



Newsletter Winter 2026

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

Frühere Ausgaben 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.....	1
Termin der nächsten Generalversammlung	2
Zurückschneiden von Bäumen und Sträucher.....	2
Füchse, Fuchskot und übertragbare Krankheiten.....	3
Weiterbildung / Ausstellung	5
«La vie en rose» Rosige Zeiten, 1. Teil	6
Kochrezept.....	8

Informationen aus dem Vorstand

- Häckselservice

Erneut hat der Vorstand unter der Leitung von Daniel Keller, einen Häckseltag organisiert. Dieser findet am **21. März 2026** statt.

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| - Areal Hard: | Von 09.30 bis 10:15 Uhr |
| - Areal Triemlifussweg: | Von 10:45 bis 11:30 Uhr |
| - Areal Freilager: | Von 09:00 bis 11:45 Uhr |
| - Areale Friedhof: | Von 13:15 bis 16:00 Uhr |

Bitte deponieren Sie kein Häckselmaterial auf den Häckselplätzen und bringen Sie ein geeignetes Behältnis mit, um das gehäckselte Holz wieder mitnehmen können.

- Wir suchen dringend jemanden für die WC-Reinigung im Freilager

Unser Vereinsleben funktioniert, wenn genügend Mitglieder mithelfen. Wir informieren Sie, dass wir dringende Unterstützung benötigen, für die Sicherstellung der Hygiene im WC. Selbstverständlich wird der Einsatz entlohnt. Leider erfuhren wir keine Resonanz, was den Vorstand irritierte. Wir sind ein nicht gewinnorientierter Verein. Der Vorstand bemüht sich, damit Sie ihren Garten geniessen können. Aber unsere Ressourcen sind begrenzt. Es wäre schön, wenn sich mehr Mitglieder und Gartenpartner:innen engagieren würden?

-Interessierte, die ihren Garten im Freilager bewirtschaften, melden sich bitte bei sandra.horat@fgv-aussersihl.ch. Es dürfen sich auch Jugendliche (Mindestalter 14) melden, die sich etwas verdienen möchten. Voraussetzung ist das Einverständnis der Eltern oder Erziehungsberechtigte inkl. Begleitung.

Sollte sich niemand zur Verfügung stellen, **kommen wir nicht umhin die Toilette im Freilager zu schliessen**. Herzlichen Dank für Ihre geschätzte Mithilfe.

Termin der nächsten Generalversammlung

Bitte reservieren Sie bereits heute folgender Termin (allenfalls inkl. Gartenpartner:innen). Einladungen mit allen Informationen und Tagesordnung folgen.

- Generalversammlung des FGVA, am Freitag-Abend, **6. März 2026** im Johanneum,

mit gemeinsamen Nachtessen. Neben den Traktanden, die beraten werden, konnten wir wieder einen interessanten Vortrag zum Thema «Igel» ins Programm nehmen. Wir freuen uns über Ihr zahlreiches Erscheinen.

Zurückschneiden von Bäumen und Sträucher

Die Gartenordnung der Stadt Zürich (GOZ) verlangt, dass Bäume und Sträucher regelmässig so zu schneiden sind, damit sie Nachbarparzellen nicht erheblich beeinträchtigen. Auch ohne diese Vorschrift sollten Obstgehölze und Beerensträucher regelmässig geschnitten werden. Achtung, das ideale Zeitfenster, um Bäume im Winter zurückzuschneiden ist eng, ideal sind die Monate Dezember bis Februar, allenfalls noch März, je nach Wetterlage. Feigen können bis zum Austrieb zurückgeschnitten werden. Wenn Sie den Winterschnitt verpassen oder das Wachstum der Obstbäume oder Feigenbäume zu stark ist, ist gar ein Sommerschnitt zu empfehlen.

Beerensträucher sollten jährlich zurückgeschnitten werden, damit sie nicht vergreisen. Vorbereitungstipp für 2026: Sämtliche Schnitt-bzw. Auslichtungsarbeiten sind beim Beerenobst bereits nach der Ernte möglich, ja zu empfehlen.

In den Gartenparzellen sind Baumarten, die über 10m gross werden können (ausgenommen Obstbäume) und standortfremden immergrünen Pflanzen wie Kirschlorbeer, Palmen usw. nicht gestattet. Falls eine solche Pflanze in Ihren Gärten wächst, bitten wir Sie, diese zu entfernen. Sollte die Pflanze zwischenzeitlich zu gross geworden sein, um sie selbst entfernen zu können, wenden Sie sich bitte an die Gartenordnerin oder den Gartenordner. Vielleicht lässt sich Hilfe organisieren.

Unser Vorstandsmitglied, **Daniel Keller**, versteht es, Obstbäume professionell zurückzuschneiden, er unterstützt Sie bei Bedarf. Er hat sich bereit erklärt, exklusiv für FGVA- Mitglieder, eine Aufwand- und Wegentschädigung von nur CHF 36.00 je Stunde zu verrechnen. Der Verein erstellt keine Rechnungen, da es sich um ein Auftragsverhältnis zwischen der/dem Auftraggeber:in (Pächter:in) und Daniel Keller

handelt. Es sind nur noch wenige Termine frei. Eine Terminvereinbarung können Sie via folgender E-Mailadresse vornehmen: daniel.keller@fgv-aussersihl.ch.

Füchse, Fuchskot und übertragbare Krankheiten

In unseren Gärten leben Füchse. Wiederholend erreichen uns Meldungen von vorgefundenem Unrat und Fuchskot. Auch wurden Füchse, die an Fuchsräude leiden, gesichtet. Obwohl wir in Newslettern das Thema «Füchse» wiederholend thematisierten, kontaktieren uns Mitglieder mit dem Anspruch die Füchse auszumerzen, «... tut doch was!...». Das bliebe ohne Erfolg. Jedes freiwerdende Revier wird sofort von einem neuen Fuchs besiedelt werden.



Als Gärtner:innen bewegen und betätigen wir uns in der Natur. Da gehört auch das Zusammenleben mit den Füchsen dazu. Um die negativen Aspekte wenigstens teilweise in den Griff zu bekommen, bitten wir Sie um die Einhaltung folgender Regeln:

Bitte lagern Sie keine Abfälle und Essenreste in Säcken ausserhalb Ihrer Hütte. Auch frei zugängliche Schuhe wirken auf Füchse anziehend und werden oft zerbissen in anderen Gärten aufgefunden. In der Nacht spielen die Jungtiere in den Gärten, wühlen dabei die Erde auf und hinterlassen verstreut lose Gegenstände und Abfall, denen sie habhaft werden. Die Füchse sind somit nicht allein verantwortlich, sondern auch Gärtner:innen, welche die vorerwähnten Aufrufe nicht umsetzen. Das hinterlässt entsprechende Spuren in den Gärten. Fuchskot können Sie mit Hilfe von Hundekotbeutel aufnehmen und in den Hunde-Kot-Boxen entsorgen, die im Quartier an verschiedenen Stellen aufgestellt sind.

Für uns Menschen ist nur der Fuchsbandwurm gefährlich. Seine Ausbreitung ist selten. Um eine Ansteckung zu vermeiden, sollte Fallobst, Beeren und Gemüse gründlich gewaschen werden. Wenn Sie Ihren Hund oder Katze in die Gartenareale lassen, besteht ein potenzielles Risiko für eine Ansteckung. Diese werden Sie Herr, indem Sie Ihre Tiere regelmässig entwurmen. Füchse können auch Träger der Staupe, eine Viruserkrankung sein. Während Katzen dagegen immun sind, können Sie Ihren Hund dagegen impfen. Seit 2010 tritt auch die Fuchsräude auf, es handelt sich hier um einen Befall des Tieres durch die Sarcptes-Milbe. Sie führt bei den Füchsen zu massivem Haarausfall und zu ihrem Tode. Diese Milbe kann auch auf den Menschen (der Mensch ist ein Fehlwirt) und auf Katzen oder Hunde übertragen werden. Die Krankheit ist gut behandelbar. Falls Sie einen solchen Fuchs sichten, melden Sie ihn, unter genauen Standortangabe (falls Sie ihn in unseren Arealen sehen, **Name des Areals mit Parzellenummer**) der Wildhut. an Yves Manili, Telefon: +41 79 219 91 02. Bei Füchsen in unserem Areal, geben Sie bitte dem Wildhüter folgende Kontaktperson des FGVA an:

michel.baudois@fgv.aussersihl.ch +41 79 789 42 06, damit wir den Wildhüter ins Areal lassen können.



Ein an Räude erkrankter Fuchs.

Fuchse graben **derzeit** neue Behausungen, insbesondere unter den Hütten, wie folgendes aktuelles Beispiel aus dem Areal Freilager aufzeigt. In solchen Höhlen ziehen sie später ihre Jungtiere auf. **Besuchen Sie daher Ihren Garten jetzt**, um solche Eingänge zu finden und zu verschliessen, bevor die Höhlen besiedelt sind. Prüfen Sie danach regelmässig, ob der Fuchs nicht einen neuen Zugang gräbt.



Komplementäre Informationen der Stadt Zürich finden Sie unter:

<https://www.stadt-zuerich.ch/de/umwelt-und-energie/natur/tiere-in-der-stadt/fuechse.html>

Zudem können Sie die Gelegenheit nutzen, Schnecken einzusammeln. Mit jeder Schnecke, die im Winter eingesammelt wird, unterbinden Sie das Ausschlüpfen unzähliger neue Schnecken.

Weiterbildung / Ausstellung

Ökologisch wertvolle Lebensräume bieten Tieren Nahrung, Verstecke und Gelegenheiten, sich zu paaren und den Nachwuchs aufzuziehen. Eine Umgebung mit alten Bäumen und Blumenwiesen mit einheimischen Pflanzen ist ökologisch wertvoll und erhöhen auch unsere Lebensqualität. Sicher ein willkommener Kontrast zu den kurzgeschnittenen englischen Rasen, die zudem ökologisch nutzlos sind. Vermehrt stellen Liegenschaftsverwaltungen auf ökologische Pflege ihrer Umgebungen um, wie wir auch in unserem Quartier vermehrt erkennen können. Derzeit können 11% des Siedlungsgebiets der Stadt Zürich als ökologisch wertvoll bezeichnet werden. Wer sich zum Thema Biodiversität in der Stadt kundig machen möchte, ist eingeladen, in der Stadtgärtnerei die Ausstellung **«Vernetzte Natur – Lebenswerte Stadt»** zu besuchen.

https://www.stadt-zuerich.ch/de/umwelt-und-energie/natur/stadtgaertnerei/ausstellungen.html#fuehrungen_fuer_gruppen

Über folgenden Link gelangen Sie zu den Veranstaltungen und Kursen von «BIOTERRA»

<https://www.bioterra.ch/kurse>

- Was kann Wurm Kompostfranzi besonders gut? Eine Erlebnissgeschichte für Familien.



Wer lebt im Kompost? Kompostfranzi! Mit dem Wurm aus dem gleichnamigen Bilderbuch lernen Kinder und ihre Begleitpersonen, was ein Kompost ist, wer alles dort lebt und was der Kompostwurm besonders gut kann! Vor Ort dürfen die Kinder den Kompost selbst untersuchen. Für Familien mit Kindern von 4-8 Jahren. Die Veranstaltung findet bei jeder Witterung am 25. März 2026 14 bis 15:15 Uhr statt. Der Eintritt ist kostenlos. Anmeldungen bitte unter

<https://www.stadt-zuerich.ch/de/aktuell/veranstaltungen/umwelt-und-energie/gruenagenda/der-kleine-kompostwurm.html>

«La vie en rose» Rosige Zeiten, 1. Teil

In dieser und kommenden zwei Ausgaben des Newsletters teilen wir mit Ihnen gerne einige Gedanken zur Königin der Blumen, der Rose.

In unseren Gärten blüht dieses Symbol der Schönheit und der Liebe. Ihr Duft verwöhnt die Nase und schmeichelt den Gaumen. Die Rose verkörpert die vollendete Schönheit in Farbe, Form und Vielfalt. Wenn das erste Sonnenlicht auf dem Tau glänzt, können die Augen den Reizen dieser Farbenpracht nicht widerstehen: zartrosa Rosen, weisse Rosen, scharlachrote Rosen, weinrote Rosen, purpurrote Rosen, fast schwarze Rosen, dazwischen leuchtendes Gelb! Zwergrosen, Kletterrosen, die fast wie ein Teppich den Boden bedecken, und Rosen, die ihre Zweige aufwärts recken, als wollten sie mit ihrem Duft den ganzen Himmel betören. Man vergisst die Zeit.

In der Küche hat die Rose leider an Bedeutung verloren. Leben wir doch in einer Zeit, da synthetischer Duft dem echten Wohlgeruch vorgezogen wird. Dabei sind die Eigenschaften und Möglichkeiten einer schlichten Rose unerreicht: Die Schönheit ihrer Blütenblätter, der dezente Duft.



- Neupflanzung

Es gibt eine riesige Vielfalt von Rosen. Es lohnt sich, zum Thema Rosen pflanzen und pflegen, sich kundig zu machen. Am wohlsten fühlen sich die Rosen an einem luftigen, sonnigen, warmen, aber nicht zu heissen Standort. Einige Sorten vertragen auch leichte Beschattung bis hin zu Halbschatten oder sind andererseits ausgesprochen hitzeverträglich. Der Boden sollte humusreich und tiefgründig sein, keinesfalls verdichtet oder staunass. Rosen bevorzugen einen neutralen PH-Wert der Stufe 7. Für die tiefreichenden Wurzeln ist es günstig, wenn der Boden einige Monate vor der Pflanzung zwei Spaten tief nur gelockert, statt umgegraben wird. Vor dem Pflanzen sorgfältig alle anderen Wurzeln und Unkraut entfernen. Vor dem Einpflanzen scheidet man bei wurzelnackten Rosen die Triebe und Wurzeln auf 20 cm zurück und entfernt beschädigte Wurzeln. Erhalten Sie möglichst viele Faserwurzeln und stellen Sie die Wurzeln zwei Stunden in ein Wasserbad. Bei folienverpackten Rosen

entfernen Sie zunächst die Verpackungsmaterialien und behandeln sie dann wie wurzelnackte Ware. Vor der Pflanzung entfernt man die Plastikcontainer. Papp- bzw. Torftöpfe pflanzt man mit ein, reist sie jedoch an ein paar Stellen ein. Bei Containerrosen die Ballen vorher lockern, und gut in Wasser eintauchen, bis keine Luftblasern mehr aufsteigen.

Das Pflanzenloch sollte gut 10 cm breiter und tiefer sein als die Wurzelballen. Den Boden der Grube gut lockern. Der Aushub am besten zu einem Drittel mit Kompost sowie mit einer Handvoll Hornspäne vermischen. Nun setzen Sie die Rose so tief ein, dass sich die Veredlungsstelle 5 cm unterhalb der Erdoberfläche befindet. Dann wird das Loch mit der Erde-Kompost -Mischung aufgefüllt, vorsichtig festgetreten. Nachdem Sie einen kleinen Erdwall um die Pflanzstelle gebildet haben, kräftig angießen.

Zum Abschluss sollte die Rose bis zu den Triebspitzen mit Erde angehäuft werden, um sie vor Frost, Wind und Sonne zu schützen. Bei einer Frühjahrespflanzung verbleibt die angehäuften Erde 8 Wochen; nach einer Herbstpflanzung wird erst gegen Ende März wieder abgehäuft. Die frisch gepflanzte Rosen dürfen keinesfalls austrocknen.

Von wohlriechenden Rosen sollten die Läuse abgelesen oder mit biologischen Mitteln, zum Beispiel Brennnesseljauche, bekämpft werden. Heissen Sie jedes Wespennest im Garten willkommen, da diese gerne Läuse und andere Schädlinge jagen. Die beste Sammelzeit der Blütenblätter ist Juni bis August, jeweils in der Morgendämmerung, dann wenn der Duft am intensivsten ist. Wir warten immer, bis die Blütenblätter sich fast von selbst ablösen. Beobachten Sie den Wetterbericht. Ist Regen angesagt, würde ich schon vorher einige Blütenblätter abnehmen. Bei längerem Regen leiden die Blütenblätter und sind für die Küche nicht mehr brauchbar. Die gesammelten Blütenblätter auf einer Zeitungsunterlage oder auf einem Tuch langsam trocknen lassen.



- Hier ein paar Beispiele passender Rosen

- **Damazener Rosen, Rose de Resht Strauchrose**
(leichter Duft), eher pflegeleicht - historische Sorte

<https://www.hauenstein-rafz.ch/shop/rose-de-resht-strauchrose-damazener-rose-anspruchlos-leichter-duft-rosa-rose-de-resht-13680000c>

- Teehybride

Duftfestival Edelrose (sehr starker Duft), bienenfreundlich, hitzeverträglich, aber Blüten sind empfindlich auf Nässe z.B. bei mehrtägigem Regenwetter. Sie bildet sehr grosse Blüten, und es gäbe viele Blätter zum Trocknen. Besonders geeignet für die Zubereitung von Rosenwasser.

<https://www.hauenstein-rafz.ch/shop/duftfestival-edelrose-teehybride-sehr-starker-duft-rosa-duftfestival-10345000c>

- Chippendale

sehr starker Duft, bienenfreundlich, pflegeleicht

<https://www.hauenstein-rafz.ch/shop/chippendale-romantische-rose-strauchrose-anspruchlos-sehr-starker-duft-rosa-chippendale-12715000b>

- Verwendung in der Küche

In der Küche können alle Arten ungespritzter Rosenblüten verwendet werden. Experimentieren Sie. Vor dem Servieren gebe ich gerne eine Handvoll Blütenblätter z. B in den Reis, den ich dann Parfumreis nenne oder über den Salat. Besonders im arabischen Raum sind Rosenblüten eine unverzichtbare Beigabe für Speis und Trank. Die Blüte ist auch eine willkommene köstliche Beigabe in Teemischungen. Sie können auch zu Rosenwassersirup verarbeitet werden, der sich in Desserts oder in gekühlten Getränken mit Minze, ja sogar als Zugabe in Cocktails, verwendet wird.

Kochrezept

- Orientalischer Tofu mit Rosen und Safran

Dieses zwiebelreiche Gericht zählt zu unseren Lieblingsgerichten. Es eignet sich auch für Gäste, da man das wohlduftende Gericht vorbereiten kann, und es vor dem Servieren nur noch im Ofen garen kann. Es besteht aus einer äusserst feinen und exotischen Aromenkombination aus Rosenwasser, Rosenblüten, Safran und Zimt, so dass man sich sofort in Marrakesch auf dem berühmten Marktplatz Djemaa el Fana versetzt fühlt. Dazu passt ausgezeichnet Reis oder Couscous.

- Zutaten für 4 Personen für das Tofugericht

400 bis 500 g Natur Tofu, in mundgerechte Rechtecke geschnitten.
 2 mittlere Zwiebeln, grob gehackt.
 4 EL natives Olivenöl
 1 gehäufte EL geriebener Ingwer
 1 TL gemahlener Zimt und Pfeffer frisch von der Mühle 8 g Basilikumblätter
 10 g Schnittlauch
 10 g Petersilie
 *1 grosszügige Prise Safran-Fäden
 Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone
 2 TL Fleur de Sel
 100 g ungehäutete Haselnusskerne
 **2 EL Rosenwasser
 Frühlingszwiebeln oder Schnittlauch, grob gehackt
 frisch gemahlener Pfeffer
 2 gehäufte EL Rosenblütenblätter

*Safran: Kaufen Sie kein Safranpulver. Es ist meistens gestreckt und daher minderer Qualität. Bei Safranfäden besteht Gewähr, dass sie echt sind. Safranfäden kann im Mörser zu Pulver verarbeitet

werden, falls Sie Wert auf ein stärkeres gelb gefärbtes Gericht legen. Wussten Sie, dass Safran auch im Bündnerland angebaut wird?

www.domleschger-safran.ch

** Rosenwasser erhält man in orientalischen Lebensmittelläden. In einem der der nächsten Newsletter werde ich aufzeigen, wie man es selbst herstellen kann. Ich muss noch daran feilen. Sie können sich bereits darauf vorbereiten, indem Sie eifrig Rosenblütenblätter sammeln, den davon werden viele benötigt.

- Zubereitung:

In einer runden Schüssel den Tofu mit den Zwiebeln, dem Olivenöl, dem Ingwer, dem Zimt, den ganzen Safranfäden, dem Zitronensaft und Zitronenabrieb, 8 Esslöffel kaltem Wasser, Salz und Pfeffer mit einem Gummispachtel vorsichtig vermischen. Mindestens 1 Std. oder besser über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Die Haselnüsse auf einem Backblech in die Mitte des kalten Umluft Ofens schieben, und ihn auf 190° C stellen. Wer mit Unter- und Oberhitze arbeitet, stellt die Temperatur je auf 180° C und positioniert das Blech im unteren Drittel des Ofens. Sobald die Temperatur erreicht wird, gut überwachen, damit die Nüsse nicht anbrennen. Sie sollen nur etwas gebräunt werden. Dabei werden Sie bereits mit dem ersten köstlichen Duft verwöhnt. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob hacken. Mit dem Honig und dem Rosenwasser zu einer Nusspaste vermischen.

Den marinierten Tofu inkl. Marinade in eine ofenfeste, beschichtete Form (oder aus Glas oder Porzellan) geben. Die Nusspaste, von Hand in kleinen Stückchen über dem Tofu verteilen. Schliesslich im warmen Ofen bei ca. 180 oder 190° C, bei identischer Ofeneinstellung, wie für die Nüsse, garen lassen, bis der Tofu eine appetitlich goldbraune Färbung angenommen hat. Das wird nach ca. 10 bis 15 Minuten der Fall sein. Gut überwachen, da die Nüsse schnell verbrennen können. Gerade genügend Zeit, um auf die Vorfreude mit einem guten erquickendem Glas Wein anzustossen. Wenn Sie nun den Tofu aus dem Ofen nehmen, strömen Ihnen zauberhafte Aromen entgegen. Noch schnell die gehackten *Frühjahreszwiebeln oder ausreichend Schnittlauch und Rosenblütenblätter darüber streuen und ab auf den Tisch damit. Guten Appetit.

*Im Winter ersetze ich Frühjahreszwiebeln gerne durch Lauch, den ich im Winter noch ernten kann, indem ich ihn, fein geschnittenen, in gutem Olivenöl gedünstet, verwende.