

DER NAPOLEANER

NACHRICHTENBLATT DER KLEINGARTENKOLONIE
„Quartier Napoleon“ e.V.

168

Sommer-Ausgabe

2023



Foto von Juliane Neumann

Inhalt

Informationen des Vorstands	2
Vereinsnachrichten	4
Schnittkalender und -hinweise der Familie Drescher	5
Düngekalender der Familie Drescher.....	5
Ungebetene Gäste fernhalten: Maulwurf oder Wühlmaus?	6
Wenn Spitzkohl oder Chinakohl geerntet wurde	7
Zum Zeitvertreib.....	10

Informationen des Vorstands



Ergebnisse der Vorstandswahl bei der JHV 2023

1. Vorsitzender.....	Zoran Skorić
2. Vorsitzende.....	Alexandra Quetting-Kaltenbach
1. Kassierer.....	Torsten Völker
2. Kassiererin.....	Antje Couball
1. Schriftführer.....	Michael Wilke
2. Schriftführerin.....	Therese Palent
1. Gartenfachberaterin.....	Marika Drescher
2. Gartenfachberater.....	Alessandro Drescher
Arbeitseinsatzleiter.....	Jens Neuendorf
Internetbeauftragter.....	Michael Wilke
Platzwart.....	Ralf Kirchbaum
1. Wasserwart.....	Klemens Streim
2. Wasserwart.....	Thomas Oliver Lach
1. Deligierter.....	Stefan Dobbert
2. Deligierter.....	Wilfried Werner
3. Deligierte.....	Antje Couball
4. Deligierte.....	Ute Walther
Ersatzdeligierter.....	Holger Teichelmann
Leiterin Festausschuss.....	Maybritt Kirchbaum
Vertreterin Leiterin Festausschuss.....	Yvonne Mehlig
1. Revisorin.....	Rosi Teichelmann
2. Revisorin.....	Ute Walther

Kommunikationswege

In der letzten Zeit sind viele persönliche Anfragen bei den Vorstandsmitgliedern aufgelaufen, die sich auf anstehende Termine und aktuelle Vorkommnisse bezogen. Tatsächlich waren die angefragten Themen bereits auf verschiedene Arten bekannt gegeben. Wir sind bemüht Euch immer zeitnah alles Wichtige mitzuteilen und benutzen dafür folgende sechs Kommunikationswege:



- E-Mail
- aktuelle Beiträge auf unserer Webseite
- Aushänge in den Schaukästen
- die Bezirksnachrichten im Gartenfreund
- den Napoleaner
- im Einzelfall das (Mobil-)Telefon

E-Mail

Eine Benachrichtigung per E-Mail erfolgt bei akuten Anlässen, wie z.B. die Verlegung des Termins der diesjährigen JHV. Natürlich erhalten nur die Mitglieder, die uns ihre E-Mail-Adresse und Veränderungen dazu bekannt gegeben haben. Derzeit sind dies nur etwa zwei Drittel aller Mitglieder.

Wenn Ihr bisher auf diesem Weg nicht von uns angeschrieben wurdet, sendet uns Eure E-Mail-Adresse mit Namen und Parzellennummer zur Erfassung an schriftfuehrer@quartier-napoleon.de. Dazu gibt es zwei Hinweise:

- 1.) Dem Bezirksverband Wedding der Kleingärtner e. V. wird die E-Mail-Adresse in seiner Eigenschaft als Verpächter zum Aktenabgleich mitgeteilt.
- 2.) Die Adresse wird, sofern Ihr dem nicht widerspricht, auch beim Wächter Verlag zur Ankündigung der aktuellen Ausgabe des Gartenfreundes hinterlegt.

In letzter Zeit ist uns häufiger aufgefallen, dass E-Mails nicht übermittelt wurden, weil die Postfächer der Empfänger/innen voll waren. In dem Fall erfolgt keine erneute Versendung durch uns!

Bitte ruft Eure E-Mails deshalb regelmäßig ab und leert dabei das Postfach.

Webseite

Alle Benachrichtigungen, die per E-Mail rausgehen, werden zeitgleich für eine begrenzte Dauer auch auf der Startseite unserer Webseite quartier-napoleon.de publiziert. Danach stehen sie als aktuelle Themen noch für eine längere Zeit auf der Webseite quartier-napoleon.de/informationen-aktuelles/ zur Verfügung.

Aushänge

Parallel zur Veröffentlichung auf der Webseite erfolgt bei wichtigen Themen, z.B. bei Terminen, innerhalb weniger Tage auch ein Aushang bzw. eine Änderung bereits bestehender Aushänge.

Gartenfreund

Termine für die Rubrik Bezirksnachrichten werden dem Wächter Verlag ca. 6 Wochen vor Erscheinen der Ausgabe gemeldet. Änderungen, die sich nach dem Redaktionsschluss ergeben, können dort nicht mehr berücksichtigt werden. Die dort genannten Termine sind in der Regel richtig, die aktuellste Fassung seht Ihr aber nur auf der Webseite und in den Aushängen, bzw. erhaltet sie auf elektronischen Wege per E-Mail.

Napoleaner

Was für den Gartenfreund gilt, gilt auch für den Napoleaner. Hier sind bis zu 3 Monate Vorlauf bei der Terminbekanntgabe, so dass natürlich zwischenzeitlich auch Änderungen erfolgt sein können.

Telefon

In Einzelfällen, z.B. Geschehnisse auf Eurer Parzelle während Eurer Abwesenheit, kontaktieren wir Euch auch per Telefon. Wie wir in der jüngsten Vergangenheit feststellen mussten, wechselt der eine oder andere auch mal seine Rufnummer, teilt es uns nicht mit und ist in Notfällen nicht erreichbar.

Abschließend deshalb eine große Bitte:

Meldet uns unbedingt schriftlich (gern auch per E-Mail) Änderungen Eurer persönlichen Daten (Name, Adresse, Telefon, E-Mail)!

Werden Änderungen nicht gemeldet, wird nach unserem „Maßnahmenkatalog bei Pflichtverletzungen“ eine Geldbuße in Höhe von 10,- € fällig!

Vereinsnachrichten

Frauengruppe

Am Rande des Pfingstfestes haben sich 11 Napoleanerinnen zur Gründung einer Frauengruppe entschlossen.

Das erste Treffen ist in Planung. Wer noch hinzustoßen möchte, meldet sich bitte per E-Mail mit Angabe der Telefon- und Parzellennummer bei frauengruppe@quartier-napoleon.de. Ansprechpartnerinnen sind Heike Wilke und Christiane Weiner.



Termine

Kinderfest ***Fällt leider in diesem Jahr aus!***

Als Gäste sind wir und unsere (Enkel-)Kinder aber am 24.06.2023 von 15:00 bis 18:00 Uhr auf dem Vereinsgelände unserer Nachbarkolonie Plätzensee zu deren Kinderfest herzlich willkommen!



Sommerfest 08.07.2023 - ab 18:00 Uhr
Auf dem Vereinsgelände
Motto: Ein spanischer Abend



Zur Erinnerung an den Unterpachtvertrag § 7 Nr. 3 ein Gedicht:

Mittagsruhe

Jeder braucht mal eine Pause,
ganz idyllisch, ohne Krach.
Keinen Lärm, kein Rumgepolter -
niemand, der Dir steigt aufs Dach.
Einfach seine Ruhe haben,
Schluss mit Hektik und Geschrei.
Seelenurlaub und Entspannung,
in der Zeit von Eins bis Drei.
Zeige auch mal Deine Einsicht -
mach jetzt nicht die Augen zu!
Lies, hier steht es nett geschrieben,
„Gönne jedem diese Ruh’.“

Autor: Norbert Van Tiggelen
Quelle: www.gedichte-oase.de

Schnittkalender und -hinweise der Familie Drescher

Schnitt im Juni

Katzenminze, gleich nach der Blüte: Clematis und Pfeifenstrauch / Falscher Jasmin, Phlox, Schneeball, Stachelbeere, Thymian, Wein

Schnitt im Juni

nach der Ernte: Steinobst, Kernobst mit stark wachsender Unterlage, Beet- und Kletterrose für 2. Blüte, 1/3 Lavendel

Schnitt im August

nach der Ernte: Süßkirsche, frühe Himbeere, Johannisbeere (rot, schwarz)

Sommerschnitt (nach Ernte) von Obstbäumen

Warum im Sommer schneiden:

Gezielter Sommerschnitt = Weniger Wuchs durch Ableitung von Ästen = Förderung fruchtbarer Kurztriebe

Weniger Beschattung von Früchten durch überzählige Äste

Welche Obstbäume im Sommer schneiden:

Steinobst wie Pflaume, Zwetschke, Kirsche, Pfirsich, Nektarine, Aprikose (= Mirabelle)

Aber auch Apfel- und Birnbäume, die auf stark wachsenden Unterlagen veredelt sind (bilden viele neue und lange Triebe jedes Jahr) kann man mit einem Sommerschnitt etwas im Wachstum beruhigen.

Wie sollte man schneiden:

- **Ableiten** auf nicht steil wachsende Triebe hemmt das übermäßige Wachstum und fördert die Fruchtbarkeit
- Triebe die sich kreuzen, sich reiben, in die Kronenmitte wachsen oder steil in die Höhe wachsen **am Astring** entfernen
- **Keine Stummel** stehen lassen und auf saubere, glatte Schnittflächen und -kanten achten!
- Ausgefranzte, rissige o. gesplitterte Schnitt- und Bruchkanten sind Eintrittspforten für Keime!

Scharfes, sauberes Werkzeug ist somit das A und O 😊

Düngekalender der Familie Drescher

Juni

Rose, Bergenie, Blaubeere, Clematis, Feige, Sommerflieder, Fünffingerstrauch, Himbeere, , Staudenpfingstrose, Kirsche

Juli

Kletterhortensie, Pflaume, Feige

August

Bodendeckerrose, Feige, Bergenie, Christrose, Johannisbeere

Welche Düngemittel verwenden wir?

Hauptsächlich Hornspäne und Kompost kommen bei uns zum Einsatz.

Eigenen Dünger haben: Hortensien und Rhododendron, Rosen und Beeren.

Fazit vergangener Projekte

Wir hatten 3 Kartoffeln der Sorte ‚Laura‘ schon im Herbst in ein Hochbeet gesetzt – diese Sorte eignet sich leider nicht zum Überwintern im Beet – alle übrigen Laura-Kartoffeln im dunklen kühlen Lagerkeller sind sehr gut gekeimt und wachsen schön üppig im Hochbeet.

Unser Feigenbaum ist über den Winter wieder komplett zurückgefroren. Entweder war das Einwickeln doch zu spät gewählt oder das Material (hauptsächlich Flies) nicht ausreichend. Im Herbst folgt Versuch 2.

Ungebetene Gäste fernhalten: Maulwurf oder Wühlmaus?

Wühlmäuse im Garten sind bei uns (Parzelle 74) Mitte März diesen Jahres großes Thema gewesen. Innerhalb eines Monats haben wir mit Hilfe von 2 Fallen (Supercat) 12 Wühlmäuse gefangen.

Sie sind im Rasen, Gemüse- und Blumenbeet sowie im Hochbeet und treiben ihr Unwesen. Sie fressen fast alles an, graben sich überall durch, längliche Erdwälle zeugen von ihrer „täglichen Arbeit“ und sogar größere Obstbäume können sie zum Absterben bringen. Durch das Nagen an den Wurzeln oder auch der Rinde dickerer Wurzeln unterbrechen Wühlmäuse die Wasserzufuhr, die Pflanzen welken schlagartig und sterben kurz darauf ab.

Engmaschige Drahtgeflechte rings um den Wurzelballen können das verhindern. In unserem Garten haben sie allerdings auch oberirdisch einige Pflanzen, wie Funkien, Clematis, Garten-Reitgras ‚Karl Foerster‘, angefressen und viele Gladiolen und Tulpen sind gänzlich verschwunden.

Die Wühlmaus darf man ohne weiteres bekämpfen. Tipps zum Vertreiben von Wühlmäusen könnt Ihr im Napoleon Nr. 162 nachlesen.

Ganz anders sieht es da mit dem geschützten Maulwurf aus. Das Fangen, Verletzen oder Töten von Maulwürfen ist verboten und wird mit Geldbußen bis 50.000 € bestraft. Wen er stört, darf deshalb nur versuchen ihn zu vertreiben. Mehr dazu im Napo Nr. 159.

Einige weitere Schädlinge im Garten zurzeit:

Apfelspinner, Pflaumen-, Kirschen- und Apfelwickler, Nacktschnecken, Lilienhähnchen, Blattläuse, Rosen-Blattrollwespe, Engerlinge des Junikäfers.

Autorin: Marika Drescher

Fotos von: mein-schoener-garten.de



Wenn Spitzkohl oder Chinakohl geerntet wurde

Spitzkohl ist die vitaminreichste Kohlsorte, kann das ganze Jahr über angebaut und bereits ab Februar vorgezogen werden. Die Ernte ist bei entsprechender Pflanzung schon im Juli möglich. Spitzkohl enthält viel Vitamin C und Zink. Er ist leicht verdaulich, enthält viele Ballaststoffe und wenig Kohlenhydrate. Man kann ihn im Salat auch roh essen, aber Chinakohl ist hier deutlich angenehmer in Konsistenz und Geschmack. Als Nachbarpflanzen eignen sich besonders Erbsen, Bohnen, Salat, Sellerie, Möhren, Spinat, Dill, Thymian und Zitronenmelisse. Sie helfen auch gegen Schädlinge, die sich über den Kohl sonst hermachen.



Chinakohl enthält nicht so viele Vitamine wie Spitzkohl. Trotzdem hat er seine Vorteile mit den Vitaminen B und E sowie vielen sekundären Pflanzenstoffen, die gut gegen Radikale im Körper sind. Da er wenig Senföle enthält ist er leicht verdaulich und hat einen milden Geschmack. Weitere Vorteile sind seine lange Lagerfähigkeit (kühl und leicht feucht gelagert bis ins Frühjahr hinein) und die Tatsache, dass er roh gegessen werden kann, so dass man die Nährstoffe in vollem Umfang genießt.

Ausgesät werden sollte er im Juli, so dass die Ernte im Oktober erfolgen kann. Als Nachbarpflanzen eignen sich besonders Möhren, Spinat und Salat. Rettich und Radieschen mag er dagegen nicht in seiner unmittelbaren Umgebung.

Beide Kohlsorten sind Starkzehrer. Der Boden sollte fest sein und unbedingt mit Komposterde vermischt werden. Außerdem sollte er die Feuchtigkeit gut halten können, da die Pflanzen viel Wasser benötigen.

Spitzkohl mag Kalk, Lehm und Humus als Bodenbestandteile. Beim Chinakohl darf dagegen der Boden gern mit Hornspänen angereichert werden.

Als Schädlinge können Spitz- und Chinakohl Blattläuse, Erdflöhe, Kohlfiegen, Kohlschaben, Kohlweißlingsraupen und Kohlmottenschildläuse befallen. Um dem vorzubeugen kann man die Pflanzen mit einem entsprechenden Schutznetz vor Schädlingsbefall schützen.

Man sollte bei der Ernte des Kohls immer den Wurzelballen mit entfernen. Wichtig ist auch die Fruchtfolge einzuhalten. Bei intensiver Kohlpflanzung an immer der gleichen Stelle kommt es sonst zur Kohlhernie, einem Pilz, dessen Sporen schwer wieder aus dem Garten zu entfernen sind. Spätestens nach 3 Jahren sollte die Pflanzung von Kohl deshalb an anderer Stelle erfolgen.

Autor und Fotos: Michael (Willi) Wilke

Kimchi von Willi

ca. 3 Gläser á 600 ml = 30 - 40 Portionen

Zutaten

- 1 kg Chinakohl oder Spitzkohl
- 30 g Salz
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 gehäufter EL Kartoffelmehl
- 2 EL Rohrzucker
- 150 g Rettich oder Radieschen
- 1 Mohrrübe
- 2 Frühlingszwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 1 TL Kurkumapulver
- 25 ml Sojasauce
- 35 g Chiliflocken
- 30 g Paprikapulver
- 1 Nashi-Birne oder saftiger Apfel



Zubereitung

1. Den Kohl (ohne Strunk) in mundgerechte Stücke schneiden, in ein Küchensieb geben und gründlich unter fließendem kaltem Wasser waschen. Anschließend etwas abtropfen lassen und in eine große Schüssel geben. Dann mit dem Salz vermengen und für ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. In einem kleinen Topf, die kalte Gemüsebrühe und das Kartoffelmehl mit einem Schneebesen verquirlen. Die Brühe aufkochen und unter Rühren köcheln, bis sie eindickt. Dann den Rohrzucker zugeben und rühren bis er sich aufgelöst hat. Anschließend beiseitestellen und abkühlen lassen.
3. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Mohrrübe und Rettich in feine Scheiben reiben.
4. Nashi-Birne (oder einen saftigen Apfel) schälen und entkernen, Ingwer und Knoblauch schälen und mit Chiliflocken, Paprikapulver, Kurkumapulver, Sojasauce und Brühe in einen Mixer geben und glatt pürieren.
5. Den Kohl nach dem Ruhen unter fließendem Wasser abspülen, in einem Sieb abtropfen lassen und gut abtrocknen oder trockenschleudern.
6. Den Kohl zusammen mit dem restlichen Gemüse und der Marinade in eine Schüssel geben. Alles gut vermengen. Das Kimchi in saubere Einmachgläser füllen und fest an den Boden drücken, so dass das keine Luft mehr

dazwischen ist. Das Gemüse soll mit der Marinade bedeckt sein. Reicht diese nicht, mit etwas Salzwasser auffüllen. Die Gläser nicht bis zum Rand füllen, da sich das Kimchi bei der Fermentierung ausdehnt!

7. Das Kimchi für 2 bis 3 Tage bei Zimmertemperatur luftdicht verschlossen fermentieren lassen und danach in den Kühlschrank stellen. Dort ist es mindestens 2 Monate haltbar.

Zubereitungszeit: ca. 60 Min. plus 2 Stunden Ruhezeit

Fermentation: 2 bis 3 Tage

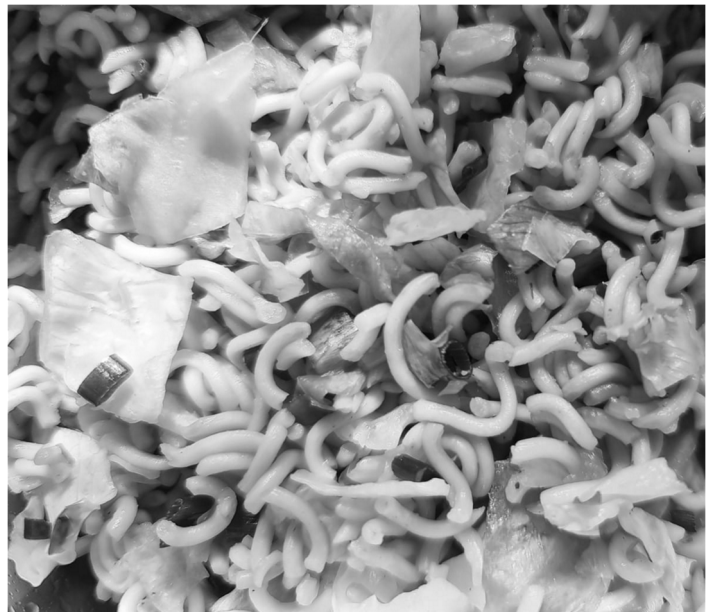
Autor und Fotos: Michael (Willi) Wilke

Yum-Yum-Salat

4 Portionen

Zutaten

½ Chinakohl
1 Bund Frühlingszwiebeln
150 g Mie-Nudeln
1 TL gekörnte Gemüsebrühe
½ TL Sojasauce
1 EL Teriyaki-Soße mit Sesam
1 EL Sonnenblumenöl
1 EL gerösteter Sesam
Kochendes Wasser



Zubereitung

1. Die Mie-Nudeln klein brechen und in eine Schüssel geben. Die Gemüsebrühe untermengen und alles so mit kochendem Wasser begießen, dass die Nudeln gerade bedeckt sind. 5 Minuten ziehen lassen.
2. Den Chinakohl (ohne Strunk) in feine Streifen und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
3. Wenn die Nudeln abgekühlt sind, den Chinakohl und die Frühlingszwiebeln untermengen.
4. Die restlichen Zutaten hinzugeben und gut durchrühren.
5. Den Salat noch 10 Minuten ziehen lassen und dann abschmecken. Bei Bedarf noch etwas nachwürzen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Autorin und Fotos: Heike Wilke

Zum Zeitvertreib

6 Sudoku Raetsel

Online Sudoku spielen - schreier.IT

<http://sudoku-druoken.de>

Sudoku-Level: Normal

	6		7		8	2		
							3	6
	5				6	1		
	9			5	7			8
					1			
		2		9	3			4
					4	8	6	
	4	6		7	2		5	
	1	3		8	5		4	

74046

5				9		4	2	
1	9		2		8			6
	8	6						
			1					
	7	8					9	1
			8	5	4			7
	4				2	3		5
6			7	8			4	
							6	9

0328

9			6					8
4		1		2		7		5
7	8	5		6	3			9
		9	4				1	3
			2		8			
	9				6			
8	4							1
1	2		3		4	9		

10287

9			7					5
			4	6	5			3
		3		1				8
7	6	9						4
	3				2		6	9
		8			4			
		7						2
			9			7		3
8	5	1				4	9	

88010

	2	6						8
		4						3
1		3		5	4		7	2
4					5			
	1	2			8	9		
				3	1		2	4
		5	1	9		7	4	
9			3			5		1

178387

7		4	5					6
	5		2			3	1	
6		1						
			6			9		
9	1		8		4			
3			1				2	8
			7	3		6		
5	7			6	8			
4			9	5				

118317

Generieren Sie sich beliebig viele Sudoku bzw. Samurai Sudoku in je sechs Schwierigkeitsstufen zum Drucken oder spielen Sie direkt online auf <http://sudoku-druoken.de>. Dieser Service ist komplett kostenlos.

Keine Lust zu Drucken? Unter www.raetsel-buch.com finden Sie viele handliche Sudoku-Hefte!

Auflösung auf der letzten Seite

FEHLERSUCHBILD FÜR KINDER

FINDE DIE 12 FEHLER IN DIESEM BILDERRÄTSEL!



www.raetseldino.de

Auflösung auf der letzten Seite

Lösung Sudoku

3	6	4	7	1	8	2	9	5
1	8	7	5	2	9	4	3	6
2	5	9	3	4	6	1	8	7
6	9	1	4	5	7	3	2	8
4	3	8	2	6	1	5	7	9
5	7	2	8	9	3	6	1	4
7	2	5	9	3	4	8	6	1
8	4	6	1	7	2	9	5	3
9	1	3	6	8	5	7	4	2

5	3	7	6	9	1	4	2	8
1	9	4	2	3	8	7	5	6
2	8	6	5	4	7	9	1	3
3	6	5	1	7	9	2	8	4
4	7	8	3	2	6	5	9	1
9	1	2	8	5	4	6	3	7
8	4	1	9	6	2	3	7	5
6	5	9	7	8	3	1	4	2
7	2	3	4	1	5	8	6	9

9	5	2	6	3	7	1	4	8
6	7	8	5	4	1	3	9	2
4	3	1	8	2	9	7	6	5
7	8	5	1	6	3	4	2	9
2	6	9	4	7	5	8	1	3
3	1	4	2	9	8	5	7	6
5	9	3	7	1	6	2	8	4
8	4	7	9	5	2	6	3	1
1	2	6	3	8	4	9	5	7

9	4	6	7	8	3	2	5	1
1	8	2	4	6	5	9	3	7
5	7	3	2	1	9	6	8	4
7	6	9	5	3	1	8	4	2
4	3	5	8	7	2	1	6	9
2	1	8	6	9	4	3	7	5
3	9	7	1	4	6	5	2	8
6	2	4	9	5	8	7	1	3
8	5	1	3	2	7	4	9	6

5	2	6	7	1	3	4	9	8
8	7	4	2	6	9	1	3	5
1	9	3	8	5	4	6	7	2
4	6	8	9	2	5	3	1	7
3	1	2	4	7	8	9	5	6
7	5	9	6	3	1	8	2	4
6	3	1	5	4	7	2	8	9
2	8	5	1	9	6	7	4	3
9	4	7	3	8	2	5	6	1

7	3	4	5	1	9	2	8	6
8	5	9	2	4	6	3	1	7
6	2	1	3	8	7	4	9	5
2	8	5	6	7	3	9	4	1
9	1	7	8	2	4	5	6	3
3	4	6	1	9	5	7	2	8
1	9	8	7	3	2	6	5	4
5	7	2	4	6	8	1	3	9
4	6	3	9	5	1	8	7	2

Quelle: <http://sudoku-drucken.de>

Lösung Fehlersuchbild



Quelle: www.raetseldino.de

Bildnachweis: Piktogramme designed by freepik.com

Impressum

Herausgeber: Kleingärtner-Verein Dauerkolonie „Quartier Napoleon“ e.V.
Charles-Corcelle-Ring 69

13405 Berlin

Telefon: 030 / 412 39 09

E-Mail: info@quartier-napoleon.de

Web-Adresse: www.quartier-napoleon.de

Sprechstunden: Nur während der Gartensaison

Samstags von 12:00 bis 13:00 Uhr

An Samstagen mit Arbeitseinsätzen ist der Vorstand

von 9:00 bis 13:00 Uhr ansprechbar

Redaktion: Michael Wilke, Parzelle 63

1. Schriftführer

Druck: Repro Nord

Eichborndamm 18

13403 Berlin