

Gedanken zum Sellerieanbau

Autor(en): **Zimmerli, Otto**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **25 (1970)**

Heft 1

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-889967>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Wer seine Ernten um einige Wochen vorverschoben will, wird über seine Beete einen Plastiktunnel spannen. Bei heißem Wetter müssen aber die Enden geöffnet werden, damit stauende Wärme vermieden wird. Martin Ganitzer

Gedanken zum Sellerieanbau

1950 ist mir ein Diplom für Sellerie de Corseaux mit 10 Punkten (Maximum 10 Punkte) gegeben worden. Die Prüfung geschah im Herbst. Die Knollen waren schön weiß und sehr gut im Geruch. Ich mußte dann Auskunft geben, wie ich zu diesem Resultat gekommen sei — und will nun auch hier etwas davon erklären. Die Sellerie wurden am 20. Februar 1950 in eine Couche ausgesät und im April pikiert — 500 Stück auf ein Fenster. Anfang Mai wurden die Setzlinge ins Freie gepflanzt auf einen gut vorbereiteten Acker, der 40 cm tief bearbeitet wurde, dies damals mit der Grabgabel. Der Tiefgrund wurde aber im Tiefgrund gelassen. Die Erde der obersten Schicht wurde mit etwas Kuhmist, Patentkali, Horn- und Knochenmehl vermischt. Nach dem Pflanzen ins Freie wurden die Pflanzen mit einem ungiftigen Pflanzenschutzmittel gespritzt. Eine Wachstumsstockung darf es nicht geben. Deshalb ist auf die Feuchtigkeit gut zu achten; denn Sellerie liebt keine Trockenheit. Während der Sommerzeit wurde der Boden dreimal gelockert und vom Unkraut befreit. Im Juli wurde noch etwas Guano de Peru — echte Tierdünger und anfangs September wurde noch ganz wenig Patentkali gegeben. Das hilft konservieren. Der Abstand der Pflanzen war 30 auf 42 cm. Die schönen runden Knollen hatten ein Durchschnittsgewicht von 700 g. Gutes, schweres, nicht schwammiges Gewebe. Heute machen wir diesen Anbau im großen. Die Voraussetzungen des Erfolges aber sind die gleichen geblieben. Der Boden wird durch Gründüngung viel verbessert. Billiger Salat, Lattich oder Endivien geben eine sehr beliebte Selleriegründüngung. Während des letzten Weltkrieges machten wir verschiedene Sorten Gemüsesamen, besonders auch Sellerie. Dieser wurde gut selektioniert. Dies hilft viel zum Erfolg.

Im Jahre 1951 bekamen wir einen Brief von der Anbau- und Verwertungsgenossenschaft Heimat mit der Frage, ob wir ihr Sellerie ohne Kunstdünger und ohne giftige Spritzmittel liefern könnten. Mit einem Berufskollegen machten wir einen kleinen Anfang. Später wurde durch unsere kleine Gruppe noch mehr angebaut.

Recht herzlich danken möchten wir für all die gute Ausbildung und Anregungen, die wir ganz besonders auch auf dem Möschi-berg immer wieder erhalten.

Otto Zimmerli

Zwei-Wochen-Experiment gesunder, bäuerlicher Kost

Schluß

Frau Dr. M. Müller

Montag-Menu

Wieder ein fleischloser Tag. Es war Brot zu verwerten. Also gab's Schnitten irgendwelcher Art. Wir entschlossen uns zu *Basler Käseschnitten*, wandelten sie aber soweit ab, daß wir auch Resten damit aufarbeiten konnten. Da war noch ziemlich Quark. Also wurde der als Grundlage für den Käseaufstrich benützt. Hineingearbeitet wurden der geriebene Käse, die Eigelb und bis zur Sämigkeit Rahm, zuletzt die steifgeschlagenen Eiweiß unterzogen und mit Muskat abgeschmeckt.

Für fünf Personen braucht es 50—100 g Käse, 2 Eier getrennt, 2 dl Rahm oder Milch. Peperoni hatten wir auch noch zu verwerten, Tomaten desgleichen. Also schnitten wir alles in Streifchen oder Würfeli, dazu genügend Zwiebel-sicheli und bereiteten ein gedämpftes Gemüse davon, soviel, daß für jede Brotschnitte (2 Stück pro Person) ein guter Eßlöffel zufiel. Nun wurden die $\frac{1}{2}$ cm dicken Brotschnitten auf einer Seite in Milchwasser getaucht, diese nasse Seite auf die trockene der vorherigen Schnitte gelegt. So werden die Schnitten weder zu feucht, noch zu wenig. Nach $\frac{1}{2}$ Std. durchziehen kommen sie einzeln auf das eingefettete Kuchenblech, erhalten den Eßlöffel Zwiebel-Tomaten-Peperonigemüse, nicht ganz bis zum Rand ausgestrichen, und zuletzt 1— $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Käse-Quarkmasse mit dem Eischnee ebenso aufgetragen.