



bellaflora
DIE GRÜNE NUMMER 1

0,03 m²



**KLEINE FLÄCHEN, GROSSE FREUDE:
GÄRTNERN AUF BALKON UND TERRASSE.**

www.bellaflora.at



In Kooperation mit:

CITY FARM
SCHÖNBRUNN



Der Garten, und sei er noch so klein, ist seit Menschengedenken der Inbegriff von Ruhe und Glückseligkeit. Im Garten darf der Mensch ganz er selbst sein. Niemand stört ihn, die Pflanzen, die ihn umgeben, sucht er selbst aus, und in der Pflege und im Wachsen findet er Zufriedenheit. Das sind nur ein paar der Gründe für die zunehmende Lust am Gärtnern auch in der Stadt. Immer mehr Menschen entdecken ihre Balkone, Terrassen und Fensterbrettgärtchen neu und

beginnen zunehmend, zwischen allerlei Buntem auch Essbares zu ziehen. Wer die rechten Gemüse- und Blumensorten wählt, wird fast das ganze Jahr über ernten können. Vor allem die Kinder werden größtes Vergnügen an den selbst gezogenen Tomaten, Erdbeeren und Naschblüten finden. Es ist ganz einfach. Sie müssen es nur tun! Pflanzen Sie ein Stadtgärtchen, Sie werden es niemals bereuen.

03 _ WERKZEUG **04** _ PFLÄNZCHEN ZIEHEN **06** _ GEFÄSSE UND GIESSEN

08 _ DÜNGEN UND STÄRKEN **09** _ ERDE **10** _ KRÄUTER **12** _ NASCHBLÜTEN

14 _ WURZELGEMÜSE **15** _ BLATTGEMÜSE **16** _ FRUCHTGEMÜSE **18** _ OBST

20 _ TIPPS

03 _ WERKZEUG

Ein paar elementare Geräte erleichtern großen und kleinen Gärtnern die Pflege ihrer Stadtplantagen enorm – und sie nehmen gar nicht viel Platz weg. Apropos: Damit die zur Verfügung stehenden Räume und Flächen optimal genutzt werden können, gibt es spezielle Hochbeete und Topfsysteme. Kombinieren Sie, staffeln Sie die Höhen, nutzen Sie jedes Fleckchen.



Hochbeethaue

Klein, handlich und ergonomisch geformt ist diese Haue, die sich aufgrund des nicht allzu langen Stiels perfekt für ein kräftiges Erdlockern und Oberflächenbearbeiten kleiner Rabatten wie etwa Hochbeeten eignet.



Hochbeetlaubrechen

Der zierliche Laubrechen eignet sich für viele Arbeiten: Man kann damit die Erde glätten, ausgezupfte Unkräuter entfernen und natürlich auch das Laub im Herbst und im Frühling zielgenau wegrechen.



Hochbeetkleinhaue

Für die handliche Feinarbeit zwischen Radieschen und Karotten, unter Tomaten und anderen Köstlichkeiten eignet sich die Kleinhaue am besten. Man kann damit zielgerecht Unkräuter entfernen und die Erde bearbeiten.



Hochbeete für den Balkon

Das Hochbeet ist eine der praktischsten Erfindungen moderner Gärtner. Für Stadtgärtchen auf Balkonen und Terrassen gibt es jetzt auch die kleinformatige, super einfach zu pflegende Version.



Erdschäufelchen

Irgendwie muss die gute Erde ja auch in Töpfe und Gefäße gefüllt werden, und mit diesen kleinen Schaufeln in verschiedenen Größen und Farben geht's ganz schnell von der Hand.



Schere Felco 2

Eine gute Gartenschere ist Goldes wert, mit dieser Allrounderin ist man für alle Schnipseleien bestens gewappnet.

04 _ PFLÄNZCHEN ZIEHEN

*Es ist ganz einfach, es geht schnell, und es macht großen Spaß:
Wer seine Gemüsepflanzen aus Samen zieht, kann dabei zuschauen,
wie alles gedeiht. Außerdem kann man aus einer unerschöpflichen
Fülle verschiedenster Sorten wählen.*





Was man für eine Mini-Plantage am Fensterbrett benötigt, ist schnell aufgezählt: Kleine Glashäuser, Anzuchterde und Samen. Dann noch ein sanfter Wasserguss – und die Saat kann sprießen. Ab Mitte Mai, wenn keine Nachfröste mehr zu erwarten sind, werden die Pflanzen dann draußen eingesetzt.

Folgendes ist dabei zu beachten: Aussaaterde ist deshalb wichtig, weil sie im Gegensatz zu anderer Erde kaum Dünger enthält. Das hilft den Samen beim Keimen. Tauchen nach den Keimblättern die ersten richtigen Blätter auf, wird sanft und stark verdünnt gedüngt, damit die Pflanzen Kraft gewinnen.

Achten Sie darauf, ob Ihre Samen Licht- oder Dunkelkeimer sind. Erstere werden nicht mit Erde bedeckt, sondern einfach auf die Oberfläche gestreut. Lichtkeimer sind etwa Thymian, Basilikum, Dill, Oregano, Kümmel, Majoran, Blattsalat und Gartenkresse. Für Dunkelkeimer gilt die alte Faustregel, man möge sie mit der etwa zweifachen Höhe der Korngröße an Erde bedecken.

Mini-Glashäuser sehen nicht nur nett aus, sie haben auch folgenden Vorteil: Dank der lichtdurchlässigen Abdeckung entsteht im Inneren so genannte „gespannte Luft“. Die ist konstant feucht, puffert Temperaturunterschiede ab und fördert die Keimung ungemein. Gelegentliches Lüften bleibt aber erforderlich, damit es nicht zu feucht wird. Ähnliche Effekte erzielt man durch Abdeckung der Töpfe mit Kunststoffolien, was aber mühsamer ist.



bellaflora biogarten **Bio-Aussaaterde (15 l)**

Düngerarme und weitestgehend keimfreie Erde für Saatgut, die besonders gute Durchlüftung und Befeuchtung gewährleistet.



Miniglashäuser

Diese praktischen Miniaturen sind nicht nur biologisch abbaubar, sondern dank der unterschiedlichen Dimensionen auch perfekt kombinierbar und somit für jedes Fensterbrett geeignet. Im Treibhausklima wachsen die kleinen Pflänzchen nachweislich doppelt so schnell.

06 _ GEFÄSSE UND GIESSEN

*Hübsch und praktisch ist die beste Kombination auf dem Balkon:
Topfsysteme, die Platz sparen, Gefäße, mit denen Geländer zu
bunt-grünen Zonen werden, Ranktürme und praktische Gießhilfen
machen den Freiraum in der Stadt zu einem gemütlichen
zusätzlichen Wohn-Raum.*





Corsica Vertical Garden

Ein Garten, der in die Höhe wächst: Mit diesem pfiffigen Topfsystem kann eine Vielzahl der verschiedensten Pflanzen auf kleinstem Raum untergebracht werden.



Flower Bridge

Balkon- und Terrassengeländer müssen nicht brachliegen. Die Flower Bridge ist schnell montiert und mit Kräutern, Blütenpflanzen und anderen Leckereien befüllt.



Gießkanne (10 l)

Eine Gießkanne ist der Inbegriff eines fröhlichen sommerlichen Gartens und darf natürlich auch nicht fehlen. Sanftes Brausen und Dosieren mit Fingerspitzengefühl garantiert.



Tomatenrankturm

Festen Halt für kleine und großwüchsige Tomatenpflanzen verspricht diese kluge Konstruktion. Dank der Pulverbeschichtung hält sie auch lange jeder Witterung stand.



Topf Samba für Tomaten

Tomatenpflanzen brauchen viel Platz, um ordentlich Wurzeln entwickeln zu können. Die fröhlichen Töpfe in Anthrazit, Fuchsia und Hellgrün sind in drei Größen (Ø 30, 38 und 45 cm) passend für alle Sorten zu haben.



Blumat

Tröpfchenweise über viele Tage gut mit Feuchtigkeit versorgt sind Blumentöpfe durch den praktischen Blumat. Das Wasser wird durch die Kapillarwirkung angesaugt und an das Erdreich abgegeben.



Aquasolo

Speziell für die Bewässerung von Gemüsebeeten ist dieser praktische Gießhelfer erfunden worden: Der Kegel wird in die Erde gesteckt, darüber wird ein Wassercontainer geschraubt, der Pflanzen mit etwa 50 cl Wasser pro Tag versorgt.



Kartoffeltopf

Darin lassen sich die reifenden Kartoffeln nicht nur gut betrachten, sondern auch leicht ernten.

08 _ DÜNGEN UND STÄRKEN

*Gesunde Pflanzen brauchen gute, biologische Nahrung!
Nur wohlernährte Gemüse-, Obst- und Beerenpflanzen gedeihen
und bringen den entsprechenden Ertrag. Düngen und stärken Sie Ihre
Balkon- und Terrassenzüglinge also regelmäßig, das beugt auch
Schädlingsbefall vor, da starke Pflanzen über genügend eigene
Abwehrkräfte gegen Laus & Co verfügen.*



01 _ bellaflora biogarten Naturdünger (1 l, 3 l)

Düngen auf biologischer Basis: Der Naturdünger kann für alle Blüh- und Grünpflanzen eingesetzt werden, er ist auch speziell für Obst und Gemüse in Bio-Qualität geeignet.

02 _ bellaflora biogarten Kräuterdünger (250 ml)

Der organische Spezialdünger in Bio-Qualität eignet sich für alle Kräuter, Gewürz- und Heilpflanzen. Gedüngt wird wöchentlich. Vorher gut schütteln, nicht in praller Sonne lagern.

03 _ bellaflora biogarten Braunkorn (5 kg)

Die biologische Düngealternative zu Blaukorn. Besonders schnell wirkt dieser organische Volldünger, da er unter anderem das Bodenleben aktiviert, was die Voraussetzung für gesundes Wurzelwachstum und rasche Aufnahme von Nährstoffen ist.

04 _ bellaflora biogarten Tomatendünger (1 kg)

Spezialdünger für alle Tomaten, Gurken, Zucchini, Paprika und Feingemüse.

05 _ Effektive Mikroorganismen (1 l)

Dieser Bodenhilfsstoff enthält Bakterien- und Pilzgruppen, die den physikalischen, chemischen und biologischen Zustand der Erde verbessern.

06 _ bellaflora biogarten Nordalgenextrakt (0,5 l, 1 l)

Algen sind überaus nährstoff- und mineralreich. Damit kann man nicht nur düngen, sondern auch eine Regeneration verbrauchter Erde in Töpfen und Gefäßen bewirken.

07 _ bellaflora biogarten Biplantol® Universal (250 ml)

Biplantol® ist eine homöopathische Pflanzenstärkung und sorgt für die Vitalisierung und Anregung des Bodenlebens. Wachstum und Widerstandskraft werden gefördert, Wurzelaufbau und die Symbiose zwischen Pflanze und Bodenorganismen optimiert.

09 _ ERDE

Gesundes Substrat ist die unmittelbare Voraussetzung für gesundes Wachstum. Außerdem gilt: Alles, was man später verzehren will, muss unbedingt aus Erde wachsen, die Bio-Qualität hat.



bellaflora biogarten Hochbeeterde (40 l)

Die Hochbeeterde in Bio-Qualität besteht aus nährstoffreichem Kompost, Humus, Sand und Ton. Wie im Bauerngarten. Nicht Torf, sondern Holzfasern und Nadelstreu sorgen hier für guten Feuchtigkeitsspeicher.



bellaflora biogarten Bio-Naturerde (15 l, 40 l)

Speziell für Blüh- und Grünpflanzen, für Gemüse, Kräuter, Gewürze und Obst, für Freiland und für Topfkultur ist diese Erde geeignet. Sie entspricht dem Substrat, wie es von biologisch produzierenden Betrieben verwendet wird.



bellaflora biogarten Tomatenerde (15 l, 40 l)

Tomatenerde ist, den Anforderungen der starkzehrenden Sonnenpflanzen entsprechend, mit ausreichend organischem Dünger angereichert. Die Pflanzen sind bis zu einem Monat gezielt mit Nährstoffen versorgt, erst danach muss wieder gedüngt werden.



bellaflora biogarten Erdbeererde (18 l)

Ebenfalls mit einem speziellen Langzeit-Dünger ist diese Spezialerde versetzt. Sie eignet sich insbesondere für Erdbeeren und Beerenfrüchte in Beeten und Töpfen.

10 _ KRÄUTER

Besondere Kräuter sind die idealen Pflanzen für den urbanen Küchengarten auf Balkon und Terrasse. Sie gedeihen bestens im Topf, sind oft auch frosthart und mehrjährig, machen kaum Arbeit und schauen noch dazu prächtig aus. Das frische Aroma der Kräutervielfalt kommt in der Küche zum Einsatz, kann aber auch getrocknet für den Winter aufgehoben werden. Nicht zuletzt freuen sich auch Bienen und andere Insekten an den Blüten vieler Kräuterpflanzen.



Jiaogulan

Dieses Wunderkraut stammt aus den Berggebieten Chinas, wo die Einwohner täglich Tee daraus zubereiten und erstaunlich alt werden. Wissenschaftler bestätigen die Heilwirkung von Jiaogulan, das Ginsenoside und andere Antioxidantien enthält. Das mehrjährige „Kraut der Unsterblichkeit“ ist mit den Gurken verwandt, wächst rankend und fühlt sich im Halbschatten

wohler als in der vollen Sonne. Im Winter zieht es ein, treibt aber im Frühjahr wieder aus. Nur bei extremer Kälte sollte man den Topf dick einpacken und das Kraut mit Stroh oder Reisig abdecken. Im Zimmer bleiben die Pflanzen ganzjährig grün. Die Blätter schmecken etwas bitter und lakritzartig. Regelmäßiger Genuss soll die Widerstandsfähigkeit gegen Erkältungen erhöhen.



Zitronenverbene

Eine außergewöhnliche Duft- und Tee-pflanze und für sonnige Stellen auf der Terrasse bestens geeignet ist die südamerikanische Zitronenverbene. Sie muss regelmäßig biologisch gedüngt und gut gegossen werden, dann wächst sie kräftig und bildet zahlreiche Triebe mit intensiv zitronig duftenden Blättern. Diese können frisch oder getrocknet für die Zubereitung von Tee und Erfrischungsgetränken verwendet werden. Ältere Pflanzen verholzen stark und wachsen sich zu imposanten Exemplaren aus. Im Winter muss die Verbene als Kübelpflanze allerdings in einen frostfreien, hellen Raum übersiedeln.



Sauerampfer

Ein Topf mit Sauerampfer darf in keinem urbanen Garten fehlen, vor allem, wenn Kinder im Haus sind. Sie lieben das kleine erfrischende Geschmackserlebnis beim Vernaschen der Blätter. Sauerampfer gibt es in mehreren Sorten, sie sind alle vollkommen frosthart und mehrjährig. Fast das ganze Jahr über treiben sie Blätter, die man auch in Aufstrichen, Salaten oder Suppen verwenden kann. Im Frühsommer beginnen die Pflanzen zu blühen. Wenn man die Blütentriebe entfernt, wird damit die Blattbildung gefördert.



Estragon

Eine ebenfalls winterharte, mehrjährige und überaus aromatische Gewürzpflanze ist der Estragon. Er liebt die volle Sonne. Dort treibt

er hübsche, von weichen länglichen Blättern bestückte Triebe, die laufend geerntet werden können und deren Geschmack ein Markenzeichen der italienischen und französischen Küche ist. Man kann damit beispielsweise auch den berühmten Estragonessig aromatisieren.



Thymian

Eine besonders würzige und auch bei Bienen und anderen Insekten hochbegehrte Pflanze ist der Thymian. Es gibt ihn in zahllosen Sorten. Alle sind winterhart, alle schauen schön aus und blühen unermüdlich. Thymian ist ein unerlässlicher Bestandteil jeder Kräuterküche und entwickelt in voller Sonne das beste Aroma. Ein Tipp: Thymian gehört zu jenen Pflanzen, die durch Trocknen eine noch größere Würzintensität erreichen. Man kann ihn aber auch frisch verwenden, dann schmeckt er zarter.



Salbei

Ein wahres Gesundheitskraut und dabei überaus schmackhaft und in der Küche vielseitig einsetzbar ist auch der Salbei. In der Naturheilkunde verwendet man seine Blätter gegen Halsschmerzen, in der Küche zum Würzen von Fleisch und Saucen. Da der Salbei winterhart ist und sein Laub nicht abwirft, kann man ihn das ganze Jahr über beernten. Und im Frühjahr blüht er wunderschön und zur großen Freude von Bienen und Schmetterlingen.

12 _ NASCHBLÜTEN

Blütenpflanzen in Töpfen und Fensterkistchen sind nicht nur eine Augenweide, sie bereiten auch Gaumenfreude, wenn man die richtige Auswahl trifft. Von süß bis scharf-würzig – die Geschmacksvielfalt essbarer Blüten ist ebenso bunt wie ihre Farbenpracht. Wer eine anfängliche „Beißhemmung“ überwindet, findet auf Balkon und Terrasse also immer etwas Farbenfrohes zum Naschen und zum Dekorieren von Speisen aller Art.





Borretsch

Die blauen Borretschblütensterne sind Klassiker im Blütensalat. Borretsch wird auch Gurkenkraut genannt, weil seine fein geschnittenen Blätter ein ausgezeichnetes Gewürz für Gurkensalat, aber auch für Essigurken sind. Das einjährige Kraut wird im Frühjahr direkt in Töpfe oder Kistchen gesät. Die Samen sparsam streuen und zwei, drei Zentimeter mit Erde bedecken. Je nach Topfgröße lässt man eine bis drei der kräftigsten Pflanzen stehen, der Rest wird ausgezupft. Borretsch ist anspruchslos und wächst recht kräftig. Er kann bis in den Herbst hinein beerntet werden. Zahllose Blüten locken Bienen und andere Insekten an und erfüllen so auch eine wichtige ökologische Funktion in der Stadt.



Parakresse

Dieser schöne Korbblütler ist eine alte Heilpflanze der südamerikanischen Indios. Sehr treffend wird die Parakresse auch „Prickelknopf“ genannt, denn die gelben, knopfigen Blüten mit dem roten Auge, aus denen man vorsichtig kleine Einzelblütchen herauszupft, schmecken prickelnd-elektisierend. Die Parakresse eignet sich deshalb als Partyspaß in Salaten oder einfach als „Mutprobe-pflanze“ für kleine und große Blütennascher. Ins Freie dürfen die wärmeliebenden Pflanzen, die ausgezeichnet auch in kleineren Töpfen gedeihen, erst ab Mai nach der Spätfrostgefahr.



Kapuzinerkresse

Die Kapuzinerkresse ist eine beliebte Gartenpflanze, die in unzähligen Sorten angeboten wird. Ihnen allen ist der scharf-würzige Geschmack der Blätter und Blüten gemeinsam. Durch ihren hängenden bzw. kletternden Wuchs sind sie auf Balkon und Terrasse ideal für das „vertical gardening“ geeignet. Der Anbau erfolgt indoor ab Mitte März oder direkt in den Topf im Freien ab Mai. Ein vollsonniges Plätzchen ist erwünscht, damit die wärmeliebenden Pflanzen laufend ab Juni frische Blüten und kräftige Triebe bilden, die man mithilfe von Klettergittern aufleiten kann oder auch einfach herunterhängen lässt. Kapuzinerkresseblüten werden im Salat, in Aufstrichen, aber auch im Blütenessig und Blütenpesto verwendet.

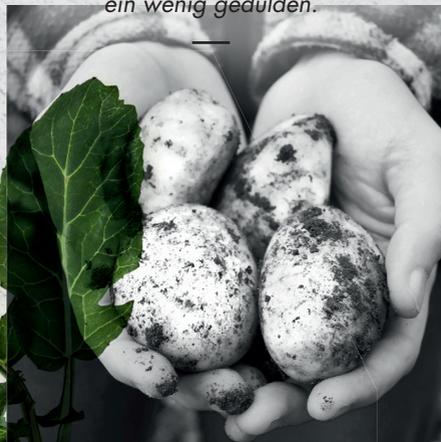


Tagetes

Die Tagetes oder Studentenblumen sind sehr bekannte Gartenpflanzen, doch nur wenige wissen, dass manche Sorten ausgezeichnet schmecken, wie beispielsweise die so genannte Würz-Tagetes (*Tagetes lucida*). Mit ihrem anisartigen Geschmack, der auch leicht an Estragon erinnert, eignet sich die hübsch gelb blühende Pflanze als Teekraut und als Gewürz. Die Blätter lassen sich auch gut trocknen. Ausgesät wird direkt im Topf ab Mai.

14 _ WURZELGEMÜSE

Auch knapp über und vor allem unter der Erdoberfläche tut sich einiges bei urbanen Gärtnern. Manches reift in Windeseile, wie die Radieschen, bei anderem muss man sich, wie bei den Kartoffeln, doch ein wenig gedulden.



Radieschen

Auf dem Balkon sorgen Radieschen für rasches, zeitiges Grün und schnellen Erfolg. Sie können ohne Probleme auch in Töpfen oder Kistchen ab Anfang März ausgesät werden.

Bitte unbedingt darauf achten, dass nicht zu dicht gesät wird! Jede Pflanze braucht einen Standraum von mindestens 7 x 5 cm. Zu dicht wachsende Pflänzchen werden als Keimlinge ausgezupft und zur optimalen Verwertung gleich aufs Butterbrot oder über den Salat gestreut. Schmeckt köstlich! Gelbe, längliche und zweifarbige Sorten sorgen dafür, dass der geerntete Bund Radieschen auch tatsächlich als „bunt“ bezeichnet werden kann.

Kartoffeln

Die Ertragsmaximierung von Kartoffeln auf kleinstem Raum gelingt durch tiefe Kübel oder Tonnen. Und so wird's gemacht: zunächst befüllt man die untersten 20 cm des Gefäßes, das unten Wasserabzugslöcher hat, mit Erde, legt 3–4 Knollen darauf und befeuchtet ausreichend. Sobald die Kartoffeltriebe 10–15 cm lang sind, füllt man Erde nach, sodass nur mehr ein Blattschopf oben herauschaut. Das wird laufend wiederholt, bis die Tonne ganz mit Erde befüllt ist. Sorgt man für regelmäßige Bewässerung, ist eine reiche Ernte im Herbst garantiert. Besonderen Spaß macht die Kartoffeltonne, wenn man mit blauen oder roten Spezialsorten wie Blauer Schwede, Rosa Tannenzapfen oder Mayan Twilight arbeitet.

15 _ BLATTGEMÜSE

*Ohne Salat und anderes Blattgrün kommt kein Stadtgarten aus.
Kaum etwas ist leichter zu ziehen, wächst rascher und ist gesünder.*



Asia-Salate

Das sind zarte Blattsalate aus der Verwandtschaft des Chinakohls. Sie wachsen schnell, sind robust und extrem frostfest. Im Geschmack variieren sie von mild bis scharf-würzig. Die vielfältigen Blattformen und -farben von Pak Choi, Mizuna und Blattsenf sorgen auch für ein ästhetisches Vergnügen. Asia-Salate können ganzjährig angebaut werden. Im Frühjahr, ab März, entwickeln sie tageslängengesteuert Blütentriebe. Besonders empfehlenswert ist der Anbau ab September in eine Frühbeet-Box. Da lässt sich dann nämlich auch im Winter frisches Grün vom Balkon ernten.



Pflücksalate

Lollo, Eichblatt & Co gehören zu den Gartensalaten. Im urbanen Terrassengarten setzt man ab dem zeitigen Frühjahr bis zum Spätsommer im Abstand von 2 Wochen immer ein kleines, möglichst buntes Sortiment in Töpfe oder Kistchen. Von Pflücksalaten kann man auch einzelne, äußere Blätter ernten, bevor man dann den ganzen Kopf abschneidet. So wird man ab Ostern zum Salat-Selbstversorger. Im Sommer bevorzugen Salate einen kühlen halbschattigen Platz. Für eine ausreichende Bewässerung muss klarerweise gesorgt sein.



Mangold

Mangold ist das ideale Blattgemüse für den städtischen Minigarten. Er gedeiht bestens im Topf, sieht mit seinen bunten Blattstielen äußerst dekorativ aus und kann laufend beerntet werden. Meist reichen schon 2–3 kräftige Pflanzen für die vollständige Mangold-Autarkie.



Zuckerhut

Zuckerhut oder Fleischkraut ist ein altes Hausgarten-Gemüse aus der Verwandtschaft der Zichorien. Der robuste Wuchs und die beachtliche Frostfestigkeit machen ihn als Salat für den Spätherbst und Winter interessant. Im urbanen Garten pflanzt man Mitte Juli in einen nicht zu kleinen Topf. Regelmäßige Wasserversorgung und biologische Düngung sorgen für eine gesunde Entwicklung der tütenförmigen Köpfe. Verwendet wird der Zuckerhut wie die Endivie. Fertige Köpfe können auch kühl und feucht für mehrere Wochen gelagert werden. Übrigens: der Name leitet sich nicht vom Geschmack ab – der ist nämlich belebend zart-bitter –, sondern von der Kopfform.

16 _ FRUCHTGEMÜSE

Paradeiser, Gurken und Paprika zählen zum beliebtesten Gemüse der Österreicher, doch nicht immer findet sich im Supermarkt die gewünschte Vielfalt. Dabei gibt es so viele köstliche und höchst unterschiedliche Sorten, die man gerne ausprobieren und verkosten würde! Wer also das Besondere sucht, wird nur ungern auf Selbstversorgung samt der damit möglichen Sortenvielfalt verzichten. Außerdem kann es keine frischere Ware geben als diejenige, die man auf Balkon oder Terrasse erntet und noch sonnernwarm verspeist.

_ TOMATEN

Die wärmeliebenden Südamerikanerinnen gedeihen bestens im Topf, wenn man ihnen einen sonnigen Standort, regelmäßige Bewässerung und organische Düngung bietet. Eigene Balkonsorten bleiben buschig und finden sogar im Fensterkistchen Platz. „Klassische“ Paradeiser-sorten benötigen mindestens einen 15-Liter-Topf, wachsen in die Höhe und müssen mithilfe von Stäben oder Schnüren gestützt und aufgeleitet werden. Am besten gedeihen sie an einem vollsonnigen, regengeschützten Platz.



Dattelwein

Eine ideale Naschsorte, da sie üppig wächst und unzählige gelbe, birnenförmige und köstlich süße Früchte trägt.



Green Zebra

Ihre Früchte bleiben auch zur Reife grün mit gelben Streifen. Sie schmecken säuerlich und sehr aromatisch. Im bunten Paradeisersalat dürfen sie nicht fehlen.



Ochsenherz

Diese großen, fleischigen Tomaten sind saftarm, eignen sich hervorragend zum Verkochen und schmecken herrlich aromatisch.

_ PAPRIKA

Ebenfalls gerne sonnig und warm mögen es Paprikapflanzen. Sie benötigen nicht ganz so große Töpfe wie Tomaten, haben aber, je nach Größe der Sorte, ebenfalls gerne einen stützenden Stab. Kleine Sorten brauchen das nicht. Am besten, Sie kosten sich durch ein paar Sorten durch.



Snackpaprika

Diese kleinwüchsige, aber stark tragende Sorte wurde speziell für Balkongärten gezüchtet. Die Kinder lieben die Früchte, weil sie hübsch und klein und außerdem besonders süß sind.

_ CHILI

Chilipflanzen wachsen buschig und sind deshalb für den Balkongarten gut geeignet. Sie können sogar Indoor am Fensterbrett kultiviert werden, wenn man ihnen ein Sonnenplätzchen gönnt. Schon wenige Pflanzen reichen zur Selbstversorgung und auch noch zur Belieferung der erfreuten Nachbarschaft aus.



Habanero orange

Habaneros gehören zu den schärfsten Chilis der Welt. Auch im Topf bilden sie unzählige Früchte, die den ganzen Sommer lang geerntet werden können. Frisch oder getrocknet – die Schärfe bleibt.



Chinesischer 5-farbiger Chili

Eine Sorte, die scharfe und zudem äußerst dekorative Früchte bildet: An einer Pflanze findet man je nach Reifezustand Früchte in 5 verschiedenen Farben, von weiß, gelb, orange, rot bis zu violett.

_ SPEZIALGURKEN

Warum nicht auch Ausgefalleneres kultivieren, wie etwa exotische Gurken, die man in keinem Geschäft kaufen kann? In Asien und Südamerika werden Gurkenarten genutzt, die man bei uns noch nicht kennt. Sie alle wachsen kräftig, klettern üppig auf Rankgerüste oder Gitter und bevorzugen einen windstillen, halbschattigen Standplatz.



Cherrygurke, Melothria

Diese winzige Spezialgurke stammt aus Mexiko und bildet laufend olivengroße, weiß-grün gescheckte Früchte in großer Menge. Jung geerntet schmecken sie knackig-frisch und sind die ideale Nascherei für Kinder oder Partygäste.



Luffa

Beliebt in der ostasiatischen Küche, bei uns jedoch gänzlich unbekannt, sind die Schwammgurken. Die starkwüchsigen Schlingpflanzen bilden zucchiniähnliche Früchte, die im jungen Zustand ein schmackhaftes Gemüse ergeben. In Scheiben geschnitten eignen sie sich vorzüglich zum Braten und Grillen. Lässt man die Früchte ausreifen, können sie einen halben Meter lang werden. Im Inneren entsteht ein faseriges Gewebe. Die Schale wird im Herbst entfernt, und es bleibt ein Schwamm zurück, wie man ihn aus Reformläden als Reinigungs- oder Badeschwamm kennt.

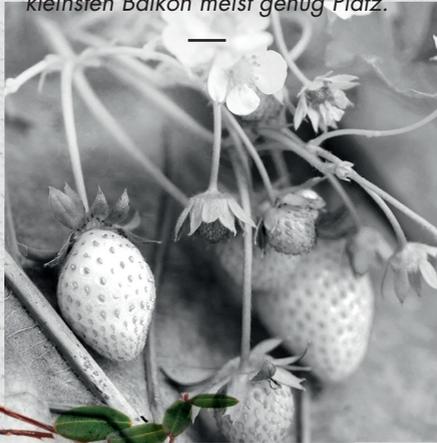


Kiwano

Die Zacken- oder Horngurken stammen aus Afrika. Die Früchte entwickeln sich an der Pflanze bis zur Grünreife und werden dann im Herbst und Winter noch mehrere Wochen bei Zimmertemperatur gelagert. Dabei färben sie sich leuchtend orange und werden genussreif. Ihr Geschmack lässt sich schwer beschreiben. Kiwanos haben ein Aroma von grünen Bananen und Orangen. Das samenreiche, saftige und intensiv grün gefärbte Gelee kann man aus der aufgeschnittenen Frucht löffeln, und dekorativ sind die Früchte im Obstkorb oder am Buffet außerdem.

18 _ OBST

Süße Naschereien können sehr gesund sein – diese Erfahrung sollte gerade auch Kindern, die in der Stadt aufwachsen, nicht vorenthalten bleiben. Für eine Naschecke ist auch auf dem kleinsten Balkon meist genug Platz.





Erdbeeren

Erdbeeren eignen sich auch für Anfänger. Man setzt die Pflanzen im Abstand von 20 cm in Balkonkistchen und stellt sie möglichst sonnig. Sinnvollerweise sollten verschiedene Sorten kombiniert werden, die zu unterschiedlichen Zeiten reifen. Monatserdbeeren etwa ähneln den Walderdbeeren und bringen den ganzen Sommer lang kleine, aber köstlich aromatische Früchtchen. Erdbeeren sind frosthart und können mehrere Jahre genutzt werden.



Cranberries

Cranberries sind die amerikanischen Verwandten unserer heimischen Preiselbeere. Sie müssen in Töpfe mit saurem Substrat gepflanzt, kräftig gegossen, aber nicht zu viel gedüngt werden. Am liebsten stehen sie an einem vollsonnigen Standort.



Mini-Kiwi

Zur Begrünung von Pergolen oder Kletterwänden empfehlen sich Mini-Kiwis. Sie wachsen kräftig und dekorativ und ermöglichen eine außergewöhnliche Ernte im Herbst. Im Gegensatz zu den echten Kiwis sind die Minis voll frostfest. Mit ihrer glatten Schale müssen sie vor dem Verzehr auch nicht geschält werden. Mini-Kiwis sind allerdings auch zweihäusig. Für einen optimalen Fruchtansatz sollte ein Männchen zwischen mehrere Weibchen gesetzt werden.



Physalis

Anden- oder Kapstachelbeeren werden im Handel oft mit ihrem botanischen Namen benannt. Auf dem Balkon oder der Terrasse stellt man sie ab Mitte Mai im großen Topf auf den sonnigsten Platz. Im Spätsommer und Herbst bilden sich reife, orange Früchte in den charakteristischen Lampions. Der herrlich fruchtige, süß-saure Geschmack belohnt für die lange Geduldspolprobe. Im Winter holt man die Töpfe herein und stellt sie kühl und hell auf. Wer dazu nicht die idealen Bedingungen hat, kann auch jedes Jahr wieder frische Pflanzen beziehen.

20 _ 10 GOLDENE TIPPS FÜR STADTGÄRTNER



Selbst das kleinste Plätzchen unter freiem Himmel kann zur grünen Oase werden, wenn man die wichtigsten Regeln beachtet.

01 _ RÄUMLICH DENKEN

Teilen Sie sich den zur Verfügung stehenden Platz optimal ein. Ein Stadtgärtchen besteht nicht nur aus Fläche, sondern auch aus Raum. Überlegen Sie Höhenstaffelung durch Leitergärten, Klettermöglichkeiten durch Spalier- und Rankdrähte. Machen Sie vor der Bepflanzung eine Skizze.

02 _ LICHT UND SCHATTEN

Studieren Sie die Kleinklimaverhältnisse. Wie zieht die Sonne, wo gibt es Schattenzonen? Wo sind die vollsonnigen Zonen? Woher weht der Wind? Platzieren Sie Ihre Sonnen- und Schattenpflanzen dementsprechend.

03 _ DAS MASSGESCHNEIDERTE STADTGÄRTCHEN

Entwickeln Sie Ihren ganz persönlichen Stil: Welche Vorlieben haben Sie? Soll es möglichst lange blühen in Balkonien, oder wollen Sie Kräuter und Gemüse ernten? Denken Sie daran, dass Nutz- und Zierpflanzen wunderbar kombinierbar sind.

04 _ NASCHGARTEN FÜR BIENEN & CO

Blütenpflanzen aller Art bieten auch Schmetterlingen, Bienen und anderen Insekten Lebensraum und Nahrung. Wo vieles blüht, gaukeln rasch Schmetterlinge, summen die Bienen.

05 _ ERDE UND NAHRUNG

Vor allem wenn Sie Gemüse und Kräuter ernten wollen, verwenden Sie gute Bio-Erde und ausschließlich Dünger auf biologischer, organischer Basis. Sie werden die Produkte, die aus dieser Erde wachsen, schließlich essen.

06 _ STÄRKEN

Starke, gesunde Pflanzen werden kaum von Schädlingen befallen. Stärken Sie Ihre Zöglinge vorab mit natürlich-biologischen Mitteln. Doch auch wenn es einmal zu Schädlingsbefall kommt, können Sie auf ungiftige Produkte zurückgreifen. Spritzen Sie keinesfalls Pestizide in Ihrem Freiluft-Wohnzimmer.

07 _ REGENWASSER SAMMELN

Nutzen Sie Dachrinnen und stellen Sie Regentwassertonnen auf. Es gibt kein besseres Gießwasser für Pflanzen aller Art.

08 _ NATURNAHE STADTGÄRTEN

Selbst ein kleiner Balkon kann durch gemischte Bepflanzung zu einem naturnahen Kleinpäradies werden. Überlegen Sie, Insektenhotels und Nistkästen für Vögel zu montieren. Die Tiere werden es Ihnen danken und Sie können sie aus nächster Nähe beobachten.

09 _ MÖBEL IM FREIEN

Vergessen Sie nicht auf geeignetes praktisches und schönes Mobiliar im Freien. Schließlich wollen Sie möglichst viel Zeit im Grünen verbringen und es dabei gemütlich haben.

10 _ DEN AUGENBLICK GENIEßEN

Gärtnern Sie bewusst und konsequent, und genießen Sie Ihr Stadtgärtchen wie ein sommerliches Wohnzimmer im Freien. Schnuppern Sie an Blumen, ernten Sie Tomaten & Co.

Freuen Sie sich an allem!