

SGGK Informationsblatt 2/2018

Liebe Mitglieder der SGGK

In diesem Frühling wurde uns von der Generalversammlung das Präsidium der Schweizerischen Gesellschaft für Gartenkultur übergeben.

Wir haben dieses Amt von einer Gesellschaft übernommen, die gut funktioniert und viele schöne Veranstaltungen zu verantworten hat. Die bewegte Geschichte der SGGK ist bereits nach etwas mehr als 30 Jahren reif, um sie stolz in den Geschichtsbüchern abzulegen.

Den Zentralvorstand erlebten wir während unserer Schnupperbesuche als wohlstrukturiert und gut organisiert. Was da aber doch alles getan wurde, merken wir erst jetzt, wo es wirklich durch uns zu machen ist...

An einer Vorstandssitzung haben wir ausführlicher erläutert, was uns motiviert, diese feine Gesellschaft zu präsidieren.

Als erstes erklärten wir eines unserer Verständnisse von Gärten: Der Garten soll ein Ausgangspunkt sein, um über die Welt nachzudenken und um weiter zu denken. Also dient der Garten als eine philosophische Unterlage.

Der Reiz der SGGK besteht darin, dass hier sehr viele Expertinnen und Experten mit oder ohne Fachausbildung Interessantes aus unterschiedlichsten Provenienzen zusammentragen. Wir haben versucht, dies so zu formulieren: Eine Kernkompetenz von Gärtnerinnen und Gärtnern ist die experimentierfreudige und daher furchtlose Herangehensweise an unterschiedlichste Aufgaben. Das verlangt eine interdisziplinäre Denkweise und führt oft zu unerwarteten und überraschenden Lösungsansätzen. Das beinhaltet auch die Vermittlung von Machen, Denken und Fühlen – oder etwas pathetischer ausgedrückt: das Verbinden von Hand, Kopf und Bauch. Daraus ergibt sich, dass wir auch gerne polyvalente (wenn in unserem Fall auch professionelle) Dilettanten sind. Der Begriff des Dilettanten muss unter dieser Voraussetzung wohl noch eingehender ergründet werden.

Wir denken, dass das Mitteilungsblatt der SGGK künftig stärker zu einem Austauschforum werden könnte. In einem solchen Forum können wir uns verschiedene Rubriken vorstellen, in denen der Garten jeweils der Ausgangspunkt kürzerer oder längerer Beiträge ist.

Das mögen Buchempfehlungen sein, aber auch alle anderen Arten von Kunstgattungen könnten vorgestellt werden, also Ausstellungen, Filme, TV-Sendungen etc....

Es soll auch möglich sein, auf bereits erschienene Beiträge zu reagieren. Wir wünschen uns dafür einen leichtfüssigen Charakter, wobei Kontroversen durchaus auch ihren Platz haben dürfen.

In diesem Sinne beginnen wir nun damit, unsere Idee eines etwas offeneren Mitteilungsblatts umzusetzen. Gleichzeitig laden wir Sie, liebe Mitglieder, ein, ebenfalls bald Beiträge einzureichen und damit den Austausch innerhalb der Gesellschaft vermehrt zu pflegen und zu fördern. Gerne komplettieren wir im Laufe des nächsten Jahres die SGGK-Adressliste um Ihre Mail-Adresse. Dies würde es erlauben, diese Mitteilungen auch digital zu versenden.

Ihre Co-Präsidenten Roman Häne und Ueli Vogt

Peterli - Ist grünlich eine Geschmacksrichtung?

Eine Lobrede auf das gewöhnliche Peterli, samt Gebrauchsanweisung*

Der Geschmack von Peterli ist wenig spektakulär. Krautig? Oder ist grünlich eine Geschmacksrichtung? Wenn ja, dann wäre das wohl eine passende Bezeichnung für den Geruch, den dieses Kraut beim Zerreiben verströmt (wie das Verreiben des Ruprechtskrautes für mich der Inbegriff des Waldduftes ist).

Nun kann ich den Geruch des Kräutleins allerdings nicht neutral beurteilen, weil mein Grossvater, der sonst ausschliesslich der chemischen Pharmazie vertraute, Peterli in seinen alten Tagen in grossen Mengen ausge-

kocht und als Tee gegen seine Gichthände getrunken hat. In den Grosseltern-Räumen hing ein Geruch satt in der Luft, den ich mit dem Kraut in Verbindung brachte. Seither kommt mir, wenn ich an Peterli denke, nicht nur grün und frisch in den Sinn, sondern es schwingt auch etwas Abgestandenes und Muffiges mit.



Abbildung 1: boc

Vielleicht diente das Peterli einst als Würze für gebratene Hähne. Heute ist es vornehmlich zur Deko verkommen. Gewiss: Dekorativ ist es, besonders die krause Art, ob nun auf dem Canapé halb in Sulz versunken oder auf dem warmen Schnitzel vor sich hin welkend. Im Gegensatz zu süssen Beeren, welche es geschafft haben, auch pikante Speisen zu zieren, wegen ihrer Säure oft durchaus passend, hat das Peterli nie einen Platz auf Süssspeisen gefunden, trotz dekorativer Erscheinung. Diese Ehre bleibt der Pfefferminze vorbehalten.

Nun aber möchte ich dem Peterli ein kulinarisches Lob singen. Meine Begeisterung hat sich entwickelt, seit ich eine manuelle Hackmaschine besitze. Dank diesem Gerät lassen sich Kräuter mittels beherztem Ziehen an der sich automatisch zurückdrehenden Schnur in allen Teilen wirkungsvoll kleinschneiden.

Mit Hilfe der richtigen Geräte macht es mir richtig Freude, Peterli in grossen Mengen für ein Pesto zuzubereiten. Den Peterlipesto verwende ich sowohl für kalten Nudelsalat als auch für warme Nudelgerichte. Wenn ich den Pesto als Vorrat tiefrieren möchte, dauert die Zubereitung etwas länger. Einige Tage bevor ich das Peterli pflücke und verarbeite, giesse ich reichlich gutes Olivenöl in einen Topf und gebe Zitronenzesten dazu. Mit dem Zestenreisser – welch seltsamer und daher wunderbarer Name! – wird die Schale von Zitronen in feine, aber zusammenhängende Streifen gerissen. Wer es sauer mag, träufle den Saft einer halben Zitrone ins Olivenöl und lasse das schön ziehen. Auch getrocknete Peterli lassen sich so einlegen. Zitrone und Peterli ist eine ausgezeichnete Kombination, welche von tätowierten und in schwarzen Kleidern steckenden Köchen vielleicht schon zu einem Sorbet verarbeitet wurde, vielleicht auch Schwartenmagen-Ravioli ergänzte oder als Dessertbeilage zu Käse gereicht wurde.

Bereite ich den Pesto für ein Abendessen zu, gebe ich die Peterli am Morgen ins Zitronen- und Zestenöl. Dann kommen die klassischen Pesto-Zutaten hinzu: Pinienkerne, wobei ich oft auch Zedernkerne verwende, nicht aus Feinschmeckerei, sondern weil ich für diese Kerne eine gute Quelle habe (Gebana.ch), grünen Pfeffer, manchmal passt auch roter, und als Variante einen Löffel Honig und frische Chilistreifen. Diese beiden Zutaten haben ihre Tücken: Wie lässt sich zäher Honig mit dem Öl vermengen? Für raffinierte Tricks wäre ich offen; ich behelfe mir mit zwei Löffeln und streife damit unter schnellem Rühren den Honig in die Öl-Sauce. Die Chilischoten halbiere ich (gerne mit Einweghandschuhen), wasche die unerträglich scharfen Kerne unter fließendem Wasser weg und schneide die Schoten in nicht zu kleine Streifen, um denjenigen eine Chance zu geben, die die scharfen Teile wieder herausfischen wollen. Seit einiger Zeit kommen Rapssamen dazu; diese schwarzen kleinen Kerne sind vor allem eine haptische Bereicherung, sie fühlen sich im Mund wie Kaviar an, haben eine recht widerstandsfähige Schale und ein ganz weiches und sanftes Inneres. Dass Rapssamen etwas Neumödiges sind und ganz leicht an all die Superfood-Hysterien um Chia etc. erinnern, lassen mich manchmal etwas zögern.

Diese Art Pesto erinnert an den Klassiker der italienischen Küche, Pasta Cinque Pi. Wobei nicht ganz klar ist, welche fünf P gemeint sind: Panna (Rahm), Parmigiano (Parmesan), Pomodoro (Tomaten), Prezzemolo (Peterli) e Pepe (Pfeffer). Je nach Form der Teigwaren wären es mit den Penne gar sechs P. Bei meinem Rezept kommen lediglich quattro Pi vor: Peterli, Pfeffer, Parmesan und Penne. Die Frage nach den richtigen Teigwaren ist weitläufig und betrifft die Form ebenso wie das verwendete Getreide. Ich brauche normale Hartweizengriess-Penne, nicht all zu weich gekocht. Serviere ich das Essen heiss, stelle ich etwas grobes Salz und eine Käsereibe mit Sbrinz auf den Tisch und streue vielleicht etwas frischen Peterli auf das Gericht.

Ueli Vogt

* Eine frühere Version dieses Artikels ist im August 2018 in der Kulturzeitschrift SAITEN erschienen.

Beiträge der Regionalgruppen

Neue Freiräume in Zürich-West

Der Transformationsprozess vom Industrie- zum durchmischten Dienstleistungs- und Wohnquartier ist schon weit fortgeschritten. Das Quartier «wird schrittweise und mit Respekt gegenüber seiner Geschichte zu einem attraktiven Stadtteil umgeformt.» (Grün Stadt Zürich) Margrith Göldi Hofbauer und Jacqueline Item Nietlisbach von Grün Stadt Zürich erläuterten ihre Bemühungen «der Wohnbevölkerung und den Beschäftigten ein angemessenes, quartierbezogenes, zu Fuss gut erreichbares Freiraumangebot zur Verfügung zu stellen, pro Einwohner/in 8 m² und pro hier beschäftigte Person 5 m² öffentlich zugänglicher, auf unterschiedliche Arten nutzbarer Freiraum.»

Ausführlich erläuterte Dominique Ghiggi (Anton & Ghiggi) den Pfingstweidpark, den neusten Park der Stadt. Zwischen dem Gleisareal und der Pfingstweidstrasse, der neuen, dichten Überbauung und dem EWZ-Werkhof gelegen, entdeckt ihn die Bevölkerung nun allmählich. Nach der Realisierung des projektierten Schulhauses wird er bestimmt an Attraktivität gewinnen. Der folgende Parcours führte zu zahlreichen Werken zeitgenössischer Landschaftsarchitektur mit unterschiedlichen Ansätzen, je nach Lage, Grösse und Zuordnung im Kontext: Gleisbogenpark und Puls 5 (Hager), die Dächer der ZHDK (Vulkan), Westpark (Raderschall), Hardturm West (Ryffel), Hardturm-Areal (Vetsch), Turbinenplatz (ADR Sàrl, Genf), Mobimo Tower, Fifty-One und Am Pfingstweidpark (Rotzler Krebs), Prime-Tower (Schweingruber Zulauf).

Allen Referierenden und den organisierenden Jürg Öes und Fabienne Kienast herzlichen Dank! tr

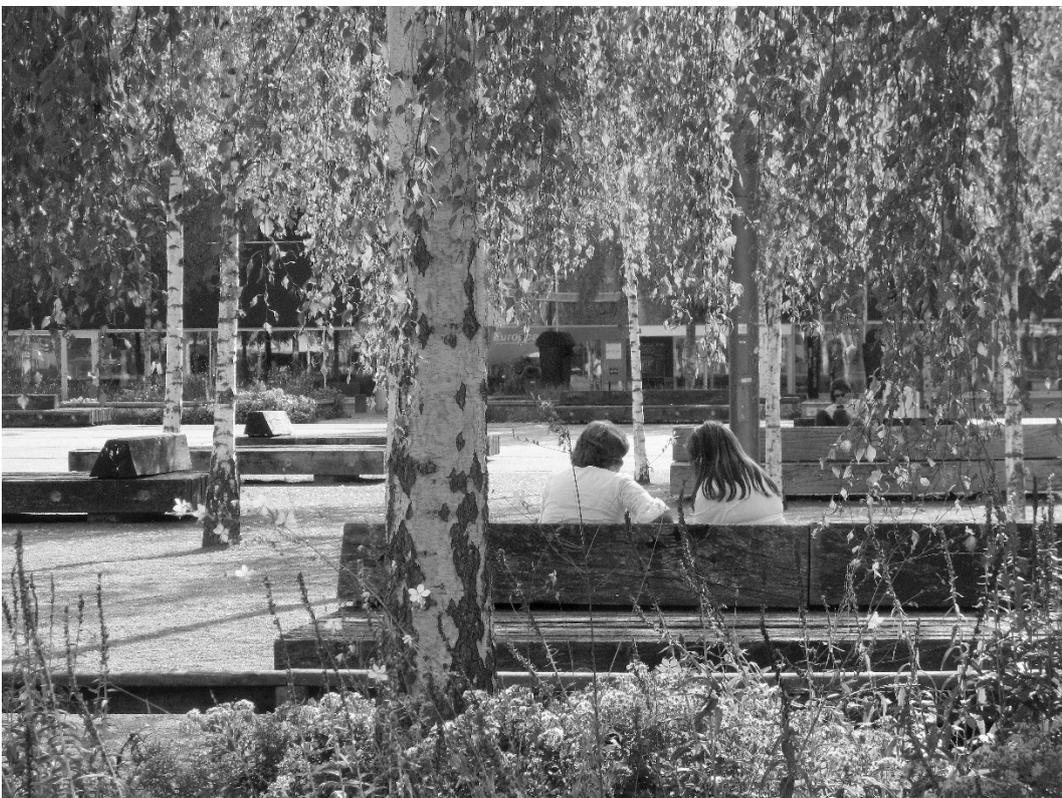


Abbildung 2: Turbinenplatz. Bildquelle: Grün Stadt Zürich

Sortengarten Erschmatt (VS): Walliser Roggen, Saubohnen, Hasenohr & Co Rückblick auf den Anlass vom 7. Juli 2018 von Slow Food Bern und der Schweizerischen Gesellschaft für Gartenkultur

Hart war früher das Leben der Erschmatteredinnen und Erschmattered. Bis fünfmal pro Jahr mussten sie im Rhythmus ihrer Tiere und der Natur ihren Wohnsitz vom Talboden in die Alpen wechseln. Die schmalen, kleinparzellierten Ackerterrassen lieferten das Getreide und die Ackerbohnen, die Gärten des Dorfes Kartoffeln und Gemüse. In den Stadeln wurde im Herbst das Getreide gedroschen. Das in der Dorfmühle gemahlene Mehl wurde zu Roggenbrot verarbeitet, die dann in den Spychern über Monate darauf warteten, verzehrt zu werden. Gebacken wurde das Brot in einem gemeinschaftlichen Holzofen, der bis zu 150 Brote aufnehmen konnte. Erschwert wurde das Leben durch das römische Erbrecht, wonach der Landbesitz auf alle Kinder zu gleichen Teilen aufgeteilt wird. Damit schrumpften die schon kleinen Parzellen zu handtuchgrossen Flächen, die kaum jemanden ernähren konnten.

Die Situation änderte sich mit dem Bau der Fahrstrasse im Jahre 1956 drastisch. Durch die gute Erschliessung des Dorfes wurde die Selbstversorgung rasch aufgegeben. Die Männer konnten nun im Tal von der Industrialisierung profitieren und hatten kaum noch Zeit für die mühsame Feldarbeit. Für das Orts- und Landschaftsbildes waren die Folgen aus dieser Umstellung dramatisch. Die schiefergedeckten Häuser wurden nun mit Ziegeln aus dem Unterland gedeckt. Die historische Terrassenlandschaft vergandete und verbuschte. Die für die Selbstversorgung nötige Infrastruktur wie Stadel, Dorfmühle, Spycher wurden aufgegeben oder ihrer Funktion beraubt. Erhalten hat sich nur der gemeinschaftliche Backofen, der regelmässig bei Veranstaltungen und Backkursen von der Erlebniswelt Roggen Erschmatt eingeheizt wird.

Erfahren konnten wir dies und noch viel mehr bei prächtigem Sommerwetter an spannenden Führungen von Edmund Steiner, Dorfhistoriker, und Roni Vonmoos, Leiter des Sortengartens. Sie führten uns zu den historischen Anbauterrassen, durchs Dorf und durch den Sortengarten. Auf rund 1200 m. ü. M. bietet letzterer auf rund 10 Aren unzähligen alten Kulturpflanzen eine Heimat und trägt damit wesentlich zur Erhaltung der Artenvielfalt bei. Dazu gehören die historischen Anbauterrassen oberhalb des Dorfes. Sie wurden teilweise vom Verein Erlebniswelt Roggen reaktiviert. Er hat Trockenmauern mit Freiwilligen wieder aufgebaut und die Terrassen mit Walliser Roggen, anderen Getreidearten und Ackerbohnen angepflanzt. Erstaunlich waren die blühenden zahlreichen Ackerbegleitpflanzen und die vielen Schmetterlinge. Der eigentliche Sortengarten im Dorf war eine blühende Augenweide. Er weist eine Vielfalt an Getreidesorten, Suppenerbsen, Hirse, Buchweizen, Mais und anderen Kulturpflanzen auf. Sie werden zusammen mit der farbenfrohen, vom Aussterben bedrohten Ackerbegleitflora gezielt angebaut und deren Saatgut zur Arterhaltung gewonnen.

Einige Produkte aus dem Sortengarten durften wir im Restaurant Roggen Stube im Roggenzentrum bei einem absolut slowfoodigen Mittagessen geniessen. Der Koch und Betriebsleiter Marik Wildenheim verwöhnte uns mit aussergewöhnlichen Spezialitäten wie etwa schwarze Nüsse, Chips aus Walliser Roggenbrot mit Nüssen, eingelegte Rhabarber, Polenta aus gerösteten und grob gemahlten Maiskörnern und Graumohnglace, um nur einige zu nennen. Voller neuer Eindrücke, gut genährt und beschenkt mit einem Bio-Ur-Roggenbrot aus der hauseigenen Bäckerei konnten die Teilnehmenden die Heimreise antreten.

Flavio Turolla, Slow Food Bern



Abbildung 3 Die Teilnehmenden erfahren von Roni Vonmoos mehr zu den angebauten Pflanzen. Bildquelle: Flavio Turolla



Abbildung 4 Die Erschmatt in historischen Bildern. Bildquelle: Flavio Turolla



Abbildung 5 Getreidefelder in Erschmatt / Zelg. Bildquelle: Flavio Turolla

Termin Generalversammlung 2019

Der Termin der nächsten Generalversammlung steht bereits fest. Bitte notieren Sie sich folgendes Datum:

Samstag, 13. April 2019.

Es freut uns, dass Wyss Samen und Pflanzen AG in Zuchwil sich bereit erklärt haben, uns Gastrecht zu gewähren. Die Einladung und Informationen zum Programm werden im nächsten Mitteilungsblatt veröffentlicht.

Korrigenda

Liebe Mitglieder

An der letzten GV habe ich beim Präsentieren der Jahresrechnung versucht, die in der letzten Ausgabe falsch publizierten Zahlen zu erklären. Zu allem Überfluss habe ich es geschafft, auch dort Zahlen an die Wand zu beamen, die für die Sache nicht relevant waren und dadurch für noch mehr Verwirrung gesorgt, als sie durch die vielen Unterkonti und Zahlen schon entstehen kann. Darum versuche ich hier möglichst einfach die korrekten und die falschen Zahlen zu kommentieren.

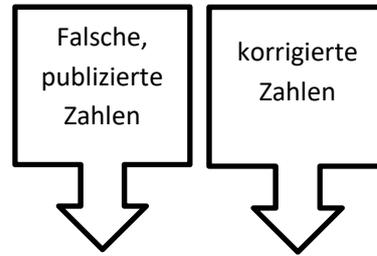
- In der Ausgabe des Mitteilungsblatt 2018-1 wurden die «Rechnung 2017 und das Budget 2018» **richtig** abgedruckt. Zum Vergleich zeigen wir diese Zahlen nochmals auf der nächsten Seite.
- Falsch war jedoch die «Bilanz per 31.12.2017». Dort wurde der jährliche Pauschalbeitrag von CHF 20'000.- an das Jahrbuch «Topiaria helvetica» nicht aufgeführt, was den **Gewinn** um diesen Betrag zu hoch werden liess. Da es sich im Grunde um einen übersichtlichen Fehler handelt, hat die Generalversammlung **Decharge** erteilt unter der Voraussetzung, dass die korrigierten Zahlen nochmals publiziert werden. Diese finden Sie nun auf der übernächsten Seite.

Ich entschuldige mich in aller Form für diesen Fehler und bedanke mich für das entgegengebrachte Vertrauen.

Clemens Bornhauser, Kassier

Rechnung 2017 und Budget 2018

	Budget 2017		Rechnung 2017		Budget 2018	
	Aufwand	Ertrag	Aufwand	Ertrag	Aufwand	Ertrag
Aufwand						
Druck- und Versandkosten						
4100	Druck und Versand allgemein	5'000.00		2'621.75		4'000.00
4160	Druck und Versand Topiaria	20'000.00		20'000.00		20'000.00
Total	Druck- und Versandkosten	25'000.00		22'621.75		24'000.00
Einsprachen						
4200	Einsprachen	0.00		0.00		0.00
Total	Einsprachen	0.00		0.00		0.00
Bibliothek						
4300	Bibliothek	0.00		0.00		0.00
Total	Bibliothek	0.00		0.00		0.00
Projekte						
4420	Offene Gartentür OGT	1'200.00		0.00		1'000.00
4440	Veranstaltungen ZentralVS	1'200.00		1.00		100.00
Total		2'400.00		1.00		1'100.00
Vorstand, GV und Regionalgruppen						
6100	Beiträge an Regionalgruppen	3'500.00		2'400.00		3'500.00
6200	Vorstand, Jahresversammlung	1'000.00		80.00		1'000.00
6300	Fonds Ausgleich Veranstaltungen	2'000.00		0.00		2'000.00
Total	Vorstand, GV und Regionalgruppen	6'500.00		2'480.00		6'500.00
Sonstiger Betriebsaufwand						
6250	Quästorat, Adressverwaltung	3'500.00		3'184.65		3'500.00
6300	Büromaterial	100.00		105.85		100.00
6350	Portokosten	2'000.00		2'077.75		2'000.00
6400	Homepage, Internet	2'000.00		210.35		2'000.00
6700	Post- und Bankspesen	200.00		0.00		200.00
6800	Übriger Aufwand	200.00		790.20		200.00
Total	Sonstiger Betriebsaufwand	8'000.00		6'368.80		8'000.00
Ertrag						
Mitgliederbeiträge						
3000	Mitgliederbeiträge		41'000.00	39'586.18		40'000.00
3400	Aufgerundete MB/Spenden		1'000.00	852.92		1'000.00
Total	Mitgliederbeiträge		42'000.00	40'439.10		41'000.00
Spenden und Einnahmen						
3400	Spenden allgemein		0.00	0.00		0.00
3480	Einnahmen Veranstaltungen		0.00	2'215.00		0.00
Total	Spenden		0.00	2'215.00		0.00
Übrige Erträge						
3500	Zinsgutschriften		10.00	0.00		10.00
3600	Übriger Ertrag			140.00		
Total	Übrige Erträge		10.00	140.00		10.00
Kreditoren						
			0.00	2'825.10		0.00
			0.00	2'825.10		0.00
Erfolg / Erfolg						
		41'900.00	42'010.00	34'296.65	42'794.10	39'600.00
		110.00		8'497.45		1'410.00
		42'010.00	42'010.00	42'794.10	42'794.10	41'010.00



Bilanz

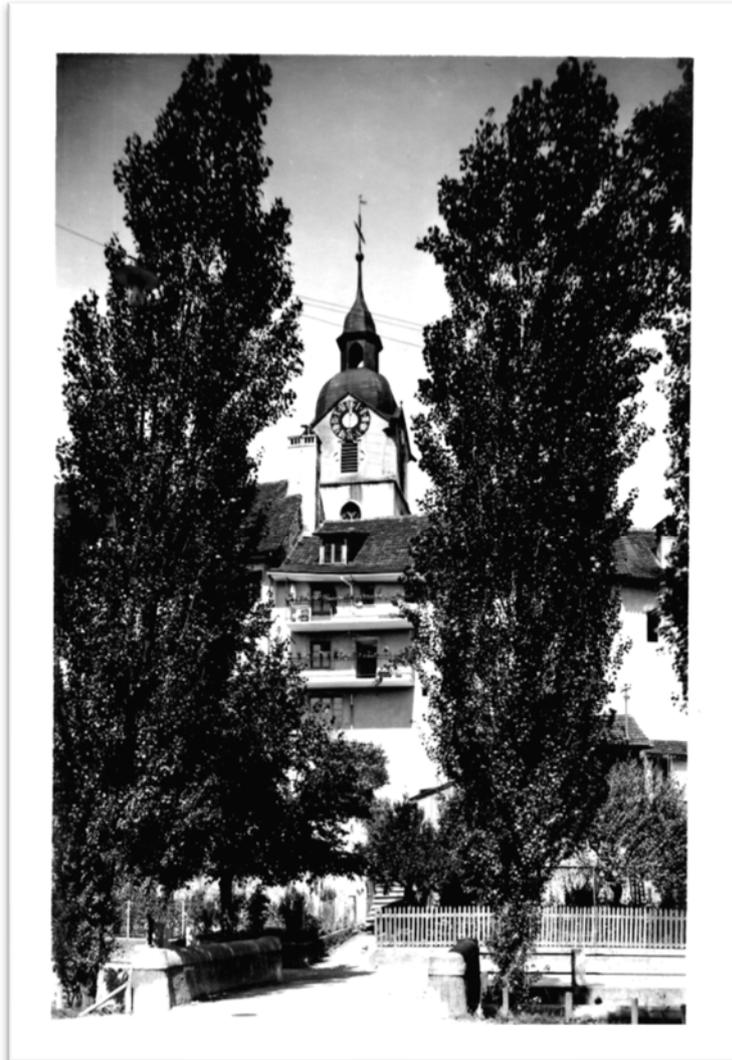
Bilanz per 31.12.2017

	2017	2017
Aktiven		
1010 PC 80-38955-0	6'786.70	6'786.70
1015 PC 85-585525-7	40'518.63	40'518.63
Total Flüssige Mittel	47'305.33	47'305.33
1300 Trans. Aktiven	20'070.00	70.00
Total Aktive Rechnungsabgrenzungen	20'070.00	70.00
Total Umlaufvermögen	67'375.33	47'375.33
Total Aktiven	67'375.33	47'375.33
Passiven		
2000 Kreditoren	1'743.30	1'743.30
Total Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	1'743.30	1'743.30
2300 Trans. Passiven	496.95	496.95
Total Passive Rechnungsabgrenzung, kurzfristige	496.95	496.95
Total Kurzfristiges Fremdkapital	2'240.25	2'240.25
2500 Reserven OGT	2'400.00	2'400.00
2550 Reserven allgemein	4'105.45	4'105.45
Total Rückstellungen langfristig	6'505.45	6'505.45
Total Langfristiges Fremdkapital	6'505.45	6'505.45
2800 Vereinskaptal	29'953.83	29'953.83
Total Grund, Gesellschafter- oder Stiftungskapital	29'953.83	29'953.83
2980 Gewinn/Verlust laufendes Jahr	28'675.80	8'675.80
Total Reserven und Jahresgewinn/ -verlust	28'675.80	8'675.80
Total Eigenkapital	58'629.63	38'629.63
Total Passiven	67'375.33	47'375.33

Betrag als trans. Aktive verbucht

Gewinn um diesen Betrag gemindert

Die Ansichtskarte



Olten, Dünnernbrücke zur Badi.

Der Fotograf hat um 1928 eine attraktive Ansicht mit dem Stadtturm festgehalten.

Das Verdienst gebührt aber dem Stadtplaner und den Stadtgärtnern: mit dem Säulenpappeln-Paar haben sie den Brückenkopf betont, ein gestalterisches Element, dem heute leider viel zu wenig Beachtung geschenkt wird.

Heute fehlen die Säulenpappeln, ein kaltes schweres Eisengeländer ist an ihre Stelle getreten.

Für Grün, das Pflege benötigt und Arbeit durch Laubfall verursacht, fehlen heute leider Verständnis und Geld. Stadtplaner suchen Ideen um die heutigen Städte attraktiver zu machen, sie müssten nur alte Ansichten zur Hand nehmen.

Es grüsst freundlich, Georges Bürgin

Abbildung 6: Ansichtskarte vom Verlag Photohaus Stüssi Olten, aus der Sammlung www.georges-buegin.ch