

# Newsletter Vorfrühling 2021

Jetzt ist der ideale Zeitpunkt seinen Garten auf eine neue, ertragsreiche Saison vorzubereiten.

Mich kitzelt es um diese Jahreszeit immer unter den Fingernägeln, weil ich es kaum abwarten kann, wieder in der Erde zu wühlen.

Wenn es euch genauso geht, hier eine Übersicht über viele Gemüsepflanzen, die jetzt angesät werden können.

Im Februar befindet sich die Natur zwar noch weitestgehend in der Winterruhe. Wer im Sommer reichlich frisches Gemüse und vitalstoffreiche Kräuter ernten möchte, beginnt aber am besten bereits jetzt mit der Vorzucht. Bei vielen Sommergemüsesorten und Salaten lohnt es sich schon zu diesem frühen Zeitpunkt, mit der Vorkultur zu beginnen. Aber auch einige Kräuter und Blumen können im Februar vorgezogen werden – zum Beispiel diese:

**Gemüse:** Artischocken, Auberginen, Bataviasalat, Blumenkohl, Chili, Eisbergsalat, Endiviensalat, Frühlingszwiebeln, Knollenfenchel, Knollensellerie, Kohlrabi, Kopfsalat, Lauch, Lollo Salat, Paprika, Peperoni, Romana-Salat, Rotkohl, Rucola, Schlangengurken, Spitzkohl, Stangensellerie, Tomaten, Weisskohl.

**Blumen:** Bartnelke, Begonien, Bergwohlverleih, Duftnessel, Eisenkraut, Gelbes Hornveilchen, Gemeine Schafgarbe, Löwenmäulchen, Prachtkerze, Sonnenhut, Studentenblume, Veilchen

Und zu Artischocken und Peppers darf ich einen Text mit vielen Tipps von Ute Studer vorstellen. Aber lest gleich selber:

## Saisonstart

### Artischocken und Peppers

Von Ute Studer

Während draussen noch klirrende Kälte herrscht, kribbeln uns Gärtnerinnen drinnen schon die grünen Daumen. Jetzt im Februar können wir auf der Fensterbank schon erste Aussaaten wagen von Pflanzen, die eine lange Kulturzeit haben. Auf zwei besondere möchte ich hier eingehen: Artischocken und Peppers (so nenne ich alle Gemüse der *Capsicum* Familie in verschiedenen Schärfegraden von süssen Peperoni bis scharfen Peperoncini).

### Artischocken



Bild von Martin Studer

Artischocken sind in wärmeren Regionen zu Hause und brauchen bei uns Winterschutz. Wenn man sie möglichst früh im Jahr vorzieht (Ende Januar – Ende Februar), dann bilden sie im gleichen Jahr noch Blüten. Ihre geschlossenen Blütenköpfe ergeben ein köstliches Gemüse und wenn man es nicht übers Herz bringt sie zu ernten, entfalten sie traumhaft schöne, violettblaue Blüten, die viele verschiedene Insekten anziehen oder in der Vase sehr lange haltbar sind.

## Aussaatdaten nach dem Mondkalender:

### Februar:

22. ab 5.30 bis 24. 7.30

### März:

4. ab 6.00 bis 20.30

11. ab 11.30 bis 13. 7.30

21. ab 14.30 bis 23. 17.30

31. ab 0.30 bis 1.4. 4.30



Bild von Martin Studer

## Samen

Natürlich müssen wir uns zunächst einmal Saatgut beschaffen.

Verschiedene Anbieter führen verschiedene Sorten, hier mal die Bekanntesten:

### **Artischocke** *Cynara scolymus*

Ohne Sortenangabe, grosse, grüne Blütenköpfe

### **Grüne von Laon**

Französische Sorte, türkisgrüne, flache Blütenköpfe

### **Lomanita**

Dunkelgrüne, matt schimmernde, stachelige längliche, mittelgrosse Blütenköpfe

### **Italienische Violette von Chioggia**

Italienische Sorte, kleine, violettgrüne Blütenköpfe

### **Porpora Romagna**

Italienische Sorte, mittelgrosse, violettgrüne Blütenköpfe

## Zubehör:

Aussaatgefässe mit Abflussloch und Untersetzer, Aussaaterde, Pikierholz, Namensschildchen, Permanent-Marker oder Bleistift

## Aussaat

Zunächst legen wir die Samen in ein Glas und übergossen sie mit warmem Wasser, in dem sie über Nacht vorquellen können. Wir füllen unsere Aussaatgefässe mit der Erde, drücken mit dem Pikierstab ein Loch in die Erde und legen je Loch einen gequollenen Samen etwa einen halben Zentimeter in den Boden, bedecken ihn mit Erde und giessen gut an. Ein dazugestecktes Namensschildchen zeigt uns Sorte und Datum der Aussaat. Die Saat wird immer etwas feucht gehalten (Fingerprobe) und so nah wie möglich ans Fenster gestellt, damit sie genügend Licht bekommt. Bei Temperaturen von 20 bis 25°C keimen die Samen nach etwa zwei bis drei Wochen. Wenn die Keimlinge erstarkt sind, kann man sie in grössere Töpfchen in nahrhaftere Erde umpflanzen. In den Garten dürfen sie erst ab Mitte Mai. Je nach Sorte brauchen sie etwa 80 mal 80 cm Platz, volle Sonne und einen gut mit Kompost und Hornspänen vorbereiteten, durchlässigen Boden. Erste Knospen erscheinen ab August.

## Peppers



Peperoncini "Bolivian Rainbow" / Bild von Martin Studer

Zu den Peppers gehören sowohl die milden Peperoni wie auch die scharfen Peperoncini. Sie werden in Schärfegrade eingeteilt auf einer Scala von 1 bis 10. Schärfegrad 0 haben alle Peperoni. Die für mich gerade noch erträgliche Piment d'Espelette aus Frankreich hat eine 3 als Schärfegrad. Man muss selber herausfinden, welche Schärfe man mag. Ich baue aber auch immer einige scharfe an, einfach weil sie so schön sind. Zum Beispiel: Bolivian Rainbow. Der macht violette Blüten und viele kleine, aufrecht stehende Schoten, die erst violett, dann hellgelb, orange und zum Schluss rot werden. Ein echtes Schauspiel, aber Achtung: sehr scharf!

Da das Sortiment riesig ist, habe ich nur einige meiner Lieblinge aufgezeichnet. Alle Peppers brauchen einen geschützten, warmen, sonnigen Platz im Garten. Sie eignen sich auch für die Topfkultur.

## Aussaatdaten nach Mondkalender

### Februar:

17. ab 5.30 bis 18. 9.30 und 18. ab 14.30 bis 19. 2.30

26. ab 21.30 bis 28. 8.30

### März:

7. ab 2.30 bis 9. 4.30

16. ab 12.30 bis 18. 10.30

25. ab 10.30 bis 27. 18.30

## Samen

Es gibt eine enorme Menge an Peperoni und Peperoncini Sorten. Am besten stöbert man im Internet. Wichtig sind erstens die Ansprüche. Nicht alle Peperoni und Peperoncini sind auch freilandtauglich. Aber auch die für unser Klima geeigneten brauchen den geschüttesten und wärmsten Platz im Garten. Auch möchten alle gut genährt werden. Man sollte den Schärfegrad beachten. Auch die Höhe ist wichtig, es gibt kleine Peperoncini, die nur 20 cm hoch werden, andere können 1,5 m Höhe erreichen. Alle Peppers haben kleine, aber manchmal auch wunderschöne Blüten in Weiss, Grünlich oder Violett. Die Früchte können verschiedene Farben haben. Die Farbe der Früchte sagt nichts aus über die Schärfe.

Peperoni	Farbe	Höhe
Pantos	rot	1,8m
Red Bull's Horn	rot	1m
Corno di toro Giallo	gelb	0,8m
Hungarian Wax	hellgelb	1m
Chocolate Beauty	braun	0,6m
Kampanaki	rot	0,9m
Marconi	rot	0,8m
Habanada	orange	0,8m
Vicentes Sweet Habanero	rot	0,7m

Peperoncini	Schärfe	Farbe	Höhe
Anaheim	3	rot	1,5m
Hot Banana	3	rot	1-2m
Piment d'Espelette	3	rot	0,6m
Purpur Paprika	7	schwarz	0,5m
Aji Confusion	4	weiss	1,2 m
Bolivian Rainbow	6	violett-orange-rot	0,8m

## Zubehör:

Aussaatgefässe mit Abflussloch und Untersetzer, Aussaaterde, Pikierholz, Namensschildchen, Permanent-Marker oder Bleistift.

## Aussaat:

Da die Peppers eine lange Keimzeit haben, wenn sie nicht Temperaturen zwischen 25 und 28°C bekommen, sät man möglichst frühzeitig ab Anfang Februar aus. Auch bei den Peppers lohnt sich ein Vorquellen in warmem Wasser über Nacht. Kleine Töpfe werden mit Aussaaterde gefüllt und die

abgetrockneten Samen daraufgelegt und mit etwa 1 cm Erde bedeckt. Vergessen sie die Namensschilder nicht! Sorgfältig angießen und auf die wärmste, lichtstärkste Fensterbank stellen. Man kann die Saat mit einer Plastikhaube abdecken und so vor Verdunstung schützen. Ich lasse sie offen, damit sie keinen Schimmel bekommen. Die Keimdauer beträgt etwa zwei bis drei Wochen. Man macht die Fingerprobe, um zu sehen ob das Substrat noch genügend feucht ist. Wenn die Sämlinge die ersten zwei bis vier echten Blätter zwischen den Keimblättern bilden, ist Zeit, sie in einzelne Töpfchen mit nahrhafterer Erde zu pikieren. Ideale Temperatur zum Wachsen ist zwischen 20 und 22°C. Ab April kann man die Pflanzen an warmen Tagen draussen abhärten. Auch die Peppers kann man ausgeizen wie Tomaten, muss man aber nicht. Ausgepflanzt wird ab Mitte Mai in nahrhafte mit Kompost und Hornspänen versorgte Erde am wärmsten, geschütztesten Platz im Garten. Höhere Sorten müssen mit einem Stab gestützt werden. Die erste Blüte wird ausgebrochen, damit sich schnell mehr Blüten bilden. Reif werden die Früchte je nach Sorte ab Mitte August. Wenn man die ersten Peperoni in grünem Zustand abschneidet, regt das zu mehr Fruchtbildung an. Peperoncini sollte man ausreifen lassen. Wenn man die Samen entfernt, sind sie weniger scharf.

Herzlichen Dank an Ute Studer für diesen spannenden Text und die Anleitungen.

---

## Infos aus dem Vorstand

**Wanted!**

Handwerklich begabte Gärtnerin oder Gärtner  
als Mithilfe beim Unterhalt der Infrastruktur und den  
Anlagen des Familiengartenvereins.

Bei Interesse und Fragen bitte beim Arealchef  
Rolf Marugg melden: [rolf.marugg@fgv-aussersihl.ch](mailto:rolf.marugg@fgv-aussersihl.ch)  
oder auf Natel Nummer 079 415 62 57

---

Unser Verein bietet **Nährstoffanalysen** des Bodens an. Das heisst, die Bodenschutzstiftung der Stadt Zürich übernimmt die Kosten der Analyse. Der Verein verlangt einen Unkostenbeitrag von CHF 20.00 für die Entnahme der Proben und das Einschicken derselben. Das Minimum an Proben, welches wir zusammen einschicken müssen, ist 10.

Interessierte Pächterinnen und Pächter können sich gerne bei unserer Präsidentin Sandra Horat [sandra.horat@fgv-aussersihl.ch](mailto:sandra.horat@fgv-aussersihl.ch) melden.

---

Beim letzten Rundgang mit Grün Stadt Zürich im November 2020 wurde der Vorstand angewiesen, allen Pächter\*innen mitzuteilen, dass **Verandas nicht mit Blachen abgeschlossen sein dürfen**. Der Vorstand dankt für die Umsetzung.

---

### Abstimmung GV 2021

Wir bitten alle Pächterinnen und Pächter den ausgefüllten Abstimmungszettel mit beiliegendem Briefumschlag bis am 24. Februar (Datum Poststempel) zurückzuschicken.  
Vielen Dank.