



Der Selbstversorger Balkon

Frisch ernten und genießen

MICHAEL BRECKWOLDT

blv

Was Sie in diesem Buch finden

Einführung		Reportage: Ein Stadtbalkon in Hamburg	34
Selbstversorgung in der Stadt	7		
Grundlagen		Porträts	
Nutzgarten auf kleinem Raum	13	Gemüse, Kräuter und Obst im Topf	37
Wie verwandelt man Gefäße in Beete?	14	Salate und anderes Blattgemüse	38
Den eigenen Raum individuell nutzen	14	Von klassischen Salaten bis Mangold und Spinat	38
Welche Erde ist geeignet?	20	Tomaten und anderes Fruchtgemüse	54
Woher bekommt man gute Topferden?	22	Von Tomaten, Paprika und Chili bis Erbsen und Bohnen	54
Aussäen, Anziehen, Vorkultivieren	24	Möhren und anderes Wurzelgemüse	66
Richtiges Bewässern	30	Von Möhren und Pastinaken bis Kartoffeln und Zwiebeln	66
Wie bringt man Gefäße und Pflanzen am besten über den Winter?	33	Küchenkräuter	76
		Von Basilikum bis Zitronenmelisse	76



Essbare Blüten	98	Saucen und Pesti	115
Von Kapuzinerkresse bis Speisechrysantheme	98	Salate und Gemüse ernten und verarbeiten	116
Beerenobst für Töpfe und Kübel	101	Chutneys	118
Von Monats-Erdbeeren bis Johannis- und Stachelbeeren	101	Einfrieren und für eine spätere Verwendungen aufbewahren	119
Reportage: Prinzessinnengarten in Berlin	106		

Verwertung

Die Ernten verwerten	111	Aussaat- und Anbaukalender	120
Reichtum ernten	111	Adressen, die Ihnen weiterhelfen	122
Das Trocknen frischen Ernteguts	112	Stichwortverzeichnis	124
Das Aroma der Kräuter in Essig und Öl konservieren	113	Über den Autor	127

Anhang

