

1000

Frühlingsblumen



Blumige Farbtupfer holen gute Laune ins Haus

Primeln sorgen mit ihren fröhlich-bunten Blüten schon früh im Jahr für gute Laune

Blüten über Blüten: Um das Wintergrau endgültig zu vertreiben, empfehlen sich durch Gärtnereien vorgezogene Frühlingsblüher. Mit ihnen lässt sich jetzt endgültig der pralle Frühling ins Haus holen. Die Auswahl an Farben und Formen ist enorm. Dazu zählen auch viele neue Sorten und Sonderformen.

Ein perfekter Begleiter für den

Start ins Gartenjahr sind Primeln (Primula). Inzwischen gibt es eine große Vielfalt der robusten Frühlingsblüher, die weit über das Altbekannte hinausgeht. Besonders gefüllt blühende Primeln wirken sehr edel. Diese exklusiven Neuheiten sind jahrelanger Züchtungsarbeit zu verdanken. Sie blühen unter anderem in elegantem Cremeweiß, in überraschend kräftigem Blau

oder mit verspieltem Farbverlauf mit Rosa und Pink. Wer das Außergewöhnliche mag, sollte sich auch Stängelprimeln genauer anschauen. Sie sind mit den heimischen Schlüsselblumen verwandt. Blütenbüschel sitzen hier auf etwa zehn Zentimeter hohen, kräftigen Stängeln. Dabei bildet der lockere, natürliche Pflanzenaufbau einen hübschen Kontrast zu dem perfekt geform-

ten und langanhaltenden Blütenflor.

Dank ihres großen Spektrums gibt es Primel-Besonderheiten im Handel in fast jeder Lieblingsfarbe. So bringen sie unter anderem einen zarten Fliederton ins Frühlingssortiment, der auf der Fensterbank, der Terrasse oder im Bauerngarten einen aktuellen Farbtrend aufgreift. Das leuchtend gelbe Auge der Blüte wird von einem weißen Rand umrahmt und geht über in ein frisches, helles Lila. So spiegeln die Blüten die Kraft des Frühlings wider. Für eine erfrischende Wirkung eignen sich ebenso gelbe und weiße Blüten. Weil ein ruhiger Hintergrund die Strahlkraft der Blüten noch verstärkt, lassen sich Primeln gut mit hellgrünen Blattschmuckpflanzen

wie Purpurglöckchen (Heuchera) und Efeu (Hedera) kombinieren.

Primeln eignen sich gut für die Bepflanzung von Schalen, Körben und Trögen. Nicht nur draußen vor der Tür oder dem Fenster, auch im Haus sorgen diese entzückenden Frühlingboten für Farbe. Damit sie besonders lange blühen, sollten sie an einem hellen, kühlen Platz stehen. Pralle Mittagssonne und ein Standort direkt über der Heizung sind weniger gut geeignet. Die Frühlingsblüher können nach dem Verblühen ins Beet gesetzt werden. Wachsen sie in nährstoffreichem Boden ohne Staunässe in der Sonne oder im Halbschatten, treiben sie mit etwas Glück im nächsten Jahr wieder aus. (GMH/FGJ)



Firmenfitness mit MOVEAROUND für Mitarbeiter/innen von VW und IG Metall

Hydrojet Massage
Happy Hour
LaVita Lebensstil
Geschenkgutscheine
Thai Massage
Firmenfitness

DIE SALZGROTTE
Wöckener
Naturheilpraxis | Podologie | Massagen
IN WOLFSBURG

SALZGROTTE WOLFSBURG
Inh. Frank Wöckener
Röntgenstr. 83
38440 Wolfsburg
Tel. 05361 - 848 64 59
biopraxis@web.de
www.salzgrotten.eu

Tiefenentspannung im Brainlight Massage Sessel

7674001_002426

Hofladen KUHLS NEUBOKEL
Tel. 053 71 / 33 01

Frischer Spargel - jetzt ist es wieder soweit!

Die Spargelsaison beginnt und wir laden Sie herzlich ein, den Start mit uns zu feiern! Freuen Sie sich auf frischen, regionalen Spargel in bester Qualität - direkt und ohne Umwege auf Ihren Tisch.

Besuchen Sie auch unseren Hofladen zur Neueröffnung am **Ostersamstag, den 04.04., ab 10 Uhr.** Entdecken Sie eine vielfältige Auswahl an frischen Produkten, regionalen Spezialitäten und liebevoll ausgewählten Köstlichkeiten. Kommen Sie vorbei, genießen Sie den ersten Spargel der Saison und feiern Sie mit uns den Frühling! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

24 h Automaten auch nach den regulären Öffnungszeiten in Neubokel und zusätzlich Stände in der Region: Do-Sa / Familia / E-Center Gamsen / Kaufland

Öffnungszeiten Hofladen Dorfstraße 12, Neubokel
in der Saison von 8 - 18 Uhr täglich geöffnet, auch Sonn- und Feiertags

Hofladen Kuhls GbR · Dorfstraße 12 · 38518 Gifhorn
Tel. 05371 3301 · Mobil 0174 19 15 269

10312001_002426

Eis Dolomiti

Über 65 Jahre für Sie da

Seit 1959 in Gifhorn

Italienisches Flair in Gifhorns Innenstadt

Es ist Tradition in unserer Familie, ein gutes und leckeres Speiseeis herzustellen. Auch heute - genau wie damals - garantieren wir, dass unsere Produkte naturrein und frei von zusätzlichen Konservierungsstoffen sind.

Qualität sieht man nicht, aber man schmeckt sie!

Steinweg 38 · 38518 Gifhorn · Telefon (0 53 71) 1 28 86

10267701_002426