www.fgv-aussersihl.ch

Newsletter Frühjahr 2025

Wir können den Newsletter pro Garten maximal an zwei E-Mailadressen zustellen. Gerne dürfen Sie den Newsletter an zusätzliche Gartenparter:innen weiterleiten. Wir freuen uns, wenn Sie interessante Themen für den Newsletter beisteuern.

Ältere Ausgaben unseres Newsletters finden Sie auf unserer Webseite, Menu «Willkommen».

https://www.fgv-aussersihl.ch/willkommen

Inhalt

Liebe Gärtnerinnen und Gärtner

Im heutigen Newsletter behandeln wir folgende Themen:

- Informationen aus dem Vorstand
- Asiatische Hornisse
- Mögliche Arbeiten im Frühjahr
- Neugestaltung unseres Vereinslogo und der Vereinsflagge
- Brandverhütung und Verhalten bei Bränden in den Gärten
- Haben Sie einen Überschuss an Gemüse, Obst und Beeren geerntet?
- Positivliste für Kleingärten
- Wissenswertes
- Pflege unserer Kieswege
- Kochrezepte

Informationen aus dem Vorstand

- Grussbotschaft zum Auftakt der Gartensaison

Wir begrüssen alle Mitglieder und Gartenpartner:innen, dieses Jahr herzlich mit Worten von Dieter Kienast, Schweizer Landschaftsarchitekt: «Der Garten ist der letzte Luxus unserer Tage, denn er fordert das, was in unserer Gesellschaft am kostbarsten geworden ist: Zeit, Zuwendung und Raum».

- Generalversammlung vom 7. März.

Der Vorstand durfte 162 Personen an der GV begrüssen. Gioia Meroni, Gartenkursleiterin und Studentin Umweltingenieurwesen, referierte eindrücklich zum Thema «Tipps und Tricks zum biologischen Pflanzenschutz. Eine Zusammenfassung ihres Referats finden Sie als Beilage zum Newsletter. Neu war eine Begleitperson je Mitglied zum Nachtessen eingeladen. Solange es unsere Kasse zulässt, führen wir das weiter. Das Protokoll und die Zusammenfassung des Referats finden Sie auf unserer Webseite. Die nächste GV findet statt am 6. März 2026.

- Regeln zum Gebrauch der Brunnen

Viele Brunnen werden in den Arealen nicht korrekt genutzt:
- Das Abwaschen von Geschirr, Gartenwerkzeuge und das Waschen von Gemüse aus unseren Gärten ist nicht gestattet. Bei der Nutzung von biologischem Abwaschmittel, kann das Abwaschwassere in den Kompost gegeben werden. Gartenwerkzeuge lassen sich gut in einem grossen Kübel reinigen und das Wasser könnte ebenfalls in den Kompost geschüttet werden.
- Es ist nicht gestattet den Garten mit dem Schlauch zu wässern. Das gilt auch für die Gärten mit eigenem Wasseranschluss. Sollte jemand aus gesundheitlichen Gründen keine Giesskanne tragen können, erteilt der Vorstand bei Vorliegen eines ärztlichen Zeugnisses, eine Ausnahmebewilligung.
- Bitte kein Wasser im Brunnen stehen lassen und den Brunnen sauber halten.
- Wir bitten das Mitglied, dessen Garten sich am nächsten eines Brunnens befindet, für seine Sauberkeit zu sorgen. Halten sich alle an die Regeln, gäbe es für das betreffende Mitglied nichts zu tun.
- Bitte sorgen Sie dafür, dass ihre Kinder am Brunnen nicht spielen.
- Kein Wasser ohne Grund laufen lassen. Wir haben keine Kanalisation
- Falls der Wasserhahn undicht sein sollte, bitten wir Sie den Arealchef, Rolf Marugg, zu informieren mit genauer Standortangabe (Parzellennummer und Name des Areals), indem Sie ihm ein Foto des defekten Hahns oder defekte Stelle der Wasserleitung schicken.
- Private Wasseranschlüsse in den Parzellen: Für deren Unterhalt ist das Mitglied selbst zuständig. Bitte prüfen Sie regelmässig, ob der Hahn nicht tropft und die Zuleitung noch dicht ist. Wir müssen praktisch jedes Jahr die Wasserversorgung für Teile des Areals unterbrechen, weil der eine oder andere privater Anschluss undicht ist. Wenn Sie einen Sanitärinstallateur benötigen, empfehlen wir, www.kuenzler-haustechnik.ch. Sie kennt unsere Wasserversorgung sehr gut und hat einen Schlüssel, um ins Areal zu kommen.

- Wasserfässer / Tigermücke

Wir bitten Sie alle Wasserfässer konsequent abzudecken zur Bekämpfung der Tigermücke. Bitte achten Sie darauf, dass die Netze nicht ins Wasser ragen. Viele haben die Mückennetze über Winter nicht ins Trockene genommen, was deren Lebensdauer unnötig reduziert. Wer langlebige Installationen bevorzugt, um auf Netze aus Plastik verzichten zu können, kann sich von anderen Gärten inspirieren lassen. Es gibt viele kreative und langlebige Installationen unserer Mitglieder. Im Anhang finden Sie eine Bauanleitung, wie man es auch machen könnte. Eine passende Gelegenheit für Arbeiten z. B. im Winter, wenn die Gartenarbeit ruht.

Assiatische Hornisse

Die asiatische Hornisse breitet sich bei uns rasant aus. Diese gilt es unbedingt zu bekämpfen. In städtischen Gebieten macht sie vor allem in Gärten Jagd auf Wildbienen und Bienen. Wir sind darauf angewiesen, dass die Bienen die Blüten bestäuben. Zuerst bauen die Hornissen «Primärnester», um später hoch oben in Baumwipfeln riesige Sekundärnester zu bauen. Findet man ein Primärnest, kann man sie einfacher bekämpfen. Sobald Sie auf den Baumwipfeln, meistens gut versteckt, ihre Mamut Nester bauen, sind sie schwer auffindbar und schwieriger zu entfernen. In diesem Stadium schleppen die Hornissen kiloweise Bienen an, um Ihren Nachwuchs zu füttern. Fliegt Ihnen eine Hornisse um die Ohren, könnte sich ein Nest in der Nähe befinden. Nehmen Sie sich bitte die Mühe danach zu suchen. Die Königinnen pendeln zwischen mehreren Nestern, so dass alle Nester gefunden werden sollten.
Die Bekämpfung ist gesetzlich und aus Sicherheitsgründen nur durch Profis erlaubt!

- Die asiatische Hornisse (Vespa Velutina)

Sie hat einen schwarzen Brustpanzer, auffällig gelbe Beine und ein oranges Ende am Hinterleib.

- Primärnest

Finden Sie ein Primärnest im Garten oder an der Laube, aber auch sonst überall, z. B. auf Wanderungen, bitte unverzüglich auf www.asiatischehornisse.ch melden, **inkl. Foto des Nests** mit genauer Standortinformation.

- Sekundärnest

Das folgende Bild zeigt ein Nest nach dem «Zügeln». Bitte auch solche Nester melden, egal wo Sie es vorfinden! Solche Nester zu bekämpfen ist sehr aufwendig und gefährlich. Selbst Umhänge der Imker schützen nicht vor den Stichen. Es müssen dicke Spezialanzüge getragen werden. Daher wäre es wichtig, möglichst alle Primärnester zu finden.

Wie uns Imker berichten, verhalten sich die Hornissen in der Nähe ihrer Nester, im Gegensatz zu den Wespen, aggressiv. Ansonsten greifen Sie uns nicht an.

- Unsere heimische Hornisse crabro

Unsere einheimische und schützenswerte Hornisse ist überwiegend gelb und verfügt über rote Stellen an Kopf und Brust. Diese bitte **nicht** melden. Die Hornisse crabro, Wespen und Wildbienen und viele weitere Insekten sollten nicht bekämpft werden. Sie sind sehr nützlich für uns. Z. B. jagen sie viele Schädlinge.

Mögliche Arbeiten im Frühjahr

- Arbeiten im April

Entfernen Sie den Winterschutz. Verfolgen Sie den Wetterbericht und halten Sie für frostempfindliche Pflanzen weiterhin geeignetes Abdeckmaterial bereit.

Sammeln Sie weiter Schnecken sowie deren Eier (vor allem im Kompost) ein. Das erspart Ihnen manche Enttäuschung mit abgefressenen Jungpflanzen.

So können Sie die Anzahl gefrässiger Schnecken begrenzen, die im Frühjahr über Ihre Jungpflanzen herfallen. Die Schnecken einzufrieren ist ihr humanster Tod.

Einjährige Sommerblumen können jetzt vorgezogen werden. Ringelblumen, Kornblumen usw. lassen sich direkt ins Beet säen.

Führen Sie jetzt den Frühjahrsschnitt bei den Rosen durch und lockern Sie darunter den Boden, entfernen Sie das Unkraut und bringen Sie eine Mulchschicht aus.

Ziehen Sie späte Gemüse vor, oder sehen Sie sich nach Jungpflanzen um. Für die meisten Gemüse und Kräuter ist nun die Hauptpflanzzeit. Erste Saaten können schon ausgedünnt werden. Robuste Gemüse und Kräuter können draussen gesät werden.

- Arbeiten im Mai

Aussaaten und Jungpflanzen sollten ausreichend feucht gehalten werden. Allenfalls frische Aussatzflächen mit Schutznetzen abdecken, um Vogelfrass zu verhindern.
Empfindliche Pflanzen vor letzten Frösten schützen.

Sammeln Sie weiter fleissig Schnecken ein.

Sommerblumen können ab Mitte Mai nach draussen gepflanzt werden. Vergessen Sie nicht die Jungpflanzen vorher abzuhärten. Bei vielen Sommerblumen ist auch eine Direktaussaat möglich. Verblühte zweijährige Pflanzen entfernen.

Bekämpfen Sie Blattläuse am Obst gleich beim ersten Auftreten, z. B. mit Brennnesselkaltwasserauszug.

Anfangs Mai ist das Vorziehen von Gurken und anderen Fruchtgemüsen noch möglich. Alternativ können sie nach Eisheiligen direkt ins Freie ausgesät werden. Ebenso die Bohnen, Jungpflanzen von Tomaten, Gurken usw. werden ab Mitte Mai risikolos gepflanzt. Führen Sie auch Folgesaaten von Salat, Radieschen, Karotten u. a. durch, die nach dem Aufgehen vereinzelt werden. Kohl, Salat und Lauch könnten gepflanzt werden.

Generell kann der Kompost das ganze Jahr über als Gartendünger verwendet werden. Wenn die Pflanzen ihre Wachstumsphase beginnen, kann eine grossflächige Initialdüngung mit dem schwarzen Gold vorgenommen werden. Grundsätzlich gilt: Je mehr Nährstoffe eine Pflanze benötigt, desto mehr Kompost darf ausgebracht werden. Die richtige Menge lässt sich nach einer Bodenanalyse bestimmen, zu denen wir regelmässig einladen und organisieren. Besonders dankbar für eine Kompostierung sind Starkzehrer wie Zucchini, Kürbis, Kartoffeln, Kohl und Tomaten. Hier können Sie bis zu sechs Liter Reifkompost pro Quadratmeter Beetfläche ausgebracht werden. Zucchini, z. B. könnten auch direkt in den Kompost hineingesetzt werden. Etwa die Hälfte der Menge benötigen Mittelverzehrer wie Salat, Erdbeeren, Zwiebeln, Spinat, Rettich und Kohlrabi. Schwachverzehrer, wie Radieschen, Feldsalat, Erbsen und Bohnen, sollten höchstens mit einem Liter Kompost gemulcht werden, allenfalls kann ganz aufs Düngen verzichtet werden, falls Sie Schwachverzehrer in Beete setzten, wo ein Jahr zuvor Stark- oder Mittelverzehrer angebaut waren. Der Reifekompost wird nach der Bodenlockerung flach in die obere Erdschicht eingehackt. In einem naturnahen Garten wird der Boden in der Regel nicht mehr umgegraben.

www.fgv-aussersihl.ch

Unter www.kompost.ch finden Sie viele nützliche Tipps. Es werden auch regelmässig Weiterbildungskurse ausgeschrieben.

Neugestaltung Vereinsflacke und Logo

Unsere Vereinsfahnen sind in die Jahre gekommen und müssen ersetzt werden. Eine gute Gelegenheit, sie neu zu gestalten. Bei unserer heutigen Vereinsfahne handelt es sich um die Fahne der Stadtzürcher Familiengartenvereine. Wir können nun eine für uns passende Fahne und auch ein Logo für unsere Drucksachen gestalten.

Wir suchen deshalb jemanden oder eine Gruppe, welche sich der Gestaltung der Fahne und des Logos annimmt, Ideen entwickelt, diese an einer GV vorstellt und dann umsetzt oder die Umsetzung begleitet. Interessierte melden sich bei Sandra Horat. Wir freuen uns auf jede Rückmeldung.

Brandverhütung und Verhalten bei Bränden in den Gärten

Zu Beginn der Gartensaison erinnern wir Sie an die grosse Brandgefahr beim Grillieren. Bei der Verwendung von Gasflaschen zum Kochen und Grillieren besteht zudem noch Explosionsgefahr. Prüfen Sie bei Saisonbeginn, ob alle Gasschläuche in optimalen Zustand sind. Die Schläuche sollten keinerlei Risse aufweisen und sollten nicht der Sonne ausgesetzt werden. Im Zweifelsfall lieber einen Schlauch zu früh ersetzen. Ein erfolgter Brand ist meldepflichtig. Auf folgendem Link der Stadt wird beschrieben, wie Sie Brände verhüten können, wie sie sich bei akutem Brand verhalten sollten und wer, neben dem Vorstand, sonst noch auf welche Weise zu informieren ist.

https://www.stadt-zuerich.ch/de/stadtleben/zusammenleben/gaerten-pachtflaechen/familiengaerten.html

Haben Sie einen Überschuss an Gemüse, und Obst geerntet?

Der gemeinnützige Verein «Madame Frigo» hat schweizweit und in der Stadt an verschiedenen Orten Kühlschränke aufgestellt. Die Kühlschränke werden von vielen Helfer:innen betreut, die sich auf freiwilliger Basis für die Reduktion von Food Waste engagieren. Legen Sie Ihr noch frisches Gemüse und Obst unverpackt in einer dieser Kühlschränke. Bei Beeren wäre eine geeignete Packung (ähnlich wie in den Läden) jedoch notwendig. Es gibt immer dankbare Abnehmende mit schmalen Budgets.

Standorte von Kühlschränken in der Nähe unserer Gärten:

- Freilager: Gemeinschaftszentrum Bachwiesen
- Hard: Hardturmstrasse 261
- Triemlifussweg und Friedhof: Kalkbreitestrasse 2

Erfahren Sie mehr über «MADAM FRIGO» und unterstützen Sie die Bekämpfung von Food Waste. Sie finden auf der Webseite weitere Standorte, die für Ihre Gewohnheiten allenfalls besser gelegen wären. Wir machen darauf aufmerksam, dass «MADAM FRIGO» noch freiwillige Helfer:innen sucht, welche vor allem den Standort Gemeinschaftszentrum Bachwiesen betreuen würde. Vielleicht wäre das auch was für Jugendliche, um Erfahrungen zu sammeln, wie man sich für die Gesellschaft einsetzen kann? Interessierte können sich via Webseite (Kontaktformular) beim Verein melden.

https://www.madamefrigo.ch/de/

Positivliste für Kleingärten

Biologisch gärtnern bedeutet, die natürliche Lebendigkeit des Bodens zu fördern, Nährstoffe durch Kompensierung zu rezyklieren, standortgerechte Kulturen und robuste Sorten zu wählen und diese mit vorbeugenden Massnahmen und natürlichen Mitteln zu pflegen.
Ein massvoller Einsatz von Hilfsstoffen trägt dazu bei, die Belastung für Boden und Wasser gering zu halten. Dünger und Pflanzenschutzmittel sollten nur bei Bedarf und in den erforderlichen Mengen eingesetzt werden.

www.fgv-aussersihl.ch

Als Beilage zum Newsletter finden Sie die neueste Ausgabe der Positivliste. Sie enthält Düngerprodukte, Substrate und Erden, Pflanzenschutzmittel und Nützlinge für die biologische Bewirtschaftung. In unseren Gärten dürfen nur diejenigen Hilfsstoffe (inkl. Erde) verwendet werden, welche Sie auf dieser Liste vorfinden. Selbst erlaubte Hilfsmittel können schaden. Nutzen Sie sie sparsam und halten sie sich an die Gebrauchsanweisung.
Der Einsatz von Herbiziden und chemisch-synthetischen Stoffen (Dünger und Pflanzenschutzmittel) sind streng verboten. Auch das Bekämpfen von Ameisen mit Ameisenköter ist verboten. Erden müssen Torf frei sein. Bei Zuwiderhandlung kann der Pachtvertrag sofort gekündigt werden.

Wissenswertes

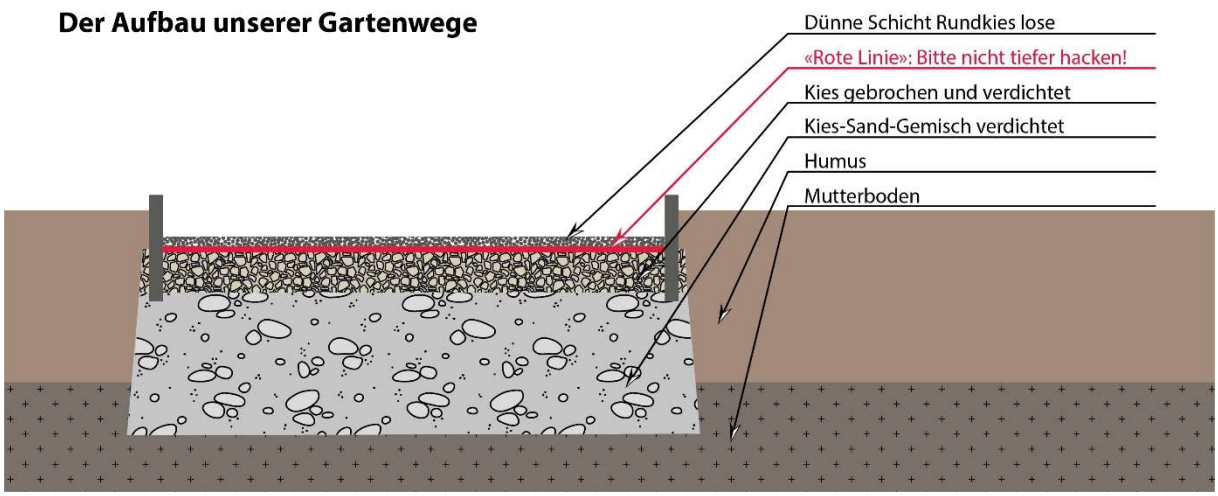
Wissen Sie, dass Sie mit Ihrer wertvollen und biodynamischen Gartenarbeit einen äusserst wichtigen Beitrag für das Stadtklima, der Biodiversität und der Lebensqualität für Menschen und Tiere in unserem Quartiere sorgen. Besuchen Sie www.gartenleistungen.de. Hier tragen Forscher:innen gemeinsam mit Praxisakteuren und mit Hilfe von Befragungsstudien die vielfältigen Leistungen von Gärten und Parks für die Stadtgesellschaft zusammen und leiteten daraus Handlungsempfehlungen für Städte und zivilgesellschaftliche Akteure ab.

Pflege unserer Kieswege

Der Vorstand wird immer wieder auf die Pflege der Kieswege angesprochen. Uns ist klar, dass Kiesflächen mit blühenden Ruderalpflanzen wertvolle Lebensräume sind. Wir überlegen uns deshalb, wie die Kiesflächen zukünftig gepflegt werden können und werden dieses auf Testflächen ausprobieren. Bis die Ergebnisse vorliegen, müssen die Wege weiterhin von „Unkraut“ freigehalten werden. Wichtig ist dabei, dass der Kieskoffer nicht verletzt wird, da der Weg dadurch unstabil wird und durch das Auflockern Unkraut noch besser wachsen kann.

Unkraut wird am besten regelmässig, oberflächlich mit einer Pendelhacke entfernt. Das braucht viel weniger Kraft, als wenn man sich mit einer Hacke oder einem Pickel abmüht und schont erst noch den Kiesweg.

- Skizze, wie ein Weg aufgebaut ist und wie man ihn schont:



- Pendelhacke

- Rübenhacke

Alternativ kann man auch eine Rübenhacke verwenden. Die Klinge dabei flach halten, damit die Pflanzen «abgeschnitten» werden ohne sie aus dem Boden hacken. Falls Sie keines der beiden Werkzeuge besitzen, empfehlen wir eher eine Pendelhacke zu kaufen. Im Sinne der Nachbarschaftshilfe könnte man sie eine vielleicht ausleihen?

Kochrezepte

Heute schenken wir der Rhabarber seine verdiente Beachtung. Er könnte im übrigen Opfer des Klimawandels werden. Damit er voll gedeihen kann, benötigt er im Winter mehrere Tage Minustemperaturen.

Es bereitet mir Spass mal kurz eben in den Garten zu verschwinden und mit ein paar Stangen Rhabarber unterm Arm zurückzukommen. Rhabarber ist sauer, also egal wie und für was Sie ihn verarbeiten, um den Zuckertopf kommen Sie nicht herum. Obwohl die Rhabarber nur aus Wasser, etwas Vitamin C, Calcium und Ballaststoffe besteht, weist er eine erstaunliche Bandbreite an Aromen, die fast explosionsartig den ganzen Gaumen füllen. Rhabarber zu dünsten dauert wenige Minuten, ein sehr praktisches Frühstück, indem man ihn ins Joghurt oder Müesli einrührt. Obwohl wir ihn vor allem zu Kompott verarbeiten, ist er ein hervorragender Begleiter für in Oel oder Butter zubereiteter Fisch. Streng genommen ist er ein Gemüse. Der Kompott passt ausgezeichnet auch zu

Fleischgerichten, so wie der berühmte gedämpfte Apfel zum Wildgericht. Sehr lecker ist es auch etwas Rhabarberkompott kurz vor dem Servieren in den Fleischsaft oder Fleischsauce zu rühren. Hier nun zwei Rezepte:

- Makrelen im Haferflockenmantel, begleitet mit Rhabarber, Rezept für 2 Personen:

Die Haferflocken bilden einen knusperigen-nussähnlichen Kontrast zum süsssauren Rhabarber.

150 g Rhabarber
1 gehäufter EL Zucker, falls möglich Rohrzucker
Thymianblätter
4 Makrelenfilet
100 g mittelfeine Haferflocken
Salz
Raps oder Sonnenblumenöl zum Braten
Pfeffer aus der Mühle

Den geputzten Rhabarber in 2 bis 3 cm grosse Stücke schneiden. Mit Zucker, Thymianblätter, und einen Esslöffel Wasser zugedeckt auf mittlerer Hitze ca. 5 Minuten dünsten. Nicht umrühren, damit er nicht zerfällt. Die Makrelenfilet würzen mit Salz und Pfeffer und mit Hilfe eines Pinsels mit Milch bestreichen oder in Milch wenden. Dann mit den Haferflocken «panieren» und zuerst mit der Fleischseite 3 Minuten braten, bis die Flocken knusprig goldbraun sind, wenden, so dann mit der Hautseite nach unten 2 Minuten braten, bis sie gar sind. Den Fisch auf die vorgewärmten Teller geben und etwas warmes Rhabarberkompott dazu geben. Mit Salat und etwas Brot servieren.

- Randen-Rhabarber Salat, Rezept für 4 Personen

Auf Gemüsemärkten findet man bereits Randenknollen. Mit etwas Glück findet man auch goldgelbe, weisse und rot-weiss geringelte Sorten. Es tut aber auch eine Sorte allein.

800 g Rote-Bete Knollen
300 g geputzter Rhabarber, schräg in 2.5 cm Stücke geschnitten
30 g Zucker
2 TL Sherryessig (oder Essig guter Qualität, Sherry beigemischt)
¾ EL Granatapfelsirup
2 EL Ahornsirup
2 EL Olivenöl
1/2 TL gemahlener Piment
75 g (am besten) rote Zwiebel geschnetzelt
20 g Peterli
Pfeffer selbst gemahlen
100 g Gorgonzola oder anderer Blauschimmelkäse

Die Randen-Knollen einzeln in Alufolie einwickeln und je nach Grösse 40 bis 70 Minuten backen. Daher beim Einkauf eher kleine Knollen kaufen. Etwas abkühlen lassen, schälen und 2 cm grosse Würfel schneiden.
Den Rhabarber auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech in Zucker wenden und etwas ca. 12 Minuten im Ofen backen. Wenn Sie einen Umluftofen verwenden, kann das gleichzeitig mit dem Backen der Randen geschehen. Schauen Sie schon nach 8 Minuten nach. Er sollte weich werden aber nicht zerfallen. Abkühlen lassen.

In der Salatschüssel den Essig mit Granatapfel- und Ahornsirup, Öl, Piment sowie ½ TL Salz, etwas Pfeffer verrühren. Die Zwiebeln beigeben und einigen Minuten in der Mischung ziehen lassen. Die verzupfte Petersilie und den Randenwürfel hinzufügen, vorsichtig vermengen. Kurz vor dem Servieren den Käse und den Rhabarber samt Garflüssigkeit zugeben. Vorsichtig wie mit Grossmutters Porzellan durchheben und sofort servieren. Ein Gedicht!