

**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge  
**Herausgeber:** Bioforum Schweiz  
**Band:** 36 (1981)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Die Vorbereitung auf den Winter in unserem Garten  
**Autor:** Ganitzer, Martin  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-892582>

### **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>**

dahingestellt seien. Gewiß sind gute Bio-Waren gefragt und man hat als Kaufmann beim Verkauf wertvoller Nahrungsmittel ein gutes Gefühl.

*Eine gute Qualität zu erzeugen, stellt aber sehr hohe Anforderungen an den Bio-Bauern. Hohe Anforderungen an das Fachwissen und an den verantwortungsbewußten Menschen.*

Unsere Bauern müssen über ihren Boden genau Bescheid wissen, um die Auswahl der anzubauenden Früchte und Samen zu bestimmen. Sie müssen neben dem Fachwissen laufend neue Erkenntnisse erwerben. Sie sollten mit Sorgfalt ihren Boden, ihre Kulturen und Tiere pflegen.

*Sie müssen den Markt studieren.*

So könnte man noch vieles anführen.

*Die beste Verkaufshilfe beginnt nicht bei der Tüchtigkeit des Kaufmannes, sie liegt in der Hand des Bauern: Qualität in allen Ablieferungen!*

Erwähnt sei auch noch das Vertrauensverhältnis Bauer – Kaufmann – Konsument. Bewältigt die Bauernfamilie diese Anforderungen, so bleibt der Lohn und das Ansehen dem Bio-Bauern und seinen Erzeugnissen sicher nicht versagt.

Sepp Steinkleibl

## **Die Vorbereitung auf den Winter in unserem Garten**

Nachdem die Beete abgeerntet sind, werden sie je nach Bodenfestigkeit mit der Grabegabel oder dem Kräuel gelockert, und falls kein Mist zur Verfügung steht, mit einem organischen Dünger wie AVG-Mischdünger, Oscorna oder Hornmehl – oder Spähne, etwa 3 bis 5 kg auf 100 Quadratmeter sowie Urgesteins-

mehl, 5 bis 10 kg auf 100 Quadratmeter, oberflächlich eingearbeitet. Als weitere Maßnahme streuen wir zur Abdeckung Rasenschnitt oder zerkleinerte Gartenabfälle darüber. Auch Mulm ist dazu sehr geeignet. Zur Grüneinsaat kann im Oktober eventuell noch Roggen oder Winterwicke eingesät werden. Senf keimt und wächst zwar sehr schnell, jedoch müssen wir auf die Folgekultur dabei achten. Senf, Raps oder Rüben sollen wir nicht als Vorkultur für Kohlgewächse einsäen, weil es sich hier um artverwandte Pflanzen handelt.

Die richtige Bodenpflege und Düngung in Verbindung mit der richtigen Nachfolgekultur ist für den Erfolg im kommenden Jahr entscheidend. Das Kartoffelkraut von den Spätkartoffeln sollen wir nicht verbrennen, sondern zerkleinern und als Bodenbedeckung verwenden. Ebenso Erbsen- und Bohnenstroh oder Tomatenstauden verwenden wir auf diese Weise am nützlichsten.

Die im August gesäten Winterkopfsalatpflänzchen sollen möglichst Anfang Oktober ausgepflanzt, und sobald Frost einsetzt, mit Fichten- oder Tannenreisig bedeckt werden.

Die abgetragenen Brombeerranken schneiden wir am besten erst im Frühjahr ab. Die im heurigen Jahr gewachsenen Ranken – diese tragen ja erst im kommenden Jahr Früchte – legen wir auf den Boden und decken sie ebenfalls mit Reisig ab. Brombeeren sind meist frostempfindlich, und wenn wir sie nicht schützen, bekommen wir im kommenden Jahr keine Früchte.

Bis zum Oktober sollen wir Schnittlauch und Petersilie für den Winterbedarf in Töpfe setzen und sie an einen hellen, luftigen Platz stellen. Schnittlauch und Petersilie sind nicht nur als Würze für Suppen und Brötchen begehrt, sondern sind ein eisenhaltiges und blutbildendes Grün so recht für den Winter.

Rote Rüben (Randen, Rote Bete) müssen sehr sorgfältig und ohne Beschädigungen geerntet werden. Wird das Rübenfleisch beschädigt, so kann leicht Fäulnis bei der Lagerung auftreten. Deshalb sollen wir auch das Grün nur auf etwa 5 cm abschneiden.

Bei Sellerieknollen belassen wir ebenfalls die Herzblätter. Das

Selleriekraut kann getrocknet und so im Winter fein zerrieben in der Küche Verwendung finden. Der Rest wird ebenfalls zur Bedeckung der Beete verwendet.

Endiviensalat und Zuckerhut können wir durch Plastikfolien eine zeitlang vor Frösten schützen. Sobald es kälter wird, ernten wir diese Salate samt dem Wurzelstock und packen sie in Kisten oder Steigen. Zuckerhut hat sich, gut in Papier eingewickelt, in Steigen gelegt, gut gehalten.

Kraus- und Blätterkohl, Sproßkohl und Winterkohl werden schmackhafter, wenn sie etwas Frost abbekommen. Diese Kohlarten können wir ebenfalls im Garten stehen lassen und sie mit Tannen- oder Fichtenreisig bedecken und während des Winters ernten.

Auch spät gesetzter Lauch – Porree – darf über Winter im Garten stehen bleiben. Er wächst im Frühjahr rasch weiter und gibt so zeitig wertvolle Vitamine ab. Porree, roh genossen, senkt und normalisiert den Blutzuckerspiegel auf natürliche Weise. Kohl- oder Krautköpfe kann man auch im Garten mit den Wurzeln nach oben in kleine Aushebungen hineinstellen und sie mit Stroh oder Nußlaub und darüber mit Erde bedecken.

Das Mistbeet muß so im Herbst ausgeräumt werden, und damit bietet sich hier ebenfalls eine günstige Gelegenheit, Wintergemüse einzulagern. Wichtig ist nur, daß für eine genügende Belüftung gesorgt wird. Das Mistbeet kann außen herum mit einem Erd- oder Mistwall zur besseren Wärmedämmung versehen werden.

Wer im Hause keine Einlagerungsmöglichkeiten hat, kann sein Lagergemüse auch im Garten mit einem etwa 30 cm dicken Erdwall als Abdeckung lagern. Damit sich keine Mäuse einnisten ist es zweckmäßig, das Lagergut mit einem feinmaschigen Drahtgeflecht oder mit Nußlaub zu umgeben. Mäuse mögen Nußlaub nicht.

Lagerräume sollen möglichst luftig und kühl sein. Wir sollen sie vor der Einlagerung mit einem Kalkanstrich versehen. Kalk wirkt desinfizierend.

In den letzten Jahren haben wir unser Lagergemüse in Kisten oder Blechwannen in erdfeuchten Torf gelagert. Karotten, Selle-

rie, rote Rüben und Rettich haben sich bis über das Frühjahr hinaus gut gehalten. Zu warme Lagerräume sind nicht geeignet, weil das Lagergut eintrocknet und runzelig wird.

Martin Ganitzer

## **Unser Garten im Spätsommer**

Es ist Mitte im Sommer und die Gartenbeete müssen für die Herbstbestellung angebaut werden. Ende Juli grabe ich die Frühkartoffeln aus. Es sind seit Jahren immer dieselben Samen und halten im guten Keller, mit öfterem Abkeimen, bis zur neuen Ernte. Die Pflanzen von Zichoriensalat – «Zuckerhut» –, Grünkohl, Kohlrabi-Roggli und Endiviensalat waren Anfang Juni gesät worden und sind nun zum Auspflanzen bereit. Schonend nehme ich die Kartoffeln heraus, um die Bodenschichten möglichst nicht zu zerstören. Das noch frische, gesunde Kartoffellaub kommt gleich klein zerschnitten in einen Korb und gibt für die Neupflanzung eine gute Gründecke. Auf das glattgerechte Beet kommt eine dünne Schicht Kompostmulm mit etwas Horn- und Urgesteinsmehl vermischt. Darüber breite ich die frische Gründecke und setze die Pflanzen hinein, wohl achtend, daß in das Pflanzloch keine Grünteile fallen. Einmal wird zum Pflanzloch gründlich gegossen, die Erde und die Decke um die Pflanze gezogen. Damit ist die weitere Pflege dieses Beetes beendet. In wärmeren Gegenden, so im Wiener Garten, muß öfter gegossen werden, bei uns tut es der tägliche Nachttau.

In das Steckzwiebelbeet kommen die Karotten für den Winter. Im Frühjahr waren auf das Beet fünf Reihen Steckzwiebeln gesteckt worden. Mitte Juni säe ich in die vier Zwischenräume in eine flache Rille die Karotten. Die Rille wurde vorsichtig mit der kleinen Gießkanne fest angegossen, die Samen mit Gesteinsmehl vermischt eingestreut und die Reihen mit Torfmull abgedeckt.

Die Tomaten sind nach dem vierten Fruchtansatz entspitzt worden und werden nun laufend entgeizt. Alle Triebe aus den Blatt-