

schweizer pflanzen

Schweiz. Natürlich.



Beete für den Frühling vorbereiten

Gut vorbereitete Beete schaffen die besten Voraussetzungen für gesundes Wachstum und eine erfolgreiche Gartensaison. Entfernen Sie zunächst abgestorbene Pflanzenreste und Unkraut, lockern Sie den Boden und arbeiten Sie reifen Kompost ein. Anschliessend wird die Beetfläche fein eingeebnet und die Bepflanzung geplant. Wer dabei Standortansprüche, Fruchtfolge und Mischkultur berücksichtigt, schafft optimale Bedingungen für Gemüse, Kräuter, Stauden und Sommerblumen.

Jardin Suisse
Unternehmerverband Gärtner Schweiz

© Copyright und Bildnachweis: Media Concept Schweiz AG, JardinSuisse, Adobe Stock

Nr. 1/27

Es duftet nach Frühling!

Grüene Tuume



schweizer pflanzen

Schweiz. Natürlich.

Buntes

FRÜHLINGS-ERWACHEN

schweizer pflanzen

Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen zieht der Frühling in Garten, Balkon und Terrasse ein. Leuchtende Blüten, frische Farben und duftende Zwiebelblumen bringen neues Leben in Beete und Pflanzgefässe. Viele Frühlingsblüher lassen sich vielseitig kombinieren und sorgen über Wochen für eine farbenfrohe Blütenpracht.



Hyazinthen

Hyazinthen (Hyacinthus) gibt es in verschiedenen Violett-, Weiss- und Rosatönen. Neben ihren markanten Blüten verströmen sie einen besonders intensiven, charakteristischen Duft.



Primeln

Primeln (Primula) gehören zu den beliebtesten Frühlingsblühern und bringen eine riesige Farbpalette mit. Ob im Beet oder im Pflanzgefäss – sie sorgen über viele Wochen für einen frischen Frühlingslook.



Tulpen

Die Tulpen (Tulipa) gehören zu den vielfältigsten Frühlingsblühern. Von schlicht bis gefüllt, von zart bis kräftig gefärbt – bei der grossen Auswahl findet sich für jeden Geschmack die passende Sorte.

AUSSERGEWÖHNLICHE PFLANZSCHALEN

Nicht immer braucht es klassische Blumentöpfe. Mit etwas Kreativität entstehen aus Alltagsgegenständen individuelle Pflanzgefässe, die den Frühlingsblühern einen besonderen Auftritt verleihen.

1. Keramiktassen: ideal für kleine Frühlingsblüher und originelle Tischdekorationen.
2. Altes Salatsieb: sorgt für einen charmanten Vintage-Look und bietet gleichzeitig eine gute Drainage.
3. Blechdosen: lassen sich einfach bepflanzen oder als Übertöpfe verwenden.
4. Körbe mit Aufhängung: mit Folie ausgekleidet entstehen natürliche Pflanzgefässe mit rustikalem Charme.











Küchenschelle

Die heimische Küchenschelle (Pulsatilla vulgaris) begeistert mit ihren violett gefärbten Blüten und ihrem silbrig behaarten Laub. Sie bevorzugt sonnige Standorte mit durchlässigem, eher kalkhaltigem Boden. Als früh blühende Wildstaude bietet sie zudem Insekten wertvolle Nahrung.



Narzissen

Narzissen (Narcissus) bringen mit ihren sonnigen Blüten Farbe in den Frühling. Sie sind langlebig, pflegeleicht und blühen Jahr für Jahr zuverlässig.



Hornveilchen

Hornveilchen (Viola cornuta) blühen besonders ausdauernd und bringen Farbe in Beete und Gefässe. Dank ihrer grossen Sortenvielfalt lassen sie sich vielseitig kombinieren.



Frühlings-Anemonen

Die filigranen Blüten der Frühlings-Anemonen (Anemone blanda) verleihen Beeten und Gehölzrändern eine natürliche Ausstrahlung. An einem passenden Standort breiten sie sich mit der Zeit zu schönen Blütenteppichen aus.



Traubenhyazinthe

Mit ihren leuchtend blauen Blütenständen sorgt die Traubenhyazinthe (Muscari) für frische Farbakzente im Frühlingsgarten. Besonders schön wirkt sie in Gruppen oder zusammen mit anderen Zwiebelblumen.

Pflanze des Jahres 2027

CAMPANULA

schweizer pflanzen

NATÜRLICH SCHÖN



Pfirsichblättrige Glockenblume

Mit ihren eleganten, aufrechten Blütenständen und den grossen Einzelblüten gehört diese Art zu den beliebtesten Gartenstauden. Die pfirsichähnlichen Blätter gaben der Campanula persicifolia ihren Namen. Sie passt hervorragend in klassische Staudenrabatten und Naturgärten.

Charmante Blüten für jeden Garten

Campanula, auch Glockenblume genannt, verdankt ihren Namen der charakteristischen glockenförmigen Blüte. Mit über 300 Arten reicht die Vielfalt von niedrigen Polsterstauden bis zu hohen Beetstauden. Viele Arten sind robust und winterhart. In der Schweiz gibt es etwa 20 einheimische Campanula-Arten. Ihre Blüten in Blau, Violett, Weiss oder Rosa sind nicht nur eine Bereicherung für den Garten, sondern auch eine wertvolle Nahrungsquelle für Bienen und Hummeln. Einige Arten eignen sich zudem hervorragend als langlebige Schnittblumen.



Kaum eine Pflanzengattung ist so vielseitig wie die Glockenblumen (Campanula). Mit ihren charakteristischen glocken- oder sternförmigen Blüten bringen sie vom späten Frühling bis in den Sommer hinein Farbe und Leichtigkeit in Beete, Rabatten und Steingärten. Die grosse Artenvielfalt ermöglicht vielseitige Gestaltungsmöglichkeiten – von niedrigen Polsterpflanzen bis hin zu eindrucksvollen Blütenstauden.



Marienglockenblume

Die Marienglockenblume (Campanula medium) zählt zu den bekanntesten Glockenblumenarten. Ihre grossen, glockenförmigen Blüten erscheinen in Blau, Violett, Rosa oder Weiss und verleihen Gärten einen romantischen Charakter. Sie eignet sich zudem hervorragend als Schnittblume.



Punktierte Glockenblume

Diese aussergewöhnliche Art zeichnet sich durch ihre grossen, leicht hängenden Blüten aus, die oft im Inneren dekorative Punkte oder Sprenkel aufweisen. Campanula punctata passt hervorragend in lockere Staudenpflanzungen.



Dalmatiner-Glockenblume

Diese niedrig wachsende Art bildet dichte Polster aus dunkelgrünem Laub und zahlreichen Blüten in violettblau oder rosa. Campanula portenschlagiana eignet sich ideal für Trockenmauern, Steingärten oder als blühender Bodendecker.



Knäuel-Glockenblume

Die Knäuel-Glockenblume (Campanula glomerata) bildet auffällige Blütenbüschel in kräftigem Violettblau. Mit ihrem kompakten Wuchs eignet sie sich hervorragend für Staudenbeete und naturnahe Pflanzungen. Sie ist robust, langlebig und bei Bienen besonders beliebt.



Karpaten-Glockenblume

Die Karpaten-Glockenblume (Campanula carpatica) überzeugt mit grossen, weit geöffneten Blüten und einer langen Blütezeit. Ihr kompakter Wuchs macht sie zur idealen Wahl für Steingärten, Einfassungen und Pflanzgefässe.

Aus dem eigenen Garten

FRÜHLINGS-SALATE

Wenn die Gartensaison beginnt, gehören Frühlingssalate zu den ersten Gemüsen, die gepflanzt und geerntet werden können. Viele Blattgemüse und Salate wachsen schnell, benötigen wenig Platz und liefern bereits nach wenigen Wochen frische Zutaten für die Küche. Ob im Hochbeet, Gemüsegarten, Balkonkasten oder Pflanzgefäss – Frühlingssalate sind einfach zu kultivieren und sorgen für vitaminreichen Genuss direkt vor der Haustür.



Mangold

Die jungen Blätter des Mangolds eignen sich hervorragend für Salate, während ältere Blätter ähnlich wie Spinat verwendet werden können. Mangold ist robust, ertragreich und kann bis weit in den Herbst geerntet werden.



Rucola

Rucola ist für seinen würzig-nussigen Geschmack bekannt und verleiht Salaten, Sandwiches und vielen weiteren Gerichten eine besondere Note. Die Blätter wachsen schnell nach und ermöglichen mehrere Ernten während der Saison.



Lollo Rosso und Bionda

Lollo Rosso und Bionda bereichern das Salatbeet sowohl geschmacklich als auch optisch. Lollo Rosso besticht durch gekraustes, rötliches Laub, während Bionda mit hellgrünem Laub überzeugt. Sie lassen sich Blatt für Blatt ernten und liefern über längere Zeit frischen Salat.



Schnittsalat

Schnittsalate wachsen besonders schnell und können mehrfach geerntet werden. Die äusseren Blätter werden laufend geschnitten, während das Herz weiterwächst. Dadurch steht über viele Wochen frisches Grün zur Verfügung.

SELBER AUSSÄEN ODER ALS SETZLINGE KAUFEN?





Ob Aussaat oder Setzlinge die bessere Wahl sind, hängt von Kultur, Standort und gewünschtem Erntezeitpunkt ab. Beide Methoden haben ihre Vorteile und lassen sich für eine kontinuierliche Ernte gut kombinieren.

Aussaat

- grosse Sortenvielfalt
- Pflanzen entwickeln sich direkt am vorgesehenen Standort
- besonders geeignet für schnellwachsende Kulturen wie Schnittsalat, Rucola und Radieschen

Setzlinge

- schnellerer Start und früherer Erntebeginn
- geringerer Aufwand bei der Anzucht
- besonders praktisch für Einsteiger
- bei begrenzter oder ungeeigneter Anbaufläche



SALATKRÄUTER

Frische Aromen für die Frühlingsküche

schweizer pflanzen

Frische Kräuter verleihen Salaten eine besondere Note und bringen Abwechslung auf den Teller. Viele Salatkräuter lassen sich einfach im Garten, Hochbeet oder in Töpfen auf Balkon und Terrasse kultivieren. Neben ihrem aromatischen Geschmack bereichern sie Salate mit gesunden Inhaltsstoffen.



Schnittlauch

Mit seinem milden Zwiebelgeschmack gehört Schnittlauch zu den Klassikern in der Salatküche. Die feinen Röhrenblätter bringen Frische und Würze in Salate, Quarkspeisen und Dressings.



Dill

Dill überzeugt mit seinem feinen, leicht süsslichen Aroma. Er passt hervorragend zu Gurken-, Kartoffel- und Blattsalaten und ergänzt zahlreiche Frühlingsgerichte.



Petersilie

Petersilie gehört zu den beliebtesten Küchenkräutern und ist vielseitig einsetzbar. Mit ihrem frischen, leicht würzigen Aroma passt sie zu nahezu allen Blattsalaten, Gemüsegerichten und Dressings.



Kerbel

Kerbel besitzt ein feines, leicht anisartiges Aroma und eignet sich besonders für zarte Frühlingssalate. Er verleiht Speisen eine elegante Würze und harmoniert gut mit jungen Blattgemüsen.

Borretsch

Borretsch ist für sein erfrischendes Aroma bekannt, das leicht an Gurken erinnert. Die jungen Blätter und die dekorativen blauen Blüten sind eine attraktive Ergänzung für frühlingshafte und sommerliche Salatkreationen.





SALATE RAFFINIERT VERFEINERN

Mit frischen Kräutern und essbaren Blüten erhalten Salate im Handumdrehen mehr Geschmack, Farbe und Abwechslung. Kräuter wie Schnittlauch, Dill oder Kerbel verleihen eine feine Würze, während Borretsch und Wildkräuter auch optisch begeistern. Für das beste Aroma werden Kräuter erst kurz vor dem Servieren geerntet und verwendet – oft genügen schon wenige frische Zutaten aus dem Garten, um einen Salat geschmacklich aufzuwerten.