

**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge  
**Herausgeber:** Bioforum Schweiz  
**Band:** 33 (1978)  
**Heft:** 4: x

**Artikel:** Was uns im Glashaus vom Zukauf von Düngern befreit  
**Autor:** Marti, Käthi  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-892446>

### **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:** 03.04.2026

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

feingehackten Ernterückständen, Blumenstauden und Unkräutern. Darüber wird Gesteinsmehl gestäubt. Im Winter auf den Schnee bekommt der ganze Garten etwas Holzasche.

Der große Laubhaufen vom Frühjahr aus Buchen-, Eichen- und Lindenblättern ist im Laufe des Jahres – mit Gesteinsmehl durchsetzt – um ein gutes Viertel kleiner geworden; eine Mulchdecke für das Beerenobst.

Die Zimmerpflanzen waren über den Sommer an einem halbschattigen Platz im Garten gestanden. Für den Winter stehen sie nun auf dem Blumentisch an einem hellen Fenster im ungeheizten Zimmer. Eine Blechtasse ist mit einer Schicht Torfmull angefüllt; in diese werden die Blumentöpfe eingelassen. Der gut angefeuchtete Torf hält die Pflanzen frisch und gesund, auch bei seltenem Gießen.

Jetzt beginnt die ruhige Winterarbeit am Schreibtisch. Auf dem Gartenplan und im Notizkalender des heurigen Sommers waren viele Eintragungen gemacht worden: Anbauzeiten, Erntezeiten und Erntemengen, Bewährung der Gemüsesorten auf den kombinierten Beeten, zusätzliche Düngung mit Humus-Ferment, Witterung und anderes mehr. Auf Grund dieser Angaben wird der neue Gartenplan aufgestellt. Meist sind es nur geringfügige Änderungen der jahrelangen, ausprobierten Mischkulturbeete notwendig. Immer wird die Fruchtfolge eingehalten. In einem dreijährigen Rhythmus wechseln Starkzehrer, Wurzelgemüse und Leguminosen. Bei den kombinierten Beeten ist die Hauptkultur maßgebend. Im Jänner wird die Samenbestellung bei einer bewährten Firma gemacht, damit wir für die ersten Saaten bereit sind.

Lore Schöner

## **Was uns im Glashaus vom Zukauf von Düngern befreit**

«Ist das möglich, mit so geringem Zukauf von Dünger ein Glashaus zu bewirtschaften? Ja . . . , wo habt ihr denn die so gute Triebkraft her?» Diese Frage wurde uns schon so oft in unserem Glashaus von überraschten Kritikern gestellt. Immer, wenn sie von den Erträgen der verschiedenen Kulturen, die die Anbau- und Verwertungsgenossenschaft für uns vermarktet, gehört

haben. Sehr nachdenklich konnte man dann hören, «und das alles erreichen sie mit der Gründüngung?» Ja, so ist es, wenn man bedenkt, was die Pflanzen in der Gemeinschaft alles vollbringen können. Ist das etwa nicht wunderbar, wie sie sich gegenseitig ergänzen? Nahrung wird nicht nur von ihnen entnommen. Es wird Nahrung füreinander produziert und mit Hilfe der Mikroflora pflanzenverfügbar gemacht. Das ist ja alles einer Fabrik ähnlich, nur, daß es uns nichts kostet als Ehrfurcht vor der Natur, mit ihr zu denken, zu leben und sie verstehen zu lernen. Der Bauer und Gärtner kann die Triebkraft seiner Böden mit Hilfe der Gründüngung selber aufbauen. Eine so wertvolle, vollkommene Nahrung kann ja unmöglich zugekauft werden. Dies ist nur im Kreislauf des Lebendigen nach den Naturgesetzen möglich, eine aufbauende und zur Gesundheit dienliche Nahrung für Pflanzen, Tier und Mensch zu produzieren.

Pflanzen, die naturgemäß ernährt werden, schützen sich auch selbst gegen Krankheiten; denn das Zellgewebe ist viel kräftiger. Durch Monokulturen verarmte Böden und mangelnde Tätigkeit der Mikroorganismen bringen geschwächte Pflanzen hervor. Solche Kulturen werden von den Schädlingen befallen und vernichtet. Das ist ja Aufgabe der sogenannten Schädlinge, zu vernichten, was nicht lebenswert ist. Jedes Lebewesen hat seine bestimmte Aufgabe zu erfüllen, nichts ist umsonst da. Die Natur warnt uns also vor gemachten Fehlern. Nutzen wir doch die Gelegenheit, so behutsam als nur möglich mit unseren Böden umzugehen. Mit einer richtigen Bodenernährung und Pflege über die Gründüngung ist es möglich, die Unkosten so tief als nur möglich zu halten. Wir sind in einer Zeit von Überproduktionen. Die Preise richten sich nach Angebot und Nachfrage. Auch solche Zeiten lassen sich nur meistern mit guter Qualität und geringen Unkosten. Die organisch-biologische Anbauweise hat das schon mehrfach bewiesen. Wer den kürzlich erschienenen Artikel in unserer Zeitung gelesen hat: «Die unheimliche Ehe, Chemie und Landwirtschaft» kann sich seine Gedanken machen, wie tief der Bauer in den Geldsack greifen muß, um nicht lebenswerte Nahrung zu produzieren. Die Natur mit ihren Helfern wird aber immer Sieger bleiben. Wir gehen zuversichtlich den Weg, den Dr. Hans Müller jahrelang für uns alle erarbeitet hat.

Käthi Marti