

— ANZEIGE —

Bald mehr Gemüse in Olbernhauer Gärten

Neun Tomatensorten für den Eigenanbau erobern die Region

Olbernhau. In Salat, Suppe, Ketchup oder auf der Pizza: Mit 24 kg pro Kopf und Jahr ist die Tomate das mit Abstand beliebteste Gemüse Deutschlands und findet zudem bei Heimgärtnern großen Anklang. Deshalb gibt es zur neuen Gartensaison zusätzlich zum bekannten Sortiment erstmals in Deutschland besondere Tomatenpflanzen extra für den Anbau daheim. Sie können bald auch in Olbernhau wachsen.

„Der Eigenanbau hat viele Vorteile“, erklärt Dr. Horst Jehmlich von Jehmlich Floristik. „Wer selber anbaut, weiß genau, woher sein Gemüse kommt, und kultiviert so natürlich wie er will. Er muss keine langen Liefer- und Lagerzeiten in Kauf nehmen, die den Geschmack beeinträchtigen können. Die Früchte aus dem eigenen Garten haben höhere Vitaminderwerte und können direkt vom Strauch genascht oder frisch zu köstlichen Gerichten verarbeitet werden.“ Daher hat Jehmlich sich für Tomatensorten von „La sélection du Chef“ entschieden, die natürlich gentechnikfrei und besonders robust, frohwüchsig, widerstandsfähig und ertragreich sind. „Gute Kultureigenschaften sind beim Eigenanbau wichtig: Die Züchtungen der ‚Chef-Auswahl‘ kombinieren die starken Seiten historischer Sorten wie etwa ihren ur-



Saftige Früchte an vollen Rispen: Die knallrote Kirschtomate „Pepe“ ist eine von neun neuen Tomatenpflanzen speziell für die Anzucht im Topf und im eigenen Gemüsegarten – erstmals in Deutschland.

Foto: La sélection du Chef

sprünglichen Geschmack z.B. mit dem hohen Ertrag neuer Sorten“, erklärt Jehmlich. Denn alte Sorten, die schon Krisen ohne fremde Hilfe überstanden haben, enthalten wertgebende Inhaltsstoffe sowie eine Fülle an Aromen und Bekömmlichkeiten. Von der Ochsenherz-Tomate „Fleurette“ über die

Vitaminbombe „Garance“ bis hin zur kleinen und honigsüßen Kirschtomate „Pepe“ – neun verschiedene Sorten hält Floristik Jehmlich bereit.

Einige reifen schon sehr früh, wie die fleischige Previa für den allerersten Sommersalat; andere überraschen mit Farbe und Form wie die rot-grün gestreifte Kirschtomate „Cookie“. Inspiriert vom außergewöhnlichen Geschmack von „La sélection du Chef“ haben namhafte Chefköche aus Frankreich damit leckere Rezepte kreiert, die Floristik Jehmlich zu jeder der Pflanzen bereithält. „Im Moment ist es natürlich noch zu kalt, um die Pflanzen nach draußen zu setzen. Ab Mai sind sie erhältlich und können schon ins Hobby-Gewächshaus gesetzt werden“, sagt Dr. Horst Jehmlich. Wer direkt draußen loslegen will, sollte sich an den Eiseiligen orientieren empfiehlt der Profi: „Am 15. Mai sind mit der ‚Kalten Sophie‘ die Eiseiligen vorbei, dann erwarten wir Gärtner definitiv keinen Nachtfrost mehr.“ red

Start in die Gartensaison
— wir lassen's wachsen —

Stiefmütterchen, Primeln & farbenfrohe
Frühjahrsblüher, Rosen, Obstgehölze &
Beerensträucher & Saatkartoffeln u.v.m.

Gartenmarkt
JEHMLICH 09526 Olbernhau, Freiburger Str. 50
☎ 037360/72436