Dost, Majoran, Basilikum, Origano.

10. *Rosengewächse – Rosaceae:*
Apfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Zwetschgen, Erdbeeren, Pfirsich, Aprikosen, Quitten, Himbeeren, Brombeeren, Eberesche, Mispel, Heckenrosen, Gartenrosen.

11. *Gurkengewächse – Cucurbitaceae:*
Gurken, Kürbis, Wassermelonen, Zucchini.

12. *Baldriangewächse – Valerianaceae:*
Feldsalat – Nüßli- oder Vogerlsalat, Rapunzel.

13. *Wasserblattgewächs – Hydrophyllaceae:*
Phazelia, eignet sich besonders im Garten als Gründüngungspflanze. Sie ist ein Dunkelkeimer, daher muß der Same gut bedeckt werden. Läuft rasch auf und bedeckt den Boden schnell, ist mit Wasser sparsam, ist als Bienenweide geschätzt und hinterläßt einen äußerst garen Boden. Nachteil: der Same ist gegenüber anderen Gründüngungssamen etwas teuer. Phazelia ist mit keiner unserer Kulturpflanzenfamilien verwandt und deshalb überall als Gründüngungspflanze einsetzbar.

Da Kulturpflanzen der gleichen Pflanzenfamilien etwa dieselben Ausscheidungsstoffe aufweisen, ist es nur natürlich, daß wir vor oder nach Kulturpflanzen nicht wieder aus der gleichen Pflanzenfamilie Gründüngungseinsaaten verwenden. Tun wir es trotzdem, kann Krankheit- und Schädlingsanfälligkeit die Folge sein. Grundsätzlich sollen wir vor Kreuzblütlern möglichst ein Leguminosengemisch anbauen, weil Kreuzblütler in der Regel einen

sehr großen Stickstoffbedarf haben, den aber ein Leguminosengemisch am besten mit natürlichem Luftstickstoff zu decken vermögen. Andererseits können aber Gründüngungseinsaaten von Kreuzblütlern, wie Senf, Raps usw. den Boden für nachfolgende Nachtschattengewächse, wie Kartoffeln und Tomaten, sehr günstig im Wachstum beeinflussen. Wir sollten daher schon bei der Zusammenstellung von Mischkulturen im Garten und im feldmäßigen Anbau in der Fruchtfolge der einzelnen Pflanzenfamilien besondere Beachtung schenken.
Das Wissen über die verschiedenen Pflanzenfamilien und die daraus gezogene Erkenntnis durch richtige Zusammenstellung der Mischkulturen und Fruchtfolgen kann nicht hoch genug eingeschätzt werden, da die Unkrautfrage, Ertragserfolg sowie Krankheits- und Schädlingsbefall eng damit verknüpft sind.

Martin Ganitzer

Von neuen Büchern

Meine Liebe zu den Küchenkräutern verdanke ich meiner Großmutter

Bei dem Stichwort «Küchenkräuter» steigt in meiner Erinnerung ein Bild herauf: ein kleines Mädelchen hält sich am langen weiten Rock der «Gramama» fest (verberndeutschtes Wort für das welsche «Grandmaman») und trippelt neben ihr am plätschernden Brunnen vorbei in den Küchengarten vor dem Haus. Und ich höre die Großmutter zu mir sagen: «Weisch es no? Wie heißt jitz das Chrütli da – u für was bruucht me das . . .?»
Tag für Tag wiederholt sich den Sommer hindurch dieser Gartengang, und so lerne ich langsam unterscheiden zwischen Schnittlauch und Peterli, «wo me für alls cha bruuche», zwischen Majoran und Thymian, «wo guet isch für i d'Härdöpfusuppen u für i d'Würscht oder ines Ragout . . .» Ein Name machte mir – ich weiß nicht warum – ganz besonderen Eindruck: Estragon . . ., vielleicht, weil Gramama sagte, das sei etwas ganz Apartigs, und das brauche man für die extra-feine Küche, etwa zu Fisch- oder Geflügel-Saucengerichten . . ., «u bi üs jitz hüt für zum Salat». Trotz des vornehmen Estragons gefiel mir aber im Salat ein anderes Kräutlein besser: vor allem zum Kopfsalat zupfte die Grossmutter öfters ein paar Spitzenblättlein Pfeffermünze oder Zitronenmelisse ab, die sie in feine Streiflein schnitt. Haben Sie das auch schon probiert?
Dann gab es da im Garten an einem Beetrand das süß duftende und ebenso schmeckende, zierliche «Chörbelichrut» (Kerbel), aus welchem Großmutter ihre wundersame Frühlingssuppe bereitete, die sie beim Anrichten mit einem mit Nidle verklopften Eigelb zu cremiger Sämigkeit verrührte.