

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 34 (1979)
Heft: 2

Artikel: Die Sommerarbeiten im organisch-biologisch bebauten Garten
Autor: Ganitzer, Martin
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-892470>

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>

platz der Kühe wurde das ganze Jahr Urgesteinsmehl gestreut. Der Mist wurde alle vierzehn Tage bis drei Wochen schleierdünn ausgebracht, daß er nicht zuviel an Wert verlor. Die Jauche wurde nun gut belüftet, daß sowenig wie möglich Fäulnisstoffe entstanden. Die Abwässer von der Melkanlage, der Waschmaschine, vom Geschirrspüler mußten unbedingt in eine Klärgrube, da sonst das Bodenleben wieder zerstört würde.

Vor vier Jahren haben wir auch den Gemüsebau angefangen, was jetzt wesentlich zum Betriebserfolg beiträgt.

Ich bin sehr glücklich darüber, daß ich vor zehn Jahren diesen Weg eingeschlagen habe, denn das Bauersein gibt mir wieder sehr viel Freude und Zufriedenheit, und die Existenz des Bauern wird nun durch unsere Anbauweise zur vollen Zufriedenheit gesichert.

Felix Wuppinger

Die Sommerarbeiten im organisch-biologisch bebauten Garten

Im Juli säen wir Endivien, Zuckerhut, Kopfsalat und Pflücksalat, damit wir keine Lücken in der Salatversorgung bekommen. Blumenkohl, Kohlrabi, Kraus- oder Blätterkohl, Sprossenkohl werden wir ebenfalls im Juli noch auspflanzen, um die Herbsterte bei diesen Gemüsen sicherzustellen.

Chinakohl und Knollenfenchel sollen wir erst Ende des Monats aussäen, weil diese Sorten bei zu früher Saat leicht schießen. Bis spätestens Mitte August sollen die Ananas-Erdbeeren ausgesetzt sein. Die Erdbeeren sollen bereits im Herbst abgedüngt werden. Im Frühjahr bekommen sie nur noch Kompost. Gegen Pilzkrankheiten sollen wir laufend Urgesteinsmehl oder Quarzpuder über die Blätter fein zerstäuben. Besonders gefährdet sind: Gurken, Bohnen, Tomaten, alle Beerensträucher.

Auch Zinnkrautabkochungen aus 100 g Zinnkraut – Ackerschachtelhalm – in 5 Liter Wasser über Nacht stehen lassen, dann 20 bis 30 Minuten kochen lassen, damit die Kieselsäure herausgelöst wird. Diese Abkochung können wir auf ca. 100

Liter verdünnen und möglichst an drei hintereinanderfolgenden Tagen, bei Sonnenschein über die Kulturen spritzen.

Gurken sind sehr wasserbedürftig. Sind sie zu trocken, können sie sehr leicht bitter werden. Ebenso werden sie bitter, wenn wir sie mit kaltem Wasser gießen. Gurken sollen möglichst am Morgen geerntet werden, weil sie sonst noch nachträglich bitter werden können. Gieß- und Pflanzarbeiten sollen am Vormittag nur bis ca. 10.00 und am Nachmittag erst ab 16.00 Uhr getätigt werden. Gurken und Tomaten sind laufend mit Grasmulch oder Mulm abzudecken. Dies erspart Gießarbeit und fördert das Wachstum.

Pilzkrankheiten an Bohnen erkennen wir durch schwarze Flecken, an Tomaten durch braune, Mehltau durch grauen Belag am Spinat, Schwarzwurzeln oder Stachelbeerblättern und rostartige Flecken am Sellerie.

Wenn der Sellerie kleine Knollen gebildet hat, sollen wir rundherum die Erde entfernen und die Knolle wird größer. Die Blätter vom Sellerie sollen nicht entfernt werden, weil dies das Wachstum schwächt.

Auch die Zwiebelröhren sollten nicht umgebrochen werden, weil dies die Erntereifung nur verzögert. Die Zwiebeln müssen selber einziehen. Zwiebeln sollten wir zusammenbinden und unter Dach an sonnigen Stellen bis zum Herbst aufhängen. Die Haltbarkeit wird auf diese Weise verbessert.

Den Ende Juli, Anfang August ausgepflanzten Lauch – Porree – Grün- oder Blätterkohl lassen wir über Winter stehen und erhalten so im Frühjahr bereits ein wertvolles Grün.

Rote und schwarze Johannisbeeren sowie Stachelbeeren sollen gleich nach der Ernte ausgeschnitten und eine Gründüngung eingesät werden. Hierzu eignen sich besonders Winterwicken, Inkarnatklee und Roggen. Damit schaffen wir wieder neues Leben im Boden und die Schlackenstoffe werden weggeräumt. Auf diese Weise verlängern wir die Fruchtbarkeit der Beerensträucher. Für Mulm sind alle Sträucher sehr dankbar.

Die Beerensträucher haben flache Wurzeln, deshalb sollen wir keine Hackarbeit machen, sondern nur lockern.

Bei Grasmulch sollen wir immer Urgesteinsmehl darüberstäuben, weil sonst zu viele Schnecken auftreten. Schnecken sind überall dort, wo Fäulnis entsteht.

Sollten Beete im August nicht mehr mit Kulturpflanzen bestellt werden, sollen wir eine ausfrierende Grüneinsaat anbauen. Hierzu eignen sich besonders Sommerwicken, Düngeerbsen, etwas Hafer, oder 50 bis 60 g Raps oder Alexandrinerklee. Auf diese Weise fördern wir die Lebendverbauung und damit die Fruchtbarkeit für das kommende Kulturjahr.

Herr Dr. Müller sagt immer: «Wir sollen die Fruchtbarkeit nicht kaufen, sondern selber anbauen.»

Der kluge Gärtner schafft die Fruchtbarkeit bereits im Herbst für das kommende Frühjahr. Sein Lohn sind, zügiges gesundes Wachstum und keine Probleme mit dem Unkraut.

Martin Ganitzer

<p>Holle Schnitt-Brote praktisch verpackt Ohne Konservierungsmittel</p>		<p>gesundes Brot</p> 				<p>Holle-Bäckerei Arlesheim</p>
<p>Walliser-Brot ein schmackhaftes Roggenbrot.</p>	<p>Bure-Brot ein kräftiges aromatisches Halbweiss-Brot.</p>	<p>Diabetiker-Brot 1 Scheibe = 1 Broteinheit. Gleichzeitig ein Schlankheits-Brot mit wenig Kohlehydraten.</p>	<p>Pumpernickel ein dunkles Roggenbrot, durch seine Herstellung eine Brot-delikatesse.</p>	<p>Roggen-Brot in Scheiben ein kräftiges würziges Brot aus grob geschrotetem Roggen.</p>	<p>Bircher-Brot ein leicht verdauliches Brot aus Steinmetz-Weizen-Schrot.</p>	
<p>Waerland-Brot ein kerniges Vollkornbrot aus Roggen, Weizen, Gerste, Hafer und Hirse.</p>	<p>Leinsamen-Brot mit Leinsamen, daher verdauungsfördernd.</p>					