

Mini-Gemüse für Feinschmecker



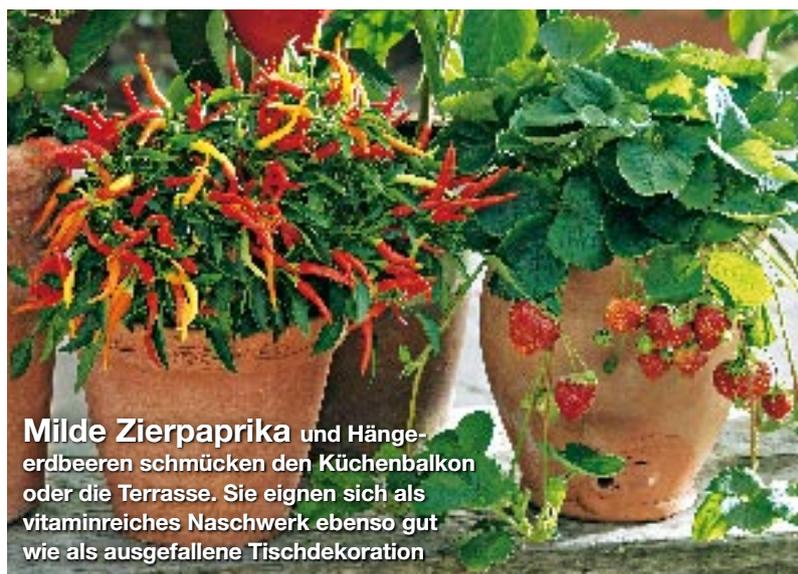
Wie im Schlaraffenland

Bunte Paprika, Tomaten und würzige Kräuter verwandeln den Lieblingssitzplatz in ein Naschparadies. Rankende Kapuzinerkresse, Sonnenblumen, Dahlien und duftende Kräuter verbreiten Sommerlaune

Attraktive Bereicherung für Balkon, Terrasse, Tisch und Teller: Viele Gourmet-Gemüse gibt es auch im Kleinformat



Geschmackvolle Ampelpflanze: Birnenmelonen (Pepinos) bringen eine Fülle von Früchten hervor. Ein sanfter süßer Duft und die goldgelbe Färbung kündigen die Reife an. Am besten gedeihen die Pflanzen an einem geschützten sonnigen Platz



Milde Zierpaprika und Hängeerdbeeren schmücken den Küchenbalkon oder die Terrasse. Sie eignen sich als vitaminreiches Naschwerk ebenso gut wie als ausgefallene Tischdekoration

Klasse statt Masse, heißt die Devise – dennoch fällt die Ernte beim Anbau von mediterranem oder exotischem Mini-Gemüse in Töpfen, Kästen und Hängeampeln reichlich aus. Und dekorative Varianten von Mangold, Gurke und Salat gedeihen an einem geschützten Platz oft noch besser als im Beet.

Platz eins auf der Beliebtheitskala belegen Tomaten. Wuchsstarke Datteltomaten wie 'Cupido', veredelte Romatomen wie 'Conqueror' oder die französische Feinschmeckersorte 'St. Pierre' benötigen stabile, mindestens 1,80 Meter hohe Rankstäbe und möglichst viel

Wurzelraum – also Gefäße mit mindestens 15 Liter Fassungsvermögen. Grundsätzlich eignet sich für die Topfkultur jede hochwertige torfarme Blumenerde. Von dem auf reichen Blüten- und Fruchtansatz abgestimmten Nährstoffcocktail in Tomatenerde profitieren auch andere Balkongemüse. Pflanzen Sie jede Sorte in ein eigenes Gefäß, dann können Sie alle zusätzlichen Düngergaben besser auf Entwicklung und Ertrag abstimmen. Tipp: Während der Hauptwachstumsphase im Sommer dem Gießwasser alle ein bis zwei Wochen niedrig dosierten organischen Flüssigdünger zusetzen oder →

Fotos: Friedrich Strauß

→ alle 2–4 Wochen einen langsamer, dafür aber kontinuierlich wirkenden festen Gemüsedünger in die Erde einarbeiten.

Nach dem Siegeszug der Kirschtomaten erobern nun andere mundgerechte Früchtchen den Markt. Bei großen und kleinen Genießern gleichermaßen beliebt sind milde Snack-Paprika wie 'Red Tinkerbell' und 'Pantos'.



Snack-Paprika

'Red Tinkerbell' reift im Hochsommer.

Die glockenförmigen süßen Schoten werden kaum größer als Kirschtomaten und reifen von Grün nach leuchtend Rot

Die kleinen, kunterbunten, je nach Sorte milden oder pikanten Zierpaprika werden treffend als „Naschzipfel“ bezeichnet. Jede Pflanze schmückt sich mit bis zu 70 spitzen Schoten, die von Grün

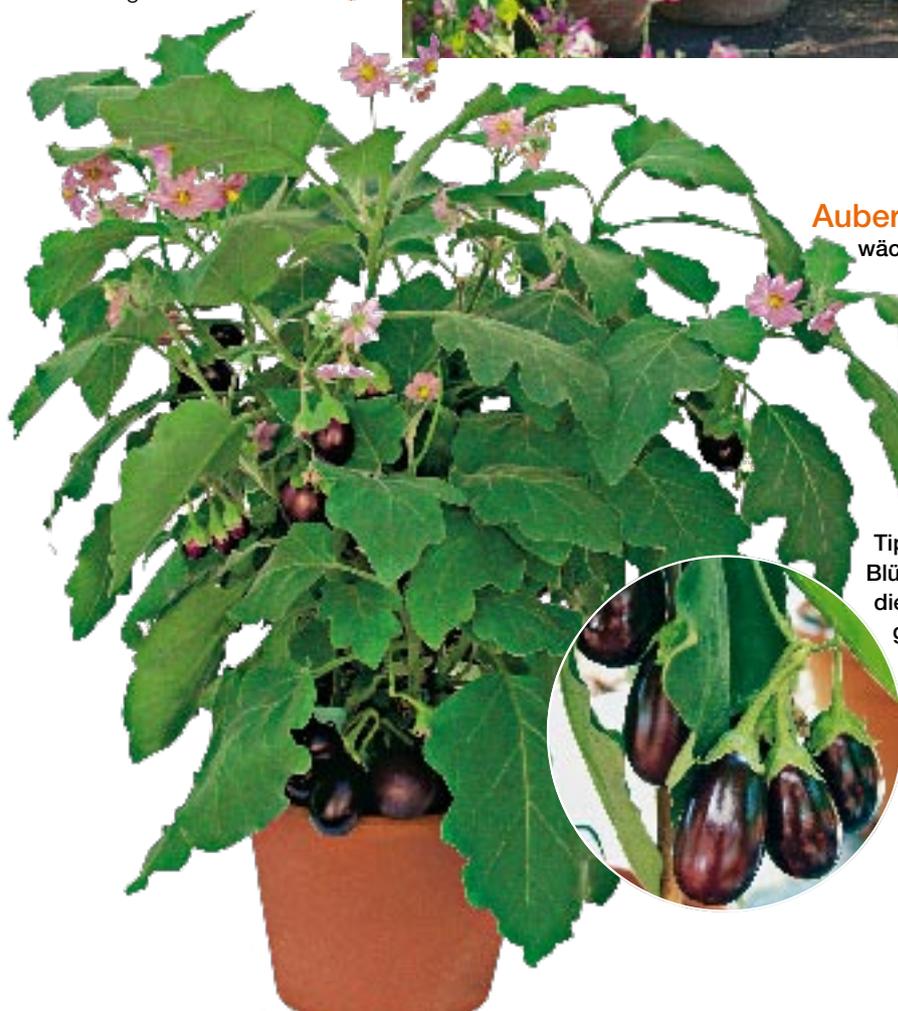
Kleine Gemüse ganz groß im Geschmack

über Gelb nach Rot oder Violett abreifen. Ideal als Tischdekoration oder Balkonpflanze, die von Mitte Mai bis September im Freien stehen kann. Aber: Paprika verträgt weder Staunässe noch Zugluft. Sinken die Temperaturen nur für wenige Tage unter 15° C, stoppt die Blütenbildung und die Ernte fällt deutlich geringer aus.

Mini-Auberginen brauchen ebenfalls reichlich Wärme. Dafür bezaubern sie auf einer geschützten Terrasse mit hübschen zartlila Blüten und großen samtigen Blättern. Die lila glänzenden Früchte von 'Ophelia' schmecken gefüllt mit Hackfleisch und

Schafskäse oder werden gegrillt und mit Mozzarella und mediterranen Kräutern überbacken. Weiße Auberginen sollte man bereits ernten, wenn sie knapp Hühnereigröße erreicht haben. Man schmort sie mit Tomaten und Zucchini in provenzalischer Ratatouille oder verwendet sie für thailändische Gemüsecurrys.

Aus Mexiko kommt ein exotisches Klettergemüse, das bei uns meist als Minigurke gehandelt wird. Botanisch gehört *Melothria scabra* tatsächlich zu den Kürbisgewächsen, in ihrer Heimat nennt man die Früchte „Sandiita“, also kleine Wassermelone. Die einjährigen Pflanzen müssen selbst aus Samen vorgezogen werden. Sie bevorzugen tropisches Klima und gedeihen am besten an einem warmen, hellen, aber nicht vollsonnigen Platz an der Hauswand oder Pergola. Dort ranken sie rasch bis in 2 Meter Höhe und bieten, zusätzlich zum Naschvergnügen, mit ihrem hellgrünen Blattwerk und den wild durcheinanderwachsenden Trieben einen ganzen Sommer lang zuverlässig Sichtschutz. ☺



Aubergine 'Ophelia'

wächst buschförmig und ist mit den violetten Blüten und glänzenden, nur 50 bis 60 g schweren dunkellila Früchten eine Attraktion auf der Terrasse.

Tipp: Damit sich der Blütenstaub löst und die Befruchtung gesichert ist, die Triebe öfter mal ein wenig schütteln



Ein Tomatenhaus für die Terrasse verschafft Ihnen einen Erntevorsprung von bis zu vier Wochen und verhindert eine Infektion mit der gefährlichen Braunfäule. An sonnigen Tagen lüften und die Erde gleichmäßig feucht halten

Fotos: Friedrich Strauß, Gärtner Pflanzschule, Kiepenkeil | 20, M.L. Christensen | 41, StockFood/Makustacyony/Nirapha Uppert, Quellimburger Saatzucht/Wolff-Dieter Reittich

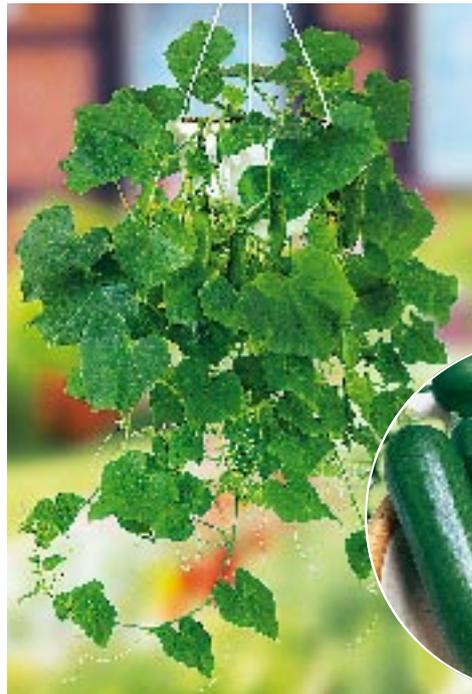
Gurke oder Melone?

Mexikanische Minigurken sehen aus wie winzige Wassermelonen. Sie schmecken erfrischend saftig und leicht säuerlich. Servieren Sie das witzige Tropengemüse zu einem Imbiss oder naschen Sie einfach von der Hand in den Mund



Balkongurke

'Ministar' bildet in der Hängeampel lange Triebe und erobert Rankgerüste bis 1,50 Meter Höhe. Je häufiger man die knackigen Gürkchen pflückt, desto mehr knackige Vesperfrüchte reifen nach



Eierfrüchte

wurden Auberginen früher oft genannt. Die weiße Variante macht diesem Namen alle Ehre. Die Früchte wachsen in Trauben. Tipp: Früh ernten, bevor sie ihre zahlreichen Kerne ausbilden

Romana-Salat

'Baby Star' zeichnet sich durch den kräftigen Geschmack aus. Tipp: Die dunkelgrünen Außenblätter entfernen und die halbierten gelben Salatherzen als Vorspeise mit einer Tomatenvinaigrette servieren



Sommmerkürbis

'Sunburst' wird als Zucchini gehandelt. Die Ernte erfolgt bei höchstens 5–8 cm Frucht Durchmesser. Dann hat das Fruchtfleisch bereits sein mildes nussiges Aroma, die Schale ist jedoch noch ganz dünn und zart