



Liebe BionierInnen

Nach einer sehr hitzigen Zeit komme ich endlich mal wieder dazu, euch einen kleinen Wachstumsbericht zum CaSa-Garten zu schreiben. Ist ja nun schon über einen Monat her seit dem letzten Gartenbericht. In der Zwischenzeit hat sich einiges getan:

Gartenbericht

Im Tunnel habe ich heute die letzten Tomaten, Gurken und Zucchettis gepflanzt. An jeder Schnur die ihr in den beiden Bildern unten seht, hängt eine Tomaten- oder Gurkenpflanze dran, leider noch ohne Tomaten und Gurken. Jeder Spiralmetallstab signalisiert einen Sortenwechsel. Es hat zwar in den letzten zwei-drei Wochen alles extrem gewachsen, aber mit den ersten Tomaten wird's noch ca. 2 Wochen dauern (letztes Jahr hatte ich am 10 Juni meine erste Tomate verköstigt).



In der nachfolgenden Tabelle ein ungeordnetes Inventar aller gepflanzten Tomatensorten bei CaSa 2013 zum glustig machen:

Galina	Malakhitovaya Shkatulka
Auriga	Purpur Cherokee
Green Zebra	Flamée
Schwarzer Prinz/Tschornij Prinz	Dix Doigts de Naples
Black	Pienolo
Elseata	Crimson
St. Pierre	Tlacolula
Indigo	Ananas noire
La Detrousse	Earl of Edgecombe
Des Andes	Tschernoje is Tula
Green Grape	Mortgage Lifter
Ochsenherz	Mule Team
Cuor di Bue	Rote Birne
Rosa Oxheart	Gelbe Birne
Pomodorini di Sardegna	Roman Candle
Green Sausage	Para Negra
Legend	Zuckertraube
Berner Rose	Red Brandywine
Santa Ana	Banana legs
Amish Paste	+diverse Wildlinge vom 2012

Dazu gäbe es auch eine PP mit Portraits. Ist aber mit all den Bildern zu gross zum Mailen, das meiste findet man aber mit Google...



Gestern habe ich im Tunnel neben Koriander, Zitronen- und Purpur Basilikum, noch diverse Asia-, Pflück- und Babyleafsalate gesät. Sind alles mehr oder weniger neue Salate für mich, die ich mal



teste. Die ersten werden wohl in ca. 4 Wochen ins CaSa Kistli kommen. Im Bild links, was noch zum Pflanzen übrig ist und eigentlich noch irgendwo ins Tunnel sollte: Melonen, Peperoni Raritäten und ein kleiner Tomatenversuch. Ist alles ziemlich spät dran, besonders bei den Melonen habe ich so meine Bedenken dieses Jahr. Die brauchen im Schnitt ca. 100 sommerliche Tage=über 25°C zum reifen, das wird dann schon September....

Viel zu tun gibt's in nächster Zeit im Tunnel mit Tomaten geizen und aufbinden. Falls euch mal langweilig ist, ihr Lust auf eine kleine Aromatherapie habt, den Hummeln beim bestäuben zuschauen oder dem rascheln der Eidechsen zu hören wollt, am besten wenn der Regen aufs Tunnel tröpfelt, kommt und lernt eure Tomaten und co. kennen.



Links und rechts vom Tunnel hat es auch noch zwei kleine Beete. Das eine im Bild links hab ich in einer kleinen Bastelstunde für die Stangenbohnen vorbereitet. Vielleicht finden darunter noch die Melonen auf der schwarzen=heissen Folie Platz und Wärme. Rechts daneben ist gleich das Bahntrasse. Die vielen Steine dort sorgen für ein spezielles Mikroklima, das den Eidechsen und hoffentlich auch den Melonen entgegen kommt. Auf der anderen Seite kommt dann ein Satz Kopfsalate und die übrigen Peperonis und Chilis hin, ev. Noch ein paar Rüebli am Rand und Zuckermais zum Abschluss.

Es gäbe noch viel zu berichten über den Tunnel, aber am besten schaut ihr euch das selbst mal an. Ich gehe weiter zum Feldgemüse.

Dort hat sich seit den Bildern vom 18.5.2013 auch einiges getan. Was ich damals an Buschbohnen, Weisskohl, Rotkohl, Wirz, Kopf- und Schnittsalat, Ausgleich (Lein, Ringelblume, Buchweizen), Broccoli, Kartoffeln, Blumenkohl, Rüebli, Zwiebeln, Erbsen angepflanzt und



gesät habe, hat sich zu einem üppigen Pflanzplatz entwickelt (schaust Du links). Das kleine gelb-grüne Gerät im Vordergrund ist übrigens mein halb-professionelles Sägerät. Damit mache ich alle Gemüsesaaten im Freiland. Von rechts nach links: Dinkel, Ringelblumen-Drachenkopf-Saum, Erbsen(zu hinteres Kefen, die es diese Woche im Päckli gibt), Rüebli Kunterbund mit Zwiebeln und Knoblauch im Anschluss, Broccoli, Kartoffeln, Blumenkohl, Spitzkabis, früherer roter Kabis, Wirz,...



..., Ringelblumen-Lein-Buchweizen-Drachenkopf-Mix, Kopfsalate, später roter Kabis, Einschneide Kabis, Fenchel fürs Kistli am Sa, Schnittsalate-Salatrauke-Kresse-Mix, Buschbohnen mit Bohnenkraut, Spinat, Mangold, Gartenmelde, Randen, Sellerie-Lauch, Kalebassen-Kürbisse-Zucchettis und dann kommt der Futtermais. Im Bild unten seht ihr links noch blühend die Kefen fürs Päckli am Samstag. Was da ganz zögerlich grün hervorkommt, sind die letzten Kartoffeln. Sind 6 ProSpecieRara Sorten, die ich zum Teil schon kenne und ok sind oder ich zum ersten Mal ausprobieren.



Vom kleinen Hausgarten gibt's nicht allzu viel zu berichten, resp. mein Hausgenosse hat hier einen Grossteil übernommen und hätte viel zu berichten. Spargeln sind nun alle hochgeschossen, Rhabarber habe ich auch pünktlich zum 21.6 in die Ferien geschickt. Es gedeihen hier noch Kohlräbli, Lattich, Zwiebeln und natürlich die Erdbeeren. Die allerersten sind am reif werden, so dass ich euch am Sa schon ein kleines bisschen bringen kann.



Ansonsten ist mit den Früchten noch nichts aktuell. Es sieht so aus, als gäbe es dieses Jahr viele Äpfel und Quitten, mässig Kirschen und wenig Zwetschgen und Pflaumen, aber da kann noch viel passieren... Nach den Erdbeeren werden wohl all die Johannisbeeren aktuell.

Soviel zum Gartenbericht. Jetzt noch ein paar **FAQs** eurerseits:

Hatte ab und zu mal ein Mail bekommen, mit **Fragen zur Zubereitung von gewissen Gemüsen**, wie Borlotti- und Dörrbohnen oder Spinat-Mangold-Boretsch-Brennnessel-Mix. Ich liebe es mich mit anderen Leuten übers kochen auszutauschen. Habe aber dann die Mails etwas lange liegen lassen und meine Antworten kamen dann halt etwas spät. Ich bin mir bewusst, dass ich halt zum Teil Gemüse und Verarbeitungsarten anbiete die nicht ganz alltäglich sind(im Stil von altmodischen Berner Kochbuch Sachen oder dann wieder moderne Weltküche). Ich selber stelle mich aber auch immer wieder vor die Herausforderung aus mir unbekanntem Lebensmitteln was Leckeres zu kreieren. Gemüse anbauen und Kochen gehen für mich Hand in Hand: Vielfalt auf dem Teller=Vielfalt im Garten. Ich hatte auch mal die Idee, zu jedem Päckli gleich ein paar Rezeptideen mitzuliefern, aber



das schaffe ich leider zeitlich nicht...Ihr dürft mich ruhig anrufen wenn ihr mal nicht weiter wisst mit kochen, oder wenn ihr was leckeres gefunden/kreiert habt, schreibt ein Rundmail an alle BionierInnen. Als Schlüsselbegriff für die, dies noch nicht kennen: schaut mal Fusionsküche und Ethno-Food nach. Das wär auch wieder ein Fall für eine Homepage. Dort könnte man all die Ideen sammeln und für alle zugänglich machen...

Dann war die Frage, ob der **Salat-Mix gewaschen** ist/Ob man den waschen muss. Der kommt direkt aus dem Tunnel über meine morgens gewaschenen Hände ins Säckli. Ist also nicht gewaschen. Wasser bekommt er mehrheitlich über Tropfbewässerung. So bleibt er schön sauber, nicht so wie draussen, da machen die Regentropfen die auf die Erde fallen alles schön knirschig. Das Wasser dafür ist Regenwasser und wird auf dem Hausdach gesammelt. Wenn's aber so heiss ist wie die letzten Tage und es nicht regnet wird das gesammelte Wasser für den Tunnel zunehmend trübe. Zudem übergiesse ich den Salat morgens gerne ein bisschen bei dieser Hitze. Um also sicher zu gehen, muss ich euch raten den Salat zu waschen. Ich selber Wasche in nie und hatte auch noch nie Probleme, resp. ich denke das ist sogar gesund...

Jemand hat mich gefragt, Was ich da für ein **langes, grünes Gras** ins Kistli getan habe? Richtig, das war eine Einkeimblättrige Pflanze, aber kein Grass, sondern ein Zwiebelgewächs, genauer ein Knoblauch. Habe ich den Asiaten abgeguckt. Die verwenden oft getriebene Zwiebeln, Lauch oder eben Knoblauch. Man kann die ganze Pflanze mit Blättern wie normalen Knoblauch zum Andünsten oder spicken z.B. von Ofenkartoffeln oder fein geschnitten in einer Vinaigrette verwenden.

Letzte Woche hat mir jemand ausserhalb der CaSa Kundschaft ein paar Samen von Kiwano-Gurken und Okra vorbeigebracht. Sie hat selber keinen geeigneten Platz und kaum Zeit das ganze selber anzuziehen und hat mich nun quasi beauftragt das für sie anzubauen, was ich aus Neugier sehr gerne mache. Wenn ihr also auch so Sachen wollt, aber keine Zeit/Platz dafür habt, ich bin immer **offen für Anbauversuche**.

So, dass wär's von den CaSa-News. Ich danke euch, dass ihr soweit, trotz der wetterbedingt etwas blatt- und lagerlastigen Kistlis, alle dabei geblieben seid. Wenn ihr die Kistlis und den Service gut findet, dürft ihr das gerne weitersagen. Wenn das Wetter ein bisschen mitspielt und es nicht böse Unwetter gibt, werde ich in 3-4 Wochen eher etwas überproduzieren. Es dürften also gut noch 6-7 weitere Mitglieder dazu stossen....

Bis dann, eine gute Zeit!

Liebe Grüsse

Sämi