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

Zusammenhänge

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 19 (1964)

Heft: 3

Artikel: Die Herbstarbeiten im organisch-biologischen Gemüsebau

Autor: Scharpf, Martin

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-890341

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. Siehe Rechtliche Hinweise.

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. <u>Voir Informations légales.</u>

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. See Legal notice.

Download PDF: 01.04.2025

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

Aus der Praxis des organisch-biologischen Landund Gartenbaues

Die Herbstarbeiten

im organisch-biologischen Gemüsebau

Es fallen an: Saat-, Pflanz- und Pflegearbeiten für das noch laufende Jahr.

Erntearbeiten der Wintergemüse und deren Einlagerung.

Abschluß an den Kulturflächen im Freien und Neubeginn an Unterglasflächen.

September: Anfang des Monats konnten noch Radieschen ins freie Feld gesät werden. Schlußtermin war etwa der 5. September. In der Folge Radieschen und Bundrettich ins unbeheizte Frühbeet. Schlußtermin etwa 15. September. Im beheizten Glas konnten anfangs September noch weiße Stückrettich gelegt werden. Bei roten Bundrettich geht das bis 20. September und bei Radieschen bis etwa Anfang Oktober. Feldsalat für die Ernte im Vorwinter muß bis 5. September gesät sein. Im Frühbeet geht das bis Mitte des Monats. Glas erhält er erst vor Frost und Schnee. Für den Schnitt im Frühjahr Freilandflächen benutzen, nicht die Frühbeete blockieren. Die Saatmenge von nur 1 g/m² und rechtzeitige Saat sind Voraussetzung für leichtes Säubern (1 kg/Stunde und Person). Mitte des Monats muß in heizbaren Glasflächen Petersil für die Winterernte gepflanzt sein. Bei Temperaturen von +120 C und Abständen von 10 x 30 cm lassen sich 2,5 Bd. pro Pflanze erzielen. Nur voll ausgewachsene Stiele ernten, sonst sinkt die Pflückleistung rapide ab. Sorte zum Treiben: «Mooskrause».

Unter heizbarem Hochglas kann noch Kopfsalat (Kurztagesorten) gepflanzt werden. An warmen Tagen voll lüften.

Im Freiland: Wo die Bestände nicht schon zu dicht sind, jetzt noch Lauch anhäufeln. In Sellerie und Rosenkohl nicht zu spät Kalimagnesia (Patentkali) geben. Im Rosenkohl kann die Triebspitze herausgebrochen werden, aber nicht vor Mitte des Monats. Die Rosen nehmen damit stärker im Wachstum zu.

Nach dem starken Austrocknen der Böden werden die frühen Fröste gefährlich werden. Die Ernten der davon betroffenen Kulturen werden aber in dem Jahr besonders benötigt. Man sollte den Frostschutz erwägen. Frostberegnung ist nicht in jedem Fall ratsam. Der Boden erträgt wohl noch Niederschläge. Durch die ungeheuren Mengen aber wird der Boden so unterkühlt, daß schließlich doch kein Wachstum mehr stattfinden kann. Deshalb etwa Tomaten gegen Frost beregnen und Bohnen — hier geht es noch um Blühen und Wachsen — gegen Frost beheizen. Die Beheizung braucht drei Öfen/ar.

Frei werdende Parzellen sofort mit Gründüngung besäen. Spinat kann bis Mitte des Monats, Senf bis Ende des Monats gesät werden. Das Kraut von Stangenbohnen nicht vom Feld räumen, mit Senf breitwürfig übersäen — überwuchern lassen, nicht pflügen.

Oktober: Die Ernten der Wintergemüse so spät als möglich beginnen. In den kühlen Nächten gibt es besonders unter den Rübenpflanzen noch beachtlichen Zuwachs. Temperaturen von minus 4 bis 6° C werden ohne Schaden überstanden. Zur Einlagerung nicht die wärmsten Tage aussuchen und auch die Lager herunterkühlen (nachts auf — tags zu). Trocken einlagern; gilt besonders für Chicoree. Schnittlauch zur Treiberei jetzt ausstechen und ausdörren oder ausfrieren lassen.

Jetzt die Anbaupläne für das folgende Jahr im Grundsatz festlegen.

November: Trotz später Ernte frühes Pflügen vorbereiten. Bald abeggen. (Der Boden muß sich noch im Herbst «verbauen».) Besser noch, eine gute Gründüngung lange wachsen lassen, dann abmähen und nicht pflügen.

Anfang des Monats Aussaat für den Treibanbau von Tomaten und Kopfsalat. Ende des Monats die ersten Bundrettich und Radies auf Bodenbeete (oder Radies auch in flache Kisten) legen.

Zum selben Termin die ersten Chicoree, Schnittlauch und Kresse zum Treiben bringen (Schnittlauch — Heißwasserbad!).

Dezember: Die ersten Saaten von Blumenkohl und Kohlrabi vornehmen. Zweitkulturen für Treibtomaten und Treibgurken einplanen. In regelmäßigen Abständen Folgesaaten ausführen. Zur lichtarmen Zeit besonders dünn aussäen, früh vereinzeln. Reichlich säen und schon beim ersten Pikieren ganz streng die Schwächlinge aussortieren.

Im Gemüselager an frostfreien Tagen lüften!

Martin Scharpf