



# Zeit für Genießer



Tomaten

Auberginen

Mangold

Petersilie

Lavendel und Rosmarin



Erdbeeren

Meist fängt es mit Tomaten und Petersilie an, dann wird es zur Passion: Das Genussgärtnern auf Balkon und Terrasse. Denn Äpfel, Bohnen, exotische Gemüsesorten und Kräuter gedeihen auch gut in Kübeln und Kästen.

Mit den Fingerspitzen über ein Thymianpolster streichen, hier und da ein Salatblatt zupfen und schnell mal eine Tomate oder Erdbeere naschen – längst entstehen auch auf Balkonen und Terrassen kleine Küchengärten, in denen Gemüse, Kräuter und Obstbäume wachsen. Anstelle von Studentenblumen gedeihen etwa Rucola und exotische Salatmischungen mit Pak Choi und Mizuna in Kästen und Kübeln. Chilis bringen Feuer in die Küche und im Herbst den Balkon mit ihren roten Früchten zum Leuchten. Mini-Gurken ranken gemeinsam mit Kapuzinerkresse an Gittern bis an die Decke, und aus den großen dreiteiligen Blättern der Feuerbohne wird schnell ein grüner Sicht- und Sonnen-

### Die Topfgröße macht's

Fünf Liter sollte ein Topf für Balkongemüse mindestens fassen. Salate, Mangold und Chilis fühlen sich darin wohl. Für anderes Gemüse mit sehr ausgeprägtem Wurzelsystem, wie Stabtomaten, Gurken, Zucchini und Auberginen, sind mindestens 15 Liter Topfvolumen nötig.

## Gießen leicht gemacht

Das GARDENA Start-Set für Terrassen gehört zum GARDENA Micro-Drip-System und eignet sich optimal zur Bewässerung von bis zu 30 Terrassenpflanzen. Nach dem Anschluss des Basisgeräts an den Wasserhahn werden die Terrassentöpfe dann über ein Schlauchsystem und Tropfer bequem bewässert.



## Lieblingsplatz für Leckermäulchen

**Küchenbalkon** Hier wachsen im Uhrzeigersinn gelbe Buschbohnen mit Radieschen und Partytomaten, Sonnenblumen mit Petersilie zu ihren Füßen, dahinter in einem Kasten Kopfsalat, Paprika und Schnittlauch. Ebenso teilen sich Studentenblumen mit Kohlrabi und grünen Buschbohnen einen Kasten, davor prunkt ein großer Topf mit Rosmarin. Rechts im Bild: Sonnenblumen mit Gurken, Stangenbohnen und Kräutern wie Thymian und Zitronenmelisse. Vorn leuchtet Kapuzinerkresse, deren Blüten ebenfalls essbar sind.

schutz. Kinderleicht ist die Anzucht von Radieschen. Schon nach wenigen Tagen zeigen sich Keimlinge, nach sechs bis acht Wochen kann geerntet werden. Monatserdbeeren können in einem Balkonkasten, einem Erdbeertopf oder einer Blumenampel gezogen werden. Ihr Vorteil gegenüber den Gartenerdbeeren: Sie bilden den ganzen Sommer über neue Blüten und Früchte.

**Sonnenkinder mit Geschmack** Der Balkon bietet viel Schutz und ein besonderes Mikroklima, in dem auch sonnen- und wärmeverwöhnte Mimosen wie Auberginen und▷

## WIR EMPFEHLEN



NEU

### COMPO SANA Anzucht- und Kräutereerde

Hochwertige Spezialerde mit besonders feiner und lockerer Struktur für die sichere Pflanzenkeimung und das kräftige Wachstum von Kräutern.

### COMPO SANA Tomaten- und Gemüseerde

Hochwertige Spezialerde für stark zehrende Gemüsearten. Start-Düngung wirkt sofort und gewährleistet bis zu 8 Wochen optimale Nährstoffversorgung. Echter COMPO GUANO und COMPO-PLUS Gärtnerhumus sorgen für gesunde, aromatische Ernte.



**Fruchtzweige** Apfelsorten wie 'Croquella' oder 'Pidi' werden nur maximal zwei Meter hoch und können in großen Kübeln auch auf Balkon und Terrasse kultiviert werden. Das Topfvolumen sollte aber mindestens 25 Liter fassen.

**Scharfe Schoten** Chilis bevorzugen einen Platz mit voller Sonneneinstrahlung. Heller und warmer Halbschatten wird aber auch vertragen. Es gibt unterschiedliche Schärfegrad, zahlreiche Formen und Farben.



## Geschmack und Aroma fördern

### Wie werden Kräuter optimal versorgt?

Die Grundlage für ein wertstoff- und aromareiches Kräuterwachstum ist eine Erde mit lockerer und besonders feiner Struktur. Wasser und Nährstoffe werden so gut gespeichert und bedarfsgerecht an die Wurzeln abgegeben. Eine hohe Stabilität verhindert ein Verklumpen der Erde und bietet den Wurzeln ausreichend Halt. Der auf die Pflanzenbedürfnisse eingestellte pH-Wert ermöglicht eine optimale Nährstoff-Ausnutzung.

**Tipp:** Pflanzen Sie stark wachsende Arten mit großen Blättern wie Basilikum, Indianernessel oder Minzen nicht zusammen. Gönnen Sie ihnen jeweils ein größeres Gefäß.



*... denn mit der Erde fängt alles an*



**Schnittlauch**



**Koreanische Minze**

Auch die Blüten des Schnittlauchs sind essbar und eignen sich dazu noch für die Vase. Köstliche Tees lassen sich aus den Blättern der Koreanischen Minze zubereiten.

Paprika gedeihen. Einzige Voraussetzung: viel Sonne. Zucchini brauchen wie Gurken einen sehr großen Kübel und auch ein wenig mehr Platz für die ausladenden Blätter. Für Balkon und Terrasse eignen sich Züchtungen mit kleinen Früchten oder kompakt wachsende Sorten wie Aubergine 'Ophelia', Paprika 'Ice Age' und 'Red Skin' sowie Zucchini 'Buckingham' und 'Midnight'. Starke Zehrer, wie Tomaten, Paprika, Gurken und Auberginen, haben besondere Ansprüche. Hochwertige Spezialerden wie COMPO SANA Tomaten- und Gemüseerde unterstützen ihre Reifung und Qualität und sorgen für eine aromatische Ernte.

**Hauptsache Kräuter** Sie liefern Duft, Blüten und Geschmack und machen Ihren Genussbalkon erst perfekt. Basilikum und Schnittlauch sowie die Teekräuter Minze und

Melisse werden einzeln in große Töpfe gesetzt. Sie sind so wüchsig, dass sie andere Kräuter überwachsen würden. Mediterrane Kräuter wie Rosmarin, Thymian, Salbei und Oregano können sich einen Kasten teilen, sie haben ähnliche Ansprüche an Standort und Substrat: viel Sonne und eine Erde mit feiner und lockerer Struktur wie COMPO SANA Anzucht- und Kräuterdünger fördert zudem das Wachstum und das Aroma. Übrigens: Lassen Sie auch noch etwas Platz für farbenprächtige Sommerblumen und kombinieren Sie Gemüse und Kräuter mit Zauberglöckchen, Studentenblumen, Gold-Zweizahn und Liliput-Zinnien. Salat und Kohl wirken beispielsweise sehr edel mit weiß oder lila blühenden Petunien, Kapkorbchen, Schneeflockenblume oder Australischem Gänseblümchen.



**Aromatischer Sitzplatz**  
Kräuter mit hübschen Blüten und Blättern lassen sich aufs Schönste mit Stauden und Zierpflanzen kombinieren. Lavendel, Katzenminze, Salbei, Ysop und Basilikum harmonieren gut mit Rosen, Glockenblumen und Wolfsmilch.

## Fragen & Antworten

### Welche Kräuter lassen sich auf Balkon und Terrasse kultivieren?

Die meisten der bekannten Gewürzkräuter geben sich mit wenig Wurzelraum zufrieden und vertragen auch leichtes Austrocknen. Wichtig ist auf jeden Fall ein sonniger Standort – auch für die Ausbildung des würzigen Aromas. Zu empfehlen sind etwa Thymian, Bohnenkraut, Salbei oder Ysop, die bei entsprechendem Winterschutz mehrjährig sind. Einjährige: Schnittlauch, Petersilie, Basilikum und Borretsch. Für den typischen Balkonkasten ungeeignet sind nur ausgesprochene Tiefwurzler wie Dill oder Fenchel.

### Wie oft müssen Gemüse, Obst und Kräuter in Kübeln gegossen und gedüngt werden?

Morgens ist die beste Zeit zum Gießen. An heißen Sommertagen unbedingt auch abends noch einmal Wasser geben. Dabei durchdringend wässern, die Erde darf nie ganz austrocknen, sonst leiden besonders die Früchte darunter. Die Spezialerden von COMPO enthalten eine Startdüngung. Nach etwa sechs Wochen sollten zusätzliche Nährstoffe in Form von Flüssigdüngern gegeben werden.



Diplom-Gartenbau-Ingenieur Werner Peitzmann ist einer der Experten für den Freizeitgarten bei COMPO.

## Würzige Schönheiten



Salbei 'Tricolor' und Ananassalbei

Der dreifarbige Salbei 'Tricolor' hat weißrandige Blätter und rosa Triebspitzen. Er kann wie der Echte Salbei zum Kochen benutzt werden. Ein Genuss sind auch die knallroten Blüten des Ananassalbeis und seine fruchtig duftenden Blätter. Das Strauchbasilikum 'Magic Blue' ist besonders aromatisch, und seine violettblauen Blüten sind ein echter Hingucker.



Basilikum 'Magic Blue'

## WIR EMPFEHLEN

**COMPO**  
**Kräuterdünger**  
Flüssiger, chloridarmer Spezialdünger, der den Geschmack und das Aroma von Gewürzpflanzen fördert. Mit VITANICA Meeresalgenextrakt für vitale Pflanzen.

