

Minigemüse zum Naschen



sich neben der traditionellen Zubereitung, zum Naschen im Garten, für kleine Mahlzeiten zwischendurch und auch für den Anbau im Topf auf Terrasse und Balkon eignen.

Attraktive und schmackhafte Sorten zum Naschen sind die neuen Paprika. Während



Jede der vielen Blüten setzt von selbst Früchte an, auch bei Regenwetter leidet der Ertrag nicht, denn wie bei den hochwertigen Gewächshausgurken kommen sie ohne Insekten aus. Knackig, zart und saftig, rund 10 cm lang, nicht bitter und voller Vitamine, sind weitere Eigenschaften dieser Mini-Gurken. Die platz sparenden Gurkenpflanzen mit kurzen, dicht mit Früchten besetzten Trieben sind von Natur aus robust gegen wichtige Gurkenkrankheiten wie etwa Echten Mehltau.

Viel Geschmack bei kleiner Grösse

Klein, aber fein! Nicht nur in Italien ist die Mini-Tomate Caprese im Typ der San-Marzano wegen ihres ausgezeichneten Aromas besonders beliebt. In mehreren Geschmackstests hat sie stets sehr gut abgeschnitten. Die mundgerechten, roten Früchte haben die für italienische San-Marzanotomaten typische länglich-pflaumenartige Form. Bei einem Fruchtgewicht von 25 g sind sie eine kleine Delikatesse. Sie sind schnittfest und eignen sich pur als frischer Snack zum Brot, für Salate oder zum Kochen in Suppen, Pizza- oder Pastagerichten. Die 150 cm hohen Pflanzen reifen früh und bringen einen hohen Ertrag. Sie setzen viele dicht mit Früchten besetzte Trauben an. Die Züchtung ist sehr wüchsig und robust und damit sowohl für den Anbau im Freiland als auch im Tomatenhaus bestens geeignet.

An einem warmen, sonnigen und windgeschützten Platz in lockerem, nährstoffreichem und humosen Boden gedeihen sie prächtig und entwickeln ihr volles Aroma. Tomaten benötigen viel Wasser und Nährstoffe.

man bei den älteren Sorten stets die scharf schmeckenden Samen im Innern ausschneiden muss, befinden sich diese neu ganz dicht am Fruchtansatz. Man kann deshalb die süsaromatischen Früchte ganz knabbern oder für knackige Salate verwenden, ohne weitere Putzarbeit. Im Gartenbeet oder im Topf bringen die rund 40 cm hohen Pflanzen viele Früchte hervor, die erst grün, dann rot abreifen und dabei an Geschmack noch gewinnen. Die Reifezeit dauert von August bis Oktober. Die Paprika schmeckt als Rohkost ausgezeichnet zu Käse, als Snack und in Würfeln oder Streifen in Salaten aller Art. Es lohnt sich, während der Kultur die erste Knospe auszubrechen, dann folgen bald andere nach und der Ertrag wird insgesamt höher. Die Pflanzen sollten indessen nicht austrocknen.

Mini-Balkongurke

Knackige, zarte Gurken bringt die neue Sorte Ministars hervor. Sie ist gut geeignet für Ampeln zum Aufhängen und für Balkonkisten. Die buschig überhängende Neuzüchtung hat ungewöhnliche Eigenschaf-



► Die allseits bekannten Cherrytomaten markierten den Startschuss für den Startschuss für Mini-Gemüse.

► Die Reifezeit der Minipaprika dauert von August bis Oktober

► Naschgemüse im Taschenformat wie diese Aubergines sind im Trend.

Gemüse im Taschenformat liegt im Trend. Besonders beliebt ist Minigemüse, wenn es im eigenen Garten, auf dem Balkon oder auf der Terrasse frisch geerntet werden kann. Früher stand beim Anbau von Fruchtgemüse im eigenen Garten der Selbstversorger-Gedanke im Vordergrund. Heute geht es mehr denn je auch um das Erlebnis. Der Gemüsegarten vermittelt Ausgleich zum Alltag, Entspannung und Erlebnisse. Obst und Gemüse sind unverzichtbare Bestandteile einer zeitgemässen und ausgewogenen Mahlzeit. Was könnte daher gesünder sein, als gartenfrische, reif geerntete und aromatische Früchte auf den Tisch zu bringen?

Neue kleinfrüchtige Minigemüse eignen sich ausgezeichnet als gesunde Vitaminkracher, als Mini-Snacks für zwischendurch oder als Highlight für die Gartenparty. Ob Tomaten, Paprika, Gurken oder Aubergines, Züchtungserfolge der letzten Jahre haben ein attraktives Sortiment an Minigemüse zum Naschen für Garten, Balkon und Terrasse hervorgebracht. Als «Naschgemüse» wurden Sorten mit aromatischen, kleinen Früchten selektiert, die