

JOACHIM MAYER

LECKERES VOM BALKON

Erntefrisch auf den Tisch

PFLANZENRATGEBER

G|U



Mit **kostenloser App** für
noch mehr Gartenspaß

MIT DER GU GARTEN & NATUR PLUS-APP WIRD IHR PFLANZENRATGEBER INTERAKTIV

Dieser Ratgeber hält noch weitere interessante Zusatzinfos und Bilder für Sie bereit. Die entsprechenden Stellen sind durch folgende Icons gekennzeichnet.



- Ideen für originelle und platzsparende Pflanzgefäße auf dem Balkon finden Sie auf Seite 10.
- Sprossen und Keime bilden eine super Ergänzung zum Salat. Lassen Sie sich von den Bildern auf Seite 29 inspirieren.
- Hier können Sie Ihrer Tomatenlust frönen: Auf Seite 34 finden Sie weitere interessante Tomatensorten.
- Wie schmecken diese Beeren? Erfahren Sie auf Seite 52, welche Beeren säuerlich und welche süß schmecken.



- Wie Sie Samen gewinnen können, lesen Sie auf Seite 12.
- Der Pflanzenkalender samt Aussaat-, Pflanz- und Erntezeiten auf Seite 26 bietet alles Wichtige auf einen Blick.
- In der Anleitung auf Seite 34 erfahren Sie, wie Sie Tomaten selber ziehen können.
- Von gemäßigt bis feuerscharf: Wo sich Paprika, Peperoni & Chili auf einer Hitzeskala (mit steigendem Schärfegrad) bewegen, finden Sie auf Seite 36.
- Genießen Sie die leckeren Rezepte für Brokkoli (Seite 33) und Apfel (Seite 44).

INTERESSANTE INFOS FINDEN – SO EINFACH GEHT'S:

Sie brauchen nur ein Smartphone und einen Internetzugang.



1. APP HERUNTERLADEN
Laden Sie die kostenlose GU Garten & Natur Plus-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Pflanzenratgeber aus.



2. BILD SCANNEN
Scannen Sie nun jeweils die in Ihrem Pflanzenratgeber gekennzeichneten Bilder mit der Kamera Ihres Smartphones und tauchen Sie weiter ein in die Welt der Pflanzen.



3. NEUES ERFAHREN
Entdecken Sie Wissenswertes und Faszinierendes über Ihre Lieblingspflanzen. Und lassen Sie sich von tollen Bildern und Rezepten begeistern.

INHALT

4 PFLANZEN-PRAXIS

- 5 Frisch und knackig auf den Tisch
- 6 Damit der Erntespaß gelingt
- 6 Gut beschirmt und geschützt
- 8 Leckere Vielfalt
- 8 Gemüse – vom Mini- bis zum XL-Format
- 9 Baumzwerg und Sträucher
- 10 Geeignete Gefäße, fruchtbare Erde
- 11 Info: Wie tragfähig ist der Balkon?
- 11 Gemüseanbau im Erdsack
- 12 Selber säen und vorziehen
- 12 Vom Samen zur Jungpflanze
- 13 Direktsaat ins Balkongefäß
- 14 Einpflanzen und Umtopfen
- 14 Kauf- und Pflanztermine
- 14 Richtig einpflanzen
- 15 Info: Veredelte Gemüse
- 16 Lebenselexier: Wasser und Nährstoffe
- 17 Nährstoffe gegen Pflanzenhunger
- 18 Stützen, fördern, schützen
- 19 Info: Luftiger Winterschutz
- 20 Kübelobst-Schnitt: stets gut in Form
- 20 Termine und Tricks für den Schnitt
- 22 Unerwünschte Mitesser
- 22 Info: Vorsicht bei Pflanzenschutzmitteln
- 22 Vorbeugen – immer gut und ratsam
- 23 Schonend, aber effektiv bekämpfen



26 PFLANZEN-PORTRÄTS

- 28 **Salate und Blattgemüse:**
Asia-Salate, Pflück- & Schnittsalat, Rucola (Salatrauke), Winterportulak, Feldsalat, Spinat, Mangold, Grünkohl, Brokkoli
- 34 **Fruchtgemüse:**
Tomate, Paprika, Peperoni & Chili, Zucchini, Gurke, Aubergine, Feuerbohne (Prunkbohne), Erbse, Artischocke, Pepino
- 42 **Knollen- und Zwiebelgemüse**
Zwiebeln, Radieschen, Rote Bete (Rote Rübe)
- 44 **Baumobst**
Apfel, Birne, Süßkirsche, Sauerkirsche, Pfirsich & Nektarine, Aprikose, Pflaume
- 44 **Beerenobst**
Erdbeere, Rote Johannisbeere, Brombeere, Himbeere, Maracuja, Andenbeere, Kiwi, Weinrebe

EXTRAS

- 24 Special: Rezeptideen – ein Menü vom Balkon
- 58 Glossar
- 60 Register
- 62 Service
- 64 Impressum
- 64 GU-Leserservice

Umschlagklappen:

Schön und schmackhaft
Mit Blüten zaubern
Die 8 goldenen Regeln
für den Naschbalkon



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Produkte achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Informationen werden von unseren Autoren und unserer Fachredaktion sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert auf einen nachhaltigen Umgang mit der Natur im eigenen Garten. Wir garantieren, dass:

- alle Anleitungen und Tipps von Experten in der Praxis geprüft und
- durch klar verständliche Texte und Illustrationen einfach umsetzbar sind.

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.



PFLANZEN – PRAXIS

Ernten macht Freude – und nichts schmeckt so gut, wie das, was man selbst gezogen hat. Mit etwas Know-how können Sie Ihr eigenes Gemüse und Obst in vollen Zügen genießen.

Frisch und knackig auf den Tisch

Üppige Ernten für die Tiefkühltruhe kann der Anbau von Obst und Gemüse auf dem Balkon zwar nicht liefern – dafür aber vielfältigen Genuss zum gesunden Naschen. Und diese direkte »Verwertung« ist meist die schönste: Eben schnell mal reife Tomaten oder Erdbeeren pflücken und an Ort und Stelle frisch genießen – einfach köstlich! Oft lässt sich aber auch genug ernten, um schmackhafte Gerichte zuzubereiten.

Vielfältige Sinnenfreuden

Gemüse- und Obstpflanzen versprechen nicht nur lukullische Freuden, sondern haben oft auch etwas für das Auge zu bieten. Mit ansprechenden Blättern, Blüten, Früchten und Wuchsformen bringen sie ganz neue Akzente in die Balkongestaltung, die normalerweise von einjährigen Blumen in Kästen und Töpfen dominiert wird. Und wenn Sie zum Obst

und Gemüse noch einige Kräuter und andere Duftpflanzen hinzufügen, kommt auch die Nase auf ihre Kosten. So wird aus dem schlichten Balkon ein rundum reizvolles Sinneserlebnis.

Spaß am Ausprobieren

Obwohl ich einen Garten besitze, liebe ich es, Gemüse und Obst auf dem Balkon anzubauen. Nicht nur, weil z. B. eine Weinrebe im Kübel den Balkon verschönert oder sich Pepinos am besten im Topf kultivieren lassen, sondern weil es spannend ist zu probieren, was unter den beengten Verhältnissen im Topf noch klappt. Diese Lust am Experimentieren teilen viele Balkongärtner – und buchen eventuelle Misserfolge eher als Erfahrung ab denn als Unglück. Zudem haben Gemüse- und Obstsorten, die speziell für den Balkon angeboten werden, oft ganz eigene Reize – auch geschmacklich.

Leckere Vielfalt

Genügend große Behältnisse vorausgesetzt, lassen sich im Grunde genommen fast alle Gemüse- und Obstarten auf Balkon oder Terrasse kultivieren. Eher kompakte, relativ flach wurzelnde Arten und Sorten eignen sich natürlich am besten. Außerdem habe ich bei meiner Auswahl im Porträtteil (→ Seite 26) bevorzugt Arten berücksichtigt, die sich mehrmals beernten lassen. Sicherlich kann man z. B. auch Kopfsalat, Weißkohl oder gar Kartoffeln in Gefäße pflanzen – doch das verlangt dann etliche Wochen gute Pflege, um schließlich ein paar wenige Exemplare zu verkosten.



Gemüse – vom Mini- bis zum XL-Format

Schon seit einiger Zeit hat ein Trend die feine Küche erobert: Bei Gemüse sind es besondere Züchtungen im Kleinformat, die oft ausgesprochen zart sind oder sehr aromatisch schmecken – von Cocktailtomaten über »Babymöhren« bis zu Zwerg-Brokkoli. Da sie weniger Platz brauchen und oft auch früher erntereif sind als ihre großen Geschwister, bieten sie sich für den Balkon geradezu an. Mittlerweile führen immer mehr Saatgutanbieter solche Minisorten in ihrem Programm.

- › Salate wie Pflück- und Schnittsalat sind selbst ohne spezielle Minisorten sehr balkontauglich.
- › Als ergiebig erweisen sich auch Asia-Salate und Winterportulak, die Sie wahlweise als Salate oder als gekochte Blattgemüse genießen können.
- › Der Mangold fällt eher in die »XL-Kategorie«: Mit seiner langen Erntezeit und den zierenden rotstielligen Sorten ist er aber durchaus ein Balkon-Favorit.
- › Fruchtgemüse wie Tomaten und Gurken brauchen teils noch etwas mehr Platz, sind aber die wahren »Balkon-Stars«. Sie tragen meist über einen längeren Zeitraum leckere Früchte, von denen sich manche prima zum direkten Naschen eignen.
- › Bei den Knollen- und Zwiebelgemüsen ist die Auswahl nicht allzu groß. Zu Radieschen, Roten Beten und Zwiebeln können sich noch Möhren in Minisorten gesellen. Sie sind allerdings im Gefäß oft etwas heikel und recht nässeempfindlich.

Knackige Äpfel zum Anbeißen: Mit Zwerg- oder Säulenbäumchen muss das auch auf dem Balkon kein Wunschtraum bleiben.



Eine feine Sache sind »Salatwiesen«, die als Saamenmischungen verschiedener Arten und Sorten angeboten werden.

Baumzwerge und Sträucher

Auch Zwergobstbäume folgen dem Mini-Trend, bringen aber Früchte normaler Größe hervor. Teils handelt es sich bei ihnen um spezielle Züchtungen, die kaum höher als 1,5 m wachsen und viele kurze, fruchttragende Seitentriebe bilden. Doch manchmal werden auch Zwergbäume angeboten, die eher den gartenüblichen Buschbäumen ähneln und auf Dauer schon etwas wüchsiger sind. Sie brauchen meist einen regelmäßigen Schnitt. Vor allem von Süßkirsche und Pflaume gibt es »echte« Zwergbäume bisher nur vereinzelt. Im Zweifelsfall empfiehlt es sich, sie dort zu kaufen, wo man eine gute Fachberatung erhält, z. B. in einer Baumschule.

Bei den schlanken, etwa 2–3 m hohen Säulenobstbäumen sitzen die kurzen Fruchtzweige direkt am Stamm, sodass sie oft nur 40–50 cm breit werden. Bei Säulenäpfeln wie den »Ballerinas« ist dieser Wuchs meist genetisch bedingt; bei Säulenbirnen, -kirschen und -zweitschgen müssen Sie dagegen durch häufigeren Schnitt etwas nachhelfen. Auch



Köstliche Tomaten, Erdbeeren, Paprika – in passenden Gefäßen ist vieles möglich. Und wer sagt, dass nur Blumen Töpfe zieren können?

von manchen Beerensträuchern werden mittlerweile säulenähnliche Formen angeboten. Zum Beerenobst zählen auch Kletterpflanzen wie Kiwi und Weinrebe und nicht zuletzt die Erdbeeren, die selbst auf den kleinsten Balkon passen.

Wichtig Bei der Entscheidung für ein Obstgehölz müssen Sie berücksichtigen, dass manche Arten eine zweite Sorte als Bestäuber (Pollenspender) brauchen, damit sie überhaupt Früchte ansetzen. Das gilt für Apfel (mit Ausnahme weniger Säulenäpfel), Birne und viele Süßkirschensorten. Manche Gärtnereien bieten als Alternative zum Zweitbaum sogenannte Duobäumchen an, bei denen zwei sich gegenseitig bestäubende Sorten auf einen Stamm veredelt sind. Zwei Exemplare brauchen Sie auch bei Kiwis, bei denen weibliche und männliche Blüten auf verschiedenen Pflanzen sitzen – es gibt aber auch selbstfruchtbare (einhäusige) Sorten. Die anderen Obstarten benötigen meist keinen Pollenspender, doch oft erhöht eine zweite Sorte deutlich den Befruchtungserfolg und damit die Ernte.



Beta vulgaris ssp. cicla

Mangold



WUCHS aufrechte Blätter mit fleischigen Rippen, bis 50 cm hoch | **ERNTZEIT** Mai bis Oktober

Von manchen Sorten dieses gesunden Sommergemüses werden nur Blätter oder nur Stiele geerntet, oft ist aber beides verwertbar. Attraktiv im Pflanzwie im Kochtopf sind rot- oder buntstielige Sorten ('Rhubarb Chard', 'Bright Lights').

Kultur April bis Juni einige wenige Samen in großen Topf (etwa 30 cm Durchmesser) säen, später nur die kräftigste Pflanze stehen lassen. Kann auch vorgezogen werden, das Verpflanzen verzögert aber manchmal vorübergehend die Entwicklung.

Pflege Gleichmäßig feucht halten, nach jedem Schnitt etwas Dünger geben.

Ernte Blätter ab acht Wochen, Stiele ab zwölf Wochen nach der Aussaat. Von außen abernten, innere Blätter für mehrmalige Ernten stehen lassen.

Küchentipp Die Blätter werden wie Spinat gedünstet, die Stiele ähnlich wie Spargel oder – in Stücke geschnitten – wie Kohlrabi zubereitet.



Brassica oleracea var. sabellica

Grünkohl



WUCHS langstielig, gekrauste Blätter, bis 80 cm hoch | **ERNTZEIT** Oktober bis Februar

Anders als die meisten Kohlgemüse lässt sich der Grün- oder Krauskohl mehrfach beernten und liefert den ganzen Winter über gesunde Kost. Die rot getönte Sorte 'Redbor' (→ Abb.) bietet einen markanten Anblick auf dem Winterbalkon.

Kultur Anzucht Mitte Mai bis Juni im Freien; bis Anfang August einzeln in große Töpfe pflanzen.

Pflege Bei Trockenheit kräftig gießen. Nach dem Pflanzen düngen, im Herbst nochmals kalireichen Dünger (z. B. Tomatendünger) geben. Über Winter bei starken Frösten Gefäße isolieren.

Ernte Am besten erst nach den ersten leichten Frösten, die den Geschmack verbessern. Blätter nach Bedarf von unten her ernten.

Küchentipp Grünkohl wird gern mit deftiger Wurst (z. B. Mettwurst) oder Kassler gekocht, eignet sich aber auch ohne Fleischbeilage z. B. für Gemüseeintöpfe oder Cremesuppen.





Brassica oleracea var. italica

Brokkoli



WUCHS fleischige Sprosse, lockere Köpfcchen, bis 50 cm hoch | **ERTEZEIT** Juni bis Oktober

Was vielen vom leckeren italienischen Vorspeisenteller oder aus dem Supermarkt vertraut ist, kann auch auf dem Balkon heranwachsen: sehr kleine, aber feine Brokkoliröschen mit intensivem Geschmack. Minisorten für den Anbau sind z. B. 'Kabuki' sowie 'Romanesco Natalino Mini' mit minarettartigen hellgrünen Röschen. Solche Romanesco-Formen werden manchmal auch dem Blumenkohl zugerechnet. Größere Brokkolisorten kommen aber ebenfalls für Gefäße infrage. Die Pflanzen bilden nach der ersten Ernte neue Seiten-

triebe, sodass für Nachschub gesorgt ist. Achten Sie darauf, dass sich manche Sorten eher für frühe Saat und Ernte eignen, andere besonders für Spätanbau mit Herbsterte. Durch Nutzen der verschiedenen Saatzeiten können Sie über einen langen Zeitraum frischen Brokkoli ernten.

Kultur Anzucht je nach Sorte zwischen März und Juni. Ab Mitte April einzeln in große Gefäße pflanzen; Minisorten mit 25–30 cm Abstand auch zu mehreren in Kästen oder Töpfen.

Pflege Gleichmäßig feucht halten. Nach dem Pflanzen düngen, ab Beginn der Blütenstandsbildung ein- bis zweimal nachdüngen.

Ernte Die Röschen schneiden, solange die Knospen noch geschlossen sind. Schneiden Sie beim Beernten des Haupttriebs den Stiel mit ab, das fördert die Seitentriebbildung. Achtung: Im Hochsommer öffnen sich die Knospen sehr schnell, deshalb frühzeitig und häufig ernten.

Küchentipp Beim Eigenanbau erschließen sich ganz neue Genüsse, die man als Käufer von Fertigware nicht kennt: Neben den Röschen bzw. Köpfchen lassen sich auch die Blätter und Stiele als Gemüse zubereiten. Die Stiele werden wie Spargel geschält und gegart, und tatsächlich erinnern sie auch im Geschmack an Grünspargel. Die Blätter schmecken mild kohllartig.

Als vitaminreiches Gemüse wird Brokkoli am besten schonend gedünstet oder gar nur blanchiert und keinesfalls zerkocht. Röschen wie Stiele sind ideal, wenn sie noch ein klein wenig »Biss« haben. Wenn Sie alle Teile zusammen kochen möchten, müssen Sie beachten, dass die Stiele etwa doppelt so lang brauchen wie die Röschen (Letztere je nach Größe 4–8 Minuten). Die klein geschnittenen Blätter sollten dann erst kurz vor dem Ende der Garzeit hinzugegeben werden.



Ribes rubrum

Rote Johannisbeere



WUCHS buschig, als Stämmchen oder säulenartig, 0,8–1,5 m hoch | **ERNTZEIT** Juli bis August

Johannisbeeren lassen sich im Kübel als Büsche oder Stämmchen ziehen. Neben den üblichen Hochstämmchen mit bis zu 1 m Stammhöhe gibt es auch kleine Fußstämmchen, bei denen die Krone schon in 30–40 cm Höhe ansetzt. Zunehmend werden auch Säulen-Johannisbeeren angeboten – streng genommen sind es schmale Pyramiden, die sich nach oben verzüngen. Wählen Sie bevorzugt Sorten, die recht widerstandsfähig gegen Mehltau und Rost sind. Dazu zählen z. B. 'Rotet', 'Rovada' und die weißfrüchtige 'Blanka'. Die Reifezeit kann

je nach Sorte um einige Wochen variieren. Rote Johannisbeeren sind als Naschobst besonders beliebt. Wer aber Schwarze Johannisbeeren oder die nah verwandten Stachelbeeren bevorzugt, kann sie auf ähnliche Weise im Kübel kultivieren.

Kultur Vorzugsweise im Frühjahr in große, frostfeste Gefäße ein- bzw. umtopfen. Büsche so tief pflanzen, dass die untersten Triebknospen knapp mit Erde bedeckt sind. Säulenformen und hohe Stämmchen gleich mit Stützstab versehen. Alle drei bis fünf Jahre in etwas größere Kübel umtopfen.

Pflege Besonders zur Blüte- und Fruchtzeit für gleichmäßige Feuchtigkeit sorgen. Vermeiden Sie es, dass die Blätter beim Gießen nass werden, dies ist zur Vorbeugung gegen Mehltau und Rost besonders wichtig. Im Frühjahr und gegen Ende der Blütezeit düngen, am besten mit speziellem Bienen Dünger. Wenn nötig, Vogelschutznetze auflegen. In kalten Lagen für guten Winterschutz sorgen.

Bei Büschen reichen acht bis zehn Haupttriebe. Werden es mehr, schneidet man die ältesten an der Basis ganz heraus. Kronen auf Stämmchen mit Mitteltrieb und drei bis fünf flach stehenden Haupttrieben erziehen. Letztere öfter auf junge Seitentriebe zurückschneiden. Bei Säulenpflanzen die Seitentriebe jährlich von unten her auf 30–40 cm einkürzen, nach oben hin zunehmend stärker, so dass sich eine schlanke Pyramidenform ergibt.

Ernte Nachdem die Früchte voll ausgefärbt sind und am besten noch einige Tage gut Sonne abbekommen haben. Vorzugsweise komplette Beeren Trauben abschneiden.

Küchentipp Spielt das Wetter nicht ganz mit oder wurde etwas voreilig geerntet, lassen sich noch recht saure Beeren erquicklich mit Eiscreme, Schlag Sahne oder als erfrischendes Sorbet mit Vanille und Zucker genießen.





Rubus sect. Rubus
Brombeere



WUCHS aufrecht oder rankend, 1,8–3 m hoch
ERNTZEIT Ende Juli bis Oktober

Für Kübel empfehlen sich stachellose Sorten. 'Nava-ho' lässt sich wegen ihres aufrechten Wuchses recht schmal ziehen, sodass sie öfter als »Säulen-Brombeere« angeboten wird. Ansonsten kommen auch stachellose rankende Sorten infrage, z. B. 'Nessy' oder 'Chester Thornless'.

Kultur Vorzugsweise im Frühjahr in große, frost-feste Gefäße ein- bzw. umpflanzen. Aufrechte Sorten an Stäben, rankende an Gittern oder Drahtgerüsten hochziehen. Gelegentlich umpflanzen.

Pflege Leicht feucht halten. Im Sommer lange Seitentriebe auf zwei bis vier Knospen einkürzen. Über Winter Töpfe gut isolieren. Im Frühjahr abgetragene Ruten ebenerdig abschneiden, dann düngen.

Ernte Voll ausgereifte Früchte pflücken.

Küchentipp Die Beeren schmecken frisch am besten. Aus jungen, getrockneten Blättern lässt sich ein Tee zubereiten, der u. a. blutreinigend wirkt.



Rubus idaeus
Himbeere



WUCHS mit langen, aufrechten Ruten, 1,5–2 m hoch | **ERNTZEIT** August bis Oktober

Unter Himbeeren sind besonders Herbstsorten, z. B. 'Blissy', 'Golden Bliss' (gelbe Früchte) oder 'Polka', zu empfehlen. Sie reifen ab Spätsommer an den neu gebildeten, diesjährigen Ruten. Diese werden im Spätherbst komplett weggeschnitten. So gibt es selten Probleme mit Schaderregern, die in oder an den Ruten überdauern. Verlockend sind allerdings auch zweimaltragende Sorten wie 'Sugana'. Sie tragen im Spätsommer an den diesjährigen, im folgenden Frühsommer an den vorjährigen Ruten.

Kultur Wie bei Brombeere (→ links) beschrieben.

Pflege Gleichmäßig leicht feucht halten. Abgetragene Ruten, egal ob dies- oder vorjährige, nach der Ernte knapp über der Erde zurückschneiden. Über Winter Töpfe isolieren. Im Frühjahr düngen.

Ernte Voll ausgereifte Früchte pflücken.

Küchentipp Wenn nicht unbedingt nötig, sollten Himbeeren nicht gewaschen werden.

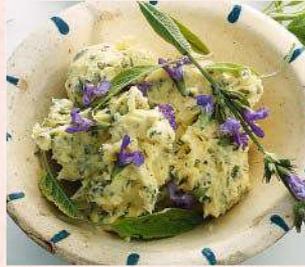
MIT BLÜTEN ZAUBERN

Kulinarischer Blütenschmuck verleiht vielen Gerichten besonderen Pep – nicht nur optisch. Guten Appetit!



GAUMENFREUDEN

Blumen mit essbaren Blüten runden das Gourmet-Erlebnis auf dem Balkon wunderschön ab. Mit ihnen können Sie Salate, Quark, Gemüsegerichte und andere Speisen appetitlich garnieren. Oft fügen sie auch eine dezent würzige Note hinzu und enthalten zudem gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe. Die leicht scharfen Blüten der Kapuzinerkresse zum Beispiel passen prima zu Salaten. Bei gekochten Speisen werden die essbaren Blüten zum Schluss hinzugegeben, größere zuvor behutsam zerteilt.



KRÄUTERBLÜTEN

Kräuter in Töpfen sind eine ideale Ergänzung zum Balkongemüse. Viele liefern nicht nur aromatische Blätter, sondern auch schmackhafte Blüten, so etwa Borretsch, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch und Ysop. Als wahre Delikatesse gelten die Blütenknospen des Schnittknoblauchs.

Vorsicht: Verwenden Sie nur Blüten, die bekanntermaßen essbar sind. Andere können nicht nur ungenießbar, sondern sogar giftig sein, so z. B. Akeleien, Christrose und Oleander.



AUGENSCHMAUS

Stiefmütterchen- und Nelkenblüten schmecken kandiert zu Desserts besonders lecker. Verwenden Sie von Korbblütlern wie Ringelblumen nur die zarten äußeren Blütenblätter. Im Frühling eröffnen Stiefmütterchen, Tausendschön und Vergissmeinnicht die Saison der hübschen, essbaren Balkonblumen. Ihnen folgen ab Mai Begonien, Kapuzinerkresse, Nelken, Ringelblumen, Pelargonien (Geranien) und Sonnenblumen, im Herbst Chrysanthemen, Dahlien und wiederum Stiefmütterchen.



SCHLARAFFENLAND BALKONIEN

Herrlich duftende Erdbeeren oder knackige Blattsalate – das können Sie auch ohne Garten haben. Mit den geeigneten Obst- und Gemüsesorten wird Ihr Balkon im Handumdrehen zum gesunden Schlaraffenland.

Kompetent: Von der Aussaat bis zur Ernte finden Sie hier alles, was Sie übers Balkongärtnern von Obst und Gemüse wissen sollten.

Praktisch: Rezept-Ideen und Küchentipps zur Verwendung der Ernte inspirieren zu eigenen Kreationen.

Geballtes Pflanzenwissen: Ausführliche Pflanzen-Porträts mit Informationen zur Pflege zeigen den besten Weg zum erfolgreichen Gärtnern.

Erfolg garantiert: Die 8 Goldenen Regeln, damit nichts schief geht.



Mit **kostenloser App** für
noch mehr Gartenspaß

WG 421 Garten
ISBN 978-3-8338-3862-0



9 783833 838620



PEFC
PEFC/04-32-0928

€ 7,99 [D]
€ 8,30 [A]

www.gu.de

GU