

<b>Zeitschrift:</b>	Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
<b>Herausgeber:</b>	Bioforum Schweiz
<b>Band:</b>	39 (1984)
<b>Heft:</b>	3
<b>Artikel:</b>	Unser Garten im Herbst
<b>Autor:</b>	Ganitzer, Martin
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-892293">https://doi.org/10.5169/seals-892293</a>

### 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>**

# **Fruchtfolgen und ihre Gestaltung im organisch-biologischen Landbau**

Um in dieser für unsere Anbauweise sehr wichtigen Frage Klarheit zu schaffen, möchten wir die nächste Nummer unserer «Vierteljahrsschrift» dafür vorsehen. Ich habe mich darüber mit meinen Kameraden, auch mit Mäni Zimmermann besprochen.

Unsere Familien wissen, daß die Unkrautfrage eine Schicksalsfrage für den Erfolg in unserer Anbauweise darstellt. Das Unkraut paßt sich leicht an. Wenn drei, vier Jahre die gleiche Kultur im Acker steht, fühlt es sich sehr wohl. Wenn ein Gemüse dem andern folgt, entwickelt sich das Franzosenkraut unbändig als Unkraut in der Gemüsekultur.

Schon deshalb müssen verschiedene Pflanzen einander folgen. Jeder Bauer weiß aber auch, daß die Kulturen abgewechselt werden müssen, weil sie sonst ganz einfach nicht mehr gedeihen. Wenn drei Jahre nacheinander Kartoffeln folgen, gedeiht wenigstens der Bintje nicht mehr gut. Da müssen im Boden Verhältnisse sein, die er nicht verträgt. Man pflanzt dazwischen Sellerie, Rüben usw., dann wird auch der Bintje wieder gedeihen. Beim Weizen ist der Fall ähnlich. Roggen und Hafer kann man wie eine Hackfrucht dazwischen pflanzen.

Da drängt sich uns die Frage auf: Weshalb ist das so? Mit diesen wenigen Andeutungen weisen wir auf die Bedeutung der Fruchtfolge hin. Was nun unsere Familien hier miteinander weiter denken – wir freuen uns auf ihre Beiträge darüber. Wir werden diesen gerne in der nächsten Nummer von «Kultur und Politik» Raum gewähren.

## **Unser Garten im Herbst**

Zu den wichtigsten Herbstarbeiten im Garten gehört das Ernten und Einwintern der Beete.

Gegen Ende Oktober, Anfang November, treten erfahrungsgemäß je nach Klima und Lage meist schon stärkere Fröste auf. Daher wird

es Zeit, daß wir die Beete mit den Spätgemüsen wie Sellerie, Winterendivien, Zuckerhut usw. mit Folientunnel schützen, bevor wir sie endgültig abernten. Knollenfenchel werden wir möglichst bald anhäufeln und sie so vor frühzeitigem Frost schützen.

Endiviensalat und Zuckerhut ernten wir spätestens im November mit dem Wurzelballen und schlagen sie in Frühbeetkästen ein um sie so vor stärkeren Frösten zu schützen. Wir können sie aber auch in Steigen geben und in gut durchlüfteten Kellerräumen lagern. Auf diese Weise haben wir meist bis Ende Januar grünen Salat zur Verfügung.

Spätkraut werden wir mit dem Krauthobel einschneiden, in Steintöpfen, mit Wasserrinne und Deckel, einstampfen bis der Saft sich bildet. Als Zusatz kommen pro Kilogramm Kraut nur 3 g, möglichst Meersalz, etwas Kümmel, Wacholderbeeren und Pfefferkerne. Es wird auch empfohlen, Apfelspalten mit einzustreuen. Das tun wir nicht mehr, weil wir die Erfahrung gemacht haben, daß das Kraut zu scharf wird. Zur Aromaverbesserung können einige Weinbeeren eingestreut werden.

Die Töpfe sollen wir nicht bis ganz oben anfüllen, weil sonst der bei der Gärung entstehende überschüssige Saft überquellen wird und nach der Gärung fehlt. Die ersten acht Tage sollen die Töpfe bei Zimmertemperatur gehalten und danach in kältere Räume gestellt werden. Bleiben die Töpfe mit dem Kraut zu lange im Warmen stehen, wird es zu weich und leidet auch im Geschmack.

Überschüssiger Saft bei der ersten Gärung soll in Flaschen abgefüllt, kaltgestellt und nach der Hauptgärung wieder zugesetzt werden. Die Krautbrühe soll immer über dem aufgelegten Brettchen stehen. Ist der Saft zu wenig, müssen wir Wasser abkochen, 15 g Salz zugeben, abkühlen lassen und auf die notwendige Menge Flüssigkeit auffüllen. Damit sich kein Kahm bildet, geben wir zuoberst einige Würzelchen «Krenn» – Meerrettich –, der dies dank seiner antibiotischen Wirkung verhindert. Einschneidekraut in Gärtöpfen gehalten, gibt ein besonders würziges Sauerkraut, stinkt nicht, bleibt bis zum Mai frisch, ohne die sonst üblichen Verluste in der Faßhaltung.

Zur Beschwerung dürfen wir nur Granitsteine oder Quarzsteine verwenden, weil Kalksteine sich in der Milchsäure zersetzen, sich auflösen und das Aroma verderben.

Nach dem Abernten der Beete lockern wir den Boden je nach Zustand, entweder mit der Grabegabel, dem Sauzahnwühler oder dem Kräuel gründlich, ohne den Boden zu wenden. Haben wir Frischmist zur Verfügung, wird der Boden damit bedeckt und darüber Urgesteinsmehl gestäubt. In den Städten müssen wir uns mit Gartenabfällen, Gras, Mulm – halbverrotteter Kompost – oder

Stroh aushelfen. Stroh soll unbedingt vorher mit Brennesselgülle und Steinmehl versetzt etwas vorverrottet sein, weil damit die Verrottung auf den Beeten besser und schneller vor sich geht. Wir sollten auch trachten, die tierische Komponente in Form von Mist, Hornspäne oder -mehl, Blutmehl oder Oscorna, etwa 3 bis 5 kg pro 100 Quadratmeter über das Abdeckmaterial zu bringen. Mit Urgesteinsmehl sollen wir nicht sparen, denn damit bringen wir die wichtigen Mineralstoffe in einer harmonischen Zusammensetzung in den Boden. Sehr gut bewährt hat sich eine Mischung von drei Teilen Urgesteinsmehl und einem Teil Bentonit. Bentonit ist ein Tonmineral und fördert das Wasserhaushaltsvermögen und den Ton-Humuskomplex.

Wir wissen, daß ein Kilogramm Humus zwei Liter Wasser speichern kann. Zur Kompostbereitung können wir zerkleinerten Obstbaum- und Staudenschnitt, Brennessel, Gras, besonders Buchen- und Birkenlaub, auch Obstlaub, aber kein Ahorn-, Eichen-, Kastanien- und Walnußlaub, verwenden. Letztere Arten haben zuviel Gerbsäure in sich. Bei der Kompostherstellung soll das Stickstoff-Kohlenstoffverhältnis etwa 1 : 30 betragen. Wir müssen also organischen Stickstoff in Form von Mist aller Art – ohne antibiotische Stoffe, wie Hühnermist aus Mastanstalten oder solchen aus Schweine- oder Kälbermast – verwenden. Bei Mangel an Mist kommen Hornspäne, Hornmehl, Blutmehl, Oscorna in Betracht. Urgesteinsmehle und Tonminerale dienen zur Ergänzung der wichtigen Mineralstoffe. Obwohl der Handel eine Unmenge von Kompoststartern anbietet, hat sich das Kräuterpulver von Miss. Bruc, in Form von Erda in der Schweiz und Humofix der Abtei Fulda, bestens bewährt. Ein Päckchen reicht etwa für zwei Kubikmeter zur Beimpfung der Kompostwalme. Mit dem Mulm kommen vorverdaute Nahrung für die Bodenorganismen in den Boden. Gleichmäßiges, zügiges Wachstum und gesunde Pflanzen sind der Erfolg einer planmäßigen Kompostaufbereitung.

In unserem Garten werden planmäßig jedes Jahr unter den Johannis- und Stachelbeerstauden verschiedene Gründungspflanzen eingesät. Regelrechter Schnitt gleich nach der Ernte, Gründungspflanzen und Kompost sorgen Jahr für Jahr für gleichmäßige und sehr gute Beerenernten. Ein Blick über den Zaun zum Nachbarn hat uns die Schädlichkeit des Umgrabens und des nackten Bodens im Frühjahr vor Augen geführt. Die Sträucher blühten wunderschön und reichlich, auch Bienenbestäubung war gegeben. Als sich grüne Beeren bildeten, fielen alle ab, und eine Mißernte war geradezu vorprogrammiert.

Beerensträucher sind Flachwurzler, und wer die flachen Haarwurzeln besonders im Frühjahr beleidigt, verhindert mit Sicherheit

gute Ernten. Im Vorjahr waren unter unseren Beeresträuchern Phazelia gesät. Diese fror über Winter aus. Im Frühjahr war nur noch das dürre Stroh vorhanden und kein Unkraut. Kaum noch «Giersch» – Erdholler – ein nicht auszurottendes Unkraut unter Bäumen und Sträuchern. In diesem Frühjahr wurde eine Mischung von Weiß- und Gelbklee ausgesät, der den Boden bald mit einer grünen Decke bedeckte. Er wurde einmal geschnitten und bedeckt jetzt den Boden wiederum mit saftigem Klee. Im Frühjahr, wenn der Klee wieder kommt, wird etwas Mulm ausgebracht, und eine gute Beerenernte kann mit Sicherheit erwartet werden.

### **Was können wir im Oktober noch aussäen?**

In günstigen Lagen Anfang Oktober noch Senf. Senf gehört zur Pflanzenfamilie der Kreuzblütler – Cruciferae –. Senf darf nicht vor nachfolgenden Kohlgewächsen und Rettich angebaut werden. Senf soll aber auch nicht vor Meldengewächsen – Chenopodiaceae – wie Spinat, Mangold und Roten Rüben – Randen – als Gründüngung verwendet werden, weil es bei diesen Pflanzen den Nematodenbefall begünstigt – Nematoden sind schädliche Fadenwürmer, die diese Pflanzen befallen.

Senf als Vorkultur für Nachtschattengewächse, wie -Tomaten und Kartoffeln, ist zu empfehlen.

Wo nächstes Jahr Karotten angebaut werden sollen, können wir im Oktober noch Roggen einsäen. Roggen ist eine sehr gute Vorkultur für Karotten. Anfang Mai könnte die Grünmasse oberflächlich eingearbeitet, mit Urgesteinsmehl und etwas Hornmehl zur besseren Verrottung versehen und nach vollständiger Verrottung die Karotten gesät werden. Wenn die Karotten etwa handbreit stehen, könnte Symbioflor-Humusferment an Regentagen ausgebracht werden. Der Ernterfolg wird sicher nicht ausbleiben.

Martin Ganitzer

# **Unser Garten heuer im Sommer**

Das ist heuer ein sehr merkwürdiges Jahr. Fast jeden Tag Regen und immer kalt. Eben ist Hochsommer und es «herbstet» schon.

Die «Paradies» sind gut gewachsen, aber wollen nicht rot und reif werden. Die Buschbohnen als Mittelzeile in den «Paradiesbeeten»