

FLORA-LAND ARNOLD

Seit Jahrhunderten
angebaut und bewährt!

Apotheker-Rose
Rosa gallica officinalis
7-l-Container

€ 19,95

Preise gültig Fr. 4. bis 30. Juni 2021 !



Strauchrose 'Soul'
7-l-Container

€ 19,95



Edelrose 'Peer Gynt'
7-l-Container

€ 19,95



Beetrose
'Theodor Fontane'
5-l-Container

€ 14,95

Über 60 Jahre Gärtnertradition
Gärtnerei – Baumschule – Gartencenter



Verzaubert im *Rosengarten*



1 Edelrose 'Ingrid Bergmann'



2 Kletterrose 'Open Arms'



3 Kletterrose 'Schwarzer Samt'



4 Beetrose 'Goldelse'



5 Rose 'Bienenweide'



5 Rose 'Bienenweide'



1 Edelrose
'Ingrid Bergmann'

Rosa Hybride

7-l-Container € 19,95

2 Kletterrose
'Open Arms'

Rosa Hybride

7-l-Container € 19,95

3 Kletterrose
'Schwarzer Samt'

Rosa Hybride

7-l-Container € 19,95

4 Beetrose 'Goldelse'

Rosa Hybride

3,5-l-Container € 9,99

5 Rose
'Bienenweide'

Rosa Hybride

7-l-Container € 19,95

Rezept für unsere Rosenbowle:

**1 Fl. Weißwein, 1 Fl. Sekt (rot, halbtrocken),
1 Fl. Mineralwasser, ca. 100 g feiner Zucker,
1 Orange, 1 Zitrone,
6 offene Rosenblüten od. 2 bis 3 Tropfen Rosenöl**

Die Orange und die Zitrone waschen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zucker sowie dem Weißwein ansetzen. Die Rosenblütenblätter von ungespritzten Rosen zugeben und eine Stunde ziehen lassen. Die Rosenblütenblätter entfernen. Direkt vor dem Servieren mit dem Sekt und dem Mineralwasser auffüllen.

Rosenöl kann als Ersatz für die Rosenblüten verwendet werden. Dann werden zum Schluss 2 bis 3 Tropfen zugegeben. Reines Rosenöl ist in der Apotheke erhältlich (Packungsgröße 2 ml).

Zum Schluss die Bowle mit einigen schönen Blütenblättern dekorieren. Diese sollten auf dem fertigen Getränk schwimmen.

Lecker? Na dann – Prost!



Der perfekte *Mix* für Beet und Balkon!



Hängepetunie,
Zauberglöckchen
oder Eisenkraut
12-cm-Topf, je

€ 2,49

Die Qual der Wahl hat man beim Zusammenstellen der richtigen Kombination.

Bei der Farbwahl sollte man überlegen, ob die Pflanzung aus der Ferne oder aus der Nähe betrachtet wird. Weiterhin hat die Farbe der Fassade Einfluss auf die Wirkung und sollte berücksichtigt werden. Kombinieren Sie nur Pflanzen mit einer ähnlichen Wuchsstärke, denn konkurrenzschwache Pflanzen gehen neben stark wachsenden unter. Beachten Sie auch die unterschiedlichen Bedürfnisse hinsichtlich Licht-, Wasser- und Nährstoffangebot. Wir beraten Sie gerne!



Wandelröschen



Enzian-Bäumchen

Ein besonders beliebter Platz für Stämmchen im Topf ist am Hauseingang, wo sie mit ihren leuchtenden Blüten Gäste herzlich willkommen heißen.

Kleine Bäume

auf der Terrasse. Es findet sich für jeden Platz die richtige Pflanze.



Fuchsie



Margerite



Olive

Balkonkästen und Schalen sind das Zuhause für die Pflanzen

Bei der Auswahl der richtigen Pflanzgefäße gibt es ein paar Dinge zu beachten ...

Das Pflanzgefäß sollte immer genügend Blumenerde aufnehmen können, denn die Erde ist der Speicher für Wasser und Nährstoffe. Je weniger Blumenerde Platz hat, desto häufiger muss gegossen und gedüngt werden.

Außerdem sollten ausreichend Abzugslöcher vorhanden sein, damit überschüssiges Wasser abfließen kann und keine Staunässe entsteht. Im Herbst ist es ratsam, die Gefäße auszuwaschen, um Krankheiten und Schädlinge nicht ins nächste Gartenjahr mitzunehmen. Kunststoffgefäße zeichnen sich durch geringes Gewicht, einfache Reinigung und gute Stapelbarkeit aus.

Gebrannter Ton kann Wasser sehr gut binden und auch wieder abgeben. Jedoch müssen die Gefäße vor den Pflanzarbeiten gründlich gereinigt und gewässert werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal – wir beraten Sie gerne!



Dachwurz
Sempervivum sp.
9-cm-Topf

€ 1,49

Dekotipp

Wie zahlreiche Zimmerpflanzen sind auch Sukkulenten im Frühjahr und Sommer über einen Platz im Freien sehr dankbar. In flachen Schalen, dekoriert mit verschiedenen Naturmaterialien, machen sie schnell etwas her und vertragen zwischendurch auch kurze Trockenperioden, falls der Urlaub im Sommer etwas länger dauert.





Erdbeeren
viele Sorten
9-cm-Topf, ab

€ 0,99

Erdbeere Pflanzenportrait

**Erdbeere,
Ananaserdbeere,
Walderdbeere**

Fragaria ananassa/vesca

Erntezeit

je nach Sorte von Juni bis Oktober

Standort

vollsonnig bis halbschattig, aber geschützt, speziell vor Spätfrösten; lockerer und humoser lehmiger, leicht saurer Sandboden

Pflege

ausreichend gießen, von August bis September mit einem Beerendünger düngen

Verwendung

vorzüglich für den Frischverzehr, für Marmelade, Joghurt, Eis, als Kuchenbelag oder zum Tiefkühlen



fremde Exoten Zitruspflanzen



Wer denkt beim Anblick von Zitruspflanzen nicht sofort an Urlaub unter südlicher Sonne?

Sie mögen warme, sonnige und zugarme Standorte auf Balkonen und Terrassen oder Fensterplätzen.

Zitruspflanzen müssen regelmä-

ßig gegossen werden. Allerdings sind die feinen Haarwurzeln empfindlich gegen Staunässe.

Regelmäßig mit einem geeigneten Dünger düngen, dann haben Sie auch an diesen Exoten viel Freude.



Purpurglöckchen
Heuchera-Hybriden
11-cm-Topf

€ 3,99



Purpurglöckchen

Pflanzenportrait

**Purpurglöckchen, Bronzeglöckchen,
Rotblättriges Silberglöckchen**

Heuchera-Hybriden

Blütezeit

filigrane Blüten von Juni bis September

Standort

nährstoff- und humusreicher
Boden im Halbschatten

Pflege

gleichmäßig feucht halten,
aber ohne Staunässe

Verwendung

für Staudenbeete und
Rabatten; auch als
Bodendecker, für die
Grabbepflanzung oder
für Kübel gut geeignet



Staudenbeete eingepackt in kleine Gefäße...

**Mehrhährige Stauden in Töpfe
und Kübel? Warum nicht!**

Durch die Vielfalt der Mehrährigen ergeben sich zahlreiche Möglichkeiten, die Terrasse oder den Sitzplatz stilvoll zu begrünen. Die Eleganz eines formalen Gartenzimmers lässt sich durch Margeriten, Astilben und Gräser unterstreichen. Natürlich und schlicht zeigen sich dagegen viele kleinblumige Stauden, die durch die Fülle der Blüten ihre Schönheit in den Vordergrund rücken.



Staudenphlox
Phlox paniculata
11-cm-Topf

€ 3,99

Sedum-Arten
versch. Sorten
10,5-cm-Topf

€ 2,49



Dauerhaft schön! **Mehrkjährige Stauden für Beet, Balkon und Terrasse.**

Möglichst viel Freude mit möglichst wenig Aufwand. Das bietet ein Staudenbeet einem Hobbygärtner. Die winterharten Pflanzen beglücken uns nämlich in den darauf folgenden Jahren wieder.

Bei der Bepflanzung sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Gut durchdacht, kann das Beet sogar das ganze Jahr über blühen. Zu den Klassikern zählen Rittersporn, Sonnenhut sowie auch die Pfingstrose. Nur zu eng sollten die Pflanzen nicht aneinander gesetzt werden, da sie sonst zu wenig Platz zum entfalten ihrer Pracht haben.

Italienisches

**Frisches Aroma
für Ihr Urlaubsfeeling!**

Flair

Salbei
versch. Sorten
12-cm-Topf

€ 2,99



Rosmarin
12-cm-Topf

€ 2,99

Tipps für den optimalen Standort:

So richtig aromatisch sind nur frisch geerntete Kräuter aus dem eigenen Garten. **Rosmarin** zählt zu den Gehölzen und ist nicht immer ganz winterfest. **Melisse** ist eine Staude, und sie neigt dazu, sich immer und überall auszusäen. **Thymian** braucht trockene und leichte Böden. **Ysop** liebt es dagegen nährstoffreich. So haben die mediterranen Kräuter sehr unterschiedliche Ansprüche an Licht und Boden.

Alle lieben die Sonne: Konstante Wärme sorgt dafür, dass sich die ätherischen Öle voll ausbilden können, die für das intensive Aroma verantwortlich sind.



Küchen-Tipp:

Mediterrane Kräuter lassen sich außer für die südliche Küche auch optimal zur Herstellung von Kräuteroilen verwenden. Sie schmecken nicht nur delikats, sondern eignen sich auch vorzüglich als kleines Mitbringsel. Einzelne Kräuter oder eine Kräutermischung am besten in kalt gepresstes Olivenöl einlegen und luftdicht verschließen – fertig!



Kräuter im Hochbeet

Hochbeete sind ideal, um den Raum in kleinen Gärten optimal zu nutzen oder eher ungeeignete Standorte zu bepflanzen. Ihre höhere Bodenwärme ermöglicht eine frühere und reichhaltigere Ernte. Bei Kräutern im Hochbeet werden Aroma und Geschmack intensiviert.

Guter Tipp: Ein Kräuterrhochbeet benötigt eine warme, vollsonnige Lage, damit auch empfindliche mediterrane Kräuter und Gewürzpflanzen gedeihen und nach Regen schnell abtrocknen.



Kräuterspirale:

Auch für den kleinen Garten kann eine **Kräuterspirale aus Naturstein** ein echter Hingucker sein.

Die Steine und später auch die Kräuter werden spiralförmig von unten nach oben aufsteigend angeordnet. So können alle Standortansprüche von Pflanzen aus unterschiedlichen Klimazonen erfüllt werden.

Folgende Bereiche entstehen:

Feuchtzone: Ein sonniger, feuchter und humusreicher Boden, der mit Komposterde angereichert ist. Hier wachsen Schnittlauch, Kerbel und Petersilie.

Normalzone: Der halbschattige, humusreiche und trockene Bereich ist ideal für Zitronenmelisse und Pimpinelle.

Mittelmeerzone: Mager, trocken und durchlässig – mit Bauschutt kann man eine gute Drainage unterstützen. Eine Untermischung mit Kalk ist wichtig, denn hier sollen Mittelmeerkräuter wie Salbei, Thymian und Bergbohnenkraut wachsen.

Balkonkräuter

Für das Anpflanzen auf dem Balkon eignen sich Pflanzgefäße aus Ton oder Terrakotta. Kräuter auf dem Balkon sind nicht nur praktische Küchenzutaten, sondern sie duften gut und sind ein Anziehungspunkt für Schmetterlinge und Bienen.





Schnittlauch
10,5-cm-Topf

€ 2,49



Petersilie
11/12-cm-Topf

€ 1,99



Berg-Bohnenkraut
12-cm-Topf

€ 2,99



Thymian
viele Sorten
12-cm-Topf, je

€ 2,99

Ernten, lagern & trocknen

Sind die Kräuter erst einmal geschnitten, ist es wichtig, sie schnell weiter zu verarbeiten.

Die einfachsten Methoden der Aufbereitung sind Trocknen oder Einfrieren. Pflanzen mit leicht flüchtigen, frischen Aromen (Petersilie, Kerbel, Dill, Schnittlauch, Sauerampfer) eignen sich zum Einfrieren.

Kräuter mit eher herben, harzigen Aromen (Thymian, Bohnenkraut, Salbei, Liebstöckel) behalten auch beim Trocknen ihr Aroma.

Guter Tipp: Der optimale Kräutertrockenplatz ist trocken, schattig und sehr gut belüftet.

Nur wenige Stiele in einem Strauß zusammenfassen, damit die Pflanzen leicht und schnell trocknen können.



Erdenreich!

Humus ist wichtig für das Wachstum der Pflanzen.

Bei der Beetplanung teilt man die Gemüse in der Regel nach ihrem Nährstoffhunger in Stark-, Mittel- und Schwachzehrer ein.

Kaum berücksichtigt werden dabei die unterschiedlichen Ansprüche an den Humusgehalt des Bodens.

Zu den eher nährstoffbedürftigen Arten zählen Kopfkohl, Brokkoli, Blumen- und Chinakohl sowie Knollen- und Stängensellerie, Porree, Tomaten und Zucchini. Arbeiten Sie bei der Beetvorbereitung im Frühjahr 5–6 Liter/m² humusreiches, organisches Material in die Erde ein, wir empfehlen:

Floragard Gärtnernerde 50 Liter für 7,99 Euro

Möhren, Zuckermais und Pastinaken gedeihen auch auf lehmigen, jedoch tief gelockerten Böden mit mittlerem Humusgehalt. Hier genügt eine Kompostgabe mit 3–5 Liter/m².

Rettiche, Radicchio, Mangold, Rote Bete, Salat und mediterrane Kräuter entwickeln sich besser in weniger humusreicher, dafür lehmhaltiger Erde mit einem höheren Kalkgehalt. Kalkarme Böden können Sie durch das Einarbeiten von Kalk verbessern. Nach Packungsanweisung dosieren und mit dem organischen Material einarbeiten.



Wer mit wem?

Gute Nachbarn im Beet halten sich gegenseitig Schädlinge fern und verbessern den Ertrag sowie auch oft den Geschmack.

- Erbsen und Karotten
- Karotten und Zwiebeln
- Bohnenkraut und Bohnen
- Tomaten, Kohl und Sellerie
- Borretsch und Gurken
- Basilikum und Tomaten
- Kürbis, Mais und Bohnen
- Gurken, Dill und Erbsen
- Karotten und Radieschen
- Salat und Karotten
- Kohlrabi und Bohnen
- Zucchini und Bohnen
- Stangenbohnen und Rote Rüben
- Brokkoli und Erbsen



Brennnesseljauche selbst gemacht

Brennnesseljauche dient nicht nur als Dünger, sondern stärkt die Pflanzen gegen Ungeziefer, wie z. B. Blattläuse.

Für die Jauche wird nur das Brennnesselkraut verwendet, Blüten und verholzte Pflanzenteile finden keine Verwendung. Man nimmt 1 kg Brennnesselkraut zu 10 Litern Wasser. Das Brennnesselkraut einfach in einen Eimer geben und mit Wasser übergießen.

2 bis 3 Wochen unter regelmäßigem Umrühren stehen lassen. Der Schaum zeigt an, dass die Brennnesseljauche fertig zur Verwendung ist.



Anbauplanung im Gemüsegarten

Eine gute Anbauplanung ist die halbe Miete für den Ernte-Erfolg im eigenen Gemüsegarten.

Überlegen Sie sich, welche Gemüsearten Sie anbauen wollen. Anschließend teilen Sie die Pflanzen in zwei Gruppen ein: Sogenannte Hauptkulturen mit langer Wachstumszeit sind zum Beispiel Kartoffeln, Möhren, Gurken und Zuckermais. Die Vor- und Nachkulturen wie Buschbohnen, Winterporree, Feldsalat, Kohlrabi, Spinat und Radieschen haben eine kurze Wachstumszeit.

Kombinieren Sie jede Hauptkultur mit einer Vor- oder Nachkultur zu einer Fruchtfolge, die zeitlich versetzt im selben Beet angebaut werden kann. Geeignete Partner für die Fruchtfolge haben unterschiedlich lange Kulturzeiten, gehören unterschiedlichen Familien an und haben einen unterschiedlich hohen Nährstoffbedarf.

Außerdem sollte man die Anbaufläche für die Gemüsearten jährlich wechseln, damit Schädlinge und Krankheiten verhindert und dem Boden nicht einseitig Nährstoffe entzogen werden.

Pflanzen Sie keine Pflanzen aus derselben Familie oder mit hohem Nährstoffbedarf zwei Jahre nacheinander auf einer Fläche.

Die Erfahrung hat gezeigt, dass es sinnvoll ist, unterschiedliche Gemüsearten reihenweise in dasselbe Beet zu setzen. Diese sogenannte Mischkultur hat den Vorteil, dass die Pflanzen derselben Art sich untereinander nicht so viel Konkurrenz machen und die Nährstoffe im Boden besser ausgenutzt werden.

Gute Partner sind beispielsweise Zwiebeln und Karotten, Feldsalat und Kohlrabi oder Tomaten und Paprika. Einige Arten beschützen sich sogar gegenseitig vor Schädlingen.



Grünkohl
Jungpflanzen,
6er-Pack

€ 1,99

Rezeptidee: Griechischer Salat

Zutaten

5 Cocktailtomaten,
1/2 Salatgurke,
1 kleine rote Zwiebel,
100 g Schafskäse,
6 schwarze
Oliven, 6 EL Olivenöl,
2 EL Weinessig,
Zucker, Salz,
Pfeffer, Basilikum
zum Garnieren

Zubereitung

Die Cocktailtomaten waschen und vierteln, die Salatgurke ebenfalls waschen und in halbierte Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in halbe dünne Ringe schneiden. Danach den Schafskäse in kleine Würfel schneiden.

Alles mit den Oliven in eine Salatschüssel geben und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Öl und Essig dazugeben und gut vermengen. Vor dem Servieren noch mit frischen Basilikumblättern dekorieren.

Cocktailtomaten als Balkongemüse

Cocktailtomaten sind leicht anzubauen und zu pflegen.
Sie eignen sich besonders für Balkone.

Man kann sie in Pflanzkübel setzen, aber es gibt auch hängende Tomatensorten, die sich für Balkonkästen und als Ampelbepflanzung eignen.

Kirsch- oder Cherrytomaten haben süße kleine Früchte. Reichlich gießen, dann kann man auch mit einer guten Ernte rechnen.



Balkontomate mit
Blüten & Früchten
aus Eigenproduktion
19-cm-Topf

€ 5,99



**Unsere AKTIONSTERMINE fallen leider aus.
Weil CORONA uns nicht lässt!**

FLORA-PARK

Viele Gewerbe
für Haus,
Hof und Garten!

**FLORA-LAND
ARNOLD**

Florastraße 1 · 15566 Schöneiche bei Berlin
Tel. 030/64 94 64

www.FLORALANDARNOLD.de

E-Mail info@floralandarnold.de

Öffnungszeiten: Mo–Fr 9–18 Uhr, Sa 9–16 Uhr,
Sonntag 10–15 Uhr



Alle Preise gültig Fr, 4. bis So, 20. Juni 2021 bzw. solange der Vorrat reicht.

Alle Pflanzen ohne Dekoration.