

Gemüsesortiment 2021

Die steirische **Blumenkönigin**
pflanzt heuer

AB 24. 4.
ERHÄLTlich!

Gemüse des Jahres 2021
Tomella
Blumenschmückgärtner

BLUMENSCHMÜCKGÄRTNER®
SONNENKIND
BLUME DES JAHRES 2021

dekorativ grün
Friedl
Kalvarienbergstraße 81, 8020 Graz
www.blumen-friedl.at

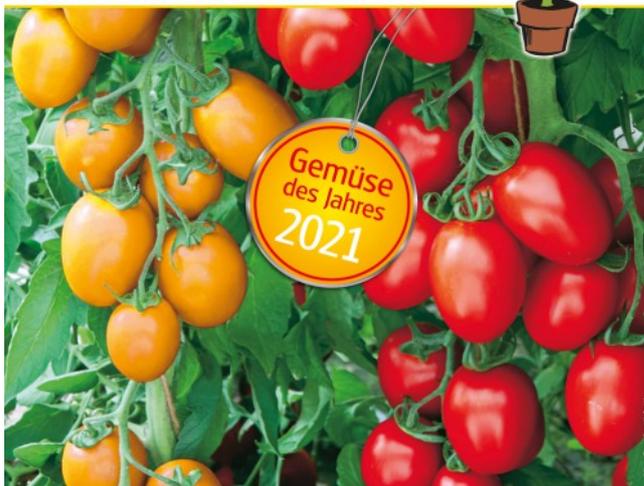
*Solange der Vorrat reicht!

*Gemüse des Jahres 2021- „Tomella“
„Tomella“ = Toni und Carmella,
das paradiesische Paradeispaar!*

BLUMENSCHMÜCKGÄRTNER®
WIR SCHMÜCKEN IHR LEBEN

TONI + CARMELLA =
Tomella
Das paradiesische
Paradeispaar

Die Früchte der Liebe



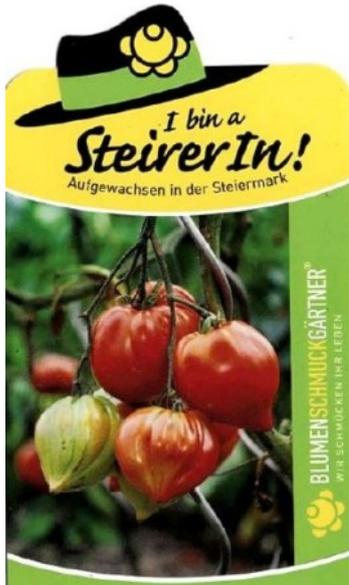
Die richtige Pflanzung

Das Tomella anders ist als andere Tomaten erkennt man auf den ersten Blick: zwei Triebe wachsen an zwei Stäben nach oben. Durch Veredelung wurden die beiden Sorten mit derselben Wurzel verbunden und so ergibt sich eine Pflanze mit zwei verschiedenen Früchten. Paradeiser werden Mitte Mai ins Freie gesetzt. Tomella eignet sich sowohl für die Pflanzung in große Töpfe am Balkon als auch für die Beetpflanzung im Freien. Für die Pflanzung empfehlen wir Bio Terra Preta-Tomaten- und Gemüseerde. Bei der Pflanzung von Tomella ist es besonders wichtig, ausreichend Pflanzabstand einzuhalten. Stabile Stäbe sind bei Tomella ein Muss! Da es sich um zwei ovale Cocktailtomaten mit kräftigem Wuchs handelt, ist eine Rankhilfe und regelmäßiges Hochbinden notwendig.

Düngung und Pflege

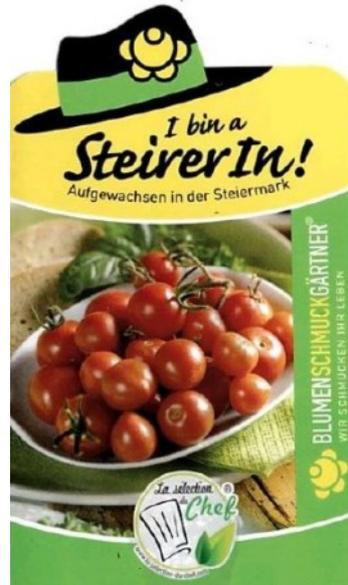
Tomaten sind Starkzehrer. Damit ihre Ansprüche erfüllt werden, muss nach dem Anwuchs (ca. 4 Wochen) soll regelmäßig wöchentlich nachgedüngt werden. Dafür eignen sich organische Flüssigdünger oder Schafwoll-Pellets. Paradeiser benötigen für eine gute Entwicklung ausreichend Wasser.

Um einen hohen Ertrag zu erzielen, ist das Ausgeizen ein wichtiger Pflegeschritt. Dabei werden die Triebe in den Blattachseln mit den Fingern herausgebrochen. Im August wird außerdem die Triebspitze gekappt. Das wird gemacht, damit die Pflanze ihre Energie nicht mit der Bildung neuer Blüten, die zu dieser Jahreszeit nicht mehr zu reifen Früchten führen würden, verschwendet.



Ochsenherz-Tomate "Fleurette"

Gleichmäßige Fruchtbildung auf der gesamten kräftigen Pflanze. Ertragreich. Der grüne Kragen verschwindet bei der Reife. Herzförmige, säurearme Früchte mit tollen Geschmack.



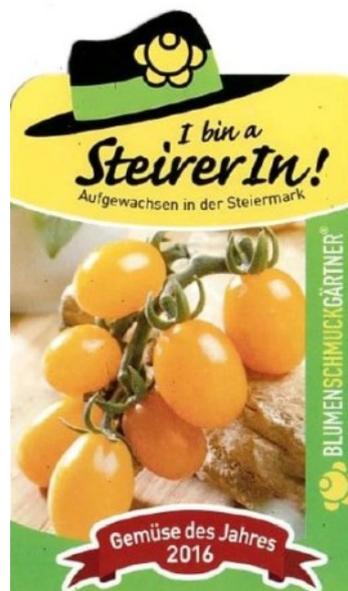
Cocktailtomate "Pepe"

Sehr ertragreiche Sorte mit 30-50 Früchte pro Rispe. Sehr süßer und fruchtiger Geschmack.



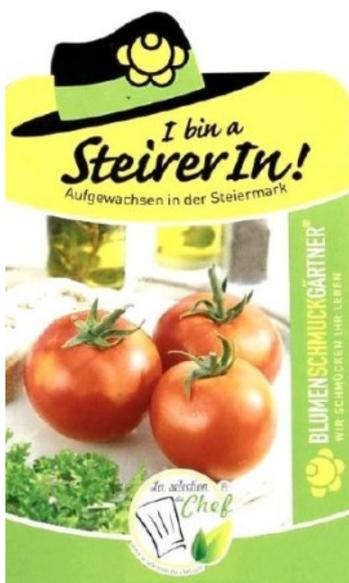
San Marzano "Gianò"

Echter San-Marzano-Typ mit 14 cm langen und einem Durchmesser von 4 cm große Früchten. Die Farbe der reifen Früchte ist glänzend rot, das Fleisch fest. Gute Haltbarkeit. Hohe Toleranz auf Blütenendfäule.



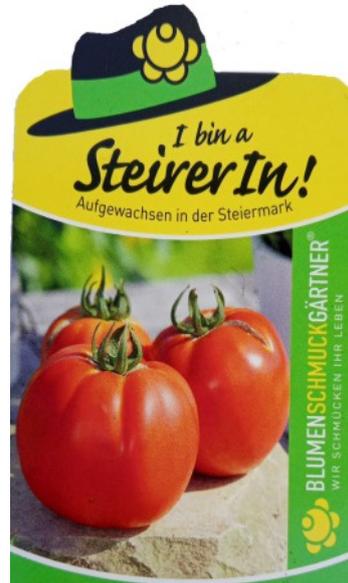
Cherrytomate "Süße Sissi" "Dolly"

Süße, aromatische Gourmettomate, die besonders Kindern gut schmeckt. Sehr ertragreich, enthält wenig Säure und eignet sich optimal als Snack für zwischendurch, für Salate und als Rohkost.



Runde Tomate "Previa"

Widerstandsfähige, kräftige Pflanze mit gleichmäßigen Früchten. Sie besitzt den oft gesuchten "tomatigen" Geschmack. Kraut- und Braunfäule Toleranz.



Fleischtomate "Supersteak"

Mittelfrühe, sehr saftige Fleischtomate. Bildet sehr viele sattrote, große Früchte.



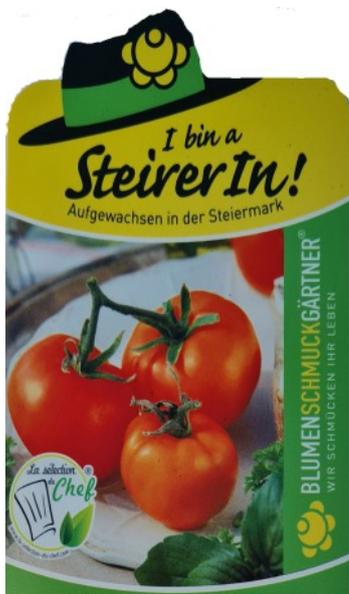
Buschnacktomate
Romello F1

Balkontomate "Romello"
Die beste Sorte für Ampeln und große Gefäße. Perfekte Buschtomate, bildet eine Vielzahl von Rispen mit schmackhaft süßen, pflaumenförmigen Tomaten. Die Früchte sind sehr platzfest und lassen sich einfach ernten. Sehr hohe Braunfäule-Toleranz!



Balkontomate
Balconi Red

Balkontomate "Balconi Red"
Aufrechter Wuchs, Höhe 25-30 cm
geeignet für Container und Töpfe, kirschenähnliche Früchte mit ausgezeichnetem Geschmack.



Rispentomate "Grappelina"

Rispentomate mit kräftigen Stiel. Sie liefert viele Früchte mit gutem Geschmack. Extrem ertragreich.



Rezepte: „Tomaten-Tarte“ mit frischem Ziegenkäse

Zutaten für 8 Personen: *Boden:* 2 kg Rispentomaten „Grappelina“, 10 Blatt Gelatine, 5 g Meersalz, 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe, 2 Zweige Thymian

Garnitur: 120 g frischer Ziegenkäse, Salz, Pfeffer, 10 Blatt Basilikum, 2 cl Olivenöl, 16 Cocktailtomaten „Pepe“, 16 Cherrytomaten „Süße Sissi“, 150 g Basilikumpesto

Zubereitung: waschen Sie die Tomaten Grappelina, entfernen Sie die Stiele. Kochen Sie die Tomaten 30 Minuten zusammen mit einer Zwiebel, einer Knoblauchzehe und zwei Thymianzweigen. Weichen Sie die Gelatineblätter in kaltem Wasser ein und fügen Sie die Blätter der Tomatenmischung hinzu. Lassen Sie die Masse 3 Minuten unter konstantem Rühren köcheln. Mischen Sie dabei alles gut durch. Anschließend durch ein feines Sieb passieren bis nur noch 1 Liter Flüssigkeit übrigbleibt. Gießen Sie die Flüssigkeit in eine viereckige Edelstahlschale. Fest werden lassen. Schneiden Sie die feste Tomatenmischung in die gewünschte Form für den Boden. Mischen Sie Ziegenkäse, gehacktes Basilikum und Olivenöl und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab. Legen Sie die ausgeschnittene Form der fest gewordenen Tomatenmischung auf einen Teller und ordnen Sie darauf die weichen Nocken aus Ziegenkäse an, nach Geschmack würzen. Legen Sie Kirschtomaten zwischen die Käsehäufchen und verzieren Sie alles mit einem Klecks Basilikumpesto.



Peperoni
Panama F1

Pfefferoni "Panama"
1.500-2.500 Scoville, traditioneller Peperoni von gleicher Schärfe. Früchte können schon grün gegessen werden. Wenn sie ausgereift sind, werden sie rot.



Pfefferoni
De Cayenne F1

"De Cayenne F1"
30.000-50.000 Scoville, gute, sehr gleichmäßige Selektion, sehr früh. Besonders scharfer Pfefferoni mit unzähligen kleinen Früchten. Diese Sorte ist der Namensgeber für den scharfen Cayennepfeffer. Trocknen sie hierzu reife Früchte und zermahlen sie die trockenen Früchte.



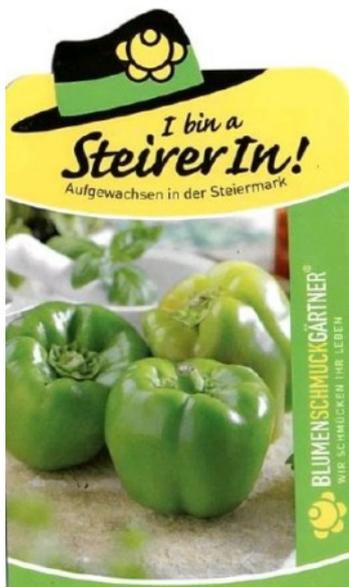
Gelber Blockpaprika "Velvet"

Blockiger, milder Paprika mit 6 cm großen Früchten. Typischer Snack-Paprika. Ideal im Kübel.



Schwarzer Blockpaprika "Bellania"

Sehr attraktive tiefviolette bis schwarze Farbe. Reift Purpurrot nach. Sehr gleichmäßig und ertragreich. Sehr fleischige Frucht. Bereits im schwarzen Stadium gut genießbar.



Grüner Blockpaprika "Lamuyo"

Als Rohkost, zur Jause, für Salate oder zum Füllen. Großer, blockiger, glatter Paprika mit ausgezeichnetem Geschmack. Guter Fruchtansatz, mitteldickwandig, mittlere Reife.



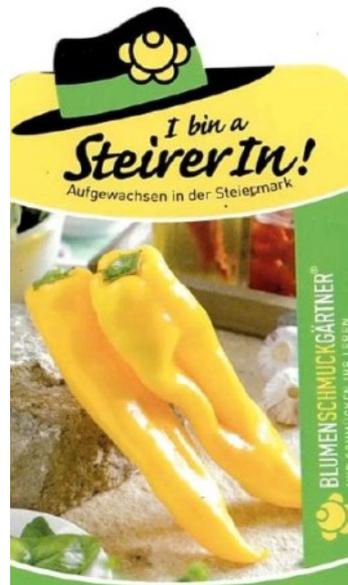
Roter Blockpaprika "Calibello"

Sichere und kräftige Sorte mit fleischigen Früchten. Geeignet für geschützten und Freilandanbau.



Roter Spitzpaprika "Conored"

Als Kochgemüse, zum Dünsten, als Rohkost oder für Salate. Ein unentbehrliches Gemüse mit hohem Vitamin-C-Gehalt. Die reifen, roten Früchte sind sehr schmackhaft.



Gelber Spitzpaprika "Conyl"

Idealer, mildfleischiger Paprika für die Küche. Die langen Früchte lassen sich gut verarbeiten, da die Samen sich nur am Fruchtansatz befinden. Für Kübel auf Balkon und Terrasse geeignet. Die Früchte schmecken angenehm fruchtig-süß und besitzen keine Säure.



Kirschpaprika "Dinero"

Ideal zum Füllen für Anti Pasti. Der echte kleine Kirschpaprika. Reiche Ernte. Frühe Färbung der Früchte.



Pimientos „Poxigo“

Ist ein klassischer Paprika aus Spanien. Die grünen, schrumpeligen Früchte haben einen unregelmäßig pikanten Geschmack, sie werden gegrillt oder frittiert. Sie wachsen eher buschig und werden bis zu 80 cm hoch, eine Pflanzenstütze ist ratsam. Als Starkzehrer sollten sie immer mit ausreichend Humus und Nährstoffen versorgt werden. Tapas: Frittieren sie die Paprikaschoten mit Stängel in Olivenöl und verfeinern sie diese dann mit groben Meersalz.



Zucchini rund "Eight Ball"

Gleichmäßige, dunkelgrüne, runde Früchte. Sehr guter Geschmack. Durch die runde Form eignet sich diese Zucchini besonders gut zum Füllen.



Zucchini "Easy Pick Green" gut für Hochbeete

Kleinwüchsige, kompakte Pflanze mit dunkelgrünen Früchten mit max. Länge von 20 cm, gut für Hochbeete geeignet.



Zucchini "Laria"

Lockerer Aufbau mit kurzen Internodien. Glänzend, dunkelgrüne Früchte mit feiner Maserung. Früchte gleichmäßig und zylindrisch. Für Freilandanbau.



Zucchini gelb "Jeanny Zucchini"

Sie ist sowohl für die Pflanzung in großen Kübeln, als auch für die Freilandpflanzung geeignet. Pro Pflanze sind 1-2 m zu rechnen. Viel gießen und durch eine Mulchschicht aus Grasschnitt vor dem Austrocknen schützen. Regelmäßig mit Schafwolldünger mit Nährstoffen versorgen.



Speisekürbis Butternut „Tivano“

Ertragreicher
Butternut-Kürbis
mit sehr
homogenen
Früchten.



Speisekürbis "Hokkaido"

Einer der beliebtesten,
geschmackvollsten
Speisekürbisse.
Er kann mit der Schale
verarbeitet werden.
ca. 1,5 kg. Sonnige bis
halbschattige, ge-
schützte Lage.
Frostempfindlich.
Bevorzugt nahrhafte,
warme und humus-
reiche Böden.
Hoher Wasserbedarf.



Speisekürbis Muskat „Ventoux“

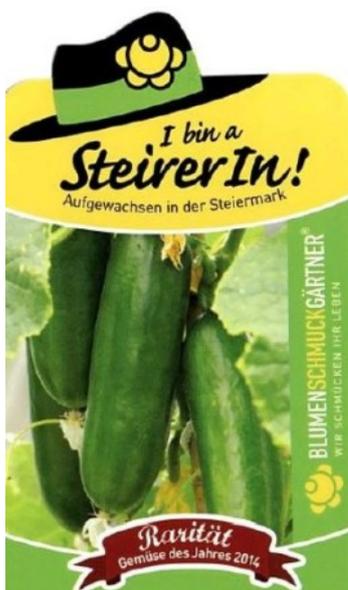
Kompakter „Muscat
de Provence“-Typ mit
dickem Fruchtfleisch
und außergewöhnlich
hoher Geschmacks-
Qualität.
Ideal für Pürree.

Rezept Kürbis-Lauch-Suppe

Zutaten für 8 Personen: 1 kg Hokkaido-Kürbis,
300 g Lauch, 2 Zwiebeln, 2 EL Butter, Prise
Zucker, 200 ml Apfelsaft, 1500 ml Gemüse-
suppe, Landjäger nach Belieben, 1 EL Öl,
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung: Kürbis entkernen und in grobe
Stücke schneiden. Lauch putzen, längs
halbieren und das Weiße in grobe Stücke schneiden. Das Hell-
grüne des Lauchs fein würfeln. Zwiebel grob würfeln. Butter in
einem großen Topf zerlassen und die Zwiebel darin bei mittlerer
Hitze glasig dünsten. Kürbis, grobe Lauchstücke und die Prise
Zucker zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Apfelsaft und Gemüse-
suppe zugießen, zugedeckt aufkochen und mindestens 20 Minuten
kochen lassen. Inzwischen die Landjäger längs halbieren und in
Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Wurst darin
mindestens 3 Minuten anbraten. Hellgrüne Lauchwürfel zugeben
und 3 Minuten mitbraten.

Anschließend den Schlag in die Suppe geben und aufkochen.
Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren.
Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss
würzen. Mit der Lauch-Wurst-Mischung servieren.



Snackgurke s´Gurkerl "Rocky"

Optimal als Rohkost
und Snack zwischen-
durch. Diese dunkel-
grüne Sorte ist auch
bei Kindern sehr beliebt.
Sehr schmackhafte,
kernlose und ertrag-
reiche Snackgurke.
Äußerst kalorienarm.



Schlangengurke "Bella"

Für sonnige bis halb-
schattige Standorte, vor
Wind schützen.
Benötigt lockere,
humusreiche und
durchlässige Böden.
Mit Rankhilfen wachsen
die Früchte zu langen
Gurken heran.



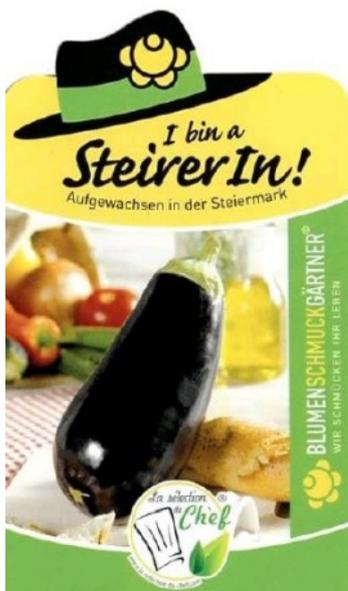
Salatgurke "Crokdelis"

Produktive Sorte im glatten und kurzen Typ (Beith Alpha). Vielseitig und nicht bitter. Kann auch zum Naschen verwendet werden: dann die Früchte bis 10 cm Länge ernten.



Einlegegurke "Sztatmar"

Halbfrühe, parthenokarpe Einlegegurke. (Parthenokarpe = die Fruchtentwicklung ohne vorherige Befruchtung und Samenbildung) Kräftige Pflanzen mit dunkelgrünen Früchten. Sehr produktiv.



Melanzani "Milar"

Ist eine der frühesten Auberginen. Intensive Farbe. Gut lagerfähig - jedoch nicht im Kühlschrank. Erntereif mit ca. 22-25 cm. Benötigt 1 x wöchentlich Nährstoffgabe.

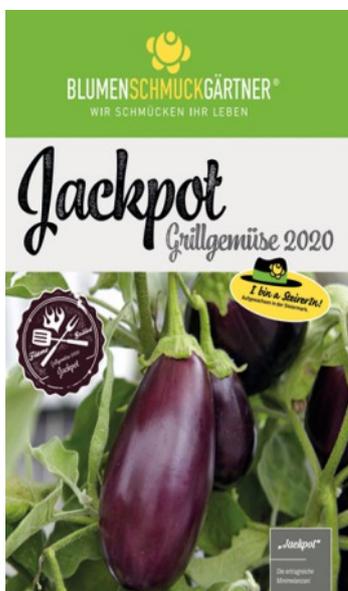
Rezept Tante Mitzi's eingelegte Salzgurken

Zutaten: Einlegegurken „Sztatmar“ max. 10 cm groß, je 1 Handfläche voll Senfkörner, Pfefferkörner und Salz, 3-4 Dolden Dille, Weinblätter, 1 fünf Liter Glas mit verschließbaren Deckel



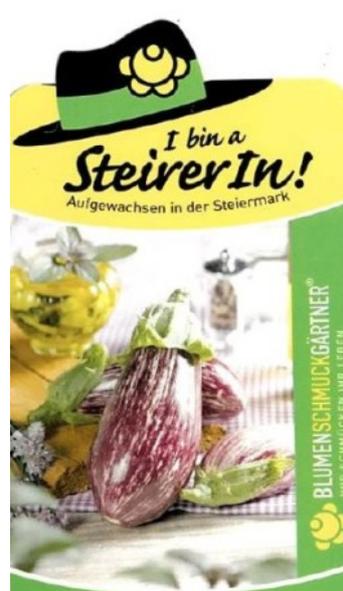
Zubereitung:
Gurken waschen und dicht ins Glas schichten. Fest andrücken. Wasser mit dem Salz vermengen, aufkochen und mit alle Zutaten ins Glas füllen, abschließend mit den Weinblättern abdecken. Das Glas gut verschließen und auf dem Kopf gestellt abkühlen lassen. Die Gurken müssen während des ganzen Prozesses mit der Salzlake abgedeckt sein.
Tipp: Kontrolliere ob sich eine Kahlhaut gebildet hat - dann diese vorsichtig entfernen und das Glas wieder mit Salzwasser auffüllen und gut verschließen.
Für ca. 10 Tage an einen dunklen aber zimmertemperierten Platz stellen. Fertig sind die Gurken, wenn sie schön weich und saftig geworden sind.

Gutes Gelingen!



Minimelanzani "Jackpot"

Kompakte und attraktive, dornenlose Topfsorte. Hoher Ertrag, dunkle, purpurrote Früchte. Silberfarbenes Laub mit dunkelvioletten Blüten. Früchte schon im kleinen Stadium ernten. Wuchshöhe 50-60 cm.



Melanzani gestreift "Rania"

Hellpurpur- und cremegestreift. Sehr fruchtig im Geschmack. Braucht viel Wärme. Wenn die Früchte geschnitten werden, noch ehe sie reif sind, wird die Pflanze weitere Früchte ansetzen.



Süßkartoffel "Manihi"

Rot-Bronzefarbenes Ahornblatt, orange-fleischige Knolle. Max. Höhe 25 cm und halbhängenden Wuchs. Im Herbst können die Knollen geerntet werden. Ausgezeichnet für die Gesundheit.



Süßkartoffel "Tatakoto"

Sternenförmiges, grünes Blatt mit purpurnem Glanz. Knolle mit orangefarbenem Fruchtfleisch. Max. Höhe 25 cm und halbhängenden Wuchs. Im Herbst können die Knollen geerntet werden. Ausgezeichnet für die Gesundheit.



Erdnuss "Arachide"

Die Erdnuss ist eine krautig wachsende einjährige Pflanze, die zwischen 40 und 80 Zentimeter hoch wird und eine etwa 50 Zentimeter lange Pfahlwurzel ausbildet. Ab Mai zeigen sich die zahlreichen goldgelben, etwa zwei Zentimeter lange Schmetterlingsblüten. Sie stehen in den Blattachseln und sind nur wenige Stunden geöffnet. In dieser Zeit befruchten sie sich selbst und welken anschließend. Der Fruchtknoten mit den Samenanlagen bildet einen Fruchträger, der sich krümmt und fünf Zentimeter tief in den Boden schiebt. An der Spitze des Fruchträgers entwickeln sich zwischen Juli und September die Früchte. Dieses Phänomen nennt man "Erdfrüchtigkeit". Die zwei bis fünf Zentimeter langen Früchte der Erdnuss sind länglich-rund und haben eine holzig-brüchige Hülle. Sie enthalten in der Regel zwei (selten nur einen, aber maximal vier) Samen von etwa einem Zentimeter Länge. Sie sind von einer hellroten dünnen Schale umgeben.

Die Erdnuss bevorzugt einen sonnigen, warmen Standort und lockeres, sandiges Substrat. Sie kann auch im Topf kultiviert werden. Dann empfiehlt sich ein gut durchlässiges Gemisch aus Blumenerde, Sand und Tongranulat.

Gießen Sie die Erdnuss regelmäßig, aber achten Sie darauf, dass das Substrat stets leicht angetrocknet ist. Vermeiden Sie Staunässe. Düngegaben sind nicht notwendig. Erdnusspflanzen benötigen keinen Schnitt.



Wassermelone "Ingrid"

An heißen Sommertagen tut jedes Obst gut, besonders erfrischend aber ist die Melone. Eine besonders frühe und süße Sorte ist Ingrid. Der Ernteertrag und Zuckergehalt der Frucht sind abhängig von Wärme und Sonne. Sie braucht einen warmen Standort.

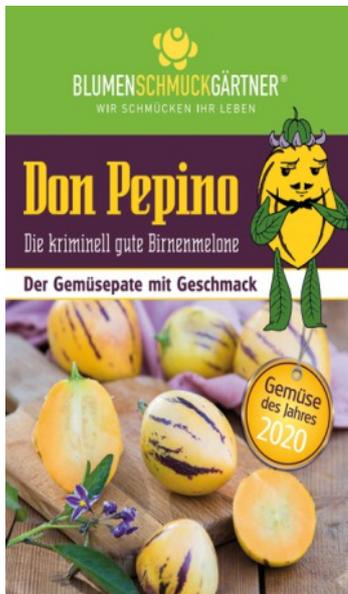


Fragaria "Elan"

Speziell für Ampel gezüchtet, Früchte mit schöner Form und gutem Geschmack, weiße Blüte.

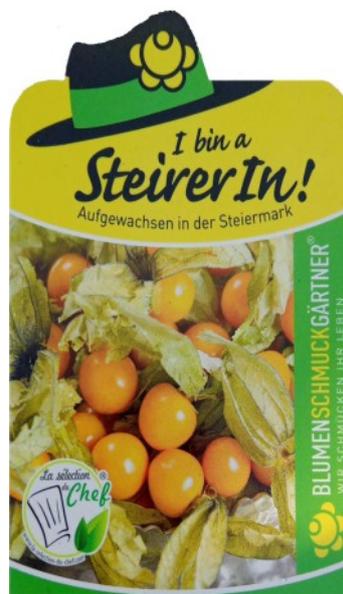


Fragaria "Alexandria"
Walderdbeere, mittelstarker Wuchs, kleine Frucht, äußerst aromatischer Geschmack, ideal für kleiner Naschereien



Gemüse d.J. 2020 Birnenmelone "Don Pepino"

Der mehrjährige, nicht winterharte, buschige Strauch hat einen leicht hängenden Wuchs. Die großen, saftigen Früchte haben eine cremefarbene Schale mit violetten Streifen, das zuckersüße Fruchtfleisch ist goldgelb. Kann roh oder gekocht verzehrt werden.



Andenbeere Physalis „Preciosa“

Extrem früh reifende, reichtragende und widerstandsfähige Sorte. Überraschend süßer, exotischer Geschmack. Zur Reife lässt Preciosa die Fruchtkörper fallen. Ideal für Ampeln und Kübeln.

Wir arbeiten mit effektiven Microorganismen:



Stärken das Immunsystem

Intensivere Farben

Verbessern das Keimen, Blühen, Fruchten und Reifen

Erhöhen die Lagerfähigkeit von Obst und Gemüse

Unterdrückt fäulnisregende Keime

Lockern den Boden auf, machen ihn wasser- und nährstoffaufnahmefähiger und fruchtbarer

Reichern das mikrobielle Bodenleben an

Machen Nährstoffe pflanzenverfügbar ohne die Umwelt zu belasten



Wir setzen Nützlinge ein, um die Umwelt zu schonen und Ihnen die beste Qualität gewährleisten zu können. Alle Pflanzen sind bei uns auf umweltbewusste und natürliche Weise gewachsen. Aufgrund der Eigenproduktion sind alle Gemüsesorten in begrenzten Mengen erhältlich.

Unsere Empfehlungen für ihr gesundes Gemüse:



Schwarzerde "Terra Preta"

Torffreie Tomaten- und Gemüseerde

Belebt, regeneriert und fördert das Wurzelwachstum. Terra Preta arbeitet mit der Kraft der Pflanzenkohle. Speichert Wasser und Nährstoffe, vitalisiert den Boden



„Der OÖ Gärtner“-Pflanzenspray

- * Brennesselextrakt mit Schafgarbe zur Pflanzenstärkung für schädlinganfällige Pflanzen
- * Schachtelhalmextrakt mit Hafer zur Pflanzenstärkung für pilz- anfällige Pflanzen



Effektive Mikroorganismen Aktiv

EM Aktiv fördert Bodenleben, Wurzelbildung und Entwicklung von Pflanzen. EM Aktiv kommt überall dort zum Einsatz, wo Wachstum geschieht, Fermentationsprozesse in Gang sind und Fäulnisprozesse verhindert werden sollen. Pflanzen 1 x wöchentlich 1 % besprühen. EM Aktiv ist kein Dünger.



„Natur im Garten“ ist eine vom Land Niederösterreich getragene Bewegung, welche die Ökologisierung von Gärten und Grünräumen in Niederösterreich und über die Landesgrenzen hinaus vorantreibt. Die Kernkriterien der Bewegung „Natur im Garten“ legen fest, dass Gärten und Grünräume ohne Pestizide, ohne chemisch-synthetische Dünger und ohne Torf gestaltet und gepflegt werden. Es wird großer Wert auf biologische Vielfalt und Gestaltung mit heimischen und ökologisch wertvollen Pflanzen gelegt.

„Natur im Garten“-Telefon: 02742 - 74333
Mo, Di, Do, Fr von 8 - 15 Uhr
Mi von 9 - 17 Uhr

oder unter gartentelefon@naturimgarten.at



Schafwoll-Dünger

aus 100% nachwachsende Rohstoffe

Durch das neue und innovative Produktionsverfahren und die natürlichen Eigenschaften der Schafwolle ist der Schafwolldünger ein langanhaltender Biodünger und für nahezu alle Einsatzgebiete verwendbar.

Er versorgt die Pflanzen bis zu 6 Monate lang mit Nährstoffen.

Der Biodünger aus 100 % Schafwolle wirkt wurzelstärkend auf Ihre Pflanzen und sorgt dadurch für kräftigen Wuchs und reichen Ertrag.

Speichert bis zum 3,5-fachen des Eigengewichtes an Wasser. Diese Wasserspeicherfähigkeit unterstützt die gleichmäßige Wasserversorgung Ihrer Pflanzen.

Die Quellwirkung von Molly BIO Schafwoll-Dünger übt einen auflockernden Effekt auf das Erdreich aus. Zusätzlich wirkt er gegen Versauerung der Böden.



Bio-Fruchtgemüse-dünger

Dieser organisch-mineralische Flüssigdünger ist perfekt an die Bedürfnisse von Gemüsepflanzen angepasst. Er enthält alle wichtigen Nährstoffe in optimaler Zusammensetzung, die rasch verfügbar und für die Pflanzen einfach zu verwerten sind.

Der Bio-Fruchtgemüsedünger enthält Meeresalgen, das bringt den Vorteil, dass die Nährstoffaufnahme durch die Pflanzen verbessert wird.

Zusätzlich werden die Wurzeln vitalisiert. Die Düngewirkung ist bereits nach wenigen Tagen sichtbar.



Endlich Selbstversorger!



Das Beet mit Herz.

Hochbeet, Wurmhumus und Kokosfaser einzeln und zum Set-Preis erhältlich!

Das Beet gibt es in Grün, verzinkt und jetzt auch in Anthrazit.

Jederzeit
frische, gesunde und natürliche
Lebensmittel!

