

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 31 (1974)
Heft: 5

Artikel: Biologischer Landbau
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-552414>

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: 02.04.2025

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

Biologischer Landbau

Nur allzuschnell wurde es Frühling. Ein paar warme Tage, warme Nächte und entsprechende Feuchtigkeit im Boden genügen, dass alles treiben und blühen kann. So eilig hat es die Natur, dass man selbst kaum mit allen notwendigen Arbeiten in Feld und Garten nachzukommen vermag. Wer es unterlassen hat, an den Bäumen die sogenannten Wassertriebe zu schneiden, muss sie rasch wegschaffen, da sie sonst dem guten Fruchtholz zu viel Kraft wegnehmen. Wer noch nicht dazu gekommen ist, den ganzen, letztjährigen Kompost durch das Wurfgitter zu sieben, sollte dies unbedingt nachholen, damit genügend junger, wertvoller Kompost mit dem erwünschten Bakterienreichtum vorhanden ist, um die weiteren Aussaaten und Setzlinge damit versehen zu können. Bereits haben wir bei Frühaussaaten mit einer kleinen, herzförmigen Hacke Rillen in einer Tiefe von ungefähr 5 cm gezogen und sie mit gesiebttem Kompost gefüllt. Diesem nun vertrauten wir unseren Samen an und überdeckten ihn mit der gewöhnlichen Erde ungefähr 1 cm hoch. Auf die gleiche Weise säen wir spätere Sorten aus. Haben wir Setzlinge zu pflanzen, dann dürfen wir diese nicht einfach nur in die Erde stecken, um sie ihrem Los zu überlassen, denn es lohnt sich, in der Pflege sich gleich anfangs etwas mehr Mühe zu machen. Wir heben also mit der Setzschaukel ein kleines Loch aus, um dieses mit Kompost zu füllen und den Setzling möglichst tief mit gutem Andrücken hineinzupflanzen. Den Kompost überdecken wir alsdann mit gewöhnlicher Erde, damit der Bakterienreichtum durch die Sonne keinen Schaden erleidet. Zwischen die Setzlinge von Kohlrabi, Kohl, Kabis und Blumenkohl kann man vorteilhaft Salat setzen. Ist das Beet fertig angepflanzt und gut begossen, dann bedeckt man es ungefähr 5 cm hoch mit frisch geschnittenem Gras. Ein Beet, das man auf diese Weise angepflanzt hat, bereitet nachträglich nicht mehr viel Mühe. Das Gras verhindert das Austrocknen, schützt die Bodenbakterien

vor der prallen Sonne und lässt kein Unkraut aufkommen.

Gewürzanbau

Man Sorge immer für genügend Petersilie, da diese Gewürzpflanze der Niere vorzügliche Dienste zu leisten vermag. Sie besitzt auch viel Eisen für das Blut sowie das wertvolle Vitamin B₁₂. Kann man einen Ueberschuss ernten, dann sollte man diesen im Schatten trocknen, um ihn nachher im Mörser klein- vielleicht sogar feinzureiben und für den Winter aufzubewahren. Man ist dann sicher, dass man über biologisch gezogenes Gewürz verfügen kann. Früher war es üblich, in den Klostersgärten Gewürzkräuter zu ziehen. Auch der Bauerngarten verfügte meist über eine solche Gewürzhecke. Darum sollten auch wir diese vorzügliche Gewohnheit nachahmen, um die überschüssige Ernte, wie bei der Petersilie geschildert, für den Winter bereitzuhaben.

Radieschen und Kresse sollten wir wiederholt aussäen, und zwar jeweils nur soviel, als wir in 14 Tagen verwerten können. Wenn wir also alle 14 Tage das notwendige Quantum aussäen, dann verfügen wir immer über eine frische, junge Ernte.

Auch die Kapuzinerkresse sollten wir nicht vergessen, denn als Beigabe zu Salaten hilft sie bei der Mund- und Rachenpflege mit, da sie wunderbar desinfiziert. Kresse besitzt auch viel Senföl, das in dieser Form die Magenschleimhäute vorzüglich zur Tätigkeit anregt und die Salzsäureausscheidung regelt. Die natürlichen antibiotischen Stoffe, die die Kresse enthält, vermindern die Neigung zu Infektionen und Katarrhen. Solcherlei Vorzüge sollte man unbedingt kennen und auswerten.

In unserem Garten sollten auch einige Meerrettichstöcke stehen. Diese Gewürzpflanze begnügt sich mit irgendeiner verlassenen Ecke. Auch der Meerrettich enthält antibiotische Stoffe wie die Kressearten, nur sind diese bei ihm noch stärker. Fügen wir der Salatsauce etwas geraffelten

Meerrettich bei, dann bereichern wir diese dadurch nicht nur geschmacklich, sondern verbessern auch gleichzeitig die Abwehrfähigkeit des Körpers gegen Bakterien- und Vireninfektionen. Wir können auch den Quark mit etwas geraffeltem Meerrettich zubereiten, um dadurch die gleiche günstige Wirkung zu erzielen.

Vergessen wir nie, dass das Bebauen der Erde die natürlichste und gesundeste Tätigkeit ist, die der Schöpfer dem Menschen

zugesacht und verordnet hat. Der Abzug der Bevölkerung in die Städte ist daher weder für die Gesamtheit noch für den Einzelnen von besonders gesundheitlichem Vorteil. Ohne ein Flecklein eigenen oder persönlichen Gartenlandes kann sich niemand erfolgreiches, biologisches Gärtnern ermöglichen. Besonders heute ist dies von sehr grossem Vorteil, weil wir andererseits so viel Gift in der Nahrung zu gewärtigen haben.

Wildpflanzen

Nach der vitaminarmen Winterszeit beschenkt uns der Frühling immer wieder mit einigen unscheinbaren Wildpflanzen, deren Nutzen wir jedoch nicht übersehen sollten. Unwillkürlich kommt mir bei dieser Gelegenheit die Schwester meiner Grossmutter in den Sinn. Sie war fest davon überzeugt, dass man sehr alt werden könne, wenn man jeden Frühling so lange Bärlauch einsammle, als er zu haben ist, um ihn als Salat oder gedämpft als Spinat zu geniessen. Vielleicht hat sie recht gehabt, denn als ich sie das letztmal besuchte, war sie bereits 96 Jahre alt und konnte noch ohne Brille die Zeitung lesen. Wohl mag der Bärlauch zu diesem hohen Alter beigetragen haben, wenn auch nicht alles von ihm abhängen mochte, denn ich weiss von dieser Verwandten, dass sie gesundheitlich eine gute, starke Grundlage besass und zudem bescheiden und genügsam lebte, und zwar mit innerer Zufriedenheit. Das war früher eher möglich als heute.

Noch immer können wir den Löwenzahnsalat zur Reinigung der Leber gebrauchen. Auch dieses Rezept stammt aus der Zeit unserer Urgrossmütter, die dieses durch Erfahrung mit Ueberzeugung empfehlen konnten. Allerdings bestand damals noch keine Gefahr, dieses Wildkraut auf Wiesen zu ernten, die mit Kunstdünger bearbeitet worden waren, denn damals kannte man diese geschäftstüchtige Düngungsart noch nicht. Natürlich kann man diesen

Salat nicht erst zubereiten, wenn die Pflanzen schon ausgewachsen sind, sondern man muss sich der jungen Blattrossetten bedienen.

Auch bei den Brennesseln haben wir die jungen Schosse zu ernten, wenn wir sie als Salat oder Gemüse verwerten möchten. Früher fand man diese reichlich längs den Wiesenhalden, doch stürmen heute soviele Autos durch alle möglichen Wege, dass es nicht ratsam ist, sich der Brennesseln an solchen Wegrändern zu bedienen, viel eher kommt eine Waldlichtung in Frage, wo keine unliebsame Düngung erfolgt und sich auch keine Autogase ablagern können. Warum ist es denn die verachtete Brennessel wert, dass wir uns nach ihr bücken? Es ist bekannt, dass junge Brennesseln den Hämoglobingehalt des Blutes erhöhen und die Blutarmut beseitigen, und zwar viel besser als Eisenpräparate, die die Zähne benachteiligen können. Brennesseln beschaffen den Kindern rote Lippen und rote Wangen. Auch das behaupteten jeweils unsere kräuterkundigen Vorfahren.

Es wäre verkehrt und unweise, das Erfahrungsgut jener Leute, die alt geworden und dabei gesund geblieben sind, unbeachtet zu lassen. Im Laufe der Zeit bestätigt sogar die Wissenschaft oftmals solche Beobachtungen aus vergangener Zeit. Vergessen wir also nicht, dass Wildpflanzen geschenkte Vitamine und Nährsalze sind.