

Aarau, im März 2016

Vom Sack auf den Tisch

Der Sack ist heute, was gestern Hochbeet oder Terracotta-Topf waren. Während die Lust am Gärtnern stetig wächst, schrumpfen die Pflanzformate. Jetzt ist es möglich, ganz ohne Garten auf Kleinstflächen eigenes Gemüse zu ziehen: im Sack! Konkurrenzlos frisch, sind Salate, Radieschen, Peterli & Co. erst noch «Sackgesund».



Vom eigenen Gemüse träumen viele. Doch was tun, wenn kein Garten vorhanden ist? Töpfe zu bepflanzen ist eine Möglichkeit, doch leider fühlen sich nur die wenigsten Gemüsearten wohl in einem kleinen Topf. Eine weitere, viel genutzte Variante ist das Hochbeet, das allerdings genügend Platz voraussetzt. Für all jene, die sich dennoch mit Gemüse versorgen möchten, gibt es jetzt den «Garten im Taschenformat» oder eben: den Sack von «Sackgesund». Unabhängig von Raum und Boden können darin nach Lust und Laune Gemüse und Kräuter gezogen und frisch geerntet werden: Vom Sack direkt auf den Tisch lautet das Motto!

Von A bis Z – Auberginen bis Zucchini

Die Gemüse-Säcke sind aus Filz und in unterschiedlichen Grössen und Farben erhältlich. Als «Sackpflanzen» eignen sich viele verschiedene Gemüsearten – zum Beispiel Salate, Zucchetti, Gurken, Kohl, Radieschen, Peperoni, Auberginen, Tomaten oder Kartoffeln. Besonders geeignet sind Salate: Sie sind schnellwüchsig und liefern wochenlang frisches Grün. Auch Kräuter sind ideale «Sackpflanzen». Frisch geerntet schmecken sie am besten und liefern erst noch wertvolle

Aarau, im März 2016

Vitamine. Blumen gedeihen im Sack übrigens ebenfalls prächtig und geben in Kombination mit Gemüse ein hübsches Bild ab. Die Säcke können überall platziert werden; Hauptsache, sie stehen nicht den ganzen Tag in der prallen Sonne, allzu schattige Plätze sind ebenfalls zu meiden. Ein weiterer Vorteil des «Sackgartens»: Er kann im Winter einfach weggeräumt werden.

Nährstoffe inklusive

Verschiedenste Gärtnereien und Gartencenter führen jetzt das neue Label «Sackgesund». Die Säcke sind bereits mit verschiedenen Gemüsen bepflanzt. Für gutes Gedeihen sorgt eine spezielle Erdmischung, die alle wichtigen Nährstoffe enthält. «Sackgärtnern» ist also denkbar einfach, die Pflanzen sollten lediglich mit Wasser versorgt werden und bald dampft die erste Ernte im Kochtopf.

«Sackgesund» ist ein Projekt innovativer Schweizer Gärtnereien. Auf www.sackgesund.ch finden Sie weitere Informationen zum Label sowie einen Online-Shop.

((2371 Zeichen))

Bilder & Legendenvorschläge:

Bild 01

01_sackgesund_macht_spass.jpg

«Sackgesund»-Pflanzen können einfach aufgestellt und im Winter abgeräumt werden.

Bild 02

02_sackgesund_ganz_einfach.jpg

Im «Sackgesund» lassen sich viele verschiedene Kräuter, Gemüse und Blumen ganz einfach kultivieren.

Bild 03

03_sackgesund_ist_gesund.jpg

Frisches und gesundes Gemüse lässt sich einfach im «Sackgesund» anziehen.

Bild 04

04a_sackgesund_bunt.jpg

04b_sackgesund_bunt.jpg

«Sackgesund» gibt es in verschiedenen trendigen Farben.

Aarau, im März 2016

*Beratung, die Unterstützung bei der Werbung, die Zertifizierung von Produktionsbetrieben und vieles anderes mehr.
Der Verband betreut zudem die gärtnerische Berufsbildung von der Grundbildung bis zur Ausbildung zum Gärtnermeister.*

Kontakt: Othmar Ziswiler, JardinSuisse – Unternehmerverband Gärtner Schweiz, Bahnhofstrasse 94, 5000 Aarau
Tel. 044 388 53 00, www.jardinsuisse.ch; medien@jardinsuisse.ch