

Ein guter Wintervorrat aus unserem Garten

Autor(en): **Schöner, Lore**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **26 (1971)**

Heft 3

PDF erstellt am: **21.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-890096>

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.

Ein guter Wintervorrat aus unserem Garten

Die Tomatenernte war noch nie so früh und reich wie in dem Sommer 1971. Täglich kommen diese wertvollen Früchte auf den Tisch, teils als Obst, teils als Salat oder in warmen Speisen. Frau Doktor Müller nennt sie uns als besonders wichtig zur Regelung von Gefäß- und Kreislaufleiden.

Wie können wir diese wertvolle Frucht für den Winter haltbar machen? Wir haben seit Jahren eine einfache Methode erprobt, die rasch und verlässlich zu handhaben ist.

Voraus zu sagen ist, daß viele Gartenbesitzer in unserem rauhen Gebirgsklima der Obersteiermark den Tomatenanbau aufgegeben haben, da die Nächte im Nachsommer empfindlich kühl sind und wir ab Ende September mit dem ersten Frost rechnen müssen.

Die mittelfrühe Sorte «Bonner Beste», mit ihren runden, glatten, mittelgroßen Früchten hat sich bei uns am besten bewährt. Wir ziehen sie eintrieblich und entspitzen nach dem 4. Fruchtansatz; auch werden laufend alle Nebentriebe ausgebrochen, damit alle Früchte am Stock ausreifen können. Als Düngung kamen bei der Pflanzenanzucht einmal wöchentlich in das Gießwasser Anima-Strath (3 Tropfen auf 1 Liter Wasser). Am Beet nach dem Auspflanzen ab Mitte Mai bekommt jeder Stock öfter eine Decke von dem Mulm-Frischkompost, der alle 4–5 Wochen frisch anfällt. Nach Regen wird Basaltmehl gestäubt. Das gibt gesunde, reichblühende Tomatenstöcke.

Von dem Ernteüberschuß machen wir ein Tomatenmark in einer einfachen Art. Die gut reifen Früchte werden auseinandergebroschen, und im eigenen Saft, ohne Wasserzusatz, kurz weich gekocht, im Kochtopf mit einem Stabmixer fein zerteilt, Schalen und Kerne bleiben verteilt in der Masse. Diese wird kochend in vorgewärmte Flaschen gefüllt und sofort mit Gummikappen verschlossen.

Auf diese Art stehen uns Tomaten nicht nur als wertvoller Zuschuß für die Wintermonate zur Verfügung, sondern schließen auch die Lücke bis zur nächsten Ernte im kommenden Jahr. Die Flaschen sind jahrelang haltbar.

Lore Schöner