Nachpflanzen für die Folgeernte sehr wichtig. Im Juni können Salate wie Radiccio, Römersalat, Eichblatt- aber auch Lollo-Rosso-Salat, Karotten, Kohlrabi, Lauch und Zwiebel, Buschbohnen und Erbsen den Weg ins Pflanzgefäß finden. Ich empfehle, Erbsen, Bohnen und Karotten in kleinen Töpfe vorzuziehen und erst dann nach Freiwerden des Pflanzplatzes in die Kisterl oder Tröge pflanzen. Der Vorteil dabei ist, dass die kleinen, empfindlichen Pflänzchen so einfacher vor zu starker Hitze oder Platzregen schnell im Schatten oder unter einem Vordach Schutz finden können. Auch können die Gemüsekinder besser im Auge behalten und so vor dem Austrocknen geschützt werden. Vergessen sie auch nicht, im Sommer die Neubepflanzungen zu mulchen. Gartenfaser oder auch abgetrockneter Rasenschnitt kann auch bei Pflanzgefäßen Verwendung finden. Der Vorteil dabei ist, dass auch da die Erdoberfläche vor zu starker Aufheizung und Verdunstung geschützt werden kann. Werden dunkle Gefäße aus Kunststoff verwendet, kann Vlies oder Jute gegen das Verbrennen der Wurzeln im Inneren durch Umwickeln der Töpfe eine große Hilfe sein und sind oft optisch ein Gewinn für Terrasse und Balkon.

Salat aus der eigenen Balkonernte

Sommerlaune selbstgemacht!

Genuss aus dem eigenen Garten

Dieses Jahr haben wir lange darauf gewartet: Die wohlige Wärme auf der Haut, angenehme Sonnenstrahlen, die in der Nase kitzeln, endlich wieder kurze Hosen oder Röcke und T-Shirts. Na, wie klingt das? Genau, nach Sommer! Das Thermometer klettert in die Höhe und der Sommer startet jetzt richtig durch.

Nun erwarten uns auch wieder angenehme Grillabende mit guten Freunden und Bekannten. Die mediterrane Küche setzt sich beim Grillen immer mehr durch und damit auch der Trend, buntes Gemüse auf den Teller zu zaubern.

Selbstversorger

Hier empfiehlt sich der Griff in den eigenen Gemüsegarten, der immer beliebter wird. Nach den Eisheiligen kann man jetzt ohne Probleme alle Sorten von Gemüse und Kräutern setzen und hat diese bis spät in den Sommer immer frisch zur Verfügung.

Die Blumenschmuck Gärtner empfehlen hier besonders Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Melanzani + Zuckermais.

Als kühle Beilage wird knackiger Salat mit frischen Tomaten, Gurken, Oliven, Basilikum, Knoblauch und Schafskäse serviert.

Kräutervielfalt – ein Fest der Aromen

Den typisch mediterranen Geschmack erreicht man aber mit

den Gewürzen. Rosmarin, Thymian, Petersilie oder Majoran können entweder gehackt verwendet oder dem Salz zugegeben werden oder die Basis für eine köstliche Marinade bilden.

Mit diesen frischen Kräutern lassen sich auch herrliche Tischdekorationen gestalten.

Gruß aus Spanien

Eine Besonderheit ist das diesjährige Gemüse des Jahres „Pauli Pepper", der schmackhafte Grillpaprika. Er ist sehr mild und entfaltet beim Grillen ein besonders gutes Aroma. Er wächst sowohl im Beet als auch in großen Töpfen und trägt viele Früchte. Um den Fruchtertrag und den Wuchs noch zu verbessern kann man die Königsblüte ausbrechen. Die Königsblüte ist die erste Blüte, die sich an der Gabelung zum 1. Seitentrieb bildet. „Pauli Pepper" wird zum Grillen grün geerntet. Mit etwas Salz und Öl wird er als Vorspeise oder als Beilage serviert.

Kohl – der Neuling beim Grillen

Immer beliebter wird auch der gegrillte Kohl, er ist nicht nur eine perfekte Beilage für Fisch oder ein gegrilltes Steak sondern auch ein tolles vegetarisches Grillgericht. Hierzu eignet sich Blau- sowie Weißkohl. Die Kohlspalten werden dazu auf den Schnittflächen eingeölt und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Die grüne Überraschung

Eine besondere Delikatesse ist auch der grüne Spargel. Die gleichmäßig dünnen Stangen werden ebenfalls leicht gesalzen und mit Olivenöl eingestrichen. Am Grill benötigt er ca. 12 Minuten, dabei sollte er gelegentlich gewendet werden. Dann kann er mit gehobeltem Parmesan oder Kräuterbutter serviert werden.

Die orange Gaumenfreude

Süßkartoffeln am Grill sind eine schmackhafte Alternative zu Folienkartoffeln. Sie werden in gleichmäßige Streifen oder Scheiben geschnitten, mit Öl, Pfeffer und Salz gewürzt. Zum Grillen werden geschälte Knoblauchzehen und Rosmarinzweige in die Folie gegeben.

Robuste Sorten – altbewährt und gut verträglich

Alte Tomatensorten erfreuen sich beim Hobbygärtner immer größerer Beliebtheit. Sie sind gut verträglich und haben ein einzigartiges Aroma. Besonders empfehlenswert sind die Typen „Ochsenherz", „San Marzano", „Ananastomate" oder die „Andentomate".

Grüße aus dem Naschgarten

Ein vitaminreicher und frischer Abschluss ist ein Mix aus dem eigenen Naschgarten. Wunderbare, unkomplizierte Desserts lassen sich z.B. aus Himbeeren, Heidelbeeren, Marillen, Zwetschken, Kirschen, Kiwi, Äpfel und Birnen zaubern.

Highlight für den Gastgeber

Schnell gelöst ist auch die Frage des Gastgeschenkes für eine Einladung zur Grillparty: Hier bieten sich Kräuterkombinationen in Kisterln oder Körben an. Als Ergänzung können sie mit frischen, langstieligen Blumen oder Gräsern besteckt werden. Als Wasserspeicher könne hier Eprouvetten verwendet werden. Eine nette Variante ist es, die Kräuter mit nützlichen Accessoires wie Grillanzünder, Grillbesteck, kleine Gartenschaufeln- oder harken zu kombinieren.

Ihre steirischen Blumenschmuck Gärtner wünschen Ihnen einen einzigartigen Sommer!