

**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge  
**Herausgeber:** Bioforum Schweiz  
**Band:** 31 (1976)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Ist ein Glashaus organisch-biologisch zu führen?  
**Autor:** Marti, A. / Marti, K.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-892923>

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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:** 15.03.2025

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

cher nach der Ernte nicht gleich ausgeschnitten hat, hole dies noch nach. Auch werden wir, soweit wir unter den Sträuchern keine Gründüngung angesät haben, diese mit Mulm, Gesteinsmehl, Mist versorgen. Die Sträucher danken uns dies im nächsten Kulturjahr mit guten Ernten.

Auch unsere Obstbäume lichten wir aus, alles Kranke, dann alles in die Krone Hineinwachsende entfernen wir. Schließlich streichen wir die Baumbestände mit Lehm und Kuhmist, den wir mit Zinnkrauttee – Schachtelhalm – gut anrühren. Das Zinnkraut ist wegen der Kieselsäure sehr wertvoll. Haben wir kein Zinnkraut, können wir dreiprozentiges Wasserglas zum Anrühren verwenden. Auch Urgesteinsmehl rühren wir mit ein. Alle Gartenabfälle, die wir nicht zur Bedeckung des Bodens verwenden, zerkleinern wir und bauen damit einen Kompostwalm, wie es Frau Dr. Müller in ihrer Schrift «Anleitung zum organisch-biologischen Gartenbau» erläutert hat.

Aepfel sollen wir nach dem Pflücken noch einige Tage im Freien in Steigen, gegen Nässe geschützt, stehen lassen. Dies fördert ihre Haltbarkeit. Alles Obst und auch Gemüse muß vor der Einlagerung gut sortiert in den Keller kommen. Eine Ueberprüfung des Lagergutes ist von Zeit zu Zeit notwendig, wenn wir den Lagerschwund verringern wollen. Martin Ganitzer

## **Ist ein Glashaus organisch-biologisch zu führen?**

Es ist eine schöne Aufgabe, sich im organisch-biologischen Land- und Gartenbau tätig zu wissen. Der Mösberg hat dazu gedient, uns gründlich auszubilden. Die vielen wertvollen Vorträge und der praktische Erfahrungsaustausch hat uns das Fundament gegeben, die Achtung vor dem Lebendigen, das ein Dienen an der Natur ist.

Diese Bildungsarbeit ist von seltenem Wert. Das gab uns die Kraft, unseren Kleinbetrieb von 160 a aus anderer Sicht zu betrachten.

Um einen Kleinbetrieb rentabel zu bewirtschaften muß er spezialisiert werden. Da haben wir uns entschlossen, ein Glashaus zu bauen, in der Größe von 1100 Quadratmetern. Diese Größe erachten wir als tragbar in bezug auf den Arbeitsaufwand.

Als erstes muß man sich bewußt sein: im Glashaus löst eine Kultur die andere ab. Es gibt also keinen Unterbruch. Hier liegt die Kernfrage: Wie ernähren wir die Nutzpflanzen nach organisch-biologischer Anbaumethode, damit sie gesund und kräftig wachsen. Der Fruchtwechsel beschränkt sich auf wenige Kulturen – Tomaten, Krautstiel – Kopfsalat – Rüb Kohl und Nüßler –. Da wird die Gründüngung von großer Bedeutung.

Es ist wichtig und notwendig, daß bei jeder Kultur eine geeignete Einsaat geplant wird, damit möglichst viel Grünmasse dem Boden anfällt. Das ist die wertvollste Nahrung für die Mikroorganismen zur Umarbeitung in pflanzenaufnehmbare Substanz. Wie die Einsaat gemacht wird, hängt von der Pflanzweite ab. Bei den Tomaten säen wir breitwürfig, also Perser- und Alexandriner Klee, Roggen, auch ein wenig Senf. Roggen und Senf laufen schnell auf und schützen die Kleesaat vor zu starker Sonnenbestrahlung und zu raschem Austrocknen in der Oberschicht. Nach unserer Erfahrung ist es von großer Wichtigkeit, daß die Einsaat sehr dicht und kräftig ist, da in dieser Kulturzeit durch Pflege und Ernten der Boden viel betreten wird. Die Einsaat wird drei- bis viermal geschnitten, bestäubt mit Urgesteinsmehl und zur Verrottung liegen gelassen.

Bei Krautstiel, Rüb Kohl und Kopfsalat wird zwischen den Reihen Roggen oder Hafer, Sommerwicken und Grasigerbsen mit der Handsämaschine in Reihen gesät. Nach üppigem Wachstum wird die Grünmasse von Hand abgehackt und liegen gelassen, wobei im Kopfsalat die Grünmasse wegzunehmen ist. Da der Kopfsalat eine bodennahe Pflanze ist, kann es sonst zu Fäulnis kommen.

Zu der Gründüngung brauchen wir noch Hornmehl als Mistersatz, viel Urgesteinsmehl. Nach jeder Wassergabe werden die Kulturen gut damit bestäubt. Patentkali für zu hohes pH. Auch Brennesselgülle ist eine gute Hilfe.

Humusferment bringen wir im Frühjahr und Herbst aus. Es fördert das Bodenleben und trägt zur Gesundung bei. Nur ein

lebendiger Boden ist leistungsfähig. Was uns die Gründüngung für Vorteile bringt:

- Sie belebt und schützt den Boden, gibt eine gute Triebigkeit und gesunde Pflanzen, die Bodenwärme ist ausgeglichener.
- Sie unterdrückt das Unkraut, deshalb ist der Aufwand an Jätarbeit gering.
- Sie lockert den Boden bis in die Tiefe und ist luftdurchlässig.

Zur Bodenbearbeitung brauchen wir nur die «Hako»-Motorhacke.

Nach dreijähriger Erfahrung: Die Erträge sind von Jahr zu Jahr gestiegen, und die Gesundheit des Bodens hat sich gebessert. Die Gründüngung ist das A und das O in der organisch-biologischen Anbaumethode.

A. und K. Marti



**Feiner Waldhonig zu Fr. 16.– netto**  
**Peter Jaun, Huepel, 3135 Wattenwil**

---