

► **Kübelpflanzen:** Wohlschmeckend und vor allem ausgefallen – Köstlichkeiten, die der Nachbar noch nicht hat, wachsen im Topf und liegen im Trend.

Exotenpotagerie

VON INGRID GREISENEGGER

Schon allein die Namen lassen einem das Wasser im Mund zusammenlaufen – exotische Fruchtgehölze, die sich in Töpfen oder Kübeln kultivieren lassen, heißen beispielsweise „Schokopuddingfrucht“ oder „Erdbeerbaum“. Sie tragen aber nicht nur ausgefallene Namen, sie bieten auch Überraschungen in Aussehen und Geschmack.

Bei „AustroPalm“, einem Gärtnereibetrieb, der sich unter anderem auch auf die Produktion dieser Exoten spezialisiert hat, registriert man steigende Nachfrage. Der Trend geht grundsätzlich Richtung Vielfalt im Garten und auf der Terrasse. Am begehrtesten sind dabei Pflanzen, die der Nachbar noch nicht hat. Als edles Einzelstück oder zwischen Gemüse und Kräutern arrangiert, bereichern sie den ganz persönlichen „Feinkostladen.“



Nachtschattengewächse: Blüte des Känguruhapfels und seine Früchte (ganz li., oben). Die Litchitomate (li.) trägt Blüten und Früchte zur selben Zeit

Früchte im Topf Da ist beispielsweise Eugenia jambos, der Rosenapfel, aus Südostasien. Der immergrüne Strauch trägt zauberhafte Blüten (Bild unten, li.). Den Namen Rosenapfel verdankt die Pflanze ihren 4 bis 5 cm großen erfrischend schmeckenden Früchten, die im reifen Zustand an grüne Äpfel mit roten Wangen erinnern. Die Früchte von Psidium littorale hingegen, der Erdbeerguave, die bis 2 m hoch wird, erinnern im Geschmack an Guavensaft.

Die Exoten vertragen keinen Frost, machen ihrem Besitzer also die Mühe des Einwinterns. Prakti-

scher und nicht weniger ausgefallen sind hingegen einjährige Kübelpflanzen, die man im Herbst nach der Ernte kompostiert. Man kann deren Samen für eine Aussaat im nächsten Frühjahr sammeln oder gleich Jungpflanzen setzen.

Wolfgang Palme vom Lehr- und Forschungszentrum Schönbrunn befasst sich seit Jahren experimentell mit diesen „praxisfreundlichen“ Gemüsen und Früchten. Einige davon kann man beim Besuch der dem Forschungszentrum angeschlossenen „City Farm Schönbrunn“ kennenlernen.

Nachtschattengewächse Besonders einnehmend sind die wenig bekannten Nachtschattengewächse, also Verwandte von Erdäpfeln, Paradeisern und Melanzani. Beispielsweise die Physalis oder Andenbeere mit der von einem „Lampion“ umhüllten orangen Frucht oder die seltene Ananas-kirsche. Beide gedeihen auch im Balkonkisterl und werden wegen ihrer Süße gerne von Kinder vernascht.

Die extrem stachelige Litchitomate (oben re., kleines Bild) trägt Blüten und süße Früchte zugleich. Mit spitzen Fingern lassen sich die reifen Früchte dennoch leicht ernten. Eine wahre Schönheit ist die blaue Blüte des Känguruhapfels (großes Bild). Seine herb-süßen, orangeroten Früchte (Bild oben re.) reifen im Herbst.



Schlangenhaargurke: zauberhafte Blüte, schmackhafte Ernte, für Wok und Grill geeignet. Der Geschmack erinnert an Spargel oder Erbsen

LEBENSGEFÜHL

Topfkultur



VON INGRID GREISENEGGER

Vom Ausland abgeschaut, aber nicht von weither transportiert: Exotisches wächst auch bei uns, wenn man Fachleute zuerst einmal experimentieren lässt. Ein schönes Beispiel ist die Andenbeere, das orange Früchtchen, das man vor dem Verzehr aus seinem dünnen „Lampion“ aus Schutzblättern befreit. Andenbeeren (oder Physalis) gibt es längst auch schon im Supermarkt. Als Import aus Übersee. Oder als echtes Bioprodukt aus oberösterreichischen Plantagen. Zunehmend aber auch vom

eigenen Balkon, der speziell bei den „City Farmern“ in den Innenstädten zum „Feinkostladen“ wird, aus dem man sich mit frischen Produkten verwöhnt.

So manche früher ungenutzte Freifläche – zu ebener Erde oder im Stock – ist aber nicht nur zum Mini-Nutzgarten geworden, sondern auch zum Sammelplatz für Raritäten aus dem Gemüse- und dem Früchte-Reich. Abgeschaut hat man sich das dekorative Sammelsurium bei den alten Küchengärten, dem heimische Bauerngarten oder dem französischen „Potager“. Dort gedieh – umarmt von Zierpflanzen – alles, was in einen Gemüse(ein)topf gehört. Fallweise kamen zum Gemüse noch Fleisch und sogar Früchte dazu. Die neue Topfkultur macht diese Vielfalt wieder möglich. Essen aus der eigenen „Potagerie“ schmeckt dann nicht nur gut. Es klingt auch fein.

gruenewelt@kurier.at

Spezialgurken Sie gedeihen gut im Halbschatten, zum Beispiel auf einem Südbalkon, benötigen Windschutz und eine Kletterhilfe. Die kleinen Cherry Gurken hingegen können aber auch in einer Ampel hängen. Anmutig sind die zarten weißen Blüten der Schlangenhaargurke (Bild re.). Der Geschmack der Frucht erinnert an Spargel oder Erbsen. Verwendung findet sie im Wok oder als Grillgurke. Die kantige Schwamm- oder Sterngurke (benannt nach ih-



Exotische Fruchtgewächse als Kübelpflanzen für die Terrasse: Rosenapfel (li.) und die Früchte einer Erdbeerguave.

rem sternförmigen Querschnitt) schmeckt wie Para – oder grüne Haselnuss. Alle diese Gemüsepflanzen benötigen große Pflanzgefäße (mind. 15 Liter, besser 20 bis 25 Liter). Der handelsüblichen Kübelpflanzenerde mischt man (bis zu einem Drittel) Muttererde zu, das erhöht auch das Gewicht und damit die Standfestigkeit dieser exquisiten Gemüsepotagerie.

• **INFO**
www.cityfarm.at

Bezugsquellen:
Rosenapfel, Erdbeerguave: www.austropalm.at
Andenbeere: www.reinsaat.co.at
Känguruhapfel: www.kraeuter-und-duftpflanzen.de
Spezialgurke: www.kcb-samen.ch
Litchitomate: www.klarbau.at

GRÜNE WELT

EINE ENTGELTLICHE KOOPERATION MIT DEM LEBENS MINISTERIUM