



Bild links: Minischlangengurke 'Printo'
Bild unten: verschiedene Minigemüse



BALKONGEMÜSE FÜR URBANE GENIESSER

Ob gesunde Zwischenmahlzeit, Dip oder Salatbeigabe: kleinfruchtige Tomaten, Gurken und Paprikas sind im Trend. Sie sprechen eine junge Kundschaft an, die das Gärtnern entdeckt hat. Pflegeleichte, robuste und aromatische Naschgemüsesorten erleichtern den Einstieg. Text: Caroline Zollinger, Bilder: zVg Volmary GmbH/ Green Pflanzenhandel GmbH

Das Gärtnern ist angesagt und das nicht nur auf dem Land, sondern auch immer mehr im städtischen Umfeld. Es blüht und fruchtet in Hinterhöfen, auf Fensterbänken, Balkonen, in Gemeinschafts- oder auch im eigenen Garten. «Urban Gardening», das Gärtnern im städtischen Umfeld, ist in aller Munde und findet weltweit immer mehr Anhänger. Junge Leute entdecken das Gärtnern neu. Sie wollen eigenes Gemüse anpflanzen und so der Natur wieder ein Stück näherkommen. Gewünscht ist ein intensives Geschmackserlebnis, aber auch ein hoher optischer Zierwert. Der Platz, die Geduld oder die nötigen Kenntnisse, Setzlinge selber zu ziehen, fehlen allerdings oftmals. Stattdessen wollen die Leute Pflanzen, bei denen sie bald nach dem Kauf erste Früchte ernten können, ohne allzu viel Zeit

in die Pflege investieren zu müssen. Ganz im Sinne des Convenience-Gedankens, der in anderen Lebensbereichen verbreitet ist, soll auch das Gärtnern möglichst einfach und bequem sein, keinen grossen Aufwand verursachen und einen sicheren Ertragserfolg bringen.

Verschiedene Jungpflanzen-Anbieter haben diese Bedürfnisse bereits vor einiger Zeit erkannt und werden dem «Balkongärtner-Trend» mit gezielt zusammengestellten Sortimenten gerecht. Zu den europaweiten Pionieren zählt diesbezüglich Volmary mit der Profi-Line-Serie «Naschgemüse», einem rechtlich geschützten Namen der Marke Kiepenkerl. Seit das Angebot 2011 in der Schweiz lanciert wurde, befindet sich das Balkon- und Naschgemüse auf Erfolgskurs, das Sortiment wird laufend ausgebaut und erweitert.

Tomaten von rund bis oval

Die angebotenen Sorten zeichnen sich durch ihre einfache Kultivierung aus und besitzen aromatische Früchte, welche zum Naschen direkt ab Strauch einladen. Nebst normalen Wuchsformen sind auch genetisch kompakte Formen wie die Tomate 'Verino' oder 'Evita' erhältlich. Die kleinwüchsigen Pflanzen werden mit Blüten oder Früchten verkauft, bieten allerdings nur eine einmalige Ernte, da kein weiteres Wachstum erfolgt. Dies im Gegensatz zu den normalwüchsigen Sorten, die bis in den Herbst hinein laufend weiterwachsen, blühen und fruchten.

Eine Vielzahl aromatischer Sorten wird auf krankheits- und schädlingsresistenten Wurzelunterlagen veredelt. Dies hilft, Krankheiten vorzubeugen, sorgt für ein



Bild oben: Tomate 'Verino'
Bild rechts: Basilicum 'Baristo Rosso'



Bild links: Basilicum 'Baristo Greco'
Bild unten: Snack-Paprika 'Luigi'



kräftigeres Wachstum und erhöhte Erträge. Zu den veredelten Sorten zählt etwa die Balkontomate 'Dasher', die im Frühjahr als Jungpflanze im 12er-Topf und im Sommer als Spalier mit Früchten verkauft werden kann. Für den Konsumenten bieten auf Wildformen veredelte Tomatensorten einen grossen Vorteil: Sie lassen sich entgegen der geltenden Regeln problemlos auch in Beete setzen, in denen schon zuvor Tomaten wuchsen. Bei den Cherrytomaten hat sich die süssaromatische 'Dolcevita' einen Namen gemacht, und beliebt ist auch die Tomate 'Flavance', die über ein intensivrot durchgefärbtes Fruchtfleisch verfügt und überdies einen sehr aromatischen Geschmack hat. Viele Kunden legen Wert auf einen naturnahen Anbau und interessieren sich dementsprechend für robuste Sorten wie die unveredelte Cherrytomate 'Philovita', die hohtolerant ist gegen Braunfäule. Sie hat ein gutes Aroma und ist im Freiland auch ohne Tomatenhaus anbaubar. Spezialformen wie die neue Ochsenherz-Tomate 'Cauralina' (veredelt) oder die Topftomate 'Evita' (genetisch kompakter Wuchs) bestechen durch ihre herzförmigen Früchte, die für einen hohen emotionalen Wert sorgen.

Paprika für die asiatische Küche

Nebst Tomaten sind auch Gurken ein ideales und gesundes Naschgemüse für Zwischendurch, darunter etwa die Sorte 'Printo' oder die aromatische Mini-Snack-Gurke 'Mini Stars'. Mit dem Aufkommen der asiatischen Küche erleben die Paprika – auch Peperoni genannt – ein Revival. Die fruchtbehängenen Pflanzen haben einen hohen Zierwert und sind originelle Mitbringsel für Grillpartys und Einladungen zum Nachtessen. Ebenso lassen sie sich, in ein schönes Gefäss gepflanzt, ideal mit verschiedenen Kräutern kombinieren. Alle Paprikasorten mögen einen warmen, geschützten Platz und regelmässige Düngergaben, sind aber ansonsten pflegeleicht. Muss normalerweise bei den Paprikapflanzen die erste, sogenannte «Königsfrucht» entfernt werden, um die weitere Fruchtbildung anzuregen, entfällt dies bei den kleinfruchtigen Sorten. 'Luigi' (rot), 'Daisy' (orange) und 'Yoshi' (gelb) bilden ein lustiges Trio mit süsslich-milder Geschmacksnote. Sie lassen sich gut für Dips verwenden, da sie nur wenig Samen besitzen, die sich leicht herausbrechen lassen. Daneben gibt es diverse sehr dekorative Chilis in unterschiedlichen Farben und Formen, beispielswei-

se die leuchtendgelbe, langgezogene sowie scharfe 'Starflame' oder 'Apache' mit kleinen, roten Früchten.

Genuss und Erlebnis im Vordergrund

Zum Zielpublikum des Nasch- und Balkongemüses zählen junge Leute, die im gärtnerischen Bereich (noch) über wenig Erfahrung verfügen. Wer zum ersten Mal gärt, braucht Erfolgserlebnisse, um dranzubleiben, später erneut ins Garten-Center zurückzukehren und idealerweise zum Stammkunden zu werden.

Setzte man früher reihenweise 'San Marzano'-Tomaten, um diese im Herbst in stundenlanger Handarbeit einzumachen, steht heute nicht mehr der hohe Ertrag, sondern vielmehr das Erlebnis des Pflanzens und Erntens im Vordergrund. Bernhard Schmid vom Garten-Center Bacher in Langnau am Albis: «Gerade wer Kinder hat, will diesen zeigen, wie die Früchte heranwachsen. Anhand der Gemüsepflanzen lassen sich die natürlichen Abläufe gut erklären». In diesem Sinne leistet das Balkongemüse einen wichtigen Beitrag für die grüne Branche, indem es die Kundschaft von Morgen schon heute auf den Geschmack bringt.