

# Gartenbauwirtschaft

DEUTSCHER ERWERBSGARTENBAU  
BERLINER GÄRTNER-BORSE



Für die Kriegszeit vereinigt mit  
**TASPO** Thalacher Allgemeine Samen-  
und Pflanzen-Offerte

Amtl. Zeitung für den Gartenbau im Reichsnährstand u. Mitteilungsblatt der Hauptvereinigung der deutschen Gartenbauwirtschaft

Postverlagsort Frankfurt/Oder • Ausgabe B

Erscheint wöchentlich. Bezugsgebühr, Ausgabe A monatlich RM. 1.—, Ausgabe B (nur für Mitglieder des Reichsnährstandes) vierteljährlich RM. 0.75 zuzüglich Postbestellgebühr.

Berlin, Donnerstag, 25. Mai 1944/61. Jahrg./Nr. 21

Anlieferung einwandfrei sortierter Ware muß Pflicht jedes einzelnen Erzeugers sein

## Sortierung von Obst und Gemüse auch jetzt!

Von August Steinkamp, komm. Geschäftsführer des Gartenbauwirtschaftsverbandes Niedersachsen und Leiter der Bezirksabgabestelle für Gartenbauerzeugnisse Braunschweig

In der Kriegsernährungswirtschaft hat der Verbrauch von Obst und Gemüse einen Platz eingenommen, der heute nicht mehr wegzudenken ist. Durch die Bezugsbeschränkung anderer lebenswichtiger Güter mußte zwangsläufig dem stärkeren Verbrauch von Obst und Gemüse ein stärkerer Anbau folgen. Es war somit Aufgabe aller hiermit beauftragten Stellen, die Anbaufruchtbarkeit in der Landwirtschaft für den Gemüsebau zu steigern, um den täglichen Belangen aller Verbrauchszweige gerecht zu werden. Neben der Anbauausweitung waren ebenso die Mehrleistung wie auch Marktleistung ein Gebot der Stunde geworden. Die Anbauentwicklung zeigt nicht zuletzt auch durch eine vernünftige Preisentwicklung eine absolut steigende Tendenz, so daß selbst im fünften Kriegsjahr unter erschwerten Anbauverhältnissen eine Marktleistung erreicht werden muß, die sowohl weitestgehend den Anforderungen der Wehrmacht als auch des zivilen Sektors gerecht wird. Sowohl der Anbauer wie der Landwirt und Gärtner haben bisher den Forderungen der Zeit Rechnung getragen durch den Anbau von Frühgemüse und in erhöhtem Maß von Dauergemüse.

Wenn vor Einführung der Marktordnung der deutsche Gemüseanbau sowohl anbaumäßig als auch absatzmäßig sehr stark schwankend war, dann nicht zuletzt deshalb, weil die Sortierungen sowohl beim Obst als

auch beim Gemüse hinter den einheitlichen Verpackungen und Sortierungen des Auslandes zurücklagen. Holland beherrschte fast ausschließlich den deutschen Markt mit Frühgemüse sowohl durch seine frühen Anbaumethoden wie auch durch seine für die Augen der Hausfrau zugängliche Verpackung und Sortierung. Erst mit Einführung der Marktordnung wurden seitens der Hauptvereinigung der deutschen Gartenbauwirtschaft die Reichssortierungsvorschriften für Obst und Gemüse bindend eingeführt, so daß neben dem planmäßigen Anbau und Lenkung die einheitliche Sortierung in deutschen Erzeugnissen der Absatz gesichert wurde.

Es muß jedoch heute sehr häufig festgestellt werden, daß die Sortierungsvorschriften nicht immer die erforderliche Beachtung finden, was sowohl zu Preiskomplikationen mit den Preisüberwachungsorganen führt, wie auch eines deutschen Anbauers nicht würdig ist. Man hat oftmals den Eindruck, als ob die Sortierungsvorschriften nicht mehr ernst genommen werden sollen. Hier muß der Hebel angesetzt werden, wenn wir nicht Gefahr laufen wollen, eines Tages eine Unterbewertung für unsere Produkte und Arbeit zu erleben, nicht zuletzt im Interesse für alle die Erzeuger, die auch heute entsprechend der kriegsverpflichtenden Wirtschaft mehr erzeugen, nach moralischen Grundsätzen die Sortierungsvorschriften einhalten

und dem Verbraucher eine Ware liefern, wie sie nach Preis und Qualität den Anforderungen entsprechen muß. Es kann nicht hingegenommen werden, unter Berücksichtigung der derzeitigen Absatzlage Konjunkturfäden auszunutzen, die nicht vertretbar sind. Es ist nach wie vor die Pflicht des Erzeugers, in Anbetracht der gerechten Preise, entsprechend den Sortierungsvorschriften die erzeugten Produkte über die Absatzorganisation dem Markt in bestverfügbarem Zustand zuzuführen. So verwerflich, wie der Erzeuger-Verbraucher-Verkehr ist, so verwerflich ist es, unsortierte und gespielte Ware dem Markt zuzuführen. Schlechte Beispiele verderben gute Sitten! Es muß daher jeder Erzeuger im Interesse des Verbrauchers die Ware in bester Qualität und Sortierung abliefern.

Es ist allgemein verständlich, daß unter den erschwerten Verhältnissen hinsichtlich Gestaltung des Verpackungsmaterials nicht immer mehr fridensmäßige Standardpackungen durchgeführt werden können. Es ist deshalb auch wünschenswert, wenn seitens der Überwachungsorgane nicht immer Maßstäbe angelegt werden, die auf Friedensverhältnisse abgestellt sind. Entscheidend ist, daß mit der notwendigen Verantwortungsfreudigkeit die Mehrerzeugung an Obst und Gemüse in bestsortiertem Zustand dem Verbraucher, der für sein Geld eine gute Ware beanspruchen kann, in ausreichendem Maß geliefert wird.

## Wichtige Erkenntnisse bei Haltbarkeits- und Geschmacksprüfungen Verbrauchs- und Verarbeitungszeit für Spargel verlängert

Von Dr. L. Scupis, Magdeburg

Bei der derzeitigen Marktlage, die für jedes Gemüse glatten Absatz verspricht, scheinen derartige Gedanken überflüssig. Und doch können Umstände eintreten, die es entweder notwendig machen, plötzlich stockenden Absatz aufzufangen oder es als wünschenswert erscheinen lassen, starke Anlieferungen auf eine längere Zeit zu verteilen. Vor allem etwaiger Arbeitskräftemangel in der Konservierindustrie kann diese vor die Frage stellen: was ist zu tun, wenn die Verarbeitungsmöglichkeit geringer ist als die Anlieferung?

In früheren Jahren durchgeführte und an mehreren Stellen veröffentlichte Versuchsarbeiten haben gezeigt, daß es sehr wohl möglich ist, frischen Spargel kühlzulagern und nach dreiwöchiger Kühlung dem Markt dann wieder zuzuführen. Voraussetzung für eine solche erfolgreiche Kühlung, die bei +1°C in den Kühlhäusern durchgeführt werden kann, ist allerdings sofortige Einlagerung im frischen Zustand, was bei Spargel also heißt, daß 24 Stunden nach der Ernte die Einlagerung durch-

geführt werden soll und daß nicht erst nach zweitägigen Absatzstockungen zu diesem Hilfsmittel geschritten wird. Dichte Verpackung (doppelte Pergamentpapierumhüllung oder Auslegen der Kiste mit Cellophan) ist notwendig, um Welken zu vermeiden. Bisher lagen aber keine speziellen Untersuchungen darüber vor, wie sich solcher kühlgelagerter Spargel konserventechnisch verarbeiten läßt. Umfangreiche, in der Vegetationsperiode 1943 durchgeführte Lagerungs- und Konservierungsversuche haben hierüber eindeutig Aufschluß gegeben.

Es war zu prüfen, ob sich kühlgelagerter Spargel

a) für Dosenkonservierung,  
b) für Gefrierkonservierung eignet. Haltbarkeits- und Geschmacksprüfungen, die bis zu einer Zeit elf Monate nach Ernte der Spargel durchgeführt wurden, brachten wichtige Erkenntnisse auf diesem Gebiet.

Zur Sicherung der Ergebnisse waren Spargel aus gleicher Herkunft zu zwei verschiedenen Ernteterminen ge-

stochen, eingelagert und anschließend konserviert worden. Der Spargel war sowohl für die Herstellung von Dosenkonserven wie auch Gefrierkonserven nach I. und II. Qualität sortiert und für die Verarbeitung vorblanchiert worden. Zur Konservierung sind neben frischen Spargeln, die gleich nach der Ernte verarbeitet wurden, zwei und vier Wochen kühlgelagerte Spargel beider Qualitäten verwendet worden. Bonitierungen und Kochproben, die jeweils bei Entnahme der Spargel aus dem Kühlraum durchgeführt wurden, ließen ein Bild über das Aussehen sowie den Geschmack der Spargel bei der Entnahme, also vor dem Konservieren, gewinnen.

Bei den Prüfungen verschieden lange vorgelagerten Spargels vor der Konservierung war festzustellen, daß eine vierzehntägige Kühlung sich auf den Geschmack und das Aussehen der Spargel überhaupt nicht nachteilig ausgewirkt hat. Der Spargel war bei Entnahme aus dem Kühlraum im Aussehen vollkommen einwandfrei und lieblich-aromatisch im Geschmack wie frischer.

Nach vier Wochen Lagerung war eine geringe Qualitätsverminderung nur bei der II. Sortierung im Geschmack zu bemerken, während das Aussehen beider Qualitäten noch sehr gut war.

Recht unterschiedlich fielen denn die Bewertungen in der Haltbarkeit und im Geschmack der als Dosen- und Gefrierware verarbeiteten Spargel aus.

Die nach drei-, sechs-, neun- und elfmonatiger Lagerdauer durchgeführten Geschmacksprüfungen ergaben für Spargel aus der Gefrierkonserven-Herstellung so gut wie keine Veränderung. Die Spargel hatten weder durch den Vorgang des Gefrierens, wie Prüfungen sofort nach dem Gefrieren ergaben, noch durch die Verlängerung der Lagerungsdauer der Gefrierkonserven bis auf elf Monate eine Qualitätsverminderung erfahren. Sowohl die frisch konservierten als die nach zwei und vier Wochen Kühlung gelagerten Spargel erhielten sehr gute Bewertungen, die nur für die zweite Qualität vereinzelt etwas unter der Bewertung des Frischspargels lagen.

Anders die Dosenkonserven: Eine Gegenüberstellung der Ergebnisse aus den drei Konservierungsterminen ließ deutlich erkennen, daß sich sowohl eine nachteilige Wirkung der Kühlung in bezug auf die Qualität der

nach verschieden langer Kühlung erhaltene Dosenkonserven bemerkbar machte, als auch mit Verlängerung der Lagerungsdauer der Konserven ein Abfall im Geschmack bei den nach Kühlung gelagerten Spargeln zu verzeichnen war.

Der Dosenkonserven erhielt nach vierwöchiger Kühlung in der Geschmacksprüfung die niedrigsten Werte gegenüber allen anderen Versuchsvarianten — vor allem war es wieder der Spargel zweiter Qualität, der im Geschmack und in der Haltbarkeit stärker nachließ als der der ersten Sortierung. Während nach dreimonatiger Lagerungsdauer der Konserven die Spargel nach vierwöchiger Kühlung „leicht säuerlich“ schmecken, werden bei späteren Prüfungen auch die Spargel erster Sortierung häufiger in der Dose „sauer“.

Es zeigte sich eindeutig, daß zwei Wochen kühlgelagerter Spargel zwar noch eine sehr gute Dosenware liefert, daß aber die Konservierung vier Wochen kühlgelagerter Spargels in Dosen schon mit einem erheblichen Risiko verbunden ist, da ein Teil dieser Dosen im Verlauf der späteren Lagerungszeit häufig sauer wurde.

Für die Praxis ist daraus der Schluß zu ziehen, daß zwecks späterer Verarbeitung zu Dosenkonserven Spargel wohl bis zu vier Wochen kühlgelagert werden kann; ferner, daß zwei Wochen kühlgelagerter Spargel ohne Bedenken zu Dosenkonserven wie zu Gefrierkonserven zu verarbeiten ist, daß aber um vier Wochen kühlgelagerter Spargel wohl eine noch einwandfreie Gefrierkonserven ergibt, die Herstellung einer Dosenkonserven aber mit Risiko verbunden ist.

Beim Gefrieren ist die spätere Haltbarkeit demnach sehr viel besser gewährleistet als beim Eindosen, worauf bei der Verarbeitung Rücksicht zu nehmen ist.

Durch die Kühlung vor der Konservierung tritt bei Gefrierkonserven keine, bei Dosenkonserven dagegen eine spürbare Wertminderung im Geschmack auf.

Da qualitativ die Gefrierkonserven von Spargel fast stets höher im Wert steht als die Dosenkonserven, machen sich unliebsame Geschmacksveränderungen bei letzterer in der Qualitätsbewertung noch deutlicher bemerkbar als bei der Gefrierkonserven.

## FEST DES GEISTES

Pfingstgedanken im 5. Kriegsjahr

Es ist ein gutes Vorzeichen, daß die intensivsten Invasionsvorbereitungen unserer Feinde in die Zeit um das Pfingstfest fallen. Das könnte denen drüben ein warnender Hinweis sein. Denn das Pfingstfest ist das Fest des Geistes, das den Erneuerungsglauben der österlichen Zeit bestätigt. Das zeigt sich in der Natur draußen und in unseren Gärten ebenso wie in den Seelen der Menschen. In den Zeiten des härtesten Daseinskampfes in der Natur, im Frühling, muß immer das Morsche und Verbrauchte dem Jungen, Aufstrebenden, das das junge Leben der Zukunft in sich trägt, weichen. Im heutigen Weltkampf stehen sich der Geist menschlichen Aufwärtstrebens und der freilich immer noch mächtige Besitzergewaltungswille des ewig Gestrigen gegenüber, der gegen das Neuerwerden nichts anderes einzusetzen hat als die Masse, die Zahl, den Terror und — das Geld.

Wenn auch immer unsere Feinde das Bedürfnis fühlen, die ihnen aufdämmernden bösen Ahnungen niederzuschreiben und ihre Vernichtungswünsche aufzuplustern, jonglieren sie mit Zahlen, steigern sie sich in einen Massenrausch aus Panzern, Flugzeugen, Bomben und Menschen hinein. Sie rechnen und addieren und folgern aus ihren Zahlenkunststücken, daß sie uns mit ihrer Masse erdrücken werden.

Im Kampf um die Zukunft aber ist der Geist das Entscheidende. Er beherrscht uns und verhindert in unseren Frontsoldaten, daß die formlose Menschen- und Materialmasse im Osten durchbricht und Europa überschwemmt und verwüstet; er verhindert auch, daß der barbarische Terror der Luftgangster unsere Heimatfront zusammenbrechen läßt, wie er in diesem Kriege auch verhinderte, daß die unmenschliche Waffe des Hungerkrieges sich auswirken konnte. Wohl gibt es bei uns ebenfalls die Masse, die der Feind erst noch kennen lernen

## Europa ist nicht auszuhungern

Auf einer Kreiswirtschaftstagung des Kreises Moers sprach der Reichshauptabteilungsleiter II, Bauer Dr. Brummenbaum, über die wichtigsten Aufgaben der Erzeugungsschlacht in Europa.

Der Krieg habe bewiesen, so betonte er, daß die Maßnahmen der Erzeugungsschlacht richtig gewesen seien. Wenn auch mit der Dauer des Krieges die Schwierigkeiten auf dem Gebiet der Erzeugung immer größer geworden sind, so werde es doch durch die Erschließung betriebseigener Reserven gelingen, die Erzeugung auf Friedensstand zu halten. Dies sei auch unbedingt notwendig, da nach der Aufgabe der Gebiete im Osten die volle Aufrechterhaltung der Erzeugung und Ablieferung besonders wichtig sei. Die Lage im Osten sei für die Ernährungswirtschaft schmerzhaft, dürfe jedoch in ihren Auswirkungen nicht überschätzt werden, denn der Schwerpunkt der europäischen landwirtschaftlichen Erzeugung läge zu 40 v. H. im großdeutschen Raum. Hieraus ergebe sich folgerichtig, daß ein Nachlassen der Intensität der deutschen Landwirtschaft weit gefährlicher wäre als die Flächenverluste im Osten. Der Osten könne immer nur die Aufgabe haben, für einen Spitzenausgleich in der Ernährungsbilanz Festlandeuropas zu sorgen. Alles übrige müsse von den einzelnen europäischen Ländern durch Intensivierung ihrer Landwirtschaften aufgebracht werden.

Die deutschen Landwirtschaftsführer, die ursprünglich nur im Ostraum tätig gewesen seien, arbeiteten heute auch in Italien und Frankreich und hätten sich in allen Ländern aus beste bewährt. Auf lange Sicht könne die Ernährungslage Europas als durchaus positiv beurteilt werden. Im Westen und im Südosten ließen sich auch heute noch erhebliche Reserven erschließen, allerdings müsse man sich damit abfinden, daß die Grundlage der Ernährung in Europa die pflanzliche Kost sein werde. Die Bemühungen aller europäischen Länder müßten daher darauf gerichtet sein, Brot, Kartoffeln und Gemüse zu erzeugen und darüber hinaus den Olsaatenanbau für die Fetterzeugung zu steigern. Wenn alle europäischen Länder ihre Landwirtschaft nach ähnlichen Grundsätzen mobilisierten, wie es Deutschland in den letzten zehn Jahren mit so großem Erfolg getan hätte, dann sei Europa niemals auszuhungern.

## Anbauverfahren aus Niederdonau

### Gemüsebau im Maisfeld?

Um durch die geplante Gemüseanbauausweitung andere ernährungswichtige landwirtschaftliche Kulturpflanzen nicht zu verdrängen, sei hier auf einen noch viel zu wenig verbreiteten Zwischenfruchtanbau, Mais mit Gemüse, hingewiesen. Bei richtiger Kulturmethode kann auf diese Art und Weise nicht nur eine fast normale Maisernte erzielt, sondern noch sehr erhebliche Mengen an Gemüse erzeugt werden. In einigen Gegenden Niederdonaus wird schon seit langem der Anbau von Mais mit Einsaat von Buschbohnen mit größtem Erfolg durchgeführt. Besonders in windigen Lagen gibt der Mais den etwas empfindlichen Buschbohnen einen gewissen Windschutz und erzeugt damit das für heiklere Pflanzen notwendige Kleinklima. Die Pflückbohnen erreichen, im Maisfeld angebaut, ähnlich wie im Weingarten oder im Spargelfeld, eine bedeutend bessere Qualität.

Weniger bekannt ist der Einbau von Stangenbohnen in die Maisfelder, wobei dem Mais die Rolle der Bohnenstange zukommt. Zu beachten ist hierbei, daß die Stangenbohnen um etwa 10 bis 12 Tage später als der Mais angebaut werden sollen, damit dieser einen gewissen Vorsprung erreicht, um der bedeutend rascher wachsenden Stangenbohne rechtzeitig als Stütze zu

dienen. Bei richtiger Saatgutmenge (pro ha etwa 30 kg) kann eine Beeinträchtigung der Maisernte nicht festgestellt werden.

Sorten, die sich bewährt haben, sind: Mulstopper, Meisterstück, Mombacher Speck. Eine Gemüseart, die sich zum Einbau ins Maisfeld besonders gut eignet, ist die Gurke. In windigen Lagen bringt diese Gemüseart erst Höchstserträge, wenn Mais als schützende Kulturpflanze mit angebaut wird. Bei schmalen Feldern (8 bis 10 m Breite) kann Mais als Einfassung an den Ackerändern, bei größeren Flächen als Unterteilung in kleinere Quartiere mit größtem Erfolg für die Gurkenkultur verwendet werden. Man baut vorteilhaft drei Reihen Mais nebeneinander und sodann wieder fünf bis sechs Reihen Gurken. Bei dem hierbei erzielten Windschutz wird das Umlegen der Gurkenpflanzen und damit eine größere Ertragselastizität verhindert. Außer dieser angeführten Methode kann auch je eine Reihe Mais und Gurken abwechselnd gebaut werden. Bei Anbauversuchen in den letzten Jahren hat es sich erwiesen, daß Mais, auf größere Reihenabstände gebaut, bedeutend besseren Kolbenansatz und somit auch höheren Ertrag pro Pflanze bei gemischtem Anbau mit Gurken ergibt.