

Richtig kombinieren: Die schönsten Blühpflanzen für den Kübel

(GMH/BVE) Es braucht nicht viel Platz für die perfekte Gartenfreude: Auch im Kübel lassen sich blühende Landschaften im Kleinformat gestalten. Der Fachhandel hält jetzt eine große Auswahl an Pflanzen vorrätig, die sich mit etwas Kreativität wunderbar kombinieren lassen. Für eine einfache Lösung bieten die Gärtner fertige Kombinationen an, bei denen bereits mehrere Pflanzen in einem Topf zusammen wachsen.



Bildnachweis: GMH/BVE

Bildunterschrift: Blühvielfalt auf drei Ebenen: Im Kübel lassen sich hohe Margeriten (*Leucanthemum*) unter anderem mit Husarenköpfen (*Sanvitalia*) und Buntnesseln (*Coleus*) sowie hängendem Pfennigkraut (*Lysemachia*) stimmig kombinieren.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2016/03/GMH_2016_14_01.jpg



Ergänzende Wuchsformen

Ein Pflanzgefäß lässt sich wunderbar kreativ gestalten. Dafür braucht es einen Topf mit mindestens 30 Zentimetern Durchmesser. Elegant wirkt die Bepflanzung, wenn unterschiedliche Sorten mit Blüten in sehr ähnlichen Farben zusammen wachsen. Arrangements in Komplementärfarben wie Orange und Violett sowie Gelb und Blau machen hingegen einen fröhlichen Eindruck. Gärtner im Fachhandel geben wertvolle Tipps, wie unterschiedliche Wuchsformen auf kleinstem Raum miteinander harmonieren. Eine stehende Blühpflanze, beispielsweise Prachtkerzen (botanischer Name *Gaura*) oder Margariten (*Leucanthemum*) definieren das obere Ende des Kübels. Als nächste Stufe bieten sich polsterbildende Dauerblüher an, deren Auswahl in Einzelhandelsgärtnereien besonders groß ist. Bietet das Gefäß viel Platz, kann in der Mitte eine Blattschmuckpflanze wie die Bundnessel (*Coleus*) gesetzt werden, die es in vielen Farbvarianten gibt. Im Vordergrund eines Kübels macht sich schließlich eine hängende Pflanze mit kleinen Blüten gut. Hier haben gelbes Pfennigkraut (*Lysemachia*), blaues Männertreu (*Lobelia*) und weiße Schneeflockenblume (*Sutera*) ihren großen Auftritt.

Dauerblüher für jeden Standort

Bei der Auswahl der Pflanzen sollten die Bedingungen am späteren Standort berücksichtigt werden. So gibt es Sorten, die pralle Sonne vertragen, Halbschatten brauchen oder am besten auf der Nordseite eines Hauses zurechtkommen. An einem schattigen Standort fühlen sich Edellieschen (*Impatiens*) wohl. In hellen Pastellfarben bringen sie Lichtpunkte an eher dunkle Sitzplätze auf Balkon und Terrasse. Auch Fuchsien (*Fuchsia*) brauchen nicht viel Sonne und entfalten sich ebenso wie Begonien (*Begonia*) besonders gut an einem geschützten Standort. Im Fachhandel gibt es Begonien-Neuzüchtungen, die durch ihren üppigen Wuchs und ihre großen, gefüllten Blüten sehr edel wirken. Als polsterbildende Dauerblüher für sonnige Standorte eignen sich zum Beispiel Geranien (*Pelargonium*) und Petunien (*Petunia*).



Fertig kombinierte Trios

Wer nicht selbst kombinieren möchte, kann auf fertige Arrangements zurückgreifen. Dafür ziehen Gärtner mehrere Pflanzen von klein auf in einen gemeinsamen Topf heran. In einen Kübel mit 40 Zentimetern Durchmesser passen drei Töpfe. Die meist dreifarbigsten Trios bestehen aus gleichen Sorten in unterschiedlichen Blütenfarben wie Zauberblöckchen (*Calibrachoa*), Eisenkraut (*Verbena*) oder Elfenspiegel (*Nemesia*). Zum anderen gibt es Kombinationen aus verschiedenen Sorten, die dank neuer Züchtung und sorgfältiger Auswahl den ganzen Sommer über ein harmonisches Gesamtbild bei Wuchs und Blüte liefern. Dazu zählen unter anderem Dreiertöpfe, in denen blaues und rotes Eisenkraut mit gelber Goldmarie (*Bidens*) wächst.

[Kastenelement]

Chilis und Kräuter gedeihen gut im Kübel

Als Kübelpflanzen zum Naschen bieten Einzelhandelsgärtnereien eine große Auswahl an Kräutern an. In Kombination mit Spezialerde und Kräuterdünger lassen sie sich über Monate hinweg ernten. Voll im Trend ist in diesem Jahr eine Kombination mit Chilipflanzen (*Capsicum annuum*), deren glänzende Schoten nicht nur in einem Kübelarrangement gut aussehen, sondern auch Speisen aufpeppen. Sie lassen sich gut mit mediterranen, langsam wachsenden Kräutern wie Rosmarin (*Rosmarinus*) und Thymian (*Thymus*) kombinieren. Für deutsche Küche bieten sich Bohnenkraut (*Satureja*), Petersilie (*Petroselinum*) und Dill (*Anethum*) an. Wachsende Kräuter in einen Kübel am Essplatz, verbreiten sie einen würzigen Duft – und die Blättchen können auch direkt zum Nachwürzen abgezupft werden.

Wer eine fachkundige Gärtnerei in seiner Nähe sucht, findet auf der Internetseite www.ihre-gaertnerei.de eine Zusammenstellung sortiert nach Postleitzahlen.