

# KOMPAKTE KRAFTPAKETE FÜR DEN BALKON!

Zwergsorten von Tomaten, Peperoni und Auberginen wachsen problemlos in Töpfen und sind wie gemacht für kleine Balkone und Terrassen. Ganz ohne Aufbinden, sind sie schnell gepflanzt und noch schneller verputzt.



## Thai-Basilikum

Mit einem Hauch von Anis und Lakritz bereichert Thai-Basilikum (*Ocimum basilicum thyrsoiflora*) insbesondere die Asiatische Küche. Warme Standorte bevorzugt.



Gruss aus dem Garten

# EXOTISCHE GENÜSSE



## Pak Choi

Die zarten Stiele und Blätter von Pak Choi (*Brassica rapa chinensis*) gedeihen rasch und sind eine ideale Wahl für Wok-Gerichte und Salate. Pflanzung August/September.



## Chinakohl

Die milden Blätter des Chinakoehls (*Brassica rapa pekinensis*) bringen asiatisches Flair und sind roh oder gekocht vielseitig verwendbar. Pflanzung Juli bis September.



## Knollen-Fenchel

Fenchel (*Foeniculum vulgare*) ist mit dem feinen Anisaroma nicht nur kulinarisch vielseitig, sondern mit seinen filigranen, grünen Blättern auch eine Augenweide im Beet.



## Chili

Feurig und temperamentvoll: Chilis (*Capsicum annuum*, *C. frutescens*) verleihen jedem Gericht eine besondere Schärfe. Optimal auch für Topfkultur.



## Peperoni

Peperoni (*Capsicum annuum*) bringen leuchtende Farben und viel Vitamin C auf den Teller. Ein warmer, geschützter Standort ist Voraussetzung für eine gute Ernte.



## Wasabi

Bekannt für asiatische Gerichte sind die scharfen Wurzeln von Wasabi (*Eutrema japonicum*). Er gedeiht am besten an halbschattigen, feuchten Standorten. Die Blätter sind milder und auch essbar.

In der eigenen Gartenküche wird es exotisch: Frisch geernteter Pak Choi, Fenchel und knackiger Chinakohl kommen in die Pfanne, während Zitronengras und Thai-Basilikum ihren intensiven Duft entfalten. Ein Spritzer Öl, dann gesellen sich kleine Auberginen, Peperoni und ein Hauch Chili dazu – für die richtige Schärfe. Mit selbst gezogenem Koriander und Ingwer lassen sich aus diesen Zutaten besondere Gerichte zaubern, die direkt aus dem Garten auf den Teller wandern.

Die zarten, süß schmeckenden Schoten von **Erbse** und **Kefen** (*Pisum sativum*) sind schnell gepflückt und direkt genascht oder kurz gedämpft. Eine Kletterpflanze, die auch Kinder begeistert.



## Brokkoli

Die grünen Brokkoli-Röschen (*Brassica oleracea italica*) sind nicht nur ein Klassiker im Beet, sondern liefern wertvolle Vitamine und Mineralstoffe.



## Aubergine

Ob in der mediterranen oder asiatischen Küche, die Eierfrucht (*Solanum melongena*) steckt voller kulinarischer Überraschungen, die genießen kann, wer der Pflanze einen sonnigen, nahrhaften Standort gönnt.



## Süßkartoffel

Wer nicht warten kann, bis die Süßkartoffeln (*Ipomoea batatas*) vor dem ersten Frost ausgegraben werden, kann die ebenfalls essbaren Blätter für kulinarische Experimente nutzen.



## Ingwer

Der tropische Ingwer (*Zingiber officinale*) braucht Wärme und Feuchtigkeit, um seine Knollen mit den scharfen, zitronigen Noten zu bilden.