

# So schmeckt der Sommer

Nicht nur schön, sondern auch essbar

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum, ein Butterbrot mit Schnittlauch... Selbst Gezogenes und frisch Geerntetes vom Balkon schätzen auch die jungen „urban Gardener“ als köstliche Vitaminlieferanten immer mehr. Sie züchten lieber Kräuter, Gemüse, Tomaten und Paprika als Geranien. Für die jungen Hobby-Züchter sollte die Sommerbepflanzung nicht nur schön, sondern auch essbar sein.

**Gärtner-Tipp:** Die Küchenkräuter und Gemüsepflanzen gleich nach dem Kauf in größere Pflanzgefäße und in frische, organische Erde umtopfen. Das fördert das Wachstum, das Aroma und die Ernte. Nach etwa 4 Wochen sind die Nährstoffe oft aufgebraucht. Vor allem Tomaten und Paprika sind Vielzehrler und sollten organisch nachdüngt werden. Nur gut versorgte Gemüse- und Kräuterpflanzen gedeihen in Kübeln und Kästen prächtig. Wer nach den Grundsätzen des biologisch-ökologischen Landbaus im urbanen Umfeld züchten will, hat mit der

frux BioLine Gemüse- und Tomatenerde sowie dem organischen Flüssigdünger ökologisch getestete Produkte zur Hand.

Erhältlich sind die Produkte im gärtnerischen Fachhandel und im Internetshop [www.olerum.de](http://www.olerum.de), weitere Infos auch unter [www.frux.de](http://www.frux.de) (wwp/gz)



**Mit der richtigen Nährstoffzufuhr gedeihen Gemüse- und Kräuterpflanzen in Kübeln, Kästen und Töpfen prächtig.** mso/Foto: frux