

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

**Herausgeber:** Bioforum Schweiz

**Band:** 27 (1972)

**Heft:** 2

**Artikel:** Eine Gartenerfahrung

**Autor:** Schöner, Lore

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-890032>

### 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:** 28.01.2026

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

Das Entfernen von Sellerieblättern und auch der Tomatenblätter zur angeblichen besseren Entwicklung ist ausgesprochener Unsinn. Wir berauben damit die Pflanzen ihrer Nährstofffabriken, die sie ja außer den Wurzeln mit Nahrung versorgen. Auch sollen die Zwiebelröhren nicht umgebogen werden. Sobald die Pflanze ausgereift ist, zieht sie ihre Röhren von selbst ein. Wir sollen den natürlichen Wachstumsvorgang nicht unnötig stören.

Gegen Raupenbefall bei unseren Kohlgewächsen erweisen sich Spritzungen mit vergorenen Tomatenblättern sehr vorteilhaft und nachhaltig.

*Planen wir rechtzeitig und sorgen wir dafür, daß kein unbebautes Stück Garten in den Winter geht, denn nur die lebende Pflanze ist in der Lage, neue Fruchtbarkeit aufzubauen und fortlaufend zu schaffen.*

*Martin Ganitzer*

## **Eine Gartenerfahrung**

Immer wieder gibt es neue Gemüsearten, die durch ihre praktische Kultur, ihre Güte im Geschmack und ihren gesundheitlichen Wert den Platz in unseren Gärten erobern.

So lernte ich im sommerlichen Garten in Großhöchstetten bei Frau Doktor Müller den Sprossen-Brockoli kennen. Er ist seither aus unserem Garten nicht mehr weg zu denken. Wir ernten dieses ausgezeichnete Gemüse den ganzen Sommer bis in den Winter hinein, von Ende Juni bis Dezember.

Der Sprossen-Brockoli ist ein blumenkohlartiges Feingemüse aus den südeuropäischen Ländern. Ich möchte gleich darauf aufmerksam machen, daß es auch eine Sorte Brockoli-Winterkohl gibt, die nur in Ländern mit warmen Wintern gedeiht. Diese werden im Herbst kultiviert und erst im folgenden Frühjahr geerntet.

Unser Sprossen-Brockoli (Spargelkohl) wird Anfang März in Saat-schalen oder im Mistbeet angebaut. In den österreichischen Samenkatalogen wird er noch nicht angeboten. Deshalb bestellen wir

ihn aus der Schweiz von Vatter-Samen, Bern, Bärenplatz. Die Pflanzenanzucht ist nicht schwierig, die weitere Kultur ähnlich wie bei den Tomaten. Die rasch wachsenden Pflänzchen werden einmal pickiert; sie sind aber nicht frostempfindlich und können schon im April ausgepflanzt werden, zweireihig am Beet mit 50 cm Abstand. Die Pflanzen werden angehäufelt und bekommen eine Stütze. Sie werden gut mit Frischkompost und Mulch versorgt. Wir haben noch keine Art von Krankheiten oder Schädlingen an ihnen bemerkt. Sie sind sehr dankbar für reichliche, gute, biologische Bodenpflege.

Ende Juni bilden sich die fleischigen, verdickten grünen Sprossen. Bevor die Blütenknospen aufbrechen, werden sie sorgfältig herausgeschnitten, das gibt die Haupternte. Von da an wachsen aus jeder Blattachsel neue Blütentriebe, wenn auch dünner, aber genau so wohlschmeckend, wie die Hauptrose. Die Verwendung ist so vielseitig wie bei Blumenkohl, nur ist sie bekömmlicher und durch die grünen chlorophylhaltigen Triebe wertvoller und reich an Vitamin C. Um die lange Ernte zu ermöglichen, muß man einen strengen Schnitt bei der Ernte beachten, sonst gibt es in kurzer Zeit besenartige Sträucher. Beim Schnitt läßt man an jedem Trieb nur 1 bis 2 Blätter stehen. Aus diesen beiden Blattachseln wachsen rasch wieder neue Triebe. Alles Dünne wird sofort ausgebrochen. Verwendet werden die mehr oder weniger langen Spitzen der Triebe, allenfalls schält man die unteren Teile wie beim Spargel. Das Verwerten der Blätter hat sich nicht bewährt. Auf diese Weise konnte die Ernte bis tief in den Vorwinter verlängert werden.

In unserem Garten hat sich folgendes Brockoli-Mischkultur-Beet seit Jahren gut bewährt: So früh als möglich im März werden auf die Reihen 1, 3, 5 Erbsen gelegt und zwar eine niedere Sorte Auslöse-Erbsen. Nach dem Anhäufeln und Reisern werden in die Reihen 2, 4 im Abstand von 50 cm die Brockoli-Pflanzen gesetzt. Nach dem Abernten der Erbsen schneiden wir die Pflanzen über dem Boden ab, die Wurzeln bleiben als wertvolle Bodenverbesserung in der Erde. Mit dem gehackten Erbsenstroh wird der Boden unter den Brockoli abgedeckt. Diese füllen jetzt mit ihren großen, breiten Pflanzen das ganze Beet aus.

Dieses Gemüse ist uns unentbehrlich geworden.

Lore Schöner