Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

Band: 140 (2014)

Heft: 5

Artikel: Nebelspalter-Ratgeber

Autor: Füssel, Dietmar / Rieke, Wolfgang / Ritzmann, Jürg

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-946896

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 28.11.2025

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



Nebelspalter-Ratgeber

Mein Tagebuch

29. April: Heute habe ich in meinem Garten kraut, denn Farn kenne ich ja. ein kleines Gemüsebeet angelegt und Radieschen und Rettich gesät. Zwar bin ich alles andere als ein leidenschaftlicher Gärtner, aber Gemüse aus dem eigenen Garten ist eben doch etwas ganz anderes als das geschmacklose Zeug, das man im Supermarkt zu kaufen kriegt, und dafür nehme ich das bisschen Arbeit, das damit verbunden ist, gern in Kauf.

- 8. Mai: Die Saat ist prächtig aufgegangen, und wenn ich die kleinen Pflänzchen eifrig giesse und das Beet von Unkraut freihalte, darf ich auf eine gute Ernte hoffen.
- merklich grösser als gestern. Wie schnell das doch geht!
- 10. Mai: Heute habe ich in meinem Gemüsebeet eine Pflanze entdeckt, die ich nicht kenne. Natürlich hätte ich sie eigentlich ausreissen müssen, aber ich bin einfach zu neugierig, was sich wohl daraus entwickeln wird, also habe ich sie stehen lassen.
- 11. Mai: Die unbekannte Pflanze wächst sehr schnell, sogar noch schneller als die Radies-

innern entfernt an Farn, aber es ist kein Farn-

- 12. Mai: In der Mitte der unbekannten Pflanze hat sich ein kleiner Stängel mit einer DIETMAR FÜSSEL Knospe daran entwickelt.
- 13. Mai: Der Stängel mit der Knospe daran ist jetzt schon etwa zehn Zentimeter lang.
- 14. Mai: Heute ist der Stängel schon zwanzig Zentimeter lang. Auch die Knospe ist grösser geworden.
- 15. Mai: Der Stängel hat eine Länge von dreissig Zentimetern erreicht. Die Deckblätter der Knospe beginnen sich zu öffnen. Spätestens übermorgen wird sie aufgehen. Ich kann es kaum mehr erwarten.
- 9. Mai: Meine Pflänzchen sind heute schon 16. Mai: Verdammter Mist! Als ich heute in den Garten ging, um nach der unbekannten Pflanze zu sehen, stellte ich fest, dass sie nicht mehr da war. Vermutlich haben irkönnte sie erwürgen!

überhaupt dieses dämliche Tagebuch geführt habe. Etwa, um das Wachstum von irAber wirklich nicht, das wäre pure Zeitverschwendung. Also Schluss damit.

Mutationen

Unsere Nachbarin von schräg gegenüber hatte uns zwei ihrer Tomatenpflanzen geschenkt. Eine seltene Sorte sei das und sie hätte nicht genügend Platz auf ihrem Balkon, Wir mögen beide keine Tomaten, aber natürlich nahmen wir das Geschenk an, bedankten uns höflich und versprachen eine pflegliche Behandlung. Sie gab uns ein paar Tipps dazu, die wir uns geduldig anhörten, um sie gleich darauf wieder zu vergessen. Schliesslich wollten wir ja keine Tomaten ernten. Die Pflanzen entwickelten gendwelche Kinder sie ausgerissen. Ich sich trotzdem prächtig und schmückten unsere Terrasse. «Wusstest du, dass Tomatenpflanzen so schön sind?», sagte Barba-Ehrlich gesagt frage ich mich jetzt, wofür ich ra eines Abends. Vor dem dunklen Grün der Blätter erstrahlten die grossen gelben Blüten im Licht des Mondes, «Ich schau gendwelchem Gemüse zu dokumentieren, i mal, ob man schon Tomaten erkennen chen und Rettich. Die gezackten Blätter er- i das man in jedem Supermarkt kaufen kann? i kann.» Sie nahm eine Kerze vom Tisch und beleuchtete die Pflanzen. Plötzlich sprang: Im Dreck sie einen Schritt zurück. «Igitt, was ist das denn? Eine Monsternacktschnecke?» Ich nahm eine zweite Kerze und eilte ihr zur Hilfe. «Schau mal, wie eklig.» Sie zeigte mit dem Finger auf ein fast handgrosses längliches Etwas, das dunkelglänzend zwischen den Blättern hing. «Das ist kein Tier», sagte ich, «das ist eine Mutation.» Mir war in diesem Moment wieder eingefallen, was mir die Nachbarin ein paar Tage zuvor auf der Strasse erzählt hatte. Alle ihre Tomatenpflanzen wären krank gewesen, vielleicht auch genmanipuliert, da könnte man ja heutzutage nicht mehr sicher sein, jedenfalls hätten sie geschwürartige Verdickungen gehabt. Vorsichtshalber hätte sie alle Pflanzen im Kehricht entsorgt. «Man will ja nicht, dass sich so etwas verbreitet», hatte sie gesagt. «Ach, und das glaubst du?», sagte Barbara. Sie holte Taschenlampe und iPhone und ein paar Minuten später wussten wir Bescheid. In den folgenden Tagen ernteten wir zwölf gesunde Salatgurken von unseren Tomatenpflanzen.

WOLFGANG RIEKE

Gemüse aus dem eigenen Garten ist eben nicht nur Gemüse aus dem eigenen Garten. Es ist mehr. Wer schon einmal in eine eigenhändig gezogene Mohrrübe gebissen hat, wird ohne zu zögern bestätigen: Knackiger, oranger, schöner. Einfach besser halt. Und die Krone ist dahin. Da können die Grossverteiler noch so lange mit «bio» und dergleichen werben. Das eigene Beet ist garantiert nachhaltig und absolut giftfrei. Keine Pestizide, Fungizide und Genozide,

Möchtegern-Grüne tragen mit ihren handgestrickten Biotaschen die Einkäufe nach Hause, aber: Wer im Reformhaus Gemüse kauft, der hat den Kern der Sache einfach nicht begriffen. Eigenanbau ist das einzig Wahre, die wahre Ware. Immer mehr Menschen in diesem Land schwören darauf. Alleine im Kanton Zürich bebauen Hobbygärtner gemäss neuesten Schätzungen eine Fläche in der Grösse Tunesiens mit eigenem Beete giessen sich nicht von alleine. Gemüse. Tendenz steigend.

Sogar der Nachwuchs erkennt die grossen Oualitätsunterschiede, Während klein Max früher den Brei aus gekauftem Gemüse verweigerte, erbricht er heute jenen mit Zutaten

aus dem eigenen Garten. Zuweilen wird es in einschlägigen Foren als weniger schlimm angesehen, den Balg mit Schlägen zu züchtigen, als ihn mit gekauftem Gemüse zu quälen. Pfui! Verächtliche Blicke von der lieben Nachbarin an der Kasse Ihres Grossverteilers.

Apropos Nachbarn: Das Beste ist immer noch die eigene Ernte. Keiner kann wissen, ob der Kohlkopf, den Ihnen der liebe Nachbar anbietet, mit genauso viel Liebe wie der Ihrige gezogen worden ist. Vielleicht setzt der ja giftige Schneckenkörner ein. Und nicht etwa diese neuen, die zwar ein Vermögen kosten, aber so schmackhaft sind, dass die Schnecken nur noch davon essen und das Gemüse verweigern. Eine Packung «Carlos» kostet etwa hundert Franken.

Wer denkt, diese Schilderungen seien übertrieben, wer denkt, dies alles sei Gärtchendenken, der ... oh, Entschuldigung, ich muss Schluss machen. Sie wissen schon, die

JÜRG RITZMANN