Zeitschrift: Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot
Band: 306 (2023)

Artikel: Man erntet, was man sät
Autor: Bolzli, Marina
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1008140

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Siehe Rechtliche Hinweise.

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. Voir Informations légales.

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. See Legal notice.

Download PDF: 23.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Wenn die Peperoni schön ausreift, ist sie eine Gaumenfreude – und liefert zugleich die Saat für nächstes Jahr.

Man erntet, was man sät

Text: **Marina Bolzli**

Im Kreislauf des Gartenjahrs ist die Ernte auf subtile Weise mit der nächstjährigen Aussaat verknüpft. Jedenfalls dann, wenn man eigenes Saatgut gewinnt. Das ist gar nicht so schwer und macht erst noch Freude.

Wir sind eine hoch spezialisierte Familie. Das heisst, bei uns ist jeder und jede im Garten für etwas anderes zuständig. Der Sohn hat sich auf Kapuzinererbsen und Popcorn-Mais spezialisiert. Die Tochter schwört auf ihre Feuerbohnen. Der Mann gibt alles für seinen Tomaten- und Peperonianbau. Und ich? Ich bin für den Rest zuständig.

Die Kapuzinererbsen hat der Sohn eigenhändig aus dem Samenkatalog ausgesucht. Er mag Erbsen, ja, aber mehr beeindruckt hat ihn wohl der interessante Anblick der Pflanzen auf den Fotos. Sie werden zwei Meter hoch, blühen violett, und auch die Hülsen haben dieselbe Farbe. Auf alle Fälle wusste er vorletzten Winter genau: Diese und nur genau diese wollte er auf seinem Beet anpflanzen.

Die Haselstecken, an denen sich die Kapuzinererbsen bald darauf hochrankten, war er mit dem Grossvater selbst in den Wald schlagen und zuspitzen gegangen. Täglich inspizierte er nun, wie gross seine Erbsen schon geworden waren. Und ab Juni konnten wir tatsächlich viele der grossen grün-grauen Erbsen ernten. Glücklicherweise waren sie reif, bevor uns der Hagel letztes Jahr einen grossen Teil der Ernte zerstörte. Der Sohn liebte sie nur schon, weil er wusste, dass sie seine waren. Viele haben wir eingefroren für den Winter. Und die schönsten Hülsen hat er auf die Seite gelegt, später die Erbsen daraus geklaubt und sie getrocknet. Die sind in diesem Jahr wieder in den Boden gekommen.

Die Sache mit den Hybriden

Ebenso machen wir es seit Jahren mit dem Popcorn-Mais. Die ersten Körner habe ich vor langer Zeit von einer Freundin erhalten. Es sind sehr kleine, spitz zulaufende schwarze Körner. Auch wenn sie viel kleiner sind als die herkömmlichen, ist das daraus hergestellte aufgeplatzte Popcorn ebenso gross und aus meiner Sicht schmackhafter als das normale. Es hat einen anderen Biss und ist etwas knuspriger. Ich habe mit den Kindern zusammen sogar eine Blinddegustation durchgeführt. Wir kamen alle drei auf dasselbe Resultat. Die Sorte stammt ur-

Die schönsten Kapuzinererbsen werden für den kommenden Frühling beiseitegelegt.

sprünglich aus Rumänien. Jedes Jahr legen wir einen besonders schönen Kolben auf die Seite und haben so bereits Samen fürs nächste Jahr.

Das geht natürlich nur, wenn die Pflanze kein Hybrid ist – denn Hybride sind Kreuzungen mit besonderen herausgezüchteten Eigenschaften. Dank denen werden die Gemüse zum Beispiel sehr gross oder sind besonders widerstandsfähig. Gekennzeichnet sind sie auf den Samenpäckchen meist mit dem Zusatz F1. Das Problem der Hybride ist, dass die Eigenschaften bei einer Weiterzucht in der nächsten Generation nicht kontrollierbar weitergegeben werden. Es ist mit anderen Worten kein sortenreiner Samen. Daher ist es wichtig, immer nur mit reinerbigen Samen weiterzuzüchten.

In die Pfanne oder in den Boden

Und weiterzüchten macht Freude. Ich bilde mir sogar ein, dass die Gemüse Jahr für Jahr besser keimen und wachsen, weil sie sich an die Erde in unserem Garten anpassen. Die Tochter schwört auf ihre Feuerbohnen, die wunderschön dekorativ rot und weiss blühen. Letztes Jahr wurde die Ernte zwar arg dezimiert durch den erwähnten Hagel. Genug Samenkörner für dieses Jahr konnten wir dennoch zur Seite legen. Feuerbohnen schmecken am besten, wenn man sie trocknet und im Winter in einen Eintopf mischt. Die Tochter – seit einem Jahr Vegetarierin – mag das vegetarische Ragout, das wir im Winter daraus herstellen. Zu Kartoffelstock ist es einfach unschlagbar, sodass auch ihr Fleisch liebender Bruder jeweils ordentlich zuschlägt. Aus dem eigenen Garten schmeckt ja auch alles am besten.

Besonders die Tomaten. Die werden am liebsten ganz frisch und sonnenwarm gegessen. Da muss ich sie schon fast halb reif ernten, damit es überhaupt welche in die Küche schaffen. Und das ist andererseits auch schade – darum lasse ich die Familie naschen.

Feuerbohnen sind eine nahrhafte Köstlichkeit aus dem eigenen Garten.

«Babuschka» statt «Black Plum»

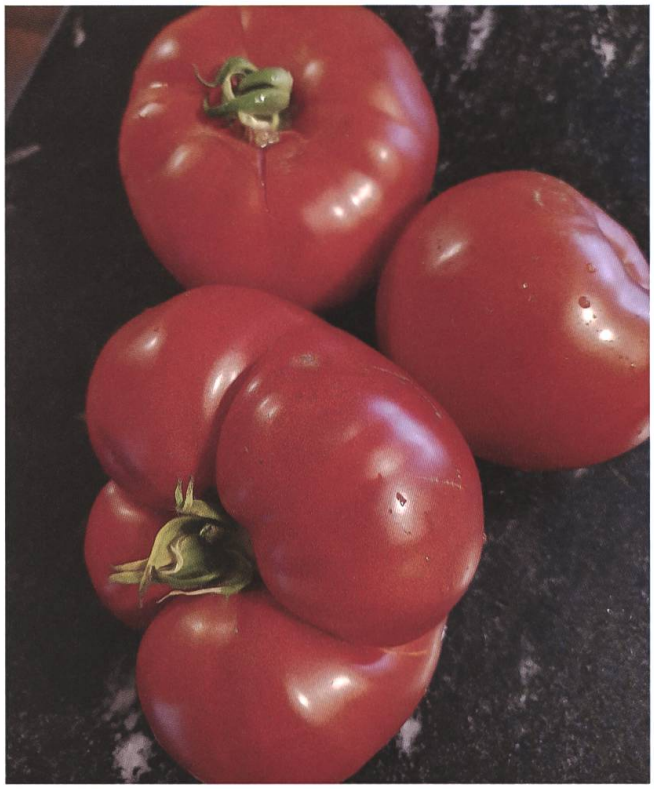
Der Mann liebt es, verschiedene Sorten anzupflanzen. Einige bewähren sich und werden weitergezüchtet – andere geben wir wieder auf. Die Lieblingstomate der ganzen Familie ist seit mehreren Jahren die «Babuschka». Das sind riesige Fleischtomaten, die saftig und aromatisch schmecken und sehr reich tragend sind. Auch die «Süsse von Ungarn», eine kleinere, sehr weiche und fleischige Tomate, mögen wir gerne. In diesem Jahr sind zudem eine schwarze und eine orangefarbene Sorte dazugekommen. Noch ist nicht klar, ob wir die «Black Plum» und «Froschkönigs Goldkugel» auch nächstes Jahr wieder anbauen werden. Vielleicht ergeht es ihnen wie den «Green Zebra» – die haben es dieses Jahr nach zwei Jahren Probephase nicht in die definitive Auswahl geschafft. Zu klein, zu anfällig auf Blütenendfäule, zu sauer waren sie.

Um die «Babuschka», unsere Lieblingstomate, weiter zu vermehren, reicht es, einige Samen auf ein Haushaltspapier zu streifen und sie dort antrocknen zu lassen. Im nächsten Jahr können die Samenkörnchen gleich mit dem Stück Haushaltspapier eingepflanzt werden – sofern wir daran gedacht haben, auf dem Papier die Sorte zu vermerken. Ebenso machen wir es mit den Peperoni, bei denen vor allem die kleinen orangefarbenen Snackpeperoni, die nur wenig Samen haben, beliebt sind.

Ohne Platz und Zeit geht es nicht

Bleibt der Rest: Bohnen, Kefen, Rüebli, Randen, Salate, Krautstiel, Zucchetti, Gurken und Kürbis. Die säe ich zwar selbst, greife ausser bei den Bohnen jedoch auf gekauften Samen zurück. Das hat verschiedene Gründe. Zucchetti, Gurken und Kürbis sind Kreuzblütler. Als Nichtprofi ist es so gut wie unmöglich, sortenreine Samen zu züchten, es lässt sich einfach nicht kontrollieren. Noch schlimmer, sie können sich sogar mit Zierkürbis kreuzen, und die Früchte werden dann bitter oder gar leicht giftig.

Bei Krautstiel, Rüebli und Randen würde es schlicht zu lange dauern, zum eigenen Saatgut zu kommen. Die Gemüse blühen alle erst im zweiten Jahr. Und ganz ehrlich: Das ist mir dann doch zu aufwendig. Ausserdem haben wir im Garten auch gar nicht genug Platz, um sie zwei Jahre stehen zu lassen. Die Kapuzinererbsen wollen ja bereits Anfang März wieder in den Boden gedrückt sein. Wir sind alle schon aufgeregt.



Fleischtomaten der Sorte «Babuschka».

Marina Bolzli stammt aus dem Emmental. Sie hat in Bern Politologie und Russisch studiert und arbeitet heute in der Kulturkommunikation und als freie Autorin. Mit ihrer Familie wohnt sie in einem Weiler bei Rapperswil (BE) und bewirtschaftet einen grossen Garten.

Bilder: Marina Bolzli