

Der Hamburger Gemüsemarkt.

I.

Eine unbestrittene Tatsache ist es, daß das Hamburger Marktgemüse hinsichtlich seiner Qualität und seiner Sortenwahl als das beste Deutschlands anzusehen ist. Wohl nirgends sind die Gemüsegärtner peinlicher in der Auswahl des Samengemüses als hier. Ich glaube aber, daß es auch keinen konservativeren Gemüsegärtnerstand geben kann als den Hamburger, oder richtiger gesagt, den Vierländer; denn als bekannte Tatsache setze voraus, daß die linksseitige Elbniederung, welche man mit dem Sammelnamen Vierlanden bezeichnet, die Gemüsekommer der großen Handelsstadt Hamburg ist. Das enorm heiße und trockene Jahr hat selbstverständlich auch den dortigen Gemüsebau stark beeinflußt, besonders im Ertrage. Aber immerhin ist man dort in der Lage, die mit Wassergräben umgebenen Kulturfelder im Notfalle bewässern zu können, welches mit den primitivsten Hilfsmitteln, selbst mit Feuerspritzen (welche auf Feuerwehr-Ausstellungen „Altterumspreise“ erwerben würden) geschieht.

Der sonst kurz angebundene und gegen den nicht „Plattdütschen“ etwas mißtrauische und zugeknöpfte Vierländer Gemüsehändler hat die angenehme Eigenschaft, daß er dem Fremden, der sich mit fachlichem Verständnis um die Gemüse- und Marktverhältnisse erkundigt, mit bereitwilliger Liebenswürdigkeit Auskunft erteilt und wenn man dabei etwas plattdütsch sprechen kann, kommt man so mancher Fachfrage noch leichter auf den Grund.

Früher war der große Hamburger Gemüsemarkt auf dem Hopfenmarkt und dem Meißberg, während er jetzt auf der Stätte untergebracht ist, welche der frühere alte Berliner Bahnhof einnahm. Schon im September war dieser Zentral-Gemüsemarkt gut bevölkert und vom 1. Oktober ab soll der gesamte Gemüse- und Obstmarkt Hamburgs auf diesem Platz zentralisiert werden. Eine große Gemüsehalle für winterlichen Gebrauch ist im Bau und dicht am Zentralmarkt erhebt sich auch ein riesenhaftes Gebäude, der Fruchthof, wo die großen Importfirmen für Südfrüchte, ihre Kontore und Lagerkellereien besitzen. Ich glaube, daß man mit dem Hamburger System, Obst- und Gemüsemärkte im Freien während der passenden Jahreszeit abzuhalten, weiter kommt, als mit dem Einpferchen der Märkte in Markthallen, mit welchem System man in Berlin zum großen Teil Fiasko gemacht hat.

Bisher fand der Hamburger Gemüseverkauf nicht nach Gewicht statt. Man hatte da Körbe verschiedener Größe, über dessen Inhalt sich der Käufer hinsichtlich des Gewichts-Quantums wohl klar war. Vieles Gemüse wird nach der Zahl gehandelt und zwar per Stieg, welcher 20 Stück Inhalt bedeutet. Ab 1. Oktober soll der Gemüse-Verkauf nur nach Gewicht oder nach neuzeitigem Maß stattfinden.

Vergleicht man die nachfolgend angeführten Gemüsepreise mit denen, über welche vor einigen Wochen von Berlin berichtet wurde, so wird man finden, daß die Hamburger Preise doch etwas billiger sind. Betont sei aber, daß die Qualität wesentlich höher steht, als die des Berliner Gemüsemarktes.

Um Mitte September, als ich an einem Freitag Nachmittag den Hamburger Zentral-Gemüsemarkt besuchte, standen im Preise: Stangenbohnen im kleinen Zweiliterkorbe (ca. 1½ Pfd.) auf 40 bis 50 Pfg., während der Engrospreis für Körbe mit ca. 7 bis 10 Liter Inhalt auf Mk. 2.— stand. Auch wurden da und dort Maiskolben gehandelt. Kopfsalat in ganz hervorragender Qualität stand auf M. 3.— per 100. Petersilie wird dort nicht in Wurzelpetersilie gezogen und gehandelt, sondern abgeschnitten, sowohl in der schlichten Schnittsorte, als auch in den feinsten Mooskrausen-Varietäten. Auch der Spinat wird dort sauberer und weniger mit Wurzeln dem Käufer offeriert, als in Berlin. Der Korb mit ca. 7 Pfd. Inhalt stand auf 70 Pfg. bis M. 1.—. Porre zu einem Stieg (20 Stück) zusammengebunden, je nach Stärke 50, 70 und 80 Pfg., ausgesuchte Qualität wurde bis M. 1.50 in diesem Quantum bezahlt. Radies wurden per 100 gehandelt und kosteten 20 Pfg. Auch hier liebt man die einheitliche Zahl 20 zu bündeln. Bevorzugt wird dort das Hamburger karminrote Radies. Nach und nach bürgert sich in Hamburg auch das französische ovale rosarote weißspitzige Radies (French Breakfast) ein, wird aber immer etwas billiger als das Hamburger karminrote bezahlt.

(Fortsetzung folgt.)

ist er gut durchfriert. Im März erhält er eine nochmalige Düngung von Kalk und Knochenmehl, event. auch Peru-Guano. Sind keine Nachtfröste zu befürchten, so beginne man Mitte Mai mit dem Auspflanzen in einer Entfernung von etwa 20 cm. Von besonderer Wichtigkeit sind folgende Regeln, die beim Auspflanzen beachtet werden müssen:

1. Nie zu tief pflanzen! Die Pflanzen dürfen nicht tiefer stehen, als wie sie zuvor gestanden haben.
2. Die Ballen sollen feucht, aber nicht zu naß und schlammig sein.
3. Der Ballen darf beim Pflanzen nicht beschädigt oder zerdrückt werden, wenn auch ein festes Pflanzen um den Ballen herum erforderlich ist.
4. Es darf nur leicht angegossen werden, damit die Erde allmählig Feuchtigkeit anzieht.

Sind die Nelken erst angewurzelt, so wird nur im Notfalle Gießen erforderlich sein, dagegen ist es den Pflanzen sehr dienlich, wenn die Oberfläche im Laufe des Sommers recht oft lockert wird, damit der Boden durchlüftet wird und kein Unkraut aufkommen kann.

Die wichtigste Arbeit während der Sommermonate ist das Auskneifen der Triebe. Bestimmte Regeln können dabei nicht gegeben werden. Am besten ist es, wenn man wöchentlich die Kulturen durchgeht und diejenigen Triebe, bei denen man die Knospe fühlen kann, um ein Drittel ihrer Länge einstutzt. Wollte man alle Triebe gleichmäßig einkneifen, so würden die Blumen im Herbst „alle auf einmal“ erscheinen, was natürlich nicht im Interesse des Züchters wäre, der einen ständigen Blumenflor braucht. Das Einstutzen wird bis zum Juli fortgesetzt, später läßt man alle Triebe gehn. Werden sie früher, etwa im September Blumen gewünscht, so darf man von Juni ab keine Triebe mehr kürzen; entspitzt man dagegen bis in den August hinein, so darf man vor Dezember keine Blumen erwarten.

Die Kultur in den Häusern. Mit dem Pflanzen der Nelken auf die Beete der Gewächshäuser kann schon sehr früh, Anfang August begonnen werden. Die strittige Frage, ob Erd- oder Bankbeete vorzuziehen seien, möchte ich zugunsten der letzteren beantworten. Die Erde trocknet besser aus und die Pflanzen sind lange nicht so der Gefahr ausgesetzt, durch eine große Nässe Schaden zu leiden. Die zum Füllen der Beete notwendige Erde wird schon im Herbst vorher hergerichtet. Am besten geeignet ist eine leichte, lehmige Landerde, die mit verrotteten Kuh- oder Pferdedung, Torfmüll, Kalk-Knochenmehl, Peru-Guano oder Geflügeldünger schichtweise vermengt auf Haufen gesetzt und einigemal bis zum Gebrauch umgetochen wird. Die Tiefe des Erdbeetes beträgt etwa 20 cm. Die Entfernung der Pflanzen von einander ebenfalls 20 cm. Das Pflanzen selbst geschieht unter denselben Bedingungen, wie vorhin bemerkt, also: fest pflanzen, ohne den Ballen zu beschädigen; nicht tiefer pflanzen als der Standort vorher war; nur leicht angießen, damit die Erde allmählig Feuchtigkeit anzieht.

Auch hier bleiben die Pflanzen bis zum Anwurzeln geschlossen und schattiert, werden jedoch sehr bald abgehärtet und erhalten, dann viel Luft und Sonne. Die Temperatur in den Kulturräumen soll nur etwa 10—12 Grad C. betragen, um die Pflanzen vor Ungeziefer und Krankheiten zu schützen, denn Nelken sind gegen hohe künstliche Wärme etwas empfindlich, lieben aber Sonnenwärme und reichliche Lüftung, weshalb es auch anzuraten ist, im Winter bei milderem Wetter soviel wie möglich, und wenn auch täglich nur ganz kurze Zeit, zu lüften.

Zum Anheften der hochwachsenden Blumenstiele werden Kreuz und quer über die Beete Fäden gespannt, die das Umfallen der Triebe verhindern. Sehr häufig wird dieser Zweck auch erreicht durch Anlegen von Drahringen um die Pflanzen der Art der Erdbeerkrinolin. Diese Methode ist besonders praktisch, da man sich die Ringe, die man eine lange Reihe von Jahren benutzen kann, selbst anfertigen kann.

Hat man unter Inachnahme der angegebenen Kulturvorschriften eine kräftige gesunde Ware herangezogen, so wird das Auftreten von Schädlingen und Krankheiten eine Seltenheit sein, doch ist es immer vorteilhaft, etwaigen Krankheiten vorzubeugen und nicht erst zu warten, bis die Kulturen verseucht sind.

(Fortsetzung folgt.)