

Garten, Terrassen, Balkone

Pfingstrosen-Markt

22. April - 20. Mai

Wählen Sie aus unserem riesigen Sortiment an Pfingstrosen Ihre Lieblinge aus.

Sechseläuten

Montag, 24. April

Wir haben den ganzen Tag für Sie geöffnet!

Naschgemüse

28. & 29. April

Sie können verschiedene Sorten Naschgemüse probieren (z.B. Tomaten, Peperoni, etc.). So fällt die Auswahl leichter.



Winterthurerstrasse 709

8051 Zürich



Stadt-Gartencenter



Gartenpflege

Garten-
Umänderungen

Garten-
Renovationen

Witikonstrasse 295 · 8053 Zürich
info@boesch-gartenbau.ch
Telefon 044 381 45 45



PAWI-
GARTENBAU

Beratung – Planung –
Erstellung – Unterhalt
von Gärten – Biotopen
– Parkanlagen – Dach-
gärten – Balkonen

PATRIK WEY
Staatl. geprüfter
Techniker und
Gärtnermeister



Patrik Wey

Ackersteinstr. 131
8049 Zürich
Tel. 044 341 60 66
Fax 044 341 64 51



Daniel Castelli

Jetzt aktuell:

Je nach Witterung!

- Pflanzarbeiten und Rasenerstellungen
- Dachgarten- und Balkonbepflanzungen
- Moorbeete und Natursteinarbeiten

Der steinalte Ginkgobaum

Der Ginkgobaum, auch Mädchenhaarbaum genannt, wird oft als «lebendes Fossil» bezeichnet. Versteinerungen belegen, dass nahe Verwandte des heutigen Ginkgos bereits vor 300 Millionen Jahren vorkamen. Die ältesten Ginkgos wuchsen in China und sollen 4000 Jahre alt sein.

noch ein Laubgehölz, sondern gehört zu den nacktsamigen Palmfarnen. Sein ganzer Aufbau spiegelt ein frühes Stadium der Evolution wieder. Er ist das einzige, noch lebende Bindeglied zwischen Farnpflanzen und höheren Pflanzen.

Im Pflanzenreich nimmt der Ginkgo eine Sonderstellung ein. Der Ginkgo ist weder ein Nadelbaum

Herkunft und Bedeutung
Im Erdmittelalter, also vor rund 150 Millionen Jahren, waren Gink-



Ginkgo in voller Blüte. (zvg)

gogewächse auf der Nordhalbkugel sowie in der Südhemisphäre zahlreich vertreten. Bis ins jüngste Tertiär waren Ginkgobäume Bestandteil der europäischen Gehölzflora. Dann kam die Eiszeit und damit das Aus für den Ginkgo. Die natürliche Verbreitung beschränkt sich heute auf China, Korea und Japan. Um 1730 gelangte der Ginkgo durch Menschen wieder nach Europa. In seiner Heimat in Asien gilt der Ginkgobaum seit Jahrtausenden als heiliger Baum. Er ist Symbol für Fruchtbarkeit, Hoffnung und für ein langes Leben. Die Blätter und Samen werden in der chinesischen Medizin seit Jahrhunderten als Heilmittel gegen Asthma, Bronchitis und Hautunreinheiten eingesetzt. In der westlichen Medizin wird er vor allem verwendet, um die geistige Leistungsfähigkeit zu fördern.

und weibliche Pflanzen. Die ersten Blüten erscheinen erst nach etwa 25 Jahren. Bis dahin ist es schwierig, weibliche von männlichen Pflanzen zu unterscheiden. Alle Sorten sind hingegen männlich. Die Früchte haben das Aussehen einer kleinen gelb- bis orangefarbenen Aprikose mit etwa 2,5 Zentimeter Grösse. In China und Japan gelten die Früchte geröstet als Delikatesse. Die frischgrünen Fächerblätter sind unterschiedlich in der Form. Als Höhepunkt im Herbst verfärben sie sich leuchtend goldgelb.

Standort und Verwendung

Der Ginkgo liebt volle Sonne und gedeiht in normalem Gartenboden. Die Bäume gelten als besonders hitze-, krankheits- und industriest. Der Ginkgo kann als Alleebaum oder in Einzelstellung angepflanzt werden. Heute ermöglichen neue, kleiner bleibende Sorten auch die Pflanzung in kleinen Gärten oder in Gefässen. (pr Hauenstein AG)



Ammann Gärten AG
Hammerstrasse 65
8032 Zürich
Telefon 043 443 40 40
www.ammann-gaerten.ch



schädeli
gartenbau – gartenpflege

Ihr Garten – Wohnzimmer im Freien

Wir planen, gestalten und pflegen Ihren Garten

- Bau
- Umänderungen
- Unterhalt
- Renovationen

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Kügelilloostrasse 39 | 8046 Zürich
Telefon 044 371 41 30 | Fax 044 311 91 35

www.schaedeli.ch

Apartes Aussehen

Die Krone ist in jüngeren Jahren oft unregelmässig. Erst im Alter wird die Baumkrone ausladender. Ginkgobäume sind zweihäusig, das heisst es gibt männliche

Kräuter-Mix für den Balkon

Wer die passenden Kräuter für sein Lieblingsgericht stets frisch zur Hand haben will, pflanzt sie am besten auf dem eigenen Balkon an. Am einfachsten geht dies mit einem fertig kombinierten Kräuter-Mix aus der Schweizer Gärtnerei.



Was wäre eine typisch italienische Pasta-Sauce ohne Basilikum, was ein Eistee ohne Pfefferminze? Kräuter sind mit ihren vielseitigen Aromen aus der Küche nicht wegzudenken. Auch wenn man sie nur in vergleichsweise kleinen Mengen verwendet, vermögen sie den Geschmack eines Gerichts oder eines Getränks massgeblich zu prägen. Hinzu kommt ihre gesundheitsfördernde Wirkung. Viele Kräuter und Gewürzpflanzen wie beispielsweise der Thymian enthalten entzündungshemmende Stoffe, unterstützen die Fettverbrennung oder beeinflussen generell den Stoffwechsel positiv. Frisch von der Pflanze geschnitten und sogleich in der Küche eingesetzt, entfalten sie ihre Geschmacksnoten am intensivsten. Die Multitalente haben auf jeden Fall einen festen Platz auf dem Balkon oder der Fensterbank verdient. Am besten gedeihen sie an einem sonnigen, hellen Standort, von Vorteil in unmittelbarer Nähe von Küche und Grill.

Kräuter-Mix für Grillade und Pasta

Auch wer nur beschränkten Raum zur Verfügung hat, muss nicht auf seine eigenen Lieblingskräuter verzichten. Eine praktische und platzsparende Lösung bieten gemischte Kräuter-Töpfe, die pünktlich zum Saisonbeginn in Gärtnereien und Gartencentern erhältlich sind. In einem einzigen Topf sind gleich mehrere aromatische Pflanzen fixfertig kombiniert. Die ausgesuchten Mischungen sind thematisch assortiert und eignen sich ideal für das Verfeinern beliebter Gerichte wie Grilladen, Pizzen oder Pasta. Ein Gang auf den Balkon oder in den Garten genügt, um sich mit der passenden Würze einzudecken. Die Kräuter-Mischungen aus der Gärtnerei pflanzt man nach dem Kauf am besten in ein grösseres Gefäss um, damit sich das Wurzelwerk entfalten kann. Die regelmässige

Ernte regt die Pflanzen zu neuem Triebwachstum an und sorgt den ganzen Sommer über laufend für Nachschub. Die Kräuter sind anspruchslos in der Pflege. Sie benötigen lediglich regelmässige Wassergaben und ab und zu etwas Dünger. Wenn der Herbst naht, lässt sich die überschüssige Ernte an einem luftigen, schattigen Ort trocknen, damit auch in den Wintermonaten für Würze gesorgt ist. (pr)

Der Duft der Kräuter

Die aromatischen Düfte der Kräuter entstehen durch ätherische Öle in den Blättern, Blüten oder Samen. Ein leichtes Berühren der Pflanzen oder die Wärme der Sonne genügen, um die wohlthuenden Düfte freizusetzen. Am reichsten ist der Gehalt an ätherischen Ölen, wenn die Kräuter an einem sonnigen Tag am frühen Vormittag geerntet werden, nachdem der Morgentau getrocknet ist. Bei Kräutern wie Basilikum, Pfefferminze, Salbei oder Rosmarin erntet man immer ganze Triebspitzen und nicht einzelne Blätter. Dies regt das Wachstum an und sorgt für buschige, kräftige Pflanzen.

JardinSuisse ist der Branchenverband des Schweizer Gartenbaus. Ihm gehören 1700 Betriebe des Garten- und Landschaftsbaus, der Topf- und Schnittblumenproduktion, der Baumschulproduktion sowie des Gärtnerischen Detailhandels an. Er bietet seinen Mitgliedern eine umfassende Palette an Dienstleistungen, unter anderem gehören die Beratung, die Unterstützung bei der Werbung, die Zertifizierung von Produktionsbetrieben sowie auch die gärtnerische Berufsbildung. JardinSuisse – Unternehmerverband Gärtner Schweiz / www.jardinsuisse.ch



Dienstleistungen rund um die Pflanzenwelt

- Gartengestaltung und Gartenpflege
- Terrassen-/Balkon-Bepflanzungen
 - Raumbegrünungen
 - Servicepakete Innen-/Aussenbereich

Wir freuen uns, Sie zu beraten und Ihre Pflanzenwünsche zu erfüllen.

René Graf, 8049 Zürich, Tel. 044 341 53 14
info@grafgruenart.ch – www.grafgruenart.ch