

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 42 (1987)
Heft: 3

Artikel: Gartenarbeiten im Herbst
Autor: Ganitzer, Martin
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-892181>

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: 04.05.2025

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

Wenn andere Böden zu Schlammwüsten werden und halb verdorren, hat der Biobetrieb doch noch die meisten Chancen, mit guter Bodenpflege auch unter Extrembedingungen zu bestehen. M. St.

Gartenarbeiten im Herbst

Je nach Witterung, Lage und Klima werden die Wurzelgemüse, wie Sellerie, Karotten, Kartoffeln, Rote Rüben, Pastinaken, Steckrüben und auch Kopfkohl spätestens Anfang November abgeerntet. Alle Wurzelgemüse werden in einem geeigneten Keller in Mehlsand, Quarzsand – Torf oder Perlit ist dazu auch geeignet – in entsprechenden Behältnissen eingelagert.

Lauch, Rosenkohl und Blätter- oder Krauskohl können im Garten stehen bleiben und im Laufe des Winters geerntet werden.

Wer keinen geeigneten Keller besitzt, kann auch im Garten eine Miete anlegen. Die Erde wird an einer nicht nassen Stelle, möglichst nordseitig, etwa spatentief – je nach Menge des Lagergutes die Grube entsprechend gross – ausgehoben. Sie wird gegen Mäuse mit einem feinmaschigen Gitter ausgelegt. Auch Nussblätter mögen Mäuse nicht. In dieser Grube werden nun Kartoffeln usw. eingelagert. Damit Fäulnis nicht so leicht übertragen werden kann, sollen z. B. Karotten usw. schichtweise mit Stroh bedeckt werden. Über das Lagergut kommt Stroh oder trockenes Laub, und darüber wird mit Erde abgedeckt. In der Mitte der Miete setzen wir womöglich aus Holz eine Entlüftung ein, damit der Dunst abziehen kann.

Das Lagergut hält sich in Mieten bis ins Frühjahr erdfrisch. Im Frühjahr muss das Erntegut, wenn es aus der Miete entnommen wird, rasch verbraucht werden. Wenn es dann offen gelagert wird, hält es sich nicht mehr sehr lange.

Wenn die Temperaturen im Frühjahr ansteigen, muss dafür gesorgt werden, dass es in der Miete nicht zu warm wird, denn das würde dem Auswachsen und der Fäulnis Vorschub leisten.

Nachdem die Beete abgeerntet sind wird je nach dem Bodenzustand entweder mit der Grabegabel gelockert oder mit dem Kräuel durchgehackt, dem Sauzahlwühler durchgezogen, dann der Boden mit Frischmist, Frischkompost, kurzem Grasschnitt oder zerkleinerten Gartenabfällen bedeckt. Über diese Bedeckung streuen wir mit einem alten Nylonstrumpf Urgesteinsmehl, womöglich mit Tonmine-

ral, wie Bentonit, vermischt. Bei so über den Winter versorgten Beeten ist das Bodenleben geschützt, kann sich vermehren, die Lebendverbauung ausbilden, die Krümelstruktur verbessern und Fruchtbarkeit schaffen. Solche Böden sind im Frühjahr locker und leichter bearbeitbar und der Wasserhaushalt gesichert. Die Gesundheit der Böden kann nur durch schonende Bodenbearbeitung und vernünftige organische Düngung aufgebaut und erhalten werden.

Wer schon gegen Ende August/Anfang September eine Leguminosenmischung von Erbsen-Wicken-Klee und Hafer ausgesät hat, die im Winter ausfriert, hat wesentlich für eine gesunde Bodenstruktur beigetragen. Mindestens alle drei Jahre sollen die Gemüsebeete mit einer Grüneinsaat bedacht werden. Besonders wichtig für eine jährliche, sichere Ertragsfähigkeit unserer Beerensträucher sind abwechselnde oder gemischte Gründüngungseinsaaten. Gesundheit und Ertragssicherheit sowie Langlebigkeit von Beerensträuchern sind nur durch ständige Grüneinsaaten und Kompostgaben zu sichern. Auch Unkrautwuchs wird auf diese Weise stark vermindert.

Wer seine Beerensträucher nicht gleich nach der Ernte ausgeschnitten hat, soll dies und auch den Obstbaumschnitt und die Stammpflege in den Vorwintermonaten erledigen. Alle vierjährigen Triebe werden weggeschnitten und nur 3 bis 4 Ruten der stärksten Neutriebe bleiben stehen. Für den Baumstammanstrich können wir zirka 5 kg Lehm oder Tonmineral, 3 kg Kuhfladen – ohne Stroh – 700 g Urgesteinsmehl, 0,2 l Wasserglas, 0,5 l Schachtelhalmtee, 500 g Holzasche und etwas pulverisierten Wermut in 10 l Wasser anrühren, den Stamm von Borke und Moos befreien und diese Mischung mit einem Pinsel auftragen.

Es gibt aber auch bereits fertige Präparate für den Stammanstrich in einschlägigen Geschäften.

Soweit wir Gartenabfälle, Obstbaum- und Heckenschnitt, Unkraut, Laubabfälle, Brennesseln nicht direkt auf den Beeten verwerten können, schaffen wir mit diesem Material Kompost. Für den allgemeinen Kompost sollen wir möglichst Laub von Ahorn, Eiche, Rosskastanie und Nussbäumen wegen zu hohem Gerbsäureanteil meiden.

Kompostsilos sind in der Regel teuer und nicht immer zweckmässig. Die Erfahrung hat uns gelehrt, dass Walme noch immer am praktischsten und zweckmässigsten sind. Die Höhe der Kompostwalme in Haus- und Kleingärten soll nicht höher als 80 cm werden. Die Breite richtet sich nach Platz und Menge des Kompostmaterials.

Pro Quadratmeter Fläche und einer Höhe von 15 bis 20 cm streuen wir etwa zwei Handvoll Hornmehl, Blutmehl, Hornspäne oder Oscorna und reichlich Urgesteinsmehl ein. Zugleich wird auch mit dem Kräuterpulver – Erda (Schweiz) – Humofix (Abteil Fulda Deutschland) – geimpft. Ein Päckchen reicht für 2 Kubikmeter Kompost. Angesetzt wird es in 1 Liter Regen- oder gutem Brunnenwasser mit einem Kaffeelöffel Honig. Man lässt es 24 Stunden stehen, dazwischen einige Male schütteln. Es muss dann innerhalb eines Monats verbraucht werden. Geimpft wird schichtenweise, so wie die Hausfrauen die Wäsche zum Bügeln einspritzen.

Ist Mist vorhanden, brauchen wir keine organischen Handelsdünger zu verwenden. Mit Urgesteinsmehl sollten wir aber nicht sparen.

Ausser dem Kräuterpulver werden auch eine ganze Reihe von Rottehilfen in einschlägigen Geschäften angeboten.

Ist bei dem zu kompostierenden Material viel Holz dabei, müssen wir reichlich Wasser zugeben. In einem solchen Fall kann das Wasser bis zum Boden durchsickern. Wenn es in einem solchen Falle zu trocken gehalten wird, rottet es nicht, sondern fängt zu schimmeln an. Ist aber sehr viel Krautiges, wie Gras oder Blattmasse, dann müssen wir entweder angewelktes oder trockenes, sperriges Material dazwischenmischen, wenn es nicht faulen und stinken soll.

Je nach Materialzusammensetzung erhalten wir innerhalb 3 Wochen und 9 Monaten Mulm zum Bedecken der Beete, während Reife-kompost in der Regel ein Jahr zum Reifen braucht und dann als Saatanzuchtserde zu brauchen ist. Der Kompostplatz soll möglichst schattig unter Bäumen zwischen Sträuchern liegen. Die Walme sollen mit Jutesäcken abgedeckt werden, damit nicht Amseln den Walm zerplücken.

*

Sauerkraut ist ein wertvoller Vitaminspender für den Winter.

Das Kraut wird mit dem Krauthobel feingeschnitten und in Steingut oder Keramiktöpfe mit Wasserrinne und Deckel eingestampft bis sich der Saft bildet. Pro Kilogramm Kraut werden nur etwa 3 g Salz, etwas Kümmel und Wacholderbeeren beigegeben. Bei den neuen Steinguttöpfen ist ein flacher Beschwerungsstein bereits dabei. Früher wurde mit einem runden geteilten Brettchen und einem Granitstein – Pflasterstein – beschwert. In den ersten 8 Tagen sollen die nicht bis oben gefüllten Töpfe bei Zimmertemperatur stehen und dann, wenn die stürmische Gärung zum Stillstand gekommen ist, in

Räume mit kühleren Temperaturen gestellt werden. Bei der Lagerung in zu warmen Räumen würde das Sauerkraut zu weich werden und nicht knackig bleiben. Wichtig ist auch, dass der Saft immer das Brettchen oder den mitgelieferten Beschwerungsstein bedeckt. In die Wasserrinne, wo der Deckel aufgesetzt ist, muss von Zeit zu Zeit immer frisches Wasser ergänzt werden.

Bei diesen Töpfen entsteht kein Verlust und es kann von der ersten bis zur letzten Lage alles verwendet werden, wobei sich das Sauerkraut bis Mai, Juni einwandfrei hält.

Sollte beim Einstampfen sich zu wenig Saft bilden, wird frisches Wasser, pro Liter 15 g Salz, aufgekocht und im abgekühlten Zustand darübergegossen.

Martin Ganitzer

GEB

Evangelische Buchhandlung

3000 BERN 7

Nägeligasse 4, Tel. 031 22 11 45

Evangelische Buchhandlung

3400 BURGDORF

Schmiedengasse 26,

Tel. 034 22 67 44

Evangelische Buchhandlung

4900 LANGENTHAL

Marktgasse 27, Tel. 063 22 24 08

Wir liefern Ihnen jedes gute Buch

Unsere Spezialgebiete:

Theologie

Christliches Schrifttum

Schallplatten und Kassetten

Erwerbsgärtner – Hobbygärtner – Biogärtner

Heute sind Höchst-Erträge im Gemüsebau nicht mehr erstes Ziel.

Gesundes Gemüse soll wachsen!

Dazu braucht es die richtigen
Sorten:

- unempfindliche,
- wohlschmeckende,
- anspruchslose.

Samen Mauser hat die Sorten und
weiss darüber auch Bescheid!

SAMEN
Mauser

Samen Mauser AG Dubendorf
Zürichstrasse 98
CH-8600 Dubendorf 1
Telefon 01 / 821 11 11
Telex 58543 selma.ch