



Familiengartenverein Zürich Aussersihl FGVA

Postadresse: FGVA - 8000 Zürich

www.fgv-aussersihl.ch

Newsletter Herbst 2023

Liebe Gärtnerinnen und Gärtner

Mit diesem Rezept werdet Ihr für das dauernde Schleppen der Giesskannen, um die durstigen Kürbisse zufrieden zu stellen, ausreichend belohnt. Ausserdem können weitere Zutaten aus dem eigenen Garten verwendet werden. Zu Hause starten wir jeweils mit dieser Kürbislasagne die Kürbissaison. Am besten verwendet man getrocknete Lasagne Blätter, die man nicht vorkochen muss. Ich bestelle meine Blätter – wie auch weitere Leckereien, bei

<https://www.lavialla.com/de-CH/bestellkarte/pasta-e-tomatenso%C3%9Fe/nudeln/67087/lasagne/>

Die gewöhnlichen Lasagne Blätter aus dem Supermarkt eignen sich ebenso. Beim ersten Mal für die Zubereitung genügend Zeit einrechnen. Ein verregneter Sonntag wäre ideal dazu. Es ist auch möglich, die Fleischsauce einen Tag davor vorzubereiten. Wenn man eine genügend grosse Auflaufform hat, lohnt es sich mehr von der Lasagne zu zubereiten. Sie lässt sich sehr gut portionieren und einfrieren. Wichtig ist, nicht nur für dieses Gericht, den Pfeffer immer frisch zu mahlen. Gekauftes Pfefferpulver brennt nur auf der Zunge und irritiert den Gaumen.

Kürbislasagne

Zutaten für 6 Portionen:

4 Scheiben (kleiner Fingerdicke) geräucherter Kochspeck

1 Messerspitze Zimt

1 grosse Zwiebel

1 grössere Karotte

2 Knoblauchzehen

Grosszügig frische Kräuter: Salbei, Oregano, Rosmarin und Thymian

2 Lorbeerblätter

1 Esslöffel Koriandersamen

1 getrocknete rote Chilischote

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer (falls weiss und schwarzer Pfeffer vorhanden, dann benötigen wir beide Sorten)

1 Butternusskürbis (andere Sorten sind auch möglich, vor allem Muskat)

Olivenöl, kalt gepresst

400 g Rindsgehacktes

200 g Schweinsgehacktes

800 g eingemachte oder frische Tomaten

2.5 dl Rotwein guter Qualität

800 g ungekochte Lasagne Blätter

400 g Mozzarella

500 g Sauerrahm

6 Esslöffel geriebener Sbrinz Käse

Milch

Pergamentpapier

• **Mise-en-place:**

Ich beginne immer erst mit dem Kochprozess, wenn mein Mise-en-place vollständig vorbereitet ist. So wird das Kochen stressfrei und man hat zwischendurch Zeit mit einen erquickendem Glas Wein anzustossen.

Speck in feine Scheiben schneiden;

Zwiebeln, Knoblauch, Karotte und die frischen Kräuter fein hacken (auch im Cutter möglich);

Den Butternusskürbis (diese Kürbissorte ist auch ungeschält verwendbar) längs halbieren, die Kerne entfernen und in nicht zu dicke Spalten schneiden.

Den Koriander im Mörser zerstoßen, den Chili in Flocken hacken.

Die Sardellen fein hacken und in den Sauerrahm, zusammen mit einer Handvoll Sbrinz, Salz und weissem Pfeffer einrühren. Allenfalls mit etwas Milch verdünnen.

Mozzarella über die Röstiraffel reiben;

Eingelegte Tomaten aus dem Glas, zerdrücken, falls sie nicht schon gehackt sind. Bei Verwendung von frischen Tomaten, sie hacken und leicht salzen.

Fleisch ca. 1. Std. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

• **Zubereitung**

Den Speck in einem offenfesten Topf ohne Fettstoff und mit dem Zimt bei mittlerer Hitze andünsten. Sobald er Farbe nimmt, Olivenöl dazugeben und anreichern mit den Zwiebeln, Knoblauch, Karotte und den Kräutern sowie das ganze Fleisch dazu geben, gut mischen und ca. 5 Minuten braten, allenfalls die Hitze aufdrehen, den Wein, die Lorbeerblätter begeben, rühren und aufkochen lassen. Falls grössere Mengen zubereitet werden, das Fleisch in Portionen anbraten.

Die Hitze wieder reduzieren. Nun den Topf mit angefeuchtetem Pergamentpapier und dem passenden Deckel verschliessen und ca. 1 1/2 Std. köcheln lassen. Falls es zu wenig Platz hat, kann man den Topf auch in den Ofen schieben und bei ca. 180 Grad während zwei Stunden schmoren lassen.

Nun wird es Zeit sich den Kürbisspalten zu widmen, indem man sie auf einem Backblech ausbreitet und mit Olivenöl einreibt. Jetzt sollte man jemanden zu Hilfe zu rufen. Da die Hände voller Öl sind, streut nun die helfende Person den Chili, Koriander und den schwarzen Pfeffer direkt ab Mühle auf die Spalten. Die Spalten beidseitig damit einreiben. Wer einen Heissluftofen besitzt, kann das Blech mit den Spalten gleichzeitig mit der Sauce im Ofen braten lassen. Den Spalten wird nun das Wasser entzogen, und der Kürbisgeschmack, begleitet vom Duft der Gewürze breitet sich in der Küche aus. Herrlich. Je nach Ofen dauert das zwischen 30 und 50 Min. Wenn die Spalten eingeschrumpft, und sie etwas krustig geworden sind, aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen. Sobald die Fleischsauce nach ist, auf die Seite stellen.

Nun eine grosse, rechteckige Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen und den Boden und die Seiten mit den Teigblättern auslegen. Allenfalls müssen einige Blätter passend zugeschnitten werden. Leider lassen sich ungekochte Teigblätter weniger gut zuschneiden. Daher koche ich einige wenige davon etwas vor. Damit sie nicht zusammenkleben, in ausreichend Wasser kochen und gut rühren. Sie sollten nur so weit weich werden, damit man sie auf einem Brett zuschneiden kann – ohne dass sie zerbröseln. Nun wird für die erste Schicht Fleischsauce und ein wenig weisse Sauce (Sauce vorher aufrühren) auf die Teigblätter verstrichen, bestreuen mit Sprinz. Und schon gelangen wir zur zweiten Lage, das heisst wieder mit Teigblätter belegen, eine Schicht Kürbisspalten und von der weissen Sauce. Alle Schichten nochmals wiederholen. Die letzte Lage Teigblätter wird übergossen mit der restlichen weissen Sauce, verstrichen über die ganze Fläche. Das Ganze endet, indem man den Mozzarella gleichmässig darauf verteilt. Bestreuen mit dem Sprinz. Nun kann man die Köstlichkeit im Ofen bei 200 Grad während 30 bis 40 Minuten backen. Sie ist fertig, wenn die Oberfläche goldbraun geworden ist.

Restliche Lasagne kann portioniert eingefroren werden. Bei der Wiederverwendung vorher vollständig auftauen und im Steamer im Aufwärmprogramm oder Mikrowellen, aufwärmen. Wer weder einen Steamer noch eine Mikrowellenofen hat, kann auf den Boden des Ofens ein flaches Geschirr mit heissem Wasser stellen. Den Ofen auf 150 Grad vorheizen und dann über der Wasserschale die Lasagne in den Ofen schieben, bis sie wieder heiss geworden ist.

Michel Baudois, Aktuar, Mitglied Vorstand
.....

Tigermücken sind in Biotopen kein Problem

Asiatische Tigermücken können sich nur in stehendem, unbelebtem Wasser entwickeln. In belebten Biotopen mit Pflanzen und Tieren haben sie jedoch keine Überlebenschance. Asiatische Tigermücken legen ihre Eier mit Vorliebe in kleinen, temporären Wasseransammlungen ab. Dies sind z.B. Blumentopf-Unterteller, Giesskannen, Regenwasserbehälter oder sonstige kleinere oder grössere Gefässe. Die Larven entwickeln sich während mindestens einer Woche zu ausgewachsenen Mücken. Kleinere Wasserbehälter sollten deshalb wöchentlich entleert, Regenwassertonnen immer gedeckt werden. In Swimmingpools oder Fliessgewässern legen die Mücken keine Eier ab. In Gartenteichen oder Biotopen, die Lebensräume von vielen verschiedenen Pflanzen und Tieren sind, werden alle Mückenlarven von anderen Tieren gefressen und können sich nicht bis zu Mücken entwickeln.

Ingrid Berney, Gärtnerin und Landschaftsarchitektin, zur Zeit am ehrenamtlichen Gestalten der "Wilden Ecke"
.....

Infos aus dem Vorstand

Häckseln im Herbst 2023

Erneut hat der Vorstand einen Häckseltag pro Areal organisiert. Wir haben uns sehr gefreut über die vielen positiven Rückmeldungen im Frühling. Vielen Dank dafür. Aufgrund dessen wird der Ablauf gleichbleiben.

Im Oktober wird in allen Arealen ein Häckseltag stattfinden. Die genauen Daten werden ca. 14 Tage vorher via E-Mail und Aushang bekannt gegeben. Wir bitten alle, kein Häckselmaterial auf dem Häckselplatz zu deponieren.

Mithilfe beim Auffangen des Häckselguts erwünscht. Vielen Dank.

Mückennetze

Wir danken allen Mitgliedern, welche Ihre Wasserfässer vorbildlich mit einem Mückennetz abgedeckt haben und einen wertvollen Beitrag zur Bekämpfung von Stech- und Tigermücken leisteten. Die Tigermücke ist in Zürich angekommen und sticht auch tagsüber zu. Sie ist berüchtigt Krankheiten zu verbreiten. Wir müssen uns und die Kinder besser schützen.

<https://www.fgv-aussersihl.ch/willkommen/tigermuecke>

Leider sind nicht alle Mitglieder unserem Ruf gefolgt. Wir erinnern an die fehlenden Abdeckungen in unzähligen Gärten. Das Abdecken der Wasserfässer mit Mückennetze ist gemäss GOZ obligatorisch. Wir bieten die Netze in den Verkaufsstellen Friedhof Ost & Freilager zum Selbstkostenpreis an. Bitte kümmert Euch und deckt die Fässer ab. Es liegt in unserem ureigenen Interesse.

In unserem Newsletter Frühjahr 2023 findet man eine Bauanleitung, wie man die Fässer abdecken könnte. Weitere (freiwillige) Massnahmen, die helfen Mücken zu bekämpfen, wären kein Wasser in Untersetzer zu belassen und Giesskannen nach Gebrauch leer zu lassen.

<https://www.fgv-aussersihl.ch/>

Vielen Dank fürs Verständnis und Mithilfe die Mückenplage in den Griff zu bekommen.

Tropfender Wasserhahn

Immer wieder kommt es vor, dass ein Wasserhahn an den Gemeinschaftsbrunnen tropft. Meldungen können direkt an den Areal- und Bauchef Rolf Marugg rolf.marugg@fgv-aussersihl.ch gesandt werden. Bitte wenn möglich mit einem Foto des Brunnens und der Angabe der anliegenden Parzellen. Für Einzelwasseranschlüsse sind die Pächter*innen selber zuständig.

Unsere Vereinshütte im Freilager benötigt einen Neuanstrich.

Wir suchen ein Mitglied des FGVA, die / der diesen Neuanstrich anbringen würde. Die Arbeit versteht sich teilweise als freiwillige Arbeit, da wir nur ein Honorar von CHF 25.00 pro Stunde ausrichten können. Wir hoffen dennoch, dass sich jemand meldet und sich für unsere Gemeinschaft kümmern würde. Selbstverständlich wird das Material zur Verfügung gestellt. Voraussetzung: Du musst kein gelernter Maler sein. Jedoch handwerklich begabt und das Abschleifen und Streichen einer Holz-Fassade sollte dir geläufig sein. Ausserdem solltest du dich bei der Anwendung von ökologischen Farben auskennen. Die Arbeiten sollten ab Arbeitsbeginn, innerhalb eines Monats abgeschlossen werden.

Bitte melde dich bei unserem Arealchef, Rolf Marugg, abends unter Telefon Nr. 044 461 02 08 oder 079 415 62 57. Wir freuen uns über deinen Anruf.

Wir wünschen allen Pächterinnen und Pächtern einen schönen Herbst und viel Freude im Garten.

Herzliche Grüsse
Vorstand FGVA