

Mit vielen Tipps
und Tricks für den
biologischen Gartenbau



aus biologischer
Landwirtschaft



Garten



Vorwort – <i>Gesundes aus dem Bio-Gemüsegarten</i>	3
<i>Was ist das Besondere an meinem Bio-Garten?</i>	4
<i>Von Grund auf – Gesunder Boden für eine reiche Ernte</i>	6
<i>Das Jahr im Gemüsegarten</i>	7
<i>Mischkultur und Fruchtfolge – das heilsame Durcheinander</i>	8
<i>Kompost</i>	12
<i>Ja! Natürlich Bio-Erde</i>	14
<i>ARCHE NOAH Kooperation</i>	16
<i>Ja! Natürlich Bio-Samen-Raritäten</i>	17
<i>Ja! Natürlich Bio-Samen</i>	20
<i>Im umweltfreundlichen Topf</i>	22
<i>Die Gärtnerei Auer produziert für Ja! Natürlich</i>	22
<i>Bio-Jungpflanzen</i>	25
<i>Bio-Naschpflanzen</i>	30

Gesundes aus dem Bio-Gemüsegarten

Wer einmal von den Früchten des eigenen Gartens gekostet hat, möchte diese bestimmt nicht mehr in seinem Speiseplan missen, denn nichts kann frischer und vitaminreicher schmecken!

Gemüse aus dem Bio-Garten ist noch dazu gesünder, weil nur organisch gedüngt und auf chemisch-synthetische Spritzmittel verzichtet wird. Die Pflanzen werden auf natürliche Weise gepflegt und geschützt. Bio-Gemüse weist im Schnitt einen höheren Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen auf und auch der Anteil an bioaktiven Substanzen ist höher. Diese sind für Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden des Menschen förderlich.

Lebensqualität

Das „Garteln“ bedeutet natürlich auch Arbeit. Boden lockern, säen, pflanzen, jäten und gießen sind aber auch ein gesundes Fitnessprogramm an der frischen Luft. Es macht Spaß und ist für viele Menschen ein beruhigender Ausgleich zum beruflichen Alltag.

Das Gedeihen der einzelnen Pflanzen, das Erblühen eines wunderschönen Gemüsegartens, eine reichhaltige Ernte und das Summen und Zwitschern der vielen Insekten und Vögel sind wunderbare Geschenke der Natur, steigern die eigene Lebensqualität und sind auch für Kinder immer wieder ein wichtiges, entwicklungsförderndes Erlebnis.



Was ist das Besondere an meinem Bio-Garten?

Auf der einen Seite individuelle Bepflanzung auf der anderen Seite der gänzliche Verzicht auf chemisch-synthetische Düngemittel. Das heißt, man vertraut auf biologische Mittel und deren Wirkung. Grundpfeiler des naturnahen Gärtnerns sind ein gesundes, vielfältiges Bodenleben, Fruchtwechsel, Kompostwirtschaft, die Verwendung robuster Pflanzen durch richtige Sortenwahl. Auch die richtige Erde – der Wohnraum der Pflanzen trägt stark zur guten Entwicklung der kleinen Pflänzchen bei. NaturliebhaberInnen verzichten in ihren Gärten völlig auf Pestizide, Torf und mineralische Dünger und leisten dabei einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz.



Quelle: Mischkultur, Koppensteiner, Natur im GÄRTEN-AKADEMIE

Drei Grundpfeiler des naturnahen Gärtnerns

In einem Naturgarten kann sich jede/r eine erholsame Oase schaffen. Mit einer großen Vielfalt an heimischen Pflanzen und verschiedenen Naturgartenelementen werden auch für die Tierwelt abwechslungsreiche Lebensräume geschaffen.



Gemüsestrauß, Strobelberger, NÖ Gartentelefon

Keine Pestizide



Vorbeugender Pflanzenschutz hält unsere Pflanzen gesund. Die wichtigsten Eckpfeiler dafür sind:

- Auswahl robuster Pflanzen (standortgerecht, regionaltypisch, widerstandsfähig)
- nachhaltige und schonende Bodenpflege
- Förderung von Nützlingen

All diese Maßnahmen machen den Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln unnötig. Da die „chemische Keule“ nicht nur Schädlinge, sondern auch Nützlinge und andere Organismen beeinträchtigt, kommen im Naturgarten nur umweltfreundliche Mittel zum Einsatz.

Keine leicht löslichen Mineraldünger

Kompostieren, das Ansetzen von Jauchen, Mulchen und Gründüngung bilden die Grundlage für die Zufuhr von Nährstoffen und erhalten bzw. fördern den Aufbau eines gesunden Bodens im Naturgarten.

Leicht lösliche Mineraldünger dagegen sind wasserlöslich und können ins Grundwasser gelangen und unser Trinkwasser belasten. Schon ihre Produktion belastet die Umwelt.

Sollten erkennbare Nährstoffdefizite auftreten, können die notwendigen Nährstoffe auch über organische Düngemittel, wie zum Beispiel Kompost zugeführt werden.

Kein Torf zur Bodenverbesserung

Durch den Abbau von Torf werden die höchst bedrohten Moore mit ihren seltenen Pflanzengemeinschaften zerstört, torfhaltige Produkte haben meist auch sehr lange Transportwege hinter sich. Daher wird Torf im Bio-Garten weder im Gartenbereich noch für Topfpflanzen verwendet. Bei der Verwendung von fertigen Pflanzenerden sollte darauf geachtet werden, dass die angebotenen Erdmischungen keinen Torf enthalten, wie die Bio-Erde von Ja! Natürlich.



Quelle: Gemüse, „die umweltberatung“

Von Grund auf – Gesunder Boden für eine reiche Ernte

Ein gesunder, nährstoffreicher Boden ist Grundvoraussetzung für das Gedeihen von widerstandsfähigen Pflanzen und essentiell für eine ertragreiche Obst- und Gemüseernte. Um einen fruchtbaren, belebten Gartenboden zu erhalten und zu fördern, sind Bodenpflege und Bodenschutz von außerordentlicher Bedeutung.

Entscheidend für einen fruchtbaren Gartenboden ist die große Anzahl und Vielfalt an Bodenlebewesen. Jede Bodenschicht wird von speziellen Bodenlebewesen bevölkert, und diese werden beim Umstechen völlig durcheinander gebracht. Oberflächliches Lockern mit Grabgabel, Grubber oder Sauzahn reicht völlig aus!

Den Gartenboden schützen

Gründüngung und Mulchabdeckungen schützen den Gartenboden, unterdrücken das Wachstum von unerwünschten Beikräutern und fördern den Humusaufbau. Gründüngungspflanzen lockern und durchlüften den Boden und brechen Bodenverdichtungen auf. Pflanzen wie Luzerne, Sonnenblumen und Raps werden hierfür ausgesät. Mulch nährt die nützlichen Bodenlebewesen und düngt damit gleich indirekt unsere Pflanzen. Beim Mulchen wird der freie Boden zwischen den Pflanzen mit Grünschnitt, Laub, Blattwerk und ähnlichem bedeckt.

Durch die Ernte von Obst und Gemüse werden dem Gartenboden laufend Nährstoffe entzogen. Regelmäßige Kompostgaben führen dem Boden die verlorenen Nährstoffe in geeigneter Form zurück und schließen den Nährstoffkreislauf.



Das Jahr im Gemüsegarten

Februar – Zeit der Frühjahrsboten: In milden Gegenden kann mit der Aussaat von frostunempfindlichen Pflanzen begonnen werden (Karotten, Pastinaken, Petersilie). Pflänzchen können im Topf oder der Saatschale vorgezogen werden.

März – jetzt heißt es säen: Im Gemüsebeet ist große Saatzeit: Erbsen, Salat, Weiß- und Rotkraut werden gesät.

April – Zeit zu pflanzen: Vorgezogene Pflänzchen oder Jungpflanzen werden gesetzt. Rote Rüben, Lauch und Mangold werden gesät. Auch die Steckzwiebel kommen jetzt in die Erde.

Mai – Zeit des Unkrauts: Jetzt ist die wichtigste Jahreszeit für das Jäten und Hacken der sogenannten Unkräuter, die oft gar nicht schädlich, dafür aber hübsch anzusehen und nützlich sind. Wenn der Boden leicht angefeuchtet ist, wie z.B. nach einem schwachen Regen, erwischt man die meisten Unkräuter auch mit Wurzel.

Juni – mulchen und düngen: Die Mulchschicht hat viele positive Effekte auf die gut angewachsenen Setzlinge und Keimlinge: sie verhindert das Austrocknen des Bodens, reduziert die Unkräuter, aktiviert das Bodenleben, bringt Nährstoffe in den Boden und regt die Humusbildung an.

August – noch einmal säen: Die ersten Beete werden lückig, denn Erbsen, Salate und so manche Karotte sind bereits geerntet und verspeist worden. Um den freien Platz wieder zu füllen, sind Spätsaaten bis August möglich (Feldsalat, Endivie, Chinakohl).

September – Zeit für die Gründüngung: Die Gründüngung wird leider noch zu selten in Hausgärten angewandt, dabei ist sie eine einfache und sehr hilfreiche Methode zur Bodenverbesserung.

Oktober – kurz vorm Winterschlaf: Jetzt wird der Garten auf den Winterschlaf vorbereitet und der Boden durch Umgraben aufgelockert und belüftet, ohne dass die Bodenschichten durcheinander gebracht werden.



Mischkultur und Fruchtfolge – das heilsame Durcheinander

Mischkultur und Fruchtfolge sind ein Mit- und Nacheinander verschiedenster Gemüsearten, Kräuter und Blumen oder auch Stauden.

Fruchtfolge – das sinnvolle Nacheinander

Eine Fruchtfolge ist der jährliche Wechsel von Stark-, Mittel- und Schwachzehrern (also Pflanzen mit unterschiedlichem Nährstoffbedarf) und Gründümpfpflanzen. Vier Beete stehen dabei zur Verfügung, in denen idealerweise eine vierjährige Abfolge der Bodenermüdung entgegenwirkt.

Quelle: Phacelia als Gründümpfung, Kropf, DIE GARTEN TULLN

Nach einer organischen Düngung können im ersten Jahr stark zehrende Pflanzen angebaut werden (z. B. Kürbis, Kraut, Zucchini, Tomate, Gurke, Brokkoli, Kartoffel). Im nächsten Jahr folgen auf diesem Beet die Mittelzehrer (z. B. Karotten, Mangold, Lauch, Zwiebeln, Salat, Radieschen, Spinat, Knoblauch, Pastinake, Paprika, Rote Rübe, Rettich) und im dritten Jahr kommen dann schlussendlich die Schwachzehrer (z. B. Salat, Buschbohne, Erbsen). Danach kann dem Boden bei genügend Platz ein Erholungsjahr gegönnt werden. Zu diesem Zweck sind Gründümpfpflanzen (z. B. Phacelia, Spinat, Vogelsalat, Tagetes, Ringelblume) sehr gut geeignet. Sie verbessern den Boden und führen ihm Nährstoffe zu. Gründümpfpflanzen sind auch jederzeit eine ideale Bepflanzung zwischen den Gemüsekulturen und an freien Stellen.

Fruchtfolge kann man immer mit Mischkultur kombinieren. Eine Skizze vom Gemüsegarten hilft dabei, sich an die Bepflanzung des Vorjahres zu erinnern.



Mischkultur – die Pflanzenfreundschaften

Mischkultur ist das Wachsen von Pflanzen in sinnvollen Gemeinschaften. Durch kluges Kombinieren begünstigen und schützen sie sich gegenseitig. Benachbarte Pflanzen tauschen z. B. Wurzelausscheidungen oder Duftstoffe aus und fördern damit Gesundheit, Ertrag und Geschmack.



Quelle: Mischkultur, Koppenssteiner, Natur im GARTEN-AKADEMIE

Vielfalt statt Monotonie

Ein Garten, in dem unterschiedliche, heimische Pflanzen gedeihen, bietet zahlreichen Tieren das ganze Jahr über Nahrung und Unterschlupf. Erst die bunte Vielfalt im Garten ermöglicht das Naturparadies vor dem Haus.

Die Vorteile der Mischkultur auf einen Blick:

- Die Ernteerträge können bis zu 30% steigen.
- So mancher Pflanzennachbar hält durch Duftstoffe Schädlinge und Krankheiten ab. Zwiebeln neben Karotten gesetzt, wehren z. B. die Möhrenfliege ab. Kohlgewächse und Sellerie helfen einander gegenseitig gegen Kohlweißlingsbefall und Sellerierost, und Salat hält den Befall von Erdflöhen an Radieschen gering. Lavendel und Kapuzinerkresse vertreiben durch ihren starken Duft Ameisen und dadurch auch Läuse.
- Einige Kräuter verbessern das Aroma und den Geschmack ihrer Partner. Petersilie verbessert z. B. das Aroma von Paradiesern, und auch Dill wirkt sich positiv auf den Geschmack von Gurken, Erbsen, Zwiebeln und Roten Rüben aus.
- Bunte Blumen (wie Ringelblume, Tagetes, Flockenblume, Cosmea, weiße Doldenblütler...) im Gemüsegarten erfreuen das Auge und locken jede Menge nützliche Insekten an, die kostenlos und völlig unproblematisch Bestäubung und Pflanzenschutz für uns erledigen.

Welche Pflanzen mögen sich und welche sollten lieber getrennt stehen? Die Mischkulturscheibe gibt die nötigen Antworten. Sie ist ein schneller und kompetenter Helfer beim Auswählen der richtigen Pflanzengemeinschaften.

Wir beraten Sie gerne! Bei inhaltlichen Anfragen und zur Bestellung der Mischkulturscheibe, die Ihnen zeigt welche Pflanzen sich gut in der Gesellschaft anderer entwickeln, wenden Sie sich bitte an „die umweltberatung“, Tel.-Nr. 02742/74 341. Weitere Informationen finden Sie unter www.umweltberatung.at





Quelle: „die umweltberatung“ Monika Kupka

Kompost

Der Komposthaufen wird zurecht als schwarzes Herz eines jeden Gartens bezeichnet. Denn hier schließt sich der Nährstoffkreislauf im Garten. Kompost sorgt für einen ausgeglichenen Nährstoffnachschub. Während im Frühjahr ein gut gereifter Kompost den Boden für die Gartensaison optimal vorbereitet, gibt eine frische Portion Kompost (der nur einige Monate gereift ist) den Pflanzen im Sommer einen neuen Wachstumskick.

So gelingt die Kompostierung

Für eine gute Luftzufuhr besteht die unterste Schicht des Komposthaufens aus Ästen. Darauf werden organische Küchen- und Gartenabfälle in einer guten Mischung von feuchten und eher trockenen Abfällen gegeben. Wichtig ist die richtige Mischung

von feuchten und eher trockenen Abfällen. Ist er zu feucht, beginnt er zu faulen und riecht unangenehm, ist er zu trocken, verpilzt er. Um die Verrottung zu beschleunigen, wird ab und zu umgesetzt.

Derart hergestellter Kompost enthält alle wichtigen Pflanzennährstoffe in ausreichender Menge und ist der wertvollste Dünger, der eingesetzt werden kann. Weitere organische Dünger für den Naturgarten sind z. B. Hornspäne, Pflanzenjauchen und Mist.

Kompost ist Naturdünger pur! Deshalb reichen schon geringe Mengen (1 l bis max. 6 l pro m² und Jahr), die oberflächlich eingearbeitet werden, um die Pflanzen gesund und kräftig zu halten.

Je vielfältiger das kompostierte Material desto besser und schneller reift der Kompost. Nach 6 – 12 Monaten ist es so weit: Der Kompost ist gut ausgereift und riecht angenehm nach Walderde.

Quelle: Rainer Burger



Ja! Natürlich Bio-Erde

Die Ja! Natürlich Bio-Erde wird aus rein natürlichen und nachwachsenden Rohstoffen hergestellt und ist somit eine neue Alternative für den biologischen Hausgarten. Selbstverständlich verzichtet Ja! Natürlich bei der Bio-Erde komplett auf Torf und chemisch-synthetischen Mineraldünger. Dadurch wird CO₂ eingespart und dies macht die Bio-Erde von Ja! Natürlich zu einem nachhaltigen Produkt.

Die Bio-Erde von Ja! Natürlich besteht aus den besten und hochwertigsten Zutaten wie Holzfaser, Komposterde und bestem Kompost aus Grüngut und Hühnermist.

Holzfaser

Die Holzfaser aus unbehandelten Resthölzern sorgt, durch die große Menge stabiler Zwischenräume, für ein günstiges Luftvolumen. Die Bio-Erde wird dadurch locker und griffig und die Wurzeln werden mit Luft und Wasser versorgt. Dadurch bleiben die Wurzeln und Pflanzen gesund. Die Holzfaser führt das RAL-Gütesiegel und wird nach einem speziellen Verfahren für die Verwendung in Erde hergestellt.



Komposterde

Die Komposterde besteht aus Wurzelstockmaterial und bildet hauptsächlich die mineralische Komponente der Bio-Erde. Sie besteht aus Tonteilchen, welche die Speicherfunktion für Wasser und Nährstoffe in der Erde übernehmen. Durch Sand und feine Wurzeln in der Komposterde wird die Bio-Erde zusätzlich locker.

Kompost

Grüngut, wie zum Beispiel Gras, wird gemeinsam mit Hühnermist von den Ja! Natürlich Bio-Eier-Bauern in der Steiermark kompostiert. Durch diesen Prozess entsteht bester und hochwertigster Kompost. Die darin enthaltenen Mikroorganismen bauen den Hühnermist langsam zu pflanzenverfügbaren Nährstoffen um. Durch den Kompost wird zusätzlich Humus gebildet. Dieser macht den Boden fein krümelig und verbessert somit die Durchlüftung, die Bedingungen für Bodenlebewesen und dadurch die Bodengesundheit.

Um die ausgezeichnete Qualität sicherzustellen, wird die Bio-Erde von Ja! Natürlich laufend strengen Kontrollen unterzogen. Dieses Produkt wurde mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet.



ARCHE NOAH Kooperation



Vielfalt und Fülle statt Monotonie

Nur mehr 30 von 5.000 Nutzpflanzen ernähren die gesamte Menschheit. Der Verein ARCHE NOAH (Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und ihre Entwicklung) mit seinen über 8.000 Mitgliedern bewahrt seit 20 Jahren tausende alte Kulturpflanzen von Gemüse, Obst und Getreide vor dem Verschwinden (www.arche-noah.at). Ja! Natürlich ist sich seiner Verantwortung bewusst und engagiert sich seit Jahren für den Schutz und Erhalt der biologischen Vielfalt. Die größte Bio-Marke Österreichs übernimmt die jährlichen Kosten für die Erhaltung und Vermehrung von 200 gefährdeten Sorten aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv.

Bio-Saatgut von Lokalsorten

Alte Sorten können nur dann nachhaltig bewahrt werden, wenn sie verbreitet und genutzt werden. ARCHE NOAH und Ja! Natürlich haben daher ein Sortiment an Lokalsorten herausgebracht – erkennbar an den Logos von ARCHE NOAH und Ja! Natürlich. Das Saatgut stammt von österreichischen Bio-Betrieben, die die Sorten in Zusammenarbeit mit ARCHE NOAH pflegen und vermehren. Probieren Sie einmal den fast vergessenen „Kaiserspinat“, die feine Rote Rübe „Bernstein“ oder den aromatischen „Herrenkürbis“ aus dem Burgenland und geben Sie damit alten Sorten wieder ein zu Hause.



ARCHE NOAH

Ja! Natürlich Bio-Samen-Raritäten

Winterkürbis, Herrenkürbis *Cucurbita maxima*

Sortenbeschreibung: mehlig, nussiger Geschmack, sehr aromatisch, eignet sich für Kürbisgulasch, grauschalig, konische, stumpf zulaufende Form, ca. 30 cm Durchmesser, rankend, Fleisch gelborange, Schale hart, Sortengeschichte: Stammt aus dem Burgenland.



Gemüsepaprika, Ochsenhorn *Capsicum annum*

Sortenbeschreibung: langer, kegelförmiger Gemüsepaprika, mild, etwas hornförmig gebogen, Größe: ca. 15x5 cm, von grün auf rot färbend, glänzend, eher dünnwandig Sortengeschichte: Stammt aus der Steiermark.



Gurke, Dekan *Cucumis sativus*

Sortenbeschreibung: Salat- und Einlegegurke, wird bis zu 17 cm lang, hellgrüne Schale mit weißen Streifen, beständig gegen Mehltau-erkrankungen Sortengeschichte: Stammt ursprünglich aus der Krim (Ukraine).





Rarität

**Kaiserspinat-Gartenmelde, Berndorfer
Atriplex hortensis var. *Hortensis***

Sortenbeschreibung: der Kaiserspinat ist ein altes Spinatgemüse, junge Blätter und Triebe werden wie Spinat zubereitet, mehrere Schnitte im Jahr möglich.
Sortengeschichte: Stammt aus Berndorf in Niederösterreich und wird als „Moidenspinat“ oder „Gartenmelde“ bezeichnet.



Rarität

**Rote Rübe, Bernstein
Beta vulgaris convar. *vulgaris* var. *Vulgaris***

Sortenbeschreibung: dunkelrote, runde, große, sehr glatte Rübe.
Sortengeschichte: Stammt aus der Nähe von Bernstein im Burgenland.



Rarität

**Salatparadeiser, Naama
*Lycopersicon esculentum***

Sortenbeschreibung: kleine, ovale Salatparadeiser, auch für Soßen geeignet, rot, ca. 4-5 cm, Schale und Fleisch fest, süße, aromatische Früchte, sehr guter Ertrag.
Sortengeschichte: Stammt ursprünglich aus Rumänien.

**Radieschen, Grazer Treib
Raphanus sativus var. *Sativus***

Sortenbeschreibung: großknollige Radieschensorte, (hell)rosa Schalenfarbe.
Sortengeschichte: stammt aus Österreich.



Rarität

**Stangenbohne, Posthörnchen
Phaseolus vulgaris var. *Vulgaris***

Sortenbeschreibung: gelbe, fadenlose Fisole, „kipferlförmig“ gebogen, für eine Kipflerbohne relativ früh reifend (je nach Lage ab August), Bohnen schwarz-beige gesprenkelt.
Sortengeschichte: Kipflerbohnen sind in der Steiermark und Kärnten verbreitet, Posthörnchen stammt ursprünglich vom Samen Streit (Kärnten).



Rarität

**Etsdorfer, Buschbohne
Phaseolus vulgaris var. *Nanus***

Sortenbeschreibung: grüne, fadenlose Fisolen (19 cm), dickfleischig, erst spät bastig werdend, Bohnen sind 15 mm lang, elliptisch, glänzend schwarz, kann mehrmals beerntet werden, sehr gutes Fisolenaroma.
Sortengeschichte: Stammt ursprünglich aus Etsdorf bei Krems (NÖ) und ist mindestens seit den 1960er Jahren im Umlauf.



Rarität



Ja! Natürlich Bio-Samen



Karotten, Nantaise 2 **Daucus carota ssp. Sativus**

Sortenbeschreibung: Sehr zarte, frühe Sorte mit ausgezeichnetem Geschmack. Wärme fördert den Karotin-Gehalt. Durch die vielseitige Verwendung ein absolutes Muss für jeden Garten (Gemüsesäfte, Rohverzehr).



Petersilie, Gigante d'Italia **Petroselinum crispum**

Sortenbeschreibung: Sehr aromatisches und weit verbreitetes Küchenkraut. Die Aussaat soll jedes Jahr an einem anderen Standort erfolgen, da dieses Küchenkraut mit sich unverträglich ist. Petersilie kann auch im Topf sehr gut angebaut werden.



Rucola, Rucola selvatica

Sortenbeschreibung: italienisches Würzkräut, mehrjährig; Rucola hat einen pikant würzigen Geschmack und wächst sehr gut in Töpfen. Beliebt ist Rucola als Beilage für Pizzen und Salate – ein absoluter Hit in der Mittelmeerküche.



Basilikum, Genoveser, grün **Ocimum basilicum**

Sortenbeschreibung: großblättrig, einjährig; Basilikum ist ein Lichtkeimer, der viel Sonne liebt und sehr gut auch in Töpfen, auf der Fensterbank oder in Balkonkästen gedeiht. Das Aroma passt sehr gut zu Paradeiser und Salaten sowie zu Fleisch und Fisch und ist Hauptbestandteil des italienischen Pesto.



Gartenkresse, Sprint **Lepidium sativum**

Sortenbeschreibung: großblättrig, einjährig; anspruchsloses Küchenkraut, das hervorragend zu Suppen, Saucen, Salaten oder auf ein Butterbrot passt. Kresse immer frisch verwenden!



Im umweltfreundlichen Topf

Die Ja! Natürlich Jungpflanzen werden exklusiv für Ja! Natürlich in umweltfreundlichen Napac-Töpfen angeboten. Die Verwendung von Napac-Produkten ermöglicht einen Sauerstoffaustausch der Wurzeln, im Gegensatz zu Kunststoff, der absolut luftundurchlässig ist. Die Töpfe sind CO₂ neutral aus nachwachsenden Rohstoffen wie Reisspelzen und Baumharz hergestellt, können mit eingepflanzt werden und sind 100% biologisch abbaubar und kompostierbar. So fügen sich sogar die Pflanzentöpfe in den biologischen Kreislauf ein und wir geben der Natur zurück, was ihr genommen wurde, ohne sie zu belasten.



Die Gärtnerei Auer produziert für Ja! Natürlich

Die Wiener Gärtnerei gibt es seit fast hundert Jahren und sie befindet sich seit 1970 im alleinigen Besitz der Familie Auer.

Stefan Auer führt den Betrieb seit 2001 mit seiner Frau Daniela Auer. Das engagierte Duo versucht mit innovativen Produkten neue Wege zu gehen. Im Jahr 2009 wurde daher der gesamte Betrieb mit ca. 9.500 m² Gewächshäuser, 3.500 m² Folientunnel und 9.000 m² Freilandfläche auf biologische Produktion umgestellt. Ob man das schmeckt – Ja! Natürlich.

Wann welches Produkt erhältlich ist erfahren Sie unter www.janatuering.at.





Bio-Jungpflanzen

Erdbeerjungpflanzen für Balkon und Garten

Die rotfrüchtigen Monatserdbeeren haben das Aroma von Walderdbeeren und sind sehr geschmacksintensiv. Die rankenlosen Pflanzen der Sorte Rügen fruchten über eine längere Zeit. Monatserdbeeren sind auch ideal für Ampeln auf Balkon oder Terrasse.



Paradeiser

Rio Grande

Ovallänglicher, sehr dickfleischiger, roter, sehr fester Paradeiser. Halbdeterminant; Stabparadeiser mit mittlerer Erntereife. Für Freiland (warme Lagen) und Gewächshaus. Ertragreich.



Hellfrucht

Freilandparadeiser mit hohem Ertrag. Früh, platzfest auch bei wechselhafter Witterung und widerstandsfähig. Auch für den geschützten Anbau.





Paprika

Quadrato d'Asti rosso Selektion ReinSaat

Großer, länglich-blockiger Paprika, welcher von dunkelgrün auf rot abreift. Sehr guter Ertrag. Geeignet für Gewächshaus und Freiland in warmen Lagen; mittelspät.



Quadrato d'Asti giallo/Selektion ReinSaat

Großer, länglich-blockiger, glatter, tiefgelber Paprika mit ausgezeichnetem Geschmack. Guter Fruchtansatz, mitteldickwandig, mittlere Reife. Giallo reift von grün in tiefgelb. Gewächshaussorte. In warmen Lagen freilandtauglich.



Antalya'dan

Süßer, sehr reichtragender Paprika mit spitzen, dunkelroten Früchten. Roh oder als Gemüse. Hoher Pflanzenaufbau, mittelspät. Für Gewächshaus und warme Lagen im Freiland. Lokalsorte aus der Türkei.

Gurken

Helena

Bildet lange, glatte Früchte mit mittel- bis dunkelgrüner Farbe. Früchte mit feinem, mild abgerundetem Geschmack. Schlangengurke vom parthenocarpem Typ, bildet nur vereinzelt männliche Blüten.



Melanzani

Violetta lunga 3

Bildet schlanke, dunkelviolette Früchte mit grünem Kelch. Kräftige, hohe Pflanzen. Geeignet für Gewächshausanbau oder sehr warme Lagen im Freiland. Guter Ertrag.



Zucchini

Striato d'Italia

Ca. 25 cm lange, zylindrische Früchte, grün marmoriert mit leicht hell betonten Streifen. Mittelfrühe Pflückreife. Buschförmig.





Salat

Kopfsalat

Der beliebteste Salat mit lockerem Kopf und großlappigen Blättern hat außen herum grüne oder rote Blätter und ein weißgelbes Herz. Angenehm milder bis leicht bitterer Geschmack.



Grazer Krauthäuptel

Dieser zart-knackige Salat zeichnet sich durch seinen leicht süßlichen, bitterfreien Geschmack aus. Besonders in der Steiermark ist dieser Salat ein beliebter Genuss.



Lollo Rosso

Die rotgefärbten Blätter des Lollo Rosso sind stark gekräuselt und stehen in einem dichten Kopf. Die Blätter dieses Pflücksalates wachsen wieder nach, nachdem sie einzeln geerntet worden sind. Er hat einen knackig-frischen, leicht herben und lieblich nussigen Geschmack.

Eichblatt

Der Name stammt von der Form der Blätter, die lang, schmal und gezackt sind und an ein Eichenblatt erinnern. Die Farbe der Blätter ist hell- bis dunkelgrün, zum Blattrand hin rötlich-braun. Er ist frei von Bitterstoffen. Sein frischer, angenehmer Geschmack erinnert an junge Haselnüsse.



Kohlrabi

Kohlrabi weiß

Diese gesunde Knolle schmeckt besonders saftig, wenn man sie roh verzehrt, wobei auch die Blätter gegessen werden können. Der Kohlrabi verdankt seinen Namen zwar der weit verzweigten Kohlverwandtschaft.



Bio-Naschpflanzen

Wer gerne frische Früchte direkt von der Pflanze genießt, für den sind die Ja! Natürlich Naschpflanzen genau das Richtige, voll mit Früchten zum sofort Verzehren und Einpflanzen.



Paradeiser

Principe Borghese

Wüchsiger Cocktail-Buschparadeiser mit kleinen, ovalen, roten Früchten. Früh, reichtragend. Für Freiland.



Hellfrucht

Freilandparadeiser mit hohem Ertrag. Früh, platzfest auch bei wechselhafter Witterung und widerstandsfähig. Auch für den geschützten Anbau.

Paprika

Quadrato d'Asti rosso Selektion ReinSaat

Großer, länglich-blockiger Paprika, welcher von dunkelgrün auf rot abreift. Sehr guter Ertrag. Geeignet für Gewächshaus und Freiland in warmen Lagen; mittelspät.



Paprika

Turuncu spiral

Spiralförmiger, ca. 14 cm langer, scharfer Pfefferoni, der orange abreift. Sehr ertragreich. Zum Trocknen und Einlegen. Schärfe 7.



Gurke

Mini Star Rawa

Optimale Jausengurke. Schmeckt „gurkiger“ und lässt sich gut mit Schale essen. Besonders beliebt auch bei Kindern. Sonniger, geschützter Standort, benötigt Kletterhilfe.





Für weitere Informationen, Fragen oder Anregungen
stehen wir Ihnen jederzeit sehr gerne zur Verfügung.

Ja! Natürlich Servicetelefon: 02236/600-6950
www.janaturlich.at

Bei speziellen Fragen zum biologischen Gartenbau stehen Ihnen die Experten von
„die Umweltberatung“ gerne unter der Tel.-Nr. 02742/74 341 zur Verfügung.

Impressum 2010:

Herausgeber: Ja! Natürlich Naturprodukte G.m.b.H.
Industriezentrum Niederösterreich-Süd, Straße 3, Objekt 16, A-2355 Wiener Neudorf

Mit freundlicher Unterstützung von

