

Für den Gemüseanbauer

Mitteilungen für die Fachgruppe Gemüsebau in der Unterabteilung Garten des Reichsnährstands - Reichssachbearbeiter Dr. Konrad Kampe

Nummer 6

Beilage zu „Die Gartenbauwirtschaft“

16. April 1936

Anbau feinerer Gemüse nur durch den gelernten Gemüsegärtner

Anbauplan für den Treibgemüsebau

Von Landwirtschaftsrat Kindshoven, Leiter der Staatlichen Obst- und Gartenbaustelle Bamberg

Der Gemüsebau erzeugt die fröhlichen, und zwar 30 Prozent aller Nahrungsmittel. Das älteste Gemüseangebot in Bayern ist Bamberg. Es leben in Bamberg 600 Gärtnertfamilien. Diese bewirtschaften 1000 Hektar oder 3000 Tagwerk Acker- und Gemüseland. Das trifft im Durchschnitt auf eine Gärtnertfamilie 5 Tagwerk. Diese sind stark verzweigt. Das Gärtnertfamilien wird immer kleiner, die Gärtnertfamilien werden größer.

Für die Gemüsegärtner ergeben sich folgende Richtlinien: a) Schaffung von Gärtnertreibungsland (noch Rammelmer Winkel); b) Errichtung von Glashäusern und beizbaren Mistbeetflächen für den Frühgemüsebau; c) Schulung des gärtnerischen Nachwuchses in anerkannten Lehrbetrieben, besonders in Glas- und Frühfunktionsbetrieben.

Auch Umstellungen sind erforderlich. 1. Fützung und Einführung von nur ertragfähigem Elite-Saatgut. 2. Bessere Pflege und Behandlung der Düngersättigungen, des Stallmistes und der Kompostmischung. (Erzeugung von Kulturmist und Kompost.) 3. Samenbeizung und Bodenbesiedelung. 4. Mehranwendung der sättiglichen Düngemittel. 5. Mehranwendung von Sä- und Hackmaschinen. 6. Errichtung von ländlichen Bewässerungs- und Regenwasserrinnen. 7. Bessere Bekämpfung der Krankheiten und

Schädlinge mit entsprechenden Geräten und ausprobierten Mitteln. 8. Anbauplan unter Berücksichtigung von Fruchtwechsel und Fruchtfolge. 9. Bessere Überwinterung der Dauer-gemüse im Rohrscheunen, Gemüseerdhäusern, Erdhäusern und leeren Mistbeeten u. v. m. 10. Bessere Sortierung und Auslese von Qualitätsware (Standardware) und einheitliche Verpackung in deutschen Einheitsgefäßern. 11. Entsprechende Anbauverteilung: a) für Glashaus, Mistbeete und Frühblüher mit Schutzvorrichtungen kommen nur hochwertige Erzeugnisse in Betracht: Frühlingsalat, Kohlrabi, Radies, Rettiche, Schallplatten, Krebs, Karotten, Blumenkohl, Tomaten, Gurken; b) für Freiland lohnen noch gärtnerisch anzubauende Möhren, Schwarzwurzel, Frühkartoffel, Bohnen, Weißling, Sellerie, Spinat, Einzelgurken, Majoran.

Die Erzeugnisse der groben Kohl- und Kohlgemüse bleibt dem landwirtschaftlichen Feldgemüsebau überlassen. Die Erzeugung der hochwertigen feineren Gemüse, insbesondere der Glashaus- und Mistbeetgemüse ist ausschließlich Sache des gelernten Gemüsegärtners und Gemüsegärtnerin.

Die Erzeugungsschlacht im Gemüsebau kann nicht durch Vermehrung der Anbauflächen, sondern nur durch Ertrags- und Qualitätsteigerung gewonnen werden.

Der Bebauungsplan für ein Kalthaus

1. Im Januar Salat in Rüschen aussäen und pflanzen. Im Februar wird Salat mit 25 cm Abstand gepflanzt, je qm 20 Pflanzen; Verlauf des Salates im März. Als Zwischenpflanze kann auch Schnitt- oder Steckpflanze im Januar ausgesetzt werden. Zwischen dem gepflanzten Salat werden noch Radies in Reihen gesetzt; diese ergeben auf 1 qm 10 Bunde. Der Radies werden zuerst in Reihen gesetzt und dann der Salat in den Zwischenreihen angepflanzt.

2. Es können als Vorfrucht auch im Februar bis Anfang März Kohlrabi gepflanzt werden, 20 mal 20 cm. Sorte: Vorstoss Prager Treib. Ernte Anfang April im Warmhaus, Ende April im Kalthaus, je nachdem ob in Töpfen vorgezogen. Auch kann ein Teil des Hauses mit Frühblumenkohl bespflanzt werden.

3. Nach der Räumung der Radies können Rettiche zwischen den Salat oder für sich gepflanzt werden. Rettiche werden warm ausgepflanzt, warm pflanzt, langsam abgehärtet und dann gepflanzt. Erste 10 Els ist je qm.

Diese Vorfrüchte vom Januar bis Mai müssen das Haus so räumen, dass die Tomaten als Hauptkultur rechtzeitig gepflanzt werden können. Radies und Salat werden im April das Haus freimachen, Kohlrabi, Blumenkohl und Rettiche aber erst Ende Mai. Die in Töpfen gut durchgewurzelten Tomaten werden dann in einer Pflanzweite von 30 bis 70 cm tief und fest ausgepflanzt und unter starkem Beschneiden der Seitenzweige ein Hauptstamm an starken Schäften hochgezogen. Wenn das Haus als Tomatenhaus speziellisiert bleiben soll, dann zieht man die Tomatenpflanzen frühzeitig im Kalthaus in Töpfen heran und pflanzt diese im Tomatenhaus immer 2 Reihen in 50 cm Abstand aus und lädt zwischen je 2 Reihen einen 60 cm breiten Weg oder Abstand.

Die Tomaten werden dann einstielig an Schnüren hochgezogen. Während der Blütezeit der Tomaten reichlich lüften, nicht überreifen. Bewässerung von unten geben, mit Dinger abdecken. Die Pflanzen oben trocken halten. Bei trockenen Tagen können diese des Morgens fest abgespritzt werden, das trägt zur Befruchtung bei, nur müssen sie rasch wieder abtrocknen können. Es soll das aber nur vor Fall sein und nur an ganz sicherem sonnenlaren Tagen wiederholt werden, damit die Pflanzen abends wieder ganz trocken sind. Eine Zwischenpflanzung von Kohlraben kann auch hier gemacht werden. Die Pflanzen in den Häusern, besonders Kohlrabi, lieben mittelmäßige, aber gleichmäßige Wärme und Feuchtigkeit; bei steigender und fallender Temperatur, bei Wasserdurchflussmangel schließen die Pflanzen und die Knollen plaudern. Die Tomaten räumen im September das Haus. Dann werden als Nachfrüchte Salat und Endivien gepflanzt oder Spinat und Feldsalat ausgepflanzt, oder Blumenkohl und Petersilie vom Freiland eingeschlagen.

An Nährstoffen werden verabreicht für 1 qm Boden je 50 g schwefelhaltiges Ammonium, Superphosphat und Kalißalz, oder 100 g Nitrophosphat oder Kalophos. Außerdem werden wiederholte Düngungsgüsse gegeben mit angedehntem Kuh oder Geflügelkot.

Kräuterkultur. Auch kann man in diesen Rösten Endivien einschlagen, oder Kopfsalat und Petersilie, oder auch Spinat und Feldsalat ansetzen und das Haus dann zum Anbrühen und Austrocknen freilassen. Eine übertriebene Aussaat durch Zwischenkulturen darf nicht stattfinden. Es ist eine mögliche Spezialisierung durchzuführen.

Bei dieser vielseitigen Aussaat dürfen für den Anfänger die sogenannten Salat- oder Blodhämmer, in denen Kräuterkultur, Spinat, Radies, Rettiche, Kohlraben, Bohnen, Blumenkohl und Tomaten erzeugt werden, den Gartenbauhändlern gegenüber vorzugeben sein, weil die Gartenbauhändler gut geschulte Arbeitskräfte brauchen, viel Zeitmaterial verschlingen, Deckmaterial benötigen und weil hier mit mehr Schädlingebeckfall und Ernteaussatz zu rechnen ist.

Der Bebauungsplan für ein Gurkenhaus

Die Gurkentreiberei beginnt im Februar. Man rechnet bei der Treiberei der Gurken von der Aussaat bis zur Ernte 12–15 Wochen. Fällt Ostern wie 1936 am 12. April, so muss man mit der Aussaat schon Anfang Januar beginnen, um Ostern Gurken schneiden zu können. Bester lebensfähiger, gekeimter Samen der Treibartenarten „Weißes Beste von Allen“, oder Weiß Rautenlose, oder Spät Resseling wird in nasse, angewärmte Sägespäne und Tortillen in das Warmbeet eingelegt. Die angekeimten Samen kommen dann in Hochkübeln mit reinem großen Sand, dann 5 cm breitgelegt und angekrüppelt oder sie werden gleich in 8-cm-Töpfen, die halb vollgestellt sind, in angewärmte Erde gelegt, die man mit einer Glasschale bedeckt und nahe dem Pflanze aufstellt. Die Töpfe werden dann bis an die Heimlappen mit Erde nachgefüllt und die Gurken später in 10–12-cm-Töpfen ungepflanzt, langsam abgezweigt und, wenn die Erbsenblätter durchwurzelt sind – ausgepflanzt.

Man braucht 4–6 Wochen für die Heranzucht der Schallplatten. Ende Februar oder Anfang März werden die Tablettentabletten oder die Erdbeete gerichtet und die Gurkenpflanzen in nährreiche, lehmige, abgelagerte, große Mistbeete oder Komposterde angepflanzt. Die Erdmischung sieht sich zusammen aus Kostenstücken von lehmigen Sandböden, die lagenweise mit Rinderdünger im Herbst schon angebrüht wurden, dazwischen kommt Kalißalz, Hornspäne, Knochenmehl und Jausche, evtl. etwas gemahlener Kalk und reiner Sand, und dann

wird dieser Erdhaufen 2–3mal umgestochen. Man nimmt also 1/2 Rautenerde, 1/2 Rühdünger, 1/2 Mistbeerde, dazu Sand und Horstmehl. Die Pflanzweite auf den Tablettentabletten beträgt 1 m, hier wird die Pflanze vierarmig gezogen; die Pflanzweite auf den Grundbeeten am Boden beträgt 50 cm, hier wird die Gurkenpflanze einarmig gezogen. Die Erdhägel sind 60 cm breit und 40 cm hoch. Jede Pflanze bekommt einen 120 cm langen Stab zum Anheften des Stammtriebs.

Vorher werden 5 mm stark verzinkte Drähte gespannt, 25–30 cm vom Glas entfernt, in 20–30 cm Reihenentfernung. Diese Drähte laufen durch eiserne Dosen wangerichtet durch und dienen zum Anheften der Stammtriebe und der Seitentriebe. 6 Wochen nach dem Auspflanzen erfolgt der 1. Schnitt. Der Stammtrieb wird etwa in halber Haushöhe bei ca. 2,50 m Länge gefürt, dann bildet sich ein neuer Stammtrieb und es entstehen bis zu 16 Seitentriebe. Von diesen Seitentrieben verbleibt der obere als Leittrieb, die anderen Seitentriebe werden schon klein ausgebunden. Die Seitentriebe (Spiralentriebe) 1. Ordnung werden waagrecht oder schräg an die Drähte angebunden und hinter der 1. Gurke, also nach dem ersten oder zweiten Blatt, entspaltet. In diesen Blattwinkel bilden sich weißliche Blätter, wenn diese sich öffnen, dann wird also gleich hinter der ersten oder zweiten angelegten Frucht entspaltet. Dann erscheinen wieder neue Seitentriebe 2. Ordnung, von denen dann der unterste, der aus dem ersten Blattwinkel kommt, wieder stehen bleibt und wiederum auf ein oder zwei Blätter entspaltet wird.

Bis zur Höhe des 1. Spanndrahtes werden die Seitentriebe und die Greifranken weggenommen, auch Stammgurken werden weggenommen und männliche tanke Blätter werden ausgedrochen. Die Gurke ist jungenfrüchtig, d. h. sie bildet auch ohne Befruchtung aus ihren Fruchtknoten Früchte. Nur die Samengurken werden bestäubt. Auf den Pflanzentabletten wird immer wieder neue Erde aufgebracht und mit erwärmtem Dungwasser gegossen; bei übermäßiger Verwendung von Jausche machen die Gurken zu sehr ins Krant und werden krank. An heißen sonnenstarken Tagen muss schwattiert werden.

Die Tage- und die Nachtwärmee sowie die Bodenwärme und die Wärme des Gießwassers müssen 22° betragen. Die Bitterkeit der Gurken wird hervergrößert durch Temperaturschwankungen, oder durch unregelmäßige Bodenfeuchtigkeit, ebenso ist das Verharzen und das Krummwachsen der Gurken auf zu niedre ungleichmäßige Temperaturen zurückzuführen.

Wege, Wände und Heizrohre müssen öfters am Tage bewegt werden. Jede Störung durch Wärmetauschel, Lüftung, salzhaltiges Gießen usw. verzögert die Ernte.

Es wird immer wieder neue Erde aufgebracht und mit erwärmtem Dungwasser gegossen. Anfang April beginnt die Ernte, im Mai ist Vollreife. Man rechnet als Ertrag 15 Stück oder 15 Pfund Gurken je Quadratmeter Beobodenfläche oder 30–40 Stück je Pflanze. Bei Beginn der Treiberei können am äußeren Rand der Gurkenbeete Töpfe oder kleine Kübeln mit Petersilie, Schnittlauch, Krebs, auf Tabletten, auch Aprikoze ausgepflanzt werden, oder es können Seppelspangen von Salat, Tomaten, Kohlrabi, Blumenkohl, Gurken 2. So zum Pilieren je 2 Einfassungsreihen ausgepflanzt werden.

In den Gurkenhäusern läuft sich sonst nicht viel kultivieren. Nach mehrmaligem Anbau muss die Erde ausgewechselt und das Haus zum Austrocknen und Ausschwitzen geräumt werden. Dabei werden die Wände mit Kupfersalpüre gereinigt. Für die Frühbetreiberei werden wegen der längeren Ausdauer immer Sämlingspflanzen verwendet. Wenn aber Ende Juli ein zweiter Satz Gurken in das Haus kommen soll, dann werden Gurkenpflanzungen verwendet, die schnelleren Ertrag liefern, aber längere Lebensdauer haben.

Ratschläge für die Gemüsesamenbeizung

mit dieser einen Lehmbrei an. In diesen Lehmbrei werden die auszusehenden Kohlensäuren bis zum Wurzelhals eingetaucht. Kohlensäuren, die bereits Verdickungen aufweisen, müssen selbstverständlich vernichtet und darüber nicht ausgelegt werden.

Bei der Ernte sind die erkauften Kohlstücke zu verbrennen, um eine neue Verbindung des Bodens durch Kropfschwämme zu verhindern.

Eine wichtige Maßnahme, die nicht vernachlässigt werden darf, ist die Gemüsesamenbeizung. Der Gemüseanbauer muss sich über die Bedeutung der Beizung seiner Samenreihen mit den heute üblichen quellsüßerhaltigen Samenbeizern im klaren sein, die die Samenschale nicht nur von allen ihnen anhaftenden Krankheitserregern reinigen, sondern auch für die Festigung des Keimlings und dadurch wieder für die Verbindung der Keimlinge mit dem Boden sorgen.

Durch die Beizung wird eine Verbesserung der Keim- und Triebstärke, ferner bei Blumen oder Art eine Steigerung der Blühpflanzigkeit, z. B. bei Blumenwiesen, Margolden, Geranien usw., erreicht. Wer heute noch glaubt, sich Nähe und Kosten für das Beizen sparen zu können, wird bald bittere Folgen durch das Auftreten von Blattenseuchen zu tragen haben. So ist z. B. die Walleriemelie der Tomate durch Samen aus Amerika eingeführt worden. Gurken zu treiben, ist heute geradezu unmöglich, ohne vor der Aussaat den Samen zu beizeien. Ähnlich liegen die Verhältnisse bei den meisten unserer Gemüsesorten.

Die Durchführung der Beizung erfolgt entweder im Nah- oder Trockenbeizverfahren.

Nahbeizverfahren: Man verwendet eine 0,125%ige Lösung Abavit-Kohlebeize (Cetolan und Uralvan) können gleichfalls empfohlen werden, Schriftl. d. h. auf 40 l Wasser 50 g Abavit-Kohlebeize, und taucht die Samen eine halbe Stunde in diese Lösung ein. Kleinere Mengen behandelt man am besten, indem man sie vorher in ein Rüsselschäfchen füllt und dieses in die Lösung hängt. Während der Beizdauer sollen die Samen wiederholt umgerührt bzw. das Säckchen hin- und herbewegt werden.

Trockenbeizverfahren: Die Behandlung mit einer Trockenbeize ist besonders in solchen Fällen zu empfehlen, wo der Samen sich schlecht beizeißen lässt (z. B. Salat) oder schwer zu zünden ist (Tomaten, Möhren). H. W.