



Blu-Blumen GbR • Stukendamm 80 • 33449 Langenberg

Neuheiten 2019

Bio-Balkon-Hokkaido Kürbis



Cucurbita maxima: Diese Sorte hat einen relativ gedrungenen Wuchs und ist somit ideal für den Anbau auf Balkon und Terrasse geeignet. Seinen Namen verdankt der Hokkaido-Kürbis seiner ursprünglichen Heimat – einer gleichnamigen Insel in Japan. Die Inselbewohner züchteten ihn aus dem gegen Ende des 19. Jahrhunderts von den Amerikanern dort eingeführten Reissnusskürbis. Erst seit etwa 20 Jahren wird Hokkaido-Kürbis auch in Europa und bei uns in Deutschland angebaut.

Verwendung: Der wohlschmeckende und sehr gesunde Hokkaido Kürbis erfreut sich durch seinen aromatischen Geschmack und des hohen Carotingehaltes großer Beliebtheit. Ein Vorteil ist das er mitsamt seiner Schale verwendet werden kann. Der Hokkaido Kürbis begeistert viele durch seinen leicht nussigen, etwas an Esskastanien erinnernden Aroma und seinem saftigen, faserarmen Fruchtfleisch. Besonders häufig wird er zur Herstellung einer schmackhaften Kürbissuppe verwendet. Die orangefarbenen, zwiebförmigen Früchte bekommen bis zur Ernte ein Gewicht von ca. 0,5 bis 1,5 kg.

Pflege: Kürbisse sind kälteempfindlich, deshalb erst nach den letzten Nachtfrösten auspflanzen. Sie benötigen einen gut gedüngten, humusreichen Boden, reichliche Wassergaben und lieben die pralle Sonne. Nach dem Auspflanzen jedoch die Pflanze langsam an die Sonne gewöhnen, damit sie nicht verbrennt. An einem hellen, möglichst vollsonnigen Standort bringt sie deutlich mehr Erträge als an zu dunklen Standorten. Der Hokkaido-Kürbis benötigt auf dem Balkon einen ca. 1 qm großen sonnigen Platz. Der Topf sollte möglichst groß sein, mind. 40 cm Durchmesser und Tiefe haben. Wenn ein Rankgerüst oder ein Geländer vorhanden ist, wächst er etwas daran hoch und spart Platz auf dem Balkon. Zu lang wachsende Triebe und Ranken können mit einem Messer eingekürzt werden. Die Früchte an diesem Trieb wachsen dann sogar noch etwas größer und kräftiger. Darüber hinaus fühlt sich der Balkon-Hokkaido natürlich auch im Beet oder auf einem Komposthaufen sehr wohl. Zwischen August und Oktober sind die Früchte Erntereif.

Symbole

essbare Pflanzenteile:	Früchte	Wuchshöhe in cm:	80-100 cm
Standort:	sonnig	Winterhärte:	Einjährig





Blu-Blumen GbR • Stukendamm 80 • 33449 Langenberg

Bio-Balkon-Zucchini



Cucurbita pepo convar. Giromontiina: Bereits im 17. Jahrhundert gab es in Italien Zucchini. Im Italienischen bedeutet "zucca" Kürbis, Zucchini sind also "kleine Kürbisse", genauer gesagt eine Form des Gartenkürbisses. Zucchini gehören zu den beliebtesten Gemüsesorten Deutschlands. Sie sind reich an Vitaminen, haben einen hohen Wassergehalt und wenig Kalorien. Die Pflanze bildet grüne Früchte und ist eine kompakte Sorte für Kübel auf Balkon & Terrasse.

Verwendung: Zucchini werden bei einer Länge von 15 bis 20 cm gepflückt, weil sie dann besonders schmackhaft sind. Sie sind ein Alleskönner und schmecken sowohl roh als auch gekocht, gegrillt oder gebacken. Geschält oder entkernt werden müssen Zucchini nicht. Mit anderen Gemüsesorten wie Paprika und Tomaten ergeben sich wunderbare Kombinationen – zum Beispiel Ratatouille. Weitere beliebte Varianten sind Aufläufe, Eintöpfe oder mit Hackfleisch gefüllte Zucchini. In Öl eingelegt, sind sie eine beliebte mediterrane Vorspeise. Sogar die Blüten sind zum Verzehr geeignet.

Pflege: Zucchini wachsen am besten auf einem lockeren und humusreichen Boden. Daher empfiehlt es sich vor der Pflanzung Hornspäne oder Kompost in den Boden einzuarbeiten. Sie bevorzugen einen sonnigen, windgeschützten Platz. Sobald kein Frost mehr droht, können die Pflanzen auf den Balkon gebracht werden. Da Zucchini viel Nährstoffe und Wasser benötigen, sollten diese nicht in einen Balkonkasten, sondern in einen ausreichend großen Kübel gesetzt werden. Wenn Sie üppige und reich tragende Pflanzen möchten, sollte der Kübel wenigstens ein Fassungsvermögen von 20-30 Litern haben. Wichtig sind Ablauflöcher im Boden des Pflanzgefäßes, damit sich keine Staunässe bildet. Auch in kleinen Töpfen und Kübeln wachsen die Pflanzen, werden dann aber nicht so groß wie in größeren Kübeln oder im Freiland und der Ertrag fällt nicht so üppig aus. Erntezeit ist von August bis Oktober.



essbare Pflanzenteile:	Früchte, Blüten
Standort:	sonnig
Wuchshöhe in cm:	60-80 cm
Winterhärte:	Einjährig



Blu-Blumen GbR • Stukendamm 80 • 33449 Langenberg

Bio-Zuckererbse



Pisum sativum: Zuckererbsen verfügen über einen hohen Gehalt an Ballaststoffen, Mineralien, Folsäure, verschiedenen Vitaminen und pflanzlichen Eiweißen. Sie sind daher ein leckerer und gesunder Snack. Gerade Kinder lieben den süßen Geschmack der grünen Kügelchen, der den Erbsen auch ihren Namen Zuckererbsen gibt. Dazu ist der Anbau auch noch ausgesprochen einfach. Die Pflanze wächst besonders kompakt und ist daher ideal für Kübel u. Kasten.

Verwendung: Die Zuckererbsen kann man entweder roh verzehren, z.B. in Salaten oder als Gemüse in der Pfanne anbraten und lediglich mit ein wenig Salz würzen. Zuckererbsen, auch Zuckerschoten oder Kaiserschoten genannt, sind frisch, knackig und süß. Sie können mit Hülle gegessen werden. Besonders gut passen sie auch zu Wok-Gerichten.

Pflege: Pralle Sonne oder Schatten, solange die Bewässerung angepasst erfolgt, gedeiht die Pflanze nahezu überall. Weil die Zuckererbsen ranken, benötigen sie aber in jedem Fall eine Kletterhilfe und Platz nach oben. Der Standort sollte nicht allzu geschützt liegen. Mit Wind und Witterung haben sie keine Probleme, mit unzureichender Belüftung hingegen schon. Der Topf sollte mit mind. 10 Liter groß sein. Erbsen brauchen außer der ersten Grunddüngung keinen weiteren Dünger. Regelmäßig gießen, aber keine Staunässe im Topf. Erbsen benötigen verglichen mit anderem Balkongemüse relativ wenig Wasser. Bei Zuckererbsen kann bereits geerntet werden, wenn sich im inneren der Hülse nur kleine Samen abzeichnen. Je länger man hier wartet, desto größer aber auch härter und herzhafter werden diese. Erntezeit ist von Juni bis September.



essbare Pflanzenteile:	Früchte
Standort:	sonnig- halbschattig
Wuchshöhe in cm:	80-120 cm
Winterhärte:	Einjährig



Blu-Blumen GbR • Stukendamm 80 • 33449 Langenberg

Bio-Perilla Shiso rot



Perilla frutescens: Perilla, oft auch als Shiso oder Roter Shiso bekannt, ist ein in Asien häufig kultiviertes Gewürzkraut. Es hat nicht nur ein feines Aroma, sondern wird auch oft als Heilpflanze verwendet und hat eine recht große Bedeutung in der traditionellen chinesischen Medizin (TCM). Das aus den Samen gepresste Öl wird in Ostasien als Speiseöl oder Gewürz verwendet und beinhaltet in hohem Maße wertvolle Omega-3-Fettsäuren. Zudem wird das Öl vor allem als Arznei geschätzt. Roter Shiso enthält viele Anthocyane, die aufgrund ihrer anti-oxidativen Wirkung sehr geschätzt werden. Auch eine cholesterinsenkende Wirkung wird ihm zugeschrieben.

Verwendung: Der exotische Geschmack des roten Shiso ist schwer zu beschreiben. Er erinnert an eine Mischung mit einer Note Sesam, Zimt, Minze und Anis. Verwendet werden nicht nur die würzigen Blätter, sondern auch die Blüten. Die frischen Blätter mischt man unter knackige Blattsalate, legt sie in salzig-scharfe Gewürze ein und nimmt sie als Beilage oder verwendet sie zum Einwickeln von Fleisch vor dem Garen. Aber auch für Salatsaucen, Pesto, Gemüse- und Kartoffelgratins eignen sich Blätter und Blüten. Die Verwendbarkeit der Perilla in der Küche ist wirklich sehr vielfältig und spannend.

Pflege: Mit einer Höhe von 20 bis 30 Zentimetern können die Haupttriebe eingekürzt werden. In Folge wird die Pflanze schön buschig. Die Blütenstände können nach Wahl entfernt werden. Im Spätsommer und Herbst, wenn die Tage kürzer werden, blüht die Pflanze. Perilla ist eine sehr genügsame Pflanze und lässt sich gut auf dem Balkon oder der Fensterbank ziehen. Sie benötigt einen sonnigen Standort und sollte am besten gelegentlich gedüngt werden. Erntezeit ist von Juni-September.



essbare Pflanzenteile:	Blätter
Standort:	sonnig - halbschattig
Wuchshöhe in cm:	40-60 cm
Winterhärte:	Einjährig



Blu-Blumen GbR • Stukendamm 80 33449 Langenberg

Bio-Bienenweide



Eine Mischung aus Wildpflanzen und Kulturpflanzen die mit ihren Pollen einen besonderen Leckerbissen für Bienen und Insekten liefern. Dazu zählen z. B.: Phacelia, Kornblume, Ringelblume, Borretsch und sogar eine pollenreiche Sonnenblume. Bei vielen Sonnenblumen wurde im Laufe der Zeit die Blüten steril gezüchtet. Somit rieselte kein Pollen auf die Tischdecken bei der Verwendung als Schnittblume oder Topfpflanze. Allerdings liefern sterile Blüten auch keine Nahrung für Insekten. Unsere Sonnenblume wächst nur ca 40 cm hoch, blüht sehr schön mit dunkler Mitte, liefert zahlreiche Pollen u. Nektar für die Bienen, und im Herbst noch Sonnenblumenkerne für den Menschen oder für die Vögel.

Durch den biologischen Anbau in unserer Gärtnerei ist es garantiert daß keine chemischen Rückstände das Bienenfutter belasten. Am besten den kleinen Topf in einen großen Kübel mit einem Durchmesser von 30-40 cm umtopfen. Sie müssen nicht vereinzelt werden. Im Sommer fangen sie an zu blühen und dann heißt es: „der Tisch ist gedeckt, und die Bienen und Insekten können zum Essen kommen“. In dem Blu-Kräutersortiment gibt es noch weitere Pflanzenarten die sich als Bienen-Leckerli besonders eignen. Zum Beispiel: Strauchbasilikum, Thymian, Kapuzinerkresse, Lavendel, Gartenknofi, Pfirsichsalbei u.a.

essbare Pflanzenteile:	Blüten
Standort:	sonnig
Wuchshöhe in cm:	30-50 cm
Winterhärte:	einjährig





Blu-Blumen GbR • Stukendamm 80 • 33449 Langenberg

Bio-Chili kleine Perle



Capsicum annuum: Diese kleinwüchsige, gut verzweigte Chilisorte ist etwas ganz besonderes – sowohl optisch als auch geschmacklich. Die kleinen runden beerenartigen Früchte reifen von schwarz nach rot ab. Auch das violett-schwarze Laub und die lila Blüten sind ein echter Hingucker. In der direkten Sonne verfärben sich die Blätter dunkel violett. Je nach den Lichtverhältnissen erscheinen sie pechschwarz. Dies macht die kleine Chilipflanze zu einem echten Hingucker.

Verwendung: Wunderbar zum Würzen von Gulasch oder z.B. Chili con Carne. Der Schärfegrad ist ausgewogen, nicht zu scharf und auch nicht langweilig mild. Einfach lecker!

Pflege: Die Chili kleine Perle braucht im Vergleich zu anderen Chilisorte kaum Pflege. Sie benötigt wenig Dünger um gut zu wachsen. Wichtig ist am Standort viel Licht, Wärme und leicht feuchte Erde. Der kompakte Wuchs mit einer Höhe von ca. 25-30 cm ist optimal für eine Kultur im Kübel, aber auch ideal als Zimmerpflanze im Haus oder auf dem Balkon.



essbare Pflanzenteile:	Früchte
Standort:	sonnig
Wuchshöhe in cm:	25-30 cm
Winterhärte:	Mehrjährig im Haus



Blu-Blumen GbR • Stukendamm 80 • 33449 Langenberg

Bio-Tropfen-Chili



Capsicum chinense: Diese edlen Tropfen sind etwas für echte Chili-Liebhaber, die gerne mal Chilis naschen ohne gleich Feuer zu spucken. Mit ihrer hübschen Tropfenform und ihrem recht milden Geschmack machen sie sich gut als frischer oder eingelegter Snack. Die Früchte reifen in großer Fülle von Grün-Gelb nach Rot ab und sind 3-4 cm groß. Die Pflanze bleibt dabei schön kompakt. Die lustige Tropfenform ist ein echter Hingucker!

Verwendung: Diese hübschen milden Tropfen-Chilis lassen sich frisch oder eingelegt snacken. Ihre Schärfe ist mild bis leicht scharf mit 500 Scoville. Dem Einsatzbereich sind somit keine Grenzen gesetzt, da man nicht befürchten muss, dass es zu scharf wird.

Pflege: Die Tropfen-Chili gedeiht besonders gut im Kübel auf Balkon und Terrasse. Sie bevorzugt einen sonnigen Standort – je sonniger der Standort, desto schneller wachsen und reifen die Früchte. Idealerweise platzierst du sie an einer windgeschützten Südwand im Garten, auf Balkon oder Terrasse. Da die Pflanze sehr kleine Früchte trägt, steht sie recht stabil und ist nicht so windanfällig wie andere. Je nach Standort benötigt sie nur einen Stab zur Stabilisierung der Stämmchen. Die Früchte können geerntet werden sobald sie kräftig rot sind.



essbare Pflanzenteile:

Früchte

Standort:

sonnig

Wuchshöhe in cm:

40-60 cm

Winterhärte:

Mehrjährig im Haus