

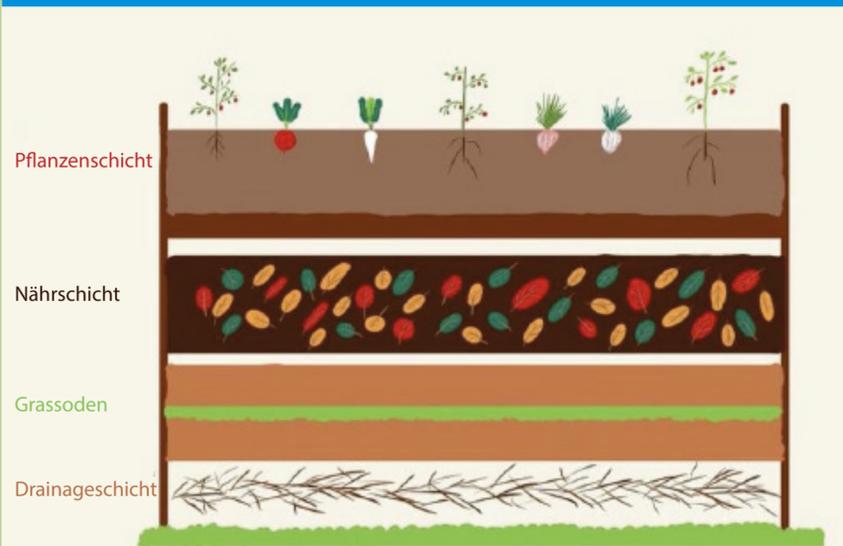


Prima fürs Klima

Nachhaltig können wir!

Hier gibt's frisches biologisches Gemüse ohne Verpackungsmüll und weite Transporte. Nie mehr Gemüse aus dem Supermarkt!

So sieht das Hochbeet von innen aus:



Kürbis Imbiss

Zutaten

- Kürbis
- Gewürze
- optional Kräuter



Zubereitung

Kürbis halbieren und entkernen. Anschließend in Streifen schneiden und auf ein Backblech legen. Gewürze und Kräuter nach Belieben hinzufügen. Circa 30 Minuten auf 210 °C in den vorgeheizten Backofen schieben.

Dein Beitrag

Kein eigener Garten? Kein Problem.

Pflanze und ernte hier in unserem Hochbeet nach Lust und Laune dein eigenes Gemüse!

Zusätzlich kannst du unser Hochbeet gern gießen. Wasser gibt es in der Regentonne bei Haus 6.



Frühling

März | April | Mai

zum Beispiel

- Spinat
- Lauch
- Radieschen
- Spargel

Sommer

Juni | Juli | August

zum Beispiel

- Blumenkohl
- Mangold
- Rucola
- Tomaten

Herbst

September | Oktober | November

zum Beispiel

- Fenchel
- Kürbis
- Möhren
- Steckrüben

Winter

Dezember | Januar | Februar

zum Beispiel

- Chicorée
- Knollensellerie
- Zwiebeln
- Pastinaken