



MITREDEN

MITARBEITEN

MITGESTALTEN

IN



Blumenkugeln

zum selbst machen

Zutaten:

- 3 Handvoll/oder 125g Katzenstreu (oder Tonpulver)
- 6 Handvoll/oder 250g Erde (normale Pflanzenerde, gerne auch mit Kompost vermischt)
- 2-3 Esslöffel Samen (Tipps zu geeigneten Samen siehe unten)
- Wasser

Anleitung:

Als erstes wird die Erde fein gesiebt und das Katzenstreu mit einem Mörser und Stößel fein gerieben. Dann vermische die Erde mit den Samen und dem Katzenstreu/Tonpulver in einer großen Schüssel gut miteinander. Gib langsam Wasser zu (nicht zu viel!) und knete die Mischung so lange, bis ein gleichmäßiger "Teig" entsteht. Forme daraus anschließend etwa walnussgroße Kugeln. Die Samenbomben können anschließend sofort geworfen werden oder an einem nicht zu warmen und gut durchlüfteten Ort trocknen lassen. Das dauert in der Regel etwa zwei Tage. Wem das zu lange dauert, der kann die Samenbomben auch im Backofen bei niedriger Temperatur backen. Getrocknet können sie auch an einem kühlen und trockenen Ort bis zu zwei Jahre aufbewahrt werden.

Welches Saatgut eignet sich für Samenbomben?

Wer Samenbomben selbst machen möchte, sollte zu Saatgut von heimischen Pflanzen greifen. Nicht heimische Pflanzen können zu einem Problem werden, da sie hierzulande keine natürliche Konkurrenz haben und so unkontrolliert wuchern. Ringelblumen, Lavendel, Tagetes oder Kornblumen haben sich ebenso wie Sonnenhut und Malve bewährt. Wildblumenmischungen locken besonders Bienen, Hummeln und Schmetterlinge an, kommen also gleichzeitig den Tieren zugute.

Kräuter und verschiedene Gemüsesorten können ebenfalls per Samenbombe ausgepflanzt werden. Rauke, Kapuzinerkresse, Schnittlauch oder auch Radieschen lassen sich bestens per Samenbombe verbreiten und gedeihen, sofern sie genügend Wasser bekommen, auch in der Stadt ohne großes Zutun.

Quelle: <https://www.mein-schoener-garten.de/gartenpraxis/ziergaerten/samenbomben-selber-machen-33126#a-350151-samenbomben-selber-machen-so-gehts>

Agenda Favoriten

Bürgergasse 14, 1100 Wien | Mi 15-19h

T: 0676 96 50 844

E: info@agendafavoriten.at | www.agendafavoriten.at

