

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 44 (1968-1969)
Heft: 6

Artikel: "Es grünt so grün..." : kleiner Gartenkalender für vielbeschäftigte Hausfrauen
Autor: Akeret-Wiedmer, Verena
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079053>

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: 15.01.2026

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

«Es grünt so grün...»

Kleiner Gartenkalender für vielbeschäftigte Hausfrauen

Von Verena Akeret-Wiedmer

Wo ist der Gartenbesitzer, der jetzt nicht anfängt, jeden Sonnenstrahl auf seine wärmende Kraft hin zu prüfen, der nicht in Gedanken bereits die Gartenmöbel aus dem Keller holt und von stillen Mußestunden im Liegestuhl unter dem Sonnenschirm träumt? – Wer mit Leidenschaft gärtnert, hat wohl längst die Samenkataloge studiert und erste prüfende Rundgänge auf seinem Stück Land gemacht. Denn ein Garten gibt bekanntlich Arbeit, vor allem, wenn man darin auch Gemüse pflanzt, und es gilt, zeitig zu planen. Vom Gemüsegarten handelt unser Artikel. Die Autorin bebaut ihren Nutzgarten auf eine sehr persönliche, unkonventionelle Art und Weise.

H. R.-G.

Als ich mich entschloß, wiederum an ein bis zwei Nachmittagen in der Woche berufstätig zu sein, sah ich ein, daß, wollte ich die Lebensgewohnheiten meiner Familie nicht allzu sehr ändern, dies nur möglich war, wenn ich dafür irgendwo Zeit einsparte. Aber wo? – Sollte ich die Kinderkleider nicht mehr selber nähen? Oder war es gescheiter, den Gemüsegarten aufzugeben? – Beides, Handarbeit wie Gartenarbeit, sind schöpferische Tätigkeiten, die ich gern ausübe.

Vor Jahren, als mein Mann und ich vor unserer Heirat das Stück Land abschritten, auf dem wir bauen wollten, hatte sich mein Zukünftiger von meinem Wunsch, einen Gemüsegarten anzulegen, keineswegs entzückt gezeigt: das gebe nur einen Haufen Arbeit, ohne viel abzuwerfen. Vielleicht, so vermutete ich, war er nun froh, wieder ein Stück Wiesland zu haben. – Als ich jedoch der Familie mein Problem vorlegte, verteidigte er den Pflanzplatz energisch: «Das Gemüse frisch aus dem Garten ist doch einmalig im Geschmack! Zudem tut es dir gut, an der frischen Luft zu arbeiten, und es wäre schade um deine Gartenkenntnisse. Und den Kindern schadet es auch nichts, wenn sie sehen, wie unsere Nahrung wächst und was es alles dazu braucht!» – Die

Kinder ihrerseits fanden, meine genähten Sachen seien ja ganz schön, aber sie möchten gerade so gerne Konfektionskleider tragen wie ihre Kameradinnen. Die Familie war einhellig wie selten. Ich selbst hatte im stillen längst zugunsten des Gartens entschieden.

Gartenfrisch

Ausschlaggebend für mich war die Gartenfrische der selbstgezogenen Gemüse gewesen. Mit wieviel Stolz und Genugtuung erfüllt es mich doch jedesmal, wenn ich die Zutaten für unseren Mittags- oder Abendtisch im eigenen Garten holen kann! Für das Gemüse ist das Frischsein erstes Qualitätsmerkmal. Geerntetes Gemüse verliert je nach Art mehr oder weniger rasch an Wert, am raschesten das Blattgemüse. Das ist eine Tatsache, die nicht nur in der Einbildung einer Gartennärrin wie mir besteht, sondern sich wissenschaftlich nachweisen läßt.

Beeindruckt hat mich die Reklame von Tiefkühlfirmen: «Der Spinat wurde spätestens vier Stunden nach der Ernte tiefgekühlt.» Wie lange dagegen ist der Weg, den jener Spinat, welchen ich im Laden kaufe, vom Moment der Ernte an zurücklegt, bis er auf dem Tisch steht? Wenn ich Glück habe, sechs Stunden; es können aber auch vier bis fünf Tage sein. Zu diesem Zeitpunkt sind die an der Luft oxydierenden Vitamine zum größten Teil verschwunden. Die Städterinnen, denen ein Gemüsemarkt zur Verfügung steht, sind da oft besser dran als Dorfbewohner, die keinen Garten besitzen.

Täglich «etwas Grünes»

Für gekochtes Gemüse könnte ich mich unter Umständen an Tiefkühlprodukte halten. Mir geht es aber in erster Linie um den Salat. Für ihn bin ich auf meinen Garten angewiesen. Will ich ihn täglich bei einem Gärtner oder einer Bauersfrau einkaufen gehen, wo ich ihn dann wohl frisch erhalte, so nimmt mir das mehr Zeit weg, als wenn ich ihn selber anpflanze.

Mein erstes Gartenziel ist es deshalb, jeden Tag «etwas Grünes», also frischen Salat, zu ernten. Seit ich verheiratet bin, habe ich pro Jahr nicht mehr als fünf Salatköpfe gekauft, und diese waren vor allem für Besuche bestimmt, denen ich nicht Federkohl- oder Löwenzahnsalat vorzusetzen wagte. Denn Salat ist ja natürlich nicht gleichbedeutend mit Kopfsalat: Daß wir in unseren Breitengraden ohne heizbares Gewächshaus nicht jeden Tag Kopfsalat ernten können, ist wohl jedermann klar. Mit Treibbeeten und Plastikbedeckungen läßt sich die Kopfsalat-Saison zwar verlängern, was aber viel Mehrarbeit bedeutet. Mir fehlt hierzu die Zeit.

Das ganze Jahr Erntezeit

Der Jahresplan meiner Ernte sieht, in Stichworten zusammengestellt, so aus:

April bis Mai: Wintersalat, Spinat, Kresse.

Mai bis Juni: Kresse, Spinat, Frühlingssalat, Pflücksalat.

Juni bis September: Sommersalat, Pflücksalat.

September bis November: Endiviensalat, Kresse, Spinat.

Oktober bis Januar: Zuckerhut.

November bis März: Nüßlisalat, Winterkresse, Federkohl.

November bis Mai: Lauch.

März bis April: Zichoriensalat.

Die einzelnen Gartenarbeiten in eine Liste zu bringen, ist schwieriger: sie sind oft gleichzeitig, greifen ineinander und sind natürlich sehr wetterabhängig. Ich werde aber im folgenden versuchen, die verschiedenen Sorten in der Reihenfolge ihrer Aussaat aufzuführen.

Die erste Freilandsaat

Im Frühling ist *Gartenkresse*. Schon im März säen wir den orangefarbenen Samen in dichten Reihen. Voraussetzung ist abgetrocknete, warme, krümelige Gartenerde. Ich säe die Kresse als Vorfrucht zum Beispiel ins Hockbohnbeet. Je nach Wetter ist sie in vier bis sechs Wochen schnittreif. Ich schneide sie nicht zu tief ab,

Weisflog —
überall und
jederzeit
willkommen!



...und so
trinkt man

Weisflog

als Punch: $\frac{1}{3}$ Weisflog, $\frac{2}{3}$ heissen
Tee darübergiessen, 1 Zitronen-
schnitz

Weisflog Holiday: $\frac{1}{3}$ Weisflog,
 $\frac{2}{3}$ Orangensaft, 1 Schuss Gin,
Eis nach Belieben

mit Whisky: Weisflog mit 1
Schuss Whisky, Eis, Wasser
Ginflog: Weisflog sec mit 1
Schuss Gin

Weisflog-Apéritif: Sec mit
etwas Zitronenschale

Weisflog-Bitter,
Altstetterplatz 5, 8048 Zürich

Weisflog



Die altbe-
-währte
MÖBEL-POLITUR
im neuen Kleid!

Zur Reinigung und Pflege von
gebeizten, mattierten ge-
wachsten und mattpolierten
hellen und dunkeln Möbeln.
Ein Qualitätsprodukt von:
Germ. Wohnlich, Dietikon/ZH
Erhältlich in Drogerien

Es grünt...

damit sie weiterwächst und uns noch
weitere zwei bis drei Ernten beschert.
Ihre Schärfe verliert sich in einer mil-
den Salatsauce.

Gegen Ende Mai benötigen die
Hockbohnen, die ich inzwischen ge-
steckt habe, den Platz, und ich reiße
die Kresse aus. Sie würde jetzt ohne-
hin bald aufstengeln und schärfer
werden.

Die Kresse, die ich von August bis
September säen werde, bereichert mir
dann meine herbstlichen Salatplatten.
Ab und zu bringe ich sie sogar durch
den Winter und kann schon sehr früh
im Frühling mit Abschneiden begin-
nen.

Salat in jeder Lücke

Als nächstes kommt der *Pflücksalat*
dran, je nach Wetter säe ich ihn
Ende März oder anfangs April als
Vorfrucht in die Mitte eines Stan-
genbohnen- oder Tomatenbeetes. Ich
habe ihn noch nie in einem Laden ge-
troffen, er verträgt wirklich keine La-
gerung. Es gibt rote und grüne Sor-
ten, bei uns ist der gekrauste grüne
«Strubelpeter» am beliebtesten. Er
verträgt die Hitze besser als Kopf-
salat und stengelt weniger rasch auf.
Es werden stets die äusseren Blätter
abgepflückt, innen entstehen neue.
Um sich voll entfalten zu können,
braucht er Platz, ich lichte ihn des-
halb in verschiedenen Etappen auf
zwei Handbreiten aus. Man darf ihn
versetzen, doch ist er schneller ernte-
reif, wenn man ihn an Ort und Stelle
wachsen läßt.

Bis im August säe ich ab und zu
ein wenig Pflücksalat in entstandene
Lücken. Dieses Prinzip wende ich auch
beim *Kopfsalat* an: Wo immer Schäd-
linge oder Pilzkrankheiten Lücken in
den Gemüsegarten gerissen haben,
setze ich Salatsetzlinge hin. Ausgesät
wird der Kopfsalat bei mir anfangs
April sparsam breitwürfig zwischen
die frisch gesteckten Zwiebeln, bevor
ich diese zudecke; die Setzlinge ha-
ben so mehr Platz als in einem Setz-
lingsbeet. Die am Rande lasse ich
dann gleich dort weiterwachsen, die
andern kommen als Vor-, Rand- oder
Zwischenfrucht zu den später zu set-

zenden Stangenbohnen, Tomaten oder
späteren Kohllarten. Ebenfalls im April
kaufe ich dem Gärtner zwei Dutzend
Setzlinge ab. Bis Ende Juli säe ich da-
neben alle drei Wochen weiterhin ein
Plätzli Kopfsalat an – Ende April
Sommer-, im Juli Frühlingssalat, für
den kühlen Herbst –, und Mitte Au-
gust kommt der Wintersalat in fünf
bis sechs Reihen auf das abgeerntete
Hockbohnenbeet. Den lichte ich im
Herbst nur auf zehn bis zwölf Zenti-
meter aus. Im Frühling kann ich dann
schon von Mitte April an jedes zweite
Stüdeli herauschneiden, bevor ei-
gentliche Köpfe gewachsen sind.

Vorsorge für den Winter

Am schwierigsten frisches Grün zu
erhalten ist es in den Monaten Ja-
nuar bis April. In dieser Zeit sind
wir auf die Gewächse vom vergan-
genen Jahr angewiesen. Wir müssen
deshalb rechtzeitig einen genügend
großen Wintervorrat einplanen. Min-
destens die Hälfte meines Gartens ist
im Herbst mit Wintergrün bedeckt.

Dazu gehört bei mir der *Lauch*,
den ich zur Abwechslung ganz fein
geschnitten und in kleinen Quantitä-
ten als Salat oder als Würze zu an-
deren Salaten verwende. Ich säe ihn
ebenfalls anfangs April, und zwar ins
gleiche Beet wie die frühen Rüebli,
vier Reihen Rüebli, drei Reihen Lauch.
Spätestens im August sind die Rüebli
abgeerntet und der Lauch kann die
ganze Breite beanspruchen. Er steht
den ganzen Winter über im Garten
und wird bei ungefrorenem Boden ge-
erntet.

Den *Federkohl* dagegen können wir
sogar bei Frost und Schnee ernten
und ganz fein geschnitten und mög-
lichst schmackhaft gewürzt als Salat
servieren. Die Aussaat erfolgt Mitte
bis Ende Mai, versetzt werden die
Pflänzchen anfangs Juli auf ein ab-
geerntetes Frühkartoffel- oder Erbsen-
beet. Dort bleiben sie bis Ende April
des nächsten Jahres.

Nach dem Federkohl ist der *Zucker-
hut* an der Reihe. Ich säe ihn Mitte
Juni bis anfangs Juli in vier bis fünf
Reihen auf ein abgeerntetes, nachge-

düngtes Erdbeerbeet und lichte ihn später unter zwei bis drei Malen auf dreißig Zentimeter Abstand aus. Die ausgezogenen Pflänzlein können wir versetzen, aber es gibt daraus nicht so schön feste Köpfe wie aus den andern. Der Form dieser zuckerstock-ähnlichen Köpfe verdankt der Zuckerhut wohl seinen Namen. Bekommt er im Garten zu kalt, verderben nur die äußeren Blätter, je nach Witterung aber hält er sich bis im Januar im Garten. Wird es kälter als minus 5 Grad, braucht er einen Schutz. Da er eine magische Anziehungskraft auf Mäuse ausübt, pflanze ich reichlich an, damit es für uns auch noch reicht!

Ende Juni wird *Endiviensalat* angesät – Ende Juli verpflanzt – und von Juni bis Juli Winterkresse. Von ihr lasse ich jedes Jahr ein bis zwei Pflanzen absamen. Da, wo mir die Pflänzchen einigermaßen passen, lasse ich sie stehen und gedeihen.

Unser erklärter Lieblingssalat aber ist *Nüßlisalat*. Säe ich ihn später als August, wird er bis zum Einwintern zu wenig groß und gibt mir zuviel Rüstarbeit. Aus dem gleichen Grund wähle ich großblättrige Sorten. Zudem züchte ich noch eine alte Sorte weiter – sie sieht so hübsch aus, sie hat goldgelbe Herzblätter. Der *Nüßlisalat* benötigt gleichmäßige Feuchtigkeit zum Keimen, also bedecke ich die Saat mit Kompost oder Torfmull. – In meinen Beeren wächst auch noch wilder *Nüßlisalat*, der sich selber versamt. Er ist mühsamer zu ernten, weil er nicht schön in Reih und Glied steht wie der erstere. Bei uns gibt es von Januar bis Ende März immer dann *Nüßlisalat*, wenn er nicht gefroren ist und kein Schnee draufliegt.

Im August säe ich *Zichoriensalat* «Rosetta» (grün) und «Verona» (rot) in sechs Reihen an. Bis im Herbst wachsen Blätter in der Größe von Löwenzahnblättern; ich lichte sie auf drei bis vier Finger aus. Im Winter stirbt das Laub ab, aber im März sprießen dann kleine Köpfchen aus den Wurzeln. Für den Verkauf werden diese samt einem Stücklein Wurzel abgeschnitten, sie sind so etwas



Zeichnung Charlotte Rigert

länger haltbar. Ich schneide sie dagegen ein bis zwei Zentimeter über der Wurzel ab, damit sie mir noch ein bis zweimal nachwachsen und mir auf kleiner Fläche eine große Ernte möglich ist. Beim zweiten und dritten Schnitt sind die Blätter lockerer angeordnet.

Zur Abwechslung essen wir auch *Spinat* als Salat oder in Salatmischungen. Den, welchen ich in der ersten Hälfte April, also vor der Wintersalat-Ernte, schneide, habe ich von Anfang bis Mitte August auf das abgeerntete und gedüngte Zwiebelbeet gesät. Die Aussaat des Sommerspinats dagegen erfolgt anfangs April. Damit die Vögel den Samen nicht aufpicken, bedecke ich die Saat mit Drahtgitterli.

Wildgewachsenes Grün

In unserer Hofstatt gibt es überdies Grünpflanzen, die ich weder zu säen noch auszulichten habe, da sie jedes Jahr von selbst wachsen: Da ist zum Beispiel der wilde Schnittlauch, der den Wintersuppen einen ersten Frühlingshauch gibt, dann der Löwenzahn, aus dem sich ein zarter Salat zubereiten läßt, die Sauerampfer, die, in sparsamer Verwendung, dem gemischten Frühlingsalat einen aparten Geschmack verleiht. Bärlauch ersetzt mir oft die Zwiebeln, und den Brennesselsegen nutze ich, um mein Spinatgemüse zu strecken.

Geplantes Durcheinander

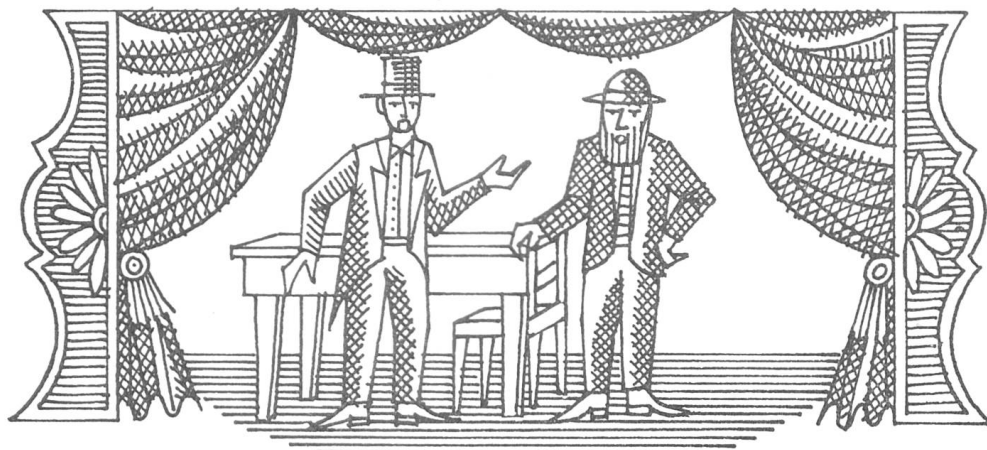
Meine Arbeitsmethoden bewähren sich nur für den Hausgarten, für den Eigenbedarf, und nicht für Groß-Überpflanzungen. Es ist schön, reichlich Gemüse, Salat und Beeren zu haben; andererseits ist es eine Belastung, allzuviel zu haben. Es heißt deshalb richtig planen, doch ist es ein Planen mit vielen Unbekannten. Denkt man an all die Hindernisse wie Fröste,

zu lange Regen- oder Trockenperioden, tierische oder pflanzliche Schädlinge, so kommt es einem fast als Wunder vor, daß doch das meiste gedeiht.

Ein Plan ist übrigens in meinem Garten nicht ohne weiteres ersichtlich. Nicht zu Unrecht findet mein Mann, unser Garten sei ein «geordnetes Gnusch». Geordnet sind die zeitliche Reihenfolge meiner Aussaaten und Anpflanzungen und der Fruchtwechsel im Verlauf der Jahre. Ein «Gnusch» ist es, weil sich die Kräuter und Blumen, die sich selbst aussäen, frei entfalten dürfen, und auch, weil ich Vor-, Nach- und Zwischenfrucht im gleichen Beet stehen habe und die irgendwo entstandenen Lücken stets wieder durch Salat ausfülle. Dank diesem Nebeneinander- und Ineinander-Pflanzen aber habe ich auf relativ wenig Boden eine beträchtliche Ernte und auch ein Vielerlei verschiedener Sorten. Und weil in meinem Garten nicht alle Pflänzchen streng nach Beet sortiert in Reih und Glied stehen, weil keine straffe Ordnung herrscht, muß ich mich auch nicht ständig bemühen, diese Ordnung wiederherzustellen. Ich finde so Zeit, mit meinem Mann den Garten vom Liegestuhl aus zu genießen. Die köstliche Mittagsstunde lasse ich mir unnötiger Perfektion wegen nicht verderben.

Beim Gärtnern leben wir mit der Zukunft: Wir säen im Juni und essen im Winter; wir setzen winzige Pflänzchen und müssen dabei bereits den Lebensraum berücksichtigen, dessen sie in zwei bis drei Monaten bedürfen. Und weil wir uns um unsere Pflanzen sorgen, erleben wir auch die Jahreszeiten und das Wetter viel intensiver. Es würde mir deshalb sehr viel abgehen, wenn ich keinen Garten mehr hätte – sehr viel mehr als nur jeden Tag frisches Grün. ●

Die Mayonnaise als Streitobjekt in Literatur und Wissenschaft



Die Mayonnaise ist eine sagenumwobene Sauce. Als zufällige Mischung von Ei mit Öl und Gewürzen, angeblich am Vortag der Einnahme der Hauptstadt von Minorka, Mahon, entstanden, ist sie bald darauf in die Hände der Magier der Küche gelangt. Unzählige Kniffe haben diese Leute angegeben, die unbedingte Voraussetzungen zum Gelingen der delikaten Sauce sein sollen: Ei und Öl müssen eine bestimmte Temperatur haben, mit dem Schneebesen dürfe man nur von links nach rechts schlagen, und die Zugabe von Essig und Salz solle erst am Schluß erfolgen etc.

Das Resultat solcher Ratschläge ist, daß die Mayonnaise zu Hause oft mißbrät! Wenn man aber eines der vielen Mittel anwendet, um sie zu retten, zum Beispiel einige Tropfen Wasser oder ein weiteres Eidotter hinzufügt und dann ein Gelingen konstatiert, betrachtet man das geradezu als ein Wunder, dem man eigentlich nicht recht traut. Deshalb, um sicher zu gehen, zieht die moderne Hausfrau die fixfertige Mayonnaise aus der Tube vor.

Um 1890 ist die Mayonnaise sogar einmal Sujet einer musikalischen Komödie geworden. Gleich in der ersten Szene findet eine Diskussion zwischen dem glücklichen Bräutigam und dem Schwiegervater statt, in der absichtlich nicht deutlich wird, ob von der Sauce oder von der Braut die Rede ist:

«Im Laufe meines Lebens», ruft der Bräutigam aus, «habe ich mehr als eine verknopft. Ich glaube aber, man muß vorsichtig beginnen und seine Kräfte sparen. Eben, eine innige Verbindung!»

«Ja, sie ist tadellos und ohne Makel», unter-

bricht ihn der Schwiegervater.

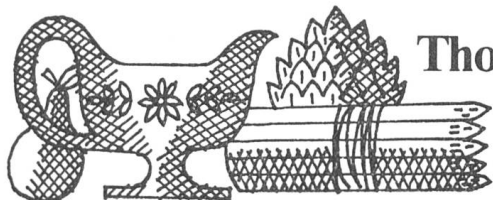
«Je makelloser, desto genießbarer! Und wenn ich wahrnehme, daß sie den Geschmack nach etwas Fremdem angenommen hat, lege ich sie aufs Eis.»

«Wie bitte?»

«Und sicherheitshalber schließe ich sie gleich ein.»

Auch die Geschichtsforscher haben sich der Mayonnaise bemächtigt. Einigen von Ihnen, denen der Ursprungsort von Mahon verdächtig vorkam, behaupteten, daß das südfranzösische Bayonne, berühmt für den «Jambon de Bayonne», die Wiege der Sauce sei. So standen sich bald die beiden Lager der «Mayonnaiser» und der «Bayonnaiser» gegenüber. Nicht genug damit! Auch die Sprachforscher haben sich eingemischt und herausgefunden, daß eine alte französische Bezeichnung für das Eidotter «moyeu» lautet, wonach früher Moyeunaise gesagt worden sei. Der Freund anekdotischer Kochkunst hat also vier Bezeichnungen für ein und dieselbe Sauce zur Verfügung: Mahonnaise, Bayonnaise, Moyeunaise und Mayonnaise.

Unser Produkt heißt schlicht und einfach Thomy Mayonnaise, wobei der Kenner heute unter drei Sorten wählt: Die aus hochwertigem Sonnenblumenöl und pasteurisiertem Eigelb hergestellte, dezent gewürzte Thomy Mayonnaise dient als Basis ungezählter Salat- und Feinschmeckersaucen, die erfrischende Thomy Zitronen-Mayonnaise paßt vornehmlich zu Fischgerichten und die neue, in der Würzung raffiniert abgestimmte Thomy Mayonnaise extra pikant ist zu vielen Platten eine wahre Gaumenfreude.



Thomi + Franck AG Basel

Seit über 100 Jahren
im Dienste der Tischkultur

