Gedanken über eine Gemüse-Anbau-Beschränkung

Die Ausführungen von Andersen, Meldorf, in Nr. 11/1933 dieser Beilage über den Anbau und Absatz von Gemüse habe ich mit Interesse gelesen und möchte ihnen zum größten Teil zustimmen. Immer wieder hört man die Händler und Verbraucher sagen, daß wir deutschen Gärtner doch hinsichtlich der Qualität, Verpackung und Preiswürdigkeit dasselbe leisten müßten wie die Holländer. Hier tut Aufklärung not, vor allem in der Richtung, daß Holland durchaus nicht in der Lage ist, diese Arbeitsweise in seinem Gemüse- und Fruchtexport auf die Dauer durchzuhalten, trotzdem dem holländischen Gärtner von Staats wegen in jeder Weise geholfen wird und ihm die billigen deutschen Exportpreise für deutsche Industrieerzeugnisse, wie z. B. Kunstdünger, Eisen, Glas, Brennstoffe usw. zur Verfügung stehen. Es gibt zu denken, wenn Hamburger Gärtnereien ihren Koks auf dem Wasserwege aus Holland beziehen. Ein im Holsteinischen ansässiger holländischer Gurkenzüchter ließ sich 1000 (tausend) holländische Mistbeetfenster direkt aus Holland kommen. Trotz der Frachtkosten stellte sich das einzelne Fenster um 1 Gulden billiger als bei direktem Einkauf in Deutschland. Außer all diesen Vorteilen genießt der holländische Gartenbau noch jeden staatlichen Schutz, wie jetzt wieder die Einführung von hohen Schutzzöllen gegen die Einfuhr von Südfrüchten beweist. Dadurch ist es ihm möglich, seine 2. und 3. Qualität im Lande zu verkaufen und die 1. Qualität auszuführen. Und trotz allem eine Uebererzeugung und Absatzstockung, der letzten Endes nur durch Einschränkung des Anbaus abzuhelfen ist!

Wenn nun von verschiedenen Seiten eine Anbaubeschränkung in Deutschland empfohlen wird, um das weitere Abgleiten in holländische Verhältnisse zu verhindern, so ist dem nur bedingt zuzustimmen. Der deutsche „gärtnerische" Erwerbsgartenbau hat keine Uebererzeugung zu verzeichnen. Erst im Verein mit der durch außenpolitische Rücksichten bedingten, fast hemmungslosen Einfuhr und der übermäßigen bäuerlichen Feldgemüseerzeugung kommt die Ueberschwemmung Deutschlands mit Gemüse zustande. Da hierin Wandel geschaffen werden muß, ist dem Gedanken einer gewissen Anbaubeschränkung wohl oder übel zuzustimmen, zumal die Einfuhr vorläufig wohl kaum nennenswert eingeschränkt werden wird. Aber wenn es schon sein muß, dann, bitte, nach dem Worte: Schuster, bleib' bei deinem Leisten! — Es ist nicht Sache von Behörden, Regiebetrieben und Privaten, sich durch Anbau und Verkauf von Gartenerzeugnissen Geldmittel und Nebenverdienste zu schaffen! Das ist, vom Standpunkt des Erwerbsgartenbaus gesehen, Schwarzarbeit. Ebensowenig ist einzusehen, warum Landwirte mit größerer Landbewirtschaftung heute noch Gemüseban betreiben müssen, wo ihnen doch von Staats wegen annehmbare Preise und Absatzmöglichkeiten von Getreide, Oelfrüchten, Milch, Butter und voraussichtlich auch von Vieh garantiert sind. Hier schränke man ein, z. B. in der Weise, daß auf Landstellen über 15—20 ha, die sich durchaus durch Ackerbau und Viehzucht erhalten können, der Anbau von Gemüse zu Verkaufszwecken verboten wird. Damit wird niemand geschädigt; denn der Bauer findet heute in seinem Beruf recht annehmbare Existenzmöglichkeiten vor, und der Gärtner würde endlich wieder seine Erzeugnisse zu annehmbaren Preisen verkaufen und — in Verbindung damit — Leute einstellen können. Denn das ist gerade ein wesentlicher Unterschied zwischen dem gärtnerischen und dem bäuerlichen Gemüseban.

Auf verhältnismäßig kleiner Fläche ringt der Gärtner durch intensive Betriebsweise dem Boden möglichst viele Qualitätsware ab und braucht dazu viel Personal, während der Landwirt nicht mit dem Boden zu sparen braucht und so kurzerhand große Flächen mit Gemüse extensiv bewirtschaftet und dabei (meistens ohne zusätzliches Personal!) große Mengen Ware — oft geringer Güte — erzeugt, die dann irgendwo verschleudert werden müssen. Es ist z. B. hier üblich, daß Bauern ganze Koppeln mit Spinat mit Hilfe ihrer landwirtschaftlichen Maschinen abdrillen, und, wenn er zu groß geworden ist, mit der Sense mähen, dann zusammenharken, in großen Bütten waschen und dann mit Forken in Körbe füllen. Das macht nicht viel Arbeit. Die Ware ist aber auch danach und verdirbt regelmäßig den Preis. In der Nähe von Kiel sind ganze Dörfer mit Landstellen von 40—60 ha, die früher nur Korn gebaut haben, in den letzten Jahren aber in erschreckendem Maße immer mehr zum Feldgemüseban übergegangen. Hier muß der Anbau gesteuert werden. Um das Kind nun nicht gleich mit dem Bade auszuschütten, wären einige Gemüsearten, die auf größere Flächen angewiesen sind, von der Beschränkung auszunehmen, z. B. Weißkohl, Rotkohl, Spargel. Auch Obstplantagen selbstverständlich; Erdbeeren dagegen nicht!

Während der Gärtner mit gutem Recht für ein gänzliches Anbauverbot für die größeren landwirtschaftlichen Betriebe eintreten kann, dürfte für kleinere landwirtschaftliche Betriebe wohl nur eine gestaffelte Anbauquote in Frage kommen, da diese sich oftmals nicht von reinem Ackerbau ernähren und deshalb auf den teilweisen Gartenbau nicht verzichten können. Für alle Betriebe unter 7½ ha, worunter wohl auch die meisten Gartenbaubetriebe fallen, müßte jeder Anbauzwang fortfallen. Bei der Feststellung der Größe der Betriebe muß zu dem vom Besitzer oder Pächter selbst bewirtschafteten auch der verpachtete oder hinzugepachtete Boden mit einberechnet werden, da sonst Umgehungen der Bestimmungen unvermeidlich sind.

Dies wäre meiner Ansicht nach ein Weg, wie dem Gemüseban zu helfen wäre. Dieser Weg ist gangbar; denn er nimmt niemandem etwas, ohne ihm dafür wieder zu geben. Die Preispolitik der Regierung würde dem Bauern einen Ausgleich bieten für seinen Verzicht auf Gemüseban. Diese Umstellung dürfte dem Bauern angesichts der erdrückend schlechten Gemüsepreise eigentlich nicht schwer fallen, und damit dem „Zwang" der Umstellung seine Härte nehmen.

Und nun noch eins! Man ersetzt immer wieder, daß Kollegen — sowohl Erwerbsgärtner wie auch Leiter von behördlichen Einrichtungen — mit manchmal gradezu phantastischen Zahlen über Anbauerträge, Preise usw. nur so um sich werfen. Auf eine „0" in der Dezimalstelle kommt es dabei nicht an. Der rechnende und denkende, auf eignen Füßen stehende Gärtner weiß, was er davon zu halten hat, zumal wenn er die wirtschaftlichen Verhältnisse dieser Herren kennt. Das breite, unwissende Publikum aber bekommt dadurch ein ganz falsches Bild und wundert sich über das „ewige Klagen und Stöhnen" der Gärtner und Gartenbauer, hat es doch selbst von „solchen tüchtigen" Gärtnern gehört, daß dazu gar keine Veranlassung vorliegt! Also, bitte: das Prahlen unterlassen!

W. Bauer, Kiel.

Ein Urteil das nicht allein dasteht!

aus den Reihen der Auslandsleser über unsre Fachzeitschrift „Der Obst- und Gemüsebau",

von einem führenden ausländischen Obstbausachmann beurteilt, dem wir gelegentlich der Bitte um Anfertigung eines Artikels ein Probeheft zustellten, da wir nicht wußten, ob ihm unsre Zeitschrift bekannt war.

„Ihre Fachzeitschrift ist mir in überaus vorteilhafter Weise bekannt, und ich werde daher Ihrem Wunsche in etwa 14 Tagen gern nachkommen, einen Artikel über ..... für Sie zu verfassen.

gez. Unterschrift
Dozent für Obstbau an der ..... Technischen Hochschule ....."

„Der Obst- und Gemüsebau", die bereits im 79. Jahrgang erscheinende fachtechnische Zeitschrift des deutschen Erwerbsobst- und Gemüseanbaus, erscheint Mitte jeden Monats und kann durch jede Postanstalt zum Preise von RM 1.50 vierteljährlich bezogen werden oder durch den

Reichsverband des deutschen Gartenbaues e. V.
Berlin NW 40, Kronprinzenufer 27.

Die erfolgreiche Treiberei der Melone

Schon beim Kaufen des Saatguts bedarf es einiger Fachkenntnis. Pflanzen, aus frischem Samen gezogen, bringen viele männliche Blüten. Man spricht von einem guten Ansatz, sind einige Pflanzen aus junger Saat zwischen denen aus älteren Samen gezogener. Es wird dadurch in der Befruchtung ein gewisser Ausgleich geschaffen. Wird zur künstlichen Befruchtung geschritten, so geschieht es in den Nachmittagsstunden, wenn die Blüten trocken sind. Man überträgt mittels eines Pinsels den Blütenstaub männlicher Blüten von aus junger Saat gezogenen Pflanzen auf die weiblichen Blütennarben der aus älteren Samen gezogenen Pflanzen. In dieser Zeit muß das Spritzen etwas eingestellt werden. Man gießt nur mit dem Kannenrohr und sorgt durch Besprengen der Wände und Gänge für feuchte Luft. Auch muß unbedingt die Sortenwahl berücksichtigt werden. Für Gewächshauskulturen sind die Sorten: „Hero of Lockinge", „Imperial", „Empreß" und „Monarch" die geeignetsten. Für Frühbeete sind die Sorten: „Ananas-Melone", „Berliner Rep", „Prescott-Melone" und „Pariser Markt" die richtigen. Für die Frühbeettreiberei wird der Samen Mitte bis Ende Februar in Töpfen, deren Böden mit einer Scherbeneinlage bedeckt sind, ausgelegt. Die Erdmischung besteht für die Frühbeete aus ½ Teil guter Mistbeeterde, ¼ Teil verrotteter Lauberde, ¼ Teil Rasenerde und etwas Sand. Der Mist soll 60—80 cm hoch gepackt im Kasten liegen und wird die Erde 20—25 cm hoch aufgetragen. Auf jedes Fenster wird nur eine Pflanze gesetzt und erhalten die Pflanzen etwas Schattierung. Wenn die Wärme im Frühbeet über 25° C steigt, soll etwas gelüftet werden. Das Lüften hat immer an der der Windrichtung entgegengesetzten Seite zu geschehen. Im Anfang wird nur während der Mittagszeit ganz flach gelüftet. Das Wasser zum Gießen muß 24° C haben. Haben die Pflanzen drei Blätter gebildet, schneidet man die Triebspitze mit dem dritten Blatt weg. Aus den beiden stehenbleibenden Augen bilden sich die Muttertriebe, welche wiederum über dem vierten Blatt eingestutzt werden. Aus den jetzt stehenbleibenden Augen bilden sich die Fruchttriebe. Mit fortschreitendem Wachstum ist bei günstiger Witterung reichlich zu lüften. Man lüfte vormittags zeitig und nehme nachmittags zeitig die Luft wieder weg. Sind die Pflanzen in Blüte, ist besonders reichlich zu lüften. Vorteilhaft ist es, wenn man an ruhigen Tagen bei Sonnenschein die Fenster während der Mittagszeit für einige Stunden ganz abnimmt, wonach dann immer ein guter Fruchtansatz sicher ist. Um die Früchte vor Fäulnis zu schützen, legt man sie auf Schiefertafeln oder Glas. Sind die Früchte so groß wie ein Hühnerei, dann kürzt man die Triebe, in welchen die Früchte sitzen, drei Augen über der Frucht ein, wie auch nach und nach Triebe, an welchen keine Früchte sitzen, entfernt werden. Zum Abschneiden reif sind die Melonen, wenn sie einen leichten Duft verbreiten und sich am Stiel lösen.

Zur Nachreife beläßt man sie noch einige Tage im Gewächshaus.

H. Janisch, Berlin.

Schlechte Haltbarkeit eingewinterter Karotten

In den Wintermonaten, besonders aber, wenn es gegen das Frühjahr geht, muß man hin und wieder die Feststellung machen, daß die Karotten in der Grube, trotz aller Sorgfalt des Einwinterns, mehr oder weniger zu faulen beginnen. Dieser Tatsache steht man dann oft ratlos gegenüber; einmal muß die Sorte als falsch oder ungeeignet gelten oder es werden sonstige Gründe vorgeschoben. Die Gründe der schlechten Haltbarkeit unsrer Karotten sind aber erfahrungsgemäß fast durchweg auf das Konto „Einseitige Ernährung" während der Kultur zu buchen. Betrachten wir nun einmal die wissenschaftlichen Angaben über die Zusammensetzung der Karotte, da fällt in erster Linie auf, daß der Nährstoff Kali den größten Prozentsatz der enthaltenen Nährstoffe aufweist. Das gibt uns den Fingerzeig, beim Düngen das Kali nicht zu unterschätzen oder gar wegzulassen. Versuche, die speziell in dieser Richtung gemacht wurden, ergaben folgendes Resultat: daß die Parzellen ohne Kali beim Ueberwintern 37,5 % Verluste durch Fäulnis brachten, dagegen die Parzelle mit Kali nur 5,6 %. Die Kosten für Kali sind verhältnismäßig gering, so daß es unverantwortlich ist, wenn man dem Kalibedürfnis der Karotten wie überhaupt der Rübengewächse nicht Rechnung trägt. Auch allzu feuchte Lage, stauende Nässe und frische Stallmistdüngung können die Haltbarkeit der Karotten ungünstig beeinflussen, doch kommt dies hier schon während der Kultur und der Ernte zum Ausdruck. Es ist vorteilhaft, die Karotten auf Beete in zweiter Tracht anzubauen und einen guten Volldünger, etwa 10—12 kg pro 100 m², zu streuen. Streut man die Dünger einzeln, so gibt man 2—4 kg Kali, 3—5 kg Superphosphat und 2—3 kg schwefelsaures Ammoniak. Gibt man dagegen im Herbst eine Stallmistdüngung, so wird diese im Frühjahr durch eine Zugabe von 2—4 kg 40%iges Kalisalz und 3—4 kg Thomasmehl oder Superphosphat ergänzt. Eine solche ausgiebige Kalidüngung übt auch auf den Geschmack und die Färbung der Karotten eine sehr günstige Wirkung aus, was man nie unterschätzen sollte. In der Hauptsache aber wird die gute Haltbarkeit der Karotten in der Miete, die durch eine ausreichende Kalidüngung erreicht wird, angenehm auffallen, sie wird ferner die Kultur lohnender gestalten, viel Aerger und Mühe sparen.

E. Sch.

Vorbeugende Bekämpfung der Blattfleckenkrankheit des Selleries

Im Flugblatt Nr. 86 der Biologischen Reichsanstalt für Land- und Forstwirtschaft ist sowohl die unerläßliche Samenbeize des Sellerie samens in einer Kupfervitriollösung (20 g auf 1 l Wasser) empfohlen, als auch die Desinfektion des Mistbeetes mit 40prozentiger Formaldehydlösung (½ l auf 12 l Wasser für 2 qm, je qm also die Hälfte = 6¼ l fertige Lösung). Das Auslüften der warm gepackten Frühbeetkästen stößt bei kühlerem Wetter jedoch oft auf fast unüberwindliche Schwierigkeiten. Es ist daher zu begrüßen, daß wir im Kalkstickstoff ein Mittel haben, mit dem wir die Krankheit nicht nur im Saatbeet und auf dem Felde bekämpfen können, sondern das auch noch eine erfreuliche Wachstumssteigerung zur Folge hat. Die Vorbereitung der Erde für die Aussaat muß aber jetzt schon beginnen. Die Erde der Frühbeete, in denen Aussaat und Bepflanzung vorgenommen werden soll, wird bereits im Herbst aus den Kästen entfernt und ebenso — wie etwaige neue Anzuchterde — auf einen Haufen gesetzt, dem je cbm 550—650 g ungelöschter Kalkstickstoff zugesetzt werden. Man läßt den Kalkstickstoff am einfachsten durch das Loch eines Blumentopfes auf den Erdhaufen laufen, um dadurch eine gleichmäßige Verteilung ohne übermäßige Staubentwicklung zu erreichen. Die Erde muß jedoch so sorgfältig mit dem Kalkstickstoff gemischt werden, daß der Kalkstickstoff überall gleichmäßig verteilt ist. Hierzu ist der Erdhaufen mindestens fünf- bis sechsmal sehr sorgfältig umzusetzen und am besten dauernd mit einer Harke noch gründlicher durcheinander zu mischen. Die Arbeit muß spätestens jetzt erfolgen, damit zwischen Behandlung und Aussaatzeit 6—8 Wochen liegen, um Keimschädigungen zu verhüten. Hier angestellte Versuche haben gezeigt, daß die Pflanzen bedeutend gleichmäßiger aufliefen und kräftiger wuchsen, die in mit Kalkstickstoff behandelter Erde ausgesät waren. Auf den Vergleichsflächen war dagegen bereits ein sehr lückenhaftes Auflaufen festzustellen. Auch die weitere Entwicklung der Pflanzen auf der behandelten Erde blieb den andren voraus.

E. Straube, Stettin.

Schwefelkohlenstoff-Sapikat gegen Wurzelälchen

Die Tatsache, daß von der Verwendung einer gesunden Erde die Entwicklung und damit die Rentabilität unsrer Kulturen abhängt, dürfte in Fachkreisen allgemein bekannt sein. Besonders stark macht sich diese Maßnahme im Frühgemüseban bemerkbar, vor allem aber bei der Treiberei von Gurken und Tomaten, bei denen wie kaum bei andren Kulturen unter Glas infolge der ziemlich hohen Temperaturen die Möglichkeiten des Befalls mit tierischen und pilzlichen Schädlingen in erhöhtem Maß gegeben sind. Einer der für die genannten Treibkulturen gefährlichsten Schädlinge ist das sogenannte Wurzelälchen, Heterödera radicicola, über das u. a. auch in der Zeitschrift „Der Obst- und Gemüseban", Heft 4 und 5/1929 und Heft 2/1930 ausführlich berichtet worden ist. In welchem Maß dieser Großschädling die Rentabilität von Betrieben, die speziell auf die Kultur von Treibgemüse eingestellt sind, in Frage zu stellen in der Lage ist, beweist die Tatsache, daß bereits Ernteausfälle von durchschnittlich 50%, im äußersten Fall sogar bis 70% beobachtet wurden. Daß derartige Ausfallziffern eine schnelle und wirkungsvolle Bekämpfungsmaßnahme zur unbedingten Notwendigkeit machen, liegt auf der Hand. Ausgehend von dem einfachsten Verfahren der Bodenerneuerung, dem Auskarren der verseuchten Kulturerde aus Häusern und Kästen, wurden dem Problem der modernen Bodenbehandlung durch die Verwendung von chemischen Präparaten völlig neue Wege gewiesen. Allgemein bekannt ist die Verwendung von Formalin, Ammoniak und Dampf für die Entseuchung der Erde. Daneben wurden auch blausäurehaltige Mittel wie z. B. Kalziumdust und Chanosol, dann aber auch Kalium- und Natriumaethylxanthogenat und Schwefelkohlenstoff auf ihre Wirkung untersucht. Von den letztgenannten Präparaten hat sich für die Bekämpfung von Wurzelälchen ein Gemisch von Schwefelkohlenstoff und Sapikat besonders gut bewährt, das in einem Mengenverhältnis von 1 Teil Sapikat (Chem. Fabrik Nördlinger, Flörsheim) und 4 Teilen Schwefelkohlenstoff zur Anwendung gelangt. Das Gemisch kann beliebig mit Wasser verdünnt werden. Man rechnet auf 1 bis 1½ l Boden etwa 1 cm³ der unverdünnten Mischung. Die Kosten je m² Bodenfläche belaufen sich auf etwa 0,50 RM. Trotzdem wird man überall dort, wo infolge Befall mit Wurzelälchen die Rentabilität eines ganzen Betriebes in Frage gestellt ist, auf die Anwendung der vorgenannten Bekämpfungsmethode nicht verzichten können. Ueber die bei der Verwendung von Schwefelkohlenstoff-Sapikat unerläßlichen Maßnahmen, wie z. B. sachgemäße Zubereitung und Lagerung sowie Maßnahmen zur Vermeidung von Gesundheitsschädigungen berichtet eine in der Zeitschrift „Der Obst- und Gemüseban" Heft 12/1933 erschienene interessante Arbeit von H. Lisges, die — ebenso wie die oben erwähnten Arbeiten — jedem Gemüseanbauer zum Studium empfohlen werden kann.

W. Krengel, Berlin.

Aus Nah und Fern

Alster (Rhl.). In Versuchen wurde die erfolgreiche Bekämpfung der Tomatenstengelfäule mit Jod-Kali nachgewiesen durch Prof. Dr. Klein vom Tierphysiologischen Institut der Landwirtschaftlichen Hochschule in Bonn-Poppelsdorf.

Calbe. Im Konkurrenzkampf mit dem holländischen Zwiebelhandel hat der hiesige Gemüselieferungsverband einen Frachtausgleich geschaffen. Demzufolge müssen die Händler im Calber Anbaugebiet einen etwas höheren Preis für Zwiebeln bezahlen, als die Händler in den westlichen Grenzgebieten Deutschlands. Dieser Zwiebelpreis ist somit zum Einheitspreis für ganz Deutschland geworden.

Winsen. Die ersten Schwarzwurzeln brachten pfundweise gebündelt 10,00 bis 20,00 RM je 50 kg auf dem Hamburger Markt. Angebaut wurden in einjähriger Kultur im Winsener Gebiet die Sorten: Russische Riesen und Bulkan.

Aegypten. Zur Verminderung der Baumwollerzeugung soll der Gemüseanbau gefördert und europäisches Saatgut zur Vermeidung von Inzucht von Zeit zu Zeit eingeführt werden.

Oesterreich. In den Lagerräumen liegt gegenwärtig ein Ueberschuß von 90 000 dz inländischer Zwiebeln infolge zu starker Einfuhr aus Italien und Aegypten.

Für den Inhalt verantwortlich: O. Goetz, Berlin-Karlshorst.

Die nächste Nummer dieser Beilage erscheint am 25. Januar 1934.

DEUTSCHE GARTENBAUBIBLIOTHEK E.V.
TU Berlin UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
SLUB Wir führen Wissen.