

AN EINEM SCHÖNEN TAG IM SCHATTEN ZU SITZEN UND INS GRÜNE ZU SCHAUEN IST DIE WUNDERBARSTE ERFRISCHUNG.

Jane Austen, 1775-1817



u Jane Austens Zeiten war blasse Haut ein Schönheitsideal – kein Wunder, dass die britische Schriftstellerin schattige Plätze vorzog. Wenn im Sommer an manchen Tagen das Thermometer die 30-Grad-Marke knackt, wünscht sich auch heute so mancher einen Ort, an dem er vor der Sonne geschützt die Natur genießen kann. In den *GartenVisionen* zeigen wir Ihnen attraktive Lösungen für schattige Gartenplätze. Sobald die Nächte im Frühjahr ein bisschen wärmer werden, verbringen viele Menschen ihre Abende gerne im Garten. Feuerschalen und -körbe spenden wohlige Wärme, bringen einen Hauch Lagerfeuerromantik ins grüne Wohnzimmer und ersetzen auch mal den Grill.

Ob schattiger Aufenthaltsort oder gesellige Feuerstelle – das alles lässt sich auch bei wenig Platz verwirklichen – dann nämlich, wenn der Garten am Hang liegt. Hier gibt es keine große, zusammenhängende, ebene Fläche, sondern Gartenräume auf unterschiedlichen Ebenen. Das schränkt die Gestaltungsmöglichkeiten jedoch nicht ein, wie Sie im aktuellen Heft sehen werden.

Doch egal, ob ebener Garten oder Hanglage – wir freuen uns, Sie mit unserem Wissen und unserer Erfahrung in die neue Gartensaison zu begleiten.

Viel Freude beim Lesen wünschen Ihnen

Birgit und Jan Sauter



#### IMPRESSUM

Organisation, Redaktion,
Texte, Inhaltskonzeption
Texte, Inhaltskonzeption

Kempten, Tel. 0831 69726544 • www.4c-textprojekte.de

Gesamtgestaltung, Art Direction, Grafik

(Medienaufbereitung) P! SCHRIFT+BILD

Nesselwang, Tel. 08361 446060 • www.thomas-pichler.de

Katja Grüner, Itzgrund/Bamberg • www.textschmiede-officinaverbi.de Druck

Schirmer Medien GmbH & Co. KG. Ulm

Bildnachweise: Titelbild - sofern nicht gesondert angegeben: © BGL;

S. 3: P!\_SCHRIFT+BILD/Nesselwang (Sauter Gartenbau UG, Emmendingen); Nachweise zu den Miniaturbildern oben sind auf den jeweiligen Seiten nachzulesen; Illustrationen: Lizenzfrei von Dover Books Publications, NYC

HERZLICH
WILLKOMMEN











Oberfläche bearbeitet, um Abrieb zu ten UV-Strahlung und dem empfind-Sonnenspektrum des australischen Hochsommers nach. Anschließend wird ermittelt, wieviel UV-Strahlung

noch durch das Gewebe dringt.

Beträgt der Lichtschutzfaktor 20,

kann man damit 20 mal länger in

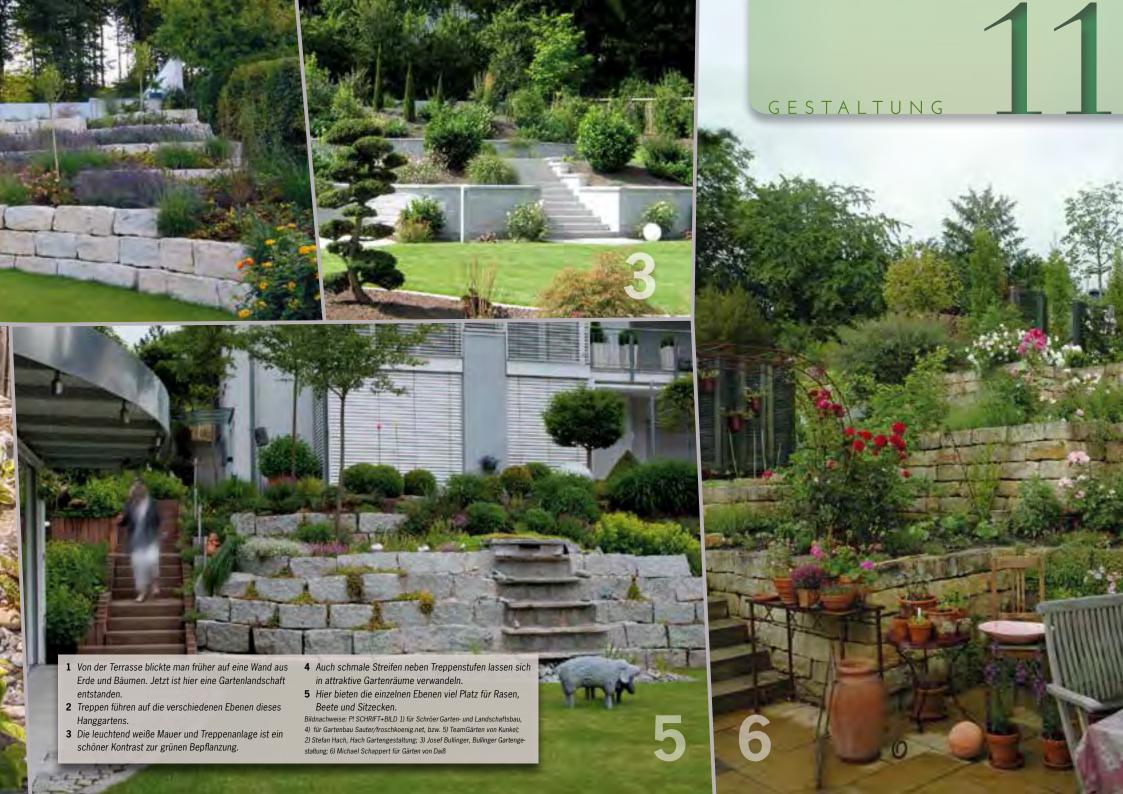
nenschirm oder ein Sonnensegel entscheidet: Wichtig ist eine vernünftige Befestigung, damit der Wind nicht albenötigt einen massiven Standfuß, das Sonnensegel eine sehr stabile Verankerung.













# STACHTCLÜHEN

Was gibt es Schöneres als sich abends am offenen Feuer zu entspannen? Feuerschalen und Feuerkörbe bringen Lagerfeuerromantik in den Garten und können sogar den Grill ersetzen oder ergänzen.

ielleicht steckt es in unseren Genen, dass Feuer uns bis heute fasziniert – schließlich spielt es in unserer Evolution eine zentrale Rolle. Einige Wissenschaftler sind der Überzeugung, dass das Kochen unserer Nahrung dafür verantwortlich ist, dass unser Gehirn wachsen und der Mensch sich weiterentwickeln konnte. Rohkost hätte unserem Körper nicht genug Nährstoffe zur Verfügung gestellt; außerdem hätten wir die meiste Zeit des Lebens mit Kauen verbracht. Schiffe, Eisenbahn und Autos, Buchdruck, elektrisches Licht und Telefon - das alles wäre nie erfunden worden, wenn das Feuer und die darin erhitzte Nahrung nicht gewesen wären.

Mittlerweile ist offenes Feuer auch im heimischen Garten angekommen. In Feuerschalen und Feuerkörben verbreitet es einen Hauch Lagerfeuerromantik. Während offene Feuer im Privatgarten in der Regel genehmigungspflichtig sind, gehören die Feuerschalen zu den "nicht genehmigungsbedürftigen Anlagen"

und dienen der sogenannten Wärmeund Gemütlichkeitsgewinnung. Wie
in offenen Kaminen dürfen darin nur
zugelassene Brennstoffe verbrannt
werden, also naturbelassenes, stückiges Holz (Scheitholz, Hackschnitzel,
Reisig und Zapfen) oder Presslinge in
Form von Holzbriketts oder -pellets.
Laub und Strauchschnitt haben in den
Feuerbehältnissen nichts zu suchen,
da bei deren Verbrennung starker
Rauch entsteht.

Die Schalen und Körbe sind für den Gebrauch unter freiem Himmel gedacht und sollten daher niemals unter Überdachungen angezündet werden. Der Untergrund muss eben und feuerfest sein, idealerweise Sandboden oder ein Belag aus Steinen oder Fliesen.

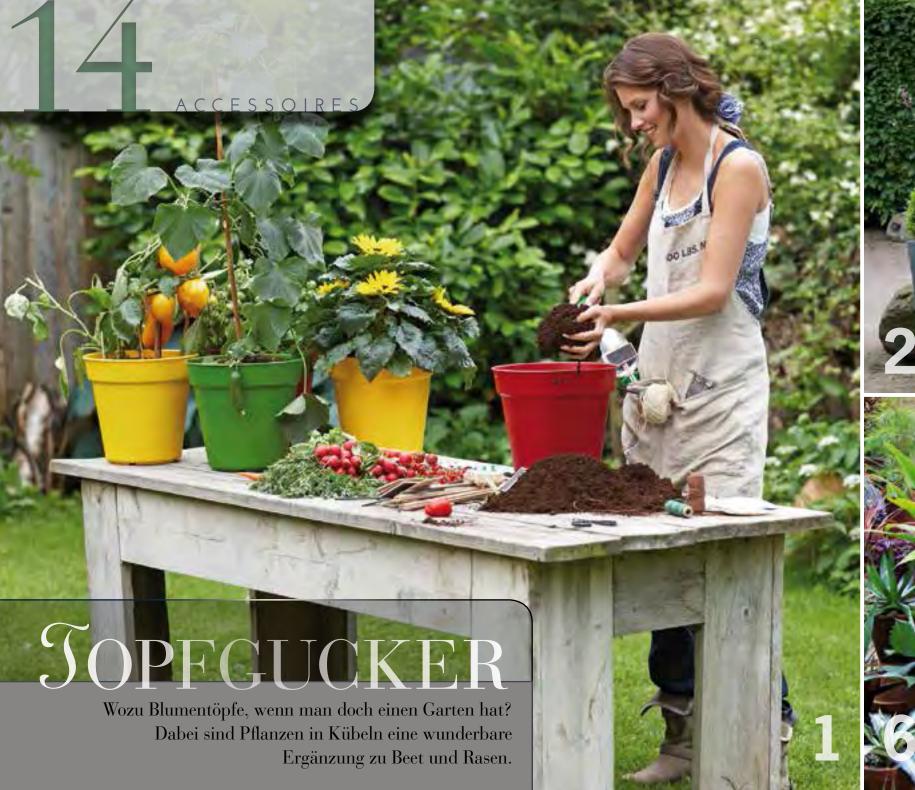
Wer gerne grillt weiß, was dabei zu beachten ist – ähnliches gilt für den Gebrauch der mobilen Feuerstellen: Feuerkorb oder -schale in ausreichender Entfernung zu Gebäuden und Menschen aufstellen, zum Anzünden kein Benzin oder Spiritus verwenden, sondern zum Grillanzünder oder zu Holzspänen greifen. Geeignete Löschmittel sollten für den Ernstfall in unmittelbarer Nähe der Feuerstelle bereitstehen. Für gute Nachbarschaft sorgt außerdem eine möglichst geringe Rauch- und Geruchsbelästigung.





- 4 Die Feuerschale wird mit Aufsatz und Glutrost zum Grill umfunktioniert.
- **5** Durch das Lochmuster scheinen die Flammen raffiniert hindurch.
- 6 Mit der Zeit bekommen Feuerschalen aus Stahlblech eine antike Patina.

Bildnachweis: 1) und 2) Hannes Höchsmann/www.ferroart.com; Keilbach/www.greenbop.de; 3) www.cesarre.com; 5) P! SCHRIFT+BILD auf der Giradina 2014 (Zürich), von Wetzel AG (Birmensdorf/CH);

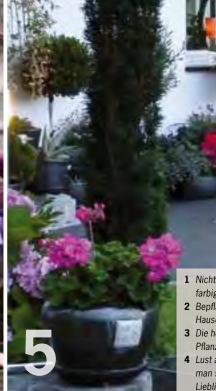












- 1 Nicht nur der Inhalt, auch die Töpfe setzen farbige Akzente.
- 2 Bepflanzte Töpfe verbinden den gepflasterten Hauseingang mit dem Garten.
- 3 Die hellen Naturtöne lassen das Grün der Pflanzen leuchten.
- 4 Lust auf Lila? Mit bunten Pflanzkästen kann man sich immer wieder für eine neue Lieblingsfarbe entscheiden.
- 5 Die Steinschalen fügen sich harmonisch in die Gesamtgestaltung ein.
- **6** Töpfe, wohin man schaut so können auch Hauswände und Mauern schnell verschönert

Bildnachweis: 1) www.elho.ch; P! SCHRIFT+BILD für 2) STEINBERG.GÄRTEN und 3) Gartenbau Sauter/froschkoenig.net; 4) Elho/www.emsa.com: 5) BGL/PDM: 6) Paul Zammit/Toronto





n vielen Gärten sind Pflanzen in Töpfen eher und rein mit beidem in den großen Blumenkübel.

schaften gestaltet werden. Im Grunde genommen weise Efeu. ist sogar jeder Topf eine kleine Landschaft für Sträucher einsetzen.

Höhen und Tiefen, mit Blattformen und Blütenfar- ren. Wichtig: Nicht nur etliche Kübelpflanzen, mit der richtigen Erde füllen, Pflanze einsetzen Platz für die mehrjährigen Pflanzen suchen.

eine Ausnahme. Ideal sind die Blumenkübel Einige Gestaltungsgrundsätze für Blumentöpfe für alle Orte, an denen es kein Erdreich gibt, bei- sollten jedoch beachtet werden: Hohe Pflanzen spielsweise die Einfahrt, der Vorgarten oder die erzeugen Spannung, mittelgroße füllen den Platz Terrasse. Die Bepflanzung ist mobil, die Töpfe las- und können bei Bedarf ausgetauscht werden. Ein sen sich immer wieder neu arrangieren und füllen. gestalterischer Ausgleich sind Pflanzen, die über Mit den Kübelpflanzen können ganze Land- den Rand Richtung Boden wachsen wie beispiels-

Übrigens eignen sich auch mehrere kleine Töpsich. Mixen lautet die Devise: Stauden, Einjährige fe gut, um farbliche Akzente an einer Mauer oder und Mehrjährige mischen, dazu kleine Bäume und Hauswand zu setzen – dafür aus Steinen (z.B. Ziegeln) und Holzbrettern eine Treppe bauen und die Nicht nur im Gelände, auch im Topf kann mit Töpfe auf den unterschiedlichen Höhen arrangieben gespielt werden. Wenn Pflanzen, die kombi- auch einige Materialien wie beispielsweise Terraniert werden sollen, nicht die gleiche Erde mögen kotta überstehen frostige Nächte nicht. Deshalb kann man schummeln: einfach einen kleinen Topf im Winter unbedingt einen frostfreien und kühlen

GEMÜSE

ARADIES hne Christoph Kolumbus wären unsere Mahlzeiten um einige Attraktionen ärmer: keine Kartoffeln, keine Bohnen, - und keine Tomaten. Wenn der italite des spanischen tödlich ist. Königshauses

Vergessen Sie Tomaten aus Supermärkten: Selbstgezogene aus dem Garten werden Sie nicht mehr missen wollen!

Warum also in etwas hineinbeißen, was Giftpflanzen ähnelt? Irgendwann einmal muss es wohl doch ein mutiger Zeitgenoskeine Paprika, keine Ananas, keine Vanille se getan haben (der Legende nach ein Italiener), um festzustellen, dass die reife Frucht enische Seefahrer, der im Diens- durchaus wohlschmeckend und gar nicht

> In Deutschland dauerte die Verbreistand, auch tung der Tomate, die heute in jedem Hausnicht jede halt in roher oder verarbeiteter Form zu finden ist, bis Ende des 19. Jahrhunderts.

> > In dieser Zeit bekam sie auch ihren Namen, der von dem aztekischen Wort "xitomatl" abstammt. Weil sie mit ihrer leuchtend roten Farbe an die "verbotene Frucht" aus der Bibel erinnerte, wurde sie manchmal auch Paradiesapfel genannt.

Bei den Tomaten handelt es sich bo-Pflanze per- tanisch übrigens um Beeren. Man kann sönlich nach Euro- sie zu Hause entweder aus Samen ziehen pa brachte, entdeckte oder ab Mitte Mai gekaufte Tomatenpflaner doch zumindest den See- zen ins Beet setzen. Einige Dinge sollder Ernte etwas werden soll. Die Pflanzen mögen es sonnig und windstill. Besonders gut gedeihen sie in der Nähe von Mauern und Hauswänden, die zusätzlichen Windschutz bieten, gerne auch auf der Südseite.

dieser kulinarischen Genüsse.

Die Tomatenpflanze soll Kolumbus Ende

des 15. Jahrhunderts selbst eingeführt

haben. Allerdings hielt sich die Begeiste-

rung der Spanier erst einmal in Grenzen:

für sie handelte es sich zunächst nur um

grüne Blattpflanzen, an denen irgendwann

Früchte wuchsen, die im reifen Zustand an

Tollkirsche und Stechapfel erinnerten.

Nässe und Tomaten vertragen sich nicht, da sich auf nassen Blättern schnell Braun- oder Krautfäule bildet. Deshalb müs- benötigen diese eine Rankhilfe, um dem Gesen die Pflanzen mit einer Folie oder in wicht standzuhalten.



- Pflanzung: ab Mitte Mai
- Standort: warm, sonnig
- vor Regen schützen
- Seitentriebe entfernen
- mehr als 2500 Sorten bekannt
- Nährwert pro 100g: 74 Joule/18 kcal
- · Vitamine: C, A, K
- · Gesundheit: Tomaten und Tomatenprodukte sollen das Herz-Kreislaufsystem stärken und vor bestimmten Krebsarten schützen.
- · Lagerung: Tomaten nicht im Kühlschrank lagern, weil sie dort Geschmack verlieren

einem Gewächshaus vor Regen geschützt werden – Hauptsache, keine Nässe von oben. Die Wurzeln hingegen brauchen um so mehr Feuchtigkeit, denn die Erde darf nie gänzlich austrocknen.

Pralle, gesunde Früchte auszubilden weg nach Amerika, der Heimat te man unbedingt beachten, wenn es mit – das ist für Tomaten ein Kraftakt. Seitentriebe zehren, daher müssen sie regelmäßig entfernt werden. Etwa einmal pro Woche ist dieses sogenannte "Ausgeizen" Pflicht. Die Pflanzen freuen sich über regelmäßige Düngergaben, wobei die Betonung auf mäßig liegt. Viel hilft nicht viel. Da die Früchte der Tomate an den Hauptästen heranreifen,

#### Käse-Tomaten-Tartelettes



EINKAUFSZETTEL (FÜR 10 PERSONEN!) 100 g kalte Butter und Butter für die Formen 165 g Mehl und Mehl für die Arbeitsfläche 15 Datteltomaten/Kirschtomaten 6 Zweige Thymian 100 g Allgäuer Emmentaler 300 g Frischkäse 1/2 Bund Rucola 2 EL Olivenol Salz, Pfeffer

Kalte Butter klein würfeln und mit Mehl. Salz und 50 ml (3 EL) Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Ofen auf 200°C vorheizen (keine Umluft verwenden). Thymianblättchen von den Zweigen streifen. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten, halbieren und entkernen. Emmentaler fein reiben. Davon die Hälfte mit Frischkäse und Thymian mischen: mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tarteletteformen mit Butter ausstreichen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen, etwas größer als die Tarteletteformen ausstechen und in die gebutterte Form legen. Käsemischung auf den Teigböden verteilen. Jeweils drei Tomatenhälften in jedes Tartelette legen. Mit restlichem Emmentaler bestreuen und auf der untersten Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Tartelettes kurz ruhen lassen, Rucola waschen und putzen, dabei dicke Stiele entfernen und große Blätter kleiner zupfen. Tartelettes mit Rucola garnieren, mit Olivenöl beträufeln und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

#### REZEPTE

### Kalte Tomaten-Sauerrahm-Suppe mit geräucherter Forelle



EINKAUFSZETTEL (FUR 4 PERSONEN)

ITL Stielpfeffer (Kubebenpfeffer, Alternativ: Schwarzer Pfeffer)

ITL Zucker

40 ml Orangensaft

40 ml Olivenol

600 g Tomaten

80 9 Sauerrahm

1 TL mildes Currypulver

(z.B. Garam Masala)

2 geräucherte Forellenfilets

1/2 Bund Koriander Salz

Stielpfeffer in einem Mörser oder Blitzhacker grob mahlen. Zucker und Pfeffer in einem kleinen Topf erhitzen und so lange rühren, bis der Zucker hellbraun karamellisiert. Mit Orangensaft ablöschen, kurz einkochen. Den Topf vom Herd nehmen, das Öl unterrühren und mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Tomaten waschen, Stielansätze entfernen und mit Currypulver fein pürieren. Tomatenpüree passieren oder durch ein Sieh streichen. Das Pfefferöl durch ein Sieh gießen, mit der Tomatensuppe mischen und mit Salz abschmecken. Die Suppe bis zum Servieren kalt stellen.

Forellenfilets in mundgerechte Stücke teilen. Koriander zupfen und grob hacken. Die Suppe noch einmal durchrühren, in tiefen Tellern anrichten und mit Sauerrahm. Forellenfilets und Koriander garnieren.

TIPP: Ein Großteil des Tomatengeschmacks steckt in der Haut. Deshalb die Haut von Tomaten nicht wegwerfen sondern trocknen lassen, in einem Dörrgerät oder bei niedriger Temperatur im Ofen. Anschließend im Blitzhacker mit Salz zerkleinern und als natürlichen "Geschmacksverstärker" für alle Gerichte mit Tomaten verwenden.



artenhandschuhe müssen Multitalente sein: Sie sollen Schmutz abhalten, beim Unkrautzupfen vor Dornen, Brennnesseln und ähnlich unangenehmen Begegnungen schützen und die Hände nicht einengen. Wer in der Natur arbeitet, möchte sich außerdem nicht mit Schadstoffen belasten. Als die Zeitschrift Ökotest im Mai 2014 Gartenhandschuhe testete, fielen 14 von 17 Marken bei der Schadstoffprüfung durch (siehe www.oekotest.de). Das ist umso bedenklicher, da ein früherer Test bereits ein ähnliches Ergebnis gebracht hatte.

Baumwollstoffe sind angenehm für die Haut. Handschuhe aus diesem Material eignen sich für Arbeiten wie Umtopfen oder Einpflanzen. Gummierte Handinnenflächen sorgen dafür, dass man Werkzeuge gut im Griff hat. Die Kunststoffe können jedoch Weichmacher enthalten. Arbeiten im dichten Gestrüpp sollte man meiden – das weiche Gewebe schützt nicht vor Dornen.

Die Baumwollhandschuhe sind in der Regel zwar schmutzanfällig, lassen sich jedoch waschen. Textilhandschuhe, die mit ei-

ner Latexschicht überzogen sind, sind etwas robuster, können aber Allergien auslösen. Außerdem entstehen bei der Bearbeitung von Kautschuk häufig krebserregende Stoffe. Viele Hersteller setzen auf eine Kombination aus Leder und Stoff. Mit solchen Handschuhen kann man auch sogar Dornenhecken sorglos bearbeiten, Disteln ausgraben und Brennnesseln transportieren. Beim Gerben und Färben von Leder werden aber oftmals gesundheitlich bedenkliche Stoffe eingesetzt. Was bei Kunststoffen die Weichmacher, sind bei Leder die Schwer-

metalle. Die Schadstoffbelastung hat übrigens nichts mit dem Preis zu tun – der teuerste Handschuh wurde von Ökotest mit einem glatten "Ungenügend" bewertet.

Wer Wert auf schadstofffreie Ware legt, kann sich an Hersteller von Arbeitskleidung wenden und sich dort über die passenden Handschuhe und die verwendeten Materialien schlau machen. Gartenliebhaber, die ihre Arbeitshandschuhe nur selten benötigen, können mit einem schadstofffreien Einweghandschuh ihre Haut zumindest ein wenig schützen.

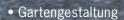
## www.froschkoenig.net











- Schwimmteiche
- Swimming-Pool
- Wasser im Garten

- Koi Teich
- Renaturierung
- Zaun/Mauerbau
- Wege/Plätze/Treppen
- automatischer Garten
- Dachbegrünung
- Baumfällarbeiten
- Licht im Garten

- Bürobegrünung
- Spielplätze
- Gartenpflege
- Grabgestaltung/-pflege





