Fuchsien – dankbare Blütenfreuden

Gartentipp | Auf den Sommer vorbereiten

Mit der letzten der Eisheiligen, der kalten Sophie am 15. Mai, dürfen auch die kälteempfindlichsten unter den Balkonpflanzen ins Sommerquartier. Dazu gehört auch die Fuchsie, die dank ihrer hübschen Blütenglöckchen bei vielen Balkonbesitzern sehr beliebt ist.

Brigitte Buser*

Bei richtiger Pflege ist die Blütenfülle unermesslich. Bild Brigitte Buser

Ursprünglich stammen die sommergrünen Sträucher aus den Regen- und Nebelwäldern Südamerikas. Im frühen 18. Jahrhundert in Europa eingeführt, sind bis heute durch intensive Züchtung über 10 000 Sorten entstanden, die meistens mit zweifarbigen Blüten in den Farben Rot, Purpur, Violett, Weiss und Rosa erhältlich sind.

Dabei wird die verholzende Pflanze entsprechend ihrer Wuchsform in hängende, halbhängende und aufrecht wachsende Sorten unterteilt. Dies ermöglicht einen vielseitigen Einsatz und so machen aufrecht wachsende Sorten im Kübel eine stattliche Figur, während Kistchen und Schalen eher halbhängende und Ampeln hängende Sorten mit ihren Blüten schmücken.

Optimaler Standort wichtig

Wie in ihrer Heimat bevorzugen Fuchsien auch bei uns einen halbschattigen Standort ohne pralle Mittagssonne, der zudem luftfeucht, kühl und geschützt sein sollte. Ideal ist ein Platz mit milder Vormittags- oder Spätnachmittagssonne oder im lichten Schatten von Bäumen mit guter Durchlüftung.

Während der Vegetationszeit benötigen Fuchsien eine stets leicht feuchte Erde. Daher ist es wichtig, ein Pflanzsubstrat von hochwertiger Qualität zu wählen, denn die Wurzeln vertragen weder Ballentrockenheit noch Staunässe. Wenn Sie bei neu gekauften Jungpflanzen die Triebe mit einer Schere entspitzen, verzweigen sich diese und die Blüte fällt somit umso reicher aus. Die Blütenfreude bleibt aber nur dann den ganzen Sommer hindurch erhalten, wenn man Verwelktes regelmässig entfernt. Zudem sollten Fuchsien wöchentlich mit einem Flüssigdünger versorgt werden.

Krankheiten und Schädlinge

Bei zu hoher Luftfeuchtigkeit und zu dichtem Bestand können Fuchsien von Grauschimmelfäule befallen werden. Dabei bilden sich in Bodennähe an den Stängeln braunschwarze, faulige Stellen, die zum Absterben ganzer Zweigpartien führen können. Abhilfe schafft ein kräftiges Auslichten der Pflanzen sowie ein Standortwechsel an einen gut durchlüfteten Ort.

Weiterhin können die Pflanzen vom sogenannten Fuchsienrost heimgesucht werden. Er tritt gerne bei niedrigen Raumtemperaturen in Kombination mit einer zu hohen Luftfeuchtigkeit auf und ist an den gelbbraunen bis rostroten Sporen auf der Blattunterseite erkenntlich.

Wurzelfäule tritt vor allem dann auf, wenn die Faserwurzeln infolge völliger Austrocknung des Erdballens absterben und nach dem Giessen zu faulen beginnen.

Bei den Schädlingen ist es vor allem die Weisse Fliege, die den Fuchsien zu schaffen macht. Dies besonders an heissen Lagen und unter Vordächern. Damit es nicht dazu kommt, sollte schon vorab geprüft werden, ob der vorgesehene Standort gut durchlüftet ist.

*Brigitte Buser ist leidenschaftliche Gartenbesitzerin und Redaktorin der Website www.gartenfreunde.ch; sie wohnt und arbeitet in Zunzgen. www.zumdorfgarten.ch

Vorfreude auf den Sommer

Essen | Scacciata mit Rohschinken und Tiramisu im Glas

Die knusprige Leichtigkeit macht die Scacciata zur perfekten Mahlzeit für den Sommer. Das italienische Gericht überzeugt durch seine Einfachheit. Abgerundet wird das Menü durch ein Tiramisu im Glas.

Vanessa Rolli*

Die Scacciata ist ursprünglich ein sizilianisches Gericht, bestehend aus einem mit Provolone gefüllten Pizzateig. In Norditalien wird unter Scacciata jedoch etwas anderes verstanden. Dort ist sie mehr eine Art Pizza. Der Pizzateig wird nur mit Olivenöl gebacken und anschliessend mit den Zutaten belegt. Hierfür eignen sich Rohschinken, Artischocken, Oliven oder Lachs. Die Scacciata ist durch den fehlenden Mozzarella die Lightversion der Pizza.

In meinem Rezept wird das Tiramisu im Glas zum Hingucker. Wie immer einfach, aber wirkungsvoll. Durch die Präsentation im Glas erhält das Tiramisu einen Hauch von Haute cuisine.

Buon Appetito!

*Vanessa Rolli aus Rünenberg ist Autorin der Rezeptesammlung «hey man cook mal – Das Kochbuch für Singlemänner». www.heymancookmal.com

REZEPT FÜR ZWEI PERSONEN

Scacciata mit Rohschinken

Zutaten

1	Pizzaboden
50 g	Philadelphia, wahlweise Philadelphia Balance extra
100 g	Rohschinken
½ Dose	Artischockenherzen
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ofen mit dem Blech auf 220°C vorheizen.
Pizzaboden mit einer Gabel einstechen und mit Olivenöl beträufeln. Danach in der Ofenmitte bei 230°C 10 Minuten backen.
In der Zwischenzeit die Artischocken abtropfen und in Würfel schneiden.
Sobald der Boden schön goldbraun ist, aus dem Ofen nehmen und mit Philadelphia bestreichen. Den Rohschinken darauf auslegen und die Artischocken darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Sofort servieren.

Tiramisu

Zutaten

250 g	Löffelbiskuits
2	Espresso
2 TL	Zitronensaft
250 g	Mascarpone
2 EL	Zucker
0,5 dl	Milch
1,25 dl	Vollrahm (z. B. Rama zum Schlagen)
	Kakaopulver

Zubereitung

Einige Löffelbiskuits in zwei Gläser am Rand aufstellen, mit dem Espresso beträufeln. Weitere Löffelbiskuits passend dem Durchmesser des Glases zuschneiden.
In einer Schüssel Mascarpone und Zucker verrühren. Milch und Zitronensaft beifügen. Alles gut mischen.
Rahm steif schlagen und unter die Mascarponecreme ziehen.
Die Gläser zur Hälfte mit der Creme füllen. Die zurechtgeschnittenen Löffelbiskuits darüberlegen und erneut mit Espresso beträufeln. Nun den Rest der Creme darübergeben.
Mit Frischhaltefolie abgedeckt etwa 2 Stunden kühl stellen.
Das Tiramisu kurz vor dem Servieren dick mit Kakaopulver bestäuben.

Geld & Sicherheit

Der richtige Schutz für junge Familien

Mit dem Nachwuchs steigt für Familien das Bedürfnis nach Sicherheit. Es ist wichtig, den Versicherungsschutz zu überprüfen und anzupassen. 2012 kamen in der Schweiz über 80 000 Kinder auf die Welt. Die Eltern freuts. Was sie jetzt nicht vergessen dürfen: Eine grössere Familie braucht einen erweiterten Versicherungsschutz.

Mit der Geburt des ersten Kindes steht oft der Umzug in eine grössere Wohnung oder ein Eigenheim an. Damit verbunden sind oft auch der Kauf neuer Möbel und das Einrichten eines Kinderzimmers mit entsprechenden Anschaffungen wie Kinderwagen, Spielzeug und Kleider. Eltern sollten darauf achten, dass ihre Hausratsversicherung an die neuen Gegebenheiten angepasst wird. Geschieht das nicht, können gravierende Versicherungslücken entstehen.

Nicht nur in den eigenen vier Wänden ändert sich einiges, sondern auch im Bereich der Mobilität. So schaffen sich viele Eltern bei der Geburt eines Kindes ein grösseres Familienauto an. Damit die Versicherung das Budget nicht zu stark belastet, bieten einige Versicherer spezielle Konditionen für Familien an – vor allem in Kombination mit einer Hausratsversicherung.

Eltern haben den Wunsch, schon sehr früh Geld für ihre Kinder auf die Seite zu legen. Versicherungen bieten moderne Spar- und Versicherungsprodukte für jedes Budget an. Diese schützen den Nachwuchs nicht nur rundum, mit dem Ersparten lässt sich später sogar die Ausbildung der Kinder finanzieren.

Kinder können neben dem Spargedanken auch gegen die finanziellen Folgen von Invalidität versichert werden. Wird ein Kind krank und kann nie in ein Berufsleben eintreten, so können die finanziellen Folgen damit abgedeckt werden.

Mit unserem Versicherungsprodukt «Zurich Jeunesse» sichern Sie ein Kind finanziell gegen Invalidität und Erwerbsunfähigkeit ab. Bei Invalidität oder späterer Erwerbsunfähigkeit infolge Krankheit oder Unfall zahlt die Versicherungspolice Leistungen aus.

Wenn ein Kind vor dem 20. Altersjahr invalid wird, werden folgende Leistungen erbracht:

- Sofortiges Invaliditätskapital von 20 000 Franken,
- Erwerbsunfähigkeitsrente ab Alter 16 bis 20 von 9000 Franken,
- ab Alter 20 bis 50 von 18 000 Franken mit einer jährlichen Steigerung um 600 Franken,
- ab Alter 50 bis 65 erfolgt eine jährliche Rentenzahlung von 36 000 Franken.

Diese Leistungen richten sich nach dem Grad der Erwerbsunfähigkeit. Zusätzlich zu den Rentenleistungen wird ab dem 20. Altersjahr jährlich eine Spareinlage von 6400 Franken in eine kapitalbildende Versicherung bis zum Alter von 65 Jahren investiert.

Jede Familie braucht einen massgeschneiderten Schutz. Es ist wichtig, sich darüber rechtzeitig Gedanken zu machen. Ihr Versicherungsberater hilft Ihnen gerne dabei.

Thomas Spinnler ist Generalagent der Zurich Schweiz in Rheinfelden, thomas.spinnler@zurich.ch, www.zurich.ch