

Leben wie im Gartenkrimi

Martina Parker

Aufdeckt



Martina Parker

Aufdeckt

Leben wie im Gartenkrimi

Martina Parker

Aufdeckt

Die von der Autorin zur Verfügung gestellten Informationen wurden mit aller Sorgfalt recherchiert und aufbereitet. Die Hausmittel und Rezepturen geben keine Heilsversprechen ab und ersetzen keinen Arztbesuch. Bei unklaren oder starken gesundheitlichen Beschwerden bitte unmittelbar einen Arzt oder eine Ärztin aufsuchen.

Die automatisierte Analyse des Werkes, um daraus Informationen insbesondere über Muster, Trends und Korrelationen gemäß § 44b UrhG (»Text und Data Mining«) zu gewinnen, ist untersagt.

Bei Fragen zur Produktsicherheit gemäß der Verordnung über die allgemeine Produktsicherheit (GPSR) wenden Sie sich bitte an den Verlag.

Besuchen Sie uns im Internet:
www.gmeiner-verlag.de

© 2025 – GMEINER studio
in der GMEINER-Verlag GmbH
Im Ehnried 5, 88605 Meßkirch
Telefon 07575/2095-0
info@gmeiner-verlag.de
Alle Rechte vorbehalten.
1. Auflage 2025

Redaktion: Anja Sandmann
Lektorat: Isabell Michelberger

Grafisches Konzept & Illustrationen:
Magdalena Haider Zotti
Gestaltung: haider zotti – Studio für Design

Druck: Florjančič tisk d.o.o., Maribor
Printed in Slovenia
ISBN 978-3-7801-8025-4

Für Tina

Inhalt

Willkommen im Klub der grünen
Daumen 10

Gartenliebe 13

GARTEN ABC 16

Anfangen im Garten 16

Die besten Pflanzen für Anfänger 18

Wie man eine Hofsorte zieht 21

Kompost – das schwarze Gold 23

Ein Hügelbeet anlegen 24

Ein blaues Beet anlegen 26

KOLUMNE

Aller Anfang ist schwer 29

GARTEN ABC

Tulpen und Narzissen 30

Eine Kräuterspirale bauen 32

Chrysanthemen – mehr als nur 35

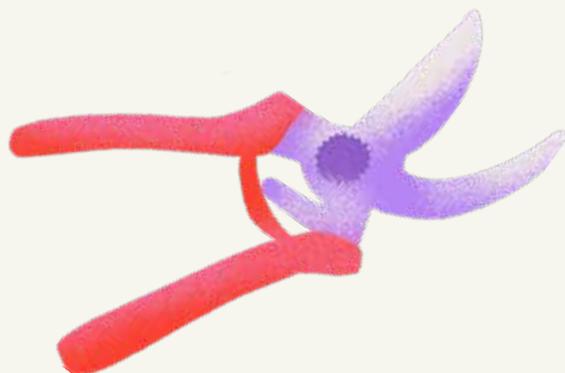
Friedhofsblumen 35

Aurikel 39

Ein Leichtigkeitsbeet anlegen 40

Artenschutz für fast vergessene 43

Wörter 43



Aufkocht 47

GARTEN ABC
Was heißt da pannonisch? 48

MARTINAS REZEPTBUCH
Grammelpogatscherl nach Art von
Oma Juliane 51
Südburgenländische
Salzstangerl mit Käse 52

GARTENKÜCHE
Fisolen und Bohnen 54

MARTINAS REZEPTBUCH
Bohnensterz (Baounlsterz) 61
Bohnensuppe (Rahmbaounlsuppm) 62
Gerstbrein 63

Grumparn (Kartoffeln / Erdäpfel /
Grumparn / Grumbirn) 65

KOLUMNE
Grumpan am Ocka 66

GARTENKÜCHE
Erdäpfel im Garten 70



MARTINAS REZEPTBUCH	
Gelegte Grumpan	73
Griebene Grumpannigl	74
Grumpannigl mit Milch und Mehl	75
Grumpan-Rahmsuppe	76
Burgenländische Rahm-Knoblachsuppe	77
Erdäpfelgulasch	79
GARTENKÜCHE	
Kraut	80
MARTINAS REZEPTBUCH	
Krautfleckerl	82
Kraut- und Erdäpfelstrudel	84
Siasses Kraut	85
Kürbisgewächse	86
GARTENKÜCHE	
Zucchini	88
MARTINAS REZEPTBUCH	
Zucchini-Walnusskuchen	90
Zucchini-Crumble	91
Zucchini-Puffer	92
So war es damals	94
Plutzer (Kürbis)	98
GARTENKÜCHE	
Kletterkünstler Kürbis	100
MARTINAS REZEPTBUCH	
Burgenländisches Kürbisgemüse	104
Feuerflecken mit Kürbis	105



GARTENKÜCHE	
Ruim (Rüben und Rohnen)	106
MARTINAS REZEPTBUCH	
Warmer Erdäpfelsalat mit Ruim-Gruanl	110
Ruim-Gruanl-Salat	111
Wasserrübenstrudel mit Mohn	112
Répacsira (Ruim-Gruanl-Eintopf)	113
GARTENKÜCHE	
Rauna (Rote Rüben / Rote Bete / Ronen)	114
MARTINAS REZEPTBUCH	
Schokokuchen mit Roten Rüben	115
Rote-Rüben-Salat mit Walnüssen und Ziegenkäse	116
GARTENKÜCHE	
Suppengemüse: Sellerie (Zeller), Karotten, Petersilwurz	119
KOLUMNE	
Pedersü aus der Woschmaschin	122
MARTINAS REZEPTBUCH	
Sellerieschnitzel	123
Französischer Salat	124
Suppenwürze im Glas	125
Waldorfsalat	126
Sommergemüse: Paprika, Paradeiser und Gurken	128
GARTENKÜCHE	
Paprika	130
KOLUMNE	
Veras Chilis (Eine wahre Geschichte)	133
MARTINAS REZEPTBUCH	
Eingelegte Pfefferoni	135



Scharfe Komposthaufenmarmelade mit Veras Chilis	136
Letscho	137
Paradeiser (Tomaten)	139
GARTENKÜCHE	
Paradiesische Früchte	140
MARTINAS REZEPTBUCH	
Paradeiskraut	144
Summer in a Jar	145
GARTENKÜCHE	
Umurken (Gurken)	146
MARTINAS REZEPTBUCH	
Rahm-Gurkensalat	149
Kalte Umurkensuppe	150
Gurkengulasch	151
Essiggurken	152
GARTENKÜCHE	
Kren (Krenwurzn / Meerrettich)	155
MARTINAS REZEPTBUCH	
Wurzelfleisch mit Kren	156
GARTENKÜCHE	
Die Pannonische Wirtshausküche einst und jetzt	157
MARTINAS REZEPTBUCH	
Pannonische Fischsuppe (Halászlé)	159
Brotsuppe auf Dörfische Art	160
Fogosch auf Bauernart	161

Seewinkler Ente in Kräutersauce	162
Bohntentscherl mit Plutzerkraut	163
Apfelnockerl	163
Kartoffel-Lángosch	165

GARTENKÜCHE	
Süße Klassiker im Burgenland	166

MARTINAS REZEPTBUCH	
Apfelfleck	167
Stepdeckenkuchen	168
Balasn	169
Schaumrollen	171

KOLUMNE	
Weißer Mehlspeistraum	172

MARTINAS REZEPTBUCH	
Weißer Traum	173

KOLUMNE	
Ein Sommer wie damals.	
Ribisel-Hassliebe	174

MARTINAS REZEPTBUCH	
Ribiselschnitten	177



Handgemacht 179

GARTENKÜCHE	
Sirup	180

KOLUMNE	
Hollersaft und Ribiselmühen	181

MARTINAS REZEPTBUCH	
Siruprezepte	185
Wiesen-Dudler	187

Teekräuter	189	GARTENKÜCHE	
GARTENKÜCHE		Seifen sieden	219
Tees selber machen	190		
MARTINAS REZEPTBUCH		MARTINAS REZEPTBUCH	
Mittsommertee	193	Johannas Seife mit Lindenblütenöl	222
GARTENKÜCHE		GARTENKÜCHE	
Löwenzahn-Liebe	194	Gänseblümchen-Kosmetik	223
MARTINAS REZEPTBUCH		MARTINAS Rezeptbuch	
Löwenzahnhonig	197	Gänseblümchen-Creme	224
Löwenzahntinktur	198	GARTENKÜCHE	
Löwenzahnpesto	199	Kräuterbuschen zum	
Löwenzahntee	201	Frauendreißiger	226
GARTENKÜCHE		GARTENKÜCHE	
Linden	202	Tipps von der Kräuterhexe	230
MARTINAS REZEPTBUCH		MARTINAS REZEPTBUCH	
Lindenknospen-Mazerat	204	Woman-Tee	234
Lindenblüten-Tee	204	»Fühl-mich-gut«-Tee	234
Lindenblüten-Deo	205	So war es damals	236
Pflanzenwasser aus der		Ich sag danke!	248
Espressokanne	205	Register	250
GARTENKÜCHE		Bildquellen	252
Rosen	207	Zur Autorin	253
MARTINAS REZEPTBUCH			
Orientalisches Gewürz-Rosensalz	209		
Rosenpeeling	210		
Rosenzucker	211		
Hagebuttenmarmelade	212		
GARTENREZEPT			
Baumpech	214		
MARTINAS REZEPTBUCH			
Pechsalbe	215		
Beinwell-Tinktur	216		
Gänseblümchen-Tinktur	217		



Willkommen im Klub der grünen Daumen



Fragt man Gärtner und Gärtnerinnen nach ihrer Motivation, so hört man oft: »Es hilft mir, den Kopf frei zu bekommen. Ich kann endlich abschalten. Ruhe wird ein- und Hektik ausgeladen.«

Im Garten spürt man alle Sinne. Es ist ein kreatives Zusammenspiel von Natur und Mensch. Und es ist immer wieder aufs Neue faszinierend, wie aus einer Handvoll Samen eine pralle Ernte wird.

NEULAND. Neben erfahrenen Gärtnern gibt es aber auch eine große Anzahl von Menschen, die zwar gerne garteln würden, aber Berührungängste haben. Sie hatten keine Eltern oder Großeltern, die sie mit den Basics vertraut gemacht haben. Sie wissen nicht, wo und wie sie loslegen sollen. Sie haben keine Ahnung, wie man Tomaten zieht, wie man Schmetterlinge in den Garten lockt oder Holundersirup einkocht. Es würde sie reizen, all diese Dinge auszuprobieren, aber sie trauen sich nicht drüber. Oder sie sind schlichtweg überfordert von der Fülle der Möglichkeiten.

GRÜNE ERFOLGE. Die gute Nachricht: Das gärtnerische Erfolgserlebnis stellt sich schon ein, wenn du fünf Stück Bohnen in ein Blu-

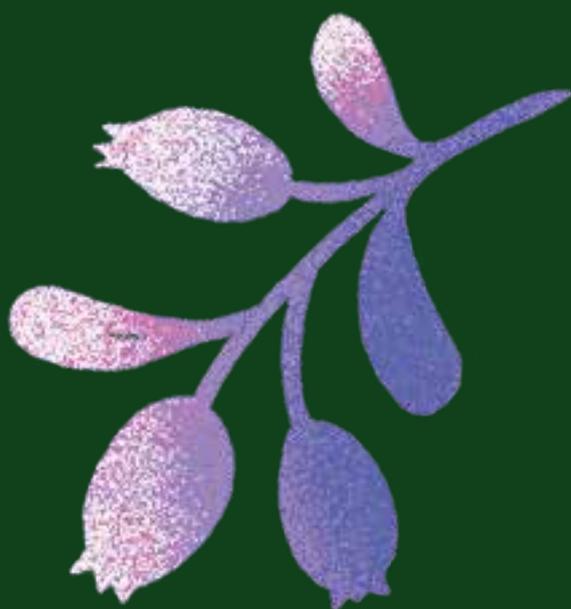
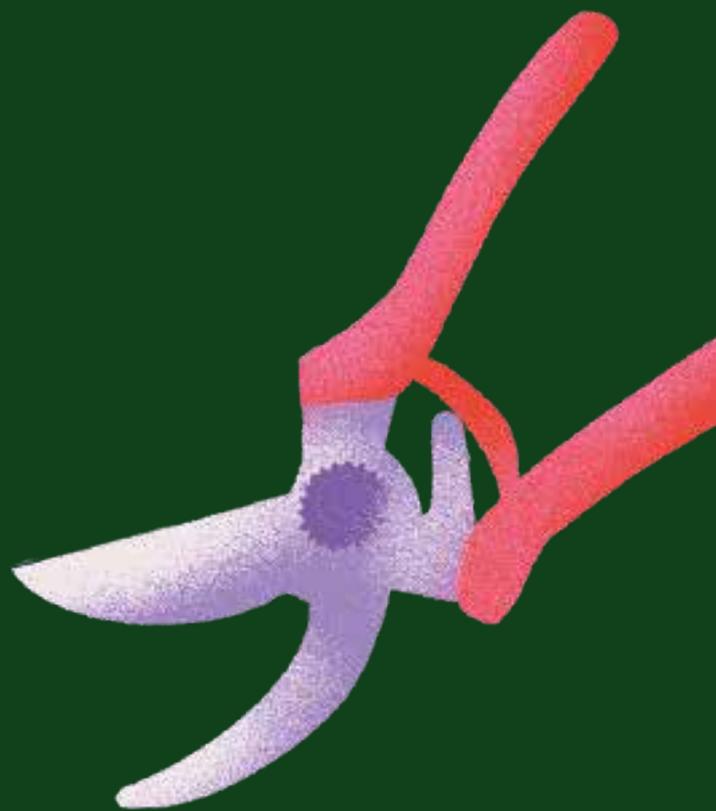
menkisterl voller Erde steckst. Du kannst die jungen Pflanzen mit Stäben stützen, an denen sie hochranken. Und wenn du keine Stäbe hast, dann hängen die Triebe eben hinunter. Zum Glück gibt es keine Gartenpolizei. Und mein Vater, der es mit den Pflanzabständen millimetergenau nahm, ist auch nicht in der Nähe, um dich zu tadeln.

LANDLIEBE. Dieses Buch entstand nach der großen Resonanz auf meine Gartenkrimis, in denen der fiktive *Klub der Grünen Daumen* gemeinsam gartelt. Leser und Leserinnen wollten mehr zu diesen Gartenkapiteln wissen, fragten nach Rezepten, Tipps und Hintergrundstories.

Also habe ich begonnen, Ideen zu sammeln. Was kann man alles im Garten tun? Was ist für Anfänger einfach umzusetzen und dennoch spannend für Fortgeschrittene? Das Ergebnis sind entspannende und naturnahe, köstliche und schöne, einfache und beglückende Ideen.

Dieses Buch wird dich nicht zum Profigärtner oder zur Profigärtnerin machen, aber es soll Lust machen zu beginnen, in der Erde zu wühlen. Nur bitte vertreib dabei keinen Regenwurm. Diese Kerle sind nämlich deine besten Komplizen in Sachen Gartenarbeit.







Garten-

Liebe





Anfangen im Garten



Als Gartenneuling ist das Beste, was du machen kannst, anfangen. Hast du keinen Garten hinter dem Haus? Gemeinschaftsgärten wachsen derzeit sowohl in der Stadt als auch auf dem Land wie Schwamperl aus dem Boden. Und wenn du nirgendwo fündig wirst, bleibt immer noch die Möglichkeit, einen Topfgarten zu starten. Kräuter wachsen auch in Blumenkästen und im Haus auf jeder halbwegs hellen Fensterbank. Und feuchte Kressesamen wachsen sogar in Möbelritzen. Aber das war die Racheaktion einer betrogenen Frau, auf die wir hier nicht näher eingehen wollen.

Originelle Pflanzenbehältnisse

Perfekt für erste Versuche sind auch Topfgärten auf der Terrasse und Blumenkästen. Wobei man sich für die Pflanzgefäße nicht in Unkosten stürzen muss. Oft sehen kostengünstige Upcycling Gefäße sogar besser aus. Fündig wirst du beim Sperrmüll und auf Flohmärkten.

- Alte Weinkisten aus Holz eignen sich super für den Anbau von Radieschen, Salat und Kräutern.
- Alte Holzschubladen sind meist aus sehr gutem Holz. Bei einer Tiefe von 20–30 cm kann man sogar Rübchen oder Mairüben darin pflanzen.
- Große Olivenöl- oder Tomatendosen (beim Lieblingsitaliener oder -griechen nachfragen) geben Chilis und Buschtomaten ein neues Zuhause.
- Ein Ziegel mit Löchern lässt sich mit Hauswurz zum lebenden Blumenschmuck verwandeln.
- Jungpflanzen kann man auch in Eierkartons, Joghurtbechern, Take Away Boxen und alten Take Away Containern ziehen.
- Aus längs geschnittenen Joghurtbechern lassen sich wetterfeste Pflanzenschilder schneiden.
- Alte Nylonstrümpfe kannst du in Streifen schneiden und damit Pflanzen an- oder hochbinden.



Die besten Pflanzen für Anfänger



Gemüse

Buschbohnen werden nach den Eiseiligen in Reihen oder Horsten (Kreisen) ausgesät. Sie vertragen auch Halbschatten und brauchen keine zusätzlichen Düngergaben.

Zucchini: Die Jungpflanzen werden gerne von Schnecken gefressen. Aber hat die Zucchini-pflanze erst eine gewisse Größe, bringt sie so schnell nichts um.

Pflücksalat fühlt sich sowohl im Beet als auch in einer ausgedienten Regenrinne wohl. Besonders einfach ist die Aussaat der winzigen Samen mit einem Saatband, das man übrigens aus Klopapier und Mehlkleister selber machen kann.

Rhabarber und Spargel sind Stauden. Also die, die jedes Jahr von alleine wiederkommen.

Blumen

Ringelblumen sind pflegeleicht und säen sich jedes Jahr von allein aus. Die Blüten kannst du sogar essen.

Sonnenblumen bereiten mit wenig Pflege gute Laune und sind ein Buffet für Insekten und Wildvögel.

Taglilien gehören ebenfalls zu den Stauden. Das bedeutet, sie ziehen im Herbst ein und treiben im Frühling wieder aus. Sie blühen mehrere Wochen lang und sind dabei herrlich anspruchslos.



Good News. Die winzigen Löcher der Erdflöhe im Rucola kann man »mitessen«.

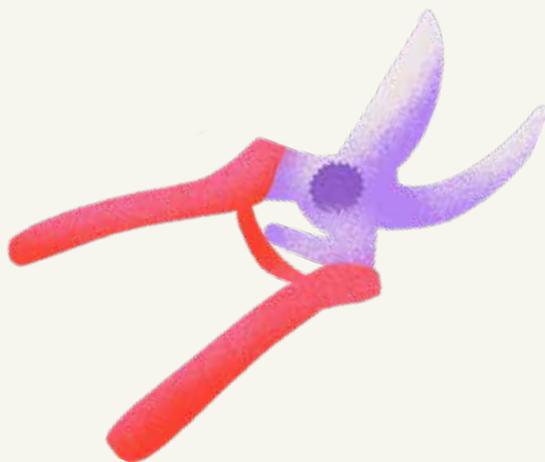


Pflanzen, von denen es heißt, sie wären anfängergerecht, aber ...

Rucola kann, einmal gesät, gleich mehrmals geerntet werden, denn die Pflanze treibt in den warmen Sommermonaten immer wieder neu aus. Allerdings muss sie regelmäßig gegossen werden. Ein weiteres Problem sind die durch den Rapsanbau inzwischen allgegenwärtigen Erdflöhe, die winzige Löcher in den Salat fressen. Die Löcher können jedoch mitgegessen werden. :)

Topinambur wächst praktisch von allein und pflanzt sich unterirdisch über sogenannte Rhizome fort. Aber einmal angesiedelt, ist er quasi unverwüchtlich und breitet sich extrem stark aus. Außerdem neigt man nach dem Verzehr der Knollen zu Darmwinden. Nicht umsonst wird die Pflanze im Englischen nicht nur Jerusalem Artichoke, sondern auch Fartichoke (to fart = furzen) genannt.

Edelrose, sie ist die Königin der Blumen. Und die meisten Rosen sterben durch den Menschen. Noch Fragen?



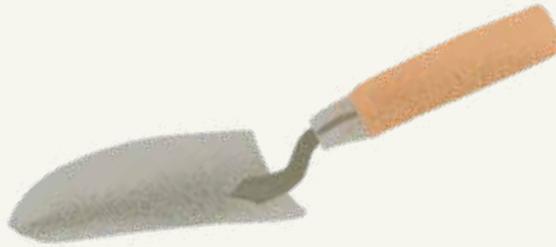
Samen sammeln, tauschen und kaufen

Am günstigsten fahrt ihr, wenn ihr mit dem Kreislauf der Natur gärtner. Baut nur samenfeste Sorten an, keine Hybride, dann lasst ihr ein Fünftel der Ernte stehen, bis sie blüht, und gewinnt das Saatgut. Das klappt toll bei Salat, Mangold, Gurken, Tomaten. Bei Wurzelgemüse bilden sich Samen oft erst im zweiten Jahr. Samen von reifen Zucchini und Kürbissen kann man besonders leicht ernten, es dürfen nur keine ungenießbaren Zierkürbisse in der Nähe angebaut werden, denn die verkreuzen sich. Ansonsten kann das Kreuzen aber auch eine spannende Angelegenheit sein. Ihr bekommt über die Jahre eigene Hofsorten, die optimal an euren Standort angepasst sind. Bei Bohnen macht das besonders Spaß. Bunt, gescheckt, getupft, die Natur hat immer Überraschungen parat. Und wenn ihr Samentütchen zukauf, seid auf der Hut. Da gibt es enorme Unterschiede in Preis und Inhalt.

In manchen sind gerade mal fünf Samen drinnen, in anderen das Doppelte und Dreifache. (Aus: Zuagroast, Seite 56 f.)



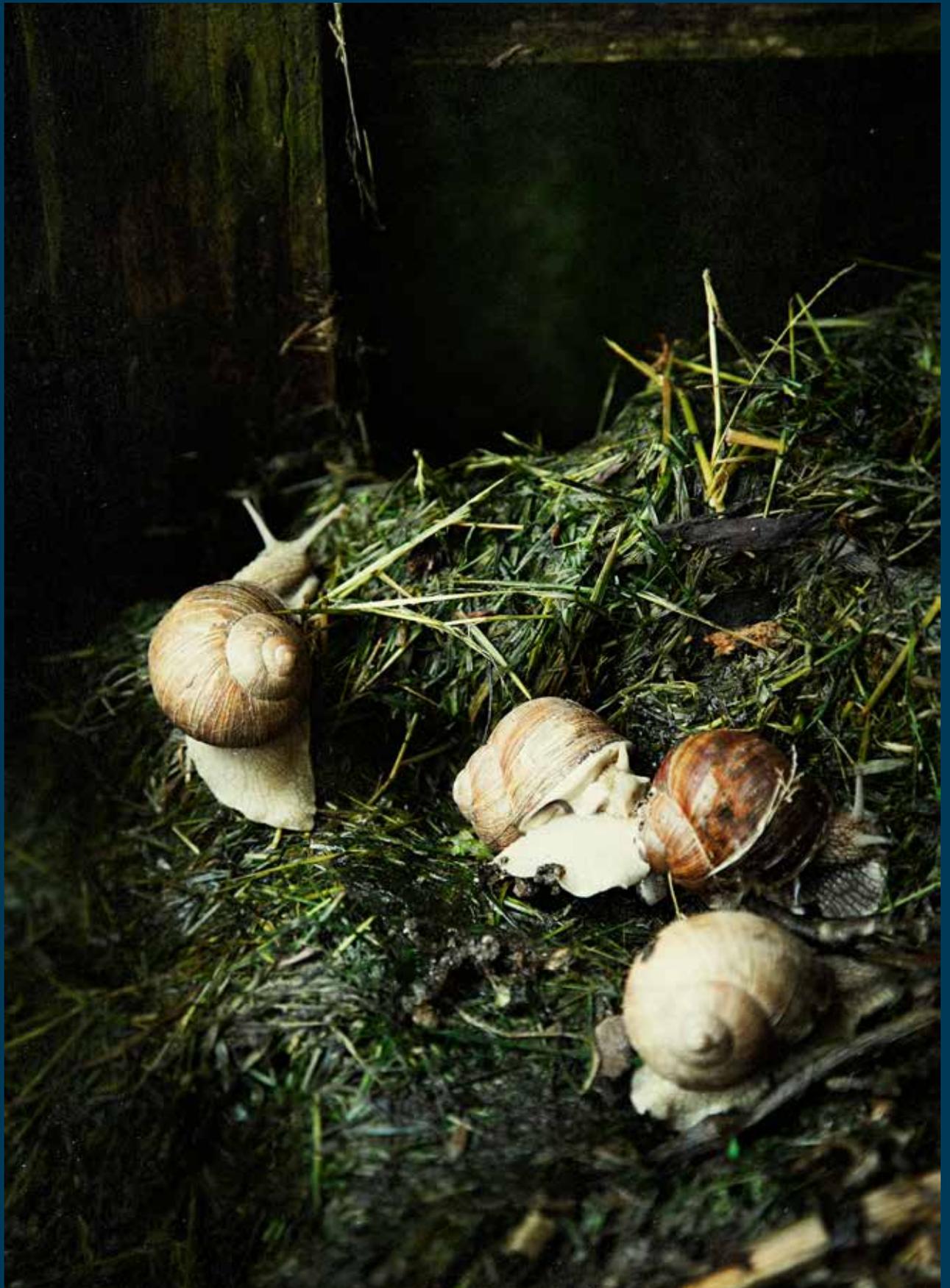
Wie man eine Hofsorte zieht



Wie kreuze ich zwei Tomatensorten?

Eine Paradeiserkreuzung durchzuführen, ist keine Hexerei und lässt sich auch im eigenen Garten problemlos bewerkstelligen. Man bekommt einen spannenden Einblick in die faszinierende Welt der Pflanzenzüchtung und mit etwas Geduld nach einigen Jahren gar eine eigene Haussorte, die noch dazu perfekt auf die Standortbedingungen angepasst ist.

1. Auswahl der Eltern. Die eine Tomate schmeckt toll, die andere sieht super aus. Ein perfekter Genpool für Nachkommen, die beide Eigenschaften vereinen.
2. Tomatenpflanzen sind zwittrerbütig und befruchten sich zumeist selbst. Aber auch zufällige oder beabsichtigte Verkreuzungen kommen vor. Letzteres geschieht, wenn du eine Pflanze zur Mutterpflanze machst, indem du bei den jungen, kaum geöffneten Blüten sämtliche gelb gefärbten Blütenteile mit einer Pinzette vorsichtig entfernst. Dadurch beseitigst du auch die Staubgefäße und in Folge bleibt nur der Blütenstängel mit einem klebrigen Stab in der Mitte, der sogenannte Griffel samt Narbe, zurück.
3. Entferne sicherheitshalber auch alle übrigen Blüten der Mutterpflanze. Du willst ja nicht, dass aus in der Nähe wachsenden älteren Blüten unkontrolliert Pollen auf den Kreuzungsversuch rieseln.
4. Jetzt widmen wir uns der anderen Sorte, der künftigen Vaterpflanze. Schüttele die weit geöffneten Blüten ganz leicht (weit geöffnet = viel Blütenstaub) und fange den Blütenstaub mit einem Gefäß auf. Tipp: Dunkles Papier erleichtert dabei das Erkennen des Pollens.
5. Stäube die Pollen mit einem Pinsel auf den Griffel der Mutter.
6. Lass der Natur ihren Lauf und schau, was dabei herauskommt.



Kompost – das schwarze Gold



Beim Kompostieren werden Garten- und Küchenabfälle mithilfe kleiner Lebewesen in fruchtbare Komposterde umgewandelt. Als Dünger ist diese Erde sehr wertvoll. Auch sandige und lehmige Böden lassen sich durch die Beigabe von Kompost verbessern. Blumenerde lässt sich aus zwei Teilen Gartenerde (z. B. von Maulwurfshügeln) und einem Teil Kompost ganz leicht selber machen. Pingelige sterilisieren die Gartenerde vorab im Backrohr, um Beikrautsamen zu töten. Weniger Pingeligen ist das egal.

So setzt du einen Komposthaufen an:

- Sammle viel frisches Material aus deinem Garten (mindestens 50 %).
- Je mehr verschiedene Materialien, desto besser wird die Kompostqualität.
- Alle organischen Abfälle (ohne Ausnahme) können kompostiert werden, also auch Nuss- und Eichenlaub, Schalen von Bio-Zitrusfrüchten, von Krankheiten befallene Pflanzen, Unkräuter mit Samen, organische Küchenabfälle usw.
- Setze den Komposthaufen schichtweise auf, wobei die Schichten maximal 10 cm dick sein sollen.
- Streue immer wieder Urgesteinsmehl dazwischen (50 Liter pro Kubikmeter Kompost).
- Für Terra Preta (eine besonders fruchtbare Erde, die von indigenen Ureinwohnern im Amazonasbecken erfunden wurde) streue zusätzlich auch Pflanzenkohle (100 Liter pro Kubikmeter Kompost) dazwischen.
- Wenn das Material eher trocken ist oder wenn viel Häckselgut aus Strauchschnitt verwendet wird, muss sofort bewässert werden, und zwar mit 50–100 Liter Wasser pro Kubikmeter.
- Eine spitze, dreiecksförmige Mietenform begünstigt die selbstständige Durchlüftung des Komposthaufens durch den sogenannten Kamineffekt.
- Wenn man den Kompost nach dieser Anleitung aufsetzt, wird dieser innerhalb von wenigen Tagen heiß und erreicht im Inneren bis zu 65 °C. Dabei werden alle Unkrautsamen und Krankheitserreger abgetötet.

Ein Hügelbeet anlegen

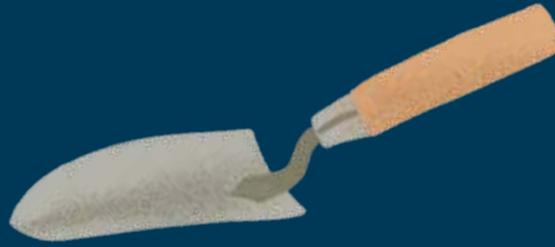


Ein Hügelbeet ist ein hügelartiges Beet, das zur Mitte hin erhöht ist. Durch die Aufschichtung verschiedener organischer Materialien wachsen die Pflanzen darauf besonders gut. Die verschiedenen Materialien der Schichten verrotten mit der Zeit und setzen dabei sowohl Wärme als auch Nährstoffe frei. Dadurch ist der Ertrag deutlich höher als bei normalen

Beeten. Außerdem hat es durch die halbzylindrische Form doppelt so viel Fläche. Darüber hinaus sind Hügelbeete einfacher zu bauen als Hochbeete, da sie ohne Beeteinfassung auskommen. Eine Schneckenkante empfiehlt sich trotzdem. Ebenso eine Bewässerung mit Tropfschläuchen. Beim klassischen Gießen rinnt nämlich viel Wasser an den Seiten herunter.



»Hügelbeete bieten mehr Anbaufläche – ideal für effizientes Gärtnern.«



Hügelbeet anlegen: So geht's

Die beste Zeit, ein Hügelbeet anzulegen, ist im Herbst. Dann ist reichlich Füllmaterial wie etwa Laub und Grünschnitt vorhanden und die aufgeschichteten Lagen können sich gut bis zum nächsten Frühjahr setzen. Als Standort im Garten eignet sich ein sonniger Platz.

- **VORBEREITUNG.** Stecke die Umriss ab. Dein Hügelbeet sollte maximal 4 Meter lang, 1,5 Meter breit und 1 Meter hoch sein und eine Nord-Südausrichtung haben. Die abgesteckte Fläche wird circa 25 Zentimeter tief ausgehoben. Die Grasnarbe kommt erst mal zur Seite. Als Schutz vor Wühlmäusen kannst du Maschendraht in die ausgehobene Grube geben.
- **ERSTE SCHICHT.** Als unterste Schicht wird 40 Zentimeter hoch kleingeschnittenes Schnittgut, also Äste und Zweige, ausgelegt. Die nächste Schicht besteht aus den Rasensoden, die du beim Ausheben der Grube ausgestochen hast. Diese werden mit der Grasseite nach unten aufgelegt.
- **ZWEITE SCHICHT.** Als Nächstes kommt eine 20 Zentimeter hohe Schicht aus feuchtem Laub oder Stroh sowie Gartenabfällen. Die nächste Schicht besteht aus Stallmist oder frischem Kompost. Diese wird circa 15 Zentimeter hoch aufgeschichtet.
- **DRITTE SCHICHT.** Die oberste, 20 Zentimeter hohe Schicht des Hügelbeetes besteht schließlich aus Gartenerde, vermengt mit reifem Kompost. Auf dein Hügelbeet kannst du pflanzen, was immer du möchtest. Beachte aber, dass das Beet nicht an allen Stellen gleich stark von der Sonne beschienen wird und dass im ersten Jahr die meisten Nährstoffe im Beet sind. Über die Jahre werden diese langsam aufgebraucht. Der Klub der Grünen Daumen hat das Hügelbeet in »Zuaagroast« deshalb zuerst mit Zucchini bepflanzt, die zu den Starkzehrern gehören.
- **TIPP:** Mulchen schützt dein Hügelbeet vor dem Austrocknen und vor Unkraut.

Ein blaues Beet anlegen



Gestalte ein Beet nur mit blau und blauviolett blühenden Blumen und Stauden. Ton in Ton entfaltet dies eine tolle Farbwirkung im Garten. Wähle einen Platz, an dem das Blaublumenbeet richtig schön zur Geltung kommt, etwa vor einer hellen Wand oder als Kreisbeet in einer Wiese oder rund um einen Baum.

Kombiniere hohe und niedrige Pflanzen so, dass die kleinen im Vordergrund und die großen dahinter stehen. Achte auch auf ein ausgewogenes Verhältnis von kleinen und großen Blüten und natürlich auf die Blütezeit. Astern und Dahlien blühen am längsten.

In der Natur ist klares Blau nicht so häufig. Nur etwa 10 % der Blüten sind wirklich blau, die meisten annähernd blauen Blüten haben einen Rotanteil und gehen damit in den violetten Bereich.

BLAUBLÜHER. Blumen und Stauden für dein blaues Beet: Blausternchen (Sternhyazinthe), Traubenhyaazinthe (Achtung, wuchert), blauer Waldphlox, Glockenblumen, Blaue Hyazinthe, Hasenglöckchen, Skabiose Perfekta, Bartfaden Electric Blue, Mannstreu Oxford Blue, Steinsame Heavenly Blue, Kornblume, Bergflockenblume, Rittersporn einjährig,