

A close-up photograph of white cherry blossoms with yellow centers and green leaves, set against a dark background.

GARTENROT

A photograph of various garden vegetables including green tomatoes in a wooden bowl, red and green bell peppers, and a small dish of colorful chili peppers, all set against a background of green foliage.

Katalog N° 14
2026

ab 40,-€
GRATIS VERSAND
in Deutschland

Kräuter

- 4 Lavendel
- 6 Salbei
- 8 Thymian
- 11 Katzenminze
- 12 Lauch
- 15 Asiatische Kräuter
- 18 Rosmarin
- 26 Basilikum
- 28 Minze
- 43 Wildkräuter
- 48 Fruchtige Kräuter
- 60 Kräuterklassiker



Gemüse

- 20 Tomaten
- 34 Chili und Paprika
- 54 Blattgemüse
- 68 Wurzelgemüse
- 76 Wildgemüse
- 91 Salat
- 94 Hülsenfrüchte
- 98 Gurke und Kürbis



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

Titel: Chilis und Paprika Seite 34



Obst

57 Erdbeeren
64 Obstgehölze
84 Wildobst



und sonst noch...

51 Essbare Blüten
73 Raritäten
82 Färbepflanzen
95 Pflanzenpakete



Lavendel

Echter Lavendel

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 4,40€

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 4,40€

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 Blü-

tenpracht 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.

Artikelnr. LA10

Pflanze 4,40€

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 mittelvioletten 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 4,40€

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 4,40€

Lavendel 'Melissa Lilac'

Lavandula angustifolia

Der kompakte Lavendel 'Melissa Lilac' zeichnet sich durch seine ungewöhnlich breiten Blätter aus. Er wirkt dadurch besonders

kräftig. Seine hellvioletten 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



Lavendel
'Siesta'



Lavendel
'Hidcote
Blue'

Blüten zeigen sich im Juni und Juli. Er erreicht eine Höhe von 50 bis 60 cm.

Artikelnr. LA29 Pflanze 4,40€

Lavendel ‚Miss Katherine‘ *Lavandula angustifolia*

‚Miss Katherine‘ zeichnet sich durch eine rosa, ins Fliederfarbene 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 4,40€

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 4,40€

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, dass er zwei Mal blüht. ‚Siesta‘ blüht im Juni bis Mitte Juli, dann kann man ihn herunterschneiden, er hält Siesta, um dann ein zweites Mal im August zu blühen.

Artikelnr. LA05 Pflanze 4,40€

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 4,40€

Provence-Lavendel

Provence-Lavendel ‚Arabian Nights‘ *Lavandula x intermedia*

Wie ein violettes Strahlen, die den Beginn der arabischen Nacht anzeigt, präsentieren sich die Blüten.

In einem mittleren Blau-violett erscheinen Sie im Juli und August. Dieser Provence-La-

vendel erreicht eine Höhe von 80 cm. Die Blüten sind ein Magnet für allerlei Bienenarten und Schmetterlingen. Durch seine späte Blütezeit lässt er sich gut mit anderen, frühblühenden Lavendelsorten kombinieren. So wird die Lavendelblüte im Garten verlängert.

Artikelnr. LA32 Pflanze 4,40€

Provence-Lavendel ‚Abrialis‘ *Lavandula x intermedia*

‚Abrialis‘ ist ein recht spät und lange blühender Provence-Lavendel, mit einer mittelvioletten 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 4,40€

Provence-Lavendel ‚Bleu des Collines‘ *Lavandula x intermedia*

Übersetzt ins Deutsche heißt dieser Lavendin 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. Spätblühende Sorte.

Artikelnr. LA21 Pflanze 4,40€

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 4,40€

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 4,40€

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 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 4,40€

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 4,40€



Lavendel
‚Blue
Cushion‘



Weißer
Zwerg-
Lavendel

Salbei



Apotheker-Salbei *Salvia officinalis* 'Non Flower'

Apotheker-Salbei ist gezüchtet worden, um ihn als Heilpflanze zu kultivieren. Er blüht nicht oder sehr 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.

Die beste Erntezeit ist von Juni bis August. In dieser Zeit ist das in der Pflanze produzierte ätherische Öl am hochwertigsten und geschmacksintensivsten. Apotheker-Salbei eignet sich auch gut zum Räuchern. Dazu können ganze Stiele mit den Blättern getrocknet werden, die dann im Bündel verräuchert werden.

Artikelnr. SA23 Pflanze 4,70€

Salbei 'Berggarten' *Salvia officinalis*

Ein breitblättriger Gewürzsalbei mit viel Aroma. Der Salbei 'Berggarten' ist eine Auslese aus Norddeutschland und bei uns sehr gut winterhart.

Diese Sorte ist im Botanischen Garten in Hannover, dem 'Berggarten' entstanden. Er ist unseren regenreichen kühlen Wintern angepasst.

Im Garten 'Berggarten' möchte wie alle Gewürz-Salbeiarten einen Standort in voller Sonne. Ein sandig-humoser Boden ist wünschenswert. Er passt gut in den Steingarten zusammen mit Lavendel, Rosmarin und Thymian. Er gehört zu den mediterranen Gewürzpflanzen. In einer Kräuterspirale bevorzugt er die obere Zone. Im Herbst und Winter behält er sein Laub. Es ist daher zu empfehlen, das er auch in

der kalten Jahreszeit genügend Wasser bekommt. Besonders wenn die Pflanze im Topf steht, sollte man in regenarmen Winter ab und zu die Pflanze gießen. Es ist gut darauf zu achten, dass das Wasser abziehen kann. Salbei möchte keine nassen Füße haben. Berggarten erreicht eine Höhe von etwa 50 cm. Er wächst buschig und aufrecht. Die grün grauen Blätter sind größer und runder als bei anderen *Officinalis*-Arten. Im Juni erscheint die hellviolette Blüte.

Artikelnr. SA05 Pflanze 5,10€

Bayerischer Gewürzsalbei 'Mittenwald' *Salvia officinalis*

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

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.

Im Garten möchte Mittenwald in einem sonnigen Beet stehen. Der Boden sollte vorzugsweise sandig und durchlässig sein. Im Winter mag er keine Staunässe. Mit einer Höhe von 40 cm ist der Gewürzsalbei recht zierlich. Auch die Blätter sind schmal und passen zu dem filigranen und locker wachsenden Zwergstrauch. Er sieht sehr schön zusammen mit dem Purpursalbei aus. Die Blüten erscheinen im Juni in einem blau-violetten Farbspiel. Sie ziehen Bienen und Schmetterlinge an.

Artikelnr. SA12 Pflanze 4,70€



Apotheker-Salbei

Salvia officinalis 'Non Flower'



Salbei 'Berggarten'

Salvia officinalis



Bayerischer Gewürzsalbei 'Mittenwald'

Salvia officinalis

Dalmatinischer Salbei

Salvia officinalis major

Der wahrscheinlich größte und wüchsigste unter den Heilsalvien
Dalmatinischer Salbei hat einen besonders hohen Anteil an Tujon im ätherischen Öl und ist sehr heilkräftig. Sein intensives Aroma ist auch gut geeignet für die Verwendung als Würzkraut, bevorzugt in der mediterranen Küche z.B. in Saltimbocca.

Seine blauen Blüten locken viele Bienen und Hummeln an. Auch die Blüten lassen sich hervorragend in der Küche einsetzen, z.B. über einem frischen Tomatensalat gestreut.

Traditionelles Heilkraut

In der Antike wurde Salbei verwendet um Geschwüre und Schlangenbisse zu behandeln. Außerdem wurde er zum Gurgeln, als Mundwasser und zum Kauen gegen Mundgeruch verwendet.

Artikelnr. SA01

Pflanze 5,10€

Goldsalbei

Salvia officinalis variegata

Goldsalbei ist eine dekorative Variante des Heilsalbeis, die sonnige Akzente im Garten setzt.

Er besitzt einen milden Geschmack und kann, nicht nur wegen seiner dekorativen Blätter, gut in der Küche verwendet werden. Die ganze Pflanze wirkt durch die goldene Panaschierung freundlich und lässt sich gut mit weiß- und gelb blühenden Stauden kombinieren.

Goldsalbei wächst kompakt und erreicht eine Höhe von etwa 40 cm. Damit er seine kompakte Form behält, empfiehlt es sich ihn nach der Blüte zu stutzen. Er treibt dann buschig wieder aus.

Goldsalbei blüht selten und wenn doch, dann mit einzelnen lila-rosanen Blüten. Samen werden nicht gebildet. Die Vermehrung findet ausschließlich über Stecklinge statt. Damit das goldene Antlitz bleibt, empfiehlt es sich, ihn in exponierter Lage zu pflanzen wo er viel Sonne bekommt. Wird er hingegen von Nachbarpflanzen bedrängt und beschattet, verblasst die Panaschierung.

Artikelnr. SA02

Pflanze 4,70€

Honigsalbei

Salvia nevadensis

Honigsalbei ist 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 tragen. Da Honigsalbei seine Heimat in Nevada hat, überlebt er bei uns milde Winter. Wird es kälter als -5°C, sollte er einen Winterschutz bekommen. Sein köstliches Aroma lohnt der Mühe.

Im Garten

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 er besonders gut.

Artikelnr. SA11

Pflanze 5,50€

Purpursalbei

Salvia officinalis purpurascens

Purpursalbei ist durch seine dunklen, purpurfarbenen Blätter eine auffällige Erscheinung - je sonniger er steht, desto dunkler werden die Blätter. 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 mit rosafarbenen Blüten, die ebenfalls sehr aromatisch sind. Er erreicht eine Höhe von etwa 40 cm und ist bei uns gut winterhart - in der Regel friert er ein wenig zurück, um dann aus dem Wurzelstock neu auszutreiben.

Artikelnr. SA09

Pflanze 4,70€

Wiesensalbei

Salvia pratensis

Einer der schönsten heimischen Wildarten. Wiesensalbei fühlt sich auch im Garten wohl.

Die dunkelblauen Blüten erscheinen im Mai. Wiesensalbei blüht den ganzen Sommer bis weit in den August hinein. Während dieser Zeit wird er rege von vielen Insektenarten angefliegen. Die Pflanze ist eine hervorragende Bienenweide.

Ein vollsonniger Standort und mäßig nährhafter Boden sind gute Voraussetzungen für die Blühfreudigkeit der Pflanze. Um die Blütenproduktion anzuregen und die Blütezeit zu verlängern, kann man nach dem Verblühen der ersten Blüte diese ausschneiden. Nun bilden sich zahlreiche Nebenblüten. Wiesensalbei erreicht eine Höhe von 70 cm. Er kann gut in einem Staudenbeet mit Echinacea, Agastachen und Monarden stehen. Möchte man die Samen selber ernten, so ist ein vollsonniger Standort hilfreich.

Artikelnr. SA24s

ca. 150 Samen 2,60€

Zwergsalbei

Salvia officinalis 'Nana'

Ein Zwerg in jeder Hinsicht. Zwergsalbei bleibt klein und kompakt; die lanzettlichen Blätter sind zierlich und von silber-grauer Farbe.

Für kleine Gärten oder Kübelhaltung

Zwergsalbei erreicht eine Höhe von etwa 50 cm und ist daher auch gut im Balkonkasten zu halten. Er passt optisch gut zu niedrigem Lavendel, Olivenkraut und Thymian. Die violetten Blüten erscheinen im Juni und Juli. 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. Auch die Blätter finden als Würzkraut Anwendung - genauso wie bei anderen *Salvia officinalis* Sorten.

Artikelnr. SA03

Pflanze 4,70€



Dalmatinischer Salbei

Salvia officinalis major



Honigsalbei

Salvia nevadensis



Wiesensalbei

Salvia pratensis



Zwerg-Salbei

Salvia officinalis 'Nana'



Purpursalbei

Salvia officinalis purpurea

Thymian



A Bergamotte-Thymian

Thymus pulegioides ssp. *chamaedrys*

Bergamottenthymian besitzt ein warmes und zugleich fruchtiges Aroma. 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 Fruchtsorbet. Er bevorzugt ein warmes Plätzchen, auch gerne im Steingarten. Seine auf dem Boden liegenden Zweige bilden Wurzeln und somit ein dichtes Pflanzengeflecht. Bergamottenthymian ist winterhart und langlebig.

Artikelnr. TH07

Pflanze 4,20€

B 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 Mini-Bäumchen. 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.

Robuster Thymian im Garten, Kübel oder Balkonkasten

Wie alle Thymiane möchte auch der Buschthymian einen vollsonnigen Standort. Ein Platz am Beetrand ist von Vorteil, da sich der kleine Geselle nicht gut im Konkurrenzkampf mit anderen Pflanzen macht. Er möchte nicht bedrängt oder beschattet werden. Buschthymian eignet sich gut für Kübel oder den Balkonkasten.

Artikelnr. TH05

Pflanze 4,20€

C 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.

Englischer Thymian im Garten

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.

Artikelnr. TH12

Pflanze 4,70€

D Französischer Thymian

Thymus vulgaris

Ein würziges Aroma, welches eine fruchtige Note hat, zeichnet diesen Küchenthyman 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 das Kraut frisch geerntet über Nudeln, dazu etwas gerösteter Knoblauch, ein paar klein geschnittene Tomaten und gutes Olivenöl. Ein einfaches und köstliches Sommeressen.

Artikelnr. TH16

Pflanze 4,70€



E Gelber Zitronenthymian 'Aureo'

Thymus vulgaris citriodora

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

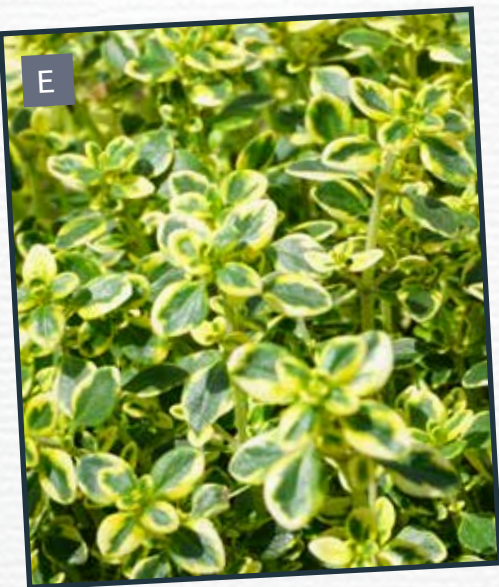
Ein aufrecht wachsender Thymian, der jedoch mit einer Höhe von 10 cm zu den Minis zählt. Er sieht wie ein gelbes Kissen aus und passt sehr schön in Kombination mit Zitronenthymian 'Lammefjord' und Silberrandthymian. Durch die unterschiedlichen Höhen und Blattfarben ergibt sich ein lebendiges Bild. Auch im Balkonkasten macht sich 'Aureo' gut.

Die Pflanze möchte wie alle Thymiane einen hellen, vollsonnigen Platz in sandigen Boden. Er wächst recht schnell. Eine Pflanze benötigt eine Fläche von 20 cm.

In der Küche ist er ebenfalls zu verwenden. Seine zitronige Note passt gut an Fisch oder Fenchel zur Geltung.

Artikelnr. TH14

Pflanze 4,70€



F 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.

In der Küche
Auch in der Küche ist er aufgrund seines guten Aromas gut zu verwenden. Probieren Sie einmal Pasta mit gutem Olivenöl und eine Handvoll Thymianblätter, vielleicht noch mit einem Hauch Parmesan - lecker! Beliebt auch bei Bienen und Schmetterlingen

Er blüht im Frühsommer mit rosa Blüten, die viele Bienen und Schmetterlinge anlocken. Er wird auch gelegentlich Steinpilzthymian genannt und ist gut winterhart.

Artikelnr. TH03

Pflanze 4,20€



G 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. Sie erreichen eine Höhe von 40 cm und haben einen aufrechten und kompakten Wuchs. Er ist gut an unsere Winter angepasst und steht am liebsten an einem vollsonnigen Platz.

Die feinen grauen Blätter passen in der Küche gut zu kandierte Möhren, Röstkartoffeln oder Hühnchen. Sie haben ein intensives Aroma und sollten am besten über das fertige Gericht gestreut werden.

Artikelnr. TH67

Pflanze 4,70€

H Pfefferiger 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.

Artikelnr. TH02

Pflanze 4,20€



I Sandquendel 'Wirral White'

Thymus serpyllum

Einen feinen Polsterteppich bildet der Weiße Sandthymian 'Wirral White'.

Dieser unermüdliche Sandthymian erreicht eine Höhe von etwa 10 cm. Zur Blütezeit im Juni und Juli erscheinen die schneeweißen Blüten. Sandthymian wächst an exponierten Stellen in voller Sonne, zum Beispiel in Fugen und Ritzen von Gehwegplatten, an Mauern und im Steingarten. Sehr schön rankt er auch aus kleinen Töpfen und Schalen.

Er ist winterhart und behält sein Winterkleid bis zum März. Sobald es wärmer wird, schiebt er seine zarten Triebe die mit ihren hellgrünen Blättchen Stück für Stück Wege und Mauern erobern.

Artikelnr. TH17

Pflanze 4,70€



J 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.



L Zitronen-Polsterthymian 'Lammefjord'

Thymus x citriodora

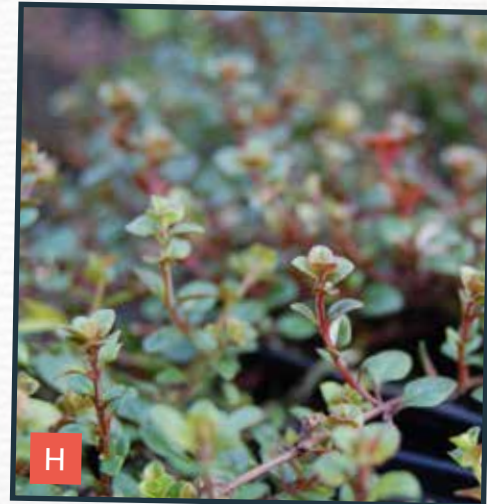
Ein sehr schöner Thymian mit Zitronenaroma, der mit intensiv violetten Blüten Mauern und Beete bedeckt. Er erscheint wie ein violetter Teppich, der sich über Mauern und Beete ergießt.

Violetter Blütenteppich im Garten '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
In der Küche ist dieser Zitronenthymian sehr gut zu verwenden. Sein intensives Aroma passt gut zu gegrilltem Fisch, Tomatensuppe oder in gebackenem Käsekuchen.

Artikelnr. TH15

Pflanze 4,20€



Im Garten möchte auch dieser Thymian in voller Sonne stehen. Zusammen mit klein bleibendem Lavendel und Honigsalbei eine schöne und robuste Steingartenpflanze.

Sehr lecker schmeckt Reis oder Couscous, der mit Rosenduftthymian gewürzt ist. Auch als Tee mit rosig-lieblichen Geschmack zu empfehlen. Das typische Thymianaroma gepaart mit dem blumigen Rosenduft eröffnet ganz neue kulinarische Möglichkeiten.

Artikelnr. TH04

Pflanze 4,70€

K Thymian 'Orangenteppich'

Thymus x pulegioides

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

Ausgezeichnet für mediterrane Gerichte und Süßspeisen

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 Beetränder, 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.

Artikelnr. TH08

Pflanze 4,70€

M Zitronenthymian

Thymus citriodorus

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

Zitronenthymian eignet sich für herz hafte und süße Speisen. Hier eine Mischung aus beidem. Herzhafter Ziegenkäse trifft auf süßliche Äpfel.

Artikelnr. TH01

Pflanze 4,70€



Katzenminze



Katzenminze ‚Wild Cat‘

Echte Katzenminze

Nepeta cataria

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

Früher wurde sie in Klostergärten 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.

Artikelnr. NE25

Pflanze 4,70€



Gärtnerei-Katze

Hohe Katzenminze ‚Manchu Blue‘

Nepeta manchuriensis

Eine wunderschöne Katzenminze aus der Manschurei mit großen Blüten, die den ganzen Sommer über blühen. ‚Manchu Blue‘ sieht besonders hübsch aus, wenn man sie in Gruppen pflanzt. Sie liebt sonnige bis halbschattige Standorte mit durchlässigen Böden. Die Pflanzen erreichen eine Höhe von 70-100 cm. Sie zieht viele Insekten wie Bienen, Hummeln und Schmetterlinge an. Schnecken hingegen mögen diese Katzenminze nicht. Die bläulichen Blüten erscheinen im Mai und blühen bis Ende August. Im Juli kann man die Pflanzen einmal komplett auf 10 cm herunter schneiden, dann blühen sie ein zweites Mal bis Mitte September. Die Blütenstiele sind stabil und als Schnittblumen geeignet.

Artikelnr. NE27

Pflanze 4,00€

Katzenminze ‚Felix‘

Nepeta x fassenii

Die Katzenminze Felix wird sowohl von Katzen, als auch von Bienen und Hummeln geliebt.

Wie ein blaues Blütenmeer präsentiert sich diese feine Katzenminze. ‚Felix‘ blüht in einem lichten blau-violett und kommt besonders in dichten Pflanzungen besonders schön zur Geltung. Die Staude erreicht eine Höhe von 30 cm. Sie gehört damit zu den zierlicheren Katzenminzen, was ihre Beliebtheit bei den Mieziß jedoch keinen Abbruch tut.

Artikelnr. NE28

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 4,20€



‚Walkers Low‘

Katzenminze ‚Wild Cat‘

Nepeta grandiflora

Wunderschöne großblütige Staude für den Garten. Die Katzenminze ‚Wild Cat‘ wird auch von Katzen geliebt.

Diese besonders großblütige Sorte besticht durch ihre bläulichen Blütenrispen, die ab Juni erscheinen. Sie blühen bis weit in den September hinein und haben eine anziehende Wirkung auf Insekten. Bienen, Schmetterlinge und Hummeln fliegen die Blüten gerne an.

Artikelnr. NE26

Pflanze 4,20€



Weißer Katzenminze

Weißer Katzenminze

Nepeta x fassenii

Eine Sorte reinweiße Katzenminze, die besonders in der Masse sehr hübsch aussieht.

Auch diese Sorte erfreut sich regen Besuch von unserer Gärtnereimiez.

Artikelnr. NE29

Pflanze 4,00€

Zitronige Katzenminze ‚Odeur Citron‘

Nepeta racemosa

‚Odeur Citron‘ hat ein unvergleichliches Aroma nach herber Zitrone und erinnert im Duft an ein Herren-Parfüm oder Aftershave.

‚Odeur Citron‘ im Garten
Eine zierliche Katzenminze mit eher runder violetter Blüte. Die Pflanze erreicht eine Höhe von 40 cm und wächst breit ausladend. 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.

Artikelnr. ME22

Pflanze 4,20€



Lauch

Bärlauch

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.

Da dieser Lauch aus dem Altaigebirge kommt, ist er bei uns natürlich absolut winterhart. Er möchte gerne ein sonniges bis halbschattiges Plätzchen im Garten, in normaler Gartenerde. Er lässt sich auch gut in Kübeln halten.

Artikelnr. AL15

Pflanze 4,70€

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. Seine Blätter sind etwas abgeplattet. Geschmacklich ist er Schnittlauch recht ähnlich. Die Pflanzen erreichen eine Höhe von 30 cm.

Artikelnr. AL21

Pflanze 4,40€

Bärlauch

Allium ursinum

Bärlauch besitzt ein intensives Aroma mit knoblauchähnlichem Geschmack. Seine Blätter und Blüten können bei vielen Gerichten Verwendung finden.

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. Die Bärlauchsaison währt nur 5-6 Wochen. Mitte Mai, wenn die Temperaturen meistens deutlich über 20°C liegen, ist sie vorbei. Die Pflanzen ziehen ihre Blätter ein und treiben erneut im nächsten Frühjahr aus. Ideal ist die Herstellung von Bärlauchpesto, welches längere Zeit haltbar ist.

Artikelnr. AL24

Pflanze 5,10€

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 ist Deutscher Knoblauch. Geschmacklich ist er Schnittlauch ähnlich, dabei etwas schärfer und würziger. Zu Verwenden ist Berglauch frisch in Salaten, Dips oder Rührei. Auch die rosa farbigen Blüten sind sehr aromatisch und geben Speisen eine besondere Note.

Artikelnr. AL07

Pflanze 5,10€

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.

Würzige Blätter, Blüten und Samenstände 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.



'Iden Croft'

NEU

Chin. Lauch ist auch eine dekorative Beetstaude und steht am liebsten sonnig in normalem Gartenboden. Er versamt sich leicht und ist durch seine Höhe auch als Leitstaude zu verwenden. Kann auch gut zusammen mit anderen dekorativen Laucharten gepflanzt werden, beispielsweise Winterheckenzwiebel oder Etagenzwiebel. Die Pflanzen sind winterhart, pflegeleicht und mehrjährig.

Artikelnr. AL12

Pflanze 4,70€

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. Die frischen Blätter sind dicke, röhrenförmige Schlotten, die denen der Winterheckenzwiebel ganz ähnlich sehen. Sie können genauso verwendet werden, eignen sich auch hervorragend als Ersatz für Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln. Man verwendet das in Ringe geschnittene Zwiebelgrün im Salat, in Eierspeisen und dergleichen. Geschmacklich ist es zwiebelig-scharf.

Artikelnr. AL19

Pflanze 5,10€

Englischer Lauch 'Iden Croft'

Allium species

Iden Croft ist eine rosa Variante des Schnittknoblauchs mit spektakulärem Blütenreichtum.

Man verwendet das breite Laub, welches ein feinwürziges, knoblauchähnliches Aroma besitzt. Die Blätter eignen sich zum Frischverzehr in Salaten, aufs Brot, in Dips oder über Tomaten.

Bis Anfang August können die Blätter geerntet werden, dann setzt die Blüte an. Diese ist bis weit in den September hübsch anzusehen. Die hellrosa Blüten blühen zahlreich und werden liebend gern von Insekten besucht. Die Pflanze passt gut in ein Staudenbeet, zusammen mit Echinacea und Malven.

Artikelnr. AL42

Pflanze 5,10€

Goldlauch

Allium moly

Goldlauch ist der Star unter den Läuchen, allein schon wegen seiner leuchtenden, goldgelben Blütenfarbe. Dieser Lauch zeigt sich wie eine echte Diva, kurz und prägnant. Zierlauch mit schönen, essbaren Blüten. 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.

Goldlauch kann gut in einem Beet mit Waldmeister und Bärlauch stehen. Der Waldmeister beschattet den Boden und hält ihn feucht und Bärlauch ist zum Blütezeitpunkt des Goldlauchs bereits eingezogen.

Man kann also gleich in Folge die Blätter ernten. Sie haben zwar nicht den dominanten Knoblauchgeschmack, wie Bärlauch, aber dafür ein feines Laucharoma, welches man in der Küche vielseitig verwenden kann.

Im Juni zieht die ganze Pflanze komplett ein und geht in Sommerruhe. Im Frühling treibt sie dann wieder aus. Im Garten steht Goldlauch gerne am halbschattigen bis sonnigen Standort. Steht er in kühleren Lagen halten sich die Blüten länger. Er ist eine der wenigen Laucharten, die im schattigen Steingarten gedeihen. Er ist zuverlässig winterhart.

Artikelnr. AL13

Pflanze 4,20€

Kanadischer Wildlauch

Allium canadense var. *lavandulare*

Ein schöner und robuster essbarer Lauch. Blätter, Blüten und Zwiebel können bei dem Kanadischen Wildlauch in der Küche verwendet werden.

Vorzugsweise werden die schmalen Blätter wie Schnittlauch in Quarkspeisen und Soßen genutzt. Der Geschmack ist zwiebelig und etwas knoblauchähnlich. Die Zwiebel ist recht scharf. Sie ist mit einem bräunlichen Häutchen umgeben und erinnert an eine dicke Knoblauchzehe. Die Pflanze produziert aus einer Zwiebel 2-3 neue Tochterzwiebeln pro Jahr.

Die rosa Blüte erscheint im Juli und blüht bis Anfang September. Auch sie findet in der Küche Verwendung zu würzigen Speisen. Im Spätsommer bildet sie zahlreiche Samen, die man abnehmen und wieder aussäen kann.

Artikelnr. AL39

Pflanze 5,10€

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 sind die Pflanzen 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.

Artikelnr. AL05

Pflanze 5,10€

Silberzwiebel

Allium ampeloprasum

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

Das Häutchen ist sehr zart, der Geschmack mild und die Konsistenz knackig. Botanisch gesehen sind diese Zwiebelchen keine echten Perlzwiebeln, werden aber landläufig so genannt.

Im Garten möchte diese Zwiebeln einen humosen Boden in sonniger bis halbschattiger Lage. Normalerweise wird sie einjährig kultiviert, aber die Pflanzen sind mehrjährig. Sie werden im April oder Mai gesät und im August geerntet. Sie können gleich locker ausgesät werden, sodass sie einen Abstand von 4 cm zueinander haben.

Artikelnr. AL26s

ca. 200 Samen 2,40€



Chinesischer Lauch



Goldlauch



Silberzwiebel



Ausdauernder Lauch

Nickender Lauch

Allium cernuum

Ein zierlicher Lauch, der als Besonderheit mehrere Blüten aus einer Zwiebel zu bieten hat! Die Blüten hängen ähnlich wie Glockenblumen am Stiel und gucken nach unten.

Ein blassrosé bis tiefes purpurrosa Blütenmeer breitet sich in den Beeten aus, wenn man den Nickenden Lauch gewähren und sich versamen lässt. Nickender Lauch ist in Amerika von Kanada bis Mexiko verbreitet. Die Blüten sind gut regenverträglich. Als Schnittblume ist er ebenfalls zu verwenden, da die Pflanze keinen Zwiebelgeruch ausströmt und die Blüten lange halten.

Artikelnr. AL03

Pflanze 4,20€

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 leckere 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.

Artikelnr. AL02

Pflanze 4,70€

Artikelnr. AL02s

ca. 200 Samen 1,80€

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.

Artikelnr. AL22

Pflanze 4,70€

Schnittlauch

Allium schoenoprasum

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

Schnittlauch ist vom April bis Oktober zu ernten. Seine feinen Schloten werden etwa 30 cm lang. Sie wachsen nach der Ernte schnell wieder nach. Im Juni erscheinen die hellrosa Blüten, die ebenfalls ein würziges Aroma haben und sehr gut in Salate passen. Man zupft einfach die einzelnen Blütenblätter und streut sie über Speisen, die eine Schnittlauchnote vertragen. Sehr lecker auch zu Senfeiern oder auch asiatischen Gerichten.

Artikelnr. AL01

Pflanze 3,50€

Artikelnr. AL01s

ca. 600 Samen 1,80€

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.

Artikelnr. AL17

Pflanze 5,10€

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.

Artikelnr. AL06

Pflanze 4,90€

Artikelnr. AL06s

ca. 400 Samen 2,20€



Rote 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 Schloten noch recht dünn und ähneln eher Schnittlauch. Ab dem Folgejahr werden die Schloten dicker. Die Färbung ist am intensivsten im Spätsommer und Herbst. Die Pflanze erreicht eine Höhe von etwa 50 cm. Sie bildet dicke Horste, die nach ein paar Jahre geteilt werden können. Auch kann man die Zwiebeln zum Zwecke der Ernte ganz aus dem Boden nehmen und in der Küche verwerten.

In der Küche werden in erster Linie die Schloten verwendet. Man kann sie mehrmals im Jahr ernten. Sie wachsen stetig nach. Geschmacklich sind die Schloten würzig-scharf, wie bei Winterheckenzwiebeln üblich.

Artikelnr. AL57s

ca. 250 Samen 3,10€

Zwiebellauch

Allium species

Zwiebellauch ist sehr ergiebig. Bereits ab Anfang April kann geerntet werden. Zwiebellauch ist eine sehr robuste und ergiebige Pflanze. Man verwendet das zarte Laub, welches ein feinwürziges Aroma besitzt. Die Blätter eignen sich zum Frischverzehr in Salaten, aufs Brot, in Dips oder über Tomaten. Bis Anfang August können die Blätter geerntet werden, dann setzt die Blüte an. Diese ist bis weit in den September hübsch anzusehen. Sie bildet keine Samen aus. Die hellrosa Blüten passen auch in ein Staudenbeet, zusammen mit Echinacea und Malven.

Artikelnr. AL40

Pflanze 5,10€

Zwiebel 'Borettana'

Allium cepa

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

Klein, süß und schmackhaft hat sie sich mittlerweile ihren Platz auch in unserer Küche erobert.

Eine historische Sorte für die Küche. 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.

Artikelnr. AL28s

ca. 200 Samen 2,40€



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 tieftrote Schale.

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

Die Aussaat kann ab April direkt ins Beet oder in Vorkultur erfolgen.

Artikelnr. AL56s

ca. 200 Samen 2,60€

Asiatische Kräuter

Wasabi

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.

Besonders beliebt in Afrika und dem Nahen Osten

Für die Currymischungen werden die Samen verwendet, aber auch die Blätter werden als Würzkräuter und Nahrungsmittel verwendet, sie haben ein milderer Aroma als die Samen.

Verwendung der Blätter

Die Blätter können als Salatkräuter oder in Dips verwendet werden. Besonders lecker schmecken die frischen Blätter zu hellem Fleisch wie Hühnchen. Geschmacklich ähnlich sind die Blätter des Schabzigerklee, die statt Bockshornklee verwendet werden können.

Sehr würzig sind auch die Samen, die die Pflanzen innerhalb von 4 Wochen nach der Blüte produziert. Diese sollte man sparsam verwenden, da sie sehr intensiv sind und einen deutlichen Bitteranteil haben. Dieser verschwindet, wenn man Bockshornklee samen zusammen mit anderen Gewürzen mischt.

Artikelnr. TR03s ca. 300 Samen 3,40€

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.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von etwa einem Meter. Soweit sollte man es aber nicht kommen lassen. Wie erwähnt, sind die jungen Triebe die besten.

Artikelnr. SA32s ca. 100 Samen 2,40€

Japanische Petersilie

Cryptotaenia japonica

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 Würzkräuter 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.

Traditionelles Würzkräuter in der asiatischen Küche

Mitsuba (der japanische Name) wird traditionell zu Sushi und Tempura verwendet. Hierbei werden die Blätter und Stiele nur kurz erhitzt oder roh verwendet.

Die Japanische Petersilie wächst in China, Korea und Japan wild, wird aber auch kultiviert und im großen Stil angebaut. Im Garten wächst sie gerne im nährhaften 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.

Mitsuba gehört zu den Doldenblüher. Die weißen Blüten erscheinen im Juli und können ebenfalls für die Zubereitung von Speisen verwendet werden.

Artikelnr. CR18s ca. 100 Samen 2,60€
Artikelnr. CR18 Pflanze 4,20€

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.

Robust, pflegeleicht und auch optisch ein Highlight

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.

Artikelnr. CA82 Pflanze 5,30€



Koreanische Glockenblume

Koreanische Minze

Agastache rugosa

Wunderschöne blau-violette Blütenkerzen zeigen sich von Juni bis September.

Vor allem Schmetterlinge fliegen die Blüten an. Sie sind eine Zierde für jeden Garten. Reibt man sanft an den Blättern, so entwickelt sich ein Wohlgruch nach Minze und einem Hauch Ysop. Diese Pflanze trägt viele Namen. Riesenysope, Koreaminze oder Duftnessel sind nur einige davon. Dabei handelt es sich um eine Agastache. Sie sieht der Anisagastache sehr ähnlich. Am Duft der Blätter sind sie aber gut zu unterscheiden.

Die Pflanze ist mehrjährig, winterhart und liebt einen nährstoffreichen Standort in voller Sonne. Sie erreicht eine Höhe von bis zu 150 cm. Koreanische Minze blüht von Anfang Juni bis September.

Die Pflanze ist gut schnittverträglich. Der aromatische Duft ist weitreichend. Sie versamt sich reichlich. Um dies zu unterbinden sollte man sie rechtzeitig nach der Blüte auf 10 cm zurückschneiden.

Artikelnr. AG06

Pflanze 5,30€



Myoga

Myoga - Japanischer Ingwer

Zingiber mioga

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

Blüten als Gemüse

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.

Myoga Pflanzen blühen von August bis Ende September. Sie sind sehr wuchsfreudig und es ist ab dem dritten Standjahr mit 12-20 Blüten pro Pflanze zu rechnen.

Zingiber mioga wird etwa einen Meter hoch. Die Pflanze erträgt auch härtere Fröste, im Winter zieht sie ein und treibt spät im April wieder aus.

Artikelnr. ZI01

Pflanze 8,60€

Myoga White Feather

Zingiber mioga

Myoga White Feather ist eine wunderschöne panaschierte Variante und bildet schmackhaften Blütenknospen aus.



Myoga White Feather

Die noch geschlossenen Blüten erscheinen im Spätsommer und Herbst. Sie werden geerntet, solange sie noch im Boden sind und gerade herauschauen. Sie schmecken leicht herb, etwas nach Ingwer mit mittlerer Schärfe. Außerdem haben sie eine blumige Note. Vor allem in der japanischen Küche wird Myoga verwendet. Es passt gut in Miso-Suppe, Ramen und eigentlich zu allem. In Japan wird Myoga so häufig wie bei uns Schnittlauch verwendet und es passt immer.

Artikelnr. ZI02

Pflanze 8,60€

Ostindisches Zitronengras

Cymbopogon flexuosus

Ostindisches Zitronengras ist die pflegeleichtere Art der Zitronengräser.

Vor allem in der thailändischen Küche wird Lemongras viel verwendet. Besonders zusammen mit Kokos und Ingwer ergibt dieses außergewöhnliche Gewürz eine herrlich scharf-zitronige Note. In Suppen und Soßen sehr lecker und vielseitig einsetzbar. In der Regel wird das Westindische Zitronengras in der Küche verwendet. Dieses ist hocharomatisch, lässt sich jedoch nur vegetativ vermehren.

Das Ostindische Zitronengras dagegen bildet Samen aus und man kann es selbst in der Wohnung ziehen.

In der Küche

Es werden die unteren 5-10 cm der verdickten Halme in der Küche verwendet. Die äußeren Blätter werden entfernt. Damit das Aroma freigesetzt wird, werden die Halme mit einem Küchensklopf oder breitem Messerrücken angedrückt. Man gibt diese dann die letzten 10 Minuten in das fertige Gericht und entfernt diese dann wieder. Sehr lecker zu Möhrensuppe mit Kokos und Ingwer.

Artikelnr. CY12s

ca. 50 Samen 4,70€

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 feine warme Geschmack erinnert an Kreuzkümmel. 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, Orient

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.

Artikelnr. PE12s

ca. 100 Samen 3,70€

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 japanischen 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.

Artikelnr. PE11s

ca. 100 Samen 3,70€



Koreanische Minze

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. Die Blüten erscheinen im Juli und geben einen leckeren Tee. Man kann sie auch in eine Bouillon legen und diese so aromatisieren. Die Blüte wird nicht mitgegessen, sieht aber sehr schön aus und macht viel her.

Artikelnr. GL32s ca. 100 Samen 1,80€

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.

Geschmack und Verwendung in der Küche
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.

Im Garten

Szechuan-Pfeffer ist ein Strauch, der über 4 m Höhe erreichen kann. Es ist sehr dekorativ, da er eine bedornete Rinde hat, die ihm ein bizarres Aussehen verleiht. Junge Pflanzen sind spätfrostgefährdet. Besonders vor den Eisheiligen sollte man den jungen Austrieb schützen.

Artikelnr. ZA01 Pflanze 10,80€



Szechuan-Pfeffer

Vietnamesische Melisse

Elsholtzia ciliata

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

Abwechslung in der Küche

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! Auch Kombinationen mit anderen (Vietnamesischen) Kräutern kommen gut an. Zum Beispiel mit Koriander, passt die sie gut zu gebratenem Fleisch mit Obst.

Im Garten steht sie gerne im Halbschatten, so erreicht sie eine Höhe von etwa einem Meter. Die Blüte erscheint im Juli und besteht aus einem grünen Kamm, der mit kleinen rosa Blütchen bestückt ist. In jungem Zustand sind diese Blüten auch köstlich. Man kann sie über Salat oder Grillfleisch streuen.

Artikelnr. EL11s ca. 100 Samen 3,70€



Vietnamesischer Koriander

Vietnamesischer Koriander

Persicaria odorata

Vietnamesischer Koriander ist geschmacklich ein echter Hit - mit einem lieblichen Korianderaroma und einer blumigen Note, die an Zitronenmelisse erinnert. Er gehört zur Familie der Knöterichgewächse und ist somit nicht mit dem echten Koriander (Coriandrum sativum) verwandt.

Herkunft und Verwendung in der Küche

In Vietnam und Malaysia gehört das Würzkräut wie selbstverständlich zum Essen. Er wird frisch und viel über das fertige Gericht gegeben, so dass vom eigentlichen Essen nichts mehr zu sehen ist.

Auch in unserer Küche kann er reichlich Verwendung finden und passt beispielsweise an Kartoffelpuffer mit Birnen.

Artikelnr. PO11 Pflanze 4,40€



Vietnamesische Melisse

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. In seiner Heimat wächst der Wasserfenchel am Rande von Gewässern, macht auch am Teichrand im Garten eine gute Figur.

Verwendung in der Küche

Die jungen Triebe sind besonders zart und können zusammen mit den Blättern im Salat oder in Suppen verwendet werden. Geschmacklich erinnert das Kraut an Petersilie, mit einer leichten Sellerie- und Fenchelnote. Es kann zu hellen Soßen, klassischen Eintöpfen und Salate verwendet werden.

Im August erscheinen die weißen Doldenblüten, die ebenfalls sehr aromatisch sind und über die Speisen gestreut werden können.

Artikelnr. OE01 Pflanze 4,70€

Wasabi

Wasabia japonica

Wasabi ist unverzichtbar in der japanischen Küche. Er gedeiht mit ein wenig Geschick auch in unseren Gärten.

Die geriebene Wurzel des Wasabi ist der Hauptbestandteil der Wasabipaste. Weitere Zutaten sind Reisessig und Salz. Die Wurzel besitzt eine senfartige Schärfe und ist entfernt mit Meerrettich vergleichbar. Auch Blätter mitsamt Stielen können als Salatbestandteil gegessen werden. Sie sind etwas milder als die Wurzel.

Artikelnr. WA45 Pflanze 8,00€

Rosmarin



Pinenrosmarin

Pinenrosmarin

Salvia rosmarinus

Der Pinenrosmarin 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. Das geht in einem kühleren Raum auf der Fensterbank ganz gut.

Pinenrosmarin eignet sich gut für Gerichte, an der eine herbe, harzige Note gut ankommt. Er passt zu kräftig gebratenen Zucchini mit Zwiebeln oder auf Grillfleisch. Wir haben ein paar würzige Riesenmuffins gebacken, in der dieser wunderbare Rosmarin sein Aroma voll entfalten kann.

Artikelnr. RO09

Pflanze 5,10€



Rosmarin ‚Arp‘

Rosmarin ‚Arp‘

Salvia rosmarinus

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.

Wuchs und Blüte

Arp ist eine zierliche, langsam wachsende Rosmarinsorte und hat einen Jahreszuwachs von etwa 30 cm. Bei warmer Witterung im Frühjahr beginnt das Wachstum und endet etwa im August. Er schließt dann mit der Wachstumsphase ab. Dies könnte ein Indiz für seine außergewöhnliche Winterhärte sein. Ein Rückschnitt ist also im Frühjahr empfehlenswert, damit man der Pflanze nicht den Winterschutz nimmt. Die beste Zeit des Schnittes ist Ende Mai, nach der Blüte. In dieser Zeit treibt er recht stark wieder aus.

Er wächst straff aufrecht und auch alte Pflanzen halten diese Wuchsform bei. Bei regelmäßigem Schnitt ist er bis unten begrünt.

Er besticht im Frühling mit blassblauen, fast weißen Blüten und erreicht eine Höhe von etwa einem Meter. Arp hat ein ausgeprägtes Aroma und ist auch gut zum Trocknen geeignet.

Verwendung in der Küche

Der Klassiker unter den Rosmaringerichten sind Kartoffelspalten vom Blech, mit viel Rosmarin gewürzt.

Artikelnr. RO03

Pflanze 5,10€

Rosmarin ‚Backnang‘

Salvia rosmarinus

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 Wintern problemlos.

Wüchsige Sorte aus Deutschland

‚Backnang‘ ist sehr wüchsig und erreicht eine Höhe von 1,50 m. Seine Nadeln sind besonders groß und enthalten viel ätherische Öle, die den Geschmack eines Rosmarins ausmachen. Man kann schon im ersten Jahr viel von ihm ernten. Seine Blüten sind mittelblau und können im Frühjahr oder im Herbst blühen.



‚Salem‘

Standort im Garten

Er steht wie alle Rosmarinsorten gerne in einem sonnigen Beet und möchte gerne im Winter mit einem Gärtnervlies gegen die Wintersonne geschützt werden.

Artikelnr. RO02

Pflanze 5,10€

Rosmarin ‚Boule‘

Salvia rosmarinus

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.

Außergewöhnlich bizarre Wuchsform

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.

Artikelnr. RO05

Pflanze 5,10€



Rosmarinkartoffeln

Rosmarin ‚Cinzago Murro‘

Salvia rosmarinus

‚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.

Straff aufrechter Wuchs

‚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.

Artikelnr. RO06

Pflanze 5,10€



Rosmarinsalz

Rosmarin ‚Majorca Pink‘

Salvia rosmarinus

Wunderschöne rosa farbende Blüten im Spätsommer und Herbst. ‚Majorca Pink‘ ist erstaunlich frostfest, er erträgt durchaus einige Minusgrade. Seine Blütezeit ist von September bis Anfang November. Dann blüht er recht üppig und wird auch fleißig von Bienen und Schmetterlingen besucht.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von 1,20 m. Wie alle Rosmarinsorten liebt er einen vollsonnigen Platz, am liebsten an einer Mauer, die noch lange die gespeicherte Wärme am Abend abgibt. Ein magerer, durchlässiger Boden ist von Vorteil.

‚Majorca Pink‘ hat feine aromatische Blätter und ist ein vorzüglicher Küchenrosmarin. Auch die Blüten können gegessen werden, sie sehen hübsch aus auf hellen Dipps aus Quark oder Joghurt.

Artikelnr. RO07

Pflanze 5,10€

Rosmarin ‚Rosemary's Choice‘

Salvia rosmarinus

‚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.

Artikelnr. RO08

Pflanze 5,10€



Rosmarin ‚Backnang‘

Rosmarin ‚Salem‘

Salvia rosmarinus

‚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.

Straff aufrechter Wuchs

‚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 abzupfen. Frisch und getrocknet geben sie Gerichten wie mediterranen Eintöpfen, Lammfleisch und Rosmarinkartoffeln ein intensives Aroma.

Artikelnr. RO04

Pflanze 5,10€



Rosmarin ‚Severn Sea‘

Rosmarin ‚Severn Sea‘

Salvia rosmarinifolia

Severn Sea gehört zu den Rosmarinen mit den dunkelsten Blüten. Eine Züchtung aus Süd-England, die sich sehr gut an unsere nasskalten Winter angepasst hat.

Im Garten

Der Wuchs ist aufrecht bis halb-hängend – junge Triebe wachsen erst aufrecht, dann bogenförmig und abfallend. Mit der Zeit bildet sich eine breite, flächige Pflanze, die eine Höhe von etwa 60-100 cm erreicht. Die Blüten sind auffällig dunkelviolet und blühen in reichlicher Anzahl. Die Hauptblüte erscheint im April/Mai, Nachblüten können sich bis August bilden. In milden Lagen ist eine Herbstblüte möglich. Die Blüten ziehen Bienen und Schmetterlinge an.

Artikelnr. RO10

Pflanze 5,10€

Tomaten



Mexikanische Wildtomate

Ampeltomate ‚Gartenperle‘ *Solanum lycopersicon*

Eine Ampel- und Balkontomate, die eine Höhe von etwa 50 cm erreicht.

Eine Minitomate, mit massenhaft Früchten von Juli bis September. ‚Gartenperle‘ ist sowohl gestäbelt, als auch in der Ampel als Hängetomate zu halten. Die Früchte sind kugelförmig, rot und werden etwa 2 cm groß. Die Pflanze produziert unermüdlich neue Blüten und Früchte. Sehr robust und kaum anfällig für Krankheiten. Ein leckeres Naschobst, welches auf dem kleinsten Balkon Platz findet.

Artikelnr. LY82s mind. 10 Samen 2,60€



Datteltomate, gelb

Datteltomate, gelb *Solanum lycopersicon*

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.

Datteltomate im Garten

Die Pflanzen können mit einer passenden Stütze über 200 cm hoch werden, in Topfkultur bleiben sie kleiner.

Die untersten Blüten sollten entfernt werden, da sonst die Früchte auf dem Boden liegen und faulen könnten. Werden die Pflanzen nicht ausgegeizt wachsen sie buschig.

Dies ist jedoch nicht zu empfehlen, da das Gewicht der Früchte die Äste brechen lässt. Am besten, man behält 3-4 Fruchttrauben und schneidet die übrigen Blüten heraus oder kappt den Leittrieb. So bleibt die Pflanze übersichtlicher und stabiler. Geschmacklich sind die Früchte süßlich und leicht cremig. Sie eignen sich gut zum Naschen oder in Salaten. Sie behalten beim Kochen ihre leuchtend Gelbe Farbe. Da die Pflanze so reichlich trägt und die Früchte einer Traube nahezu zeitgleich reifen, empfiehlt sich auch eine gelbe Tomatensuppe oder ein sonniges Ketchup.

Artikelnr. LY03s mind. 10 Samen 2,60€

Flaschentomate ‚Amish Paste‘ *Solanum lycopersicon*

‚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. Die Pflanze erreicht eine Höhe von an die 3m und ist sehr ertragreich. Durch ihren guten Geschmack und Sämigkeit ergeben sie hervorragender Suppen und Soßen. Die Sorte ist unempfindlich gegenüber Braunfäule.

Artikelnr. LY35s mind. 10 Samen 3,10€

Flaschentomate ‚Rotes Birnchen‘ *Solanum lycopersicon*

Rotes Birnchen ist ein Massenträger. Man kann die kleinen Früchte von Juli bis Anfang Oktober ernten. Sehr lecker.

Die Pflanze erreicht eine Höhe über 2 m. Man kann sie 2-3-triebig ziehen. Die Früchte sind platzfest, haben ein fruchtiges Aroma und eignen sich gut in Salaten oder zum Naschen. Die kleinen Birnchen werden etwa 3 cm groß.

Artikelnr. LY87s mind. 10 Samen 2,60€



Rotes Birnchen

Fleischtomate ‚Big Rainbow‘ *Solanum lycopersicon*

‚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. Dazu werden diese in Zeitungspapier zusammen mit einem Apfel gewickelt und bei etwa 15°C gelagert.

‚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.

Artikelnr. LY41s mind. 10 Samen 2,60€

Fleischtomate ‚Costoluto Genovese‘ Solanum lycopersicon

‚Costoluto Genovese‘ ist die klassische Fleischtomate aus Genua, die in ganz Italien bekannt ist. Sie wird bereits seit dem 18. Jahrhundert angebaut.

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.

Artikelnr. LY72s mind. 10 Samen 3,10€

Fleischtomate ‚Earl of Edgecombe‘ Solanum lycopersicon

Eine leuchtend orange Fleischtomate aus Neuseeland.

Die Früchte von Earl of Edgecombe werden etwa 250 g schwer und haben die Größe eines kleinen Apfels. Die Tomaten sind sehr fleischig, haben wenig Kerne und sind vom Geschmack her mild säuerlich. Durch die auffällige Farbe bietet sich hier ein ganzes Spektrum von Speisen an. Orange Tomatensuppen, Ketchup und Soßen sind besonders schön.

Artikelnr. LY77s mind. 10 Samen 2,60€



Fleischtomate ‚Ficarazzi‘ Solanum lycopersicon

Ficarazzi ist eine typische sizilianische Fleischtomate mit einem sehr guten Geschmack. Sie ist eine historische Sorte und wurde seit 1895 in Süditalien angebaut. Die Früchte sind ausgesprochen delikat, ausgewogen in Süße und Säure. Sie werden etwa 8 cm groß, eher platt und sind leicht gerippt. Die Pflanze erreicht eine Höhe von 200cm.

Geschichte

Ficarazzi wurde bereits um 1900 in Deutschland bekannt und war sehr beliebt. Es wurden Züchtungsversuche unternommen, diese Sorte zu verbessern. Aus ihr entstanden die Sorten Johannisfeuer und Geisenheimer Frühtomate. Mit der Zeit gerieten sie allerdings in Vergessenheit.

Artikelnr. LY88s mind. 10 Samen 2,60€

Fleischtomate ‚Green Velvet‘ Solanum lycopersicon

Die Früchte von ‚Green Velvet‘ erreichen ein Gewicht von 400 gramm. Sie sind sehr saftig, im Aroma etwas mehlig und für grüne Tomatensuppen gut geeignet.

Fleischtomate ‚Green Velvet‘ reift ab Anfang August. Die Pflanzen sind sehr ertragreich und reifen nacheinander ab. Man kann in 8 Schüben ernten. Die plattrunden Früchte sind dunkelgelb - grün geflammt mit olivfarbenem Kragen. Sie werden etwa 12x6 cm groß. Die Pflanzen erreichen eine Höhe von etwa 1,50m Höhe.

Artikelnr. LY12s mind. 10 Samen 2,60€

Fleischtomate ‚Mandoline‘ Solanum lycopersicon

Leuchtend gelborange Fleischtomate mit exellentem Geschmack.

Mandoline reift ab Anfang August. Die Früchte werden etwa 8 cm groß und sind sehr aromatisch. Die Frucht erinnert in Farbe und Form an Mandarinen. Sie sind gut lagerfähig.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von 200 cm und ist wärmeliebend. In einem Tomatenhaus fühlt sie sich wohl. Sie ist robust und wenig anfällig für Krankheiten.

Artikelnr. LY81s mind. 10 Samen 2,60€

Fleischtomate ‚Mr. Brown‘ Solanum lycopersicon

‚Mr. Brown‘ ist eine äußerst aromatische Fleischtomate, die eine Größe von etwa 10 cm erreicht und damit zu den kleineren Fleischtomaten zählt.

Durch ihre dezente Größe ist sie auch für Singlehaushalte interessant. 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.

Artikelnr. LY37s mind. 10 Samen 2,60€

Fleischtomate ‚White Princess‘ Solanum lycopersicon

‚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.

Artikelnr. LY22s mind. 10 Samen 3,10€



Zürcher Original

Fleischtomate ‚Zürcher Original‘ Solanum lycopersicon

‚Zürcher Original‘ ist eine alte Sorte, die sich hervorragend bewährt hat. Ihr Geschmack ist ausgewogen zwischen Süße und Säure.

‚Zürcher Original‘ ist eine frühe Sorte, die etwa über 2 m hoch wird. Sie ist reich tragend und ist sowohl zum roh essen, als auch für Soßen zu verwenden. Sie besitzt eine dünne Haut, hat mehrere Kammern und einen vollen, süßen Geschmack. Ihr Fleisch ist saftig und fest.

Artikelnr. LY26s mind. 10 Samen 3,10€

Fleischtomate Pantato Romanesco Solanum lycopersicon

Pantato Romanesco ist eine typische italienische Fleischtomate, mit leicht gerippten Früchten. Sie schmeckt nach Sonne, Sommer und Draußensein.

Das Fruchtfleisch ist sehr saftig, das aroma ausgewogen. Die Haut ist weich, jedoch platzfest. Die ersten Früchte reifen im August. Sie haben einen Durchmesser von 8 cm. Die Früchte lassen sich im Salat verarbeiten, aber auch als Soßentomaten sind sie sehr zu empfehlen.

Artikelnr. LY54s mind. 10 Samen 2,60€



Black Cherry

Kirschtomate ‚Black Cherry‘ Solanum lycopersicon

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.

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.

Artikelnr. LY18s mind. 10 Samen 2,60€

Japanische Tomate ‚Misora‘

Solanum lycopersicon

‚Misora‘ ist eine kugelförmige 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 Tomatenarten 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.

Artikelnr. LY73s mind. 10 Samen 2,60€

Kirschtomate ‚Brown Berry‘

Solanum lycopersicon

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.

Artikelnr. LY45s mind. 10 Samen 2,60€



Kirschtomate ‚Gardeners Delight‘

Solanum lycopersicon

‚Gardeners Delight‘ ist eine alte Sorte, die eine klassische Kirschtomate von süß-säuerlichen Aroma ausbildet. 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. Sie reifen bereits ab Mitte Juli, sind gut lagerfähig und haben einen delikaten Geschmack. Die Pflanze wird etwa 2m hoch.

Artikelnr. LY20s mind. 10 Samen 2,60€

Kirschtomate ‚Golden Currant‘

Solanum lycopersicon

Die Kirschtomate ‚Golden Currant‘ ist eine frühe Sorte. Die gold-gelben 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.

Artikelnr. LY24s mind. 10 Samen 2,60€



Kirschtomate ‚Green en Grapes‘

Solanum lycopersicon

‚Green en Grapes‘ ist eine olivfarbenen Kirschtomate, die ab Anfang August zu ernten ist. Die Früchte sitzen in Trauben von 10 Stück an den Rispen und reifen nahezu gleichzeitig.

Die Pflanzen werden etwa 1,50 hoch. Die Früchte schmecken nicht vollständig ausgereift am besten. Lässt man sie zu lange am Strauch, werden sie mehlig. ‚Green en Grapes‘ gehört zu den Liebhabersorten.

Artikelnr. LY17s mind. 10 Samen 2,60€

Kirschtomate ‚Isis Candy‘

Solanum lycopersicon

‚Isis Candy‘ ist eine sehr saftige Kirschtomate von gelb-oranger Färbung. Die Früchte sind nahezu kugelförmig.

Die Kirschtomate macht ihrem Namen alle 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 zuviel Süße. Die Pflanze hat einen mittleren Ertrag und bleibt mit einer Höhe von unter zwei Metern balkontauglich. Sie ist frühtragend und verzweigt sich reichlich.

Artikelnr. LY38s mind. 10 Samen 2,60€

Kirschtomate ‚Miel de Mexique‘

Solanum lycopersicon

‚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.

Sie 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.

Artikelnr. LY28s mind. 10 Samen 2,60€

Schwarze Tomate Indigo Rose

Solanum lycopersicon

Indigo Rose bildet schwarze Früchte aus, die im reifen Stadium auf der sonnenabgewandten Seite lachsrot werden. Die Früchte sind sehr dekorativ und im Salat ein optisches Highlight.

Die Tomate ist eine Liebhabersorte. Die Früchte erreichen eine Größe von 4-5 cm und haben einen milden Geschmack. Die Pflanze ist ein Massenträger. Ab Anfang August kann geerntet werden. Die Pflanze ist wärmeliebend und sollte an einer Hauswand in Südwestlage oder im Tomatenhaus gehalten werden.

Ein geschützter Platz auf der Terrasse im Kübel ist auch zu empfehlen. Außerdem kann man hier die außergewöhnliche Farbe der Früchte bewundern.

Artikelnr. LY51s mind. 10 Samen 2,60€



Kirschtomate ‚Minipflaume‘

Solanum lycopersicon

‚Minipflaume‘ ist eine leckere, ovale Kirschtomate mit hohem Ertrag. Ab August reifen die süßen Früchte, die bei geschütztem Standort bis Oktober geerntet werden können.

Die Pflanze wird etwa 2 m hoch und kann auch gut im Kübel auf dem Balkon stehen. An den Rispen bilden sich 6-10 Früchte, die nahezu gleichzeitig reifen. Die Früchte werden etwa 4 cm lang, sind sehr platzfest und aromatisch süß.

Artikelnr. LY32s mind. 10 Samen 2,60€

Kirschtomate ‚Mühls Mini‘

Solanum lycopersicon

‚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.

Die Sorte ist sehr ertragreich. Die Früchte sind 2x2 cm groß und reifen nacheinander ab. Durch die hohe Anzahl ist von Mitte Juli bis Anfang Oktober immer etwas zu ernten. Die Stabtomate erreicht eine Höhe von über 2 Meter und braucht eine stabile Stütze. Man kann sie auch in einer Ampel wachsen lassen, da sie wie die meisten Kirschtomaten

das starke Bedürfnis hat sich zu verzweigen. Die Früchte sollten in einem frühen Stadium geerntet werden und gegebenenfalls zum Nachreifen gelagert werden.

Artikelnr. LY13s mind. 10 Samen 2,60€

Kirschtomate ‚Resi‘

Solanum lycopersicon

‚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.

Sie hat einen mittleren Ertrag und ist auch als Freilandtomate gut geeignet. Dort erreicht sie eine Höhe von 1,50m, im Gewächshaus von 2 Metern. Sie ist eine Stabtomate, die leichte Tendenz zum Verzweigen zeigt. Sie kann auch gut im Kübel gehalten werden.

Artikelnr. LY15s mind. 10 Samen 2,60€



Zuckertraube

Kirschtomate ‚Rosalita‘

Solanum lycopersicon

‚Rosalita‘ ist eine längliche, rosarote Kirschtomate von guten 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 werden. Die leckere Naschtomate kann auch gut auf dem Balkon gehalten werden.

Artikelnr. LY25s mind. 10 Samen 2,60€

Mexikanische Wildtomate

Solanum lycopersicon

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.

Wildtomaten wachsen in der ursprünglichen Form am besten, also am Boden liegend. Sie bilden viele Nebentriebe, die man nicht ausgeizen sollte. Eine Pflanze bedeckt etwa einen Quadratmeter. Die kleinen, kugelförmigen Früchte hängen zu 5-6 Stück an einer Traube.

Artikelnr. LY47s mind. 10 Samen 3,10€

Kirschtomate ‚Weißbleinchen‘

Solanum lycopersicon

‚Weißbleinchen‘ 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.

‚Weißbleinchen‘ bildet etwa 20 Früchte pro Rispe, die nacheinander abreifen. Die Pflanze wird über 2m hoch und zeigt die Tendenz ranken zu wollen. Man kann sie auch in eine Ampel pflanzen und herunter ranken lassen. Die runden Früchte werden etwa 2,5 cm im Durchmesser. Man kann sie auch noch eine Weile lagern. Sie ist sehr ertragreich, steht sie im Gewächshaus, ist Mitte Oktober noch zu ernten.

Artikelnr. LY08s mind. 10 Samen 3,10€

Kirschtomate ‚Zuckertraube‘

Solanum lycopersicon

Zuckertraube ist ein Massenträger. Man kann die kleinen Früchte von Juli bis September ernten. Die kugeligen Früchte werden etwa 1,5 cm groß.

Die Pflanze erreicht eine Höhe über 2 m. Man kann sie 2-3-triebig ziehen. Die Früchte sind platzfest, haben ein fruchtiges Aroma und eignen sich gut in Salaten oder zum Naschen.

Artikelnr. LY85s mind. 10 Samen 2,60€



La Palma

Landtomate ‚La Palma‘

Solanum lycopersicon

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 Rispen wachsen.

Artikelnr. LY34s mind. 10 Samen 3,10€

Mexikanische Fleischtomate ‚Oaxaca‘

Solanum lycopersicon

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‘.

Artikelnr. LY49s mind. 10 Samen 3,10€



Ochsenherztomate

Ochsenherztomate ‚Liguria‘

Solanum lycopersicon

Die Früchte der Ochsenherztomate werden bis zu 600 Gramm schwer, sie sind sehr aromatisch, saftig und süß. Es wachsen 3 bis 4 Stück 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. Zum Einsatz kommen sie meist als Salattomate, da sie sehr saftig ist. Die Pflanze wird etwa 2 m hoch und ist sehr ertragreich.

Artikelnr. LY11s mind. 10 Samen 3,10€

Ochsenherztomate, orange

Solanum lycopersicon

Oranges Ochsenherz ist wunderbar fruchtig und hocharomatisch.

Eine Tomate wie aus dem Bilderbuch. Groß, saftig, wenig Samen, weiche Haut aber trotzdem schnittfest. Die Früchte erreichen eine Größe von über 15 cm Durchmesser. Wie alle Ochsenherztomaten ist sie sowohl für den Frischverzehr, als auch als Suppen oder Soßentomate gut geeignet.

Artikelnr. LY86s mind. 10 Samen 3,10€



Ochsenherztomate, orange

Römische Tomate

Solanum lycopersicon

Die Römische Tomate ist eine leckere, bräunliche Flaschentomate mit grünem Kragen.

Erntet man die Früchte 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.

Artikelnr. LY40s mind. 10 Samen 2,60€



Römische Tomate

Salattomate ‚Alberta Girl‘

Solanum lycopersicon

‚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. Sie 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.

Artikelnr. LY19s mind. 10 Samen 3,10€

Salattomate ‚Green Bellpepper‘

Solanum lycopersicon

‚Green Bellpepper‘ ist eine recht würzige Tomate. Im Geschmack leicht mehlig, obwohl sie sehr saftig ist. Sie gehört zu den Liebhabersorten.

Die Pflanze 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.

Artikelnr. LY16s mind. 10 Samen 3,10€

Salattomate ‚Himmelsstürmer‘

Solanum lycopersicon

‚Himmelsstürmer‘ macht seinem Namen alle Ehre. Die Pflanze erreicht eine Höhe über 3 m. Die länglichen Früchte sind sehr platzfest und aromatisch.

Die Früchte sind bereits ab Juli zu ernten, es hängen etwa 4-5 an einer Traube. Sie werden etwa 6 cm lang und 5 cm breit. Junge Früchte haben einen grünlichen Kranz, der bei der Reife verschwindet.

Artikelnr. LY29s mind. 10 Samen 3,10€

Tomate ‚Haubners Vollendung‘

Solanum lycopersicon

Eine frühe Freilandsorte von 1939 von August Haubner. Bis weit in die 60er Jahre war Haubners Vollendung die meistangebaute Tomate in den privaten Gemüsegärten.

Die Tomate hat ein vorzügliches Aroma. Das Fruchtfleisch ist saftig, Süße und Säure sind ausgewogen. Die Haut ist dünn, aber platzfest. Die ersten Früchte reifen bereits Anfang Juli. Sie haben einen Durchmesser von 4-5 cm. Eine typische Salattomate wie sie im Bilderbuch steht. Einfach nur lecker. Haubners Vollendung ist eine Stabtomate mit wenig Geiztrieben und erreicht eine Höhe von 160 cm. Es kann bis Ende September geerntet werden.

Artikelnr. LY52s mind. 10 Samen 2,60€



Haubners Vollendung

Salattomate ‚Principe Borghese‘

Solanum lycopersicon

‚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.

Die Früchte können ab Ende Juli geerntet werden, an einer Rispe wachsen 8-12 Stück. Die Pflanze bleibt unter 2 m Höhe und hat einen mittleren Ertrag.

Artikelnr. LY09s mind. 10 Samen 2,60€

Salattomate ‚Red Zebra‘

Solanum lycopersicon

‚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. Sie hat einen mittleren Ertrag.

Artikelnr. LY01s mind. 10 Samen 2,60€

Sibirische Herztomate

Solanum lycopersicon

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. Die Früchte enthalten verhältnismäßig wenig Samen und hohle Fruchtkammern.

Artikelnr. LY36s mind. 10 Samen 2,60€



Sibirische Herztomate

Tomate ‚Auriga‘

Solanum lycopersicon

Die süß-aromatischen Früchte 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 werden etwa 5x5 cm groß und sitzen zu 8-10 Früchten an einer Rispe.

Artikelnr. LY14s mind. 10 Samen 3,10€

Tomate ‚Black Icicle‘

Solanum lycopersicon

Black Icicle hat einen fruchtigen Geschmack mit wenig Säure. Sie ist eine gute Soßentomate, kann aber auch roh im Salat gegessen werden.

Die Früchte sind länglicher und größer als die von De Berao, eignen sich jedoch besser zum Rohverzehr. Sie sind dunkelrot bis bräunlich mit einem dunklen Kragen. Diese Sorte zeichnet sich durch eine hohe Pilzresistenz aus. Sie hat einen hohen Ertrag und liefert bis Ende September leckere Früchte.

Artikelnr. LY44s mind. 10 Samen 2,60€



Red Zebra

Tomate ‚De Berao‘

Solanum lycopersicon

‚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 Baumtomaten 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.

Artikelnr. LY70s mind. 10 Samen 2,60€



Black Icicle

Tomate ‚Gelbes Birnchen‘

Solanum lycopersicon

‚Gelbes Birnchen‘ ist eine Minitomate mit ausgeprägter Birnenform. Sie ist aromatisch und hat ein cremiges Fruchtfleisch.

Am besten zieht man diese Sorte zu 3-4 Trieben und geizt nur sparsam aus. Die Früchte sitzen zu 5-6 Stück an einer Traube.

Die Pflanze trägt reichlich. Erste Früchte sind im August zu ernten. Sie scheint reich kältetolerant zu sein, da wir noch im regenreichen Oktober Früchte geerntet haben.

Eine typische Naschtomate, die auch in Salaten und auf Brot ihre Verwendung findet. Die kleinen niedlichen Früchte sind dekorativ und recht platzfest.

Artikelnr. LY48s mind. 10 Samen 3,10€

Tomate ‚Lämpchen‘

Solanum lycopersicon

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 beispielsweise eine leckere, leuchtend gelbe Tomatensoße.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von über 2 m. Die Früchte sind pflaumenförmig und ähneln De Berao, sie werden auch ebenso groß, etwa 8 cm lang. Die Sorte kommt aus Russland und ist dort beliebt. Sie ist weitgehend resistent gegen Braunfäule.

Artikelnr. LY43s mind. 10 Samen 2,60€

Tomate ‚Pink Grape‘

Solanum lycopersicon

Pink Grape ist eine kleine niedliche Cocktailtomate mit dunkelrosa Früchten. Der Geschmack ist süß-säuerlich, sehr lecker und als Naschtomate geradezu prädestiniert.

Pink Grape wird am besten zwei- oder dreitrig 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.

Artikelnr. LY46s mind. 10 Samen 2,30€

Tomate ‚Tommy Toe‘

Solanum lycopersicon

‚Tommy Toe‘ ist eine frühe mittelgroße Kirschtomate aus Australien. Sie erfreut sich dort großer Beliebtheit und möchte nun auch bei uns Einzugs 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.

Artikelnr. LY71s mind. 10 Samen 2,60€



Pink Grape

Zwergtomate ‚Tiny Tim‘

Solanum lycopersicon

Tiny Tim ist eine niedrig bleibende Buschtomate. Perfekt für die Terrasse und Balkon. Die Pflanze wächst kompakt und erreicht eine Höhe von 50cm.

Das Fruchtfleisch ist saftig, Süße und Säure sind ausgewogen. Die Haut ist fest und platzfest. Die ersten Früchte reifen bereits Mitte Juli. Sie haben einen Durchmesser von 3 cm. Die Pflanze wächst kompakt und muss nicht ausgegeizt werden. Sie eignet sich als Kübelpflanze für den Balkon oder die Terrasse und kann den ganzen Sommer an einem geschützten Ort draußen stehen.

Artikelnr. LY53s mind. 10 Samen 2,60€

Tiny Tim



Basilikum



Wildes Basilikum

Afrikanisches Baumbasilikum, Tulsi Vana

Ocimum gratissimum

Afrikanisches Baumbasilikum wird über 2m hoch. Die Blätter ergeben einen wunderbaren Tee.

Der Geschmack erinnert stark an Nelke und Pfeffer. Es wird in erster Linie in Teemischungen verwendet. Großartig zusammen mit Salbei, Kamille, Ringelblume und Melisse. Diese Mischung ergibt einen wohltuenden Abendtee, zum Entspannen und Runterkommen.

Artikelnr. OC07s ca. 50 Samen 3,10€

Basilikum 'Ararat'

Ocimum basilicum

Die rötliche Ausfärbung der Blätter ist unterschiedlich stark ausgeprägt. Einige Blätter bleiben grün, andere haben nur einen geringen Rotanteil, bis hin zu stark gefärbten Blättern ist alles an einer Pflanze vertreten. Der Geschmack ist süßlich, pfeffrig und anisig. Sehr lecker, besonders in Salaten. Ararat passt gut in Reisgerichte, auf gegrilltem Gemüse oder aufs Tomatenbrot.

Artikelnr. OC12s ca. 200 Samen 3,10€

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.

Artikelnr. OC16s ca. 400 Samen 3,10€

Basilikum 'Dark Opal'

Ocimum basilicum

Basilikum 'Dark Opal' bildet dunkelrote große glänzende Blätter aus, die sehr würzig schmecken. Sie enthalten eine gute Kombination aus Pfeffer, Anis und Nelken. Sehr lecker für Pestos.

Dekorative, dunkelrote Blätter mit gutem Aroma

Die Blätter von 'Dark Opal' können bis zu 9 cm lang werden. Sie passen optisch und geschmacklich gut zu hellem Fleisch, Zucchini und Zwiebeln. Die Pflanzen wachsen kompakt und werden ca. 40 cm hoch.

Artikelnr. OC31s ca. 400 Samen 3,10€

Basilikum 'Rotes Krauses'

Ocimum basilicum

Rotes Krauses Basilikum hat ein interessantes Aussehen. Geschmacklich eher pfeffrig und leicht anisig im Abgang. Gut für Salat und Pesto geeignet.

Rotes Krauses Basilikum sollte einen geschützten Standort haben. Steht es draußen, so ist es von Vorteil, wenn es keinen direkten Regen auf die Blätter bekommt. Es braucht allerdings auch einen vollsonnigen Platz, um seine rote Farben auszubilden. Eine Südwand mit einer wenig Schutz von oben wäre der richtige Standort.

Artikelnr. OC14s ca. 100 Samen 3,10€

Basilikum 'Sweet Thai of Lime'

Ocimum citiodorum

Ein Thai-Basilikum mit intensiver Limonennote. 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 her-

vorragend an Gemüsegerichte wie Zucchini, Tomaten und Auberginen. Man kann es auch gut mit Thai-Basilikum kombinieren. Im Pesto schmeckt es ebenfalls ganz hervorragend.

Artikelnr. OC37s ca. 200 Samen 3,10€

Buschbasilikum

Ocimum basilicum

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

Artikelnr. OC13s ca. 200 Samen 3,10€

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.

Afrikanisches Baumbasilikum



Der Klassiker mit tollem Aroma

Das Genoveser wird auch salatblättriges Basilikum genannt. 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 ausknipsen, damit die Blattproduktion ange-regt wird. Es gilt generell, dass je mehr man die Pflanzen schneidet um sie zu beernten, desto buschiger und kompakter wachsen sie nach.

Artikelnr. OC32s ca. 500 Samen 2,60€

Griechisches Basilikum

Ocimum basilicum

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

Artikelnr. OC18s ca. 200 Samen 3,10€



Griechisches Basilikum

Rotes Basilikum 'Red Shiraz'

Ocimum basilicum

Red Shiraz gehört zu den dunkelsten Basilikumsorten. Geschmacklich ist es dem Genoveser Typ ähnlich.

Eine ausgesprochen gesunde Sorte, die auch norddeutsche Sommer klaglos erträgt. Be-sonders 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-Zucchinigemüse oder in Tomaten-Schafskä-se-Quiche.

Artikelnr. OC35s ca. 200 Samen 3,10€

Salatblättriges Basilikum

Ocimum basilicum

Salatblättriges Basilikum bildet über 10 cm lange Blätter aus! Es eignet sich als Beimi-schung für Blattsalate oder als Sandwich-belag.

Artikelnr. OC33s ca. 200 Samen 3,10€

Thai Basilikum 'Queenette'

Ocimum basilicum

'Queenette' ist ein süßes Basilikum aus Thailand. Es passt hervorragend an Gemüse, Kokosnusssoßen, Reisgerichte oder Eier-speisen.

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

Artikelnr. OC39s ca. 200 Samen 3,10€



Thai-Basilikum

Thai-Basilikum

Ocimum basilicum

Thai-Basilikum wird in Ostasien bevorzugt zu den Speisen gereicht. Diese wärmebedürfti-ge Sorte besitzt eine deutliche Nelkennote. Sehr lecker auch als Tee.

Exotisches Würzkräut mit Nelken-Anis Aroma

Thai-Basilikum ist dem wilden Basilikum ähn-lich. Sein warmes Nelken-Anis Aroma passt gut zu Currys oder fruchtigen Gemüsegerich-ten. Typischerweise wird es reichlich über das Essen gestreut, so das man sich durch die aromatischen Blätter bis an das eigent-liche Gericht wuselt.

Artikelnr. OC15s ca. 200 Samen 3,10€

Thai-Basilikum 'Siam Queen'

Ocimum basilicum

'Siam Queen' gehört zu den Thai-Basilikum-arten und hat einen ausdrucksstarken Ge-schmack. Es ist unverzichtbar für Liebhaber der Thai-Küche.

Ein preisgekröntes Basilikum

'Siam Queen' gehört zu den Horapha-Ty-pen mit glatten Blättern und ausgeprägtem süßlichen Anisaroma. Es wächst buschig und kompakt. Es hat dunkelgrüne Blätter und violette Blüten, die bereits ab Juni erschei-nen. Um die Blattproduktion anzuregen, kann man die Blüten stetig entfernen. Diese haben ein noch intensiveres Aroma, als die Blätter.

Artikelnr. OC34s ca. 200 Samen 3,10€

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.

In Indien wird Tulsi in erster Linie als Tee oder Duftpflanze verwendet. Es steht vor den Häusern oder in Innenhof und wächst in einem eigens dafür hergestellten Gefäß. Es trägt seinen Namen auf Grund der rötlichen Stängel und Blütenknospen. Die Blätter sind grün.

Artikelnr. OC36s ca. 200 Samen 3,10€

Wildes Basilikum

Ocimum basilicum

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.

Besonders robustes Basilikum

Das Aroma vom 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 Ge-richten verwendet werden. Es eignet sich auch zum Trocknen, damit man etwas som-merliche Würze für die kalten Wintertage im Vorrat hat.

Artikelnr. OC11s ca. 100 Samen 3,10€

Zimtbasilikum

Ocimum basilicum

Zimtbasilikum wird viel in Mexiko und Latein-amerika verwendet. Es passt gut zu schar-fen Gerichten, es gibt ihnen eine weiche, blumige Note. Aber auch als Tee ist es ganz ausgezeichnet.

Einzigartiges Aroma von Zimt und Basili-kum

Zimtbasilikum 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 in Chais. Mit Milch und Ho-nig wärmt es an kalten Wintertagen.

Artikelnr. OC06s ca. 200 Samen 3,10€



'Dark Opal'

Zitronenbasilikum

Ocimum basilicum

Zitronenbasilikum ist für würzige wie süße Speisen zu verwenden. Es ist sehr wüchsig, schnittverträglich und auch im Freiland zu halten.

Basilikum mit frischem Zitronenaroma Zitronenbasilikum kann gut im Beet oder Kü-bel gehalten werden. Es wächst recht schmal und etwas sparrig, aber bei regelmäßigem Schnitt verzweigt es sich buschig. Die Blätter haben ein sehr zitronig-limoniges Aroma und auch die rosa Blüten schmecken intensiv. Über ein fertiges Gericht gestreut passen sie zu Fisch, leichten Suppen wie etwa Fenchel-suppe oder auch als Tee.

Artikelnr. OC17s ca. 400 Samen 3,10€

Minze



Anisagastache

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.

Artikelnr. ME36

Pflanze 4,20€

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 Südf Früchten 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. Sie gibt dem Ganzen etwas Pfiff.

Die Algerische Teeminze ist eine wüchsige Pflanze, die wie die meisten Minzen ihr Territorium im Garten erobert. Besonders schön sind die rötlich gefärbten Stengel. Das kräftig grüne Blatt ist stark gekraust. Die Pflanze wird etwa 50 cm hoch und ist bei uns ohne Schutz winterhart. Sie treibt zuverlässig im Frühjahr aus. Im Garten möchte sie einen sonnigen Platz in nahrhafter, feuchter Erde.

Artikelnr. ME31

Pflanze 4,20€

Ananasminze

Mentha suaveolens variegata

Die Ananasminze ist eine sehr schöne und wüchsige Minze mit dem unverwechselba-

ren 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 Minzen. 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. Die Blätter sind leicht flaumig behaart, so dass sie auch große Hitze überstehen kann. Sie ist bei uns winterhart.

Leckere Teeminze

Eine beliebte Minze bei Kindern, da der Mentholgehalt gering ist und das fruchtige Aroma überwiegt. Sehr gut auch in Teemischungen mit Apfelminze und Marokkanischer Minze zu verwenden.

Ananasminze findet auch sehr gut in Fruchtsalaten oder in fruchtigen Joghurts ihre Verwendung. Die frischen Blätter werden in feine Streifen geschnitten und untergemischt. Man sollte sie etwa 30 Minuten ziehen lassen, bevor man die Nachspeise verputzt.

Auch die Blüten sind fruchtig-minzig-lecker. Sie passen gut ins Apfelgelee oder auf die Sahnetorte.

Nach der Blüte kann man die Pflanze bis auf wenige Zentimeter zurück schneiden.

Artikelnr. ME12

Pflanze 4,20€

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 Anis Schnaps, mal mit geriebenen Zitronenschalen zubereitet, aber die Minze ist immer dabei.

Artikelnr. ME40

Pflanze 4,20€

Apfelminze

Mentha suaveolens

Die Apfelminze ist als Teeminze sehr beliebt, da sie ein erfrischendes Aroma hat. Besonders bei Kindern ist diese fruchtige Minze sehr beliebt und schmeckt auch kalt köstlich.

Apfelminze gehört zu den wüchsigsten Sorten. Sie erreicht eine Höhe von 80 cm und hat einen starken Verbreitungsdrang. Pflanzte man sie jedoch zwischen wüchsigen Stauden, hält sich dieser in Grenzen. Die Blätter sind silbergrau und flaumig behaart, daher kann sie auch in voller Sonne stehen. Zum Beispiel zwischen Echinacea und Hirschwurz macht sie eine gute Figur. Durch ihre ungewöhnliche Höhe kommt sie gut im Staudenbeet zurecht.



Apfelminze

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.

Ein humoser Boden in voller Sonne ist empfehlenswert. Im Frühjahr kann eine Gabe Kompost nicht schaden und etwas organischer Dünger ist ebenfalls von Vorteil. Ein erhöhter Wasserbedarf besteht im Hochsommer bei lang anhaltender Trockenheit. Nach der Blüte ist die Pflanze oft erschöpft, da sie ihre gesamte Kraft in die Blütenproduktion gesteckt hat. Nun kann man sie bis auf 10 cm herunter schneiden.

Artikelnr. ME30

Pflanze 4,20€

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.

Artikelnr. ME11

Pflanze 4,20€

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 Stielen und dunkelgrünen Blättern hübsch anzusehen.

Im Garten möchte diese Minze einen halbschattigen Platz in feuchtem Boden haben. Durch ihre Wüchsigkeit eignet sie sich gut für den feldmäßigen Anbau. Man kann im Frühsommer und im Herbst reichlich ernten um sich einen getrockneten Vorrat an Pfefferminztee anzulegen.

Artikelnr. ME33

Pflanze 4,20€

Bergamotte-Minze

Mentha species

Ein würziges Bergamotte-Aroma entströmt den Blättern. Die Bergamotte-Minze ist eine echte Liebhaberpflanze.

Große, kräftiggrüne, glänzende Blätter betören durch ihren einzigartigen Geruch. Er ist kräftig würzig nach Bergamotte und zart nach Minze, eine sehr schöne Mischung. Bergamotte-Minze passt in erster Linie zu würzigen Speisen, z.B. in eine klassische Tomatensoße. Diese bekommt durch das ungewöhnliche Aroma eine ganz spezielle Note.

Auch passt sie fein geschnitten in einen grünen Salat. Auch sehr schön im Cocktails zusammen mit Gin und Cassis.

Artikelnr. ME10

Pflanze 4,20€

Birnenminze

Mentha species

Eine lieblich, fruchtig duftende Minze, die auch hübsch anzusehen ist.

Die Birnenminze hat wenig Menthol und duftet fruchtig nach Birne,... oder Melone, .. es könnte auch Guave sein. Der Geruch ist nicht ganz eindeutig, aber das Kind braucht einen Namen. Jedenfalls obstig-fruchtig. Geschmacklich eher mild, da sie wie gesagt wenig Menthol enthält. In der Küche kann man sie gut in Obstsalaten verwenden oder auch in würzigen Quarkspeisen zusammen mit Schnittlauch und Melisse.

Im Garten steht sie wie alle Minzen gerne in voller Sonne, dann benötigt sie auch etwas mehr Wasser. Steht sie halbschattig, so kommt sie mit weniger Wasser aus. In Pflanzgefäßen sollte man sie jedes Jahr erneuern, da sie Ausläufer bildet und der Topf bald zu klein ist.

Artikelnr. ME50

Pflanze 4,20€



Birnenminze

Black Spearmint

Mentha spicata

Black Spearmint ist eine sehr leckere Minze, die einen hervorragenden Tee ergibt.

Dunkle Blüten und Blätter schmücken diese aromatische Minzesorte. Auch die Stiele sind dunkel, etwas rötlich und im ganzen ist die Pflanze sehr dekorativ. Besonders wenn im Spätsommer die violetten Blüten erscheinen und Bienen und Schmetterlinge anziehen. Sie passt also auch gut ins Staudenbeet, vielleicht zusammen mit Echinacea und Moschusmalven. Sie eignet sich gut zum Verwildern und passt in den naturnahen Garten.

Artikelnr. ME51

Pflanze 4,20€

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.

Die winterfeste Staude erreicht eine Höhe von 70 cm, blüht mit kleinen duftenden hellrosa Blüten im August und wirkt durch ihr dunkles Blatt auch sehr zierend im Staudengarten.

Artikelnr. PY77

Pflanze 4,90€

Englische Grüne Minze

Mentha spicata

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

Auch in Cocktails, Saucen und Dips ist diese Minze sehr lecker.

Mint Jelly oder Minze-Gelee ist ein traditionelles Rezept, welches zu Lamm gegessen wird. Es passt aber auch sehr gut zu Ziegenkäse. Es soll sogar Leute geben, die Minzgelee aufs Brötchen streichen!.

Artikelnr. ME46

Pflanze 4,20€

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.

Sie ist gut winterhart, wächst im normalen Gartenboden und stellt wenig Ansprüche an den Standort.

Artikelnr. ME01

Pflanze 4,20€

Erdbeermünze

Mentha species

Erdbeermünze 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.

In Süßspeisen, als Teeminze und zum Experimentieren

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

Artikelnr. ME08

Pflanze 4,20€



Beliebt bei Schmetterlingen

Grapefruitminze

Mentha suaveolens x piperita

Grapefruitminze vereint das herbe Aroma der Grapefruit mit echtem Pfefferminz. Eine sehr aromatische Teepflanze 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. An der Grapefruitminze haben wir noch nie Minzerost entdeckt.

Artikelnr. ME04

Pflanze 4,20€

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.

Artikelnr. ME13

Pflanze 4,20€



Hadriansminze

Hadriansminze, Römische Minze

Calamintha species

Ein beliebtes Würzkraut aus Italien. Die Hadriansminze oder Römische Minze besitzt ein feinminziges liebliches Aroma.

Sie passt daher gut in die mediterrane Küche. Ob in Tomatensoßen, Gemüsepfannen oder auch als Gewürz in Mousse au Chocolate ist sie eine Bereicherung.

Im Garten

Die Hadriansminze möchte einen vollsonnigen Platz in leicht humosen-sandigen Boden. Sie ist kalkliebend. Die kleinen runden gekerbten Blätter erscheinen im April. Die Pflanze erreicht eine Höhe von etwa 30 cm. Die weißen, leicht rosa überhauchten Blüten erscheinen im Juli und blühen bis September. Die Pflanze ist ein Massenblüher und zieht zahlreiche Insekten an. Bienen, Schmetterlinge, und Schwebfliegen besuchen gerne die Blüten. Die Hadriansminze gehört zu den Bergminzen. Sie treibt zwar auch Ausläufer, aber nur in sehr geringem Maße. Sie versamt sich leicht und daher sollte man sie rechtzeitig zurück schneiden.

Im Herbst zieht sie ein und überdauert schadlos den Winter. Sie ist gut winterhart und treibt problemlos im Frühjahr wieder aus. Sie passt vom Standort her gut in ein Beet mit Lavendel, Thymian und Salbei. Dort umschmeichelt sie mit ihrem zarten Blütenflor ihre Nachbarpflanzen.

Artikelnr. CA93

Pflanze 4,70€

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 Kräuterman 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.

Artikelnr. ME21

Pflanze 4,20€

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.

Artikelnr. ME16

Pflanze 4,20€



Jokka-Minze

Jokka-Minze, Bernsteinminze

Mentha species

Das Aroma der Jokka-Minze ist mild, eher fruchtig und balsamisch.

Daher rührt der Umgangssprachliche Name Bernsteinminze, denn der Duft soll die harzig, balsamische Umgebung des Bernsteins symbolisieren.

Diese Sorte stammt aus den Niederlanden und verträgt gut unsere nasskalten Winter. Der Wuchs ist erst aufrecht, dann niederliegend. Man vermutet, dass sich diese Sorte spontan aus Apfelmintze und Ackermintze entwickelt hat. Daher rührt wahrscheinlich ihre Robustheit gegenüber Hitze und Kälte. Jokka-Minze ist kälteunempfindlich und bis spät in den Herbst belaubt.

Die Blätter sind kleiner als gewöhnlich, rundlich mit starker Wölbung. Die zierlichen rosa Blüten zeigen sich im Juli und August. Die Pflanze erreicht eine Höhe von 60 cm.

Artikelnr. ME52

Pflanze 4,20€

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 Piroggen 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.

Artikelnr. ME43

Pflanze 4,20€



Japanische Minze

Kleine Bergminze

Calamintha nepeta

Die Kleine Bergminze bringt zahlreiche kleine hellrosa Blütchen 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. Sie passt gut ins Staudenbeet zusammen mit Lavendel und Bergbohnenkraut. Sie erreicht eine Höhe von 40 cm und wird genauso breit. Die zarten Blüten erscheinen von Juli bis Oktober. Die Pflanze wird von Schmetterlingen, Bienen und Hummeln geliebt.

Die mehrjährigen Pflanzen bilden keine Ausläufer, sondern bleiben kompakt und treiben aus dem Wurzelstock aus. Der Boden sollte eher etwas zu trocken als zu feucht sein. Sehr gut steht sie im Steingarten, auf Mauerkronen oder im vollsonnigen Beet. Sie mag Steine um sich herum, an die sie sich schmiegen kann und die ihre Wärme tagsüber speichern und abends wieder abgeben.

Bergminze ist bei uns völlig winterhart, mag aber keine Staunässe. Auch als Balkonpflanze ist sie gut geeignet. Nach der Blüte kann man die Pflanze zurück schneiden.

Artikelnr. CA92

Pflanze 4,20€

Krause Minze

Mentha spicata 'Crispa'

Krause Minze ist eine attraktive Pflanze. Ihre Blätter sind stark gerüschelt 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.

Artikelnr. ME47

Pflanze 4,20€

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.

Artikelnr. ME07

Pflanze 4,20€

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.

Artikelnr. ME37

Pflanze 4,20€



Marokkanische Minze

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.

Artikelnr. ME37

Pflanze 4,20€

Libanonminze

Mentha species

Libanonminze ist ein unverzichtbarer Bestandteil der Levantinischen Küche. Sie hat ein liebliches, leicht fruchtig-minziges Aroma.

Die Libanonminze ist eine hervorragende Teeminze. Zu gleichen Teile mit Grünem Tee ist sie ein erfrischendes und anregendes Getränk. Sie kann frisch geschnitten und sofort mit heißem Wasser aufgegossen werden. In vielen libanesischen Gerichten wird Minze als Zutat verwendet. Sie passt perfekt zusammen mit Petersilie, Kreuzkümmel und Knoblauch. Mutabbal ist die berühmte Auberginencreme, die gerne als Vorspeise gereicht wird. Anders als bei Baba Ganoush wird sie mit Joghurt zubereitet.

Artikelnr. ME27

Pflanze 4,20€



Libanonminze

Marokkanische Minze

Mentha spicata var. crispa

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.

Auch getrocknet ein Genuß

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.

Artikelnr. ME02

Pflanze 4,20€

Mentuccia-Minze

Mentha species 'Mentuccia'

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 kugelrunden, rosafarbenen Blüten.

Artikelnr. ME14

Pflanze 4,20€

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.

Artikelnr. ME22

Pflanze 4,20€



Mojito-Minze

Nane-Minze, Türkische Minze

Mentha x piperita var. crispa Nane

Nane ist das türkische Wort für Minze. In der Türkei ist sie aus der Küche nicht wegzudenken.

Die Naneminze ist eine stark wachsende Pflanze mit krausen, verdrehten Blättern. Sie erreicht eine Höhe von 80 cm. Ihr Ausbreitungsdrang ist wie bei allen Minzen enorm.

Artikelnr. ME48

Pflanze 4,20€

Orangenminze

Mentha x piperita var. citrata

Eine Minze für Liebhaber herber Aromen. Der Geschmack der Blätter erinnert an Orangenschale mit einem kühlenden 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.

Artikelnr. ME23

Pflanze 4,20€



Nane-Minze

Persische Minze

Mentha species

Persische Minze ist die klassische Teeminze, die sowohl pur als auch zusammen mit Grünem Tee getrunken wird. Eine weiches Aroma mit mittlerem Mentholgehalt. Durch ihre kühlende Wirkung passt sie wunderbar in Joghurtsoßen, Ayran, oder als Deko über fertige Gerichte. Auch mit Minze aromatisiertes Wasser ist bei Hitze köstlich. Dazu wird ein Minzezweig zusammen mit Gurkenscheiben und einem Spritzer Zitrone in kaltes Wasser für 15 Minuten gegeben. Sehr lecker.

Umgangssprachlich wird diese Minze in Ihrer Heimat 'Nana sahya', was soviel wie gesunde Minze bedeutet. Sie wird als Hustetee, bei Magenverstimmung und zum allgemeinen Wohlbefinden bei Hitze verwendet.

Artikelnr. ME28

Pflanze 4,20€



Russische Minze

Russische Minze

Mentha x piperita

Die russische Minze hat ein sehr intensives und weiches Aroma. Sie ist eine gute Teeminze. Trotz des hohen Mentholgehaltes ist die russische Minze sehr weich im Aroma. Sie kann frisch und getrocknet verwendet werden. Außer im Tee kann sie auch im Dip, Ayran oder zur Gemüsepfanne verwendet werden. Sehr lecker und intensiv im Aroma.

Artikelnr. ME26

Pflanze 4,20€

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. Da sie eine echte Pfefferminze ist, enthält sie viel Menthol. Dies gibt Geschmack und sorgt bei Magenverstimmung für Linderung.

Artikelnr. ME18

Pflanze 4,20€



Spanische Minze

Spanische Minze

Mentha spicata var. hispanica

Die Spanische Minze hat ein starkes klassisches süßliches Spearmintaroma. Sie ist ideal für mediterrane, spanische und nordafrikanische Küche. Sie ist mentholärmer als Pfefferminze, dafür frischer und würziger, perfekt für warme Gerichte, Getränke und Desserts. Spanische Minze wird in traditionellen Gerichten wie Orangen-Minze-Salat, Grüner Gazpacho mit Minze oder hausgemachtes Minze-Eis vielfältig eingesetzt. Das wunderbare Aroma eignet sich gleichermaßen für süße und würzige Speisen.

Bei der Spanischen Minze handelt es sich um eine natürlich vorkommende Art. Sie wächst wild an Flussumfern, auf feuchten Wiesen und auf kalkhaltigen Böden. Sie ist auch in Portugal an geeigneten Stellen zu finden. Es besteht eine enge Verwandtschaft zur Andalusischen Minze.

Der Unterschied ist vor allem nuanciert: Die Spanische Minze ist die "klassischere", intensivere Varietät, während die Andalusische als regionale Spezialisierung milder und kompakter ausfällt - fast wie eine "lokale Unterart".

Artikelnr. ME53

Pflanze 4,20€

Schweizer Minze 'Swiss'

Mentha spicata

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 Minzetee. Auch für Ayran oder im Eistee eignet sich diese Minze hervorragend.

Die Sorte ist wuchsfreudig und ausgesprochen winterhart. Sie möchte ein sonniges Plätzchen in nahrhafter Erde. Steht sie sehr sonnig, so ist der Wasserbedarf erhöht. Eine Kompostgabe im Frühjahr wird dankbar angenommen. Zusätzlich kann noch mit organischem Dünger beigesteuert werden.

Artikelnr. ME45

Pflanze 4,20€

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.

Auch diese Minze treibt erst spät im Frühjahr wieder aus.

Artikelnr. ME03

Pflanze 4,20€

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.

Artikelnr. ME15

Pflanze 4,20€

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.

Artikelnr. ME17

Pflanze 4,20€



Schweizer Minze

Tunesische Minze

Mentha spicata var. crispa

Eine hohe Minze mit schmalen, feinen Blättern. Sehr lecker als Tee und zum Würzen.

Tunesische Minze erreicht eine Höhe von etwa 60 cm. Die lazettlichen Blätter stehen waagrecht ab. Auch die hellrosa Blüte ist zart und filigran. Die Pflanze hat einen hohen Zierwert.

Geschmacklich ist diese Minze mit der türkischen und marokkanischen Minze vergleichbar. Alle haben einen süßlichen Minzgeschmack und passen zu süßen und salzigen Speisen.



Besonders lecker ist diese Sorte im Tee. Hier kann sie frisch gepflückt mit heißem Wasser aufgegossen werden, 15 Minuten ziehen lassen und heiß oder kalt genießen. Sie passt auch wunderbar in würzigen Speisen wie Tabulé, Salaten oder Ayran.

Artikelnr. ME49

Pflanze 4,20€

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.

Verwendung in der Küche

In erster Linie ist sie eine Teeminze. Frisch geschnittene Zweige können direkt in die Kanne gegeben und mit heißem Wasser übergossen werden. Für einen Liter Wasser reichen 4 Zweige von 10 cm Länge. 10-15 Minuten ziehen lassen. Dieser Tee schmeckt auch gekühlt ganz famos.

Artikelnr. ME09

Pflanze 4,20€



Tunesische Minze

Waldbergminze

Clinopodium menthifolium

Die Waldbergminze ist eine heimische Staude, die auch im Garten wunderhüsch aussieht.

Zarte rosa-violette Blütchen blühen von Juni bis zum Frost und ziehen zahlreiche Bienen und Hummeln an. Die Blätter der Waldbergminze oder auch Edelbergminze besitzt einen zarten Minzeduft, der auch für Tees verwendet werden kann.

Die Pflanze möchte einen sonnigen bis halb-



Waldbergminze

schattigen Platz in magerem Boden. In der Natur ist sie eine Pionierpflanze in Weinbaugebieten. Sie liebt steinige und feuchte Böden. Sie ist aber nicht sehr anspruchsvoll und kommt auch mit normalem Gartenboden zurecht, vorausgesetzt sie erhält genügend Wasser.

Die Staude erreicht eine Höhe von 50 cm. Die hellgrünen Blätter sehen ähnlich aus wie denen der Minze, daher auch der botanische Name ‚menthifolium‘ (minzeblättrig). Reibt man an ihnen, so entströmt ein leichter Mentholgeruch.

Die kleinen Blüten sitzen quirlig um den Stängel und bilden sich ständig bis Ende Oktober.

Die Pflanze versamt sich. Sie sieht besonders schön aus, wenn man sie zu mehreren in Gruppen pflanzt. Sie bildet einen dichten Bestand und kommt unter Gehölzen in sonniger Lage besonders gut zur Geltung.

Artikelnr. CA94

Pflanze 4,70€

Wassermanze

Mentha aquatica

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

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.

Artikelnr. ME44

Pflanze 4,20€

Weinminze

Mentha species neptoides

Weinminze hat ein leichtes Traubenaroma mit etwas Säuerlichem, so dass 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.

Artikelnr. ME25

Pflanze 4,20€

Zitronenminze

Mentha gentilis var. *citrata*

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.

Artikelnr. ME39

Pflanze 4,20€

Chili und Paprika



Neusiedler Original

Aji Amarillo

Capsicum baccatum

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. Sie reifen von grün nach gelb ab. In Südamerika wird ein gelbes Würzpulver aus den reifen Früchten hergestellt, welches ebenso häufig zur Anwendung kommt. Außerdem ergeben die Früchte eine leckere Chilipaste, die Pasta Aji Amarillo. Diese ist mäßig scharf, aber sehr fruchtig im Geschmack.

Schärfe: 4 bis 5

Artikelnr. CA34s mind. 10 Samen 2,40€

Aji Ecuadorian Orange

Capsicum baccatum

Aji Ecuadorian Orange ist ein schöner oranger Chili aus Ecuador. Die Früchte haben einen fruchtigen Geschmack mit angenehmer Schärfe.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von 70 bis 90 cm und hat eine breit ausladende Wuchsform. Sie wächst sehr buschig und es ist empfehlenswert, die oberen Zweige ein wenig einzukürzen, damit die darunter liegenden Früchte besser reifen. Die Schoten werden 4 cm lang und reifen von grün über gelb nach orange.

Aji Ecuadorian Orange kann gut im Kübel gehalten werden. Die starkwüchsige Pflanze hat einen hohen Ertrag. Draußen steht sie am besten an einem sonnigen Platz, sie benötigt reichlich Wasser und eine wöchentliche Düngung ist ratsam. Die Früchte sind ab September zu ernten. Hat man etwas spät ausgesät, können die Pflanzen ab Oktober zum Nachreifen ins Haus geholt werden. Sie können hell und bei 10 bis 15 °C überwintert werden.

Schärfe: 4 bis 5

Artikelnr. CA21s mind. 10 Samen 2,40€

Aji Huanuco

Capsicum baccatum v. *pendulum*

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. Der Wuchs der Pflanze ist recht dekorativ. Sie wächst schirmförmig, ist sehr stabil und kann die Massen an pendelnden Früchten mühelos tragen. Sie erreicht eine Höhe im Kübel von 80cm, im Freiland wird sie etwas höher.

Die Früchte reifen von grün nach rot ab. Da sie dünnwandig sind, eignen sie sich gut zum Trocknen, können aber natürlich auch gut frisch verwendet werden.

Schärfe: 5

Artikelnr. CA38s mind. 10 Samen 2,40€

Aji Ecuadorian Orange



Chili ‚Bhut Jolokia‘

Capsicum chinense

Eine sehr scharfe Chili aus Indien. Bhut Jolokia oder Naga Jolokia werden überwiegend getrocknet verwendet.

Die Früchte sehen etwas geknittert und ungebügelt aus. Sie werden etwa 5 cm lang und reifen von grün über orange nach rot ab. Sie haben eine etwas längere Kulturzeit von etwa 6 Monaten und sollten früh im Januar oder Anfang Februar ausgesät werden.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von 50 cm. Sie wächst sehr dicht und kompakt. Die Blätter sind recht groß und die Früchte verstecken sich unter ihnen. Ein vollsonniger warmer Platz drinnen ist zu empfehlen. Die Erntezeit ist im September/ Oktober.

Schärfe: 10

Artikelnr. CA77s mind. 10 Samen 2,80€

Chili ‚Blondy‘

Capsicum annuum

Blondy ist eine wunderschöne violett überhauchte weiße Chili mit mittlerer Schärfe.

Die Schoten reifen von grün nach weiß ab. Geschmacklich kommen sie ohne fruchtige Süße aus, daher wirken sie schärfer, als sie eigentlich sind.

Die Pflanze ist ein Massenträger. Sie wird etwa einen Meter hoch und bildet um die 30 Früchte aus. Die Schoten erreichen eine Länge von 10 cm und sind leicht abgeplattet.

Schärfe: 5 bis 6

Artikelnr. CA58s mind. 10 Samen 2,80€

Chili ‚Brown Jalapeno‘

Capsicum annuum

‚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 Gemüsepflanzen oder als Grillchilis.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von 60-70 cm. Die Früchte reifen von grün nach braun ab. Diese werden etwa 10 cm lang und weisen die typischen Verkorkungen auf, wie sie grundsätzlich auf Jalapeños zu finden sind.

Schärfe: 4

Artikelnr. CA63s mind. 10 Samen 2,40€

Chili 'Chilhuacle negro'

Capsicum annuum

Kleine blockige Früchte mit geringer Schärfe. Chilhuacle wird in Mexiko traditionell getrocknet als rauchiges Gewürz verwendet.

Schärfe: 2

Artikelnr. CA76s mind. 10 Samen 2,40€

Chili 'Dong Xuan Market'

Capsicum baccatum

Eine leckere Sorte aus Vietnam. Die Frucht von Dong Xuan Market ist ein dicker spitzkegeliger Chili.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von 80 cm. Sie hat einen lockeren Wuchs und einem Ertrag von etwa 50 Früchten pro Pflanze. Die beuteligen Früchte reifen von grün über gelb und orange nach rot ab. Es sind zeitweilig alle Farben an einer Pflanze vertreten, was besonders hübsch aussieht. Die Früchte erreichen eine Länge von 6 cm. Die Reifezeit ist ab Ende August bis Ende Mitte Oktober.

Schärfe: 7

Artikelnr. CA74s mind. 10 Samen 2,40€



Chili 'Serrano tampiqueno'

Capsicum annuum

Chilis Serrano tampiqueno sind ein wichtiger Bestandteil der mexikanischen Küche.

Die Pflanze ist eng mit Jalapeños verwandt. Sie bildet 4 cm lange dickfleischige Schoten, die grün geerntet werden. Lässt man sie länger am Strauch reifen, so entwickeln sie eine leuchtend rote Farbe. Auch die roten Schoten sind lecker. Sie entwickeln mit zunehmender Reife mehr Süße.

Die Pflanzen werden etwa 1,20 m hoch und bilden eine lockere Krone, die leicht überhängt. Sie ist ein Massenträger. Eingelegte Serrano in Essiglake werden in Mexiko zu fast jeder Mahlzeit gereicht.

Schärfe: 7

Artikelnr. CA69s mind. 10 Samen 2,40€



Serrano tampiqueno

Chili 'Takanotsume'

Capsicum annuum

Habichtsklauen-Chili aus Japan, mit feuriger Schärfe.

Die knallroten Schoten sehen wie Raubvogelklauen aus. Sie sind gebogen und spitz zulaufend. Sie wachsen gebündelt nach oben und sehen von weitem fast wie bizarre Blüten aus. Sehr dekorative Pflanze, die es warm haben möchte.

Schärfe: 7

Artikelnr. CA78s mind. 10 Samen 2,80€

Chili Aci Biber Sivri

Capsicum annuum

Die klassische türkische Chili für alle Gelegenheiten.

Die knallroten Schoten werden über 20 cm lang, sich dickfleischig und haben eine milde Schärfe. Sie können grün wie rot verwendet werden. Bei dieser Sorte ist besonders deutlich, dass die meiste Schärfe oben am Blütenansatz ist. Die Spitze ist dagegen mild. Das macht diese Sorte auch für Weicheier interessant. Man kann sie in die Gemüsepfanne geben, auf Pizza legen oder auch lecker vom Grill essen.

Schärfe: 4

Artikelnr. CA79s mind. 10 Samen 2,40€

Chili Big Jamaican

Capsicum chinense

Big Jamaican ist aromatisch und mittelscharf. Eine mittelgroße Chili aus Jamaika, die zudem recht ertragreich ist.

Die zahlreichen hellroten Früchte können ab September geerntet werden. Die Pflanze ist auch gut im Topf zu halten, zumal sie recht dekorativ ist. Sie erreicht eine Höhe von etwa 60 cm und wächst dekorativ schirmförmig.

Schärfe: 3 bis 4

Artikelnr. CA29s mind. 10 Samen 2,40€

Chili Biquinho Vermelho

Capsicum chinense

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 Gemüsepflanzen und Eintöpfen gegeben.

Schärfe: 0

Artikelnr. CA68s mind. 10 Samen 2,40€

Chili Brazilian Pumpkin

Capsicum baccatum

'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. Sie wird etwa 60 cm hoch und braucht aufgrund der Menge an Früchten eine Stütze. Die Pflanze ist robust und hat eine Reifezeit von etwa 80 Tagen, sollte daher etwas früher ausgesät werden.

Schärfe: 5 bis 6

Artikelnr. CA27s mind. 10 Samen 2,40€

Chili Brazilian Starfish

Capsicum baccatum

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.

Die etwa 60 cm hohe Pflanze liebt einen warmen Standort. Die Früchte reifen ab August und sind ideal zum Füllen und Einlegen geeignet. Der Geschmack der etwa 4 cm großen Früchte ist süßlich scharf.

Schärfe: 6

Artikelnr. CA10s mind. 10 Samen 2,40€



Biquinho Vermelho

Rotes Teufele

Chili 'Rotes Teufele'

Capsicum frutescens

Rotes Teufele ist eine freilandtaugliche Chili. Sie eignet sich auch gut als Kübelpflanze.

Eine Frutescens – Chili, die auch in Deutschland draußen angebaut werden kann. Sicherheitshalber sollte sie erst ab Ende Mai draußen stehen. In kühleren Lagen hingegen ist es besser sie drinnen zu kultivieren. Hält man sie draußen als Kübelpflanze, so kann sie auch bei einer kühleren Periode (z.B. Schafskälte im Juni) kurzzeitig reingeholt werden. Die Pflanze erreicht eine Höhe von 60 cm und wächst straff aufrecht mit einer viel verzweigten Krone. Die stumpfkegeligen Früchte reifen von grün nach rot ab. Sie erreichen eine Länge von 4 cm. Die Pflanze ist ein Massenträger und bringt über 100 Früchte hervor.

Schärfe: 7

Artikelnr. CA75s mind. 10 Samen 2,40€

Chili Cayenne

Capsicum annuum

Cayenne' ist eine der bekanntesten Chilisorten überhaupt. Traditionell gehört sie in die Cajun-Küche der amerikanischen Südstaaten.

Schärfe: 7 bis 8

Artikelnr. CA12s mind. 10 Samen 2,40€

Chili Cedrino

Capsicum annuum

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. Die Schoten werden etwa 10 cm lang, sind dünnwandig und schon recht scharf. Die Pflanze ist ein Massenträger und erreicht eine Höhe von etwa 80 cm. Sie kann gut im Topf auf dem Balkon gehalten werden. Sie braucht eine Stütze, da die Früchte recht schwer sind.

Schärfe: 7

Artikelnr. CA56s mind. 10 Samen 2,40€



Habanero, orange

Chili De Arbol

Capsicum annuum

Chili 'De Arbol' ist 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.

Schärfe: 6 bis 7

Artikelnr. CA32s mind. 10 Samen 2,40€

Chili Ecuadorian Brown

Capsicum chinense

'Ecuadorian Brown' ist ein teuflisch scharfer Chili. Die langen dunkelbraunen Schoten sind recht saftig.

Schärfe: 7 bis 8

Artikelnr. CA47s mind. 10 Samen 3,10€

Chili Elephant

Capsicum annuum

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

Ein lustiger Chili, der ein feines Korkgewebe auf der Außenhaut trägt, die an Elefantenhaut erinnert. Daher heißt dieser leckere Chili hierzulande Elephant. Er hätte wegen seiner Maserung auch gut Ringelstrumpf heißen können. Im englischen Sprachraum heißt er auch manchmal Embroidered Pepper, also bestickter Pfeffer.

Schärfe: 5

Artikelnr. CA37s mind. 10 Samen 2,40€



Lemon Drop

Chili Habanero, orange

Capsicum chinense

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

Obwohl der Name darauf deutet, dass die Sorte aus Kuba stammt, wird die Sorte auf der Halbinsel Yucatán in Mexiko angebaut. Wie zu erwarten, möchte er es auch bei uns muckelig warm haben. An einem geschützten Platz draußen, am Südfenster oder in einem kleinen Gewächshaus, reifen die leckeren Früchte am besten. Die Pflanzen bleiben klein, etwa 40-50 cm hoch.

Schärfe: 8 bis 9

Artikelnr. CA43s mind. 10 Samen 3,10€

Chili Hot Thai Red

Capsicum frutescens

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. Sie sind sehr dünnwandig und sorgen für eine nachhaltige Schärfe. Sie lassen sich sehr gut trocknen.

Schärfe: 8

Artikelnr. CA52s mind. 10 Samen 3,10€

Chili Jalapeno

Capsicum annuum

Jalapeno ist die wohl beliebteste Chili der USA. Die Früchte werden in erster Linie grün verzehrt. Die hellbraunen, verkorkten Streifen auf den Früchten sind typisch für diese Sorte und ein Qualitätsmerkmal.

Schärfe: 5

Artikelnr. CA62s mind. 10 Samen 2,40€



Puya

NEU

Chili Joes Long

Capsicum annuum

Joe's Long macht seinem Namen alle Ehre. Sehr lange sichelförmige Früchte zeichnen diesen Chili aus.

Bis zu 30 cm lange Früchte

Die scharfen Früchte gehören zu den längsten Chilis und werden bis zu 30 cm lang.

Vom Aussehen und Schärfe der Cayenne recht ähnlich, ist auch die Verwendung in der Küche vergleichbar. In erster Linie wird Joe's Long getrocknet und zu Pulver gemahlen. Diese Sorte kommt aus Italien und ist dort sehr populär.

Schärfe: 7 bis 8

Artikelnr. CA14s mind. 10 Samen 2,40€

Chili Lemon Drop

Capsicum baccatum

Der Geschmack von 'Lemon Drop' zeichnet sich dadurch aus, dass er ein leichtes Zitronenaroma besitzt.

Die leuchtend gelben Früchte werden etwa 6 cm lang. Die dekorative Pflanze ist recht produktiv, erreicht eine Höhe von einem Meter und wächst schirmförmig.

Traditionell werden die Früchte in Südamerika zu einer Soße verarbeitet.

Schärfe: 7

Artikelnr. CA49s mind. 10 Samen 2,40€

Chili Lingua di Satana

Capsicum baccatum

Eine sehr aromatische Sorte aus Italien. Lingua di Santa heißt soviel wie Teufelszunge. Die Pflanze erreicht eine Höhe von 70 cm und wächst buschig. Sie hat einen sehr hohen Ertrag. In warmen Lagen kann die Pflanze auch draußen stehen.



Lingua di Satana

Die Früchte sind spitzkegelig, dickfleischig und werden etwa 7- 10 cm lang. Die Früchte reifen von grün nach leuchtend rot ab. Geerntet werden kann ab Ende August. Es werden sowohl die grünen als auch die roten Früchte verwendet. Man kann sie roh in den Salat schnippeln, braten , grillen oder mit-garen.

Schärfe: 5

Artikelnr. CA55s mind. 10 Samen 2,40€

Chili Machu Picchu

Capsicum pubescens

Machu Picchu ist eine mittel-scharfe Chilisorte aus Peru mit einem reichen, rauchigen Geschmack, die sich gut für den Anbau in Mitteleuropa eignet. Die bis zu 10 cm langen, leicht runzligen Früchte reifen von grün zu einem besonderen Dunkelbraun und können frisch, getrocknet oder gefüllt verwendet werden. Sie benötigen viel Sonne und Wärme und sollten wegen der langen Reifezeit am besten im Topf angebaut werden, um die Pflanzen bei Bedarf ins Haus holen zu können. Die Pflanze erreicht eine Höhe von 80 cm.



Die Heimat dieser klassischen Sorte ist Peru. Machu Picchu ist ein Symbol für die traditionelle Küche Perus. Sie werden getrocknet und als Gewürzpulver verwendet, kommen frisch in Eintöpfe, werden eingelegt oder gefüllt.

Schärfe: 6

Artikelnr. CA18s mind. 10 Samen 2,40€

Chili Numex Sunrise

Capsicum annum

Eine sehr schöne Chilissorte mit sonnengelben Früchten. Numex Sunrise ist für die Herstellung von Ristas besonders gut geeignet. Die Sorte kommt aus New Mexico, wo die Herstellung von Ristas Tradition hat. Die Chilistränge hängen dort an den Hauswänden und brauchen zum Trocknen etwa 2 Wochen. Beliebt sind Ristas aus Chilis verschiedener Farben. Numex behält seine gelbe Färbung und sieht hübsch aus zusammen mit roten und grünen Früchten anderer Sorten.

Schärfe: 0 bis 2

Artikelnr. CA57s mind. 10 Samen 2,40€

Chili Peter Pepper

Capsicum annum

Peter Pepper entwickelt eindeutig zweideutige Früchte, die für regen Diskussionsstoff bei Tisch sorgen.

Die Früchte reifen von grün nach leuchtend rot ab. Die Pflanze erreicht eine Höhe von 70 cm und wächst buschig. Sie hat einen hohen Ertrag. Durch das kuriose 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.

Schärfe: 5 bis 6

Artikelnr. CA53s mind. 10 Samen 3,10€

Chili Piri-Piri

Capsicum frutescens

‚Piri Piri‘ ist ein klassischer kleiner sehr scharfer Chili aus Portugal.

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. Unsere Sorte ist etwas 5-6 cm lang und noch als grüne Schote mild, sobald sie sich aber anfängt rötlich zu färben schon recht scharf.

Die Pflanze kann gut auf der Fensterbank gehalten werden. Sie ist sehr dekorativ, wächst schirmförmig und erreicht eine Höhe von etwa 40 cm.

Schärfe: 6 bis 7

Artikelnr. CA36s mind. 10 Samen 2,40€

Chili Puya

Capsicum annum

Puya-Chilis werden für ihre fruchtigen, leicht süßlichen Aromen mit Noten von Lakritz und Beeren verwendet, die eine angenehme Schärfe mitbringen.

Sie eignen sich hervorragend für Mole, Eintöpfe und andere mexikanische Gerichte. Um das Aroma zu intensivieren, können die Chilis erst geröstet werden, bevor man sie zum Kochen verwendet. Dazu werden die getrockneten Chilis für 3-4 Minuten bei 250°C im Ofen geröstet. Am besten im Schraubglas aufbewahren.

Vor dem weiteren Verwenden legen Sie die getrockneten Chilis für etwa 10 Minuten in heißes Wasser, um sie zu rehydrieren und weicher zu machen. Anschließend können Sie sie in Würfel schneiden oder pürieren.

Schärfe: 3 bis 4

Artikelnr. CA17s mind. 10 Samen 2,40€

Chili Scotch Bonnet

Capsicum chinense

‚Guadeloupe‘ ist ein sehr scharfer Scotch Bonnet von schokoladenbrauner Farbe und nichts für Weicheier.

‚Guadeloupe‘ hat einen guten Fruchtansatz und ist sehr ertragreich. Die Pflanzen bleiben mit 50-60 cm Höhe überschaubar. Man kann sie im Kübel halten. Sie brauchen einen warmen Standort. Ende September/Anfang Oktober sind die Früchte erntereif.

Ursprünglich kommt die Sorte aus Guadeloupe, wie der Name schon sagt. Die rundlichen, gefalteten Früchte werden wie in der Karibik üblich gerne zu Hühnchen-Gerichten genommen. Ob als Eintopf oder gegart, man muss sich gut überlegen, wen man zum Essen lädt, denn die Früchte sind extrem scharf.

Schärfe: 10

Artikelnr. CA42s mind. 10 Samen 3,10€

Chili Scotch Bonnet

Capsicum chinense

Scotch Bonnet ist eine der schärfsten Chili Sorten. Sie kommen aus der Karibik und verleihen Gerichten ein exotisches Flair.

Der Name bedeutet schottische Mütze und spielt auf die lustige Form der Früchte an. Sie spielen in der Karibik eine genauso große Rolle in der kulinarischen Verwendung, wie die Habaneros in Mexiko. Beide ähneln sich in ihrer Schärfe und gleichzeitigen Fruchtigkeit. Außerdem sind sie recht saftig, was sie von anderen Chilis unterscheidet.

Auf Jamaica wird aus den Früchten die klassische Jerk-Soße gemacht. Aber Scotch Bonnet werden eigentlich fast überall verwendet. Zu Hühnchen oder in Reisgerichten, Soßen und gegrilltem Gemüse.

Die Früchten reifen von grün über sonnengelb nach orange-rot ab. Alle Stadien der Reife sind scharf und lecker, wobei die reifen Schoten die fruchtigsten sind. Sie erreichen eine Größe von 3-4 cm im Durchmesser.

Schärfe: 10

Artikelnr. CA46s mind. 10 Samen 3,10€



Chili Tepin, Wildchili

Chili Tepin, Wildchili

Capsicum annum var. glabriusculum

Chil Tepin ist die Urform aller Chilis. Aus dieser Wildform, sind alle Chilissorten entstanden.

Wir freuen uns, diese Sorte anbieten zu können, denn sie gehört zu den ältesten Gewürzpflanzen der Menschheit. Sie wird seit 9000 Jahren genutzt und gehört wild gemammelt zu den teuersten Gewürzen. Die Kultur ist nicht ganz einfach, denn im ersten Jahr sind kaum Früchte zu erwarten. Eine Herausforderung für alle Chili-Fans und Liebhaber besonderer Sorten!

Chil Tepin wächst langsam und stark verzweigt. Nach 4 Jahren hat die Pflanze im Kübel eine Höhe von etwa 60 cm erreicht. Die roten runden Früchte sind etwas kleiner als 1 cm im Durchmesser und sitzen massenweise oben, an den äußeren Spitzen der Zweige. In der Natur werden die Früchte gerne von Vögeln gefressen. Vögel haben keine Schärferzeptoren auf der Zunge, daher macht ihnen die Schärfe nichts aus. Die Samen werden an anderer Stelle ausgeschieden und so werden die Pflanzen verbreitet.

Schärfe: 10

Artikelnr. CA46s mind. 10 Samen 3,10€

Chili Stavros

Capsicum annuum

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

Die roten Früchte sind leicht süßlich-würzig, grüne Früchte etwas herber im Geschmack. Die grünen Schoten werden in Griechenland in Kräuteröl eingelegt und zu Schafskäse gereicht. Eine Konservierung in Öl ist sehr lecker, man kann die Schoten aber auch gut einfrieren.

Schärfe: 0 bis 1

Artikelnr. CA48s mind. 10 Samen 2,40€



Stavros

Chili Thai Orange Hot

Capsicum annuum

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. Der Wuchs ist schirmförmig und stabil. Außerdem ist sie außergewöhnlich robust und verträgt unser Klima recht gut. Kultiviert man die Pflanzen draußen, so scheinen ihnen unsere kalten Herbstnächte nichts auszumachen.

Schärfe: 6 bis 7

Artikelnr. CA33s mind. 10 Samen 3,10€

Chili Wrinkled Old Man

Capsicum annuum

Die Früchte von „Wrinkled Old Man“ sind leicht schrumpelig und haben eine geringe Schärfe, was sie für Chilieinsteiger interessant macht.

„Wrinkled Old Man“ schmeckt gegrillt besonders lecker, etwas Salz drauf und weggefutert. Sie passen hervorragend als Beilage zu gegrilltem Fleisch. In einem einfachen Paprikaeintopf machen sie sich ebenso gut, besonders, wenn man rote und grüne Schoten mischt. Die Früchte sind dickfleischig und aromatisch. Zum Füllen sind sie ebenfalls gut geeignet.

Die Pflanzen erreichen eine Höhe von 60 cm. Die Früchte werden etwa 10 cm lang und reifen von grün über braun nach rot ab. Die Pflanzen haben einen mittleren Ertrag. Durch die schweren Früchte ist eine Stütze von Vorteil.

Schärfe: 0 bis 1

Artikelnr. CA71s mind. 10 Samen 2,40€



Glockenchili

Glockenchili

Capsicum baccatum

Besonders gut zum Füllen

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.

Die Früchte der Glockenchili sind süßlich scharf. Die Schärfe ist jedoch von Frucht zu Frucht variabel. Auch ist der untere Teil manchmal schärfer als der obere Teil der Frucht. Beim Verzehr sollte man also auf Überraschungen gefasst sein.

Schärfe: 3 bis 5

Artikelnr. CA04s mind. 10 Samen 2,40€

Japanische Paprika

Capsicum annuum

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.

Schärfe: 0

Artikelnr. CA67s mind. 10 Samen 2,40€



Mini-Chili

Leutschauer Paprika

Capsicum annuum

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.

Schärfe: 3 bis 4

Artikelnr. CA40s mind. 10 Samen 2,40€

Mini-Chili

Capsicum annuum

Klein aber oho! Diese Minifrüchtchen haben es in sich, denn sie sind sehr scharf und dabei ist die Pflanze ausgesprochen produktiv.

Ein Massenträger für die Fensterbank

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. Die Pflanze erreicht eine Höhe von etwa 30 cm und bringt 50 und mehr Früchte hervor. Minichili ist robust und kann ganzjährig auf der Fensterbank gehalten werden, steht aber auch gerne draußen an einem sonnigen Ort im Topf oder Kübel. Es ist die ideale Einsteigerpflanze für Chilifans.

Schärfe: 6 bis 7

Artikelnr. CA07s mind. 10 Samen 3,10€



Dolma

Paprika „Le Petite Marseillaise“

Capsicum annuum

Le Petite Marseillaise ist eine leckere Minipaprika, die sehr süß ist. Die sonnengelbe 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.

Schärfe: 0

Artikelnr. CA54s mind. 10 Samen 2,40€

Paprika 'Neusiedler Ideal'

Capsicum annuum

'Neusiedler Ideal' ist eine alte regionale Landsorte aus Österreich, die sehr gut für den Freilandanbau geeignet ist.

Bereits in Juli können die ersten blockigen roten Früchte geerntet werden. Diese erreichen eine Größe von etwa 8 cm. Sie schmecken aromatisch süß und sind recht saftig. Ideal für Salate, zum Grillen oder einfach so zum Verputzen.

Artikelnr. CA70s mind. 10 Samen 2,40€



Neusiedler Ideal

Paprika 'Pantos'

Capsicum annuum

Pantos ist eine sehr ertragreiche Paprika, die freilandtauglich ist.

Die Pflanze erreicht im Kübel eine Höhe von 50 cm und im Beet 70 cm. Im Gewächshaus wird sie noch ein bisschen höher. 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.

Artikelnr. CA51s mind. 10 Samen 2,40€

Paprika 'Pusztá Gold'

Capsicum annuum

Pusztágold ist eine fast weiße Paprikasorte aus Ungarn.

Die blockigen Früchte werden geerntet, solange sie noch weiß sind. Lässt man sie länger an der Pflanze, so reifen sie hellrot ab. Der Geschmack der weißen Früchte ist mild. Es fehlt die sonst typische leichte Bitterkeit, wie sie sonst bei unreifen Paprika zu finden ist. Somit eignet sich diese Sorte gut für die frühe Ernte.

Schärfe: 0

Artikelnr. CA73s mind. 10 Samen 2,40€

Paprika Dolma

Capsicum annuum

Dolma ist eine traditionelle Gemüsepaprika aus der Türkei. Sie ist grün oder rot gleichermaßen lecker.

Dolma eignet sich gut zum Füllen mit Feta, Reis oder Gehacktem. Die runden Früchte werden etwa 5 cm groß. Die grünen Früchte schmecken mild, rote Schoten sind süßlicher. Die Pflanze wird etwa 70 cm hoch. Sie kann im Kübel im Sommer draußen stehen. Der Wuchs ist aufrecht und die Krone leicht überhängend.

Schärfe: 0

Artikelnr. CA59s mind. 10 Samen 2,40€



Baby Bell

Paprika 'Roter Augsburger'

Capsicum annuum

Der Freilandpaprika 'Roter Augsburger' ist eine alte regionale Landsorte, der früh 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. :)

Artikelnr. CA65s mind. 10 Samen 3,10€



San Salvatore Dolce

Paprika 'San Salvatore Dolce'

Capsicum annuum

Eine würzige kleine Paprika ohne Schärfe.

Die roten Früchte werden etwa 7 cm lang. Sie reifen von grün nach dunkelrot. Sie haben einen außergewöhnlichen Geschmack. Würzig, fast salzig, aber auch süß.

Die Pflanzen erreichen im Topf eine Höhe von 100 cm, ausgepflanzt werden sie etwas höher. Die Früchte stehen spitz nach oben. Die Pflanze ist sehr dekorativ. Sie sind das ideale Naschgemüse. Aber auch gebraten oder gegrillt, sparsam gewürzt, um ihr Aroma zu erhalten.

Artikelnr. CA72s mind. 10 Samen 2,40€

Paprika Baby Bell

Capsicum annuum

Süße Minipaprika

Minipaprika 'Baby Bell' ist eine kleine, kompakte Pflanze mit süßen, fast schärfelosen Paprikas. Die runden, blockigen Früchte werden etwa 6 cm groß. Sie sind ideal zum Füllen geeignet.

Artikelnr. CA08s mind. 10 Samen 2,40€

Paprika Bull's Heart

Capsicum annuum

Bull's Heart ist wunderbar saftig, süß und megalecker. Zudem ist die Pflanze recht kälteunempfindlich.

Im Kübel bleibt die Pflanze kompakt und erreicht eine Höhe bis 80cm. Man kann von Ende Juli bis Ende Oktober die leckeren Früchte ernten.

Die Früchte reifen von grün nach rot und sind recht fleischig. Auch unreif entwickeln sie eine feine Süße. Geeignet zum braten, Grillen und roh essen.

Artikelnr. CA81s mind. 10 Samen 2,40€



Bull's Heart

Paprika Dulce Italiano

Capsicum annuum

Der süße Italiener

'Dulce Italiano' trägt sehr 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.

Artikelnr. CA39s mind. 10 Samen 2,40€



Dulce Italiano

Paprika Boldog

Capsicum annuum

Boldog ist eine alte Kultursorte aus Ungarn, die einen ausgezeichneten Geschmack besitzt. Die Früchte können grün und rot verwendet werden.

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, ohne Verlust des Aromas.

Artikelnr. CA28s mind. 10 Samen 2,40€



Boldog

Paprika Corno di Torro Rosso

Capsicum annuum

Stierhornpaprika

Corno di torro Rosso ist die klassische Stierhornpaprika aus Spanien. Die Früchte sind sehr aromatisch, fruchtig und süßlich. Sie erreichen eine Länge von 15-20 cm.

‚Corno di Torro Rosso‘ eignet sich hervorragend zum Grillen, Einlegen oder in der Pfanne gebraten. Die Früchte reifen ab Ende August und die Pflanze produziert Blüten und Früchte in großer Zahl bis in den Oktober.



NEU

Corno di Torro Rosso

Im Freiland und Kübel

Die Pflanzen wachsen locker schirmförmig und werden etwa 80 cm hoch. Sie sind gut für die Kübelkultur geeignet, können aber auch im Freiland gehalten werden. Die Pflanzen mögen einen geschützten, sonnigen Standort..

Artikelnr. CA09s mind. 10 Samen 2,40€



Golden Marconi

Paprika Golden Marconi

Capsicum annuum

‚Golden Marconi‘ ist 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. Da brauchen die Pflanzen einen sonnigen geschützten Standort. Die ersten goldgelben Früchte reifen Ende August. Eine Gemüsepflanze aus gelben und grünen Paprikaschoten ist besonders lecker.

Artikelnr. CA41s mind. 10 Samen 2,40€

Paprika Marconi Purple

Capsicum annuum

Marconi Purple hat violette Früchte und ist perfekt als Snackpaprika geeignet.

Die Früchte reifen von grün über violett nach dunkelrot ab. Am spektakulärsten sieht die violette Phase aus. Die länglichen Schoten werden knapp 10 cm lang. Sie haben einen Durchmesser von etwa 2 cm und laufen spitz zu.

Die Pflanze wird etwa 80 cm hoch. Sie ist wärmebedürftig, kann im Kübel aber auch im Sommer draußen stehen. Die Pflanze trägt gut und benötigt eine Stütze, um die Fruchtlast tragen zu können.

Schärfe: 0

Artikelnr. CA60s mind. 10 Samen 2,40€

Paprika Miniature Chocolate

Capsicum annuum

‚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. br>

Die Pflanze wird etwa 30 cm hoch und wächst wie ein schirmartiges Bäumchen. ‚Miniature Chocolate‘ kann auch gut als Zimmerpflanze gehalten werden. Draußen braucht sie einen geschützten, sonnigen Platz. Sie ist reichtragend und bereits ab Juli kann man die kleinen Paprika ernten. Sie sind auch gut zum Füllen geeignet.

Artikelnr. CA13s mind. 10 Samen 2,40€

Piment d'Espelette



Paprika Nocturne

Capsicum annuum

‚Nocturne‘ ist eine aromatische und dekorative mittelgroße Paprika. Sie reift von grün über schwarz nach dunkelrot und hat ein süßlich-würziges Aroma.

Eine leckere Paprika, die auch im Topf zu halten ist. Ausgepflanzt ist sie jedoch ertragreicher. Die Früchte werden etwa 10 cm lang und sind herzförmig mit deutlicher Spitze. Eine Maserung aus braunen Korkzellen ist bei dieser Sorte typisch. Die schwarzen Früchte sehen sehr schön aus und sind in diesem Zustand auch schon recht aromatisch. Das volle Aroma ist bei den reifen dunkelroten Früchten am ausgeprägtesten.

Artikelnr. CA30s mind. 10 Samen 2,40€



Marconi Purple



Paprika Topepo Rosso

Capsicum annuum var. *arossum*

'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.

Artikelnr. CA02s mind. 10 Samen 2,40€

Paprika Sweet Chocolate

Capsicum annuum

Ein ausgesprochen leckerer Paprika mit leicht würzigem Aroma. Sweet Chocolate ist süß, sehr fruchtig und früh reif. Ein Gemüsepaprika, der bestens zum Füllen geeignet ist. Er wird etwa 8 bis 10 cm groß und hat eine regelmäßige blockige Form. Die Früchte reifen von grün über dunkelrot nach braun ab. Innen ist das Fruchtfleisch dunkelrot. Die Erntezeit ist ab Ende August.

Artikelnr. CA45s mind. 10 Samen 2,40€



Sweet Banana

Paprika 'Sweet Banana'

Capsicum annuum

Sweet Banana ist eine leckere Snackpaprika, die prima in die Lunchbox passt.

Die Früchte reifen von hell Grün über gelbliches Orange bis kräftiges Rot ab. Sie sind spitzkegelig, dickfleischig und werden etwa 15 cm lang. Geerntet werden kann ab Ende August. Es können die Früchte in allen Stadien der Reife gegessen werden. Je roter desto süßer sind sie.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von 90 cm und wächst buschig. Sie hat einen hohen Ertrag. In warmen Lagen kann die Pflanze auch draußen stehen.

Schärfe: 0

Artikelnr. CA80s mind. 10 Samen 2,40€

Pimientos de Padrón

Capsicum annuum

Pimientos de Padrón ist ein klassischer Chili aus Spanien, von milder bis mittlerer Schärfe. Die grünen schrumpeligen Früchte werden gegrillt und als Vorspeise oder Beilage gegessen.

Unregelmäßige Schärfe als Markenzeichen 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 die Schoten im Ganzen mit den Stielchen gegrillt oder in der Pfanne mit Knoblauch in Öl gebraten und anschließend mit grobem Salz bestreut. Diese Chilisorte erhielt ihren Namen nach der Stadt Padrón, wo sie feldmäßig angebaut wird.

Schärfe: 0 bis 4

Artikelnr. CA15s mind. 10 Samen 3,10€



Sweet Chocolate

Piment d'Espelette

Capsicum annuum L. var. *gorria*

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.

Angeblich soll ein Seefahrer, der mit Christoph Kolumbus auf Fahrt war, die Ursprungspflanze in seine Heimat mitgebracht haben. Seit 1650 wird in der Region um die Stadt Espelette (baskisch Ezpeletta) Chili angebaut, erst nur für medizinische Zwecke. Nach einigen Selektionen kam die heute typische Form zustande und diese wurde beibehalten.

Artikelnr. CA26s mind. 10 Samen 3,10€



Pimientos de Padrón

Paprika Romanian Sweet

Capsicum annuum

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. Sie sind in beiden Reifestadien sehr lecker und können für Pfannengemüse oder Eintöpfe einfach in Ringe geschnitten werden, da sie recht wenig Kerne enthalten. Die Früchte schmecken süßlich-würzig und sind auch frisch in Salaten lecker.

Artikelnr. CA66s mind. 10 Samen 2,40€



Nocturne



Rocoto, rot

Rocoto Aji Largo *Capsicum pubescens*

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. Diese sind bereits ab September erntereif. Sie sind dickwandig und haben trotz ihrer Schärfe auch ein fruchtiges Aroma.

Die Pflanzen sind gut im Kübel zu halten. Ihre Heimat ist Ecuador, dort werden die Früchte vorwiegend zu scharfen Soßen verarbeitet.

Schärfe: 9

Artikelnr. CA44s mind. 10 Samen 3,10€



Aji Largo

Rocoto, gelb *Capsicum pubescens*

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.

Die Pflanze braucht länger zum Reifen der Früchte, als andere Chilisorten, daher ist es ratsam, sie bereits im Januar auszusäen. Die gelben Früchte reifen im September. Sie variieren von kugelförmig bis dicklich länglich. Sie werden etwa 4-5 cm groß und besitzen eine mittlere Schärfe.

Schärfe: 5 bis 6

Artikelnr. CA03s mind. 10 Samen 3,10€



Rocoto, gelb

Rocoto, rot *Capsicum pubescens*

Rocotos gehören zur *Capsicum pubescens* Art, was behaart bedeutet. Durch die Haare auf den Blättern sind Chilis dieser Art leicht zu identifizieren. Diese eher selten angebaute Art ist sehr langlebig und robust. 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.

Ihren Ursprung hat die Pflanze in Chile und Peru wo die Früchte auch gerne mal als „Gringo-Killer“ bezeichnet werden.

Schärfe: 7 bis 8

Artikelnr. CA06s mind. 10 Samen 3,10€



Sibir. Hauspaprika

Sibirischer Hauspaprika *Capsicum annum*

Sibirischer Hauspaprika klingt erstmal harmlos, die Früchte sind jedoch überraschend scharf. Wie der Name schon sagt, kann man die Pflanze gut im Haus halten, denn sie kommt auch mit ungünstigen Lichtbedingungen zurecht. Die kompakte Pflanze erreicht eine Höhe von 30 bis 50 cm. Die dunkelroten Früchte wachsen aufrecht und erreichen eine Länge von 3-4 cm. Sibirischer Hauspaprika ist sehr ertragreich.

Die scharfen Früchte passen gut an Eintöpfe wie Chili con Carne. Zur besseren Dosierung empfiehlt sich eine Paste herzustellen, wie sie in Indonesien üblich ist. Sambal ist das indonesische Wort für Chilipaste. Sie würzt Fleisch, Fisch oder Gemüse. Die Paste besteht hauptsächlich aus zerkleinerten Chilis und Salz. Sie ist sehr einfach selber herzustellen.

Schärfe: 7

Artikelnr. CA05s mind. 10 Samen 3,10€



Chili Zebrange *Capsicum annum*

Eine neue Züchtung aus Belgien. Die Früchte von Zebrange sehen aus wie dicke gestreifte Glöckchen.

Zebrange benötigt Wärme und lange Zeit zum Reifen. Aber es lohnt sich. Die Früchte sind süß, fast schon wie eine Paprika. Nur der obere Teil der Frucht, rund um die Kerne, bildet Schärfe aus. Ende September sind die Früchte reif.

Die Pflanze wird etwa 90 cm hoch. Der Wuchs ist aufrecht und die Krone leicht überhängend. Die Früchte haben einen langen Stiel und pendeln leicht hin und her. Die Pflanze ist ein Massenträger und benötigt eine Stütze.

Schärfe: 1 bis 2

Artikelnr. CA61s mind. 10 Samen 2,40€

Wildkräuter



Beinwell

Baldrian

Valeriana officinalis

Baldrian ist eine dekorative Gartenstaude, die zudem noch wertvolle Inhaltsstoffe besitzt. Diese haben eine beruhigende Wirkung auf den Körper. Die Pflanze wird etwa 1,80 m hoch. Im ersten Jahr erscheint oft nur eine Blattrosette. Die rosa-weiße Blüte sitzen auf hohen stabilen Stängeln.

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. In Teemischungen fördert Baldrianwurzel Schlaf und Entspannungen. Katzen lieben den Geruch von Baldrianwurzel. Hält man ihnen ein Stück Wurzel vor die Nase, werden sie high, kugeln sich auf dem Boden, beißen einen vor Verückung in den Finger und machen andere verrückte Sachen. Das sie vor den Pflanzen im Garten sitzen und diese anmiauen, habe ich allerdings noch nie erlebt. Der Grund, warum Katzen in Verückung geraten, ist das Alkaloid Actinidin, welches wie ein Rauschmittel wirkt.

Artikelnr. VA01 Pflanze 3,80€
Artikelnr. VA01s ca. 200 Samen 2,40€

Barbarakresse

Barbarea verna

Barbarakresse oder Winterkresse kann oftmals den ganzen Winter bis ins zeitige Frühjahr geerntet werden. Das leckere Wildkraut ist damit der optimale Vitaminspender in der kalten Jahreszeit.

Kälteresistenter Wintersalat

Schnee und Kälte können der Barbarakresse nichts anhaben, wird es zu kalt stellt sie ihr Wachstum einfach ein. Sobald die Temperaturen wieder etwas über 0°C steigen, wächst sie weiter.

Zur Ernte schneidet man die Blätter bodennah ab, sie wachsen dann aus der Mitte nach. Die Erntezeit erstreckt sich von Oktober bis in den März - je nach Temperatur und Wetterlage.

Sobald die Temperaturen 15°C erreichen beginnt die Blütezeit. Auch die kleinen, gelben Blüten sind aromatisch und können gegessen werden. Sowohl in den Blättern als auch den Blüten ist viel Vitamin C enthalten, was besonders im Winter sehr geschätzt wird.

Artikelnr. BA11s ca. 500 Samen 2,40€

Bärwurz

Meum athamanticum

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.

Unterschätztes, vielseitiges Würzkraut Die Pflanze 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 5,20€



Bärwurz

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. Die Blätter können auch sehr gut getrocknet werden. Die ideale Erntezeit ist der Hochsommer, nach der Blüte. Im Garten steht die Pflanze gerne in magerem Boden in sonniger Lage. Sie 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.

Bereits die Germanen nutzten dieses vielseitige Kraut. So wurde es als Heilmittel gegen Magenverstimmung eingesetzt. Das um die Sommersonnenwende geerntete Kraut wurde als geflochtener Gürtel gegen Dämonen getragen.

Artikelnr. AR34

Pflanze 3,50€

Beinwell

Symphytum officinale

Beinwell oder auch Comfrey ist eine heimische Heilpflanze die bei Wunden, Knoschenschäden 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.

Der höchste Anteil an Wirkstoffen ist in der Wurzel. Die beste Erntezeit ist das zeitige Frühjahr, also Februar, März und April.

Artikelnr. SY42

Pflanze 4,70€

Brunnenkresse

Nasturtium officinale

Das heimische Wildkraut mit dem scharfen, leicht herben Geschmack wurde schon von den alten Griechen und Römern geschätzt. Im 18. Jahrhundert war Brunnenkresse ein beliebtes Gourmetkraut und wurde in Wasserfarmen kultiviert.

Leider ist sie danach von unserem Speiseplan verschwunden, dabei verfügt das Kraut über einen guten Geschmack und enthält verschiedene Vitamine, wie A, B, C und E sowie Mineralstoffe.

Brunnenkresse mag einen Standort in oder am Rand von Gewässern, wie z.B. kleinen, sauberen Bachläufen. Man kann die Pflanze auch im Gartenteich oder in Kübeln kultivieren. Fühlt sie sich wohl und ist es feucht genug, ist sie sehr wüchsig.

An der Brunnenkresse sind alle oberirdischen Teile essbar. Zur Ernte kann man die ganzen Stiele abschneiden und anschließend die einzelnen Blätter abzupfen. Die noch jungen Stiele sind zart und können auch gegessen werden. Sie schmeckt am besten frisch verwendet. Zum Beispiel in Suppen, im Salat oder schlicht als frisches Grün auf dem Butterbrot.

Geschmacklich ähnelt sie der Barbara- oder Winterkresse, auch sie enthält Senfölglykosid, das für den scharf-herben Geschmack verantwortlich ist.

Artikelnr. NA01s ca. 500 Samen 2,40€



Johanniskraut

Herzgespann

Leonurus cardiaca

Herzgespann ist heimische Wildstaude und Bienenweide. Sie ist ideal geeignet für den naturnahen Garten.

Ihre dunklen Blätter und rosa-violetten Blüten werden von zahlreichen Insekten angefliegen. Die Blüten erscheinen von Juni bis September. Herzgespann wirkt am besten, wenn sie zu mehreren Pflanzen in einer Gruppe steht. Mit einer Höhe von einem Meter eignet es sich gut in Kombination mit Echinacea und Wilden Malven.

Ein durchlässiger, humoser Boden in sonniger bis halbschattiger Lage ist von Vorteil. Die Pflanze zieht im Herbst ein und treibt zuverlässig im Frühjahr wieder aus. Herzgespann ist absolut winterhart. Es erträgt Temperaturen bis -40°C.

In der Heilkunde wird Herzgespann bei allerlei Herzbeschwerden eingesetzt. Es wirkt blutdrucksenkend und beruhigend. Außerdem findet es bei Wechseljahresbeschwerden und Asthma Verwendung.

Artikelnr. LE12s ca. 250 Samen 2,60€

Johanniskraut

Hypericum perforatum

Johanniskraut ist eine blühfreudige Pionierpflanze, die auf trockenen Böden wächst. Seinem Namen nach blüht es um Johanni, also Mittsommer. Die wertvollen Blüten können zu einem Heilöl verarbeitet werden. Hält man die Blätter gegen das Licht, sieht man feine Löcher in den Blättern. Daher stammt der botanische Artname *perforatum*, weil sie perforiert scheinen.

Johanniskraut wird etwa einen Meter hoch und verbreitet durch die mit Öl gefüllten Drüsen in den Blättern besonders in der Sommersonne einen intensiven Duft. Seine Wurzeln reichen 50 cm tief ins Erdreich, um an Nährstoffe zu gelangen. Im Garten steht das Kraut gerne in sonniger Lage auf nährstoffarmen Sandboden. Besonders in Gruppen geben die Pflanzen ein sehr schönes farbenfrohes Bild. Traditionell wird sie als Mittsommerpflanze in Sträußen gebunden.

In den gelben Blüten ist Hypericin, welches beim Zerreiben der Blätter eine Rotfärbung verursacht. Hypericin wird in der Medizin als Antidepressiva eingesetzt. Johanniskraut gehört zu den wichtigsten angebauten Arzneipflanzen in Deutschland.

Artikelnr. HY16s ca. 500 Samen 2,60€

Kamille

Matricaria reculita

Kamille ist eine heilkräftige Pflanze die wild auf Magerwiesen wächst. Bereits bei leichter Berührung verströmt Kamille ihren typischen Duft.

Im Garten
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. Die Pflanzen sind einjährig, versamen sich jedoch leicht. Man sollte das Kamillenbeet unkrautfrei halten, damit die zarten Pflänzchen die volle Sonne genießen können.

Kamillentee
In dem ätherischen Öl sind wertvolle Heilstoffe enthalten. Kamillentee wird aus den Blüten hergestellt und hilft gegen Entzündungen im Hals- und Rachenraum. Die halbkugeligen Blütenböden der Echten Kamille sind innen hohl. So kann man sie von anderen Kamillen unterscheiden. Für einen Kamillentee gibt man einen Eßlöffel Blüten in eine Kanne und übergießt diese mit einem halben Liter kochendem Wasser. Den Tee etwa 10-15 Minuten ziehen lassen. Zum Gurgeln bei Halsschmerzen oder zur Beruhigung des Magens den Tee trinken.

Artikelnr. MA03s ca. 1000 Samen 2,20€

Knoblauchsrauke Pesto



Brunnenkresse

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 Bibernelnwurzeltee 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.

Die kleine Bibernelle im Garten
Die Pflanze wächst gerne an sonnigen Plätzen in magerem Boden. Sie ist nicht besonders anspruchsvoll und kommt auch mit nährstoffreicheren Böden zurecht. Sie ist eine wertvolle Insektenpflanze. Kleine Bibernelle erreicht eine Höhe von etwa 35 cm und blüht im August und September mit weißlicher Blüte.

Artikelnr. PI72s ca. 100 Samen 2,40€

Knoblauchsrauke

Alliaria petiolata

Die Knoblauchsrauke ist ein heimisches Wildkraut und in ganz Europa und Kleinasien zu finden. Sie wächst in lichten Wäldern und verströmt bei leichter Berührung der Blätter einen Knoblauchduft.

In der Küche
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 schmecken leicht senfig und eignen sich ebenfalls gut im Salat, in Füllungen für Pfannkuchen oder im Kräuterpesto. Die Wurzel können im Frühjahr ausgegraben werden, bevor das Kraut in die Höhe schießt. Sie haben einen Geschmack ähnlich dem des Meerrettichs.

Die Knoblauchsrauke steht gerne in einem halbschattigen Beet unter Bäumen oder hohen Sträuchern. Der Boden sollte frisch und humos sein. Die Pflanzen werden etwa einen Meter hoch. Die weißen Blüten erscheinen im Juni, die Samenhülsen im August.

Artikelnr. AL60s ca. 100 Samen 2,20€



Pfefferkraut

Königskerze

Verbascum thapsus

Die Königskerze ist eine imposante Erscheinung im Garten. Sie erreicht im zweiten Jahr eine Höhe von annähernd zwei Metern. Im ersten Jahr bildet sie eine Rosette mit fleischigen Blättern. Im 2. Jahr erscheint dann die hellgelbe Blüte. Der Blütenstand macht etwa die Hälfte der Pflanzenhöhe aus. Die ersten Blüten erscheinen im Juli und die Königskerze schiebt bis September immer neue Blüten nach. Die unteren sind dann bereits verblüht und die Samen reifen aus. Im Oktober des zweiten Jahres sterben die Pflanzen, haben sich aber zahlreich durch ihre Samen reproduziert.

Artikelnr. VE02s ca. 500 Samen 2,20€

Ligurischer Beifuß

Artemisia species

Im Mittelmeerraum gibt es so viele verschiedenen Beifuße - oder heißt es Beifußens? - dass nicht jeder einen vernünftigen botanischen Namen erhält.

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 das Kraut ganz ausgezeichnet. Zudem macht er die Speisen bekömmlicher. Er ist ausgesprochen wüchsig, breitet sich rasch aus, so dass man ihm ein genügend großes Beet geben sollte. Die Pflanze ist winterhart und erreicht eine Höhe von etwa einem Meter.

Artikelnr. AR32 Pflanze 5,10€

Phacelia, Bienenfreund

Phacelia tancetifolia

Phacelia ist ein Magnet für Bienen, Hummeln, Schmetterlinge und zahlreiche andere Insekten. Die Blüten produzieren große Mengen an Pollen und Nektar. Sie gehört zu den ertragreichsten Bienenpflanzen und hat einen ähnlichen Trachtwert wie Buchweizen.

Außerdem kann Phacelia als bodenverbessernde Gründüngung eingesetzt werden. Ihre Wurzeln lockern den Boden und das leicht zersetzende Grün liefert Nährstoffe und fördert die Bodengare.

Im Garten

Phacelia ist eine robuste und leicht zu kultivierende Pflanze. Sie möchte einen sonnigen Platz in normaler Gartenerde. Sie kann allein oder zusammen mit Ringelblumen, Malven und Lein gesät werden. Diese Kombination ist für Bienen besonders attraktiv. Die Blütezeit richtet sich je nach Aussattermin von Juni bis September. Die Pflanzen werden 50-70cm hoch.

In Fruchtfolge mit Mairüben, Rübsteiel oder Kohlrüben ist Phacelia vorteilhaft, da sie eine hemmende Wirkung auf Rübenählchen (Nematoden) hat. Die Pflanze ist einjährig und stirbt im Herbst ab..

Artikelnr. PH40s ca. 1000 Samen 3,10€

Phacelia, Bienenfreund



NEU

Pfefferkraut - Staudenkresse

Lepidium latifolia

Eine aromatisch-scharfe Würze zeichnet das Pfefferkraut aus. Auf Grund seines kressigen Geschmacks wird es auch Staudenkresse genannt.

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

Das Kraut ist an den Nordwestküsten Europas heimisch. Es ist an magere, sandige Böden gewöhnt und da es an den Küsten wächst auch sehr salzverträglich. Mittlerweile hat man es auf Mittelstreifen von Autobahnen gesichtet, wo sich das Kraut sichtlich wohl fühlt.

Es ist in den letzten Jahrzehnten in Vergessenheit geraten und erlebt nun eine Renaissance. Das liegt wohl vor allem an seiner Unverwundlichkeit und dem vielfältigen Gebrauch der Pflanze. Auch die Wurzel kann gerieben zu Fleisch oder im Dipp verwendet werden. Sie sieht der Meerrettichwurzel ähnlich, schmeckt aber nach Kresse.

Artikelnr. LE94 Pflanze 5,10€



Pimpinelle Blüte

Pimpinelle - Kleiner Wiesenknopf

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, Mayonaisen 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* blutauflösend und bezieht sich hiermit auf die zusammenziehende und blutstillende Wirkung der Wurzel.

Artikelnr. SA31 Pflanze 3,50€
Artikelnr. SA31s ca. 150 Samen 2,60€



Kleine Bibernelle

Rainfarn

Tanacetum vulgare

Rainfarn ist eine heimische Wildstaude und besitzt viele wertvolle Inhaltsstoffe. Für den Menschen ist die Pflanze ungenießbar, da sie einen hohen Thujonanteil besitzt. Dieser ist nicht nur für Menschen giftig, sondern ist auch ein wirksames Mittel gegen allerlei Schädlinge. Rainfarnblätter schreckt Wühlmäuse ab. Legt man die frisch geschnittenen Blätter als Mulch um Beetstauden, so werden die Nager vertrieben. Das gleiche gilt für Kleidermotten. Getrocknete Blätter in einem Säckchen an Schränke gehängt lässt die Motten erst gar nicht in den Schrank kommen.

Ein Sud aus Rainfarn befallene Pflanzen gesprüht, vertreibt zuverlässig Blattläuse. Der Sud wird auch zur Abwehrstärkung an Beerensträuchern und Erdbeeren verwendet. Rainfarn neben Kartoffeln gepflanzt reduziert den Befall an Kartoffelkäfern. Die Pflanze verströmt einen typischen Geruch. Einige lieben ihn, andere schreckt er ab.

Artikelnr. TA13s ca. 300 Samen 2,20€



Rainfarn

Römische Kamille

Chamaemelum nobile

Die Römische Kamille verströmt einen wunderbaren Geruch. Sie hat einen hohen ätherischen Ölgehalt.

Die Pflanze wird wie die Echte Kamille zu Heilzwecken angewendet, ist jedoch mehrjährig und wesentlich robuster. Ihr Geruch erinnert an eine Mischung aus Kleinen Gummi-Colafläschchen und einem bekannten Energiedrink. Dies liegt an ihren hohen ätherischen Ölgehalt. Die Inhaltsstoffe ist vielfältig. Neben Flavonoiden sind Limonenöl und Pinen enthalten. Medizinisch wurde sie in Europa vor allem bei Menstruationsbeschwerden und Verdauungsproblemen angewendet. Weiterhin als Mundspülung und Haarwasser.

Die Pflanze ist mehrjährig, winterhart und leicht anzubauen. Sie benötigt einen sonnigen Platz in mäßig gedüngtem Boden. Sie erreicht eine Höhe von 30 cm. Die weiße Blüte zeigt sich von Juni bis September. Blüten und Blätter sind aromatisch. Sie wird gerne von Insekten angefliegen.

Artikelnr. CH67s ca. 500 Samen 1,80€



Römische Kamille

Schabzigerklee

Trigonella caerulea

Schabzigerklee wird in der Schweiz für den berühmten Schabzigerkäse verwendet. Er ist in der Alpenregion heimisch und kommt dort auf Bergwiesen vor. Der Geschmack der Blätter ist würzig. Die Blätter können 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. Bekannt ist vor allem das Vinschgauer Fladenbrot, das aus dem gleichnamigen Ort in Südtirol stammt. Es wird in unterschiedlichen Formen und Größen hergestellt, besitzt aber immer das typisch würzige Schabzigeraroma. 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.

Schabzigerklee ist eine kurzlebige Pflanze. Sie wird etwa 60 cm hoch und bildet sehr schöne hellviolette runde Blütenknöpfe aus. Der Standort sollte sonnig bis halbschattig in normalem Gartenboden sein.

Artikelnr. TR17s ca. 400 Samen 2,60€



Schabzigerklee

Schafgarbe

Achillea millefolium

Eine altbekannte Heilpflanze, Bienenweide und Pionierpflanze ist die Schafgarbe. Sie wächst auch problemlos im Garten.

Ein vollsonniger Standort und mäßig nährhafter Boden sind gute Voraussetzungen für die Blühfreudigkeit der Pflanze. Schafgarbe wächst natürlicherweise auf Wiesen, Halbtrockenrasen und Wegrändern. Sie ist ein Stickstoffzeiger. Im Garten möchte sie also auch einen vollsonnigen Platz, der mäßig gedüngt ist. Sie mag keine Staunässe, ist aber ansonsten sehr genügsam. Zeitweilige Trockenheit erträgt sie gut.

Sie kann im Blumenbeet zusammen mit Wiesensalbei und Moschusmalve stehen. Schafgarbe verbreitet sich durch Samen, die vielzählig produziert werden und durch Wurzelausläufer. Möchte man sie also etwas im Ausbreitungsdrang begrenzen, so schneidet man die Blüten nach dem Verblühen herunter. Im Frühjahr kann man einmal um die Pflanze mit dem Spaten herum stechen. So bleibt sie an ihrem Platz.

Schafgarbe erreicht eine Höhe von 70 cm. Die weißen, selten auch rosafarbenen Blüten erscheinen von Juni bis September. Sie werden gerne von Schmetterlingen und Bienen besucht.

Artikelnr. AC20s ca. 1000 Samen 2,20€



Schottischer Liebstöckel
Jungpflanze im Frühjahr

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.

Schottischer Liebstöckel besitzt trotz seines Namens kein Aroma, welches an Liebstöckel erinnert, sondern ähnelt am ehesten der Petersilie.

Er passt sehr gut in Suppen, Eintöpfe, Eierspeisen, frisch im Salat oder kurz erhitzt in hellen Rahmsoups zu Gemüse.

Blüte und Laub

Die Blätter werden handtellergroß und sind in der Saison von Mai bis Oktober zu ernten. Die Blätter werden einfach klein geschnitten und wie Petersilie verwendet.

Auch die Samen sind sehr lecker. Sie sind noch intensiver als die Blätter und schmecken lecker im Brot verbacken oder im Kartoffelgratin. Aus ihnen kann man auch einen wärmenden Tee bereiten.

Die Pflanze ist an Schottlands Küsten und Inseln heimisch. Ihr hoher Vitamin C Gehalt macht sie zu einem idealen Frühjahrskraut - besonders lecker zu Spargel. Sie wird in ihrer Heimat seit vielen Generationen geschätzt und reichlich verwendet.

Artikelnr. LI07

Pflanze 5,10€



Schöllkraut

NEU

Schöllkraut

Chelidonium majus

Schöllkraut ist eine wertvolle frühblühende Insektenpflanze mit leuchtend gelben Blüten. Es kann zum Färben von Wolle und Textilien verwendet werden.

Im Garten

Schöllkraut siedelt sich gerne im Halbschatten von Gebüsch und Bäumen an, ist an Wegrändern, Ruderalflächen und stickstoffreichen Wiesen zu finden. Die Pflanze ist eine Kulturfolgerin. Sie ist oft in Hausnähe zu finden, z.B. am Kompost oder in Stallnähe. Im Beet möchte sie einen nährstoffreichen Boden, der mäßig feucht ist. Sie verträgt zeitweilige Trockenheit. Die leuchtend gelben Blüten werden von vielen Wildbienenarten angefliegen. Sie liefern vor allem Pollen. Die Pflanze dient 4 Schmetterlingsarten als Futterpflanze, darunter die vom Aussterben bedrohte Gelbliche Steineule. Einmal im Garten etabliert sät sich die Pflanze selber aus. Auch werden die Samen gerne von Ameisen verschleppt. So kann es sein, dass die Pflanze an verschiedenen Stellen auftaucht und so durch den Garten wandert. Sie wird aber keineswegs zur Plage.



Schöllkraut

Färberpflanze

Tierische und pflanzliche Fasern können mit Schöllkrautwurzel gelb gefärbt werden. Der orange Milchsaft ist auch in den Blättern und Stielen, aber in den Wurzeln ist der höchste Gehalt. Normalerweise verwendet man das ganze Kraut, samt Wurzel. Man kocht es etwa eine Stunde in Wasser, bevor man Wolle oder Textilien färbt. Das Färbeergebnis ist ein gedecktes Gelb.t.

Artikelnr. CH69s ca. 100 Samen 2,90€

Waldmeister

Galium odoratum

Waldmeister ist eine heimische Pflanze, die natürlicherweise in lichten Wäldern und am Waldesrand vorkommt.

Unverwechselbares Aroma:

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 Rhababerkompott zu einer kulinarischen Köstlichkeit machen. Hierzu ein Sträußchen frisch gepflückte Triebe in das noch heiße Kompott legen und nach dem Erkalten wieder entfernen.

Artikelnr. GA14

Pflanze 4,20€



Waldmeister

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. Das Kraut gehört damit zu den bittersten Pflanzen der Erde. Die Heilwirkung ist bedeutend. Er 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. Nicht umsonst wird gerne Schnaps aus der Pflanze gebrannt.

Wermuttee ist auch im Garten einzusetzen. Als biologisches Spritzmittel vertreibt er Läuse an Rosen und Gemüse. Die Blätter auf den Boden gelegt sollen Erdflöhe und Ameisen fern halten.

Wermut möchte einen Standort für sich allein, da er sich stark ausbreitet. Man kann ihn aber durch Abstechen im Frühjahr gut kontrollieren. Neben Johannisbeeren ist er gut aufgehoben. Er hat eine positive Wirkung auf die Beerenpflanzen, denn er vertreibt den Johannisbeerrost.

Artikelnr. AR31

Pflanze 3,50€

Wiesenkerbel

Anthriscus sylvestris

Wiesenkerbel ist ein leckeres Wildkraut und passt zu diversen Speisen. An Suppen, Omelette oder in Dips ist er gut zu verwenden.

Die Wurzeln des Wiesenkerbels kann man im September ausgraben. In einer Suppe ergeben sie einen köstlichen Geschmack. Das Aroma ist würzig, ähnlich der Petersilienwurzel. Die jungen Blätter passen gut in Wildkräutersalate. Sie schmecken ähnlich die der Möhre. Weiterhin sind die Blüten als schöne Dekoration auf Salaten oder Dips verwendbar.

Im Garten stehen die Pflanzen am liebsten auf nährstoffreichem, feuchtem Boden. Sie werden etwa 120 cm hoch und blühen mit weißen Doldenblüten von April bis Juli. Die weißen Blütenschleier sehen sehr schön aus, wenn sie sich im Sommerwind wiegen. Wiesenkerbel passt gut in eine Wildblumenbeet zusammen mit Kornblume und Wilder Malve.

Artikelnr. AN02s ca. 200 Samen 2,20€



Wiesenschaumkraut

Wiesenschaumkraut

Cardamine pratensis

Wiesenschaumkraut ist ein leckeres Wildkraut und bereits im März zu ernten. Sein scharfer, kresseartiger Geschmack passt wunderbar zu Quark oder Frischkäse.

In Blättern und der Blüte des Wiesenschaumkrautes sind Senfölglykoside enthalten. Sie geben dem Kraut den scharfen, würzigen Geschmack. Es passt gut zu Eierspeisen, Dips und Soßen auf Quarkbasis oder als Würzkraut im Salat..

Artikelnr. CA91s ca. 100 Samen 3,10€



Wermut

Fruchtige Kräuter



Anisagastache

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. Zudem ist 'Golden Jubilee' eine sehr schöne Staude, die sich durch Robustheit und Winterhärte auszeichnet. Auch eignet sie sich gut als Schnittpflanze für die Vase. Sie erhielt eine Fleuroselect-Auszeichnung und wurde von All-American-Selections prämiert.

Durch ihr golden leuchtendes Laub ist sie eine auffällige Erscheinung im Staudenbeet. Die blau-violetten Blüten zeigen sich ab Ende Juni und blühen bis in den Oktober hinein. Sie bilden bis zu 10 cm lange Kerzen, die auch noch in der unteren Etage, also in den Blattachseln unter der Blüte, hervor kommen. Die Samenreife ist im Oktober. Die Pflanze ist samenecht.

Artikelnr. AG04

Pflanze 5,30€

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. Ursprünglich kommt die Anisagastache aus Lateinamerika und wird dort in scharfen Hühnengerichten verwendet. Sie ist aber auch eine typische Teepflanze und lässt eine wohlige Wärme durch den Körper strömen.

Eine Zierde im Garten

Anisagastache ist eine blaublühende Solitär-

staude, die einen sonnigen Platz haben möchte. Sie stellt keine besonderen Ansprüche an den Boden, bevorzugt aber Sandböden.

Sie blüht von Juni bis September und erreicht eine Höhe von 140 cm. Sie zieht im Herbst ein und treibt im Frühjahr zuverlässig wieder aus.

Artikelnr. AG02

Pflanze 5,30€

Artikelnr. AG02s

ca. 300 Samen 3,10€

Bergsternchen 'Pink Pop'

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!

Unermüdlicher Dauerblüher
Bergsternchen 'Pink Pop' blüht sehr ausdauernd. Die ersten Blüten erscheinen im Juli und blühen unermüdlich bis zum Frost. Die rosa Blüten sind in Quirlen angeordnet und blühen von unten nach oben ab.

Die Pflanzen werden etwa 50 cm hoch.

Im Garten

Im Garten steht Bergsternchen gerne in voller Sonne auf magerem Boden. In sehr kalten Wintern kann es passieren, dass einige Pflanzen diesen nicht überleben, aber der Samen ist sehr kälteresistent und keimt im Frühjahr.

Artikelnr. AG01s

ca. 100 Samen 3,70€

Kreta-Melisse

Melissa officinalis ssp. *altissima*

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 zie-

hen 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.

Artikelnr. ME61

Pflanze 5,30€



Agastache 'Golden Jubilee'



Kreta-Melisse

Limonenmelisse ‚Limoni‘

Melissa officinalis

Limonenmelisse ist etwas herber im Geschmack als die klassische Zitronenmelisse. Sie hat ein deutliches Limonenaroma und ist herrlich erfrischend als Tee.

Die Sorte ‚Limoni‘ ist von der Bayerischen Landesanstalt für Boden- und Pflanzenkultur in Weißenstephan gezüchtet worden. Sie besitzt alle guten Eigenschaften einer Zitronenmelisse. Am aromatischsten sind die Blätter im Frühling, wenn die Pflanze noch jung und kompakt ist und bevor die Blütenbildung einsetzt. Melisse wirkt beruhigend auf das Nervensystem und wird zusammen mit Baldrian und Lavendel oft in Schlaftees verwendet. Im Garten steht Limonenmelisse gerne an einem sonnigen oder halbschattigen Platz in feuchter Erde. Ihre Blätter sind kräftig dunkelgrün. Im Sommer nach der Blüte die Pflanzen am besten zurück schneiden und neu austreiben lassen. Im Herbst kann bis auf einen Zentimeter geschnitten werden. Der neue Austrieb im Frühjahr erfolgt aus der Wurzel.

Artikelnr. ME73

Pflanze 4,40€

Mandarinenmelisse

Melissa officinalis ssp. altissima

Die Blätter der Mandarinenmelisse 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 können in Obstsalaten oder Marmeladen Verwendung finden, auch kann man ein Zweiglein ins Mineralwasser stecken um dieses zu aromatisieren.

Die Mandarinenmelisse erreicht eine Höhe von 50 cm und möchte gerne an einem sonnigen Platz stehen. Der Boden sollte nährstoffreich und feucht sein. Idealerweise sollte er nicht austrocknen.

Die Blütezeit ist von Ende Juli bis Anfang September. Während dieser Zeit wird die Melisse von Bienen und Schmetterlingen besucht. Nach der Blüte kann man die Pflanze bis auf 10 Zentimeter herunter schneiden. Sie treibt dann nochmals vor dem Winter aus.

Artikelnr. ME75

Pflanze 5,30€

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 Minzduft. 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 Schwester eignet sie sich gut um Mineralwasser zu aromatisieren.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von 1,50m und mehr. Sie bildet eine lockere Verzweigung und blüht mit hellrosa Blüte im September und Oktober.

Im Garten steht sie am besten im Kübel, denn die Pflanze kommt aus Südamerika und ist bei uns nicht winterhart. Sie kann aber gut im Dunkeln bei Temperaturen von 3-5°C überwintert werden.

Artikelnr. AL73

Pflanze 6,20€

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.

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. Im Oktober kann dieser dann an einem frostfreien Platz wie etwa Garage oder Schuppen gestellt werden. Im Winter benötigt die Pflanze kein Licht, da sie ihre Blätter im Herbst verliert.

Die Orangenverbene ist in erster Linie eine Tee-pflanze. Die Blätter können frisch oder getrocknet mit heißem Wasser aufgebrüht werden. Sie eignet sich auch zum Kochen. Vor allem in Süßspeisen wie Milchdesserts kommt ihr besonderes Aroma voll zur Geltung.

Im Garten oder auf der Terrasse möchte sie an einem sonnigen Platz stehen. Sie erträgt Temperaturen von 3°C problemlos. Eine gelegentliche Düngung mit einem Flüssigdünger ist von Vorteil.

Artikelnr. AL72

Pflanze 6,20€

Zitroneneberraute

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.

Im Garten steht ‚Citrina‘ gerne in voller Sonne. Der Boden sollte sandig und durchlässig sein. Es passt gut zusammen mit anderen mediterranen Pflanzen wie Provence-Lavendel und Ysop.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von 80 bis 100 cm und verholzt. Sie ist gut schnittverträglich. Für einen starken Rückschnitt ist die beste Zeit im Mai. Die Zitroneneberraute eignet sich gut um Beete einzufassen. Man kann sie als kleine Hecke ziehen und statt Buchsbaum verwenden.

Die Blüten sind grün-gelb und unscheinbar. Die Blütezeit ist im August und September.

Artikelnr. AR10

Pflanze 4,70€

Zitronenmelisse

Melissa officinalis

Die klassische Zitronenmelisse 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 Erntezeitpunkt 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.

Schmeckt frisch am besten!

Als Tee schmeckt sie aus frischen Blättern am besten. Getrocknete Blätter besitzen zwar immer noch die wertvollen Inhaltsstoffe, aber ihr Aroma verflüchtigt sich sehr schnell.

Artikelnr. ME74

Pflanze 4,40€



Minzverbene



Mandarinenmelisse



Bergsternchen



Zitronenmelisse

Zitronenverbene

Aloysia triphylla

Die Zitronenverbene ist eine vergessene und wieder entdeckte Gartenverbene. Sie hat ein unvergleichliches Zitronenaroma und ist gut als Teepflanze geeignet.

Herkunft

Der duftende Strauch ist in Argentinien und Uruguay zuhause. Dort wird sie zusammen mit Mate als Tee zubereitet. Im 18. Jahrhundert kam sie nach Europa und wurde vor allem in Frankreich wegen ihres intensiven Duftes als Zierpflanze gehalten.

Tee

Aloysia triphylla hat ein unvergleichliches Zitronenaroma und ergibt einen leckeren und erfrischenden Tee. Ein Aufguß der frischen wie getrockneten Blätter ist gleichermaßen köstlich.

Für die Zubereitung reicht es, wenn man ca. 10 Blätter mit einem halben Liter kochendem Wasser übergießt und einige Minuten ziehen lässt.

Ernte

Für die Ernte streift man die Blätter von den Stielen und trocknet sie an einem warmen, dunklen Ort. Getrocknete Blätter lassen sich mehrere Monate lagern, sodass man auch im Winter einen Tee aus Zitronenverbene genießen kann.

Die Blätter eignen sich auch hervorragend zur Herstellung einer Kräutерlimonade.

Zitronenverbene können von Juni bis September geerntet werden. Da sie recht schnellwüchsig sind, kann nach wenigen Wochen die nächste Ernte erfolgen. Man schneidet die Pflanze an den jungen Triebenden kurz über dem Auge ab. So treibt sie wieder buschig aus. Das Schnittgut kann sofort verwendet werden. Überschüssiges trocknet innerhalb weniger Tage.

Artikelnr. AL71

Pflanze 6,20€



Zitronenverbene

Zitronige Katzenminze

Nepeta racemosa

„Odeur Citron“ hat ein unvergleichliches Aroma nach herber Zitrone und erinnert im Duft an ein Herren-Parfüm oder Aftershave.

Eine zierliche Katzenminze mit eher runder violetter Blüte. Die Pflanze erreicht eine Höhe von 40 cm und wächst breit ausladend. 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.

„Odeur Citron“ wird nicht von Katzen besucht. Der Zitronenduft scheint für die Pelzträger eher uninteressant zu sein. Die anspruchslose Staude kann auch sehr gut in einem Pflanzkübel gehalten werden. Im Beet steht sie gerne zusammen mit mediterranen Zwergsträuchern wie Olivenkraut und Honigsalbei. Die Pflanzen haben dieselbe Blütezeit und passen farblich gut zueinander. Durch die geringe Wuchshöhe eignet sich diese Staude auch gut als Einfassung für Beete oder als Vordergrundpflanzung. Sie ist auch als Rosenbegleiter zu empfehlen. Sie blüht zeitgleich mit der Chinesischen Goldrose und beide Pflanzen zusammen ergeben ein sehr schönes Bild, besonders in naturnahen Gärten.

Artikelnr. NE22

Pflanze 4,20€



Drachenkopf

Colakraut

Artemisia procera

Das Colakraut ist eine sehr schöne Duftstaude, die ihren Namen zu Recht trägt. Die Blätter verströmen einen herrlichen Duft nach Cola.

Das duftende Sträuchlein ist ein Zwerggehölz, welches eine Größe von etwa einem Meter erreicht. Die graugrün gefiederten Blätter enthalten eine wohlriechende Kampfermischung aus ätherischen Ölen, die bei der leichtesten Berührung ihren Duft verströmen. Der Duft ist sehr angenehm und verbreitet Freude.

Artikelnr. AR04

Pflanze 4,70€

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.

Würziges Zitronenschalenaroma

Die Pflanze wird auch Moldavische Melisse genannt. Er trägt seinen Namen daher, weil die Blüten einem Drachenhkopf mit geöffnetem Maul ähneln. Diese erscheinen in blau oder weiß im August und blühen von unten nach oben bis Mitte September. Die aromatischen Blätter sind nicht einfach nur zitronig, sondern haben ein würziges Zitronenschalenaroma, ganz ähnlich wie Omas Zitronenkuchen mit dem leckeren Guss.

Im Garten

Im Garten passt Drachenhkopf auch gut ins Staudenbeet, weil seine hübschen Blüten gut zu Cosmea oder Mädchenauge passen. Die Pflanzen benötigen einen Abstand von 30 cm zueinander.

Die Pflanze ist rund um das Mittelmeer zuhause und ist dort wild anzutreffen. Er steht dort in Niederungen, in denen es ein wenig feuchter ist.

Artikelnr. DR01s

ca. 200 Samen 3,10€

Zitronige Scheinbergminze

Pycnanthemum virginianum f. *citriodora*

Eine seltene Abwandlung der Scheinbergminzen ganz ohne Minzaroma. Stattdessen haben wir hier ein erfrischend-herbes Zitronenkraut.

Die Blätter eignen sich sehr gut als Tee, aber auch in Desserts oder Salatsoßen. Verwendet man das Kraut frisch, so empfiehlt es sich es ganz fein zu schneiden. Dann kommen die ätherischen Öle am besten zu Geltung. Und wie auch bei der Cherokee-Bergminze passt das Aroma der Blätter hervorragend an Mousse au Chocolate. Die zitronige Note bringt hier das besondere Etwas.

Die Pflanze ist mehrjährig, winterhart und leicht anzubauen. Sie benötigt einen sonnigen Platz in mäßig gedüngtem Boden. Sie erreicht eine Höhe von 70 cm. Die weiße Blüte zeigt sich im Juli und August. Blüten und Blätter sind aromatisch. Sie wird gerne von Insekten angefliegen.

Der Boden sollte mäßig gedüngt und frisch sein. Kompost im Frühling und etwas organischer Dünger werden gerne genommen. Der Standort sollte sonnig bis halbschattig sein.

Artikelnr. PY78

Pflanze 4,90€



Zitronige Scheinbergminze

Essbare Blüten



Gänseblümchen

Anis

Pimpinella anisum

NEU

Anis blüht im Sommer mit einem bezaubernden duftenden Blütenflor. Die Samen sind hocharomatisch und haben viele gute Eigenschaften.

Die Pflanze wird bereits seit über 4000 Jahren von Menschen genutzt. Außer den Samen können auch die Blätter und Blüten verwendet werden.

Artikelnr. PI70s ca. 500 Samen 2,30€

Artischocke 'Green Globe'

Cynara scolymus

Artischocken sind eine Delikatesse. Ihr Geschmack ist einzigartig und es lohnt sich diese Köstlichkeit im Garten anzubauen. Die Sorte 'Green Globe' bildet apfelsinengroße Blüten aus. Geerntet werden die ungeöffneten Blütenköpfe der Pflanze im August. Die äußeren Hüllblätter sind sehr piksig. Sie werden vorsichtig entfernt oder man schneidet sie Spitzen ab. Dann die ganzen Blütenköpfe in kochendem Salzwasser 20 Minuten garen. Zusammen mit einer Kräutersoße und frischem Brot ein leckeres Abendessen.

Artikelnr. CY08s ca. 40 Samen 3,10€

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 kommt aus Kleinasien. Mittlerweile ist er auch bei uns angesiedelt. Man kann ihn auf feuchtem Ödland finden. Im Garten steht er gerne in tiefgründigem Boden, der feucht und gedüngt sein sollte. Die Pflanze kann 1,60 m hoch und 60 cm breit werden.

Borretsch verströmt bei Berührung ein leichtes Gurkenaroma.

Artikelnr. BO11s ca. 150 Samen 2,40€

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 wird meist einjährig kultiviert.

Verwendet werden die grünen Blütenstiele, gleich unterhalb der Blüte. Sie werden etwa 5 Minuten in kochendem Wasser gegart - lecker mit einer Zitronensoße und frischem Baguette.

Mit einem Sparschäler können die Stängel leicht von den Dornen befreit werden. Der Geschmack ähnelt dem der Artischocke, ist aber etwa würziger und herber. Die Ernte der Stängel sollte im Juli und August kurz vor oder während der Blüte erfolgen. Nach der Blüte sind die Stängel zu holzig.

Artikelnr. CY02s ca. 20 Samen 2,80€



Anis

Gänseblümchen

Bellis perennis

Wahrscheinlich jeder kennt und liebt das Gänseblümchen. Mit seinen kleinen, freundlichen Blüten dekoriert es unsere Wiesen und Rasenflächen.

Die Pflanze ist ein typischer Kulturfolger. Ursprünglich kam sie auf nährstoffreichen Fluren vor, die regelmäßig durch Wildäsung kurz gehalten wurden. Durch die Viehhaltung der ersten sesshaften Menschen hat sie sich in Europa und Asien ausgebreitet.

Die Blüten in der Küche

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 herzhaftes Gerichte, in würzige Salate oder auf Quarkspeisen.

Artikelnr. BE41s ca. 400 Samen 2,20€

Mariendistel

Silybum marianum

Die Mariendistel gehört zu den schönsten und größten Disteln in Europa.

Mariendistel als Heilpflanze

In den Samen ist als Hauptwirkstoff Silymarin enthalten, der eine zellstärkende Funktion in Bezug auf Lebergifte hat. Besonders in der heutigen Zeit ist durch falsche Ernährung eine Leberverfettung eine häufig anzutreffende Erscheinung. Dabei werden Leberzellen stillgelegt oder zerstört. Eine Kur mit Mariendistel soll im Zusammenhang mit einer richtigen Ernährungsweise zu einer Regeneration der Leberzellen führen.



Mariendistel

In der Küche finden die Blütenblätter Verwendung. Die Blütenblätter der geöffneten Blüten können als Farbtupfer über Salate und Dips gestreut werden. Mariendistel blüht mit leuchtender magentafarbener Blüte im Juli. Ihre weiß gesprenkelten Blätter sind ebenso dekorativ und werden bis zu 40 cm lang. Im Staudenbeet passt sie zu Sonnenhut, Lavendel und anderen sonnenliebenden Pflanzen. Sie werden etwa einen Meter hoch und sind eine Zierde für den Garten.

Artikelnr. SI01s ca. 100 Samen 2,20€

Kapuzinerkresse

Tropaeolum majus

Die Blütenfarben der Kapuzinerkresse variieren von Gelb über Orange bis Rot. In allen Teilen der Pflanze sind Senfölglykoside enthalten, die den scharfen, senfähnlichen Geschmack hervorbringen.

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.

Kapuzinerkresse ist in Peru und Bolivien beheimatet und wurde nach der Entdeckung Amerikas durch Columbus nach Europa gebracht. Zuerst fand Kapuzinerkresse nur als Zierpflanze Verwendung. Jedoch erkannte man schnell den vorzüglichen Geschmack der Blüten, die somit bei Hofe der spanischen und englischen Könige zu einer besonderen zierenden Delikatesse wurden.

In der Küche können Blätter, Blüten und Samen verwendet werden. Die grünen, unreifen Samen kann man als Kapernersatz in Essig einlegen.

Artikelnr. TR12s ca. 15 Samen 2,20€

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.

Kornblumen sind einjährige Pflanzen, die im Juli und August blühen. Sie stehen gerne auf sandigen, mageren Böden in sonniger Lage. Schön sehen sie zusammen mit Ringelblumen und Olivenkraut aus, machen sich aber auch gut in Wildblumenwiesen. Auch als Schnittblume ist die Kornblume zu verwenden. Leider ist sie in der freien Landschaft selten geworden. Als Ackerunkraut wurde sie lange bekämpft, ist aber manchmal noch in Ackerrandstreifenprogrammen zu finden.

Zur Dekoration auf Speisen zupft man am besten die Blütenblätter ab, da der Blütenboden recht dick und zäh ist. 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.

Artikelnr. CY03s ca. 100 Samen 2,40€

Moschusmalve

Malva moschata

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.

In Garten und Küche Moschusmalven wachsen bevorzugt auf sandigen und nährstoffarmen Böden. Die einjährigen Pflanzen versamen sich leicht. In milden Wintern überdauern sie und wachsen im Frühjahr aus der Basis neu heran. Sie erreichen eine Höhe von 60 bis 80 cm. Sie sehen sehr schön zusammen mit Wilden Malven und Wegwarten aus.

Die hellrosa Blüten sind von Juli bis Ende September zu ernten. Man kann damit Sala-

te, 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. .

Artikelnr. MA04s ca. 100 Samen 2,40€

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.

Herbes Orangenaroma

Das Würzkräut ist kulinarisch vielfältig einsetzbar und passt zu süßem Dessert wie Milchreis, zum Cocktail oder zu gedünsteten Fisch.



Kapuzinerkresse



Parakresse



Moschusmalve



Ringelblume

In Salaten, auf Eis oder Suppen, die Blätter und Blüten passen überall, wo man auch Orangenschale einsetzen könnte. Die Blüten sind deutlich herber im Geschmack als die Blätter. Ganz jung sind sie am leckersten. Man streut sie über das fertige Gericht. Die Heimat der Orangentagetes ist Südamerika, wo sie als erfrischende Teepflanze genutzt wird.

Artikelnr. TA11s ca. 50 Samen 3,40€

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.

Prickelnd bis betäubend - eine ganz besondere Blüte

Die Schärfe der Blüte ist vergleichbar mit der des Szechuanpfeffers, legt man sich einige Blüten auf die Zunge, beginnt diese erst zu prickeln, bis sich eine betäubende Wirkung einstellt, die allerdings nur ein paar Minuten anhält - mit der Schärfe der bekannten Gartenkresse oder Kapuzinerkresse hat sie wenig gemein.

Dezent angewendet bereichert Parakresse die Gerichte, da sie den Geschmack intensivieren und ein ganz neues Geschmackserlebnis aufkommen lässt.

Heimisch ist die Pflanze in Mexiko. Sie ist bei uns nicht winterhart und wird einjährig kultiviert, sie kann aber im Winter im Haus gehalten werden.

Artikelnr. SP17s ca. 200 Samen 3,70€

Ringelblume

Calendula officinalis

Die Ringelblume erfreut uns mit ihren leuchtenden Blüten von Juni bis September. Sie sehen auch in Kübeln prächtig aus und lassen sich mit anderen Pflanzen gut kombinieren.

Beliebt in Handcremes

Ringelblumen beinhalten pilztötende und antibakterielle Stoffe, die bei verschiedenen Leiden unterstützend wirken. Besonders eine Handcreme aus Ringelblume ist für raue Gärtnerhände eine Wohltat.

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.

Artikelnr. CA11s ca. 50 Samen 2,20€

Rosenmalve

Malva alcea

Die Rosenmalve oder Sigmarskraut ist eine alte Heil- und Gemüsepflanze. Blüten, Blätter und Samen können kulinarisch verwendet werden.

Ganz ähnlich der Moschusmalve besitzt sie ebenfalls eine hell-rosafarbene Blüte, die eine Zierde im Garten ist. Im Gegensatz zur ihr ist die Rosenmalve geschmacklich intensiver, vor allem die Samen haben ein nussiges Aroma.

Die Rosenmalve in der Küche

Wie andere Malvengewächse auch, so wer-

den 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. Die Erntezeit ist von Juni bis Ende August. Die Pflanze ist gut schnittverträglich. Sie treibt schnell nach und verzweigt sich dadurch reichlich.

Artikelnr. MA06s ca. 200 Samen 2,60€

Schwarzkümmel

Nigella sativa

Schwarzkümmel ist besonders im Mittelmeerraum als Gewürz beliebt. Die Samen würzen das typische Fladenbrot. Die Blüten sind sehr dekorativ und zieren herzhafte Speisen.

Die Pflanze kommt ursprünglich aus Westasien und hat sich bis Indien verbreitet. Die hellblauen Blüten und die milchreifen Samenkapseln passen zu würzigen Speisen wie geschmorte Paprika und lauwarmen Linsensalat.

Schwarzkümmelöl

Aus den gepressten Samen gewinnt man das bekannte Öl. Dies kommt bei verschiedenen Krankheiten wie Allergien und Neurodermitis zum Einsatz. Das ätherische Öl enthält ca. 60% Linolsäure. Das in der Pflanze enthaltenen Nigellon wirkt entkrampfend auf die Bronchien und findet daher auch Anwendung bei Asthma. Äußerlich soll das Öl bei Hautproblemen wie Akne helfen.

Artikelnr. NI45s ca. 200 Samen 2,20€

Wegwarte

Cichorium intybus

Die Wegwarte oder Zichorie gehört zu den heimischen Wildpflanzen, deren Wurzel zu einem leckeren Kaffeeersatz verarbeitet werden kann. Die Blüten sind ebenfalls essbar und eine Zierde auf jeden Salat. Die Blätter der Wegwarten sind natürlich auch zum Verzehr geeignet, enthalten sie doch wertvolle Bitterstoffe, die auch eine Heilwirkung haben. Diese regen den Gallefluß an und wirken harntreibend. Wegwartenblätter senken den Harnsäurespiegel und können somit gegen Gicht eingesetzt werden. Die Blätter können gut in einem frischen Salat verwendet werden.



Wegwarte

Bleicht man die Blätter um deren Bitterstoffgehalt zu reduzieren, erhält man die Urform des Chicorée.

Die Wegwarte ist eine mehrjährige Staude, die eine lange kräftige Wurzel ausbildet. Sie steht in der freien Landschaft auf nährstoffreichen Böden in voller Sonne. Im Garten möchte sie daher ein humoses, leicht alkalisches Beet, wo sie bestenfalls den ganzen Tag Sonne erhält.

Artikelnr. CI10s ca. 100 Samen 2,60€

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.



Wilde Malve

Ursprünglich kommen die Pflanzen aus Südeuropa und Kleinasien, sie haben sich aber mittlerweile bei uns eingebürgert. Zu finden sind sie auf trockenen, nährstoffreichen Böden. Im Garten steht sie am liebsten in sonnigen Lagen auf gut gedüngten Beeten. Die Wilde Malve ist einjährig, versamt sich aber gut selbst. Dabei ist die Verbreitung vom Regen abhängig. Die Samenreife ist etwa im September und bei Regen weichen sie auf und lösen sich vom Blütenboden. Die Samen fallen nahe der Mutterpflanze zu Boden und keimen im nächsten Frühjahr. Die Pflanze verzweigt sich reichlich und nimmt einen Platz von etwa 70 cm Breite ein.

Beliebt bei Biene und Co.

Die Wilde Malve ist eine gute Insektenweide und wird reichlich von Bienen, Hummeln und Schmetterlingen besucht.

Artikelnr. MA02s ca. 100 Samen 2,60€

Wildes Stiefmütterchen

Viola tricolor

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.

Das Ackerveilchen, wie es auch genannt wird, ist bei uns heimisch und wird etwa 20 cm hoch. Es passt sich fast jedem Standort an, bevorzugt jedoch halbschattige Lagen in sandigem Boden. Es ist eine einjährige Pflanze, die sich in überschaubaren Rahmen selbst aussät.

Die Blüten des Wilden Stiefmütterchens eignen sich gut zum Dekorieren von Kuchen, Salaten und Dips. Geschmacklich sind die Blüten leicht würzig

Artikelnr. VI99s ca. 100 Samen 2,40€

Yauthli, Mexikanische Würztagetes

Tagetes lucida

Yauthli duftet herrlich würzig nach Anis, Zitrone und eine Spur Koriander. Es können die goldgelben Blüten sowie die Blätter ver-

wendet werden.

Yauthli passt als Gewürz gut in Süßspeisen. Vor allem in heißen Kakao zusammen mit einer Prise Vanille; sehr lecker und exotisch. Ebenso im Pfannkuchen, Milchreis und Griespudding passt dieses mexikanische Gewürz ganz ausgezeichnet. Auch Cocktails, Grünem Tee und würzigen Dips gibt Yauthli eine besondere Note.

Im Garten

Yauthli ist sehr pflegeleicht. Wie alle Tagetes ist die Pflanze wärmeliebend, möchte sonnig stehen, verträgt kurzzeitig Trockenheit und ist ein Dauerblüher.

Die kleinen goldigen Blüten erscheinen im Juni und blühen bis September unermüdlich. Die Pflanze ist nicht winterhart und wird bei uns einjährig kultiviert.

Artikelnr. TA14s ca. 20 Samen 2,80€



Yauthli

Zwerg-Tagilie

Hemerocallis minor

Ein wundervoller Duft entströmt den zarten Blüten, die auch kulinarisch eine Köstlichkeit sind.

Die Zwerg-Tagilie wird etwa 50 cm hoch und bildet leuchtend gelbe Blüten aus, die etwa von Mai bis Juni erscheinen. Die einzelnen Blüten sind gut 10 cm lang und 6 cm im Durchmesser. Die Pflanze gehört zu den Liliengewächsen und möchte einen sonnigen Standort in normaler Gartenerde ohne Stau-nässe haben. Eine Düngung im Frühjahr und eine Schaufel Kompost zur Bodenverbesserung wird dankbar angenommen. Mit den Jahren bilden die Pflanzen dichte Horste, die blumenstraußartig Blütenstängel produzieren.

In China sind Tagilien eine recht gängige Speise und sie werden seit Jahrtausenden dort in der Küche und Medizin genutzt.

Artikelnr. HE01

Pflanze 5,10€



Zwerg-Tagilie

Blattgemüse



Spinat Matador

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.

Artikelnr. BR40s ca. 100 Samen 2,80€

Federkohl



Gemüseamaranth ‚Red Army‘

Amaranthus tricolor

Die Blätter und jungen Stiele vom Gemüseamaranth ‚Red Army‘ werden wie Spinat zubereitet.

In den Ländern des östlichen Mittelmeeres wird Gemüseamaranth bündelweise auf Märkten angeboten. Er ist fester Bestandteil der dortigen Küche.

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. Wie alle Amaranth-Sorten so bildet auch ‚Red Army‘ die langen fuchsschwanzähnlichen leuchtend roten Blütenstände aus, an denen sich im Spätsommer dann die Samen bilden. Die Blüten ergeben im Salat eine schöne Dekoration.

Artikelnr. AM31s ca. 150 Samen 2,80€

‚Lerchenzunge‘



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.

Grünkohl hat eine lange Kulturzeit. Von der Aussaat bis zur ersten Ernte sind es 7 Monate. Baut man Grünkohl im eigenen Garten an, so hat man den ganzen Winter, bis Ende März etwas zu ernten. Er ist absolut frosthart. Der Boden sollte nährstoffreich, feucht und humos sein.

Artikelnr. BR46s ca. 100 Samen 2,60€

Grünkohl ‚Lerchenzunge/Hamburger Markt‘

Brassica oleracea var. *sabellica*

Grünkohl Lerchenzunge ist eine alte traditionelle Sorte aus Hamburg. Sie zeichnet sich durch zarte Blätter mit hervorragendem Geschmack aus.

Früher wurde die Sorte unter dem Namen ‚Hamburger Markt‘, angeboten. Diese Sorte benötigt keinen Frost vor der Ernte. Die ersten Blätter können bereits Ende August geerntet werden. Man schneidet dazu die unteren Blätter von dem Stängel ab. Oben wächst sie weiter und bildet weitere Blätter aus.

Lerchenzungen können klassisch wie Grünkohl mit Wurst, Kassler und Pinkel zubereitet werden. Die wohlschmeckenden Blätter eignen sich aber auch für Spätsommerliche Gerichte, etwa mit Pasta und Tomaten, als Quiche oder in der Gemüsesuppe.

Artikelnr. BR50s ca. 100 Samen 2,80€

Kailan Kichi, Chinesischer Brokkoli

Brassica oleracea var. *alboglabra*

Kailan Kichi oder Chinesischer Brokkoli ist eine schnellwachsende Kohlart aus China. Man verwendet die Blätter und Blütenknospen, die ein leicht süßlich-bitteres Aroma haben. Die Garzeit beträgt etwa 10 Minuten. Die Pflanze wird geerntet, sobald die Blütenknospen sichtbar sind. Auch der dicke Stängel kann geschält und mitverwertet werden.

Kailan Kichi



Alles Oberirdische von der Pflanze kann verwendet werden. Kailan-Kichi kann auf vielerlei Arten zubereitet werden. Traditionell wird er leicht in wenig Wasser gedämpft und mit Limette und Sojasoße abgeschmeckt, etwas Erdnussöl darüber, fertig. In Vietnam wird dazu Austernsoße gereicht. Man kann ihn auch kleinschneiden und mit Zwiebeln in Butter schmoren und mit einem Löffel Saure Sahne zu Nudeln servieren. Der Verwendung gibt es viele, es gilt herauszufinden, welche die schmackhafteste ist.

Artikelnr. BR49s ca. 100 Samen 2,80€

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.

Artikelnr. BE01s ca. 100 Samen 2,40€

Mangold 'Lucullus'



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.

Ein vergessenes Gemüse

Markstammkohl wurde im vergangenen Jahrhundert noch manchmal auf Grünmärkten in Süddeutschland angeboten; leider ist er heutzutage kaum noch zu finden. 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. Er kann den Durchmesser von einem Zwei-Eurostück erreichen. Kehlkrout, Schwarzkraut oder Keulenkohl sind weitere Namen des Markstammkohls.

Markstammkohl wurde früher in ganz Europa angebaut, um ihn kulinarisch zu verwenden. Heute dient er meist noch als Futterkohl. Die Kaninchen freuen sich ebenfalls.

Im Garten

Die Pflanzen erreichen eine Höhe von etwa 1,50 m und sind recht anspruchslos. Sie können an einem sonnigen oder halbschattigen Standort stehen. Der Boden sollte ein wenig mit Kompost angereichert und gedüngt sein. Je feuchter er steht, desto milder der Geschmack. Man kann bis weit in den Frost hinein ernten.

Der günstigste Aussaattermin ist Anfang April. Die Samen sind frostfest und keimen, sobald sich der Boden etwas erwärmt. Die Eiseheiligen können dem Gewächs nichts anhaben. Nach 6 Wochen ist die erste Ernte. Die Blätter können laufend geerntet werden, sie wachsen am oberen Teil der Pflanze laufend neu nach. Zum Ernten schneidet man die Blätter mit den Blattstielen vom Stamm ab.

Artikelnr. BR44s ca. 300 Samen 2,80€

Melde 'Mondseer'

Brassica rapa var. *acephala*

Die Mondseer Melde ist eine lokale Sorte aus Österreich. Sie ist eine sehr ergiebige und wüchsige Gemüsepflanze.

Aus dem Salzkammergut rund um den Mondsee wird diese Sorte angebaut. Sie erreicht eine Höhe von 1,50 m und hat gelbgrüne, fast handteller große Blätter. Geschmacklich ist sie mild-säuerlich und hervorragend für Cremesuppen und Spinat geeignet. Sie wächst nach einer Beerntung schnell nach und ist auch im Halbschatten zufrieden.

Im Garten steht sie gerne in normaler Gartenerde und hat keine besonderen Ansprüche.

Artikelnr. AT23s ca. 100 Samen 2,40€

Pak Choi 'Canton White'

Brassica rapa var. *chinensis*

'Canton White' ist eine robuste und wohl-schmeckende Sorte, die zum Nachbau geeignet ist.

Der Anbau von Pak Choi eignet sich gut für kühlere Lagen. Die Pflanzen haben einen geringen Wärmebedarf. Es kann daher ab April bereits ausgepflanzt werden, wenn man ihn auf der Fensterbank vorgezogen hat. Er erträgt kalte Nächte bis um 1°C. Wird es kälter, so sollte man ihn nachts mit einem Vlies abdecken.



Pak Choi

Pak Choi ist wenig empfindlich für Mehltau. Auch Kohlweißlinge bevorzugen eher andere Kohlarten. Durch die Möglichkeit des frühen Anbaus, sind die Schmetterlinge eh noch nicht unterwegs. Von der Aussaat bis zu Ernte vergehen etwa 10 Wochen. Eine zweite Saat im August ist möglich, dann erfolgt die Ernte im Oktober.

Pak Choi ist ein klassisches Gemüse der Ostasiatischen Küche. Meistens wird er als Salat oder gedünstet angeboten. Er passt auch gut zusammen im Wok gebraten mit Paprika, Möhren und Gemüsezwiebeln, gewürzt mit Vietnamesischem Koriander.

Pak Choi eignet sich nicht gut zum Einfrieren. In Vietnam wird er mildsauer eingelegt.

Artikelnr. BR42s ca. 200 Samen 2,80€

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. Er bevorzugt einen sandigen Lehm-boden, der gut gedüngt sein sollte.

Artikelnr. BR41s ca. 100 Samen 2,80€

Rosenkohl



Neuseeländer Spinat

Tetragonia tetragonioides

Neuseeländer Spinat ist eine robuste Pflanze, die von Juni bis Oktober geerntet werden kann.

Im Garten

Der Anbau ist einfach. Man kann die Pflanzen vorziehen oder an Ort und Stelle aussäen. Der Boden sollte mit Kompost und ein wenig Hornspäne gedüngt werden. Neuseeländer Spinat ist ein Mittelzehrer. Man braucht nicht nachzudüngen.

Die junge Pflanze sollte frühzeitig entspitzt werden. Sie verzweigt sich dann besser und der Ertrag ist höher. Ab Mitte Juni erscheinen in den Blattachsen kleine gelbe Blüten. Diese können mitgegessen werden. Die Pflanze wächst flächig, eher bodenliegend. Je mehr man erntet, desto üppiger wächst sie nach.

Im Garten wird Neuseeländer Spinat von Schnecken verschont. Die Pflanze ist salztolerant, sie passt also gut in ein Beet mit Echtem Meerkohl, Meerrettich, Japanischem Salzkraut und anderen Küstenpflanzen.

Ernte und Verwendung

Man schneidet die oberen 10-15 cm der Pflanze ab und verwendet die Stiele und Blätter. Alles wird kleingeschnitten und wie Spinat zubereitet. Der Geschmack ist mild und die Blätter behalten auch bei längerer Garzeit Biss.

Man kann Neuseeländer Spinat auch roh essen. Er eignet sich perfekt in Smoothies oder als Salatbeigabe. Auch ein paar Blättchen auf dem Pausenbrot sind knackig und lecker.

Aussaat und Anbau

Die Aussaat kann ab März in Vorkultur erfolgen. Die Keimtemperatur beträgt 16°C. Man kann die Samen ab Ende April auch direkt ins Beet säen. Die Saat sollte etwa einen halben Zentimeter mit Erde bedeckt sein. Ein sonniger Platz in einem normalen Gartenboden mit gutem Wasserabzug ist ideal. Die Reihen sollten einen Abstand von 20cm haben.

Neuseeländer Spinat ist frostempfindlich. Es empfiehlt sich also bei früher Aussaat ein temporärer Schutz wie Vlies oder ähnliches, vor allem des Nachts.

Die Pflanze ist ausdauernd, aber nicht frosthart, daher wird sie bei uns einjährig kultiviert.

Man kann aber einige Pflanzen in Töpfen im Gewächshaus überwintern.

Artikelnr. TE12s ca. 30 Samen 3,20€

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.

Artikelnr. BE05s ca. 100 Samen 2,80€



Roter Mangold

Rübstiel, Stielmus

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.

Je nach Region trägt es verschiedenen Namen. Runkelstielchen, Stängelmus, Rübstielchen oder Stängelripen wird es genannt.

Die Kultur beträgt 6-8 Wochen. Vorzugsweise ist eine Ernte im Frühjahr üblich, aber bei später Aussaat kann auch im Herbst geerntet werden. Auch ein Anbau im Kübel ist gut möglich.

Das gesunde Gemüse enthält Eisen, Kalzium und Vitamin C. Besonders nach dem Winter ein willkommenes frisches Grün.

Artikelnr. BR23s ca. 500 Samen 1,80€



Rübstiel, Stielmus

Spinat 'Matador'

Spinacia oleracea

Spinat ist einfach in der Handhabung. Er ist leicht anzubauen, schnell in der Küche zuzubereiten und unvergleichlich lecker.

In Deutschland wurde die Pflanze zuerst als Heilpflanze bekannt. Im vierzehnten Jahrhundert wurde Spinat in Klostergärten angebaut und gegen Blähungen und bei Nierensteinen angewendet. Schon bald wurde er wegen seines vorzüglichen Geschmacks kultiviert und löste die damals übliche Melde und Guten Heinrich als gängige Gemüsepflanzen ab. Ursprünglich kommt Spinat aus dem Zweistromland, dem heutigen Irak.

Artikelnr. SP21s ca. 200 Samen 1,80€



Neuseeländer Spinat

Erdbeeren



„Manille“

Erdbeere ‚Hansa‘

Fragaria x ananassa

Die typische Selbstversorger-Erdbeere und bereits seit über 100 Jahren in den Schrebergärten zu finden.

Diese Sorte wurde in Vierlanden, einem Obstbaugelände bei Hamburg als Zufallssämling entdeckt. Die Früchte von Hansa sind tiefrot und sehr aromatisch. Sie ist ein Alleskönner, frisch verzehrt ist sie genauso lecker wie eingekocht oder zu Marmelade verarbeitet. Bis weit in die 60er Jahre war sie in fast jedem Selbstversorgergarten zu finden, bis sie von moderneren Sorten verdrängt wurde. Hansa ist heute umso wertvoller denn je, da sie robust, kälteunempfindlich und reichtragend ist. Eine eher späte Sorte, deren Früchte bei Vollreife sehr dunkel werden. Man nennt sie daher auch Bluterdbeere.

‚Hansa‘ erreicht eine Höhe von 20 cm und treibt ab August Ausläufer. Die Pflanzen sind sehr üppig mit kurzen kräftigen Ausläufern. Diese sollte man zeitig abnehmen und versetzen, da sie sonst zu dicht bei der Mutterpflanze wurzeln. Der Standort im Garten sollte sonnig sein. Erdbeeren sollten nie austrocknen. Im zeitigen Frühjahr ist eine gute Kompostgabe und eine Düngung ratsam um reichlich Früchte ernten zu können.

Artikelnr. FR12

Pflanze 3,30€

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.

Artikelnr. FR08

Pflanze 3,30€

Erdbeere ‚Manille‘

Fragaria x ananassa

Eine Sorte aus Frankreich und dort ausgesprochen beliebt. Die Früchte sind sehr aromatisch.

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.

Artikelnr. FR09

Pflanze 3,30€



„Hansa“

Erdbeere ‚Mieze Schindler‘

Fragaria x ananassa

Die Früchte von ‚Mieze Schindler‘ besitzen das typische, ursprüngliche Aroma der Wald-erdbeere. 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 Pflanzen benötigen eine Befruchtererdbeere. Geeignet sind andere Ananassa-Sorten wie z.B. ‚Manille‘.

Die Sorte ist 1925 von Professor Schindler gezüchtet worden. Er nannte diese leckere Erdbeere nach seiner Frau.

Im Garten steht die Pflanze gerne in nährstoffreichem Boden, der im Frühjahr mit Kompost angereichert wurde. Der Platz sollte warm und sonnig sein.

Artikelnr. FR06

Pflanze 3,30€



‚Mieze Schindler‘

Erdbeere ‚Perle von Prag‘

Fragaria x ananassa

Kugelige Früchte mit sehr aromatischem Geschmack.

Die Früchte von ‚Perle von Prag‘ werden etwa 2 cm groß, sind eher kugelig und sitzen zu 3-5 Stück an einem Trieb. Die Erdbeere ist eine alte Sorte aus den 30er Jahren. Der Name ist mehr als passend, denn die runden kleinen Früchte sind wahrlich Perlen des Geschmacks.

Sie sind süß, mit dem richtigen Anteil an Säure und zudem ein Massenträger. Sowohl Früchte als auch Blätter sind im Ganzen zierlicher, als andere Erdbeersorten. Die weißen Blüten erscheinen im Mai. Die Pflanze ist selbstfruchtbar. Die Früchte sind im Juni reif und sind das ideale Naschobst.

Artikelnr. FR11

Pflanze 3,30€



‚Yellow Wonder‘

Erdbeere ‚Rubra‘ rotblühend

Fragaria x rubra

Die Erdbeere ‚Rubra‘ bildet leuchtend rosa-rote 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.

Die Pflanze 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.

Damit die Pflanzen reichlich blühen ist ein Entfernen der Ausläufer von Vorteil. Pflanzte man sie im Herbst, sollte man die Ausläufer allerdings sich ausbilden und wurzeln lassen. So ist der Boden schnell bedeckt. Im Frühling kann man die kleinen Pflanzen dann versetzen.

Artikelnr. FR03

Pflanze 3,00€



‚Rubra‘

Erdbeere ‚Vima Zanta‘

Fragaria x ananassa

Vima Zanta ist eine leckere Sorte für den Hausgarten und vielfältig zu verwenden.

Diese Sorte ist recht ertragreich und bringt leckere Früchte von Mai bis Juni hervor. Diese sind für den Frischverzehr, aber auch zum Einfrieren und Weiterverarbeitung als Marmelade und Gelee zu verwenden. Die weißen Blüten erscheinen Ende Mai. ‚Vima Zanta‘ erreicht eine Höhe von 20 cm und treibt ab August Ausläufer. Die Pflanzen sind sehr üppig mit kurzen Ausläufern. Diese sollte man zeitig abnehmen und versetzen, da sie sonst zu dicht bei der Mutterpflanze wurzeln.

Der Standort im Garten sollte sonnig sein. Erdbeeren sollten nie austrocknen. Im zeitigen Frühjahr ist eine gute Kompostgabe und eine Düngung ratsam um reichlich Früchte ernten zu können.

Artikelnr. FR14

Pflanze 3,30€



‚Alexandria‘



„Vima Zanta“

Monatserdbeere ‚Alexandria‘

Fragaria vesca

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

Auch gut für Kübelhaltung oder im Balkonkasten

‚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. Die Pflanzen 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. .

Artikelnr. FR04

Pflanze 3,00€

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 Kindererdbeere.

Weißer Blüten und aromatische Früchte

Die kugeligen Früchte werden etwa einen Zentimeter groß und sind aromatisch süß. Von Mai bis August werden laufend neue Blüten und Früchte an derselben Pflanze produziert. Sie gehört zur Familie der Rosengewächse, was an den kleinen weißen Blüten gut zu sehen ist. Gerne werden die Blüten von Nachtschmetterlingen besucht.

Robuster Bodendecker

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. Natürlicherweise wächst die Walderdbeere an lichten Stellen im Wald oder am Waldesrand. Ihre Früchte dienen verschiedenen Tieren als Nahrung, sind leicht abfallend

und werden besonders gerne von Ameisen verschleppt. Man findet daher neue Walderdbeerpflanzen an recht ungewöhnlichen Stellen im Garten.

Verbreitung durch Samen und Ausläufer
Die Nüsschen auf den Früchten bleiben oft an den eingetrockneten Früchten über den Winter hängen. Im nächsten Frühjahr bröseln sie dann bei leichter Berührung ab und verbreiten sich so. In erster Linie verbreitet sich die Erdbeere allerdings durch Ausläufer.

Artikelnr. FR02

Pflanze 3,30€

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.

Horstiger Wuchs - keine Ausläufer
Weiße 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.

Blüten und Früchte

Die Pflanzen produzieren von Mai bis September ständig Blüten und Früchte. Man kann sie auch gut in eine Ampel oder großen Kübel pflanzen, so kann man sie am besten naschen.

Sie stehen gerne sonnig bis halbschattig und mögen einen humosen Boden. Den Winter über ziehen sie ein und treiben im April zuverlässig wieder aus.

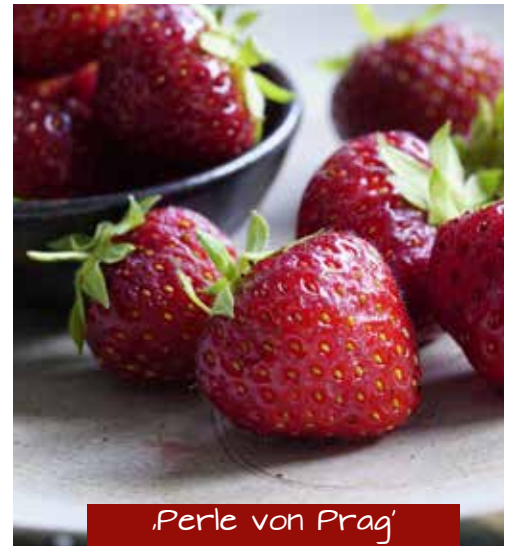
Vogelsicher ist sie auch!

Die weiße Erdbeere ist eine natürliche Spielart der Monatserdbeere und nicht züchterisch beeinflusst. Vielmehr sind diese zufällig in der Natur entstanden und dann selektiert worden.

Heimisch ist sie in der Alpenregion. Ein Vorteil der weißen Früchte liegt darin, das sie nicht von Vögeln gefressen werden. Vögel gehen vornehmlich auf rote Früchte.

Artikelnr. FR01

Pflanze 3,30€



„Perle von Prag“



Walderdbeere

Kräuterklassiker



Schweizer Oregano

Bergysop

Hyssopus officinalis ssp. montana

Bergysop ist ein klassisches mediterranes Würzkräut. Es kommt Fisch, Tomatensoßen oder Kartoffeln zum Einsatz. Die bläuvioletten Blüten erscheinen im Juli und August. Sie sind ein Magnet für Schmetterlinge und Bienen.

Ein Kraut aus den Pyrenäen

Die Heimat des Bergysops sind die kargen Berghänge der Pyrenäen. Dort wächst er in Felsspalten und ist somit im Garten der ideale Partner zu anderen Steingartenpflanzen. In einem Beet in voller Sonne fühlt er sich wohl. Der Austrieb erfolgt spät, etwa Anfang Mai, dafür ist er aber im Sommer um so blühfreudiger. Es passt gut zusammen mit Currykraut, Olivenkraut und Lavendel, sowohl im Garten, als auch in der Küche. Sein Aroma ist eher herb und erinnert an eine Mischung aus Salbei und Beifuß.

Artikelnr. HY54

Pflanze 4,20€

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.

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

Artikelnr. SA71

Pflanze 3,50€

Artikelnr. SA71s ca. 300 Samen 1,80€

Bohnenkraut

Satureja hortensis

Bohnenkraut wird bereits seit über 2000 Jahren verwendet. Seine Heimat ist Nordafrika. Die aromatischen Blätter können auf vielfältige Weise eingesetzt werden. Zu allen Hülsenfrüchten passt das Kraut

besonders gut, geschmacklich und auch von seiner Wirkung her. Hülsenfrüchte, die auch aus dem Mittelmeerraum stammen, führen oft zu Blähungen, daher ist es 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. Es schmeckt aber auch vorzüglich zu Fleisch. In Italien wird eine Salami mit Bohnenkraut hergestellt, die ganz köstlich ist. Ich halte den ebenfalls gebräuchlichen Namen Pfefferkraut für sehr viel passender, da es ein pfeffriges Aroma besitzt.

Artikelnr. SA72s

ca. 800 Samen 2,20€

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. Fencheltee aus den Samen der Pflanze kennt wahrscheinlich jeder, sie sind jedoch auch eine besonders leckere Zutat in der Küche - genauso die Blüten und Blätter. Er ist in der Küche sehr vielseitig zu verwenden. Ob zu Fisch, Hühnchen, Kartoffelsalat oder im Salat, allein durch seine Farbe macht er etwas her.

Artikelnr. FO11s

ca. 100 Samen 2,40€

Currykraut

Helichrysum italicum

Das Currykraut trägt seinen Namen zurecht, 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 es auch italienische Strohlume genannt.

Artikelnr. HE11

Pflanze 4,40€

Dill

Anethum graveolens

Dill kommt ursprünglich aus Südeuropa und Westasien. Er wächst manchmal bei uns ausgedildert an Wegrändern und auf Maisfeldern. In der Küche werden in erster Linie die feinen Blätter verwendet, aber auch die Blüten und Samen sind sehr aromatisch durch ihren hohen Anteil an ätherischen Ölen. Ertragreiche Sorte für den Freiland-Anbau Dill kann sowohl im Freiland als auch im Gewächshaus angebaut werden. Es gibt verschiedene Dillsorten, Tetradill, 'Mammut' bil-



Gelber Beifuß
'Janlim'



Gartenkresse

der sehr große Blätter aus, da er einen dreifachen Chromosomensatz hat. Diese Sorte kommt erst spät zur Blüte und ist somit sehr ertragreich, da die Blatternte länger möglich ist - sie wird auch in der gewerblichen Dillproduktion Felderweise angebaut. Es gehört zu den Gewürzkräutern, die industriell angebaut werden. Besonders häufig wird es für eingelegte Gurken und für die Fischindustrie, bzw. den Fischmarkt benötigt. Dill ist ein klassisches Fischgewürz.

Artikelnr. AN01s ca. 500 Samen 1,80€

Estragon, deutscher

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 4,40€

Estragon, französischer

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.

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 5,10€

Gartenkresse

Lepidium sativum

Die Gartenkresse wird auch griechische Kresse genannt, da sie ursprünglich aus dem östlichen Mittelmeerraum kommt. Der Geschmack ist lieblich und scharf zugleich, das macht sie so unverwechselbar. Sie 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.

Immer frisches Grün - auch ohne Garten
Gartenkresse ist frisch am besten zu verwenden. Auf einem Käsebrot, zu gekochtem Ei, zu Frischkäse und Kräuterquark oder über ein Reisgericht gestreut ist sie sehr lecker. Man kann eigentlich nichts falsch machen bei der Verwendung. Das Kraut passt auch sehr gut in die Mittelmeerküche, logisch, es stammt ja auch von dort. Die Samen keimen sehr schnell und daher wird sie oft als Schnittkraut auf der Fensterbank gezogen. Nach ca. 3 Wochen beginnen die Pflanzen zu blühen. Die kleinen weißen Blüten können genauso wie das Kraut gegessen werden.

Artikelnr. LE64s ca. 200 Samen 2,60€

Gelb gefleckter Beifuß

„Janlim“

Artemisia vulgaris

Ein Beifuß mit hellgelb leuchtenden Blättern. ‚Janlim‘ ist eine Bereicherung für den Kräutergarten.

Er hat die gleichen Inhaltsstoffe wie der grüne Gewöhnliche Beifuß, allerdings in etwas geringerer Dosierung. Man kann ihn zum Kochen und als Heilpflanze einsetzen. Meistens wird es als lichte Blattschmuckstaude im Garten verwendet.

Artikelnr. AR13 Pflanze 4,70€

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.

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

In der Küche werden die Blätter vor allem bei Fischgerichten verwendet. Die feinen filigranen Blätter sind zudem sehr dekorativ und könne auch in Salaten, Dips, Quarkspeisen oder im Sandwich genossen werden. Gelegentlich werden die Samenkörner in Schwarzbrot verbacken. Im mediterranen Raum würzt er Salami und andere Wurstwaren.

Artikelnr. FO12s ca. 300 Samen 2,40€

Griechischer Oregano

Origanum heracleoticum

Griechischer Oregano hat ein intensives Aroma, ist bei uns gut winterhart und zieht mit seinen Blüten viele nützliche Insekten an.

Einmalig lecker mit gebratenen Champignons. Unverzichtbar auf Pizza. Köstlich zu gebackenem Schafkäse. Die Einsatzmöglichkeiten in der Küche sind so vielfältig wie man es sich nur wünschen kann.

Griechischer Oregano ist bei uns winterhart. Er steht gerne zusammen mit anderen mediterranen Kräutern wie Salbei, Thymian und Rosmarin an einem vollsonnigen Platz. Der Boden ist idealerweise sandig-humos. Es sollte ein guter Wasserabzug, vor allem im Winter gewährleistet sein.

Artikelnr. OR02 Pflanze 4,70€

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.

Das Kraut stammt ursprünglich aus Südosteuropa und wurde bereits in der Antike in Westeuropa kultiviert. Seitdem ist es hier und da auch in der freien Landschaft zu finden und gilt als eingebürgert.

Artikelnr. AN89s ca. 500 Samen 2,20€

Koriander

Coriandrum sativum

Koriander hat einen sehr intensiven Geschmack, der vor allem in asiatischen Gerichten zur Geltung kommt. Frisch über das Gericht gestreut, gibt er einen streng blumigen Geschmack.

Asiatischer Klassiker in der Küche

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 Käsebrot. Hat man einmal den außergewöhnlichen Geschmack lieben gelernt, besitzt er deutliches Suchtpotential. Zu Gerichten mit Chili passt er auch ganz ausgezeichnet, wie man an der indischen Küche sehen kann.

Man liebt oder hasst ihn!

Koriander gehört zu den Gewürzen, das die Kräuterliebhaber in zwei Lager teilt. Die einen lieben den Geschmack, die anderen finden das Kraut einfach nur widerlich. Manche vergleichen das Aroma gar mit Bettwanzen oder verbranntem Gummi, „schmeckt nach Seife“ ist da noch eine freundliche Aussage. Dennoch gehört Koriander zu den beliebtesten Würzkräutern weltweit, wobei der Schwerpunkt der Fans in Asien liegt.

Artikelnr. CO17s ca. 200 Samen 1,80€



Griech. Oregano



Gewürz-fenchel

Kümmel

Carum carvi

Kümmel gehört zu den typischen ‚germanischen‘ Gewürzen. Bereits in der Mittelsteinzeit vor etwa 5000 Jahren wurde das Kraut verwendet. Höchstwahrscheinlich war seine Heilwirkung damals bekannt, aber das ist spekulativ, da es keine Aufzeichnungen gibt. Die Pflanze ist in Europa und Asien heimisch. Sie wird in vielen Ländern angebaut und wächst in fast allen gemäßigten und warmen Gebieten.

Traditionelles Gewürz in Küche und Heilkunde

Der Name Kümmel wurde vom arabischen Wort ‚karawya‘ abgeleitet, was ‚Samen‘ bedeutet. Die alten Ägypter verwendeten ihn als Heil- und Gewürzmittel. Nach Europa kam Kümmel erst im 13ten Jahrhundert, aber er hinterließ einen bleibenden Eindruck, denn seit dieser Zeit gilt er als das Gewürz schlechthin, welches in großen Mengen günstig zu haben war. Zudem war seine verdauungsfördernde Wirkung gerade in einem Land, in dem in erster Linie Kohl gegessen wurde, sehr willkommen. Auch heute wird er wegen seiner gesundheitsfördernden Eigenschaften geschätzt.

Artikelnr. CA20s ca. 100 Samen 2,40€

Italienisches Currykraut

Helicrysum italicum

Das Italienische Currykraut ist eine alte Heilpflanze und sieht auch noch hübsch aus.

Die Pflanze ist zierlicher als das bekannte Currykraut. Sie erreicht eine Höhe von etwa 20-30 cm. Blätter und Stängel sind zierlich, die gelben Blüten kleiner. Es bildet jedoch das wertvolle Imortellenöl aus, welche zu vielerlei Heilzwecken verwendet wird. Es hilft bei Prellungen, wird gegen blaue Flecken, ist antiviral, lindert Hautjucken und Verstauchungen. Für Sportler ist es quasi unverzichtbar.

Artikelnr. HE12 Pflanze 4,40€

Liebstockel - Maggikraut

Levisticum officinale

Liebstockel gibt jeder Suppe und jedem Eintopf Würze. Alle Pflanzenteile enthalten ätherische Öle, die ihr Aroma bei Erwärmung entfalten. Blätter, Samen und Stiele können in der Küche verwendet werden.

Die Römer brachten ihn aus Asien in unsere Gärten und Küchen

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

Artikelnr. LE45 Pflanze 4,20€
Artikelnr. LE45s ca. 100 Samen 1,80€

Majoran

Origanum majorana

Die Blüten des Majorans sind der aromatischste Teil dieser beliebten Würzpflanze, sie werden am besten frisch über ein fertiges Gericht gestreut. So entfalten sie ihren herrlichen Geschmack. Aber auch die

Blätter werden viel und gerne verwendet. Traditionell wird Majoran zum Würzen von Thüringer Bratwürsten verwendet. Es passt auch gut zu Porree, Champignons oder auf Partybrötchen.

Artikelnr. OR69s ca. 200 Samen 2,40€

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.

Die beste Erntezeit ist im Oktober und November, bevor die Pflanze beginnt einzuziehen. Seinen unvergleichlichen Geschmack verdankt der Kren den Senfglykosiden, die in der Wurzel reichlich vorhanden sind. .

Artikelnr. AR41 Pflanze 4,40€

Mutterkraut

Tanacetum parthenium

Mutterkraut wird eine Milderung der Anzahl und Schwere von Migräneattacken zugesprochen.

Das Kraut wird seit der Antike gegen zahlreiche Beschwerden eingesetzt. Zur Linderung bei Migräne wird sie prophylaktisch täglich eingenommen.

Mutterkraut im Garten

Die Pflanze ist mehrjährig, winterhart und liebt einen nährstoffreichen Standort in voller Sonne ohne Staunässe. Sie erreicht eine Höhe von 80 cm. Mutterkraut blüht von Anfang Juli bis September. Die weißen Korbblüten werden von zahlreichen Insekten angefliegen.

Zusammen im Beet oder Kübel passt sie gut zu Agastachen und Monarden. Schneidet man die verblühten Stiele zurück, blüht sie unermüdlich. Bei einem milden Herbst kann die bis Mitte Oktober sein.

Die Pflanze ist gut schnittverträglich. Der aromatische Duft ist weitreichend. Die Pflanze hat einen hohen Bitterstoffgehalt. Der Tee aus den Blättern ist daher recht bitter. Die ganze Pflanze ist sehr attraktiv, windstabil und als Schnittblume geeignet.

Artikelnr. TA12 Pflanze 3,50€

Oregano

Origanum vulgare

Oregano ist das Pizza- und Pastakraut. Es passt zu allen mediterranen Gerichten und verfeinert Sommers wie Winters durch sein herrliches Aroma die Speisen.

Das Kraut für die italienische Küche

Oregano kommt aus dem Mittelmeerraum und ist mittlerweile auf der ganzen Welt zu finden. Es harmonisiert durch sein Aroma mit vielen anderen Gewürzen. So ist es beispielsweise in Indien in Gerichten mit Chili zu finden, in Südamerika oft in Verbindung mit Zitrusfrüchten zu Fleisch und bei uns ein typisches Gewürz in Bratwürsten.

Artikelnr. OR68s ca. 250 Samen 2,40€



Meerrettich



Mutterkraut



Petersilie 'Lisette'

Petersilie, glatt 'Laura'

Petroselinum crispum

Glatte Petersilie hat ein intensiveres Aroma als die krause Petersilie, da mehr ätherische Öle gebildet werden. Sie kommt aus dem Mittelmeerraum und besticht durch üppige, dunkle Blätter.

‚Laura‘ ist eine robuste Sorte, die zuverlässig wächst. Sie bildet sehr aromatische Blätter, die etwa 10 cm lang sind. Man sollte auf jeden Fall auch die Stiele/Stängel ernten und verwenden, da diese hocharomatisch sind. In der mediterranen Küche, vor allem an der Ostküste, also in der Türkei und in Griechenland, wird viel glatte Petersilie verwendet. Schon die Griechen und Römer verzehrten die vitaminreiche Würzpflanze. Über frische Salate, zu Kartoffeln, Grillfleisch oder Paprika passt sie gut.

Artikelnr. PE01s ca. 500 Samen 1,80€

Petersilie, Kraus 'Lisette'

Petroselinum crispum

Krause Petersilie ist ein beliebtes Küchenkraut und wegen ihres Geschmacks und Wirkung hoch geschätzt. Sie gehört zu den Klassikern, die auch schon die Oma im Garten angebaut hat. Sie wird als Geschmacksverstärker eingesetzt und kann in fast jedem Gericht verwendet werden. Auch die Stiele können gegessen werden, sie sind sogar aromatischer als die Blätter und geben den Speisen Biss

Für Garten- und Topfkultur geeignet

Krause Petersilie kann bei uns zweijährig im Garten kultiviert werden. Sie benötigt nährstoffreichen Boden, der mit Kompost angereichert wurde. Im Topf kann man das Würzkraut auch gut halten, wenn sie genügend Nährstoffe zur Verfügung hat. Wenn man es das ganze Jahr ernten möchte, dann ist es ratsam, es an zwei Standorten zu ziehen. Für die Sommerernte ist ein halbschattiger Platz zu empfehlen, für die Winterernte benötigt Petersilie eine geschützte Stelle in sonniger Lage. In beiden Fällen darf die Feuchtigkeit im Boden nicht fehlen.

Artikelnr. PE02s ca. 500 Samen 1,80€

Rosa Ysop

Hyssopus officinalis

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. Sie passt sehr gut in ein mediterranes Beet zusammen mit Lavendel und Thymian. Auch ist sie gut schnittverträglich und kann als Beeteinfassung verwendet werden.

Artikelnr. HY56 Pflanze 4,20€

Rucola

Diplotaxis tenuifolia

Rucola (auch Wilde Rauke genannt) hat einen nussigen Geschmack. Die Blätter und Blüten besitzen eine ausgeprägte Schärfe, welche bei der Salatrauke nicht mehr zu finden ist. Das macht die Wilde Rauke so wertvoll, den die Bitterstoffe und Senföle haben eine verdauungsfördernde Wirkung. Rucola kann man leicht aus Samen ziehen. Sät man ihn in mehreren Sätzen aus, kann vom Frühjahr bis in den Herbst geerntet werden.

Moderner Klassiker vom Mittelmeer

Die wilde Rauke kommt aus dem Mittelmeerraum. Sie wächst am Wegesrand, auf Schutthalden und auf felsigen Böden. In warmen Ländern ist das Kraut mehrjährig, bei uns nur dann, wenn wir einen milden Winter haben. Im Garten sollte es daher einen sonnigen Standort in geschützter Lage haben. Es versamt sich aber auch, so das im folgenden Jahr immer ein paar Pflänzchen zu finden sind. Der Boden sollte nur schwach gedüngt und durchlässig sein. Rucola lässt sich auch problemlos im Kübel oder Balkonkasten halten.

Artikelnr. RU01s ca. 100 Samen 1,80€

Schnittsellerie

Apium graveolens var. *secalinum*

Schnittsellerie ist ein köstliches Kraut, welches zur Zeit seine Renaissance erlebt. Geschmacklich ist es dem Staudensellerie sehr ähnlich.

In der Küche

Früher war das Würzkraut in jedem Bauerngarten zu finden, dann geriet es in Vergessenheit. Mittlerweile hat es sich zum Gourmetkraut gemauert - zu Recht, denn sein vollmundiger Geschmack passt zu vielerlei Speisen. Er passt in herzhafte Erbseneintöpfe, zu Möhrchen oder ins Kartoffelstampf.

Artikelnr. AP01 Pflanze 3,40€
Artikelnr. AP01s ca. 400 Samen 1,80€

Schweizer Oregano 'Aromatico'

Origanum x laevigatum

Schweizer Oregano 'Aromatico' zeichnet sich durch sein gutes Aroma und seine gute Winterfestigkeit aus. Egal ob zu Pizza, Pasta oder Pilzen, 'Aromatico' gibt ein herrliches Aroma.

Im Garten steht das Würzkraut 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 4,70€

Waldmeister

Galium odoratum

Waldmeister ist eine heimische Pflanze, die natürlicherweise in lichten Wäldern und am Waldesrand vorkommt.

Unverwechselbares Aroma

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 Rhababerkompott zu einer kulinarischen Köstlichkeit machen. Hierzu ein Sträußchen frisch gepflückte Triebe in das noch heiße Kompott legen und nach dem Erkalten wieder entfernen.

Artikelnr. GA14 Pflanze 4,20€

Weinraute

Ruta graveolens

Ein weiches Kokosaroma mit einer herben Note verleihen der Weinraute ihren außergewöhnlichen Geschmack.

Klassisch wird sie in Grappa verwendet. Auch als Zutat in Kräuterschnäpsen wird Weinraute gerne verwendet. In der Parfümherstellung wird das herbe Kraut oftmals für Herrendüfte genutzt. Ihren besonderen Geschmack nach Kokos entfaltet sich jedoch am besten, wenn man die Blätter frisch verwendet. Man kann sie kleingeschnitten in Salaten, Dips oder einfach über das fertige Gericht geben. Blätter und Blüten können auch gut getrocknet werden. Bereits im Altertum wurde Weinraute als Heil- und Würzpflanze geschätzt. Sie gilt als appetitanregend und nervenstärkend.

Artikelnr. RU05 Pflanze 4,70€

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. Das Kraut gehört damit zu den bittersten Pflanzen der Erde. Die Heilwirkung ist bedeutend. Er 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. Nicht umsonst wird gerne Schnaps aus der Pflanze gebrannt.

Artikelnr. AR31 Pflanze 3,50€

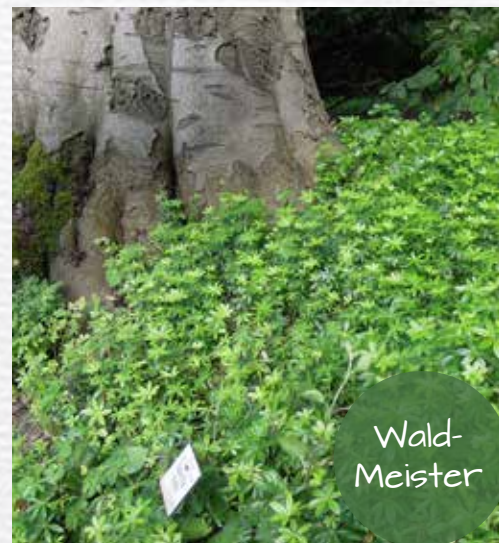
Römischer Wermut

Artemisia pontica

Feine filigrane Blätter zieren diese mediterrane Variante des Wermuts. Außerdem hat er einen niedrigen Tujongehalt, was ihn als Tee besonders interessant macht.

Römischer Wermut ist eine schmückende Gartenpflanze, absolut winterhart, schnittverträglich und robust. Ideal als Einfassung fürs Beet, da er bei regelmäßigem Schnitt sehr kompakt wächst. Die Pflanze liebt einen vollsonnigen Standort in sandigem durchlässigen Boden. Ungeschnitten erreicht er eine Höhe von etwa 80 cm. Er gehört zu den Zwerggehölzen. Im Herbst kann er bis auf 10 cm herunter geschnitten werden. Der Austrieb im Frühling ist dann üppig und kompakt.

Artikelnr. AR35 Pflanze 5,30€



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.

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

Artikelnr. SA73 Pflanze 4,40€

Beerenoobst

Schottische Himbeere ‚Glen Coe‘

Brombeere ‚Black Satin‘ *Rubus fruticosus*

Die stachellose Brombeere ‚Black Satin‘ liefert von Juli bis September leckere saftige Früchte.

Eine stark wachsende Sorte für den Hausgarten, die zuverlässig trägt. Die ersten Blüten erscheinen bereits im April und die ersten Früchte sind im Juli zu ernten. ‚Black Satin‘ ist eine stark tragende Sorte. Es bilden sich so viele Früchte, das 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.



Erdbeertraube

Um regelmäßig leckere Früchte zu ernten, schneidet man im Herbst alle alten Triebe herunter und lässt 5-6 neue lange Ruten stehen, die idealerweise waagrecht an ein Gerüst gebunden werden. Waagerechte Ruten bilden mehr Früchte aus. Der Standort sollte sonnig und luftig sein, damit in regennassen Sommern kein Schimmel zwischen den Früchten entsteht. Es bilden sich nur Früchte am zweijährigen Holz.

Neben fruchtiger Marmelade, Kuchen und Fruchtdesserts lassen sich Brombeeren auch gut einfrieren.

Artikelnr. RU87

Pflanze 8,60€

Erdbeertraube, rot *Vitis vinifera x labrusca ‚Isabella‘*

Die Rote Erdbeertraube schmeckt und duftet verführerisch nach Erdbeeren. Geschmacklich sehr ungewöhnlich und mit anderen Weintrauben nicht zu vergleichen.

Ein deutliches Erdbeeraroma macht sie so unvergleichlich. 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. Er schmeckt wie Erdbeer-Traubensaft mit einem Schuss Alkohol.

Artikelnr. VI22

Pflanze 12,30€

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. Besonders schön sehen sie auf dem Kuchen aus, gemischt mit anderen Beeren.

Artikelnr. RI05

Pflanze 9,60€

Grüner Pfirsich *Prunus persica*

Ein grüner Pfirsich, der auch in rauerer Gefilde 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.

Artikelnr. PR23

Pflanze 15,20€

Heidelbeere, frühtragend *Vaccinium corymbosum*

Blaubeeren oder Heidelbeeren sind reich tragend und recht wüchsig. Diese frühreifende Sorte ist besonders schmackhaft 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.



Black Satin

Wenn noch etwas übrig bleibt, kann man Köstlichkeiten wie Blaubeermuffins, Eis mit heißen Blaubeeren, Marmeladen, Gelees, gedeckter Heidelbeerkuchen, Blaubeersorbet und vieles mehr basteln. Sie sind Moorbeetpflanzen, das bedeutet, sie bevorzugen einen sauren Boden. Handelsübliche Rhododendronerde bietet gute Voraussetzungen für das Gedeihen der Pflanzen. Die Büsche werden etwa 1,50 m hoch und sollten im Abstand von einem Meter gepflanzt werden.

Die Pflanzen sind gut winterhart. Ausgewachsene Exemplare sollten alle 2-3 Jahre geschnitten werden, um einen guten Ertrag zu erzielen.

Artikelnr. VA20

Pflanze 8,60€



Dorman Red

Himbeere 'Dorman Red'

Rubus parviflorus x Rubus idaeus

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. Die Früchte werden durch das Erhitzen noch etwas intensiver im Geschmack. Auch in Pürees, Smoothies oder Joghurtdesserts sind sie lecker und vielseitig einsetzbar.

Artikelnr. RU69

Pflanze 10,80€



Heidelbeere, früh

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 lassen sich gefahrlos ernten, da die Äste stachellos sind. Die schwarzen Beeren erreichen gut 1 cm im Durchmesser und haben ein süßlich-aromatisches Aroma.

Artikelnr. RI07

Pflanze 6,20€



Loganbeere

Loganbeere

Rubus x loganobaccus

Die Loganbeere ist eine zufällige Kreuzung von Brombeere und Himbeere und vereint das Beste beider Arten.

Die länglichen Früchte schmecken säuerlich mit dem nötigen Anteil Süße. Sie sind ausgesprochen lecker, saftig und groß. Sie werden etwa 2,5 cm lang und reifen von hellrot nach rotviolett ab.

Artikelnr. RU71

Pflanze 10,80€

Maulbeere 'Illinois Everbearing'

Morus alba x rubra

'Illinois Everbearing' bringt ein köstlich süßes Obst hervor. Die Früchte werden 4 cm lang.

Diese Maulbeersorte stammt aus den USA. Die Eltern sind die Rote und die Weiße Maulbeere. Die Früchte sind mit ihren 4 cm länger als gewöhnlich und zudem ausgesprochen aromatisch. Sehr süß, mit einer feinen Säure. Sie ergeben einen köstlichen Saft. Sie gehört zu den besten Maulbeersorten.

Die Pflanze trägt massenweiße Früchte, die bis spät in den September zu ernten sind. Die Erntezeit beginnt im Juli. Sie ist selbstfruchtbar, benötigt also keine andere Maulbeere in der Nähe.

Mit ihren 5 m Höhe gehört sie noch zu den kleinkronigen Bäumen und kommt somit auch für kleine Gärten in Frage. Sie wächst straff aufrecht.



Maulbeere 'Illinois Everbearing'

Die erste nennenswerte Ernte ist mit etwa 5 Jahren zu erwarten. Je älter die Bäume werden, so reicher tragen sie. Durch die lange Erntezeit von 3 Monaten liefert sie so viel Obst, das man reichlich zu allerlei Köstlichem wie Marmeladen, Sirup, Saft, Aufgesetzten, Gelee und Fruchtsuppe verarbeiten kann.

Artikelnr. MO04

Pflanze 12,30€

Rote Johannisbeere 'Jonkheer van Tets'

Ribes rubrum

'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.

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.

Die Sorte ist recht wüchsig. Ein regelmäßiger Rückschnitt ist vorteilhaft, um einen gleichbleibenden Ertrag zu erhalten. Der Pflanzabstand sollte etwa 2 m betragen. Einen Standort in sonniger Lage auf sandigen, durchlässigen Boden mögen die Pflanzen gerne.

Artikelnr. RI04

Pflanze 6,20€



Jonkheer van Tets

Roter Weinbergpfirsich

Prunus persica

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

Eine fast vergessene Pfirsichsorte

Beheimatet ist der Rote Weinbergpfirsich in der Moselregion. Er ist dort auf den Märkten ab August zu finden. Die Früchte werden reif geerntet und sind nicht lange lagerfähig. Roh schmecken die Früchte aromatischer als handelsübliche Pfirsiche und sind dabei weniger süß. Sie können zu allerlei Köstlichkeiten wie Kuchen, Mus, Marmelade oder Gelee verarbeitet werden. 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.

Artikelnr. PR23

Pflanze 15,20€

Schottische Himbeere

„Glen Coe“

Rubus x neglectus

Die Schottische Himbeere „Glen Coe“ bringt dunkelvioletten 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 violetten Früchte sind im August reif. Sie sitzen wie bei Himbeeren üblich am zweijährigen Holz. Die Pflanze ist ein Massenträger. Sie bildet nach und nach Früchte aus, so dass sich die Erntezeit den ganzen August bis Anfang September hinzieht.

Artikelnr. RU64

Pflanze 12,30€

Schwarze Himbeere

„Black Jewel“

Rubus occidentalis

„Black Jewel“ ist für Liebhaber süßer Himbeeren die richtige Sorte. Die Früchte haben nahezu keine Säure und erinnern an Schwarze Maulbeeren.

Diese spät tragende Sorte produziert reichlich Früchte. Im Juli und August ist die Erntezeit. Die schwarzen Früchte reifen ständig nach, so dass sie fast über 2 Monate am Strauch hängen. Sie eignen sich in erster Linie zum Sofort-Essen, sind aber auch für Marmeladen, Gelees und fruchtige Desserts geeignet.

Die Pflanze liebt einen humosen und nährstoffreichen Boden. Sie erreicht eine Höhe von 2 m und braucht ein Rankgerüst. Vom Wuchsverhalten ist sie vergleichbar mit Kultur-Brombeeren wie z.B. „Black Satin“. Die Früchte reifen am zweijährigen Holz. Die Kultur ist einfach. Man schneidet im Herbst alle Triebe bodennah ab, die Früchte getragen haben. Alle Triebe, die in diesem Jahr gewachsen sind, lässt man stehen. Diese tragen im Folgejahr.

Artikelnr. RU67

Pflanze 9,60€

Schwarze Johannisbeere

„Noir de Bourgogne“

Ribes nigrum

Eine historische aus Frankreich für Liebhaber Schwarzer Johannisbeeren. Sehr aromatisch. Diese alte Sorte wird im Burgund seit dem 16ten Jahrhundert angebaut. Erst als Tafelobst, dann weitete sich die Produktion zur Herstellung von Cassissirup aus. Seit man die Heilwirkung der Blätter im späten 18ten Jahrhundert entdeckte, explodierte der Anbau geradezu.

Die Blüten werden für die Parfümherstellung verwendet. Diese Sorte wird immer noch angebaut. Sie gehört zu den besten Cassis - Sorten. Sie benötigt eine zweite Sorte zur Befruchtung.

Artikelnr. RI17

Pflanze 6,20€



Black Jewel

Schwarze Johannisbeere

„Otello“

Ribes nigrum

Eine Schwarze Johannisbeere aus der Slowakei.

Besonders große, aromatische Früchte. Die Schwarze Johannisbeere „Otello“ bringt Ende Juli große, aromatische Früchte hervor. Die Pflanze ist sehr wüchsig und bildet stabile Äste aus. Die Früchte 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, werden die schwarzfrüchtigen Sträucher nicht so oft angeflogen, wie die roten.

Wüchsige und Robust. „Otello“ ist recht wüchsig. Ein regelmäßiger Rückschnitt ist vorteilhaft, um einen gleichbleibenden Ertrag zu erhalten. Der Pflanzabstand sollte etwa 200 cm betragen. Selbstfruchtend.

Artikelnr. RI03

Pflanze 6,20€

Otello



Stachelbeere ‚Grüne Kugel‘

Ribes uva-crispa

Eine alte Sorte, deren Früchte süß-säuerlich schmecken. Richtig stachelbeerig.

Die leckeren Früchte eignen sich für Liebhaber des echten Stachelbeer-Geschmacks. Sie können roh gegessen, im Marmelade oder als Kuchenbelag verwendet werden. Lecker ist auch Saft.

Im Garten

Eine frühe Sorte, die bereits Ende März blüht. Wie alle Stachelbeeren möchte sie einen sonnigen Standort im Garten. Man kann sie auch einige Zeit im Kübel halten. Die Pflanze erreicht eine Größe von etwa einem Meter.

Artikelnr. RI14

Pflanze 6,80€



Grüne Kugel

Traube ‚Sissy‘

Vitis vinifera ssp. vinifera

Große süße Früchte mit leichter Muskatnote. ‚Sissy‘ bringt große helle Trauben von gelblich-grüner Farbe hervor. Die Beeren sind fast rund, sehr knackig und saftig. Die Pflanzten sind reichtragend und Anfang Oktober erntereif. ‚Sissy‘ hat eine gute Resistenz gegen echten und falschen Mehltau. Diese Traube erträgt Fröste bis -17°C. Der Anbau sollte in Süd-West-Lage sein. Eine Hauswand eignet sich gut, aber auch ein Rankerüst, eine Pergola oder ähnliches kann berankt werden. Die Pflanze hält sich selbst fest.

Artikelnr. VI23

Pflanze 12,30€

Traube ‚Romulus‘

Vitis vinifera

Kernlose und süße Früchte zeichnen diese Tafeltraube aus. Romulus ist weitgehend pilzresistent und reichtragend.

Ende September sind die ersten Trauben zu ernten. Die einzelnen Früchte sind eher klein, lecker und auch für Saft bestens geeignet. Die Pflanze ist pflegeleicht und bezaubert mit einer rötlichen Herbstfärbung im Oktober.

Romulus ist starkwüchsig und wächst gut auf durchlässigen und lehmhaltigen Boden. Die Pflanze sollte vollsonnig stehen und benötigt ein Rankgitter oder ähnliches. Sie erreicht eine Wuchshöhe von über 3 m.

Die unscheinbaren grünlichen Blüten sind im Mai und Juni zu sehen. Sie werden gerne von Bienen besucht. Die reifen Früchte sind grün, leicht gelblich überhaucht und Ende September erntereif. Die Pflanze selbstfruchtbar, winterhart und auch für halbschattige Lagen geeignet.

Artikelnr. VI24

Pflanze 12,30€

Weißer 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.

‚Weiße Versailler‘ bringt im Juli mittelgroße Früchte hervor, die vorzugsweise am zweijährigen Holz wachsen. Ein sonniger Standort in durchlässigem Boden begünstigt das Wachstum. Um einen gleichbleibenden Ertrag zu erzielen, sollte man die Sträucher alle 3-4 Jahre zurückschneiden.

Artikelnr. RI02

Pflanze 6,20€



Grüne Johannisbeere



Weiße Versailler



Romulus



Wilde Stachelbeere

Wilde Stachelbeere

Ribes uva-crispa

Eine Besonderheit unter den Beeren. Die Wilde Stachelbeere besitzt noch den ursprünglichen Geschmack.

Die Pflanze ist in Europa heimisch. Die Früchte sind etwas kleiner als die der Kulturstachelbeeren und unvergleichlich aromatisch.

Im Garten

Die Wilde Stachelbeere wächst auf nährstoffreichen sandig-lehmigen Boden. Es sollte im Frühling reichlich Kompost eingearbeitet werden. Eine Düngung und Kalkung ist ebenfalls zu empfehlen.

Die Pflanze hat ein flaches Wurzelsystem und erreicht eine Höhe von etwa einem Meter. Der Abstand zur nächsten Pflanze sollte ebenfalls einen Meter betragen. Die weißen Blüten zeigen sich im Mai und werden gerne von Hummeln besucht.

Die Früchte sind rötlich-braun, manchmal zart grün gesprenkelt. Sie sind im Juli reif. Die Pflanze ist selbstfruchtbar und absolut winterhart. Die Zweige sind bedornet.

Wilde Stachelbeeren sind wenig anfällig für Krankheiten. Bei längeren Trockenperioden sollte reichlich gewässert werden.

Artikelnr. RI18

Pflanze 8,60€



Zwergheidelbeere

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. Natürlich sind die leckeren Heidelbeeren auch auf dem Kuchen, als Fruchtaufstrich oder im Kompott köstlich.

Artikelnr. VA21

Pflanze 8,60€

Wurzelgemüse

Radieschen von links nach rechts:
Cherry Belle, Eiszapfen, Rundes halbröt-halbweiß, Rudi

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 delikat. 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 kleinschneiden und mitkochen. Auch sie benötigen nur eine kurze Garzeit. Im Garten ist diese Sorte robust gegenüber Klimaschwankungen. Sie ist platzfest und verträgt zeitweilige Frühjahrsnässe. ‚Azur Star‘ kann bereits ab Anfang April gesät werden. Kohlrabi ist zweijährig, wird jedoch meistens einjährig kultiviert.

Artikelnr. BR30s ca. 100 Samen 2,40€

Gelbes Radieschen ‚Zlata‘ *Raphanus sativus*

Eine alte Landsorte, mit außergewöhnlicher Farbe und mildem Geschmack. Das gelbe Radieschen ‚Zlata‘ 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.

Artikelnr. RA14s ca. 200 Samen 2,40€

Gelbe Möhre ‚Jaune de Doubs‘

Daucus carota

Historische Gourmet-Sorte aus Frankreich. ‚Jaune du Doubs‘ ist eine gelbe wohlschmeckende Möhre, die aus der Region Doubs in Frankreich stammt.

‚Jaune du Doubs‘ ist eine spätreifende Sorte, die lange zylindrische Wurzeln mit grünem Kopf entwickelt. Sie hat festes Fruchtfleisch und ist sehr aromatisch. Sie wird in Suppen und Eintöpfen verwendet, passt aber auch gut in Butter geschmort mit ein wenig Honig und Thymian verfeinert als Gemüsebeilage.

Artikelnr. DA03s ca. 500 Samen 2,80€

Daikon ‚Minowase‘, Japanischer Rettich

Raphanus sativus

Daikon ‚Minowase‘ ist ein mild schmeckender Riesenrettich aus Japan.



Daikon

Die Wurzel kann bis zu 45 cm lang werden. Meistens wird er jedoch geerntet, wenn er eine Länge von 30 cm erreicht hat.

Innen wie außen ist er weiß. Geschmacklich ein bisschen milder als andere asiatische Rettiche. Das Fruchtfleisch ist sehr saftig und knackig. Er schmeckt vorzüglich roh, etwa im Salat oder einfach nur in Scheiben geschnitten zum Krimi am Abend.

Artikelnr. RA18s ca. 150 Samen 2,60€

Haferwurzel

Tragopogon porrifolius

Die Haferwurzel 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.

Historisches Wildgemüse

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.

Herkunft und Geschichtliches

Die Wildform der Haferwurzel kommt aus dem östlichen Mittelmeerraum und wurde in der Antike kultiviert. Durch die Römer ist sie nach Deutschland gekommen und hier verwildert. Im Mittelalter wurde sie in erster Linie wild gesammelt. Da die Wurzeln von 2-jährigen Pflanzen auch im Winter und zeitigen Frühjahr verfügbar sind, waren sie in dieser kargen Jahreszeit eine willkommene Nahrungsquelle.

Artikelnr. TR01s ca. 150 Samen 2,60€

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. Sie eignen sich gut als Folgekultur von Buschbohnen oder Pflücksalat. Im August kann die Aussaat erfolgen. An den Boden stellen sie keine besonderen Ansprüche. Er sollte tiefgründig und sandig bis lehmig sein. Die Ernte erfolgt ab Ende September in den Herbst hinein.

Artikelnr. BR24s ca. 100 Samen 2,60€

Knollenfenchel Fino *Foeniculum vulgare*

Fino bildet süßliche, fruchtige Knollen. Eine schossfeste Sorte für den Freilandanbau und Frühbeetkasten.

Knollenfenchel Fino bildet robuste Knollen und kann von April bis zum Frost angebaut werden. Er erträgt kurzzeitig Temperaturen um dem Gefrierpunkt. Die Knollen erreichen eine Größe von etwa 10 cm im Durchmesser. Er hat eine birnenförmige Wuchsform.

Knollenfenchel schmeckt roh oder gedünstet. Er passt ausgezeichnet in ein Risotto mit Zitrone und Champignons. Oder in einem Rohkostsalat geraspelt mit Birne und Walnüssen. Die feinen Blätter können als Gewürz genutzt werden. Junge Stiele sind ebenso zu verwenden, später sollte man sie feinhaken und dünsten.

Artikelnr. FO23s ca. 100 Samen 2,40€



Knollensellerie ‚Dolvi‘ *Apium graveolens*

Knollensellerie Dolvi ist die ideale Sorte für den Selbstversorger. Er ist schmackhaft, robust und lange lagerfähig.

Die cremeweißen Knollen haben ein knackiges aromatisches Fruchtfleisch. Die erste Ernte kann nach 4 Monaten erfolgen. In der Küche kommt Knollensellerie in vielfältiger Form zum Einsatz. Cremesuppe, als Bestandteil des guten deutschen Suppengrüns oder als Sellerieschnitzel. Eine leckere Variante ist Knollensellerie kleingewürfelt und zusammen mit Zwiebeln in Öl gebraten. Dann frisch passierte Tomaten zugeben, aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und auf Pasta servieren. Auch das Selleriegrün ist sehr aromatisch und kann kleingeschnitten in Quarkspeisen oder Kartoffelsalat gegeben werden.

Artikelnr. AP02s ca. 150 Samen 2,60€

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 feinherb 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.

Artikelnr. BR10s ca. 300 Samen 2,60€



Pariser Karotten ‚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 sind Pariser Karotten zu empfehlen, da sie ihre kugelige Form beibehalten und somit nicht zur Beinigkeit neigen.

Artikelnr. DA02s ca. 1000 Samen 2,40€

Pastinake ‚White Gem‘ *Pastinaca sativa*

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.

Vielfältiges, fast vergessenes Wurzelgemüse

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.

Die Wurzel ist vielfältig zu verwenden. Auf

einem Backblech mit Butter geschmort und mit Salz bestreut genießt man sie puristisch. Zusammen mit anderen Wurzelgemüsen ergeben sie einen köstlichen Eintopf. Gerade in der Winterzeit sind Pastinaken eine willkommene Abwechslung.

Durch die Süße ihrer Wurzel kann man aus ihnen einen leckeren Sirup herstellen.

Die Sorte ‚White Gem‘ bildet etwa 20 cm lange Wurzeln mit einem oberen Durchmesser von ca. 8 cm.

Artikelnr. PA01s ca. 100 Samen 2,60€



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.

Artikelnr. RA02s ca. 500 Samen 2,20€

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.

Artikelnr. RA03s ca. 500 Samen 2,20€



Radieschen 'Flamboyant'

Raphanus sativus var. sativus

Flamboyant heißt soviel wie geflammt. Und so ist dieses Radieschen auch. Hübsch anzusehen und mittelscharf. Flamboyant ist ein längliches Radieschen mit einem Farbverlauf von weiß nach rot. Bei einer frühen Ernte sind sie etwas milder. Gedünstet schmecken die Blätter wie milder Senfkohl. Auch ältere Radieschen schmecken sehr gut leicht gebraten oder gedünstet, z.B. im Bauernfrühstück.

Artikelnr. RA08s ca. 200 Samen 2,40€

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 Sommerradieschen 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 Vorzeige-Radieschen. 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.

Artikelnr. RA12s ca. 500 Samen 2,20€

Radieschen 'Rundes halbroten-halbweiß'

Raphanus sativus

'Rundes halbroten-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.

Artikelnr. RA13s ca. 500 Samen 2,20€

Radieschen 'Helios'

Raphanus sativus var. sativus

Runde gelbe Knollen mit milder Schärfe. Das Gelbe Radieschen 'Helios' bleibt immer zart. 'Helios' ist kugelförmig, ockergelb und ideal für den Frühjahrsanbau. Wenn man sie läßt, kann die Knolle recht groß werden, verholzt jedoch nicht. Geschmacklich ist die beste Erntezeit, wenn die Knollen etwa 2 cm im Durchmesser sind. Dann sind sie butterzart und mild.

Artikelnr. RA16s ca. 200 Samen 2,60€

Radieschen 'Whitney'

Raphanus sativus

Radieschen Whitney ist eine reinweiße Sorte mit guter Platzfestigkeit und aromatischem Geschmack. Die runden Knollen eignen sich gut für den Frühjahrsanbau und können bereits an Juni geerntet werden. Ein zweiter Satz kann ab Mitte August ausgesät werden für die Ernte im Herbst. Whitney ist reinweiß und rund. Die Form kann variieren, je nach Bodenbeschaffenheit. Die Kulturdauer liegt bei 4 Wochen.

Artikelnr. RA09s ca. 300 Samen 2,40€

Flamboyant



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.

Artikelnr. RA07s ca. 200 Samen 2,40€



Rettich 'Green Luobo'

Rettich 'Green Luobo'

Raphanus sativus

Der Rettich 'Green Luobo' gehört zu den frühesten Rettichen. Er ist ähnlich einfach anzubauen wie Radieschen. Er ist im Frühling und Sommer zu ernten.

In der Küche

Dieser Sommerrettich besitzt eine grün-weiße Schale und hat ein ebensolches Fruchtfleisch. Die Schale ist weich und man kann sie mitessen. Geschmacklich einem milden Radieschen ähnlich. Der Rettich erreicht eine Länge von knapp 10 cm. Die Blätter sind ebenfalls in Salaten oder als Suppeneinlage zu verwenden.

Dieser Rettich kann in vielerlei Form zubereitet werden. Man kann ihn einlegen, frisch raspeln, dünsten, braten oder kochen. Durch das Erhitzen verändert er leicht seine Schärfe, er wird milder mit einem senfähnlichen Beigeschmack.

Artikelnr. RA20s ca. 80 Samen 2,40€

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. Nach 3 Monaten kann es allerdings zur Holzigkeit führen.

Artikelnr. RA05s ca. 100 Samen 2,40€



Whitney

NEU

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.

Artikelnr. RA06s ca. 500 Samen 2,40€

Rettich 'Red Meat'

Raphanus sativus

Der kugelige Rettich aus China. Außen grünlich-weiß, innen rot-violett.

'Red Meat' wird geerntet, wenn er golfballgroß ist. Lässt man ihn im Boden, so wächst er weiter und erreicht die Größe einer Honigmelone. Er wird daher auch Melonenrettich genannt. Klein ist er jedoch am aromatischesten.

Geschmacklich nussig-würzig und optisch schön anzusehen. Ob roh in Scheiben aufs Brot, in den Salat geraspelt oder auch kurz gedünstet, 'Red Meat' ist vielseitig zu verwenden. Er ist auch der ideale Pausenbrot-Rettich, weil er gut in die Tasche passt.

Artikelnr. RA19s ca. 75 Samen 2,60€

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.

Artikelnr. RA04s ca. 200 Samen 2,20€

Rettich ‚Weißer Fridolin‘

Raphanus sativus

‚Weißer Fridolin‘ ist ein halblanger Rettich und hat die ideale Größe für eine Mahlzeit.

Dieser Rettich eignet sich gut für den Früh-anbau im Frühbeetkasten. Bei früher Aussaat kann schon Ende Mai geerntet werden. Er liebt die kühleren Temperaturen, daher kann eine zweite Aussaat Ende August für die Ernte im September und Oktober erfolgen.

Damit er schön mild bleibt, sollte er stets gut gewässert werden. Die Ernte erfolgt etwa 30 Tage nach der Aussaat.

Artikelnr. RA17s ca. 100 Samen 2,40€



Rote Bete ‚Crapaudine‘

Beta vulgaris

Eine alte Sorte aus Frankreich ist das ‚Krötchen‘. Sie bildet lange spitze Knollen aus.

Crapaudine bildet eine längliche zylindrische Wurzel mit tiefer Spitze aus. Die Vegetationszeit dauert etwa 5 Monate. Sie benötigt einen warmen Standort in leichtem humosen Boden. Die Blätter können wie Mangold zubereitet werden.

Diese Sorte gehört zu den ältesten Rote Bete Sorten, die im 17ten Jahrhundert in Mode kamen und die vorherrschenden Weiße Beten in den Hintergrund drängten. Crapaudine ist außen dunkelrot bis schwarz, mit kurzstieligen roten Blättern. Das Fruchtfleisch ist tiefrot mit hellen Ringen. Wie alle Beten so kann auch diese roh, oder gegart gegessen werden. Den Namen ‚Krötchen‘ erhielt sie, weil der Wurzelhals eine raue unebene Haut aufweist.

Artikelnr. BE07s ca. 150 Samen 2,60€

Rote Bete Ägyptische Plattrunde

Beta vulgaris

Eine alte Sorte mit gutem Geschmack. Ägyptische Plattrunde ist eine robuste leckere Sorte.

Wie alle Beten möchte auch diese einen nährstoffreichen, humosen und durchlässigen Boden. Sandböden sollten mit viel Kompost und etwas Lehm aufgewertet werden. Man kann diese Sorte auch noch recht jung ernten. Haben die Wurzelknollen einen Durchmesser von 4 cm erreicht, so kann man sie beispielsweise im Ganzen braten oder auch einkochen.

Artikelnr. BE08s ca. 150 Samen 2,60€



Ägyptische Plattrunde

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.

Artikelnr. BE02s ca. 200 Samen 2,60€

Ringelbete ‚Tonda di Chioggia‘

Beta vulgaris

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.

Artikelnr. BE03s ca. 200 Samen 2,60€



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.



Schwarzwurzel

Schwarzwurzeln werden am besten auf leichten Sandböden angebaut. Sie erreichen eine Länge von etwa 30 cm. Die Wurzeln sind zylindrisch und haben eine schwarze Haut. Diese schützt auch nach der Ernte vor dem Austrocknen, wobei nur heile, unbeschädigte Wurzeln lagerfähig sind. Das weiße Fleisch der Wurzel bildet Milchsaft, der bei Verletzung austritt. Es ist daher ratsam, während der Verarbeitung in der Küche Handschuhe zu tragen. Messer und Schneidebrett sollten zügig nach der Benutzung gereinigt werden.

Artikelnr. SC31s ca. 200 Samen 2,40€

Steckrübe, Kohlrübe 'Wilhelmsburger'

Brassica napus var. *napobrassica*

'Wilhelmsburger' ist eine delikate Steckrübe, mit rotem Kopf und hellgelbem Fleisch. Diese Sorte ist widerstandsfähig gegen Kohlhernie. Die Früchte werden etwa 800 g schwer.



Steckrübe

Steckrüben sind ein leckeres und gesundes Herbst- und Wintergemüse. Sie sind wahre Vitaminbomben. In ihnen ist Vitamin A, B, C, E und K enthalten. Sie wurde zum Gemüse des Jahres 2017 gekürt.

Artikelnr. BR45s ca. 200 Samen 2,40€

Teltower Rübchen *Brassica rapa* var. *rapa* ssp. *teltowiensis*

Das Teltower Rübchen ist weit über seinem lokalen Anbaubereich hinaus bekannt. Seine Feinheit in Textur und Geschmack haben es berühmt gemacht.

Das Teltower Rübchen wurde bereits im Mittelalter bzw. spätestens seit dem 17.-18. Jahrhundert in der Mark Brandenburg und auf dem Teltow-Plateau kultiviert. Es war lange Zeit ein lokales Garten- und Feldgemüse, das wegen seines feinen Geschmacks als Delikatesse galt. Goethe, Kant und sogar europäische Höfe ließen sich angeblich damit beliefern.

Es handelt sich um eine kleine Speiserübe von etwa 10 cm Länge, schmal kegelförmig, weißlich mit leicht gelblichem Fleisch und einem Rettich ähnlichen Geschmack. Klassisch wird das Teltower Rübchen in Butter und Zucker karamellisiert und danach etwa 15 Minuten gegart, bis es weich ist.

Artikelnr. BR25s ca. 200 Samen 3,10€

Weißer Bete

Beta vulgaris

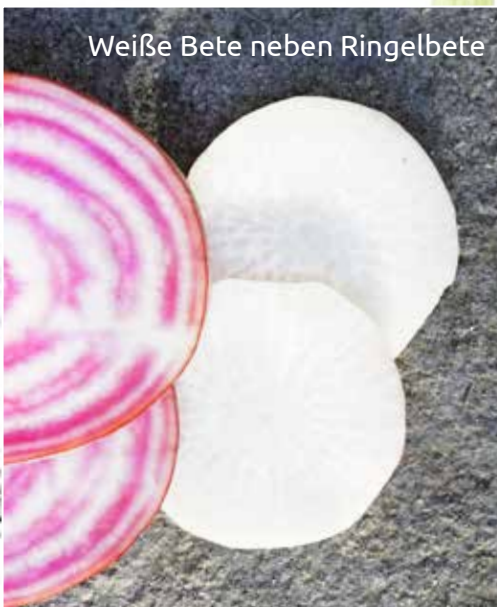
Weißer Bete ist die Urbete. Aus ihr wurden die Rote und Gelbe Bete gezüchtet. Weißer Bete wird bereits seit dem 8ten Jahrhundert v.Chr. von Menschen genutzt.

Die Knolle erreicht einen Durchmesser von etwa 10 cm. Sie hat eine graue Schale und reinweißes Fruchtfleisch. So braucht man auch nicht um Farbflecken fürchten. Man erkennt deutlich die Ringe, was bei den Beten typisch ist. Geschmacklich ist sie süßlich herb. In der

Küche kann sie roh im Salat, gekocht oder gebraten verwendet werden.

Im Garten ist sie 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. Im Gemüsefach des Kühlschranks kann sie mindestens 4 Wochen lagern.

Artikelnr. BE06s ca. 50 Samen 3,10€



Weißer Bete neben Ringelbete

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.

Ein Elternteil unserer Kulturmöhre

Die wilde Möhre ist zusammen mit der Riesenmöhre die Vorfahrin der Gartemöhre, 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 sandigen, nährstoffarmen Boden, der locker sein sollte.



Teltower Rübchen

NEU

Die hübschen Blüten passen gut in Wildblumenmischungen

Wilde Möhren haben recht auffällige Blüten, sie bilden in der Mitte der weißen Doldenblüte eine erst rote, später schwarz nachdunkelnde Blüte, die ein Insekt simulieren soll. Hierdurch sollen andere Insekten angelockt werden. Bei Samenreife zieht sich die Blüte zu einem Nest zusammen.

Artikelnr. DA01s ca. 500 Samen 2,20€

Wurzelpetersilie

Petroselinum crispum

Die Heimat der Wurzelpetersilie 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.

Verwendung in der Küche

Wurzelpetersilie eignet sich als Suppenbeilage, als Gemüse in einer Soße mit den Blättern zusammen verarbeitet oder als geriebene Rohkost. Die Kultur dauert etwa 6 Monate und die Wurzel ist etwa 5 cm lang. Das macht sie so teuer, wenn man sie auf dem Markt kauft. Es lohnt sich daher, das Gemüse im eigenen Garten anzubauen.

Die Aussaat erfolgt Ende April bis Mitte Mai. Der Boden sollte locker und nährstoffreich sein. Sät man in Reihen, müssen die Pflanzen später auf 4 cm Abstand vereinzelt werden.

Artikelnr. PE03s ca. 500 Samen 2,40€



Zwiebel Zittauer Gelbe

Zwiebel Zittauer Gelbe

Allium cepa

Zittauer Gelbe ist eine typische Sommerzwiebel, die zudem lange haltbar ist.

Die gelblichen Zwiebeln sind einfach in Aussaat und Kulturführung. Bereits Ende Juli können die ersten Zwiebeln geerntet werden. Je länger man sie im Boden lässt, desto größer werden sie. Sie lassen sich sehr gut lagern. Von der Aussaat bis zur Ernte vergehen etwa 60 Tage.

Artikelnr. AL58s ca. 150 Samen 2,80€

Raritäten



Muskatkraut

Amerikanischer Kalmus *Acorus americanus*

Amerikanischer Kalmus wurde schon von den Ureinwohnern Amerikas genutzt. Seine Wurzel ist aromatisch-bitter und wird in erster Linie als Tee verwendet.

Verwendet wird die Wurzel, die man stückweise ausgraben kann. Ein Teil der Wurzel verbleibt im Boden, damit die Pflanze weiterwachsen kann. Sie erreicht eine Höhe von etwa 80 cm.

Bislang galt, dass der amerikanische Kalmus gefahrlos verwendet werden kann. Neuesten Studien zufolge ist jedoch ein erhöhter Gehalt an β -Asaron festgestellt worden. Somit ist die Pflanze ausschließlich zu Zierzwecken zu verwenden.

Im Garten steht er gerne in feuchten oder nassen Böden. Er kann gut an den Rand eines Gewässers gepflanzt werden, steht aber auch gut im Kübel, wenn er regelmäßig ausreichend Feuchtigkeit bekommt.

Artikelnr. AC03

Pflanze 6,00€



Bahnwärtertagilie

Bahnwärtertagilie *Hemerocallis fulva*

Die Bahnwärtertagilie bekam ihren Namen, weil sie oft in den schmalen Gärten der Bahnwärter zu finden war. Wildart.

Der Bahnwärter war für das Schließen und Öffnen der Schranken zuständig. Er wohnte im Bahnwärterhäuschen, zu dem ein schmaler Garten neben den Schienen gehörte. Dort wurden Obst und Gemüse angebaut und oftmals auch diese Tagilien, die sich über die Jahrzehnte hielten. Sie sind an einigen Stellen immer noch neben den Gleisen zu finden, obwohl der Beruf des Bahnwärters bei uns längst ausgestorben ist.

Die Bahnwärtertagilie wird auch Rotbraune Tagilie genannt. Ursprünglich stammt sie aus Ostasien. Sie erreicht eine Höhe von stattlichen 120cm. Sie ist robust, langlebig und absolut winterhart. Die Blüte ist bräunlich Orange und zeigt sich im Juni und Juli. Die Blüte hat einen Durchmesser von über 10 cm. Da die meisten Wildarten der Tagilien in Gelbtönen erscheinen, ist diese Art mit ihren kräftigen warmen Orange eine Besonderheit.

Artikelnr. HE03

Pflanze 6,20€

Baikal-Helmkraut *Scutellaria baicalensis*

Eine Heilpflanze, Bienenweide und hübsche Staude mit langer Blütezeit.

Von Ende Juni bis weit in den September sind die blau-violetten Blüten zu sehen. Ursprünglich kommt die Pflanze aus Sibirien, vom Baikalsee. Sie hat ein weites Verbreitungsgebiet über die östliche Mongolei bis Nordkorea. Die Pflanze ist absolut winterhart und erträgt über längere Zeit Temperaturen unter -20°C. .

Artikelnr. SC24

Pflanze 4,20€

Cistus

Cistus incanus ssp. tauricus
Cistus incanus 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.



In den Pyrenäen werden in das Basilikum-Pesto einige Blätter der Cistrose gemischt. Nun oxidiert das Pesto nicht so schnell an der Luft und behält eher seine grüne Farbe. Die etwas geknautschten aussehenden rosa Blüten erscheinen im Juli.

Artikelnr. CI09

Pflanze 6,80€

Dachwurz, Hauswurz

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. Eine kleine Pflanze mit großer Heilwirkung. 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.

Artikelnr. SE18

Pflanze 3,50€



Dachwurz

Echinacea

Echinacea purpurea

Die auffälligen Blüten sind wahre Schmetterlingsmagneten. 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 Blüten sehen aus wie kleine orange Igel. Daher leitet sich der botanische Name aus dem griechischen Echinus= Igel ab. Die Pflanze trägt auch den Namen ‚Igelkopf‘.

Artikelnr. EC01

Pflanze 3,60€



74 Echinacea

Frühe Wiesen-Taglilie

Hemerocallis lilioasphodelus

Eine duftende Taglilie mit bezaubernden sonnengelben Blüten. Wildart.

Die frühe Wiesentaglilie kommt aus Japan, dem östlichen China und Sibirien. Sie ist absolut winterhart und erträgt Temperaturen bis -35°C. Die gelben trichterförmigen Blüten erscheinen im Mai und blühen bis Ende Juni. Sie duften intensiv. Sie ist sehr gut mit anderen Taglilien kombinierbar, die später blühen.

Die Pflanzen werden etwa 80 cm hoch und nehmen nach ein paar Jahren dieselbe Breite ein. Sie möchten gerne am selben Standort stehen und brauchen nicht geteilt werden. Der Wuchs ist bodig geneigt und weit ausladend. Man sollte ihr von Anfang an genügend Platz lassen. 3-4 Pflanzen pro qm ist ideal.

Die Pflanze liebt einen vollsonnigen Platz in tiefgründigem Boden. Sie erträgt Perioden der Trockenheit, benötigt jedoch nährstoffreichen Boden. Sie erträgt keine Staunässe.

Durch ihren intensiven Duft eignet sich die Frühe Wiesentaglilie gut zur Bepflanzung am Terrassenrand. Im Kübel kann sie 2-3 stehen, bis ihr dieser zu klein wird. Dann lieber umtopfen oder ab ins Beet.

Artikelnr. HE04

Pflanze 6,20€



Jiaogulan

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.

Die Pflanze möchte einen feuchten, schattigen Standort, volle Sonne mag die Pflanze überhaupt nicht.

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 6,80€

Katzengamander

Teucrium marum

Eine der Lieblingspflanzen für Katzen ist der Katzengamander. Außerdem ein sehr schöne zierliche Pflanze, die Thymian recht ähnlich sieht.

Ihre Heimat ist der Mittelmeerraum. Die zierliche und robuste Pflanze wächst dort zwischen Felsen und Geröll, daher fühlt sie sich auch bei uns im Steingarten wohl. Die Blätter sind silbrig und leicht behaart. So trotzt das tapfere Kräutlein der Hitze und Sonnenglut.



Katzengamander

Die Lieblingspflanze der Katzen

Neben der Katzenminze und Baldrian ist er eine der Lieblinge unserer Pelztiger. In unserer Gärtnerei werden die Steckling 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 Katzengamander hart im Nehmen. Er gehört zu den Zwergsträuchern, wie Thymian und Lavendel, verträgt also Trockenheit, Schnitt und Liebkosung.

Verantwortlich für die Katzenverrückung sind die Inhaltsstoffe Dolichodial und Teu-marin. Diese lösen bei Katzen rauschähnliche Zustände aus, die ein paar Minuten anhalten. Katzen knabbern an den Zweigen und reiben sich an den Pflanzen. Danach kugeln sie sich auf dem Boden, beißen einem vor Wonne in den Finger und legen plötzlich einen Sprint um das Gewächshaus ein. Danach sind sie wieder völlig normal. Auch scheinen sie keinen ‚Kater‘ zu haben. Am nächsten Tag geht das Spiel wieder von vorne los.

Artikelnr. TE23

Pflanze 5,50€

Lein

Linum usitatissimum

Lein ist eine der ältesten Kulturpflanzen und heißt botanisch nicht umsonst ‚der Allernützlichste‘. Es werden die Samen zur Ölgewinnung und die Fasern zur Textilherstellung verwendet.

Die hellblau leuchtenden Blüten sind bezaubernd und können in Rabatten, Töpfen oder im Gemüsebeet ausgesät werden.

Im Garten

In unseren Gärten wächst Lein vorzugsweise auf mäßig nährstoffreichen, tiefgründigen und frischen Boden. Dieser sollte eher

sandig humos sein. Staunasser Boden oder Moorboden wird nicht gut vertragen. Man kann ihn auch im Blumentopf aussäen. Die Vegetationszeit ist kurz. Ende März kann ausgesät werden. Die Samen sind frostfest und die Pflanze verträgt Spätfröste. Die Blüte erfolgt im Juni bis Juli. Die Samen können im August/September geerntet werden. Es befinden sich 10 Samen in jeder Samenkapsel und pro Pflanze können 50-200 Samen geerntet werden.

Ein bisschen Geschichte

Die ersten Funde von Leinsamen stammen aus der Steinzeit, etwa vor 7500 Jahren in Syrien. Bei Lein handelt es sich um eine Kulturpflanze, die aus Wildem Lein (*Linum biennis*) durch Selektion entstanden ist. Bei der Wildform fallen bei Reife die Samen leicht aus der Kapsel, während beim Kulturlein die Samen fest in der Kapsel sitzen und gedroschen werden müssen..

Artikelnr. LI08s ca. 200 Samen 2,10€

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.

Artikelnr. MO11 Pflanze 4,70€

Monarde ‚Beauty of Cobham‘

Monarda fistulosa

Beauty of Cobham ist eine anmutige Erscheinung. Die hellen Blüten harmonieren perfekt zu den dunklen Stielen.

Sie wächst aufrecht und ist sehr windstabil. Die hellrosa Blüten erscheinen im Juni und blühen bis weit in den August. Der Blüten Durchmesser beträgt etwa 6 cm. Die Stielen und oberen Blätter sind dunkelüberlaufen. Die Pflanze ist sehr dekorativ und passt in Beet mit anderen Schmuckstauben wie Echinacea oder Anisagastache. Sie gehört zu den Präriestaude, ist also trockenresistent, liebt sandige und durchlässige Böden in voller Sonne. Im Frühjahr kann etwas Kompost und organischer Dünger gegeben werden, ansonsten ist sie genügsam und pflegeleicht. Die Ausläufer sind kurz und überschaubar. Keineswegs werden sie zur Plage. Außerdem wird sie von Schnecken gemieden.

Artikelnr. MO13 Pflanze 4,70€

Lein Blüte

NEU

Monarde ‚Marshall's Delight‘

Monarda fistulosa

Die Monarde ‚Marshall's Delight‘ ist eine bemerkenswerte Staude, die bereits von Weitem ihre Schönheit zeigt. Die kräftig rosafarbenen Blüten ziehen den Betrachter in ihren Bann. Mit einer Wuchshöhe von 70 cm gehört sie zu den Prachtstaude. Die Blüthengröße hat einen Durchmesser von 5-6 cm. Diese Monarde blüht von Juli bis September. Auch zahlreiche Insekten fliegen auf ihre leuchtenden Blüten.

Artikelnr. MO14 Pflanze 4,70€

Marshall's Delight



Monarde ‚Pardon my Pink‘

Monarda didyma

Eine Zwergmonarde mit auffallend pinkfarbenen Blüten.

‚Pardon my Pink‘ erreicht eine Höhe von 30 cm. Ihre Blüten sind dabei genauso groß, wie bei ihren großen Schwestern. Pflanzte man sie in dichten Gruppen zusammen, so erscheint ein Blütenmeer, welches von Ende Juni bis September blüht. In Rabatten sollte man sie vorne pflanzen.

Im Garten bevorzugt diese Zwergmonarde sonnige bis halbschattige Standorte gut gedüngtem Boden.

Die Pflanzen sollten nicht austrocknen. Sie eignet sich auch gut für den Balkonkasten oder kleineren Kübeln. Sie wird gerne von Schmetterlingen angefliegen.

Artikelnr. MO12 Pflanze 4,70€

Monarde ‚Saxon Purple‘

Monarda fistulosa

Die dunkelvioletten Blüten mit purpurfarbenen Hochblättern sieht bezaubernd aus.

Der würzige Duft und das strahlende Violett sorgt im Blumenbeet für Abwechslung. Besonders schön sieht ‚Saxon Purple‘ zusammen mit Echinacea aus. Und wer es besonders harmonisch mag setzt noch den Provence-Lavendel Pierre Grosso dazu.

Besonders schön ist die Wirkung, wenn mehrere Pflanzen dicht beieinander stehen, so dass ein violettes Blütenmeer entsteht. An einem sonnigen Standort in frischem nährstoffreichen Boden blühen die Pflanzen den ganzen Sommer lang. Sie sind robust, ertragen kurzzeitig Trockenheit oder auch nasse Kälteperioden. Die Pflanze ist winterhart. Sie breitet sich durch Überwinterungstriebe stetig aus, wird aber nicht zur Plage. Samen bildet sie nicht.

Artikelnr. MO15 Pflanze 4,70€

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 etwa 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 5,10€

Olivenkraut

Santolina rosmarinifolia

Die Blätter haben 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.

Verwendung in der Küche - am besten frisch!

Olivenkraut gehört zu den Kräutern die frisch verwendet am besten schmecken, so kommt das Aroma nach Olive am besten zur Geltung. Am leckersten sind die ganz jungen Triebe. Man kann sie gut mit der Schere gleich in feine Schnipsel schneiden. Ältere Blätter können kurz mitgegart werden. Man kann sie auch in Olivenöl mit Knoblauch anbraten, mit etwas Zitronensaft beträufeln und damit Fleisch oder Gemüse würzen. Das typische Olivenaroma entfaltet sich bei Speisen am besten, in denen ein wenig Säure vorhanden ist. Zum Beispiel in Tomatensoße oder Quark. Zu Gemüse oder Reis kann man also ein wenig Zitronensaft zugeben, um das Olivenaroma des Krautes zu steigern.

Artikelnr. SA21 Pflanze 4,90€



Zwergmais

Zwergmais ‚Yucan Chief‘

Zea mays convar. saccharata

Ein Zwergzuckermais aus Alaska, mit extrem kurzer Kulturzeit von nur 55 Tagen. ‚Yucan Chief‘ eignet sich auch hervorragend im Balkonkübel. Dieser Zuckermais bleibt mit einer Höhe von etwa einem Meter recht klein. An einer Pflanze entwickeln sich 3-5 Maiskolben, die etwa 10 bis 12 cm lang werden. Nach 55 Tagen kann geerntet werden. Die Maiskörner sollten noch milchreif sein, dann schmecken sie am besten.

Gebacken mit Butter und Salz sind die Maiskolben eine Köstlichkeit. Diese Sorte schmeckt auch roh ganz vorzüglich.

Artikelnr. ZE11s ca. 20 Samen 3,60€

Wildgemüse



Topinambur ‚Wilda‘

Apios, Erdbirne *Apios americana*

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

Ausdauernd und winterhart

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.

Ab dem zweiten Jahr ist die Ernte reichlich. Während der Wachstumsperiode bildet die Pflanze aus einer Knolle zahlreiche Tochterknollen aus, die im Herbst und Winter geerntet werden können. Diese werden etwa 6 cm groß. Die Knollen bilden sich an den dünnen Wurzelsträngen, wie Perlen auf der Schnur. Um die Ernte zu erleichtern ist es von Vorteil, wenn Apios in einem sandigen, lockeren Boden steht. Sie ist schwachzehrend, benötigt also nur wenig Dünger.

Artikelnr. AP07

Pflanze 5,80€



Apios

Ausdauernder Buchweizen *Fagopyrum dibotrys*

Ausdauernder Buchweizen ist ein leckeres Wildgemüse, welches wie Spinat zu verwenden ist.

Eine sehr pflegeleichte Pflanze, die auch noch schön aussieht, besonders in der Blütezeit. Ausdauernder Buchweizen erreicht eine Höhe von etwa 1,50m. Er bildet Ausläufer, wird dabei aber nicht zur Plage. Die Pflanze ist staudig, zieht also im Winter ein und treibt spät im Frühjahr zuverlässig wieder aus. Sie ist anspruchslos und gedeiht auf trockenen, nährstoffarmen Böden in voller Sonne ebenso wie in gut gedüngten Gartenböden. Sie mag keine Staunässe.

Verwendung in der Küche

Die Pflanzen 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.

Artikelnr. FA23

Pflanze 4,70€

Buchweizen *Fagopyrum esculentum*

Buchweizen ist ein leckeres Wildgemüse, welches bereits seit 3000 Jahren genutzt wird.

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. Ein sonniger Platz ist ihm am liebsten.

Buchweizen wird seit über 3000 Jahren in China angebaut. China gilt immer noch als der größte Buchweizenproduzent weltweit. Nach Europa kam die Pflanze im frühen Mittelalter. Etwa um das Jahr 1000 war Buchweizen auch in Deutschland, Polen und den Niederlanden angekommen. Da er eine kurze Kulturzeit hat und keine besonderen Ansprüche an den Boden stellt, wurde er dort angebaut, wo der Boden für Getreide nicht geeignet war. In Gegenden mit Torf- und Heideböden war ein Segen, da man hier nun eine Pflanze anbauen konnte, die sättigende Körner in großer Anzahl produzierte. Dort hat er immer noch eine Tradition und ist in vielen typischen Gerichten zu finden.

Buchweizen



In der Küche

Die Körner wurden Jahrhunderte lang in erster Linie als Grütze gekocht. Der Geschmack ist leicht nussig. Man kann Buchweizengrütze 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.

Klassisch sind auch Pfannkuchen oder Torten aus Buchweizenmehl. Durch das Mahlen der Körner wird der nussige Geschmack noch weiter betont und frei gesetzt. Da er keinen Kleber besitzt, wird Weizen- oder Dinkelmehl beigemischt. r.

Artikelnr. FA24s ca. 500 Samen 2,40€

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.

Artikelnr. DI01 Pflanze 6,00€

Chin. Yamswurzel



Echter Eibisch

Althaea officinalis

Der Echte Eibisch gehört zu den ältesten Nutzpflanzen der Menschheit. Zudem ist er eine wunderschöne Heil- und Teepflanze.

Seit etwa 6000 Jahren wird Eibisch als Speise- und Medizinalpflanze verwendet. Seine Heimat sind die Salzsteppen Kasachstans. Von dort aus wurde er durch Menschen nach Westen getragen und in Südeuropa verbreitet. Mittlerweile kommt er bei uns gelegentlich wild an Küsten, auf Schotterplätzen und salzhaltigen Böden vor. Er gilt als eingebürgert.

Eibisch im Garten

Der Echte Eibisch ist eine winterharte Staude mit hellen, zartrosa überhauchten Blüten. Diese blühen von Juli bis September. Sie werden rege von Hummeln und Pelzbienen besucht. Er ist eine wertvolle Bienenfutterpflanze.

Er liebt einen sonnigen Standort mit nährstoffreichen, lehmigen und feuchten Böden. Er ist salztolerant und bei uns absolut winterhart. Die Pflanze erreicht eine Höhe von 80 – 120 cm und kann bei passendem Standort auch 200 cm hoch werden. Die Stängel sind windstabil und biegsam. Die weichen, leicht pelzigen Blätter fühlen sich kuschelig an, weswegen er auch Samtpappel genannt wird.

Artikelnr. AL62s ca. 400 Samen 2,40€

Echter Meerkohl

Crambe maritima

Der heimische Küstenkohl ist eine kulinarische Köstlichkeit.

Echter Meerkohl wächst bei uns an der Küste und auf den Inseln. Er verträgt Salzwasser und ist daher in Gesellschaft von Salzkraut und Meerrettich zu finden. Er erreicht eine Höhe von 70 cm. Die Pflanze ist ausdauernd. Sie treibt aus dem Wurzelstock im Frühjahr neu aus.

Eine Besonderheit sind die Samen. Diese sind mit einer dicken, aber leichten Hülle umgeben. Diese hat Ähnlichkeit mit Kork. Dadurch können die Samen schwimmen und gelangen so an andere Standorte, um dort zu keimen. Möchte man im eigenen Garten Meerkohl aussäen, so sollte man die Samen nicht aus der Hülle pahlen. Diese hat eine wichtige Funktion der Keimhemmung. Während des Winters wird die Hülle weich und langsam abgebaut. Im Frühjahr keimen die Samen. Es kann auch vorkommen, dass die Keimung erst im übernächsten Jahr erfolgt.

Echter Meerkohl enthält viel Vitamin C. Er ist gesund und während der gesamten Vegetationsperiode zu ernten.

Artikelnr. CR20 Pflanze 6,80€

Erdmandel

Cyperus esculentus

Erdmandel oder Chufa sind unglaublich lecker, gesund und recht einfach anzubauen.

Erdmandeln sind botanisch keine Nüsse. Die kleinen Knollen schmecken ähnlich wie Mandeln, sind jedoch süßer. Sie können zu allerlei Leckereien verwendet werden. Im Müsli, in Keksen gebacken, als Erdmandel-Milch oder einfach so zum Knabbern.



Erdmandel

Erdmandeln in der Küche
Sind die kleinen Knöllchen frisch geernetet, so sind sie prall und knackig. Dann können sie roh gegessen werden. Um sie haltbar zu machen werden sie getrocknet. Dazu legt man sie auf ein sauberes Tuch und lässt sie an einem warmen schattigen Ort etwa 8-10 Tage trocknen. Nun kann man sie in eine Dose oder Glas legen. Vor dem weiteren Verwenden legt man sie 24 Stunden in lauwarmes Wasser.

Erdmandeln eignen sich gut als Ersatz für gemahlene Mandeln oder Haselnüsse. Man kann sie im Rezept 1:1 ersetzen und mit ihnen leckere Kekse, Kuchen und Pralinen herstellen.

Artikelnr. CY13s mind. 20 Korn 3,80€



Essbare Prärielilie

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 Prärie-Indianer verwendeten die Zwiebeln, indem sie sie über dem Feuer rösteten, kochten, brieten oder trockneten. Fein gemahlen ist die Zwiebel ein leichtes Bindemittel für Suppen und Soßen. Man kann sie auch wie gekochte Kartoffeln zubereiten. Der Geschmack ist mild und liegt zwischen Kartoffel und Esskastanie. Sie stellt eine Besonderheit auf dem Speisezettel dar.

Artikelnr. CA90 Pflanze 4,70€

Frühlingsstern

Ipheion uniflorum

Leckere würzige Blüten im Frühling. Die Sternblume begeistert im April mit ihren wunderschönen essbaren Blüten.

Die kleinen bläulich-violetten sternförmigen Blüten treiben bereits ab März. Der Frühlingsstern ist eine kulinarisch verwendbare Staude aus Uruguay und Argentinien. Sie ist auch bei uns winterhart und treibt zuverlässig jeden Frühling wieder aus.

Bereits seit 1832 wird sie in Frankreich und im Süden Englands kultiviert. Die Wildstaude wird sowohl als Zierpflanze, als auch als kulinarische Köstlichkeit geschätzt.

Im Garten

Die Pflanze wird etwa 20 cm hoch. Die hellen Blüten haben einen Durchmesser von 3 cm. Dieses Zwiebelgewächs zeigt sich nur im Frühjahr und zieht spätestens im Mai komplett ein. Die Zwiebeln überdauern bis zum nächsten Jahr. Die ideale Pflanzzeit ist der Herbst.

Artikelnr. IP23 Pflanze 3,60€

Glücksklee-Rübchen

Oxalis tetraphylla

Ein leckeres Gemüse aus Mexiko. Vom Glücksklee sind Wurzel, Blätter und Blüten essbar.

Glücksklee-Rübchen sind ausdauernd und können bereits im Dezember vorgetrieben werden. Nach etwa 8 Wochen sind die ersten Blätter zu ernten.

Glücksklee kann ganzjährig kultiviert werden. Er erreicht eine Höhe von etwa 30 cm. Der Abstand zur nächsten Pflanze sollte etwa 20 cm betragen. Man kultiviert etwa 5-7 Zwiebelchen, die zusammen im Pflanzloch sind. Aus ihnen entsteht eine buschige Pflanze, die unermüdlich Blätter treibt.

Artikelnr. OX22 Pflanze 3,60€

Guter Heinrich

Chenopodium bonus-henricus

Guter Heinrich ist ein wirklich leckeres Wildgemüse, welches wie Spinat zubereitet wird. Verwendung in der Küche
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!

Artikelnr. CH65s ca. 100 Samen 2,20€



Haferwurz

Haferwurz

Tragopogon porrifolius

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.

Historisches Wildgemüse

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.

Die Wildform der Haferwurz kommt aus dem östlichen Mittelmeerraum und wurde in der Antike kultiviert. Durch die Römer ist sie nach Deutschland gekommen und hier verwildert. Im Mittelalter wurde sie in erster Linie wild gesammelt. Da die Wurzeln von 2-jährigen Pflanzen auch im Winter und zeitigen Frühjahr verfügbar sind, waren sie in dieser kargen Jahreszeit eine willkommene Nahrungsquelle.

Artikelnr. TR01s ca. 150 Samen 2,60€

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.

Die Sonnenwurzel als Gemüse im Garten
Helianthi 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. Auch in unseren Gärten gedeiht die Pflanze gut. Sie ist pflegeleicht und kommt 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. Um der Bodenmüdigkeit vorzubeugen ist es ratsam, die Pflanzen alle 3-4 Jahre auf einen anderen Standort anzubauen. Die Knollen werden sonst immer kleiner, was dem Geschmack aber keinen Abbruch tut.

Artikelnr. HE21

Pflanze 4,70€



Knollenziest

Knollenziest

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.

Crosne du Japon

In Frankreich nennt man ihn Crosne und man kann die Knöllchen dort auf den Märkten recht teuer erstehen. Ursprünglich kommt die Pflanzen aus China und Japan und ist Anfang des neunzehnten Jahrhunderts nach Frankreich gekommen. Dort wurde sie in nennenswerten Maße in Örtchen Crosne (sprich: crohn) angebaut, wodurch sie ihren Namen erhielt.

Artikelnr. ST01

Pflanze 4,90€



Litschi-Tomate

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.

Artikelnr. SO33s ca. 10 Samen 4,10€

Rosa Eibisch

Althaea officinalis 'Rosea'

Wunderschöne zahlreiche rosa Blüten die von Juni bis September blühen. Rosa Eibisch ist eine imposante Pflanze, die eine Höhe von über zwei Metern erreicht. Das silbrige Laub passt ausgesprochen gut zu den zarten rosafarbenen Blüten. Dieser Eibisch kann auf einem exponierten Standort in voller Sonne stehen. Er ist trockenheitsresistent und verträgt magere Böden. Die 3 cm großen Blüten bilden sich von unten nach oben an mehreren Blütenstielen. Je älter die Pflanze wird, desto kompakter und vieltriebiger wird sie. Die Pflanze enthält dieselben Inhaltsstoffe wie die gewöhnliche weiße Variante. Rosa Eibisch ist voll winterhart. Wie die meisten trockenheitsliebenden Pflanzen verträgt er keine Staunässe, vor allem nicht im Winter.

Artikelnr. AL63

Pflanze 5,50€



Rosa Eibisch

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. Bei Trockenheit sei vor dem Ampferkäfer gewarnt. Vorsichtshalber kann er unter Gaze kultiviert werden. Diese Netze sind nicht teuer und auch bei anderen Kulturen beispielsweise gegen Erdflöhe ein Segen. In der Küche ist Sauerampfer gut als Salatkraut, als Gemüse zu Fisch oder in einer Suppe zu verwenden.

Artikelnr. RU03

Pflanze 3,50€

Artikelnr. RU03s

ca. 200 Samen 2,60€



Spargel 'Argenteuil'

Spargel 'Argenteuil'

Asparagus officinalis

Diese historische Spargelsorte wurde bereits vor 300 Jahren vor den Toren Paris angebaut, in der Gemeinde Argenteuil.

Der Geschmack ist vorzüglich. Mild, leicht süßlich, mit einer herben Note im Nachgeschmack lässt er sich besonders gut roh essen. Um den feinen Geschmack zu erhalten sollte er auch nur kurz gegart werden. Salz und Zitrone reichen als Würze vollkommen aus.

Spargelanbau ist eine langfristige Angelegenheit. Vom pflanzen bis zur ersten nennenswerten Ernte vergehen 3 Jahre. Während dieser Zeit bildet der Spargel von Jahr zu Jahr immer dicker werdende Triebe aus. Im ersten Jahr sind sie so dick wie ein Bleistift. Natürlich kann man sie auch dann schon ernten. Am besten, man tut dies ohne das die anderen es bemerken und isst die jungen Triebe gleich an Ort und Stelle auf. Eine Mahlzeit geben die kleinen Putzis eh noch nicht her.

Man kann die Pflanze bis zu sieben mal im Frühling beernten. Ab Mitte Juni, genauer gesagt am Tag nach der Sommersonnenwende, also der 21.7, sollte man die Triebe stehen lassen. Sie entfalten während des Sommers ihre filigranen Blätter, mit unscheinbaren grünen Blüten. Im September reifen die Samen aus. Diese kann man abnehmen und im kommenden Frühling aussäen, um sein Spargelfeld zu erweitern.

Artikelnr. AS34 Pflanze 4,40€

Tomatillo Purple

Physalis ixocarpa purple

Die Früchte der Tomatillo Purple sind sehr erfrischend. Sie haben einen süßlich-säuerlichen Geschmack und schmecken wie eine Mischung aus Tomaten und Andenbeere.

Die Pflanze ist in Mittelamerika heimisch. Sie sieht aus wie die bekannte Lampionblume, doch füllt die Frucht in der pergamentartigen Hülle diese komplett aus. Sie fallen bei Reife vom Strauch. Die Pflanze erreicht eine Höhe von etwa einem Meter und wächst schirmförmig. Die Früchte bilden sich ab Mai und sind im Juli und August erntereif. Sie haben einen Durchmesser von etwa 5 cm.

Geschmacklich sind Tomatillos fruchtig säuerlich mit einer geringen Süße. Sie werden daher wie Gemüse zubereitet. Zusammen mit Tomaten und Paprika kann eine leckere Salsa zubereitet werden. Schneidet man eine Frucht auf, so sieht man viele kleine Samen in festem Fruchtfleisch. Es ähnelt dem der Aubergine.

Die Zubereitung ist einfach. Als Gemüse in der Pfanne beträgt die Garzeit 5-10 Minuten. Lässt man sie länger garen, so schmelzen sie zu einer sämigen Soße. Die Haut ist viel dünner als die von Tomaten, deswegen löst sie sich fast auf.

Artikelnr. PH33s 15 Samen 3,10€

Tomatillo Purple



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.

Artikelnr. HE22 Pflanze 4,70€



Topinambur Muffins

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 herz-



Gigante

haften 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.

Artikelnr. HE27 Pflanze 4,70€

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.

Artikelnr. HE29 Pflanze 4,70€



Gute Gelbe

Topinambur 'Julebock'

Helianthus tuberosus

Eine alte Sorte aus Dänemark. Topinambur Julebock ist eine violette Sorte mit hellem Fruchtfleisch.

Die Pflanze bildet rosa-weiße Knollen von 15 cm Größe aus. Sie ist in ihrer Knollenbildung sehr produktiv. Sie passt in einen herbstlichen Eintopf mit Kartoffeln und Lauch oder auch fein geraspelt als Salat mit einem Spritzer Zitrone.

Artikelnr. HE31 Pflanze 4,70€

Topinambur ‚Topstar‘ *Helianthus tuberosus*

Eine der schmackhaftesten Sorten. Topinambur Topstar bringt große glatte Knollen hervor.

Die Pflanze bildet gelblich-bräunliche Knollen mit weißem Fleisch. Sie kann bereits ab Ende September geerntet werden. ‚Topstar‘ wird wegen seiner guten Eigenschaften auch gerne im Feldanbau genutzt. Ein hoher Ertrag ist garantiert.

Artikelnr. HE28

Pflanze 4,70€



‚Violette de Rennes‘

Topinambur ‚Violette de Rennes‘ *Helianthus tuberosus*

Helianthus tuberosus

Topinambur ‚Violette de Rennes‘ 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. .

Artikelnr. HE26

Pflanze 4,70€



‚Waldspindel‘

Topinambur ‚Waldspindel‘ *Helianthus tuberosus*

Eine alte Sorte aus der Schweiz. Topinambur Waldspindel ist eine violette Sorte mit hellem Fruchtfleisch.

Die Pflanze bildet rosa-violette spindelförmige Knollen von 15 cm Länge aus. Sie ist in ihrer Knollenbildung sehr produktiv. Der

80



‚Weiße Trüffel‘

würzige Geschmack passt gut in ein Auflauf zusammen mit Möhren, Lauch und Karoffeln. Aus Waldspindel wird ein klarer Brand hergestellt.

Artikelnr. HE30

Pflanze 4,70€

Topinambur ‚Weiße Trüffel‘ *Helianthus tuberosus*

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.

Artikelnr. HE24

Pflanze 4,70€



‚Wilda‘

Topinambur ‚Wilda‘ *Helianthus tuberosus*

Helianthus tuberosus

Wilda ist eine leckere Topinambursorte mit herzförmigen Knollen.

Sehr helles Fruchtfleisch und nussiger Geschmack, das zeichnet diese Sorte aus. Köstlich geraspelt im Rohkostsalat oder als feines Süsschen am Abend in der kalten Jahreszeit. Wilda kann ab Ende Oktober bis zum Ende des Winters laufend bei frostfreiem Boden geerntet werden.

Artikelnr. HE32

Pflanze 4,70€



Wasserspinat

Wasserspinat *Ipomoea aquatica*

Ipomoea aquatica

Ein feines Gemüse aus Vietnam. Wasserspinat lässt sich leicht anbauen und schon nach kurzer Zeit ernten.

Wasserspinat kann wie Spinat zubereitet werden. Von der Keimung bis zur ersten Ernte vergehen unter optimalen Bedingungen 30 Tage.

In der Küche

Die Pflanze besteht aus weichen Blättern an hohlen Stängeln. Alles kann verwertet werden. In grobe Stücke geschnitten wird Wasserspinat nur kurz in der Pfanne gebraten. Zusammen mit Zwiebeln und ein paar Gewürzen oder auch anderen kurzgebratenem Gemüse wie Paprika oder Tomaten ist er vielseitig zu verwenden.

Artikelnr. IP12s

ca. 20 Samen 3,10€



Wilder Brokkoli

Wilder Brokkoli *Brassica rapa var. cymosa*

Brassica rapa var. cymosa

Das Wildgemüse aus Italien ist ein Hochgenuss. Wilder Brokkoli schmeckt wesentlich intensiver als Kulturbrokkoli.

Dieses leckere Wildgemüse hat viele verschiedenen Namen. In Italien heißt es Cima di rapa, in der Schweiz nennt man ihn Stängelkohl oder Rappa. In Großbritannien wird er unter Broccoli Raab geführt. In Deutschland ist er nur auf sehr gut sortierten Wochenmärkten zu finden und wird meistens als Wilder Brokkoli verkauft.

Artikelnr. BR48s

ca. 500 Samen 3,30€

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.



Wiesenbocksbart

Ältere Wurzel werden wie Schwarzwurzeln zubereitet. Auch sie werden von einer schützenden Haut vor dem Austrocknen geschützt. Wird diese verletzt, so tritt Milchsaft aus. Es ist also ratsam, beim Verarbeiten Handschuhe zu tragen. Wiesenbocksbart wächst natürlicher Weise auf nährstoffreichen Wiesen. Er kommt von der Türkei, über den Balkan bis nach Mitteleuropa vor. In der Türkei wird er Yemlik genannt und jung geerntet roh in Salzwasser gelegt. Er wird dann wie Salat gegessen.

Artikelnr. TR02s ca. 150 Samen 2,60€

Wilde Möhre



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.

Ein Elternteil unserer Kulturmöhre

Die wilde Möhre ist zusammen mit der Riesenmöhre die Vorfahrin der Gartemöhre, 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 sandigen, nährstoffarmen Boden, der locker sein sollte.



Yacon

Die hübschen Blüten passen gut in Wildblumenmischungen

Wilde Möhren haben recht auffällige Blüten, sie bilden in der Mitte der weißen Doldenblüte eine erst rote, später schwarz nachdunkelnde Blüte, die ein Insekt simulieren soll. Hierdurch sollen andere Insekten angelockt werden. Bei Samenreife zieht sich die Blüte zu einem Nest zusammen.

Artikelnr. DA01s ca. 500 Samen 2,20€

Yacon

Smallanthus sonchifolius

Yacon ist ein köstliches Gemüse aus den Anden. Gegessen werden die Wurzeln. Sie haben einen intensiven süßlichen Geschmack und sind vielseitig zu verwenden.

Herkunft

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. Da die Pflanze eine reichhaltige Ernte erzeugt, wird sie mittlerweile weltweit, aber vor allem in China, Japan, Neuseeland, USA und Russland angebaut.

In Europa wurden in den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts Anbauversuche in Italien gemacht. In den frühen 40er Jahren auch in Deutschland und Tschechien. Der Anbau wurde jedoch im zweiten Weltkrieg aufgegeben. Nun ist seit einigen Jahren die Uni in Hohenheim in Baden-Württemberg dabei, erfolgreich Yaconabau auf Versuchsfeldern zu betreiben.

Das Gemüse gilt als Superfood, welches sich steigender Beliebtheit in Deutschland erfreut. In der Wurzel sind Fructosen enthalten, die als Zuckeraustauschstoff dienen. Dies ist besonders für Diabetiker interessant. Außerdem sind Kalzium, Magnesium, Natrium und Eisen enthalten.

Verwendung in der Küche

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. In jeden Fall sollte die Schale entfernt werden. Die Garzeit ist kurz. Bereits nach 10-12 Minuten sind die Knollen gar. Dabei behalten sie eine feste Konsistenz.

Man kann auch ein Dessert aus den Wurzeln herstellen. Dabei die Schale entfernen und zusammen mit Ananas und Apfel im Mixer pürieren. Mit etwa Mineralwasser und Joghurt auffüllen und fertig ist das Yacon-Lassi.

Die Blätter der Yacon Pflanzen sind im Gegensatz zur Wurzel recht bitter. Als Kräutertee werden sie in den Anden geschätzt. Sie werden nach schwerem Essen als Tee genossen, ähnlich wie bei uns der Wermuttee.

Im Garten

Yacon ist frostempfindlich. Er sollte also erst nach den Maifrüsten gepflanzt werden. Man kann die Pflanze im Haus vorziehen. Je nach Lage sollte bis Mitte Mai oder Anfang Juni mit dem Auspflanzen gewartet werden. Hat man die Pflanzen selbst überwintert, so werden nur die Überwinterungsknöllchen gesetzt.

Der Boden sollte nährstoffreich und locker sein. Yacon benötigt sehr viel Wasser. Die Pflanzen erreichen im Oktober eine Höhe von über 2m. Die Wurzeln speichern sehr viel Wasser. Die Pflanze kann im Laufe des Tages also ruhig mal schlappen, ohne das nennenswerte Schäden entstehen.

Artikelnr. SM21

Pflanze 7,80€

Yacon 'Rojo et Blanco'



Yacon 'Rojo et Blanco'

Smallanthus sonchifolius

Diese Sorte hat einen süßeren und intensiveren Geschmack als die Urform.

'Rojo et Blanco' sieht hübsch aus. Die Knollen sind weiß mit rötlichen Verfärbungen, die ganz unregelmäßig auftreten. Je länger sie reifen, desto mehr verfärben sie sich. Die Konsistenz ist etwas fester und knackiger, als bei der Urform des Yacon.

Artikelnr. SM20

Pflanze 7,80€

Färbepflanzen



Saflor, Färberdistel *Carthamus tinctorius*

Saflor oder Färberdistel kann auf zweierlei Arten genutzt werden. Zum Färben und zur Herstellung von wertvollem Öl.

Färberdistel



Die leuchtend orangen Blüten ergeben einen wunderbaren gelborangen Farbton. Man kann sowohl Lebensmittel wie beispielsweise Reis, als auch Wolle und Seide färben. Die Blüten sind geschmacksneutral. Man kann süße und auch salzige Speisen färben. Saflor wird auch Falscher Safran genannt, da man ihn zum Färben von Kuchen, Soßen und Reisgerichten verwendet. Nur wenige Blüten reichen, um Gerichte einen satten gelborangen Farbton zu verleihen. Es ist auch möglich, die Blüten zu trocknen um sie in Trockensträußen oder Kränzen zu verarbeiten.

Artikelnr. CA95s ca. 20 Samen 2,60€

Indigolupine, Baptisia *Baptisia australis*

Die Indigolupine ist eine historische Färbepflanze, wertvolle Bienenweide und eine langlebige Schmuckstaude.

Im Garten

Die Indigolupine steht gerne in voller Sonne in magerem Boden. Sie bevorzugt Sandboden, der tieftündig ist. Der Boden kann steinig oder mit Splitanteil sein. Trockenheit wird gut vertragen.

Die Staude ist langlebig. Einmal angesiedelt steht sie jahrzehnte lang am Platz. Sie ist absolut frosthart. Ihre Heimat sind die Prärien

Nordamerikas. Gerne steht sie zusammen mit Katzenminzen ‚Walkers Low‘ und Eibisch. Beeindruckend sind die leuchtend blauen Blüten, die vielerlei Insekten anlocken. Sie erscheinen von Ende Juni bis Anfang August. Nach der Blüte bildet sie Pflanze ihre schwarzen Schoten aus. Die Samen reifen bis Anfang September.

Indigolupine erreicht eine Höhe von etwa 70 cm. Die langen Blütenstiele sind windstabil und auch als Schnittblume geeignet. Zum Herbst zieht die Pflanze ein und treibt im April wieder aus.

Artikelnr. BA12s etwa 10 Samen 1,90€

Baptisia



Klatschmohn

Papaver rhoeas

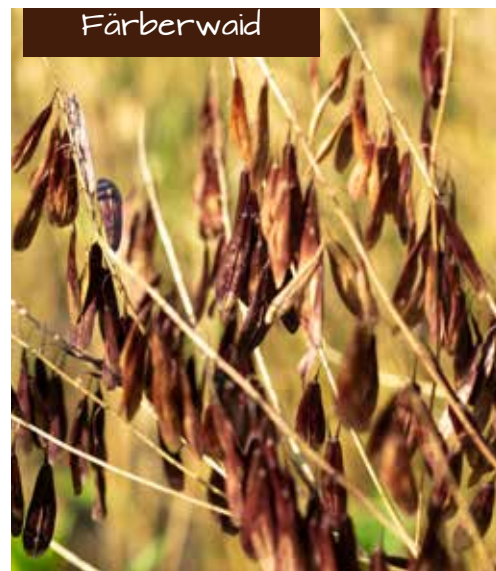
Die roten Blüten des Klatschmohn sind ein Begriff des Frühlommers. Sie ist ein Magnet für Insekten und auch als Trockenblume geeignet.

Klatschmohn ist eine einjährige, heimische Wildblume, die in Eurasien und Nordafrika zu finden ist. Ihre Verwendung als Heil-, Färb- und Schmuckpflanze reicht bis ins alte Ägypten zurück. Alle Pflanzenteile sind schwach giftig. Sie enthalten das Alkaloid Rhoeadin. In Maßen kann man aber beispielsweise die Blüten als Deko über ein Dessert geben.

Färben mit Klatschmohnblüten

Als Färbepflanze bietet Klatschmohn ein Farbspektrum von rosa über blau nach dunkelgrau. Verwendet werden die Blütenblätter die sowohl frisch, meistens aber getrocknet zum Färben genommen werden. Sie besitzen eine hohe Färbekraft. 20g getrocknete Blüten färben 100 g Wolle. Beize mit einem niedrigen pH-Wert von 2-3, beispielsweise Essig, erzeugt rosa bis hell violette Töne. Beize mit hohem pH-Wert von 8 oder mehr, z.B. Alaun oder Natron erzeugt blaugraue bis fast schwarze Töne. Auch Solarfärbung mit Mohnblüten funktioniert wunderbar.

Artikelnr. PA03s etwa 1500 Samen 2,40€



Färberwaid

Färberwaid

Isatis tinctoria

Färberwaid ist eine alte Färbepflanze, die bereits vor 7000 Jahren verwendet wurde.

Eine alte Färbepflanze

Bevor Färberwaid für die Textilfärbung verwendet wurde, kam er als Blau in Höhlenmalereien zum Einsatz. Vermutlich wurde die Farbe aus den Samen gewonnen. Im Mittelalter wurde Färberwaid für die Textilfärbung großflächig angebaut.

Ein natürliches Holzschutzmittel und Herbizid

Der aus Färberwaidblättern gewonnene fermentierte Extrakt besitzt einen guten Holzschutzeffekt. Er hemmt Pilzwachstum und wirkt gegen Larven des Hausbocks. Die Samen des Färberwaid besitzen eine herbizide Wirkung. Falls sie zu Boden unterdrücken sie die Keimung anderer Pflanzen. Fallen die Samen auf Blätter von Nachbarpflanzen, so können diese erheblichen Schaden nehmen bis hin zum Absterben. So verhindert die Pflanze erfolgreich Konkurrenzdruck.

In Ägypten wurden die Mullbinden für die Mumien mit Färberwaid gefärbt. Dies hatte auch einen fungiziden Effekt

Artikelnr. IS34s etwa 50 Samen 2,40€

Färberkamille

Anthemis tinctoria

Die leuchtend gelben Blüten erscheinen im Juni und Juli. Sie sind ein Magnet für Wildbienen.

Färberkamille ist eine mehrjährige Pflanze, die auch gelegentlich verwildert. Dann sieht man sie an Wegrändern, auf Mager-Wiesen oder Schotterplätzen. In unseren Gärten kann sie leicht zusammen mit mediterranen Kräutern angebaut werden. Die Blüten können als Deko in Tees oder Salaten verwendet werden. Junge Blätter im Frühjahr passen gut in Rohkostsalate.



Färberkamille

Färben mit Färberkamille

Als Färbepflanze bietet die Pflanze ein leuchtendes gelb. Verwendet werden die Blütenblätter die sowohl frisch, meistens aber getrocknet zum Färben genommen werden. Sie besitzen eine hohe Färbekraft. Eine gute Lichtechtheit erreicht man auf Baumwolle und Leinen. Auf Wolle ist sie etwas weniger lichtecht, aber gut geeignet, als Grundfärbung. So erreicht man durch Überfärben mit Mahoniabeeren ein helles Grün. Und beim Überfärben mit Indigo ein leuchtendes Türkis. Färberkamille ist gut für die Solarfärbung geeignet.

Artikelnr. AN03s etwa 150 Samen 2,40€

Färber-Mädchenauge

Coreopsis tinctoria

Färber-Mädchenauge gehört zu den wichtigsten Färbepflanzen. Die Blüten ergeben ein intensives Sonnengelb.

Die Pflanze erreicht eine Höhe von etwas über 60 cm und wird genauso breit. Sie blüht unermüdlich vom Frühlommer bis zum Frost. Die einzelne Blüte ist etwa 4 cm groß. Die Pflanze möchte einen vollsonnigen Standort in nährstoffreichen Boden und kann auch im Kübel gehalten werden. Der Wasserbedarf ist normal. Es empfiehlt sich die Pflanze von unten zu gießen, also nicht auf Blüten und Blätter. Die Pflanze ist winterhart. Man sollte sie erst im kommenden Frühjahr zurück schneiden. Abgestorbene Triebe dienen als Winterschutz für Insekten wie zum Beispiel Marienkäfer.

Färbepflanze

Die Blüten vom Färber-Mädchenauge ergeben ein leuchtendes Sonnengelb. Es können sowohl frische als auch getrocknete Blüten zum Färben genommen werden. Möchte man die Blüten trocknen, so empfiehlt sich die Ernte, sobald diese voll aufgeblüht sind.

Getrocknete Blüten färben intensiver als frische, daher benötigt man bei frischen Blüten etwa die doppelte Menge. Als Faustregel gilt 50 g getrocknete Blüten für 100 g Wolle.

Artikelnr. CO18s etwa 200 Samen 1,80€

Rainfarn

Tanacetum vulgare

Rainfarn ist eine heimische Wildstaude und besitzt viele wertvolle Inhaltsstoffe.

Für den Menschen ist die Pflanze ungenießbar, da sie einen hohen Thujonanteil besitzt. Dieser ist nicht nur für Menschen giftig, sondern ist auch ein wirksames Mittel gegen allerlei Schädlinge. Rainfarnblätter schrecken Wühlmäuse ab. Legt man die frisch geschnittenen Blätter als Mulch um Beetstauden, so werden die Nager vertrieben. Das gleiche gilt für Kleidermotten. Getrocknete Blätter in einem Säckchen an Schränke gehängt lässt die Motten erst gar nicht in den Schrank kommen.

Ein Sud aus Rainfarn befallene Pflanzen gesprüht, vertreibt zuverlässig Blattläuse. Der Sud wird auch zur Abwehrstärkung an Beerensträuchern und Erdbeeren verwendet. Rainfarn neben Kartoffeln gepflanzt reduziert den Befall an Kartoffelkäfern.

Die Pflanze verströmt einen typischen Geruch. Einige lieben ihn, andere schreckt er ab.

Rainfarn wird von zahlreichen Insekten angefliegen. Zum einen ernährt er sie durch seinen Blütennektar und Pollen. Zum anderen dienen die Blätter Schmetterlingsraupen als Nahrung. Einige Arten haben sich so sehr auf den Rainfarn spezialisiert, das sie seinen Namen tragen. Da gibt es die Rainfarnmaskenbiene, den Rainfarnschildkäfer oder den Rainfarnmönch. Letzterer ein eher unscheinbarer Falter. Seine Raupe hingegen ist auffällig weiß-gelb gestreift mit schwarzen Punkten.

Rainfarn als Färbepflanze

Die Blätter und Blüten ergeben ein mattes Gelbgrün. Nur mit Blüten gefärbt ergibt ein warmes Gelb. Beim Färben mit Rainfarn sollte Vorsicht geboten sein. Die Kleidung sollte möglichst nicht direkt auf der Haut getragen werden. Besser geeignet sind Wolljacken. Die enthaltenen Giftstoffe behalten die Eigenschaft als Mottenschutz bei, können aber auch bei empfindlichen Menschen Hautreizungen hervorrufen.

Artikelnr. TA13s etwa 300 Samen 2,20€



Färbermädchenauge

Wildobst



Aronia ‚Viking‘

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.

Ertragreiche Sorte und gesunde Beeren
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 7,80€

Nero



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 bestens 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 7,80€

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, dass sich der Rabe sehr wohl seine eigenen Schlussfolgerungen über das Treiben der Menschen macht.

Aronia ‚Hugin‘ ist anspruchslos und sehr winterhart. 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 7,80€

Aronia ‚Viking‘ Aronia melanocarpa

Die Früchte von ‚Viking‘ sind milder und süßer als andere Aronia-Sorten, da sie weniger Gerbstoffe enthalten. Für Liebhaber herb-

fruchtiger Genüsse auch frisch vom Strauch eine Köstlichkeit.

Im Garten mag die Pflanze normalem Gartenboden in halbschattiger bis sonniger Lage. Im Pflanzjahr sollte darauf geachtet werden, dass der Wurzelballen immer gut feucht gehalten wird. ‚Viking‘ ist als einzelner Strauch sehr dekorativ.

In einer wilden Hecke, die unregelmäßig geschnitten wird steht er gut zusammen mit Schlehe, Kupfer-Felsenkirsche und Kirschpflaume. Die Sorte ist in Skandinavien gezüchtet worden. Sie ist ebenso pflegeleicht wie die Wildform, erträgt kalte Winter bis -20°C und vermutlich noch mehr.

Artikelnr. AR02 Pflanze 7,80€

Aron



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.

Leckeres Naschobst aus Südamerika
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. Während der Wachstumsperiode mäßig düngen, am besten mit einem Flüssigdünger. Ab Juli das Düngen einstellen. Die Früchte reifen ab August.

Artikelnr. PH02s ca. 60 Samen 3,40€



Ananaskirsche

Physalis pruinosa

Viele, viele Früchte
Ursprünglich kommt die leckere Frucht aus Südamerika. Sie ist eng verwandt mit der Andenbeere, fruchtet jedoch erheblich früher. Bereits im Frühsommer sind die ersten Beeren reif. Sie wachsen in einer gelblichen, blasenähnlichen Hülle aus feinem Pflanzengewebe. Daher trägt sie auch den Namen Blasenkirsche.



Reife Früchte fallen vom Strauch. Sie sind durch ihre Hülle so gut geschützt, dass man sie problemlos auch vom Boden auflesen und essen kann.

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. Ein sonniger Platz auf der Terrasse oder im Beet in nährhaftem Boden ist ideal. Die Pflanze ist kaum anfällig für Schädlinge oder Krankheiten. Sie erreicht eine Höhe von etwa 80 cm.

Am leckersten schmecken die reifen Früchte - besonders die, die von selbst heruntergefallen sind. Die Beere ist etwas klebrig und schmeckt einfach köstlich. Eine Marmelade aus den Früchten der Ananaskirsche ist am besten, wenn man sie ohne Zucker kocht. Auch kann man die Beeren in einem Dörrgerät trocknen und danach ins Müsli mischen.

Artikelnr. PH05s ca. 30 Samen 3,40€



Bibernelle rose

Rosa spinosissima syn. *Rosa pimpinellifolia*

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

Wie alle Rosen so möchte auch die Bibernelle rose 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 rose erreicht eine Höhe von 0,50 – 1,80 Meter und wächst als kompakter, reich verzweigter Strauch, der nicht geschnitten werden muss. Sollte er doch einmal geschnitten werden, so treibt er zuverlässig wieder aus. Ein radikaler Rückschnitt bis auf 40 cm wird gut vertragen. Die zahlreichen weißen Blüten werden etwa 4 cm groß und erscheinen im Mai und Juni. Durch ihren zarten Duft werden sie zum Magnet für Bienen und Schmetterlinge. Sie ist die am frühesten blühende heimische Wildrose, was sie vor allem für Bienen als Futterquelle so wertvoll macht.

Die Bibernelle rose ist an der Nord- und Ostseeküste oft an zu treffen. Sie ist dort heimisch und ihr behagt das raue Klima. Leider wird sie an ihrem Naturstandort durch die aus China stammende Kartoffelrose verdrängt. Sie verdient unsere besondere Aufmerksamkeit, da sie ein wertvolles Wildgehölz ist, welches für zahlreiche Insekten, Vögel und Kleinsäuger Nahrung und Schutz bietet. Sie ist in ganz Nordeuropa von Norwegen bis Österreich anzutreffen. Sie bevorzugt kühlere Regionen und ist in Frankreich auf die Bergregionen beschränkt zu finden.

Artikelnr. RO64 Pflanze 6,80€



Cido®, Nordische Strauchquitte

Chaenomeles japonica

Cido oder auch Nordische Strauchquitte ist ein sehr zierendes Gehölz, welches im Oktober viele golfballgroße gelbe Früchte hervorbringt. Diese können wie Quitten verarbeitet werden.

Im Garten

Die Pflanze wächst recht bizarr, was im Winter, wenn sie unbelaubt ist, besonders hübsch aussieht. Sie erreicht eine Höhe von 1,50 m und eine Breite mit 10 Jahren von ebenfalls 1,50 m. Sie ist gut schnittverträglich und kann dementsprechend als Hecke gepflanzt werden. Hier sollte der Abstand zur nächsten Pflanze etwa 50 cm betragen. Die Pflanze ist bei uns absolut winterhart. Cido ist zwar selbstfruchtbar, aber der Fruchttrag wird um ein Vielfaches erhöht, wenn noch eine andere Strauchquittenart in der Nähe steht.

Cido steht am liebsten in voller Sonne in einem frischen, sandig-lehmigen Boden. Eine mäßige Düngung im Frühling mit Kompost reicht für die Nährstoffversorgung.

Artikelnr. CH51 Pflanze 7,00€

Elsbeere

Sorbus torminalis

Die Elsbeere ist der Baum des Jahres 2011 und wird oft auch „Schöne Else“ genannt. Sie ist ein heimischer Baum, der in Vergessenheit geraten ist. Dies mag ein Grund sein, weshalb er 2011 zum Baum des Jahres gewählt wurde.

Früher war die Elsbeere häufig anzutreffen und ihre Früchte wurden von Tieren und Menschen gleichermaßen genutzt. Da ihr Holz sehr geschätzt wurde, sind viele Bäume geschlagen, aber nicht wieder aufgeforstet worden. So kommt es, dass sie in der freien Landschaft immer seltener zu finden ist. In Gärten und Parks erfreut sie sich allerdings steigender Beliebtheit. Sie ist sehr gut als Hausbaum geeignet. Ihr stark gelapptes Blatt spendet Schatten und ist zudem sehr dekorativ. Außerdem besitzt die Elsbeere eine sehr schöne Herbstfärbung, die erst blutrot und später hellorange wird.

Artikelnr. SO12

Pflanze 11,20€



Elsbeere

Europäische Felsenbirne

Amelanchier ovalis

Die Europäische Felsenbirne, 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 winterharte 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. Für Vögel ist sie ein wertvolles Nahrungsgelz. Die schneeweißen Blüten erscheinen im April. Kurz darauf erfolgt der Blattaustrieb. Die Herbstfärbung ist imposant, da die Blätter in einem hellen gelborange leuchten.

Artikelnr. AM03

Pflanze 8,60€



Europ. Felsenbirne

Kupfer-Felsenbirne

Amelanchier lamarckii

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

Die weißen Blüten erscheinen vor den Blättern. An den schwarzen Trieben sehen sie sehr dekorativ aus. Nektarliebende Insekten, die bereits im April unterwegs sind, bietet die Felsenbirne einen reich gedeckten Tisch. Die Kupfer-Felsenbirne ist ein mehrtriebiger Großstrauch. Die Pflanze wächst erst straff aufrecht und wird im Alter in der oberen Krone breiter. Die Höhe beträgt 3-4 m. Die Blätter erscheinen Ende April in einem Kupferrot, werden dann schnell kräftig Grün und leuchten im Herbst Orangerot. Die dunkelblauen Früchte erscheinen im Juni. Für viele Vögel ein Leckerbissen und auch für den Menschen eine Köstlichkeit. Die Früchte sehen aus wie große Blaubeeren und man kann sie gleich vom Strauch genießen. In Marmeladen, Gelees und als Saft sind sie ebenfalls lecker.

Im Garten steht sie am liebsten auf sandigem durchlässigen Boden. Sie ist stadtklimafest, sehr frosthart und robust bei starkem und stetigem Wind. Sie verträgt auch zeitweilige Nässe und Trockenheit. Ursprünglich kommt die Kupfer-Felsenbirne aus Nordamerika. Sie kam im 18. Jahrhundert in die Botanischen Gärten und Parks in Europa und hat sich mittlerweile bei uns eingebürgert.

Artikelnr. AM02

Pflanze 8,60€



Kupfer-Felsenbirne

Haferschlehe

Prunus domestica insititia

Die Haferschlehe ist eine heimische Wild-ostart. Regional wird sie auch Haferpflaume oder Krieche genannt.

Die kugelrunden blau-schwarzen Früchte werden etwa 3 cm groß. Sie sind sehr aromatisch, schmecken nach herber Pflaume, süß-säuerlich mit würziger Note. Man kann sie gleich vom Baum naschen oder zu Marmelade, Gelee, Kuchen oder Sirup verarbeiten. Sehr lecker auch Aufgesetzter mit Gin.

Die Pflanzen werden etwa 3-4 m hoch und nehmen nach ein paar Jahren dieselbe Breite ein. Der Wuchs ist wie ein Großstrauch, also mehrstämmig und im Alter baumartig. Die Pflanze sollte vollsonnig stehen. Sie möchte einen sandig-lehmigen durchlässigen Boden. Sie erträgt Perioden der Trockenheit, aber keine Staunässe. Haferschlehen sind Flachwurzler. Sie sind daher nur für 1 oder 2 Jahre als Kübelpflanze zu halten. Danach lieber ab ins Beet.

Artikelnr. PR02

Pflanze 12,30€



Haferschlehe

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.

Seltene Obstpflanze aus Afrika

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 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

ca. 30 Samen 3,40€



Hei Tien Tsai

Kornelkirsche

Cornus mas

Die Kornelkirsche wird auch Herlitzte 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.

Köstliche Früchte

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

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

Besonders frühe Bienenweide

Die goldgelben Blüten der Kornelkirsche gehören zu den ersten im Jahr und erscheinen Anfang März an den unbelaubten, dunkelbraunen Zweigen. Sie wachsen in kleinen, kugeligen Trugdolden und sind sehr dekorativ. Sie bieten Insekten, die früh im Jahr unterwegs sind, wie etwa den Hummeln, wertvolle Nahrung. Den Bienen ist es meistens im März noch zu kalt, aber die Hummel-Königinnen sind unterwegs und sammeln bereits fleißig Nektar.

Artikelnr. CO01

Pflanze 6,20€



Otricoli Orange Berry



Kirschpflaume

Kirschpflaume

Prunus cerasifera

Die essbaren 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. Andere gebräuchliche Namen sind Wildpflaume, Myrobalane oder türkische Kirsche.

Kirschpflaumen wachsen als kleinkroniger Baum oder Strauch und erreichen eine Höhe von etwa 4-6 Metern. Sie stehen gerne in sandigem, durchlässigen Boden in sonniger Lage und passen auch gut in eine Wildobsthecke.

Artikelnr. PR34

Pflanze 8,60€

Otricoli Orange Berry

Solanum nigrum

Otricoli Orange Berry bringt eine Masse an leckeren orangefarbenen Beeren hervor, die sowohl schön aussehen, als auch gut schmecken.

Seltene Obstpflanze aus Umbrien

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.

Artikelnr. SO31s

ca. 30 Samen 3,40€

Kornelkirsche



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 6,80€

Schwarze Maulbeere

Morus nigra

Die Schwarze Maulbeere ist eines der schönsten Wildobstgehölze. Die runde Krone ist breit ausladend und die Zweige hängen von den vielen Früchten beladen herunter. Er ist gut als Hausbaum geeignet.

Brombeerähnliche Früchte

Traditionell sind die Maulbeeren etwa seit 400 Jahren hier in Europa und Deutschland angepflanzt worden. Als schnell wachsender Schattenspenders waren Maulbeeren auch durch ihre Früchte beliebt, die sich jeder ernten durfte.

Die brombeerähnlichen Beeren reifen von Juni bis August. Es werden nicht alle auf einmal reif, sondern an einem Ast sind alle Stadien der Reife zu entdecken. Man kann also über den ganzen Sommer immer wieder diese herrlichen Beeren naschen. Die Früchte lassen sich auch gut trocknen, in Marmeladen und Gelees verarbeiten oder im Kuchen backen.

Artikelnr. MO01

Pflanze 6,80€

Weißer Maulbeerbaum

Morus alba

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



Weißer Maulbeerbaum

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 6,80€

Zwerg-Maulbeere

Morus acidosa 'Mulle'

Eine Zwergmaulbeere aus Schweden mit dunklen leckeren Früchten.

Von Juli bis September sind die brombeerähnlichen Früchte zu ernten. Geschmacklich sind sie süß, mit ganz wenig Säure. Sie sind ein leckeres Naschobst. Auch in Marmeladen, Saft, Likör oder getrocknet sind sie eine Leckerei.

Der kleinkronige Baum ist ideal für kleine Gärten. Er kann auch im Kübel gehalten werden. Er erreicht eine Wuchshöhe von etwa 3,5 m und eine Kronenbreite von 4m. Er ist gut schnittverträglich und wächst mit einer rundlichen, dicht verzweigten Krone.

Artikelnr. MO05

Pflanze 7,70€

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.



Pimpernuss

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 Knabberlei, die man auch über einen frischen Salat geben kann.

Auch die sehr dekorativen Blütenstände können kulinarisch verwendet werden. Sie sind recht dickfleischig, ähnlich wie Begonienblüten. Man kann sie kandieren und so eine delikate Süßigkeit herstellen. In Georgien wird ein Salat aus den Blüten hergestellt. Diese werden ähnlich wie unser Sauerkraut fermentiert und dann als Salat angerichtet.

Artikelnr. ST29

Pflanze 11,20€

Maulbeere 'Mulle'

NEU

Schwarze Maulbeere



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 6,20€



Sanddorn ‚Leikora‘

Sanddorn, weiblich ‚Leikora‘

Hippophae rhamnoides

Die Früchte des Sanddorns ‚Leikora‘ sind kleine Vitaminbomben. Sie enthalten etwa 5 Mal soviel Vitamin C, wie dieselbe Menge Zitronen.

Artikelnr. HI22

Pflanze 6,20€

Scheinquitte ‚Friesdorfer Typ‘

Chaenomeles japonica

Die Scheinquitte ‚Friesdorfer Typ‘ ist ein wunderschöner kleiner Strauch mit herrlichen roten Blüten und leckeren Früchten.

Ganz ähnlich wie die Nordische Strauchquitte ‚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. Friesdorfer Typ eignet sich hervorragend als Bestäuber-Sorte für Cido, um eine reichhaltige Ernte zu bekommen. Die leuchtend roten Blüten erscheinen im Mai und ziehen viele Insekten an.

Artikelnr. CH52

Pflanze 6,20€



Schlehe

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.

Artikelnr. PR01

Pflanze 6,20€

Schwarzer Holunder

Sambucus nigra

Schwarzer Holunder gehört zu den ältesten Nutzpflanzen der Menschen. Gleichzeitig ist er eines der robustesten Wildgehölze. Alle Teile können verwendet werden. Blüten und Früchte
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 6,20€

Steinweichsel

Prunus mahaleb

Die Steinweichsel oder Weichselkirsche ist ein kleinkroniger Baum für naturnahe Gärten. Aus den Kernen der Kirschen wird das aromatische Gewürz Mahaleb gewonnen. Im Frühling verzaubert die Pflanze mit einem weißen duftenden Blütenflor unsere Gärten. Die fast schwarzen Kirschen sind etwa so groß wie Heidelbeeren, haben ein saftiges Fruchtfleisch um einen einzelnen Kern. Die Kirschen schmecken herb-bitter, aber Vögel nehmen gerne die Früchte an. Für uns sind die Kerne interessant. Aus ihnen wird das Gewürz Mahaleb hergestellt.

Mahaleb – was ist das?

Aus dem Keimling der Kerne wird Mahaleb hergestellt. Andere Bezeichnungen sind Mahlepi oder Mahalep. Nach der Kirschernte wird das Fruchtfleisch entfernt und die Kerne getrocknet. Dann werden diese geknackt um den weichen Keimling zu gewinnen. Ganz ähnlich wie bei Mandel- und Aprikosenkernen. Frisch sind sie am leckersten. Man sollte sie in einem geschlossenen Glas aufbewahren und erst kurz vorm Verwenden mahlen. Der Geschmack ist nussig, leicht bitter (ähnlich wie Bittermandel), aber auch süßlich. Am ehesten beschreibt man den Geschmack wie eine Mischung aus Bittermandel und Tonkabohne. Im Gebäck entwickelt sich das Gewürz zu einer ganz speziellen Geschmacksrichtung, die Mahaleb zu einzigartig macht. Das eher flüchtige Aroma rührt von dem im Öl befindlichen Coumarinen her.



NEU

Steinweichsel

In der Küche

Mahaleb wird im östlichen Mittelmeerraum verwendet. Von der Türkei über Syrien, welches das Hauptexportland für Mahaleb ist, Griechenland, Israel, bis Saudi Arabien und an der nördlichen Küste Afrikas bis Marokko gibt es eine Vielzahl von Gebäckarten mit Mahaleb als Zutat.

Artikelnr. PR34

Pflanze 9,20€



Gojibeere

Goji *Lycium barbarum*

Die Früchte der Gojibeere enthalten viele wertvolle Inhaltsstoffe, sie sind reich an Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen. Durch die einzigartige Zusammensetzung sind die orange-roten Beeren ein ausgezeichneter Radikalfänger!

Die Pflanzen produzieren bereits im dritten Standjahr eine Vielzahl von Beeren, die im August erscheinen. Sie wachsen in dichten Ständen am zweijährigen Holz. Zur Ernte streift man die Früchte vom Zweig. Am besten werden sie sofort verarbeitet oder zum Trocknen ausgelegt. In einem Dörröfen bei 30 °C trocknen die Beeren innerhalb von einem Tag. Somit hat man das ganze Jahr diese wertvollen Beeren verfügbar.

Artikelnr. LY50s ca. 50 Samen 3,40€

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.

Süße Früchte bis spät in den Herbst. 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 Weg-

futtern 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.

Artikelnr. SO29s ca. 30 Samen 3,40€



Wonderberry

Yuzu Japanische Zitrone *Citrus x junos*

Yuzu bietet ein vielfältiges Aromenspektrum und ist zudem kältetolerant.

In der Küche

Grundsätzlich kann Yuzu zu allem verwendet werden, wofür man sonst eine Zitrone genommen hätte. Der Geschmack ist jedoch wesentlich vielfältiger. So bekommen die Speisen eine ganz eigene Note. Sehr lecker sind Salatsoßen, Marinaden und Cocktails. Die reife Yuzu-Frucht schmeckt sauer, hat aber weniger als die Hälfte an Säure, wie eine Zitrone. Dafür verfügt sie über mannigfaltige Aromen. Das macht sie bei vielen Köchen so beliebt. Es kann der Saft und die Schale verwendet werden.

Um Yuzu haltbar zu machen, kann man die Schale und Saft zu einem dicklichen Sirup einkochen. Vom Aussehen her ist er eher

marmeladenähnlich. Er eignet sich als Brotaufstrich, in Joghurt- und Quarkspeisen, im Gebäck, über Eis, zum Verfeinern von Soßen, in Grünem Tee, als Eistee und vieles mehr. Die Zubereitung ist einfach.

Im Garten

Wie alle Zitrusarten möchte auch Yuzu einen warmen, geschützten und vollsonnigen Platz. Ein durchlässiger Boden ohne Staunässe ist ideal. Egal ob im Kübel oder Boden sollte ein guter Wasserabzug gewährleistet sein. Yuzu ist selbstfruchtbar, man benötigt also nur ein Exemplar, um Früchte zu bekommen. Die weißen Blüten haben einen weitreichenden Duft, der sehr intensiv und betörend ist. Sie erscheinen im Mai und Juni. Yuzu benötigt ein hochwertiges Substrat. Steht die Pflanze im Kübel, so sollten Splitt, Blähton oder Lavabruch beigemischt werden. Die Pflanze hat einen hohen Nährstoffbedarf. Man kann 2 x wöchentlich Flüssigdünger gießen oder gekörnten Dünger in die obere Schicht des Substrates einarbeiten. Je nach Herstellerangaben nach weiteren 6-8 Wochen eine Folgedüngung geben. Zitruspflanzen haben einen erhöhten Bedarf an Eisen. Diese bietet spezieller Zitruspflanzendünger.

Junge Pflanzen sollten geschützt überwintert werden. In milden Lagen kann die Pflanze auch draußen überwintern. Sie erträgt Temperaturen die etwas unter dem Gefrierpunkt liegen. Bei unter -5°C sollte die Pflanze drinnen überwintert werden. Dies kann auch spontan und nur für kurze Zeit geschehen. Sobald die Frosttage vorbei sind, kann sie wieder nach draußen.

Wuchs und Schnitt

Yuzu ist mit 15-18 Jahren ausgewachsen. Er hat dann eine Höhe von etwa 4-5 m erreicht. Die Kronenbreite misst 3-4 m. Die Pflanze bildet aufrecht wachsende Triebe, die unterschiedlich lang sind. Das machen alle Zitruspflanzen. Um einen gleichmäßigen buschigen Wuchs zu erreichen, schneidet man diese langen Triebe im Frühjahr und Sommer um etwa zwei Drittel der Länge. Dabei immer so schneiden, dass die letzte Knospe nach aussen zeigt.

Stärkere Korrekturschnitte, die ins alte Holz gehen, sollten im Februar vorgenommen werden.

Artikelnr. CI20

Pflanze 9,80€

Yuzu



Salat



Sauerampfer

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. Im Beet ist er daher recht dekorativ und sieht besonders schön neben Pimpinelle aus, da sich das Blutrot in deren Blütenknöpfchen wiederholt.

Im Garten steht er gerne in voller Sonne und möchte einen humosen und nährstoffreichen Boden. Die Pflanze erreicht eine Höhe von etwa 25 cm. Zur Ernte schneidet man die äußeren Blätter und lässt die jungen Blätter von innen nachwachsen. Blutampfer ist winterhart.

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.

Artikelnr. RU04s ca. 200 Samen 2,40€

Blutampfer



Feldsalat

Valerianella locustra

Feldsalat bietet in der kalten Jahreszeit frisches Grün mit viel Vitaminen.

Feldsalat ist ein typischer Wintersalat. Er wächst bei niedrigen Temperaturen und kann von November bis weit in den Frühling hinein geerntet werden. Bei anhaltenden Temperaturen über 20 °C beginnt die Blütenproduktion der einjährigen Pflanzen. Sie werden etwa 20 cm hoch und können mehrmals geerntet werden. Man schneidet etwa bis auf 3 cm herunter. Die Pflanzen treiben sofort neue Blätter. Er kann als Folgekultur im Gemüsebeet angebaut werden, macht sich aber auch gut im Balkonkasten.

In der Küche

Der Salat ist der Klassiker in den Wintermonaten. Als weitere Zutaten eignen sich gut Apfel und Walnüsse mit einer Vinaigrette aus Himbeeressig und guten Olivenöl. Aber auch eine Variante mit Kirschtomaten und gebratenen Champignons mit Parmesan ist eine Köstlichkeit. Oder wie wäre es mit einer Kombination aus Feldsalat mit Birne, getrockneten Pflaumen, gerösteten Sonnenblumenkernen mit einer Senfvinaigrette? Der leckeren Möglichkeiten sind schier unbegrenzt.

Artikelnr. VL45s ca. 1000 Samen 2,20€

Grüner Senf 'Green Frills'

Brassica juncea

Grüner Senf 'Green Frills' ist ein Blattsenf mit feinem Senfparoma der sowohl pur als Gewürzkräut, 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.

Artikelnr. BR13s ca. 400 Samen 2,20€

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.

Er ist vielfältig zu verwenden. Junge Blätter als Salat, ältere Blätter als Spinat und die Blattstiele als Beilage. Die Pflanzen bieten einen hohen Ertrag, sind sehr kältetolerant und als Frühjahrs- und Herbsterte gut anzubauen.

Artikelnr. BR17s ca. 100 Samen 2,60€

Mizuna



Pflücksalat ‚Amerikanischer Brauner‘

Lactuca sativa var. *secalina*

Amerikanischer Brauner Pflücksalat ist lecker, einfach anzubauen und lange zu be-ernten.

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.

Artikelnr. LA62s ca. 1000 Samen 1,80€

Grünetta



Pflücksalat ‚Grünetta‘

Lactuca sativa var. *crispa*

Ein schnellwachsender Pflücksalat, daher eignet sich Grünetta auch gut als Baby-Lettuce-Salat.

Grünetta ist ein typischer Sommersalat mit langer Erntedauer. Es kann regelmäßig geerntet werden. Lässt man das Herz stehen und nimmt nur die äußeren Blätter, treibt er aus der Mitte wieder aus. Alternativ kann auch die Pflanze länger stehen und man erntet die ganze Pflanze als Kopfsalat. Von der Aussaat bis zur ersten Ernte vergehen etwa 6 Wochen. Die gelblich-grünen Blätter sind etwas dickfleischig, der Geschmack ist mild.

Artikelnr. LA63s ca. 150 Samen 1,80€

Postelein

Claytonia perfoliata

Postelein kann in der kalten Jahreszeit geerntet werden, wenn alle anderen Kräuter nur tief gefroren zu bekommen sind. Es hört bei starkem Frost einfach auf zu wachsen und wartet, bis es wieder milder ist. Die Blätter bleiben vom Frost unbeschädigt und können bedenkenlos geerntet werden. Goldgräber-Salat aus den Rocky Mountains 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. In der Küche verwendet man die tellerartigen Blätter und Stiele in Salaten oder auf dem Brot. Der Geschmack ist mild und befriedigt den Jieper auf frisches Grün im Winter.

Auch unter Kuba-Spinat ist Postelein bekannt.

Artikelnr. CL11s ca. 100 Samen 2,40€

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 Tomaten und gebratenen Champignons. Gut passt auch ein süßliches Dressing, etwa mit Orangenmarmelade und Johannisbeeressig.

Damit die Blattfärbung gut zur Geltung kommt, ist es wichtig die Pflanzen in voller Sonne zu kultivieren. Andernfalls grünen die Blätter aus.

Artikelnr. BR22s ca. 200 Samen 2,20€

Roter Senf ‚Red Lion‘

Brassica juncea

Dunkelrote, glatte Blätter mit scharf-würzigem Senfaroema zeichnen diesen Blattsalat aus.

Wie auch bei anderen Senfsalaten ist ‚Red Lion‘ als Einzelkomponente oder zusammen mit milderen 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.

Artikelnr. BR15s ca. 200 Samen 2,20€

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.

In der Küche

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.

Artikelnr. SM25s ca. 100 Samen 3,50€

Red Lion



Salatmischung ‚Orient‘

In der Salatmischung ‚Orient‘ treffen aromatische Blattsalate aufeinander, die eine pikante Geschmacksdichte bieten. Diese Salatmischung passt sehr gut zu Rohkostvarianten, wie etwa geriebener Roter Bete mit Apfel und Cashew-Kernen an Orangen-Vinaigrette.

Die Mischung kann problemlos in einem Balkonkasten oder Kübel ausgesät werden. Sie besteht aus schnellkeimenden 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
Tatsoi

Artikelnr. SM23s ca. 100 Samen 3,50€

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.

Die Mischung kann problemlos in einem Balkonkasten oder Kübel ausgesät werden. Sie ist wärmeliebend und wächst bei uns gut in den Sommermonaten. Sie ist robust und pflegeleicht.

In der Mischung sind folgende Pak Choi-Arten enthalten:

Roter Pak Choi
Weißer Pak Choi
Grüner Pak Choi
Gold-gelber Pak Choi

Artikelnr. SM24s ca. 100 Samen 3,50€

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 fruchtige Zutaten wie etwa Birne oder Mandarine mit einem leichten Ingwer-Dressing zusammen.

Die Mischung kann problemlos in einem Topf oder Balkonkasten ausgesät werden. Sie besteht aus schnellkeimenden 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:

Senf ‚Red Frills‘
Senf ‚Red Zest‘
Mizuna
Tatsoi
Weißer Pak Choi
Gold-gelber Pak Choi

Artikelnr. SM22s ca. 100 Samen 3,50€



Salatmischung „Pak Choi“

Salatrauke

Eruca sativa

Die Salatrauke schmeckt ähnlich wie Rucola, ist aber wesentlich milder, so dass man sie als Salat statt als Gewürz verwendet. Die Rauke ist einjährig und kann problemlos im Garten oder auch im Kübel angebaut werden. Ein sonniger Standort ist für den Geschmack von Vorteil. Der Boden sollte nur schwach gedüngt sein.

Das frische Grün 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, sie sehr gut als Basis zu gegrilltem Hühnchen mit einem Senftopping oder gebratenen Kräuterseitlingen mit Perlwiebeln und einem Orangen-dressing.



Salatmischung „Orient“

Die Blätter können geerntet werden, wenn die Pflanze 10-15 cm hoch ist. Man kann die Pflanze bis auf minimal 5 cm herunter schneiden. Die weißen Blüten können ebenfalls verwendet werden und mit in den Salat gemischt werden.

Artikelnr. ER45s ca. 200 Samen 2,40€



Postelein



Salatmischung „Mesclun“

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. Kühle Temperaturen werden bevorzugt. Bei Trockenheit sei vor dem Ampferkäfer gewarnt. Vorsichtshalber kann er unter Gaze kultiviert werden. Diese Netze sind nicht teuer und auch bei anderen Kulturen beispielsweise gegen Erdflöhe ein Segen. In der Küche ist Sauerampfer gut als Salatkraut, als Gemüse zu Fisch oder in einer Suppe zu verwenden..

Artikelnr. RU23s ca. 200 Samen 2,60€



Salatmischung „Sinfonie“

Winter-Endivie „Grüner Escariol“

Cichorium endivia

Bereits seit der Antike bekannt und unglaublich gesund. Winter-Endivien sind bestens geeignet für den Herbstanbau.

Winter-Endivien sind robust, anbausicher und schnellwachsend. Die großen glatten Blätter sind etwas dicker als die Sommervariante. Sie sind knackig und von hellgrüner Farbe. Das Herz ist gelblich. Sie ertragen Temperaturen von -5°C und können bis weit in den Winter hinein geerntet werden. Die Pflanzen möchten einen leicht erwärmten sandig-lehmigen Boden mit gleichmäßiger Wasserversorgung. Man sollte den Standort jährlich wechseln, um Krankheiten vorzubeugen.



Winter-Endivie

Bereits seit der Antike bekannt. Endivien wurden bei den Römern vorwiegend als Gemüse gegessen. Sie wurden wie Spinat zubereitet und mit Salz und Essig gewürzt. Wie häufig üblich bei solchen alten Kulturpflanzen gibt es viele verschiedene Namen. Endivie, Antivien, Antifi sind nur einige, kommen aber alle auf denselben Wortstamm zurück.

Sie haben einen hohen Gehalt an Kalium, Kalzium, Vitamin A und C, sowie Folsäure. Sie stärken das Immunsystem und wirken appetitanregend. Geschmacklich sind sie salatähnlich mit leichter Bitternote, was sie so gesund macht. Die Bitterstoffe sind harn- und galletreibend und wirken verdauungsfördernd.

Artikelnr. CI11s ca. 400 Samen 2,60€



Salatrauke

Hülsenfrüchte



italienische Stangenbohne

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.

Artikelnr. PH06s ca. 100 Samen 2,60€

Dicke Bohnen 'Dreifach Weiße'

Vicia faba

Die Dicke Bohne ist eine europäische Bohnenart und bereits in der Antike in Sorten angebaut worden. Die Schoten und die frischen Kerne sind grün, wie bei anderen Dicken Bohnen auch. Getrocknet hellen die Kerne auf und werden elfenbeinfarben.

'Dreifach Weiße' zeichnet sich durch einen guten Geschmack aus. Außerdem besitzt sie eine zartere Haut. Sehr lecker sind die frischen gepalnten zarten Bohnen. Sie benötigen nur eine geringe Garzeit von 10 Minuten.

Artikelnr. VI03s ca. 30 Samen 2,40€

Italienische Stangenbohne 'Borlotto 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.

Artikelnr. PH08s ca. 50 Samen 2,60€



'Purple Teepee'

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.

Artikelnr. PH03s ca. 20 Samen 3,80€

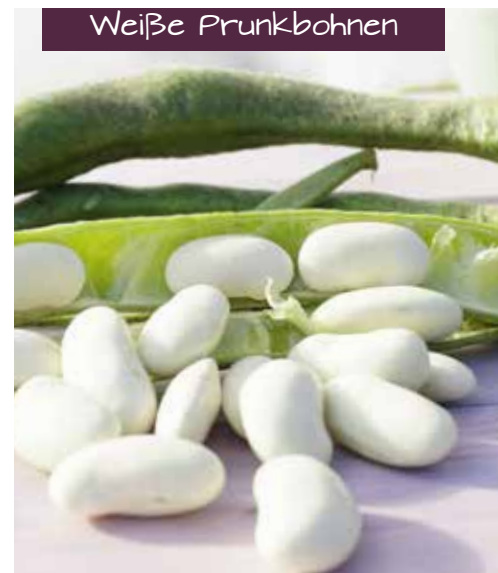
Süßlupine

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.

Artikelnr. LU34s ca. 200 Samen 2,60€



Weiße Prunkbohnen

Weiße 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.

Artikelnr. PH07s ca. 15 Samen 2,60€

Pflanzenpakete



Pflanzenpaket ...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.

In diesem Paket sind folgende Kräuter enthalten:
Apfelminze, Türkische Teeminze Susa, Zitronenverbene, Goldsalbei, Zitronenthymian und Zitronenmelisse.

Artikel-Nr. PP05 - 6 Pflanzen 18,40€

Pflanzenpaket ...Kräuterklassiker...

Die Grundausstattung für den Kräutergarten

Mit dem Paket **Kräuterklassiker** erhalten Sie sieben klassische Gartenkräuter, die die Basis eines Kräutergartens bilden.
Schnittlauch, Estragon, Echte Pfefferminze, Bergbohnenkraut, Liebstöckel, Buschthymian und Zitronenmelisse.

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.

Artikel-Nr. PP01 - 7 Pflanzen 18,40€

Zitronenverbene



Zitronenmelisse



Schnittlauch



Thymian



Pflanzenpaket ...Kleine Wildobsthecke...

Eine Hecke zum Reinbeissen!

Wildobstgehölze sind für Menschen und Tiere gleichermaßen nützlich.

Artikel-Nr. PP07
7 Pflanzen 38,00€

Hecke oder Solitär

Die Pflanzen können sowohl als Hecke, wie auch einzeln gepflanzt werden. Bei einer Heckenpflanzung sollten die Pflanzen einen Abstand von etwa einem Meter haben.

Sie erhalten sieben Pflanzen. Felsenbirne, Schlehe, Kirschpflaume, Sauerkirsche, Schwarzer Holunder, Kornelkirsche und Aroniabeere.



Kornelkirsche



Felsenbirne

Pflanzenpaket ...Bienen- und Hummelpflanzen...

Sum Sum Sum...

Artikel-Nr. PP06 - 6 Pflanzen 18,40€

Das Paket 'Bienen- und Hummelpflanzen' enthält sechs verschiedene nektarreiche winterharte Blütenpflanzen. Alle Stauden sind robust und ziehen viele Insektenarten an.

In dem Paket sind folgende Pflanzen enthalten: Sonnenhut, duftender Lavendel, die kleine Bergminze, die bis weit in den Herbst hinein blüht, die Katzenminze Walkers Low, die verschiedenste Insektenarten anlockt, Beinwell, der besonders gern von Wildbienen angefliegen wird und Apfelminze, die mit ihren langen Blütenständen vor allem Schmetterlinge anlockt.



Lavendel



Roter Sonnenhut

Pflanzenpaket ...Erdbeergarten...

Erdbeeren für Beet und Balkon

Artikel-Nr. PP02 - 6 Pflanzen 14,90€

Das Paket 'Erdbeergarten' enthält sechs verschiedene Erdbeersorten.

Das Paket Erdbeergarten enthält die alte Sorte Miez Schindler, die Monatserdbeere Alexandria, Walderdbeere mit ihrem unverwechselbaren Geschmack, die köstliche Sorte Manille, Königin Luise und die rotblühende Sorte Rubra.



Walderdbeere



Yellow Wonder



Alexandria

Pflanzenpaket ...Kräuterspirale...

Der vielfältige Kräutergarten!

Kräuter mit sehr verschiedenen Standortansprüchen können hier gemeinsam wachsen.

Artikel-Nr. PP04 - 15 Pflanzen 44,00€

Das wohl bekannteste Objekt aus der Permakultur ist die Kräuterspirale. Sie bietet auf kleinstem Raum unterschiedliche Standorte. Eine Mischung aus Kräuterklassikern und Spezialitäten bilden dieses Paket.

In diesem Paket sind ausdauernde Kräuter enthalten: Zitronenmelisse, Schottischer Liebstöckel, Minze, Schnittknoblauch, Schnittlauch, Winterheckenzwiebel, Bergbohnenkraut, Oregano, Pimpinelle, Estragon, Currykraut, Thymian, Zitronenthymian, Lavendel, Salbei und Oregano.



Pflanzenpaket ...Zwergenkräuter...

Kleinwüchsige Kräuter für kleine Gärten

Zwergenkräuter sind für Pflanzenliebhaber gedacht, die nur wenig Platz zur Verfügung haben.

Artikel-Nr. PP03 - 6 Pflanzen 18,40€

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.

Sie erhalten sechs Pflanzen. Lavendel, Zwergsalbei, Erdbeere 'Alexandria', Französischer Thymian, Erdbeerminze und Bergysop.



Franz Thymian



Pflanzenpaket ...Beerensträucher...

Das Paket Beerensträucher bietet einen bunten Cocktail an seltenen und robusten Sorten.

Alle Sorten sind wohlschmeckend und geeignet für den Selbstversorgergarten.

Artikel-Nr. PP08 - 6 Pflanzen 43,90€

Sechs Sträucher mit leckeren Beeren sind in diesem Paket enthalten: die Sommerhimbeere Dorman Red, Jostabeere, die dornenlose Brombeere Black Satin, Schwarze Himbeere Black Jewel, Loganbeere und eine frühe Heidelbeere.

Jostabeere



Loganbeere



Black Satin



Gurken & Kürbis



Mexikanische Minigurke

Aubergine Slim Jim *Solanum melongena*

NEU

Die Aubergine Slim Jim produziert viele kleine, etwa 10-15 cm lange Früchte, die in Trauben an der Pflanze hängen. Sehr dekorativ! Die rosa-violetten Blüten der Pflanze erscheinen von Mai bis Juli. Sie stehen in lockernen Trauben über den Blättern und sehen ebenfalls sehr hübsch aus. Die Pflanze erreicht eine Höhe von etwa 100 cm. Da sie sehr viel Wasser und Nährstoffe benötigt, ist eine Pflanzung im Kübel von mind. 25cm Größe zu empfehlen. Die Ernte ist von August bis Ende September.

In der Küche

Die Früchte von Slim Jim erreichen einen Durchmesser von 3 cm und können gut in Scheiben geschnitten und gebraten werden. Außerdem eignen sie sich gut zum Grillen, als Püree oder im Eintopf. Die Früchte sind nicht für den rohen Verzehr geeignet.

Artikelnr. SO34s ca. 15 Samen 2,90€

'Slim Jim'



Kürbis: 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.

'Butternut'



Ein einfaches Gericht für den Herbst:
Den Kürbis in 5 cm große Würfel schneiden und auf ein Backblech legen. Mit Butterflocken belegen und mit Salz und Sesam bestreuen. 15 Minuten bei 180°C backen.
Dazu einen Feldsalat, lecker.

Artikelnr. CU11s ca. 10 Samen 3,10€

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.

Er ist lange lagerfähig und gut für den Selbstversorger-Garten geeignet. An einer Pflanze wachsen etwa 20 Früchte.

Artikelnr. CU12s ca. 10 Samen 3,10€

Hokkaido Birnen Quiche



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. Zu verdanken haben wie diesen außergewöhnlichen Kürbis einer spontanen, vom Menschen unbeeinflussten Veränderung des Erbgutes. Die Mutation trat in der Steiermark etwa um 1880 auf. Als man diese entdeckte, erkannte man gleich den Nutzen und selektierte nach gutem Geschmack der Kerne. Heraus kam ein Kürbis mit dunkelgrünen Kernen, der das wertvolle Kernöl liefert. Das Fruchtfleisch der Kürbisse kann wie das von anderen Sorten auch in Suppen, gebacken oder als Püree verwendet werden.

Artikelnr. CU14s ca. 10 Samen 3,50€

Ölkürbis



Gurken:

Chinesische Schlangengurken

Cucumis sativus

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.

Im Garten möchten sie einen sonnigen Platz in gut gedüngtem sandig-humosen Boden. Sie gehören zu den Starkzehrern. Gurken brauchen viel Wasser und haben einen hohen Platzbedarf.

Männliche und weibliche Blüten sitzen an einer Pflanze. In warmen Lagen sind die Pflanzen freilandtauglich.

Artikelnr. CU25s ca. 30 Samen 1,80€

Einlegegurke ‚Eva‘

Cucumis 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.

Artikelnr. CU23s ca. 30 Samen 2,20€



‚Eva‘

Ei des Drachen

Cucumis sativus

Ei des Drachen entwickelt weißliche Früchte, die wie große Eier aussehen. Geessen 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.

Artikelnr. CU21s ca. 10 Samen 3,70€

Lemongurke

Cucumis 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.

Artikelnr. CU22s ca. 10 Samen 2,80€



Ch. Schlangengurken

Inka-Gurke

Cyclanthera pedata

Die Inkagurke ist ein rankendes Gurkengewächs, welches igelähnliche Früchte in großer Zahl hervorbringt. Diese sind innen nahezu hohl und eignen sich gut zum Füllen.



Inka-Gurken

Kleine Gurkenigel - lecker aus dem Backofen

Etwa ab August können die 5 cm langen Inkagurken 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 Inkagurken werden halbiert und die wenigen schwarzen Kerne entfernt. Sind die Kerne eher beige-braun, sind die Früchte noch nicht reif.

Bei 180°C im Backofen etwa 15 Minuten schmoren - fertig! Inkagurken wachsen bis zum Frost unermüdlich in die Höhe und können an die 4 Meter hoch werden. Hat man kein Rankgerüst, welches so hoch ist, können sie auch ab 2 Metern Höhe pergolaähnlich in die Breite geführt werden. Die Last wird dabei recht schwer, da sich die Früchte überwiegend im oberen Teil der Pflanze bilden. Eine Pflanze an optimalem Standort bringt an die 50 Gurken hervor. Sie stehen gerne an einer sonnigen, geschützten Stelle in nährhaften Boden.



ingelegte Inka-Gurken

Aussaat und Anbau

Die Aussaat von Gurken kann im März und April in Aussaatschalen erfolgen. Bei einer Temperatur von etwa 18°C keimen die Samen innerhalb von 14 Tagen. Sobald das zweite Blattpaar zu sehen ist, können die Jungpflanzen pikiert werden.

Gurken brauchen einen nährstoffreichen Boden in sonniger Lage. Eine stabile Rankhilfe ist nötig. Inka-Gurken können ab Mitte Mai ins Freiland gepflanzt werden. Eine Zwischendüngung wird gerne angenommen.

Artikelnr. CY01s ca. 10 Samen 4,10€

Mexikanische Minigurke

Melothria scabra

Die Mexikanische Minigurke bildet kleine süße Früchte, die zum Naschen einladen. Die ovalen Gurken werden 2 bis 3 cm lang, haben ein hübsches Sprengel-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.

Wenn man Kinder hat, kann es leicht passieren, dass man nicht viel von der Ernte abbekommt. Eigentlich ungewöhnlich für ein Gemüse.



Mexi. Minigurke

Minigurken ranken gerne
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. Hat sie den ersten Meter an Höhe erreicht, bilden sich bald die gelben Blüten. Ab Juli können die Früchte geerntet werden. Die Pflanze produziert bis zum Frost unermüdlich Gürkchen, wobei die Pflanze etwa eine Höhe von 2 m erreicht.

Aussaat

Die Aussaat der Gurken kann ab März und April in Aussaatschalen geschehen. Bei einer Temperatur von etwa 18°C keimen die Samen innerhalb von 14 Tagen. Sobald das zweite Blattpaar zu sehen ist, können die kleinen Gürkchen in einen größeren Topf pikiert werden..

Artikelnr. ZE75s ca. 30 Samen 4,10€

Spritzgurke

Ecballium elaterium

Reife Früchte der Spritzgurke explodieren wie Mini-Kanonen und schleudern die Samen bis zu 10 Meter weit. Sie ist eine botanische Kuriosität für Pflanzenliebhaber.

Die Spritzgurke genießt große Popularität. Sie ist in allen Teilen giftig und hier steckt das Potenzial der Pflanze. Aus ihr können Bioinsektizide gegen Blattläuse, Weiße Fliege, Thrips und andere saugende Insekten hergestellt werden. Auch bieten die Inhaltsstoffe der Pflanze einen Mottenschutz bei Textilien.



Spritzgurke

NEU

Im Garten

Heimisch ist die Spritzgurke im Mittelmeerraum. Sie liebt einen vollsonnigen Platz in lehmig-sandiger Erde. Gerne an einer Hauswand, die abends gespeicherte Wärme abgibt. Die Pflanze ist mehrjährig, bei uns aber nicht winterhart. Sie wächst bodenkriechend und nimmt eine Fläche von einem halben Quadratmeter ein. Die gelben trichterförmigen Blüten erscheinen im Juni und blühen bis August. Die reifen ovalen Früchte sind von September bis Oktober zu erwarten. Sie erreichen eine Länge von 3 cm. Diese spritzen bei Reife ihre Samen in einem Strahl etwa 10 m weit. Da Spritzgurke bei uns nicht winterhart ist, empfehlen wir die Samen einzufangen (Handschuhe tragen!), zu trocknen und im kommenden Frühjahr erneut auszusäen. In milden Lagen jedoch kann mit einem Winterschutz die Pflanze überleben. Die Spritzgurke ist kaum anfällig für Schädlinge, da sie selbst insektizid ist.

Wertvolle Bienenpflanze

Die Blüten werden sehr gerne von Bienen und Schmetterlingen besucht. Die Spritzgurke ist ein wahrer Bienenmagnet im August. Die giftigen Cucurbitacine sind für Bienen in natürlichen Mengen harmlos, sie wirken nicht tödlich, werden ausgeschieden und stören nicht das Brutnest. Es wurden Studien an Wildbienen auf Kreta durchgeführt. Mauerbienen und Furchenbienen besuchen regelmäßig die Blüten der Spritzgurken. Auch hier waren die aufgenommenen Cucurbitacine unbedenklich.

Artikelnr. EC32s ca. 15 Samen 3,10€

Schmorgurke, Landgurke, Delikatess'

Cucumis sativus

Schmorgurken 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 Schmorgurke oder als Senfgurke zum Einlegen.

Im Garten

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

Artikelnr. CU24s ca. 30 Samen 2,40€

Zucchini 'Tondi Ola Redonda'

Cucurbita pepo subsp. pepo

Die Zucchini 'Tondi Ola Redonda' entwickelt runde Früchte, die bereits tischtennisballgroß geerntet werden können.

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 in der Größe eines kleinen Apfels. Die Pflanze wächst buschig und horstartig. Der Platzbedarf ist somit geringer, als bei den länglichen Verwandten. Eine Pflanze benötigt etwa 1,5 qm Fläche.

Artikelnr. CU57s ca. 10 Samen 2,80€



Tondi Ola Redonda



Web: www.gartenrot.com

27356 Rotenburg

Kundennr. (falls vorh.)

Tel. / E-Mail (bei der Angabe einer E-Mail-Adresse erhalten Sie eine Sendungsbenachrichtigung)

Unterschrift

[illegible]

Versandkosten innerhalb Deutschlands: **6,90€** für Pflanzen oder Pflanzen mit Saatgut, **2,90€** für Saatgut.

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

bitte hier abtrennen

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 6,90 €

Bei Saatgutbestellungen 2,90 €

Wenn Sie Pflanzen und Saatgut zusammen bestellen, kostet der Versand insgesamt nur 6,90 €

ab 40,-€ 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 10 €

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 Walessa

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.

Impressum

Herausgeber
Gartenrot
Anja Walessa

Zum Brook 5
27356 Rotenburg
Tel. 04269-951062
Fax 04269-951061
Mail hallo@gartenrot.com
Web www.gartenrot.com

Redaktion

Idee, Konzept, Texte, Layout
Anja Walessa

Bildnachweis:

alle Bilder von Anja Walessa
außer von:
Daikon S. 68 ©meteo021

Ust-IdNr. DE 280 342 429
Copyright by Anja Walessa
Alle Rechte vorbehalten.

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



Klimaneutral

Druckprodukt

ClimatePartner.com/12518-1907-1001