

Garten

Spaltenstein Gartenbau AG

Liebe Gartenfreunde, liebe Kunden

In den nächsten Wochen verbringen wir wieder viel Zeit im Garten oder auf der Terrasse. Lassen Sie sich mit der neusten Ausgabe unserer Kundenzeitung darauf einstimmen und inspirieren.

Beim Lesen wünschen wir Ihnen wie immer viel Vergnügen.

Herzlichst Ihre
Spaltenstein Gartenbau AG

W. Sommer
Walter Sommer

Kochen im Garten

Bewässerung

Damit Pflanzen lange Freude bereiten, ist eine optimale Wasserversorgung unumgänglich. Gerade im letzten Sommer war dies in vielen Gegenden der Schweiz ein Problem. Unter der Trockenheit litten nicht nur Pflanzen in Gefässen, sondern auch jene in Rabatten oder Grünflächen wie Rasen.

Ob ein Rasen bewässert werden soll, ist fast eine Glaubensfrage. Wichtig ist, dass pro Bewässerungsvorgang genügend Wasser ausgebracht wird. Als Faustregel gelten pro Quadratmeter mindestens 5 Liter. Dies ist eine beträchtliche Menge. Wenn Sie einen Regner benützen, so können Sie zur Kontrolle einen Regnmesser benützen oder ein gerades Glas aufstellen und wässern bis ca. 4 cm Wasser im Glas sind.

Grundsätzlich ist es besser einmal richtig lang und ausgiebig zu wässern, als täglich nur ein wenig Wasser zu geben.

Weit bequemer ist natürlich, wenn eine Bewässerungsanlage vorhanden ist. Sie führt zu einer gleich- und regelmässigen Wasserzufuhr und damit zu einer besseren Qualität der Pflanzen. Mit genügend Wasser versorgte Pflanzen sind auch widerstandsfähiger gegenüber Krankheiten.

Eine Bewässerungsanlage kann auch nachträglich eingebaut werden. Gerne übernehmen wir für Sie die Planung und den Bau einer fest installierten Bewässerungsanlage. Rufen Sie uns unverbindlich an.



WIR BERATEN Gartengestaltung. Gartenplanung. Flachdachbegrünungen. Pflanzvorschläge. Koordination von Handwerkern in Zusammenhang mit der Gartenanlage. Bewässerungen.

WIR PFLEGEN Schnitтарbeiten. Rabatten- und Rasenpflege. Saisonbepflanzungen. Bodenverbesserungen. Rasensanierungen. Naturrasen. Pflanzenschutz. **WIR ÄNDERN** Gestaltungsideen. Sitzplätze. Sichtschutz. Treppen und Mauern. Biotope. Badeteiche.

WIR LEGEN NEU AN Begrünungen. Bepflanzungen. Beläge. Natursteinarbeiten. Böschungsverbauungen/Hangsicherungen.

Das Gartenjahr

MÄRZ

Schneeglöckchen und Märzenbecher sind nun fast verblüht. Damit sie sich gut vermehren, dürfen sie nach dem Einziehen bis im Sommer nie austrocknen. Am besten bedeckt man die Pflanzstellen mit einer Mulchschicht, zum Beispiel mit Kompost.

APRIL

Im Frühjahr können Gräser am besten regenerieren. Deshalb sollten Sie Ihrem Rasen jetzt die richtige Pflege gönnen. Je nach Zustand reicht eine Düngung. Allenfalls ist ein Vertikutieren oder sogar ein Aerifizieren notwendig.

MAI

Ab Mitte Mai bis Ende Juni ist ein guter Zeitpunkt um bei immergrünen kleinblättrigen Pflanzen wie Liguster oder Ilex den Formschnitt durchzuführen. Schneiden Sie nur bei bedecktem Wetter damit die freigelegten Blätter nicht verbrennen.

JUNI

In den letzten Wochen war das Wachstum relativ gross. Es gilt nun die Schnüre oder Drähte von angebondenen Stämmen und Ästen zu kontrollieren, damit diese nicht einwachsen. Allenfalls sind diese zu ersetzen oder zu entfernen.

JULI

Die Pflanzen in Gefässen und Kisten sind nun gut angewachsen. Gut entwickelt hat sich auch Unkraut. Dieses ist meist Träger von Krankheiten und Schädlingen. Deshalb ist es konsequent zu entfernen.

AUGUST

Häufig beobachtet man in diesem Monat, dass bei Tomaten die Früchte platzen. Ein regelmässiges Giessen verhindert dies.

Trockenblumen wie Lunaria oder Limonium schneidet man in voller Blüte und hängt sie zum Trocknen luftig auf.

Spaltenstein Gartenbau AG

Bassersdorferstrasse 50 · Postfach · 8303 Bassersdorf · info@spaltenstein.ag
Tel. 044 838 47 20 · Fax. 044 838 47 21 · www.spaltenstein-gartenbau.ch

Planung · Ausführung · Gartenpflege

Grillieren und Kochen im Garten: Im Vordergrund stehen der Genuss und das Gemeinschaftserlebnis.



Herr und Frau Schweizer kochen immer mehr im Garten. Der letzte sehr schöne Sommer hat dazu geführt, dass wir noch mehr Zeit – auch kochend oder grillierend im Garten oder auf der Terrasse verbracht haben.

Der Absatz von Grillgeräten oder Einrichtungen zum Kochen im Garten ist in den letzten Jahren markant angestiegen.

Viele Geräte und Einrichtungen sind auch Blickfänge im Garten. Schon eine einfache Feuerschale verbreitet einen Hauch von Romantik. Ein Cervelat, an einem Stecken über einem einfachen Feuer gegrillt, ist ein Erlebnis. Ob im Wald, im Garten oder auf der Terrasse.

Schon mehr Möglichkeiten bietet eine Grillstätte mit einem Eisenring zum Zubereiten von Speisen. Man könnte bei dieser Variante von einem grossen Tischgrill im Freien sprechen. Jeder kann auf dem heissen Eisenring seine Grilladen – sei es Fleisch, Fisch oder Gemüse – selber zubereiten. Sogar ein Spiegelei kann gebraten werden.

Das klassische Cheminée aus Betonsteinen gibt es heute kaum mehr zu kaufen. Moderne Formen von Cheminées sind aus Metall. Häufig werden sie auch eingebaut.



Nach wie vor sehr beliebt sind Holzkohle- oder Gasgrills. Sie gibt es in vielen Varianten, Grössen und Preislagen. Ob Kohle oder Gas ist für viele eine Glaubensfrage. Praktisch sind Geräte mit beiden Möglichkeiten oder man schafft zwei Geräte an. So lassen sich schon ganze Menüs im Freien zubereiten. Ein wesentlicher Vorteil ist, dass sie mobil sind. So können sie auch bei schlechtem Wetter oder Wind benützt werden.

Der ganz neue Trend sind Outdoor-Küchen. Das Essen wird gänzlich im Freien zubereitet. Die Wegzeiten zwischen Küche und dem Garten / der Terrasse fallen weg. Es entsteht ein neues Koch- und Genusserlebnis.

Es versteht sich von selbst, dass bei der Planung einer Outdoor-Küche dem Standort eine spezielle Bedeutung zukommt. Ist sie am Rand des Grundstückes oder in der Mitte? Letzteres ermöglicht eine bessere Unterhaltung mit den Gästen. Wo wird letztlich gegessen? Soll die Küche allenfalls sogar überdacht werden? Moderne Outdoor-Küchen verfügen über einen Strom und Wasseranschluss. Während Strom häufig kein Problem ist, kann die Thematik Wasser – vor allem die Wegleitung des Abwassers – die Kosten enorm beeinflussen.

Outdoor-Küchen stehen meist im Freien. Sie sind also der Witterung ausgesetzt. Deshalb kommen Materialien zum Einsatz, die sehr witterungsbeständig sind. Dies wirkt sich entsprechend auf die Kosten aus. Im Weiteren sind bei vielen Küchen neben den eigentlichen Kochelementen weitere Einrichtungen wie Rüst- und Stauflächen, bis hin zum Kühlschrank, vorhanden.

Den Möglichkeiten sind eigentlich keine Grenzen gesetzt. Neben den verschiedenen Küchenelementen gibt es auch unterschiedliche Dekor- und Stilvarianten. In der Regel passt man diese den Gartenmöbeln an.

Die Planung von Outdoor-Küchen ist sehr anspruchsvoll. Neben dem gartengestalterischen Element gilt es auch praktische Seiten zu beachten. Gerne unterstützen wir Sie dabei. Rufen Sie uns einfach an.

