

Die Frage der Zwischenkulturen und Fruchtfolgen

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

Objekttyp: **Article**

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

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

Heft 1

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-892505>

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.

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 Verdrängungskraft ausgenutzt. 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 Einschleiben von Gründüngungspflanzen nicht zu viele Fehler machen, kann es nicht schaden, sich mit den Pflanzenfamilien unserer Kulturen etwas zu befassen.

1. Gräser – Gramineae – Einkeimblättrige

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 – Papilionaceae, Leguminosae:*

a) Busch- und Stangenbohnen, Puff- oder Saubohnen – auch dicke Bohnen genannt –, Schal-, Mark- und Zuckererbsen – auch Kiefen genannt, Sojabohnen.

b) *Gründüngungspflanzen:*

Düngererbsen, Plattererbsen, 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 Gärtenflora darstellt.

6. *Korbblütler – Compositae:*

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

Schwarzwurzeln, Sonnenblume – *Helianthus annuus*, 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, Chillipeffer, Paprika, Eierfrucht.

9. *Lippenblütler – Labiatae:*

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 guten 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 Gründüngungseinsaat 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 Mädchen hält sich am langen weiten Rock der «Gramama» fest (verberndeutsches 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.