

Was Sie in diesem Buch finden

Einführung

Selbstversorgung in der Stadt

7

Grundlagen

Nutzgarten auf kleinem Raum

Wie verwandelt man Gefäße in Beete?

Den eigenen Raum individuell nutzen

Welche Erde ist geeignet?

Woher bekommt man gute Topferden?

Aussäen, Anziehen, Vorkultivieren

Richtiges Bewässern

Wie bringt man Gefäße und Pflanzen am besten über den Winter?

Reportage: Ein Stadtbalkon in Hamburg 34

Porträts

Gemüse, Kräuter und Obst im Topf

13	Salate und anderes Blattgemüse	38
14	Von klassischen Salaten bis Mangold und Spinat	38
14	Tomaten und anderes Fruchtgemüse	54
20	Von Tomaten, Paprika und Chili bis Erbsen und Bohnen	54
22	Möhren und anderes Wurzelgemüse	66
24	Von Möhren und Pastinaken bis Kartoffeln und Zwiebeln	66
30	Küchenkräuter	76
33	Von Basilikum bis Zitronenmelisse	76

Essbare Blüten	98	Saucen und Pesti	115
Von Kapuzinerkresse bis Speisechrysantheme		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 Verwendung aufbewahren	119
Reportage: Prinzessinnengarten in Berlin	106		

Verwertung

Die Ernten verwerten	111
Reichtum ernten	111
Das Trocknen frischen Ernteguts	112
Das Aroma der Kräuter in Essig und Öl konservieren	113

Anhang

Aussaat- und Anbaukalender	120
Adressen, die Ihnen weiterhelfen	122
Stichwortverzeichnis	124
Über den Autor	127