



Gourmet Garten



Gemüse, Obst und Kräuter aus dem eigenen Garten sind ein herrlicher Genuss – frischer und wohlschmeckender geht's nicht! Erst recht, wenn Sie die Pflanzen aus unserem Premium-Sortiment „Gourmet Garten“ auswählen.

Für Feinschmecker



Herausragender Geschmack

Strauchbasilikum 'Magic Blue'

(*Ocimum x hybrida*) sorgt in vielen Speisen für einen aromatischen, fernöstlichen Geschmack. Es bildet im Juni leuchtend violette Blüten mit hohem Zierwert. 'Magic Blue' ist mehrjährig, muss über den Winter aber nach drinnen geholt werden.

Hier finden Sie Sorten von qualitativ hochwertigen Gemüsepflanzen, Obst und Kräutern, die sich durch ein besonders intensives und wohlschmeckendes Aroma auszeichnen. Ob aromatische Tomate, süße Himbeere oder würziges Basilikum – der Geschmack steht an erster Stelle und wird Sie garantiert überzeugen. Diese Sorten können Sie von Mitte März bis Ende Juni in Ihrem Dehner-Markt kaufen. Achten Sie auf das blaue Etikett und Logo!

Für Feinschmecker



Für Feinschmecker

- 1 | **Kugelthymian 'Fredo'** (*Thymus vulgaris*): Der Kugelthymian 'Fredo' verleiht pikanten Fleischgerichten und Gemüsefüllungen ein herrliches Aroma. Man kocht ganze Triebe mit, entfernt diese aber nach kurzer Garzeit oder verwendet frisch einzelne Blättchen.
- 2 | **Scharfer Oregano 'Diabolo'** (*Origanum vulgare*): Oregano ist unentbehrlich für die mediterrane Küche. Seine Triebspitzen lassen sich frisch oder getrocknet für Pizza, Fisch oder Gemüse wie Tomaten und Auberginen verwenden.
- 3 | **Silbersalbei 'Culinaria'** (*Salvia officinalis*): In der Küche verwendet man den Salbei 'Culinaria' zum Würzen von Fleischgerichten, denen er eine italienische Note verleiht. Mit seinen silber schimmernden Blättern und blauen Blütenrispen ist er eine echte Zierde für jedes Kräuterbeet.
- 4 | **Zitronenverbene 'Verveine'** (*Lippia citriodora*): Ihre Blätter haben ein unübertroffenes Zitronenaroma. Sie riechen köstlich und schmecken intensiv nach Zitrone, egal ob getrocknet oder frisch. Die Zitronenverbene ist nicht winterhart, lässt sich aber als Kübelpflanze überwintern.
- 5 | **Zwergcurry 'Aladin'** (*Helichrysum italicum*): Es stammt aus Südeuropa, das Aroma erinnert jedoch eher an die orientalische Küche. Schon kleine Zweige würzen, kurz mitgegart, Reis, Fleisch- oder Fischgerichte. Die nadelartigen weißfilzigen Blätter heben sich schön von grünlaubigen Kräutern ab.

Würzige Aromen

Weitere Gourmet Garten Kräuter sind **Veredeltes Basilikum** (sehr kleine aromatische Blätter), **Olivenkraut** (mit intensivem Aroma) und **Bohnenkraut 'Bolero'** (für kurzgebratene Fleischgerichte).

Neu im Sortiment

- 1 | **Pizza-Oregano 'Luigi'** (*Origanum vulgare*): Frisch oder getrocknet für Pizza, Pasta und Grillspezialitäten. *Ohne Abbildung.*
- 2 | **Gold-Oregano 'Peach'** (*Origanum vulgare*): Durch das gelbe Laub auch optisch ein Genuss.
- 3 | **Zitronenmelisse 'Klosterfrau'** (*Melissa officinalis*): Beliebt als erfrischender Tee, aber auch als Würzkräuter für Suppen und Süßspeisen.
- 4 | **Echter Majoran 'Miran'** (*Origanum majorana*): Sein süßlich-würziges Aroma ist beliebt für Soßen und Fleischgerichte. *Ohne Abbildung.*
- 5 | **Französischer Estragon 'Dragon'** (*Artemisia dranunculus*): Zum Würzen von Salaten oder Fleischgerichten und zum Verfeinern von Essig und Senf.
- 6 | **Weidenkorb mit Kräutern in zwei Varianten:** Tolle Kräutermischung für Grillfans oder Liebhaber mediterraner Kräuter. Perfekt als Geschenk zum Grillabend oder als Dekoration für Balkon und Terrasse.



Foto: Fotolia.com



Foto: FloraPress



Veredelt

Strauchtomate 'Philona' (*Lycopersicon esculentum*): Diese veredelte Tomaten-Sorte hat aromatische, schnittfeste Früchte und ist hochtolerant gegen Kraut- und Braunfäule.



Cockailtomate 'Sun Chocolate' und Tomate 'Kakao' (*Lycopersicon esculentum* var. *cerasiforme*): Dekorative braune Tomaten mit kräftigem Geschmack, als Cocktailtomate oder Rundfrucht.



Veredelt

Minigurke 'Quatro' (*Cucumis sativus*): Diese ertragreiche Gurke mit kleinen, knackigen, bitterfreien Früchten ist ideal als Snackgurke. Für die Kultur benötigen Sie einen warmen, sonnigen Standort.



Andenbeere 'Goldvital' (*Physalis peruviana*): Die goldgelben, angenehm süß-säuerlich schmeckenden Früchte können von Mitte August bis Ende Oktober geerntet werden.

Die veredelte **Tomate 'Dasher'** hat kleine pflaumenförmige Früchte (Fruchtgewicht 20-30 g). Die ertragreiche **Minischlangengurke 'Printo'** bringt bitterfreie, kernlose kleine Früchte hervor, deren Schale so dünn ist, dass man sie direkt und ohne Schalen vernaschen kann. **Aubergine 'Carmen'** zeichnet sich durch dunkelviolette, glänzende Früchte mit vorzüglichem Geschmack aus. **Paprika 'Tommy'** bildet dickfleischige, sehr süße und aromatische Früchte, die in der Form einer Fleischtomate ähneln.

Köstliches Gemüse

Mein Stück Natur

Dehner
Bio

Kräuter im Topf

Alle Gourmet-Kräuter fühlen sich nicht nur im Beet, sondern ebenso in Gefäßen wohl. Sie lassen sich somit auch bei geringem Platzangebot genießen. Terrakotta-Töpfe verleihen den Kräutern ein südländisches Flair, während Gefäße aus Zink edel und modern wirken. Das richtige Substrat garantiert den Kräutern die optimale Nährstoffversorgung und gute Wuchsbedingungen, wie zum Beispiel die Dehner Bio Aussaat- und Kräuternerde. Ein rein organischer Spezial-Flüssigdünger aktiviert zudem die Bodenfruchtbarkeit, fördert das Wachstum und die Regenerationskraft der Pflanzen.

1 | Aubergine 'Angela'

(*Solanum melongena*): Das Besondere an der Sorte sind ihre violett gestreiften Früchte, die sich hervorragend zum Einlegen oder zum Grillen eignen.



1

2 | Tomate 'Ochsenherz'

(*Lycopersicon esculentum*): Die Tomate mit einem Fruchtgewicht von ca. 200 g besitzt stark gerippte, hängende Früchte, die süß schmecken, wenig Saft und viel Fruchtfleisch besitzen.



2

Veredelt

3 | Zucchini 'Dunja'

(*Cucurbita pepo*): Essbare Blüten und fein gesprenkelte, dunkelgrüne Früchte mit kleiner Blütennarbe und hohem Ertrag zeichnet diese kompakte, stabile und gesunde Sorte aus.



3



1

1 | Himbeere 'Aroma Queen' (*Rubus idaeus*): Die großen, hellroten süßen Früchte haben ein sehr fein ausgeprägtes Aroma, das an Waldhimbeeren erinnert. Natürlich schmecken sie frisch gepflückt, eignen sich aber auch sehr gut zum Einfrieren oder für Marmeladen, Gelees und Säfte.



2

2 | Brombeere 'Triple Crown' (*Rubus fruticosus*): Die stark wüchsige Sorte überzeugt mit großen, schwarzen, vitaminreichen Früchten mit süß-saurem Aroma. Sie schmecken frisch und eignen sich ideal für Marmeladen und Kompott.



3

3 | Heidelbeere 'Spartan' (*Vaccinium corymbosum*): Die sehr schmackhaften und aromatischen Früchte sind groß, dunkelblau und süß mit einer leichten Säure. Man kann sie direkt vom Strauch essen oder weiterverarbeiten als Kuchenfüllung, Fruchtaufstrich, Beilage für Süßspeisen und als Saft.



4

4 | Weinrebe 'Muskat Bleu' (*Vitis vinifera*): Die Sorte mit den blauen, sehr geschmackvollen und frühreifenden Beeren zählt zu den beliebtesten Tafeltrauben. Sie ist winterhart und pilztolerant. 'Palatina' bildet dagegen vollsüße, grüngelbe bis goldgelbe Trauben.



5

5 | Erdbeere Hummi 'Praline' (*Fragaria ananasa*): Sie überzeugt mit besonders süßen, saftigen dunkelroten Früchten. Die zweite Gourmet-Sorte ist 'Mara de Bois', die den ganzen Sommer blüht und mittelgroße Früchte mit einzigartigem, echtem Walderdbeergeschmack hervorbringt.



Für Feinschmecker

Obst für Feinschmecker

Mein Stück Natur

Dehner
Bio

Nährstoff-Nachschub

Damit Ihre Gemüse- und Obstpflanzen ausreichend versorgt sind, um prächtig zu gedeihen, brauchen sie hin und wieder eine Düngung. Häufigkeit und Menge hängt von der jeweiligen Art ab. Verwenden Sie dafür am besten einen Bio-Dünger aus rein natürlichen Bestandteilen. Dann wird es eine rundum gesunde und ökologisch wertvolle Sache.



143040



141861