



## Gärtnern für den Gaumen

Immer mehr unserer Kundinnen und Kunden kommen auf den Geschmack von selbstgezo-genem Gemüse, Früchten und Beeren. Warum ist das so? Gedanken zu einem Thema, bei dem es um viel mehr als gesundes Essen geht.

Da sagte uns doch kürzlich eine Kundin über Gemüse, Früchte und Beeren aus eigenem Anbau: «Was ich selbst gepflanzt habe, schmeckt mir einfach zehn Mal besser als die Ware aus dem Laden!»

### Essbares im Garten und auf der Terrasse

Recht hat sie. Und bringt treffend auf den Punkt, warum Essbares aus eigener Pflanzung derzeit buchstäblich in aller Munde ist. Und das längst nicht nur bei Gartenbesitzerinnen und Gartenbesitzern oder Schrebergarten-Afficionados. Immer öfter sieht man auch auf Schweizer Terrassen wohlgepflegte Gemüsehochbeete oder Töpfe mit Beerenpflanzen.

### Natürlicher Genuss vom Balkon

Manche Kleinbalkongärtnerinnen und -gärtner verzichten für Gemüse, Kräuter und Beeren gar aufs persönliche Sonnenplätzchen. Es muss einfach noch genug Platz da sein, um alle grünen Schätzchen mit der Giesskanne und beim Ernten zu erreichen. Motto: «Meine Tomaten und Chili sollen es gut haben. Die Kohlrabi im Blumenkasten wachsen dieses Jahr auch wieder prima. Und da in der Ecke ist sicher noch Platz für einen zusätzlichen Basilikum. Und ob das mit den Erdbeeren hier wohl klappt?»



Der Fenchel: Kultur- und Heilpflanze schon seit Jahrtausenden.



Köstlicher und frischer geht's nicht: Salat, Tomaten und Kräuter frisch aus dem Garten gepflückt und schon auf dem Teller.

### Darum schmeckt selbst Angebautes besser

Warum selber anbauen statt kaufen? Es gibt drei Hauptgründe:

Sie wissen genau, was in Ihren Sprösslingen steckt. Wer will, verzichtet gleich ganz auf

Kunstdünger und chemische Pestizide. Klar: Man zieht so selten den grössten aller Kopfsalate heran. Dafür aber den gesündesten.

Was im eigenen Garten wächst, kann ausreifen und entwickelt mehr Aroma. Gemüse, Früchte und Beeren aus dem Supermarkt haben oft eine lange Reise hinter sich und wurden geerntet, als sie noch gar nicht reif waren.

Sie ernten knackfrisch und nur nach Bedarf. Bei Produkten im Gemüse-regal wissen Sie selten, wie viele Tage sie schon in der Auslage liegen und wie viele Vitamine Sie tatsächlich in der Einkaufstasche nach Hause tragen.

### Ein Genuss ohne Vergleich

Und dann ist da noch dieses unerschämte angenehme Gefühl, am Küchenherd ein Produkt in der Hand zu halten, dem Sie über Wochen, ja Monate immer wieder Aufmerksamkeit geschenkt haben. Das ist doch einfach viel schöner, als eine Zellophanverpackung aus Holland aufzureissen!

Zugegeben: Derartige Genussmomente sind nicht messbar. Die wohltuende Wirkung dieses kleinen Glücks auf den Körper ist nicht zu beweisen. Aber passionierte Liebhaberinnen und Liebhaber schwören Stein und Bein, dass ihr Gemüse, ihre Früchte, ihre Beeren einfach die besten von allen sind. Da muss doch was dran sein!



Ein Stück Land bearbeiten, bepflanzen, begiessen, zusehen, wie alles spriest und wächst, und am Schluss die Ernte – das Glück jedes Gärtners!