



## Bewässerung

Damit Pflanzen vital bleiben und lange Freude bereiten, ist eine optimale Wasserversorgung unumgänglich. Gerade im letzten Sommer war dies in vielen Gegenden der Schweiz ein Problem. Unter der Trockenheit litten jegliche Art von Pflanzen sowie Rasen und Wiesenflächen.

In heissen oder trockenen Jahren sollte auch ein Rasen bewässert werden. Wichtig ist, dass pro Bewässerungsvorgang genügend Wasser ausgebracht wird. Als Faustregel gelten pro Quadratmeter ca. 15-20mm (Liter). Dies ist eine beträchtliche Menge. Wenn Sie einen Regner benutzen, so können Sie zur Kontrolle einen Regnmesser benutzen oder ein gerades Glas aufstellen und wässern bis ca. 1.5-2 cm Wasser im Glas sind.

Grundsätzlich ist es besser, ein bis zweimal wöchentlich lang und ausgiebiger zu wässern, als täglich nur ein wenig Wasser zu geben.

Weit bequemer ist es, wenn eine automatische Bewässerungsanlage vorhanden ist. Sie kann individuell programmiert werden und bewässert z.B. auch während Ferienabwesenheiten.

Eine Bewässerungsanlage kann auch nachträglich eingebaut werden. Gerne beraten und unterstützen wir Sie diesbezüglich in Zusammenarbeit mit einer professionellen Bewässerungsfirma. Rufen Sie uns unverbindlich an.



**WIR BERATEN** Gartengestaltung. Gartenplanung. Flachdachbegrünungen. Pflanzvorschläge. Koordination von Handwerkern in Zusammenhang mit der Gartenanlage. Bewässerungen.

**WIR PFLEGEN** Schnitтарbeiten. Rabatten- und Rasenpflege. Saisonbepflanzungen. Bodenverbesserungen. Rasensanierungen. Naturrasen. Pflanzenschutz. **WIR ÄNDERN** Gestaltungsideen. Sitzplätze. Sichtschutz. Treppen und Mauern. Biotope. Badeteiche.

**WIR LEGEN NEU AN** Begrünungen. Bepflanzungen. Beläge. Natursteinarbeiten. Böschungsverbauungen/Hangsicherungen.

Wenger AG Gartenbau  
Baselstrasse 55 · 4147 Aesch

Telefon 061 756 55 55  
Fax 061 756 55 66

inf@wenger-gartenbau.ch  
www.wenger-gartenbau.ch



# Gartenblatt

Wachsende Begeisterung



### Liebe Gartenfreunde, liebe Kunden

In den nächsten Wochen verbringen wir wieder viel Zeit im Garten oder auf der Terrasse. Lassen Sie sich mit der neuesten Ausgabe unserer Kundenzeitung darauf einstellen und inspirieren.

Beim Lesen wünschen wir Ihnen wie immer viel Vergnügen.

Herzlichst  
Ihre Wenger AG



## Kochen im Garten

## Das Gartenjahr

### MÄRZ

Schneeglöckchen und Märzenbecher sind nun fast verblüht. Damit sie sich gut vermehren, dürfen sie nach dem Einziehen bis im Sommer nie austrocknen. Am besten bedeckt man die Pflanzstellen mit einer Mulchschicht, zum Beispiel mit Kompost.

### APRIL

Im Frühjahr können Gräser am besten regenerieren. Deshalb sollten Sie Ihrem Rasen jetzt die richtige Pflege gönnen. Je nach Zustand reicht eine Düngung. Allenfalls ist ein Vertikutieren oder sogar ein Aerifizieren notwendig.

### MAI

Ab Mitte Mai bis Ende Juni ist ein guter Zeitpunkt um bei immergrünen kleinblättrigen Pflanzen wie Liguster oder Ilex den Formschnitt durchzuführen. Schneiden Sie nur bei bedecktem Wetter damit die freigelegten Blätter nicht verbrennen.

### JUNI

In den letzten Wochen war das Wachstum relativ gross. Es gilt nun die Schnüre oder Drähte von angebondenen Stämmen und Ästen zu kontrollieren, damit diese nicht einwachsen. Allenfalls sind diese zu ersetzen oder zu entfernen.

### JULI

Die Pflanzen in Gefässen und Kisten sind nun gut angewachsen. Gut entwickelt hat sich auch Unkraut. Dieses ist meist Träger von Krankheiten und Schädlingen. Deshalb ist es konsequent zu entfernen.

### AUGUST

Häufig beobachtet man in diesem Monat, dass bei Tomaten die Früchte platzen. Ein regelmässiges Giessen verhindert dies.

Trockenblumen wie Lunaria oder Limonium schneidet man in voller Blüte und hängt sie zum Trocknen luftig auf.

## Grillieren und Kochen im Garten: Im Vordergrund stehen der Genuss und das Gemeinschaftserlebnis.



Herr und Frau Schweizer kochen immer mehr im Garten. Der vergangene schöne Sommer hat mit dazu beigetragen, dass wir noch mehr Zeit – auch kochend oder grillierend im Garten oder auf der Terrasse verbracht haben.

Der Absatz von Grillgeräten oder Einrichtungen zum Kochen im Garten ist in den letzten Jahren markant angestiegen.

Einige Geräte und Einrichtungen können auch ein Blickfang im Garten sein. Schon eine einfache Feuerschale verbreitet einen Hauch von Romantik. Ein Cervelat, an einem Stecken über einem einfachen Feuer gegrillt, ist ein Erlebnis. Ob im Wald, im Garten oder auf der Terrasse.

Schon mehr Möglichkeiten bietet eine Grillstätte mit einem Eisenring zum Zubereiten von Speisen. Man könnte bei dieser Variante von einem grossen Tischgrill im Freien sprechen. Jeder kann auf dem heissen Eisenring fast jede Art von Grilladen selber zubereiten, was auch zu einem schönen Gemeinschaftserlebnis werden kann.

Das klassische Cheminée aus Betonsteinen gibt es heute kaum mehr zu kaufen. Moderne Formen von Cheminées sind aus Metall, die häufig auch eingebaut werden.



Nach wie vor sehr beliebt sind Holzkohle- oder Gasgrills. Sie sind in vielen Varianten, Grössen und Preislagen erhältlich. Ob die Wahl auf Kohle oder Gas fällt, ist eine persönliche Entscheidung – es gibt auch Geräte mit beiden Möglichkeiten. Ein wesentlicher Vorteil ist, dass diese Grillgeräte mobil sind. So können sie auch bei schlechtem Wetter oder Wind benützt werden.

Der ganz neue Trend sind Outdoor-Küchen. Das Essen wird gänzlich im Freien zubereitet. Die Wegzeiten zwischen Küche und dem Garten oder der Terrasse fallen weg, so dass auch ein ganz neues Koch- und Genusserlebnis entstehen kann.

Bei der Planung einer Outdoor-Küche oder fest installierten Grilleinrichtungen ist der Standort von grosser Bedeutung. In Zusammenhang mit der Gestaltung und Anordnung von Haus und Garten gilt festzulegen, wo die optimale Platzierung der Einrichtung ist und welches Raumgefühl gewünscht ist. Soll der Aussenraum zu Küche und/oder Esszimmer werden?

Moderne Outdoor-Küchen verfügen über einen Strom und Wasseranschluss. Während Strom häufig kein Problem ist, kann die Thematik Wasser – vor allem die Ableitung des Abwassers – die Kosten enorm beeinflussen.

Da Outdoor-Küchen meist mehr oder weniger stark der Witterung ausgesetzt sind, kommen robuste Materialien wie z.B. Beton, Stahl oder Naturstein zum Einsatz, die sehr witterungsbeständig sind. Dies wirkt sich entsprechend auf die Kosten aus. Im Weiteren sind bei einigen Küchen neben den eigentlichen Kochelementen weitere Einrichtungen wie Rüst- und Stauflächen, bis hin zum Kühlschrank, vorhanden.

Den Möglichkeiten sind eigentlich keine Grenzen gesetzt. Neben den verschiedenen Küchenelementen gibt es auch unterschiedliche Dekor- und Stilvarianten.

Die Planung von Outdoor-Küchen ist sehr anspruchsvoll. Neben dem gartengestalterischen Element gilt es auch praktische Seiten zu beachten. Gerne unterstützen wir Sie dabei. Rufen Sie uns einfach an.

