



Liebe Gartenfreunde, liebe Kunden

«Nein, die kommen aus dem eigenen Garten, da weiss ich, was ich habe», erklärt Gartenbesitzer Hans Huber seinen Besuchern.

Später beim Rundgang durch den Garten bittet er, gleich von den köstlichen Beeren direkt ab Strauch zu naschen. Für einmal ist es erlaubt und man muss kein schlechtes Gewissen haben.

Hans Huber hat seinen Garten umgestaltet. Grossen Wert legte er darauf, dass dieser künftig als Garten Eden genutzt werden kann. Und er war erstaunt über die grosse Palette an Beeren, Obst, Kräutern und Gemüse, welche zur Auswahl steht.

Besonders beeindruckt hat ihn die Tatsache, dass viele Pflanzen nicht nur im Garten gedeihen, sondern auch in Gefässen prächtig heranwachsen.

Haben wir Sie etwas «gluschtig» gemacht? Dann laden wir Sie herzlich ein, in der vielfältigen Welt von geniessbaren Pflanzen zu schnuppern.

Wie jedes Mal wünschen wir viel Vergnügen beim Lesen der Zeitung.

Herzlichst Ihre
Felix Gartenbau AG

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ueli Felix'.

Ueli Felix



Ein Garten hat vielfältige Aufgaben zu erfüllen: Er dient der Entspannung, soll ein Naturerlebnis bieten oder Ort für gesellige Stunden sein. Die Wunschliste liesse sich noch beliebig verlängern.

Als Ort der Musse spricht er aber auch unsere Sinne an: Sehen, riechen, fühlen, schmecken, hören – dies alles bietet uns ein Garten.

Bei der Planung gilt es somit nicht nur einseitig die Optik im Auge zu behalten, sondern auch Duft, Farbenspiel, Pflege und weiteres mehr zu beachten.

In jüngerer Zeit ist ein neuer Aspekt dazu gekommen: Der Garten soll wieder ein Erlebnis für den Gaumen sein. Gefragt sind aber nicht die traditionellen (riesigen) Gemüseärten.

Nein, man wünscht sich eher ein Schlaraffenland. Auf dem Streifzug durch den Garten will man die essbaren Pflanzen nach Lust und Laune geniessen. Naschen ist für einmal erlaubt!

Rückgrat Beeren und Obst

Im Zentrum des Garten Edens stehen grössere Pflanzen mit essbaren Früchten. Dabei denken wir in erster Linie an Obst. Dieses gibt es in grosser Auswahl. Als nächstes kommen uns Beerensträucher wie Himbeeren oder Johannisbeeren in den Sinn. Weniger bekannt sind: Felsenbirne, Kornelkirsche, Sanddorn oder Hagebuttenrose. Im Zuge des Trends der mediterranen Pflanzen findet auch die Feige immer mehr Liebhaber.

Obst und Beeren lassen sich gut in die Gartengestaltung einstreuen. Sie müssen nicht zwangsläufig in einem «Nutzteil» stehen. Mit Sträuchern wie Johannis- oder Stachelbeeren lassen sich unterschiedliche Gartenbereiche optisch voneinander trennen. Obstbäume sind genau so effektive Schattenspender wie Laub- und Nadelgehölze. Hochstammobstbäume sind zudem für Vögel und Insekten ökologisch sehr wertvoll.

Es sei erwähnt, dass die meisten Obst- und Beerenpflanzen auch in Gefässen gut gedeihen. Vor allem Zwergobst ist für kleinere Gärten und Balkone sehr im Trend. Beim Kauf darauf achten,



Tomaten, Paprika, Kräuter finden überall – ob ausgepflanzt oder in Gefässen – Platz.

dass die Gefässe winterhart sind und einen guten Wasserabzug haben. Auch Pergolen oder Sichtschutzwände lassen sich bestens in einen Naschgarten einbinden.

Gemüse in Minigärten

Eine Renaissance erlebt auch das Gemüse. Dabei wird der «Gmüesplätz» von kleineren Flächen abgelöst. In Amerika kennt man den Minigarten («Square-foot-gardening»). Der Garten ist oft nicht grösser als ein Schreibtisch. Auf einer Fläche von einem Quadratmeter kann man 5 Kohlrabi, 3 Salate,

2 Blumenkohl, eine Tomate und eine Reihe Radieschen anpflanzen. Dies reicht selbst bei einer Kleinfamilie für mehrere Mahlzeiten. Der grosse Vorteil dieser Kleingärten ist, dass man von einer Gemüeschwemme verschont bleibt. Es muss nichts weggeworfen oder tiefgekühlt werden. Nach dem Abernten wird neu gesät oder gepflanzt. Einfach worauf man gerade Lust hat. Will man die Fläche vergrössern, erweitert man sie um ein weiteres Quadrat. So einfach ist das.

Punkto Gemüse seien noch eine Reihe von Neuheiten, die in den letzten Jahren auf den Markt gekommen sind, erwähnt. So gibt es heute rund 20 verschiedene Salatsorten. Die Vielfalt bei Tomaten ist ebenso gestiegen. Veränderungen haben bei den Tomaten nicht nur die erhältlichen Farben, sondern auch die Fruchtformen erfahren.

Kräuter sind das Salz in der Suppe

Nicht mehr wegzudenken aus unseren Gärten sind Kräuter. Mit dem Einzug der mediterranen Speisen in unsere Kochtöpfe kam auch das Bedürfnis, die Zutaten gleich vor Ort zu haben. Was gibt es Tolleres als eine Speise oder Sauce mit eigenen frischen Kräutern zu verfeinern?

Beim Pflanzen von Kräutern sind die jeweiligen Ansprüche an Boden und Standort zu beachten. So lieben Rosmarin, Thymian, Salbei, Lavendel und Bohnenkraut einen gut durchläs-



Schlanke Cordon-Äpfel an einem Zaun sind vor allem für kleine Gärten sehr praktisch, weil sie wenig Platz brauchen.

sigen Boden und einen sonnigen Standort. Schnittlauch, Petersilie, Melisse und Estragon dagegen bevorzugen humosen Boden und halbschattige Lagen.

Kräuter sind aber nicht nur eine Gaumenfreude. So vertreibt z.B. Lavendel Läuse und Knoblauch hält Mäuse fern. Im Weiteren sorgen die unterschiedlichen Blattformen und -farben für Abwechslung in den Rabatten und können sehr gut als gestalterische Elemente im Garten verwendet werden.

Tolle Geschenkidee

Kräuter werden auch immer beliebter, weil sich daraus Essig und Öle (aromatisch oder pikant) herstellen lassen. Auch Sirups und Gelees erhalten durch Kräuter eine köstliche Würze. Das Aroma des Sommers lässt sich so konservieren.



Zum Kochen eignen sich Damaszenerpflaumen, sobald sie sich gefärbt haben. Zum Rohverzehr sollte man sie ausreifen lassen.

Übrigens: Selbsthergestellter Essig, Öl, Sirup oder Gelee sind ein hervorragendes Mitbringsel bei einem Besuch. Wen überraschen Sie schon bald damit?



Kräuter bieten sich zum Aromatisieren von Öl, Essig und Schnaps geradezu an.

Knuspriger Apfelfannkuchen für 4 Personen

4 Eier, 280 g Mehl, 1/4 l Milch, 1 gestr. TL. Salz, 3–4 Äpfel, 1 TL Zimt, 3 EL Zucker

Zubereiten: Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Eine Bratpfanne (26 cm) mit Butter bestreichen und im Ofen erhitzen. Darauf achten, dass der Griff der Pfanne hitzebeständig ist!

Eier und Milch verquirlen. Mehl und Salz zugeben und alles gut verrühren. Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Den Pfannkuchenteig in die heiße Pfanne giessen. Die Apfelscheiben über den Teig verteilen, mit Zimt und Zucker bestreuen.

Den Apfelfannkuchen im Backofen bei 225 °C (mittl. Schiene) für ca. 35 Minuten goldbraun backen. Tipp: mit Vanilleeis servieren.



Der spezielle Tipp:

Kräuter richtig ernten

Der beste Zeitpunkt ist der späte Vormittag. Die Kräuter sind dann voll «im Saft». Der Tau auf den Blättern sollte abgetrocknet sein. Generell gilt: Ernte kurz vor der Blüte. Dann ist die Konzentration der Inhaltsstoffe in den Blättern am höchsten. Durch Ausknipsen der Blüten kann die Erntezeit verlängert werden. Nur gesunde und kompakte Kräuterpflanzen haben reichlich Blätter mit kräftigem Aroma. Schneiden Sie deshalb die Pflanzen regelmässig zurück. Durch das Stutzen wachsen die Pflanzen kompakt und bleiben gesund.

Bei **verholzenden Kräutern** wie Salbei oder Bohnenkraut schneidet man höchstens einen Drittel der gesamten Pflanze von oben her ab.

Krautige Kräuter wie Zitronenmelisse, Estragon oder Minze sollten dagegen direkt über dem Boden abgeschnitten werden. Dann treiben sie aus der Basis wieder frisch aus.

Das **Trocknen** ist immer noch die einfachste Methode, das Aroma der Kräuter bis in den Winter zu bewahren. Die Stiele werden gebündelt und kopfüber an einem luftigen, schattigen Platz aufgehängt. Man kann sie auch einzeln auf Kisten legen und trocknen lassen. Nach dem Trocknen werden die Blätter von den Stielen abgestreift, eventuell zerkleinert und in verschliessbare Dosen gefüllt.

Das **Einfrieren** ist für Dill, Fenchel oder Petersilie die beste Konservierungsmethode. Man füllt sie ganz oder gehackt in Gefrierbeutel oder gibt sie kleingeschnitten mit wenig Wasser in Eiswürfelbehälter.

PERSONELLES



Stefan Fust

WIR SIND AKTIV FÜR UNSERE KUNDEN



Bei unserem Schaugarten in der Mörenau entsteht ein Naturteich!

10 JAHRE JUBILÄUM

Stefan Fust, Dreien, feierte am 21. November 2004 sein 10-jähriges Dienstjubiläum. Herzlichen Glückwunsch und vielen Dank für die Treue zu unserer Firma, für den tollen Einsatz in unseren Kundengärten, die Pflege der Friedhöfe und vieles mehr!

AUSTRITTE 31.1.2005

Regina Lenzlinger, Gärtnerin in Bazenheid, verlässt uns nach 5½ Jahren, um sich an der landwirtschaftlichen Schule weiterzubilden. Alles Gute für die Zukunft und herzlichen Dank für den Einsatz.

Karin Schnell, Sekretariat, tritt nach fünfjähriger Tätigkeit bei uns eine neue Herausforderung an. Viel Erfolg und besten Dank für den Einsatz.

Haben Sie unsere Homepage schon besucht?

www.felixgartenbau.ch



Ihre bei uns lagernden Kübelpflanzen werden verwöhnt, sie erhalten mehr Licht. Wir decken die Treibhäuser in Bazenheid neu ein!

AKTUELL

GERANIENMARKT: 7. Mai 2005 in Bazenheid

2005 JUBILÄUM!

Am 1. Juli 1985 eröffneten wir unsere Gärtnerei – wir dürfen dieses Jahr «**20 JAHRE FELIX**» feiern!

FELIX

Gartenbau AG

9514 Wuppenau 9500 Wil 9602 Bazenheid

Telefon 071/ 944 24 14 Telefon 071/ 931 11 09

planen bauen ändern pflegen

