

Balkongärtner*innen aufgepasst!

Balkone & Fensterbänke zum Leben erwecken!

MACHEN SIE MIT BEIM FOTOWETTBEWERB!
Die Gewobag verlost Gutscheine für Pflanzen in Höhe von 30€!*
Fotos bitte per Mail an: bewegt@bwgt.org
Einsendeschluss: 30. Juni 2020
Die Teilnahme ist kostenlos!

WIR PFLANZEN

CHILIIII!

1. Säen



- Chili aufschneiden, Samen entnehmen und trocknen lassen
- Samen in Anzuchtgefäß einpflanzen, locker mit Erde bedecken, leicht feucht, aber nicht nass, halten. Als Gewächshaus eignen sich z.B. Plastikverpackung von Weintrauben aus dem Supermarkt; Tipp: Kokoserde ist ein guter Torfersatz. Alternativ kann fertiges Saatgut aus dem Supermarkt verwendet werden
- Pflanzgefäß an einen hellen und warmen Ort stellen. Fensterbänke in Heizungsnähe sind prima Orte

2. Vorziehen



- Sobald die Pflanzen nach einigen Tagen keimen wird die Abdeckung entfernt
- Haben die Pflanzen eine Größe von einigen Zentimetern erreicht (variiert je nach Art), werden die Pflanzen einzeln in Töpfchen gepflanzt (pikiert). So können sie kräftiger wachsen
- Pflanzen vorsichtig entnehmen, umsetzen und angießen, weiter feucht halten, aber nicht durchnässen

3. Auspflanzen + Pflegen



- Die Temperaturen sollten konstant wärmer sein (ab Mai)
- Die Pflanze hat nun lange und viele Wurzeln und müsste in ein größeres Gefäß (3 l sind ausreichend). Komposterde tut ihr jetzt gut. Erde aber nicht zu fest andrücken
- Damit eine Schutzschicht gebildet werden kann, sollte die Pflanze nun draußen abgehärtet werden. Hierfür noch direktes Sonnenlicht vermeiden. Die Pflanze langsam an direktes Sonnenlicht gewöhnen. Nach einer Woche kann die Pflanze an einem sonnigen Platz auf dem Balkon oder der Fensterbank bleiben
- Tipp: Chilis lassen sich durch Stecklinge vermehren. Dafür zwei Blätter am unteren Teil des Stamms stehen lassen, damit hier ausgetrieben werden kann. Anschnitt beim abgeschnitten Teil vor der ersten Knospe, übrige Blätter entfernen und nächsten Schnitt bei ca. 5-8 cm Länge wieder an der Knospe machen. Stecklinge einzeln in Anzuchtgefäß (geschlossen) an hellen Ort stellen. Direktes Sonnenlicht vermeiden.

4. Ernten



- Reif sind die Früchte meist nach 40-60 Tagen
- Probieren Sie die Schoten in den unterschiedlichen Phasen nach ihrem Geschmack aus. Viele Sorten schmecken auch grün, das tiefe Rot ist charakteristisch für volle Reife
- Werden die Früchte entfernt, hat die Pflanze wieder Kraft und bildet neue Blüten und Früchte aus
- Fallen die Temperaturen unter 10 Grad, muss die Pflanze wieder ins Winterquartier (10-15 Grad)

Viel Freude beim Pflanzen! das bwgt-Team

Kontakt & Info: **bwgt e.V.** Brunhildstr. 12, 10829 Berlin, T 030-789 58 550, bewegt@bwgt.org

*Teilnahmebedingungen unter www.qm-auguste-viktoria-allee.de/41-aktuelles/517-balkonfotowettbewerb

