

# Fruchtfolgen in Gemüsekulturbäusern

## Nach Äußerungen von Praktikern

Zusammengestellt von Ernst Dageförde in Berlin

Es ist gar nicht so einfach, etwas ganz Bestimmtes über dieses Thema zu erfahren. Gärtnere sind im allgemeinen große Geheimnistümer, wenn es sich darum handelt, über besondere Kulturmaßnahmen, die erfolgversprechend sind, Auskunft zu geben. Dieses Verhalten ist menschlich und wäre verständlich, wenn es sich um irgend eine Spezialkultur handeln würde, die zur weiteren Verbreitung ungeeignet ist, die, wenn Allgemeingut geworden, wertlos wäre.

Im Gemüsebau liegt es aber doch so, daß der deutsche Gartenbau sich erst wieder den heimischen Märkten erobern muß, und daß, bevor diese Eroberung nicht erfolgt ist, eine wirkliche Rentabilität der Anbauten nicht eintreten kann. Heute muß es daher noch heißen: Einer für alle — alle für einen. Die meisten Vorkulturen sind die holländischen Gärtnere, gefolgt und ihm haben sie die gemischten Erträge in ihren Kulturen und die ungarische Verbreitung ihrer Produkte über die ganze Erde zu verdanken.

Bei und probiert jeder auf eigene Faust, sehr oft fehlen die elementarsten Vorkenntnisse; man glaubt, wenn erst ein Gemüseloch recht, sei das Himmelreich gewonnen. Aber auch das geschickteste Gemüse will manchmal durchaus nicht so, wie es sich der Gärtner gedacht hat. Mißerfolge und Fehler werden verhängen das Betriebskapital und den Optimismus, zwei Sachen, die jeder Gärtner dringend braucht, um vorwärts zu kommen.

Helfen kann nur eines freie und offene Aussprache über alle Kulturen, die unserem Vaterlande und uns im Ersterkampf helfen können, die uns frei machen vom Ausland. Auf dem besten Wege sind wir, Hauptsache ist, daß wir nicht erlahmen.

Es soll an dieser Stelle nun dauernd alles das gebracht werden, was nur irgendwie über den trostlichen Punkt in Erfahrung gebracht werden kann.

### Hilfgärtner Neben, Jürl, Gersehe

Schreibt: „1929 pflanzte ich im Februar Salat (Waldsüßling), Schokmarke Rette), darauf folgten im April Tomaten und zwar „Tudswood Favorit“, zwischen diesen standen anfangs Frühkohlrabi („Dworitz“).

Da ich gemischten Betrieb habe, brachte ich nach Abernennung der Tomaten großbl. Chrysanthemum in Topfen in die Häuser. Von Reiten „Agadir“ als 3. Fruchtfolge hatte ich im vergangenen Jahre abgeleitet, denn ehe man für 1000.— RM. Reiten schneiden, muß man lange warten. Will man die Reiten richtig ausnutzen, kann man keinen Salat pflanzen, Salat bringt aber von allen Kulturen das meiste Geld. „Agadir“ wird im Dezember-Januar blüht, im Februar-März dagegen, wenn die Sonne kommt, wieder gut in der Farbe. Vielleicht bespazte ich im laufenden Jahre meinen Blod wieder einmal mit Reiten, dann muß ich allerdings auf die Salaterte verjachten.“

Knappe, Finnenwalde, hat folgenden Turnus als den für ihn nützlichsten herausgefunden: Im September nach Abräumung der Tomaten werden pikierte „Waldsüßling“ ausgepflanzt. Zwischen den Reihen stehen anfangs noch Kleinblumige Chrysanthemum. Dann folgen im Dezember Spinat und Kohlrabi, Anfang April kommt wieder Salat „Waldsüßling“ heran, der im Februar ausgelegt wurde. Zwischen ihn werden dann Mitte April an aufgelaufenen Stellen die Tomaten gepflanzt.

### Der bekannte und erfolgreiche Gemüsezüchter

#### Cito Rette in Berlin-Buchholz

empfehlte folgende Beplantungen: Anfang Januar Spinat säen, Ende Anfang März. Dann werden Tomaten gepflanzt, die in den ersten Tagen des Januar geerntet wurden. Abraum Anfang August. Mitte August werden Bohnen gelegt, oder es werden wieder Spinat oder Kohlrabi geerntet, die Ende Januar fertig sind und auf die dann Tomaten folgen.

Oder: Im Weichmachten werden Kohlrabi geerntet, die Anfang April zur Abernennung kommen. Es kommen dann vorkultivierte frühe Bohnen, die Ende Juli späten Tomaten Platz machen. Die sind Ende Januar abgeerntet, und ihnen folgen dann Kohlrabi oder Salat.

Am gefährlichsten sind die Herbstpflanzungen, der Erfolg ist allemal fraglich — so hat sich letzter Salat nie bewährt. Tomaten gelingen manchmal sehr gut, eine Gärtnerin will z. B. in der Kulturperiode August-Januar pro Pflanze 2 1/2 Pfund Früchte geerntet haben, ein durchaus gutes Resultat. Weiter unten bemerkt aber das Beispiel Klingenberg, daß man auch Mißerfolge haben kann.

Viele Gemüsezüchter bringen im Winter Hängebeeren an, die mit Handläufen bestellt sind. In diese sind Kabisepflanzen pikiert — das Schod Bündel davon hat jetzt 1 RM. gebracht. Auch werden in den Berliner Betrieben große Flächen mit Wurzelenergie bepflanzt (in Reihen dicht nebeneinander eingeschlagen). Der Ertragsverlust des Krautes — eine besondere Spezialität des Berliner Marktes — und nacheinander noch der Ertrag aus den Wurzeln gefällten dieses Gehalts im vorigen Jahre recht einträglich. In diesem Jahre ist es aber um so schlechter.

Als allerlet Mißerfolge haben offenbar die großen Anlagen, die aus öffentlichen Mitteln oder von Industriellenunternehmungen als Nebenbetriebe zu Kriemerkern u. m. errichtet wurden, zu kämpfen. Es scheint, als wenn es manchmal gelingt, manchmal aber auch daneben. Eine Stabilität in der Produktion ist hier bestimmt noch nicht erreicht.

### Ein Besuch im

#### Krautwert Klingenberg

bei Berlin im Monat November zeigte ein äußerst trübes Bild. Die Reichenhäuser haben voller Tomaten, die Anfang August ausgepflanzt waren; der Bedarf war so minimal, daß von einer Ernte kaum geredet werden konnte. Die Wachsengemüse waren zwar von gewaltiger Länge, die Schoten aber im umgekehrten Verhältnis von münziger Kleinheit. Gemindert haben wir uns auch, daß sämtliche Gurkenhäuser im gleichen Stadium des Absterbens waren man hätte doch wohl in Höhe pflanzen müssen.

Es wurden damals Reiche Kohlrabi pikiert, deren aber von Fachleuten das Verrotzen gefürchtet wurde, daß aus ihnen nichts werden würde. Sie mußten nun schon am Markt sein, wir haben aber noch nichts gemerkt, vielleicht sind sie „schicken“ gegangen.

#### Nach in Weichrode bei Nordhausen

ist man gar nicht recht zufrieden. Hier ist die Ursache des Mißerfolges der strenge Verbod und die ungünstige klimatische Lage. Der Boden ist schwerer toniger Lehm, dem erst der Humus in jahrelanger Kultur zugebracht werden muß. Die Lage ist deshalb ungünstig, weil die kalten Westwinde vom Eichsfelde durch die Eichsfelder Pforte diese Gegen treffen. Hier sind die ungünstigen Verhältnisse zu stark, um mit solchen Kulturen und gutem Willen aufgehoben zu werden. In den Großstädten werden hauptsächlich Tomaten gepflanzt, während durch kommt einmal eine Pflanzung und als Abschluß eine Salatpflanzung. Bei einem Besuch am 3. Januar war das Bild folgendes: Die Gartenschäuler waren belegt, mäßiger Bedarf. In einem Blockviertel wurden Bohnen abgeräumt. Vorbereitung für Tomatenpflanzung. In einem anderen Teil hand Salat, der wenig verlor —, oder er mußte sich noch ganz wesentlich zu seinem Vorteil entwickeln. Es sollen auch hier Tomaten folgen. Die vorbereiteten Tomatenpflanzungen konnten in ihrer Höhe nur wenig befriedigen; auch wurde das starke Aufsteigen von Drahtmännern im Boden als unangenehmes Faktum vermerkt.

Demnächst mehr.

## Unsere Handelsflotte als Abgabebiet für deutsches Obst und Gemüse

Von Walter J. J. in Berlin, N. S., Kanada

Bei der Ueberfahrt von Deutschland nach Kanada benutzte ich im April 1929 die Gelegenheit, den Provisorienraum des Ocean-Dampfers „Sensitiv“ zu besichtigen, um einmal einen Einblick zu bekommen, was sich ein 8000-Tonnen-Dampfer an Obst und Gemüse mitführt. Vor allen Dingen interessierte mich

die Frage, woher die Gartenbauernzeugnisse kommen, da ich unter ihnen viel Auslandsware vermutete. Meine Vermutung sollte sich nur zu sehr bestätigen. Die folgende Uebersicht erläutert besser als viele Worte, wie stark das Ausland an der Verproviantierung des betreffenden Dampfers beteiligt war:

Herkunftsland	Frische Erzeugnisse		Konserven	
	Obst	Gemüse	Obst	Gemüse
Vereinigte Staaten von Nordamerika	Äpfel	—	Kirschen, Birnen, Pfirsiche	Spargel
Belgien	Weintrauben	—	—	—
Südafrika	Birnen, Pfäunen Pfirsiche	—	—	—
Holland	—	Kümmel, Tomaten, Salat	—	—
Frankreich	—	Kartoffeln	—	Bohnen
Deutschland	—	Kohl- u. Rüben-gemüse	Birnen, Erdbeeren, Pfäunen	Gemischtes Gemüse, Sellerie

Meine Besichtigung ergab, daß Deutschland nur bei den Obst- und Gemüsekonserven an der Versorgung des betreffenden Dampfers in größerem Maße beteiligt war, während es bei den frischen Gemüsen nur mit den geringwertigen Kohl- und Wurzelgewächsen vertreten war und beim Frischobst sogar ganz ausfiel.

Die obige Uebersicht bezieht sich zwar nur auf einen deutschen Ueberseesdampfer zu einer gewissen Zeit, stellt also nur einen Einzelfall dar. Man wird aber in der Annahme nicht fehl gehen, daß sich ausländische Erzeugnisse auf den anderen deutschen Ueberseeschiffen in ähnlichem Verhältnis feststellen lassen.

Auf meine Frage, warum denn so wenig deutsche Gartenbauernzeugnisse auf einem deutschen Schiff verwendet würden, erhielt ich die Antwort: „Ja, wenn das deutsche Obst und Gemüse besser sortiert und verpackt wäre! Aber bei der Inlandsware weiß man ja nie, was man kauft.“ Diese Antwort ist recht bezeichnend und sollte zu denken Anlaß geben. Die französischen Kartoffeln, die holländischen Tomaten und Salate und die amerikanischen Äpfel ließen sich wohl auf jenem Dampfer wie auch auf manchem anderen unserer Han-

delsschiffe durch einheimische Erzeugnisse ersetzen.

Wod dieser Besen soll es sein, unsere Erzeuger, insbesondere diejenigen der Ortsgruppen Bremen und Hamburg innerhalb unseres Reichsverbandes, auf die Beseitigung der großen deutschen Schiffahrtsgesellschaften mit Obst und Gemüse aufmerksam zu machen. Der Norddeutsche Lloyd mit seinen 100 Schiffen und die Hamburg-Amerika-Linie, um nur zwei der bedeutendsten zu nennen, sind zwei große Kunden. Um sie zu bedienen, sei es auf direktem Wege oder sei es durch die Verlagerung, müßte allerdings oberster Grundsatz sein: Erstklassige Qualitätslieferung und streng reelle Bedienung. Mit diesem Grundsatz haben sich unsere Schifflinien das Vertrauen der Seereisenden und aller Welt erworben. Bei Befolgung dieses Grundsatzes müßte den heimischen Erzeugern auch in der Uebersetzung der deutschen Handelsflotte mit Obst und Gemüse ein Erfolg beschieden sein. Die Blumengärtnereien sind in dieser Beziehung schon mit gutem Beispiel vorangegangen. Erlaubt sei hier nur an die Gemüshäuser und Blumenverkaufläden auf den deutschen Ocean-Dampfern „Cap Polonia“, „Bremen“, „Cap Actona“ usw.

## Frühgemüsebaugenossenschaft Reichenau

Von Gartenmeister R. Meyle in Wendlingen-Unterhohingen

Der aufmerksame Leser der jeweiligen Marktberichte der „Gartenbauwirtschaft“ wird dort laubend eine Notierung finden, die ihm umso fremder sein wird, je mehr und je weiter sein Wohnort in Norddeutschland liegt — Reichenau. Es dürfte daher von allgemeinem Interesse sein, auch einmal näheres über dieses noch weniger bekannte Erzeugergebiet zu erfahren. Mit Recht kann man sogar von einem alten Erzeugergebiet sprechen, das beweist ein Blick in seine Vergangenheit.

Die größte der drei Inseln des Bodensees ist die alte Klosterinsel Reichenau im sogenannten Untersee, einem Teil des Bodensees.

Seit alter Zeit waren die Bewohner dieses herrlichen, rings von Wasser umgebenen Fiedelns Erde, Fische, Kaulente und Landwirte. Die günstige Lage und sicher auch das milde, ausgeglichene Seeklima bewog die Lepteren schon früh zum Anbau von Gemüse. So lange man in der alten Bodenseemetropole Konstanz sich entsinnen kann, kam Reichenauer Gemüse auf den Markt. Der Anbau von Gemüse nahm nach und nach so großen Umfang an, daß er ein Faktor wurde, mit dem man rechnen mußte. Bis weit hinein in die Schweiz wurde Reichenauer Gemüse bekannt und gesucht.

Durch Berufsständter wurde neues Blut in die rein landwirtschaftlich eingestellten Erzeugerfreise gebracht, das bedeutete Umstellung und Mischen mit der neuen Zeit. Die Beseitigung weiler deutscher Verbrauchergebiete brachte den Kampf gegen die Auslandsimporte mit sich und forderte Anweisung moderner Wirtschaftsmethoden. Das vergangene Jahr führte deshalb zur Gründung einer Frühgemüsebaugenossenschaft. Rund 200 ha stehen dem Gemüsebau in klimatisch begünstigter Lage auf der Insel zur Verfügung. Ausgedehnte Gemüselochs und Kassenanlagen verbürgen Frühern, moderne Bodenbearbeitungsmaschinen und Befruchtungsmittel beweisen Mischen mit der Neuzeit.

Neben dem Anbau sämtlicher Gemüsearten nimmt die Frühkultur von Winterkopsalat, einer alten gut durchgezeigten Sortenform, die erste Stelle ein. Jedes Jahr stehen

5-6 Millionen Winterkopsalat in Kultur. An zweiter Stelle stehen Frühbohnen, die ebenfalls in riesigen Mengen zum Verkauf kommen.

Betrachtet man als Kenner anderer großer Erzeugergebiete die Insel, so muß man sie um

ihre günstige Klima beneiden. Hat man Gelegenheit, auch noch einen Blick hinter die Kulissen der Genossenschaft zu werfen, so gelangt man zur Ueberszeugung, daß es am besten Willen zu einer stetigen Entwicklung nicht fehlt.

### Aus Frankreich

#### Veruche mit Kartoffeleriaz

Die herrlichen Schönlänge (Engelinge, Kartoffeläfer und Rüde) haben in vielen Gegenden die Bansen veranlaßt, nach einem Kartoffel-ertrag zu greifen. In Mittelfrankreich sind diesen Sommer größere Anpflanzungsversuche mit einem Saucelkegewächs gemacht worden, welches knollige Wurzeln besitzt, die härtesten Kartoffelähnliches Fleisch hatten: Die Oca-Potatoe (Oxalis tuberosa), die Kartoffel der Chilenen und Peruener. Sie ist nicht zu verwechseln mit der Patate oder indischen Süßkartoffel (Convolvulus batatas oder Satatas) zollt, die eine in allen Subtropen und auch in Mittelmeerländern weit verbreitete Nährpflanze ist. Die Oca oder Oca-Potato hat vor der Kartoffel noch voraus, daß nicht nur die Wurzeln, sondern auch Blätter und Stengel, als Spargel oder Gemüse zubereitet, gegessen werden können. Die jungen Blätter haben, wie der ihnen verwandte Saucel-lee unserer Wälder einen angenehmen säuerlichen Geschmack, der diese zum Salat geeignet macht. In großen Mengen dienen diese Stauden auch als Viehfutter, das sich jährlich dreiermal mähen läßt. Je nach den Bedürfnissen sind spezialisierte Sorten durchgezüchtet worden.

### Die Bamberger Gärtner

bildeten von alterher eine eigene Kunst, die im Laufe von etwa 600 Jahren allmählich über 3000 Tagewerk Grund in der Umgegend der Stadt für den Gemüsebau erschloß. Im Jahre 1787 zählte die Kunst 380 Meister, im Jahre 1804 426 Meister und 123 Gelellen, im Jahre 1838 540 Gärtner und etwa 400 Gelellen. Seit Aufhebung der Kunst im Jahre 1802 ging die Zahl merklich zurück, doch blieben die Erzeugnisse Bambergers weitberühmt. Der bekannteste Handelsartikel in früheren Jahrhunderten war die nur in Bamberg gebaute Söhholzwurzel, deren tabellöse Ausgrabung besonders Schmelzerarbeiten bot und regelmäßig Gegenstand der Meisterprüfung war.

# Alle gegenteiligen Behauptungen nützen nichts Der Bolenstraktor ist die beste Motorhacke für den Gärtner

So lautete das Ergebnis der von der Abteilung für technische Betriebsmittel des Reichsverbandes veranstalteten Prüfung von Motorhacken

Auch Sie sollten deshalb sich über die Leistungen dieser Maschine erst unterrichten, wenn Sie eine Motorhacke für Ihren Betrieb kaufen wollen. Da der Bolenstraktor bis zum 15. Februar auf Grund einer Vereinbarung mit dem Reichsverband um 230,— RM. billiger geliefert wird, sollten Sie sofort bei der Lieferfirma Joh. Hansen & Co., Berlin NW 7, Dorotheenstr. 27, Erkundigungen einziehen.