



News Letter Frühjahr 2024

Liebe Gärtnerinnen und Gärtner

Die neue Gartensaison steht vor der Tür. Bereits betätigen sich viele Gärtner:innen in den Gärten. Hinter vielen Fenstern werden eifrig Jungpflanzen gezogen, wie das folgende Bild von **Rolf Marugg** dokumentiert.



Eine gute Gelegenheit Sie auf folgende Setzlings-Märkte hinzuweisen:

<https://www.bioterra.ch/kurse/tomatensetzlingsmarkt-zuerich>

<https://www.bioterra.ch/kurse/pflanzentauschboerse-zuerich-mit-markt-1>

Weitere schöne Setzlinge erhält man auch auf den Wochenmärkten. Empfehlenswert ist die grosse Auswahl an Chili-Setzlingen und Chili-Saatgut bei Beat Heuberger an der Zollstrasse in Zürich:

<https://www.beatheuberger.ch/shop/plants>

Wasserversorgung

Das warme Wetter erlaubte uns die Wasserversorgung ca. zwei Wochen früher in Betrieb zu nehmen. Wir bitten Sie die Brunnen sauber zu halten und bitten die Anrainer zu den Brunnen sich abzusprechen, wer wann und ohne Reinigungsmittel, am besten mit einer Bürste, reinigt. Hier die wichtigsten Regeln:

Kein Wasser im Brunnen stehen lassen, damit sich keine Mücke-Larven ansiedeln können.

Das Abwaschen von Geschirr in den Brunnen ist nicht gestattet. Bei der Verwendung von biologischem Abwaschmittel kann das Abwaschwasser in den Kompost geschüttet werden.

Bitte melden Sie tropfende Wasserhähne und undichte Stellen der Wasserleitungen dem Arealchef, rolf.marugg@fgv-aussersihl.ch. Bitte ergänzen Sie die Meldung mit sachdienlichen Fotos und genauen Standortinformationen.

Letztes Jahr haben wir viele undichte Dachrinnen an den Gartenhäusern vorgefunden. Eine gute Gelegenheit sie zu reparieren und dafür zu sorgen, dass das Regenwasser vom Dach immer ins Wasserfass fliesst.

Viele Wasserfässer sind noch nicht mit einem Mückennetz abgedeckt. Das Netz muss gut angezogen sein, damit es nicht ins Wasser ragt. Herausfordernd ist das richtige Abdecken jener Fässer, in welche das Regenwasser der Gartenhäuser fliesst. Bitte melden Sie sich bei michel.baudois@fgv-aussersihl.ch, wenn Sie eine Bauanleitung benötigen. Vielleicht schauen Sie sich auch um, wie es andere gelöst haben? Die Verbreitung der Tigermücken, aber auch heimischen Stechmücken, sollte verhindert werden. Weiteres dazu auf:

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

Weiterbildung

Gartenwissen und sinnvolle Kurse finden Sie, bei

<https://www.vegandthecity.ch/gartenwissen/>

und

<https://www.bioterra.ch/regionalgruppe/zuerich-und-umgebung?page=1>

Neues aus dem Verein und Vorstand

Die letzte GV wurde von 152 Personen besucht, davon waren 110 stimmberechtigt. Das zahlreiche Erscheinen hat uns sehr gefreut. Das Protokoll ist auf unserer Webseite abgelegt.

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

An der GV wurde unter anderem beschlossen, den Gebrauch von **Fadenmäher, Trimmer, Tellersensen, Rasentrimmer usw. in unseren Arealen zu verbieten**. Mit diesen Maschinen kommt es auch zu tödlichen Verletzungen von Kleintieren, vor allem Igel. Ausserdem fühlen sich viele Gartennachbarn und Bewohner in der Nachbarschaft vom Lärm gestört. In der neuen GOZ wurde die mögliche Rasenfläche begrenzt, so dass sich der Einsatz dieser Maschine kaum mehr lohnt. Das Betriebsreglement, Art. 6.7 wird an der nächsten Vorstandssitzung entsprechend verabschiedet und die Gartenordner:innen sind beauftragt, den allfälligen Gebrauch zu beanstanden.

Das langjährige Mitglied des Vorstandes, **Ricardo Goytizolo** ist zurückgetreten. Wir danken ihm für seine stets vorbildliche Führung unserer Buchhaltung und seiner Mitarbeit im Vorstand, die über die Buchhaltung hinausging. **Thomas Wiesendanger** wird sein Ressort übernehmen.

Neu in den Vorstand wurde **Daniel Keller** (siehe Foto im Anhang) berufen. Daniel Keller kümmert sich um das Ressort «Projekte». Wir heissen ihn herzlich Willkommen und lassen ihn sich selbst vorstellen:

«Ich bin seit 2000 Pächter eines Gartens im Areal Friedhof OST. Vom Beruf bin ich Landschaftsarchitekt mit Schwerpunkten zum Thema Bäume und zur klimaangepassten Siedlungsentwicklung. Ursprünglich bin ich aber Gärtner Baumschulist und Gärtnern ist auch meine Leidenschaft in der Freizeit.

Bis vor 2 Jahren war ich nicht aktiv für den Verein tätig. Dann habe ich begonnen bei Bedarf Obstbäume zu schneiden und da habe ich schon viele Pächterinnen und Pächter kennengelernt. Im letzten Jahr habe ich an der Gestaltung der Wilden Ecke im Areal Friedhof Ost mitgearbeitet und werde dort auch beim Bau des Feuchtbiotops mithelfen. Ich freue mich auf die Mitarbeit im Vorstand, als zuständiger für Projekte, wo ich meine Erfahrung und mein Wissen einbringen kann.»

Standortfremde Hornissen

Die asiatische Hornisse macht sich via Frankreich in Europa breit. Bereits ist sie in Zürich Höngg gesichtet worden. Wir befürchten, dass sie vor allem in den Schrebergärten Jagd machen wird. Siehe dazu das Merkblatt im Anhang. Seien Sie bitte aufmerksam!

Verschiedenes

Bitte schliessen Sie stets die Zugänge zu den Arealen mit Ihren Schlüsseln. Machen Sie diejenigen Personen darauf aufmerksam, die es vergessen. Es halten sich immer wieder unbefugte Personen in den Arealen auf. Einige kundschaften aus, wo eingebrochen und was gestohlen werden kann. Diebstähle aus unseren Gärten haben zugenommen. Helfen Sie mit, das zu unterbinden.

Tipp

Für das Färben von Ostereiern dürften einige Zwiebelschalen gesammelt haben. Obwohl die Ostern vorbei sind, sammeln sie weiter Zwiebelschalen. Im nächsten Newsletter erläutern wir, wie diese für die natürliche Schädlingsbekämpfung eingesetzt werden können.

Rezept

Heute durften wir die ersten zarten und erdig schmeckende Spargeln ernten. Diese Köstlichkeit verleitete mich folgendes Pasta-Gericht zu kochen – welches auch hervorragend im Garten zubereitet werden kann. Es wird mit Chorizowurst zubereitet, weil sie beim Braten den würzigen, roten und fetten Saft abgibt. Wer die Chilischärfe der Wurst nicht mag, kann eine andere kräftig gewürzte Wurst verwenden, entweder in Stücke geschnitten oder aus der Haut gedrückt (Schweinswürste) und zerkrümelt. Wer keine Spargeln im Garten hat, wartet einfach, bis seine Bohnen oder anderes grünes Gemüse nach sind und verwendete diese.

Zutaten und Zubereitung für 4 Personen

500 g grüne Spargeln, holziges Ende abgeschnitten und in 3 cm langes Stückchen geschnitten.
150 g Chorizo, falls möglich rohe, die anderen kann man auch verwenden, enthäuten und in Stifte geschnitten.

Gutes Olivenöl

300 g Pasta, Sorte nach Belieben, z.B. Fusilli

Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

zwei oder drei Suppenlöffel gehackte Petersilie oder geschnittener Schnittlauch

Saft einer halbe Bio Zitrone (wer es mag, kann vor dem Auspressen die Schale fein abreiben und mitverwenden)

Bevor ich mit dem Kochen anfangen, Sorge ich dafür, dass alle Zutaten bereit sind und der Tisch gedeckt ist. Damit erspart man sich viel Stress. Die Pasta nach Packungsanleitung in Salzwasser bissfest köcheln. Während der letzten drei Minuten den Spargel beifügen (gekaufter Spargel fünf Minuten vor Ende). Gleichzeitig in einer Pfanne im Öl die Wurststückchen sanft braten, bis sie knusprig sind und der würzige Saft austritt. Von der kochenden Pasta etwas Wasser entnehmen, auf die Seite stellen und die Spargel-Pasta abschütten. Sofort mit der köstlich duftenden Wurst vermischen, bei Bedarf Salz und Pfeffer begeben. Wer es gerne etwas flüssiger mag, kann vom abgeschöpften Wasser etwas dazu giessen. Mit der Zitrone abschmecken den letzten Schliff gebe ich mit dem Darüberstreuen von Petersilie oder Schnittlauch. Wichtig: Die Gäste frühzeitig zu Tisch bitten. Wenn sie jedoch die köstlichen Düfte riechen, sollten sie bereits ungeduldig zu Tisch sein.

Das Spargelkochwasser liesse sich wieder verwenden für Gemüsesuppen.