

Gartenpassion

MAGAZIN RUND UM DIE GARTENGESTALTUNG



Gärten mit Passion.

Wihlein

GARTEN & LANDSCHAFTSBAU

Einen **GARTEN**
anzulegen, das ist eine bessere
Welt zu suchen.
[Jil Sander]



Tief Luft holen, zur Ruhe kommen und entspannen. Sich überraschen lassen, staunen und (be-)wundern. In der Erde graben, die Elemente spüren und sich selbst verwirklichen. Spielen, Lachen und Spaß haben. Der Garten ist für jeden Menschen etwas anderes. Oft wandelt sich die Bedeutung mit der Jahres- oder auch Tageszeit. Und wo die Bewegung im

Freien reglementiert ist, wird der Garten zum wichtigen „Frei“-Raum, ja manchmal sogar zu einer besseren Welt.

Teilte man früher die Gärten in Zier- und Nutzgärten ein, verschwimmen diese Unterschiede immer mehr. Längst widersprechen sich Swimming-Pool, Sandkasten, Naschhecke und das mit Gemüse bepflanzte Hochbeet überhaupt nicht, sondern machen einen Garten zum Erlebnisraum für die ganze Familie.

So vielfältig wie die Möglichkeiten der Gartengestaltung ist auch die neue **GartenPassion**. Wir zeigen Ihnen Inspirationen zur Vorgartengestaltung, finden auch in kleinen Gärten Platz für einen Pool, machen Mut zum Gemüse aus dem eigenen Beet – und natürlich gibt es wieder viele weitere Anregungen für Ihr grünes Wohnzimmer.

Viel Spaß beim Lesen wünschen Ihnen

Martina und Georg Uihlein





- 1 Die Mazedonische Witwenblume ist ein beliebter Bienenmagnet.
- 2 Wild-Astern blühen in unterschiedlichen Farbtönen, hier in zartem Lila.
- 3 Eine majestätische Solitärpflanze ist die Mittelmeer-Wolfsmilch.
- 4 Die Blüten der Prachtscharte öffnen sich – anders als bei anderen Pflanzen – von oben nach unten.
- 5 Neue Züchtungen der Goldrute bleiben kompakt und wuchern nicht.
- 6 Die Indianernessel eignet sich auch als Schnittblume.

Bilder: ©OE993 heiko-schneider (1), ©ikwc_expf (2), ©Debu55y (3), ©Iva (4), ©Andrii Artamonov (5), ©tynza (6) – alle: ©stock.adobe.com

Weg vom kargen Kies, hin zur Bepflanzung: Das wird unter dem Motto »Rettet den Vorgarten« seit einiger Zeit in den Medien propagiert. Eine Bepflanzung, die im Idealfall nicht nur attraktiv, sondern außerdem ökologisch wertvoll ist, kann nicht nur auf großen Flächen angelegt werden. Auch kleine Vorgärten lassen sich abwechslungsreich gestalten.



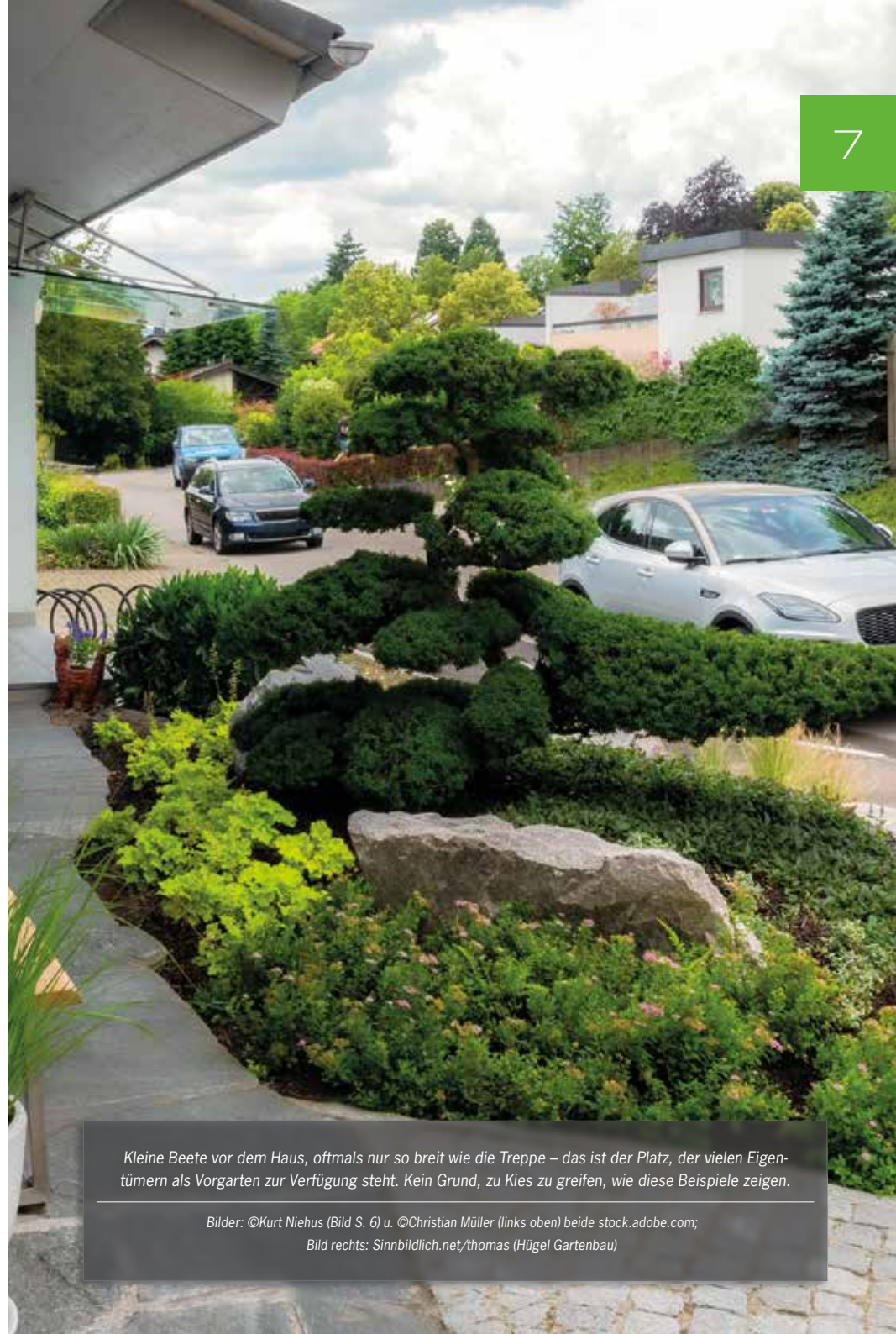
Steinige Flächen mit wenig Grün – die sogenannten Schottergärten, die oft vor Häusern zu finden sind, haben es in den vergangenen Monaten immer wieder in die Schlagzeilen geschafft. Denn die Kiesflächen sind ökologisch wertlos. Meist dürfen dort nur vereinzelte Pflanzen wie *Bambus*, *Rhododendron* und *Bux* wachsen. Hier finden Insekten und Vögel kaum Nahrung. Und noch nicht einmal die wärmeliebenden Reptilien fühlen sich wohl, weil sie keinen Unterschlupf finden.

Oft ist „pflegeleicht“ das Argument, warum die monotonen Kiesflächen angelegt werden. Doch das trägt. Pflanzenreste setzen sich in die kleinsten Ritzen, keimen aus, die Steine vermoosen.

Schnell sieht der steinerne Vorgarten unansehnlich aus und der Kies muss erst recht mit viel Aufwand teuer gereinigt oder komplett erneuert werden.

Leider sind viele der attraktiv bepflanzten Vorgärten, die man als positive Beispiele in Zeitschriften sieht, teilweise größer als der Garten, den mancher Eigenheimbesitzer hinter dem Haus hat.

Doch es gibt ebenso viele schöne Ideen und pflegeleichte Lösungen für kleine Flächen zwischen Haustür und Straße. Auch wenige Meter können ökologisch einen großen Unterschied machen – ganz zu schweigen vom optischen Genuss.



Kleine Beete vor dem Haus, oftmals nur so breit wie die Treppe – das ist der Platz, der vielen Eigentümern als Vorgarten zur Verfügung steht. Kein Grund, zu Kies zu greifen, wie diese Beispiele zeigen.

Bilder: ©Kurt Niehus (Bild S. 6) u. ©Christian Müller (links oben) beide stock.adobe.com;
Bild rechts: Sinnbildlich.net/thomas (Hügel Gartenbau)



Nicht umsonst nennt man den Vorgarten „die Visitenkarte des Hauses“. Er ist das Erste, was man sieht, wenn man sich dem Haus nähert. Wie schön, wenn schon dieser Vorgarten Besucher willkommen heißt – und damit sind nicht nur die Zweibeiner gemeint: Auch Insekten freuen sich, wenn sie dort Blüten finden, die als Nahrung dienen.

Wer nun grübelt, wie er diese Flächen bepflanzen könnte, sollte sich zunächst sein Haus anschauen. Ist es modern und geradlinig? Dann sollte sich auch die Bepflanzung daran orientieren. Gräser, Stauden in einem oder zwei Farbtönen, klare Formen, wenn Platz ist auch ein kleinkroniger Baum – das lässt den Garten modern wirken. Ein altes Haus in ländlicher Gegend verträgt ein wenig Romantik, zum Beispiel mit *Akelei* und *Hortensie*, mit *Rosen* und *Rittersporn*.

Bei der Gestaltung des Vorgartens und der Auswahl der richtigen Pflanzen steht Ihnen der Landschaftsgärtner Ihres Vertrauens übrigens gerne mit Rat und Tat zur Seite.

BADESPASS IM KLEINFORMAT

WASSER 9

Zu wenig Platz für ein Schwimmbecken? Grämen Sie sich nicht: Minipools bringen großen Schwimmspaß auch in kleine Gärten.

Bild: © Alexandre Zweiger/shutterstock

Baden im eigenen Garten – das Vergnügen möchten viele Hauseigentümer nicht mehr missen. Doch nicht jeder Garten ist groß genug für ein Becken, in dem man seine Runden drehen kann. Die gute Nachricht: Viel Platz ist nicht nötig. Minipools, ausgestattet mit pffiger Technik, passen auch in kleine Gärten. Bei einigen Herstellern startet die Beckengröße bei etwas mehr als zwei mal zwei Metern. Da genügt schon eine Terrasse – vorausgesetzt, die Bauweise ermöglicht es, dort auch die Pooltechnik zu verbauen.

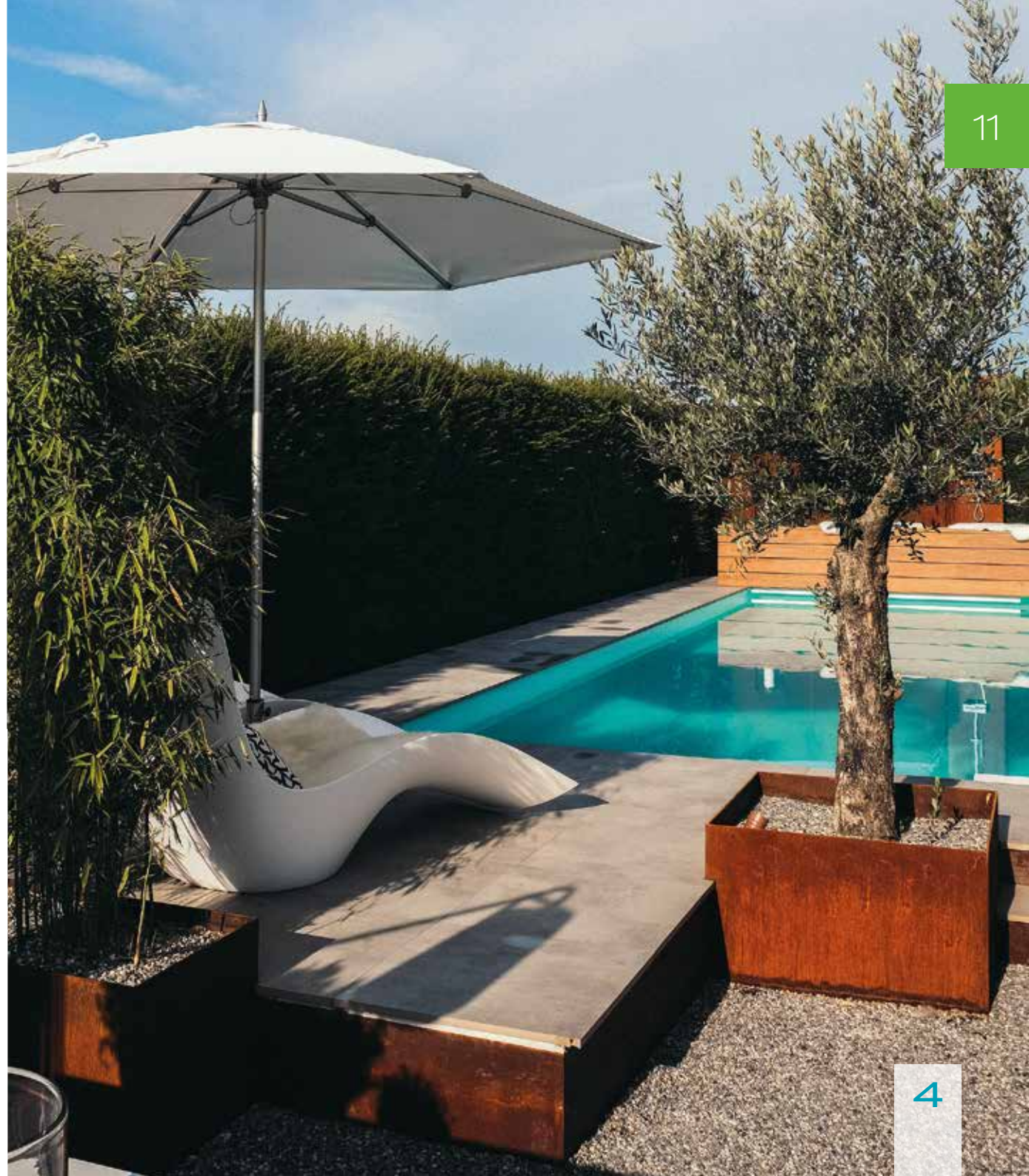
Die kleinen Schwimmbäder lassen sich mit allen Raffinessen ausstatten: Eine Poolheizung erwärmt das Wasser auch an kühlen Tagen auf eine angenehme Badetemperatur; Massage-düsen sorgen für Entspannung; eine Schwalldüse bringt Bewegung auf die Wasseroberfläche und mit LED-Beleuchtung kommt abends angenehme Stimmung in den Garten. Wer sich für eine Gegenströmung entscheidet, kann auch im Minibecken große Entfernungen zurücklegen. Dank verschiedener Leistungsstufen lässt es sich äußerst effizient trainieren. So kommen Wassergymnastik-Fans genauso auf ihre Kosten wie Ausdauerschwimmer. Sogar die Farbe des Wassers ist wählbar: Mal schimmert es türkis, mal hell- und mal dunkelblau, je nach Teichfolie oder Beckenfarbe.

Minipools können individuell genutzt werden: als Tauchbecken nach dem Saunagang, als Whirlpool und wer mag, läuft im Winter sogar darauf Schlittschuh. Gereinigt werden sie biologisch oder chemisch, je nach System des Herstellers und Vorlieben des Gartenbesitzers. Und wie die großen Vorbilder lassen sich Minipools individuell in den Garten integrieren – passend zum jeweiligen Gestaltungsstil mit einer Poolumrandung aus Edelstahl, Holz oder Stein und attraktiver Beetbepflanzung.

- 1 Ein Minipool bietet auch Platz für eine Wasserfontäne.
- 2 Mit stimmungsvoller Beleuchtung ist der Pool auch am Abend ein Highlight.
- 3 Wellness-Lounge im Kleinformat mit Holzdeck zum Relaxen.
- 4 Wie Urlaub im Süden: Warme, erdige Farben lassen das Wasser Türkis leuchten.

Bilder: ©C-Side Pools/RivieraPool GmbH (1); Matchpools/Behncke GmbH (2); ©Tom Bendix/RivieraPool GmbH (3); Denise Speck/Hoffmeier Garten (4); Hintergrund: ©Shutterstock.com;





AUSGEROLLT

Morgens braun, abends grün: Mit Rollrasen wird aus einem bis dahin vergleichsweise tristen Baustellenbraun in wenigen Stunden ein saftiges Gartengrün.

Wer Rasen in seinem Garten haben möchte, hat zwei Möglichkeiten. Eine ist, den Boden vorzubereiten, Rasensamen einzusäen, diese gut festzutreten und immer wieder zu wässern. Macht man das richtig, zeigt sich in einer bis drei Wochen erstes Grün. Übrigens: Hochwertiges Saatgut keimt langsamer als Billigrasen und bildet eine dichtere Grasnarbe. Bis man die Rasenfläche betreten und so nutzen darf, wie man will, muss man allerdings rund drei Monate Geduld mitbringen.

Schneller geht das mit Rollrasen. Bei Rollrasen haben einem die Produzenten die Arbeit abgenommen. Sie haben Rasen ausgesät, ihn gewässert, gehegt und gepflegt, bis er dicht genug war, um ihn abzuschälen und zusammenzurollen. Wie Teppiche werden die Rasenrollen dann transportiert. Nach der Lieferung sollte der Rollrasen auf der Baustelle so schnell wie möglich verlegt werden. Trockenheit oder Sonneneinstrahlung mögen die Rollen gar nicht. Fertigrasen ist ein „Just-in-time-Produkt“, das innerhalb weniger Stunden verarbeitet werden muss. Der Boden

muss daher rechtzeitig vorbereitet werden. Die Arbeiten unterscheiden sich nicht von den notwendigen Tätigkeiten bei der Ansaat: alte Grasnarbe entfernen, Boden tiefgründig lockern, größere Erdklumpen zerkleinern. Bei lehmigem Boden Sand zufügen, dann grob planieren, anschließend mit der Rasenwalze vorverdichten.

Nun wird der Rasen verlegt. Damit in der am weitesten entfernten Ecke beginnen und nach vorne arbeiten. Eine Rolle nach der anderen wie Teppich ausrollen, bündig verlegen, überschüssige Stücke abschneiden. Nach dem Verlegen

wird die Rasenfläche längs und quer mit der Rasenwalze gewalzt. Für kleine Flächen reicht auch ein Brett, das man auf den Rasen legt und dann darüber geht. Achtung: Nur gewalzte Bereiche betreten. Anschließend muss gewässert werden – mit etwa 10 bis 20 Litern pro Quadratmeter. Zwei bis drei Wochen sollte der Rasen ständig feucht gehalten werden. Vorsichtig begehen kann man den Rasen übrigens sofort, mit dem Fußballspielen sollte man allerdings noch warten, bis der Rasen eingewurzelt ist. Das dauert etwa drei bis vier Wochen.

1



2



13

3



4



- 1 Die „Ernte“: Wie Teppiche werden die Rasensoden aufgerollt.
- 2 Nach der Bodenvorbereitung ist der Rasen im Team schnell verlegt.
- 3 Mit Rollrasen wird aus einer Baustelle innerhalb eines Tages ein fertiger Garten.
- 4 Rollrasen gibt es für die verschiedensten Standorte und Anlässe – von sonnig bis schattig, von Spielrasen bis Zierrasen.

Bilder: Shutterstock.com (S. 12);
Gänseblume/Ilka Fedders (2/3);
Schwab Rollrasen (1) und (4)

BESTENS VERSORGT

Aromatische Tomaten, knackiger Salat, leckere Radieschen – alles frisch vom Beet auf den Teller: Gemüse aus dem eigenen Garten wird immer beliebter.

Pro Person zwanzig Quadratmeter – das ist das Mindestmaß für alle, die als Selbstversorger ihr Beetgemüse zukünftig nicht mehr kaufen, sondern selbst ziehen wollen. Wer einfach Spaß daran hat, ab und zu seinen eigenen Salatkopf, einige Handvoll Bohnen, leckere Tomaten und ein paar Kohlrabi oder Zucchini aus dem eigenen Garten zu essen, kommt auch mit weniger Platz aus.

Hochbeete kombinieren Angenehmes mit Nützlichem: Sie lassen sich sowohl im Gar-

ten als auch auf der Terrasse platzieren, bieten ausreichend Platz für mehrere Gemüsesorten und schonen den Rücken. Nicht unterschätzt werden sollte, wie viel „Füllmaterial“ in ein Hochbeet passt: Bei einem Beet von 80 Zentimetern Höhe, 80 Zentimetern Breite und zwei Metern Länge kommt man schnell auf 1300 bis 1400 Liter Füllung – entsprechend schwer wird das Beet. Unbedingt geklärt werden sollte daher, ob die Terrasse oder beim Dachgarten die Dachkonstruktion das Gewicht aushalten.

Um ein (Hoch-)Beet optimal zu nutzen, können in der Saison an einem Platz mehrere Gemüsearten nacheinander gepflanzt werden, also sogenannte Vor-, Haupt- und Nachkulturen. Vorkulturen sind Gemüse, die schnell wachsen und früh geerntet werden, beispielsweise Spinat oder Feldsalat. Anschließend folgt die Hauptkultur, die eingesät oder vorgezogen eingesetzt wird wie Brokkoli, Paprika, Kohlrabi, Zucchini, Möhren, Lauch und Bohnen. Ist dann noch Zeit, können Nachkulturen gesetzt werden – auch hier ist Feldsalat eine gute Wahl.

Gemüse haben verschiedene Bedürfnisse – die einen benötigen viel Stickstoff und werden daher Starkzehrer genannt. Andere brauchen davon weniger – sie werden als Mittelzehrer bezeichnet. Sehr genügsame Gemüsearten schließlich sind Schwachzehrer. Damit alle das bekommen, was sie brauchen, sollten Pflanzen mit hohen Nährstoffansprüchen zusammen angepflanzt werden, ebenso die Mittelzehrer und dann die Schwachzehrer.

Pflanzt man an derselben Stelle immer die gleichen Gemüsearten, laugt der Boden aus. Da-



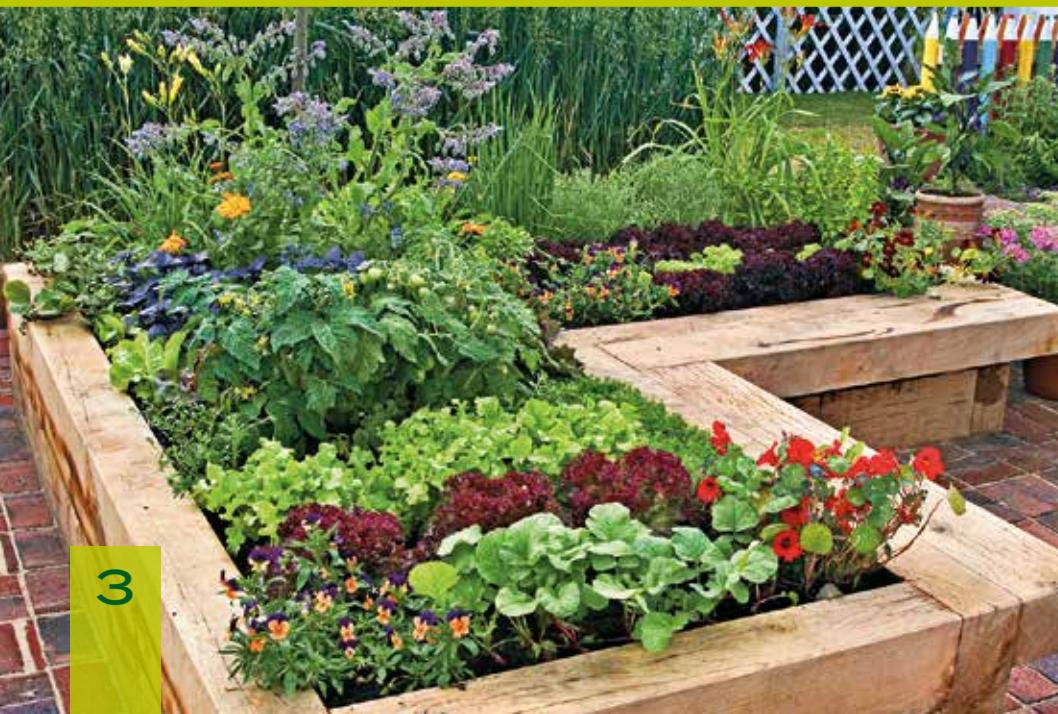
- 1 Ein Gewächshaus bietet nicht nur Schutz für empfindliche Pflanzen, man kann Gemüse dort auch vorziehen.
- 2 Tischhochbeete sind auch für Rollstuhlfahrer geeignet.
- 3 Die Beetbepflanzung will gut geplant sein – nicht jedes Gemüse verträgt sich jedem.
- 4 Hochbeete bieten eine schöne Möglichkeit, auch auf wenig Raum Gemüse anzubauen.

Bilder: sinnbildlich.net/thomas/Uihlein (1) und [Haarmann](http://Haarmann.com) (4); Shutterstock.com (2) (3)



her sollte man die Fruchtfolge beachten. Im ersten Jahr kommen die Starkzehrer ins Beet, im Jahr darauf die Mittelzehrer, dann die Schwachzehrer. Ideal ist es, wenn im vierten Jahr eine Gründüngung erfolgen und der Boden wieder Kraft sammeln kann. Zu guter Letzt: Es gibt auch noch Gemüse, die sich als Nachbarn nicht gut

vertragen. Online sind viele gute Informationen zu finden, welche Gemüsesorten miteinander harmonieren und welche nicht. Am einfachsten ist es, für jedes Beet einen Pflanzplan zu erstellen – dann weiß man auch im nächsten Jahr, was an welcher Stelle gepflanzt werden kann und was nicht.



FITTE FRUCHT

Aprikosenbäume mögen Wärme. Das ist einer der Gründe, warum sie selten in unseren Gärten zu finden sind.

Trocken, sonnig, warm – das ist das Klima, das Aprikosenbäume mögen. Ursprünglich beheimatet sind sie in Zentralasien. Windige, kalte und nasse Tage, wie es sie in vielen Regionen Deutschlands gibt, liegen ihnen gar nicht.

Wer es dennoch mit einem Aprikosenbaum im Garten versuchen möchte, sollte dem Bäumchen etwas Rücken- deckung geben. Eine Haus- oder Garagenwand, die vor Wind schützt und Wärme speichert, idealerweise noch ein kleiner Dachvorsprung, der den Regen abhält und das Ganze an der Ost- oder Westseite – wer diese Voraussetzungen bieten kann, darf mit Aprikosenernte rechnen.

Logisch, dass der Boden dann auch noch nährstoffreich und eher steinig-lehmig mit hohem Humusanteil sein sollte. Staunässe mögen Aprikosenbäume gar nicht. Ist der Boden zu feucht und zu lehmig, hilft es, Sand oder Ziegelsplitt beizumischen. Ist der Boden eher sandig, muss der Humusgehalt mit Laub- oder Rindenkompost erhöht werden.

Eine ordentliche Kompostgabe jedes Frühjahr – etwa drei Liter pro Quadratmeter im Wurzelbereich des Baumes –, mehr Dünger ist nicht nötig. Viel Wasser benötigt die Aprikose nicht, allerdings darf der Boden auch nicht zu trocken werden. Einzelbaum, Spindel, Busch oder Spalier – für die Erziehung der Aprikose gibt es viele Möglichkeiten. Viele

Aprikosensorten sind selbstbefruchtend. Wer ganz sichergehen will, sollte eine zweite Sorte pflanzen.

Etwa im Juli sind die Aprikosen in unseren Gärten reif – erkennbar an der rötlichen Färbung auf der Sonnenseite. Die Früchte lassen sich ein wenig zusammendrücken, sind aber nicht zu weich. Trägt ein Baum viele Früchte, sollte man sie etwas ausdünnen. Damit verhindert man eine geringere Ernte im kommenden Jahr.

Aprikosen sind empfindlich und lassen sich nicht lange lagern. Drei Tage im Kühlschrank sind das Maximum. Wer sie nicht verarbeiten möchte, sondern am liebsten die Früchte nascht, sollte nicht mehr ernten, als er auch essen kann.

INFOBOX APRIKOSEN

ALLGEMEINES

In Teilen Bayerns und in Österreich wird die Aprikose auch Marille genannt. Die bei uns erhältlichen Früchte stammen aber meist aus der Türkei, gefolgt von Usbekistan, Algerien und Italien.

VERZEHR

Die süßen Früchte passen durchaus zu herzhaften Gerichten, zum Beispiel Lamm oder Pute. Auch Currys geben sie eine besondere Note. Beim Erwärmen werden sie etwas säuerlicher. Beliebt sind Aprikosen ebenso als Trockenfrüchte. Gesund sind sie auch in getrockneter Form, allerdings enthalten sie durch den Wasserentzug wesentlich mehr Kalorien.

KALORIEN

100 g frische Aprikosen haben 43 Kalorien. Trockenfrüchte sind weitaus gehaltvoller: Hier haben 100 g 240 Kalorien.

NÄHRWERTE UND VITAMINE

Provitamin A, Folsäure, Vitamin C, Kalium, Kalzium und Phosphor – das sind nur einige der Vitamine und Mineralien, mit denen die Aprikose aufwartet. Wichtig sind sie für den Stoffwechsel, das Immunsystem sowie Zähne und Knochen.

ZIEGENKÄSE MIT APRIKOSENSALSA



Rezept: Martin Kinttrup; Foto: Wolfgang Schardt

- 1 Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Aprikosenhälften klein würfeln. Knoblauch und Schalotte schälen und fein würfeln. Die Chilischote fein hacken.
- 2 In einem Topf halben Esslöffel Öl erhitzen, Schalotte, Knoblauch und Chili darin andünsten. Die Aprikosenwürfel hinzufügen und fünf Min. mitbraten, bis sie weich sind. Essig, einen Esslöffel Honig und Limettensaft unterrühren, salzen und vom Herd nehmen.
- 3 Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Übriges Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Ziegenkäse in acht Scheiben schneiden und auf beiden Seiten anbraten, bis sie außen leicht gebräunt und innen weich sind.
- 4 Die Salsa mittig auf vier Teller setzen, die Käsescheiben beidseitig daneben setzen. Restlichen Honig mit dem Rosmarin in der Pfanne aufwallen lassen. Mit einem Löffel über und neben den Käse schöpfen. Dazu passt Baguette.

Einkaufszettel für die Suppe:
 250 g Aprikosen
 ½ Knoblauchzehen
 1 Schalotte
 1 getrocknete rote Chilischote
 1 EL Olivenöl
 1 TL Weißweinessig
 4 EL Honig
 1 TL Limettensaft
 Salz
 1 Zweig Rosmarin
 300 g Ziegenweichkäserolle



KARTOFFEL-NUSS-KUCHEN MIT APRIKOSEN



Rezept: Christina Wiedemann; Foto: Kramp + Gölling

- 1 Die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Würfel in Salzwasser in ca. 10 Min. weich kochen, dann abgießen. Inzwischen die getrockneten Aprikosen fein würfeln. Die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Boden der Form mit Öl einfetten und mit Haselnüssen bestreuen.
- 2 Kartoffeln auf einem Teller mit einer Gabel fein zerdrücken. Eigelb, Rum und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes dick schaumig rühren. Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale in die Eigelbmasse reiben. Kartoffeln, Aprikosen und Nüsse einrühren, den Eischnee unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen.
- 3 Herausnehmen und fünf Minuten ruhen lassen. Den Kuchen dann aus der Form lösen, mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und abkühlen lassen. Die Limette auspressen. Den Saft mit dem Puderzucker zu einer glatten Glasur verrühren und den Kuchen damit überziehen.

Einkaufszettel:
 200 g Kartoffeln | Salz
 6 getrocknete Aprikosen (30 g)
 4 Eier
 1 TL Rum (nach Belieben)
 100 g Zucker
 ½ Bio-Limette
 70 g gemahlene Haselnüsse
 2 EL Aprikosenkonfitüre
 50 g Puderzucker, neutrales Öl und gemahlene Haselnüsse für die Form;
 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke)

Die Rezepte wurden den Büchern »ANTIPASTI & TAPAS« (links) und »KLEINE EXPRESSKUCHEN« (rechts) mit freundlicher Genehmigung des Verlagshauses GRÄFE & UNZER entnommen.

WERTVOLLER ABFALL

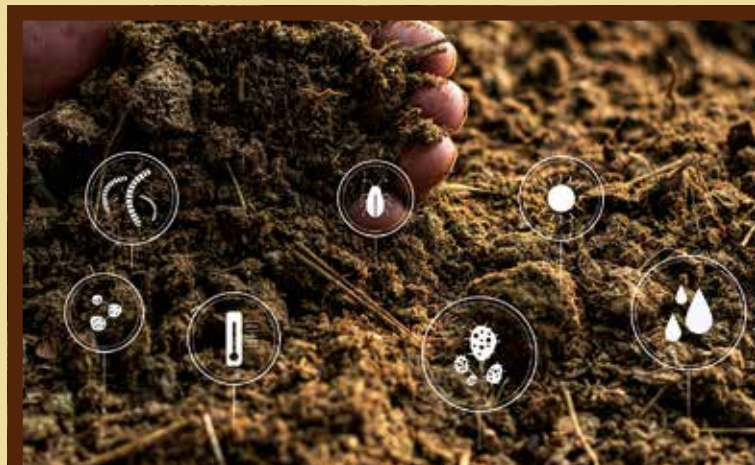
Winzig klein sind die Lebewesen, die im Laufe der Zeit Reste aus Garten und Küche in wertvollen Kompost umwandeln. So kann man sich häufig die Biotonne sparen.

Drahtgitter, Holzplatten oder einfach eine aufgeschichtete Miete – es gibt viele Möglichkeiten, im Garten einen Kompost anzulegen. Egal, wofür man sich entscheidet: Zuerst einmal sollte man den richtigen Platz wählen. Er liegt idealerweise im Halbschatten. Der Boden sollte offen sein, damit von unten Lebewesen in den Kompost einwandern können. Gegen Nager hilft Hasendraht am Boden. Wichtig für eine gelungene Kompostierung ist Luft von allen Seiten.

Wird der Kompost erstmalig angelegt, sollte die untere Schicht aus grobem Material wie Ästen und Reisig bestehen, die auch mit Laub und Rasenschnitt gemischt sein können. Um die Kompostierung zu starten, eignet sich eine Schicht Gartenerde. Sie enthält die benötigten Mikroorganismen. Die Erde sollte locker sein, damit

die Kleinstlebewesen Sauerstoff bekommen. Für genügend Luft sorgen auch kleine Zweige, die untergemischt werden. Anschließend kann man seine Küchenabfälle und die Reste aus dem Garten in den Kompost geben. Gekochte Lebensmittel und Fleisch gehören jedoch keinesfalls auf den Kompost – sie locken sonst Ratten an. Der Kompost darf nicht zu trocken und nicht zu feucht sein. Ist es extrem trocken, darf der Kompost auch mal gegossen werden, um Abbauprozesse am Laufen zu halten. Bis der Kompost fertig ist, dauert es sechs bis zwölf

Monate. Ein- bis zweimal kann der Kompost in dieser Zeit umgesetzt, das heißt umgeschichtet werden. Ein zweiter Behälter oder ausreichend Platz für einen neuen Komposthaufen sind also empfehlenswert. Fertig ist der Kompost, wenn er krümelig und dunkel ist und nach Waldboden riecht. Einfach sieben und im Garten verwenden.



DAS DARF REIN

- Gartenabfälle wie Rasenschnitt, klein gehäckselter Baumschnitt, alte Beet- und Balkonpflanzen, Blumenerdereste
- vegetarische Küchenabfälle
- Schalen von Südfrüchten und Bananen sollten aus Bioanbau sein. Bananenschalen möglichst zerkleinern – sie brauchen sonst lange zum Kompostieren.
- Kot von pflanzenfressenden Kleintieren (Hamster, Meerschweinchen, Hasen)

Tipp: Sind die Abfälle zu feucht, zerkleinerte Eierkartons, Zeitungsschnipsel oder Küchentücher untermischen.

DAS DARF NICHT REIN

- kranke Pflanzen
- gekochte, gebratene und tierische Essensreste
- Kot von Hunden, Katzen und Vögeln
- Asche und Grillkohlereste
- Streu
- Pferdemist

UNSERE LEISTUNGEN IM EINZELNEN

PLANUNG

Eine gute Planung ist die Basis für einen individuellen Garten, der genau zu Ihren Bedürfnissen passt und auf die Architektur des Hauses abgestimmt ist.

AUSFÜHRUNG

Unsere hervorragend ausgebildeten Mitarbeiter sorgen mit einem gut ausgestatteten Maschinenpark dafür, dass Materialien wie Naturstein, Beton, Holz, Metall, Glas und Kunststoff zusammen mit ausgesuchten Pflanzen ein perfektes Gartenbild ergeben.

PFLEGE

Wir unterstützen Sie gerne bei der Gartenarbeit und sorgen dafür, dass Sie Zeit haben, Ihren Garten zu genießen!

ACCESSOIRES

Liebevolle Details machen einen Garten erst komplett. In unserem Ideengarten können Sie sich Inspiration für Ihren Traumgarten holen. Auch im Haus sorgen wir Blütenfülle: In unserem Blumenladen überraschen unsere Floristinnen Sie mit liebevoll gestalteten Blumenarrangements.



Kreuzberg 8, 97953 Königheim · Fon 09341 2087

info@uihleingarten.de · www.uihleingarten.de



Die Experten für
Gärten & Landschaft

KONTAKT

MIT VERGNÜGEN
IHREN GARTEN
GENIESSEN



Gärten mit Passion.

Uihlein
GARTEN & LANDSCHAFTSBAU

Kreuzberg 8, 97953 Königheim

Tel. 09341 2087 · ePost info@uihlein-garten.de

Netz www.uihlein-garten.de

- Gartengestaltung
- Wasser im Garten
- Renaturierung
- Zaun/Mauerbau
- Wege/Plätze/Treppen
- automatischer Garten
- Dachbegrünung
- Licht im Garten
- Bürobegrünung
- Gartenpflege
- Grabgestaltung
- Floristik

WIR BILDEN AUS!



Die Experten für
Garten & Landschaft