

## Leidenschaftlicher Geschmack!

Im Vorjahr haben unsere Kunden die Tomaten bereits gepflanzt und genossen, so wurde heuer das Sonnengemüse von „La sélection du Chef“ wegen ihrer guten Kultureigenschaft und ihren einzigartigen Geschmacks von den Blumenschmuck Gärtnern ausgewählt.

Kraft, Gleichmäßigkeit, sowie Stärke und Toleranz gegenüber Krankheiten sind einige der guten Eigenschaften des Sonnengemüses im Garten.

Das wesentliche Merkmal dieser Pflanzen ist ihr einzigartiger Geschmack, der schon viele berühmte Sterneköche überzeugt hat!

Die wichtigste Eigenschaft unserer Gemüsepflanzen ist frisches, schmackhaftes und nährstoffreiches Gemüse zu bieten. All dies dank eines ertragreichen Gemüsegartens, der weitestgehend für den Verbrauch Ihres Haushalts ausreicht.

### Die Markenqualität La sélection du chef<sup>®</sup> exklusiv beim Blumenschmuck Gärtnern

Die Tomaten und das Sonnengemüse von La sélection du Chef<sup>®</sup> kombinieren den authentischen Geschmack mit guten Eigenschaften im Garten (Kraft, Gleichmäßigkeit, Stärke und Toleranz gegenüber Krankheiten).

Für eine erfolgreiche Saison beginnen Sie mit der Bepflanzung Ihrer Anlagen erst nach den Eisheiligen ab dem Monat Mai.

### Alles über Zucchini

#### Welche Zucchini-Sorte wählen?

Gärtner und Profis schätzen die Zucchini für die Vielfalt der Farben und Formen, die verschiedene Sorten bieten. La sélection du Chef bietet Ihnen zwei tolle Sorten:

**Die längliche Zucchini:** Sehr frühe und ertragreiche Zucchini. Schöne zylindrische, dünne und glänzende Früchte.

**Die runde Zucchini:** Sie trägt den ganzen Sommer kleine runde, fleischige Früchte mit feinem Geschmack. Sie sind ideal zum Füllen. Der Anbau ist sehr einfach.

### Alles über Paprika und Chilis

#### Welche Paprika- und Chili-Sorte wählen?

**Paprika (Midi):** Ideal für Garten und Balkon. Man kann sie leicht in einem Topf ziehen. Die knackigen, blockigen, kleinen Früchte sind ideal für Salate, Spieße bzw. als Grillgemüse.

**Bullhornpaprika:** Einer der längsten Paprika der Welt, der seinen Namen auf Grund der geboge-

nen Form hat. Seine feine Struktur und das zarte Fleisch machen ihn roh zu einem köstlichen Begleiter zu Vorspeisen oder Salaten, aber auch gekocht köstlich in allen Rezepten mit Sonnengemüse.

**Violetter Blockpaprika:** Ursprüngliche originelle Sorte, die sehr bekömmlich ist. Dieser Paprika passt wunderbar in alle mediterranen Gerichte.

**Baskischer Chili:** Alte Sorte.

### Alles über Auberginen

#### Welche Auberginensorte wählen?

**Violette Aubergine:** Längliche, violette Frucht. Die häufigste Variante, die ein weiches Fleisch und wenig Samen hat.

**Gestreifte Aubergine:** Aubergine mit italienischem Ursprung. Originell durch seine Farbe, die Form ist leicht gewölbt.

Garten-  
planung für  
2 Personen

**Tipp**

6 Zucchini-Pflanzen  
2 Paprika-Pflanzen  
1 Chili-Pflanze  
6 Auberginen-Pflanzen

