Nr. 1/25

Überall Frühling

GRÜENE TUUME

schweizer pflanzen

Schweiz. Natürlich.

SCHANIEL
Gartenbau Floristik AG
www.schanielgarten.ch

Qualitäts-Pflanza
us üsara Gärtnarei in Malans,
Mühlbachweg 10

Frühlingsflor

ERSTE BLÜTEN

Was wäre ein Frühling ohne Tulpen und Narzissen! Aus den kleinen, unscheinbaren Blumenzwiebeln wächst neues Leben, wenn draussen vieles noch trist und grau ist, und die überbordende Blütenpracht lässt Frühlingsgefühle aufkommen.

Bereits im letzten Herbst haben wir Gärtner die Zwiebeln von Tulpen, Narzissen, Hyazinthen, Traubenhyazinthen und anderen Zwiebelgewächsen in Töpfe gesetzt. Sie haben bei niedrigen Temperaturen im Gewächshaus ausgetrieben und beginnen zu blühen. Das ist der optimale Zeitpunkt, mit ihnen vor dem Hauseingang, auf Balkon und Terrasse ein erstes buntes Frühlingszeichen zu setzen.
Die Zwiebelgewächse kommen sehr gut zur Geltung, wenn sie mit anderen Frühlingsblühern wie Stiefmütterchen, Horn-Veilchen, Gänseblümchen oder Vergissmeinnicht kombiniert werden. Doch auch einzeln – zum Beispiel in einem schönen Übertopf – zaubern die blühenden Zwiebelblumen schöne Blickpunkte auf die Fensterbank oder den Gartentisch. Auch das vielfältige Sortiment an anderen Frühlingspflanzen, die jetzt in unserer Gärtnerei aufblühen, sorgt für Frühlingsstimmung.

❶ **Zwerg-Narzissen** (Narcissus) und **Stiefmütterchen** (Viola) sind ein perfektes Paar.

❷ Durch die Kombination mit rosaroten **Vergissmeinnicht** (Myosotis) kommt die intensive Farbe der **Tulpen** (Tulipa) ausgezeichnet zur Geltung.

❸ Dritte im Bunde der Frühlingsblumen, welche sehr gut zu Zwiebelblumen passen, sind die **Gänseblümchen** (Bellis); es gibt sie in Weiss, Rosa und Rot.

❹ Zwiebelblumen unter sich: Die blauen **Traubenhyazinthen** ergänzen die Farbpalette der **Tulpen** optimal.

❺ Neben den imposanten Blütenständen in Weiss, Rosa, Blau, Violett oder Rot betören uns die **Hyazinthen** (Hyacinthus) mit ihrem intensiven Duft.

Glockenblumen

Mit ihrem kugeligen Wuchs kommen die früh blühenden Glockenblumen (Campanula) am besten einzeln in einem hübschen Übertopf zur Geltung.

Küchenschelle

Grosse, leuchtende Blüten, welche frühen Insekten Nahrung bieten, und flauschig behaarte Blätter und Stiele sind das Markenzeichen der einheimischen Küchenschelle (Pulsatilla).

Primeln

Eine riesige Farbpalette, unterschiedlich hohe Blütenstände sowie Sorten mit gefüllten oder duftenden Blüten machen die robusten Klassiker zu facettenreichen Frühlingsboten.

Lungenkaut

Das Lungenkraut (Pulmonaria) ergänzt gemischte Frühlingsbepflanzungen mit einem hübschen Blau und wird gerne von Insekten besucht. Mehrjährig und winterhart.

Moos-Steinbrech

Der Moos-Steinbrech (Saxifraga arendsii) sollte einen Platz bekommen, an dem seine filigranen Blüten aus der Nähe bewundert werden können.

Nelken

Die filigran wirkenden Topfnelken (Dianthus) sind erstaunlich robust und bringen Farben von Zartrosa bis Dunkelpurpur auf die Fensterbank.

Schaumblüte

Die länglichen Blütenstände der Schaumblüte (Tiarella) verleihen der Frühlingsbepflanzung eine gewisse Leichtigkeit. Auch das Laub der dekorativen Bodendecker-Staude ist sehr attraktiv.

SCHWEIZER PFLANZEN

Obwohl sie jetzt schon blühen, werden die Frühlingsblumen mit sehr geringem Energieaufwand und in hiesigen Gärtnereien kultiviert. Diese Pflanzen aus Schweizer Produktion konnten sich an die lokalen Witterungsverhältnisse anpassen und kommen mit tiefen Temperaturen und sogar leichten Frösten gut zurecht, sind robust und pflegeleicht.

schweizer pflanzen

Erste Kräuter

WECKEN DIE LEBENSGEISTER

Schnittlauch

Die röhrenförmigen Blätter des Schnittlauchs (Allium schoenoprasum) haben einen milden, zwiebelartigen Geschmack und verfeinern Salate, Suppen, Eierspeisen und vieles mehr. Ein regelmässiger Rückschnitt fördert die Entwicklung weiterer Blätter.

Petersilie

Die Petersilie (Petroselinum) schätzt einen nahrhaften, durchlässigen Boden und sonnige, nicht zu heisse Standorte. Die krausen und die glattblättrigen Sorten haben ein ähnliches Aroma; sie können universell in kalten und warmen Speisen eingesetzt werden.

Nach der Wintersaison mit getrockneten Kräutern locken jetzt wieder die Düfte und Aromen der frischen Küchenkräuter. Die meisten mehrjährigen, winterharten Arten können je nach Wetterverlauf schon ab Ende März ins Freie gestellt oder gepflanzt werden.

Die aromatischen Gewächse gedeihen am besten an einem warmen, sonnigen Standort mit gut durchlässiger Erde. Möchten Sie die Kräuter noch zwei, drei Wochen in der Wohnung behalten und dort geniessen, ist ein heller Standort direkt am Fenster wichtig. Nur dort können die sonnenliebenden Pflanzen weiterwachsen. Beim anschliessenden Auspflanzen sollten sie dann allerdings einige Tage vor intensiver Sonneneinstrahlung geschützt werden, damit es nach dem längeren Indooraufenthalt nicht zu Verbrennungen kommt. Oder nutzen Sie ein, zwei bewölkte Tage, um die Küchenkräuter ins Freie zu pflanzen.

Unsere winterharten Kräuter wurden nachhaltig kultiviert und können gleich nach dem Kauf in der Küche verwendet werden. Viele mehrjährige Küchenkräuter sind auch begehrte Bienenweiden, allen voran Oregano und Thymian, aber auch Bohnenkraut, Schnittlauch und viele andere.

Oregano

Der Duft von Oregano (Origanum vulgare) ist untrennbar mit der Italienischen Küche verknüpft. Die Ursprungsform wächst aber auch in der Schweiz wild. Oregano ist robust und pflegeleicht und eine gute Bienenweide.

Thymian

Als mediterranes Gewächs liebt Thymian (Thymus) sonnige und trockene Standorte. Dort entwickeln sich seine ätherischen Öle am besten. Die Thymian-Palette umfasst auch Sorten mit ausgeprägten Zitrusnoten.

Estragon

Mit seinem etwas an Anis erinnernden Geschmack wird Estragon (Artemisia dracunculus) häufig für Fisch verwendet; er passt aber auch zu anderen Gerichten. Die Pflanze zieht im Herbst vollständig ein, treibt im Frühling aus den Wurzeln wieder aus und kann über 1 m hoch werden. Standort sollte nicht zu trocken sein.

Bohnenkraut

Entgegen seinem Namen passt das Bohnenkraut (Satureja) nicht nur zu Bohnen, sondern ist oft auch Bestandteil von Italienischen Kräutermischungen. Die Pflanzen sind robust und lieben sonnige, trockene Standorte.

Liebstöckel

Seinen Namen «Maggi-Kraut» bekam der Liebstöckel (Levisticum officinale) nicht von ungefähr, erinnern seine Aromen doch zweifellos an die bekannte Würzsauce aus dem Hause Maggi. Liebstöckel-Pflanzen können über 1 m Höhe erreichen und benötigen einen nahrhaften, eher feuchten Boden.

Salbei

Mit seinen grossen, samtig silbern behaarten Blättern ist der Küchen-Salbei (Salvia officinalis) tiefen Temperaturen gegenüber etwas empfindlicher als andere mehrjährige Kräuter und sollte nicht zu früh ins Freie gepflanzt werden. Einmal im Garten etabliert, ist die Überwinterung aber meist kein Problem.

Rosmarin

Rosmarin (Rosmarinum officinalis) übersteht den Winter am besten an einem wintermilden, trockenen Standort, zum Beispiel an der Südseite des Hauses. Wenn Rosmarin zurückgeschnitten werden muss, sollte das erst nach dem Austreiben erfolgen.

Lorbeer

Die vielseitige Aromapalette des Gewürz-Lorbeers (Laurus nobilis) ist in der Küche fast unverzichtbar. Ausgepflanzte können im Herbst ausgegraben und in einen Topf im Haus an einer hellen, eher kühlen Stelle überwintert werden. Die Erde sollte leicht feucht bleiben.

Curry-Kraut

Mit seinen silbrigen bis weissen, nadelförmigen Blättern ist das Curry-Kraut (Helichrysum italicum) in erster Linie eine attraktive Blattschmuckpflanze. Die nach einer Currymischung riechenden Blätter können zum Aromatisieren von Speisen verwendet, sollten aber nicht gekocht werden.

PASTA MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN

150 g Teigwaren
1 Knoblauchzehe
50 ml Weisswein
2 EL Olivenöl
Frische Kräuter, zum Beispiel Rosmarin, Thymian, Oregano, Salbei, Petersilie
1 Zitrone
25 g Pinienkerne
Salz & Pfeffer, optional etwas Sbrinz

- Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten.
- Teigwaren in gesalzenem Wasser al dente kochen.
- Den Knoblauch fein hacken, Kräuter kleinschneiden und in Olivenöl leicht anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Etwas Pasta-Kochwasser zur Sauce geben.
- Sobald die Teigwaren fertig sind, diese in die Sauce geben, vermengen und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Etwas frischen Zitronensaft drüber träufeln, mit Pinienkernen und geriebenem Sbrinz garnieren.

Allium

NATÜRLICHE ELEGANZ

schweizer pflanzen

ATTRAKTIVE BIENENWEIDE

Weitere Informationen und Inspirationen zur Pflanze des Jahres

Allein die Grösse eines Kugel-Lauchs fasziniert uns im Frühsommer. Dazu kommt die perfekte Symmetrie des aus vielen Einzelblüten zusammengesetzten, kugelrunden Blütenstandes und die leuchtende lila Farbe. Wenn sich dann noch Insekten an den Blüten laben, ist das Gartenbild perfekt. Allium – unsere Pflanze des Jahres 2025 – hat allerdings noch viel mehr zu bieten.

1 Die grossblumigen Allium-Arten und -Sorten wie hier der **Riesen-Lauch 'Globemaster'** bilden zur Blütezeit ein Highlight in gemischten Bepflanzungen und prägen das Gartenbild mit ihren auffälligen, symmetrischen Blütenständen.

Die bekanntesten Vertreter der Gattung Allium sind die Küchenzwiebel, der Knoblauch und der Lauch. Auch der einheimische Bärlauch zählt zu den Lauch-Gewächsen, ebenso der Schnitt-Lauch und weitere kulinarische Schätze. Bei den Zier-Lauchen fallen besonders die Arten mit grossen, runden Blütenständen auf. Doch auch die zierlicheren Allium-Gewächse sind sehr attraktiv und vielseitig einsetzbar. Zierlauchgewächse kommen am besten in gemischten Bepflanzungen zur Geltung. Mit ihrer Blütenstruktur verleihen sie Staudenbeeten einen lockeren, natürlichen Charme. Die niedrigeren Arten eignen sich sehr gut für die Bepflanzung von Gefässen auf Terrassen und für Steingärten.

Die meisten Zier-Lauche sind Geophyten. Das heisst, sie bilden eine Zwiebel, in die sie sich nach der Blüte zurückziehen. Allium bevorzugen sonnige, warme Standorte mit gut durchlässigem Boden. Die meisten Arten blühen zwischen Mai und Juli und werden rege von Insekten besucht. Sie haben damit einen hohen ökologischen Wert und tragen zur Förderung der Biodiversität bei. Um Allium im Garten oder auf der Terrasse zu pflanzen, gibt es zwei Möglichkeiten: Entweder werden sie im Frühling wie andere Blütenstauden gesetzt, oder die Allium-Zwiebeln kommen im Herbst – zusammen mit anderen frühlingsblühenden Geophyten – in den Boden. Bei etlichen Allium-Arten ist beides möglich.

KLEINODE

Berg-Lauch

Der Berg-Lauch (Allium senescens, A. lusitanicum) bildet von Juli bis September rosa Blütenstände von rund 5 cm Durchmesser. Höhe 40 cm. Diese einheimische Art ist den ganzen Sommer über attraktiv und eine ausgezeichnete Bienenweide; die Blätter ziehen nicht ein.

Kugelkopfiger Lauch

Der ovale Blütenstand des Kugelkopfigen Lauchs (Allium sphaerocephalon) hat einen Durchmesser von 3 – 5 cm und besteht aus dicht beieinanderstehenden, violetten bis purpurroten Einzelblüten. Diese einheimische Art blüht im Juli, wird 70 – 80 cm hoch und verbreitet sich durch Selbstaussaat.

Gelber Lauch

Die für Allium ungewöhnlich schwefelgelben Blüten des Gelben Lauchs (Allium flavum) erscheinen im Juli/August auf 30 – 40 cm hohen, straffen Stielen. Er fühlt sich an sonnigen, trockenen Standorten, zum Beispiel in einem Steingarten, wohl.

STARS IN DER RABATTE

Kugel-Lauch

Beim Kugel-Lauch (Allium aflatunense) hat sich die Sorte 'Purple Sensation' gut bewährt. Die grossen, dichten, purpurvioletten Blütenkugeln begeistern uns im Mai und Juni. Die Blütenstiele werden bis 90 cm hoch. Als Schnittblume geeignet.

Weisser Zierlauch

Der Weisse Zierlauch (Allium stipitatum 'Mount Everest') bildet im Juni angenehm duftende, weisse Blütenkugeln. Mit 100 – 110 cm Höhe ist er eine imposante Erscheinung, die auch als Schnittblume sehr beliebt ist.

Schwarzer Lauch

Trotz seines Namens hat der Schwarze Lauch (Allium nigrum) weisse Blüten; die Blütenmitte ist grün. Der halbkugelige, duftende Blütenstand steht auf 60 – 80 cm hohen Stielen. Der «kleine Bruder» von 'Mount Everest' blüht später, im Juni/Juli. Gute Schnittblume.

Sternkugel-Lauch

Die sternförmigen Einzelblüten gaben dem Sternkugel-Lauch (Allium christophii) seinen deutschen Namen. Die Blütenstände können 25 – 30 cm Durchmesser erreichen und stehen auf 50 – 60 cm hohen Blütenstielen. Als Schnittblume geeignet. Blütezeit Juni/Juli.

FÜR DIE KÜCHE

1 In der Küche ist **Schnitt-Lauch** (Allium schoenoprasum) ein Tausendsassa. Durch etappenweisen Rückschnitt gibt es laufend frische Halme für die Küche und Blüten für die Bienen. Auch die Blüten sind essbar.

2 Die Aromen des **Schnitt-Knoblauchs** (Allium tuberosum) sind unverkennbar dem Knoblauch zuzuordnen; die flachen grünen Blätter sind aber milder und wegen ihrer guten Verträglichkeit geschätzt (kein Mundgeruch). Im Unterschied zu den meisten anderen Lauch-Arten gedeiht Schnitt-Knoblauch auch an halbschattigen Standorten.

3 Die **Winter-Heckenzwiebel** (Allium fistulosum) bildet keine Zwiebeln, dafür können die aromatischen Röhrenblätter fast das ganze Jahr über genutzt werden. Die Pflanzen sind robust und bilden mit der Zeit dichte Bestände. Auch die Blüten sind essbar.

4 Anstelle von Blüten entwickeln sich bei der **Etagen-Zwiebel** (Allium proliferum) kleine Brutzwiebeln. Diese kleinen «Luftzwiebeln» werden zwischen Juni und August geerntet und am besten roh verzehrt. Nicht geerntete «Blütenstände» knicken um und die Brutzwiebeln wurzeln im Boden.

schweizer pflanzen

Schweiz. Natürlich.

Heizen mit Verstand

Frühlingsblüher werden im Herbst gepflanzt und über den Winter von unseren Gärtner*Innen gehegt, damit sie im Frühling Haus und Garten bereichern. Die Gewächshäuser müssen kaum geheizt werden, denn Frühlingsblüher gedeihen von Natur aus bei kühlen Temperaturen, und Schweizer Gärtnereien setzen gezielt auf Sorten, die ein niedriges Temperaturoptimum haben. Selbst die schwache Wintersonne erwärmt die Gewächshäuser noch genügend, um die Pflanzen wachsen zu lassen. Mit diesem nachhaltigen Ansatz erreichen die Gärtnereien die vereinbarten CO_2-Senkungsziele. In den letzten Jahren wurden zahlreiche Energiesparmassnahmen wie der Einsatz von Energieschirmen, Holzheizungen und Wärmeverbünden umgesetzt. Schweizer Gärtnereien engagieren sich also aktiv, um Ihnen umweltfreundlich produzierte Pflanzen anzubieten.

Jardin Suisse
Unternehmerverband Gärtner Schweiz

© Copyright und Bildnachweis: Media Concept Schweiz AG, Nova Foto Graphik, Adobe Stock

Pflanzencenter Schaniel

Mühlbachweg 10, 7208 MALANS GR, Tel. 081 322 12 67