

Der Gärtner muß Propagandist sein

## Der Anbau von deutschen Würzkräutern

Von Landwirtschaftsrat Dr. R. Limbach, Berlin

Man verrät kein Geheimnis, wenn man darauf hinweist, daß mit unseren Gewürzkräutern kaum gewirtschaftet werden muß; denn es handelt sich, von wenigen Ausnahmen abgesehen, fast durchweg um ausländische, größtenteils überseelische Erzeugnisse, deren Beschaffung jetzt nur schwerlich möglich ist. Wir haben uns in den letzten 40 Jahren bedauerlicherweise sehr auf diese Auslandserzeugnisse gewöhnt, obwohl unser Körper ein geringeres Gewürzgenuss viel zuträglicher wäre. Die überseelischen Gewürze sind ebenso wie Salz fast nur Beigaben; sie erwärmen, erfrischen, reizen, sonst nichts sie nichts. Ganz anders verhalten sich die in unserem Klima und auf unserem Boden gewidmeten einheimischen Gewürzkräuter. Sie sind durchweg milder, aromatischer und enthalten Vitamine. Sie erschaffen daher noch mehr als den gleichen Zweck. Man muß sie nur richtig zu verwenden wissen.

Raschelend wird gezeigt, in welcher Beziehung die deutschen Würzkräuter den überseelischen Erzeugnissen überlegen sind und warum sie häufiger Verwendung und Verwendung verdienen.

Durch den uns aufgeworfenen Krieg ist Gelegenheit gegeben, zur schollengedämpften Küche zurückzukehren und sich auf die Geschmacksmittel zu besinnen, mit denen schon unsere Ahnen ihre Speisen zubereiteten.

Den älteren Hausfrauen, insbesondere auf dem Lande, ist die Verwendung deutscher Würzkräuter gar kein so fremder Begriff. Sie werden auch diejenigen sein, die den Mangel überseelischer Gewürze am leichtesten vertragen. Wir hoffen und wünschen, daß sie ihre Erfahrungen und Kenntnisse den jüngeren Hausfrauen in der richtigen Weise übermitteln werden.

In diesem Jahre werden jedenfalls die deutschen Würzkräuter, soweit das Saatgut ausreicht, in allen Gärten des Reiches Eingang finden. Die entsprechenden Abnehmer warten schon.

Was versteht man nun eigentlich unter Würzkräutern?

Wir wissen, daß es sich um Pflanzen mit aromatischen Stoffen als Würzkräuter handelt, bei denen — im Gegensatz zu den üblichen gärtnerischen und landwirtschaftlichen Kulturpflanzen, die der Ernährung dienen — die Nährstoffe kaum vorhanden sind. Ihr demeritärwert und wertvoller Inhalt sind die ätherischen Öle in verschiedenartiger Zusammensetzung. Als weiterer wesentlicher Bestandteil sind die Vitamine zu nennen, deren Bedeutung allgemein bekannt ist.

Welchen Verwendungszweck sollen die Würzkräuter oder Würzkräuter erfüllen? Sie sollen den Speisen jene pflanzliche, appetitliche und geschmackvolle Note verleihen, die die täglichen Speisen erst genießbar machen. Man vergegenwärtigt sich den Verwendungszweck am besten an einem Beispiel: Ein Stück Fleisch kann noch so gut im Wasser gekocht oder in Fett gebraten werden, es bleibt nur unsere Begriffe doch ungenießbar, wenn die Würzkräuter, und sei es nur Salz, fehlen. Zum mindesten widersteht es bei wiederholtem Genuss.

Außer einer typischen Geschmackverleihung bewirken die Würzkräuter, insbesondere die Würzkräuter, durch ihren Gehalt an üblichen Delikatessen eine Verdauungsförderung. Sie bedingen eine rasche Aufzersetzung der Speisen in den Verdauungskanälen und tragen teilweise durch ihre Reaktion auf die Leber zur besseren Produktion des Gallensaftes und damit zur leichteren Verdauung der Fette bei. Sie verhindern und bestäten Blähungen und Magenkrampe, d. h. die Bildung von Gasen bei schwerverdaulichen Speisen, wie Kohlgemüsen, Hülsenfrüchten, Eierpeisen u. dgl. Die Vorsorge der einheimischen Würzkräuter gegenüber den ausländischen Gewürzen

Sie bestehen darin, daß sie

- den Verbraucher unabhängig machen in der Verarbeitung;
- eine vielseitigere Verwendung gestatten;
- billiger sind;
- im Kleingarten jederzeit griffbereit stehen in einem Beet, das sie den ganzen Sommer über besser aufbewahrt und konservert als das schwere Gewürzkräutchen und eine noch so blankgeputzte Küche;

e) hygienisch einwandfrei sind. Bei Ihnen weiß man, daß sie keine Krankheitssubstanz an oder in sich tragen. Bei überseelischen Gewürzen, die durch viele fragwürdige Hände gezogen sind, ist dies zu mindest zweifelhaft;

Es gelunden und verdauungsfördernden sind. Fast alle tropisch gewachsenen Pflanzen, wie Pfeffer, Koriander, aber auch Kaffee und Tee, reagen durch ihren Reiz auf die Mundschleimhaut反射性地 die Schleimhautabsonderung im Magen an und können dadurch leicht zur Überfütterung des Magens führen;

g) durch ihre Farbe und äußere dekorative Eigenschaft gleichzeitig ansprechender wirken. Beispiel: Würzt man Suppe oder Salat oder sonst ein Gericht mit einem vulgären Überzergewicht, so verschwindet es darin, ohne die den einheimischen Gewürzen eigene Garnierung zu bemitleiden. Eine Suppe mit Schnittlauch oder gepökelter Petersilie oder anderen Würzkräutern sieht eben viel appetitlicher aus als ohne diese Garnierung.

Neben diesen dem Verbraucher rein persönlich zugute kommenden Vorteilen der deutschen Würzkräuter darf auch die nationale Bedeutung nicht unberücksichtigt bleiben. Sie wurde bald nach der Machtergreifung richtig erkannt und ausgewertet. So wurde z. B. vom Reichsnährstand bereits im Jahre 1933 das Sichtwort gegeben: „In jedem Garten gehört eine Würzkräuterecke.“ Dagegen auf wurde inzwischen hart folge geleistet. In den meisten Landesbauernschaften sind heute Anzuchstellen für Küchengewürzkräuter errichtet, um Bauern und Kleingärtner mit Jungpflanzen zu versorgen und eine karre Ausdehnung der Selbstversorgungslösungen zu erreichen. Wundergut vorgearbeitet hat die Landesbauernschaft Sachsen-Anhalt. Die Anzuchstellen dieser Anzuchstellen sind von den zuständigen Landesbauernschaften zu erfahren. Staat, Partei und Reichsnährstand wollen bestmöglich das Augenmerk auf die Eigenproduktion der Küchengewürzkräuter lenken, weil Deinen zu sparen und die bodenständigen Gewürze gefunden sind als die unter tro-

plischer Sonne gewachsenen überseelischen Erzeugnisse.

Diesem Bestreben lag aber auch ein mehrpolitisches Gedanke zugrunde. Die Gewürzkräuter, ebenso wie gesammelte Kräuter für den heimischen Anbau, sind die einzigen Kräuter für den heimischen Anbau, die durchweg um ausländische, größtenteils überseelische Erzeugnisse, deren Beschaffung jetzt nur schwerlich möglich ist. Wir haben uns in den letzten 40 Jahren bedauerlicherweise sehr auf diese Auslandserzeugnisse gewöhnt, obwohl unser Körper ein geringeres Gewürzgenuss viel zuträglicher wäre. Die überseelischen Gewürze sind ebenso wie Salz fast nur Beigaben; sie erwärmen, erfrischen, reizen, sonst nichts sie nichts. Ganz anders verhalten sich die in unserem Klima und auf unserem Boden gewidmeten einheimischen Gewürzkräuter. Sie sind durchweg milder, aromatischer und enthalten Vitamine. Sie erschaffen daher noch mehr als den gleichen Zweck. Man muß sie nur richtig zu verwenden wissen.

Raschelend wird gezeigt, in welcher Beziehung die deutschen Würzkräuter den überseelischen Erzeugnissen überlegen sind und warum sie häufiger Verwendung und Verwendung verdienen.

Welche Würzkräuter sind im Kleingarten anzubauen?

Es ist selbstverständlich, daß Schnittlauch, Petersilie, Borek und Sellerie angebaut werden. Weitere

daneben sind anzupflanzen: Bohnenkraut, Bohnenkraut, Borek, Knoblauch, Petersilie, Rosmarin, Thymian, Hopf und Zitronenmelisse. Wer noch weitergehen will, kann auch noch Petersilie, Koriander, Kämmel, Löwenzahn, Majoran, Portulak, Schwarzkümmel oder gelber Senf und Tripmadam anbauen.

Über die Kultivierbarkeit einzelner Kräuter werde ich später noch berichten. Ich heute will ich mich auf einige allgemeine Ratschläge über die Anlage einer Gewürzkräuterecke und Vermehrung der Würzkräuter beschränken, um dem Gärtner Gelegenheit zu geben, seine Kunden auch über diese Fragen aufzuklären zu können.

Mit diesen allgemeinen Ausführungen und Ratschlägen hoffe ich nun zuverlässiglich auf die tatkräftige Unterstützung des Gärtner in der Vermehrung der Würzkräuterausbaufläche.

Die Anlage der Kräuterecke.

Das Beet soll möglichst in Hausnähe angelegt werden, um für das tägliche Plücken auch bei Regenwetter den Weg in den Garten nicht zu schwer. Praktisch gefroren soll die Kräuterecke möglichst mit den Hausbüchsen

zu ihrer Würzkräuterecke gehen können.

Reichsnährstandsgesetz verkündet

## Der Reichsnährstand in den Ostgebieten

Durch die im Reichspiegelblatt veröffentlichte Verordnung über die Einführung des Reichsnährstandsgesetzes in den eingegliederten Ostgebieten sind das Reichsnährstandsgesetz sowie die dazugehörigen vier Reichsnährstandsausbaubefehle verordneten nebst ihren späteren Ergänzungen in den eingegliederten Ostgebieten eingeschlossen worden. Damit hat der Aufbau des Reichsnährstandes auch für die eingegliederten Ostgebiete seine rechtliche Grundlage erhalten. Der Reichsnährstand umfaßt hiernoch in den eingegliederten Ostgebieten in gleicher Weise wie im Altreichsgebiet, im Westerwald und in den südwestdeutschen Gebieten die in der Landwirtschaft tätigen Personen und diejenigen Personen und Betriebe, die mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen handeln oder landwirtschaftliche Erzeugnisse besitzen oder verarbeiten (Nährstand-Handel, Nährstand-Industrie, Nährstand-Dienstleistung). Er umfaßt ferner diejenigen Genossenschaften, die einem Praktikantenverband deutscher Landwirtschaftlicher Genossenschaften angehören. Im Gebiete der bisherigen Freien Stadt Danzig tritt der Reichsnährstand an die Stelle der bisherigen landwirtschaftlichen Berufsvorstellung von Danzig. Zugleich ist die Möglichkeit gegeben, die in den eingegliederten Ostgebieten bestehenden polnischen landwirtschaftlichen Berufsvorstellungen sowie alle diejenigen Vereinigungen und Verbände, die die wirtschaftspolitische und geistige Förderung sowie die Wahrung der Belange der in den Landwirtschaft tätigen Personen oder des Nährstand-Handels zum Zwecke haben, einzugliedern, anzugliedern oder aufzulösen.

Durch Verordnung ist die rechtliche Grundlage geschaffen, den Reichsnährstand in den eingegliederten Ostgebieten in gleicher Weise wie im übrigen Reichsgebiet für die landwirtschaftliche Erzeugung und für die Versorgung des Volks mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Lebensmitteln einzusehen, den Reichsnährstand sowie insoweit aus reichsnährstandsgeschäftlichen Betrieben gebildete Zusammenfassungen zum Träger von marktordnenden Maßnahmen zu machen und die Landwirtschaft und das Bauernamt zu entwideln und zu seitigen. Weitere Mittelungen über die Einführung marktordnender Maßnahmen bleiben vorbehalten.

### Gute Erfolge mit dem Gefrieren von Fruchtstäben

Auf dem zur Zeit in Berlin tagenden Fortbildungskurs für Früchte und Lebensmitteltechnik hielt im weiteren Verlauf Dr. phil. K. Poach-Leipzig einen interessanten Vortrag über das Gefrieren von Fruchtstäben. Er führte aus, daß bei den bisher angewandten Verfahren zur Konserverung unvergorenster Fruchtstäbe kein Nachteil im Preis genommen werden müsse, die sich sowohl auf den Geschmack als auch den Nährwert auswirkt hätten. Man habe deshalb im Amerika versucht, die Güte der in den Handel gebrachten Stäbe dadurch zu verbessern, daß man das Gefrierverfahren auch auf sie ausgedehnt habe. Die hierbei erzielten Erfolge seien bei Apfel, Kirsche und Ananas-Nektar ausgezeichnet. Diese seien auch nach langer Lagerung in aufgetauten Zustand frischgefrorene Stäbe völlig ebenbürtig. Der Nährwert des Vitamin-C-Gehaltes sei bei den gefrorenen Stäben völlig unbedeutend, wenn bei der Herstellung des Saftes unnötiger Zusatz

des eingefrorenen Saftes zwischen zwei Stäben gesetzt wird, so daß sie vom Saft aus alle leicht erreichbar sind, da also die Stäbe festlich zum Saatgutweg laufen.

Diese eine Saatgutart zur Verfügung, so sollte davon kein Anwendung angelegt werden, weil Wind und Sonne die Kräuter durch gefrorene Stäbe beschädigen.

Die Vermehrung.

Der Anzüchter empfiehlt es als einzige gute Methoden die Vermehrung der Kräuter zu erhalten. Folgende Verfahren werden von ihm empfohlen. Folgende

aus dem Reichsvertrag in der Reihe (100 Rezepte mithilf von Anna Maria Schmid u. Karl zu Reichen von der Landesbauernschaft Nordrhein-Westfalen aus dem Rahmen der Akademie 1938, Bd. 1, Heft 1).

b) Die Wurzelzüchter und ihre Vermehrung von Dr. Bernd Wendelmaul, zu beziehen durch den Verlag Trossius & Doerr, Braunschweig (Oder), Preis 0,80 RM.

Die Anzüchter zeigt ebenfalls dazu, bei der Nutzung eines Pflanzarten und einer so großen Menge von jeder Art zu vermehren. Hier heißt es „je wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“. Man soll wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“. Man soll wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“.

c) Die Wurzelzüchter und ihre Vermehrung von Dr. Bernd Wendelmaul, zu beziehen durch den Verlag Trossius & Doerr, Braunschweig (Oder), Preis 0,80 RM.

Die Anzüchter zeigt ebenfalls dazu, bei der Nutzung eines Pflanzarten und einer so großen Menge von jeder Art zu vermehren. Hier heißt es „je wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“. Man soll wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“.

d) Die Wurzelzüchter und ihre Vermehrung von Dr. Bernd Wendelmaul, zu beziehen durch den Verlag Trossius & Doerr, Braunschweig (Oder), Preis 0,80 RM.

Die Anzüchter zeigt ebenfalls dazu, bei der Nutzung eines Pflanzarten und einer so großen Menge von jeder Art zu vermehren. Hier heißt es „je wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“. Man soll wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“.

e) Die Wurzelzüchter und ihre Vermehrung von Dr. Bernd Wendelmaul, zu beziehen durch den Verlag Trossius & Doerr, Braunschweig (Oder), Preis 0,80 RM.

Die Anzüchter zeigt ebenfalls dazu, bei der Nutzung eines Pflanzarten und einer so großen Menge von jeder Art zu vermehren. Hier heißt es „je wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“. Man soll wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“.

f) Die Wurzelzüchter und ihre Vermehrung von Dr. Bernd Wendelmaul, zu beziehen durch den Verlag Trossius & Doerr, Braunschweig (Oder), Preis 0,80 RM.

Die Anzüchter zeigt ebenfalls dazu, bei der Nutzung eines Pflanzarten und einer so großen Menge von jeder Art zu vermehren. Hier heißt es „je wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“. Man soll wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“.

g) Die Wurzelzüchter und ihre Vermehrung von Dr. Bernd Wendelmaul, zu beziehen durch den Verlag Trossius & Doerr, Braunschweig (Oder), Preis 0,80 RM.

Die Anzüchter zeigt ebenfalls dazu, bei der Nutzung eines Pflanzarten und einer so großen Menge von jeder Art zu vermehren. Hier heißt es „je wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“. Man soll wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“.

h) Die Wurzelzüchter und ihre Vermehrung von Dr. Bernd Wendelmaul, zu beziehen durch den Verlag Trossius & Doerr, Braunschweig (Oder), Preis 0,80 RM.

Die Anzüchter zeigt ebenfalls dazu, bei der Nutzung eines Pflanzarten und einer so großen Menge von jeder Art zu vermehren. Hier heißt es „je wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“. Man soll wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“.

i) Die Wurzelzüchter und ihre Vermehrung von Dr. Bernd Wendelmaul, zu beziehen durch den Verlag Trossius & Doerr, Braunschweig (Oder), Preis 0,80 RM.

Die Anzüchter zeigt ebenfalls dazu, bei der Nutzung eines Pflanzarten und einer so großen Menge von jeder Art zu vermehren. Hier heißt es „je wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“. Man soll wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“.

j) Die Wurzelzüchter und ihre Vermehrung von Dr. Bernd Wendelmaul, zu beziehen durch den Verlag Trossius & Doerr, Braunschweig (Oder), Preis 0,80 RM.

Die Anzüchter zeigt ebenfalls dazu, bei der Nutzung eines Pflanzarten und einer so großen Menge von jeder Art zu vermehren. Hier heißt es „je wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“. Man soll wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“.

k) Die Wurzelzüchter und ihre Vermehrung von Dr. Bernd Wendelmaul, zu beziehen durch den Verlag Trossius & Doerr, Braunschweig (Oder), Preis 0,80 RM.

Die Anzüchter zeigt ebenfalls dazu, bei der Nutzung eines Pflanzarten und einer so großen Menge von jeder Art zu vermehren. Hier heißt es „je wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“. Man soll wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“.

l) Die Wurzelzüchter und ihre Vermehrung von Dr. Bernd Wendelmaul, zu beziehen durch den Verlag Trossius & Doerr, Braunschweig (Oder), Preis 0,80 RM.

Die Anzüchter zeigt ebenfalls dazu, bei der Nutzung eines Pflanzarten und einer so großen Menge von jeder Art zu vermehren. Hier heißt es „je wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“. Man soll wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“.

m) Die Wurzelzüchter und ihre Vermehrung von Dr. Bernd Wendelmaul, zu beziehen durch den Verlag Trossius & Doerr, Braunschweig (Oder), Preis 0,80 RM.

Die Anzüchter zeigt ebenfalls dazu, bei der Nutzung eines Pflanzarten und einer so großen Menge von jeder Art zu vermehren. Hier heißt es „je wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“. Man soll wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“.

n) Die Wurzelzüchter und ihre Vermehrung von Dr. Bernd Wendelmaul, zu beziehen durch den Verlag Trossius & Doerr, Braunschweig (Oder), Preis 0,80 RM.

Die Anzüchter zeigt ebenfalls dazu, bei der Nutzung eines Pflanzarten und einer so großen Menge von jeder Art zu vermehren. Hier heißt es „je wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“. Man soll wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“.

o) Die Wurzelzüchter und ihre Vermehrung von Dr. Bernd Wendelmaul, zu beziehen durch den Verlag Trossius & Doerr, Braunschweig (Oder), Preis 0,80 RM.

Die Anzüchter zeigt ebenfalls dazu, bei der Nutzung eines Pflanzarten und einer so großen Menge von jeder Art zu vermehren. Hier heißt es „je wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“. Man soll wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“.

p) Die Wurzelzüchter und ihre Vermehrung von Dr. Bernd Wendelmaul, zu beziehen durch den Verlag Trossius & Doerr, Braunschweig (Oder), Preis 0,80 RM.

Die Anzüchter zeigt ebenfalls dazu, bei der Nutzung eines Pflanzarten und einer so großen Menge von jeder Art zu vermehren. Hier heißt es „je wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“. Man soll wenig und in viel verbreitet das ganze Spiel“.

q) Die Wurzelzüchter und ihre Vermehrung von Dr. Bernd Wendelmaul, zu beziehen durch den Verlag Trossius & Doerr, Braunschweig (Oder), Preis 0,80 RM.

Die Anzüchter zeigt ebenfalls dazu, bei der Nutzung eines Pflanzarten und einer so großen Menge von jeder