

Gärtnerbericht Oktober 2019

Vor einigen Jahren haben wir gelegentlich aus unserer Arbeit berichtet, was wir aus Kapazitätenmangel irgendwann nicht weitergeführt haben. Jetzt kam von einigen Seiten die Anregung, diesen Kontakt mit den Kunden wieder besser zu pflegen, so dass versucht sei, von den aktuellsten Themen, die uns beschäftigen, etwas mitzuteilen.

Wenn sich die Bäume färben, ist bei uns die Zeit, die grossen Stapel von leeren Kisten, die die restliche Zeit des Jahres an vergessenen Orten herumstehen, hervorzuholen und zu füllen. Sonst ernten wir für den laufenden Verkauf zum grossen Teil Kulturen, die eher schnell gewachsen sind, nicht lange auf dem Feld stehen, wie zum Beispiel Salat und Kohlrabi, die im Sommer in vier-fünf Wochen nach dem Pflanzen reif zur Ernte sind. Um im Winter auch Gemüse aus unserer Region zu haben, wird vieles eingelagert, wofür jetzt die Ernte beginnt. Das sind zum grossen Teil Kulturen, die eine lange Entwicklungszeit durchlebt haben (meist im Juni/Juli gesät oder gepflanzt), um in sich die Stabilität auszubilden, die es braucht, um u.U. mehrere Monate im Kühllager überdauern zu können. Einerseits möchte man noch warten, denn lieber sieht man die Feldfrüchte auf dem Acker, da bleiben sie lebendiger, und es braucht noch nicht die ganze Energie zum Kühlen. Aber da die meisten Kulturen keinen Frost vertragen und wir mehrere Wochen brauchen, bis alles eingeholt ist, können wir nicht erst anfangen, wenn für die nächste Woche Frost gemeldet ist. Auch trocknet der Boden jetzt kaum noch ab, so dass es mit jedem Regen weniger schön wird zum Ernten. Man holt bei nassen Bedingungen mehr Erde mit den Wurzelfrüchten herein, die uns zum grossen Teil verloren geht durch den Verkauf, aber eigentlich ja unser allerteuerstes Gut ist! In der Schweiz wird die belebte Ackerbodenschicht einfach „Humus“ genannt. In Deutschland gibt es dafür die schöne Bezeichnung „Mutterboden“, die ausdrückt, welche nährnde, lebenspendende Bedeutung diese Erde für die ganze Natur und die Menschen hat und deshalb grösste Sorge verdient – mit totem Geld niemals aufgewogen werden kann!

Im Gegensatz zu grösseren Betrieben ernten wir unser Gemüse durch Handarbeit, einzig bei den Wurzelgemüsen fahren wir mit einem Unterfahrmesser, wodurch das Erdreich etwas angehoben und lockrer wird und z.B. die Rüebli rausgezogen werden können. Das erspart uns, alles mit der Grabegabel rausgraben zu müssen. Aber das Unterfahren (mit dem Traktor) geht eigentlich nur bei halbwegs trockenem Boden.

Sicher wird es auch „Aktionsnachmittage“ mit Lagerernte geben, wo für Interessierte die Möglichkeit besteht, mitzuhelfen. Besonders bei sonnigem Wetter ist das in Feldbach ein Erlebnis, denn mit dem buntgefärbten Wald am Bahnbord wird der Ort mit seinem ohnehin prächtigem Ausblick (See, Rapperswiler Burg und Glarner Alpen) wirklich zur „gehobenen Arbeitslage“. Details unter www.demeterhof.ch

Kürbis und Zwiebeln haben wir im September geerntet, mit Randen und Peterliwurzeln haben wir schon angefangen, für die nächste Zeit stehen vor allem Rüebli und Sellerie an und dann auch Lagerkabis. Dagegen warten wir mit den Blattkulturen, die sich im Lager nur begrenzt halten, so lange wie möglich und decken manchmal eher noch ein Vlies drüber, um sie länger

draussen lassen zu können: Chinakohl, Fenchel, Krautstiel, Zuckerhut, Cicorino rosso, Castel franco, Catalogna und sicher noch manches andere, es gibt so viele feine Kulturen!

Jedes Jahr hat seine speziellen Herausforderungen. Der zweite Teil des Sommers und auch der Herbst waren bei uns recht feucht. Das hat uns Arbeit beim Bewässern abgenommen (wenn man da an letztes Jahr denkt.....!!), aber bei der Bodenbearbeitung kamen wir oft an die Grenze, rechtzeitig die Beete für die wöchentlichen Aussaaten und Pflanzungen richten zu können. Und für den Umgang mit Unkraut wurde es auch schwierig. Selbst wenn der Boden trocken genug war, um hacken/jäten zu können, blieb es dann oft nicht genügend lange trocken, damit das Unkraut auch wirklich vertrocknet wäre. Was wir beim Bewässern an Aufwand sparten, war für den Umgang mit Unkraut nötig. Aber trotz der knappen Besetzung an Mitarbeitenden haben wir in der zweiten Jahreshälfte keine Kultur wegen Überwucherung verloren (das kommt selten schon mal vor). Das erfüllt uns mit einer gewissen Zufrieden- und Dankbarkeit, dass es trotz schwieriger Bedingungen soweit gelungen ist.

Es gibt in jedem Jahr Kulturen, die missraten. Dieses Jahr waren das alle Kohlartigen in der ersten Sommerhälfte. Wenn man sich mit Gärtnerkollegen diesem Thema auch nur nähert, kommt – wen man auch trifft – sofort das hoffnungslose Kopfschütteln, Abwinken. Zum Problem wurden für Kulturen wie Blumenkohl, Broccoli, Kohlrabi, den ganzen Frisch-, Lager- und Sauerkrautkabis, Rucola, Radies und Pak Choi: die Erdflöhe. Das sind winzige, sprungfähige Käfer, die zuerst Löcher in die Blätter fressen und nach und nach das ganze Blatt verschwinden lassen. Sie lieben es heiss und trocken. Wahrscheinlich waren sie vom letzten Jahr schon zahlreich überwintert und vermehrten sich im Juni und Juli so massiv, dass fast alle frischgepflanzten oder gesäten Kohlkulturen verloren waren. Wir haben mehrere Sätze Broccoli und Frischkabis eingebüsst, einen Teil vom Lager- und Sauerkrautkabis, der Rest hat bis jetzt meist nur kleine Köpfe gebildet oder keine. Einen Teil haben wir mit einer späten Pflanzung noch ersetzen und durch Netze schützen können, und ab August wurde es eher feucht und kühl, so konnte sich manches noch etwas erholen. Die späten Pflanzungen hatten dann auch bessere Bedingungen, so gibt es jetzt in der zweiten Oktoberhälfte allmählich wieder Broccoli, wie man sich ihn vorstellt.

Unsere beiden neugebauten Folientunnel sind mit Winterkulturen vollbelegt, die Planung für das nächste Jahr ist im Gange, aber davon vielleicht im nächsten Bericht mehr.

26.10.2019

Maria Ludewig für das Gärtnergrüpplein