

Der Nützling



BIO-ERDE FÜR DEN START INS GARTENJAHR

Der Frühling lässt sich schon erahnen. Vogelgezwitscher und die ersten Frühlingsblüher machen Lust auf Aussaat und Anbau der ersten Pflänzchen. Die Erden unseres Lieferanten „Naturrein“ machens möglich:

UNIVERSALERDE

- Geeignet für Zier- und Nutzpflanzen in Haus und Garten.
- Torffreie Erde aus nachwachsenden Rohstoffen wie Pflanzenfasern und Rindenhumus sowie mineralischen Strukturstoffen.
 - optimal für Kräuter und Gewürze
 - feine und stabile Struktur
 - gute Wasseraufnahme



Der Abbau von Torf zerstört Moore und deren vielfältige Lebensräume, daher greift der umweltbewusste Gärtner zu **torffreier Erde**.

HOCHBEETERDE

- Naturreine Bioerde ohne Torf aus nachwachsenden Rohstoffen wie Pflanzenfasern und Rindenhumus, mineralischen Strukturstoffen und Schafwolle.
 - optimal für Gemüse und Früchte
 - mit naturbelassener, zerkleinerter Schafwolle, die das Wachstum optimiert

TIPPS

1. Hochwertige **Anzucherde** verwenden.
2. Der richtige **Aussaatzeitpunkt**: Ende Februar kann mit Salat, Zwiebel oder Paprika begonnen werden. Anders als Kürbisgewächse oder Kohl, die erst ab April gesät werden sollten.
3. Bei den Pflanzen ist die unterschiedliche **Keimtemperatur** zu beachten.
4. Nach der Keimung sollten die Pflänzchen einer guten **Lichtquelle** ausgesetzt werden.
5. Jungpflanzen müssen regelmäßig hinsichtlich Schimmelbildung, Wasserzufuhr und Temperatur **kontrolliert** werden.
6. Die Pflanzen sollten erst gegen Ende Mai (nach den Eisheiligen) **ausgespflanzt** werden. Davor ist es empfehlenswert, die Pflanzen **abzu härten**: tagsüber dürfen sie an die frische Luft, um sich an Sonne, Wind und Regen zu gewöhnen.



Für die Anzucht eignet sich nährstoffarme Erde. Danach in Hochbeeterde umsetzen und bei Starkzehrern wie Kürbisgewächsen regelmäßig düngen.



BLUTORANGE MORO AUS ITALIEN



Blutorangen eignen sich besser zum Verzehr als zum Pressen, da sie einen geringeren Saftanteil haben.

Unter der orangen Schale steckt ein süßes, rötlich gefärbtes Fruchtfleisch. Diese Färbung entsteht durch ein natürliches Pigment, das sich v.a. bei niederen Temperaturen ausprägt – je kälter es während der Reifung ist, desto roter ist auch die Farbe des Fleisches.

Verarbeitung: Orangen passen in die kreative Küche. Nicht nur Desserts, sondern auch Geflügel oder Fisch profitieren von ihrem frisch-fruchtigem Geschmack.

Lagerung: Orangen reifen nicht nach, können also gleich verzehrt werden. Wer sie einige Tage aufheben möchte, lagert sie möglichst kühl.



Der Radicchio Chioggia unterscheidet sich von Radicchio Treviso weil er runde Köpfe bildet, die an eine Rose erinnern.

RADICCHIO CHIOGGIA AUS ITALIEN

Während sich viele schon nach dem Frühling sehnen, feiert der Radicchio seine Blütezeit.

Der purpurfarbene Salat enthält viele gesunde Bitterstoffe, die verdauungsfördernd und appetitanregend wirken.

Verarbeitung: Das aus Italien stammende Zichoriengewächs wird dort nicht nur roh als Salat, sondern auch als warmes Beilagengemüse geschätzt: Einfach kurz dünsten und als Beigabe zu Fischgerichten oder Risottos verwenden.

Lagerung: In einem Tuch eingeschlagen hält er sich im Kühlschrank bis zu einer Woche.

BIO

ist das neue

REGIONAL

Zu wissen, WO etwas herkommt, ist gut.
Aber haben wir da nicht doch
das WIE vernachlässigt?



Regionale Produkte werden deutlich
weniger hinterfragt als Bio-Produkte.

Aber was bedeutet regional eigentlich?
Woher kommen diese Produkte?
Und vor allem: Wie werden sie erzeugt?



Wichtige
Denkanstöße:

