

# Die Gartenbauwirtschaft

Wirtschaftszeitung des deutschen Gartenbaues  
 Amtliche Zeitschrift für den Gartenbau im Reichsnährstand und Mitteilungen der Hauptvereinigung der deutschen Gartenbauwirtschaft



Hauptchriftleitung  
 Berlin SW 61  
 Nordstraße 21, Fernruf 66, 4406

54. Jahrgang

Berlin, Donnerstag, den 29. Juli 1937

Blut und Boden

Nummer 30

Beim Gärtner liegt die erste Verantwortung für die spätere Haltbarkeit der Erzeugnisse

Aus dem Inhalt:

## Die Qualität der Gemüseerzeugnisse als Grundlage für die Vorratswirtschaft

Eine planmäßige und gepflegte Vorratswirtschaft ist unerlässliche Vorbedingung im Kampf um die Nahrungsicherheit unseres Volkes. Wie eine solche Vorratswirtschaft aber zu führen ist, um das erstrebte Ziel zu erreichen, das ist eine Frage, die nicht nur die Volkswirte und Wirtschaftswissenschaftler angeht — wie mancher denken mag —, sondern jeder Deutsche, durch dessen Hand auch nur ein Teilchen der Gesamtproduktion geht, ist an der Erreichung dieses Leistungsziels mitbeteiligt. Der Wirtschaftsführer denkt, berechnet, ordnet an, — der Bauer und Gärtner aber erzeugt das, was dann durch Lagerung in die „Vorratswirtschaft“ eingeht; der Erzeuger legt somit durch Lieferung einwandfreier Qualitäten den Grundstein für das Aufbauelement der Vorratswirtschaft.

Vorratswirtschaft ist stets mit Kosten verbunden — sei es, daß in betriebseigenen Räumen gelagert wird oder in Spezialräumen, in denen durch Einwirkung technischer Hilfsmittel die auftretenden Verluste weitgehend verringert werden sollen.

Zur Vorratshaltung leicht verderblicher Gemüse- und Obstsorten bedient man sich daher in neuester Zeit immer mehr und mehr solcher Spezialräume, d. h. vor allem der Kühlhäuser, in denen unter bestimmten, jeweils für die betreffende Gemüseart günstigsten Temperatur- und Feuchtigkeitsverhältnissen, die beste Haltbarkeit gewährleistet ist. Die Technik der Kühlung ist also ein wichtiges Hilfsmittel im Aufbau der Vorratswirtschaft, aber es sei eindringlich gesagt: keine noch so gute Kühltechnik vermag ein schlecht eingelagertes Gut einwandfrei zu erhalten oder gar zu verbessern. Deshalb liegt bei der Anwendung der Kühlung die Qualitätsfrage oben an und die Vorratshaltung hängt beim Erzeuger, beim Bauer oder Gärtner an und in seine Hand ist die erste und größte Verantwortung für die spätere Haltbarkeit seiner Erzeugnisse gelegt.

Es sollen nachstehend einige Ausführungen, die in jahrelanger Beschäftigung mit der Frage der Kühlung von Gemüse und Obst gesammelt wurden, mitgeteilt werden. Mehr oder minder gelten aber diese hier für die Kühlung speziell gemachter Ausführungen auch für die gewöhnliche Art der Lagerhaltung bzw. Vorratswirtschaft.

Wenn wir von „einwandfreier Qualität“ sprechen, so ist es schwer, diesen Qualitätsbegriff fest zu umreißen, trotzdem für jeden, der mit Gemüse und Obst umgeht, ein bestimmter Begriff damit verbunden ist. Folgende Faktoren stehen — in diesem Fall, was die Einigung der Erzeugnisse für die Kühlung betrifft — diesen Qualitätsbegriff zusammen: Unbeschädigtsein, Gesundheit, Reifezustand.

### Sorgfältig ernten

Der innere Wert, der durch Sorte, Herkunft, Düngung usw. bedingt ist, ist gleichfalls im Qualitätsbegriff mit eingeschlossen. Dazu kommt noch als weiteres der Zustand zur Zeit der Einlagerung. Es ist z. B. gerade bei der Vorratshaltung sehr wichtig, ob ein Gemüse — Kohl z. B. — noch oder trocken eingelagert wird, da die spätere Entwicklung von Schimmelpilzen und Fäulnisbakterien mit davon abhängt.

Unbeschädigt soll jede Ware sein, die zur Einlagerung kommt, d. h. frei von mechanischen Verletzungen jeder Art. Beschädigte Stellen, bei denen der natürliche Schutz der betreffenden Gemüseart (Deckblatt beim Kohl, Haut des Apfels, Schale der

Zwiebel) zerstört ist, geben Fäulnisbakterien Zutritt zu den empfindlichen Geweben. Druck- und Schlagstellen, durch Tierfraß hervorgerufene Verwundungen, Schorfbefall und ähnliches sind letzten Endes späteren Verderb. Da auch unheilbare, durch Druck oder Quetschung hervorgerufene Verwundungen hierzu gehören, ersticht die Förderung, jedes Lagergut so schonend wie möglich zu behandeln, — auch Kohl, auch Mörrissen, auch Zwiebeln, von welchen Produkten manche Erzeuger denken, daß sie als „Dauergemüse“ ruhig eine etwas rohe Behandlung vertragen können.

Es sei an dieser Stelle auf einen sehr schönen Versuch hingewiesen, den der erfahrene Kohlgärtner und Koblenslagerer Dr. H. Neuer-Marthe in seiner Schrift: „Untersuchungen über den Einfluß der Düngung und anderer Faktoren auf die Haltbarkeit von Dauerlohl im Winterlager“ beschreibt. Der Versuchsansteller hatte mit Hilfe eines mechanischen Apparats künstlich gleichmäßige, äußerlich nicht sichtbare Quetschungen hervorgerufen und schreibt dann: „Schon nach zwei Wochen traten an allen Röhren an den

\*) Die Gartenbauwirtschaft, Band 10, Heft 1, Jahr 1936.

gequetschten Stellen Fäulnis und in deren Gefolge diese Röhren von Schimmelpilzen auf. — Für verschämliche Lagerung verschiedener Sorten oder Düngungen ist das besonders bedeutungsvoll, weil kleine Druckstellen oder Verletzungen alle anderen Einflüsse auf die Haltbarkeit verbeden.“

Es muß also betont werden, daß erst dann, wenn Lagerlohl, speziell Kühlhauslohl auf guter Strohhunterlage mit Seiten- und Zwischenstich von Stroh im Waggon gepackt wird oder nach besser, wenn er sofort nach der Ernte auf dem Feld in die Lagerungsfächer gepackt und mit diesen versehen ist, gute lagerungsfähige Qualität darstellt.

Dasselbe gilt für Spinat beispielsweise, der nicht in Säcke gepreßt werden darf, sondern locker in Stiegen gepackt sein muß, oder für Karotten, auf denen nicht herumgetreten werden darf, sondern die auch nach sorgfältiger Ernte und Sortierung in Stiegen zu packen sind.

### Gesundheit der Pflanzenbestände

Gesundheit der Einzelpflanzen wie der Gesamtbestände ist gleichfalls notwendige Forderung. Spinatbestände, die von der Blattläusenmotte befallen sind, sind ebenso ungeeignet zur Lagerung wie beispielsweise Zwiebeln aus Rehltaubeständen,

Vom 2. bis 5. August in Berlin

## Süßmost als Thema eines Weltkongresses

Von Joh. Boettner, geschäftsführender Präsident des II. Internationalen Kongresses für gärungsfähige Früchterezeugung, Berlin

Vom 2. bis 5. August tagt in Berlin der II. Internationale Kongress für gärungsfähige Früchterezeugung. Er gilt in der Hauptsache den Fragen der Herstellung, der gesundheitslichen und volkswirtschaftlichen Bedeutung und der Verbreitung des flüssigen Obstes. Die Bedeutung, die führende Männer unseres Reiches dieser Sache beimessen, wird dadurch hinreichend gekennzeichnet, daß der Reichsbauernführer und Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft die Schirmherrschaft und zugleich die Präsidenschaft des Kongresses übernommen hat.

Es ist in den letzten Jahren zu einer neuen und weitreichenden Erkenntnis geworden: Obst kann nicht nur essen, man kann es auch trinken und kann sich daraus Gesundheit und Kraft trinken. Der das flüssige Obst heute noch als eine nur wirtschaftliche oder nur geschäftliche Angelegenheit ansieht, hat noch nicht erfasst, worum es hier geht. Sein wirtschaftlicher Nutzen allerdings ist offensichtlich und steigt von Jahr zu Jahr.

Für den deutschen Obstbau und die deutsche Obstwirtschaft im besonderen hat die Herstellung und immer allgemeinere Verbreitung des flüssigen Obstes bereits außerordentliche Bedeutung erlangt. Von unserer Hauptfrucht, dem Apfel, werden schon heute sämtliche irgend erreichbaren Ernteüberschüsse — außer für Marmelade — weit überwiegend zu Süßmost verarbeitet. Mehr und mehr schätzt unser Volk auch die mannigfachen Genuswerte und die hohen Gesundheitswerte von Süßmosten aus Beeren oder Sauerkirschen und hält so mit

im Kampfe gegen den unerbittlichen Verderb gewaltiger Mengen von Waldbeeren und erhebliche Verluste von Gartenbeeren. Die Reichsärztesführung und die Reichsfrauenführung begünstigen und fördern tatkräftig diese Entwicklung.

Der deutsche Verbrauch des flüssigen Obstes ist in den letzten Jahren rasch und andauernd gestiegen und liegt heute rund zwanzigmal höher als vor einem Jahrzehnt. Dies von der Hauptvereinigung der deutschen Gartenbauwirtschaft eingerichtete Angebot und Lebermachung der Herstellung verbürgen dem Verbraucher die Natürlichkeit der Erzeugnisse. Die Hauptvereinigung erblickt andererseits eine besonders wichtige Aufgabe darin, den im deutschen Süßmostgewerbe zusammengeschlossenen Herstellern, die nicht immer leichte Versorgung mit geeignetem Obst bestmöglich sicherzustellen. Gleichwohl erfüllt bei uns auf den Kopf der Bevölkerung erst knapp 1 Liter flüssig. Viele Millionen unserer Volksgenossen kennen das flüssige Obst nur dem Namen nach. Der schweizerische Verbrauch ist sechs mal höher, der bulgarische fast dreimal höher als der deutsche.

Von den Berichten und Verhandlungen des kommenden Kongresses — für den trotz kürzester Vorbereitungszeit zahlreiche Fachleute und Techniker sowie Männer der gesundheitslichen Volkserziehung aus 27 Staaten gemeldet sind — dürfen wir für Deutschland und für alle Obst- und Weinbauarten wichtige Anregungen erwarten sowohl in bezug auf Verbesserung der Herstellung, Verbilligung des Preises als auch auf die allgemeinere Verbreitung des flüssigen Obstes.

- 3. Verordnung zur Abwehr des Kartoffelkäfers
- Tagung der Reichsfachgruppe Obstbau
- Obstbäume ohne Pfähle pflanzen?
- Angleichung des Kohlanbaus an den Bedarf
- Gütebestimmungen, Grundlage für die Marktordnung
- Auswirkung der Sorteneinschränkung auf den Gemüsebau
- Reitlich als wichtiges Marktgemüse
- Bekämpfung von Spargelkrankheiten und -schädlingen
- Wasser-Versorgung im Zerster Anbaugelbiet
- Reichstagung der Fachgruppe Blumen- und Zierpflanzenbau
- Die Vorfahren der heutigen Treibrosen

und zwar sowohl wegen der mit dem Krankheitsbefall teilweise verbundenen mechanischen Verletzungen als auch wegen der mit der durch die Krankheits bedingten Konfusions-Schwächung der Gesamtproduktion.

### Der Reifezustand

Der Reifezustand ist ein wichtiges Merkmal bei der Beurteilung der Qualität für die Lagerung. Ueberreife Produkte sind meist ebenso ungeeignet für Dauerlagerung wie zu unreife Ware. So platzt z. B. überreife Kohl schon während der Lagerungszeit vom Strunk, wobei die Blätter abfallen und Schimmelpilzen leichter Zugang gegeben ist; unreife Tomaten dagegen reifen während der Kühlung nicht nach (im Gegensatz zur gewöhnlichen Lagerung ohne Kühlung), weshalb hier ebenso wie für Pfirsiche z. B. ein bestimmtes Stadium der Genußreife vor Einlagerung schon vorhanden sein muß. An unreif geernteten Zwiebeln wiederum, bei denen der so notwendige Schluß am Hals nicht vorhanden ist, treten Infektionen durch die verschiedensten Pilzarten auf, wobei gerade die Dalsstelle wie eine offene Wunde wirkt, in die die Pilze bequem eindringen können. Doch zur Lagerung nur wirklich Dauerreifen herangezogen werden dürfen, ist selbstverständlich.

Aber auch die Herkunft (Klima, Bodenart und im engeren Sinne Düngung) kann die Lagerungsfähigkeit der Produkte maßgeblich beeinflussen. Lieber die Düngung sei allgemein gesagt, daß Ueberdüngung, vor allem einseitige Ueberdüngung, genau so schädlich ist, wie Mangel an einem der Hauptnährstoffe. Ueberdüngung Lagerungsversuche haben dies eindeutig bewiesen.

Erwähnt sei hier noch, daß nach kalten Regenfällen, die auf Dürreperioden folgen, die Produkte meist eine verringerte Lagerungsfähigkeit aufweisen. Die Wasseraufschwemmung in den Geweben führt zu unnatürlichen Stoffwechselvorgängen. Weiterhin ist im Regen oder im Tau geernteter Blumenkohl beispielsweise anfällig für das Auftreten von Schmaragpfützen, die die Rolle unangenehm machen. Blumenkohl muß also ebenso trocken zur Einlagerung kommen wie Dauerlohl. Besterer darf auch nicht für Dauerlagerung benutzt werden, wenn er auf dem Feld bereits einmal Frost bekommen hat. Auch hierdurch ist nachweislich, wenn auch sichtbare Schäden nicht vorhanden sind, die Lagerungsfähigkeit beeinträchtigt.

Da Pilze die Hauptbedrohlinge im Kühllohl sind, ist gerade der trockene Zustand bei Einlagerung wohl bei allen Gemüsearten das Wichtigste, da nur auf feuchten Nährböden die Pilze gedeihen. Neben der von außen anhaftenden Feuchtigkeit ist es dann auch die aus den Geweben der Belegungen austretende Feuchtigkeit, die den Pilzen Nährboden für ihr Fortdauern liefert.

Wenn alle die vorgenannten Faktoren weitgehend berücksichtigt bei der Auswahl der für die Vorratshaltung bestimmten Gemüsesorten sind, dann ist hiermit die beste Vorbedingung für eine erfolgreiche Vorratswirtschaft gegeben.

Dr. L. Scupin, Calbe (Saale).

### Süßmost immer billiger!

Beispiel: Groß-Berlin, für Äpfel

Jahr	Preis
1930	1.00
1931	0.80
1932	0.60
1933	0.40
1934	0.30
1935	0.20

### Die deutschen Süßmostarten

Süßmost —

- für den Arbeiter
- für die Familie
- für den Kranken
- für den Sportler

Flüssiges Obst ist nicht nur wirtschaftlich, sondern man kann daraus vor allem Gesundheit und Kraft trinken. Abb.: Reichsnährstand Pongratz