



GARTENROT

2019

Katalog №8

ab 30,-€
GRATIS VERSAND
in Deutschland

Kräuter

6 Lavendel
12 Rosmarin
26 Basilikum
38 Lauch
50 Thymian
64 Kräuterklassiker
78 Minze
86 Salbei
92 Asiatische Kräuter
108 Wildkräuter
120 Fruchtbare Kräuter



Obst

20 Erdbeeren
74 Obstgehölze
96 Wildobst



Gemüse

14 Wildgemüse
24 Hülsenfrüchte
30 Chili und Paprika
44 Wurzelgemüse
62 Blattgemüse
88 Salat
112 Tomaten
124 Gurken und Kürbis



und sonst noch...

54 Raritäten
58 Essbare Blüten
128 Pflanzenpakete



Inhalt

Noch mehr entdecken Sie in unserem Onlineshop.

Dort finden Sie ausführliche Informationen, Rezepte, Pflege- und Kulturhinweise die es aus Platzgründen nicht in den Katalog geschafft haben.

www.gartenrot.com

Pausenbrot



Was isst ein Kräutergärtnerlein in der Pause?

Natürlich ein Brot mit Kräutern. Varianten gibt es viele, um nicht zu sagen unzählige.

Man erntet gerade, was da ist, hier ein paar Tomaten und etwas Schnittlauchblüten und schon ist mit dem Käserest von gestern ein Pausenbrot gebastelt.

Es geht natürlich auch aufwändiger. Pesto, Aufstriche und Marmeladen werden in Gläsern mitgenommen um in der Pause unterm Apfelbaum sich sein Brot damit zu bestreichen.



Pesto aus Knoblauchrauke

80 g Knoblauchrauke
10 Schnittlauchhalme
3 Esslöffel Sonnenblumenöl
ein halber Teelöffel Salz
ein gehäufter Esslöffel Kürbiskerne

Blätter, junge Stiele und Blüten der Knoblauchrauke grob zupfen und in einen hohen Mixbecher geben. Schnittlauchbündel 2-3 mal durchschneiden und zu der Rauke geben. Mit dem Öl aufgießen und Salz zugeben.

In einer heißen Pfanne ohne Fett die Kürbiskerne rösten. Die Kerne auf ein Tellerchen geben und etwas abkühlen lassen, dann zu den restlichen Zutaten in den Becker geben. Mit dem Pürierstab alles 1 Minute zerkleinern. Pesto aus Knoblauchrauke schmeckt sehr gut auf frischem Vollkornbrot mit Quark. Das Pesto ist in einem Schraubgläschen eine Woche im Kühlschrank haltbar.

Knoblauchrauke finden Sie auf Seite 110

Champignon-Streich mit Schnittknoblauch

200 g Champignons
2 Zwiebeln (etwa 100 g)
Öl zum Braten
50 g Sonnenblumenkerne
Saft einer halben Zitrone
½ Teelöffel Agavendicksaft
10 g Schnittknoblauch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Die Pilze von Erde säubern, in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln häuten und in kleine Würfel schneiden.

Eine gusseiserne Pfanne erhitzen und die Sonnenblumenkerne ohne Fett rösten, bis sie bräunen. Auf einem Teller abkühlen lassen. In die noch heiße Pfanne Öl zum Braten geben, Pilze und Champignons zugeben und wieder auf den Herd stellen. Etwa 10 Minuten braten, Agavendicksaft und Zitronensaft zugeben und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

In einem hohen Gefäß die Sonnenblumenkerne und die Zwiebel-Pilze geben und mit dem Pürierstab alles zerkleinern. Es darf noch etwas stückig bleiben.

Nun den Schnittknoblauch in feine Streifen schneiden und unter die Masse rüh-



ren. In Gläser mit Schraubdeckel geben und im Kühlschrank bis zum Verzehr aufbewahren. Der Streich hält etwa 4 Tage. Sehr lecker auf frischem Bauernbrot.

Schnittknoblauch finden Sie auf Seite 41



Maulbeermarmelade

1 kg Schwarze Maulbeeren
Gelierzucker 1:2

Saubere Gläser in heißem Wasser bereiten und stellen.

Die frisch geernteten Maulbeeren waschen und in einen hohen Topf geben. Während des Kochens steigt die Flüssigkeit auf, daher sollte noch etwa zwei Drittel Platz sein.

Zucker zu den Früchten zugeben und zum Kochen bringen. Dabei gelegentlich umrühren. Nun die Masse 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Ein Spritzschutz ist von Vorteil. Den Topf vom Herd nehmen und in die heiß ausgespülten Gläser füllen und sofort verschließen. Die Gläser für 15 Minuten auf den Kopf stellen.

Maulbeeren finden Sie auf Seite 104

Bananenbrot mit Süßdolde

100 g Süßdolde (Blätter und Stiele)
300 g Tiger-Bananen ohne Schale (sehr reife Bananen, die bereits braune Streifen und Flecken haben)
eine Bio-Orange
100 g Reissirup
300 g Mehl
160 g weiche Butter
½ Päckchen Backpulver
eine Prise Salz
2 Eier
Öl für die Form zum Ausfetten

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Süßdolde in grobe Strücker schneiden und zusammen mit den Bananen in eine Rührschüssel geben. Die Orange waschen, die Schale abraspeln und zu den Bananen geben. Den Saft einer halben Orange ebenfalls zugeben. Mit dem Pürierstab alles kleinmischen.

Nun den Reissirup, das Mehl, die weiche Butter, die Eier, Backpulver und Salz zum Bananenmus geben und mit dem Handrührer gut verquirlen. Der Teig ist recht flüssig.

Eine flache Auflaufform von 1,5 l Fassungsvermögen gut ausfetten. Alternativ mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und für 50 Minuten in den heißen Ofen stellen. Eventuell nach 40 Minuten mit Alufolie abdecken, falls das Brot oben zu dunkel wird.

Süßdolde finden Sie auf Seite 111



Lavendel

Lavendel
,Melissa
Lilac'

Lavendel
,Siesta'

Lavendel
,Blue
Cushion'

Lavendel
,Hidcote
Blue'

Lavendel
,Imperial
Gem'

Bienen- und
Insektenweide

Lavendel ist im Garten und in der Küche vielseitig einsetzbar. Der betörende Duft der Blüten parfümierte bereits bei den Römern das Badewasser, daher kommt auch sein Name, denn ,lavare' bedeutet im Lateinischen ,sich waschen'.

Lavendel ,Siesta' *Lavandula angustifolia*

Eine Züchtung aus England, die viele mittelviolette Blüten auf kurzen Stielen hervorbringt. Lavendel ,Siesta' hat einen lockeren Wuchs und ist gut schnittverträglich. ,Siesta' erreicht eine Höhe von 50 cm. Die stark duftenden Blüten erscheinen von Juni bis August und ziehen viele Schmetterlinge und Bienen an. Seinen Namen verdankt dieser Lavendel dem Umstand, das er zwei Mal blüht. ,Siesta' blüht im Juni bis Mitte Juli, dann kann man ihn herunterschneiden, er hält Siesta, um dann ein zweite Mal im August zu blühen.

Artikelnr. LA05 Pflanze 3,80€

Lavendel ,Blue Cushion' *Lavandula angustifolia*

Der Lavendel ,Blue Cushion' ist eine kleine, besonders kompakte Lavendelsorte, mit hellvioletten Blüten an kurzen Stielen und graugrünem Laub. Er ist eine bewährte Züchtung aus Großbritannien, der gerne

als Heckenlavendel Verwendung findet. Als Einfassung für formale Kräuter- oder Staudenbeete bietet er ein harmonisches Gesamtbild. Einzeln gepflanzt bildet ,Blue Cushion' knuffige Kissen, die auch gut in den Steingarten passen. Durch seine niedrige Höhe eignet sich dieser Lavendel auch gut für den Balkonkasten. Er erreicht eine Höhe von 30 cm und blüht zuverlässig von Juni bis Anfang August.

Artikelnr. LA02 Pflanze 3,80€

Lavendel ,Hidcote Blue' *Lavandula angustifolia*

Die Sorte ,Hidcote Blue' ist in Hidcote Manor in der englischen Grafschaft Gloucestershire gezüchtet worden und gehört zu den schönsten Lavendeln. Die Blüten sind dunkelblau mit einem Stich ins Violette. Die Blütezeit ist von Juli bis August, aber auch danach kommen noch vereinzelt Blüten, sodass man sich auch noch im Oktober an dem Duft erfreuen kann. ,Hidcote Blue' ist gut schnittverträglich und sehr langlebig. Die Höhe der Pflanze beträgt 40 cm, die

Blütenstiele stehen etwa 20 cm über dem Laub. Die getrockneten Blüten halten lange ihre Farbe, mehrere Monate kann man sich an dem dunklen Blau erfreuen.

Artikelnr. LA01 Pflanze 3,80€

Lavendel ,Imperial Gem' *Lavandula angustifolia*

Lavendel ,Imperial Gem' bildet feste Blütenstiele aus, die sich gut für das Binden von Sträußen und Kränzen eignen. Die dunklen Blüten erscheinen Ende Juli und blühen bis Anfang September. ,Imperial Gem' bildet eine reiche üppige Blütenpracht und ist absolut frosthart. Er ist als Beetpflanze gut zu verwenden und wirkt gut zusammen mit Sonnenhut und Agastachen. Durch den anhaltenden Duft der Blüten werden diese oft von Bienen und Schmetterlingen besucht. Er erreicht eine Gesamthöhe von etwa 65 cm.

Artikelnr. LA10 Pflanze 3,80€



Lavendel
'Maillette'



Weißer
Zwerg-
Lavendel



Lavendel
'Melissa
Lilac'



Lavendel
'Miss
Katherine'



Lavendel
'Peter Pan'



Lavendel
'Rosea'



Prov.
Lavendel
'Abrialis'



Prov.
Lavendel
'Edelweiß'

Lavendel 'Maillette'

Lavandula angustifolia

Lavendel 'Maillette' ist eine Sorte aus der Provence, die einen hohen Anteil an ätherisches Öl besitzt. Sie wurde gezüchtet, um das wertvolle Öl der schmalblättrigen Lavendelsorten, welches heilende Wirkung besitzt, zu gewinnen. Wuchs und Erscheinungsform sehen eher wie ein Lavandin aus. Die violetten Blüten sitzen auf langen Stielen etwa 30 cm über dem Laub.

Maillette erreicht eine Gesamthöhe, also mit Blütenstielen, von etwa 80 cm. Er ist ein Blickfang in jedem Garten und passt gut in hohe Staudenbeete.

Artikelnr. LA04 Pflanze 3,80€

Weißer Zwerglavendel

Lavandula angustifolia

Ein weißer Zwerg unter den Lavendeln, da er nur eine Höhe von 20 cm erreicht. Weißer Zwerglavendel bleibt knuffig und kompakt und bildet lockere weiße Blüten. Die weißen Blüten werden ebenso gerne

von den Bienen und Schmetterlingen besucht, wie die von blau blühenden Sorten. In Kombination mit anderen zwergig wachsenden Sorten wie 'Peter Pan', 'Little Lady' und 'Blue Cushion' bildet Weißer Zwerglavendel ein schönes Bild.

Artikelnr. LA26 Pflanze 3,80€

Lavendel 'Melissa Lilac'

Lavandula angustifolia

Der kompakte Lavendel 'Melissa Lilac' zeichnet sich durch seine ungewöhnlich breiten Blätter aus. Er wirkt dadurch besonders kräftig. Seine hellvioioletten Blüten sitzen an kurzen Stielen in großer Zahl dicht über dem Laub. Dieser Heillavendel eignet sich besonders gut für die Verwendung der Blätter, etwas für Tees oder dergleichen. Seine großen Blätter sind in dieser Hinsicht sehr ergiebig. Im Garten steht 'Melissa Lilac' wie alle Lavendel gerne sonnig in kalkreicher Erde. Er gehört zu den mittelfrühen Sorten. Seine Blüten zeigen sich im Juni und Juli. Er erreicht eine Höhe von 50 bis 60 cm.

Artikelnr. LA29 Pflanze 3,80€

Lavendel 'Miss Katherine'

Lavandula angustifolia

'Miss Katherine' zeichnet sich durch eine rosa, ins Fliederfarben gehende Blütenfarbe aus. Die Blüten stehen etwa 20 cm über dem grünen Laub. Dieser Lavendel erreicht eine Höhe von 50 cm und passt gut in ein Staudenbeet mit blau blühenden Pflanzen. Eine besonders schöne Kombination ist blaue Katzenminze und dunkelrote Hemerocallis zusammen mit 'Miss Katherine'. Die Blütezeit ist von Juli bis Ende August.

Artikelnr. LA07 Pflanze 3,80€

Lavendel 'Peter Pan'

Lavandula angustifolia

Ein kleiner, kompakter Lavendel mit dunkelblauen Blüten und dem passenden Namen 'Peter Pan' für kleine Kübel, Balkon und Beet. Diese mittelfrüh blühende Sorte passt sehr gut mit dem ebenfalls niedrig bleibenden Lavendelsorten 'Little Lady', 'Blue Cushion' und weißer Zwerglavendel zusammen.

Zusammengepflanzt erhält man ein Zwerglavendelbeet mit unterschiedlichen Farben.

'Peter Pan' blüht im Juni und Juli mit dunkelblauer Blüte. Er erreicht eine Höhe von etwa 20 cm und bleibt auch im Alter niedrig.

Artikelnr. LA25 Pflanze 3,80€

Lavendel 'Rosea'

Lavandula angustifolia

Lavendel 'Rosea' ist einer der robustesten Lavendel. Er ist sehr wüchsig, bei uns absolut winterhart und wird für einen schmalblättrigen Lavendel mit 70 cm recht hoch. Seine Blätter gehen eher in Grün, als das sonst typische Silbergrau. Die rosa Blüte steht etwa 15 cm über dem Laub. Er blüht von Juni bis Juli. 'Rosea' eignet sich sehr gut zum Wechselspiel mit blau blühenden Lavendelsorten. Außerdem ist er schnittverträglich. Er eignet sich als Beeteinfassung und sieht auch sehr schön als Unterpflanzung bei Weißen Rosen aus.

Artikelnr. LA06 Pflanze 3,80€

Provence-Lavendel 'Abrialis'

Lavandula x intermedia

'Abrialis' ist ein recht spät und lange blühender Provence-Lavendel, mit einer mittelvioioletten Blüte. Er erreicht einen Durchmesser von einem halben Meter und wirkt besonders prächtig, wenn er zu mehreren in genügend Abstand gepflanzt wird.

'Abrialis' gehört zu den großblütigen Provence-Lavendeln, die einen intensiven Duft verbreiten. Seine Blüten stehen 20 cm über dem Laub. 'Abrialis' erreicht ohne Blüten eine Höhe von 60 cm und ist besonders mit früh blühenden Provence-Lavendeln sehr schön zu kombinieren.

Artikelnr. LA22 Pflanze 3,80€

Provence-Lavendel 'Edelweiß'

Lavandula x intermedia

Ein weißer Provence-Lavendel, der eine stattliche Höhe von 70 cm erreicht und

edelweißfarbene Blüten ausbildet.

Provence-Lavendel 'Edelweiß' ist eine frühblühende Sorte und kommt bereits im Juni voll zur Geltung.

'Edelweiß' besitzt einen betörenden Duft, der sich auch in den getrockneten Blüten lange hält. Der Wuchs der Pflanze ist breit ausladend und die Blütenstiele stehen etwa 20 cm über dem Laub. Er macht im Beet zusammen mit blau blühenden Lavendelsorten eine interessante und auflockernde Farbkombination.

Artikelnr. LA27 Pflanze 3,80€

Prov.
Lavendel
'Edelweiß'





Prov.
Lavendel
'Fragrant
Memories'

Provence-Lavendel 'Fragrant Memories'

Lavandula x intermedia

Ein außergewöhnlich starker Duft zeichnet diesen Provence-Lavendel aus. Der Name 'Fragrant Memories' ist passend gewählt, bezeichnet er doch die duftende Erinnerung an die Lavendelfelder der französischen Provence. Die mittelblauen Blüten erscheinen von Juni bis Juli. Sie sind ein Insektenmagnet und verwandeln den Garten in ein duftendes Blütenmeer. 'Fragrant Memories' erreicht eine Höhe von etwa 70 cm und sollte einen Frühjahrsschnitt erfahren, da sonst die Gefahr des Auseinanderbrechens besteht.

Artikelnr. LA28 Pflanze 3,80€

Provence-Lavendel 'Julien'

Lavandula x intermedia

Der Provence-Lavendel 'Julien' bildet schmale, längliche Blüten aus. Dadurch wirkt die Pflanze filigran und macht sich gut zu robusten Stauden wie Sonnenhut



Prov.
Lavendel
'Julien'

und Malven. Er gehört zu den kleineren Provence-Lavendeln und ist daher gut zur Unterpflanzung von Beetrosen geeignet, passt auch gut zu breitblättrigen Gräsern und Königskerzen.

'Julien' blüht hellviolett von Juli bis August und erreicht eine Höhe von etwa 50 cm. Die Blüten stehen 20 cm über dem Laub.

Artikelnr. LA23 Pflanze 3,80€

Provence-Lavendel 'Bleu des Collines'

Lavandula x intermedia

Übersetzt ins Deutsche heißt dieser Lavandin etwa 'das Blau der Hügel' und spielt auf die Lavendelfelder auf den sanften Erhebungen der Provence an. Die langen dunkelvioletten Blüten von 'Bleu des Collines' besitzen einen intensiven, leicht süßlichen und hochwertigen Duft. Diese Sorte ist sehr blühfreudig, wächst kompakt und wird etwa 70 cm hoch.

Die Blüten stehen auf langen Stielen 30 cm über dem Laub. Dieser Lavendel ist ideal in Kombination mit langstieligen Beetrosen.



Prov.
Lavendel
'Bleu des
Collines'



Prov.
Lavendel
'Pierre
Grosso'

Spätblühende Sorte.

Artikelnr. LA21 Pflanze 3,80€

Provence-Lavendel 'Pierre Grosso'

Lavandula x intermedia

Der Provence Lavendel 'Pierre Grosso' ist nach dem gleichnamigen Züchter benannt worden, der eine Pflanze mit hohem Gehalt an ätherischen Ölen selektierte. 80% der Lavendelfelder, die für die Parfümindustrie angebaut werden, sind mit dieser Sorte bestückt. Grossos Blütenstile erreichen fast 80 cm und eignen sich dadurch gut für Sträuße. 'Pierre Grosso' ist durch seine imposante Erscheinung sehr beeindruckend. Er sollte gut in Szene gesetzt werden. Vorteilhaft ist eine lockere Pflanzung mit einem Abstand von ca. 60 cm.

Artikelnr. LA09 Pflanze 3,80€



Lavendel 'Little Lady'

Lavandula angustifolia

'Little Lady' ist der ideale Lavendel für den Kübel und Balkonkasten. Er erreicht eine Höhe von 30 cm und bleibt kompakt im Wuchs.

'Little Lady' blüht mit mittelvioioletten Blüten, die nur 15 cm über dem Laub stehen. Die Pflanzen werden etwa 20 cm breit und machen ihrem Namen alle Ehre. Dieser Lavendel ist wirklich eine kleine Lady, die stolz ihre Schönheit zeigt. 'Little Lady' ist sehr winterhart und blüht zuverlässig mit zahlreichen Blüten im Juli.

Artikelnr. LA24 Pflanze 3,80€

Lavendel 'Contrast'

Lavandula angustifolia

'Contrast' ist ein sehr schöner Lavendel mit hellen Blüten und sehr dunklen Blütenkelchen. Dadurch entsteht ein lebendiges Farbspiel im Lavendelbeet.

Diese Sorte aus den Niederlanden erreicht eine Höhe von 60 cm. Ein typischer Echter Lavendel, mit allen guten Eigenschaften wie Frostverträglichkeit, kompaktem Wuchs und wertvollem ätherischen Öl.

'Contrast' lässt sich gut mit anderen Lavendeln kombinieren. Sehr gut passen helle Sorten wie 'Melissa Lilac' oder 'Edelweiß' als Beetkomposition. Der Standort sollte vollsonnig und in durchlässigen Boden sein. Lavendel kann auch gut im Schotterbeet stehen. Er sucht sich mit seiner langen Pfahlwurzel das Wasser aus tieferen Schichten.

Die Blütezeit ist im Juni und Juli. Wie alle Lavendel so wird auch diese Sorte mit betörendem Duft von allerlei Insekten besucht. Bienen, Hummeln, Schmetterlinge und Schwebfliegen summen um die Wette.

Ein Rückschnitt der Pflanze direkt nach der Blütezeit um ein Drittel der Pflanzenhöhe lässt sie buschig nachwachsen. In sehr heißen Sommern sollte lieber im Frühling geschnitten werden.

Artikelnr. LA33 Pflanze 3,80€



Lavendel
'Contrast'



Salem

Rosmarin Arp' *Rosmarinus officinalis*

Arp ist eine zierliche, langsam wachsende Rosmarinsorte und hat einen Jahreszuwachs von etwa 30 cm. Diese robuste Sorte wurde von Madalene Hill in Arp, Texas, entdeckt und gilt seither als der winterhärteste Rosmarin. Am Fundstandort ertrug ‚Arp‘ eine Temperatur von -20°C. Bei dieser Aussage ist aber zu beachten, dass er keineswegs diese tiefen Temperaturen über mehrere Wochen oder gar Monate erträgt. Rosmarin benötigt auch im Winter Feuchtigkeit, die er bei Frosttemperaturen nicht erhält, da der Boden gefroren ist. Trotz allem hat sich ‚Arp‘ als sehr standhaft und der Kälte trotzend erwiesen.

Art. Nr.: RO03 Pflanze 4,40 €

Rosmarin Backnang' *Rosmarinus officinalis*

Rosmarin ‚Backnang‘ ist eine deutsche Sorte aus der gleichnamigen Stadt in Baden-Württemberg und gut an das deutsche Klima angepasst. Er erträgt unsere feuchten und kalten Winter problemlos.

Rosmarin ‚Backnang‘ steht wie alle Rosmarinsorten gerne in einem sonnigen Beet und möchte gerne im Winter mit einem Gärtnerlies gegen die Wintersonne geschützt werden.

Art. Nr.: RO02 Pflanze 4,40 €

Rosmarin Boule' *Rosmarinus officinalis*

Boule ist ein besonders dekorativ wachsender Rosmarin - er ist sehr aromatisch und bei uns gut winterhart. Je älter er wird, desto schöner der Wuchs. Er entwickelt blau-violette Blüten mit relativ kurzen Nadeln.

Die Besonderheit von ‚Boule‘ ist der bizarre Wuchs, der an alte knorzelige Bonsaikiefern erinnert. Er ist zudem ebenso würzig, wie seine aufrecht wachsenden Brüder und genauso gut in der Küche zu verwenden. Er erreicht eine Höhe von etwa 60 cm.

Wie bei allen Rosmarinsorten gilt auch hier: junge Pflanzen sollten im Winter geschützt werden. Ältere Exemplare, die bereits 3-4 Jahre am selben Standort stehen, sind in der Regel winterhärter und robuster

Art. Nr.: RO05 Pflanze 4,40 €

Rosmarin



Boule



Pinienrosmarin

NEU

Rosmarin ‚Cinzago Murro‘ *Rosmarinus officinalis*

‚Cinzago Murro‘ ist ein sehr aromatischer Küchenrosmarin, mit einem wundervollen Aroma. Er ist ausgesprochen wüchsig, gut schnittverträglich und steht am besten in einem Kübel an einer sonnigen Stelle.

‚Cinzago Murro‘ ist nach einem Dorf am Lago Maggiore benannt. Er hat einen aufrechten Wuchs und erreicht eine Höhe von etwa einem Meter. Seine leuchtend blauen Blüten sehen besonders hübsch aus. Dieser wärmeliebende Rosmarin ist gut im Kübel aufgehoben und sollte frostfrei überwintert werden.

Art. Nr.: RO06 Pflanze 4,40 €

Rosmarin ‚Salem‘ *Rosmarinus officinalis*

‚Salem‘ ist eine besonders winterfeste Sorte vom Bodensee. Die violetten Blüten auf mittelgrünem Laub machen ihn besonders attraktiv. Er erreicht eine Höhe von etwas über einem Meter. ‚Salem‘ besitzt alle guten Eigenschaften eines Küchenrosmarins. Er ist schnellwüchsig, robust und aromatisch. Im ersten Jahr erreicht er bereits eine Höhe von 50 cm und ist mehrmals zu ernten. Die aromatischen Blätter sind bei diesem Rosmarin breit und leicht abzuzupfen. Frisch und getrocknet geben sie Gerichten wie mediterranen Eintöpfen, Lammfleisch und Rosmarinkartoffeln ein intensives Aroma.

Art. Nr.: RO04 Pflanze 4,40 €



Rosemarys
Choice

Rosmarin Rosemarys Choice' *Rosmarinus officinalis*

‚Rosemary's Choice‘ ist eine Züchtung aus Großbritannien, die sehr aromatisch ist. Die Sorte ist schnellwüchsig und man kann bereits im ersten Jahr mehrmals ernten.

Dieser robuste Rosmarin erreicht eine Höhe von etwa einem Meter, bei gutem Standort auch höher. Er blüht mit hellblauen Blüten, die im Frühjahr oder Herbst erscheinen.

Art. Nr.: RO08 Pflanze 4,40 €

Pinienrosmarin *Rosmarinus angustifolia*

Der Pinienrosmarin besitzt ein unverwechselbares Aroma nach Pinien. So fein das Laub auch ist, das Aroma ist umwerfend.

Der Rosmarin wird nur wenig höher als einen halben Meter und gehört somit zu den Zwergen unter den Rosmarinen. Im Garten möchte er wie seine Kollegen einen sonnigen Platz in geschützter Lage. Der Boden sollte sandig und durchlässig sein. Er erträgt Frost bis etwa -2°C. Es ist also empfehlenswert, ihn im Haus zu überwintern, zum Beispiel in einem kühleren Raum auf der Fensterbank.

Art. Nr.: RO09 Pflanze 4,40 €



Apios, Erdbirne

Apios americana

Apios oder Erdbirne ist eine Rankpflanze, die leckere Knollen ausgebildet. Geschmacklich ähneln sie Kartoffeln, sind aber nussiger, etwa wie Esskastanien.

Apios ist eine ausdauernde Pflanze, die bei uns winterhart ist. Sie treibt im April aus und erreicht eine Höhe von über 2 Metern. Sie berankt Pergolen und Spaliere. Im Herbst zieht sie ein. Nun kann man die Knollen ernten. Man sollte immer ein paar Knollen im Boden lassen, damit sie im Frühjahr wieder austreiben. Heimisch ist Apios an der Ostküste Nordamerikas.

Art. Nr.: AP07 Pflanze 4,50 €

Ausdauernder Buchweizen

Fagopyrum dibotrys

Die Pflanze kann man von Juni bis zum Frost beernten. Die knapp 10 cm großen Blätter sitzen an roten Stängeln, die man in jungem Zustand ebenfalls verwenden kann. Später werden sie zu faserig. Es ist ein sehr vielseitig zu verwendendes Gemüse. Die Blätter werden von den Stielen gezupft und etwa 10 Minuten blanchiert. Als Beilage eignet sich dieses gesunde Wildgemüse ebenso, wie für Füllungen von Teigtaschen oder als Gemüsequiche.

Eine sehr pflegeleichte Pflanze, die auch noch schön aussieht, besonders in der Blütezeit. Ausdauernder Buchweizen erreicht eine Höhe von etwa 1,50m.

Art. Nr.: FA23 Pflanze 3,60€



Echter Eibisch

Althaea officinalis

Der Echte Eibisch gehört zu den ältesten Nutzpflanzen der Menschheit. Zudem ist er eine wunderschöne Heil- und Tee-pflanze. Es kommen die Blätter, Blüten und Wurzeln in der Küche zum Einsatz. Die Blätter kann man wie Spinat zubereiten. Auch in Suppen oder als pikante Füllung für Cannelloni sind sie lecker. Aus der Wurzel kann man einen Brei kochen, der dann gesüßt und zu Marshmallows weiter verarbeitet wird. Diese dienten ursprünglich als Arznei gegen Husten und Heiserkeit. Beim Lutschen werden Schleimstoffe freigesetzt, die eine lindernde Wirkung haben.

Art. Nr.: AL62s 400 Samen 1,90 €



Erdbeerspinat

Chenopodium capitatum

Erdbeerspinat gehört zu den vergessenen Gemüsearten. Er hatte seinen Höhepunkt im 18ten Jahrhundert.

Erdbeerspinat ist das einzige Gänsefußgewächs, mit essbaren Beeren. Diese sind schwach süßlich und können ebenfalls mit gegessen werden. Man kann sie in den Salat geben oder einfach mit kochen. Die Garzeit beträgt nur 10 Minuten. Zusammen mit Zwiebeln und einem Schuss Weißwein eine leckere Beilage.

Erdbeerspinat ist anpassungsfähig und nimmt den Boden, der zur Verfügung steht. Eine sonnige oder halbschattige Lage ist von Vorteil. Die Pflanzen erreichen eine Höhe von etwa 50 cm.

Art. Nr.: CH66s 100 Samen 1,90 €



Buchweizen

Fagopyrum esculentum

Buchweizen ist ein leckeres Wildgemüse, welches bereits seit 3000 Jahren genutzt wird. Die Körner wurden Jahrhunderte lang in erster Linie als Grütze gekocht. Der Geschmack ist leicht nussig. Man kann Buchweizen-grütze mit Zwiebeln, Knoblauch und Thymian verfeinern oder mit Tomatenmark abschmecken. So angerichtet ist sie eine leckere Beilage zu gebratenem Gemüse. Buchweizen ist kein Getreide, sondern ein Knöterichgewächs. Er ist daher für die Ernährung von Menschen mit Glutenintoleranz geeignet. Eine geringe Kulturzeit von etwa 12 Wochen zeichnet Buchweizen aus. Er gedeiht auf sandigen, nährstoffarmen und trockenen Böden am besten. Zudem ist er säureresistent, weswegen er gut auf Torfböden angebaut werden kann.

Art. Nr.: FA24s 500 Samen 1,90 €



Chinesische Yamswurzel

Dioscorea batatas

Eine Rankpflanze, die leicht 3 Meter Höhe in der Saison schafft. Natürlicherweise wächst sie an Gehölzrändern und klettert an Bäumen hoch. Will man die Wurzel ernten, sollte man die Chinesische Yamswurzel allerdings an ein Gerüst setzen. Die Wurzel wächst in einem Zeitraum von 3 Jahren vertikal in den Boden und erreicht eine Länge von einem Meter.

Sie kann armdick werden und an die zwei Kilogramm wiegen. Das reicht für eine zehnköpfige Familie als Beilage. Nach der Ernte im Herbst kann die Wurzel wie Kartoffel gekocht oder gebacken werden. Achtung! In rohem Zustand ist die Wurzel der Chinesische Yamswurzel leicht giftig. Sie enthält Saponine, die durch das Erhitzen zerstört werden.

Art. Nr.: DI01 Pflanze 4,80 €



Essbare Prärielilie

Camassia quamash

Die Essbare Prärielilie kommt aus dem westlichen Nordamerika und war ein wichtiger Bestandteil der Nahrung für die dort lebenden Indianer. Die Zwiebeln haben eine sehr dünne bräunliche Haut, die man mitessen kann. Die Größe variiert zwischen 3 und 5 cm. Man braucht die Zwiebeln nur waschen oder abbrausen um sie verwenden zu können. Die Garzeit beträgt 10-15 Minuten. Sie sind stärkehaltig und weisen außer dem Geschmack auch hier Ähnlichkeiten mit der Kartoffel auf. Sie sind lange lagerfähig und dienen als Wintervorrat. Sie können dunkel und kühl mehrere Monate überdauern und behalten ihnen Geschmack.

Art. Nr.: CA90 Pflanze 4,00 €



Guter Heinrich

Chenopodium bonus-henricus

Guter Heinrich ist ein wirklich leckeres Wildgemüse, welches wie Spinat zubereitet wird. Die Pflanze erreicht eine Höhe von etwa 60 cm und ist von Juni bis November zu ernten. Junge Blätter sind milder im Geschmack, als ältere, die eine Bitternote haben.

Man schneidet die Stängel bis auf 10 cm herunter und streift die Blätter ab. Diese werden dann kurz gewaschen und am besten, man gibt sie noch leicht feucht in die Pfanne. Zusammen mit klein geschnittenen Zwiebeln etwa 10 Minuten dünsten, bis die Blätter wie beim Spinat zusammenfallen. Nach Belieben würzen und dazu gebratener Lachs auf Nudeln- oh wie lecker!

Art. Nr.: CH65s 100 Samen 1,60 €



Haferwurz

Chenopodium capitatum

Die Haferwurz ist eine alte Gemüsesorte, die ein typisches Herbst- und Wintergemüse ist. Sie kann den ganzen Winter über geerntet werden und liefert somit in der kalten Jahreszeit viele Vitamine.

In der Küche kann sie ähnlich wie die Schwarzwurzel verwendet werden. Die Wurzeln werden etwa 8-10 cm lang und zwei Zentimeter im Durchmesser. Neben den Wurzeln eignen sich die Blätter als Gemüse, sie können wie Spinat zubereitet werden. Die ganz jungen Blätter, sowie Blüten und Blütenknospen können roh im Salat verwendet werden. Gebleicht gelten die Blätter als Delikatesse.

Art. Nr.: TR01s

150 Samen 2,00 €



Helianthi, Wildform

Helianthus strumosus

Die Wildform der Helianthi erreicht Knollen von der Größe mittelgroßer Kartoffeln. Ihr Geschmack ist fein nussig und würzig, ähnlich wie Schwarzwurzeln. Auch in unseren Gärten gedeiht die Pflanze gut. Sie sind pflegeleicht und kommen mit fast jedem Boden zurecht. Die Knollen können nach Bedarf ausgegraben werden, da sie nicht so lange lagerfähig sind wie beispielsweise Kartoffeln. Von Oktober bis März sind die leckeren Knollen verfügbar. Im späten Oktober blühen die Pflanzen in leuchtendem Gelb. Sie ziehen an warmen Tagen noch nektarliebende Insekten an, die um diese Jahreszeit nicht mehr so viel Nahrung finden. Die Pflanzen können eine Höhe von über drei Metern erreichen.

Art. Nr.: HE21

Pflanze 3,80 €



Meerrettich

Armoracia rusticana

Meerrettich oder Kren ist eine alte Gewürzpflanze, die im 12. Jahrhundert in unsere Gärten gekommen ist. Heimisch ist die Pflanze in Russland und Osteuropa. In Deutschland ist sie eingebürgert und kommt mittlerweile wild in Küstenregionen, an Bachläufen und in Feuchtwiesen vor.

Es wird die 2-5 cm starke Wurzel geerntet, die über einen halben Meter Länge erreichen kann. Man lockert mit der Grabegabel vorsichtig den Boden und zieht die Wurzel heraus. Einen Teil der Wurzel sollte man im Boden belassen, damit die Pflanzen im nächsten Jahr neu austreiben können.

Art. Nr.: AR41

Pflanze 3,40 €



Sauerampfer

Rumex acetosa

Dieser Sauerampfer zeichnet sich durch seine großen Blätter aus, er besitzt eine ausgeprägte Säure und eignet sich besonders gut zur Verwendung in der Küche. „Großblättriger von Belleville“ erreicht eine Blattgröße von 30 cm. Die Pflanzen produzieren unermüdlich von Mai bis September Blätter. Sie benötigen einen gut gedüngten Boden, der feucht und sonnig bis halbschattig liegen sollte. Kühlere Temperaturen werden bevorzugt. In der Küche ist Sauerampfer gut als Salatkraut, als Gemüse zu Fisch oder in einer Suppe zu verwenden.

Art. Nr.: RU03

Pflanze 2,90 €

Art. Nr.: RU03s

200 Samen 2,00 €



Knollenziest - Crosne

Stachys affinis

Knollenziest ist eine ausdauernde Pflanze, die etwa 30 cm hoch wird. Die etwa 1-2 cm großen Knöllchen bilden sich an den Wurzeln. Diese schmecken nach einer Mischung aus Kohlrabi und Radieschen. Man kann sie roh essen oder leicht in der Pfanne rösten. Mittlerweile sind die leckeren Knollen zum Gourmetgemüse avanciert; zu Recht, wie wir finden.

Knollenziest sollte in einem Beet stehen, wo er sich ausbreiten darf und nicht von anderen Pflanzen überwuchert wird. Die beste Erntezeit ist der Herbst bis in den Winter hinein. Mit der Grabegabel hebt man die Pflanzen aus dem Boden und sammelt die Knöllchen ein. Sie liegen in einer Tiefe von etwa 10-20 cm im Boden.

Art. Nr.: ST01

Pflanze 4,20 €



Litschi-Tomate ‚Gigante‘

Solanum sissymbriifolium

Die Litschi-Tomate ‚Gigante‘ produziert vom Juli bis zum Frost viele kugelige rote Früchte. Geschmacklich liegen diese zwischen Aubergine und Tomate.

Die Pflanze ist eine imposante Erscheinung. Mit etwa 1,70 m Höhe und einem reichen Blütenflor ist sie äußerst dekorativ. Bis Ende September sind die stahlblauen Blüten an der Pflanze. Die ganze Pflanze ist bedornt. Auch die Früchte liegen in eine hellbraunen Schale, die ebenfalls viele Dornen aufweist. Sobald die Früchte reif sind, platzt die Hülle auf und zeigt ihre rote Frucht. Diese ist etwa 3 cm im Durchmesser. Innen sind die Früchte hellgelb und ähneln einer Aubergine, sind jedoch saftiger.

Art. Nr.: SO33s

10 Samen 3,20€



Tomatillo ‚Purple de Milpa‘

Physalis ixocarpa

Die Früchte von ‚Purple de Milpa‘ sind eine der würzigsten Varianten der Tomatillos. Allein schon wegen der ausdrucksstarken Farbe sind sie sehr beliebt. Die Pflanze erreicht im Topf eine Höhe von etwa 60 cm und hat einen guten Ertrag. Eine Pflanze produziert um die 15 Früchte, die ab September zu ernten sind. Sie färben sich von blassgrün zum tiefen violett.

In der südamerikanischen Küche werden Tomatillos gerne zusammen mit Tomaten und Paprika in Salsa verwendet. Dazu wird das Gemüse zu gleichen Teilen kleingeschnitten und 10 Minuten scharf angebraten. Mit Salz, Pfeffer, Chili und eine Handvoll Koriandergrün würzen und kalt stellen.

Art. Nr.: PH32s

20 Samen 2,00 €



Topinambur ‚Blaue Französische‘

Helianthus tuberosus

Topinambur ‚Blaue Französische‘ ist eine alte Bauernsorte aus Frankreich und bildet hübsche dunkel blau-violette Knollen aus.

Diese sind eher spindelförmig und werden etwa 8 cm lang. Sie sind durch ihre Form sehr leicht zu schälen, um sie in der Küche zu verarbeiten. Der Geschmack ist herber als gewöhnlich und eine echte Liebhabersorte.

Topinambur wird auch Sonnenwurzel genannt, da sie zu den Sonnenblumen gehört und Knollen ausbildet. Die Pflanze ist in Kanada und dem Norden der USA heimisch. Sie diente den dort lebenden Indianern als wertvolle Nahrung im Herbst und Winter.

Art. Nr.: HE26

Pflanze 3,80 €

NEU



Topinambur ‚Dwarf‘

Helianthus tuberosus

Topinambur ‚Dwarf‘ bildet violette Knollen aus, die sehr schmackhaft sind. Die Pflanze bleibt klein und kompakt, sodass man sie auch im Kübel halten kann.

‚Dwarf‘ erreicht nur eine Höhe von knapp einem Meter. Er ist aber in der Knollenbildung ebenso produktiv, wie die großen Verwandten. Die Knollen sind etwa 6-7 cm groß und eher dicklich. Sie sind etwas würziger als unsere anderen Sorten. Am besten schmecken sie kurz in der Pfanne gebraten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und über einen Blattsalat gegeben.

Art. Nr.: HE22

Pflanze 3,80 €



Topinambur ‚Gigante‘

Helianthus tuberosus

Topinambur ‚Gigante‘ entwickelt wirklich gigantisch große Knollen aus. Sie erreichen ein Gewicht von 400 Gramm und einen Durchmesser über 10 cm. Außen sind die Knollen rötlich, innen ist das Fruchtfleisch weiß. Sie haben einen herzhaften Geschmack und können roh, gekocht oder gebraten werden. Besonders lecker sind sie gebacken. Einfach in dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Nur mit Salz und Sesam bestreuen und 35 Minuten bei 200°C backen. Im Garten möchte ‚Gigante‘ einen sonnigen Platz in sandigem Boden. Sie erreichen eine Höhe von 2 m. Die Blüte ist gelb und eine wertvolle Bienenpflanze für den Spätsommer und Herbst. Auch als Sichtschutz sind sie gut geeignet.

Art. Nr.: HE27

Pflanze 3,80 €



NEU

Topinambur ‚Gute Gelbe‘

Helianthus tuberosus

Topinambur ‚Gute Gelbe‘ ist eine alte Sorte aus Deutschland, die immer noch feldmäßig angebaut wird. Sie gehört zu den schmackhaftesten Sorten.

Die Pflanze bildet hellgelbe Knollen von 10 cm Größe aus. Sie ist in ihrer Knollenbildung sehr produktiv. Der feine Geschmack passt gut in ein Püree oder in eine Cremesuppe. Diese Sorte ist im Geschmack der Schwarzwurzel sehr ähnlich.

Frisch schmecken Topinambur am besten. Da die Knollen völlig frostfest sind, erntet man sie am besten portionsweise nach Bedarf.

Art. Nr.: HE29

Pflanze 3,80 €



Topinambur ‚Weiße Trüffel‘

Helianthus tuberosus

Topinambur ‚Weiße Trüffel‘ macht seinen Namen alle Ehre. Er schmeckt sehr fein mit einer besonders lieblichen Note.

‚Weiße Trüffel‘ bildet cremeweiße Knollen von 6-8 cm Größe aus. Er ist in seiner Knollenbildung sehr produktiv. Der feine Geschmack passt gut in ein Püree oder in eine Cremesuppe. Diese Sorte ist im Geschmack der Schwarzwurzel am ähnlichsten. Die Knollen schmecken ähnlich wie Schwarzwurzeln, sind jedoch etwas nussiger und feiner im Aroma, mit einer leichten Süße. Sie können gut roh in den Salat geraspelt werden. Außerdem kann man alle möglichen Garmethoden bei ihnen anwenden. Sie können gekocht, gebacken, geröstet oder frittiert werden. Man kann aus ihnen Chips herstellen, sämige Suppen und Pürees, aber auch cremige Desserts.

Art. Nr.: HE24

Pflanze 3,80 €



NEU

Wiesenbocksbart

Tragopogon pratensis

Wiesenbocksbart ist ein köstliches Wildgemüse, welches ganz leicht im eigenen Garten anzubauen ist.

Die Pflanze ist mit der Haferwurzel verwandt, bildet jedoch kleinere Wurzeln aus. Sie schmecken leicht süßlich und können sowohl roh als auch gegart gegessen werden. Jung geerntet können die Blätter mitgegessen werden. Man reinigt die Wurzel und gibt sie als Ganzes für etwa 10 Minuten in die Pfanne und schmort sie. Dann mit etwa Salz und Haselnussöl abschmecken und über einen frischen Salat geben.

Art. Nr.: TR02s

150 Samen 2,10 €



Yacon

Smallanthus sonchifolia

Yacon ist ein köstliches Gemüse aus den Anden. Gegessen werden die Wurzeln. Sie haben einen intensiven süßlichen Geschmack und sind vielseitig zu verwenden. Yacon Pflanzen kommen ursprünglich aus Peru und Kolumbien. Sie werden in ganz Südamerika angebaut und ist fester Bestandteil der dortigen Küche, ähnlich wie die Kartoffel.

Die Wurzel ist süßlich und erinnert geschmacklich an Melone. Vom Mundgefühl wie Kohlrabi. Sie passt zu Kartoffeln und Möhren in der Pfanne geschmort oder zusammen mit Herbstrüben, Topinambur und Gelbe Bete auf dem Backblech gegart. Eigentlich zu allen anderen Knollen.

Art. Nr.: SM21

Pflanze 6,80 €

Wilde Möhre

Daucus carota

Die wilde Möhre ist ein heimisches Wildgemüse. Sie bildet eine cremeweiße Wurzel aus, die etwa so groß wie ein kleiner Finger wird. Das süßliche Aroma ist bereits bei der Wildform vorhanden.

Die wilde Möhre ist zusammen mit der Riesenmöhre die Vorfahrin der Gartenmöhre, wie wir sie heute kennen. Sie wurden bereits in der Jungsteinzeit gesammelt. Sie können als Rohkost, Beilage oder in Suppen verwendet werden. Wie ihre orangen Nachfahren, brauchen sie einen lockeren, sandigen und nährstoffarmen Boden.

Art. Nr.: DA01s

500 Samen 1,60 €

Wilde Pastinake

Pastinaca sativa

Wilde Pastinaken wurden bereits in der Jungsteinzeit gesammelt und gegessen.

Vermutlich wurden die Samen als Gewürz verwendet. Sie geben ein süßlich-würziges Aroma. Die Blätter sind ebenfalls als Gewürz oder als Salatbeigabe zu verwenden, ähnlich wie die der Wurzelpetersilie. Die Wurzel der wilden Pastinake wird etwa 6-8 cm lang und einen Zentimeter im Durchmesser. Man kann sie roh oder gedünstet zubereiten.

Art. Nr.: PA02s

400 Samen 1,90 €



Yacon-Smoothie für 2 Portionen

100 g Yacon
50 g Radicchio
eine halbe Zitrone
100 ml roten Traubensaft

Die Yaconknolle schälen und das Fruchtfleisch grob raffeln, in einen Mixer geben. Radicchio grob zerpfücken und ebenfalls in den Mixer. Die halbe Zitrone auspressen und zusammen mit dem Traubensaft aufgießen, alles eine Minute pürieren und sofort servieren. Wer es süß mag, kann etwas Honig oder Holundersirup dazu geben.

Erdbeeren

süß, gesund und lecker



Monatserdbeere ‚Alexandria‘

Fragaria vesca

Die Monatserdbeere ‚Alexandria‘ bildet den ganzen Sommer bis in den Herbst hinein Blüten, aus denen längliche, aromatische Früchte entstehen.

‚Alexandria‘ erreicht eine Höhe von etwa 20 cm und ist damit gut für die Haltung im Kübel oder Balkonkasten geeignet. Die roten länglichen Früchte laden zum Naschen ein. Sie sitzen unter dem Laub und hängen etwa 10 cm über dem Boden. Monatserdbeeren bilden keine Ausläufer, sondern wachsen horstig. Monatserdbeeren sind winterhart. Sie können im Frühling oder besser noch im Herbst gepflanzt werden, damit die Pflanze bereits im nächsten Frühjahr groß und kräftig ist um Früchte zu tragen.

Art. Nr.: FR04 Pflanze 2,90 €



NEU

Erdbeere ‚Manille‘

Fragaria x ananassa

Eine Sorte aus Frankreich und dort ausgesprochen beliebt. Die Früchte sind sehr aromatisch. Sie gedeiht auch im Halbschatten.

Die mittelgroßen Früchte sind nahezu rund und von leuchtend roter Farbe. Sie sind saftig, süß und haben auch einen Hauch von Walderdbeeren-Aroma.

Eine mittelfrühe Sorte, die auch mit weniger sonnigen Plätzen zurecht kommt und trotzdem leckere Früchte trägt. Außerdem ist diese Sorte recht widerstandsfähig gegen Krankheiten. Sie ist selbstfruchtbar, ausläufertreibend und sollte wie alle Ananassa-Typen spätestens im fünften Jahr verjüngt werden.

Der Standort ist idealerweise sonnig bis halbschattig, gut drainiert und sollte mäßig gedüngt sein. Sobald die letzten Früchte geerntet sind, ist eine weitere Düngung von Vorteil. Diese sollte spätestens im August stattfinden. Nun werden die Knospen für das nächste Jahr angelegt. In dieser Zeit sollte es der Pflanze also an nichts mangeln, damit im nächsten Jahr eine gute Ernte zu erwarten ist.

‚Manille‘ eignet sich am besten für den Sofortverzehr und fürs Marmelade einkochen.

Art. Nr.: FR09 Pflanze 3,20 €



Erdbeere ‚Königin Luise‘

Fragaria x ananassa

Die Gartenerdbeere ‚Königin Luise‘ ist eine der geschmackvollsten Sorten und schon über 100 Jahre alt. Diese besondere Erdbeere kann man nur im eigenen Garten anbauen - sie ist in keinem Supermarkt zu finden. Der unübertroffene Geschmack nach Walderdbeeren ist auch dieser Sorte zu eigen, ähnlich wie ‚Mieze Schindler‘. Die Früchte sind deutlich gebuchtet und haben eine Herzform. Die Pflanzen sind etwas kleiner als sonst übliche Sorten, sie tragen aber recht viele Früchte.

‚Königin Luise‘ benötigt eine Befruchtersorte. Hierfür eignen sich Walderdbeeren oder andere Sorten, die selbstfruchtbar sind. An einem sonnigen Standort fühlen sich die Pflanzen wohl.

Die Sorte wurde 1905 von Franz Göschke gezüchtet. Er entstammt einer Gärtnerfamilie aus Oberschlesien, die bereits Mitte des 19ten Jahrhunderts über 50 Erdbeeresorten gezüchtet haben.

Art. Nr.: FR08 Pflanze 3,20 €





Erdbeere ‚Rubra‘, rotblühend
Fragaria x rubra

Die Erdbeere ‚Rubra‘ bildet leuchtend rosarote Blüten in großer Zahl. Die

Früchte sind aromatisch und süß. ‚Rubra‘ sollte zusammen mit einer weiteren Erdbeersorte stehen, dann bildet sie mehr Früchte aus. Ansonsten ist zwar die Blütenproduktion reichlich, aber diese verblühen mit geringem Fruchtansatz. Der hohe Zierwert macht dieses Manko aber wett.

‚Rubra‘ möchte einen sonnigen bis halbschattigen Platz. Sie ist sehr wuchsfreudig und bildet lange Ausläufer. Sie ist als Boden-decker gut geeignet und passt gut unter Sträuchern mit lichtem Laub.

Art. Nr.: FR03 Pflanze 2,90 €



**Weißer Walderdbeere
‚Blanc Amélioré‘**
Fragaria x ananassa

Die weiße Walderdbeere ‚Blanc Amélioré‘ ist eine Rarität aus Frankreich, die lange als verschollen galt. Der Geschmack ist sehr süß und typisch walderdbeerig, mit leichtem Ananastouch.

Die Weiße Walderdbeere ist im ganzen Erscheinungsbild zierlicher, als ihre rote Schwester. Genau wie diese bildet sie Ausläufer und vermehrt sich so recht üppig. Die weißen, länglichen Früchte erscheinen im Juni und sind bis Mitte August zu ernten. Walderdbeeren lieben einen halbsonnigen bis sonnigen Standort unter Büschen und Bäumen. Sie produzieren oft erst im zweiten Standjahr Blüten und Früchte.

Art. Nr.: FR05 Pflanze 3,20 €



**Weißer Erdbeere,
‚Yellow Wonder‘**
Fragaria vesca sempervirens

Die Erdbeersorte ‚Yellow Wonder‘ ist sehr aromatisch, fruchtig-süß, mit einem feinen Aroma nach Ananas. Die Früchte sind etwa 1,5 cm lang und hellgelb bis weiß.

Weißer Erdbeeren werden etwa 20 cm hoch und bilden mit der Zeit Horste, die man nach ein paar Jahren teilen kann. Außerdem versamen sie sich leicht. Diese Erdbeeren produzieren keine Ausläufer. Sie sind aber trotzdem gut für die Unterpflanzung von Gehölzen geeignet, das sie mit den Jahren immer mehr in die Breite gehen.

Art. Nr.: FR01 Pflanze 3,20 €



Erdbeere ‚Mieze Schindler‘
Fragaria x ananassa

Die Früchte von ‚Mieze Schindler‘ besitzen das typische, ursprüngliche Aroma der Walderdbeere. Allein der betörende Duft der Früchte lädt zum Naschen ein.

‚Mieze Schindler‘ entwickelt ausschließlich weibliche Blüten. Sie benötigt eine Befruchtersorte. Geeignet sind Erdbeersorten, die selbstfruchtend sind. Vier ‚Mieze Schindler‘-Pflanzen benötigen eine Befruchtererdbeere. Geeignet sind rote oder weiße Walderdbeeren, Alexandria oder Yellow Wonder.

‚Mieze Schindler‘ ist 1925 von Professor Schindler gezüchtet worden. Er nannte diese leckere Erdbeere nach seiner Frau. Im Garten steht ‚Mieze Schindler‘ gerne in nährstoffreichem Boden, der im Frühjahr mit Kompost angereichert wurde. Der Platz sollte warm und sonnig sein.

Art. Nr.: FR06 Pflanze 3,20 €



Walderdbeere
Fragaria vesca

Die Walderdbeere ist ein leckeres Naschobst. Im Vorbeigehen pflückt man sich eine Hand voll Beeren und steckt sie am besten alle auf ein Mal in den Mund. Bei Kindern ist die kleine Erdbeere besonders beliebt. Irgendwie sieht sie auch aus wie eine Kinder-erdbeere.

Die kugeligen Früchte der Walderdbeere werden etwa einen Zentimeter groß und sind aromatisch süß. Von Mai bis August werden laufend neue Blüten und Früchte an derselben Pflanze produziert. Im Garten wächst diese wilde Erdbeere im wandernden Schatten von Laubbäumen. Sie ist bodendeckend, wintergrün und breitet sich durch Ausläufer rasch aus. Als Unterpflanzung ist sie daher sehr gut geeignet.

Art. Nr.: FR02 Pflanze 3,20 €
Art. Nr.: FR02s 300 Samen 2,50 €





Sojabohne

Glycine max ‚Aligator‘

Die Sojabohne gehört zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Sie wird seit über 5000 Jahren angebaut und gehört immer noch zu den wichtigsten Nahrungspflanzen.

Die Sorte ‚Aligator‘ wurde traditionell gezüchtet und ist selbstverständlich gentechnikfrei. Sie kommt gut mit unseren Klima zurecht und ist ein wertvoller Eiweißlieferant.

Art. Nr.: PH06s

100 Samen 2,10 €

Süßlupine

Lupinus angustifolius

Die Kerne der Süßlupine sind ein leckerer und vielseitig zu verwendender Eiweißlieferant. Sie ist besonders verträglich, da sie fast keine blähenden Inhaltsstoffe besitzt. Neben hochwertigen pflanzlichen Fetten enthalten die Samen Mineralstoffe, Kalzium, Eisen und Vitamin E.

Süßlupinen können in Suppen, Aufstriche oder als Bratlinge verwendet werden. Als Aufstriche sind sie besonders gut geeignet, da die Kerne etwa zu einem viertel aus Fett und zu 40% aus Eiweiß bestehen. Sie bilden eine halbfeste und streichfähige Konsistenz.

Art. Nr.: LU34s

200 Samen 1,90 €

Steirische Käferbohnen

Phaseolus coccineus

Käferbohnen sind eine Spezialität aus der Steiermark. Sie erhielten ihren Namen auf Grund der schönen Sprengelung der Bohnen, die an Käfer erinnern. Aus ihnen wird der leckere Käferbohnen Salat hergestellt

Käferbohnen bilden grüne Hülsen, die etwa 15 cm lang sind. Auch diese können wie Grüne Bohnen zubereitet werden. Die rosa-lila Kerne mit den typischen schwarzen Sprengelungen sind ab Ende September erntereif. In jeder Hülse befinden sich etwa 4-6 Kerne. Wie alle Bohnen so sind auch diese einjährig.

Art. Nr.: PH03s

20 Samen 3,20 €

Weißer Prunkbohnen

Phaseolus coccineus

Die Weiße Prunkbohne besticht durch ihre cremeweißen Blüten und Kerne. Sowohl im Garten als auch im Kochtopf sind sie schön anzusehen.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von 2-3 Metern. Sie gehört zu den Feuerbohnen, hat aber weiße Blüten und wird in erster Linie als Zierpflanze verwendet. Die grünen Hülsen und weißen Bohnenkerne kann man jedoch essen, wie andere Bohnen auch. Sie haben einen hohen Gehalt an Proteinen und Ballaststoffen.

Art. Nr.: PH07s

15 Samen 2,10 €

Buschbohne ‚Purple Teepee‘

Phaseolus vulgaris

Die Buschbohne ‚Purple Teepee‘ wird nur 20 cm hoch. Die violetten Bohnen hängen außen an der Pflanze herab, so dass sie wie ein kleines Indianer-Teepee aussieht.

Die Buschbohnen sind aromatischer als Stangenbohnen, dafür aber nicht so ertragreich. Das mag der Grund für die wirklich hohen Preise der Früchte auf dem Markt sein. Aus diesem Grund lohnt der Anbau, denn die Kultur ist einfach und problemlos.

Art. Nr.: PH06s

100 Samen 2,10 €

Dicke Bohne ‚Imperial Green Windsor‘

Vicia faba

Die Dicke Bohne wird auch Saubohne, Ackerbohne oder Pferdebohne genannt. Sie gehört zu den Nahrungsmitteln, welche mit am längsten in Europa und Asien genutzt werden. ‚Imperial Green Windsor‘ ist eine typische Sorte aus England.

Dicke Bohnen haben einen intensiveren, leicht rauchigen und herben Geschmack. Aussaat ab Februar bei frostfreiem Wetter. Die Kern und Pflanzen sind frostresistent. Sie keimen besser durch Kältereiz. Die Samen sollten mit 5 cm Erde bedeckt sein.

Art. Nr.: VI02s

15 Samen 2,10 €

Forellenbohne

Phaseolus vulgaris

Die Forellenbohne kann sowohl als Kernbohne oder auch als Grüne Bohne verwendet werden. Gleichermaßen hat sie einen vorzüglichen Geschmack.

Die Pflanze trägt spät und reichlich. Junge Hülsen schmecken zart und können als Grüne Bohnen zubereitet werden. Später kommen die dickeren Hülsen als Brechbohnen im Eintopf gut zum Einsatz. Als Trockenbohne schließlich eignet sie sich gut für Suppen, Humus oder Bratlinge.

Art. Nr.: PH09s

30 Samen 2,90 €

Italienische Stangenbohne ‚Borlotti lingua di fuoco‘

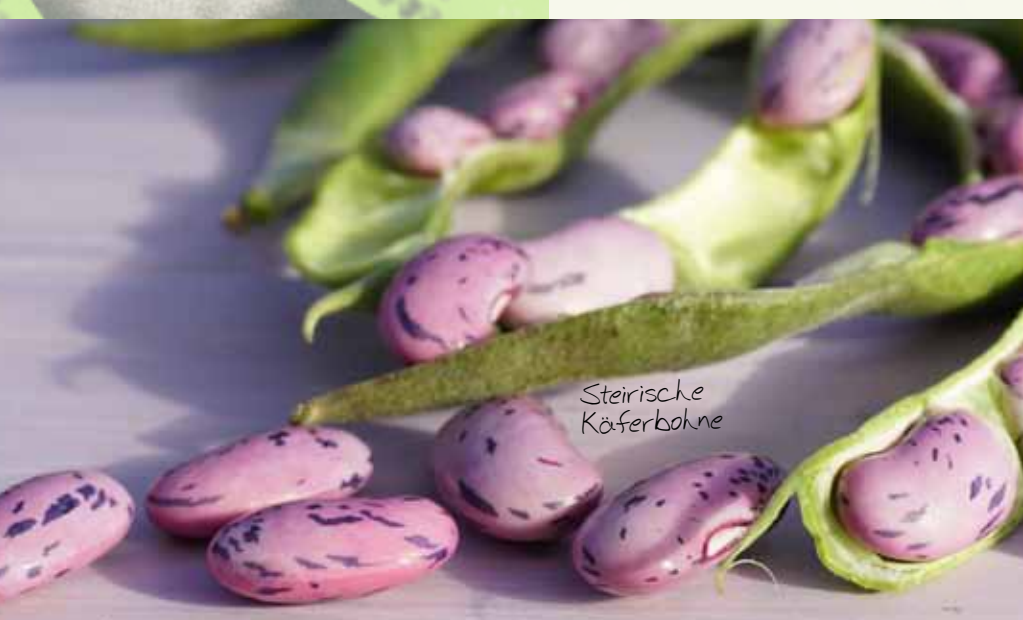
Phaseolus vulgaris

Borlotti werden in erster Linie als Palbohne oder Auskernbohne verwendet. Der Geschmack ist vorzüglich und die rot-weiß gesprenkelten Bohnen sehen auch noch hübsch aus.

Palbohnen aus Borlotti sind eine Delikatesse, die es nicht im Supermarkt zu kaufen gibt. Die frisch gepalten Bohnen werden ohne Salz in Wasser etwa 30 Minuten gekocht. Dann sind sie bereits gar. Sie verlieren während des Kochens ihre Sprengelung und werden hellgrau-rosa.

Art. Nr.: PH08s

50 Samen 2,10 €



Steirische Käferbohne

Buschbohne Purple Teepee

Dicke Bohne Imperial Green Windsor

Sojabohne

Süßlupine

Italienische Stangenbohne Borlotti

Weisse Prunkbohne

Forellenbohne

Hülsenfrüchte

Basilikum Basilikum Basilikum Basilikum

Basilikum ‚Blue Spice‘

Ocimum basilicum

Das Basilikum ‚Blue Spice‘ bringt eine gehörige Portion Schärfe mit. Hier spielen Nelke und Pfeffer eine dominante Rolle. Es passt wunderbar an Gemüsegerichte aus der Pfanne. Scharf angebratene Paprika mit Zwiebeln auf Reis und oben drüber viel ‚Blue Spice‘ gestreut, fertig ist das schnelle Abendessen.

Art. Nr.: OC16s

400 Samen 2,50€



Basilikum ‚Green Ruffles‘

Ocimum basilicum

Basilikum ‚Green Ruffles‘ ist sehr aromatisch und erinnert geschmacklich ein bisschen an Genoveser Basilikum. Seine außergewöhnlichen Blätter sind groß und stark gerüscht.

Im Salat machen die Blätter eine Figur. Geschmacklich sowieso und durch die vielen Wölbungen auf den Blättern bleibt das Dressing gut haften. Lecker sind die Blätter auch auf Tomatenbrot, Pizza und im Pesto. Geschmacklich gehört es zu den Europäischen Basilikum-Arten und passt also gut an mediterrane Gerichte.

Art.-Nr.: OC38s

200 Samen 2,50€

Busch - Basilikum

Ocimum basilicum

Buschbasilikum bildet viele kleine Blätter aus, die geschmacklich dem Genoveser Basilikum sehr nahe kommen. Durch seinen kompakten Wuchs ist Buschbasilikum sehr gut im Kübel zu halten. Buschbasilikum blüht recht spät.

Erst im August setzt Buschbasilikum weiße Blüten an, die auch gut in der Küche verwendet werden können. Die Blätter werden etwa 3-4 cm lang und wachsen nach einer Ernte recht schnell nach, so das die nächste Ernte nicht lange aus sich warten lässt. Die Pflanze wird etwa 30 cm hoch und fast genauso breit.

Art. Nr.: OC13s

200 Samen 2,50€



Genoveser Basilikum

Ocimum basilicum

Genoveser Basilikum ist das typische Basilikum italienischer Gerichte wie Tomate-Mozzarella, auf Pizza, zu Pasta oder im Pesto alla Genovese. In der italienischen Küche ist es nicht wegzudenken und findet reichlich Verwendung. Es bildet ein leicht nach unten gewölbtes Blatt aus, welches 5-7 cm lang wird.

Es kann in der warmen Zeit gut draußen stehen. Die weißen Blüten erscheinen recht früh und man sollte sie regelmäßig ausknippen, damit die Blattproduktion angeregt wird. Es gilt generell, dass je mehr man die Pflanzen schneidet um sie zu beernten, desto buschiger und kompakter wachsen sie nach.

Art. Nr.: OC32s

500 Samen 2,00€



Rotes Basilikum ‚Red Shiraz‘

Ocimum basilicum

Eine ausgesprochen gesunde Sorte, die auch norddeutsche Sommer klaglos erträgt. Besonders an solchen kühlen und regnerischen Tage bringt es die Sonne des Südens auf den Tisch. Die dunklen Blätter sehen hübsch in gemischten Blattsalaten aus. Es eignet sich zu Tomate Mozzarella wie auch in Zitronen-Zucchini-Gemüse oder in Tomaten-Schafskäse-Quiche. Red Shiraz gehört zu den dunkelsten Basilikumsorten. Geschmacklich ist es dem Genoveser Typ ähnlich.

Art. Nr.: OC35s

200 Samen 2,50€



Griechisches Basilikum

Ocimum basilicum

Das Griechische Basilikum gehört zu den Zwergen unter den Basilikumarten. Seine Blätter werden etwa 3 cm lang und sind ausgesprochen intensiv im Geschmack.

Die Blätter sind geschmacklich den Genoveser Basilikum ähnlich. Durch seine kleinen Zweiglein und Verästelungen wirkt es wie ein Minibusch. Eine Höhe von 40-50 cm kann im September erreicht werden. Es blüht sehr spät, in warmen Sommern erscheint die weiße Blüte erst im August.

Art. Nr.: OC18s

200 Samen 2,50€

Salatblättriges Basilikum

Ocimum basilicum

Salatblättriges Basilikum bildet über 10 cm lange Blätter aus! Es eignet sich als Beimischung für Blattsalate oder als Sandwichbelag.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von etwa 50 cm. Diese Basilikumsorte ist auch für den Freilandanbau gut geeignet. Die Blätter sehen aus, wie nach außen gestülpt.

Die Blätter sitzen dicht übereinander und überlappen sich. Es ist daher von Vorteil, das die Pflanze einen luftigen Standort hat, damit in feuchten Jahren die Blätter gut abtrocknen können.

Art. Nr.: OC33s

200 Samen 2,50€



Basilikum Basilikum Basilikum Basilikum

Sweet Thai of Lime

Ocimum basilicum

Ein Thai-Basilikum mit intensiver Limonen-note. Sweet Thai of Lime ist eine echte Bereicherung im Basilikum-Sortiment.

Ein Basilikum mit einem hohen Anteil an Citral, welches für den intensiven Limonengeschmack verantwortlich ist. Es passt hervorragend an Gemüsegerichte wie Zucchini, Tomaten und Auberginen. Man kann es auch gut mit Thai-Basilikum kombinieren. Im Pesto schmeckt es ebenfalls ganz hervorragend.

Art. Nr.: OC37s

200 Samen 2,50€

NEU



Tulsi-Basilikum ,Holy Red‘

Ocimum sanctum

Das Basilikum Tulsi ,Holy Red‘ gehört zu den Heiligen indischen Basilikumarten. Es besitzt den typischen süßlichen Geschmack, was diese Art so unverwechselbar macht. Seit einiger Zeit hat die Wissenschaft die immunstärkenden Kräfte von Tulsi entdeckt. Außerdem wirkt es stimmungsaufhellend, nervenberuhigend und verjüngend. In Indien wird Tulsi außerdem bei Erkältungen, zur Blutreinigung und bei Leberleiden verabreicht. Dies sind nur einige der vielen Anwendungsbeispiele. Es gilt allgemein als universelles Heilmittel.

Art. Nr.: OC36s

200 Samen 2,50€

Thai- Basilikum

Ocimum basilicum

Thai Basilikum wird in Ostasien bevorzugt zu den Speisen gereicht. Diese wärmebedürftige Sorte besitzt eine deutliche Nelkennote. Sehr lecker auch als Tee. Thai-Basilikum ist dem wilden Basilikum ähnlich. Sein warmes Nelken-Anis Aroma passt gut zu Currys oder fruchtigen Gemüsegerichten. Typischerweise wird es reichlich über das Essen gestreut, so das man sich durch die aromatischen Blätter bis an das eigentliche Gericht wuselt.

Art. Nr.: OC15s

200 Samen 2,50€



Wildes Basilikum

Ocimum canum

Wildes Basilikum ist eine besonders robuste Sorte, die gut im Beet stehen kann. Es liefert auch in einem kalten regnerischen Sommer üppig Blätter für die Küche. Das Aroma ist eine Mischung aus den Komponenten Anis, Nelke, Pfeffer und Zimt. Dabei besitzt es eine Süße, die den Geschmack abrundet. Es kann als Tee, in frischen Salaten, Pesto und asiatischen Gerichten verwendet werden. Es eignet sich auch zum Trocknen, damit man etwas sommerliche Würze für die kalten Wintertage im Vorrat hat.

Art. Nr.: OC11s

150 Samen 2,50€

Thai Basilikum ,Queenette‘

Ocimum basilicum

,Queenette‘ ist ein süßes Basilikum aus Thailand. Es passt hervorragend an Gemüse, Kokosnusssoßen, Reisgerichte oder Eierspeisen.

Geschmacklich ist es wie die meisten Horapa-Basilikumsorten stark nach Anis und Lakritz tendierend. Obwohl für viele vielleicht ungewohnt, passt es auch sehr gut auf Pizza, ins Pesto oder in ein Omelette mit Feta.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von etwa 30 cm. Sie benötigt einen sehr nährstoffreichen Boden, der nie austrocknen sollte.

Art. Nr.: OC39s

200 Samen 2,50€



,Siam Queen‘

Ocimum basilicum var. thyrsiflora

,Siam Queen‘ gehört zu den Thai-Basilikumarten und ist hier zu den Horapa-Typen mit glatten Blättern und ausgeprägtem süßlichen Anisaroma. Es wächst buschig und kompakt.

Viele nutzen nur die Blüten zum Würzen. Man streut sie über das fertige Gericht oder läßt sie ganz kurz mit kochen. Sie würzen Currys, Nudelsuppen und Reisgerichte.

Ein Pesto aus den Blüten mit Knoblauch und Cashew-Kernen zubereitet ergibt eine leckere Würzpaste, die auch ein schnödes Käsebrot aufpeppt.

Art. Nr.: CA34s

200 Samen 2,90€

Zimtbasilikum

Ocimum basilicum

Zimtbasilikum wird viel in Mexiko und Lateinamerika verwendet. Es passt gut zu scharfen Gerichten, es gibt ihnen eine weiche, blumige Note. Aber auch als Tee ist Zimtbasilikum ganz ausgezeichnet. Es passt gut in eine Mischung aus Koriander und Chili. Würzt man damit Fleisch oder Gemüsegerichte, ergibt sich eine ganz neue Geschmackskomponente. Eine andere Verwendung ist Zimtbasilikum in Chais. Mit Milch und Honig wärmt es an kalten Wintertagen.

Art. Nr.: OC06s

200 Samen 2,50€



Zitronenbasilikum

Ocimum basilicum

Die Blätter haben ein sehr zitronig-limoni-ges Aroma und auch die rosa Blüten schmecken intensiv. Über ein fertiges Gericht gestreut passen sie zu Fisch, leichten Suppen wie etwa Fenchelsuppe oder auch als Tee. Zitronenbasilikum ist für würzige wie süße Speisen zu verwenden. Ein Gelee aus Zitronenbasilikum passt ebenfalls zu Herzhaftem und Süßem, ein Pesto aus eignet sich für Risottos, Pasta oder auf kalten Braten. Es ist so vielfältig einsetzbar, das der Kreativität kaum Grenzen gesetzt werden.

Es ist sehr wüchsig, schnittverträglich und auch im Freiland zu halten.

Art. Nr.: OC17s

400 Samen 2,50€

CHILI und PAPRIKA

Aji Amarillo Capsicum baccatum
Schärfe: 4 bis 5
Aji Amarillo wird in Südamerika für fast jedes Gericht verwendet. Er gehört zu den beliebtesten Sorten. Die sonnengelben Früchte erreichen eine Größe von 7 cm Länge.
Art. Nr.: CA34s **10 Samen 2,00 €**

Aji Huanuco Capsicum bac. v. pendulum
Schärfe: 5
Aji Huanuco ist ein süßlicher Chili aus Peru mit mittlerer Schärfe. Die Früchte sind sehr gut zum Trocknen geeignet. Die Pflanze ist ein Massenträger und für Chilieinsteiger genau das Richtige. Die Sorte kommt auch mit kühleren Temperaturen zurecht und kann im Freiland angebaut werden.
Art. Nr.: CA38s **10 Samen 2,00 €**

Aji Ecuadorian Orange Capsicum bac.
Schärfe: 4 bis 5
Ein schöner oranger Chili aus Ecuador. Die Früchte haben einen fruchtigen Geschmack mit angenehmer Schärfe. Die Pflanze wächst sehr buschig und es ist empfehlenswert, die oberen Zweige ein wenig einzukürzen, damit die darunter liegenden Früchte besser reifen.
Art. Nr.: CA21s **10 Samen 2,00 €**



mittel-scharf

Baby Bell Capsicum annuum
Schärfe: 0
Minipaprika ‚Baby Bell‘ ist eine kleine, kompakte Pflanze mit süßen, fast schärfelosen Paprikas. Die runden, blockigen Früchte werden etwa 6 cm groß.
Art. Nr.: CA08s **10 Samen 2,00 €**



mittel-scharf

Big Jamaican Capsicum chinense
Schärfe: 4 bis 5
Big Jamaican ist aromatisch und mittel-scharf. Eine mittelgroße Chili aus Jamaika, die zudem recht ertragreich ist.
Art. Nr.: CA29s **10 Samen 2,00 €**



Brazilian Starfish

mittel-scharf

Boldog Capsicum annuum
Schärfe: 0
Boldog ist eine alte Kultursorte aus Ungarn, die einen ausgezeichneten Geschmack besitzt. Aus den getrockneten Schoten wird ein vorzügliches Paprikapulver ‚Edelsüß‘ hergestellt. Das typische Aroma entfaltet sich erst beim Trocknen der Früchte und ist in lichtundurchlässigen Gefäßen lange haltbar.
Art. Nr.: CA28s **10 Samen 2,00 €**

Brazilian Pumpkin Capsicum baccatum
Schärfe: 5-6
‚Brazilian Pumpkin‘ sieht einem kleinen Kürbis ähnlich und ist ideal zum Füllen geeignet. Die Pflanze ist ertragreich und produziert viele Früchte, die wie kleine Weihnachtskugeln an langen Stielen hängen.
Art. Nr.: CA27s **10 Samen 2,00 €**

Brazilian Starfish Capsicum baccatum
Schärfe: 4 bis 5
Kleine UFOs in rot und grün; so sehen die Früchte von Brazilian Starfish aus. Sie wachsen an langen Stielen und pendeln an der Pflanze dekorativ, so dass man sie kaum ernten mag.
Art. Nr.: CA10s **10 Samen 2,00 €**

Cayenne Capsicum annuum
Schärfe: 7-8
Eine der bekanntesten Chilisorten überhaupt. Traditionell gehört sie in die Cajun-Küche der amerikanischen Südstaaten.
Art. Nr.: CA12s **10 Samen 2,00 €**

Cedrino Capsicum annuum
Schärfe: 7
Chili Cedrino kommt aus der gleichnamigen Gegend aus Sardinien. Ein recht scharfer, gelber Chili, der vielfältig verwendet werden kann. Cedrino bildet von grün nach sonnengelb abreifende Früchte, die leicht gebogen sind.
Art. Nr.: CA56s **10 Samen 2,00 €**

De Arbol Capsicum baccatum
Schärfe: 6-7
Ein klassischer Chili aus Mexiko, der dort im Ganzen getrocknet wird. Die Schoten entwickeln während des Trocknungsvorgangs einen dezent rauchigen Geschmack und werden deshalb gerne zum Würzen von Eintöpfen und Gemüse genommen.

Sie werden im Ganzen zum Gericht gegeben. Aus den Früchten kann man auch sehr gut Flocken bereiten, die sich leichter dosieren lassen.
Die Pflanze wird etwa 80 cm hoch. Die Früchte reifen von grün nach rot ab. Sie werden etwa 7-10 cm lang.
Art. Nr.: CA32s **10 Samen 2,00 €**

Dulce Italiano Capsicum annuum
Schärfe: 0
Große Früchte, die wirklich sehr süß sind. Sie ist eine der aromatischsten roten Paprikasorten aus Italien. Auch die grünen Früchte sind aromatisch lecker, wobei diese nicht so herb sind, wie bei anderen Sorten. Die Früchte erreichen eine Länge von über 20 Zentimetern und haben keine ausgeprägte Spitze, sondern variieren auch mal zum blockigen. In der Küche können sie zu allerlei leckeren Gerichten verarbeitet werden. Durch ihre Größe sind sie gut zum Enthäuten geeignet.
Art. Nr.: CA39s **10 Samen 2,00 €**

Paprika ‚Roter Augsburger‘ Capsicum annuum
Schärfe: 0
Der Freilandpaprika ‚Roter Augsburger‘ ist eine alte regionale Landsorte, der früh



Biquinho Vermelho

mild

reift und reichlich Früchte trägt. Bereits im Juli können die ersten spitzen, knallroten Paprika geerntet werden. Sie sitzen dicht nebeneinander und reifen von blassgrün über orange nach rot ab. Sie schmecken aromatisch süß.

Wenn man einmal eine Freilandpaprika gekostet hat, möchte man eigentlich nie wieder eine Gewächshaus-Supermarkt-Paprika essen müssen. :)
Art. Nr.: CA65s **10 Samen 2,50 €**

Biquinho Vermelho Capsicum chinense
Schärfe: 0
Biquinho vermelho bildet kleine tropfenförmige Früchte aus, die keine Schärfe haben.

Eine sehr dekorative Pflanze mit schirmförmigen Wuchs. Die leuchtend roten Früchte sitzen in Massen an den Zweigen. Die Früchte reifen über grün nach hellrot ab. Bereits ab August sind die reifen Früchte zu ernten, wobei in Brasilien vorwiegend die grünen Früchte verwendet werden. Sie werden im Ganzen zu Gemüsepfannen und Eintöpfen gegeben.



Roter Augsburger

mild

NEU

NEU

Ecuadorian Brown Capsicum chinense

Schärfe: 7-8

Ein teuflisch scharfer Chili. Die langen dunkelbraunen Schoten sind recht saftig. 'Ecuadorian Brown' hat einen mittleren Ertrag. Die Schoten können 12 cm oder länger sein.

Art. Nr.: CA47s 10 Samen 2,50 €

Elephant Capsicum annuum

Schärfe: 5

Eine alte traditionelle Sorte, die in Bulgarien, Makedonien und dem Kosovo angebaut wird. Dort trägt sie den Namen 'Vezena piperka'.

Art. Nr.: CA37s 10 Samen 2,00 €

Glockenchili Capsicum baccatum

Schärfe: 3-4

Die Früchte der Glockenchili sehen wirklich wie kleine, hellrote Glocken aus. Sie sind sehr standfest und daher gut zum Füllen geeignet, ohne das etwas herausläuft. Besonders lecker ist eine Füllung mit Feta und Thymian.

Art. Nr.: CA04s 10 Samen 2,00 €

Golden Marconi Capsicum annuum

Schärfe: 0

Ein milder Gemüsepaprika und seine Schoten erreichen eine Länge von bis zu 20 cm. Eine leckere Sorte aus Italien, die auch bei uns auf dem Balkon im Kübel wächst.

Art. Nr.: CA41s 10 Samen 2,00 €



Glockenchili

mittel-scharf

Scotch Bonnet Guadalupe C. chin.

Schärfe: 10

Ein sehr scharfer Scotch Bonnet von schokoladenbrauner Farbe und nichts für Weicheier. 'Guadalupe' hat einen guten Fruchtansatz und ist sehr ertragreich. Die Pflanzen bleiben mit 50-60 cm Höhe überschaubar. Man kann sie im Kübel halten.

Art. Nr.: CA42s 10 Samen 2,50 €



Jalapeno

mittel-scharf

Jalapeno Capsicum annuum

Schärfe: 5

Jalapeño ist die wohl beliebteste Chili der USA. Die Früchte werden in erster Linie grün verzehrt. Die grünen Früchte werden frisch in feine Ringe geschnitten und sorgen so für knackige Schärfe auch im Burger Mexican Style.

Art. Nr.: CA62s 10 Samen 2,00 €

Habanero, orange Capsicum chinense

Schärfe: 8-9

Diese Habaneros vereinen gute Schärfe mit erfreulicher Fruchtigkeit. Sie unterscheiden sich dadurch deutlich von anderen Habanero-Sorten.

Art. Nr.: CA43s 10 Samen 2,50 €



Le Petite Marseillaise

mild



Leutschauer Paprika

mittel-scharf

mild

NEU



Japanische Paprika

Joes Long Capsicum annuum

Schärfe: 7-8

Joe's Long macht seinem Namen alle Ehre. Sehr lange sichelförmige Früchte zeichnen diesen Chili aus. Die scharfen Früchte gehören zu den längsten Chilis und werden bis zu 30 cm lang.

Art. Nr.: CA14s 10 Samen 2,00 €

Leutschauer Paprika Capsicum annuum

Schärfe: 3-4

Leutschauer Paprika ist eine alte bewährte Sorte aus Slowenien und Ungarn, mit süßlich-scharfen Früchten, die in ihrer Schärfe variieren. Er wird eigentlich zum Herstellen von scharfem Paprikapulver angebaut und dies schon seit dem 18ten Jahrhundert. Die Früchte haben einen ausgezeichneten Geschmack. Sie enthalten eine deutliche Süße und eine geringe Schärfe, die aber in der einen oder anderen Schote auch mal etwas heftiger vorkommen kann.

Art. Nr.: CA40s 10 Samen 2,00 €

Lemon Drop Capsicum annuum

Schärfe: 7

Der Geschmack von 'Lemon Drop' zeichnet sich dadurch aus, das er ein leichtes Zitronenaroma besitzt. Die leuchtend gelben Früchte werden etwa 6 lang.

CHILI und PAPRIKA

Traditionell werden die Früchte in Südamerika zu einer Soße verarbeitet.

Art. Nr.: CA49s 10 Samen 2,00 €

Le Petite Marseillaise Capsicum an.

Schärfe: 0

Le Petite Marseillaise ist eine leckere Minipaprika, die sehr süß ist. Die sonnen-gelbe Farbe der Schoten sieht zum Reinbeissen aus. Die Früchte sind dünnwandig und die Garzeit beträgt nur 15 Minuten. Zum Füllen sind sie ideal, aber auch in Ringe geschnitten kommen sie gut im Salat. Die Pflanze erreicht eine Höhe von 60 cm, wenn sie im Kübel steht.

Art. Nr.: CA54s 10 Samen 2,00 €

Japanische Paprika Capsicum annuum

Schärfe: 0

Die Japanische Paprika bildet etwa 8 cm lange Früchte aus, die im ganzen gebraten werden.

Die Früchte reifen von grün nach rot ab. Sie werden vorzugsweise grün geerntet und als ganzes geschmort. Die Pflanze erreicht eine Höhe von 70 cm. Sie kommt auch mit ungünstigen Lichtverhältnissen klar. Die ersten Früchte können im August geerntet werden. Eine sehr dekorative Pflanze mit lockerem Wuchs.

Art. Nr.: CA67s 10 Samen 2,00 €



Lemon Drop

mittel-scharf

CHILI und PAPRIKA

Mini-Chili Capsicum annuum

Schärfe: 6-7

Klein aber oho! Diese Minifrüchtchen haben es in sich, denn sie sind sehr scharf und dabei ist die Pflanze ausgesprochen produktiv. Minichili oder Bonsaichili, wie sie auch genannt wird, ist eine zierliche und dekorative Chilisorte, deren Früchte wie kleine, rote Zipfelmützen nach oben schauen. Die Früchte werden einen Zentimeter lang und reifen von grün nach hellrot ab.

Art. Nr.: CA07s 10 Samen 2,50 €

Tinkerbell Red Capsicum annuum

Schärfe: 0

Die Früchte dieser Minipaprika sind genauso niedlich, wie die kleine Elfe aus dem Märchen. Süß sind sie außerdem und bereits ab Mitte Juni erntereif.

Art. Nr.: CA01s 10 Samen 2,00 €

Miniature Chocolate Capsicum annuum

Schärfe: 0

„Miniature Chocolate“ ist ein kleiner Paprika, mit etwa 5 cm großen, fast runden, blockigen Früchten. Seine Früchte sind süß, dickfleischig und durch die schokoladenbaune Farbe dekorativ.

Art. Nr.: CA13s 10 Samen 2,00 €



mild

Tinkerbell Red



Mini-Chili

scharf

Miniature Yellow Capsicum annuum

Schärfe: 0

Eine Minipaprika, die etwa ein Viertel so groß ist, wie eine Salattomate. Sie ist süß und z.B. mit Käse gefüllt eine appetitliche Vorspeise. Die Pflanze bringt ab Ende August etwa 3 cm große Früchte hervor.

Art. Nr.: CA35s 10 Samen 2,00 €

Nocturne Capsicum annuum

Schärfe: 0

Eine aromatische und dekorative mittelgroße Paprika. Sie reift von grün über schwarz nach dunkelrot und hat ein süßlich-würziges Aroma.

Art. Nr.: CA30s 10 Samen 2,00 €

NuMex Sunrise Capsicum annuum

Schärfe: 0-2

Eine sehr schöne Chilisorte mit sonnen-gelben Früchten. Numex Sunrise ist für die Herstellung von Ristas besonders gut geeignet. Die Früchte besitzen kaum Schärfe. Lediglich an den Samenwänden ist eine geringe Schärfe vorhanden.

Art. Nr.: CA57s 10 Samen 2,00 €

Pantos Capsicum annuum

Schärfe: 0

Pantos ist eine sehr ertragreiche Paprika, die freilandtauglich ist. Die Früchte reifen von grün nach rot ab und werden etwa 14 cm lang. Sie sind spitz zulaufend. Die Ernte ist im August und September. Geschmacklich ist Pantos eine süße Paprika, gänzlich ohne Schärfe. In der Küche ist sie lecker in Salaten, auf dem Sandwich oder zum Braten.

Art. Nr.: CA51s 10 Samen 2,00 €



mild

NuMex Sunrise



mild

Pantos

Peter Pepper Capsicum annuum

Schärfe: 5-6

Peter Pepper entwickelt eindeutig zweideutige Früchte, die für regen Diskussionsstoff bei Tisch sorgen. Durch das kurose Aussehen der Früchte ist diese Sorte in den USA sehr beliebt zum Einlegen der ganzen Früchte in Öl. Man kann sie auch vorher mit Schafskäse füllen. Ein nettes Mitbringsel.

Art. Nr.: CA53s 10 Samen 2,00 €

Piment d'Espelette C. a. L. var. gorria

Schärfe: 5-6

Piment d'Espelette ist ein Chili mit einer langen Tradition. Er kommt aus dem französischen Teil des Baskenlandes und wird dort zu Pulver, Würzpaste und Marmelade verarbeitet. Geschmacklich ist er dem Cayenne ähnlich, besitzt jedoch weniger Schärfe, dafür mehr fruchtiges Aroma.

Art. Nr.: CA26s 10 Samen 2,00 €

Pimientos de Padrón Capsicum an.

Schärfe: 0-4

Pimientos de Padrón ist ein Chili von variabler Schärfe. Auch an einer Pflanze können die Früchte von mild bis mittelscharf tendieren. Es findet ganz bewußt keine Selektion statt, damit dieser unregelmäßige Schärfegrad erhalten bleibt. In der spanischen Küche werden Pimientos de Padrón im Ganzen mit den Stielchen gegrillt oder in der Pfanne mit Knoblauch in Öl gebraten und anschließend mit grobem Salz bestreut.

Art. Nr.: CA15s 10 Samen 2,00 €



Peter Pepper

mittelscharf

Piri-Piri Capsicum frutescens

Schärfe: 6-7

Als „Piri-Piri“ wird in Portugal ganz allgemein ein kleiner, scharfer roter Chili bezeichnet. Im Laufe der Jahrhunderte sind einige Varianten entstanden, die zwar alle scharf, aber unterschiedlich groß sind. Unser „Piri-Piri“ ist etwas 5-6 cm lang und noch als grüne Schote mild, sobald sie sich aber anfängt rötlich zu färben schon recht scharf.

Art. Nr.: CA36s 10 Samen 2,00 €

Brown Jalapeno Capsicum annuum

Schärfe: 4

„Brown Jalapeño“ ist eine hübsche Varietät der bekannten Jalapeño. Bei einem Schärfegrad von 4 sind sie etwa milder als ihre roten Schwestern. Sie eignen sich daher auch kleingeschnitten in Gemüsepfannen oder als Grillchilis. Die Pflanze erreicht eine Höhe von 60-70 cm. Die Früchte reifen von grün nach braun ab und werden etwa 10 cm lang.

Art. Nr.: CA63s 10 Samen 2,00 €



NEU

mittelscharf

Brown Jalapeno

Rocoto Aji Largo Capsicum pubescens
Schärfe: 9

Rocoto Aji Largo ist ein Baumchili mit einer ungewöhnlichen Form. Die Früchte sind länglich und schmal. Außerdem ist das Wuchsverhalten anders als bei den runden Rocotos. Die Pflanze setzt deutlich mehr Blüten an und produziert dementsprechend auch viele Früchte.

Art. Nr.: CA44s **10 Samen 2,50 €**

Rocoto, gelb Capsicum pubescens
Schärfe: 5-6

Gelber Rocoto ist in Mittel- und Südamerika äußerst populär. Die Namensgebung variiert in den Ländern. In Mexiko heißt er Chile Manzano, in Peru wird er Rocoto genannt.

Art. Nr.: CA03s **10 Samen 2,50 €**

Rocoto, rot Capsicum pubescens
Schärfe: 7-8

Die Früchte sind dickfleischig, fruchtig und sehr scharf - sie erreichen einen Durchmesser von bis zu 4 cm. Sie eignen sich weniger für das Trocknen sondern sollten frisch oder in Saucen verwendet werden.

Art. Nr.: CA06s **10 Samen 2,50 €**



Romanian Sweet Capsicum annuum
Schärfe: 0

Romanian Sweet ist eine schlanke Gemüsepaprika, ohne Schärfe. Sie bildet skurril verdrehte Früchte aus, die sehr aromatisch sind. Die etwa 15-20 cm langen Früchte reifen von grün nach rot ab.

Art. Nr.: CA66s **10 Samen 2,00 €**

Scotch Bonnet Capsicum chinense
Schärfe: 10

Scotch Bonnet ist eine der schärfsten Chili Sorten. Sie kommen aus der Karibik und verleihen Gerichten ein exotisches Flair. Auf Jamaica wird aus Scotch Bonnets die klassische Jerk-Soße gemacht.

Art. Nr.: CA46s **10 Samen 2,50 €**

Sibirischer Hauspaprika Capsicum an.
Schärfe: 7

Sibirischer Hauspaprika klingt erstmal harmlos, die Früchte sind jedoch überraschend scharf. Die kompakte Pflanze erreicht eine Höhe von 30 bis 50 cm. Die dunkelroten Früchte wachsen aufrecht und erreichen eine Länge von 3-4 cm.

Art. Nr.: CA05s **10 Samen 2,00 €**



Stavros Capsicum annuum
Schärfe: 0-1

„Stavros“ ist eine griechische Peperoncini, die fast ohne Schärfe ist und sehr würzig schmeckt. Hauptsächlich wird sie eingelegt, schmeckt gegrillt aber auch sehr lecker.

Art. Nr.: CA48s **10 Samen 2,00 €**

CHILI und PAPRIKA

Sweet Chocolate Capsicum annuum
Schärfe: 0

Ein ausgesprochen leckerer Paprika mit leicht würzigem Aroma. Sweet Chocolate ist süß, sehr fruchtig und früh reif.

Art. Nr.: CA45s **10 Samen 2,00 €**

Thai Orange Hot Capsicum annuum
Schärfe: 6-7

Thai Orange Hot ist eine sehr produktive Pflanze mit hohem Fruchtertrag. Sie gehört zu den beliebtesten Chilis in Thailand. Die Pflanze wächst kompakt und bildet viele leuchtend orangefarbene Früchte aus, die etwa 7 cm lang werden. Die Chilis lassen sich gut trocknen. Die sehr dekorative Pflanze läßt sich gut auf der Fensterbank halten.

Art. Nr.: CA33s **10 Samen 2,50 €**

Chili Hot Thai Red Capsicum frutescens
Schärfe: 8

Chili Hot Thai Red gehört zu den beliebtesten Sorten in Thailand. Es ist dort die am meisten verwendete Chili. Die Pflanze wird etwa einen Meter hoch und wächst schirmförmig. Sie ist sehr ertragreich. Die Früchte reifen von grün nach rot ab und werden etwa 5 cm lang.



Obwohl sie so klein sind, haben sie es in sich.
Art. Nr.: CA52s **10 Samen 2,50 €**

Topepo Rosso Capsicum an. var. aros-
sum **Schärfe: 0**

Topepo Rosso ist ein reich tragender Tomatenpaprika mit dickfleischigen plattrunden Früchten. Sie reifen von grün nach rot und sind auch in grünem Zustand sehr lecker.

Die Kerne sitzen dicht und kompakt im oberen Teil der Kammern. Man kann sie leicht lösen und die Früchte so gut zum Füllen verwenden.

Art. Nr.: CA02s **10 Samen 2,00 €**

Ungarischer Spitzpaprika Cap. an.
Schärfe: 0

Ungarischer Spitzpaprika bildet von grün nach rot abreifende Früchte, die erst aromatisch herb, dann im reifen Zustand süß und saftig sind. Eine ertragreiche Paprikasorte, die auch gut im Freiland stehen kann. Die langen spitzen Früchte werden bis zu 20 cm lang.

Art. Nr.: CA16s **10 Samen 2,00 €**





Lauch



Ausdauernder Lauch

Allium senescens

Ausdauernder Lauch besitzt wunderschöne hellviolette Blüten welche auf 20 cm langen Stielen sitzen und den ganzen Frühsommer blühen. Die Blätter sind unterseits gerundet und haben einen würzigen Geschmack. Die Pflanze zieht erst im November ein und ist bis dahin zu ernten. Im April treibt sie wieder aus länglichen Zwiebeln aus, die ähnlich wie Bärlauch in die Frühlingssuppe passen. Ausdauernder Lauch verdankt seinen Namen dem Umstand, dass er fast das ganze Jahr zu ernten ist. Bei mildem Wetter treibt er bereits Anfang März und erträgt auch mal eine Portion Frost. Er wächst einfach weiter, wenn es wieder milder geworden ist. Geschmacklich ist er Schnittlauch recht ähnlich. Ausdauernder Lauch erreicht eine Höhe von 30 cm.

Art. Nr.: AL21 Pflanze 3,60 €



Bärlauch

Allium ursinum

Bärlauch besitzt ein intensives Aroma mit knoblauchähnlichem Geschmack. Seine Blätter und Blüten können bei vielen Gerichten Verwendung finden. Ideal ist die Herstellung von Bärlauchpesto, welches längere Zeit haltbar ist.

Bärlauch wächst im Garten gerne im Halbschatten unter Bäumen. Ein lehmiger, nährstoffreicher und feuchter Boden ist von Vorteil. Er verträgt Nässe und Schatten, man kann ihn daher auch gut an die Nordostseite pflanzen. Die ersten Blätter erscheinen im April. Es werden je Pflanze 2-3 Blätter gebildet. Die Pflanze erreicht eine Höhe von 15 cm. Die weiße Blüte, die einen zwiebeligen Duft verströmt, ist nach 3-4 Wochen zu sehen. Sie kann über Salate oder in Kräuterdips verwendet werden.

Art. Nr.: AL24 Pflanze 4,00 €



Berglauch

Allium senescens ssp. montanum

Berglauch wird auch Johannislauch und Wilder Knoblauch genannt. Er kommt in Deutschland auf Bergwiesen vor und gehört zu den gefährdeten Arten. Im Garten ist er leicht zu halten. Er ist absolut winterhart, liebt sonnige Plätze und wächst auf normalen Gartenboden. Seine Blüten erscheinen Ende Juni, daher der Name Johannislauch. Die internationale Bezeichnung für den Berglauch ist Deutscher Knoblauch. Auch die rosa farbigen Blüten sind sehr aromatisch.

Art. Nr.: AL07 Pflanze 4,00 €

Blaulauch

Allium azureum

Der Blaulauch besticht durch seine auffallend himmelblauen Blüten, in denen manchmal kleine Luftzwiebeln stecken. Dieser fast schon blendende Blauton ist wirklich selten bei Blüten und bei Läuchen ganz außergewöhnlich. Er ist eine Zierde im Garten und auch kulinarisch zu verwenden.

Die azurblauen Blüten erscheinen im Mai und blühen bis Juni. Auch sie sind köstlich im Dip oder Salat. Sie sind auf jeden Fall ein echter Hingucker. Manchmal bilden sich kleine Luftzwiebeln an den Blüten. Sie haben eine rötliche Schale und reifen bis zum September zu etwa einen halben Zentimeter dicken Zwiebelchen heran.

Art. Nr.: AL25 Pflanze 4,00 €



Etagenzwiebel

Allium viviparum

Einer der lustigeren Läuche, denn die Etagenzwiebel bildet keine Blüten aus, sondern Brutzwiebeln. Aus diesen können wiederum Brutzwiebeln entstehen, quasi in der nächsten Etage. Diesem Phänomen hat die Pflanze aus der Familie der Lauchgewächse ihren Namen zu verdanken. Ein anderer gebräuchlicher Name ist Luftzwiebel.

Von der Etagenzwiebel sind alle Teile essbar. Sowohl die Luftzwiebeln, das Grün der Stängel als auch die Zwiebeln im Boden. Sehr lecker sind die kleinen Zwiebelchen, wenn man sie noch mit weicher Haut erntet und sie in der Pfanne brät. Sie schmecken süßlich scharf. Zu Kartoffeln, Paprika, Tomaten und anderem Gemüse passen die gebratenen Etagenzwiebeln ganz ausgezeichnet.

Art. Nr.: AL19 Pflanze 4,00 €

Chinesischer Lauch

Allium odorum

Chinesischer Lauch hat ein süßliches Laucharoma was ihn besonders als frische Würze interessant macht. Das milde Aroma der Blätter und Blüten passt an viele Gerichte und ist ähnlich wie Schnittlauch universell einsetzbar. Die Pflanze ist zudem sehr imposant, erreicht eine Höhe von etwa 80 cm und blüht im Juli und August mit weißen, etwa tischtennisball großen Blüten. Diese finden in der Küche vielfältigen Einsatz. Sehr dekorativ über Salat, Kräuterquark, Nudeln oder aufs Brot, geben sie durch ihr leicht süßliches und zugleich scharfes Laucharoma dem Ganzen eine besondere Note. Auch die Blätter und die noch grünen Samen verfügen über diesen süßlich-scharfen Geschmack. Die Samenstände die Ende August erscheinen sind sehr lecker, wenn auch etwas schärfer.

Art. Nr.: AL12 Pflanze 3,60 €



Glöckchenlauch

Allium triquetrum

Glöckchenlauch ist ein niedlicher Lauch mit scharfem Geschmack. Seine Blätter wie Blüten sind für die Freunde der scharfen Küche zu empfehlen. Besonders während der Blütezeit bilden die Blätter eine gewisse Schärfe zusammen mit einer angenehmen Bitternote aus. Blätter wie Blüten sind gleichermaßen lecker und können zu Rohkostsalaten, Quarkcremes oder über gegrilltem Gemüse gestreut werden. Im Garten steht Glöckchenlauch trocken und schattig oder feucht und sonnig. Er gehört zu den wenigen Läuchen, die schattenverträglich sind. Natürlicherweise kommt er im Mittelmeerraum vor, wo er in Gräben und an schattigen Felsen wächst.

Art. Nr.: AL32 Pflanze 4,00 €

Goldlauch
Allium moly

Die imposanten, fast tennisballgroßen Blüten sitzen auf 10 cm langen Stielen; die Blütezeit erstreckt sich von Mai bis Juni. Die gelben Blüten sind ein Blickfang, besonders in halbschattigen Teilen des Gartens. In der Dämmerung geben sie ein diffuses Leuchten von sich. Die Blüten sind sehr aromatisch und enthalten viel Nektar, daher haben sie ihr süßliches Aroma.

Der botanische Artname ‚moly‘ bedeutet soviel wie Zauberkraut. In der griechischen Mythologie ist von einer Zauberpflanze Moly die Rede, die bösen Zauber abwehren soll. Ob es sich dabei wirklich um Allium moly handeln soll, ist allerdings ungewiss.

Art. Nr.: AL13 Pflanze 3,20 €



NEU

Tschechischer Knoblauch ‚Dukat‘
Allium sativum

Der Knoblauch ‚Dukat‘ ist eine alte traditionelle Sorte aus Tschechien. Die dicken rosa überhauchten Knollen sind ausgesprochen lecker.

Die Zwiebeln von ‚Dukat‘ sind etwa 4-5 cm im Durchmesser und bestehen aus 5-6 Zehen. ‚Dukat‘ kann man auch sehr gut in einem Kübel auf dem Balkon halten. Möchte man ihn selber vermehren, so kann man die Zehen im Oktober etwa 2 cm tief in den Boden stecken. Über den Winter wurzelt er ein und treibt im Frühling aus. Die Ernte erfolgt dann im Herbst.

Art. Nr.: AL34 Pflanze 3,60 €

Kantenlauch
Allium angulosum

Kantenlauch trägt seinen Namen durch den deutlich abgeflachten Stiel, der einen Kiel in der Mitte bildet. Die blasslila Blüten erscheinen im Juni und blühen bis in den August hinein. Heimisch ist Kantenlauch in feuchten Grasgebieten von Europa bis Sibirien. Diese Alliumart gedeiht selbst in saurem feuchtem Boden und bildet dort wunderschöne Matten.

Geschmacklich hat er ein kräftiges, würziges Laucharoma, welches gut zu Soßen, Eierspeisen und Dips paßt. Die kräftigen Blätter sind wüchsig und wachsen schnell nach. Im Sommer sollte man ihn einmal ganz herunterscheiden, damit er mit frischen Blättern wieder austreibt.

Art. Nr.: AL05 Pflanze 4,00 €



NEU

Spanischer Knoblauch ‚Gardos‘
Allium sativum

‚Gardos‘ ist ein rotschaliger Knoblauch aus Spanien, der große Zehen ausbildet und recht scharf ist. Diese Sorte hat sich in unserem Klima bewährt. Sie verträgt auch kühlere Standorte und ist absolut winterhart.

Die Knoblauchzwiebeln erntet man am besten im Juli oder August. Die Stängel werden braun und alles Oberirdische sieht welk aus. Dann sind die Knollen reif. ‚Gardos‘ bildet rötlich-violette Zwiebeln mit etwa 6 Zehen aus. Man kann sie gut zu Zöpfen flechten oder in Bündeln zum Trocknen aufhängen. Es sollte ein luftiger, warmer und schattiger Ort sein. Sind die Zwiebeln trocken, so lagert man sie idealerweise kühl in einem trockenen Milieu. Es eignet sich gut ein Ton- oder Emailletopf ohne Deckel, bzw. mit Belüftung.

Art. Nr.: AL35 Pflanze 3,60 €

Perlzwiebeln
Allium ampeloprasum

Perlzwiebeln gehören zu den Delikatess-Zwiebeln. Das feine Aroma bei den frischen Zwiebeln ist unvergleichlich lecker und dabei sind sie so leicht selber anzubauen.

Perlzwiebeln stammen vom Ackerlauch ab. Sie bilden etwa 3 cm große kugelige weiße Zwiebelchen. Auch das Lauchgrün kann mit verwendet werden.

Perlzwiebeln garen sehr schnell. Ihr feiner Geschmack kommt am besten ohne viel Drumherum zum Ausdruck. Halbiert und 2 Minuten geschmort in der Pfanne mit ein wenig Salz und Thymian passen sie perfekt über ein Pastinakenpüree oder ins Rührei.

Art. Nr.: AL26s 200 Samen 1,90 €



Altai-Riesenschnittlauch
Allium ledebourianum

Bis zu 40 cm lange Schloten bildet der Altai-Riesenschnittlauch. Er wächst recht schnell und bildet üppige Horste.

In der Küche ist der Altai-Riesenschnittlauch wie normaler Schnittlauch zu verwenden. Durch seine Länge ist er gut geeignet für alle, die wenig Platz, aber viel Schnittlauch benötigen. Die rosanen Blüten erscheinen bereits Anfang Mai und sind ebenfalls sehr aromatisch und können in der Küche Verwendung finden.

Art. Nr.: AL15 Pflanze 3,60 €

Schnittknoblauch
Allium tuberosum

Schnittknoblauch sieht dem Schnittlauch sehr ähnlich, hat jedoch ein deutliches Knoblaucharoma. Die frischen Blätter können in Salate, Dips oder auf Brot gestreut werden. Das leckerere Knoblaucharoma ist bei dieser Pflanze auch in den Blüten zu finden, daher sollte man diese auch einmal probieren. Die unreifen grünen Samenkapseln sind scharf und knackig. Sie passen gut an deftige Speisen, die ansonsten eine ordentliche Portion Knoblauch vertragen hätten.

Im Garten steht Schnittknoblauch gerne in schwach gedüngtem, feuchten, humusreichem Boden in sonniger Lage. Er erreicht eine Höhe von 30 cm. Die weiße Blüte erscheint im Juli und August. Schnittknoblauch ist winterhart und treibt zuverlässig wieder aus.

Art. Nr.: AL02 Pflanze 3,60 €
Art. Nr.: AL02s 200 Samen 1,40 €



Schnittlauch ‚Corsican White‘
Allium schoenoprasum

‚Corsican White‘ ist klein bleibender reinweißer Schnittlauch, der sich prima als essbare Hecke oder Beeteinfassung eignet. Durch seine geringe Größe eignet er sich gut für den Balkonkasten.

Im Kübel ist er ebenfalls gut zu halten. Hier wäre auch eine gemischte Pflanzung mit ‚Profusion‘ und Schnittknoblauch denkbar. Sie blühen nacheinander und man hat verschiedenen Höhen klein bleibender Laucharten beisammen. Dieser kleine Zwerg-Schnittlauch ist eine Bereicherung für den Garten.

Die Pflanze wird etwa 25-30 cm hoch. Sie ist sehr wirkungsvoll in Gruppen. Durch das hellgrüne Laub und die weißen Blüten wirkt sie hell und freundlich.

Art. Nr.: AL27 Pflanze 3,60 €

Schnittlauch ‚Profusion‘
Allium schoenoprasum

Dieser Schnittlauch bildet wirklich Blüten ‚in great profusion‘, also bis zum Abwinken, wie es umgangssprachlich so schön heißt. Ausserdem sind die Blüten steril, es bilden sich keine Samen, somit sind die Blüten länger haltbar und sie werden nicht so schnell unansehnlich.

Für Freunde der essbaren Blüten ist dieser Schnittlauch eine Bereicherung in Garten und Küche.

Selbstverständlich ist die Blätter ebenso lecker wie die Blüten und bereits ab April zu ernten.

Art. Nr.: AL22 Pflanze 3,60 €

Schnittlauch
Allium schoenoprasum

Schnittlauch gehört zu den Kräuterklassikern, denn es ist vielfältig in der Küche zu verwenden, robust und hat ein leckeres Aroma.

Der ausgeprägte Geschmack passt an viele Gerichte und reicht, mit ein wenig Salz, oft als alleinige Würze aus. Schnittlauch passt an Fleisch- und Fischgerichte, Suppen, Soßen, Eintöpfe oder einfach nur aufs Butterbrot.

Obwohl Schnittlauch eines der ältesten Gewürzkräuter ist, fand er den Weg in unsere Gärten erst im 16. Jahrhundert. Heimisch ist Schnittlauch in China, aber mittlerweile ist er aus unseren Gärten in die freie Landschaft gewandert.

Art. Nr.: AL01 Pflanze 2,90 €
Art. Nr.: AL01s 600 Samen 1,40 €

Winterheckenzwiebel
Allium fistulosum

Aus dem Namen kann man schon ableiten, das die Winterheckenzwiebel auch im Winter geerntet werden kann, genauer gesagt im zeitigen Frühjahr, wenn es ein bisschen mild ist auch ab Februar.

Die Blätter sehen wie aufgeblasen aus. Sie können einen Durchmesser von einem Zentimeter erreichen. Landläufig werden die Blätter der Winterheckenzwiebel auch Schlotten genannt, daher auch der Name Schlottenzwiebel. Ein anderer gebräuchlicher Name ist Winterzwiebel, auch hier wird sich auf die Ernte im Winter bezogen.

Art. Nr.: AL06 Pflanze 3,60 €
Art. Nr.: AL06s 400 Samen 1,80 €

Winterheckenzwiebel ‚Red Toga‘
Allium fistulosum

‚Red Toga‘ ist eine besonders schöne Varietät der Winterheckenzwiebel. Sie bildet rot-violette Schäfte, die sich gut im Salat machen.

Die Pflanze ist ebenso winterhart wie ihre weiße Schwester und möchte dieselben Standortbedingungen haben. Ein sonniges Beet mit humosem Boden ist genau die richtige Mischung, die gewünscht ist. Im ersten Jahr sind die Schlöten noch recht dünn und ähneln eher Schnittlauch. Ab dem Folgejahr werden die Schlöten dicker. Die Färbung ist am intensivsten im Spätsommer und Herbst.

Art. Nr.: AL57s 250 Samen 2,20 €



Weisser Schnittlauch ‚Elbe‘
Allium schoenoprasum

‚Elbe‘ blüht mit einer reinweißen Blüte und die Blätter wirken dunkler mit einem Stich ins Bläuliche. Er blüht im Juni. Die Blüten über einen Salat gestreut geben ein herrliches Aroma. Diese Sorte hat ein etwas feineres Blatt und wächst zierlicher als rosa Schnittlauch. Auch durch den dünneren Durchmesser der Blätter erzielt man ein feineres Aroma. Weißer Schnittlauch ist im Garten eine Zierde. Es kann auch gut in einen Kübel gepflanzt werden, zum Beispiel zusammen mit Kantenlauch und Schnittknoblauch.

Art. Nr.: AL17 Pflanze 4,00 €

Weinberglauch
Allium vineale

Der Weinberglauch gehört eindeutig zu den lustigen Läuchen. Seine Blüten sehen aus wie kleine Wiesengeister mit steiler Fönfrisur.

Gebildet wird dieser Schopf aus den Blüten der Pflanze, genauer gesagt aus den oberen Zwiebelchen, auch Bulbillen genannt. Dazwischen erscheinen vereinzelt violette Blüten, die jedoch keine Samen ausbilden. Die Vermehrung findet über die Bulbillen statt, ganz ähnlich wie bei der Etagezwiebel. Die reifen Bulbillen fallen im August zu Boden und keimen dort innerhalb von etwa 4 Wochen. Noch vor dem Winter bilden sich also kleine Pflänzchen, die dann im nächsten Sommer blühen.

Art. Nr.: AL29 Pflanze 3,20 €

Zwiebel ‚Borettana‘
Allium cepa

‚Borettana‘ ist eine klassische Zwiebel aus Italien, die in erster Linie für Antipasti verwendet wird.

Bereits seit 1909 ist diese Zwiebel bekannt. Sie gilt als die beste Sorte zur Rohessen und ist die klassische Zwiebel für Antipasti. Geschmacklich süß und mild mit gut löslichen Häutchen. Sie ist vielseitig verwendbar. Man kann sie auf den Grill legen, in Essig oder Öl einlegen, in Ringe schneiden und roh im Salat oder in einer Apfel-Zwiebel-Salsa verwenden. Besonders lecker sind sie im Ganzen geschmort und mit ein wenig Honig karamellisiert. Die Zwiebeln lassen sich gut zu Zöpfen flechten. An einem dunklen, kühlen Ort können sie so mehrere Monate bis zu ihrer Verwendung hängen.
Art. Nr.: AL28s 200 Samen 1,80 €

Zwiebel ‚Braunschweiger Dunkelblutrote‘
Allium cepa

Die ‚Braunschweiger Dunkelblutrote‘ lässt sich sehr gut aus Samen ziehen. Man erhält zuverlässig Zwiebeln, die 5-7 cm groß werden. Die plattrunden Zwiebeln haben eine glänzende tiefrote Schale.

Diese bewährte Sorte ist ab Ende August zu ernten. Sie ist lagerfähig, was bei roten Zwiebeln selten ist. Die Zwiebeln sind aromatisch und würzig. Beim Erhitzen behalten die Zwiebelstückchen ihre rötliche Farbe.

Art. Nr.: AL56s 200 Samen 1,90€



Radieschen ‚Cherry Belle‘

Raphanus sativus

‚Cherry Belle‘ ist das klassische Radieschen mit kurzer Kulturzeit. Ihr Geschmack ist feinwürzig und nimmt mit dem Alter zu.

Es wird am besten in mehreren Sätzen gesät, damit man die ganze Saison leckere Radieschen ernten kann. Die Kulturzeit dauert von der Aussaat bis zur Ernte etwa 6 Wochen. ‚Cherry Belle‘ sind länglich oval, rotschalig und innen weiß. Bei einer Größe von 4 cm im Durchmesser sind sie am leckersten.

Art. Nr.: RA02s 500 Samen 1,60 €

Rettich ‚Ostergruß rosa‘

Raphanus sativus

Der Rettich ‚Ostergruß rosa‘ gehört zu den frühesten Rettichen. Er ist ähnlich einfach anzubauen wie Radieschen. Er ist im Frühling und Sommer zu ernten. Dieser Sommerrettich besitzt eine dunkel rosafarbene Schale und hat ein weißes Fruchtfleisch. Die Schale ist weich und man kann sie mitessen. Geschmacklich einem mittelscharfen Radieschen sehr ähnlich eignet sich Ostergruß rosa für Salate, auf dem Sandwich, oder zum Dippen.

Art. Nr.: RA06s 500 Samen 1,90 €

Rettich ‚Neckarruhm‘

Raphanus sativus

‚Neckarruhm‘ ist der klassische Rettich oder Radi, der zu Brot, Wurst und Senf gegessen wird. Als Rohkost geraspelt oder auch leicht gedünstet in einem Curry passte er ebenso gut. ‚Neckarruhm‘ erreicht gewaltige Ausmaße. Er kann problemlos einen Durchmesser von 10 cm und eine Länge von einem halben Meter erreichen. Sät man ihn im April aus, ist die erste Ernte Ende Juli. Je länger er steht, desto größer wird er, ohne seinen Geschmack einzubüßen.

Art. Nr.: RA05s 200 Samen 1,90 €



Radieschen ‚Eiszapfen‘

Raphanus sativus

Radieschen ‚Eiszapfen‘ werden etwa 7 cm lang, sind innen wie außen reinweiß und schärfer, als unsere rotschalige Sorte ‚Cherry Bell‘. Sie sind etwas für Liebhaber der scharfen Küche.

Längliche weiße Radieschen sind in Frankreich und Belgien traditionell häufiger anzutreffen, als bei uns. Sie werden durch ihre Schärfe wie Rettich eingesetzt und auch gedünstet verwendet.

Art. Nr.: RA03s 500 Samen 1,60 €



Radieschen ‚Rundes halbrod-halbweiß‘

Raphanus sativus

‚Rundes halbrod-halbweiß‘ ist ein schmackhaftes Radieschen von außergewöhnlicher Färbung. Nur die aus dem Boden schauende obere Hälfte wird rot, während das im Boden verbleibende Stück weiß bleibt. Innen ist es weiß.

Diese Radieschensorte ist ein wenig schärfer als ‚Rudi‘. Die Knollen sind platzfest und neigen nicht zur Pelzigkeit. Ein leicht anzubauendes Sommerradieschen zum würzigen Naschen und Knabbern.

Durch die lustige Färbung eignet sich diese Radieschensorte gut als Rohkost. In Scheiben geschnitten auf ein Brötchen mit Frischkäse oder in einer Kräutermarinade sieht es schön aus und schmeckt genauso lecker.

Art. Nr.: RA13s 500 Samen 1,60 €

Radieschen ‚Rudi‘

Raphanus sativus

‚Rudi‘ ist das klassische runde Radieschen. Außen rot, innen weiß und herzhafter Geschmack. Diese Sorte wird auch im Profianbau verwendet, weil sie so pflegeleicht ist.

Die Kultur von der Aussaat bis zur Ernte dauert 6-8 Wochen. Dieses rote Sommeradieschen kann von April bis September gesät werden. Die letzte Ernte ist in milden Lagen im November.

‚Rudi‘ ist eine robuste Freilandsorte mit gleichmäßiger Entwicklung. Die Knollen sind platzfest und werden nicht holzig oder pelzig. Die Knolle ist kugelförmig mit feiner Wurzel. Es ist quasi das Vorzeigeradieschen.

Geschmacklich ist es mittelscharf und gut zum Knabbern geeignet. Im Kartoffelsalat sehr lecker oder auch geviertelt und sanft in Thymianbutter geschmort auf Nudeln angerichtet ein Gedicht.

Art. Nr.: RA12s 500 Samen 1,60 €

Wurzel Gemüse

Radieschen ‚Zlata‘

Raphanus sativus

Eine alte Landsorte, mit außergewöhnlicher Farbe und mildem Geschmack.

Das gelbe Radieschen war früher genauso beliebt und bekannt, wie heutzutage seine roten Verwandten. Es entspricht geschmacklich genau den Vorstellungen, die man von einem Radieschen hat. Es ist sogar etwas aromatischer und milder, als die üblichen Sorten. Es lohnt sich auf jeden Fall, diese fast vergessene Sorte einmal auszuprobieren. Ursprünglich waren Radieschen weiß, grau oder gelb, manchmal auch bräunlich. Die Haut hatte eine netzförmige Textur. Sie wurden jahrtausendlang angebaut, bis rote Sorten vor etwa 250 Jahren gezüchtet wurden und an Beliebtheit gewannen. Die alten Sorten wurden verdrängt und gerieten in Vergessenheit.

Art. Nr.: RA14s 200 Samen 1,90 €



NEU

Rettich ‚Brauner Fridolin‘

Raphanus sativus

‚Brauner Fridolin‘ ist der klassische Rettich für eine Portion zum Abendbrot. Die Knolle wird etwa 20 cm lang und schmeckt vorzüglich. Die Schale ist sehr dünn, braun mit einer hübschen weißen Maserung. Man kann sie mitessen. ‚Brauner Fridolin‘ ist eine alte Sorte aus Oberfranken, die fast in Vergessenheit geraten ist. Sie zeichnet sich durch eine rasche Wüchsigkeit aus und wird nicht pelzig. Das Fruchtfleisch ist reinweiß. Dieser Rettich ist für den frühen Anbau im April und auch für den späten Anbau im September geeignet.

Art. Nr.: RA07s 200 Samen 1,90 €



NEU

Mairübensuppe

Die grünen Blätter der Mairübe schmecken senfig. Sie können sehr gut als Grün in die Suppe gegeben werden. Sie schmecken auch als Salatblatt auf ein Käsebrötchen.

Für 4 Personen
1 kg Mairüben
350 g Kartoffeln
150 g Sahne
ein halber Liter Wasser
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

etwa 10 schöne Blätter der Mairübe
50 g Schnittsellerie

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Mairüben putzen und mit der Schale klein schneiden. Beide Gemüse in einen Topf mit einem halben Liter Wasser geben und in etwa 15 Minuten gar kochen. Salz und Pfeffer hinzugeben und das Gemüse im Wasser pürieren.

Das Grün der Mairübe und den Schnittsellerie fein schneiden und in die Suppe geben. Mit der Sahne verfeinern und geriebene Muskatnuss nach Belieben frisch darüber reiben. Alles nochmal aufkochen lassen und servieren.



Mairübchen ‚Snowball‘

Brassica rapa

Ein delikates Mairübchen von cremeweißer Farbe. ‚Snowball‘ erreicht eine Größe von 6 cm im Durchmesser und kann auch als Herbstrübchen angebaut werden. ‚Snowball‘ ist eine Sorte aus Großbritannien, wo die Rübchen Turnip genannt werden und traditionell im Gemüsebau eine wesentlich größere Rolle spielen, als bei uns. Besonders weil ihre Kultivierung so schnell und einfach ist, werden sie auch bei uns immer beliebter. Geschmacklich feinerb kann man sie gut roh verzehren. Gekocht oder gedünstet ergeben sie eine gute Beilage. Sie sind im Eintopf, als Quiche oder im Auflauf zu verwenden.

Art. Nr.: BR10s 300 Samen 2,10 €



Herbstrüben ‚Runde Weiße Rotkopfige‘

Brassica rapa ssp. rapa

Eine delikate weiße Herbstrübe mit rotem Kopf. Geschmacklich der Steckrübe ähnlich, mit einer feinherben Note.

‚Runde Weiße Rotkopfige‘ ist eine Sorte aus den Niederlanden, die dort zur Herbstzeit auf den Märkten angeboten wird. Herbstrüben sind leicht zu kultivieren. In der Küche sind die Rübchen als Gemüsebeilage in einer Bechamelsoße sehr lecker. Man kann sie auch auf ein Backblech zusammen mit Kartoffelspalten, Möhren und Zwiebeln legen. Sie benötigen keine ausgefeilten Würzexperimente.

Art. Nr.: BR24s 500 Samen 2,10 €



Rettich ‚Runder Schwarzer Winter‘

Raphanus sativus

‚Runder schwarzer Winter‘ kann einige Grade an Minustemperaturen ertragen. Man kann ihn also recht lange im Boden lassen bevor man ihn erntet.

‚Runder schwarzer Winter‘ erreicht eine Größe von 10-15cm im Durchmesser. Außen ist er schwarz, innen weiß. Er wächst wie eine Kugel. Die früheste Ernte ist im Juli, die späteste im Dezember.

In der Küche ist der Rettich gerieben als Rohkost, oder leicht gedünstet als Beilage oder in Suppen zu verwenden.

Art. Nr.: RA04s 200 Samen 1,60 €



Wurzpetersilie

Petroselinum crispum

Die Heimat der Wurzpetersilie ist vermutlich Sardinien. Sie ist im Mittelmeerraum wild zu finden und wurde bereits in der Antike in der Küche verwendet. Sie ist ein typisches Wintergemüse und bildet zuerst eine Blattrosette, die bereits das typische Petersilienaroma trägt. Die Blätter können als Gewürz verwendet werden. Die Wurzel bildet sich recht spät. Sie erscheint etwa ab August und ist im Oktober zu ernten.

Die Pflanzen sind winterhart und können bis zum Frühling geerntet werden. Wurzpetersilie eignet sich als Suppenbeilage, als Gemüse in einer Soße mit den Blättern zusammen verarbeitet oder als geriebene Rohkost.

Art. Nr.: PE03s 500 Samen 1,90 €



NEU

Möhre, Karotte ‚Pariser Markt‘

Daucus carota

Die frühe Möhrensorte ‚Pariser Markt‘ bringt kleine kugelige Möhrchen hervor, die ausgesprochen delikate sind. Von der Keimung bis zur Ernte sind es nur 70 Tage. Die leuchtend orangen Wurzeln schmecken süß, sind knackig und eignen sich prima für die ganzfruchtige Konservierung :-). Man kann sie auch gut einfrieren. Diese klassische Sorte ist bestens geeignet für die Kultur im Topf oder dem Balkonkasten. Auch für schwere Böden ist ‚Pariser Markt‘ zu empfehlen, da sie ihre kugelige Form beibehält und somit nicht zur Beinigkeit neigt.

ArtNr.: DA02s 1000 Samen 1,90 €

Blauer Kohlrabi ‚Azur Star‘

Brassica oleracea var. gongylodes

‚Azur Star‘ ist ein blau-violetter Kohlrabi mit einem feinen süßlichen Geschmack. Er ist eine frühe Sorte mit filigranem Laub.

Die Knollen werden etwa 14 cm groß. Das weiße Fruchtfleisch ist sehr delikate. Es hat eine herb-süße Note. Ideal zum Rohessen oder in Salaten. Gekocht benötigt er nur eine Garzeit von 15 Minuten. Die Stiele sind hoch und aufrecht. Auch die Blätter ist sehr lecker. Man kann sie kochschneiden und mitkochen. Auch sie benötigen nur eine kurze Garzeit.

Art. Nr.: BR30s 100 Samen 1,90 €



Rote Bete

Beta vulgaris



Rote Bete oder Rote Rüben ist eine recht junge Erscheinung. Es gibt sie erst seit gut 200 Jahren. Sie ist aus den Züchtungen der Weiße Beete hervorgegangen.

Der rote Farbstoff wird durch das Glykosid Betanin gebildet, welches auch für die Süße verantwortlich ist. Der Saft wird auch als Farbstoff eingesetzt, der allerdings nicht UV-beständig ist.

In der Küche kann die Wurzel sowohl als Rohkost, gekocht, gebraten oder gedünstet verwendet werden. Rote Bete-Chips sind eine willkommene Abwechslung. Die roten Vitalstoffrübchen enthält viel Vitamin B, Folsäure und Eisen.

Art. Nr.: BE02s 200 Samen 2,00 €



Gelbe Bete

Beta vulgaris



Ein goldgelbes Fruchtfleisch zeichnet die Gelbe Bete aus. Geschmacklich liegt sie zwischen Roter Bete und Mohrrübe. Das Wurzelgemüse lässt sich vielfältig verarbeiten, wie etwa geraspelt im Salat, in Essig eingelegt oder gebraten mit Zwiebeln. Die Knollen werden etwa 7-10 cm groß. Geschmacklich etwas milder als die Rote Bete. Sie eignet sich auch hervorragend zum Entsaften oder für Smoothies.

Gelbe Bete ist eigentlich viel älter, als ihre rote Schwester. Beide sind aus der weißen Bete gezüchtet worden.

Art. Nr.: BE04s 100 Samen 2,00 €

Rote Bete, Ringelbete, Tonda di Chioggia'

Raphanus sativus



Rote Bete oder Rote Rübe 'Tonda di Chioggia' hat deutlich voneinander abgesetzte Ringel in weiß und rot. Geschmacklich etwas feiner als rote Bete, besonders, wenn man sie jung erntet.

Die Ringelbete, wie sie auch genannt wird, kommt wie der Name vermuten lässt aus Italien, genauer gesagt aus der schönen Stadt Chioggia. Die Bete wird etwa 6 cm im Durchmesser und ist kugelförmig. In feine Scheiben geschnitten, ist 'Tonda di Chioggia' eine dekorative Rohkost. Die jungen Blätter können frischen Salaten beigegeben werden.

Im Garten ist 'Tonda di Chioggia' eine wüchsige Sorte, die schnell heranreift. Sie benötigt einen lockeren Boden und viel Feuchtigkeit, möchte aber nicht zu nass stehen. Frisch geerntet ist sie am leckersten, sie eignet sich aber auch sehr gut zum Einlagern für den Winter.

Art. Nr.: BE03s 200 Samen 2,00 €



Ein leckerer Herbstsalat, der gänzlich ohne Salz auskommt.

Rote Beete Salat

2 Rote Beete
100 g Pecorino
12 grob gehackte Walnüsse
Pfeffer
eine Knoblauchzehe
etwas Olivenöl

Rote Beete schälen und mit der feinen Seite der Gemüsereibe raffeln, Parmesan ebenso fein raffeln, Knoblauch ebenso fein reiben, zusammen mit den Walnüssen in einer Schüssel mischen, mit viel Pfeffer und einem Esslöffel Olivenöl abschmecken.

Alles gut mischen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Dazu frisches Brot.



Pastinake 'White Gem'

Pastinaca sativa

Pastinake 'White Gem' ist eine Züchtung aus Großbritannien, die einen süßlich-würzigen Geschmack hat. Sie kann roh, als Salat oder gekocht verwendet werden. Besonders im englischsprachigen Raum sind Pastinaken ein gängiges Gemüse, welches mittlerweile auch bei uns immer häufiger zu finden ist.

An der Pflanze ist alles essbar. Die jungen, zarten Blätter können wie Spinat zubereitet werden, die älteren als Gewürz in Salaten oder Suppen dienen. Durch die Süße ihrer Wurzel kann man aus ihnen einen leckeren Sirup herstellen.

Art. Nr.: PA01s 100 Samen 2,10€



NEU

Schwarzwurzel, Hoffmanns schwarze Pfahl'

Scorzonera hispanica

Die Schwarzwurzel ist ein gesundes und leckeres Wintergemüse. 'Hoffmanns Schwarze Pfahl' ist eine robuste Sorte, die leicht zu kultivieren ist. Ursprünglich kommt sie aus Spanien und wurde im 17ten Jahrhundert auch in Nord- und Mitteleuropa kultiviert. Sie verdrängte die Haferwurzel, die bis dahin ebenfalls als Wintergemüse angebaut wurde.

Schwarzwurzeln sind eine Delikatesse und der Anbau lohnt sich. Sie können in Salzwasser gekocht und in Bechamelsoße serviert werden. Natürlich passen sie auch gut aufs Backblech zusammen mit Kartoffeln und anderem Wurzelgemüse. Die Garzeit beträgt 20 Minuten.

Art. Nr.: SC31s 200 Samen 1,90 €



Thymian

Thymian ist im westlichen Mittelmeerraum heimisch, hat sich aber auch in Nordeuropa, sowie im Vorderen Orient eingebürgert. Im Laufe der Zeit haben sich viele Variationen mit zitronigen, kampferartigen oder pfeffrigen Aromen ausgebildet... Thymian wächst auf trockenen, mageren Böden in voller Sonne.



A Zitronenthymian

Thymus vulgaris citriodora

Zitronenthymian sollte in keinem Garten fehlen. Er vereint würzigen Thymiangeschmack mit feinem Zitronenaroma. Zitronenthymian lässt sich sowohl in würzigen wie auch zu süßen Speisen verarbeiten. Probieren Sie einmal ein Honigbrötchen mit frischem Zitronenthymian bestreut!

Im Garten ist Zitronenthymian recht robust und wenig anspruchsvoll. Er steht gerne sonnig und mag es ein wenig feuchter, als die kriechenden Thymianarten. Er erreicht eine Höhe von 25 cm und bildet kräftig grüne Blätter. Die rosa Blüten sehen sehr hübsch aus. Sie erscheinen im Juni und können wie die Blätter zum Würzen von Speisen verwendet werden. Thymianblüten über Salate, zu Hühnchen oder auf Tomaten sind sehr lecker.

Art-Nr: TH01 **Pflanze:** 4,00€

B Kaskadenthymian

Thymus longicaulis odorata

Kaskadenthymian ist wunderbar schnellwüchsig. Er eignet sich hervorragend für den Steingarten und hat, wie der Name vermuten lässt, einen kaskadenartigen Wuchs. Er wächst kriechend und erobert schnell Mauerkronen, Steingärten und Kübel. Auch in der Küche ist er aufgrund seines guten Aromas gut zu verwenden. Probieren Sie einmal Pasta mit gutem Olivenöl und eine Handvoll Kaskadenthymian, vielleicht noch mit einem Hauch Parmesan - lecker! Er blüht im Frühsommer mit rosa Blüten, die viele Bienen und Schmetterlinge anlocken. Er ist gut winterhart. Kaskadenthymian wird auch gelegentlich Steinpilzthymian genannt.

Art-Nr: TH03 **Pflanze:** 3,60€

C Zitronenthymian ,Lammefjord'

Thymus x citriodora

Ein sehr schöner Zitronenthymian, der mit intensiv violetten Blüten Mauern und Beete bedeckt. Er erscheint wie ein violetter Teppich, der sich über Mauern und Beete ergießt.

,Lammefjord' wird nur etwa 10 cm hoch, aber er geht erheblich in die Breite. Eine Pflanze kann einen Platz von etwa 30 cm im Durchmesser einnehmen. Er möchte den ganzen Tag volle Sonne, steht am besten im Steingarten, am liebsten auf Kalkschotter oder in Mauerritzen. Im Winter erscheinen die Blattstielchen in einem leuchtenden Rot. In der Küche ist dieser Zitronenthymian sehr gut zu verwenden. Sein intensives Aroma passt gut zu gegrilltem Fisch, Tomatensuppe oder in gebackenem Käsekuchen.

Art-Nr: TH15 **Pflanze:** 3,60€

D Pfeffriger Quendel ,Tabor'

Thymus pulegioides

Eine äußerst wuchsfreudige und robuste Sorte mit einem herrlich pfeffrigen Aroma. ,Tabor' ist äußerst winterhart, wächst eher in die Breite als in die Höhe, ist leicht kriechend und auch für Mauerbepflanzungen geeignet. Er erreicht eine Höhe von 10 cm. In der Küche kann ,Tabor' zu gegrilltem Fisch,



Pastasößen oder gebackenen Pastinaken verwendet werden.

Art-Nr: TH02 **Pflanze:** 3,60€

E Thymian ,Orangenteppich'

Thymus x pulegioides

Ein herrliches Orangenaroma zeichnet diesen kriechenden Thymian aus. Er bildet einen dichten Teppich und mag einen vollsonnigen Standort.

Die hellrosa Blüten sind ebenso aromatisch wie die Blätter und sowohl für mediterrane Gerichte als auch für cremige Nachspeisen geeignet. Einfach die Blüten über das fertige Gericht wie z.B. einen mit Honig gesüßten Orangenquark streuen - lecker!

Im Garten steht ,Orangenteppich' gerne in vollsonniger Lage, gerne am Beetrand, vielleicht mit ein paar Steinen, die sich tagsüber aufheizen und am Abend ihre Wärme wieder abgeben.



Die feinen Zweige schmiegen sich zwischen Spalten und Lücken und betten sie ein. Optisch ergibt dies ein harmonisches Bild. Auch feiner Schotter als Abdeckung fördert die Wurzelbildung.

Art-Nr: TH08 **Pflanze:** 4,00€

F Orangenthymian

Thymus vulgaris ssp fragrantissimus

Orangenthymian ist ein sehr aromatischer Küchenthymian, der zudem robust und langlebig ist. Im Juni erscheinen die kleinen und zartrosa Blüten, die überreichlich die Pflanzen bedecken. Orangenthymian erreicht eine Höhe von 40 cm und hat einen aufrechten und kompakten Wuchs. Er ist gut an unsere Winter angepasst und steht am liebsten an einem vollsonnigen Platz. Die feinen grauen Blätter des Orangenthymians passen in der Küche gut zu kandierten Möhren, Röstkartoffeln oder Hühnchen. Sie haben ein intensives Aroma und sollten am besten über das fertige Gericht gestreut werden.

Art-Nr: TH67 **Pflanze:** 4,00€



G Bergamotte-Thymian

Thymus pulegioides ssp chamaedrys

Bergamottethymian besitzt ein warmes und zugleich fruchtiges Arom a. Er bildet dichte Teppiche und erreicht eine Höhe von etwa 15 cm.

Duftstarker Thymian für Tee und Fruchtiges.

Als Teepflanze gut zu verwenden, wie auch für fruchtige Desserts und Eis. Die Blüten sind sehr aromatisch z.B. auf Fruchtsorbits. Er bevorzugt ein warmes Plätzchen, auch gerne im Steingarten. Seine auf dem Boden liegenden Zweige bilden Wurzeln und somit ein dichtes Pflanzengeflecht. Bergamottethymian ist winterhart und langlebig.

Art-Nr: TH07 **Pflanze:** 3,60€



H Buschthymian

Thymus vulgaris

Buschthymian ist ein robuster, bei uns gut winterharter Thymian, der dabei schön klein und kompakt bleibt. Er erreicht eine Höhe von etwa 30 cm und wächst wie eine Minibäumchen. Ein Schnitt im Frühjahr unterstützt die niedliche Form. Der Geschmack ist sehr intensiv. Ein reines unverfälschtes Thymianaroma, welches auch im getrockneten Zustand anhält, lässt einem an diesem Kräutlein viel Freude haben. Wie alle Thymiane möchte auch der Buschthymian einen vollsonnigen Standort. Ein Platz am Beetrand ist von Vorteil, da sich der kleine Geselle nicht im Konkurrenzkampf mit anderen Pflanzen macht. Er möchte nicht bedrängt oder beschattet werden. Buschthymian eignet sich gut für Kübel oder den Balkonkasten.

Art-Nr: TH05 **Pflanze:** 3,60€

I Englischer Thymian

Thymus vulgaris ‚Broadleaf English‘

‚Broadleaf English‘ ist eine sehr würzige Auslese, die ein tiefes, intensives Thymianaroma entwickelt. Ob frisch oder getrocknet, ‚Broadleaf English‘ passt zur mediterranen Küche wie auch in Kartoffelsalat.

Durch seine reichhaltigen ätherischen Öle ist dieser Thymian auch als Hustentee sehr gut zu verwenden. Die Pflanzen werden bis zu 30 cm hoch und wachsen kompakt und buschig. Um sie vor dem Auskahlen zu bewahren, sollte man sie im Abstand von 30 cm pflanzen. Ein Rückschnitt im Frühling ist anzuraten, damit die Pflanzen schön kompakt bleiben.

Art-Nr: TH12 **Pflanze:** 4,00€

J Französischer Thymian

Thymus vulgaris ‚Chateau Quercibus‘

Ein würziges Aroma, welches eine fruchtige Note hat, zeichnet diesen Küchenthymian

aus. Französischer Thymian ‚Chateau Quercibus‘ besitzt kleine, silbrig grüne Blätter, die bei leichter Berührung ihren köstlichen Duft verbreiten.

Er harmoniert in der Küche gut zu mediterranem Gemüse wie Tomaten, Paprika und Zucchini.

Eine Köstlichkeit ist Französischer Thymian frisch geerntet über Nudeln, dazu etwas gerösteter Knoblauch, ein paar klein geschnittene Tomaten und gutes Olivenöl.

Ein einfaches und köstliches Sommeressen. Französischer Thymian steht wie seine Thymiankollegen auch, gerne in voller Sonne in einem sandigen Boden.

Er ist sehr trockenheitsverträglich. Die weißen Blüten erscheinen im Mai und Juni.

Nach der Blüte solle er etwas zurück geschnitten werden. Er treibt dann buschig wieder aus.

Art-Nr: TH16 **Pflanze:** 4,00€

K Gelber Zitronenthymian ‚Aureo‘

Thymus vulgaris citriodora ‚Aureo‘

‚Aureo‘ ist ein Zitronenthymian mit intensiven Duft. Er wächst wie ein gelbes Polster und ist besonders schön zwischen Steinen oder am Beetrand.

Art-Nr: TH14 **Pflanze:** 4,00€

L Rosenduftthymian

Thymus species

Ein kriechender, silbergrauer Thymian der einen deutlichen Rosenduft besitzt. Ein lockerer Wuchs und längliche Blätter zeichnen diesen Duftkünstler aus.

Rosenduftthymian bildet lockere Matten, die über Steinmauern oder Beetränder recht ausladend wachsen. Die hellrosa Blüte erscheint im Juni und Juli. Im Sonnenlicht wirkt das Blatt des Thymians fast weiß, da es mit kleinen, silbrigen Härchen besetzt ist. Er erreicht eine Höhe von etwa 15 cm. Der Duft ist am stärksten im Hochsommer, bei voller Sonneneinstrahlung.

Art-Nr: TH04 **Pflanze:** 4,00€

M Rezept

Spargel-Perlgraupen-Salat mit Zitronenthymian

Für 2 Personen

260 g geschälten weißen Spargel

100 g Graupen

¼ l Wasser

½ Teelöffel Kokosblütensirup

½ Teelöffel Zitronensaft

Salz, Pfeffer

2 x 20 g Butter

1 gehäufte Teelöffel Zitronenthymianblätter

Für das Dressing:

1 Esslöffel Himbeeressig

2 Esslöffel mildes Öl

¼ Teelöffel Fruchtsenf (hier Aprikosensenf, es geht aber auch ein anderer süßlicher Senf)

Salz, Pfeffer

Die Graupen in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser waschen. In einem Topf mit dem Wasser aufsetzen, salzen und etwa 20 Minuten gar kochen, abkühlen lassen.

Den Spargel in ein Zentimeter dicke Stücke schneiden und in 20 g Butter in einer Pfanne 15 Minuten braten, mit dem Sirup karamelisieren. Der Spargel sollte noch Biss haben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und den Thymian zugeben, umrühren und abkühlen lassen. Pfanne ausspülen.

Die Pilze putzen, in 20 g Butter bei hoher Hitze 3 Minuten braten, salzen.

In einer Schüssel Graupen, Spargel und Pilze mischen.

Das Dressing anrühren und über den Salat geben. Schmeckt auch sehr gut lauwarm.



Cistus



Jiaogulan



Katzensamander

Cistus

Cistus incarnus

Cistus incarnus ist ein Zwergstrauch aus dem Mittelmeerraum, besonders auf den Griechischen Inseln ist er anzutreffen. Bereits die antiken Ägypter schätzten das kostbare Öl, welches aus den Blättern hergestellt wurde.

Ebenfalls aus den Blättern wird ein leckerer Tee mit einer beruhigenden Wirkung hergestellt. In der Volksheilkunde wird Cistustee bei Erkältung und Durchfall angewendet, da er eine adstringierende Wirkung hat.

Die Pflanze ist bei uns nicht ganz frosthart und sollte kühl und hell überwintern.

Artikelnr. CI09

Pflanze 5,40€

Katzensamander

Teucrium marum

Eine der Lieblingspflanzen für Katzen ist der Katzensamander. Außerdem ein sehr schöne zierliche Pflanze, die Thymian recht ähnlich sieht. Neben der Katzenminze und Baldrian ist er eine der Lieblinge unserer Pelztiger. In unserer Gärtnerei werden die Stecklinge regelmäßig von Miezi plattgeschmust.

Selbst zurückhaltende Schmusetiger geraten bei dem Geruch aus dem Häuschen. Wer seiner Katze also was Gutes tun will, der schenkt ihr dieses kleine Pflänzchen. Dabei ist Katzensamander hart im Nehmen. Er gehört zu den Zwergsträuchern, wie Thymian und Lavendel, verträgt also Trockenheit, Schnitt und Liebkosung.

Artikelnr. TE23

Pflanze 4,40€

Jiaogulan

Gynostemma pentaphyllum

In China ‚Kraut der Unsterblichkeit‘ genannt. Jiaogulan gehört zu den Anti-Aging-Pflanzen, die einen hohen Anteil an Antioxydantien*, Vitaminen und Flavonoiden haben. Diese wirken cholesterinsenkend, blutdruckmindernd, oxydantien-hemmend und harmonisierend.

Einmal im Garten angesiedelt breitet sich Jiaogulan langsam aus, ohne zur Plage zu werden. Er zieht im Winter ein und treibt recht spät Ende April, Anfang Mai wieder aus.

Man kann die Blätter ständig ernten, aber auch gut trocknen, um sich einen Wintervorrat anzulegen. Das Aroma ist süßlich, nach Erbsenschoten schmeckend. In geschützter Lage ist Jiaogulan auch in Deutschland winterhart. Er sucht sich Steine und Büsche, unter denen er besser über den Winter kommt. Im Mai treibt er wieder aus.

Artikelnr. GY01

Pflanze 5,40€

Olivenkraut

Santolina viridis

Olivenkraut hat ein intensives Aroma nach Oliven mit einer Spur Thymian dabei. Es lässt sich vielseitig in der Küche einsetzen und passt zu allen mediterranen Gerichten, wie Tomatensoßen, Minestrone oder Empanadas. Auch in frischen Salaten oder Kräuterquark ist es lecker.

Experimentierfreudige sollten einmal einen Mix aus Gin mit trockenen Martini und Olivenkraut probieren. Olivenkraut gehört zu den Kräutern die frisch verwendet am besten schmecken, so kommt das Aroma nach Olive am besten zur Geltung.

Im Garten ausgepflanzt ist das Olivenkraut sehr winterhart. In besonders kalten Gegenden ist ein Winterschutz mit Reisig oder Stroh trotzdem hilfreich.

Artikelnr. SA21

Pflanze 3,80€

Echinacea

Echinacea purpurea

Die auffälligen Blüten der Echinacea sind wahre Schmetterlingsmagnete. In einem sonnigen bis halbschattigen Beet fühlen sich die Pflanzen wohl und blühen von Juni bis August.

Echinacea ist eine Wildstaude aus Nordamerika. Sie wurde bereits von den dort lebenden Indianern als Heilpflanze verwendet. Neuere Studien haben ihre immunstärkenden Fähigkeiten bestätigt. Als Tinktur oder Taps sind Echinaceapräparate auf dem Markt erhältlich. Die Blütenstände können bis zum Winter stehen bleiben, da sie auch im Herbst sehr interessant aussehen. Die Staude ist bei uns gut winterhart.

Artikelnr. EC01

Pflanze 2,90€



Olivenkraut



Echinacea

Raritäten

Muskatkraut

Achillea decolorans

Der frische Austrieb hat ein feines Muskataroma. Es passt besonders gut zusammen mit anderen Frühlingskräutern wie z.B. Pimpinelle, in frischen Salaten. Die Pflanze bildet die Blätter bodenständig in Form einer Rosette, aus deren Mitte im Juli ein Blütenstiel von etwas 30 cm Länge entsteht. Zu diesem Zeitpunkt ist das Laub nicht mehr so zart und aromatisch, da die Kraft jetzt in die weiße Blüte geht, die gerne von Schmetterlingen besucht wird und auch als Schnittblume eine gute Figur macht. Muskatkraut ist winterhart und treibt ab März zuverlässig wieder aus.

Artikelnr. AC11

Pflanze 4,00€

Katzenminze 'Walkers Low'

Nepeta x faassenii

'Walkers Low' gehört zu den beliebtesten Katzenminzen und hat das für Katzen so unwiderstehliche Aroma. Die anspruchslose Staude kann auch sehr gut in einem Pflanzkübel gehalten werden. Im Beet steht sie gerne zusammen mit mediterranen Zwergsträuchern wie Lavendel, Salbei und Ysop. Die Pflanzen haben dieselbe Blütezeit und passen farblich gut zueinander. Die langen Blütenstiele sind auch gut als Schnitt für die Vase geeignet. Die kerzenähnliche Blüte baut sich von unten nach oben auf und wird so immer länger, bis sie etwa eine Länge von 20 cm erreicht hat.

Artikelnr. NE23

Pflanze 3,20€

Monarde 'Jacob Cline'

Monarda didyma

Die Monarde 'Jacob Cline' ist eine ausgesprochene Schönheit im Kräuterbeet. Ihre quirligen scharlachroten Blüten sind kleine Kunstwerke der Natur. Kulinarisch hat diese Staude auch viel zu bieten. Blätter und Blüten sind essbar. Sie haben einen leicht minzigen Geschmack und passen in Smoothies, in Tee oder als Reisgewürz. Besonders schön sind die Blüten, die man über die Speisen zupfen kann. Die Sorte ist absolut winterhart. Sie bildet mäßig starke Ausläufer, durch die sie sich vermehrt. Sie erreicht eine Höhe von etwa einen Meter und in ein paar Jahren eine Breite von 60-80 cm.

Artikelnr. MO11

Pflanze 3,60€

NEU

Dachwurz

Sempervivum tectorum

Dachwurz war bereits bei unseren Vorfahren, den Germanen gebräuchlich. Eine Pflanze auf dem Dach schützt das Haus vor Gewitter, daher wird er auch Donnerwurz genannt. Dachwurz hat eine heilende Wirkung. Der Saft aus den Blättern lindert Juckreiz bei allergischen Reaktionen wie z.B. Augen- oder Hautjucken. Auch Insektenstiche werden erfolgreich damit behandelt. Man bricht ein Blatt von der Pflanze und quetscht den Saft direkt auf die betreffende Stelle. Es tritt sofort ein kühlender Effekt ein. Nach ein paar Minuten ist der Juckreiz vorbei. Die Pflanze ist lange Trockenzeiten gewöhnt. Sie wächst in der Natur an exponierten Lagen oberhalb der Baumgrenze auf Gestein. Die Wurzeln sind nur schwach ausgebildet. In ihren Blättern wird bei Regenzeit Wasser gespeichert, welches dann in Trockenzeiten der Pflanze zur Verfügung steht. Sie ist also die ideale Bepflanzung für Gründächer, Steintröge oder Steingärten.

Artikelnr. SE18

Pflanze 2,90€

Echte Katzenminze

Nepeta cataria

Die Echte Katzenminze ist eine heimische Heilpflanze, welche auch bei unseren Katzen sehr beliebt ist.

Früher wurde sie in Kloostergärten angebaut um aus den Blättern bei Bedarf einen heilenden Tee zu bereiten. Sie soll fiebersenkend, schweißtreibend und entspannend wirken. Besonders bei Erkältungen findet sie Verwendung. Meistens wird sie zusammen mit anderen Bestandteilen wie Thymian, Spitzwegerich und Lindenblüten als Teemischung verabreicht.

Die Echte Katzenminze ist eine sonnenliebende Staude. Sie möchte einen humosen, durchlässigen Boden mit mäßigem Nährstoffangebot. Auch im Steingarten fühlt sie sich wohl. Im Herbst zieht die Staude ein. Sie überdauert den Winter schadlos und benötigt keinen Winterschutz.

Artikelnr. NE25

Pflanze 3,60€

NEU

Echte Katzenminze

Dachwurz

Muskatkraut

Raritäten

'Walkers Low'

Monarde 'Jacob Cline'

NEU

Artischocke 'Green Globe'

Cynara scolymus

Artischocken sind eine Delikatesse. Ihr Geschmack ist einzigartig und es lohnt sich diese Köstlichkeit selber im Garten anzubauen. Die Sorte 'Green Globe' bildet apfelsinen-große Blüten aus. Geerntet werden die ungeöffneten Blütenköpfe der Pflanze im August. Die ganzen Blütenköpfe in kochendem Salzwasser 20 Minuten garen. Zusammen mit einer Kräutersoße und frischem Brot ein leckeres Abendessen.

Artikelnummer CY08s 40 Samen 2,50€

Bergsternchen

Agastache astromontana

Die tiefrosa farbenen Blüten des Bergsternchens haben einen intensiven Geschmack nach süßer Limone - auch die Blätter und Stengel haben dieses Aroma. Die Blüten passen zu allem Fruchtigen und Süßen, aber auch zu asiatischen Gerichten. Blätter und Blüten behalten ihren starken Geschmack auch nach dem Backen. Sehr lecker in Pfirsichkuchen mit Vanille!

Artikelnummer AG01s 100 Samen 3,00€

Borretsch

Borago officinalis

Borretsch ist eine alte Bauerngartenpflanze mit zahlreichen blauen Blüten, die zu würzigen und süßen Speisen passen. Die zarten Blüten sind erstaunlich lange haltbar. Blühen sie an der Pflanze nur einen Tag, so sind sie geerntet mehrere Tage haltbar. Borretsch verströmt bei Berührung ein leichtes Gurkenaroma. Die französische Bezeichnung 'bourrache' stammt vermutlich von einem alten Wort für haarig oder behaart ab. Gemeint sind die feinen Härchen, die die ganze Pflanze überziehen.

Artikelnummer BO11s 150 Samen 1,90€

Cardy

Cynara cardunculus

Cardy ist die Urform der Gemüseartischocke und wird im Mittelmeerraum angebaut oder aus Wildbeständen geerntet. Die auch Kardone oder spanische Artischocke genannte Gemüsepflanze gedeiht auch bei uns und

Essbare Blüten



Bergsternchen



Artischocke 'Green Globe'



Cardy



Borretsch



Kornblume



Gänseblümchen

Gänseblümchen

Bellis perennis

So lieblich die Blüten aussehen, so scharf ist ihr Geschmack. Die Schärfe ist in erster Linie im Blütenboden, der einen leichten Bitteranteil im ätherischen Öl hat. Sie passen gut an herzhaftere Gerichte, in würzige Salate oder auf Quarkspeisen. Die Pflanze ist ein typischer Kulturfolger. Ursprünglich kam sie auf nährstoffreichen Fluren vor, die regelmäßig durch Wildäsen kurz gehalten wurden. Durch die Viehhaltung der ersten sesshaften Menschen hat sie sich in Europa und Asien ausgebreitet.

Artikelnummer BE41s 400 Samen 1,60€

Mariendistel

Silybum marianum

In der Küche finden die Blütenblätter Verwendung. Die Blütenblätter der geöffneten Blüten können als Farbtupfer über Salate und Dips gestreut werden. In den Samen ist als Hauptwirkstoff Silymarin enthalten, der eine zellstärkende Funktion in Bezug auf Lebergifte hat. Eine Kur mit Mariendistel soll im Zusammenhang mit einer richtigen Ernährungsweise zu einer Regeneration der Leberzellen führen.

Artikelnummer SI01s 100 Samen 1,60€

Kapuzinerkresse

Tropaeolum majus

Kapuzinerkresse produziert von Mai bis September unermüdlich Blüten. Die Ranken können zwei Meter lang werden und mit Hilfe eines Klettergerüsts ranken sie auch bis zu einer Höhe von etwa einem Meter. Ein sonniger Standort mit nährstoffarmem Boden begünstigt die Blütenproduktion. Ist der Boden zu nährstoffreich, wuchert das Kraut und es werden nur wenige Blüten gebildet.

Artikelnummer TR12s 15 Samen 1,60€

Kornblume

Centaurea cyanus

Der Zuckergehalt des Kornblumennektars ist besonders hoch, weshalb Kornblumen eine wertvolle Bienenpflanze sind. Die reinblauen Blüten sind besonders dekorativ und passen zu würzigen wie auch zu süßen Speisen. Zur Dekoration auf Speisen zupft man am besten die Blütenblätter ab. In Salaten, aber vor allem auf hellen Speisen wie Omelette, Fisch oder Sahnetorte sehen die leuchtenden Blüten bezaubernd aus. Ihre schönen blauen Blüten sind oft Bestandteil von Teemischungen. Sie behalten bei richtiger Lagerung lange ihre intensive blaue Farbe.

Artikelnummer CY03s 100 Samen 1,90€



Mariendistel



Kapuzinerkresse

Moschusmalve

Malva moschata

Die hellrosa Blüten sind von Juli bis Ende September zu ernten. Man kann damit Salate, Brote oder kalte Gurkensuppe dekorieren. Geschmacklich ähneln sie Salatherzen. Die Pflanzen produziert unermüdlich Blüten und manchmal, bei warmer Witterung, sind diese noch im Oktober zu ernten. Die Moschusmalve ist eine heimische Malve, die mit ihren rosa Blüten in Garten und Küche glänzt. Sie ist anspruchslos an ihren Standort und leicht zu kultivieren.

Artikelnummer MA04s 100 Samen 1,80€



Moschusmalve

Parakresse

Spilanthes oleracea

Die Blüten der Parakresse besitzen eine prickelnde, betäubende Schärfe, die man - hat man erst einmal reingebissen - so schnell nicht wieder vergisst! Sie passt zusammen mit Chili an mittelamerikanische Gerichte, wo die Pflanze auch ursprünglich her kommt. Die Blätter können kleingeschnitten und die Blüten zerbröseln über die Speisen gegeben werden. Sie ist bei uns nicht winterhart und wird einjährig kultiviert.

Artikelnummer SP17s 200 Samen 3,00€

Orangentagetes

Tagetes tenuifolia

Die Orangentagetes überrascht mit einem wunderbaren Orangenschalenaroma, das man so bei einer Tagetes sicher nicht erwartet. Sie ist eine zierliche Vertreterin der Tagetes-Gattung, von der sowohl die Blätter als auch die Blüten genutzt werden können - beide verfügen über das ungewöhnliche Aroma.

Artikelnummer TA11s 50 Samen 2,50€

Ringelblume

Calendula officinalis

In der Küche werden vorzugsweise die Blütenblätter verwendet. Sie haben eine leicht färbende Wirkung, was bei Gebäck einen satten gelblichen Farbton erzeugt. Die Blütenblätter können über die Speisen gestreut werden und ergeben so ein liebliches Bild. Auf dem Teller wie im Gartenbeet sehen sie zusammen mit Borretsch und Kapuzinerkresse schön aus.

Artikelnummer CA11s 50 Samen 1,60€

Rosenmalve

Malva alcea

Die Rosenmalve oder Sigmarskraut ist eine alte Heil- und Gemüsepflanze. Blüten, Blätter und Samen können kulinarisch verwendet werden. Wie andere Malvengewächse auch, so werden die Blüten im Salat oder zur Dekoration

verwendet. Die Blätter haben einen guten milden Geschmack. Sie können als Ergänzung in Blattsalaten oder als Gemüsebeilage zubereitet werden. Die Samen schmecken am intensivsten. Besonders wenn man sie leicht anröstet und über einen Auflauf oder eine Gemüsepfanne gibt, sind sie sehr lecker. Sie schmecken würzig-nussig.

Artikelnummer MA06s 200 Samen 1,80€

Schwarzkümmel

Nigella arvensis

Schwarzkümmel ist besonders im Mittelmeerraum als Gewürz beliebt. Die Samen würzen das typische Fladenbrot. Die Blüten sind sehr dekorativ und zieren herzhaftes Speis. Die Pflanze kommt ursprünglich aus Westasien und hat sich bis Indien verbreitet. Die hellblauen Blüten und die milchreifen Samenkapseln passen zu würzigen Speisen wie geschmorter Paprika und lauwarmen Linsensalat.

Artikelnummer NI45s 200 Samen 1,60€



Parakresse



Ringelblume

Sonnenblume

Helianthus annuus

Diese Sorte erreicht eine Höhe von etwa 1,60 m und ist sehr standfest. Sie bevorzugt einen feinkrümeligen Boden in voller Sonne. Sonnenblumen sind einjährig. Sie blühen im Juli und August. Die Samen reifen im September und können dann geerntet werden. Die Vögel freuen sich allerdings auch, wenn man die Sonnenblumenköpfe stehen lässt. Dann picken sie sich die Samen heraus, die eine wertvolle Fettreserve für den Winter sind.

Artikelnummer HE02s 100 Samen 1,60€



Rosenmalve



Schwarzkümmel



Sonnenblume



Orangentagetes

Wegwarte, Zichorie

Cichorium intybus

Die Blüten erscheinen im Juli und blühen bis Ende August. Die Wurzel kann bis zu 150 cm lang werden. Diese kann im Spätsommer ausgegraben werden, um sie zu trocknen und grob zu mahlen. Nach dem Rosten in der Pfanne kann das Pulver mit heißem Wasser aufgebrüht werden. Dies ergibt ein köstliches Getränk, welches schon unsere Großmütter tranken. Die Blüten sind ebenfalls essbar und eine Zierde auf jeden Salat.

Artikelnummer CI10s 100 Samen 1,90€



Wegwarte



Stockrose

Wilde Malve

Malva sylvestris

Die Wilde Malve ist ein Dauerblüher, die von Mai bis September mit ihren schönen, dunkelmagenta-farbenen Blüten bezaubert. Diese werden etwa 6 cm im Durchmesser und können in essbaren Blumensträußen oder als Dekoration auf dem Teller verwendet werden. Sie schmecken wie Salatherzen und passen aufgrund ihres milden Geschmacks sowohl zu würzigen wie süßen Speisen. Sie machen sich besonders gut auf Sahnetorten.

Artikelnummer MA02s 100 Samen 1,80€



Wildes Stiefmütterchen

Stockrose Mischung

Alcea rosea

Stockrosen blühen im Juni und Juli, zur besten Salatzeit, denn im Salat sind sie gut zu verwenden. Geschmacklich erinnern sie an Salatherzen. Man kann die einzelnen Blütenblätter kurz vor dem Anrichten über den Salat zupfen und gleich verspeisen. Die Stockrose ist eine alte Bauerngartenpflanze, die sich seit Generationen einer stetigen Beliebtheit erfreut. Sie ist pflegeleicht, eine Bienen- und Hummelweide und sehr dekorativ.

Artikelnummer AL70s 40 Samen 1,90€

Wildes Stiefmütterchen

Viola tricolor

Die Blüten des Wilden Stiefmütterchens eignen sich gut zum Dekorieren von Kuchen, Salaten und Dips. Geschmacklich sind die Blüten leicht würzig. Das Wilde Stiefmütterchen ist ein freundlicher Wegbegleiter durch den Frühling. Seine hübschen Blüten sind bis weit in den Juni hinein zu pflücken und sehen besonders auf Sahnetorten hübsch aus.

Artikelnummer VI99s 100 Samen 1,90€

Zwerg-Tagililie

Hemerocallis minor

Die leckeren Blüten sind in der Küche auf vielfältige Weise zuzubereiten. Man kann die geschlossenen Knospen wie Spargel blanchieren, die geöffneten Blüten roh essen, zum Beispiel im Salat oder im Teig ausbacken. Der Geschmack der Blüten ist mild-blumig mit einer Spur frischem Gras und einem Hauch Ingwerblatt. Die jungen Sprossen der Blätter können wie Spinat zubereitet werden.

Artikelnummer HE01 Pflanze 4,20€



Zwerg-Tagililie

ROSENKOHL GRONINGER

Brassica oleracea var. gemmifera

Die Sorte ‚Groninger‘ ist ein winterfester Rosenkohl, der etwa -10°C erträgt. Im Winter ist er eine wertvolle Vitamin C Quelle. ‚Groninger‘ ist sehr wüchsig. Die Pflanzen werden etwa 1,20 hoch und jede bildet 30-50 Röschen, die von unten nach oben gepflückt werden. Bleiben die Temperaturen in Winter mild, reife immer neue Röschen nach. Rosenkohl hieß früher Brüsseler Sprossen, da sie aus Belgien über die Niederlande erst in der Mitte des 18ten Jahrhunderts zu uns kamen.

Art.-Nr.: BR41s 100 Samen 2,20€

MANGOLD LUCULLUS

Beta vulgaris ssp.cicla

‚Lucullus‘ bildet dickfleischige weiße Stiele aus und breite, aromatische Blätter. Junge Blätter können als Salat gegessen werden. Mangold hat ein mildes Aroma, ist recht schnellwüchsig und die ganze Saison zu ernten. Man schneidet immer die äußeren Blätter, damit die neuen aus der Mitte gut nachtreiben können.

Art.-Nr.: BE01s 100 Samen 1,90€

CHINESISCHE GEMÜSEMALVE

Malva verticillata

Die Chinesische Gemüsemalve hat einen angenehmen milden Geschmack. Sie kann wie Spinat zubereitet werden und ist in China ein traditionelles Gemüse. Junge Blätter können roh im Salat Verwendung finden. Ältere Blätter werden am besten wie Spinat zubereitet. Der Geschmack ist mild. Man kann sie ganz klassisch mit Zwiebeln und ein wenig saurer Sahne zubereiten. Es geht aber auch asiatisch. Mit Tofu und Sojasoße und ein wenig Koriander sind die Blätter ebenfalls sehr lecker.

Art.-Nr.: MA05s 100 Samen 2,10€

FEDERKOHL NERO DI TOSCANA

Brassica rapa var. acephala

Federkohl oder Palmkohl ‚Nero di Toscana‘ ist eine alte Sorte aus Italien. Er erreicht eine Höhe von 70 cm und ist wegen seines schönen Wuchses auch als Zierpflanze in manchen Gärten zu sehen. Palmkohl ist bereits ab August zu ernten. Die jungen Blätter können als Salat gegessen werden. Die älteren Blätter werden im Oktober nach dem ersten Frost geerntet, entwickeln aber nicht die Bitterkeit, wie es bei Grünkohl der Fall ist; Nero di Toscana ist milder und feiner im Geschmack.

Art.-Nr.: BR40s 100 Samen 2,20€

GRÜNKOHL SCARLET

Brassica oleracea var. sabellica

Grünkohl ‚Scarlet‘ besticht durch seine violetten Blätter. Er ist sowohl eine Schönheit und Zierde im Beet, als auch eine Köstlichkeit auf dem Teller.

Grünkohl wird bereits seit dem späten Mittelalter in Europa angebaut. Rote Sorten sind erst im letzten Jahrhundert entstanden. ‚Scarlet‘ vereint ein ansprechendes Äußeres und einen guten Geschmack. Je sonniger der Standort, desto intensiver färben sich die Blätter.

Art.-Nr.: BR46s 100 Samen 1,90€



ROTER MANGOLD RHUBARB CHARD

Beta vulgaris ssp.cicla

‚Rhubarb Chard‘ ist ein rotstieliger Mangold, mit ausgezeichnetem Aroma. Es können die Blätter und Stiele verwendet werden. Stiele und Blätter werden etwa gleichzeitig gar. Sie können also zusammen in der Pfanne geschmort werden. Roter Mangold ist etwas intensiver im Geschmack, als sein weißer Bruder. Er besitzt ein herberes Aroma. Besonders lecker ist er zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl geschmort. Die Garzeit beträgt etwa 15 Minuten. Auch als Füllung für eine Quiche oder als Suppeneinlage ist er gut zu verwenden.

Art.-Nr.: BE05s 100 Samen 2,30€

RÜBSTIEL STELMUS

Brassica rapa ssp. rapa

Rübstiel oder Stielmus, das leckere Blattgemüse

hat viele Namen. Es ist ertragreich, schnellwüchsig und vitaminreich. Rübstiel wird im Münsterland und dem Rheinland traditionell angebaut. Dort wird es wie Spinat zubereitet und zu Kartoffelstampf gegessen. Geschmacklich kommt es Senfkohl recht nahe. Das gesunde Gemüse enthält Eisen, Kalzium und Vitamin C. Besonders nach dem Winter ein willkommenes frisches Grün.

Art.-Nr.: BR23s 500 Samen 1,40€

MARKSTAMMKOHL

Brassica oleracea var. medullosa

Markstammkohl hat einen milden, leicht butterigen Geschmack. Er kann von August bis weit in den Frost hinein geerntet werden und ist sehr frostfest. In erster Linie erntet man die Blätter, aber auch das Mark ist sehr lecker. Es bildet sich ein zunehmend dicker werdender Stamm, an dem die Blätter locker in etwa 15 cm Abstand stehen. Der Stamm ist im oberen Bereich sehr zart und schmeckt ähnlich wie Kohlrabi. Die Pflanzen erreichen eine Höhe von etwa 1,50 m und sind recht anspruchslos.

Art.-Nr.: BR44s 300 Samen 1,90€

SPINAT MATADOR

Spinacia oleracea

Spinat kann als Frühling- oder Herbstgemüse angebaut werden. Für die Ernte im November sät man im August aus. Möchte man die Pflanzen im Frühjahr ernten, so sät man im März. Die Kulturdauer liegt bei 8 Wochen. Der Boden sollte nicht oder allenfalls schwach gedüngt sein.

Art.-Nr.: SP21s 200 Samen 1,40€

AMARANTH RED ARMY

Amaranthus tricolor

Die Blätter und jungen Stiele vom Gemüseamaranth ‚Red Army‘ werden wie Spinat zubereitet. Mit Zwiebeln, Knoblauch, Muskatnuss und Sahne können die Blätter kurz geschmort werden. Diese dann auf Nudeln oder als Füllung in einem Crêpe schmecken lecker und sind schnell zubereitet. Ganz junge Blätter können roh im Salat gegessen werden.

Art.-Nr.: AM31s 150 Samen 1,90€

Französischer Estragon

Artemisia dracunculus

Der französische Estragon ist die etwas edlere Variante des Estragons. Sein Habitus wie auch sein Aroma ist feiner als sein deutscher Verwandter. In der französischen Küche nicht wegzudenken. Er veredelt Gemüseeintöpfe sowie die Sauce Béarnaise.

Französischer Estragon im Garten
Auch der französische Estragon bildet Ausläufer und möchte Platz im Beet, wo er sich ausbreiten darf, wenn auch nicht so ungestüm wie sein deutscher Bruder. Ein vollsonniger Standort in feuchtem, durchlässigen Boden ist die ideale Wahl, aber Estragon ist robust und kommt auch mit weniger guten Bedingungen zurecht.

Artikelnr. AR12

Pflanze 4,00€

Deutscher Estragon

Artemisia dracunculus

Dracunculus bedeutet kleiner Drache und auch in dem Wort Estragon steckt ein ‚Dragon‘. Vermutlich bezieht sich die Benennung auf die schlangenförmig gebogene Wurzel. An anderer Stelle dient die Schärfe des Aromas als Erklärung. Wie dem auch sei, Estragon ist unvergleichlich im Geschmack: scharf und blumig zugleich. Er kommt in Spargelsoßen sehr gut zum Einsatz.

Im Garten sollte man ihm einen eigenen Platz zuweisen, wo er sich ausbreiten darf, denn das tut Estragon ausgiebig und gerne.

Artikelnr. AR11

Pflanze 3,40€

Bergbohnenkraut

Satureja montana

Bergbohnenkraut wird seit über 2000 Jahren rund ums Mittelmeer als Würzpflanze genutzt. Eigentlich ist der Name Pfefferkraut zutreffender, denn so schmeckt es und es ist für weitaus mehr als nur für Bohnengerichte zu verwenden.

Bergbohnenkraut hat seinen Ursprung in Südeuropa und Nordafrika. Es wächst dort auf mageren Sandböden und wird als Würz- und Heilpflanze genutzt. Die alten Ägypter verwendeten Bergbohnenkraut als Aphrodisiakum.

Bergbohnenkraut ist ein immergrüner Zwergstrauch und wächst am besten auf Sandboden in voller Sonne. Die Pflanzen mögen im Frühjahr eine Düngung mit organischem Material.

Die Blätter können das ganze Jahr geerntet werden, aber im Hochsommer sind sie am aromatischsten. Wenn man sie zu dieser Zeit schneidet, kann man sich einen Vorrat für den Winter anlegen.

Artikelnr. SA71

Artikelnr. SA71s

Pflanze 2,90€

300 Samen 1,80€



Zitroniges Bergbohnenkraut

Satureja montana citriodora

Gerade die Zitrusnote gibt dem Zitronigen Bohnenkraut das gewisse Etwas. Es eignet sich hervorragend zu mediterranen Bohnengerichten und auch als Würzkraut zu Schweinefilet und gesottenem Fisch.

Zitroniges Bergbohnenkraut hat einen leicht überhängenden Wuchs und möchte wie alle mediterranen Zwergsträucher in voller Sonne in durchlässigem Boden stehen. Die rosa Blüten erscheinen im Juni und Juli. Nach der Blüte die Pflanzen am besten etwas zurückschneiden, um einen buschigen Wuchs zu fördern.

Im Winter kann zitroniges Bergbohnenkraut ohne Schutz draußen im Beet stehen. Es friert etwas zurück und treibt Ende April, Anfang Mai wieder aus.

Artikelnr. SA73

Pflanze 3,40€



Bohnenkraut

Satureja sativa

Bohnenkraut wird bereits seit über 2000 Jahren verwendet. Die aromatischen Blätter können auf vielfältige Weise eingesetzt werden.

Zu allen Hülsenfrüchten passt Bohnenkraut besonders gut, geschmacklich und auch von seiner Wirkung her. Hülsenfrüchte, die auch aus dem Mittelmeerraum stammen, führen oft zu Blähungen, daher ist Bohnenkraut bei den Ägyptern und Griechen schon vornehmlich als verdauungsfördernder Tee getrunken worden. Da es gut zu Bohnengerichten schmeckt, hat dieses leckere Kraut im Deutschen seinen Namen auf diese Hülsenfrucht bezogen bekommen. In Italien wird eine Salami mit Bohnenkraut hergestellt, die ganz köstlich ist.

Artikelnr. SA72s

800 Samen 1,60€

Kräuter- klassiker



Bergysop

Hysopus officinalis ssp. montana

Bergysop ist eine Zwergform des Ysops und besticht durch seine dunkelblauen Blüten, die im Spätsommer erscheinen. Bergysop ist sehr robust. Er liebt einen sonnigen Platz in magerem Boden und passt ideal zu Lavendel und Thymian als Nachbar. Er ist auch gut für den Steingarten geeignet.

Die Pflanze wird etwa 10-15 cm hoch, wächst kompakt und erträgt auch sehr kalte Winter. Die blauen Blüten zeigen sich von August bis September. Er ist ein sehr schöner Spätsommerblüher. In der Küche passt Ysop zu mediterranen Gerichten und wird gerne zusammen mit Thymian oder Petersilie verwendet.

Artikelnr. HY54

Pflanze 3,20€



NEU

Rosa Ysop

Hysopus officinalis 'Roseus'

Rosa Ysop ist eine Auslese der ursprünglich blauen Form des Ysop. Geschmacklich eine Mischung aus Thymian, Oregano und Salbei.

Rosa Ysop ist eine typische Mittelmeerpflanze und wächst dort in felsigen, kalkreichen Gegenden. Bei uns im Garten ist sie daher gut im Steingarten oder an einem anderen vollsonnigen Platz in magerem und durchlässigen Boden aufgehoben.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von 50 cm. Die zahlreichen rosa Blüten werden rege von Bienen, Hummeln, Schwebfliegen und Schmetterlingen besucht. Die Pflanze blüht von Juni bis Ende August.

Artikelnr. HY56

Pflanze 3,20€

Bronzefenchel

Foeniculum vulgare

Bronzefenchel besticht durch sein rotes Laub, welches in der Küche und im Garten sehr dekorativ ist. Bronzefenchel ist ein Gewürzfenchel mit den gleichen wertvollen Inhaltsstoffen wie sein grüner Bruder. Er ist in der Küche sehr vielseitig zu verwenden. Ob zu Fisch, Hühnchen, Kartoffelsalat oder im Salat, Bronzefenchel macht allein durch seine Farbe etwas her. Im Garten steht Bronzefenchel gern in sonniger Lage in gut gedüngtem Boden. Die Pflanzen werden etwa 1,60m hoch und sind sehr dekorativ im Staudenbeet.

Artikelnr. FO11s

100 Samen 1,80€

Currykraut

Helichrysum italicum

Das Currykraut trägt seinen Namen zu recht, denn schon bei leichter Berührung verbreitet es einen intensiven Duft nach der beliebten Gewürzmischung, dem Curry. Die weichen, silbergrauen Blätter sind besonders im Sommer so harzhaltig, dass sie nur mit einer sehr scharfen Schere zu schneiden sind.

Currykraut blüht mit sonnengelben Korbblüten, die sich sehr gut zum Trocknen eignen, daher wird Currykraut auch italienische Strohblume genannt.

Die Pflanze möchte im Garten einen sonnigen Platz in einem sandigen Boden. Sie verträgt keine Staunässe, daher ist es ratsam, bei lehmigen Böden diesen mit Sand zu mischen und in das Pflanzloch Blähton oder ähnliches zu geben.

Das Currykraut wird etwa 60 cm hoch und blüht von Juli bis September mit kleinen gelben Blüten. Dies ist auch die Blütezeit von Lavendel und sowohl farblich als auch von den Standortbedingungen passen diese beiden Pflanzen gut zusammen.

Artikelnr. HE11

Pflanze 3,40€



Currykraut

Kräuter- klassiker

Pimpinelle

Sanguisorba minor

Die Pimpinelle oder auch Kleiner Wiesenknopf, wie sie hier jahrhundertlang hieß, ist ein erfrischendes Kraut mit einer leichten Gurkennote. Ursprünglich kommt die Pflanze aus Südeuropa, ist aber mittlerweile auch in Nord- und Mitteleuropa eingebürgert.

Pimpinelle ist Bestandteil der Frankfurter Grünen Soße, passt aber auch gut in Kräuterquark, Kräuterbutter, Mayonnaisen oder in den frischen Salat.

Sie wächst gerne auf mageren Böden in halbsonniger bis sonniger Lage. Die blutroten Blüten erinnern an Knöpfe und blühen von Juni bis August. Botanisch bedeutet *Sanguisorba* Blut aufsaugend und bezieht sich hiermit auf die zusammenziehende und blutstillende Wirkung der Wurzel.

Pflanze 2,90€
150 Samen 2,00€



Staudenkresse

Lepidium latifolium

Eine aromatisch-scharfe Würze zeichnet die Staudenkresse aus. Aufgrund ihrer Schärfe wird sie auch Pfefferkraut genannt.

Die Staudenkresse ist schärfer als die einjährige Gartenkresse und hat den Vorteil, dass sie mehrjährig und äußerst winterhart ist. Man kann sie zudem auch mehrmals im Jahr ernten, da sie immer wieder fröhlich austreibt. Besonders lecker sind die jungen Blätter, sodass sich eine häufige Ernte anbietet.

Auch die Wurzel kann gerieben zu Fleisch oder im Dipp verwendet werden. Sie sieht der Meerrettichwurzel ähnlich, schmeckt aber nach Kresse.

Artikelnr. LE94 Pflanze 4,00€



Meerrettich
Armoracia rusticana

Meerrettich ist eine alte Gewürzpflanze, die im 12. Jahrhundert in unsere Gärten gekommen ist. Heimisch ist er in Russland und Osteuropa, wo er heute noch wild vorkommt. Es werden die 30 cm langen und 1-2 cm starken Seitenwurzeln geerntet. Die verholzende Hauptwurzel verbleibt im Boden und bildet bis zum nächsten Ernte neue Seitenwurzeln aus. Die beste Erntezeit ist im Oktober und November, bevor die Pflanze beginnt einzuziehen. Die Meerrettichwurzel ist ungewaschen und in einem feuchten Tuch eingeschlagen mehrere Monate im Kühlschrank haltbar. Er möchte einen halbschattigen Standort in sandigem Boden haben.

Artikelnr. AR41	Pflanze 3,40€
-----------------	---------------



Gewürzfenchel

Foeniculum vulgare

Beim Gewürzfenchel wird keine Knolle ausgebildet, daher gehen alle Aromen in die Blätter. Der hohe Anteil an ätherischen Ölen macht ihn so lecker und bekömmlich.

Fenchel ist seit über 4000 Jahren als Heil- und Gewürzpflanze in Verwendung. Die Ägypter nutzen ihn gegen Husten, die Griechen verwendeten ihn bei Fastenkur, die Römer schätzen ihn gegen Völlegefühl. Die Angelsachsen übernahmen ihn von den Römern und aßen den Samen in schlechten Zeiten, um das Hungergefühl zu unterdrücken.

Artikelnr. FO12s	300 Samen 1,80€
------------------	-----------------

Dill

Anethum graveolens

Tetradill ‚Mammut‘ bildet sehr große Blätter aus, da er einen dreifachen Chromosomensatz hat. Diese Sorte wird auch in der gewerblichen Dillproduktion Felderweise angebaut. Mammut ist sehr aromatisch. Im Garten steht Dill gerne auf humosem, lockerem Boden in sonniger Lage. Der Boden sollte nicht zu stark gedüngt sein. Er möchte viel Feuchtigkeit, aber keine stauende Nässe. Der Nachteil ist, dass Dill in Töpfen kurzlebig ist. Im Beet hingegen steht er über mehrere Monate. Die erste Ernte erfolgt nach 6 Wochen.

Artikelnr. AN01s 500 Samen 1,40€



Kräuter- klassiker



Liebstockel

Liebstöckel stammt aus Südwestasien und die alten Griechen kauten bereits seine Samen, um die Verdauung anzuregen und Blähungen zu lindern. Wie so viele Kräuter ist Liebstöckel von den Römern mitgebracht und später von Benediktinermönchen in Klostergärten angebaut worden. In der Bevölkerung galt Liebstöckel als Aphrodisiakum, das jeden Greis zum jugendlichen Liebhaber machen sollte. Als ‚Stöckel der Liebe‘ weißt es auf seine zu erhoffende Wirkung bereits im Namen hin.

Artikelnr. LE45	Pflanze 3,20€
Artikelnr. LE45s	100 Samen 1,40€

Koriander

Coriandrum sativum

In Asien sind Korianderblätter ein gängiges und alltägliches Würzkräut. Vielen Europäern ist er völlig unbekannt und es sind allenfalls die Samen als Brotgewürz geläufig. Die Blätter schmecken intensiv blumig mit einer leicht pfeffrigen Note, für die Zungen der Europäer eher ungewöhnlich. Er ist vergleichbar mit grünem Pfeffer, der ja frisch auch eine blumige Note besitzt.

In der Küche verwendet man Koriander zu mediterranen Gerichten, in Kartoffelpuffer gebacken, frisch im Salat mit einem Ingwerdressing oder auf Käsebrötchen. Hat man einmal den außergewöhnlichen Geschmack von Koriander lieben gelernt, besitzt er deutliches Suchtpotential. Zu Gerichten mit Chili passt Koriander auch ganz ausgezeichnet, wie man an der indischen Küche sehen kann.

Artikelnr. CO17s 200 Samen 1,40€



Gartenkresse

Lepidium sativum

Die Gartenkresse wird auch griechische Kresse genannt, da sie ursprünglich aus dem östlichen Mittelmeerraum kommt. Ihre Geschmack ist lieblich und scharf zugleich, das macht sie so unverwechselbar. Gartenkresse ist ein schnell wachsendes Kraut und sieht zudem auch noch hübsch aus. Die feinen filigranen Blätter sind sehr dekorativ und auch die weiße Blüte ist sowohl essbar als auch hübsch anzuschauen.

Im Garten steht die Gartenkresse am liebsten in sonniger bis halbschattiger Lage in einem Beet mit lockerer, humoser Erde. Die beste Zeit zum Kultivieren ist das Frühjahr und der Herbst.

Artikelnr. LE64s	200 Samen 1,80€
------------------	-----------------



Kerbel
Anthriscus cerefolium

Die filigranen Kerbelblätter haben einen intensiven Geschmack nach Anis. Sie passen frisch geschnitten gut in grüne Salate, zu Fisch oder als Tee.

Kerbel passt auch ausgezeichnet zu Hülsenfrüchten wie z.B. dicken Bohnen. Die Blätter enthalten viel Vitamin C, Eisen und Magnesium. Sie regen die Verdauung an und wurden früher bei Erkältungen und chronischem Katarrh als Tee getrunken. Kerbel stammt ursprünglich aus Südosteuropa und wurde bereits in der Antike in Westeuropa kultiviert. Seitdem ist er hier und da auch in der freien Landschaft zu finden und gilt als eingebürgert.

Artikelnr. AN89s	500 Samen	1,60€
------------------	-----------	-------



Oreganum vulgare

Im Garten wächst Oregano wie die meisten mediterranen Kräuter in voller Sonne in sandigem nährstoffarmen Boden. Der Halbstrauch wird etwa 40 cm hoch und blüht im August mit rosa Blüten, die viele Bienen anlocken.

Artikelnr. OR68s 250 Samen 1,80€

Oreganum x laevigatum

Im Garten steht der Schweizer Oregano gerne vollsonnig im Beet zusammen mit anderen mediterranen Kollegen wie Thymian, Bergbohnenkraut und Lavendel. Auch in der Küche passen diese Kräuter gut zusammen, sind sie doch Bestandteil der Kräutermischung der Provence.

Artikelnr. OR01	Pflanze 3,60€
-----------------	---------------



Origanum heracleoticum

Wie man es sieht, hat Oregano eine winterharte Pflanze. Er steht gerne zusammen mit anderen mediterranen Kräutern wie Salbei, Thymian und Rosmarin an einem vollsonnigen Platz.

Artikelnr. OR02	Pflanze 3,60€
-----------------	---------------

Apium graveolens

Schnittsellerie ist mit dem Knollensellerie verwandt, bildet aber keine Knolle aus. Er ist eine zweijährige Pflanze. Im ersten Jahr kann er von Mai bis in den Winter hinein geerntet werden, er wächst auch bei niedrigen Temperaturen. Im zweiten Jahr bildet sich im Juni die gelbe Blüte auf einem dicken, etwa 60 cm hohen Blütenstiel. Nun geht alle Kraft in die Blütenproduktion und die Blätter sind nicht mehr so aromatisch. Hat man aber im Frühjahr bereits neue Pflanzen ausgesät, so kann man die alten Schnittselleriepflanzen entfernen. Auf diese Weise ist dieses herrliche Kraut fast das ganze Jahr zu ernten.

Artikelnr. AP01	Pflanze 2,90€
Artikelnr. AP01s	400 Samen 1,60€



Kräuter- klassiker

Petroselinum crispum

Glatte Petersilie ist bei uns zwar nicht winterhart, aber die Pflanzen keimen und wachsen zuverlässiger, als die krause Petersilie.

Artikelnr. PE01s	500 Samen 1,40€
------------------	-----------------

[illegible]

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen haben bzw. hat.

E-Mail: hallo@gartenrot.com
Fax: 04269-951061
Tel: 04269-951062

mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren.

bitte hier abtrennen

Sollte ein Artikel nicht vorrätig sein, schicken wir keinen Ersatz.

Zahlbar per Rechnung. Ab einem Warenwert von 30,-€ versandkostenfrei. Bei einer Bestellung ab einem Warenwert von 100,-€ bitten wir um Vorkasse. Ebenso bei Bestellungen aus dem Ausland. Bitte warten Sie die Rechnung ab.

Versandkosten innerhalb Deutschlands: **5,90€** für Pflanzen oder Pflanzen mit Saatgut, **2,50€** für Saatgut.

Origanum majorana

Die knuddeligen Blüten des Majorans sind am aromaintensivsten. Sie werden am Besten frisch über ein fertiges Gericht gestreut. So entfalten sie ihren herrlichen Geschmack.

Majoran und Oregano sind eng miteinander verwandt, sie sind quasi Brüder. Während Oregano bei uns winterhart ist, wird Majoran hierzulande nur einjährig kultiviert, da er die nassen Winter nicht verträgt. Majoran möchte einen sonnigen Platz in sandigem Boden. Er kommt Ende Juni zur Blüte und diese Blüten sind es, die so aromatisch sind und in der Küche Verwendung finden.

Artikelnr. OR69s 200 Samen 1,80€



Diplotaxis tenuifolia

Rucola kommt aus dem Mittelmeerraum. In warmen Ländern ist das Kraut mehrjährig, bei uns nur dann, wenn wir einen milden Winter haben. Im Garten sollte Rucola daher eine sonnigen Standort in geschützter Lage haben.

Rucola wird in der Küche am Besten frisch und roh verwendet. Beim Erhitzen entstehen Bitterstoffe, die zwar sehr gesund, aber nicht von jedem gemocht werden. Ein leckeres schnelles Sommeressen entsteht, wenn man Spirellis bissfest kocht und mit frischen Tomaten, etwas Knoblauch und Rucola zusammen mit Olivenöl mischt. Mit geriebenem Parmesan bestreuen - fertig.

Artikelnr. RU01s 100 Samen 1,40€



Petroselinum crispum

Krause Petersilie ist ein beliebtes Küchenkraut und wegen ihres Geschmacks und Wirkung hochgeschätzt.

Krause Petersilie kann bei uns zweijährig im Garten kultiviert werden. Sie benötigt nährstoffreichen Boden, der mit Kompost angereichert wurde. Im Topf kann man Petersilie auch gut halten, wenn sie genügend Nährstoffe zur Verfügung hat.

Wenn man Petersilie das ganze Jahr ernten möchte, dann ist es ratsam, sie an zwei Standort zu ziehen.

Artikelnr. PE02s	500 Samen 1,40€
------------------	-----------------



Kräuter- klassiker



4

Obst Gehölze



1



2



NEU

3



6



NEU

5

5 Himbeere 'Dorman Red'

NEU

Rubus parviflorus x Rubus idaeus 'Dorsett'

„Dorman Red“ ist eine Kreuzung zwischen der Weißen Zimtbeere und einer Kulturhimbeere. Geschmacklich ist sie einer Brombeere ähnlich, weshalb sie auch in manchen Gärtnereien als Rote Brombeere gehandelt wird.

Eine leckere Sorte mit hohem Ertrag. Die leuchtend roten Früchte sind fest, dabei saftig und sehr aromatisch. Sie schmecken süßlich-säuerlich. Durch die ungewöhnliche Festigkeit der Früchte sind diese gut für Kuchen geeignet.

Art. Nr.: RU69 Pflanze 8,60€

6 Schottische Himbeere 'Glen Coe'

Rubus idaeus

Die Schottische Himbeere „Glen Coe“ bringt dunkelviolette Früchte hervor. Diese sind sehr aromatisch und himbeerig. Der Vorteil liegt in der Dornenlosigkeit der Pflanze.

Diese Sorte ist eine Kreuzung aus einer schwarzen Himbeere und einer stachellosen roten Sorte und in Schottland entstanden. Leider ist sie bei uns immer noch nahezu unbekannt, obwohl sie alle Vorteile einer gesunden und schmackhaften Gartenhimbeere besitzt.

Die Pflanze ist ein Massenträger. Sie bildet nach und nach Früchte aus, so dass sich die Erntezeit den ganzen August bis Anfang

Geschmacklich sehr ungewöhnlich und mit anderen Weintrauben nicht zu vergleichen.

Die Trauben schmecken fruchtig-würzig mit einer milden Süße. Sie eignen sich sehr gut als Tafeltraube.

Diese alte Americano-Sorte ist in Österreich, Italien und der Schweiz weit verbreitet. Die Pflanze ist absolut pilzresistent und wird nicht von der Reblaus befallen. Die Rote Erdbeertraube wird landläufig auch Uva fragole oder Fragolettraube genannt.

In Österreich wird der Uhdler aus der Traube gekeltert. Ein sehr ungewöhnlicher Wein, süß und mit intensivem Fox-Ton.

Art. Nr.: VI22 Pflanze 9,80€

4 Zwergheidelbeere 'Brigitta'

Vaccinium corymbosum

Die Heidelbeere „Brigitta“ ist eine Züchtung aus Schweden, die klein und kompakt bleibt. Sie ist dadurch ideal für kleine Gärten oder für den Kübel auf der Terrasse geeignet.

Sie wird 80 – 120 cm hoch und eine späte Sorte mit einer Fruchtreife im August und September. Die süß-säuerlichen Früchte sind recht groß und überreichlich am Strauch vorhanden. Sie ist die ideale Naschpflanze.

Art. Nr.: VA21 Pflanze 7,60€

tragend und recht wüchsig. Eine leckere Sorte mit einem ausgewogenen Geschmack. Für den Hausgarten ist sie sehr zu empfehlen.

Die Früchte sind im Juli und August zu ernten. Die großen, dunkelblauen Früchte sind am leckersten, wenn man sie direkt vom Strauch nascht. Wenn noch etwas übrig bleibt, kann man Köstlichkeiten wie Blaubeermuffins, Eis mit heißen Blaubeeren, Marmeladen und vieles mehr basteln.

Art. Nr.: VA20 Pflanze 7,60€

3 Erdbeertraube , rot 'Isabella'

NEU

Vitis vinifera x labrusca

Die Rote Erdbeertraube schmeckt und duftet verführerisch nach Erdbeeren.

1 Brombeere ,Black Satin'

Rubus fruticosus

„Black Satin“, ist eine stark tragende Sorte. Es bilden sich so viele Früchte, dass man in einen Ernterausch verfällt, und gar nicht weiß, wohin man zuerst greifen soll. Die leckersten wandern gleich in den Mund. Es sind stets Blüten und Früchte in allen Reifestadien gleichzeitig am Strauch, es ist also den ganzen Sommer zu ernten. Neben fruchtiger Marmelade, Kuchen und Fruchtdesserts lassen sich Brombeeren auch gut einfrieren.

Art. Nr.: RU87 Pflanze 6,80€

2 Heidelbeere, früh

Vaccinium corymbosum

Blaubeeren oder Heidelbeeren ist reich



7



8

September hinzieht

Art. Nr.: RU64

Pflanze 9,80€

7 Jostabeere

Ribes 'Jostabeere'

Die Jostabeere ist eine Kreuzung aus Schwarzer Johannisbeere, Stachelbeere und der Amerikanischen Stachelbeere. Sie hat von allen die guten Eigenschaften erhalten.

Der Name Josta setzt sich aus den Anfangsbuchstaben der Johannisbeere und Stachelbeere zusammen. Die Früchte der Jostabeere lassen sich gefahrlos ernten, da die Äste stachellos sind. Die schwarzen Beeren erreichen gut 1 cm im Durchmesser und haben ein süßlich-aromatisches Aroma.

Jostabeeren sind reif, wenn die Früchte fast schwarz sind. Zum Backen, Einkochen, Einfrieren und natürlich zum „So-essen“ eignen

sie sich hervorragend. Die Früchte reifen nacheinander ab, so dass die Erntezeit sich von Ende Juni bis Anfang August erstreckt.

Art. Nr.: RI07

Pflanze 5,40€

8 Grüne Johannisbeere

Ribes nigrum

Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis bietet die Grüne Johannisbeere. Im Aroma eine Mischung aus dem Sauern der Roten und dem Herben der Schwarzen Johannisbeere.

In Finnland sind Grüne Johannisbeeren so alltäglich, wie bei uns die roten. Botanisch gehören sie zu den Schwarzen Johannisbeeren. Sie sind jedoch nicht ganz so herb wie diese, sondern wesentlich lieblicher.

Art. Nr.: RI05

Pflanze 7,60



NEU

10

9 Rosa Johannisbeere ,Rose de Champagne'

Ribes rubrum

Die Rosa Johannisbeere ,Rose de Champagne' ist eine delikate Sorte mit viel Süße und einem feinen Säureanteil. In Frankreich gehört sie zu den ältesten Johannisbeersorten. Sie wurde im 17ten Jahrhundert aus einer weißen und einer roten Johannisbeere gezüchtet. Geschmacklich ähnelt sie eher einer weißen Sorte.

,Rose de Champagne' ist eine mittelfrühe Sorte. Die Früchte sind eigentlich weiß mit kleinen rosa Punkten. Die Wuchsform und Fruchtgröße ist die dem weißen Versailler ganz ähnlich. Die Beeren lassen sich sehr gut von den Stielchen rebbeln.

Art. Nr.: RI13 Pflanze 7,60€

10 Rosa Johannisbeere ,Rosa Kärnten'

Ribes rubrum

Rosa Kärnten hat helle rosa durchscheinende Früchte mit ausgezeichneten Geschmack. Sie sind etwas süßer als die roten Johannisbeeren.

Rosa Johannisbeeren sind in Deutschland immer noch vergleichsweise selten. Diese Sorte ist in den 30er Jahren des vergangenen Jahrhunderts in Österreich gezüchtet worden und erfreut sich dort immer noch großer Beliebtheit. Die Früchte liegen geschmacklich zwischen den weißen und den roten Johannisbeeren. Diese Sorte eignet

NEU



12

12 Schwarze Johannisbeere Titania

Ribes nigrum

Die Früchte von ,Titania' eignen sich gut zum Mischen mit anderen Johannisbeeren, um sie im Obstsalat, Marmelade oder Rote Grütze zu verwenden.

Sie schmecken herb-säuerlich mit einer leichten Süße. Da die meisten Vögel es auf rote Früchte abgesehen haben, wird die Schwarze Johannisbeere nicht so oft angeflogen, wie die rotfruchtenden Sorten.

Die Schwarze Johannisbeere ,Titania' bringt Ende Juli große, aromatische Früchte hervor. Die Pflanze ist sehr wüchsig und bildet stabile Äste aus.

Art. Nr.: RI03 Pflanze 5,40€



11

11 Rote Johannisbeere ,Jonkheer van Tets'

Ribes rubrum

Die roten Früchte sind gut für die Zubereitung von leckerem Johannisbeerkuchen geeignet. Diese Sorte ist backfähig. Man kann auch Saft, Gelee oder Sorbet aus den Früchten bereiten und sie natürlich auch direkt vom Strauch naschen.

,Jonkheer van Tets' ist eine frühe Rote Johannisbeere, deren Früchte bereits im Juni reif sind. Sie ist eine ertragreiche Sorte, mit bis zu 30 Früchten an einer Rispe.

Art. Nr.: RI04 Pflanze 5,40€



9



15



NEU

14

Geschmack zeichnen die Sorte ,Weiße Versailler' aus. Sie wird zudem von Vögeln nicht so stark besucht, wie rotfruchtende Sorten.

Diese Sorte stammt aus Zittau und wurde bereits in den 70er Jahren für den feldmäßigen Anbau genutzt. In der DDR war sie eine beliebte Sorte und wurde in großem Stiel angebaut.

Art. Nr.: RI15 Pflanze 5,40€

15 Grüner Pfirsich

Prunus persica

Ein grüner Pfirsich, der auch in rauen Gefilden Deutschlands köstliche, kleine Früchte hervorbringt.

Der Grüne Pfirsich wächst wie ein Großstrauch. Seine Früchte sind vornehmlich grün, manchmal gelb mit roten Bäckchen. Sie sind köstlich und haben ein herb-süßes Aroma. Die Pflanze ist selbstfruchtbar, kernecht und sehr robust. Sie hat bereits regenreiche Sommer bei uns in Niedersachsen schadlos überstanden und uns leckere Früchte beschert. Diese werden etwa 6 cm groß, sind weißfleischig und der Kern lässt sich leicht lösen.

Falls man nicht alle vom Baum weggefuttern hat, kann man aus den kleinen Pfirsichen eine leckere Marmelade zaubern. Auch Kuchen, Kompott, Schnaps, oder Eis schmecken mit den grünen Früchten einzigartig.

Bereits nach 3-4 Jahren können die ersten Früchte geerntet werden. Der Wasserbedarf ist im Frühling hoch, dann regnet es ja auch meistens recht viel. Sollte das Früh-

13 Weiße Johannisbeere ,Weiße Versailler'

Ribes rubrum

Helle, durchscheinende Früchte von gutem Geschmack zeichnen die Sorte ,Weiße Versailler' aus. Sie wird zudem von Vögeln nicht so stark besucht, wie rotfruchtende Sorten. Diese weiße Johannisbeere ist in erster Linie für den Frischverzehr geeignet. Ihre süß-sauren Früchte laden zum Naschen direkt vom Strauch ein.

Art. Nr.: RI02 Pflanze 5,40€

14 Weiße Johannisbeere ,Zitavia'

Ribes rubrum

Helle, durchscheinende Früchte von gutem

NEU



16

jahr trocken ausfallen, ist eine zusätzliche Bewässerung vorteilhaft.

Art. Nr.: PR24 Pflanze 11,80€

16 Roter Weinbergpfirsich

Prunus persica

Die Früchte des Roten Weinbergpfirsichs besitzen ein herb-aromatisches Fruchtfleisch. Kern und Schale lassen sich leicht lösen.

Der Rote Weinbergpfirsich wird auch Weingartenpfirsich genannt. Er wurde traditionell an Randlagen der Weinberge gepflanzt. Das Weinbauklima bekommt dem Pfirsich gut, er wächst aber auch gut bei uns im Norden von Niedersachsen. Die Früchte werden reif geerntet und sind nicht lange lagerfähig.

Art. Nr.: PR23 Pflanze 11,80€



Minzen

Ägyptische Minze

Mentha x piperita

Die Ägyptische Minze ist eine echte Pfefferminze, die ihr volles Aroma als Teeminze entfaltet. Ob pur als köstlicher Abendtrunk oder gemischt mit grünem Tee, wie er in Nordafrika gern getrunken wird, bleibt jedem selbst überlassen.

Die Pflanze ist bei uns voll winterhart. Sie steht gerne in einem sonnigen Beet, welches nicht austrocknen sollte.

Das erfrischende Aroma dieser leckeren Teeminze ist auch gut im Taboulé zu verwenden. Dieses aus dem Libanon stammende Gericht ist für heiße Sommerabende genau die richtige Mahlzeit. Es wird in den im östlichen und südlichen

Mittelmeerländern häufig gegessen.

Art. Nr.: ME36 Pflanze 3,40€

Algerische Fruchtminze

Mentha species

Die Algerische Fruchtminze ist eine zu empfehlende Teeminze. Ihr Geschmack ist fruchtig-mild, mit einer Spur ins Obstige. Der Geruch erinnert an Obstsalat aus Südfrüchten wie Ananas und Papaya. Sie enthält wenig Menthol, daher ihr liebliches Aroma.

Als Teeminze ist sie gut geeignet. Durch ihren geringen Mentholgehalt passt sie aber auch an herzhaftes Gericht wie beispielsweise Nudelsoßen.

Art. Nr.: ME31 Pflanze 3,40€

Ananasminze

Mentha suaveolens variegata

Die Ananasminze ist eine sehr schöne und wüchsige Minze mit dem unverwechselbaren Aroma des Suaveolens-Typs. Eine leicht fruchtige Sorte mit wenig Menthol.

Durch ihre weißlich panaschierten Blätter ist sie außerdem eine auffällige Erscheinung im Kräuterbeet. Sie ist wüchsig und ausbreitungsfreudig wie alle anderen Minzen auch. Sie gleicht im Habitus der Apfelminze, mit ihren weichen samtigen Blättern. Sie erreicht eine Höhe von etwa 70 cm. Je sonniger sie steht, desto ausgeprägter erscheint der weiße Blattrand.

Art. Nr.: ME12 Pflanze 3,40€

Andalusische Minze

Mentha species

Die Andalusische Minze betört durch ihren unvergleichlichen Duft. Geschmacklich eine Mischung aus Pfefferminze und Marokkanischer Minze.

Eine hervorragende Teeminze mit ausgewogenem Geschmack. Gefunden

wurde diese Minze in Südspanien. In ganz Spanien wird sie als wesentliche Zutat für einen sehr gehaltvollen Käsekuchen verwendet. Je nach Region wird dieser Kuchen mal mit Anisschnaps, mal mit geriebenen Zitronenschalen zubereitet, aber die Minze ist immer dabei.

Art. Nr.: ME40 Pflanze 3,40€

Apfelminze

Mentha suaveolens

Die Verwendung als Tee ist die beliebteste, aber die Blätter eignen sich klein geschnitten auch gut im fruchtigen Salat oder im Smoothie. Ihren deutschen Namen hat sie angeblich erhalten, weil ihr Aroma gut zu Äpfeln passt. Eine leckere Erfrischung ist kalter Apfelminztee mit der Hälfte Apfelsaft gemischt.

Obwohl sie einen so samtigen Eindruck macht, der auf trockene heiße Gegenden schließen lässt, ist sie ausgesprochen winterhart. Ihr Verbreitungsgebiet liegt in Mitteleuropa, wobei sie hier wohl eingewandert ist, und rund um das Mittelmeer.

Art. Nr.: ME30 Pflanze 3,40€

Basilikumminze

Mentha species

Eine mentholschwache Minze mit dem feinen Geschmack von Basilikum. Basilikumminze ist ein feines Kraut zum Kochen mediterraner Gerichte und durch ihr einzigartiges Aroma eine Bereicherung für die Küche. Sie passt gut an Salsa oder an eine frische Tomatensoße. Auch in Fisch- und Eiergerichten bringt das Kraut den besonderen Touch.

Eine großblättrige Sorte, die bei genügender Feuchtigkeit auch gut in der Sonne stehen kann. Sie ist gut schnittverträglich und treibt zuverlässig wieder aus.

Art. Nr.: ME11 Pflanze 3,40€

Bayerische Pfefferminze ,Proserpina'

Mentha x piperita

Die Pfefferminze ,Proserpina' ist eine Züchtung aus Bayern mit besonders viel Mentholgehalt. Sie ergibt einen ausgesprochen leckeren Tee, hat eine beruhigende Wirkung auf die Magenschleimhäute und ist hocharomatisch. ,Proserpina' wurde in der Bayerischen Versuchsanstalt für Wein- und Gartenbau in Weihenstephan gezüchtet. Sie ist gut winterhart und mit ihren rötlichen Stiele und dunkelgrünen Blätter hübsch anzusehen.

Art. Nr.: ME33 Pflanze 3,40€

Cherokee-Bergminze

Pycnanthemum muticum

Diese Bergminze aus Nordamerika ist eine typische Präriepflanze. Sie bevorzugt einen feuchten Standort im Frühjahr und kommt in den heißen Sommermonaten mit wenig Wasser aus. Dadurch wird auch ihr Aroma verstärkt.

Die Cherokee Bergminze gehört botanisch nicht zu den Minzen. Sie besitzt jedoch ein intensives Aroma, welches durch eine würzig rauchige Note unterstrichen wird. Als Teepflanze zu verwenden oder in Desserts wie Mousse au chocolat.

Art. Nr.: PY77 Pflanze 4,00€

Englische Grüne Minze

Mentha spicata

Die Englische Grüne Minze ist die ideale Küchenminze. Aus ihr wird das berühmte Mint Jelly hergestellt.

Wie ihre Minze-Kollegen auch bildet die Pflanze weite Ausläufer, so dass es ratsam ist, ihr einen gesonderten Platz zugeben um sich auszubreiten.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von 70 cm und blüht im Juni und Juli mit rosafarbenen Blüten, die gerne von Bienen und Schmetterlinge besucht werden.

Art. Nr.: ME46 Pflanze 3,40€

NEU

Englische Pfefferminze ,Mitcham‘

Mentha x piperita

Mitcham‘ gilt als die Mutter der Pfefferminzen und zählt zu den frühesten Sorten, die bereits um 1750 in England angebaut wurden. Obwohl mittlerweile viele neue Sorten gezüchtet worden sind, ist diese historische Sorte immer noch sehr beliebt. Sie wird in England gerne zu Fleischspeisen genommen.

Eine echte Pfefferminze mit einem hohen Mentholgehalt und gut geeignet für den klassischen Pfefferminztee. ‚Mitcham‘ eignet sich sehr gut zum Trocknen, damit man auch im Winter einen leckeren Tee genießen kann.

Art. Nr.: ME01 Pflanze 3,40€

Erdbeermintze

Mentha species

Erdbeermintze hat einen herrlichen Erdbeerduft, allein schon das sanfteste Berühren der Pflanze lässt einen intensiven süßen und fruchtigen Erdbeerduft entströmen. Die Duftpflanze ist aber auch ein wunderbares Würzkräut. Sie passt sehr gut zu würzigen Quarkspeisen, und bietet ein breites, kreatives Improvisationsmaterial in der Küche.

Man glaubt es kaum, aber die Kombination Minze und Erdbeere harmonisiert bestens mit Lauch und Pfeffer. Experimentierfreudige Köche verwenden Erdbeermintze in Marmelade, im Eis mit Erdbeeraroma, in der Bowl oder im Smoothie. Viele Rezepte bekommen so eine ganz neue, frische Note.

Art. Nr.: ME08 Pflanze 3,40€



Grapefruitminze

Mentha suaveolens x piperita

Grapefruitminze vereint das herbe Aroma der Grapefruit mit echtem Pfefferminz. Eine sehr aromatische Tee-pflanze und gut für die asiatische Küche geeignet. Sie macht sich auch bestens in fruchtigen Brotaufstrichen, z.B. in Quittengelee.

Sie treibt spät im Jahr aus, wenn man schon fast die Hoffnung aufgegeben hat, ist sie plötzlich da. Es kann passieren, dass sie Mitte Mai plötzlich erscheint und so tut, als ob niemand ihre Verspätung bemerkt hat.

Art. Nr.: ME04 Pflanze 3,40€

Griechische Minze ,Dionysos‘

Mentha species

Diese aus Griechenland stammende Minze hat ein wunderbar fruchtigen Charakter. ‚Dionysos‘ schmeckt gut in Joghurt-Minzesoßen und ist auch als Tee sehr lecker - selbst für alle diejenigen, die keinen Pfefferminztee mögen da ihr Mentholgehalt gering ist. Die weichen, sehr großen Blätter eignen sich auch gut in Salaten z.B. im Couscous-Salat.

Die Pflanze ist sehr wüchsig und auch in Deutschland winterhart. Der Austrieb erfolgt im späten Frühjahr.

Art. Nr.: ME13 Pflanze 3,40€

Grüne Minze

Mentha viridis

Grüne Minze ist eine leckere Teeminze, die auch in mediterranen Gerichte wie Ayran oder im Couscous gut aufgehoben ist. Geschmacklich ist sie erfrischend und leichtsüßlich und hat einen leichten Mentholgehalt.

Die meisten Minzsorten produzieren keine Samen. Diese vermehren sich durch Ausläufer. Die Grüne Minze stellt da eine Ausnahme dar. Sie produziert reichlich Samen, der im August reif ist. Die unterirdischen Ausläufer macht sie

Minzen sind wertvolle Nutzpflanzen für eine Vielzahl von Insekten wie zum Beispiel dem Pfauenaugen.

jedoch zusätzlich. Sie ist wüchsig, braucht ein halbschattiges Plätzchen in feuchtem Boden und blüht im Juli und August mit hellrosa Blüte.

Art. Nr.: ME33s 100 Samen 1,90€

Hillary Sweet Lemon Mint

Mentha rotundifolia

Eine süßliche Limonenminze für Tees und die mediterrane Küche.

Gerade die jungen Blätter sind besonders lecker. Hillarys Sweet Lemon Mint entwickelt im Sommer ein deutlich herberes Limonenaroma und ist dann gut für Limonaden geeignet. Sie trägt ihren Namen nach Hillary Clinton, die ein bekennender Kräutlerfan ist.

Die Minze erreicht eine Höhe von etwa 60 cm und treibt schon früh im späten März aus. Sie ist sehr wüchsig. Man gibt ihr am besten ein eigenes Beet, in dem sie sich ausbreiten darf.

Art. Nr.: ME21 Pflanze 3,40€

Japanische Minze

Mentha arvensis ssp. haplocalyx

Aus der Japanischen Minze wird das Japanische Minzöl gewonnen, welches in kleinen Flaschen angeboten wird und wirklich sparsam verwendet werden sollte.

Auch als Tee sehr zu empfehlen, da sie noch eine weiche, etwas fenchelige Note besitzt.

Die japanische Minze treibt recht spät aus, man meint schon, sie wäre im Winter eingegangen, aber spätestens Ende Mai zeigen sich die stark gekrausten Blätter.

Sie bevorzugt einen halbschattigen Standort, ist winterhart und leicht zu halten.

Art. Nr.: ME16 Pflanze 3,40€

Kärntner Nudelminze

Mentha austriaca

Die Kärntner Nudelminze ist leicht süßlich und eignet sich hervorragend zum Kochen. Die Minze ist in Österreich heimisch, genauer gesagt in Kärnten.

Dort ist sie wesentlicher Bestandteil der Kärntner Kasnudel. Diese Spezialität sieht aus wie eine kleine Maultasche oder Pirogge und ist mit Quark und Kartoffeln gefüllt. Gewürzt ist die Füllung mit der Nudelminze und Kerbel.

Die Minze hat ein leicht süßliches Aroma, ist mentholarm und passt auch zu vielen anderen Gerichten. Zum Beispiel kann man sie feingehackt über in Honig gedünstete Möhrchen geben. Oder zusammen mit Petersilie ein Linsen-Humus würzen. Wir haben sie in Spätzle verarbeitet und zu gebratenen Pfifferlingen gereicht. Ein schnelles und recht einfaches Gericht.

Art. Nr.: ME43 Pflanze 3,40€

Krause Minze

Mentha austriaca

Krause Minze ist eine attraktive Pflanze. Ihre Blätter sind stark gerüscht und in sich gedreht.

Durch ihren geringen Mentholgehalt hat sie ein süßliches Aroma. Sie eignet sich gut als Teeminze, vor allem in Teemischungen zusammen mit Melisse und Apfelminze. Sie wird bei der Kaugummiherstellung als aromatischer Bestandteil verwendet.

Art. Nr.: ME47 Pflanze 3,40€

NEU





Marokkanische Minze



Mojito Minze



Litauische Minze

Kümmelminze

Mentha species

Man glaubt kaum, das es sich hierbei um eine Minze handelt, da sie eher ein würzendes Aroma hat. Sie passt gut in eine Kräutermischung zusammen mit Bohnenkraut und Thymian. Verwendung findet sie in frischen Salaten, mediterranen Gemüsegerichten und Quarkspeisen. Lecker ist Kümmelminze auch in trockenem Martini auf Eis.

Art. Nr.: ME07 Pflanze 3,40€

Lavendelminze

Mentha species

Lavendelminze hat einen sehr blumigen, weichen Duft. Der Geschmack ist eher würzig, da sie nur einen geringen Mentholgehalt hat.

In der Küche ist sie gut zu geschmortem Gemüse oder in einen Aperitif zu verwenden.

Die Pflanze wächst langsam und hat einen mäßigen Ausbreitungsdrang. Sehr schön sind die hellvioletten Blüten, die im August erscheinen. Diese passen dekorativ auch in ein Blumenbeet oder in ein Duftsträußchen. Die Pflanze erreicht eine Höhe von etwa 40 cm und gehört zu den zierlichen Minzen.

Art. Nr.: ME37 Pflanze 3,40€

Litauische Minze

Mentha x piperita, Cernolistnaja'

Ein sehr weiches und volles Pfefferminzaroma hat diese Minze aus Litauen zu bieten. Außer zu einem wunderbaren, aromatischen Tee sind ihre zarten Blätter gut für Salate, Ayran oder Minzegelee zu verwenden.

Die Memelminze ist sehr wuchsfreudig. Sie möchte im Garten einen sonnigen bis halbsonnigen Platz, an dem sie sich ausbreiten darf. Sie ist absolut winterhart. Die rötliche Blattstiele zeigen sich bereits ab April und auch ein Spätfrost kann dieser robusten Minze nichts anhaben.

In der Küche ist die Memelminze vielseitig einsetzbar. Ihre Blätter sind sehr glatt und weich, so dass man sie auch gut zu herzhaften und süßen Speisen geben kann.

Art. Nr.: ME35 Pflanze 3,40€

Marokkanische Minze

Mentha spicata var. crispata

Marokkanische Minze ist eine sehr aromatische Teeminze, die in Marokko traditionell mit Grüntee und viel Zucker getrunken wird. Hierzulande wird sie gerne pur mit heißem Wasser aufgegossen und als heißer oder kalter Minztee genossen - am besten mit frischen Blättern. Sie passt auch sehr gut in Cocktails, frische Salate und in Schokomousse.

Die Minze aus Marokko hat ein leichtes Kaugummiaroma und besitzt eines der stärksten Aromen der Crispa-Sorten. Auch getrocknet bleibt ihr intensives Aroma erhalten, sodass man sich einen leckeren Wintervorrat anlegen kann.

Art. Nr.: ME02 Pflanze 3,40€

Mentuccia-Minze

Mentha species

Eine mentholarme Sorte mit einem sehr würzigen Charakter. Sie eignet sich als Gewürz in warmen Speisen, Minzsoßen und dergleichen. Passt ausgezeichnet zu Bohnen mit Knoblauch in Tomatensoße.

Sie ist nicht so ausbreitungsfreudig wie andere Minzesorten und findet so auch in kleineren Gärten Platz.

Mentucciaminze ist eine sehr dekorative Sorte mit weichen rundlichen Blättern. Sie erreicht eine Höhe von etwa 50 cm. Eine Besonderheit sind die kugelförmigen, rosafarbenen Blüten.

Art. Nr.: ME14 Pflanze 3,40€

Mojito-Minze

Mentha species nemorosa

Die Mojito-Minze wird auch Hemingway-Minze genannt, da sie Bestandteil des berühmten Cocktails ist, der immer noch reichlich auf Kuba genossen wird. Auch anderen Cocktails, ob mit oder ohne Alkohol, gibt sie den richtigen Pepp.

Die Pflanze ist pflegeleicht und einfach in der Haltung. Sie bleibt klein, erreicht eine Höhe von etwa 40 cm und kann auch gut als Kübelpflanze gehalten werden. Sie ist bei uns gut winterhart und treibt im Frühjahr zuverlässig wieder aus. Sie blüht im Juli und August mit zarten hellen Blüten.

Art. Nr.: ME22 Pflanze 3,40€

Orangenminze

Mentha x piperita var. citrata

Eine Minze für Liebhaber herber Aromen. Der Geschmack der Blätter erinnert an Orangenschale mit einem kühlen Minzaroma. Sie ist gut geeignet zum Verfeinern von Süßspeisen, sie passt z.B. hervorragend in Marmeladen.

Diese Sorte ist sehr wuchsfreudig und pflegeleicht.

Durch ihr dunkles Blatt ist sie leicht von anderen Minzen zu unterscheiden, falls sie sich versehentlich mit diesen vermischt hat. Sie erreicht eine Höhe von ca. 40 cm und wird gerne von nektarliebenden Insekten aufgesucht.

Art. Nr.: ME23 Pflanze 3,40€

Schokoladenminze

Mentha x piperita var. piperita

Diese Schokoladenminze riecht wie das berühmte Schokotäfelchen mit Minzfüllung - zum Reinbeissen.

Sie ist besonders gut für Desserts geeignet. Probieren Sie einmal ein Blättchen in dunkle Kouvertüre getaucht, dann auf Alufolie legen und in den Kühlschrank stellen.

Natürlich kann man auch einen ganz normalen Pfefferminztee von dieser außergewöhnlichen Sorte kochen.



Wie die meisten Minzen gehört die Schokoladenminze zu den wuchsfreudigen Pflanzen. Sie erreicht eine Höhe von etwa 40 cm und hat ein dunkelgrünes, glänzendes Blatt.

Art. Nr.: ME18 Pflanze 3,40€

Schweizer Minze

Mentha spicata, 'Swiss'

NEU

Die Schweizer Minze ist eine sehr lecker Teeminze die außerdem beständig und robust ist.

Die dichten Blätter sind dunkelgrün und verströmen bereits bei zarter Berührung einen intensiven Minzeduft. Aus ihnen bereitet man einen köstlichen Minztee. Auch für Ayran oder im Eistee eignet sich diese Minze hervorragend.

Die rosa Blüten erscheinen im Juni und blühen bis Ende Juli. In dieser Zeit wird die Pflanze rege von Insekten besucht.

Art. Nr.: ME45 Pflanze 3,40€



An heißen Sommertagen ist Eistee etwas wunderbar Erfrischendes. Spearmint eignet sich besonders gut dafür, da sie eine süßliche Note besitzt.

Minze - Eistee

10 g frische Minze-Zweige
4 g Grüner Tee
ein Esslöffel Dattelsirup
Zitrone
Wasser

Einen $\frac{3}{4}$ l Wasser zum Kochen bringen. In einer Kanne die Minzezweige legen und mit dem kochenden Wasser aufgießen. 10 Minuten ziehen lassen, dann den Grünen Tee zugeben und weitere 5 Minuten ziehen lassen. Den Tee durch ein Sieb gießen um die Teeblätter herauszufiltern. Mit dem Dattelsirup süßen und abkühlen lassen. Dann die Hälfte des Saftes einer halben Zitrone (etwa einen Esslöffel) zugeben. Einige Stunden in den Kühlschrank stellen und mit ein paar Einwürfeln servieren.

Spearmint

Mentha spicata

Das echte ‚Doublemintaroma‘ in geballter Form. Der Tee aus frischen Blättern schmeckt herrlich erfrischend mit einer deutlichen Kaugumminote. Spearmint Tee wird besonders von Kindern gerne getrunken. Schmeckt auch gut zu nordafrikanischen Gerichten wie Couscous, vor allem zusammen mit Chili. Spearmint im Eistee kühlt in der heißen Sommerzeit.

Art. Nr.: ME03 Pflanze 3,40€

Thai-Minze ‚Thai Bai Saranae‘

Mentha species

Eine sehr intensive Thai-Minze, die allen asiatischen Gerichten das richtige Aroma liefert. In Thailand wird sie ausschließlich frisch verwendet und gerne mit Ingwer, Galgant und Chili kombiniert.

Sie gibt den Gerichten eine erfrischende Note. In Thailand werden die Blätter nicht mitgekocht, sondern entweder gesondert zum Essen gereicht oder über das fertige Gericht gestreut.

Die Sorte ist auch bei uns winterhart und steht gerne sonnig in normaler Gartenerde. Wie alle Minzen zieht sie im Winter ein und treibt im Frühjahr wieder aus.

Art. Nr.: ME15 Pflanze 3,40€

Thüringer Pfefferminze ‚Multimentha‘

Mentha x piperita

Eine echte Pfefferminze, die auch für den Feldanbau genommen wird. Sie enthält viel Menthol und ist heilkräftig bei Übelkeit und Magenproblemen. Die Sorte ‚Multimentha‘ ist ausgesprochen wüchsig und mit den rötlichen Stängeln sehr dekorativ.

Aus den Blättern erhält man einen Aromatischen Tee, der aus frischen Blättern besonders lecker schmeckt. Sie

eignet sich gut zum Trocknen.

Die Pflanze erreichte eine Höhe von 50 bis 60 cm, ist sehr standfest und leicht im Garten zu halten.

Art. Nr.: ME17 Pflanze 3,40€

Türkische Minze ‚Susa‘

Mentha spicata var. crispa

Die erfrischende Susa-Minze kommt aus der Türkei und ist hervorragend für Tee geeignet. Sie passt aber auch ins Ayran und ganz allgemein zu mediterranen Gerichten. Am besten kommt der Geschmack zur Geltung, wenn man die Minze nicht mitkocht, sondern frisch über das fertige Gericht streut.

Susa‘ erreicht eine Höhe von 50 cm und ist auch mit sandigen Böden zufrieden. Sie ist gut winterhart und leicht zu kultivieren.

Art. Nr.: ME09 Pflanze 3,40€

Wassermanze

Mentha aquatica

Die Wassermanze ist eine heimische Art, die an Süßgewässern und auf Auwiesen anzutreffen ist.

Die Pflanze steht vorzugsweise im Feuchten oder nassen Beet, sie wächst am Teichrand oder in der Sumpf-Zone. Man kann sie auch im Kübel halten, der das Wasser in einem Untersetzer auf-fängt und so ein dauerfeuchtes Milieu liefert. Je trockener die Minze steht, desto schärfer wird ihr Geschmack.

Sie ist eine leckere Teeminze. Geschmacklich ist sie mild und erfrischend. Sie eignet sich auch sehr gut als Würze in Salaten oder Fruchtgelees. Als Heilpflanze wurde sie vielfältig eingesetzt, vorzugsweise bei Erkältungen und grippalen Infekten, aber auch Beschwerden an Milz und Leber.

Art. Nr.: ME44 Pflanze 3,40€

Weinminze

Mentha species neptoides

Weinminze hat ein leichtes Traubenaroma mit etwas Säuerlichem, so das der Eindruck nach etwas weinigem entsteht, dabei aber noch deutlich als Minze zu erkennen. Sie ist dabei eine leckere Teeminze. Durch ihren geringen Mentholgehalt eignet sie sich auch gut für Desserts oder Cocktails. Ähnlich wie die Apfelminze kann sie auch in einem Beet mit voller Sonne stehen. Es sollte allerdings auch regelmäßig gewässert werden. Die Pflanze erreicht eine Höhe von etwa 50 cm und blüht im Juli mit einer hellrosa Blüte.

Art. Nr.: ME25 Pflanze 3,40€

Zitronenminze

Mentha species

Die Zitronenminze hat ein minzig-herbes Aroma. Man schmeckt etwas Zitronenschale heraus und zusammen mit einem recht hohen Mentholgehalt ergibt dies einen ganz besonderen Geschmack.

Als Teeminze ist sie sehr gut zu verwenden. Sie eignet sich auch sehr gut zum Mischen mit grünem Tee oder in Cocktails.

In der Küche passt sie gut zu Fisch oder in ein Taboulé. Das feinherbe Aroma würzt Marmeladen oder Pfannkuchen. Sie ist vielseitig einsetzbar und passt eigentlich zu allem, wo ein Hauch Zitrone nicht schadet.

Im Garten steht sie wie ihre Schwestern gerne im Halbschatten oder in feuchtem Boden im Sonnenbeet. Sie erreicht eine Höhe von 50 cm und blüht im Juli mit hellrosa-farbenen Blüten.

Art. Nr.: ME39 Pflanze 3,40€

Bergminze

Calamintha nepeta

Die Bergminze bringt zahlreiche kleine hellrosa Blüten hervor, die unvergleichlich minzig duften. Eine freundliche kleine Staude, die lecker duftet und Gute Laune verbreitet.

Der minzige Geschmack kann vielfältig genutzt werden. In einer Schokoladencreme, Gebäck oder im Mineralwasser können sowohl die Blätter als auch die Blüten ihr Aroma entfalten.

Bergminze möchte einen vollsonnigen Platz in einem durchlässigen, nährstoffarmen Boden. Die zarten Blüten erscheinen von Juli bis Oktober. Die Pflanze wird von Schmetterlingen, Bienen und Hummeln geliebt.

Art. Nr.: CA92 Pflanze 3,60€



Zitronenminze





Salbei

Der nächste Husten kommt bestimmt, doch nicht für den, der Salbei nimmt.

Apothekersalbei



Dalmatinischer Salbei



Honigsalbei



Goldsalbei



Bayerischer Gewürzsalbei

Apotheker-Salbei

Salvia officinalis ‚Non Flower‘

Dieser Salbei ist gezüchtet worden, um ihn als Heilpflanze zu kultivieren. Apotheker-Salbei blüht nicht oder extrem selten. Dadurch sind gerade in den Sommermonaten, wo die anderen Salvien die ganze Kraft in die Blüte stecken, auch hier stets frische Blätter mit einem hohen Anteil an ätherischen Ölen zu ernten.

Apotheker-Salbei erreicht eine Höhe von 70 cm und hat einen besonders schönen rötlichen Ausrieb in den Blattstielchen. Er meistert auch lange kalte Winter ohne nennenswerte Schäden.

Artikelnr. SA23

Pflanze 3,60€



Zwergsalbei

Purpursalbei

Salvia officinalis purpurea

Durch seinen dunklen, purpurfarbenen Blätter ist dieser Salbei eine auffällige Erscheinung. Je sonniger er steht, desto dunkler werden die Blätter des Purpursalbeis. Auch er ist ein echter Heilsalbei und hilft im Winter bei Husten und Heiserkeit.

Purpursalbei ist besonders schön im Garten, wenn man ihn mit Lavendel zusammen pflanzt. Er blüht in rosafarbenen Blüten, die ebenfalls sehr aromatisch sind.

Purpursalbei erreicht eine Höhe von etwa 40 cm. Er ist bei uns gut winterhart; in der Regel friert er ein wenig zurück, um dann aus dem Wurzelstock neu auszutreiben.

Artikelnr. SA09

Pflanze 3,60€



Purpursalbei

Dalmatinischer Salbei

Salvia officinalis major

Dalmatinischer Salbei ist der vielleicht schönste und wüchsigste Heilsalbei, er hat einen sehr hohen Anteil an Tujon im ätherischen Öl und ist sehr heilkräftig. Sein intensives Aroma ist natürlich auch gut geeignet für die Verwendung als Würzkraut, bevorzugt in der mediterranen Küche z.B. in Saltimbocca.

Im Garten braucht er viel Platz. Im zweiten Dalmatinischer Salbei kann unsere Winter in der Regel ohne besondere Schutzmaßnahmen überstehen. Er verträgt gut Schnee, ist aber empfindlich gegenüber der austrocknenden Wintersonne bei Ostwetterlage. Der Boden sollte locker und durchlässig sein. Nach der Blüte kann er heruntergeschnitten werden und eine Düngung erhalten. Der eigentliche Rückschnitt erfolgt im Frühling. Salbei sollte nicht im Herbst zurückgeschnitten werden.

Artikelnr. SA01

Pflanze 4,00€

Honigsalbei

Salvia nevadensis

Eine filigrane Salbeiart, die leicht überhängend wächst. Die Blätter sind fein, schmal und verströmen bei Berührung einen wunderbaren Duft nach Salbeihonigbonbons. In der Küche zu verwenden an Gerichten, die eine zarte Salbeinote mit lieblichem Hintergrund vertragen. Da Honigsalbei seine Heimat in Nevada hat, überlebt er bei uns milde Winter. Wir des kälter als -5°C, sollte er einen Winterschutz bekommen. Sein köstliches Aroma lohnt der Mühe.

Honigsalbei ist wie eine Steingartenpflanze zu behandeln. Er bevorzugt vollsonnige Lagen ohne Schattenwurf benachbarter Pflanzen. Der Boden sollte sandig und durchlässig sein. Zusammen mit kriechendem Thymian und Sedumarten harmonisiert Honigsalbei besonders gut.

Artikelnr. SA11

Pflanze 4,20€

Goldsalbei

Salvia officinalis variegata

Eine dekorative Variante des Heilsalbeis, der sonnige Akzente im Garten setzt. Goldsalbei bleibt kompakt und erreicht eine Höhe von etwa 40 cm. Er ist in der Küche durch sein dekoratives Blatt gut einsetzbar. Die ganze Pflanze wirkt durch die goldene Panaschierung freundlich und lässt sich gut mit weiß- und gelb blühenden Stauden kombinieren.

Goldsalbei ist von mildem Geschmack und kann gut zum Kochen verwendet werden. Damit er seine kompakte Form behält, empfiehlt es sich ihn nach der Blüte zu stutzen. Er treibt dann buschig wieder aus.

Artikelnr. SA02

Pflanze 3,60€

Bayerischer Gewürzsalbei

‚Mittenwald‘

Salvia officinalis

Der Bayerische Gewürzsalbei ist eine zierliche Salbeivariante mit hocharomatischen Blättern. Er ist daher hervorragend in der Küche zu verwenden.

Apotheker-Salbei erreicht eine Höhe von 70 cm und hat einen besonders schönen rötlichen Ausrieb in den Blattstielchen. Er meistert auch lange kalte Winter ohne nennenswerte Schäden. Die schmalen Blätter haben ein intensives Aroma. Als Tee sind sie ebenfalls gut zu verwenden. Man weiß ja nie, wann die nächste Erkältung kommt, und da ist es gut, wenn man einen Vorrat an getrockneten Salbeiblättern im Haus hat. In der Küche passen die Blätter gut an Tomatensoße, Gemüsepfannen und an Hühnchen.

Artikelnr. SA12

Pflanze 3,60€

Zwergsalbei

Salvia officinalis ‚Nana‘

Ein Zwerg in jeder Hinsicht. Zwergsalbei bleibt klein und kompakt; die lanzettlichen Blätter sind zierlich und von silbergrauer Farbe. Er erreicht eine Höhe von etwa 40 cm. Er sieht schön aus zusammen mit niedrigem Lavendel, Olivenkraut und Thymian.

Zwergsalbei ist bei uns erstaunlich winterhart. Er bevorzugt einen sandigen Boden in voller Sonne. Seine blauvioletten Blüten erscheinen im Juni. Diese sind sehr aromatisch und können über Salate oder aufs Brot gestreut werden. Besonders köstlich ist ein Brötchen mit Orangenmarmelade und Salbeiblüten.

Artikelnr. SA03

Pflanze 3,60€



Feldsalat

Salat



Sauerampfer
Großblättriger von Belleville

Sauerampfer ,Großblättriger von Belleville‘

Rumex acetosa

Dieser Sauerampfer zeichnet sich durch seine großen Blätter aus, er besitzt eine ausgeprägte Säure und eignet sich besonders gut zur Verwendung in der Küche. ‚Großblättriger von Belleville‘ erreicht eine Blattgröße von 30 cm. Die Pflanzen produzieren unermüdlich von Mai bis September Blätter. Sie benötigen einen gut gedüngten Boden, der feucht und sonnig bis halbschattig liegen sollte. In der Küche ist Sauerampfer gut als Salatkraut, als Gemüse zu Fisch oder in einer Suppe zu verwenden.

Art. Nr.: RU03 Pflanze 2,90 €
Art. Nr.: RU03s 200 Samen 2,00 €

Blutampfer

Rumex sanguineus

Blutampfer ist eine sehr dekorative Variante des Sauerampfers. Er ist mild im Geschmack und schmeckt gut im Salat und als Suppe. Im Aussehen und Verwendung ähnelt er dem grünen Sauerampfer. Die Blattadern sind hingegen blutrot gefärbt und das macht ihn zu einer auffälligen Pflanze. In der Küche ist er roh in Salaten, aufs belegte Brot oder als Dekoration auf dem Teller zu verwenden. In Suppen und Pürees kommt sein feines Aroma voll zur Geltung.

Art. Nr.: RU04s 200 Samen 1,90€



Blutampfer



Postelein

Feldsalat

Valerianella locustra

Feldsalat ist ein typischer Wintersalat. Er wächst bei niedrigen Temperaturen und kann von November bis weit in den Frühling hinein geerntet werden. Als Salat eignet er sich gut zu Äpfeln und Walnüsse mit einer Vinaigrette aus Himbeersregg und guten Olivenöl. Oder wie wäre es mit einer Kombination aus Feldsalat mit Birne, getrockneten Pflaumen, gerösteten Sonnenblumenkernen mit einer Senfvinaigrette.

Art. Nr.: VL45s 1000 Samen 1,60€

Postelein

Claytonia perfoliata

Postelein kann in der kalten Jahreszeit geerntet werden, wenn alle anderen Kräuter nur tief gefroren zu bekommen sind. Postelein wächst auch noch bei Temperaturen um die 7°C. Die Erntezeit ist von November bis März. Es dauert unter einer Schneedecke aus und bei Temperaturen unter 0°C verhindert ein eingebauter Frostschutz, das das Kraut erfriert. Postelein ist in den westlichen Rocky Mountains heimisch und hat sicherlich viele Goldgräber vor Skorbut bewahrt. Als Miner's Lettuce war es über lange Zeit das einzig frische Grün, welches die Goldgräber gegessen haben.

Art. Nr.: CL11s 100 Samen 1,80€



Roter Senf Red Frills



Grüner Senf
Green Frills

Roter Senf ,Red Frills‘

Brassica juncea

‚Red Frills‘ ist ein würziger, senfig scharfer Salat mit filigranen, dekorativen Blättern - er kann allein oder in Kombination mit anderen Salaten verwendet werden kann.

Die dunkelroten, gefiederten Blätter sind außerdem eine farbliche Bereicherung. Sie peppen ein Brötchen mit Frischkäse auf oder geben einen herzhaften Salat zusammen mit Feta und gebratenen Champignons. Gut passt auch ein süßliches Dressing, etwa mit Orangenmarmelade und Johannisbeeressig.

Art. Nr.: BR22s 200 Samen 1,60 €

Grüner Senf ,Green Frills‘

Brassica juncea

Grüner Senf ‚Green Frills‘ ist ein Blattsenf mit feinem Senfaroema der sowohl pur als Gewürzkraut, blanchiert wie Spinat, oder als Salat verwendet werden kann. Als Spinat zubereitet entwickelt er eine dezente Bitternote, ähnlich wie Rosenkohl.

Die jungen Blätter haben eine filigrane Struktur, die sich bei älteren Blättern verliert. Diese sehen dann Löwenzahnblättern ähnlich.

Art. Nr.: BR13s 400 Samen 1,60€

Roter Senf ,Red Lion‘

Brassica juncea

Wie auch bei anderen Senfsalaten ist ‚Red Lion‘ als Einzelkomponente oder zusammen mit milder Salaten wie Eichblattsalat zu verwenden. Die Blätter erreichen eine Größe von etwa 15 cm und sind daher auch ideal zum Belegen eines Sandwiches.

In einem gemischten Salat mit Bronzefenchel und Rucola und einem fruchtigen Dressing kommt das Aroma von ‚Red Lion‘ gut zum Tragen.

Art. Nr.: BR15s 200 Samen 1,60€

Salatrauke

Eruca sativa

Die Salatrauke schmeckt ähnlich wie Rucola, ist aber wesentlich milder, so das man sie als Salat statt als Gewürz verwendet. Salatrauke ist einjährig und kann problemlos im Garten oder auch im Kübel angebaut werden.

Das frische Grün der Salatrauke ist am Leckersten. In der Küche kann man es als Basis für würzige Blattsalate verwenden oder auch gemischt mit anderen Sorten wie Mizuna oder Postelein. Geschmacklich wie milde Rucola passt Salatrauke sehr gut als Basis zu gegrilltem Hühnchen mit einem Senftopping oder gebratenen Kräuterseitlingen mit Perlzwiebeln und einem Orangendressing.

Art. Nr.: ER45s 200 Samen 1,80€



Salatrauke



Roter Senf Red Lion



Orient

Salatmischung ,Orient‘

In der Salatmischung ,Orient‘ treffen aromatische Blattsalate aufeinander, die eine pikante Geschmacksdichte bieten. Die Salatmischung ,Orient‘ kann problemlos in einem Balkonkasten oder Kübel ausgesät werden. Sie besteht aus schnell keimenden und wüchsigen Blattsalaten, die bis weit in den Herbst hinein geerntet werden können. Die Mischung wächst auch bei kühlen Temperaturen. Sie ist robust und pflegeleicht. In der Mischung sind folgende Blattsalate enthalten: Mibuna, Mizuna, Senf ,Pizzo‘, Senf ,Red Zest‘, Weißer Pak Choi und Tatsoi.

Art. Nr.: SM23s 100 Samen 2,90 €

Salatmischung ,Sinfonie‘

In der Salatmischung ,Sinfonie‘ finden sich sowohl scharf-würzige als auch milde Blattsalate, die ein harmonisches Zusammenspiel ergeben.

Diese Salatmischung benötigt kaum noch weitere würzende Komponenten, da hier scharfe Senfblätter auf milde Pak Choi-Salate treffen. Hier passen sehr gut fruchtbare Zutaten wie etwa Birne oder Mandarine mit einem leichten Ingwer-Dressing zusammen. In der Mischung sind folgende Blattsalate enthalten: Senf ,Red Frills‘, Senf ,Red Zest, Mizuna, Tatsoi, Weißer Pak Choi und Gold-gelber Pak Choi.

Art. Nr.: SM22s 100 Samen 2,90 €



Pak Choi

Salatmischung ,Pak Choi‘

In der Salatmischung ,Pak Choi‘ sind 4 verschiedene Pak Choi Arten enthalten, um ein herrliches Farbspiel zu liefern. Pak Choi ist eine Verwandte des Chinakohls und dem Aussehen nach Mangold recht ähnlich. Geschmacklich eher mild eignet er sich jung gut als Blattsalat, kann aber auch ausgereift wie Kohl oder Mangold verwendet werden. Diese Salatmischung passt sehr gut als Basis für herzhaftes Zutaten wie etwa Räuchertofu mit einem Basilikum-Topping. In der Mischung sind folgende Pak Choi-Arten enthalten: Roter Pak Choi, Weißer Pak Choi, Grüner Pak Choi und Gold-gelber Pak Choi.

Art. Nr.: SM24s 100 Samen 2,90 €

Mizuna

Brassica rapa var. japonica ,Shoto‘

Mizuna ,Shoto‘ ist in Japan ein beliebter Senfkohl oder Senfsalat, der nur eine dezente Schärfe besitzt. Die jungen Blätter sind als Basis für frische Salate gut geeignet. Mizuna ist vielfältig zu verwenden. Junge Blätter als Salat, ältere Blätter als Spinat und die Blattstiele als Beilage. Mizuna hat einen hohen Ertrag, ist sehr kältetolerant und als Frühjahrs- und Herbsternste gut anzubauen.

Art. Nr.: BR17s 100 Samen 2,00 €



Sinfonie



Mizuna



Mesclun

Pflücksalat ,Amerikanischer Brauner‘

Lactuca sativa var. secalina

Amerikanischer Brauner Pflücksalat ist lecker, einfach anzubauen und lange zu beernten.

Die Pflanzen kommen spät in Blüte und somit ist hier die Erntezeit etwas ausgedehnter, als bei anderen Sommer-Pflücksalaten. Von ihm kann regelmäßig geerntet werden. Lässt man das Herz stehen und nimmt nur die äußeren Blätter, treibt er aus der Mitte wieder aus.

Im Topf oder Beet an einer sonnigen Stelle mit lockerem humosen Boden fühlt sich dieser Pflücksalat wohl. Die Blätter sind an der Basis grün und nehmen zum Blattrand eine bräunlich-rote Farbe an. Sie sehen sehr hübsch zwischen anderen Blattsalaten auf dem Teller aus.

Art. Nr.: LA62s 150 Samen 1,40 €

Salatmischung ,Mesclun‘

Mesclun-Salatmischung ist die französische Variante der bunten Blattsalate. Entstanden in der Provence erfreute sie sich immer größerer Beliebtheit, sodass sie mittlerweile in vielen Küchen Europas Einzug gehalten hat.

Sie besteht in erster Linie aus milden Blattsalaten verschiedenster Färbungen. Von hell über dunkelgrün und rötlichen Varianten ist alles dabei. Würzigen Kräutervinaigrette und Dips dient sie als unverfälschende und neutrale Basis für Salatkreationen. Die Blätter können regelmäßig geerntet werden. Die jungen Babyblätter schneidet man am besten bis auf 2 cm herunter. Nach einiger Zeit wachsen sie nach. Diese Mischung ist besonders für das Frühjahr und den Herbst geeignet.

Art. Nr.: SM25s 100 Samen 2,90 €



Pflücksalat
Amerikanischer
Brauner

Asiatische Kräuter

Szechuan-Pfeffer

Zanthoxylum simulans

Szechuan-Pfeffer liefert ein einzigartiges Aroma. Es werden die Schalen der Früchte gemahlen und leicht geröstet. Über das fertige Essen geben, lecker. Der Geschmack ist blumig scharf, die Wirkung brizelig und leicht betäubend auf der Zunge, er hinterlässt eine angenehme Wärme. In der Küche wird er zu asiatische Gerichten eingesetzt, er passt aber auch beispielsweise zu Rosenkohl mit Pastinaken in einer Currysoße.

Die runden Früchte sind 2-3 mm groß und im Oktober und November reif. Die Schale der Früchte platzt auf und der schwarze Kern fällt heraus. Der Kern selber ist geschmacklos und somit kulinarisch wertlos, kann aber zur Vermehrung verwendet werden. In der Küche werden die Schalen verwendet und die frischen Blätter im Frühling, wenn sie noch zart sind. Szechuan-Pfeffer ist ein Strauch, der an die 2 m Höhe erreicht. Es ist sehr dekorativ, da er eine bedornete Rinde hat, die ihm ein bizarres Aussehen verleiht. Er ist bei uns winterhart und möchte einen sonnigen Standort in durchlässigen Boden.

Art. Nr.: ZA01

Pflanze 8,60 €



Bratlinge mit eingelegtem Szechuanpfeffer

Für 10 Bratlinge

150 g Grünkern
400 ml Wasser
etwas Salz
ein Esslöffel scharfer Senf
60 g Sellerie
2 gehäufte Teelöffel Kichererbsenmehl
2 Esslöffel eingelegten Szechuanpfeffer

Grünkern in einem Sieb geben und waschen, zusammen mit 400ml Wasser und etwas Salz in einem Topf 30 Minuten gar kochen. Vom Herd nehmen und mit dem Zauberstab grob pürieren, es sollen noch ganze Körner vorhanden sein. Das Kichererbsenmehl unterrühren und etwas quellen lassen.

Sellerie waschen und von der Schale befreien, grob raffeln und zum Grünkern geben. Die Oregano- und Rosmarinblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Alles zusammen mit dem Senf, Gewürzen und eingelegtem Szechuanpfeffer zum Grünkern geben und gut mischen. Die Masse ist nun klebrig genug, um 10 Bratlinge zu formen. In einer beschichteten Pfanne die Bratlinge von jeder Seite etwa 10 Minuten braun braten.

zwei Zweiglein Oregano
zwei Zweiglein Rosmarin
eine Prise Zimt
eine Zwiebel
eine Knoblauchzehe
Pfeffer und Salz
Öl zum Braten

Perilla, Orient

Perilla frutescens

Perilla Orient hat eine grüne Blattoberseite und eine dunkelrote Blattunterseite, dadurch sind die Blätter sehr dekorativ in Salaten und auf Gemüse. Der feiwarme Geschmack erinnert an Kreuzmel.

Perillakraut wird im gesamten Südosten Asiens verwendet. Es passt geschmacklich zu vielen Gerichten und ist dort so gängig wie bei uns Petersilie. Durch sein warmes würziges Aroma verleiht es den Speisen eine angenehme Note.

Perilla ist eine wärme- und feuchtigkeitsliebende Pflanze, die bei uns auch im Sommer im Garten wächst. Sie braucht dort einen sonnigen bis halbschattigen Platz, der nie austrocknet. Durch ihr schnelles Wachstum kann man die Blätter bereits im Juni ernten. Bis zum Frost liefert sie ein ungewöhnliches Blattgewürz, welches auch gut zu traditionellen deutschen Gerichten passt.

Art. Nr.: PE12s

100 Samen 3,00€



ne küm-

Perilla, rot

Perilla frutescens purpurea

Rote Perilla besticht durch ihre Farbe. Der Geschmack ist erdig, würzig und passt gut zu fruchtigem Gemüse wie Tomaten und Gurken. Geschmacklich ähnelt sie dem Kreuzkümmel, weshalb sie manchmal auch Blattkumin genannt wird. Sie wird traditionell in der panischen Küche verwendet. Da die Blätter auch färben, werden in Japan die Umeboshi-Pflaumen zusammen mit ihnen eingelegt. Die hellen Pflaumen bekommen eine rosa Färbung. Perilla passt natürlich gut zu asiatischen Gerichten, aber auch in einen ganz normalen Salat. Man sollte ihn nicht zu lange Erhitzen, da es sonst an Geschmack verliert. Er kommt gut auf hellem kurzgebratenem Fleisch oder Tofu. Es peppt durch die roten Blätter und gibt ein herzhaftes nussiges Aroma.

Art. Nr.: PE11s

100 Samen 3,00€



ja- Blätter

Myoga

Zingiber mioga

Myoga ist eine seltene Gemüse-Spezialität aus Japan, die zu den Ingwergewächsen gehört.

Es werden nicht wie beim Ingwer üblich die fleischigen Wurzeln zum Würzen genommen, sondern die noch geschlossenen Blüten. Myoga wird auch Japanischer Ingwer genannt.

Die Blüten wachsen seitlich unterhalb der Stiele direkt aus dem Boden und werden wie beim Spargel gebleicht. Das bedeutet, sie werden mit Erde angehäufelt, damit sie nicht grün werden.

Hat sich erst die weiß-gelbe Blüte entfaltet, ist der ideale Erntezeitpunkt überschritten. Das besondere Aroma nach Koriander mit einer scharfen Blumennote und einem Hauch Säure ist nur in den Blütenknospen enthalten. Diese werden frisch über Suppen und Fischgerichte gestreut, verfeinern aber auch leichte Sommersalate.

Art. Nr.: ZI01

Pflanze 6,80€



Japanisches Salzkraut ,Okahijiki‘

Salsola komarovii

Die saftigen Blätter vom Japanischen Salzkraut entwickeln ein frisches salziges Aroma. Sie wird in Japan auch Landalge genannt. Okahijiki ist von Mai bis zum Frost zu ernten. Die Pflanze ist recht wüchsig und die Blätter treiben stetig neu aus. Die jungen Triebe und Blätter schmecken am besten.

Man kann sie roh im Salat essen oder im Sushi verwenden. Ältere Blätter kann man leicht in der Pfanne mit Ingwer und Knoblauch anbraten und über Gemüse oder Fisch geben. Sie entwickeln durch die Erhitzung noch eine leichte Bitterkeit, die sich angenehm mit dem würzig-salzigem Aroma ergänzt.

Der Experimentierfreude ist keine Grenze gesetzt. Junge Triebe vom Japanischen Salzkraut über gebratene Blumenkohlrischen, dazu etwas Zitronensaft und fertig ist die Vorspeise.

Art. Nr.: SA32s 100 Samen 1,90€



Koreanische Glockenblume

Campanula takesimana

Die Koreanische Glockenblume ist eine Rarität im Staudengarten, aber auch in der Küche ist diese Pflanze vielseitig einsetzbar. Sowohl die Blätter, die Blüten als auch die Wurzeln sind essbar. In Korea und Teilen Asiens sind besonders die Wurzeln eine Delikatesse. Die Blätter machen sich gut als Salatbeigabe, die Blüten als Dekoration. Die Koreanische Glockenblume mag einen sonnigen bis halbschattigen Standort mit frischem Boden, ist aber generell nicht sehr anspruchsvoll. Sie ist voll winterhart, pflegeleicht und durch ihre weiß-pinken Glockenblüten eine Zierde im Garten.

Art. Nr.: CA82 Pflanze 4,20€

Vietnamesischer Wasserfenchel

Oenanthe stolonifera

Vietnamesischer Wasserfenchel ist ein vitaminreiches Frühlingskraut mit feinem Selleriearoma und einem Hauch Fenchelgeschmack. Er ist gut geeignet für die Frühlingsküche nach einem kalten Winter und stillt den Hunger nach frischer und vitaminreicher Kräuterkost. Wasserfenchel passt gut zu Fisch und in Cremesuppen. Auch kann man das Kraut gut einfrieren, um auch im Winter dies außergewöhnliche Kraut genießen zu können.

Die Pflanze ist bei uns absolut winterhart und wird ca. 40 cm hoch. Sie möchte einen feuchten bis nassen Standort.

Art. Nr.: OE01 Pflanze 3,60 €



Speisechrysantheme

Glebionis coronaria

Die Speisechrysantheme hat ein würzig - blumiges Aroma. Es können sowohl die Blätter als auch die Blüten zum Verfeinern der Speisen verwendet werden.

In Korea und Vietnam werden die Blätter über das fertige Gericht gegeben. Vorzugsweise zu Fischsuppen, aber auch zu gebratenem Gemüse. Man kann sie jedoch auch im Salat mit einem Ingwer-Honig-Dressing zubereiten. Der Geschmack der Blätter ist blumig, herb und dunkel. Sie können genauso gut zusammen mit Thaibasilikum und Koriander über das fertige Essen gestreut oder kurz mit erhitzt werden. In einer Reis- oder Nudelpfanne mit Kohl, Möhren, Ingwer und Zwiebel, mit Sojasoße gewürzt und Sesamöl abgeschmeckt geben sie eine köstliche Note.

Art. Nr.: GL32s 100 Samen 1,40€

Bockshornklee

Trigonella foenum graecum

Bockshornklee ist eines der Grundbestandteile jeder guten Currymischung. Der warme, würzige Geschmack ist aber auch alleine genommen eine gute Wahl. Gemüse, Fleisch oder Brot werden durch ihn geschmacklich verstärkt.



Bockshornklee ist eine alte Heilpflanze, die bereits vor 5000 Jahren in China als schleimlösende Droge bei Erkältungen eingesetzt wurde. Die Ägypter kauten die Samen gegen Entzündungen im Mundraum. Die Römer schließlich brachten das Kraut über die Alpen. In Klöstern wurde es hier angebaut. Hildegard von Bingen empfahl ihn ebenfalls als ‚hülfreich Keutleyn‘ bei wundgelegenen Patienten.

Art. Nr.: TR03s 300 Samen 1,90€



Mitsuba, Japanische Petersilie

Cryptotaenia japonica

Mitsuba oder Japanische Petersilie ist geschmacklich viel milder, als unsere Petersilie. Sie passt aber gerade dadurch sehr gut in unsere Küche. Kartoffeln oder Fisch bekommen so eine ganz neue Note. Das Würzkraut ist mit der bekannten Petersilie nicht direkt verwandt. Obwohl botanisch ganz anders, kann sie doch ähnlich verwendet werden. Frisch über alles Mögliche gestreut - einfach asiatisch lecker.

Die Pflanze wächst in China, Korea und Japan wild, wird aber auch kultiviert und im großen Stiel angebaut. Im Garten wächst sie gerne im nahrhaften Boden an einem halbschattig bis sonnigen Platz, sie ist sehr pflegeleicht und stellt kaum Ansprüche. Die Pflanze ist mehrjährig, bei uns aber nicht immer zuverlässig winterhart. In sehr kalten Wintern ist es ratsam die Pflanzen abzudecken.

Art. Nr.: CR18 Pflanze 3,20 €

Art. Nr.: CR18s 100 Samen 2,00€



Vietnamesische Melisse

Elsholtzia ciliata

Das Aroma der Vietnamesischen Melisse ist minzig, aber ganz anders als die bekannten Minzen. Irgendwie ohne Menthol, würzig und warm, nach warmen Nussöl mit intensivem würzigen Aroma. Die Pflanze wird auch Kamminze genannt, weil sie eine Blüte ähnlich einem Kamm ausbildet.

Vietnamesische Melisse passt zu fruchtigen Gemüsen wie Tomaten, Zucchini und Paprika. Durch den vollen, warmen Geschmack gibt sie diesen eine neue, leckere Note. Die Blätter sollten nur ganz kurz erhitzt werden, sonst verlieren sie an Intensität - oder frisch über das fertige Gericht streuen. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Traut Euch Leute, der Geschmack ist umwerfend!

Art. Nr.: EL11s 100 Samen 3,00€

Vietnamesischer Koriander

Persicaria odorata



Vietnamesischer Koriander ist geschmacklich ein echter Hit – mit einem lieblichen Korianderaroma und einer blumigen Note, die an Zitronenmelisse erinnert. In Vietnam und Malaysia gehört das Würzkraut wie selbstverständlich zum Essen.

Die Gewürzpflanze wächst gerne in schattigen, feuchten Bereichen, auch im Teich oder am Teichrand.

Sagt ihr der Standort zu breitet sie sich schnell aus und ist gut schnittverträglich. Milde Winter übersteht die Pflanze auch draußen problemlos, aber lange Frostperioden meistens nicht.

Art. Nr.: PO11 Pflanze 3,40 €





1 Wildobst-Tarte mit Ziegenkäse und Rosmarin

Zutaten für eine Tarte-Form von 30 cm Durchmesser

Teig:
190 g Dinkelmehl Type 630
60 g Buchweizenmehl
90 g Butter
1 gestrichener Teelöffel Salz
1 Ei
1 Esslöffel kaltes Wasser

Für den Belag:
150 g Wildfrüchte, hier Aronia, Kornelkirschen, Holunderbeeren, Wildäpfel und Schlehen
150 g Ziegenkäserolle
100 g Saure Sahne
2 Esslöffel Honig
Pfeffer
ein Zweig Rosmarin

Backofen auf 200°C vorheizen.

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und das Ei, Salz, Wasser hineingeben. Die kalte Butter in Stücken darüber schneiden und alles rasch zusammen kneten. Die Tarte-Form mit Öl auspinseln, den Teig ausrollen zu einer Größe von 32 cm Durchmesser, in die Form legen und für 10 Minuten ins Eisfach stellen. Alternativ kann man die Form für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit das Obst waschen und putzen. In einem Schälchen Honig und Saure Sahne mischen. Falls der Honig zu fest ist, kann man ihn im Ofen ein wenig erwärmen. Die Mischung mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Es braucht nicht zusätzlich gesalzen werden, da der Käse genügend Würze liefert. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Rosmarin fein schneiden.

Auf den gekühlten Teig erst die Saure Sahne-Honig-Mischung streichen, dann den Ziegenkäse in Stückchen zupfen und zusammen mit dem Wildobst darauf verteilen. Zum Schluss den Rosmarin darüber streuen und für 35 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen backen.



2 Apfelbeere ‚Brilliant‘

Aronia melanocarpa
Aronia arbutifolia

Die Apfelbeere ‚Brilliant‘ besticht durch ihre leuchtend roten Beeren. Ein wunderschöner kleiner Strauch, der eine Höhe von 120- 200 cm erreicht. Er wächst zuerst straff aufrecht und bildet nach einiger Zeit bogig überhängende Zweige. Die Pflanze erreicht dadurch eine Breite von 150 cm. Besonders ansprechend ist der kupferfarbene Blattaustrieb im Frühling, dicht gefolgt von weißen Blütenwolken, mit angenehmen Duft. Schon bald stellen sich Hummeln und Bienen ein, die diese Blüten gar zu verführerisch finden. Die roten Früchte erscheinen im August und hängen bis November am Strauch.

Artikelnr.: AR07

Pflanze 6,80 €

3 Aronia ‚Aron‘

Aronia melanocarpa

Die Sorte ‚Aron‘ ist eine zierlich wachsende Aronia, die in Dänemark gezüchtet wurde. Ihre Früchte sind süß-säuerlich. Sie wird 80 – 150 cm hoch und ist damit bes-



Aronia Apfelbeere

tens für kleine Gärten oder als Kübelpflanze geeignet. Ihre überreichliche weiße Blütenpracht zieht im Frühling Hummeln und Bienen an. Die Früchte reifen Mitte August bis Ende September. Die Apfelbeeren, wie sie auch genannt werden, haben dann eine bläulich-schwarze Färbung.

Artikelnr.: AR06

Pflanze 6,80 €

4 Aronia ‚Hugin‘

Aronia melanocarpa

Die Aroniabeere der Sorte ‚Hugin‘ ist in Schweden gezüchtet worden. Die Pflanze gilt als sehr winterhart. ‚Hugin‘ ist nach dem Raben der Weisheit benannt worden, der zusammen mit seinem Bruder ‚Munin‘ auf der Schulter Odins sitzt. Die Raben haben die Aufgabe über die Welt zu fliegen und ihrem Herrn Bericht zu erstatten. Das Wort Hugin bedeutet soviel wie ‚der Gedanke‘, was vermuten lässt, das sich der Rabe sehr wohl seine eigenen Schlussfolgerungen über das Treiben der Menschen macht. Die Pflanzen erreichen eine Höhe von etwa 1,50 m. Die schwarzen Früchte sind etwas süßer als die der Wildform. Bereits im dritten Jahr ist mit einer Ernte zu rechnen.

Artikelnr.: AR03

Pflanze 6,80 €

5 Aronia ‚Nero‘

Aronia melanocarpa

Aroniabeeren sind reich an Vitaminen, Mineralien wie Eisen, Flavonoiden, sowie Folsäure. Der hohe Anteil an Antioxidantien macht sie zur Anti-Aging-Pflanze.

In der ehemaligen UdSSR wird Aronia wegen ihres Vitamin C Gehaltes gepriesen. Sie wird unter anderem gegen Magenentzündungen, Blutungen, Allergien und Hautkrankheiten eingesetzt.

In weiten Teilen Osteuropas, in Skandinavien und auch in Deutschland wird Aronia daher auf Plantagen angebaut. Mittlerweile entdecken immer mehr Hobbygärtner die Aroniabeere für sich und bauen sie im eigenen Garten an. Die Sorte ‚Nero‘ kommt der Wildform sehr nahe, sie bildet große Dolden und ist sehr ertragreich.

Artikelnr.: AR01

Pflanze 6,80 €

6 Aronia ‚Viking‘

Aronia melanocarpa

Die Früchte von ‚Viking‘ sie milder und süßer als andere Aronia-Sorten, da sie weniger Gerbstoffe enthalten. Für Liebhaber herbfuchtiger Genüsse auch frisch vom Strauch eine Köstlichkeit. Im April zeigen sich die weißen Blüten-dolden, die angenehm duften und eine nahrhafte Bienenweide sind. Im September sind die schwarzen Beeren reif und können geerntet werden. Lässt man einige Früchte am Strauch hängen, freuen sich unsere gefiederten Freunde über die willkommene Wintermahlzeit.

Ein weiteres Highlight ist die Herbstfärbung. ‚Viking‘ bildet leuchtend rotes Laub aus.

Der Jahreszuwachs beträgt etwa 20 bis 30 cm. Die Pflanzen werden etwa 1,50 m hoch und sind gut schnittverträglich.

Artikelnr.: AR02

Pflanze 6,80 €



7

7 Ananaskirsche

Physalis pruinosa

Die Ananaskirsche reift bereits im Juli. Die Früchte schmecken süß-säuerlich mit deutlichem Ananaseschmack. Bereits im Frühsommer sind die ersten Beeren reif. Sie wachsen in einer gelblichen, blasenähnlichen Hülle aus feinem Pflanzen gewebe. Daher trägt sie auch den Namen Blaskirsche. Reife Früchte fallen vom Strauch.

Die Pflanze ist ein Massenträger. Sie wächst breit verzweigt und bildet eine Fülle von hübschen gelben Blüten aus. Diese bilden dann innerhalb von wenigen Wochen eine recht feste Hülle, in der sich die gelb-orange Beere entwickelt.

Artikelnr.: PH05s 30 Samen 3,00€

8 Andenbeere

Physalis peruviana

Die Andenbeere liefert leckere Früchte, die an eine Mischung aus Ananas und süßen Tomaten erinnern. Die Früchte, auch Physalis genannt, macht die Pflanze zum idealen

Naschobst für Garten und Balkon. Sie ist leicht zu halten und kann auch im Haus überwintert werden. Die Pflanzen kommen, wie der Name schon sagt, aus Peru, sind aber auch in Venezuela, Bolivien und Ecuador zu finden. Sie brauchen einen warmen Standort. Im Sommer können sie in einem Kübel auf der sonnigen Terrasse stehen.

Artikelnr.: PH02s 60 Samen 3,00€

9 Bibernelle

Rosa pimpinellifolia

Die Bibernelle ist eine heimische Wildrose von bezaubernder Schönheit. Sie besticht durch ihre üppige Pracht zahlreicher weißer Blüten.

Wie alle Rosen so möchte auch die Bibernelle einen vollsonnigen Standort haben. Was den Boden angeht, so ist sie sehr anspruchslos. Ein sandiger, durchlässiger Boden ist ausreichend. Am Naturstandort steht sie auf Sand oder wächst aus Felsritzen. Daher trägt sie auch den Namen Dünenrose oder Felsrose. Die Pflanze ist sehr winterhart.

Die Bibernelle erreicht eine Höhe von 0,50 – 1,80 Meter und wächst als kompakter, reich verzweigter Strauch, der nicht geschnitten werden muss.

Die Bibernelle ist an der Nord- und Ostseeküste oft an zu treffen. Sie ist dort heimisch und ihr behagt das raue Klima.

Artikelnr.: RO64 Pflanze 5,40 €

10 Cido @ Nordische Strauchquinte

Chaenomeles japonica

Cido ist ein sehr zierendes Gehölz, welches im Oktober viele golfballgroße gelbe Früchte hervorbringt. Diese können wie Quitten verarbeitet werden. Die Pflanze blüht im April mit zahlreichen orange-roten Blüten.

Die ersten Hummeln stürzen sich auch dankbar auf sie. Die Blüten sind ungefüllt und werden etwa 4 cm im Durchmesser. Sie sind durch ihre leuchtende Farbe besonders auffällig und sehr ansprechend.

Die zuerst grünlichen und später quittengelben Früchte sind im Oktober reif. Sie haben eine dünne Schale, festes Fruchtfleisch und enthalten viel Vitamin C. Durch ihr süß-säuerliches Aroma eignen sie sich gut für



8



9

die Herstellung von manchen Leckereien. Beispielsweise kann man sie zu einem hervorragendem Gelee verarbeiten.

Artikelnr.: CH51 Pflanze 6,80 €



10

11 Scheinquite 'Friesdorfer Typ'

Chaenomeles japonica

NEU

Die Scheinquite 'Friesdorfer Typ' ist ein wunderschöner kleiner Strauch mit herrlichen roten Blüten und leckeren Früchten.

Ganz ähnlich wie die Nordische Strauchquinte 'Cido' bildet sie golfballgroße knallgelbe Früchte, die sehr lange am Strauch bleiben, obwohl das Laub sich bereits verabschiedet hat. Zu dem fast schwarzen Holz der Zweige sehen sie sehr dekorativ aus. Die Früchte sind wie Quitten zu verarbeiten. Idealerweise stellt man Saft oder Mus aus ihnen her. Sie eignen sich auch sehr gut für Gelees. Die Früchte verströmen einen zitronigen Duft. Legt man sie in eine Schale, aromatisieren sie so auf angenehme Weise das Haus.

Artikelnr.: CH52 Pflanze 5,40 €

12 Elsbeere

Sorbus torminalis

Die Elsbeere ist der Baum des Jahres 2011 und wird oft auch „Schöne Else“ genannt.



11



13



12

sel und die Amsel ernähren sich von den Früchten.

Artikelnr.: SO12 Pflanze 8,60 €

13 Essbare Ölweide

Eleagnus multiflora

Die essbare Ölweide bildet zahlreiche, wohl-schmeckende rote Früchte, die reif direkt vom Baum verzehrt werden können. Sie haben ein fruchtig-säuerliches Aroma.

Die Pflanze ist ein echter Überlebenskünstler. Am Naturstandort kommt sie auf trockenen, sandigen Böden vor. Die Besonderheit bei Ölweiden ist die Fähigkeit, eine Symbiose mit Knöllchenbakterien einzugehen, die Luftstickstoff sammeln um sie dem Boden verfügbar zu machen. So wird der jeweilige Standort aufgewertet. Außerdem ist sie resistent gegenüber Trockenheit und Wind, was sie zum idealen Pioniergehölz in küstennahen Gebieten macht.

Zur Blütezeit im Mai wird die Strauch gerne von Bienen besucht. Die roten, ovalen Früchte sind hell gepunktet und sehr saftig. Sie können zu Marmelade oder Saft verarbeitet werden. Reife Früchte kann man direkt vom Baum naschen.

Artikelnr.: EL84 Pflanze 8,40 €

Viele Singvögel wie die Wachholderdros



15

14 Europäische Felsenbirne

Amelanchier ovalis

Die Europäische Felsenbine, Gewöhnliche Felsenbirne oder auch Felsenmispel gehört zu den blütenreichsten Frühlingsblühern. Die zahlreichen weißen Blüten erscheinen im April am schwarzen Holz vor dem Blattaustrieb.

Die Europäische Felsenbirne ist in ganz Mitteleuropa anzutreffen. Die robuste und sehr winterharten Pflanze ist recht anspruchslos und wird daher gerne als Gehölz für Windschutzhecken eingesetzt. Die blauen, etwa heidelbeergroßen Früchte reifen im Juni. Man kann sie direkt vom Strauch naschen oder zu Marmelade und Gelees verarbeiten.

Im Garten steht die Pflanze gerne in sonniger oder halbschattiger Lage. Sie ist besonders für naturnahe Gärten geeignet, da sie seltenen Schmetterlingsarten Nahrung bietet.

Artikelnr.: AM03 Pflanze 6,80€

15 Kupfer-Felsenbirne

Amelanchier lamarckii

Die Kupfer-Felsenbirne gehört zu den ersten Blühern im Jahr. Ende März zeigt sie ihre cremeweißen Blüten mit kupferfarbenen Austrieb.



14



16

16 Goji-Bereere

Lycium barbarum

Gojibeeren haben einen überdurchschnittlich hohen Anteil an Vitaminen, Aminosäuren und Spurenelementen, die in ihrer Kombination einzigartig sind. Laut wissenschaftlichen Untersuchungen beugen sie vorzeitigem Altern entgegen, stärken die Leberfunktion und senken den Cholesterinspiegel.

Goji ist im Nordwesten Chinas beheimatet und wächst dort auf nährstoffreicher Lehmerde. Die Sträucher werden in großen Plantagen angebaut, da die Chinesen bereits seit 3000 Jahren das Potential der Pflanze kennen.

Mittlerweile hat sich die Pflanze über Asien bis nach Europa verbreitet und ist bei uns eingebürgert. Der Name ‚Lycium‘ leitet sich vom griechischen Wort für ‚Wolf‘ oder ‚Wolfszahn‘ ab, daher die deutsche Bezeichnung ‚Wolfsbeere‘.



18

Die Pflanzen stellen keine besonderen Ansprüche an den Boden, ertragen Trockenheit wie auch Regenperioden. Sie eignen sich gut als Heckenpflanzen und sind schnittverträglich.

Artikelnr.: LY01 Pflanze 7,60€

Artikelnr.: LY50s 50 Samen 3,00€

17 Hei Tien Tsai

Solanum guineense

Hei Tien Tsai ist eine schnellwüchsige Pflanze, die leckere schwarze Beeren hervorbringt. Man kann die etwa johannisbeergroßen Früchte ab Juli ernten. Sie schmecken süß, saftig und sind ein leckeres Naschobst.

Hei Tien Tsai kommt ursprünglich aus Südafrika, dort werden die Früchte u.a. in Muffins gebacken. Mittlerweile sind die Beeren auch auf anderen Kontinenten bekannt. In Russland und der Ukraine werden sie als schnell wachsendes Obst angebaut und gerne in Pfannkuchen verbacken - wie es bei uns mit

Blaubeeren üblich ist.

Manchmal findet man eine Pflanze auch in



17

der freien Natur, aber Vorsicht - sie kann leicht mit dem giftigen Schwarzen Nachtschatten verwechselt werden! Wie bei vielen Nachtschattengewächsen sollten auch bei Hei Tien Tsai nur die reifen, schwarzen Früchte gegessen werden!

Artikelnr.: SO30s 30 Samen 2,50€

18 Schwarzer Holunder, Holler

Sambucus nigra

Schwarzer Holunder gehört zu den ältesten Nutzpflanzen der Menschen. Gleichzeitig ist er eines der robustesten Wildgehölze. Alle Teile können verwendet werden.

Holunder blüht von Ende Mai bis Ende Juni. Die cremeweißen Blütendolden können einen Durchmesser von 20 cm erreichen. Auf ihnen sitzen natürliche Hefen, die bei der Herstellung von Holunderblütensekt eine wichtige Rolle spielen, da sie einen Gärprozess in Gang setzen.

Die ersten schwarzen Beeren erscheinen Anfang September. Holunder gehört somit auch zu den Phänologischen Zeigerpflanzen, da er den Herbst ankündigt. Die einzelnen Beeren erreichen eine Größe von etwa 8 mm. Unreif sollten sie nicht gegessen werden, da sie zu Erbrechen, Magenschmerzen und Durchfall führen können. Die reifen Beeren hingegen sind reich an Vitamin C. Sie sind herb-aromatisch, wenig süß und säurearm. Sie werden daher oft mit Apfelsaft gemischt, um ihr Aroma zu steigern.

Artikelnr.: SA54 Pflanze 5,40€



19

19 Japanische Mandelkirsche

Prunus tomentosa

Die Japanische Mandelkirsche ist ein sehr dekoratives Bäumchen von nur 1,50 m Höhe und weißen, wunderbar duftenden Blüten. Sie bildet im Sommer reichlich süß-sauer schmeckende Kirschen aus.

Man kann die Kirschen einfach so vom Strauch naschen. Die Früchte werden etwa 1,50 – 2,00 cm groß und sind geschmacklich der Sauerkirsche ähnlich. Sie können sehr gut zu Fruchtaufstrichen oder Gelees verarbeitet werden. Auch zu Creme-Desserts oder Eis sind sie sehr gut geeignet.

Die Japanische Mandelkirsche liebt einen sonnigen Standort in lehmigen Boden. Sie erreicht eine Höhe von 1,50 m. Der kleine Baum ist sehr dekorativ. Er wächst leicht überhängend und verbreitet etwas japanisches Flair. Besonders schön sieht die Pflanze in einem Topf aus, da hier der Wuchs besonders schön zur Geltung kommt.

Die weißen duftenden Blüten erscheinen im Mai. Sie werden gerne von Bienen und Schmetterlingen besucht. Die Pflanze ist selbstfruchtbar, aber sie produziert mehr Früchte, wenn eine zweite Pflanze in der Nähe ist.

Artikelnr.: PR67 Pflanze 9,80€

20 Kirschpflaume

Prunus cerasifera

Die Früchte der Kirschpflaume sind eher Pflaume als Kirsche und auch mit etwa 3-4 cm Durchmesser recht groß für ein Wildobst. Sie sehen Mirabellen ähnlich. Der Geschmack ist säuerlich, mit einem süßlich-würzigen Nachgeschmack und sehr saftig. Man kann ihn als Mischung aus Kirsche und Pflaume bezeichnen.

Die Farbe der Früchte kann unterschiedlich ausgeprägt sein. Sie reicht von gelb über orange bis dunkelrot. Vermutlich ist dies vom Standort abhängig. Die Früchte reifen im Juli und sind sehr saftig. Außer zum Naschen eignen sie sich gut zum Verarbeiten in Marmelade. Sie sind leicht zu pflücken und ein paar Tage im Kühlschrank haltbar. Andere gebräuchliche Namen sind Wildpflaume, Myrobalane oder türkische Kirsche.

Die Früchte sind auf vielfältige Weise zu verarbeiten und passen als Kuchen und Desserts genauso gut wie zum Chutney oder in eine asiatische Gemüsepfanne.

Die Kirschpflaume kommt bei uns problemlos durch den Winter ohne besonderen Schutz. Sie ist ein heimisches Gehölz und prima an unsere Winter angepasst. Auch außergewöhnlich kalte oder lange Winter werden gut vertragen.

Artikelnr.: PR34 Pflanze 7,60€



23

Kornelkirsche

21 Kornelkirschen-Sirup

1 kg frisch geerntete Kronelkirschen-Früchte
eine Tasse Wasser
300 g Zucker

In einem Topf die Früchte, Wasser und den Zucker füllen und bei kleiner Flamme zum Kochen bringen. Ab und zu umrühren und die Früchte etwas quetschen, damit Fruchtsaft ausläuft und nichts anbrennt. Nach etwa einer dreiviertel Stunde sollte ein Fruchtmus entstanden sein. Nochmals gut umrühren. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Nun durch die Flotte Lotte drehen und den Saft auffangen. Diesen nochmals aufkochen und 10 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann heiß in Flaschen füllen. Nun ist der Sirup etwa einen Monat lang im Kühlschrank haltbar.

Kornelkirschensirup schmeckt vorzüglich auf Eis, Pfannkuchen oder im Cocktail.



22



21



20



24



25

22 Kornelkirsche

Cornus mas

Die Kornelkirsche wird auch Herlitzze oder Gelber Hartriegel genannt und ist ein heimisches Wildobstgehölz. Sie kommt natürlicherweise in trockenen Laubwäldern vor und erreicht eine Höhe von 3 bis 5 m.

Die glänzenden hellroten, ovalen Früchte werden etwa 3 cm groß und sind im September zu ernten. Sie schmecken fruchtig-säuerlich. Man kann sie roh verzehren oder zu Saft und Gelees weiterverarbeiten. Die Früchte enthalten viel Vitamin C, Fruchtsäuren und Mineralstoffe.

Je dunkler die Früchte sind, desto süßer. Ganz reife Früchte fallen von selbst vom Baum. Diese sind dann tiefdunkelrot und recht weich. Sie schmecken wie Sauerkirschen.



25

Im Garten steht die Kornelkirsche auf sandigem, durchlässigem Boden. Der Standort sollte halbschattig bis sonnig sein. Das Wildgehölz ist gut schnittverträglich. Als Einzelgehölz oder auch in einer Hecke ist sie gleichermaßen schön anzusehen. Besonders im Herbst ist sie ein Blickfang, da sich die Blätter leuchtend gelb färben.

Artikelnr.: CO01 Pflanze 5,40€

23 Japanische Kornelkirsche

Cornus officinalis

Die Japanische Kornelkirsche ist ein wunderschönes Gehölz mit sehr leckeren Früchten.

Ähnlich wie unsere heimische Kornelkirsche bildet sie rote, längliche Früchte, die wie Sauerkirschen schmecken. Die Früchte sind etwas größer, als die der heimischen Art. Sie reifen im August und können bis Anfang Oktober geerntet werden.

Aus den Früchten ist natürlich allerlei herzustellen. Mus, Gelee, Saft oder einfach direkt vom Strauch in den Mund, alles ist lecker. Nicht nur die Früchte, sondern die ganze Pflanze wird mächtiger und ausladender. Sie erreicht eine Höhe von 7 m. Steht sie im Halbschatten, so wächst sie wie ein Baum, also mit einem Stamm.

Hat sie einen vollsonnigen Platz, so verzweigt sie sich und wächst strauchartig. Die gelben Blüten erscheinen im Februar. Die Anlagen hierfür werden bereits im Vorjahr gebildet. Die Pflanze bildet die Blüten vor den Blättern. Diese erscheinen erst Ende März. Die Pflanze ist absolut winterhart und schnittverträglich.

Artikelnr.: CO02 Pflanze 6,80€

24 Otricoli Orange Berry

Solanum nigrum

Otricoli Orange Berry bringt eine Masse an leckeren orangefarbenen Beeren hervor, die sowohl schön aussehen, als auch gut schmecken. Ursprünglich kommt diese Spielart des Schwarzen Nachtschattens aus Otricoli in Norditalien. Bei uns so gut wie unbekannt, werden die leckeren Beeren dort seit Jahrhunderten gegessen. Sie werden roh vom Strauch genascht oder in Desserts wie Eis oder Gebäck verarbeitet. Die Beeren lassen sich auch gut einfrieren. Marmelade aus ihnen ist ebenfalls lecker.

Die einjährige Pflanze bietet eine Fülle von kleinen Früchten von Juli bis zum Frost. Sie kann im Kübel gehalten werden oder auch ins Beet gepflanzt. Sie erreicht eine Höhe von einem Meter und wächst breitbuschig. Im Mai und Juni erscheinen die weißen Blüten. Ab Juli sind die ersten Früchte reif. Sie sind weich, fruchtig und süß. Man kann sie auch ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Wie bei vielen Nachtschattengewächsen sollten auch bei Otricoli Orange Berry nur die reifen, orangen Früchte gegessen werden!

Artikelnr.: SO31s 30 Samen 2,50€

25 Pimpernuss

Staphylea pinnata

Die Pimpernuss ist ein heimischer Strauch, welcher vielerorts ausgestorben ist und auf der Roten Liste der gefährdeten Arten steht. Die Nüsse schmecken ähnlich wie Pistazien.

Der Strauch wird etwa 2-3 m hoch und 2 m breit. Bereits im zweiten Jahr nach der Pflanzung sind die ersten Nüsse zu ernten. Diese liegen zu 4-6 in blasenförmigen Fruchtkapseln. Sind die Nüsse im September reif, so lösen sie sich von der Kapselwand und klappern oder pimpern beim Schütteln.

Die unreifen Nüsse können im Juni mit der noch weichen Schale gegessen werden.

Reife Nüsse sind etwa einen Zentimeter groß und können am besten mit einem Hammer geknackt werden. Röstet man sie in der Pfanne ohne Fett und tröpfelt danach ein paar Spritzer Soja-Sauce darüber, so entsteht eine leckere Knabberei, die man auch über einen frischen Salat geben kann.

Artikelnr.: ST29 Pflanze 9,80€

Rote Maulbeere

Morus rubra

Dunkle Früchte mit einem aromatisch süßlichem Geschmack zeichnen die Rote Maulbeere aus.

Die Pflanze kommt ursprünglich aus Nordamerika und erfreut sich bei uns zunehmender Beliebtheit. Ihre Erscheinung ähnelt der Schwarzen Maulbeere, besitzt jedoch eine hellere Rinde in einem zimtfarbenen Ton. Die Früchte ähneln Brombeeren und können direkt vom Baum genascht werden. Ebenso eignen sie sich zur weiteren Verarbeitung, wie Gelees oder ähnlichem.

Die Rote Maulbeere erreicht eine Höhe von 10-12 Metern und eine Kronenbreite von etwa 5 Metern. Maulbeeren wachsen natürlicherweise mehrtriebig, sie können aber auch eintriebig zu einem kleinen Baum erzogen werden. Sie stehen gerne sonnig und lieben durchlässige Böden. Sie kommt auch mit mageren Standorten gut zurecht

Artikelnr.: MO03 Pflanze 6,00€

26 Schwarze Maulbeere

Morus nigra

Die Schwarze Maulbeere ist eines der schönsten Wildobstgehölze. Der kleine Baum oder Strauch bleibt mit seiner Höhe von 3 bis 4 Metern recht klein. Er ist daher gut als Hausbaum geeignet. Die runde Krone ist breit ausladend und die Zweige hängen von den vielen Früchten beladen herunter.

Maulbeeren erreichen ein Alter von etwa 200 Jahren. Sie können dann eine Höhe von bis zu 8 Metern erreichen. In Plantagen werden Maulbeeren vor allem in Osteuropa angebaut. Man erntet die reifen Früchte durch

schütteln der Bäume. Wenn die Beeren sich leicht von Ast lösen lassen, sind sie reif.

Artikelnr.: MO01 Pflanze 6,00€

27 Weißer Maulbeerbaum

Morus alba

Der weiße Maulbeerbaum bringt zahlreiche Früchte hervor, die süßlich schmecken und zum Naschen einladen.

Weißer Maulbeeren werden etwa 12 m hoch, bilden ein dichtes Blätterdach und laden zum Verweilen ein. Die Kronenbreite beträgt bei einem ausgewachsenen Baum etwa 5 Meter. Sie sind recht schnellwüchsig und erreichen bereits im vierten Jahr eine Höhe von etwa 3 Metern. Dann zeigen sich auch die ersten Früchte, die die Form einer Brombeere haben. Man kann sie gleich vom Baum naschen, in Muffins backen oder Trocknen.

Artikelnr.: MO02 Pflanze 6,00€

28 Maulbeerkompott auf Milchreis mit Sesamkrokant

Für 4 Dessert-Portionen

Maulbeerkompott:
300 g schwarze Maulbeeren
eine halbe Tasse Apfelsaft
2 Esslöffel Zucker

Milchreis:
eine Tasse Rundkornreis/Milchreis
drei Tassen Hafermilch
drei Kapseln grüner Cardamom
ein Esslöffel brauner Zucker



Sesamkrokant:
20 g Sesam
zwei Teelöffel brauner Zucker

Die frisch geernteten Maulbeeren waschen und zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben. Langsam zum Köcheln bringen und einmal aufkochen lassen. Etwa 3-4 Minuten köcheln. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

In einem Topf die Milch und den Reis geben und auf kleiner Flamme erhitzen. Die Milch kommt nun sehr langsam zum köcheln und brennt nicht an. Die Kapseln des Cardamoms im Mörser knacken und die schwarzen Samen herausholen. Diese dann fein mahlen und zum Reis geben. Bei geschlossenem Deckel etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Ab und zu umrühren.

In der Zwischenzeit eine Pfanne ohne Fett erhitzen und den Sesam hineinrieseln lassen, bei ständigem Umrühren zwei Minuten leicht bräunen. Den Zucker unter Rühren zum Sesam geben und noch etwa eine Minute rühren. Der geschmolzene Zucker ummantelt den Sesam. Auf einen Teller mit Backpapier auslegen. Den Krokant locker auf das Backpapier schütten und auskühlen lassen.

Den fertigen Milchreis auf vier Schälchen verteilen. Das Kompott auf den heißen Reis geben und mit dem Krokant garnieren.



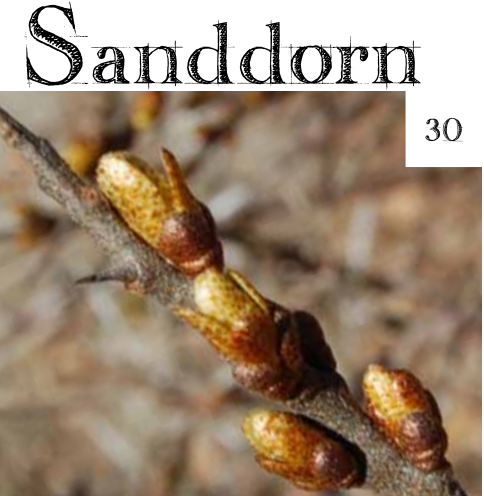
29 Sanddorn ,Friesdorfer Orange‘

Hippophae rhamnoides

Friesdorfer Orange ist ein Sanddorn, der einhäusig wächst. Er ist selbstfruchtbar und braucht also keine Befruchterpflanze.

Große orangefarbene Sanddornbeeren sind nun auch für kleine Gärten möglich. Der Strauch wird etwa 2 m hoch und 1,50 m breit. Er wächst sparrig, wobei die Zweige einen Meter Länge erreichen können. Die Sanddornbeeren sitzen direkt an den Zweigen. Man streift sie zur Erntezeit im September von den Zweigen. Sie sind lecker in Fruchtaufstrichen und als Saft.

Im Garten steht Sanddorn gerne auf trockenen und sandigen Böden. Er bevorzugt sonnige Lagen. Sanddorn ist resistent gegen Hitze, Kälte, Trockenheit, Wind und Salz. Er wird daher oft zur Dünenbefestigung im Küstenschutz gepflanzt. Sein tiefreichendes Wurzelsystem sorgt für Befestigung und versorgt die Pflanze aus tieferen Regionen



mit Wasser und Nährstoffen.

Artikelnr.: HI24 Pflanze 7,60€

30 Sanddorn, männlich ,Pollmix‘

Hippophae rhamnoides

Sanddorn ist eine zweihäusige Pflanze. Eine weibliche Pflanze braucht zur Befruchtung einen männlichen Bestäuber. Wir bieten die Sorte ,Pollmix‘ an, die sich dafür bewährt hat.

Eine männliche Pflanze genügt, um die Blüten 5-6 weiblicher Pflanzen zu befruchten. Die Bestäubung geschieht durch den Wind, daher ist es von Vorteil, wenn man die männliche Pflanze in der vorherrschenden Windrichtung neben die weiblichen Pflanzen stellt. Die Blüten der weiblichen und männlichen Pflanzen sind durch ihre Form zu unterscheiden. Die der männlichen Sanddornpflanzen sind länglich, die der weiblichen eher rund. Nur weibliche Pflanzen bilden Früchte aus.

Sanddorn steht im Garten gerne in sandigem Boden in voller Sonne. Er erreicht eine Höhe von etwa 4 Metern und kann alle 8-10 Jahre etwas zurückgeschnitten werden.

Artikelnr.: HI23 Pflanze 5,40€

31 Sanddorn, weiblich ,Leikora‘

Hippophae rhamnoides

Sanddorn ist eine zweihäusige Pflanze. ,Leikora‘ braucht zur Befruchtung einen männlichen Bestäuber. Wir bieten die Sorte ,Pollmix‘ an, die sich dafür bewährt hat. Eine männliche Pflanze genügt, um die Blüten 5-6 weiblicher Pflanzen zu befruchten. Die Früchte des Sanddorns ,Leikora‘ sind kleine Vitaminbomben. Sie enthalten etwa 5 Mal soviel Vitamin C, wie dieselbe Menge Zitronen. Außer Vitamin C enthalten die Früchte auch das Vitamin B12, welches sonst nur in tierischer Nahrung vorkommt. Auf den Sanddornfrüchten sieht man häufig kleine braune Punkte. Dies sind Bakterien, die in Symbiose mit der Sanddornpflanze leben. Diese Bakterien produzieren das seltene Vitamin B12 - vielleicht eine interessante Information für Veganer. ,Leikora‘ ist ein späte und reichtragende Sanddornsorte. Die Früchte sind etwa im Oktober reif und können bis Januar geerntet werden. In Saft, Gelee und Marmelade sind die Früchte pur oder in Kombination mit Orangen sehr köstlich.

Artikelnr.: HI22 Pflanze 5,40€

Maulbeere

Sanddorn

32 Schisandra

Schisandra chinensis

Die roten Beeren der Schisandra halten ein Geschmackserlebnis der besonderen Art bereit. Sie schmecken erst sauer, dann süß, scharf, bitter und zum Schluss salzig.

Die orangeroten Früchte reifen im Spätsommer. Sie hängen in dichten Trauben an den Zweigen und lassen sich leicht pflücken. Werden sie zu reif, fallen sie ab. Die einzelnen Beeren sind etwa 0,5 cm im Durchmesser. Sie lassen sich sehr gut im Dörrgerät trocknen, um die gesunden Beeren haltbar zu machen. Getrocknete Früchte schmecken sauer-scharf und können gemalen auch als Gewürz verwendet werden. Ein Tee aus Schisandrabeeren ist ebenfalls lecker.

Die Pflanze möchte ein Rankgerüst und erreicht eine Höhe von etwa 3 Metern. Sie ist bei uns winterhart, verliert im Herbst ihr Laub und treibt im Frühjahr wieder aus.

Artikelnr.: SC23 Pflanze 9,80€

33 Schlehe - Schwarzdorn

Prunus spinosa

Schlehe oder Schwarzdorn gilt als der Vorläufer der Kulturpflaume. Bei uns ist der Strauch heimisch und wächst an Waldrändern, in Knicks und ist auch auf Freiflächen zu finden. Der etwa 3 Meter hohe Strauch

gehört zu den früh blühenden Gehölzen. Die weißen, süßlich duftenden Blüten erscheinen vor dem Blattaustrieb im März und sehen sehr dekorativ an den schwarz berindeten Ästen aus. Die dunkelblauen Früchte werden etwa 3-4 cm groß und erscheinen im Herbst. Man sollte sie bis nach den ersten Frösten am Baum hängen lassen, da sie durch die Frosteinwirkung Zucker freisetzen, die die Früchte süßer machen.

Artikelnr.: PR01 Pflanze 5,40€

Speierling

Sorbus domestica

Der Speierling ist im Mittelmeerraum heimisch und wurde von den Römern nach Germanien gebracht. Sehr schnell verbreitete sich dieses neue und willkommene Wildobstgehölz und ist hier mittlerweile eingebürgert. In der freien Landschaft ist der Speierling vor allem in Weinbaugebieten anzutreffen. Als Vogelnährgehölz trägt er zur Artenvielfalt bei.

Die Früchte des Speierlings wurden bereits im antiken Rom geschätzt. Sie sitzen zu mehreren an Dolden und sehen wie Minibirnen aus.

Artikelnr.: SO13 Pflanze 8,60€



37



36

35 Weißdorn

Crataegus monogyna

Weißdorn gehört zu den ältesten Nutzpflanzen in Europa. Seine Früchte schmecken süß-säuerlich, sind leicht mehlig und eignen sich gut zur Herstellung von Marmelade.

Sein Holz ist hart und lässt sich gut zu Werkzeugstielen verarbeiten. Blätter und Blüten können als Teezusatz verwendet werden. Natürlicherweise wächst Weißdorn auf kalkhaltigen Böden an Waldrändern, in Hecken oder in kleinen Gruppen zusammen mit Holunder und Felsenbirne. Er ist extrem winterhart.

Im Garten ist ein Standort in sonniger oder halbschattiger Lage gut geeignet. Der Boden sollte tiefgründig sein. Er wächst als Strauch, seltener als Baum und erreicht eine Höhe von 4-5 m. Die Blütezeit ist im Mai und Juni. Die Blüten verbreiten einen zarten Duft, der viele Bienen, Hummeln und andere Insekten anzieht. Er ist eine wertvolle Bienenpflanze und Vogelnährgehölz. Die kleinen roten Beeren werden gerne von Amseln und anderen Singvögeln gefressen.

Artikelnr.: CR91 Pflanze 5,40€

36 Wildapfel, Holzapfel

Malus sylvestris

Die Wildform unserer Apfelbäume ist vermutlich der Wild- oder Holzapfel. Es ist heute sehr schwer, die reine Urform zu bestimmen, da der Wildapfel in der freien Natur sehr selten geworden ist. 2013 verdient zum Baum des Jahres gewählt, verspricht der anspruchslose



34



35

34 Vogelkirsche

Prunus avium

Die Vogelkirsche ist die Stammart der Süßkirsche und ein wertvolles heimisches Wildgehölz. Die kugeligen schwarz-roten Früchte haben ein wohlschmeckendes bitter-süßes Aroma.

Wie archäologische Funde belegen, werden Vogelkirschen bereits seit der Bronzezeit, also seit über 3000 Jahren von Menschen gegessen. Zu dieser Zeit gab es ausgedehnte Kirschwälder, die als willkommene Sammelnahrung dienten. Heutzutage findet man die Vogelkirsche an Waldrändern und auf Lichtungen von Mischwäldern. Im Garten steht die Vogelkirsche gerne in sonniger oder halbschattiger Lage. Sie hat keine besonderen Ansprüche an den Boden.

Artikelnr.: PR76 Pflanze 7,60€



33



32

Wildapfel ein wenig ursprüngliche Natur im eigenen Garten und einen kleinen Betrag zum Artenschutz.

Im Frühjahr schmücken die rosa-weißen Blüten die Landschaft und machen ihn zu einem attraktiven Blickfang. Im Herbst bieten die grün bis gelben, manchmal roten Früchte mit nur etwa 3,5 cm Durchmesser ein ungewöhnliches Bild. Wer die Früchte nicht ernten und weiterverarbeiten möchte, kann damit auch den Wildtieren eine kleine Freude bereiten – vor allem Vögel freuen sich über die gesunde Herbstspeise.

Artikelnr.: MA01 Pflanze 6,80€

37 Wonderberry

Solanum x burbankii

Wonderberrys sind besonders in den USA als Muffinzutat beliebt. Die süßen Früchte reifen zu Hunderten an der Pflanze, die sehr einfach anzubauen ist.

Die ersten Früchte sind im August erntereif. Die letzten Beeren kann man im Oktober von der Pflanze pflücken. Es sollten nur die reifen schwarzen Früchte geerntet werden. Die Pflanze ist wirklich ein Massenträger. Man kommt kaum mit dem Ernten und Wegfüttern hinterher. Die schwarzen Früchte sind etwa so groß wie kleine Johannisbeeren. Geschmacklich sind sie sehr süß und gänzlich ohne Säure. Genauso wie Otricoli Orange Berry und Hei Tien Tsai, die ebenfalls zu den Nachtschattengewächsen gehören, haben sie einen typischen Geschmack, der schwer zu beschreiben ist. Am besten, man probiert sie selber.

Die Früchte sind zum roh essen gut geeignet und passen ins Müsli, in den Fruchtquark oder über einen Griesflammeri. Zerquetscht man eine handvoll Beeren in einer kleinen Schüssel mit dem Löffel, erhält man ganz fix einen Fruchtaufstrich, den man nicht zusätzlich zu süßen braucht. Sehr lecker sind Wonderberry in Muffins

Artikelnr.: SO29s 30 Samen 2,50€

NEU

Wildkräuter

urgesund und lecker



Bärwurz
Meum ath amanticum

Bärwurz ist eine Gebirgspflanze und in Nord- und Mitteleuropa heimisch. Unschuldig zwischen den Fahrspuren forstwirtschaftlicher Wege habe ich dieses zarte Pflänzchen das erste Mal im Erzgebirge gesehen. Das filigrane Laub war noch mit Tautropfen behaftet die in der Sonne glänzten. Der Bärwurz verströmt ein würziges Aroma nach Dill und Kümmel, besonders, wenn man darüber latscht. Ebenso lecker ist es, wenn man ein paar Samen über ein Kartoffelgratin streut oder sie im Brot mitbackt. Auch das feine Laub lässt sich gut in frischen Salaten oder in Kräuterquark kombinieren.

Artikelnr. ME99 Pflanze 4,50€



Johanniskraut
Hypericum perforatum

Johanniskraut ist eine blühfreudige Pionierpflanze, die auf trockenen Böden wächst. Seinem Namen nach blüht Johanniskraut um Johanni, also Mittsommer. Die wertvollen Blüten können zu einem Heilöl, dem sogenannten Rotöl, verarbeitet werden. Johanniskraut wird etwa einen Meter hoch und verbreitet durch die mit Öl gefüllten Drüsen in den Blättern besonders in der Sommersonne einen intensiven Duft. Johanniskraut gehört zu den wichtigsten angebauten Arzneipflanzen in Deutschland.

Artikelnr. HY16s 500 Samen 2,00€



Brunnenkresse
Nasturium officinale

Brunnenkresse gedeiht am Rande von sauberen fließenden und stehenden Gewässern. Auch in einem Gartenteich oder Holzkübel wächst sie. Man kann Brunnenkresse auch in einem Topf mit Substrat kultivieren, wenn dieses nass gehalten wird. Zur Ernte der Brunnenkresse schneidet man die Stiele und rupft anschließend die Blätter ab. Junge Stiele sind zart und können mitgegessen werden. Die Pflanzen bilden bis zu einem Meter lange Stiele, die im Frühjahr weiße Blüten ausbilden.

Artikelnr. NA01s 500 Samen 1,80€

Ligurischer Beifuß
Artemisia species

Der Ligurische Beifuß ist eine sehr aromatische Pflanze und wird in seiner Heimat so häufig verwendet, wie bei uns Petersilie. Er hat einen feinwürzigen Geschmack nach unserem heimischen Beifuß mit einer Thymian-Pfeffernote. Er gibt der Pastasauce das gewisse Etwas, was man sonst nur aus Italien kennt. Auch zu Fisch und Fleisch passt Ligurischer Beifuß ganz ausgezeichnet. Zudem macht er die Speisen bekömmlicher. Die Pflanze ist winterhart und erreicht eine Höhe von etwa einem Meter.

Artikelnr. AR32 Pflanze 4,20€

Beifuß
Artemisia vulgaris

Beifuß ist eine heimische Würzpflanze die gerne bei fetten Speisen wie Gänsebraten genutzt wird, sie findet aber auch als Tee und Magenbitter Verwendung. Die jungen, frischen Triebspitzen werden in erster Linie als Würzkraut eingesetzt. Es ist das klassische Gänsebratengewürz, welches den typischen Geschmack gibt. Ältere Blätter sind als Gewürz zu bitter, sie werden als Magen-Tee genutzt. Im Garten steht Beifuß gerne in magerem Boden in sonniger Lage. Es ist recht anspruchslos und kommt auch mit nährstoffreichem Boden zurecht. Beifuß erreicht eine Höhe von 120 cm und blüht mit grünen, unscheinbaren Blütchen im Juli.

Artikelnr. AR34 Pflanze 2,90€

Kamille
Matricaria reculita

Kamille ist eine heilkräftige Pflanze die wild auf Magerwiesen wächst. Bereits bei leichter Berührung verströmt Kamille ihren typischen Duft. Im Garten liebt Kamille einen sonnigen Platz in magerer Erde. Sie sollte nicht von anderen Pflanzen bedrängt werden. Sie erreicht eine Höhe von etwa 30 cm und ist im Wuchs recht fein und filigran. Am Besten steht sie zu mehreren im Beet, das erleichtert die Ernte. In dem ätherischen Öl sind wertvolle Heilstoffe enthalten. Kamillentee wird aus den Blüten hergestellt und hilft gegen Entzündungen im Hals- und Rachenraum.

Artikelnr. MA03s 1000 Samen 1,60€

Wermut
Artemisia absinthium

Zugegeben, Wermut würde man nicht gerade als Würzkraut bezeichnen, denn er besitzt einen Bitterwert von 1:12 Mio. Das bedeutet, dass man die Bitterstoffe noch in einer Verdünnung von einem Teil Wermut und 12 Mio. Teilen Wasser schmecken kann. Wermut gehört damit zu den bittersten Pflanzen der Erde. Die Heilwirkung ist bedeutend. Wermut sorgt für einen besseren Aufschluss der Nahrung, gerade bei fetten Speisen, und hat eine positive Wirkung auf die Bauchspeicheldrüse. Ein Wermuttee ist zwar bitter, aber heilsam.

Artikelnr. AR31 Pflanze 2,90€

Barbarakresse
Barbarea verna

Barbarakresse ist ein leckeres Wildkraut, welches roh und gedünstet vornehmlich im Winter und im zeitigen Frühjahr gegessen wird. Barbarakresse wächst noch bei Temperaturen um die 7°C, es ist ein typisches Winterkraut und liefert in der kalten Jahreszeit wertvolle Vitamine. In den Blättern der Barbarakresse ist besonders viel Vitamin C enthalten. Von Oktober bis März ist Erntezeit. Man schneidet die Blätter bodennah ab, sie wachsen aus der Mitte erneut nach. Auch kalte, schneelose Winter können der Barbarakresse nichts anhaben.

Artikelnr. BA11s 500 Samen 1,90€

Königskerze
Verbascum thapsus

Die Blüten der Königskerze sind ein wertvolles Hustenmittel. Sie wirken schleimlösend und schweißtreibend.

Die Königskerze ist eine zweijährige Pflanze. Im ersten Jahr keimen die Samen und es erscheint eine Blattrosette. Im zweiten Jahr blühen ab Ende Juni die gelben Blüten an bis zu 2 m hohen Stängeln. Dabei werden oben immer neue Blüten gebildet, während unten bereits mit der Samenproduktion begonnen wird. Im Oktober des zweiten Jahres sterben die Pflanzen, haben sich aber zahlreich durch ihre Samen reproduziert.

Artikelnr. VE02s 500 Samen 1,60€

Spitzwegerich

Plantago lanceolata

Spitzwegerichblätter gehören zu unseren wertvollsten natürlichen Heilmitteln bei Husten und Erkältung.

Spitzwegerich wächst auf sandigen, nährstoffreichen Plätzen in voller Sonne. Der Boden im Garten sollte dementsprechend gut gedüngt sein. Es empfiehlt sich hier ein mineralischer Dünger, da Kompost zu viel Humusstoffe in den Boden einbringt.

Spitzwegerich blüht im August mit einer braunenweißen Blüte. Die Blätter können von Mai bis Juni gesammelt werden, um sie zu trocknen. Sie sind im Herbst und Winter ein wirksames Mittel gegen Husten.

Artikelnr. PL11s 500 Samen 1,60€

Baldrian

Valeriana officinalis

Baldrian ist eine dekorative Gartenstaude, die zudem noch wertvolle Inhaltsstoffe besitzt. Diese haben eine beruhigende Wirkung auf den Körper. Baldrian wird etwa 1,80 m hoch. Die Wurzel kann ab dem dritten Jahr im Herbst ausgegraben werden. Ein Stück sollte im Boden bleiben, damit die Pflanze weiter wachsen kann. Die Wurzel wird gereinigt und kann gleich in Stücke geschnitten werden. Diese werden getrocknet und können bis zu 2 Jahren in einem dunklen Glas aufbewahrt werden.

Artikelnr. VA01 Pflanze 3,20€
Artikelnr. VA01s 200 Samen 1,90€

Knoblauchrauke

Alliaria petiolata

Die Knoblauchsrauke ist ein Wildkraut, welches in ganz Europa und Kleinasien zu finden ist. Sie wächst in lichten Wäldern und verströmt bei leichter Berührung der Blätter einen Knoblauchduft.

Geschmacklich ist das Knoblaucharoma eher fein und dezent. Die Blätter, junge Triebe und Blüten geben einen hervorragenden Salat, besonders zusammen mit Läuchen wie Schnittlauch oder Porree. Die Samenhülsen der Knoblauchrauke schmecken leicht senfig und eignen sich ebenfalls gut im Salat, in Füllungen für Pfannkuchen oder im Kräuterpesto.

Artikelnr. AL60s 100 Samen 1,60€

Wiesenkerbel

Anthriscus sylvestris

Wiesenkerbel ist ein leckeres Wildkraut und passt zu diversen Speisen. An Suppen, Omelette oder in Dippis ist er gut zu verwenden.

Auch die Wurzeln des Wiesenkerbels kann man im September ausgraben. In einer Suppe ergeben sie einen köstlichen Geschmack. Das Aroma ist würzig, ähnlich der Petersilienwurzel.

Im Garten steht Wiesenkerbel am liebsten auf nährstoffreichen feuchten Boden. Die Pflanzen werden etwa 1,20 m hoch und blühen mit weißen Doldenblüten von Mai bis August.

Artikelnr. AN02s 200 Samen 1,50€

Beinwell

Symphytum officinale

NEU

Beinwell oder auch Comfrey ist eine heimische Heilpflanze die bei Wunden, Knochenschäden und Entzündungen wertvolle Dienste leistet.

Bereits Hildegard von Bingen und Paracelsus vertrauten auf ihre Heilkraft. Durch einen besonders hohen Allantoingehalt in den Wurzel und Blättern werden Salben mit Beinwell bei Zerrungen, Verstauchungen und Prellungen gerne eingesetzt.

Heilwirkung
Der höchste Anteil an Wirkstoffen ist in der Wurzel. Die beste Erntezeit ist das zeitige Frühjahr, also Februar, März und April. Man gräbt die Wurzel aus, reinigt sie, schneidet sie in ein Zentimeter lange Stücke und trocknet sie schonend im Ofen oder Dörrgerät bei niedriger Temperatur.

Artikelnr. SY42 Pflanze 3,60€

Kleine Bibernelle

Pimpinella saxifraga

Die Kleine Bibernelle ist eine heimische Wiesenpflanze, die eine aromatische Wurzel mit magenberuhigender Wirkung ausbildet. Daher wird sie gerne in der Likörherstellung eingesetzt. In der Naturheilkunde wird Biberneln-Wurzeltee gegen Erkältungskrankheiten verwendet. Auch die Samen bilden ätherische Öle aus und verbreiten einen scharfen Geruch. Äußerlich sieht die Pflanze der Petersilie ähnlich, daher wird sie im Volksmund auch Steinpetersilie oder Steinpeterle genannt.

Artikelnr. PI72s

100 Samen 1,80€

Waldmeister

Galium odorata

Sein unvergleichlicher Geschmack kommt durch das im ätherischen Öl enthaltene Cumarin. Dieses wird freigesetzt, sobald die Blätter nach der Ernte ein wenig anwelken. Legt man ein Sträußchen in warme Milch, erhält man ein köstliches, belebendes Getränk. Auf die gleiche Weise kann man einen Rhabarberkompott zu einer kulinarischen Köstlichkeit machen. Hierzu ein Sträußchen frisch gepflückten Waldmeister in das noch heiße Kompott legen und nach dem Erkalten wieder entfernen.

Artikelnr. GA14

Pflanze 3,20€

Schottischer Liebstöckel

Ligusticum scoticum

Schottischer Liebstöckel (neuerdings auch Staudensilie genannt) zeichnet sich durch feinen Petersiliengeschmack aus. Die robuste Staude ist gut schnittverträglich und bietet zuverlässig aromatische Blätter von April bis Oktober. Auch die Samen sind sehr lecker. Sie sind noch intensiver als die Blätter und schmecken lecker im Brot verbacken oder im Kartoffelgratin. Er ist eine ausdauernde, absolut winterfeste Staude Schottischer Liebstöckel ist an Schottlands Küsten und Inseln heimisch.

Artikelnr. LI07 Pflanze 4,00€

Schabzigerklee

Trigonella caerulea

Schabzigerklee wird in der Schweiz für den berühmten Schabzigerkäse verwendet. Die Blätter können aber auch gut als Salat oder auf Brot gegessen werden. Das einzigartige Aroma des Schabzigerklee entwickelt sich erst nach dem Trocknen der Blätter. Dadurch werden diese auch kochfest, das heißt, der Geschmack geht beim Erhitzen nicht verloren. Man kann nun dünne Fladenbrote, Knabbergebäck oder auch Suppen damit würzen. Die Samen sind ebenfalls aromatisch. Gemahlen würzen sie Fleisch, Soßen oder Backwaren.

Der Geruch der Samen und auch des getrockneten Krautes erinnert an den verwandten Bockshornklee.

Artikelnr. TR17s 400 Samen 2,00€

Süßdolde

Myrrhis odorata

Die Süßdolde ist eine hervorragende Teepflanze von hoher Ausbeute. Ein warmes Aroma nach Anis und Lakritz zeichnen sie aus. Bereits ein Blatt auf einen halben Liter Wasser genügt, um einen leckeren Tee zu bereiten. Süßdolde kann außer als Tee sehr gut in asiatischen Gerichten verwendet werden. Zusammen mit Thai Basilikum und Koriander passt sie gut zu Fisch oder geschmorten Gemüse. In Süßspeisen ist ihr anisähnliches Aroma ebenfalls angesagt. Lecker sind da auch die Samen, die in Plätzchen oder Pfannkuchen verbacken werden können.

Artikelnr. MY65

Pflanze 3,60€

Tomaten

gesunde Früchte in vielen Farben



Black Icicle'

Tomate ,Black Icicle'

Black Icicle hat einen fruchtigen Geschmack mit wenig Säure. Sie ist eine gute Soßentomate, kann aber auch roh im Salat gegessen werden. Die Früchte signen sich gut zum Rohverzehr, sie sind dunkelrot bis bräunlich mit einem dunklen Kragen. Die Pflanze ist sehr gesund und pilzresistent. Sie hat einen hohen Ertrag und liefert bis Ende September leckere Früchte.

Art-Nr: LY44s **10 Samen:** 2,00€

Fleischtomate ,Big Rainbow'

,Big Rainbow' macht seinem Namen alle Ehre. Groß mit bunten Streifen und dazu noch ein vorzüglicher Geschmack. ,Big Rainbow' ist früh reifend. Bereits Anfang August sind die ersten Früchte zu ernten. Zudem ist sie sehr kältetolerant. Die letzten Früchte haben wir Ende Oktober geerntet. Auch die grünen, noch unreifen Früchte sind gut nachgereift. ,Big Rainbow' ist eine vorzügliche Salattomate. Wie bei allen Fleischtomaten ist sie auch für Suppen gut geeignet. Ihr Geschmack ist fruchtig und süß. Die Haut ist dünn und platzfest.

Art-Nr: LY41s **10 Samen:** 2,00€



Big Rainbow'

Flaschentomate ,Amish Paste'

,Amish Paste' eignet sich hervorragend zum Herstellen von sämigen Soßen und Suppen. Ähnlich wie ,San Marzano' ist diese robuste Sorte auch gut zum Einkochen zu verwenden. ,Amish Paste' kommt wie der Name vermuten lässt von den Amish People, die diese Sorte gezüchtet haben. Sie ist seit 1870 bekannt und gehört zu den größten Flaschentomaten. Die Früchte werden 10-12 cm lang, sind platzfest, haben wenig Kerne und ein süßliches Fruchtfleisch, welches auch zum ,so essen' geeignet ist. Durch ihren guten Geschmack und Sämigkeit ergeben sie hervorragender Suppen und Soßen.

Art-Nr: LY35s **10 Samen:** 2,50€

Fleischtomate ,Mr. Brown'

,Mr. Brown' ist eine äußerst aromatische Fleischtomate, die eine Größe von etwa 10 cm erreicht und damit zu den kleineren Fleischtomaten zählt. Die leicht bräunliche Schale der Früchte ist glatt und platzfest. Die Früchte sind zunächst schokoladenbraun und werden mit zunehmender reife bräunlich-rot. Die Pflanzen haben einen mittleren bis hohen Ertrag und sind ab Anfang August bis Ende Oktober zu ernten. Das Fruchtfleisch ist saftig und hat die ideale Kombination zwischen Süße und Säure.

Art-Nr: LY37s **10 Samen:** 2,00€



Amish Paste'



Mr. Brown'

Fleischtomate ,White Princess'

Princess'

,White Princess' ist eine weißlich gelbe Fleischtomate mit aromatischem sämigen Geschmack. Die Früchte werden 10x7 cm groß und sitzen dicht am Stiel. Dadurch wachsen die Tomaten fast senkrecht am Strauch. ,White Princess' erreicht eine Höhe von 2m, verzweigt sich mäßig, braucht aber durch die Schwere der Früchte eine stabile Stütze. Die Früchte reifen spät, etwa Mitte August, und die Pflanze hat einen mittleren Ertrag. Sie ist recht lange zu beernten, die Früchte reifen gut nach.

Art-Nr: LY22s **10 Samen:** 2,50€



White Princess'

Sp. Hirtentomate'

Spanische Hirtentomate

Die Spanische Hirtentomate ist eine echte Allroundtomate. Sie ist sehr saftig, schmeckt säuerlich-süß, fruchtig und hat ein ausgeprägtes Tomatenaroma. Sie eignet sich hervorragend zum roh essen aber auch als Suppen- oder Soßentomate. Spanische Hirtentomaten reifen recht spät, ab Mitte August können sie geerntet werden - wobei der gute Geschmack für das Warten entschädigt. Die Pflanzen erreichen eine Höhe von etwa 150 cm und brauchen wegen der schweren Früchte eine stabile Stütze.

Art-Nr: LY23s **10 Samen:** 2,50€

Kirschtomate ,Black Cherry'

Kirschtomate ,Black Cherry' ist eine violett bis dunkelbraune Tomate mit saftig-süßen, platzfesten Früchten. Die Pflanzen sind reich tragend und können schon früh beerntet werden. An einer Rispe wachsen 10 bis 12 Früchte die nacheinander abreifen. Die süßen Früchte sind besonders gut zum Frischverzehr geeignet, können aber auch in der Küche verwendet werden - wenn sie es bis dahin schaffen und nicht schon vorher verputzt werden. Black Cherry ist relativ kältetolerant und es kann oft bis Oktober geerntet werden.

Art-Nr: LY18s **10 Samen:** 2,00€



Black Cherry'



Gardeners Delight'

Kirschtomate ,Gardeners Delight'

Delight'

,Gardeners Delight' ist eine alte Sorte, die eine klassische Kirschtomate von süß-säuerlichen Aroma ausgebildet. Die Früchte sind platzfest und laden zum Naschen ein. ,Gardeners Delight' ist von hellroter Farbe und an den Rispen sitzen etwa 16 Früchte, die nacheinander abreifen. ,Gardeners Delight' reift bereits ab Mitte Juli, ist gut lagerfähig und hat einen delikaten Geschmack. Die Pflanze wird etwa 2m hoch.

Art-Nr: LY20s **10 Samen:** 2,00€

Kirschtomate ,Golden Currant'

Die Kirschtomate ,Golden Currant' ist eine frühe Sorte. Die goldgelben Früchte wachsen in einer Traube, die aus 6-8 Tomaten besteht. Sehr aromatisch im Geschmack, wobei man die Tomaten nicht ganz ausreifen lassen sollte. Sobald sie ihren schönen gelben Farbton angenommen haben, sollte man sie essen, denn nun haben die Früchte ein ausgewogenes Aroma zwischen Süße und Säure. Der Ertrag ist hoch, da die Pflanze eine erstaunliche Höhe von über drei Metern erreicht. Fast in jeder Blattachsel bildet sich Blütenstängel, die recht bald Früchte bilden.

Art-Nr: LY24s **10 Samen:** 2,00€



Golden Currant'

Kirschtomate ,Isis Candy'

,Isis Candy' ist eine sehr saftige Kirschtomate von gelboranger Färbung. Die Früchte sind nahezu kugelförmig.

,Isis Candy' macht ihren Namen aller Ehre, denn sie ist wirklich sehr süß. Sie ist gut als Salattomate oder zum Naschen geeignet. Zum Kochen allerdings enthält sie wie die meisten Kirschtomaten zu viel Süße.

Die Pflanze hat einen mittleren Ertrag und bleibt mit einer Höhe von unter zwei Metern balkontauglich. Sie ist früh tragend und verzweigt sich reichlich.

Art-Nr: LY38s **10 Samen:** 2,00€



Isis Candy'



„Miel de Mexique“

Kirschtomate „Miel de Mexique“

„Miel de Mexique“ ist eine klassische Kirschtomate. Die Früchte werden sehr süß, so dass der Name ‚Mexikanischer Honig‘ recht passend ist. Die leckeren Früchte sitzen zu 10 Stück an den Rispen und reifen nacheinander ab. Sie reift ab Ende Juli und ist ideal zum Naschen.

„Miel de Mexique“ hat einen hohen Ertrag und ist auch als Freilandtomate gut geeignet. Im Freiland erreicht sie eine Höhe von 1,50 Meter, im Gewächshaus von 2 Metern. Sie ist eine Stabtomate, die leichte Tendenz zum Verzweigen zeigt.

Art-Nr: LY28s 10 Samen: 2,00€

Kirschtomate „Mühls Mini“

„Mühls Mini“ sind sehr aromatische Kirschtomaten, die in Trauben von etwa 30 Früchten wachsen. Die Früchte haben ein sattes Rot und laden zum Naschen ein.

„Mühls Mini“ Kirschtomaten sind sehr ertragreich. Die Früchte sind 2x2 cm großen und reifen nacheinander ab. Durch die hohe Anzahl an Kirschtomaten ist von Mitte Juli bis Anfang Oktober immer etwas zu ernten. Man kann sie auch in einer Ampel wachsen lassen, da sie wie die meisten Kirschtomaten das starke Bedürfnis hat sich zu verzweigen.

Art-Nr: LY13s 10 Samen: 2,00€



„Rosalita“

„Mühls Mini“



„Resi“

Kirschtomate „Resi“

„Resi“ ist die klassische Kirschtomate. Sie reift ab Ende Juli und ist ideal zum Naschen. Die leckeren Früchte sitzen zu 10 Stück an den Rispen und reifen nacheinander ab.

„Resi“ hat einen mittleren Ertrag und ist auch als Freilandtomate gut geeignet. Im Freiland erreicht sie eine Höhe von 1,50 m im Gewächshaus von 2 Metern. Sie ist eine Stabtomate, die leichte Tendenz zum Verzweigen zeigt.

Als Kirschtomate im Kübel ist „Resi“ gut geeignet.

Art-Nr: LY15s 10 Samen: 2,00€

Kirschtomate „Rosalita“

„Rosalita“ ist eine längliche, rosarote Kirschtomate von gutem Geschmack. Sie besitzt einen hohen Grad an Süße, der sie fast zu einem Obst macht.

„Rosalita“ ist eine Sorte aus Sizilien, die auch bei uns gut wächst und Früchte trägt. Die etwa 4 cm langen Tomaten sitzen in einer Traube von 10 und mehr Früchten und reifen fast gleichzeitig. Eine frühe Sorte, die eine stabile Stütze braucht, da sie reichtragend ist und die Trauben recht schwer sind. Eine leckere Naschtomate, die man auch gut auf dem Balkon halten kann.

Art-Nr: LY25s 10 Samen: 2,00€



„Weißleichen“



„Safari“

Kirschtomate „Safari“

„Safari“ ist eine Sorte aus Sizilien, die fast schon ein Obst sind, so süß sind die Früchte. Sie sehen zudem noch schön aus. Deutlich abgesetzte grüne Streifen ziehen diese leckere Tomate.

„Safari“ ist sehr platzfest und erreicht eine Größe von etwa 3 cm. Die Pflanze trägt ab Mitte August. Die Früchte sitzen zu sechst in Trauben an der Pflanze.

Art-Nr: LY30s 10 Samen: 2,50€

Kirschtomate „Weißleichen“

„Weißleichen“ ist eine sehr aromatische Kirschtomate von vanillegelber Farbe. Sie ist absolut platzfest. Bereits ab Mitte Juli reifen die ersten Früchte, die traubenartig an der Pflanze sitzen.

„Weißleichen“ bildet etwa 20 Früchte pro Rispe, die nach einander abreifen. Die Pflanze wird über 2 m hoch und zeigt die Tendenz ranken zu wollen. Man kann sie auch in eine Ampel pflanzen und herunter ranken lassen.

Die runden Früchte sind etwa 2,5 cm im Durchmesser.

Art-Nr: LY08s 10 Samen: 2,50€



„La Palma“

Landtomate „La Palma“

Landtomate „La Palma“ ist eine auf den Kanarischen Inseln heimische Wildtomate. Die mittelgroßen Früchte sind sehr süß und laden zum Frischverzehr ein.

Die Pflanzen sind sehr robust mit platzfesten Früchten. Sie können eine Höhe von über 200 cm erreichen und produzieren reichlich Tomaten die mit bis zu 10 Früchte an einer Rispe wachsen.

Art-Nr: LY34s 10 Samen: 2,50€

Ochsenherztomate

Die Früchte der Ochsenherztomate werden bis zu 600 Gramm schwer, sie sind sehr aromatisch, saftig und süß. Es wachsen 3 bis 4 Tomaten an einer Rispe, deshalb braucht die Pflanze eine stabile Stütze um die schweren Früchte zu tragen.

Die Früchte reifen ab Anfang August und lassen sich gut lagern. Die Pflanze wird etwa 2 m hoch und ist sehr ertragreich. Zum Einsatz kommen Ochsenherztomaten als Salattoma-



Ochsenherztomate

Römische Tomate

te, da sie sehr saftig ist.

Art-Nr: LY11s 10 Samen: 2,50€

Römische Tomate

Die Römische Tomate ist eine leckere bräunliche Flaschentomate mit grünem Kragen. Geschmacklich ähnlich „Purple Russian“, aber resistenter gegen Braunfäule.

Erntet man die Früchte der Römischen Tomate jung und leicht unreif, besitzt sie einen guten Geschmack für eine Salattomate. Bei Vollreife wird das Fruchtfleisch sämiger und es eignet sich hervorragend zur Herstellung von Suppen und Soßen. Die Pflanze hat einen sehr hohen Ertrag. Die Früchte erreichen eine Größe von etwa 7 cm Länge.

Art-Nr: LY40s 10 Samen: 2,00€

NEU

Tomate „Tommy Toe“

Tomate „Tommy Toe“

„Tommy Toe“ ist eine frühe mittelgroße Kirschtomate aus Australien. Sie erfreut sich dort großer Beliebtheit und möchte nun auch bei uns Einzug halten.

Die Früchte reifen bereits ab Mitte August, sind platzfest und krankheitsresistent. Sie erreichen eine Größe von 4 cm und wachsen in Trauben zu etwa 8 Stück. An der Traube werden sie nahezu gleichzeitig reif.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von über 2 m und trägt reichlich. Wie alle Tomaten so ist auch „Tommy Toe“ wärmeliebend und möchte einen warmen und regengeschützten Standort. Ein Tomatenhaus ist ideal.

Art-Nr: LY71s 10 Samen: 2,00€



Salattomate ‚Green Bellpepper‘

‚Green Bellpepper‘ ist eine recht würzige Tomate. Im Geschmack leicht mehlig, obwohl sie sehr saftig ist. Sie gehört sie zu den Liebhabersorten.

‚Green Bellpepper‘ bleibt bei 1,50 m Höhe überschaubar, daher ist sie auch als Kübelpflanze geeignet. Die Früchte sind von einem dunklen Gelb mit grünen Streifen und werden etwa 7x5 cm groß. Diese Stabtomate gehört zu den ertragreichen Sorten.

Art-Nr: LY16s **10 Samen:** 2,50€

Salattomate ‚Alberta Girl‘

‚Alberta Girl‘ hat einen zarten Flaumüberzug, sowohl an den Blättern als auch an den Früchten. Vermutlich stammt sie aus einer heißen Gegend, da sie sich durch ihre Behaarung vor Überhitzung schützen kann. ‚Alberta Girl‘ ist eine Liebhabersorte, denn nicht jeder mag die Pfirsichhaut, die die saftige Tomate überzieht. ‚Alberta Girl‘ ist eine leckere Salattomate, aromatisch und süßlich. Die Früchte sind ungleich groß und reifen nacheinander ab. Durchschnittlich erreichen die Früchte eine Größe von 5 cm. Die Pflanze wird etwa 1,80m hoch.

Art-Nr: LY19s **10 Samen:** 2,50€

Salattomate ‚Red Zebra‘

‚Red Zebra‘ ist eine deutlich geflammte Stabtomate mit runden Früchten. Auf rotem Grund laufen die orangeroten Streifen, denen das Rote Zebra seinen Namen verdankt. Die süß-aromatischen Tomaten werden besonders gerne roh gegessen und erreichen einen Durchmesser von etwa 5 cm.

Die Pflanze wird im Gewächshaus über 3 Meter hoch. Im Freiland in sonniger geschützter Lage erreichen sie nicht ganz diese Höhe. Die ersten Früchte können Ende Juli geerntet werden. ‚Red Zebra‘ hat einen mittleren Ertrag.

Art-Nr: LY01s **10 Samen:** 2,00€



‚Green Bellpepper‘

Sibirische Herztomate

Die Sibirische Herztomate ist eine sehr ertragreiche leckere Salattomate. Ihre Form erinnert an ein Herz.

Die Sibirische Herztomate ist unempfindlich gegenüber Braunfäule. Die robuste Pflanze erreicht eine Höhe von etwa 2,50 m und bildet Trauben zu 10 und mehr Früchten aus. Das Fruchtfleisch ist platzfest, aromatisch und gut zum roh essen geeignet. Sibirische Herztomate hat verhältnismäßig wenig Samen und hohle Fruchtkammern.

Art-Nr: LY36s **10 Samen:** 2,00€

Tomate ‚Lämpchen‘

Lämpchen leuchtet in einem sonnengelb. Die Früchte sind fruchtig und süß mit wenig Säure. Sie ist eine ideale Soßentomate.

Das sonnengelbe Fruchtfleisch behält während des Kochens seine Farbe. So erhält man eine leuchtend gelbe Tomatensoße, von angenehmen Geschmack.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von über 2m.



‚Red Zebra‘



Sibir. Herztomate

Die Früchte sind pflaumenförmig und ähnelt De Berao. Die Früchte werden auch ebenso groß, etwa 8 cm lang. Die Sorte kommt aus Russland und ist dort beliebt. Sie weitgehend resistent gegen Braunfäule.

Art-Nr: LY43s **10 Samen:** 2,00€



‚Lämpchen‘



‚Alberta Girl‘

Gelbe Datteltomate

Datteltomate, gelb

Die gelbe Datteltomate entwickelt bis zu 50 Früchte an jeder Traube, die fast zeitgleich reifen. Die tropfenförmigen Früchte sind sattgelb und können lange gelagert werden. Die Früchte werden etwa 4 cm lange und erreichen 2 cm im Durchmesser. Die Pflanzen können mit einer passenden Stütze über 200 cm hoch werden, in Topfkultur bleiben sie kleiner.

Die untersten Blüten sollten bei der Datteltomate entfernt werden, da sonst die Früchte auf dem Boden liegen und faulen könnten. Werden die Pflanzen nicht ausgeizt wachsen sie buschig.

Art-Nr: LY03s **10 Samen:** 2,00€

Fleischtomate ‚Costoluto Genovese‘

‚Costoluto Genovese‘ ist die klassische Fleischtomate aus Genua, die in ganz Italien bekannt ist. Sie wird bereits seit dem 18. Jahrhundert angebaut.



‚Costoluto Genovese‘



Eine sehr ertragreiche Sorte. Die Früchte schmecken unvergleichlich lecker, besonders, wenn sie viel Sonne zum Reifen bekommen. Die Pflanze ist auch für das Gewächshaus geeignet. Die roten Früchte sind gerippt, sehr saftig und aromatisch. Am leckersten für Salate und zum roh essen, aber auch für Bolonese-Soßen und Suppen geeignet.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von 2 m, die Früchte sind platzfest und werden um die 250 g schwer.

Art-Nr: LY72s **10 Samen:** 2,50€

Japanische Tomate ‚Misora‘

‚Misora‘ ist eine kugelrunde hellrote Tomate aus Japan. Die Frucht sieht fast aus wie ein kleiner Apfel.

Das Aroma ist süß, fruchtig und leicht säuerlich. In Japan werden vermehrt süße Tomatensorten angebaut, so das ‚Misora‘ mit ihren Säureanteil dort aus dem Rahmen fällt. Sie gilt in Japan als Liebhabersorte und ist auf den Märkten recht teuer. Selbstverständlich ist Misora samenecht. Als Salattomate ebenso zu verwenden, wie als Soßentomate, in beiden Fällen sehr aromatisch.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von über 2 m und hat einen mittleren Ertrag. Wie alle Tomaten so ist auch ‚Misora‘ wärmeliebend und möchte einen warmen und regengeschützten Standort. Ein Tomatenhaus ist ideal.

Art-Nr: LY73s **10 Samen:** 2,50€

NEU



‚Misora‘

NEU

Mexikanische Fleischtomate

‚Oaxaca‘

Eine weitere Besonderheit aus Mexiko ist diese historische Tomatensorte. ‚Joya de Oaxaca‘ kommt aus der gleichnamigen Provinz und wird mindestens seit dem 16. Jahrhundert angebaut, vermutlich aber schon viel länger.

Eine Fleischtomate mit vorzüglichem Aroma. Die Früchte reifen bereits Anfang August und sind gelb-orange-rot geflammt. Das Fruchtfleisch ist ebenfalls mehrfarbig. Die Haut ist dünn und die Früchte haben mehrere Kammern. Die Tomate ist sehr saftig und eignet sich gut zum Rohessen. Die Früchte werden 300 g schwer und haben einen Durchmesser von etwa 10 cm. Sie ist eine Stabtomate und erreicht eine Höhe über 2 m.

‚Joya de Oaxaca‘ bedeutet ‚Juwel aus Oaxaca‘.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von über 2 m und hat einen mittleren Ertrag. Wie alle Tomaten so ist auch ‚Misora‘ wärmeliebend und möchte einen warmen und regengeschützten Standort. Ein Tomatenhaus ist ideal.

Art-Nr: LY49s **10 Samen:** 2,50€

NEU

‚Oaxaca‘



„Himmelsstürmer“

Salattomate

„Himmelsstürmer“

„Himmelsstürmer“ macht seinem Namen alle Ehre. Die Pflanze erreicht eine Höhe über 3 m. Die länglichen Früchte sind sehr platzfest und aromatisch.

„Himmelsstürmer“ sind bereits ab Juli zu ernten. Es hängen etwa 4-5 Früchte an einer Traube. Die Früchte sind etwa 6 cm lang und 5 cm breit. Junge Früchte haben einen grünen Kranz, der bei der Reife verschwindet.

Art-Nr: LY29s **10 Samen:** 2,50€

Salattomate

„Principe Borghese“

„Principe Borghese“ bildet nach unten spitz zulaufende Früchte von leuchtend roter Farbe. Ihr Aroma ist süßlich und ihr Fruchtfleisch cremig. Auf Grund ihrer außergewöhnlichen Fruchtform wird sie auch Venusbrüstchen genannt.

„Principe Borghese“ ist ab Ende Juli zu ernten. An einer Rispe wachsen 8-12 Früchte. Die Pflanze bleibt unter 2 m Höhe und hat einen mittleren Ertrag.

Art-Nr: LY09s **10 Samen:** 2,00€



„Principe Borghese“

Tomate „Auriga“

Die süß-aromatischen Früchte von „Auriga“ haben ein sattes warmes Orange. Diese Farbe ist auch im Inneren der Früchte, was sie besonders in Salaten dekorativ macht.

„Auriga“ sollte sofort gegessen werden, denn sie ist nicht lange lagerfähig. Sie ist platzfest, aber sehr weich, fast cremig. Die Stabtomate bleibt unter 2m Höhe. Sie hat einen mittleren Ertrag. Die Früchte von „Auriga“ werden etwa 5x5 cm groß und sitzen zu 8-10 Früchten an einer Rispe.

Art-Nr: LY14s **10 Samen:** 2,50€



Rezept für 2 Gläser á 250 ml

2 Ochsenherztomaten
Salz, Pfeffer
eine Knoblauchzehe
4 Zweige Rosmarin
Olivenöl

Die gewaschenen Ochsenherztomaten in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kerne entfernen und in einen Topf legen. Auf die Tomaten Salz und kräftig Pfeffer aus der Mühle streuen. Auf kleiner Flamme erhitzen und etwa 20 Minuten köcheln, dabei nicht umrühren. Am Topfboden sammelt sich heller Tomatensaft, der eine köstliche klare Tomatensuppe ergibt.

Den Knoblauch häuten und in sehr feine Scheiben schneiden. Die Tomatenstücke vorsichtig aus dem Topf nehmen und in ein Glas schichten. Je Glas zwei Rosmarinzwige auf eine Schicht legen. Und den Knoblauch ebenfalls auf den Schichten verteilen. Die Tomaten bis um Rand füllen und mit gutem Olivenöl aufgießen.

2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen und als Antipasti servieren.



Eingelegte Ochsenherztomaten

Tomate „Pink Grape“

Pink Grape ist eine kleine niedliche Cocktailltomate mit dunkelrosa Früchten. Der Geschmack ist süß-säuerlich, sehr lecker und als Naschtomate geradezu prädestiniert.

Pink Grape wird am Besten zwei- oder dreitriebig gezogen. Die Früchte sind länglich oval, etwa 3 cm lang und bieten eine schöne Farbe in Salaten und auf dem Teller als Dekoration. Die Pflanze ist sehr ertragreich. An einer Rispe können über 20 Früchte hängen.

Art-Nr: LY46s **10 Samen:** 2,00€

Tomate „Brown Berry“

Brown Berry produziert sehr süße und aromatische Früchte, ganz so, wie eine Kirschtomate sein sollte.

Geschmacklich sind die Früchte ähnlich wie Black Cherry, aber mit einem Durchmesser von 3 cm deutlich kleiner. Eine ideale Naschtomate, passt aber auch in Salate oder auf eine Quiche.

Die Pflanze sollte zwei bis dreitriebig gezogen werden. Sie ist ein Massenträger. Die Früchte reifen zu 8-10 Früchten an einer Rispe. Die Pflanze erreicht eine Höhe von 2,00 m.

Art-Nr: LY45s **10 Samen:** 2,00€

Fleischtomate

„Zürcher Original“

„Zürcher Original“ ist eine alte Sorte, die sich hervorragend bewährt hat. Ihr Geschmack ist ausgewogen zwischen Süße und Säure.

Art-Nr: LY26s **10 Samen:** 2,50€

Brown Berry



„Zürcher Original“

„De Berao“



Tomate „De Berao“

„De Berao“ ist eine Freilandtomate und wenig anfällig für Krautfäule. Die Früchte sind flaschenförmig und als Soßentomate gut geeignet.

Die Pflanzen erreichen eine Höhe von 3 Metern, weswegen „De Berao“ auch fälschlicherweise Baumentomaten genannt werden. Ursprünglich kommt die Sorte aus Russland, wo sie wegen ihrer Schnellwüchsigkeit sehr beliebt ist. Außerdem ist sie ein Massenträger.

Die Früchte sind sehr aromatisch, entfalten aber ihren ganzen Geschmack nach dem Erhitzen. Außerdem haben sie eine cremige Sämigkeit, was sie für Soßen, Suppen und Ketchup so interessant macht.

Art-Nr: LY70s **10 Samen:** 2,00€

„Gelbes Birnchen“

Die Mexikanische Wildtomate ist fast schon ein Obst, so süß sind die kleinen Minifrüchte. Sie wächst bodenliegend oder kann in einen Hängetopf gehalten werden.

Wir haben bereits einige Wildtomaten getestet, die jedoch in der Kultur nicht überzeugt haben. Fast schon hatten wir es aufgegeben. Um so schöner, das ein Vorzeige-Exemplar Einzug in unser Sortiment genommen hat. Die Pflanze ist ein wahrer Massenträger. Die Früchte sind etwa 1,5 cm groß, platzfest und lagerfähig.

Art-Nr: LY48s **10 Samen:** 2,50€



„Gelbes Birnchen“

Mexikanische Wildtomate

Die Mexikanische Wildtomate ist fast schon ein Obst, so süß sind die kleinen Minifrüchte. Sie wächst bodenliegend oder kann in einen Hängetopf gehalten werden.

Wir haben bereits einige Wildtomaten getestet, die jedoch in der Kultur nicht überzeugt haben. Fast schon hatten wir es aufgegeben. Um so schöner, das ein Vorzeige-Exemplar Einzug in unser Sortiment genommen hat. Die Pflanze ist ein wahrer Massenträger. Die Früchte sind etwa 1,5 cm groß, platzfest und lagerfähig.

Art-Nr: LY47s **10 Samen:** 2,50€



Mex. Wildtomate



Pink Grape



Anisagastache

Agastache anisata

Die Anisagastache hat ein herrlich warmes Anisaroma gepaart mit einem Tick Minze. Sie wird vor allem in der asiatischen Küche eingesetzt. Nur wenige Blätter geben Currygerichten eine neue Note. Sie ist aber auch eine typische Tee-pflanze und lässt eine wohlige Wärme durch den Körper strömen. Anisagastache ist eine blaublühende Solitärstaude, die eineson-nigen Platz haben möchte. Sie stellt keine besonderen Ansprü-che an den Boden, bevorzugt aber Sandböden. Sie blüht von Juni bis September und erreicht eine Höhe von 140 cm.

Art. Nr.: AG02 Pflanze 4,20 €
Art. Nr.: AG02s 300 Samen 2,50 €



Limonenmelisse

Melissa officinalis ‚Limoni‘

Limonenminze ist etwas herber im Geschmack als die klassische Zitronenmelisse. Sie hat ein deutliches Limonenaroma und ist herrlich erfrischend als Tee. Limonenminze ‚Limoni‘ ist von der Bayerischen Landesanstalt für Boden- und Pflanzenkultur in Weißenstephan gezüchtet worden. Sie besitzt alle guten Eigenschaften einer Zitronenme-lisse. Am aromatischsten sind die Blätter im Frühling, wenn die Pflanze noch jung und kompakt ist und bevor die Blütenbildung einsetzt.

Art. Nr.: ME73 Pflanze 3,40 €



Zitronige Katzenminze ‚Odeur Citron‘

Nepeta racemosa

‚Odeur Citron‘ hat ein unvergleichliches Aroma nach herber Zitrone und erinnert im Duft an ein Herren-Parfüm oder After-shave.

Eine zierliche Katzenminze mit eher runder violetter Blüte. Die Pflanze erreicht eine Höhe von 40 cm und wächst breit ausla-dend. Der Pflanzabstand sollte ebenfalls 40 cm betragen. Sie blüht zuverlässig von Mai bis Ende Juli. Bei einem Rückschnitt nach der Blüte blüht die Pflanze ein zweites Mal bis in den Herbst hinein. Die Pflanze ist winterhart.

Art. Nr.: NE22 Pflanze 3,20 €



Zitronenmelisse

Melissa officinalis

Die klassische Zitronenmelisse und zeichnet sich durch ein leicht süßliches Aroma aus. Es erinnert an Zitronengras. Zitronenmelisse bevorzugt im Garten einen feuchten Boden an einem sonnigen Platz, nur so entwickelt sich ihr köstliches Aroma. Möchte man Zitronenmelisse trocknen, so ist der Ernte-zeitpunkt kurz vor der Blüte am besten. In den Morgenstunden eines sonnigen Tages erntet man die oberen 10 cm der Pflanze und trocknet sie an einem warmen, schattigen und luftigen Ort. Als Tee schmeckt sie aus frischen Blättern am Besten.

Art. Nr.: ME74 Pflanze 3,40 €
Art. Nr.: ME19s 600 Samen 1,90 €



Bergsternchen

Agastache astromontana

Sehr aromatische Agastachen Sorte aus Mittelamerika mit intensiven Melissen-a-roma und einem Schuss Ananas.

Eine kompakte, etwa 50 cm hohe Pflanze, die sehr blühhfreudig ist und von Juni bis in den Oktober hinein mit ihren leuchten-den dunkelpinkfarbenen Blüten erfreut. Das Bergsternchen ist schnittverträglich, treibt zuverlässig wieder neu aus und ist winterhart. Aus den frischen Blättern kann eine leckere Limonade zubereitet werden.

Art. Nr.: AG01s 100 Samen 3,00 €

Agastache ‚Golden Jubilee‘

Agastache rugosa

‚Golden Jubilee‘ gehört zu den robustesten Duftnesseln und hat ein herrliches Minz-Anis-Aroma.

Sie eignet sich hervorragend als Tee und ist auch kalt lecker und erfrischend. Es werden die Blätter und Blüten verwendet. Auch bei längeren hohen Temperaturen bleibt ihr Aroma erhalten. Sie ist also backfähig. In Pfannkuchen oder Plätzchen zusammen mit ein wenig Zitronenschale setzt sie interessante Akzente. Zu-dem ist ‚Golden Jubilee‘ eine sehr schöne Staude, die sich durch Robustheit und Winterhärte auszeichnet.

Durch ihr golden leuchtendes Laub ist sie eine auffällige Er-scheinung im Staudenbeet. Die blau-violetten Blüten zeigen sich ab Ende Juni und blühen bis in den Oktober hinein.

Art. Nr.: AG04 Pflanze 4,20 €



Kreta-Melisse

Melissa officinalis ssp. altissima

Die aus Griechenland stammende Kreta-Melisse besitzt ein fruchtiges Aroma nach Limetten. Sie ist eine leckere Tee-pflanze und passt auch gut an würzige Speisen wie Kräutermeelette.

Die violetten Blüten, die zahlreich vor-handen sind, sind ebenfalls sehr aroma-tisch. Sie ziehen Bienen und Schmet-terlinge an. Dadurch hat sie auch ihren botanischen Namen erhalten - Melissa heißt soviel wie ‚die Bienenbetö-rerin‘.

Art. Nr.: ME61 Pflanze 4,20 €



Mandarinmelisse

Melissa officinalis ssp. altissima

Die Blätter der Mandarinmelisse entwickeln ein außergewöhnliches Aroma, welches an Mandarinschalen erinnert. Der Tee aus den Blättern wirkt beruhigend und entspannend. Der Tee ist daher als Abendtee bestens geeignet.

Die Blätter der Mandarinmelisse können in Obstsalaten oder Marmeladen Verwendung finden, auch kann man ein Zweiglein ins Mineralwasser stecken, um dieses zu aromatisieren.

Art. Nr.: ME75 Pflanze 4,20 €

Zitronenverbene

Aloysia triphylla

Die aus Griechenland stammende Kreta-Melisse besitzt ein fruchtiges Aroma nach Limetten. Sie ist eine leckere Teepflanze und passt auch gut an würzige Speisen wie Kräuteromelette.

Die violetten Blüten, die zahlreich vorhanden sind, sind ebenfalls sehr aromatisch. Sie ziehen Bienen und Schmetterlinge an. Dadurch hat sie auch ihren botanischen Namen erhalten - Melissa heißt soviel wie ‚die Bienenbetörerin‘.

An einem sonnigen Standort erreicht sie eine Höhe von etwa 80 cm. Kreta-Melisse bevorzugt einen mageren Boden.

Art. Nr.: AL71 Pflanze 4,80 €



Colakraut

Artemisia procera

Das Colakraut ist eine sehr schöne Duftstaude, die ihren Namen zu Recht trägt. Die Blätter verströmen einen herrlichen Duft nach Cola.

Steckt man ein Zweiglein in Mineralwasser aromatisiert es dieses mit einem unvergleichlichen Geschmack nach Cola. Als Tee ist Colakraut ebenfalls gut zu verwenden. Geschmacklich ist dieser eher herb, mit einer leichten Bitternote. Mit einem Spritzer Zitrone und etwas Honig ist er sehr lecker.

Sparsam verwendet auch in Salaten oder zur Herstellung von Kräuternessig.

Art. Nr.: AR04 Pflanze 3,60 €

Zitronige Eberraute

Artemisia abrotanum ‚Citrina‘

Die Zitroneneberraute hat einen zitronigen Duft mit hohem Kampferanteil. Ihr betörender Duft regt die Sinne an.

Sie hat ebenso filigrane Blätter wie das Colakraut. Das Aroma ist hingegen deutlich herber. Die Blätter eignen sich für das Würzen von fetten Speisen wie etwa Enten- und Gänsebraten - es kann auch länger mitgekocht werden. Zusammen mit Bergbohnenkraut passt es auch gut in deftige Eintöpfe oder Gemüsepfannen.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von 80 bis 100 cm und verholzt.

Art. Nr.: AR10 Pflanze 3,60 €



Orangenverbene

Aloysia triphylla

Die Orangenverbene ist eine leckere Variante der Zitronenverbene. Ihr Duft besitzt ein deutliches Orangenaroma, welches im Tee besonders gut zur Geltung kommt. Sie eignet sich auch zum Kochen. Vor allem in Süßspeisen wie Milchdesserts kommt ihr besonderes Aroma voll zur Geltung.

Die Pflanze ist schnellwüchsig und erreicht in einem Jahr eine Höhe von etwa einem Meter. Genau wie die Zitronenverbene ist sie nicht winterhart. Um lange Jahre Freude an dieser besonderen Verbene zu haben, sollte man sie in einen Kübel pflanzen.

Art. Nr.: AL72 Pflanze 4,80 €

Minzverbene

Aloysia triphylla

Die Minzverbene ist eine leckere Variante der Zitronenverbene. Im Aussehen kaum zu unterscheiden, so ist doch ihr Duft und Aroma völlig unterschiedlich.

Die Blätter besitzen einen deutlichen Minzeduft. Dieser ist eher satt und warm, ganz anders also wie bei echten Minzen. Die Blätter ergeben einen leckeren Tee, der durch das Erhitzen der Blätter nun doch einen zitronigen Charakter bekommt. Genau wie die zitronige Schwestereignet sie sich gut um Mineralwasser zu aromatisieren.

Art. Nr.: AL73 Pflanze 4,80 €



Drachenkopf

Dracocephalum moldavica

Drachenkopf besitzt ein intensives Zitronenaroma. Die Blätter und Blüten ergeben einen leckeren und erfrischenden Tee. Das Kraut kann in der Küche reichhaltig Verwendung finden. Er passt in fruchtige Desserts, in Kräuterquark oder über ein Fenchelrisotto. Es passt auch gut zu Fisch, vielleicht zusammen mit Fenchel oder Dill. Sein Aroma ist zwar intensiv, verträgt sich aber gut mit anderen dominanten Kräutern.

Art. Nr.: DR01s 200 Samen 2,50 €



Blauer Kürbis ‚Blue Kuri‘

Cucurbita maxima

Der blaue Kürbis ‚Blue Kuri‘ ist ein leckerer Speisekürbis mit orange-gelbem Fruchtfleisch und einem vollen nussigen Geschmack. Ein leicht zu ziehender Speisekürbis, der pro Pflanze etwa 5 Früchte hervorbringt. Bei einer Aussaat in Vorkultur im April ist er im Oktober erntereif. Blue Kuri möchte wie alle Kürbisse einen sonnigen Platz in gut gedüngter Erde, z.B. auf dem Kompost. Er benötigt reichlich Wasser. Die Früchte sind etwa 2-3 kg schwer und bis zu einem halben Jahr lagerfähig.

Art. Nr.: CU13s

10 Samen 2,50 €

Butternut Kürbis

Cucurbita moschata

Der Butternut Kürbis besitzt leuchtend oranges, dickes Fruchtfleisch mit süßlichem Geschmack. Er ist sehr lange lagerfähig und lässt sich vielfältig verwenden.

Die birnenförmigen Früchte erlangen ihre Erntereife, wenn sie 20-30 cm groß sind. Die wenigen Kerne sind auf den unteren Bereich konzentriert und können leicht entfernt werden. Butternut besitzt einen guten Geschmack.

Art. Nr.: CU11s

10 Samen 2,50 €

Chinesische Schlangengurken

Cucurbita maxima

Eine alte Gurkensorte aus den Niederlanden (Chinesische Slangen). Sie bringt die typischen grünen langen Salatgurken hervor.

Die Pflanzen sind robust und ertragreich. Die Früchte reifen von August bis September. Sie werden bis 45 cm lang. Klettern sie an einem Gerüst, werden die Früchte meist lang und gerade. Wachsen sie am Boden krümmen sie sich.

Art. Nr.: CU25s

30 Samen 1,40 €

Gurke & Kürbis



Ei des Drachen

Cucurbita sativus

Ei des Drachen entwickelt weißliche Früchte, die wie große Eier aussehen. Gegessen werden die saftigen Früchte, wenn sie noch jung sind.

Die Pflanzen sind wärmebedürftig. Eine Pflanze produziert etwa 15 Früchte, die eine Größe von knapp 20 cm Länge erreichen. An einer warmen Stelle im Freiland oder im Frühbeetkasten bedeckt diese Gurke im Laufe des Sommers etwa eine Fläche von 2m².

Art. Nr.: CU21s

10 Samen 3,00 €

Einlegegurke ‚Eva‘

Cucurbita sativus

Einlegegurke ‚Eva‘ bringt schlanke Früchte mit feinnarbiger Schale hervor. Jung geerntet dient sie als Einlegegurke, belässt man sie länger an der Pflanze, kann sie als Schälgurke verwendet werden.

‚Eva‘ ist eine bekannte Gurkensorte aus Ostdeutschland. Sie ist widerstandsfähig gegen Gurkenkrätze und gut für den Selbstversorger-Garten geeignet.

Art. Nr.: CU23s

30 Samen 1,60 €

Explodiergurke



Cyclanthera brachystachya

Die Explodiergurke ist eine spaßige Variante der Inkagurke. Die Früchte bilden bei zunehmender Reife einen Innendruck, so dass sie plötzlich aufreißen und ihre Samen einige Meter weit schleudern.

Die jungen Früchte sind kulinarisch als Gemüse zu verwenden. Kurz in der Pfanne geschmort oder auch roh in den Salat geschippelt schmecken sie gurkig frisch.

Art. Nr.: CY04s

6 Samen 3,00 €



Hokkaido Kürbis

Cucurbita maxima

‚Hokkaido‘ ist ein kleiner, runder Kürbis, dessen Schale man mitessen kann. Sie wird bei Kochen weich und gibt dem Gericht Farbe. Die Sorte ist besonders beliebt, weil sie viel nützliche Eigenschaften verbindet. Die mittelgroßen Früchte sind reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Man kann sie zu Suppen, zum Einmachen oder als Gemüse zubereiten.

‚Hokkaido‘ ist eine rankende Kürbissorte, mit hochgewölbten orangen Früchten. Diese werden etwa ein bis zwei Kilogramm schwer und erreichen maximal 30 cm im Durchmesser. Das Fruchtfleisch ist dickwandig, während die Schale eher dünn ist. Er ist der ideale Kürbis für den Singlehaushalt oder kleine Familien.

Art. Nr.: CU12s

10 Samen 2,50 €



Inka-Gurke

Cyclanthera pedata

Die Inka Gurke ist ein rankendes Gurkengewächs, welches igelähnliche Früchte in großer Zahl hervorbringt. Diese sind innen nahezu hohl und eignen sich gut zum Füllen. Etwa ab August können die 5 cm langen Inka Gurken geerntet werden. Beim Garen werden die Stacheln weich und man kann sie verzehren. Ein einfaches Rezept ist eine Füllung aus Frischkäse mit Gartenkräutern, Pfeffer und Salz. Die Inka Gurken werden halbiert und die wenigen schwarzen Kerne entfernt. Eine Pflanze an optimalem Standort bringt an die 50 Gurken hervor. Sie stehen gerne an einer sonnigen, geschützten Stelle in nährhaften Boden.

Art. Nr.: CY01s

10 Samen 3,00 €

Lemongurke

Cucurbita sativus

Eine fast runde Gurke, die im Alter eine leuchtend gelbe Farbe annimmt. Lemongurke kann am Spalier oder am Boden kultiviert werden. Eine Pflanze produziert bis zu 30 Früchte.

Die jungen Gurken schmecken säuerlich erfrischend und sind als Salat- und Schmorgurke zu verwenden. Der Anbau ist unkompliziert, sie braucht aber einen warmen Standort.

Lemongurken Anfang April im Haus aussäen. Die Keimung erfolgt bei 20°C innerhalb von 8 Tagen. Sobald das zweite Blattpaar zu sehen ist, kann die Gurke nach draußen gepflanzt werden.

Art. Nr.: CU22s

10 Samen 2,00 €



Mexikanische Minigurke

Melothria scabra - Zehneria scabra

Die Mexikanische Minigurke bildet kleine süße Früchte, die zum Naschen einladen. Die ovalen Gurken werden 2 bis 3 cm lang, haben ein hübsches Sprenkel-Muster und begeistern nicht nur Kinder.

Sie sind geschmacklich der Schlangengurke ähnlich und können mit Schale verzehrt werden - schälen wäre auch viel zu mühselig. Sie finden Verwendung in Salaten, zum Brot, in Essig eingelegt oder am besten einfach so zum Naschen. Minigurken wachsen gerne in der Wärme einer Südwestwand oder im Gewächshaus. Am besten gibt man der Pflanze eine Rankhilfe damit sie sich richtig entfalten kann.

Art. Nr.: ZE75s

30 Samen 3,00 €



Steirischer Ölkürbis

Cucurbita pepo var. styriaca

Der Steirische Ölkürbis bringt eine Vielzahl an weichschaligen Kernen hervor, aus denen sich köstliche Gerichte zaubern lassen.

Die Kerne müssen im Gegensatz zu denen der üblichen Kürbissorten nicht geschält werden. Sie sind nur mit einem pergamentdünnen Häutchen umgeben. Der Ölkürbis ist wärmeliebend. Er möchte einen nährstoffreichen, tiefgründigen Boden. Er bevorzugt sonnige Lagen und, da er eine lange Reifezeit hat, einen geschützten Standort vor frühzeitigen Herbstfrösten.

Die Pflanzen sind einhäusig. Es befinden sich also männliche und weibliche Blüten an einer Pflanze. Wie alle Kürbisse ranken die Pflanzen und bilden meterlange Triebe. Die Früchte erreichen einen Durchmesser von etwa 30 cm.

Art. Nr.: CU14s

10 Samen 2,90 €



Landgurke, Schmorgurke

Cucurbita sativus

Schmor Gurken sind lecker und gesund. Je nach Region werden sie auch Landgurken genannt.

Diese Sorte ist ein Alleskönner. Jung verwendet man sie als Salatgurke, und im Spätsommer als Schmor Gurke oder als Senf Gurke zum Einlegen.

Im Garten möchten sie einen sonnigen Platz in gut gedüngtem sandig-humosen Boden. Die Landgurke gehören zu den Starkzehrern, sie brauchen viel Wasser und haben einen hohen Platzbedarf. Sie breiten sich bis zu einem Quadratmeter aus. Man kann ihnen auch ein Klettergerüst aus Maschendraht zur Verfügung stellen.

Männliche und weibliche Blüten sitzen an einer Pflanze.

Art. Nr.: CU24s

30 Samen 1,90 €

Zucchini 'Tondo chiaro di Nizza'

Cucurbita pepo subsp. pepo

Die Zucchini 'Tondo chiaro di Nizza' entwickelt runde Früchte, die bereits apfelgroß geerntet werden können und ideal zum Füllen geeignet sind.

'Tondo chiaro di Nizza' bedeutet der runde, helle aus Nizza und genau das ist diese leckere Zucchini. Die Schale ist hellgrün und das Fruchtfleisch fast weiß. Ausgewachsene Früchte erreichen eine Größe von etwa 25-30 cm Durchmesser. Am leckersten sind jedoch die jung geernteten Früchte. Die Pflanze wächst zuerst buschig und bildet später Ranken aus. Der Platzbedarf ist somit geringer, als bei den länglichen Verwandten.

Art. Nr.: CU56s

10 Samen 2,00 €



...Paket Kräuterklassiker...

Die Grundausrüstung für den Kräutergarten

Alle Kräuter bieten ein abwechslungsreiches Spektrum an Würzmöglichkeiten und sind vielfältig zu verwenden. An einem sonnigen Platz im Garten oder auf dem Balkon fühlen sich die Pflanzen wohl. Alle Pflanzen sind pflegeleicht, robust und winterhart.



Mit dem Paket Kräuterklassiker erhalten Sie sieben klassische Gartenkräuter, die die Basis eines Kräutergartens bilden.

Artikel-Nr. PP01 - 7 Pflanzen 15,90€

...Paket Kleine Wildobsthecke...

Eine Hecke zum Reinbeissen!

Wildobstgehölze sind für Menschen und Tiere gleichermaßen nützlich.



Hecke oder Solitär

Die Pflanzen können sowohl als Hecke, wie auch einzeln gepflanzt werden. Bei einer Fleckenpflanzung sollten die Pflanzen einen Abstand von etwa einem Meter haben.



Artikel-Nr. PP07 - 7 Pflanzen 31,80€

...Paket Erbeergarten...

Erdbeeren für Beet und Balkon

Das Paket 'Erbeergarten' enthält sechs verschiedene Erdbeersorten.



Monatserdbeere 'Alexandria'



Erdbeere 'Yellow Wonder'



Walderdbeere



Erdbeere 'Rubra'



Weißer Walderdbeere aus Frankreich



Mieze Schindler

Erdbeeren von Juni bis September.

Artikel-Nr. PP02 - 6 Pflanzen 13,90€

...Paket Teekräuter...

Für Kräutertee-Liebhaber!

Hier sind sechs fruchtige und herbe Teekräuter zu finden, die man auch alle untereinander mischen kann. Alle Pflanzen sind außerdem zum Kochen geeignet und geben Obstsalaten oder Creme-Desserts eine neue Note.



Zitronenverbene



lecker Tee...



Türkische Minze 'Susa'



Apfelminze



Goldsalbei



Zitronenthymian

Von fruchtig bis herb ist alles dabei. Wir haben ein nettes Paket für Teeliebhaber zusammengestellt.



Zitronenmelisse

Artikel-Nr. PP05 - 6 Pflanzen 15,90€

...Paket Kräuterspirale ...

Der vielfältige Kräutergarten!

Kräuter mit sehr verschiedenen Standortansprüchen können hier gemeinsam wachsen.

Feuchte Zone



Zitronenmelisse



Schnittknoblauch



Minze



Schottischer Liebstöckel



Schnittlauch

Normale Zone



Oregano



Winterheckenzwiebel



Bergbohnenkraut



Zitronenthymian



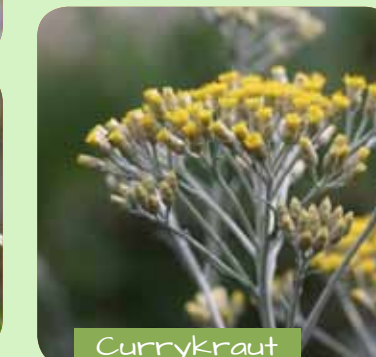
Lavendel



Estragon



Pimpinelle



Currykraut



Mediterrane Zone

Ausführliche Beschreibung und Pflanztipps:
www.gartenrot.com/kraeuterspirale.html



Salbei



Thymian

Artikel-Nr. PP04 - 15 Pflanzen 35,00€

...Paket Zwergenkräuter...

Kleinwüchsige Kräuter für kleine Gärten

Zwergenkräuter sind für Pflanzenliebhaber gedacht, die nur wenig Platz zur Verfügung haben.



Bergysop



Lavendel 'Little Lady'



Erdbeerminze



Zwergsalbei



Monatserdbeere

Zwerge im Garten

Die Pflanzen bleiben klein und knuffig, eignen sich gut für den Balkonkasten, sehen schön aus und sind in der Küche vielseitig verwendbar. Auch Kinder lieben diese kleinwüchsigen Sorten.



Französische Thymian

Artikel-Nr. PP03 - 6 Pflanzen 15,90€

INDEX

A

Achillea decolorans 56
Agastache anisata 120, 121
Agastache astromontana 120
Alcea rosea 61
Alliaria petiolata 110
Allium 38
Allium sativum 40
Allium vineale 42
Aloysia triphylla 122
Altai-Riesenschnittlauch 41
Amaranth 63
Amaranthus tricolor 63
Amelanchier 100
Ananaskirsche 98
Andenbeere 98
Anethum graveolens 65, 66
Anisagastache 120, 121
Anthriscus cerefolium 67
Anthriscus sylvestris 110
Apfelbeere 97
Apium graveolens 68
Armoracia rusticana 66
Aronia 97
Aronia arbutifolia 97
Artemisia absinthium 109
Artemisia dracunculus 64
Artemisia procera 123
Artemisia vulgaris 109
Artischocke 58
Ausdauernder Buchweizen 14
Ausdauernder Lauch 38

B

Baldrian 110
Barbarakresse 109
Barbarea verna 109
Bärlauch 38
Bärwurz 108
Basilikum 26
Beifuß 109
Beinwell 111
Bellis perennis 59
Bergbohnenkraut 64
Berglauch 38
Bergminze 85
Bergsternchen 58, 60, 120
Bergysop 65
Beta vulgaris 48
Beta vulgaris ssp. cicla 62
Bibernellrose 98
Blutampfer 88
Bockshornklee 94
Bohnen 24
Bohnenkraut 64
Borago officinalis 58
Borretsch 58
Brassica juncea 89, 91
Brassica oleracea var. gongylodes 47
Brassica oleracea var. sabellica 62
Brassica rapa ssp. rapa 46, 63
Brassica rapa var. japonica 'Shoto' 90
Brombeere 74
Bronzefenchel 65
Brunnerkresse 108
Buchweizen 14, 15, 16

C

Calamintha nepeta 85
Calendula officinalis 60
Campanula takesimana 94
Capsicum 30
Cardy 58
Carum carvi 67
Centaurea cyanus 59
Chaenomeles japonica 99
CHILI 30
Chinesische Gemüsemalve 62
Chinesischer Lauch 39
Chinesische Schlangengurken 124
Cichorium intybus 61
Cido 98
Cistus 55
Cistus incarnus 55
Claytonia perfoliata 88
Colakraut 123
Coriandrum sativum 67
Cornus mas 103
Cornus officinalis 103
Crataegus monogyna 107
Cryptotaenia japonica 95
Cucurbita maxima 124
Cucurbita moschata 124
Currykraut 65
Cyclanthera brachystachya 125
Cyclanthera pedata 126

D

Dachwurz 56
Daucus carota 47
Dill 65, 66
Diplotaxis tenuifolia 73
Drachenkopf 123
Dracocephalum moldavica 123

E

Eberraute 123
 Echinacea 55
 Echinacea purpurea 55
 Echte Katzenminze 56
 Echter Eibisch 15
 Eleagnus multiflora 99
 Elsbeere 99
 Elsholtzia ciliata 95
 Erdbeeren 20
 Erdbeerspinat 15, 17, 19
 Erdbeertraube 74
 Erdbirne 14
 Eruca sativa 89
 Essbare Ölweide 99
 Essbare Prärielilie 15
 Estragon 64
 Etagezwiebel 39
 Explodiergurke 125

F

Feldsalat 88
 Felsenbirne 100
 Foeniculum vulgare 66
 Fragaria 20
 Fragaria vesca 23
 Fragaria vesca sempervirens 23
 Fragaria x ananassa 22

G

Galium odorata 111
 Gänseblümchen 59
 Gartenkresse 67
 Gewürzfenchel 66
 Glatte Petersilie 68

Glebionis coronaria 94
 Glöckchenlauch 39
 Glycine max 25
 Goji 100
 Goldlauch 40
 Grüner Senf 89, 91
 Grünkohl 62
 Gurke 126
 Guter Heinrich 15, 17, 18
 Gynostemma pentaphyllum 55, 56

H

Haferwurzel 47
 Heidelbeere 74
 Hei Tien Tsai 101
 Helianthus annuus 60
 Helichrysum italicum 65
 Hemerocallis minor 61
 Herbstrüben 46
 Himbeere 75
 Hippophae rhamnoides 105
 Holunder 101
 Hypericum perforatum 108
 Hysoppos officinalis ssp. montana 65
 Hyssopus officinalis ‚Roseus‘ 65

J

Japanische Mandelkirsche 101
 Japanische Petersilie 95
 Japanisches Salzkraut
 ‚Okahijiki‘ 93
 Jiaogulan 55
 Johannisbeere 75, 76
 Johanniskraut 108
 Jostabeere 75

K

Kamille 109
 Kapuzinerkresse 59
 Katzensamander 55
 Katzenminze ‚Walkers Low‘ 56
 Kerbel 67
 Kirschkirsche 102
 Kleine Bibernelle 111
 Knoblauch 40
 Knoblauchrauke 110
 Knollenzest 45
 Kohlrabi 47
 Königskerze 109
 Koreanische Glockenblume 94
 Koriander 67
 Kornblume 59
 Kornelkirsche 103
 Kreta-Melisse 121
 Kümmel 67
 Kürbis 124

L

Landgurke, Schmorgurke 127
 Lauch 38
 Lavandula angustifolia 7
 Lavandula x intermedia 9
 Lavendel 7
 Lepidium latifolium 66
 Lepidium sativum 67
 Levisticum officinale 67
 Liebstöckel 67
 Ligusticum scoticum 110
 Limonenmelisse 120, 121, 123
 Lupinus angustifolius 25
 Lycium barbarum 100

M

Mairübchen 46
 Majoran 73
 Malus sylvestris 107
 Malva alcea 60
 Malva moschata 59
 Malva verticillata 62
 Mandarinmelisse 122
 Mariendistel 59
 Matricaria reculita 109
 Maulbeere 104
 Meerrettich 66
 Melissa officinalis 121
 Melissa officinalis ssp. altissima 122
 Mentha 78, 79
 Meum athamanticum 108
 Minze 78
 Minzverbene 122
 Mitsuba 95
 Mizuna 90
 Möhre 47
 Monarda didyma 56
 Monarde 56
 Morus 104
 Moschusmalve 59
 Muskatkraut 56
 Myoga 93
 Myrrhis odorata 111

N

Nasturium officinale 108
 Nepeta cataria 56
 Nepeta racemosa 121
 Nepeta x faassenii 56
 Nickender Lauch 40
 Nigella sativa 60

O

Ocimum basilicum 26
 Oenanthe stolonifera 94
 Olivenkraut 55
 öngskerze
 Verbascum thapsus 109
 Orangentagetes 60
 Orangenverbene 122
 Oregano 68
 Oreganum vulgare 68
 Oreganum x laevigatum 68
 Origanum majorana 73
 Otricoli 103

P

Pak Choi 90
 Pakete 129
 Paprika 30
 Parakresse 60
 Pastinaca sativa 45, 49
 Perilla 93
 Perilla frutescens 93
 Perlzwiebeln 41
 Persicaria odorata 95
 Petersilie 68, 73
 Petroselinum crispum 47, 68
 Pfefferminze 80
 Pfiirsich 77
 Pfirsich 77
 Pflücksalat
 ‚Amerikanischer Brauner‘ 91
 Physalis peruviana 98
 Physalis pruinosa 98
 Pimpernuss 103
 Pimpinella saxifraga 111

Pimpinelle 66
 Plantago lanceolata 110
 Porree 42, 43
 Postelein 88
 Provence-Lavendel 9
 Prunus avium 107
 Prunus cerasifera 102
 Prunus persica 77
 Prunus spinosa 106
 Prunus tomentosa 101

R

Radieschen 44
 Raphanus sativus 44
 Rettich 44
 Ribes nigrum 75
 Ribes rubrum 76, 77
 Ringelblume 60
 Rosa Johannisbeere Rose de Champa-
 gne 76
 Rosa pimpinellifolia 98
 Rosa Ysop 65
 Rosenmalve 60
 Rosmarin 12
 Rosmarinus officinalis 12, 13
 Rote Bete 48
 Roter Senf 89
 Rübsteiel 63
 Rubus fruticosus 74
 Rubus idaeus 75
 Rubus parviflorus x Rubus idaeus ‚Dor-
 sett‘ 75
 Rucola 73
 Rumex acetosa 88
 Rumex sanguineus 88

S

Salatmischung 90
Salatrauke 89
Salbei 86
Salsola komarovii 93
Sambucus nigra 101
Sanddorn 105
Sanguisorba minor 66
Santolina viridis 55
Satureja montana 64
Satureja sativa 64
Sauerampfer 88, 91
Scheinquitte 99
Schisandra 106
Schisandra chinensis 106
Schlehe 106
Schnittknoblauch 41
Schnittlauch 42
Schnittsellerie 68
Schottischer Liebstöckel 110
Schwarzkümmel 60
Schwarzwurzel 49
Schweizer Oregano 68
Scorzonera hispanica 49
Sempervivum tectorum 56
Silybum marianum 59
Sojabohne 25
Solanum guineense 101
Solanum nigrum 103
Solanum x burbankii 107
Sonnenblume 60
Sorbus domestica 106
Sorbus torminalis 99
Speierling 106
Speisechrysantheme 94
Spilanthes oleracea 60

Spinacia oleracea 63
Spitzwegerich 110
Stachys affinis 45
Staphylea pinnata 103
Staudenkresse 66
Staudensilie 110
Steirischer Ölkürbis 127
Stiefmütterchen 61
Stockrose Mischung 61
Süßdolde 111
Süßlupine 25
Symphytum officinale 111
Szechuan-Pfeffer 92

T

Tagetes tenuifolia 60
Teucrium marum 55
Thymian 50
Thymus vulgaris 52, 53
Tomaten 112
Tomatillo 15
Tragopogon porrifolius 47
Tragopogon pratensis 19
Trigonella caerulea 110
Trigonella foenum graecum 94
Tropaeolum majus 59

V

Vaccinium corymbosum 74
Vaccinium myrtillus 74
Valeriana officinalis 110
Valerianella locustra 88, 89, 90, 91

Verbascum thapsus 109
Vietnamesische Melisse 95
Vietnamesischer Koriander 95
Vietnamesischer
Wasserfenchel 94
Vitis vinifera x labrusca 74
Vogelkirsche 107

W

Waldmeister 111
Wegwarte 61
Weinberglauch 42
Weißdorn 107
Wermut 109
Wiesenbocksbart 19
Wiesenkerbel 110
Wildapfel, 107
Winterheckenzwiebel 43
Wonderberry 107
Wurzelpetersilie 47

Z

Zanthoxylum simulans 92
Zingiber mioga 93
Zitronenmelisse 121
Zitronenverbene 121, 122
Zitronige Eberraute 123
Zitronige Katzenminze ‚Odeur Citron‘
121
Zucchini 127
Zwerg-Taglilie 61
Zwiebel 43
Zwiebel ‚Borettana‘ 42, 43

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Gewährleistung

Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte.

Haftungsbeschränkung

Für Sortenechtheit haften wir nur bis zur Höhe des Rechnungsbetrages.
Die Farben der im Internet abgebildeten Produkte können aus verschiedenen Gründen (Lichtverhältnisse bei der Aufnahme, Monitoreinstellungen etc.) vom Original abweichen.

Rechtsgültigkeit

Mit der Bestellung erkennen Sie unsere Geschäftsbedingungen als rechtsverbindlich an.
Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Erfüllungsort und Gerichtsstand für das gerichtliche Mahnverfahren ist Rotenburg/Wümme, Niedersachsen.

Versand und Kosten

Deutschland
Die Versandkosten betragen bei Pflanzenbestellungen 5,90 €
Bei Saatgutbestellungen 2,50 €

Wenn Sie Pflanzen und Saatgut zusammen bestellen, kostet der Versand insgesamt nur 5,90 €

ab 30,-€ Bestellwert versandkostenfrei (innerhalb Deutschland)

Ausland (innerhalb der EU)
Saatgut: 5 €

Pflanzen, sowie Pflanzen und Saatgut 17 €

Zahlungsmöglichkeiten

Rechnung oder
Vorkasse per Überweisung.

Bei Bestellungen ab 100 € Warenwert, sowie Bestellungen aus dem Ausland bitten wir um Vorkasse.

Mindestbestellwert

Der Mindestbestellwert beträgt 5 €

Versandunternehmen

Der Versand erfolgt mit der Deutschen Post/DHL

Wir bemühen uns, Ihre Bestellung so schnell es geht zu bearbeiten damit Sie bald Ihr Paket in Händen halten. Sie haben die Möglichkeit, uns mitzuteilen, in welchem Zeitraum Sie Ihre Bestellung nicht erhalten möchten, zum Beispiel wenn Sie im Urlaub sind. Sie können dies während des Bestellvorgangs tun oder nachträglich per E-Mail.
Die eingehenden Bestellungen werden der Reihenfolge nach versendet.
Wir versenden Saatgut das ganze Jahr. Da viele Kunden im Frühjahr bestellen, ist es für uns hilfreich, ihre Bestellung so früh wie möglich zu erhalten.

Widerrufsrecht

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen haben bzw. hat.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns
Anja Wallessa
Zum Brook 5
27356 Rotenburg-Wümme

E-Mail: hallo@gartenrot.com
Fax: 04269-951061
Tel: 04269-951062

mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren.



GARTENROT

Zum Brook 5
27356 Rotenburg

Tel. 04269-951062

Fax 04269-951061

Mail hallo@gartenrot.com

Web www.gartenrot.com

Pflanzenversand von April bis November
Saatgutversand ganzjährig

Besuchen Sie auch unseren Onlineshop

www.gartenrot.com