

rebergarten

DIE RIESEN IM BLÄTTERWALD

Im Herbst sieht annabelle-Gärtnerin Sabine Reber vor lauter Zucchetti den Garten nicht mehr.

Nun ist genug – ich reisse sie aus, die meterlangen, von Mehltau weiss gepuderten Ranken meiner **Zucchetti**. Seit Monaten essen wir Zucchetti, Zucchettisuppe, Zucchettiauflauf, gefüllte und gratinierte Zucchetti, Ratatouille, sogar Pizza mit Zucchetti gabs. Und irgendwann kann man sie einfach nicht mehr sehen. Also auf den Komposthaufen damit. Nun ist es sowieso an der Zeit, den Garten abzuräumen und Platz zu schaffen für die Herbstdekorationen.

Das Problem mit den Zucchetti ist, dass sie, wenn sie denn gedeihen, dies immer im Überschwang tun. Entweder man hat gar keine (das passiert eigentlich nur, wenn man sie zu giessen vergisst oder die Schnecken sie gleich am Anfang erwischt haben), oder man weiss gar nicht mehr, wohin damit.

Gut, ich bin auch selbst schuld. Ich habe ein bisschen nachgeholfen. Die kräftigen Setzlinge vom Markt habe ich mit **Hornmist und Guano** gedüngt. Es roch zwar ein paar Tage wie in einem Hühnerstall, aber oha, dann sind sie gewachsen! Und ich habe sie den ganzen Sommer über grosszügig gegossen. Zucchetti brauchen vor allem regelmässig und genug Wasser, damit sie gut gedeihen. Ansonsten gehören sie zu den einfachsten Gemüsen, die man ziehen kann.

Jedes Mal, wenn ich im Blätterwald wieder ein besonders stattliches Exemplar entdeckte, freute ich mich wie ein kleines Kind und zeigte die Trophäe so stolz herum wie ein Fischer, der einen besonders grossen Lachs an Land gezogen hat. Und wenn ich später von meinen Zucchetti erzähle, werden sie noch grösser.

TIPP

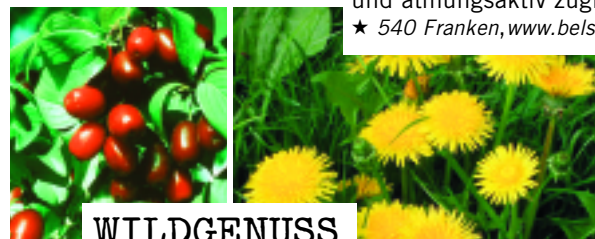
Zucchetti-Zitronen-Suppe

Gerade auch, weil es so schnell geht, ist dieses erfrischende Süppchen eines meiner Lieblingsrezepte. Zwiebeln in Butter oder Olivenöl dämpfen. Pfanne mit Zuchettistücken füllen, etwas Bouillon dazugeben und kochen. Pürieren und mit dem Saft einer halben Zitrone abschmecken.



HEILSAM

Der Pharmazeut und Botaniker Jean-Marie Pelt hat sein Wissen über **Heilpflanzen** in den prächtigen Band «Die Geheimnisse der Heilpflanzen» gepackt. ★ *Knesebeck-Verlag, 2005, 184 Seiten, 69 Fr.*



WILDGENUSS

Die Regionalgruppe St. Gallen des WWF lädt zum **Wildpflanzensammeln** ein: wo man sie findet, wie man sie verwendet. Danach gibts aus den Wurzeln und Kräutern ein viergängiges Menü. ★ 15. Oktober; Anmeldung: Tel. 071 2232930



Noch mehr Rezepte, bitte: Zucchetti wachsen wie wild und werden riesig

Die Riesen lagere ich im Keller. Ihre Haut ist so dick, dass sie sich bis in den Winter hinein aufbewahren lassen. Vielleicht haben wir vor Weihnachten ja wieder Lust auf gefüllte Zucchetti. Im Übrigen nehme ich mir vor, im nächsten Frühling nur eine einzige Zucchettipflanze zu setzen, eine gelbe – die schmecken zarter als die grünen und sind erst noch hübsch anzusehen. ★ www.rosamundi.net



FROSTSCHUTZ

So gerüstet, macht die Gartenarbeit selbst im Herbst noch Laune: Die XL 500 von **Belstaff** ist wasserdicht und atmungsaktiv zugleich. ★ 540 Franken, www.belstaff.com



Fotos: Rita Palanikumar (2),