



Familiengartenverein Zürich Aussersihl FGVA

Postadresse: FGVA - 8000 Zürich

www.fgv-aussersihl.ch

Newsletter Sommer 2023

Liebe Pächterinnen und Pächter

Der Sommer hat Einzug gehalten in unseren Gärten und nun wollen wir endlich die Früchte unserer Arbeit geniessen.

Zucchetti ist dasjenige Gemüse, von welchem man oft mehr zu ernten hat, als laufend verzerrt werden kann. Daher liebe ich sie, in Oel einzulegen. Ich reiche damit im Winter gerne einen grünen Salat an oder reiche sie zu einen Trockenfleisch- oder Käseplättchen. Als ich sie zum Raclette servierte, stürzten sich die Gäste regelrecht darauf.

Rezept eingelegte Zucchetti

- 1 kg von Kernen befreite Zucchetti, in max. 1 cm grosse Stücke geschnitten
- Pfefferminzblätter, gehackt von ca. 4 bis 6 Zweigen
- 5 Knoblauchzehen geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 rote frische Chilischote, ohne Samen, gehackt. Gedörnte Chili sind auch okay, maximaler mittlerer Schärfe
- ½ Liter Weissweinessig, guter Qualität
- ½ Liter Wasser
- 1 ½ EL Salz
- ½ Liter gutes natives Olivenöl, extra

Zuerst stelle ich ein paar nicht zu grosse sterilisierte Gläser bereit. So leeren sich angebrochene Gläser schneller.

Ich mische Essig und Wasser in einen genügend grossen Topf.

Oel, den Knoblauch, Chili und die Pfefferminze gebe ich in eine grosse Schüssel.

Nun koche ich den Essig Sud auf, salze ihn. Sobald sich das Salz aufgelöst hat, gebe ich die Zucchetti Stücke in den Sud. Lasse sie aufwallen, nicht länger als zwei Minuten ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel tauche ich die Zucchetti Stücke dabei unter. Sofort mit dem Schaumlöffel die Stücke herausheben und in die vorbereite Oel-Marinade geben und darin wenden. Dabei entsteht ein köstlicher Duft. Sofort in die Gläser abfüllen und dabei achten, dass das Gemüse von der Marinade vollständig bedeckt wird. Luftdicht verschliessen und abkühlen lassen. Am besten im Keller im Dunkeln lagern, da sie kein Tageslicht mögen. Frühestens nach zwei Wochen öffnen. Diese Zucchetti halten etwa 6 Monate. Den Essig Sud kann man für zwei Durchgänge nutzen, vielleicht etwas Essig nachgiessen, da das Gemüse des ersten Durchgangs Wasser verloren hat. Auch das in den Gläsern übrig gebliebene Oel eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Salatsaucen.

Das Rezept eignet sich auch für Auberginen. Anstelle Pfefferminze verwende ich jedoch getrockneter Oregano oder Majoran.

Rezept von Michel Baudois – Vorstand FGVA / Aktuar

Infos aus dem Vorstand

Lärmklagen

Vermeehrt treffen Klagen ein, von Bewohnern, die im Grenzbereich unserer Gärten wohnen. Bis weit in der Nacht würde gefestet und die Schlafzimmer mit dem Rauch des Cheminée eingenebelt. Wir bitte Sie Sie, sich an die Lärmbestimmungen der Stadt zu halten und auf unsere Nachbarn Rücksicht zu nehmen. Ab 22:00 Uhr sollte Ruhe einkehren und die Feuerstellen ausser Betrieb genommen werden. Wenn Nachbarn reklamieren, empfehlen wir jeweils die Polizei zu benachrichtigen.

Vielen Dank für die Rücksichtnahme.

Erläuterungen zur Gartenordnung

In den beiden Verkaufsstellen Friedhof Ost & Freilager kann ab sofort die Broschüre «Erläuterungen zur Gartenordnung» bezogen werden.

Link zu den frisch publizierten "Erläuterungen zur Gartenordnung":

https://www.stadt-zuerich.ch/content/dam/stzh/ted/Deutsch/gsz_2/publikationen/gaerten-und-pachten/GSZ%20Erl%c3%a4uterungen%20Gartenordnung%20Stadt.pdf
[Gärten und Pachtflächen - Stadt Zürich \(stadt-zuerich.ch\)](https://www.stadt-zuerich.ch)

Reinigung der Brunnen

Der Vorstand bittet euch die Brunnen sauber zu halten. **Nach Gebrauch bitte das Wasser ablassen.** Bitte sorgt dafür, dass am Boden keine Rückstände übrigbleiben. Bitte sprecht Euch untereinander ab, wer über welches Zeitfenster die Verantwortung für die Brunnenreinigung trägt. Sie eignen sich nicht als Kinderbad. Die Unfallgefahr (Kopfverletzungen) ist zu gross. Bitte kein Geschirrabwasch am Brunnen. Auch dürfen keine Gartenwerkzeuge am Brunnen gewaschen werden. Das Geschirr am besten in einem Becken abwaschen. Es dürfen nur biologisch abbaubare Abwaschmittel verwendet werden. Das Abwasser kann in den Kompost gegeben werden oder im Garten verteilt werden.

Wässern immer mit der Giesskanne

Wir stellen vermehrt fest, dass die Gärten mit Schläuchen bewässert werden. **Das Wässern mit dem Schlauch ist nicht gestattet.** Ausnahmen kann der Vorstand aus gesundheitlichen Gründen gewähren, bei Vorliegen eines ärztlichen Zeugnisses. Bitte das Zeugnis beim Vorstand einreichen und eine Kopie davon im Garten aufbewahren.

Entsorgung der Asche nach dem Grillieren

Die ausgekühlte Asche bitte in Züri-Abfallsäcke entsorgen. Die Asche gehört weder in den Kompost noch in den Garten. Bitte kein behandeltes Holz oder Abfälle verfeuern.

Ferienvorbereitung

Die Gärten sollen auch während der Ferienabwesenheit nicht verwaizen. Der Garten und der Gartenweg entlang der Parzelle müssen auch bei Ferienabsenzen gejätet werden. Daher ist es wichtig, sich frühzeitig nach Stellvertretenden umzusehen, damit man genügend Zeit hat, Ersatz zu finden, sollte die erste Wunschperson absagen. Bitte macht die Stellvertreter:innen mit den wichtigsten Regeln vertraut. Übergibt ihnen den Garten in einem guten Zustand. Ansonsten stellen sie sich für die nächste Saison nicht mehr zur Verfügung. Vielen Dank für Eure aktive Mithilfe.

Der Vorstand wünscht allen Pächterinnen und Pächtern einen schönen Sommer und viel Freude im Garten.