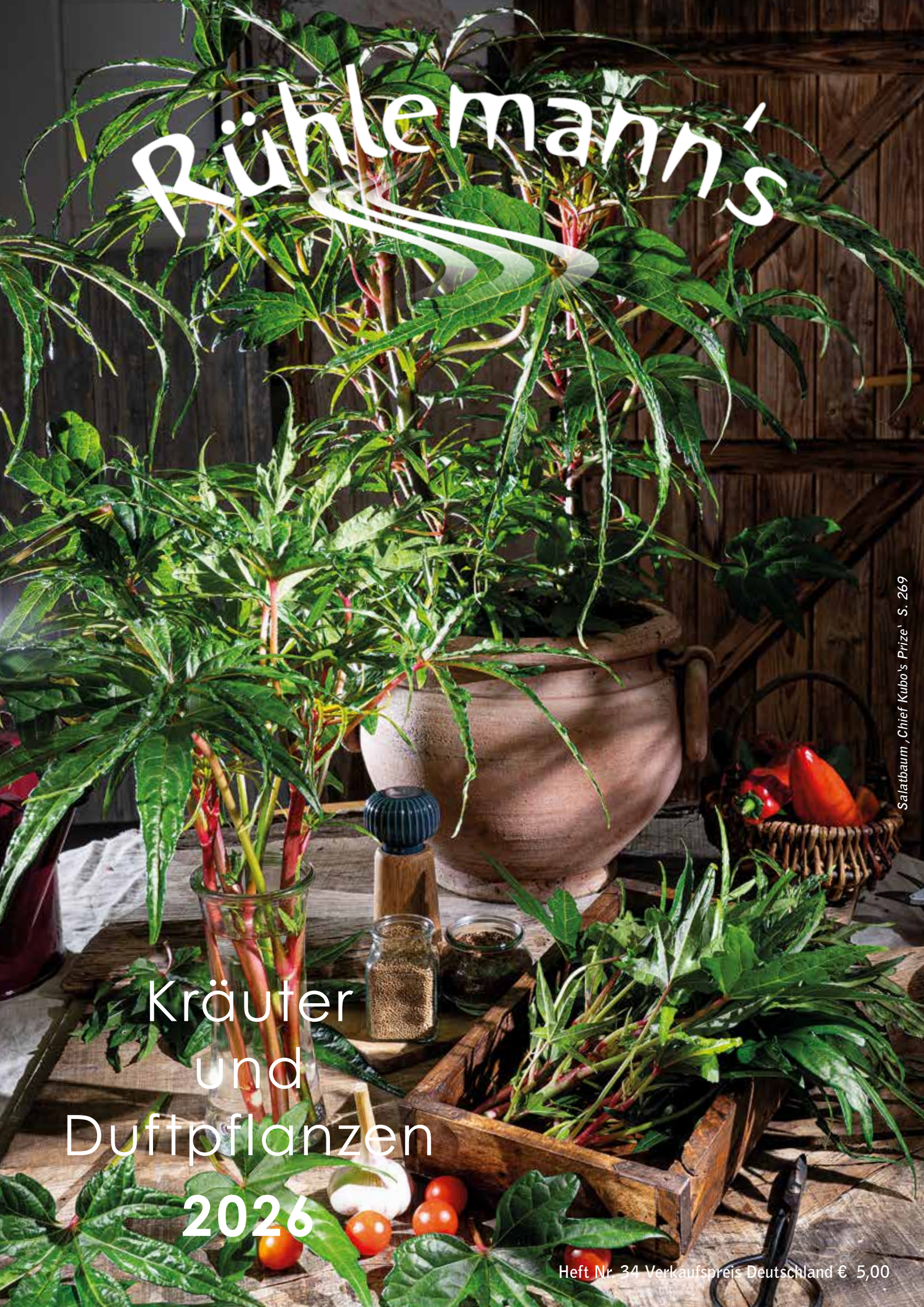
Rühlemann's



Salatbaum ‚Chief Kubo's Prize' S. 269

Kräuter und Duftpflanzen 2026

Heft Nr. 34 Verkaufspreis Deutschland € 5,00

Das Team der Gärtnerei

Freuen Sie sich mit uns auf die Kräutersaison 2026

Unsere Beiträge 2026

Teilen Sie die Begeisterung unserer Mitarbeiter! Lassen Sie sich von den Ideen, Rezepten und Tipps mitreißen und inspirieren.

Chmeli Suneli	11
Basilikumöl	35
Kräutersalz mit Bouillonpflanze	63
Handwaschpaste für Gartenhände	81
Chinesische Pfannkuchen mit Gemüsebaum	116
Ingwershot mit japanischem Ingwer	143
Kapern selbst eingelegt in Salz	154
Das goldene Naturjuwel - Löwenzahn	193
Mädesüß	203
Sommergetränk mit essbarer Ölweide	239
Rühlemanns goes Fashion!	245
Salz-Würzpaste mit tasmanischem Pfeffer	250
Rosentorte	258
Rosmarin-Zitronensalz	267
Süßes Thymian Pesto	325
Crinkle-Cake	337
Waldmeister-Eis	341
Yacon-Sirup	351

Essbare Ölweide S. 239

Tasmanischer Pfeffer S. 250

Rosentorte S. 258

Chinesische Pfannkuchen S.116

Handwaschpaste für Gartenhände S. 81

Unser Pflanzenversand

Wenn die bestellten Pflanzen bei Ihnen Zuhause ankommen, dann sehen Sie nicht die vielen Arbeiten, die gemacht wurden, damit Sie die richtigen Pflanzen, im besten Zustand, zur optimalen Pflanzzeit auspacken können.

Es fängt schon an bei den Kulturen im Freiland und in den Gewächshäusern. Hier werden bereits alle Partien regelmäßig geprüft auf Gesundheit, Entwicklung und Pflegezustand. Partien, die in Ordnung sind, werden gekennzeichnet und für den Versand freigegeben.

Übrigens: In der Hauptsaison hat allein die Hälfte unserer Mitarbeiter den ganzen Tag nur mit dem Pflanzenversand zu tun.

Als nächstes suchen unsere Vorkommissionierer die Sorten und Mengen aus diesen Beständen heraus, die in der Kommission fehlen oder zur Neige gehen und bringen sie an jeweils einen der 800 Stellplätze in der Kommissionshalle. Doch bevor sie da aufgestellt werden, gibt es noch einen Qualitätscheck. Hier ist gelegentlich ein leichter Rückschnitt fällig, und restliches Unkraut muss bei uns bleiben. Auch wenn die Pflanzen dann in der Kommissionsstrasse stehen, wird täglich kontrolliert ob alle Pflanzen versandtauglich sind.

Jetzt kommen die Kommissionierer und sammeln Ihre bestellten Pflanzen ein. Weiter gehts zur Packabteilung. Zu trockene Pflanzen bekommen noch ein wenig Wasser. Alle Pflanzen werden vorsichtig, aber doch fest genug, in Papier gewickelt und mit Holzwolle in Kartons verpackt. Am gleichen Tag werden die Pakete von der DHL oder DPD abgeholt. Innerhalb von 1-2 Tagen sind die Pflanzen bei Ihnen.

Wöchentliche Prüfung aller Kulturen

Gekrautet, geschnitten, gedüngt:
gute Vorbereitung ist wichtig

Auf gehts in die Versandstrasse

Vorkommissionieren heißt
die besten Pflanzen aus den Beständen auswählen

Versandtische werden regelmäßig neu bestückt

Auch in der Kommissionsstraße sind gelegentlich Pflegearbeiten nötig

Pflanzen werden für Ihre Lieferung zusammengestellt..

..und dann liebevoll in Packpaper und Holzwolle gebettet

Fertig! Ihre Pflanzen gehen sicher verpackt auf die Reise

Warum dauert es manchmal Wochen bis meine Pflanzen geliefert werden?

Unser Pflanzenversand startet immer Ende März. Schon ab Dezember, wenn der neue Katalog da ist, bestellen viele Kunden. Wenn unser Pflanzenversand beginnt, sind bei uns schon viele Bestellungen eingetroffen, die nacheinander bearbeitet werden. Daher können nicht alle Bestellungen in der ersten Versandwoche versendet werden. Und es gibt einige Sorten, die entweder noch zu kälteempfindlich oder noch nicht genügend entwickelt sind, um sicher verschickt zu werden. Dazu gehören unter anderem viele Basilkumarten. Um Ihnen einen Überblick zu geben, haben wir für jede Pflanze angegeben, wann sie grundsätzlich lieferfähig ist.

Zum Beispiel:

Lieferzeit: Mitte April-Oktober

Wenn Sie eine gemischte Pflanzenbestellung aufgegeben haben, wird Ihre gesamte Bestellung immer erst für die Lieferung vorbereitet, wenn auch die zuletzt lieferfähig werdenden Pflanzen in der Gärtnerei für den Versand freigegeben sind.

Warum sind die Pflanzen unterschiedlich groß?

Je nach Sorte werden einige Pflanzen laufend zurückgeschnitten, damit sie buschiger wachsen. Sie bekommen Pflanzgut, keine erntefähigen Kräuter! Andere, wie etwa Rankpflanzen, lassen wir auch gerne lang. Auch die Jahreszeit spielt eine Rolle. Im Frühjahr sind viele Pflanzen noch fast ohne Austrieb, haben aber einen kräftigen Wurzelstock. Einige, wie Seidenpflanze oder indianischer Hanf treiben oft erst Anfang Juni aus. Bei Herbstlieferung wiederum haben manche Arten schon ihr Laub verloren.

Wann ist beste Bestellzeit für Pflanzen?

Ich empfehle zu bestellen in der Zeit von Januar bis Mai. Damit ist gewährleistet, dass Sie einerseits Ihre Pflanzen in der besten Pflanzzeit, im Frühjahr bekommen, andererseits auch die meisten Pflanzen lieferbar sind.

Wie behandele ich meine frisch gelieferten Pflanzen?

Packen Sie das Pflanzenpaket gleich nach Ankunft aus. Stellen Sie die Töpfe an einen schattigen Ort im Freiland (winterharte) oder im Haus (frostempfindliche, wenn es draußen noch kalt ist). Zu trockene Pflanze sollten sofort gewässert werden. Nach zwei Tagen pflanzen Sie Ihre Kräuter und Duftpflanzen an ihren Bestimmungsort.

Wolfgang Pade und Daniel Rühlemann freuen sich über das gemeinsame Buch

33 exotische Kräuter in Garten und Küche

WELTKRÄUTERKÜCHE (BUCH)

WKK 33

- von Daniel Rühlemann und Wolfgang Pade -

160 Seiten, Format: 21 x 24 cm, Klappenbroschur, AV-Verlag

Es sind in erster Linie exotische, unbekannte Kräuter aus der ganzen Welt, die in diesem neuen Buch in die Sprache eines Gärtners und eines Koches übersetzt wurden. Weltkräuterküche ist ein Buch, das eins zu eins von uns beiden, Wolfgang Pade und mir, Daniel Rühlemann geschrieben wurde. Es ist gleichzeitig Kochbuch und Gartenbuch. Genießer, die gerne kochen, werden nach dieser Lektüre sicher Lust verspüren, wenn sie noch keinen Garten haben, mindestens ein Kräutergärtchen anzulegen. Und alle, die bisher ihre Kräuter im Garten nur „mit den Augen" gegessen haben, werden bald mit Messer und Schere bewaffnet in den Garten gehen, und ihre Küchenmöglichkeiten in ganz anderem Licht sehen.

Ich wollte schon immer ein Kräuterbuch schreiben - aber bloß nicht alleine! Da kam Wolfgang gerade recht, als er mich in diesem Sommer fragte: „Hey Daniel, hast du Lust gemeinsam ein Buch zu schreiben über deine exotischen Kräuter und was man in der Küche damit alles machen kann?" Und: „Es soll bis Anfang Dezember fertig sein." Das ist nicht viel Zeit, dachte ich. Aber auf der anderen Seite kannte ich Wolfgang und wusste auch von mir, dass das machbar wäre. Denn wir hatten bereits gemeinsame Kochseminare in Wolfgangs Restaurant „Pades" in Verden gegeben, und bei Wolfgangs gelegentlichen Besuchen in der Gärtnerei habe ich ihm immer wieder die neuesten Kräuterexoten unter die Nase gehalten, mit der Frage „Na, wie findest du das, kannst du dir vorstellen damit was zu kochen?" Mit dem Ergebnis, dass er fast immer in Begeisterung ausbrach und sofort fantasierte, wie und wo er denn dieses - manchmal unaussprechliche - Kraut einsetzen würde. So kommt denn die Auswahl der Kräuter im Buch im Wesentlichen von mir, wobei Wolfgang und ich uns meist spontan einig waren, welche Kräuter ins Buch kommen und welche nicht.

Das waren also beste Grundlagen, schnell gemeinsam ein Buch auf die Beine zu stellen, und so war es dann auch. Die Zusammenarbeit lief total entspannt, weil wir uns in vielen Dingen gleich einig waren. Der Titel Weltkräuterküche sagt schon eine ganze Menge. In diesem Buch sind wirklich die exotischen Kräuter die Stars. Diese unbekannten Aromen, das ist unsere Erfahrung, erschaffen ganz neue kulinarische Genüsse, wenn sie denn richtig eingesetzt werden. Und Wolfgang hat immer ein Gespür dafür, was man mit diesen Fremdlingen kulinarisch zaubern kann und hat es leicht und sinnlich umgesetzt in einfachen Rezepten. Wir wollten jetzt mit diesen ganzen Exoten unter den Kräutern gar nicht die Länderküchen imitieren, sondern zeigen, dass zum Beispiel ein österreichischer Eiersalat auch hervorragend mit vietnamesischem „La Mo Long" zusammengeht. Und wir wollten zeigen, dass eine essbare Deko immer auch Geschmack und Aroma haben kann.

Alle 33 Kräuter, die im Buch Weltkräuterküche beschrieben sind, finden Sie im vorliegenden Katalog Rühlemann's Kräuter und Duftpflanzen unter diesem Zeichen:

WKK 33

BCH1 - Weltkräuterküche (Buch) € 15,00

Lieferung ganzjährig, versandkostenfrei

Pflanzensortimente

Diese von mir selbst ausgesuchten Sortimente sollen Ihnen die Qual der Wahl ersparen. Sie bekommen hier wirklich bewährte Mischungen und sparen nicht nur die mühevolle Auswahl aus einem schon fast unübersichtlich großen Sortiment, sondern sparen auch bares Geld im Vergleich zur Einzelzusammenstellung. Die Auswahl ist seit einigen Jahren gleich geblieben, doch falls eine Sorte aus einem Sortiment mal nicht lieferbar sein sollte, erlauben wir uns, Ihnen etwas gleichwertiges als Ersatz zu liefern. Alle Sortimente und Greenpäcks = zuzüglich Versandkosten.

Pflanzbeispiel Kräuter-Garten

Balkonernte und Augenschmaus auf kleinstem Raum

SORTIMENT KRÄUTER-BALKON

Ideal für einen nicht nur schön blühenden, sondern auch aromatisch duftenden Balkon ist diese Mischung aus 12 wichtigen Kräutern für die Küche. Zusammen gepflanzt reicht es etwa für einen Meter Balkonkasten, Sie können aber natürlich alles auch in einzelne Gefäße pflanzen. Auf jeden Fall ist diese Auswahl nicht nur nützlich in der Küche, sondern auch schön.

Dieses Paket enthält je eine Pflanze: Anis-Ysop; Römische Rasenkamille; Ausdauernder Borretsch; Currystrauch; Lemonysop; Heliotrop, hellblau; African Blue Basilikum; Basilikum „Wildes Purpur"; Griechischer Oregano; Rosmarin „Arp"; Zwerg-Salbei; Gewürztagetes „Orange Gem".

SOR01 (12 Pflanzen) € 56,80 *Liefermonate: Mitte April-September*

Für den angehenden Kräuter-Gourmet

SORTIMENT KRÄUTER-KÜCHE

Die Quintessenz vieler Jahre Erfahrung mit Küchenkräutern: Diese Gourmet-Kollektion besteht aus den empfehlenswertesten 12 Sorten Würzkräutern. Passt in einen ca. ein Meter langen Kasten, kann aber auch einzeln gepflanzt werden.

Dieses Paket enthält je eine Pflanze: Schnittlauch „Profusion"; Deutscher Estragon; Ausdauernder Borretsch; Liebstöckel; Kreta-Melisse; Marokkanische Minze; Russisches Strauchbasilikum; Basilikum „Wildes Purpur"; Französischer Rosmarin; Italienische Rauke, Wildform; Zwerg-Salbei; Bergbohnenkraut.

SOR02 (12 Pflanzen) € 53,10 *Liefermonate: Mitte April-September*

Ideale Kräuter für die Wohnung

SORTIMENT KRÄUTER-FENSTER

Viele tropische Kräuter sind nicht ganz einfach im Haus zu halten. Wir bieten 12 ausgesuchte Kräuter und Duftpflanzen an, die auch im dunklen Dezember in trockener Zimmerluft noch Freude machen. Voraussetzung ist gerade bei Kräutern, die zum ernten ja auch richtig wachsen sollen, immer ein sehr sonniger Platz im Haus. Ebenfalls gut geeignet für Wintergärten (Mindesttemperatur 18°) oder warme Gewächshäuser.

Dieses Paket enthält je eine Pflanze: Lakritz-Kalmus; Aloe Vera; Tabasco; Jamaicathymian; Meerfenchel; Kardamom; La Mo Long; Brasilianischer Spinat; Pilzkraut; Bálsamo de Canudo; Vietnamesischer Koriander; Zimmerknoblauch, grün.

SOR03 (12 Pflanzen) € 71,20 *Liefermonate: Mitte April-September*

Aphrodisierende Mischung exotischer Kräuter

SORTIMENT LIEBESZAUBER

Die Mischung macht's: Sowohl anregende als auch wohltuend entspannende Kräuter plus duftende und symbolische und magische Pflanzen verbreiten schon allein durch ihre Gegenwart eine aphrodisische Atmosphäre. Für Mann und Frau geeignet.

Dieses Paket enthält je eine Pflanze: Aloe Vera; Tabasco; Ashwaganda; Heliotrop, weißblühend; Justicia „Tilo"; Liebstöckel; Ololiuqui; Weinraute; Bergbohnenkraut, hoch; Sidakraut; Damiana, schmalblättrig; Damiana, großblättrig.

SOR06 (12 Pflanzen) € 76,50 *Liefermonate: Mitte Mai-September*

Schöne Mischung für einen Kräuter-Spot auf der Terrasse

SORTIMENT KRÄUTER-TERRASSE

Eine Mischung von hohen und kriechenden, schön blühenden, grün-, rot- und silberlaubigen, und vor allem herrlich duftenden Kräutern in einem ausgewogenen Arrangement. Als Rabatte oder in Gefäßen gleichermaßen wertvoll.

Dieses Paket enthält je eine Pflanze: Toronjil Morado; Currystrauch; Heliotrop, hellblau; Zitronenverbene; Ananasminze; Teppichpoleiminze; Eiskraut, ausdauernd; Basilikum „Wildes Purpur"; Bronze-Perilla; Honigmelonensalbei; Gewürztagetes „Orange Gem"; Kapuzinerkresse „Red Wonder".

SOR08 (12 Pflanzen) € 54,20 *Liefermonate: Mitte April-September*

Damit Sie endlich anfangen!

SORTIMENT KRÄUTER-GARTEN

Ein Kräutergarten mit nicht nur den wichtigsten, sondern auch einigen wirklich problemlosen Exoten, der schon im Jahr der Pflanzung vollen Genuss bietet. (Kein Pflanzbeispiel)

Dieses Paket enthält je eine Pflanze: Toronjil Morado; Ausdauernder Lauch; Römische Rasenkamille; Französischer Estragon; Garten-bergminze; Echinacea; Herzgespann; Zitronenverbene; Kreta-Melisse; Multimenthaminze; Goldmelisse, rosablühend; Blumen-Oregano; Italienische Rauke, Wildform; Zwerg-Salbei; Pimpinelle; Anisgoldrute.

SOR09 (16 Pflanzen) € 72,20 *Liefermonate: Mitte April-September*

GREENPÄCKS

Themenpakete mit jeweils 6 Pflanzen

Entdecken Sie kulinarisches Neuland!

GREENPÄCK GOURMET

Eine Auswahl, die es in sich hat. Keine Aroma-Platitüden, sondern echtes Neuland in Sachen Würzküche. Dabei habe ich natürlich den Hintergedanken, dass Sie irgendwann auf den Geschmack kommen, und uns dann den ganzen Laden leerkaufen! Denn diese 6 Kräuter sind geschmackliche Sensationen, und stehen stellvertretend für Dutzende andere Aroma-Juwelen, die nur darauf warten, dass einer sie entdeckt.

Dieses Paket enthält 6 Pflanzen:

Vietnamesische Melisse (Elsholtzia ciliata)
Erdbeerminze (Mentha species)
Pilzkraut (Rungia klossii)
Epazote (Chenopodium ambrosioides)
Zimmerknoblauch (Tulbaghia violacea)
Jamaikathymian (Coleus amboinicus)

GRP01 Greenpäck Gourmet € 34,-
Liefermonate: Mitte April-Oktober

Lassen Sie Rauchzeichen aufsteigen!

GREENPÄCK RÄUCHERN

Es gibt viele Anlässe zum Räuchern: Die neue Wohnung soll eingeweiht und von altem Mief befreit werden; es wird gefeiert, dass ein Freund von einer langen Reise nach Hause kommt, oder wir brauchen eine mystische Stimmung für ein erotisches Abenteuer.

Eine große Zahl an Kräutern läßt sich zum Räuchern verwenden, und das Räuchern - das ist immer noch wenig bekannt - hat in vielen Kulturen, auch der europäischen, eine jahrtausendealte Tradition.

Räucherkräuter können zum Trocknen in Bündeln luftig an einem warme n aber schattigen Platz aufgehängt werden. Beachten Sie, dass vor dem Räuchern die Kräuter wirklich knochentrocken sein müssen.

Um einen Räucherstick daraus zu machen, nehmen Sie die Bündel kurz bevor sie ganz trocken sind, und verschnüren sie etwas fester mit Baumwollschnur und lassen sie danach noch einige Zeit richtig trocken werden. Auf der rollenweise erhältlichen Räucherkohle lassen sich auch kleinere Mengen verkokeln.

Unser Paket enthält einige der bestbewährten Kräuter zum Räuchern.

Dieses Paket enthält 6 Pflanzen:

Pichi-Pichi (Fabiana imbricata)
Mariengras (Süßgras) (Hierochloe odorata)
Dalmatinischer Salbei (Salvia off. ssp. major)
Indianischer Salbeistrauch (Artemisia cana)
Räuchersalbei, indianisch (Salvia apiana)
Indisches Patchouli (Pogostemon patchouli)

GRP02 Greenpäck Räuchern € 37,70
Liefermonate: Mitte April-September

Ein Herz für Katzen

GREENPÄCK KATZE

Katzen mögen bestimmte Kräuter, und sind offensichtlich glücklich mit diesen Kräutern, wie man an ihrem Verhalten sehen kann. Ursache sind die Neptalactone, zumindest bei den Katzenminzen. Das sind Substanzen, die in ähnlicher Form auch im Katzenurin vorkommen, und einige Katzen ganz närrisch machen können.

Ich hatte einmal einen Katzengamander in meinen Garten gepflanzt; - am nächsten Morgen war er nicht mehr wiederzufinden, nur noch ein bisschen Katzenwolle war zu sehen. Wenn Sie auch so gierige Katzen haben, tun Sie gut daran, die Pflanzen für die erste Zeit nach dem Einpflanzen zu schützen. Wenn die Pflanzen dann nach ein paar Wochen eingewachsen sind, schadet es weniger, wenn sich Ihre Lieblinge mal drin wälzen oder einige Zweige abknabbern. Manche Katzen begnügen sich auch damit, sich nur zu wälzen in ihren Lieblingskräutern.

Für die Gesundheit brauchen Katzen gelegentlich Grünzeug, am besten grasartige Gewächse, um ihren Magen von Zeit zu Zeit von Haarballen zu befreien. Draussen finden Katzen immer etwas Geeignetes. Drinnen werden ansonsten Ihre wertvollen Zimmerpflanzen ins Visier genommen. Als gesunde Ausweichalternative im Innenbereich eignet sich unser Zwerg-Zyperngras. Ihre sonstigen Zimmerpflanzen sind dadurch wesentlich sicherer vor „Angriffen".

Unser Paket enthält die absoluten Favoriten in Sachen Katzenkräuter.

Dieses Paket enthält 6 Pflanzen:

Katzengamander (Teucrium marum)
Kleine Katzenminze (Nepeta fassenii)
Katzenminze, weissbl. (Nepeta x fassenii „Alba")
Baldrian (Valeriana officinalis)
Katzenminze „Six Hills Giant" (Nepeta fassenii)
Zwerg-Zyperngras (Cyperus alternifolius „Nana")

GRP03 Greenpäck Katze € 25,50
Liefermonate: Ende März-Oktober

Kräutertees für Genießer

GREENPÄCK TEE

Viele Kräuterfreunde glauben immer noch, Kräuter müssten vor der Verwendung unbedingt getrocknet werden. Ganz das Gegenteil ist der Fall: Frisch geerntet aus dem Garten schmecken sie oft noch besser, und sinnvoll ist es daher meist nur, für das Winterhalbjahr ein paar Vorräte anzulegen. Noch ein Vorteil ist, dass Sie ganze Zweige von ca. 10-15 cm Länge in die Kanne geben können. Sie sparen sich das Sieb und können die Kräuter in einer Glaskanne wie in einem Aquarium bis zur letzten Tasse besichtigen, ohne dass der Geschmack darunter leiden würde - anders als bei getrockneten Kräutern, die nach 5-10 Minuten aus der Kanne genommen werden sollten.

Kräuter trocknen geht ganz einfach, z.B. im Haus ausgebreitet auf großen Papierbögen. Grundregeln:

1) Immer im Schatten trocknen

2) Blätter nicht nach einem Regen ernten, und nur waschen wenn's gar nicht anders geht (dann abtupfen mit Handtuch)

3) Blätter, wenn sie ganz trocken sind, am besten in Papiertüten verwahren, so wenig wie möglich zerkrümeln!

Tipp: Ganz schnell trocknen Kräuter, wenn die Blätter vom Stängel abgestreift werden. Das gibt auch nachher die beste Qualität. Dafür möglichst lange, unverzweigte Äste schneiden; dann einzeln oben festhalten, und mit einem Griff von oben nach unten alle Blätter abstreifen und lose ausgebreitet auf einem großen Stück Papier trocknen. Im Sommer trocknen so behandelte Kräuter innerhalb weniger Tage.

Unser Paket enthält einige der köstlichsten Teekräuter, sie sind alle miteinander mischbar.

Dieses Paket enthält 6 Pflanzen:

Zitronenverbene (Aloysia triphylla)
Moujean-Tee (Nashia inaguensis)
Marokkanische Minze (Mentha spicata var. crispa)
Griechischer Bergtee (Sideritis syriaca)
Kreta-Melisse (Melissa officinalis ssp. altissima)
Yauhtli (Tagetes lucida)

GRP06 Greenpäck Tee € 36,-

Liefermonate: Mitte April-Oktober

Die Weisheit Indiens...

GREENPÄCK AYURVEDA

Ayurveda, das ist die „Wissenschaft vom langen Leben", stammt aus der uralten vedischen Hochkultur Indiens und gilt mit seiner 4.000 Jahre währenden Tradition als das älteste bekannte Gesundheitssystem. Derzeit erlebt die traditionelle indische Medizin - und das zu recht - einen regelrechten Boom in der westlichen Welt. Immer wieder sind Wissenschaftler überrascht, chemisch fundierte Bestätigungen über die seit Generation übermittelten Heilwirkungen zu finden.

Das Herz des Ayurveda sind die drei Doshas, die drei grundlegenden Konstitutionen:

ॐ Vata - entpricht dem Äther und dem Luftelement (Bewegungsprinzip)

ॐ Pitta - entspricht dem Feuer (Stoffwechselprinzip)

ॐ Kapha - entspricht dem Wasser und dem Erdelement (Strukturprinzip)

Die meisten Menschen lassen sich einem dieser Doshas, welches überwiegt, zuordnen. Für die Gesundheit und das Wohlbefinden eines Menschen ist es wichtig, dass sich die Doshas in einem gesunden Gleichgewicht befinden.

Die hier zusammengestellten Kräuter sind leicht zu ziehen, und sind in Indien bekannt für ihre ausgleichende Wirkung.

Dieses Paket enthält 6 Pflanzen:

Brahmi (Bacopa monnieri)
Pita Bhringaraj (Wedelia calendulacea)
Ashvaganda (Withania somnifera)
Vasaka (Adhatoda vasica)
Tulsi, Wildes Basilikum (Ocimum sanctum)
Gotu Kola (Centella asiatica)

GRP05 Greenpäck Ayurveda € 36,-

Liefermonate: Mitte Mai-Oktober

Kräuter für die ewige Jugend

GREENPÄCK JUNGBRUNNEN

Der Wunsch nach ewiger Jugend ist so alt wie die Menschheit selbst. Was liegt da näher, als die Kräfte der Natur einzusetzen um auch im Alter jung zu bleiben?

Die Pflanzen aus diesem Paket sind bekannt für ihre verjüngende Wirkung: Aloe Vera enthält ein feuchtigkeitsspendendes Gel für die Hautpflege, Cystus ist ein Tee mit starken Antioxidantien, das Wasserblatt soll ginsengähnliche Wirkung haben, Jiaogulan heißt in China schon seit Jahrhunderten das „Kraut der Unsterblichkeit", Fo-Tieng ist ein Knöterich, der einen chinesischen Mönch angeblich über 200 Jahre alt werden ließ, und bei der wilden Yamswurzel ist erst in der neueren Forschung ein hoher Gehalt einer Substanz entdeckt worden, die ein Vorläufer des berühmten Anti-Aging-Hormons DHEA ist.

Dieses Paket enthält 6 Pflanzen:

Aloe Vera (Aloe barbadensis)
Cystus® (Cistus incanus ssp.tauricus)
Wasserblatt (Talinum triangulare)
Jiaogulan (Gynostemma pentaphyllum)
Fo-Tieng (Polygonum multiflorum)
Wilde Yamswurzel (Dioscorea villosa)

Hinweis: Pharmazeutische Produkte auf Basis der Pflanze Cistus incanus ssp. tauricus sind bekannt unter der Bezeichnung Cystus® von Dr. Pandalis.

GRP04 Greenpäck Jungbrunnen € 41,40

Liefermonate: Mitte April-Oktober

Saatgutboxen

Für Einsteiger und Kurzentschlossene. Unsere Saatgutboxen sind ideal als Geschenk. Sie enthalten nur leicht zu ziehende Sorten. Die Anzucht kann teils direkt im Garten, teils in Anzuchtschalen erfolgen. Die beste Aussaatzeit liegt zwischen Anfang April und Mitte Juni.

Wir haben hier jeweils zwölf Arten sorgfältig für Sie ausgewählt im Sinne von Robustheit, Wuchskraft und Vielfalt.

Falls eine Saatgutart einmal nicht verfügbar ist, erlauben wir uns, Ihnen gleichwertigen Ersatz zu liefern. Alle Saatgutboxen verstehen sich zuzüglich Versandkosten.

Würziges frisch aus dem Garten

SAATGUTBOX GEWÜRZGARTEN

Erleben Sie die Vielfalt der Würzkräuter in Ihrem Garten mit der Aussaat dieser erprobten Sorten. Überraschend ist immer wieder, wie unterschiedlich die Keimlinge sich entwickeln. Von Einigen ernten Sie schon wenige Wochen nach der Aussaat die ersten aromatischen Blätter. Von anderen erst im Spätsommer.

Diese Saatgutbox enthält jeweils eine Portion Saatgut:
Schnittknoblauch; Italienische Petersilie; Tetra Dill; Italienische Rauke, Wildform; Sauerampfer; Bohnenkraut; Griechischer Oregano, weiß; Cilantro; Salbei, blau blühend; Wildes Basilikum; Kammminze; Schnittsellerie.

SGB01X Saatgutbox (12 Portionen) € 20,40

Süßes und Saures, Knackiges und Prickelndes

SAATGUTBOX KINDERGARTEN

Kinder säen gerne selbst aus. Nehmen Sie ihnen diese „Arbeit" nicht ab, sondern begleiten und unterstützen Sie sie nur darin. Meist kommt schon große Freude auf, wenn die ersten Babypflänzchen sprießen. Hier erhalten Sie eine Auswahl von besonders bei Kindern beliebten Arten.

Diese Saatgutbox enthält jeweils eine Portion Saatgut:
Ringelblume; Kapuzinerkresse, rankend; Fruchtgummipflanze; Gatenkresse, großblättrig; Erdmandel; Gewürzfenchel; Anis-Ysop; Sauerampfer; Grüne Minze; Parakresse; Mexikanische Mini-Gurke; Zitronenmelisse.

SGB02X Saatgutbox (12 Portionen) € 24,70

Ihre Teezeremonie beginnt jetzt bereits im Garten

SAATGUTBOX TEEGARTEN

Demnächst holen Sie Ihren Tee direkt aus dem Garten. Nein, Trocknen braucht man die Blätter nicht vorher. Unsere Auswahl besteht hauptsächlich aus aromatischen Teekräutern für die Freude am Genuß.

Diese Saatgutbox enthält jeweils eine Portion Saatgut:
Anis-Ysop; Weiße Melisse; Amerikanische Bergminze; Kamille; Zitronenmelisse; Salbei, blau blühend; Griechischer Bergtee; Prärieberga mott; Schwarze Stockrose; Römischer Ampfer; Gewürzfenchel; Krause Minze.

SGB03X Saatgutbox (12 Portionen) € 26,40

Kräutertee: Vom Garten direkt in die Kanne

Das ist der Sound der Natur: Wenn es brummt und summt

SAATGUTBOX BIENEN UND HUMMELGARTEN

Lauschen Sie! Der süße Blütennektar ist es, der nicht nur Hummeln und Bienen, sondern auch Schwebfliegen und andere Insekten anlockt. Sie erhalten eine Auswahl an erprobten, reichblühenden Arten.

Diese Saatgutbox enthält jeweils eine Portion Saatgut:
Natternkopf; Katzenminze; Buchweizen; Winterheckezwiebel; Dost (Wilder Majoran); Sibirischer Goldlack; Herzgespann; Koreanische Minze; Mauretanische Malve; Muskatellersalbei; Nachtviole; Duftsteinrich.

SGB04X Saatgutbox (12 Portionen) € 23,80

Chmeli Suneli

Gewürzmischung georgischer Art

Хмели сунели

Alles fing damit an, dass ich unterwegs beim einkaufen war und im russischen Supermarkt Chmeli Suneli gesucht hatte. Eine wirkliche deutsche Übersetzung gibt es dafür nicht, einfach gesagt, ist es eine georgische Kräuter-Gewürzmischung.

Als ich dann endlich welches gefunden hatte und mir mal die Zutatenliste angeschaut habe, war ich doch schon ein bisschen schockiert, wieviele Geschmacksverstärker dort zu finden waren.
Wie so oft bei Gewürzmischungen gibt es auch hier kein „Original Rezept", die Kräuter-Gewürzmischung unterscheidet sich je nach Region und natürlich Familienrezept.
Aus diesem Grund entschied ich mich also, meine eigene Kreation nach meinem ganz eigenen (russischen) Geschmack zusammen zu stellen. :)

Als Mischungsverhältnis habe ich jeweils 2 Teile Bockshornklee und Kurkuma genommen.

Jeweils 1 Teil von folgenden Kräutern:
Petersilie, russisches Basilikum OCI87, russische Pfefferminze (MEN12), Bergbohnenkraut (SAT01), Dill, Oregano, Lorbeerblatt und Koriandersaat

Und dann noch jeweils 1 Teil von folgenden Gewürzen:
Knoblauchgranulat, Himalaya Salz, schwarzen & roten Pfeffer

Kleiner Tip:
Ihr solltet Euch unbedingt an das Mischungsverhältnis halten, da zB zuviel Bockshornklee das Ganze zu bitter machen würde.

Alles wird jetzt einmal im Mörser oder einer kleinen Gewürzmühle geschreddert bzw. pulverisiert und gut miteinander vemischt.

Dann einfach in ein Schraubglas füllen und die verschiedensten Gerichte damit verfeinern.

Empfehlen kann ich es in Eintöpfen, Suppen, Pilzgerichten, Guacamole oder sogar auch im Schaschlik.

Probiert es einfach mal aus :)

Von Anastasija

Agastache

Eine ganz neue Gattung von Pflanzen für den Kräutergarten, die in Deutschland schon viele Freunde gefunden hat. Alle Sorten haben duftende, zarte Blätter und schöne Blüten, die viele Bienen und vor allem Schmetterlinge wie magisch anziehen. Nicht zuletzt sind sie robust und wüchsig.

Agastache hat nicht die lange Tradition in Europa wie Minze und Melisse, denn sie kommt fast ausschließlich aus der neuen Welt, aus Nordamerika zu uns.

Einige versamen sich bereitwillig in Gärten, in denen sie sich wohl fühlen: frischer, lockerer Gartenboden, regelmäßigen Kompost und viel Sonne - dann sind die meisten Agastachen glücklich!

Auffallend schöne Agastache fürs Beet

AGASTACHE „BEELICIOUS PINK“®

Agastache x cultorum

HP (80/30) DB0WT ☼☼💧☺

2024 hatte ich viele mir unbekannte Agastachen in meinen Garten gepflanzt. Interessanterweise duften fast alle nach Minze.

Diese auch, aber darüber hinaus hat mich diese Agastache von allen am meisten beeindruckt wegen der großen, ausdauernd blühenden Blütenkerzen und des schönen Kontrastes der dunklen Kelche mit den leuchtend rosa Blüten.

Die Blüten sind auch lecker im Tee, und, wie der Name schon sagt, deliziös für Bienen (und Schmetterlinge).

AGA10 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Aprikotfarbene Blüten mit gutem Minzeduft

AGASTACHE „CHAMPAGNE“

Agastache mexicana ‚Champagne‘

HHP (120/30) BDWT0Z ☼☼💧

Hier ist die minzeduftende Spielart der vielgestaltigen Gruppe von Agastache mexicana mit zart aprikot-rosa Blüten. Gut in Kombination mit Toronjil Morado oder Lemonysop.

AGA11 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Agastache „Champagne“

Blätter für Tee, Blüten fürs Auge

AGASTACHE „KOREAN ZEST“

Agastache rugosa

HP (80/30) BDM0TW (-) ☼☼💧☺

Korean Zest bedeutet soviel wie „Koreanisches Gewürz“, und die Pflanze hat auch ein sehr kräftiges Minzearoma. Ähnlich wie Koreanische Minze, jedoch mit buschigerem Wuchs und leuchtend azurblauen Blütenrispen. Sehr winterhart.

AGA07X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

AGA07 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Schöne Teepflanze aus Asien

KOREANISCHE MINZE, DUFTNESSEL

Agastache rugosa

HP (110/30) BDM0TW☯ (F) ☼☼💧☺

Sie müssen schon sehr genau hinschauen, wenn Sie die Pflanze rein vom Äußeren vom Anisysop unterscheiden wollen. Aber wir haben ja unsere Nase und die sagt uns: Das ist eine Minze! Wer sich oft geärgert hat, dass die normale Pfefferminze nie an der Stelle bleibt, wo man sie hinpflanzte - denn sie breitet sich durch kriechende Ausläufer unter der Erde aus - und doch nicht auf eine Minze im Staudenbeet verzichten möchte, der sollte es mit dieser versuchen.

AGA03X Saatgut* € 3,40 **~ 500 Korn**

AGA03 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Robuste Staudenminze für den Garten

KOREANISCHE MINZE, WEISS BLÜHEND

Agastache rugosa v. albiflora

HP (90/30) BDM0TW (F) ☼☼💧☺

Sehr robuste Sorte; ausdauernder als die normale Koreanische Minze. Gut in Gruppenpflanzung mit Anisysop, von dem sie sich nur durch ihr Aroma und die Blütenfarbe unterscheidet.

AGA04X Saatgut* € 3,40 **~ 300 Korn**

AGA04 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Magentarote Blüten schmecken wie Anis

LEMONYSOP

Agastache mexicana

H(H)P (100/40) BD0TWZ ☼☼💧☺

Mexikanisches Würzkraut mit unverwechselbarem anisigem Aroma. Wie französischer Estragon zu verwenden oder auch für einen herrlich aromatischen Tee. Die stattliche Staude hat schmalere Blätter als der Anisysop; die magentaroten Einzelblüten sind wesentlich größer. Wertvolle Schmuckstaude für gute Kulturböden.

AGA02 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Leckere Tee- und Gewürzpflanze

ANIS-YSOP, DUFTNESSEL

Agastache foeniculum (Agastache anisata)

HP (100/30) BDM0TW (F) ☼☼💧☺

Weder Anis noch Ysop. Wer ist bloß auf den irreführenden Namen gekommen? Beim einjährigen Anis ist das süße Aroma in den Früchten konzentriert. Im Anis-Ysop sind es die Blätter, die ein köstliches Anis/Lakritzaroma abgeben. Und das ist auch das einzige, was an dem Namen Anis-Ysop zutreffend ist. Im Sommer erfreut sie uns zusätzlich mit lila Blütenkerzen, die ca. 15-20 cm lang werden. Ganz ähnlich übrigens wie der Sommerflieder. Möglicherweise wird ihm der Anis-Ysop aber den Rang bei den Schmetterlingen abspenstig machen. Außer in Süßspeisen und in Tees (dort spart er den Zucker) besonders lecker in frischen, grünen Salaten. Vermehrt sich oft durch Selbstaussaat. Äußerst winterfest und vollkommen an unser Klima angepasst. kDer Überlieferung nach soll der Tee Erleichterung bei Menstruationsbeschwerden verschaffen.

AGA01X Saatgut* € 2,55 **~ 500 Korn**

AGA01 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Anis-Ysop

Toronjilblüten auf Ananas

Ein einfacher aber leckerer Snack für Ihre Gäste. Schälen Sie eine frische Ananas, schneiden Sie sie in Spalten. Dann einen dekorativen, schlichten Teller mit Blüten von Toronjil Morado oder Lemonysop bestreuen. Nur die Blüten und Knospen, jedoch nicht die Kelche verwenden. Die Ananasstücke in dieses Bett von Blüten stellen, mit restlichen Blüten bestreuen und mit Partyspießen bespicken - köstlich!

WKK 33

Zitronig schmeckende essbare Blüten

TORONJIL MORADO

Agastache mexicana

H(H)P (160/40) BD0TW

Selektion von Lemonysop mit reinem Zitronenaroma ohne anisigen Beigeschmack. (Es soll ja einige Leute geben, die keinen Anis- oder Fenchelgeschmack ertragen können...!). In Mexiko unter dem Namen „Toronjil Morado" (...heißt soviel wie „Purpur-Melisse") ein bekanntes Würzkraut. Köstlich an Fischgerichten und in Salaten, aber auch als Tee. Starkwüchsig. Magentarote Blüten an langen Stielen. Attraktive Blütenstaude. Allein die Blüten sind eine wundervoll dekorative Würze für Salate und Süßspeisen.

AGA09 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Toronjil Morado

Langanhaltendes Farbspiel der Blüten

AGASTACHE „ARIZONA SUNSET"

NEU

Agastache x hybrida

P (40/25) DBWT0Z (-)

Eine niedrige, kompakte Staudenagastache mit wundervollem Farbspiel der Blüten und lang andauernder Blütezeit. Die Knospen sind pfirsichfarben, beim Aufblühen werden sie dann weiß und pink. Macht sich auch sehr gut in Töpfen und Balkonkästen. Trockenresistent.

Die ganze Pflanze duftet nach Minze und kann auch als Tee genossen werden.

AGA19X Saatgut € 3,40 **~ 30 Korn**

Agastache „Arizona Sunset"

Der Duft soll Mücken fernhalten

MOSKITOPFLANZE

Agastache cana

HP (80/50) BD0T (F)

In Mexiko zur Abwehr von Mücken. Das Aroma der kurzen, herzförmigen Blätter hat viel vom Orangenthymian. Ob aber Orangenthymian aufgrund seines ganz ähnlichen Duftes auch als Mückenabwehrkraut herhalten kann, muss noch beobachtet werden. Rosa Blüten, ähnlich wie Lemonysop, wächst mehr in die Breite.

AGA08X Saatgut € 6,80 **~ 50 Korn**

Kleb-Alant

Solitärstaude mit heilsamem Wurzelstock

ALANT

Inula helenium

HP (200/70) DM0W (F) ☼☼☼💧☺

Großblättrige, unempfindliche Solitärstaude aus Mittel- bis Südeuropa, die mit Sonne wie Halbschatten gleichermaßen zufrieden ist. Die gelben Blütenkörbe, die wie kleine Sonnenblumen aussehen, kommen oft erst im zweiten Jahr nach der Pflanzung. Der umfangreiche Wurzelstock, der nach 2 Jahren leicht 4 Kilo wiegen kann, ist eine ausgezeichnete Zutat für Ihr Potpourri. Und das hat gleich zwei Gründe: Einmal der feine, von echten Veilchen nicht unterscheidbare Duft, zum anderen die Eigenschaft, andere Düfte einer Duftkomposition festzuhalten (Fixativ).

INU01X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

INU01* Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Sukkulentes, schnell wachsendes Salatkraut

SALZ-ALANT

Inula crithmoides

HP (90/30) GM0WZ ☼☼💧💧☺

[Strandalant] Obwohl aus einer anderen Pflanzenfamilie (Korbblütler) kommend, haben die zarten Blätter einen ganz ähnlichen aromatischen Geschmack wie der Meerfenchel, der aber mehr zum Oregano tendiert. Hat ebenfalls sukkulente, saftige Blätter und wächst schneller. Gelb-orange Blütenköpfe. Heimisch an den Mittelmeerküsten bis nach Großbritannien. Die jungen Blätter können roh oder gekocht verzehrt werden. Die fleischigen Blätter und jungen Sprossen sind eine Bereicherung für jeden Salat. Neuerdings werden in wüstennahen Gebieten Syriens Anbauversuche als salztolerante Gemüsepflanze gemacht.

INU09 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Ein natürlicher Fliegenfänger

KLEB-ALANT

Dittrichia viscosa (Inula viscosa)

HP (120/30) RADB0MT ☼☼💧💧☺

Der klebrige Alant macht seinem Namen alle Ehre. Denn die Blätter sind durchweg mit einer aromatisch-harzigen Schicht bedeckt. Fliegen und kleinere Insekten bleiben daran kleben. In Spanien wird die Pflanze daher auch „Mosquera" (Fliegenfänger) genannt. Die Zweige wurden hier traditionell als Fliegenfalle sowohl im Haus als auch im Viehstall verwendet, um Flöhe zu einzufangen. Möglicherweise kann man sich auch mit einer Anpflanzung auf der Terrasse lästige Fliegen vom Leib halten. Lasst uns experimentieren!

Die hierzulande winterharte Pflanze wird in Spanien traditionell auch als Heilpflanze genutzt. Dieses Heilkraut ist nur wenig bekannt. Aber das Heilpotential wird in den letzten Jahren wissenschaftlich immer mehr erforscht. Die ganze Pflanze enthält Triterpenoide, Flavonoide und ätherische Sesquiterpenöle (hauptsächlich Nerolidol und Fokienol). Ein Aufguss der Blätter gilt als Heilmittel gegen Muskelschmerzen, Rheuma und Arthritis. Bereits im 16. Jahrhundert wurde das ätherische Öl, gemischt mit Olivenöl, zur Heilung von Wunden und zur Behandlung von Hämorrhoiden verwendet.

Der spanische Name „Altabaca" deutet darauf hin, dass die Pflanze einstmals auch als Tabakersatz geraucht wurde. Mögicherweise ist es auch ein gutes Räucherkraut?

In Marokko ist das Kraut bekannt unter dem Namen „Magramane". Blätter und Blüten werden hier als Abkochung zur Behandlung von Nierenkrankheiten, Diabetes und gegen Bluthochdruck eingesetzt. Aus den Blättern wird auch eine wundheilungsfördernde Salbe auf Basis eines alkoholischen Auszuges hergestellt. Die Wirkung soll basieren auf dem hohen Gehalt an Antioxidantien (Polyphenole, Caffeoylchinasäure).

Die anspruchslose Staude ist im gesamten Mittelmeerraum endemisch, und inzwischen auch in England und Belgien wild wachsend anzutreffen. Die schönen gelben Blüten erscheinen im Herbst. Kleb-Alant ist in in jedem Fall eine sehr interessante Kräuterstaude, die noch viel zu wenig bekannt ist.

DIT01X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Gelbe Alkanna

Goldgelbe Blütenköpfe im Spätsommer

WIESEN-ALANT

Inula britannica

HP (80/30) DM0☯ (F) ☼☼💧💧☺

[Xuan Fu Hua] Eine robuste, feuchteliebende Staude mit leuchtend gelben Blüten. Verbreitet von Europa bis Asien. Wird sowohl in der chinesischen Medizin als auch in europäischen Heilweisen verwendet. Die Wirkung der getrockneten Blütenköpfe gilt als schleimlösend, antiseptisch, die Verdauung beruhigend und harntreibend.

INU03 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Duftende Staude aus dem vorderen Orient

GELBE ALKANNA

Alkanna orientalis

HP (40/30) DBF0M (F) ☼☼💧💧☺

Weich behaarte Blätter verströmen einen frischen zitronenartigen Duft beim Berühren. Den ganzen Sommer erscheinen die leuchtend gelben Blüten an immer länger werdenden Stängeln. Die ganze Pflanze enthält antimikrobielle Wirkstoffe. Blätter werden äußerlich bei Verbrennungen und als Wundheilmittel verwendet.

Das einfach zu ziehende Borretschgewächs ist heimisch in Griechenland, der Türkei und dem Nahen Osten, und ist auch bei uns gut winterhart. Die Staude mag eine durchlässigen, nährstoffreichen Boden in sonniger Lage. Ideal für Ihren mediterranen Garten.

ALK02X Saatgut € 2,55 **~ 30 Korn**

Schnell wachsende Malve zum essen

AIBIKA

Abelmoschus manihot

P (200/40) GM0 (F!)

[Asiatischer Hibiskus] Eine enorm schnell wachsende Strauchmalve, die von Nepal bis Australien und in ganz Südostasien verbreitet ist. Blüten und Blätter sind essbar, sowohl roh als auch gekocht. Die Pflanze, besonders die Rinde, wird medizinisch als entzündungshemmendes Mittel genutzt. Die großen, gelben, propellerartigen Blüten sind in jungem, und knospigem Zustand essbar. In asiatischen Ländern wird diese Art oft als lebende, essbare Hecke gepflanzt. Man kann die Pflanzen kühl überwintern; dabei verliert sie die Blätter. Bei warmer Überwinterung bleibt sie grün. Die Blätter schmecken ähnlich wie Okra und sind reich an hochwertigem Eiweiß (ausgeglichen in der Aminosäurezusammensetzung), und daher für die vegetarische Kost besonders geeignet. Die großen Blätter lassen sich als „Wrap" wie Wein- oder Kohlblätter nutzen. Traditionell werden die Blätter in Australien ein paar Stunden lang angewelkt und dann in Kokosnussmilch gekocht.

ABE02X Saatgut* € 3,40 **~ 20 Korn**

ABE02 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Quiche mit Aibika

3 Eier, 1 1/2 Tassen Milch, 2 Tassen Weizenvollkornmehl, 1 Teelöffel Salz, eine gehackte Knoblauchzehe oder Zwiebel, oder frische Kräuter und 3-4 handvoll gehackte Aibika-Blätter. In einer ausgefetteten Form ca. 25 Minuten backen. Warm oder kalt servieren.

Lauchig und kressig würziger Geschmack

ACKERHELLERKRAUT

Thlaspi arvense

HA/HBi (40/30) WG (F!)

Das zierliche, dafür umso würzigere Kraut wächst am liebsten auf nährstoffreichem Boden. Dann entwickeln sich auch genügend Blätter, die lecker wie eine Mischung aus Lauch, Senf und Kresse schmecken. In der Küche sollte man sie vor allem roh verwenden als Ersatz für Kresse oder Schnittlauch. Die Früchte sind die „Heller" - solange sie noch grün sind, geben sie in Öl eingelegt eine knoblauchartige Würze.

THL01X Saatgut € 3,40 **~ 300 Korn**

Ein Kümmel, der wie Thymian schmeckt

AJOWAN

Trachyspermum ammi (Carum copticum)

A (90/20) MW (F!)

Eine Art Kümmel, jedoch mit intensivem thymianartigem Aroma. Wird gemahlen oder ganz in Indien für Curries und als Tee gegen Erkältungen und in einigen arabischen Ländern zum Würzen von Hammelfleisch verwendet. Starke fungizide Wirkung.

CAR08X Saatgut € 2,55 **~ 1000 Korn**

Fingerblättrige, duftende Kletterpflanze

AKEBIE

Akebia quinata

HP (>500/50) D0MTS

[Blaugurkenwein, Schokoladenwein] Eine links windende Schlingpflanze mit vanille-duftenden, weinroten Blüten, ideal zur Berankung einer Pergola an einem sonnigen bis halbschattigen Standort.

Die Ranken können bis zu 12 m hoch (lang) wachsen. Die Früchte der Akebie sind etwa im September/Oktober reif. Sie sind essbar und haben eine leicht süßlichen Geschmack. Die Blätter der Akebie können als Tee verwendet werden.

AKE01 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Akebie

Schattenstaude mit vielen Blütenfarben

AKELEI

Aquilegia vulgaris *Hinweis: giftig*

HP (60/25) 0M (F S)

Rot, blau, gelb und weiß blühende Staude für einen halbschattigen bis schattigen Platz im Garten. Einst als Medizin bei Nieren- und Leberkrankheiten verordnet, ist jedoch giftig!

AQU01X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

Kleine Heilpflanze fürs Herz

SOMMER-ADONISRÖSCHEN

Adonis aestivalis *Hinweis: giftig*

A (60/25) M0X (F!)

[Sommerblutströpfchen] Nach griechischer Legende entsprang diese blutrot bis schwarze, sehr giftige Pflanze dem Blut des Adonis. Sie wurde einstmals als Herzmittel wie Digitalis gebraucht.

AD001X Saatgut € 1,70 **~ 100 Korn**

Neues, knackiges Gemüse aus Italien

AGRETTI (SALZKRAUT)

Salsola soda

A (40/20) G0 (F!)

[Mönchsbart, Kapuzinerbart, Roscano, Barba di Frate] Im Laufe der Zeit sind ja viele Gemüsearten aus Italien zu uns in den kühlen Norden gekommen und immer mit Erfolg. Es wird in jüngster Zeit in guten italienischen Restaurants als Feinschmeckergemüse oder knackiger Salat serviert. Vielleicht werden wir dieses noch exotische Gemüse - wie einst Zucchini, Knollenfenchel oder Rucola - bald schon im Supermarkt um die Ecke kaufen können. Bis dahin bleibt es aber der Geheimtipp aus Bella Italia! Wenn die Pflanzen nach ca. 60 Tagen erntereif sind, sollte man nicht mehr allzu lange zögern, die knackigen Blätter abzuschneiden und in die Küche zu bringen - denn zu spät geerntet werden sie zäh. In Italien, wo natürlich das Klima milder ist, wird Agretti bevorzugt im Winterhalbjahr angebaut. Dann eben, wenn die Böden wieder feuchter sind und die Sonne nicht mehr so erbarmungslos scheint. Die Stängel werden in solchem Klima schön zart, wie Spargel. Hier in Deutschland wird der Anbau im zeitigen Frühjahr empfohlen. Nach einer ersten Ernte wächst die Pflanze auch wieder gut nach, vorausgesetzt sie steht in gutem Boden und es ist feucht genug. Ursprünglich kommen Salsola-Arten nämlich hauptsächlich von den immer feuchten, salzigen Meeresküsten.

Agretti

Wie viele Meeresküstenpflanzen hat auch Agretti knackige, sehr saftige Stängel. In ganz jungem Zustand kann man diese auch roh essen. Das leicht herbe Aroma kommt gut zur Geltung, wenn es in der Pfanne einfach nur mit etwas Olivenöl und Knoblauch angedünstet wird. Oder wie wär's in einem Pasta-Dressing? Experimentieren Sie! Enthält viel Kalzium, Eisen und Vitamin A. Japanische Köche haben herausgefunden, dass es in hervorragender Weise Oka-Hijiki (Salsola komarovi) in Sushi und anderen japanischen Gerichten ersetzt.

SAL62X Saatgut € 3,40 **~ 300 Korn**

Akelei

Alraune, herbstblühend

Magisch-mystische Pflanze des Mittelalters

ALRAUNE, HERBSTBLÜHEND

Mandragora autumnalis *Hinweis: giftig*

HP (35/35) AMX (F S)

Auch „weibliche" Alraune genannt. Die herbstblühende Alraune ist winterhärter als die frühjahrsblühende Form. Gleiche Bedeutung wie die Mandragora officinalis. Purpurne Blüten, Früchte gelborange. Blätter sind purpur überlaufen. Keimt leicht. Manchmal verliert die Alraune im Sommer die Blätter, spätestens im Herbst treibt sie aber wieder frisches Laub.

MAN02X Saatgut € 11,90 **~ 30 Korn**

MAN02 Pflanze* € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Alraune, herbstblühend

Amarant

Vogelfutter, Gemüse, Getreideersatz, Färbepflanzen, Heilpflanzen - all das findet man in der vielgestaltigen Gruppe der Amarantgewächse, auch Fuchsschwanz genannt. Alle sind leicht zu ziehen und viele schaffen mit ihren unverkennbaren Blüten im Garten eine romantische Atmosphäre.

Der rote Körner-Amarant

GARTENFUCHSSCHWANZ, AUFRECHT

Amaranthus hybridus

A (60/30) G0 (F)

Aufrechte rote Blüten, schönes bronzefarbiges Laub. Ursprünglich von den Azteken und Inkas für den essbaren Körner-Amarant kultiviert, ist er in unseren Hausgärten mehr wegen der leuchtend roten, zierenden Blütenstände bekannt. Im Herbst lassen es sich aber die Vögel nicht nehmen die nahrhaften Samen abzupicken. Auch die Blätter, vor allem im Jungstadium, sind essbar.

AMA06X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Leuchtend rote, exotische Blüten

GARTENFUCHSSCHWANZ, HÄNGEND

Amaranthus caudatus

A (100/30) G0 (F)

Hängende lange rote Blütenähren geben Ihrem Garten ein exotisches Flair. Auch diese Art ist Nahrungspflanze der indigenen Völker Südamerikas gewesen. Essbar sind Samen sowie Blätter. Eine bewährte Bauerngartenpflanze.

AMA04X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Diese Farbe hat Ihrem Garten noch gefehlt

AMARANT „ORANGE GIANT“

Amaranthus hypochondriacus

A (100/30) 0G (F)

Schöner Doppelnutzen: Erst Zierpflanze im Garten, und später im Herbst wandern die zahlreichen Amarantsamen in den Kochtopf. Außerdem sind auch die jungen Blätter als Spinat essbar.

Die imposanten orange-bronzefarbenen Blütenstände sind im Garten nicht zu übersehen. Wussten Sie, dass die Farbe Orange im Garten eher selten anzutreffen ist?

AMA11X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Amarant „Hopi Red Dye“

Rote Pflanze zum Färben und Essen

AMARANT „HOPI RED DYE“

Amaranthus cruentus x powellii

A (120/50) FG0 (F)

Ein Farberlebnis im Garten. Die ganze Pflanze ist weinrot und die überhängenden Blütenstände werden von den Hopi-“Indianer“n zum Färben genutzt. Samen sind essbar und nahrhaft wie bei vielen Amarant-Arten. Wenn Sie diese nicht ernten, freuen sich ganz bestimmt die Vögel in Ihrem Garten darüber!

AMA02X Saatgut € 3,40 **~ 300 Korn**

Gartenfuchsschwanz, aufrecht

Für die farbenfrohe Karibik-Küche

RED CALLALOO

Amaranthus tricolor

A (80/30) G0 (F)

Die rote Sorte wird genauso wie die grüne verwendet. Es sollten immer die jungen, zarten Blätter verwendet werden.

AMA10X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Für die karibische Küche

GREEN CALLALOO

Amaranthus tricolor

A (80/30) G0 (F)

Callaloo ist ein bekanntes Eintopfgericht der karibischen Küche. Je nach Gegend werden dafür unterschiedliche Zutaten verwendet. Auf Jamaika und in Guyana werden die Blätter dieses Amarants bevorzugt. Die jungen Blätter schmecken leicht süß und würzig und werden in Suppen, Salaten und in Fleisch- sowie Fischgerichten verwendet. Ganz einfach zu ziehen. Braucht bis zur ersten Ernte etwa 60 Tage.

AMA09X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Amarant „Orange Giant“

Dieser Spinat enthält wirklich viel Eisen

GEMÜSE-AMARANT

Amaranthus tricolor

A (80/20) G (F!)

[Chinesischer Spinat, Hinn Choy] Junge Blätter enthalten im Gegensatz zum normalen Spinat mehr Kalzium und Eisen und können gekocht wie auch roh serviert werden. Charakteristischer herbsüßer Geschmack. Zarte Stiele wie Spargel kochen.

AMA01X Saatgut € 1,70 **~ 300 Korn**

Gartenfuchsschwanz, hängend

Alte deutsche Nutzpflanze im Bauerngarten

ROTER MEIER

Amaranthus lividus var rubrum

A (120/30) G0 (F)

Alte Bauerngartenpflanze mit schönen roten Blättern. Ein typischer, aufrecht wachsender Amarant. Und eine fast vergessene Gemüsepflanze. Vom Mittelalter bis noch vor 100 Jahren wurde der Rote Meier vielerorts als Blattgemüse angebaut bis der langweiliger schmeckende, aber ertragreichere Spinat ihn verdrängte. Roter Meier ist ein ausgezeichnetes Spinatkraut, allerdings verliert sich die rote Farbe beim Kochen. Und er ist eine wunderbar robuste Pflanze. Alles, was im Laufe des Jahres nicht in den Kochtopf gewandert ist freut das Vogelvolk, denn die reichlich angesetzten Samen sind sehr nahrhaft. Junge Blätter können auch gut roh gegessen werden. Zarte Blütenstände in Butter gedünstet sind eine Delikatesse!

AMA08X Saatgut € 3,40 **~ 150 Korn**

Green Callaloo

Gesundes Gemüse, verträgt auch Schatten

GRÜNER AMARANT

Amaranthus mangostanus

A (50/30) G (F)

Kultursorte mit tiefgrünen Blättern, die auch an absonnigen oder halbschattigen Stellen im Garten noch einen guten Ertrag bringen. Aber auch unter der vollen Sonne eine unkomplizierte, gesunde Spinatpflanze, die man unter Glas das ganze Jahr über ernten kann.

AMA03X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Nahrhafte Körner für Vogel und Mensch

KÖRNER-AMARANT

Amaranthus hypochondriacus

A (50/30) G0 (F)

Typische Sorte für die Ernte von Amarant-Getreide, welches jedoch kein wirkliches Getreide ist. Ein aztekisches Grundnahrungsmittel mit hohem Proteingehalt. Man kann die Körner wie Popcorn aufpoppen. Sollten Sie im Herbst nicht geerntet haben, brauchen Sie kein schlechtes Gewissen zu haben: Den Vögeln in Ihrem Garten haben Sie auf jeden Fall etwas Gutes getan!

AMA05X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Grünes für die Karibik-Küche

BLATT-AMARANT

Amaranthus tricolor

A (80/20) G (F!)

Blattamarant ist immer eine gute Alternative zu gewöhnlichem Spinat; er schmeckt besser und hat mehr Protein. Diese Sorte ist in der karibischen Küche unter dem Namen Calaloo beliebt als gekochtes Gemüse, an Kurzgebratenem oder in Suppen.

AMA07X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Und für einen Tee die vielfarbigen Blütenköpfe

KUGELAMARANT

Gomphrena globosa (Gomphrena officinalis)

A (40/30) BMT0 (F)

Wunderschöne, kugelige, vielfarbige Blüten. Ein Amaranth aus dem Amazonasgebiet, wo das Kraut Bedeutung hat als traditionelles Heilmittel. Die Blütenköpfe sollen bei Stress und nervlicher Anspannung helfen. In der TCM als Qian Ri Hong gegen Kurzatmigkeit, Erkältung und zur Stärkung der Sehkraft. Die Blütenköpfe geben übrigens einen Tee mit einzigartigem Geschmack. Im Garten braucht der Kugelamarant einen warmen Standort. Nicht vor den Eisheiligen auspflanzen. Zieht viele Schmetterlinge an. Ausgezeichnete, lange haltbare Schnittblume, auch zum Trocknen geeignet.

G0M21X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Kugelamarant

Leckeres Gewürz, schmeckt auch auf Pizza

ANIS

Pimpinella anisum

A (50/25) BDMRTW (F)

Doldenblütler. Braucht viel Wärme und eine lange Vegetationsperiode damit die Samen ausreifen. Auch die grünen Blätter haben ein angenehmes Aroma. In mildem Klima ist August/Septembersaat empfehlenswert. Ein Italiener servierte mir vor einiger Zeit eine mit Anissamen bestreute, köstlich schmeckende Pizza. Anissamen sind also nicht nur für Süßspeisen gut!

PIM02X Saatgut € 1,70 **~ 200 Korn**

Ein bitteres Hustenkraut

ANDORN

Marrubium vulgare

HP (50/30) BDM0T (F!)

Seit Jahrtausenden ist der weißfilzig behaarte Andorn bekannt als Heilmittel bei Husten. Ein bitterer Tee aus den Blättern regt die Galletätigkeit an. Nicht während der Schwangerschaft und Stillzeit anwenden. Das Aroma ist sehr medizinisch. Aus dem Mittelmeerraum. Schöne Blattpflanze. 40-60cm hoch, Blätter und Stängel sind behaart, weiße dicht stehende Blüten.

MAR01X Saatgut* € 1,70 **~ 500 Korn**

MAR01 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Geschätzte Heilpflanze der Antike

WOLLIGER ANDORN

Marrubium incanum

HP (40/30) RDB0MT (F)

[Mauseohr, Filziger Andorn] Heilpflanze für den mediterranen Garten. Das ätherische Öl der aromatischen Blätter wirkt antimykotisch und antibakteriell. Überhängende Triebe mit flauschig behaarten Blättern sehen gut aus als Unterpflanzung für größere Pflanzen in Töpfen.

MAR03X Saatgut* € 2,55 **~ 100 Korn**

Wolliger Andorn

Aloe

Sie haben keine Wüste zuhause aber oft ein sehr trockenes Heizungsklima? Dann könnte die Aloe etwas für Sie sein. Aloen sind anspruchslos und können und wollen auch mal ein paar Wochen im Jahr sehr trocken stehen. Zudem wird dieses Liliengewächs in Europa seit langer Zeit zu Heilzwecken eingesetzt.

Die Erste-Hilfe-Pflanze bei Sonnenbrand

ALOE VERA

Aloe vera P (100/30) AJM0VZ

[Aloe barbadensis] Während andere Kräuter oft nur durch eine aufwendige Zubereitung kosmetisch genutzt werden können, ist es bei dieser pflegeleichten Zimmerpflanze ganz einfach: Das Aloe-Vera-Gel ist bereits fertig zubereitet in den saftigen, sukkulenten Blättern enthalten! Nach Bedarf schneidet man jeweils Teile der unteren, älteren Blätter ab und bringt den austretenden, dickflüssigen Saft direkt auf die Haut - als Feuchtigkeitsspender, als Gleitmittel nach den Wechseljahren, bei Sonnenbrand, als Aftershave, bei kleinen Verletzungen, Verbrennungen, Insektenstichen. In Indonesien und einigen asiatischen Ländern wird der Saft wie flüssige Seife für die Haarwäsche genutzt. Liliengewächs. Wir haben diese zu recht „Lebende Hausapotheke" genannte Pflanze übrigens schon seit 1993 im Sortiment. Unsere Aloe Vera lässt sich, im Gegensatz zu den kommerziell angebauten, saatgutvermehrten Sorten sehr gut schon nach kurzer Zeit durch Teilung vermehren. Für einen kompakten Wuchs sollte die Aloe besonders im Winter oder bei schattigem Standort eher trocken gehalten werden. Eine Braunfärbung der Blätter ist im Frühjahr oder wenn die Pflanzen plötzlich mehr Licht bekommen normal. Diese Färbung verliert sich, wenn die Blätter sich an das intensivere Licht gewöhnt haben.

„Eis am Stiel" - geschälte Aloe Vera

Wir verkaufen hier die sogenannte Aloe Vera „Sweet", eine spezielle Züchtung der Aloe barbadensis Miller. Diese Sorte wird nur vegetativ vermehrt und wegen der fehlenden Bitterstoffe auch als essbare Aloe bezeichnet. Sie wird in der Lebensmittelindustrie viel genutzt. Sie kann für Joghurts und Mixgetränke verwendet oder einfach auch pur gegessen werden. Die normale Aloe hingegen schmeckt extrem bitter und ist daher nur für den äußeren Gebrauch geeignet.

Mein Tipp: Schälen Sie die Blätter und verwenden Sie das geleeartige Innere. Das schmeckt besonders mild.

AL001 Pflanze € 6,80 (ab 6 Stück € 6,10)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Aloe Vera

Die wohl medizinisch wertvollste Art

BAUM-ALOE

Aloe arborescens

HHP (>200/30) JM0RVZ (-) ☼☼☼💧☺

[Brand-Aloe, Kandelaber-Aloe] Wussten Sie, dass lediglich die Aloe arborescens in Deutschland als Heilpflanze zugelassen ist? Alle anderen Aloe-Arten (z.B. Aloe vera = Aloe barbadensis Miller) sind weltweit nur zu kosmetischen Zwecken zugelassen. Die Baumaloe ist nach Michael Peuser, einem bekannten Aloe-Vera-Autor noch wirksamer als die Aloe Vera: „Medizinisch gesehen bis heute die absolute Spitzenart". Diese ursprünglich aus Südafrika stammende, mehr strauchig wachsende Art ist inzwischen überall auf der Welt verbreitet und entwickelt einen oder mehrere Stämme, die bis drei Meter hoch werden können mit vielen dicht stehenden, relativ harten Blättern. Nach einem Rückschnitt, der jederzeit erfolgen kann, treibt die Pflanze wieder sehr gut aus. Sie verträgt sogar geringe Fröste. Dem brasilianischen Franziskaner-Pater Romano Zago aus Porto Allegre ist es zu verdanken, dass diese Aloeart, eine der ältesten Heilpflanzen überhaupt, wieder bekannter geworden ist. Er hat ein Buch darüber geschrieben, welches auch in deutscher Sprache erhältlich ist. Nachfolgend zitiere ich („") das Originalrezept von ihm, welches gegen Krebs eingesetzt wird:

„Zutaten: 1) Soviel abgeschnittene Aloe-arborescens-Blätter, dass sie die Länge von einem Meter ergeben (ca. 3-7 Stück); 2) 500 g kalt geschleuderten Honig und 3) 5 - 6 EL Zuckerrohrschnaps oder Kirschwasser. Zubereitung: 1) Die Blätter mit einem Tuch von Staub bzw. Unreinheiten säubern, nicht waschen. 2) Die Stacheln mit einem Messer sanft entfernen. 3) Die Blätter klein schneiden.
4) Alle Zutaten im Mixer gut zerkleinern. 5) Das Gefäß mit dem Sirup kühl und dunkel verwahren.

Einnahme: Bei vorhandener Krankheit ca. 20 ml 2- bis 3-mal täglich 15 Min. vor den Mahlzeiten einnehmen. Bei Gesunden reicht ein Esslöffel morgens auf nüchternen Magen. Tipps: 1) Wurde mit der Einnahme des Aloe-Sirups begonnen, sollte keine Unterbrechung stattfinden bis zum völligen Verbrauch des Sirups. 2) Nur Blätter der Aloe arborescens verwenden, da nicht alle Aloe-Sorten für den Sirup geeignet sind. 3) Die Blätter sollten nur morgens kurz vor Sonnenaufgang oder abends unmittelbar nach Sonnenuntergang abgeschnitten werden, da die Pflanze in diesen Zeiten die stärkste Vitalkraft hat."

Die Besonderheit im Vergleich zu anderen Präparaten mit Aloe liegt in der Verwendung des gesamten Blattes und nicht nur des innersten Gels wie meist üblich. Das Aloe-Blatt (auch bei Aloe Vera) besteht aus drei Schichten: 1) die grüne Chlorophyll- und faserhaltige Außenschicht, 2) die wertvolle, anthrachinonhaltige perizyklische Schicht mit dem gelben „Lebenssaft", und die innere Schicht mit dem bekannten, durchsichtigen Aloe-Gel.

Die verbreitetste Anwendung ist wohl die Unterstützung von Tumorbehandlungen. Empfohlen wird die Verwendung unterstützend bei traditionellen Therapien, als Vorbereitung für eine derartige Therapie oder in Endstadien, wenn andere Therapien kein Resultat mehr ergeben. Außerdem gibt es positive Wirkungen in der Behandlung von arthritischem Rheumatismus, zur Wiederherstellung der Leberfunktionen und zur Senkung des Blutzuckerspiegels bei Diabetes Mellitus. Wirkungsvolles Entschlackungsmittel durch die abführenden Anthrachinone - enthält wesentlich mehr davon als die Aloe Vera! Die Aloe arborescens soll sogar bei Fibromyalgie helfen. Als Hauspflanze ebenso leicht zu halten wie die Aloe vera.

Hinweis eines Molekularbiologen, der im Gegensatz zu dem oben Beschriebenen steht:

„Sie empfehlen die Einnahme von Blättern der Aloe Vera bei Krebs. Das sollten Sie auf gar keinen Fall tun. Als promovierter Molekularbiologe weiß ich, dass die oberste Schicht der Blätter dieser Pflanzen Substanzen enthält, die Reparaturenzyme in menschlichen Zellen stören und somit das Krebsrisiko erhöhen." Referenz: https://www.krebsinformationsdienst.de/aktuelles/detail/gesundheitsrisiko-aloe-produkte

AL009 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Baum-Aloe, Botanischer Garten Palermo

Sauerampfer

Afrikanischer Spinat-Ampfer

Eine problemlose Pflanze für feuchte Bereiche. Ein zu seifig schmeckender Kräutertee bekommt durch Zugabe von einigen überbrühten Ampferblättern einen frischeren Geschmack. Auch gut als Topfpflanze zu halten. Da die Ampferwurzeln sehr hungrig sind, haben es andere Pflanzen schwer neben ihnen. Er verträgt sich z.B. überhaupt nicht mit Estragon.

DIE FRANZOSEN UND DER SAUERAMPFER

Eine untrennbare Verbindung. Kein Wunder, dass fast alle kulinarischen Sorten aus Frankreich kommen. Es ist unglaublich, wieviele Internetseiten in Frankreich sich um die verschiedensten Sauerampferarten drehen. „Die ausgepresste Zitrone auf dem Fisch - das gab es früher nicht, dafür war der Sauerampfer da und das schmeckt sogar besser" kann man da lesen. Auch an Eierspeisen macht sich Sauerampfer sehr gut. Ein berühmtes französisches Gericht ist „Lachs auf Sauerampfercreme".

Produktive, nicht blühende Sorte

SAUERAMPFER „PROFUSION"

Rumex acetosa „Profusion"

HP (30/30) GMTWZ

Sehr produktive, vegetativ vermehrte Sorte. Große ovale Blätter wachsen fast das ganze Jahr über und sind auch im Sommer zart und saftig. Das liegt wohl an der Besonderheit, dass diese Sorte nicht blüht und dadurch die ganze Wachstumsenergie in die Blattbildung geht. Für eine üppige Ernte schön feucht halten und öfters nachdüngen. Diese neue Züchtung des Gartensauerampfers kommt aus Kanada.

RUM02 Pflanze € 5,95 (ab 6 Stück € 5,30)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Sauerampfer „Profusion"

Gourmet-Qualität aus Frankreich

FRANZÖSISCHER SAUERAMPFER

Rumex x acetosa

HP (50/40) WG

[französ.: Oseille vierge] Dieser Ampfer hat die größten und zartesten Blätter von allen Arten. Sehr produktiv und robust! Er blüht nicht oder nur sehr selten und kann daher nur über Teilung bzw. Stecklinge vermehrt werden. Er wird in Frankreich besonders wegen seines milden Geschmacks geschätzt. Geben sie dieser Ampferspezialität einen Platz in guter, humoser, nicht zu trockener Erde im Garten. Nach 3-4 Jahren sollte er geteilt und an einen anderen Platz gepflanzt werden, damit er weiterhin viele große Blätter liefert.

Wie das so ist, wenn eine Pflanze besonders lecker ist: Wegen der Zartheit seiner Blätter haben ihn bei uns auch schon die Schnecken als Lieblingsspeise entdeckt. Darauf müssen Sie sich einstellen. Die Blätter sind leicht blasig, hellgrün und weniger sauer als bei anderen Arten. Sie werden in Frankreich für Suppen, Omeletts oder Saucen verwendet. Diese Sorte wächst unter Glas sogar das ganze Jahr und wird kommerziell auch für die Ernte im Winter angebaut.

RUM15 Pflanze € 6,80

Liefermonate: Ende März-Oktober

Französischer Sauerampfer im Versand

Essbare, rote, saure Salatgarnierung

ROTER SAUERAMPFER

Rumex species

HP (50/30) GMTW

Diese schöne, schmackhafte und robuste Sorte kommt aus Frankreich. Es ist die einzige rotblättrige Ampferart, die auch sauer schmeckt. Besonders die jungen Blätter und der erste Frühjahrsaustrieb sind tiefrot. Später im Sommer werden die Blätter durch mehr Grünanteile mehr braunrot, um im Herbst wieder das schönste glänzende Rot zu bekommen. Diese Sorte Sauerampfer produziert kein Saatgut, also gibt es auch keine unkontrollierte Ausbreitung wie bei anderen Ampferarten. Vermehren lässt sich Roter Sauerampfer durch Teilung.

RUM04 Pflanze € 6,80 (ab 6 Stück € 6,10)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Heilkräftige Wiesenstaude

KLEINER SAUERAMPFER

Rumex acetosella

HP (30/15) GM (F! S)

Sehr verbreitete Staude auf Wiesen. Traditionell gegen Fieber, Entzündungen und zu starke Monatsblutungen. Neuerdings ist die in Irland bekannte Anwendung gegen Krebs wieder ins Licht der Forschung geraten. Kleine saure Blätter.

RUM07X Saatgut € 2,55 **~ 1000 Korn**

Sauerampferbäume wachsen in den Himmel

AFRIKANISCHER SPINAT-AMPFER

Rumex abyssinicus

HP (300/40) F0WGMZ

[Baumampfer] Eine unglaublich wüchsige Ampferart aus Gabun. In unserem Versuchsanbau wurden die Pflanzen innerhalb eines Jahres über 3 Meter hoch, im Gewächshaus allerdings. Man kann sie aber jederzeit zurückschneiden. Das hat den Vorteil, dass der Neuaustrieb schön zart ist. Junge Triebe und auch die großen Blätter werden in Gabun unter anderem mit Tomaten und Zwiebeln gedünstet zu einem köstlichen Gemüse zubereitet.

Aus den Wurzeln gewinnt man einen Farbstoff um Butter schön gelb zu machen. Medizinisch gesehen gibt es viele Anwendungen.

Bemerkenswert ist, dass dieser Ampfer im Sommer nicht blüht. Dadurch ist er besonders geeignet für die Ernte bei sommerlichen Temperaturen.

RUM18 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Roter Sauerampfer

Kleiner Schildampfer mit grünem Blatt

RÖMISCHER AMPFER

Rumex scutatus

HP (60/30) GMTW (F)

[Schildampfer] Seit der Römerzeit auch nördlich der Alpen als Kulturkraut nachgewiesen. Wegen seiner kleinen, herz- oder schildförmigen Blätter auch Schildampfer genannt. Intensiver, zitronensaurer Geschmack und zierlicher Wuchs. Die ideale Wahl für den kleinen Kräutergarten und für Töpfe und Balkonkästen.

RUM03X Saatgut € 5,10 **~ 100 Korn**

Schnellwüchsige Art für den Kochtopf

GEMÜSEAMPFER

Rumex patienta

HHP (80/25) G (F!)

Der schnellwüchsige Sommerampfer enthält nicht soviel Oxalsäure wie andere Sorten.

RUM10X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

Großer Schildampfer mit silbrigem Blatt

RÖMISCHER AMPFER, SILBER

Rumex scutatus ssp.

HP (60/60) GM0TW

Seine silbrigen Blätter sind größer, mehr sukkulent und daher ergiebiger als die des grünen römischen Ampfers. Eine der schönsten unter den kulinarischen Ampferarten. Nicht nur Zierde im Nutzgarten sondern auch ansprechende Dekoration am kalten Buffet.

Einmal ausgepflanzt ist diese Art sehr ausdauernd. Im Topf dagegen wird es dem römischen Ampfer schnell zu eng und das Wachstum lässt nach.

RUM09 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Römischer Ampfer, silber

Blutgefüllte Blattadern wirken apart

BLUTAMPFER

Rumex sanguineus var. sanguineus

HP (60/30) M0 (F)

Rote „blutgefüllte" Blattadern machen diese Art zu einer ausgesprochen blattzierenden Pflanze im Kräutergarten, wenn auch die Blätter nicht so schön sauer sind wie bei den meisten anderen. Beliebt in englischen Kräutergärten.

RUM06X Saatgut € 3,40 **~ 300 Korn**

Blutampfer

Klassisch saure Blätter - auch für Tee

SAUERAMPFER

Rumex acetosa

HP (150/30) GMTW (F!)

Für Frühlingskräutersuppen, Salate, Kräuterquark die erfrischend saure Zugabe. Sorte mit großen, sukkulenten Blättern.

RUM01X Saatgut € 1,70 **~ 1000 Korn**

Andenbeere, frisch vom Strauch

Ernten Sie vollreife, süße Beeren

ANDENBEERE, PHYSALIS

Physalis edulis

P (90/30) G0Z (-) ☼☼💧☺

[Kapstachelbeere] Leckeres, schon in kurzer Zeit und ganzjährig zu erntendes Obst mit Ananas-Apfel-Sternfrucht-Geschmack. Gelb-orange, kirschgroße Früchte, in einer Hülle wachsend wie bei der Lampionblume. Diese, in der Literatur als einjährig deklarierte, tomatenartig wachsende Nachtschattenpflanze ist mehrjährig, wenn sie im warmen Gewächshaus oder Wintergarten (15-20°C) überwintert wird. Ab und zu ausgeizen und öfters flüssig nachdüngen. Am besten schmecken die Früchte, wenn sie so reif sind, dass sie von selbst abfallen. Im August, September erntereif. Nach der Ernte zurückschneiden. Im Geschmack kein Vergleich zu gekauften Physalis-Früchten!

PHY13 Pflanze* € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

PHY13X Saatgut € 5,10 **~ 100 Korn**

Kleine, aromatische, frühreife Früchtchen

ANANASKIRSCHE

Physalis pruinosa

A (100/30) G0 (-) ☼☼💧☺

Die kleinere Verwandte der Andenbeere, ca. 1m hoch. Leicht zu kultivieren und etwas schneller im Wuchs. Die Früchte sind kleiner aber viel früher reif, sollten jedoch am besten vollständig ausreifen. Das ist dann, wenn die Früchte von alleine abfallen. Naja, man kann ja gelegentlich schütteln! Die Früchte schmecken sehr fruchtig wie Ananas mit einem Schuss Apfelaroma. Wegen der frühen Reife sät sich die Pflanze oft selbst wieder aus, so dass auch ohne großes Dazutun im Garten im folgenden Jahr für Nachwuchs gesorgt ist.

PHY15X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

Süße Früchte reifen auch wenn's kalt ist

ANANASKIRSCHE „COSSACK PINEAPPLE“

Physalis pubescens

A/P (100/30) G0 (-) ☼☼💧☺

Eine robuste Art mit behaarten Blättern, die nach der Ernte im Herbst im Haus überwintert werden kann. Der Geschmack ist mehr pikant, wie eine Mischung von Andenbeere und Tomate. Gut für Chutneys. Oder einfach direkt vom Strauch naschen.

PHY18X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

Blätter duften lecker nach Ananas

ANANASBLUME

Centratherum intermedium (Centratherum punctatum)

P (60/30) D0 (-) ☼☼💧

Auch brasilianische Knopfblume genannt. Von Mai bis in den November hinein erscheinen lila Knopfblüten. Die Blätter geben beim Reiben einen deutlichen Ananasduft von sich. Sehr gut geeignet für Kübel und Balkonkästen. Verträgt Trockenheit und Hitze.

CEN24X Saatgut € 3,40 **~ 30 Korn**

Herrlich nach Schokolade duftende Blüten

ANIL DE MUERTO

Verbesina encelioides (Verbesina fasciculata)

A (150/30) DM0 (-) ☼☼💧☺

Korbblütler aus den Südweststaaten Nordamerikas und Mexikos. Blüht wie viele kleine Sonnenblumen mit graugrünem, aromatischem Laub und einem Duft wie die Schokoladenblume. Frei übersetzt bedeutet der Name „Sonnenblume der Toten“. Das Kraut wird in einer entzündungshemmenden Salbe eingesetzt; ein Tee wirkt bei Fieber.

Im Oktober 2012 zeigte sich der Blütenduft mal von ganz anderer Seite. Zwei große Büschel von über zwei Meter großen Pflanzen standen in voller Blüte - und das ganze Gewächshaus war eingetaucht in einen leckeren Fruchtduft. Wenn man aber mit der Nase direkt in eine Einzelblüte geht, duftet es nur noch nach Schokolade.

VER40X Saatgut € 5,10 **~ 30 Korn**

Mexikanische Arnika

Mystisches Kraut aus Peru

ANAMU

Petiveria alliacea

P (100/40) ADMRZ (-)

[Mucura] Ein Kraut zur Abwehr von Hexenzauber vom peruanischen Amazonas. Die Blätter haben ein Aroma wie zu stark geröstete Erdnüsse. Die Liste der Indikationen ist sehr lang: Schmerzen, Schlangenbisse, Fieber, Erkältung, Rheuma... Die Pflanzen möchten warm überwintern - sind sonst aber pflegeleicht. Dieses Heilkraut hat eine lange Tradition in der Geschichte Amerikas, vor allem in der Karibik, und sogar in Afrika. Hier wird bei den örtlichen Heilern Anamu gegen eine Vielzahl von Krankheiten eingesetzt. Westliche Studien haben eine Wirkung auch gegen Krebs bestätigt. Cubanische Ärzte verordnen Anamu auch gegen Diabetes. In Guatemala wird der Duft der zerkleinerten Pflanze inhaliert bei Erkältungen und speziell bei Sinusitis. Dunkelgrüne, ledrige Blätter. Wird bis zu 1m hoch. Vor allem die Wurzeln haben einen starken Knoblauchgeruch.

PET20 Pflanze € 11,05 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

PET20X Saatgut € 5,10 **~ 30 Korn**

Begehrt bei japanischen Wildkräutersammlern

JAPANISCHER ANGELIKABAUM

Aralia elata

HP (500/30) B0MG

[Teufelskrückstock, japan.: Taranome, korean.: Dureup] Eine skurrile Erscheinung, weder Baum noch Strauch, mit schirmartigen großen Blatt- und Blütenbüscheln an den Zweigenden. In Japan gelten die jungen Blattschösslinge als kulinarische Köstlichkeit. Sie werden blanchiert oder in Teig (Tempura) ausgebacken. Die Blattspitzen und der fleischige Stängel schmecken fast wie Artischocken. Als Sansai-Tempura besonders beliebt. Wächst wild in den Bergen Japans, und wird dort gerne im Frühling als Wildkraut gesammelt. Schwarze Beeren im Herbst sind für Vögel verlockend. Viele Araliengewächse sind heilkräftig, so auch diese, obwohl die kulinarische Nutzung wohl im Vordergrund steht. Alle Pflanzenteile werden bei rheumatoider Arthritis, Diabetes und Gelbsucht angewendet. Die Wurzeln wirken schmerzstillend und verdauungsfördernd.

ARA02 Pflanze € 11,05 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Arnika

Heilsames Kraut bei Verletzungen

ARNIKA

Arnica chamissonis

HP (30) M0 (F)

Diese amerikanische Arnika ist wesentlich leichter zu kultivieren als die unten beschriebene europäische Art, weil sie auch mit einem weniger sauren Boden auskommt. Sie hat die gleiche medizinische Wirksamkeit. Arnika ist ein bekanntes Heilmittel bei Verletzungen (äußerlich).

ARN01X Saatgut € 4,25 **~ 100 Korn**

ARN01 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Silke mit Berg-Arnika

Die europäische Art mag sauren Boden

BERG-ARNIKA

Arnica montana *Hinweis: giftig*

HP (30/30) M0X (F)

[Bergwohlverleih] Das ist die echte europäische Arnika. Benötigt vor allem in der Jugendphase sauren Boden. Später ist sie unempfindlicher. Duftende gelbe Blüten. Bei Verstauchungen, Wunden und Quetschungen, Rheuma wird eine Blütentinktur äußerlich angewandt. Diese europäische Arnika möchte auf keinen Fall aufgekalkte Erde und passt daher nicht so sehr in das typische Kräuterbeet, sondern eher in eine Pflanzung mit Heidekraut und Rhododendron.

ARN02X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

ARN02 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Geschätzte, robuste Heilpflanze

MEXIKANISCHE ARNIKA

Heterotheca inuloides

HP (120/30) RDB0MV (F)

[Cuateteco] Diese größere Arnika-Art ist mit unserer heimischen Arnika verwandt, und wird in Mexiko traditionell ganz ähnlich verwendet. Darüber hinaus finden aber auch Blätter und Wurzeln Anwendung. Sie wird äußerlich eingesetzt bei Prellungen, Muskelschmerzen und als Wundheilmittel. Innerlich bei Fieber und Bronchitis, als auch als Diuretikum. Neuere Untersuchungen zeigen, dass sie die Bildung von AGEs (advanced glycation endproducts) hemmen kann.

Ganz oft wird die mexikanische Arnika anstelle der europäischen Arnika in der Hautpflege verwendet. Extrakte machen das Haar geschmeidiger und voluminöser.

HET01X Saatgut € 5,95 **~ 20 Korn**

Aster

Aromatische Aster

Wildgemüse für den pflegeleichten Garten

AROMATISCHE ASTER

Aster oblongifolius, Symphyotrichum oblongifolium

HP (50/30) BOGMT

Es sind die aromatischen Blüten mit ihrem süßen, balsamischen Duft, die dieser robusten Aster aus Nordamerika ihren Namen gaben. Der charakteristische Duft entweicht jedoch erst beim Zerdrücken der Blütenköpfe. Sie sind essbar, genauso wie die zarten Stängel und Blätter.

Auch Bienen und Schmetterlinge freuen sich an den zahlreichen Blüten. Sie gehört zu den sehr lange blühenden Astern. Vom Spätsommer an bis November erscheinen die kleinen Blüten in pink, rot und violett.

Die ganze Pflanze, auch die Wurzeln wurden von den Ureinwohnern genutzt als Tee gegen Zahnschmerzen, Ohrenschmerzen und Bauchkrämpfe. Der Tee aus den Wurzeln speziell soll Fieber lindern. Getrocknete Blüten eignen sich für ein Dampfbad bei Erkältungen. Auch wenn man nicht gerade krank ist: Ein Aufguss aus Blüten und Blättern ergibt auf jeden Fall einen herb-aromatischen, angenehm schmeckenden Tee. Die Wurzeln wurden von den Indigenen für Suppen verwendet, und junge Blätter gedünstet als Gemüse. Die zarten Blumen mit ihrem herb-aromatischen Geschmack passen gut an Salate.

Diese Staude kommt in großen Teilen der östlichen USA wild vor. Eine sehr genügsame Pflanze, die mit verschiedensten Standorten gut zurecht kommt. In halbschattigen Bereichen kann sie sogar als Bodendecker eingesetzt werden. Von Zeit zu Zeit lassen sich die Rhizome teilen und dadurch weiter vermehren. Gut eingewurzelte Exemplare sind sehr trockenheitsresistent.

AST33X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**
AST33 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kulinarische Wildstaude der Salzwiesen

STRAND-ASTER

Aster tripolium (Tripolium pannonicum)

HP (60/30) GO

[Salzaster] Von Niederösterreich bis zum Schwarzen Meer auf den Salzwiesen heimisch; fühlt sich auf feuchten Böden am wohlsten. Sie wurde einstmals in Norddeutschland unter dem Namen „Suddeck" als Gemüse gegessen. In Holland wird sie noch heute gedünstet als spinatartige Gemüsedelikatesse verzehrt. Die jungen, sukkulenten, saftigen Blätter haben einen mild-salzigen Geschmack und passen roh gut an Salate. Blütezeit ist Juni-September. Herrliche lila Blüten.

AST30 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Robuste Wildstaude mit schönen Blüten

TATARISCHE ASTER (ZI WAN)

Aster tataricus

HP (200/40) MO

[Zǐwǎn, Tataren-Aster] Das Asterngewächs Zi Wan zählt zu den 50 wichtigsten Pflanzen der TCM. Wir führen hier die Wildform. Es ist eine durchsetzungsstarke Staude mit sehr schönen, für eine Wildform recht großen Asterblüten. Die Blütezeit reicht von Mitte Oktober bis in den Dezember hinein. Liebt feuchte Erde und kommt auch mit Halbschatten aus. Sehr robust und langlebig.

Die getrocknete Wurzel wird in der chinesischen Medizin zur Behandlung von chronischen Erkältungen verwendet. Sie gilt auch als schleimlösend und antibakteriell wirksam. In einer speziellen Zubereitung werden die Wurzeln mit Honig unter ständigem Rühren gebacken. Diese Form heißt dann **Mì Zǐ Wǎn**. Enthält das Triterpen-Saponin Epifriedelinol, welches krebshemmend wirkt. So wird es in der Volksheilkunde auch gegen Krebs eingesetzt. Oftmals kann ja die Wissenschaft nur vorhandene, überlieferte Anwendungen bestätigen.

Heimisch ist diese imposante Staude nicht nur in Nordchina sondern auch in Japan, Korea, der Mongolei und Teilen Sibiriens.

AST31 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Koreanische Aster, Chwinamul

Essbare Gemüseaster

KOREANISCHE ASTER, CHWINAMUL

Aster scaber (Doellingeria scabra)

HP (80/30) WGMT

[Chamchwi, Chwi-Namul] Eine staudige Aster und gleichzeitig mehrjähriges Gemüse von den Bergen Koreas mit unscheinbaren weißen Blüten.

Die Blätter werden wegen ihres herzhaften, leicht bitteren Geschmacks geschätzt als Frühjahrsgemüse. Sie lassen sich auch gut trocknen und später wieder in Wasser einweichen, um sie dann als Blattgemüse ausserhalb der Saison zu verwenden. Man bekommt die Blätter als Trockengemüse sogar in Deutschland zu kaufen. Sie werden unter anderem in Sesamöl mit etwas Knoblauch sautiert und mit Sojasoße abgeschmeckt.

AST34 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Arracacha Knolle

Inkaknolle aus den Anden

ARRACACHA NEU

Arracacia xanthorrhiza

Bi (100/50) G

[Arakacha, Racacha, Mandioquinha] Arracacha ist ein Knollengemüse aus den Anden. Es wurde bereits vor der Inkulturnahme von Mais und Kartoffeln im Inkareich als Nahrungspflanze geschätzt. Die große Wurzelknolle wird heutzutage in größerem Maßstab in Kolumbien, Peru, Ecuador und vor allem in Brasilien angebaut.

HERKUNFT / BESCHREIBUNG

Wir bieten hier eine aus Samen vermehrte, monokarpe Sorte an, die schon im Herbst eine stattliche Wurzelernte ermöglicht. Der Vorteil von Samen-Arracacha ist, dass man nicht über das ganze Jahr kultivieren muss. Denn die Seitensprosse der vegetativen Sorten sind nicht lagerfähig. Die Pflanzen blühen bereits nach einem Jahr und ermöglichen Ihnen eigenes Saatgut zu ernten.

VERWENDUNG (IN SÜDAMERIKA)

Traditionell werden die zartfleischigen Wurzeln gekocht, geröstet, als Chips verarbeitet oder püriert für Süßspeisen und als Babynahrung verwendet. Auch das pastinakenähnliche Laub und die knackigen Stängel sind essbar, zum Beispiel an Salat oder in Suppen.

Arracacha enthält viel leicht verdauliche Stärke, die besonders gut verträglich sein soll, da die enthaltene Stärke eine sehr feine Struktur hat.

Es ist in der Andenregion ein wichtiges Nahrungsmittel. Inzwischen werden die größten Mengen Arracacha in Brasilien geerntet. Dort findet man drei verschiedene Sorten ganz normal in der Frischgemüseabteilung im Supermarkt.

Arracacha Pürree

BODEN UND KLIMA

In den Anden wächst die Knolle bis in Höhen von 3.500 Metern. Sie kommt mit niedrigeren Temperaturen zurecht, verträgt jedoch nur wenig Frost. Die optimale Wachstumstemperatur liegt zwischen 14 und 25°C. Der Boden sollte gut mit Kompost oder organischem Dünger versorgt sein. Ein lehmig-sandiger Boden ist ideal, aber ein Sandboden tut es auch.

GESCHICHTE

Arracacha ist eine der ältesten Andenpflanzen und wurde schon in der Zeit vor den Inkas angebaut. Ihre Domestizierung erfolgte bereits vor der Kartoffel und dem Mais. Dort, wo die Arracacha gut wächst wird sie der Kartoffel wegen ihres feineren Geschmacks vorgezogen.

Gegenwärtig wird Arracacha von mindestens 60 Millionen Menschen in Südamerika als Nahrungspflanze genutzt.

Arracacha als Topfpflanze

MEINE ERFAHRUNGEN

Die ersten Samen die ich im April ausgesät habe keimten nach ca. 14 Tagen. Die Pflanzen wuchsen alle sehr rasch und als ich sie Ende Mai in meinen Garten pflanzte hatte das Laub schon einen Radius von 40 cm. Der trockene Sommer schien den Pflanzen nicht viel auszumachen, wenngleich ich glaube, dass eine gleichmäßig feuchte Erde wohl eine noch bessere Ernte ermöglicht hätte. Im Oktober wurde dann geerntet.

Was für eine riesige Knolle! Hatte viel Ähnlichkeit mit Sellerieknollen, aber eben deutlich größer. Das Laub erinnert sehr an Pastinakenblätter. Ein Teil der Pflanzen ging in die Gärtnerei in Töpfe für die Überwinterung. Eine Pflanze wanderte in unsere Küche. Die Knollen sind beim Aufschneiden cremig weiß, ich weiß nicht ob man auch die Schale mitessen kann, ich habe sie jedenfalls geschält.

Zuerst habe ich die Knolle in Streifen geschnitten wie man das mit Kohlrabi macht und dann mit wenig Wasser gedünstet. Sie waren innerhalb von 10 Minuten gar. Und dann den ersten Bissen: mmmh, wow! Dieses Aroma kenn ich doch? Ja, wie die echten Babykarotten (gibts leider nirgends mehr, auch wenn sie manchmal noch so heißen, auch nicht als Saatgut). Ein feines, ganz typisches Aroma, das zu Süßem wie Salzigem passt.

Aber mich störte noch ein wenig die mehlige, klebrige Konsistenz. Also habe ich kurz den Kartoffelstampfer eingesetzt, dann wurde es ganz schnell schön cremig, wie ein helles, sehr feines Kartoffelpürree. Jetzt wurde es wirklich zum Genuß!

Mehr lesen auf www.kraeuter-und-duftpflanzen.de

ARA12X Saatgut € 5,10 **~ 30 Korn**

Aroniabeere

Wertvolles Fruchtgehölz aus Nordamerika

ARONIABEERE

Aronia melanocarpa „Nero"

HP (150/70) GM0

[Schwarze Apfelbeere, Schwarze Eberesche, Kahle Apfelbeere, Aroniabeere] Robuster und schädlingstoleranter Fruchtstrauch. Pflegeleicht. Die schwarzen Beeren enthalten viel gesundheitsfördernde, antioxidativ wirkende Anthocyane und Phenole. Sie können roh oder in Milchmixgetränken, Limonade, und wegen des hohen Pektingehaltes als Alternative zu Preiselbeerkompott oder als Marmelade verarbeitet werden. Die Sorte „Nero" ist eine besonders großfrüchtige, reichtragende und sehr frostharte russische Züchtung. In der ehemaligen Sowjetrepublik wurde die Aroniabeere als Heilmittel genutzt bei Lebererkrankungen, Magenentzündungen, Bluthochdruck und Allergien. Ein wertvolles, herbsüßes Obstgehölz. Die Beeren reifen im September bis Oktober. Wichtig ist, die Beeren so spät wie möglich zu ernten. Dann schmecken sie einfach noch besser, vor allem wenn sie roh gegessen werden. Aroniabeeren lassen sich auch wie Rosinen trocknen und sind z.B. bei langen Autofahrten eine willkommene Energienahrung. Unsere Sträucher können bereits im Folgejahr reichlich Früchte tragen und das jahrelang. Eine Aronia haben wir an einen ziemlich schattigen Platz gepflanzt. Nach nur 2 Jahren hatten wir trotzdem eine erstaunlich reiche Beerenernte!

AR001 Pflanze € 9,35 (ab 6 Stück € 8,40)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Wird auch indischer Ginseng genannt

ASHWAGANDHA

Withania somnifera

P (50/40) AJM0Z (-)

[Ashvaganda, Schlafbeere, Winterkirsche] Gehört zu den am häufigsten genutzten ayurvedischen Heilpflanzen. Die Pflanze ist äußerst vielseitig verwendbar. Einmal sehen die Fruchtstände in Trockensträußen nett aus; die Pflanze ist sichtlich verwandt mit der Lampionpflanze (Physalis). Dann sind Blätter und Wurzeln antiviral, antibiotisch und insektizid wirksam. Die Wurzel speziell hat beruhigende Wirkung. Die roten Beeren werden als Seife gebraucht. Und die gemahlenen Samen schließlich - das dürfte manchen Vegetarier interessieren - dienen der Käsebereitung; sie sind ein Ersatz für Lab aus Kälbermägen. In Indien hat sie tatsächlich fast denselben Stellenwert wie der chinesische Ginseng und wird deshalb oft „Indian Ginseng" genannt. In Indien wird die Wurzel statt Valium® von gestressten Managern eingenommen. Gut geeignet für Vata-Typen.

WIT01X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

WIT01 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Der magische Zaubertrank vom Amazonas

AYAHUASCA, YAGE

Banisteriopsis caapii

P (>500/50) AM0

[sprich: Ajawaska] Ayahuasca heißt in Quechua soviel wie „Seelenranke" (Aya = Seele, huasca = Strick). Yage (ein anderer Name) ist eine gewaltige tropische Liane aus dem Amazonas-Regenwald. Die Eingeborenen sehen in den verholzenden schlingenden Ästen die Weltenschlange, die den Menschen in das Reich der Geister und Ahnen entführt. Es heißt bei den Ayahuasqueros die Ranke selbst habe den Menschen einst gelehrt sie zu finden und sie zu verwenden. Die Pflanze ist also der eigentliche Lehrer! In ihrer Heimat gibt es heute jedoch fast nur kultivierte Bestände. Selbst die jetzigen Wildpflanzenbestände sollen in erster Linie verwilderte Kulturbestände sein.

Ayahuasca heißt auch der berühmte Schamanen-Trank vom Amazonas. Zusammen mit Chacruna (Psychotria viridis) ist es der Hauptbestandteil dieses heiligen Gebräus, welches seit Jahrtausenden in Südamerika zur Heilung und um mit den Götter zu reden verwendet wird. Der braune Trank ist bekannt für die stärksten psychotropen Effekte von natürlichen Substanzen, die es auf unserer Erde gibt. Es ist keine Partydroge. Verarbeitet werden Blätter, Stängel und Rinde. Blätter werden auch geraucht. Es wirkt außerdem Parasiten abtötend - wir haben noch kaum Schädlinge an dieser Pflanze gesehen. Für die Menschen am Amazonas ist Ayahuasca die höchste Medizin und ein wahres Geschenk der Götter, ein heiliges Sakrament.

Ayahuasca, imposante aber seltene Blüte

Kein Wunder, dass christliche Kirchen in ganz Südamerika vermehrt dazu übergehen Ayahuasca statt Brot und Wein als das heilige Sakrament einzusetzen, da es einfach sehr förderlich für den direkten Kontakt mit der spirituellen Ebene ist. Die bekannteste dieser Kirchen ist die Santo Daime, von der es sogar einen deutschen Ableger gibt.

Wir haben hier in der Gärtnerei seit über 10 Jahren verschiedene Versuche mit dem Anbau von Banisteriopsis caapii gemacht. Seit vielen Jahren wachsen einige Pflanzen direkt im offenen Gewächshausboden. Das gefällt ihr offenbar richtig gut - inzwischen gibt es meterlange Ranken. In kürzester Zeit hatte sie unseren damaligen Traumfänger erobert und sie wächst und wächst und wächst... es ist einfach unglaublich. Unter idealen Bedingungen soll sie 50 Meter im Jahr wachsen!

Banisteriopsis caapii verträgt niedrige Temperaturen aber keinen Frost, liebt Wärme und hohe Luftfeuchte. Im Sommer gefällt ihr auch ein halbschattiger Platz.

Nach etwa 8 Jahren Wachstum im offenen Boden ist unsere Ayahuasca-Mutterpflanze jetzt völlig außer Rand und Band. Ich vermute, dass die Wurzeln inzwischen am Erdkern vorbei bis in den brasilianischen Regenwald hineingewachsen sind. Anders kann ich mir dieses üppige Wachstum nicht erklären. Im Frühling 2014 waren wir Zeuge einer überbordenden Blütenfülle.

BAN44 Pflanze € 22,10 *Liefermonate: Mai-Oktober*

WKK 33

Zarte Blätter schmecken echt wie Austern

AUSTERNPFLANZE

Mertensia maritima

HP (20/30) BM0W (F! S!)

Sozusagen die edlere Verwandte des Borretsch: blaugrün bereifte, glatte, sukkulente, sehr zarte Blätter und Stiele haben einen ungewöhnlichen und delikaten Geschmack nach Austern oder Anchovis mit einem Unterton von Champignons und Borretsch. Passt gut an frische Salate, aufs Brot und an Rohkost. Beheimatet an den Küsten Nordschottlands. Vom Sommer bis in den Herbst hinein blaue Blüten an kriechenden Zweigen, die eifrig von Bienen besucht werden. Pflanzen Sie in gute Erde. Dekorativ.

MER01X Saatgut € 6,80 **~ 50 Korn**

MER01 Pflanze* € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Austernpflanze

Imposante Staude und Gourmet-Gemüse

ARTISCHOCKE

Cynara cardunculus subsp. scolymus

HHP (150/60) GM0 (F)

2003 wurde sie zur Arzneipflanze des Jahres gewählt. Rezept: Stiele, äußere Blätter und Spitze abschneiden, in kochendem Salzwasser mit einem Schuss Zitronensaft ca. 40 Minuten voll bedeckt garen. Dazu reicht man einen Dip.

Wenn Artischocken bis Mitte März unter Glas gesät werden, kommen ca. 80% schon im selben Jahr zur Blüte. Geerntet werden aber die geschlossenen Knospen. Leider in den meisten Gegenden nicht winterhart. Man kann sie aber im November ausgraben, das Laub einkürzen und im Keller überwintern. Die bitteren Blätter als Tee eignen sich genauso wie auch die essbaren Knospen hervorragend zur Leberstärkung und Anregung der Gallentätigkeit. Pflanzen Sie in sehr guten Boden, damit sie sich zur vollen Größe entwickelt.

CYN11X Saatgut € 3,40 **~ 80 Korn**

Artischocke

Baldrian in Blüte

Ein Fest für die Katzen - die duftende Wurzel

BALDRIAN

Valeriana officinalis

HP (160/30) DMT (F)

...wenn auch für die meisten europäischen Nasen der Geruch der Wurzel keine angenehmen Gefühle auslöst. Die Pflanze ist in Deutschland heimisch und liebt einen feuchten Standort. Blüten (alle grünen Teile entfernen) frisch oder getrocknet zu Obstsalat oder Kräuterbowlen. Zur Teebereitung sind Wurzelkaltauszüge vorzuziehen. Heißt in England „Garden-Heliotrop" wegen ihres heliotrop-ähnlichen Duftes. Aber über Düfte kann man ja streiten.

VAL01X Saatgut € 3,40 **~ 300 Korn**

VAL01* Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Chinesischer Heilbaldrian

GOLDBALDRIAN, WEISS

Patrinia villosa

HP (150/30) DBMG☯ (-)

[Bai Jiang Cao, Bai Jing Cao] Eine Heilstaude, die auf Wiesen und Weiden in China und Japan wild vorkommt. Wächst gut am Gehölzrand und im Halbschatten. Heilkraut der Traditionellen Chinesischen Medizin. Junge Blätter und Blütenknospen sind essbar. In China als Heilmittel für die Leber; entzündungshemmend und antibakteriell wirksam. Soll die Neubildung von Leberzellen anregen.

PAT01X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

Duftende Blüten im Spätsommer

GOLDBALDRIAN, GELB

Patrinia scabiosifolia

HP (70/30) DBMG☯ (-)

[Bai Jiang Cao, Bai Jing Cao] Schöne Heilpflanze aus China, Russland und Japan. Sie blüht im Juli-August mit leuchtend schwefelgelben Dolden, die sich gut zum Schnitt und für Trockensträuße eignen. Die angenehm duftenden Blüten ziehen viele Schmetterlinge an. Die zerdrückten Blätter werden wegen ihrer antibakteriellen Wirkung angewendet bei Abszessen. Die Wurzel wirkt antibakteriell, diuretisch und leberanregend, ganz ähnlich wie die der Patrinia villosa. Diese soll auch leicht beruhigend wirken wie der heimische Baldrian, mit dem sie verwandt ist. Junge Blätter und Knospen sind essbar.

PAT02 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Bärwurz

WKK 33

Zarte Blätter - bärenstarker Geschmack

BÄRWURZ

Meum athamanticum

HP (80/30) DM0W (F S!)

Doldenblütler. Viel zu wenig bekannt ist dieses ausgezeichnete Gewürzkraut der schottischen Highlands. Sehr feines, dillartiges Laub. Wurzel und Grün haben kräftig-deftigen Geschmack. Lecker mit Schnittlauch an Kräuterquark! Gebirgspflanze, von den Alpen bis nach Schottland heimisch. Sehr winterhart und langlebig. Wird im Süden Deutschlands zu einem gleichnamigen Likör verarbeitet. Er gilt als das gesunde, verdauungsfördernde Stamperl nach einer kräftigen Mahlzeit. Das feine Laub behält, im Gegensatz zum Dill, sehr gut seinen würzigen Geschmack noch nach dem Trocknen.

MEU01X Saatgut € 3,40 ~ 100 Korn
MEU01 Pflanze* € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Blätter waren Vorlage für Ornamente der Antike

BÄRENTATZE

Acanthus mollis

HP (100/45) BM0 (F)

Schöne und auch robuste Blütenstaude, heimisch in südlichen Teilen Europas. Die kräftigen Blütenkerzen können weiß, rosa oder violett erscheinen. Die grundständigen, ornamentalen Blätter sind mit ihrer angeblich perfekten Symmetrie seit der Antike Vorbild und Vorlage für die typischen Säulenverzierungen der griechischen Bildhauerei. Nicht verwechseln mit Heracleum mantegazzium, dem Riesenbärenklau, der gar keine Ähnlichkeit mit dem echten Bärenklau hat. Die Pflanze enthält viel Schleim- und Gerbstoffe. Traditionell verwendet bei Verbrennungen und Verstauchungen als Umschlag.

ACA11X Saatgut € 5,10 ~ 5 Korn

Eine Hildegard-Medizin bei Gicht

BACHBUNGE

Veronica beccabunga

HP (30/50) BGM0 (-)

[Bach-Ehrenpreis] Schon die heilige Hildegard von Bingen empfahl diese feuchteliebende, kriechende Staude: „Die Bachbunge ist von wärmender Natur und wenn sie gegessen wird, unterdrückt sie die Gicht". Sie empfiehlt den Presssaft, das Kraut als Salat oder auch mit etwas Fett oder Öl als spinatähnliches, mild verdauungsförderndes Gemüse. Enthält Iridoide, die wahrscheinlich mitverantwortlich sind für die entzündungshemmende, antirheumatische und blutreinigende Wirkung. Wüchsige heimische Pflanze mit himmelblauen Blüten für feuchte Stellen.

VER34X Saatgut € 3,40 ~ 500 Korn
VER34* Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Balsamita

Auf Friedhöfen und in Bauerngärten findet man sie noch manchmal - diese robusten, winterharten Kräuter. Diese Korblütler wurden früher zur Gattung der Chrysanthemen gezählt.

Minzeduftende Heilstaude aus dem Klostergarten

MARIENBLATT, FRAUENMINZE

Tanacetum balsamita var. balsamita (Balsamita major)

HP (120/30) DMRTWZ (-)

[Frauenminze, Bibelblatt, Balsamkraut] Eine Heil- und Würzpflanze aus mittelalterlichen Klostergärten, die bei uns vegetativ vermehrt wird. Sparsam verwenden. Phototoxisch. Hat einen herb-süßen Minzegeschmack. Die Indikationen als Heilmittel sind vielfältig: Husten, Leber, Milz, Kopfschmerz und Magen - um nur einige zu nennen. Gelbe, unscheinbare Blütenköpfe, Blütezeit Juli/August. Breitet sich kriechend durch Ausläufer aus.

BAL01 Pflanze* € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Das kampferduftende Gänseblümchen

KAMPFERKRAUT

Tanacetum balsamita var. camphoratum (Balsamita major)

HP (120/30) DMRTZ (-)

Die einzige mir bekannte, vollkommen winterharte Pflanze, die ein reines Kampferaroma hat. Sehr gut sind die Blätter für Potpourri. Eigenartigerweise haben die ersten jungen Blätter im Frühling noch kaum Aroma. Im Jahreslauf nimmt dann die Intensität zu. Die vertrockneten alten Blätter im Herbst haben dann das reichhaltigste Aroma. Hier wird schön deutlich, wie die Bildung von Wirkstoffen durch Abbauprozesse in der Pflanze gefördert wird. Die Blüten gleichen den Gänseblümchen; - deshalb heißt sie im Englischen auch „Camphordaisy" (=Kampfergänseblümchen). Kommt ursprünglich aus dem vorderen Orient (Armenien, Persien).

BAL02X Saatgut € 3,40 ~ 50 Korn
BAL02 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Essbare Heilpflanzen aus Nordamerika

BALSAMWURZEL

Balsamorhiza sagittata

HP (40/30) (-) AD0GM

Eine Heilpflanze mit aromatischen, harzigen Wurzeln, die bei den Ureinwohnern Nordamerikas äußerlich als Antiseptikum bei Wunden, Geschwüren und Insektenstichen genutzt wurde. Abkochungen aus der Wurzel sollen das Haarwachstum fördern. Alle Pflanzenteile sind essbar, aber man muss „bitter" mögen! Gekochte Blattstiele wirken beruhigend und wurden als Schlafmittel eingesetzt.

BAL20X Saatgut € 4,25 ~ 20 Korn

Ein kriechender Strauch für saure Böden

BÄRENTRAUBE

Arctostaphylos uva-ursi

HP (50/30) M0T (S!)

Ein auf sauren Böden in Europa (auch Deutschland) heimisches, kriechendes, immergrünes Gehölz. Der Tee aus den Blättern und Früchten gilt als eines der besten Mittel bei Nieren- und Harnwegsinfektionen, auch bei chronischer Blasenentzündung.

ARC01X Saatgut € 5,10 ~ 30 Korn
ARC01 Pflanze* € 10,20 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Sieht aus wie eine blaue Glockenblume

BALLONBLUME

Platycodon grandiflorus

HP (60/30) M0W (F)

Blaue Blüten, die vor dem Öffnen wie kleine Ballons aussehen. Blütezeit Juni-September. Ein wichtiges Hustenmittel wird aus den Wurzeln gewonnen. Die jungen Blätter werden im Orient als gesunde Salatbeigabe gegessen.

PLA01X Saatgut € 3,40 ~ 150 Korn

Die berühmtesten Augentropfen Madeiras

BÁLSAMO DE CANUDO

Kleinia repens (Senecio serpens)

P (40/25) M0TVZ

Diese schöne Heilpflanze, die ursprünglich in Südafrika beheimatet ist, haben wir auf unserer letzten Reise nach Madeira 2009 entdeckt. Sie wird dort gerne auf Mauern gepflanzt und verträgt als Sukkulente sehr gut Trockenheit und brennende Sonne.

Auf dieser subtropischen Insel wird die Pflanze als lebende Medizin an vielen Marktständen angeboten. Verwendet wird der frische Blattsaft bei geröteten, entzündeten und trockenen Augen. Eine Heilkräuterfrau mit einem Marktstand in Funchal zeigte uns, wie diese Pflanze genutzt wird: Man reißt einfach eines von den graublauen, fleischigen Blättern ab und quetscht einen Tropfen direkt ins Auge, wie Augentropfen eben. Der Blattsaft wird auch auf Wunden, Geschwüren und zur Linderung von Verbrennungen eingesetzt. Die Blätter duften harzig, fast wie Weihrauch, wenn man sie zerdrückt.

Wichtige Anmerkung: Bitte fassen Sie diesen Bericht nicht als Aufforderung zur Verwendung auf, denn wir dürfen als Gärtnerei hier keine medizinischen Empfehlungen geben. Konsultieren Sie vor einer Anwendung daher bitte unbedingt Ihren Arzt!

Diese Sukkulente ist eine leicht zu haltende Zimmerpflanze, die mit ihrem hängenden Wuchs sehr schön in Hängeampeln zur Geltung kommt. Unsere hier angebotenen Pflanzen stammen original von der Mutterpflanze ab, die wir aus Funchal mitgebracht haben.

KLE01 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Balsamo de Canudo

Harziger Knospenduft im Frühling

BALSAMPAPPEL

Populus balsamifera

HP (>500) BDFM

Amerikanische Pappelart mit harzigen, intensiv nach Kiefernnadeln duftenden Blättern. Noch konzentrierter findet sich der balsamische Duft in dem gelben, harzigen Exsudat, welches hauptsächlich an den Knospen und jungen Trieben abgeschieden wird. Potpourri-Zutat für die Duftnote „Wald". Kurz vor dem Aufbrechen der Knospen ziehen angenehme, weithin wahrnehmbare Duftwolken durch den Garten. Diese Pappelart lässt sich genau wie die Lungauer Balsampappel verwenden. Alle Arten von Pappelknopsen sind eine charakteristische Würze in der Wildkräuterküche. Der unverkennbare Duft erinnert aus der Ferne an Frangipani-Blüten.

POP01 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Genießen Sie den Tee in der Sommerhitze

BALSAMSTRAUCH

Cedronella canariensis (Cedronella triphylla)

HHP (120/40) BDM0TZ (-)

Sehr robuste Pflanze. Erfrischend, köstlich und zugleich spürbar kreislaufanregend (...in der Sommerhitze) ist ein Tee, aromatisiert mit den hanfähnlichen, stark duftenden (Minze/Zitrone) Blättern dieses Lippenblütlers von den Kanarisachen Inseln. Rosa Blüten. Leicht frostverträglich. Am besten im Haus überwintern. Wächst schnell und kann deshalb bei gutem Wetter mehrmals im Jahr geschnitten werden - für Potpourri oder Duftsträuße oder Duftsäckchen. Blütezeit Juli-August.

Wir haben die Erfahrung gemacht, dass der Balsamstrauch im Sommer am besten im Schatten gedeiht. Er verträgt in der warmen Jahreszeit kein übermäßiges Gießen. Im Winter zeigt er sich dagegen unempfindlicher.

CED01X Saatgut € 5,10 **~ 20 Korn**
CED01 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Balsamstrauch

Das ist die anisduftende Spielart

BALSAMSTRAUCH „GOMERA"

Cedronella canariensis (triphylla) „Gomera"

HHP (100/25) BDM0TZ (-)

Nur durch meine neugierige Nase entdeckte ich diese zitronig-anisig duftende Unterart des Balsamstrauchs bei einer Wanderung durch den berühmten, dunklen Lorbeerwald „El Cedro" - denn äußerlich unterscheiden sie sich kaum (diese Spielart ist etwas weicher und stärker behaart). Wundervoll für einen aromatischen Tee. Wächst auch in der dunklen Jahreszeit.

CED02X Saatgut € 5,10 **~ 20 Korn**
CED02 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Kleine Staude, große Wirkung

BAN-ZHI-LIAN

Scutellaria barbata

HP (30/20) M0☯ (-)

[Bärtiges Helmkraut, TCM] Seltene chinesische Heilpflanze zur „Verbesserung der Blutzirkulation" und bei Hepatitis. Als Tee, Tinktur oder Umschlag anwenden. Hellblaue Blüten. Blütezeit Mai-Juli, mag feuchte, nährstoffreiche Böden. In Deutschland ist sie sonst so gut wie nicht zu bekommen.

SCU09X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**
SCU09 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Die späte Blüte lockt viele emsige Bienchen

BARTBLUME

Caryopteris x clandonensis

HP (120/30) BD0R⌘

Dieser aromatische Strauch erfreut Menschen und Bienen gleichermaßen mit seinen leuchtend blauen Blüten. Ausgezeichnete Bienenweidepflanze aus Ostasien mit duftenden Blättern, die harzig und zum Räuchern geeignet sind. Passt sehr gut in die Gesellschaft von mediterranen Stauden und Gehölzen. Eines der schönsten spät blühenden Gehölze für den Garten.

CAR80 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Basilikum

Basilikum kommt ursprünglich aus Indien.
Aber auch die alten Ägypter liebten dieses Kraut. Nach Deutschland kam es erstmals im 12. Jahrhundert. Das Königskraut (basilikos = königlich) besitzt sehr gute Heileigenschaften. Das Kauen der Blätter hilft gegen Nervosität.
3 Tassen Basilikum-Tee pro Tag über sechs Wochen getrunken hilft bei Übelkeit, Blähungen und Schwindelgefühlen.
Auch Konzentration und Denkvermögen werden positiv beeinflusst. Als Badezusatz wirkt es sehr anregend und zudem belebend.
Geschmacklich und vom Geruch her ist es ein tolles Kraut. Kein Wunder, dass es sich immer größerer Beliebtheit erfreut. Auch in der Aromatherapie findet es z.B. bei Frauenleiden Anwendung.
Alle Basilikumarten wachsen ziemlich schnell, vor allem, wenn sie genügend Licht, Wärme und einen reichhaltigen Boden vorfinden. Basilikum liebt Wärme und ist nicht winterhart.

Die bekannteste Sorte überhaupt

GENOVESER BASILIKUM

Ocimum basilicum

A (60/25) BDTWZ (-)

Das beliebteste, bekannteste italienische Basilikum. Große, dunkelgrüne, gewölbte Blätter mit dem typischen Aroma (z.B. für Tomatensalat). Bei genügend Wärme enorm raschwüchsig und relativ unempfindlich. Basilikumpflanzen werden oft in Büscheln gepflanzt - besser und gesünder entwickeln sie sich aber einzeln stehend.

OCI11X Saatgut € 1,70 **~ 1000 Korn**

Säulenbasilikum à la Genovese

STRAUCHBASILIKUM „EVERLEAF EMERALD TOWERS“

Ocimum basilicum

A (80/25) D0WZ (-)

Ein typisches Genoveser Basilikum mit einer bemerkenswerten Eigenschaft: Es wächst und wächst und wächst. In die Höhe. Bis eine Blüte kommt, wird man lange warten. Es blüht tatsächlich erst 10-12 Wochen später als das normale Genoveser.

Machen Sie sich also keine Sorgen darüber, die Blüten entfernen zu müssen, damit Ihr Basilikum weiterhin zarte Blätter produziert. Stattdessen wachsen die Pflanzen säulenartig in die Höhe und bringen immer mehr neue, zarte und aromatische Blätter für ihre Caprese hervor. Dabei bleiben die Pflanzen kompakt, weil die Abstände zwischen den Blattpaaren recht kurz sind. Ideal also, wenn Sie nur begrenzten Platz haben, aber eine üppige Ernte schätzen.

OCI47X Saatgut € 4,25 **~ 50 Korn**

Basilikum „Everleaf Emerald Towers“

Große helle Blätter mit pfeffrigem Aroma

NEAPOLITANISCHES BASILIKUM

Ocimum basilicum

A (70/30) BDTWZ (-)

Pfeffriges Aroma. Vom Aroma her eine der besten Sorten. Braucht viel Wärme. Krause, lindgrüne, fast handgroße Blätter.

OCI13X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Ein typisch italienisches Basilikum

BASILIKUM „FINO VERDE“

Ocimum basilicum

A (60/20) DWMT (-)

Gilt unter Kennern als das beste Basilikum für Pesto. Bitte nicht verwechseln mit „Basilikum, feines grünes“, obwohl die Übersetzung so heißen würde! Die Blätter sind zwar eher klein, dafür umso ergiebiger wegen des konzentriert originalen Geschmacks und weil sie dicker sind. Entwickelt sich am Anfang langsam und blüht relativ spät. Pflanzen sollten frühzeitig pikiert werden.

OCI23X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Basilikum „Feines Grünes“

Genoveser Basilikum

Basilikum „Fino Verde“

Genoveser Basilikum, Blüte

Hochwachsende, feinlaubige Pflanzen

BASILIKUM „FEINES GRÜNES“

Ocimum basilicum

A (70/25) BDMWZ (-)

Auch „Französisches Basilikum“ genannt. Feinblättrig wie Buschbasilikum, aber nicht so kompakt wachsend. Besonders feines Aroma. Hervorragend auch für Süßspeisen.

OCI33X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

Zarte Blätter mit gutem Aroma

BASILIKUM, SALATBLÄTTRIG

Ocimum basilicum „Crispum“

A (60/25) BDMTWZ (-)

Italienische Spezialität. Ertragreich mit sehr zarten Blättern. Windschutz! Aussaat im Freiland erst ab Mai, da es Basilikum warm haben muss. Staunässe vermeiden.

OCI20X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Neapolitanisches Basilikum

Das toskanische Basilikum

BASILIKUM „TOSCANO“

Ocimum basilicum

A (80/30) DW (-)

Ein großblättriges Basilikum, welches in der Toskana bekannt ist. Es ist vergleichbar mit dem Genoveser, hat aber blasigere, größere Blätter und ein etwas anderes Aroma mit einer Spur Minze.

OCI51X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Riesige Blätter mit viel Aroma

MAMMUT-BASILIKUM

Ocimum basilicum

A/P (75/30) BD0TWZ (-)

[Basilico Mostruoso] Original italienische Sorte mit riesigen, blasigen Blättern und exzellentem Aroma.

OCI84X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Mammut-Basilikum

Wächst im Sommer sogar draussen ;-)

BRITISCHES BASILIKUM

Ocimum basilicum „British“

A (60/25) DB0WZ (-)

Wer den typischen Genoveser-Geschmack liebt, hat hier eine Sorte, die sich im eher kühlen, regnerischen englischen Sommer bewährt hat. Nebenbei: so ähnlich ist auch oft das Sommerwetter in Norddeutschland. Die Pflanzen wachsen etwas lockerer, haben aber substanzreichere und robustere Blätter.

Diese Züchtung entstand aus Kreuzungen von Thai- und Genoveser Basilikum.

OCI79X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Britisches Basilikum

Türkisches Buschbasilikum

Kleinblättrig, mit besonders süßem Duft

TÜRKISCHES BUSCHBASILIKUM

Ocimum basilicum var. minimum

A/P (30/30) DM0WZ

Dieses Basilikum mit den kleinsten Blättern in unserem Sortiment hat einen ungewöhnlich süßen, fast parfümierten Duft. Buschbasiliken werden in den mediterranen Ländern oft und gerne in Töpfen vor den Hauseingang gestellt; nicht etwa zum Würzen - nein, nur um unliebsame Insekten aus dem Haus fernzuhalten! Stecklingsvermehrt, gehört also auch eigentlich in die Gruppe „Ausdauernde Arten“.

OCI45 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mai-September*

Kleine Blätter, kugelförmiger Wuchs

GRIECHISCHES BUSCHBASILIKUM

Ocimum basilicum v. minimum

A/P (30/30) BD0TWZ (-)

Ein drahtig aufrecht wachsender, auch ohne Schnitt immer eine ausgeglichene Form bildender kleiner Strauch, mit wesentlich kleineren Blättern als die üblichen Sorten und gutem, kräftigem Aroma. In Griechenland mehr als Zierpflanze und zur Abwehr von Mücken gehalten. Die hier angebotenen Pflanzen sind eine stecklingsvermehrte Auslese, also auch eine ausdauernden Sorte.

OCI03X Saatgut* € 2,55 **~ 200 Korn**

Sehr feinblättrig und stark verzweigt

BUSCHBASILIKUM „GREEN GLOBE“

Ocimum basilicum v. minimum

A (50/50) BD0TWZ (-)

In Italien heißt die Sorte „Finissimo Verde a Palla“, was soviel heißt wie „sehr feinblättrig und kugelig wachsend“. Unter idealen Bedingungen entwickeln sich schöne, breitrunde Büsche mit gutem Aroma.

OCI32X Saatgut € 3,40 **~ 500 Korn**

Kompakte Sorte mit größeren Blättern

BUSCHBASILIKUM „SPICY GLOBE“

Ocimum basilicum v. minimum

A (40/30) BD0TWZ (-)

Hat für ein Buschbasilikum ziemlich große Blätter. Sehr schöner kompakter Wuchs.

OCI04X Saatgut € 3,40 **~ 500 Korn**

Das echte französische Basilikum

PROVENCE-BASILIKUM

Ocimum basilicum

P (50/40) BDM0TWZ (-)

[Basilique de Provence] Original aus dem Süden Frankreichs. Auf den südfranzösischen Märkten habe ich an frischen Kräutern hauptsächlich dieses Basilikum gesehen. Sofort fragte ich mich, warum sieht man diese Sorte nicht auf hiesigen Märkten? Es ist doch viel mehr dran zum ernten!? Buschig wachsende Sorte, die eine Mittelstellung einnimmt: Größere Blätter als die Sorten Buschbasilikum - aber kleinere Blätter und gedrungenerer Wuchs verglichen mit dem „normalen" Basilikum (Genoveser, großes Grünes etc.) Diese Sorte verbindet die Vorzüge der Buschbasiliken (viele Blätter, dicht gedrängt) mit den Vorteilen der großblättrigen Sorten (wenig Erntearbeit). Aroma: wie man es von „normalen" Sorten kennt.

0CI89X Saatgut € 3,40 **~ 120 Korn**

Provence-Basilikum

WKK 33

Sieht klasse aus, ist schwer zu ziehen

ROTES BUSCHBASILIKUM

Ocimum basilicum v.

P (40/30) BD0WZ

Diese, unsere eigene Sorte findet immer wieder viel Anklang hier in der Gärtnerei. Warnungen bezüglich der Pflegeansprüche unsererseits werden von unseren Kunden, die direkt in der Gärtnerei einkaufen meistens in den Wind geschlagen: kleinblättrig, rotblättrig, buschig; und hört außerdem noch auf den Namen „Basilikum" - wie kann man da noch widerstehen! Auch eine stecklingsvermehrte, also ausdauernde Sorte.

0CI49 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mai-September*

Rotes Buschbasilikum

Essen oder bewundern?

BUSCHBASILIKUM „PURPLE BALL"

Ocimum basilicum „Purple Ball"

P (40/30) BD0WZ (-)

Das erste rotblättrige Buschbasilikum zum Aussäen. Abgesehen davon, dass dieses Basilikum genauso gut wie andere Sorten würzt, sind die roten, kugeligen Büsche auch ein Augenschmaus. Viel Wärme und Sonne sind wichtig, um die Pflanzen zu ihrer vollen Pracht zu entwickeln.

0CI81X Saatgut € 4,25 **~ 30 Korn**

Basilikumöl selber machen

Zutaten

Eine Handvoll frisches Basilikum
Gutes Olivenöl
Eventuell eine Prise Salz

Zubereitung

1. Basilikumblätter und Olivenöl in einen Mixer geben und kräftig durchmixen, bis eine gleichmäßig homogene Masse entsteht.
2. Die wunderbar grüne Basilikum-Olivenöl-Mischung in einen Kaffeefilter geben und über Nacht durchtropfen lassen.
3. Das Basilikumöl in eine saubere Flasche füllen.

Basilikumöl eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Salaten, Pasta und allem, was eine italienische Note vertragen kann.

Rotes Basilikum

Schöne Sorte - fast zu schade zum Essen

BASILIKUM „ROTES KRAUSES“

Ocimum basilicum „Purple Ruffles“

A (60/30) BD0TWZ (-)

Große, dunkelrote, krause Blätter. Tiefrosa Blüten. Bestes Aroma unter den samenvermehrten Rotblättrigen. Wärme liebend.

0CI06X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

Bringt aufregende Farbtöne in Ihren Salat

BASILIKUM „SHIRAZ“

Ocimum basilicum

P (30/25) DB0WMT (-)

Ein für rotblättrige Sorten vergleichsweise robustes Basilikum mit purpurroten Blättern, vom Geschmack her ähnlich wie das normale Basilikum. Dadurch ideal für Salate, Mozzarella und Pizza.

0CI85X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Rote Blätter mit Nelkenduft

BASILIKUM „OSMIN“

Ocimum basilicum

A (60/20) BDM0TWZ (-)

Von den rotblättrigen Sorten eine der dunkelsten. Blätter sind etwas kleiner als beim Rubin-Basilikum.

0CI36X Saatgut € 3,40 **~ 500 Korn**

Blätter mit ungewöhnlichem Aroma

BASILIKUM „ARARAT“

Ocimum basilicum

A (60/20) BDMTWZ (-)

Schöne Blätter mit purpurner Zeichnung. Starkes Aroma mit Lakritzanteilen. Gut für Salate, Pestos, Tomatengerichte und als Garnierung.

0CI26X Saatgut € 5,10 **~ 100 Korn**

Riesige, rote, aromatische Blätter

BASILIKUM, ROTES SALATBLÄTTRIGES

Ocimum basilicum

P (50/30) DBWM0TZ (-)

Dieses Basilikum hat riesengroße, gewellte und rote Bätter, aber nicht nur das: Im Vergleich zu vielen anderen rotblättrigen Sorten ist das Aroma einfach super. Eine seltene Züchtung, ca. 70% der Sämlinge sind tatsächlich rotblättrig, die anderen sind entweder dekorativ rot-grün-gescheckt, oder ein paar sind auch einfach nur grün. Braucht viel Wärme zum Gedeihen.

0CI41X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

Tiefrote, gewölbte Blätter

BASILIKUM „ROTES GENOVESER“

Ocimum basilicum

P (50/30) DBWM0TZ (-)

Das typische Genoveser Basilikum mit den gewölbten Blättern - jetzt in der dunkelroten Variante. Die Färbung ist immer auch ein Zusammenspiel von verschiedenen Umweltfaktoren: viel Licht = starke Färbung, zuviel Wärme = schwache Färbung, regelmäßige Düngung = intensive Färbung.

0CI71X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Basilikum „Rotes Genoveser“

Großmutter aller rotblättrigen Züchtungen

BASILIKUM „DARK OPAL“

Ocimum basilicum „Dark Opal“

A (60/30) BD0TWZ (-)

Tief purpurrote Blätter und rosa Blüten. Etwas empfindlicher als das Genoveser, aber ähnlicher, etwas herberer Geschmack. Hervorragend in Kräutertee oder Eistee.

0CI12X Saatgut € 1,70 **~ 300 Korn**

Besonders milde Sorte

KORSISCHES BASILIKUM

Ocimum basilicum

A (40/30) DB0W (-)

Ein ganz mild schmeckendes Basilikum aus Korsika mit rot-grün marmorierten Blättern. Das Aroma passt sowohl an Herzhaftes als auch an süße Gerichte.

0CI54X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Basilikum-Limonade

Fruchtiges Basilikum

Weihnachtsdüfte schon im Sommer?

BASILIKUM „PUNSCH“

Ocimum basilicum

P (50/25) DBWMT0Z (-)

Ein schönes und aromatisches Basilikum mit glänzend dunkelgrünen Blättern und purpurnen Blüten. Das komplexe Aroma erinnert an einen Weihnachtspunsch. Vielleicht kann man damit auch Glühwein würzen. Probieren Sie dieses würzige Basilikum in asiatischen Gerichten oder auch für Tees.

In unseren Versuchen zeigte sich das Punsch-Basilikum als ziemlich robust, verglichen mit normalem Basilikum.

0CI91X Saatgut € 4,25 **~ 30 Korn**

Basilikum „Punsch“

Robust und lecker, zitronig duftend

ZITRONENBASILIKUM, GROSSBLTRG

Ocimum species

A (70/30) BDTWZ (-)

[Mrs. Burns Lemonbasil] Ein Zitronenbasilikum, das auch hierzulande fürs Freiland geeignet ist. Rarität aus den USA mit hellrosa Blüten. Die ganze Pflanze wird größer und ist etwas unempfindlicher. Ausgezeichnetes Aroma, ein bisschen in Richtung Bergamottorange (Earl-Grey-Tee).

0CI02X Saatgut € 3,40 **~ 150 Korn**

Aromastarke, buschige Auslese

ZITRONENBASILIKUM „SWEET DANI“

Ocimum basilicum

A (30/20) BDTWZ (-)

Neue, in den USA preisgekrönte Sorte (All-America Winner 1998), starker, verbesserter Zitronengeschmack, hoher Gehalt an ätherischen Ölen besonders Citral.

0CI28X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Feinstes Zitronenaroma, wärmebedürftig

ZITRONENBASILIKUM, KLEINBLTRG

Ocimum americanum

A (60/20) BDTWZ (-)

Wenn das normale Basilikum König unter den salzigen Gewürzkräutern ist, dann kann man das Zitronenbasilikum sicher die Königin unter den süßen Kräutern nennen! Ich kenne ja Dutzende von zitronenduftenden Kräutern, aber dieses hat das süßeste Aroma von allen. Die kleinen Blätter und die weißen Blüten sind äußerst zart und schmecken z.B. hervorragend - auch ungeschnitten - auf Eiscreme. Aber auch auf vielen anderen Süßspeisen. Übrigens: fast alle Basiliken eignen sich auch für Süßes. Am besten auf der Fensterbank oder im Gewächshaus zu kultivieren, denn die Art ist etwas kälteempfindlicher.

0CI01X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Für die Würzsoße „Sambal Kemangi“

ZITRONENBASILIKUM „KEMANGI“

Ocimum basilicum x americanum

A (50/30) DBWMTZ (-)

Dieses aus Indonesien stammende Zitronenbasilikum wird auch in vielen anderen ostasiatischen Ländern verwendet. Der klare Zitronengeschmack ist nicht nur für herzhafte Gerichte eine kulinarische Bereicherung, sondern auch für Süßspeisen.

Kemangi hat sich als tolerant gegenüber dem falschen Mehltau bewiesen und wächst auch draussen ganz ordentlich.

0CI34X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

Strauchbasilium „Everleaf Lemon“

Zitronenbasilikum in ausdauernder Form

STRAUCHBASILIKUM „EVERLEAF LEMON“

Ocimum basilicum

P (90/30) DB0WTZ (-)

Es ist soweit. Das erste wirklich ausdauernde Zitronenbasilikum ist da! „Everleaf Lemon“ ist eine neue Züchtung aus den USA. Die Pflanzen wachsen buschig, aufrecht, blühen sehr spät und wenig. Die aromatischen Blätter duften klar nach frischer Zitronenschale.

Die weichen Blätter passen an Süßspeisen, Gegrilltes, oder an Salate.

Anders als bei allen anderen zitronig duftenden Basiliken können Sie die Pflanzen drinnen überwintern. Nach unserer Erfahrung wollen die ausdauernden Basilikumsorten im Winter aber gerne alle paar Wochen durch Stecklinge verjüngt werden. Ein 10 cm langer Trieb im Wasserglas am sonnigen Fenster reicht aus.

0CI98X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

0CI98 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Duftet und schmeckt wie griechisches Original

OUZO-BASILIKUM

Ocimum basilicum

A (70/30) BD0TWZ

Das intensive Anisaroma erinnert stark an den in Griechenland so beliebten Ouzo-Schnaps. Für Salate oder Süßspeisen.Wüchsige Sorte mit purpurnen Blüten und dunklem Laub.

0CI77x Saatgut € 4,25 **~ 100 Korn**

Ouzo-Basilikum

Zum Würzen, aber auch für Tee geeignet

ANISBASILIKUM

Ocimum basilicum

A (80/25) BDTWZ (-)

In Persien, Thailand und Vietnam als Gewürz in vielen Gerichten, vor allem auch an Süßspeisen. Hoher aufrechter Wuchs. Dunkle Blätter. Rötliche Stängel. Robust.

0CI07X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Kardinalrote aromatische Blüten

BASILIKUM „CARDINAL“

Ocimum basilicum

P (70/30) DB0WTZ (-)

Ein hoch wachsendes Basilikum mit dem typischen Aroma und einer feinen Anisnote. Daher auch gut in asiatischen Gerichten zu verwenden. Das Bemerkenswerteste sind wohl die großen kardinalroten Blüten. Die starke Färbung geht von den Kelchblättern aus. Daher bleiben die Blütenstängel noch sehr lange nach der Blüte attraktiv.

Kardinalbasilikum ist ausdauernd, robust und tolerant gegenüber dem Basilikum-Mehltau. Die Überwinterung erfordert aber wie bei allen ausdauernden Basilikumarten viel Fingerspitzengefühl.

0CI76X Saatgut € 4,25 **~ 50 Korn**

Superfruchtigzitroniges Basilikum aus Afrika

AFRIKANISCHES ZITRONENBASILIKUM

Ocimum americanum

P (50/30) DBWMTZR (-)

[Kivumbasi] Ein kleinblättriges, haariges Basilikum aus Tanzania, mit einem fantastischen, fruchtigen Limonenaroma. Zarte Blätter, hervorragend zu allen Süßspeisen aber natürlich auch an Fisch, Saucen, Salaten usw. Wird in Ostafrika als Gewürz- und Heilpflanze verwendet, aber auch als Räuchermittel zur Moskito-Abwehr.

0CI64X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

Robust, aber mit lieblichem Aroma

BASILIKUM „BLUE SPICE“

Ocimum ´Blue Spice´

A/P (75/30) BD0TWZ (-)

[Vanille-Basilikum] Wird wegen seines tiefgründigen Aromas gelegentlich Vanille-Basilikum genannt. Eine Kreuzung zwischen einem rotblättrigen Basilikum mit Zitronenbasilikum mit würzigen Blättern, im Aroma ein dunkler vanilliger Unterton. Schöne hellpurpur Blüten an dunkelvioletten Stielen. Wegen des lieblichen Duftes geeignet für Fruchtsalate und andere Süßspeisen. Aber mit Sicherheit auch für einige Gerichte, in denen auch normales Basilikum passen würde.

0CI86X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Wegen des Aromas „Zimtbasilikum" genannt

ZIMTBASILIKUM“

Ocimum basilicum var cinnamomum

A (60/25) BD0TWZ (-)

[Mexikanisches Gewürzbasilikum] Schönes Basilikum mit roten Stängeln und rosa Blüten. Süßes, intensives Aroma. Robuste Sorte unter den exotischen Basiliken. Das starke Zimtaroma bringt eine warme, volle Geschmacksnote in Kräutertees.

0CI14X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Eine Königin der Würze

BASILIKUM „QUEEN OF SHEBA“

Ocimum basilicum

A (40/20) BD0TWZ (-)

Sehr würziges Basilikum mit dunkelgrünen Blättern, lila Blütenkerzen und einem kompakten buschigen Wuchs.

0CI83X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

Orientalische Sorte mit reichhaltigem Aroma

PERSISCHES BASILIKUM

Ocimum basilicum

A (40/25) BD0TWZ (-)

[Reyhan, Sabzi] Wird traditionell in der persischen und türkischen Küche verwendet. Vom Aroma her eine spannende Sorte: Es mischen sich Citrusaromen mit einer pfeffrigen Anisnote. Passt an viele Gerichte, werden Sie kreativ! Wächst schnell und entwickelt schöne rosa Blüten, wenn man nicht ständig erntet.

0CI75X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Basilikum „Cardinal“

Verführerischer Duft aus 1001 Nacht

BASILIKUM „ARABIC ROSE“

Ocimum basilicum

A/P (70/30) BD0TWZ

Diese Sorte Basilikum kommt direkt aus Ägypten zu uns. Der Name „Arabic Rose“ ist vermutlich eine Anspielung auf das ausgesprochen blumige Aroma, ganz anders als unser anderes ägyptisches Basilikum. Mittelgroße Blätter, aufrechter Wuchs, starkes Bukett.

0CI78x Saatgut € 4,25 **~ 100 Korn**

Thai-Basilikum

Wenn auch Basilikum im allgemeinen immer beliebter geworden ist - unübersehbar ist für uns, dass besonders die thailändischen Basiliken in den letzten Jahren an Zuspruch gewonnen haben. Es gibt drei Hauptsorten Basilikum in Thailand:

1. Horapha (Ocimum basilicum var. thyrsiflorum)
Wer einmal Thai-Food gegessen hat, wird sich wahrscheinlich immer an den unvergesslichen, metallisch klaren, süßen Geschmack von Horapha-Blättern (Bai Horapa) erinnern. Eine Naturkomposition aus Anis, Estragon und Basilikum...mmh! Horapha ist denn auch das meist gebrauchte Basilikum in Thailand. Und wenn einfach nur von „Thai-Basilikum" gesprochen wird, dann ist diese Sorte gemeint. Es ist das typische Basilikum für grüne Kokosnuss-Currys.

2. Menglak (Ocimum citriodorum / americanum)
Ein Zitronenbasilikum der robusteren Art, aber natürlich auch sehr wärmebedürftig, wie fast alle Basiliken. Passt mit seinem leichten Zitronengeschmack besonders zu Fischgerichten.

3. Kaprao (Ocimum basilicum var. tenuiflorum)
Es ist würzig aber nicht süß, eine eigene Sorte des indischen heiligen Basilikums „Tulasi". Die relativ dünnen Blätter werden oft mitgekocht oder mitgebraten, da sie erst dann ihr scharfes, nelkenartiges Aroma richtig freigeben. Es gibt Sorten mit rotmetallisch glänzenden Blättern und grüne Sorten, wie auch in Indien, nur die thailändischen sind etwas größer im Blatt.

Straff aufrecht wachsendes Aromawunder

STRAUCHBASILIKUM „BLACK THAI"

Ocimum basilicum
P (120/30) DB0WMTZ ☼☼💧☺
Dieses rotblättrige, riesige Säulenbasilikum bildet ein Blattpaar nach dem anderen und blüht erst, wenn es über einen Meter groß ist. Dunkelrote, manchmal fast schwarz wirkende, glänzende Blätter mit dem typischen anisigen Geschmack von Thai-Basilikum. Robust. Die langen Stängel machen sich vielleicht auch in der Vase gut?
OCI57 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Auffällige Blüten, buschig

THAI-BASILIKUM „SIAM QUEEN"

Ocimum basilicum var. thyrsiflorum
A (40/25) BDM0TWZ (-) ☼☼💧☺
[Horapha] Preisgekrönte, stark verbesserte Sorte von Thai-Basilikum. Sehr gleichmäßig wachsende Pflanzen mit tief purpurfarbenen Infloreszenzen, die einen schönen Kontrast mit den dunkelgrünen Blättern bilden. Würziges Aroma; die frischen Blätter geben thailändischen grünen Curries und vietnamesischer Nudelsuppe den richtigen Pfiff!
OCI25X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

Strauchbasilikum „Black Thai"

Thai-Basilikum

Unentbehrlich in der asiatischen Küche

THAI-BASILIKUM

Ocimum basilicum var. thyrsiflorum

A (60/25) BDM0TWZ (-)

[Horapha] Im Aussehen ganz ähnlich wie Anisbasilikum, aber die Blütenstände sind eher rot als purpur. Das würzige Aroma liegt zwischen mexikanischem und Anisbasilikum. Es gibt eine ganze Reihe von Thai-Basilikum-Arten, manche unterscheiden sich nur unwesentlich, und allein unter der Bezeichnung Horapha versammeln sich unterschiedliche Formen. Unser Horapha ist sehr robust, hat relativ kleine Blätter, und hat dieses typische, köstliche, stark anisartige Aroma.

0CI05X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Thai-Basilikum, rotblättrig

In Indien als Rotes Tulsi bekannt

THAI-BASILIKUM, ROTBLÄTTRIG (KAPRAO)

Ocimum tenuiflorum

P (50/30) WM0 (-)

Nicht wirklich rotblättrig, aber mit einem metallisch rötlichen Schein sind diese Blätter sehr typisch für diese Sorte, und leicht von anderen Arten zu unterscheiden. Braucht mehr Wärme zum Gedeihen als andere Sorten, wächst eher langsam. Nichts für Anfänger! Nelkiges, starkes Aroma. Für „Pad Kaprao" - eines der bekanntesten Thai-Gerichte, werden die Blätter dieser Art mit Fisch oder Fleisch zusammen gebraten, dadurch intensiviert sich - anders als bei anderen Basilikumarten - das Aroma. Sehr ähnlich dem rotblättrigen Tulsi, jedoch größere Blätter.

0CI08X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Thai-Strauchbasilikum „Everleaf Thai Towers"

Riesiges Säulen-Basilikum mit Thaigeschmack

THAI-STRAUCHBASILIKUM „EVERLEAF THAI TOWERS"

Ocimum basilicum

P (90/25) DB0WMTZ

Sehr ertragreiches und großes Basilikum mit schönem Thai-Geschmack. Im Vergleich zu normalen Thai-Sorten blühen die Pflanzen, wenn überhaupt, erst 10-12 Wochen später, so dass man auch nach einem mehrwöchigen Urlaub frische, aromatische Triebe findet.

Dieses üppige Strauchbasilikum wächst straff aufrecht und die Zweige haben relativ kurze Internodien (das sind die Stängelabschnitte zwischen den Blattachseln). Das gibt der ganzen Pflanze ein buschiges, dicht belaubtes Aussehen. Die Blätter wachsen an rötlichen Stängeln und sind substanzreich und aromastark.

0CI59X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

0CI59 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Ausdauerndes Basilikum

Basilikum will schnell wachsen - auch im Winter! Um die ausdauernden Arten im Zimmer oder Gewächshaus bei Laune zu halten, ist für eine hohe Luftfeuchte und soviel Licht wie möglich zu sorgen. Optimale Temperaturen im Winter sind 15-20°C, im Sommer darf es gerne wärmer sein. Je älter und holziger eine Pflanze ist, desto mehr sollte man darauf achten, dass die Pflanzen nicht zu feucht stehen im Winter. Deshalb mindestens einmal jährlich durch Stecklinge verjüngen. Auf ausreichende Nährstoffversorgung achten. Gelegentlich beschneiden für kompakteres Wachstum. Es erfordert etwas Fingerspitzengefühl um Basilikum über den Winter zu bekommen, doch auch als Einjährige gezogen lohnt sich die Anschaffung dieser schnell wachsenden Arten. (Apropos schnell wachsend: wir haben errechnet, dass bei guter Kultur und laufender Vermehrung eine Pflanze Basilikum von Anfang April bis Ende September eine Fläche von mindestens 500 qm mit ihren Nachkommen bedecken kann!) Griechisches Buschbasilikum, Türkisches Buschbasilikum, Thai-Buschbasilikum, sowie das Rote Buschbasilikum zählen bei uns - sie werden nur per Steckling vermehrt - auch zu den ausdauernden Sorten, aber sind schwieriger über den Winter zu bekommen. Wenn Sie im April Stecklinge schneiden, können Sie Ihre Freunde schon Anfang Mai mit schönen Jungpflanzen beglücken.

WKK 33

Unsere eigene robuste Aroma-Auslese!

BASILIKUM „WILDES PURPUR“

Ocimum canum x basilicum

P (60/50) BDM0TWZ

Endlich ein rotblättriges Basilikum, das wirklich draußen (getestet seit 1996) auch im norddeutschen Sommer draußen wächst. Wesentlich wüchsiger als alle anderen rotlaubigen Sorten, hat es zudem ein außergewöhnlich gutes, pfeffriges Aroma, denn diese Kreuzung von Wildem Basilikum mit Neuguinea Basilikum ist auch eine Aroma-Auslese! Die metallisch glänzenden purpurroten Blätter sind größer als bei den anderen ausdauernden Arten. Nur wenn es sehr heiß ist, kommt das Grün der Mutter mehr durch und die Färbung wandelt sich in einen Bronzeton. Schöne, tiefrosa Blüten. In großen Töpfen/Kübeln (ca. 4 Liter) kommt die breitrunde, etwas überhängende Wuchsform gut zur Geltung. Mit den Sorten „African Blue“ und „Wildes Basilikum“ zusammen eine der robustesten Sorten. Diese, unsere eigene Basilikum-Züchtung wurde erstmalig 1997 angeboten. Nur stecklingsvermehrbar.

OCI44 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-September*

Basilikum „Wildes Purpur“

Blüht selten, daher immer frische Blätter

CUBANISCHES STRAUCHBASILIKUM

Ocimum basilicum v.

P (60/40) DM0TWZ

Vom Aroma her ein ausgezeichneter Ersatz für das Genoveser Basilikum, mit noch etwas stärkerem Geschmack und widerstandsfähiger! Ein weiterer Vorteil ist, dass es selten und wenig blüht: So finden sich immer junge, zarte Blatttriebe. Dieses ausdauernde Basilikum wächst wie Buschbasilikum, nur höher. Bildet schöne kugelförmige Büsche. Es ist besser und einfacher im Spätsommer/Herbst ein paar Stecklinge zu nehmen, diese dann im Haus zu bewurzeln und die Mutterpflanze im Garten zu belassen, als sie auszugraben und einzutopfen für die Überwinterung. Stecklingsvermehrt.

0CI18 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-September*

Kleinblättrig, mit besonders süßem Duft

THAI-BUSCHBASILIKUM

Ocimum basilicum var. minimum

A/P (30/30) DM0WZ (-)

Dieses Basilikum mit den kleinsten Blättern in unserem Sortiment hat einen ungewöhnlich süßen, fast parfümierten Duft. Buschbasiliken werden in den mediterranen Ländern oft und gerne in Töpfen vor den Hauseingang gestellt; nicht etwa zum Würzen - nein, nur um unliebsame Insekten aus dem Haus fernzuhalten! Falls Sie die Pflanze bestellen, bekommen Sie unsere neue stecklingsvermehrte robuste Auslese. Wenn Sie jedoch Saatgut bestellen, können Sie sich mit viel Glück ihre eigene robuste Auslese heranziehen.

0CI43X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

0CI43 Pflanze* € 5,95 [Auslese] *Liefermonate: Mai-September*

Schmale, rot-grüne Blätter mit Anis-Aroma

BASILIKUM „NEU-GUINEA“

Ocimum species

P (60/40) D0TWZ (-)

Das ausgezeichnete Aroma erinnert stark an Anis-Egerlinge (Champignon-Art). Mit ihren rosa Blüten und den rot-grün marmorierten Blättern aber auch eine dekorative Sorte, im Aussehen dem „African Blue“ ähnlich, aber zierlicher.

0CI21X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

Baumbasilikum

Afrikanisches Baumbasilikum, glattblättrig

Heilbasilikum aus Ostafrika

AFRIKANISCHES BAUMBASILIKUM, GLATTBLÄTTRIG

NEU

Ocimum gratissimum

P (120/30) DB0WMTZ

[Tulsi Mtulé] Diese Sorte kommt aus Tansania, wo die glänzenden Blätter einerseits als Gewürz, andererseits auch gegen sehr viele Krankheiten eingesetzt werden. Es wird dort auch zum Schutz vor Mosquitos eingesetzt. Robustes, leicht zu ziehendes Strauchbasilikum.

0CI35X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

Äthiopisches Basilikum

Räucherkraut mit mystischem Duft

ÄTHIOPISCHES BASILIKUM

NEU

Ocimum lamiifolium

P (100/30) DRM0TZ

[Demakese, Damakase] Nein, man kommt erst nicht darauf, dass es sich um ein Basilikum handeln könnte. Weder der Geruch, noch das Aussehen der Blätter deuten auf eine Verwandtschaft hin.

Die aromatischen Blätter dieses Strauchbasilikums duften harzig. Sie werden wegen ihrer antimikrobiellen Wirkung in Äthiopien bei Atemwegserkrankungen, Fieber und Augeninfekten eingesetzt.

0CI46 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Neue kulinarische Ausflüge gefällig?

BASILIKUM „MALAWI CAMPHOR“

Ocimum canum

A/P (40/30) DM0WZ (-)

Eine zierliche Sorte mit weichen Blättern aus dem kleinen, wenig bekannten ostafrikanischen Land Malawi. Das überraschend feine Kampferaroma mit zimtigen fruchtigen und eukalyptusartigen Obertönen steigt schon bei leichtester Berührung in unsere Nase. Auf jeden Fall ein Basilikum für einen leckeren Tee. Suppen, Soßen und Salaten fügt es eine ganz neue Geschmacksnote hinzu. Die Blätter sind so zart, dass sie kaum zerkleinert werden müssen.

0CI55X Saatgut € 2,55 **~ 30 Korn**

Basilikum „Malawi Camphor“

WKK 33

Das erste weiß panaschierte Basilikum

BASILIKUM „PESTO PERPETUO“ (PBR)

Ocimum basilicum

P (70/40) D0WZ

Rotes Basilikum kennen wir ja inzwischen. Aber weiß panaschiertes, da muss erst mal jemand drauf kommen... jedenfalls werden die meisten Basilikumkenner auf den ersten Blick alles andere als Basilikum erwarten, so anders sieht es aus. Pesto Perpetuo = ewig nachwachsendes Pesto? Ja. Ein ausdauerndes Basilikum, das kaum blüht und ständig für Pesto geerntet werden kann (wie natürlich viele unserer anderen ausdauernden Arten auch..). Die weißrandigen Blätter sehen nicht nur im Garten und in Töpfen dekorativ aus, sondern haben sich auch als eine ungewöhnliche, essbare Teller-Deko bewährt. Diese Sorte ist lizenziert, daher ist die kommerzielle Vermehrung nicht erlaubt.

0CI95 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mai-September*

WKK 33

Einzigartiges Aroma - kulinarische Spitzenklasse

BASILIKUM „ZANZIBAR“

Ocimum basilicum

P (50/30) DBWMTZ (-)

[Mrihani] „Mouthwatering“ - es läuft mir echt das Wasser im Mund zusammen, wenn ich nur dran denke, an dieses unglaubliche Aroma. Ich schmecke einen deftigen Aniston wie bei gutem Thai-Horapha mit starken Untertönen von Kümmel und Koriander, einfach genial! Wenn ich es mir unter die Nase halte, kommen mir sofort Fantasien von würzigen Saucen. Doch dieses Basilikum passt auch an viele andere Gerichte. Sogar Kinder mögen dieses Basilikum. Die Pflanzen haben stark gezähnte, gewellte Blätter, das macht dieses Basilikum auch schon im Aussehen unverwechselbar. Es ist das traditionell verwendete Basilikum in Tansania. In Sansibar heisst es „Mrihani“. In der ostafrikanischen Küche werden die frischen oder getrockneten Blätter (ja, es ist eines der wenigen Basiliken, die man trocknen kann, weil es sehr würzstark ist!) an Currys, Kurzgebratenem und vor allem an den überall verbreiteten Kokosmilchsaucen verwendet. Dieses Basilikum mit seinem durchdringenden Aroma wird in Ostafrika auch für die Herstellung eines hausgemachten Parfüms genutzt.

0CI62X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

0CI62 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mai-September*

Die nelkenduftenden Blätter sind gut als Tee

OSTINDISCHES BAUMBASILIKUM

Ocimum gratissimum

P (150/40) BDMTWZ (-)

[Nelkenbasilikum, Vana Tulsi] Wärmeliebende aber auch robuste Art aus Ostindien. Reichhaltiges Aroma. Gut zum Trocknen geeignet. Sowohl zum Kochen als auch in Teemischungen zu verwenden. Große, haarige, lindgrüne Blätter. Gelbe Blüten. Pyramidaler Wuchs. Auch eine heilkräftige Tulsi-Art.

0CI15X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

0CI15 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mai-September*

Sind Sie für die kreative Küche?

AMAZONAS-BASILIKUM

Ocimum campechianum

P (50/30) RADB0WMTZ

Ein ganz eigenes, rauchiges, exotisches Basilikumaroma entfalten die frischen Blätter bei Berührung. Ich denke, wir werden die Potenziale dieser Basilikumart auf jeden Fall hier noch erforschen. Ist es vielleicht für Räuchersalz zu gebrauchen? Oder an deftigen Suppen statt Geselchtem? Möglicherweise als Räucherkraut?

Im Amazonasgebiet jedenfalls werden die Blätter verwendet für Suppen und Eintöpfe. Getrocknete Blätter sollen als Tee aufgegossen helfen bei Erkältungen, Magenbeschwerden und vielen anderen Krankheiten. Unter anderem wird sogar der berühmte Ayahuasca-Trank mit dieser Art Basilikum „verfeinert“, und in Peru sind die pulverisierten Blätter als Schnupftabak bekannt.

Der kleine Strauch wächst auch ohne Rückschnitt ziemlich kompakt. Er ist verbreitet von Mexiko bis nach Argentinien.

0CI97X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

Griechisches Flair von der Urlaubsinsel

STRAUCHBASILIKUM „KARPATHOS“

NEU

Ocimum basilicum

P (100/30) BDMTWZ

[Karpathos-Basilikum] Von der griechischen Insel Karpathos. Dieses Basilikum ist in Wuchs und Aroma vergleichbar mit dem Zypern-Basilikum, wächst jedoch schlanker und setzt regelmäßig Samen an.

Es ist ein ausdauerndes Basilikum, aber es ist immer gut ein paar Samen zu sammeln, falls mal die Überwinterung nicht klappt.

0CI72 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Strauchbasilikum „Karpathos“

Legendäres Heilkraut aus dem Orient

TULSI (INDISCHES BASILIKUM)

Ocimum tenuiflorum (Ocimum sanctum)

P (60/30) ABDJM0RTWZ (-)

[Sanskrit: Tulasi, Heiliges Basilikum, Krishna Tulsi] Tulsi gilt in Indien als pflanzliche Manifestation des Gottes Vishnu und wird dementsprechend hoch geschätzt und verehrt. Es heißt, die Göttin Tulasidevi sei in die Gestalt dieser Heilpflanze geschlüpft um den Menschen zu dienen und sie zu schützen. Die „Königin der Kräuter" wächst in Indien als heilige Pflanze im Garten eines jeden Tempels und Hauses. Das Haus eines Hindus wäre ohne dieses heilsame Kraut einfach unvollständig! - Was für ein Wunder wäre es da, wenn die Wissenschaft keine Beweise für die einzigartige Wirksamkeit dieser Heilpflanze finden würde?! Und tatsächlich hat sie gefunden, dass die gesundheitlichen Wirkungen von Tulsikraut sehr vielfältig sind: Es stärkt das Immunsystem, verbessert den Stoffwechsel, hilft beim Abbau von Stress und mentalen Spannungen und vieles, vieles mehr. Es gibt unzählige Berichte über die Heilkräfte, für die hier kaum Platz ist diese aufzuzählen. Wissenschaftlich gesehen sind es die Triterpene, die in den letzten Jahren diese Pflanze auch in der westlichen Welt bekannt gemacht haben. Als allgemein stärkender Haustee, der kein Koffein enthält und immer gut tut, ist er schon in vielen Teemischungen erhältlich und in Amerika seit kurzer Zeit als neu entdecktes Adaptogen äußerst populär.

OCI92X Saatgut € 3,40 **~ 300 Korn**

OCI92 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte Mai-September*

Zyprisches Strauchbasilikum

WKK 33

Große Sorte mit erstklassigem Aroma

ZYPRISCHES STRAUCHBASILIKUM

Ocimum species

P (>100/30) BDM0TWZ

Dieses besonders stattliche Basilikum aus Zypern hat - für ein Strauchbasilikum - relativ große, fleischige Blätter und ein typisch pfeffriges, wunderbares Pesto-Aroma. Vor Jahren berichtete uns eine Kundin von einem auf Zypern wild wachsenden Basilikum, welches wie eine Staude bodeneben zurückgeschnitten wird und dann im Frühjahr wieder austreibt. Ob es diese Sorte ist? Wir wissen es nicht! Die Pflanzen blühen erst sehr spät - also ideal für eine fortlaufende Blatternte. Eine Besonderheit sind auch die schönen roten Blütenstängel: sie entwickeln sich schon Wochen bevor die erste Blüte aufgeht zur vollen Größe. 2010 schickte uns ein Kunde Bilder eines über 2 Meter hohen Baum-Basilikums auf Zypern - es sah genauso aus wie unseres!

OCI88 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-September*

Basilikum „Amazel"

Das erste mehltauresistente Basilikum

BASILIKUM „AMAZEL"

Ocimum x hybrida (O. basilicum x O. americanum)

P (70/30) DB0WMTZ

Eine neues, stecklingsvermehrtes Basilikum mit großen, langen, leicht gewellten Blättern und dem unverkennbaren Geschmack von typisch italienischem Basilikum.

Vielleicht das Erstaunlichste: Es ist das erste Basilikum, welches resistent gegen falschen Mehltau (Peronospora belbahrii) ist. Diese Krankheit führt bei Basilikum öfter zu Ernteausfällen.

Diese Proven-Winners-Sorte kommt aus dem Süden der USA, und ist seit 2019 im Handel. Sie ist sehr erntestark, verzweigt sich von alleine, selbst dann, wenn man die Blütenstängel dran lässt. Und sie blüht später als andere italienische Sorten. Weiße Blüten bilden keinen Samen. So geht die ganze Wuchsenergie in die Blattbildung. Abgestreifte Blüten sind immer zart und werden genauso wie die Blätter verwendet.

OCI70 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Äußerst robust und lecker für Pesto

BASILIKUM „AFRICAN BLUE"

Ocimum kiliman. x basilicum „Purpurascens"

P (100/50) BD0RTWZ

Eine Kreuzung von rotem Basilikum mit Kampferbasilikum. Der etwas herbere Geschmack und die Blattadern sind überwiegend vom roten Basilikum, die Blattform und der Habitus vom Kampferbasilikum. Sehr gesund und wüchsig. Etwas verholzender Stamm, später mit weißgrauer Rinde. Hübsch sind die rosa Blüten und vor allem die Blätter mit den purpurnen Venen. Auch wenn es eine ausdauernde Art ist, empfehle ich jedes Jahr - am besten im Frühjahr - neue Pflanzen aus Stecklingen zu ziehen (die einzige Vermehrungsart; bildet keinen Samen!), die dann besonders frohwüchsig sind und sich nach Belieben in Form bringen lassen.

OCI10 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-September*

Robuster Strauch für Erkältungstee

KAMPFERBASILIKUM

Ocimum kilimandscharicum

P (120/60) BDM (-)

Aus Afrika (Kenia). Blätter haben einen strengen Kampferduft. Geeignet für Potpourris. Medizinisch bei Magenleiden angewendet. Kommerziell angebaut für die Gewinnung von Kampfer. Stamm verholzend. Sehr wüchsig und robust. Weiße Blüten mit orangenem Blütenstaub. Wer sich mit dem Veredeln von Basilikumsorten beschäftigen möchte, dem sei diese Art als Unterlage empfohlen. Das extrem robuste Kampferbasilikum wird kommerziell verwendet als Veredelungsunterlage für empfindlichere Sorten. Dadurch haben bodenbürtige Krankheiten kaum eine Chance und selbst empfindlichere Sorten halten durch bis zum Frost, drinnen auch länger.

OCI16X Saatgut € 5,10 **~ 20 Korn**

Robust, riesig, rotstängelig

STRAUCHBASILIKUM „MAMMUT“

Ocimum species

P (120/40) DBWMTZO

Dieses griechische Basilikum verträgt sogar leichten Frost und kann in milden Gegenden schon ab März und später im Jahr bis November draußen bleiben. Sehr robust und wüchsig, große Blätter, stattlicher Wuchs, hat rötliche Stängel. Die rosa Blüten erscheinen sehr selten, daher liefert dieses Basilikum immer genügend frische, aromatische Blätter. Das Aroma ist sehr kräftig mit einer blumigen Zimtnote. Möglicherweise eine der größten Basilikumarten.

OCI67 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mai-September*

Wächst wie wild auch im Garten

WILDES BASILIKUM (TULSI)

Ocimum americanum (Ocimum canum)

P (60/25) BD0TWZॐ (-)

[Sri Tulsi, Rama Tulsi, Tulasi, Meng Luk,] Vielleicht das robusteste Basilikum überhaupt. Bildet auch in unfreundlichen Sommern ausgeglichene Büsche mit bemerkenswert gesunden Blättern. Mit den vielen rosa Blüten ist diese Art allein vom Aussehen her attraktiv. Macht sich daher auch gut im Blumenbeet. Das dunkle Blutwurstaroma (Piment) passt besonders an warme Speisen. Nach unseren Erfahrungen schmeckt jedoch ein Pesto von dieser Sorte ganz so, wie wir es vom „normalen“ Basilikum gewohnt sind. Auch diese Art wird oft als Ocimum sanctum gehandelt und ist eines der 3 heilkräftigen Tulsi-Arten. (Die anderen beiden sind indisches Basilikum und ostindisches Baumbasilikum.)

OCI09X Saatgut* € 2,55 **~ 300 Korn**

OCI09 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mai-September*

Wildes Basilikum (Tulsi)

Basilikum „Sambia“

Widerstandsfähige Art aus Afrika

BASILIKUM „SAMBIA“

Ocimum species

P (60/30) DBWMTZ (-)

Sehr robustes Basilikum mit glatten, glänzenden Blättern aus Sambia. Es duftet so ganz anders, eher nach Eukalyptus und Kiefernadeln. Der Teeaufguß aus den Blättern schmeckt angenehm und macht die Nase wieder frei. Ein guter Kandidat für Aromatherapie, Sauna oder Dampfbad.

Die Pflanze lässt sich gut trocknen und wächst ohne Probleme in der frostfreien Zeit draußen im Garten.

OCI50X Saatgut* € 3,40 **~ 50 Korn**

WKK 33

Aufrechter Wuchs und würzige Blätter

RUSSISCHES STRAUCHBASILIKUM

Ocimum basilicum

P (80/30) BDM0TWZ

Dieses Basilikum kommt von der Krim (Schwarzes Meer) und hat ein schön starkes Basilikumaroma so wie wir es kennen und lieben. Die roten Stängel, die mittelkleinen Blätter und der strauchige, straff aufrechte Wuchs erinnern stark an unser Griechisches Strauchbasilikum. Nur im Aroma gibt es einen deutlichen Unterschied. Blüht sehr spät, deshalb ideal für kontinuierliche Ernte.

OCI87 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-September*

Mit exotischem Aroma und schönen Blüten

BASILIKUM „RÉUNION“

Ocimum basilicum

P (60/30) BDM0TWZ (-)

Schöne Sorte, die wir aus Frankreich bekamen und die auf der tropischen Insel Réunion angebaut wird. Cremeweiße Blüten, Aroma liegt zwischen mexikanischem und Anisbasilikum.

OCI96X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

Süß duftende Blätter, blüht selten

GRIECHISCHES STRAUCHBASILIKUM

Ocimum species

P (70/40) DM0TWZ

Sehr aromatische Sorte. Das liebliche Aroma ist etwa wie vom Zimt-Basilikum und gar nicht so, wie man es von griechischem Basilikum erwartet. Die mittelgroßen Blätter wachsen an rötlichen Stängeln. Ein sehr selten blühendes Basilikum (rosa). Von den ausdauernden Sorten die wärmebedürftigste. Stecklingsvermehrt.

OCI19 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mai-September*

Beliebte Sorte in den italienischen Alpen

ITALIENISCHES BERGBASILIKUM

Ocimum basilicum

P (70/30) DB0WMTZ

[Basilico Artico, Basilico Glaciale] Hier haben wir ein sehr robustes, aufrecht wachsendes, ausdauerndes Strauchbasilikum aus Italien mit intensivem Geschmack. Lässt man es wachsen, kann man sich auch an den schönen rosa Blüten mit weißer Unterlippe erfreuen. Sie erscheinen erst nach einer ganzen Reihe von Blattpaaren.

Ein Strauß von frisch geschnittenen Basilikumzweigen am Fensterbrett beduftet schnell die ganze Küche mit einem schweren, fast animalischen Duft. Hier spüre ich, könnte die italienische mittelalterliche Legende entstanden sein, dass wenn man Basilikum zerreibt und mit Wasser begießt, Skorpione geboren werden!

In Italien wird es unter anderem auch „Arktisches Basilikum" genannt, was wohl etwas übertrieben ist. Tatsache ist aber, dass die Pflanzen sehr kälteverträglich sind. Sattgrüne Blätter behalten erstaunlicherweise auch bei kühlem Wetter ihr starkes, dunkles Aroma. Sie eignen sich gut für Pesto und warme Gerichte. An Salaten finde ich den Geschmack zu dominant.

OCI80 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Italienisches Bergbasilikum

Blätter schmecken lecker nach Kümmel

BASILIKUM „AFRICAN SPICE"

Ocimum canum

P (50/30) DRBWMTZ (-)

Ein schmalblättriges Basilikum aus Ostafrika mit leckerem Kümmelaroma! Wir haben selektiert. Denn jeder Sämling hatte ein etwas anderes Aroma, mal mehr nach Kümmel, mal mehr minzig, mal mehr nach Basilikum... Am leckersten fand ich wirklich die Pflanzen mit dem ausgeprägten Kümmelaroma. Jeden Tag bin ich schnuppernd durch meine Bestände gegangen um zu erriechen, welches Basilikum denn nun das beste Kümmelaroma hat. Da kamen alle möglichen Varianten zum Vorschein: „scharfer Kümmel", „ätherischer Kümmel", „gerösteter Kümmel", „minziger Kümmel". Entschieden habe ich mich dann für den Sämling mit der Bezeichnung „Nummer 5 - klarer, starker Kümmel". Davon stammen jetzt unsere Samen ab. Es hat ein wirklich sehr angenehmes, warmes Kümmelaroma. Probiert habe ich das Basilikum bisher an frischen Capeletti (Teigtaschen) - der zarte Teig, die weichen Blätter, das milde Aroma - einfach köstlich. Und auf Käsebrot. Kümmelaroma passt fast immer gut zu Käsebrot, oder? Die Blüten kann man gut abstreifen. Mit den Kelchen zusammen haben sie ein noch stärkeres, öliges Aroma. Dieses weichbehaarte Basilikum wird in Ghana unter anderem auch als Tee gegen Diabetes verwendet. Es gibt wissenschaftliche Studien darüber, dass es den Blutzucker bei Typ-2-Diabetes senkt. Außerdem wird es gegen Erkältungen, Fieber, gegen Parasiten, Entzündungen, Rheuma, Würmer und andauernden Kopfschmerz eingesetzt. In Räucherzeremonien zum Schutz des Hauses und bei der Geburt eines Kindes. Und natürlich zur Vertreibung von bösen Geistern.

OCI61X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

Madeira-Basilikum

Intensiv anisduftende, äußerst robuste Sorte

MADEIRA-BASILIKUM

Ocimum selloi ssp.

P (60/30) DBWMTZ0 (-)

Meine Augen schauen immer, wenn ich unterwegs bin, nach interessanten Pflanzen. Diese hier begegnete mir gleich an mehreren Orten auf Madeira. Das machte mich neugierig. Zuerst in einem Teepflanzengarten in Prazeres, dort wurde sie einfach nur „Anis" genannt, dann im botanischen Garten, als brasilianische Basilikumart deklariert (was wohl richtig ist). Und zuletzt an insgesamt drei Marktständen in Funchal. Auf meine neugierige Frage, wie diese Pflanze denn heiße, bekomme ich jede gewünschte Anwort, meistens: Anis!!.. und eine Marktfrau verstieg sich sogar in der Behauptung der zuckerige Anislikör - den sie nebenbei auch verkaufte - enthalte genau die Blätter dieser Pflanze, und, ja, diese Pflanze sei sehr gut bei Halsschmerzen und zur Magenberuhigung. Keine Frage: Was Anis vermag, kann auch dieses Basilikum. Dieses Basilikum (..und es IST ein Basilikum) wird also sehr wohl verwendet auf Madeira, aber keiner konnte mir eigentlich sagen, welche Pflanze sie da verkaufen. Finden Sie das schlimm? Jedenfalls ist es eindeutig ein Ocimum selloi, wie unser Basilikum „Green Pepper", nur eben mit diesem intensiven Anisaroma, welches ich bei keiner anderen Basilikum-Art so stark erlebt habe wie bei dieser. Zudem eine äußerst robuste Art, und eine sehr gute, leckere Teepflanze!

OCI52X Saatgut € 4,25 **~ 50 Korn**

OCI52 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-September*

Basilikum „Rotes Lesbos"

Medizinisch verwendete Art

PERUANISCHES BASILIKUM

Ocimum micranthemum

A/P (40/25) BDMTWZ (-)

(Nodien-Blüte: 6) Traditionelles Gewürz in der peruanischen Küche, aber gewöhnungsbedürftiges, minziges Aroma. Als Schnupftabak gegen Nasenparasiten in Peru. Schmale Blätter, unscheinbare weiße Blüten.

OCI24X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

Mit rot-grün marmorierten Blättern

BASILIKUM „ROTES LESBOS“

Ocimum basilicum

P (60/30) BDM0TWZ

Wir haben aus der Sorte Lesbos eine Auslese mit rot-grün gesprenkelten, aparten Blättern und rosa Blüten gezüchtet - und siehe da, diese Sorte hat sich robuster erwiesen als ihre grüne Mutter! Das parfümierte Aroma passt gut an exotische Gerichte z.B. an die Indische Linsensoße „Dal“. Eine leckere essbare Garnierung.

0CI48 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mai-September*

Ein Basilikum das nach Thymian schmeckt

WESTAFRIKANISCHES BASILIKUM

Ocimum viride

P (120/50) RDB0WMT (-)

[Fieberpflanze, Grünes Basilikum] Ähnlich wie das ostindische Basilikum, aber das Aroma geht mehr in Richtung Thymian. Aufgrund des Gehalts an Thymol wird es in Afrika hauptsächlich medizinisch genutzt.

0CI53X Saatgut € 4,25 **~ 50 Korn**

Moschus-Basilikum

Ein Basilikum zum Räuchern

MOSCHUS-BASILIKUM

Basilicum polystachyon

P (70/30) RDB0WMTZ (-)

[Kimbar Rafi, Nwansinwansi, Canakkirai, Loktokong] Die einzige Art der Gattung Basilicum ist verbreitet in Ostafrika, Indien und Südostasien. Sie ist eng verwandt mit Basilikum, aber nicht zur Gattung Ocimum gehörend. Die ganze Pflanze ist sehr aromatisch. Das ätherische Öl hat ein reiches Spektrum an Inhaltsstoffen. Es enthält vor allem viel Methyl-Eugenol. Daneben wurden Terpenoide (Basimarole) nachgewiesen, die gegen Influenzaviren wirken.

Die Blätter duften moschusartig, teilweise wie Basilikum. Sie finden unter anderem als Gewürz- und Teekraut Verwendung. In Kenia, so wird berichtet, werden Melkgefäße mit dem Kraut ausgeräuchert, um der Milch einen besonderen Geschmack zu geben. Die Inhaltsstoffe haben eine leicht betäubende Wirkung, deshalb wird es auch als Beruhigungsmittel und äußerlich bei schmerzhaften Verstauchungen und Krämpfen eingesetzt. Als Räucherkraut wird die Pflanze wegen seines starken Duftes auch als Mittel zur Insekten- und Schlangenabwehr eingesetzt.

Die Pflanzen wachsen, wenn es warm ist, schnell, etwa so wie Basilikum, und verzweigen sich von alleine.

BAS20X Saatgut € 3,40 **~ 20 Korn**

Robuste Art aus Mexiko mit Paprika-Aroma

BASILIKUM „GREEN PEPPER“

Ocimum selloi

P (60/30) BDM0TWZ (-)

Ein Basilikum mit ganz ungewöhnlichem Aroma: nach grünem Paprika! Seit Jahrhunderten wird diese eigene botanische Art verwendet in verschiedenen Kulturen Mittel- und Südamerikas. Wurde jedoch erst vor wenigen Jahren von der „westlichen Welt“ entdeckt. In den USA ist es eine der Kräuter-Neuentdeckungen der letzten Jahre. Nicht nur das Aroma, nein, auch das Aussehen der ledrigen, glänzenden dunkelgrünen Blätter erinnern an grüne Paprikas. Wieder ein Beweis für die Signaturenlehre? Eine der Fundstellen von Ocimum selloi ist Mexiko, Chiapas, wo auch viele Chiliarten zu Hause sind. Zufall? Das milde, aber komplexe Aroma entfaltet sich erst bei der Zubereitung. Chemisch gesehen sind es die sogenannten Pyrazine, eine Gruppe von Terpenen, die für das ungewöhnliche Aroma verantwortlich sind. In Brasilien wird Ocimum selloi verwendet als Medizin gegen Magenbeschwerden und für entzündungshemmende Zubereitungen. In Mexiko als Heilkraut ebenfalls bei Magenverstimmung und als Badezusatz zur Erholung nach Fiebererkrankungen. Bemerkenswert ist, dass dieses Basilikum ein sehr wirksames Insektenvertreibungsmittel (Repellent) ist, das nicht - wie viele andere Pflanzen oder Substanzen - die Haut reizt. Wir haben auch noch keinen Schädling an dieser Pflanze in der Gärtnerei gesehen! Rosa-rote Blüten. Sehr robust, kälteresistent. Verträgt Schatten, ja es ist sogar besser, die Pflanzen im lichten Schatten wachsen zu lassen, denn in der vollen Sonne werden die Blätter zu zäh. Die Pflanzen wachsen aber auch in der prallen Sonne.

Ein neues Würzkraut, welches zum Experimentieren einlädt. Schmeckt z.B. sehr gut mit Frischkäse oder in Eiergerichten. Für Salsas, Suppen und alles, was einen kleinen Paprika-Kick braucht. Probieren Sie „Green Pepper“ mal kleingehackt im Rührei oder an Kräuterfrischkäse, oder einfach auf belegten Broten.

Seit 2011 gibt es nur noch die verbesserte Sorte bei uns. Das Aroma ist noch klarer: Wie knallgrüner Paprika! Die Pflanzen sind sehr kompakt und drahtig, die Blätter schmaler, glänzender und noch dunkler im Blatt als unsere bisherige Auslese. Dies ist ein Ableger der Original-Pflanze von der Kräuterexpertin Madalene Hill, die das Green-Pepper-Basilikum als erste in den USA bekannt gemacht hat. Das beste Aroma entwickelt sich bei genügend Wärme und eher im Halbschatten, dann bleiben die Blätter auch schön weich. Eine der robustesten Basilikumarten, treibt sogar nach geringen Frösten wieder aus dem Stamm aus, selbst wenn es alle Blätter verloren hat!

0CI22X Saatgut € 5,10 **~ 30 Korn**

0CI22 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-September*

Basilikum „Green Pepper“

Bergtee

Kostbare Teepflanze mit edlem Aroma

GRIECHISCHER BERGTEE

Sideritis syriaca

HP (50/35) M0T (-)

[Malotira, Griechisches Eisenkraut] Ein köstlich mild, zimtartig schmeckender Tee wird aus den graufilzigen Blättern und den gelbgrünen Blütenkerzen bereitet. Die traditionelle Zubereitung verlangt, das Kraut ca. 10 Minuten zu köcheln. Enthält einen antibiotisch wirkenden Stoff. Anwendung gegen Erkältung; entzündungshemmend. Pflanzung in freie, offene Lage. In gut sortierten Naturkostläden bekommt man die getrockneten Stängel büschelweise, aber es ist einer der teuersten Kräutertees. Deswegen lohnt sich der eigene Anbau, zumal die Pflanzen auch in Deutschland vollkommen winterhart sind.

Diese Art heißt auch Kretischer Bergtee weil sie wild wächst auf der Insel Kreta

SID01X Saatgut € 5,95 **~ 70 Korn**

SID01 Pflanze* € 6,80 (ab 6 Stück € 6,10)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Spanischer Bergtee

Große Blütenstände vom Berg Olympus

OLYMPISCHER BERGTEE

Sideritis scardica

HP (60/35) M0T (-)

[Griechisches Eisenkraut] Eine Unterart vom Bergtee, beheimatet im bis zu 2.900 Metern hohen Olympus-Gebirge Griechenlands. Schmalere Blütenstände, mildes Bergteearoma.

SID08X Saatgut € 5,95 **~ 50 Korn**

Kalkliebende Teepflanze für den Kräutergarten

SPANISCHER BERGTEE

NEU

Sideritis hyssopifolia

HP (30/20) DB0WMT

[Schweizer Tee, Té del Puerto] Die zierliche, aromatisch-duftende Staude mit zartgelben Blüten wächst wild in den Alpen, den Pyrenäen und im Jura-Gebirge bis zu einer Höhe von 1.800 Metern.

Ein angenehm aromatischer Tee aus den Blüten und Zweigen schmeckt wie Pfefferminztee ohne Menthol. (Schwer vorstellbar, ich weiß, ist aber so). Er wird verwendet zur Linderung von Erkältungen und hat eine cholesterinsenkende Wirkung. Passt gut ins mediterrane Beet.

SID05X Saatgut € 3,40 **~ 20 Korn**

SID05 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: April-Oktober*

Goldener Bergtee

Goldgelbe Tasse, typisches Aroma

GOLDENER BERGTEE

Sideritis congesta

HP (60/30) M0T

[Gliedkraut] Der goldgelbe Tee aus Blättern und Blüten - frisch oder getrocknet - bezaubert durch sein ausgesprochen feines Aroma. Golden leuchten auch die Blütenähren in der Morgensonne. Die Blätter sind weniger behaart als beim griechischen Bergtee. Seit einiger Zeit werden die verschiedenen Bergtee-Arten wieder neu entdeckt; einerseits wegen ihrer Heileigenschaften, aber auch wegen ihres hervorragenden Geschmacks als Teeaufguss. Diese in der östlichen Türkei beheimatete Art wächst schneller als Sideritis syriaca, ist sehr robust, sowie trocken- und kälteresistent.

SID02 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Beifuß

Manche Beifüße könnte man auch der herbe-aromatischen Wermut-Gruppe zuordnen, wie der Frauenbeifuß oder der Strandbeifuß. Eigentlich sind die Übergänge zum Wermut fließend. In der großen Gruppe der vielgestaltigen Artemisien stehen die Beifußarten jedenfalls für ein eher mildes, sanftes Aroma. Viele der Beifußarten wirken als Gewürz und Medizin verdauungsfördernd.

Wildes robustes Kraut, wächst auch im Garten

BEIFUSS

Artemisia vulgaris

HP (200/40) DMRW☯ (F)

Geflügelgewürz. Wächst hier in unserer Gegend an fast jeder Straßenecke. Scheinbar gefällt dem Beifuß der sandige, karge Boden, wie er hier überall anzutreffen ist. Und es ist wirklich ein anspruchsloses Unkraut, das man ja nicht mit einem Sonderplatz im Kräutergarten verwöhnen sollte. Die beste Würze geben die Knospen und Infloreszenzen - auch noch nach der Blüte. Es soll die Fettverdauung positiv beeinflussen.

ART03X Saatgut € 2,55 **~ 1000 Korn**
ART03* Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Ligurischer Beifuß

Weißer Beifuß

Österreichischer Beifuß

Beifuß

Aromatisches Kraut für die Moxibustion

CHINESISCHER BEIFUSS

Artemisia argyi

HP (150/40) RD0MT ☯

[chines.: Ai Ye] Die robuste Staude mit den silbrigen Blättern wird in ganz Ostasien als Heilkraut geschätzt. Die Indikationen sind vielfältig. Die getrockneten Blätter werden als Tee verwendet gegen Erschöpfung, Verdauungsprobleme und verschiedene Frauenleiden. Das Kraut gilt als beruhigend für ein überaktives Immunsystem. Es wird sogar als Schnupf- und Rauchtabak gebraucht. In China ist es auch eine gebräuchliche Pflanze für die Moxibustion.

ART17 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: April-Oktober*

Zartes, fast weißlaubiges Würzkraut

ÖSTERREICHISCHER BEIFUSS

Artemisia austriaca

HP (60/30) DWT0R

Sehr feines, geteiltes, hellgraues Laub. Die ganzen Triebe verwendet man zum Würzen von Soßen, Suppen, fetten Fleischgerichten - hier verbessert er die Verdauung. Im Garten geeignet für einen eher trockenen Standort.

ART34 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Hier die Gourmet-Klasse eines gewöhnlichen Küchenkrautes

LIGURISCHER BEIFUSS

Artemisia verlotiorum

HP (80/30) BDMTW

[Italienischer Beifuß] Sobald Sie ein Blatt zerreiben, wird es ganz klar: Das Aroma ist viel voller, harziger, öliger als wir es von unserem heimischen Verwandten kennen. Jetzt wird deutlich: - Es liegen Aromawelten zwischen Beifuß und Beifuß. Fast vergleichbar mit den Unterschieden zwischen russischem Estragon und deutschem/ französischem Estragon. Vielleicht ein Grund warum manche Gerichte einfach nicht so schmecken, wenn wir sie selber kochen? Eine ausgezeichnete Alternative für alle Gerichte, in denen Beifuß oder auch Wermut verwendet wird.

ART33 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Silbriger Halbstrauch mit herzhaftem Aroma

STRANDBEIFUSS

Artemisia maritima

HP (60/30) DM0W (F)

Die silbriggrauen Teppiche aus Strandbeifuß, auch Nobbekrut genannt, sind nicht zu übersehen auf den Salzwiesen an der Nordseeküste. Empfehlenswert für Rezepte, in denen Beifuß verlangt wird. Das Aroma ist subtiler und hat etwas von Curry und Kresse. Schmeckt sogar auf Käse- und Wurstbrot. Im Gegensatz zum gewöhnlichen Beifuß wächst diese Art langsamer, breitet sich auch unterirdisch durch Ausläufer aus und hat ein fein geteiltes, dekoratives Laub, ganz ähnlich wie Römischer Wermut. Der Boden sollte nicht zu mager und nicht zu trocken sein. Wenn Sie dann noch eine windgeschützte Stelle aussuchen, bleiben die Blätter schön zart. Ein wirklich einheimisches Gewürzkraut.

ART11 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Bei uns garantiert nur von Frauen vermehrt

INDIANISCHER FRAUENBEIFUSS

Artemisia frigida

HP (60/30) DM0RTW (-)

Ein silbergrauer Beifuß. Heilkraut der nordamerikanischen „Indianer"innen mit starkem, kampferähnlichem Aroma. Ein Tee aus den Zweigen soll helfen bei Menstruationsbeschwerden und gegen Erkältungen. Die Hopi-"Indianer" verwenden die Pflanze außerdem zum Würzen von Mais. Als Räucherung zur Desinfektion von Räumen.

ART99X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**
ART99 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Chinesischer Beifuß

Weißer Beifuß

Duftstaude auch für lichten Schatten

WEISSER BEIFUSS

Artemisia lactiflora

HP (150/40) DWM0TR☯ (-)

[Bai bao hao, Elfenraute, Jap.:Yomogi-Na, Chinesischer Beifuss] Für mich ist diese Heilpflanze aus Westchina in erster Linie eine Duftpflanze: Die cremeweißen lockeren Blüten verbreiten im Sommer einen angenehmen, ganz eigenen herb-würzigen Duft, der meterweit wahrnehmbar ist. In der chinesischen Medizin werden die herb-aromatischen Blätter und die Blütenstängel gegen Menstruationsbeschwerden und Leberleiden verwendet. Die langen Rispen sind sehr haltbar und eignen sich daher auch gut für die Vase. Wächst auch noch gut in lichtem Schatten.

Verwenden Sie die Blütenstängel für Trockengestecke oder Blumensträuße, wenn die Blüten sich gerade öffnen. In China werden Reiskräcker mit den Blättern gewürzt. In Singapur ist es ein traditionelles Gemüse und in China heißt es „Das Perlen-Gemüse" wegen seiner vielen runden Knospen. Auch die Blüten sehen immer noch so aus wie Knospen. Es wird auch zum Würzen von Fisch verwendet.

Um frisches Grün als Gemüse zu ernten, werden die Pflanzen bei einer Höhe von nur 15 cm auf 5 cm über dem Boden geschnitten. So sind ständig Ernten möglich. Ein ständig nachwachsendes Gemüsekraut. Nach dem Ernten immer nachdüngen.

ART46X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

ART46 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Japanischer Beifuß

Für japanische Reisbällchen - Mochi

JAPANISCHER BEIFUSS, YOMOGI

Artemisia princeps

HP (80/30) RF0WMTV☯

Junge Blätter sind in Japan ein traditionelles Gewürz. Sie werden hauptsächlich für Reisbällchen verwendet, denen sie die typische grüne Farbe und das herbwürzige Aroma verleihen. Aber auch in Suppen und Salaten schmecken sie gut. Getrocknet kennt man sie in der japanischen Heilkunde unter dem Namen Yomogi. Als diätetischer Zusatz soll es dabei helfen, Übergewicht zu vermeiden.

Diese Staude ist unserem heimischen Beifuß ähnlich, hat aber größere Blätter und ist milder im Geschmack. Die Blätter werden auch in Räucherzeremonien und für die Moxibustion eingesetzt.

ART38 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: April-Oktober*

Leberwirksame, eingebürgerte Heilpflanze

BENEDIKTENDISTEL

Cnicus benedictus

A (40/25) M (F!)

[Heildistel] Ursprünglich im Orient und Mittelmeergebiet beheimatet, ist sie jetzt teilweise in Mitteleuropa eingebürgert. Das Kraut (als Tee) ist ein Stärkungsmittel bei Nervenschwäche und Anämie und wird bei Magen/Darmkrankheiten und Leber/Gallenleiden eingesetzt. Äußerlich zur Wunddesinfektion - wegen der antibiotischen Wirkung.

CNI01X Saatgut € 2,55 **~ 40 Korn**

Japanische Begonie

Winterhart mit essbaren Blüten

JAPANISCHE BEGONIE

Begonia grandis

HP (60/30) 0WMZ

[Japan-Schiefblatt] Diese Staudenbegonie ist beheimatet in Japan und China und gilt bei uns als winterhart bis minus 18°C. Die Pflanzen ziehen im Herbst vollständig ein und treiben erst ziemlich spät, etwa im Mai, wieder aus. In den Blattachseln bilden sich von Zeit zu Zeit kleine Brutknöllchen, die man gut für die Vermehrung nutzen kann.

Die zarten, fleischigen rosa Blüten sind essbar und passen gut an frische Salate oder einfach aufs Brot gestreut. Blüten wie auch Blätter schmecken säuerlich, ähnlich wie Sauerampfer.

Medizinisch gesehen ist diese Art auch bekannt für ihre leberschützende Wirkung.

BEG01 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Römischer Bertram

Kleine Staude mit weißen Blüten

RÖMISCHER BERTRAM

Anacyclus pyrethrum

HP (30/20) M0W (-)

Für Hildegard von Bingen ist er eines der wichtigsten Kräuter gewesen. Sie schreibt: „Für einen gesunden Menschen ist er (der Bertram) gut, weil er die Fäulnis in ihm mindert, das gute Blut vermehrt und einen klaren Verstand bereitet". Wegen seiner angenehm milden Schärfe wurde er einstmals oft als Geschmacksverbesserer der verschiedensten Speisen angewendet. Kleine Staude aus der Kamillenfamilie mit margeritenartigen, hübschen Blüten.

ANA11X Saatgut € 4,25 **~ 100 Korn**

ANA11 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Berle

Blätter und Stiele schmecken wie Babymöhren

BERLE

Berula erecta, Berula angustifolia f.submersa

HP (40/30) GM (-)

[Berle, Schmalblättriger Merk, Wassersellerie, Wasserpastinak, Wassereppich, Sium angustifolium] Ein sehr wenig bekanntes Nutzkraut ist die Berle. Ein Doldenblütler, der im Frühling Wildsalate oder Suppen bereichern kann mit seinen zarten, hellgrünen, nach Babymöhren schmeckenden Blättern und knackigen Blattstielen. Sie ist meist ganzjährig grün und an geeigneten Standorten kann man sie tatsächlich zwölf Monate im Jahr ernten. Und dabei ist sie noch sehr wüchsig - schon bei niedrigsten Temperaturen!

Im Mittelalter hat man die Berle auch als steintreibendes Mittel gebraucht. Äußerlich wurde sie gegen Rheuma verwendet und eine Abkochung gebrauchte man als Umschlag und Waschung gegen entzündliche Schwellungen. Die Berle ist bei uns in Deutschland und Mitteleuropa heimisch und wächst bevorzugt an bewaldeten Flussläufen. Es gibt mehrere Formen, wir bieten die hier in unserer Gegend wild wachsende Wasserform an, die wunderbar im Teich klar kommt aber auch genauso gut im Topf oder in der Gartenerde wächst, sofern man sie nur schön feucht hält. Wie wäre es, mal einen „essbaren Teich" anzulegen?

BER12 Pflanze € 5,10

Liefermonate: Ende März-Oktober

Kleiner Strauch mit minzeduftenden Blättern

ARABISCHES BERGKRAUT

Micromeria fruticosa

P (40/30) BDM0TWZ

[Tee-Ysop, Wilder Ysop, Talmud: „Falscher Ysop"] Eine seltene und wenig bekannte Form von Zatar, die in der arabisch-jüdischen Welt zum Würzen von Lammfleisch genommen wird. Auch als minzig schmeckender Tee, in der Volksheilkunde gegen Ermüdung. Da die vielen weißen Blüten viel von Insekten besucht werden und den Blütenständen der Dattelpalme sehr ähnlich sehen, geht man in einigen Gegenden sogar soweit, das Kraut einfach „Dattelpalme" zu nennen. In durchlässiger, kalkhaltiger Erde wächst dieser Strauch mit majoranähnlicher Belaubung recht schnell.

MIC09 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Baumwolle ist auch eine Heilpflanze

WILDE BAUMWOLLE

Gossypium hirsutum

P (200/40) AB0MVZ (-)

Schöne und große tropische Baumwollart, die kommerziell viel angebaut wird zur Gewinnung der Fasern. Ein Extrakt aus den Wurzeln dieser Art ist in vielen Hautpflegemitteln enthalten.

Läßt sich in unseren Breiten als Kübelpflanze halten oder als Einjährige. Ab Mai an geschützter Stelle im Garten auspflanzen.

G0S03X Saatgut € 2,55 **~ 15 Korn**

Wilde Baumwolle

Schöne gelbe Malvenblüten im Sommer

HOCHLAND-BAUMWOLLE

Gossypium barbadensis

P (200/40) AB0MZ (-)

[Pima-Baumwolle] Die Hochland-Baumwolle ist eine Art mit besonders feinen Baumwollfasern. Wenn auch ausdauernd, wird sie in der kommerziellen Kultur gewöhnlich als Einjährige gezogen. Der Strauch lässt sich aber gut bei ca. 15°C überwintern.

G0S04X Saatgut € 2,55 **~ 15 Korn**

Bergminze

Ich hatte genug von den ausläufertreibenden Pfefferminzen, sah mich um und fand die Bergminzen. Sie gehören zur selben Familie wie Pfefferminzen, sind aber keine. Sie bleiben kompakt. Ihre ätherischen Öle bilden ein pfefferminzartiges Aroma. Die Blätter und die Blüten kann man in der Küche verwenden. Sie mögen einen nährstoffarmen und durchlässigen Boden. Ähnlich nach Minze duftende Pflanzen sind einige Agastachen, Yerba buena, Minzesträucher und natürlich Minzen.

Schöne Blüten und ein besonderes Aroma

GARTENBERGMINZE

Calamintha grandiflora

HP (60/30) BDM0TW (-)

Schöne rosa Blüten vom Frühjahr bis in den Herbst. Dunkles, warmes Minzearoma. Köstlich für Tee. Kommt gut mit Halbschatten zurecht. Lockerer, feucht-humoser Boden.

CAL01 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Schönes Farbenspiel von Blüten und Blättern

GARTENBERGMINZE, WEISSBUNT

Calamintha grandiflora „Variegata"

HP (60/30) BD0TW

Eine schöne, wie auch aromatische Staude. Die rosa Blüten über dem besonders fein weiß-grün panaschierten Laub erzeugen einen gelungenen Kontrast. Im Aroma und sonstigen Eigenschaften wie die Grünblättrige.

CAL08 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Gartenbergminze, weißbunt

Großblättrige Art, schattenverträglich

KLEINE BERGMINZE

Calamintha nepeta

HP (50/30) BDM0TW (-)

Eine Bergminze, die sowohl vollen Schatten als auch volle Sonne gut erträgt. Wächst buschig.

CAL02X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

CAL02 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Bienenfreundliche Staude aus Nordamerika

GRAUE BERGMINZE

Pycnanthemum incanum

HP (160/40) DB0WMT (-)

Beheimatet im Westen und Südwesten der USA. Die graue oder mehlige Erscheinung kommt von den winzigen Härchen auf den Blättern. Damit signalisiert diese Staude, dass sie eher wenig Wasser braucht und volle Sonne verträgt. Die Blüten locken im Sommer viele Insekten und Bienen an.

Das ganze Kraut samt Stängeln und Blüten lässt sich zu einem stark minzig schmeckenden Tee aufbrühen. Die ganze Pflanze lässt sich auch prima Trocknen für den Wintergebrauch. Die Choctaw, ein Stamm der Native Americans, verwenden einen Aufguss der Blätter gegen Kopfschmerzen.

PYC04X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Gartenbergminze

Ein Würzkraut aus dem alten Rom

RÖMISCHE MINZE

Calamintha species

HP (90//30) BDM0TW (-)

Die in Italien wild wachsende Minze, die dort - wie bei uns Petersilie - ein alltägliches Würzkraut ist, das in einigen Gerichten nicht fehlen darf. Lehnt sich gern an Mauern an. Anmutiger Wuchs. Rosa Blüten.

CAL09X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

CAL09 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Eine Bienen- und Hummelpflanze

CHEROKEE-BERGMINZE

Pycnanthemum muticum

HP (80/30) BDM0T (-)

Schön mentholig duftende Minze, etwas kleiner als die amerikanische Bergminze, daher auch für den kleineren Garten oder Kübelpflanzungen geeignet, aber ebenfalls sehr beliebt bei Bienen und Hummeln. Verträgt auch ziemlich trockene Standorte gut. Ergiebige Teepflanze. Kleine weiße Blüten im Sommer.

PYC02X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

PYC02 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kümmel-Bergminze

Hohe Staudenminze, Hummeln freuen sich

AMERIKANISCHE BERGMINZE

Pycnanthemum pilosum

HP (160/40) BDMTW (F)

Starkes Minzearoma. Hoher, aufrechter Wuchs. Weiße Blüten. Lange, schmale, behaarte Blätter.

PYC01X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

PYC01 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Überzeugend auch für Kümmelmuffel

KÜMMEL-BERGMINZE

Calamintha nepeta „Carum"

HP (50/20) DB0WMTZ

Probieren Sie mal ein paar der weichen Blätter auf Käsebrot. der Kümmel-Minze-Geschmack erinnert stark an die türkische Minze. Der Vorteil hier: die Blätter sind viel zarter. Der Neuaustrieb im Frühjahr beginnt immer mit einer leichten Gelbfärbung. Im Sommer erfreut sie uns mit filigranen rosa Blüten.

CAL05 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Pfefferminzige Teepflanze

VIRGINISCHE BERGMINZE

Pycnanthemum virginianum

HP (90/30) DB0WMT (-)

Diese minzeduftende Staude wächst unter anderem wild an vorzugsweise feuchteren Standorten im Norden der USA und Kanada. Sie verträgt aber wie alle Pycnanthemum auch Sommertrockenheit. Die schmalen Blätter duften stark nach Pfefferminze und lassen sich für einen erfrischenden Tee verwenden.

Bis in den Herbst hinein ziehen die kleinen weißen Blüten Schwebfliegen, Motten, Schmetterlinge, Hummeln und Bienen an.

Die dünnen, kleinen Blättchen lassen sich übrigens sehr gut trocknen für den Gebrauch im Winter.

PYC06X Saatgut € 2,55 **~ 50 Korn**

Minzeduft für den Thymiangarten

TÜRKISCHE STRAUCHMINZE, KRIECHEND

Ziziphora clinopodioides

HP (15/25) DB0WMT

Wie ein kriechender Thymian mit silbrig-weißen Blättern, aber mit Minzegeschmack. Verwenden Sie die aromatischen Zweige für Tee oder zu Würzen von Schafskäse. Wird auch Uiguren-Minze genannt. Lila Blüten im Sommer.

Geben Sie diesem Kleinod einen Platz in voller Sonne im Kräuterbeet. Er verträgt Sommertrockenheit.

ZIZ21 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Wie eine Mischung von Lavendel, Rose und Zitrone

ZITRONEN-BERGMINZE

Pycnanthemum virginianum f. citriodora

HP (80/30) DB0WMT (-)

Die schmalen Blätter verbreiten ein faszinierenden Duft nach Zitronen mit starken Untertönen von Rose und Lavendel. Die kulinarischen Möglichkeiten müssen wir hier noch entdecken. Es gibt für diese Rarität noch keine Rezepte! Auf jeden Fall ist diese Bergminze, die im Norden der USA heimisch ist, für einen lieblich duftenden Kräutertee geeignet. Diese seltene Spielart der virginischen Bergminze, bekamen wir von einer Kräuterbegeisterten geschenkt.

PYC03X Saatgut € 5,10 **~ 30 Korn**

PYC03 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Zitronen-Bergminze

Ein Minzestrauch für Zwerge

SLOWENISCHE BERGMINZE

Micromeria thymifolia

HP (20/20) BD0T (-)

Dieses Zwergenkräutlein gedeiht am besten am Wegesrand, woanders wird es womöglich von größeren Kräutern verdrängt. Viele kleine weiße Blüten, starker, erfrischender Minzeduft.

MIC08X Saatgut € 5,10 **~ 100 Korn**

Eine orange blühende Minze

KALIFORNISCHE BERGMINZE

Satureja mimuloides

HHP (80/40) DBW0T

Eine Duftstaude mit weichem, minzeduftendem Laub und schönen orangen Blüten. Verwandt mit der heimischen Bergminze.

SAT15 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Cherokee-Bergminze

Amerikanische Bergminze

Slowenische Bergminze

Kalifornische Bergminze

Kleines Kraut für Hexengebräue

SCHWARZES BILSENKRAUT

Hyoscyamus niger *Hinweis: giftig*

A (60/30) AMRTXZ (F! S)

Beigefarbene Glockenblüten mit schwarzen Punkten. Eine Pflanze für das Repertoire der emanzipierten Hexe, die daraus auch Salben herzustellen versteht. Guter, stickstoffhaltiger Boden ist bei allen hexigen Nachtschattenpflanzen von Vorteil. Apropos Stickstoff: Am besten eine Leiche darunter vergraben, falls zur Hand.

HY001X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

Weißes Bilsenkraut

Schwarzes Bilsenkraut

Wer bitter mag, wird es lieben

BITTERKRAUT

Picris hieracioides

HP (50/20) BMGW (F)

[Habichtsbitterkraut] Wer Löwenzahn mag, wird auch das heimische Bitterkraut angenehm im Geschmack empfinden. Blätter, Knospen und Blüten können roh an Salaten oder gedünstet genossen werden. Früher wurde ein Tee aus dem Kraut als schleimlösendes Asthma- und Magenmittel eingesetzt.

PIC12X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Eine Art aus dem vorderen Orient

WEISSES BILSENKRAUT

Hyoscyamus albus *Hinweis: giftig*

A/P (60/30) AM0RTXZ (F! S)

Diese zierlichere Art wurde im alten Griechenland offenbar bevorzugt. Die Pflanze ist dem schwarzen Bilsenkraut sehr ähnlich - auch in der Wirkung - bis auf die Blüten.

HY002X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

HY002 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Nektarreiche Bienenweide aus China

BIENENBAUM

Tetradium daniellii (Euodia hupehensis)

HP (>300/150) BDM0RT

[Honigbaum, Evodia, Tetradium daniellii var. hupehensis] Der Name setzt sich zusammen aus „Eu" = gut, „odia" = Duft, wegen des angenehmen Blüten- und Blattduftes. In Ungarn auch Honigbaum genannt. Der Nektar von nur ca. 3 kleinen Blüten, die in Dolden wachsen, reicht bereits aus um den Honigmagen einer Biene zu füllen. Beste bisher bekannte Bienenweidepflanze und hervorragendes Vogelnährgehölz! Inzwischen gibt es schon jahrzehntealte Bäume in Deutschland und damit ist klar, dass dieser Baum aus Ostasien (China) auch hierzulande vollkommen winterhart ist. Mit der Weinraute verwandt (Rutaceae). Zur Hauptblüte im Juli/ August machen die Bäume allein schon durch das Summen von tausenden Bienen auf sich aufmerksam. Blütezeit: Ende Juni bis Mitte Oktober. Sehr robust, Hitze- und trockenresistent. Ein idealer Hausbaum.

In unserem kleinen Mahoya-Garten am Eingang der Gärtnerei können Sie ein schon ziemlich ausgewachsenes Exemplar sehen. Dieser Baum wurde 2006 gepflanzt, ist mittlerweile ca. 5 Meter hoch und blüht jedes Jahr über und über mit „summenden" Blüten.

EV001 Pflanze € 11,05 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Bienenbaum

Mittelalterliche Heilpflanze Europas

GROSSE BIBERNELLE

Pimpinella major

HP (100/30) MW (F!)

[Pimpernell] Der große Bruder der Bibernelle ist heimisch in Europa. Sie wird ganz ähnlich genutzt wie die „kleine" Bibernelle und hat lange Tradition in europäischen Heilweisen. Sie liebt frische, humose und lehmige Böden. Am aromatischsten ist die Wurzel. Sie wird verwendet um Liköre und Süssigkeiten zu verfeinern. Als Heilmittel dagegen präsentieren sich die oberirdischen Teile. Blätter und Blüten gelten in Form von Tees als wirksam bei Husten und Heiserkeit. Aber auch als zarte Würze für grüne Soßen und Salate eignen sich die jungen Blätter.

PIM03X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Grosse Bibernelle

Bibernelle

Sehr wirksames Leberkraut aus Indien

PITA BHRINGARAJ

Wedelia calendulacea

P (60/30) AM0RZ

(sprich: Bringaradsch) Eine indische Lebermedizin ersten Ranges ist diese ausdauernde, sehr genügsame Art mit schönen gelben Blüten. Das ganze Kraut und besonders der Frischsaft gilt als ausgezeichnetes Gallemittel. Gegen Gelbsucht, Hepatitis, zu niedrigen Blutdruck aber auch Diabetes. Tumorhemmend. Auch ein allgemeines Stärkungsmittel und Lebenselixier. Die Hauptwirkstoffe, die sogenannten Wedelolactone, haben ausgeprägte Leber schützende und antibiotische Eigenschaften. Nach neuesten Untersuchungen ist die Leber schützende Wirkung von Pita Bhringaraj sogar noch wesentlich stärker als die von Silybin aus der Mariendistel. Leicht als Zimmerpflanze zu ziehen.

WED01 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Würzstaude, verwandt mit Anis

BIBERNELLE

Pimpinella saxifraga

HP (60/15) DMW (F!)

[Kleine Bibernelle] Nicht verwechseln mit Pimpinelle! Als Gewürz werden Blätter, Blüten sowie auch die Wurzel genutzt - diese hat einen süßen Anisgeschmack. Ein Doldenblütler. Der Schweizer Kräuterpfarrer J. Künzle empfahl sie bei Heiserkeit und zum Reinigen der Lungen.

PIM01X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Bienenbaum

Ein Doldenblütler, auch gut für Trockengestecke

BISCHOFSKRAUT

Ammi majus

A (80/20) M0 (F!)

[Knorpelmöhre] Ist bei den alten Ägyptern bekannt gewesen als Mittel bei Hautkrankheiten. Neuerdings wird die Wirkung gegen AIDS getestet. Weiße Blütenschirme. Gut in Trockengestecken. Blütezeit Juni-September. Phototoxisch.

AMM02X Saatgut € 2,55 **~ 800 Korn**

Pita Bhringaraj

Bohnenkraut

Die ausdauernden Bergbohnenkräuter kommen aus montanen, kühlen Regionen des Mittelmeerraumes. Es sollte nach dem Schneiden an der Luft trocknen. Passt übrigens auch hervorragend an Gemüse, Fleischgerichte und an Kräuterquark. Die Ägypter wendeten Bohnenkraut als Aphrodisiakum an. Auch soll es bei Insektenstichen helfen. Wussten Sie, dass Bohnenkraut ein ausgezeichneter Ersatz ist für Oregano?

Leichtere Ernte der aromatischen Zweige

BERGBOHNENKRAUT, HOCH

Satureja montana

HP (60/40) ABDMRW⌘ ☼☼💧💧☺

Durch den aufrechten, hohen Wuchs können Sie auch mal größere Zweige schneiden, z.B. für den Grill oder zum Trocknen in Bündeln. Da die Zweige den Erdboden kaum berühren, erübrigt sich meist das Waschen. Die Blüten dieser Sorte sind mehr rosa als weiß. Allen Bergbohnenkräutern gemeinsam ist aber ein feineres und stärkeres Aroma als beim bekannten einjährigen Bohnenkraut. Ganze Zweige können mitgebraten (zuunterst) oder mitgekocht werden. Nach dem Garen herausnehmen. Diese Methode empfiehlt sich hier besonders, da die Blätter des ausdauernden Bohnenkrauts spröder sind. Die Kulturansprüche sind wie bei Thymian: Volle Sonne, gut durchlässigen Boden, nicht überdüngen. Heißt auch Winterbohnenkraut. Vielleicht, weil man auch noch im Winter grüne Spitzen ernten kann?

SAT01 Pflanze € 4,25 (ab 6 Stück € 3,80)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Kleiner Strauch mit gutem Geschmack

BERGBOHNENKRAUT

Satureja montana

HP (30/25) ABDMW (F) ☼☼💧💧

Das ist das übliche Bergbohnenkraut. Weiße Blüten und ein halbaufrechter Wuchs; im Aroma jedoch genau wie das hohe.

SAT02X Saatgut € 1,70 **~ 400 Korn**

Bergbohnenkraut, kriechend - auch als Kübelpflanze

Staudenartiger Wuchs für den Steingarten

BERGBOHNENKRAUT, KRIECHEND

Satureja spicigera (Satureja repanda)

HP (10/25) BDM0W♦ (F) ☼☼💧

Für den Steingarten. Und für Duftrasen. Weiße Blüten. Die Blätter sind kleiner als bei den bei den anderen Arten. Gutes Aroma.

SAT04 Pflanze* € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Bergbohnenkraut, hoch

Geben Sie Gegrilltem die besondere Note

BERGBOHNENKRAUT, ZITRONIG

Satureja montana ssp. citriodora

HP (30/30) BDM0TW (-)

Das herrlich deftige, salzige Zitronenaroma empfehle ich eher für pikante Speisen, auch für Gegrilltes. Das Aroma hat wirklich nichts mehr mit Bohnen zu tun; das Aussehen gleicht jedoch - abgesehen von den größeren rosa Einzelblüten - dem Bergbohnenkraut. Die Blütezeit ist spät, etwa September. Unsere Pflanzen werden stecklingsvermehrt von einer rein zitronigen Auslese. Sämlinge dagegen duften nur teilweise zitronig, der Rest eben wie Bohnenkraut.

SAT05X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

SAT05 Pflanze* [Auslese] € 5,95

Liefermonate: Ende März-Oktober

Bergbohnenkraut, zitronig

Wächst schnell und bleibt zart

BOHNENKRAUT

Satureja hortensis

A (70/20) ABDMW (F!)

Dieses 1-jährige ist viel zarter und daher in der Küche oft besser zu verarbeiten, obwohl die Qualität des Aromas nicht ganz an das der ausdauernden Arten heranreicht.

SAT12X Saatgut € 1,70 **~ 1000 Korn**

Zartblättrige, ölreiche Sorte

BOHNENKRAUT „SATURN“

Satureja hortensis

A (70/20) ABDMW (F!)

Besonders blattreiche polnische Sorte mit sehr hohem Gehalt an ätherischem Öl. Aussaat ab April.

SAT13X Saatgut € 1,70 **~ 1000 Korn**

Langsames Würzkraut für den geduldigen Gärtner

BERGBOHNENKRAUT, VIOLETT

Satureja montana ssp. illyrica

HP (20/20) BDM0TW (-)

Dieses Zwerg-Bohnenkraut mit leuchtenden Blüten macht sich auch gut im Steingarten, es wächst eher langsam und bleibt niedrig. In der Küche wie das gewöhnliche Bergbohnenkraut verwendbar.

SAT14X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

Kompakte Sorte mit viel Aroma

BOHNENKRAUT „AROMATA“

Satureja hortensis

A (70/20) ABDMW (F!)

Wesentlich kompaktere, gedrungene Form des einjährigen Bohnenkrautes. Das Kraut enthält bis zu 4% ätherisches Öl.

SAT11X Saatgut € 3,40 **~ 700 Korn**

Griechisches Bohnenkraut

Würzkraut aus der Mittelmeerregion

GRIECHISCHES BOHNENKRAUT

Micromeria graeca

HP (30/20) DB0WMTZ (-)

Schmeckt so, sieht so aus, wächst so - wie Thymian und Bohnenkraut. Und sie können die Blätter und Blüten auch genauso verwenden wie Thymian oder Bohnenkraut. Das Aroma hat zusätzlich eine leichte Waldpilznote. Typisch sind die kerzengerade und unverzweigt wachsenden Blütenstängel. Sie lassen sich gut im Ganzen ernten, trocknen und dann abstreifen für den Wintervorrat. Die aromatischen Zweige werden in der mediterranen Küche verwendet für gegrilltes Fleisch oder Fisch. Der robuste kleine Halbstrauch ist im gesamten Mittelmeerraum verbreitet.

Aufgrund seiner gefäßentspannenden Wirkung gelten Auszüge aus dem blühenden Kraut als wirksam bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen und gegen Bluthochdruck. Eine Studie hat gezeigt, dass Micromeria graeca seine stark blutdrucksenkende Wirkung durch seine entspannende Wirkung auf die glatte Gefäßmuskulatur entfaltet. Außer seinem hohen Gehalt an ätherischen Ölen tritt das griechische Bohnenkraut auch hervor wegen seines bedeutenden Gehalts an Polyphenolen. Es wurde nachgewiesen, dass ein wässriger Extrakt von Micromeria graeca die Aflatoxinproduktion von Aspergillus flavus vollständig hemmt. Also vielleicht ein Antipilzmittel für Lebensmittel?

Die griechische Micromeria sät sich im Sommer bereitwillig selbst aus, so dass man im Herbst meist viele kleine Pflanzchen hat. Der kleine Strauch ist winterhart bis -15°C, aber man kann ihn auch sehr gut als Topfpflanze im Haus überwintern.

Als griechisches Bohnenkraut (Greek Savory) wird auch das ganz normale Bohnenkraut griechischer Herkunft bezeichnet. Dies ist jedoch eine andere Pflanze.

MIC03X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

MIC03 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Bittermelone

Äußerst vielseitige Heil- und Gemüsepflanze

BITTERMELONE

Momordica charantia

P (200/20) DGM0TZ☯ॐ (-) ☼☼☼💧💧☺

[Bittergurke, Balsamapfel, Balsambirne, Karela] Ein Kürbisgewächs mit erstaunlichen Heilwirkungen! Eine der weltweit wohl best erforschten Pflanzen. Große Anwendung in der TTM (Trad. Thailändische Medizin). Alle Pflanzenteile haben eine stark blutzuckersenkende Wirkung. Bittergurke ist zudem eine in vielen asiatischen Ländern geschätzte Gemüsepflanze und gleichzeitig beliebtes Hausmittel bei diversen Beschwerden. Unbestritten ist ihre Wirkung als Therapeutikum bei Diabetes Typ II. Sie verfügt über zytotoxische Inhaltsstoffe und ein insulinähnliches Peptid. Die Liste der Heilanwendungen ist lang: Blutzucker-, Cholesterin- und blutdrucksenkend, durchblutungsfördernd, entzündungshemmend, immunstärkend, Fettverdauung stimulierend, gegen Insektenstiche, Brandwunden, Arthritis, Hepatitis, antibiotisch, antiviral, tumorhemmend. Gegessen werden die unreifen, bitteren, aber doch angenehm schmeckenden Früchte. Die Pflanze ist leicht zu halten und sogar ausdauernd, wenn warm überwintert. Die Früchte reifen schneller als man glaubt und so sollten stets die unreifen Früchte geerntet werden, dann wachsen auch wieder rasch welche nach. Sie werden in typisch asiatischen Gerichten und Salaten mit Zwiebeln, Tomaten, Fleisch oder Eiern zubereitet. Die jüngeren Blätter werden außerdem als curryartig schmeckendes Gewürzkraut genutzt. Eigentlich ist alles von dieser Rankpflanze verwendbar - auch die Samen sind gemahlen ein interessantes Gewürz. Die Blüten haben ein leckeres Aroma wie Bohnensuppe.

M0M01X Saatgut € 5,10 ~ 5 Korn

Schöner Strauch für trockene Standorte

BLASENSTRAUCH

Colutea arborescens

HP (200/30) M0 (F S!) ☼☼💧💧

Charakterpflanze aus dem Mittelmeerraum. Ich habe diesen typischen Strauch in der Türkei gesehen. Nach der leuchtend gelben Blüte reifen die aufgeblähten Schoten, die der Pflanze aus der Schmetterlingsblütlerfamilie auch den Namen gegeben haben. Hat wie die echte Senna (Cassia sp.) abführende Wirkung, aber schwächer.

C0L11X Saatgut € 2,55 ~ 50 Korn

Harzige Würzpflanze aus Vietnam

XUONG SONG NEU

Blumea lanceolaria

P (120/30) RMW0Z ☼☼☼💧

[Lá xuong xông] Xuong song (sprich: sung song) ist in weiten Teilen des tropischen und subtropischen Asiens beheimatet. Das natürliche Verbreitungsgebiet erstreckt sich über den indischen Subkontinent (einschließlich Indien, Bangladesch, Sri Lanka), Südostasien (Myanmar, Thailand, Laos, Kambodscha, Vietnam, Malaysia, Indonesien, Philippinen) und Teile Ostasiens (Südchina, Taiwan, Ryukyu-Inseln in Japan). Xuong song wächst in feuchten, tropischen Biomregionen, oft in offenen, gestörten Böden und kann ein Indikator für fruchtbares Land sein.

Die Verwendung von Blumea lanceolaria ist vielfältig, insbesondere in den Regionen ihrer Herkunft. In der traditionellen Medizin wird die Pflanze wegen ihrer verschiedenen heilenden Eigenschaften geschätzt. Die Blätter sind bekannt für ihre Verwendung bei der Behandlung von Bronchitis, Asthma, Geschwüren, Wunden, Hauterkrankungen und Fieber. Es wird auch über schmerzlindernde, entzündungshemmende, antioxidative und antimikrobielle Eigenschaften berichtet. In einigen Regionen, wie Mizoram in Indien, wird sie als Anti-Krebs-Mittel oder zur Wundheilung eingesetzt.

Darüber hinaus sind die Blätter aromatisch und werden in der südostasiatischen Küche, besonders in der vietnamesischen Küche als Gewürz verwendet, oft in Suppen oder zu Fleischgerichten, ähnlich wie Spinat oder andere Blattgemüse. Manchmal wird diese Pflanze als „vietnamesischer Spinat" bezeichnet und in Gerichten mit Fisch, Garnelen, Schweinefleisch oder Aal verwendet. Das ungewöhnlich blumig-harzige Aroma kann man nicht mit in der westlichen Welt bekannten Kräuteraromen vergleichen. Es wird auch gerne zusammen mit La Lot verwendet.

Blumea lanceolaria ist eine relativ pflegeleichte Pflanze, die unter den richtigen Bedingungen gut gedeiht. Sie bevorzugt volle Sonne bis Halbschatten und einen gut durchlässigen Boden mit ausreichender Feuchtigkeit. Staunässe sollte vermieden werden. Die ideale Wachstumstemperatur liegt bei 20°C und wärmer, unserer Erfahrung nach kann sie aber auch viel kühler stehen. Es ist ein kleiner Strauch oder Halbstrauch, der meistens nur ein Meter hoch wird. Regelmäßiges Beschneiden fördert ein buschigeres Wachstum.

BLU01 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Xuong Song

Rote Blütenkerzen für den Teichrand

BLUTWEIDERICH

Lythrum salicaria

HP (150/40) M0 (F S)

Verbreitet in ganz Europa an feuchten Stellen. Auffallend kräftige rosa Blütenkerzen machen sie auch zu einer guten Schnittstaude. Das Kraut hat adstringierende, Leber schützende und blutzuckersenkende Wirkung.

LYT01X Saatgut € 2,55 **~ 1000 Korn**

Mittelalterliche, unscheinbare Heilpflanze

BRAUNWURZ

Scrophularia nodosa

HP (70/30) M (F)

Die Skrofelpflanze ist in ganz Europa auf feuchten, lockeren Lehmböden verbreitet. Das Kraut findet Anwendung bei chronischen Lymphschwellungen und Hautausschlägen wie Gesichtsekzemen. Unscheinbare Blüten.

SCR01X Saatgut € 3,40 **~ 300 Korn**

Auch ein Bodendecker an Wegrändern

BRUCHKRAUT

Herniaria glabra

HP (10/25) M♦ (F! S)

Flach kriechende Staude, ideal zwischen Steinen. Tee ist wirksam bei Nieren- und Blasenleiden. Interessant dabei ist, dass die Natriumausschwemmung gefördert wird ohne den Urinfluss selbst anzuregen.

HER11X Saatgut € 3,40 **~ 150 Korn**
HER11 Pflanze* € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Unkomplizierte heimische Heilstaude

BRAUNELLE

Prunella vulgaris

HP (40/30) BM (F)

Wichtige Heilpflanze in der Blütentherapie. Der englische Name „Selfheal" deutet an, dass die Pflanze einst gegen viele Krankheiten angewandt wurde, z.B. Skorbut oder Bräune. Soll laut Laborstudien auch gegen Herpes simplex helfen. Schattenverträglich. Wächst wild in Deutschland an Waldrändern.

PRU01X Saatgut € 2,55 **~ 20 Korn**
PRU01 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Blutweiderich

Blasenstrauch

Robuste Art, die sich gerne aussät

GROSSBLÜTIGE BRAUNELLE

Prunella grandiflora

HP (30/25) BMG (F) ♦

Wüchsige einheimische Wildstaude, die im Vergleich zur Prunella vulgaris auch noch an etwas magereren Standorten gedeiht. Zarte Blätter und und knospige Triebe schmecken mild und bereichern Ihren Wildsalat schon im zeitigen Frühjahr.

Violette Blüten im Hochsommer blühen unentwegt bis in den Herbst. Breitet sich mit den Jahren an „Wohlfühlstandorten" von selbst aus. Die großen Blüten sind beliebtes Insektenfutter. Als Heilpflanze wird die großblütige Braunelle - äußerlich angewendet - wegen ihrer blutstillenden Eigenschaften geschätzt.

PRU02x Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Blutwurz

Blutwurz, Herbsternte

Eine Gerbstoffpflanze mit gelben Blüten

BLUTWURZ (TORMENTILL)

Potentilla erecta

HP (30/30) M0 (F S)

Blutwurz heißt so wegen seines rötlichen Saftes aus der angeschnittenen Wurzel. Eine verbreitete Wildstaude, an trockenen wie auch feuchten Standorten anzutreffen. Ideale Gerbstoffdroge ist hauptsächlich das Rhizom, enthält bis zu 25% Tormentillgerbsäure. Kleine gelbe Blüten. Ein Rosengewächs.

Bärwurz und Blutwurz werden oft in einem Atemzug genannt von bayrischen Schnapsbrennereien. Und sie werden auch ähnlich verarbeitet: zu Kräuterlikör, die den gleichen Namen tragen wie die Pflanze: „Bärwurz" und „Blutwurz". Beim Blutwurz-Likör steht mehr die zusammenziehende, adstrigierende Wirkung im Vordergrund, der für die wohltuende, verdauungsfördernde Wirkung in alkoholischer Form verantwortlich sein soll. Hilft auch nach fettigem Essen und gegen Durchfall.

Blutwurz-Likör

0,7 Liter Wodka
100 Gramm frische, fein geschnittene Blutwurz
1 Zimtstange
100 Gramm Zucker

Alle Zutaten in einem grossen Glas ansetzen, nach 2 - 3 Wochen durch ein feines Tuch abfiltern und in Flaschen abfüllen.

POT02X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**
POT02 Pflanze* € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Borretsch

Ist ein wahrer Geheimtipp unter den Kräutern. Seine zart nach Gurke duftenden Blätter verfeinern Salate oder können auch wie Spinat oder Mangold gegessen werden. Die Blüten sind eine Bienenweide und zudem eine essbare Garnitur. Dieser Dunkelkeimer blüht von April bis September. Erntezeit ist von Mai bis Oktober.

Im Schatten bleiben die Blätter zart

AUSDAUERNDER BORRETSCH

Borago pygmaea (Borago laxiflora)

HHP (20/40) BMWZ

Lässt sich auch im Winter im Haus beernten ohne aus der Fasson zu geraten. Kommt aus Sardinien und Korsika wie viele bekannte Kräuter (z.B. Petersilie). Im Geschmack und in der Verwendbarkeit ganz gleich wie der 1-jährige Borretsch; die Blätter sind etwas rauer, im Schatten werden sie aber weicher. Besonders geeignet für Töpfe und Balkonkästen, wo die normalerweise am Boden wachsenden Blütenzweige dekorativ herabhängen können. Wegen des zierlichen, niedrigen Wuchses auch gut für Gärten, in denen der große einjährige Bruder keinen Platz hätte. Sät sich genauso bereitwillig selbst aus. Im Winter bei strengem Frost (ab -10°C) abdecken. Rosettenpflanze, daher nicht zu tief pflanzen. Braucht guten, fetten Boden.

BOR01 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Borretsch

Blaue Blüten und Blätter für Salat

BORRETSCH

Borago officinalis

A (120/50) BMWZ (F!)

Die einjährige Form des Borretsch ist problemlos zu kultivieren, überwuchert allerdings manchmal zartere Gewächse und sollte windgeschützt stehen, da die Pflanze leicht umknickt. Sät sich jedes Jahr selbst aus. Achten Sie darauf, dass die Pflanze in ihrem Garten nicht überhand nimmt.

BOR02X Saatgut € 1,70 **~ 100 Korn**

Borretsch, weiß blühend

Bei Mondlicht leuchten diese Blüten besser

BORRETSCH, WEISS BLÜHEND

Borago officinalis

A (120/50) BMWZ (F!)

Zusammen mit dem blauen Borretsch säen!

BOR03X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

Borretsch „Movera"

Der spanische Gemüseborretsch

BORRETSCH „MOVERA"

Borago officinalis var. „Movera"

HHA (120/40) DBWG (F)

[Gemüseborretsch] Es sind die kräftigen Blattstiele welche wie Spargel gedünstet werden und kalt oder warm in Spanien als neuartiges Gemüse serviert werden.

Neben den dickeren und längeren Blattstielen sind die Pflanzen nach unseren ersten Erfahrungen auch viel schossfester als der normale Borretsch, sie gehen also viel später in Blüte. Dadurch ist eine fortlaufende Ernte über den ganzen Sommer möglich.

Für die Ernte von besonders zarten Stängel sorgen Sie für gut gedüngte, feuchte Erde. Natürlich können Sie auch die Blätter wie normalen Borretsch als Gewürzkraut verwenden.

BOR04X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Brennnessel als Kübelpflanze

Entfacht auch im Inneren das Feuer

GROSSE BRENNNESSEL

Urtica dioica

HP (150/30) AFGM (F! S)

Enthält viel organisch gebundene Kieselsäure und andere Spurenelemente. Lecker ist die russische Brennnesselsuppe: 300g frische, junge Brennnesseln, 1 gr. Zwiebel, 50g Butter, 1 Knoblauchzehe, 1l Brühe, 3 gr. Kartoffeln; 30 Min. aufkochen, pürieren, 1/2 Becher saure Sahne unterziehen und mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer abschmecken. In Versuchen wurde festgestellt, dass viele aromatische Kräuter, z.B. Engelwurz (überhaupt Doldenblütler) und Pfefferminze wesentlich mehr ätherische Stoffe entwickeln, wenn eine Brennnessel daneben wächst. Noch eine Pflanze, die die Potenz des Mannes steigern soll.

URT01X Saatgut € 2,55 **~ 1000 Korn**

URT01 Pflanze* € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Brennnessel-Eis

Brennt noch fieser als die Große

KLEINE BRENNNESSEL

Urtica urens

HA (50/20) AFGM (F!)

Von der kleinen Brennnessel wissen wir, dass sie leichter aus Samen zu ziehen ist und noch stärker brennt als die große.

URT03X Saatgut € 1,70 **~ 200 Korn**

Samen und Blätter sind ein wichtiges Käsegewürz

BOCKSHORNKLEE

Trigonella foenum-graecum

A (100/30) AMRW (F!)

Die Samen sind wichtiger Bestandteil in Currypulver. Auch sonst sind die Samen, die auch angeröstet verwendet werden, ein gutes Gewürz, das immer eine deftige Grundnote hat und besonders vegetarischen Gerichten einen vollen Geschmack verleiht. Dieses Gewürz ist als Küchengewürz viel zu wenig bekannt, obwohl es in der Lebensmittelindustrie sehr oft eingesetzt wird. Blätter werden in der Volksmedizin des Balkans genutzt. Auch die getrockneten Blätter sind schon sehr aromatisch und können zum Würzen eingesetzt werden. Bockshornklee wurde schon von den alten Ägyptern sehr geschätzt und gelangte schließlich im 9. Jhd. durch Karl den Großen nach Deutschland.

TRI12X Saatgut € 1,70 **~ 300 Korn**

Das gesunde Pseudogetreide

BUCHWEIZEN

Fagopyrum esculentum

A (60/20) GM (F!)

Der echte Buchweizen wächst auch noch in schlechten Böden und wird daher gerne auch als Gründüngung eingesät. Die Buchweizennüsschen reifen schnell und können auch in ungünstigen klimatischen Lagen zuverlässig geerntet werden. Die weißen Blüten gelten als gute Bienenweide. Gesundheitlich wertvoll ist er besonders durch den hohen Gehalt an Rutin, ein Flavonoid, das die Mikrozirkulation in den Blutgefäßen verbessert. Das erklärt auch, weshalb Buchweizen oft als Gesundkost für ältere Menschen empfohlen wird. Besonders gehaltreich sind die Blüten und grüne Pflanzenteile. Im norddeutschen Emsland ist der Buchweizenpfannkuchen wichtige Kost. Auch die Blätter können - gekocht als Spinat - gegessen werden. Für Kinder und Survival-Freaks interessant. Buchweizen ist kein Getreide, sondern ein Knöterichgewächs.

FAG03X Saatgut € 1,70 **~ 500 Korn**

Tatarischer Buchweizen

Größer im Wuchs, aber herber

TATARISCHER BUCHWEIZEN

Fagopyrum tataricum

A (80/30) GM (F!)

Der Tataren-Buchweizen ist sehr ähnlich wie der gewöhnliche Buchweizen aber in allen Teilen größer und kräftiger im Wuchs. Diese Art ist herber im Geschmack und enthält mehr Rutin und Quercitin. In der Himalaya-Region wird er immer noch als Grundnahrungsmittel genutzt. Die jungen rohen Blätter (oder die älteren gekochten Blätter) sind essbar.

FAG02X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

Brasilianischer Boldo

Bittere Medizin oder schöne Blume?

BRASILIANISCHER BOLDO

Plectranthus species

P (100/30) DM0RZ

Bitteres Galletonikum von einer brasilianischen Siedlung bei Eguaco an der Grenze zu Paraguay/Argentinien. Die fleischigen Blätter werden dort in lauwarmem Wasser zerstampft, gefiltert und das Filtrat als Bittertonikum bei Gallebeschwerden getrunken.

Leicht als Zimmerpflanze zu ziehen. Wunderschöne lila-rosa Blütenkerzen erfreuen uns im späten Herbst. Die Blätter duften fruchtig wie Orangenschale. Öfters zurückschneiden fördert einen buschigen Wuchs.

PLE15 Pflanze € 5,95

Liefermonate: Mitte April-Oktober

Brahmi als Hängeampel

Nicht vergessen - regelmäßig essen

BRAHMI

Bacopa monnieri

P (10/20) AJM0TZ

Eine der am besten erforschten ayurvedischen Heilpflanzen ist dieses kriechende, feuchteliebende Kraut aus der Familie der Braunwurzgewächse mit kleinen, hellblauen Blüten. Ähnlich wie Gotu Kola oder auch Ginseng verbessert es die geistige Leistungsfähigkeit, das Gedächtnis und die Konzentrationsfähigkeit. Die Wirkungen dieses Wunderkrautes, von dem entweder der Presssaft, alkoholischer Auszug oder Tee der Sprossteile verwendet wird, sind aber weitaus vielfältiger. So wirkt es u.a. gegen Asthma. Es ist ein starkes Nerventonikum und wirkt nachgewiesenermaßen angstlösend, cardiotonisch, diuretisch. Gegen Rheuma, Frigidität und Vergesslichkeit. Enthält u.a. Steroidsaponin. Auch in China wird es verwendet - dort als Yang-Tonikum zur Behandlung von Unfruchtbarkeit, Impotenz, vorzeitiger Ejakulation und rheumatischen Beschwerden. Leicht zu ziehen. Schön als Ampelpflanze.

BAC09 Pflanze € 5,95 (ab 6 Stück € 5,30)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Kräutersalz - das Video!

Hier könnt Ihr Euch die Zubereitung von Elyssa im Video erklären lassen. Einfach den QR-Code scannen oder im Shop nach Bouillonpflanze suchen. Viel Spaß damit!
www.kraeuter-und-duftpflanzen.de

Würz- und Heilpflanze aus Brasilien

BOUILLONPFLANZE

Cordia verbenacea (Varronia curassavica)

P (>200/40) RD0WMTZ

[Erva baleeira] Nehmen Sie einfach zwei von den rauen Blättern und lassen Sie sie in heißem Wasser 5-10 Minuten ziehen. Ein Prise Salz dazu und schon ist sie fertig, die vegane Trinkbrühe!

Selbst wenn man nur leicht mit der Hand über die Blätter streift, - sofort steigt einem der Duft von heißer Bouillon in die Nase. Genauer gesagt duftet die ganze Pflanze nach Hühnernudelsuppe. Zum Glück nur, wenn man sie anfasst.

Bouillonpflanze

In Brasilien werden die Blätter sowohl frisch wie auch getrocknet als Würze für Bohnengerichte, Suppen und Soßen verwendet. Für einige Brasilianer gelten die Blätter als Geschmacksverstärker. Am kräftigsten würzen immer die reifen Blätter. Sie sollten klein gehackt erst ganz zum Schluss dem Essen zugegeben werden.

Abgesehen davon ist der Bouillonstrauch in seiner Heimat Brasilien mehr bekannt als Heilpflanze. In Brasilien nennt man das Kraut „Erva baleeira". Das bedeutet so viel wie „Walfangkraut". Es heißt, dass Eingeborene an der Küste Brasiliens den Siedlern die Verwendung als wundheilenden und schmerzstillenden Umschlag gezeigt haben, als sie zerschunden von ihren Walfängen zurück kamen.

Bouillonpflanze

Das vermutlich bekannteste Phytopräparat auf der Basis dieser Pflanze ist eine Salbe namens Acheflan®, die geschätzt wird für ihre entzündungshemmenden und schmerzstillenden Eigenschaften.

Der immergrüne Strauch wächst schnell. Und er kommt im Winter auch bei den schlechten Lichtverhältnissen in unseren Breitengraden zurecht. Die Pflanzen sind gut schnittverträglich. Sie können die Triebe jederzeit zurückschneiden. Wenn man das öfters macht wächst sie schön buschig nach.

COR33 Pflanze € 12,75 *Liefermonate: April-Oktober*

Kräutersalz mit Bouillonpflanze

Zu Beginn erntest du vom Kraut deiner Wahl, in unserem Falle die Bouillonpflanze, etwa 20g.
Bei größeren Blättern empfiehlt es sich, diese etwas vorzuschneiden, um die Verarbeitung im Mixer zu erleichtern und ein gleichmäßigeres Ergebnis zu erzielen.
Gib alles in den Mixer und füge circa 80g Salz hinzu – die Art und Körnung des Salzes kannst du ganz nach deinem Geschmack wählen. Schalte den Mixer ein und warte, bis du dein gewünschtes Ergebnis erreicht hast.
Lege das Backpapier aufs Backblech und verteile den Inhalt aus dem Mixer möglichst dünn darauf.
Heize den Ofen auf 50 °C Umluft vor, schiebe das Blech hinein und klemme einen Holzlöffel in die Ofentür, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Lasse das Salz anschließend 1–2 Stunden trocknen.
Nach dem Trocknen können sich noch gröbere Stücke im Salz befinden. Um diese zu zerkleinern, gib das Salz noch einmal für ein paar Sekunden in den Mixer. Zum Schluss füllst du das Kräutersalz in ein trockenes, sauberes Schraubglas und beschriftest es, damit du es deiner frisch angelegten Kräutersalz-Sammlung zuordnen kannst.

Was du brauchst für ungefähr 100 g Kräutersalz:

- *80g Salz*
- *20g frisches Kraut*
- *Mixer*
- *Holzlöffel*
- *Backblech mit Backpapier*
- *Sauberes Schraubglas o. ä.*

*von **Elyssa***

Daniels Tipp:

Für ein intensiveres Kräutersalz-Erlebnis nehmt ihr 50g Bouillonpflanze und 50g Salz.

Bulbine

Bulbine, Katzenschwanzpflanze

Die Alternative zur Aloe Vera aus Südafrika

BULBINE, KATZENSCHWANZPFLANZE

Bulbine frutescens

P (50/20) JM0VZ (-)

[Bulbinella, Burn Jelly Plant, Ghwarrie] Ein sukkulentes Liliengewächs aus Südafrika. Das dickflüssige Gel aus den fleischigen Blättern wird wegen der großenteils gleichen Inhaltsstoffe verwendet wie Aloe vera. Die orangen oder gelben Blüten machen die Bulbine auch zu einer schönen Zimmerpflanze, die leicht zu halten ist. Die Blätter können nach Bedarf gepflückt werden und sind dann fertig zum ausquetschen. Wenn man mal das Gießen vergisst, nimmt sie es nicht übel, denn sie kommt ja auch aus trockenen Gegenden Südafrikas. Äußerlich angewendet bei Rheumatismus, Ekzemen, Wunden, Sonnenbrand, Hautinfektionen, Herpes, Insektenstichen, Akne, Mundgeschwüren und spröder Haut. Diese Pflanze ist ideal als „Erste-Hilfe-Pflanze" für die täglichen kleinen Schrammen und Wehwehchen der Kinder. Wächst schnell.

BUL01X Saatgut € 5,10 **~ 30 Korn**

BUL01 Pflanze* € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Aphrodisiakum und schöne Topfpflanze

NATAL-BULBINE

Bulbine natalensis

P (80/30) AM0Z (-)

[Zulu: Ibhucu, Afr.: Rooiwortel, Zulu Gold, Goldsternchen] Schöne sukkulente, wüchsige Staude aus Südafrika mit langen Blütenstielen. Die Natal-Bulbine ist eine traditionelle Heilpflanze bei den Xhosa, einem südafrikanischen Volk. Es wird erzählt dass, wenn man den ganzen Körper mit dem Gel einseift, gegen Ungerechtigkeit geschützt wäre. Das sei nützlich vor Gericht, denn man könnte dann nicht für schuldig befunden werden.

Vom Aussehen vermutet man eher eine Verwandtschaft mit Aloe vera als mit der Katzenschwanzpflanze. Der Saft der Blätter wird dabei ganz ähnlich wie Aloe Vera genutzt. Darüber hinaus ist die Pflanze aber auch, wenn nicht gar hauptsächlich, bekannt als Aphrodisiakum und Testosteronbooster. Wegen dieses Testosteroneffekts wird die Pflanze gerne als Supplement in Bodybuilding-Kreisen eingesetzt.

Verwendet werden die Blätter, das leicht rötliche Rhizom und Extrakte daraus. Aber auch wenn man nicht gerade Potenz oder Muskelkraft verbessern möchte - die Natal-Bulbine bietet auch noch andere Gründe zur Verwendung. Der dicke Saft der Blätter dient äußerlich als Heilmittel bei Verletzungen, Ekzemen, Verbrennungen, Insektenstichen, Hautreizungen und Akne. Der Saft enthält unter anderem antibakterielle Stoffe und Glykoproteine, die die Haut schön weich machen. Ein dickflüssiger Tee soll helfen bei Erkältung, Arthritis, Diabetes und Rheuma. Die Pflanze wirkt darüber hinaus leicht krampflösend, sorgt für Entspannung und guten Schlaf. Es heißt, sie würde die Arterien „durchspülen" und die Durchblutung verbessern. Wissenschaftlich nachgewiesen ist eine Wirkung gegen die Agglutination (Verklumpung) der Blutplättchen.

Wie der Name schon andeutet, ist sie heimisch in der Natal-Region Südafrikas und wächst dort wild auf Sandsteinfelsen. Als sehr genügsame Sukkulente ist sie leicht als Topfpflanze zu halten. Dabei ist sie trockenresistent, kann aber auch normal gegossen werden. Spätestens wenn die Blätter schlaff und saftlos aussehen, sollten Sie ihr aber wieder Wasser geben. Dabei saugen sich die fleischigen Blätter innerhalb eines Tages wieder prall voll.

BUL02X Saatgut € 5,10 **~ 30 Korn**

Natal-Bulbine

Wenn Babys Babys kriegen..

BRUTBLATT

Kalanchoe daigremontiana

P (60/40) M0VZ

[Bryophyllum, Keimzumpe] Einmal kam eine Polin in unsere Gärtnerei und fragte nach genau dieser Pflanze. Der ausgepresste Saft dieser dickblättrigen Art wird in ihrer Heimat als Mittel gegen Erkältung genommen, es sei sehr wirksam, sagte sie. Auf diese Weise kamen wir - wie so oft durch Nachfragen von Kunden - auf die Idee nach der Pflanze zu suchen und wussten bald, dass es die berühmte Goethe-Pflanze ist, an der schon so viele Kinder und Erwachsene Freude hatten, weil sie so einfach und wundersam zu vermehren ist.

An den Blatträndern bilden sich nämlich laufend kleine Baby-Pflänzchen, die alsbald von der Mutterpflanze abfallen, und, auf der Erde angekommen, sofort Wurzeln bilden, um dann ein völlig eigenständiges Dasein zu führen. Manchmal kann man sehen, wie sogar die Babys selbst schon Babys bekommen! Aufgrund dieses außergewöhnlich wandlungsfähigen Wuchses sah Goethe in diesem Dickblattgewächs die Bildekräfte der Pflanzen, ihre Vitalität besonders beispielhaft. Vermutlich ist es die nahe verwandte Kalanchoe pinnata (syn.: Bryophyllum calycinum, siehe auch unter „Wunderblatt") welche Goethe besaß, aber heute ist es die Kalanchoe daigremontiana, die am häufigsten als Goethe-Pflanze angesehen wird. Er beobachtete, dass die Pflanze in der Jugend mehr rundliche, aber ältere Exemplare mehr längliche Blätter entwickeln. Und er entdeckte, dass die Blätter mal ledern und flach sind, mal zusammengerollt.

Auch wenn nur ein Blatt auf die Erde fällt, bilden sich erst Wurzeln, aus denen bald wieder eine vollständige Pflanze erwächst. Für Goethe war das Bryophyllum in allen Teilen eine „proteische Pflanze", d.h. eine Pflanze mit der Fähigkeit, aus allen Teilen sich selbst neu zu erschaffen durch die enorme Fähigkeit, auch ohne geschlechtliche Vermehrung sich ständig zu verjüngen. Diese damals kaum beachtete Pflanze war aufgrund dieser faszinierenden Eigenarten Goethes ganz besonderer Liebling. Eigentlich müsste die Pflanze aufgrund der leichten Vermehrbarkeit weit verbreitet sein - könnte man denken. Beim Stöbern im Internet fällt jedoch auf, dass die Pflanzen kaum im Handel sind. Warum? - Nach einigen Gesprächen mit professionellen Gärtnern wusste ich es: Die Pflanze vermehrt sich dermaßen rasant durch die ständig abfallenden Kindel, dass viele Gärtner sie als gefürchtetes Unkraut aus ihren Gewächshäusern verbannt haben! Medizinische Bedeutung hat das tropische Dickblattgewächs heutzutage hauptsächlich in der anthroposophischen Medizin. Es wirkt wundheilend (äußerlich zerquetsche Blätter als Umschlag oder Salbe), blutstillend, entzündungshemmend, gegen Verbrennungen, der Saft bei Fieber, in Gesichtscremes auch als Feuchtigkeitsspender. Kalanchoe pinnata wächst schneller und üppiger, daher wird sie bevorzugt für Heil-Anwendungen eingesetzt, selbst wenn andere Arten ebenfalls wirksam sind.

KAL12 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Heilpflanze der nordamerikanischen „Indianer"

CHAPARRAL

Larrea tridentata (Larrea mexicana)

P (150/40) FM (-)

[Creosotestrauch] Im amerikanischen Südwesten und in Mexiko eine Volksmedizin bei Krebs. Wirksames Antibiotikum gegen Bakterien, Viren und Parasiten. Wächst in trockenen Regionen der Vereinigten Staaten und Mexikos. Immergrüner, dornloser Strauch. Mag kalkhaltigen, sandigen Boden. Frostverträglich bis etwa -5°C.

LAR01X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Sakrament von den Geistern des Amazonas

CHACRUNA

Psychotria viridis

P (200/30) AM0RZ

Neben Yage (=Banisteriopsis caapii, auch einfach Ayahuasca genannt) sind die ledrigen Blätter dieses tropischen, feuchte- und wärmeliebenden Strauches die wohl wichtigste Zutat zum berühmt-berüchtigten Amazonastrank „Ayahuasca". Während weder Yage noch Chacruna allein für sich genommen eine nennenswerte Wirkung entfalten, hat die Mischung eine gewaltige Wirkung auf die Psyche. Es ist der „Trank der wahren Wirklichkeit", durch den die Schamanen und Medizinmänner befähigt werden in die Welt der Mythen zu reisen um Kontakt mit Geistern aufzunehmen. Die Wahrscheinlichkeit, durch reinen Zufall diese wirksame Kombination aus zwei für sich genommen harmlosen Pflanzen zu entdecken, wäre angesichts der Fülle an Pflanzenarten am Amazonas eigentlich äußerst gering. Um so erstaunlicher erklären die Amazonas"Indianer" dieses Mysterium: Die Pflanzenseelen selbst hätten sie gelehrt diesen psychoaktiven Trunk zu brauen!

PSY01 Pflanze € 22,10 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Brutblatt Jungpflanzen

Peruanische Räuchermedizin

CHACHACOMA NEU

Escallonia resinosa

HHP (>200/40) DRM0Z

Dieser Strauch ist in Peru bekannt als „Chachacomo" oder „Chachacoma". Man findet ihn hauptsächlich in den Hochlagen von Peru, Bolivien und Ecuador. Er wächst bevorzugt in Gebieten mit gemäßigtem Klima, oft an Berghängen und in Tälern, wo er Teil der natürlichen Vegetation ist. Diese Anpassung an alpine und subalpine Bedingungen hat ihn widerstandsfähig gegenüber verschiedenen Umwelteinflüssen gemacht.

Chachacoma

Traditionell wird Escallonia resinosa von den indigenen Völkern der Anden vielfältig genutzt. In der Medizin finden Teile des Baumes, insbesondere das Harz (daher der Name „resinosa"), Anwendung zur Behandlung verschiedener Beschwerden, wie Atemwegserkrankungen oder Entzündungen. Das Harz wurde auch zur Herstellung einer Art Weihrauch genutzt. Darüber hinaus wird die Pflanze aufgrund ihrer attraktiven Erscheinung mit glänzenden Blättern und duftenden Blüten geschätzt.

Besonders wenn die Pflanze vom Regen benetzt wird, entströmt den harzig-klebrigen Blättern ein angenehmer, zarter Curryduft. Leicht als Kübelpflanze zu halten. Wächst recht schnell und sollte öfters geschnitten werden um die Verzweigung zu fördern. Die getrockneten Blätter und Zweige eignen sich gut zum Räuchern.

ESC12 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Chili

Christoph Kolumbus brachte die ersten Chilis mit nach Europa. Allerdings nahm er fälschlicherweise an, es handle sich um eine Pfefferart. Heute kennt man Chili auf der ganzen Welt. Sie erfreuen sich einer ständig wachsenden Beliebtheit.
Capsicum-Arten mögen einen ausgeglichenen, humusreichen, kalkhaltigen, nährstoffreichen Boden. Einige vertragen erstaunlich viel Schatten.

Zu Ihrer Information (...und zu Ihrer Vorsicht!) haben wir bei vielen Sorten die Schärfeklassen nach Mark Miller („The Great Chile Book") übernommen:
1-3 = mild-scharf;
4-7 = mittelscharf;
8-10 = sehr scharf.

Einige Menschen reagieren auf Chili mit Herzklopfen und Atemnot. Also vorsichtig probieren, wenn Sie zu Bluthochdruck neigen.
Im übrigen sind alle Capsicum-Arten eine wahre Augenfreude, weshalb man sie neuerdings auch vermehrt in Blumengeschäften findet.

Fleischige Früchte, robuste Sorte

BAUMCHILI, ROT

Capsicum pubescens „Rojo"

P (150/100) DM0WZ (-)

[Chile Manzano Rojo] Aus dem Hochland von Mexiko (ca. 2500m), wo es fast das ganze Jahr über sehr kühl ist. Dieser Paprika, der von den Zapotec „Indianer"n kultiviert wird, verträgt sogar geringen Frost. Mag viel Feuchtigkeit, verträgt aber wie alle Paprika auch Trockenheit. Der Stamm soll bis zu 20cm dick werden und die Pflanze kann mehr als 15 Jahre alt werden. Die kleinen violetten Blüten haben Ähnlichkeit mit denen von Auberginen. Die roten, mittelscharfen Früchte sind sehr fleischig, haben schwarze Samen und sehen aus wie kleine Paprika. Die frischen jungen Blätter haben ein ungewöhnliches Aroma: nach Rhabarberkompott! Überwinterung kann sowohl warm als auch kühl erfolgen (bei 0° bis 10°C). Bei kalter Überwinterung trocken halten. Blüte und Fruchtansatz ist zweimal im Jahr um die Zeit der Tag-und-Nacht-Gleiche. Für einen guten Fruchtansatz sollte ein schattiger oder sehr feuchter Standort - zumindest in der Blütezeit - gewählt werden. Wir topfen oft im September/Oktober in frische Erde um und weil sie mit erstaunlich wenig Licht auskommt, wächst sie auch im Winterhalbjahr. Im März ist dann schon wieder Erntezeit. Schärfe: 7-8.

CAP04X Saatgut € 6,80 — **~ 20 Korn**
CAP04 Pflanze € 8,50 — *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Baumchili, rot

Baumchili, gelb

Die mildere Sorte für Anfänger

BAUMCHILI, GELB

Capsicum pubescens „Amarillo"

P (150/100) DM0WZ (-)

[Chile Manzano Amarillo] Die kanariengelben Früchte sind etwas milder. Sonst gilt alles unter „Manzano Rojo" gesagte. Schärfe: 5-6.

CAP03X Saatgut € 6,80 — **~ 20 Korn**
CAP03 Pflanze € 8,50 — *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Chili „Bolivian Wild"

Je kleiner desto schärfer?

CHILI „BOLIVIAN WILD"

Capsicum baccatum var. baccatum

P (>200/30) WGMT0Z (-)

Von unserem Chili-Experten Boris Reinsch bekamen wir die Sorte. Erst fast achtlos am Rande eines unserer Gewächshäuser gepflanzt, rückte diese außergewöhnlich kleinfrüchtige Sorte erst in den Fokus unserer Aufmerksamkeit, als einige unserer Mitarbeiter bei einem Schärfetest jaulend und lachend mit Tränen in den Augen meinten, das sei die schärfste Sorte, die sie je probiert hätten. Die rot abreifenden Früchte sind klein und rund, in der Größe etwa so wie ren und fallen bei Reife leicht vom Strauch. Robuste, schattenverträgliche Art. Unsere Pflanzen wurden innerhalb von zwei Jahren drei Meter hoch!

CAP24X Saatgut € 5,10 — **~ 10 Korn**

Martinique-Chili-Gelee

Hellrote Früchte sind äußerst scharf

MARTINIQUE-CHILI

Capsicum species

P (60/30) M0WZ (-)

Ausdauernde Sorte mit sehr scharfen, gedrungenen, orangeroten Früchten. Gutes Aroma. Verlangt tropische Wärme. Daher auch im Sommer am besten als Zimmer- oder Gewächshauspflanze kultivieren.

CAP19X Saatgut € 5,10 — **~ 20 Korn**
CAP19 Pflanze € 6,80 — *Liefermonate: Mai-Oktober*

Scharfe, aufrechte Schoten, wunderbare Zimmerpflanze

TABASCO

Capsicum frutescens

P (60/30) MWZ (-)

Eine der besten ausdauernden Sorten für die Topfkultur! Kleine, 5cm lange, aufrecht wachsende, orangerote Pfefferschoten, die im Herbst reifen. Der Name ist etwas irreführend, denn genau genommen ist es die Soße, die aus eben diesen Schoten hergestellt wird, welche den Namen „Tabasco" trägt. Verträgt viel Trockenheit. Vielleicht die im Haus am leichtesten zu überwinternde Sorte. Schärfe: 9.

CAP02X Saatgut € 5,10 — **~ 20 Korn**
CAP02 Pflanze € 6,80 — *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Ungarische Kirschpeperoni

Flechten Sie doch mal Chili-Zöpfe

UNGARISCHE KIRSCHPEPERONI

Capsicum annuum

A/P (40/30) M0WZ (-)

Runde, dickfleischige Peperonen ernten Sie von dieser original ungarischen Sorte, die gerne in die typischen Gewürzzöpfe geflochten werden.

CAP18X Saatgut € 3,40 — **~ 40 Korn**

Mini-Chili

Von Zwergen gezüchtet, von Menschen geliebt

MINI-CHILI (BONSAI-CHILI)

Capsicum annuum v.minimum

P (30/10) GM0WZ (-)

Von einem Freund, einem Chili-Experten bekamen wir diese, ursprünglich aus Umbrien (Italien) stammende Sorte, die unglaublich kompakt wächst, aber dabei eine große Anzahl aufrecht wachsender ca. 5-10 mm kleiner, scharfer Früchte hervorbringt. Sehr dekorative Sorte, auch gut für die Fensterbank. Diese beliebte Chilipflanze trägt das ganze Jahr hindurch scharfe Früchte. An einer Pflanze sieht man oft Blüten, unreife und ganz reife Früchte auf einmal. Als Anfänger kann man auch nicht ganz soviel verkehrt machen: Man fängt einfach mit einer Chili pro Gericht an. Beim nächsten Mal probiert man 2, dann 3, 4, 5.....

CAP29X Saatgut € 5,10 — **3 Schoten, enthalten ~ 20 Samen**

CAP29 Pflanze € 6,80 — *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Eine der größten Sorten in unseren Tests

GLOCKENCHILI

Capsicum baccatum

P (120/30) G0Z (-)

[Bischofsmütze, Peri Peri] Aus Ostafrika kommt diese kuriose Sorte. Aber, wie Sie wissen, kommen eigentlich alle Chili-Arten ursprünglich aus Mittel- und Südamerika, und so ist es nicht verwunderlich, dass diese auffallende Art auch z.B. in der thailändischen Küche Verwendung findet. Die orangeroten Früchte sind unten eingestülpt, so dass die Glockenform entsteht. Übrigens: diese Sorte kann man pur essen, ohne sich den Mund zu verbrennen - sie hat viel Aroma, aber nur eine ganz milde Schärfe. Schnell wachsend und reichtragend. Die Pflanzen brauchen bald einen größeren Topf. Bei uns im Gewächshaus erreichten die Mutterpflanzen schon nach wenigen Monaten (im selben Jahr) eine Höhe 2,5 Metern.

CAP30X Saatgut € 5,10 — **~ 20 Korn**

Fleischiger Strauch-Chili

CHILI „HIDALGO“

Capsicum frutescens

P (40/20) GM0WZ (-)

„Frutescens“ bedeutet „strauchig wachsend“. Kompakte, relativ niedrig bleibende, buschig wachsende Chili mit behaarten Blättern und ganz besonders fleischigen, fingerlangen, abgestumpften Früchten mittlerer Schärfe. Sehr reich tragend! Die zierlichen Blüten sind zartlila.

CAP27X Saatgut € 5,10 — **~ 20 Korn**

Chili „Criolla Sella“

Tausende von milden leuchtenden Früchten

CHILI „CRIOLLA SELLA“

Capsicum baccatum

P (80/40) GM0WZ (-)

Dieser in Bolivien und Peru heimische Chili hat mich angenehm überrascht: Er trägt nicht nur früher als alle anderen, die wir im Testanbau hatten, sondern auch unglaublich viele, zwar kleine, aber leuchtend gelborange Früchte, die sehr aromatisch sind. Diese Sorte wartet mit doppeltem Nutzen auf - das reine Fruchtfleisch ist mild im Geschmack wie Paprika; nur wenn Sie die Samen dazu nehmen, haben Sie eine mittlere Schärfe.

CAP28X Saatgut € 3,40 — **~ 30 Korn**

Glockenchili

Der schärfste Chili der Welt

CHILI „NAGA JOLOKIA“

Capsicum chinense

P (50/30) M0WZ (-)

[Bhut-Jolokia] Schärfe: 10++. Diese Chili aus Indien und Bangladesh bricht sämtliche Schärferekorde, auf der Scoville-Skala bringt sie 1 Million Scoville. (=200 mal so scharf wie Tabasco). Erst im Jahr 2000 war die restliche Welt auf diese Höllenchili aufmerksam geworden. Schauen wir uns die Übersetzungen verschiedener Bezeichungen dieser Chili an, sie sprechen für sich: Ghost Pepper / Bhut Jolokia = Geisterchili, Bih Jolokia = Giftchili oder Raja chilli = König der Chilis.

In der Kultur sollte man beachten, dass die Naga Jolokia eine längere Reifezeit (bis zu 130 Tage) braucht als die meisten anderen Chili-Sorten. Auch die Keimung der Samen dauert ein paar Tage länger und sie ist insgesamt deutlich wärmebedürftiger. Hier in der tropischen Wärme unseres Gewächshauses werden die Früchte Ende September reif. In Nordindien soll es Gärten geben, in denen ältere Pflanzen eine Höhe von bis zu 4 Metern erreichen. Im Nagaland in Indien werden diese Chilies auch wegen ihres Aromas geschätzt. Im Umgang mit den Früchten sollte man besondere Vorsicht walten lassen, vergessen wir nicht, dass Chiliextrakte in einigen Zubereitungen, z.B. in Form eines Sprays, auch als Waffe eingesetzt werden! Haushalts-Handschuhe beim Entkernen und Zubereiten sind zu empfehlen. Unser Saatgut stammt aus eigenem Anbau.

CAP44X Saatgut € 5,10 — **~ 20 Korn**

CAP44 Pflanze € 6,80 — *Liefermonate: Mai-Oktober*

Chili „Naga Jolokia“

WKK 33

Schönes dunkles Laub und schöne Früchte

CHILI „PERUVIAN PURPLE“

Capsicum frutescens

P (50/30) GM0WZ (-)

(Schärfe: mittel) Eigentlich müsste die Sorte heißen „Peruvian Black“, denn die kurzen, aufrecht wachsenden Schoten sind fast schwarz und werden erst ganz am Ende der Reifezeit rot. Auch die Blätter und Stängel sind mehr oder weniger schwarzgrün - je nach Standort. Im Winter und bei weniger Sonnenlicht färben sich die Blätter wieder mehr grün.

CAP20X Saatgut € 5,10 — **~ 20 Korn**

CAP20 Pflanze € 6,80 — *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Chili „Peruvian Purple“

Kirschgroße Chilis aus Kalabrien

PEPERONCINO „DIAVOLICCHIO CALABRESE“

Capsicum annuum

A (50/20) GM0WZ (-)

Peperoncini sind kleine, scharfe Chilis aus Italien, die dort oft und gerne eingelegt werden. Trotz des gefährlichen Namens (=“teuflischer Calabreser“) sind Peperoncini, so auch dieser, nur mäßig scharf. Es kommt mehr auf das Aroma an. Diavolicchio Calabrese kann man sehr gut als Topfpflanze ziehen. Die fleischigen, runden, aufrecht wachsenden Früchte sind angenehm klein, sie werden nicht größer als eine dicke Kirsche und lassen sich ab August bis in den Winter hinein ernten.

CAP07X Saatgut € 3,40 — **~ 20 Korn**

Chili „Ciliegia Piccante“

Dickfleischige Sorte aus Süditalien

PEPERONCINO „CILIEGIA PICCANTE“

Capsicum annuum

A (50/20) GM0WZ (-)

[heisst auch: Bacio di Satana = Satans Kiss] Sehr fleischige und glattschalige, leuchtend rote, kreiselförmige Früchte. Gut geeignet für Chili-Öl. Aber auch zum Trocknen oder frisch Verwenden. Typische Sorte für die süditalienische Küche. Mittelscharf.

CAP17X Saatgut € 3,40 — **~ 20 Korn**

Kleinfrüchtige, beliebte Sorte

CHILI „SERRANO“

Capsicum annuum

A (50/30) M0WZ (-)

Die sehr kleinen Früchte werden in frischem Zustand grün oder rot gebraucht. Dickfleischig, besonders klare Schärfe. In Salsas, eingelegt oder gegrillt für Soßen. Ca. 2 cm lang, 1 cm breit. Schärfe: 7.

CAP16X Saatgut € 1,70 **~ 20 Korn**

Chili „Ecuador Purple“

WKK 33

Wundervolles Farbspiel der reifenden Früchte

CHILI „ECUADOR PURPLE“

Capsicum species

P (50/30) GM0WZ (-)

(Schärfe: mittel bis sehr scharf) Eine essbare Pflanze, die ein prächtiges Farbenspiel liefert: Erst leuchtend lila, dann gelb, orange und schließlich rot abreifend. Ein besonderes Farberlebnis entsteht, wenn mehrere Schoten in verschiedenen Stadien an einer Pflanze reifen. Auch die Blätter haben diese lila Färbung.

CAP25X Saatgut € 5,10 **~ 30 Korn**

CAP25 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Sehr aromatisch und sehr scharf

CHILI „SCOTCH BONNETT“

Capsicum chinense

P (70/30) GM0WZ (-)

Eine der weltweit schärfsten Sorten mit trapezförmigen Früchten an niedrigen, kompakten Pflanzen. Wird hauptsächlich genutzt zum Würzen von Soßen. Für mich hat diese Sorte ein ungewöhnlich starkes Aroma. Von allen Capsicum chinense Sorten, die generell wärmebedürftig sind, die robusteste. Einige Kunden glaubten, es sei Kitchen Pepper, den wir verkaufen, doch nach Rücksprache mit unserem Chiliexperten ist es ziemlich sicher, dass wir hier eine der vielen historischen, möglicherweise nicht klassifizierten Arten anbieten. Auf jeden Fall hat sie jenes wundervoll fruchtig, himbeerige Aroma, das diese Sorte so beliebt macht.

CAP23X Saatgut € 5,10 **~ 30 Korn**

Schöne und reich tragende Sorte

CHILI „ETNA“

Capsicum frutescens

P (40/20) GM0WZ (-)

Eine schön kompakte Sorte mit langen, spitz zulaufenden, aufrecht wachsenden Früchten über schmalen, dicht wachsenden Blättern. Sehr dekorativ und reich tragend! Als ausdauernde Sorte kann man die Pflanzen nach der Überwinterung sehr tief, ca. auf 10cm über dem Boden zurückschneiden. Mittelscharf.

CAP26X Saatgut € 3,40 **~ 20 Korn**

Chili „Etna“

Wächst nicht nur in Sibirien auf dem Fensterbrett

SIBIRISCHER HAUSPAPRIKA

Capsicum annuum v.

A/P (50/35) M0WZ (-)

Schön, dass es im fernen Sibirien eine Saatgutindustrie nicht gibt. Die Menschen dort haben deshalb gelernt, ihre Gemüsesorten und Blumen selbst zu züchten und zu vermehren, wie diesen scharfen Hauspaprika, der in fast jedem Haushalt in Sibirien auf der Fensterbank steht. Das Saatgut wird von Generation zu Generation weitergegeben. Ausgeprägt ist daher wohl die Fähigkeit, unter schlechten Lichtverhältnissen im Winter zu gedeihen (Zentralsibirien liegt auf dem gleichen Breitengrad wie Deutschland). Der Fruchtansatz ist früh und üppig. Die rot reifenden Früchte sind länglich, wachsen aufrecht wie Zierpaprika, dabei wird die ganze Pflanze aber wesentlich größer und die Ernte ist ergiebiger. Öfters flüssig nachdüngen. Nur als Anhaltspunkt: probieren Sie ca. 1/2 Schote pro Person am Essen. Schärfe: 7.

CAP01X Saatgut € 3,40 **~ 20 Korn**

CAP01 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Sibirischer Hauspaprika

International verwendete Sorte

CHILI „CAYENNE“

Capsicum annuum

A (50/30) M0WZ (-)

[Peperoni] Scharfe rote Schoten sind Standardgewürz in italienischer, mexikanischer und indonesischer Küche. Schärfe: 8.

CAP05X Saatgut € 1,70 **~ 80 Korn**

Thai-Chili

Serrano

Winzige höllenscharfe Schoten

THAI-CHILI

Capsicum species

A (60/30) M0WZ (-) ☼☼☼💧☺

Einer der schärfsten Chilis wird viel in asiatischen Ländern aber auch Mexiko, der Heimat aller Chilis verwendet. Schärfe: 7-8.

CAP09X Saatgut € 3,40 **~ 20 Korn**

Chili „Habanero"

Diese Sorte gilt als eine der schärfsten

CHILI „HABANERO"

Capsicum annuum

A (50/30) M0WZ (-) ☼☼☼💧☺

Die kleinen Schoten gelten unter Dutzenden von scharfen Paprikasorten als eine der schärfsten überhaupt! Mischung verschiedener Fruchfarben. Vorsicht beim Hantieren! Schärfe: 10!

CAP06X Saatgut € 3,40 **~ 10 Korn**

Habanero „Chocolate"

Scharfe Sorte mit schokobraunen Früchten

HABANERO „CHOCOLATE"

Capsicum annuum

A (50/30) M0WZ (-) ☼☼☼💧☺

Im Wuchs wie die orangefarbene Habanero. Früchte sind in der Reife schokoladenbraun.

CAP31X Saatgut € 3,40 **~ 10 Korn**

Chili-Verkostung in der Gärtnerei

Chrysantheme

Nanking-Chrysantheme

Der Duft von Chrysanthemen... ist unverkennbar. Und es sind nicht die Blüten sondern die Blätter und Stiele, die duften. Jeder der selbst einmal einen Blumenstrauß mit Chrysanthemen arrangiert hat, kennt ihn. Dass diese überall beliebte Blume auch Schwestern und Brüder unter den essbaren Kräutern und Heilpflanzen hat, ist weniger bekannt.

Der beliebteste chinesische Kräutertee

CHINESISCHE TEE-CHRYSANTHEME (JU HUA)

Chrysanthemum morifolium (Dendranthema morifolium)

HP (80/30) DM0JVT☯

[Chrysanthemum multiflorum, Bai Ju Hua] Eine wunderschöne Chrysantheme mit reinweißen großen Blüten und gelber Mitte. Die Chrysanthemenblüte symbolisiert in China Langlebigkeit und ein Leben in stiller Zurückgezogenheit. Erst im Herbst, wenn die Tage kürzer werden, setzen die Chrysanthemen Blüten an. Der Chinese würde sagen, wenn das Yang dem Yin weicht und der Winter kommt.

Chrysanthementee ist im Süden Chinas eines der beliebtesten Hausgetränke im Sommer. Daneben wird es auch als Heiltee verabreicht, der gegen Angina, Altersdiabetes, Fieber, Kopfschmerz und Bluthochdruck helfen soll. Wirkt auf die Lungen- und Lebermeridiane beruhigend. Aufgüsse der Blütenköpfe werden als Augenkompresse noch warm auf entzündete und übermüdete Augen gelegt. In China trinkt man den Tee aus den Blütenköpfen auch wenn man nicht krank ist, einfach weil es das Altern verzögert und weil er einfach lecker und aromatisch schmeckt. Er ist beliebt bei den Taoisten. „Ju Hua lässt das Qi und das Blut leichter fließen, macht den Körper durchlässiger und verhindert die Alterung." Es wird jedoch immer betont, der Tee müsse über lange Zeit getrunken werden, damit er dementsprechend wirkt.

Erntereif sind die Blüten, wenn sie gerade aufgehen, das ist hier in Deutschland bei dieser spät blühenden Art November bis Dezember. Die ganzen Blütenköpfe sollten schön warm und trocken aufgestellt werden, damit sie nicht zu lange Zeit brauchen um ganz trocken zu werden. Man kann auch die ganze Pflanze bündeln und aufhängen.

Verwendet werden zwei Formen: die weißblühenden (Bai Ju Hua) und die gelbblühenden (Huang Ju Hua). Beide sind in China auf Wirkstoffe ausgelesene Sorten und werden nur vegetativ (das heißt durch Stecklinge oder Teilung) vermehrt. Wir bieten hier die weißblühende Sorte an. Die weißen Blüten (Bai Ju Hua) enthalten mehr Flavonoide. Traditionell gelten die weißen Blüten als wirksamer um die Leber zu beruhigen und besser geeignet zur Behandlung müder Augen, während die gelb blühenden Sorten mehr geeignet sind um „heiße" Gifte auszuleiten.

Die chinesische Tee-Chrysantheme wird nur vegetativ vermehrt. Unsere Mutterpflanzen kommen aus China, aus der Provinz Guangxi, hier ist der Anbau von Chrysanthemen-Blüten sehr verbreitet. Die chinesische Tee-Chrysantheme ist, wie andere Gartenchrysanthemen auch, sehr leicht im Garten zu halten. Der Duft der Chrysanthemen ist fast legendär und unverwechselbar. Es duften mehr die Blätter als die Blüten.

CHR16 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Blüht früher als die einfache Form

CHINESISCHE TEE-CHRYSANTHEME, GEFÜLLT BLÜHEND (JU HUA)

Chrysanthemum morifolium (Dendranthema morifolium)

HP (80/30) DM0JVT☯

Auch diese Tee-Chrysantheme wird in China speziell für den Anbau und die Ernte heilkräftiger Blüten kultiviert. Ein Vorteil hier in Deutschland ist sicher, dass die Pflanzen schon im Oktober blühen und damit sicherer zu ernten sind im Vergleich zu der einfach blühenden Art, die sich meist erst viel später im Jahr zur Blüte entschließt. Es sind eben typische Kurztagpflanzen und die blühen - wie der Name sagt - erst wenn die Tage deutlich kürzer geworden sind.

CHR18 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Chinesische Tee-Chrysantheme, gefüllt blühend

Wildpflanze für die authentische chinesische Küche

NANKING-CHRYSANTHEME

Chrysanthemum nangkingense

HP (50/30) BDGM0TW☯

[Ju-hua-nao] Chrysanthemen spielen in vielen Formen eine Rolle in China und Japan. Nicht etwa der Duft der Blüten sondern besonders der frische Duft der Blätter ist es, was an dieser Pflanzengattung traditionell geschätzt wird. Diese Art ist eine ausdauernde Staudenchrysantheme; die Blätter und Blütenknospen sind essbar und werden wegen ihres guten Geschmacks in der original chinesischen Küche gerne für Chop-Suey genommen. Die jungen aromatischen Blätter machen sich aber auch gut an Salaten. In China als Medizin mit reinigender Wirkung auf die Leber. Soll die Schönheit der Frauen verstärken.

CHR13 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Speise-Chrysantheme

Zartherbe Blätter für Chop-Suey

SPEISE-CHRYSANTHEME

Chrysanthemum coronarium

A/P (40/15) M0WZ☯ (F!)

[Garland-Chrysantheme, Chop-Suey, Shungiku, Salatchrysantheme]
Essbare Beigabe zu Chop-Suey sind die sukkulenten Blätter und die Knospen. Roh in Salaten. Pikanter, herber Geschmack. Schmalblättrige Sorte.

CHR04X Saatgut € 1,70 **~ 300 Korn**

Die ertragreiche großblättrige Art

SPEISE-CHRYSANTHEME, GROSSBLÄTTRIG

Chrysanthemum coronarium

HP (20/20) MWZ☯ (F!)

Eine breitblättrige, fleischige und sehr ertragreiche Salatchrysantheme. Passt an viele fernöstliche Gemüsegerichte. Geben Sie Ihren asiatischen Kochinspirationen den exotischen Kick!

CHR14X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Cissus, Blätter

Ayurvedische Knochenmedizin

CISSUS

Cissus quadrangularis

P (>120/30) AM0SZ

[ayurved.: Asthisamharaka; Hadjod] Erst kommt man gar nicht darauf - aber wenn man genau hinsieht und nach den Blättern sucht, dann erkennt man schnell die Verwandtschaft zu den Weinreben (Vitis vinifera). Alles andere, außer dass die Pflanzen auch ein bisschen rankt, ist aber anders. Es ist eine sehr sukkulente Pflanze und ich weiß immer nicht, ob ich sie nach oben ranken lassen soll oder sie einfach hängend der Schwerkraft überlassen soll (beides ist möglich). Letzteres würde dem Cissus durchaus entgegenkommen, denn die typischen vierkantigen, geflügelten Stängel sind voller Saft und entsprechend schwer, können sich von allein gar nicht aufrecht halten. Aber das ist ja oft so, dass eine Pflanze genau das, was sie am wenigsten kann, als das anzeigt, was sie als Heilpflanze im Menschen stärkt und fördert, oder? Beim Thymian z.B. ist es denkbar, dass er wegen seiner eigentlichen Pilzanfälligkeit überhaupt erst seine pilzabtötenden ätherischen Öle (hauptsächlich Thymol) gebildet hat um sich selbst zu schützen.

Cissus, sparrige Kübelpflanze

Beim Cissus vermute ich Entsprechendes. Denn diese so haltlose Pflanze ist offenbar geeignet um der menschlichen Gestalt Halt zu geben: Es wird im Ayurveda in erster Linie geschätzt als knochenaufbauende Medizin!

Diese wichtige Heilpflanze wird in allen historischen Schriften des Ayurveda genannt. Der ayurvedische Name Asthisamharaka heißt soviel wie „das, was Knochenbruch verhindert".

Cissus wird daher in der Volksmedizin in ganz Indien verwendet um Knochenbrüche zu heilen. Und zwar innerlich und äußerlich. Die zerdrückten Stängel werden als Umschlag bei Knochenbrüchen aufgelegt oder es wird in Ghee, also Butterschmalz, gedünstet auch innerlich verwendet.

Neben viel Karotin, Vitamin C, Phytosterolen und Kalzium enthält die gesamte Pflanze Ketosteron, ein anaboles, muskelaufbauendes Steroid. Deshalb ist es wohl auch inzwischen bei Bodybuildern so beliebt.

Andere Wirkungen, die man Cissus nachsagt: nervenberuhigend, gegen Nasenbluten, aphrodisierend, senkt den Pegel des Stresshormons Cortisol. Wirkt gegen Asthma, Herzrhythmusstörungen, bei Hautkrankheiten, gegen Menstruations- und gastrointestinale Beschwerden. Heilt auch Sehnen, Bänder und Bindegewebe. Schützt vor freien Radikalen. Wird als Fatburner und bei Übergewicht angewendet. Wirkt antibakteriell, antifungal, vorbeugend bei Osteoporose.

Cissus ist beheimatet in Indien und Sri Lanka. Als Zimmerpflanze lässt sich Cissus gut halten, wichtig ist viel Licht und wenig Gießen.

CIS14 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Cystus®, Cistrose

Die Götter hatten sich auf dem Olymp versammelt, um zu bestimmen, welche Pflanzen bestimmte Heilaufgaben übernehmen sollten. Sie einigten sich nach kurzer Zeit: Der Cistrose wurde die ehrenvolle Aufgabe zugeteilt, den in der Schlacht verwundeten Kämpfern bei der Heilung ihrer Wunden zu helfen.
Doch die Göttinnen fanden das ungerecht. Die Cistrose sollte nicht nur für die Männer, sondern auch für die Frauen etwas tun. So bekam Cystus (ein anderes Wort für Cistrose) den Auftrag, die Schönheit der Frauen zu erhalten und sie vor den Gefahren bei der Geburt ihrer Kinder zu beschützen. Die Cistrose versprach den Göttern und Göttinnen all diese Aufgaben zu erfüllen, sowie sie gerufen würde. - Dieses Versprechen hat sie bis heute gehalten! In der Räuchertherapie entfaltet das Harz der Pflanze eine sinnliche Wirkung. Medizinische Studien z.B. des Zentrums für Molekular-Virologie der Uni Münster belegen, dass der Cystus wirksame Grippeextrakte enthält. Die Untersuchungen, ob die Pflanze als Grippemittel dienen kann sind aber noch nicht abgeschlossen.

Strauch aus der griechischen Macchia

CISTROSE (ZISTROSE)

Cistus ladanifer

HP (150/70) DJM0RV (-) ☼☼💧💧☺

Halbstrauch der Macchia aus der Familie der Malvengewächse. Zarte cremeweiße Blüten im Sommer. Die dicken glänzenden Blätter vertragen viel Hitze und Sonne und bilden dann eine harzige, parfümiert duftende Schicht. Die besondere Eignung der Blätter als Fixativ (Bindemittel für Düfte) stellte sie kürzlich unter Beweis: Die Blätter dufteten wundervoll nach Rosen, nur weil eine Mutterpflanze der Duftgeranie „Attar of Roses" daneben stand! Bei Temperaturen unter -15°C sollte Winterschutz gegeben werden.

CIS01X Saatgut € 6,80 **~ 200 Korn**

Cistrose

Ein Antioxidans, besser als Tee und Rotwein

CYSTUS®, CISTUS-TEE

Cistus incanus ssp.tauricus

HP (90/30) ABJM0RTVZ (-) ☼☼💧💧☺

Wie schön, dass man nicht erst zum Alkoholiker werden muss, um die positiven Wirkungen auf das Herz- und Kreislaufsystem, für die sonst Rotwein bekannt ist, zu erreichen! Bis vor kurzem galten nämlich noch grüner Tee und Rotwein als die polyphenolreichsten Mittel überhaupt. Jetzt wurde herausgefunden, dass Cystus dreimal mehr Polyphenole enthält! Das erklärt, warum dieser kleine Strauch aus der Macchia der griechischen Halbinsel Chalkidiki von der wissenschaftlichen Institution Herba Historica als „Pflanze des Jahres 1999" gekürt wurde. In Griechenland ist die Heilwirkung seit Jahrhunderten bekannt.

Doch was sind Polyphenole? Früher wurden diese vitaminähnlichen Stoffe auch Vitamin P genannt. Berühmt geworden sind sie durch ihre starke antioxidative Wirkung; diese ist wesentlich ausgeprägter als bei allen anderen heute bekannten Antioxidantien wie z.B. Vitamin C, E, und Carotin. Das macht sie auch verantwortlich für eine Vielzahl positiver Wirkungen, sowohl innerlich wie äußerlich. Anwendungsformen: als Tee, Sud, Gurgelmittel, Bäder, Waschungen, Hautpflegeprodukte. Anwendungen äußerlich: Candida, Infektionen, Mykosen, Viruserkrankungen, Akne, Neurodermitis, Mandelentzündungen, Schleimhautreizungen, Karies- und Parodontoseprophylaxe, Gingivitis. Innerlich: Epithelschutz im Darmbereich, Darmkrebs, Krebs, Darmsanierung, Anti-Aging. Allgemeine Wirkungen: Zellstoffwechselschutz, Herz- und Kreislaufstabilisierung, Erhöhung der Knochendichte, bringt die Darmflora ins Gleichgewicht, stärkt Abwehrkräfte, schwemmt Schwermetalle aus, gegen Hautalterung. Keine Nebenwirkung bekannt!

Cystus kann als wohlschmeckender Tee (getrocknet ca. 10 Gramm pro Liter, 5 Minuten ziehen lassen) oder als Sud (gleiche Menge ca. 10 Minuten kochen) getrunken werden. Die schönen rosa Blüten können genauso wie die ledrigen Blätter verwendet werden. Verträgt mindestens -10°C Frost. Überwinterung am besten an einem hellen kühlen Ort im Haus oder Wintergarten. Robust und leicht zu ziehen. Mit etwas Winterschutz sogar in Deutschland winterhart.

Die Cystus-Pflanze hat übrigens Dr. Pandalis wieder mehr bekannt gemacht. Sie finden mehr Hinweise über Cystus-Produkte unter www.pandalis.com. In der Uniklinik Münster wurde die Wirksamkeit gegen Vogelgrippe nachgewiesen.

CIS09X Saatgut € 5,10 **~ 20 Korn**
CIS09 Pflanze* € 9,35 (ab 6 Stück € 8,40)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Currystrauch

Der Currystrauch ist eine mediterrane Gewürz-, Heil- und Duftpflanze. Das Öl der Blüten hilft bei Prellungen und kleineren Verletzungen. Zum Würzen kann man die Zweige einfach ganz kurz mitkochen und anschließend herausnehmen. Diese Sträucher haben ihren Namen nur von dem Duft nach Curry, der einem sofort in die Nase steigt, wenn man mit der Hand über das silbrige Laub streicht. Indisches Curry ist jedoch eine Gewürzmischung. Ein Halbstrauch, der mit vielen Kräutern harmoniert.

Currystrauch, silbriges Laub

Silbriger Duftstrauch vom Mittelmeer

CURRYSTRAUCH

Helichrysum italicum

HP (50/25) DWZ⌘ ☼💧☺

Je nach Herkunft, meist winterharter Strauch aus Südeuropa - unsere Sorte hat die letzten Winter (ca. -17°C) gut überstanden. Blätter duften - insbesondere bei Regenwetter - nach Curry; genauer gesagt nach Bockshornklee. In China gibt es eine Art (Helichrysum cochinchinensis), die zum Würzen von Reis Verwendung findet. Auch bei dieser mediterranen Art können Zweige kurz mitgekocht werden; sie würzen mild. Fast weißes, nadelartiges dekoratives Laub. Gelbe Blüten im Sommer. Eng verwandt mit der Strohblume, daher auch für Trockengestecke geeignet. Liebt Sommertrockenheit. Nach der Blüte Rückschnitt.

HEL01X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

HEL01 Pflanze* € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Drahtig, aufrecht, kompakt, mediterran

ITALIENISCHER CURRYSTRAUCH

Helichrysum italicum ssp. angustifolium

HP (60/40) D0W ☼💧☺

Die Unterschiede zwischen unserem Zwerg-Currystrauch und dieser Sorte fallen erst beim zweiten Hinsehen auf: der ganze Wuchs ist sehr straff aufrecht, kompakter und die Winterhärte ist viel besser. Heilpflanze gegen Husten und Hautprobleme.

HEL14 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Lässt sich als kleinblättriger Bonsai ziehen

ZWERG-CURRYSTRAUCH

Helichrysum italicum ssp. serotinum

HP (30/25) D0WZ ☼💧

Curryduftendes Laub an einer kompakteren Pflanze mit kürzeren Blättern. Nach der Blüte zurückschneiden, damit sie schön buschig nachwächst. Gut geeignet für Einfassungen und als Rosenunterpflanzung. Etwas bitterer als der italienische Currystrauch.

HEL11 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Currystrauch „Dartington"

Besonders aromatische Sorte

CURRYSTRAUCH „DARTINGTON"

Helichrysum italicum

HP (60/30) D0W⌘ ☼💧☺

Ein Currykraut mit klebrigeren und damit auch noch aromatischeren Blättern als die obige Art. Möglicherweise winterhärter und damit auch für rauere Lagen geeignet, jedoch weniger silbriges, sondern graugrünes, feines, kompaktes Laub, schwefelgelbe Blüten.

HEL13 Pflanze € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Citrus

Limonade aus Dreiblättriger Zitrone

Schon im 14. Jahrhundert ging die Liebe der Fürsten und Könige soweit, dass sie für die Citrusgewächse die ersten Gewächshäuser in Europa bauen ließen, die Orangerien. Citrus hat herrlich duftende Blüten und wohlriechende Früchte.
Idealerweise hält man Citrus-Gewächse als Kübel- oder Zimmerpflanze. Wollen sie doch eine Zitrone haben, die auch im Winter draußen im Garten überlebt, nehmen Sie die dreiblättrige Zitrone (wir haben sie das ganze Jahr über draußen dicht am Haus gepflanzt stehen).

Im übrigen gilt es, die Pflanzen nach Möglichkeit im Winter in einem kühlen (5-10°C) Raum zu halten und den Rest der Zeit schön warm und und immer mäßig feucht zu halten.

Dreiblättrige Zitrone

Die einzige winterharte Zitrone

DREIBLÄTTRIGE ZITRONE

Poncirus trifoliata

HP (200/200) DM0W

[Japanische Bitterorange] Die vielen Dornen machen diesen Strauch zu einem sehr bizarren Anblick. Die köstlich duftenden Blüten erscheinen vor dem Laubaustrieb im Frühjahr. Im kalten Wintergarten kann der Duft sich gut entfalten, da er nicht verweht! Diese einzige winterharte Zitrusart wird oft als Unterlage für Zitrusveredelungen gebraucht. Wirft im Winter das Laub ab. Ein windgeschützter, sonniger Platz im Garten gefällt ihr das ganze Jahr (wenn ausgepflanzt), sonst bis zum Frosteinbruch. Wir verkaufen ca. 2-3-jährige Pflanzen.

PON01 Pflanze € 11,05 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Wirklich robuste Sorte mit riesigen Früchten

PONDEROSA-ZITRONE

Citrus x limon „Ponderosa"

P (300) BDM0TWZ

„American Wonder Lemon". Über lange Jahre galt die in der Kolonialzeit in Mexiko verbreitete Pflanze als dort einheimisch - und es wäre das einzige Zitrusgewächs aus Amerika gewesen! Wie sich jedoch herausstellte, ist diese Zitrone ursprünglich aus Italien nach Mexiko eingeführt worden, wo sie dank ihrer unverwüstlichen Natur weite Verbreitung fand. Nach den großen duftenden Blüten folgen pampelmusengroße Früchte mit reinem Zitronengeschmack. Oft finden sich an ganz jungen Pflanzen schon Früchte, doch ich rate Ihnen, sie abzuschneiden und mit den Früchten zu warten, bis die Pflanze mindestens 60cm hoch ist - denn die Pflanze hat sonst kaum Energie für die Blattbildung. Aus den Blättern unter anderem dieser Sorte wird das Petitgrainöl (Parfümöl) gewonnen. Neigt wenig zum im Winter üblichen Blattfall. Diese leicht zu ziehende Sorte braucht keine Veredelungsunterlage und lässt sich gut durch Stecklinge vermehren.

CIT01 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Limoncello aus gelben und grünen Ponderosa-Zitronen

Thailändisches Zitronenblatt

Unentbehrlich für die thailändische Küche

THAILÄNDISCHES ZITRONENBLATT, KAFFIRLIMETTE

Citrus hystrix

P (120/25) DM0TWZ

[Makrut, Djeruk purut, Kaffirlimette] Diese ergiebige Gewürzpflanze ist, seit die thailändische Kochkunst auch in Deutschland mehr geschätzt wird, eine der viel gefragten tropischen Würzkräuter. In Thailand und Indonesien wird diese beliebte Zitrusart hauptsächlich wegen ihrer ledrigen Blätter mit Pfirsich-Zitronenaroma angebaut. Die äußerst aromatischen Blätter sind in vielen Gerichten ein wichtiges Gewürz und werden mitgekocht wie Lorbeer. Kleine Früchte sehen aus wie schrumpelige Limetten und schmecken auch ähnlich. Eine echt tropische Zitrusart, die das ganze Jahr über Wärme möchte und am besten als Zimmerpflanze gehalten wird.

CIT02 Pflanze € 12,75 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Ponderosa-Zitrone

Comfrey und Beinwell

...haben die Eigenschaft, Nährstoffe aus tiefen Bodenschichten zu erschließen, so dass die Blätter, die immer reichlich nachwachsen, gut für Kompost und gehaltvolle Kräuterjauche gebraucht werden können. Alle Symphytumarten enthalten Pyrrolizidinalkaloide, die als gesundheitlich bedenklich gelten.

Wächst wild in ganz Deutschland

BEINWELL (WILDER COMFREY)

Symphytum officinale

HP (60/50) BMTWZ (F S)

Die häufigste Form von Comfrey. Rosa Blüten, die man zurückschneiden sollte, wenn viel Blattmasse gewünscht ist. Der Wirkstoff Allantoin, der wund- und Knochen heilend wirkt (zellbildend), befindet sich in allen Pflanzenteilen, überwiegend jedoch in der fleischigen Wurzel. Den frischen Presssaft kann man als natürliches Bewurzelungshormon für Kräuter-Stecklinge einsetzen.

SYM01X Saatgut € 5,10 **~ 20 Korn**

SYM01 Pflanze € 6,80* *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Beinwell

Höchster Eiweißgehalt, die kulinarische Sorte

RUSSISCHER COMFREY, *BOCKING NO.4*

Symphytum x uplandicum

HP (60/60) BMTWZ

Diese amerikanische Zuchtform wurde einstmals als Viehfutter gezüchtet wegen den hohen Eiweißgehaltes.

SYM03 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kanadische Züchtung mit hohem Ertrag

RUSSISCHER COMFREY, *BOCKING NO.14*

Symphytum x uplandicum

HP (60/60) BMTWZ

Eine auf höchsten Allantoingehalt ausgelesene Kreuzung verschiedener Symphytumarten; daher für Heilzwecke am geeignetsten. Schnellwüchsig, dadurch auch gut als Gründüngungspflanze und Kompostbeigabe.

SYM02 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Schöne gelbe Margeritenblüten

COREOPSIS

Coreopsis tinctoria

A (80/30) DF0 (F)

Aus den Blüten lässt sich ein gelboranger Farbstoff gewinnen. Schöne Gartenpflanze.

COR21X Saatgut € 2,55 **~ 1000 Korn**

Corepsis

WKK 33

Das ist der Zimt der Kanaren

CONGONA, ZIMTPFEFFER®

Peperomia inaequalifolia

P (60/20) D0WZ

[Peperomia congona, Canelo; Quechua: Khunkhuna] Eine Pflanze, verwandt mit dem echten schwarzen Pfeffer, das merkt man auch an dem scharfen Geschmack der kleinen, fleischigen Blättchen. Das besondere aber ist die würzige Zimtnote, die das Kraut als Würzkraut erst attraktiv macht. Auf den Kanarischen Inseln ist die Pflanze als Topfkraut verbreitet und auf Terrassen und Balkonen zu sehen. Wo immer ein Zimtaroma benötigt wird, würzt es dort Fleischgerichte und Risotto, aber auch typische Süßspeisen wie Reis mit Milch.

Diese ursprünglich aus Südamerika stammende Peperomie ist sonst auf der Welt wenig bekannt, außer in den Herkunftsländern Peru, Chile und Ecuador und eben - den Kanaren. Gelegentlich wird es auf den Märkten von Gran Canaria angeboten. Es heißt dort einfach nur „Canelo", was übersetzt einfach „Zimt" bedeutet, aber echter Zimt ist ein tropischer Baum. Congona, so heißt es in Südamerika, wächst wild in den feuchten Bergregenwäldern Ecuadors und wird dort zum Aromatisieren von Drinks verwendet, aber auch als Heiltee bei Ohrenschmerzen, Milzerkrankungen und zur Nervenberuhigung genutzt.

Congona

Die sukkulenten Blätter sind etwa 2 cm groß und ganz glatt. Die Blüten sind unscheinbare, hellgrüne, dünne Kerzen. Kann gut auf der Fensterbank im Winter stehen, verträgt auch Temperaturen bis zum Nullpunkt, aber keinen Frost. Im Frühjahr und Sommer wächst es besser im Halbschatten, in der dunkleren Jahreshälfte würde ich unter deutschen Lichtverhältnissen eher die Südseite empfehlen. Mag einen feuchten, durchlässigen Boden. Damit sich die Pflanzen besser verzweigen, sollte man sie gelegentlich an den Triebenden einkürzen.

PEP02 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Indischer Currybaum „Gamthi"

Man sagt, der Geschmack könne süchtig machen

INDISCHER CURRYBAUM „GAMTHI"

wieder da

Murraya koenigii

P (150/40) DM0WZ

[Kari Patta, Kadi Patta, Indisches Curryblatt, Curryblätter] In Indien werden verschiedene Sorten Murraya koenigii unterschieden. Gamthi gilt in Indien wegen des starken Aromas als eine der beliebtesten Sorten. Hier in der Gärtnerei hat es einige Jahre gebraucht, bis wir jetzt Gamthi-Pflanzen anbieten können, denn diese Sorte wächst am Anfang etwas langsamer als das bekannte Regular. Nach dieser Anfangsphase wächst die Sorte Gamthi genauso gut und schnell wie die Sorte Regular.

Aber was sind die Vorteile im Vergleich zur Sorte Regular?

Zum einen verliert Gamthi weniger Laub im Winter bei wenig Licht. Dann sind die Blätter substanzreicher und haben mehr Aroma pro Quadratzentimeter. Und nach unseren Erfahrungen ist diese Sorte auch weniger anfällig für Schädlinge und Krankheiten; möglicherweise durch das festere Laub. Wir haben beobachtet, dass diese Sorte allgemein besser durch den in unseren Breiten lichtarmen Winter kommt. Vielleicht ästhetische Vorteile sind die dunkleren, mehr glänzenden Blätter.

Sie können alle Currybäume übrigens im Frühjahr bis etwa Juni auch radikal zurückschneiden bis auf etwa 15-20 cm. Dadurch verzweigen sich die Pflanzen besser.

Wichtig: Currybäume brauchen viel Eisen, damit keine Chlorosen entstehen. Daher empfehlen wir mit Zitrus-Dünger zu düngen, denn Zitrusgewächse haben da einen ganz ähnlichen Bedarf.

Anmerkung zum Bild mit Nora: Unsere gelieferten Pflanzen sind ca. 1 Jahr alt und kleiner. Dieses Bild zeigt Pflanzen, die ca. 3 Jahre alt sind. Gelegentlich bieten wir im Onlineshop noch zwei andere Sorten an.

MUR02 Pflanze € 22,10 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Indischer Currybaum „Gamthi"

Dill

Dill kommt ursprünglich aus dem Orient. Er braucht zum Gedeihen guten Boden und will nicht zwei aufeinanderfolgende Jahre an der selben Stelle wachsen. Am besten wächst er, wenn man ihn im Garten schon im März breitwürfig verteilt. Lecker sind auch die nach Kümmel schmeckenden, ganzen oder gemahlenen Samen.

Kleine, feinblättrige Sorte

DILL „BOUQUET“

Anethum graveolens

A (75/20) BDMTW (F!) ☼☼💧☺

Niedrige, kompakte Sorte. Ca. 75cm hoch.

ANE03X Saatgut € 1,70 **~ 300 Korn**

Dill, farnblättrig

Grünlaubige Sorte

DILL „DUKAT“

Anethum graveolens

A (120/20) BDMTW (F!) ☼☼💧☺

Starkes Aroma, hoher Ölgehalt. Anthocyanfrei = grünlaubig!

ANE04X Saatgut € 1,70 **~ 800 Korn**

Wenn schon Dill im Topf, dann diesen

DILL, FARNBLÄTTRIG“

Anethum graveolens

A (100/20) BDMTW (F!) ☼☼💧

Beste Sorte für die Topfkultur, wenn kein Garten zur Verfügung steht. Pflanzen bleiben im Laub gedrungen (ca. 45cm) und gehen erst spät in die Blütenbildung.

ANE02X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Bildet große, späte Dolden

DILL „HERCULES“

Anethum graveolens

A (160/20) BDMTW (F!) ☼☼💧☺

Ertragreiche, neue, tetraploide Sorte, die sehr hoch wächst, viele Blätter bildet und spät in Blüte geht. Deutsche Züchtung.

ANE08X Saatgut € 3,40 **~ 400 Korn**

Die beliebte, ertragreiche Sorte

TETRA DILL“

Anethum graveolens

A (150/20) BDMTW (F!) ☼☼💧☺

Tetraploide (=“ertragreiche“) Form von Dill, wie sie meist angebaut wird. Starke Stängel sind weniger windempfindlich und gut für die Blüten- und Samenernte.

ANE01X Saatgut € 1,70 **~ 800 Korn**

Stark wachsende, tetraploide Sorte

DILL „VIERLING“

Anethum graveolens

A (150/20) BDMTW (F!) ☼☼💧☺

Wegen der guten Standfestigkeit und der langen Stängel auch schön in Blumensträußen. Blaugrüne Blätter.

ANE05X Saatgut € 1,70 **~ 500 Korn**

Dillsamen

Damiana-Likör

Das Aphrodisiakum aus Mexiko

ECHTE DAMIANA

Turnera diffusa

P (40/30) RADM0Z

Eines der wenigen in der Pharmazie anerkannten Aphrodisiaka! Schon das 'dunkle' Aroma der kleinen Blätter lässt spüren, dass die Wirksamkeit sich hauptsächlich auf die unteren Chakren entfaltet (wie auch bei Patchouli und Baldrian!).

Der berühmte mexikanische Guadalajara-Likör wird mit diesen Blättern gewürzt. Außerdem in Mexiko für Tee und zum Aromatisieren von Bonbons und Gebäck. Andere Wirkungen: Mild abführend, blasenstärkend, Stress abwehrende Wirkung auf das Zentralnervensystem (...ein paar Blätter kauen wirkt wohltuend entspannend).

Der kleine Strauch aus Texas und Mexiko mit oft horizontal wachsenden Zweigen wird auch von den dort lebenden Indianern traditionell als Heilkraut genutzt. Alkoholische Auszüge sollen wesentlich wirksamer sein als wässrige. Leuchtend gelbe Blüten.

TUR01 Pflanze € 11,05 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Damiana, großblättrig

Echte Damiana

Wunderhübsche Blüten: nicht nur nützlich, sondern auch schön

DAMIANA GROSSBLÄTTRIG

Turnera ulmifolia

P (60/30) AM0TZ (-)

Dieser leichter zu kultivierende Halbstrauch mit leuchtend gelben, größeren Blüten ist mit dem bekannten Aphrodisiakum „Damiana" eng verwandt. In Brasilien werden Auszüge der Blätter als allgemeines Stärkungsmittel (Tonikum) und Expectorans gebraucht.

TUR02X Saatgut € 4,25 **~ 10 Korn**

TUR02 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Enorm wüchsiges Mittagsblumengewächs

DELOSPERMA

Delosperma bosseranum

P (20/10) A0Z (-)

Diese Art gilt neuerdings als Alternative zu Kanna (Sceletium tortuosum), wobei die fleischige, knollige Wurzel Verwendung findet. Inhaltsstoffe sollen sehr ähnlich sein, es ist ebenfalls ein aus Südafrika stammendes Mittagsblumengewächs. In der Kultur ist es sehr einfach, es wächst im Vergleich zu Kanna richtig schnell, sät sich bereitwillig selbst aus, wenn man die kleinen weißen Blüten dran lässt, so dass es immer wieder kleine Pflanzenkinder gibt, die man weiterverschenken könnte. Niemals längere Zeit zu feucht stehen lassen.

DEL01X Saatgut € 4,25 **~ 50 Korn**

Delosperma

Der brennende Busch wächst auf kalkhaltigen Böden

DIPTAM

Dictamnus albus *Hinweis: giftig*

HP (90/40) DM0RX (F S!)

Mit Zitrusgewächsen verwandt (Familie: Rutaceae). Sehr langlebige, aber auch langsam wachsende Staude mit schönen weiß-rosa, duftenden Blüten über dunklem, glänzendem Laub. Kalkreicher Boden, sonnige, nicht zu feuchte Lage; trockenverträglich. Steht unter Naturschutz. Frostkeimer.

DIC01X Saatgut € 5,10 **~ 40 Korn**

DIC01 Pflanze* € 8,50 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Diptam

Katzen lieben Matatabi

Die Katzendroge aus Japan

DUFT-KIWI, MATATABI

Actinidia polygama (männlich)

HP (>200/50) DB0MS ☼☼💧☺

[Japanische Katzenminze, Silver Vine] Nein, hier ernten Sie keine Früchte, denn der Sinn dieser männlichen Kiwi ist in erster Linie ihre Katzen zu beglücken. Selbst Katzen, die sich von Katzenminze und Baldrian nicht verführen lassen werden schwach, denn alle Pflanzenteile, Blätter, Stängel und Wurzeln enthalten ein besonders reichhaltiges Gemisch an Duftstoffen (Actinidin, Iridomyrmecin, Matatabilacton, Dihydronepetalacton, Neonepetalacton und Nepetalacton). Und sie üben alle eine magische Anziehungskraft auf Katzen aus. In Asien, der Heimat dieses Kletterstrauches, ist diese Wirkung schon lange bekannt. Auch bei uns gibt es inzwischen Katzenspielzeug, welches im wesentlichen Zweige der Matatabi enthält. Sogar Verhaltensforscher haben sich mit der Wirkung von Matatabi beschäftigt. Ergebnis: auf diese Pflanze reagierten fast 80% der Katzen, während Baldrian nur auf 50% kam.

Duft-Kiwi, Matatabi

Die robuste, verholzende Kletterpflanze vermag aber auch Menschen während der sommerlichen Blütezeit durch ihren klaren, jasminartigen Duft zu beglücken.

Gemahlen wird die Duft-Kiwi auch in Badesalzen verwendet. In der japanischen Medizin dient die Pflanze auch als Mittel bei Bluthochdruck, Arthritis und vielen anderen Beschwerden.

ACT11 Pflanze € 10,20 *Liefermonate: April-Oktober*

Handwaschpaste für Gartenhände

120g Kernseife
100g Bio Kokosöl
40g Bio Olivenöl (naturtrüb)
100ml destilliertes Wasser
4 EL Vogelsand
2 EL Natron
30-50 Tropfen ätherisches Öl (z.B. Eukalyptus oder Zitronengras)
1 Glas mit Deckel

Als erstes solltet Ihr das Glas, was wir später befüllen wollen, einmal mit kochendem Wasser sterilisieren.

Die Kernseife wird geraspelt und mit dem destillierten Wasser in einer Metallschüssel im Wasserbad geschmolzen. Es kann einige Minuten dauern bis sich alles aufgelöst hat, einfach immer wieder mal umrühren und abwarten :)

Sobald dann alles eine homogene Masse geworden ist, fügt man das Kokosöl und das Olivenöl hinzu. Alles kurz verrühren und die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen.
Jetzt einfach noch das Natron und den Vogelsand untermischen und einige Tropfen ätherisches Öl -wir haben hier Eukalyptus genommen- hinzufügen.
Die noch warme Masse jetzt in ein Glas mit Deckel füllen und abkühlen lassen. Nach dem Erkalten ist die Masse leicht cremig-fest und man kann sie wunderbar mit den Fingern nach Bedarf entnehmen.

von ***Nadine***

Feinster Duft an winzigen Blüten

FRÜHLINGS-DUFTBLÜTE

Osmanthus x burkwoodii

HP (120/50) D0Z

Überraschend bei den winzig kleinen, weißen Blüten ist immer wieder das starke, pfirsichartige Aroma. Um diesen köstlichen Duft einzufangen eigentlich fast zu schade, dieses Gehölz in den Garten zu pflanzen. Besser ist es, den Duft z.B. im Wintergarten „einzufangen".

0SM20 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Frühlings-Duftblüte

Duftender Herbst in Kyoto

JAPANISCHE DUFTBLÜTE

Osmanthus fragrans var. aurantiacus „Rubra"

HHP (>200/50) DMTWV0Z

[Jap.: Kinmokusei] Eine ganz eigene Duftklasse, entfernt erinnert er an Aprikosen und Pfirsiche. Dieser zarte und trotzdem durchdringende, irgendwie weiblich-liebliche Duft begegnete mir auf meiner letzten Reise nach Kyoto immer wieder. In vielen Vorgärten und Parks fand ich diesen Strauch, der im Oktober in voller Blüte steht.

Die orangeroten Blüten gelten als noch duftstärker verglichen mit der einfachen, weißblühenden Art. Sie werden zur Aromatisierung von Tee, zum Würzen von Süßspeisen und zur Gewinnung eines in der Parfümindustrie begehrten Duftöls geerntet. Auch der sogenannte Duftwein wird mit Osmanthusblüten aromatisiert. An geschütztem Standort könnte der Strauch auch in Deutschland winterhart sein. Sicherheitshalber empfehle ich jedoch die Kübelhaltung. Wir liefern Jungpflanzen im 7cm Topf.

0SM22 Pflanze € 12,75 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Japanische Duftblüte in Kyoto

Süße, unvergessliche Duftträume

SÜSSE DUFTBLÜTE

Osmanthus fragrans

HHP (300/30) D0WTZ

Cremegelbe, winzige Blüten mit einem überwältigenden Duft! Dieser unvergleichlich fruchtig, pfirsichartige Duft ist es, der in China dazu geführt hat, Tee damit zu aromatisieren, ganz ähnlich wie man es mit Jasmintee macht. Sogar nach dem Trocknen bleibt ein Großteil des Aromas erhalten. Wegen des einzigartigen Aromas werden in China auch gerne Süßspeisen, Konfitüre, Duftwein und Liköre mit den Blüten aromatisiert. Ideale Pflanze für den Wintergarten. Hier kann der Duft einer einzigen Pflanze den ganzen Raum füllen. Das Osmanthus-Parfüm, welches aus den Blüten extrahiert wird, gilt als eines der wertvollsten Duftstoffe in der Parfumindustrie. Ein Strauch mit ledrigen Blättern, gut schnittverträglich.

0SM24 Pflanze € 12,75 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Chinesisches Heilkraut mit hellblauen Blüten

DONG-LING-CAO

Isodon rubescens (Rabdosia rubescens)

HHP (80/30) BM0

Ein terpenreicher Lippenblütler, der neuerdings in der Krebstherapie Beachtung findet. Oridonin und Rubescensin A und B sind Substanzen, die Krebswachstum hemmen. Das ganze Kraut verbessert die Verdauung, beruhigt Entzündungen und wird in China besonders gegen Brustkrebs und Prostatakarzinom angewendet. Meridiane: Magen, Lunge, Leber. Schnellwachsender Lippenblütler mit hellblauen Blüten.

IS023 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Dong-Ling-Cao

Zarte, knackige Sprosse für Ihren Gourmet-Salat

DOT NAMUL

Sedum sarmentosum

HP (20/30) B0WGMVZ

Wenn es um kulinarische Wildkräuter und überhaupt essbares Grünzeug geht, dann haben die Koreaner (zusammen mit den Vietnamesen gerechterweise gesagt) die Nase vorn. Dot-Namul ist eine kriechende Sedumart, deren zarte Blattspitzen im Frühjahr gesammelt werden. Die hellgrünen Blätter sind sehr zart und saftig. Sie können roh wie gedünstet gegessen werden. Wegen ihres milden Geschmacks wird Dotnamul gerne für Wasser-Kimchi verwendet. Hier in Deutschland ist es bekannt in der Gourmetküche unter dem Namen „Gangnam Tops".

In China gilt die Pflanze als fiebersenkend und entgiftend. Das Glykosid Sarmentosin gilt als wirksam bei Hepatitis. Der Pflanzenextrakt findet Anwendung als Feuchthaltemittel in der Hautpflege.

Die Pflanzen sind immergrün und winterhart. Das heißt selbst im Winter lassen sich junge Triebspitzen sammeln. Für eine laufende Ernte sollten die Pflanzen in reichhaltiger Erde wachsen. Auch als Unterpflanzung für größere Kübelpflanzungen gut geeignet.

SED05 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Ohio-Dreimasterblume

Ergiebiges Wildgemüse der Cherokee

OHIO-DREIMASTERBLUME NEU

Tradescantia ohiensis

HP (120/30) 0MFWTG

Die Cherokee verwenden die zarten Teile der Pflanze gedünstet oder gebraten. Oft zusammen mit anderen Wildpflanzen.

Die ganze Pflanze ist immer fleischig und saftig. Junge Blätter, Stiele, Blüten und Früchte - alles an dieser Pflanze fühlt sich fleischig an. Dadurch ist das Erntegut auch schön ergiebig in der Küche. Begeisterte Survival-Freaks essen die Blüten und Blätter roh, aber ich finde, dass sie gegart besser schmecken.

Im Garten ist diese amerikanische Art sehr pflegeleicht und robust.

TRA20 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: April-Oktober*

Ohio-Dreimasterblume

Starke Heilpflanze aus chinesischen Gärten

WILFORDS DREIFLÜGELFRUCHT

Tripterygium regelii (Tripterygium wilfordii)

HP (300/100) DB0MS ☯

[Dreiflügelstrauch, Donnergottrebe, Lei Gong Teng] Chinesischer, kletternder Heilstrauch, der in der TCM seit langem angewendet wird bei Rheuma und Arthritis. Neuerdings werden Extrakte der Dreiflügelfrucht auch Heilwirkungen gegen Krebs und Psoriasis zugeschrieben. Der Hauptwirkstoff Celastrol soll auch helfen beim Abnehmen, denn er verstärkt die Wirkung des Sättigungshormons Leptin. In der Medizin wird in erster Linie die Wurzel verwendet.

Der leicht zu ziehende Strauch ist mit seinen duftenden, cremeweißen Blüten und den typischen rosa Früchten im Herbst auch eine Zierde für jeden Garten. Er gilt zudem als Bienennährgehölz.

TRI40 Pflanze € 11,90 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Millionen von honigduftenden Blüten für Wegränder

DUFTSTEINRICH

Lobularia maritima (Alyssum maritimum)

HP (30/30) BD0 (F)

[Steinkraut] Stark nach Honig duftender Sommerblüher mit weißen oder blassrosa Blüten. Als duftender Blütenteppich sehr schön an Beetkanten. In Töpfen dekorativ herabhängend.

ALY01X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Italienische alte Sorte

DUFTWICKE „MATUCANA“

Lathyrus odoratus

A (100/30) DB0W (F)

Die Duftwicken gehören mit ihrem durchdringenden, betörenden, samtigen Duft zum Besten, was die Natur an einjährigen Blütenduftern zu bieten hat.

Matucana ist vermutlich die am stärksten duftende Duftwicke. Sie wurde um 1700 n.Chr. von einem sizilianischen Mönch entdeckt und später in England bekannt gemacht. Die zweifarbige Blüten an langen Stielen eignen sich als Schnittblume, oder auch als duftende Zutat in der Küche.

LAT02X Saatgut € 4,25 **~ 20 Korn**

Überhängender, kompakter Wuchs

DUFTWICKE „CUPID PINK“

Lathyrus odoratus

A (40/30) DB0W (F)

Diese niedrige Sorte mit rosa Blüten eignet sich ganz besonders für Töpfe und in hängenden Pflanzschalen. Betörender Duft.

LAT03X Saatgut € 4,25 **~ 10 Korn**

Filigrane Blüten an langen Stängeln

DUFTWICKE „SPENCER ARTHUR HELLYER“

Lathyrus odoratus

A (200/30) DB0W (F)

Zart lavendelfarbene Blüten, sehr hoher aufrechter Wuchs. Duftstark. Sehr gut als Schnittblume.

LAT04X Saatgut € 4,25 **~ 10 Korn**

Duftwicke „Matucana“

Duftgeranien

Die meisten Duftgeranien - richtiger hieße es wohl Duftpelargonien - kommen ursprünglich aus den Küstenregionen Südafrikas. Sie waren im 18. und 19. Jh. äußerst beliebt, vor allem im englischen Sprachraum. Generationen von Züchtern haben im Laufe der Zeit Pflanzen nach Duftqualitäten selektiert, so dass es heutzutage eine unübersehbare Vielfalt an duftenden Pelargonien gibt. Ich habe hier einige Sorten mit einem wirklich angenehmen Aroma ausgewählt.
Die bekannteren Balkongeranien wurden erst später populär. Im Gegensatz zu diesen haben die duftenden kleinere, aber oft umso hübschere Blüten.

Das Naturparfüm entfaltet sich beim Reiben der Blätter zwischen den Fingern - es sind typische Blattdufter. Die Blätter lassen sich verwenden für Potpourris (Duftschalen), Duftlampen, Parfüm; in der Küche zum Aromatisieren von Pudding, Gelee, Konfitüre, Sirup, Tee, Bowle, Keksen. Am wohlsten fühlen sich die Pflanzen in sandigem, kalkigem, gutem Boden. Sie können dann recht schnell wachsen und vertragen viel Wasser aber auch Trockenheit. In normaler Blumenerde sollten sie dagegen eher trocken gehalten werden.

Standfeste Sorte mit köstlich duftenden Blättern

DUFTGERANIE „ROBER'S LEMON ROSE“

Pelargonium x graveolens

P (120/40) DTWZ

Tomatengleiche Blätter. Starker, aufrechter Wuchs. Frischer Rosenduft mit einer fruchtigen Note. Sehr gut für aromatisierten Tee!

PEL06 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Rosengeranie „Bourbon“

Zarter, aber sehr süßer Rosenduft

ROSENGERANIE

Pelargonium x graveolens

P (80/30) D0TWZ

Eine Variation der Duftgeranie „Attar of Roses“ mit edlem, feinem Rosenduft, ohne die für Pelargonien typischen Beinoten. Weichflauschig behaarte Blätter.

PEL29 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Chocolate Peppermint

Rober's Lemon Rose

Weihrauch-Duftgeranie

Apfelduftgeranie

Wer es sakral mag: Es riecht tatsächlich danach!

WEIHRAUCH-DUFTGERANIE

Pelargonium species

P (40/30) D0RZ

Sakralen Räucherduft finden wir ja auch noch an anderen Kräutern, aber hier ist er wirklich sehr klar, und wenn man mit den Fingern über die kleinen grauen Blättchen streicht, tauchen unvermittelt Bilder von kirchlichen Kathedralen auf - so geht mir das jedenfalls! Hat ein feines Raucharoma; - ob diese Pelargonie auch zum Räuchern geeignet ist, haben wir noch nicht getestet, ist aber denkbar. Dekorativ als Hauspflanze. Durch ihren gedrungenen, holzigen Wuchs und die sehr kleinen Blätter möglicherweise auch ein neuer Bonsai-Kandidat.

PEL04 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Hat jemand die Blätter mit Schokolade eingerieben?

DUFTGERANIE „CHOCOLATE PEPPERMINT“

Pelargonium „C.Peppermint“

P (60/50) D0TWZ

Wie die Wildform (P. tomentosum), jedoch mit schokoladenbrauner Zeichnung.

PEL21 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Kleinblättrige Art mit sanftem Duft

VANILLE-DUFTGERANIE

Pelargonium greytonense

P (50/30) D0WTZ

Aus einer französischen Gärtnerei. Das fruchtige Vanillearoma entwickelt sich erst so richtig an Fruchtsalaten und cremigen Desserts. Probieren Sie auch einen Aufguß von ein paar Blättern mit heißer Honigmilch. Buschiger Strauch mit kleinen, dunkelgrünen Blättern.

PEL23 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: April-Oktober*

Das Duftöl „Rosengeranie“ wird aus dieser Pflanze destilliert

ROSENGERANIE „BOURBON“

Pelargonium x graveolens

P (90/30) DTWZ

Bei meinem Besuch in einer Schweizer Kräutergärtnerei bin ich mal wieder nur meiner Nase nach gegangen. Viele Duftgeranien waren dort. Viele, die ich noch nicht kannte. Die Sorte „Bourbon“ hatte den überzeugendsten Rosenduft. Sie können damit Tee oder Gebäck oder auch Fleischsoßen aromatisieren. Es ist die Sorte, aus der das berühmte Bourbon-Rosengeranienduftöl gewonnen wird.

PEL35 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Vanille-Duftgeranie

Apfelduft macht Kinder froh und Erwachsene ebenso

APFELDUFTGERANIE

Pelargonium odoratissimum

P (40/35) DTWZ

Runde, apfelgrüne Blätter. Wundervolles Aroma nach Apfel-Cidre. Kompakt. Weiße Blüten.

PEL07 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Fruchtig duftende Blüten und Blätter

DUFTGERANIE „CLORINDA“

Pelargonium „Clorinda“

P (90/30) DTWZ

Die alte Sorte Clorinda ist mir deutlich und angenehm in die Nase gestiegen. Wegen ihres fantastischen Blattduftes. Alle Kräuter-Versuchs-Köche dürfen sich schon die Hände reiben für neue kulinarische Kreationen. Das bonbonartige Aroma passt garantiert an alles, was süß schmecken soll. Ausladender Wuchs.

PEL26 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Duftgeranie „Clorinda"

Stärkster Zitronenduft, auch ohne Berührung

DUFTGERANIE „LEMON FANCY"

Pelargonium species

P (80/35) D0TWZ

Intensivstes, scharfes Zitronenaroma! Einer der wenigen Blattdufter, der sein Odor ohne Berührung an sonnigen Tagen oder mit einem Windzug verströmt. Relativ große weiß-rosa Blüten mit dunkelrosa Auge. Gezackte Blätter. Im Gegensatz zu den meisten anderen Sorten, mag sie im Sommer eher trocken und im Winter etwas feuchter stehen. Wächst oft im Winterhalbjahr stärker als im Sommer. Eigenartig: Trotz der filigranen, kleinen Blätter benötigt diese Sorte wenig Licht!

PEL17 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Riesengroße Sorte mit schönen Blättern

PFEFFERMINZGERANIE „JOY LUCILLE"

Pelargonium 'Joy Lucille'

P (70/60) D0TWZ

Eine typische Pfefferminzgeranie mit sehr feinem Pfefferminzduft und pelzigen, großen, gezackten Blättern.

PEL16 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Die Königin der Zitronen

DUFTGERANIE „QUEEN OF LEMONS"

Pelargonium crispum

P (90/40) DTWZ

Gewellte, kaum geteilte Blätter. Attraktive, relativ große Einzelblüten. Feiner Zitronenduft. Kompakter Wuchs.

PEL08 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Kompakt, mit echtem Orangenschalen-Duft

DUFTGERANIE „PRINCE OF ORANGES"

Pelargonium x citrosmum

P (70/35) D0TWZ

Wegen ihres kompakten Wuchses und der vielen relativ großen, rosa Einzelblüten eine der schönsten Sorten! Das Aroma ist wirklich wie von Orangenschalen. Kleine, gezackte, dunkelgrüne Blätter, aufrechter Wuchs.

PEL03 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Flauschige Blätter wachsen enorm schnell

PFEFFERMINZGERANIE

Pelargonium tomentosum

P (90/60) D0TWZ

Große ovale, sehr fein und dicht behaarte Blätter, die der ganzen Pflanze einen samtigen Glanz geben. Für meine damals fünfjährige Tochter war es deshalb die „Kuschelpflanze". Ist auch mit etwas weniger Sonne zufrieden. Reines Pfefferminzaroma. Stärkste Wuchskraft von allen hier angebotenen Duftgeranien!

PEL11 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Duftgeranie „Lemon Fancy"

Herrliches Cola-Aroma, auch für Tees

COLA-DUFTGERANIE

Pelargonium species „Torento"

P (80/40) D0TWZ

Prickelndes Aroma wie Coca-Cola. Ganze Pflanze wie „Queen of Lemons" nur in allen Teilen etwas größer. Feucht halten.

PEL12 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Zierliches Pflänzchen mit echtem Muskatduft

MUSKATNUSSGERANIE

Pelargoniumfragrans

P (40/30) D0TWZ

Kleine rundliche, weiß bereifte Blätter. Weiße unscheinbare Blüten mit schwarzem Auge. Riecht wirklich wie frisch geriebene Muskatnuss mit einer Spur Zimt. Zum Würzen geeignet.

PEL05 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Duftgeranie „Purple Unique"

Der Adelige unter den Zitronenduft-Geranien

DUFTGERANIE „PRINCE RUPERT"

Pelargonium crispum „Prince Rupert"

P (60/40) D0TWZ

Kleine krinkelige Blätter mit feinem Zitrusduft. Stärker verholzend und aufrecht wachsend; dadurch baumartige Wirkung. Rosa Blüten.

PEL20 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Rot blüht sie, langsam wächst sie

DUFTGERANIE „MRS. NINON"

Pelargonium scabrum

P (90/40) D0WZ

Harzige Blätter - harziges Aroma. Schön sind die karminrosa, relativ großen Blüten. Mittelgroße, geteilte Blätter.

PEL10 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Prince of Oranges

Muskatnussgeranie

Prince Rupert

Joy Lucille

Groß wachsende Art mit großartigem Weingummiduft

DUFTGERANIE „PURPLE UNIQUE"

Pelargonium x capitatum

P (120/50) D0TWZ

Jedes Jahr lerne ich neue Duftgeraniensorten kennen, doch nur wenige von diesen (...und es gibt hunderte!) finden an meiner Nase vorbei Eingang in unser Sortiment. Diese ausladende, großblättrige Sorte hat mich von Anfang an betört durch ihren - ich möchte fast sagen kitschigen, süßen Zitronen-Fruchtbonbonduft, der noch an altmodische Krämerläden erinnert, in denen Süßigkeiten in großen Gläsern präsentiert wurden. Haben Sie schon mal versucht Kekse statt mit Oblaten mit Duftgeranienblättern zu unterlegen? Diese Sorte mit ihrem starken Aroma eignet sich ganz besonders dafür.

PEL25 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Duftgeranie „Mrs. Ninon"

Eberraute

Cola-Raute

...und sonstige Rauten außer Weinraute. Ihren starken, herben Zitronenduft mochten schon die Menschen der Antike gerne. Einige Arten riechen auch wie Cola. Sie stärkt die Abwehrkräfte und ist hilfreich bei Verdauungsstörungen. Zudem eine gute, schädlingsresistente Würzpflanze. Eberrauten gehören zu den typischen Mittelmeerpflanzen. Mit ihrem filigranen, buschigen Laub sind diese robusten Halbsträucher gute Strukturpflanzen im Kräutergarten.

Woanders heißt sie auch Colastrauch

COLA-RAUTE, COLAKRAUT

Artemisia alba (Artemisia procera)

HP (100/35) DM0RZ⌘

[Kola-Strauch, Kampfereberraute] Ein süßer, fruchtiger Duft entströmt der Pflanze bei kleinster Berührung. Vermutlich eine Unterart der Eberraute, aber mit feinerem Duft. Aromatisiert Tees und andere Getränke. Verwendet werden nur die zarten Spitzen. Schädlingsabweisendes Duftkraut mit sehr feinen, federartigen, grauen Blättern. Im Frühjahr zurückschneiden.

ART02 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Köstlicher, balsamischer Duft

BALSAMRAUTE

Artemisia caerulescens ssp. caerulescens (Artemisia santonica)

HP (60/30) D0RMT

Nach langer Zeit war ich mal wieder auf dem Kräutermarkt am Kiekeberg (Hamburg). Neben vielen anderen Kräutern gab es auch die Balsamraute. Ich war sofort fasziniert von dem starken, angenehmen Duft. Kräuterbuchautor und Kräutergärtner Herbert Vinken empfahl mir dann an seinem Stand die Balsamraute als Tee bei Erkältung. Interessant. Also hab ich ein paar Pflanzen mitgenommen. Aber als ich zuhause ankam, musste ich feststellen: Diese Pflanzen kennst du. Die haben wir in der Gärtnerei doch schon mal selber kultiviert und angeboten. Ja, wirklich. Unter dem Namen „Duftraute".

Danke, Herbert, für den viel schöneren Namen „Balsamraute"!

Jetzt also hier die schon bekannte Pflanze unter neuem Namen.

Im Gegensatz zu vielen anderen Artemisien schmeckt ein Tee aus den Zweigen übrigens gar nicht bitter, sondern nur schön aromatisch.

Beheimatet ist dieser Halbstrauch an den Küsten des Mittelmeers. Er gilt aber auch hier als vollkommen winterhart. Silbrige Blätter verströmen einen ausgesprochen süßen, balsamischen Duft. Die essentiellen Öle der Blätter sollen eine antivirale Wirkung entfalten.

ART24 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Die herb duftende Klosterpflanze

EBERRAUTE

Artemisia abrotanum

HP (100/35) DM0RW⌘ (-)

[Zitronenkraut] Der Name Zitronenkraut ist vielleicht etwas übertrieben - es überwiegt doch mehr das herbe Grundaroma - auch bei den hier angebotenen, aromatischen Sorten. Magenstärkendes Kraut. Als Gewürz nur sehr vorsichtig verwenden (Italienische Küche). Zur Blüte kommt sie in unseren Breitengraden selten, ist aber vollkommen winterhart und unempfindlich. Nachdem wir verschiedene Eberrauten getestet haben, die unter dem Namen Cola-Raute verkauft werden, haben wir festgestellt, dass es entweder Eberrauten oder Kampfereberrauten sind. Den süßen Duft, welcher auch den Namen Cola-Raute für Eberraute entstehen ließ, kann man genießen, wenn man die Blätter ganz zart streichelt. Stärkeres Anfassen bringt einen herberen Duft hervor.

ART01 Pflanze € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Eberraute

Balsamraute

Duftende silbrige Polster glänzen in der Sonne

POLSTERRAUTE

Artemisia schmidtiana „Nana"

HP (60/30) DM0♦

[Polster-Silberraute] Aromatische, dicht wachsende Staude mit silbrigen feinen Blätter. Ideal für Wegeinfassungen aus duftenden Kissen-Stauden oder auch für Duftrasen. Nach dem Winter tief zurückschneiden. Sehr robust. Auch gut für Kübelbepflanzung.

ART37 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Likörraute

Eigentlich mehr ein großer Strauch

BAUMEBERRAUTE

Artemisia abrotanum ssp.

HP (200/60) DM0RZ

[Tangerine-Southernwood] Die typischen Eberrautenblätter sind noch filigraner und haben fast das gleiche Aroma, dabei ist der ganze Strauch aber wesentlich größer; im ausgewachsenen Zustand kann er ohne Rückschnitt, den er jederzeit vertragen würde, ca. 2 qm Platz beanspruchen. Wegen des fruchtigen Duftes heißt sie in den USA auch Tangerine-Southernwood.

ART13 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Likörpflanze mit süßem Blattaroma

LIKÖRRAUTE

Artemisia species (Tanacetum species)

HP (50/40) DMR

[vormals: Schwarze Edelraute] In Südfrankreich nennt man sie auch einfach nur „Chartreuse" - was auf die Verwendung in dem gleichnamigen Likör hinweist. An dieser Stelle nochmals vielen Dank an die Kräuterfrau, die mir eine Pflanze schenkte mit dem Hinweis, „Es gibt diese Pflanze nirgends zu kaufen, wahrscheinlich weil die italienische Likörindustrie den Daumen drauf hat - man kann nämlich einen köstlichen Magenbitter oder Likör aus den aromatischen, krausen Blättern herstellen!" Wesentlich lieblicheres Aroma als der nahe verwandte krause Rainfarn. Die ebenfalls unter dem Namen Schwarze Edelraute bekannte Artemisia genipii ist eine wohl ähnlich verwendete, jedoch nicht kultivierte ganz andere Art. Diese Art sieht gleich aus wie der „Krause Rainfarn", der in einigen Gärtnereien angeboten wird, ist jedoch eine andere Pflanze mit einem wesentlich süßeren Blattaroma.

ART14 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Baumeberraute

Echinacea

Echinacea ist inzwischen Bestandteil der natürlichen Hausapotheke. Der Name leitet sich vom Altgriechischen Echinos für Igel oder Seeigel ab und bezieht sich auf die Anordung der Blätter der Pflanzen. Diese benötigen einen sommertrockenen Boden.

Auch Heilpflanzen können sooo schön blühen

ECHINACEA

Echinacea purpurea

HP (100/25) BM0 (F) ☼☼💧☺

[Igelkopf, Roter Sonnenhut] Reizvoller Kontrast zwischen dem goldorangen Blütenkopf und den magentaroten Blütenblättern. Indianische Heilpflanze. Jüngste Forschungen bestätigen die immunsteigernde Wirkung. So gibt es inzwischen einige Zubereitungen auf dem Markt, die sich bei beginnender Erkältung bewährt haben. Diese werden zum überwiegenden Teil aus Wurzelextrakten hergestellt. Da ist es gut zu wissen, dass auch alle anderen Pflanzenteile die heilkräftigen Wirkstoffe enthalten, denn dann brauchen wir bei Bedarf nicht die ganze Pflanze zu vernichten. Die Pflanzenauszüge sollten immer mit einem Teil Alkohol gemacht werden.

ECH01X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**
ECH01 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

In der Medizin die wichtigste Art

ECHINACEA, BLASSROSA

Echinacea pallida

HP (100/30) BM0 (F! S) ☼💧💧

Diese größere Art wird vermutlich am häufigsten in der kommerziellen Heilmittelherstellung verarbeitet. Ebenso wirksam wie Echinacea angustifolia.

ECH03X Saatgut € 3,40 **~ 80 Korn**
ECH03 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Echinacea, gelb blühend

Wildblume aus dem mittleren Westen

ECHINACEA, GELB BLÜHEND

Echinacea paradoxa

HP (90/30) BM0 (F! S) ☼💧💧

Eine seltene Art, die nur in begrenzten Zonen im mittleren Westen der USA wild vorkommt. Medizinische Wirksamkeit wie die anderen.

ECH08X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**
ECH08 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Wächst auf trockenen Böden

ECHINACEA, SCHMALBLÄTTRIG

Echinacea angustifolia

HP (100/30) BM0 (F! S) ☼💧💧

Medizinisch gesehen die stärkere Art, jedoch schwieriger zu ziehen: braucht sehr gute Dränage.

ECH02X Saatgut € 5,10 **~ 100 Korn**

Echinacea, weiß blühend

Für den weißen Mondscheingarten

ECHINACEA, WEISS BLÜHEND

Echinacea purpurea

HP (80/30) M0 (F) ☼☼💧☺

Die weiß blühende Art hat die gleiche medizinische Wirkung.

ECH09X Saatgut € 5,10 **~ 100 Korn**

Ehrenpreis

Virginischer Ehrenpreis

Die Schönheit dieser vielschichtigen Heilpflanze wird man erst auf den zweiten Blick gewahr. Der deutsche Name rührt von der Wertschätzung in der Naturheilkunde für den Wald-Ehrenpreis her. Mag nährstoffreichen Lehmboden. Blüht von Juni bis September.

Wildkraut für halbschattige Lagen

ECHTER EHRENPREIS

Veronica officinalis

HP (30/20) M (F! S)

Verbreitet in ganz Europa. Tee gegen Grippe und äußerlich bei schlecht heilenden Wunden und Hautunreinheiten. Kriechendes Kraut mit blassblauen Blüten.

VER21X Saatgut € 3,40 **~ 1000 Korn**

VER21 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Echter Ehrenpreis

Eine Zierpflanze mit Heilwirkung

GARTENEHRENPREIS

Pseudolysimachion longifolium (Veronica longifolia)

HP (40/30) M0 (F S)

Einstmals geschätzt als Heilkraut bei Krankheiten der Luftwege. Jetzt mehr eine Zierpflanze mit dunkelblauen Blütenkerzen.

VER22X Saatgut € 3,40 **~ 500 Korn**

Gartenehrenpreis

Diese Heilpflanze ist als Zierpflanze viel bekannter

VIRGINISCHER EHRENPREIS

Veronicastrum virginicum

HP (100/30) BM0 (-)

Robuste Staude aus Nordamerika, die wegen ihrer zierenden weißen, rosa oder hellblauen Blütenkerzen Eingang gefunden hat in das Sortiment der Staudengärtner. Weniger bekannt ist, dass Wurzeln und Rhizome eine gute Medizin bei Galleentzündung und Leberbeschwerden sind; außerdem schweißtreibend und krampflösend; gegen chronische Verstopfung.

VER30X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

VER30 Pflanze* € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Gamander-Ehrenpreis

Würziges Wildkraut für Salate

GAMANDER-EHRENPREIS

Veronica chamaedrys

HP (40/25) BMG0 (F)

[Männertreu, Frauenbiss] Heimische essbare Wildstaude. Der Gamander-Ehrenpreis liebt guten Boden, und gedeiht auch noch gut im Halbschatten. Als polsterbildendes Gewächs breitet er sich an geeigneten Standorten mit den Jahren von selbst immer mehr aus. Die leuchtend blauen Blüten locken Tagfalter, Bienen und andere Insekten an. Zarte Blätter und Blüten schmecken herb-aromatisch und sind eine willkommene Beigabe zu Wildsalaten. Das ganze Kraut gilt als stoffwechselanregend, blutreinigend und äußerlich hilft es bei Verbrennungen.

VER24x Saatgut € 1,70 **~ 300 Korn**

Engelwurz

Engelwurz

Heil- und Würzpflanze der nordischen Breiten

ENGELWURZ (EUROPÄISCHE ENGELWURZ)

Angelica archangelica

HP (200/70) DMRTW (F S!)

Imposante Wildstaude. Wächst üppig in feuchtem Boden. Wird aber meist nur 2 bis 3 Jahre alt, es sei denn wir verhindern die Blüte (sorgt aber durch Selbstaussaat fürs Überleben). Alle Teile der Pflanze sind hocharomatisch und haben nervenstärkende Wirkung. Deshalb wird die Wurzel wohl auch in vielen Kräuterbittern verarbeitet. Diese ist auch verwendbar als Fixativ in Potpourris. Die Blätter geben Kräutertees eine blumige Note.

ANG01X Saatgut € 3,40 **~ 400 Korn**

ANG01* Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kleinere Form von der Engelwurz

BAI ZHI (CHINESISCHE ENGELWURZ)

Angelica dahurica

HP (100/30) M☯ (F S)

Zubereitungen aus der Wurzel, die im Sommer, wenn das Laub gelb wird, geerntet wird, gelten in der chinesischen Medizin als wirksam gegen Brustentzündung (äußerlich), Wundfieber, Wundinfektionen, Stirnhöhlenvereiterung und Schmerzen.

ANG02X Saatgut € 5,10 **~ 300 Korn**

Bai Zhi

Heilkräftige Würze von der iberischen Halbinsel

SPANISCHE ENGELWURZ NEU

Angelica pachycarpa

HP (100/30) DBWM0TG

[Portugiesische Engelwurz, Glänzende Engelwurz] Diese Art Engelwurz ist auf der iberischen Halbinsel beheimatet. Sie unterscheidet sich durch das glänzende Laub und das mehr harzige Aroma. Die mehr fleischigen Blätter und junge Stängel geben ihr angenehmes Aroma in Salaten und Frischkäsezubereitungen ab. Gedünstet können auch die reiferen Stängel verwendet werden.

Die Wurzeln sind vom Aroma her ausgeprägter und Auszüge davon finden sich in Kräuterlikören und Bitterschnäpsen.

Spanische Engelwurz

Nach etwa ein bis drei Jahren blühen die Pflanzen. Dann können Sie die würzigen Samen ernten, die einen vergleichbaren, harzig-würzigen Geschmack haben - aber konzentrierter als in den Blättern. Getrocknet und als Tischgewürz in der Pfeffermühle frisch vermahlen kann man sie auf Käsebrot, an Rührei und vielem mehr genießen.

An dieser Stelle weise ich nochmal darauf hin, dass gerade die Samen vieler Doldenblütler sehr gut als Gewürz verwendet werden können. Der Geschmack ist immer etwas anders als der der Blätter oder Wurzeln.

Medizinisch gelten alle Teile der Pflanze als wirksam. Diese Engelwurz wird bei Erkältungen als Expectorans eingesetzt und soll auch verdauungsfördernd und beruhigend wirken.

Im Garten ist diese winterharte Staude recht anspruchslos. Ideal ist ein humoser Boden in sonniger oder halbsonniger Lage.

ANG04 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Malvengewächs mit weißen Blüten

EIBISCH

Althaea officinalis

HP (150/40) M0T (F!)

Sehr zierende Wildstaude mit zartrosa, fast weißen Blüten und samtigen Blättern. Vor allem die schleimhaltigen Wurzeln werden innerlich und äußerlich zur Linderung von Entzündungen eingesetzt.

ALT02X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

ALT02 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Die giftigste Heilpflanze Deutschlands

BLAUER EISENHUT

Aconitum napellus *Hinweis: giftig*

HP (120/30) BAM0X

Leuchtend blaue Blüten. Eine sehr beliebte Zierpflanze und zugleich die wohl giftigste Pflanze Mitteleuropas. Schon bei Kontakt kann es zu Hautentzündungen und schweren Vergiftungen kommen. Giftig ist die gesamte Pflanze, vor allem die Wurzeln und Samen.

Deshalb auch die Verwendung in der Antike für Giftpfeile. Enthält Aconitin, ein gutes Beruhigungsmittel; wegen der Giftigkeit ist jedoch von einer Anwendung abzuraten und immer Handschuhe tragen anzuraten! Gute Nektarpflanze. Steht unter Naturschutz.

AC011 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Blauer Eisenhut

Duftende Blüten, stinkende Blätter

EINHORNPFLANZE

Proboscidea lousianica

A/P (30/50) DBF0G (-)

[Teufelsklaue, Gemshorn] Eine fleischfressende Pflanze aus den USA. Mit den klebrigen und eigenartig riechenden, behaarten Blätter fängt die Pflanze kleinere Insekten. Aber interessanter ist vielleicht, dass die Blüten ein sehr feinen Duft verströmen und, dass man die noch grünen, unreifen Früchte essen kann. Sie gelten - vor allem eingelegt - als Delikatesse. Die seltsamen, gebogenen Samenkapseln waren es, die für die Namensgebung verantwortlich sind. Leicht zu ziehen an einem sonnigen Ort im Garten oder auch als überhängende Topfpflanze.

PR011X Saatgut € 3,40 **~ 10 Korn**

Teufelstrompete klingt auch gut, oder?

ENGELSTROMPETE

Datura metel „Ballerina White" *(Hinweis: giftig)*

P (200/50) RAD0MXZ (-)

[ind.: Dhatura, chines.: Yang Jin Hua] Die großen Engelstrompetenblüten duften - vor allem nachts - durchdringend jasminartig. Alle Pflanzenteile sind giftig, dennoch erfreut sie sich in vielen Spielarten als Kübelpflanze grosser Beliebtheit. In Indien gelten die Blätter als betäubende Droge. An sich eine robuste Pflanze, muss aber regelmäßig flüssig nachgedüngt werden. Sie können diesen Strauch sehr gut laublos und kalt aber frostfrei überwintern.

DAT08X Saatgut € 3,40 **~ 10 Korn**

Gelber Enzian

Robust, aber sehr langsam wachsend

GELBER ENZIAN

Gentiana lutea

HP (160/50) M0 (-)

Der hier angebotene gelb blühende Enzian, dessen extrem bittere Wurzel bei der Herstellung von Magenbittern eine Rolle spielt, entwickelt sich bei genügend kalkhaltigem Untergrund in ca. 5 Jahren zu einer eindrucksvollen, langlebigen Staude. Alle Teile der Pflanze enthalten die verdauungswirksamen Bitterstoffe.

GEN11X Saatgut € 5,10 **~ 100 Korn**

GEN11 Pflanze € 11,05 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Einfache Art, auch für die chinesische Medizin

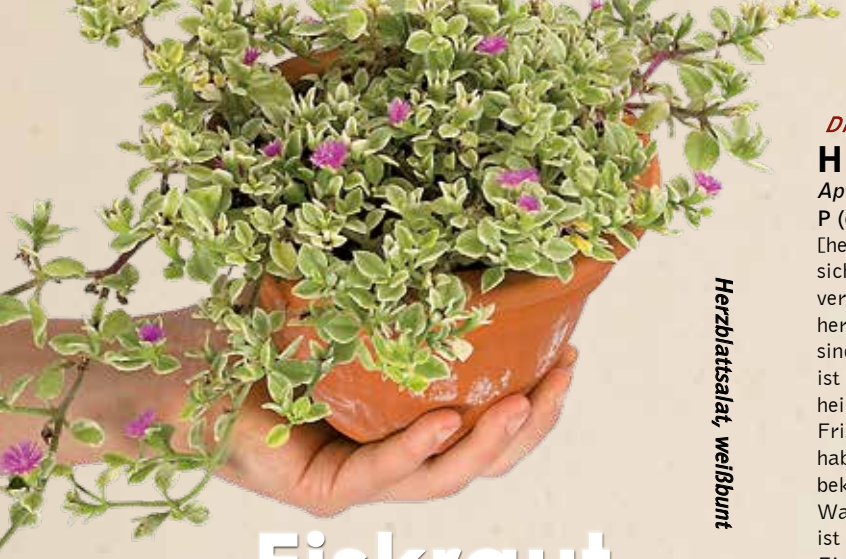
TIBETISCHER ENZIAN

Gentiana tibetica

HP (60/30) M0 (F)

Wird in der chinesischen Medizin bei Lebererkrankungen eingesetzt. Weiße Blüten.

GEN12X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**



Herzblattsalat, weißbunt

Eiskraut

Dieses Mittagsblumengewächs verdankt seinen Namen den sogenannten Epidermisfortsätzen auf den Blättern, die wie gefrorene Tauperlen wirken. Blüten und Blätter ergeben eine sehr leckere Salatbeilage.

Leckere Blätter für den Salat

EISKRAUT

Mesembryanthemum crystallinum

A/P (25/30) G0Z (-)

[Eisblume] Die sukkulente Pflanze mit dem leicht salzigen Geschmack kommt aus trockenen Küstenregionen Südafrikas und hat sehr zarte Blätter und wunderschöne hellrosa oder gelbe Blüten, die lecker als Salatgarnierung, aber auch sehr kurz gedünstet ein besonderes Gemüse abgeben. Wenn die Blütezeit vorbei ist, können Sie einige nicht blühende Triebe abschneiden und in die Erde stecken - sie bewurzeln schnell - und an einem hellen Platz im Haus weiterzüchten. Wurde früher in Deutschland auch als hitzeverträglicher Sommerspinat in Gewächshäusern angebaut. Bei Freilandpflanzung einen möglichst sonnigen, eher trockenen Standort wählen.

MES01X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

Eiskraut, ausdauernd

Französische Salat- und Gemüsepflanze

EISKRAUT, AUSDAUERND

Aptenia cordifolia

P (20/30) G0Z

Ein kriechendes, ausdauerndes Mittagsblumengewächs - ähnlich dem echten Eiskraut (Mesmbryanthemum crystallinum), aber leichter zu überwintern - das mit seinen kleinen leuchtend roten Blüten, den zartfleischigen, sukkulenten Blättern und seiner sich allem unterordnenden Wuchshöhe einen Ehrenplatz in der Nähe der Küche, gerne auch aus Kübeln herunterwachsend, verdient hat. Am Gardasee habe ich es einmal in dem kleinen Ort Minusio meterlang von einem Balkon herunterwachsen sehen. Blüten und Blätter - alles ist zart und essbar und eine saftige Salatbeigabe. Die Franzosen lieben es. Im Winter leicht auf der Fensterbank zu halten und dann ein perfekter Ersatz für Portulak (Portulaca oleracea). Unter allen Eiskräutern die robusteste Art.

APT01 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Die französische Gastronomie hat was zu bieten

HERZBLATTSALAT, CORDIFOLE

Aptenia cordifolia

P (60/30) G0 (-)

[herzblättriges Eiskraut] Neben den mehr lila Blüten unterscheidet sich diese Aptenia vom ausdauerndem Eiskraut (das genauso verwendet wird) durch sein filigraneres Wachstum, seine wirklich herzförmigen Blätter und vor allem durch sein Zartheit. Die Blätter sind so weich, dass sie fast auf der Zunge zergehen! Der Geschmack ist angenehm säuerlich, erfrischend, kühlend. Dieses feine Salatkraut heißt in der Gastronomie auch „Cordifole" und wird viel als Frischware von Frankreich aus nach Deutschland eingeführt. Wir haben unsere Mutterpflanzen direkt von einer französischen Gärtnerei bekommen, die den Frischmarkt mit dieser Salatspezialität beliefert. Warum haben es deutsche Gemüsegärtner noch nicht entdeckt? Dabei ist es doch so einfach zu ziehen und so ertragreich! Das herzblättrige Eiskraut (ein anderer Name) findet vor allem in der gehobenen Gastronomie Verwendung, z.B. „Gebratene Wachtel auf Cordifole-Salat". Unter dem Namen Cordifole kann man auch leichter Rezepte im Internet finden.

APT03X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

APT03 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Blatt-Herz

Einzelblüte

Das Auge isst mit - zarte weißgrüne Blätter

HERZBLATTSALAT, WEISSBUNT

Aptenia cordifolia „Variegata"

P (30/30) GS0

[Cordifole] In der panaschierten Form wird die Entscheidung „für's Auge oder für den Gaumen" eventuell noch schwerer. Die kleinen tief magentarosa Blüten leuchten verspielt über dem weißgrün panaschierten Laub. Ein sehr dekorative Pflanze für Topf und Balkon mit ihren manchmal meterlang herabhängenden Zweigen. Gleiche Verwendbarkeit wie die Cordifole oder der grüne Herzblattsalat, zartere Blätter als das weißbunte Eiskraut.

APT04 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Herzblattsalat, Cordifole

Die zarte Salatgarnierung

EISKRAUT, WEISSBUNT

Aptenia cordifolia „Variegata"

P (30/30) G0Z

Mit ihrem herabhängenden Wuchs, den weißgrün panaschierten Blättern und den kleinen, leuchtend roten Blüten eine ideale Pflanze für Balkonkästen, Kübel und Töpfe. In der Küche genauso verwendbar wie das oben genannte ausdauernde Eiskraut.

APT02 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Elsholtzia

Chinesischer Gewürzstrauch

Allen Elsholtzien gemeinsam ist ein angenehmes, unaufdringliches und trotzdem exotisches Grundaroma, das sofort an fernöstliche Küche denken lässt. Eine echte Würzkraut-Neuentdeckung! Nicht zu verwechseln mit den Eschscholtzien aus der Mohnfamilie. Aromatische, aber kaum bekannte Würzkräuter.

Probieren Sie die Blätter einmal am Gurkensalat

CHINESISCHER GEWÜRZSTRAUCH

Elsholtzia stauntonii

HP (90/40) BDM0W☯ (-)

Leicht verholzender, winterfester kleiner Strauch. In der Statur ähnlich dem Gartensalbei. Kräftigeres Aroma; ein bisschen wie Kümmel und Minze, aber doch noch anders. Probieren Sie mal ein paar gehackte Blätter an gedünstetem Gurkengemüse. Sonst ist es ähnlich vielseitig zu verwenden wie die Vietnamesische Melisse. Schöne rosa Blütenrispen im Spätsommer bis in den Herbst hinein.

ELS02X Saatgut € 6,80 **~ 200 Korn**
ELS02 Pflanze* € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kammminze

Exotisches Aroma für die experimentierfreudige Küche

KAMMMINZE

Elsholtzia ciliata

A (100/30) DTWZ (F)

Das unbekannte, aber ausgezeichnete Würzkraut hat viel Ähnlichkeit mit der Vietnamesischen Melisse. Aromabeschreibung: wie ndill, d.h. Dillblüten und -samen. Angenehm und vielfältig in Würzzubereitungen, Kräutersalz usw. zu verwenden. Ausgezeichnet in Currygerichten. Der Name Kammminze kommt von den gesägten Blättern. Lila Blüten. Nährstoffreiche Erde. Lichtkeimer; leicht zu ziehen. Einmal angesiedelt, sät es sich immer wieder aus.

ELS03X Saatgut € 3,40 **~ 500 Korn**

WKK 33

Das typische Gewürz für Frühlingsrollen

VIETNAMESISCHE MELISSE

Elsholtzia species

P (150/45) DTWZ

[Rau kinh gio'i] Das milde, exotische, aber doch nicht fremde Aroma der weichen Blätter, zu dem unser europäisch geprägter Geschmack schnell ja sagt, passt an viele Gerichte: Eierspeisen, Huhn, Suppen, Soßen, Fisch, Hülsenfrüchte; allgemein an eiweißreiche Speisen. Typisches Gewürz für die original vietnamesischen Frühlingsrollen. Auch lecker an Kräuterquark, der mit anderen Kräutern zusammen einen abgerundeten Geschmack bekommt. Das Aroma ist einzigartig, ohne aber andere Würzkomponenten zu übertönen. Manche Kunden meinen, es rieche schon wie eine fertige Soße oder Suppe. Der komplexe Geschmack hat etwas von dem Aroma roher Champignons und Zitronenschale. Das Aroma ist variabel und am besten bei viel Wärme und wenig Düngung. Die Pflanze wächst äußerst üppig. Zur Überwinterung sollten etwa im Oktober frische Stecklinge bewurzelt werden, diese lassen sich leicht über den Winter bringen. Alte, verholzte Pflanzen überleben eigenartigerweise den Winter oft nicht. Im Winter lavendelfarbene Blütenrispen.

ELS01 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Vietnamesische Melisse

Eukalyptus

Tasmanischer Eukalyptus als Tee

Ist man erkältet, nimmt man Eukalyptusbonbons. Die Zutat für diese Bonbons liefert ein schnellwüchsiger Baum, der in seiner Heimat (Australien) bis zu 60 m hoch werden kann. Ein hocharomatisches Myrtengewächs, das enorm viel Wasser braucht (d.h. der Wurzelballen darf niemals austrocken), aber auf Staunässe allergisch reagiert! In warmen Gewächshäusern in den Boden pflanzen, sonst in große Töpfe. Das ätherische Öl wird mittels Wasserdampfdestillation aus den Blättern und Zweigen gewonnen. Imker setzen Eukalyptus zudem gegen Milbenbefall der Bienen ein.

Weiche große Blätter, ideal für Tee

EUKALYPTUS „BLUE GUM“

Eucalyptus globulus

P (>200) DM0TWZ (-) ☼☼💧☺

Diese Sorte hat im Gegensatz zum Ziereukalyptus ein starkes, echtes Aroma wie Eukalyptusbonbons, weiche große, silbergraue Blätter und ist extrem schnellwüchsig. Die Anzucht dieses Dunkelkeimers ist problemlos in Saatschalen bei rd. 20-25°C das ganze Jahr über möglich. Als Kübelpflanze gehalten, sollte die Überwinterung bei mind. 5 °C an einem hellen Standort erfolgen. Ursprungsland sind Australien und Indonesien. In Australien besteht der Baumbestand heute zu 70 % aus Eukalyptusarten.

EUC01X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

Schöne Art mit intensivem Aroma

TASMANISCHER EUKALYPTUS

Eucalyptus gunnii

HHP (>200) DM0TWZ (-) ☼☼💧☺

[Mostgummi-Eukalyptus, Cider Gum] Dieser Eukalyptus kommt ausschließlich in Tasmanien wild vor. Die am Anfang noch länglichen Blätter werden mit der Zeit immer rundlicher. Silbrige Blätter machen diese Art auch zu einem wertvollen Blattschmuck in Blumengestecken. Er verträgt nach ein paar Jahren auch Temperaturen unter minus 10°C, doch junge Pflanzen sollten besser frostfrei überwintert werden. Das Aroma ist markant, und die Blätter können frisch oder getrocknet als Tee, Badezusatz und als Dampf-Inhalation genutzt werden. Die ätherischen Öle duften nicht nur gut, sondern wirken schleimlösend und erleichtern das Abhusten bei Erkältung. Das Aroma hält sich sehr gut auch nach dem Trocknen. Achten Sie immer auf einen größeren Topf, denn Eukalyptus-Bäumchen sind sehr durstig einerseits, und andererseits vertragen sie ein gänzliches Austrocknen des Ballens gar nicht. Der intensive Duft hält auf der Terrasse wirksam Fliegen und Mücken fern.

EUC08 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Zitroneneukalyptus, zweijährige Pflanze

Super intensives Zitronenaroma, wärmeliebend

ZITRONENEUKALYPTUS

Eucalyptus citriodora

P (>200) D0TWZ (-) ☼☼💧☺

Behaarte Blätter mit intensivem Zitronenduft.

EUC02X Saatgut € 3,40 **~ 10 Korn**

Ausgezeichnet für mexikanische Bohneneintöpfe

EPAZOTE

Chenopodium ambrosioides

P (160/60) DMTWZ (F)

[aztek.: Epazotl] Es soll mindestens ein Dutzend Arten Epazote geben. Die hier als Pflanze angebotene ist eine von zwei Sorten, die ich vor Jahren versuchsweise angebaut hatte. Sie ist ausdauernd und hat das feinere Aroma. Vor allem die winzigen Blüten, die in großer Zahl in den Blattachseln erscheinen, haben einen süß-herben Zitrusduft. Diese, und auch die Blätter sind ein Hauptgewürz in der mexikanischen Küche. Aus eigener Erfahrung weiß ich, dass das Kraut Bohnen- und anderen Hülsenfruchtgerichten nicht nur ein einmaliges, exotisches Aroma verleiht, sondern auch erheblich die Verdauung verbessert! In Mexiko auch ein verbreitetes Unkraut. Ein Nebeneffekt, der in heißen Ländern Bedeutung hat: Es hält den Darm von Parasiten frei.

CHE11X Saatgut* € 2,55 **~ 500 Korn**
CHE11 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Rote Epazote

Großartiges Farbspiel im Sommer

ROTE EPAZOTE

Chenopodium ambroisioides

P (200/60) DMTWZ (F)

[Purple Epazote, Epazote Morado] Diese Sorte Epazote hat ebenfalls ein gutes Aroma und wird gelegentlich auf Märkten in Mexiko angeboten. Im Wuchs kräftiger und höher, ist sie im Garten durch ihre hell- bis tiefroten Blätter eine auffallende Sorte. Je nach Witterung kann das Farbspiel ganz unterschiedlich ausfallen. Bei viel Wärme und weniger Licht - z.B. im Gewächshaus - werden nur die Blattnerven rot, was auch sehr schön aussieht. Die volle Färbung entwickelt sich in offener, sonniger Lage im Garten.

CHE10X Saatgut* € 3,40 **~ 200 Korn**

Afrikanische, leicht zu ziehende Spinatpflanze

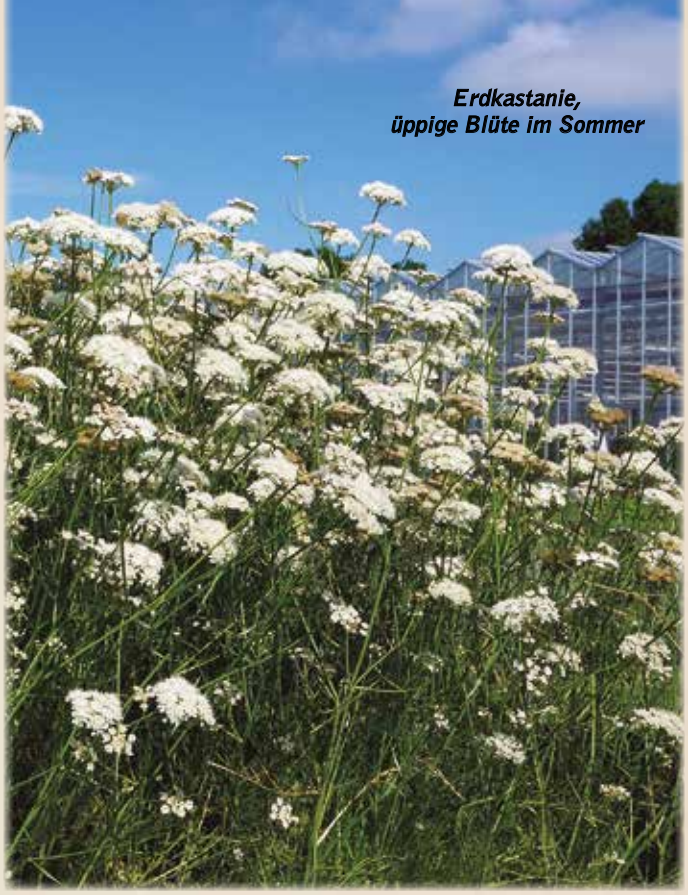
EMBIRIBIRI

Crassocephalum vitellinum (Gynura vitellina)

P (100/30) MG

[Kitonto, Umusununu] Leicht zu ziehende, immer wieder nachwachsende Grüngemüsepflanze aus Uganda, Kamerun und Ruanda. In Zentralafrika wird Embiribiri wie Spinat mit Fleisch oder Fisch gekocht. Die Blätter sind zart, schmecken angenehm kressig und können auch roh als Salat gegessen werden. Als Medizin hilft es gegen Fehlgeburten. Es wirkt auch harmonisierend bei Menstruationsbeschwerden und stärkt die Gebärmutter. Die zerquetschten Blätter werden mit Wasser aufgegossen gegen Kopfschmerzen getrunken oder bei entzündeten Augen aufgelegt. Eine wirklich einfach zu ziehende Pflanze, die man immer wieder durch Stecklinge (die sich leicht in Wasser bewurzeln lassen) verjüngen sollte.

CRA12 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*



Erdkastanie, üppige Blüte im Sommer

Holen Sie die Kastanien aus der Erde

ERDKASTANIE

Oenanthe pimpinelloides

HP (50/20) G0

Eine ausdauernde Nutzpflanze aus der Familie der Doldenblütler. Ob roh oder gekocht - lecker sind die ca. 2cm großen, nussartig schmeckenden Speicherwurzelknöllchen, die unter der Erde wachsen, verglichen mit der Erdmandel aber wesentlich zarter sind!

BUN12 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Duftende Schönheit aus dem Himalaya

ELFEN-DISTEL

Morina longifolia

HP (100/40) RDB0M (-)

Vermutlich sind es die bezaubernd-anmutigen, duftenden, weißroten Blütenkerzen die ihr wohl den Namen gaben. Der Nektar scheint ein Fest zu sein für Bienen und andere Insekten. Die Heilstaude kommt aus Tibet, wo die Wurzel als Räucherwerk eingesetzt wird, während die oberirdischen Teile medizinisch genutzt werden.

Die winterharte Staude liebt einen kalkreichen und tiefgründigen Boden in offener Lage.

MOR01X Saatgut € 4,25 **~ 10 Korn**
MOR01 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Elfen-Distel

Erdmandel, frische Ernte im Herbst

Diese Knollen sind Kraftnahrung wie die echten Mandeln

ERDMANDEL

Cyperus esculentus

P (60/30) DGM0Z (F!) ☼☼💧💧☺

[Chufa] Schon im antiken Ägypten wurden die mandelartigen Knöllchen (eigentlich Rhizome...) als Nahrungsmittel genossen und als Heilmittel bei Störungen des Fettstoffwechsels verordnet, denn es senkt den Cholesterinspiegel. Der Geschmack ist süß und erinnert an Kokosnuss. Ausgepflanzt werden sollte erst nach den letzten Maifrösten. Ernten Sie so spät wie möglich im November/Dezember, wenn das Laub abstirbt. Schon während der Ernte werden Sie mit einem wunderbar erdigen Duft, fast wie Vetiver, belohnt, der den Wurzeln entströmt. Unempfindlich gegen Nässe und Trockenheit; jedoch ist ein sandiger Boden sehr von Vorteil, denn die Knöllchen lassen sich dann viel leichter reinigen: einfach durchsieben und waschen! Die Erdmandeln sind in frischem Zustand sehr resch (=knackig), können aber getrocknet monatelang aufbewahrt werden. In Spanien gibt es eine Eiscreme, die mit Erdmandel aromatisiert wird.

CYP01X Knöllchen* € 3,40 **~ 20 Korn**

CYP01 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Erdmandelmilch

Zierliche heimische Pflanze mit niedlichen Blüten

ERDRAUCH

Fumaria officinalis

HP (40/20) AGM0R (F!) ☼💧💧

[Blausporn] Die Legende berichtet, das Kraut entspringe dort, wo Rauch aus der Erde hervortritt. Es wirkt reinigend und austrocknend und wird deshalb bei Ekzemen und nässenden Hautleiden angewendet. Achtung: der Rauch hat stark reizende Wirkung, ohne besonderes Aroma. Extrakte wirken leicht tonisierend. Mohngewächs. Der Erdrauch ist ein keltisch-germanisches Räuchermittel. Sonstige Wirkungen: blutreinigend, abführend, entwässernd, galleanregend. Als ungiftiges Wildkraut kann es auch in Frühjahrssalaten Verwendung finden.

FUM01X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Imposante weißfilzige Riesendistel: Unübersehbar

ESELSDISTEL (WOLLDISTEL)

Onopordum acanthium

HBi (220/60) M0 (F!) ☼💧💧☺

Majestätische Wildstaude, die das ganze Flair des Mittelmeers in Ihren Garten bringt. Die Riesendistel mit ihren weißfilzigen, ausladenden Blättern und den purpurroten Blüten eignet sich hervorragend als Solitärstaude im Eingangsbereich eines Kräutergartens. Durchlässiger, kalkhaltiger Boden in voller Sonne. Zweijährig. Sämlinge nur im ganz jungen Stadium (2-3 Wochen alt) verpflanzen, wenn es sein muss. Beste Pflanzen entwickeln sich aus Direktsaat. Sie ist seit dem 13. Jh. Wappenpflanze Schottlands und der Stewarts.

ON011X Saatgut € 3,40 **~ 80 Korn**

Eselsdistel

Mexikanisches Würzkraut für fettige Speisen

ESTAFIATE

Artemisia ludoviciana

HP (100/40) DM0RTW (-) ☼💧💧

Die silbrig weißen Blätter werden nur in geringen Mengen in der mexikanischen Küche gebraucht - vornehmlich zur Dekoration. Vergleichbar mit Wermut - im Aroma, in der Verwendung und auch im Aussehen. In Mexiko auch Heilmittel bei Magen- und Leberbeschwerden (Tee).

ART44X Saatgut € 3,40 **~ 30 Korn**

Estragon

Unentbehrlich in der grünen Küche. Eines der wichtigsten Würzkräuter. Auch wenn immer wieder der sogenannte französische Estragon bei den Kräuterkennern favorisiert wird, sollte man auch den fast unbekannten deutschen Estragon in der Küche testen. Estragon sollte immer frisch verwendet werden und ist nicht zum Trocknen geeignet!

Eine besonders robuste, und doch aromatische Sorte

DEUTSCHER ESTRAGON

Artemisia dracunculus cv.

HP (90/40) W

[Ostpreußischer, Thüringischer Estragon] Bislang wurden Deutscher und Französischer Estragon unter der Bezeichnung „echter", „aromatischer" Estragon in der Literatur als eine Sorte abgehandelt, so dass ich erst vor ein paar Jahren bemerkte: Es gibt tatsächlich zwei Sorten aromatischen Estragon! Beide sind nur stecklingsvermehrbar. Beide haben ein starkes Aroma. Doch nun zu den Unterschieden. Deutscher Estragon ist etwas stärker und robuster im Wuchs (deshalb auch für raue Lagen geeignet!) und das Aroma ist wie eine Kreuzung von französischem (lieblich-anisig) und russischem (herb-ölig). Ich empfehle den deutschen Estragon ganz besonders frisch zu grünen Salaten und Kräuterfrischkäse!

ART10 Pflanze € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Vom Geschmack her unser abschreckendes Gegenbeispiel

RUSSISCHER ESTRAGON

Artemisia dracunculus

HP (160/40) GMRW (F)

Junge Schösslinge können, solang sie noch weich sind (ca. 10 cm) mit Stiel als ein allererstes Frühjahrsgemüse gedünstet und gegessen werden. Voraussetzung für die Nutzung als Gemüse ist aber ein genügend feuchter, nahrhafter Boden (Diese Verwendung ist auch sehr gut mit Deutschem Estragon möglich!). Als Gewürzkraut benötigt er allerdings einen kargen Boden und sollte mehrere Jahre an der selben Stelle stehen, um das volle Aroma zu entwickeln. Sehr anspruchslos und vital. Öliger, appetitanregender Geschmack. Entwickelt bei Trockenheit Bitterstoffe.

ART08X Saatgut € 2,55 **~ 1000 Korn**

Mit dem feinsten Geschmack z.B. für helle Soßen

FRANZÖSISCHER ESTRAGON

Artemisia dracunculus v. sativa

HP (80/35) W

Der Estragon für feine helle Soßen, Fisch, Geflügel. Unerlässlicher Bestandteil der berühmten „Sauce Bearnaise". Nur durch Ableger oder Stecklinge vermehrbar. Das karamellartige, manchmal marzipanähnliche Aroma ist viel lieblicher als das des russischen Estragons. Diese Art wird auch bei größter Hitze im Sommer nie bitter. Der bekannte Käse „Le Tartar" bekommt seinen unverwechselbaren Geschmack hauptsächlich durch Knoblauch und französischen Estragon.

ART09 Pflanze € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Farnkräuter

Sie haben schattige Plätze und wissen nicht, was da hin kann? Nun, Farne freuen sich über einen schattigen bis halbschattigen Platz in Ihrem Garten und sind bei hoher Luftfeuchte richtig glücklich. Die Vermehrung erfolgt durch die Teilung des Wurzelstockes, also wirklich kinderleicht. Gemeinsam ist den hier angebotenen Sorten, dass sie zusammenziehend wirken und damit zur Wundheilung beitragen können, sowie die auswurffördernden Eigenschaften.

Die Wurzel enthält natürliche Anabolika

ENGELSÜSS (TÜPFELFARN)

Polypodium vulgare

HP (30/20) AM0RT

[Baumfarn, Steinfarn, Engelwurz] Neben dem Süßstoff, der für den süßen Geschmack des Rhizoms verantwortlich ist, enthält dieser Farn Ecdysteroide - eine Gruppe von hormonartig wirkenden Stoffen mit einem natürlichen Muskelaufbaueffekt (Natur-Anabolika), deswegen auch neuerdings enthalten in natürlichen Aufbaupräparaten für Sportler. Schleim- und auswurffördernd bei Erkältungen und ein mildes Abführmittel, das sogar für Kinder geeignet ist. Außerdem galleanregend; es hilft Menschen, die an Leber- und Galleinsuffizienz leiden. Es ist auch in Magenbittern und Bitterschnäpsen zu finden, und wird als Räuchermittel bei Reinigungsritualen (auch, um wirksam Insekten und Ungeziefer zu vertreiben) und zur Klärung der Energien eingesetzt. Verwendet wird immer das Rhizom. Sicher eine der interessantesten heimischen Farnkräuter für die lebende Kräuterapotheke - den Kräutergarten!

P0L81 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Steht in Deutschland unter Naturschutz

KÖNIGSFARN

Osmunda regalis

HP (180/40) M0

Das Rhizom wurde einstmals als kräftigendes Aufbaumittel bei schwächlichen Kindern eingesetzt, was evtl. wie beim Engelsüß auf einen Gehalt an Ecdysteroiden hinweist. Galleanregend und harntreibend. Abkochungen sind verwendbar zur Hautreinigung und fördern die Wundheilung bei kleinen Verletzungen und Verbrennungen. Ein besonders schöner Farn, der nur noch selten in der Natur vorkommt.

0SM11 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Ein Farn, der nicht so aussieht

HIRSCHZUNGENFARN

Asplenium scolopendrium

HP (40/20) BM0T

[Phyllitis scolopendrium] Ein schöner Farn mit ungeteiltem Blattrand. Dieser heimische Heilfarn wird schon seit Jahrhunderten vielfältig verwendet: Innerlich sind Wurzelstock und Wedel auswurffördernd und hustenlindernd, sowie gegen Lebererkrankungen und als harntreibendes Mittel. Äußerlich - als Umschlag - hilft es bei der Heilung von Verbrennungen und Hautentzündungen.

ASP12 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Robuster Wildfarn

WURMFARN

Dryopteris filix-mas

HP (100/30) FM0

Wie der Name schon anklingen lässt, wurde der Wurzelstock dieses in Deutschland verbreiteten Farnes gegen Bandwürmer eingesetzt. Die grünen Farnwedel (sowohl frisch als auch getrocknet) jedoch sind äußerlich verwendet als Tinktur wirkungsvoll gegen Arthritis und Rheuma. Im europäischen Volkstum eines der sichersten Mittel gegen die Hexerei. Ein sehr robuster Farn.

DRY01 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Färbepflanzen

Weitere Färbepflanzen finden Sie auf anderen Katalogseiten, bitte Index oder (annähernde) alphabetische Sortierung verwenden: Schwarze Stockrose (unter Stockrose), Färberkamille (unter Kamille), Henna, Zi Cao, Färberginster (unter Ginster), Kermesbeere, Alkanna, Mo-Han-Lian, Rainfarn.

Die Wurzel liefert den berühmten Farbstoff

FÄRBERKRAPP

Rubia tinctoria

HP (60/40) F (F S)

Bereits die alten Ägypter nutzten diese Pflanze zum Färben. Der Name Krapprot kommt von dieser Pflanze. Bildet auch Ausläufer, die ebenfalls den chromroten Farbstoff enthalten. Die oberirdischen Teile wirken wie ein zu groß geratenes Klettenlabkraut. Rote Beeren im Sommer. Eine traditionelle Pflanze und zudem vielleicht die älteste Färbepflanze überhaupt. Der botanische Name "Rubia" verrät schon, was Krapp kann. Die Rhizome wurden getrocknet und zerrieben, um damit z.B. Wolle rot zu färben. Eine Kunst, die heute wieder neu entdeckt wird.

RUB01 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Färberkrapp, Frühjahrsaustrieb

Die Sachsen machen ihr Grün daraus

FÄRBERWAID

Isatis tinctoria

HBi (90/40) BF (F!)

Wurde einst in Deutschland angebaut, um den blauen, mit Indigo identischen Farbstoff zu gewinnen. Mit Gelb gemischt entsteht das Sachsengrün.

ISA01X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Der falsche Safran - ist viel billiger

FÄRBER-SAFLOR

Carthamus tinctorius

A (150/30) FM0 (F!)

In vielen Ländern als Ersatzstoff für den teuren Safran zum Färben von Reis verwendet. Die distelartigen, gelben Blütenköpfe färben aber auch Wolle und Seide gelb bis orangerot. Samenöl ist das bekannte Safflor-Öl, welches wegen des hohen Gehalts an mehrfach ungesättigten Fettsäuren in der gesunden Küche verwendet wird. Auch falscher Safran genannt.

CAR31X Saatgut € 3,40 **~ 30 Korn**

Färber-Saflor

Wie Indigo zu gebrauchen, wächst schneller

FÄRBERKNÖTERICH

Polygonum tinctorium (Persicaria tinctoria)

A (90/30) F0 (-)

Typische rosa Blüten, wie bei vielen Knötericharten. Aus den Blättern lässt sich ein indigoblauer Farbstoff zur Färbung von Wolle und Seide gewinnen.

P0L13X Saatgut* € 5,10 **~ 100 Korn**

P0L13 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Färben mit Färberknöterich

Blüten duften wie Omas Apfelkuchen

FÄRBERMEISTER

Asperula tinctoria

HP (40/25) DF0

Kleine zarte weiße Blüten verströmen einen köstlichen Apfelduft. Mich erinnert er immer wieder an Großmutters Apfelkuchen. Die mit Waldmeister verwandte Staude ist eine Färbepflanze für rot (Wurzel).

ASP01 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Uralte Kultur-Färbepflanze

FÄRBERWAU

Reseda luteola

A (100/25) F (F!)

Färbt Wolle, Baumwolle und Seide leuchtend gelb.

RES02X Saatgut € 2,55 **~ 1000 Korn**

Solitärstaude mit schönen Blüten

FÄRBERHÜLSE

Baptisia australis

HP (180/50) BFM0 (F! S)

[Wildes Indigo, Indigolupine] Schöne blauviolette Blüten im Sommer. Ein Schmetterlingsblütler. Antibakteriell und antiseptisch, reinigt das Lymphsystem; bei chronischer Erkältung oder Mandelentzündung. In der Forschung gibt es Anzeichen, dass das Kraut wirksam zur Anregung des Immunsystems ist.

BAP01 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Färberhülse

Fenchel

Sizilianischer Gewürzfenchel

Gemeint sind hier der ausdauernden Gewürzfenchel - nicht der im Supermarkt erhältliche Gemüsefenchel. Außerdem Pflanzen, die zwar auch Fenchel heißen, aber nur entfernte Verwandte sind. Durch ihre imposante Größe und das federartige Laub wirken die Foeniculum-Arten in jedem Garten sehr zierend. Werden aber auch von Schmetterlingsraupen geliebt. Die im Frühjahr austreibenden Sprossen können wie Gemüsefenchel verarbeitet werden. Das Kraut passt gut zu Fisch und die getrockneten Körner finden in der asiatischen und indischen Küche Anwendung. Starkzehrer. Tiefwurzler. Foeniculum-Arten sind für die Topfkultur ungeeignet. Fenchel gehört zu den Hildegard-von-Bingen-Kräutern.

Bronzefarbiges Laub in voller Sonne

BRONZEFENCHEL

Foeniculum vulgare v. rubrum

HP (150/45) BDM0TW (F!)

Etwas kleinere Form mit zierendem, rotbraunem Laub.

F0E02X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Bronzefenchel

WKK 33

Lecker: Fleischige Blätter, sauer eingelegt

MEERFENCHEL

Crithmum maritimum

HP (60/25) M0WZ (-)

[Crest Marine, Samphire, Herba di San Pietra] Auf den Londoner Wochenmärkten war dieses Kraut noch vor etwa 150 Jahren anscheinend so begehrt, dass die Wildbestände an den kalkigen englischen Küsten nicht mehr ausreichten, den Bedarf zu decken, und daher oft die Zweige einer anderen Strandpflanze (Inula crithmoides) beigemengt wurden, um das Angebot zu strecken. In dem englischen Kräuterbuch „Universal Herbal" von 1832 bedauert der Autor diese Praktiken, denn: „Diese Pflanze (Inula crithmoides) hat nicht das Geringste von dem warmen, aromatischen Geschmack des echten Meerfenchels." Die salz- und kalkliebende europäische Meeresstrandpflanze ist bis nach Schottland hinauf heimisch. Nicht nur die Blätter, sondern auch Stängel und die gelben Blütenköpfe sind fleischig und saftig und als Gewürzkraut verwendbar. Sauer eingelegt galten die Blätter im Mittelalter als Delikatesse. Der Geschmack hat nichts vom echten Fenchel, er hat ein ganz eigenes, herbes, frisches, manchmal zitroniges Aroma. In einem anderen Kräuterbuch wird es als Arznei für Leber, Milz, Verdauung und Nieren gelobt. In Spanien und Griechenland noch heute als Fischgewürz bekannt. Gedeiht besonders in Steinfugen und auch in Mauerritzen, wenn sie genügend Nährstoffe und Feuchte bieten. Als Zimmerpflanze bleibt die Pflanze das ganze Jahr über grün. Unsere Pflanzen sind aus einer Auslese schottischer Herkunft, das Saatgut kommt aus unterschiedlichen Regionen.

CRI01X Saatgut € 5,10 **~ 30 Korn**

CRI01 Pflanze* € 8,50 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Der Tee für Kleinkinder mit Bauchweh

GEWÜRZFENCHEL

Foeniculum vulgare subsp. vulgare var. dulce

HP (>200/60) BDM0TW (F!)

Pflanzen, oder besser säen Sie diese wüchsige Staude in gut gedüngte Erde und ernten Sie im nächsten Frühjahr (April), zu einer Zeit wo frisches Gemüse rar ist, die zahlreichen Schösslinge, solange sie noch weich und zart sind (bis Mai) und später das würzige Laub. Im Spätsommer dann Samen für frischen Fencheltee. Die Körner auf jeden Fall vorher im Mörser zerstoßen! Dann entfalten die ätherischen Öle ihre volle Wirksamkeit. Bekannt für krampflösende Wirkung.

F0E01X Saatgut € 1,70 **~ 100 Korn**

Eine aromatische Auslese

GEWÜRZFENCHEL „BERFENA"

Foeniculum vulgare

HP (>200/60) BDM0TW (F!)

Große, aber kompakte, deutsche Züchtung mit intensivem Aroma (5-6,5% Ölgehalt). Auch geeignet für den 1-jährigen Anbau. Gleichermaßen für Samen- und Blatternte geeignet.

F0E08X Saatgut € 2,55 **~ 150 Korn**

Ausdauernder Dill - vom Aroma her

SIZILIANISCHER GEWÜRZFENCHEL

Foeniculum vulgare „Regaleali"

HP (200/30) BDM0TW (-)

Ein besonderer Fenchel ohne den typischen süßen Lakritzgeschmack, aber mit einem sehr würzigen dillähnlichen Geschmack! Diese, an der Küste Siziliens wild wachsende Form von Staudenfenchel, mit türkisen, kurzen Blättern wird in Suppen und Soßen verwendet. Das Aroma liegt zwischen Dill und Meerfenchel. In Schweden als „Ausdauernder Dill" gehandelt. Die Sizilianer haben eine besondere Beziehung zu diesem Kraut: Zusammen mit frischen Sardinen ist es die wichtigste Zutat in „Pasta con le sarde" - dem sizilianischen Nationalgericht.

F0E09 Pflanze* € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Meerfenchel an der bretonischen Küste

Scharf schmeckende Art vom Mittelmeer

PFEFFER-FENCHEL

Foeniculum vulgare ssp. piperitum

HP (200/30) BDM0TW (F)

[Eselsfenchel] Ein schlanker, wilder Fenchel, dessen Früchte aromatisch-scharf schmecken. Traditionelles Würzkraut bei den Griechen und Italienern für Salate, Suppen, Gegrilltes. Besonders die noch weichen Blütenstände werden in vielen Gerichten verwendet, sie sind auch essentieller Bestandteil für die italienische Wurstspezialität „Finocchiona".

Die Pflanzen sollten am besten direkt gesät werden, oder in sehr jungem Zustand an Ort und Stelle gepflanzt werden. Wächst auch an trockenerem Standort, sofern dieser tiefgründig ist.

F0E06X Saatgut € 4,25 **~ 100 Korn**

Pfeffer-Fenchel

Heil- und würzkräftige Art

WILDER FENCHEL

Foeniculum vulgare subsp. vulgare var. vulgare

HP (>200/30) BDM0TW (F)

[Bitterfenchel] Der wilde Fenchel schmeckt herber, aber auch würziger als der normale Gewürzfenchel, und wird von Kennern als Würzkraut geschätzt wegen seiner leicht bitteren Geschmacksnote, aber auch wegen seines Gehaltes an Estragol, welches leider aus den kommerziellen Sorten herausgezüchtet wurde. Die Samen enthalten in ihrem ätherischen Öl auch deutlich mehr vom stärker krampflösenden Fenchon. Wilder Fenchel ist hauptächlich südlich der Alpen verbreitet. Unser Saatgut kommt aus Italien.

F0E04X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Frühe Ernte für Ungeduldige

FENCHEL, EINJÄHRIG

Foeniculum vulgare „Magnafena"

A (>200/60) BDM0TW (F!)

Dieser Fenchel ist ganz darauf angelegt, schon im Jahr der Ausaat eine üppige Körnerernte zu ermöglichen. Wichtig dafür ist eine zeitige Aussaat bis Anfang Mai. Verzichten Sie auf das Verpflanzen, dann entwickeln sich viel kräftigere Exemplare.

F0E03X Saatgut € 1,70 **~ 100 Korn**

Für die vietnamesische Gemüsepfanne

WASSERFENCHEL, VIETNAMESISCH

Oenanthe stolonifera

HP (50/40) GWZ

[Vietnamesischer Sellerie] Diese Wasserpflanze breitet sich im seichten Wasser durch Ausläufer aus (Stolonen). Wächst aber auch gut in feuchter Erde. In Vietnam werden die Blätter und jungen Triebe als Gemüse zubereitet. Vor allem die unbeblätterten Sprosse haben aber, finde ich, mehr Geschmack, wenn sie roh sind - etwa wie Sellerie und Engelwurz.

0EN02 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Bergfenchel

Würzkräftiger Doldenblütler

BERGFENCHEL

Seseli montanum

HP (60/30) BDM0W (-)

[Bergsesel] Die feinen Blätter haben ein starkes, dunkles Petersilienaroma, etwa so, wie wenn man Champignonsoße mit Petersilie würzt. Diese Staude ist heimisch, aber selten anzutreffen in Deutschland und steht daher auf der roten Liste. Sie mag einen kalkreichen, durchlässigen Standort. Ein neues Würzkraut für experimentierfreudige Köche.

SES12X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

SES12 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Fang-Feng

Sozusagen die medizinische Petersilie

FANG-FENG

Saposhnikoba divaricata

HP (50/20) MW☯ (F)

Doldenblütler. Bedeutsame chinesische Medizin gegen Erkältung, Fieber, Herzrhythmusstörungen. Wurzeln wirken bakterizid, harmonisierend auf die Leberfunktionen. Außerdem gegen Migräne, Rheuma, Arthritis. Eng verwandt mit Petersilie - die aromatischen Blätter werden in Nordchina zum Würzen verwendet.

SAP11X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Früh fruchtende Feigensorte

FEIGENBAUM „FIROMA®“

Ficus carica

HHP (300/30) 0MG

Eine Feige, die schon an jungen Pflanzen, wie man auf dem Bild sieht, reich fruchtet. Die grünen Früchten reifen braun-violett ab. Insgesamt eine Neuzüchtung, die sehr reich trägt und sich gut verzweigt. Eine erste Ernte ist ab Ende Juni möglich, bei günstigem Wetterverlauf auch noch eine zweite Ernte im September und Oktober. Fröste um die 10°C minus werden vertragen. Das bedeutet, an einer geschützen Hauswand kann die Überwinterung auch im offenen Boden gelingen. Wer diese Möglichkeit nicht hat, kann Firoma auch sehr leicht als Kübelpflanze halten. Im Winter dann an einem kühlen Platz, der auch dunkel sein darf, überwintern. Übrigens gelten Früchte, Knospen sowie Blätter als vielfältig einzusetzendes Heilmittel. Feigenbäume enthalten unter anderem Polyphenole, Catechine und Rutin.

FIC12 Pflanze € 12,75 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Feigenbaum „Firoma®“

Geschütztes, heimisches Heilkraut

FELDMANNSTREU

Eryngium campestre

HP (70/300) AB0M (-)

Ein Doldenblütler im Erscheinungsbild einer Distel. Der Wurzelstock und das Kraut dieser alten europäischen Heilpflanze heisst es, sei gut um die Durchblutung des Unterleibs anzuregen. Die Pflanze galt wohl deswegen als starkes Aphrodisiakum. Soll aber auch bei Blähungen und Harnwegsentzündungen helfen. Mag kalkreiche, eher trockene Erde. Passt gut ins mediterrane Beet.

ERY03X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Gekielter Feldsalat

Heimisches Salatkraut, warum nicht mal aus'm Garten?

GEKIELTER FELDSALAT

Valerianella carinata

HA (20/20) G (F)

[Gekieltes Rapünzchen] Einfach zu ziehendes Wildgemüse und Wildsalat. Wächst auch vereinzelt auf Feldern und an Wegesrändern. Sommersaat ermöglicht sogar eine Ernte im Winter. Sehr robust.

VAL11X Saatgut € 1,70 **~ 300 Korn**

Felsenbirne (Amelanchier laevis)

Naschstrauch für Mensch und Vogel

FELSENBIRNE „BALLERINA“

Amelanchier laevis „Ballerina“

HP (500/100) B0G

[Korinthenbaum] Felsenbirnen liefern im Herbst herbsüße Beeren mit einem Geschmack wie Birne und Mandel. Marmelade aus den Beeren entwickelt eine marzipanartige Note. Ballerina ist eine reich blühende und reich fruchtende Sorte. Die Beeren reifen purpurschwarz aus. Falls Sie nicht alle in der Küche verwerten können, freuen sich daheimgebliebene Vögel im Winter. Ein unkomplizierter Naschstrauch.

AME22 Pflanze € 12,75 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Langlebige Sorte mit süßen Früchten

FELSENBIRNE „SMOKY“

Amelanchier alnifolia „Smoky“

HP (400/100) B0G

[Saskatoon-Beere] Schon die Cree (amerikanischer Indianderstamm) liebten die süßen, aromatischen Beeren. Diese waren unter anderem ein Bestandteil der energiereichen Proviantnahrung Pemmikan. Wohl auch wegen ihrer Robustheit und der Größe der Beeren (ca. 1,2 cm Durchmesser) ist Smoky die meistangebaute Sorte in Kanada.

AME23 Pflanze € 13,60 *Lieferzeit: Ende März-Oktober*

Felsenbirne (Amelanchier alnifolia)

Duftende Blüten, essbare Früchte

ZWERG-FELSENBIRNE

NEU

Amelanchier ovalis var. pumila ‚Helvetica‘

HP (100/30) DBMG0

Diese schweizer Auslese der auch in Deutschland heimischen Felsenbirne zeichnet sich durch ein kompaktes Wachstum aus und ist daher auch für kleine Gärten oder als Kübelpflanze geeignet. Sie ist sehr robust und pflegeleicht.

Ich persönlich finde immer wieder den süßen Duft der weißen Blüten im Frühjahr das bezeichnendste Merkmal. Die blauen Früchte eignen sich bestens zu Verarbeitung als Kompott, Marmelade oder Müsli-Beigabe. Sowohl frisch als auch getrocknet.

AME21 Pflanze € 15,30 *Liefermonate: April-Oktober*

Milder, schmackhafter Löwenzahnverwandter

FERKELKRAUT

Hypochaeris radicata

HP (70/30) B0G (F)

Ernten Sie die knackigen Blätter dieser ausdauenden Salatpflanzen im April und Mai, dann schmecken sie mild wie Salat. Die Knospen und die gelben Blüten sind ebenfalls essbar wie auch die Wurzel im Herbst. Die in Deutschland heimische, ausdauernde Staude mag lehmigen Boden und sieht dem Löwenzahn recht ähnlich, die Blätter sind aber substanzreicher und schmecken milder.

HYP11X Saatgut € 4,25 **~ 50 Korn**

Robuste Teepflanze, heimisch von Sibirien bis Europa

FINGERSTRAUCH

Potentilla fruticosa (Dasiphora fruticosa, Pentaphylloides fruticosa)

HP (150/40) RB0MT

[Kurilen-Tee, tibet.: Bema, Strauch-Fingerkraut] Der Fingerstrauch ist beliebt in der sibirischen und mongolischen Volksmedizin. Er wird eingesetzt zur Stärkung der Abwehrkräfte und zur Entschlackung. Ein Tee aus den Zweigen und Blüten gilt als entzündungshemmend, blutdrucksenkend und verdauungsfördernd, wird aber auch als Ersatz für Schwarztee getrunken. Äußerlich soll er nützlich sein zur Behandlung von Akne und Ekzemen. Enthält Catechine, Quercetin, Ursolsäure und viele Antioxidantien. Wirkt antibakteriell.

Vom Fingerstrauch gibt es viele Zierformen. Wir bieten hier die Wildform mit leuchtend gelben, einfachen Blüten an. Der laubabwerfende Strauch ist sehr robust und schnittverträglich.

POT04 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Fingerhut

Auch im Schatten noch schöne Blüten

ROTER FINGERHUT

Digitalis purpurea *Hinweis: giftig*

HBi (180/40) M0X (F!)

Die Pflanze enthält herzwirksame Glykoside. Entwickelt auch an relativ schattigen Stellen noch ihre Blütenpracht.

DIG01X Saatgut € 2,55 **~ 1000 Korn**

Zwerge mögen es bunt

GELBER FINGERHUT

Digitalis grandiflora *Hinweis: giftig*

HBi/P (180/40) M0X (F!)

Die gelb blühende Sorte hat gleiche Ansprüche wie der bekannte Fingerhut.

DIG02X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

Für sonnige, trockenere Standorte

GRIECHISCHER FINGERHUT

Digitalis lanata *Hinweis: giftig*

HBi/P (120/30) M0X (F!)

(Wolliger Fingerhut) Weiße Blüten mit braunen Venen. Ebenfalls herzwirksam.

DIG03X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

Roter Fingerhut

Fetthenne

Alte Heilpflanze, neu entdeckt

FETTHENNE, WILDFORM

Sedum telephium

HP (80/30) GM0 (F S!)

Die saftigen fleischigen Blätter sind in jungem Zustand eine gesunde Salatergänzung. Auch die Wurzelknöllchen kann man im Frühjahr und Herbst, wie auch die Blätter, als gekochtes Gemüse nutzen. Bei Verbrennung und Verletzungen wirken aufgeschnittene Blätter als Auflage lindernd. Wurde früher zum Aufweichen von Hühneraugen genutzt. Schöne rosa Blüten im Sommer, fühlt sich auch im Steingarten wohl.

SED08X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

SED08 Pflanze* € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Fetthenne, Wildform

Fleischige Blätter für den Frühlingssalat

KAUKASUS-FETTHENNE

Sedum spurium (Phedimus spurius)

HP (20/25) GM0 (-)

[Kriechende Fetthenne, Fettblatt] Die saftigen jungen Blätter und zarten gelben Triebspitzen geben langweiligen Salaten den richtigen Biss. Auch gekocht oder gedünstet sind die jungen Triebe eine gute Zutat an Gemüsegerichten. Ernten Sie am besten vor der Blüte, dann sind die Blätter am zartesten. Die rosa blühende Staude ist robust und sehr genügsam. Sie wächst in normaler Gartenerde genauso gut wie im Steingarten oder auf Trockenmauern.

SED03X Saatgut € 2,55 **~ 1000 Korn**

SED03 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Roter Lein

Flachs, Lein

Die Wildform ist vielfältig nutzbar

FLACHS (FASERLEIN)

Linum usitatissimum

A (100/25) M (F!)

Aus den Fasern wird Leinenstoff gewonnen. Leinsamenumschläge sind wirksam bei Rheuma und Entzündungen. Die Wildform. Leinsamen haben einen hohen Ölanteil und sind ein gutes Viehfutter.

LIN01X Saatgut € 1,70 **~ 150 Korn**

Ernten Sie doch mal selber Leinsamen

ÖLLEIN

Linum usitatissimum

A (100/20) M (F!)

Öllein wird wegen der ölreichen Samen zu Speisezwecken angebaut. Diese haben einen erhöhten Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Geschrotete Samen zusammen mit Orangensaft sollen den Cholesterinspiegel senken.

LIN05X Saatgut € 1,70 **~ 300 Korn**

Blauer Staudenlein

Eine Elfenblume mit zierlichen Blüten

BLAUER STAUDENLEIN

Linum perenne

HP (70/25) M0 (F)

Wächst in Mitteleuropa auf Trockenhängen und -rasen. Die ganze Pflanze ist bläulich grün. Auch die Samen dieser Art enthalten verwendbares Öl gegen Rheuma (äußerlich) und Erkältung.

LIN09X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

LIN09 Pflanze* € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Farbenfrohe Blüten als Salatdeko

ROTER LEIN NEU

Linum grandiflorum

A (40/10) M0G (F!)

Die leuchtend roten, essbaren Blüten eignen sich als Topping für Desserts, Salate, Suppen oder kalte Gerichte, um einen optischen Akzent zu setzen.

Ein farbenprächtiger Lückenfüller im Sommer. Am besten relativ dicht säen. Dieser Lein mag nährstoffreiche Böden.

LIN04X Saatgut € 1,70 **~ 500 Korn**

Zwerg-Flieder

Flieder

Wer kennt ihn nicht, diesen unvergleichlichen Duft, der in uns Frühlingsgefühle erwachen lässt! An dieser Stelle wollen wir einige ausgesuchte Sorten, die den Wildformen noch sehr nahe stehen, vorstellen. Es sind kleinere, vor allem buschigere Fliedersorten als üblicherweise bekannt, so dass sie auch in einem kleineren Garten einen Platz finden. Obwohl sie ganz verschiedene Nuancen des großen Duftthemas verkörpern: den typischen Fliederduft haben alle gemeinsam! Übrigens, Flieder in der Vase hält sich: 1. Schnittenden mit dem Hammer zerfasern und 2 EL Zucker ins Wasser oder 2. Blätter entfernen und die Stilenden kurz in kochendes Wasser, danach mit Blättern in die Vase.

Wird mit den Jahren immer schöner

ZWERG-FLIEDER

Syringa meyeri „Palibin"

HP (180/30) BD0⌘ ☼☼💧☺

[Duftflieder] Der Zwergflieder ist die ideale Alternative, wenn Sie entweder nur einen sehr kleinen Garten haben und nicht auf den köstlichen Fliederduft im Frühling verzichten mögen oder Flieder im Kübel pflanzen möchten. (So können Sie z.B. auf der Terrasse den Duft immer ganz nahe bei sich haben) Die Pflanze kann zwar durchaus 2 Meter hoch werden, jedoch dauert das einige Jahre. Das Aroma der helllila Blüten empfinde ich als sehr durchdringend und intensiv blumig, jedoch nicht so schwer wie von gewöhnlichem Flieder. Außerdem eine hervorragende Sorte zur Anpflanzung von Dufthecken. Wir haben in der Gärtnerei einen inzwischen 10 Jahre alten Busch in einem großen Kübel, der sehr schön verzweigt gewachsen ist, obwohl er kaum geschnitten wird. Er beglückt uns jedes Jahr wochenlang mit duftenden Blüten.

SYR01 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Persischer Flieder

Kleine, winzige Blätter, jedoch große Blüten

PERSISCHER FLIEDER

Syringa x persica

HP (180/50) BD0 ☼☼💧☺

Zierlicher, sehr buschiger Strauch mit gefiederten Blättern und duftenden helllila Blüten, der vor allem in Frankreich beliebt ist. Blüht von Mai bis Juli. Langsam wachsend und trockenheitsresistent.

SYR07 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Schöne Sorte für einen extra Platz im Garten

KOREANISCHER FLIEDER

Syringa patula „Kim"

HP (200/40) BD0 ☼☼💧☺

Ein sehr winterharter, zierlicher Flieder mit violett-rosa duftenden Blütenrispen im Mai und Juni. Wunderbar in Dach- und Steingärten oder auch als Kübelpflanze.

SYR04 Pflanze € 11,05 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Herbst-Flieder

Blüht im Frühling und im Herbst

HERBST-FLIEDER

Syringa microphylla „Superba"

HP (180/50) BD0⌘ ☼☼💧☺

Nachdem ich mehrere Fliedersorten für die Vase geschnitten hatte, die alle einen umwerfenden Duft in unserem Haus verbreiteten, fiel nach einigen Tagen auf, dass dieser rosa blühende Flieder - der übrigens vom Frühling bis in den Herbst blüht (mit Unterbrechungen) - fast 2 Wochen lang in der Vase hält, und, was das Wichtigste für einen Duftnarren wie mich ist, bis zum Schluss seinen frischen, leichten und trotzdem intensiven Duft verströmt. Nach meiner Erfahrung duften andere Sorten nur am Anfang sehr intensiv, aber schon nach wenigen Tagen verblasst der Duft bei gewöhnlichen Fliedern fast vollständig. Robust und wüchsig.

SYR09 Pflanze € 11,05 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Robuste Wildpflanze mit zartem Duft

BERG-FLOCKENBLUME

Centaurea montana

HP (50/25) DB0 (-) ☼☼💧☺

Heimische Wildform mit zart duftenden Blüten. Fast irisierend wirken die strahlendblauen Blüten durch das purpurne Herz. Wegen ihrer Ähnlichkeit in der Blüte wird sie oft auch „Ausdauernde Kornblume" genannt. Die robuste Wildstaude vermehrt sich an zusagenden Standorten gerne durch Selbstaussaat. Bienen und Hummeln lieben den Blütennektar. Blütezeit schon ab Mai.

CEN08X Saatgut € 5,10 **~ 30 Korn**
CEN08 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Berg-Flockenblume

Duftende Schnittblume für den Garten

RIESEN-FLOCKENBLUME

Centaurea macrocephala

HP (150/50) DB0 (-) ☼☼💧☺

Diese bienenfreundliche Staude kommt aus Osteuropa. Die duftenden Blüten sind stattlich und als Schnittblume geeignet. Pflanzen Sie in gute Gartenerde, dann wird sie üppig wachsen. Blüht im Juli und August.

CEN09X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**
CEN09 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Wiesen-Flockenblume

Für den naturnahen Garten

WIESEN-FLOCKENBLUME NEU

Centaurea jacea

HP (70/30) B0GM (F) ☼☼💧☺

Bereits im Mittelalter wurde diese Flockenblume als Heilkraut verwendet. Nicolas Culpeper schreibt, dass die Pflanze hilfreich ist bei Atembeschwerden, Asthma und Husten, sowie bei Kopf- und Nervenkrankheiten. Junge Blätter gelten als essbar.

Eine leicht zu kultivierende Staude für den naturnahen Garten.

CEN10X Saatgut € 2,55 **~ 150 Korn**
CEN10 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: April-Oktober*

Riesen-Flockenblume

Eine der vielen Schokoladenduftenden

DUFT-FLOCKENBLUME

Amberboa moschata

A (80/30) BD0 (F) ☼☼💧☺

[Centaurea moschata] Kommt ursprünglich aus dem vorderen Orient. Am besten direkt säen, dann entwickelt sich diese aromatische Sommerblume zur vollen Größe. Die langstängeligen, würzig nach Zartbitterschokolade duftenden weißen, rosa bis roten Blumen sind gut für den Schnitt geeignet.

AMB01X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Gelb blühendes Kraut aus heimischen Landen

FLOHKRAUT

Pulicaria dysenterica

HP (80/30) DM0R (F) ☼☼💧☺

Das klebrige, angenehm riechende Kraut ist mit Astern verwandt (das sieht man an den gelben Blüten) und hauptsächlich in den südlichen Teilen Europas verbreitet. Wegen der Wirkung seiner Wurzel gegen Durchfall auch Ruhrwurz genannt. Stängel und überhaupt das ganze Kraut fand einstmals Anwendung zur Vertreibung von Wanzen und Flöhen. Als Mundwasser zusammenziehend und entzündungshemmend.

Haben Sie keine Angst vor dem Duft: Flohkraut riecht für uns Menschen durchaus sehr angenehm, süßlich-harzig. Es ist in getrockneter Form auch ein aromatisches Räucherkraut.

PUL31X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Australische Frangipani

Frauenmantel

Diese Staude ist sehr robust

FRAUENMANTEL

Alchemilla xanthochlora (Alchemilla vulgaris)

HP (30/35) M0V (F S)

Wie Perlen sammeln sich Tautropfen in den samtigen Blättern. Verständlich, dass Alchemisten (>Alchemilla) die Tropfen für ihre Zubereitungen gesammelt haben. Ein Heilkraut gegen typische Frauenleiden aus der Familie der Rosengewächse.

ALC01X Saatgut € 6,80 **~ 1000 Korn**

ALC01 Pflanze* € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Frauenmantel

Flauschige Blätter sammeln Tautropfen

WOLLIGER FRAUENMANTEL

Alchemilla mollis

HP (40/30) F0M (-)

[Weicher Frauenmantel] Der typische Frauenmantel mit weichflauschigen Blättern, auf denen oftmals riesige Wassertropfen nisten. Gleiche medizinische Verwendung wie der gewöhnliche Frauenmantel. Gut als Rosenunterpflanzung.

ALC02X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

ALC02 Pflanze* € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Intensiv duftende Blüten im Sommer

AUSTRALISCHE FRANGIPANI

Hymenosporum flavum

P (>200/30) D0Z (-)

Immergrüner Duftstrauch, der in Australien neben dem asiatischen Frangipani vorkommt. Die erst fast weiß sich öffnenden Blüten werden im Laufe des Blühens tiefgelb mit rötlichen Adern. Sie duften sehr ähnlich wie das asiatische Frangipani (Plumeria rubra). Eine schöne, immergrüne Kübelpflanze für sonnige Standorte.

HYM01X Saatgut € 5,95 **~ 10 Korn**

Anti-Aging-Elixier aus China

FO-TIENG

Fallopia multiflorum (Polygonum multiflorum)

HP (200/40) JM0S☯

[Fo-Ti] Eine der vielen sagenumwobenen Heilpflanzen aus China. Dem legendären Lebenselixier werden unglaubliche Wirkungen nachgesagt.

Fo-Tieng

Eine Geschichte handelt von einem chinesischen Gelehrten, der täglich eine Zubereitung der Wurzel genoss und 256 Jahre alt wurde. Fo-Tieng ist eines der meistgebrauchten Heilmittel in der traditionellen chinesischen Medizin. Wurzelauszüge werden verabreicht, um Leber, Nieren und Blut zu revitalisieren. Wirksam auch gegen hohen Blutdruck und Arterienverkalkung. Schnell wachsende Schlingpflanze. Eine Möglichkeit zum Klettern sollte gegeben werden.

P0L12 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kinder erfreuen sich gerne an diesem besonderen Duft

FRUCHTGUMMIPFLANZE

Cephalophora aromatica (Helenium aromaticum

A/P (60/20) DF0WM (-)

[Weingummipflanze] Zierliche, aber wüchsige Duftpflanze aus Südamerika. Das Kraut und die Blüten werden in Chile gegen Fieber und zum Färben gebraucht. Kinder sind begeistert, wenn sie die leuchtendgelben Blütenköpfchen zerdrücken und ein unverwechselbarer Duft nach Gummibärchen sich offenbart. Kommt auch als Balkonpflanze sehr schön.

CEP30X Saatgut € 2,55 **~ 50 Korn**

Fruchtgummipflanze

Gamander

Kaukasusgamander

Mehrjährige, winterharte Heilpflanzen aus der Familie der Lippenblütler. Wird in der Volksmedizin zur Stärkung der Verdauungsorgane und gegen Gicht angewendet. Zudem ein Hingucker für das Auge. Passt gut in alle mediterranen Gärten. Braucht kalkhaltige Böden.

Unsere Katzendroge Nummer eins

KATZENGAMANDER

Teucrium marum

HP (30/25) BDM0Z

[Katzenthymian] Wie ein weißlaubiger, kompakter Thymian - im Aussehen. Dunkelrosa Blüten von Frühjahr bis Sommer. Kommt ursprünglich aus Spanien. Blätter haben ein angenehmes, ätherisches Aroma, das Katzen so attraktiv finden wie auch Katzenminze. Medizin bei überanstrengten Nerven. Kennen Sie das: Niesen wollen, aber nicht können? Dieses Kraut schafft Abhilfe. Garantiert. Es muss wirklich einmal gesagt werden: Dieses Katzenkraut bringt selbst Katzen, die sich von ein paar Zweigen guter Katzenminze nicht aus der Ruhe bringen lassen, in Stimmung. Nach unserer Erfahrung ist es unter allen Katzenkräutern das beliebteste - zumindest bei Katzen!

TEU09 Pflanze € 5,95 (ab 6 Stück € 5,30)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Bienen freuen sich über die vielen Blüten

EDELGAMANDER

Teucrium chamaedrys

HP (30/30) BM (F)

Breitet sich, ähnlich wie Minze, durch Rhizome aus. Schöne, sattrosa Blüten, glänzende Blätter.

TEU02X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Berg-Gamander

Knoblauchgamander

Staude mit gelben Blüten

SALBEIGAMANDER

Teucrium scorodonia

HP (80/40) BM (F S)

Heilpflanze wie Salbei zu verwenden. Frisches, zartes Blattaroma.

TEU07X Saatgut € 3,40 **~ 300 Korn**

Eher ein Strauch mit hellblauen Blüten

BAUMGAMANDER

Teucrium fruticans

HHP (120/30) BM0Z

[Silbergamander] Aus Frankreich und Spanien kommt diese mit Schutz winterharte Art, die mit ihren hellblauen Blüten und graufilzigen Blättern als Kübelpflanze mediterrane Stimmung verbreitet.

TEU10 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Katzengamander

Schöne Blütenstaude auch ohne Berge

KAUKASUSGAMANDER

Teucrium hyrcanicum

HP (90/40) B0 (-)

Wenn auch keine Würz- oder Heilpflanze, so doch eine überaus attraktive Blütenpflanze mit ihren langen, rotvioletten bienenanziehenden Blütenkolben.

TEU04X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

TEU04 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: April-Oktober*

Brauen Sie mittelalterlichen Theriak

KNOBLAUCHGAMANDER

Teucrium scordium

HP (25/30) BDM0

[Lachenknoblauch] Eine starke, aber fast vergessene Heilpflanze aus deutschen Landen, die im Mittelalter Bedeutung hatte als immunstimulierendes Kraut. Hieronymus Bock schreibt vom Lachenknoblauch als „..ein gut Preservativ für die Pestilentz." Der Knoblauchgamander war ein unentbehrlicher Bestandteil des legendären Allheilmittels Theriak. Die in allen Teilen stark knoblauchduftende Pflanze gehört heute in Deutschland zu den bedrohten Wildarten. Das Kraut hat schilddrüsenanregende, harntreibende, fiebersenkende und menstruationsfördernde Wirkung; äußerlich auch zur Beschleunigung der Wundheilung. Flach kriechend, in Töpfen auch dekorativ herunterhängend mit rosa Blüten.

TEU08 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Hummel- und Bienenweide für feuchte Böden

KANADISCHER GAMANDER

Teucrium canadense

HP (90/40) DB0MX (-)

Die in Kanada auf eher feuchtem Untergrund wachsende Staude ist sehr beliebt bei Bienen und anderen Honig sammelnden Insekten. Früher wurden die bitteren Blätter verwendet wegen ihrer beruhigenden Wirkung und als natürlicher Cholesterinsenker. Als man jedoch leberbelastende Inhaltsstoffe entdeckte, verschwand das Kraut aus den Kräuterapotheken. Äußerlich als Umschlag bei kleinen Wunden sollen die aromatischen Blätter antiseptisch wirken. Attraktive rosa Blüten.

TEU05 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Baumgamander

Heilkräftige Gamander-Art

BERG-GAMANDER

Teucrium montanum

HP (25/20) BDM0 (-)

[Marienkraut, Alpen-Gamander] Vielleicht ein vergessenes Heilkraut? Die Blätter sind bitter wie Andorn und enthalten Saponine. Eine kleine flach kriechende Staude mit hellgelben Blüten.

TEU03X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

Kanadischer Gamander

Dunkelgrüne Blätter für niedrigste Kräuterhecken

GAMANDER, AUFRECHT

Teucrium chamaedrys v. hortensis (Teucrium lucidrys)

HP (30/25) BM0⌘

Mehr strauchartig, kompakter wachsend, sonst wie oben. Gerbstoffhaltige Arzneiteepflanze aus der Alpenregion. Schöne rosa Blüten.

TEU01 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Gamander, aufrecht

Blüten und Blätter an Frühlingssalat

GÄNSEBLÜMCHEN

Bellis perennis

HP (20/10) GM0 (F!)

Blüht vom zeitigen Frühjahr bis in den Herbst. Tee aus den Blüten ist ein mildes Abführmittel, zerdrückte Blätter bei Schwellungen und Verbrennungen. Blätter sind auch gut an Frühlingssalaten.

BEL11X Saatgut € 2,55 **~ 400 Korn**

Gänseblümchen

Ein Frauenkraut erster Wahl

GÄNSEFINGERKRAUT

Potentilla anserina

HP (10/30) GM0

[Anserine] Ein Wildkraut mit sehr hohem Vitamin-C-Gehalt. Die jungen Blätter und Sprösslinge dieser äußerst vitalen Pflanze lassen sich gut in Wildsalaten verwenden. In Öl gedünstet ein geschmacklich hervorragendes, herbwürziges Gemüse. Getrocknete Wurzeln duften nach Rosen und sind verwendbar für Duftkissenfüllungen. Kräuterpfarrer Kneipp empfiehlt eine Abkochung von ein paar Blättchen in Milch gegen Magenverstimmungen, bei Bauchkrämpfen und besonders bei Menstruationsschmerzen. Weil anscheinend manche Wirkstoffe besser in Öl löslich sind, hier also in der Sahne der Milch, sollte man auf keinen Fall fettarme Milch nehmen! Gänsefingerkraut wirkt speziell krampflösend auf die glatte Muskulatur. Das kriechende Gewächs aus der Familie der Rosengewächse ist in Deutschland heimisch und wurde erstmals von der heiligen Hildegard von Bingen schriftlich als wichtige Heilpflanze erwähnt.

POT01 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Gänsefingerkraut

Gao Ben

Würzig und in China wichtige Medizin

GAO BEN (CHINES. LIEBSTÖCKEL)

Ligusticum sinense

HP (100/30) WM

[Chuang xiong, chinesischer Liebstöckel] In China ist diese würzige Staude mehr als Heilpflanze bekannt, kann aber auch als Würzkraut verwendet werden.

Der getrocknete Wurzelstock wird verordnet bei Herz- und Asthmaleiden und wirkt entzündungshemmend. Außerdem wird die Wurzel als mildes Schmerzmittel, speziell bei menstruationsbedingten Kopfschmerzen und gegen Pilzerkrankungen eingesetzt. Gao Ben wirkt gegen Rheuma, Gicht, ist krampflösend, schweißtreibend und beruhigend. Traditionell wird der im Herbst nach dem Laubfall geerntete Wurzelstock für 2 Wochen in Alkohol eingelegt und dann dieser Auszug verwendet. Er wirkt auch verdauungsfördernd und gegen Blähungen. Es heißt, die Pflanze wirke auf den Blasenmeridian.

Wegen seines aromatischen Duftes wurde das Harz der Wurzel in historischen Zeiten in China als Gewürz genutzt. Die Blätter sind im Aroma irgendwo zwischen Sellerie und Liebstöckel anzusiedeln und als Suppenwürze verwendbar. Wir haben diese Pflanze einstmals aus China bekommen und seit vielen Jahren hier in der Gärtnerei. Sie hat sich hier als sehr winterhart herausgestellt, zieht im Herbst ein und kann von Zeit zu Zeit geteilt werden. Wichtig ist eine gute, humose, nährstoffreiche Erde. Dann entwickelt sich auch der Wurzelstock am besten.

LIG08 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Gewürzdolde

Muskatwürze aus dem Garten

GEWÜRZDOLDE

NEU

Sison amomum

HP (100/20) WMG

[Muskatkraut, Würzsilie] Ein fast vergessenes Würzkraut. Hier sind es hauptsächlich die aromatischen Samen, die genutzt werden. Im Herbst geerntet geben sie - besonders in einer Pfeffermühle fein gemahlen - ein delikates, leicht pfeffriges Muskataroma ab. Einfach lecker!

Auch die Blätter sind essbar, aber nicht so ausdrucksstark im Geschmack wie die Samen. Im 17ten Jahrhundert wurde diese ausdauernde Staude auch medizinisch genutzt, vor allem in Frankreich und England.

Es ist ein anspruchsloses Gewächs, das keinen besonderen Boden braucht und im Sommer kaum Pflege benötigt. Nach der Blüte reifen die Samen in großer Zahl. Die Ernte lohnt sich. Ein Doldenblütler, heimisch in Süd- und Mitteleuropa.

SIS10 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Waldspargel als Wildgemüse mit duftenden Blüten

WALD-GEISSBART

Aruncus dioicus (Aruncus sylvestris)

HP (200/60) GD0 (-)

[Preußischer Spargel] Waldspargel oder Wildspargel sind noch andere Namen dieser wenig bekannten Nutzpflanze. Wir plädieren für den Namen Waldspargel, denn als Wildspargel gelten auch andere Pflanzen, wie z.B. Hopfensprossen oder der Pyrenäen-Milchstern (Ornithogalum pyrenaicum) und natürlich der Grünspargel, der kein wirklicher Wildspargel ist.

Wald-Geissbart

Sprosse können im April und Mai, wenn sie eine Länge von ca. 10-15 cm erreicht haben, geschnitten und wie Spargel zubereitet werden. Geschmacklich ist das leicht herbe Aroma als Gemüse oder in Cremesuppen lecker, aber auch gedünstet oder roh an Salaten. Man kann die meisten Spargelrezepte auch auf Geißbart-Sprossen anwenden. Sie brauchen nicht geschält zu werden, die zarten Blattansätze kann man auch dran lassen.

Bekannt ist diese Art der Nutzung vor allem in Südtirol und in der Schweiz. Dort und auf dem Münchener Viktualienmarkt ist diese Form von Wildspargel auch richtig im Handel erhältlich.

Nach dem Schnitt lässt man die Pflanzen wachsen. Zu Johanni etwa erscheinen die sehr satt und angenehm duftenden, filigranen, cremeweißen Blüten, die auch fleißig von Bienen besucht werden.

Der Wald-Geißbart ist in Deutschland heimisch und mag frische, feuchte Standorte im Halbschatten. Er wächst im gesamten Alpenraum im Wesentlichen an den Steilhanglichtungen der Nordseiten. Er ist eine sehr robuste Staude aus der Rosenfamilie. Wächst im Garten auch noch gut im Schatten an nährstoffreichen, nicht zu trockenen Stellen.

ARU01X Saatgut € 3,40 **~ 500 Korn**
ARU01 Pflanze* € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Koreanischer Waldspargel

KAMTSCHATKA-GEISSBART

Aruncus dioicus var. kamtschaticus

HP (200/60) DB0GM (F S)

Vom koreanischen Geißbart werden, wie auch von unserem heimischen Geißbart, die Frühlingsschösslinge als Gemüse geschätzt. Allerdings in Korea in größerem Umfang als bei uns. Die winterharte Staude wird dort nicht nur wild gesammelt sondern auch kommerziell angebaut und unter dem Namen Samnamul angeboten.

Im Aussehen kommt sie unserer heimischen Aruncus dioicus sehr nahe, ist aber zierlicher in der Blüte und wird nicht so hoch. Koreanischer Geißbart gedeiht auch noch im Halbschatten, und ist sehr robust und schnittverträglich. Deswegen kann man auch jederzeit im Sommer die schönen cremeweißen Blüten schneiden für einen duftigen Blumenstrauß

Medizinisch gesehen werden zur Zeit die antimikrobielle und anitoxidative Wirkung sowie der positive Effekt auf die Hautalterung von Extrakten aus den Schösslingen erforscht.

ARU02X Saatgut € 3,40 **~ 300 Korn**

Gaudich

Kriechpflanze und Gaudi für Ihre Nase

GAUDICH

Laurentia fluviatilis (Isotoma fluviatilis)

HP (10/20) BD0♦

[Blauer Bubikopf] Wie Sekt in den Adern prickelt das süße, verführerische Aroma der kleinen, unzähligen Sternblüten in Ihrer Nase. Eine winterharte, kriechende Duftpflanze, die, um nicht ständig gelenkverschleißende Verrenkungen machen zu müssen, am besten in Töpfe, in Nasenhöhe oder nicht wesentlich tiefer gepflanzt werden sollte, um diesen sinnlichen Duft jederzeit genießen zu können. Im feuchten Gewächshaus ist der starke Duft schon auf eine Distanz von 10 Metern wahrnehmbar, und die Blüte hält den ganzen Sommer bis in den Oktober hinein an.

ISO01 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Gaudich, blau blühend

Bodendecker mit wunderschönen Duftblüten

GAUDICH, BLAU BLÜHEND

Laurentia fluviatilis (Isotoma fluviatilis)

HP (10/20) BD0♦

[Blauer Bubikopf] Der intensiv strahlend blau blühende Gaudich duftet genauso herrlich, wächst aber etwas langsamer.

ISO02 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Geißblatt

Strauch-Geißblatt

Viele moderne Züchtungen von Lonicera becircen uns zwar mit prächtigen Blüten, doch wenn's dann um's Duften geht - da halten sie sich zurück! Unsere Auswahl beweist, dass es auch anders geht und wie wundervoll sie duften können. Bei den Geißblättern finden Sie sowohl rankende als auch strauchartig wachsende Arten.

Duftend und schön, was will man mehr?

CHINESISCHES GEISSBLATT

Lonicera japonica „Chinensis"

HP (>200/30) BDM0STZ☯ ☼☼💧☺

Diese Unterart des japanischen Geißblattes glänzt mit denselben Eigenschaften wie diese mit schönen rötlich unterlaufenen Blüten, aber etwas kompakter wachsend. Auch diese Blüten verströmen im Sommer für lange Zeit diesen wundervollen teejasminartigen Duft.

LON05 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Tatarisches Geißblatt

Strauch-Geiblatt, Winterblüte

Diese Schlingpflanze duftet so stark wie sie wächst

JAPANISCHES GEISSBLATT

Lonicera japonica „Halliana"

HP (>200/40) BDM0ST☯ ☼☼☼💧☺

[Jin Yin Hua] Diese in China und Japan heimische Art der Heckenkirsche wird besonders in Südfrankreich gerne als Pergola-Berankung gepflanzt. Was diese Sorte aus der Vielzahl der Loniceraarten heraushebt, ist erstens: der wirklich intensive, teejasminartige Duft der weißen bis blassgelben Blüten. Diese erscheinen zweimal im Jahr (Mai-Juni und August-September); zweitens: ein überaus vitales Wachstum. Dieser Schlinger kann bis zu 10 Meter lang werden; drittens verträgt er den ganzen Tag volle (auch südfranzösische!...) Sonne, kann aber auch in den Halbschatten gepflanzt werden, und viertens sind die Blätter und Blüten Medizin. Sie enthalten ätherisches Öl und Salizylsäure und werden bei Schmerzen und entzündlichen Erkrankungen ähnlich angewendet wie Mädesüß. Immergrün.

LON09 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Unzerstörbares Katzenkraut aus Asien

TATARISCHES GEISSBLATT

Lonicera tatarica *Hinweis: giftig*

HP (300/30) B0S ☼☼☼💧💧☺

[Tataren-Heckenkirsche] Noch ein Katzenkraut! Es sind hier die Stängel, die getrocknet oder frisch eine magische Anziehungskraft auf Katzen ausüben - ähnlich wie Katzenminze. Als extrem robustes Gewächs sollte bei dieser Art trotz aller Liebe seitens ihrer Katze keine große Zerstörungsgefahr ausgehen. Übrigens: Auch Katzengeschmäcker sind verschieden. Manche mögen eher dieses und verschmähen zum Beispiel den Katzengamander. In einem Versuch der Organisation „Aktion Tier" reagierten 50% aller Katzen auf diese Pflanze positiv. Probieren Sie's doch einfach selbst aus welches Katzenkraut ihrer Katze am besten gefällt. Im Handel gibt es bereits getrocknete Pflanzenteile des tatarischen Geissblatts als Katzenspielzeug. Wir weisen darauf hin, dass nur die Stängel als ungiftig gelten.

Dieses strauchartig wachsende Geissblatt aus Zentralasien ist sehr winterhart. Im Sommer erscheinen reichlich rosa bis karminroten Blüten die gerne von Bienen besucht werden. Rote Beeren sind beliebte Vogelnahrung im Herbst und Winter.

LON04 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Rote Beeren sind Vogelfutter im Winter

FLIEDERBLÜTIGES GEISSBLATT

Lonicera syringantha

HP (300/40) BD0⌘ ☼☼☼💧💧☺

Eine sehr robuste, aufrecht und strauchig wachsende Art aus Tibet und Nordchina mit wundervoll nach Flieder (!) duftenden rosa Blüten. Obwohl sehr schattenverträglich, entwickelt sich der liebliche Duft am besten an einem warmen und vor allem sonnigen Standort. Die im Herbst folgenden leuchtend roten Früchte sind ein willkommenes Winterfutter für heimische Vogelarten.

LON01 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Chinesisches Geißblatt

Es wachsen Karamellen am Strauch

HIMALAYA-GEISSBLATT

Leycesteria formosa

HP (>200/40) BM0W (-)

[Karamellbeere, Karamellstrauch] Der Name Karamellstrauch trifft es wirklich: Die reifen Früchte - und sie müssen auch schon ganz weich sein - zergehen auf der Zunge mit einem schokoladigen Karamellgeschmack! Früchte und Blüten wachsen oft zeitgleich an herunterhängenden Trauben von Juli bis in den Herbst hinein. Die cremeweißen Blüten sind umsäumt von burgundroten Kelchen, gefolgt von tiefbraunen, weichen, saftigen Beeren. Es reifen allerdings immer nur wenige gleichzeitig, sodass es am besten ist, sie direkt vom Strauch zu verzehren. In gutem Boden können die Sträucher auch bis zu 2,50 Meter hoch werden. Obwohl ziemlich winterhart, verhält sich dieser Strauch, in unseren Breitengraden ins Freie gepflanzt, eher wie eine Staude: Alle oberirdischen Teile frieren im Winter zurück und können im Frühjahr, wenn die Pflanze aus dem Wurzelbereich neu austreibt, vollkommen zurückgeschnitten werden. Himalaja-Geißblatt ist erstaunlich schädlings- und krankheitsresistent. Im Winter in sehr kalten Lagen mit Laub oder Zweigen abdecken. Wichtig: Nur die ganz reifen, weichen Beeren schmecken wirklich gut! Unreife sind herb und bitter. Auch Vögel entdecken manchmal sehr schnell, dass dort ein extra Leckerbissen wartet. Mit den dekorativen, herabhängenden Blüten und Früchten ist es zudem eine leicht zu ziehende, attraktive Zierpflanze.

Himalaya-Geißblatt

LEY01X Saatgut € 3,40 **~ 30 Korn**

Garten-Geißblatt

Besonders intensiv gefärbte Sorte

HIMALAYA-GEISSBLATT „PURPLE RAIN“

Leycesteria formosa „Purple Rain“

HP (>200/40) BM0W

[Karamellbeere, Karamellstrauch] Schöne Sorte mit besonders dunklem Laub und stark gefärbten Früchten. Verwendung wie die samenechte normale Art.

LEY02 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Für die romantische Liebeslaube

GARTEN-GEISSBLATT

Lonicera caprifolium

HP (>500/40) BDMST

[Jelängerjelieber, Echtes Geißblatt] Eine in ganz Mitteleuropa vorkommende Wildart. Eignet sich gut zur Begrünung von romantischen Liebeslauben. Im Sommer erscheinen dann weiß-gelbe, verführerisch duftende Blüten, die nachts besonders intensiv duften und wegen ihres Nektarreichtums oft von Nachtfaltern besucht werden. Die Blüten können zu einem angenehm schmeckenden, krampflösendenTee aufgegossen werden. Die leuchtend roten Früchte im Herbst sind bei Vögeln sehr beliebt.

L0N07 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Einer der ersten intensiven Frühlingsdüfte

STRAUCH-GEISSBLATT

Lonicera x purpusii

HP (200/50) BDM0

[Strauch-Heckenkirsche] Nur die Nase führte mich, als ich einmal Anfang April im botanischen Garten Bremen war. Der süße Veilchenduft wurde immer stärker, bis ich mich vor einem etwa 2 Meter hohen, über und über mit kleinen weißen Blüten bedeckten Strauch befand! Der Duft ist überwältigend. Das Strauch-Geißblatt ist eine der winterhärtesten Sorten und kommt auch an Stellen zurecht, die sehr dem Wetter ausgesetzt sind.

L0N02 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Japanisches Geißblatt

„Chinesische“ Pfannkuchen
– mit Gemüsebaum

250g Dinkelmehl 630
1/2 TL Salz
200 ml warmes Wasser (70°C)
2 Händevoll Gemüsebaum
Sesam nach Bedarf

Dip:
3 EL Sojasoße
50 ml Essig
1 Prise Rohrohrzucker
1 Peperoni/Chilifäden nach Bedarf
2 kleine Knoblauchzehen
4 EL Rapsöl

Mehl, Salz und warmes Wasser in einer Schüssel erst mit einem Holzlöffel, dann mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Teig verkneten, vierteln und zu 4 Bällen rollen.
Den Gemüsebaum waschen und die Blätter, sowie junge dünne Stiele mit einem Messer klein hacken und beiseite stellen.
Eine Teigkugel auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas platt drücken und mit dem Nudelholz zu einem dünnen Pfannkuchen ausrollen. Den Gemüsebaum darauf verteilen, so eng wie möglich aufrollen und dann zu einer Schnecke wieder einrollen. Jetzt die Schnecke etwas platt drücken und mit dem Nudelholz in gewünschter Dicke ausrollen.
Etwas Rapsöl in der Pfanne erhitzen und die Pfannkuchen nacheinander im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Sesam drüber streuen oder schon direkt im Teig mit verarbeiten.

Für den Dip die Peperoni in Ringe schneiden, den Knoblauch in dünne Streifen schneiden und mit den Chilifäden in 3 EL heißem Rapsöl anrösten. Das Würzöl in eine Schüssel gießen und kurz abkühlen lassen.
In der Zwischenzeit, Sojasoße, Essig, 1 EL Wasser und die Prise Zucker vermengen, das abgekühlte Würzöl unterrühren und zusammen mit den Pfannkuchen servieren.

von ***Nadine, Daniel und Jan***

..leckeres Suppenkraut

Maggi®-Kraut auf asiatisch

CHINESISCHER GEMÜSEBAUM

Toona sinensis (Cedrela sinensis)

HP (>200/200) BDFGJMRTW ☯ (-) ☼☼💧💧☺

[Chinesisches Mahagoni, Xiang Chun, Toon]

Stellen Sie sich vor, Sie gehen mit dem Küchenmesser nicht in den Gemüsegarten, um Salat zu stechen, sondern schnurstracks auf einen Baum zu, den Sie nie höher als ca. 1,50 Meter werden lassen, schneiden etwas vom zarten Austrieb ab, um für ihr Abendmahl frische Würze für ein wunderbares, nahrhaftes Gemüsegericht zu besorgen. Nach einem Monat treibt er wieder aus, und Sie ernten erneut. „Welcher Baum ist das?" - werden sich ihre Nachbarn fragen. „Seit wann wachsen Kräuter an Bäumen?" - fragen möglicherweise ihre Freunde.

Wegen seines starken Aromas würde ich ihn am liebsten Maggi®-Baum nennen. Die jungen Blätter und Sprossen haben ein einzigartiges Aroma - entfernt vergleichbar mit einer Mischung aus Suppenwürze und Schnittlauch.

In China ist Toona bekannt als „Baum-Gemüse" und gilt dort, wie auch in Malaysia, als Delikatesse.

Der zarte Austrieb im Frühjahr ist rötlich, und dann schmecken die Blätter und Knospen auch am besten. Die jungen Blätter enthalten mit etwa 10% Eiweiß mehr als jedes andere Blattgemüse. Außerdem sind sie sehr vitaminreich. Sie sind besonders beliebt in Chop Suey und anderem Kurzgebratenem, vor allem mit Eiern, zum Würzen, aber auch eingelegt und für Suppen und Soßen. Da in der chinesischen Kochtradition die vegetarische Küche seit jeher eine besondere Rolle spielt, werden Sprossen vom Gemüsebaum wegen des hohen Eiweißgehaltes und des herzhaften Geschmackes auch gerne als „vegetarischer Fisch" serviert. Junge Blätter passen gut an Salat anstelle von Schnittlauch. Ältere Blätter geben einen aromatischen Tee. Die frisch gekeimten Samen werden wie Kresse- oder Senfsprossen gebraucht, sind aber wesentlich aromatischer.

Neuerdings werden in China Gemüsebäume sogar in Gewächshäusern gezogen, damit man sie rechtzeitig für das chinesische Neujahrsfestmahl ernten kann.

Aber dieser Baum ist nicht nur Gemüsegewächs und Würzpflanze, sondern auch traditionelle Heilpflanze.

In der pharmakologischen Forschung wurde vor kurzem festgestellt, dass Toona eine extrem hohe Wirkung als Antioxidans besitzt, höher noch als beispielsweise Rosmarin oder Salbei. So erklärt sich auch die seit Jahrhunderten praktizierte Anwendung in der orientalischen Medizin als Krebs verhütende Heilpflanze. Außerdem wirkt es als Analgetikum (Schmerzmittel) und antidiabetisch.

In der traditionellen chinesischen Medizin werden Blätter, Stängel und die Wurzel verwendet gegen Blutungen, Durchfall und Entzündungen. Der Blattsaft wirkt außerdem stark keimhemmend. Die Wirkung der Rinde ist zusammenziehend, blutreinigend und harntreibend. Blätter werden äußerlich auch gegen Hautunreinheiten angewendet.

Der Chop-Suey-Baum, wie er auch gerne genannt wird, ist ein sehr wüchsiger Baum, der jährlich leicht einen Meter und mehr wächst. Unsere Sorte heißt ‚Purple Chinese Toon', kommt aus dem Norden Chinas, und ist zuverlässig winterhart. In den ersten Jahren empfehlen wir jedoch bei Pflanzung in rauen Lagen, den unteren Teil des Baumes mit Zweigen abzudecken. Die Winterhärte wird mit den Jahren immer besser. Wichtig für eine erfolgreiche Pflanzung ist ein gut gedüngter, nicht zu trockener Boden und eine sonnige Lage. Während des Sommers kann man bei älteren Bäumen die Zweige zurückschneiden - danach erfolgt wieder ein neuer, zarter Austrieb. Wir liefern zur Zeit ca. 1-jährige, etwa 20-30cm große Pflanzen. Wenn die Bäume älter sind, erscheinen im Frühjahr büschelweise weiße Blüten mit angenehmem, durchdringendem Duft.

T0001X Saatgut € 5,10 **~ 100 Korn**

T0001 Pflanze € 10,20 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Nach mehr als 10 Jahren erste Saaternte vom Chin. Gemüsebaum

Eine nachtduftende Levkoje

GEMSHORN

Matthiola longipetata ssp.bicornis

HP (60/40) BD0 (F) ☼☼💧💧☺

[Sommernachtslevkoje] Die hellgelb bis rosa Blüten dieser Levkoje sind weniger auffallend, dafür ist ihr Duft in der Nacht und in den Abendstunden noch stärker: ihre Anwesenheit kann schon von weitem erschnuppert werden. Sät sich gerne selbst aus.

MAT09X Saatgut € 2,55 **~ 150 Korn**

Ginster

Spanischer Ginster

Farbenprächtige Gehölze aus der Familie der Schmetterlingsblütler, die sich in der vollen Sonne auf nährstoffarmen Böden (Sand, Schutt, Kies) wohl fühlen. Auch gut für Steingärten oder als Kübelpflanze.

Ein überwältigender Duft im Frühjahr

SPANISCHER GINSTER

Spartium junceum — *Hinweis: giftig*

HP (300/100) BDFMX (F)

Hunderte Meter weit trägt der süße, jasminoide Duft der großen, gelben Blüten an heißen Frühsommertagen. Eine Duftpflanze ersten Ranges! Die typischen, rutenförmigen Stiele lassen sofort die sofort die Verwandtschaft mit dem gewöhnlichen Ginster erkennen. Sie werden im Mittelmeerraum für Flechtwerk und Taue genutzt. Eine kuriose Gestaltpflanze, die auch außerhalb der Blütezeit zur Betrachtung einlädt. Eine tolle Bienenweide.

SPA01X Saatgut € 2,55 — **~ 30 Korn**

SPA01 Pflanze* € 6,80 — *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Schwarzer Ginster

Kleiner honigduftender Strauch

SCHWARZER GINSTER

Cytisus nigricans „Cyni"

HP (80/50) DBF0M

[Scharzer Geißklee, Sommerginster] Ein kleiner Duftstrauch, der sich auch gut in einen Kräutergarten einfügt. Im Sommer erfeuen uns die üppigen, goldgelben Blüten mit starkem Honigduft, der schon von weitem wahrnehmbar ist.

Er heißt Scharzer Ginster weil sich nach der Blüte die Samenstände schwarz färben. „Cyni" ist eine schön kompakt blühende Auslese dieses heimischen Wildstrauches.

CYT08 Pflanze € 5,10 — *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Robuste Sorte für pflegeleichte Gärten

SCHOTTISCHER GINSTER

Cytisus scoparius — *Hinweis: giftig*

HP (200/70) FM0X (F)

Der bekannte Ginster, hier die Wildform. Ein Tee aus den getrockneten Zweigspitzen wird empfohlen bei Leber- und Nierenleiden. Auch bei Herzrhythmusstörungen. Blüht von März bis Juni.

CYT02X Saatgut € 3,40 — **~ 40 Korn**

Wächst sehr gut auf sandigen Böden

FÄRBERGINSTER

Genista tinctoria — *Hinweis: giftig*

HP (150/100) FM0X (F)

Färbepflanze für gelb. Typischer Ginster mit etwas kürzeren Blättern.

GEN02X Saatgut € 3,40 — **~ 80 Korn**

Robuste Bienenfutter-Staude

GEISSRAUTE

Galega officinalis

HP (120/30) BM0 (F)

Schmetterlingsblütler mit weißen oder hellblauen Blüten, Stickstoff sammelnd. Pflanzen aus dieser Pflanzenfamilie wirken in einer Kräutermischkultur sicher harmonisierend. Der Name rührt von der milchflussanregenden Wirkung bei Ziegen. Außerdem lässt der frische Saft Milch gerinnen. Fiebersenkend und harntreibend. Blütezeit Juli-August.

GAL01X Saatgut € 2,55 — **~ 200 Korn**

Duftende Blühstaude, sehr robust

KAUKASISCHE GEISSRAUTE

Galega orientalis

HP (120/30) D0 (F)

[Östliche Geißraute] Diese Geißraute wird nicht ganz so groß und hat mich überrascht mit ihrem außergewöhnlichen Blütenduft, der stark an den von Duftwicken erinnert. Die blauvioletten Blüten blühen von Sommeranfang bis in den Herbst hinein.

Diese Staude ist pflegeleicht und wenn es ihr in Ihrem Garten gefällt, breitet sie sich auch gerne aus. Als Hülsenfrüchtler (Fabaceae) kann die Kaukasische Geißraute in Symbiose mit speziellen Bakterien Stickstoff im Wurzelraum binden und damit den Boden regenerieren. Unsere Pflanzen und das Saatgut sind mit den richtigen Bakterien (Rhizobium galegae) bereits geimpft. Die Kaukasische Geißraute wird in Osteuropa schon seit langer Zeit auch als Futterpflanze angebaut. Sie ist verträglicher für Ziegen und andere Nutztiere als die normale Geißraute, denn der Gehalt an dem weniger zuträglichen Galagine ist niedriger.

GAL02 Pflanze € 5,95 — *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Gemüse-Gänsedistel

Vom Unkraut zur Gourmetspeise

GEMÜSE-GÄNSEDISTEL

Sonchus oleraceus

HA (100/30) GM (F)

Ich erzähle Ihnen erstmal, dass die Gänsedistel in Griechenland unter dem Namen **ΖΩΧΟΣ** (Zochos) ein beliebtes Gemüse und Salatkraut ist. Geerntet werden die Blätter wenn sie noch weich sind, dann blanchiert man sie kurz, und mit Schafskäse, Oliven, Öl und Essig werden die Blätter zu einem leckeren Salat angemacht.

Als nächstes muss ich Ihnen aber auch verraten, dass diese wüchsige, essbare Pflanze in Deutschland zu den gefürchteten Garten- und Ackerunkräutern gehört. Vielleicht haben Sie es schon in Ihrem Garten? Der Aussaattest wird es klären!

Zochos wird schon in den Schriften der Antike als Köstlichkeit erwähnt. Der Dichter Antiphanes schreibt etwa: „Unser Abendessen besteht aus Gerstenkuchen, etwas Zwiebel und einem köstlichen Gericht aus Zochos oder Pilzen.

SON01X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Golddistel

Heimische Blumen für Trockensträuße

GOLDDISTEL NEU

Carlina vulgaris

HBi (60/25) BGM0 (F)

Die Golddistel - oder auch Kleine Eberwurz genannt - ist ein insektenfreundliches Heilkraut und Nutzpflanze. Junge Blätter (solange sie noch nicht pieksig sind) und die Wurzeln der Golddistel sind essbar und können als Gemüse zubereitet werden.

Medizinisch wurde die Golddistel früher bei Verdauungsbeschwerden und als Mittel gegen Würmer eingesetzt.

Nach der Pflanzung muss erst der Winter kommen, bevor im folgenden Frühjahr die schönen goldenen Blüten erscheinen. Diese sind übrigens auch perfekt in Trockengestecken.

CAR12X Saatgut € 1,70 **~ 100 Korn**

Tropische Verbene mit großem Potenzial

GERVÂO

Stachytarpheta cayennensis

P (90/30) BM0Z (-)

[Brasilianischer Tee] Immer wieder erstaunlich ist es für mich, zu entdecken, wie ein sehr verbreitetes tropisches Heilkraut wie dieses in keinem Kräuterbuch erwähnt wird! Oder kennen Sie eines? Die hauptsächlich im tropischen Amerika verwendete Pflanze hat ein sehr großes Spektrum an Inhaltsstoffen und wirkt unter anderem antiviral, antibakteriell, leberschützend, herzschützend, tumorhemmend, menstruationsfördernd, gefäßerweiternd, antiasthmatisch und blutdrucksenkend. Eine hervorragende Bienen- und Schmetterlingspflanze. Ich glaube, dass Gervâo eine Heilpflanze mit großem, noch wenig entdecktem Potenzial ist. Es enthält wertvolle Phenole, Flavonoide, Terpene, Steroide und Salizylsäure. Gervâo enthält außerdem Verbascosid, ein sehr starkes Antioxidans. Es soll vor allem Gehirn- und Nervenzellen vor Degeneration schützen. In Südamerika wird ein Tee aus Gervâo verwendet bei Bronchitis und gegen Magenbeschwerden. Sie liefert die hawaiianische Blütenessenz „Oi". Eine zierliche Staude mit kleinen violetten Blüten, eng verwandt mit den Verbenen. Sehr wüchsig.

STA22X Saatgut € 5,10 **~ 10 Korn**

STA22 Pflanze* € 5,95 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Anti-Aging-Medizin fürs Hirn

GINKGO

Ginkgo biloba

HP (2000/200) M0

Kommt nicht mehr in der Natur vor und wird daher seit Jahrtausenden von Menschen kultiviert. Die über 1000 Wirkstoffe dieses lebenden Fossils sind bis heute noch kaum erforscht. Zubereitungen aus den Blättern verbessern Fließeigenschaften des Blutes und führen deshalb bei älteren Leuten, wegen der stärkeren Gehirndurchblutung, oft zur Gedächtnisverbesserung. Vermutlich werden Sie an den Bäumen, die oft in Parks und anderen Gartenanlagen gepflanzt sind, wohl kaum eine Frucht entdeckt haben, denn es werden hierzulande überwiegend stecklingsvermehrte, männliche Bäume gepflanzt. Angeblich würden die Früchte stinken, und giftig sind sie auch. Der geröstete Samenkern, etwa so groß wie eine große Pistazie, gilt in China jedoch als Delikatesse.

GIN01 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Ginkgo im Herbst

Heil- und Wildkraut aus mittelalterlichen Klostergärten

GEISSFUSS, GIERSCH

Aegopodium podagraria

HP (100/40) RB0WGM

[Giersch, Gichtkraut] Für die einen ist es das gefürchtete Unkraut, für die Wildpflanzen-Gourmets das pflegeleichte Geschenk von Mutter Erde. Angst vor Kontrollverlust? Kein Problem, das Heilkraut für Anfänger wächst auch prima im Kübel! (Wir empfehlen das)

Neuerdings gilt er als unabdingbare Zutat der Wildkräuterküche. Doch dieser heimische Doldenblütler wurde bereits im Mittelalter nicht nur als schmackhaftes Gemüse wie Spinat genutzt, sondern auch als Heilkraut. Die Blätter wachsen nach der Ernte sehr schnell nach und enthalten wertvolle Substanzen, unter anderem viel Vitamin C.

Geißfuß soll entgiftend, antirheumatisch und auch gegen Arthritis und Gicht wirken. Er ist eine Nahrungsquelle für viele Schmetterlingsarten und Bienen.

Ursprünglich wurde diese ausdauernde Staude von den Römern als Heilkraut nach Nordeuropa eingeführt. Hinweise darauf findet man in Klosterschriften, unter anderem auch in der Physica der Hildegard von Bingen.

AEG01 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Geissfuss, weissbunt

Die gezähmte Art des heimischen Giersch

GEISSFUSS, WEISSBUNT

Aegopodium podagraria

HP (50/25) M0WZ

Wuchert nicht so wild wie Giersch. Junge Blätter im Salat oder in Suppen und als Frühlingsspinat. Er ist ebenso wie sein aggressiv wuchernder Verwandter eine Heilpflanze, die schon von der heiligen Hildegard von Bingen geschätzt wurde.

AEG02 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

„Indianer"medizin mit auffälligen Blüten

ECHTER GEWÜRZSTRAUCH

Calycanthus floridus

HP (200/40) DM0RW

[Erdbeergewürzstrauch, Nelkenpfeffer] Besonders in den Abendstunden verströmen die ab Mai bis weit in den Sommer erscheinenden, braunroten Blüten einen schweren, würzigen, weit schweifenden Duft nach Erdbeeren und Nelken. Auch Rinde und Blätter dieses Strauches aus dem östlichen Nordamerika riechen aromatisch nach Gewürznelken. Die Cherokee-"Indianer" nutzten Extrakte dieser durch und durch aromatischen Pflanze zum Würzen von Speisen, aber auch als Medizin bei Nieren- und Blasenleiden.

CAL40 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Dieser Tee ist heilsam und schmeckt gut

ANISGOLDRUTE

Solidago odora

HP (90/35) MTW

[Süße Goldrute] Etwas zierlicher als die meisten anderen Goldruten. Die jungen, noch zarten Blätter können als Estragonersatz genommen werden. Der Tee schmeckt mild aromatisch nach Anis. Schönes, buschiges Wachstum und die typischen gelben Blüten. Gleiche medizinische Wirksamkeit wie die europäische Goldrute.

S0L01 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Gelb blühende, heimische Staude

GOLDRUTE, EUROPÄISCH

Solidago virgaurea

HP (100/30) FM0 (F)

Gelbe Blüten im Sommer. Eines der besten Mittel bei zu viel Eiweiß im Urin, Harnwegserkrankungen und Nierenentzündungen. Wirksam außerdem bei Candida-Infektionen. Diese heimische Art ist viel seltener in der Natur anzutreffen als die Solidago canadensis.

S0L02X Saatgut € 2,55 **~ 50 Korn**

Echter Gewürzstrauch

Goji-Beeren

Der Goji-Beeren-Strauch gehört zu den wichtigsten Heilpflanzen in der TCM. Die Beeren sind gleichzeitig Medizin und Küchenkraut in China (Canton). Es heißt, sie haben eine positive Auswirkung auf das Immunsystem. Wie viele chinesische Arzneien ist auch hier das Anwendungsspektrum denkbar groß: Stärkung von Muskeln, Knochen und Leberfunktionen. Anregung der Lebensenergie. Erhöht die Anzahl weißer Blutkörperchen. Sowohl die jungen Blätter als auch die orangen Beeren sind essbar. Nachdem eine Vielzahl weiterer positiver Wirkungen bekannt geworden sind, werden in den letzten Jahren viele Präparate auch in Deutschland angeboten. Allgemein gilt Goji in China als Medizin zur Vitalisierung, Anregung und körperlichen Regeneration.
Die Pflanzen sind mehrjährig, frosthart und können auch als Kübelpflanze gehalten werden. Stecklingsvermehrte Sorten, wie die hier angebotenen, tragen schon nach kurzer Zeit viele Früchte. Gelegentlich esse ich ein paar Goji-Beeren. Sie haben auf mich eine wohltuend entspannende und beruhigende Wirkung.
Alle Goji-Arten können auch sehr lange Wurzelausläufer bilden. Das ist schön, wenn Sie Ihre Gojis vermehren wollen, aber kann auch Ärger mit Nachbarn geben.

Diese Gojibeeren schmecken auch frisch vom Strauch

GOJI-BEERE „NEW BIG“

Lycium chinense

HP (150/50) MWG0J☯

Eine Gojibeere, die wirklich süß schmeckt! Andere Sorten, die ich probiert habe, schmecken nach meiner Erfahrung zumindest roh oft eher herbe. Die Beeren sind größer, am Ende leicht abgestumpft und angenehm cremig-fleischig im Biss. Eine Sorte, die man schon im Rohzustand gerne nascht. Diese Goji fruchtet schon im ersten Jahr.

LYC04 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Outfitcheck mit Schwarzer Goji-Beere

Kompakte chinesische Sorte, sehr reichtragend

GOJI-BEERE „SWEET LIFEBERRY“

Lycium barbarum (Lycium chinense)

HP (150/50) MWG0J☯

Sweet Lifeberry ist eine chinesische Auslese für den Ertragsanbau und geschützte Sorte. Feintriebiger, kompakter Wuchs mit kleineren Blättern und sehr zahlreichen, besonders süßen Früchten. Trägt schon nach kurzer Kulturzeit; unsere Pflanzen haben teilweise schon in einer Größe von 30cm getragen!

LYC03 Pflanze* € 9,35 (ab 6 Stück € 8,40)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Robuster Strauch mit essbaren Beeren

GOJI-BEERE

Lycium barbarum (Lycium chinense)

HP (300/30) MWG0J☯ **(-)**

Wer will, der kann hier kostengünstig durch Aussaat seine Goji-Plantage aufbauen. Allerdings dauert es dann etwas länger, bis sich die ersten Früchte ernten lassen. Diese buschige Sorte kommt aus China und wird bis zu 3 Meter hoch. Keimt leicht.

LYC01X Saatgut € 4,25 **~ 100 Korn**

Gibt einen lila färbenden Saft

SCHWARZE GOJI-BEERE

Lycium ruthenicum

HP (200/40) MWF0JT (-)

[Russischer Bocksdorn] Der sehr sparrige Strauch mit kleinen, fleischigen Blättern und Stacheln zeigt durch sein Aussehen schon, woher er kommt. Seine Heimat ist das trockene tibetische Hochland, die Steppen der Mongolei und das Karakorum. Er wächst dort in Höhenlagen von 2.800 bis 3.000 Metern. Die schwarzen kleinen Beeren enthalten einen purpurfarbenen Saft und haben eine starke antioxidative Kraft. Der OPC-Gehalt soll höher sein als bei jeder anderen Frucht. Dort, wo die Schwarze Goji heimisch ist, werden getrocknete Beeren, mit Wasser aufgebrüht, als Gesundheitstee getrunken oder die frischen Beeren auch pur gegessen. Die Schwarze Goji enthält insgesamt mehr Vitamine als ihre rotfrüchtige Schwester.

In der Volksmedizin der Uiguren kennt man die Anwendung bei Herzbeschwerden, Diabetes, Krebs, Regelbeschwerden, gegen Netzhautblutungen, trockene Augen und vieles mehr.

Als Pflanze, die in rauhen wüstennahen Gebieten wächst, ist die Schwarze Goji sehr trockenverträglich und hält auch salzhaltige Böden aus.

Unsere Pflanzen haben 2017 das erste Mal Früchte getragen, und zwar schon an den jungen, erst ein Jahr alten Pflanzen. Die Beeren sind mild im Geschmack und färben leuchtend violett.

LYC06X Saatgut € 4,25 **~ 20 Korn**
LYC06 Pflanze € 11,05 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Süße, fleischige, große Früchte

GOJI-BEERE „GOLDEN HONEY“

Lycium barbarum

HP (200/40) MWG0J

Nein, es ist nicht nur die Farbe der Früchte, die hier den Unterschied macht zu anderen Gojisorten. Es sind vor allem die relativ großen, besonders süßen Beeren und dass diese Gojibeeren wirklich keinen herben Beigeschmack haben! Dieser Gojistrauch kann bereits im ersten Pflanzjahr Früchte tragen.

Wichtig für alle Gojis ist ein guter Boden. Sie wachsen wohl auch auf mageren Böden, aber die Ernte leidet.

LYC08 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: April-Oktober*

Goji-Beere „Golden Honey“

Beliebte russische Heilpflanze

GOLDBART

Callisia fragrans

P (100/30) DM0Z

Diese Pflanze aus der Tradescantien-Familie wird in Russland oft als Hausmittel auf der Fensterbank gezogen. Unsere Ableger stammen von in Deutschland lebenden Russen, die diese Pflanze extra aus ihrer Heimat mitgebracht haben, weil sie zur guten lebendigen Hausapotheke dazugehört. Die umfangreiche, leider in russisch geschriebene Seite www.callisia.org gibt, auch wenn man kein Russisch versteht, zumindest einen bildlichen Eindruck von der Bedeutung dieses Heilkrautes. Wer will, kann sich mit translate.google.com die Seite ins Englische übersetzen.

Goldbart, Herbstlaub

Hier einige Anwendungsweisen aus einem russischen Buch, welches nur von dieser Heilpflanze handelt. Bitte fragen Sie zur Anwendung Ihren Arzt oder Apotheker - dies ist keine Anwendungsempfehlung:

„Alkoholauszug aus den Ranken: Ranken in Alkohol ansetzen, in dunkler Flasche 4 Wochen dunkel stellen, ab und zu schütteln, nüchtern und zwischen den Mahlzeiten 1-2x täglich 1 Essl. einnehmen, je nach Schwere der Krankheit, bei hohem Blutdruck, Milz-Zucker-Krankheiten, Schilddrüsenkrankheiten, Magen-Darmbeschwerden, stärkt das Immunsystem.

Ranken und Blätter: 1 zu 1 zerkleinern, mit Honig zu Brei mischen, 3 x täglich 1 Esslöffel einnehmen bei Lungenkrankheiten.

Blätter: 1 Blatt (ca. 20 cm) zerkleinern, mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen, in einer Thermoskanne 24 Std. ziehen lassen, zwischen den Mahlzeiten warm trinken, für allgemeines Wohlbefinden.

1 Blatt saftig walzen und auflegen (desinfiziert) bei Hautkrankheiten und Verbrennungen.

1 Blatt zerdrücken, saftige Kugeln formen, bei Ohrenentzündung ins Ohr stecken, Watte drauf.“

CAL52 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Aromatisches Kraut für Hanging-Baskets

GLETSCHERRAUTE

Artemisia glacialis

HP (5/25) DM0RT♦

[Gletscheredelraute] Ähnlich wie die Artemisia genipii, wächst auch diese aromatische Raute in den höheren Lagen der Alpen und wird zur Herstellung eines bitterstoffreichen Aperitifs und Digestifs verarbeitet. In Italien genießen die Bergsteiger einen „Grappa Ottenendone“, der, wie sie sagen, gegen die Höhenkrankheit hilft. Auch in der Kosmetik findet das Kraut Verwendung, z.B. gegen fettige, unreine Haut und Mitesser. Die Pflanzen bilden schöne, dichte, sehr niedrige, silbrige Polster und sind sowohl robust als auch wüchsig. Für Duftrasen oder als sehr haltbare, herabhängende Kübelbepflanzung.

ART28 Pflanze € 5,95 (ab 6 Stück € 5,30)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Gletscherraute

Goldlack

Duftende Sorte mit schönem Farbspiel

DUFT-GOLDLACK „RUFUS“

Erysimum „Rufus“

HP (50/30) D0

Eine der wenigen Goldlacksorten, die nicht nur schön blühen, sondern zudem noch wundervoll duften. Rosa-gelbe ineinanderfließende Farbnuancen. Im Jahr 2006 habe ich einige Sorten getestet. Es scheint, als haben die duftstarken Sorten blassere Farben. Entgegen der Beschreibung auf vielen Webseiten sieht die viel gepriesene „Bowles Mauve“ dagegen zwar toll aus, aber duftet so gut wie gar nicht! Die Winterhärte von Goldlack hängt allgemein sehr vom Standort ab: windgeschützt, nicht zu magere Erde, evtl. im Winter mit Zweigen abdecken.

ERY63 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Duft-Goldlack „Rufus“

Ein lieblicher Duft den ganzen Sommer über

SIBIRISCHER GOLDLACK

Erysimum allionii (Cheiranthus allionii)

HP (60/25) BD0 (F)

Stark rosenartig duftende Staude aus der Familie der Kreuzblütler. Sattorange Blüten, lange schmale Blätter, buschiges Wachstum.

CHE09X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

Sibirischer Goldlack

Duftende zweifarbige Blüten, kompakt und robust

WILDER GOLDLACK

Erysimum cheiri (Cheiranthus cheiri)

HP (70/30) BD0 (F!)

Die kleinere, anspruchslose Wildform der bekannten Rabattenblume braucht nahrhaften Boden zur vollen Entfaltung. Zitronengelbe, herrlich honigduftende, kleine Blüten.

CHE02X Saatgut € 2,55 **~ 400 Korn**

Wachstumsfreudiges Blühwunder

GOLDMARIE

Bidens ferulifolia

P (50/20) DB0WG

[Goldmargerite] Leicht zu ziehende extrem blühfreudige Sommerblume mit unermüdlich nachwachsenden goldgelben Blüten. Kommt ursprünglich aus Mexiko und ist eine ausdauernde Staude. Sie wird aber meist einjährig kultiviert. Die zahlreichen, honigduftenden Blüten haben große Anziehungskraft auf Bienen, Hummeln und Schmetterlinge. Sie erfreuen Auge und Gaumen in Salaten und als essbare Buffet-Deko. Sogar gedünstet behalten sie etwas von ihrem Aroma.

Gelegentliches Zurückschneiden fördert die Verzweigung und damit auch den Blütenansatz. Für ein üppiges Wachstum sollte in gute Erde gepflanzt werden. Die Goldmarie ist sehr schön als Balkon- und Kübelpflanze zu halten, macht sich aber auch gut als Beeteinfassung.

BID02X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Goldmarie

Der Göttin der Liebe geweiht

ZWERG-GRANATAPFEL

Punica granatum „Nana“

HHP (>200/40) M0TW (-)

Ein kleiner, gut verzweigter, Laub abwerfender Baum aus Südwest- bis Zentralasien; seit den Phöniziern auch im Mittelmeergebiet verbreitet. Es gibt einige Sorten. Hier eine kleinere Sorte, besser für die Kübelhaltung geeignet, mit brillanten, orangeroten, fuchsienähnlichen Blüten und kleinen Früchten, deren große Samen mit rotem Fruchtfleisch besonders in der kaukasischen Küche Salate, Obstsalate und Süßspeisen garnieren und würzen. Frucht weichkneten, Loch einstechen und Saft mit einem Strohhalm aussaugen: das Durst stillende Getränk Grenadine! Die Fruchtschale ist reich an Gerbstoffen (auch Medizin) und rotem Farbstoff (Gerberei) und aus der Wurzel lässt sich ein schwarzer Farbstoff gewinnen. Tee aus den Blättern.

PUN01X Saatgut € 5,10 **~ 10 Korn**

PUN01 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Zwerg-Granatapfel

Guayusa-Tee

Mate-Tee kennt jeder - Guayusa wird erst gerade bekannt

GUAYUSA-TEE

Ilex guayusa

P (>200/40) A0MTZ

Die Teepflanze aus Südamerika ist eng verwand mit Mate-Tee und wird seit Jahrhunderten von den Indigenen angebaut. Als Kulturpflanze findet sich Guayusa sehr selten in der Natur und wird nur über Stecklinge vermehrt. Der Aufguss der Blätter ist beliebt als anregender, mild schmeckender Tee und enthält neben viel Koffein auch Theanin, Chorogensäure und Theobromin. Wegen der angenehmen Wirkung werden die Blätter auch geschnupft oder gekaut.

In der Kultur bei uns in der Gärtnerei zeigt sich die Pflanze sehr wüchsig und robust. Sie verträgt jederzeit einen Ernteschnitt und als Waldpflanze auch viel Schatten, wächst aber am besten in der vollen Sonne. Offensichtlich eine sehr vitale Pflanze; - doch die Vermehrung ist nicht ganz einfach.

ILE03 Pflanze € 17,00 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Koreaner sind von diesem Wildgemüse begeistert

GOMCHWI

Ligularia fischeri

HP (180/80) 0GMV

[sprich: Gom'tschi, Gomchwi Namul, King of the Sannamul = Königin der essbaren Wildpflanzen] Es sind die großen, weichen, mild aromatisch schmeckenden Blätter, die in Korea als eine der besten Wildgemüsearten geschätzt werden. Inzwischen wird es nicht mehr nur wild gesammelt, sondern auch kommerziell unter Glas kultiviert. Dies soll bis zu acht Ernten im Jahr ermöglichen.

Die robuste Staude ist heimisch in weiten Teilen Asiens und mag tiefgründige, feuchte, auch lehmige Erde.

LIG20 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Gomchwiblätter, frittiert

Dieses indische Heilkraut verhilft zum Elefanten-Gedächtnis

GOTU KOLA NEU

Centella asiatica (Hydrocotyle asiatica)

P (10/40) JMTWZ (-)

Kleine, kriechende, in Töpfen manchmal auch meterlang herunterwachsende, tropische Pflanze, die in Indien seit Jahrhunderten geschätzt wird. Die Elefanten Indiens grasen in den Wäldern unter anderem dieses Kraut. Man sagt, ihr hervorragendes Gedächtnis bekämen sie von Gotu Kola. Geriatrikum: Regelmäßiger Verzehr von 1-2 Blättern täglich an Salat oder als Tee (der Geschmack ist angenehm aromatisch) soll verjüngend auf die Gehirnzellen wirken. Auch Mittel gegen Stress; - jedoch kein Beruhigungsmittel. Humusreicher Boden. Im Winter an einem Ort, der kühl sein darf, mit nicht zu trockener Luft. Neulich in Italien war ich total überrascht: Es gibt dort Kaugummi mit Gotu Kola an den Tankstellen und im Supermarkt!

HYD01 Saatgut € 5,10 **~ 30 Korn**

HYD01 Pflanze € 6,80 (ab 6 Stück € 6,10)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Gotu Kola

Frühjahrsblüher mit herabhängenden Zweigen

GUNDELREBE

Glechoma hederacea

HP (20/30) BDM0TW (F)

[Gundermann] Die rasch kriechende Pflanze mit violetten Blüten aus der Familie der Lippenblütler, die noch oft wild wachsend gefunden werden kann, wächst sowohl im Schatten als auch in der Sonne. Mildaromatische Blätter sind Gewürz für das sogenannte Osterfleisch, eine tschechische Osterspeise. Sonst in Omeletts, Kräuterbutter, Suppen. Durch den Bitterstoff Glechomin wirkt sie gut bei ungenügender Gallebildung. Blut reinigend, stoffwechselfördernd, bei Harnwegserkrankungen. Hildegardmedizin.

GLE01X Saatgut € 3,40 ~ 50 Korn

GLE01* Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Gundelrebe Drink

Meterlang herabhängende Triebe

GUNDELREBE, WEISSBUNT

Glechoma hederacea „Variegata"

HP (20/30) M0SWZ

Schöne Ampelpflanze und Alternative zur allseits bekannten Weihrauchpflanze. Macht sich gut als Unterpflanzung in größeren Kübeln oder Balkonkästen, überall da, wo es herunterwachsen kann. Als Gewürz und Heilkraut genauso verwendbar wie die grüne Form.

GLE02 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Günsel, kriechend

Enthält Wirkstoffe der Teufelskralle

GÜNSEL, KRIECHEND

Ajuga reptans

HP (30/20) BM0♦ (F)

Schöner, purpur blühender, polsterbildender Lippenblütler für nicht zu trockene Stellen und Wegesränder im Garten. Interessant ist, dass neuerdings einer der Hauptwirkstoffe der echten Teufelskralle (Harpagophytum procumbens), das Iridoidglykosid Harpagosid, in dieser Pflanze gefunden wurde. Vielleicht eine neue Medizin gegen Rheuma, die ohne Mühe im Garten zu ziehen ist? Traditionell wird Günsel seit Jahrhunderten als Wundheilkraut geschätzt (die ganze Pflanze).

AJU01X Saatgut € 3,40 ~ 50 Korn

AJU01 Pflanze* € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Guduchi - winzige Blüten vor dem Laubaustrieb

Schlingpflanze und Lebenselixier aus Indien

GUDUCHI

Tinospora cordifolia

P (>200/30) AJMSTZॐ

[Guduci, Giloy, Amrita, Gulancha] Eines der wichtigsten Lebenselixiere Nepals und Indiens. Guduchi ist eine vitale Rankpflanze aus den Wäldern Indiens, die es schafft, selbst die höchsten Baumwipfel zu überranken. Um sich dann noch zusätzlich mit Energie aus der Erde zu versorgen, ist die Guduchi-Ranke in der Lage, bis zu 10 Meter lange Luftwurzeln zu bilden. Wurzelstücke, die monatelang nicht mit Erde in Kontakt kamen, fangen wieder an zu wachsen, wenn man sie in den feuchten Boden steckt. Kein Wunder, dass man schon in den uralten Sanskrit-Schriften (Veden) um die Übertragung dieser unglaublichen Vitalkräfte auf den Menschen wusste.
Und es ist ohne Zweifel auch heute noch eine der wichtigsten, begehrtesten Anti-Aging-Pflanzen des Ayurveda.

Guduchi

Wurzel, Äste und Blätter, eigentlich wird so gut wie alles verwendet. Meist als Teeaufguss oder Presssaft. Äußerlich als ölige Zubereitung bei Hautentzündungen, innerlich eines der wichtigsten, regenerativen, Energie fördernden Rasayanas. Guduchi sollte, wenn möglich, immer frisch verwendet werden, weil es dann viel wirksamer ist. Botanisch ein Mondsamengewächs. Verliert im Winter meistens die Blätter. Kann in einem Jahr mehrere Meter wachsen.

Mehr lesen auf www.kraeuter-und-duftpflanzen.de

TIN01 Pflanze € 22,10 *Liefermonate: Mitte Mai-Oktober*

Ausdauernde Spinatstaude

GUTER HEINRICH

Chenopodium bonus-henricus

HP (100/35) GW (F!)

Ausdauernder Spinat ist noch eine andere Bezeichnung. Die kräftige Staude treibt ziemlich früh aus und lässt sich das ganze Jahr über wie Spinat verwenden. Zur Vermehrung kann man den Wurzelstock teilen.

CHE12X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

CHE12 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Guter Heinrich

Mexikanische Mini-Gurke

Schamanischer Nachtschatten mit gelben Blüten

GOLDKELCH

Solandra maxima

P (>150/50) ADM0RZ

[Goldbecher] Ein ausladender Strauch-Nachtschatten mit duftenden, großen, goldgelben Blüten aus Mexiko. Diese Götterpflanze gilt als sehr kraftvoll und wird in schamanischen Trance-Ritualen genutzt. Auch als Liebestrank wird sie in Mittelamerika verwendet. Dabei wird allerdings immer wieder vor Überdosierungen gewarnt; - man könne austrocknen und an übersteigertem Sexualtrieb sterben. Ein wüchsiger, leicht zu haltender Strauch für den Wintergarten.

SOL41 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Goldkelch

Für die kleine Zwischenmahlzeit

MEXIKANISCHE MINI-GURKE

Zehneria scabra (Melothria scabra)

P (100/30) G0 (-)

Eigentlich sehen sie genauso aus wie Wassermelonen - nur eben viel kleiner. Die ca. 2-3 cm großen Früchte reifen den ganzen Sommer über an einer rankenden Pflanze und schmecken wie Salatgurke. Die knackigen Früchte lassen sich wunderbar für Salate verwenden oder als gesundes Knabberzeug auf Partys.

MEL41X Saatgut € 5,10 **~ 20 Korn**

Mexikanische Mini-Gurke, leckerer Snack

Gräser

Unter den Gräsern gibt es auch einige, die wegen ihres Aromas als Kräuter geschätzt werden. Manche sind zum Würzen von z.B. Süßspeisen geeignet oder aber als Tee ein Genuss. Alle Gräser sind Starkzehrer. Das bedeutet, sie benötigen gute Erde, und in Gefäßen regelmäßige, am besten flüssige Nachdüngung.

Biblische Getreideart mit großen Körnern

HIOBS-TRÄNEN-GRAS

Coix lacryma-jobi

HHP (120/30) M0☯ (F)

[Yi Hato-mugi, Yi yi] Wie schwarze, große Tränen hängen die Samen dieser Grasart von den Ähren. Eine Unterart aus Japan und China, die eine weichere Samenschale hat, und dadurch gut als - übrigens mit 17% Eiweiß sehr proteinreiche - Nahrung genutzt werden kann. Beliebt in der makrobiotischen Küche und gleichzeitig Heilpflanze. Die Samen können wie Gerste als Bier gebraut oder geröstet zu Getreidekaffee verarbeitet werden. In der chinesischen Heilkunde gelten die Samen als milzkräftigend und wirken gegen „Feuchte Hitze". Wirksam gegen rheumatische Arthritis; - besonders ein daraus hergestellter Likör. Entzündungshemmend, fieberhemmend, bei Harnverhaltung.

COI01X Saatgut € 2,55 **~ 10 Korn**

Indianisches Räuchergras für die Schwitzhütte

MARIENGRAS (SÜSSGRAS)

Hierochloe odorata

HP (50/30) DRTW

[Sweetgrass, Büffelgras, Süßgras] Vor allem der unterste Teil der Blätter hat ein intensives Kumarin-Aroma (Waldmeister) und wird z.B. in Polen zum Aromatisieren von Likör geschätzt. Die „Indianer" Nordamerikas, wo das Gras heimisch ist, rauchen es mit anderen Kräutern zusammen in der Pfeife und flechten daraus duftende Zöpfe und andere Gegenstände für Friedens- und Heilrituale. Die ganze getrocknete Pflanze - mit Rhizom - wird auch zum Räuchern verwendet. Wie Rotgold glänzen die kleinen Blütenrispen in der Sonne. Vermehrt sich durch Wurzelausläufer.

HIE01 Pflanze € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Für die Destillation von Zitronenöl

OSTINDISCHES LEMONGRAS

Cymbopogon exaltatus

P (100/30) DMTWZ (-)

Gehört zur Gattung der Zitronengräser und zur Familie der Süßgräser. Sehr ähnlich dem Lemongras mit etwas schärferem Geschmack, auch gleiche Verwendung, jedoch aus Samen vermehrbar. Lemongrasöl wird viel verwendet um Süßspeisen zu aromatisieren.

CYM09X Saatgut € 3,40 **~ 300 Korn**

Zitronengeschmack für die asiatische Küche

LEMONGRAS (ZITRONENGRAS)

Cymbopogon citratus

P (140/40) DMTWZ

Die nicht blühende Kultursorte der tropischen Grasart kann nur durch Teilung vermehrt werden. In den meisten kosmetischen Produkten ist es als Ersatz für das echte Zitronenöl enthalten. In der gesamten asiatischen Küche eine Art Grundgewürz, welches meist wie Lorbeer mitgekocht wird. Als Lemongrastee wird es in Australien zubereitet. Leicht als Topfpflanze zu halten. Wenn Sie richtig was ernten wollen, sollten Sie wissen: Zitronengras braucht regelmäßige Nachdüngungen und mag so warm wie möglich stehen. Von Zeit zu Zeit können die Büschel geteilt werden.

CYM01 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Besonders frischer Zitronengeschmack

ZITRONELLAGRAS

Cymbopogon nardus

P (120/40) DMTWZ (-)

Eng verwandt mit dem Lemongras. Wird auch so in der Küche gebraucht, aber der Geschmack ist schärfer, tendiert zum Süßlichen. Neuerdings fragwürdig geworden ist die angebliche Wirksamkeit gegen Mücken und andere Insekten bei Lemon- und Zitronellagras. Wichtige Pflanze in der Parfümindustrie.

CYM03 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Mariengras

Das ausdauernde Katzengras

ZWERG-ZYPERNGRAS

Cyperus alternifolius „Nana"

P (50/35) 0Z

[Katzengras] Für Katzenfreunde hier ein ausdauerndes Katzengras, das leicht als Zimmerpflanze gehalten werden kann. Gerade für Katzen, die nur drinnen leben, ist es ganz wichtig, dass sie etwas Grasartiges zum Knabbern haben, damit sie gesund bleiben.

CYP08 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Nach Koriander duftendes Gras

PRÄRIE-DUFTGRAS

Sporobolus heterolepis

HP (70/30) D0

Hier scheiden sich die Geister: Korianderliebhaber werden begeistert sein, wenn im Spätsommer bis Herbst leckere Blattkorianderwolken durch den Garten wabern. Für alle anderen gilt: freunden Sie sich am besten jetzt schon an mit dem beliebtesten Kräuterduft weltweit. Man weiß ja nie, in welches exotische Land einen die nächste Urlaubsreise verschlägt. Dann brauchen Sie beim Essen nicht unhöflich die Augen zu verdrehen. Das horstig wachsende Gras aus Nordamerika liebt einen mäßig feuchten bis trockenen Standort.

SPO01X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

SPO01 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Vetiver, extrem starkes Wurzelwerk

Würz- und Duftpflanze aus dem Orient

VETIVER

Vetiveria zizanioides

P (120/30) DMRW

[Khus Khus] Sprich: Wetiwee. In der arabischen Welt werden die getrockneten Wurzeln mitgekocht, um Getreidegerichte, wie den speziellen Hartweizengrieß, zu würzen. Der starke Wurzelstock entwickelt erst nach dem Trocknen sein typisches, erdiges Aroma, das dann jahrelang erhalten bleibt. In Indien werden Körbe und Anderes aus den zähen Wurzeln geflochten. Hierzulande mehr bekannt als ätherisches Öl in der Aromatherapie. Fixierende Potpourribeigabe. Wussten Sie, dass Vetiver auch zur Erosionsbekämpfung in Wüstengegenden gepflanzt wird? Die sehr steifen Grashalme sind hervorragendes Begleitgrün für Blumensträuße und Gestecke.

VET01 Pflanze € 11,05 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Zwerg-Zyperngras

Das Heu-Aroma kommt von diesem Gras

DUFTGRAS

Anthoxanthum odoratum

HP (50/15) DMRT (F!)

[Ruchgras] Kompakt in Büscheln wachsendes, europäisches Gras mit dem unverwechselbaren Duft nach Kumarin (nicht ganz so intensiv wie beim Mariengras), der sich beim Trocknen verstärkt.

ANT11X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

Lemongras

Geruch der Wurzel erweckt Schlafsüchtige

ECHTER HAARSTRANG

Peucedanum officinale

HP (120/50) AM0W (F!)

[Saufenchel, Arznei-Haarstrang, Schwefelwurz, Bauern-Hirschwurz] Ein großer aromatischer Doldenblütler. Die Pflanze ist in ganz Mitteleuropa verbreitet, in Deutschland gilt der Bestand als gefährdet. Man findet kaum etwas über den echten Haarstrang in den heutigen Kräuterbüchern, obwohl es ein Kraut mit starken Inhaltsstoffen ist. Nur in den alten Kräuterbüchern von Culpeper, Mattioli, Dioscorides oder Tabernaemontanus ist er häufig ausführlicher beschrieben, was seine Wertschätzung in früheren Zeiten unterstreicht. Verwendet werden hauptsächlich die stark aromatischen Wurzeln, aus denen auch ein gummiartiges Harz tritt, das durch Eintrocknen des aus der angeschnittenen Wurzel austretenden Milchsaftes, des sogenannten Haarstranggummis, gewonnen wird. Aber auch das fenchelartige Laub wird verwendet. Wie viele Peucedanum-Arten, zu denen früher auch der gewöhnliche Dill (Anethum) gezählt wurde, gilt auch der Haarstrang als Aphrodisiakum. Sonstige Wirkungen? Viele. Gegen Kopfschmerzen, Blähungen, Unfruchtbarkeit. Appetitanregend, auswurffördernd, hustenlindernd. Tabernaemontanus schreibt: „Die unfruchtbaren Weiber sollen die Haarstrangwurtzel klein schneiden, darnach auff Kolen legen, unnd den Rauch darvon durch ein Trechter in die Mutter empfangen, das reiniget sie dass sie zu der Empfängniss tüchtig werden.“ oder auch: „Der Geruch von der Wurtzel erweckt die Schlaffsüchtigen. Das thut auch so man die zu Pulver stösset, mit Essig und Rosenöle temperirt und die Nasslöcher anstreich.“ Meine Anregung: junge Schösslinge oder die Wurzel haben wegen ihres sehr angenehmen, würzigen Duftes Potenzial als Würzpflanze. Das Harz aus der angeschnittenen Wurzel wurde einst als Ersatz für Asant genommen, welches ja auch zum Würzen genutzt wird. Blütezeit Juli-Sept., benötigt kalkreichen Boden.

PEU02X Saatgut € 5,10 **~ 20 Korn**

PEU02 Pflanze* € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Japanischer Haarstrang

Okinawas Geheimnis der Langlebigkeit?

JAPANISCHER HAARSTRANG, CHOMEISO NEU

Peucedanum japonicum

HP (120/40) B0WGMTJ

[Chomeiso, Banpung, Bangpung, Botanbofu, Chomigusa, Chyou-mei-gusa] Chomigusa oder Chomeiso ist der Name dieser Haarstrangart in Okinawa. Er wird auch „Langlebigkeitskraut Okinawas" genannt. Geerntet werden die dicken, saftigen Blätter nebst Blattstielen. Gedünstet wird es als Gemüsebeilage unter anderem zu Sashimi gegessen. Er hat einen ganz eigenen, aromatischen Geschmack.

Japanischer Haarstrang wächst wild an den Küsten Japans. Er wird aber auch kommerziell angebaut. Cho-mi-gusa heißt soviel wie Langes-Leben-Gras. Das Kraut wird getrocknet auch als Tee getrunken. Dieser Aufguss wird seit Jahrhunderten von den Menschen Okinawas zur Vitalisierung geschätzt. In Korea nutzt man den Tee gegen Kopfschmerzen und Arthritis und kulinarisch die Blätter eingelegt in Sojasoße und Essig. Die Wurzel wird in der chinesischen Medizin verwendet unter dem Namen Qian Hu.

Auf der japanischen Insel Yonaguni wird es in großem Stil angebaut. Es ist ein robuster, ausdauernder und winterharter Doldenblütler, verwand mit Petersilie.

Im Garten ist der japanische Haarstrang eine vitale Staude, die schon früh im Jahr aus der Winterruhe kommt und frisches Grün bereithält.

PEU04 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Magisches Kraut der nordischen Völker

HABICHTSKRAUT

Hieracium pilosella

HP (20/20) AMR (F)

Das gelb blühende, kleine Habichtskraut ist im nördlichen Eurasien heimisch und neuerdings als mild euphorisierendes Rauchkraut und für Reinigungszeremonien bekannt geworden. Enthält Umbelliferon. Sein Name weist auf die sehkraftstärkende Wirkung hin. In Deutschland galt das Kraut im Mittelalter als magischer Schutz gegen Hexen.

HIE11X Saatgut € 3,40 **~ 300 Korn**

HIE11 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: April-Oktober*

Sensationelle Blüten auch für Trockengestecke

CHINESISCHER HAHNENKAMM

Celosia cristata

A (70/30) M0 (F)

Leuchtend rote oder orange pelzige, gekrümmte Blüten wären im Barock sicher beliebte Gartenblumen geworden, und sind heute sehr in der Trockenbinderei geschätzt. In China eine gute Medizin bei Hämorrhoiden. Dieses Saatgut bringt verschiedene Farben hervor.

CEL01X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Heilkraut der chinesischen Medizin

CHINESISCHES HASENOHR

Bupleureum falcatum

HP (50/30) M (F)

[Chai Hu] Ein Aufguss der Wurzel dieses bitteren Heilkrauts aus der Familie der Doldenblütler wird in China allgemein zur Leberanregung und -stärkung, aber auch zur Förderung der Galletätigkeit und Senkung des Cholesterinspiegels gegeben. Weitere Eigenschaften: kühlend, antibakteriell, entzündungshemmend, schmerzlindernd, kreislaufanregend. Steigert die Yang-Energie (Yang-Qi) in den Verdauungsorganen.

BUP01X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Habichtskraut

Wildstaude mit rosa Blüten

HAUHECHEL

Ononis spinosa

HP (50/45) BM0 (F S)

Die dornige Hauhechel ist ein Schmetterlingsblütler. Eine Staude mit schönen rosa, wickenähnlichen Blüten von Juni-August. Der Tee aus der Wurzel (Wasser sollte nicht kochen) soll wirksam bei bestimmten Nieren- und Blasenkrankheiten sein. Die Pflanze enthält Saponin. Verträgt mäßig nährstoffarmen Boden. Ononis stammt aus dem griechischen ónos und bedeutet Esel. Der deutsche Name setzt sich aus Hau (Hacke) und Hechel zusammen und deutet darauf hin, wie mühselig es früher für die Bauern war, diese tief wurzelnde Pflanze von den Äckern zu entfernen.

ON002X Saatgut € 5,10 **~ 40 Korn**

Fleischige Rosetten wachsen auch an trockenen Stellen

HAUSWURZ

Sempervivum tectorum

HP (20/35) M0

[Dachwurz] Sukkulente, d.h. Trockenheit liebende Pflanze. Toll für Kinder, um damit z.B. alte Dachpfannen zu bepflanzen. Der Saft aus den fleischigen Blättern hat ähnliche Wirkung wie der von Aloe vera. Mit dem Vorteil, dass diese Pflanze winterhart ist. Früher glaubte man, sie schütze gegen Blitzschlag, wenn man sie auf das Dach pflanze. Wegen ihrer Genügsamkeit könnten Sie sie tatsächlich dorthin pflanzen! Es gibt inzwischen viele Zuchtsorten im Handel. Die hier angebotene ist eine relativ großblättrige und daher z.B. für Erste-Hilfe-Zwecke wie Verbrennungen und kleine Wunden gut geeignet.

SEM01 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Hauswurz

Würziges Wildkraut für Salate und mehr

HEDERICH

Raphanus raphanistrum

HA (60/30) WMG (F!)

[Ackerrettich, Wilder Rettich] Ein aus den Mittelmeerländern eingeschlepptes, inzwischen auch in Deutschland verbreitetes Wildkraut. Nutzbar sind Blätter, unreife Schoten und die Samen, die wie Senf genutzt werden können. Neuere Untersuchungen haben gezeigt, dass die Blätter des Hederichs eine positive Einfluss auf Diabetes haben und eine stimmungsaufhellende Wirkung entfalten.

RAP02X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

WKK 33

Purpurblättriges Salatwunder aus Japan

HANDAMA (OKINAWA-SPINAT)

Gynura crepioides

P (60/30) GM0TZ

[Suizenjigusa, Okinawan spinach, Gynura, Hung-tsoi, Red vegetable, Purple Spinach, Cholestrol plant] Genial, eine Nutzpflanze für den faulen Gärtner! Dieser Strauch ist sooo einfach zu halten. Mit seinen tiefroten Blattunterseiten ist er eine attraktive Zierpflanze, und gleichzeitig eine essbare, sehr ergiebige Salatpflanze. Handama, das ist der japanische Name, wächst dabei unglaublich schnell, sogar noch unter kühleren Bedingungen.

HERKUNFT / BESCHREIBUNG

Ursprünglich aus Indonesien kommend, haben es aber wohl hauptsächlich die auf den südlichsten Inseln Japans lebenden Menschen für sich entdeckt. Okinawa-Spinat ist ein schnellwachsender, schöner Strauch und wird dort als dekorativer Bodendecker gepflanzt, der wegen seines enormen Wachstums auch spielend das Unkraut unterdrückt, und natürlich, weil die Blätter leckeren Salat oder Spinatgemüse liefern.

VERWENDUNG IN DER KÜCHE

In der Küche verwendet man die zarten, knackigen Blätter. Sie haben viel Substanz, sind fast sukkulent, glänzend, so dass man mit relativ wenigen Blättern auskommt. Die jungen Blätter empfehle ich bevorzugt als Salat, die älteren gedünstet.

Handama

Handama wird auch verwendet, um anderen Speisen wie Reis, eine rote Farbe zu geben. Die jungen rohen Blätter haben einen ganz eigenen nussigen, angenehmen Geschmack. Auf jeden Fall bringt es immer Farbe auf den Teller. Handama Blätter sollten nie zu lange gegart werden, sonst werden sie zu sämig, - es sei denn man will eine dicke Spinatsoße machen. Ideal sind ca. 1-3 Minuten. Kurz gedünstet schmecken sie sehr mild und lassen sich mit allem möglichen kombinieren. Das stumpfe Gefühl am Gaumen, auf der Zunge und auf den Zähnen, dass man oft hat, wenn man Spinat oder Mangold gegessen hat, fällt bei Handama völlig weg. Probieren Sie Handama für Kurzgebratenes, in Suppen, Eintöpfen und Omelettes. Oder als Tempura. Im Internet findet man viele begeisterte Berichte über Handama, denen ich mich nur anschließen kann!

MEDIZINISCH

Zwei bis drei Blätter pro Tag sollen helfen, den Cholesterinspiegel zu senken. Die intensive Farbe der Blattunterseiten kommt von den Anthocyanen, eine Gruppe von gesundheitlich wertvollen sekundären Pflanzenstoffen. Ein Tee aus den Blätter hilft bei Erkältung und ist blutreinigend, schmeckt leicht säuerlich und erfrischend und ist wohltuend bei Sommerhitze.

PFLEGE UND ERNTE

Handama ist sehr pflegeleicht, es ist eine der am leichtesten zu ziehenden Gemüsearten. Handama ist ideal für Permakultur. In Okinawa wird er gerne als ausdauerndes Gemüse in den Garten gepflanzt. Ernte: Keine einzelnen Blätter, sondern ca. 10 cm lange Triebe. Die Blätter einfach von den Stängeln streifen. Während normaler Spinat im Sommer nicht mehr zu gebrauchen ist, läuft Handama im Sommer zur Höchstform auf. Je wärmer desto besser! Im Sommer kann man ihn draußen halten, im Winter drinnen auf der Fensterbank. Wichtig: Eine so schnell wachsende Pflanze sollte regelmäßig nachgedüngt werden!

GYN23 Pflanze € 5,95 (ab 6 St. € 5,30)

Liefermonate: Mitte April-Oktober

Frischkäseröllchen mit Handama

Würzige Blätter jederzeit ernten

KAUKASISCHES HELLERKRAUT

Pachyphragma macrophyllum (Thlaspi macrophyllum)

HP (40/40) DB0WG

[Großblättriges Schaumkraut] Schön würzig sind die scharf nach Kresse und Meerrettich schmeckenden Blätter, die ganzjährig gepflückt werden können. Ganzjährig, weil die Pflanzen auch noch im Winter meistenteils grün bleiben. Die zartesten Blätter ernten Sie jedoch vom Neuaustrieb im zeitigen Frühjahr, dann, wenn die duftenden, weißen Blüten ihren Auftritt haben.

Nicht nur die Blätter sondern auch die Blüten sind pikante Würze am Kräuterquark, kalten Soßen, Salaten und auf dem Butterbrot.

Die robuste Würzstaude mag am liebsten lichten Schatten und kommt sowohl mit feuchter als auch trockener Erde zurecht sobald sie sich etabliert hat. Mit der Zeit bilden sich durch Selbstaussaat und Rhizome geschlossene Bestände, die „Unkräutern" keine Chance lassen.

Es kommt nicht so oft vor, dass eine Staude, die sonst ausschließlich als Zierpflanze gilt, zu einem leckeren Salatkraut avanciert. Im Internet werden Sie erstaunlicherweise nur sehr selten Hinweise darauf finden, dass man von dieser Pflanze etwas Essbares ernten kann.

Wild wächst diese würzige Staude im Kaukasus und im Nordosten der Türkei, bevorzugt in lichten Laubwäldern, wo sich die Bestände teppichartig ausbreiten. Im Aussehen erinnert das kaukasische Hellerkraut an Knoblauchsrauke und Wasabi. Es ist ein typischer Kreuzblütler.

PAC11 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kaukasisches Hellerkraut

Knoblauchige Kresse im Winter ernten

LAUCHHELLERKRAUT

Thlaspi alliaceum

HBi (60/20) WGM (F!)

Stellen Sie sich dieses Kraut am besten vor wie eine Rucola mit Knoblauchgeschmack.

Das Lauchhellerkraut stammt aus dem Süden Europas, ist aber stellenweise, zum Beispiel in der Pfalz, auch in Deutschland wildwachsend anzutreffen. Im Sommer bilden sich nach einer frühen Blüte die „Heller" aus. Auch diese sind, wie die Blätter, vor allem in noch grünem Stadium, eine raffinierte Würze für Salate oder Belag für das Käsebrötchen. Sie lassen sich auch in Öl oder Essig einlegen.

Im Spätsommer bis in den Herbst hinein ausgesätes Lauchhellerkraut wächst selbst bei niedrigen Temperaturen im Winter langsam weiter. So kann man an milden Wintertagen beim Gang durch den Garten frische, würzige Blätter für die Küche sammeln. Im Vergleich zum Ackerhellerkraut hat das Lauchhellerkraut deutlich mehr Knoblauchgeschmack.

Die eher zierlichen Pflanzen kommen mit einem Pflanzabstand von 20 cm aus. Wie für die meisten Kohlgewächse ist für eine gute Entwicklung ein nährstoffreicher Gartenboden zu empfehlen.

In früheren Zeiten war die Bauernkresse - so ein anderer Name - auch bekannt als blutreinigendes und harntreibendes Hausmittel, ganz ähnlich wie Knoblauch.

THL02X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

Lauchhellerkraut

Helmkraut

Die amerikanische Entsprechung zur Melisse

VIRGINISCHES HELMKRAUT

Scutellaria lateriflora

HP (90/30) M0 (F S)

Eines der besten Mittel bei vielen Nervenleiden (z.B. Neuralgien), wie auch Kopfschmerzen sind Teeaufgüsse und Tinkturen vom Kraut dieses Lippenblütlers. Auch gegen starken Schluckauf, Hysterie und Wasserscheue! Kleine blaue Blüten im Sommer.

SCU01X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

SCU01 Pflanze* € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kleinod vom Baikal-See

CHINESISCHES HELMKRAUT

Scutellaria baicalensis

HP (40/30) M0☯ (F)

[Huang Qin] Wichtiges chinesisches Heilkraut mit auffallend schönen blauenvioletten Blüten. Verwendet wird in China die Wurzel. Beruhigt das aufsteigende Leber-Yang. Befreit Atemwege und Verdauung von zu großer Hitze. Sehr breites Anwendungsspektrum: Hepatitis, Grippe, und mehr...unter anderem beruhigt es den Fötus, wenn das Ungeborene zu sehr strampelt!

SCU02X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Heilpflanze Chinas mit blauen Blüten

CHINESISCHES HELMKRAUT „ORIENTAL BLUE"

Scutellaria baicalensis „Oriental Blue"

HP (40/30) BM0☯ (-)

Englische Züchter haben diese bedeutsame chinesische Heilpflanze bearbeitet. Oriental Blue hat größere und zahlreichere Blüten als die Wildform. Medizinische Wirkung wie bei der Wildform.

SCU03X Saatgut € 5,10 **~ 20 Korn**

Unscheinbares Heilkraut mit blauen Blüten

SUMPF-HELMKRAUT

Scutellaria galericulata

HP (40/30) AMBN0 ☯ (-)

Das in Mitteleuropa, besonders in Deutschland heimische Sumpf-Helmkraut hat ähnliche Heilwirkungen wie das virginische Helmkraut. Ein Tee aus dem getrockneten Kraut soll entspannend und beruhigend wirken, und wird daher manchmal bei Prüfungsangst oder zur Vorbereitung auf eine tiefe Meditation empfohlen, da es die Denkfähigkeiten nicht vermindert. Auch bei inneren Spannungen und Unruhe soll es ausgleichend wirken. Schöne tiefblaue Blüten, leicht zu ziehen am Teichrand oder an einer nicht zu trockenen Stelle im Garten.

SCU08X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Heliotrop, Vanilleblume

Die Vanilleblume ist eine Bereicherung für den Garten, jede Blumenampel oder Kübel. Während ihrer Blüte von Mai bis September kann man sich an ihren Blüten erfreuen und sich vom sinnlichen Duft berauschen lassen. Sie wird von Schmetterlingen gerne und häufig besucht.
Unsere hier angebotenen Heliotrop-Pflanzen werden ausschließlich stecklingsvermehrt. Besonders die helleren Sorten (hellblau und weiß) sind sehr vital und wüchsig und haben auch den stärksten Duft. Alle Heliotropblüten eignen sich - jedoch nur frisch - mit ihrem ausgeprägten Vanillegeschmack als Würze zu fruchtigen Süßspeisen. Verwenden Sie jedoch nicht die Kelche, diese sind leicht giftig! Je nach Sorte gibt es zahlreiche Duftfacetten mit der Grundnote Vanille. Früher wurden die Blüten zur Herstellung von Parfüms genutzt. Im Haus blüht dieses Borretschgewächs sogar das ganze Jahr. Üppiger blühen die Pflanzen, wenn sie nicht in den offenen Boden gepflanzt werden. Zu lange Triebe können jederzeit bis ins Holz zurückgeschnitten werden. Pflanzen Sie in gute, humose Erde. Wenn die Wurzeln einmal den Topfboden erreicht haben, sind sie sehr durstig und wollen viel gegossen werden. Überwinterung kalt oder warm möglich.

Äußerst wüchsig, mit wundervollem Duft

HELIOTROP, HELLBLAU

Heliotropium arborescens
P (100/35) BDM0TWZ
Extrem wüchsige und gesunde Sorte. Starker Duft, wie weiß blühendes Heliotrop mit einer deutlichen Zimtnote. Neue Züchtung einer amerikanischen Kräutergärtnerei.
HEL02 Pflanze* € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Bringt sehr große Blüten hervor

HELIOTROP „SALLY REATH“

Heliotropium arborescens
P (100/35) BDM0TWZ
Große, tiefpurpurne Blütendolden. Dieses Heliotrop hat mit dem hier bekannten Heliotrop die meiste Ähnlichkeit. Das Aroma wie Cherry Pie (Kirschkuchen) - übrigens der amerikanische Name für Heliotrop - ist nicht so intensiv wie bei den anderen Sorten.
HEL04 Pflanze* € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Kompakte Sorte mit himmlischem Duft

HELIOTROP, WEISS

Heliotropium arborescens „Alba“
P (100/35) BDM0TWZ
Sehr wüchsig und relativ kompakt. Blüten sind reinweiß. Schon in der viktorianischen Zeit als „The Queen“ bekannt. Stark duftend - wie Vanillepudding. Manchmal auch wie Babypuder.
HEL03 Pflanze* € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Schöne Blüten mit Gummibärchen-Aroma

HELIOTROP „IOWA“

Heliotropium arborescens
P (100/35) BDM0TWZ
Amethystfarbene Blüten. Einzigartiger, prickelnder, süßer Duft wie Weingummi und Ahoi-Brause!
HEL05 Pflanze* € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Heliotrop „Iowa“

Kleine Pflanzen mit tiefpurpurnen Blüten

HELIOTROP „MARINE“

Heliotropium arborescens
P (30/25) D0 (-)
Kompakte Sorte mit dunkel-purpurnen Blüten.
HEL09X Saatgut € 5,10 **~ 200 Korn**

Vielseitig verwendbare tropische Ranke

HELMBOHNE

Lablab purpureus (Dolichos lablab)

A/P (200/30) BDGM0Z☯ॐ (-)

[Lablab purpureus] Fast alles an dieser tropischen Kletterpflanze aus Indien ist essbar: Die aromatischen Blätter, Samen, unreife Schoten, Keimlinge, Wurzeln und sogar die duftenden helllila Blüten. Wie bei allen Bohnenarten sollten keine Teile roh gegessen werden. In der chinesischen Medizin gegen Verstopfung und Sommerhitzewallungen. Diese Kletterbohne wächst sehr schnell, wenn es richtig warm ist.

D0L01X Saatgut € 3,40 **~ 5 Korn**

Herzsame

Helmbohne

Rankende, dekorative Gemüse- und Heilpflanze

HERZSAME (BALLONREBE)

Cardiospermum halicacabum

A (250/40) GM0Sॐ (F)

[Mönchsköpfchen, Kanphuti, Ballonwein] Diese indische Schlingpflanze mit dekorativen, herzförmigen Blättern und grünen, ballonartig aufgeblähten Früchten gehört zur Gattung der Seifenbaumgewächse. Sie findet Anwendung in der Homöopathie und der Pflanzenheilkunde. In Afrika und Indien auch als Gemüsepflanze. Blätter in Rizinusöl als Einreibung gegen Rheuma. Wird teilweise auch in Süddeutschland und der Schweiz angebaut. Der Extrakt der Pflanze hat hervorragende hautberuhigende Eigenschaften.Die Wurzel hat entwässernde und leicht abführende Wirkung. Blattsaft gegen Ohrenschmerzen. In Indien gilt der Tee aus den Blättern als wehenfördernd. Südamerikanische „Indianer"stämme tragen aus den Samen hergestellte Armreife als Mittel gegen Schlangenbisse. Wie ein eingraviertes Herz wirkt die Zeichnung auf den großen Samen. Verschenken Sie doch die reifen Samen als romantisches Zeichen Ihrer Liebe!

CAR41X Saatgut € 3,40 **~ 10 Korn**

Hibiskus-Tee

Üppig wachsende Sukkulenten vom Mittelmeer

HEXENFINGER

Carpobrotus edulis

P (40/30) G0Z

[Hottentottenfeige, Griffe de Sorciere] Eine sukkulente Pflanze aus der Familie der Mittagsblumengewächse, die auch mit wenig Wasser so wüchsig ist, dass sie in einigen Mittelmeerküstenregionen zur Plage geworden ist. Die dreieckigen fleischigen Blätter - das sind wohl die Hexenfinger - sind saftig und können gekocht als exotisches Gemüse, oder noch besser eingelegt in Essig, da schmecken sie milder, verzehrt werden. Die aus Südafrika eingeschleppte Pflanze hat sich in annähernd frostfreien Gebieten des Mittelmeers stark verbreitet. Auch die neutral schmeckenden Früchte sind essbar. Rosa Blüten.

CAR91 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Das ist der berühmte Rote Tee

HIBISKUS-TEE

Hibiscus sabdariffa

A/P (120/30) WGM0T (-)

Der geschmacksgebende Bestandteil des sogenannten Hagebuttentees besteht meist zum großen Teil aus den fleischigen, getrockneten Blütenkelchen dieser tropischen Malvenart, während die echte Hagebutte wegen ihres guten Namens zumindest in Spuren vorhanden ist. Auch in Früchtetees wird der säuerliche Geschmack und die schöne rote Färbung geschätzt. In Jamaika mit Rum und Eis auch als Longdrink. Diese Malvenart wird in wärmeren Gegenden im Freien angebaut, und benötigt guten, feuchten Boden. Hierzulande ist ein Anbau unter Glas empfehlenswert. Wenn die Tage kürzer werden im Herbst, beginnt die Blüte. Die Ernte der fleischigen Blütenkelche sollte nach dem Verblühen erfolgen.

HIB01X Saatgut € 5,10 **~ 20 Korn**

Schön und nützlich: Junge Blätter sind essbar

ROTER HIBISKUS

Hibiscus acetosella

P (200/30) FG0TWZ (-)

Ein Malvengewächs aus dem tropischen Afrika, nahe verwandt mit dem Hibiskus-Tee, aber mit schönen roten Blättern, die im Jungzustand einen feinen sauren Geschmack haben und als Gewürz, Gemüse, Tee oder auch zum Färben von Speisen verwendet werden können. Die schönen, leuchtend rosa Blüten erscheinen erst ab November und sind ein wahrer Lichtblick in der dunklen Jahreszeit. Im Winter lässt sich der rote Hibiskus auch als Zimmerpflanze halten.

Roter Hibiskus

Im Laufe der Jahre haben wir erfahren, wie leicht diese wüchsige essbare Hibiskus-Art zu überwintern ist. Im November hatten wir mehrere ca. 2 Meter große Pflanzen, die problemlos bei einer Temperatur von ca. 17-18°C durch den Winter gekommen sind. Starke Pflanzen können aber auch kälter (frostfrei) durch den Winter gebracht werden, sie verlieren dann die Blätter und treiben bei Wärme wieder aus. Im Frühjahr und im Sommer verträgt dieser Strauch einen starken Rückschnitt und wächst dann sehr schnell wieder nach. Die zarten, roten Blätter und Triebenden schmecken angenehm säuerlich und man kann sie pur vom Strauch naschen oder in Salaten oder auch gedünstet als gesunde, vitaminreiche Abwechslung genießen. Gegart behalten die Blätter sogar ihre rote Farbe! Roter Hibiskus enthält besonders viel Niacin, Vitamin A, B2 und C. In den USA heißt die Pflanze wegen ihres Geschmacks auch Cranberry-Hibiscus. Im Unterschied zu manch anderen Arten aus der Malvenfamilie schmecken die Blätter niemals schleimig. Auch die Blüten sind nützlich, sie werden gerne für Tees und Drinks genommen - hauptsächlich weil sie eine so tolle Farbe abgeben. In Mittelamerika macht man eine rosa Limonade aus den Blüten mit Zitronen- oder Limettensaft, Eis und Wasser. Wenn man nicht laufend von dieser enorm schnell wachsenden Pflanze ernten will, dann ist es gut, immer wieder die Spitzen auszukneifen - das fördert ein schön buschiges Wachstum. Falls Sie das mal vergessen sollten: Sie können die Pflanzen in der warmen Jahreszeit jederzeit, auch sehr tief, zurückschneiden. Durch das starke Wachstum ist diese Pflanze auch ein Starkzehrer, der immer regelmäßig nachgedüngt werden sollte. Schädlinge? Bisher haben wir nichts Ernstes gesehen. Es heißt, dass diese Art gegen viele Insekten und Nematoden resistent ist.

HIB02 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte Mai-Oktober*

Herzgespann

Leonurus cardiaca wurde bereits im Mittelalter von dem Arzt Dioskurides als Magenmittel erwähnt, wurde aber auch als Herzmittel verwendet. Die Wirkungsweise ist mittlerweile wissenschaftlich erforscht und bestätigt. Es blüht von Juni-Oktober und in Deutschland gehört das Herzgespann in der Natur zu den streng geschützten Pflanzen.

Die Hummelpflanze Nummer 1

HERZGESPANN

Leonurus cardiaca

HP (200/45) BM0 (F) ☼☼💧☺

Die Hummelpflanze! Keine Pflanze in meinem Kräutergarten wurde so ununterbrochen von Hummeln aufgesucht wie diese. Sie blüht von Mai an bis Ende September. Die Blütentriebe werden im Laufe des Jahres immer länger, wobei Blattpaare und Blüten, die in den Blattachseln sind, säulenartig übereinander wachsen. In einer Zeit, als die Signaturlehre mehr Bedeutung hatte, wurde sie deshalb als Heilmittel gegen Rückenleiden gepriesen.

LE001X Saatgut* € 2,55 **~ 500 Korn**
LE001 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Das kleinste unter den Herzgespännern

ASIATISCHES HERZGESPANN

Leonurus glaucescens

HP (40/30) MB0T☯ (-) ☼☼💧

[chin.: Hui Bai Yi Mu Cao] Schöne, samtig behaarte Art mit zartrosa Blüten, die wesentlich niedriger ist als das bekannte einheimische Herzgespann. Wird aber ebenso gerne von Bienen besucht. Sehr langlebig und lange blühend. Heimisch in der Mongolei, Kasachstan und in der Region um den Baikalsee. Medizinisch ähnlich wie die anderen Arten.

LE004 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Asiatisches Herzgepann

Die Hummelpflanze in kraus

HERZGESPANN, KRAUS

Leonurus cardiaca „Grobbebol"

HP (150/45) BM0 (-) ☼☼💧

Eine schöne, leicht krausblättrige Form des Herzgespanns. Blüht von Mai an bis Ende September.

LE003X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Wunderschöne, purpurrote Schnittblume

CHINESISCHES HERZGESPANN

Leonurus artemisia

HBi (80/40) BM0T☯ (F) ☼☼💧💧

[Yi-Mu-Ts'ao] Purpurrote, als Schnittblume lange haltbare Blütenstängel. Noch etwas niedriger als das sibirische Herzgespann. Die Pflanze wird medizinisch wie das heimische Herzgespann verwendet, wobei diese besondere Art außerdem eine gebärmutterstimulierende Wirkung hat.

LE009X Saatgut € 5,10 **~ 100 Korn**

Chinesisches Herzgepann

Niedrige Sorte mit schönen rosa Blüten

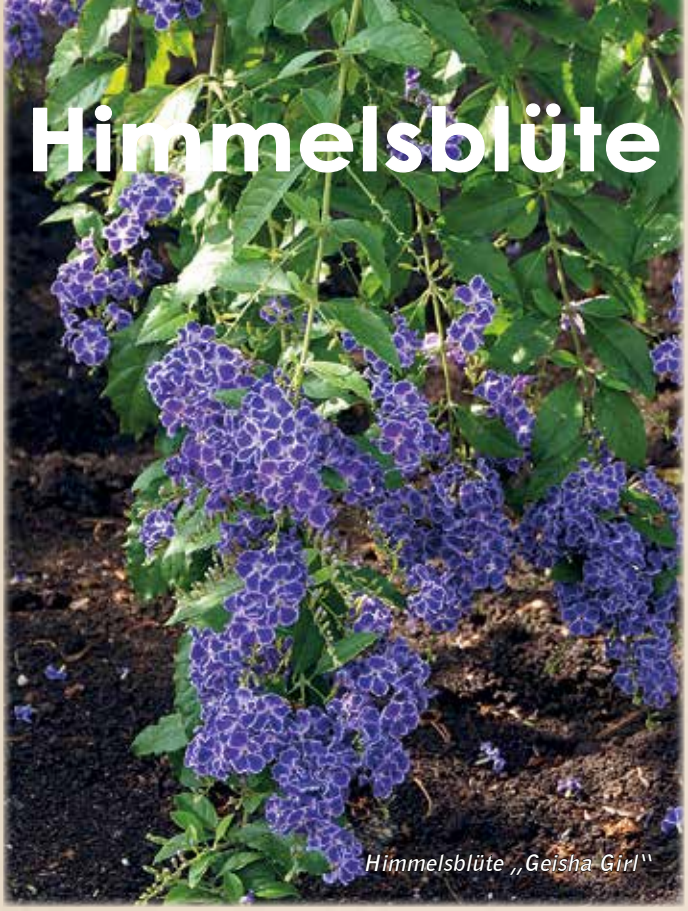
SIBIRISCHES HERZGESPANN

Leonurus sibiricus

A (100/30) BM0 ☯ (F) ☼☼💧💧☺

[Marihuanilla] Auch in China bekanntes Heilkraut. Gebräuchlich bei Frauenleiden wie unregelmäßiger Periode und Unfruchtbarkeit. Blutstärkend und entwässernd. Aussehen ähnlich wie das europäische Herzgespann.

LE002X Saatgut € 2,55 **~ 50 Korn**



Himmelsblüte „Geisha Girl"

Edler Vanilleduft mit weißer Schokolade

HIMMELSBLÜTE „GEISHA GIRL"

Duranta erecta geisha girl *Hinweis: giftig*

P (>200/40) DX0Z

[Taubenbeere, Cayenne-Vanille, Durante] Himmelsblüte heißt sie vermutlich wegen des himmlischen Duftes der kleinen kontrastreichen, hellblau-violetten Blüten, die so filigran aussehen wie aus einem altjapanischen Gemälde.

Ein ganz feiner, edler Duft entströmt den Blüten im Hochsommer: wie Vanille mit einer Spur weißer Schokolade! Je wärmer der Sommer, desto duftiger. Vor allem, wenn mehrere Pflanzen zusammenstehen, können sich einzelne Duftwolken lösen und in Richtung empfänglicher Nasen davonschweben. Die Blütezeit erstreckt sich oft bis in den Herbst, denn die Einzelblüten an den Rispen gehen erst nach und nach auf.

Wir hatten auch die weißblühende Variante im Versuchsanbau, welche jedoch im Gegensatz zu „Geisha Girl" nicht duftet.

Dieser Strauch aus der Verbenenfamilie kommt ursprünglich aus Mittel- und Südamerika, ist sehr schnittverträglich und lässt sich daher auch als Hochstämmchen erziehen. Zudem ist die Himmelsblüte ziemlich wüchsig. Sie kann bei Temperaturen von 5-20°C überwintert werden. Bei kühlen Temperaturen verliert der Strauch die Blätter ganz oder teilweise, treibt im Frühling dann wieder zuverlässig aus.

DUR01 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Wächst immer noch in unseren Wäldern

GROSSES HEXENKRAUT

Circaea lutetiana

HP (120/30) AM (F)

[Walpurgiskraut, Zauberkraut, Waldklette, Klettenwurz] Wird seit der Antike (Kirkea ist der griechische Name der Pflanze) für Zauber und Gegenzauber verwendet. Das Kraut ist mit der Nachtkerze verwandt und völlig ungiftig, soll aber bei Verwendung durch Frauen tatsächlich eine starke, charismatische Wirkung entfalten. Wie? Das werden angehende Hexen schon selbst herausfinden: z.B. um Männer um den Finger zu wickeln. Im Osten Deutschlands wurde das Kraut früher als Schutz gegen Behexung im Viehstall aufgehängt. Vermutlich daher der Name Hexenkraut, weil die stacheligen Früchte so leicht am Gewand hängen blieben.

CIR01 Pflanze* € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Vergessenes Heilkraut Mitteleuropas

HEILWURZ

Seseli libanotis

HP (30/20) MW (F! S!)

Die Heilwurz ist ein aromatischer Doldenblütler, der schon im Mittelalter als Medizin geschätzt wurde. Es wird der gesamten Pflanze eine die Verdauung beruhigende Wirkung nachgesagt. Junge Blätter können als petersilienähnliche Würze verwendet werden. Im Englischen heißt die Heilwurz auch „Stone Parsley" (Stein-Petersilie). Man findet die Heilwurz - aus welchen Gründen auch immer - sehr oft in der Nähe von Hügelgräbern aus der Wikingerzeit.

Sie mag einen eher kalkreichen, nicht zu feuchten Boden in voller Sonne. Oft wächst sie zweijährig, das heißt, wenn sie im zweiten Jahr blüht, dann stirbt die Pflanze ab, sät sich aber auch oft selbst wieder aus an Standorten, die ihr zusagen. Verhindert man aber die schöne weiße Blüte, kann man sie auch mehrjährig im Garten erhalten. Die Pflanze ist in Mitteleuropa heimisch, auch in Deutschland, dort aber eher selten anzutreffen.

SES11X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Das russische Lebenselixier

HIRSCHWURZEL

Leuzea rhapontica (Rhaponticum carthamoides)

HP (140/30) JM0 (F)

[Leuzea carthamoides, Rhapontikum] Wenig wissen wir erst von dieser geheimnisvollen Heilpflanze aus dem Altai. Es heißt in der Volkskunde, die Heilwirkung der Pflanze wurde entdeckt, als Anfang des Jahrhunderts Jäger in der Region beobachteten, wie vom Winter erschöpfte Aral-Hirsche an den Wurzeln dieser Staude nagten und schnell wieder zu Kräften kamen. Seither sind in einigen Ländern der ehemaligen UdSSR Elixiere (z.B. unter dem Namen „Saian") zu Nervenstärkung, als Tonikum und allgemein stärkendes Mittel bei Übermüdung und Erschöpfungszuständen sehr beliebt – vergleichbar mit den Ginsengtinkturen. Auch die Forschung beschäftigt sich neuerdings mit der Pflanze: Eine Futterbeimischung brachte bei Schweinen und Hühnern eine deutliche Gewichtszunahme, das Fleisch dieser Tiere enthielt weniger Cholesterol (Vorstufe von Cholesterin), und die Gesundheit der Tiere verbesserte sich. Der Hauptwirkstoff 20-Hydroxy-Ecdyson hat eine hormonartige Wirkung. Seit kurzem werden auch in anderen Pflanzen erhöhte Gehalte an Ecdysonen gefunden (siehe auch Färberscharte!). Hellviolette Blüten; sieht aus wie eine große Flockenblume. Korbblütler. Saatgut original aus Finnland, dem derzeitigen Hauptanbaugebiet in der westlichen Welt.

RHA01X Saatgut € 5,95 **~ 100 Korn**

RHA01 Pflanze € 7,65 (ab 6 Stück € 6,90)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Hirschwurzel

frisch geerntete Hopfenzapfen

Hopfen

'Hopfen und Malz - Gott erhalt´s', lautet ein alter Bierbrauerspruch, der sich darauf bezieht, dass seit 1516 in Deutschland zur Herstellung von Bier nur Hopfen, Malz, Hefe und Wasser verwendet werden dürfen. Ausschließlich weiblicher Hopfen sorgt beim Bier für die Stabilisierung der Schaumkrone und des herben Aromas. In der Medizin wird er für Beruhigungs- und Schlafmittel verwendet.
Alle hier angebotenen Hopfenpflanzen sind rein weiblich und werden ausschließlich vegetativ vermehrt. Apropos weiblich: Wirkstoffe aus den Hopfenzapfen sind manchen weiblichen Hormonen nahe verwandt. Hopfentee, wie auch Bier haben beruhigende, sekretionshemmende Wirkung.
Die ersten Schößlinge von älteren Pflanzen können im Frühjahr, wenn sie nicht länger als 12 cm sind, als Hopfenspargel gegessen werden. Hauptsächlich geht es aber bei der Bier- und Medizinherstellung um die jungen Hopfenzapfen. Unterschieden werden mild schmeckende, aber aromagebende Sorten (wie Hallertauer, Tettnanger) mit relativ geringem Alpha-Säure-Gehalt und herbe Sorten mit hohem Alpha-Säure-Gehalt (wie z.B. Nugget). In der Brauereipraxis werden in der Regel aromagebende milde Sorten und bittere Sorten gemischt, um einen ausgeglichenen Biergeschmack zu erzielen. Nach einer etwas langsameren Anfangsentwicklung hat sich meist nach 2 Jahren eine kräftige Staude etabliert, die dann, auch ohne weitere Pflege, jede Saison höher wächst. Bis zu 7 Meter lang können die Ranken werden! Eignet sich hervorragend zum Begrünen von Pergolen u.ä. Im Winter stirbt das Laub vollständig ab und lässt in dieser dunklen Jahreszeit wieder etwas Licht durch.

Die Aussaat bringt auch Männlein hervor

HOPFEN

Humulus lupulus
HP (400/80) BGM0STW (F S!) ☼☼☼💧
Hopfen ist zweihäusig - daher haben Sie bei der Aussaat die Chance, auch mal die männlichen Pflanzen kennenzulernen. Verwendet werden jedoch nur die weiblichen Zapfen.
HUM18X Saatgut € 5,10 **~ 40 Korn**

Aus England, unsere wüchsigste Sorte

HOPFEN „FUGGLE“

Humulus lupulus „Fuggle“
HP (400/80) BGM0STW ☼☼☼💧☺
Schöne, robuste englische Sorte mit besonders großen Zapfen und gesundem, kräftigem Wuchs. Mittlerer Alpha-Säure-Gehalt, daher universell einsetzbar. Unsere beliebteste Sorte.
HUM11 Pflanze* € 8,50 (ab 6 Stück € 7,60)
Liefermonate: Ende März-Oktober

Ein deutscher Aroma-Hopfen

HOPFEN „TETTNANGER“

Humulus lupulus „Tettnang“
HP (400/80) BGM0STW ☼☼☼💧☺
Unsere Mutterpflanzen stammen direkt aus Tettnang, einer weltberühmten Hopfenanbaugegend. Diese Sorte wird seit einigen Jahren immer weniger angebaut, denn sie ist schwachwüchsiger und gibt dadurch einen deutlich geringeren Ertrag als z.B. Hallertauer, Nugget und andere Sorten, die auch in Süddeutschland angebaut werden. Gilt unter Kennern als der beste deutsche Aromahopfen!
HUM14 Pflanze* € 8,50 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Hopfensorte aus den USA

HOPFEN „CENTENNIAL“

Humulus lupulus „Centennial“
HP (400/80) BGM0STW ☼☼☼💧☺
Dieser Hopfen stammt aus den USA und ist beliebt wegen seines blumigen, zitrusfruchtigen Aromas. Sowohl ein Bitterhopfen als auch ein Aromahopfen.

„Centennial“ wurde auch daduch bekannt, dass er gegen viele Hopfenkrankheiten sehr gute Widerstandsfähigkeit bewiesen hat.
HUM16 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Frühe Sortet aus dem nürnberger Land

HOPFEN „SPALTER SELECT“

Humulus lupulus „Spalter Select“
HP (400/80) BGM0STW ☼☼☼💧☺
Eine Selektion der nürnberger Landsorte „Spalter Spalt“ mit eher kleinen Zapfen, dafür aber üppig tragend und früh reifend. Die Pflanzen sind insgesamt sehr wüchsig.

Dieser Hopfen gilt als klassische Sorte zum Brauen von Lagerbier. Er zählt zu den sogenannten hochfeinen Aromasorten und wird weltweit angebaut.
HUM20 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Hopfen „Centennial“

Herbe Sorte aus Amerika

HOPFEN „NUGGET“

Humulus lupulus „Nugget“
HP (400/80) BGM0STW ☼☼☼💧☺
Amerikanische Sorte; eine der bittersten überhaupt (d.h. am meisten Wirkstoffe). Robuster, starker Wuchs. Alpha-Säure-Gehalt: 12-13%.
HUM13 Pflanze* € 8,50 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Beliebteste Sorte in USA

HOPFEN „CASCADE“

Humulus lupulus „Cascade“
HP (400/80) B0GMTSW ☼☼☼💧☺
Diese amerikanische Züchtung ist, wie unsere anderen Sorten lizenzfrei. In den USA gilt er als der beliebteste Aromahopfen. Hat ein charakteristisches Zitrus- und Grapefruitbouquet.
HUM17 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: April-Oktober*

Ein Hopfen für Kübel und Töpfe

ZWERG-HOPFEN

Humulus lupulus
HP (200/30) BGM0STW ☼☼☼💧☺
Naja, Zwerg-Hopfen hört sich vielleicht übertrieben an für eine Pflanze, die „nur“ 2 Meter hoch wird (statt bis zu 7 Metern bei üblichen Sorten). Aber wenn man einen Hopfen für Kübelpflanzung sucht, dann ist dieser hier wohl besser geeignet als die großen Sorten. Blühfreudig, mit vielen Hopfenzapfen.
HUM15 Pflanze* € 8,50 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Holundersekt geht ganz einfach

Holunder

Ich bin mit Holunder aufgewachsen. Jedes Jahr im Herbst hieß es, Holunder pflücken und im Winter dann heißen Holundersaft trinken. Echt schweißtreibend. Und warum das Ganze? Weil schon damals galt, dass es gegen Grippeviren hilft - was erwiesen ist. Außerdem ein altes Hausmittel bei Verdauungsbeschwerden. Die Beeren enthalten viel Vitamin C, daneben Vitamin A, B1 und B2.

Wichtiger Strauch für den Heilgarten

HOLUNDER „HASCHBERG“

Sambucus nigra „Haschberg“

HP (>200/40) BDGM0W

[Holunder, Fliederbeere] Heimischer Strauch oder Baum. Die Sorte Haschberg kommt ursprünglich aus Österreich und ist eine reichtragende, sehr gesunde Sorte mit großen Früchten. Eines der besten schweißtreibenden Mittel ist ein Saft der Holunderbeeren und vor allem auch der Tee aus den Blüten. Achtung: der Saft sollte immer gekocht werden, da er sonst unverträglich ist. Schon im Mittelalter war der Strauch so sehr geschätzt, dass es als Unheil bringend galt, einen Holunderbaum zu fällen. Der Rückschnitt dieses stark wachsenden Strauches ist ein ausgezeichneter Kompostaktivator. Ideal ist ein Kompostplatz unter einem Holunderbusch. Ein herrlich erfrischendes Getränk ist der aus Blüten, Zucker und Wasser angesetzte Holundersekt. Holunderbeeren enthalten viele hochwirksame Substanzen, wie z.B. Anthocyanine, Glykoside, Flavonoide und werden in der Volksheilkunde seit Jahrhunderten verwendet. In Elternhaus meiner Frau gab es diesen Saft heiß mit Wasser verdünnt immer als vorbeugendes Mittel gegen Erkältungen im Winter zu trinken.

SAM13 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

WKK 33

Zierform mit sehr dunklem Laub

HOLUNDER „BLACK BEAUTY“

Sambucus nigra „Black Beauty“

HP (>200/40) BDGM0W

[Holunder, Fliederbeere] Das glänzende, dunkelbraunrote Laub und die rosa, zitronig duftenden Blüten machen diesen Holunder zu einer echten Augenweide. Früchte sind genauso verwertbar wie beim normalen Holunder. Geschützte Sorte.

SAM12 Pflanze € 10,20 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Die Blätter sind noch rauer als eine Hundszunge

HUNDSZUNGE

Cynoglossum officinale

HBi (50/30) BGM0 (F!)

Hundszunge wurde früher bei Verbrennungen und leichten Verletzungen eingesetzt. Sie wächst bevorzugt auf trockenen, nährstoffreichen Böden. Gehört zur Gattung der Heil- und Giftpflanzen. Blaue bis rosa Blüten, werden viel von Bienen besucht.

CYN01X Saatgut € 3,40 **~ 40 Korn**

Bizarres Laub und schöne Blüten

HORNMOHN, GELB BLÜHEND

Glaucium flavum

HP (60/40) BM0 (F S)

Die Kommentare unserer Kunden zu den silbriggrauen, stark gefurchten Blättern dieser maritimen Staude waren immer wieder die gleichen: „Sieht aus wie eine Korallenpflanze!“ Der Name Hornmohn rührt von den hornartigen etwa 30cm langen, schmalen Samenkapseln, die nach dem Verblühen der orange-gelben Blüten reifen.

GLA01X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

Bringt Ihren Garten zum Leuchten

HORNMOHN, ORANGE BLÜHEND

Glaucium flavum aurantiacum

HP (60/40) BM0 (F)

Schöne Heil- und Zierpflanze für den eher trockenen, mediterranen, sonnigen Garten. Auch der orange blühende Hornmohn enthält Glaucin, ein Alkaloid, das bei Husten helfen soll.

GLA02X Saatgut € 3,40 **~ 30 Korn**

Würzendes Kraut, leicht zu ziehen

HORNKLEE

Lotus corniculatus

HP (30/30) DB0WMT

[Schotenklee] Blätter und Blüten des Hornklees haben einen intensiven Geschmack, ein wenig vergleichbar mit dem Bockshornklee. Sie passen an deftige Suppen und können fahl schmeckenden vegetarischen Gerichten einen volleren Geschmack geben. Die leuchtend gelben Blüten machen sich gut als essbare Deko am Büffet. in der Naturmedizin wird ein Tee mit Hornklee wegen seiner krampflösenden, beruhigenden und schlaffördernden Wirkung geschätzt.

LOT01X Saatgut € 1,70 **~ 1000 Korn**

Die Knospen sind ein frühes Wildgemüse

HUFLATTICH

Tussilago farfara

HP (20/30) GM

Bestandteil von Kräutertabak gegen Bronchitis und Asthma. Im März gesammelte Blütenknospen sind ein schmackhaftes Wildgemüse. Die Blütenknospen erscheinen noch vor dem Laubaustrieb. Die in den Blättern enthaltenen Pyrrolizidinalkaloide haben die Pflanze zu Unrecht in Verruf gebracht - der Gehalt dieser giftigen Stoffe ist nur äußerst gering. Besonders wohl fühlt sich die robuste Staude auf tonigen oder lehmigen, schweren Böden.

TUS01X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

TUS01 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Die kleinen Früchte sind die „Täschel“

HIRTENTÄSCHEL

Capsella bursa-pastoris

HP (40/20) M (F!)

Blütezeit von April-November. Blüht weiß, kleine herzförmige Schoten. Sehr Vitamin-C-haltig. In der Naturheilkunde setzt man Hirtentäschel zum Stillen von Magen-, Gebärmutter- und Lungenblutungen ein. Zudem ist er harntreibend. Bei Nasenbluten den frischen Hirtentäschelsaft aus dem Stängel pressen, auf ein Taschentuch träufeln und in das betreffende Nasenloch stecken.

CAP21X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

Mexikanischer Blütenspinat

HUAZONTLE „RED AZTEC“

Chenopodium berlandieri

A (120/30) 0G (F)

[Broccolimelde] Eine der wichtigsten Gemüsepflanzen der Azteken. In Mexiko gilt der mit Käse gefüllte Huazontle-Fladen, serviert mit Tomatensoße als beliebtes Gericht. Es sind die knospigen Blütenstände, die gebraten oder in (Eier)Teig getaucht und ausgebacken werden. Geschätzt werden sie wegen ihres angenehm nussigen Geschmacks. Auch die Samen sind essbar.

Die Anzucht ist kinderleicht und die Pflanzen wachsen auch noch auf weniger guten Böden. Red Aztec hat schöne rot schimmernde Blüten.

CHE21X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Pflaumen-Iris

Pflaumenkuchen wird jetzt öfter gebacken...

PFLAUMEN-IRIS

Iris graminea

HP (40/20) D0

Es ist der fruchtige Pflaumenduft der blauen Blüten, der diese Iris einzigartig macht. Diese horstbildende Staude mit grasartig schmalen Blättern braucht eine Weile um sich zu entwickeln, aber nach ein paar Jahren werden Sie verstehen, dass diese robuste Natur-Iris als eine, wenn nicht gar als die am stärksten duftende Art gilt. Es ist der fruchtige Pflaumenduft der blauen Blüten, der diese Iris einzigartig macht. Ursprünglich aus dem nördlichen Mittelmeerraum kommend, ist die Pflaumeniris auch in Deutschland gelegentlich wild wachsend zu finden.

IRI02 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Huflattich Blüten

Huazontle „Red Aztec“

Aromatherapie gegen Kopfschmerzen

IBOZA

Tetradenia riparia (Iboza riparia)

P (120/40) MZ

[Ibosa] Eine sehr dekorative Kübelpflanze mit roten Stängeln und hübschem, flaumigem Laub, die oft unterschätzt wird. Die Blätter erinnern an Brennnessel, fallen aber viel weicher aus. Die Zulu verwenden die Pflanze bei Atemwegserkrankungen, Durchfall und sogar als Inhalat gegen Kopfschmerz (wer den intensiven Duft der Iboza kennt, wird das kaum glauben). Sie findet auch Anwendung bei Malaria, Denguefieber und Grippe. Sie wirkt antibakteriell und antimykotisch. Ihr herber, harziger Duft bringt eine dunkle Note in Potpourris und wehrt Schädlinge wie Motten ab. Weiße oder rosa, lieblich duftende Blüten im Winter.

Auf meiner Reise nach Australien konnte ich im australischen Winter Ibozasträucher in voller Blüte bewundern. Sie werden gerne in gemischte Hecken gepflanzt.

IB001 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Immenblatt „Royal Velvet Distinction“®

Nektarpflanze für Insekten

IMMENBLATT „ROYAL VELVET DISTINCTION“®

Melittis melissophyllum

HP (60/20) BDM0T

Eine Neuzüchtung die sich von der Wildform unterscheidet durch ihre zweifarbigen Blüten und einem stärkeren, höheren Wuchs. Wie bei vielen Lippenblütlern, so sind die schönen weiß-rosa Blüten dieser Waldrandstaude nektarreich und werden deshalb gerne von Bienen und Hummeln besucht. Der Nektar der Blüten fließt so reichhaltig, dass er oft den unteren Teil der Blüte füllt. Liebt kalkreichen Boden.

MEL31 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Buddhas Tee

Buddhas Geburtstag feiern mit süßem Tee

JAPANISCHE TEE-HORTENSIE

Hydrangea serrata „Oamacha"

HP (120/40) M0TW ☼☼💧☺

[Buddha Tee, Himmelstee, Amacha, Süßer Hortensientee]

Ungewöhnlich, aber wahr: eine Hortensie, die als Tee und Süßungsmittel verwendet wird! Sieht nicht nur gut aus, sondern schmeckt auch so.

Nach einer Legende wurde Gautama Buddha am 8. April 446 vor Christus geboren. Es wird berichtet, dass zu seiner Geburt die Erde bebte, während Blumen und süßer Nektar, „Amacha" vom Himmel regneten. Seither wird jedes Jahr an diesem Tag in der Kanbutse-Messe der Geburtstag Buddhas gefeiert. In einer Zeremonie wird dann in den Tempeln der Kopf einer Buddhastatue mit Amacha, dem süßen Hortensientee, beträufelt. Die Tempeldiener bereiten zu diesem Anlass große Mengen an Amacha-Tee vor, um ihn während des Festes an Besucher zu verteilen, die den süßen Tee zur Segnung Buddhas verwenden, aber auch einen Teil mit nach Hause nehmen. Denn der Tee soll magische Kräfte haben - er schütze vor bösen Geistern, Schlangen und Insekten, sagt man.

In Japan kennt man diese besondere Hydrangea schon seit langem. Süße Hydrangeas wachsen wild, aber nur in sehr begrenzten Teilen des Landes, und sind von nicht süß schmeckenden äußerlich nicht unterscheidbar, also werden sie kultiviert. Bevor Zucker in Japan überhaupt bekannt wurde, hat man Amacha-Blätter zu einem dicken Sirup eingekocht und als Süßungsmittel verwendet. Die Blätter enthalten den Süßstoff Phyllodulcin, der 250-mal süßer ist als Zucker.

Phyllodulcin ist in der Pflanze großenteils als Glykosid gebunden. Durch Hydrolysierung, einfacher gesagt, durch Aufspaltung mit Wasser, wird das eigentliche Phyllodulcin erst freigesetzt. Daher ist es auch verständlich, wenn die Blätter fermentiert werden, denn dadurch werden sie noch erheblich süßer. Es reicht jedoch schon aus, angewelkte Blätter bei ca. 20-25°C an einem feuchten Ort für 1 bis 5 Tage aufzubewahren, um die Süßwirkung zu maximieren. Nach meiner Erfahrung ist auch ein längeres Ziehenlassen (>15 Minuten) der frischen, mit kochendem Wasser aufgebrühten Blätter eine Methode um die Süßkraft zu verstärken.

In der Praxis wird in Japan der Hortensien-Tee an der Sonne getrocknet, dann wiederbefeuchtet und in hölzernen Gefäßen ca. 24 Stunden fermentiert, wodurch die Blätter eine dunkelbraune Tönung bekommen. Ein einfaches Rezept zur Aufbewahrung ist aber auch, die Blätter zu zerreiben und dann zu trocknen. Der Phyllodulcin-Gehalt ist im Juli, und bei den mehr im Halbschatten gewachsenen Blättern von gut gedüngten Pflanzen, am höchsten. Das meiste Phyllodulcin enthalten jedoch die Blüten und jungen Triebspitzen, gefolgt von den jungen Blättern, während die älteren Blätter am wenigsten süß sind.

Als Naturheilmittel wird Amacha in Japan zur Behandlung von Parodontitis und als Antiallergikum verwendet. Man hat auch eine pilzhemmende und antibiotische Wirkung festgestellt.

Diese Pflanze ist scheinbar sehr unbekannt. Ich wüsste nicht, wer sonst über die süße Hortensie jemals in Deutschland etwas geschrieben hat außer Jürgen Dahl, einer der besten Gartenbuchautoren. Er erzählt in einem seiner Bücher „Der neugierige Gärtner", dass er diesen süßen Tee selbst auch schon probiert hat. Treffend schreibt Dahl, dass das rauchige Aroma ihn an Mate-Tee erinnert, aber er sei außerdem so süß, als wäre in jedem Hortensienblatt ein Teelöffel Zucker enthalten.

Alle Hortensien, in denen das Wort Amacha im Namen auftaucht, sind mehr oder weniger süß, denn Amacha heißt nichts weiter als „süß" oder „süßer Tee". Nach einigen Versuchen mit Sorten, die für ihre Süße bekannt sind und meistens das Wort „Amacha" in ihrem Namen haben, mussten wir jedoch feststellen, dass diese Sorten zwar mehr oder weniger süß waren, jedoch alle, außer der hier angebotenen „Oamacha", einen herben, bitteren Nachgeschmack hatten. So bieten wir nun ausschließlich diese eine Sorte „Oamacha" an.

Für den Hausgebrauch kann man in den Ländern, in denen das erlaubt ist, die frischen oder getrockneten Blätter als Aufguß nutzen, um Tee nahezu kalorienfrei zu süßen, oder man macht ein Konzentrat aus den Blättern und verwendet es in der kalorienbewussten Ernährung als Süßungsmittel.

Die Gartenkultur dieser typischen Hydrangea aus der Gruppe der Berg-Hortensien gelingt so leicht wie auch bei anderen Hortensien.

Mehr lesen auf www.kraeuter-und-duftpflanzen.de

HYD11 Pflanze € 11,05

Liefermonate: Ende März-Oktober

Heilhortensie aus China

TIBET-HORTENSIE NEU

Hortensia febrifuga (Dichroa febrifuga)

HHP (>200/40) M0☯

Die Tibet-Hortensie, oft auch als Chinesischer Fieberstrauch oder Fiebertrugblume bezeichnet, ist ein kleiner Strauch, der in der traditionellen chinesischen Medizin (TCM) eine wichtige Rolle spielt. Ihr Name „febrifuga" leitet sich vom lateinischen febris (Fieber) und fugare (vertreiben) ab, was bereits auf ihre primäre medizinische Anwendung hinweist.

Sie ist heimisch in Asien, insbesondere in Regionen des Himalaya, Chinas, Japans und Teilen Südostasiens wie den Philippinen und Java. Sie gedeiht bevorzugt in Wäldern und bergigen Gebieten mit gemäßigten Temperaturen und ausreichend Niederschlag. Als Mitglied der Familie der Hortensiengewächse (Hydrangeaceae) ist sie ein immergrüner Strauch, mit von wunderschönen hellblau bis violett changierenden Blüten. Ihre Attraktivität liegt nicht nur in den Blüten, die im Sommer erscheinen, sondern auch in den leuchtend blauen Beeren, die im Herbst folgen und oft den ganzen Winter über an der Pflanze bleiben.

Die Hauptbedeutung der Dichroa febrifuga liegt in ihrer traditionellen medizinischen Verwendung, insbesondere in der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM), wo sie seit über 2000 Jahren als eine der 50 wichtigsten Pflanzen gilt. Die Wurzeln der Pflanze, bekannt als „Chang Shan", werden traditionell zur Behandlung von Fieber und Malaria eingesetzt. Dennoch wird die Pflanze auch bei anderen Beschwerden verwendet, darunter entzündliche Erkrankungen wie rheumatoide Arthritis, Verdauungsstörungen und zur Linderung von Schmerzen.

DIC12 Pflanze € 12,75 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Tibet-Hortensie

Heilstaude der Prairie

WILDES INDIGO

Baptisia tinctoria

HP (100/30) 0MF (F)

Heimisch in den trockenen Wäldern und Prärien Nordamerikas. Obwohl Baptisia tinctoria eine gute, blau färbende Pflanze ist, hat sie heutzutage mehr Bedeutung als Heilpflanze. Die Wurzel gilt als wertvolles Antisepticum bei Infektionen der Atemwege und der Haut. Neuere Forschungen zeigen eine immunstimulierende Wirkung, und eine Wirkung gegen chronische Müdigkeit. Im August bis September erscheinen schöne gelbe Blüten. Diese Staude ist ein Schmetterlingsblütler, der auch mit einem kargen Boden auskommt.

BAP02X Saatgut € 6,80 **~ 10 Korn**

Der echte Farbstoff aus dem Färbegarten

INDIGO

Indigofera tinctoria

A (100/30) F (F S)

Kleiner Strauch, der gut als Kübelpflanze zu halten ist. Die Blätter enthalten Indican, der sich erst durch Oxidation (Fermentieren) in den blauen Farbstoff verwandelt. Dafür wird das - am besten blühende - Kraut für 1-2 Tage in Wasser getaucht und öfters umgerührt. Der Farbstoff bildet sich als blauer Niederschlag.

IND01X Saatgut € 5,10 **~ 80 Korn**

Exotisches Gemüse und rankende Cholesterinbremse

INKA-GURKE

Cyclanthera pedata

A (>500/40) GM0S (-)

[Caigua,Korila, Achocha,Hörnchenkürbis] Ein Kürbisgewächs aus Peru, welches als Gemüse seit Jahrhunderten von der peruanischen Urbevölkerung verwendet wird, z.B. in Gerichten wie „Guiso Caiga" oder „Caigua Rellena". Die peruanischen Schamanen nutzten die Inkagurke als Heilmittel. Heute weiß man, dass die Früchte cholesterinsenkend, antidiabetisch und blutdrucksenkend wirken und bei der Gewichtsreduktion helfen. Enthält außerdem immunstärkende, krebshemmende, antioxidative Flavonoide. Heutzutage wird Caigua medizinisch hauptsächlich zum Abnehmen und zur Senkung des Cholesterinspiegels in Form von Tabletten, die aus den getrockneten Früchten hergestellt werden, eingenommen. In Peru werden die Früchte oft einfach in den Mixer gegeben und der entstehende Saft getrunken, eine viertel bis halbe Tasse, zweimal am Tag. Die ca. 10 cm langen Früchte haben speziell die Fähigkeit, den Anteil an HDL zu erhöhen und gleichzeitig den Anteil an bösem LDL zu vermindern. Ein Tee aus den zerstoßenen Samen wirkt besonders blutdrucksenkend.

Küche: Junge Früchte schmecken gurkenartig und können roh, in Essig eingelegt oder gekocht verzehrt werden. Ältere Früchte werden wie Chilis mit Fleisch, Fisch oder Käse gefüllt, die Samen werden vorher herausgenommen. Auch die jungen Ranken schmecken angenehm.

Anzucht: Ich empfehle die Voranzucht im Haus, weil die Früchte sich erst relativ spät bilden, und dann die verlängerte Vegetationsperiode für eine üppigere Ernte sorgt. Allerdings sollte auch nicht zu früh gesät werden, denn die Pflanzen entwickeln sich recht schnell. Ca. 2-3 Wochen vor dem Auspflanzen (nach den letzten Frösten) kann gesät werden. Unter Glas ist auch eine ganzjährige Kultur möglich. Die Pflanzen sind kältetoleranter als Gurken. Man sollte auf jeden Fall eine Rankhilfe geben, denn die Inkagurke kann angeblich bis zu 10 Meter lang ranken.

CYC01X Saatgut € 5,10 **~ 10 Korn**

Ingwergewächse

Echter Ingwer ist wirklich eine außergewöhnliche Pflanze, bei der das Rhizom das Wesentliche ist. Erst 1997 wurde er in das Deutsche Arzneibuch aufgenommen. In Tee, zu Schokolade oder zu asiatischen Gerichten gereicht, bereichert das brennend scharfe und zugleich würzige Rhizom immer mehr auch deutsche Haushalte. Echter Ingwer ist allerdings schwer zu kultivieren. Zumindest in Deutschland.
Schön, dass es da noch andere Arten gibt. Unsere hier angebotenen Ingwergewächse sind unkompliziert. Alle Ingwergewächse lassen sich von Zeit zu Zeit recht gut durch Teilung vermehren und mögen tropische Temperaturen, viel Feuchtigkeit und sind auch mit schattigen Plätzen zufrieden.

Die Blätter schmecken köstlich als Tee

KARDAMOM

Elettaria cardamomum

P (80/30) ADMTWZ

Wird oft Zimtpflanze genannt. Echter Zimt ist jedoch ein tropischer Baum, während Kardamom eine Staude mit großen, maiglöckchenähnlichen Blättern ist. Auch wenn diese indische Waldpflanze hier kaum zur Blüte und zum Fruchten kommt (Kardamomkörner), die stark aromatischen Blätter dieser Art haben ein sehr zimtiges Kardamomaroma und werden klein geschnitten oder ganz mitgekocht für indische Reisgerichte gebraucht. Auch in Teemischungen (z.B. Jai) sehr angenehm. Als Zimmerpflanze anspruchslos. Verträgt sowohl vollen Schatten als auch pralle Sonne. Kann sowohl warm wie auch kalt überwintert werden. Ich finde diese aromatischen Blätter immer wieder überzeugend in Teemischungen. Ein paar frische Blätter Kardamom, ein kleingeschnittener Stängel peruanischer Sauerklee und ein Zweig vom Basilikum „Wildes Purpur" - und schon hat man einen leckeren Kräutertee, der jedem schmeckt. Die Pflanze wächst wirklich das ganze Jahr über, also kann man direkt frische Blätter verwenden, und es erübrigt sich das Trocknen.

ELE01 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Tropisches Ingwergewächs mit milder Würze

KLEINER GALGANT

Alpinia officinarum

P (100/30) AGMT0

Kleiner Galgant oder großer Galgant? Welcher ist besser? Die Gelehrten streiten noch... Verglichen mit dem großen Galgant ist der kleine Galgant eine kompaktere Pflanze. Und die Blätter duften sehr angenehm nach Zimt und Kardamom. Ganz abgesehen vom aromatischen Rhizom kann man auch die stark duftenden Blätter sehr gut nutzen. Zum Beispiel in einem selbst gemachten Weihnachtstee. Verträgt auch viel Schatten. Leicht zu halten.

Wussten Sie, dass der kleine Galgant eines der Hauptaromen für die Cola-Rezeptur ist? Wenn man es weiß, kann man es auch „herausriechen"!

ALP02 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Mild schmeckende Wurzeln für die Thai-Küche

KRA-CHAI

Boesenbergia rotunda (Boesenbergia pandurata)

P (70/30) M0WZ

Dieses thailändische Gewächs aus der Ingwerfamilie ist im Vergleich zum tropischen Ingwer leicht als Topfpflanze zu ziehen, hat längere, dünnere Wurzeln mit milderem aber vergleichbarem Geschmack, und trägt schon im ersten Jahr schöne rosa-violette, orchideenartige Blüten an kurzen Stielen. In der Küche gebraucht wird hier nicht das Rhizom, sondern die in dünne Scheiben geschnittenen Seitenwurzeln - mitgekocht aber auch roh; besonders zu Fisch. Junge, zarte Blätter und Sprosse können ebenfalls verwendet werden.

BOE01 Pflanze € 11,05 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Robustes Gewächs mit duftenden Blüten

INGWERLILIE

Hedychium spicatum

HHP (80/25) ADFM0RZ

[Kapu-Kachali] Vom Fuße des Himalajas bis in eine Höhe von 3.000 Metern wächst diese robuste Art, dessen Rhizom wichtiger Bestandteil von „Abir", einem farbigem Duftpulver ist, das in Indien in religiösen Festen zum Räuchern Verwendung findet. Räucherungen mit dem kampferartigen Aroma werden zur Stimmungsaufhellung und als Nerventonikum angewendet. Innerlich bei Verdauungsbeschwerden, Asthma und Erkältungen. Ein robustes Ingwergewächs, das in nicht allzu rauen Lagen sogar in Deutschland winterhart ist. Duftende weiße Blüten bis in den späten Herbst.

HED01 Pflanze € 12,75 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Ingwershot mit japanischem Ingwer

Zutaten:

Ingwer - wir haben die Rhizome (die „Wurzeln") des japanischen Ingwers verwendet
Frisch gepresster Orangen- und Zitronensaft
Eine kleine Prise Pfeffer
Dattelsirup oder anderes Süßungsmittel nach Geschmack

Zubereitung:

Den japanischen Ingwer (oder normalen Ingwer), den Saft und den Pfeffer in einen Mixer geben und alles gut durchmixen, bis der Ingwer fein zerkleinert ist.
Nach Geschmack süßen.
Die Mischung durch ein feines Sieb geben, um Reststücke zu entfernen.
Abschmecken und fertig.

Servieren:

Sofort genießen oder in kleine Gefäße abfüllen. Hält sich im Kühlschrank ein paar Tage.

Lecker! :)

Eine Spezialität: die eingelegten Blütenknospen

JAPANISCHER INGWER (MYOGA)

Zingiber mioga

H(H)P (100/20) ADM0TWZ☯

[Myoga-Ingwer, Myouga, みょうが, 茗荷] Im japanischen Hochland und auch in den gemäßigten Zonen Chinas verbreitet ist diese vergleichsweise anspruchslose Art, die sogar geringere Fröste unbeschadet übersteht und auch im Sommer bei unseren Temperaturen gedeiht. Der wüchsigste Ingwer, überhaupt das einfachste Ingwergewächs, das ich kenne! In Japan gehört Myoga zu den wichtigsten Frischkräutern, die ähnlich vielfältig Verwendung finden (klein gehackt zum Schluss zugeben) wie hierzulande Petersilie und Schnittlauch. Der Geschmack ist milder und hat eine Spur wie Orangenschalenaroma. Gegessen werden 1) die dicht an der Erdoberfläche schon im ersten Jahr wachsenden Blütenknospen und 2) die noch zarten, hellen Rhizomenden, die gut nachwachsen. In Japan wird auch gerne ein Stück frischer Myoga nach einem besonders harten Arbeitstag gegessen; - es soll die Lebensgeister wieder wecken und leicht aphrodisierend wirken! Haupternte: Spätsommer bis Herbst. Zieht im Spätherbst ein und kann dann bis zum Februar/März kühl überwintert werden; wenig gießen in dieser Zeit. In den letzten Jahren haben uns immer wieder Kunden aus Deutschland mitgeteilt, dass die Pflanzen den Winter im Freien unbeschadet überlebt haben, also winterfest sind. Falls Sie die Blütenernte verpasst haben sollten: Die jungen, ca. 20cm langen Sprosse heißen in Japan „Myoga Take", was soviel heißt wie Myoga-Bambus, und werden ähnlich wie die Blütenknopsen genutzt - der Geschmack ist vergleichbar.

Im Jahr 2014 haben wir Myoga-Ingwer das erste Mal selbst angebaut. Ich war echt überrascht wie schnell der Myoga sich entwickelt hat: Im April gepflanzt und Ende Oktober schon die erste Ernte! Myoga sind die fleischigen Blütenknospen, die kurioserweise direkt an der Erdoberfläche wachsen - mal mehr darunter, mal mehr darüber. Am besten sind sie, wenn sie noch nicht aufgeblüht sind (..schmecken aber auch dann noch gut). In Japan werden sie entweder roh, ganz fein in Streifen geschnitten über Salate oder Tofu gestreut, das gibt ein herrlich frisches, leicht scharfes Ingweraroma, aber auch süß-sauer eingelegt, oder als delikates Gemüse kurz gedünstet, gegrillt - ein ganz leckeres, zartes Knospengemüse.

ZIN01 Pflanze € 9,35 (ab 6 Stück € 8,40)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Weißer Ingwer

Weiße Blüten duften raumfüllend

WEISSER INGWER

Hedychium coronarium

HHP (200/30) D0RVZ

[Schmetterlingslilie] Ein äußerst wüchsiges und robustes Ingwergewächs aus Nordindien. Das ätherische Öl des Wurzelstocks hat eine beruhigende Wirkung auf die Haut und wird in der Kosmetikindustrie verarbeitet. Im Spätsommer erscheinen große, weiße, wundervoll nach Lilien duftende Blüten. In Asien auch Medizin bei Arthritis und Kopfschmerzen. Aus den Blüten wird ein Parfüm gewonnen.

HED02 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Bereicherung für den Mittelmeergarten

SILBER-IMMORTELLE

Anaphalis margaritacea

HP (40/25) M0RT

[Gnaphalium margaritacea, Perlkörbchen] Idealer Pflanzpartner für den mediterranen Garten, aber auch inTöpfen, Kübeln und Kästen eine Freude. Durch das silbrige Laub ist die Immortelle auch außerhalb der Blüte ein erfreulicher Anblick. Diese alte Bauerngartenpflanze wurde früher, und besonders in ihrer Heimat Nordamerika, als Tee gegen Erkältung und Husten und als Umschlag bei Verbrennungen und manchen Hauterkrankungen eingesetzt. Die zähen Blüten sind ein angenehmes Naturkaugummi. Gut geeignet für Trockengestecke.

ANA30 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kleines, sonnenliebendes Kraut

AFRIKANISCHE IMMORTELLE

Helichrysum splendidum

HP (60/30) DM0T

Es wird ein ätherisches Öl gewonnen aus dem Kraut und den gelben Blüten. Dieses duftet nur sehr dezent, dient in der Parfümerie aber als Fixativ, also als duftbindende Substanz. Deshalb ist das Kraut auch geeignet, in Potpourris den Duft anderer Komponenten längere Wirkung zu verschaffen. Als Verwandter der Strohblume kann diese Immortelle gut für Trockengestecke verwendet werden. Obwohl aus Südafrika kommend, soll es hier in Deutschland gut winterhart sein. Benötigt einen eher trockenen, durchlässigen Standort in voller Sonne. Passt stimmungsmäßig sehr gut in einen mediterran geprägten Garten. In der Heilkunde verwendet man das ätherische Öl bei Erkältung und gegen Muskelverspannungen.

HEL15 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Kriechende, nachtschattige Duftpflanze

JABOROSA

Jaborosa integrifolia

HHP (20/30) DM0Z

Große, weiße, nachtduftende Blüten. Die Blätter dieses argentinischen Nachtschattengewächses kommen aus Rhizomen direkt senkrecht aus der Erde. Enthält Withanolide. Nicht zu trocken halten. Soll bis mindestens -12°C winterhart sein.

JAB01 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Chinesische Jujube

Fruchttragender Strauch aus China

CHINESISCHE JUJUBE

Ziziphus jujuba var. spinosa

HP (200/50) M0☯ (-)

[Suan Zao] Eine frostharte fruchttragende Verwandte der tropischen Jujube. Die Samen werden in der Chinesischen Medizin genutzt als beruhigendes, stresslösendes Mittel und um die Fähigkeit des Körpers zu verbessern, Chi-Energie zu sammeln. Schmerzlindernd, krampflösend, gegen Reizbarkeit. Eine Schutzwirkung gegen radioaktive Strahlung und Sauerstoffmangel in den Zellen wurde nachgewiesen; Muskeln und Knochenmark stärkend.

ZIZ01 Pflanze € 27,20 *Lieferzeit: Ende März-Oktober*

Jakobsleiter

Die Blätter dieser Pflanze sehen aus wie altertümliche Leitern. Die Polemonium caeruleum wurde auch schon von Burgfräulein verehrt und mit einem Platz im mittelalterlichen Burggarten geehrt. Steht auf der Roten Liste für gefährdete Pflanzen in Deutschland.

Heilkraut aus deutschen Wäldern

JAKOBSLEITER

Polemonium caeruleum

HP (80/30) M0 (F! S)

[Himmelsleiter] Blätter sind leiterartig angeordnet. In feuchten Gebieten in Deutschland heimisch. Schöne zartviolette Blüten. Heilkraut bei Nervosität, Herzklopfen und Kopfschmerzen.

P0L22X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Duftende Jakobsleiter

Honigduftende Blütenstaude

DUFTENDE JAKOBSLEITER

Polemonium x cultorum ‚Heaven Scent'

HP (60/30) BD0

Eine Staude mit honigduftenden, hellblauen Blüten. Sie eignet sich hervorragend für Staudenbeete, Rabatten und naturnahe Gärten, wo sie mit ihrem horstbildenden Wuchs und den auffälligen Blüten Akzente setzt. Dank ihrer moderaten Wuchshöhe von etwa 30-60 cm passt sie gut in den mittleren bis vorderen Bereich von Beeten.

Die Pflanze bevorzugt halbschattige bis sonnige Standorte mit gut durchlässigem, aber stets feuchtem Boden. Sie ist pflegeleicht und zieht mit ihren duftenden Blüten Bienen und Schmetterlinge an, was sie zu einer wertvollen Ergänzung für naturnahe Gärten macht. Ein Rückschnitt nach der ersten Blüte kann eine zweite Blütenpracht im Spätsommer fördern. Im Herbst sollte die Pflanze bis zum Boden zurückgeschnitten werden.

Bei Polemonium x cultorum ‚Heaven Scent' handelt es sich um eine Zuchtform, also ein Kultivar, der durch gezielte Kreuzung entstanden ist. Sie wurde 2004 von Brent Horvath von Intrinsic Perennial Gardens in Hebron, Illinois, USA, gezüchtet. ‚Heaven Scent' ist eine Kreuzung zwischen der nordamerikanischen Art Polemonium reptans und der japanischen Art Polemonium yezoense ‚Purple Rain'. Diese Abstammung erklärt die Kombination der besten Eigenschaften beider Elternpflanzen, wie das attraktive Laub und die bemerkliche Duftintensität, die oft als traubenähnlich beschrieben wird. Das „x cultorum" im botanischen Namen weist darauf hin, dass es sich um eine Kulturhybride handelt.

P0L24 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Auch Katzen wissen dieses Kraut zu schätzen

KRIECHENDE JAKOBSLEITER

Polemonium reptans

HP (80/30) BDM0 (-)

[Himmelsleiter] Eine Heilpflanze aus dem Norden Amerikas. Die „Indianer" benannten sie nach dem harzigen Baldrianduft, den die Wurzeln verströmen und den auch Katzen - wie beim echten Baldrian - zu schätzen wissen, um sich darin zu wälzen. Auch die Blüten duften. Die Wurzel wurde genutzt bei Schlangenbissen, Abszessen, Rippenfellentzündung, Bronchitis und vielem mehr. Ein ausgezeichneter Bodendecker für feuchte Bereiche im Garten.

P0L23X Saatgut € 2,55 **~ 50 Korn**

P0L23 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kriechende Jakobsleiter

Jasmin

Goldgelber Hammerstrauch

Alleine beim Namen Jasmin denkt man sofort an süße Blütendüfte. Kein Wunder, wird doch das Jasmin-Öl zur Parfumherstellung verwendet. Jasmin ist eine Bereicherung für jeden Wintergarten, kann aber auch als normale Zimmerpflanze gehalten werden. Grundsätzlich gilt für Jasmin: einen hellen, geschützten Standort, gute Erde. Was alle Arten trotz der unterschiedlichen botanischen Zugehörigkeiten verbindet, ist der Duft!

Bevorzugt für orientalisches Jasminwasser

ARABISCHER JASMIN

Jasminum sambac

P (160/60) D0TZ

Ganz anders als der bekannte Jasmin hat dieser dicke, herzförmige, ledrige Blätter. Überhaupt ist er nicht nur von der Erscheinung, sondern auch vom Pflegeanspruch her robuster, und er ist auch keine Kurztagpflanze, d.h. er kann ganzjährig blühen! Verträgt viel Trockenheit aber keinen Frost, kann aber kalt überwintert werden. Die Blüten dieser Art werden für die Aromatisierung von Jasmintee und zum Würzen bevorzugt. Sie sind etwas größer und duften intensiver. Im Sommer können sie ganze Gewächshäuser oder Wintergärten parfümieren. Auch in Indien verbreitet.

JAS01 Pflanze € 17,00 *Lieferzeit: Mai-Oktober*

Jasminwasser (Indien)

Eine Handvoll Blüten vom Arabischen Jasmin oder Indischen Jasmin werden mit kaltem Sprudelwasser aufgegossen und einige Stunden bzw. über Nacht kaltgestellt. Fertig!

Genießen Sie dieses einfache wie köstliche Getränk in der Sommerhitze.

Diese Art blüht 12 Monate im Jahr

CHINESISCHER TEEJASMIN

Jasminum officinale „Grandiflorum"

P (80/30) DM0STWZ

Sehr reich blühende Art, die ganz ähnlich dem französischen Jasmin, fein geteilte Blätter hat, jedoch besser als Zimmerpflanze geeignet ist. Zusammen mit anderen Jasminarten zum Aromatisieren von grünem Tee verwendet (Jasmintee), ist es in China das beliebteste Hausgetränk. Wie wir jetzt erfahren haben, ist es diese Sorte, die in großem Maße in Südfrankreich in der Gegend um Grasse (Parfümkennern ein Begriff!) angebaut wird. Die Gewinnung des ätherischen Öls geschieht hauptsächlich durch Enfleurage. Dabei wird gereinigtes Fett (Olivenöl, Schmalz) mit den frischen Blüten bestreut. Diese geben kontinuierlich ihren Duft an das Fett ab und werden täglich ausgetauscht. Dasselbe wird auch mit in Olivenöl getränkten Leinentüchern gemacht, welches nach dem Auspressen das sog. „Huile antique au jasmin" ergibt. Jasminsirup (abwechselnde Lagen von Blüten und Zucker mit feuchten Tüchern bedeckt, kühl gestellt) wurde im 19. Jh. gelobt als „exzellente Medizin" bei Erkältungen und anderen Erkrankungen der Atemwege. Probieren Sie auch einmal Jasminbutter! Arabischer und französischer Jasmin lassen sich übrigens genauso verarbeiten.

JAS02 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Arabischer Jasmin

Braucht etwas länger, um sich zu entwickeln

FRANZÖSISCHER JASMIN

Jasminum officinale

HP (200/40) DM0STW (-)

Ein bis ca. -15° C winterharter Jasmin mit den typischen weißen, duftenden Jasminblüten von Spätsommer bis Herbst. Meist Laub abwerfend; Rückschnitt im Herbst/ Winter. Im Gegensatz zu den anderen Jasminen braucht es ein paar Jahre, bis die ersten Blüten erscheinen.

JAS03 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Nachtjasmin mit orange-gelben Blüten

GOLDGELBER HAMMERSTRAUCH NEU

Cestrum aurantiacum

P (>200/40) DOM ☼☼💧☺

Eng verwandt mit dem Nachtjasmin habe ich ihn in die Gruppe „Jasmin" eingeordnet. Er wächst genauso gut wie dieser, und die schönen orange-gelben Blüten, die von Mai bis in den späten Herbst zu bestaunen sind, duften ebenfalls in der Nacht, vielleicht nicht ganz so intensiv.

Es ist ein robuster Strauch, der prima als Kübelpflanze taugt. Sie können den Hammerstrauch jederzeit zurückschneiden. Ja, es ist sogar oft nötig um ihn zu bändigen. Und hungrig nach gutem Dünger ist er relativ oft.

CES04 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: April-Oktober*

Sternjasmin

Kleine Sternblüten mit süßem, muskatähnlichem Duft

STERNJASMIN

Trachelospermum jasminoides

HHP (>200/30) DOSZ ☼☼☼💧💧☺

Zuerst im Süden Frankreichs wurde ich aufmerksam auf diesen dort sehr verbreiteten Kletterstrauch mit seinen kleinen, aber üppigen, sternförmigen Blüten, die eine einzigartige Mischung aus Jasmin, Muskat und Nelken verströmen. Im Vergleich zum echten Jasmin ein sehr dunkles intensives Aroma, das sich, wie bei vielen Duftpflanzen, besonders in feuchter Wärme ausbreitet. Gut geeignet als Zimmerpflanze und für Wintergärten. Pflegeleicht. Die Blüten finden in der Gourmetküche als aromatisierende Zutat Verwendung - allerdings nur sparsam, denn sie sind leicht giftig.

TRA01 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Japanischer Sternjasmin

Viele kleine, üppig duftende Blüten im Sommer

JAPANISCHER STERNJASMIN

Trachelospermum asiaticum „Mandanianum"

HHP (>200/30) DOSZ ☼☼☼💧💧☺

Diese immergrüne Kletterpflanze kann bis zu 6 Meter hoch werden. die kleinen, hellgelben Blüten wachsen den ganzen Sommer über nach, und duften wie ein herb-sinnliches Parfüm. Gegen Abend verstärkt sich der Duft, so dass man ihn schon von weitem wahrnehmen kann. Eine leicht zu haltende Kübelpflanze, die auch Fröste bis ca. -10°C abkann.

TRA02 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: April-Oktober*

Sehr blühfreudige Duftpflanze aus Indien

INDISCHER JASMIN

Jasminum multiflorum

P (>200/30) DM0 ☼☼💧☺

[Kunda, Magha Mallika, Kurukkuttimulla] Ein rankender Jasmin mit weißen Blüten, die herrlich duften. Sehr ähnlich wie Arabischer Jasmin, auch sehr gut in Jasminwasser. Kommt aus den Bergen von Kerala, also aus Südindien. Bei uns in der Gärtnerei blühen die Mutterpflanzen ununterbrochen von Frühsommer bis in den Oktober hinein.

Indischer Jasmin

Kompakter buschiger Wuchs, leicht zu überwintern. Nicht nur in Indien, sondern auch in Florida, Australien, Hawaii und auf den Philippinen wird diese Sorte Jasmin als Gartenpflanze wegen ihrer Blühfreudigkeit und ihres intensiven Duftes geschätzt. Das ätherische Blütenöl wird auch zu Parfüm verarbeitet. In Indien macht man mit den Blüten auch Räucherstäbchen. Frauen parfümieren gerne ihre Haare mit dem Duftöl aus diesem Jasmin. In Indien gilt er als heilige Blume Krishnas und die Blüten werden bei religiösen hinduistischen Feiern verwendet.

Dieser eigentlich etwas rankende Jasmin kann durch Schnitt auch zu einem Strauch erzogen werden. Im Unterschied zum arabischen Jasmin - dem er sehr ähnlich sieht - trägt der indische Jasmin dünnere Blätter und ist viel blühfreudiger.

Bei dieser Gelegenheit weise ich darauf hin, dass es auch einen nicht so schön duftenden Jasmin, ja einen Jasmin mit eher stinkenden Blüten gibt, der oft in Blumenläden angeboten wird, oft über und über mit vielen weißen Blütenknospen. Er heißt botanisch Jasminum polyanthum. Den bieten wir nicht an. Nur damit Sie im Blumenladen demnächst Bescheid wissen.

JAS05 Pflanze € 12,75 *Lieferzeit: Mai-Oktober*

Indischer Jasmin

Gelber Jasmin

Ritualkraut der Azteken

GELBER JASMIN

Gelsemium sempervirens *Hinweis: giftig*

HHP (>200/30) ABDM0SXZ

Ein schlingender oder in Gefäßen auch herabhängender Jasmin aus Amerika mit gelben Blüten im Spätherbst, die einen klaren, frischen Duft verströmen. Das Wahrzeichen des Staates North-Carolina, deswegen auch die Bezeichnung „Carolina Jasmine". Schon ein ca. 5 Quadratmillimeter großes Stück vom Blatt (ausgekaut) hat eine spürbare Wirkung. Größere Mengen sind giftig! In kleiner Dosis wurde die Pflanze einstmals als gut wirkendes Mittel gegen Neuralgien und wegen seiner krampflösenden Eigenschaften bei Keuchhusten, Asthma, Migräne, Schlaflosigkeit, Darmbeschwerden und zur Blutdrucksenkung eingesetzt. Die Indolalkaloide sind vermutlich auch für die psychoaktive Wirkung verantwortlich. Bei den Azteken wurde die Wurzel angeblich bei sogenannten Gottesurteilen benutzt: Nachdem der Angeklagte einen Trank dieser Wurzel zu sich nimmt, stirbt er oder bleibt am Leben - ganz nach dem „Willen" Gottes! Die Wirkung ist lähmend, wobei das Bewusstsein bis zum Tod bestehen bleibt.

GEL01 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Nachtjasmin

Diese hungrige Pflanze duftet nachts

NACHTJASMIN

Cestrum nocturnum *Hinweis: giftig*

P (150/50) D0X

[Hammerstrauch] Wie der Name schon sagt: dieser in keiner Weise mit dem echten Jasmin verwandte Strauch aus der Familie der Nachtschattengewächse verströmt hauptsächlich nachts und in den Abendstunden seinen Blütenduft, der aus vielen kleinen hellgelben Blüten kommt. Sehr wüchsig, jedes Jahr zurückschneiden, Kübelpflanze.

CES01 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Weiße-Schokolade-Duft vom Feinsten

SCHOKOLADEN-JASMIN

Cestrum diurnum

HHP (200/30) DAFM0Z

[Tagjasmin, White Chocolate Jasmin, Din ka raja, Dinamallika] Ich habe mich sofort in den Schokoladen-Jasmin verliebt, als ich zum ersten Mal den Duft der kleinen, weißen Blüten inhalieren durfte. So stark und rein und klar - nach bester Vanille und weißer Schokolade!

Ganz eindeutig ist es der Bruder vom Nachtjasmin. Im Gegensatz zu diesem duften die Blüten nicht nachts, sondern tagsüber, daher auch der Name „Tagjasmin".

Schokoladen-Jasmin

In Hindi heißt die Pflanze „Din Ka Raja", was soviel bedeutet wie „König des Tages". In der indischen Medizin (Ayurveda) wird ein Öl aus den Blättern und Blüten gemacht (Dinamallika taila) zur Behandlung von Schuppenflechte und anderen Hautkrankheiten.

Schokoladenjasmin ist jedoch beheimatet in Mittelamerika und als eingebürgerte Ayurvedapflanze nach Indien gekommen.

Wirklich spannend finde ich, dass der Schokoladenjasmin eine der ganz wenigen Pflanzen ist, deren Blätter die hochwirksame Form von Vitamin D - also Calcitriol - enthalten.

Es ist ein zierlicher Strauch, der als Kübelpflanze meist etwa einen Meter hoch wird. Er verträgt auch etwas Frost, und wenn man ihn kühl überwintert, verliert er seine Blätter und kann daher im Winter auch dunkel stehen bis zum Frühjahr. Gleichermaßen geht aber auch eine warme Überwinterung. Dann erfreuen uns die Blüten mit ihrem langanhaltenden, starken Duft das ganze Jahr über.

CES03 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: April-Oktober*

Johanniskraut, Blütenernte

Johanniskraut

Johanniskraut, zitronenduftend

Bereits zu Jesu Geburt wurde Johanniskraut zu medizinischen Zwecken genutzt. Es hilft als Extrakt gegen leichte bis mittelschwere Depressionen sowie bei Wechseljahresbeschwerden und Stress. Allerdings besteht während der Einnahmedauer eine erhöhte Lichtempfindlichkeit. Zudem gilt in der Medizin, dass man es nicht mit anderen Medikamenten kombinieren sollte. Johanniskraut mag anspruchslose Böden - in der Natur findet man es unter anderem auf Schutthalden und Bahndämmen. Daher ist es auch für Steingärten geeignet. Blüht um den 24. Juni, den Johannis-Tag herum bis Ende August.

Ein schönes Wildkraut mit erstaunlichen Wirkungen

JOHANNISKRAUT

Hypericum perforatum

HP (90/35) DMT (F)

Das echte Johanniskraut fühlt sich auf fast allen Böden in voller Sonne wohl, solange sie durchlässig sind. Die ganze Pflanze, besonders aber die gelben Blüten, enthalten einen roten Farbstoff, der dem bekannten Rotöl - das auch leicht selbst herzustellen ist - seinen Namen gab. Wichtiges Mittel zur Heilung von Nervenverletzungen und -reizungen. Gegen Amöbenruhr und hoch dosiert gegen vorzeitiges Altern. Antidepressivum. In Versuchen wurde eine Erhöhung des IQ (Intelligenzquotient) und der Kurzzeitspeicherkapazität als Folge der Verbesserung der Gehirnleistung bei Einnahme von Hypericum-Extrakt gegenüber Placebo festgestellt! Neuerdings wird Johanniskraut in der AIDS-Therapie mit Erfolg eingesetzt.

HYP02X Saatgut* € 1,70 **~ 500 Korn**
HYP02 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Eine ertragreiche Auslese

JOHANNISKRAUT „TOPAZ“

Hypericum perforatum

HP (90/35) DMT (F)

Tetraploide polnische Auslesezüchtung. Vieltriebig, niedriger im Wuchs und sehr ertragreich, mit bis zu 0,5% Hyperizin.

HYP09X Saatgut € 3,40 **~ 500 Korn**

Wundheilkraut von den britischen Inseln

JOHANNISKRAUT „TUTSAN“

Hypericum androsaemum

HP (150/45) DM0T

[Amberkraut] Sattgelbe Blüten und strauchiger Wuchs. Besonders die rote Herbstfärbung machen die Pflanze so attraktiv. Dieser auf den britischen Inseln bekannteren Johanniskrautart wird die gleiche medizinische Wirkung zugesagt, obwohl keine Öldrüsen an den Blättern zu sehen sind. Im Mittelalter zum Desinfizieren von Wunden angewendet.

HYP01X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Bei leichter Berührung eine frische Zitronenbrise

JOHANNISKRAUT, ZITRONENDUFTEND

Hypericum hircinum

HP (70/30) DM0T (-)

An dieser Stelle ein Dankeschön an Miriam Wiegele, der Wiener Kräuterexpertin, die uns Samen schickte! Der sehr kopfige, frische Zitronenduft ist mit dem von Zitroneneukalyptus vergleichbar. Gibt einen wohlschmeckenden, entspannend wirkenden Tee. Ob dieses Johanniskraut aber auch Heilwirkungen hat, können wir noch nicht sagen. Jedenfalls ein wundervoll duftendes Kraut, das bei leichtester Berührung oder einem Regenschauer seinen erfrischenden Duft freigibt. Gute Ergänzung für jeden Kräutergarten.

HYP03X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**
HYP03 Pflanze* € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Johanniskrautblüten, Rotöl

Jiaogulan

Kraut der Unsterblichkeit

Es wirkt wie Ginseng - aber besser als Ginseng

JIAOGULAN

Gynostemma pentaphyllum

HP (200/30) AGJMSTWZ

[Jiao-gu-lan] (sprich: „Dschiau-gu-lan") Das wohl berühmteste „Ranke-Kraut" Deutschlands mit wissenschaftlich nachgewiesener, krebshemmender Eigenschaft! Einige von uns in der Gärtnerei verspüren sofort einen willkommenen Energieschub, wenn sie nur ein paar der frischen Blätter naschen. Andere nutzen sie regelmäßig, weil sie auf die blutdruckausgleichende und stressreduzierende Wirkung schwören.

In Japan heißt die Pflanze „Amachazuru", das heißt soviel wie „süße Tee-Ranke", und ist auch dort als Tee- und Gemüsepflanze bekannt. Es ist ein Heilkraut aus China und Japan mit Ginseng-Wirkung! Es wird auch Frauenginseng genannt, weil Jiaogulan für Frauen besser verträglich ist als Ginseng. Es erhöht das Yin und unterstützt das Yang.

Die frühesten Aufzeichnungen über die Pflanze aus China datieren um das Jahr 1400 n.Chr.. Ein Aufguß aus den süß-herb schmeckenden Blättern wird seit Jahrhunderten in den bergigen Regionen Südchinas verwendet als ein belebender, verjüngender, täglich getrunkener Tee. Der in dieser Gegend übliche Name „Xiancao" heißt soviel wie „Kraut der Unsterblichkeit" und die Leute dort sagen: „Es wirkt wie Ginseng, aber besser als Ginseng!"

In der Provinz Guizhou wird der überdurchschnittliche Anteil an über 100-jährigen auf den dort verbreiteten, regelmäßigen Genuss von Jiaogulan-Tee zurückgeführt. Hierzulande kann man mittlerweile getrocknete zu Kügelchen geformte Blätter in einigen Teehäusern bekommen. Schmeckt aber frisch aufgebrüht weitaus besser.

1976 wurden in Japan - eigentlich rein zufällig - in Jiaogulan die gleichen Substanzen entdeckt, für die Ginseng berühmt geworden ist: Die Ginsenoside.

Seit einigen Jahren wird dieses Kraut aber nicht nur in China und Japan sondern auch in den USA zunehmend beliebter als preisgünstige Alternative zu Ginseng.

Jiaogulan als Rankpflanze

Die Inhaltsstoffe sind ja tatsächlich zum Teil mit denen von Ginseng identisch. Und Jiaogulan enthält sogar noch eine eigene Klasse von Saponinen, die sogenannten Gypenoside, die hauptsächlich für die wohltuende Wirkung verantwortlich sind.

Der Tee aus den Blättern ist wohlschmeckend mit einer leicht herben Note. Er lässt sich sowohl aus getrockneten, als auch frischen Blättern zubereiten, wobei die frischen Blätter einfach besser schmecken. Mit den jungen, knackigen Triebspitzen lassen sich Salate um eine angenehme, exotische Komponente bereichern. Wenn Sie den Geschmack von echtem Ginseng kennen, werden Sie beim Naschen von den frischen Triebspitzen der Pflanze einen ganz ähnlichen, lakritzartigen Geschmack auf der Zunge haben: Dieser kommt hauptsächlich von den wirksamen Bestandteilen der Pflanze, den Gypenosiden und den Ginsenosiden.

Als echtes Adaptogen hat Jiaogulan keinerlei Nebenwirkungen im Gebrauch und wirkt immer ausgleichend, balancierend. Während Ginseng nur etwa 20 Saponine enthält, sind in Gynostemma über 80 Saponine nachweisbar. Diese Saponine sind natürliche organische Verbindungen, die unter anderem an der Hormonsynthese beteiligt sind.

Jiaogulan-Sekt

Man nehme eine handvoll oder mehrere händevoll Jiaogulan-Ranken, die vorher gewaschen und trockengetupft wurden, wringe diese so stark wie möglich, gebe das zerknüllte Jiaogulan in ein Glasgefäß, fülle mit einer Flasche gut gekühltem Sekt auf, und zerdrücke das jetzt mit Sekt bedeckte Jiaogulan nochmals mit einem Löffel. Wichtig ist, dass möglichst viele Blatt- und Stängelzellen zerplatzen. Dann stellt man das ganze 1-2 Stunden in den Kühlschrank, stampft und drückt noch ein letztes Mal, und gibt das grüne Gebräu durch ein feines Sieb in eine Karaffe - fertig! Jiaogulan-Sekt hat einen ganz einzigartigen Geschmack.

Hier die beeindruckende Liste der nachgewiesenen Wirkungen:

1. Adaptogen: Jiaogulan verfügt über eine Reihe von ausgleichend wirkenden Saponinen, die teils mit denen von Ginseng (Panax ginseng) chemisch identisch sind, und teils eine eigene Klasse bilden, die Gypenoside. Verhindert stressbedingte Krankheiten.

2. Antioxidans: Reduziert die freien Radikalen. Es wurde eine Anregung des wirksamen, körpereigenen Enzyms Superoxiddismutase (SOD) nachgewiesen, welches ein äußerst wirksames Antioxidans ist.

3. Herzstärkungsmittel: Verbessert die Pumpleistung des Herzens und damit auch die allgemeine Durchblutung.

4. Blutdruckausgleichend: Der Blutdruck wird wie bei Ginseng im normalen Bereich gehalten, zu niedriger Blutdruck wird angehoben, zu hoher Blutdruck gesenkt.

5. Cholesterinsenkend: Jiaogulan senkt vor allem den LDL-Spiegel, und auch die Triglyceride. Deshalb auch eine gewichtsreduzierende Wirkung bei Übergewicht.

6. Gegen Schlaganfall und Herzinfarkt: Jiaogulan verhindert die Verklumpung der Blutplättchen, sodass die Gefahr, dass lebensbedrohliche Blutgerinnsel entstehen, erheblich sinkt. Wirksam auch präventiv gegen Thrombosen.

7. Immunsystemstärkend: Tätigkeit der Lymphozyten wird gestärkt.

8. Blutbildend: Besonders die Bildung weißer Blutkörperchen wird unterstützt. Nützlich zur Rekonvaleszenz nach Chemotherapie oder radiologischer Behandlung.

Jiaogulan

9. Gegen Diabetes: Senkt Blutzucker und Blutfette.

10. Krebshemmend: Ginsenosid Rh2 ist ein im Ginseng (Panax Ginseng) in einer Menge von 0,001% vorkommendes, besonders tumorhemmendes Glykosid. Gynostemma pentaphyllum enthält auch genau dieses Glykosid - aber in wesentlich größerer Konzentration.

11. Stress abbauend: Ausgleichende Wirkung auf das Nervensystem: Überdrehte Nerven werden beruhigt, kraftlose wieder angeregt. Die Gesamtheit der Wirkungen bewirkt eine bessere Stressverträglichkeit des Organismus und, bei Sportlern wichtig, eine Steigerung der Ausdauerleistungen.

12. Stoffwechselfördernd: Durch das Zusammenspiel von besserer Kapillar- und Herzdurchblutung, Verbesserung des Blutbildes und anderen Faktoren erklärt sich die stoffwechselanregende Wirkung.

Jiaogulan wirkt auch bei Tieren, egal ob Pferd oder Maus. Dieses wurde durch klinische Tests an Ratten, Kaninchen und Hunden nachgewiesen. Es kann daher gut dem Tierfutter beigemischt werden.

Jiaogulan ist eine leicht zu ziehende Rankpflanze aus der Familie der Kürbisgewächse. Man kann sie z.B. an Maschdrahtzäunen hochranken lassen oder wie wir es zuhause machen, als Bodendecker nutzen. Sie trägt kleine Beeren, welche im Reifeprozess ihre Farbe von grün bis fast schwarz wechseln. Die Pflanze wächst in guter Erde (nährstoffreich) schnell und man kann schon nach wenigen Wochen ernten. Ihr idealer Standort ist halbschattig und windgeschützt. Im Herbst zieht sie ein, um im nächsten Frühjahr wieder auszutreiben. Die Vermehrung erfolgt über Saatgut und Rhizome. Unsere Pflanzen entstammen einer Herkunft, wo sie bis mindestens -18°C winterhart sind. Im Haus gehalten oder im Herbst ins Haus geholt, grünt und wächst sie das ganze Jahr über.

GYN01 Pflanze € 7,65
(ab 6 Stück € 6,90)
Liefermonate: Ende März-Oktober

Kalmus

... ist eine anspruchslose Sumpfpflanze. Es gibt zwei Arten von Kalmus: den europäischen und den amerikanischen, wovon nur eine menschlich unbedenklich ist, nämlich der amerikanische. Die indianischen Medizinmänner verordneten Tee aus der Kalmus-Wurzel bei Durchfall, Blähungen und Magenbeschwerden. Die Industrie verwendet Kalmus u.a. als Mundwasserzusatz.

Heilkraut für den Gartenteich

EUROPÄISCHER KALMUS

Acorus calamus *Hinweis: giftig*

HP (100/30) DMRWX ☼☼💧☺

[Deutscher Ingwer] Kalmus lässt sich ähnlich wie Zyperngras auch in einem wasserdichten Topf halten. So können Sie die wie Orangenkekse duftenden Blätter in süßen Zubereitungen in der Küche verarbeiten, ohne gleich einen Teich anlegen zu müssen. Denn die Staude mit den schilfartigen Blättern ist eine Sumpf- bzw. Wasserpflanze. Sie kommt ursprünglich aus Ostasien, wird aber, weil seit Jahrhunderten in Mitteleuropa naturalisiert, zu den heimischen Wildpflanzen gezählt. Der aus dem bitteren Wurzelstock zubereitete Tee ist sehr wirksam bei Entzündungen im Magen-Darm-Bereich, sollte aber wegen der starken Inhaltsstoffe nur in akuten Fällen gebraucht werden. Wurde sogar schon in Babylonien als Streukraut verwendet. Im Mittelalter auch kandiert.

AC001 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Europäischer Kalmus hier mal als Topfpflanze

Neues Würzkraut aus der thailändischen Küche

LAKRITZ-KALMUS

Acorus gramineus „Licorice"

HP (30/20) DMRTWZ ☼☼💧☺

Schmale, grasartige Blätter verströmen einen starken Anisduft. Wird in der thailändischen Küche verwendet. Die relativ zähen Blätter sollten für den Gebrauch in der Küche jedoch nicht klein geschnitten, sondern ausgekocht und danach wieder entfernt werden. In der chinesischen Heilkunde werden Auszüge verabreicht gegen Appetitlosigkeit, Gastritis und Depressionen. In feuchte Erde oder am Teichrand pflanzen. Als Zimmerpflanze auch im Winter grün.

AC009 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kalmus, Blüte

Wahrscheinlich die gesündeste Sorte

AMERIKANISCHER KALMUS

Acorus calamus americanus

HP (100/30) DMRW ☼☼💧☺

Wenig bekannt ist, dass so gut wie alle europäischen Kalmuskulturen und Wildbestände aus Asien kommen, und dass diese Sorten krebsfördernde Substanzen enthalten: Die hier angebotene Sorte kommt original aus Amerika und enthält nicht das Karzinogen Cis-Iso-Asaron.

AC002 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Lakritz-Kalmus

Fruchtiges Blattaroma für Gewürztee

KAMPFERBAUM

Cinnamomum camphora

HHP (>200/40) RD0MT

[Zimtlorbeer, Kampferlorbeer, Campher] Dieser asiatische Baum kann 2.000 Jahre alt werden. Die Blätter, Rinde und das Holz duften herrlich aromatisch, eukalyptusähnlich. Bekannt ist er wegen der kristallinen Substanz, dem Kampfer, der früher einmal mehr medizinische Bedeutung bei Atemwegserkrankungen hatte. Alle Pflanzenteile sind aromatisch und enthalten neben Kampfer auch Eugenol und Terpinol und eine Reihe anderer ätherischer Öle. Kampfer selbst wird aus der Rinde gewonnen. Kampfer gilt als anregend, antiseptisch, hilft bei zu niedrigem Blutdruck. Schmerzstillend bei arthritischen oder rheumatischen Schmerzen. Die Einnahme von Kampfer in höheren Dosen wirkt angeblich sogar berauschend und soll sogar in größeren Mengen Halluzinationen hervorrufen. In geringen Dosen wirkt Kampfer einfach nur anregend und kreislaufstärkend.

Kampferbaum

Der Kampfer ist in seinem Ursprungsgebiet China und Südostasien seit Jahrhunderten ein begehrtes Aphrodisiakum und wichtiges Heilmittel. Er zählte im Mittelalter zu den teuersten pflanzlichen Stoffen und galt nicht zuletzt deshalb als Wundermittel. Kampfer wurde auch zur Abwehr von Motten und Holzwürmern eingesetzt.

Die Blätter mit ihrem herrlich fruchtigen Apfel-Kampfer-Aroma schmecken lecker als Beigabe zu Früchtetee oder Gewürztee. Oder Sie genießen das Aroma als Saunaaufguss - wunderbar belebend! Für die Aromatherapie wird aus den Blättern durch Wasserdampfdestillation das Ravintsaraöl gewonnen.

In den Gärten von Schloß Trauttmansdorff in Meran (Südtirol) habe ich große Bäume im Freiland im offenen Boden gesehen, was zeigt, dass der Kampferbaum trotz seiner tropischen Heimat bis mindestens -10°C frostbeständig sein muss. Wir haben in der Gärtnerei Rühlemann's seit 2006 einen Kampferbaum in einem Gewächshaus ausgepflanzt. Wir halten Ihn auf ca. 1 Meter Höhe. Er läßt sich problemlos jederzeit zurückschneiden und als kleinen Strauch kultivieren.

CIN01 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: April-Oktober*

Alltagsdroge der Namas

KANNA (KOUGOED)

Sceletium tortuosum

P (30/20) AM0RZ

[Mesembryanthemum tortuosum] Südafrikanisches Mittagsblumengewächs, nur heimisch im sogenannten Kannaland. Der Gebrauch dieser Pflanze ist nur durch die Namas überliefert: sie wird gekaut, geschnupft oder geraucht. Interessant ist die Aufbereitung von Kanna: während die frische Pflanze keine Wirkung zeigt, haben fermentierte oder auch nur getrocknete Blätter eine angstlösende, ruhige Gelassenheit und Heiterkeit, in höheren Dosen auch Euphorien und Visionen auslösende Qualität. Das sind sicher Gründe, weshalb das daraus hergestellte Pulver, das mit etwas Alkohol für ca. 10 Minuten in den Mund genommen so angenehm wirken soll, in Südafrika jetzt zu einer beliebten Partydroge geworden ist. Die Namas nennen als wichtige Effekte von kleineren Mengen Kougoed die Vertiefung sozialer Kontakte, Lösung von Hemmungen und Steigerung des Selbstbewusstseins. Da die sukkulenten (saftreichen) Pflanzen sich im Winterhalbjahr ab Oktober regenerieren (im Sommer blühen sie unaufhörlich und das bedeutet ja eigentlich, so schön wie's auch ist, für die Pflanze Entvitalisierung!), empfehle ich, die Pflanzen erst im Herbst umzutopfen.

SCE01 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kanna

Leicht zu ziehen, wichtige Ayurveda-Pflanze

KALMEGH

Andrographis paniculata

A/P (80/30) JM0VZ (-)

[Chiretta, Chuan Xin Lian, Kirata] Der englische Name „King of Bitters" hat seine Berechtigung - die Blätter schmecken wirklich äußerst bitter! Doch wie bei vielen bitteren Kräutern fühle ich mich nach dem Probieren von nur einem Blatt merklich erfrischt. Haben Sie das auch schon mal beobachtet? Neuere Forschungen haben ergeben, dass in dieser Pflanze, die seit Jahrhunderten einen festen Platz in der indischen Hausapotheke hat, ganz große Heilkräfte stecken. Kalmegh gehört zu den wenigen echten adaptogenen Kräutern. Es wirkt bei allen Erkältungskrankheiten durch seine immun stimulierende Wirkung, außerdem generell antibakteriell, gegen Gingivitis, Periodontitis, Sinusitis, als starkes Antioxidans, gegen Hepatitis B Viren, Herz und Leber schützend, blutreinigend und entzündungshemmend. In Indien heißt die Pflanze wegen ihrer Wirkung gegen grippale Infekte auch „Indische Echinacea". Leicht aus Samen zu ziehen. Ein Akanthusgewächs, das auch in China als Heilkraut bekannt ist.

AND01X Saatgut € 5,10 **~ 200 Korn**

Kalmegh

Urwüchsige Form der Karde

WILDE KARDE

Dipsacus sylvestris (fullonum)

HBi (200/50) BM0 (F!)

Eine üppige Blütenpracht zieht ab Juni viele Bienen und andere Insekten an. Die wilde Karde ist ein Tiefwurzler und mag einen tiefgründigen Boden. Eine der besten Wildpflanzen für Trockensträusse. Mehr noch als die Weber-Karde wird sie als Heilpflanze zur Entgiftung und gegen Borreliose geschätzt.

DIP02X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Katzenbart blüht meist im Winter

Filigrane Stängel, ideal für Trockengestecke

WEBER-KARDE

Dipsacus sativus

HBi (200/50) BM0 (F!)

[Weberkarde] Kulturpflanze mit deren Fruchtständen die Wolle aufgeraut (gekrempelt) wurde. Für Trockensträuße sind die großen filigranen Samenstände der Weberkarde eine gute Bereicherung. Die Samen sind im Winter beliebte Vogelnahrung. Neuerdings wird ein Mittel gegen Borreliose aus der Kardenwurzel hergestellt.

DIP01X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Zierliches Pflänzchen für den Zwergengarten

KATZENPFÖTCHEN

Antennaria dioica

HP (20/15) M0T (F)

Rosa Blüten sind oft Schmuckdroge in Kräuterteemischungen. Die wolligen Blattrosetten erinnern an Katzenpfoten. Das ganze Kraut als Teeaufguss wirkt appetit- und verdauungsanregend.

ANT21X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Der indische Nierentee blüht wunderhübsch

KATZENBART

Orthosiphon grandiflorus

P (80/30) BM0TZ

[Kumis kucing, Indischer Nierentee] Mit den weißen bis hellblauen Blüten und den langen Staubgefäßen, durch die die Pflanze wohl ihren Namen Katzenbart bekam, ist dieses von Indien bis Australien vorkommende Heilkraut auch ein attraktiver, leicht zu pflegender Blütenstrauch. Der indische Blasen- und Nierentee ist als Kaltauszug (von getrocknetem Kraut) ein ausgezeichnetes Entwässerungsmittel bei Harnstauung und verschiedenen anderen Blasen- und Nierenerkrankungen. Das Besondere dabei: Die Wirkung ist ohne nennenswerte Reizwirkung auf die genannten Organe! Inhaltsstoffe: Saponine, Flavonoide, Gerbstoffe, sehr viel Kalium, wenig ätherisches Öl. Der stark wachsende Strauch kann jederzeit zurückgeschnitten werden und sollte öfters nachgedüngt bzw. regelmäßig umgetopft werden.

ORT01 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Für die mediterrane Küche

ECHTER KAPERNSTRAUCH NEU

Capparis spinosa

P (30/30) 0WGM

Dieser Kapernstrauch ist eine Kulturform - ähnlich wie der dornenlose - jedoch hat er bei weitem nicht so viele Dornen wie die Wildform. Diese Sorte zeichnet sich aus durch dickere, größere Blätter und ein robustes Wachstum. Kapernsträucher brauchen viel Nährstoffe und gelegentlich etwas Kalk, z.B. Muschelbruch. Gut ist es auch, alle paar Wochen die Erde ziemlich trocken werden zu lassen. Danach kann man wieder normal gießen.

Am besten macht er sich in Hängekörben, denn seine Zweige wollen immer nach unten wachsen. Die Überwinterung ist kühl wie auch mäßig warm möglich.

Die bekannten Kapern sind die ungeöffneten Blütenknospen. Fast zu schade für eine Ernte, denn die zarten Blüten mit ihren sehr langen Staubgefäßen sind wunderschön.

CAP61 Pflanze € 22,10 *Liefermonate: April-Oktober*

Kapern
selbst eingelegt in Salz

Kleiner Fakt vorab: Kapern sind die kleinen, ungeöffneten Blütenknospen des Kapernstrauchs ;)

Kapernäpfel ernten, gründlich waschen und dann ca 1-2 Tage trocknen lassen oder direkt in ein sauberes, am besten steriles Schraubglas füllen und komplett mit (Meer)Salz bedecken.

Jetzt solltest du das Glas täglich - für 10 Tage - einmal schütteln, damit auch wirklich überall an die Kapern Salz gelangt. Somit wird nun die Feuchtigkeit rausgezogen. Falls sich Flüssigkeit bildet, schüttest du sie nach den 10 Tagen einfach ab. Ab jetzt kannst du deine Kapern einfach so, auf Pizza oder in deinem Lieblingsgericht genießen.

Aromatisches Myrtengewächs aus Australien

KANUKA

Kunzea ericoides

P (>200/40) M0VT (-)

Das angenehm duftende, ätherische Kanuka-Öl wird in der Aromatherapie eingesetzt bei Rheuma, Muskelverspannungen und um das Immunsystem zu stärken. Es wirkt zudem keimtötend und entzündungshemmend. Kanuka ist ein Myrtengewächs und in Australien sowie Neuseeland heimisch. Wie auch der Teebaum und Manuka enthalten die schmalen Blätter hohe Konzentrationen des ätherischen Öls. Bei den neusseländischen Ureinwohnern, den Maoris, heißt es, dass nur Kanuka und Manuka die echten Teebäume seien. In der Kultur ist Kanuka recht einfach als Strauch oder Bäumchen zu ziehen. Aufpassen sollten Sie, dass die Pflanze niemals ganz austrocknet, das mag sie gar nicht.

KUN01X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

KUN01 Pflanze € 11,05 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kanuka

Schöne Blüten, fast zu schade zum Essen

KENIKIR

Cosmos sulphureus

A (70/20) D0W (F)

In Indonesien eine beliebte, mild aromatische Würzpflanze. Junge Triebe werden dort entweder roh, gemischt mit Kokosnuss oder mit Spinat gekocht gegessen. Große orange und gelbe Blüten. Eng verwandt mit der Cosmea, einer bekannten Sommerblume.

Auch Ulam Raja wird gelegentlich als Kenikir bezeichnet, hat aber stärkeren Geschmack.

COS11X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Ein Haartonikum gewinnt man aus den Wurzeln

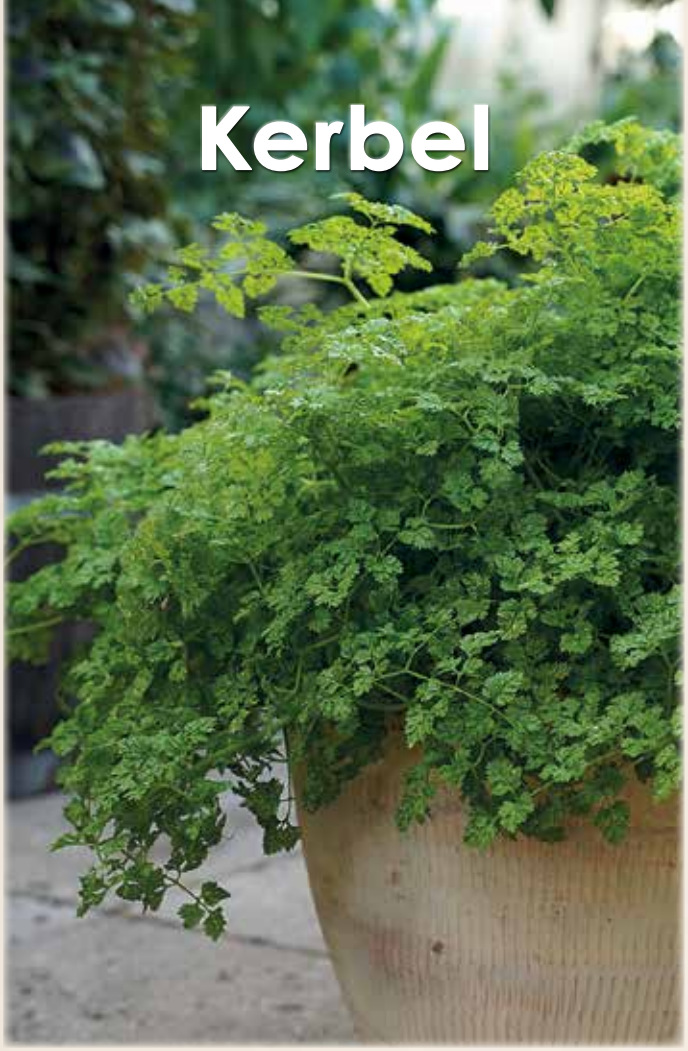
GROSSE KLETTE

Arctium lappa

HBi (160/40) BGM0 (F!)

Wurzel von Kulturformen sind bekanntes Gemüse in der japanischen Küche. Medizinisch werden Wurzelauszüge und Salben bei Ekzemen, zur Blutreinigung und gegen Geschwüre eingesetzt. Weit verbreitete Wildpflanze. Klettenwurzelöl kräftigt Haare und Kopfhaut.

ARC11X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**



Herbstsaat lässt sich im Winter ernten

KERBEL, KRAUS

Anthriscus cerefolium

HA (60/15) BMW (F!)

Feines, anisartiges Aroma. Eines der wenigen einheimischen Gewürze. Fühlt sich wohl in einem eher kühlen, feuchten Klima. Deswegen sollte man auch nicht unbedingt versuchen, Kerbel im Sommer auszusäen. Er wird dann womöglich gar nicht keimen, oder wenn doch, dann sehr schnell als schmächtige Pflanze in Blüte gehen. Die beste Zeit des Gartenkerbels ist also von Herbst bis Frühjahr. Herbstaussaat ist besonders zu empfehlen. Kerbel geht schnell in Blüte - da ist es gut zu wissen, dass die noch weichen Blüten und Blütenstängel ebenso gut zu verwenden sind. Im Sommer ist der französische Estragon ein guter Ersatz.

ANT31X Saatgut € 1,70 **~ 800 Korn**

Dunkelblättrige, dicht wachsende Sorte

KERBEL „VERTISSIMO“

Anthriscus cerefolium „Vertissimo“

HA (60/15) BMW (F!)

Ein Kerbel mit dunklen, dichter wachsenden Blättern. Geeignet für die Topfhaltung, trieibt erst spät durch, daher lange Erntezeit im Frühjahr. Typischer Kerbelgeschmack.

ANT33X Saatgut € 1,70 **~ 200 Korn**

Einheimisches Wildkraut

WIESENKERBEL

Anthriscus sylvestris

HP (120/40) BWG0 (F!)

Der mehrjährige, also ausdauernde Verwandte des echten Kerbels ist im Geschmack herber und es fehlt die feine Anisnote. Die jungen Blätter sind am besten im zeitigen Frühjahr und im Herbst. Dann kann man sie für Wildsalate und als Wildgemüse nehmen. Auch die Wurzel lässt sich z.B. als Suppengemüse nutzen. Ein Tee aus dem blühenden Kraut wirkt harntreibend.

ANT32X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Kamille

Römische Rasenkamille

... hat wohl jeder zumindest als Tee bei sich zu Hause stehen. Hautreinigung, Magenberuhigung, Verdauungsverbesserung sind nur einige Heilwirkungen dieser Pflanzen. Daneben eignen sich einige hier aufgeführte Arten hervorragend als Duftrasen. Die heilbringenden Öle der Pflanze hat sie sich erworben, um sich vor Krankheiten und Schädlingen zu schützen und ihre benachbarten Kräuter im Garten gleich mit. Sie mag warme, durchlässige Böden.

Diesen Duftrasen brauchen Sie nicht zu mähen

ENGLISCHE RASENKAMILLE

Chamaemelum nobilis (Anthemis nobilis) „Treneague"

HP (5/30) DM♦ ☼☼☼💧☺

Nicht blühende Sorte der römischen Kamille. Ausgezeichnet für Duftrasen, der nicht gemäht werden muss. Rasenkamille bedeutet anstelle von Rasen; nicht in den Rasen pflanzen! Die sich ausbreitenden Triebe bewurzeln sich, wo sie den Boden berühren. Bildet wunderschön dichte, duftende Polster. Normale Erde. Diese Pflanzen sind mit einem normalen Gartenboden zufrieden, der mit etwas Kompost versorgt wird.

ANT02 Pflanze € 4,25 (ab 6 Stück € 3,80 - ab 20 Stück € 3,40)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Englische Rasenkamille

Duftender Kamillenrasen mit weißen Blütenknöpfen

RÖMISCHE RASENKAMILLE

Chamaemelum nobilis (Anthemis nobilis) v. ligulosa

HP (15/35) BDM0♦ ☼☼☼💧☺

Cremeweiße Blütenknöpfe sind getrocknet gut in Potpourris. Die blühende Pflanze wird auf magerem Standort nicht höher als 15cm. Gut im Steingarten oder als Duftrasen zusammen mit Thymian, Labkraut und anderen niedrigen Kräutern. Etwas stärker im Wuchs als die englische Rasenkamille.

ANT01 Pflanze € 4,25 (ab 6 Stück € 3,80 - ab 20 Stück € 3,40)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Klassische Wahl für das römische Duftbad

RÖMISCHE KAMILLE

Chamaemelum nobilis (Anthemis nobilis)

HP (60/30) BDMT♦ (F) ☼☼💧☺

Fruchtig duftende Kamille, die auch Badekamille genannt wird. Sonst aber gleiche Heilwirkung und Anwendung wie die sogenannte echte, einjährige Kamille. Kriechende Triebe bewurzeln sich, wo sie die Erde berühren. Hervorragend für Duftrasen.

ANT03X Saatgut € 1,70 **~ 1000 Korn**

ANT03 Pflanze € 4,25

Liefermonate: Ende März-Oktober

Niedliche Blümchen, finden auch einen Platz in kleinen Gärten

KAMILLE

Matricaria recutita

A (40/10) DMT (F!) ☼💧💧

Die echte Kamille ist eine sehr zierliche 1-jährige Pflanze. Blüten sollten nicht zu spät geerntet werden, da sonst die Qualität leidet. Sät sich oft selbst aus.

ANT09X Saatgut € 1,70 **~ 1000 Korn**

Aromatische, großblütige Auslese

KAMILLE „BODEGOLD"

Matricaria recutita „Bodegold"

A (40/10) DMT (F!) ☼💧💧

Polyploide Züchtung der übrigens international „Deutsche Kamille" genannten 1-jährigen Kamille. Wurde in Ostdeutschland gezüchtet, wo man sich vor dem Fall der Mauer sehr um Kräuterzüchtung bemüht hat. Aufrechte, große Pflanzen mit großen Blüten sind leichter zu ernten. Hoher Gehalt an ätherischem Öl (bis zu 0,7%), insbesondere Matrizin und Bisabolol. Ertragreich.

ANT08X Saatgut € 3,40 **~ 1000 Korn**

Shampoo mit Kamille

Hoher Gehalt an Bisabolol

KAMILLE „GORAL“

Matricaria recutita ‚Goral‘

A (40/10) DMT (F!)

Eine sehr ertragreiche, großblütige, tetraploide Heilkamille mit über 1% ätherischem Öl, mit einem besonders hohen Gehalt an Bisabolol (30%). Enthält damit soviel Bisabolol wie die spanische Manzan-Kamille®. Bisabolol ist neben seiner entzündungshemmenden Wirkung auch wirksam zur Verbesserung der Wundheilung und wirkt antimikrobiell. Deshalb wird diese Sorte besonders gerne in Kosmetika verarbeitet.

ANT07X Saatgut € 3,40 **~ 500 Korn**

Kamille „Goral“

Enthält ganz viel blaues Chamazulen

KAMILLE „ZLOTY LAN“

Matricaria recutita ‚Zloty Lan‘

A (40/10) DMT (F!)

Polnische tetraploide Züchtung mit hohem Ertrag und hohem Gehalt an ätherischen Ölen und erhöhtem Anteil von Chamazulen (22%). Chamazulen ist ein blaues, Öl mit hauptsächlich entzündungshemmender Wirkung. Große Blüten und straff aufrechtes Wachstum.

ANT06X Saatgut € 3,40 **~ 500 Korn**

Ananaskamille

Würzkamille für die kreative Küche

ANANASKAMILLE

Matricaria discoidea

HA (30/10) DOWMT (F)

[Strahlenlose Kamille] Strahlenlos heißt hier, dass diese Kamille keine Blütenblätter trägt. Wegen ihres angenehm fruchtigen Aromas heißt sie in England „Pineapple weed“ (Ananaskraut).

Auf meinen Spaziergängen finde ich gelegentlich diese lecker duftende Kamille, und halte mir dann die zerdrückten Blüten unter die Nase - Ahh! was für ein erfrischend-fruchtig-harziger Duft! Sie wächst auch noch auf sehr verdichteten Böden bei mir in der Nähe unter einer Eisenbahnbrücke.

Diese Kamillenart gilt als viel robuster als die bekannte echte Kamille. Sie kommt ursprünglich aus Nordostasien und Nordamerika, ist aber schon lange bei uns in Deutschland eingebürgert und vielfach in der Natur, vor allem in Ruderalzonen anzutreffen.

Wie die echte Kamille wird sie medizinisch als Beruhigungsmittel und als krampflösendes und entzündungshemmendes Mittel eingesetzt. Sie gilt als wirksam bei Angstzuständen und Schlaflosigkeit.

Aber die strahlenlose Kamille kann noch mehr. Probieren sie die Blätter und unreifen Blüten einfach mal als Würze für Salate, Suppen und andere Gerichte. Darüber hinaus lässt sich ein Sirup aus den Blütenköpfen zur Aromatisierung für köstliche Pudding und Desserts wie Panna Cotta oder Eiscreme einsetzen. Oder wie wärs mit Eistee und Kräuterlikör?

Wichtig ist, die Pflanzen nicht zu spät zu ernten, dann werden sie nämlich zunehmend herber im Geschmack.

ANT04X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

Färberkamille

Wüchsige Staude für den Färbergarten

FÄRBERKAMILLE

Anthemis tinctoria

HP (90/40) BF0 (F!)

Gelbe Blüten - gelber Farbstoff. Die Blüten haben große Ähnlichkeit mit Margeriten; die Blütenblätter sind aber auch gelb.

ANT05X Saatgut € 2,55 **~ 1000 Korn**

Kleine Katzenminze

Katzenminze

Ein Tee aus Katzenminzeblättern soll auch Menschen euphorisch stimmen. Im Mittelalter hieß es zudem, sie vertreibe Schlangen. Es gibt viele Arten von Katzenminze. Sie sind im Aussehen, im Aroma - und nicht zuletzt auch in der Beliebtheit beim Katzenvolk - ganz verschieden. Die bekannteste Katzenminze ist nicht die einheimische, sondern die persische Katzenminze (N. mussinii oder N. fassenii). Wurde zur Staude des Jahres 2010 gekürt und gehört zu den stark gefährdeten Wildkräutern. Übrigens, es gibt noch einige andere Pflanzen, die auf Katzen eine magische Anziehungskraft ausüben, z.B. Muskatellersalbei, Katzengamander (Teucrium marum), Baldrian.

Hoch wachsende Staude auch gegen Mücken

GRIECHISCHE KATZENMINZE

Nepeta parnassica

HP (150/40) DB0MT (-)

Vielleicht die größte unter den Katzenminzen. Sie ist heimisch in den Bergen Griechenlands und Albaniens. Die robuste Staude begeistert im Sommer mit blauvioletten Blütenkerzen über graugrünem Laub. Auf jeden Fall enthalten die angenehm duftenden Blätter viele Neptalactone; - aber ob auch die Katzen drauf stehen, müssen wir noch rausfinden. Wegen der insektiziden Wirkung lässt sich aus dem Kraut ein Hausmittel gegen Mücken herstellen.

NEP08X Saatgut € 3,40 ~ 50 Korn

NEP08 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Griechische Katzenminze

Auch in China ein Heilkraut

JAPANISCHE KATZENMINZE

Schizonepeta tenuifolia

A (80/30) ABDRTWZ (-)

[Jing Ji, keigai] Blau blühendes, aromatisches, auch in China bekanntes Heilkraut zur Entgiftung und Entschlackung, gegen Erkältung. Fiebersenkend und schweißtreibend. Wirkt über den Lungen- und Lebermeridian.

SCH02X Saatgut € 3,40 ~ 50 Korn

Zitronige Katzenminze

Die klassische, hochwachsende Art

KATZENMINZE

Nepeta cataria

HP (120/35) BDMT (F S)

[Echte Katzenminze] Diese bei Katzen sehr beliebte Art findet auch medizinische Anwendung (leicht beruhigend). Heimisch, aber selten in Deutschland. Bevorzugt lehmigen Boden, ist aber anpassungsfähig. Weiß-rosa Blüten. Vermehrt sich oft durch Selbstaussaat, was auch willkommen ist, denn das Kraut gehört zu den kurzlebigen Mehrjährigen und wird meist nicht älter als 3-4 Jahre.

NEP01X Saatgut € 2,55 ~ 800 Korn

NEP01 Pflanze* € 4,25 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Regeneriert sich gut nach einer Katzenattacke

KLEINE KATZENMINZE

Nepeta x fassenii (Nepeta mussinii)

HP (40/30) BDM0 (F)

[Katzenkraut] Kommt aus Persien. Dort soll sie auch als Würzpflanze genutzt werden. Bodendeckende Katzenminze, beliebt als Unterpflanzung in Rosenbeeten. Graugrüne, aromatische Blätter. Auch katzenwirksam. Hellblaue Blüten.

NEP03X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

NEP03 Pflanze* € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Wenn Sie eine weiße Katze haben

KATZENMINZE, WEISS BLÜHEND

Nepeta x fassenii „Alba"

HP (35/20) BDM0TW (-)

Eine rein weiß blühende Auslese. Sehr wüchsig.

NEP04X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

NEP04 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Die beliebteste Rosenbegleitstaude

KATZENMINZE „SIX HILLS GIANT"

Nepeta x fassenii

HP (60/40) BDM0

Eine besonders groß wachsende Katzenminze mit schönen, blauen Blüten und dem gleichen Duft wie die kleine Katzenminze; vermutlich davon eine Zuchtform.

NEP09 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Eine Möglichkeit für Katzenhasser

ZITRONIGE KATZENMINZE

Nepeta x fassenii „Grog"

HP (40/30) BDM0TW

Alle Katzenallergiker, die schon immer mal eine Katzenminze im Garten haben wollten, können aufatmen: endlich eine Katzenminze mit den beliebten schönen leuchtend blauen Blüten, die nicht so „geliebt" wird von Katzen und dadurch natürlich auch nicht so in Mitleidenschaft gezogen wird! Das angenehme, wirklich zitronige Aroma macht sie aber auch geeignet als aromatische Teepflanze.

NEP12 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Blühstaude für den Insektengarten

HOHE KATZENMINZE

NEU

Nepeta nuda

HP (100/30) DB0MT (F)

In ihrer Heimat, der Balkanregion, wird das aromatische, blühende Kraut bei verscheidenen Beschwerden als Heilmittel eingesetzt. Aber auch in der Himalayaregion kommt diese Pflanze vor und wird dort ebenfalls für ihre heilenden Kräfte geschätzt. Unter anderem bei Magen-Darm-Beschwerden, Grippe, Krämpfen und Atemwegserkrankungen.

Diese pflegeleichte, robuste Staude blüht den ganzen Sommer über mit hellllila Blütenkerzen.

NEP06X Saatgut € 1,70 **~ 100 Korn**

NEP06 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: April-Oktober*

Hohe Katzenminze

Katzenminze

Die Beeren färben intensiv

KERMESBEERE

Phytolacca americana *Hinweis: giftig*

HP (120/35) FGM0X (F S)

Junge, noch nicht entfaltete Blätter (ältere Blätter sind giftig) werden 15min. gekocht, dann in neuem Wasser 20min. gegart und schmecken wie Spargel. Die pulverisierte Wurzel diente in Form eines Breiumschlags als Heilmittel bei äußerlichen Krebsgeschwüren. Auffällige schwarzrote Beeren im Herbst. Die Beeren sind starkes Färbemittel.

PHY01X Saatgut € 3,40 **~ 20 Korn**

Kleeulme

Duftende Bienenweide

KLEEULME

Ptelea trifoliata

HP (500/30) DBM0

[Lederstrauch, Waffelesche, Hopfenstrauch] Ein kleiner Baum aus Nordamerika mit duftenden, grünweißen Blüten. Eigentlich alles an diesem Gehölz duftet angenehm, auch die Blätter und frischen Triebe. Die Kleeulme ist eine der wenigen Pflanzen aus der Familie der Rutacea (wie die Weinraute), die in unseren Breiten winterfest ist. Bei den amerikanischen Ureinwohnern gilt die Rinde als Medizin bei Asthma, Appetitlosigkeit und als Magenstärkungsmittel. Kleeulme wird auch in der Homöopathie verwendet. Die aromatische Frucht hat einen bitteren Geschmack und wird als Ersatz für Hopfen in der Brauerei verwendet. Bienen lieben die Kleeulme; die intensiv duftenden Blüten gelten als ausgesprochen gute Bienenweide. Verträgt Vollschatten!

PTE01 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

WKK 33

Schamanenkraut mit wunderschönen Blüten

KNOBLAUCHWEIN

Mansoa alliacea

P (300/40) GRDWSM0Z

[Ajo Sacha] Eine Schlingpflanze des peruanischen Regenwaldes. Die Blätter haben ein köstliches, feines Knoblaucharoma, und die Blüten haben einen ganz anderen, zarten kaum vergleichlichen Duft. Die ledrigen Blätter werden auch als Würze anstelle von Knoblauch verwendet. Bei vielen Völkern des Amazonas ist der Knoblauchwein als Heilpflanze bekannt, und für Schamanen ist es eine heilige, magische Pflanze, weshalb das Kraut auch gerne für Räucherungen genutzt wird, um böse Geister aus den Räumen zu vertreiben oder einfach glückliche Lebensumstände zu fördern. Die Shipibo-Conibo geben ihren Hunden einen Tee aus der Rinde, es soll Glück bei der Jagd bringen, und sie selbst trinken den Tee um Erfolg beim Fischen zu haben. Um die spirituelle Atmosphäre zu reinigen und das Blut zu reinigen ist Ajo Sacha auch oft ein Bestandteil des Schamanentrunks Ayahuasca. Die Blätter gelten als Mittel gegen Erkältung, Fieber, Kopfschmerzen, Rheuma und Arthritis. Eine relativ langsam wachsende Kletterpflanze mit wunderschönen Blüten. Warme oder kalte, frostfreie Überwinterung ist möglich.

Knoblauchwein

Dass man die überaus farbenfrohen Blüten und Knospen tatsächlich auch verwenden kann, habe ich erst entdeckt, als wir die Pflanze schon seit über 10 Jahren in der Gärtnerei hatten. Am Strauch haben die Blüten einen zarten Blumenduft, doch sobald man sie klein schneidet, kommt die wirklich leckere, knoblauchige Würze durch: Dieses Knofelaroma ist definitiv viel feiner und edler als von Knoblauch selbst! Die unverletzte Pflanze riecht übrigens nicht nach Knoblauch.

MAN23 Pflanze € 11,05 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Knoblauchwein

Die Knöteriche sind eine große Gruppe von Gartenstauden, manche duften auch. Allgemein gelten sie als robust und unverwüstlich. Sie mögen eher feuchte Böden, sind aber sehr anpassungsfähig. Einige Knöteriche haben wir anderen Gruppen zugeteilt, wie z.B. der Vietnamesische Koriander oder der Japanische Wasserpfeffer.

Ein würziger Honigduft liegt in der Luft

DUFT-KNÖTERICH

Persicaria kahil

HP (30/30) DB0

Zu Besuch in einer holländischen Staudengärtnerei. Eigentlich war ich wegen ganz anderen Pflanzen hier. Aber dieser bodendeckende, nicht wuchernde Knöterich hat mich sofort in seinen Bann gezogen. Plötzlich war da dieser intensive Duft in der Luft. Ich musste einfach meiner Nase folgen, um die Quelle dieses starken, weit wahrnehmbaren blumigen Blütendufts zu finden. Es ist ein würziger, intensiver Duft, etwa wie Wildblütenhonig, der sich besonders gut entfaltet, wenn nach einem Regen die Sonne wieder raus kommt und die feuchtegesättigte Luft wieder erwärmt. Eigenartig, - wenn man den kleinen hellrosa Blüten zu nahe kommt, wird der Duft zu intensiv und man erlebt ihn nicht mehr als angenehm. Es ist eben wie bei manchen Parfüms: Aus der Entfernung heraus faszinierend, magisch, mystisch, - aber kommt man dann zu nahe, macht die Nase ne Biege. Blüht üppig von August bis September, robust und wüchsig. Diese Staude bildet mit der Zeit fast kugelrunde Polster. Sehr robust und winterhart.

PER30 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Wüchsiges, Schönes, Heilsames aus Asien

HIMALAYA-KNÖTERICH

Polygonum capitatum (Persicaria capitata)

HHP (20/30) B0M (F)

[Kopfiger Knöterich, Köpfchen-Knöterich] Wunderschöner Bodendecker mit rosa Blütenknöpfen, der ursprünglich aus der Himalaya-Region kommend, sich teilweise auch in Deutschland eingebürgert hat. Er ist oft nicht ganz winterhart, sät sich aber gerne selbst wieder aus. Das antibakteriell wirkende Kraut wird in der Hmong-Medizin verwendet. Ein Tee wirkt gegen Nieren- und Blasenentzündungen. Die Blüten gelten als sehr gute Bienenweide.

P0L18X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

P0L18 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Nicht nur als Vogelfutter brauchbar

VOGELKNÖTERICH

Polygonum aviculare

A (80/20) BGM

Ein weit verbreitetes Kraut, das einst wegen seiner Heilqualitäten geschätzt wurde. Die Samen dieses Knöterichs sind ein gutes Vogelfutter. Blätter und zarte Triebe sind roh an Salaten oder auch gekocht verwendbar.

P0L25X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Robuster Bodendecker mit rosa Blüten

WIESENKNÖTERICH

Bistorta officinalis ssp. officinalis (Polygonum bistorta)

HP (80/30) BGM0 (-)

[Schlangenknöterich] Gute heimische Bienenfutterpflanze mit dekorativen rosa Blütenkerzen, feuchteliebend. Schlangengleiche Rhizome wirken bei Entzündungen, Blutungen und Durchfall zusammenziehend und kühlend. Junge Blätter als Spinat.

P0L19X Saatgut € 5,10 **~ 40 Korn**

P0L19 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kornblume

Kornblume, Wildwuchs

Diese blaue Blume wächst auch im Garten

KORNBLUME

Centaurea cyanus

A (120/25) M0 (F!)

Die blaue Kornblume wirkt als Aufguss beruhigend bei Nervenüberreizung. Galt früher als Ackerunkraut und steht inzwischen unter Naturschutz. Viele Hobbygärtner haben sich schon ihrer angenommen, um ihr Überleben zu sichern. Bienen- und Schmetterlingspflanze.

CEN02X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

Kornblume, pink blühend

Kornblume, weiss blühend

Die gefüllte auch für die Vase

KORNBLUME, GEFÜLLT

Centaurea cyanus

A (120/25) M0 (F!)

Die gefüllte Kornblume ist besonders als Schnittblume geeignet. Als Heilpflanze genauso wirksam wie die einfach blühende blaue Kornblume, z.B. als beruhigender Aufguss bei Nervenüberreizung.

CEN03X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

Die rot blühende Art

KORNBLUME, ROT BLÜHEND

Centaurea cyanus

A (120/25) M0 (F!)

Ein tiefes burgunderrot - tolle Farbe! Als Heilpflanze wie die blaue Kornblume.

CEN05X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

Die weiße Spielart

KORNBLUME, WEISS BLÜHEND

Centaurea cyanus

A (120/25) M0 (F!)

Die weiß blühende Kornblume wirkt besonders schön in Kombination mit der blauen und roten Kornblume. Als Heilpflanze genauso wirksam wie die blaue Kornblume, z.B. als beruhigender Aufguss bei Nervenüberreizung.

CEN04X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

Diese rosa Blume wächst auch in Ihrem Garten

KORNBLUME, PINK BLÜHEND

Centaurea cyanus

A (120/25) M0 (F!)

Die pinkfarbene Kornblume ist einfach nur eine schöne Abwechslung und auch eine Heilpflanze.

CEN06X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

Tiefrote Blüten sehen fast schwarz aus

KORNBLUME, SCHWARZ BLÜHEND

Centaurea nigra ssp. nemoralis

A (120/25) M0 (F!)

Die ganz dunkelroten Blüten dieser Sonderform der Kornblume können je nach Lichteinfall fast schwarz wirken und sind einfach nur eine schöne Abwechslung und auch eine Heilpflanze.

CEN07X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

Kornblume, rot blühend

Kohlgewächse

Ewiger Kohl „Taunton Deane"

Einem griechischen Mythos nach soll der wilde Kohl aus Zeus Schweiß entstanden sein. Die Römer aßen vor dem Trinkgelage Kohl, weil sie glaubten, dass er den Kater am nächsten Tag verhindert. Alle Kohlsorten sind leicht gedünstet oder angeschmort eine wahre Delikatesse.

Zarte, krause Blätter

EWIGER GRÜNKOHL

Brassica oleracea var. ramosa x acephala

HP (80/50) F0G

Ernten Sie das ganze Jahr über frische Kohlblätter aus dem Garten! Hier wurde der Ewige Kohl mit Grünkohl gekreuzt, und nach der Selektion entstand dieser neue, ausdauernde Kohl mit schön gekräuselten, lindgrünen Blättern.

Nein, die Blätter sind überhaupt nicht zähe wie beim Grünkohl. Daher kann man die jungen Triebe ohne weiteres auch zu Salat weiterverarbeiten. Roh haben sie einen feinen Kohlrabigeschmack. Hervorragend für Kurzgebratenes.

Ewiger Grünkohl

Er wächst ziemlich aufrecht - so wie Grünkohl. Regelmäßiger Rückschnitt und reichlich organischer Dünger fördern neue zarte Triebe. Alle paar Jahre sollte man ihn umpflanzen, teilen oder neue Stecklinge machen, denn diese neue Sorte lässt sich nicht durch Aussaat vermehren. Kommt aus den Niederlanden.

BRA12 Pflanze € 5,95 (ab 6 Stück € 5,30)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Ernten Sie das ganze Jahr über zarte Blätter

EWIGER KOHL (IRISCHER BLÄTTERKOHL)

Brassica oleracea „Acephala"

HP (50/60) GMW

Wie wäre es, einen wirklich ausdauernden Blattkohl im Garten zu haben? Diese aus Belgien stammende Kohlsorte schafft es ausdauernd zu sein, denn sie bildet keine Blüten und damit auch keine Samen. Vermehrung geschieht also durch Teilung oder Stecklinge im zeitigen Frühjahr. Nach unseren neuesten Informationen ist die Pflanze in Deutschland zuverlässig winterhart! Von diesem Kohl können Sie sowohl im Sommer als auch im Winter grüne Blätter ernten, die wie Wirsing oder Spitzkohl zubereitet werden, wenn Sie die Pflanze immer gut düngen, bzw. mit Kompost versorgen.

BRA08 Pflanze € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Ewiger Kohl, weissbunt

Frisches Gartengemüse schon im Frühling

EWIGER KOHL „TAUNTON DEANE"

Brassica oleracea var. ramosa „Taunton Deane"

HP (200/100) F0G

[Baumkohl] Hier nun der Größte von allen. Eine alte Sorte aus England, die dort in der Übergangszeit im zeitigen Frühling, wenn es im Garten noch wenig zu ernten gibt, schon frisches Blattgrün liefert. Der Geschmack ist deftiger, und ideal für Suppen und als Gemüse. Oder probieren sie ihn doch mal roh und fein geschnitten als Chiffonade im Salat.

Die Pflanzen können auch in der Horizontale sich leicht über 1,50 Meter ausbreiten. Unverwechelbar sind die violett gefärbten Stängel, die kräftigen Triebe und die viel dunkleren Blättern.

BRA28 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Diesen Zierkohl kann man essen

EWIGER KOHL, WEISSBUNT

Brassica oleracea „Acephala"

HP (50/60) G0

[Chou de Daubenton panaché] Wir haben diesen Kohl von Kunden aus Frankreich bekommen, wo er wohl unter Feinschmeckern verbreitet ist. Mit seinem weißrandigen Laub eine kleine Abwechslung im Gemüsebeet. Die Verwendung ist genauso wie beim grünen ewigen Kohl. Auch hier hat man den Eindruck, er wächst umso mehr nach, je mehr man davon erntet. Ein großer Vorteil ist, dass man nicht gleich einen großen Kohlkopf schlachten muss, sondern gerade soviel erntet, wie man benötigt.

BRA05 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Ewiger Kohl

Heimisches Wildgemüse für den Garten

KOHLDISTEL

Cirsium oleraceum

HP (150/25) G0 (F)

Eine Distel, die nicht sticht, denn sie hat nur ganz wenige Stacheln, die man leicht vor dem Verzehr entfernen kann. Daher kann man sie auch essen, sie ist in Deutschland heimisch, wächst hierzulande in feuchten Waldlichtungen, wo man sie leicht an ihrem hellgrünen, leuchtenden Laub erkennt. Eine willkommene Bereicherung für die Wildpflanzenküche. Wurde früher auch in Osteuropa angebaut. Genutzt werden in erster Linie die gekochten zarten Blätter vor der Blüte.

CIR12X Saatgut € 2,55 **~ 150 Korn**

Smoothie mit Ewigem Kohl

Robustes, unkompliziertes Wintergemüse

MARKSTAMMKOHL

Brassica oleracea var. medullosa

HBi (200/50) G (F!)

Wie der Name schon sagt, ist es das Stängelinnere, das Mark, welches blanchiert oder auch roh gegessen sehr fein schmeckt, etwa wie Kohlrabi. Die ganzen Kohlstrünke können eingelagert werden. Sie sind sogar als Wintergemüse direkt aus dem Garten zu ernten. Darüber hinaus sind auch die Blätter ein für die fortlaufende Ernte geeignetes Kohlgemüse.

Diese Art Gemüsekohl war einstmals in Deutschland mehr verbreitet. Heutzutage wird er in der Landwirtschft jedoch mehr als Futterkohl angebaut. Markstammkohl ist sehr wüchsig, ertragreich und winterhart.

BRA30X Saatgut € 1,70 **~ 500 Korn**

Probier mal Rübstiel mit Kartoffelmus

STIELMUS, NAMENIA

Brassica rapa ssp. silvestris

HA (50/20) WG (F!)

[Rübstiel, Runkelstielchen, Stängelmus, Rübstielchen] Dieses schnell wachsende Gemüse hat viele Namen. Im Rheinland ist die Namenia auch bekannt als Rübstiel. Geerntet werden die dünnen, knackigen Stiele mit den dazugehörigen Blättern. Gedünstet haben sie einen sehr feinen, milden Kohlgeschmack. Das passt zu einer hellen Soße, wie man sie zu Kohlrabi macht. Junge Blätter gehen auch hervorragend im Salat.

Säen Sie die Namenia in gute Erde. Sie wird es danken mit einer üppigen und frühen Ernte. Nach dem ersten Schnitt wachsen die Pflanzen wieder nach und können mehrfach geerntet werden. Die Pflanzen sind relativ frosthart, so dass man auch noch im Spätherbst frisches Grün im Garten vorfindet.

In der Sommerhitze lässt das Wachstum meist nach. Daher sät man am besten zweimal im Jahr. Einmal im April, und dann nochmal im Spätsommer für die Ernte bis in den Dezember.

BRA32X Saatgut € 1,70 **~ 500 Korn**

Palmkohl

Herb und nahrhaft wie Wildgemüse

PALMKOHL „NERO DI TOSCANA"

Brassica oleracea var. palmifolia

A (100/25) G0 (F)

[Schwarzkohl] Der Palmkohl ist ein sehr ursprünglicher Kohl aus Norditalien, der schon von den Römern angebaut wurde. Gegessen werden die dunkelgrünen Blätter und Sprossen von Juni bis in den Winter hinein. Ich mag den konzentrierten Geschmack, die knackige Textur und das tief dunkle Blattgrün. Er schmeckt wirklich mehr nach Wildgemüse, im Gegensatz zu manch hochgezüchteten Gemüsearten, die offenbar hauptsächlich auf einen hohen Anteil an Wasser gezüchtet wurden. Neben seiner inneren Werte ist der Palmkohl auch einfach eine auffallende, aparte Erscheinung im Ziergarten.

BRA11X Saatgut € 1,70 **~ 300 Korn**

Königskerze

Königskerze, großblütig

Geben Sie dieser Kerze einen Sonnenplatz

KÖNIGSKERZE, KLEINBLÜTIG

Verbascum thapsus

HBi (200/40) MR0 (F!) ☼☼💧☺

Solitärstaude, die, einmal erfolgreich angesiedelt, sich immer wieder selbst aussät.

VER01X Saatgut € 2,55 **~ 250 Korn**

Königlich leuchtende gelbe Blüten im Spätsommer

KÖNIGSKERZE, GROSSBLÜTIG

Verbascum densiflorum

HBi (200/30) BM0 (F) ☼☼💧☺

Eine typische Bauerngartenpflanze. Diese Königskerze bildet im ersten Jahr eine Rosette mit ganz dicht behaarten, flauschigen Blättern und startet dann im Sommer mit ihrer gelben Blütenpracht durch. Medizinisch gelten die Blüten wegen ihres hohen Gehaltes an Schleimstoffen als auswurfförderndes Mittel bei Husten, außerdem in der Volksmedizin auch gegen Rheuma. Die Blüten gelten auch als essbar, z.B. als Suppeneinlage. Eine Solitärpflanze, die in der Blüte nicht zu übersehen ist. Wird auch gerne von allerlei summenden Insekten besucht.

VER03X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

Schaben-Königskerze

Wildstaude mit attraktiven Blüten

SCHWARZE KÖNIGSKERZE

Verbascum nigrum

HP (150/30) MB0 (-) ☼☼💧☺

[Dunkle Königskerze] Schwarz ist etwas übertrieben - die gelben Blüten haben aber ein auffallend dunkelrotes Zentrum. Das macht diese Königskerze auch als reine Blühpflanze so attraktiv. Beheimatet in Europa, aber selten in der Natur zu finden. Ein Tee aus Blüten und Blättern soll helfen bei Reizhusten. Die ganze Pflanze gilt als entzündungshemmend, harntreibend und kreislaufanregend.

VER04x Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

Königskerze vorm Hauseingang

Gegen Ungeziefer ist ein Kraut gewachsen

SCHABEN-KÖNIGSKERZE

Verbascum blattaria

HBi (120/30) MB0 (-) ☼☼💧☺

[Schabenkraut] Eine Königskerze mit hellgelben Blüten, heimisch in Mitteleuropa. Die Schaben-Königskerze ist eine alte Nutzpflanze zum Vertreiben von Küchenschaben (Kakerlaken) und anderen Schadinsekten. Ein Extrakt aus der Pflanze soll auch wirksam sein gegen Mosquito-Larven. Sie gilt in Deutschland als gefährdete Art. Wir bieten hier das Saatgut der Wildform an. Die imposanten Blüten werden übrigens vorwiegend von Motten bestäubt! Im Herbst erfreuen sich viele Vogelarten an den Samen.

VER02X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Schaben-Königskerze

Heilbaum gegen Krebs

CHINESISCHER KREBSBAUM

Camptotheca acuminata *Hinweis: giftig*

P (>200/30) M☯ (-)

[Chines.: Xi Shu] Das in Rinde, Holz und Samen des Baumes enthaltene Camptothecin wirkt zelltötend und wird zur Behandlung von Krebserkrankungen eingesetzt. Da es auch wirksam sein soll gegen Aids, kann man sich gut vorstellen, dass die natürlichen Bestände in China bereits gefährdet sind. Neuerdings wird der Baum daher auch in Japan und Indien kultiviert.

CAM10X Saatgut € 5,95 **~ 10 Korn**

Strauch-Kronwicke

Holen Sie den Frühling schon im Winter ins Haus

STRAUCH-KRONWICKE

Coronilla valentina ssp. glauca (Coronilla glauca „Valentina")

HP (150/50) BD0 (F)

[Blaugrüne Kronwicke] Ein schöner Strauch aus Spanien mit üppigen, duftenden Blüten im Frühjahr und manchmal auch im Herbst. Die Winterhärte wird mit bis zu -15°C angegeben. Dieser immergrüne Strauch sollte also an einem geschützten Standort in den meisten Gegenden Deutschlands winterhart sein. Ansonsten ist es ein idealer, pflegeleichter Strauch für den kühlen Wintergarten. Im Frühjahr ziehen dann verzaubernde, liebliche Duftschwaden durch Haus und Garten. Hier in der Gärtnerei haben sie schon im Februar angefangen zu blühen und hörten erst Ende Juni wieder auf. Dieser mediterrane Strauch ist sehr trockenresistent, verträgt aber auch ganz normale Bodenfeuchte. Er mag kalkreiche Erde, wie Lavendel.

In der viktorianischen Ära (England) wurde die strauchige Kronwicke einst als duftende Schnittblume kultiviert. Damals galt der Duft einer Schnittblume soviel wie das Aussehen, und heute?

Die Pflanzen blühen sogar schon ab November, wenn man sie warm stellt. Der ausgeprägte Narzissen-Duft lässt einen dann mehr in Frühlingsgefühlen schwelgen als in dunkler Spätherbststimmung.

COR22X Saatgut € 5,10 **~ 100 Korn**

COR22 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Einheimische Heilpflanze mit rosa Blüten

KRONWICKE

Securigea varia (Coronilla varia) *Hinweis: giftig*

HP (90/30) M0X (F)

Schwach giftige, einheimische Staude; liebt Kalkböden. Schöne weißrosa Blüten. In der medizinischen Forschung wird die Eignung als Herzmittel (Ersatz für Fingerhut) geprüft. In der Volksheilkunde bei Prostatabeschwerden eingesetzt.

COR20X Saatgut € 1,70 **~ 200 Korn**

Heilpflanze der TCM

CHINESISCHE KRAGENBLUME

Carpesium macrocephalum

HP (100/30) M ☯ (F!)

Mit ihren großen tellerförmigen Blüten ist es ein eigenartiges Geschöpf aus der Welt der Korbblütler. Die Blätter hängen stets herab, kein Grund zur Sorge.

Das gesamte Kraut und auch die Wurzelrinde findet in der TCM (Traditionelle Chinesische Medizin) Anwendung um Entzündungen zu lindern und als blutstillendes Mittel. Insbesondere soll es die Entzündungsreaktionen vermindern, die durch LPS, also Lipopolysaccharide die durch die Darmwand in das Blut gehen, hervorgerufen werden. Verantwortlich für die Heilwirkung sind neben anderen Wirkstoffen die einzigartigen Sesquiterpenlactone. Darüber hinaus enthält die Pflanze ein natürliches Insektizid.

Die ausdauernde Staude mag einen eher feuchten, auch gerne halbschattigen Platz im Garten. Diese Wildstaude ist auch heimisch in Russland, Korea und Japan.

CAR50X Saatgut € 2,55 **~ 50 Korn**

Kronwicke

Quillquiña

Koriander

Wussten Sie, dass Blattkoriander das weltweit gesehen meistverwendete Würzkraut ist? - Er wird nicht zum Backen gebraucht wie die bekannten Korianderkörner, sondern nimmt eher die Stelle von Petersilie ein. Die hier vorgestellten Arten sind oft botanisch wenig miteinander verwandt, haben aber alle etwas von dem typischen, exotischen, manchmal etwas gewöhnungsbedürftigen Aroma. Viele asiatische und südamerikanische Gerichte sind ohne Blattkoriander gar nicht denkbar. Coriandrum-Arten wachsen auch bei kühlem Wetter sehr gut. Bei den meisten handelt es sich um einjährige Arten, vereinzelt sind sie aber auch mehrjährig. Schon Hippokrates, der berühmte griechische Arzt, verwendete "Koros", so der griechische Name, um Magen-Darm-Beschwerden zu lindern.

Weltweit das meist gegessene Würzkraut

CILANTRO

Coriandrum sativum cv.

HHA (80/15) DMWZ (F!)

[Blattkoriander, Arabisch: Kuzbara, Chin.: Hin Sui, Hsiang Sui, Yuan Sui, Japanisch: Koendoro, mexikan.: Cilantro, sprich: ßilantro] Bei dieser speziellen Züchtung werden - im Gegensatz zum Körner-Koriander - viele zarte Blätter gebildet, und die Samenreife erfolgt spät. Der Geschmack ist mild; für Koriandereinsteiger die beste Wahl. Da die Pflanze ziemlich frosthart ist, kann sie in geschützten Lagen oder unter einer Mulchdecke überwintern, wenn sie im Herbst gesät oder gepflanzt wird. Wichtig sind in der wärmeren Jahreszeit: (1) viel Feuchtigkeit, (2) halbschattige Lage, (3) gut gedüngter Boden, (4) nicht zur Blüte kommen lassen.

COR01X Saatgut € 1,70 **~ 200 Korn**

Koriander „Confetti"

Fein geteilte Blätter sind aromatische Deko

KORIANDER „CONFETTI"

Coriandrum sativum

HA (50/10) WM (F)

Das Laub sieht so gar nicht nach Koriandergrün aus, eher wie Karottengrün, aber es ist ein Blattkoriander! Der milde frische Geschmack ist ähnlich wie bei der Sorte Delfino weniger ölig, und daher für Koriandereinsteiger eine gute Wahl.

COR06X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Korianderkörner im Sommer ernten

KORIANDER

Coriandrum sativum

A (80/20) BDMRW (F!)

[Körnerkoriander] Bekanntes Gewürz für viele asiatische Gerichte (Bestandteil von Curry) und zum Würzen von Backwaren. Grün geerntete Samen schmecken ganz anders - sie werden auch in der Küche verwendet.

COR02X Saatgut € 1,70 **~ 200 Korn**

Cilantro

Könnte auch Korianderhasser bekehren

ZITRONEN-KORIANDER

Coriandrum sativum „Dwarf Lemon"

HHA (30/15) DMWZ (F!)

Ein Blattkoriander mit einer frischeren Note, deutlich mehr in Richtung Zitrone. Ich vermute, dass man mit dieser weniger erdig duftenden Sorte auch Korianderhasser (zum besseren..) bekehren kann. Im Wuchs eher niedrig wachsend, sonst gleiche Eigenschaften wie Cilantro.

COR05X Saatgut € 1,70 **~ 200 Korn**

Nussig schmeckende Auslese aus dem Osten

KORIANDER „JANTAR"

Coriandrum sativum var. microcephalum

A (80/20) BDMRW (F!)

Russische, kleinfrüchtige Sorte mit wundervoll nussigem Aroma - nicht so sehr auf der grünen Seite, und daher auch in süßem Gebäck sehr lecker. Gehalt an ätherischem Öl ist etwa doppelt so hoch wie beim „Thüringer". Wurde bei einer Sortenprüfung unter vielen anderen russischen Sorten als die aromatischste befunden.

COR09X Saatgut € 1,70 **~ 200 Korn**

Für die gute deutsche Küche

KORIANDER „THÜRINGER"

Coriandrum sativum

A (80/20) BDMRW (F!)

Altbewährte Lokalsorte, die vielleicht am besten an das deutsche Klima angepasst ist?

COR08X Saatgut € 1,70 **~ 150 Korn**

Ausdauernde Art aus Vietnam

VAP CA, JAPANISCHER KORIANDER

Houttuynia cordata

HP (60/35) DWZ (-)

Der frische, manchmal zitronige Duft ist dem vietnamesischen Koriander ähnlich. Neuerdings als Zierstaude gehandelt. Kommt auch aus Vietnam. Minzeartige Ausläufer. Für Suppen und Fleischgerichte.

HOU01X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

HOU01* Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Mexikanisches Würzkraut für Salsa

PIPICHA

Porophyllum tagetoides

P (120/40) MW0 (-)

Pepicha, Pipicha, Pipiche, Chepiche - alles Namen für eine Würzpflanzen aus Oaxaca, die gerne in der mexikanischen Küche Verwendung findet. Denn die Blätter sind sehr aromatisch und erinnern im Geschmack an Koriander mit einer harzigen Piniennote und Untertönen von Minze, Zitrone und Anis. Das dünne, zarte, grasartige Laub wird gerne frisch in Tacos und Tortas verwendet. Die „Sopa de Guias", eine Suppe mit jungen Kürbisblättern, wird mit diesem - hierzulande sehr unbekannten - Würzkraut aromatisiert. Verwandt ist die Pflanze mit Quillquina und Papalo, zwei weiteren Porophyllum-Arten, die in der südamerikanischen Küche als eine Art Blattkoriander verwendet werden. Medizinisch interessant ist, dass die Nahuatl diese Pflanze auch nutzen gegen Infektionen, zur Leberreinigung und Entgiftung. Pipicha wächst schlank in die Höhe, in der Erscheinung vergleichbar mit Estragon. Im Sommer leuchten die zungenlosen Blütenkelche in irisierendem Blau.

P0R03X Saatgut € 5,10 **~ 20 Korn**

WKK 33

Kleine Pflanze mit super Aroma

LANGER KORIANDER

Eryngium foetidum

P (20/20) DWZ (-)

[spanisch: Recao, Culentro, vietnam.: Ngo gai, thail.: Pak Chi Farang, Sägeblatt-Koriander, vormals bei Rühlemann's: Mexikanischer Koriander] Meine Meinung: Dies ist der Blattkoriander mit dem stärksten und besten Geschmack. Die Blätter haben einfach ein unschlagbares tolles Aroma. Falls Sie mit der Würze von Blättern aus Coriandrum sativum nicht zufrieden sind - probieren Sie diesen! Es ist übrigens die einzige Koriander-Art, die sich zum Trocknen eignet, denn sie behält dabei immer noch viel von ihrem starken Aroma. Ein Blatt, wie Lorbeer mitgekocht, reicht aus, um ein ganzes Gericht zu würzen. Langer Koriander bildet eine Blattrosette und nach einiger Zeit erscheinen unscheinbare Blütenstängel mit stacheligen kleineren Blättern an grünen Stängeln. Schneiden sie diese am besten schon im Jungzustand heraus - die Pflanzen bilden dann mehr Blätter nach und leben länger. Für gutes Wachstum sorgen Sie am besten, wenn sie dieses Kraut in eine gute und feuchte Erde pflanzen.

Langer Koriander, stachlige Blütenstängel regelmäßig entfernen!

Als Gewürzkraut, das in den tropischen Zonen Südamerikas beheimatet ist, mag langer Koriander gerne viel Wärme um viele zarte, aromatische Blätter auszubilden. Im Sommer wächst es auch noch gut im Schatten. Wiewohl diese Pflanze eigentlich aus Amerika kommt, wird sie heute auch viel in der thailändischen und südostasiatischen Küche verwendet. Wegen seiner leicht gezahnten Blätter heißt dieser Koriander in Englisch auch Sawtooth herb (Sägezahnkraut). Für alle Gerichten mit Kokosmilch: Dieser Koriander passt am besten! In der Volksmedizin gilt dieser Koriander als gutes Mittel gegen Magenverstimmungen. Er soll auch entzündungshemmend wirken. Verbreitet ist auch der Gebrauch besonders in der karibischen Küche, meist unter dem Namen Culentro.

ERY01 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mai-Oktober*

ERY01X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Vietnamesischer Koriander

Pfeffriges Koriander-Aroma, stark wachsend

VIETNAMESISCHER KORIANDER

Persicaria odoratum (Polygonum odoratum)

HHP (40/35) DWZ

[Vietnam.: Rau Ram; malaysisch: Kesom] Wieder eine ganz andere Pflanze, mit lieblichem Korianderaroma und pfefferigem Geschmack, die dem einheimischen Wiesenknöterich zum Verwechseln ähnlich sieht. In Vietnam für sauer eingelegtes Gemüse, Enteneier, Salate und Suppen. Dieses äußerst robuste, leicht zu ziehende Kraut wächst sehr schnell und kann rigoros zurückgeschnitten werden; es bleibt dann besser in Form. Schattenverträglich. Bildet sowohl aufrechte als auch kriechende Triebe. Liebt einen sehr feuchten Boden und lässt sich sogar als Teich oder Aquariumpflanze halten.

P0L11 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Recaito

..ist eine würzige Paste aus Puerto Rico. Sie wird verwendet für Tomatensoße, Suppen, Bohnen, Reisgerichte und wird ganz am Ende hinzugefügt:
8-10 große Blätter Langer Koriander
1 Tasse Cilantro Blätter
1 mittlere Zwiebel
6 Knoblauchzehen
1 kleine Paprika
Alle Zutaten im Mixer zerkleinern, in kleinen Portionen einfrieren.

WKK 33

Bolivianisches Würzkraut für Salsa

QUILLQUINA

Porophyllum ruderale

A/P (150/40) DM0WZ (-)

[sprich: killkiinja, Killi] Cilantroliebhaber werden von diesem Kraut begeistert sein! Das Aroma ist wie eine Mischung von Blattkoriander, Rauke und Gewürztagetes. Trotzdem die Inhaltstoffe sehr ähnlich sind, meine ich, dass der Geschmack besser ist als von Cilantro. Ein Vorteil ist auch, dass die Pflanze von Mai bis November beerntet werden kann, anders als bei Cilantro, bei dem ständig neue Aussaaten nötig sind. Die Anfangsentwicklung ist jedoch langsamer, und es empfiehlt sich deshalb eine zeitige Aussaat (Februar/März). Beheimatet von Mittel- bis Südamerika. In Bolivien, wo es bis ins kalte Hochland wild wächst, heißt es einfach Killi und ist tägliches Würzkraut, hauptsächlich für kalte und warme Salsas (Soßen), aber auch Medizin. Ein Pesto, gemacht mit Killi, Petersilie und Zitronensaft ist eine schön frisch schmeckende Beigabe für Salate, Soßen usw. Die Blüten sind durch die fehlenden Blütenblätter sehr unscheinbar; die Verwandtschaft mit Tagetes ist jedoch leicht zu erkennen. Charakteristisch im Aussehen aber ist die Kombination von weiß bereiften lila Stängeln und den blaugrünen Blättern. Außergewöhnlich große Öldrüsen an den Blatträndern lassen sich leicht mit dem bloßen Auge erkennen.

P0R01X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

Kresse

Mild oder senfig scharf. Kressige Würze vermittelt Frische. An Salaten, Dips oder zwischen Brötchenhälften. Roh und frisch muss sie sein.

Auch wenn sie diesen gemeinsamen Namen haben - es gibt mindestens zwei verschiedene Geschmacksrichtungen: Das, was jeder unter Kressegeschmack versteht, haben die Gartenkresse und die Kapuzinerkresse, während Brunnenkresse und Winterkresse einen scharfen, rettichartigen Geschmack haben.

Kresse wächst auch noch prima, wenn es kalt ist.

Für die ungeduldigen Gärtner

KRESSE

Lepidium sativum

A (40/10) GMWZ (F!)

Die überall bekannte (Garten-) Kresse kommt ursprünglich aus Persien. Auf österreichischen Märkten werden die ausgewachsenen Blätter viertelpfundweise angeboten. Wenig bekannt ist die Nutzung als gekochtes, sehr aromatisches Gemüse (z.B. in der makrobiotischen Küche, Kresse ist eines der wenigen Yang-Gemüse).

LEP09X Saatgut € 1,70 **~ 1000 Korn**

Würzige krause Blätter für Salate

KRESSE „WRINKLED CRINKLED“

Lepidium sativum „Wrinkeld Crinkled“

A (40/10) GMWZ (F!)

Gartenkresse mit sehr stark gekrausten Blättern. Früh gesät in gute, feuchte Erde kann man mehrmals ernten, bevor sie in Blüte geht.

LEP02X Saatgut € 2,55 **~ 400 Korn**

Große, aber zarte Blätter

GARTENKRESSE, GROSSBLÄTTRIG

Lepidium sativum „großblättrig“

A (40/20) WGMZ (F)

[Türkische Kresse] Wenn Sie mal richtig was ernten, und sich nicht nur mit den kleinen Sämlingen, die man von der normalen Gartenkesse kennt, abgeben wollen, dann ist diese Kresse genau das Richtige. Die größeren Blätter sind zudem auch noch angenehm zart, und haben den typischen, appetitanregenden Kressegeschmack.

Lassen Sie die Pflanzen nicht zu Blüte kommen, sondern schneiden sie das Kraut bei der Ernte ca 10 cm über dem Boden ab, wenn sich die ersten Blütenstängel nach oben schieben. Dann wachsen ein- oder mehrmals junge, zarte Blätter nach. Aber sinnvoll ist es ca. alle 4-6 Wochen Folgesaaten einzuplanen. Denn die Pflanzen sind nun mal kurzlebig.

LEP04X Saatgut € 1,70 **~ 6.000 Korn**

Wildform der Barbarakresse

WINTERKRESSE, WILDFORM

Barbarea vulgaris

HBi (60/30) WM0 (F!)

[Echtes Barbarakraut] Die Winterkresse gilt als blutreinigend und entwässernd. Für die Nutzung als Würzkraut liefern der Herbst und das zeitige Frühjahr die zartesten Blätter. Als genügsames Wildkraut lässt sie sich an einem schattigen Platz auch im Sommer beernten.

BAR03X Saatgut € 1,70 **~ 300 Korn**

Vom Unkraut zum Würzkraut

BEHAARTES SCHAUMKRAUT

Cardamine hirsuta

HA (30/10) WG

Viele finden es ein lästiges Unkraut, doch wenn Sie einmal entdeckt haben wie fein kressig lecker die kleinen Blattrosetten schmecken - dann werden Sie dem einstigen Unkraut nur noch mit guter Laune begegnen können. Ernten Sie am besten immer ganze Pflanzen vor der Blüte, einzelne Blätter zuppeln ist bei dieser kleinen Pflanze nicht angebracht. Es wächst besonders üppig im ganz zeitigen Frühling und Herbst, wenn es kühl und feucht ist. Sät sich gerne selbst aus.

CAR04X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Im Winter würzige Kresse aus dem Garten

BARBARAKRESSE

Barbarea praecox

HBi (80/30) WM0 (F!)

[Winterkresse, Frühlings-Barbarakraut] Eine herrlich würzige, rosettenbildende Kresse, die vor allem im Winter gut nutzbar ist. Dann sind die Blätter besonders zart und schmecken milder als im Sommer. Richtig gut an Salaten und Frühlingswildkräutersuppen.

BAR02X Saatgut € 1,70 **~ 500 Korn**

Vollkommen an das deutsche Klima angepasst

LANDKRESSE

Barbarea verna

HBi (100/30) W (F!)

Zweijährig oder ausdauernd mit gelben Blüten und scharfem, leicht bitterem Rettichgeschmack. Vermehrt sich oft durch Selbstaussaat.

BAR01X Saatgut € 1,70 **~ 1000 Korn**

Besonders robuste Form von Pfefferkraut

SENFKRESSE

Lepidium latifolium

HP (100/40) GMNW

Nach langer Zeit bieten wir diese würzstarke, winterharte Staude wieder an. Sie ist sehr ähnlich wie die ausdauernde Gartenkresse (Pfefferkraut) und genauso leicht zu kultivieren. Der Geschmack ist aber mehr wie eine Mischung von Kresse und (Meerrettich-)Senf.

Nach der Ausbildung eines kräftigen Wurzelstocks kann man im Frühjahr die Blätter bleichen, in dem man eine Zeit lang einen großen Blumentopf darüberstülpt. Das schadet der robusten Staude nicht! Dann haben Sie zartere, auch etwas mildere Blätter, die sehr lecker schmecken an Salaten oder auf belegten Broten. Die Wurzeln lassen sich wie Meerrettich verwenden.

Damit Sie ordentlich ernten können wählen Sie einen Standort, der gut gedüngt und nicht zu trocken ist.

LEP30 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Senfkresse

Mittelalterliches Würzkraut Europas

TEICHKRESSE

Rorippa amphibia (Nasturtium amphibium)

HP (150/30) GW0

[Wasser-Sumpfkresse, Gelbe Kresse, Wasser-Rauke, Wasserkresse, Sumpfhederich, Wildes Wasserradieschen] Haben Sie eine nasse Stelle im Garten? Oder sogar einen Teich? Dann sollten Sie es vielleicht einmal mit dieser robusten, ausdauernden, essbaren Pflanze probieren.

Junge Triebe, zarte Blätter und Blüten schmecken herrlich würzig, wie eine Mischung aus Brunnenkresse und Meerrettich. In Russland werden die zarten Teile gerne als Salat gegessen. In einem mittelalterlichen, niederländischen Kräuterbuch fand ich eine Beschreibung als Ersatz für Brunnenkresse.

Dieser Kreuzblütler ist verbreitet in ganz Mitteleuropa und Russland und wächst wild an Seeufern, Überschwenmmungswiesen und in kleinen Teichen. Auffallend ist die Blattentwicklung. Im zeitigen Frühjahr kommen große, ungeteilte Blätter aus der Wurzel, die dann bei zunehmender Blühneigung immer stärker gezahnt werden, so dass man die Pflanzen vom Blatt her manchmal nicht mehr wiedererkennt.

Hier in der Gärtnerei, wo ja vieles in Töpfen wachsen muss, konnten wir auch bereits positive Erfahrungen machen mit der Haltung in Kübeln und Pflanzgefäßen, sofern man sie nur ausreichend feucht hält.

R0R01 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

WKK 33

Das ganze Jahr draußen Kresse ernten

WILDKRESSE

Cardamine amara

HP (40/20) WGM ☼☼☼💧💧☺

[Kressen-Schaumkraut, Bitteres Schaumkraut] Der verbreitetste deutsche Name ist „Bitteres Schaumkraut"... Warum bekommt diese Pflanze einen sooo hässlichen Namen? Das kann doch nicht wahr sein!, dachte ich. Ich hätte wirklich keine Hemmungen gehabt, einen sinnigeren Namen für dieses leckere Würzkraut zu erfinden, um diese Pflanze aus ihrem kulinarischen Nischendasein zu holen. In meiner Fantasie ging ich schon einige Namensentwürfe durch, wie z.B. „Wilde Frühlingskresse" oder so ähnlich. Aber dann war ich doch erleichtert, dass ich dieser Pflanze keinen neuen Namen geben musste: - Im Rohkostwiki und in einem alten Buch fand ich den treffenden Namen „Wildkresse". Denn, ehrlich gesagt, - würden Sie sich im entferntesten für ein Würzkraut interessieren, dass den überaus attraktiven Namen „Bitteres Schaumkraut" trägt?

Und wie so oft, war es auch hier wieder die Natur selbst, die mich zu dieser Pflanze führte. Es ist für mich immer wieder wie Zauberei. Ich mache einen Spaziergang, gehe einen Weg entlang, und fast wie von selbst beugt sich mein Körper einer Pflanze zu, einem Kraut, welches plötzlich meine Aufmerksamkeit wie magisch anzieht. - „Nie gesehen, diese Pflanze, hier in Nordeutschland...sieht aus wie'n Kreuzblütler ...fast wie Kresse, wächst am Seerand, aha! ...wächst aber auch einen Meter darüber an feuchter Stelle...mmmh...*rupf*..*schnüffel*... riecht ja echt lecker, wie ne Mischung aus Gartenkresse und Brunnenkresse...*beiß*..schmeckt sogar lecker, super würzig, und dazu noch schön zart. Was ist das bloss für'n Kraut? *such*.. gleich'n Foto machen!"

Die Wildkresse ist heimisch in Deutschland und wächst bevorzugt an feuchten Stellen, am Rande von Gräben und Tümpeln. Kann auch in der kalten Jahreszeit geerntet werden, denn sie ist wintergrün. Hervorragend in Salaten, kalten Joghurtsoßen, Dips und im Kräuterquark - überall wo gewöhnliche Gartenkresse auch passen würde. (Die gewöhnliche Gartenkresse ist leider nur einjährig und nicht winterhart.) Die Blätter und Stiele sind immer wunderbar zart. Verwendet werden auch die Samen, sie haben gemahlen einen würzig-pfeffrigen Geschmack.

Was Botaniker mit einer unglücklichen Namenswahl der Menschheit und den nachfolgenden Generationen antun können, kann man hier sehen. Der botanische Name „amara" was soviel bedeutet wie „bitter" wurde einfach übersetzt. Übrigens habe ich gelesen, dass keines der Schaumkräuter, die in der Natur zu finden sind, bitter schmecken. Ich weiß nicht, wie man auf diesen unerfreulichen Namen kommen konnte. Bitter könnte diese Kresse allenfalls schmecken, wenn die Pflanze unter Stress steht: bei knalliger Sonne und kurz vorm Verdursten. Dann können aber auch andere Kreuzblütler unangenehm werden im Geschmack. Es ist ein sehr wüchsiges Kraut. Ideal für einen halbschattigen Platz am Teichrand, auf jeden Fall feucht und nährstoffreich sollte der Standort sein.

Ich werde jetzt alle Pflanzen mit abschreckenden Namen mit neuen Augen sehen. Wer weiß, was da noch auf uns zukommt!

CAR23 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Wildkresse, idealer Standort am fließenden Wasser

Daniel Rühlemann mit soeben entdeckter Wildkresse (2010)

Wiederentdeckte mittelalterliche Gewürzstaude

GARTENKRESSE, AUSDAUERND (PFEFFERKRAUT)

Lepidium latifolium

HP (100/40) GMNW ☼☼☼💧💧☺

[Breitblatt-Kresse, Pfefferkraut] Hat genau den typischen, pfeffrigen Geschmack, den wir an der kurzlebigen Gartenkresse (Lepidium sativum) so schätzen! Verwendet werden auch hier vorzugsweise die jungen Blätter, ältere können auch gekocht werden. Die äußerst robuste Pflanze ist heimisch an den Küsten Nordwesteuropas. Normale, 1-jährige Gartenkresse stammt dagegen aus Persien. Umso unverständlicher, dass die ausdauernde Gartenkresse hierzulande immer noch recht unbekannt ist. Wohl ist sie vielleicht nicht ganz so zart, doch die unverwüstbare, meerrettichartige Natur dieser Staude macht das allemal wieder wett. Apropos zart: Wenn nach ca. 2 Jahren die Pflanze ansehnliche Ausmaße angenommen hat, decken Sie doch mal den Wurzelstock im Spätwinter mit großen Blumentöpfen ab. Im April ernten Sie dann herrlich zarte, gebleichte Gartenkresse, zu einer Zeit, wo man sonst mühsam auf der Fensterbank ein paar Kressesämlinge zie ht. Die ausdauernde Kresse entwickelt sich schnell in einem feuchten, wie für Starkzehrer aufgedüngten Boden und breitet sich mit der Zeit auch durch Wurzelausläufer aus. Weiße, unscheinbare Blüten im Sommer. Die Wurzel kann wie Meerrettich genutzt werden, schmeckt aber auch nach Kresse! Pefferkraut schmeckt köstlich in cremigen Dips oder auf Frischkäsebrot. Man sollte dafür immer die zarteren, jüngeren Blätter nehmen. Doch wie kriegt man das hin, dass die Pflanzen immer schön zarte Blätter tragen? Erstmal sind im Frühjahr und Herbst bei milder Witterung die Blätter von sich aus schon schön zart. Im Sommer dann kann man durch ständigen Rückschnitt (oder Ernte..) die Pflanze zu zartem Neuaustrieb anregen. Keine Angst, man kann diese robuste Pflanze kaum totschneiden! Die begehrten zarten Austriebe bilden sich bevorzugt, wenn sie diese Kresse in gut gedüngte, wie für Starkzehrer vorbereitete Erde pflanzen oder entsprechend mit reichlich Kompost versorgen oder auf andere Art nachdüngen. Falls Sie dann noch darauf achten, dass die Pflanzen genügend Wasser bekommen und dass die Sonne scheint - dann haben Sie alles richtig gemacht.

Unter dem Namen Pepperwort, Pfefferkraut und Dittander findet man in verschiedenen mittelalterlichen Kräuterbüchern die Verwendung im nördlichen Europa als Würzkraut belegt. Diese Pflanze war bis zu unserer Wiedereinführung in Deutschland so gut wie unbekannt. Ein tatsächlich vergessenes, heimisches Würzkraut! Unglaublich.

LEP01 Pflanze € 5,95 (ab 6 Stück € 5,30)

Liefermonate: Ende März-Juni

Brunnenkresse

Rote Brunnenkresse

In England hat Brunnenkresse übrigens einen ganz anderen Stellenwert als bei uns in Deutschland. Es wird in großem Maßstab kommerziell angebaut und wird in vielen Läden und Märkten verkauft. Denn es hat in England eine jahrhundertelange Tradition als gesunde Nahrung, auch für arme Leute. Im 19. Jahrhundert noch war Brunnenkresse in Großbritannien ein Grundnahrungsmittel und wurde oft meist zum Frühstück auf Sandwich gegessen.

Der berühmte Arzt Hippokrates hat sein erstes Krankenhaus in der Nähe eines Baches angesiedelt, damit er stets frische Brunnenkresse ernten konnte zur Behandlung seiner Patienten. Im 16ten Jhd. war sie für griechische Soldaten Kraftnahrung, die sie zu sich nahmen, bevor sie in die Schlacht zogen. Brunnenkresse, beide Formen, enthalten viel Vitamine und Mineralien, und es gibt sogar Untersuchungen wonach es durch seine Antioxidantien Krebs vorbeugend wirken soll. Die Erntezeit für Brunnenkresse fängt normalerweise im September an und zieht sich dann bis Mai/Juni. Eine Zeit, in der es wenig frisches Gemüse gibt.

Robuste Wildform aus Deutschland

BRAUNE BRUNNENKRESSE

Nasturtium x sterile (Rorippa x sterile)

HP (30/30) GWM0

[Bastard-Brunnenkresse] Diese in ganz Deutschland vorkommende Wildform fand ich letztes Jahr in einem Tümpel nahe Hildesheim.

Sofort sind mir das üppige Wachstum und die bronzefarbenen Blätter aufgefallen, die in der Sonne richtig glänzen. Botanisch gesehen ist es eine natürliche Kreuzung der kleinblättrigen Brunnenkresse (Nasturtium microphyllum) mit der normalen Brunnenkresse (Nasturtium officinale).

Außer in Deutschland hat man sich besonders im England des 19ten Jahrhunderts viel mit dem kommerziellen Kresseanbau beschäftigt. Diese Art Brunnenkresse wurde in England angebaut unter dem Namen „winter cress" (Winterkresse). Einer der wenigen, die sich mit den verschiedenen Arten Brunnenkresse von praktischer Seite her auseinandergesetzt hat, war William Bradberry, der in der Nähe von London für den dortigen Frischmarkt Kresse kultiviert hat. Er gründete 1808 die erste Brunnenkressefarm Englands. Bradberry unterscheidet zunächst drei Sorten. Die grünblättrige Kresse (N. officinale), die kleinblättrige Kresse (N. microphyllum) sowie die braune Kresse (N. x sterile). Sie haben alle den selben Geschmack. Die braunblättrige wurde aber bevorzugt. Nicht nur wegen ihrer schönen Farbe, sondern weil sie blattreicher und wüchsiger ist.

Nach unseren Vergleichen ist die braune Brunnenkresse auch besser in Töpfen zu kultivieren als die normale. Sie wächst einfach kompakter - vergleichbar auch mit der roten Brunnenkresse, von der einige Kunden das ebenfalls berichten. Die bronzefarbenen Blätter sind im Frühjahr am auffälligsten, im Sommer werden die Blätter zunehmend grüner, je wärmer es wird. Die Blätter dieser Art vertragen Fröste besser als die gewöhnliche Brunnenkresse.

NAS13 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Bringen Sie Farbe auf den Teller

ROTE BRUNNENKRESSE

Nasturtium x officinalis

HP (60/30) BWMG0

Das Auge isst mit. Dieses tolle Farbenspiel auf dem Teller oder auf dem Sandwich ist allein schon ein Genuss. Rote Brunnenkresse besticht durch wunderschöne, burgunderrote, filigran marmorierte Blätter - es macht einfach Spaß in diese Blätter reinzubeißen. Küchenchefs werden begeistert sein! Vom Herbst bis in den Juni hat sie diese ausgeprägte Färbung. Die Farbintensität ist bei niedrigen Temperaturen am höchsten. Deswegen erscheint sie im Sommer vorübergehend mehr grünlaubig. Verwendet wird diese Kresse in erster Linie roh, denn gekocht würde sie ihre schöne Farbe verlieren.

Im Geschmack ist sie etwas würziger als die bekannte grüne. Die Färbung der Blätter kommt vom Anthocyan, einem Flavonoid, bekannt für seine gesundheitsfördernden antioxidativen Eigenschaften.

Die Kultur dieser Kresse ist genauso einfach wie die der grünen Ursprungsform. Es braucht gar keinen Brunnen oder fließendes Wasser, wichtig sind nur ständige Feuchtigkeit und genügend Pflanzennährstoffe. Sie können Sie in Töpfen halten oder auch an einer feuchten Stelle im Garten. Es gilt ansonsten alles, was bei der grünen Brunnenkresse gesagt wurde.

Verwenden Sie Rote Brunnenkresse als Salat, als würzende Zutat oder als gesunde, essbare Garnierung. Ihr angenehmes Aroma macht sie unglaublich vielseitig in der Küche.

NAS12 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Braune Brunnenkresse

Wächst auch in feuchter Erde

BRUNNENKRESSE

Nasturtium officinalis

HP (50/20) MW (F)

[Wasserkresse, Grüne Brunnenkresse] Winterhart bis ca. -10°C. Wenn es kälter wird, dann gut abdecken, z.B. mit Laub. Die Hauptwachstumszeiten sind Frühjahr und Herbst. Die erfolgreiche Kultur ist abhängig von nährstoffreichem Boden und hoher Luftfeuchte. Falls Sie nicht gerade ein fließendes Gewässer haben, ist ein Platz unter einem tropfenden Wasserhahn oder ein Teich ideal. Gehackte Brunnenkresse, die man ein paar Minuten vor der Weiterverarbeitung an der Luft liegen lässt, ist leichter verdaulich.

NAS11X Saatgut € 1,70 **~ 500 Korn**

Essbare Blüten mit mildem Kressegeschmack

JAPANISCHE BLÜTENKRESSE

Orychophragmus violaceus

HBi (60/30) MG0B (F)

[japan.: Shokassai, Murasaki-Hanana, chin.: Eryuelan = Februar Orchidee, Chinesische Veilchenkresse] Diese neue Kresse ist heimisch in China und wurde im Mittelalter nach Japan ursprünglich als Zierpflanze eingeführt. Seither ist sie in Japan vielerorts verwildert anzutreffen.

Sowohl die Blüten als auch die Blätter sind sehr schmackhaft. Sie schmecken wie Rettich und Rucola, auch die Blätter sind so zart, dass man sie pur als Salat essen kann. Die Blüten haben dazu noch einen angenehmen süß-sauren Geschmack. Die Chinesen kennen die Blütenkresse als Gemüse und essen nicht nur die schönen violetten Blüten, sondern auch die zarten Blütenstängel.

Enorm schnell wachsend und vor allem in der kalten Jahreszeit ein exzellentes Salatkraut mit hohem Gesundheitswert. Nach neueren Untersuchungen hat die Blütenkresse den höchsten Proteingehalt unter den Kohlgewächsen (Brassicaceae). Auch der Gehalt an Kalzium, Eisen, Carotin und Vitaminen ist sehr hoch.

Das Saatgut ist noch kaum im Handel. Daher empfehle ich, wenn Ihnen dieses Kraut gefällt, ernten Sie Saatgut von Ihren eigenen Pflanzen, indem Sie einige Blütenstängel stehen lassen und dann kurz bevor die Schoten aufplatzen, oder wenn sie anfangen einzutrocknen, ernten.

0RY01X Saatgut € 5,95 **~ 20 Korn**

Alpenkresse

Turkmenische Knoblauchkresse

Ernten Sie würzige Blätter im Winter

TURKMENISCHE KNOBLAUCHKRESSE

Peltaria turkmena

HP (60/30) B0WGM

Diese robuste Knoblauchkresse ist beheimatet in Turkmenistan und dem Iran. Im Gegensatz zum verwandten Lauch-Scheibenschötchen bleibt diese Pflanze kleiner und hat auch kleinere Blätter, was sie besser geeignet macht für die Kräuteranzucht in Töpfen oder auf dem Balkon.

Man kann die nach Knoblauch und Kresse schmeckenden Blätter das ganze Jahr über ernten. Am besten sind sie wenn es kalt ist, dann sind sie zart und milder im Geschmack.

Die turkmenische Knoblauchkresse ist sehr winterhart und langlebig und auch für relativ schattige Bereiche geeignet

PEL52 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Blütenstaude mit Geschmack

ALPENKRESSE

Arabis alpina

HP (30/20) B0WG

[Alpen-Gänsekresse] Blüten und Blätter dieser niedrigen Staude haben einen schön kressigen Geschmack. Der kommt von den Senfölglykosiden. Die Blätter sind am besten wenn sie jung sind, also im Frühjahr.

Sie ist heimisch in den Alpen und wächst auch auf Grönland und in Kanada. Nach der Blüte im Frühjahr zurückschneiden. Die Alpenkresse liebt einen eher trockenen, kalkhaltigen Boden.

ARA31 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Japanische Blütenkresse

Kapuzinerkresse

Kanarische Kapuzinerkresse

Dunkelrote Blüten als essbare Garnierung

KAPUZINERKRESSE „RED WONDER“

Tropaeolum majus

A/P (40/30) GM0WZ

Unser Liebling bei den Kunden hier in der Gärtnerei ist diese wirklich kompakt wachsende Züchtung aus England. Ein rotes Wunder sind die intensiv dunkelrot gefärbten Blüten. Auch die Blütenkelche sind im Unterschied zu anderen Sorten ganz rot durchgefärbt. Dunkelgrüne, kleinere Blätter. Mit etwas Fingerspitzengefühl bekommen Sie die Pflanzen auch im Haus übern Winter und vermehren sie dann im März durch Stecklinge.

TR008 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Kapuzinerkresse, rankend

Kapuzinerkresse „Red Wonder“

Geschmacklich unübertroffen

KANARISCHE KAPUZINERKRESSE

Tropaeolum peregrinum

P (>300/30) B0WGS (-)

[Kanarische Kresse, Kanarienblume] Kulinarisch überraschend ist für mich der Geschmack der Blätter und Blüten. Sehr angenehm kressig, und ohne diesen immer etwas unangenehmen Beigeschmack, den wir alle kennen von der normalen Kapuzinerkresse.

Nein, sie kommt nicht von den kanarischen Inseln, sondern aus Peru, Equador und Chile. Es sind die leuchtend gelben Blüten welche ein bisschen so aussehen wie Kanarienvögel, daher also der Name.

Pflanzen Sie die kanarische Kresse an einen windgeschützten Platz mit Kletterhilfe im Garten in gute Erde. Sie wird es Ihnen danken mit einer durchgehenden Blüte bis in den späten Herbst hinein.

TR004X Saatgut € 2,55 **~ 30 Korn**

Hellrote Blüten, schmecken auch gut

KAPUZINERKRESSE, GEFÜLLT

Tropaeolum „Hermine Grashoff“

P (30/30) GM0W

Gefüllte Züchtung mit vielen orange-roten Blüten. Wegen der fehlenden Samenbildung blühfreudiger als manch andere Sorte. Blüten sind eine leckere, essbare Salatgarnierung!

TR007 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Schöne Sorte für Töpfe und Kübel

KAPUZINERKRESSE, NIEDRIG

Tropaeolum minus

A (30/35) M0W (F)

Gegessen werden können hier vor allem auch die schönen Blüten und Knospen. Trockener Platz, z.B. an einer Mauer, bevorzugt. Verträgt keinen Frost. Diese Sorte ist gut für Topfkultur geeignet.

TR001X Saatgut € 3,40 **~ 30 Korn**

Wuchsfreudige Sorte mit langen Ranken

KAPUZINERKRESSE, RANKEND

Tropaeolum majus

A (200/35) M0W (F)

Ansprüche wie die niedrige Form. Alle Kapuzinerkressen haben einen hohen Vitamin-C-Gehalt. Unreife Samen können wie Kapern gegessen werden. Wegen ihrer starken Wirkung gegen Pilze sind Extrakte in natürlichen Arzneien gegen Candida und Darmpilzerkrankungen enthalten. Alle Tropaeolum-Arten haben diese Wirkstoffe!

TR002X Saatgut € 2,55 **~ 20 Korn**

Kapuzinerkresse, gefüllt

Parakresse

Haben Sie sich in Ihrer Jugend auch schon mal Plus- und Minuspol einer Batterie gleichzeitig an die Zunge gehalten? Dann wissen Sie ja, was Sie erwartet, wenn Sie mal Parakresse auf Ihrer Zunge haben. Die Parakresse ist seit neuestem ein Geheimtipp bei Gourmetköchen, und der Fantasie sind bei der Namensgebung keine Grenzen gesetzt. Die einen nennen es Prickelknöpfchen, die anderen Szechuan-Button in Anspielung auf den Szechuan-Peffer, der einen vergleichbaren Effekt auslöst. Die Blätter und mehr noch die Blütenknöpfe schmecken im ersten Moment kressig, aber ein paar Sekunden später setzt dieser prickelnde, durchaus angenehme Geschmacksschock ein! Kinder mögen Parakresse wegen dieser Geschmackssensation. Aber keine Angst, das elektrisch-betäubende Gefühl auf Zunge und Lippen verschwindet nach kurzer Zeit wieder, verantwortlich dafür ist das Alkaloid Spilanthol.

Einzigartiger, prickelnder Geschmack auf der Zunge

PARAKRESSE, GELB BLÜHEND

Spilanthes acmella (Acmella alba)

P (30/30) M0WZ (-)

[Brede Mafane] Diese Wildform der Parakresse trägt eine Vielzahl an herrlich quietschegelben Blüten. Blütenknöpfe und Blätter geben Salaten einen ungewöhnlichen, prickelnden Geschmack. In Madagaskar ist es die wichtigste Zutat für das Nationalgericht Romazava, ein Eintopf mit Rindfleisch und viel Parakresse (hier Brede Mafane genannt), die mitgekocht wird, sonst wäre sie wohl auch zu heftig im Geschmack.

SPI03X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Parakresse, Jambú

Elektrisch-prickelnde Sensation für die Zunge

PARAKRESSE, AFRIKANISCH

Acmella calirrhiza

P (20/30) M0TGW (-)

Auch hier wieder das gleiche, prickelnd-elektrische Gefühl (oder kann man sagen Geschmack?) auf der Zunge, wie bei allen Arten von Parakresse. Diese Art kommt vom Mount Kenia. Gleiche Verwendung wie die bekannte Parakresse, aber durch die kleineren Blüten hat diese Art mehr kulinarisches Deko-Potential, finde ich. Eine zierliche, in Kübeln und Töpfen schön überhängende Pflanze, die sehr üppig blüht. Auch gut als Unterpflanzung für größere Kübelpflanhzen. In Ostafrika wird diese Art verwendet um Wasser genießbar zu machen. Und gegen Malaria und Zahnschmerzen. Eine Wildart, die noch die kleinen gelben Zungenblüten behalten hat.

Die afrikanische Parakresse kann leichter überwintert werden und wächst schön dekorativ überhängend in hohen Kübeln.

SPI02X Saatgut € 4,25 **~ 30 Korn**

SPI02 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Einzigartiger, prickelnder Geschmack auf der Zunge

PARAKRESSE, JAMBÚ

Spilanthes oleracea (Acmella oleracea)

P (30/30) M0JWZ (-)

Eine Kresse für Salate mit prickelndem Geschmack aus Südamerika. Die kriechende, in Töpfen überhängende Staude aus der Korbblütlerfamilie ist fast das ganze Jahr über mit großen, gelben, zungenlosen Blüten mit roter Mitte bedeckt. Abwehrsteigernde Wirkung wie Echinacea. Ein Brei aus Blättern und Blüten hilft bei Rheuma, Gicht und Pilzinfektionen. Frische Blätter kauen ist gut bei Mund- und Rachenentzündungen.

Neuerdings wurde eine botoxähnliche, glättende Wirkung auf Gesichtsfalten entdeckt, daher ist Parakresse inzwischen auch in vielen Kosmetika enthalten. „Mit natürlichem Botox®" heißt es dann. Der Extrakt liftet, strafft und glättet die Hautoberfläche, weil es die Muskelspannung verringert. Bei älteren Menschen hilft es gegen einen zu trockenen Mund. In Brasilien heißt es Jambu, und man kocht ein Gemüse aus den Blättern der Parakresse. Auch gegart erzeugen die Blätter noch das ungewöhnliche Prickeln auf der Zunge. Die Parakresse wurde nach der nordbrasilianischen Provinz Para benannt.

SPI01X Saatgut € 3,40 **~ 500 Korn**

SPI01 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Salatkraut aus heimischen Gefilden

PFEILKRESSE

Cardaria draba

HP (120/25) BMW (F)

Ein heimisches, bislang wenig beachtetes Würzkraut, von denen man die mild nach Rauke schmeckenden Blätter nutzen kann. Verantwortlich für den Geschmack sind die Senfölglykoside. Verwenden Sie immer die jungen, zarten Blätter als leckere Würze für Kräuterquark oder Kräuterbutter. Man kann die Blätter schon sehr früh im Jahr ernten, wenn andere Kräuter noch nicht aus dem Winterschlaf erwacht sind.

Im Mittelalter wurden die gemahlenen Samen als Pfefferersatz genommen.

Die Pfeilkresse mag einen guten, feuchten Boden. Besonders üppig gedeiht sie auf lehmigen Böden.

CAR70X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Parakresse, afrikanisch

La Mo Long, seltener Kräuterduft

WKK 33

Der exotische Geschmack vietnamesischer Küche

LA MO LONG, KÄSEKRAUT

Paederia lanuginosa

P (>200/30) W0GMSZ

[Lá Mơ, Mơ lông, Mơ tam thể, Rau Mơ Chi] Von einem Vietnamesen in Deutschland bekamen wir ein paar Stecklinge geschenkt mit dem Hinweis „Gesund und lecker, aber der Geschmack ist gewöhnungsbedürftig". Naja, gewöhnungsbedürftig finde ich den Geschmack eigentlich nicht, seitdem ich weiß, womit ich ihn vergleichen kann. Der Geschmack und Duft liegt irgendwo zwischen Rettich und Kohlrabi, was man natürlich nicht an einer Rankpflanze vermutet. Es schmeckt darüber hinaus leicht bitter, aber sehr angenehm. Das typische Aroma kommt von schwefelhaltigen Verbindungen, die auch bei der Eiweißverdauung helfen, deshalb wird es wohl auch so viel mit proteinreichen Speisen zusammen verwendet. Wichtig zu wissen: **Lá Mơ lông** ist als Pflanze erst absolut geruchlos! Der Duft entfaltet sich erst beim Zerschneiden der Blätter.

Inzwischen haben wir die Stecklinge dank ihrer enormen Wuchsfreudigkeit gut vermehren können. Dabei ist Paederia lanuginosa auch eine echt schöne, rankende Zierpflanze mit unterseits rotem, grün geadertem, fein behaartem Laub. Die Pflanze kommt aus der Familie der Rötegewächse (Rubiaceae).

Darüber hinaus ist **Lá Mơ lông** in Vietnam eine sehr geschätzte Würz-, Heil- und Gemüsepflanze. Verwendet werden immer jüngere Blätter. Sie werden roh in feine Streifen geschnitten über Gerichte gestreut oder mitgedünstet. Auch trocknen kann man sie, wobei überraschenderweise ein großer Teil des ungewöhnlichen Aromas erhalten bleibt.

La Mo Long, Blüten

Hier ein paar einfache vietnamesische Rezepte:

„**Ran voi trung ga**": Blätter in dünne Streifen schneiden, mit Ei verquirlen, salzen und mit Zwiebeln braten.

„**Thái chỉ và giã với đậu phụ cho thêm gia vị vừa ăn rồi chiên lên**": Blätter in dünne Streifen schneiden, mit zerdrücktem Tofu mischen, salzen und mit Zwiebeln braten.

„**Vò nát nấu canh**": Blätter waschen, ausdrücken, in Suppenbrühe geben, salzen, 2 Minuten kochen und mit Reis essen.

Paederia Lanuginosa ist nicht nur ein beliebtes Gewürz; es wird zusammen mit anderen Kräutern auch als Salatbeilage für viele Fleisch- und Fischarten roh gegessen.

Medizinisch wird das Kraut in Vietnam verwendet gegen Arthritis, zur Entgiftung, bei Magen-Darm-Krankheiten wie Ruhr, Durchfall und verstimmtem Magen. Blattabkochungen gibt man auch bei Nierensteinen, Harnverhalt und Rheuma. Es ist ein Antiseptikum, wirkt leberkühlend, gegen Völlegefühl und soll sogar bei Hepatitis B und C wirken. **Lá Mơ lông** wird auf den Märkten von Hanoi neben Basilikum, Perilla und anderen Kräutern als eines der wichtigsten Frischkräuter gehandelt. In Vietnam wird **Lá Mơ lông** auch oft als Hecke und als nützliches Kraut auf der Gartenterrasse gepflanzt.

Diese tropische Rankpflanze wächst sehr schnell, für eine gute Ernte sollte die Pflanze daher immer gut nachgedüngt werden, dadurch bleiben die Blätter zarter. Von Zeit zu Zeit kann man sie auch sehr tief zurückschneiden, um wieder junge, zarte Austriebe zu bekommen. Blätter und zarte Triebspitzen lassen sich ganzjährig ernten. Ältere Pflanzen erfreuen uns im Sommer mit schönen rosa Blüten. Als robuste Pflanze kann sie im Sommer auch als Kübelpflanze draußen stehen, im Herbst muß sie dann aber rein ins Haus.

PAE01 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

La Mo Long als schöne Kübelpflanze

Kümmel

Einjährige bis zweijährige Doldenblütler und auch ausdauernde Stauden. Kümmel und Kohl gehört zusammen, wusste schon meine Oma. Das macht den Kohl bekömmlicher. Kümmel passt auch gut zu Rotkohl, Sauerkraut und Zwiebelkuchen. Er sollte dort gesät werden, wo er auch wachsen kann, denn ein Umpflanzen verträgt er nicht besonders. In tiefgründigen Böden wächst er gut, ebenso auf mageren Wiesen. Wer den echten Kümmel nicht mag, sollte mal gerösteten Kümmel probieren, er schmeckt dann viel wärmer und harmonischer.

Eine echt deutsche Gewürzpflanze

KÜMMEL, ZWEIJÄHRIG

Carum carvi

HBi (60/20) BDMNW (F!)

Aussaat am besten im Spätsommer. Samen ernten, wenn sie ihre volle Größe erreicht haben. Die ganzen Dolden nachtrocknen.

CAR09X Saatgut € 1,70 **~ 1000 Korn**

Ernten Sie schon nach einem halben Jahr

KÜMMEL, EINJÄHRIG

Carum carvi

A (60/20) BDMNW (F!)

Neuzüchtung des an sich zweijährigen Kümmels, mit dem Vorteil, dass bei zeitiger Aussaat im Frühjahr des Folgejahres geerntet werden kann; dabei doppelt so ertragreich. Die Samen fallen nicht so leicht aus und sind dadurch leicht zu ernten.

CAR03X Saatgut € 1,70 **~ 500 Korn**

Kümmel

Kreuzkümmel

Unerlässlich für die orientalische Küche

KREUZKÜMMEL

Cuminum cyminum

A (60/20) MW (F)

[Cumin, Mutterkümmel] Ein viel zu wenig bekanntes Gewürz, das weit verbreitet ist sowohl in der orientalischen wie auch der mittelamerikanischen Küche. Sparsam verwenden, würzt stark. Charakteristischer Bestandteil von Curry. Braucht zur Entwicklung eine lange Wachstumsperiode.

CUM01X Saatgut € 1,70 **~ 200 Korn**

Karl der Große wusste ihn schon zu schätzen

BERGKÜMMEL

Laserpitium siler

HP (120/30) DMW (S!)

[Siler montanum, Berg-Laserkraut] Karl der Große erließ im Jahre 812 eine Verordnung, die „Capitulare de Villis", in der die 89 wichtigsten Heilkräuter - dabei auch der Bergkümmel - aufgelistet wurden. Diese Arten sollten auf den damaligen Landgütern gepflanzt werden als eine Art Naturapotheken-Grundversorgung. Auch im 16ten Jahrhundert wird der Bergkümmel noch von vielen Ärzten lobend erwähnt. Die Wirkung soll wohl ähnlich wie Kümmel und Fenchel sein. Grund genug, dachte ich mir, sich näher mit diesem einheimischem Doldenblütler zu befassen, zumal er selbst in den umfangreichsten Kräuter-Enzyklopädien kaum erwähnt wird. Und es stellte sich heraus, dass der Berg-Kümmel tatsächlich eine Pflanze mit ungeahnt würzigem Aroma ist!

Der Geschmack ist sehr ähnlich wie Kreuzkümmel, mit einer scharfen, leicht bitteren Beinote. Der Geschmack intensiviert sich durch Anrösten in der trockenen Pfanne. Als Gewürz werden die Samen in der türkischen Küche verwendet. Auch wenn hauptsächlich die Samenfrüchte verwendet werden: Der Wurzelstock soll noch stärkere ätherische Öle haben, ist aber auch noch schärfer und bitterer. In Oberösterreich wird ein bläulicher, angenehm aromatischer Likör aus der Wurzel hergestellt. Möglicherweise ist es das in der römischen Küche geschätzte „Silphion", ein scharfes Gewürz, für welches der Asant als minderwertiger Ersatz galt. Bergkümmel wächst am Naturstandort bevorzugt in kalkigem Boden. Im Garten fühlt er sich an einer sonnigen Stelle in schön durchlässigem Boden wohl. Damit er sich in Ruhe entwickeln kann, sollte man das Umpflanzen vermeiden.

LAS01X Saatgut € 5,10 **~ 30 Korn**
LAS01 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Damaszener Kümmel

Kleine Samen mit Waldmeistergeschmack

DAMASZENER KÜMMEL

Nigella damascena

HA (40/15) BDMTW (F!)

[Jungfer im Grünen] Die gemahlenen (Pfeffermühle) oder auch ganzen Samen haben den intensivsten Waldmeistergeschmack, den man sich vorstellen kann und passen an viele Süßspeisen. Kinder naschen gerne direkt aus den hübschen Samenkapseln, aus denen sie auch leicht zu ernten sind. Eigenartigerweise ist diese bemerkenswert aromatische Gewürzpflanze hierzulande nur als Zierpflanze bekannt. Der sogenannte echte Schwarzkümmel (Nigella sativa) ist dagegen ziemlich flau. In der Süßwaren- und Parfümindustrie als Aromatikum bekannt.

NIG01X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Damaszener Kümmel

Schwarzkümmel

Mildes Gewürz für Backwaren und Anderes

SCHWARZKÜMMEL

Nigella sativa

HA (40/15) BMW (F!)

Von der Türkei über Russland bis nach Indien verbreitetes Gewürz sind die mild nussig schmeckenden Samen, die in größeren Mengen zum Würzen von Dhal (indische Linsenspeise), Bestreuen von Brot und vielen anderen Gelegenheiten gebraucht werden.

NIG02X Saatgut € 1,70 **~ 250 Korn**

Zarte Pflanze mit wunderschönen Blüten

KÜCHENSCHELLE

Anemone pulsatilla (Pulsatilla vulgaris ssp. vulgaris)

HP (30/20) M0X (F S!)

Steht in Deutschland unter Naturschutz. Blauviolette Blüten über zartem, seidig behaartem Laub im zeitigen Frühjahr. Durchlässige Erde, eher trockener Standort. In der Homöopathie bei Venenentzündung, Krampfadern und vielem mehr.

ANE11X Saatgut € 3,40 **~ 30 Korn**

ANE11 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Küchenschelle

Beliebte Gartenparty-Pflanze

LAMPIONBLUME

Physalis alkekengi

HP (60/30) GM0 (F!)

Verwandt mit Tomatillo. Essbare orange Beeren wachsen in einer laternenartigen, durchscheinenden Hülle. Auch wirksam bei Fieber und Gicht.

PHY12X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Die kleine Form ist ideal in Töpfen

ZWERG-LAMPIONBLUME

Physalis alkekengi „Miniature"

HP (25/20) GM0Z (-)

Wie die normale Lampionblume, aber wesentlich kompakter wachsend. Schon im Mittelalter war die Lampionblume eine sehr bekannte und beliebte Gartenpflanze. Früchte sind essbar, aber am beliebtesten sind die orangen papierartigen Hülsen, die die Früchte umgeben, als Weihnachtsdekoration.

PHY14X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Lampionblume im Spätherbst

Gelbe Wiesenblume, schön im Kräutergarten

LABKRAUT

Galium verum

HP (100/30) FM (F S)

Die filigranen gelben Blüten machen sich außergewöhnlich gut in sommerlichen Wildblumensträußen. Wurde einst gebraucht, um Lab bei der Käseherstellung zu ersetzen. Lässt sich auch gut in den Rasen pflanzen - das Mähen schadet nicht.

GAL12X Saatgut € 2,55 **~ 1000 Korn**

GAL12 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Vorfahre der Salatpflanze

ZAUN-LATTICH

Lactuca serriola

HBi (150/025) (-)AGM (F)

Der Zaun-Lattich ist mit großer Wahrscheinlichkeit der Vorfahre unseres Garten-Salats. Genauso können auch hier die Blätter für Salat genutzt werden. Sie schmecken deutlich herber, kerniger und leicht bitter. Im Vergleich zu den Kulturformen sind Wildkräuter meist intensiver im Geschmack, und oft auch reichlicher mit gesunden Vitaminen und sekundären Pflanzenstoffen gesegnet. Der Zaun-Lattich ist weit verbreitet und auch in Deutschalnd heimisch. Der milchige Saft, der bei Verletzung austritt hat opiumähnliche Wirkung, und wurde einst als Lactucarium getrocknet für seine beruhigende, krampflösende Wirkung geschätzt.

LAC02X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Lakshmana

Liebeskraut der Göttin Lakshmi

LAKSHMANA wieder da

Ipomoea muricata (Calonyction muricatum)

P (>200/30) A0MS

Hellblau blühende Trichterwindenart aus Indien, die als Vajikarana (=Aphrodisiakum) dort berühmt ist. Denn Lakshmi ist die Göttin des Glücks. Die Wurzel dieses Schlinggewächses sei Nahrung für die Kundalinischlange.

Nach einer tantrischen Rezeptur wird eine Salbe zubereitet, die auf die Stirn gestrichen wird, um mystische Erfahrungen und Liebeszauber zu bewirken. Es wird vermutet, dass dies womöglich das bis heute nicht identifizierte vedische Soma ist. Alle Pflanzenteile enthalten verschiedene, stark wirksame Alkaloide.

Lakshmana ist eine schnell wachsende Schlingpflanze, die bei guter Pflege in einem Jahr 3-4 Meter hoch wachsen kann. Nach einem Winter mit wenig Licht ist es am besten, von den dann schwachen Trieben neue Stecklinge zu ziehen - diese wachsen besser als die Mutterpflanze. Wie? Einfach ein paar ca. 6-10cm lange weiche Triebe abschneiden und in ein Glas mit Wasser stellen. Wurzelt nach etwa 7-10 Tagen.

IP003 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Lauch

Laucharten sind robust, hell möchten sie stehen und immer leicht feucht, aber nicht übernässt in einem nährstoffreichen Boden. Niedrig wachsende Arten sind auch schön in Töpfen und Kübeln. Wir können Lauch unterteilen in sommergrüne, wintergrüne und immergrüne Arten. Sie sind aber auch alle im Frühjahr und Herbst grün.
Ihre Blüte beginnt zwischen April bis Juli.

Wussten Sie, dass man von allen Laucharten auch die Blüte zum Würzen nehmen kann? Lauch und Thymian passen als Würzduo zu vielen Gerichten hervorragend zusammen.

Staudenporree, jederzeit zur Hand

AUSDAUERNDER LAUCH

Allium species

HP (60/20) GW⌘

Diesen Schnittporree mit nur bleistiftdicken in Büscheln wachsenden Halmen können Sie praktisch das ganze Jahr über ernten. Ideal, wenn man kleine Mengen Porree für Suppen oder Salate braucht. An mageren Standorten macht er auch mal ein paar Wochen Sommerpause, d.h., dann ist oberirdisch nichts zu sehen. Aber es lassen sich ja auch die glasigen, knoblauchartigen Zwiebeln verwenden - diese schmecken auch wie Porree! Diese selten (weiß-)blühende Sorte entdeckte ich vor ein paar Jahren in einer Schweizer Kräutergärtnerei.

ALL29 Pflanze € 6,80 (ab 6 Stück € 6,10)

Liefermonate: Ende März-Oktober

„Deutscher Knoblauch" heißt er international

BERGLAUCH

Allium senescens ssp. montanum (Allium lusitanicum)

HP (30/30) DBWM0 (F S)

[Johannislauch] Der heimische Berglauch blüht erst im Spätsommer, ca. Juli bis Anfang September. Nicht nur schön sondern auch essbar sind die rosa Blütenköpfe. Sie wirken vor allem über dem bläulich-grünen Laub - ebenfalls essbar - sehr dekorativ. Eine alte Bauerngartenpflanze, die wild auf den Bergwiesen vorkommt, aber als gefährdete Wildpflanze angesehen wird. In Westfalen wird sie heute noch in Hausgärten angebaut. Die etwa 1 cm großen Zwiebelchen schmecken pfeffrig und nach Knoblauch und wurden traditionell am 24. Juni geerntet - daher der Name Johannislauch.

ALL35X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

ALL35 Pflanze* € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Sonnengelbe Blüten wachsen auch im Schatten

GOLDLAUCH

Allium moly

HP (40/20) G0W

Leicht ist die nahe Verwandtschaft mit Bärlauch zu sehen, nur die Blüten sind gelb. Die Verwendung und der Geschmack sind wie Bärlauch. Meistens bleiben die Pflanzen, an einem schattigen Ort gepflanzt, auch bis in den Sommer hinein grün. Blüten haben einen zarten Lilienduft.

ALL30 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Goldlauch

Mildes Aroma, honigduftende Blüten

DUFT-LAUCH

Tulbaghia fragrans (Tulbaghia simmleri)

HHP (90/30) DG0WZ

Wundervolle rosa oder weiße Blüten duften noch tagelang, nachdem sie geschnitten wurden, und erfüllen mit ihrem weichen, honigsüßen Duft den ganzen Raum. Auch hier können Blüten wie auch Blätter kulinarischen Zwecken zugeführt werden. Der Geschmack ist schnittlauchartig.

TUL09 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Unsere beste Sorte Schnittknoblauch

CHINESISCHER LAUCH

Allium ramosum (Allium odorum)

HP (90/30) BMWZ⌘

[Großblättriger Schnittknoblauch] Die beste Alternative zum üblichen Schnittknoblauch! Die ganze Pflanze ist wesentlich größer und die Blätter doppelt so breit, das Aroma reichhaltiger. Die Samenkapseln sind ergiebig und zarter als die Blätter, solange sie noch grün sind. Äußerst winterfest und langlebig. In China und Japan gelten besonders die Blütenstiele als Delikatesse.

ALL12 Pflanze € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Chinesischer Lauch

Robuste Alternative für raue Lagen

RUSSISCHER KNOBLAUCH

Allium obliquum

HP (70/20) B0WGM (F S)

[Scharfer Gelblauch] Er ist im Osten Europas bis nach Zentralasien beheimatet. In Teilen Sibiriens wird die Zwiebel und auch das Grün wie Knoblauch verwendet, vermutlich weil er weniger Wärme zum Gedeihen braucht und robuster ist. Trotz seines milderen Geschmacks gilt er medizinisch gesehen als hochwertiger - verglichen mit normalem Knoblauch. Die nektarreichen gelben Blüten werden gern von Hummeln besucht.

ALL13X Saatgut € 4,25 **~ 100 Korn**

Wichtige Würzpflanze Russlands

ALTAI-LAUCH

Allium altaicum

HP (70/30) MW0 (F)

[Altai-Zwiebel, Sibirische Zwiebel] Dieser Lauch stammt aus der russischen Altai-Region. Es ist eine der robustesten Laucharten, sehr winterhart und auch trockenresistent. Verwendet werden die dicken Röhrenblätter, aber auch die Zwiebeln vor der Blüte. (Blühende Zwiebeln sind grundsätzlich eher zäh und nicht geeignet für die Küche.) Im Aussehen erinnert sie an die Winterheckezwiebel - die übrigens vom Altai-Lauch abstammen soll - nur ist sie in allen Teilen kräftiger und größer. Auch die schönen großen, kugelförmigen Blütenstände sind kulinarisch verwendbar und bieten Abwechslung. Man kann sie roh über Salate streuen und belegte Brote damit garnieren und würzen. In Russland findet sich dieser Lauch in vielen Küchengärten. Er ist etwa so verbreitet wie bei uns der Schnittlauch. Ganze junge Pflanzen können wie Frühlingszwiebel verwendet werden.

ALL04X Saatgut € 3,40 **~ 150 Korn**

ALL04 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Luftzwiebeln

Hier wachsen die Zwiebeln am Stängel

LUFTZWIEBEL

Allium cepa var. proliferum (Allium viviparum)

HP (120/25) MWZ

[Amerikanische Luftzwiebel, Sibirischer Lauch, ewige Zwiebel] Wird oft mit Rocambole (Rockenbolle) verwechselt. Eigenartig sind die auf den Stängeln sitzenden Brutzwiebeln, die an der Pflanze austreiben und ihrerseits wieder Brutzwiebeln bilden können, daher auch der Name Etagenzwiebel. Die Brutzwiebelchen, die sich gut lagern lassen, und vor allem das junge Laub haben einen besonders würzigen Lauchgeschmack. Gut als Schnittlauchersatz zu verwenden, auch im Winter, weil immergrün. Vermehrung durch Teilung oder Brutzwiebeln.

ALL02 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Großröhriger Küchenlauch

WINTERHECKEZWIEBEL

Allium fistulosum

HP (100/30) MW (F!)

Bis zum Mittelalter war diese Zwiebel hier sehr verbreitet. Oft verwechselt mit der italienischen Rocambole, aber eher der Luftzwiebel ähnlich. Ausdauernde Zwiebelart, auch sibirische Zwiebel genannt, die bei mildem Wetter auch im Winter beerntet werden kann. Eine genügsame, anspruchslose Gewürzpflanze. Den Samen im März/April nur schwach bedeckt ausäen.

ALL03X Saatgut € 1,70 **~ 400 Korn**

ALL03 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Frühlingsgemüse mit roten Schäften

WINTERHECKEZWIEBEL, ROTSTIELIG

Allium fistulosum

HP (100/30) MW (F!)

Diese auch in Japan sehr beliebte Form ist etwas zarter im Geschmack und kann deswegen auch als Lauchzwiebel genutzt werden. Beide Sorten wirken verdauungsfördernd und appetitanregend.

ALL33X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

Wilder Lauch aus den Weinbergen

WEINBERGLAUCH

Allium vineale

HP (50/10) WM0 (F)

[Weinbergslauch, Wilder Schnittlauch] Wie der Name schon sagt: Ein Lauch, der in den Weinbergen wild wächst. Er wird in Weinbaugegenden seit langem als Würze genutzt. Weinberglauch bildet Knollen wie Knoblauch, die auch knoblauchig schmecken und im Sommer geerntet werden. In den anderen Jahreszeiten können die zarten Halme als kräftiger schmeckender Schnittlauchersatz geerntet werden. Dieser Lauch kommt auch an schattigen Plätzen zurecht, aber aufpassen: Im Sommer verliert er sein Laub und verschwindet ganz unter der Erde! Auch die kleinen Brutknöllchen, die sich statt Samen bilden, sind gut in der Küche zu gebrauchen.

ALL26X Saatgut € 5,10 **~ 100 Korn**

Luftzwiebel

Rakkyo

Vierfacher Nutzen in der Küche

SCHNITTKNOBLAUCH „QUATTRO“

Allium „Quattro“

HP (90/30) MW0 (F)

Eine neue, sehr wüchsige, niederländische Züchtung. Woher der Name „Quattro“? Man hat gleich vierfachen Nutzen von dieser Pflanze, Zwiebeln, Halme, Blütenstängel und Blüten. Diese Lauchstaude ist mit ihren flachen Blättern vergleichbar mit Schnittknoblauch, wird aber deutlich größer. Alle Teile haben einen milden, niemals scharfen Knoblauchgeschmack. Anders als beim echten Knoblauch bekommt man keine Knoblauch-Fahne nach dem Genuss. Im Sommer erscheinen schöne violette, fast kugelige Blütenstände, die in der Vase sehr lange halten. Dieser Lauch ist auch gut in Töpfen zu halten.

ALL44X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

ALL44 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Geniale Mischung aus Zwiebel und Knoblauch

ZWIEBELLAUCH

Allium species

HP (50/30) MW0

Dieser sehr robuste Lauch hat ein sehr feines Zwiebelaroma, mit einer Spur Knoblauch. Eine tolle Aromamischung! Die flachen, relativ breiten Blätter sind sehr ergiebig. Bodennahe, kurze, dafür umso zartere Triebe lassen sich sogar noch im Winter ernten. Er lässt sich leicht von Zeit zu Zeit teilen, Samen setzt er gar nicht oder nur sehr wenig an. Dafür bleiben den Bienen und Ihnen die schönen rosa Blütenkugeln umso länger erhalten.

ALL34 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Zwiebellauch

Knackiggrüne Sorte

SCHNITTKNOBLAUCH, ROSA

Allium species

HP (50/25) M0W (F)

Der rosa blühende Schnittknoblauch hat ziemlich dickfleischige Blätter und ist ebenso robust wie sein weißer Verwandter. Obwohl aus Aussaat vermehrt, bilden sich gelegentlich außer den hübschen rosa Blüten kleine Brutzwiebelchen, die ebenfalls essbar sind.

ALL11X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

ALL11 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Verwendung: Wie Schnittlauch

SCHNITTKNOBLAUCH, WEISS

Allium tuberosum

HP (50/25) MW (F)

Wie Schnittlauch zu verwenden, aber mit milderem Knoblauchgeschmack. Weiße Blüten. Nicht so wüchsig wie Schnittlauch. Bitte beachten Sie auch die robustere Alternative: Chinesischen Lauch! Gegessen werden in China auch die Blüten und Stängel (gedünstet). Schmeckt wie Knoblauch, aber ohne den Geruch nach dem Essen.

ALL10X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

Winterheckezwiebel

Augenschmaus und Gaumenfreude gleichermaßen

SCHNITTLAUCH „FORESCATE“

Allium schoenoprasum

HP (60/30) W0

[Purpur-Schnittlauch] Leuchtend purpurrosa Blütenbälle schon ab Ende Mai - einfach schön! Ein Schnittlauch, der stark wächst und durch seine großen Blüten wirklich auffällt. Und der trotz seines Zierwertes einen genauso guten „Zehrwert“ hat: In der Küche kein Unterschied - außer dass die Blätter etwas größer und länger sind. Die Pflanzen werden nur durch Teilung vermehrt, so bleibt Wuchs und Farbe der Blüten einheitlich - damit auch geeignet für Beeteinfassungen. Eine bewährte Züchtung aus England.

ALL24 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Die japanische Frühlingszwiebel

JAPAN. LAUCH „SHIMONITA“ NEU

Allium fistulosum ‚Shimonita‘

HP (60/30) WG (F)

[Negi-Zwiebel; Kaga Negi, Shimonita Negi] Das besondere hier sind die sehr dicken Zwiebelröhren. Traditionell werden diese während des Sommers angehäufelt, um helle Schäfte, ähnlich wie beim Porree zu erhalten. Nötig ist das aber nicht.

Shimonita-Zwiebellauch wird vielseitig in der japanischen Küche verwendet: Er kann gehackt und gegrillt oder als Zutat für Gerichte wie Sukiyaki, Kushiyaki, Ohitashi oder den traditionellen Feuertopf hinzugefügt werden. Ebenso eignet er sich hervorragend als Tempura, indem er im Teig frittiert wird. Sie können ihn auch einfach wie Lauch verwenden.

ALL28X Saatgut € 4,25 **~ 100 Korn**

Schnittlauch „Forescate“

Der japanische Gourmet-Zwiebellauch

RAKKYO (JAPANISCHE LAUCHZWIEBEL)

Allium chinense

HHP (60/10) GMW

Diese Rarität haben wir uns vor Jahren von einer japanischen Kräutergärtnerei schicken lassen. Die feinen Zwiebelchen gelten in Japan eingelegt als Feinschmeckergemüse. Schnittlauchartige, dreieckige Blätter können bei frostfreier Kultur besonders im Winter als Schnittlauchersatz genommen werden, wenn der normale Schnittlauch seinen Winterschlaf hält! Vermehrt wird sie durch Teilung. Gegessen werden kann die Zwiebel roh oder gekocht - aber nur in kleinen Mengen. Der Saft der Pflanze wird in Japan auch als Mottenschutz verwendet.

ALL20 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Ertragreiche Schnittknoblauchsorte

JAPANISCHER NIRA-LAUCH NEU

Allium tuberosum ‚Super New Belt‘

HP (50/30) WG (F)

[Chinesischer Schnittlauch] Als Nira gilt eine Art Schnittknoblauch, der in Japan und China beliebt ist wegen seines milden Geschmacks und seiner zarten Blätter. Die hier angebotene Sorte „Super New Belt“ sticht hervor durch die besonders breiten Blätter und seinen hohen Ertrag. Zudem treibt sie ziemlich früh nach dem Winter wieder aus.

In Japan ist dieser Lauch eine geschätzte Würze in Miso-Suppe, Pfannengerichten, Tempura, verschiedenen Fleischgerichten und in Gyoza. Das sind Teigtaschen mit Schweinefleisch, Shiitake und Kohlblättern.

Eine Besonderheit ist der gebleichte Niralauch. Er wird erzeugt, indem die Planzen gegen Ende der Saison mit dunklen Tunneln abgedeckt werden.

ALL42X Saatgut € 4,25 **~ 100 Korn**

Japanischer Lauch „Shimonita“

Blüten eignen sich besonders für Salate

SCHNITTLAUCH „PROFUSION“

Allium schoenoprasum „Sterile“

HP (40/30) M0WZ⌘

Eine wüchsige Sorte, für die Treiberei geeignet, die jedoch keinen Samen ansetzt und daher nur durch Teilung vermehrt wird. Der Sinn: Durch die fehlende Samenbildung bleiben die Blütenköpfe (ausgezeichnet an Salat!) viel länger zart und damit genießbar, und wir können die so dekorativen Blüten über einen viel längeren Zeitraum verwenden. Kommerziell interessant wäre die Sorte für das neue Interesse an essbaren Blüten.

ALL23 Pflanze € 4,25 (ab 6 Stück € 3,80)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Schnittlauch „Diva“

Essbare Blütenschönheit

SCHNITTLAUCH „DIVA“ NEU

Allium schoenoprasum ‚Diva‘

HP (30/20) M0W

Ein besonders blühfreudiger Schnittlauch mit leuchtend violetten Blüten. Er wird auch Blüten-Schnittlauch genannt. Erst ernten Sie das Laub, und später im Frühsommer kommen dann die Blüten auf den Teller.

Die Sorte „Diva“ ist sehr robust und keinesfalls eine Diva, wenn es um die Kultur geht. Diva vermutlich wegen ihrer Blütenschönheit. Eine Auslese von Ernst Pagels, dem berühmten Staudenzüchter.

ALL07 Pflanze € 4,25

Liefermonate: Ende März-Oktober

Braucht nur wenig Platz im Garten

SCHNITTLAUCH

Allium schoenoprasum

HP (35/20) M0WZ (F)

Auch die jungen Blüten geben eine würzige und zugleich zierende Salatbeigabe. Schnittlauch braucht wie alle Laucharten einen feuchten, sehr nahrhaften Boden.

ALL19X Saatgut € 1,70 **~ 800 Korn**

Der Lauch für Sushi und Sashimi

ALTAI-SCHNITTLAUCH (JAPANISCHER LAUCH)

Allium ledebourianum

HP (40/20) W0

[Sibirischer Riesen-Schnittlauch, Asatsuki] Ein aromatischer, feinröhriger Schnittlauch mit langen, mehr türkisfarbenen Röhren und violetten Blüten mit hellerem Zentrum. Blüht erst im Sommer, wenn andere Schnittläuche schon vorbei sind. Im Geschmack wie Schnittlauch, aber mit einer Spur Knoblauch. Bildet auch kleine, etwa 1cm große Zwiebelchen, die in China und Japan zusammen mit den Blättern geerntet und gegessen werden. Dieser original Lauch für Sushi wird in Japan gerne für würzigere Fische wie z.B. Bonito genommen.

ALL25X Saatgut € 4,25 **~ 100 Korn**

ALL25 Pflanze € 5,10

Liefermonate: Ende März-Oktober

Elfenhafte weiße Blüten mit zartlila Kelch

SCHNITTLAUCH „ELBE“

Allium schoenoprasum „Elbe“

HP (40/30) W0

Diese weißblühende Sorte ist robuster und wüchsiger als andere weißblühende Schnittlauchsorten. Die zartlila Hochblätter geben den reinweißen Blüten einen eigenen, elfenhaften (Elbe=Elfe) Charme. Verwendung in der Küche wie normaler Schnittlauch. Unnötig zu sagen, dass weiße Schnittlauchblüten als essbare Garnierung viel besser auf einem Rote-Beete-Salat zur Geltung kommen!

ALL88 Pflanze € 5,95

Liefermonate: Ende März-Oktober

Kompakte kleine Sorte mit Leuchtkraft

SCHNITTLAUCH „RISING STAR“

Allium schoenoprasum „Rising Star“

HP (30/20) DBF0WGM ⌘

Mit ihren leuchtend rosa Blüten ist dieser kompakt wachsende, blühfreudige Schnittlauch aus den USA ein kleiner Star auch im Blumengarten. Schnittlauchblüten sind beliebt am Salat oder als essbare Deko am Buffet. Vor und nach der Blüte im Frühsommer liefert das feine Laub den ganz normalen, würzigen Schnittlauch.

ALL08 Pflanze € 4,25

Liefermonate: Ende März-Oktober

Bärlauch, Wildbestand

Feines Porreegrün jederzeit zur Hand

EWIGER LAUCH NEU

Allium ameloprasum

HP (100/25) WG

[Ewiger Porree] Diesen Lauch haben wir vor Jahren als „ausdauernden Porree“ von einer französischen Gärtnerei bekommen. Und er schmeckt auch wie Porree! Roh wie gedünstet.

Fast das ganze Jahr über kann man die Blätter schneiden. Im Sommer verliert er oft das Laub, aber nicht immer. Dann ist es Zeit, ihn entweder zu teilen oder die großen Zwiebeln auszugraben für kulinarische Ambitionen.

Dieser Lauch wird nur teilungsvermehrt, er blüht selten.

ALL22 Pflanze € 6,80

Liefermonate: Ende März-Oktober

Weißrosa honigduftende Blüten, komplett essbar

WOHLRIECHENDER LAUCH

Allium suaveolens

HP (50/20) DBWM0 (-)

Heimische Lauchart, aber sehr selten in Deutschland. Die weiß-rosa Blüten duften honigartig, sehr fein, vorausgesetzt man lässt die Blätter unverletzt, sonst dominiert ganz schnell der typische, starke Lauchduft, der den feinen Blütenduft überlagert. Eine gute Staude für eher feuchte Stellen im Garten. Sehr robust.

ALL31X Saatgut € 4,25 **~ 100 Korn**

Mild schmeckende Blätter schon ab März

BÄRLAUCH

Allium ursinum

HP (30/20) M0W⌘ (F! S!)

Bärlauch wächst am allerbesten in Buchenwäldern, von denen auch hier in Deutschland ausgedehnte Bestände, z.B. im Harz, zu finden sind. Im Garten angesiedelt, müssen Sie einige Geduld aufbringen; in 3-4 Jahren – wenn sich die Pflanze mehrmals selbst versamt hat – wird die Ernte lohnender. Jedoch beschränkt sich die Erntezeit meist auf Anfang März bis Juni; danach vergilbt das Laub und die Pflanze fällt in tiefen Sommerschlaf. Von Bärlauchaussaaten aus gekauftem Saatgut rate ich ab, denn die Keimergebnisse sind meist äußerst schlecht! Außer den maiglöckchenartigen Blättern warten auch die weißen Blüten und Zwiebeln mit leckerem Knoblauchgeschmack auf.

ALL09X Saatgut € 3,40 **~ 250 Korn**

ALL09 Pflanze* € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Wilder Lauch aus dem Kaukasus

BERLINER BÄRLAUCH

Allium paradoxum

HP (30/25) MW0

[Wunder-Lauch, Seltsamer Lauch] Leckerer Bärlauch-Ersatz! Im 19ten Jhd. im botanischen Garten Berlin angebaut findet man ihn jetzt verwildert auf den Berliner „Bärlauch-Wiesen" und im Berliner Umland. Ursprünglich stammt dieser essbare Lauch jedoch aus dem Kaukasus. Er ist dem Bärlauch in vielen Punkten ähnlich: - die zarten Blätter schmecken schön lauchig, - er breitet sich horstig an schattigen Stellen unter Bäumen aus, - und das Laub zieht im Frühjahr ein, um im Spätwinter wieder auszutreiben. Abgesehen von den schmalen, längeren Blätter fällt aber auf, dass der Berliner Bärlauch deutlich wüchsiger ist und sich schneller ausbreitet. Im Vergleich zum echten Bärlauch stellt er auch weniger Bodenansprüche und lässt sich grosszügiger ernten, ohne der Pflanze zu schaden. Der Name Wunder-Lauch bezieht sich auf seine heilende Wirkung, die wie bei vielen Lauchgewächsen auf die aromagebenden Schwefelverbindungen zurückzuführen sind.

ALL06 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Ewiger Lauch

WKK 33

Intensives Aroma, schöne Blüten

ZIMMERKNOBLAUCH, GRÜN

Tulbaghia violacea

HHP (90/30) D0WZ

[Südseeknoblauch] Aus Südafrika. Leicht als Zimmerpflanze zu haltende, immergrüne Lauchart mit schönen, duftenden lila Blüten. Blütezeit ist das ganze Jahr. Die Blätter können wie Schnittknoblauch eingesetzt werden; der Geschmack erinnert an Shiitake, den asiatischen Knoblauchpilz. Besonders lecker ist eine Knoblauchbutter, die mit Blättern und Blüten dieser Art gemacht wird. In milden Gegenden oder mit etwas Winterschutz soll dieser Knoblauch auch winterhart sein.

TUL01 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Zierliche Art, gutes Aroma

ZIMMERKNOBLAUCH, WEISSBUNT

Tulbaghia violacea „Variegata"

P (70/25) D0WZ

Dekorative, weißgrün-gestreifte Blätter. Hat im Wesentlichen die gleichen Eigenschaften wie die grüne Sorte, bleibt aber kleiner und kompakter.

TUL02 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Zimmerknoblauch, weiss blühend

Die winterharte Spielart

ZIMMERKNOBLAUCH, WEISS BLÜHEND

NEU

Tulbaghia violacea

HP (90/30) 0WGZ (-)

Die erste Pflanze dieser Sorte Zimmerknoblauch hatte uns vor vielen Jahren ein Kunde geschenkt mit dem Hinweis, dass diese spezielle, weiß blühende Art hier in Deutschland winterhart ist. Wir haben sie inzwischen selbst vemehrt. Im Geschmack wie die grüne Sorte.

TUL03X Saatgut € 3,40 **~ 10 Korn**

TUL03 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: April-Oktober*

Der Lauch-Express :)

Lavendel

...der Duft der Provence. Wichtig für schöne, gesunde Lavendelbüsche, die Jahrzehnte alt werden können, ist eine vollsonnige, offene Lage, neutraler bis alkalischer Boden und gute Dränage. Keinen Rindenmulch verwenden! Mulchen mit weißem Sand bringt deutlich mehr Blüten hervor. Alle Lavendel entwickeln einen reicheren, buschigen Blütenflor, wenn ihnen im ersten Jahr noch nicht erlaubt wird zu blühen; d.h. wenn sie vor der Blüte im Frühjahr/Frühsommer zurückgeschnitten werden.

Auch später ist es wichtig, nach dem Blühen im Juli / August zurückzuschneiden, um einen schönen, buschigen Wuchs zu erzielen. Im zeitigen Frühjahr kann nochmals ein Formschnitt erfolgen.
Haben Sie kein Glück mit Lavendel? Dann könnte die Erde zu sauer sein. Denn keine andere Kräuterpflanze ist so auf Kalk angewiesen wie der Lavendel.

Am Naturstandort wächst er oft auf reinem Kalkstein. Im Garten ist es daher am besten, alle 1-2 Jahre reichlich Magnesiumkalk einzuharken.

Besonders aromatische, hellblaue Blüten

LAVENDEL „RÊVE DE JEAN-CLAUDE“

Lavandula angustifolia

HP (70/40) BDM0TW⌘

Eine echte Aromaauslese! Diese neue Sorte mit pastell-violetten, hellen, sehr leuchtenden, langen Blüten kommt direkt aus der Provence und ist sehr wüchsig. Für Lavendelduftfans die ultimative Sorte: Der Duft ist nicht nur ausgesprochen fein ausgewogen (irgendwo zwischen süßer Nostalgie und aristokratischer Nonchalance), sondern auch einer der intensivsten, die ich je bei Lavendel erlebt habe. Sehr aufrecht wachsend.

LAV64 Pflanze € 5,95 (ab 6 Stück € 5,30)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Riesengroße, ölreiche Sorte

PROVENCE-LAVENDEL „SUMIAN“

Lavandula x intermedia

HP (>110/40) BDM0TW⌘

Der Sumo-Ringer unter den Lavendeln? Hat jedenfalls von allen Lavandin die größten, fettesten Blütenköpfe und diese sehr zahlreich. Zudem eine der am höchsten wachsenden Sorten. Starkwüchsig. Diese Sorte wird kommerziell in der Provence zur Lavandin-Ölgewinnung angebaut. Fleischrosaviolette Kelche, Blüte lavendelblau.

LAV63 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Lavendel „Maillette“

Ölsorte mit der spätesten Blüte

PROVENCE-LAVENDEL „SPECIALE“

Lavandula x intermedia

HP (100/30) BDM0TW⌘

Dieser Lavandin blüht erst Ende August - wenn die meisten anderen Lavendel schon lange ausgeblüht sind. Stattlicher Busch mit sehr silbrigen Blättern.

LAV83 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Wüchsige Sorte für Trockensträuße

PROVENCE-LAVENDEL „BLEU DES COLLINES“

Lavandula x intermedia

HP (70/40) BDM0TW⌘

Lange, dunkelblaue Blüten: ideal für Trockensträuße! Eine der wüchsigsten Sorten mit ziemlich breiten Blättern und kompaktem Wuchs, besonders blühfreudig. Sehr intensiver, süßer, ausgewogener und qualitativ hochwertiger Duft (wenig Kampfer).

LAV62 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Violette Blüten an langen Stielen

PROVENCE-LAVENDEL „FÉLIBRE“

Lavandula x intermedia

HP (60/40) BDM0TW⌘

Das violette Pendant zu „Bleu des Collines“: lange, unvergleichlich leuchtend violette Blüten, ideal für Trockensträuße. Gesund und wüchsig, sehr blühfreudig. Das Aroma dieser Sorte fand ich sehr fein, süß und intensiv, auch schon lange vor der Blüte.

LAV66 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Niedriges Laub, aber ganz lange Blütenstiele

PROVENCE-LAVENDEL „BLUE DWARF“

Lavandula x intermedia

HP (90/50) BDM0T⌘

Wundervoll für niedrige Lavendelhecken! Das Laub bleibt deutlich niedriger als bei „Dutch“, dafür sind die Blütenstängel sehr lang. Blüht besonders üppig.

LAV11 Pflanze € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Besonders schönes, silbriges Laub

PROVENCE-LAVENDEL „DUTCH“

Lavandula x intermedia

HP (100/60) BDM0T⌘

In Frankreich eine der populärsten Sorten. Fast weiße, lange Blätter mit türkisem Schimmer machen diesen Lavendel auch außerhalb der Blühsaison zu einem erfreulichen Anblick. Regelmäßiger Rückschnitt ist wie bei allen Lavendeln empfehlenswert. Süßes Aroma. Violettblaue Blüten an langen Stielen - ideal für die Vase oder zum Trocknen.

LAV12 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Große, wüchsige Sorte

PROVENCE-LAVENDEL, WEISS BLÜHEND

Lavandula x intermedia „Alba“

HP (100/50) BDM0T⌘

Gesunde, sehr große und wüchsige Sorte mit weißfilzigem Laub. Ein typischer Lavandin. Reinweiße Blüten an langen Stielen.

LAV13 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Lange Blütenstängel für die Vase

LAVENDEL „IMPERIAL GEM“

Lavandula angustifolia

HP (65/30) BDM0TW⌘

Dunkelblauviolette, lange haltbare Blüten. Die Blütenstängel können bis 55 cm lang werden. Erfreut sich in England wegen der üppigen Blüte großer Beliebtheit. Blüht relativ spät: Ende Juli/August.

LAV55 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Besonders viele, violette Blütenstiele

LAVENDEL „MAILLETTE“

Lavandula angustifolia

HP (70/30) BDM0TW⌘

Diese Sorte aus der Provence wurde ebenfalls von Pierre Grosso gezüchtet für eine wirtschaftlichere Anzucht von sogenanntem echten Lavendel (Lavandula angustifolia), der ja eigentlich weniger wüchsig und weniger ertragreich ist. Diese Sorte wird, und das ist ungewöhnlich, durch Stecklinge vermehrt, und liefert etwa doppelt so viel ätherisches Öl in einer Qualität, die sich fast mit dem auch heute noch traditionell aussaatvermehrtem echten Lavendel messen kann. Gutes Aroma, sehr schöne violette, lange Blüten. Nach unseren Erfahrungen eine sehr blühfreudige Sorte mit besonders vielen Blütenstängeln pro Quadratmeter!

LAV50 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Provence-Lavendel „Bleu des Collines“

Lavendel Muffins

Der berühmteste Provence-Lavendel

PROVENCE-LAVENDEL „GROSSO“

Lavandula x intermedia

HP (100/65) BDM0T⌘

1972 entdeckt und benannt nach dem berühmten Lavendelbauer Pierre Grosso. In dieser Zeit hatten viele Lavendelzüchter Probleme mit Pilzkrankheiten in ihren Feldern; doch diese Sorte blieb verschont. Unter den Lavandin-Lavendeln eine Sorte mit besonders großen und langen Blüten. Das graue Laub wird ca. 30cm hoch. Durch die bis 75cm langen Blütenstiele gut zum Trocknen geeignet. Blüten sind dunkelviolett.

LAV19 Pflanze € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Eine der schönsten Blütenfarben

LAVENDEL „HIDCOTE BLUE“

Lavandula angustifolia

HP (40/30) BDM0T⌘ (S)

Ein kurzer, kompakter Lavendel mit relativ kurzen dunkelvioletten Blütenstängeln; bestimmt eine der dunkelsten überhaupt. Durch die intensive Färbung schön zum Trocknen geeignet. Der Farbeindruck entsteht bei allen Lavendeln nicht nur durch die Blüten, sondern auch durch die Färbung der Blütenkelche (Calyx). Das Saatgut von Hidcote Blue ist vom „Hidcote Blue Strain“ - „Strain“ bedeutet, samenvermehrt, d.h. also uneinheitliche Pflanzen, die sich weniger für eine Heckenanpflanzung eignen würden. Unsere Pflanzen stammen dagegen garantiert von einer Mutterpflanze ab und sind daher ideal für eine niedrige Lavendelhecke.

LAV18X Saatgut € 5,10 **~ 100 Korn (Hidcote Blue Strain)**

LAV18 Pflanze* € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60 - ab 20 Stück € 4,10)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Lavendel „Maillette“ - Schmetterlingslandeplatz

Der Stärkste unter den rosa blühenden

LAVENDEL „MISS KATHERINE“

Lavandula angustifolia

HP (75/40) BDM0TW⌘

Wir haben schon einige rosa blühende Sorten ausprobiert - die meisten blühen leider nur sehr blass rosa. Da kommt diese neue, kräftiger rosa blühende Sorte, die auch wüchsiger ist, gerade recht. Diese relativ große Sorte wurde in der Norfolk Lavender Farm entdeckt. Blüht relativ spät: von Juli bis August.

LAV53 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Lavendel „Cecilia“

Stecklingsvermehrte, wüchsige Sorte

LAVENDEL, WEISS BLÜHEND

Lavandula angustifolia ssp. alba

HP (60/30) BDM0⌘

Ein kompakter wachsender Lavendel - verglichen mit dem „Provence-Lavendel, weiß blühend“. Jedoch wüchsiger und weniger empfindlich - verglichen mit der vormals angebotenen „Minor Alba“. Stecklingsvermehrt, daher gut für niedrige Lavendelhecken.

LAV14 Pflanze € 5,95 (ab 6 Stück € 5,30)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Kompakte Sorte, gutes Aroma

LAVENDEL, ROSA BLÜHEND

Lavandula angustifolia „Rosea“

HP (50/45) BDM0T⌘ (S)

Besonders in Gruppenpflanzungen mit dem blauen Lavendel kommen die rosa Blüten gut zur Geltung.

LAV02X Saatgut € 5,10 **~ 20 Korn**

LAV02 Pflanze* € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Lavendel „Miss Katherine"

Leuchtend blaue, wüchsige Sorte

LAVENDEL „CECILIA"

Lavandula angustifolia

HP (60/40) BDM0TW⌘

Auch diese stark wachsende, relativ großlaubige Sorte hat es in sich: Die für Angustifolia-Lavendel relativ langen Blütenstängel tragen ziemlich große Blüten von einem klaren, fast reinem Blau (die meisten Sorten gehen mehr ins Violette). Die Blütenkelche (Calyx) geben durch feine Härchen eine samtige Erscheinung. Gutes Aroma. Eine schöne, etwas höher wachsende Alternative zu „Hidcote Blue".

LAV60 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Blüht zweimal im Jahr

LAVENDEL „TWO SEASONS"

Lavandula angustifolia „Irene Doyle"

HP (50/40) BDM0TW⌘

Dieser von Tom DeBaggio gezüchtete Lavendel ist ein typischer Angustifolia-Lavendel, aber stark wachsend und er blüht zweimal im Jahr: die erste Blüte Mitte bis Ende Juni - die zweite (oftmals üppigere) im September/Oktober. Herbstblüten kommen oft an verzweigten Stängeln. Die Pflanzen produzieren Lavendelöl von sehr guter Qualität. Kulturvoraussetzung sind ein warmer, vollsonniger Standort und, falls der Sommer trocken sein sollte, zusätzliche Wassergaben, damit das Wachstum für die Herbstblüte nicht nachlässt. Im ersten Jahr empfehle ich jedoch, wie bei allen Lavendeln, die Blütenzweige zu entfernen, damit die Pflanzen kräftig werden können. Im zweiten Jahr wird die Blüte dafür umso schöner. Hellviolette Blüten an relativ kurzen Stielen.

LAV20 Pflanze € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Lavendel, weiß blühend

Früh blühende Sorte

LAVENDEL „MUNSTEAD"

Lavandula angustifolia

HP (45/30) BDM0TW (S)

Intensiv blau blühende Sorte, etwas größer als „Hidcote Blue". Sehr frühe Blüte.

LAV28X Saatgut € 2,55 **~ 50 Korn**

Der Lavendel aus dem Osten

ANNELIES' DUFTLAVENDEL

Lavandula angustifolia

HP (80/40) BDM0TW⌘

[Bulgarischer Lavendel] Es gibt auf der Welt nur zwei Zentren, in denen der echte (wilde) Lavendel heimisch ist. Wenig bekannt ist, dass außer in der Provence (das eine genetische Zentrum) auch im Osten Europas Lavendel wild wächst. Diese Unterart des Lavendels ist im Balkan bis nach Jugoslawien (das zweite genetische Zentrum) heimisch. Diesen Lavendel verdanken wir Freunden im Osten Deutschlands, die das Saatgut aus Kroatien mitbrachten. Auf den ersten Blick erkannte ich die Besonderheit dieses Lavendels: Die langen Blütenstängel und der große Wuchs - die sonst typisch für den Lavandin sind - in Kombination mit den für L.angustifolia bezeichnenden kurzen Blättern. Helles, kopfiges, klares und frisches Aroma ohne süßliche Note, aber sehr angenehm. Um Ihrer Wäsche eine frische Brise Lavendelduft zu geben, legen Sie diese zum Trocknen bei Sonnenschein auf Ihre Lavendelbüsche; das Aroma wird von den Fasern aufgenommen.

LAV88 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Die Wildform mit edlem Duft

LAVENDEL

Lavandula angustifolia

HP (50/30) BDM0W (S)

Wilder Lavendel. Der sogenannte „Echte" Lavendel, der in Frankreich immer noch in Höhenlagen der Provence für das teuerste Lavendelöl angebaut wird. Klein- und schwachwüchsig, ausgezeichnetes Aroma. Die hier angebotenen Samen geben sehr unterschiedliche Pflanzen: Blattfarbe, Blattform und -größe, Habitus - kurz, das gesamte Erscheinungsbild - verändert sich von Lavendel zu Lavendel.

LAV01X Saatgut € 1,70 **~ 400 Korn**

Lavendel „Royal Purple"

Kontrast: helle Blüten, dunkle Kelche

LAVENDEL „CONTRAST"

Lavandula angustifolia

HP (60/30) DBWMT0

Schöne neue Sorte eines belgischen Lavendelzüchters und Lavendelsammlers. Diese vitale Sorte besticht durch den starken Kontrast von leuchtend hell-lila Blüten und den sehr dunklen Kelchen.

LAV65 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Königliche Blüten für Ihren Garten

LAVENDEL „ROYAL PURPLE"

Lavandula angustifolia

HP (80/40) BDM0TW⌘

Von den echten Lavendeln vielleicht die am größten wachsende Sorte: sehr elegante, ziemlich lange violettblaue Blütenkerzen.

LAV52 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Lavendel trocknen

Andere Arten

Kampferduftende Wildform

SPEICKLAVENDEL

Lavandula latifolia

HP (80/45) BDM0TW (S)

Eine größere, schneller wachsende Unterart des bekannten Lavendel mit breiten, silbrigen Blättern. Sehr aromatisch, in der Destillation höchste Ölausbeute, doch die Qualität des ätherischen Öls reicht nicht ganz an die des echten Lavendels heran. Blüht an verzweigten Stielen im Spätsommer.

LAV04X Saatgut € 3,40 **~ 300 Korn**

Geeignet für besonders trockene Standorte

LAVENDEL „MOROCCAN“

Lavandula lanata x angustifolia

HP (60/30) BDM0TW

Aus Marokko. Dunkelblauviolette Blüten an kurzen Stielen den ganzen Sommer über. Sehr süßes Kampferaroma. Blütenkelche grauviolett, relativ breite, sehr silbrige Blätter.

LAV51 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Wächst und blüht das ganze Jahr

KANARISCHER LAVENDEL

Lavandula pinnata

HHP (70/30) BD0Z

Auch wenn dieser Lavendel nicht so intensiv duftet: - die schönen, azurblauen Blüten und vor allem die fast weißen, kammförmig gefiederten, relativ großen Blätter geben ein anmutiges Aussehen, das gut zu einer mediterranen Stimmung passt. Kübelpflanze.

LAV24 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Die dunkelvioletten Blüten sind einmalig

LAVENDEL „RICHARD GREY“

Lavandula x lanata

HP (60/30) BDM0TW⌘

Diese englische Kreuzung von wolligem Lavendel wächst schön gleichmäßig und ist etwas weniger nässeempfindlich. Ähnlich wie „Silver Frost“, jedoch längere, mehr ins purpur gehende Blüten. Sehr schöne tiefviolette Blüten mit stahlhimmelblauen Kelchen blühen bis in den Herbst hinein. Angenehm süßes, kampferartiges Aroma.

LAV31 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Gezähnte Blätter, ganzjährige Blüte

LAVENDEL „GOODWIN CREEK“

Lavandula x heterophylla

HHP (60/40) BDM0TWZ

[Grauer Zimmerlavendel] Von ‘Goodwin Creek Gardens’, einer Kräutergärtnerei in Oregon, USA, kommt diese sehr wüchsige Züchtung. Außerdem hat dieser Lavendel große, dunkelblaue Blütenähren und ein attraktives, wolliges, stark gekerbtes Laub, wodurch er sofort von anderen Lavendeln unterschieden werden kann. Gutes, typisches Lavendelaroma. Als Zimmerpflanze geeignet, kann sie aber fast das ganze Jahr über blühen und uns mit dem edlen Aroma an den Sommer erinnern.

LAV21 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Silbrige Blätter mit süßestem Aroma

LAVENDEL „SILVER FROST“

Lavandula angustifolia x lanata

HP (40/35) BDM0T⌘

Die weißesten (...oder silbrigsten) Blätter, die ich je an einem Lavendel gesehen habe. Sie kommen sicher von einem Kreuzungselter, dem wolligen Lavendel, dem diese Züchtung von Andy Van Hevelingen, Oregon, auch sein spezielles, fruchtig-süßes Aroma verdankt. Über dem niedrigen Laub, das sich gut über den Winter hält, wachsen tiefrotviolette Blüten (mit hellblauen Kelchen) an 30cm langen Stielen.

LAV22 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Würziger Lavendel für den Oreganofreund

OREGANO-LAVENDEL

Lavandula multifida

P (60/30) BD0TWZ (-)

Lavendel oder Oregano? Selbst die farnartigen Blätter erinnern nicht an Lavendel. Zum Würzen wie Oregano verwenden! Schnellwachsend.

LAV06X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

Kanarischer Lavendel

Großer Strauch, braucht wenig Licht

ZIMMERLAVENDEL

Lavandula heterophylla

HHP (90/35) BDM0TWZ

Ein schnell wachsender, genügsamer Lavendel mit dem typischen Duft, der sich wegen des etwas geringeren Lichtbedarfs (die Blätter sind grün...) gut für die Haltung an einem sonnigen Fenster oder Wintergarten eignet und zudem fast das ganze Jahr seine langstieligen, blauen Blüten hervorbringt. Leicht gekerbte Blätter. Im Winter etwa auf die Hälfte zurückschneiden, damit er im Frühjahr schön buschig wird.

LAV23 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Sehr trockenresistente Art

WOLLIGER LAVENDEL

Lavandula lanata

HP (50/30) DB0WMT (-)

[Silberblattlavendel] Weich und filzig fühlen sich die Blätter an, und im Frühjahr sehen sie fast weiß aus. Dunkelviolette Blüten an langen Stielen erscheinen im späten Sommer. Blätter und Blüten überraschen mit einem sehr süßen, kampferartigen Aroma. Er kann wie andere winterharte Lavendelsorten gut für Tee und zum Würzen verwendet werden. Einige Kultursorten von Lavendel sind aus Kreuzungen mit dieser Art entstanden.

Ein Lavendel für einen eher trockenen Standort in voller Sonne.

LAV16X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Kann als Hochstamm gezogen werden

STRAUCH-LAVENDEL

Lavandula x allardii

HHP (>150/40) BDM0TW

[Riesenlavendel] Diesen Lavendel können Sie als Bäumchen ziehen - er kann bis ca. 1,80 Meter hoch werden. Dabei trägt er dunkelviolette Blüten und ziemlich großes Laub mit einem gesägten Rand wie „Goodwin Creek"; daher auch eine schmucke Blattpflanze. Wird in Südafrika zur Destillation eines ätherischen Öls angebaut.

LAV71 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Einzigartiges, zimtiges Aroma

SCHOPFLAVENDEL

Lavandula stoechas

HHP (70/40) BDMTWZ (-)

Heimisch in der Türkei, wo ein Aufguss aus den Blättern gegen viele Alltagsbeschwerden verordnet wird. Wundervolles, süßes Aroma nach Zimt und Kampfer. Bestens für Teemischungen. Wie bei vielen aromatischen Kräutern entwickelt sich das süßeste Aroma bei kühlem Wetter. Der Name kommt von den schopfartigen Scheinblüten, die sich über den kleinen echten Blüten befinden. Schopflavendel wächst bevorzugt auf Sandböden.

LAV09X Saatgut € 5,10 **~ 100 Korn**

Lavenedl „Goodwin Creek"

Sehr frostverträgliche Sorte

SCHOPFLAVENDEL „PAPILLON"

Lavandula stoechas „Papillon"

HP (70/40) BDMTW

Dieser sehr blühfreudige und gesunde Schopflavendel soll winterhart sein. Jedenfalls hat er bei uns, im Freien ausgepflanzt in sandige Erde (das mag er sowieso), ohne Schäden überlebt. Wenn Sie den Schopflavendel aber mehr für sein zimtiges Aroma in Teemischungen einsetzen wollen, sollten sie unsere weniger winterharten Sämlinge probieren (siehe LAV09). „Papillon" duftet nicht zimtig, sondern eher harzig. Im Gegensatz zu anderen Lavendelarten braucht jeder Schopf-Lavendel einen eher sauren Boden, sonst bekommt er schnell gelbe Blätter.

LAV08 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Provence-Lavendel „Félibre"

Frische Würze aus dem Garten - auch im Winter

LAUCH-SCHEIBENSCHÖTCHEN

Peltaria alliacea

HP (50/30) BWG0 (F!)

[Scheibenschötchen] Ein leckeres Wildkraut mit dem Geschmack von Kresse, Senf und Knoblauch. Eines der wenigen Kräuter, die sogar im Winter grün bleiben. Schon im zeitigen Vorfrühling ernten Sie frische, knackige Blätter - sie sind dann am zartesten, schmecken sehr mild und sind eine ideale, gesunde Salatbeigabe in dieser frischkostarmen Zeit. Was man wissen muss, damit man sich keine unnötigen Sorgen macht: Nach der Blüte im Juni verliert das Scheibenschötchen meist die Blätter. Man sollte es dann komplett zurückschneiden, um neues Wachstum anzuregen. Nach kurzer Zeit, in wenigen Wochen, treibt es dann zuverlässig wieder aus dem kräftigen Wurzelstock mit frischem Grün aus. Eine Ernte ist also fast das ganze Jahr über möglich. Pflanzen Sie am besten in guten, feuchten Boden. Eventuell ist Halbschatten besser als volle Sonne, einmal weil da sowieso mehr Feuchte ist, und weil die Blätter dann auch später im Jahr schön zart bleiben. Auch die weißen Blüten kann man im Sommer zum Würzen nehmen. Der Name Scheibenschötchen kommt von den scheibenförmigen Samenständen, die sich nach der Blüte bilden. Schön und treffend ist auch der englische Name „Garlic Cress", was soviel wie Knoblauchkresse heißt.

Lauch-Scheibenschötchen

Heimisch im südlichen Österreich, Slowenien, Ungarn und Rumänien. Das Scheibenschötchen ist zwar selten, tritt aber lokal in größeren Mengen auf. Wächst an Waldrändern, steinigen Hängen und liebt kalkhaltigen, nährstoffreichen Boden. Als Bodendecker breitet sich die Pflanze nach und nach gut aus, und da wo sie sich wohl fühlt kommt auch kein anderes Kraut durch. Ein Kreuzblütler.

PEL51 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Nahrhaftes und schmackhaftes Öl aus den Samen

LEINDOTTER

Camelina sativa

A (120/20) GM (F!)

Eine alte, fast vergessene Kulturpflanze. Die Samenernte liefert ein dottergelbes, wertvolles Speiseöl mit einem hohen Gehalt an Alpha-Linolensäure. Charakteristisch ist auch der Duft und Geschmack; - er erinnert stark an Spargel! Innerlich soll er die Immunabwehr stärken und äußerlich wurde er früher zur Linderung von Arthritis verwendet. Die Samen wurden einst auch gerne als Beimischung in Broten verbacken oder für die Aufwertung von Getreidebrei genutzt.

CAM20X Saatgut € 1,70 **~ 500 Korn**

Bedeutende Heilpflanze Mitteleuropas

HOHLER LERCHENSPORN

Corydalis cava

HP (40/25) A0M (F! S!)

Diese Heilpflanze wird wenig genannt in Kräuterbüchern, obwohl es eine sehr starke Heilpflanze ist, die zudem in ganz Mitteleuropa verbreitet ist. Der hohle Lerchensporn wächst in lichten Laubwäldern, Gebüschen und auf Weinbergen. Der Name kommt von den hohlen Knollen, welche wichtiges Speicherorgan sind, und das ist auch der Pflanzenteil, welcher medizinische Verwendung findet.

Das in den Knollen enthaltene Alkaloid Bulbocapnin wirkt stark beruhigend und angstlösend. Kein Wunder, wenn man weiss, dass diese Pflanze mit Mohn verwandt ist. In der Volksheilkunde hat der hohle Lerchensporn eine lange Tradition als Mittel gegen Reisekrankheit und Organneurosen, wie z.B. Herzangst. Kalkliebend.

COR41X Saatgut € 4,25 **~ 100 Korn**

Nelken-Leimkraut

Duftende Blüte mt eindrucksvoller Blütenfarbe

NELKEN-LEIMKRAUT

Silene armeria (Atocion armeria)

A (30/20) DB0 (F!)

Leicht zu ziehende Wildpflanze mit leuchtend rosaroten und herrlich duftenden Blüten. Ursprünglich aus dem Mittelmeerraum kommend, ist das Nelkenleimkraut schon seit langem in der freien Natur in Deutschland heimisch.

Die Höhe ist sehr variabel. An trockenen, mageren Standorten erreicht sie oft nur 20 cm. Die nektarreichen Blüten werden gerne von diversen Schmetterlingsarten, Bienen und anderen Insekten besucht.

SIL36X Saatgut € 1,70 **~ 500 Korn**

Nachts duftendes Nelkengewächs

NICKENDES LEIMKRAUT

Silene nutans

HP (50/30) DG0 (F)

Zarte und trotzdem robuste heimische Wildstaude. Am Duft kann man schon erkennen, dass die in Deutschland auf Wiesen und an Waldrändern verbreitete Pflanze zur Nelkenfamilie gehört. Richtig intensiv duften die Blüten, wenn sie sich abends öffnen. Junge Triebe und Blätter sind als Salatbeigabe nutzbar. Blütenstängel machen sich gut in Trockensträußen.

SIL33X Saatgut € 1,70 **~ 500 Korn**

Leopardenblume

Strandlevkoje

Große Blüten locken Bienen

ECHTES LEINKRAUT

Linaria vulgaris

HP (50/20) B0M (F)

[Kleines Löwenmäulchen] Das echte Leinkraut kommt oft in der Natur in Deutschland vor. Man kann es leicht erkennen an seinen leuchtenden, leindottergelben Blüten. Die Blüten sehen sehr ähnlich aus wie die von Löwenmäulchen (Antirrhinum). Die ganze Pflanze ist reich an Flavonen. Das Leinkraut hat eine lange Geschichte als Heilpflanze, es wirkt entwässernd und entspannend auf die Verdauung.

LIN11X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Orangeblühendes Liliengewächs

LEOPARDENBLUME

Belamcanda chinensis *Hinweis: giftig*

HP (70/25) M0☯ (F)

[Leopardenlilie] Bedeutende chinesische Heilpflanze gegen Bronchitis, Halsentzündungen, Lungenkrankheiten. Wirksamer Teil ist das Wurzelrhizom. Der deutsche Name kommt von den dunkelgefleckten orangen Blüten, die sich im Spätsommer öffnen und nachher zu schwarz-glänzenden Beeren ausreifen.

BEL01X Saatgut € 5,10 **~ 30 Korn**

Duftende Levkoje mit essbaren Blüten

STRAUCH-LEVKOJE

Matthiola arborescens var. alba

HB (70/40) DB0 (-)

In England wird diese ausdauernde, duftende Levkoje gelegentlich in Bauerngärten gepflanzt. Die weißen Blüten duften süß, angenehm und intensiv. Die Blüten sind sogar essbar und haben einen würzigen Rettich-Geschmack. Wir hatten einmal einige Pflanzen im geschützten Gewächshaus blühen lassen. Das intensiviert ja prinzipiell alle Gerüche. Die Blüten hatten dadurch einen sehr vollen Duft nach Vanille und Nelken. Eine hinreißende Duftmischung.

MAT08X Saatgut € 4,25 **~ 50 Korn**

MAT08 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Strauch-Levkoje

Die Blüten duften besonders nachts

LEVKOJE

Matthiola incana

A (40/30) BD0 (F)

[Sommerlevkoje] Zitat eines englischen Schriftstellers des 19.Jhd.: „Obwohl weniger anmutig als die Rose und nicht so herrlich wie die Lilie, ist ihre Pracht dauerhafter und ihr Duft länger anhaltend und beständiger." Die Heimat dieses stark duftenden Kreuzblütlers, von dem es inzwischen viele Züchtungen gibt, sind die Küsten des nördlichen Mittelmeers. Sicherlich zum großen Teil wegen ihres köstlichen, intensiven Gewürznelkenduftes aber auch durch ihre Eignung als Schnittblume, ist sie schon seit dem 16. Jhd. beliebt und in Kultur. Eine typische Bauerngartenblume. Die Blüten eignen sich für Potpourris, und das ätherische Öl wird in Arabien als Parfum geschätzt.

MAT01X Saatgut € 2,55 **~ 100Korn**

Auch in kühlen Lagen duftende Blüten

STRANDLEVKOJE

Malcolmia maritima

A (40/20) BD0 (F)

[Meerlevkoje] Noch eine duftende Levkoje mit rosa, hellblauen und weißen Blüten, schon wenige Wochen nach der Aussaat. Liebt kühle Temperaturen und gedeiht daher auch noch in rauen Lagen ungewöhnlich gut. Aussaat ab April. Der Duft ist besonders ausgeprägt - wie bei den meisten Levkojen - in den späten Nachmittags- und Abendstunden. Einfach zu saen. Für Kinder daher gut als Anfängerpflanze geeignet. Nährstoffarme Böden.

MAL12X Saatgut € 3,40 **~ 500 Korn**

Liebstöckel

Unentbehrlich für den Küchengarten

LIEBSTÖCKEL, MAGGIKRAUT

Levisticum officinale

HP (200/40) DMW (F)

Auch bekannt als „Maggi®-Kraut". Kein einheimisches Würzkraut! Kommt aus Persien. Wer Sellerie nicht mag, wird vielleicht das frischere aber sonst ähnliche Aroma des Liebstöckels mögen. Unentbehrliches Suppengewürz. Sparsam verwenden. Pflanzung in feuchte, gute Erde. Liebstöckel gehört zu meinen absoluten Lieblingskräutern. Selbst ein nur daumennagelgroßes Stück Blatt kann vielen Gerichten schon die entscheidende Note geben. Das gilt jedoch nur für das frische Blatt. Man kann es aber auch trocknen, braucht aber dann deutlich mehr davon, und etwas von der frischen Note geht weg. Eine Gemüseterrine, ein Kräuterquark, eine Soße, eine Suppe - wenn allen diesen Gerichten noch der letzte Kick fehlt, probieren Sie Liebstöckel!

LEV01X Saatgut € 1,70 **~ 150 Korn**

LEV01 Pflanze* € 3,40 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Schottischer Liebstöckel

Europäische, robuste Art

SCHOTTISCHER LIEBSTÖCKEL

Ligusticum scoticum

HP (60/40) AMW (F! S!)

An den Küsten Schottlands wachsende verwandte Art. Der Geschmack ist milder und eher wie Petersilie. Medizinisch gilt die Wurzel als leichtes Sedativum und Aphrodisiakum. Sehr robuste Staude.

LIG01X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

LIG01 Pflanze* € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kuckucks-Lichtnelke

Wildstaude mit zarten, romantischen Blüten

KUCKUCKS-LICHTNELKE

Lychnis flos-cuculi

HP (60/30) DB0GMT (F!)

Eine heimische Staude, die mit ihren zerzausten rosa Blüten oft auf feuchteren Wiesen zu finden ist. Wo sie sich wohlfühlt sorgt die Kuckuckslichtnelke durch Selbstaussaat für die weitere Verbreitung. Die duftenden Blüten ziehen viele Hummeln, Schmetterlinge und andere Insekten an.

Im Frühling kann man die noch jungen Blätter und später dann die Blüten im Salat oder als essbare Deko genießen.

In der traditionellen Heilkunde wurde das Kraut einstmals äußerlich angewendet wegen seiner Bakterien eindämmenden Wirkung. Zum Beispiel bei Atheromen. Die ganze Pflanze enthält Saponine, besonders die Wurzel, aus der früher ein Seifensud gemacht wurde.

LYC22X Saatgut € 1,70 — **~ 1000 Korn**

LYC22 Pflanze € 5,95 — *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Weiße Blüten locken Nachtfalter an

WEISSE LICHTNELKE

Silene latifolia (Silene alba)

HP (80/30) DG0 (F)

[Weißes Leimkraut] Ein typischer Nachtdufter: Die starkduftenden cremeweißen Blüten öffnen sich erst nachmittags, und der Duft wird immer stärker bis zum Sonnenuntergang. Aber außerdem ist es auch noch ein begehrtes Wildkraut: Blätter und Blüten sind zart und haben einen milden, unaufdringlichen Geschmack.

SIL32X Saatgut € 2,55 — **~ 500 Korn**

SIL32 Pflanze € 4,25 — *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Robuste heimische Wildstaude

ROTE LICHTNELKE

Silene dioica

HP (90/30) BG0 (F)

Hummeln lieben die rosaroten Blüten. Eine anmutige heimische Wildstaude für eher feuchtere Standorte. Junge Blätter im Frühjahr sind essbar, solange sie noch zart sind. Aus den Wurzeln kann man ähnlich wie beim Seifenkraut einen reinigenden Sud herstellen.

SIL34x Saatgut € 1,70 — **~ 300 Korn**

SIL34 Pflanze € 4,25 — *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Pflegeleichte Kübelpflanze

LORBEER

Laurus nobilis

HHP (200) DM0RW

Selbst geerntete, frische oder im Schatten getrocknete Lorbeerblätter sind besonders aromatisch! Der immergrüne Strauch wächst langsam, ist aber auch langlebig. Gewürz sind die 1-2-jährigen Blätter. Frost bis -10°C wird im Winter ohne weiteres vertragen. Aber Frühjahrsfröste können den jungen Austrieb zerstören. Leicht als Hauspflanze an einem kühlen Fenster.

LAU01 Pflanze € 6,80 — *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Zwiebelmarmelade mit Lorbeer

Ernten Sie leckere Blattrosetten im Frühling

LÖWENZAHN, KULTURFORM

Taraxacum officinale sativum

HP (40/30) GM (F!)

Die sehr fleischigen Blätter dieser Zuchtform können auch im Frühjahr gebleicht werden und geben einen ausgezeichneten, leicht bitter schmeckenden Spinat oder Salat. Reich an Eisen.

TAR01X Saatgut € 1,70 — **~ 1000 Korn**

Herbes Kraut mit Wildkräuterflair

ROTER SALAT-LÖWENZAHN

Cichorium intybus „Catalogna Italiko"

HBi (30/25) D0WGM (F!)

Botanisch gesehen eine rotadrige Wegwarte. Doch das Laub dieser italienischen Sorte sieht wirklich eher aus wie Löwenzahn. Und auch der herb-bittere Geschmack erinnert an seinen entfernten Verwandten. Diese Sorte kommt aus Italien. Die schönen roten Stängel behalten ihre Farbe auch beim Garen. Leicht zu ziehen, Ernte schon nach 3 Monaten möglich. Sommer- und Herbstaussaaten überwintern problemlos und versprechen im kommenden Jahr eine frühe Ernte des frischen, würzigen Krautes.

CIC02X Saatgut € 1,70 — **~ 200 Korn**

Rote Lichtnelke

Das goldene Naturjuwel - der Löwenzahn

Der Löwenzahn ist eine wunderbare Pflanze, die heute oft fälschlicherweise als Unkraut bezeichnet wird. Aufgrund ihrer medizinischen Eigenschaften ist sie aber sehr nahrhaft und voller guter Inhaltsstoffe.
Löwenzahn ist eine Pflanze die in ihrer Gesamtheit verzehrt werden kann. Ihre Blätter sind sowohl roh in Salaten, als auch gekocht zu gebrauchen, die Blüten in Tees und Sirupen und mit den gerösteten und gemahlenen Wurzeln kann man eine Kaffee-Alternative herstellen.

Für den Löwenzahnsirup:
4 Handvoll Löwenzahnblüten ohne Stiele ernten, waschen und über Nacht in 1L Wasser einlegen. Am nächsten Tag das Wasser mit einem feinen Sieb abseihen.
Die Blüten mit 500g Zucker, 2 Zimtstangen und 1 TL ganzen Nelken in einen Topf geben und langsam aufkochen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht. Den heißen Sirup in sterilisierte Flaschen füllen und abkühlen lassen.

Löwenzahnkuchen:
3 Eier
3-4 Tassen Olivenöl
1 Tasse Dinkelvollkornmehl
1 Tasse Dinkelmehl Type 650
10g Backpulver
150 ml Löwenzahnsirup
1 Prise Salz

Eier, Olivenöl, Löwenzahnsirup, Backpulver und eine Prise Salz verrühren, langsam das gesiebte Mehl hinzugeben und unterrühren bis eine glatte Masse entsteht. Die Masse in eine gefettete und gemehlte Backform gießen und bei 180°C ca. 35-40 Minuten backen.
Besonders gut schmeckt ein Stückchen Löwenzahnkuchen mit einer frischen Tasse Löwenzahnblüten-Tee.

Guten Appetit!

von ***Claudia***

Blätter duften süß-aromatisch

GEWÜRZBAUM

Lindera benzoin

HP (>200/100) MW0

[Fieberstrauch, Spice bush] Ein Lorbeergewächs aus Nordamerika, das feuchte Standorte in saurer Erde liebt. Blätter, Zweige und Früchte haben ein angenehmes Aroma, warm und harmonisch. Verwendbar sind die Blätter und die junge Rinde als Tee und zum Würzen von Süßspeisen wie z.B. Eiscreme oder Pudding. Die Cherokee und andere „Indianer"stämme kannten und nutzten den Gewürzbaum auch als Medizin. Der Duft erinnert mich immer ein wenig an Sassafras.

LIN12 Pflanze € 17,00 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Gewürzbaum

Im Mittelalter ein wichtiges Heilkraut

LUNGENKRAUT

Pulmonaria saccharata (Pflanze) P. officinalis (Saatgut)

HP (25/30) BM0 (F)

Die Forschung hat bestätigt, dass die Blätter dieses Borretschgewächses viel Kieselsäure enthalten, und damit tatsächlich, wie schon im Mittelalter behauptet, lungenstärkend wirksam sein können. In dieser Zeit hielt man die Blätter aber nur wegen ihrer gefleckten, den Lungenbläschen ähnlichen Signatur, für geeignet zur Behandlung von Lungenleiden. Im Frühjahr (März/April) rosa-lila Blüten.

PUL01X Saatgut € 3,40 **~ 30 Korn**

PUL01 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Lungenkraut, Blüte im Frühjahr

Luffa

Vielseitig einsetzbares Gurkengewächs

LUFFA

Luffa cylindrica (Luffa aegyptiaca)

A (~150/50) GM0V (-)

[Schwammgurke] Die Luffa ist ein tropisches Kürbisgewächs, das bis zu 15m lange Ranken entwickeln kann. Die Blätter sind tellergroß und dunkelgrün. Die jungen, bis zu 2 Wochen alten Früchte sind essbar, schmecken etwa wie Zucchini und lassen sich auch so zubereiten. Die Pflanze ist einhäusig und bildet leuchtend gelbe, etwa 5 cm große, männliche und weibliche Blüten mit einem süßlichen, angenehmen Geschmack und einer knackigen Konsistenz. Auch die abfallenden Blüten sind essbar und können kurz ausgebraten werden oder bunte Salate bereichern. Auch in der Homöopathie findet die Luffa Verwendung. Hier werden aus ihr Mittel gegen Räusperzwang und Nasennebenhöhlenentzündungen hergestellt. Die imposante Luffa wird aber hauptsächlich des Schwammes wegen angebaut, der aus den überreifen Früchten geschält wird. Bereits Cleopatra und Nofretete schätzten eine Massage mit diesem Schwamm. Trocken eingesetzt fördert er die Durchblutung und entfaltet eine Peelingwirkung. Feucht, wird er weich und ist dann sogar für zarte Kinderhaut bestens geeignet. Die Pflanze, über einen Bogen hängend wachsend, ist schon lange vor der Ernte ein riesiger Hingucker.

LUF01X Saatgut € 3,40 **~ 10 Korn**

Luffa, Enthäutung

Duft-Lupine

Essbare Samen und duftende Blüten

ANDEN-LUPINE

Lupinus mutabilis

A (150/40) DB0G (F)

[Tarwi] Diese Lupine mit ihren intensiv nach Jasmin duftenden Blüten ist sicher eine Bereicherung für den sinnlichen Blumengarten. Und obendrein lassen sich die bohnenartigen Samen als Nahrungsquelle nutzen. Unter dem Namen „Tarwi" wird sie schon seit Jahrhunderten von den Quechua in Südamerika wegen ihrer sehr proteinreichen Samen angebaut. Wichtig ist die richtige Zubereitung, damit sie genießbar werden.

Die verschiedenen Arten von Speiselupinen, zu denen auch die Andenlupine gehört werden gerade in der westlichen Welt wiederentdeckt.

LUP01X Saatgut € 6,80 **~ 10 Korn**

Macht den Duftwicken Konkurrenz

DUFT-LUPINE „PINK FAIRY"

Lupinus elegans „Pink Fairy"

A (50/40) DB0 (F)

Eine Lupine mit dem eleganten Duft wie von Duftwicken. Die weiß-rosa Blütenkerzen wachsen an kräftigen Stängeln und blühen den ganzen Sommer über. Ideal für den duftenden Blumenstrauß. Außerdem sind die Blüten nektarreich und ziehen viele Bienen an. Die Art Lupinus elegans ist beheimatet in Mexiko und Mittelamerika.

Weil sie nicht ganz so hoch wird eignet sie sich auch sehr gut als Kübelpflanze oder in Balkonkästen.

LUP02X Saatgut € 3,40 **~ 30 Korn**

Duft-Lupine

Für duftende Blumensträuße

DUFT-LUPINE „JAVELIN BLUE"

Lupinus mutabilis var. cruckshankii „Javelin Blue"

A (120/30) DB0 (F)

Genießen Sie den ganzen Sommer über wundervoll duftende Blütenkerzen. Diese sind auch für die Vase geeignet. Entfernen Sie regelmäßig die abgeblühten Stängel. Das regt die weitere Blütenbildung an. Duft-Lupinen mögen einen lockeren, nicht zu feuchten Boden in bester Sonnenlage.

Einen schönen Kontrast bildet die weiß-gelbe Zeichnung an den leuchtend blauen Blüten.

LUP03X Saatgut € 3,40 **~ 15 Korn**

Für duftende Blumensträuße

DUFT-LUPINE „JAVELIN WHITE"

Lupinus mutabilis var. cruckshankii „Javelin White"

A (120/30) DB0 (F)

Genießen Sie den ganzen Sommer über wundervoll duftende Blütenkerzen. Diese sind auch für die Vase geeignet. Entfernen Sie regelmäßig die abgeblühten Stängel. Das regt die weitere Blütenbildung an. Duft-Lupinen mögen einen lockeren, nicht zu feuchten Boden in bester Sonnenlage.

Reinweiße Blüten mit einer kleinen gelben Zeichnung.

LUP04X Saatgut € 3,40 **~ 10 Korn**

Für duftende Blumensträuße

DUFT-LUPINE „JAVELIN LILAC"

Lupinus mutabilis var. cruckshankii „Javelin Lilac"

A (120/30) DB0 (F)

Genießen Sie den ganzen Sommer über wundervoll duftende Blütenkerzen. Diese sind auch für die Vase geeignet. Entfernen Sie regelmäßig die abgeblühten Stängel. Das regt die weitere Blütenbildung an. Duft-Lupinen mögen einen lockeren, nicht zu feuchten Boden in bester Sonnenlage.

Die lila-weißen Blüten haben eine gelbe Zeichnung.

LUP05X Saatgut € 3,40 **~ 15 Korn**

Für duftende Blumensträuße

ZWERG-LUPINE

Lupinus nanus

A (40/20) DB0 (F)

Eine besonders niedrig wachsende Duftlupine mit herrlich duftenden violetten, rosa und weißen Blütenkerzen. Durch ihre kurzen Stängel ist sie auch geeignet zur Bepflanzung von Töpfen und Kübeln. Oder als Füllpflanze im Staudenbeet, wenn da Lücken sind. Sie ist heimisch in den Vereinigten Staaten.

LUP06X Saatgut € 3,40 **~ 30 Korn**

Löffelkraut

Ernten Sie knackiges Grün im Winter

LÖFFELKRAUT

Cochlearia officinalis

HBi/P (40/40) BDM0W (F!)

Nordseeküstenpflanze. Salz liebend. Die aufgrund besonderer Beschaffenheit des Protoplasmas äußerst frostbeständigen, saftigen Blätter können im Winter selbst bei Frost geerntet werden und schmecken scharf wie Kresse. Sie dienten einst wegen des hohen Vitamin-C-Gehaltes Seefahrern als Mittel gegen Skorbut und Folgeerscheinungen. Die zahlreichen weißen, kleinen Blüten im Frühling verströmen einen intensiven Honigduft, wie er für viele Kreuzblütler typisch ist. Ausdauernd ist es jedoch nur dann, wenn im Sommer der Platz kühl und feucht bleibt. Sorgt aber durch Selbstaussaat fürs Überleben.

COC01X Saatgut € 3,40 **~ 400 Korn**

Dänisches Löffelkraut, Saatguternte geht einfach

Salzliebendes Würzkraut mit Senfgeschmack

DÄNISCHES LÖFFELKRAUT

Cochlearia danica

HBi (30/20) WMG (F)

Ich kann ja leider nicht anders, mein Kräuterscannerblick verfängt sich immer wieder an interessanter, kräutermäßiger Botanik. So auch hier. Sattgrüne, dickfleischige, glänzende Blätter am steinigen Nordsee-Strand an der Westküste Nordschottlands zwischen Muscheln und allerlei Schwemmgut. Eindeutig salztolerant, wenn nicht sogar salzliebend dieses Kraut. Dieses Löffelkraut habe ich entdeckt auf meiner letzten Schottlandreise. Eigentlich wollten wir das Eilean Donan Castle besuchen - haben wir dann auch.

Dänisches Löffelkraut

Das dänische Löffelkraut wächst also nicht nur in Dänemark, sondern auch in England und Schottland. Auch hier in Deutschland soll es schon gesichtet worden sein. Diese Art ist kleiner und kompakter mit knackigeren Blättern als das gewöhnliche Löffelkraut. Es versamt sich am Standort, wenn Sie es blühen lassen. Liebt einen feucht-frischen Standort und gute Erde. Auch Halbschatten ist kein Problem.

Die Blätter können roh oder gekocht als senfartige Würze verwendet werden, es hat ein sehr intensives Aroma. Alle Löffelkräuter enthalten viel Vitamin C.

COC04X Saatgut € 3,40 **~ 30 Korn**

Besonders ergiebige Würzpflanze

LÖFFELKRAUT, AUSDAUERND

Cochlearia glastifolia

HP (100/30) BWM (F)

Diese wenig bekannte Art des Löffelkrauts wächst an den Küstenstreifen Dänemarks und es lohnt sich, sich mit dieser Pflanze ein bisschen näher zu beschäftigen. In den Brennpunkt der Aufmerksamkeit geraten ist die robuste Staude ursprünglich, als entdeckt wurde, dass die Pflanze besonders reich an Vitamin K (wichtig zur Blutstillung) ist - deutlich mehr jedenfalls als bei vielen anderen Kreuzblütlern, die ja auch schon für ihren hohen Vitamin-K-Gehalt bekannt sind. Im Gegensatz zum normalen Löffelkraut ist diese Pflanze sehr ausdauernd, während die Cochlearia officinalis oftmals einen heißen Sommer nicht überlebt. Das Aroma der Blätter ist typisch - aber zum Glück fehlt der bittere Beigeschmack.

COC02X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**
COC02 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Orange Blüten im Spätsommer

LÖWENOHR

Leonotis leonurus

P (120/35) BDM0TZ (-)

Auch diese Art hat - wie die großblättrige - von Spätsommer bis Spätherbst prächtige, ca. 10-15cm breite, orange, behaarte (Löwenohr?!) Blütenköpfe an einer kompakteren Pflanze. Gleiche Anwendungen wie Leonotis nepetifolia.

LE012X Saatgut € 3,40 **~ 20 Korn**
LE012 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Hochwachsende Sorte

LÖWENOHR, GROSSBLÄTTRIG

Leonotis nepetifolia

P (200/50) BDM0TZ (-)

Die attraktive Staude trägt im Spätsommer bis in den Herbst große, orange, monardenähnliche Blüten. Die aromatischen Blätter werden bei den Namas in Südafrika als Anregungsmittel geraucht. Wird sonst auch als Tee getrunken.

LE011X Saatgut € 3,40 **~ 20 Korn**

Schweres Lilienparfüm im Spätsommer

CHINESISCHER LOSBAUM

Clerodendrum trichotomum

HP (300/50) BDM0

[Chou Wu Tong] Eine exotische Schönheit ist dieser Duftstrauch aus der Familie der Verbenengewächse! Im Spätsommer geben die auf roten Kelchen sitzenden weißen Blüten ein wundervolles, sehr eigenes, an Lilien erinnerndes Parfüm von sich. Doch dieser Strauch aus Japan und China ist nicht nur eine exzellente Duftpflanze für den Garten, sondern die gleichfalls aromatischen Blätter sind außerdem auch jahrtausendealte Medizin. Traditionell gelten die Blätter in der chinesischen Medizin als „Wind-Feuchtigkeit vermindernd". Nach neueren Forschungen ein wirksames Mittel bei Bluthochdruck und zusammen mit Xi Xian Cao entzündungshemmend. Im Herbst bieten die blauen Beeren in den roten Kelchen einen exotischen Anblick.

CLE11 Pflanze € 12,75 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Duftende dunkelrosa Doldenblüten

CHINESISCHER LOSBAUM, ROSA BLÜHEND

Clerodendrum bungei

HP (>200/40) DM0☯

[Chou Mu Dan, Chinesischer Losstrauch] Clerodendrum bungei, auch bekannt als Herrlicher Losstrauch, ist ein attraktives Ziergehölz, das mit seinen jasminartig duftenden, auffälligen, tiefrosa Blüten viele Gärtner begeistert. Der Duft der Blüten zieht zudem Bienen und Schmetterlinge an, was ihn zu einer wertvollen Pflanze für den Insektengarten macht. Sehr apart und dekorativ sind die nach der Blüten erscheinenden blau-roten Fruchtstände.

Als Heilpflanze der TCM sind weniger die Früchte und Blüten, sondern die Wurzeln, Stängel und Blätter bedeutend. Als „Chou Mu Dan" ist die Pflanze in China ein wichtiges Heilkraut.

Clerodendrum bungei wächst wild in China und Nordindien. Dort findet man ihn in Höhenlagen zwischen 1100 und 2500 Metern. Er bevorzugt einen sonnigen bis halbschattigen Standort, der vor kalten, austrocknenden Winden geschützt ist.

Chinesischer Losbaum, rosa blühend

In geschützten Regionen kann man ihn ins Freie pflanzen. Er ist winterhart bis etwa -17 °C. In kälteren Wintern kann er oberirdisch zurückfrieren, treibt aber in der Regel zuverlässig aus der Basis wieder aus, besonders wenn der Wurzelbereich gut gemulcht ist. Aber auch als Kübelpflanze macht er eine gute Figur.

Die Blüten bilden sich am diesjährigen Holz, daher ist der beste Zeitpunkt für den Rückschnitt im späten Winter oder frühen Frühjahr, bevor der Neuaustrieb beginnt. Regelmäßiges Schneiden fördert einen buschigeren Wuchs und eine üppigere Blüte.

CLE12 Pflanze € 10,20 *Liefermonate: April-Oktober*

Grasartig wachsendes Liliengewächs

MAI DONG

Ophiopogon japonicus

HP (20/20) AM0Z☯

[Schlangenbart] Die fleischigen Rhizome dieses grasartig wachsenden Liliengewächses finden reichliche Verwendung in der chinesischen Medizin. Hier gilt es als eines der wichtigsten Yin-Mittel, z.B. als Mittel um „die Lungen zu befeuchten" und überall, wo zu wenig Feuchtigkeit vorhanden ist. Es nährt die Lungen, stärkt den Magen und regt die Körpersäfte an. Beruhigend bei Entzündungen. Immergrün. Bodendecker (wächst wie Gras). Auffallend sind die strahlendblauen Früchte.

OPH01 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Chinesischer Losbaum

Heilende Tee-Schafgarbe aus Madeira

MACELÃO

Achillea ageratum

HP (50/20) R0MTD (-)

Aromatisches Kraut, das wir aus Madeira mitgebracht haben. In Funchal wird es an vielen Straßenecken, zu schönen gelben Sträußen getrocknet, als Teekraut gegen Erkältungen angepriesen. Entdeckt haben wir es aber eigentlich in einer Teepflanzengärtnerei. Im Aussehen sehr ähnlich dem Muskatkraut, jedoch keine cremeweißen, sondern schönere, leuchtendgelbe Blüten. Der Duft ist auch eindeutig stärker und mehr minze-kampfer-artig.

ACH05X Saatgut € 3,40 **~ 300 Korn**

Schmeckt wie Kresse, wirkt wie Ginseng

MACA

Lepidium peruvianum

HP (30/20) AGJMW (F)

[Syn.: Lepidium meyenii, Peruanischer Ginseng] Es ist schon eigenartig, wie eine so bedeutsame Pflanze bis heute in unserer westlichen Welt so unbekannt bleiben konnte. Diese Kulturpflanze der Inkas aus den peruanischen Anden wächst in Höhenlagen bis 4.500 Metern auf kargem Boden in einem stürmischem Klima, in dem keine andere Kulturpflanze gedeihen würde: Fröste (im Winter bis -20°C!) können jederzeit im Jahreslauf auftauchen. 1982 galt es noch vom Aussterben bedroht, doch seit ein paar Jahren wird Maca wieder vermehrt angebaut. Dabei wird Maca nachweislich seit mindestens 3.000 Jahren kultiviert. Es gibt etliche Berichte aus Peru, in denen Maca als Potenzmittel für ältere Männer und auch als Stimulanz für Frauen genommen wurde. Auch die Wissenschaft bestätigt inzwischen das enorme Potenzial dieser Pflanze. Die Pflanze, besonders die Wurzel, soll u.a. als natürliches Anabolikum, gegen Unfruchtbarkeit, Gedächtnis verbessernd, adaptogen und allgemein vitalitätssteigernd wirken. Während medizinisch hauptsächlich die Wurzel - frisch oder getrocknet - Verwendung findet, werden die Blätter auch als Gemüse oder Salatergänzung geschätzt: sie haben ein intensives Kressearoma. In Peru wird Maca auf verschiedenste Weise auch als kräftigende Nahrung zubereitet: mit Joghurt, gemahlen und mit Mehl vermischt in Backwaren oder sogar als Pudding oder Gelee. Tradition haben Maca-Wurzeln bei Hochzeitsritualen wegen ihrer legendären positiven Wirkungen auf Potenz und Fruchtbarkeit. Sogar die spanischen Kolonialherren waren begeistert von den Wirkungen, haben den Macaanbau gefördert und die Wurzel als Zaubermittel für die Liebe in ihre Heimat verschifft. Blüht weiß, ist leicht aus Saat zu ziehen und früh reif. Wir empfehlen den einjährigen Anbau, denn die Knollen sind schon im ersten Jahr erntereif.

LEP08X Saatgut € 5,95 **~ 80 Korn**

Maca

Majoran und Oregano

. . . Majoran und Oregano sind eng miteinander verwandt. Beide lieben einen nahrhaften, nicht zu feuchten, kalkhaltigen Boden und sind recht typische Langtagpflanzen; d.h. sie bringen im Winter (Gewächshaus) viele Blätter hervor und im Sommer wollen sie blühen, nichts als blühen. Wärme und volle Sonne sorgen für das beste Aroma. Die Blätter sind sehr aromatisch, doch das feinste und ergiebigste Gewürz geben die frischen oder getrockneten Blütenköpfe - auch wenn sie schon lange abgeblüht sind! - Und so kommen die Bienen auch zu ihrem Recht. Oregano ist eigentlich mehr ein bestimmter Geschmack, als eine Pflanzenart, und so gibt es etliche "Origanos" die mit dem botanischen "Origanum" gar nichts zu tun haben: Mexikanischer Oregano, weiß und Dominikanischer Oregano (unter Verbene), Amerikanischer Oregano (unter Monarda), Puerto-Rico-Oregano (unter Coleus) und Italienischer Oreganothymian (bei Thymian).

Schöne, rosa Blüten über weißfilzigem Laub

KRETA-MAJORAN

Origanum dictamnus

P (30/20) BDM0TWZ

[Diptamdost, Kretadiptam, Dictamno] Mit dem silbrigen Laub und den lieblichen, überhängenden rosa Blüten sicher eine der schönsten Origanum-Arten. Zum Würzen fast zu schade! Auf Kreta wird aus dem Kraut auch ein herber Tee bereitet.

Zerdrückte Blätter wirken blutstillend. Sparsam gießen. Gute Dränage. Kurioserweise entwickelt sich diese Sorte besser im Topf als im offenen Boden - auch im Gewächshaus.

ORI01 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Zatar ist eines der besten Würzkräuter

ARABISCHER MAJORAN (ZATAR)

Majorana syriaca

HHP (50/30) BDMTWZ

[Siehe auch unter: Zatar] Das wohl populärste Gewürz der biblischen Welt wird auch in den Sagen des Talmud hoch gelobt. Vermutlich ist diese Sorte der wahre biblische Ysop (hebr.: ezov; arab.: zatar). In Arabien und Israel heißt es natürlich „Zatar" (siehe auch dort). Doch wegen des typischen, intensiven Majoranduftes und der botanischen Zugehörigkeit habe ich es hier einsortiert. In allen Wüstenländern des vorderen Orients, wo dieses Kraut wild vorkommt, ist es das Zatar der Wahl! Die weichen, behaarten Blätter sind durch ihre Zartheit wundervoll frisch in der Küche wie Majoran oder Oregano zu gebrauchen. Arabische Köche können anhand des Aromas nicht nur erkennen, welche Sorte getrocknetes Zatarkraut ihnen angeboten wird, sondern auch, aus welcher Gegend es kommt! - Die würzigsten kommen natürlich aus heißen Wüstengegenden. Leicht als Topfpflanze zu halten. Weiße Blüten. Zur Überwinterung am besten noch ein zweites Mal umtopfen, etwa Anfang September - denn im Winterhalbjahr wachsen viele Blatttriebe, weil dann kaum Blüten gebildet werden - eine typische Langtagpflanze.

ORI19 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Starkes Aroma, kompakter Wuchs

ZYPERN-MAJORAN

Origanum majorana

P (50/20) ADWMTZ

Wir hatten 2022 einige Sorten vom echten Majoran im Testanbau. Ich muss zugeben, dass Majoran (der echte, versteht sich) immer zu meinen Lieblingswürzkräutern gehörte. Dadurch habe ich eine Nase für die feinen Duftnuancen wenn es um Vergleiche geht. Was soll ich sagen? Dieser Majoran ist einfach der Allerbeste. Das Aroma ist umwerfend. Es dominiert ein warmes, dunkles Aroma. Dafür fehlen die parfümierten Obertöne. Egal was ich damit zubereite; abseits vom überaus kräftigen Geschmack bemerke ich immer wieder die wohltuende, wärmende und entspannende Wirkung auf meinen Magen.

Ernten Sie immer die blühenden Triebe. Sie sind im Vergleich zu den Blättern um ein Vielfaches aromatischer. Frisch vom Strauch: super! Aber auch getrocknet hält sich dieses Geschmackswunder monatelang. Dagegen der Majoran aus dem Supermarkt in der Dose: Vergiss es!

Noch ein Vorteil ist, daß der Zypern-Majoran kompakter wächst als der gewöhnliche Majoran. Auch die Blütenstände sind gedrungener.

ORI26 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: April-Oktober*

Wächst zwar wild, würzt aber mild

DOST (WILDER MAJORAN)

Origanum vulgare

HP (100/40) BM0T (F)

In vielen Gärtnereien und Kräuterbüchern leider oft bezeichnet als Oregano, Ausdauernder Majoran oder Wilder Majoran. Bestenfalls als Tee zu gebrauchen, zum Würzen empfehle ich alle anderen Arten. Schöne rosa Blütendolden im Sommer, die viele Bienen und Schmetterlinge anziehen. Sehr robust.

ORI07X Saatgut* € 1,70 **~ 1000 Korn**

Sehr schöne, aromatische Sorte

MAJORAN, WINTERFEST

Origanum x majoricum

HP (80/35) BDWZ

[Sizilianischer Oregano] Dieses vitale Kraut möchte ich allen Kräuterliebhabern ganz besonders empfehlen. Italienischer Oregano ist ein anderer Name für diese einmalige Kreuzung zwischen Majoran und Oregano. Ist auch im Geschmack ein Gemisch aus beiden. Sieht fast aus wie der 1-jährige Majoran, ist aber deutlich größer in allen Teilen und vor allem in vieler Hinsicht wesentlich widerstandsfähiger. Bevorzugt sehr lockere, humose Erde und ist dann bei zeitiger Pflanzung winterhart bis mindestens -20°C. Im Spätsommer zurückschneiden, damit sich genügend vegetative Triebe für die Überwinterung bilden, und im ersten Winter abdecken. Bildet keinen Samen und wird daher stecklingsvermehrt. Der mild-aromatische Geschmack übertrifft viele andere Origanum. Die Blätter enthalten 17% Carvacrol und weniger als 1% Thymol. Der beste Majoran - und auch Oregano - für alle Gelegenheiten!

ORI02 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Zypern-Majoran

Bildet leuchtende Oregano-Teppiche

GOLDMAJORAN

Origanum vulgare „Aureum"

HP (30/20) BDM0W

In der Küche zum Garnieren, zum Würzen sind andere besser. Die Sorte eignet sich als Bodendecker auch noch in halbschattigen Lagen. Die leuchtend gelben Blätter bringen Farbe in den Kräutergarten, auch wenn gerade nichts blüht.

ORI23 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Zarte Pflanzen mit kräftigem Aroma

MAJORAN

Origanum majorana

P (35/15) DMTWZ (F)

Die Origanumart mit dem süßesten, lieblichsten Aroma. Nicht vergleichbar mit getrocknetem Majoran, der nur noch wenig Aroma hat. Am besten nur frisch verwenden. Leicht anfällig auf Bodenpilze, wenn zu feucht gehalten. Eigentlich ausdauernd, aber nicht so leicht zu überwintern, wird er meist jedes Jahr neu aus Samen gezogen. Verträgt geringe Frostgrade.

ORI06X Saatgut € 1,70 **~ 1000 Korn**

Oregano

Mexikanischer Oregano, rosa

Die herbere Variante von Origanum. Betonung liegt auf der 2ten Silbe: "Oregano". Übergänge zu Majoran sind fließend. Gemeint ist immer ein Aroma, das von ganz verschiedenen Arten beherbergt werden kann.

WKK 33

Umwerfendes Aroma und die schönsten Blüten

MEXIKANISCHER OREGANO, ROSA

Poliomintha longiflora

P (80/30) DM0WZ

Heimat: Texas, Mexiko. Von Frühjahr bis in den Herbst hinein blüht dieser Strauchoregano unaufhörlich mit vielen, langen (ca. 3-4cm) weißen und rosa Blüten, die genauso wie die kleinen, ovalen Blätter das vorzüglichste Oreganoaroma haben. (Es hat diesen subtilen pilzigen Beigeschmack, den ich an italienischer Pizza so liebe!). Bei genauer Betrachtung werden Sie feststellen, was es mit den zwei Blütenfarben an einer Pflanze auf sich hat: Ganz junge Blüten sind weiß - jedoch beim Abblühen färben sie sich rosa! Manchmal wird die Last der Blüten so groß, dass die Zweige sich nach unten neigen. Ist das nicht eine schöne Geste, - wie könnte man solch einer anmutigen Aufforderung zur Kräuterernte widerstehen? Die abgeschnittenen Blütenzweige trocknen schnell und behalten ihr Aroma. In der Kaffeemühle pulverisiert, entwickelt sich nach wenigen Tagen Lagerung ein Aroma wie schwarzer Pfeffer, in dieser Form sicher ein guter diätischer Ersatz für empfindliche Mägen. In Patzcuaro, Mexiko, wird Fisch mit Poliomintha und Milch gekocht. Ein bekanntes Gewürz bei den Hopi und anderen „Indianer"n. Wegen der schönen Blüten wird der Strauch in Texas zur Landschaftsgestaltung eingesetzt. Mein Lieblingsoregano. Das fantastische Aroma passt auch sehr gut an alle Arten von Bohnengerichten, wo es anstelle von Bohnenkraut eingesetzt wird.

P0L02 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Italienischer Origano

Wüchsig, kompakt, schön und aromatisch

ITALIENISCHER ORIGANO

Origanum species „Supreme"

HP (70/30) BW0T

Dieser kompakt wachsende Origano hat das typische Aroma und ist in Italien verbreitet. Durch seinen aufrechten und gleichzeitig kompakten Wuchs passt er sehr gut auch in Blumenbeete und sieht in Töpfen schön üppig aus. Üppige, hellrosa Blüten im Sommer.

ORI03 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Große Blätter, auch bei wenig Sonne

KIRGISISCHER OREGANO

Origanum tytthantum

HP (70/35) BDM0WZ (-)

[Türkischer Oregano] Sehr ertragreicher Oregano mit angenehm fruchtigem, kräftigem Aroma - nicht beißend. Große, blaugrüne Blätter, schöne rosa Blütendolden. Schattenverträglich. Sehr winterfest aber auch gut als Hauspflanze, denn diese Sorte kommt auch mit weniger Sonne aus.

ORI11X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

ORI11 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Kretischer Oregano

Syrischer Oregano

Griechischer Oregano, weiß

Kirgisischer Oregano

Pfeffrige Würze von den griechischen Inseln

KRETISCHER OREGANO

Origanum creticum

HP (50/30) BW0T (-)

Ein Oregano, der auf den griechischen Inseln verbreitet ist, mit pfeffrigem Aroma und weißen oder rosa Blüten. Diese Sorte eignet sich besonders gut zum Trocknen und behält auch dann noch ihr herb-wildes Aroma. Am besten sind natürlich die Blütenstängel - wie bei allen anderen Oreganos!

ORI15 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Oregano als Kübelpflanze

Eine Wildpflanze: Der echte Öl-Oregano

TÜRKISCHER OREGANO

Origanum minutiflorum

HP (40/30) DB0WMT

Dieser aromatische Oregano findet sich wild wachsend im Taurusgebirge auf Kalkstein in Höhen ab 1.500 Metern. Scheinbar fühlt er sich jedoch ebenfalls wohl in meinem Garten. Bei mir wächst er mehr breit als hoch, sehr buschig, mit vielen kleinen keilförmigen Blättern. Die weißen Blüten sind winzig. Dadurch geht die ganze Kraft der Pflanze in die Blattbildung. Nach und nach verholzen die Triebe. Es wachsen aber immer wieder welche von der Basis nach. Vom Wuchs und den Bodenansprüchen her betrachtet passt er ausgezeichnet in den Thymiangarten.

Es ist diese Art, von der meistenteils das sogenannte „Oreganoöl aus Wildsammlung" destilliert wird. Das ätherische Oreganoöl gilt als eines der wirksamsten Mittel gegen Pilzinfektionen überhaupt. Es zeichnet sich aus durch seinen besonders hohen Gehalt an Carvacrol.

Die stark aromatischen Blätter eignen sich auch gut zum Würzen.

ORI27 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: April-Oktober*

Fruchtig-köstliches Aroma, aber sensibel

RAGANI (KRETA-OREGANO)

Origanum onites

HP (40/30) DMWZ

[Rigani, Topforegano] Hier der echte Origanum onites, ein relativ kleinblättriger Oregano, der auf Kreta und anderen griechischen Inseln wild wächst. Im Handel befinden sich nach meiner Erfahrung oft andere, viel weniger aromatische Sorten unter der Bezeichnung Origanum onites. Einmaliges, feines, fruchtiges Aroma! Gut im Winter in Töpfen zu halten - in dieser Zeit hübsche, überhängende Zweige. Etwas empfindlicher als andere Arten.

ORI12 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Blumig, scharf und herb zugleich

LIBANESISCHER OREGANO „BABILYE"

Origanum syriacum

HP (60/20) DB0WMZ (-)

[Zatar, Origano] Noch eine Art Za'atar, welche in der arabischen Küche eine große Rolle spielt. Der libanesische Oregano hat relativ zarte Blätter, dafür aber ein umso kräftigeres Aroma. Im Vergleich zu anderen Arten ist der besonders blumige Duft der Blätter auffallend. Nicht ganz winterhart hier in Deutschland, aber wie viele andere Oreganoarten lässt sich auch dieser sehr gut auf der Fensterbank überwintern.

ORI10X Saatgut € 2,55 **~ 30 Korn**

Das echte Pizza-Gewürz

GRIECHISCHER OREGANO, WEISS

Origanum heracleoticum (Origanum vulgare ssp. hirtum)

HP (60/35) BMW (F)

Das typische Pizzagewürz! Sehr nahe verwandt mit dem auch einheimisch wachsenden Dost, jedoch nur halb so hoch und weiße Blüten. Der Geschmack ist einmalig intensiv. Am besten sind die verwelkenden Blüten! Sehr winterfest.

ORI08X Saatgut € 2,55 **~ 1000 Korn**

ORI08 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Starke Würze für Pizza und Salsa

GRIECHISCHER OREGANO „HOT & SPICY"

Origanum x majoricum

HP (40/30) DBWM0Z

[Amerikanischer Oregano] Ein neuer, besonders kompakt wachsender Oregano, mit dem gleichen, schön scharfen Aroma wie der griechische Oregano. Sehr robust und voll winterhart. Rosa Blüten. Ideal für Pizza, Salsa und Chilisaucen. Wer es nicht lassen kann, mal pur in ein Blatt zu beißen (und ich kenne ein paar Leute..) erfährt ein wirklich pfeffrig-scharfes Aroma. Wenn es aber als Würze mit anderen Zutaten vermischt wurde, schmeckt man nur noch das herrliche Aroma. Auffallend weich behaarte Blätter und ein gedrungener Wuchs, sehr gesunde Sorte.

ORI88 Pflanze € 5,95 (ab 6 Stück € 5,30)

Liefermonate: Mitte April-Oktober

Türkischer Oregano

Viele Blüten den ganzen Sommer lang

BLUMEN-OREGANO

Origanum vulgare x laevigatum „Aromatico"

HP (90/30) BD0TW

Diese Züchtung ist nicht nur schön für Blumensträuße, sondern die Triebspitzen sind auch sehr aromatisch. Die karminroten Blütenstände eignen sich besonders auch zum Trocknen. Etwas milder als die anderen Sorten. Blüht von Juli-Sept., nährstoffreicher Boden bevorzugt.

ORI21 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Graue Blätter mit besonders herbem Aroma

SYRISCHER OREGANO (ZATAR)

Origanum syriacum

HP (120/40) BMW

Robuste Art aus dem vorderen Orient, mit hohem Wuchs und behaarten Blättern. Starkes, herbwürziges Aroma. Eine der vielen Zatar-Arten.

ORI05X Saatgut € 4,25 **~ 50 Korn**

ORI05 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Großblättrige Art mit gutem Aroma

SPANISCHER OREGANO

Origanum virens (Origanum vulgare subsp. virens)

HP (80/30) DB0WMZ (-)

[Grüner Oregano] Ein sehr aromatischer und dennoch milder Oregano mit relativ großen, behaarten Blättern. Wird sowohl als Küchengewürz wie auch als Teepflanze gegen Erkältungen und Verdauungsbeschwerden genutzt.

Dieser Thymian ist auch auf den Kanarischen Inseln und den Azoren verbreitet. Er wird in Spanien auch zum Vertreiben von Ameisen verwendet.

ORI13X Saatgut € 1,70 **~ 300 Korn**

Buschig, haarig, würzig

ZYPERN-OREGANO

Origanum majorana ssp. tenuifolium

HP (40/30) DB0WMTZ

Scharfer, reiner, klarer Oreganoduft. Stark behaarte Blätter, aufrechter Wuchs. Diese Art kommt wild nur im östlichsten Teil der Insel vor, aber findet viel Verwendung in der mediterranen Küche Zyperns. Winterfest bis ca. minus 15°C.

ORI28 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: April-Oktober*

Zypern-Oregano

Der süßliche Duft macht ihn unverwechselbar

CUBANISCHER OREGANO

Plectranthus species

P (30/25) D0Z

Die Pflanze glänzt durch ihren immer kompakten Wuchs und ihre Pflegeleichtigkeit, ganz abgesehen von dem köstlichen süßen Duft, der sich bei leichtester Berührung entfaltet. Die kleinen runden Blätter fühlen sich samtig weich an wie Ohrläppchen. Sehr robust. Kein Würzkraut, aber hervorragend für Potpourri und als blattzierende Zimmerpflanze.

PLE03 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Das ganze Jahr zur Hand: herbe Würze aus der Karibik

PUERTO-RICO-OREGANO

Plectranthus species

P (30/30) DWZ

Weichbehaarte, zartfleischige, rautenförmige Blätter mit einem an Lorbeer erinnernden Aroma werden in der karibischen Küche verwendet. Unsere zierlichste Form von Coleus & Plectranthus. Rankende Triebe. Anspruchslos. Himmelblaue Blüten.

PLE05 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Schöner Polster-Oregano

SIBIRISCHER OREGANO

Origanum vulgare ssp.

HP (35/25) BDM0TW

Kompakt wachsende Sorte mit etwas mehr Aroma als der bekannte Dost. Stammt genauer gesagt aus der Tatra.

ORI22 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Magische Heilpflanze der Kelten

MÄDESÜSS

Filipendula ulmaria

HP (140/35) DJM0TW (F S)

Eines der vier magischen Kräuter der Kelten. (Die anderen drei: Mistel, Brunnenkresse und Eisenkraut). Wenn Sie sensibel sind, können Sie die paralysierende, betäubende Ausstrahlung bei bloßer Berührung spüren. So ist es auch nicht verwunderlich, dass das heutige Aspirin auf der Basis der in dieser Pflanze vorkommenden Schmerz stillenden und antirheumatischen Bestandteile entwickelt wurde. Außerdem fiebersenkend wirksam. Die Blüten unterscheiden sich mit ihrem Mandel-Honig-Duft deutlich vom Aroma der Blätter und des fleischigen Wurzelstocks. Alle Teile finden als Gewürz oder Heilmittel Verwendung. Im Mittelalter sehr beliebt als Streukraut und Süßspeisenwürze. Feuchte bis nasse Standorte sind vorzuziehen. Mädesüßblüten enthalten Piperonal, einen nach Vanille duftenden Aromastoff, mit dem unter anderem Schokolade aromatisiert wird.

FIL01X Saatgut € 3,40 **~ 150 Korn**

FIL01 Pflanze* € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Die Alternative für trockene Gärten

KNOLLIGES MÄDESÜSS

Filipendula vulgaris (Filipendula hexapetala)

HP (80/30) BDM0 (F S)

Ein Mädesüß, das auch für trockene Standorte geeignet ist, mit gleicher Heilwirkung.

FIL02X Saatgut € 3,40 **~ 300 Korn**

FIL02 Pflanze* € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Prärie-Mädesüß

Duftende rosa Blütenwolken

PRÄRIE-MÄDESÜSS

Filipendula rubra „Venusta"

HP (250/40) DB0WMTN

Dieses robuste Mädesüß kommt aus dem Osten der USA. An nicht zu trockenem Standort entzückt diese Staude im Sommer mit fliederartig duftenden, plüschig-rosa Blütenwolken.

Die amerikanischen Ureinwohner haben zur Behandlung von Durchfall, Herzbeschwerden und sogar als Aphrodisiakum Zubereitungen aus der Wurzeln verwendet. Die ganze Pflanze enthält vermutlich Salicylsäurederivate.

Wir bieten hier die Sorte „Venusta" an, die in England von der Royal Horticultural Society als empfehlenswerte Blühstaude ausgezeichnet wurde. Die Inhaltsstoffe scheinen dem heimischen Mädesüß sehr ähnlich. Man kann das daran sehen, dass die Pflanze auch zur Behandlung von Gicht, Grippe, Rheuma, Arthritis, Fieber, Nieren- und Blasenproblemen eingesetzt wurde. Außerdem enthält besonders der Wurzelstock viel Tannine und wurde daher äußerlich als Wundspülmittel und bei Hauterkrankungen eingesetzt.

FIL03 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Mädesüß, die Pflanze mit dem zauberhaften Duft und der besonderen Eigenschaft

Eine meiner Lieblingspflanzen ist Mädesüß.
Ich mag den süßlichen Duft, der mir im Sommer beim Spaziergang an Bachläufen und Ufern entgegen strömt sehr. Beobachtet habe ich auch, dass Hummeln ganz verrückt danach sind.
Alle Pflanzenteile eignen sich zum Aromatisieren von Süßspeisen und Getränken.
Aber die Pflanze kann noch mehr, denn Mädesüß enthält Salicylsäure-Derivate. Und Salicylsäure ist die Substanz, aus der das bekannteste aller Schmerzmittel besteht. In vielen Kräuterbüchern wird Mädesüß daher als schmerzlindernd beschrieben, und es wird berichtet, dass es bei grippalen Infekten mit Kopfschmerzen hilfreich ist. Besonders die Blüten enthalten viel von diesen Salicylsäure-Derivaten.
Ich probierte mich an einem Öl mit Blüten und Blättern von Mädesüß und etwas Pfefferminze, welche ebenfalls bei Erkältungskrankheiten eingesetzt wird und schmerzlindernd und entkrampfend wirkt.

Die Herstellung ist sehr einfach ...man befüllt ein Glas mit Deckel mit einer handvoll getrockneten und zerkleinerten Kräutern, gibt soviel Öl hinzu, dass die Kräuter bedeckt sind und lässt es an einem warmen aber nicht zu sonnigen Platz stehen.

Ungefähr vier Wochen dauert es, bis die fettlöslichen Inhaltsstoffe in das Öl übergangen sind.
Ab und zu das Glas schütteln ist hilfreich dabei.
Nun siebt man die Flüssigkeit zum Beispiel durch ein Teesieb oder Kaffeefilter ab.

Das fertige Öl kann man zum Beispiel in kleine Deoroller füllen. Damit lässt es sich gut auf Stirn, Schläfen oder Nacken auftragen.

Die Wahl des Öls fiel bei mir auf Mandelöl, da es langsam und tief in die Haut gelangt.

von ***Eva***

Mauka

Verschollene, wiederentdeckte Anden-Knolle

MAUKA

Mirabilis expansa

HHP (30/60) 0GM

[sprich: ma-u-ka] Noch eine fast vergessene, ausdauernde Gemüsekultur von den Anden. Beschrieben ist sie in dem berühmten Buch „Lost Crops of the Inkas".

Im Inkareich war diese Knolle einst ein wichtiges Nahrungsmittel. Doch in unserer Zeit galt sie lange als verschollen. Erst 1960 wurde sie in Bolivien wiederentdeckt in einigen Gärten, wo diese wertvolle Nutzpflanze über Generationen weiterkultiviert wurde.

Bemerkenswert ist, dass diese Pflanze auch in großen Höhen bis zu 3.800 Metern noch einen guten Ertrag bringt. Da wo keine Kartoffeln mehr wachsen würden.

Maukawurzeln finden traditionell Verwendung in Suppen und Eintöpfen oder in einer Panchamanca gebacken. Sie sollten immer gegart werden. Auch süße Pfannkuchen kann man damit zubereiten.

Nach dem Kochen das Kochwasser nicht wegschütten! Sondern einfach abkühlen lassen und als fruchtig-süß schmeckendes Erfrischungsgetränk genießen.

Das untere Ende der fleischigen Stiele wird wie Spargel zubereitet, und die glänzenden Blätter sind ebenfalls essbar. Sie werden roh oder gekocht in Salaten oder Chilisoßen verwendet.

Mauka ist eine sehr wüchsige und stressresistente Pflanze. Wir bieten hier eine lila blühende Sorte an.

Mehr lesen auf www.kraeuter-und-duftpflanzen.de

MIR02 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: April-Oktober*

Chilenischer Heilstrauch

MATICO

Buddleja globosa

HHP (>200/40) BDM0Z

Bemerkenswerte Heilpflanze aus Südamerika, die in erster Linie zur Wundheilung verwendet wird. Aus Chile haben wir das Originalsaatgut für diese Pflanze von einer deutschen Kräuterfrau bekommen, die seit Jahren in Chile lebt und Heilpflanzen sammelt, die von den dortigen Krankenhäusern gerne abgenommen werden. Dort eines der wichtigsten Heilkräuter. Zitat von dieser Kräuterfrau: „Die Blätter trinkt man als Tee gegen Magengeschwüre oder benutzt sie frisch gequetscht auf Wunden gelegt zur Heilung. In Europa wird Matico offensichtlich von der Pharmaindustrie in großen Mengen benutzt, denn ein Freund von uns exportiert getrockneten Matico tonnenweise(!) nach Europa." Enthält sehr viel Gerbsäure, Glukoside und Alkaloide, die die glatte Muskulatur entspannen. Heilmittel für äußere wie auch innere Wunden. Gegen Magengeschwüre. Außer zu einem Teeaufguss können die Blätter für konzentriertere Anwendungen auch 15 Minuten gekocht, oder zur Herstellung einer Pomade für 1 Woche in Alkohol mazeriert werden. Die Pflanze ist eng verwandt mit dem bekannten Schmetterlingsflieder.

BUD01 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Die Wurzel ist ein berühmtes Schlankheitsmittel

MAKANDI

Coleus forskohlii

P (60/30) DJM0WZ

Ayurvedische Heilpflanze, die erst seit wenigen Jahren in den Blickpunkt der Forschung geraten ist wegen ihrer offensichtlichen Fähigkeit des Hauptwirkstoffes Forskolin, Speckgürtel und Fettbäuche zum Schmelzen zu bringen. Also ein Kraut zum Abnehmen? In der traditionellen indischen Medizin kennt man Zubereitungen der kampferartig riechenden Blätter bei Verdauungsbeschwerden, und die Wurzel wird als Herz- und Kreislauftonikum gebraucht. Wurzelabkochungen verbessern die Gehirndurchblutung und verschaffen Erleichterung bei Asthma. Die ganze Pflanze wirkt schilddrüsenanregend. Wie viele Coleus-Arten sollten die Pflanzen immer mal wieder trocken werden und warm stehen.

C0L08 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Mitte Mai-Oktober*

Harfenstrauch, zitronenduftend

Erfrischendes Naturparfüm

HARFENSTRAUCH, ZITRONENDUFTEND

Coleus madagascariensis var. (Plectranthus madagascariensis)

P (60/30) D0WTZ

Sobald man die Blätter berührt, ist man für einige Zeit mit einem klaren, erfrischenden Zitronenduft gesegnet. Könnte eventuell helfen, Mücken fernzuhalten. Davon abgesehen ist es eine leicht zu ziehende, strauchig wachsende Zimmerpflanze, die im Sommer mit vielen langen, hellblauen Blütenkerzen die Blicke auf sich zieht. In der frostfreien Zeit auch schön in Balkonkästen.

Ob die aromatischen Blätter auch für Tees oder als Würze verwendet werden können werden wir noch herausfinden.

C0L03 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Matico

Malve

Mauretanische Malve

Schöne Blüten haben sie alle. Auffallend an allen Malvenarten sind die filigranen, großen Blüten mit Farbnuancen von weiß über rosa nach violett. Medizinisch ist in allen Pflanzenteilen der Gehalt an schleimbildenden Substanzen (wirksam gegen Magenreizungen) bedeutsam, wie auch bei Eibisch und der Schwarzen Stockrose. Die meisten Malven brauchen viele Nährstoffe.

Kann als Gemüse genutzt werden

CHINESISCHE GEMÜSEMALVE

Malva verticillata „Crispa"

HA/Bi (100/30) GM0 (F!)

[Krause Malve]Eine der ältesten Kulturpflanzen Chinas! Diese wüchsige Malvenart mit krausen Blättern kann auf verschiedenste Weise zubereitet werden: gekocht, geröstet, gebraten oder nur getrocknet mit Sojasoße. Medizinische Wirkung wie Eibisch.

MAL07X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Chinesische Gemüsemalve

Wilde Malve

Moschusmalve

Sigmarskraut

Die Samen sind essbar

SIGMARSKRAUT, ROSENMALVE

Malva alcea

HP (120/30) G0M (-)

Das Sigmarskraut gehört zu den essbaren Malven. Blätter, Blüten, Samen, praktisch alles außer der Wurzel ist essbar. Die schönen rosa Blüten und Blätter können sogar roh am Salat gegessen werden. Die nussig schmeckenden Samen sind am besten, wenn sie noch nicht ganz reif sind. Die Blätter enthalten viel Schleimstoffe und haben eine Tradition in der Verwendung wie Eibisch. Ursprünglich aus dem östlichen Mittelmeerraum kommend, gilt die Rosenmalve als heimisch in Mitteleuropa.

MAL06X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Enorm wüchsig und blühfreudig

MAURETANISCHE MALVE

Malva sylvestris ssp. mauritiana

HHP (150/35) M0 (F)

Leicht zu ziehen. Raschwüchsig. Die großen rotlila Malvenblüten sind oft Schmuckdroge in Kräuterteemischungen. Eine der ältesten bekannten Nutzpflanzen. Ihre Blütenfülle ist überwältigend.

MAL01X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Die Samen sind essbar

MOSCHUSMALVE

Malva moschata

HP (100/35) BM0 (F!)

Buschige Malve mit kleinen blassrosa Blüten. Eine alte Heilpflanze. Anwendungen wie die anderen Malven. Blüht von Juli-Sept.

MAL08X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Klasse Biomasse

VIRGINIAMALVE

Sida hermaphrodita (Ripariosida hermaphrodita)

HP (>300/60) B0M (-) ⌘

Ein Malvengewächs und eine hoch wachsende Staude aus Nordamerika, die in neuerer Zeit wegen hoher Erträge als Futter- und Energiepflanze viel Beachtung gefunden hat. Sie entwickelt bis zu einem Drittel mehr Biomasse verglichen mit Mais. Bemerkenswert ist auch der hohe Proteingehalt des Krautes (30% in Trockenmasse). Imker sehen die überaus wüchsige, winterharte Staude als wertvolle Trachtpflanze für Bienen. Aber auch andere Insekten freuen sich über einen nahrhaften Landeplatz.

Sogar als Heilpflanze hat die virginische Malve Potential. Samenextrakte haben in Versuchen eine Wirkung bei Candida und Tuberkulose gezeigt.

Die überaus robuste Staude hat ein tief gehendes Wurzelsystem und kann sich deshalb auch mit wenig Gießaufwand auf leichten, sandigen Böden etablieren. Virginamalve ist eine langlebige Staude und wird etwa 30 Jahre alt. Sie kann aber auch von Zeit zu Zeit durch Teilung verjüngt werden. Generell erfolgt die Vermehrung aber durch Aussaat.

Wegen ihres imposant hohen Wuchses kann man sie auch gut als Sichtschutz pflanzen. Falls Ihnen die 3 Meter doch zu hoch sind: kein Problem, die Pflanze reagiert auf Rückschnitt nicht beleidigt.

SID12X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Wächst oft am Waldrand

WILDE MALVE

Malva sylvestris

HP (60/30) M0 (F!)

Eine Abkochung der rosa Blüten ist gut als Waschung für trockene Haut. Wie viele andere Malvenarten auch, enthält diese Schleimstoffe, die Hustenreiz lindert. Die Blätter, als Gemüse gegessen, wirken leicht abführend.

MAL09X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

Mate-Strauch

Der Teestrauch aus Paraguay

MATE-STRAUCH

Ilex paraguariensis

P (>200/50) 0MTVZ

[Yerba Mate] Das Nationalgetränk Paraguays. Die Blätter enthalten Koffein und Theobromin und schon ein, zwei frische Blätter regen spürbar den Kreislauf an, wenn sie einfach ausgekaut werden. Die ledrigen Blätter - wenn sie als Tee genutzt werden - sollten wie bei Schwarztee entweder gedämpft oder geröstet werden, um das Koffein und andere Stoffe aufzuschließen. Dabei entsteht dann auch erst das typische, an Ahornsirup erinnernde Aroma. Traditionell wird Mate übrigens mit Stevia gesüßt.

Aus den kalt aufgegossenen Mate-Blättern lässt sich mit aromatischen Kräutern das Erfrischungsgetränk Tereré zubereiten. Es ist beliebt in Argentinien, Bolivien, Brasilien und Paraguay.

Mate-Blätter enthalten noch andere wertvolle Inhaltstoffe und er wird beispielsweise zur Gewichtsabnahme genutzt, weil er den Appetit reduziert, wie auch Guayusa. Extrakte finden in der Hautpflege Verwendung. Sie wirken hautschützend und machen in Form von Spülungen das Haar weich und glänzend.

In der Kultur als Kübelpflanze stellten wir schnell fest, daß Mate-Tee robuster ist und wesentlich schneller wächst als die Schwarzteepflanze (Camellia sinensis). Ja, er wächst sogar auch noch an ziemlich schattigen Plätzen. Ein Rückschnitt ist jederzeit möglich. Der immergrüne Strauch dankt es durch einen buschigeren Austrieb. Überwinterung kalt oder warm; am besten im Wintergarten.

ILE01 Pflanze € 12,75 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Spermien können sie riechen

MAIGLÖCKCHEN

Convallaria majalis *Hinweis: giftig*

HP (30/20) DM0X

Bochumer Forscher fanden heraus, dass Spermien tatsächlich den Duft von Maiglöckchen riechen können. Nun, vielleicht ergibt sich so eine neue Form der Empfängnisverhütung oder der Erfüllung eines Kinderwunsches. Intensiv, süßlich, an Flieder und Jasmin erinnert der Duft, eine der klassischen Duftnoten der französischen Parfumindustrie. Für ein reichliches Erscheinen der weißen Glockenblüten sollte ein zwar halbschattiger, doch nicht zu schattiger, und nahrhafter Standort gewählt werden. Während wie bei vielen Duftpflanzen in geschlossenen Räumen schon wenige Blütenstängel ausreichen, um den ganzen Raum mit seinem Duft zu erfüllen, braucht es im Freien schon ausgedehntere Anpflanzungen. Deshalb ist es schön zu wissen, dass wir uns zur Weihnachtszeit den ansonsten schwer konservierbaren Duft in Form von sogenannten Eiskeimen, das sind die Rhizome plus Wurzel, ins Haus holen können. Die heimische Staude breitet sich durch Rhizome aus und enthält herzwirksame Glykoside sowie Flavonoide und Asparagin.

CON11 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Duftet berauschend wie Lotos-Blüten

MANAKA

Brunfelsia uniflora *Hinweis: giftig*

P (150/35) ADM0XZ

Ein köstlicher, intensiver Flower-Power-Duft! Sofort war ich begeistert, als ich zum ersten Mal an den schönen lila Blüten schnupperte. Im selben Moment war ich hineinversetzt in die Zeit, als indisches Lotus-Duftöl zu vielen Gelegenheiten - neben Patchouli - als Parfüm aufgetragen wurde. Die Blüten werden im Abblühen immer blasser, bis sie fast weiß sind, aber duften bis zum Ende noch intensiv. Das ist die eine Seite. Manaka ist aber auch eine starke Heil- und Schamanenpflanze. In Südamerika wird die Wurzel besonders gerne gegen Rheuma und Arthritis eingesetzt. Wirkt blutdruckerhöhend! Ein schwacher Aufguss aus den Blättern wird bei manchen Amazonasstämmen als Stärkungsmittel getrunken. In Peru auch als Zutat zu Ayahuasca. Buschiger Strauch, der die meiste Zeit des Jahres blüht. Wir alle hier in der Gärtnerei sind begeistert, mit welcher Ausdauer zwei schon ältere Exemplare geblüht haben. Die etwa einen Meter großen Sträucher haben praktisch das ganze Jahr über geblüht und wundervoll geduftet. Es scheint so, als wenn die Blühfreudigkeit mit den Jahren noch zunimmt. Ich denke, dass die Pflanzen bei regelmäßiger Düngung in einer eher knappen Topfgröße wachsen sollten, um diese Blütenfülle anzuregen.

BRU08 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Die Heilpflanze bei Krampfadern

MÄUSEDORN

Ruscus aculeatus

HP (100/30) GM0

Knallrote, kirschgroße Früchte; spitze, harte Scheinblätter; zusammenziehende Wirkung? Ganz klar: Mit diesen Attributen konnte dieses immergrüne Spargelgewächs (Liliengewächs) im Mittelalter (zur Zeit der Signaturlehre) natürlich nur einem Planeten zugeordnet werden - dem Mars! Neuerdings wiederentdeckt als sehr wirksames Mittel bei vielen Krankheiten, bei denen Venenschwäche die Ursache ist, wie z.B. Krampfadern, schwere Beine, Hämorrhoiden. Abkochung aller Pflanzenteile, besonders des Rhizoms, wirkt aber auch gegen Blasen- und Nierensteine und stark entwässernd, schweißtreibend, entzündungshemmend, gefäßverengend. Enthält ähnliche Steroidsaponine wie Yamswurzel.

RUS01 Pflanze € 25,50 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Gute Sommer-Schnittblume

MARGERITE

Chrysanthemum leucanthemum

HP (70/30) M0 (F)

Die wilde Wiesenmargerite bringt das Flair von Wildblumen in Ihren Garten. Aufgüsse wirken bei chronischer Erkältung und Asthma.

CHR09X Saatgut € 2,55 **~ 1000 Korn**

Margerite

Scharfer Mauerpfeffer

Wächst auch noch an trockensten Stellen

MAUERPFEFFER, SCHARFER

Sedum acre

HP (15/20) M0W (F S)

Kriechende Pflanzen mit vielen gelben Blüten im Sommer - ideal für trockene Standorte und Beet-Weg-Übergänge. Mauerpfeffer schmeckt scharf, und dafür sind Alkaloide verantwortlich. Eignet sich insbesondere zur Herstellung von Haarwasser.

SED09X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

SED09 Pflanze* € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Weisse Blüten locken viele Insekten an

WEISSER MAUERPFEFFER

Sedum album

HP (15/20) M0G (F)

Eine ideale, anspruchslose Staude für den Trockengarten. Oder für die Bepflanzung von Mauerritzen. Die sukkulenten Blätter können sparsam als Salatbeigabe genutzt werden heisst es. Zerdrückte Blätter wurden einst als Umschlag gegen Entzündungen aufgelegt.

SED04X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

Sehr schöne Blattzeichnung

MARIENDISTEL

Silybum marianum

HA/Bi (120/40) M0 (F!)

Distelart mit bizarrem, auffälligem, grünweiß gesprenkeltem Laub, sehr dekorativ! Es heißt, die Milch der Jungfrau Maria fiel auf die Blätter eines Krautes - daraus sei diese Distelart hervorgegangen. Die besonders heilkräftigen Samen werden zum Schutz und zur Regeneration der Leber z.B. bei Alkoholismus und Hepatitis eingesetzt.

SIL11X Saatgut € 1,70 **~ 100 Korn**

Meerzwiebel (Heilzwiebel)

Eine Zwiebel, die sich selber heilt

MEERZWIEBEL (HEILZWIEBEL)

Ornithogalum longibracteatum (Ornithogalum caudatum)

P (70/30) M0Z

Liliengewächs. Heilpflanze aus Südafrika. Wie Aloe Vera ist der Saft aus den dicken Zwiebeln zu gebrauchen: Wenn Sie einfach ein Stück mitten aus der Zwiebel heraus schneiden, wird sie ungestört weiterwachsen. Damit demonstriert sie gleichzeitig ihre Fähigkeit zur Wundheilung, die sie auch beim Menschen entfaltet! Verträgt viel Trockenheit und auch die meist trockene Zimmerluft. Immer wieder werden zwei Arten verwechselt. Im Unterschied zur giftigen Weißen Meerzwiebel (Urginea maritima) hat die sogenannte falsche Meerzwiebel, die wir anbieten (Ornithogalum caudatum) zierende, weiß-grün gestreifte Blüten. Im Bayrischen Landwirtschaftlichen Wochenblatt wurde die Meerzwiebel als Allheilmittel bezeichnet und es wurde dort wieder einmal auf die wunderbaren Anwendungsmöglichkeiten hingewiesen. Die Meerzwiebel gehört schon seit langer Zeit zu den bewährten Hausmitteln in Deutschland und im Ausland wird sie sogar „German Onion" genannt. Sie wird bei offenen Wunden aufgelegt, aber auch bei Zahnschmerz, müden Füßen, Entzündungen, Insektenstichen, Prellungen oder alten Wunden und Operationsnarben

ORN01 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Süße Früchte wie Brombeeren

SCHWARZER MAULBEERBAUM

Morus nigra

HP (>200/-) BM0

Sehr süße, essbare, wie längliche Brombeeren aussehende Früchte. Im Iran heimisch, bei uns vollkommen winterhart. In der Türkei gibt es eine gelbfrüchtige Sorte. Friedrich der Große ließ die Maulbeerbäume nach Deutschland bringen, in der Hoffnung, dass eine Eigenproduktion in Seide möglich würde. (In China wird der Maulbeerbaum für die Seidenraupen genutzt.) Das Unternehmen floppte. Experimentierfreudige Gärtner haben mit dieser Pflanze die Möglichkeit, Maulbeerwein und Maulbeergelee herzustellen.

M0R11 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Futterpflanze für Seidenraupen

WEISSER MAULBEERBAUM

Morus alba

HP (>200/50) BGMT

[Sang Ye] Die Blätter dieses auch in Deutschland winterharten Baumes sind das Hauptfutter für Seidenraupen in China seit etwa 3.000 vor Christus. Mit dem Kot der Seidenraupen wird in der chinesischen Medizin angeblich Erbrechen behandelt - glauben Sie's? Auf jeden Fall aber eine sehr nützliche und äußerst robuste Pflanze, von der praktisch alle Teile genutzt werden: Die reifen Früchte und die jungen, noch zarten Blätter als Nahrung, die unreifen Früchte, Rinde und Blätter als Medizin, und das Holz schließlich ist für seine Dehnbarkeit bekannt und geschätzt bei der Herstellung von Sportgeräten. Die reifen Früchte sind im Vergleich zur schwarzen Maulbeere sehr süß und werden getrocknet gemahlen oder zu Saft und Wein verarbeitet. Die medizinischen Wirkungen der Blätter und der Rinde sind vielfältig: harntreibend, schleimlösend, blutdrucksenkend, fungizid, nervenberuhigend, tonisierend, gegen Wassersucht, blutzuckersenkend. Ein anspruchsloser Baum, der auch noch auf kargen Böden gedeiht.

M0R12 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Jeder kennt das Aroma, hier ist der Name

MAY CHANG (LITSEA)

Litsea cubeba var. cubeba

P (>200/50) D0WMTVZ

Dieses Lorbeergewächs wird in Asien seit Jahrtausenden geschätzt als Heil- und Würzpflanze. Das Destillat ergibt ein sehr begehrtes ätherisches Öl, welches in kosmetischen Produkten, für Seifen und Parfüms Verwendung findet.

Wie duftet Litsea? zitronig, fruchtig, etwas harzig mit Anklängen an Lavendel.

Für den Hausgebrauch als Kübelpflanze verwendet man als Erntegut im Wesentlichen die glänzenden, ledrigen Blätter. Man kann sie wie Lorbeerblätter an herzhaften Gerichten ausprobieren, oder sich einen leckeren Tee zubereiten. Oder sie parfümieren damit ihre selbst gemachten Seifen und Cremes.

Früchte, Wurzeln, Blüten und Blätter - alle Teile sind aromatisch und werden für ihre Heilkräfte geschätzt. Bekannt ist das ätherische Öl für seine antimykotische, antiasthmatische, antianaphylaktische sowie verdauungsfördernde und krampflösende Eigenschaft. Pfarrer Kneipp verwendete Litsea wegen seiner stimmungsaufhellenden Wirkung.

Mehr lesen auf www.kraeuter-und-duftpflanzen.de

LIT22 Pflanze € 17,00 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

May Chang

Japanischer Meerrettich, Wasabi

frische Wurzeln

Der echte Wasabi für Sushi und Sashimi

WASABI (JAPANISCHER MEERRETTICH)

Wasabia japonica

HP (30/30) MW

[Eutrema wasabi Eutrema japonicum] Blätter, Stängel und Wurzeln dieser Staude werden zu einem in Japan sehr beliebten Senf verarbeitet (können aber auch pur z.B. an Salat gegessen werden). Um die Pflanze zu schonen, können auch nur Blätter und Stängel verwendet werden. Original wird zur Herstellung Reisessig genommen - im Haushalt reicht auch die Zerkleinerung im Mixer mit Weinessig und Salz für eine mehr oder weniger dicke Soße oder Paste. Passt nicht nur gut an Sushi (japanischer roher Fisch) sondern auch an „deutschen rohen Fisch" - ich meine den Matjes! Ein wichtiges, wenn nicht sogar das bedeutendste Gewürz in der japanischen Küche. In asiatischen Läden erhältliche Wasabi-Paste wird übrigens meist aus gewöhnlichem Meerrettich und etwas grüner Farbe hergestellt. Das Aroma dieser Paste ist nicht ganz vergleichbar, aber die echte Wasabi-Paste ist eben auch sehr teuer. In Japan gibt es daher für die kommerzielle Kultur Gewächshäuser, in denen die Pflanzen zwischen wassergekühlten Steinen herangezogen werden. Die ursprüngliche Wildform aus den kühlen Bergwäldern Japans war kaum kultivierbar, da sie fließendes Wasser zum Gedeihen benötigte. Die hier angebotene Kulturform benötigt kein fließendes Wasser. Die Schatten liebende Staude mit herzförmigen Blättern liebt einen feuchten, nahrhaften Boden. Im kühlen Gewächshaus oder Wintergarten treibt die Staude den ganzen Winter zarte Blätter. Wasabi bekommt an einem hellen Standort im Sommer durchaus mal gelbe Blätter und stellt das Wachstum ein. Im Herbst treibt sie dann wieder mit frischen Blättern durch.

WAS01 Pflanze € 6,80 (ab 6 Stück € 6,10)

Liefermonate: Ende März-Oktober

frisch geriebene Wasabipaste

Meerrettich

Auch zarte Blätter sind essbar

MEERRETTICH

Armoracia rusticana

HP (100/50) BMNW

Weniger bekannt dürfte sein, dass man auch Meerrettichblätter - vor allem wenn im Frühjahr der Neuaustrieb wie Löwenzahn gebleicht wird - und die Blüten zum Würzen verwenden kann. Ähnlich zu verwenden ist auch die ausdauernde Gartenkresse.

ARM01 Pflanze € 4,25

Liefermonate: Ende März-Oktober

Ausdauernde, heimische Gemüseart

MEERKOHL

Crambe maritima

HP (90/80) DG0 (F)

Ausdauernde, mittelalterliche Gemüsestaude, die noch vor der Spargelzeit geerntet wird und auf manchen deutschen Ostseeinseln noch wild wächst. Gegessen werden die zart wie Brokkoli schmeckenden, gedünsteten Blattstiele. Die hier angebotene Form kommt aus England, ist geringfügig gezüchtet und hat fleischigere Blattstiele als die Wildform. Diese können - aber müssen nicht - gebleicht werden, z.B. mit einem Eimer, den man im März über die Pflanze stülpt. Blaugrün bereiftes, attraktives Laub. Weiße, honigduftende Blütenstände. Als Solitärstaude geeignet. Vermehrung ist möglich durch Samen oder auch im Winter geschnittene Wurzelstecklinge. Feinschmeckergemüse. Unsere stecklingsvermehrten Pflanzen haben sich in den letzten Jahren auch ohne Winterschutz als zuverlässig winterhart erwiesen - auch wenn in der Literatur oft anderes geschrieben wird!

CRA01X Saatgut € 6,80 **~ 20 Korn**

CRA01 Pflanze* € 7,65 (ab 6 Stück € 6,90)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Meerkohl „Caramba® White"

Meeresspargel heißt er auch

MEERKOHL „CARAMBA® WHITE"

NEU

Crambe maritima ‚Caramba White'

HP (60/70) DG0

Caramba White ist eine der besten Sorten für den Anbau von Meerkohl-Sprossen. Das ist der Frühjahrsaustrieb, der gebleicht wird, indem man im ausgehenden Winter einen großen, lichtundurchlässigen Topf über die Pflanze stülpt und wartet, bis die Triebe etwa 10-20 cm lang sind. Nach der Ernte muss man die Abdeckung natürlich wieder entfernen, damit sich die Pflanzen an der Sonne regenerieren können.

Alle Sorten Meerkohl wollen einen sehr gut mit Nährstoffen versorgten Boden. Vor allem wenn Sie richtig was ernten wollen.

CRA03 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Der Brokkoli-Meerkohl

MEERKOHL „CARAMBA® BLUE"

NEU

Crambe maritima ‚Caramba Blue'

HP (60/70) DG0

Caramba Blue ist eine vegetativ vermehrte Sorte des Meerkohls mit bläulichen, bereiften, großen Blättern. Als sehr blühfreudige Sorte ist sie besonders geeignet für die Ernte von Meerkohl-Brokkoli. Wenn Sie sie ausblühen lassen werden Sie sehen, dass dieses ausdauernde Gemüse auch eine schöne, weiß blühende Staude für den Staudengarten ist.

Alle Sorten Meerkohl wollen einen sehr gut mit Nährstoffen versorgten Boden. Vor allem wenn Sie richtig was ernten wollen.

CRA04 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Von den Stränden Mexikos

MEERESBOHNE

Canavalia rosea (Canavalia maritima)

P (>200/30) AD0MR (-)

[Strandbohne] Blätter werden in Mexiko geraucht als eine Art legales Marihuana, der aktive Wirkstoff ist Betonicin. Schon die Azteken sollen in ihren Gräbern die Samen dieser Art beigelegt haben. Jedenfalls wurden getrocknete Blätter in verschiedenen Kulturen Südamerikas in heiligen Zeremonien verwendet. Viele Anwender berichten heutzutage im Internet von einer beruhigenden Wirkung. Eine schnell wachsende Schlingpflanze, Töpfe sollten nicht dauerfeucht gehalten werden, sondern immer mal vor dem nächsten Gießen Gelegenheit haben abzutrocken. Heute (17.11.2012) blüht die erste Meeresbohne bei uns - und, was soll ich sagen? - Die Blüten duften einfach fantastisch!

CAN11X Saatgut € 3,40 **~ 10 Korn**

Meeresbohne

Mittelalterliches Würzkraut

MEISTERWURZ

Peucedanum ostruthium

HP (150/40) DMW (F! S!))

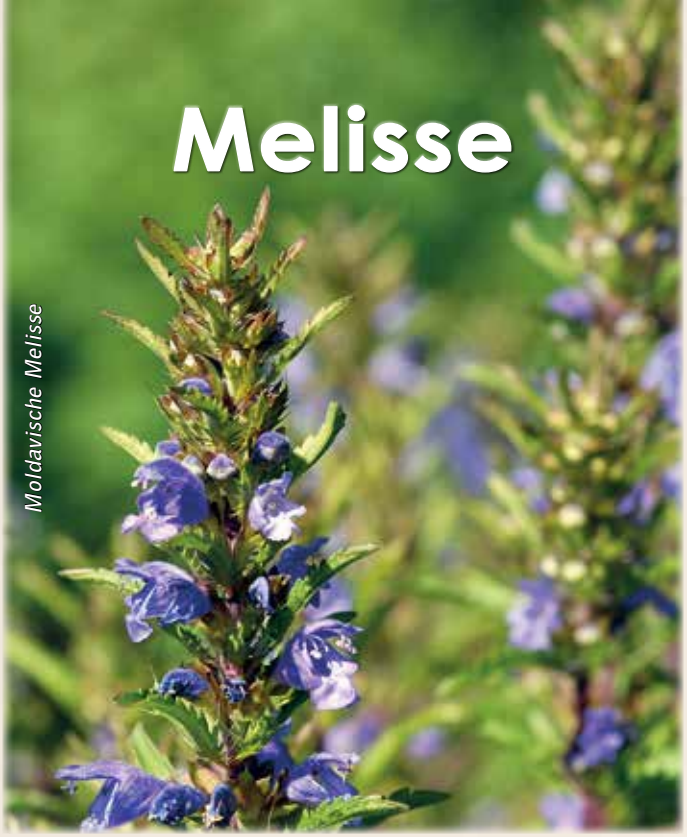
Einheimische Wildstaude aus Süddeutschland, deren Wurzeln früher als Käsegewürz genutzt wurden. Im Aroma und in der Wirkung, teilweise auch im Aussehen vergleichbar mit Engelwurz (siehe auch dort), aber mit dem Vorteil, dass die Meisterwurz eine echte Ausdauernde ist. Sie bildet zusätzlich zur fleischigen Wurzel unterirdische Rhizome, durch die sie sich jedes Jahr verjüngt. Auch wenn sie manchmal 2 Meter hoch werden kann, bleibt sie im Vergleich zur Engelwurz eher zierlich. Diese Heil- und Würzpflanze ist eine gute Alternative zur Engelwurz, wenn man nicht so viel Platz im Garten opfern möchte oder nur ein paar Töpfe zur Anzucht hat, und auch wenn man gerne eine wirklich ausdauernde Pflanze möchte. Meisterwurz wurde schon bei Hildegard von Bingen in Form von Meisterwurzwein bei fiebrigen Infektionskrankheiten geschätzt.

PEU01X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

PEU01 Pflanze* € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Meisterwurz

Melisse



Moldavische Melisse

Sie hat ein so erfrischendes Aroma, dass sie in keinem Haushalt fehlen sollte. Der Name bedeutet so viel wie: eine Pflanze, die den Bienen Honig spendet. Als Standort möglichst einen geschützten Platz mit humoser, durchlässiger Erde. Auch gut als Topfpflanze geeignet.

Leckeres Teekraut mit fruchtigem Aroma

KRETA-MELISSE

Melissa officinalis ssp. altissima

HP (90/30) BDM0TW (F)

[Limonenmelisse] Die haarigen Blätter haben ein Aroma zwischen Limette und Mandarinenschale und sind exzellent für einen aromatischen Kräutertee. Obwohl sie von den Bergen Kretas stammt, gilt sie als vollkommen winterhart.

MEL19X Saatgut € 5,10 **~ 100 Korn**
MEL19 Pflanze* € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Zitronige Blütenschönheit

MOLDAVISCHE MELISSE

Dracocephalum moldavicum

A (120/40) BD0T (F)

[Drachenkopf] Einjährige Melisse aus der Tschechien. Kommt bis zur Türkei vor. Wem die ätherischen Öle in manchen Teekräutern zu stark sind (leberempfindliche Menschen können allergisch reagieren), dem kann diese mild zitronig schmeckende Art empfohlen werden. Wächst enorm schnell und sät sich immer wieder selbst aus. Hübsche blaue Lippenblüten. Gut als Balkonkastenpflanze.

DRA01X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Für den Mondschein-Kräutergarten

MOLDAVISCHE MELISSE, WEISS

Dracocephalum moldavicum „Snow Dragon"

A (80/20) BD0T (F)

[Drachenkopf] Wie die normale, pupur blühende moldavische Melisse zu verwenden. Nur die Blüten sind reinweiß.

DRA02X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Einzige Melisse, die zum Trocknen taugt

WEISSE MELISSE

Nepeta cataria ssp. citriodora

HP (120/35) BDMTW (F S)

Während die Zitronenmelisse aus dem nahen Osten im Mittelalter in die europäischen Klöster gelangte, haben wir es hier mit einer echten einheimischen Melisse zu tun. Die ersten Pflanzen bekam ich durch einen Freund von österreichischen Bäuerinnen bei St. Radegund, die sie nur „Die Weiße" nannten. Eine scheinbar vergessene Bauerngartenpflanze, die ich noch in keinem entsprechenden Buch erwähnt fand. Vor einigen Jahrzehnten wurde sie von Imkern noch feldweise als Bienenfutterpflanze angebaut (im Engadin z.B.). Das Aroma ist mild zitronig mit etwas Rose und hält sich im Gegensatz zur echten Melisse auch nach dem Trocknen erstaunlich gut. Der Tee, vor allem frisch, schmeckt viel besser als von Zitronenmelisse und wirkt leicht entspannend (nicht beruhigend). Hat eine wohltuend entspannende Wirkung auf den Solarplexus. Die Unterschiede im Aussehen zur Katzenminze (Nepeta cataria), mit der sie nahe verwandt ist und sich auch kreuzt, sind gering: Insgesamt ist die Pflanze etwas schwächer im Wuchs. Bestes Aroma entwickelt sie auf Lehmboden.

NEP02X Saatgut* € 3,40 **~ 400 Korn**
NEP02 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Frische Blätter schmecken am zitronigsten

ZITRONENMELISSE

Melissa officinalis

HP (120/35) BDMTWZ (F)

Äußerst winterfest. Sie wird in der traditionellen Medizin als mildes Beruhigungsmittel und Herzmittel eingesetzt. Sehr stark zitroniges Aroma, welches sich leider beim Trocknen oder schon beim Überbrühen mit kochendem Wasser rasch verflüchtigt. Daher am besten frisch verwenden. Die Blätter sollten für Würzzwecke fein genug geschnitten werden, denn sie können leicht etwas zäh werden.

MEL11X Saatgut € 1,70 **~ 800 Korn**
MEL11 Pflanze € 3,40 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Für Melissenliebhaber die herb-frische Variante

LIMONEN-MELISSE

Melissa officinalis „Limoni" (BLBP 27)

HP (120/35) BDMTWZ (F)

Eine Zitronenmelisse die hervorgegangen ist aus den Züchtungen der Bayerischen Landesanstalt für Boden- und Pflanzenkultur in Weihenstephan. Die Limonen-Melisse hebt sich hervor durch ihr deutlich herberes, frischeres Aroma.

MEL14 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Sorte mit hohem Gehalt an ätherischem Öl

ZITRONENMELISSE „LEMONA"

Melissa officinalis „Lemona"

HP (120/35) BDMTWZ (F)

Lemona ist eine geschützte Sorte Melisse mit hohem Gehalt an ätherischem Öl, das besonders viel Citral enthält.

MEL17X Saatgut € 3,40 **~ 500 Korn**

Goldfarbenes Laub im Sommer

ZITRONENMELISSE „AUREA"

Melissa officinalis „Aurea"

HP (120/35) BDM0TW (-)

Zitronengelbe Blätter - wie passend! Am Anfang kaum zu unterscheiden von der grünen Zitronenmelisse. Ab Mitte Mai bekommen die Blätter dann ihre schöne Färbung.

MEL13X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**
MEL13 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Weiße Melisse

Zitronenmelisse „Aurea"

Berühmt für braune Würfel in Kokosmilch

CHINESISCHE MESONA (CINCAU)

Mesona chinensis „Taiwan Variety" (Platostoma palustre)

P (40/30) 0WMTZ

[Grass-Jelly-Pflanze, Grasgelee] Das sogenannte Gras-Gelee (Grass-Jelly) wird aus den Blättern und Stängeln dieser Pflanze gemacht. Zu diesem Zweck wird die Chinesische Mesona in ganz Südostasien in großem Stil angebaut.

Das Geheimnis dieses Gelees ist ein Extrakt aus Mesona-Blättern. Die geben den geschätzten, leicht herben, erfrischenden Geschmack.

Grass-Jelly ist in Südostasien als Dessert äußerst beliebt. Es ist ein braunes Gelee, welches in Würfel geschnitten mit Kokosmilch übergossen als Nachtisch oder Snack gereicht wird. Gelobt wird vor allem der kühlende Geschmack in der Sommerhitze.

Chinesische Mesona, Gras-Gelee mit Kokosmilch

Serviert werden die braunen Würfel unter anderem mit Eis, Früchten oder Zitronensaft.

Die Zubereitung in groben Zügen: Die getrockneten Blätter und Stängel werden längere Zeit in Wasser mit Stärke und Soda gekocht. Danach wird abgeseiht und die Flüssigkeit zum Abkühlen in den Kühlschrank gestellt. Nach dem Erkalten kann man das Gelee in Stücke oder Würfel schneiden.

Obwohl die Gras-Jelly-Pflanze oft als einjährige Pflanze beschrieben wird, ist die Mesona tatsächlich ein mehrjähriges Kraut. Es ist eine minzeartig wachsende Pflanze aus der Familie der Lippenblütler.

Sie ist eine flach kriechende Pflanze, in Hängekörben attraktiv herunterhängend. Schnell wachsend, wenn es warm ist. Überwinterung bei mindestens 18°C. Violette Blütenkerzen ab Ende Oktober.

Mehr lesen auf www.kraeuter-und-duftpflanzen.de

MES12 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Auch als Zierpflanze von Wert

MENSCHENFRESSERTOMATE

Solanum uporo (Solanum viride, Solanum anthropophagorum)

P (150/30) WMZ0 (-)

[Kannibalen-Tomate; Poro-Poro] Fehlt es Ihnen nicht schon seit langem an dem geeigneten Gewürz? Eine makabre Pflanze. Sie stammt von den Fidschi-Inseln und es ist ein Nachtschattengewächs. Noch gar nicht lange ist es her, dass die Pflanze zur Verdauungsförderung von Menschenfleisch (..soll tatsächlich schwer verdaulich sein) verwendet wurde. Man kochte dafür eine Sauce aus den Früchten, und das Fleisch wurde mit den Blättern umwickelt und gegart. Die Früchte sind roh nicht essbar, werden aber beim Kochen genießbar. Blätter kann man auch als Salat zubereiten. Servieren wir doch mal eine echte „Kannibalen-Sauce" und lassen unsere Gäste im Ungewissen, welches Fleisch sie da gerade auf dem Teller haben! Trägt schöne rote, haltbare Früchte. Überwinterung dieser ausdauernden Tomate sollte bei mindestens 15°C erfolgen.

SOL17X Saatgut € 5,95 **~ 20 Korn**

Menschenfressertomate

Dieses Kraut wächst nahezu ohne Wasser

MENTHOLPFLANZE

Coleus species

P (90/30) D0Z

Die weich behaarten Blätter verströmen bei Berührung einen ausgeprägten Mentholduft. Blaue Blüten im Winter. Wochen und Monate, nachdem ich in einem Sommer die über 3 Meter langen Ranken gekürzt hatte, lebten diese immer noch und zeigten ihre pastellblauen Blüten.

PLE04 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Leicht zu ziehende, essbare Knollenpflanze

MELLOCO

Ullucus tuberosus

HHP (80/30) G

[Ulluco, Olluco] Irgendwie scheinen die meisten Pflanzen aus der Gegend Peru/Bolivien, egal aus welcher Pflanzenfamilie sie stammen, Knollen zu bilden: Kartoffeln, Sauerklee, Knollen-Kapuzinerkresse, Maca, Yacon usw. Da wundert es doch nicht, wenn wir hier noch eine „Knollenpflanze" aus dieser Region vorstellen, oder? Melloco jedenfalls ist ein Basellagewächs, und Gourmets aus Südamerika attestieren dieser kleinen Knolle sogar ein Potenzial als Nahrungsmittel für den Weltmarkt. Die kleine, unscheinbare Pflanze wächst sowohl in den kalten Bergregionen als auch in subtropischen Zonen. Da die Knollenbildung erst unter kürzer werdenden Tagen einsetzt, ist es wichtig, möglichst spät im Herbst zu ernten und evtl. schon ab August die Pflanzen zu schattieren, damit das Wachstum in die Knollenbildung geht. Die stärkehaltigen Knollen schmecken süß und bleiben auch nach dem Kochen oder Braten knackig. Sie vertragen etwas Frost und wurden in den Anden schon seit über 4.000 Jahren von den Inkas kultiviert. Aber auch die Blätter können als Spinat zubereitet gegessen werden, sie sind besonders eiweißreich (12% Protein i.T.). Knollen sollten frostfrei überwintert werden, sie sind wie Kartoffeln gelagert viele Monate haltbar. Da die Knollen im Herbst erst wirklich anfangen zu wachsen, ist es von Vorteil, dass man zu der Zeit, wenn sich die ersten Herbstfröste ankündigen, die Pflanzen mit Vlies abdeckt (Frostschutz- oder Ernteverfrühungsvlies). Die Knollen wachsen dann noch bis in den November hinein und man erntet einfach mehr. Und noch was: Bei der Pflanzung im Frühjahr sollten die Pflanzen ruhig 2-3 cm tiefer gepflanzt werden, dann entwickeln sie sich stärker.

ULL01 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Melloco

Minze

Minzen gehören zu den Lippenblütlern.
Es gibt sie in den verschiedensten Duft- und Blattrichtungen.
Die Edelminzen lassen sich nur durch Teilung oder Stecklinge sortenrein vermehren; nicht durch Aussaat. Das unterscheidet sie von den "ordinären Minzen". Ihr Duft ist sehr verschieden, der Teppichpoleiminze sagt man nach, dass ihr Duft Flöhe vertreibe, die Erdbeerminze wiederum duftet nach Schwarzwälder-Kirsch-Torte und dazwischen gibt es zig Abstufungen. Sehr spannend.

Wir unterteilen Minzen in vier Gruppen:
(1) Pfefferminzen: enthalten viel Menthol,
(2) Arabische Minzen: wenig Menthol und typisches Aroma, (3) Fruchtige Minzen: wenig Menthol und Fruchtaromen
(4) Andere Minzen: Aussaatvermehrbare Arten.

Die echten Minzen breiten sich im Gegensatz zu den "keine Edelminzen" rasch durch unterirdische Ausläufer aus. Durch eingegrabene Beetkanten o.ä. kann man sie an der allzu ungenierten Ausbreitung hindern. Einige der Minzen vertragen viel Trockenheit.

Trotzdem sollten Sie, wenn möglich, einen eher feuchten Platz wählen. Länger als 2-3 Jahre mag keine Minze an ein und demselben Standort wachsen. Geben Sie den Minzen am besten alle 2 Jahre einen neuen Platz mit frischer, nahrhafter Erde. Bei kaum einer anderen Pflanzenart ist die Verwirrung bei den botanischen Namen so groß wie bei den Minzen, daher wurde hier meistens auf die Anführung von Synonymen verzichtet.

Pfefferminze

Minzen mit dem typischen kühlenden Mentholaroma. In erster Linie für Tees und besondere Süßspeisen geeignet.

Robuste neue Pfefferminzsorte

PFEFFERMINZE „AGNES“

Mentha x piperita var. piperita „Agnes“ (BLBP 47)

HP (80/30) BD0MTW

Viel Menthol, hoher Ertrag und kein Mehltau! Eine Auslese der Bayerischen Versuchsanstalt für Bodenkultur und Pflanzenbau. Eine gute Alternative zur traditionellen, englischen Pfefferminze.

MEN54 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Machen Sie doch ihre eigene Minzezüchtung

PFEFFERMINZE

Mentha x piperita

HP (70/30) BD0MTW (-)

Normalerweise reicht es aus für den eigenen Garten sich ein paar Minzepflanzen zu besorgen, und gut ist. Aus Saatgut gezogene Minzen sind dagegen für Überraschungen gut: Auch enn alle Sämlinge nach Pfefferminze duften; - der Wuchs, die Robustheit und das Aroma sind bei jedem einzelnen Sämling verschieden. Eine wunderbare Gelegenheit ihre eigene Sorte zu züchten!

MEN02X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Pfefferminze, aufrechte

Für eine „saubere“ Ernte - auch nach einem Regenguss

PFEFFERMINZE, AUFRECHTE

Mentha x piperita

HP (120/30) BDMTW

Sehr ähnlich wie die englische Pfefferminze, vor allem im Aroma, aber mit straffem aufrechtem Wuchs. Vorteil: sie können längere Stängel ernten, und nach einem Regen bleibt der obere Teil der Pflanze eher sauber.

MEN82 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Die größte und die längste aller Minzen

BOWLES APFELMINZE

Mentha suaveolens „Bowles“ (Saatgut: M. suaveolens, Apfelminze)

HP (180/50) BDMTWZ (F)

Die größte von allen Minzen aus dem Garten des englischen Züchters E. A. Bowles. Schöne lavendelfarbene Blüten, auf denen sich gerne Schmetterlinge tummeln. Eine Zuchtform der wilden Minze, die manchmal noch an Waldrändern zu finden ist. Daher ist die Bowles Minze auch die robusteste von allen. Eignet sich zum Verwildern. Vorsicht: Kann über 1m lange Ausläufer machen. Die großen, behaarten Blätter sind ein gutes Gewürz für salzige Speisen. Die Namensgebung bezieht sich anscheinend auf die Blattform (wie Apfelblätter), nicht aufs Aroma.

MEN13X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

MEN13 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

WKK 33

Erfrischende Sorte für Cocktails

MOJITO-MINZE

Mentha species „Nemorosa“

HP (60/30) BDGM0TWZ

Die ideale Minze für den berühmten Mojito-Cocktail. Auch andere Minzen eignen sich; wichtig ist aber, dass man Sorten nimmt, die nicht viel oder kaum Menthol enthalten. Das Menthol betäubt nämlich nur die Geschmacksnerven. Sehr gesunde und wüchsige Sorte.

MEN81 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Karoo-Minze

Mojito-Minze

Japanische Tigeröl-Minze

Bowles Apfelminze

Von ihr kommt das berühmte japanische Minzöl

JAPANISCHE TIGERÖL-MINZE

Mentha arvensis v. piperascens

HP (80/30) BDMTWZ☯

[Japanische Minze] Blätter zerknüllen und tief inhalieren: Das ist die original Tigerbalm-Minze! Auch japanische Heilminze genannt. Aus dieser Minze wird das bekannte japanische Minzöl hergestellt.

MEN04 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Aus der trockenen Savanne Südafrikas

KAROO-MINZE

Mentha longifolia ssp.capensis

HP (80/30) BDM0TWZ

[Kap-Minze] Eine angenehm süß-aromatische Teeminze aus dem botanischen Garten von Kirstenbosch nahe Kapstadt/Südafrika. Karoo ist eine südafrikanische Savannenlandschaft - wir dürfen also eine relativ trockenheitsverträgliche Minze erwarten. Sehr schmale und lange Blätter - eine elegante Spielart unter dem sonst so gewöhnlichen Volk der Minzen.

MEN43 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Die offizinelle Apothekerminze - für Kleinkinder ungeeignet

ENGLISCHE PFEFFERMINZE

Mentha x piperita „Mitcham“

HP (120/30) BDMTW

Die bekannteste aller Pfefferminzen. Eine alte Zuchtform aus England aus der Gegend bei Mitcham. Es wird angenommen, dass es sich um eine Zufallskreuzung einer Gartenminze mit der wilden Wasserminze (Mentha aquatica) handelt. Dafür spricht, dass die dunkelgrünen, glatten Blätter sehr ähnlich aussehen und diese Minze nach meinen Erfahrungen den feuchtesten Standort von allen Minzen verlangt. Leider ist diese Zuchtform mit dem typischen Pfefferminzaroma ziemlich rostanfällig. Um das zu vermeiden, sollte sie jedes Jahr in frische, nahrhafte und genügend feuchte Erde verpflanzt werden.

MEN07 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Eine ganz besondere Minze

GESPRENKELTE MINZE

Mentha suaveolens „Calixte"

HP (50/30) DB0WT

Eigentlich bin ich persönlich nicht so sehr Freund von panaschierten (=blattmarmorierten) Pflanzen. Doch diese hier hat es mir echt angetan. Wie als wenn man weiße Farbe auf eine grüne Leinwand gespenkelt hätte - so wirken die Blätter! Sie ist einfach wunderschön anzuschauen. Dabei wächst sie ziemlich kompakt und erfrischt uns mit einem hellen, leichten Minzearoma. Die zart behaarten Blätter leuchten wunderbar bei Sonne im Gegenlicht und sind gut geeignet für Tees und Süßspeisen.

MEN49 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kühlen Sie ihre Nase von innen!

TASCHKENT-MINZE

Mentha spicata „Tashkent"

HP (80/30) DB0WMT

Sehr robuste Minze aus Usbekistan mit einem außergewöhnlichen Mentholgehalt. Sie kühlt spürbar die Nase von innen, wenn man an den zerdrückten Blättern riecht. Ausgezeichnet für Pfefferminztee. Trocken- und kälteverträglich.

MEN42 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Die wüchsige Pfefferminze aus Ostdeutschland

MULTIMENTHAMINZE

Mentha x piperita

HP (100/40) BDMTWZ

Stark wachsende, tetraploide Form von Pfefferminze, die in der DDR gezüchtet wurde und auch heute noch in den neuen Bundesländern verbreitet ist. Große, etwas haarige Blätter haben gutes, intensives Pfefferminzaroma (viel Menthol). Diese Sorte ist weniger anfällig für den Minzerost.

MEN32 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Schokominze

Mildes Aroma für die asiatische Küche

VIETNAMESISCHE MINZE

Mentha species

HP (50/20) BD0MTW

[Rau Hung] Die original vietnamesische Minze hat ein mildes spearmintartiges Aroma und wird in Vietnam viel verwendet in Frühlingsrollen, auf Gemüse- und Salatplatten und in Nudelsalat.

MEN52 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Vietnamesische Minze

Das wachsende Naturkaugummi

SPEARMINT

Mentha spicata

HP (80/30) BDMTWZ

Die echte Kaugummiminze mit dem unverwechselbaren Doublemint-Geschmack. Gut für Tee.

MEN31 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Wem Pfefferminz zu schwach, dem diese gerade gut

KAMPFERMINZE

Mentha species

HP (60/30) BD0MTW

[Eukalyptus-Minze] Grosse, ziemlich glatte Blätter mit einem unverkennbaren Duft. Die starke Kampfer-Eukalyptusnote wirkt wie eine Steigerung, wie eine höhere Stufe der mentholigen Minzdüfte. Wer also normale Pfefferminze zu schwach findet, versuche es mit dieser hier. Kampferminze ist gut geeignet für Tees und Teemischungen. Es ist eine wüchsige und robuste Sorte.

MEN51 Pflanze € 4,25

Liefermonate: Ende März-Oktober

Feines, kopfiges Mentholaroma

RUSSISCHE PFEFFERMINZE

Mentha species

HP (90/30) BDMTWZ

[Polymenthaminze] Diese aus der Ukraine stammende Minze hat ein gutes Pfefferminzaroma und ist unempfindlich gegen Trockenheit und Pfefferminzrost.

MEN12 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kleine Art mit süßem Aroma

CHINESISCHE MINZE

Mentha haplocalyx

HP (70/30) BDMTWZ

Ganz eigener, süßer Duft. Für den chinesischen Kräutergarten (mit Ginseng, Moxakraut, Koriander, Pfingstrose usw.). Das milde fruchtige Aroma passt auch an Süßspeisen.

MEN08 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Botanische Minzen

Feinstes Minzekraut für Süßspeisen

SCHOKOMINZE

Mentha x piperita var. piperita „Chocolate"

HP (60/30) DBW0MT

[Schokoladenminze, Schoko-Minze] Das klare Aroma dieser Minze erinnert im Duft an After-Eight-Schokoladenplätzchen, bzw. an Minzschokolade. Bestens geeignet für einen aromatischen Minzetee und zum Verfeinern von Süßspeisen. Wie wäre es mit einem Schokominzeeis?

MEN92 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Ausgeglichene Art für Mint-Jelly

ENGLISCHE GRÜNE MINZE

Mentha spicata v.

HP (90/30) BDMTWZ

Für die original englische Grüne-Minze-Soße, für Gemüse, Lammfleisch, Minzmarmelade (Mintjelly). Dunkelgrüne Blätter.

MEN24 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Bleibt auch im Winter grün

KENTUCKY SPEARMINT

Mentha x cordifolia

HP (100) BDMTWZ

Eine Kreuzung von Apfelminze (M. suaveolens) und Spearmint (M. spicata) mit fruchtigem Doublemint-Aroma und schönem Laub. Aus den USA. In der mexikanischen Küche auch „Yerba buena" genannt. Eine der wenigen Minzen, die bei uns im Gewächshaus den ganzen Winter über grün bleibt.

MEN23 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Für Tee oder zum Würzen gleichermassen

KRAUSE MINZE

Mentha spicata

HP (80/30) BD0MTW (-)

Minzen aus Aussaat sind immer eine interessante Abwechslung, weil sie ganz unterschiedliche Sämlinge hervorbringt. Die Pflanzen aus dieser Saat sind wie alle Spicata-Sorten nicht nur für Tee geeignet, sondern auch als Würzminze für pikante Gerichte.

MEN16X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Russische Pfefferminze

Robuste Sorte mit gutem Aroma

KRAUSEMÜNZE

Mentha aquatica v. crispa

HP (80/30) DMTWZ

In der norddeutschen Tiefebene wurde, so unglaublich das klingen mag, vor etwa 100 Jahren speziell in anmoorigen Lagen Minze zur Destillation des Exportartikels „Krausemünzöl" angebaut. Mit großer Wahrscheinlichkeit hat es sich um diese Minze gehandelt. Nicht zu verwechseln mit der sogenannten „Krausen Minze", von der es hunderte Kultivare gibt. Frisches Aroma.

MEN01 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Typische Teeminze

MENTHOLMINZE

Mentha spicata

HP (80/30) BDTWZ (F)

Teeminze, die oft feldweise für getrockneten Tee angebaut wird. Aroma der Sämlinge nicht einheitlich, etwa wie Spearmint und Pfefferminze.

MEN36X Saatgut € 2,55 **~ 1000 Korn**

Lila Blütenkugeln

CERVINAMINZE, HIRSCHMINZE

Mentha cervina

HP (40/30) BD0T

Die sehr schmalen, kleinen Blätter machen es einem gar nicht so leicht, an die Verwandtschaft mit anderen Mentha-Arten zu glauben. Von weitem denkt man eher an Bergbohnenkraut. Doch dann das Aroma und die typischen Blüten: ja, es ist eine Minze! Feuchteliebend und mit sehr dekorativen, runden Blütenständen.

MEN11X Saatgut € 4,25 **~ 50 Korn**

MEN11 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Cervinaminze (lila) und Krausemünze (rosa)

Urahn der Würz- und Teeminzen

GRÜNE MINZE

Mentha viridis

HP (100/30) DMTW (-)

Aus dieser Urform sind die krause Minze, die Spearmint und viele andere Gartenminzen entstanden. Der Duft ist angenehm süß, es fehlt die Mentholnote. Machen Sie durch Aussaat Ihre eigene Selektion, jeder Sämling kann unterschiedlich duften!

MEN05X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Wilde und durchsetzungsstarke Art

ROSSMINZE

Mentha longifolia

HP (100/30) DMTW (-)

Robuste, auch in Europa heimische Minze mit einem herb-frischen Geschmack. Eigent sich gut zum Verwildern, denn sie kann sich auch gut gegen „Unkräuter" durchsetzen. Als Heilpflanze wird sie in vielen Ländern geschätzt und meistens wild gesammelt.

MEN06X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Im Mittelalter gegen Flöhe und Anderes

POLEIMINZE

Mentha pulegium

HP (50/25) DM0WX (F)

Dass diese Minze einst als Mittel gegen Katzenungeziefer gebraucht wurde, lässt schon ahnen, dass es sich hier um eine giftige Minze handelt. Auch mittelalterliches Streukraut gegen Fliegen. Wenn auch nicht stark giftig, so rate ich doch vom Genuss ab. Als Insektizid zu gebrauchen. Verlangt einen feuchten Standort.

MEN14X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Fruchtige Minze

Minzen mit Fruchtaromen.

Die Zwergen-Teppichminze

KORSISCHE MINZE

Mentha requienii

HHP (5/25) BD0WZ♦

Für die „Creme de Menthe" und für Duftkissen, Duftrasen. Polsterbildende Minze mit winzigen Blättern. Feuchteliebend. Empfehlenswert ist ein halbschattiger Platz im Sommer. Falls sie, trotz Winterschutz, einmal nicht wiederkommen sollte, sorgt sie durch Selbstaussaat für Nachwuchs. Etwas anfällig für Pilzkrankheiten. Wir empfehlen als kriechende Minzealternative die Teppichpoleiminze.

MEN29 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Korsische Minze

Die Aromaminze mit besonderem Charakter

GATTEFOSSES MINZE

Mentha gattefossei

HP (50/30) DB0WMTZ

Diese robuste Minze hat mich fasziniert mit ihrem ungewöhnlich starken, sehr süßen Aroma nach Marzipan und Minze. Sie wird in Marokko geschätzt zum Würzen und für Tees.

Bemerkenswert ist auch die antibakterielle Wirkung, die man nachgewiesen hat. Das erklärt vielleicht, warum eine Abkochung der Blätter auch zur Förderung der Gesundheit getrunken wird. Beim Trocknen von Feigen hilft das Kraut die Insekten fern zu halten.

Eine seltene, als gefährdet geltende Minze die nur in einem Gebiet im Atlas-Gebirge in Höhen bis zu 1.500 Metern wild wachsend vorkommt. Diese Minze wurde benannt nach dem Botaniker Jean Gattefossé.

MEN89 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Schön herabhängende Zweige

TEPPICHPOLEIMINZE

Mentha pulegium „Nanum"

HP (8/25) DM0TWZ♦

[Cunningham mint] Sehr ornamental in Terrakottatöpfen herabhängend als Unterpflanzung für höhere Kräuter. Oder als Polsterstaude an feuchten halbschattigen Stellen im Garten. Frischer Minzeduft. Guter Ersatz für die Korsische Minze. Nachdem sie bei uns 2 Jahre ohne Blüten war, hat sie nun doch ein paar ganz zierliche, etwa 8 cm hohe Blüten hervorgebracht. Obwohl in Südamerika die Poleiminze gerne als Teekraut genutzt wird, sollte sie wegen des Gehaltes des in größeren Mengen giftigen Pulegons nur sparsam verwendet werden.

MEN30 Pflanze € 4,25 (ab 6 Stück € 3,80)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Mildes Teekraut, auch für Schattenbereiche

WALDMINZE

Blephilia ciliata

HP (50/25) RADB0WGMT

Wunderschöne Blühstaude, die zudem bestens geeignet ist, sich im Halbschatten auszubreiten. Sie verträgt aber auch die volle Sonne. In ihrer langen Blütezeit lockt sie viele Bienen und Hummeln an.

Die mild nach Minze duftenden Blätter können als Tee aufgegossen, roh gegessen oder gekocht an Soßen verwendet werden. Der Tee soll wirken gegen Erkältungen und Verdauungsstörungen.

Heimisch im Osten der USA. Von einigen Indianerstämmen wurde sie als Räucherkraut gebraucht um sich mit den Geistern zu verbinden.

BLE11 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Geniale Kombination zweier Aromen

MINZE „BANANA & CITRUS"

Mentha arvensis var. including

HP (40/20) BD0MTWZ

[Citrus-Bananen-Minze] Einen herrlich leckeren Tee kann man aus dieser zierlichen Minze brauen. Das frische Zitrusaroma bekommt durch das vollmundige Bananenbukett die perfekte Abrundung - von Mutter Natur kommen doch die besten Geschmackskompositionen! Probieren Sie diese Minze auch an Süßspeisen und Salaten.

MEN50 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Diesen Duft gibt es auch im kühlen Norden

BANANEN-MINZE

Mentha arvensis „Banana"

HP (50/20) DM0TWZ

Diese zartblättrige Minze aus Frankreich duftet wirklich wie frische Banane. Hier betreten Sie wieder mal absolutes Neuland in Sachen Würzkunst. Wenn Ihre Experimente mit Pudding, Eiscreme, Fruchtdessert und anderen Speisen einen genussvollen Weg in die Leiber Ihrer Gäste gefunden haben, laden wir Sie ein, diese neuen Rezepte auf unserer Forumseite im Internet zu veröffentlichen!

MEN44 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Das Original mit langer Tradition

KÄRNTNER NUDELMINZE

NEU

Mentha x carinthiaca

HP (50/30) DB0MWT

[Braune Minze] Das ist die berühmte Kärtner Kasnudelminze. Von der schönen österreichischen Kräutergärtnerei Wagner (die es leider nicht mehr gibt). Erstmalig wird diese Minze schriftlich erwähnt im Jahr 1485. Diese mild-würzige, robuste Minze schmeckt aber nicht nur als Würze für die Kasnudelfüllung, sondern auch in Aufstrichen, Soßen, Pilzgerichten oder Tee. Sie ist metholarm und daher nie aufdringlich im Geschmack, wie etwa bei der Pfefferminze.

MEN41 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: April-Oktober*

Kärntner Nudelminze

Parfümieren Sie sich mit den Blättern

KÖLNISCHWASSERMINZE

Mentha x piperita v.

HP (100/35) BDTW

Die Minze für Mint-Julep! Frappierend echt ist der Eau-de-Cologne-gleiche Duft, der beim zarten Streicheln der Blätter entweicht. Nahe verwandt mit der Orangenminze, etwas größer und aufrechter. Feuchter Standort. Aroma wie Bergamott-Zitrone.

MEN15 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Johannisbeer-Minze

Sie mögen doch die schwarzen Beeren, oder?

JOHANNISBEER-MINZE

Mentha species „Cassis"

HP (60/30) DB0WMT

Es muss schon eine besondere Minze daherkommen, damit wir sie aufnehmen in unsere umfangreiche Minzenfamilie. Und diese hat es geschafft. Wegen ihres herrlichen Aromas und den unüberriechbaren Anklängen von schwarzen Johannisbeeren. Hauptsächlich. Und sie ist auch ein ganz robuste und wüchsige ihrer Art. Für einen erfrischend fruchtig schmeckenden Tee, oder an Süßspeisen.

MEN55 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Sehr robuste schöne Minze, blühfreudig

HILLARY'S SWEET LEMON MINT

Mentha „Hillary's Sweet Lemon"

HP (60/30) DB0MTW

Eine schön dicht wachsende, vitale und ausbreitungsfreudige Sorte, robust und wenig anfällig für Minzekrankheiten. Flauschig behaarte Minze mit einem angenehmen, milden Minzeduft und fruchtigen Untertönen. Diese Kreuzung von Apfelminze mit Limonenminze sieht nicht nur gut aus, sondern ist auch vom Geschmack her eine gelungene Mischung. Wegen ihres fruchtigen Aromas ist sie besonders geeignet für erfrischende Kaltgetränke und als Salatwürze. Außerdem verschönert sie auch noch den Garten oder den Balkon als Dauerblüher mit ihren zahlreichen zartlila Blüten. Die ehemalige First Lady der USA, Hillary Clinton ist bekanntermaßen eine begeisterte Kräuterfrau - das hat wohl den amerikanischen Minzenzüchter Jim Westerfield zur Namensgebung inspiriert.

MEN45 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Lecker für Süßspeisen und Tees

ZITRONENMINZE

Mentha x gentilis var. citrata

HP (40/30) BDTWZ

Mit dieser neuen englischen Sorte wird das Duftspektrum der Minzen um eine weitere wichtige Nuance erweitert! Im Gegensatz zu den anderen zitrusduftenden Minzespielarten haben wir hier eine ganz zartblättrige Pflanze vor uns, deren Blätter tatsächlich nach Zitrone duften und deshalb sehr gut in der Küche für süße sowie salzige Speisen eingesetzt werden können. Das Aroma erinnert stark an Zitronenthymian (...der aber härtere Blätter hat).

MEN33 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Dieser Duft macht die Nase frei

LIMONENMINZE

Mentha x piperita v. citrata

HP (100/30) BDTW

Eine Variation der Orangenminze mit einem hellen, kopfigen Duft wie Limonenschale. Rot-grüne Blätter und sehr vital.

MEN18 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kompakte, weißbunte Art

ANANASMINZE

Mentha suaveolens „Variegata"

HP (70/40) DMTWZ

Leuchtend weiß gefleckte, haarige Blätter. Sehr zierend auch in der Staudenrabatte. Relativ kompakt bleibend. Frische, kopfige Duftnote; aber um Ananas herauszuschnuppern, braucht es schon einige Fantasie.

MEN20 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Zierliche Art mit überraschendem Aroma

ERDBEERMINZE

Mentha species

HP (50/20) BDGM0TWZ

Diese zierliche Minze beglückt uns mit einem dreifachen Dufterlebnis: Bei nur ganz leichter Berührung der Blätter genießen Sie einen sehr kopfigen, ätherischen Duft, der nur mit dem von echtem Oktoberfest-Sahneeis vergleichbar ist. Bei stärkerer Berührung dagegen kommt ein klarer Erdbeerduft auf Sie zu. Und wenn Sie die Blätter richtig zerreiben, wandelt sich das Aroma in eine pralinenartige Schwarzwälder-Kirsch-Note. Eine schöne Duftminze für Tees und Süßspeisen, und wegen ihres zierlichen, kompakten Wuchses wunderbar geeignet für Pflanzgelegenheiten, in denen eine von den normalen, sehr raumeinnehmenden Minzen weniger passen würde.

MEN80 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Hat wenig Menthol: darum vielfältig verwendbar

INGWERMINZE

Mentha x gracilis „Variegata" (Mentha gentilis „Variegata")

HP (40/30) DB0WTZ

Weiche, gelbbunt panaschierte Blätter vermitteln ein dezentes, fruchtiges, entfernt an Ingwer erinnerndes Aroma. Passt gut an Joghurtsoßen, kalte Marinaden. Die Ingwerminze kommt ursprünglich aus England.

MEN94 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Waldminze

Eukalyptus-Minze

Ein sehr erfrischendes Eukalyptusaroma

EUKALYPTUS-MINZE

Mentha species

HP (40/30) DBWMT

Nach weiteren zwei Dutzend Testminzen sagt mir meine Minzennase „Ja, das ist ein einzigartiges Aroma unter den Minzen". Erinnert mich stark an Eukalyptusblättertee, den ich früher oft genossen habe.

MEN86 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: April-Oktober*

Bleibt oft sogar im Winter grün

GRÜNE ANANASMINZE

Mentha suaveolens

HP (30/25) DB0WMTZ

Wer die panaschierte Ananasminze nicht mag, der kann sich bestimmt mit der grünen Ananasminze anfreunden. Sehr frisches Aroma. Für Tees und Süßspeisen geeignet. Diese eher zierliche Minze ist ideal für Töpfe und Balkonkästen. Bleibt im Herbst lange grün.

MEN93 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Mach mal ein Pudina-Chutney

INDISCHE MINZE, PUDINA

Mentha spicata

HP (50/30) DB0MWTZ

Diese Minze heißt in Indien einfach nur Pudina, und wird sehr vielfältig verwendet. Sowohl in der Küche als auch in der ayurvedischen Medizin. Das Aroma ist frisch, angenehm, nie aufdringlich und nicht mentholbetont. Am Küchenfenster wächst sie das ganze Jahr.

MEN48 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: April-Oktober*

Indische Minze, Pudina

Leckere Minze für Tees und Süßspeisen

BIRNEN-MINZE

Mentha „Jessica's Sweet Pear"

HP (60/30) BD0MTW

Das süße Minzearoma mit einem Schuss fruchtiger Birnennote und wenig Menthol prädestiniert diese robuste Art für den Einsatz in Süßspeisen, aber auch Tees bekommen einen leckeren Geschmack.

MEN83 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Pampelmusenaroma ohne Bitterkeit

GRAPEFRUITMINZE

Mentha suaveolens x piperita

HP (90/30) BDTWZ

Minzenzüchtung, die aus Amerika kommt. Kennzeichnend sind der wenig zu Ausläufern neigende, kompakte Wuchs und der verblüffend echte Pampelmusenschalenduft. Der erfrischende Tee aus den Blättern ist aber nicht bitter. Es gibt kaum eine Minze, die sich so spät im Frühjahr aus der Erde traut und erst im Spätsommer blüht.

MEN22 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Erfrischung gefällig?

VERVEINE-MINZE

Mentha species „Verveine"

HP (50/30) BD0MTW

Ob die Signaturenlehre wohl doch recht hat? Es sind nicht nur die schmalen, hellgrünen Blätter dieser zierlichen Minze, die auffallende Ähnlichkeit mit der Zitronenverbene („Verveine") haben. Nein, es ist sogar das feine Aroma, welches an die berühmte Teepflanze erinnert!

Die Verveine-Minze hat wenig Menthol, aber einen eigenen, weichen Minzeton mit einer kopfigen Zitronennote. Das macht sie geeignet für Tee, Erfrischungsgetränke wie Eistee und neue Experimente in der Küche.

Ursprünglich aus Bulgarien stammend, wurde die Verveine-Minze von der Taubblindeneinrichtung „Storchennest" in Radeberg entdeckt. Diese Minze breitet sich weniger aus als die meisten anderen, und ist wegen ihres weniger vereinnahmenden Wesens auch gut geeignet für die Pflanzung in Kübel und Balkonkasten.

MEN53 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Verveine-Minze

Leckere Minze für Tees und Süßspeisen

BIRNEN-MINZE

Mentha „Jessica's Sweet Pear"

HP (60/30) BD0MTW

Das süße Minzearoma mit einem Schuss fruchtiger Birnennote und wenig Menthol prädestiniert diese robuste Art für den Einsatz in Süßspeisen, aber auch Tees bekommen einen leckeren Geschmack.

MEN83 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Gibt Tees eine exotische Note

ORANGENMINZE

Mentha x piperita v. citrata

HP (80/30) BDTW

Fruchtiges Aroma, das an Bergamott-Orange oder Earl-Grey-Tee denken lässt. Dieser Minze fehlt ganz eindeutig der betäubende Mentholgeschmack. Dafür können andere Duftkomponenten mehr in den Vordergrund treten. Gut für Teemischungen. Vitale Pflanze, die sich rasch ausbreitet. Rot-grüne Blätter.

MEN10 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Ayran mit Marokkanischer Minze

Hier die echte Anisminze aus Frankreich

ANIS-MINZE

Mentha spicata var. anisata

HP (60/30) DB0WTZ

Sehr süß und fruchtig duftende Minze mit Anklängen von Anis. Wegen des fehlenden Menthols ist diese Minze wirklich vielfältig genießbar. Nicht nur als Tee, sondern auch in süßen Desserts, Salaten und Soßen.

Bitte beachten Sie: Es sind Minzepflanzen unter diesem Namen im Handel, die nicht halten was sie versprechen!

MEN84 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Birnen-Minze

Kleine Sorte mit exotischem Duft

LAVENDELMINZE

Mentha species

HP (70/30) BDTW

Die ersten Blätter im Frühjahr, wenn das Wetter noch recht kühl ist, schmecken ganz ähnlich wie Basilikum und sind gerade in dieser Zeit ein willkommener Ersatz. Später bei wärmerer Witterung wandelt sich das Odor und geht dann mehr ins Fruchtige, Blumige (aber keine Spur von Lavendel!). Abgesehen von den weich behaarten Blättern ähnelt sie der Ingwerminze. Langsam wachsend.

MEN09 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Arabische Minze

Minzen mit dem besonderen süß-würzigen Aroma.

Zurecht unsere beliebteste Minze

MAROKKANISCHE MINZE

Mentha spicata v. crispa

HP (70/30) BMTWZ

Unsere beliebteste Minze, die arabische Minze. Relativ klein wachsende Art, die für den traditionellen nordafrikanischen Minzetee geschätzt wird. Süßer, kühlender Geschmack. Sehr winterhart. Bleibt bei mildem Wetter ganzjährig grün!

MEN19 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Für die exotisch würzige Thai-Küche

THAI-MINZE

Mentha species

HP (60/30) DMTWZ

Ja, auch eine Minze aus Thailand ist winterhart! Und geschmacklich gehört auch sie zu den arabischen Minzen. Das Aroma ist frisch und fruchtig mit wenig Menthol, ideal für thailändische Suppen mit Kokosmilch und andere Gerichte der südostasiatischen Küche.

MEN47 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Würzt Salate intensiv

TÜRKISCHE MINZE

Mentha spicata v. crispa

HP (90/30) BDMTWZ

[Naneminze] Die türkische Minze, ohne die sich wahrscheinlich kein türkischer Koch vorstellen könnte zu kochen. Es gibt wohl kaum eine bessere Würzminze für salzige Speisen. Fruchtiger, an Kümmel erinnernder Geschmack. Stark gekrauste, dunkelgrüne Blätter.

MEN21 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Eine leckere arabische Minze

TUNESISCHE MINZE

Mentha spicata var.crispa

HP (80/30) BDMTWZ

Eine arabische Minze mit schönem süßem Minze-Geschmack, ideal für leckeren Tee aber auch an salzige Gerichte. Schmalere Blätter und etwas höher wachsend als die marokkanische Minze. Der typische tunesische Tee besteht aus grünem Tee, tunesischer Minze, Thymian, Beifuß und manchmal auch noch anderen Kräutern und natürlich viel, viel Zucker!

MEN91 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Eine echte biblische Minze

HABEK-MINZE

Mentha longifolia „Habek"

HP (70/30) DB0WMT

[Habak Minze, Biblische Minze, Weiße Minze] Diese Minze kommt aus Israel. Das Spearmint-Aroma passt gut für Tee, vor allem wird diese Minze aber für authentisches Tabuleh verwendet. Die grauen, behaarten, ungewöhnlich langen und schmalen Blätter verraten es schon: Es ist eine Minze für einen sonnigen, eher trockenen Standort im Garten. Sehr stilvoll sind die blühenden Zweige in der Vase.

MEN77 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Marokkanische Minze

Minzestrauch

Argentinischer Minzestrauch, ideal zum Ernten und Trocknen.

Sehr feines Aroma, wie PEZ®-Bonbons

JAMAIKA-MINZESTRAUCH

Hedeoma viminea

P (200/30) DM0TWZ

Kleine, runde Blätter haben ein köstliches, sehr trockenes Minzearoma, wie Pfefferminztraubenzucker. In Jamaika als Tee gegen Magenbeschwerden.

SAT08 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Australischer Minzestrauch

Duftet nach Eukalyptus, blüht üppig

AUSTRALISCHER MINZESTRAUCH

Prostanthera rotundifolia

P (120/50) BDM0TWZ

[Honigmyrte] Eigentlich, vom Aroma her betrachtet, müsste er Eukalyptusstrauch heißen. In Australien werden Blätter zum Würzen gebraucht. Aber dazu ist er fast zu schade, denn im Frühjahr ist er über und über mit kleinen, purpurnen Blüten übersät, sodass kaum mehr die Blätter zu sehen sind. Sonniger Standort.

PR001 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Australischer Minzestrauch

Kompakter Strauch für aromatischen Tee

TASMANISCHER MINZESTRAUCH

Prostanthera cuneata

HP (100/30) BDM0TWZ

Diese Art hat sehr dichte Blätter und wächst insgesamt kompakter und langsamer als der australische Minzestrauch. Die stark nach Minze duftenden Blätter können genauso wie die weißen bis zartrosa Blüten für einen aromatischen Tee verwendet werden. Obwohl aus der Südsee stammend, wurde uns von mehreren Seiten berichtet, dass die Pflanzen draußen tatsächlich ohne Schutz überwintert haben.

PR002 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Tasmanischer Minzestrauch

Blütenpracht im zeitigen Frühling

MINZESTRAUCH, LILA BLÜHEND

Prostanthera ovalifolia

P (150/30) DBWM0T

Dieser Minzestrauch besticht durch eine mehr ins purpurne gehende Blütenfarbe und den dunkleren Schlund. Er wächst wild in der Gegend um Sydney, also an der Ostküste, wird aber auch in Australien viel in Gärten kultiviert, wegen der üppigen Blüte im Frühjahr. Es gibt etwa 90 Arten Prostanthera, alle kommen aus Australien und alle haben aromatische Blätter. Diese Sträucher haben die bemerkenswerte Eigenschaft, im Winter auch bei niedrigen Temperaturen und wenig Licht weiterzuwachsen. Es ist ein Lippenblütler. Nach der Blüte im späten Frühjahr ist die beste Zeit für einen Rückschnitt. Man kann diesen Strauch auch gut in Form schneiden.Wenn ich im Vorbeigehen eine handvoll Duft mitnehme (ich meine das wörtlich!), kommt mir der harzig-mentholige Geruch der Eukalyptuswälder Australiens wieder in Erinnerung. Mmmh..so männlich herb erfrischend!

PR003 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Herrliches Aroma, gut zum Trocknen

ARGENTINISCHER MINZESTRAUCH

Lippia polystacha

P (150/30) DMTWZ

[Burro, Argentinischer Minzstrauch] Die minzeduftende Entsprechung zur Zitronenverbene: Ideal für die schnelle, aromaschonende Trocknung sind die an meterlang (!) unverzweigten Ästen wachsenden, dicht stehenden Blätter mit intensivem Spearmint-Duft. Der schnell wachsende Strauch kommt aus der argentinischen Provinz Mendoza und wird dort auch „Burro" genannt und traditionell zum Aromatisieren von Mate-Tee genommen, ist aber auch Heilmittel bei Magenverstimmung. Überwinterung kalt oder warm. Kultur ist so einfach wie bei der Zitronenverbene. Sehen Sie mein kleines Video auf blog.ruehlemanns.de. Während der Argentinische Minzestrauch draußen steil aufrecht wächst, werden die Triebe im Gewächshaus weicher und länger und kriechen dann am Boden entlang, wo sie, sobald sie mit der Erde in Berührung kommen, Wurzeln schlagen.

LIP12 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Minzestrauch, lila blühend

Aromatischer Strauch vom Mittelmeer

MÖNCHSPFEFFER

Vitex agnus-castus

HP (200/100) BDM0 (F S)

Es wird gesagt, die Früchte dieses Strauches habe den Mönchen einst geholfen, ihre sexuellen Begierden zu kontrollieren. Ob das wirksam war, oder, wie manche behaupten, sogar das Gegenteil bewirkte, ist nicht bewiesen. Unbestritten ist aber, dass Mönchspfeffer und auch andere Arten der gleichen Gattung eine regulierende Wirkung auf den Hormonhaushalt ausüben. So gibt es inzwischen Präparate mit Mönchspfefferauszügen gegen Wechseljahrbeschwerden. Der Strauch aus der Verbenenfamilie liebt einen sonnigen, warmen und geschützten Standort. Schöne rosa Blüten - hanfähnliche, aromatische Blätter. In kalten Gegenden ist Winterschutz erforderlich.

VIT01 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Mönchspfeffer, chinesisch

Duftender Heilstrauch

MÖNCHSPFEFFER, CHINESISCH

Vitex negundo heterophylla

HP (>200/100) BM0T☯ (F S)

Treibt recht spät aus, ist aber zuverlässig winterhart. Die filigranen lavendelfarbenen Blüten werden gerne von Bienen besucht. Tee aus den Blättern gegen Kopfschmerzen und Zerstreutheit.

VIT02 Pflanze € 12,75 *Liefermonate: Mitte Mai-Oktober*

Mohn

Kalifornischer Goldmohn

Wächst in Getreidefeldern wild

FELDMOHN

Papaver rhoeas

HA (100/30) FGM0W (F!)

[Klatschmohn] Dieser heimische, wild wachsende Mohn kann auch im Garten angebaut werden, und die reifen Samen eignen sich genauso zum Backen und für Süßspeisen wie der Kuchenmohn. Besonders schön wirken größere Flächen im Garten, die mit Feldmohn bewachsen sind. Unreife Teile der Pflanze enthalten das beruhigende, nicht süchtig machende Alkaloid Rhoeadin.

PAP09X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Nicht zu übersehende Heilstaude

WEISSER FEDERMOHN

Macleaya cordata *Hinweis: giftig*

HP (300/40) M0X ☯ (F! S!)

[Chines.: Bo Luo Hui] Die Verwandtschaft mit dem Schöllkraut erkennt man ganz schnell an den Blättern, die allerdings, wie auch die ganze Pflanze, viel größer sind. Zur Blütezeit eine prächtige Erscheinung im Garten. In der TCM wird die Pflanze bei Alzheimer angewendet, sie enthält starke Alkaloide. Diese wirken auch beruhigend, schmerzlindernd und entwässernd. Der Saft aus den Stängeln soll helfen bei Insektenstichen.

MAC20X Saatgut € 5,10 **~ 30 Korn**

Großflächig gesät - beste Wirkung

KALIFORNISCHER GOLDMOHN

Eschscholzia californica

A (50/20) M0 (F)

[Goldmohn] Leuchtend gelbe, orange und rote Blüten. Leicht zu ziehende Sommerblume, die auch in unseren Breiten wächst. Der leicht narkotisierende Blattsaft wurde von kalifornischen „Indianer"n gegen Zahnschmerzen eingesetzt.

ESC01X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

Karminrote Blütenpracht im Sommer

GOLDMOHN „KARMINKÖNIG"

Eschscholtzia californica

HA (50/20) A0M (F!)

Wunderschöne Spielart der bekannten Sommerblume mit karminroten Blüten. Eine wiederentdeckte, alte englische Sorte. Macht sich gut in naturnahen Anlagen. Schmetterlinge, Bienen und viele andere Insekten lieben die Blüten vom Goldmohn. Goldmohnpflanzen kommen auch mit eher mageren Böden zurecht.

Als winterharte Einjährige kann man ihn schon im Herbst aussäen. Die Pflanzen sind dadurch stärker bestockt und blühen dann noch üppiger im Folgejahr.

ESC02X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Weltweit verbreitete Heilpflanze

STACHELMOHN, MEXIKANISCH

Argemone mexicana

A (50/20) AM0RZ (F)

Heilpflanze der Inkas gegen Augenleiden und Nierenschmerzen. Diese Pflanze, welche als Nahrung der Toten galt, wurde dem Regengott Tlaloc, der im Reich der Träume wohnt, geweiht. Die gefleckten Blätter haben wohl manchmal Anlass zur Verwechslung mit der heimischen Mariendistel gegeben, doch die ganze Pflanze ist zierlicher und blüht gelb. Die Blätter entfalten geraucht eine aphrodisierende und entspannende (sedierende) Wirkung. In Peru wird die Pflanze als Tee gegen Asthma getrunken. Auch in Indien kommt Sie vor und wird medizinisch genutzt.

ARG11X Saatgut € 4,25 **~ 100 Korn**

Feldmohn

Weißblühende Mohnart

STACHELMOHN, VIELBLÜTIG

Argemone polyanthemos

A (50/20) RAB0M (-)

Diese Art stammt aus dem Norden Amerikas und trägt hübsche weiße Blüten. Indianische Heilpflanze, wird als Aphrodisiakum geraucht. Die Inhaltsstoffe sind ähnlich wie bei der mexikanischen Art. Innerlich als Tee schweißtreibende Wirkung.

ARG12X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Wichtiges Heilkraut in China und Indien

MO-HAN-LIAN

Eclipta alba (Eclipta prostrata)

P (80/20) JM0V☯ (-)

[Han Lian Cao] Mit Gotu Kola zusammen ein ganz viel gebrauchtes Universal-Tonikum und Anti-Aging-Mittel in China und Indien. Verdauungsfördernd und ein Gehirntonikum. Die beste Wirkung soll das frische Kraut oder ein frischer Presssaft haben. Äußerlich gegen vorzeitiges Ergrauen der Haare und zur Haarwuchsförderung; innerlich macht es Haare dunkler! Stärkt das Leber- und Nieren-Yin.

ECL01X Saatgut € 3,40 ~ 100 Korn

ECL01 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Baummispel

Unzählige cremeweiße Blüten mit Honigduft

BAUMMISPEL

Cotoneaster watereri „Cornubia"

HP (300/100) BD0

Ein schwerer, intensiver süßer Duft nach Honig und Mandeln war das erste, was ich von diesem bis dahin mir unbekannten Strauch wahrnahm. Ich schaute um mich, schnupperte an verschiedenen Staudenblüten, von dem ich diesen meterweit gegenwärtigen Duft vermutete.

Aber weit gefehlt! Erst als ich meine Nase etwas höher streckte, sah ich die Verkörperung dieser unüberriechbaren Duftwolke - ein kleiner, etwa 3 Meter hoher Baum mit hängenden Zweigen, die über und über mit cremeweißen Blüten bedeckt waren und um die Gunst von tausenden von Bienen warben. Im Herbst erfreuen wir uns zusammen mit den daheimgebliebenen Vögel an den üppigen, lange haftenden, leuchtend roten Früchten.

COT01 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Wilde Möhren an der Nordseeküste

Eine fast vergessene Heilpflanze

WILDE MÖHRE

Daucus carota

HBi (100/30) M (F!)

Winterharte Wildform der Gartenmöhre, die in fast ganz Europa verbreitet ist. Der Name „Möhre" soll entstanden sein, weil sich in der Mitte der Blütendolde eine tief purpur oder fast schwarz gefärbte Mohrenblüte befindet. Abgesehen von der Verwendung bei Leber-, Nieren- und Blasenkrankheiten sind die Blütenstände apart in Trockengestecken.

DAU01X Saatgut € 2,55 ~ 300 Korn

Die nachwachsende Multi-Vitamin-Bombe

ASIATISCHE MORINGA

Moringa oleifera

P (>200/50) ADB0WGMVJZ (-)

[Meerrettichbaum, Malunggay, Murunga] Kaum eine Pflanze hat in den letzten Jahren soviel Popularität gewonnen wie dieser überaus nahrhafte und heilkräftige Baum. Moringa oleifera kommt ursprünglich vom Fuße des Himalaja. Inzwischen wird Moringa oleifera - die bekannteste Moringaart - aber überall in tropischen und subtropischen Regionen der Erde angebaut. Und das, was wir lesen können über den Moringaanbau in Afrika bezieht sich zumeist auf diese asiatische Art. Schon die indischen Veden erwähnen vor über 5.000 Jahren lobend diesen Baum. Im Ayurveda heißt es, er könne über 300 Krankheiten heilen.

Mehr lesen auf www.kraeuter-und-duftpflanzen.de

M0R30X Saatgut € 3,40 ~ 10 Korn

Asiatische Moringa, essbare duftende Blüten

Befiehlt Ihren Motten zu verschwinden

MOTTENKÖNIG

Plectranthus fruticosus

P (90/50) D0Z

Der echte, grünblättrige, rotstielige Mottenkönig. Hellblaue, schöne Blüten im Winter. Sehr genügsam. Die ganze Pflanze ist schädlingsabweisend.

PLE02 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Hinweis: Ephedra-Arten sind verschreibungspflichtig

MEERTRÄUBEL

Ephedra distachya

HP (50/30) A0MT (-)

Diese europäische Ephedraart ist robust und gedeiht in unseren Breiten gut. Es ist eine Heilpflanze mit dem stark wirkenden Alkaloid Ephedrin - ein 'Wachmacher'. Angeblich verwendeten schon die Neandertaler die Ephedra wegen ihrer euphorisierenden Wirkung. Wie auch viele andere Ephedraarten gilt das Meerträubel als besonders wirksam gegen Asthma.

Der kleine Strauch ist recht winterhart, sollte aber auf jeden Fall einen Platz in voller Sonne und in gut durchlässigem Boden bekommen. Rote Früchte entwickeln sich nur, wenn weibliche und männliche Pflanzen zusammen gepflanzt werden.

Seit 2006 unterliegt Meerträubel sowie andere Ephedra-Arten der Verschreibungspflicht. Daher weisen wir darauf hin, dass jeglicher medizinischer Gebrauch, die Verwendung als Droge sowie die Verwendung als Nahrungsmittel und Nahrungsmittelzusatz nicht erlaubt ist.

EPH11X Saatgut € 4,25 ~ 20 Korn

Monarda, Goldmelisse

Monarda „Ozark"

Als Heilkräuter werden die Monarda Goldmelisse genannt. Bekannt sind sie mehr als "Indianer"nessel. Benannt nach dem spanischen Botaniker Nicolás Monardes. Es ist eine Gruppe von allesamt aromatischen Kräutern mit federigen Blüten, in Amerika heimisch und bei den "Indianer"n als Heilpflanze bekannt. Ihre Blüten sind eine essbare Augenweide für jeden Salat und essbare Dekoration zu Süßspeisen. Zudem sind sie vielleicht die schönsten Bienen- und Hummelpflanzen überhaupt. Sie blühen von Juni bis Oktober.

Goldmelisse, scharlachrot

Traditionelle Teepflanze Amerikas

GOLDMELISSE, SCHARLACHROT

Monarda didyma

HP (100/35) BDM0TW (F) ☼☼💧☺

[„Indianer"nessel] Es gibt mehrere Zuchtsorten. Die hier angebotene Pflanze ist eine besonders aromatische Auslese. Süßes Bergamottaroma in den Blättern und Blüten erinnert stark an Earl-Grey-Tee. Bergamott ist die natürliche Quelle für Thymol, den primären Wirkstoff in kommerziellem Mundwasser. Machen Sie ihren eigenen Kräuter-Earl-Grey-Tee mit Schwarztee und einer Handvoll Goldmelissenblätter! Die Blüten z.B. an Salat. Als Heilpflanze wie Zitronenmelisse. Blütenköpfe mit großen, roten Zungenblüten von Frühsommer bis Herbst. Feuchter, guter Boden in halbschattiger bis sonniger Lage. Minzenähnliche Ausläufer. Bei Aussaat bekommen sie Pflanzen mit unterschiedlichen Blütenfarben - treffen Sie Ihre eigene Auslese!

MON01X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

MON01 Pflanze* € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Blätter mit einzigartigem Rosenduft

ROSENMELISSE

Monarda fistulosa x tetraploid

HP (90/40) BDM0TW ☼☼💧☺

Der wunderbar prickelnde, süße, volle Damaszener-Rosenduft mit einem Hauch Lavendelduft kommt von den Blüten und den Blättern dieser einzigartigen Monarde. Und sie schmückt sich - wie könnte es anders sein - mit rosa Blüten! Lang ist der Weg, den diese unbekannte Pflanze gegangen ist: In der kanadischen landwirtschaftlichen Forschungsstation wurde sie 1972 von H. H. Marshall, einem bekannten Monarda-Züchter entdeckt. Sie gelangte dann über Arthur Tucker - Amerikas berühmten Fachmann für ätherische Öle - in den botanischen Garten von Washington, dann in eine Gärtnerei in Ohio und... schließlich zu uns! Mehltautolerant. Exzellent für Potpourri. Durch den sehr hohen Gehalt an Geraniol in den Blättern hat die Pflanze sicher auch Potenzial zur Gewinnung eines Rosenmelissenöls. Die kulinarischen Möglichkeiten, z.B. bei arabischen Gerichten statt Rosenwasser zu Hammelfleisch, oder Blüten an Süßspeisen, Aromatisieren von Tees... sind noch zu entdecken.

MON09 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Goldmelissen geben einen leckeren Tee

Wirklich schöne, gesunde Sorte

GOLDMELISSE, ROSA BLÜHEND

Monarda didyma „Marshall's Delight"

HP (100/35) BDM0TW

Für mich die Schönste in unserer Monarda-Kollektion! Die Blütenfarbe ist ein ganz kräftiges Rosa, welches sie von vielen anderen rosa Sorten unterscheidet. Durch das gute Aroma lässt sie sich wie die scharlachrote Monarde verwenden. Mehltautolerante Sorte.

M0N08 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Goldmelisse, rosa blühend

Unsere eigene, sehr wüchsige Auslese

GOLDMELISSE, PURPUR

Monarda didyma

HP (140/35) BDM0TWZ

[„Indianer"nessel] Auslese mit höherem Wuchs, robustem Habitus, dunkelpurpur Blüten und einem deutlichen Minze-Kampferaroma. Sonst gleich wie die Scharlachgoldmelisse. Der Tee kann zur Behandlung von Gingivitis im Mund-Rachenraum verwendet werden.

M0N02 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Herbes Aroma für trockene Standorte

GELBE MONARDE

Monarda punctata

HP (60/30) BDM0TW (-)

Die Pflanze verlangt einen trocken, durchlässigen Standort. Ätherisches Öl gegen Neuralgien und Muskelrheumatismus. Aus dem mittleren Westen der USA. Gelbe, gefleckte Blüten auf lila schimmernden Hochblättern. Aromatische Blätter, ähnlich wie Oregano zu verwenden.

M0N10X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Schöne große Blüten

GOLDMELISSE „TRINITY PURPLE"

Monarda fistulosa x didyma

HP (90/30) BDM0TW

Wirklich große, purpur bis lila Blüten. Mehltautolerant. Eignet sich auch zum Trocknen für Gestecke. Diese Züchtung kommt von der Sandy Mush Herb Nursery an der Ostküste der USA.

M0N06 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Schön und nützlich zugleich: die Blüten

MONARDA „BERGAMO"

Monarda x hybrida „Bergamo"

HA (60/20) DBWM0T (-)

Sehr blühfreudig mit vielen leuchtend purpurroten Blüten. Blüht früher als andere Monardas; bereits 8-10 Wochen nach der Aussaat beginnt die Blüte. Und sie dauert lange an - bis zum ersten Frost. Auch als Schnittblume für die Vase geeignet. Bekam die Fleuroselect Goldmedaille in 2008 und ist weitgehend mehltauresistent. Aber das allein? Reicht dem Kräutergärtner nicht! Blüten und Blätter haben ein herb-zitroniges Aroma, hervorragend für Tees oder für neue Würzkreationen in der Küche. Für schöne Pflanzen sollte man möglichst zeitig nach der Keimung ins Freiland oder Töpfe verpflanzen.

M0N13X Saatgut € 5,10 **~ 20 Korn**

Blätter verwendet man wie Oregano

WILDES BERGAMOTT

Monarda fistulosa

HP (70/30) DM0TW (F)

Meist lila Blüten, im Aussehen wie die Goldmelisse. Das Aroma ist würziger, etwa wie Thymian, daher auch zum Würzen geeignet.

M0N05X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Oregano-Monarde könnte sie heißen

MONARDA „OZARK" NEU

Monarda bradburiana ‚Ozark'

HP (70/30) DBWMT0

Und das Aroma erst! Blätter und Blüten schmecken und duften tatsächlich wie Oregano. Zartrosa Blüten im Sommer. Im Herbst überrascht diese robuste Auslese mit auberginenfarbenem Laub.

M0N07 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Monarda „Ozark"

Herrliche Blüten für leckeren Tee

PRÄRIEBERGAMOTT

Monarda citriodora

A (180/40) BDTW (F)

Einjährige Teepflanze mit besonders schönen rosa Blüten. Heißt im Englischen auch „Lemonmint". Herbes, würziges Zitronenaroma. Ein hervorragender Durstlöscher mit gleichzeitiger beruhigender Wirkung.

M0N04X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Würzkraut der Hopi-Indianer

OSWEGOKRAUT

Monarda fistulosa ssp. menthifolia

HP (100/30) DBWMT0 (-)

[Oregano-Monarda, Wilder Oregano] Eine robuste, herb duftende Spielart der Monarda. Die Blätter wurden bei den Hopi-"Indianern" Nordamerikas als Gewürz verwendet. Sie schmecken wie eine Mischung von Oregano und Thymian und eignen sich hervorragend als Würze für mexikanische Gerichte mit Bohnen, Chili oder Fleisch. Aber auch als Heilkraut wird das Kraut geschätzt. Es wirkt schweißtreibend, antiseptisch, bei Pilzinfekten. Ein Dampfbad hilft bei verstopften Nebenhöhlen. Pulverisiert wurden die getrockneten Blätter angewendet gegen Kopfschmerzen. Diese Wildform der „Indianer"nessel ist sehr robust und trockenheitsverträglich, dabei wenig mehltauanfällig. Die schönen lavendelfarbenen Blütenköpfe lassen sich genauso wie die Blätter nutzen.

M0N18X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

M0N18 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Mondwinde

Mondwinde: Blüten in Originalgröße

Nachtduftende Rankpflanze

MONDWINDE, MONDBLUME

Calonyction album (Ipomoea alba)

P (>200/50) DMX0SZ (-)

Die großen weißen Blüten duften nachts ganz köstlich und wetteifern in ihrer Leuchtkraft an lauen Sommerabenden mit dem Mond. Bei Anbruch des Abends bietet sich ein einzigartiges Schauspiel: Die Blüten entfalten sich sozusagen im Zeitraffer! Kaum aber geht die Sonne wieder auf, schließen sich die Blüten auch wieder. Die Mondwinde ist im tropischen und subtropischen Südamerika heimisch, und kann in einem Jahr bis zu 6 Meter hoch werden. Die Pflanzen wachsen stark und sollten in einen mindestens 3 Liter fassenden Topf gepflanzt werden. Überwinterung entweder warm, dann behält sie die Blätter, oder kalt aber frostfrei, dann wirft sie alle Blätter im Herbst ab und kann auch ohne Licht die Wintermonate verbringen, wie praktisch.

Mondwinde

Von der Mondwinde bieten wir als Pflanze eine stecklingsvermehrte Auslese, die viel unempfindlicher gegen Nässe ist und die vor allem schon sicher im ersten Jahr blüht. Als Duft-Fan möchte ich allen Nasenmenschen diese einmalige Duftpflanze empfehlen. Die wirklich riesigen Blüten parfümieren hier nachts ein ganzes Gewächshaus mit ihrem durchdringenden, fast berauschenden Duft.

CAL65 Pflanze* € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Schlingpflanze aus Nordamerika

KANADISCHER MONDSAME

Menispermum canadense

HP (>200/50) M0S

Indianische Heilpflanze und großartige, völlig winterharte Schlingpflanze, auch zur Berankung von Pergolen und Überdachungen geeignet. Im Winter verliert sie das Laub und kann bodennah zurückgeschnitten werden, oder man schneidet nur alles Weiche zurück und lässt sie wieder an den verholzten Enden austreiben. Eines der wenigen winterharten Mondsamengewächse. Wenn man sich anschaut, wofür die Wurzel dieser Rankepflanze genutzt wird, dann sind da auch Parallelen mit Guduchi, welches ebenfalls aus dieser seltenen Pflanzenfamilie kommt. Die gelbe Wurzel wird als Tee in geringen Dosen genutzt als allgemeines Stärkungsmittel mit diuretischer, leicht abführender und blutreinigender Wirkung. In höherer Dosis soll es ein starkes Abführmittel sein. Gegen Rheuma, Arthritis, allgemeine Schwäche, entzündliche Verdauungsstörungen. Äußerlich als Mittel bei Gicht und bei skrofulösen Hauterkrankungen.

MEN98 Pflanze € 11,05 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kanadischer Mondsame, Früchte

Süßer Blütenduft am Abend

MONDVIOLE

Lunaria rediviva

HBi (80/40) BDM0 (F!)

[Ausdauerndes Silberblatt] Der süße, fliederähnliche Duft der weißen oder zartrosalila Blüten ist am Nachmittag und Abend besonders intensiv. Im Winter sind die trockenen Samenstände genauso dekorativ wie beim einjährigen Silberblatt. Die in Süddeutschland heimische Staude bevorzugt einen nicht zu trockenen Standort.

LUN09X Saatgut € 4,25 **~ 20 Korn**

Tee-Strauch von den Bahamas

MOUJEAN-TEE

Nashia inaguensis

P (90/50) BD0TZ

In seiner Heimat, auf den Bahamas, ist dieser kleine, vom Aussterben bedrohte Strauch den Einheimischen als „Moujean-Tea" bekannt. Nach den weißen, honigduftenden Blüten reifen winzige orange Beeren gleich Perlen. Wie bei vielen Gehölzen aus der Verbenenfamilie (z.B. Zitronenverbene) ist auch hier das Blattaroma ganz besonders intensiv. Die kleinen, glänzend-dunkelgrünen, ledrigen Blätter geben jedem Tee einen unverwechselbaren Bergamott-Vanillegeschmack, etwa wie Earl-Grey-Tee. Überwinterung leicht bei 14-20°C.

NAS01 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Besonders der Frühjahrsaustrieb mit Frühlingszwiebel..mmhh

MUSKATKRAUT

Achillea ageratum (Achillea decolorans)

HP (120/30) W

Geben Sie dieser Staude einen feuchten, wenn möglich halbschattigen Platz. Dies ist sozusagen die Schafgarbe zum Würzen. Die Blätter sind wesentlich zarter und der Geschmack erinnert an Muskatnuss. Passt gut an Salate. Cremefarbene Blüten erscheinen den ganzen Sommer. Das Muskataroma kommt am besten heraus, wenn man es mit etwas Lauchigem, wie Zwiebel, Schnittlauch oder Knoblauch kombiniert.

ACH01 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Alpen-Mutterwurz

Eine seltene, kostbare Art Bärwurz

ALPEN-MUTTERWURZ

Ligusticum mutellina

HP (50/30) WM (F! S!)

[Alpen-Mutterwurz] Mutterwurz wird, wie auch Bärwurz in den bayrischen Bärwurzereien zu Bärwurzschnaps verarbeitet und abgefüllt in die typischen Steingutflaschen. Dieser Schnaps heißt aber immer einfach nur „Bärwurz", auch wenn Mutterwurz drin ist, und gilt als das bayrische Nationalgetränk! Aber ist ja auch kein Wunder, denn beide Pflanzen sehen ähnlich aus, sind im Geschmack ähnlich, doch die Mutterwurz ist seltener und ist deswegen auch noch kostbarer als Bärwurz (botanisch: Meum athamanticum). Die Mutterwurz ist auch etwas milder, runder im Geschmack. Wild wächst sie auf der Alm und gilt da als ein ausgesprochen nahrhaftes und gesundes Futterkraut. Außer an Schnäpsen, Kräuterlikören und anderen Spirituosen werden die Wurzel und das dillartige Laub der Mutterwurz auch zum Würzen von Suppen und Gemüse und Käse verwendet oder als Tee zur Magenberuhigung getrunken. Die Staude lässt sich leicht nach einiger Zeit durch Teilung vermehren.

LIG04X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

LIG04 Pflanze* € 8,50 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Mutterkraut

Menschen, die unter Migräne leiden, schwören auf die Heilwirkung der Tanacetum parthenium als Vorbeugemaßnahme. Laut neuesten Kenntnissen nicht bei Schwangerschaft und Stillzeit anwenden.

An alle, die unter Kopfschmerzen leiden

MUTTERKRAUT

Tanacetum (Chrysanthemum) parthenium

HP (80/35) BDM0 (F)

Wissenschaftliche Studien bestätigen bei regelmäßiger Einnahme (als Tee oder jeden Tag ein paar Blätter auf Brot) eine signifikante Wirkung gegen Migränekopfschmerz, die alle bekannten Chemotherapeutika übertreffen soll. Weiße Blüten, wie kleine Margeriten. Anspruchslos. Die Wurzel enthält das Insektizid Pyrethrum. Enthält durchschnittlich 0,4% Parthenolide. Die folgenden Zuchtformen - mit Ausnahme der goldenen - enthalten weniger an medizinisch wichtigen Parthenoliden, sind dafür aber um so anmutiger.

CHR02X Saatgut € 2,55 **~ 400 Korn**

CHR02 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Mutterkraut

Ist noch robuster als die grünen Sorten

MUTTERKRAUT, GOLDEN

Tanacetum (Chrysanthemum) parthenium „Aureum"

HP (100/35) BDM0W (F)

Variation des bekannten Heilkrauts mit leuchtend gelbem Laub. Schöner Anblick auch im Winter. Gleiche Heilwirkung.

CHR03X Saatgut € 2,55 **~ 400 Korn**

Mutterkraut, golden

Myrte

Zitronenmyrte, australisch

Myrten sind, bis auf die argentinische Myrte, nicht winterfest. Überwintert werden diese Arten hell und kühl (ca. 10°C). Myrten mögen halbschattige, warme Standorte. Mäßig feucht halten. Immergrüne Sträucher und Bäume mit ledrigen und aromatischen Blättern aus dem mediterranen Raum und Australien. Gute Würzpflanzen.

Nicht nur für die Bushfood-Küche

AUSTRALISCHE ZITRONENMYRTE

wieder da

Backhousia citriodora

P (>200/30) D0WTZ

Eines der Grundgewürze der australischen Küche sind die fein gemahlenen, ledrigen Blätter. Der würzige Strauch ist mit Eukalyptus verwandt, wächst aber leider nicht ganz so schnell, wie man es sich bei diesem himmlischen Zitronenaroma, welches in den Blättern steckt, wünschen würde. Die ziemlich festen Blätter geben ihr Aroma erst ab, wenn sie zerdrückt werden. Dadurch ist dieses zitronenduftende Würzkraut aber auch länger haltbar als alles andere, was es an zitronigen Kräutern gibt. Der Gebrauch der Blätter geht auf die Aborigines zurück, die die Pflanze sowohl zum Würzen als auch zum Heilen nutzen. Es ist eines der typischen Bushfood-Aromen. In Australien kommen die Blätter bei - man muss schon sagen - den meisten kulinarischen Gelegenheiten zum Einsatz: In Pasta, Fischgerichten, aromatisiertem Macadamia-Öl, Soßen, Salaten, Eiscreme. Oft als Ersatz für Zitronenschale verwendet, hat es den Ruf „zitroniger als Zitrone" zu sein. Kein Wunder, denn die Blätter enthalten 30-mal mehr Citral als Zitronenschale. Man kann sie auch zu einem köstlich aromatischen Tee aufbrühen, der auch bei Erkältung helfen soll. Lemonmyrtentee ist in Australien einer der beliebtesten Erfrischungstees. Wollte man das Aroma beschreiben, müsste man sagen, es ist eine Mischung von Zitronenverbene, Lemongras, Kaffirlimette und Limone mit einer Spur Eukalyptus.

Für eine Ernte sollten am besten die älteren, dunkleren Blätter genommen werden. Diese sind am gehaltvollsten. Sie können fein gemahlen werden, dann verlieren sie jedoch schnell ihr Aroma, oder man kocht sie wie Lorbeer mit, allerdings nur ca. 10-15 Minuten gegen Schluss. Ungewöhnlicherweise verstärkt sich das Aroma noch beim Trocknen, ganz im Gegensatz zu den meisten anderen Kräutern. Man braucht nur wenig zum Würzen.

Von den Plantagen, wo Lemonmyrte kommerziell angebaut wird, wird berichtet, dass die Erntehelfer beim Hantieren mit den intensiv duftenden Zweigen öfters in unbegründete Lachanfälle ausbrechen. Ein Phänomen, welches ich selbst auch schon beim Rückschnitt anderer aromatischer Kräuter erfahren konnte! Medizinisch gesehen wird das auf die Ausschüttung von Endorphinen durch die Inhalation der ätherischen Öle zurückgeführt.

Es ist immer schön zu wissen, wo eine Pflanze am Naturstandort wächst, dann kann man sich mit einem einzigen Bild ausmalen, was solch eine Pflanzen zum Leben braucht. Das ist einfacher als schwierige Kulturanleitungen zu lernen: Am Naturstandort wächst Backhousia auf feuchtem, saurem Felsgestein in voller Sonne, und kommt nur in den nördlichen Regenwäldern von Queensland wild vor. Für die Kultur in Töpfen ist es daher wichtig, dass die Erde eher sauer ist wie Azaleenerde und ein guter Wasserabzug da ist.

Nachdem vor ein paar Jahren Jamie Oliver höchstpersönlich von seiner Liebe zur Zitronenmyrte sprach und er daraufhin einige Rezepte bekannt machte, war in ganz London für ein paar Monate getrocknete Zitronenmyrte komplett ausverkauft.

Mehr lesen auf www.kraeuter-und-duftpflanzen.de

BAC12 Pflanze € 15,30 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Die erste winterharte Myrte!

ARGENTINISCHE MYRTE

Myrtus species

HP (150/30) BDM0RWZ

[Winterharte Myrte] Eine sparrig wachsende Myrte, die mit etwas Reisigschutz gegen austrocknende Winde in Deutschland winterhart ist. Die Wuchsform ist meist etwas bizarr, denn es gibt sowohl nach unten wachsende als auch nach oben strebende Triebe. Aber das macht bei dieser Myrte vielleicht auch den ganz besonderen Reiz aus. Vom Aroma her kann man die Argentinische Myrte genauso gut zum Grillen oder Würzen von Fisch verwenden wie die anderen Arten. Ich empfehle, diese Myrte an einem besonders geschützten Ort im Freien, etwa an einer Hauswand auszupflanzen. Will man die Pflanzen draußen lassen, sollten sie auf jeden Fall ausgepflanzt werden, denn in Töpfen oder Kübeln sind die meisten Pflanzen frostempfindlicher.

MYR13 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Australische Zitronenmyrte

Schöner, weiß blühender Strauch

GRIECHISCHE MYRTE

Myrtus communis

HHP (150/50) BDM0RWZ (-)

Diese großblättrige Form entwickelt sich unter optimalen Bedingungen recht schnell zu einem Strauch von wirklich anmutiger Gestalt. Verständlich, dass sie einst der Liebesgöttin Aphrodite geweiht wurde. Die Blätter können ähnlich wie Lorbeer mitgekocht oder getrocknet gemahlen verwendet werden und haben ein feines Aroma, das zwischen Rosmarin und Lorbeer liegt. Auch die schönen weißen Blüten mit den langen Staubgefäßen sind sehr würzig. Gedeiht auch noch im Schatten. Verträgt Frost bis -5°C. Unsere Pflanzen sind stecklingsvermehrt und stammen von einer einzigen besonders schönen Mutterpflanze.

MYR11X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**
MYR11 Pflanze* € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Griechische Myrte, Beerenschmuck im Herbst

Buschig wachsend, bonsaigeeignet

BRAUTMYRTE

Myrtus communis „Microphylla"

HHP (60/30) BDM0RWZ

[Griechische Myrte, kleinblättrig; Deutsche Myrte] Die als genügsame Zimmerpflanze bekannte, kompakte Form der griechischen Myrte mit 0,5 cm schmalen Blättern wird im Handel und auf Märkten immer wieder verwechselt mit der Neuseelandmyrte, die aber rosa Blüten trägt. Die Brautmyrte bildet von Mai bis Juli weiße Blüten und danach essbare violett-schwarze Beeren. Äußerlich wird die Myrte bei Akne und Zahnfleischentzündungen genutzt. Ist auch mit einem großen Nordfenster zufrieden. Regelmäßig, mäßig gießen. Sonst wie die griechische Myrte.

MYR12 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Manuka, Früchte

Blütenreicher Heilstrauch

MANUKA, NEUSEELANDMYRTE

Leptospermum scoparium

P (200/40) RDB0MTZ (-)

[Südseemyrte] Ein dichtzweigiger Strauch aus den bergigen Gegenden Neuseelands mit kleinen, herb-aromatisch duftenden und recht bitter schmeckenden Blättern.

Die Maori bereiten einen Tee aus den Zweigen. Er soll helfen bei Blasenentzündungen, Magenverstimmungen und Erkältungen. Äußerlich wird Manuka bei Hautkrankheiten angewendet. Blätter und Blüten enthalten viel Vitamin C.

Neuerdings ist die Neuseelandmyrte vor allem in Gestalt von Manuka-Honig mit seiner antibakteriellen Wirkung in der westlichen Welt sehr bekannt geworden. Doch eigentlich haben Blätter und Blüten ein ähnliches Wirkstoffprofil.

Vom späten Frühjahr bis in den Sommer hinein verzaubert uns der wilde Manukastrauch mit zahllosen kleinen, einfachen weiß-rosa Blüten. Es gibt auch rein weiß blühende Formen.

Dieses Myrtengewächs können Sie leicht als Kübelpflanze halten. Manuka ist gut schnittverträglich. Kleinere Fröste übersteht es, aber für den Winter sollten die Pflanzen reingeholt werden.

LEP13X Saatgut € 4,25 **~ 100 Korn**
LEP13 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Manuka, Neuseelandmyrte

Neues Würzkraut aus Neuseeland

ZITRONENMYRTE, NEUSEELÄNDISCH

Leptospermum petersonii (Leptospermum citratum)

P (200/40) DM0TWZ

[Zitronen-Teebaum] Rötlich überlaufene, feine längliche Blätter. Weiße Blüten. Eine Pflanze ideal für den Wintergarten. Nie den Wurzelballen austrocknen lassen! Im Gegensatz zur Neuseelandmyrte (kommt aber auch von dort!) werden die Blätter nie bitter. Gutes, herbes Zitronenaroma wie Lemongras - zum Würzen eher für salzige Speisen geeignet. Das schnell trocknende Laub kann mühelos in einer elektrischen Kaffeemühle in wenigen Sekunden zu feinem Kräutermehl vermahlen werden. Auch andere hartblättrige Kräuter wie Lorbeer und Rosmarin gewinnen durch eine solche Behandlung eine neue Bedeutung in der Küche. Damit dieser Strauch von Anfang an in Form kommt, empfehle ich, die weicheren Triebe an einen Stab anzubinden. Stäbeln - sagen wir hier in der Gärtnerei dazu.

LEP11 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Begehrtes thailändisches Heilkraut

MURDANNIA

Murdannia loriformis

P (30/30) M0STZ

[Thail.: Yah Pak King] Diese seit Jahrtausenden in der Traditionellen Thailändischen Medizin (TTM) geschätzte Heilpflanze nimmt eine zentrale Stellung in der Krebsbehandlung und Prophylaxe ein. Von dem üppigen Grün, welches die äußerst wüchsige Pflanze das ganze Jahr hervorbringt, werden bevorzugt Blatt- und Triebspitzen geerntet. Murdannia ist hauptsächlich als Mittel zur Behandlung von malignen, aber auch benignen Tumoren, also Krebs bekannt.

Ya Pak-King (der Thai-Name der Pflanze) wurde erst 1984 richtig populär, als in Thailand ein Krebspatient den frischen Saft einnahm und gesundete. In einer Studie der Universität Chiang Mai wurde bewiesen, dass Murdannia eine ausgeprägte antimutagene Wirkung zeigt. Auch chronische Bronchitis, durch deren bisherige Behandlung mit Antibiotika sich Resistenzen gebildet haben, wird günstig beeinflusst. Es wurde auch festgestellt, dass insbesondere Tumorzellen im Darm durch Murdannia im Wachstum gestoppt werden. Es wirkt außerdem blutzuckersenkend und lindernd bei Wundentzündungen.

Zudem ist die Anzucht wirklich einfach und die Pflanzen vermehren sich rapide! Sie wächst so schnell und leicht wie Brennessel - aber sie brennt nicht.

In Thailand wird traditionell die Frischpflanzenzubereitung bevorzugt. Es wird aus den Triebspitzen ein Presssaft gemacht, der täglich getrunken wird. Dafür werden ca. 120 Gramm frische Triebe in kleine Stücke geschnitten. Diese werden im Mörser gut zerdrückt, mit etwa 60 ml Wasser aufgefüllt und nach einigen Minuten durch ein Sieb gegeben. Für beste Resultate, so wird gesagt, sollten 2 Teelöffel zweimal täglich eingenommen werden. In anderen Rezepten wird statt mit Wasser der Saft mit Essig oder Salz herausgezogen.

Mehr lesen auf www.kraeuter-und-duftpflanzen.de

MUR22 Pflanze € 9,35 (ab 6 Stück € 8,40)

Liefermonate: Mitte April-Oktober

Murdannia

Eine wild wachsende Heilpflanze

BITTERSÜSSER NACHTSCHATTEN

Solanum dulcamara *Hinweis: giftig*

HP (200/30) M0♁ (F)

Strauchige Kletterpflanze mit lila Blüten. Alle Pflanzenteile, auch die Samen sind giftig. Eine Salbe mit Kamille ist wirksam bei Schwellungen und Hautentzündungen. Hexenkraut, zur Schmerzlinderung eingesetzt. Nährstoff- und stickstoffreiche Lehmböden.

S0L11X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

Bittersüßer Nachtschatten

Heil- und Nutzpflanze aus dem Mittelalter

SCHWARZER NACHTSCHATTEN

Solanum nigrum *Hinweis: giftig*

A (70/30) (-)AF0GMX (F)

Verbreitetes „Unkraut" auf Schutthalden oder an stickstoffreichen Stellen. Solange die Beeren noch grün sind gelten sie als giftig, doch wenn sie reif und schwarz geworden sind können sie z.B. für Pfannkuchen und Marmelade verwendet werden. Als Umschlag gelten die Blätter äußerlich angewendet als entzündungshemmend, beruhigend und schmerzlindernd. Eine alte, fast vergessene Heil- und Nutzpflanze die im Mittelalter vermutlich bekannter war.

S0L12X Saatgut € 2,55 **~ 50 Korn**

Schwarzer Nachtschatten

Nachtkerze

Nachtkerze am Strand von Langeoog

Wenn es draußen anfängt zu dämmern, dann entfalten sie ihren typischen Duft, der mal blumig (O. speciosa, pallida und odorata), mal sehr fein und zart (O. biennis) ist. Genau das richtige für alle, die sich ebenso wie die Nachtfalter abends im sommerlichen Garten an Düften berauschen möchten. Die Ursprungsheimat ist Nordamerika. Sie gelangte im 17. Jh. nach Europa und hat sich hier gut eingelebt.

Duftende Blüten locken Nachtfalter an

NACHTKERZE

Oenothera biennis

HBi (200/30) DGM0 (F!) ☼☼💧☺

Die wilde, einheimische Nachtkerze mit dem feinsten Blütenduft. Sät sich, wie die meisten Zweijährigen, gerne selbst aus. Liebt einen mageren, sonnigen Standort. Gelbe Blüten öffnen sich vom späten Nachmittag an. Die hier angebotene Sorte hat einen besonders hohen Gehalt an Gamma-Linolensäure (für den Prostaglandinstoffwechsel) in den Samen. Die Samen fallen nicht so leicht aus, wenn sie reif sind. Blüht von Juli-Sept. Aussaat ab Mitte April.

OEN04X Saatgut € 1,70 **~ 1000 Korn**

Nachtkerze, rosa

Besonders süß-duftende Blüten

DUFT-NACHTKERZE NEU

Oenothera odorata

HP (60/25) BD0 (-) ☼☼💧☺

Sollte in keinem Staudenbeet fehlen. Die zartgelben, großen Blüten der Duftnachtkerze verbreiten ein ausgesprochen süßes Aroma. Die Blüten öffnen sich früher als bei den übrigen Nachtkerzen. Die Aussaat in Saatschalen ist empfohlen. Absolut pflegeleicht, wüchsig und schädlingsresistent. Sät sich selbst aus.

OEN08X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

OEN08 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: April-Oktober*

Schöne Duftstaude für kleine Gärten

NACHTKERZE, WEISS

Oenothera pallida

HP (50/30) BD0 (-) ☼☼💧☺

Üppige weiße Blüten mit gelber Mitte kontrastieren gut zu den roten Knospen und Stängeln. Eine Duft-Staude, die durch ihre frühe Blüte, die bis zum Herbst andauert, auf sich aufmerksam macht. Verzweigt sich sehr gut. Wie bei allen Nachtkerzen öffnen sich die Blüten in der Dämmerung.

OEN09X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Duft-Nachtkerze

Kleine Sorte mit zartem Duft

NACHTKERZE, ROSA

Oenothera speciosa „Rosea"

HP (50/30) BD0 (-) ☼☼💧☺

Die ersten Pflanzen dieser Gattung kamen im 17. Jh nach Europa. Der Duft sagt, was die Augen versprechen. Die seidigen Blüten sind anfänglich weiß und werden langsam pastellrosa. Sie verströmen einen elfenzarten und doch sehr starken Duft. Sehr wüchsig und blühfreudig. Am besten in Tuffs pflanzen. Von den bergigen Prärien im mittleren Westen der USA. Aussaat in Saatschalen empfohlen, sonst ab Mitte April in gute Gartenerde ins unkrautfreie Freiland.

OEN03X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

Nachtviole

Ein üppig blühender Nachtdufter für genügend feuchte und nahrhafte Böden. Sie vertragen alle auch Standorte, wo nicht so viel Sonne hinkommt.

Zartlila Blüten duften in den Abendstunden

NACHTVIOLE

Hesperis matronalis

HBi (90/30) BD0W (F!)

Kreuzblütler, Bienenpflanze. Das süße Parfüm entfaltet sich hauptsächlich in den Abendstunden. Blätter von noch nicht blühenden Pflanzen sind eine nahrhafte Salatbeigabe. Lila Blüten von Mai-Juli. Selbstaussaat.

HES01X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Nachtviole

Nachtduftende Blüten

NACHTVIOLE, WEISS BLÜHEND

Hesperis matronalis „Alba"

HBi (90/30) BD0W (F!)

Weiße Blüten leuchten im Mondlicht. Intensiver, betörender Duft, lange Blütezeit; humosreiche Erde. Lockt Nachtfalter an. Bei rechtzeitigem Rückschnitt ist eine zweite Blüte möglich. Schön für jeden Bauerngarten. Aussaat ab April.

HES02X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Nachtviole, weiß blühend

Blau blühendes Borretsch-Gewächs

NATTERNKOPF

Echium vulgare

HBi (100/30) M0 (F!)

Ältere Blüten haben Ähnlichkeit mit dem Aussehen einer Natter. Heimisches Borretschgewächs mit den typischen von tiefrot über lila bis ins reine Blau gehenden Blüten. Findet sich auch mit sehr trockenen Böden zurecht. Tee aus den Blüten und Blättern bei Fieber, Kopfschmerz und für die Nerven. Es heißt, der Genuss der Blätter steigert die Libido. Färbepflanze (Wurzel). Insektenpflanze. Blüht von Mai-August.

ECH11X Saatgut € 3,40 **~ 500 Korn**

Wegerichblättriger Natternkopf

Heil- und Ölpflanze vom Mittelmeer

WEGERICHBLÄTTRIGER NATTERNKOPF

NEU

Echium plantagineum

HP (60/30) BM0 (F)

Dieser Natternkopf ist Ölpflanze und Heilpflanze zugleich. Das aus den Samen gewonnene Öl hat eine ideale Omega-3 / Omega-6 Ratio. Es wird vor allem in der Kosmetikindustrie geschätzt.

Beheimatet im Mittelmeerraum ist diese Staude auch nördlich der Alpen gut winterfest und anspruchslos. Wie alle Borretschgewächse mag er einen nahrhaften Boden. Die schönen Blüten im Sommer werden gerne von Bienen und anderen Insekten besucht.

ECH12X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Heilpflanze aus China

NIU XI

Achyranthes bidentata

HP (90/40) AM☯ (F!)

Amarantgewächs. Abkochungen der Wurzel und des Rhizoms sind in der traditionellen chinesischen Heilkunde angezeigt bei schmerzhafter Blasenentzündung, schmerzhafter Menstruation, Harnverhaltung, Verspannungen im unteren Rückenbereich. Bewirkt Blutstrom in der unteren Körperhälfte. Kreislaufanregend, Schmerz stillend und leberstärkend.

ACH11X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Duft-Nemesie

Duft-Nemesie „Karoo Pink"

Ist es eine Duftkomposition aus arabischem Jasmin, weißem Heliotrop und Goldlack? Oder doch eher Levkoje? - Die Nemesien haben ihre eigene Duftpersönlichkeit, die sie unvergleichlich machen. Entdecken Sie dieses besondere Etwas im Duft, das nur die Duftnemesien haben! Den ganzen Sommer über haben Sie Zeit, das herauszufinden, denn diese Nemesien blühen unaufhörlich - bis zum ersten Frost. An heißen Tagen taucht man regelrecht in eine Duftwolke, sobald man in die Nähe der duftenden Nemesien kommt. Sie sind kompakt und zierlich im Wuchs, sodass sie besonders gut in Töpfen und Kästen zur Wirkung kommen.

Die duftstärkste Sorte

DUFT-NEMESIE „FRAGRANT GEM"

Nemesia x fruticans

P (30/30) BD0

Ursprünglich im südlichen Afrika beheimatet. Typisch für die meisten duftenden Nemesien sind die zarten Pastelltöne: rosa und weiß die Blütenblätter, in der Mitte das Auge zitronengelb. Nach unserer Meinung die duftstärkste Sorte!

NEM09 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Mitte April-September*

Duft-Nemesie „Sugar Girl"

Zarter Duft von weißen Blüten

DUFT-NEMESIE „SUGAR GIRL"

Nemesia x fruticans

P (30/30) BD0

Kompakte Sorte mit reinweißen Blüten. Nachfolgerin der Sorte „Innocence". Warum? Diese Sorte duftet einfach noch besser!

NEM81 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Mitte April-September*

Kräftig rosa blühende Duft-Sorte

DUFT-NEMESIE „KAROO PINK"

Nemesia x fruticans

P (30/30) BD0

Am besten zu dritt in kleine Kübel pflanzen. Rosafarbene Blüten mit gelbem Auge. Buschiger Wuchs. Die kräftigste Färbung aus der Reihe der duftenden Nemesien.

NEM02 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Mitte April-September*

Duft-Nemesie „Fragrant Gem"

Heimische Waldrand-Pflanze

NELKENWURZ

Geum urbanum

HP (40/30) MW (F! S)

Die wirklich nach Nelken duftende Wurzel dieses einheimischen Rosengewächses wurde zur Zeit der Gewürzschiffe, als echte Nelken für die meisten Leute unerschwinglich teuer waren, als Ersatz genommen.

GEU01X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Nelke

Pfingstnelke, Wildform

Viele Menschen fühlen sich sofort an ihre Kindheit erinnert, wenn sie nach langer Zeit wieder diesen unvergleichlichen Duft in die Nase bekommen. Nelken duften manchmal zart, manchmal überwältigend stark und bereichern jeden Garten und jede Blumenvase. Zudem sind die Blüten nicht nur ein Augenschmaus sondern auch noch essbar. Gewürznelken gehören übrigens nicht zur Gattung Dianthus, sondern zur tropischen Gattung Syzygium, und sind botanisch etwas ganz anderes. Die Nelke war schon bei den Griechen des Altertums eine geschätzte Staude und wurde mit den Göttern in Verbindung gebracht. "Blume des Zeus" ist die wörtliche Übersetzung von "Dianthus". Vom Standort her mögen alle Nelken eine schön durchlässige Erde, also eine Erde, wo das Wasser gut abzieht, und einen vollsonnigen, warmen Standort. Sehr gut gedeihen sie in sandiger Erde, dann können sie sich in ihrer ganzen Pracht entfalten. Aber nicht nur im Beet, sondern auch in Töpfen und Balkongefäßen haben sie wegen ihres kompakten Wuchses einen charmanten Auftritt. Viele Nelkenarten sind nektarreich und werden gerne von Insekten und Schmetterlingen besucht. Als Heilpflanze wurden Nelken in der Geschichte viel mehr genutzt als heutzutage.

Mit dem typischen, vollen Nelkenduft

LANDNELKE „GRENADIN“

Dianthus caryophyllus Grenadin

HP (40/30) D0W (F)

[Gartennelke] Die Sorte Grenadin, eine Mischung von weißen, rosa und roten Nelken, ist eine der wenigen samenvermehrbaren Sorten im Handel, die wirklich noch nach Nelke duften. Und das meine ich im wörtlichen Sinn: Der Duft dieser Nelkenart erinnert tatsächlich an den von echten Gewürznelken. Die Blüten wurden einst zum Aromatisieren von Wein genutzt, und man kann die Blüten auch zum Würzen von Süßspeisen verwenden. Um das tolle Duftbukett zu konservieren, können die Blüten auch kandiert oder in Sirup eingelegt werden. Auch als Duftkissenfüllung geeignet. Grenadin blüht an langen, stabilen Stängeln und ist somit bestens auch als Schnittblume zu gebrauchen.

DIA02X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**
DIA02 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Duftende, zartrosa Blüten

PRACHTNELKE

Dianthus superbus

HP (40/20) D0 (F)

Diese schöne Staudennelke blüht später als die meisten anderen Arten - aber dann umso stärker! Wunderschöne, gefranste, zartrosa Blüten verströmen einen ausgeprägten und durchdringenden Fliederduft. Außerhalb der Blütezeit sieht man knuffige, grasartige Polster. Humosige, leicht feuchte Böden. Blüht von Juni-Sept. In Deutschland gilt die Art als gefährdet.

DIA01X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**
DIA01 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Robuste Bauerngarten-Pflanze

BARTNELKE

Dianthus barbatus

HBi (100/30) DM0TW (F)

Wesentlich robuster als Nelken. Die duftenden Blütenblätter sind essbar, wenn der herbe schmeckende Ansatz entfernt wird, z.B. in Salaten, Fischgerichten, Tee, Sorbet. Rosa, weiße und rote Farbtöne. Aussaat im Spätsommer direkt ins Blumenbeet oder ab Januar in Saatschalen. Blütezeit von Mai-Juli. Im Winter mit Reisig abdecken.

DIA03X Saatgut € 1,70 **~ 1000 Korn**

Rosa Blüten duften intensiv

FEDERNELKE „DUFTWOLKE“

Dianthus plumarius „Duftwolke“

HP (30/30) D0W

Eine rosa gefüllt blühende Nelke mit einem herrlich blumigen, parfümierten Blütenduft, im Abgang mit einer schönen voluminösen Süße - himmlisch! Federnelken bilden einen jedes Jahr sich mehr ausbreitenden Teppich, der immer reichhaltiger blüht.

DIA04 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Federnelke, weiß blühend

Süßer, schwerer Nelkenduft von weißen Blüten

FEDERNELKE, WEISS BLÜHEND

Dianthus plumarius „Albus“

HP (30/30) D0W

Im Vergleich zu ‚Duftwolke' betört uns hier eine süße, schwere Duftnote, die einen Atemzug um Atemzug dahinschmelzen lässt. Ein fantastischer, starker Duft!

DIA05 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Duftende Mischung für ihren Garten

FEDERNELKE

Dianthus plumarius

HP (30/30) D0W (-)

Alle Federnelken duften herrlich! Hier eine Mischung roter, rosa und weißer Blüten. Machen Sie doch einfach ihre eigene Auslese.

DIA08X Saatgut € 1,70 **~ 500 Korn**

Eine flach wachsende Duftnelke

PFINGSTNELKE, WILDFORM

Dianthus gratianopolitanus

HP (20/30) DB0M

Die Wildform gibt es noch entlang der Kalkfelsen an der oberen Donau. Sie eignet sich für sehr sonnige, auch trockene Bereiche im Garten und gedeiht auch auf Trockenmauern. Im Sommer erfreut sie uns mit vielen rosa Blüten.

DIA11 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Montpellier-Nelke

Zarte, duftende rosa Blütenkissen

MONTPELLIER-NELKE

Dianthus monspessulanus

HP (20/20) D0W

Von Südeuropa bis in die Alpen hin ist diese zierliche, aber überaus stark duftende Stauden-Nelke heimisch. Um diese Duftschönheit zu Blütezeit immer in Nasenhöhe zu haben, ist es eine gute Idee, diese sehr niedrig bleibende Sorte in höhere Kübel oder Balkonkästen zu pflanzen. Verglichen mit anderen Nelken blüht sie relativ spät, und erweitert so die Nelkenduftsaison um ein paar Wochen. Benannt wurde sie nach einem Ort an der französischen Mittelmeerküste.

DIA09 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: April-Oktober*

Pflanzen heilen Pflanzen

PECHNELKE

Viscaria vulgaris (Silene viscaria, Lychnis viscaria)

HP (80/30) 0 (F)

Zu den Kräutern zählen für mich auch Pflanzen, die ausschließlich Heilpflanzen für andere Pflanzen sind, wie die Pechnelke. Pechnelke daher, weil die Stängel eine dunkle, klebrige Schicht ansetzen. Die Pflanze schützt sich dadurch vor saugenden Insekten. Es wird der Pechnelke nachgesagt, dass sie die umgebenden Pflanzen stärkt, allein durch ihre Gegenwart. Ein Pechnelkenextrakt ist ein wirksames Pflanzenstärkungsmittel, er enthält Brassinosteroide, die nachweislich das Pflanzenwachstum fördern. Früher wurde eine Beisaat zur Ertragssteigerung eingesetzt. Dieser Extrakt wirkt gegen Mehltau bei Gurken, Grauschimmel an Tomaten und - wie wir aus eigener Erfahrung wissen - sehr gut gegen Rostpilze an Stockrosen. Die meisten Wirkstoffe befinden sich in den Samen. Ob ein Extrakt, der schon in großer Verdünnung enorm wirksam ist, selbst hergestellt werden kann, habe ich noch nicht rausfinden können, aber so eine „Samariterpflanze" im Garten zu haben, ist ja auch schon gut: Wer weiß was kommt? Schöne dunkelrosa Blüten.

Wir wenden regelmäßig Pechnelkenextrakt an bei der schwarzen Stockrose. Diese Pflanzen bekommen nämlich ganz leicht Malvenrost, jedenfalls wenn sie in Töpfen leben müssen. Hier wirkt die Pechnelke ganz ausgezeichnet.

VIS01X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**
VIS01 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Pechnelke

Süß duftende, heimische Heilpflanze

WOHLRIECHENDER ODERMENNIG

Agrimonia procera (Agrimonia odorata)

HP (120/35) DM0T (F! S!)

[Großer Odermennig]. Gelbe Blüten an langen Stielen. Sonne wie Schatten. Waldrandpflanze, heimisch in Deutschland. Die Blätter enthalten viele Gerbstoffe und entwickeln ein schwaches Himbeeraroma. Gut in Teemischungen. Rosengewächs.

AGR01X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**
AGR01 Pflanze* € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Hier kommt der kleine Bruder

KLEINER ODERMENNIG

Agrimonia eupatoria

HP (100/35) M0 (F! S!)

Der kleine Bruder des großen Odermennigs ist vielleicht noch schattenverträglicher, die Blüten sind nicht so klebrig, die Verwendung in der Volksheilkunde aber gleich: innerlich bei Lebererkrankungen, äußerlich bei Entzündungen. Anspruchsloses Gewächs, das mühelos fast überall im Garten angesiedelt werden kann.

AGR03X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**
AGR03 Pflanze* € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Wohlriechender Odermennig

Noni

Noni-Früchte

Heilkräftiger Baum aus Hawaii

NONI

Morinda citrifolia

P (>100/30) FM0TWZ⛐ (-) ☼☼💧

Kleiner Baum aus der Südsee mit starker Heilkraft, dessen Saft in vielfältiger Form als Heilmittel in den letzten Jahren berühmt geworden ist. Weniger bekannt ist, dass nicht nur der Noni-Fruchtsaft, sondern auch die Blätter und Wurzeln über die gleichen Heileigenschaften verfügen - so können von der Pflanze schon nach kurzer Zeit frische Blätter geerntet werden. Besonders hervorgetan hat sich Noni durch seine krebshemmende und immun steigernde Wirkung. Noni wirkt antibakteriell, schmerzlindernd, blutungsstillend, entgiftend, die Atemwege befreiend, entzündungshemmend, abführend, psychisch beruhigend, blutdrucksenkend, blutreinigend und physisch belebend. Blättersaft gegen Gicht. Wächst am besten in durchlässiger, sandiger Erde. Die ersten Früchte reifen schon nach einem Jahr. Als „Indische Maulbeere" werden die herben Früchte auch in Currygerichten verzehrt.

Wir verkaufen seit 2012 hier eine stecklingsvermehrte Auslese, die besonders gesund wächst und schon im Jugendstadium innerhalb des ersten Jahres blüht und fruchtet.

M0R20X Saatgut € 7,65 **~ 10 Korn**

M0R20 Pflanze* € 12,75 *Liefermonate: Mitte Mai-Oktober*

Noni-Blüte

WKK 33

Hellgrüne Blätter schmecken nach Oliven

OLIVENKRAUT

Santolina rosmarinifolia (Santolina viridis)

HP (50/45) D0RW⌘ ☼☼💧💧☺

[Zypressenkraut, grün] Harziges, intensives Aroma wie eingelegte Oliven. Blätter können sauren Marinaden eine mediterrane Note geben. Leuchtend grünes, fein geteiltes Laub. Olivenkraut erfreut sich zunehmender Beliebtheit erst seit wenigen Jahren. Wurde früher unter Zypressenkraut bei uns gelistet. Botanisch gesehen eine Santolina, diese finden Sie auch am Ende des Kataloges unter „Zypressenkraut".

SAN12 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Olivenkraut

Seltene Wildstaude aus Deutschland

OSTERLUZEI

Aristolochia clematitis *Hinweis: giftig*

HP (150/40) M0X (F! S!) ☼☼☼💧💧

Die Jugendstilpflanze? Heimisch, aber selten, an bewaldeten Flussläufen in Deutschland. Die eleganten, geschwungenen Linien, die sich an allen Teilen der markanten Pflanzengestalt abzeichnen, erinnern mich immer wieder an die Strichführung im Jugendstil. Angeblich ein krebserregendes Kraut, das vormals als starke Medizin gegen akute entzündliche Erkrankungen verordnet wurde. Zur vollen Entfaltung benötigt die Pflanze mehrere Jahre ungestörten Wachstums, kann aber auch sehr alt werden. Feuchte, nahrhafte Erde.

ARI01X Saatgut € 5,10 **~ 15 Korn**

Orangenblume „White Dazzler"

Winterharter Duftstrauch

ORANGENBLUME „WHITE DAZZLER"

Choisya ternata „White Dazzler"

HP (80/40) DB0Z

Eine sehr üppig blühende Orangenblume mit fein geteiltem Laub. Und das beste ist, dass sie sogar als winterfest gilt. Bis ca. -15°C heißt es. Trotzdem empfehle ich die Pflanzung an einer geschützten Stelle, wie etwa an einer Hauswand und im ersten Jahr etwas Winterschutz.

White Dazzler bleibt eher niedrig und wächst kompakt. In Frankreich habe ich an verschiedenen Stellen Orangenblumensträucher ausgepflanzt als duftende Stadtbegrünung gesehen.

CH003 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Immergrüner Strauch mit köstlichen Blüten

MEXIKANISCHE ORANGENBLUME

Choisya ternata „Aztec Pearl"

HHP (200/50) D0Z

Die aus Mexiko stammende Orangenblume ist eng mit den Zitrusarten verwandt und immergrün. Und so wundert es auch nicht, wenn der köstliche Duft der Blüten, die meist von Mai bis Juni erscheinen, uns an Orangenblüten erinnert. Dieser Strauch ist aber leichter als die meisten Zitrusgewächse zu kultivieren und ist, wenn kein Platz im Wintergarten vorhanden ist, an geschützten Stellen im Garten sogar winterhart.

CH001 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Mexikanische Orangenblume

Osterluzei

Raue Blätter sind so rau wie die...

OCHSENZUNGE

Anchusa officinalis

HBi (80/35) BM0 (F!)

Schön lilablau blühende Staude aus der Borretschfamilie mit den typischen Blüten. Wurzelabkochungen wirken innerlich blutreinigend.

ANC01X Saatgut € 3,40 **~ 80 Korn**

Ölweide

Korallen-Ölweide

Erst duftende Blüten - dann leckere Früchte

KORALLEN-ÖLWEIDE

Elaeagnus umbellata

HP (400/100) DBMG0

Die reifen, leuchtend roten Früchte schmecken angenehm säuerlich und eignen sich sehr gut für Marmelade, Gelee, Kompott und alkoholische Getränke. Aber auch die weißen Blüten versprechen schon sinnlichen Genuss: Sie duften sehr lieblich und intensiv und der Wind trägt den Duft durch den ganzen Garten. Ein robuster Strauch, der auch auf armen Böden gedeiht. Die essbare Ölweide ist in der Lage, mit Hilfe von in Symbiose lebenden Bakterien Luftstickstoff in knöllchenartigen Gebilden an der Wurzel zu binden, umzuwandeln und den Pflanzen verfügbar zu machen. Kommt aus China und Japan, deshalb auch japanische Ölweide genannt. Als Ölweidengewächs ist dieser Strauch verwandt mit Sanddorn. Für einen guten Fruchtansatz braucht diese Ölweide jedoch keinen Befruchtungspartner.

ELA01 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Essbare Ölweide

Robustes Wildobst aus Ostasien

ESSBARE ÖLWEIDE

Elaeagnus multiflora

HP (>200/150) DB0G ⌘

[Reichblütige Ölweide] Diese Ölweide blüht meist schon früh im Mai mit kleinen, aber herrlich duftenden hellgelben Blüten. Ab August reifen die kirschgroßen Früchte. Sie sind relativ groß und lassen sich in Form von Marmelade oder Kompott genießen. Ernten Sie möglichst spät. Dann schmecken sie süßer und milder.

ELA03 Pflanze € 13,60 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Anspruchsloses Duftgehölz

WINTERGRÜNE ÖLWEIDE

Elaeagnus ebbingei

HP (250/60) DB0GM ☯ ⌘

Wie alle Ölweiden verströmen die kleinen Blüten auch diese Art einen bezaubernden Duft im Herbst. Auch die Bienen freuen sich über diese wertvolle Spättracht.

Wer es auf die im April erst reifenden, essbaren Früchte abgesehen hat, der sollte einen warmen, geschützen Standort wählen. In kalten Lagen wirft sie im Winter die Blätter ab.

ELA04 Pflanze € 13,60 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Auch die Samen sind ein leckeres Gewürz

PAPAYA

Carica papaya

P (80/30W) M (-)

Tropischer Melonenbaum. Früchte und Blätter sind reich an Papain, ein verdauungsförderndes Ferment. Wird auch verwendet, um Fleisch zart zu machen. Die hier angebotene Sorte bleibt relativ klein. Wussten Sie schon, dass die Samen von Papaya ganz lecker nach Kresse schmecken und in vielen Länder zum Würzen verwendet werden?

CAR11X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Papaya ernten wir seit vielen Jahren in der Gärtnerei

Blüten mit großartiger Architektur

PASSIONSBLUME, ESSBAR

Passiflora edulis

P (150/30) MOS (-)

[Maracuja] Eine der vielen essbaren Passionsfrüchte. Passionsblumen haben auffallend kunstvoll gestaltete große Blüten. Rankpflanze.

PAS01X Saatgut € 5,95 **~ 20 Korn**

PAS01 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Passionsblume, essbar

Blätter dieser Art wirken beruhigend

PASSIONSBLUME, HEILEND

Passiflora incarnata

HP (>200/30) ARDMOST (S!)

Der Aufguss aller Pflanzenteile wirkt als mildes Beruhigungsmittel, bei Schlaflosigkeit und Nervosität. Es sind keine Unverträglichkeiten bekannt, deshalb besonders für Kinder geeignet. Weil es nicht schläfrig macht, wird es sogar als Tagessedativum eingesetzt. Die winterhärteste aller Passifloren kommt auch in Deutschland im Freien zurecht: Tiefgründiger, wenn möglich lehmiger Boden ist ideal. Braucht jedoch einen warmen, geschützten Standort während der Wachstumsperiode. Duftende schöne Blüten, essbare Früchte.

Passionsblume, heilend

Die heilende Passionsblume ist eigenartigerweise in Deutschland und Europa geschätzter als in ihrem Herkunftsland, den USA. Der größte Teil der Ernte geht jedes Jahr in europäische Länder. Hier hat man erkannt, dass diese Passiflora eine wertvolle Heilpflanze ist. Neuerdings wurde außerdem entdeckt, dass Passionsblumenkraut sehr viel Chrysin enthält. Und das dürfte für Männer interessant sein: Chrysin hilft, den Testosteronspiegel auf gesundem Niveau zu halten (Chrysin ist ein Aromatasehemmer). Präparate aus Passionsblumenkrautextrakten werden daher auch gerne im Bodybuilding verwendet und gelten dort als Testosteron-Booster. Das Saatgut der Passionsblume keimt sehr ungleichmäßig über mindestens ein ganzes Jahr verteilt. Es gehen immer nur wenige Samen auf. Deshalb bieten wir jetzt zusätzlich Pflanzen an - dann haben Sie einen guten Vorsprung. Unsere Pflanzen blühen meist schon im ersten Jahr, wenn Sie einen geeigneten Standort bekommen.

PAS02X Saatgut € 8,50 **~ 10 Korn**

PAS02 Pflanze € 11,05 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Sommer-getränk

Essbare Ölweide

Ein erfrischender Saft lässt sich ganz einfach aus der essbaren Frucht der Essbaren Ölweide herstellen. Dafür werden die Früchte zunächst gründlich gewaschen. Anschließend kommen sie zusammen mit Wasser und etwas Zucker in den Mixer und werden etwa zwei Minuten lang püriert. Zum Süßen kann man auch Honig, Agavendicksaft oder eine andere Alternative verwenden – je nach Geschmack.

Die pürierte Mischung wird danach durch ein Sieb gestrichen, am besten mit einem Löffel, damit der Saft leichter hindurchgeht.
Zum Servieren einfach ein paar Eiswürfel hinzufügen – und fertig ist ein leckeres, natürliches Sommergetränk!

von André

Patchouli

Javanisches Patchouli, aromatisches Öl

Der Duft der Hippiegeneration. Alle Sorten wachsen nur bei Temperaturen über 12°C. Im Sommer mögen sie lieber schattig stehen. Gute Nährstoffversorgung ist bei diesem schnell wachsenden Kraut sehr wichtig. Das typische Aroma entwickelt sich zum Teil erst bei einer Fermentation.

Patchouli ist eines der wenigen Öle, die mit dem Alter (ein paar Jahre) an Qualität zunehmen wie ein guter Wein. Für den Hausgebrauch, z.B. für Potpourris oder um Motten, Silberfische und Buchwürmer zu vertreiben, genügt es meist, die verwelkenden unteren Blätter zu sammeln; sie haben eigenartigerweise ein viel besseres Aroma als frische, gesunde Blätter. Medizinisch wird hauptsächlich das ätherische Öl (Aromatherapie) verwendet; es wirkt auf die Hypophyse. Der Effekt ist die Ausschüttung von Endorphinen!

Großer Wuchs, intensives Aroma

INDISCHES PATCHOULI

Pogostemon cablin

P (60/35) DMRWZ

Rosa Blüten im Winter. Weniger dekorativ als das Javanische Patchouli und auch empfindlicher, dafür aber viel lieblicheres, süßeres Aroma, das schon beim Berühren der frischen Blätter bemerkbar ist und in der dunklen Jahreshälfte am intensivsten ist. Diese Sorte wird auch zum Würzen genommen (Kaugummi, Gebäck).

POG01 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Indisches Patchouli

Besonders buschige, aromatische Pflanzen

JAVANISCHES PATCHOULI

Pogostemon heyneanus

P (30/40) DMRWZ

Buschige Pflanze mit gezackten, dunkelgrünen Blättern. Kleine rosalila Blüten erscheinen im Winter. Die Art wird in Indien für den Hausgebrauch kultiviert und zum Aromatisieren von bestimmten alkoholischen Getränken gebraucht. Liefert einen wichtigen Parfumgrundstoff. Öl der Pflanze wird zur Insektenvertreibung verwendet. Die richtige Pflanze für den warmen Wintergarten.

POG02 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Indisches Patchouli, weiss

Schonmal Eiscreme mit Patchouli genascht?

INDISCHES PATCHOULI, WEISS

NEU

Pogostemon cablin

P (80/40) DMRWZO

[TCM: Guang Huo Xiang, Nilam, Kabling] Eine sehr schöne und vor allem wunderbar aromatische Sorte des indischen Patchouli. Sie wächst stärker und wird größer als unsere anderen Patchoulis.

Wussten Sie schon, dass man die duftenden Blätter in Asien zum Aromatisieren von Getränken und Süßspeisen einsetzt? Und in China nimmt man das Kraut in Heilsuppen, um die Verdauung zu fördern.

POG04 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: April-Oktober*

Die „Indianer"-Banane wächst auch bei uns

PAW-PAW „PRIMA 1216“

Asimina triloba „Prima 1216"

HP (>200/60) DB0GM

Ein winterharter Fruchtbaum aus der Familie der Annonaceae, die bekannteste ist wohl die Cherimoya. Die Früchte erinnern eher an kleine Mangos als an Bananen. Paw-Paw-Früchte können in nahezu allen Gerichten Bananen ersetzen. Aus den Blättern wird ein Insektizid gewonnen, und außerdem wirkt ein Aufguß diuretisch. Prima 1216 ist eine selbstfruchtende, robuste Sorte mit gutem Fruchtansatz, die sich auch in unserem Klima bewährt hat, und viele, relativ große Früchte ansetzt.

ASI01 Pflanze € 34,00 *Liefermonate: April-Oktober*

Paw-Paw

Schlingpflanze mit duftenden, essbaren Blüten

PAKALANA

Telosma cordata

P (200/30) DWGSZ0ॐ

[Dok Sa No, Hoa thien ly, Chinesisches Veilchen] Eine Schlingpflanze mit traumhaft duftenden Blüten aus Malaysia. Die Blüten duften nicht nur, sondern sind auch nahrhaft: Sie sind reich an Protein, haben wenig Kalorien und enthalten viel Vitamin A und C.

Die goldgelben Pakalana-Blüten und die jungen Blätter werden in Malaysia gebraten in Omelettes oder in Suppen mitgekocht. In Bananenblättern eingewickelt werden frische Blüten auf den Märkten angeboten. In Südostasien ist es auch wegen ihres außergewöhnlichen Duftes eine beliebte Gartenpflanze. Sie blüht dort in der Regenzeit.

Pakalana

Der Duft der Blüten entfaltet sich besonders abends und in der Nacht. Es heißt Auszüge von den Blüten sind Bestandteil des berühmten Parfüms Chanel No.5. Die wärmeliebende Rankpflanze sollte bei mindestens 15°C überwintert werden. Im Winter nur sparsam gießen. Auf Hawaii werden die blühenden Ranken für duftende Kränze verwendet.

TEL20 Pflanze € 12,75 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Die Basmati-Reis-Aroma-Pflanze

PANDAN-PALME

Pandanus amaryllifolius

P (120/30) 0WZ

Eines der wichtigsten Kräuter in der indonesischen Küche. Was für die Thailänder der Basmati-Reis mit seinem typischen Aroma ist, ist für die Indonesier der Pandan-Reis. Im Gegensatz zum Basmati-Reis, in dem das Aroma naturbedingt ist, sind es beim Pandan-Reis die Blätter dieses Schraubenbaumes, die mitgekocht dem gewöhnlichen Reis ein vergleichbares, aber stärkeres Aroma geben. Äußerlich wird der Blattsaft bei rheumatischen Beschwerden angewendet. Langsam aber stetig wachsende Pflanze, die nicht kühler als 15°C stehen sollte. Schilfartige Blätter entwickeln erst beim Verwelken oder Kochen ihren ungewöhnlichen Duft.

PAN01 Pflanze € 12,75 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Pandan-Palme

Duftende Blüten im Vorfrühling

JAPANISCHER PAPIERBUSCH

Edgeworthia chrysantha

HP (>200/100) DM0

Ein auch in Deutschland winterharter Strauch mit schönen zitronengelben und vor allem sehr angenehm duftenden Blüten im zeitigen Frühjahr, noch vor dem Laubaustrieb. In Japan werden die Zweige geerntet, um daraus das hochwertige Japanpapier herzustellen. Die Wurzeln sind Heilmittel bei Augenkrankheiten.

EDG01 Pflanze € 14,45 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Wildgemüse kann man auch im Garten anbauen

WILDE PASTINAKE

Pastinaca sativa ssp. sativa

HBi (60/30) WMG (F!)

[Gemeiner Pastinak] Die wilde Pastinak ist eine der ältesten belegten Nutzpflanzen in Europa. Heute werden in erster Linie zwar die Wurzeln der Kulturform genutzt, aber in früheren Zeiten waren es vermutlich auch die würzigen Blätter und Samen der wilden Pastinake, die wie eine mildere Form von Petersilie schmecken. Die Wildform ist ein köstliches, robustes Wildgemüse. Sie wächst in vielen Gegenden Mittel- und Südeuropas und auch in Deutschland noch an vielen Stellen. Im Gegensatz zu den Kultursorten ist die wilde Pastinake absolut unverwüstlich und sehr winterhart.

PAS12X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Perilla, Shiso

Bronze-Perilla

Ein in Japan und China bekannter Lippenblütler, von dem es viele Kulturformen gibt, ähnlich wie beim Basilikum. Es ist eine typische Kurztagpflanze, d.h. erst wenn die Tage merklich kürzer werden (im September) beginnt die Blütenbildung. Obwohl sie keinen Frost vertragen, überstehen sie Temperaturen knapp über dem Gefrierpunkt. Alle Sorten sind traditionelle Gewürze für Sushi. Ein Perilla-Pesto schmeckt ganz außergewöhnlich, und es gibt sogar einen mit Perilla gewürzten Kräutersenf. Mit den Blättern füllt man Fische und gesalzene Samen werden als Snack zum Knabbern angeboten. Aber auch als Heilkraut hat sie Bedeutung erlangt. Indikationen sind: Magenverstimmung, Erkältung, Malaria und Cholera. Traditionell wurde eine Abkochung aus den Blättern ins Gewässer gegossen, worauf alle Fische in der Nähe starben (nur für Kaltblüter giftig..) und ein einfaches Mahl gaben. Also besser nicht an den Teichrand pflanzen. Die Keimfähigkeit von Perillasaatgut ist oft nicht kalkulierbar. Generell keimt älteres Saatgut, welches schon 2-3 Jahre liegt besser als frisches. Leider ist auch das kein verlässlicher Faktor.

Perilla, grün

Robuste Sorte, die ausdauernd sein kann

BRONZE-PERILLA

Perilla frutescens

A/P (150/45) BD0WZ☯ ☼☼☼💧☺

Ein fast glattblättriges Shiso mit ausgezeichnetem Kreuzkümmelaroma und schön bronzerot gefärbten, besonders großen, substanzreichen Blättern. Eine für kulinarische Zwecke bevorzugte Sorte. Wir haben festgestellt, dass diese Sorte viel später in Blüte geht (ca. Ende November) und sogar ausdauernd sein kann! Stecklingsvermehrt.

PER03 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Tiefrote Blätter für Sushi und Umbeboshi

PERILLA „ROTE AUSLESE“

Perilla frutescens

A (140/30) BDFM0TWZ☯ (F) ☼☼💧

[Rotes Shiso, Akashiso, Tia To] Japanisches Gewürz mit großen, gewellten, roten Blättern, die in der makrobiotischen Küche in Essig eingelegt als Delikatesse gelten. Nicht nur ein Gewürz mit einem cuminartigen, exotischen Geschmack, sondern mit ihren tiefroten Blättern auch eine wundervolle Akzentpflanze im Kräutergarten. Mit Alaun auch Färbepflanze für Rot. Die rote Auslese ist eine besonders aromatische Sorte, die das hervorragende Aroma der grünen Perilla mit der Schönheit der roten Perilla verbindet. Außerdem blüht diese Sorte wesentlich früher als vergleichbare Sorten, wodurch sie auch in Deutschland in den meisten Gegenden zur Samenreife gelangt. Um Frühblüher zu vermeiden, sollte diese Sorte, auch unter Glas, erst ab Anfang Mai gesät werden.

PER01X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

Leckere, nach Cumin duftende Blätter

PERILLA, GRÜN

Perilla frutescens v.

A (150/45) BDWZ☯ (F) ☼☼☼💧

[Grünes Shiso, Aoshiso, Green Cumin] Eine hierzulande seltenere Art mit starkem Aroma: wie Zimt und Cumin. Eine Alternative zum Kreuzkümmel, jenem Gewürz, dem das indische Curry seinen unverwechselbaren Charakter verdankt. Nur werden hier die Blätter und Blüten gebraucht, wir brauchen daher nicht auf die Samen zu warten. Nicht mitkochen.

PER02X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Japanische Sorte mit großen Blättern

PERILLA „BRITTON“

Perilla frutescens

A (60/30) DWM0 (-) ☼☼💧

Milde, schöne Sorte mit großen Blättern für Sushi-Wraps oder als aromatische Garnierung. Rote Blattadern und die rote Blattunterseite machen dieses Shiso zu einer sehr dekorativen Sorte. Die Färbung ist am schönsten bei kühler Witterung.

PER07X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

Handgroße Blätter eignen sich für Füllungen

KOREANISCHE PERILLA

Perilla frutescens

A (160/40) BDM0TWZ☯ (F) ☼☼☼💧

[Kkaennip] Die koreanische Perilla hat deutlich größere Blätter, die auf der Vorderseite grün und unten mehr rötlich sind. Die jungen Blätter werden hauptsächlich gefüllt mit anderen Speisen gegessen. Natürlich wird auch diese Art Shiso für Sushi, Salate, Tempura, Suppen und vieles mehr verwendet. Das Aroma ist anders als bei den roten und grünen Sorten und liegt mehr zwischen Minze und Basilikum.

PER08X Saatgut € 4,25 **~ 50 Korn**

Blätter sind oben grün und unten rot

JAPANISCHE PERILLA (HOJISO)

Perilla frutescens

A (60/30) DFM0TW (-)

Eine wüchsige Art, die vor allem in Japan und Taiwan bevorzugt wird. Junge Blätter und blühende Triebspitzen werden als Gewürz für Eingelegtes verwendet. Die Blätter sind auf der Oberseite grün und auf der Unterseite purpurrot. Sehr dekorativ. Feines, gutes Aroma.

PER09X Saatgut € 4,25 **~ 100 Korn**

Tropisches Gemüsekraut aus Vietnam

PEPEROMIE (RAU CÀNG CUA)

Peperomia pellucida

A (40/20) 0GMZ (-)

[Piper Pellucidum, Pak Krasang, Peperonie] Schönes, zierliches Kraut aus der Familie der Pfeffergewächse. Obwohl eigentlich aus dem tropischen Amerika stammend, ist es in Vietnam und Thailand ein beliebtes Gemüsekraut, das entweder roh oder kurz blanchiert verwendet wird. Die glänzenden Blätter und Stängel sind glasartig zart und knackig, und haben ein mildes, minziges Aroma.

Auf den Philippinen ist es außerdem bekannt als Mittel gegen Arthritis und äußerlich bei Abzessen. Frischer Presssaft ist gut bei Augenentzündungen, das ganze Kraut bei Entzündungen, gegen Erkältungen, hohen Blutdruck und bei Prostatabeschwerden. Easy to grow: Einmal angesiedelt, sät es sich unter tropischen Bedingungen, im Gewächshaus z.B., immer wieder selbst aus!

PEP01X Saatgut € 3,40 **~ 30 Korn**

Perilla-Pesto

Wüchsiges, essbares Heil- und Färbekraut

PENICILLINKRAUT

Alternanthera brasiliana

P (100/40) AF0GMTZ

[brasil.: Erva penicilina] In Brasilien wird es auch „pflanzliches Penicillin" genannt. Penicillinkraut ist eine in ganz Südamerika beliebte und verbreitete Heilpflanze. Es ist anscheinend nützlich gegen Infektionen und wird eingesetzt bei Erkältungen, Blasenentzündungen und sogar als Aphrodisiakum. Allgemein gilt es als entzündungshemmend und antibakteriell.

Weiche, rotglänzende Blätter können gedünstet auch als Spinat gegessen werden. Die Kochbrühe entwickelt dabei eine intensive pupurrote Färbung. Ich habe es noch nicht ausprobiert, aber ich denke, damit könnte man doch allerlei Sachen färben, oder?

ALT24 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Heilpflanze, aus der das Heilmittel Umckaloabo® hergestellt wird

HEIL-PELARGONIE

Pelargonium sidoides

P (40/30) M0TZ

Auch diese Pelargonie kommt aus Südafrika und hat große Bedeutung erlangt, weil aus ihr ebenfalls das Arzneimittel Umckaloabo® hergestellt wird. Im Gegensatz zu Pelargonium reniforme ist das Wachstum gedrungener, die Blätter sind silbriger und die Blüten sind tiefdunkelrot. Die Pflanzen wachsen etwas langsamer, aber es ist auch eine sehr schöne, dekorative Art.

PEL33 Pflanze € 11,05 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kapland-Pelargonie

Heilpflanze, aus der das Heilmittel Umckaloabo® hergestellt wird

KAPLAND-PELARGONIE

Pelargonium reniforme

P (50/30) M0TZ

Eine Heilpelargonie mit wunderschönen, roten Blüten und gedrungenem, grauem Laub. Der Name des Arzneimittels Umckaloabo® stammt aus der in Südafrika gebräuchlichen Zulu-Sprache und bedeutet soviel wie „schwerer Husten" was wohl auch seine Heilwirkung verrät. Das unter dem gleichen Namen erfolgreiche Präparat gibt es in jeder Apotheke und wird empfohlen bei akuten und chronischen Infektionen des Hals-Nasen-Ohren-Bereiches, z.B. bei Erkältungen und Grippe. Verwendet wird auch die ähnliche Pelargonium sidoides. Die Wirkung: antibakteriell, antiviral und schleimlösend sowie immunstärkend, ähnlich wie Echinacea. Aufgrund der Verträglichkeit auch für Kinder gut geeignet - oft können Antibiotika vermieden werden. Verwendet werden alkoholische Wurzelauszüge. Aber auch alle anderen Pflanzenteile enthalten die wirksamen Stoffe.

PEL34 Pflanze € 9,35 *Lieferzeit: Ende März-Oktober*

Petersilie

Petersilie-Pesto

Wohl das bekannteste Küchenkraut überhaupt. Wurde früher von Männern als Potenzmittel und von Frauen, in großen Mengen gegessen, als Abtreibungsmittel genommen, daher nannte man die Straßen, in denen Bordelle standen, früher auch oft "Petersilienstraße" oder "Peterles Gässchen". Liebt einen feuchten Boden, viel Nährstoffe und kühles Wetter. Petersilie ist das ganze Jahr zu ernten. Im Sommer liebt es einen kühlen, schattigen Platz, im Winter einen sonnigen geschützten Ort. Sie möchte nicht länger als ein Jahr auf demselben Standort stehen. Bereits drei Monate vor der Aussaat den Boden düngen. Es braucht also viel Geduld für Petersilie im Garten. Früher glaubte man daher, wenn man sie am Karfreitag sät - wo ja der Teufel außer Gefecht gesetzt ist - man der Geduld ein Schnippchen schlagen kann und die Petersilie schneller keime, wenn sie just an diesem Tag gesät würde. Der beste Zeitpunkt der Aussaat für diese zweijährige Pflanze ist aber im August, denn dann können Sie im Jahr darauf schon gut ernten.

Besonders stark gekrauste Sorte

PETERSILIE „MOOSKRAUSE"

Petroselinum crispum

HBi (60/20) M0WZ (F!)

Üblichste Sorte unter den stark gekrausten.

PET07X Saatgut € 1,70 **~ 1000 Korn**

Japanische Petersilie, rotblättrig

Die glatte Sorte hat mehr Aroma

ITALIENISCHE PETERSILIE

Petroselinum crispum v. neapolitanum

HBi (90/20) MWZ (F!)

[Prezzemolo gigante d'Italia] Die große, glattblättrige Petersilie mit dem besten Aroma! Andere glatte Sorten haben oftmals weniger Geschmack als die ohnehin weniger aromatische krause Petersilie. Die langen Stiele sind zart und können ebenfalls gegessen werden.

PET01X Saatgut € 1,70 **~ 1000 Korn**

Gremolata

Gremolata ist eine kurze Kräuterzubereitung, um italienische Speisen zu verfeinern. Das Prinzip ist: Man nehme ein paar ausgewählte Kräuter, mische sie mit ein paar aromahervorhebenden Zutaten und streue sie auf das (fast) fertige Gericht.

Grundrezept:
1 Bund Petersilie
1/2 Zitrone, Schale und Saft.
1-2 Zehen Knoblauch
ca.40 g Parmesan (kann auch weggelassen werden)
Kräuter: an erster Stelle Italienische Petersilie (eine glattblättrige Petersilie) oder Basilikum oder Salbeiblätter (aber auch andere Kräuter!) Zitronenschale: Reiben, oder fein schneiden, evtl. auch etwas Zitronensaft zugeben. Knoblauch: Fein hacken oder auspressen.

Mildes, ganz eigenes Aroma

JAPANISCHE PETERSILIE

Cryptotaenia japonica

HP (60/20) W (F)

[Mitsuba] Im Aroma nicht mit Petersilie vergleichbar; eher wie Sellerie und Engelwurz. In Japan werden Stängel und Blätter roh oder gedünstet in der Küche verwendet.

CRY01X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Italienische Petersilie, Sämlinge

Rote Blätter kommen auf'm Teller gut

JAPANISCHE PETERSILIE, ROTBLÄTTRIG

Cryptotaenia japonica f. atropurpurea

HP (50/20) 0W (-)

[Mitsuba] Genau wie die grüne Mitsuba wird auch diese in der japanischen Küche für Sushi und viele andere Gerichte geschätzt. Die roten, zarten Blätter haben ein ganz eigenes, frisches Aroma.

Auch als Schmuckstaude für den Ziergarten wird die rotblättrige Art verwendet. Als Staude aus der Familie der Doldenblütler braucht sie eine gute, humose, nahrhafte Gartenerde, um sich zu entfalten.

CRY02X Saatgut € 3,40 **~ 10 Korn**

Italienische Petersilie, Sämlinge

Rühlemanns goes Fashion!

Lange haben wir daran getüftelt.
Aus nachwachsenden Rohstoffen und komplett kompostierbar, entstand so ein einzigartiges Werk.

Model Vaiana, trägt das schwarze Langarmshirt „Blossom", den Rock „Cymbopogon" in der Farbe fresh green, die Halskette „Cissus" und den Hut „Gynostemma".

Model Amari trägt das Shirt „Makulan", den Rock „Cymbopogon" in der Farbe Vintage, die Ohrringe „Citrus" und den Hut „Cake Cover".

Pflegehinweise:

Alle Kleidungsstücke sollten einmal die Stunde mit feinem Sprühnebel feucht gehalten werden und ab und zu gedüngt werden. Nur so garantieren wir eine frische Farbe und ein tolles Tragegefühl.

Pichi-Pichi Tee

Wuchsfreudiges Räucherkraut der Spitzenklasse

PICHI-PICHI

Fabiana imbricata *Hinweis: giftig*

P (>150/30) AM0RTZ ☼💧☺

Diese weiß blühende botanische Art mit straff senkrechtem Wuchs hat uns überzeugt. Sie wächst scheller, und ist nicht beleidigt, wenn sie mal zu viel gegossen wurde. Im Vergleich zu der vormals angebotenen Sorte ‚Violacea' verträgt die botanische Art auch magere Erde besser. Claudia, unsere argentinische Mitarbeiterin, hat die Pflanze sofort erkannt, denn Pichi-Pichi wächst auch in Argentinien. Für die Rezepte und den Beitrag von André haben wir auschliesslich diese botanische Art verwendet

FAB04 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Pichi-Pichi Blüten

In Kübeln schön herabhängendes Kraut

PFENNIGKRAUT

Lysimachia nummularia

HP (10/30) BM0♦ ☼☼☼💧💧☺

Wird das Pfennigkraut in Zukunft vielleicht Centkraut heißen? Wir wissen es nicht. Jedenfalls hat dieses Primelgewächs mit den pfennigrunden Blättern zahlreiche Wirkstoffe, ist aber als Heilpflanze fast in Vergessenheit geraten. Die heimische Pflanze ist ein hervorragender, polsterbildender Bodendecker für nicht zu trockene Stellen. In Töpfen, Balkonkästen und Kübeln sehr dekorativ wegen ihrer herabhängenden Zweige, im Sommer üppige gelbe Blütenpracht. Das getrocknete Kraut wirkt zusammenziehend und wird als Mittel bei Magen- Darmbeschwerden, inneren Blutungen sowie bei starken Durchfällen eingesetzt. Außerdem bei Gicht, Rheuma, Gliederschmerz und Krampfadern. In frischer Form als Umschlag bei schlecht heilenden Wunden.

LYS01 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Pfennigkraut

Heilsame Kräuter können auch schön sein

CHINESISCHES PFENNIGKRAUT

Lysimachia christinae ‚Zixin'

HP (30/30) B0MT☯

[Jin qian cao, Gilbweiderichkraut] Dieser Weiderich ist nicht nur ein wichtiges Heilkraut der TCM, sondern auch als zierendes Gewächs wertvoll. In Hängekörben, oder wie auf unserem Bild, in hohen Gefäßen kann sie manchmal meterlang herunterwachsen.

Das Exemplar auf unserem Bild haben wir später mehrmals zurückgeschnitten, weil es den Boden erreicht hatte. Es ist eine sehr wüchsige Staude. Auffallend sind auch die roten Blattvenen, die in dieser Kulturform besonders prägnant sind.

In der chinesischen Medizin gilt die Pflanze als Mittel, um „Feuchte Hitze" auszuleiten.

LYS02 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: April-Oktober*

Chinesisches Pfennigkraut

Die duftstarke Art des beliebten Strauches

PFEIFENSTRAUCH, AUFRECHT

Philadelphus coronarius „Erectus"

HP (200/30) BDM0T⌘

[Duftjasmin, Bauernjasmin, Gartenjasmin] Eines meiner Lieblingsgehölze. Warum? Wegen des umwerfenden Duftes. Im Juni ist dieser steil aufrecht wachsende Strauch über und über mit weißen Blüten bedeckt, die ein beinahe berauschendes, fruchtig-jasminartiges Aroma in unsere Nasen senden. Von allen Philadelphus möglicherweise die duftstärkste Art. Eigentlich nicht ganz zu verstehen, weshalb sich der Begriff „Duftjasmin" nicht durchgesetzt hat. Sowohl als Solitär, wie auch hervorragend für Hecken geeignet - aber dann bitte erst nach der Blüte schneiden!

PHI13 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Pfeifenstrauch, aufrecht

Der Bauernjasmin für den kleinen Garten

PFEIFENSTRAUCH, KLEINBLÄTTRIG

Philadelphus microphyllus

HP (120/30) BD0T⌘

[Bauernjasmin] Manchmal können Düfte mich zurückversetzen in frühe Kindertage: Das fruchtig, blumig-minzige Aroma der üppigen weißen Blüten erinnert mich immer wieder an ein unbekanntes amerikanisches Erfrischungsgetränk, das wir Kinder auf einer U-Boot-Besichtigung angeboten bekamen. Wer kennt dieses Getränk? Früchte wurden in seiner Heimat Nord-Amerika als Nahrung genutzt, die Blätter und Blüten sind reich an Saponinen und lassen sich zu einer Waschlotion verarbeiten. Jedenfalls ein schlanker, zierlicher Strauch - anspruchslos und sehr winterhart.

PHI12 Pflanze € 11,05 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Himmlischer Jasminduft auch auf der Terrasse

ERDBEERJASMIN

Philadelphus x lemoinei „Silberregen"

HP (100/50) DB0MT ⌘

[Gartenjasmin, Bauernjasmin] Zahlreiche Blüten verbreiten im Frühsommer ihren wahrhaft köstlichen Duft. Leider duften die meisten anderen Bauernjasmine (anderer Name für Pfeifensträucher) nicht annähernd so intensiv. Ich rätsel immer noch über den Namen „Erdbeer"-Jasmin. Ja, die Blüten duften fruchtig. Und das Prickeln in der Nase, wenn man den Duft tief einatmet. Aber sonst?

Mit seinem rundlichen, eher kompakten, niedrigem Wuchs eignet er sich auch bestens für Kübelpflanzung.

PHI18 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Erdbeerjasmin

Pfeffergewächse

Hoja-Santa

WKK 33

Das mexikanische Pfefferblatt

HOJA SANTA

Piper auritum

P (200/150) DM0WZ

[Mexikanisches Pfefferblatt, Blattpfeffer, mexikanischer; Root Beer Plant, Hinojo Salalero, False Sarsaparilla, übersetzt: Heiliges Blatt] Aus Südmexiko. Es werden nicht die Samen, sondern die hocharomatischen, ca. 30 x 30 cm großen, herzförmigen Blätter in der Küche verwendet. Das einzigartige Aroma ist nur schwer zu beschreiben und hat etwas von rauchigem Sternanis, Muskatnuss, Pfeffer und Aprikose. Die geschälten, fingerdicken Stängel sind zart und knackig und können roh an Salate gegeben werden; sie haben zusätzlich einen starken Kokosgeschmack. Die Ureinwohner am Rio Indio in Zentralpanama nehmen die Blätter als Lockmittel beim Fischfang. Das ätherische Öl wirkt stark anziehend auf einige Fischarten. Eine kuriose Würzmethode besteht darin, Fische vor der Verarbeitung mit den Blättern zu füttern, wodurch sie auf natürliche Art aromatisiert werden. In der mexikanischen Küche werden die großen Blätter hauptsächlich klein geschnitten an Soßen gegeben oder mit Fisch, Fleisch o.ä. gefüllt, wobei das Aroma nach kurzer Garzeit in die Füllung zieht. Nach ca. 15 Minuten sind die anfänglich ziemlich festen Blätter weich wie Spinat und können dann mitgegessen werden. Hoja Santa enhält große Mengen an Safrol. Eine weit aus höhere Konzentration als z.B. Muskat, Fenchel, Schwarzer Pfeffer oder Sternanis. Bitte daher nur sparsam verwenden. Die Pflanzen werden am Naturstandort über 3 Meter hoch. Die mit ihrem schirmartigen Wuchs auch sehr attraktive Kübelpflanze entwickelt sich gut auf der geschützten Terrasse oder in einem frostfreien Kalthaus/ Wintergarten. Höhere Temperaturen werden vertragen, sind aber nicht notwendig. Eine ausgewachsene Pflanze benötigt nach 2-3 Jahren einen Pflanzkübel von ca. 20-30 Liter und bedeckt dann etwa eine Fläche von 3 qm, kann aber auch kompakter gehalten werden, denn sie nimmt es zu keiner Zeit übel, wenn Sie sie - auch radikal! - zurückschneiden.

PIP01 Pflanze € 22,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Hoja Santa im Eingangsbereich der Gärtnerei

Immer schien mir die Anzucht von schwarzem Pfeffer (Piper nigrum) als wenig lohnend in unseren Breiten, weil es a) eine tropische, d.h. sehr wärmebedürftige Pflanze ist, und b) nicht Blätter, sondern Früchte geerntet werden müssten, und das würde, selbst vorausgesetzt ein genügend komfortables Gewächshaus stünde zur Verfügung, wohl eher zu einer sehr gelegentlichen und bescheidenen Ernte führen. Ich hatte aus diesen Gründen schon die ganze Pfefferfamilie (Piperacae) als "für die Kräutergärtnerei uninteressant" aufgegeben und war daher ziemlich erstaunt, als ich dann den mexikanischen Blattpfeffer, Hoja Santa, entdeckte. Seitdem haben wir noch weitere interessante Nutzpflanzen aus der Pfefferfamilie gefunden. Ihnen empfehle ich, es zuerst mit der robustesten, der Hoja Santa zu versuchen. Alle hier vorgestellten Pfeffergewächse sind schattenverträglich und nährstoffhungrig und zeichnen sich durch sehr aromatische Blätter aus, die z.B. wie "Kohlrouladen" gegessen werden können.

Rosa Beeren mit unverwechselbarem Aroma

ROSA PFEFFER

Schinus molle

P (>300/30) D0WMT

[Peruanischer Pfefferbaum] Überhängende Zweige mit würzig duftenden Blättern tragen kleine Beeren, die wir als Rosa Pfeffer bezeichnen. Mit den rosa Beeren können Fleisch, Frischkäse, Gegrilltes und Fisch gewürzt werden. Sie sind weniger scharf als der Schwarze Pfeffer, haben aber ein einzigartiges, delikates Aroma. Im Urlaub auf Fuerteventura habe ich kleine Haine mit üppig fruchtenden Rosa-Pfeffer-Bäumen gesehen. Und in Tokio hat mich eine rosa Limonade geschmacklich absolut überzeugt, die nur mit Rosa Pfeffer aromatisiert war! Als Kübelpflanze frostfrei überwintern. Schinus molle ist zweihäusig, es braucht für einen Fruchtansatz männliche sowie weibliche Pflanzen.

SCH12X Saatgut € 4,25 **~ 50 Korn**

Betel-Pfeffer, Paan

Sorte mit bestem Aroma und Zierwert

BETEL-PFEFFER, PAAN

Piper betle

P (100/25) AM0WZ

Stammt ursprünglich aus Malaysia. Immergrüner Strauch. In seinem Ursprungsland auch als Mittel gegen Kopf- und Zahnschmerzen. Die Blätter haben einen leicht scharfen, prickelnden Geschmack. In der Ayurveda gilt Betel-Pfeffer als Aphrodisiakum. Auch zum Würzen geeignet - für experimentierfreudige Köche!

PIP03 Pflanze € 22,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

WKK 33

Zarte Blätter für die vietnamesische Küche

LA LOT, VIETNAMESISCHES PFEFFERBLATT

Piper lolot

P (60/40) GMWZ

Vietnamesisches Gewürzkraut aus der Pfefferfamilie (Piperaceae). Die zarten, glänzenden Blätter werden blanchiert und dann wird Fleisch darin eingewickelt. Diese Wraps werden dann gerne gegrillt. Die Blätter können auch kleingeschnitten z.B. für vietnamesische Omelettes oder als Würze auf Roastbeef verwendet werden. In der südostasiatischen Heilkunde auch als entzündungshemmendes Mittel. Sehr ähnlich wie der Thailändische Pfeffer, aber mit noch zarteren Blättern.

PIP08 Pflanze € 22,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Chinesischer Pfeffer

Hier ist der echte, rote Szechuanpfeffer

CHINESISCHER PFEFFER NEU

Zanthoxylum bungeanum

HP (>300/50) DM0GW

Die Früchte, genauer gesagt die Fruchtschalen dieser Art gelten als die schärfsten von allen Szechuanpfeffer-Arten. Er hat den stärksten prickelnden, manchmal betäubenden Geschmack. Das ist der echte rote Szechuanpfeffer (Hong Huajiao). In China gilt diese Sorte als Goldstandard. Es ist der Klassiker in der Szechuan-Küche.

Auch die jungen Blätter des Frühjahrsaustriebs sind ein leckeres Gewürz. Nicht so scharf wie die Früchte, aber sehr aromatisch. Beliebt in China sind die Blätter ausgebacken in einem Teig aus Ei und Maisstärke (Bierteig geht auch), oder als würzende Beigabe zu milchsauer vergorenem Gemüse.

Der robuste Strauch kann im offenen Boden 3-5 Meter hoch werden, ist sehr schnittverträglich und auch als Kübelpflanze geeignet.

ZAN08 Pflanze € 12,75 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Der chinesische Pfefferstrauch

SZECHUAN PFEFFER

Zanthoxylum simulans

HP (>200/50) DM0WZ

Der in Asien beheimatete Strauch aus der Familie der Rautengewächse ist auch in Deutschland völlig winterhart. In China und Japan werden die aromatischen, pfeffrig schmeckenden roten Früchte als Gewürz verwendet. Es ist Bestandteil des Fünf-Gewürze-Pulvers und eine viel gebrauchte chinesische Tischwürze. Dazu werden die Früchte stark geröstet und dann mit oder ohne Salz zusammen gemahlen. In Indien unter dem Namen „Gujrat" bekannt. Auch die Blätter sind aromatisch, werden wie Lorbeer in Suppen und Soßen mitgekocht und mit Zucker und Sojasoße zusammen zu einer speziellen Würzsoße verkocht. Als Teeaufguss wirken sie magenberuhigend, blutdrucksenkend und entwässernd; außerdem wirken sie gegen Pilze und Bakterien. Ein anspruchsloser Strauch, der auch auf kargen Böden gedeiht. Diese Art fruchtet ohne Befruchtungspartner!

ZAN01 Pflanze € 13,60 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Grün oder reif ein in Japan beliebtes Gewürz

SANSHO, JAPANISCHER PFEFFER

Zanthoxylum piperitum

HP (>200/40) D0WM

Auf dem Markt in Kyoto habe ich oft Aomi-Sansho (=grünes Sansho), das sind die meist grün geernteten Früchte, gesehen. Sie werden sowohl frisch als auch eingelegt genutzt. Es muss also in Japan wohl ein sehr beliebtes Gewürz sein. Getrocknet als Kuromi-Sansho werden sie gemahlen wie Pfeffer als Tischgewürz gereicht. Der Geschmack der Früchte ist scharf mit einer harzig-zitronigen Note. Sansho würzt in Japan viele Speisen: Fisch, Gemüse, Miso-Suppe, Teriyaki und Nudeln.

Noch weiche Blätter des Frühjahrsaustrieb heißen Ki-No-Me und haben ein ganz anderes Aroma als die Früchte - mehr fruchtig-minzig. Sie werden zu einer Art Pesto verarbeitet und dann zum Würzen von Sashimi und Salaten verwendet.

Wie auch viele andere Zanthoxylum-Arten, blüht und fruchtet der japanische Pfeffer bereits an jungen Pflanzen. Verglichen mit Szechuan-Pfeffer wächst er langsamer und wird nicht so schnell so groß. Gut geeignet auch als Kübelpflanze. Ein Rückschnitt kann im Frühjahr und Spätsommer erfolgen.

ZAN02 Pflanze € 12,75 *Liefermonate: April-Oktober*

Sansho „Purple Leaf"

Aromatische Blattwürze im Frühling

SANSHO „PURPLE LEAF" NEU

Zanthoxylum piperitum ‚Purple leaf'

HP (200/40) DM0GW

Ein herrlich aromatischer Strauch mit purpurfarbenen, gefiederten Blättern. Es ist eine Sansho-Art, die genauso in der Küche verwendet wird wie die grüne Variante.

Sansho-Blätter - sowohl diese als auch die der grünblättrigen Art - werden in Japan gerne zu einer Würzpaste (Kinome Miso) verarbeitet. Man verwendet sie wie ein Salatdressing oder Pesto.

ZAN06 Pflanze € 22,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Szechuan Pfeffer

Frische Salz-Würzpaste mit Tasmanischem Bergpfeffer

Zuerst werden 30g Beeren des Tasmanischen Bergpfeffers in einen Mörser gegeben und ordentlich zerkleinert bis eine Art Paste entsteht. Anschließend werden 50g feines und 50g grobes Meersalz hinzugegeben und gut vermengt.
Nun kann man die Würzpaste in ein Glas füllen und im Kühlschrank lagern. Die Salz-Würzpaste vom Tasmanischen Bergpfeffer kann man hervorragend verwenden, um Gerichte mal etwas anders zu verfeinern.

von Nadine und André

Würziger Kultpfeffer aus Australien und Tasmanien

TASMANISCHER BERGPFEFFER

Tasmannia lanceolata (Drimys lanceolata)

HHP (200/30) B0WMZ

Ein Pefferstrauch, der sich zunehmender Beliebtheit erfreut; auch außerhalb seiner Heimat. Er ist endemisch in Tasmanien und im Süden Australiens. Genutzt werden nicht nur die Früchte, also die Pfefferbeeren, sondern auch die weichen, fleischigen Blätter. Beide werden wegen ihrer Schärfe und ihres speziellen Aromas geschätzt.

Solange die Pfefferernte noch auf sich warten lässt, können Sie aber auch die weichen, ledrigen Blätter zum Würzen anstelle von schwarzem Pfeffer verwenden - frisch, oder getrocknet und gemahlen. Sie sind ebenfalls scharf und aromatisch, wie auch die Pfefferbeeren. Trotz seines scharfen Geschmacks wird der Bergpfeffer sogar in Eiscreme und süßen Desserts als exotische Würze eingesetzt.

Der Bergpfeffer zeigt sich hier in der Gärtnerei als sehr gesund und resistent gegen Schädlinge. Möglicherweise liegt das an dem in allen Pflanzenteilen vorhandenen Sesquiterpen Polygodial, welches nicht nur den scharfen Geschmack erzeugt, sondern auch bekannt ist für seine insektizide und antimykotische Wirkung.

Tasmanischer Bergpfeffer

Die Pflege als Kübelpflanze ist einfach. Ein Rückschnitt wird jederzeit vertragen. Auch die ganz jungen Pflanzen blühen oft bereits im ersten Jahr. Überwinterung warm oder kühl. Ältere Pflanzen vertragen Fröste bis zu minus 15°C.

Bevor Sie sich aber auf die pfeffrigen Früchte freuen, sollten Sie wissen, dass die Pflanze zweihäusig ist. Das bedeutet, dass männliche und weibliche Blüten an unterschiedlichen Pflanzen erscheinen. Nach der Befruchtung bilden sich an den weiblichen Pflanzen die schwarzblauen Früchte. Diese gelangen getrocknet als Bergpfeffer in den Handel. Für die Ernte von Pfefferkörnern reicht etwa eine männliche Pflanze zur Bestäubung von fünf weiblichen Pflanzen.

Was Sie noch wissen müssen ist, dass, soweit mir bekannt, alle Pflanzen, die derzeit woanders in Deutschland im Handel sind (wie die Sorte „Red Spice" z.B.) rein männliche, stecklingsvermehrte Sorten sind.

Wir sind stolz darauf, dass wir erstmals weibliche stecklingsvermehrte Jungpflanzen anbieten können! Bitte beachten Sie, dass unsere Bergpfefferpflanzen noch sehr jung, ca. 1-2 Jahre alt sind.

TAS02 männliche Pflanze € 12,75 *Lieferm: Ende März-Oktober*
TAS03 weibliche Pflanze € 12,75 *Lieferm: Ende März-Oktober*

Pilzkraut

Küchenkraut mit zartem Waldpilzaroma

PILZKRAUT „MUSHROOM PLANT“

Rungia klossii

P (60/20) GM0WZ

[Shombay, Moku, Tani, Kenkaba, Malomalo] Ernten Sie knackige, dicke, sukkulente, glänzende Blätter mit einem delikaten, zarten Pilzaroma! Sehr nährstoffreich. Das Pilzaroma wird bei kurzem Mitgaren verstärkt, sodass es sinnvoll ist, es erst am Ende des Kochvorganges mitziehen zu lassen. Frische Blätter sind lecker in Salaten und auf Sandwiches. Rungia wird in seiner Heimat, dem Hochland von Papua-Neu-Guinea, in Feldern angebaut, meistens zwischen Süßkartoffelbeeten. Für die Einheimischen ist es eine wichtige Proteinquelle und eine der wertvollsten und bekanntesten Gemüsepflanzen. Die Pflanzen können wirklich das ganze Jahr über wie eine Art Spinat oder, um Speisen ein zartes Pilzaroma zu verleihen, beerntet werden. Unser Pilzkraut stammt aus einer der vielen australischen Kräutergärtnereien, die diese exotische Pflanze seit Jahren in ihrem Sortiment haben.

Champignons mit Pilzkraut

KULTUR & PFLEGE

Das Pilzkraut verträgt die meisten Böden, aber richtig wohl fühlt es sich in einem guten humosen, feuchten Boden. Es verträgt auch erstaunlich viel Schatten und wächst selbst dann noch ganz beträchtlich, vorausgesetzt es ist warm genug. Bei ca. 10°C stellt sich das Wachstum ein und bei Temperaturen nahe dem Gefrierpunkt verliert es die Blätter, kann aber auch nach leichten Frösten aus dem kräftigen Wurzelstock wieder austreiben. Im Winter ist es ideal auf dem Küchen-Fensterbrett aufgehoben. Aber falls Sie doch mal ein Platzproblem im Winter haben mit Ihren grünen Freunden (.. und wer hat die nicht!) - dann können kräftige Pflanzen durchaus ein paar Wochen oder Monate im Keller ohne Licht verbringen. Man kann das Pilzkraut in der frostfreien Zeit auch draußen wachsen lassen und dann im Herbst ausgraben und reinnehmen.

ERNTE

Wichtig ist es, immer ca. 5-10 cm lange Triebspitzen zu ernten, dann wächst die Pflanze schön buschig nach. Sollte das einmal nicht möglich sein, ist ein gelegentlicher tiefer Rückschnitt auf ca. 5 cm über dem Boden sehr zu empfehlen, weil dann natürlich gleich wieder frische, besonders zarte, junge Triebe innerhalb weniger Tage für eine Ernte zur Verfügung stehen. Pilzkraut hat ein großes Potenzial als kommerzielle Kultur im geheizten Gewächshaus, denn die Blätter wachsen rasch nach und sie halten sich sehr gut über längere Zeit frisch.

VERWENDUNG IN DER KÜCHE

Blätter: roh im Salat und als Garnierung, gekocht als Spinat oder in Suppen und Wok-Gerichten. Stängel: sind auch lecker, schmecken wie Borretsch und sind am besten roh zu verwenden.

Die Blätter sind zartfleischig, glänzend und dabei immer knackig. Das macht sie auch so interessant als essbare Garnierung oder als Salatbestandteil, der immer klar zu sehen und zu erkennen ist und bei dem man nicht erst rätseln muss!

VERMEHRUNG

Die Pflanzen können leicht durch Stecklinge oder noch einfacher durch Teilung der robusten Wurzelstöcke vermehrt werden.

INHALTSTOFFE

Pilzkrautblätter enthalten außergewöhnlich viel Chlorophyll und sind daher besonders gut zur Blutreinigung und Blutbildung geeignet. Sie sind reich an Eisen, Kalzium (272 mg/100g), Beta-Carotin und Vitamin C. Pilzkraut enthält ca. 3% Eiweiß - das ist mehr Eiweiß, als Pilze enthalten - und nur 33 Kalorien pro 100 Gramm.

AUSSEHEN

Ein Akanthusgewächs, das üppig und überhängend wächst. In der Sonne bleiben die Blätter etwas kleiner als im Schatten. Schöne violett-blaue Blüten erscheinen nur gelegentlich.

RUN13 Pflanze € 8,50 (ab 6 Stück € 7,60)

Liefermonate: Mitte April-Oktober

Pilzkraut, ideale Topfpflanze

Portulak

Winterportulak, Postelein

Es stammt ursprünglich aus Ägypten. Als Portulak bezeichnet man meistens die aufrechte Kulturform des Sommerportulak, Portulaca oleracea. Der echte Portulak enthält reichlich Omega-3-Fettsäuren; heilsam bei hohem Cholesterinspiegel. Weshalb heißen nun aber auch andere Pflanzen "Portulak"? Vielleicht weil sie auch sukkulente, zarte Blätter haben? Auch ein altes Klosterkraut gegen Würmer und zur Blutreinigung.

Schöne Rankepflanze mit duftenden Blüten

PERU-PORTULAK

Anredera species

P (150/40) DG0Z

[Madeira-Wein] Ein Basellagewächs wie der Ceylon-Spinat. Eine fast unbekannte Schlingpflanze aus Peru mit Doppelnutzen: essbar sind die sehr weichen, großen sukkulenten Blätter - wie Portulak - und die nahrhaften knolligen Rhizome. Auch gut als Ampelpflanze, leicht zu ziehen und trockenresistent - sie zieht einfach ein und verliert die Blätter, wenn kein Wasser mehr an die Wurzeln kommt. Weiße, honigduftende Blüten.

ANR01 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Sommerportulak

Aufrechte Form für gute Böden

SOMMERPORTULAK

Portulaca oleracea v. sativa

A (30/20) M0W (F)

Sehr sukkulente, salzige Blätter passen gut an Sommersalate. Benötigt viel Sommerwärme zum Gedeihen. Sandiger, warmer Boden ist ideal. Blütezeit Juni-Oktober, essbare Blüten. Staunässe meiden.

P0R11X Saatgut € 1,70 **~ 1000 Korn**

Goldige Blätter glänzen in der Sonne

SOMMERPORTULAK, GELB

Portulaca oleracea sativa

A (30/15) GM0W (F)

Leuchtend gelbgrüne Blätter; sonst wie die grüne Art.

P0R12X Saatgut € 1,70 **~ 1000 Korn**

Diese kriechende Form vermehrt sich rasch

WILDER PORTULAK

wieder da

Portulaca oleracea

A (10/30) GM0W (F)

Sie haben auch kein Glück mit dem gewöhnlichen Portulak? Trösten Sie sich, Sie sind nicht allein! Diese stark wachsende, vitale, kriechende Wildform des Portulaks schafft Abhilfe. Sie wächst im Mittelmeerraum gerne auf den Feldern als „Unkraut".

Die bei der Kulturform gewünschte aufrechte Wuchsform ist eindeutig auf Kosten der Vitalität gegangen. Vermutlich ist die waagerechte Ausbreitung wie bei vielen Pflanzen auch mit dem vegetativen Wachstum verbunden, was die vitale Kraft dieser sonst kaum im Handel erhältlichen Wildpflanze erklärt.

P0R13X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Peru-Portulak

Frischer Salat im Winter

WINTERPORTULAK, POSTELEIN

Montia perfoliata (Claytonia perfoliata)

HA (25/20) G (F)

[Tellerkraut] Winterportulak ist ein typischer Wintersalat. Sie können es an halbschattigen Stellen unter laubabwerfenden Sträuchern oder Bäumen säen, es ist grün von Oktober bis Mai, und wenn dann die große Frühlings- und Sommergesellschaft der Gartenpflanzen dem Licht entgegenstrebt, verschwindet es wieder, hat sich ausgesamt... um im kommenden Herbst wieder da zu sein - bereit für eine neue Ernte frischer, zarter, knackiger Bätter. Eine willkommene Bereicherung für die Winterküche. Trotz seiner Zartheit ist es winterhart, die Haupternte können Sie im zeitigen Frühjahr von März bis Anfang April erwarten. Und an dieser Pflanze ist alles essbar: Blätter und Blüten für Salate und die Wurzeln auch ganz kurz gedünstet. TIPP: Lassen Sie immer ein paar Pflanzen stehen, damit sie blühen und sich wieder aussamen. An geeignetem Standort brauchen Sie nie wieder nachzusäen!

M0N12X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

Ritualpflanze der nordischen Schamanen

GRÖNLÄNDISCHER PORST

Ledum groenlandicum

HP (150/40) MRT0

[Grönlandtee] Ein Strauch der nordischen Hochmoore, liebt also saure Erde. Die aromatischen Blätter wurden von Kelten, Germanen und Tungusen in schamanischen Zeremonien verräuchert und inhaliert. Für das sogenannte Gruitbier setzte man im Mittelalter Porstblätter dem Bier zu, um seine Wirkung zu verstärken.

Neben Bilsenkraut und Stechapfel war er einer der wichtigsten Bierzusätze. Medizinische Wirkungen: gegen Lungenleiden, Gicht oder Rheuma. In Sibirien verräucherte man gerne das Kraut um Insekten fernzuhalten. Vielleicht kann man mit Einreibungen auch die lästigen Mücken fernhalten?

LED01 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Grönländischer Porst

Heimischer Strauch mit essbaren Früchten

PIMPERNUSS

Staphylea pinnata

HP (300/80) ABD0W

[Klappernuss] Die Pimpernuss ist ein Strauch aus Mitteleuropa. Die reifen Früchte enthalten eine Nuss, die wie Pistazie schmeckt und auch als Liebesmittel gilt. Eigentlich kommt der Name Pimpernuss von den klappernden Geräuschen, die die reifen Früchte im Wind von sich geben, aber er passt doch auch gut zu den aphrodisischen Eigenschaften, oder? Im bayrischen Wald wird ein Likör aus den haselnussgroßen Früchten gebraut. Die weißen Blütentrauben können kandiert werden. Blüten duften zart nach Kokos.

STA21 Pflanze € 12,75 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Mild gurkig schmeckende Blätter am Salat

PIMPINELLE

Sanguisorba minor

HP (120/40) MTW (F)

Eines der wenigen Würzkräuter, die in unseren Breiten heimisch sind. Wo die Winter mild sind, erfreut sie uns das ganze Jahr über mit ihren fein geteilten Blättern mit dem nussigen Gurkengeschmack. Blutreinigend. Eigenartigerweise ist das Aroma am besten nach einem Regenschauer oder überhaupt bei genügend Feuchtigkeit. Bei den meisten anderen Kräutern ist es ja genau umgekehrt. Obwohl die Pimpinelle auch an einem trockenen Standort wächst, entwickelt sie dort überhaupt keinen Geschmack. Winzige rote Blüten im Frühsommer.

SAN01X Saatgut* € 1,70 **~ 100 Korn**

SAN01 Pflanze € 3,40 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Buddha fand seine Erleuchtung hier

PIPAL

Ficus religiosa

P (>200/-) M (-)

[Bo-Baum] Bei den Hindus und Buddhisten heiliger Baum. Die Erleuchtung soll Buddha unter diesem Baum bekommen haben. Blätter haben antibakterielle Wirkung. Gute Zimmerpflanze, wie Ficus benjamina. Anzucht bei ca. 20°C, warm-feucht halten.

FIC01X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

Polpala als Topfpflanze

Nieren- und Blasenheilkraut aus Indien

POLPALA

Aerva lanata

P (50/30) MG0RZ (-)

[Chaya, Pol-Pala] Über und über bedeckt mit winzigen, flauschigen, cremeweißen Blütenzapfen. Sehr dekorativ! Ein kleiner, kriechender Strauch aus der Familie der Amaranthgewächse. Die zierliche Pflanze ist verbreitet in Indien, Südostasien und Afrika. In Indien ist es eines der bekanntesten Kräuter gegen Nieren- und Blasensteine. Dafür wird eine Wurzelabkochung eine Woche lang getrunken, um die Steine abzutransportieren und den Urin zu klären. In der ayurvedischen Tradition wird frühmorgens ein Tee zur Reinigung der Nieren empfohlen, es wirkt entwässernd. Blattaufgüsse zum Gurgeln sollen helfen bei Halsentzündungen und wirken äußerlich beruhigend auf gestresste Augen oder als Umschlag bei Hautirritationen und Entzündungen.

Bei Kopfschmerzen sollen die kampferartig duftenden Wurzeln helfen. Hepatitispatienten bekommen in Indien die gemahlene Wurzel mit Joghurt verabreicht, sie wirkt leberschützend (hepatoprotektiv). Als Räucherkraut auch gegen Asthma. Die Blätter werden in Indien auch als Spinat oder Gemüse zubereitet. Enthält Flavonoide, Phenolsäuren, Phytosterole und Alkaloide.

AER01X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

Knospige Blütenstängel - eine Wildkrautdelikatesse

WIESEN-PIPPAU

Crepis biennis

HBi (60/30) G (F!)

Eine löwenzahnverwandte Art, die zarter ist als der echte Löwenzahn, aber auch diesen typischen, herzhaften, bitteren Geschmack hat. Außer den Blättern sind vor allem auch junge, noch knospige Blütenstängel ein beliebtes Wildgemüse, ob roh oder gedünstet. In der Natur ist der Wiesen-Pippau auf gut gedüngten Wiesen weit verbreitet.

CRE01X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Duftende Blüten und essbare Wurzeln

KNOLLIGE PLATTERBSE

Lathyrus tuberosus

HP (120/30) DB0GS (F)

[Knollenwicke, Erdnusserbse] Es sind die an den Wurzeln wachsenden Knollen, wegen derer diese ausdauernde und heimische Art schon im Mittelalter angebaut wurde. Man kann die Knollen schon nach einer Saison ernten, aber idealerweise werden sie erst nach 2-3 Jahren geerntet, dann sind sie größer. Die nahrhaften Knollen haben einen hohen Proteingehalt und schmecken angenehm süßlich, ein bisschen wie Esskastanien. Auch Blätter, junge Triebe und Blüten sind gedünstet essbar.

Solange die Knollen nicht erntereif sind, erfreut die Knollen-Platterbse aber auch durch ihren jasminartigen Blütenduft. Duftwicken duften ganz ähnlich.

LAT08X Saatgut € 3,40 **~ 20 Korn**

Ayurvedisches Verjüngungskraut

PUNARNAVA

Boerhavia diffusa (Boerhaavia diffusa)

HHP (30/50) MAGJVZ

[Hindi: Gadahpurna] Das Sanskritwort Punarnava heißt wörtlich: „Das, was den Körper regeneriert". Eines der typischen Rasayanas (=Verjüngungsmittel), die in Indien allgemein eine lange Tradition haben. Man ordnet im indischen Heilsystem diesem Heilkraut folgende Eigenschaften zu: bitter, kühlend, zusammenziehend, reinigend. Es balanciert alle drei Doshas.

Zu Trockenzeiten kann das Kraut wie tot aussehen, wird dann aber wie durch ein Wunder in der Regenzeit wieder grün. Diese unglaubliche Erneuerungsfähigkeit überträgt die Pflanze auch auf den, der sie als Medizin zu sich nimmt, glauben die Inder. Aber wissenschaftliche Studien geben ihnen recht: Neben vielen anderen heilkräftigen Bestandteilen ist hauptsächlich das Alkaloid Punarnavin wirksam.

Geerntet wird die ganze Pflanze im Herbst. Sie gilt in Indien als hilfreich bei allen Arten von Entzündungen, Hexenschuss, Muskelschmerzen, Beschwerden bei der Verdauung und ganz allgemein zur Kräftigung. Geschätzt wird auch die blutreinigende, entwässernde und zellerneuernde Wirkung. Es gilt als Herztonikum, Diuretikum, Leberschutzmedizin, als hilfreich beim Abnehmen, Mittel gegen Arthritis, als Entgiftungkraut, als Aphrodisiakum und es wirkt gegen Viren. Verbessert allgemein die Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten. In erster Linie eine Nierenmedizin. Eine Paste aus der Wurzel wirkt bei unreiner Haut. Noch mehr?

In der indischen Volksmedizin wird täglich eine Tasse Tee aus ca. 30g frischen Blättern empfohlen. In Brasilien ist es auch verbreitet und heißt dort „Erva tostao". Hier wird ein Press-Saft aus den Wurzeln verwendet. In Westbengalen wird die ganze Pflanze mit Wurzel in Curries und Suppen verarbeitet.

Punarnava ist in vielen Teilen Indiens und Pakistans zu finden und wächst fast waagerecht am Boden, mit über 1 Meter langen Trieben. Es ist verwandt mit der Wunderblume (Nyctaginaceae). Die Pflanze ist leicht zu halten, sie braucht aber regelmäßige Düngung. Winzige rosa Blüten machen einen schönen Kontrast zu den kräftigen Blatttrieben. Wächst schnell und üppig.

B0E22 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Puntarelle

Vulkanspargel ist ein anderer Name

PUNTARELLE

Cichorium intybus var.

HBi (40/20) 0G (F)

Immer wieder sind es italienische Neuheiten, die unsere Küche bereichern. So auch diese Verwandte des Chicorée. Die eher losen Herzen wachsen oft zu mehreren an einer Pflanze und sind bei Frühjahrssaat schon im Sommer ernte- und genussreif. Puntarelle wird geschätzt wegen ihres feinherben und doch zarten Geschmacks.

Es gibt mehrere Sorten Puntarelle. Unsere Sorte „Puntarelle di Galatina" bildet von selbst die fleischigen Herzen aus. Genau genommen sind es verdickte Blütensprossen.

CIC05X Saatgut € 3,40 **~ 300 Korn**

Salzige, fleischige Blätter für die Meeresküche

EUROPÄISCHER QUELLER

Salicornia europaea

A (20/10) WG0N (F)

[Friesenkraut] Wild wächst er auch an der deutschen Nordsee, aber für den kommerziellen Bedarf wird er in den Niederlanden in Gewächshäusern kultiviert. Die fleischigen Blätter des einheimischen Quellers gibt es seit einigen Jahren auch frisch an der Fischtheke im Supermarkt. Die fleischigen und knackigen Triebspitzen schmecken erfrischend salzig und finden Verwendung als interessante Beilage für Fischgerichte; sowohl roh als auch gedünstet oder sauer eingelegt.

Queller lässt sich auch gut im Topf halten und freut sich, wenn Sie ihm salziges Wasser geben. Etwa 2 Teelöffel Salz pro Liter Wasser sollten ausreichen. Weil er es so gerne feucht mag, lassen Sie die Töpfe am besten gleich in einer ständig mit Wasser gefüllten Unterschale stehen. Wenn Sie auch im kommenden Jahr wieder ernten wollen, können Sie einfach ein paar Zweige ausreifen lassen. Die Pflanze sät sich dann bereitwillig im Topf selbst aus.

SAL73X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Salzig schmeckende Küstenpflanze

AUSDAUERNDER QUELLER

Arthrocnemum glaucum

HHP (40/15) G0Z

[Graue Gliedermelde, Salicorne] Eine gute Alternative zum ansonsten einjährigen Queller, der von manchen Feinschmeckern hoch geschätzt wird, nicht zuletzt auch als dekorative Beilage. Die Pflanze besteht praktisch nur aus fleischig verdickten Stängeln, die angenehm salzig und saftig schmecken. Die Winterhärte der an den Mittelmeerküsten wild wachsenden Staude ist noch nicht getestet, doch die französische Gärtnerei, wo unsere Mutterpflanzen herstammen, spricht über eine Winterhärte von mindestens -15°C. Wie eigentlich alle Pflanzen, die an Meeresküsten wachsen, verträgt das Kraut sowohl viel Trockenheit als auch Nässe. Pflanzung auch am Teichrand möglich. Wie grüne Bohnen gekocht, lässt sich ein origineller und schmackhafter Salat aus den saftigen Blättern bereiten.

ART71 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Ausdauernder Queller

Rang Jued

Lebenselixier aus Südostasien

RANG JUED

Thunbergia laurifolia

P (>200/40) M0SJ ☯

[sprich: Rang Tschut] Blau ist die Blüte - blau ist auch der Zustand, gegen den sie hilft! Denn die Blätter dieser thailändischen Heilpflanze werden als effektive Lebermedizin bei übermäßigem Alkoholgenuss genutzt. Es soll eines der besten Mittel gegen den Kater sein. Und das spricht sich jetzt auch allmählich in der restlichen Welt herum. Interessant ist in diesem Zusammenhang, dass die Thailänder Rang Jued schon vor einer feucht-fröhlichen Veranstaltung einnehmen, sozusagen als Katerprophylaxe.

Diese Verwandte der allseits bekannten einjährigen Rankepflanze „Schwarzäugige Susanne" (Thunbergia alata) ist eines der wichtigsten Heilkräuter in der TTM, der Traditionellen Thailändischen Medizin und wird seit Jahrtausenden in Thailand von Mönchen angebaut. In den letzten Jahren werden die getrockneten Blätter, zu Kapseln verarbeitet, auch hier in Deutschland zunehmend angeboten.

ANWENDUNG IN THAILAND: bei Leberleiden, besonders bei hohem Alkoholkonsum, Alkoholkater. Senkt Blutfette und Cholesterin. Bei Schuppenflechte, Neurodermatitis, einigen Virusinfektionen, arthritischen Entzündungen. Regt die Bauchspeicheldrüse an. Rang Jued hat eine antiallergische Wirkung und ist wirksam bei allergisch bedingten Augenrötungen, Schleimhautschwellungen und Tränenfluss. Verschafft auch bei Bronchialasthma Erleichterung. Wissenschaftliche Untersuchungen haben sich mit den Inhaltsstoffen beschäftigt und bei der Extraktion der Blätter mit kochendem Wasser einen sehr hohen Anteil an Polyphenolen gemessen. Polyphenole sind für ihre Wirkung als Antioxidans bekannt. Desweiteren enthalten die Blätter Iridoid-Alkaloide und andere noch wenig erforschte Substanzen.

Ursprünglich von einem Freund aus Thailand vor einigen Jahren mitgebracht, wuchsen diese eigentlich sehr vitalen Pflanzen bei uns die ersten zwei Jahre gar nicht so richtig. Erst 2010 machten sie einen richtigen Sprung nach vorn, als wir ihnen mehr Nachmittagsschatten gaben. Rang Tschut ist eine vitale, schnell wachsende Schlingpflanze mit großen, dunkelgrünen Blättern und in tropischen Ländern sogar als Unkraut gefürchtet. Immergrün. Sie sollte in der warmen Jahreszeit regelmäßig nachgedüngt werden. Kurzfristig verträgt sie Temperaturen nahe null Grad, überwintern sollte sie jedoch bei mindestens 15°C. Im Frühjahr und Frühsommer erscheinen wunderschöne, orchideenartige, große, hellblaue Blüten.

THU01 Pflanze € 22,10 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Strauchiges Kraut gegen Malaria

QING-GUO, EINJÄHRIGER BEIFUSS

Artemisia annua

A (200/50) DM0R☯ (F! S)

[Sweet Annie] Chinesische Heilpflanze, die signifikante Wirkung gegen Malaria zeigt. In den USA werden die Zweige dieser süß duftenden Artemisia zum Flechten von Kränzen genommen.

ART04X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Heimisches Wildkraut für die Wildkräuterküche

RAINKOHL

Lapsana communis

HA (50/30) GM (F!)

Rainkohl mag gerne stickstoffreiche Erde und Halbschatten. Er ist aber kein Kreuzblütler wie andere Kohlarten, sondern ein Korbblütler. Als Wildkraut können die jungen Blätter von April bis Juni geerntet werden und Salate, Eierspeisen, Quiches und ähnliches geschmacklich bereichern. Die Blätter sind zarter als viele andere Wildkräuter. Gequetschte Blätter dienen äußerlich bei Entzündungen und zur besseren Heilung von kleinen Wunden.

LAP01X Saatgut € 3,40 **~ 500 Korn**

Japanische Züchtung für den Gourmet-Garten

BLATT-RADIESCHEN

Raphanus sativus

HA (60/30) G (F!)

[Sai-Sai] Diese Salatspezialität kommt aus Japan. Wächst genauso schnell wie Radieschen, die Blätter sind aber fast ohne Härchen, deshalb gut an Salaten zu verwenden. Oder in Wok-Gerichten. Sehr aromatische Blätter, saftig und knackig. Saisai kann schon nach 30-40 Tagen geerntet werden und geht erst spät in Blüte. Am besten mehrere Folgesaaten machen, damit man immer frisches Grün zur Hand hat.

RAP03X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Blatt-Radieschen, junge Früchte sind auch lecker

Eine kuriose Salatdekoration

RAUPENKRAUT

Scorpiurus muricatus

A (40/30) 0W (F)

Ein kurioser Schmetterlingsblütler aus Griechenland: Die Samen sehen aus wie Maden - und die Früchte wie kleine Tausendfüßler oder Raupen! Verwendung: als essbare Salatdekoration. Eine lustig-schaurige Überraschung für Ihre Gäste! Wegen der dem Skorpionsschwanz ähnelnden Samen wurde im Mittelalter - gemäß dem Analogiegesetz der Alchemie „Similia similibus curantur"- das ganze Kraut gegen Skorpionstiche angewendet.

SC011X Saatgut € 3,40 **~ 10 Korn**

Qing-Guo, einjähriger Beifuß

Wildkraut für biologischen Pflanzenschutz

RAINFARN

Tanacetum vulgare *Hinweis: giftig*

HP (140/50) DFMRWX (F S)

Anspruchslose, stark wuchernde Wildpflanze. Gelbe Blüten als Tee: Unentbehrlich für den biologischen Pflanzenschutz (gegen Läuse, Schnecken, Raupen). Im Mittelalter galt ein mit Rainfarn gewürzter Pudding als Delikatesse. Heutzutage würde ich das nicht mehr empfehlen, denn die Pflanze ist höchst giftig. Das Laub kann Hautreizungen verursachen. Auch eine Färbepflanze.

TAN01X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

TAN01 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Rainfarn

Stattliche Staude, aromatische Blüten

WEISSER RAINFARN

Tanacetum macrophyllum

HP (150/60) RDB0MT (F)

[Schafgarben-Margerite] Schöne Staude mit cremeweißen Blüten, heimisch im Osten Europas. Sie wird oft verwechselt mit der Achillea grandiflora, die als Heilpflanze gesammelt wird. Der weiße Rainfarn enthält unter anderem Terpene und ätherische Öle und ist als Heilpflanze noch wenig erforscht.

Im Garten lockt die robuste Staude in der Blüte viele Bienen an. Eine gute Schnittblume mit langen Blütenstielen.

TAN08X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

Bildet schöne Tuffs mit weißen Blüten

SILBER-RAINFARN

Tanacetum niveum

HP (60/30) D0M (-)

Neben den vielen weißen Margeritenblüten ist der Silberrainfarn mit seinen silbrigen, gelappten Blatträndern auch eine sehr blattzierende Art. Alle Pflanzenteile verströmen ein angenehmes, herb-frisches Aroma, welches gleichzeitig Motten und andere unliebsame Insekten vertreibt.

TAN02X Saatgut € 3,40 **~ 300 Korn**

Eine essbare Glockenblume

RAPUNZEL

Campanula rapunculus

HP (60/20) G (F!)

Dies ist er, der echte Rapunzel-Salat, von dem in Märchen die Rede ist. Feldsalat heißt zwar auch Rapunzel, doch diesen Namen hat er sich nur von diesem, echten Rapunzel geliehen.

CAM01X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Großblättrige, imposante Kübelpflanze

RIZINUS

Ricinus communis *Hinweis: giftig*

P (150/50) M0X (-)

Während das Rizinusöl ein mildes, harmloses Abführmittel ist, sind die rohen Samen sehr giftig! Großblättrige tropische Pflanze.

RIC01X Saatgut € 2,55 **~ 8 Korn**

Ernten Sie rattenscharfe Samenschoten

RATTENSCHWANZRADIES

Raphanus caudatus

HA (120/40) GMW (F)

[Rattenschwanzwürze] Dieses exotische, wie auch einfache Gemüse ist ein naher Verwandter des Radieschens, nur werden hier statt der Wurzel die noch unreifen Samenschoten geerntet. Die Kultur ist so leicht wie bei Radies. Die knackigen Schoten sind pikant, saftig, und ungemein lecker, wenn sie nicht zu spät geerntet werden - dann könnten sie holzig werden. Die Kultur gelingt sogar in Balkonkästen und besonders Kinder scheinen an den laufend über lange Zeit nachwachsenden Schoten ihre Freude zu haben. Sie schmecken roh wie würziger Rettich aber feiner, und gekocht eher nach Erbsen. Die Schoten können auch eingelegt werden. Rattenschwanzwürze keimt sehr schnell und ist sogar noch anspruchsloser als Radies oder Rettich. Erntezeit ist schon ab 6 Wochen, von ca. Juni bis September. Die Verwendung in der Küche ist denkbar vielfältig: als Wok-Gemüse, gedünstet in Butter, als Salatbeigabe, als Dip, essbare Dekoration und vieles mehr. In Indien ist Rattenschwanzradies auch beliebt in Curries.

RAP01X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Das Adaptogen aus Sibirien

ROSENWURZ

Rhodiola rosea

HP (3025) DJM0 (S)

In Russland wurde entdeckt, dass die Rosenwurz (auch unter Sedum roseum bekannt - ein Verwandter der Tripmadam), wie auch Ginseng, Echinacea und Hirschwurzel adaptogene Eigenschaften besitzt. Auf deutsch: Diese Pflanzen wirken mehr allgemein, indem sie Energien ins Gleichgewicht bringen und damit z.B. zur Rekonvaleszenz einen guten Beitrag leisten. Rosenwurz im speziellen verbessert die Lernfähigkeit und das Gedächtnis. Sehr winterhart; langsam wachsend. Im getrockneten Zustand wundervoll rosenduftende Wurzel. In Russland intensiv erforscht und inzwischen in großen Mengen kommerziell angebaut, ist die Rosenwurz auch hier in Deutschland inzwischen als starke Heilpflanze bekannt geworden. Die getrocknete, gemahlene Wurzel wird wegen der erheblichen Nachfrage auf dem Weltmarkt inzwischen recht teuer gehandelt. Im Altai-Gebirge ist Rhodiola (neben Hirschwurzel) das wichtigste Heilmittel. Es wird berichtet, dass nahezu alle in dieser Gegend lebenden Menschen Auszüge der Wurzel mit Wodka oder entsprechendem Tee regelmäßig zu sich nehmen, um ihre Gesundheit zu stärken und ihr Energielevel anzuheben. Heutige, moderne Produkte werden auf den Gehalt an Rosavin standardisiert, wobei die Wirkstoffpalette aber auch noch viele andere, weniger erforschte Substanzen enthält. Man hat inzwischen eine ganze Reihe an Wirkungen nachgewiesen. Es verbessert die Ausdauer bei sportlicher Betätigung, wirkt stärkend bei Stress und gegen Erkältungen durch Stärkung der Abwehrkräfte und steigert die geistige Leistungsfähigkeit und Konzentrationsfähigkeit. Rhodiola enthält außerdem eine Reihe antioxidativer Stoffe. In China wird sie „Goldene Wurzel" genannt und war vielen chinesischen Kaisern seit Jahrhunderten bekannt. Die Eskimos und Lappen essen die fleischigen Blätter wegen ihrer anregenden Wirkung.

RH001X Saatgut € 5,95 **~ 300 Korn**

RH001 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Rosenwurz

Rose

Rosenduft ist aus meiner Sicht einer der köstlichsten Düfte. Immer, wenn ich an duftenden Rosen schnuppere, werden meine Lungen besonders voll. Bis zur letzten Sekunde möchte ich das Aroma inhalieren. Sie gilt für mich als "Königin der Blumen", wie sie seit der Antike geadelt wird. Rosenöl ist für die Parfumherstellung unverzichtbar. Rosen haben stark harmonisierende Öle und aus den Blüten lässt sich ein wundervoll duftendes Badeöl gewinnen. Es ist eine Pflanze, die weniger von Bienen, dafür aber mehr von Käfern und Schwebfliegen besucht wird. Andere rosenduftende Pflanzen sind Rosenmelisse (unter Monarda) und Rosenduftthymian.

Antike Rose mit schönem Duft

APOTHEKERROSE

Rosa gallica „Officinalis"

HP (150/50) BDM0TVW

Der süße und fruchtige, unverwechselbare Rosenduft gehört wohl zu den beliebtesten Düften überhaupt. Ihren Namen bekam diese Rose, weil alle Teile dieser Rose für medizinische Zwecke genutzt wurden. Schon im 13ten Jahrhundert wurden Rosenblütenblätter dieser Art in bedeutendem Umfang geerntet und waren Handelsgut für Apotheker, die sie für die unterschiedlichsten Heilzwecke einsetzten. Sie wurde entdeckt in einem römischen Garten als ein Abkömmling der Essigrose. Im Gegensatz zur Essigrose aber hat die Apothekerrose halb gefüllte Blüten und der typische Rosenduft ist noch intensiver. Wie auch bei anderen Rosenarten eignet sich die entzündungshemmende und zusammenziehende Wirkung ihrer Inhaltsstoffe zur Bereitung von Salben für rissige oder entzündete Haut. Aus den duftenden Blütenblättern lassen sich köstliche Süßigkeiten herstellen. In der feinen Gourmetküche finden die Blütenblätter nicht nur Verwendung in Süßspeisen, sondern auch in pikanten Kreationen. Auch heute noch

Apothekerrose

wird in Frankreich diese Rose mit ihrem feinen Aroma zur Gewinnung eines kostbaren Rosenöls angebaut. Außer dem lustvollen Schnuppern an den Rosenblüten gibt es noch viele andere Möglichkeiten, das köstliche Rosenaroma zu genießen, z.B. als Rosenkonfitüre, Rosenzucker, Rosenessig, Rosenöl, Rosentee, Rosengelee, Rosenwasser oder Rosenbutter. Die Apothekerrose ist ziemlich unempfindlich gegen die meisten Rosenkrankheiten und blüht im Juni oder Juli. Am intensivsten duften die gepflückten Rosenblütenblätter, jedenfalls die der Apothekerrose, wenn man sie ausbreitet und leicht anwelken lässt. Eigentlich logisch, denn ätherische Öle entstehen durch Alterungsprozesse.

ROS25 Pflanze € 22,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Eine rankende Art mit kleinen Blättern

WEINROSE

Rosa rubiginosa

HP (300/30) BDM0STV

Während bei anderen Rosenarten die Freude über ihren Duft nur für die Zeit der Blüte anhält, duftet diese Rose vom Frühling bis in den Herbst, denn das starke Apfelaroma mit weinartig fruchtigen Untertönen sitzt in den Blättern. Besonders nach einem Regen ist man wie von einer erfrischenden, fruchtigen Duftwolke umgeben.

Weinrose, Hagebutten

Diese heimische Heckenrose ist besonders geeignet zum Beranken von Gartenzäunen und Pergolen. Sehr schön ist ein duftender Rosenbogen als Eingang für den Garten mit dieser Art. Niemand kann dann Ihren Garten betreten, ohne zuvor von einer angenehmen Duftwolke bezaubert zu werden.

Im Herbst folgen dann essbare, eiförmige Hagebutten - Nahrung für Vögel und Schmetterlinge. Die ca. 3cm großen hellrosa, einfachen Blüten duften zart und angenehm. Aus den Kernen wird ein in der Hautpflege verwendetes Wildrosenöl gepresst (gegen trockene Haut).

ROS20 Pflanze € 12,75 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Apotheker-Rose

Rosentorte

mit Himbeeren und Pistazien

Zutaten für die Pistazienböden:

80g Pistazienkerne (gemahlen)
215g Dinkelmehl 630
25g Speisestärke
¾ Pck. Backpulver
100g weiche Butter
100ml Pflanzenöl
200g Zucker
1 Tl Vanilleextrakt
1 Tl Zitronenabrieb
3 Eier
3 EL Milch
1,5 EL Rosenwasser

Tränke für die Pistazienböden:

3 EL Rosensirup
4 EL Rosenwasser

Zutaten für die Himbeercreme:

80g Sahne
400g Mascarpone
145g Naturjoghurt
¾ EL Zitronensaft
2,5 EL Puderzucker
100g Himbeeren (zerdrückt)
200g frische Himbeeren
je nach Geschmack noch etwas Rosensirup

Zutaten für die Pistaziencreme:

160g Mascarpone
80g Schmand
¾ EL Puderzucker
3 EL Pistazien-Aufstrich

Für die Deko:

100g frische Himbeeren
20g gehackte Pistazienkerne
20g gefriergetrocknete Himbeeren
frische Rosenblüten

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
Bei zwei Springformen mit 18cm Durchmesser den Boden mit Backpapier bespannen, den Rand mit Butter einfetten und leicht mit Mehl bestäuben.

2. Die gemahlenen Pistazienkerne mit dem Mehl, Speisestärke und Backpulver gut vermischen.
Butter mit Öl und Zucker glattrühren, Vanilleextrakt, Zitronenabrieb und Rosenwasser zugeben und danach die Eier einzeln nach und nach unterrühren.
Jetzt das Mehlgemisch, dann erst die Milch zum Teig geben und alles gut miteinander verrühren.

Den Teig auf die zwei vorbereiteten Springformen verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!

Danach die Böden auf einem Gitterrost gut auskühlen lassen und jeden Boden einmal waagerecht durchschneiden, so dass wir insgesamt 4 Böden erhalten.

3. Für die Tränke den Rosensirup mit dem Rosenwasser vermischen.

4. Für die Himbeercreme die Sahne steif schlagen.
Mascarpone, Naturjoghurt, Zitronensaft, Puderzucker und je nach Geschmack etwas Rosensirup auf höchster Stufe cremig rühren, die zerdrückten Himbeeren untermischen und zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.

5. Um den ersten Tortenboden einen Tortenring spannen und den ersten Boden mit der Tränke benetzen. Ein Drittel der Himbeercreme auf den Boden geben und einige der frischen Himbeeren darauf verteilen. Weiter so fortfahren bis der vierte und letzte Pistazienboden oben auf liegt.
Die Torte jetzt so wie sie ist, mit Tortenring, 2 Stunden kühl stellen.

6. Für die Pistaziencreme alle Zutaten mit einem Rührbesen zu einer cremigen Masse aufschlagen.

7. Die Torte aus der Kühlung nehmen und vorsichtig den Tortenring entfernen.
Die ganze Torte mit der Pistaziencreme einstreichen und rundherum mit den gehackten Pistazienkernen dekorieren. Die frischen und gefriergetrockneten Himbeeren auf der Torte ganz nach Belieben verteilen und die Torte bis zum Servieren kühl stellen.

Genießt es

von ***Nadine Zaumseil*** *und* ***Cynthia Yildiz***

Rucola und Rauke

Knoblauchsrauke als Pesto

Kreuzblütengewächse, die hauptsächlich als Salatpflanze bekannt sind. Sie sind mit Kresse und Meerrettich verwandt, was man auch am Geschmack merkt. Rucola hat einen hohen Senfölgehalt, der bestimmend ist für den scharfen, aromatischen Geschmack.

Die klassische italienische Rucola

ITALIENISCHE RAUKE (RUCOLA)

Eruca sativa (Rucola coltivata)

HA (40/20) BWZ (F)

Aßen bereits die alten Römer gerne und ist aus der italienischen Küche heute nicht mehr wegzudenken. Auch bei uns erfreut sie sich großer Beliebtheit. Die laufend pflückbaren Blätter mit dem typischen, pikanten Erdnuss-Kresse-Geschmack geben frischen Salaten den richtigen Pep! Als Pesto zu gegrilltem Fleisch. Wächst schnell, auch nach einem kompletten Rückschnitt. Verträgt einigen Frost. Feuchte, nahrhafte Erde; im Sommer eher an einem halbschattigen Ort aussäen.

ERU01X Saatgut € 1,70 **~ 1000 Korn**

Rucola als ausdauernde Staude

ITALIENISCHE RAUKE (WILDFORM)

Diplotaxis tenuifolia (Rucola silvatica)

HP (40/20) BW (F)

[Diplotaxis muralis, Rauke, Rucola] Sehr winterhart und wesentlich würziger als die bekannte Kulturform. Die Pflanzen sind kleiner, mit schmalen, fein gefiederten Blättern, die bei kontinuierlichem Schnitt ständig nachwachsen. Wenn Sie sie nicht zur Blüte kommen lassen und im Sommer für genügend Feuchtigkeit sorgen, ernten Sie immer zarte Blätter!

RUC01X Saatgut* € 2,55 **~ 1000 Korn**
RUC01 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Italienische Rauke (Wildform)

In diesen Adern fließt Drachenblut

RUCOLA „DRAGON'S TONGUE"

Rucola silvatica

HP (40/20) BW (F)

„Drachenzunge" ist ein treffender Name für diese ausdauernde Rucola, denn die Blattvenen sind mit rotem Drachenblut gefüllt. Und sie schmeckt natürlich angenehm scharf. Diese sehr dekorative Sorte ist robust und wüchsig, dabei auch würziger als die normale Rucola. Eine britische Züchtung.

RUC03X Saatgut € 3,40 **~ 300 Korn**

Eine fast glattblättrige Rucola

ITALIENISCHE RAUKE, OLIVENBLTRG.

Diplotaxis tenuifolia var. integrifolia

HP (40/20) BW (F)

Eine Spielart der Rucola mit fast glattrandigen Blättern, wird daher mit Olivenblättern verglichen. Der Geschmack ist intensiver und noch etwas anders als wir es von normaler Rucola gewohnt sind. Die Pflanzen sind sehr winterhart und gehen erst spät in Blüte. Sollte sie doch einmal in Blüte gehen, hilft einfach ein radikaler Rückschnitt. Der Neuaustrieb ist dann wieder wüchsig und zart.

RUC04X Saatgut € 3,40 **~ 300 Korn**

Knoblauchsrauke im April

Gut zum Verwildern unter Bäumen

KNOBLAUCHSRAUKE

Alliaria petiolata

HBi (60/20) MW (F)

[Lauchrauke] Im zeitigen Frühjahr ist der Knoblauchgeschmack am stärksten, während später im Jahr der Kressegeschmack dominiert. Die daumendicke, weiße, glatte Pfahlwurzel ist zart und kann ungeschält wie Meerrettich verwendet werden. Voraussetzung für eine erfolgreiche Kultur ist Geduld: Am besten man lässt einige Pflanzen sich versamen; dann hat man nach 2-3 Jahren einen lohnenden Bestand. Die Samen keimen nämlich über Jahre verteilt! Die einheimische Pflanze gedeiht bevorzugt an nährstoffreichen Stellen im lichten Schatten. Einmal angesiedelt sät sie sich immer wieder aus.

ALL21X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Ernten Sie Blätter mit scharfem Meerrettichgeschmack

WASABI-RAUKE

Diplotaxis erucoides

HA (40/30) BW (F)

[Raukenähnlicher Doppelsame, Rauken-Doppelsame] Eine in Europa verbreitete Art, die im Gegensatz zur italienischen Rauke weiße Blüten trägt. Während die normale Rucola bekannt ist für ihren erdnussigen Geschmack, verblüfft diese Rauke mit einem ganz klaren, schön scharfen Meerrettich- beziehungsweise Wasabigeschmack. Sie ist vor allem verbreitet in Südeuropa, in Italien oder Spanien, kommt aber auch im Süden Deutschlands wild vor.

An einem feuchten, gut mit Nährstoffen versorgten Standort wachsen die Pflanzen am allerbesten und außerdem bleiben die Blätter schön zart. So kann man sie direkt aufs Butterbrot geben und den würzigen Geschmack genießen. Wenn Sie kein Saatgut ernten möchten, ist es gut, immer die Spitzen rauszuschneiden oder diese bevorzugt zu ernten. Dadurch wird der Blütenansatz verhindert und die Blätter bleiben schön zart; so ist das bei ganz vielen Kräutern. In Italien wird diese Art Rauke auch gerne kurz sautiert mit Öl, Knoblauch und Tomate gegessen. Halbschatten oder sogar lichter Vollschatten werden gut vertragen, die Blätter schmecken dann milder, nicht so scharf. Sät sich oft selbst aus.

DIP13X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Türkische Rauke - knospige Blüten schmecken wie Brokkoli

Ein ausdauernder Gourmet-Brokkoli

TÜRKISCHE RAUKE

Bunias orientalis

HP (90/50) G0W (F)

Vor allem im zeitigen Frühjahr, wenn die kräftige Staude aus dem Winterschlaf erwacht, haben die Blätter den angenehmsten scharfen Rettichgeschmack und sind in dieser frischkostarmen Zeit eine pikante Beigabe zu Salaten oder auf Butterbrot. Wenn Sie schon im Winter einen umgedrehten großen Blumentopf über die Pflanze stellen, ernten Sie besonders zarte, knackige Blätter - ähnlich wie Chicorée. Bekannter in Polen, der Türkei und Teilen Russlands. Starkzehrer. Wurzeln lassen sich auch roden und dann antreiben wie Chicorée. Die robuste Staude verträgt auch rauhe Winter ohne Schaden.

BUN01X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

BUN01 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Rau Om im Müsli

Wundervolles Gewürzkraut aus Vietnam

RAU OM

Limnophila aromatica

P (20/25) DMWZ

[Rau ngo, Phak Kayang] Stellen Sie sich vor, die klare Luft nach einem Gewitterregen - dann haben Sie einen Teil des schwer zu beschreibenden Aromas. Der andere Teil ist wie ein süßes Cumin. Alles klar? Ich streue mir gelegentlich ein paar Blätter ins Müsli. Das Kraut passt aber nicht nur an süße sondern auch an salzige Speisen. Unentbehrlich in der original thailändischen und vietnamesischen Küche, z.B. für eine leckere Suppe mit Tamarindenmus und Melone. Wird aber auch medizinisch genutzt zur Desinfektion von Wunden, gegen Fieber, Vergiftungen und Menstruationsbeschwerden. Das tropische Gewürzkraut aus der Familie der Braunwurzgewächse ist nicht schwer zu kultivieren, wenn man weiß wie; und sein wirklich liebenswertes, einzigartiges Aroma ist diese Mühe wert. Deshalb ein paar Kulturtipps: Es sollte warm (12-25°C) und sonnig stehen. Es liebt eine hohe Luftfeuchte. Im Sommer in eine mit Wasser gefüllte Schale stellen; im Winter feucht, aber nicht nass halten und viel Licht. Das Wichtigste aber ist die Erde: Nachdem wir einige Jahre mit normaler Erde nur sehr mäßigen Kulturerfolg hatten, nehmen wir jetzt mit großem Erfolg Vulkangranulat (Seramis geht auch!) mit etwas Erde. Nicht in große Töpfe pflanzen. Kleine Blätter an kriechenden Stängeln.

LIM01 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Rau Om Blüte

Der Duft von Reinheit und Unschuld

DUFTRESEDA

Reseda odorata

A (30/20) BD0Z (F)

[Duftresede] Das ätherische Blütenöl des Kreuzblütlers ist bekannt in der Parfümindustrie. Die winzigen weißen Blüten haben eine sehr kopfige, frische Duftnote. Im Mittelalter als Topfpflanze am Fenster, um die Luft zu verbessern.

RES01X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Ringelblume

Orange Blüten bis in den Spätherbst

RINGELBLUME

Calendula officinalis

A (50/25) DFM0TW (F!)

Orange Blütenblätter und auch die stärker duftenden grünen Blätter geben ein zartes Aroma an Salate. Auch geeignet als Safranersatz, zum Reis färben. Ringelblumensalbe, die leicht selbst hergestellt werden kann, sollte in keiner Hausapotheke fehlen. Unkomplizierte Pflanze, die die unter Kräutern nicht so verbreitete Farbe Orange in unseren Garten zaubert. Sät sich leicht selbst aus.

CAL11X Saatgut € 1,70 **~ 100 Korn**

Ringelblume

Die Wildform für den wilden Garten

ACKERRINGELBLUME

Calendula arvensis

A (60/40) FM0 (F!)

Diese, auch sogenannte wilde Ringelblume wächst willig auch unter ungünstigen Bedingungen und hat ungefüllte gelborange Blüten.

CAL12X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Arabische Ringelblume

Mit dem Duft von reifen Bananen

ARABISCHE RINGELBLUME

Cladanthus arabicus

A (50/40) D0 (-)

[Astblume] Die ganze Pflanze duftet intensiv nach reifen Bananen. Eine schöne Sommerblume, die unermüdlich blüht. Blüten erscheinen zahlreich und immer in den Blattachseln.

CLA01X Saatgut € 4,25 **~ 20 Korn**

Chinesische Ruhmesblume

Blüht und duftet das ganze Jahr

CHINESISCHE RUHMESBLUME

Clerodendrum philippinum (C. fragrans)

P (300/50) DM0Z

Nasenmenschen werden vermutlich so begeistert sein wie ich, als die ersten Pflanzen hier in der Gärtnerei eintrafen. Dieser Strauch mit seinen großen Blütendolden blüht das ganze Jahr über und duftet fantastisch! Kleinere Einzelblüten schließen sich zu einer großen Dolde zusammen, fangen in der Mitte an zu blühen, und bis die letzten, äußeren Einzelblüten aufgegangen sind, dauert es oft Wochen. Und es kommen ständig wieder neue knospige Dolden nach, sodass man sich einem andauernden Duftrausch hingeben kann. Selbst ganz junge Pflanzen wollen schon blühen. In meiner überschwänglichen Verzückung habe ich gleich alle Mitarbeiter der Gärtnerei gebeten, ihre Nasen in die Blüten zu stecken und mir zu beschreiben, wie diese Blüten denn duften. Aber das werde ich nicht verraten. Denn das Ergebnis war so vielschichtig und uneinheitlich, mal wieder ein Beweis der Subjektivität unserer Sinne! In unserem Forum gibt es eine Duft-Umfrage, in der schon viele ihre Meinung über den Duft der Ruhmes- blume zum Ausdruck brachten. Ich lade auch Sie herzlich dazu ein, an dieser Umfrage teilzunehmen. Voraussetzung ist nur, dass Sie einmal den Duft der Ruhmesblume erfahren haben! Haben Sie noch andere Pflanzen, wo Sie eine Umfrage wünschen? Lassen Sie es uns wissen. In Thailand und Malaysia werden die Blätter gegen Rheuma verwendet. Verträgt auch einen kräftigen Rückschnitt sehr gut. Dieser kleine, wüchsige Strauch ist ideal für den kühlen oder warmen Wintergarten.

CLE02 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Chinesische Ruhmesblume, Knospen

Sibirischer Rhabarber

Wichtige Pflanze der Frauenheilkunde

SIBIRISCHER RHABARBER

Rheum rhaponticum

HP (150/60) GM0☯ (-)

[Rhapontik-Rhabarber] Dieser Heil-Rhabarber wächst vom südlichen Sibirien bis nach Norwegen. Es ist ein typisches Frauenheilkraut, welches auch in der chinesischen Medizin (TCM) neben anderen Rheum-Arten verwendet wird.

Der kräftige Wurzelstock enthält Phytoöstrogene aus der Gruppe der Stilbene (Rhaponticin), die eine östrogenähnliche Wirkung entfalten. Sibirischer Rhabarber wird daher bei Wechseljahresbeschwerden eingesetzt, sowie bei Endometritis, Zyklusstörungen und bei durch Menopause bedingtem Kopfschmerz und Migräne. Rhapontik-Rhabarber gilt als wertvolle Alternative zur umstrittenen Hormonersatztherapie bei Frauen in den Wechseljahren, da die Inhaltstoffe einen anderen Wirkmechanismus haben. Die Wirksamkeit auf entsprechende Östrogenrezeptoren wurde erst vor wenigen Jahren in Deutschland nachgewiesen. Angewendet z.B. in Phytoestrol®.

Die volkstümliche Verwendung der Extrakte aus der Wurzel beschränkt sich auf Verstopfung, Übergewicht, Magenschleimhauterkrankungen und Verdauungsbeschwerden. Es ist auch in Schlankheitstees enthalten. Im Gegensatz zu anderen Rhabarberarten hat dieser aber kaum abführende Eigenschaften.

Bleibt meist etwas kleiner als der Kultur-Rhabarber, der eine Kreuzung zwischen Rheum rhaponticum und Rheum rhabarbarum ist. Die Blattstängel können aber im Frühjahr genauso genutzt werden. Auch die noch ungeöffneten, jungen Blütenstände gelten als Delikatesse.

RHE02X Saatgut € 5,10 **~ 30 Korn**

Sibirischer Rhabarber, Frühjahrsknospe

Diese Heilstaude braucht viel Platz

CHINESISCHER RHABARBER

Rheum palmatum

HP (200/80) M0☯ (F S)

[Medizinalrhabarber] In China seit 5000 Jahren als sicheres Abführmittel genutzt. Neuere Forschungen zeigen eine Wirksamkeit gegen Tumore.

RHE01X Saatgut € 3,40 **~ 10 Korn**

Schöne, magentafarbene Blüten

REISFÄRBEPFLANZE (LA CAM)

Peristrophe speciosa

P (50/30) F0Z

[Purple rice plant, La gum] Zu festlichen Anlässen wird in Vietnam der Reis mit einigen Blättern lila gefärbt. Nur im Zusammenwirken mit stärkehaltigen Speisen entsteht die Färbung. Also könnte man auch experimentieren mit Nudeln, Klößen, Pudding, ... Aber wenn wir nicht gerade Lust haben auf lila Kartoffelbrei, erfreut sie uns mit schönen dunkelrosa-purpur Blüten.

Reisfärbepflanze (La Cam)

So bereitet man den färbenden Auszug: Für ca. 1/2 Liter färbende Flüssigkeit nimmt man eine gute handvoll grob geschnittene Blätter, diese mit 1/2 Liter Wasser erst aufkochen, dann mit den Blättern einige Stunden, am besten über Nacht, abkühlen lassen. Dabei wird das Wasser dunkellila. Abseihen und dann mit diesem Wasser kochen. Je dunkler das Wasser, desto dunkler das Ergebnis. Will man beispielsweise rosa Reis, sollte man das Wasser verdünnen.

JUS01 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Buntes Sushi mit Reisfärbepflanze (Rezept siehe Webseite)

Rosmarin

(= Tau des Meeres) Die Übersetzung des Namens gibt schon ein wenig Aufschluss über die Welt, in der sich Rosmarinbüsche wohl fühlen: feuchte, aber bewegte Luft. Hohe Lichtintensität.
Rosmarin kommt von den kalkigen Felsküsten des Mittelmeeres und gedeiht deshalb auch am besten in einer eher steinigen, kalkhaltigen Erdmischung. Während er in einem Substrat mit vererdetem Dünger (mineralisiert, kompostiert) auch im Winter sehr feuchte Erde verträgt, können, wenn mit nicht vollständig Kompostiertem gedüngt wird, die Wurzeln von Bodenpilzen befallen werden, und die ganze Pflanze kann innerhalb weniger Wochen eingehen.

Dabei kann ein gesunder Rosmarin mit seinem immergrünen Nadellaub und seinem manchmal bizarren Wuchs eine attraktive Gestaltpflanze sein, die etwas Mittelmeerstimmung in unseren kühlen Norden zaubert. Für die Überwinterung in unseren lichtarmen Breitengraden sollte unbedingt ein kühler Platz gewählt werden. Ein Keller mit einem kleinen Fenster ist der Fensterbank im geheizten Zimmer auf jeden Fall vorzuziehen! Große, aufrechte Rosmarine sind unter Kräuterfans in den USA beliebt als zünftiger Weihnachtsbaum. Als ich vor vielen Jahren Rosmarinblätter in der Streudose kaufte, um dieses - wie ich inzwischen meine - zu recht gelobte Küchenkraut in meine Kochkunst zu integrieren, war ich enttäuscht: der Geschmack hatte immer etwas muffiges, traniges an sich. Kein Wunder, denn an den Bruchstellen der gerebelten Blätter wird das austretende ätherische Öl unter Einfluss des Luftsauerstoffs ranzig und damit ungenießbar! Resümee - Geschnittenen, gemahlenen (in der elektrischen Kaffeemühle..) Rosmarin sollte man nur wenige Wochen lagern. Bei der Ernte zum Trocknen sollten Rosmarinzweige im Ganzen trocknen. Erst vor dem Kochen zerkleinern oder wie Lorbeer auskochen.

Passt ausgezeichnet zu Fisch, Fleisch, Geflügel, herzhaften Soßen, Aufläufen.

Ausgesät entwickelt er sich langsam

ROSMARIN

Rosmarinus officinalis

HHP (120/45) BDMRW (-)

Die kleinen Sämlinge wachsen im ersten Jahr sehr langsam. Sie werden schnell von den stecklingsvermehrten Rosmarinen überholt. Verschiedene Wuchsformen.

ROS06X Saatgut € 2,55 **~ 150 Korn**

Die violette Blütenfarbe ist ungewöhnlich

ROSMARIN „GORIZIA“

Rosmarinus officinalis

HHP (150/50) BDMRTW

Mit den leuchtend amethystfarbenen, stark gesprenkelten Blüten eine der schönsten Sorten. Besonders lange Blätter. Frostfest bis ca. -10°C. Benannt nach der gleichnamigen norditalienischen Stadt.

ROS04 Pflanze* € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Rosmarin Fingerfood

Rosa Blüten an zierlichen Zweigen

ROSMARIN „MAJORCA PINK“

Rosmarinus officinalis

HHP (120/40) BDM0RTW

Frostfest bis ca. -10°C. Kurze Blätter, rosa- bis amethystfarbene Blüten meist im Herbst. Aufrechter Wuchs, kurze Nadeln.

ROS08 Pflanze* € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Störrische Art mit bizarrem Wuchs

ROSMARIN, HÄNGEND

Rosmarinus officinalis

HHP (100/50) BDM0RTW

Eine seltsame Kombination von aufrechtem und kriechendem Rosmarin: Mal wachsen die Zweige aufwärts, mal geradewegs abwärts! Das gibt der Pflanze eine bizarre Gestalt.

ROS14 Pflanze* € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Aufrecht wachsende, robuste Sorte

ROSMARIN „REX“

Rosmarinus officinalis

HHP (120/45) BDMRW

Unsere wüchsige Standardsorte. Hellblaue Blüten. Diese Sorte, wie auch die folgenden, wird nur vegetativ durch Stecklinge vermehrt und zeichnet sich aus durch einen ausgeglichenen, aufrechten Wuchs, unempfindliche Wurzeln und eine enorme Wüchsigkeit. Der Zuwachs ist deutlich mehr als bei den meisten Sämlingen von Rosmarin.

ROS01* Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kleine Blätter, riesiges Aroma

PINIEN-ROSMARIN

Rosmarinus angustifolia

HHP (80/30) BDM0RTWZ

Dieser neue Rosmarin hat in unserer Gärtnerei unter den Mitarbeitern schnell neue Freunde gewonnen. Denn das weiche, feinnadelige Laub hat ein ganz einzigartiges, deutliches und würziges Pinien-Aroma. Passt wunderbar zu vielen italienischen Gerichten, vor allem Pasta in allen Variationen. Köstlich auch auf gegrilltem Fleisch, am besten klein gehackt vor dem Servieren dazugeben. Ganz edel schmeckt auch eine Kräuterbutter nur mit Pinien-Rosmarin. Probieren Sie auch mal ein Pesto, das mit den Nadeln von Pinienrosmarin gewürzt ist! Pinien-Rosmarin ist einer der wenigen Rosmarine, der auch gerne an einem sonnigen Platz im Haus, also bei Zimmertemperatur überwintert. In der dunklen Jahreszeit nur sparsam gießen.

ROS41 Pflanze* € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kriechende Sorte mit hellblauen Blüten

ROSMARIN „BOULE“

Rosmarinus officinalis

HHP (200/30) BDM0RTW♦

Normalerweise gelten gerade die kriechenden Sorten von Rosmarin als frostempfindlich, verglichen mit den aufrecht wachsenden. Überraschenderweise macht diese Sorte eine Ausnahme: Sie ist winterfest bis mindestens -15°C!

ROS88 Pflanze* € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kriechende Sorte mit wunderschönen Blüten

ROSMARIN „SANTA BARBARA“

Rosmarinus officinalis

P (30/30) BDM0RTWZ

Wir wollten es endlich wissen: In den vergangenen Jahren machten wir einen Versuchsanbau von insgesamt 5 kriechenden Sorten Rosmarin. Hier der Gewinner! Die robuste, sich gut verzweigende Sorte „Santa Barbara“ besticht nicht nur dadurch, dass die schönen, ganz tiefblauen Blüten wirklich sehr zahlreich erscheinen, sondern vor allem auch wegen der stark kontrastierenden Zeichnung auf der einzelnen Blüte. Blüht bei uns sogar nochmal im September.

ROS18* Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Rosmarin „Santa Barbara“

Winterfester Rosmarin

Ja, es ist für den mediterranen Rosmarin oft eine Zerreißprobe, wenn er draußen steht: Kommt er durch den Winter, oder nicht? Rosmarin drinnen zu überwintern hingegen macht manchmal einige Mühe. Er liebt es, nicht zu warm zu stehen, und die Luft sollte auch noch feucht sein! Also ist er draußen doch eigentlich am besten aufgehoben - gäbe es da nicht unsere kalten Winter, die die üblichen Sorten oft nicht überstehen. In neuester Zeit wurden jedoch Anstrengungen gemacht, winterharten Rosmarin zu züchten - mit Erfolg. Die Winterhärte ist je nach Sorte und Gegend in Deutschland sehr unterschiedlich. Über 10 Jahre lang sind die Sorten "Arp" und "Hill Hardy" in Amerika auf ihre Winterhärte getestet worden; die Sorte "Veitshöchheim" auch einige Jahre. Es gibt viele Faktoren, die die Winterhärte von Rosmarin beeinflussen. Einer der wichtigsten ist das möglichst zeitige Auspflanzen. Ich empfehle: 1) die Pflanzen den ersten Winter frostfrei zu halten und erst im nächsten Frühjahr, wenn sie groß genug sind, zeitig (Ende April) auszupflanzen, oder den ersten Winter mit Tannenreisig oder ähnlichem zu schützen. 2) Wählen Sie den Standort gut - Rosmarin kann sehr alt werden, wenn ihm der Platz zusagt. Falls Sie doch einmal verpflanzen müssen, was er nicht so liebt, dann im März/ April.

Frisch, leicht und fruchtig im Aroma

ROSMARIN „GREEN GINGER“

Rosmarinus officinalis

HHP (120/30) BDM0RTW

Ein schmalblättriger Rosmarin mit einem frischen, leicht fruchtigen Aroma, das etwas an Ingwer erinnert. Die zahlreichen Liebhaber von Pinien-Rosmarin haben hier eine, wie ich finde, ähnlich duftende Sorte, mit dem Vorteil, dass „Green Ginger“ leichter kultivierbar ist.

Der unterschiedliche Duft von Rosmarinarten wird drei Chemotypen (CT) zugeordnet. Dieser Rosmarin gehört, wie auch unser Rosmarin „Salem“, zu dem als frisch, zitrusartig und belebend beschriebenen Verbenon-Typ.

ROS09 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Rosmarin „Green Ginger“

Sehr robuste Art mit dunklen Blättern

ROSMARIN „ARP“

Rosmarinus officinalis

HP (120/50) BDM0RTW

Winterfest bis mindestens -22°C. Sehr graublättrige Form mit etwas in die Breite gehendem Wuchs. Das Triebwachstum findet ziemlich früh einen Abschluss in der Gartensaison - möglicherweise ein Indiz für eine Eignung in Früh/ Spätfrost gefährdeten Lagen. Gut geeignet für Gegenden, in denen wegen heißem und feuchtem Wetter Rosmarine im Sommer nicht überleben. Gutes, frisches Aroma. Blüten hellblau.

ROS02 Pflanze* € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Rosmarin „Arp“

Sehr dicht stehende hellgrüne Blätter

ROSMARIN „SALEM“

Rosmarinus officinalis

HP (120/50) BDM0RTW

Diese etwas empfindlichere Sorte sollte - nach unseren jüngsten Erkenntnissen - vor dem Auspflanzen ca. 3 Jahre alt sein. Dicht stehende, hellgrüne Blätter. Aufrechter, starker Wuchs. Die pastellblauen, gleichmäßig durchgefärbten Blüten harmonieren gut mit der Blattfarbe. Deshalb in der Blüte eine der schönsten Sorten. Ein strenger Winter kann jedoch die Blütenknospen erfrieren lassen. Der Name kommt von einer kleinen Stadt in North-Carolina, wo die Mutterpflanze seit Jahrzehnten im Freien wächst. Frisches Aroma.

ROS03 Pflanze* € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Wahrscheinlich der wüchsigste Rosmarin

FRANZÖSISCHER ROSMARIN

Rosmarinus officinalis

HP (160/50) BDMRW

Winterfest. Schönes glänzendes Laub an weißen Zweigen. Hellblaue Blüten im Herbst und Frühjahr. Gutes Aroma und sehr wüchsig und gesund. Die am schnellsten wachsende Sorte.

ROS10 Pflanze* € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Deutsche Auslese mit aufrechtem Wuchs

ROSMARIN „VEITSHÖCHHEIM“

Rosmarinus officinalis

HP (120/50) BDM0RTW

Von der bayrischen Versuchsanstalt für Gartenbau in Veitshöchheim kommt diese winterharte Auslese. Sehr wüchsig.

ROS12 Pflanze* € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Afrikanischer Rosmarin, Fruchtstand

Neues Gewürzkraut aus Südafrika

AFRIKANISCHER ROSMARIN

Eriocephalus africanus

HHP (120/30) BDM0RTWZ

[Anti-Mückenpflanze] Eine neue Würzpflanze aus Südafrika! Im Jahr 2003 lernte ich Jekka McVikar, eine bekannte Kräuterbuchautorin und Kräutergärtnerin aus England, und ihren afrikanischen Rosmarin kennen, den sie liebevoll „Eric“ nennt. Sie hat diesen bislang in Europa wenig bekannten Würzstrauch in ihrem auch auf deutsch erschienenen Kräuterbuch beschrieben. Empfehlenswert. Der volkstümliche Name „Kapokhbos“ bezieht sich auf die schneeartigen Fruchtstände nach der Blüte im Winter (Kapok = Schnee, Bos = Strauch). Neben seiner Verwendung als Tee bei Husten, Erkältungen, Blähungen, Koliken und als harntreibendes Mittel werden die aromatischen, ganz eigentümlich duftenden Blätter in der Küche der westlichen Kap-Provinzen, wo der Strauch auch heimisch ist, z.B. in Fleischgerichten und Gemüseeintöpfen verwendet. Ein Fußbad mit einem Aufguss aus den Zweigen hilft bei geschwollenen Füßen und Beinen. Auf dem Kopf angewendet ein gutes Mittel gegen Schuppen und zur Anregung des Haarwuchses. Der eigentümliche Duft dieses Strauches hält Mücken und andere geflügelte Plagegeister fern.

ERI01 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Rosmarin-Zitronensalz

Zutaten:

Frische Rosmarinzweige
Ur-Salz
Zitronen

Zubereitung:

Zuerst die Zesten der Zitronen abreiben. Dann alle Zutaten – die Zitronenzesten, das Ur-Salz und die Rosmarinnadeln – in einen Mixer geben.
Durchmixen, bis alles gut vermischt ist. Die Mischung anschließend gleichmäßig auf ein Backblech streichen.
Den Ofen auf Umluft, bei der geringsten Stufe, einstellen.

Damit das Salz schön trocknet, kannst du einen Holzlöffel in die Ofentür klemmen, sodass sie einen Spalt offen bleibt. So trocknet das Salz langsam und erhält sein tolles Aroma.

Salatbaum

Salatbaum „Tonga"

Der Salatbaum ist ein Malvengewächs, verwandt auch mit Okra und Aibika. Im Gegensatz zu Aibika sind die Blätter jedoch nicht behaart und viel zarter. Es gibt einige Sorten vom Salatbaum.

Sehr beliebt wegen seiner zarten, essbaren Blätter sind die Salatbäume in der Karibik. In Neu-Guinea und den Fidschi-Inseln gilt er sogar als Grundnahrungsmittel. In Englisch heißt die Pflanze "South Sea Salad Tree".

Alle Sorten werden vegetativ vermehrt und wachsen schnell. Der Salatbaum kann jederzeit auch stark zurückgeschnitten werden, das fördert die Bildung junger, zarter Triebe. Eigentlich müsste er besser heißen "Salatstrauch". Obwohl er bis zu drei Metern hoch werden kann ist es doch eher ein Strauch.

Auch wenn wir hier kein Klima wie in der Karibik haben - dieser Strauch lässt sich leicht kultivieren als Kübelpflanze oder auch in der frostfreien Zeit ausgepflanzt im Garten. Wichtig ist eine warme, geschützte Stelle im Garten und regelmäßige Düngung, denn er wächst wirklich schnell, wenn es warm wird. Im Sommer läuft er zur Höchstform auf. Dann, wenn gewöhnlicher Spinat zunehmend ledrig wird ist die beste Zeit für den Salatbaum gekommen. Alles daran ist zart. Blätter sowieso, aber auch die dicken, fleischigen Stiele, die geschält am Salat schmecken und aussehen wie grüner Spargel. Suppen werden sämiger, wenn man ein paar Blätter mitgart und Soßen kann man andicken mit den fein geschnittenen Blättern.

Wichtig zu wissen: Der Salatbaum verzweigt sich von alleine kaum. Am besten ziehen Sie einen verzweigten Strauch, indem Sie beim Ernten alle paar Wochen etwa 10-15cm lange Triebe ernten. Dadurch regt man die Pflanze an, wieder neue, zarte und saftige Triebe zu bilden.

Sie können umgetopfte Salatbäume ab Mitte Mai ins Gartenbeet eingraben und vor dem ersten Frost wieder reinholen. Im November verlieren sie allmählich ihr Laub wenn sie nicht warm stehen, und ausgewachsene Exemplare können dann kühl und ohne Sonnenlicht überwintern. Das ist die beste Methode. Man kann die Pflanzen auch warm überwintern, aber durch die fehlende Sonnenintensität wird die Ernte im Winter nicht so üppig sein wie in den wärmeren Jahreszeiten.

Wir haben unsere beiden Sorten im Freiland und im Gewächshaus getestet. Mit Erfolg! Im nicht so tollen Sommer 2025 sind die Salatbäume auch im Freiland problemlos gewachsen.

Noch ein Wort zu den durchsichtigen, winzigen Kügelchen, die sich oft auf den Blättern bilden. Das ist keine Krankheit, sondern die sogenannten Guttationstropfen. Kein Grund zur Sorge, sondern ein Zeichen, dass Ihre Pflanzen gut mit Wasser versorgt sind.

Zarte Blätter zum Vernaschen

SALATBAUM „TONGA" NEU

Abelmoschus manihot ‚Tonga'

P (>200/50) 0GMZ

Diese Sorte hier hat traditionelle Bedeutung auf den pazifischen Inseln, insbesondere auf der Insel Tonga und wird dort hauptsächlich als nahrhaftes Blattgemüse angebaut. Die Blätter sind sehr nahrhaft und reich an Vitamin A und C, Eisen, Kalzium und Protein.
In der Küche von Vanuatu, den Fidschi und Tonga sind sie ein Grundnahrungsmittel.

Auch die jungen Blätter und Stielspitzen werden gekocht, gedämpft oder in Kokosmilch zubereitet, ähnlich wie Spinat. Weil die Blätter immer schön zart sind, kann man sie auch gut als Salat essen. Daher also der Name Salatbaum. Dabei sind die Blätter sehr ergiebig. Beim Dünsten saugen sie sogar Wasser auf, ganz anders als beim gewöhnlichen Spinat, der ja Wasser abgibt.

Die riesigen Blätter speziell dieser Sorte sind wie geschaffen um würzige Füllungen z.B. von Fleisch, Fisch oder Gemüse aufzunehmen. Es reicht ein Blatt für einen großen Wrap. Vielleicht braucht man auch nur ein halbes Blatt. Ausprobieren!

ABE03 Pflanze € 12,75 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Salatbaum „Chief Kubo's Prize"

Essbare Blätter aus der Südsee

SALATBAUM „CHIEF KUBO'S PRIZE“ NEU

Abelmoschus manihot ‚Chief Kubo's Prize'

P (>200/50) 0GMZ

Es gibt mehrere Formen des Salatbaumes, alle sind sie bekannt und beliebt für ihre wunderbar zarten, essbaren Blätter. Chief Kubo's Prize ist jedoch vermutlich die schönste Sorte unter den Salatbäumen. Die gefiederten, ahornähnlichen Blätter mit ihren rötlichen Venen machen diesen Salatbaum ganz nebenbei noch zu einer attraktiven Zierpflanze.

Die Hauptverwendung von Chief Kubo's Prize liegt aber in seinen essbaren Blättern und Blüten. Geschmacklich erinnern sie an Okraschoten - kein Wunder, denn die Pflanze ist mit Okra nahe verwandt. Die Blätter und jungen Stiele (geschält) können sowohl roh in Salaten genossen als auch gekocht werden, zum Beispiel in Suppen, Eintöpfen und Pfannengerichten. Neben ihrem kulinarischen Wert sind die Blätter dabei sehr nahrhaft. Die auffälligen, hibiskusähnlichen gelben Blüten mit schwarzer Mitte sind ebenfalls essbar.

Alle Salatbäume gedeihen auch im Halbschatten und lassen sich gut im Form schneiden.

ABE04 Pflanze € 12,75 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Salatbaum „Chief Kubo's Prize“

Die heimische Kleeart ist eine Heilpflanze

ROTKLEE

Trifolium pratense

HP (50/25) M0 (F!)

Der bekannte Rotklee, auch als Viehfutter angebaut, hat in der Heilkunde eine lange Tradition. Die Blüten wurden bei Ekzemen, Psoriasis, arthritischen Beschwerden und Gicht eingesetzt. Allgemein krampflösend, harntreibend und entzündungshemmend.

TRI20X Saatgut € 1,70 **~ 1000 Korn**

Bodendecker für den Halbschatten

RUPRECHTSKRAUT

Geranium robertianum

HA/Bi (50/25) M0 (F!)

[Stinkender Storchschnabel] Heimische Waldpflanze. Kleine, purpurrosa Blüten über der Blattrosette. Die Pflanze ist ein wichtiges Mittel in der Krebstherapie nach Rudolf Breuss.

GER02X Saatgut € 5,10 **~ 160 Korn**

Würziges Grünzeug für Kurzgegartes

RÜBENGRÜN

Brassica rapa var. cymosa „Riccia San Marzano“

A (30/20) WG (F!)

Diese Auslese von Speiserübchen ist eine typisch italienische Spezialität. Statt der Rübe wird das leckere Blattgrün verwendet. Auch die broccoliartigen Knospen - daher auch der ital. Name „Broccoletto“ - sind hervorragend für kurz gegarte Pflannengerichte geeignet. Kultur super einfach. Die Ernte ist schon nach zwei Monaten möglich.

BRA27X Saatgut € 1,70 **~ 200 Korn**

Rübengrün

Das Auge isst mit

ROSENEIBISCH NEU

Hibiscus moscheutos

HP (100/30) B0MTG

[Garteneibisch, Staudenhibiskus] Wenn im Sommer die großen rosa Blüten erscheinen ist es Zeit, um an das nächste Salatbüffet zu denken. Denn diese Blüten sind zart und essbar. Sie sind eine fantastische Salatdekoration.

Wir bieten hier Sämlinge vom Roseneibisch. Dieses Malvengewächs ist eine robuste winterharte Staude, die einen feuchten Gartenboden liebt.

HIB08 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Roseneibisch

Salbei

Ob als Salbeibonbon, als Räucherwerk oder als Würze für Saltimbocca: Salbei ist enorm vielfältig und dabei auch noch eine ausdrucksstarke Blühpflanze.

Salvia officinalis in verschiedenen Variationen finden Sie auf der nebenstehenden Seite und bei den buntlaubigen Sorten.
Er ist frosthart, ausdauernd und verholzt. Eignet sich gut zur Herstellung von Räucherwerk und Heilmittel bei Halsschmerzen.

Halbstrauch vom Mittelmeer

SALBEI, BLAU BLÜHEND

Salvia officinalis

HP (120/45) BDM0RTWZ (F)

Der normale Salbei. Verholzender Strauch mit grauem Laub und blauvioletten Blüten. Für Tee sind die Blüten (vor und nach dem Blühen) empfehlenswert; als Gewürz eher die Blätter. Sonniger Standort. Anspruchslos. Erst im Frühjahr, sobald sich der neue Austrieb zeigt, sollte zurückgeschnitten werden. Tee aus dem Kraut wirkt schweißhemmend. Nektarpflanze.

SAL05X Saatgut € 1,70 **~ 80 Korn**

SAL05 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Ideale Sorte für Saltimbocca

DALMATINISCHER SALBEI

Salvia officinalis ssp. major

HP (130/60) BDM0RTWZ

Große, runde Blätter. Ausladender Wuchs und sehr ertragreich, denn diese Sorte blüht wenig und daher geht die meiste Energie in die Blattbildung. Bevorzugte Sorte für kulinarische Zwecke, da das Aroma nicht ins süßliche geht. In der Schweiz bevorzugte Sorte für Müesli-Küchli.

SAL03 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Griechischer Salbei, großblättrig

Würzsalbei für fette Speisen

GRIECHISCHER SALBEI, GROSSBLÄTTRIG

Salvia fruticosa (Salvia triloba)

HHP (100/30) RDB0WMTZ

[Kretischer Salbei] Flauschige, weiche Blätter mit einem lieblicheren Salbeiduft. Typisch sind die dreilappigen Blätter, die oft nur in Ansätzen erkennbar sind. Seit 3.000 Jahren wird er als Heil- und Würzkraut in Griechenland verwendet.

Ich finde, sein Aroma passt hervorragend an Gerichte mit fettem Fleisch, wo er sicher auch dessen Verdaulichkeit steigert. Ein Großteil des handelsüblichen getrockneten Teekrauts stammt übrigens nicht von Salvia officinalis, sondern von dieser Art.

Diese Art ist besser geeignet als Zimmerpflanze im Vergleich zum Gartensalbei. Im Spätherbst etwas Winterschutz geben.

SAL61 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: April-Oktober*

Wenn Sie gut und viel ernten wollen

SALBEI „EXTRAKTA“

Salvia officinalis

HP (70/30) BDM0RTWZ (F)

In Griechenland wurde Salbei früher zur Behandlung von Schlangenbissen verwendet. Hier handelt es sich um eine blattreiche Sorte mit hohem ätherischem Ölgehalt (bis 2,5%).

SAL30X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Besonders harzig-süßes Aroma

SALBEI „NAZARETH“®

Salvia officinalis „Nazareth ®“

HP (60/30) BDM0RTW

[Marzipansalbei, Balsamsalbei] Die schmalen Blätter dieser israelischen Sorte sind fast weiß, so dicht sind sie mit feinen Härchen überzogen. Ausgesprochen aromatische, harzige Sorte - daher besonders gut geeignet zum Räuchern.

SAL22 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Sehr üppige Blüte im Frühjahr

SALBEI, ROSA BLÜHEND

Salvia officinalis „Rosea“

HP (120/45) BDM0RTWZ

Aufrechter Wuchs. Vegetativ vermehrt. Etwas kleinere Blätter mit süßerem Aroma. Sehr blühfreudig! Für mich eine der schönsten Officinalis-Sorten.

SAL01 Pflanze [Auslese] € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Beste Sorte für Töpfe und Kübel

ZWERG-SALBEI

Salvia officinalis „Nana“

HP (30/30) BDM0RTWZ⌘

Dieser üppig blühende Salbei mit kleineren Blättern und gedrungenerem Wuchs schafft neue Gestaltungsmöglichkeiten im Kräutergarten: Harmoniert z.B. gut mit Santolina, Lavendel, Ysop - ohne, wie die großen Salbeiarten, die vielleicht besser als Solitär geeignet sind, durch die Größe die anderen zu erdrücken! Stecklingsvermehrte kompakte Sorte, daher auch gut als Einfassungspflanze (Salbeihecke). Gutes, feines Aroma. Ideal für die kleine Terrasse oder den Balkongarten.

SAL33 Pflanze € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Zwerg-Salbei

Samtsalbei

Eine eher kompakte Sorte

SALBEI, WEISS BLÜHEND

Salvia officinalis ssp. minor „Alba"

HP (120/45) BDM0RTWZ

Optisch sehr reizvoll ist es, verschiedenfarbig blühende Salbeiarten in einer Gruppe zusammenzupflanzen. Kleine Unterschiede gibt es außerdem in der Wuchsform.

SAL02 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Streichelsanfte, zarte Blätter

SAMTSALBEI

Salvia officinalis

HP (60/25) BDM0RTWZ

Der streichelsanfte Salbei mit besonders feinen Härchen auf schmalen, weichen Blättern hat ein edles Aroma. Als essbare Dekoration macht er sich sensorisch (Samtgefühl auf der Zunge!) und optisch gut auf dem Teller. Hellblaue Blüten.

SAL41 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Ideal für den Kräutergarten in Töpfen

WEISSER ZWERGSALBEI

Salvia officinalis „Nana Alba"

HP (40/25) DBWMT0R

Kompakte, kurz bleibende Sorte mit weißen, etwas kürzeren Blütenstängeln. Diese auch sehr aromatische Form des Gartensalbeis ist genauso gut in der Küche oder für Tee zu verwenden wie die anderen Officinalis-Sorten. Ideal für die Pflanzung auch in kleinere Gefäße.

SAL54 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Für den Küchenchef: Blätter statt Blüten

BLATT-SALBEI

Salvia officinalis ‚Non-Flower'

HP (120/40) DMRTW

Auslese, die nicht blüht und statt dessen die ganze Kraft in das Blattwachstum steckt. Ideal für alle, die ständig viel Salbeiblätter für den Frischgebrauch in der Küche benötigen. Im Frühsommer blühen ja die meisten Salbeiarten (S. officinalis-Arten) mehr oder weniger stark und produzieren dann wenig Laub, dann kommt dieser Blattsalbei zum Einsatz. Ich habe diesen Salbei noch nicht blühen sehen, kann nur sagen, dass er sehr viele Blätter macht, aber eine Garantie auf Blühfreiheit möchte ich noch nicht geben.

SAL94 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Buntblättriger Salbei

WKK 33

Schön und nützlich zugleich

DREIFARBIGER SALBEI

Salvia officinalis „Tricolor"

HP (100/45) DM0RTWZ

Auch außerhalb der Blütezeit eine schöne Sorte. Nicht ganz winterhart bei Temperaturen unter -10°C. Weißrandige Blätter. Die Triebspitzen sind rosa.

SAL06 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Dreifarbiger Salbei

WKK 33

Robuste Art mit goldiger Zeichnung

GOLDSALBEI

Salvia officinalis „Aurea"

HP (120/45) BDM0RTWZ

Robusteste Sorte unter den buntlaubigen Salvia officinalis mit frischem Aroma und goldgelb marmorierten Blättern.

SAL07 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

WKK 33

Schön gefärbte Blätter

PURPURSALBEI

Salvia officinalis „Purpurascens"

HP (100/45) BDM0RTWZ

Purpurrote Blätter. Bleibt eher niedrig. Volle Sonne. Blauviolette Blüten.

SAL08 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

WKK 33

Mit cremeweißer Blattzeichnung

SALBEI „CREME DE LA CREME"

Salvia officinalis „Creme de la Creme"

H(H)P (50/30) BDM0RTW

Die echte weißbunte Form des Heilsalbeis - ganz ähnlich wie der dreifarbige Salbei, aber ohne Rosatöne.

SAL04 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Goldsalbei

Purpursalbei

Fruchtige Salbeiarten

Tropische Art mit großen Blättern

FRUCHTSALBEI

Salvia dorisiana

P (180/50) D0TWZ

Fast wie eine Zimmerlinde wirkt dieser tropische Salbei aus Honduras mit seinen herzförmigen, großen, lindgrünen, behaarten Blättern, die bei Berührung einen ganz intensiven, fruchtigen, an Guaven erinnernden Duft entfalten. Für die schönen rosa Blüten im Winter ist viel Licht und Wärme erforderlich. Die Pflanze kann aber auch bei Temperaturen bis 0°C überwintert werden. Zurückschneiden im Frühjahr und ab und zu die Spitzen auskneifen fördert ein buschiges Wachstum. Angenehm für Tee und an Salaten.

SAL10 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Echter Ananasduft - robuste Pflanze

ANANASSALBEI

Salvia rutilans

P (200/75) D0TWZ

Aus dem Hochland von Mexiko kommt diese robuste, äußerst wüchsige Salbeiart, die - obwohl nicht frostfest - auch in kühlen Sommern im Freien gedeiht und im Spätsommer meist zu einem stattlichen Busch herangewachsen ist. Die karminroten Blüten erscheinen zu einer ungewöhnlichen Zeit: im Oktober/ November. Sie sind essbar wie die Blätter und ein unaufdringliches Gewürz, das zu vielen süßen wie salzigen Speisen passt. Schon bei leichter Berührung entströmt ein zartes Aroma - wie frische Ananas. Die Pflanze ist, was den Standort betrifft, anspruchslos. Für das beste Aroma empfehle ich jedoch einen halbschattigen, warmen, feuchten Standort und mäßige Düngung. Da die Büsche schnell sehr groß werden, ist anzuraten, jedes Jahr neue Pflanzen aus Stecklingen oder Ausläufer zu ziehen.

SAL09 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Salbei „Mas de Lune"

Leuchtende Blütenkerzen im Juni

SALBEI „MAS DE LUNÈ"

Salvia officinalis x fruticosa

HP (80/40) RDB0WMT

Ein überaus blühfreudiger Salbei aus Frankreich. Ich war fasziniert, als ich ihn das erste Mal in Blüte sehen durfte. Die großen, hellvioletten Blütenkerzen leuchten intensiv; besonders im Gegenlicht.

Als Kreuzung von Salvia officinalis mit griechischem Salbei zeichnet sich Mas de Lunè durch große, flauschige Blätter aus. Das Aroma ist süß-harzig. Er ist bestens geeignet als Würzsalbei.

SAL58 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Blüht den ganzen Sommer über

HONIGMELONENSALBEI

Salvia elegans

P (100/50) D0TWZ

Eng verwandt mit dem Ananassalbei. Kleiner in allen Teilen. Die leuchtend roten Blüten erscheinen schon im Sommer bis in den Herbst hinein. Die sehr wüchsige Pflanze ist sehr durstig! Das fruchtige Aroma der Blätter erinnert an den Duft von reifen Honigmelonen. Die überhängenden Zweige machen sich gut in Kübeln. Extratipp: Die Blüten einfach rauszupfen und aussaugen - ein köstlich süßer Genuss - nicht nur für Kinder.

SAL11 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Schwarze Blüten, fruchtig duftender Tee

PERUANISCHER SALBEI

Salvia discolor

P (80/50) BDM0TZ

Ein Salbei mit schwarzen Blüten? Nein, aber fast: Die tiefvioletten Blüten wirken tatsächlich auf den ersten Blick schwarz. Blätter mit angenehmem Duft sind dekorativ weißfilzig, ebenso die Stängel. Zweige überhängend. Leckere Teepflanze. Immer wieder bin ich überrascht von dem deutlichen Duft nach schwarzen Johannisbeeren (Cassis). Dieses Aroma gibt Kräutertees ein ganz eigenes Aroma.

SAL19 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Peruanischer Salbei

Wird gerne für Kübel und Kästen verwendet

ZITRONENSALBEI

Salvia elegans cv.

P (50/30) D0TWZ

[Tangerinen-Salbei, Mandarinensalbei] Wüchsige Sorte mit erfrischendem Zitrusaroma; im Wuchs kaum vom Honigmelonensalbei zu unterscheiden und ebenso blühfreudig.

SAL44 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Goldgelbe Blätter mit fruchtigem Duft

APFELSALBEI

Salvia rutilans „Golden Delicious®"

P (80/30) DWTZ0

Eine goldblättrige Züchtung von Ananassalbei. Wächst etwas buschiger, wird nicht ganz so hoch. Das Aroma der Blätter und der roten Blüten ist eine Mischung von Apfel- und Ananasaromen. Kann jederzeit zurückgeschnitten werden. Blüht meist schon im Spätsommer.

SAL91 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Dauerblüher mit fruchtigem Blattduft

JOHANNISBEERSALBEI

Salvia ovrahamis (Salvia microphylla)

P (80/30) DB0WT

Aus Mexiko stammt dieser strauchig wachsende Duftsalbei. Die bezaubernden rosaroten Blüten erscheinen unaufhörlich bis in den späten Herbst. Blätter und Blüten duften deutlich nach schwarzen Johannisbeeren und können in kleinen Mengen für Süßspeisen und Salate verwendet werden. Teemischungen bekommen ein dunkelfruchtiges Bukett. Wächst sehr schnell.

SAL37 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Andere Salbeiarten

Wird nur medizinisch verwendet

CHINESISCHER SALBEI

Salvia miltiorrhiza

HP (80/30) M☯ (F S)

[Roter Salbei; Dan Shen; Rotwurzel-Salbei] Starke Anti-Tumorwirkung. Eine der wichtigeren Heilpflanzen (es gibt ja Tausende!) in der chinesischen Medizin, von der ein Absud aus den Wurzeln traditionell eingesetzt wird, um das Blut wieder in Bewegung zu bringen und zu kühlen, Herzfunktionen zu stabilisieren und Nerven zu beruhigen. Klinische Studien bewiesen die Wirksamkeit gegen Angina pectoris, Gehirnverkalkung, erhöhten Cholesterinspiegel, Gefäßentzündungen, Blutverklumpung und Bluthochdruck. Des weiteren wirksam bei Hepatitis, Schuppenflechte, Dermatitis. Laut dem deutschen Krebsforschungszentrum hemmen seine Inhaltsstoffe selbst das Wachstum aggressiver Tumorzellen, bei denen viele andere Standardmedikamente versagen.

SAL31X Saatgut € 5,10 **~ 15 Korn**

Cleveland-Salbei

Blätter duften sogar ohne Berührung

CLEVELAND-SALBEI wieder da

Salvia clevelandii

HHP (90/30) RDM0

Mit Sicherheit eine der duftstärksten Salbeiarten die es gibt. Der süße, angenehme Duft wird schon ohne jegliche Berührung bei Sonnenschein freigesetzt. Blätter eignen sich zudem als Naturparfüm.

Einfach mit einem Blatt die Achseln und den Nacken einstreichen - ein sehr haftendes Aroma. Auch dieser Salbei wird gelegentlich wegen seines Duftes „Marzipansalbei" genannt. Eine unglaublich duftintensive Art!

SAL89 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Typische Pflanze für den mediterranen Garten

MUSKATELLERSALBEI

Salvia sclarea var. turkestanica

Bi (150/45) BDM0RW (F!)

Eine der schönsten Blütensalvien fürs Freiland! Auch nachdem die Pflanze ausgeblüht ist, bietet sie noch monatelang einen schönen Anblick. Der Grund: Die hellblaurosa Blütenhüllblätter - eigentlich geben hauptsächlich sie das schillernde Aussehen - bleiben auch nach der Blüte noch an der Pflanze. Im Spätsommer abgestreift, geben diese Blätter ein ausgezeichnetes Ausgangsmaterial für ein Winterpotpourri: Sie sehen immer noch gut aus, haben einen herb-frischen Duft und die harzigen Bestandteile wirken als Fixativ.

SAL12X Saatgut* € 2,55 **~ 100 Korn**

SAL12 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Kleine Art mit starkem Aroma

KRIECHENDER SALBEI

Salvia nevadensis

HP (20/20) BDFM0TW

[Honig-Salbei] Ein Mittelmeersalbei mit kleinen Blättern, sehr flachem Wuchs und süßem, typischem Salbeiaroma. Verträgt keine Nässe, daher ideal für Steingärten. Salvia nevadensis enthält fast kein Thujon. Er soll daher auch hervorragend geeignet sein für Kindertees.

SAL68 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Harzig-klebrige Blätter duften lange

KALIFORNISCHER SALBEI

Salvia mellifera

P (120/30) BDM0RTZ

[Black Sage] Ein äußerst aromatisch duftender Salbei, der wie der indianische Räuchersalbei zum Räuchern verwendet wird. Die Blätter fühlen sich richtig klebrig an von den vielen harzigen Bestandteilen.

Die indigene Bevölkerung Kaliforniens schätzt die Pflanze auf vielfache Weise. Zum einen werden Samen zu einem nahrhaften Mehl verarbeitet, zum anderen werden die Blätter auch als Hustentee und gegen Halsschmerzen gebraucht. Es wird sogar in der Schmerztherapie eingesetzt. Auch zum Würzen werden die aromatischen Blätter genutzt. Frische Blätter werden als sogenannter „Sonnentee" in ein Gefäß mit Wasser gestellt, das dann für einige Stunden in die Sonne gestellt wird. Kalifornischer Salbei enthält entzündungshemmende und antioxidative Terpene.

Als Kübelpflanze sollte man zwischen den Gießgängen die Pflanzen immer mal trocken werden lassen. Das ist wichtig für die Wurzelgesundheit. Der Strauch verträgt geringen Frost und kann sowohl warm als auch kalt überwintert werden.

SAL38 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Weiße, edle Blüten

MUSKATELLERSALBEI, WEISS BLÜHEND

Salvia sclarea „Vatican White"

HBi (140/30) RDBM0 (-)

Schöne, weiß blühende Sorte mit dem selben Aroma und den selben Eigenschaften wie der normale Muskatellersalbei.

SAL13X Saatgut € 4,25 **~ 30 Korn**

Sardischer Salbei

Aromapflanze aus Sardinien

SARDISCHER SALBEI

Salvia desoleana

HHP (100/40) RDB0WMT

[Sardinischer Salbei, Sardiniensalbei, Salvia di Desole, Salviedda] Ein sehr aromatischer Salbei, der bisher ausschließlich in Sardinien wildwachsend gesehen wurde und dort auch nur an wenigen Stellen. Scheinbar war er einst so selten, dass er erst 1982 zum ersten Mal von dem Botaniker Luigi Desole klassifiziert wurde. Der sardische Salbei hat viel Ähnlichkeit mit dem Muskatellersalbei, sowohl im Aussehen, mit seinen großen haarigen Blättern, als auch im Aroma. Ja, er ist sogar noch aromatischer. Man kann ihn genauso verwenden wie den Muskatellersalbei. Im Gegensatz zu diesem ist er jedoch ein ausdauernder Halbstrauch.

Erst in neuerer Zeit wurden Versuche unternommen, Salvia desoleana kommerziell anzubauen. Denn man hat herausgefunden, dass die Blätter ein intensiveres Aroma als Muskatellersalbei haben und der Gehalt an ätherischem Öl höher ist. In Italien hat deshalb auch die Parfüm- und Spirituosenindustrie Interesse an dem herb-fruchtigen Aroma gezeigt. Zum Beispiel wird der sardinische Gin „Giniu" mit diesem Salbei gewürzt.

In der Küche Sardiniens werden die herb-citrusartig duftenden Blätter als Teeaufguss sowie zum Würzen von Fleischgerichten verwendet.

Die sardische Volksmedizin kennt diese seltene Salbeiart als Heilpflanze zur Behandlung von Erkrankungen der Atemwege, als Aphrodisiakum für Frauen, gegen starkes Schwitzen, als Antiseptikum und vieles mehr.

Sardinien gehört zu den sogenannten „Blue Zones". Das sind weltweit Gebiete, in den die Menschen besonders lange leben. Vielleicht hat dieser Salbei seinen Anteil daran?

Dieser stattliche Salbei kann als Kübelpflanze leicht überwintert werden. Das duftende Laub ist ganzjährig zur Hand, die Blütezeit ist etwa von Mai bis Juli.

SAL82 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: April-Oktober*

Kleiner Bruder des Wiesensalbeis

EISENKRAUT-SALBEI

Salvia verbenaca

HP (50/25) DB0MT (F)

Dieser kleine, staudig wachsende Salbei ist im gesamten Mittelmeerraum bis nach England heimisch und vereinzelt auch in Mitteleuropa wild wachsend zu finden. Er bildet erst eine Blattrosette, aus der dann wie beim Muskatellersalbei, die Blütenkerzen emporwachsen. Deswegen heißt er in England wohl auch „Wild Clary" (= Wilder Muskatellersalbei).

Blüten und junge Blätter duften angenehm und können zum Würzen von Salaten verwendet werden. In Marokko nimmt man die ganzen Blütenstängel für einen Tee, der Bauchweh und Verdauungsbeschwerden lindert und sogar bei Diabetes helfen soll. Die ganze Pflanze ist reich an aromatischen Terpenoiden.

Er mag sommertrockene Standorte in kalkreiche Böden. Zur Blütezeit im Sommer lassen sich oft Hummeln auf den violettblauen Blüten nieder.

SAL59X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Augenschmaus und Gaumenfreude

LANZETTSALBEI

Salvia lanceolata

P (70/25) RDB0WZ

Von den Küstenregionen Südafrikas kommt dieser kleine Strauch. Ich glaube das bemerkenswerteste ist die Farbe der Blüten: Rostrot. Sie sind relativ groß, verglichen mit den schmalen Blättern, und sie erscheinen den ganzen Sommer lang.

Die Gourmetköche am Kap der guten Hoffnung haben das zitronig-pfeffrige Aroma der Blätter und Blüten für ihre Kochkunst entdeckt und verwenden ihn vor allem als Fischgewürz. Aber auch Süßspeisen und Salate kann man mit Lanzettsalbei verfeinern.

SAL55 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: April-Oktober*

Von den Bergen der mexikanischen Sierra Madre

BERGKIEFERNSALBEI

Salvia semiatrata

P (120/30) RD0MTZ

Die langen, überhängenden Zweige tragen schwarzviolette Blüten und machen diese mexikanische Salbeiart unverwechselbar. Blätter verströmen einen eigenartigen harzigen Duft. Die Blütezeit beginnt im erst im Spätsommer und zieht sich bis in den Spätherbst.

Es ist eine der vielen Salbeiarten Mexikos, die von den Einheimischen als Heilkraut genutzt werden. Die Terpenoide in den Blättern sollen als Tee eine angstlösende Wirkung entfalten.

Verträgt viel Trockenheit und sollte nicht zuviel gegossen werden.

SAL56 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: April-Oktober*

Bergkiefernsalbei

Machen Sie ihren Garten zum „gelobten Land"

JÜDISCHER SALBEI

Salvia judaica

HP (120/30) DMW0RZ (-)

Der biblische Salbei aus dem gelobten Land ist auch hierzulande winterhart, vorausgesetzt er bekommt einen geschützten, nicht zu feuchten, durchlässigen Standort. Die reich verzweigten Blütenstände heisst es, seien das Vorbild für die siebenarmige Menora gewesen. In Israel und Palestina wird dieser dort wild wachsende Salbei zum Würzen von Hühnerfleischgerichten. Enthält viele antioxidativ wirkende Polyphenole. Die getrockneten Blütenstände sind auch ein hervorragendes Räuchergut.

SAL34X Saatgut € 4,25 **~ 20 Korn**

Heimische, gelb blühende Staude

GELBER SALBEI

Salvia glutinosa

HP (180/50) BD0T (-)

Es ist der einzige in Mitteleuropa vorkommende Salbei, der gelb blüht. Staudensalbei; kaum verholzend. Wächst auch im Schatten, da er unter anderem in den Wäldern Österreichs vorkommt. Einer der wenigen Salbeiarten, die Schatten ertragen. Die gelben, klebrigen Blüten sind mit ihrem süßen Duft gut für Tee. Milder Geschmack.

SAL16X Saatgut € 3,40 **~ 30 Korn**

SAL16 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Niedrige Sorte fürs Staudenbeet

RÄUCHERSALBEI, AFRIKANISCH

Salvia repens

H(H)P (30/35) BDM0R (-)

Üppig blau blühender Staudensalbei, der wohl auch hier in Deutschland winterhart ist. Die Blätter werden verräuchert in südafrikanischen Zeremonien. Harziges Aroma.

SAL23X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

SAL23 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Blau blühender Strauch für den Mittelmeergarten

RUSSISCHER SALBEI

Perovskia abrotanoides

HP (120/50) BDM0RT⌘ (-)

Botanisch eigentlich kein Salbei, doch das Aroma! In Südfrankreich oft an Stelle von Lavendel gepflanzt: Wirkt von weitem wie ein Riesenlavendel! Silberweiße Blätter und Stängel; im Sommer himmelblaue, filigrane Blütenkerzen. Lange Blütezeit. In Russland als Kräutertabak und mildes Anregungsmittel.

PER11X Saatgut € 4,25 **~ 50 Korn**

PER11 Pflanze € 5,95 (ab 6 Stück € 5,30)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Kompakt wachsender, blau blühender Strauch

RUSSISCHER SALBEI „LITTLE SPIRE“

Perovskia atriplicifolia

HP (80/30) BDM0R⌘

Eine kompakter wachsende Sorte, ebenfalls sehr blühstark, für den mediterranen Kräutergarten mit herbe duftenden, mehr ins violette gehenden Blüten von Juli bis Oktober, die auch in einem kleineren Garten Platz findet. Blüht etwas früher.

PER12 Pflanze € 5,95 (ab 6 Stück € 5,30)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Weißer Salbei, Räuchersalbei

Die echte Art für die Schwitzhütte

WEISSER SALBEI, RÄUCHERSALBEI

Salvia apiana

P (180/40) DM0RZ (-)

Die bevorzugte Art für Schwitzhütten- und Räucherzeremonien aus dem mittleren Westen der USA ist dieser intensiv balsamisch-aromatische Strauchsalbei. Dieser Salbei ist zum Räuchern die ergiebigste Art und hat ein eigenes, unverwechselbares Aroma! Für einen einfachen Räucherstick binden Sie ca. 3-4 Stück 20-30cm lange, weiche Blattzweige im frischen oder leicht angewelkten Zustand mit Baumwollfaden fest zusammen und lassen sie im Haus trocknen. Zum Räuchern werden aber auch Artemisiaarten (siehe auch Salbeisträucher; nächste Seite) genommen, und unter den Salbeiarten vom Mittelmeer eignen sich - abgesehen von auch sehr gut verwendbaren Officinalis-Arten - besonders der Spanische Salbei (Salvia lavandulifolia) mit seiner harzigen Duftnote zum Räuchern. Benötigt durchlässige, eher trockene Erde und sonnigen Standort.

SAL40X Saatgut € 5,10 **~ 100 Korn**

SAL40 Pflanze* € 9,35 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Duftender Staudensalbei

SALBEI „SHANGRI-LA“

Salvia moorcroftiana x indica „Shangri-La“

HP (150/50) RDB0M

Ein staudiger Duftsalbei der monatelang mit langen hellvioletten, fein gezeichneten Blüten vom späten Frühjahr bis in den Sommer hinein blüht. Vom Wuchs und Aroma her erinnert dieser Salbei an Muskatellersalbei. Rein vom Aussehen eine Pflanze, die hervorragend in den mediterranen Kräutergarten passt.

Diese Zufallskreuzung aus Salvia indica und Salvia moorcroftiana ist erst seit wenigen Jahren verbreitet, womöglich hat dieser aromatische Salbei auch Heilwirkungen - aber zur Zeit ist das nicht bekannt. Die großen Lippenblüten sind aber auf jeden Fall ein Bienen-, Schmetterling- und Insektenmagnet. Sehr robust und unempfindlich gegenüber Trockenheit und Hitze.

SAL35X Saatgut € 4,25 **~ 20 Korn**

Robuste, nektarreiche Wildstaude

PANNONISCHER SALBEI

Salvia austriaca

HP (60/20) DB0MT (F)

Der in Österreich und Ungarn bis nach Russland hinein heimische Staudensalbei bildet erst eine Blattrosette und dann folgen noch im selben Jahr die kerzengerade aufrecht wachsenden, weißen oder cremegelben Blütenstängel. Sie eignen sich besonders als Schnittblumen, aber auch Bienen und Schmetterlinge freuen sich über die nektarreichen Blüten.

Die ganze Pflanze ist eine Quelle von Taxodion, einer Diterpenverbindung mit entzündungshemmender und tumorsuppressiver Wirkung.

Leicht als Gartenpflanze zu ziehen und tolerant sowohl gegenüber Feuchtigkeit als auch Trockenheit.

SAL64X Saatgut € 2,55 **~ 30 Korn**

Staudiger Salbei mit citrusduftenden Blättern

MAROKKANISCHER SALBEI

Salvia taraxacifolia

HP (30/25) RDB0MT (-)

“taraxacifolia“ = „löwenzahnblättrig“. Ein sehr aromatischer, zitronig duftender Salbei aus den Bergen Marokkos. Auch für Tee geeignet. Wächst bis in Höhen von 2.500 Metern. Im Garten ideal für Steingarten oder in Töpfen und Kübeln. Schöne rosa Blüten über einen langen Zeitraum im Sommer.

SAL50X Saatgut € 3,40 **~ 20 Korn**

Marokkanischer Salbei

Farbenfroher Dauerblüher

KANARISCHER SALBEI

Salvia canariensis

P (120/60) BDM0TZ

Auf Madeira und den Kanarischen Inseln beheimatet, fiel mir dieser Salbei erstmals auf im botanischen Garten Hamburg - durch seine schönen rosa Blütenstände, die sehr an die des Muskatellersalbeis erinnern. Pfeilförmige Blätter. Durchlässiger Boden. Blüht den ganzen Sommer bis in den Herbst hinein. Schön auch als Container-Pflanze.

SAL39 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Salbei „Shangri-La"

Blätter riechen so wie die tropische Frucht

GUAVENSALBEI

Salvia darcyi

P (80/30) DM0TZ

Echtes Guavenaroma verströmen die harzigen Blätter dieses im Sommer rot blühenden Strauchsalbeis. Gut in Teemischungen, wenn Sie keine Abneigung gegen den leicht bitteren Geschmack haben.

SAL43 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Mit herbem Rasierwasserduft

RASIERWASSERSALBEI

Salvia disermas

P (60/30) D0RTZ

Nur wer den herbfrischen Duft von Muskatellersalbei kennt, wird verstehen, wenn ich sage „vom Aroma her eine Steigerungsform von Muskatellersalbei in Richtung kopfig-frisch-zitronig". Ein weiß blühender Strauchsalbei aus Südafrika mit ungewöhnlich starkem Aroma: Wie erfrischendes Rasierwasser mit Zitrus und Pinienduft.

SAL42 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Leckerer Würzsalbei

SOMALIA-SALBEI

Salvia somaliensis

HHP (150/30) BDM0RTWZ

Ein sehr aromatischer Salbei aus dem trockenen Somalia mit hellblauen Blüten von Juli bis Oktober. Das rauchige Aroma ermuntert nicht nur zur Herstellung von Räuchersticks sondern ist u.a. auch sehr lecker an Kräuterquark. Winterhart bis -10°C.

SAL88 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Filzige Blätter, vertragen volle Sonne

SILBERBLATTSALBEI

Salvia argentea

P (80/30) 0 (-)

Noch ein weißfilziger Salbei mit schönen gelben Blüten. Für Trockengestecke. Verträgt viel Sommertrockenheit. Passt gut zusammen mit Lavendel und Goldsalbei.

SAL51X Saatgut € 4,25 **~ 30 Korn**

Mit kleinen, hocharomatischen Blättern

SPANISCHER SALBEI

Salvia lavandulifolia

HP (35/30) BDM0RTW (F)

Ein kleinblättriger, niederliegender Salbei mit sehr hohem Gehalt an ätherischem Öl. Enthält kein von dem in größeren Mengen giftigen Thujon, das in den Officinalis-Sorten vorkommt und diese für Dauergebrauch ungeeignet macht. Dieser silberblättrige Salbei mit blauen Blüten braucht einen durchlässigen Boden. Auch ein guter Räuchersalbei.

SAL28 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Die Blüten eignen sich gut für die Blumenvase

SCHOPFSALBEI

Salvia viridis (Salvia horminum)

HA (80/20) BDM0 (F!)

[Scharlachsalbei] Unter dem Namen Scharlachsalbei ist noch eine andere Art, nämlich der texanische Salbei (S. coccinea), von dem es jetzt viele Züchtungen gibt, bekannt und auch zutreffender. Denn die Hochblätter - diese sind es, die den Anschein von Blütenfarbe erwecken! - des Schopfsalbeis sind meist rosa bis purpur, mit feinen dunklen Adern. Eine farbenfrohe Sommerblume, die einst auch Heilkraut zum Gurgeln oder Ausgangsbasis für Kräuterschnupftabak war. Aus dem Mittelmeerraum.

SAL21X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Mit kleinen, hocharomatischen Blättern

WIESENSALBEI

Salvia pratensis

HP (60/35) BDM0T (F! S)

Wächst wild auf kalkigen/ lehmigen Wiesen Süddeutschlands. Staudensalbei mit den typischen violettblauen Blüten über grundständigen Blättern. Blüten haben ein mildes Aroma.

SAL24X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

SAL24 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

getrocknete Zweige als Räucherstick

Gutes Räucherkraut für Zeremonien

INDIANISCHER SALBEISTRAUCH

Artemisia cana

HP (120/30) DM0R (F S)

Eine der vielen „Sage" genannten Artemisien aus dem Westen der USA, die ebenso wie der echte Räuchersalbei (S. apiana) wegen ihres intensiven reinigenden Duftes in Reinigungszeremonien gebündelt und getrocknet verräuchert werden. Verbreitet von der Sierra Nevada bis nach Kanada. „Indianer" aus dem Staate Montana gebrauchen Aufgüsse der Pflanze als allgemeines Stärkungsmittel - auch für die Haare - und bei Hautverletzungen. Interessant ist, dass die Sämlinge teilweise ganz verschiedene Aromen haben; so finden sich die Duftnoten Kresse, Marzipan, Essig, Rosmarin, Salbei. Hat sich in den letzten Jahren als sehr winterhart gezeigt. Braucht einen durchlässigen Boden.

ART19X Saatgut € 4,25 **~ 100 Korn**

ART19 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

„Leaf of Life" - das Blatt des Lebens

SAMBUNG NYAWA

Gynura procumbens

P (50/30) GJM0Z

[Indonesisch: Daun Dewa, Kecam Akar, Molukkenspinat, Pae Tum Pung] „Sambung Nyawa" bedeutet in malaysisch: „Das Leben verlängernd". Andere Übersetzungen ins Englische lesen sich: „Leaf of Live", „Life Continuation" oder „Leaves of the Gods". Ich denke, allein in dieser Namensgebung kommt die enorme Wertschätzung, die dieser Heilpflanze entgegengebracht wird, zum Ausdruck.

Die Anwendung als Heilpflanze ist vor allem verbreitet in Thailand, Malaysia und Indonesien (Südostasien). Bei den chinesischen Einwanderern in Malaysia ist sie ein beliebtes Hausmittel, dort heißt sie „Bai-Bing-Cao", was soviel wie „Pflanze-gegen-hundert-Krankheiten" bedeutet.

Die fleischigen Blätter dienen zur Blutreinigung und Lymphreinigung. Es heilt äußerliche und innerliche Wunden, ist entgiftend und verbessert die Verdauung. Es wird viel angewendet bei Diabetes, hohem und sogar niedrigem Blutdruck, Asthma, Allergien, Krebs, Nierensteinen, Herzschwäche, unreiner Haut, Akne, Blutarmut, entzündeten Wunden, Menstruationsbeschwerden, Rückenschmerzen infolge von Verspannungen und erhöhtem Cholesterinspiegel. Allgemein gegen Entzündungen. Antiviral, wirkt gegen Herpes simplex. Viele dieser Heilanwendungen sind inzwischen wissenschaftlich erforscht. Die Hauptwirkung soll auf Steroid-Glykosiden basieren.

Nachfolgend eine Anweisung der typischen Verwendung in Thailand. Bitte beachten Sie: Diese ist keine Aufforderung, die Pflanze als Heilmittel zu verwenden, wir liefern immer nur Pflanzen für Zierzwecke:

„Nimm 2-5 frische Blätter täglich. Die beste Zeit der Einnahme ist zwischen 5 und 7 Uhr morgens, wenn der Magen noch leer ist. Bei Zahnfleischentzündungen oder entzündetem Rachen werden nach dem Zähneputzen einige Blätter ausgekaut und eine Weile im Mund belassen, bevor sie heruntergeschluckt werden. Die Entzündung verschwindet meist, und die Gifte werden durch die Augen und mit dem Stuhlgang ausgeschwemmt.

Andere Arten der Anwendung:
1. Kochen als Gemüse oder Suppe ist beliebt in der vietnamesischen (Bau dât) und malaysischen Küche. Die knackigen, saftigen Blätter werden auch als Salat gegessen.
2. 7-8 Blätter zerdrücken, den Saft auf die Augen träufeln und den Rest auf die Augenlieder legen für 20 Minuten, dann ausspülen. Diese Methode reinigt die Augen und klärt die Sicht.
3. Bei Hämorrhoiden kann man zerdrückte Blätter in den Anus stecken.
Die älteren Blätter können getrocknet als Tee verwendet werden."

Hinweis: Wenn man im Internet nach Gynura procumbens sucht, erscheint oft gerade irrtümlicherweise bei der Bildersuche die als wunderschöne Zierpflanze eingeführte Gynura sarmentosa, die leicht zu erkennen ist an ihrer stark violetten Behaarung. Das ist aber eine andere Pflanze!

Etwa einmal pro Jahr, am besten im Frühjahr oder immer wenn das Wachstum nachlässt, sollten die Pflanzen durch 10cm lange Stecklinge, die man ins Wasser stellt bis sie Wurzeln schlagen, verjüngt werden. Sambung Nyawa wächst schnell, braucht feuchte Erde und ist sehr einfach als Topfpflanze zu halten. In der frostfreien Zeit kann man sie auch nach draußen stellen.

GYN22 Pflanze € 6,80 (ab 6 Stück € 6,10)

Liefermonate: Mitte April-Oktober

Kleines Silberkraut für trockenen Boden

SANDSTROHBLUME

Helichrysum arenarium

HP (40/20) M0 (F)

Heimische Verwandte des Currystrauches mit grundständigen Blättern und gelben Blütenköpfen, die getrocknet gut halten. Wächst auf bevorzugt sandigen Böden vor allem im Norden und Osten Deutschlands. Ein Tee wirkt magenstärkend.

HEL12X Saatgut € 5,10 **~ 1000 Korn**

Vielseitiger Baum aus den USA

SAUERBAUM

Oxydendron arboreum

HP (>300/300) DB0WMT

Der säuerliche Geschmack der jungen Blätter verleiht vielen Gerichten eine frische Note. Auch die Blüten kann man essen, oder ein Gelee daraus machen. Der Teeaufguß überrascht mit einem delikaten, pikanten Geschmack. Die duftenden Blüten des Sauerbaums geben einen sehr leckeren Honig. Cherokee-Indianer nutzten die Blätter um den Geschmack von Speisen zu verbessern.

Medizinisch gilt ein Aufguss als Mittel gegen Menstruations-beschwerden, aber auch als Stärkungsmittel für Herz und Magen.

Am Ende des Jahres erfreut uns der Sauerbaum mit einer schönen roten Herbstfärbung. Pflanzen Sie ihn in saure Erde, wie Rhododendron. Er kommt aus dem Südosten der USA.

0XY20 Pflanze € 22,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Sauerbaum

Sanikel

Heilkraut, heimisch in unseren Wäldern

SANIKEL

Sanicula europaea

HP (50/30) DMB0J (F S!)

[Wald-Sanikel, Scharnickel] Sanikel kommt aus dem Lateinischen „sanare" - und das bedeutet „Heilen". Eine der fast vergessenen heimischen Heilpflanzen, die - wie ich finde - es verdient haben, wieder bekannter zu werden. Die Sanikel ist eine Waldrandpflanze, ein kleiner Doldenblütler, verbreitet in Mitteleuropa. Sie wurde im Mittelalter geschätzt als ausgezeichnetes Heilkraut. Schon Hildegard von Bingen erwähnt die stärkende Wirkung auf die Verdauungsorgane: „Der Sanikelsaft ist mild und heilsam und sehr gut für den schwachen Magen und die kranken Eingeweide."

Sanikel gilt seit frühester Zeit als Wundmittel. Man trug früher immer etwas Sanikelwurzel bei sich, wenn man unterwegs war, um im Falle eines Falles Wunden sofort und wirksam behandeln zu können. Die Wunden schließen sich bei Behandlung besonders schnell, was wohl hauptsächlich auf den zellbildenden Wirkstoff Allantoin zurückzuführen ist. Dieses unscheinbare Kraut verfügt sogar über eine immunstimulierende Wirkung.

Ein thüringischer Kräutergärtner hat mir vor Jahren berichtet, dass Sanikel in DDR-Zeiten in vielen Hausgärten gepflanzt und gehegt wurde, um daraus ein Elixier mit Alkohol herzustellen, welches als Hausmittel bei vielen Anlässen angewendet wurde. Im Handel gibt es diverse Sanikel-Elixiere und Tinkturen.

Die Wirkstoffe umfassen eine Vielzahl sekundärer Inhaltsstoffe wie Triterpensaponine (Ester von Saniculosid A-D), Rosmarinsäure, Chlorogensäure, ätherische Öle und Bitterstoffe.

Die besondere Eignung zur Wundheilung ist auf die synergetische Wirkung einiger wesentlicher Inhaltsstoffe zurückzuführen: Entzündungshemmende Gerbstoffe haben zusammenziehende Wirkung und helfen dadurch erstmal die Blutung zu stoppen, Saponine und ätherische Öle wirken desinfizierend und verhindern damit eine Infektion, und das Allantoin schliesslich sorgt dafür, dass die eigentliche Heilung stattfinden kann. Eine besondere Rolle spielte Sanikel daher in der mittelalterlichen Chirurgie.

Als Wundmittel waren das Kraut und die Wurzeln bereits bei Paracelsus in hohem Ansehen. Offizinell waren Wurzeln und Blätter.

Sanikel im Garten zu kultivieren ist einfach, am besten pflanzt man sie in den Halbschatten. Vermehrung ist möglich durch Teilung oder Aussaat im Spätsommer. Steht die Pflanze mal zu sonnig, kann es sein, dass sie alle Blatter verliert, aber sie regeneriert sich wieder und treibt im September / Oktober wieder neues Laub aus.

SAN30X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

SAN30 Pflanze* € 5,95 (ab 6 Stück € 5,30)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Die Baum-Würze aus Louisiana

SASSAFRAS

Sassafras albidium

HP (>200/100) DM0TW

[Fenchelholzbaum, Gumbo filé] Der Duft von blühenden Sassafrasbäumen sei das erste gewesen, was Columbus von der neuen Welt wahrgenommen habe, und das war der Moment, in dem er wusste, in welche Richtung er segeln musste um Amerika zu entdecken. Wie wichtig doch unsere Nase sein kann! Vermutlich ist es das erste amerikanische Heil- und Würzkraut gewesen, welches von Amerika nach Europa gelangte und war lange Zeit, nach Tabak, das wichtigste pflanzliche Handelsgut. Es wurde von den Spaniern schon im 16ten Jahrhundert geschätzt, aber die „Indianer" Nordamerikas verwendeten es bereits seit Jahrtausenden als eine Art Allheilmittel. Unter Köchen gelten die gemahlenen Blätter als Geheimtipp wegen ihrer exotischen Würze. Wird in der creolischen und Cajun-Küche in Suppen und Soßen, besonders mit Meeresfrüchten, verwendet.

Es ist überhaupt eines der ganz wenigen Gewürze, welches aus Nordamerika kommt. In Louisiana und Mexiko werden die aromatischen, gemahlenen Blätter dieses Lorbeergewächses als „Gumbo filé", in deutsch „Filépulver" genannt, in der landestypischen Küche verwendet. Das Blattpulver wird - oft nach altem geheimem Familienrezept - ganz unterschiedlich hergestellt. Die Blätter werden eventuell sonnengetrocknet, geröstet, zerrieben, vom Stängel befreit oder sogar gekocht, bevor sie zur unverkennbaren Zutat der Südstaatenküche werden. Das Blattpulver hat einen mild-aromatischen Geruch und dient als Würze und gleichzeitig dazu, die Speisen anzudicken. Wichtig ist es anscheinend, nicht zu viel zu verwenden und Sassafras nicht zu lange mitzukochen, da sonst der bindende Effekt zu stark werden könnte und aus einer herrlich cremigen Suppe schnell ein Pudding wird. Eigentlich jeder in New Orleans weiß, wie man Gumbo macht. Gumbo selbst ist eine Art Fischeintopf mit Gemüse, der sehr lange kocht und immer mit Reis serviert wird.

Die Rinde hat auch das typische Aroma und wird als Tee genutzt, wobei die Blätter genauso genommen werden können. Die Rinde enthält wie die Blätter das ätherische Öl Safrol.

„Root Beer" ist ein Getränk, welches das typische Aroma hat und mit (safrolfreiem) Sassafras-Extrakt gewürzt wird. „Root Beer Flavour" ist eine ganz typische Aromarichtung in den USA, aber in Europa nahezu unbekannt. In den USA wird es viel zum Aromatisieren von Kaugummis, Bonbons, Mundwasser und Limonade verwendet.

Wollte man das Aroma beschreiben - was immer eine gewagte Sache ist - könnte man sagen, es ist wie von guten Orangenkeksen, mit Tönen von rauchigem Sternanis und Muskat. Klingt eigenartig, oder?

Ein schöner Baum, der auch hier in Deutschland genügend winterhart ist.

SAS01 Pflanze € 34,00 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Sassafras, Herbstfärbung

Sauerklee

Rosa Sauerklee

Leckere, saftig saure Stängel

PERUANISCHER SAUERKLEE (OCA)

Oxalis tuberosa

HHP (40/40) M0TWZ

[Oca] Sukkulente Kleeart aus der Andenregion mit fingerdicken, saftigen Stängeln. Bei intensiver Sonneneinstrahlung falten sich die weich behaarten Blätter - wohl ein Verdunstungsschutz, denn sie verträgt auch vollkommenes Austrocknen. Sauerklee (Oxalis acetosella), der einheimische Verwandte, hat ähnliche Blätter aber nicht die dekorativen, roten Stängel und nicht den intensiv sauren Geschmack. Ist saurer als Sauerampfer. Verwendet werden auch die zarten Stängel und in Peru hauptsächlich die nicht sauren unterirdischen Knollen. Ich verwende die roten, saftigen Stängel kleingeschnitten gerne für Tee. Die angenehme Säure gibt einem langweiligen Kräutertee mehr Pepp und gleichzeitig färbt er den Tee zartrosa.

0XA01 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Roter Sauerklee

WKK 33

Fürs Auge und für den Gaumen gleichermaßen

BRASILIANISCHER SAUERKLEE

Oxalis triangularis ssp. triangularis

P (30/30) GWT0Z

[Roter Schmetterlingsklee] Als Zierpflanze überall auf der Welt in Gärtnereien gezogen, ist dieser Sauerklee, wie andere auch, einsetzbar in der Küche. Die jungen Blätter geben eine hübsche, schön saure Salatdeko, und mancher Kräutertee wird durch etwas Sauerklee (statt Zitrone) etwas peppiger im Geschmack, auch die Farbe macht ihn dann verlockender. Die Pflanzen sind erstaunlich robust und vertragen viel Trockenheit. Sie ziehen ihre ganze Kraft dann in die knotigen Rhizome zurück, aus denen sie jederzeit wieder austreiben. Dieser wunderschöne Klee ist bei uns im Gewächshaus immergrün.

0XA08 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Essbare Blüten vom Frühjahr bis zum Herbst

ROSA SAUERKLEE

Oxalis articulata var. rubra

HP (30/25) 0WG

Im Garten ein erstaunlicher Dauerblüher von Mai bis Oktober. Wegen seiner überschaubaren Größe eignet sich der rosa blühende Sauerklee gut für Kübel und Balkonkästen. Die zarten Blumen schmecken schön sauer zitronig und auch die weichen Blätter sind essbar.

0XA03 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Am Küchenfenster ist er immer zur Hand

ROTER SAUERKLEE

Oxalis vulcanicola (Oxalis spiralis subsp. vulcanicola)

P (20/20) F0WGTZ

[Buschiger Sauerklee] Leicht zu ziehende Zimmerpflanze mit gelben Blüten über purpurrotem Laub und üppigem, überhängendem Wuchs. Alles an diesem Sauerklee aus Mittelamerika schmeckt sauer: Blätter, Stängel und Blüten. Zum Verfeinern von Salaten oder auf Brot.

0XA04 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kinder lieben die sauren Blätter und Blüten

SUKKULENTER SAUERKLEE

Oxalis herrerae

P (30/20) BF0WGMTZ

Die zarten, schön sauer schmeckenden Blätter, Stängel und Blüten passen gut an Salate. In Südafrika ist es auch eine wichtige Zutat für Wasserblumeneintopf (Waterblommetjiebredie). Aus den Blüten lässt sich ein gelber Farbstoff gewinnen. In Spanien gilt der nickende Sauerklee als ideal zur Unterpflanzung für Zitronenbäumchen.

Dieser Sauerklee ist leicht als Zimmerpflanze zu ziehen und bleibt das ganze Jahr über grün.

0XA02 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: April-Oktober*

Sukkulenter Sauerklee

Schafgarbe

Heilpflanze der Hildegard von Bingen

SCHAFGARBE

Achillea millefolium

HP (90/25) BDMW (F S)

Gilt seit Jahrhunderten als das Wunderkraut: Keimhemmend und beruhigend. Enthält Methyl-Salizylat. Mehrere Wochen als Tee getrunken, wird sie in der Heilkunde für fast alles genutzt z.B. Blasenschwäche, Bauch- und Regelschmerzen, Schwindel, Gelenkschmerzen. Blüht von Juni- August. Genügsam, mag trockene Böden. In Österreich gehört sie im Frühjahr mit in die würzige Neun-Kräuter-Suppe. Außer Schafgarbe sind meist enthalten: Gundermann, Löwenzahn, Brennnessel, Sauerampfer, Spitzwegerich, Veilchenblätter, Huflattichknospen und Gänseblümchenrosetten.

ACH02X Saatgut € 1,70 **~ 1000 Korn**

ACH02 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Gelbe Schafgarbe

Große gelbe Blüten

GELBE SCHAFGARBE

Achillea filipendulina „Cloth of Gold"

HP (120/30) M0 (F S)

Staude. Feine, farnartige Blätter. Große gelbe Blüten auf festen Stielen mit einem würzigen Duft. Bienenpflanze. Blüht von Juni bis August, ist genügsam, mag trockene Böden sowie Steingärten. Auch schön als Trockenblume zu verwenden.

ACH08X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Rote Schafgarbe

Für den Staudengarten

ROTE SCHAFGARBE

Achillea millefolium

HP (120/25) BDMW (F S)

Allheilkraut. Staude. Gleiche medizinische Anwendung. Attraktive kirschrote Blüten. Bienenpflanze. Regelmäßiges Abschneiden der Dolden verlängert die Blütezeit.

ACH03X Saatgut € 3,40 **~ 1000 Korn**

ACH03 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Schafgarbe

Wirkstoffreiche Art, verbreitet in Osteuropa

HÜGEL-SCHAFGARBE

Achillea millefolium subsp. collina

HP (90/025) DB0MT (F)

Diese Unterart der Schafgarbe wächst bevorzugt auf eher trockenem Grund und ist verbreitet von Mitteleuropa bis nach Russland. Der Name deutet schon darauf hin, dass sie gerne auf Hügeln wächst. Es ist eine tetraploide Form die besonders wegen ihres hohen Gehaltes an Proazulen in der Heilkunde geschätzt wird.

Die Hügel-Schafgarbe kann wie die normale Schafgarbe im Garten angebaut werden.

ACH17X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Teppichschafgarbe

Für unsere Nasen, der duftende Kräuterrasen

TEPPICHSCHAFGARBE

Achillea crithmifolia

HP (25/30) DB0MT ♦

[Polster-Schafgarbe] Die Teppichschafgarbe ist ein sehr genügsamer, duftender Bodendecker. Sie verträgt mageren Boden, sowie Trockenheit. In kurzer Zeit bildet sich ein dichter graugrüner Teppich mit angenehm aromatischem Laub. Im Sommer gibt es dann schöne cremeweiße Blütendolden. Wenn Sie einen begehbaren Duftrasen wünschen, können Sie ab und zu mit dem Rasenmäher drüber gehen. Auch im Halbschatten gedeiht der duftende Teppich noch, und in Hanglagen wirkt er durch seine vielen unterirdischen Ausläufer der Bodenerosion entgegen.

Wegen ihrer Heilwirkung werden die Blüten dieser Schafgarbenart unter anderem in der Türkei genutzt. Der Tee gilt als wirksam gegen Magen-Darm-Infektionen. die Blüten haben einen hohen Gehalt an Polyphenolen und Flavonoiden wie Luteolin, Quercetin und Apigenin.

Dieser duftende konkurrenzstarke Schafgarbenteppich erfordert nur wenig Unkrautbeseitigung, da die aromatischen Blätter chemische Verbindungen freisetzen, die die Keimung von anderen Samen in der unmittelbaren Umgebung hemmen. Dadurch wird die Pflege Ihres Duftrasens einfacher.

ACH18 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Biblische Nutzpflanze aus dem gelobten Land

SALZMELDE

Atriplex halimus

HP (150/50) GONM (-)

[Salzbusch, Salzstrauch, Strauch-Melde, Meermelde] Die Blätter dieses verholzenden Gänsefußgewächses dienten den Hirten und deren Herden in biblischen Zeiten als gehaltvolle Nahrung. In der Bibel wird sie an einer Stelle erwähnt: „Sie pflückten Salzmelde im Gesträuch und Ginsterwurzeln waren ihr Brot." (Hiob 30,4) Die Salzmelde ist eine Bibelpflanze, die nicht nur im Heiligen Land und am Mittelmeer verbreitet ist sondern auch an den Küsten Englands und der Bretagne vorkommt. Selbst in Deutschland soll es Wildbestände geben. Über die Winterhärte können wir noch nicht viel sagen, aber es gibt Berichte, nach denen diese robuste Pflanze mindestens -15°C im Winter verträgt. Voraussetzung ist ein magerer Standort in durchlässiger, sandiger Erde. Aber der Strauch mit den silbrigen Blättern kann auch im kühlen Wintergarten überwintern. Die Blätter können roh oder gekocht gegessen werden, sie haben einen leicht salzigen Geschmack. In Holland und England wurden früher die jungen Blätter, in Salzlauge eingelegt, gegessen. Die Portugiesen kennen die jungen Sprossen, wie Spargel zubereitet. Ein schöner Strauch, der kräftige Rückschnitte nicht übel nimmt. Übrigens sind die Blätter auch eine ideale Futterpflanze für die Wüstenrennmaus.

ATR15X Saatgut € 3,40 — **~ 200 Korn**

ATR15 Pflanze* € 5,95 — *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Salzmelde am Naturstandort

Eines der besten Käsegewürze

SCHABZIGERKLEE

Trigonella caerulea

A (60/20) BMTW (F!)

Dem Schweizer Schabzigerkäse geben die getrockneten, gemahlenen, curryähnlich schmeckenden Blätter und Blüten seinen typischen Geschmack. In Georgien verwendet man die gemahlenen Samen und Hülsen als Geschmacksverstärker bei Gewürzmischungen für Ragout. In Tirol wird der getrocknete Klee dem Teig von Roggenbroten zugesetzt. Auch zum Würzen von Quark, Aufläufen oder Eierkuchen. Sparsam anwenden, würzt sehr stark, ähnlich wie Bockshornklee. Schmetterlingspflanze. Verdauungsfördernd und hustenstillend.

TRI15X Saatgut € 2,55 — **~ 500 Korn**

Geben Sie dem Polizisten ein Fernglas, dann wird alles gut

SCHEINHANF

Datisca cannabina

HP (250/100) BFOM (-)

Von Weitem erinnert die wüchsige und imposante Staude an Cannabis sativa, daher wohl sein Name. Wie auch beim echten Hanf entwickeln sich durch Aussaat männliche und weibliche Pflanzen. In Asien wird der gelbe Farbstoff Datiscin als Mittel speziell zum Färben von Seide genutzt. Datisca wird auch in der Homöopathie eingesetzt. In Indien dient eine Abkochung als Heilmittel gegen Arthritis. Robuste Staude, die viel Platz braucht.

DAT11X Saatgut € 3,40 — **~ 300 Korn**

Scharbockskraut, in einem Stadtpark

Superfrühes Salatkraut

SCHARBOCKSKRAUT

Ranunculus ficaria

HP (15/20) GM0

Saftiges, knackiges, essbares Grün kann man vom Scharbockskraut schon ab Februar, wenn die meisten Kräuter noch Winterschlaf halten, im Garten ernten und als erfrischende, vitaminreiche Salatzutat verwenden. Früher wurde es vor allem nach einem langen, frischkostarmen Winter als eines der ersten Salatkräuter geschätzt, vor allem wegen seiner Wirkung gegen Skorbut, denn es enthält viel Vitamin-C, wie man heute weiß. Gegessen wird das Kraut immer vor der Blüte, später sind zu viele Scharfstoffe enthalten. An feuchten Stellen im Garten, auch halbschattig, kann man das Scharbockskraut ruhig verwildern lassen. Im Sommer verschwindet es vollständig von der Bodenoberfläche und zieht sich bis zum kommenden Frühling als Knolle in den Boden zurück.

RAN01 Pflanze € 4,25 — *Lieferzeit: Ende März-Oktober*

Duftende, weiße Blüten im Sommer

BITTERE SCHLEIFENBLUME

Iberis amara

A (50/25) DM0 (F)

Kreuzblütler. Alle Teile der Pflanze sind sehr bitter. Krampflösend, entspannend, entblähend, stärkt die Verdauungsorgane. Schöne weiße, duftende Blüten.

IBE01X Saatgut € 2,55 — **~ 200 Korn**

Wildstaude für den naturnahen Garten

TAUBEN-SKABIOSE

Scabiosa columbaria

HP (70/20) B0GM (F)

Die Tauben-Skabiose wächst als Wildpflanze bevorzugt auf kalkhaltigem Grund. Die schönen rosa bis hellvioletten Blüten gelten als hervorragende Nektarquelle für Bienen, Schmetterlinge und viele andere Insekten. Diese Wildstaude ist sehr genügsam. Sie wächst auch noch auf ziemlich mageren Böden.

Als Heilpflanze ist diese heimische Staude weniger bekannt. Das gesamte Kraut wird äußerlich verwendet als Breiumschlag bei Hautausschlägen, rissiger Haut und Ekzemen. Die getrocknete Wurzel kann zu einer antiseptischen Salbe verarbeitet werden und ein Aufguss aus den Blüten soll helfen bei Koliken.

SCA12X Saatgut € 2,55 — **~ 150 Korn**

Basteln Sie doch Ihre eigene Steinzeit-Nagelfeile

WINTER-SCHACHTELHALM

Equisetum hyemale var. robustum

HP (120/30) M0

Vielleicht waren ja die hohlen blattlosen Stängel dieses Urzeitgewächses die ersten „Steinzeit-Nagelfeilen". Auf die Idee brachte mich Cyrus Hyde bei meinem letzten Besuch in seiner Gärtnerei an der Ostküste der USA. Er gab mir einen Stängel Schachtelhalm und machte es vor: „Schau hier, eine natürliche Nagelfeile!" Gefeilt wird nicht in Längsrichtung sondern immer quer. Man kann diese Stängel sowohl frisch als auch getrocknet verwenden. Trocken feilen sie noch besser. Hauptsache, sie sind schon gut ausgereift, also dunkelgrün.

Zickzack gefaltete Naturfeile

Winter-Schachtelhalm

Als Gitarrespieler weiß ich, dass man mit der Feinheit der käuflichen Nagelfeilen nicht hundertprozentig zufrieden ist. Beim Winterschachtelhalm sind die Kieselkristalle dagegen sehr fein - daher sind sie auch sehr gut für den letzten Schliff geeignet.

Alle Arten von Schachtelhalm enthalten große Mengen Kieselsäure, die großenteils abgelagert ist an den Halmen, welche sich dadurch wie Sandpapier anfühlen. Daher ist es nicht verwunderlich, dass Zinnkraut und auch andere Equisetum-Arten früher viel verwendet wurden um Zinn oder anderes Metall zu säubern und zu polieren. Früher haben Tischlereien Schachtelhalm verwendet um ihren wertvollen Stücken die letzte Politur zu geben. Die Werkstücke bekamen dadurch eine besonders feine Oberfläche. In Irland wurden einst die berühmten Meerschaumpfeifen unter Wasser mit Schachtelhalm poliert. Das verlieh ihnen die typische, glasartige Oberfläche.

Winterschachtelhalm wächst übrigens nicht nur an Teichrändern, sondern kommt auch prima in ganz normaler Gartenerde zurecht.

EQU02 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Tauben-Skabiose

Schneckenbohne

Duftende Pergolaberankung

SCHNECKENBOHNE

Cochliasanthus caracalla (Vigna caracalla)

P (>200/30) D0S

Einen einzigartigen, köstlichen Duft verströmen die Blüten: Wie eine Mischung von süßen, lieblichen Duftwicken und Hyazinthen mit einem Hauch von salziger, frischer Meeresluft. Die Knospen und Blüten haben zudem eine bizarre, unverwechselbare Gehäuseschneckenform und erscheinen laufend vom Sommer bis in den späten Herbst hinein, sodass man diesen Duftspaß eine lange Zeit genießen kann.

Ideal zum Beranken einer Pergola im kalten oder warmen Wintergarten. Das vielfältige Farbspiel der ungewöhnlich dekorativen Blüten reicht von hellblau, weiß, cremegelb bis zu rosa Tönen. Bei kalter Überwinterung verliert sie alle Blätter und braucht bis zum Frühjahr kein Licht und nur wenig Wasser. Auch praktisch, oder?

Tropische, äußerst wüchsige Schlingpflanze, die auch gut als Kübelpflanze gehalten werden kann. Kommt aus Caracas, Venezuela.

VIG01 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Juni-Oktober*

Schneckenbohne

Schisandra Blüten

Chinesische Schlingpflanze und Lebens-Elixier

SCHISANDRA

Schisandra chinensis

HP (>200/40) JM0☯

[Wu Wei Zi] Chinesische, sehr winterharte TCM-Kletterpflanze aus der Magnolienfamilie. Medizinisches Einsatzgebiet bei: Infarkt, Schlaganfall, Demenz, Alzheimer, Leberentzündungen, Nierenerkrankungen, Tinnitus.
Verschiedenen Wissenschaftlern aus England, China und Amerika zufolge hilft Wu Wei Zi (so die chinesische Bezeichnung) bei all diesen Erkrankungen, da sie u.a. gefäßreinigend und durchblutungsfördernd wirkt. Daneben stärkt sie die Libido bei Mann und Frau.
Die Chinesische Bezeichnung Wu Wei Zi bezieht sich auf die fünf Geschmacksrichtungen, die die Schisandra hervorbringt. Fünf – das ist eine absolute Seltenheit bei Pflanzen. Schisandra schmeckt süß-säuerlich, ist bitter, salzig und etwas beißend. Das Vorhandensein aller fünf Geschmacksrichtungen macht die Schisandra in der TCM zu einem universellen Stärkungsmittel, da im Sinne der traditionellen chinesischen Medizin alle fünf Wandlungsphasen (Holz, Feuer, Erde, Metall und Wasser) berücksichtigt werden. Unsere Schisandra sind selbstfruchtend. Jedes Jahr ernte ich im Herbst Schisandrabeeren. Direkt neben meinem Parkplatz wachsen drei Pflanzen, die schon über 2 Meter hoch sind.

SCH21 Pflanze € 22,10 *Lieferzeit: Ende März-Oktober*

Schisandra Früchte

Ausdauernde, tropische Rankepflanze

SCHMETTERLINGSWICKE

Clitoria ternatea

P (400/40) AMTF0❄ (-)

[Aparajita] Kletterpflanze mit sehr schönen, großen dunkelblauen Blüten mit helleren Flecken. Samen und Wurzeln sind in Indien als Abführmittel bekannt, die Wurzel wirkt entwässernd.

Schmetterlingswicke, Blüten

Daniel mit Tee

Tee mit Zitrone

Tee ohne Zitrone

Der botanische Name Clitoria kommt aus dem Griechischen und bezieht sich auf die Ähnlichkeit der Blüten mit dem weiblichen Geschlechtsorgan. Nach der Signaturenlehre eine Pflanze der Liebe? Wird jedenfalls auch als Aphrodisiakum und bei Beschwerden der weiblichen Geschlechtsorgane eingesetzt. In Thailand wird der blaue „Anchan Tee" aus den Blüten gemacht. Sie sind essbar und werden in Thailand verwendet um Süßspeisen zu färben, z.B. die typischen Klebreis-Gerichte. In Myanmar werden die Blüten in Butter gebraten gegessen. In der ayurvedischen Medizin gilt Clitoria als Nervenheilmittel. Es gilt als angstlösend, als Antidepressivum und wirksam gegen Diabetes. Die cyanblauen Blüten eignen sich auch zum Färben von Stoffen. Manche Pflanzen bringen statt blauen Blüten weiße oder rosa Blüten hervor. Entfernen Sie die Bohnenschoten bevor sie groß werden - so kommen immer wieder neue Blüten nach.

CLI11 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte Mai-Oktober*

Baumwoll-Seidenpflanze, Früchte

Seidenpflanze

Knollige Seidenpflanze

Robuste Staude für den Schmetterlings-Garten

KNOLLIGE SEIDENPFLANZE

Asclepias tuberosa

HP (60/30) BM0 (F S)

Ebenfalls orange-rote, große Blüten, die viele Schmetterlinge anziehen. Die Wurzel hat schleimlösende und entzündungshemmende Wirkung besonders auf Lungen und oberen Brustbereich. Daher Anwendung z.B. bei Brustfellentzündung.

ASC03X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

ASC03 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Baumwoll-Seidenpflanzennektar zum Naschen

Bizarre Schönheit aus Afrika

BAUMWOLL-SEIDENPFLANZE

Gomphocarpus physocarpus *(Hinweis: giftig)*

P (90/30) DB0MXZ (-)

[Papsteier, Ballonpflanze] Als Strauch aus der Familie der Seidenpflanzengewächse ist es typisch, dass auch hier die Samen an einer seidenartigen Wolle hängen. Die cremeweißen, duftenden Blüten erscheinen Im Sommer und werden abgelöst von bizarren, wie aufgeblasen wirkenden Früchte. Diese sind sehr begehrt in Trockengestecken! In Südafrika gelten die pulverisierten Blätter in geschnupfter Form als wirksam gegen Kopfschmerzen. Frisch geschnittene Stängel lassen einen giftigen Milchsaft austreten, der einst als Mittel gegen Warzen Anwendung fand. Stängel und Blätter sollen auch Maulwürfe vertreiben können, aber wollen wir das?

G0M11X Saatgut € 5,95 **~ 10 Korn**

Schmetterlinge lieben die leuchtenden Blüten

ROTE SEIDENPFLANZE

Asclepias curassavica

A (80/30) BM0 (F)

Leuchtend orangerote Blüten. Wie bei vielen Schwalbenwurzgewächsen hat das Kraut eine digitalisähnliche Wirkung auf das Herz. Interessanterweise scheinen Schmetterlinge, die sich an den nektarreichen Blüten gelabt haben, keinem Vogel mehr zu munden: Nachdem sie einen solchen verspeist haben, werden sie diese, dann scheinbar scheußlich schmeckenden Schmetterlinge für immer meiden!

ASC02X Saatgut € 5,10 **~ 20 Korn**

Schmetterlingspflanze für feuchte Standorte

ROSA SEIDENPFLANZE

Asclepias incarnata

HP (120/20) DB0GMT (F)

Die schönen rosa Blüten duften wie eine Mischung aus Vanille und Honig. Die Staude aus den östlichen Gebieten Nordamerikas mag gerne feuchtere Standorte, daher auch der amerikanische Name „Swamp Milkweed". Sie kommt aber auch in normal feuchter Gartenerde zurecht. Genau wie viele andere Arten der Seidenpflanzen sind die nektarreichen Blüten beliebt bei Bienen, Hummeln, Schmetterlingen und Schwebfliegen.

Essbar sind die noch geschlossenen Blütenknospen. Der junge Frühjahrsaustrieb ist wie Spargel nutzbar.

Als Heilpflanze betrachtet finden die Wurzeln der rosa Seidenpflanze Verwendung als Tee zur Verdauungsförderung und Magenstärkung unter anderem bei den Irokesen.

ASC04X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

Pärie-Seidenpflanze

Prächtige hellrosa Blüten, tonnenweise Nektar

PRÄRIE-SEIDENPFLANZE

Asclepias speciosa

HP (120/30) DBGM0 (-)

Wird auch „schöne" Seidenpflanze genannt, wegen ihrer noch größeren, prächtigen Blütenstände im Vergleich zu anderen Seidenpflanzenarten. Die süß duftende, hellrosa Blüte der Prärie-Seidenpflanze entwickelt viel Nektar und wird daher gerne von Bienen besucht. Diese Art Seidenpflanze ist einstmals sehr vielfältig angewendet worden: Die starken Fasern z.B. wurden verarbeitet um grobe Stoffe herzustellen. Junge Sprossen, Blütenknospen, selbst die Blütenstände kann man als Gemüse - oder sogar roh essen. Von den Pueblo-"Indianer"n heißt es, dass sie auch die noch grünen Samenkapseln verzehren. Blütenstände wurden gekocht um Sirup zu machen. Der häufigste Gebrauch ist aber der, Kaugummi aus dem eingetrockneten weißen Milchsaft herzustellen. Dieser Milchsaft wird äußerlich auch verwendet gegen Warzen und Hautekzeme. Die langlebige Staude aus dem Westen der USA mag feuchtere Lagen, ist aber auch mit einem normalen Gartenboden zufrieden.

ASC08X Saatgut € 4,25 **~ 30 Korn**

Schneeball-Strauch

Grossblumiger Duftschneeball neben Persischem Flieder

Die Blüten dieser Sträucher erscheinen oft schon im Winter in einer kugeligen Form, zudem sind sie meist weiß oder sehr hell in der Farbe - daher also der Name Schneeball. Es sind allesamt robuste Sträucher, deren Blüten einen starken, oft durchdringenden Wohlgeruch verbreiten. Toll als blühende, leicht offene Gartenhecke. Er gehört wie Holunder zur Familie der Moschuskrautgewächse.

Späte, aber großartige Blüte

GROSSBLUMIGER DUFTSCHNEEBALL

Viburnum x carlcephalum

HP (200/50) D0

Wenn man will, kann man vom tiefsten Winter bis zum Spätfrühling blühende, duftende Schneeballsträucher im Garten haben. Im April und Mai haben wir noch ein letztes Mal Gelegenheit, das durchdringende, starke Parfüm zu genießen von dieser mit 12cm Blütendolden besonders großblütigen Art, bevor der Sommer beginnt - die schneeballduftlose Jahreszeit. Ein schöner Solitär mit wundervoller, roter Laubfärbung im Herbst. Reinweiße Blüten.

VIB07 Pflanze € 12,75 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Eine zweite Blüte manchmal im Herbst

WINTERGRÜNER SCHNEEBALL

Viburnum burkwoodii

HP (200/50) D0

[Oster-Duftschneeball] Mit den immergrünen, glänzenden Blättern und den rosa Blüten, die schon im März / April ihren an Nelken erinnernden Duft im Garten verbreiten, sieht dieser Strauch besonders dekorativ aus. Im Herbst gibt es bei sonnigem Standort oft noch eine zweite Blüte. Robust und ziemlich anspruchslos. Je nach Standort verliert auch dieser Schneeballstrauch einen Te il der Blätter im Winter.

VIB08 Pflanze € 14,40 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Wintergrüner Schneeball

Duftschneeball

Kleine, aber stark duftende Sorte

KOREANISCHER SCHNEEBALL

Viburnum carlesii

HP (150/40) D0

[Wohlriechender Schneeball] Mit einem besonders intensiven, feinen, weichen Duft im Frühjahr wartet dieser kleine Strauch auf. Die am Anfang rosa, später im Verblühen weiß werdenden Blüten duften stark wie Heliotrop und Nelken.

VIB09 Pflanze € 22,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Koreanischer Schneeball

Gut verzweigende, kompakte Sorte

DUFTSCHNEEBALL

Viburnum farreri (Viburnum fragrans)

HP (250/40) D0

Fragrans = duftend. Ein Vorfrühlingsblüher, der in dieser duftarmen Zeit unseren ausgehungerten Nasen Duftnahrung bietet. Denn die nach Mandeln und Veilchen duftenden weiß-rosa Blüten erscheinen schon ab Februar. Dieser stark verzweigte, aber straff aufrecht wachsende Strauch mag einen guten, humosen Boden.

VIB03 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Duftgenuss schon an schönen Wintertagen

WINTER-DUFTSCHNEEBALL

Viburnum x bodnantense

HP (300/50) D0

Die in der Knospe tiefrosa, später aufhellenden Blüten erscheinen in Büscheln oft schon im November/Dezember und duften sehr stark. Die Blüte hält an bis April. Eine Kreuzung aus V. fragrans mit V. grandiflorum. Sehr wüchsig und robust, schöne Herbstfärbung der Blätter. Eine der schönsten im Winter blühenden Arten.

VIB02 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Duftende Schneeglöckchen im Frühling

SCHNEEGLÖCKCHENBAUM

Halesia carolina

HP (>200/100) DB0

[Schneeglöckchenstrauch] eigentlich mehr ein großer, bis zu 6 Meter hoch werdender Strauch. Trotz seiner Heimat in den Südstaaten der USA ist er gut winterhart. Die vielen kleinen weissen, unverkennbar intensiv süß duftenden Blüten hängen im April bis Mai von den Zweigen herunter wie Schneeglöckchen. Geflügelte Steinfrüchte reifen im Spätherbst braun ab. Sie sind essbar und schmecken angenehm säuerlich, können auch im Winter am Strauch bleiben. Einhäusig.

HAL01 Pflanze € 14,45 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Schokoladenblume

Dieser Duft macht Appetit

SCHOKOLADENBLUME

Berlandiera lyriata

HP (60/25) BD0 (-)

Wir müssen noch herausfinden, ob es den Schokoladensüchtigen unter uns mehr „hilft" oder ob es sie noch mehr in die „Sucht" treibt. Jedenfalls finde ich, dass die großen gelben Blüten schon so lecker nach Schokolade duften, dass sich das Schokoladeessen eigentlich erübrigt. Oder macht es doch eher Appetit? Finden Sie es selbst heraus! Mit geschlossenen Augen würde man nicht glauben, dass man eine Blume vor sich habt - so echt ist der Duft! Aus den Südstaaten der USA.

BER01X Saatgut € 5,10 **~ 10 Korn**

Schneeglöckchenbaum

Samtig dunkelrote Blüten mit Schokoladenduft

SCHOKOLADEN-KOSMEE

Cosmos atrosanguineus „Chocamocha®"

P (70/30) DB0

[Schoko-Kosmee, Schokoladenblume] Eine mexikanische Kosmee mit nach Zartbitterschokolade duftenden Blüten. Dieser verführerische Duft passt ganz wunderbar auch zu den tief schwarzroten Blütenblättern, die vom Sommer bis in den Herbst hinein an langen Stielen wachsen. Der Duft ist umso stärker, je wärmer es ist. Die Urform gilt in der Natur als ausgestorben. Letztes Jahr hatten wir von verschiedenen Anbietern Schokoladen-Kosmeen getestet. Leider brachten die überwiegende Mehrzahl an Pflanzen nur duftlose Blüten hervor. Das war enttäuschend! Deswegen biete ich Ihnen hier eine Sorte an, die für ihren Duft bekannt ist: Chocamocha® ist eine im Laub kompakte Sorte mit langen Blütenstielen und duftet garantiert! Zur Überwinterung kann man im Herbst die Knollen aus der Erde nehmen und wie Dahlien kühl und trocken überwintern.

COS20 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Mit unzähligen, kleinen weißen Blüten

SCHLEIERKRAUT

Gypsophila paniculata

HP (100/50) 0 (F S)

Nelkengewächs. Keine Kräuteranwendung bekannt, jedoch sehr schön in Blumensträußen und im Garten zwischen Kräutern. Benötigt gute durchlässige Erde - wie Nelken. 50% der Pflanzen blühen gefüllt.

GYP01X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

Schokoladen-Kosmee

Schlüsselblume

Blüht schon im frühesten Frühling

SCHLÜSSELBLUME

Primula veris

HP (30/25) DM0 (F S!)

Gedeiht am besten im Schatten, auch unter Obstbäumen, eher an trockenen Stellen. Gelbe, duftende Blüten und die Wurzeln sind mildes Beruhigungsmittel, gegen Kopfschmerzen, bei Erkältung und allgemein gut für die Nerven.

PRI02X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

PRI02 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Hohe Schlüsselblume

Hellgelbe Augenweide im Frühling

HOHE SCHLÜSSELBLUME

Primula elatior

HP (35/25) D0GM0

Die hohe Schlüsselblume wird in der Volksheilkunde genauso verwendet wie die kleinere Primula veris. In der Heilkräutermedizin gilt die Wurzel als schleimlösendes Hustenmittel. Aber auch bei Asthma, Gicht und neuralischen Beschwerden findet sie Anwendung.

Junge Blätter haben einen milden Geschmack. Man kann sie im Frühjahr verwenden an Salaten oder in Suppen.

Im Garten kommt das Primelgewächs auch mit einem halbschattigen Standort aus. Zum Beispiel am Gehölzrand. Die gelben Blüten erscheinen schon im zeitigen Frühjahr ab März.

PRI03 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Kriechendes Schönpolster

Schöllkraut

Gelber Saft wirkt gegen Warzen

SCHÖLLKRAUT

Chelidonium majus *Hinweis: giftig*

HP (60/40) M0X (F)

Wildpflanze aus der Familie der Mohngewächse mit gelben Blüten. Die Pflanze ist leicht giftig und wirksam bei einigen Hautkrankheiten. Sie gibt sich sowohl mit Schatten als auch mit praller Sonne zufrieden. Es gibt kaum ein besseres Mittel gegen Warzen als den frischen, gelborangen Milchsaft aus den Stängeln. Früher brach man einen ab und betupfte mit dem hervorquellenden Saft die Warze, ließ ihn eintrocknen und wiederholte dies nach 1-2 Tagen.

CHE01X Saatgut € 2,55 **~ 800 Korn**

CHE01 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Ideales Meeri-Futter im Winter

Ein Herz für Haustiere

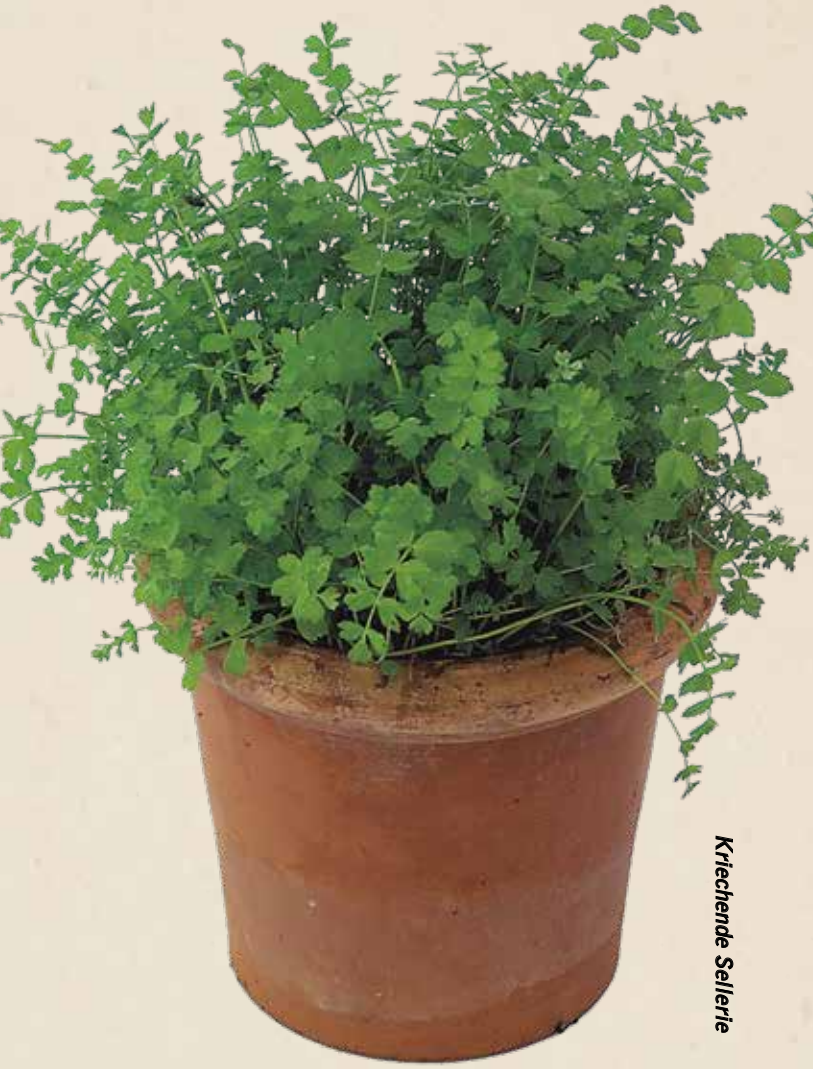
KRIECHENDES SCHÖNPOLSTER

Callisia repens

P (10/20) 0Z

Wir haben ja schon Pflanzen für Katzen und Bienen, warum dann nicht für andere Haustiere auch? Diese leicht zu ziehende Zimmerpflanze ist für viele Tiere, die im Haus gehalten werden, eine ideale Frischfutterquelle. Bei Vögeln, Meerschweinchen, Kaninchen und Schildkröten sehr beliebt. Und das Schöne ist: Sie wächst sehr schnell nach! Sie werden sehen, Ihre Haustiere werden von dieser wertvollen, vitaminreichen Futterpflanze absolut begeistert sein. Bis zu 1 Meter langer, herunterhängender Wuchs.

CAL53 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*



Kriechende Sellerie

Sellerie

Würzige Stauden und Kurzlebige aus der Familie der Doldenblütler. Sellerieearten sind grundsätzlich gut salzverträglich. Alle mögen einen nahrhaften, feuchten Boden und vertragen auch Halbschatten.

Endlich eine ausdauernde Petersilie

KRIECHENDE SELLERIE

Apium repens

HP (30/20) GW

[Kriechender Scheiberich, Wassersellerie] Kaum zu glauben, aber hin und wieder entdeckt man doch auch in heimischen Gefilden würzende Kostbarkeiten. Der kriechende Sellerie könnte wegen seines stark an Petersilie erinnernden Geschmackes auch „Ausdauernde Petersilie" heißen, finde ich. Die kleine, kriechende Pflanze kann sich unter guten Bedingungen - das sind feuchte nahrhafte Erde und genügend Sonne - rasch ausbreiten und eignet sich bestens als milder Petersilieersatz. In unseren Versuchen wurde das Aroma im warmen Gewächshaus sogar noch stärker. Wild kommt die Pflanze bei uns auf feuchten Wiesen vor, ist aber relativ selten. In Deutschland steht sie unter Naturschutz. Das Aroma ist besonders gut an einem warmem Standort in gut gedüngter, feuchter Erde.

API04 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Ob Suppen, Soßen oder Quark - er schmeckt überall stark

SCHNITTSELLERIE

Apium graveolens

HBi (80/25) BDGMW (F)

Ein anderes maritimes Würzkraut (Küsten Südeuropas), das der Wildform am nächsten kommt. Die zarten Blätter können bis zum Jahresende genutzt werden für Suppen, Kräuterquark, Salate. Selleriesamen, die im zweiten Jahr ausreifen, sind übrigens eine ausgezeichnete Grundlage für Kräutersalz.

API01X Saatgut € 1,70 **~ 1000 Korn**

So kraus wie die Petersilie

KRAUSE SCHNITTSELLERIE

Apium graveolens cv.

A/Bi (60/15) BDGMW (F)

In England auch Par-Cel genannt: im Aussehen wie krause Petersilie mit dem Geschmack von Sellerie.

API02X Saatgut € 2,55 **~ 1000 Korn**

Feinblättrig und kompakt

SCHNITTSELLERIE „AMSTERDAM"

Apium graveolens secalinum „Amsterdam"

HBi (80/25) BDGMW (F)

Kompakt im Wuchs mit feineren, dunkelgrünen Blätter und dadurch auch geeignet für den Anbau im Topf und zusammen mit anderen Kräutern im Balkonkasten oder Kübel. Gleiches Aroma wie die gewöhnliche Schnittsellerie

API05X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Schnittsellerie „Amsterdam"

Großer Verwandter des Sellerie

KOREANISCHE SELLERIE (SEOMBADI)

wieder da

Dystaenia takesimana

HP (150/50) WGM (F S!)

[Seombadi] Diese essbare Staude ist gut winterhart und kommt ursprünglich von der koreanischen Insel Ullung. Wo sie sich wohl fühlt, sät sie sich auch gerne selbst wieder aus. Das Aroma ist sellerieartig, aber erdiger, herzhafter als Sellerie. Junge Blätter und Stiele passen geschmacklich gut an Suppen und Eintöpfe. Die Pflanze ist sehr nahrhaft und wird in Korea auch als Futterpflanze angebaut.

DYS01X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

DYS01 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Koreanische Sellerie (Seombadi)

Sedanina

Sedanina, immer zartes Kraut

WKK 33

Zartes Grün für Green Smoothies das ganze Jahr

SEDANINA

Apium nodiflorum (Helosciadum nodiflorum)

HP (60/30) WGMN (-)

[Wasser-Sellerie, Wasser-Pastinak, Knotenblütige Sellerie, Libanesische Kresse, Sedano d'acqua, Gorgalestro, Gurgulestro, Gorgalestro] Zart, knackig, erfrischend aromatisch, wie ein Stangensellerie mit Karottengeschmack! Am leckersten sind die jungen Stängel und Blätter, und das besonders im Frühling. Sie sind dermaßen zart, dass man kaum glauben mag, Sedanina sei ein Wildkraut. Frisch kann man sie wie Selleriestangen knabbern und dippen, oder auch pur als Salat zubereiten. Der Geschmack ist immer erfrischend klar und mild. Ich bin erstaunt: Wer hätte gedacht, dass es noch so leckere Köstlichkeiten in Deutschlands Natur zu entdecken gibt? Denn die Pflanze ist hierzulande zwar selten, aber immerhin doch heimisch bei uns. Doch kaum jemand kennt es bei uns in Deutschland. Oder Sie vielleicht?

DIE NAMENSGEBUNG

Kennen Sie den Gurkenkürbis? Nicht? Auch ein Name, der sich nicht durchsetzen konnte. Heute verwendet man für diese Pflanze den italienischen Namen „Zucchini". Ist doch in Ordnung, oder?

Bei Sedanina gab es diesen wenig Appetit machenden deutschen Namen „Knotenblütige Sellerie". - Okay, knotenblütig stimmt. Danke, Herr Botaniker! Aber Sellerie? Vielleicht aus wissenschaftlichem Blickwinkel betrachtet. Aber kulinarisch? Bestimmt nicht. Also haben wir uns in diesem Fall auch für den gut klingenden italienischen Namen „Sedanina" entschieden.

Sedanina als Dip mit saurer Sahne

ITALIEN

So richtig geschätzt wird es tatsächlich in Italien, und dort besonders in der Region Latium, in einem kleinen Ort namens Viterbo. In dem milden Mittelmeerklima werden die Blätter und zarten Stängel das ganze Jahr über geerntet und vor allem roh in Salaten oder gekocht mit anderem Gemüse zusammen verzehrt. Ein typischer Sommersalat wird hier mit Sedanina, Olivenöl, Salz, Tomaten und Gurken gemacht.

Es ist eine der 27 Zutaten in der toskanischen Wildkräutersuppe Minestrella, ursprünglich eine mittelalterliche Armensuppe.

Tabbouleh mit Sedanina

300-400g Sedanina
2 Teelöffel Sumachpulver
2 Stängel arabische Minze
6 Stängel Frühlingszwiebeln (mit Grün)
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, gemahlen
3 große Tomaten
150ml Olivenöl
150ml Zitronensaft
200g gekochte Linsen

Die Linsen einen Tag vorher in lauwarmem Wasser einweichen, ca. 30 Minuten kochen, abkühlen. Sedanina, Minze und Frühlingszwiebeln kleinschneiden Tomaten in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Sumach und Salz abschmecken.

Der traditionelle Fisch-Eintopf „Sbroscia" vom toskanischen Bolsena-See, an dessen Ufern das Kraut üppig gedeiht, wäre ohne Sedanina undenkbar.

In der Gegend um Viterbo ist man kreativ und zaubert spezielle Pestos für Nudelgerichte, in denen Sedanina (oder Gurgulestro wie es dort auch heißt) statt Basilikum eingesetzt wird. Diese grünen Soßen verleihen den Speisen einen unverwechselbaren, aromatischen Geschmack. Lecker soll es auch auf Thunfisch-Sandwiches mit Tomaten sein. Oder an Risotto. Oder als Nudelsauce..

Im restlichen Italien, vor allem auf den Inseln Sizilien und Sardinien, ist das Kraut wohl bekannter unter dem Namen Sedano d'Acqua - was soviel heißt wie Wassersellerie.

HERKUNFT / GESCHICHTE / VERBREITUNG
Aber auch in vielen anderen mediterranen Ländern von Spanien bis Zypern ist Apium nodiflorum verbreitet und eine der bekanntesten essbaren Wildpflanzen. Auch in Frankreich und England gibt es Wildvorkommen. In Deutschland ist es eher seltener anzutreffen und gilt in Deutschland als vom Aussterben bedrohte Art. Unsere Mutterpflanzen kommen aus Süddeutschland. Unter dem alten Namen Wassereppich finden wir Hinweise, dass diese Art auch schon im mittelalterlichen Deutschland bekannt war und genutzt wurde.

Während man in den meisten Ländern die Pflanze wild sammelt, wird im Libanon Apium nodiflorum, es heißt dort „Kura" oder „Lebanon Cress", als Salat- und Gemüsepflanze sogar in dafür vorgesehenen Wasserbecken kultiviert.

MEDIZIN
In der Volksmedizin ist die harntreibene Wirkung bekannt und die beruhigende Wirkung auf Magen und Darm. Auch bei Nieren- und Atemwegserkrankungen wurde es eingesetzt.

Neuerdings in den Blickpunkt der Forschung geraten ist die signifikante Wirkung von Sedanina gegen Helicobacter pylori, ein Bakterium, welches sehr oft an der Entstehung von Magengeschwüren beteiligt ist.

Sedanina als pflegeleichte Kübelpflanze

KULTUR / ERNTE
Diese Staude ist leicht zu ziehen und enorm wüchsig. Draußen ideal am Teichrand, aber auch eine Pflanzung in normalen Gartenboden ist möglich, wenn er schön feucht ist. Sedanina ist super als Topfpflanze geeignet. Am besten ist es, stets die Unterschale mit Wasser gefüllt zu lassen, damit sie nie an Trockenheit leidet. Von Anfang an einen größeren Topf wählen, denn das Kraut wächst richtig schnell! Von Zeit zu Zeit lässt sich die Pflanze sehr leicht durch Teilung vermehren.

Das ganze Jahr über kann man frisches Grün ernten. Schneiden Sie bevorzugt die jungen Triebe bodeneben ab. Im späten Frühjahr treiben dann Blütenstängel mit weißen Blüten, diese sind weniger zart. Schneiden Sie sie einfach raus, damit die nichtblühenden, zarteren Triebe schneller nachwachsen können. Selbst im Spätsommer, wenn andere Salatkräuter zäh werden und herbe schmecken, gibt es immer noch diese zarten Stängel...fantastisch!

API08X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**
API08 Pflanze € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60)
Liefermonate: Ende März-Oktober

Grüne Smoothies

Smoothies kennt jeder.
Grüne Smoothies sind die Weiterentwicklung.

Grüne Smoothies - das ist eine wunderbare, neue Möglichkeit Kräuter zu genießen. Grüne Smoothies sind gesund und wir können viele Kräuter verarbeiten, die wir bisher als Unkräuter vielleicht verschmäht haben, wie z.B. Vogelmiere, Löwenzahn oder Giersch. Und es gibt auch viele exotische Kräuter, wie Sushni, Gotu Kola oder Mukunu-Wenna, die plötzlich in ganz neuem Licht erscheinen.

Was ist das Besondere an Grünen Smoothies?

Green Smoothies - sind eine einfache und schmackhafte Art, gesundes Grünzeug mit Genuss in unseren Körper zu bekommen.

Die leckeren grünen Smoothies bringen uns dazu, mehr niacinhaltige Nahrung zu uns zu nehmen. Niacin ist ein Vitamin, das bevorzugt in grünen Pflanzenteilen vorkommt, und ist eines jener Stoffe, die in der normalen Kost viel zu wenig vorkommen. Daneben ist das Pflanzengrün, das Chlorophyll selbst, sehr gesund. Und natürlich nehmen wir viele andere Vitalstoffe, wie Vitamine und Mineralstoffe, in gut erschlossener, fein pürierter Form zu uns.

Green Smoothie, das Grundrezept:

- Kräuter (im Katalog gekennzeichnet mit), Salate, Spinat, Kohl, grüne Pflanzenteile, die normalerweise bei den Kaninchen landen würden wie Radieschengrün, Karottengrün.
- Früchte, Wurzeln oder auch Gemüse
- Wasser

Alle Zutaten werden einfach frisch in den Mixer gegeben, und der daraus hergestellte Smoothie sollte möglichst frisch genossen werden, höchstens einen Tag im Kühlschrank aufbewahren. Um einen wirklichen feinen Smoothie hinzukriegen, sollte man einen leistungsfähigen Mixer verwenden, 1000 Watt oder mehr ist zu empfehlen.

Green Smoothie mit Sedanina

1 Birne
1 Apfel
1 Banane
2 Tassen Wasser
2 handvoll Sedanina
1 handvoll Brunnenkresse oder Teichkresse
1 Spritzer Zitrone

Alles zusammen im Mixer zerkleinern, bis auch das Grüne schön fein aussieht.

Der karottige Geschmack von Sedanina harmoniert perfekt mit den drei Obstsorten, das Kresse-Schaumkraut schmeckt man erst kaum, aber je länger der Smoothie steht, desto mehr kommt es durch und gibt dann nen kressescharfen Kick, der einen so richtig wach macht!

Senf, Blatt-Senf, Asia Salat

Blattsenf „Rouge Métis"

Asia-Salat oder Blatt-Senf: Das sind schnellwachsende Kohlgewächse, die in Japan, China und anderen Teilen Asiens angebaut werden für ihre knackigen, zarten, würzigen oder milden Blätter. Sie werden sowohl in Suppen und für Kurzgebratenes geschätzt, aber auch roh auf dem Sandwich oder in Salaten. Sie sind alle echt einfach zu ziehen und daher für jeden Nutzgartenanfänger eine Top-Empfehlung. Wie alle anderen Senfarten gehören auch die Asia-Salate zu den Kreuzblütlern. Von allen Senfsorten können sowohl die Blätter, als auch die Samen in der Küche verwendet werden.

Dekorative Salatgarnierung

BLATTSENF „ROUGE MÉTIS"

Brassica juncea „Rouge Métis"

HA (30/20) GW0 (F)

Sehr ähnlich wie der Blattsenf Red Frills, schönes mildes Aroma. Tolle Salatdeko, die auch noch schmeckt. Die rote Färbung ist immer am stärksten erstens bei viel Sonne und zweitens bei kühlem Wetter.

BRA25X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Leckeres Grünzeug für die Salatküche

KRAUSER SENF

Brassica juncea „Southern Giant Curled"

HP (60/30) WG (F)

Die scharf-würzigen, krausen Blätter sind ausgezeichnet in Salaten und auf Sandwiches, aber auch gekocht. Immer ernten, wenn die Blätter schön jung und zart sind. Am besten Folgesaaten alle paar Wochen.

BRA04X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Super schnelle Kultur - wie Kresse

SENFSPROSSEN, GRÜN

Brassica juncea

A (50/10) GMWZ (-)

Sprossensenf ist ähnlich leicht in der Kultur wie Kresse. Schon nach wenigen Tagen können die würzigen Blättchen in den Salat wandern oder aufs Butterbrot gelegt werden. Im Garten sollten sie regelmäßig geschnitten werden, damit immer zarte Blätter nachwachsen. Folgesaaten alle 6 Wochen sind zu empfehlen.

BRA07X Saatgut € 1,70 **~ 500 Korn**

Schnell wachsendes Würzkraut

SENFSPROSSEN, ROT

Brassica juncea

A (50/10) GMWZ (-)

Die rotblättrige Variante bringt Farbe in die Küche, kommt aus Japan und ist genauso würzig wie die grüne Sorte.

BRA06X Saatgut € 1,70 **~ 500 Korn**

Eine schärfere Sorte

SCHWARZER SENF

Brassica nigra

A (120/20) BMW (F!)

Während der mildere aber delikate weiße Senf in England und Amerika bevorzugt wird, mögen die Kontinental-Europäer den schärferen Senf, in dem schwarzer Senf verarbeitet wird. Das Gewürz 'Senf' ist - vereinfacht gesagt - eine Paste aus gemahlenen Senfsamen und Wasser.

BRA02X Saatgut € 1,70 **~1000Korn**

Ausgezeichnete Gründüngungspflanze

WEISSER SENF

Sinapis alba (Brassica hirta)

A (120/20) BMW (F!)

[Gelbsenf] Guter Gründünger. Frische, junge Blätter sind schon nach wenigen Wochen erntereif und können wie Kresse genutzt werden. Bevorzugt frische, nährstoffhaltige, lehmige Böden. Weißer Senf wirkt konservierend. Äußerlich gibt es eine ganze Menge Anwendungen für Senfpaste: Umschläge bei Schwellungen, Bronchitis, Rheuma. Verdauungsfördernd und bakterizid.

BRA01X Saatgut € 1,70 **~ 800 Korn**

Leicht erntbare Sorte

BRAUNER SENF

Brassica juncea

A (120/20) BMW (F!)

Der braune Senf nimmt eine Mittelstellung ein zwischen weißem und schwarzem Senf, ist aber eher so scharf wie der schwarze Senf. Wird wegen der gleichmäßigeren Abreife, und damit verbundenen leichteren Ernte im gewerblichen Anbau bevorzugt. Robust und einfach zu ziehen.

BRA10X Saatgut € 1,70 **~ 500 Korn**

Sehr dekoratives Salatkraut

BLATTSENF „RED FRILLS"

Brassica juncea „Red Frills"

HP (30/20) WG0 (F)

[Roter Senf, Roter Rucola] Tief eingeschnittene, rot-grüne Blätter sind einfach schön anzusehen, aber gleichzeitig auch ein leckeres Kraut mit leicht senfig-kressigem Geschmack für Salate, Wok-Gerichte oder als ansprechende Garnierung. Die Pflanzen wachsen bereits bei niedrigen Temperaturen und schon nach wenigen Wochen kann man ernten.

BRA22X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

Wilder Senf lässt sich nicht unterkriegen

ACKER-SENF

Sinapis arvensis

A (60/10) BWGM (F!) ☼☼💧☺

Dieser auch bei uns wild wachsende Senf kommt ursprünglich aus der Mittelmeerregion. Alle Teile der Pflanze können verwendet werden. Blütenknospen zum Beispiel als Brokkoli-Ersatz. Liebt einen nährstoffreichen Boden.

BRA26X Saatgut € 1,70 **~ 300 Korn**

Würziges für den Wok

JAPANISCHER BLATTSENF „MIZUNA“

Brassica rapa (Brassica japonica)

HA (50/20) WG (F) ☼☼💧☺

Mizuna ist ein asiatisches Blattgemüse mit zarten, stark geschlitzten Blättern, die laufend nachwachsen und das ganze Jahr über geerntet werden können - sogar im Winter auf der Fensterbank oder im Gewächshaus. In Japan verwendet man speziell Mizuna für das beliebte Eintopfgericht Sukiyaki. Eine Ernte ist bereits nach ca. acht Wochen ab Aussaat möglich.

BRA18X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Peppiges Salatkraut

ROTER BLATTSENF

Brassica juncea „Red Giant“

HA (50/20) WG0 (F) ☼☼💧☺

[Roter Senf] Ein schön senfig scharf schmeckendes Kraut aus der asiatischen Küche, das im Garten innerhalb weniger Wochen erntereif wird. Die Blätter sind in der vollen Sonne richtig rot, bei Kultur im Halbschatten rot-grün gemischt. Probieren Sie diesen außergewöhnlich geschmacksintensiven und dekorativen Blattsenf an Salaten, auf Sandwiches, im Wok oder als essbare Deko am Tisch. Eine Ernte ist bis in den Spätherbst hinein möglich, wenn man die Blütenansätze entfernt und in gute Gartenerde gepflanzt hat.

BRA17X Saatgut € 3,40 **~ 300 Korn**

Aus dem japanischen Mittelalter

JAPANISCHER BLATTSENF „MIBUNA“

Brassica rapa (Brassica japonica)

HA (50/20) WG (F) ☼☼💧☺

In Japan geht der Gebrauch von Mibuna zurück bis in die Edo-Zeit (japanisches Mittelalter). Die schmalen, zarten Blätter mit rettichartigem Geschmack sind lecker in Salaten, Suppen und Wokgerichten. Wie viele der Blattsenfarten wächst Mibuna auch ausgezeichnet bei kühlem Wetter. Sogar im Sommer bleiben die Pflanzen erstaunlich lange kompakt.

BRA20X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Blätter schmecken mild nach Meerrettich

WASABINO

Brassica juncea

HA (50/30) GW (F) ☼☼💧☺

Ein weiteres Wok-Kraut mit mildem Geschmack, erinnert an Wasabi oder Meerrettich. Die stark gezackten Blätter schmecken jung gut an Salaten und aufm Sandwich, ältere Blätter sind als Kurzgegartes gut. Wasabino kann schon früh im Jahr angebaut werden und bis in den Spätherbst oder Winter hinein geerntet werden.

Das Geheimnis, dass immer wieder schön viele zarte Blätter nachwachsen? - Ganz einfach: Gute Erde, die regelmäßig mit Kompost oder organischem Dünger versorgt wird!

BRA13X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Japanischer Blattsenf „Mibuna“

Roter Blattsenf

Weißer Senf

Blattsenf „Red Frills“

Schnell in den Garten und'n paar knackige Blätter holen..

BLATTSENF „PIZZO“

Brassica juncea „Pizzo“

HA (50/20) WG (F) ☼☼💧☺

Dieser Blattsenf mit gekrausten Blatträndern schmeckt jung sehr mild und bekommt dann, wenn die Blätter reifer werden, eine schöne Senfschärfe. Lecker in Suppen, Pfannengerichten oder einfach auf Sandwich. Wie alle Blattsenf-Arten wächst auch Pizzo am besten bei kühlem, feuchtem Wetter.

BRA23X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

Wildkräutersalat

Schnellwachsender Blattsenf

ÄTHIOPISCHER SENF

Brassica carinata

HA (60/30) GW (F!)

[Abessinischer Kohl] Diese wenig bekannte Brassica-Art wird in Äthiopien in gemäßigtem Klima schon seit dem 4taen Jahrtausend v. Chr. angebaut. Blätter und junge Sprosse dienen als Gemüse und die Samen werden für die Herstellung von Senf und zur Ölproduktion genutzt. Er lässt sich trotz seiner afrikanischen Herkunft sehr gut im Freien in Deutschland kultivieren und kann bereits nach 6 Wochen beerntet werden. Kommt sehr gut mit Hitze und Trockenheit zurecht. In Töpfe gesät, kann man das ganze Jahr über frisches Grün ernten. Äthiopischer Senf kann roh als würzige Salatbereicherung verwendet werden. Gedünstet schmeckt er wie ein aromatischer Brokkoli.

BRA15X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Spinat-Senf

Äthiopischer Senf

Probier mal Rübstiel mit Kartoffelmus

STIELMUS, NAMENIA

Brassica rapa ssp. silvestris

HA (50/20) WG (F!)

[Rübstiel, Runkelstielchen, Stängelmus, Rübstielchen] Dieses schnell wachsende Gemüse hat viele Namen. Im Rheinland ist die Namenia auch bekannt als Rübstiel. Geerntet werden die dünnen, knackigen Stiele mit den dazugehörigen Blättern. Gedünstet haben sie einen sehr feinen, milden Kohlgeschmack. Das passt zu einer hellen Soße, wie man sie zu Kohlrabi macht. Junge Blätter gehen auch hervorragend im Salat.

Säen Sie die Namenia in gute Erde. Sie wird es danken mit einer üppigen und frühen Ernte. Nach dem ersten Schnitt wachsen die Pflanzen wieder nach und können mehrfach geerntet werden. Die Pflanzen sind relativ frosthart, so dass man auch noch im Spätherbst frisches Grün im Garten vorfindet.

In der Sommerhitze lässt das Wachstum meist nach. Daher sät man am besten zweimal im Jahr. Einmal im April, und dann nochmal im Spätsommer für die Ernte bis in den Dezember.

BRA32X Saatgut € 1,70 **~ 500 Korn**

Stielmus

Zarter, rundblättriger Salatsenf

TATSOI

Brassica narinosa „Tatsoi"

HA (50/20) WG (-)

[Löffelsenf] Tatsoi ist ein orientalischer Blattsenf mit rundlichen Blättern, die sehr fein in ihrer Textur sind und einen ganz typischen milden Geschmack haben. Sie sind schon sechs Wochen nach der Aussaat das erste Mal zu ernten und sehr kältetolerant. Lässt man die Pflanzen länger stehen, bildet sich eine schöne Blattrosette mit dunkelgrünen Blättern.

Generell werden die Pflanzen bis auf den Stielgrund abgeerntet, aber man kann das Grün auch mehrmals ernten, wenn man das Herz der Pflanzen schont. Als Wok-Gemüse ersetzen sie perfekt die leckeren Mini-Pak-Choi, mit denen Tatsoi nahe verwandt ist.

BRA19X Saatgut € 1,70 **~ 100 Korn**

Tatsoi

Weiche große Blätter, milder Geschmack

SPINAT-SENF

Brassica perviridis „Tendergreen"

HA (50/20) WG (F)

Große, fleischige, mild schmeckende Blätter, die immer zart bleiben und von allen Asia-Blattsenf-Arten den mildesten Geschmack haben. Als Salat oder gekocht als Spinat. Sehr ertragreich. Erste Ernte nach sechs Wochen möglich. Trockenresistent. Auch diese Sorte kann mehrmals im Jahr geerntet werden.

BRA21X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Aphrodisiakum und Potenzmittel

SHE CHUANG

Cnidium monnieri

A (80/30) M (F S)

Doldenblütler. Samenfrüchte sind in China Anregungsmittel und Aphrodisiakum, auch zur Behandlung von Impotenz und Unfruchtbarkeit. Äußerlich wirksam gegen Trichomonaden und Pilzinfektionen. Stärkt das Nieren-Yang.

CNI11X Saatgut € 3,40 **~ 1000 Korn**

Antike, tropische Ölpflanze

SESAM

Sesamum indicum

A (100/30) GMO (-)

Sesam wird seit Jahrtausenden in China und Indien angebaut. Um selbst Sesam zu ernten unter mitteleuropäischen Wachstumsbedingungen, ist es notwendig, die Pflanzen schon im März/ April unter Glas vorzuziehen, um Sie dann ab Ende Mai an einem geschützten Platz auszupflanzen - denn es ist eine tropische Pflanze, die eine lange Wachstumsperiode braucht. Die Wurzeln dürfen beim Verpflanzen nicht gestört werden.

SES01X Saatgut € 1,70 **~ 500 Korn**

Sidakraut

Auch im Winter noch ein schöner Anblick

SILBERBLATT

Lunaria annua

HBi (90/30) GM0 (F!)

[Silberling, Judaspfennig] Kreuzblütler. Die silbrigen Samenstände sind ausgezeichnet in Trockengestecken und im Garten bleiben sie auch im Winter ein schöner Anblick. Die Blätter können als Salatbeigabe gegessen werden. Ausdauerndes Silberblatt siehe unter Mondviole.

LUN01X Saatgut € 1,70 **~ 50 Korn**

Wüchsiger Strauch für Herbal-Ecstasy

SIDAKRAUT

Sida cordifolia

P (60/30) AM0TZ (-)

[Sanskrit: Bala, Sandmalve] Subtropischer Strauch aus der Familie der Malvengewächse, der in der ayurvedischen Medizin als Herztonikum verwendet wird. Äußerlich für kühlende, zusammenziehende Umschläge. Die Pflanze enthält in allen Teilen die anregenden, belebend wirkenden Stoffe Ephedrin sowie Cryptolepin und Vasicin, wobei der Gehalt in den Samen am höchsten ist. Blattextrakte werden neuerdings in der Partyszene als Herbal Ecstasy (Herbal XTC, Kryptonit) verkauft. Leicht zu ziehen.

SID11X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**
SID11 Pflanze* € 7,65 *Liefermonate: Mitte Mai-Oktober*

Sinicuichi

Schamanenstrauch aus Mexiko

SINICUICHI

Heimia salicifolia

HHP (100/50) AM0 (-)

[Abre-o-sol, Herva da Vida] Aufrecht wachsender Strauch mit leuchtend gelben Blüten aus dem mexikanischen Hochland. Vermutlich winterhart in den meisten Gegenden. Liebt feuchten Boden. Die leicht angewelkten, zerkleinerten Blätter werden, in Wasser fermentiert, von mexikanischen Brujos als berauschender Trank in religiösen Zeremonien gebraucht.

HEI01X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

Seifenkraut

Duftet ganz anders als das einfache

SEIFENKRAUT, ROSA GEFÜLLT

Saponaria officinalis „Rosea Plena"

HP (80/30) DVM0

Mich haben an diesem Seifenkraut ehrlich gesagt weniger die gefüllten Blüten fasziniert als der einzigartige, erfrischende, leicht pfeffrige Duft der Blüten. Die Blüten des einfach blühenden, wilden Seifenkrautes duften ja auch vorzüglich, aber eben ganz anders. Das rosa gefüllte war scheinbar einmal bekannter, denn man findet es bei uns in der Gegend in vielen Vorgärten. Es ist eine sehr dauerhafte Staude, und auch wenn Sie Ihren Garten mal ein Jahr den Naturkräften überlassen (..ich wollte nicht sagen „vernachlässigen"..) wird diese Pflanze mit großer Wahrscheinlichkeit überleben. Kann also auch mal „invasiv" werden. Empfehlenswert ist eine Gruppenpflanzung in der Nähe Ihrer Terrasse, damit Sie im Hochsommer bei schwülwarmem Wetter diesen inspirierenden Duft in voller Breite genießen können. Sonstige Verwendung wie das einfache Seifenkraut.

SAP09 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Seifenkraut, rosa gefüllt

Köstlich duften die Blüten, aber nicht nach Seife

SEIFENKRAUT

Saponaria officinalis

HP (120/40) DVM0 (F S!)

Dass diese einheimische Wildstaude verwandt sein muss mit den Nelken, wird einem sofort deutlich, wenn man den wundervollen Duft der weißen Blüten atmet. Sämtliche Pflanzenteile, insbesondere aber die Wurzel, geben in Wasser aufgekocht eine ganz milde Waschlauge; so mild, dass sie auch heute noch zum Waschen von antiken Stoffen und Teppichen gebraucht wird. Auch für Seifenallergiker. Macht das Wasser weich. Hier die einfach blühende Form: Sie duftet erheblich stärker als die gefüllte! Diese Wildform ist auch sehr vital und kann mit ihren robusten Ausläufern ihren Garten kapern.

SAP01X Saatgut € 1,70 **~ 300 Korn**
SAP01 Pflanze* € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Seifenkraut

Sommerflieder

Chinesischer Sommerflieder

Ich wusste schon immer, dass Blumen heilen können :-)

CHINESISCHER SOMMERFLIEDER

Buddleja officinalis

HHP (200/00) DBF0MTV ☯

Ein schon ab März blühender Sommerflieder aus China. Oft erscheint eine zweite Blüte im Herbst. Die honigduftenden zartrosa Blüten gelten getrocknet seit Jahrtausenden als bedeutende Medizin in der TCM. Es ist eines der wichtigsten Mittel gegen Trockenheit der Augen. Die Blüten werden aber auch für viele andere Beschwerden eingesetzt. Blütenextrakte werden wegen ihrer vor Sonnenlicht schützenden Wirkung oft in Hautpflegeprodukten verarbeitet. Und mit einem Blütenauszug färbt man in China den Reis schön gelb.

Der Strauch ist bei uns nicht ganz winterhart, ist aber als Kübelpflanze robust und kann an einem kühlen Platz auch ohne Licht überwintern, denn er verliert bei kühlen Temperaturen einfach sein Laub.

BUD08 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Hängender Sommerflieder

Die langen Blütenrispen duften ungewöhnlich

HÄNGENDER SOMMERFLIEDER

Buddleja alternifolia

HP (300/60) BD0

Erst 1915 aus China nach Europa eingeführt, ist dieser reich blühende, wüchsige Strauch mit seinen überhängenden Blütenzweigen inzwischen nicht nur als eines der schönsten Blütengehölze bekannt. Er bezaubert auch durch die schon ab Juni erscheinende Fülle an stark heliotropartig duftenden, sehr langen rosa bis purpurlila Blütenrispen. Durch seine Trockenverträglichkeit auch gut geeignet für große Tröge und auf Dachgärten.

BUD02 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Duftstarke, kompakte Sorte

SOMMERFLIEDER „ELLEN'S BLUE"

Buddleja davidii „Ellen's Blue"

HP (180/60) BD0

Eine kompakte Sorte mit starkem angenehm frischem Duft. Ideal um Schmetterlinge anzulocken. Die Pflanzen werden nicht größer als ca. 2 Meter und sind damit auch für den kleinen Garten geeignet. Leuchtend tiefblaue Blüten im Sommer.

BUD04 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Sommerflieder „Ellen's Blue"

Ein Frauenkraut für den Halbschatten

TRAUBEN-SILBERKERZE

Cimicifuga racemosa

HP (60/30) DM0 (F S!)

Schöne Waldrandstaude mit filigranen, weißen Blütenkerzen. Eine der wenigen Heilpflanzen aus Nordamerika, die auch in Deutschland 'offizinell' ist (HAB=Homöopathisches Arzneibuch, Dosierung D2 bis D10). Die Droge, das ist die getrocknete Wurzel, entfaltet ihre hormonartige Wirkung am neuromuskulären System und an den weiblichen Geschlechtsteilen. Anwendung bei Gebärmutterkrämpfen und Schlafstörungen in den Wechseljahren. Antineuralgisch, sedativ.

CIM01X Saatgut € 6,80 **~ 100 Korn**

CIM01 Pflanze* € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Heilkraut der Dryaden

SILBERWURZ

Dryas octopetala

HP (60/30) DWM0T (F!)

[Weiße Silberwurz, Alpengamander, Kaisertee] Eines der bedeutendsten Heilkräuter aus den Kalkalpen. Die Silberwurz wächst in der Natur in Höhenlagen von 1500 bis 2500 Metern. Aber sie lässt sich durchaus auch leicht als Gartenpflanze kultivieren. Zwischen den kleinen, kräftigen Blättern, die nahe dem Boden wachsen, erscheinen im Sommer die typischen weißen Blüten - unverwechselbar durch die immer achtzähligen Blütenblätter. Bemerkenswert ist das hohe Alter, das dieses Zwerggehölz aus der Familie der Rosengewächse erreichen kann. Bis zu 100 Jahre alt kann eine Pflanze werden!
In der Schweiz ist überliefert, dass Silberwurztee Träume intensivieren kann. Deswegen tranken junge Mädchen am Abend des Sonnenwendtags einen Tee aus den weißen Silberwurzblüten, in der Hoffnung, dass ihnen dann der für dieses Leben bestimmte Ehemann im Traum erschiene. Durch den hohen Gerbstoffgehalt wird der Silberwurztee in der Alpenregion immer noch gern als Gurgelwasser bei Zahnfleischentzündungen verwendet. Die Flavonoide aus den Blättern, so konnte nachgewiesen werden, sind vorbeugend wirksam gegen Schlaganfall und Herzinfarkt. Als Kaisertee wird ihm auch eine herzstärkende Wirkung nachgesagt. Alles in allem ist die Silberwurz eine gute Heilpflanze, die eigentlich bekannter sein sollte.

DRY11X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

Passt gut in mediterrane Gärten

SPORNBLUME

Centranthus ruber

HP (100/30) DG0 (F S)

Duftende, große, hellrote Blüten, verwandt mit Baldrian. Junge Blätter an Salate oder gekocht. Blüht von April-Oktober. Eignet sich für trockene Mauern, Treppen oder Hänge, verträgt Trockenheit.

CEN11X Saatgut € 3,40 **~ 80 Korn**

CEN11 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Spornblume

Duftende, weiße Blüten aus China

SIEBEN-SÖHNE-DES-HIMMELS-STRAUCH

Heptacodium miconioides

HP (300/90) BD0

[Heptacodium jasminoides] Ein seltener Strauch aus Ostchina (Zheijiang), der dort fast ausgestorben war und seit wenigen Jahren in der westlichen Welt in Kultur genommen wird. Die nektarreichen, rahmweißen Blüten locken viele Insekten an und verströmen ein jasminartiges Aroma. Meist zu siebt (daher der Name) erscheinen die kleinen Blüten an den Triebenden von August bis November, im Herbst folgen die schmückenden, rosa bis tiefpurpurfarbenen Fruchtstände. Robust und stadtklimafest. Schon ganz junge Pflanzen dieses schnellwüchsigen Geißblattgewächses blühen bereits!

HEP01 Pflanze € 14,45 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Blaugrüne, stachelige Staude

STRANDDISTEL

Eryngium maritimum

HP (50) BGMN0W (F S)

Stahlblaue Blüten und Blätter werden viel von Bienen besucht. Wildstandort sind die sandigen Dünen an der Nordsee. Steht in Deutschland unter Naturschutz. Im 17ten Jahrhundert wurde besonders in der englischen Stadt Colchester die kandierte Wurzel sehr geschätzt als Nahrung und Medizin. Trotz ihres Aussehens ist die Pflanze keine echte Distel, sondern gehört zu den Doldenblütlern.

ERY02X Saatgut € 3,40 **~ 20 Korn**

Schöne Wirkung auf großen Flächen

GELBER SONNENHUT

Ratibida columnifera

HP(Bi) (100/30) M0 (F)

Heilpflanze der Navajo und Cheyenne-"Indianer" mit gelben, margeritenartigen Blüten, die dort wegen ihrer entzündungshemmenden Wirkung bei Wunden und gegen Erkältungskrankheiten geschätzt wird. Korbblütler.

RAT01X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

Gelber Sonnenhut

Robuste Staude mit anmutigen Blüten

RAUER SONNENHUT

Rudbeckia hirta

HP (90/30) 0M (F)

[Schwarzäugige Rudbeckie] Nordamerikanische Staude mit zierlichen gelben Blüten. Eng verwandt mit der Echinacea verwundert es nicht, dass diese Pflanze, vor allem der Wurzelstock von „Indianern" und später auch von den Siedlern als Mittel gegen Erkältung verwendet wurde. In Europa ist sie teilweise aus Gärten verwildert anzutreffen; das deutet schon darauf hin, dass der raue Sonnenhut eine robuste Staude auch in unseren Breiten ist.

RUD01X Saatgut € 1,70 **~ 300 Korn**

Ein Ersatz für Ayahuasca

TÜRKISCHE STEPPENRAUTE

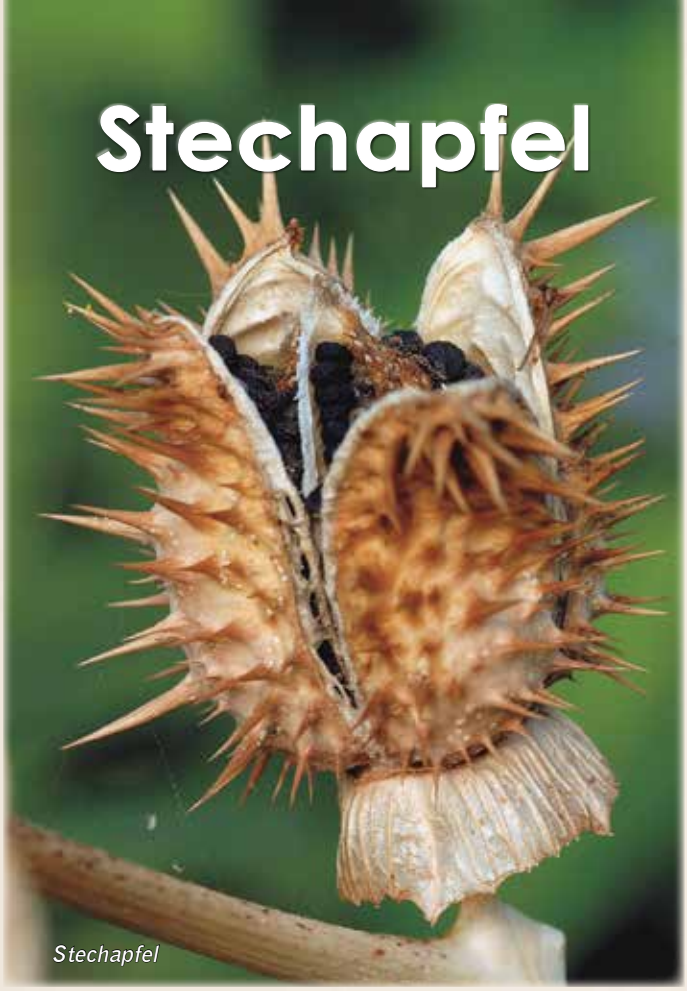
Peganum harmala *Hinweis: giftig*

HHP (35/20) AFMRX (F)

Liefert den Farbstoff 'Harmal Gelb', welcher in Perserteppichen für eine gelb-orange Färbung verwendet wird. In Ägypten gilt ein aus den Samen gepresstes Öl als aphrodisierend. Samen wirken auch psychedelisch und wurden zum Ende des zweiten Weltkrieges als Wahrheitsdroge in Verhören eingesetzt. Das kleine Sträuchlein mit zarten, dillartigen Blättern braucht viel Sonne und durchlässigen, kalkhaltigen Boden.

PEG01X Saatgut € 6,80 **~ 100 Korn**

Stechapfel



Stechapfel

Nachtschatten für den Hexen-Sabbat

STECHAPFEL

Datura stramonium *Hinweis: giftig*

A (100/50) ADM0RX (F!)

Stechapfel ist aus Samen leicht zu ziehen. Einmal gesät, braucht man sich um Nachkommenschaft keine Sorgen mehr zu machen. Die weißen, typischen Datura/Engelstrompeten-Blüten verströmen einen sehr kopfigen, klaren Duft. Benötigt vor allem im Jungstadium viel Stickstoff im Boden.

DAT01X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Nordischer Stechapfel

Durch fehlende Stacheln leicht zu ernten

NORDISCHER STECHAPFEL

Datura stramonium var. inermis *Hinweis: giftig*

A (120/30) AM0RXZ (F)

Diese Unterart des üblichen Stechapfels wurde jahrhundertelang von Schamanen des nördlichen Europas für rituelle Zwecke verwendet. Das hat sicherlich auch ganz praktische Gründe: Die stachellosen Fruchtkapseln dieser Art sind einfach leichter und gefahrloser zu ernten, um z.B. Flugsalbe zuzubereiten.

DAT09X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

Eine Stechapfel-Art aus Mexiko

TOLOACHE

Datura inoxia *Hinweis: giftig*

A (80/40) AM0X (F)

Die Wirkung dieses Nachtschattengewächses ist gut beschrieben in den Lehren Don Juans. Von den mexikanischen Ureinwohnern bei zeremoniellen Handlungen verwendet.

DAT03X Saatgut € 5,10 **~ 30 Korn**

Toloache

Ausdauernde Gemüsekultur

WILDSPARGEL

Ornithogalum pyrenaicum

HP (100/20) 0G (-)

[Preussischer Spargel, Pyrenäen-Milchstern, Aspergette] Geerntet werden die zarten Stiele mit den noch ungeöffneten Knospen. Als kulinarische Spezialität ist er besonders in Frankreich beliebt, aber man kann ihn auch gelegentlich auf Gemüsemärkten in Deutschland bekommen. Zubereitung: Wie Grüner Spargel. Der in ganz Europa wild wachsende Spargel, ist aber botanisch gesehen ein Hyazinthengewächs. Er wächst in der Natur gerne an Waldrändern.

ORN02X Saatgut € 5,95 **~ 30 Korn**

Das wollten Sie doch schon immer mal sehen...

WILDES STIEFMÜTTERCHEN

Viola tricolor

HBi (30/20) M0 (F! S)

[Feldstiefmütterchen] Kleine gelbe und purpurne Blüten. Die anspruchslose Wildform ist in fast ganz Europa verbreitet. Das blühende Kraut wirkt blutreinigend, Wasser treibend und besonders bei Hautkrankheiten.

VI009X Saatgut € 1,70 **~ 800 Korn**

Nordischer Stechapfel, Signatur des Phallischen

Große Sterndolde

Hier die Wildform der Gartenstaude

GROSSE STERNDOLDE NEU

Astrantia major

HP (100/30) B0M (F! S!)

Ein heimischer Doldenblütler, der gar nicht nach Doldenblütler aussieht. Stängel und Rhizome wurden einst als Magenmittel verabreicht. Im Garten ist die Sterndolde eine pflegeleichte Staude.

Es gibt viele Zuchtformen; wir bieten hier die Wildform an, die weiße oder blassrosa Blüten hervorbringt.

AST40X Saatgut € 2,55 **~ 50 Korn**

AST40 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Wildes Stiefmütterchen

Ausdauernder Verwandter der Vogelmiere

GROSSE STERNMIERE

Stellaria holostea

HP (60/30) G0 (F)

Die größere Verwandte der Vogelmiere ist ein ausdauerndes Gewächs, das auch in der kalten Jahreszeit viele zarte hellgrüne Blätter liefert für den Bedarf an frischem Grünzeug in der Küche. Sie ist auch in Europa heimisch, aber weniger bekannt. Die weißen Blüten wachsen an eher aufrechten Stängeln. Ein unkomplizeirtes Wildkraut für den naturnahen Garten. Man kann sie leicht an halbschattigen Stellen im Garten zum Beispiel unter kleineren Gehölzen ansiedeln.

STE13X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Große Sternmiere

Gelb blühende Wildstaude

ECHTER STEINKLEE

Melilotus officinalis

HBi (100/30) BDMRW (F!)

[Honigklee] Gelb blühender Klee, heimisch in ganz Europa. Wegen des süßen Kumarinduftes war es früher ein beliebtes Streukraut. Getrocknete Blätter entwickeln mehr Aroma und sind Wurst-, Bier- und Käsewürze. Entspannend als Badezusatz. Medizinisch ein Venentonikum zur Vorbeugung gegen Thrombosen und Embolien, steigert die Kapillarresistenz und verbessert die Durchblutung.

MEL21X Saatgut € 1,70 **~ 300 Korn**

Wildblume mit honigduftenden Blüten

WEISSER STEINKLEE

Melilotus alba

A (80/20) BDMRW (F!)

Etwas kleiner, mit weißen Blüten, sonst gleiche Verwendung wie der gelb blühende Steinklee.

MEL22X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

Honigduftender Blütenteppich

DUFTSTEINKRAUT

Alyssum saxatile (Aurinia saxatilis)

HP (30/25) DB0 ♦

[Frühlings-Steinrich, Felsen-Steinkresse, Felsensteinkraut] Diese flach wachsende Polsterstaude aus Ost- und Südeuropa bildet im Frühjahr einen dichten, nach Honig duftenden Blütenteppich. Als trockenheitsverträgliche Art ist das Duftsteinkraut auch gut geeignet zur Bepflanzung von Steingärten und zur Begrünung von Mauern. Nach der Blüte sollte kräftig zurückgeschnitten werden. Auf kalkreichen Böden fühlt es sich besonders wohl.

ALY02X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Weiße, kleine, nachtduftende Blüten

STERNBALSAM

Zaluzianskya capensis

A (30/30) BD0Z (-)

[Nacht-Phlox] Ein typischer Nachtdufter. Diese zierliche Pflanze aus Südafrika ist eine Duftpflanze mit außergewöhnlich starkem, vanille-heliotrop-artigem Duft, der hohen Wiedererkennungswert hat. Das bedeutet: Dieser Duft hat Charakter! Nur eine kleine Pflanze in Ihrer Nähe mit ihren kleinen weißen Sternblütchen reicht aus, um Ihnen zu sagen: „Aha, hier wächst ein Sternbalsam". Tagsüber sind die weißen Blüten geschlossen und man sieht nur die dunkelroten Knospen. Erst mit Einbruch der Dämmerung öffnen sie sich, um die Nacht mit ihrem Duft zu betören. Pflanzen Sie dieses duftende Kleinod am besten in Töpfe und Kübel an Wegen, an denen Sie oft vorbeikommen, um dieses einmalige Aroma so oft wie möglich genießen zu können. Blüht von Juni-Sept.

ZAL01X Saatgut € 3,40 **~ 80 Korn**

Sternbalsam

Blätter duften harzig, Blüten duften lieblich

STERNBALSAM „ZULU SNOWFLAKE"

Zaluzianskya ovata

HP (20/20) BD0TZ

[Nacht-Phlox] Die ausdauernde Form des Sternbalsams. Es gibt kaum eine vergleichbar kleine Pflanze, deren weiß-rote Blüten einen so überwältigenden Duft verströmen! Diese Art hat außerdem aromatisch-harzig duftende Blätter und wächst in Südafrika (Lesotho) in den Bergen auf 1800-3300m Höhe. Nach der Blüte stark zurückschneiden. Ein Nachtdufter.

ZAL02 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Sternbalsam „Zulu Snowflake"

Sternblume

Blaue Blume mit Knoblauch-Geschmack

STERNBLUME

Ipheion uniflorum

HP (20/30) DG0W

[Frühlingsstern] Die Sternblume ist eine kleine Zwiebelpflanze aus dem Hochland Perus. Die Blätter schmecken wie Schnittlauch oder Knoblauch. Auch die schönen Blütensterne haben dieses Aroma und sind deshalb ideal für eine würzige, essbare Salatgarnierung.

IPH01 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Sternblumen als würziger Snack

Stevia - Süßkraut aus Paraguay

Neben Süßholz ist Stevia in Europa die wohl inzwischen bekannteste süßstoffliefernde Pflanze. Eine Gruppe von Glykosiden, die Stevioside, sind für die enorme Süßkraft der Stevia-Pflanze verantwortlich. Stevia kommt ursprünglich aus Paraguay, wird aber inzwischen weltweit plantagenmäßig angebaut um den riesigen Bedarf zu decken.

Stevia hat leider eine lange Geschichte des Verbots innerhalb der Europäischen Union. Es war eine der ersten Pflanzen, die unter die Novel-Food-Verordnung fiel, nach der alle nicht bis dato in Europa bekannten Pflanzen und Produkte daraus, einer eingehenden, kostspieligen Prüfung unterzogen werden müssen. Nach einer Genehmigung dürfen sie dann in den EU-Ländern legal angeboten werden.

Erst seit wenigen Jahren sind zumindest einzelne chemisch isolierbare Substanzen aus Stevia rebaudiana als Süßungsmittel erlaubt. Blätter oder natürliche Extrakte aus der Pflanze sind jedoch immer noch nicht als Lebensmittel zugelassen. Pflanze verboten, chemischer Extrakt erlaubt? Eigenartige Welt.

Stevia, Extrakt erlaubt - Pflanze verboten?

HISTORISCHE ANWENDUNG, GEBRAUCH AUßERHALB DER EU

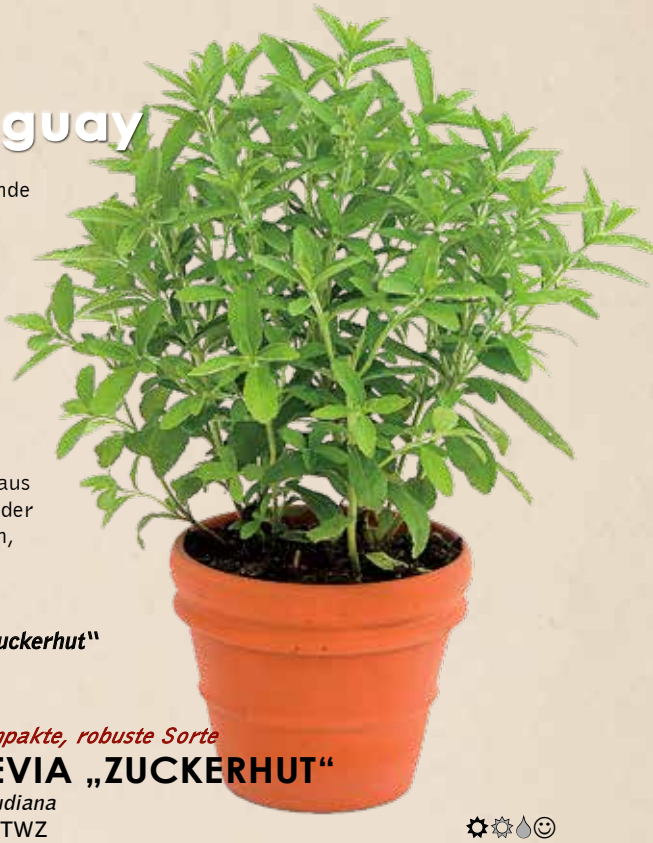
Die Waldrandpflanze der Guarani hat auch wissenschaftlich nachgewiesene Heilwirkungen: – gegen Zahnfleischbluten, Karies, Zahnbelag, gemahlene Blätter als Gesichtsmaske (pilz- und bakterienhemmend) – gegen Candida und Ekzeme und zur Diabetes-Prophylaxe. Steviablätter sind das traditionelle, praktisch kalorienfreie Süßungsmittel für Matetee – das Nationalgetränk Paraguays. Die Blätter dieser subtropischen Staude enthalten einen Süßstoff (Steviosid), der die Süßkraft anderer natürlicher Süßstoffquellen bei weitem übertrifft. Der Süßstoff ist koch- und sogar backfest. Ältere Blätter haben den höchsten Wirkstoffgehalt. In Südamerika nutzt man die Wirkung als Geschmacksverstärker in süßen wie salzigen Speisen.

PFLEGE

Regelmäßig sollten die Triebspitzen geerntet werden, damit sich die Pflanze besser verzweigt und buschiger wird. Es wachsen dann schnell wieder neue Blätter nach. Ab und zu nachdüngen, mäßig gießen. Die Pflanze blüht ab Oktober bis Februar mit kleinen weißen Blüten (Kurztagpflanze). Im Sommer kann Stevia als Kübelpflanze draußen stehen. Vermehrung über Stecklinge und Saat. Überwinterung: bei 15-20°C, sehr hell, sparsam gießen.

„Grüner Zucker“

50-150g Stevia-Blätter, frisch oder getrocknet mit ½ Liter kochendem Wasser aufgießen, 10 Minuten köcheln lassen, weitere 30 Minuten ziehen lassen, dann durch einen Kaffeefilter gießen. Die grüne Flüssigkeit, der grüne Zucker, hält sich einige Wochen im Kühlschrank. Bei Bedarf genügen meist einige Spritzer.



Stevia „Zuckerhut“

WKK 33

Kompakte, robuste Sorte

STEVIA „ZUCKERHUT“

Stevia rebaudiana

P (50/20) MTWZ

Unsere eigene Auslese - unsere Empfehlung! Enthält eine hohe Konzentration an Glykosiden. Wurde aber nicht nach Süßkraft ausgelesen – denn die ist sowieso hervorragend, sondern nach Wuchs: Sie wächst viel kompakter als die Sorte Stepa, denn die Blätter sind kleiner und stehen dichter gedrängt. Daher ist diese Sorte ideal für die Topfkultur! Treibt mit besonders vielen Schösslingen auch nach tiefem Rückschnitt wieder zuverlässig aus. Nach unseren Beobachtungen resistenter gegen bodenbürtige Pilzkrankheiten als die anderen Sorten.

STE02 Pflanze* € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Das zuckersüße Inka-Kraut

STEVIA

Stevia rebaudiana

P (100/30) MTWZ (-)

Stevia stammt ursprünglich aus Paraguay. Der Schweizer Botaniker M. Bertoni beschrieb Ende des 19. Jahrhunderts die Pflanze erstmals ausführlich und machte sie in Europa bekannt. Wer Freude daran hat, Stevia aus Saat zu ziehen, der möge sich hiermit versuchen. Steviasaat keimt unregelmäßig über einen langen Zeitraum und braucht viel Pflege in der ersten Zeit.

STE01X Saatgut € 5,95 **~ 10 Korn**

Stevia

Schwarze Stockrose

Wunderschöne schwarzrote Blüten zum Färben

SCHWARZE STOCKROSE

Alcea rosea v. nigra

HP (170/50) BDF0T (F!)

Eigentlich ist sie nicht wirklich schwarz, die Blüte dieser Stockmalve. Im Gegenlicht betrachtet leuchtet sie tiefdunkelrot. Wurde früher feldmäßig in Deutschland angebaut zur Gewinnung eines roten Farbstoffes aus den Blüten. Damit wurden dann Lebensmittel gefärbt. Aber seit es die Chemie gibt... Geben Sie ein bis zwei von den Blüten in den Kräutertee und er bekommt eine schöne Farbe ohne seinen Geschmack zu verändern. Nach der Blüte bis auf die untersten Blätter zurückschneiden, dann kommt sie nächstes Jahr bestimmt wieder.

ALT01X Saatgut* € 2,55 **~ 70 Korn**

ALT01 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Pflegeleichte Bauerngarten-Pflanze

BAUERNSTOCKROSE

Alcea rosea

HP (200/50) FM0 (F!)

Typische Bauerngartenpflanze mit roten, rosa, lila oder gelben Blüten. Medizinische Anwendung wie Eibisch. Wenn Sie keine Samen ernten wollen, ist es günstig nach der Blüte die Pflanzen bis auf den Boden zurückzuschneiden - sie könnte sich sonst zur Zweijährigkeit entschließen.

ALT03X Saatgut € 2,55 **~ 40 Korn**

Bauernstockrose, gefüllt

Für den traditionellen Blumengarten

BAUERNSTOCKROSE, GEFÜLLT

Alcea rosea

HP (200/50) FM0 (F!)

Charakterpflanze im Bauerngarten. Dunkelkeimer. Nährstoffreicher, durchlässiger Boden. Blüht im Juli und August.

ALT04X Saatgut € 5,10 **~ 40 Korn**

Besonders hoch wachsende Art

STOCKROSE, FEIGENBLÄTTRIG

Alcea ficifolia

HP (>200/50) FM0 (F)

Eine besonders robuste Stockrosenart, die weniger anfällig ist für Rost und sich als ausdauernder herausgestellt hat. Die feigenblättrige Stockrose unterscheidet sich von den anderen Stockrosen durch die tiefer eingeschnittenen Blätter und den noch höheren Wuchs.

ALC11X Saatgut € 2,55 **~ 80 Korn**

Stockrose, feigenblättrig

Unbekanntes Wildgemüse aus Italien

STRIGOLI

Silene vulgaris

HP (80/30) BGN0 (F)

[Stridolo, Stridoli, Strigolo, Leimkraut] Eine italienische Spezialität sind die in Butter gedünsteten, zarten Blätter dieser in Italien auch wild wachsenden Art. „Crema di Sclopit" wird aus den Blättern zubereitet. Außerdem für Suppen, Risotto und Nudelgerichte.
Das Leimkraut ist auch in Deutschland heimisch, nur eben kaum kulinarisch genutzt. Eigentlich ist es in ganz Europa als Wildkraut heimisch aber die Italiener machen was draus! Dort heißen die jungen Blätter Scuplit oder Sclopit. Sie werden vor allem in Norditalien im Frühling, wenn die Blätter noch ganz zart sind, geerntet und leicht in Butter gedünstet als geschmackvolle Gemüseart serviert. Oder sie finden Verwendung als Omelettezutat, in Reisgerichten und die ganz jungen Blätter auch im Salat. Inzwischen ist man auch anderswo in Italien auf den Geschmack gekommen und baut das eigentlich ausdauernde Kraut als Einjährige auch im kommerziellen Gemüsebau an.

SIL30X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Strigoli

Curryduftende Heilpflanze

GEFALTETE STROHBLUME

Helichrysum plicatum

HP (25/30) D0M

[Mantuvar, Türkische Strohblume] Eine Staude ideal für den mediterranen Kräutergarten oder den Steingarten. Die gefaltete Strohblume ist sehr robust und verträgt viel Hitze und Sonne. Im Frühjahr zeigt sich die Pflanze als türkisgrüne Polster und im Sommer erscheinen dann die leuchtend gelben Strohblumen. Diese lassen sich prima trocknen und für Trockensträuße verwenden. Daneben duftet diese Strohblume nach Curry, ähnlich wie unser Currystrauch (Helichrysum italicum).

Wild wächst diese Heil- und Duftpflanze in der Türkei, auf dem Balkan und im Iran. Die traditionelle medizinische Anwendung erstreckt sich auf Behandlungen gegen Diabetes, Gelbsucht und Nierensteine. Neuere Forschungen bestätigen eine nierenschützende Wirkung.

Warum eigentlich „Gefaltete" Strohblume? - Weil je nach Wetter die Blätter oft ganz eng, wie zusammengefaltet, an den Stängeln anliegen.

HEL16X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Suhosine fruchtet direkt am Holz

Zum Naschen - nicht nur für Kinder

SUHOSINE

Debregeasia edulis „Elite" (Debregeasia orientalis)

P (150/40) MGW0

Wieder eine Bereicherung für die Naschküche! Die süßen, essbaren Früchte sind klein aber zahlreich. Für Kinder mit Puppenstube haben die orangenfarbenen Früchte die ideale Größe für das Puppenstubenfrühstück - und natürlich zum selber naschen! Der Geschmack ist süß und fruchtig und die Beeren haben einen angenehmen, knackigen Biss. Wichtig zu wissen: Die Beeren reifen direkt am alten Holz im Frühjahr innerhalb kurzer Zeit. Ein Rückschnitt dieses wüchsigen Gehölzes ins ältere Holz sollte daher am besten im Sommer, nach der Ernte erfolgen.

Wofür kann man die Suhosine verwenden? Hier ist Ihre Fantasie gefragt, denn diese Frucht ist so unbekannt, dass ich auch im Internet kein Rezept fand. Die Früchte sind in erster Linie eine überraschende, essbare Deko für Süßspeisen, aber sicher auch geeignet für andere Speisen. Und die leuchtend orangen Früchte sind auf jeden Fall ein Hingucker. Experimentieren Sie!

Das robuste Gewächs aus Südostasien ist mit der Brennnessel botanisch verwandt. Sie können die Suhosine warm überwintern, dann behält sie das meiste Laub, oder ab etwa 10°C und darunter das Laub verlieren lassen, der Austrieb erfolgt dann im Frühjahr. Solange kein Frost dran kommt, ist alles einfach. Die Sorte „Elite" benötigt keinen Befruchtungspartner, sondern setzt auch bei Einzelstand zuverlässig Früchte an.

DEB01 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Süßdolde

Eine Gartenstaude, die nach Lakritze schmeckt

SÜSSDOLDE (MYRRHENKERBEL)

Myrrhis odorata

HP (100/40) B0TW (F S!)

Botanisch eng verwandt mit dem gewöhnlichen, einjährigen Kerbel ist diese ausdauernde Art, die auch Süßdolde genannt wird. Myrrhenkerbel kommt ausnahmsweise nicht aus südlichen Ländern (wie z.B. Liebstöckel und Petersilie), sondern aus Mittel- und Nordeuropa (Schottland, Dänemark). Über dem schönen, farnartigen Laub, das nicht so aromatisch wie das des echten Kerbels ist, erscheinen im zeitigen Frühjahr weiße Blütendolden, die bald zu großen (ca. 2-3 cm) Samenkörnern heranreifen. Diese sind das Beste! Solange sie noch grün sind, können sie pur gegessen werden oder man gibt sie an Müsli oder Obstsalate. Sie sind zart und schmecken süß nach Lakritze. Besonders kleine Kinder sind davon angetan und mögen von den grünen Körnern immer wieder naschen. Im Sommer werden dann die Samen schwarzbraun und hart. Myrrhenkerbel verträgt sowohl Schatten als auch volle Sonne.

MYR01X Saatgut € 3,40 **~ 20 Korn**

MYR01 Pflanze* € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Süßdolde (Myrrhenkerbel), unreife Samenstände

Süßholz

Seit einigen Jahren werden viele der Fertigtee-Kräutermischungen und Lakritze wegen der großen Süßkraft mit Süßholz gesüßt. Die Wurzeln enthalten Glycyrrhizin-Säure. Eine erhöhte Dosis davon kann zu Bluthochdruck und Wassereinlagerungen im Gewebe führen. Wir empfehlen zum Süßen von Tees daher Stevia zu verwenden und den Lakritzverzehr einzuschränken.

Die starken Wurzeln sind das süße Holz

SÜSSHOLZ

Glycyrrhiza glabra

HP (150/30) MT (F) ☼☼💧☺

Wenn Sie Süßholz ernten und raspeln wollen, müssen Sie schon einige Zeit Geduld haben. Drei Jahre soll es dauern, bis es sich lohnt, die Pflanze zu beernten. Sowohl die Wurzeln als auch die unterirdischen Ausläufer (Rhizome) gelten als Süßholz. Enthält einen Zuckerersatzstoff, der etwa 50-mal süßer ist als Zucker. Da vor allem die Rinde einen blutdruckerhöhenden Stoff enthält, sollten Menschen mit Neigung zu hohem Blutdruck Süßholz nicht verwenden. Die robuste Staude benötigt zur vollen Entwicklung mehrere Jahre. Süßholz mag einen lehmigen, schweren Boden.

GLY01X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

Süßholz, Blüte

Heilwurzel für viele Anwendungen

CHINESISCHES SÜSSHOLZ

Glycyrrhiza uralensis

HP (150/30) M☯ (F) ☼☼💧

[Gan Cao] Eines der am häufigsten verwendeten chinesischen Heilkräuter: taucht in den meisten Kombinationsmitteln auf. Wirkt positiv auf alle Organe, denn es hat Zugang zu allen 12 Hauptmeridianen. Verbessert den Geschmack der anderen Bestandteile.

GLY02X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

Robuste, herb schmeckende Sorte

RÖMISCHES SÜSSHOLZ

Glycyrrhiza echinata

HP (150/40) M0TW (F) ☼☼💧

[Russisches Süßholz] Wie Glycyrrhiza glabra eine Staude zur Gewinnung von handelsüblichem Süßholz mit etwas mehr Bitterstoffen in der Rinde. Robuste Sorte.

GLY03X Saatgut € 5,95 **~ 20 Korn**

Sumpf-Blutauge

Wichtige Heilpflanze Lettlands

SUMPF-BLUTAUGE

Comarum palustre (Potentilla palustris)

HP (50/30) MB0 (F S) ☼☼💧💧

[Sumpf-Blutauge, Wasserfünfblatt] Im Sommer 2010 kam eine Gruppe von Kräuterbauern aus Riga, Lettland zu einer Führung in unsere Gärtnerei. Alle waren begeistert von der riesigen Auswahl. Doch eine Pflanze vermissten sie. Das Sumpf-Blutauge (den lettischen Namen konnte ich mir nicht merken). Diese Pflanze ist offenbar sehr populär in Lettland und im russischen Kulturraum und wird hauptsächlich bei Arthritis und Rheuma angewendet. Eine Heilpflanze mit vielen Eigenschaften, deren volles Potential hier in Deutschland erst noch entdeckt werden muss. Sie enthält Polyphenole und eine Vielzahl anderer Inhaltsstoffe. Man hat anti-arthritisch wirkende, neuartige Proanthocyanidine entdeckt (OPC). Diese wirken auch antioxidativ, herz- und magenschützend sowie entzündungshemmend. Russische Wissenschaftler haben zudem eine immunmodulierende Wirkung festgestellt. Aus den Blüten lässt sich ein roter Farbstoff gewinnen. Die Blätter, wie von vielen Rosengewächsen, können fermentiert als Schwarztee-Ersatz verwendet werden. Die Wurzel wirkt zusammenziehend, weil sie viel Gerbstoffe enthält. Eine auch in Deutschland heimische Wildpflanze mit wunderschönen, blutroten Blüten.

COM12X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**
COM12 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktobe*

Sushni als elegante Topfpflanze

Wüchsiges Nervenheilkraut aus Indien

SUSHNI

Marsilea minuta

P (20/30) MAG0JZ

[Kleefarn] Sieht aus wie ein vierblättriger Glücksklee!, werden Sie sagen. Wir wissen: alles hängt mit allem zusammen. Vielleicht macht es ja wirklich glücklicher, denn in klinischen Studien wurde tatsächlich eine antidepressive, stimmungsaufhellende Wirkung festgestellt.

In der indischen Volksmedizin (Ayurveda) gilt Sushni als Mittel gegen Schlaflosigkeit und andere psychische Störungen. Und wissenschaftliche Untersuchungen bestätigen eine Wirkung auf das Serotonin-System.

Mit Gotu Kola und Brahmi ist es eines der wichtigsten asiatischen Kräuter, die eine positive Wirkung auf die Psyche haben. Sushni wird in Bangladesh und Westbengalen als grüne Frisch-Arznei auf den Gemüsemärkten gehandelt, denn es ist dort billiger als die verschreibungspflichtige Medizin. Frische, zarte Blätter werden unter anderem zu einer Paste vermahlen und wie Chutney gegessen oder die ganzen Blätter, welche immer zart sind, werden am Salat gegessen oder als Spinat zubereitet. Die zarten Blätter wachsen schnell und schmecken angenehm nussig-mild. Die ganze Pflanze enthält Marsilin, eine Substanz, der die antidepressive, angstlösende, beruhigende und krampflösende Wirkung zugeschrieben wird. In klinischen Studien hat man die im Ayurveda schon lange bekannte Wirkung bestätigt, dass Sushni bei Schlaflosigkeit wirkt ohne dabei abhängig zu machen. In den klinischen Studien fand man zudem auch eine signifikante cholesterinsenkende Wirkung. In Indien gilt der Blattsaft als wirksam gegen Nasenbluten.

Sushni

Marsilea minuta ist in vielen Teilen der Welt verbreitet und so ist es auch in Senegal und Gambia bekannt. In Nigeria wird es in Hausgärten gepflanzt - teils als ornamentale Pflanze, aber auch damit man es als Aphrodisiakum jederzeit zur Hand hat. Es gilt dort als Mittel zur Steigerung der Fruchtbarkeit.

Die kriechenden Triebe wachsen schnell und können bei Topfhaltung sehr dekorativ meterlang herabhängen. Die feuchtliebende Pflanze sieht aus wie ein Klee - ist aber eigentlich eine Farnart. Die Blätter falten sich in der Nacht ein - wie Mimosen.

MAR12 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Stamnagathi

Angesagte Salatstaude aus Griechenland

STAMNAGATHI (ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙ)

Cichorium spinosum

HP (30/25) 0GM

Diese ausdauernde Wegwarte aus Griechenland ist hauptsächlich auf Kreta beheimatet, und dort so beliebt, dass die Wildbestände an vielen Orten bereits als geplündert gelten. Die Staude wird daher wohl neuerdings auch in vielen anderen Regionen Griechenlands kultiviert. Denn auch griechischen Köche die nicht von Kreta kommen, haben dieses herbe, wilde, noch nicht durchgezüchtete Kraut jetzt für sich entdeckt. Verwendet werden die jungen Blätter im Frühjahr. Dann blanchiert oder kurz gegart und abgekühlt als Salat mit Oliven, Tomaten und Schafkäse serviert.

Durch seine angenehmen Bitterstoffe gilt das Kraut als verdauungsförderndes Tonikum. Nach meinen Erfahrungen kann man auch im Spätherbst nochmals zarte Blätter ernten.

CIC04 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Stamnagathi, Blüte

Spinat

Es gibt weitaus mehr Arten von Spinat aus verschiedensten Pflanzengattungen, von denen die meisten hierzulande nur die eine - Spinacia oleracea - kennen. Manche sind würzig (Brassica) und damit den Kräutern nahe. Viele schmecken besser.
Wie viele Kräuter wachsen sie schnell, und die Einjährigen sind gut als Lückenfüller für langsamwachsende Stauden im ersten Standjahr. Im Mittelalter unterschied man übrigens keinesfalls zwischen Würzkräutern und Gemüse: Beides waren damals Kräuter! Siehe auch unter Portulak, Guter Heinrich, Handama und Rankspinat.

Schmackhafte, ausdauernde Gemüsestaude

AUSDAUERNDER BAUMSPINAT

Fagopyrum cymosum

HP (200/30) GM0Z

[Wilder Buchweizen, ausdauernder Buchweizen] Einmal pflanzen - immer ernten! Der Traum eines jeden faulen Gärtners: Eine ausdauernde Gemüsestaude aus Asien, deren Blätter, meist gekocht, als geschmackvoller und nahrhafter Spinat gegessen werden. Wie normaler Buchweizen enthalten auch die Blätter dieses nahen Verwandten das gefäßschützende Rutin sowie weitere gesundheitsfördernde Stoffe. Außerdem wurde eine immunstimulierende, tumor- und entzündungshemmende, blutdrucksenkende und antirheumatische Wirkung nachgewiesen. Die Pflanze ist verbreitet von China über den Himalaja bis nach Thailand. In Chinesischer Medizin wird das Rhizom als „Ye qiao mai" verwendet als Mittel bei Lungenkrebs. Die Pflanzen wachsen schnell und sind anspruchslos. Es sollte in gute und ausreichend feuchte Erde gepflanzt werden, damit die Blätter immer schön zart bleiben. Im Winter mit Reisig schützen. Baumspinat wird auch der Riesen-Gänsefuß genannt (finden Sie ebenfalls unter „Spinat").

FAG01 Pflanze € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Zarte Blätter für Spinat und Salat

BRASILIANISCHER SPINAT

Alternanthera sissoo

P (30/30) G0Z

[Sisso spinach, Samba Salat, Samba lettuce, Sambu Lettuce, Espinacia brasileño] Dieses ausdauernde Amaranth-Gewächs sieht mit seinen leicht gekrausten, glänzenden und verdrehten Blättern schon aus wie eine Art Salat. Und so wird er auch in Brasilien verwendet. Oder eben auch als Spinat.

Zeigen Sie doch einmal ihren Freunden - die nichts ahnen von der Existenz ausdauernder Spinatpflanzen - den brasilianischen Spinat in einem schönen Topf und sie werden vermutlich einfach nur staunen über diese interessant aussehende Zierpflanze!

Im Gegensatz zu einigen anderen Spinatarten ist dieser Spinat niemals schleimig in der Konsistenz. Die Blätter sind roh sehr knackig, sie sind vitamin- und mineralstoffreich. Gedünstet brauchen sie nur wenige Minuten und brauchen noch nicht einmal zerkleinert werden bis sie weich sind. Die tief dunkelgrünen Blätter sind reich an Chlorophyll und geben Smoothies eine schöne Farbe.

KÜCHE

Immer die jungen, zarten Kopftriebe mit einem Blattpaar ernten. Wenn kontinuierlich geerntet wird, geht brasilianischer Spinat nicht in Blüte. Junge Blätter verwendet man roh, ältere gegart.

In Brasilien isst man Sisso-Spinat roh mit Essig, Öl, Knoblauch (Zwiebeln) und Tomaten angemacht. Oder es wird entweder pur oder gemischt mit anderen Zutaten als Spinat gegessen. Sisso-Spinat passt an Quiches, Aufläufe, Curries, Lasagne oder Wok-Gerichte, bei denen man die Blätter erst am Ende des Garens zugibt und dem Gericht damit eine nussige Note verleiht. Auch als Omelette mit Pilzen lecker.

PFLEGE

Dieses Gewächs ist ein ausdauernder Permakultur-Spinat für den faulen Gärtner. Denn diese Pflanze braucht kaum Pflege. Brasilianischer Spinat kann das ganze Jahr über geerntet werden, wenn er warm steht. Er kommt auch mit erstaunlich wenig Licht zurecht. Die Pflanze mag gerne feuchte Erde, aber keine Staunässe, und für eine laufende Ernte von zarten Blättern sollte man die Wurzeln auch nicht Hunger leiden lassen, sondern regelmäßig - am besten flüssig - nachdüngen. Solche rasant wachsenden Pflanzen brauchen das einfach.

Brasilianischer Spinat ist sehr robust und verträgt auch mal trockenere Zeiten ohne Probleme. Er bildet ein dichtes Bodenpolster von vielen krausen ineinander wachsenden Blättern. Gelegentlich sollte man die Pflanzen auch ganz zurückschneiden auf 5 cm über dem Boden, damit sie wieder neu und frisch austreiben können. An Stellen, wo die Triebe den Boden berühren, bilden sich leicht Wurzeln - eine ideale Möglichkeit, diese nützliche Pflanze durch Abtrennen von der Mutterpflanze weiterzuvermehren.

STANDORT

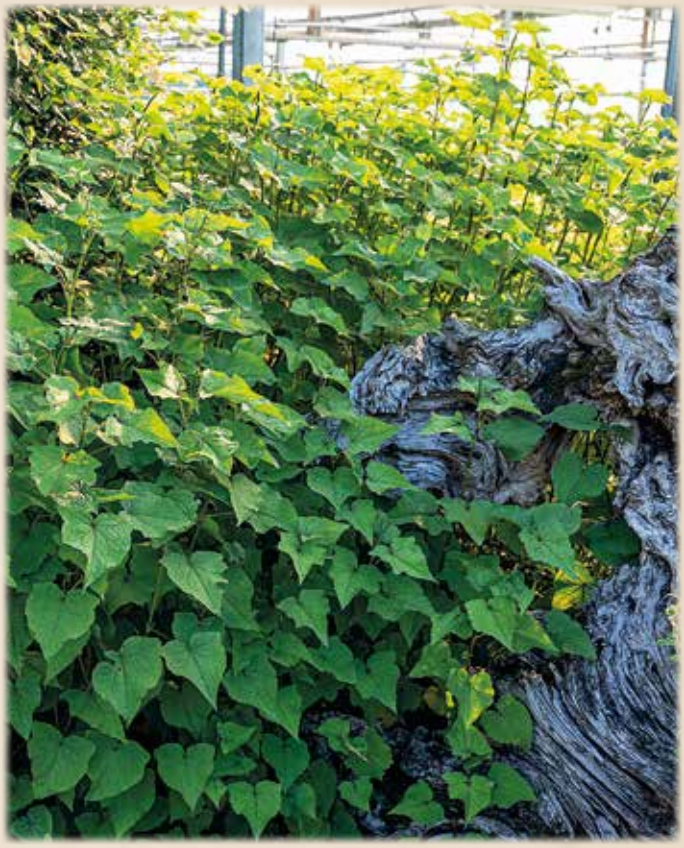
Dieser Spinat verträgt sehr viel Schatten, so dass viele Blätter zart und damit salatgeeignet werden. In Brasilien und der Karibik wird er auch als „lebender Mulch" unter Bäumen gepflanzt. Denn durch sein starkes und dichtes Wachstum bildet er eine effektive Barriere gegen Unkräuter. Probieren Sie doch mal eine Unterpflanzung in einem Kübel mit einem Gehölz.

ÜBERWINTERUNG

Sisso-Spinat kann kalt überwintert werden, dann verliert er die Blätter. Bei Wärme treibt er dann ganz schnell wieder aus. Einfacher ist es, ihn ganzjährig drinnen auf der warmen Fensterbank zu halten und nur in der frostfreien Zeit nach draußen zu pflanzen.

ALT21 Pflanze € 5,95

Liefermonate: Mitte April-Oktober



Ausdauernder Baumspinat

Erdbeerrote Blüten sind essbare Deko

ECHTER ERDBEERSPINAT

Chenopodium foliosum

A (60/20) FG0Z (F)

Ein fast vergessenes altes Bauerngartengemüse aus der Gänsefußfamilie, das noch zu kaiserlichen Zeiten in Deutschland festliche Tafeln dekorierte. In den Blattachseln wachsen tatsächlich erdbeerartige, leuchtend rote Früchte, die als essbare Garnierung oder auch gekocht, wie die Blätter, als eine Art Spinat verwendet werden können. Im Geschmack erinnern sie eher an rote Beete und sind eine schöne Salatbeigabe. Gezuckert und mit Zitronensaft versetzt, kann man sie aber auch als Nachtisch servieren. In Töpfen und Kübeln eine sehr dekorative Art durch die schon früh erscheinenden, auffallenden Früchte.

CHE14X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

Ein Wildkraut als faszinierende Salatdekoration

ÄHRIGER ERDBEERSPINAT

Chenopodium capitatum

A (50/20) FG0Z (F)

Wie der sogenannte Echte Erdbeerspinat, aber knubbeligere „Erdbeeren" in den Blattachseln. Bringt Farbe in die Wildgemüseküche.

CHE20X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Idealer Sommerspinat

NEUSEELÄNDER SPINAT NEU

Tetragonia tetragonioides

P (30/50) 0GSN (-)

Neuseelandspinat ist der ideale Sommerspinat. Wer das Eiskraut kennt, wird sich mit dieser Verwandten Pflanze schnell anfreunden. Dickfleischige, saftige, zarte Blätter können von Juni bis zum Frost geerntet werden.

Eine Pflanze allein kann ziemlichen Umfang einnehmen. Dabei füllt der Neuseeländer Spinat im Sommer die Lücke, wenn Spinat oft in Blüte geht. Für den Hausgebrauch reichen wenige Pflanzen, etwa 6 Pflanzen sind ausreichend. Pro Pflanze rechnen Sie mit 1 qm. Ausgepflanzt wird ab Mitte Mai, wenn die Frostgefahr vorbei ist. Ernten Sie immer die Triebenden, die Pflanzen verzweigen sich danach für die nächste Ernte.

Dieser flach kriechende Spinat eignet sich auch als Unterpflanzung unter größere Kübelgewächse. Oder unter Stangenbohnen und Tomaten. Wer will, kann den Neuseeländer auch in hängende Körbe (hanging baskets) pflanzen. Die meterlangen Triebe wachsen dann schön abwärts. Wegen ihrer Salzverträglichkeit passt sie natürlich auch ins Meereskräuterbeet - zusammen mit anderen Küstenkräutern.

Verwenden Sie immer die jungen Blätter - genauso wie Spinat. Die noch ganz jungen Triebspitzen schmecken auch gut im Salat, allein schon wegen ihrer saftigen, knackigen Konsistenz.

Nein, es ist keine Einjährige, wie oft behauptet wird. In Neuseeland wächst diese ausdauernde Staude auf den Stranddünen. Allerdings kann man sie nur frostfrei überwintern, und wegen der problemlosen Anzucht aus Samen lohnt sich das auch nicht. Schädlinge und Krankheiten sind nahezu unbekannt.

Wissenschaftlich wird neuerdings die positive Wirkung in der Andropause und seine schlankmachende Wirkung untersucht. Die Blätter sollen auch bei entzündlichen Erkrankungen des Magen-Darm-Traktes helfen. Die sukkulenten Blätter sind besonders reich an Vitamin K.

TET01X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Neuseeländer Spinat

Spinatgemüse mit Okraschoten-Geschmack

MELOKHIA

Corchorus olitorius

A (100/30) G (F)

[Melukhie] Auch Melukhie oder Melokhiya genannt. Dieses Blattgemüse ist ein Malvengewächs wie die Okra und wird auch gerne so wie Okra verwendet, denn es hat einen ganz ähnlichen Geschmack. Besonders in Ägypten und dem vorderen Orient und neuerdings auch in Japan und Südwestasien ein beliebtes, leicht zu ziehendes Gemüsekraut. Kann sogar getrocknet werden für die Verwendung als Trockengemüse im Winter.

COR50X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Beliebtes Gemüse aus Nigeria

LAGOS-SPINAT „HEMERA“

Celosia argentea

P (200/40) B0GMZ

[Soko Yokoto, Efo Shoko] Die nigerianische Bezeichnung für Lagos-Spinat sagt schon alles: „Soko Yokoto“. Das bedeutet soviel wie „Ehemänner dick und glücklich machen“. Ergo: schmeckt gut und ist nahrhaft!

Die großen, zarten Blätter sind in ganz Afrika geschätzt als mild schmeckender, leicht zu ziehender Spinat. Auch zarte Stängel und junge Blütenknospen wandern in den Kochtopf.

Lagos-Spinat „Hemera“

Wir bieten hier eine sehr hoch wachsende Sorte aus Nigeria. In Deutschland kann man Lagos-Spinat nach den Maifrösten auspflanzen. Die Pflanzen sind robust und vertragen Trockenheit. Pflanzen Sie für eine üppige Ernte in gute Erde. Das ausgeprochen wüchsige Kraut kann man schon nach etwa zwei Monaten - und dann laufend - beernten. Nach einem Rückschnitt treibt Lagos-Spinat schnell wieder aus. Nebenbei gesagt, die nigerianische Stadt nach der dieser Spinat benannt ist heißt Lagos und wird übrigens „Leggos“ ausgesprochen.

CEL02 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Tropische, rankende Spinatart

MALABAR-SPINAT

Basella alba

A/P (200/30) G0SZ (-)

Sehr leicht zu ziehende Schlingpflanze mit sukkulenten, fleischigen Blättern, die gerne an Suppen und Salaten in Indien verwendet werden. Die rotblättrige Art finden Sie bei uns als Saatgut unter Ceylon-Spinat.

BAS02X Saatgut € 2,55 **~ 10 Korn**

Ein rankendes Blattgemüse

CEYLON-SPINAT

Basella alba var. rubra

A/P (>50/50) G0SZ (-)

[Malabarspinat; Land-Kelp] Diese Unterart des in den Tropen beliebten Malabarspinats ist durch ihre purpurroten, sukkulenten Stiele und rosa Blüten auch eine zierende Pflanze. Die Ranken können unter guten Bedingungen meterlang werden; sie können aber auch im Sommer draußen auf dem Boden kriechend oder als Ampelpflanze kultiviert werden. Die dickfleischigen Blätter werden schon gar, wenn sie nur mit kochendem Wasser übergossen werden (...wie bei Sojasprossen!) Gegart haben die vitamin-, eiweiß- und mineralstoffreichen Blätter die Struktur und auch den Geschmack von Kelp-Algen und werden im Orient viel zum Sämigmachen von Suppen und Soßen und als Ersatz für Okra gebraucht. Aber auch roh sind die Blätter lecker. In Südostasien püriert in Hühnersuppe mit Tofu und Ingwer. Gelegentlich durch Stecklinge verjüngen.

BAS01X Saatgut € 3,40 **~ 10 Korn**

Schmeckt und wächst besser als Spinat

WEISSER GÄNSEFUSS

Chenopodium album

HP (100/20) G (F!)

Verbreitete Wildpflanze. Die anspruchslose Pflanze ist im jungen Zustand ein sehr guter Spinat-Ersatz. Hoher Gehalt an Vitamin A und C. Auch die nussigen Samen sind essbar.

CHE17X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

Hat auch im Sommer zarte Blätter

RIESEN-GÄNSEFUSS

Chenopodium giganteum

A (200/30) GO (F)

Der etwas andere Baumspinat. In Amerika auch „Magenta-Spreen" genannt wegen des schönen rötlichen Austriebes im Frühjahr, der wie alle anderen zarten Pflanzenteile als leckeres Spinatgemüse genutzt werden kann. Sät sich selbst aus. Halbschatten oder sonniger Wiesenboden.

CHE15X Saatgut € 3,40 **~ 500 Korn**

Riesen-Gänsefuß

Melokhia

Als Blattgemüse sehr geschätzt

GARTENMELDE

Atriplex hortensis

A (100/30) G (F!)

In Frankreich immer noch beliebt in Quiches und Crêpes ist diese feine Spinatsorte, eine Kulturform der wilden Melde, die zudem weniger Oxalsäure enthält.

ATR11X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Goldige Blätter leuchten an grauen Tagen

GARTENMELDE, GOLDEN

Atriplex hortensis

A (130/30) GO (F)

Bringen Sie Farbe in Ihren Gemüsegarten! Diese Sorte Gartenmelde ist genauso wüchsig wie die grüne und lässt Ihren Garten leuchten. Gartenmeldespinat schmeckt übrigens viel angenehmer als normaler Spinat.

ATR12X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Essbare leuchtendviolette Blätter

GARTENMELDE, VIOLETT

Atriplex hortensis

A (80/30) GO (F)

Essen oder anschauen? Irgendwann müssen Sie sich entscheiden. Denn die purpur-violetten Blätter sind eine echte Augenweide! In der Küche wie die normalen Gartenmelden zu gebrauchen. Junge Blätter sind klasse als essbare Deko.

ATR14X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Bringt frische Farbe in Ihren Sommergarten

GARTENMELDE, ROTBLÄTTRIG

Atriplex hortensis „Rubra"

A (100/30) G (F)

Auch diese Sorte bringt Farbe in den Garten. Die Farbe verliert sich leider etwas beim Garen.

ATR13X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Riesengewächs mit mild schmeckenden Blättern

GLANZMELDE „FRIEDRICHSHOF"

Atriplex sagittata (Atriplex nitens)

A (300/50) G (F)

Wir bekamen das erste Saatgut von einer begeisterten Kundin, die diese Auslese der wilden Glanzmelde seit Jahren in ihrem Garten anbaut. Diese Form wird größer als die wild wachsende und zeichnet sich besonders durch die fehlenden Bitterstoffe aus, wodurch man diese Melde überhaupt erst in die Kategorie „essbar" einordnen kann. Nach ihren Angaben sind nur sehr wenige Exemplare bitter. In unserem Versuchsanbau haben wir dagegen keine einzige bitter schmeckende Pflanze gefunden (Ich habe sie alle durchprobiert..).

Als schnell wachsende, nährstoffhungrige Pflanze gibt es eine reiche Ernte der zarten, fleischigen Blätter auf reichhaltigem Boden. Je magerer der Boden, desto kleiner werden die Pflanzen - das gilt natürlich allgemein, doch bei dieser Pflanze sehen Sie förmlich, wie satt ihr Boden ist. Die Blätter können den ganzen Sommer hindurch frisch verwendet werden für Salate oder auch als Ersatz für gewöhnlichen Spinat. Sie sind wie Gartenmelde, aber etwas kerniger im Biss und haben einen ganz eigenen, angenehmen Geschmack. Die trockenen Samen hat man früher auch zu Mehl verarbeitet.

Die Glanzmelde sät sich bereitwillig selbst aus, wenn Sie einen Teil auswachsen lassen. Die Keimung erfolgt, wie so oft bei wenig domestizierten Pflanzen, sporadisch in Schüben über mehrere Monate. Die Wildform der Glanzmelde ist heimisch in Mittel- und Osteuropa bis ins mittlere Asien und gilt als wärmeliebend, salztolerant sowie als Stickstoffzeigerpflanze.

ATR19X Saatgut € 4,25 **~ 100 Korn**

Gehaltvoller, tropischer Spinatbaum

KATUK

Sauropus androgynus

P (250/40) FGMOWZ

[Spinatbusch, Süßblatt, Chang Kok, Sayor Manis, Tianluxiang] Der Spinatbaum kommt aus Indonesien und Malaysia und ist dort, wie auch in anderen Teilen des tropischen Asiens äußerst beliebt. In einigen Gebieten ist es üblich eine essbare Hecke mit Katuk-Pflanzen anzulegen. Die Blätter sind sehr nahrhaft, können roh oder gekocht gegessen werden und haben einen vollen, nussigen Geschmack. Besonders lecker sind sie kurz in Öl angebraten. Durch den erhöhten Chlorophyllgehalt eignen sich die Blätter um andere Speisen grün zu färben. Sogar Kinder, die sonst alles verschmähen was „Spinat" heißt, mögen Katuk! Bei stillenden Müttern erhöht es die Milchmenge. Für Vegetarier interessant: Katuk ist besonders reich an hochwertigem Eiweiß und blutbildend wirksam.

SAU30 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Katuk, Früchte

Rote Blätter sehen gut aus und sind essbar

MUKUNU-WENNA, ROT

Alternanthera sessilis

P (20/60) GMO

(Rotblättrige Form) Die jungen, vitaminreichen Blätter werden in Sri Lanka für Suppen, Salate, Curries und Sambals verwendet. Eine indische Zubereitung heißt Kola Kanda, besteht aus Reis, Kokos und verschiedenen Blattgemüsen und enthält unter anderem auch dieses Kraut. Mukunu-Wenna soll die drei Energien Vata, Pitta und Kapha ausgleichen und besonders gut auf die Augen wirken. In China zur Stärkung von Nieren und Blase. Die roten, länglichen Blätter sehen klasse aus in Kästen und Kübeln oder auch im Blumenbeet!

ALT22 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Im Gewächshaus ernten Sie das ganze Jahr

WASSERSPINAT

Ipomoea aquatica

A (50/40) G (-)

[Rau Muong] Vietnamesisches National-Gemüse. Die ansprechende Mischung aus knackigen Stielen und weichen Blättern macht es zu einem in Asien sehr beliebten Gemüse. Die sukkulenten Blätter werden entweder gekocht in Suppen oder gedünstet serviert. Erste Ernte möglich nach 30 Tagen unter tropischer Wärme. Leicht zu ziehen.

IP002X Saatgut € 3,40 **~ 20 Korn**

Kleines, bitteres Heilkraut mit schöner Blüte

TAUSENDGÜLDENKRAUT

Centaurium erythraea

HP/HBi (30/20) M0 (F S)

Zierliche Schmuckstaude mit sattrosa Blüten. Tausend Gulden wert bei einem kranken Magen.

CEN01X Saatgut € 5,10 **~ 1000 Korn**

Eine Glockenblume mit Ginseng-Wirkung

TANG-SHEN

Codonopsis pilosula

HP (30/30) GM0S☯ (F S)

[Dong-Sen] In China ist die Wurzel so etwas wie Arme-Leute-Ginseng, weil er sich leichter ziehen lässt. Die zierliche Kletterpflanze verlangt Halbschatten für ihr Gedeihen. Die Wurzel wird bei Anämie, Müdigkeit, Appetitlosigkeit und Diabetes verordnet.

COD01X Saatgut € 3,40 **~ 500 Korn**

Weisse Taubnessel

Brennt nicht und heilt trotzdem

WEISSE TAUBNESSEL

Lamium album

HP (60/30) BM0

Eine Nessel, die nicht brennt aber trotzdem eine starke Heilpflanze ist. Die Blätter in Form von Tee gelten als schleimhautschützend und adstringierend, was z.B. bei Durchfall sehr nützlich sein kann.

LAM02x Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

LAM02 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Rote Taubnessel

Gefleckte Taubnessel

Blätter und Blüten für Ihren Frühlingssalat

GEFLECKTE TAUBNESSEL NEU

Lamium maculatum

HP (30/30) B0WMT0Z

Wir bieten hier die Wildform. Es gibt sie inzwischen in allen möglichen Zuchtformen. Und sogar die Wildform hat panaschierte Blätter - was wir ja oft mit dem Ergebnis von züchterischen Anstrengungen assoziieren. Doch diese Fleckigkeit der Blätter ist Natur pur!

Die gefleckte Taubnessel ist vielseitig. Die zarten Blätter können Sie als Salat zubereiten, oder fein geschnitten in Kartoffelbrei reinrühren. Der Geschmack ist nie aufdringlich, immer mild, manchmal mit einer leichten Champignonnote. Und selbst im Halbschatten und im Winter, wenn es nicht zu kalt ist, kann man zarte Blätter ernten.

Diese Staude ist sehr robust, genügsam und produktiv. Ab April sind dann die schönen rosa Blüten dran - wenn Sie mögen.

LAM04 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Einheimisches Heilkraut, leicht zu ziehen

ROTE TAUBNESSEL

Lamium purpureum

A (30/20) BM0 (F)

Kleine, rosa blühende Heilpflanze mit purpur überlaufenen Blättern, verbreitet in ganz Europa. Nicht verwandt mit der Brennnessel, sondern ein Lippenblütler. Das ganze Kraut ist wirksam bei Hämorrhoiden. Ein Tee bei Verkühlung wirkt auf die Nieren und schweißtreibend.

LAM01X Saatgut € 3,40 **~ 150 Korn**

Essbare Schönheit für den Halbschatten

NESSELKÖNIG

Lamium orvala

HP (50/40) B0WG

[Riesen-Taubnessel] Die schöne Staude blüht mit großen, dunkelrosa Blüten, die essbar sind wie das zarte Laub. Wenn die Hummeln nicht schneller waren, kann man den reichlichen und süßen Nektar aus den Blüten schlürfen. Besonders Kinder sind davon begeistert.

LAM03 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Nesselkönig

Der echte Sweet-Tea aus China

CHINESISCHES SÜSSBLATT

Rubus suavissimus (Rubus chingii var. suavissimus)

HP (>200/50) WM0VTZ ☯ ☼☼☼💧☺

[Chinesische Brombeere, Chinese Sweet Tea, Süßtee, Tian Cha, jap.: Tiencha] Süße Blätter ohne Kalorien! Frisch oder getrocknet verleihen sie Speisen und Getränken eine kalorienfreie Süße. Der Geschmack ist milder, runder, einfach angenehmer als andere Süßstoffe.

Für die Süßwirkung verantwortlich ist das Rubusosid, ein sehr ähnliches Glykosid wie es auch in Stevia vorkommt. Es ist zu bis zu 8% in den Blättern enthalten und ist etwa 300mal süßer als Zucker.

Rubus suavissimus ist in den Provinzen Guangxi und Guizhou zu Hause. Tian Cha wächst in den Bergen auf einer Höhe von 500 bis 1.000 Metern. „Chinese Sweet Tea" hat in seiner Heimat Guangxi eine mehr als tausendjährige Tradition als tägliches Getränk. Die Blätter werden vom Frühjahr bis in den Herbst hinein gesammelt und in der Sonne oder im Ofen bei niedriger Temperatur getrocknet. In ganz China gilt Tian Cha als Gesundheitstee.

Chinesisches Süssblatt, Blüte

Inzwischen wird Tian Cha auch im Westen kommerziell genutzt. Man stellt einen süßen Extrakt aus den Blättern her, der zum Süßen von Gebäck, Schokolade oder Getränken verwendet wird.

Seit einigen Jahren werden in Deutschland die getrockneten Blätter besonders gern Kräutertees und Früchtetees zugegeben, um diesen einen angenehm süßen Geschmack zu verleihen. Schauen Sie doch demnächst einmal im Supermarkt auf die Zutatenliste.

Anders als europäische Brombeerarten enthält Rubus suavissimus nicht nur Süßstoffe sondern auch wesentlich mehr Triterpenglykoside, die für die gesundheitsfördernde, antioxidative Wirkung verantwortlich sein sollen. Medizinisch gesehen haben die Blätter ein sehr breites Anwendungsspektrum. Sie gelten als nierenstärkend, blutzuckersenkend, entzündungshemmend, antidiabetisch und sollen wirken gegen Fettleibigkeit, Verstopfung und Asthma. Und vor allem auch als Antiallergikum: Besonders die Japaner schätzen den Tee für seine gute Wirkung gegen Heuschnupfen.

In der Kosmetikherstellung nutzt man die beruhigende Wirkung auf die Haut - auch wenn die Blätter nur innerlich als Tee Anwendung findet, macht er die Haut schön glatt.

Chinesisches Süssblatt, Frucht

Tian Cha wird in unserer Gärtnerei ca. 3 Meter hoch. Wie alle Brombeerarten verträgt Tian Cha jederzeit einen starken Rückschnitt. Vom Wuchs her ist sie durchaus vergleichbar mit unseren heimischen Brombeeren, ist jedoch zierlicher im Blatt und im Wuchs. Als stark wachsendes Gehölz sollten Sie den Pflanzen vor allem bei Topfkultur regelmäßig eine Flüssigdüngung geben. Im Winter verliert Tian Cha die Blätter und treibt ab April wieder aus. Das chinesische Süßblatt gilt als winterhart bis -25°C.

RUB12 Pflanze € 9,35 *Lieferzeit: Mitte Mai-Oktober*

Mutterpflanze

Taglilie

Gelbe Taglilie

Taglilien werden in China seit Jahrtausenden als vielseitige Nutzpflanzen geschätzt. Blüten sind nahrhafte und schmackhafte Speise, Wurzeln und Rhizome finden in der Medizin Verwendung. Taglilien lieben feuchtere Plätze und lassen sich gut verwildern an entsprechenden Stellen im Garten.

Gelb blühende, chinesische Wildform

ZITRONEN-TAGLILIE

Hemerocallis citrina

HP (100/20) BDGM0W☯ ☼☼💧💧☺

[Huang Hua Cai] Diese Art mit den zitronengelben Blüten ist in China weit verbreitet und wird besonders in der Provinz Hunan für die Ernte der essbaren Blütenknospen angebaut. Blüten und Knospen sowie junge Blätter enthalten viel Vitamin C. Große Mengen roher Blätter sollen halluzinogen wirken. Feiner radieschenartiger Geschmack.

HEM01 Pflanze € 11,05 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Blütenknospen

Ertragreiche Sorte aus Japan

GELBE TAGLILIE

Hemerocallis lilioasphodelus

HP (80/20) BDGM0W☯ ☼☼💧💧☺

[Bei Huang Hua Cai, Hemerocallis flava] Die wahrscheinlich ertragreichste und kulinarisch bedeutungsvollste Art wird vor allem in Japan bevorzugt.

HEM03 Pflanze € 11,05 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Taglilienknospen als Gemüse

Das ist die Wahl für den kleinen Garten

ZWERG-TAGLILIE

Hemerocallis minor

HP (40/20) BDG0W☯ ☼☼💧💧☺

[Xiao Huang Hua Cai] Eine kleinere Art mit schmalen grasartigen Blättern, die in China, Korea, der Mongolei und Sibirien wächst. In China werden die Blüten gedämpft und danach getrocknet unter dem Namen „Golden Needles" in den Handel gebracht. In einigen Provinzen ein alltägliches Nahrungsmittel.

HEM02 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Rauchtabak

Tabak

Tabak ist eine uralte Kulturpflanze der neuen Welt (Amerika). Sie ist ein Nachtschattengewächs, das zusammen mit der Kartoffel von Columbus 1492 nach Europa mitgenommen wurde. In Deutschland hat der Tabakanbau eine 400 Jahre alte Tradition. Das größte Anbaugebiet ist Baden-Württemberg. Die Wildformen enthalten übrigens nur Spuren von Nikotin. Also ist die Anreicherung von Nikotin in den Tabakpflanzen nur auf Züchtung zurückzuführen.

Kräftige Sorte Rauchtabak

RAUCHTABAK „BURLEY“

Nicotiana tabacum — *Hinweis: giftig*

A (120/40) AM0RX (-)

Eine kräftig schmeckende, robuste Sorte. Wer zu faul ist, die Blätter zu fermentieren, kann einfach leicht eingetrocknete, alte braune Blätter, die noch ein bisschen Restfeuchte haben sollten, zerbröseln und in Zigarettenpapier drehen. In Deutschland sind nicht mehr als 100 Pflanzen im Garten anzubauen erlaubt.

NIC02X Saatgut € 2,55 — **~ 100 Korn**

Gelb blühende Giftpflanze

BAUERNTABAK

Nicotiana rustica — *Hinweis: giftig*

A (120/40) AM0RX (-)

[Aztekentabak] Gelbe Blüten. Robuste Art, glatte Blätter. Höchster Nikotingehalt von allen Tabaksorten; zum Rauchen daher zu herbe. Ein Tee aus den Blättern hat eine stark insektizide Wirkung. Vorsicht! Nikotin ist ein starkes Kontaktgift.

NIC01X Saatgut € 2,55 — **~ 100 Korn**

Zigarre, Eigenbau

Duftpflanze für den Bauerngarten

DUFTTABAK, WEISS BLÜHEND

Nicotiana alata — *Hinweis: giftig*

A (90/30) DM0X (-)

[Flügeltabak] Ein besonders schöner Dufttabak, vom Wuchs und auch von den gleichmäßigen, nicht so sehr hängenden, weissen Blüten. Diese Art gehört traditionell auch in den Bauerngarten. Der Duft setzt bei diesem typischen Nachdufter am späten Morgen ein, und hält bis zum nächsten Morgen an.

NIC07X Saatgut € 2,55 — **~ 300 Korn**

Große Blütenglocken duften abends

BERGTABAK

Nicotiana sylvestris — *Hinweis: giftig*

P (150/40) DM0X (-)

[Wilder Tabak, Waldtabak] Weiße, hängende Trompetenblüten verströmen besonders nachts einen intensiven, fast betäubenden Duft. Zählt zu den Vorfahren unseres Rauchtabaks mit sehr hohem Nikotingehalt! Nebenbei bemerkt kann man aus Tabakblättern auch eine Spritzbrühe gegen Blattläuse herstellen. Der Bergtabak gilt als ausdauernde Staude, und kann an einem frostfreien Platz überwintert werden. Diese Art hat die wohl die größten Blüten und verträgt am meisten Schatten.

NIC09X Saatgut € 2,55 — **~ 300 Korn**

Bergtabak

Aparte Blüten sind sehr ausdauernd

DUFTTABAK „LIME GREEN“

Nicotiana alata „Lime Green“ — *Hinweis: giftig*

A (90/30) DM0X (-)

[Flügeltabak] Ein nachtduftender Tabak mit leuchtend gelbgrünen, großen Röhrenblüten. Eignet sich als Schnittblume und blüht sehr ausdauernd. Wenn Sie den Haupttrieb bei den noch jungen Pflanzen einkürzen, werden Sie mit noch zahlreicheren Blüten belohnt.

NIC06X Saatgut € 2,55 — **~ 300 Korn**

Duftendes Farbenspiel

DUFTTABAK „PERFUME MIX“

Nicotiana x sanderae — *Hinweis: giftig*

A (50/30) DM0X (-)

Dieser Nachtdufter öffnet seine großen Blütenglocken schon am späten Nachmittag, um mit seinem schweren, fast betäubenden Duft die sinnlichen Abendstunden einzuläuten. Eine Mischung verschiedenster von rosa, weißen und roten Blüten. Nicht so hoch wachsend, daher gut für Pflanzkästen geeignet.

NIC08X Saatgut € 5,10 — **~ 100 Korn**

Teebaum

Die berühmte Heilpflanze aus Australien

TEEBAUM

Melaleuca alternifolia

P (>200/50) DM0TVWZ (-)

[Australischer Teebaum] Das sogenannte Teebaumöl hat in den letzten Jahren eine solche Popularität erlangt, dass es sich fast erübrigt, etwas über die Anwendungen zu schreiben. Weniger bekannt sein dürfte, dass die eng umzäunten Plantagen streng bewacht werden und dass es verboten ist, Pflanzmaterial (Stecklinge, Pflanzen, Samen) mit nach draußen zu nehmen. Man kommt sich ein bisschen vor wie zurückversetzt ins Mittelalter, wo z.B. von Holländern ganze Gewürzinseln (Muskatnuss, Nelken, Pfeffer etc.) streng bewacht wurden, um sich das Monopol zu sichern und die Preise hochzutreiben. Nichtsdestotrotz eine wissenschaftlich erforschte, hochwirksame Heilpflanze. Die Heilanwendung des Öls und der Blätter gäben eine lange Liste. Hier nur einige: Gingivitis, Herpes, Verbrennungen, Candida, Warzen und andere Hautinfektionen. Allgemein gegen Viren, Bakterien, Pilze. Sehr hautverträglich. Die australischen Ureinwohner, die Aborigines, kennen die heilsame Wirkung der zerstoßenen Blätter bei Hautinfektionen schon seit Generationen. Der berühmte englische Entdecker Käpt'n James Cook braute einen aromatischen, erfrischenden Tee aus den Blättern. Immergrüner Strauch mit kleinen, festen grünen Blättern. Naturvorkommen in feuchten Sumpfgebieten Australiens! Leicht zu kultivierende, wüchsige Kübelpflanze.

MEL02 Pflanze* € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Eine der wertvollsten Wildgemüsearten

TEUFELSKRALLE

wieder da

Phyteuma spicatum

HP (60/30) BG0Z (S! F!)

[Rapunzel] „Phyteuma" kommt aus dem Griechischen und heißt soviel wie „kraftvolle Wurzel". Und das ist sie. Die fleischige Wurzel schmeckt roh rettichartig oder gekocht süßlich wie Esskastanie. Aber auch Blätter und Blüten des Glockenblumengewächses lassen sich als leckerer Salat oder nahrhaftes Gemüse zubereiten.

Eine der besten Nahrungspflanzen, die in unseren Breiten wild vorkommen. Der Name Teufelskralle kommt von den kleinen krallenförmigen Blütenkelchen. Die echte tropische Teufelskralle (gegen Rheuma) ist eine ganz andere Pflanze (Harpagophytum procumbens).

PHY30X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Ein heimisches Wildgemüse

BLAUE ÄHRIGE TEUFELSKRALLE

NEU

Phyteuma spicatum ssp. coeruleum

P (>200/30) BG0Z (S! F!)

Das ist die leuchtend violett-blau blühende Spielart der Teufelskralle. Im Wuchs ist sie genau wie die cremeweiß blühende Stammform.

Es ist eine der nahrhaftesten Wildpflanzen Mitteleuropas. Essbar sind nicht nur die Blätter, sondern auch die fleischigen Wurzeln. Natürlich gibt es mehr zu ernten, wenn die Pflanzen in der vollen Sonne stehen, aber Halbschatten ist vollkommen okay.

Im ersten Jahr bildet sich eine Blattrosette, der dann im Folgejahr die zarten Blüten an langen Stängeln folgen. Wichtig ist zu wissen, falls Sie Ihre Sämlinge mal verpflanzen wollen: Rosettenbildende Stauden sollten niemals tiefer gesetzt werden, als wie sie vorher standen!

PHY31X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

Blaue ährige Teufelskralle

Für ungeduldige Naschkatzen

ZWERG-TAMARILLO

Cyphomandra abutiloides

P (>200/50) G0Z

[Zwerg-Baumtomate, Solanum abutiloides] An diesem Strauch werden ungeduldige Gärtner ihre Freude haben und Kinder werden begeistert sein! Das Schlaraffenland ist gar nicht so weit weg wie man denken könnte. Die ersten Früchte sind uns schon Anfang August quasi ‚in den Mund gewachsen'. Im Wuchs kann man die Pflanzen ein wenig mit der verwandten Andenbeere vergleichen, die ja auch schon ziemlich schnell wächst. Diese kleine Tamarillo aber wächst wie verrückt und braucht in einer warmen Umgebung sehr schnell einen neuen Topf. Wichtig ist bei beiden, dass sie keine Not leiden: Die Zwerg-Tamarillo mag es warm, feucht, sonnig und will auch öfters mal gedüngt werden, dann trägt sie auch genügend Früchte. Die leuchtend orangen Beeren schmecken am besten, wenn sie so reif sind, dass sie kurz vorm Abfallen sind. Für mich haben sie einen herbsüßen Aprikosengeschmack. Ideal zur essbaren Garnierung von Süßspeisen oder Müsli. Der in Bolivien heimische Strauch ist kaum zu vergleichen mit der normalen Baumtomate, die viel schwerer zu ziehen ist.

Die Früchte haben feine Härchen - daher wohl auch der Name „Brasilianischer Samtpfirsich". Überwinterung sowohl kühl bei 5-10°C (dabei verliert er seine Blätter) als auch warm bei 15-20°C möglich. Neuere Forschungen zeigen, dass die ganze Pflanze, auch die Früchte, starke pilzhemmende Wirkung haben. Besonders auch gegen Fusarium oxysporum, ein Pilz, der im Garten immer wieder viel Unheil anrichtet. Vielleicht ist da ein neues biologisches Pilzmittel in Sicht? Man kann auf Cyphomandra unter anderem auch Auberginen veredeln.

CYP44 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Frischer Blütenduft auch im Schatten

TELLIMA

Tellima grandiflora odorata

HP (60/25) BDF0 (S F!)

[Falsche Alraunwurzel] Eine unscheinbare, wintergrüne Staude aus Nordamerika mit kleinen hellgelben Blüten. Sie gibt sich mit sehr schattigen Stellen zufrieden und macht erst auf sich aufmerksam, wenn der stark an Lilien erinnernde Duft im Frühling unsere Nase erreicht. Anspruchslose Staude.

TEL01X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**
TEL01 Pflanze* € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Heimische Heil- und Nutzpflanze

TEUFELSABBISS

Succisa pratensis

HP (60/30) GW0 (F)

Eine heimische, vorwiegend in anmoorigen Gegenden wachsende Staude, deren Name von den im Herbst wie abgebissen aussehenden Wurzeln herrührt. Die jungen Triebe gelten als essbar. Als Heilpflanze hatte der Teufelsabbiss einst Bedeutung wegen seiner blutreinigenden, wundheilenden Eigenschaften. Äußerlich wird er auch verwendet gegen Ekzeme und zur Linderung von Juckreiz. Im Garten ist der Teufelsabbiss eine sehr dauerhafte, robuste Staude, die durch ihre schönen rot bis lila Blüten auffällt.

SUC01X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Tatarenkohl

Für rauhe Lagen die Meerkohl-Alternative

TATARENKOHL

Crambe tataria (Crambe tatarica)

HP (150/80) D0WGM

Eine stattliche Staude aus der Tatra mit duftenden, weißen Blütendolden im Sommer. Das macht diese ausdauernde Gemüsepflanze nebenbei auch zu einer eindrucksvollen Zierpflanze. Die Ähnlichkeit mit dem Meerkohl ist nicht zu übersehen, aber der Tatarenkohl ist noch winterhärter und deshalb auch für rauere Lagen geeignet. Von dieser ausladenden Pflanze werden sowohl Blätter als auch Blüten und Wurzeln als würziges Gemüse genutzt.

CRA09X Saatgut € 3,40 **~ 30 Korn**
CRA09 Pflanze € 17,00 *Liefermonate: April-Oktober*

Zwerg-Tamarillo

Vergessene Heil- und Teepflanze der Mongolei

SIBIRISCHER TEE

Bergenia crassifolia

HP (40/30) AJFM0VT (F)

[Badan, Badanov, Mongolischer Tee, Mongolische Bergenie, Altai-Tee, Chagirsky] Es sind die schwarzen, schon abgestorbenen Blätter, die man nach einem langen Winter unterm Schnee an der Pflanze findet, aus denen der leckere, berühmte Altai-Tee bereitet wird. Diese alten Blätter gelten als besonders wertvoll, sie enthalten weniger Gerbstoffe als die grünen Blätter. Der Tee heißt auch Chagirsky. Der Name kommt von der kleinen Stadt Chagir aus dem Altai. Er wird sowohl heiß als auch kalt getrunken, typisch ist die rotbraune Farbe. Das Getränk gilt als exzellenter Durstlöscher, soll stärkend wirken und die Müdigkeit vertreiben.

Sibirischer Tee

Sibirischer Tee ist nur einer von vielen Namen. Diese überaus robuste Staude ist auch verbreitet in der Mongolei, Nordwestchina, im Baikal-Gebiet und eben im Altai. Sie wächst dort in schattigen, feuchten Wäldern in Höhenlagen bis zu 2.000 Metern. Sibirischer Tee wird heutzutage in Sibirien, Polen und der Altai-Region angebaut.
Als immergrüne, auch schön blühende Staude ist die Bergenie in vielen Zuchtformen in deutsche Gärten gekommen. Allein die Art Bergenia crassifolia wird zusätzlich zu ihrem Zierwert im Garten auch als Tee und medizinisch genutzt. Diese Wildform ist genauso einfach wie die Gartenbergenie zu ziehen. Die schönen tiefrosaroten Blüten erscheinen von März bis Mai. Sie lassen sich gut für Blumengestecke trocknen. Verwendet werden also einerseits die schwarzen, abgestorbenen Blätter als Haustee und allgemeines Kräftigungsmittel, andererseits aber auch die starken Rhizome. Diese stehen bei der medizinischen Anwendung mehr im Vordergrund. Sowohl Blätter als auch Rhizome gelten als Anti-Stress-Mittel. Besonders die Rhizome gelten als gefäßerweiternd wirksam und stärken die Kapillaren. Auch in der Antike galt der Tee schon als Stärkungsmittel für die Manneskraft. In Tibet heißt es auch „Super-Yang". Das erklärt auch, warum sich hauptsächlich Männer für diesen Tee interessieren.
Hauptinhaltsstoffe sind Gerbstoffe, Polyphenole und Arbutin. Letzteres ist auch der Hauptwirkstoff in Bärentraubenblättern, deswegen wohl auch die Anwendung bei Harnwegsinfekten. Sonstige Wirkungen: entzündungshemmend, appetithemmend, antibakteriell, adstringierend, blutdrucksenkend, soll die Blutplättchen vor Verklumpung schützen. Äußerlich als Kompresse zur Unterstützung der Wundheilung. Blätter wirken auch als Adaptogen. Volkstümliche Anwendung: in der russischen Medizin bei Diarrhoe und anderen Darmerkrankungen. Gegen Fieber, Tuberkulose, Lungenentzündung und Rheuma, als Färbemittel, bei Erkältungen, Kopfschmerzen, Gingivitis, gegen zu starke Regelblutungen.

BER22X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**
BER22 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Gewürztagetes

Gewürztagetes „Orange Gem"

Offengestanden bin ich noch nie ein Freund der so bekannten und beliebten Beet- und Balkonblume gewesen - bis ich die sogenannten Gewürztagetes entdeckte. Sie haben im Aroma nichts von dem penetranten Duft, der mir einst die Tagetesfamilie so unsympathisch machte. Statt dessen überraschen sie mit einem feinen Duft, der bei den meisten Gewürztagetes einen Citruscharakter hat. Einige eignen sich gut als Würzpflanze.

Dunkelrote Blüten den ganzen Sommer

GEWÜRZTAGETES ROT BLÜHEND

Tagetes tenuifolia

A (30/25) DM0TWZ (-)

Wie die anderen Gewürztagetes; mit schönen roten Blüten.

TAG05X Saatgut € 2,55 **~ 50 Korn**

WKK 33

Lernen Sie die gesunde Art zu naschen

LAKRITZTAGETES

Tagetes filifolia

A/P (35/20) D0TWZ (-)

[Irish Lace Marigold] Bei Kindern besonders beliebt. Das feine, dillartige Laub dieser buschigen Pflanze hat ein intensives Lakritzaroma für süße wie salzige Speisen und Kräutertees. Lecker an Salaten. Erst ab Oktober zeigen sich die unscheinbaren weißen Blüten.

Sehr ergiebig zeigte sich die Lakritztagetes bei der Herstellung eines Kräuterlikörs: Nur wenige Zweige reichten, um dem Alkohol ein starkes Aroma zu geben. Dieser Likör passt hervorragend an Süßspeisen.

TAG09X Saatgut € 4,25 **~ 10 Korn**
TAG09 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Lakritztagetes-Likör

Die peruanische Würztagetes

CHINCHO

Tagetes elliptica

P (150/30) (-)D0WMT

[Peruanische Gewürztagetes, Chinchu, Suyku] Manchmal kommen Pflanzen auf ungewöhnliche Weise zu uns. Eine Peruanerin, die schon länger hier in Deutschland lebt, hatte mich gebeten, diese Pflanze aus ihrer Heimat zu vermehren, damit wir dieses wichtige Würzkraut von den Anden einem größeren Kreis den in Deutschland lebenden Peruanern anbieten können. Chincho ist der kleine Bruder der mexikanischen Riesentagetes, hat aber ein feineres, milderes, fruchtig-harziges Aroma. Die Blätter würzen u.a. das typisch peruanische Gericht Panchamanca. Das ätherische Öl gilt als antibakteriell und antimykotisch wirksam. Diese ausdauernde Art mit gelben Blüten kann gut aus Stecklingen vermehrt werden.

TAG12 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Riesenwuchs, aber winzige Blüten

MEXIKANISCHE RIESENTAGETES

Tagetes minuta

A (350/100) DM0TWZ (-)

[Huacatay] Mit Abstand die größte Tagetes, die ich kenne. Der Name „minuta", welcher soviel bedeutet wie „klein", bezieht sich aber anscheinend auf die vielen gelben Blüten, die erst im November kommen. Fein geteiltes, dunkelgrünes Laub. Sehr wüchsig und unempfindlich. Wirkt gegen Bodennematoden. Würziges Zitrusaroma. In Mexiko für Suppen.

TAG02X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

Unzählige leuchtend-gelbe Blüten

GEWÜRZTAGETES „LEMON GEM"

Tagetes tenuifolia „Lemon Gem"

A (35/25) DM0TWZ (-)

Wie „Orange Gem", nur etwas mehr aufrecht und höher wachsend. Zitronengelbe Blüten.

TAG04X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Leuchtend orange Polster bis zum Frost

GEWÜRZTAGETES „ORANGE GEM"

Tagetes tenuifolia „Orange Gem"

A (30/25) DM0TWZ (-)

Leuchtend orange Blüten über farnartigem Laub - eine richtig hübsche Tagetes. Das Aroma der Blätter und Blüten entspricht weitgehend dem von Mandarinen- oder Tangerinenschale. Köstliches Gewürz an Salaten und vor allem in Süßspeisen und Fruchtpunsch, heißen Dessertsoßen mit Wein! Eine echte Gewürzneuentdeckung. Kompakter Wuchs.

TAG03X Saatgut* € 2,55 **~ 100 Korn**
TAG03 Pflanze € 3,40 *Liefermonate: Mitte April-September*

Zitronig duftende Blätter

ZITRONEN-TAGETES

Tagetes nelsonii

P (150/40) DBF0WM

[Chilchahua] Tagetes nelsonii, auch bekannt als „Nelson's Marigold" oder „Citrus Scented Marigold", ist eine hierzulande kaum angebotene, ausdauernde Tagetesart. Sie ist beheimatet im mexikanischen Hochland und in Guatemala.

Blätter und Blüten sind essbar und geben ein reichhaltiges, starkes, harziges Zitrusaroma an Fischgerichte, Geflügel, Salate oder Frischkäsedips. Probieren Sie mal ein paar fein gehackte Blätter in einer Marinade für Grillfleisch! Da die Blätter würziger sind als z.B Tagetes tenuifolia kann man sie sparsamer einsetzen.

Zitronen-Tagetes

Die Pflanze heißt in Mexiko „Chilchahua". Ein Tee aus den Blättern enthält antibakterielle Wirkstoffe und wird bei Fieber, gegen Kopfschmerzen und Darminfektionen eingesetzt.

Der starke Duft soll auf Mücken, Ameisen und andere Plagegeister abschreckend wirken.

Diese Strauchtagetes lässt sich einfach als Kübelpflanze halten. Ältere Exemplare kann man im Herbst zurückschneiden und kalt und ohne Licht überwintern.

Wenn Sie aber auf die schönen Blüten warten, dann sollten die Pflanzen im Spätherbst warm stehen. Denn die schönen, sattgelben Blüten erscheinen erst, wenn die Tage deutlich kürzer geworden sind - also etwa im November oder Dezember.

Im Handel gibt es andere Arten Tagetes, die auch oft als „Zitronen-Tagetes" bezeichnet werden. Zum Beispiel Tagetes lemmonii oder Tagetes tenuifolia. Unsere Zitronen-Tagetes unterscheidet sich aber deutlich in Duft und Aussehen.

TAG14 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: April-Oktober*

Gewürztagetes, rot blühend

Yauhtli

WKK 33

Würztagetes mit sehr intensivem Aroma

YAUHTLI

Tagetes lucida

HHP (100/35) DM0RTWZ (-)

[Pericon; Winterestragon, Sweet Marigold] Aztekisches Würz- und Heilkraut (aztek.: yauhtli) mit vielfältigen Anwendungen: z.B. zur Verfeinerung eines kakaohaltigen Getränkes (aztek.: cacauatl) oder gegen Erkältungen, Koliken, Malaria und Schlangenbisse. Da das Kraut den Azteken sehr heilig war, wurde bei religiösen Riten das pulverisierte Kraut den Opfern ins Gesicht geblasen, bevor sie bei lebendigem Leib verbrannten. Das süße Aroma ist eine Mischung aus Anis und Waldmeister. Köstlich für Tee, vor allem, wenn das Kraut etwas angewelkt oder getrocknet ist. Zarte Triebspitzen können wie Estragon gebraucht werden. Schöne, leuchtend orange Blüten erscheinen relativ spät im Jahr, aufrechter Wuchs. Möglicherweise ist diese ausdauernde Tagetes in milden Regionen winterfest - sie hat hier Fröste von -8°C überstanden. An einem günstigen Platz soll sie bis -18°C aushalten. Neues Wachstum kommt aus dem Wurzelstock. Kann jederzeit, auch sehr tief, zurückgeschnitten werden, um zartes Laub zu ernten. In warmen Ländern, wo der französische Estragon nicht gedeiht, ist sie geschätzt als ähnlich schmeckender Ersatz, welcher auch im Winter verwendbar ist. In Mexiko auch für Tee. Unsere Pflanzen stammen aus einer vor Jahren von mir gemachten Aroma-Auslese mit - im Vergleich zu den meisten anderen Tagetes lucida, die im Handel sind - schmaleren Blättern und weniger kompaktem Wuchs.

Kennen Sie Yauhtli-Gelée? - Denken Sie an grünen Wackelpudding mit Waldmeistergeschmack - aber das ganze hoch drei! Würde man Waldmeister statt Yauhtli verwenden, bräuchte man wesentlich größere Mengen. Außerdem ist Waldmeister nur in einer sehr begrenzten Zeit, kurz vor der Blüte, geeignet. Dieses süße Gelée von Wolfgang Pade wurde in einem gemeinsamen Kräuter-Kochkurs als letzter Gang serviert. Für mich war es das Highlight des ganzen Menüs.

TAG01X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

TAG01 Pflanze* [Auslese] € 5,95

Liefermonate: Mitte April-Oktober

Yauhtli-Gelée

Zutaten: 2 Hände voll leicht angewelkte Yauhtli-blätter, 6 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht, Zucker und Zitronensaft nach Geschmack.

Zubereitung: Für das Yauhtli-Gelee Yauhtliblätter hacken, mit 0,5 l Wasser aufkochen, 30 Minuten ziehen lassen und abpassieren, die ausgelaugten Blätter entsorgen. Das „Tee-Wasser" mit Zucker und Zitrone rund abschmecken. Etwas davon erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit dem restlichen Tee verrühren, und 2 Stunden durchkühlen lassen. In beliebige Formen schneiden, ausstechen oder durch die Kartoffelpresse drücken und in einen Spritzbeutel füllen.

Fruchtiger Sommerduft

PASSIONSFRUCHT-TAGETES

Tagetes lemmonii

P (150/40) D0WTZ

Sofort ist man an den Duft reifer Passionsfrüchte erinnert, wenn man zart über die Blätter streicht oder der warme Sommerwind uns einen Duftschwall herüberweht. Es ist eine strauchig wachsende, ausdauernde Tagetes, die in Arizona und Mexiko wild wächst.

Ein frischer Zweig (nicht zuviel nehmen!) in einer Karaffe Wasser, plus einen Spritzer Zitronensaft ergibt ein erfrischendes Sommergetränk.

Wir haben eine Strauchtagetes mit dem selben botanischen Namen ebenfalls im Angebot, aber diese hier hat etwas breitere Blätter und eben einen anderen Duft. Vielleicht ist es eine Unterart. Die goldgelben Blüten zeigen sich erst ab Oktober.

TAG13 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Passionsfrucht-Tagetes

Tomatillo

Die grünen Früchte für deftige Salsa

TOMATILLO

Physalis ixocarpa

A (60/40) GW (-)

Tomatillos werden in der mexikanischen Küche hauptsächlich in Salsa verwendet. Die mit Tomaten verwandten Pflanzen lassen sich ebenso wie diese leicht ziehen.

PHY11X Saatgut € 3,40 **~ 10 Korn**

Dekorative Sorte - schmeckt so gut wie die grüne

TOMATILLO, VIOLETT

Physalis ixocarpa

A (60/30) GW0 (-)

Dekorative, relativ große violette Früchte - Verwendung wie die grüne Sorte.

PHY19X Saatgut € 3,40 **~ 10 Korn**

Tomatillos und Chili

Nematodenkiller und Blütenwunder

AUFRECHTE STUDENTENBLUME

Tagetes erecta

A (70/20) DB0

Die Studentenblume kommt ursprünglich aus Mexiko, und blüht unermüdlich vom Sommer bis in den späten Herbst mit orange-gelben Blüten. Nematoden verseuchte Böden werden wieder gesund, wo ihre Wurzeln in den Boden dringen. Dafür bedanken sich z.B. Tomatenpflanzen mit gesundem Wuchs und gutem Ertrag.

TAG06x Saatgut € 1,70 **~ 200 Korn**

Für die original Oaxaca-Salsa

TOMATILLO, WILDFORM

Physalis philadelphica „Wild Oaxacan"

A (50/40) 0WG (-)

Die eher kleinen, dafür aber zahlreichen Früchte dieser Wildform aus dem Süden Mexikos (Oaxaca) werden hauptsächlich für Salsa verwendet.

Tomatillos sind leicht zu ziehen, in etwa wie Tomaten, nur dass man sie nicht ausgeizen muss.

PHY10X Saatgut € 2,55 **~ 30 Korn**

Tollkirsche, schwarzfrüchtig

Hexenkraut aus Mitteleuropa

TOLLKIRSCHE, SCHWARZFRÜCHTIG

Atropa belladonna *Hinweis: giftig*

HP (150/50) AM0X (F S)

Hexenpflanze für Flugsalben, wie die Alraune. Die überhängenden Zweige mit schwarzen Beeren machen sie zu einer sehr zierenden Staude. Die Höhe von 1,9 m wird nur an einem günstigen Standort erreicht (feucht, stickstoffhaltig).

ATR01X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

ATR01 Pflanze* € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Tollkirsche, schwarzfrüchtig

Die gelbe Sorte ist noch wüchsiger

TOLLKIRSCHE, GELBFRÜCHTIG

Atropa belladonna „Lutea" *Hinweis: giftig*

HP (120/50) ADM0X (F S)

Die gelbfrüchtige Sorte ist wüchsiger, keimt leichter und hat die gleichen Inhaltsstoffe. Wer hätte das gedacht: Im Herbst, wenn die Früchte eigentlich schon anfangen zu faulen und braune Stellen bekommen, zieht ein wundervoll süßer Duft nach Ambrosia (Chenopodium botrys) durch den Garten.

ATR02X Saatgut € 5,10 **~ 100 Korn**

ATR02 Pflanze* € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Bedeutende Heilpflanze für viele Anwendungen

CHINESISCHER TRAGANT

Astragalus membranaceus

HP (90/30) JM☯ (F S)

[Huang-qi] Eines der bedeutendsten Heilkräuter Chinas. Die wörtliche Übersetzung „Gelber Führer" deutet schon die große Bedeutung dieser Heilpflanze in der chinesischen Medizin an. Die gelbe Wurzel dient in erster Linie dazu, die Qi-(Chi-)Energie zu beleben und ist daraus folgernd gegen nahezu alle Beschwerden einsetzbar. Denn Qi ist die Lebenskraft und wenn diese angeregt wird - wie auch beim Ginseng - dann werden Selbstheilungskräfte mobilisiert und viele Krankheiten verschwinden von selbst. Trotzdem eine Aufzählung der wichtigsten traditionellen Anwendungen: bei chronischer Müdigkeit, Herzschwäche, Diabetes, Kreislauferkrankungen, Bluthochdruck, Leber- und Nierenkrankheiten, Störungen des Hormonhaushaltes. Neuere Forschungen zeigen positive Wirkungen auf die Nebennierenrinde und auf das Immunsystem. Kleine, gelbe Blüten wie von einer Erbsenpflanze. Pflanzung in sandige, durchlässige, leicht alkalische Erde.

Chinesischer Tragant

Enthält Astragaloside, die in den letzten Jahren dafür bekannt geworden sind, die Telomerase zu aktiveren und damit den Alterungsprozess zu verlangsamen.

AST11X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Tollkirsche, gelb

Thymian

Klein aber würzig. Beim Trocknen verstärkt sich das Aroma sogar noch. Lassen Sie ganze Zweige im Schatten verdorren. Dann die winzigen Blättchen direkt überm Risotto zerbröseln! So bleibt der Geschmack hundertprozentig erhalten.

In England soll es eine Gärtnerei gegeben haben, die ihr ganzes Sortiment einzig und allein mit hunderten von Thymianarten ausfüllte. Es gibt also sehr viele Arten. Meist sind es niedrige Kleinsträucher mit winzigen Blättern. Sie wachsen gern auf kalkigem, lockerem Boden und sollten etwa alle 3 Jahre verpflanzt und etwas tiefer gesetzt werden.

Auch bei den Thymianarten gibt es - genauso wie bei Salbei, Minze oder Basilikum - große Aromaunterschiede. Sie sind nicht als Zimmerpflanzen geeignet. Tropische Thymiane sind dafür besser geeignet.

Gartenthymian

[Thymus vulgaris] Der bekannte Thymian kommt aus kühlen, montanen Regionen des Mittelmeerraumes. Würziges, im Sommer oft zu intensives Aroma. Gartenthymiane sind (bis auf den Silberthymian, der das ganze Jahr über mild ist) deshalb vorzugsweise in den kühlen Jahreszeiten, also von Herbst bis zum Frühjahr in der Küche zu verwenden.

Spanischer Strauchthymian

Großblättrige Art mit gutem Aroma

DEUTSCHER THYMIAN

Thymus vulgaris

HP (30/30) BDM0TW (F)

Natürlich kommt dieser Thymian ursprünglich nicht aus Deutschland, sondern dem Mittelmeerraum. International wird er aber so genannt.

THY01X Saatgut € 1,70 **~ 200 Korn**

Milde Sorte mit großen Blättern

ENGLISCHER THYMIAN

Thymus x „Broadleaf English"

HP (30/30) BDMTW

Bekommt im Sommer nicht diesen harzigen Beigeschmack wie deutscher Thymian. Daher klares Thymianaroma. Dunkelgrüne, ovale Blätter. Sehr wüchsig. Wird nur vegetativ vermehrt.

THY21 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Duftrasen, Unterpflanzung, mediterrane Küche...

FRANZÖSISCHER POLSTERTHYMIAN

NEU

Thymus nitens

HP (15/25) RDB0GMT♦

[Glänzender Thymian] Diese Thymian-Art ist heimisch in Südfrankreich und hat in Frankreich eine lange Tradition als Heilpflanze und würzende Zutat in der Küche. Das Aroma ist feiner und nicht so herbe wie das vom Gartenthymian.

Im Frühjahr gibt es jede Menge rosalila Blüten. Er bleibt sehr niedrig, wächst schnell und ist bestens geeignet für Duftrasen.

THY66 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Weiße Polster mit winzigen Blättchen

KUGELTHYMIAN, WEISS BLÜHEND

Thymus vulgaris var.

HP (30/25) BDM0RTW⌘

Bildet sehr rundliche Büsche mit winzig kleinen Blättern, gefolgt von weißen Blüten. Während viele Thymiane, wenn sie von innen verkahlen, sich manchmal nicht mehr regenerieren, schließen sich bei dieser Sorte die z.B. durch Winterausfälle entstehenden Löcher wie von selbst. Daher auch gut für eine niedrige, ornamentale Kräuterhecke zu gebrauchen. Sehr kompakte Sorte.

THY33 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Geh in Garten, hol mal ne Limo!

LIMONADEN-THYMIAN

wieder da

Thymus x citriodorus „Cascata™ Lemonade"

HP (10/25) BDM0T ♦

[Hängender Thymian] Der starke Citrus-Duft weckt sofort den Gedanken an Limonade. Die zarten Blätter dieses üppig wachsenden Thymians lassen sich tatsächlich für erfrischende Limonade eigener Herstellung verwenden. Ein in Töpfen dekorativ manchmal meterlang herabhängender Thymian mit dichtem Wuchs und hellgrünen Blättern.

THY47 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Würziger Küchenthymian

SPANISCHER STRAUCHTHYMIAN

Thymus x faustinoi

HP (30/30) BDM0RTW ⌘

Eine natürliche Hybride, die in Spanien in der Region Murcia gefunden wurde, mit würzigem, mehr auf der harzigen Seite liegendem Thymianaroma. Sehr dichtlaubig und gleichmäßig wachsend. Nicht nur fürs Beet, sondern auch gut für die Topfkultur geeignet.

Botaniker sagen, er sei eine Kreuzung von Thymus granatensis ssp. micranthus mit Thymus mastichina.

THY64 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Mit weißgrün panaschierten Blättern

SILBERTHYMIAN

Thymus vulgaris „Argenteus"

HP (30/30) BDM0TW

Die weißbuntblättrige Form vom englischen Thymian mit den gleichen Eigenschaften, mit mehr Zierwert.

THY02 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Französischer Polsterthymian

Zwerg-Thymian

Kompakte Sorte für alle Gelegenheiten

ZWERG-THYMIAN

Thymus vulgaris „Compactus"

HP (25/20) BDM0TW⌘

Einer der besten, ertragreichsten Thymiane für den Kräutergarten! Buschige, kompakte, aufrecht wachsende Sorte, die niedriger bleibt und daher weniger nach Rückschnitt verlangt. Wurde in einem niederländischen Kloster entdeckt. Nur stecklingsvermehrbar! Daher auch hervorragend für niedrige Dufthecken. Ernten Sie viele Blätter auf kleinstem Raum - ideal für Balkonkästen oder sonstige räumlich begrenzte Orte. Gutes Thymianaroma. Sogar für die Kultur auf dem Fensterbrett geeignet. Lässt sich aber auch bei Frost ernten.

THY27 Pflanze € 4,25 (ab 6 Stück € 3,80)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Der französische duftende Teppichthymian

THYMIAN „GIANT PALE LAYE"

Thymus „Giant Pale Laye"

HP (25/50) DB0WMT ♦

Ja, es ist vermutlich der größte Thymian. Wenn man die Breite nimmt. Dann kann er nach ein paar Jahren einen Flecken Garten mit 1,40 Metern Durchmesser bedecken! In meinem Garten hat eine einzelne Pflanze in einem halben Jahr 80 cm geschafft. Und noch etwas ist ungewöhnlich, zumindest für einen Thymian: Er kommt sogar auf schweren Böden zurecht.

Ein Thymian mit dem klassischen Aroma für die Küche, der aber auch gut für die Anlage eines Duftrasens zu gebrauchen ist. In großen Töpfen kommt er durch seine lang herabhängenden Zweige optisch sehr zur Geltung. Zusammen mit höher wachsenden Kübelpflanzen macht er sich gut als anspruchsloser Bodendecker.

Dieser außergewöhnliche Thymian stammt vom Thymianzüchter Patrice Esteban aus der französischen Gärtnerei „Aromaticulture".

THY65 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Thymian mit höchstem Thymolgehalt

SCHWEIZER THYMIAN „VARICO 3"

Thymus vulgaris „Varico 3"

HP (30/30) BDM0TW

Ganz neue Schweizer Züchtung mit dem allerhöchsten Gehalt an Thymol. Thymol ist der Hauptbestandteil im ätherischen Öl von Thymian und hat den charakteristischen Thymianduft. Die Pflanzen zeichnen sich außerdem aus durch eine große Einheitlichkeit, aufrechten Wuchs, beste Frosthärte. Im Vergleich zu Varico 2 noch höherer Gehalt an Thymol (enthält mehr als 5% ätherisches Öl in frischem Erntegut!). Der Züchter hat Antrag auf Sortenschutz gestellt.

THY38 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Gewürzthymian der trittfesten Art

POLSTERTHYMIAN „DUFTKISSEN"®

NEU

Thymus x cherlerioides ‚Duftkissen'®

HP (15/30) RDB0GMT♦

Dieser aromastarke Thymian bildet sehr dichte, drahtige Polster. Und weil er so robust ist und diese starken, holzigen, niederliegenden Äste hat, ist er wirklich trittfest und bestens geeignet für die Pflanzung an Wegrändern und anderen Stellen, die öfters betreten werden. Er nimmt es dir nicht krumm! Wer Kinder hat, weiß was ich meine.

Er wächst stark und das herrlich herbe Aroma kann durchaus mit dem vom französischem Thymian mithalten.

THY68 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Polsterthymian „Duftkissen"

Der Duft des Sommers liegt in der Luft

FRANZÖSISCHER THYMIAN „FRAGRANCE D´ÉTÉ"

Thymus „Fragrance d´été"

HP (40/30) BDM0RTW ⌘

Kompakte und wüchsige Sorte mit dem typischen süßen und blumigen Thymianduft wie er in der Haute Cuisine geschätzt wird. Eine Auslese vom französischen Thymianzüchter Patrice Esteban.

THY60 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Thymian „Giant Pale Laye"

Kriechender Zitronenthymian, als Duftrasen

Zitronenthymian

Inzwischen gibt es eine Reihe Zuchtformen von kriechenden Zitronenthymianen, die hervorragend für Duftrasen sind. Angenehmer für Erntezwecke sind dagegen die aufrecht wachsenden. Alle Arten ergeben einen ausgezeichneten Kräutertee. Als Gewürz sind sie mild und haben eine ganz eigene Zitronennote.

Ideal für Duftrasen, stärkstes Zitronenaroma

ZITRONENTHYMIAN, KRIECHEND

Thymus herba-barona v. citriodorus

HP (10/35) BDMTW♦

Das zitronenduftende Pendant zum weiter unten beschriebenen Kümmelthymian. Winzige, spitzovale Blätter mit intensivstem Zitronenduft. Nicht so blühfreudig wie andere Thymiane, aber sehr wüchsig. Bildet schöne Matten, die sich mit der Zeit immer mehr ausbreiten. Wegen der Wüchsigkeit, dem flachen Wuchs und vor allem den drahtigen, sehr trittfesten Zweigen die beste Sorte für einen Duftrasen!

THY12 Pflanze € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60 - ab 20 Stück € 4,10)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Zitronenduftende Blätter

ZITRONENTHYMIAN, GELBBUNT

Thymus x citriodorus „Aureus"

HP (30/35) DMTW

Einzige aufrecht wachsende Form von goldbuntem Zitronenthymian. Der weißbunte Zitronenthymian ging ursprünglich als Sport (=natürliche genetische Mutation) aus dieser Sorte hervor. Süßes Zitronenaroma.

THY18 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Für Auge und Nase gleichermaßen

ZITRONENTHYMIAN, WEISSBUNT

Thymus citriodorus „Variegatus"

HP (30/35) DMTW

Die weißgrüne Form. Ebenfalls aufrechter Wuchs. Wurde in einer amerikanischen Kräutergärtnerei gezüchtet. Alle weißbunten Formen haben übrigens einen höheren Lichtbedarf als die einfach grünen Kräuter.

THY09 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Runde Blätter mit feinem Aroma für die Küche

ZITRONENTHYMIAN, GRÜN

Thymus citriodorus

HP (30/35) BDMTWZ

Aufrechter Habitus. Dunkelgrüne Blätter, rosa Blüten im späten Frühjahr. Der wüchsigste unter den Zitronenthymianen. Verträgt Schatten besser als andere Thymiane.

THY08 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Schnell wachsende, leuchtende Polster

ZITRONENTHYMIAN „GOLDEN DWARF"

Thymus citriodorus „G.D."

HP (10/20) BDM0TW♦

Polsterbildender, stark zitronig duftender Thymian mit leuchtend gelbgrünem Laub.

THY32 Pflanze € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Üppig blühender Zitronenteppich

ZITRONENQUENDEL, MAGENTA

Thymus „Ruby Glow"

HP (10/30) BDM0TW

Blüht magenta bis dunkelrosa. Ich habe bisher noch keinen kriechenden Thymian in einer so kräftigen Farbe blühen sehen! Aroma wie „Zitronenthymian, grün".

THY22 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Die Blätter schmecken köstlich nach Kümmel

KÜMMELTHYMIAN

Thymus herba-barona

HP (15/25) BDM0TW♦

Kriechende oder in Töpfen auch überhängende Thymianart aus Sardinien und Korsika. Blühfreudig. Das würzige Aroma liegt zwischen Kümmel, Thymian und Kreuzkümmel. In England traditionell als Fleischgewürz. Probieren Sie ein paar Blätter einfach auf Käse- oder Wurstbrot - köstlich!

THY11 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Zitronenthymian, kriechend

Orangenthymian

Wüchsig, graulaubig, hervorragendes Aroma

ORANGENTHYMIAN, AUFRECHT

Thymus fragrantissimus

HP (30/30) BDM0RTW⌘ (-)

Gibt einen köstlich fruchtig schmeckenden Tee. Als Gewürz vorwiegend für Süßspeisen. Graue, nadelartige Blätter - wie französischer Thymian, aber robuster und viel winterhärter als dieser (...ist evtl. eine Unterart des franz. Thymians...). Kompakter Wuchs. Hübsche rosa Blüten im Frühjahr. Das fruchtige, balsamische Aroma ist sehr intensiv.

THY10 Pflanze* € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Fruchtiges Aroma, gut zum Trocknen geeignet

THYMIAN „FLEUR DE PROVENCE“

Thymus vulgaris ssp.

HP (40/30) BDM0RTW

Ein Orangenthymian mit längeren Zweigen, evtl. besser zum Bündeln geeignet. Starkes, fruchtiges Aroma.

THY25 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Thymian „Orangenteppich“

Duftende Thymianteppiche für den Garten

THYMIAN „ORANGENTEPPICH“

Thymus x pulegioides

HP (10/25) BD0T

Wundervoll orangefruchtiges Aroma, kriechender, starker Wuchs, geeignet für duftende Polster.

THY42 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

WKK 33

Gourmet-Köche werden begeistert sein

ITALIENISCHER OREGANOTHYMIAN

Thymus species

HP (30/30) BD0WZ

Wird in der Küche wie Oregano verwendet. Wahrhaft köstlich ist das samtige, trotzdem kräftige Aroma, welches mich immer wieder an dampfende Spaghetti mit Parmesan denken lässt. Es entwickelt sich unbeeinflusst von der Jahreszeit. Eine Würzpflanze erster Güte! Für Suppen, Pizza und Spaghettisoßen. Dieser Thymian ist außerdem wie geschaffen für die Verwendung in weißen Soßen. Wird manchmal auch einfach nur „Italienischer Oregano“ genannt. Das Aussehen: Wie deutscher Thymian, aber graulaubig. Während die meisten anderen Thymiane sich mit magerer Erde zufrieden geben, benötigt dieser eine wirklich gute Erde und einen warmen Standort zur vollen Entwicklung. Empfehlenswert.

THY19 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Dekorativ herabhängend und äußerst wüchsig

KASKADENTHYMIAN, AROMATISCH

Thymus longicaulis ssp.odoratus

HP (10/20) BDM0TW♦

Dieser robuste, kriechende Thymian hat mich besonders beeindruckt durch sein enormes Wachstum, mit dem die meisten anderen Thymiane nicht mithalten können. Dadurch eignet er sich besonders für Trockenmauern und Kübel, aus denen er schon in einer Saison lang herunterwachsen kann. Eine Auslese mit würzgeeigneten, aromatischen Blättern. Wegen des speziellen Aromas wird er auch gerne Steinpilz-Thymian genannt.

THY34 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

WKK 33

Stärkstes Citrusaroma unter den aufrechten Sorten

PIEMONTESISCHER LIMONENTHYMIAN

Thymus species

HP (30/30) DBWMT0

Wenn man nicht die Nase hineinstecken würde, so würde man glauben, es sei einer dieser typischen, feinlaubigen französischen Thymiane! Unter allen citrusduftenden Thymianarten, die mir in den letzten Jahren unter die Nase gekommen sind, sticht dieser ganz besonders hervor. Er hat ein sehr intensives, scharfes Zitrusaroma, wie Limonenschale; und er wächst schön drahtig aufrecht, was für die Ernte von Vorteil ist. Einerseits werden also bei einem Platzregen nicht alle Blätter in Mitleidenschaft gezogen, andererseits lassen sich tatsächlich ganze Zweige ernten und zu dekorativen Büscheln für die Küche trocknen. Kulinarisch ein Highlight unter den Thymianen!

THY28 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Typisch englischer Earl-Grey-Duft

BERGAMOTTE-THYMIAN

Thymus chamaedrys

HP (10/25) BDM0T

Kriechender Thymian mit herb-fruchtigem Earl-Grey-Tee-Aroma. Gibt Kräutertees die typische englische Note. Sehr robust und wüchsig.

THY44 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Italienischer Oreganothymian

Würzsensation aus Spanien

PEBRELLA, PFEFFER-THYMIAN

Thymus piperella

HP (25/30) DB0WMT

[Oliventhymian] Wer würzigen Thymian liebt, wird von Pebrella begeistert sein. Die vollendete Aromakomposition verbindet Thymian-, Oregano-, und Bohnenkrautnoten zu einem ganzen Blumenstrauss für den Gaumen.

Als botanisch eigene Art ist dieser kulinarische Thymian aus Spanien an der Ostküste zwischen Valencia und Alicante beheimatet. Hier werden die würzstarken Blätter verwendet für Paella, Gazpacho Manchego, Eintopf, Salat, Soße und zum Marinieren von Oliven. Weil es gut zu Wild passt heißt es dort auch „Jägergewürz".

Aber es ist auch ein purer Genuss, einfach ein paar Blättchen aufs Käsebrot oder aufs Rührei gestreut!

Der kleine Strauch liebt einen sonnigen Platz und kalkhaltige Erde. Viele Thymian-Arten aus Spanien sind bei uns winterhart. Ob Pebrella auch dazu gehört, wird sich zeigen.

THY31X Saatgut € 3,40 **~ 30 Korn**
THY31 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Pebrella, Pfeffer-Thymian

Interessantes Aroma, wärmeliebend

PORTUGIESISCHER THYMIAN

Thymus carnosus

HP (30/25) DB0WMT (-)

Carnosus = Fleischiger Thymian; wegen seiner dicken, ergiebigen Blätter. Diese auch in Andalusien zu findende Art hat ein ausgezeichnetes, harzig-würziges Aroma. Eignet sich wegen des kompakten Wuchses und der Wärmeverträglichkeit für Wintergarten und Gewächshaus. Weiße Blüten im Mai an sehr aufrecht wachsenden Zweigen.

THY30X Saatgut € 2,55 **~ 50 Korn**

Großer Thymian mit ganz eigenem Aroma

SPANISCHER WINTERTHYMIAN

Thymus hyemalis

HP (40/30) DB0WMT (-)

[Tomillo de invierno] „Winterthymian" heißt hier, dass dieser Thymian sogar im Winter blüht, sofern das Wetter es zulässt. Das Aroma: wie eine Mischung von normalem Thymian und Zitronenschale. Er wächst in den Bergen im Südosten Spaniens, und wird wie viele andere Arten zum Würzen verwendet. Es wird auch ein ätherisches Öl aus den Blättern mit dem Namen „Spanisches Verbenaöl" gewonnen. Es gilt als eine mildere Variante mit ganz eigenem Duft und soll deswegen besonders bei Kindern und älteren Menschen in der Aromatherapie zur Anwendung kommen.

In Spanien wird dieser stattliche Thymian mit rosa Blüten auch wild gesammelt und gerne zum Würzen von Geflügel genommen.

THY13X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Süßes Thymian-Pesto

3-4 gute Hände voll Zitronenthymian
80-100 ml Mandelöl
1-2 EL gemahlene Walnüsse
2 EL Honig
Zitronensaft

Den Thymian waschen und die kleinen Blättchen von den Stielen zupfen.
Zitronenthymian, ein Schuss Zitronensaft, etwas Mandelöl und die gemahlenen Walnüsse in einen Behälter geben und alles mit dem Pürierstab mixen. Nach und nach, je nach gewünschter Konsistenz, soviel Mandelöl hinzugeben, bis es schön cremig wird. Ganz zum Schluss den Honig noch dazu geben und gut verrühren.
Wer mag kann auch noch Zitronen oder Orangenzesten dazu geben :)

von ***Nadine***

Wächst schnell für die reiche Sommerernte

SOMMERTHYMIAN

Thymus vulgaris

HP (50/25) DB0WMT (F)

Was den Sommerthymian unterscheidet vom üblichen Thymian, ist, dass er im Sommer viel schneller wächst, mehr Ertrag bringt und dann für den Winter geerntet werden sollte. Dabei ist er auch sehr aromatisch. Will man allerdings im Winter öfter Thymianzweige direkt frisch aus dem Garten ernten, dann ist dafür besser der deutsche Thymian geeignet, weil er viel dichter mit Blättern besetzte Zweige hat.

Manchmal wird der Sommerthymian auch als „einjährig" bezeichnet, doch das stimmt nicht, er ist genauso ausdauernd wie andere Thymiane. Weil er etwas kälteempfindlicher ist, sollte er im Garten einen geschützten Platz bekommen, damit er sicher über den Winter kommt.

THY15X Saatgut € 1,70 **~ 300 Korn**

Der wild wachsende Thymian, breitet sich gerne aus

QUENDEL

Thymus serphyllum

HP (10/30) BD0MT♦ (F)

[Sandthymian, Wiesenthymian] Kriechender, Matten bildender Thymian. Wächst in vielen Gegenden Süddeutschlands wild auf Bergwiesen. Rosa Blüten. Sämlinge differieren stark im Aroma. Neben anderen Duftnoten fand ich folgende: Rose, Muskat, Zitrone, Gartenthymian. Der Tee schmeckt mild aromatisch und hat stärkende Wirkung.

THY06X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

THY06 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Quendel

Würziger Ingwer-Zitronen-Geschmack

INGWERTHYMIAN

Thymus Hybride „Ginger"

HP (20/25) BDWM0T

Wie Zitronen mit Ingwer duftet er, dabei hinterlässt er einen angenehm scharfen Geschmack auf der Zunge. Das ungewöhnliche Ingweraroma dieses Thymians zeigt sich aber erst richtig, wenn man damit kocht. Im Wuchs kompakter und drahtiger als Zitronenthymian, aber dennoch etwas flacher, breitrund wachsend. Macht sich wirklich gut in Kübeln und Töpfen. Er kann in der Küche auch gut den Zitronenthymian ersetzen. Vermutlich eine natürliche Kreuzung von kriechendem Zitronenthymian mit Orangenthymian.

THY04 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Majestätische Blütenpracht

SPANISCHER KÖNIGSTHYMIAN

Thymus longiflorus

HP (30/25) DB0WMT (-)

[Tomillo real, langblütiger Thymian] Man weiß ja, daß Thymiane hauptsächlich in der Mittelmeerregion verbreitet sind. Aber das Epizentrum der Thymianwelt in Bezug auf genetische Vielfalt liegt im östlichen Teil Spaniens, dort wo dieser stolze Würzthymian herkommt.

Auf Spanisch heißt er „Tomillo real" was sich übersetzt in „Königlicher Thymian" oder eben „Königsthymian". Und diesen Namen trägt er zu Recht. Denn die wunderschönen, langröhrigen Blüten geben dem kleinen Strauch von den Bergen Andalusiens im Hochsommer eine sehr ausdrucksvolle Erscheinung. In der Blüte ist er wahrscheinlich einer der hübschesten Thymiane überhaupt.

In Spanien wird der Königsthymian als starkes Würzkraut, aber auch als Heilpflanze geschätzt und wild gesammelt.

Schön, dass er auch in Deutschland winterhart ist. Wichtig aber ist ein guter Wasserabzug, also gut wasserdurchlässige Erde und ein vollsonniger Standort. Sicherheitshalber können Sie ihm auch einen kleinen „Thron" bauen, indem Sie die Pflanze auf einen etwa 10 cm hohen kleinen Hügel setzen. Abgesehen vom besseren Wasserabfluss: Wäre das nicht angemessen für eine königliche Erscheinung?

Darf ich Ihnen was verraten? Der deutsche Name „Königsthymian" ist ein bisschen meine Erfindung. Wörtlich übersetzt ist es ja auch richtig. Ich fand den Namen „Langblütiger Thymian" einfach etwas langweilig, nicht dem Wesen dieser Majestät entsprechend. (Diesen letzteren Namen hat sich wahrscheinlich ein Botaniker ausgedacht.)

THY24X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Vom Thymianzüchter Michael Camphausen

AKAZIENTHYMIAN

Thymus „Akazienthymian"

HP (25/25) RDB0WMT

Harzig und fruchtig lässt sich das sehr eigenständige Aroma dieses feinblättrigen Thymians beschreiben. Durch das dichte Laub und die robusten Zweige ist er gut für Duftrasen verwendbar. Probieren Sie diesen Thymian auch als Tee, an Süßspeisen oder salzigen Gerichten.

THY48 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Robuste Sorte mit harzigem Aroma

LAVENDELTHYMIAN

Thymus thracicus

HHP (20/30) BD0RWZ♦

Harziges Aroma zwischen Rosmarin und Lavendel. Dunkelgrüne, kleine Blätter. Sehr pikantes Aroma lädt zum Experimentieren ein. Kiefernnadelduft in der kalten Jahreszeit.

THY14 Pflanze € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Ingwerthymian

Einzigartiges, harziges Aroma

PINIENDUFT-THYMIAN

Thymus vulgaris „Pinewood"

HP (15/20) DB0WRMTZ ♦

Herrlich harzig duftende, klebrige Blätter laden ein zum Experimentieren in der Küche. Der dunkle, erdige Duft erinnert nicht nur an Kiefernadeln, sondern hat auch Ähnlichkeit mit Rosmarin. Sein kräftiger Geschmack passt gut an Gegrilltem und Gebratenem und verfeinert herzhafte Saucen. Diese kriechende und in Töpfen überhängende Sorte wurde 1982 von der Kräuterkennerin und Thymianzüchterin Harriet Flannery entdeckt.

THY45 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Pinienduft-Thymian

Tee- und Würzthymian der Extraklasse

EARL-GREY-THYMIAN

Thymus chamaedrys

HP (20/20) DB0WMT ♦

Im Vergleich zum Bergamotte-Thymian erleben wir hier eine Steigerung des delikaten Bergamott-Aromas, für das der Earl-Grey-Tee so berühmt wurde. Das Aroma ist noch stärker, schärfer und unglaublich erfrischend. Probieren Sie doch mal einen Kräuter-Earl-Grey-Tee mit Zweigen dieser Sorte und fermentierten Brombeerblättern! Der Earl-Grey-Thymian ist ein halbkriechende Sorte mit schmalen, kleinen Blättern. Im Winter verfärben sich die Blätter in einen schönen Bronzeton.

THY46 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Ein heimischer Thymian aus bergigen Gefilden

FELDTHYMIAN

Thymus pulegioides

HP (20/30) DBWM0T (F)

[Arznei-Quendel] Das ist ein besonders medizinisch wertvoller Quendel. Er wird wie der normale Thymian (Thymus vulgare) eingesetzt. Wächst am liebsten auf kalkarmem Boden, verbreitet ist er eher in höheren Lagen, im Tiefland findet man ihn kaum.

THY05X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

Rosenduftthymian

Ein neues Gewürz - der nach Rosen duftende Thymian

ROSENDUFTTHYMIAN

Thymus species

HP (25/20) DBMWT0♦

Jahrelang waren wir auf der Suche nach einem echt nach Rose duftenden Thymian, jetzt haben wir ihn gefunden. Silbrig behaarte, längliche, türkisgrüne Blätter lassen Bilder von duftenden Damaszener-Rosen aufsteigen. Der ausgesprochen süße Rosenduft ist bei diesem Thymian sehr deutlich. Wie kommt es, dass ein Thymian nach Rose duftet? Es sind einige wesentliche Bestandteile, die unsere Nase als typisch für den Rosenduft wahrnimmt. In erster Linie ist es das Geraniol, welches in vielen Lippenblütlern, so auch im Thymian vorkommt, aber generell eben nur eine untergeordnete Rolle einnimmt. Bei den meisten Thymianarten überwiegen eben andere Duftbestandteile.

Wir legen Ihnen diesen Thymian mit dem unvergleichlich warmen Aroma ganz besonders ans Herz. Probieren Sie damit neue Gerichte in der Küche! Rosenaroma passt ja zu vielen kulinarischen Kreationen. Verwenden Sie Rosenduftthymian überall dort, wo Rosenwasser gefragt wäre. Der Geschmack von Rosenblüten passt wirklich zu vielen Gerichten. Er passt zu Lammbraten übrigens genauso wie zu Himbeersorbet.

Tee aus diesem Thymian schmeckt herrlich blumig. Probieren Sie mal Hagebuttentee (Hagebutten sind ja auch Rosen!), aromatisiert mit ein paar Zweigen Rosenduftthymian! Im Frühjahr reichlich rosa Blüten, die viele Bienen anziehen.

THY23 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Rosenduftthymian

Thymian „Linalool"

Was sind Chemotypen?

Thymian ist nicht gleich Thymian. Um die verschiedenen Dufttypen zu unterscheiden, werden verschiedene Herkünfte, die eine unterschiedliche Zusammensetzung der ätherischen Öle aufweisen, vor allem wenn es um Aromaöle geht, als Chemotypen (CT) klassifiziert. Natürlicherweise enthalten alle Thymianarten eine Vielzahl von ätherischen Ölen. Der Chemotyp bedeutet, daß eine Substanz eben überwiegt. Daraus hergestellte Destillate werden speziell in der Aromatherapie verwendet, wo sie ganz unterschiedliche Wirkungen erzielen. Das Thymiankraut selbst, ob frisch oder getrocknet, kann dabei genauso aromatherapeutisch angewendet werden.

Als Würzkraut können diese speziellen Thymiane Ihren Kochkreationen neue Nuancen und Geschmacksrichtungen beibringen. Teeaufgüsse sind eine andere Möglichkeit diese Aromen zu genießen.

Alle drei hier angebotenen Thymiane sind keine Sorten, sondern ursprünglich aus Frankreich stammende Wildtypen, die gärtnerisch durch Stecklinge weitervermehrt wurden.

Kretischer Thymian

Substanzreicher, mild zitronig duftender Strauch

THYMIAN „LINALOOL"

Thymus vulgaris CT Linalool

HP (35/30) DB0WMT

Ein sehr dicht wachsendes, knorrig-buschiges Sträuchlein mit dunkelgrünem Laub. Das zitronige Aroma ist milder und komplexer als wir das sonst kennen vom Zitronenthymian. In der Natur wächst diese Form auch in weniger trockenen Lagen.

Das ätherische Öl vom Chemotyp Linalool ist mild und hautverträglich, wie auch das von den anderen hier angebotenen Chemotypen. Es gilt als vitalisierend, hilfreich bei Erschöpfung und Konzentrationsproblemen. Wirkt auch immunstärkend.

THY40 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Thymian ‚Geraniol'

Ein Aroma, das zum Experimentieren einlädt

THYMIAN „THUJANOL"

Thymus vulgaris CT Thujanol

HP (40/30) RDB0WMT

Sehr lockerer, sparriger Busch mit weißgrauen kleinen Blättern. Mysteriöses Aroma. Ich finde einfach keinen Vergleich. Wir sollten experimentieren! Wächst wild am Fuße der französischen Pyrenäen.

In der Aromatherapie gilt das Öl als leberanregend und wird gegen gynäkologische Infektionen eingesetzt. Auch ein entspannender und schmerzstillender Einfluss wird ihm zugesagt. Man schätzt den Thujanoltyp auch wegen seiner und verdauungs- und nervenstärkenden Eigenschaften, auch als Tee.

THY43 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Jamaicathymian, grün

Tropischer Thymian

Diese Thymiane sind ideal für das Fensterbrett und sind im Winter mit der trockenen Heizungsluft vollkommen einverstanden.

Komposition von Mutter Natur aus vielen Aromen

THYMIAN „GERANIOL“

Thymus vulgaris CT Geraniol

HP (30/30) DB0WMT

Ein kompakter Thymian mit stark verholzenden, knorrigen Zweigen und recht kleinen, graugrünen Blättchen, die dicht gedrängt am Stängel wachsen. Dieser Typ ist in der Natur ziemlich selten; er wächst nur in begrenzten Gebieten in den französischen Alpen. Das angenehme Aroma ist tiefgründig. Vereinfacht gesagt: wie eine Melange von Rosenduft- und Zitronenthymian. Ich glaube er hat viel kulinarisches Potential.

Vor allem bei Hautproblemen wird das ätherische Öl auch direkt auf der Haut angewendet. Es ist belebend, gut für Herz und Kreislauf. Hilfreich bei Infektionen der Atemwege.

THY49 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Eine auf Kreta heimische Wildform

KRETISCHER THYMIAN

Thymus species „Fourni“

HP (30/25) DB0WMT

Niedrig wachsender Strauch mit aufrechten Zweigen und graugrünen Blätter aus dem Dorf Fourni im östlichen Teil Kretas. Ein neuer Würzthymian mit kräftigem, angenehmem, etwas anderem Aroma.

THY63 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Jamaicathymian, Blüte in Nahaufnahme

Ein Thymian, der auch im Winter wächst

JAMAICATHYMIAN, GRÜN

Plectranthus (Coleus) amboinicus

P (40/30) DWZ

[Spanischer Thymian, Mexikanischer Oregano, Indischer Borretsch] Die bis handtellergroßen, sukkulenten Blätter haben ein ausgeprägtes, delikates und mildes Thymianaroma. Auch die älteren Blätter sind immer sehr zart und saftig. Passt gut an Salat. Eines der wichtigsten Gewürze in der Jamaikaküche, auch in der spanischen und mexikanischen Küche bekannt. Die glänzenden, immer gesund aussehenden Blätter sind auch hervorragend zur Garnierung geeignet. Muten Sie diesem echten Tropengewürzkraut über längere Zeit keine Temperaturen unter +12°C zu. Auch im Sommer nur als Zimmer- oder Gewächshauspflanze zu halten. Kommt ursprünglich aus Afrika. Im Winter rosa Blüten.

COL01 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Jamaicathymian, weißbunt

Diese kompakte Art ist auch robuster

JAMAICATHYMIAN, WEISSBUNT

Plectranthus (Coleus) amboinicus v. variegatus

P (30/30) D0WZ

Eine mehr dekorative Form des Jamaicathymians mit weißrandigen, hell- und dunkelgrün abgesetzten, ein wenig kleineren Blättern. Obwohl der Wuchs meistenteils kompakter ist, gibt es im Sommer oft meterlange Ranken. Der herbere Geschmack tendiert mehr zum Oregano und wird deshalb von vielen Kunden bevorzugt. Kältetoleranter.

COL02 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Traumkräuter

Traumkräuter, das sind Pflanzen, die von Naturvölkern verwendet werden, um Träume zu intensivieren und die Erinnerungsfähigkeit an das Geträumte zu verbessern. In diesen indigenen Kulturen haben Traumkräuter auch die Funktion, mit den Ahnen in Verbindung zu treten. Es sind jedoch keine Halluzinogene. Auch in der westlichen Welt finden die traumInduzierenden (=oneirogenen) Pflanzen immer mehr Beachtung. Die zwei vermutlich wichtigsten bieten wir Ihnen hier an.

Dieses Räucherkraut verhilft zu klaren Träumen

MEXIKANISCHES TRAUMKRAUT

Calea zacatechichi

P (90/30) AM0RTZ ☼☼☼💧☺

[mex: Zacatechichi] Die Blätter dieses Strauches aus der Familie der Korbblütler mit blassgelben Blüten sind in Mexiko ein wichtiges Heilmittel, denn ein Tee aus den Blättern soll helfen, während des Traumschlafes Visionen zur Heilung vom augenblicklichen Leiden zu empfangen. Nach dem Genuss dieses Tees wird das Kraut bei den Chontal-"Indianer"n (Oaxaca), die die Pflanze auch Thle-pelakano (= Blatt von Gott) nennen, außerdem noch geraucht. In kleineren Mengen wirkt es wegen seiner Bitterstoffe als Aperitif. Weitere Wirkungen: Akustische Wahrnehmungen vertiefen sich; Sinne werden gereinigt. Insektizid. Überwinterung warm, öfters zurückschneiden.

CAL31 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Mexikanisches Traumkraut, Blüte im Winter

Weisheitsmedizin vom Stamm der Xhosa

AFRIKANISCHE TRAUMWURZEL

Silene capensis (Silene undulata)

HHP (50/25) M0D (-) ☼☼💧

[Ubulawu, Xhosa-Traumkraut] Die afrikanische Traumwurzel gilt weltweit als eine der mächtigsten traumInduzierenden (=oneirogene) ethnobotanischen Pflanzen. Sie wird in ihrer Wirkung oft mit dem mexikanischen Traumkraut verglichen, soll aber wirkungsvoller sein.

Die Pflanze ist verwandt mit unserem wilden Leimkraut, was man sofort an den weißen Blüten sehen kann, kommt aber aus dem Süden Afrikas und Zimbabwe, wo die Pflanze seit Urzeiten von den Menschen aus dem Stamm der Xhosa verehrt wird, weil sie eine Verbindung zu den Vorfahren schafft. Die Ahnen werden befragt und mit Hilfe der Wurzel bekommt man eine Antwort. Die Xhosa sprechen der Traumwurzel nicht nur magische Kräfte zu, sondern sehen die Pflanze auch als ein Mittel zur Erlangung der Weisheit an.

Aus der Wurzel von Silene capensis wird der „Ubuwalu", ein Trank der Xhosa bereitet, um lebhafte und bunte Träume herbeizuführen.

Traditionell wird dazu eine kleine Menge der pulverisierten Wurzel mit Wasser zu einem weißen Schaum geschlagen. Dieser Schaum wird dann abgesaugt und eingenommen. Für mehrere Nächte werden die Träume dann lebendiger und einprägsamer als üblich.

Es heißt, man solle die Wurzel gleich nach dem Aufstehen am frühen Morgen nehmen. Falls das beim ersten mal nicht klappt, kann man mehrere Tage hintereinander etwas von der Wurzel nehmen; die Wirkung kumuliert sich dann. Beim Zubettgehen stellt man dann seine Fragen an die Ahnen. Eigentlich wird geraten, die Pflanze 2 Jahre wachsen zu lassen bis zur ersten Ernte, aber sie soll auch schon als junge Pflanze wirksam sein. Ein kleines Stück der Wurzel auskauen möge schon wirken.

Es wird auch berichtet, dass man auch im Wachzustand Farben und Gerüche intensiver wahrnimmt und dass man seine Gedanken besser ordnen kann. Die weißen Blüten duften am Abend und nachts. Die rosettenbildende Staude ist frosthart bis ca. -12°C.

SIL31X Saatgut € 5,10 **~ 30 Korn**

SIL31 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Afrikanische Traumwurzel

WKK 33

Kräutersalat und Gesundkraut aus Malaysia

ULAM RAJA

Cosmos caudatus

A/P (300/30) GWM0 (-) ☼☼☼💧☺

[Pokok Kenikir] Überrascht! Ich war wirklich erstaunt darüber, dass mein erster Ulam Raja Salat mir so gut schmeckte!

Ulam Raja (sprich: Ulam Radscha) bedeutet soviel wie „königlicher Salat". Das Wort Ulam steht in Malaysia allgemein für das Kraut von Pflanzen, die sowohl als Nahrung, Zierpflanze als auch als Medizin genutzt werden.

Mein erster Salat war nur mit Sesamöl, Rotweinessig und Salz. Und er schmeckte köstlich! Dieses Kraut ist gerade mild genug, dass man es pur als Salat essen kann, aber auch würzig, mit einer erfrischenden Note wie von grüner Mango. Und nicht nur der Geschmack ist erfrischend: Nach dem Genuss einer guten Portion Salat fühlte ich mich richtig aufgemöbelt, voller Tatkraft und Schwung. Man traut dieser stattlichen Pflanze gar nicht zu, dass ihre Blätter zart genug sind für einen rohen Salat, aber sie sind es definitiv.

KÜCHE

In Malaysia wird es in erster Linie gerne roh gegessen als Kräutersalat, oft zusammen mit Sambal Belachan, einem scharfen Dip aus Chili, Garnelenpaste, Limettensaft und rohen Zwiebeln. Oder als Nasi Ulam, ein Reisgericht mit verschiedenen Kräutern. Aber auch als Gemüse gedünstet ist es beliebt, z.B. mit Kokosnusssauce und Chilis.

Ulam Raja ist in einigen Gegenden Malaysias eine stolz verbreitete Lokalspezialität und wird auch in führenden Hotels gerne den Touristen als besondere Spezialität dargeboten.

Verwenden Sie nicht nur die feinen Blätter sondern auch die noch zarten Stängel, diese schmecken ebenso und geben Ihrem Salat einen besonderen Biss. Im Kühlschrank lässt sich Ulam Raja in einer Box mit etwas Wasser mehrere Tage lagern.

HERKUNFT / VERBREITUNG

Ursprünglich in Mittelamerika beheimatet, ist Ulam Raja inzwischen in ganz Südostasien verbreitet. Die Pflanze wurde einst von spanischen Priestern und Missionaren in Mexiko kultiviert, von wo sie dann über die Philippinen nach Malaysia gelangte. Hier hat sie heutzutage von allen südostasiatischen Staaten wohl die größte Bedeutung erlangt. Aber auch in Indonesien und Indien ist diese wilde Cosmea als Salatpflanze und Heilkraut bekannt. Trotz dieser Beliebtheit ist die Pflanze aber nicht kommerziell im Handel. Das Saatgut wird unter Freunden weitergegeben und die Verwendung wird in Familien von Generation zu Generation tradiert. In Malaysia und Indonesien kommt Ulam Raja auch verwildert in den Wäldern vor und wird nicht nur angebaut, sondern auch wild gesammelt.

MEDIZIN / INHALTSSTOFFE

Traditionell gilt Ulam Raja als Kraut, welches nicht nur gut schmeckt sondern auch vitalisiert und allgemein gut für die Gesundheit ist. Es heißt, dass es die Knochen kräftigt, den Blutkreislauf stärkt, zu einem frischeren Atem beiträgt und üblen Körpergeruch von innen reduziert, wenn man es isst.

In neuerer Zeit befasst man sich auch auf wissenschaftlicher Ebene mit diesem beliebten Gesundkraut. Fazit: Es wirkt tatsächlich als starkes Antioxidans. Mehr als 20 antioxidative Substanzen wurden bis jetzt in frischen und getrockneten Blättern entdeckt, hauptsächlich sind es Proanthocyanidine (OPC). Es heißt, dass 100g der frischen Blätter das antioxidative Äquivalent von 2,4 Gramm Vitamin C besitzen! Als gesundheitlich wertgebende Inhaltsstoffe wurden außerdem folgende Wirkstoffe gefunden: Saponine, Flavonoide, Polyphenole, Proanthocyanidine, Quercetin, Chlorogensäure, ätherische Öle, Alpha-Gucosidase.

Ulam Raja, laufende Ernte der zarten Blätter

Die Volksmedizin sagt, dass das Kraut entzündungshemmend, diuretisch, antibakteriell, antimykotisch, gegen Osteoporose, antidiabetisch, appetitanregend, bei schwachem Magen, knochenstärkend, blutreinigend und blutdrucksenkend wirkt. Es wirke kühlend, verbessere das Hautbild und vermindere Harnsäure.

KULTUR / ERNTE

Die Pflanze ist wirklich einfach zu halten. Sie braucht viel Wasser und Nährstoffe, denn sie wächst sehr zügig. Gerade weil die Pflanze unter Idealbedingungen leicht über 2 Meter hoch werden kann, sollte man sie schon im Interesse der leichteren Erntbarkeit und für die Ernte möglichst zarter Blätter möglichst kürzer halten. Sie können bereits nach ca. 6 Wochen das erste Mal ernten. Nach dem Schnitt wachsen innerhalb von 1-2 Wochen wieder genauso viele Blätter nach, wie bei der letzten Ernte. Eine regelmäßige Ernte versorgt Sie immer wieder mit neuen frischen Blättern.

Die Pflanze gilt als kurzlebige Ausdauernde, wird aber meist einjährig kultiviert. Sie können die Samen im Herbst nach der Blüte sammeln und im Frühjahr erneut aussäen; oder sie machen Stecklinge, die sich leicht in einem Wasserglas bewurzeln lassen.

Im Unterschied zu den bekannten Kosmeen (Schmuckkörbchen), die unsere Gärten auf so malerische Weise im Sommer zieren, ist das Verhältnis von Blüte zu Blatt hier reinweg umgekehrt: ungeheure Mengen an Blattwerk, aber dafür eher kleine und späte Blüten, wobei die Blüte an sich sehr schön ist. Ulam Raja kann in der warmen Jahreszeit, solange kein Frost ist, sehr gut draußen gehalten werden.

COS12X Saatgut € 5,10 **~ 10 Korn**

COS12 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Fleischige Blätter bereichern jeden Salat

TRIPMADAM, GRÜN

Sedum reflexum (Sedum rupestre)

HP (20/30) M0WZ (-)

Vitaminhaltige, fleischige und zarte Blätter können sogar im Winter gepflückt und als geschmacklich neutrale, mineralstoffreiche Salatzugabe gegessen werden. Die zerquetschten Blätter sollen lindernd wirken bei Verbrennungen. Gelbe Blüten im Sommer. Ist mit fast jedem Standort zufrieden. Wenig Lichtbedarf.

SED01X Saatgut € 2,55 **~ 1000 Korn**

SED01 Pflanze* € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Tripmadam

Kommt auch mit trockener Erde zurecht

TRIPMADAM, BLAUGRAU

Sedum reflexum

HP (20/30) M0WZ

Gleiche Eigenschaften wie die grüne Art. Zierendes Laub.

SED02 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Tripmadam, blaugrau

Trichterwinde

Um sie üppig blühen zu lassen, sollten sie nicht zu viel gegossen werden. Sandiger Boden ist von Vorteil. Sie eignen sich bestens um eine sonnige, warme Stelle zu beranken.

Blau blühende Rankpflanze

TRICHTERWINDE

Ipomoea tricolor (Ipomoea violacea)

A (120/30) AM0S (-)

Wüchsige Schlingpflanze mit himmelblauen Blüten. Die Samen wurden einst von den Azteken - wie das verwandte Ololiuqui - als Anregungsmittel in religiösen Zeremonien verabreicht. Blüht von Juni-Oktober.

IP001X Saatgut € 3,40 **~ 40 Korn**

Im Gewächshaus blüht sie das ganze Jahr

TRICHTERWINDE, AUSDAUERND

Ipomoea indica (Ipomoea learii)

P (>300/30) ABM0SZ

Tief eingeschnittene Blätter machen diese auch außerhalb der Blütezeit (Frühling bis Spätsommer) zu einem dekorativen Blickfang. Auch draußen im Kübel! Überwinterung frostfrei oder auch warm - kein Problem! Kann jederzeit zurückgeschnitten werden, wenn das Wachstum dieser vitalen Schlingpflanze mal überhand nimmt.

IP005 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Trichterwinde, ausdauernd

Trichterwinde „Pearly Gates"

Auslese-Züchtung mit himmlisch-blauen Blüten

TRICHTERWINDE „HEAVENLY BLUE"

Ipomoea tricolor (Ipomoea violacea)

A (>200/50) AM0S (-)

Eine besonders schön blau blühende Auslese. Schöne Kübelpflanze.

IP009X Saatgut € 3,40 **~ 30 Korn**

Die weiß blühende Form der Rankpflanze

TRICHTERWINDE „PEARLY GATES"

Ipomoea tricolor (Ipomoea violacea)

A (>200/50) AM0S (-)

Eine cremeweiß blühende Trichterwinde.

IP008X Saatgut € 3,40 **~ 30 Korn**

Kleines, stacheliges Kraut für Bodybuilder

TRIBULUS

Tribulus terrestris

A (30/30) AM (-)

[Erdburzeldorn, Caltrop] Diese in der ayurvedischen und chinesischen Medizin bedeutsame Heilpflanze findet Verwendung bei Nieren- und Blasenerkrankungen und als Aphrodisiakum. Neuere Forschungen bestätigen, dass sie die Erektion verstärken und verlängern kann und die Qualität des Spermas verbessert.

Die Wirkung erklärt sich durch eine Erhöhung des Testosteronspiegels, weshalb das Kraut von Bodybuildern als natürliche Alternative zu Anabolika genommen wird.

TRI21X Saatgut € 5,10 **~ 30 Korn**

Tribulus

Sehr gesunde Salatpflanze

TU REN SHEN

Talinum paniculatum

P (60/40) DM0 ☯ (-)

[Erdginseng; Surinam Spinat] Siehe auch Wasserblatt. Gemüse- und gleichzeitig auch Heilpflanze aus der Portulakfamilie mit tiefroten, kleinen Blüten und fleischigen Blättern. Allgemeines Kräftigungsmittel. In der chinesischen Medizin bei Qi-Mangel in der Milz: Müdigkeit, verbunden mit nächtlichem Schwitzen, auch Schweißausbrüche tagsüber und unregelmäßige Monatsblutungen.

TAL02X Saatgut € 5,10 **~ 200 Korn**

Tu Ren Shen, Früchte

Winterharte, essbare Staude aus Japan

UDO (JAPANISCHER SPARGEL)

Aralia cordata

HP (200/50) MGJ (S! F!)

Ausdauernde japanische Gemüse- und Heilstaude. In Japan sind die gebleichten und blanchierten Frühjahrssprossen mit dem frischen, sellerieartigen Aroma eine beliebte Delikatesse. Der Anbau ist vergleichbar mit dem von Spargel. In China wegen der tumorhemmenden, tonisierenden und verdauungsfördernden Wirkungen als Heilpflanze und Ersatz für Ginseng verwendet. Pflanzen Sie in guten, humosen Gartenboden. Die zur Zeit einzige Pflanzenart aus der Ginseng-Familie, die als Nahrung genutzt wird.

ARA01X Saatgut € 5,10 **~ 30 Korn**

ARA01 Pflanze* € 7,65 (ab 6 Stück € 6,90)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Udo (Japanischer Spargel)

Heilkraut aus Amazonien

VASSOURINHA

Scoparia dulcis

P (70/20) AMZ ☯ (-)

[Ye gan Cao, Zhu Zai Cao, Vacourinha] Diese weit verbreitete, schnell wachsende Heilpflanze hat in vielen Traditionen einen wichtigen Platz in der Medizin. In Brasilien, wo der hier verwendete Name „Vassourinha" herkommt, gilt es als zusammenziehendes, krampflösendes Mittel. In Indien als Medizin bei männlicher Unfruchtbarkeit und in Amazonien werden die Blätter von Vassourinha als Ersatz für Marihuana geraucht, während in Zentralafrika eine Art Anti-Zauber-Mittel daraus gemacht wird. Interessant ist das Vorkommen von Terpenen (Labdandyterpene), die vermutlich für die leicht psychoaktive Wirkung verantwortlich sein könnten. Wieder ein bemerkenswertes Kraut mit einem ganz breitem Spektrum an Eigenschaften. Es wirkt bei Menstruationsbeschwerden, bei Infektionen der oberen Luftwege, gegen Schmerzen aller Art, verbessert Herzfunktionen, ist blutzuckersenkend und krebshemmend. Die neuere Forschung hat eine Vielzahl von aktiven Substanzen in dieser südamerikanischen Heilpflanze entdeckt.

SCO20X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

Vasaka

Das indische Lungenkraut

VASAKA (INDISCHES LUNGENKRAUT)

Adhatoda vasica (Justicia adhatoda)

P (>200/40) DM0RTZ

[Vasa, Malabarnuss, Ährenstrauch, Indisches Lungenkraut] In einem Sanskritvers heißt es: „Wenn Vasaka in der Gegend wächst und es noch Hoffnung auf Heilung gibt, warum sollte ein Tuberkulose- oder Asthmakranker leiden?"

Der in Indien sehr verbreitete Strauch wird im Ayurveda seit über 3.000 Jahren geschätzt für seine ausgezeichnete schleimlösende Wirkung, bei Asthma und chronischer Bronchitis. Die Blätter dieses Strauches sind eines der besten natürlichen Mittel zur Bronchienerweiterung, wie sie bei der akuten Behandlung von Asthma notwendig ist. Als Rauch- oder Räucherkraut entfaltet es seine Wirkung besonders schnell. Die getrockneten Blätter werden daher auch zu Asthma-Zigaretten verarbeitet. Sonst werden Abkochungen oder der Frischsaft der Blätter eingesetzt. Eine andere wichtige Eigenschaft ist, Blutungen zu stillen, besonders bei Neigung zu übermäßigen Blutungen. Eine Paste aus den frischen Blättern mit Wasser stoppt augenblicklich Nasenblutungen. Nach der ayurvedischen Lehre hat Vasaka kühlende, zusammenziehende Eigenschaften und neutralisiert zu viel Hitze.

Wie viele der ayurvedischen Kräuter ist auch Vasaka schon lange von der europäischen Medizin entdeckt worden und z.B. enthalten in dem Mittel Allergin® von Klosterfrau oder weiterentwickelt worden in dem bekannten Sekretolyticum Bisolvon®.

Allgemeine Wirkungen: entzündungshemmend, gegen Asthma, bronchiale Beschwerden, Bronchitis, Husten, gegen Heuschnupfen, Nasenblutungen, andere Blutungen, Hepatitis, Fieber, wundheilend, keimtötend, desinfizierend, bei Augenentzündungen, gegen eine raue Stimme. Nicht während der Schwangerschaft zu verwenden; es kann Wehen auslösen.

Ähnlich wie bei dem botanisch verwandten Neem-Baum werden von diesem Strauch die Blätter verwendet gegen Parasiten und zur Schädlingsbekämpfung an Pflanzen. Wirkt bei höheren Lebewesen aber nicht giftig. Wegen der keimtötenden Wirkung werden die Blätter auch als natürliches Mittel eingesetzt, um Wasser, Getreide oder Wolle haltbar zu machen.

Ein immergrüner Strauch mit weißen, duftenden Blüten. Leicht zu halten, sehr gesund und wüchsig.

ADH01 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Eine Iris-Art mit duftenden Blüten

VEILCHENWURZEL

Iris germanica „Florentina"

HP (70/35) DM0R

Pralinenduftende, hellblaue Blüten im Frühsommer. Eine Iris, die nicht nur wegen ihres intensiven Duftes auf sich aufmerksam macht, sondern auch wegen des nach Veilchen duftenden Wurzelstocks, der auch heute noch in getrockneter Form in Apotheken erhältlich ist und Babys zum Kauen gegeben wird, um das Zahnen zu erleichtern. Gemahlen als Fixativ für Potpourri. Das Aroma des Wurzelstocks entwickelt sich erst nach 1-2 Jahren Lagerung. In der Parfümerie als Ersatz für das teure echte Veilchenparfüm.

IRI01 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Veilchenwurzel, eine Iris-Art

Verbene und Eisenkraut

Die hier angebotenen Verbenen - außer Teppich-Verbene, Blaue Verbene und Eisenkraut - sind verholzende, wüchsige Sträucher aus subtropischen Gebieten in Mittel- und Südamerika. Auffallend ist die hohe Konzentration an ätherischen Ölen in den Blättern. Auch die Blüten haben einen schönen Duft, aber anders als die Blätter. Siehe auch "Argentinischer Minzestrauch".

Zitronenverbene, einer der besten Kräutertees

Erstklassiger Kräutertee aus dem eigenen Garten

ZITRONENVERBENE

Aloysia triphylla (Lippia citriodora)
P (200/50) DMTWZ ☼☼💧💧☺

[Zitronenstrauch, Südamerik. Eisenkraut] Noch vor 100 Jahren führte fast jede Baumschule diesen Strauch mit den hocharomatischen Blättern in ihrem Sortiment. Die Heimat ist Südamerika (Uruguay). In Frankreich, wo sie „Verveine" heißt, ist sie schon lange als Haustee für alle Gelegenheiten beliebt. Wenn Sie einen wirklich gut schmeckenden Kräutertee suchen - probieren Sie diesen zuerst! Leicht belebende Wirkung. Das Laub ist spröde und trocknet daher rasch und behält auch dann noch erstaunlich lange das köstliche Zitronenbonbon-Aroma. Sehr frohwüchsig. Die Überwinterung ist ideal an einem kühlen Ort, der auch dunkel sein darf, z.B. im Keller, vorausgesetzt die Temperaturen liegen zwischen ca. -4° bis +10°C. Im zeitigen Frühjahr kann man sie dann wieder ans Licht stellen und im Mai, wenn die Fröste vorbei sind, in den Garten auspflanzen. Verliert im Dezember meist das Laub.

LIP01 Pflanze € 6,80 (ab 6 Stück € 6,10)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Zitronenverbene als Kübelpflanze

Sehr wüchsig für eine reiche Ernte

ZITRONENVERBENE „GIANT LIPPIA"

Aloysia triphylla (Lippia citriodora)
P (200/50) DMTWZ ☼☼💧💧☺

Eine noch wüchsigere Sorte aus Israel. (Auch die normale Zitronenverbene gehört schon zu den sehr schnell wachsenden Sträuchern). Starkes, gutes Aroma. Breitere Blätter.

LIP14 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: April-Oktober*

Goldgelbe Blätter, kompakter Wuchs

ZITRONENVERBENE „GOLDEN WIND"

Aloysia triphylla (Lippia citriodora)
P (200/50) DMTWZ ☼☼💧💧☺

Abgesehen von dem herrlichen typischen Zitronenverbenenaroma wartet diese Sorte auf mit goldgelben, etwas kürzeren Blättern und einem kompakteren Wuchs.

LIP15 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: April-Oktober*

Voller Orangen-Zitronengeschmack im Tee

ORANGENVERBENE

Lippia citriodora (Aloysia triphylla)
P (200/50) DMTWZ ☼☼💧💧☺

Eine Spielart der Zitronenverbene mit einem köstlichen Aroma - wie eine Mischung von Zitronen- und Orangenschalen. Die Blätter sind etwas breiter. Sehr gut für einen leckeren Kräutertee. Der Geschmack ist besonders voll und fruchtig. Gleiche Kultur und Pflege wie bei der Zitronenverbene.

LIP13 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Auch Schmetterlinge lieben Verbenen

Süßpflanze, ideal für Hanging-Baskets

AZTEKISCHES SÜSSKRAUT

Lippia dulcis

P (25/40) DM0TZ (-)

[Tzopelic Xlhuitl] Schon die Azteken kannten dieses aromatische Kraut, das einen natürlichen Süßstoff enthält, der wesentlich süßer ist als Zucker. Hervorragend geeignet für Teemischungen, besonders mit Zitronenverbene. Der Tee hat eine leicht tonisierende und entspannende Wirkung und ein minziges Apfel-/Melonenaroma. Der kleine, aber doch raschwüchsige Strauch entwickelt, im Topf gehalten, auch nett aussehende, herabhängende Zweige, mit weißen, honigduftenden Blüten. Das Süßkraut ist ähnlich schnell wachsend wie Zitronenverbene. Wo es im Sommer zu kalt ist, kann es ohne weiteres das ganze Jahr über auf der Fensterbank oder im Wintergarten stehen.

LIP02X Saatgut € 5,10 **~ 30 Korn**

LIP02 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Anis-Verbene

Teppich-Verbene

Aromatisch duftender Strauch aus den Tropen

ANIS-VERBENE

Lippia alba var. carterae

P (200/40) DTWZ

Strauch aus Südamerika mit stark anisduftenden, großen, lindgrünen Blättern. Ein Tee von den Blättern schmeckt köstlich nach Anisbonbon, doch kurioserweise fehlt der sonst bei allen anderen anisigen Kräutern auftretende Süßungseffekt.

LIP08 Pflanze € 11,05 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Schöne Kriechpflanze mit weißen Blüten

TEPPICH-VERBENE

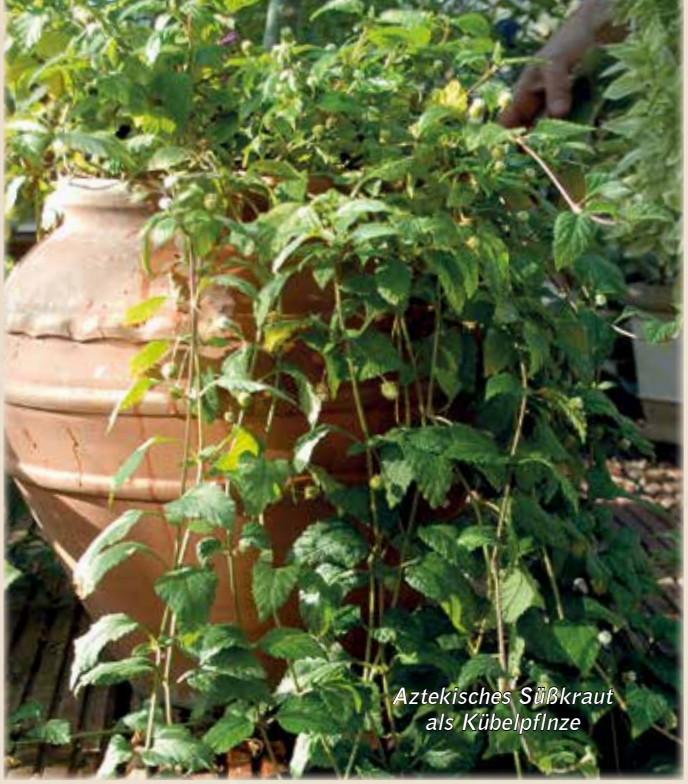
Phyla nodiflora (Lippia nodiflora)

HHP (10/30) DM0Z (-)

[Kriechende Verbene, Frogfruit] Heilpflanze aus Mittelamerika gegen Erkältung. Antibakteriell. Andere Lippias haben duftende Blätter - hier sind es die Blüten, die duften. Kriechende, in Töpfen rankende Pflanze. Ziemlich winterhart.

LIP04 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Australische Minz-Verbene



Aztekisches Süßkraut als Kübelpflnze

Schön blühende Heilpflanze für den Garten

BLAUE VERBENE

Verbena hastata

HP (100/40) M0 (F S!)

Schöne Staude für feuchtere Gartenbereiche. Blüten sind oft mehr lila als blau. Das Kraut hat beruhigende Wirkung, ein Tee ist gut bei Schlaflosigkeit.

VER12X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

Würz- und Teestrauch mit Zitronenaroma

JUANILAMA, STRAUCHVERBENE

Lippia alba

HHP (180/30) DB0WMTZ

[brasil.: Cidreira brava] Vor allem als Heil- und Teepflanze ist dieser schnell wachsende Strauch beliebt. Er ist von Mexiko bis Argentinien verbreitet. Die angenehm zitronig duftenden Blätter werden speziell in Costa Rica gerne als angenehm schmeckender, entspannender Tee genossen. In Mexiko liebt man die stark aromatischen Blätter auch als Würze für Suppen und Mole-Soße. Und auf der karibischen Insel Curaçao nimmt man die Blätter als Gewürz für Fischsuppen oder für Gegrilltes.

Der Tee aus den Blättern dient in vielen Gegenden Südamerikas als Medizin gegen Koliken, Migräne, Erkältung oder zur Senkung des Cholesterinspiegels und als Muskelrelaxans. Interessant finde ich auch den Gebrauch zur Schlafförderung, wobei die Wirkung nicht auf Einschlafförderung, sondern in der Schlafverlängerung liegt.

LIP06 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Foppen Sie Ihre Kräuterexperten mit der falschen Zitronenverbene

AUSTRALISCHE MINZ-VERBENE

Lippia species

P (200/50) DMTWZ

Diese Spielart der Zitronenverbene kommt von einer australischen Gärtnerei, die die Pflanzen unter dem Namen „Lime Verbena" anbietet. Das fanden wir aber wegen des deutlichen Minze-Aromas nicht ganz passend. Die Pflanzen sind äußerlich nicht von der bekannten Zitronenverbene (Aloysia triphylla) zu unterscheiden, der Duft ist jedoch ganz anders: Es ist ein eigenwilliger, sehr gehaltvoller, dunkler Basis-Minzeduft! Nur im Tee kommt die Gemeinsamkeit mit dem typisch metallischen Grundton der Zitronenverbene zum Ausdruck. Wer den stark zitronigen Geschmack der Zitronenverbene nicht mag, kann es ja mal mit dieser Alternative versuchen. Wächst schnell, ist robust und nur wenige Blätter geben schon einen hocharomatischen Tee.

LIP05 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Einheimisches, heiliges Druidenkraut

EISENKRAUT

Verbena officinalis

HP (60/30) BM0T (F!)

Ein der Venus geweihtes Kraut. Eines der vier heiligen Kräuter der Kelten. Die Druiden wuschen ihre Altäre mit Eisenkraut-Tee. Dieser Tee ist auch gut für eine Gesichtskompresse. Pflanze mit unscheinbaren Blüten.

VER11X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

VER11 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Purpurblättriges Eisenkraut

Farbige Spielart des Eisenkrauts

PURPURBLÄTTRIGES EISENKRAUT

Verbena officinalis „Bampton"

HP (50/30) B0M (F)

Diese auch fürs Staudenbeet attraktive Spielart der bekannten Heilpflanze kommt aus England und wurde in der Ortschaft Bampton entdeckt. Vermutlich hat es dieselben Heileigenschaften wie das gewöhnliche Eisenkraut, aber wir wissen das noch nicht genau. Jedenfalls erfreut diese Sorte durch ihr dunkles, rötliches Laub und auffällige violett-rosa Blüten. Wie immer bei stark gefärbten Blättern ist es so, dass intensive Sonne, kühlere Temperaturen sowie auch Trockenheit die Farbe der Blätter und Blüten verstärken.

Die schönen Blüten sind nektar- und pollenreich und beliebt bei Bienen und Schmetterlingen. Durch die langen Stängel ist es auch für Blumensträuße geeignet. Die Blütezeit verlängert sich, wenn die abgeblühten Stängel regelmäßig entfernt werden.

VER13X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Dieser Gewürzstrauch ist immer zur Hand

MEXIKANISCHER OREGANO, WEISS

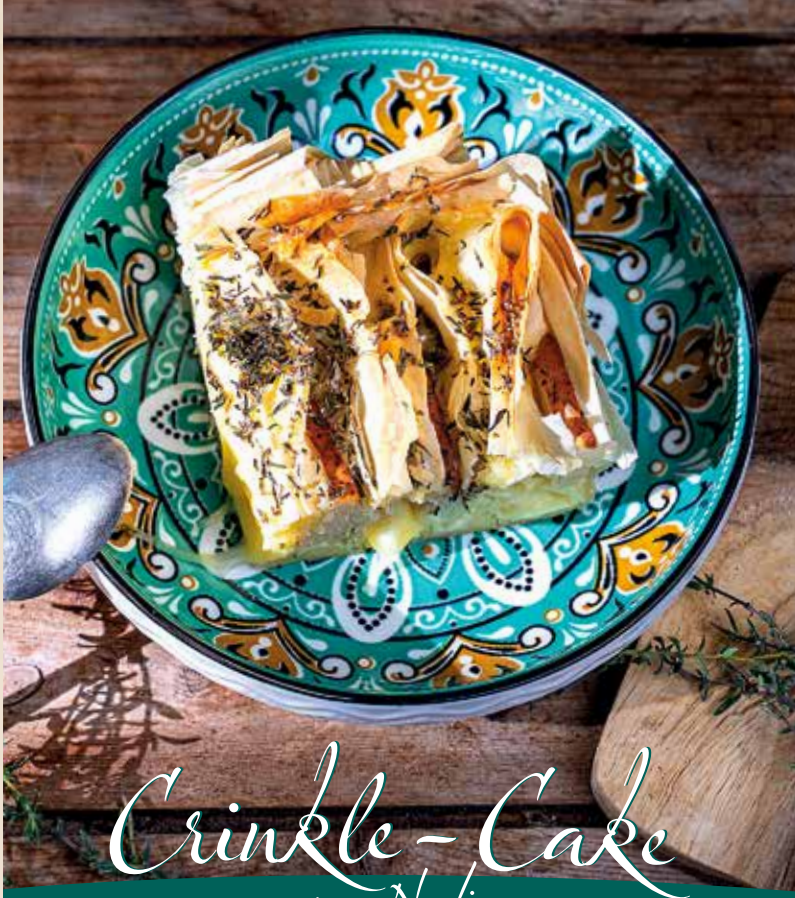
Lippia graveolens

P (120/40) DWZ

Für Chilis, dicke Eintöpfe (sog. Guisados), Bohnengerichte und andere mexikanische Speisen der originale Origano. Im Aroma nicht ganz identisch mit den europäischen Sorten, aber hocharomatisch. Kleine, weiße Blüten im Sommer duften nach Honig. Kann gut als Zimmerpflanze überwintert werden, wobei ein Teil der Blätter abgeworfen wird.

LIP03 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Juanilama



Crinkle-Cake

von Nadine

1 Packung Filo/Yufkateig
1 Birne
1 Stück Brie
100g Schmand
2 Eier
1 Schuss Milch
1TL Gemüsepaste oder Brühe
1-2 TL Thymian + extra Thymian
Schwarzer Pfeffer
Knoblauchöl

Den Filoteig Blatt für Blatt zusammenraffen und in eine Auflaufform geben (relativ eng), bis alle verbraucht sind. Die Ecken musst du je nach Größe der Aufflaufform eventuell umklappen.
Schneide Birne und Brie in Scheiben und lege sie abwechselnd in die Filoteig-Taschen.
Beträufel jetzt alles mit einem guten Schuss Knoblauchöl.
Schmand, Eier, Gemüsepaste, Thymian und schwarzer Pfeffer gut mit einander verrühren und in die Aufflaufform gießen.
Jetzt solltest du unbedingt nochmal eine extra Ladung Thymian drüber streuen und alles bei 180 Grad Ober/Unterhitze, 30 min backen.
Es schmeckt warm, sowie auch kalt unglaublich köstlich.
Guten Appetit :)

Veilchen

Duftveilchen „Rebecca"

Veilchenduft gehört für mich zum Berauschendsten, was die Duftwelt zu bieten hat. Zuweilen denke ich, dass unser Riechorgan ganz eigene Rezeptoren nur für den Veilchenduft hat. Ich glaube, jedem, der zu flach atmet, bekäme eine Therapie gut, bei der man auf veilchenumsäumten Wegen wandelt. Dann kann man nämlich nicht mehr anders, man muss tief atmen!

Die große Zeit der Veilchen ist der Vorfrühling, je nach Wetter und Gegend etwa Mitte bis Ende März. Bei uns in der Gärtnerei ist diese Zeit unüberriechbar. Vor kurzem hatte ich Gelegenheit, einmal live den Vergleich von Parmaveilchen (Viola suavis) und normalen Duftveilchen (Viola odorata) zu erschnuppern. Denn beide Arten standen in der Gärtnerei dicht beieinander. Wenn ich mich von den Parmaveilchen ein paar Schritte entfernte, schickten die anderen Veilchen sofort auch ihre duftenden Wolken zu mir, als gäbe es gerade einen Duftwettbewerb. Ganz klar, die Odorata dufteten auch eindeutig nach Veilchen, - aber eben doch ganz anders. Auf den Punkt gebracht: Viola odorata überzeugt mit verspielter, lieblicher Erotik, während Viola suavis die pure Sinnlichkeit verströmt!

Duftveilchen ‚Königin Charlotte'

Violette Blüten duften im Frühling

DUFTVEILCHEN

Viola odorata ‚Königin Charlotte'

HP (20/25) DM0W (F S!)

Nur im Sommer mögen die Duftveilchen Schatten. Deshalb ist es günstig, sie unter Laub abwerfende Gehölze zu pflanzen. Aber nicht auf der Südseite, sondern am besten an der Ost- oder Westseite. Sie blühen zweimal im Jahr: im Herbst und im Frühjahr. Eine erlesene Köstlichkeit sind die essbaren Blüten an Süßspeisen; sie können auch kandiert werden. Probieren Sie auch die zarten Blätter zusammen mit anderen Kräutern im Frühjahrssalat. Reich an Vitamin C.

VI001X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

VI001 Pflanze* € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Michaela mit den ersten Duftboten des Jahres

Die Blüten für essbare Garnierung

HORNVEILCHEN

Viola cornuta „King Henry"

HA/Bi (15/15) 0W (F S)

Die essbaren Blüten mit leichtem Mädesüßgeschmack (...oder Wintergrünaroma) sind nützlich zur Garnierung, in Suppen, Frucht- und Kartoffelsalat, Ravioli und Desserts. Blüht in verschiedenen Farben. Alle Veilchenarten enthalten außergewöhnlich viel Vitamin C in allen Teilen.

VI008X Saatgut € 1,70 **~ 300 Korn**

Zweifarbige Blüten mit betörendem Duft

DUFTVEILCHEN „REBECCA“ NEU

Viola pubescens ‚Rebecca‘

HP (25/25) D0W

Ein sehr duftstarkes Veilchen mit weiß-violetten, üppigen Blüten. Ein Rückschnitt nach der ersten Blüte im April/ Mai bringt einen zweiten Blütenflor hervor. Auch in Töpfen und Kübeln sehr schön.

VI010 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: April-Oktober*

Parmaveilchenblütenernte im März

Das ist der intensivste Veilchenduft

PARMAVEILCHEN

Viola suavis „Duchesse de Parme“

HP (10/20) DM0TWZ

Zu Anfang dieses Jahrhunderts, als noch eine ganze Industrie sich mit der Heranzucht und Vermarktung dieser so hinreißend duftenden Veilchen für Duftsträuße beschäftigte, wurde viel Wert darauf gelegt, jungen Damen der besseren Gesellschaft die angemessene Art, an einem Veilchenstrauß zu riechen, beizubringen. Das lange, tiefe Inhalieren des Duftes galt nicht nur als unfein, sondern das empfohlene Schnüffeln in vielen kleinen Zügen ermüdet tatsächlich die Riechsinneszellen spürbar weniger! Es gab viele Sorten, die aber wegen ihrer oft nicht ganz einfachen Kultur in Vergessenheit geraten bzw. ausgestorben sind. Die Sorte, die ich für Sie ausgewählt habe, blüht hellviolett-blau gefüllt von Herbst bis Frühjahr (Hauptblüte April) und ist sehr gesund und wüchsig. Sie ist an nicht allzu exponierten Lagen gut winterhart. Die Blüten der Parmaveilchen eignen sich besonders zum Kandieren und für Süßspeisen wegen ihres viel stärkeren Duftes. Unter Glas blüht sie von November bis in den April hinein und ihr erfrischender Duft parfümiert dann das ganze Gewächshaus!

VI002 Pflanze € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Der Duft vergangener Zeiten

PARMAVEILCHEN, WEISS BLÜHEND

Viola suavis „Comte de Brazza“

HP (20/30) DWM0

[Swanley White] Eine preisgekrönte Züchtung aus dem Jahre 1883. Die weißen Blüten haben einen ganz leicht bläulichen Schein und duften genauso herrlich wie andere Parmaveilchen.

VI005 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Parmaveilchen, weiß blühend

Vergissmeinnicht und bleib mir treu

VERGISSMEINNICHT

Myosotis arvensis

HBi (40/20) B0WM (F)

[Ackervergissmeinnicht] Wer kennt sie nicht, die unschuldigen, hellblauen Blüten! Sie erscheinen unermüdlich das ganze Frühjahr über und symbolisieren Liebe, Treue und Zusammengehörigkeit. Die winzigen, leuchtstarken Blüten kann man als Verschönerung für Süßspeisen nutzen. Vergissmeinnicht liebt einen guten, feuchten Boden und sorgt oft durch Selbstaussaat für Präsenz in ihrem Garten. Das ganze Kraut wurde einstmals als entzündungshemmendes Mittel und gegen Lymphknotenschwellungen eingesetzt.

MY001X Saatgut € 1,70 **~ 300 Korn**

Altmodische Schnittblume für‘n Garten

SUMPF-VERGISSMEINNICHT

Myosotis palustris

HP (30/25) B0GM

Die heimische Staude wurde einst wegen ihrer beruhigenden, entzündungshemmenden Wirkung verwendet. Die kleinen hellblauen Blüten können langweilige Salate optisch aufpeppen. Wächst am liebsten an feuchten Stellen im Garten oder am Gartenteich.

MY002 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Sumpf-Vergissmeinnicht

Hochwachsende Staude, eine Frauenmedizin

VERNONIA

Vernonia fasciculata

HP (160/40) BM0

Verwandte der in Staudenkreisen bekannten Vernonia noveboracensis mit wunderschönen, purpurroten Blüten von Juli bis September. Beheimatet in den Appalachen (Nordamerika). Korbblütler. Der englische Name Ironweed hieße übersetzt Eisenkraut - dieser Name ist aber schon vergeben für die Verbena officinalis. Die Wurzel enthält Sesquiterpene, die eine regulierende Wirkung auf den weiblichen Hormonhaushalt haben sollen. Verdauungsförderungs- und Stärkungsmittel. Die medizinische Forschung beschäftigt sich seit einiger Zeit intensiver mit den unentdeckten Potenzialen dieser Pflanze. Blüht mit schönen purpurfarbenen Blüten oft schon im ersten Jahr und kann bei idealem Standort auch zwei Meter hoch werden.

VER50 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Gesundes Futter für Wellensittich & Co.

VOGELMIERE

Stellaria media

A (30/30) GM (F!)

Frische Blätter sind sehr kieselsäurehaltig und gut in Salaten oder als Spinat! Abkochungen bei Verstopfung.

STE11X Saatgut € 2,55 **~ 400 Korn**

Heimisches Gewürz aus der Heide

WACHOLDER

Juniperus communis „Meyer"

HP (300/60) M0WR

[Wachholder, Heidewacholder] Wussten Sie schon, dass Gin sein einmaliges Aroma durch Wacholderbeeren bekommt? In der Volksmedizin jedoch ist Wacholder bekannt für seine kreislauf- und nierenanregende, harntreibende Wirkung. Besonders im Mittelalter war Wacholder ein wichtiges Heilmittel. Die Sorte „Meyer" ist gut selbstfruchtend. Der Fruchtansatz ist allerdings größer, wenn mehrere Pflanze in einer Gruppe zusammengesetzt werden. In der Küche sind die Früchte vielfältig verwendbar. Frische, reife oder auch junge, noch grüne Wacholderbeeren passen z.B. auch gut an Kräuterfrischkäse und schmecken dann richtig erfrischend. Wacholderholz ist wegen seines hohen Anteils an aromatischen Ölen und Harzen für das Räuchern von Fisch und Fleisch sehr begehrt. Wacholderzweige, unters Grillfleisch gelegt, sorgen für ein herzhaftes, herb-rauchiges Aroma. Und das kann man auch schon vor der ersten Wacholderbeerenernte genießen. Denn Wacholderbüsche fruchten etwa ab dem zweiten Jahr und die Beerenreife zieht sich über ca. zwei Jahre hin, so dass man oft grüne und schwarze Beeren an einer Pflanze sehen kann. Wild wächst der Wacholder bei uns hier in Norddeutschland in der Heide, wo er oft einzeln als Charakterpflanze steht. Selten ist er so aufrecht und ebenmäßig gewachsen, wie die diversen Formen von (meist fruchtlosen!) Zierwacholdern, die überall in den Gärten verbreitet sind. Ich finde gerade diese unegale, vom Wind zerzauste Form so sympathisch am Wacholder! Ideal ist ein Standort in sandigem Boden, aber dieser Strauch hat sich auch als sehr anpassungsfähig erwiesen.

JUN01 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Wacholder

Weiß blühendes Kraut für die Mai-Bowle

WALDMEISTER

Galium odoratum

HP (30/35) DMTW (F!)

Erwarten Sie von dieser Pflanze nicht das Aroma von grünem Wackelpeter! Auch wenn die weißen Blüten wundervoll duften und das Kraut bei sachgemäßer Behandlung ein süßes Cumarinaroma entwickelt - es ist einfach nicht vergleichbar mit dem, was wir uns gewöhnlich unter Waldmeister vorstellen und viele sind deshalb enttäuscht. Für selbst gemachte Götterspeise oder Getränke empfehle ich gemahlene Samen von Nigella damascena (siehe Kümmel, Damaszener), eventuell mit etwas Mädesüßwurzel abgerundet. Nigella ist ein orientalisches Gewürz, eine Einjährige. Waldmeister hat die Fähigkeit, an ihm zusagenden Standorten Unkraut durch seine Wurzelausscheidungen zu verdrängen. Pflanzen Sie ihn auf keinen Fall in die pralle Sonne.

GAL11 Pflanze* € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Große Sorte mit besonders duftigen Blüten

TURINER WALDMEISTER

Asperula taurina

HP (40/25) D0W

[Turiner Meister] Großer, starkduftender Verwandter des heimischen Waldmeister aus südlichen Alpenbuchenwäldern mit herrlich weinig-jasminig duftenden, weißen Blüten im Frühjahr. In der Küche wie gewöhnlichen Waldmeister anwenden! Ansonsten für Duftsträuße.

ASP09 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Waldmeister

Turiner Waldmeister

Ein heilkräftiger Wasserdost

WASSERHANF

Eupatorium perfoliatum

HP (120/30) ABM0 (F)

[Gefleckter Wasserdost, Durchwachsener Wasserhanf] Aus dem Norden Amerikas. Der Wurzelstock wird ausgekaut und ist ein beachtliches sexuelles Stimulans. Verbessert das Immunsystem, wirkt fiebersenkend, entzündungshemmend und allgemein kräftigend. Wächst bevorzugt an feuchten Stellen oder am Teichrand. Schöne weiße Blüten.

Wolf-Dieter Storl war 2013 bei uns zu Besuch. Er fragte bei unserem Rundgang durch die Gärtnerei, ob wir den durchwachsenen Wasserhanf hätten und empfahl diesen als eine der besten Heilpflanzen zur Immunstärkung.

EUP02X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

EUP02 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Wasserhanf

Große Wildstaude für den pflegeleichten Garten

WASSERDOST

Eupatorium cannabinum

HP (150/40) BM0 (F)

Einheimische Wildform. Mit seinen blassrosa Blüten sieht er dem Baldrian, mit dem er zusammen mit Mädesüß, Beinwell und Blutweiderich in feuchten Gräben und Ufern wächst, zum Verwechseln ähnlich. Die getrocknete Wurzel wirkt schon in kleinen Mengen schweißtreibend und damit fiebersenkend; Auszüge auch gegen Gicht und Rheuma.

EUP01X Saatgut € 2,55 **~ 500 Korn**

EUP01 Pflanze* € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Waldmeister-Eis

Um ein wirklich gutes Waldmeister-Eis zu kreieren, benötigen wir nur ein paar Dinge.
Timing, Zutaten und etwas Geduld.

Für 1 Liter Eis brauchen wir ca. 30-40 frische Waldmeisterstängel (diese müssen unbedingt vor der Blüte gesammelt werden), 500 ml Milch, 250 g Sahne und 150 g Zucker.

Nachdem ihr die Waldmeisterstängel gepflückt habt, legt ihr diese für etwa 4-6 Std. an einen schattigen Ort zum Welken, damit das volle Aroma vom Waldmeister entfaltet wird.

Danach gebt ihr die angewelkten Stängel in die Milch und erhitzt alles vorsichtig. Aber Vorsicht, auf keinen Fall kochen lassen. Die Milch mit Stängel über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Milch durch ein Sieb abgiessen und erst nachdem ihr den Zucker in der Sahne durch rühren aufgelöst habt, dazu geben. Die fertige Mischung jetzt in die Eismaschine geben und nach Herstelleranleitung zu einem cremigen Eis verarbeiten.

Buon appetito
wünscht euch Gilberto

Echte Waldrebe, dekorative Samenstände

Starker Duft besonders an heißen Sommertagen

BRENNENDE WALDREBE

Clematis flammula

HP (>200/40) D0

Diese schlingende, stark duftende Waldrebe kommt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum und Vorderasien. Sie wird aber schon seit dem 17.Jhd. in Mitteleuropa erfolgreich kultiviert. Auffallend ist, wie sich der Blütenduft bei heißem Sommerwetter intensiviert.

CLE07 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Duftstaude für trockene Lagen

AUFRECHTE WALDREBE

Clematis recta

HP (>200/30) DB0M

Eng mit der echten Waldrebe verwandt, jedoch mit staudigem, statt kletterndem Wuchs. Eignet sich daher besser als Duftstaude für die Pflanzung am Wegesrand. Diese Art mag es kalkreich und relativ trocken. Cremeweisse, honigduftende Blüten im Sommer.

CLE09 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Blütenduft in der Sommerhitze

ECHTE WALDREBE

Clematis vitalba

HP (>200/30) DB0MS

Diese heimische Clematis wächst wild an Waldrändern oder auch feuchten Stellen in Ufernähe in südlichen Teilen Deutschlands. Der herbfrische Blütenduft tritt besonders bei höheren Sommertemperaturen hervor. Zahlreiche cremeweisse Blüten spenden viel Nektar und werden daher gerne von Bienen angeflogen. Sehr dekorativ wirken die fluffigen, silbrigen Samenstände im Herbst und Winter. Als robuste Rankepflanze eignet sie sich zur Bgrünung von Pergolen und Zäunen. Dekorative Samenstände im Winter.

CLE08 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Rankende Clematis für Heilanwendungen

WALDREBE, VIRGINISCH

Clematis virginiana

HP (>200/40) M0 (F)

Eine Clematis-Art aus den Oststaaten der USA. Aufgüsse der Blätter und Blüten wirken gegen starke Kopfschmerzen. Eine Salbe ist gut gegen Hautinfektionen und Hautgeschwüre. Bei empfindlichen Menschen kann es allerding s auch Dermatitis hervorrufen. Weiße Blüten.

CLE01X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Robuste Staude und Färbepflanze

PURPUR-WASSERDOST

Eupatorium purpureum

HP (250/60) DFM0 (F S)

Rote Färbepflanze der nordamerikanischen Indianer. Wie bei vielen Heilpflanzen, die als Zierpflanzen Eingang in unsere Gärten gefunden haben, sollte jedoch für medizinische Zwecke möglichst die Wildform bevorzugt werden. Die kumarinduftenden Blätter und Blüten werden als schweiß- und harntreibendes Mittel bei Fieber eingesetzt.

EUP03X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Trägt sehr kleine, aber aromatische Früchte

WALDERDBEERE

Fragaria vesca

HP (20/25) DM (F S)

Tee aus den Blättern wirkt sanft adstringierend (=zusammenziehend). Daher gut bei Durchfall. Aber auch bei Gelbsucht und arthritischen Beschwerden zusammen mit Mädesüß. Die kleinen Früchte der heimischen Wild-Erdbeere sind sehr aromatisch.

FRA01X Saatgut € 3,40 **~ 400 Korn**

Rote Blätter schmecken scharf

JAPANISCHER WASSERPFEFFER

Persicaria (Polygonum) hydropiper „Fastigiatum"

A (90/45) 0MWZ (F)

[Azebu-tade] Leider noch viel zu wenig beachtet ist dieses rotblättrige, beliebte japanische Kraut mit scharfem, pfefferigem Geschmack für Sushi, Sashimi und Tempura. Typische Kurztagpflanze, die erst im Herbst zu blühen beginnt. Der Zierwert im Garten liegt in den dunklen, rot-grün marmorierten Blättern. Kultivierung sowohl am Teichrand, wie auch in normaler Gartenerde.

POL10X Saatgut € 3,40 **~ 300 Korn**

Wasserpfeffer, ausdauernd

Scharf im Salat, schön im Garten

WASSERPFEFFER, AUSDAUERND

Persicaria (Polygonum) hydropiper var. „Rubra"

A (60/30) 0MWZ (-)

[Azebu-tade] Eine stecklingsvermehrte Sorte des japanischen Würzkrauts mit pfeffrigem Geschmack. Die Blätter sind breiter und haben eine intensivere Färbung als die einjährige Art.

POL14X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

POL14 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Salatpflanze und Ginseng-Ersatz in einem

WASSERBLATT

Talinum triangulare

P (50/30) GM0Z

[Blattginseng] Essbare tropische Zimmerpflanze mit zartfleischigen Blättern und kleinen rosa Blüten. Junge Blätter und die sukkulenten Stängel finden als Salat, Gemüse oder in Suppen Verwendung. In Indonesien wird die allgemein stärkende Wirkung dieser Pflanze ähnlich hoch geschätzt wie die von Ginseng. Der Name Wasserblatt bezieht sich auf die fleischigen, wässrigen Blätter, nicht jedoch auf den Wasserbedarf. Die Erde sollte eher mitteltrocken gehalten werden - keinesfalls nass.

TAL01 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Wasserblatt

Wartet am Weg mit hellblauen Blüten

WEGWARTE

Cichorium intybus

HP (150/40) M0 (F!)

Die volle Schönheit der bizarren, blauen Blütenstände entwickelt sich an einem mageren, eher trockenen Standort bei voller Sonne. Urform der Zichorie. Weit verbreitete Wildpflanze.

CIC01X Saatgut € 1,70 **~ 500 Korn**

Wegwarte

Wegerich

Bereits im antiken Griechenland und in Rom zu Heilzwecken genutzt, ebenso in Arabien und Persien. Auch Hildegard von Bingen schätzte ihn.

Ein Wegerich mit geweihartigen Blättern

HIRSCHHORNWEGERICH, MINUTINA

Plantago coronopus

HP (30/20) GM (F!)

Die ausgesprochen fleischigen Blätter mit salzigem, leicht bitterem Geschmack bleiben auch im Winter noch grün und sind in dieser Zeit eine willkommene Salatbeigabe. Diese anspruchslose Art sollte für möglichst zarte Blätter in beste Komposterde gepflanzt werden.

PLA18X Saatgut € 3,40 **~ 1000 Korn**

Robuste, einheimische Heilpflanze

SPITZWEGERICH

Plantago lanceolata

HP (40/20) M (F!)

Beim Trocknen verströmt der Spitzwegerich ein süßes, bananiges Aroma. Spitzwegerichsirup ist gut bei Husten und Verschleimung. Eine Auflage von frischen, gequetschten Blättern (Nudelholz) verhindert Wundinfektionen.

PLA11X Saatgut € 2,55 **~ 1000 Korn**

PLA11 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Spitzwegerich-Husten-Sirup

Die Wildpflanze wirkt bei Mückenstichen

BREITWEGERICH

Plantago major

HP (50/30) M (F!)

Zerdrückte Blätter wirken schnell bei Insektenstichen. Als Tee wie Spitzwegerich bei Erkrankungen der Atemwege und des Magen-Darm-Trakts.

PLA19X Saatgut € 3,40 **~ 1000 Korn**

Spitzwegerich Ernte

Weinraute

Blaugrüne Blätter mit interessantem Aroma

WEINRAUTE

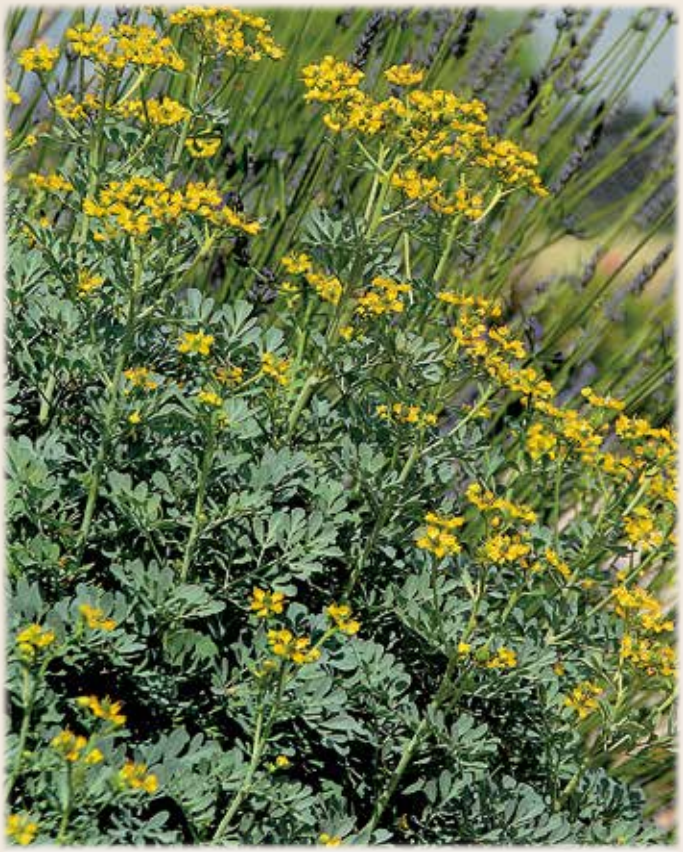
Ruta graveolens

HP (80/35) BDM0RTWZ (F)

Ein wenig verholzender Strauch. Gewürz für den italienischen Likör Grappa. Medizinisch ist die stark gefäßerweiternde Wirkung interessant. Das kokosartige, starke Aroma ist zum Würzen nur sehr sparsam zu gebrauchen. Attraktives, fein geteiltes, blaugrünes Laub und gelbe Blüten im Sommer. Mag kalkreichen Boden.

RUT01X Saatgut € 2,55 **~ 400 Korn**

RUT01 Pflanze* € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*



Weinraute

Gleichmäßiger Wuchs, für Kräuterhecken geeignet

WEINRAUTE „JACKMAN'S BLUE"

Ruta graveolens cv.

HP (40/30) BDFM0RW⌘

Die stecklingsvermehrte Auslese der Weinraute mit besonders blaumetallischen Blättern. Das macht sie hervorragend geeignet als Kandidat für eine winterharte Kräuterhecke, bei gleichem Nutzwert wie die Standardsorte.

RUT02 Pflanze € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Duftende Zimmerpflanze

ROSEN-WEIHRAUCH

Plectranthus venteri

P (80/30) D0RZ

Eine einfache, leicht zu ziehende Zimmerpflanze, die mit wenig Wasser auskommt. Die Blätter duften bei zarter Berührung wie eine Mischung von Weihrauch mit Rose, wie griechischer Rosenweihrauch. Schöne gezackte und behaarte Blätter mit rötlichen Blattvenen, violette Blüten im Sommer. Sehr dekorativ.

IB002 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Lang herunterhängende Zweige duften wie Weihrauch

WEIHRAUCHPFLANZE

Plectranthus coleoides

P (30/40) D0RZ

Blätter geben bei leichter Berührung einen sakralen Weihrauchduft von sich. Die Blätter der überhängenden Zweige sind weiß gerandet. Trockenverträglich und leicht als Zimmerpflanze zu halten, wie alle Plectranthus. Schädlingsabweisend. Weiße Blüten im Winter.

PLE01 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Durch und durch grün ohne weiße Ränder!

WEIHRAUCHPFLANZE, GRÜN

Plectranthus coleoides

P (30/40) D0RZ

Ich höre ein Aufatmen bei den Feinden geschecktblättriger Kräuter. Endlich haben wir sie gefunden - die ganz schlichte, grünblättrige Form der Weihrauchpflanze! Die weißbunte Form bieten wir aber trotzdem immer noch an, auch wenn sie als Balkonpflanze inzwischen in fast jeder Gärtnerei zu haben ist. Blätter duften nach Weihrauch.

PLE06 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Wirbeldost

Traditionelle Teepflanze aus Ungarn

WIRBELDOST

Clinopodium vulgare

HP (30/20) BMT (F)

Ein Aufguss aus den mild thymianartig schmeckenden Blättern wird in Ungarn als Haustee getrunken. Medizinisch gegen Magenverstimmung.

CLI01X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Rosen-Weihrauch

Herzstärkungsstrauch erster Güte

WEISSDORN

Crataegus monogyna

HP (600/30) BM0

[Eingriffeliger Weißdorn] Die mehligen, roten Früchte sind essbar, haben aber mehr medizinisches Potential. Früchte, Blätter und Blüten gelten als ein hervorragendes Herzstärkungsmittel. Ein heimisches, leicht zu kultivierendes Gehölz. Solange Sie nichts mit dem Herzen haben, freuen sich auch die Vögel in Ihrem Garten über die roten Beeren im Herbst! Kann als Strauch oder als kleiner Baum gehalten werden.

CRA23 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Weissdorn

Heimische, essbare Wildpflanze

WIESEN-BOCKSBART

Tragopogon pratensis

HP/HBi (60/30) GM0 (-)

[Habermark] Eine europaweit verbreitete Wildpflanze, von der wir nahezu alle Teile in der naturnahen Genussküche nutzen können: Blätter, Stängel, Knospen, Blüten und die Wurzel! Erst die zarten jungen Blätter und Stängel; diese geben im Frühjahr ein spargelähnliches Gericht, können aber auch für Salate verwendet werden. Kinder essen die süß schmeckenden Stängel gerne als „Kinderbrot" (Habermarkstängel). Dann die großen Blütenknospen am besten vor dem Aufblühen, diese schmecken kurz gedünstet ganz delikat. Und schließlich die Wurzeln, die wie Schwarzwurzeln zubereitet werden. Natürlich wurde bereits im Mittelalter der Wiesenbocksbart als Nahrungspflanze verwendet. Die ganze Pflanze wirkt blutreinigend, schweiß- und harntreibend. Speziell die Wurzel wurde einst auch bei Husten und gegen Erkältungen angewendet, sie gilt außerdem als magenstärkend.

TRA12X Saatgut € 2,55 **~ 150 Korn**

Aromatisches Wildkraut für die Kreativ-Küche

WIESEN-BÄRENKLAU

Heracleum spondylium

HP (150/30) AWGM (F!)

Die Blätter sehen aus wie große Bärentatzen, es ist ein Doldenblütler. Bekannter ist der aus dem Kaukasus stammende Riesen-Bärenklau, der sich in der Natur an vielen Stellen ungefragt verbreitet hat. Doch dieser hier, der einheimische Wiesen-Bärenklau ist dagegen harmlos. Er ist sogar ein geschätztes Wildgemüse. Die ganze Pflanze ist aromatisch, hat einen ziemlich intensiven, wärmenden Geschmack, wirkt verdauungsfördernd und blutdrucksenkend und soll auch noch aphrodisierend wirken. Wichtig zu wissen: Der Pflanzensaft kann Verbrennung auslösen, wenn die benetzten Stellen dem Sonnenlicht ausgesetzt werden. Gegessen werden junge Blätter und Sprosse, die Stängel (geschält, schmecken ausgesprochen süß!) und die noch knospigen Blütendolden. Grüne, noch unreife Früchte sind noch intensiver im Geschmack und lassen sich in Brot und Likör verarbeiten.

HER01X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Wald-Weidenröschen

Nützliche und schöne Wildpflanze

WALD-WEIDENRÖSCHEN

Epilobium angustifolium

HP (120/40) BGM (F!)

[Koptischer Tee, Waldweidenröschen] Dieses Weidenröschen ist in der Natur in Deutschland sehr verbreitet, und auch eine Heilpflanze mit ähnlichen Wirkungen wie das Epilobium parviflorum. Weniger bekannt ist, dass die jungen Sprosse wie Spargel als Gemüse oder Salat verwendet werden können. Die jungen Blätter sind etwas säuerlich und reich an Vitamin C, und im Frühjahr ein Kraut mehr, welches die Frühjahrsmüdigkeit vertreibt. In Osteuropa heißt diese Art auch „Iwanstee".

EPI02X Saatgut € 2,55 **~ 200 Korn**

Duftstrauch von den Bergen Chinas

CHINESISCHE WINTERBLÜTE

Chimonanthus praecox

HP (>200/20) BD0

Die cremeweißen bis hellgelben, stark und veilchenartig duftenden Blüten erscheinen schon vor dem Laubaustrieb im Winter oder zeitigen Frühjahr. Ein kleiner Strauch aus den Bergwäldern Chinas, der auch in seiner Heimat kultiviert wird.

CHI01 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Schon im Mittelalter eine wichtige Heilpflanze

GROSSER WIESENKNOPF

Sanguisorba officinalis

HP (120/30) BWM0T (F)

Der große Bruder der Gartenpimpinelle ist etwas weniger zum Würzen geeignet, enthält dafür aber mehr heilkräftige, zusammenziehende Gerbstoffe. Es sei denn, man verwendet nur die ganz zarten Teile: junge Blätter und Blütenknopsen! Diese schmecken wie Pimpinelle. Alle Teile der Pflanze sind heilkräftig, sie wird in der chinesischen Medizin geschätzt als Mittel gegen innere Blutungen. Die Blätter sind auch gut in Teemischungen. Als Pfahlwurzler sollte man den großen Wiesenknopf am besten direkt aussäen und später nicht mehr verpflanzen.

SAN02X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

SAN02 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Großer Wiesenknopf

Wermut

Walliser Wermut

Wermut ist eine Heilpflanze mit starkem Charakter. Sie möchte allein stehen, da sie andere Pflanzen im Wachstum beeinflusst. Sie entlässt Phytonzide in den Boden. Diese Stoffwechselrückstände haben einzig auf Johannisbeersträucher einen positiven Einfluss. Er wird zum Herstellen von Kräuterschnäpsen und Bitter-Likören verwendet. Er mag sonnige Lagen und verträgt auch sehr trockene Böden.

Likörkraut aus den West-Alpen

WALLISER WERMUT

Artemisia valesiaca

HP (40/20) MW0RT

[Walliser Beifuß] Eine Likörpflanze der Walliser Alpen mit ausgeprägtem harzig-süßem, schwerem Duft. Das aromatische Kraut wird dort nicht nur wild gesammelt sondern auch gezielt angebaut zur Herstellung von Käuterschnäpsen und Kräuterlikören. Die halbimmergrüne Staude mag im Garten eine offene sonnige Lage und einen durchlässigen Untergrund.

ART76 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Wermut hat, wer auch Mut hat

WERMUT

Artemisia absinthium *Hinweis: giftig*

HP (120/35) DMRTWXZ (F)

Silbergraues, federiges Laub. Bei mildem Wetter auch im Winter noch grün, bzw. grau. Im Frühjahr zurückschneiden. Durch die starken Wurzelausscheidungen verträgt sich die Pflanze nicht mit vielen anderen Pflanzen; geben Sie ihr deshalb einen Extraplatz (z.B. bei den Johannisbeeren).

ART05X Saatgut € 2,55 **~ 1000 Korn**

ART05 Pflanze* € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Duftstarke Artemisie für die Aromatherapie

ARAGONISCHER WERMUT NEU

Artemisia herba-alba

HP (40/30) RD0MT

[Weißes Wermutkraut] Ein sehr aromatischer, zierlicher Wermut mit starkem Aroma aus Nordspanien (Aragonien)

Das ätherische Öl wird wegen seines einzigartigen Aromas in der Aromatherapie, in der Sauna und für Massageöle eingesetzt. Unter dem Namen „Artemisia herba-alba leaf oil" wird es auch als parfümierender Inhaltsstoff in kosmetischen Zubereitungen wie Parfüms, Cremes und Shampoos verwendet.

Bei unseren Räucherversuchen waren wir überrascht von seiner starken, unverkennbar harzigen Note.

ART42 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Aragonischer Wermut

Vielfältiges Heil- und Räucherkraut

AFRIKANISCHER WERMUT

Artemisia afra

HP (150/40) RD0MT

[Medizin-Wermut, Afra, Lanyana, Duft-Eberraute] Dieser Wermut ist in großen Teilen Afrikas bekannt und geschätzt als Heilpflanze und als Räucherkraut. Die sehr fein gefiederten, weißgrünen Blätter sind sehr charakteristisch und dadurch mit anderen Wermutarten nicht zu verwechseln. Die ganze Pflanze hat einen süßlich-herben Duft, der Geschmack ist bitter.

Am bekanntesten geworden ist er wahrscheinlich wegen seiner Wirkung gegen Malaria, aber er wird auch bei Erkältungen, Koliken, Blasenkrankheiten und vielem mehr eingesetzt. Äußerlich als Umschlag, Aufguss und Körperlotion. Er wirkt auch auf Motten und andere unliebsame Insekten abschreckend. Meist wird er als Tee verabreicht. Ein ätherisches Öl gilt als erfrischend und vitalisierend und ist unter dem Namen „Afrikanisches Wermutöl" im Handel.

Gute etablierte Pflanzen sind in Deutschland winterhart, auch wenn die oberirdischen Triebe im Winter oft absterben - er treibt zuverlässig aus dem Wurzelstock wieder aus. Der schnellwachsende Strauch verträgt mehrmals im Jahr einen Rückschnitt.

ART15 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Für den mediterranen Duftgarten

STRAUCH-WERMUT NEU

Artemisia arborescens „Powis Castle"

HHP (120/40) D0MT

Eine alte englische Sorte. Sehr dekorativ sind die tief geschlitzten, silbrig-weißen Blätter. Die aromatischen Blätter werden genauso verwendet wie vom echten Wermut (Artemisia absinthium), sind aber weniger bitter als der echte Wermut und das Aroma ist feiner.

Der Strauchwermut ist wintergrün und kompakt im Wuchs und blüht seltener. Ideal geeignet als Kübelpflanze.

ART23 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Provence-Wermut

Superaromatische Sorte für Kräuterlikör

PROVENCE-WERMUT

Artemisia gallica

HP (70/30) DM0RTW

[Armoise de France] Nach einem wundervollen, herb-süßen Kräuterlikör duften die Zweige und Blätter dieses französischen Wermuts. Eine sehr schön kompakt wachsende Art, die auch auf kleinem Raum, z.B. Balkonkästen oder kleineren Gefäßen gut raus kommt durch sein silbrig weißes, sehr feines Laub. Als Würzpflanze wie Beifuß oder Wermut verwenden. Potenzial ist sicherlich auch für die Bereitung von Kräuterlikör vorhanden. Das besonders intensive Aroma ist eher ungewöhnlich für eine Artemisie: Es erinnert eher an Baldrian, aber angenehm. Katzen haben es noch nicht für sich entdeckt.

ART77 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Feinblättrige Form mit feinem Aroma

RÖMISCHER WERMUT

Artemisia pontica *Hinweis: giftig*

HP (60/30) DMRTWX

Gilt unter Kennern als die Sorte mit dem feinsten Aroma. Mildere und zierlichere Form von Wermut, mit besonders fein geteilten Blättern. Breitet sich durch Rhizome aus.

ART12 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Strauch-Wermut

Insektenmagnet und Salatkraut

WIESENPASTINAK

Zizia aurea

HP (90/30) BWGM0 (F)

[Goldene Zizia] Eine gelbblühende Staude aus dem Osten Nordamerikas. Junge Blätter, aber vor allem die zarten Blüten schmecken als zusätzliche Beigabe am Salat oder auch gekocht als Wildgemüse. Medizinisch wird die beruhigende Wirkung der Wurzel als Fieber- und Wundmittel genutzt. Auch ein Mittel in der Homöopathie. Die gelben Blütenschirme sind wunderbar als Schnittblumen. Robuste Staude.

ZIZ11X Saatgut € 3,40 **~ 50 Korn**

Ernten Sie die Blätter schon im März

WIESENSCHAUMKRAUT

Cardamine pratensis

HP (60/30) BMW (F)

Ausgezeichneter Brunnenkresseersatz! Das ausdauernde Schaumkraut wächst oft an schattigen Stellen unter Apfelbäumen oder auf der Nordseite eines Hauses. Manch einer hat es im Garten, ohne es zu wissen. Schade eigentlich, denn als Würzkraut ist es der Brunnenkresse sicher ebenbürtig, aber viel leichter zu kultivieren. Auch eine andere, einjährige Art (Cardamine oligosperma), die aus Amerika eingeschleppt wurde, wächst oft unbemerkt in Gärten; sie ist genauso zu verwenden. Pflanzen Sie am besten in gut gedüngten, feuchten Boden, halbschattig. Lecker schmeckt ein Quark nur mit Salz und gehacktem Wiesenschaumkraut. Haupterntesaison ist September bis Mai.

CAR02X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Wiesen-Witwenblume

Bienennektarpflanze für Wildbienen

WIESEN-WITWENBLUME

Knautia arvensis

HP (70/25) DB0GM (F)

Neulich habe ich diese anmutigen Blumen auf einer Wiese gesehen, wie sie ihre Blütenstängel im Wind wiegen. Wunderschön. Die Nektar spendende heimische Staude wird von 13 verschiedenen Wildbienenarten angeflogen. In früheren Jahrhunderten galt das Kraut als Mittel gegen Krätze und anderen Hautleiden. Blüten und Blätter schmecken leicht bitter und können Wildkräutersalate bereichern.

KNA01X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Wunderblatt

Ausgezeichnete Erste-Hilfe-Pflanze

WUNDERBLATT, GOETHE-PFLANZE

Kalanchoe pinnata (Bryophyllum pinnatum, Bryophyllum calycinum)

P (120/30) M0Z

[1000-Wunder-Blatt, 1000-Wunderpflanze, Heiliges Blatt, Parnabija] Ist das nicht ein Wunder: Fällt ein Blatt auf die Erde, wächst sofort eine neue Pflanze daraus. Es reicht sogar ein Schnipsel eines Blattes!

Das Wunderblatt zeigt uns durch diese enorme Regenerationsfähigkeit seine ungeheuere Vitalität. Verständlich, dass eine mit soviel Kraft gesegnete Pflanze eine großartige Heilpflanze sein muss. Denn Heilen bedeutet ja auch immer, Vitalkräfte zu entfachen!

Obwohl ursprünglich aus Madagaskar kommend, ist sie inzwischen überall in der tropischen Welt verbreitet und wird in vielen Kulturen als Heilpflanze eingesetzt. Meist werden die Blätter angewendet. Es gibt eine wirklich lange Liste an möglichen Anwendungen:

Es wirkt - in erster Linie innerlich und äußerlich gegen Entzündungen und Schmerzen, gegen bakterielle, virale und pilzliche Infektionen.

Es wirkt aber auch als Immunmodulator, beruhigend auf das Nervensystem, muskelentspannend, allergische Reaktionen reduzierend, als Antihistaminikum, fiebersenkend, schützend auf den Magen-Darm-Trakt, gegen Nierensteine, cholesterinsenkend, körpertemperatursenkend, insektizid, wundheilend, harntreibend, gegen Infektionen der oberen Atemwege, bei Grippe und Fieber.

In der anthroposophischen Heilkunde wird Kalanchoe pinnata seit langem als Mittel zur Wehenhemmung eingesetzt. In der Kosmetikindustrie wird diese Kalanchoe als Hautpflegestoff verarbeitet.

Die weichen, sukkulenten Blätter enthalten viel Saft. Sie können zerquetscht gut äußerlich angewendet werden, helfen Blutungen zu stoppen und die Heilung anzuregen. Man kann aber auch eine Abkochung aus den Blättern verwenden.

Kalanchoe pinnata wird auch als die Goethe-Pflanze bezeichnet. Es gibt zwei Arten Kalanchoe, die als Goethepflanze bezeichnet werden. Die andere heißt bei uns Brutblatt. Im Gegensatz zum Brutblatt (Kalanchoe daigremontiana) bildet die Kalanchoe pinnata jedoch keine oder fast keine Brutpflänzchen an den Blatträndern aus. Erst wenn sie den Boden berühren, sprießt es aus den Blatträndern heraus.

Die Pflanzen sind wirklich supereinfach als Zimmerpflanze zu halten und vertragen die trockene Zimmerluft bestens. Als Erste-Hilfe-Pflanze oder „Lebende Hausapotheke" haben sie sicher einen Platz auf der Fensterbank verdient. Frische Blätter sind dann immer bei kleinen Verletzungen zur Hand.

KAL14 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Sehr dauerhaftes Wildkraut

WIESEN-STORCHSCHNABEL

Geranium pratense

HP (80/30) M0G (F)

Die jungen Blätter, Knospen und Blüten passen gut in den Frühlings-Wildkräuter-Salat. Diese Art benötigt einen nicht zu trockenen, nährstoffhaltigen Boden zur vollen Entwicklung. Medizinisch ist der Storchschnabel bekannt durch seine kühlenden, entzündungshemmenden, abschwellenden Eigenschaften.

GER03X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**

Traditionelles Wühlmaus-Gift

KREUZBLÄTTRIGE WOLFSMILCH

Euphorbia lathyris *Hinweis: giftig*

HA/HBi (120/30) BM0X (F!)

Giftige Pflanze, deren Samen in Wühlmausgänge gelegt werden können, um diese zu vertreiben, bzw. zu vergiften.

EUP12X Saatgut € 3,40 **~ 10 Korn**

Ayurvedisches Heilkraut

INDISCHE WOLFSMILCH

Euphorbia hirta

A (30/30) MZ

[Dugdhika, Dudhi, Asthmapflanze] Das leicht zu ziehende Heilkraut ist in Afrika und Indien beliebt. Die Triebe wachsen fast waagerecht. Die unscheinbare Pflanze ist wissenschaftlich sehr gut erforscht, und man schreibt ihr sehr viele gesundheitliche Wirkungen zu, wie etwa gegen Asthma, Atemwegserkrankungen oder Darminfekte. Die Blattdroge wirkt angstlösend und schmerzlindernd. Sogar gegen Malaria wird sie eingesetzt. Verantwortlich für die vielfältige Anwendung ist sicherlich das breite Spektrum an Wirkstoffen. Die indische Wolfsmilch ist in tropischen Ländern weit verbreitet und lässt sich leicht als Zimmerpflanze oder im Sommer draußen ziehen.

EUP13X Saatgut € 2,55 **~ 100 Korn**

Kreuzblättrige Wolfsmilch

Wunderblume

Duftende Blüten und heilsame Milch

ZYPRESSEN-WOLFSMILCH

Euphorbia cyparissias *Hinweis: giftig*

HP (60/30) BDM0X

Der weiße Milchsaft - die „Wolfsmilch" dieser schönen gelb blühenden, aber giftigen Gartenpflanze ist wirksam, um Hühneraugen oder Warzen wegzuätzen.

EUP11 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Erste-Hilfe-Kraut auf Wanderungen

WUNDKLEE

Anthyllis vulneraria

HP (4/30) BM0T (F!)

Eine heimische Kleeart, die auf eher trockenem, kalkhaltigem Grund gedeiht. Tee aus Blättern und den gelben Blüten gilt als ausgezeichnetes Mittel zur Wundbehandlung und innerlich bei Geschwüren. Wichtiger Bestandteil von Blutreinigungstees. Die Wirkung ist zusammenziehend, wundheilend, antibakteriell und blutstillend.

ANT40X Saatgut* € 2,55 **~ 100 Korn**

Blüht in allen möglichen Farben

WUNDERBLUME

Mirabilis jalapa *Hinweis: giftig*

HHP (100/40) BDM0ZX (-)

[Wunder von Peru] Richtig aufgefallen ist mir diese anspruchslose Staude zuerst in Südfrankreich, wo sie in den entlegensten Dörfern in manchmal dunklen Gassen aus den kleinsten Ritzen sprießt. Sie zaubert südländische Atmosphäre durch das Farbenspiel ihrer Blüten: Die gelb, orange, magentaroten oder gesprenkelten Blüten erscheinen den ganzen Sommer über zahlreich und öffnen sich erst am Nachmittag, um dann bis in die Nacht hinein ihren feinen, jasminartigen Duft zu verströmen: ein typischer Nachtdufter! Die Staude bildet knollige Rhizome, die wie Dhalien überwintert werden können; oder man zieht jedes Jahr neue Pflanzen aus Saatgut - das geht auch ganz einfach. Blütezeit Juni-Oktober.

MIR01X Saatgut € 3,40 **~ 15 Korn**

Wundklee

Heimische Färbepflanze für den Uferrand

WOLFSTRAPP

Lycopus europaeus

HP (40/20) FM (F!)

Färbt Wolle und Seide mit einem sehr permanenten Schwarz. Einst gebraucht um die Haut dunkler erscheinen zu lassen. Herzwirksame Inhaltsstoffe. Feuchter bis nasser Standort. Heimische Wildpflanze.

LYC11X Saatgut € 3,40 **~ 500 Korn**

Chinesische Yamswurzel, intensiv nach Zimt duftende Blüten

Chinesische Yamswurzel, Brutknöllchen

Yamswurzel

Der Name Yam kommt aus dem Afrikanischen, genauer gesagt aus einem westafrikanischen Dialekt und bedeutet so viel wie "essen". Viele Arten enthalten steroidale Saponine, die in der Pharmaindustrie als Ausgangsstoffe zur Herstellung von Hormonpräparaten dienen.

Anti-Aging-Kraut, enthält Vorstufe zu DHEA

WILDE YAMSWURZEL

Dioscorea villosa

HP (>200/30) M0

Diese aus Mexiko stammende Art ist auch bei uns hier vollkommen winterhart und lieferte einst den Ausgangsstoff für die Anti-Baby-Pille, das Hormon Diosgenin. Verwendet werden die Rhizome als Teeaufguss. Wirkt anregend und ausgleichend auf die Nebennieren. Entzündungshemmende, kortisonähnliche Wirkung. Krampflösend, Gallefluss fördernd und gefäßerweiternd. Gegen Arthritis und Rheuma. Die hormonartigen Inhaltsstoffe machen sich die „Indianer" Nordamerikas zur Linderung von Perioden-, Wehen- und Eierstockschmerzen zunutze. Kleine, herzförmige Blätter; rankt bis etwa 3 Meter hoch.

DI001 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Schöne Rankepflanze und Heilpflanze

CHINESISCHE YAMSWURZEL NEU

Dioscorea batatas (Dioscorea opposita)

HHP (>200/40) DM0Z☯

[syn. Dioscorea batatas; chin.: Shan Yao] Diese Art ist schnellwüchsig, wenn es warm genug wird und sogar an geschütztem Standort winterhart. Sie können aber auch die großen, gekocht essbaren Knollen, wie Kartoffeln im Keller lagern und im Frühling wieder auspflanzen. Shan Yao wird in China seit über 2000 Jahren medizinisch genutzt bei emotionaler Instabilität und Qi-Mangel und ist heute als Nahrungspflanze überall im asiatischen Raum verbreitet. Die Wurzel schmeckt wie Süßkartoffel und ist ein mildes Tonikum bei Appetitlosigkeit und Müdigkeit. Hilft auch bei Scheidenausfluss und Spermatorrhoe, was wie bei den anderen Arten auf eine hormonelle Wirkung hindeutet. Gegen Rheuma, Harnwegsentzündungen und Verdauungsbeschwerden. Enthält Allantoin, ein Zellwuchsstoff, der auch in Beinwell und Comfrey zu finden ist. Mit ihren herzförmigen, glänzenden Blättern auch eine schöne Blattpflanze. In den Blattachseln wachsen Brutknöllchen, die ebenfalls zur Vermehrung genutzt werden können. Eine in der anthroposophischen Ernährung und Heilkunde wichtige Pflanze ist die Lichtwurzel, eine auf besondere Art angebaute Dioscorea batatas. Nach Rudolf Steiner ist die Lichtwurzel eine der wenigen Pflanzen, die in der Lage sind, Lichtäther in großen Mengen zu speichern und daher geeignet als Nahrung für die Zukunft der Menschheit. Die nahrhaften Wurzeln schmecken wie das feinste Gourmetgemüse, wenn man sie schält, in Scheiben schneidet und für 5-10 Minuten in Sesamöl brät. Erst vor kurzem haben wir entdeckt, dass chinesische Yams eine ausgezeichnete Duftpflanze ist. Die winzigen kleinen gelbgrünen Blüten duften überwältigend nach Zimt! Deswegen heißt die Pflanze im Englischen auch „Cinnamon Vine".

DI002X Saatgut € 5,95 **~ 8 Brutknöllchen**

DI002 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Yacon

Yacon Morado, Knollenernte im Herbst

Inka-Gemüse, ist mit Topinambur verwandt

YACON

Polymnia sonchifolia (Smallanthus sonchifolius)

HHP (160/90) G0

Inkagemüse. Verwandt mit Topinambur. Die Antroposophen unter den Kunden dürfte freuen, dass der essbare Teil kein 'verdickter Stängel' sondern echte Wurzel ist! Mit den großen, auffallend pfeilförmigen Blättern, die bis 50cm lang werden, ist sie auch eine optisch ansprechende Staude. Wenn nach den ersten Frösten das Laub abstirbt, kann geerntet werden: (1) Die dicht unter der Erde befindliche Knolle, die der Vermehrung dient. Sie kann eingetopft und im Keller überwintert werden. (2) Die dicht darunter befindlichen großen, weißfleischigen Wurzeln (bei einer Pflanze ca. 2kg). Diese haben eine besonders feine Textur, schmecken gedünstet oder gebraten ähnlich wie Wasserkastanien und zerkochen nicht. Hat einen hohen Gehalt an freier Glutaminsäure, eine wichtige Aminosäure, die auch als Geschmacksverstärker bekannt ist. Besonders sinnvoll ist daher die Mischung mit anderem Gemüse, das dadurch im Geschmack angehoben werden kann (deutlich z.B. bei Kartoffeln)
Anmerkung: Nicht jeder verträgt das in Yacon-Knollen reichlich vorhandene Inulin. Jeder, der auf Topinambur mit Blähungen reagiert, sollte auch vorsichtig sein mit Yacon.

POL21 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Ertragreiche, rotschalige Variante

YACON MORADO

Polymnia sonchifolia „Morado" (Smallanthus sonchifolius)

HHP (160/90) G0

Eine peruanische Sorte der Yaconstaude mit rotenschaligen Wurzeln, gleiche Verwendung wie der normale Yacon. Genauso wuchsfreudig.

POL20 Pflanze € 9,35 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Seltene chinesische Heilpflanze

XI XIAN CAO

Siegesbeckia pubescens (Sigesbeckia pubescens)

A (60/40) M0☯ (F)

Eine großblättrige Einjährige mit kleinen gelben Blüten im Herbst. Leicht zu ziehen. Diese chinesische Heilpflanze wirkt nervenberuhigend, blutdrucksenkend, vertreibt übermäßige Hitze und beruhigt die Leber. Hemmt eiweißverursachte Arthritis, gegen Muskelentzündungen, blutdrucksenkend. Allgemein entzündungshemmend und entspannend, auch bei Schlaflosigkeit, gegen Neurasthenie. Verhindert das Wiederauftreten von Malaria.

SIE01X Saatgut € 5,10 **~ 50 Korn**

Essbare Knollenpflanze aus Mexiko

YAMSBOHNE

Pachyrrhizus erosus

P (500/30) DG0SZ (-)

[Jicama, Mexikanische Kartoffel] Kletterpflanze aus Mexiko, deren große, bis 10 kg schwere, weißfleischige Knollen am Ende des Jahres geerntet werden können und am besten roh in Salaten aber auch gekocht gegessen werden. Sie schmecken süßlich und nussartig; auch durchs Kochen verliert sie nicht die Bissfestigkeit, ähnlich wie Wasserkastanien. Gut im Gewächshaus zu ziehen, in der frostfreien Zeit auch draußen an einem warmen Standort.

PAC01X Saatgut € 3,40 **~ 5 Korn**

Yamsbohne

Yacon-Sirup

Yacon-Sirup wird aus der Wurzel der Yacon-Pflanze hergestellt. Der Sirup ist ein natürlicher Süßstoff mit einem niedrigen glykämischen Index, da er hauptsächlich aus Fructooligosaccharide (FOS) besteht und daher auch perfekt für Diabetiker wie mich geeignet ist.
Die Herstellung zuhause ist zwar etwas aufwendig, aber es ist machbar und es lohnt sich.

Man benötigt:

- *500g frische Yacon-Wurzeln (ich habe Yacon POL21 und Yacon Morado POL20 gemischt)*
- *Wasser*
- *ein scharfes Messer*
- *ein dünnes Küchentuch*
- *einen Topf*
- *eine sterilisierte Glasflasche oder Schraubglas*

Die Yacon-Wurzeln sehr gründlich unter fließendem Wasser waschen und die braune Schale entfernen, bis das weiße/rote Fruchtfleisch sichtbar wird.

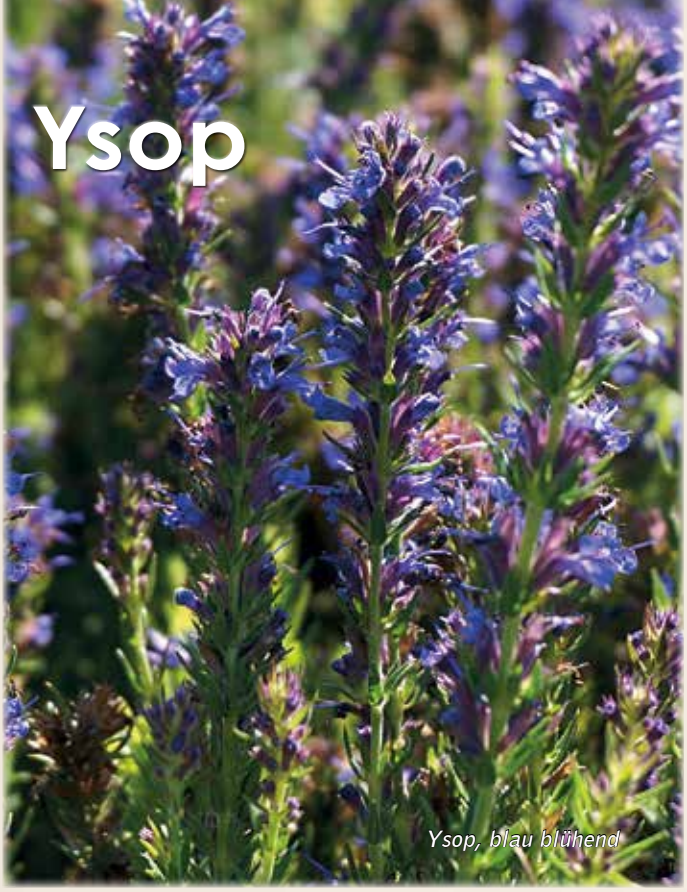
Die geschälten Wurzeln in kleine Stücke schneiden und mit einem Mixer fein pürieren. Danach die Masse durch das dünne Küchentuch pressen um den Saft vom Fruchtfleisch zu trennen. Wenn du nur weißes Fruchtfleisch verwendest, solltest du eine klare, leicht süßliche Flüssigkeit erhalten. Da ich ja aber gemischtes Fruchtfleisch verwendet habe, ist die Flüssigkeit eher dunkel.

Den gewonnen Saft nun in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam erhitzen. Unter ständigem Rühren köcheln lassen, damit das Wasser verdampft und die Flüssigkeit eindickt. Der Prozess kann je nach Menge und gewünschter Konsistenz ca. 1-3 Stunden dauern.
Wichtig: Nicht zu hoch erhitzen, max. 70-80 °C, damit die gesunden FOS nicht zerstört werden.

Der Yacon-Sirup ist fertig, wenn er eine dickflüssige, honigartige Konsistenz erreicht hat. Den heißen Sirup jetzt in eine sterilisierte Glasflasche oder in ein Schraubglas füllen und sofort gut verschließen, um ihn haltbar zu machen.
Abkühlen lassen und danach im Kühlschrank aufbewahren. Hier hält sich der Sirup ca. 1-2 Monate.

Viel Vergnügen beim Nachmachen.
Eure Brigitte :)

Ysop



Ysop, blau blühend

Ysop - Das sind kleine Sträucher aus dem Mittelmeerraum, die sich am wohlsten in voller Sonne und durchlässiger Erde fühlen. Dann bedanken sie sich mit üppiger Blüte. Ob Blumentopf, Balkonkübel oder Garten - diese Pflanze mag alles. Super Bienenweide. Zudem als Würz- und Heilkraut bekannt. Wird schon in der Bibel für Reinigungszeremonien erwähnt, 2. Mose (Exodus) 12,22 "Um das Haus zu entsündigen, soll er zwei Vögel, Zedernholz, Karmesin und Ysop nehmen". Ob nun aber wirklich Ysop gemeint ist und nicht eher Zatar oder Oregano? Hyssopus officinalis wächst nämlich nicht im Heiligen Land. Ysop-Tee wirkt schleimlösend. Frisch gepflückte Blätter direkt auf die Wunde gelegt, sollen den Heilungsprozess fördern.

Viele blaue Blüten für den typischen Kräutergarten

YSOP, BLAU BLÜHEND

Hyssopus officinalis

HP (90/35) BDMTW⌘ (F)

Gut an Kräuterquark und als Tee. Niedriger verholzender Strauch, der im Frühjahr zurückgeschnitten werden sollte. Im Frühsommer übersät mit vielen, kleinen tiefblauen Blüten. Verlangt einen sonnigen Standort in gut drainiertem, kalkigem Boden.

HYS01X Saatgut € 1,70 **~ 300 Korn**
HYS01 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Ysop, weiß blühend

Die ideale Pflanze für ornamentale Hecken

ZWERG-YSOP

Hyssopus officinalis ssp. aristatus

HP (40/30) BDMT0W⌘ (-)

Eine Unterart des blauen Ysops mit lavendelblauen Blüten und niedrigem, kompaktem Wuchs. Auch die einzelnen Blätter stehen dichter gedrängt. Wir garantieren, dass unsere Pflanzen stecklingsvermehrt von nur einer Mutterpflanze stammen - daher sind diese Pflanzen hervorragend für die Anlage ornamentaler, niedriger Kräuterhecken geeignet.

HYS09X Saatgut € 3,40 **~ 100 Korn**
HYS09 Pflanze € 4,25 (ab 6 Stück € 3,80 - ab 20 Stück € 3,40)
Liefermonate: Ende März-Oktober

Buschige Pflanze mit langen Blütenrispen

YSOP, WEISS BLÜHEND

Hyssopus officinalis „Alba"

HP (90/35) BDMTW⌘ (-)

Seltene Unterart. Sonst gleich wie der blaue Ysop. Alle Sorten haben gleiche medizinische Wirkung.

HYS03X Saatgut € 3,40 **~ 150 Korn**
HYS03 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Auslese mit wunderschön leuchtenden Blüten

YSOP, HIMMELBLAU

Hyssopus officinalis

HP (90/30) DBWMT0⌘

Ich wusste gar nicht, dass DIESE Farbe so einen Unterschied macht: Das leuchtende Himmelblau hebt sich sehr schön ab von allen anderen Ysopfarben. Wüchsige, dank Stecklingsvermehrung auch sehr einheitliche Sträucher. Die gleichen Heileigenschaften wie der blaue Ysop.

HYS08 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Ysop, rosa blühend

Kompakte Sorte mit üppiger Blüte

YSOP, ROSA BLÜHEND

Hyssopus officinalis „Rosea"

HP (90/30) BDMTW⌘ (F)

Gleiche Eigenschaften wie der blaue Ysop. Etwas kompakter wachsend. Reizvoll im Garten sind Gruppen der gleichen Art mit verschiedenen Blütenfarben. Unsere kräftig rosa blühende Auslese wird nur stecklingsvermehrt und ist damit sehr gut für Kräuterhecken geeignet!

HYS02X Saatgut € 3,40 **~ 150 Korn**
HYS02 Pflanze* € 4,25 (ab 6 Stück € 3,80)
Liefermonate: Ende März-Oktober

Zatar, Za'atar

Zatar (Za'atar) bezeichnet in der arabischen Welt, wo es zu den wichtigsten Gewürzen gehört, einerseits das Kraut, bzw. die Pflanze, andererseits auch die fertige Zubereitung, bestehend aus gemahlenen Gerber-Sumachfrüchten (Rhus coriaria), gerösteten Sesamsamen, Salz und eben getrocknetem, gerebeltem Zatarkraut. Hauptsächliche Verwendung seit Jahrhunderten: Fladenbrot (Pita) wird vor dem Backen mit einer Mischung von Zatar und Öl bestrichen. Aber auch als Streuwürze wie Gomasio. Je nach Gegend werden unterschiedliche Pflanzen als Zatar (sprich: Sa'atar) bezeichnet. Gemeinsam ist ein scharfer, klarer, dem griechischen Oregano ähnlicher Geschmack.

Vom am häufigsten gebrauchten Zatar haben wir 2 Sorten: 1) unter Majoran als Arabischen Majoran beschrieben und 2) als Zatar (Arabischer Oregano) in dieser Gruppe beschrieben. Das hebräische ezov (deutsch:Ysop) heißt arabisch zatar! Es gibt daher guten Grund anzunehmen, dass Zatar der gerühmte biblische Ysop ist.

Drahtiger Strauch, wie Thymian zu verwenden

ZATAR CORIDO

Coridothymus capitatus

HHP (30/30) DM0WZ (-)

[Conehead Thyme, Zuheif, kopfiger Thymian] In Gegenden, wo der Arabische Majoran wächst, heißt er Zuheif. Noch etwas stärker, strenger und trockener im Aroma als griechischer Oregano. Ich liebe diesen besonders klaren, frischen Geschmack. Dieser kleine, drahtige Strauch mit winzigen, nadeligen Blättern ist eine bizarre Erscheinung unter den Kräutern. Dagegen wirken die lavendelfarbenen Blüten an den Zweigspitzen überproportional groß. Die hohe Trockenverträglichkeit macht die Pflanze auch für die Fensterbank geeignet.

COR11X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**
COR11 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Berühmtes Würzkraut aus dem Orient

ZATAR (ARABISCHER OREGANO)

Majorana syriaca

HHP (60/40) BDMRTWZ

[Za'atar] Diese Sorte hat noch weißfilzigere Blätter als der Arabische Majoran (siehe unter Majoran) und ein herberes oreganoartiges Aroma. Unsere Mutterpflanzen kommen aus Israel.

MAJ01 Pflanze € 5,95 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Persische Würzpflanze mit rosa Blüten

ZATAR PARSI

Satureja thymbra

HHP (30/30) BD0W

[Zatar Romi, Römischer Ysop] Tiefrosa Blüten erfreuen uns den ganzen Sommer. Verlangt sehr durchlässigen, kalkhaltigen Boden. Liebliches Aroma. Beheimatet von Griechenland bis Israel.

SAT07 Pflanze € 7,65 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Von allen Zatar-Arten das schärfste Aroma

ZATAR SAHRAWI

wieder da

Thymbra spicata (Satureja spicata)

HHP (30/25) DB0MWT

Diese Sorte hat es in sich: das beste Aroma aller Zatararten überhaupt. Das Aroma ist wie eine Mischung aus einem extrem würzigen Bohnenkraut mit einem starken Oregano: Umwerfend! Wächst vom Orient bis nach Griechenland auf sonnigen relativ trockenen Böden. Liebt kalkhaltigen Boden.

THY50 Pflanze € 6,80 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Zatar Sahrawi

Rankende, wüchsige Bienenweide

ZAUNRÜBE, ROTFRÜCHTIG

Bryonia dioica (Bryonia cretica ssp. dioica) *Hinweis: giftig*

HP (>200/30) B0MX (F!)

Diese heimische Rankpflanze ist selten geworden. Früher wurde sie als Abführmittel genutzt. Wegen ihrer Giftigkeit wird sie heute nur noch homöopathisch eingesetzt. Wertvolle Bienen- und Insektenweide. Ein Kürbisgewächs mit großen fleischigen Wurzeln.

BRY01X Saatgut € 3,40 **~ 20 Korn**

Zaunrübe, rotfrüchtig

Knollenziest, frische Novemberernte

Ziest

Meist rosa bis blau blühende Rosettenstauden aus der Familie der Lippenblütler. Viele Sorten sind medizinisch wirksam.

Schöne Staude für den mediterranen Garten

WOLLZIEST

Stachys byzantina (Stachys lanata)

HP (50/25) BM0 (F)

In England heißt sie „lamb's ear", also „Schafohr", wegen der weichen, weißfilzigen Blätter. Wundheilkraut. Rosa Blüten. Wird gerne auch an sonnigen Standorten als Unterpflanzung (statt Lavendel) genommen. Ideale Pflanze für den mediterranen Garten.

STA02X Saatgut € 3,40 **~ 80 Korn**
STA02 Pflanze* € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Magisches Kraut gegen böse Geister

BERGZIEST NEU

Stachys recta

HP (60/30) AB0M (F)

[Römischer Ziest] Schon bei den Römern hatte dieses Heilkraut hohes Ansehen. Es fand Gebrauch in der Behandlung von Hieb- und Stichwunden und Gladiatoren trugen mit Bergziest gefüllte Amulette um sich zu schützen. Auch bei den Germanen war es eine wichtige Heilpflanze.

Besonders beachtenswert finde ich, dass sich vom Blütennektar Dutzende von Wildbienen ernähren.

Im Garten kommt der Bergziest auch an relativ trockenen Stellen zurecht. Wichtig ist aber, dass der Boden genügend Kalk enthält und nicht sauer ist. Insgesamt eine wüchsige, robuste Staude, die sich auch im mediterranen Garten zwischen Lavendel und Rosmarin wohl fühlt.

STA04X Saatgut € 1,70 **~ 100 Korn**
STA04 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Traditionelle Heilstaude mit schönen Blüten

HEILZIEST

Betonica officinalis (Stachys officinalis)

HP (50/25) BM0 (F)

[Betonie] Tee aus den Blättern wird als Mittel zur Blutreinigung, gegen Krämpfe bei Migräne und bei Verdauungsstörungen (Durchfall) verordnet. Rosa Blüten.

STA01X Saatgut € 3,40 **~ 500 Korn**
STA01 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Wurzeln sind japanisches Gourmet-Gemüse

KNOLLENZIEST

Stachys affinis (Stachys sieboldii)

HP (80/30) G

[Crosnes du japon, Chorogi, Stachys affinis] Ein Knollengemüse aus Japan und China, das erst Anfang des 19. Jhds. nach Europa gelangte und dann hauptsächlich in Frankreich kultiviert wurde. Bei uns in Deutschland wissen anscheinend nur Feinschmeckerlokale etwas mit den knackigen Knöllchen anzufangen. In Frankreich aber kommt sie unter dem Namen „Crosne" viel öfter auf die Speisekarte. Gegessen werden die zarten, verdickten Rhizomenden, die im Herbst reif sind. Da die Knollen vollkommen winterhart sind, ist es am besten, je nach Bedarf diese aus dem Boden zu holen. Empfehlenswert ist auch der Anbau in sandigem Boden oder zumindest auf lockerem, krümeligen Boden, da dann die Reinigung wesentlich einfacher ist. Der zarte Geschmack liegt irgendwo zwischen Schwarzwurzel und Artischocke. Die Zubereitung ist denkbar einfach: In der Pfanne mit anderem Gemüse zusammen für ca. 10 Minuten gedünstet, dann mit etwas Gemüsebrühe und Sahne verfeinern - fertig! Einmal angesiedelt im Garten wächst der Knollenziest immer wieder nach.

STA08 Pflanze € 4,25 (ab 6 Stück € 3,80)
Liefermonate: Ende März-Oktober

Essbare Rhizome im Herbst

SUMPFZIEST

Stachys palustris

HP (80/30) GM0B (S)

[Schweinsrübe] Sumpfziest ist die einheimische Alternative zum Knollenziest. Auch hier bilden sich im Herbst unter der Erde eine Vielzahl von weißen, verdickten Wurzelknöllchen. Man kann diese roh oder gedünstet essen. Direkt von der Hand in den Mund schmecken die länglichen Knöllchen im ersten Moment radieschenartig, dann spüre ich den Stärkeanteil auf der Zunge und im Abgang kommt dann ein zart-nussiges Aroma durch. Durchaus lecker! Für Salate oder gedünstet kann man auch die jungen Frühlingsaustriebe ernten.

Da die Pflanzen sehr winterhart sind, kann man bei offenem Boden den ganzen Winter über ernten. Lassen Sie aber ein paar Knöllchen im Boden - dann können sich die Pflanzen im nächsten Jahr wieder gut erneuern.

Medizinisch gilt das Kraut als krampflösend, entspannend und harntreibend. Auch als Wundheilkraut wurde es einst genutzt. Verbreitet ist der Sumpf-Ziest in ganz Nord- und Mitteleuropa. Die kleinen Blüten sehen bei genauerem Hinsehen sehr hübsch aus. Für eine gute Ernte pflanzen Sie in gute Erde. Ernte ist erst ab November sinvoll, denn erst im Herbst bilden sich die Knöllchen. Je später man im Herbst erntet, desto besser die Ernte.

Eine Pflanze für den „essbaren Teich" - einfach an den Teichrand pflanzen. Sumpfziest wird auch gern von Schmetterlingen besucht.

STA09 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Bergziest

Wildgemüse mit Pilzgeschmack aus heimischen Wäldern

WALDZIEST

Stachys sylvatica

HP (120/50) DB0WGM

Hier haben wir eine essbare heimische Staude, die auch noch im Schatten gedeiht. Die robuste Staude mag einen nährstoffreichen, feuchten Boden. Sie breitet sich mit der Zeit selbst aus, und eignet sich gut zum Verwildern. Leicht fliederartig duften die purpurfarbigen Blüten. Sie werden gern von Bienen, Hummeln und Schwebfliegen besucht.

Waldziest mal als Kübelpflanze

Essbar sind im Frühjahr die jungen Triebe im Salat, und später die großen weichen Blätter als schmackhaftes Gemüse mit Pilzgeschmack! Getrocknet und gemahlen lassen sich die Blätter sogar als Streuwürze einsetzen. Und wenn Sie die Pflanze mal etwas verkleinern wollen, verwenden sie einfach die fleischigen Rhizome wie Spargel.

Lassen Sie sich nicht täuschen. Der Geruch der Blätter wirkt im ersten Moment beim Ernten nicht besonders anziehend. Erst nach der Ernte entwickelt sich das angenehme Aroma.

Medizinisch hat man früher die beruhigende, krampflösende Wirkung auf Darm und Uterus geschätzt.

Wir haben sie mal in einen Kübel gepflanzt und waren überrascht von der anmutigen Erscheinung der überhängenden Triebe.

STA03 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Zuckerwurzel

Robuste, ausdauernde Gemüsestaude

ZUCKERWURZEL

Sium sisarum

HP (180/30) BMW☯ (F S)

Kommt ursprünglich aus China. Mittelalterliche Gemüsepflanze, die vor allem wegen ihrer süßen Wurzeln angebaut wurden, die allerdings einiges an Aufwand zur essfertigen Zubereitung verlangen, denn sie sind zwar zahlreich aber nur fingerdick. Doch auch die äußerlich kaum von Pastinaken unterscheidbaren Blätter sind im Frühjahr, wenn sie noch zart sind, ein mildes, angenehmes Gewürz, ähnlich wie Petersilie. Doldenblütler. Sehr robust und ausdauernd.

SIU01X Saatgut € 3,40 **~ 20 Korn**

SIU01 Pflanze € 4,25 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Zinnkraut

Starkes Heilkraut aus der Saurierzeit

ZINNKRAUT (SCHACHTELHALM)

Equisetum arvense

HP (80/30) M0T

[Ackerschachtelhalm] Heimische Staude auf Standorten mit hohem Grundwasserspiegel. Gar nicht so einfach war es, dieses an sich robuste Gewächs aus der Urzeit in Töpfe zu sperren. Warum? Die Rhizome und damit die wichtigsten Teile zur Vermehrung liegen oft metertief. Wie der Name schon sagt, wurde das Kraut zum Putzen von Zinngeschirr gebraucht. Dafür verantwortlich ist der hohe Gehalt an Kieselsäure. Ausgezeichneter Nieren- und Blasentee. Beschleunigt die Regeneration von Bindegewebe. Bei der Topfkultur müssen Sie nur auf genügend Feuchtigkeit achten.

EQU01 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Schnitt-Zichorie „Spadona"

Erfrischender, herzhafter Geschmack

SCHNITT-ZICHORIE „SPADONA"

Cichorium intybus var. foliosum

HP (30/20) WGM (F)

Wem Radicchio und Chicorée im Geschmack nicht kräftig genug ist: Hier ist Abhilfe! Diese laufend erntbare Zichorie schmeckt herzhaft lecker-bitter wie Löwenzahn Zudem ist sie sehr wüchsig und winterhart. Exzellent im Wok oder junge Blätter an den Salat.

CIC03X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

WKK 33

Wie ein zitroniger Fruchtpunsch

AUSTRALISCHES ZITRONENBLATT

Plectranthus species „Mount Carbine"

P (150/30) DW0TZ

Ja, es sieht ganz eindeutig nach Plectranthus aus, dachte ich und pflückte ein kleines Blattstückchen um es mir unter die Nase zu halten. Aber welch eine Überraschung. Gar kein herber Duft, den man sonst so von dieser Pflanzengattung kennt sondern ein beglückender, intensiv fruchtig-zitroniger Duft kam mir da entgegen! Selbstvergessen schloss ich meine Augen (das mach ich immer, wenn ich einen Duft bis ins Letzte ergründen will) und sah kaleidoskopische, bunte Farben. Kann ich jetzt etwa Düfte sehen? Bin ich ein Synästhetiker geworden?

Australisches Zitronenblatt, fein behaarte Blätter

Was gut riecht, kann ja auch gut schmecken, dachte ich und nahm als erstes mein ausgekautes Kaugummi, packte ein winziges Stück Zitronenblatt hinein und - wow! - das war das beste Zitronenkaugummi, das ich je im Mund hatte!

Das habe ich noch nie erlebt: Von Anfang an prägte sich mir das Duftbild dieser Pflanze so stark ein, dass ich mir das facettenreiche Aroma richtig ausmalen konnte, ohne die Pflanze auch nur in der Nähe zu haben. Bilder von Regenbögen, verschiedenen Früchten, Brombeeren, Limetten, Minze, Himbeeren, Bananen und Zitronen tauchten vor meinem Inneren auf. Ein großartiger Duft!

Aber es geht noch weiter. Die Blätter riechen tatsächlich unterschiedlich. Ganz junge, winzige Blätter duften sehr fruchtig, wie ein ganzer Fruchtsalat, bei den mittleren Blättern geht es mehr in Richtung Zitrone und bei älteren Blättern ist es eine Komposition von Citronellaöl mit einer Spur Minze. In jedem Blattstadium ist der Duft angenehm und intensiv.

VERWENDUNG IN DER KÜCHE

Hier betreten wir ganz eindeutig Neuland. Auch in Australien hat man das kulinarische Potential noch nicht ausgelotet. Sind Sie experimentierfreudig? Dann freuen wir uns auf Ihre Rezeptvorschläge! Dieses Kraut finden Sie in keinem Kräuterbuch, nicht einmal einen ordentlichen, vollständigen botanischen Namen hat es bis jetzt.

Das komplexe, kaleidoskopische Aroma passt erst einmal auf jeden Fall an Süßspeisen. Frisch geschnittene Blätter von anderen Kräutern geben ihren Duft-Geist leider oftmals schnell an die Umgebung ab, noch bevor der Bissen unseren Gaumen erreicht. Das Aroma vom Zitronenblatt hält sich dagegen auch frisch geschnitten erstaunlich lange. Am besten sie schneiden die Blätter mit einem scharfen Messer im Carré. Dann können Sie die kleinen Zitronenblatt-Karos leicht zum Würzen einsetzen. Ich habe sie probiert auf Granatapfelkernen (das harmoniert ausgezeichnet) und einfach in ein Joghurt reingerührt (mmh.. lecker). Auch als Topping für einen Obstsalat passt es.

Die Blätter sind sehr ergiebig, denn sie sind nicht nur vollgepackt mit aromatischen ätherischen Ölen, sondern auch sehr fleischig. Ein Vorteil ist auch, dass die Blätter wirklich ganz zart und weich sind.

Lecker schmeckt ein Eis-Tee aus den frischen Blättern, besser Blattstücken, denn für eine Tasse Tee ist ein Viertel Blatt - je nach Größe - schon fast zuviel. Da es sehr hohe Konzentration an ätherischen Ölen hat, sollte man eher wenig nehmen. Einfach mit kochendem Wasser überbrühen, etwas Zitronensaft hinzu, fertig! Der Tee schmeckt am besten, wenn er schon lauwarm abgekühlt ist und hat dann, ähnlich wie die weiße Melisse, neben dem zitronigen Hauptgeschmack noch eine angenehme rosenartige Note.

HERKUNFT

Das australische Zitronenblatt wächst wild in der Nähe der Ortschaft Mount Carbine, im tropischen Teil von Queensland, in Australien. Diese Art ist botanisch noch nicht benannt. Möglicherweise ist es eine Unterart von Plectranthus bellus.

ANZUCHT UND PFLEGE

Australisches Zitronenblatt wächst unglaublich schnell, wird ziemlich groß, wenn man es nicht zurückschneidet, und bekommt je nach Kulturzustand bis zu handgroße Blätter, die ganz zartflauschig behaart sind.

Das Zitronenblatt braucht zum Gedeihen nicht viel. Seine sukkulenten Blätter zeigen schon an, dass es mit wenig Wasser auskommen kann, aber wenn es richtig loswachsen soll, kann man es jederzeit bedenkenlos gießen, es verträgt auch ganz normale, feuchte Erde.

Wenn Sie es in Ihren Kräuterernteplan regelmäßig mit einbeziehen wollen, dann kommen Sie nicht umhin, die Pflanze regelmäßig nachzudüngen. Sie dankt es Ihnen nicht nur mit üppigerem Wachstum, sondern auch mit zarteren, saftigeren Blättern. Relativ oft werden Sie merken, dass der Topf schon wieder zu klein geworden ist. Topfen Sie das Zitronenblatt Stück für Stück in größere Gefäße. Ich habe im Sommer hier in der Gärtnerei unsere Mutterpflanzen vom Zitronenblatt etwa alle 1-2 Monate in größere Töpfe gesetzt. Damit die Pflanzen buschiger werden, schneiden Sie gelegentlich die Trieb-Enden heraus. In der frostfreien Zeit kann diese tropische Pflanze durchaus draußen stehen, aber man kann sie auch sehr gut ganzjährig drinnen halten. Im Winter verträgt sie die trockene Zimmerluft ohne Probleme. Geben Sie dem australischen Zitronenblatt einen hellen Platz. Aber wenn Sie nicht Unmengen an Blättern ernten wollen, wächst das Zitronenblatt auch noch zufriedenstellend in schattigeren Bereichen.

Waffeln mit Australischem Zitronenblatt

ERNTE UND AUFBEWAHRUNG

Ernten Sie entweder einzelne Blätter oder ganze Triebe. Lagern Sie diese nicht im Kühlschrank. Sie bleiben auch bei Zimmerluft, eventuell unter einer Glasglocke, wochenlang weich und aromatisch. Am besten sind sie natürlich frisch von der Pflanze.

Wer die Blätter trocknen will, muss sich auf ein Kuriosum gefasst machen: Die Blätter bleiben bis zu 8 Wochen lang weich, selbst wenn man sie in trockener Zimmerluft ausbreitet. Die Blätter im Ganzen zu trocknen ist also keine gute Idee. Einfacher ist es da, die Blätter in kleine Karos zu zerschneiden. Diese trocknen innerhalb weniger Tage und das Aroma ist immer noch drin.

Lange haben wir auf die erste Blüte gewartet. Blüht sie überhaupt jemals? Welche Farbe? Wir wollten schon Wetten abschließen, in welcher Farbe sie denn blühen wird. Wir haben also eine Pflanze in einem großen Kübel für ein Jahr ungeschnitten wachsen lassen. Jetzt, Ende November, zeigen sich tatsächlich die ersten, winzigen, blassblauvioletten Blüten in über zwei Metern Höhe.

PLE12 Pflanze € 11,90 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Zitronenblatt, weissbunt

Nicht nur lecker, sondern auch dekorativ

ZITRONENBLATT, WEISSBUNT

Plectranthus species

P (150/30) DW0TZ

Zufallsfund in unserer Gärtnerei. Unsere aufmerksamen Gärtner/innen haben die Pflanze sofort in Obhut genommen, und fleißig weiter vermehrt. Sie wächst etwas langsamer als das grüne Zitronenblatt, aber sie wird Sie mit dem gleichen, starken Aroma verzücken.

PLE13 Pflanze € 17,00 *Liefermonate: Mai-Oktober*

Auch gerne in Trockengestecken verwendet

ZAHNSTOCHER-AMMEI

Ammi visnaga

HA (75/25W) M (F!)

Die Blütenstängel werden seit langem in der arabischen Welt als Zahnstocher verwendet, wobei die medizinische Wissenschaft festgestellt hat, dass die Inhaltstoffe blutstillend und Zahnfleisch straffend wirken. Andere Anwendungen sind Angina pectoris, Muskelkrämpfe, Koliken und schmerzhafte Menstruation. Blätter haben ein angenehmes Kressearoma. Weiße Doldenblüten.

AMM01X Saatgut € 2,55 **~ 300 Korn**

Würze vom Mittelmeer

APULISCHER ZIRMET

Tordylium apulum (Concylocarpus apulus)

A (50/30) BWGMZ (F)

Es ist die Schönheit der Fruchtstände und der Samen, die einen sofort in den Bann zieht. Sie wirken wie Miniaturen aus der Zuckerbäckerei. Für mich nicht verwunderlich, dass die großen, fein gezeichneten Samen in der Antike als ein Modell für Schmuck dienten. Auch heute noch sind die Samen Vorlage für die Gestaltung von Halsketten und Ringen.

Apulischer Zirmet

Apulischer Zirmet wächst in der italienischen Provinz Apulien. Der zierliche Doldenblütler ist aber verbreitet in allen Mittelmeerländern, der Schweiz und England. Allerdings wird das aromatische Kraut als würzende Zutat meines Wissens nur in Italien und Griechenland verwendet. Der Zirmet gilt als eins der wichtigsten aromatischen Kräuter in Griechenland.

Blüten und Blätter werden in der mediterranen Küche roh für Salate oder auch kurzgedünstet in Suppen und Gemüsegerichten verwendet. Das milde, komplexe aber ausgeglichene Aroma erinnert an Petersllie. Ein Rezept aus Kreta verwendet marinierte Anchovis mit apulischem Zirmet.

Dioskurides kannte diese Heilpflanze unter dem Namen Tordylion. Sie galt als wirksam bei Nierenerkrankungen, gegen Haarausfall und vieles mehr. Neueste Studien haben den hohen Gehalt an Alpha-Tocopherol (natürliches Vitamin E) nachgewiesen.

Die Anzucht im Garten ist einfach. Säen Sie am besten direkt an Ort und Stelle ab Ende April in sonnige Lage. Die Samen keimen innerhalb von 1-2 Wochen.

TOR01X Saatgut € 4,25 **~ 100 Korn**

Dieses zierliche Kraut wächst in Mauerfugen

ZIMBELKRAUT

Cymbalaria muralis

HP (60/40) FGM0W (F)

[Mauerblümchen] Zierliche Pflanze ideal zum Schmücken von Mauern, aber auch in Fugen und Ritzen. Oder auch nur als schöner Bodendecker, in Gefäßen hübsch herabhängend. Weiße bis helllila, zarte, zerbrechlich wirkende Blüten - eben wie ein Mauerblümchen! Das leicht scharf schmeckende Kraut wurde früher zum Würzen von Salaten wie Kresse verwendet. Die winzigen Blüten färben gelb (jedoch nur für den Lebensmittelbereich geeignet, da nicht beständig). Braunwurzgewächs. Im gesamten Europa vor allem im Mittelmeerraum verbreitet.

CYM21X Saatgut € 3,40 **~ 800 Korn**

Zitronenkraut, afrikanisch

Kleines Kraut mit großartigem Geschmack

ZITRONENKRAUT, AFRIKANISCH

Satureja biflora

P (50/20) BDTWZ (-)

Wenn Sie schon lange nach dem zitronigen Würzkraut suchen, das Sie uneingeschränkt auch für alle Süßspeisen einsetzen können, das nicht nur nach Zitrone riecht sondern auch schmeckt: Hier ist es! Apfelspalten, mit den kleinen, frischen Blättern paniert oder auch nur mit ein paar Zweigen abgerieben, werden zu einem festlichen Genuss - vergleichbar mit prickelndem Zitronensorbet. Öfters die Triebspitzen auskneifen, dann wird die Pflanze buschiger.

SAT06X Saatgut € 5,95 **~ 100 Korn**

Auch ein schönes Ziergras für drinnen

ZUCKERROHR, ROTBLÄTTRIG

Saccharum officinalis „Rubra"

P (300/50) WG0Z

Zuckerrohr, die Pflanze, aus der der Rohrzucker hergestellt wird, ist eine tropische Pflanze, die unter anderem auf Jamaika angebaut wird. Es ist eine Pflanze, die viel Kieselsäure enthält, wie viele andere Gräser auch. Aus diesem Grund vermutlich gilt das Kauen der süßen Stängelstücke in der Karibik als Mittel, um weiße Zähne zu bekommen. Gleichzeitig gilt der Rohrzucker als Wegbereiter für Karies. Ist das nicht widersinnig?

Das tropische Gras verträgt es auch mal kalt, aber wächst erst los, wenn es richtig warm ist. Falls es dann mal an der Zimmerdecke anstößt, kann es jederzeit zurückgeschnitten werden. Richtig süß sind die unteren Halmabschnitte, wenn sie mindestens ein Jahr alt sind. Dann kann man den Saft ausquetschen oder die Stücke auskauen. Im Vergleich zum grünblättrigen Zuckerrohr wächst diese Sorte viel buschiger und durch sein schönes bronzefarbigem Laub kommt es auch optisch gut rüber.

SAC02 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Mitte April-Oktober*

Robustes Duftgehölz und Bienenpflanze

ZIMT-ERLE

Clethra alnifolia „Ruby Red"

HP (200/60) BD0⌘ (F)

[Scheineller] Duftende rosa Blütenkerzen im Sommer. Robustes, unserem Klima sehr gut angepasstes Gehölz, kommt von der Ostküste der USA. Die duftenden Blüten werden zum Aromatisieren von Seife verwendet. Ein sehr schöner und vor allem robuster Spätsommerblüher, zieht viele Bienen und Insekten an.

CLE20 Pflanze € 8,50 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Zimbelkraut

Kalifornische Zypresse für Duftöl

MONTEREY-ZYPRESSE

Cupressus macrocarpa

HHP (>300/60) RD0M

[Zimmerzypresse, Kalifornische Zypresse] Hier haben wir endlich die echte Monterey-Zypresse. Während die gelbblättrigen Sorten (‚Wilma' oder ‚Goldcrest') als schöne Zierpflanze sehr verbreitet sind, bieten wir hier die echte Monterey-Zypresse an, mit durchgehend grünen Blättern! Die Pflanzen stammen aus Samenvermehrung und fallen unterschiedlich im Wuchs aus. Mal sind die Nadeln kürzer, mal dichter gedrängt.

Die Zweige der echten Monterey-Zypresse werden destilliert für ein frisch zitronig duftendes ätherisches Öl, das in der Aromatherapie Anwendung findet.

An geschütztem Standort kann dieser ausdrucksstarke Baum auch bei uns im Freien überleben. Die Winterhärte geht bis ca. -12°C. (Die gelbblättrigen Sorten vertragen dagegen gar keinen Frost). Ansonsten ist es eine leicht zu haltende Zimmerpflanze.

CUP01 Pflanze € 15,30 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Monterey-Zypresse

Beliebte russische Heilpflanze

DREITEILIGER ZWEIZAHN, CHEREDA

Bidens tripartita

A (150/30) GMTN (F)

[Tschereda, Berlerleis, Fotzenigel, Krautgartenläuse, Pfauenspiegel, Wasserdürwurz, gui zhen cao, xian feng cao] Vor Jahren kam eine kräuterbegeisterte Gruppe aus Russland zu Besuch in unsere Gärtnerei und brachte Saatgut dieser Art mit. Sie legten mir diese Pflanze besonders ans Herz, denn es ist ein im östlichen Teil Europas sehr geschätztes Heilkraut. „Wir hätten ja eine so umfangreiche Pflanzenauswahl. Warum bieten wir denn die Chereda (so der russische Name) nicht als Pflanze oder Saatgut an?"

So fangen viele meiner Recherchen an. Ein Hinweis von einem Kräuterkenner genügt.

Chereda wird traditionell in Russland und angrenzenden Ländern Europas verwendet gegen eine Vielzahl von Krankheiten. Die ganze Pflanze, frisch oder getrocknet, gilt als antiseptisch, beruhigend, adstringierend, harntreibend, fiebersenkend, blutstillend und schweißtreibend.

Dreiteiliger Zweizahn

Sie ist bekannt als Diuretikum, soll wirken gegen Psoriasis, Ekzeme, und bei Flüssigkeitsansammlungen. Besonders die Fähigkeit zur Blutstillung, sowohl innerlich als äußerlich, wird oft hervorgehoben. Für Zuckerkranke bemerkenswert ist, dass vor kurzem ein antidiabetisches Wirkprofil nachgewiesen wurde. Zur Verdauungsförderung kann man es mit Ingwer kombinieren. Extrakte werden als Mittel gegen Haarausfall verkauft. Es soll gegen resistente Keime, Pilze und Viren helfen. Die traditionelle russische Medizin kennt die Pflanze unter anderem auch als Heilmittel gegen entzündliche Autoimmunkrankheiten... (Ja, die Liste geht noch weiter.)

Wenn Sie gesund sind können sie die Pflanze aber auch als Wildgemüse nutzen oder ihre Schildkröten damit versorgen.

Zur Kultur im Garten: Am besten direkt im Garten im Frühjahr aussäen an einer sonnigen bis halbbschattigen Stelle. Wichtig ist ein feuchterer Standort. Erntereif ist die Pflanze wenn sie anfängt zu blühen.

Es ist ein bisschen so wie beim Pilzesammeln. Wenn Sie erstmal die Pflanzen bei sich im Garten in Live sehen, wird Ihr so geschulter Blick mit Sicherheit und Leichtigkeit die Pflanzen auch in der Natur entdecken. Achten Sie auf feuchte Stellen an Seen und Bächen. Diese Heilpflanze ist in ganz Europa wildwachsend anzutreffen.

BID03X Saatgut € 2,55 **~ 20 Korn**

Blütenwunder im Spätherbst

GOLDENER ZWEIZAHN

Bidens aurea (Bidens heterophylla) „Lemon Drop"

HP (200/30) B0GMT

[Kanarischer Tee, Té de Milpa] Eine ausdauernde, winterharte und überaus wüchsige Staude aus Mexiko. Ab Mai wachsen ständig neue Triebe, die, wenn sie noch zart sind, als Salatkraut verwendet werden können. Man kann die Pflanze jederzeit zurückschneiden für neues, frisches Grün. Ab Ende September läßt man sie dann auswachsen für die großen gelb-weißen Blüten im Oktober und November.

Medizinisch gilt ein Tee aus den Blättern als entzündungshemmend und wirksam gegen Geschwüre.

Bitte nicht verwechseln mit dem oft unter gleichem Namen angebotetem Zierzweizahn. Die Sorte Lemon Drop ist ausdauernd.

BID08 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Goldener Zweizahn

Erika-Zypressenkraut und Lavendel

Zypressenkraut, Heiligenkraut

Ideal für duftende, niedrige Kräuterhecken. Typisch sind die weiß bis gelben Blütenköpfe ohne Zungenblüten im Hochsommer. Korbblütler. Alle Zypressenkräuter sind auch gut zum Räuchern geeignet. Der Name rührt wohl von der feinen nadelartigen Belaubung und dem harzigen Duft, der diesen kleinen Mittelmeersträuchern zu eigen ist. Ein vielleicht gebräuchlicherer Name ist "Heiligenkraut". Hervorragend auch für aromatische Kräutergarteneinfassungen.

Kompakte, leuchtend-grüne Art

ERIKA-ZYPRESSENKRAUT

Santolina chamaecyparissus (Santolina ericoides)

HP (40/25) D0RWZ⌘ ☼☼💧💧☺

[Olivenkraut] Der Name sagt schon alles über die Gestalt. Eine frischgrüne Santolina, wie das Grüne Zypressenkraut (auch das Aroma!) aber mit kürzeren Blättern und gedrungenem Wuchs, daher besonders für Einfassungen und den Minikräutergarten geeignet.

SAN19 Pflanze € 5,10 (ab 6 Stück € 4,60)

Liefermonate: Ende März-Oktober

Duftend mit schönem Laub

ZYPRESSENKRAUT, BLAUGRÜN

Santolina rosmarinifolia

HP (50/30) DWM0 (-) ☼💧💧

[Rosmarin-Heiligenkraut] Wie eine frische Meeresbrise duften die Zweige bei leichter Berührung. Blaugrünes, feines Laub. Leuchtendgelbe Blütenknöpfe im Sommer. Mag einen eher trockenen Standort in voller Sonne. Passt wie alle Zypressenkräuter hervorragend in den mediterranen Garten.

SAN17X Saatgut € 3,40 **~ 200 Korn**

Schöne Laubfärbung mit frischem Aroma

ZYPRESSENKRAUT, TÜRKIS

Santolina chamaecyparissus

HP (50/30) BD0R⌘ ☼💧💧☺

Schöne Sorte mit türkisem, weiß bereiftem Laub. Gelbe Knopfblüten, herrlich frisches Aroma. Eine der besten ornamentalen Sorten.

SAN18 Pflanze € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Gelbe Knopfblüten über weißfilzigem Laub

ZYPRESSENKRAUT, KOMPAKT

Santolina chamaecyparissus ssp. tomentosa

HP (30/35) D0RW⌘ (-)

Eine Unterart des grauen Zypressenkrautes mit fast weißen, kurzen Blättern und - genügend Sonne vorausgesetzt - ganz dichtem Wuchs. Für kleine Hecken. Mediterranes hellgraues Laub.

SAN13 Pflanze* € 5,10 *Liefermonate: Ende März-Oktober*

Zypressenkraut, kompakt, Laub

Zypressenkraut, kompakt, Blüte

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Versand- und Kundeninformationen

Diese Geschäftsbedingungen sind Bestandteil aller Lieferverträge, Vereinbarungen und Angebote. Sie gelten spätestens ab Auftragserteilung oder Annahme der Lieferung als verbindlich. Gleichzeitig sind diese AGB auch wichtige Information vor allem für den Versand. Der Mindestbestellwert zzgl. Versandpauschale beträgt 15,00 €.

1. Lieferung, wie und wann

Saatgut und Pflanzen werden aus organisatorischen Gründen immer getrennt voneinander geliefert.

Saatgut versenden wir das ganze Jahr über per Briefpost. Nach Bestelleingang ist es etwa innerhalb einer Woche bei Ihnen.

Pflanzen versenden wir ab dem 23. März 2026 bis 28. Oktober 2026. Bestellen können Sie unsere Pflanzen selbstverständlich das ganze Jahr. Der Versand erfolgt in der Reihenfolge der Bestelleingänge, unter Berücksichtigung der jahreszeitlich unterschiedlichen Versandfähigkeit der Pflanzen. Wir möchten, dass Sie zufrieden sind. Bestellungen, die kälteempfindliche Pflanzen enthalten, werden daher erst ab Mitte April versendet.

2. Lieferbarkeit

In der Praxis sind über 90% der Pflanzen bzw. des Saatgutes lieferbar. Auch wenn einige Pflanzen oder Saatgut aus Ihrer Bestellung gegebenenfalls nicht lieferbar sein sollten - wir liefern immer, was da ist! Unsere Angebote sind freibleibend entsprechend der Verfügbarkeit.

Nachsendungen von vergriffenen Pflanzen bzw. Saatgut erfolgen nicht. Solange Ihre Pflanzenbestellung noch nicht ausgeführt ist, werden Nachbestellungen den vorhergehenden Aufträgen zugefügt. Für Ware, welche wir nicht liefern konnten und die Sie nochmals bestellen, wird die Versandkostenpauschale erneut in Rechnung gestellt.

3. Lieferung ins Ausland

Saatgut und Pflanzen versenden wir nach Belgien, Dänemark, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Österreich, Polen, Portugal, Schweden, Slowakei, Kroatien, Spanien, Tschechien, Bulgarien, Estland, Lettland, Litauen, Slowenien, Malta, Rumänien, Zypern und Ungarn.

4. Versandkostenbeteiligung

Wir berechnen für Saatgut und für Pflanzen jeweils eine Versandpauschale (auch bei gleichzeitiger Bestellung). Der Versand von Saatgut und Pflanzen erfolgt getrennt.

Die Pauschale enthält sämtliche Versand- und Bearbeitungskosten:

Saatgut innerhalb Deutschland	2,90 Euro
Saatgut innerhalb der EU	12,00 Euro
Pflanzen innerhalb Deutschlands	7,90 Euro
Pflanzen außerhalb Deutschlands (EU)	19,00 Euro
Bücher innerhalb Deutschlands	2,90 Euro
Bücher außerhalb Deutschlands (EU)	7,00 Euro

Bestellungen werden ohne Auftragsbestätigung ausgeführt.

5. Lieferabstimmung

Bitte geben Sie bei Pflanzenbestellungen unbedingt an, in welchem Zeitraum Sie länger als 2 Tage verreist sind, damit wir verderbliche Pflanzen nicht in dieser für Sie ungünstigen Zeit senden.

6. Lieferqualität

Geliefert werden Jungpflanzen, in der Regel in 8 x 8 cm und 9 x 9 cm Töpfen, in vielen Fällen auch in größeren Töpfen. Die Topfgrößen sind variabel. Genauere Angaben dazu finden Sie im Onlineshop. Eine Garantie für eine botanisch einwandfreie Bezeichung ist ausgeschlossen.

Alle Pflanzen werden in unserer Gärtnerei sorgfältig zusammengestellt, geprüft und dann schonend in Papier und Holzwolle verpackt, damit sie die Reise zu Ihnen unbeschadet überstehen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, daß die Pflanzen manchmal zurückgeschnitten werden und fest gepackt werden müssen, um während des Transports „rüttelfest" zu sein. Dadurch können einzelne Blätter gedrückt werden. Davon erholen sich die Pflanzen aber schnell.

Über 90% der gelieferten Pflanzen stammen aus unserer eigenen Produktion. Wir verwenden zur Anzucht überwiegend eine torffreie Erde auf der Basis von Rindensubstrat. Zur Schädlingsregulierung werden Nützlinge (verschiedene Insekten) eingesetzt.

7. Lieferzeitraum

Wenn Sie Ihr Paket zu einem bestimmten Zeitpunkt bekommen möchten (innerhalb unserer Versandzeiten), so vermerken Sie bitte deutlich auf der Bestellung „Bitte Lieferung in Woche xy". Diese wochenweise Einhaltung von Lieferterminen funktioniert sehr gut. Noch genauer - etwa tageweise - geht es jedoch nicht.

Achtung: Falls Sie einen relativ frühen Lieferzeitpunkt angeben, erhalten Sie nur, was versandfertig ist. Der Rest muss dann neu bestellt werden. Eine Nachlieferung erfolgt nicht.

8. Preise

Unsere Preise sind freibleibend.

9. Zahlungsarten, Deutschland

Wir legen der Ware eine Rechnung bei. Sie haben drei Zahlungsmöglichkeiten:

a) Sie überweisen uns den Rechnungsbetrag innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung.

b) Sie erteilen uns eine einmalige Abbuchungserlaubnis und wir buchen den Rechnungsbetrag von Ihrem Konto zum Versandzeitpunkt ab.

c) Wir ziehen den Rechnungsbetrag über Ihre Kreditkarte (MC/Visa) zum Zeitpunkt der Bestellung ein.

Bei verspäteter Zahlung sind wir berechtigt, Mahnspesen von 5,00 Euro pro Mahnung zzgl. 6% Verzugszinsen p.a. zu fordern.

10. Zahlungsarten, Ausland

Sie haben hier zwei Möglichkeiten:

a) Nach Erhalt der Auftragsbestätigung überweisen Sie den Rechnungsbetrag. Hier müssen Sie in Vorleistung gehen.

b) Sie erteilen uns die Erlaubnis für einen einmaligen Bankeinzug von einem deutschen Konto, von dem wir den Betrag zum Zeitpunkt des Versandes einziehen können.

Anfallende Bankspesen gehen zu Ihren Lasten.

11. Haftungsausschluss

Alle von uns verkauften Pflanzen und jegliches Saatgut sind ausschließlich zur Anpflanzung für Zierzwecke bestimmt. Eine darüber hinaus gehende Verwendung ist nur im Rahmen des aktuellen Rechts des jeweiligen Landes zulässig. Alle Texte haben ausschließlich informativen Charakter über die historische Verwendung.

12. Garantie

Wir garantieren gesunde Pflanzen und keimfähiges Saatgut.

Wir geben keine Anwachsgarantie und keine Garantie auf Winterhärte. Eine Austriebs- und Keimgarantie für die Samen können wir trotz aller Aussaattests vor Ort nicht geben, da die Bedingungen unter denen eine Aussaat von Kunden vorgenommen wird, von uns aus weder beurteilt noch beeinflusst werden können.

13. Gewährleistung

Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen.

14. Rechtsgültigkeit

Mit Ihrer Bestellung erkennen Sie unsere Geschäftsbedingungen als rechtsverbindlich an. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Erfüllungsort ist 27367 Horstedt, Gerichtsstand ist Rotenburg/ Wümme. Sollten einzelne Punkte unserer Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so bleibt die Gültigkeit der anderen Punkte davon unberührt.

Inhaltsverzeichnis (botanisch, deutsch und Synonyme)

A

Abelmoschus 16, 268, 269
Acanthus 30
Achillea 197, 227, 281
Achyranthes 232
Ackerhellerkraut 16
Acmella 174
Aconitum 93
Acorus 152
Adhatoda 334
Adonis 16
Aegopodium 121
Aerva lanata 253
Agastache 13, 14
Agretti 17
Agrimonia 235
Aibika 16
Ajowan 16
Ajuga 126
Akebia quinata 16
Akebie 16
Akelei 16
Alant 15
Alcea 302
Alchemilla 109
Alchemilla mollis 109
Alkanna 15
Alliaria 260
Allium 179, 180, 181, 182, 183
Aloe 20, 21
Aloysia 33
Alraune 17
Alternanthera 243, 307, 309
Althaea 93
Alyssum 83, 299
Amarant 18, 19
Amberboa 108
Amelanchier 104, 105
Ammi 55, 358
Ampfer 22, 23
Anacyclus 51
Anamu 25
Ananasblume 24
Ananaskirsche 24
Anaphalis 144
Anchusa 237
Andenbeere 24
Andorn 20
Andrographis 153
Anemone 177
Anethum 79
Angelica 92
Angelikabaum, Japanischer 25
Anil de Muerto 24
Anis 20
Anis-Ysop 13
Anredera 252
Anserine 112
Antennaria dioica 154
Anthemis 156, 157
Anthoxanthum 129
Anthriscus 155
Anthyllis vulneraria 348
Apfelbeere 28
Apium 289, 290
Aptenia 94
Arabis 172
Aralia cordata 25, 333
Arctium 155
Arctostaphylos 30
Argemone 222
Aristolochia 236
Armoracia 208
Arnica 25
Arnika 25
Aronia 28
Arracacha 27
Artemisia 49, 50, 88, 89, 98, 99, 123, 255, 277, 346, 347
Arthrocnemum 254
Artischocke 29
Aruncus 113
Asclepias 285
Ashwagandha 28
Asimina triloba 241
Asperula 101, 340
Asplenium 99
Aster 26
Asthisamharaka 73
Astragalus 319
Astrantia 299
Atriplex 282, 309
Atropa 319
Austernpflanze 29
Ayahuasca 28

B

Bachbunge 30
Bach-Ehrenpreis 30
Bacopa 62
Bai Ju Hua 72
Bai Zhi 92
Baldrian 29
Ballonblume 30
Ballonrebe 134
Balsamita 30
Balsamkraut 30
Bálsamo de Canudo 31
Balsamorhiza 30
Balsampappel 31
Balsamstrauch 31
Balsamwurzel 30
Banisteriopsis 28
Ban-Zhi-Lian 31
Baptisia tinctoria 141
Barbarakraut 169
Barbarea 169
Bärenklau 30, 345
Bärentraube 30
Bärlauch, Berliner 183
Bartblume 31
Bartnelke 234
Bärwurz 30
Basella 308
Basilikum 33-47
Bauernjasmin 247
Baumwolle 51
Begonia 50
Begonie 50
Beifuß 49, 50
Beinwell 77
Belamcanda 191
Bellis 112
Bergamott 225
Bergbohnenkraut 56, 57
Bergenia crassifolia 315
Bergkraut, arabisches 51
Bergminze 52, 53
Bergtee 48
Berlandiera 287
Berle 51
Bertram, römischer 51
Berula erecta 51
Betelpfeffer 248
Betonica 354
Bhringaraj 55
Bibelblatt 30
Bibernelle 55
Bidens 124, 359
Bienenbaum 54
Bierhopfen 137
Bilsenkraut 54
Bischofskraut 55
Bistorta 160
Bittergurke 58
Bitterkraut 54
Bittermelone 58
Blasenstrauch 58
Blaugurkenwein 16
Blephilia 216
Blumea 58
Blütenkresse, japanisch 172
Blutweiderich 59
Blutwurz 59
Bocksdorn, russisch 122
Bockshornklee 61
Boerhaavia diffusa 254
Boesenbergia 143
Bohnenkraut 56, 57
Boldo 62
Borago 60
Borretsch 60
Bouillonpflanze 63
Brahmi 62
Brassica 162-163, 269, 292-294
Braunelle 59
Braunwurz 59
Brautmyrte 229
Brennnessel 61
Brombeere, chinesisch 311
Bruchkraut 59
Brunfelsia 206
Brunnenkresse 171
Brutblatt 65
Bryonia 353
Bryophyllum 65, 348
Buchweizen 61
Buddleja 204, 296
Bulbine 64
Bunias 261
Bunium 97
Bupleureum 130

C

Calamintha 52, 53
Calea 330
Calendula 262
Callaloo 18
Callisia 123, 288
Calonyction 177, 226
Calycanthus 121
Camelina sativa 190
Campanula 256
Camptotheca acuminata 165
Canavalia rosea 209
Capparis 154
Capsella 138
Capsicum 67, 68, 69, 70, 71
Cardamine 169, 170, 347
Cardaria 174
Cardiospermum 134
Carica 238
Carlina 120
Carpesium 165
Carpobrotus 134
Carthamus 100
Carum 16, 176
Caryopteris 31
Cedronella 31
Celosia 130, 308
Centaurea 108, 161
Centaurium 310
Centella 125
Centratherum 24
Cephalophora 109
Cestrum 147, 148
Chachacoma 65
Chacruna 65
Chagirsky 315
Chamaemelum 156
Chamchwi 26
Chaparral 65
Chaya 253
Chelidonium 288
Chenopodium 97, 139, 307, 309
Chereda 359
Chili 67, 68, 69, 70, 71
Chimonanthus 345
Chincho 316
Choisya 237
Chomeiso 130
Chop-Suey 73
Chrysantheme 72, 73
Chrysanthemum 72, 73, 206
Chuang xiong 112
Chwinamul 26
Cichorium 192, 254, 305, 343, 355
Cilantro 166
Cimicifuga 296
Cinnamomum 153
Circaea 136
Cirsium oleraceum 163
Cissus quandrangularis 73
Cistrose 74
Cistus 74
Citrus 76, 77
Cladanthus 262
Claytonia perfoliata 252
Clematis 342
Clerodendrum 196, 197, 262
Clethra 358
Clinopodium 344
Clitoria 284
Cnicus 50
Cnidium 294
Cochlearia 195, 196
Cochliasanthus 283
Codonopsis 310
Coix 128
Coleus 204, 211
Colutea 58
Comarum palustre 304
Comfrey 77
Congona 78
Convallaria 206
Corchorus 308
Cordia 63
Cordifole 94
Coreopsis 78
Coriandrum sativum 166
Coridothymus 353
Coronilla 165
Corydalis 190
Cosmos 155, 287, 331
Cotoneaster 223
Crambe 209, 315
Crassocephalum 97
Crataegus monogynus 345
Creosotestrauch 65
Crepis biennis 253
Crithmum 102
Cryptotaenia 244, 245
Culentro 167
Cuminum 176
Cupressus 359
Currybaum 78
Currystrauch 75
Cyclanthera 141
Cymbalaria 358
Cymbopogon 128
Cynara 29
Cynoglossum 138
Cyperus 98, 128
Cyphomandra 314
Cystus 74
Cytisus 119

D

Damakase 42
Damiana 80
Dasiphora 105
Datiscia 282
Datura 93, 298
Daucus 223
Debregeasia 303
Delosperma 80
Dendranthema morifolium 72
Dianthus 234, 235
Dichroa 141
Dictamnus albus 80
Digitalis 105
Dill 79
Din ka raja 148
Dioscorea 349
Diplotaxis 260
Dipsacus 154
Diptam 80
Distel, Benedikten- 50
Distel, Gold- 120
Distel, Kohl- 163
Distel, Marien- 207
Distel, Strand- 297
Dittrichia viscosa 15
Doellingeria 26
Dong-Ling-Cao 82
Dost 199
Dost, Wasser- 340
Dost, Wirbel- 344
Dot Namul 82
Dracocephalum 210
Dreiflügelfrucht 83

Dreimasterblume 83
Drimys lanceolata 250
Dryas octopetala 297
Dryopteris 99
Duftblüte, Japanische 82
Duftblütenstrauch 82
Duftblüte, süsse 82
Duftgeranie 85, 86, 87
Duftgeranie, Weihrauch- 85
Duftgras 129
Duft-Nemesie 233
Duftreseda 261
Duftschneeball 286
Duftsteinrich 83
Duftveilchen 338
Duftwicke 83
Duranta 136

E

Eberesche 28
Eberraute 88, 89
Eberwurz 120
Echinacea 90
Echium 232
Eclipta 223
Edgeworthia chrysantha 241
Ehrenpreis 91
Eibisch 93, 269
Einhornpflanze 93
Eisblume 94
Eisenhut 93
Eisenkraut 337
Eiskraut 94
Elaeagnus 238
Elettaria 143
Elsholtzia 95
Embiribiri 97
Engelstrompete 93
Engelsüß 99
Engelwurz 92, 99
Enzian 93
Epazote 97
Ephedra 223
Epilobium 345
Equisetum 283, 355
Erdbeere, Wald- 342
Erdbeerspinat 307
Erdkastanie 97
Erdmandel 98
Erdrauch 98
Eriocephalus 267
Erle, Zimt- 358
Eruca 260
Erva baleeira 63
Eryngium 104, 167, 297
Erysimum 124
Escallonia 65
Eschscholtzia 222
Eselsdistel 98
Estafiate 98
Estragon 99
Eucalyptus 96
Euodia 54
Eupatorium 340, 342
Euphorbia 348
Ewiger Kohl 162, 163

F

Fabiana 246
Fagopyrum 61, 307
Fallopia 109
Fang-Feng 104
Färberginster 119
Färberkrapp 100
Färbermeister 101
Färberwaid 100
Färberwau 101
Farne 99
Farn, -Klee 305
Federmohn, Weisser 222
Federnelke 235
Feigenbaum 104
Feldmannstreu 104
Feldmohn 222
Feldsalat, gekielter 104
Felsenbirne 104, 105
Fenchel 102, 103
Fetthenne 106
Fetthenne, Kaukasus- 106
Ficus 253
Fieberstrauch, chinesischer 141
Fiebertrugblume 141
Filipendula 202
Fingerhut 105
Fingerkraut 112
Fingerstrauch 105
Flachs 106
Flieder 107
Fliederbeere 138
Flockenblume 108
Flohkraut 108
Foeniculum 102, 103
Fo-Tieng 109
Fragaria 342
Frangipani, Australische 109
Frauenbeifuß, indianischer 49
Frauenmantel 109
Frauenmantel, wolliger 109
Frauenminze 30
Fruchtgummipflanze 109
Fuchsschwanz, Garten- 18
Fumaria 98

G

Galega 119
Galega orientalis 119
Galgant, kleiner 143
Galium 177, 340
Gamander 36, 110, 111, 139, 169, 192, 293
Gänseblümchen 112
Gänsedistel 120
Gänsefingerkraut 112
Gänsefuß 309
Gao Ben 112
Gartenmelde 309
Gaudich 113
Geissbart 113
Geißblatt 114, 115
Geißfuß 121
Geißklee 119
Geißraute 119
Gelsemium 148
Gemshorn 118
Gemüsebaum, chines. 118
Genista 119
Gentiana 93
Geranie 85, 86, 87
Geranium 269, 348
Gervâo 120
Geum 233
Gewürzbaum 194
Gewürzdolde 112
Gewürzstrauch 95, 121
Gichtkraut 121
Giersch 121
Ginkgo 120
Ginster 119
Glaucium 138
Glechoma 126
Gliedkraut 48
Glycyrrhiza 304
Goethe-Pflanze 348
Goji-Beere 122, 123
Goldbaldrian 29
Goldbart 123
Goldbecher 127
Goldkelch 127
Goldlack 124
Goldmarie 124
Goldmelisse 224, 225
Goldrute 121
Gomchwi 125
Gomphocarpus 285
Gomphrena globosa 19
Gossypium 51
Gotu Kola 125
Granatapfelbaum 124
Gräser 128, 129
Gras Jelly Pflanze 211
Guayusa 125
Guduchi 126
Gundelrebe 126
Gundermann 126
Günsel, kriechender 126
Guter Heinrich 127
Gynostemma 150
Gynura 97, 131, 278
Gypsophila 287

H

Haarstrang 129, 130
Habanero 71
Habichtskraut 130
Hahnenkamm, chines. 130
Halesia carolina 287
Hammerstrauch 147
Handama 131
Harfenstrauch 204
Hasenohr, chinesisches 130
Hauhechel 130
Hauswurz 131
Hedeoma 220
Hederich 131
Hedychium 143, 144
Heildistel 50
Heiliges Blatt 348
Heilwurz 136
Heimia 295
Helichrysum 75, 144, 278, 303
Heliotrop 133
Heliotropium 133
Hellerkraut 132
Helmbohne 134
Helmkraut 31, 132
Helosciadum 290
Hemerocallis 312
Heptacodium 297
Heracleum spondylium 345
Herniaria 59
Herzblattsalat 94
Herzgespann 135
Herzsame 134
Hesperis 232
Heterotheca inuloides 25
Hexenfinger 134
Hexenkraut, großes 136
Hibiscus 134, 269
Hieracium 130
Hierochloe 128
Himmelsblüte 136
Himmelsleiter 145
Hiobs-Tränen-Gras 128
Hirschwurzel 136
Hirtentäschel 138
Hoja Santa 248
Holunder 138
Honigbaum 54
Hopfen 137
Hopfenstrauch 159
Hornklee 138
Hornmohn 138
Hortensia 141
Hortensie 140, 141
Houttuynia 166
Huazontle 139
Huflattich 138
Humulus 137
Hundszunge 138
Hydrangea 140
Hymenosporum 109
Hyoscyamus 54
Hypericum 149
Hyssopus 352, 371

I

Iberis 282
Iboza 139
Ilex 125, 206
Ilex paraguariensis 206
Immenblatt 139
Immortelle 144
Indigo 101, 141
Indigofera 141
Indigo, Wildes 141
Ingwer 144
Ingwerlilie 143
Inka-Gurke 141
Inula 15
Ipheion 300
Ipomoea 177, 310, 332
Iris 139, 334
Isatis 100
Isodon 82

J

Jaborosa 144
Jakobsleiter 145
Jasmin 146, 147, 148
Jasmin, -Garten 247
Jasminum 146, 147
Jelängerjelieber 115
Jiaogulan 150
Johanniskraut 149
Juanilama 336
Jujube, Chines. 144
Juniperus 340

K

Kaffirlimette 77
Kaisertee 297
Kalanchoe 65, 348
Kalmegh 153
Kalmus 152
Kamille 156, 157
Kammminze 95
Kampferbaum 153
Kampferkraut 30
Kanna 153
Kanuka 155
Kapernstrauch 154
Kaprao 40
Kapuzinerkresse 173
Kardamom 143
Karde 154
Katuk 309
Katzenbart 154
Katzenminze 158, 159
Katzenpfötchen 154
Katzenthymian 110
Kemangi 37
Kenikir 155
Kerbel 155
Kermesbeere 159
Kiwi, Duft- 81
Kleefarn 305
Kleeulme 159
Klee, Wund- 348
Kleinia repens 31
Klette 155
Knoblauch 160, 181, 183
Knoblauch, Russicher 179
Knoblauch, Zimmer- 183
Knorpelmöhre 55
Knöterich 100, 160
Knöterich, Duft- 160
Knöterich, Himalaya 160
Knöterich, Vogel- 160
Kohl, Abessinischer 294
Kohldistel 163
Kohl, ewiger 162
Kohl, Ewiger Grün- 162
Kohl, Markstamm- 163
Kohl, Tataren- 315
Kola-Strauch 88
Königskerze 164
Königskerze, großblütig 164
Königskerze, Schaben- 164
Königskerze, schwarze 164
Koriander 166, 167
Koriander „Confetti" 166
Koriander, Mexikanischer 167
Koriander, Sägeblatt- 167
Koriander, Zitronen- 166
Korinthenbaum 104
Kornblume 161
Kornblume, gefüllt 161
Kornblume, rot blühend 161
Kornblume, weiß blühend 161
Körner-Amarant 19
Kosmee, Schokoladen- 287
Kougoed 153
Kra-Chai 143
Kragenblume, chines. 165
Krausemünze 215
Kräuterhecke 31, 75, 88, 107, 111, 114, 179, 182, 183, 185, 186, 187, 188, 236, 247, 271, 276, 321, 324, 352, 358, 359, 360, 361
Krebsbaum 165
Kresse 169, 170, 171, 172, 173, 174
Kresse, Alpen- 172
Kresse, Barbara- 40, 169, 222
Kresse, Bauern- 132
Kresse, gelb 169
Kresse, Kapuziner- 173
Kresse, Knoblauch- 172
Kressen-Schaumkraut 170

Kresse, Senf- 169
Kresse, Winter- 169
Kronwicke 165
Küchenschelle 177
Kümmel 16, 176
Kunzea ericoides 155

L

Labkraut 177
Lablab 134
La Cam 263
Lakritztagetes 316
Lakshmana 177
Lamium 310
La Mo Long 175
Lampionblume 177
Landnelke 234
Lanyana 346
Lapsana communis 255
Larrea 65
Laserpitium 176
Lathyrus 83, 253
Lauch 179, 181, 182
Lauch, Berg- 179
Lauch, japanischer 182
Lauch-Scheibenschötchen 190
Lauch 180, 182
Laurentia 113
Laurus 192
Lavandula 185-189
Lavendel 185-189, 191, 235, 274
Lederstrauch 159
Ledum 253
Leimkraut 190, 192
Lein 106
Leindotter 190
Lein, Faser- 106
Leinkraut 190
Lein, Öl- 19, 106
Lein, Stauden- 106
Lemongras, ostindisches 128
Lemonysop 13
Leonotis 196
Leonurus 135
Leopardenblume 191
Lepidium 169, 170, 197
Leptospermum 229
Lerchensporn 190
Leuzea 136
Levisticum 191
Levkoje 191
Leycesteria 115
Lichtnelke 192
Liebstöckel 112, 191
Ligularia fischeri 125
Ligusticum 112, 191, 227
Limnophila 261
Linaria vulgaris 190
Lindera benzoin 194
Linum 106
Linum usitatissimum 19, 106
Lippia 221, 335, 336, 337
Litsea cubeba 207
Lobularia 83
Löffelkraut 195, 196
Lonicera 114, 115
Lorbeer 192
Losbaum 196, 197
Lotus corniculatus 138
Löwenmäulchen, Kleines 190
Löwenohr 196
Löwenzahn 192
Luffa 194
Luftzwiebel 180
Lunaria 227, 295
Lungenkraut 194
Lupine 195
Lupinus 195
Lychnis 192
Lycium 122, 123
Lysimachia 246
Lythrum 59

M

Maca 197
Macelão 197
Macleaya 222
Mädesüß 202
Mai Dong 197
Maiglöckchen 206
Majoran 199
Majorana 199, 353
Makandi 204
Makrut 77
Malcolmia 191
Malotira 48
Malva 205
Malve 16, 205
Manaka 206
Mandragora 17
Mansoa alliacea 160
Manuka 229
Margerite 206
Marienblatt 30
Mariendistel 207
Marienkraut 111
Marrubium 20
Marsilea minuta 305
Matatabi 81
Mate-Tee 206
Matico 204
Matricaria 156, 157
Matthiola 118, 191
Mauerpfeffer 206, 207
Mauka 204
Maulbeerbaum 207
Mäusedorn 206
May Chang 207
Meeresbohne 209
Meerkohl 209, 315
Meermelde 282
Meerrettich 208
Meerrettichbaum 223
Meerträubel 223
Meerzwiebel 207
Meisterwurz 209
Melaleuca 314
Melde, Brokkoli- 139
Melilotus 299
Melissa 210
Melisse 95, 210, 224, 225
Melittis melissophyllum 139
Melloco 211
Melokhia 308
Menispermum 226
Menschenfressertomate 211
Mentha 213-219
Mentholpflanze 211
Mertensia 29
Mesembryanthemum 94, 153
Mesona 211
Meum 30
Mibuna 293
Micromeria 51, 53, 57
Mini-Gurke, mexikanische 127
Minze 53, 214-219
Minzestrauch 220, 221
Mirabilis 204, 349
Mispel, Baum- 223
Mitsuba 245
Mizuna 293
Mo-Han-Lian 223
Mohn 222
Möhre, wilde 223
Momordica 58
Monarda 224, 225
Monarde 225
Mönchsbart 17
Mönchspfeffer 221
Mondsame, kanadischer 226
Mondviole 227
Mondwinde 226
Montia perfoliata 252
Morina 97
Morinda 236
Moringa 223
Morus 207
Moskitopflanze 14
Mottenkönig 223
Moujean-Tee 227
Mukunu-Wenna 309
Murdannia 230
Murraya 78
Muskatkraut 112, 227
Mutterkraut 227
Mutterwurz 227
Myoga 144
Myosotis 339
Myrrhenkerbel 303
Myrrhis 303
Myrte 228, 229
Myrtus 228, 229

N

Nachtkerze 231
Nachtschatten, bittersüßer 230
Nachtviole 232
Namenia 163, 294
Nashia 227
Nasturtium 169, 171, 172
Natal-Bulbine 64
Natternkopf 232
Nelke 234, 235
Nelkenwurz 233
Nelke, Rote Licht- 192
Nemesia 233
Nemesie 233
Nepeta 158, 159, 210
Ngo gai 167
Nicotiana 313
Nigella 176
Niu Xi 232
Noni 236

O

Ochsenzunge 237
Ocimum 33-47
Odermennig 235
Oenanthe 103
Oenothera 231
Olivenkraut 236
Öllein 19, 106
Ölweide 238
Ononis 130
Onopordum 98
Ophiopogon 197
Orangenblume 237
Oregano 200, 201, 202, 225, 353
Origanum 199, 200, 201, 202
Ornithogalum 207, 298
Orthosiphon 154
Orychophragmus violaceus 172
Osmanthus 82
Osmunda 99
Osterluzei 236
Oswego-Kraut 225
Oxalis 280
Oxydendron 278

P

Pachyphragma 132
Pachyrrhizus 350
Paederia lanuginosa 175
Pakalana 241
Pandan-Palme 241
Pandanus 241
Papaver 222
Papaya 238
Papierbusch 241
Parakresse 174
Parmaveilchen 339
Passiflora 239
Passionsblume 239
Pastinaca sativa 241
Pastinak, Wilde 241
Patchouli 240
Patrinia 29
Pechnelke 235
Peganum 297
Pelargonie, Heil- 243
Pelargonium 85, 86, 87, 243
Peltaria 172, 190
Penicillinkraut 243
Peperomia 78, 243
Peperomie 243
Perilla 242, 243
Peristrophe 263
Perovskia 276
Persicaria 160, 167, 342
Peru-Portulak 252
Petersilie 244, 289
Petersilie, japanische 245
Petiveria 25
Petroselinum 244
Peucedanum 129, 130, 209
Pfefferbaum, Peruan. 248
Pfeffer 249
Pfeffer, japan. Wasser- 342
Pfefferkraut 169
Pfefferminze 213, 214
Pfeffer, rosa 248
Pfeffer, Tasman. Berg- 250
Pfeifenstrauch 247
Pfennigkraut 246
Philadelphus 247
Phyla 336
Phyllitis 99
Physalis 24, 177, 318
Phyteuma 314
Phytolacca 159
Pichi-Pichi 246
Picris 54
Pilzkraut 251
Pimpernell 55
Pimpernuss 253
Pimpinella 20, 55
Pimpinelle 253
Pipal 253
Piper 248, 249
Pipicha 167
Pippau, Wiesen- 253
Pita Bhringaraj 55
Plantago 343
Platostoma 211
Platterbse, knollige 253
Platycodon 30
Plectranthus 62, 202, 204, 223, 329, 344, 357, 358
Pogostemon 240
Poleiminze 215, 216
Polemonium 145
Poliomintha 200
Polpala 253
Polygonum 100, 160, 167
Polymnia 350
Polypodium 99
Poncirus 76
Populus 31
Porophyllum 167
Porst, grönländischer 253
Portulaca 252
Portulak 252
Postelein 252
Potentilla 59, 105, 112, 304
Primula 288
Proboscidea 93
Prostanthera 220
Prunella 59
Pseudolysimachion 91
Psychotria 65
Ptelea 159
Pulicaria 108
Pulmonaria 194
Pulsatilla 177
Punarnava 254
Punica 124
Puntarelle 254
Pycnanthemum 52, 53

Q

Qing-Guo 255
Queller 254
Quendel 326, 327
Quillquina 167

R

Radieschen, Blatt- 255
Radies, Rattenschwanz- 256
Ragani 201
Rainfarn 256
Rainkohl 255
Rakkyo 181
Rang Jued 255
Ranunculus 282
Raphanus 131, 255, 256
Rapunzel 256, 314
Ratibida 297
Rauke 260, 261
Rauke, Wasabi- 261
Rauke, Wasser- 169
Rau Om 261
Raupenkraut 255
Raute, Balsam- 88
Raute, Gletscher- 123
Raute, Polster- 89
Raute, türkische Steppen- 297
Raute, Wein- 344
Reisfärbepflanze 263
Reseda 101, 261

Rhabarber 263
Rhaponticum 136
Rheum 263
Rhodiola 256
Ricinus 256
Ringelblume 262
Rizinus 256
Rosa 257
Rose 257
Rosenwurz 256
Rose, Stock- 302
Rosmarin 265, 266, 267
Rosmarinus 265, 266, 267
Rotklee 269
Rübengrün 269
Rübstiel 163, 294
Rubus suavissimus 311
Ruchgras 129
Rucola 260, 292
Ruhmesblume, chinesische 262
Rumex 22, 23
Rungia 251
Ruprechtkraut 269
Ruscus 206
Ruta 344

S

Saatgutbox 10
Saccharum 358
Safflor, Färber- 100
Salatbaum 268, 269
Salbei 271-277
Salbeistrauch 277
Salsola 17
Salvia 271-277
Salzbusch 282
Salzmelde 282
Sambucus 138
Sambung Nyawa 278
Sanguisorba 253, 345
Sanicula europaea 279
Sanikel 279
Sansho 249
Santolina 236, 360, 361
Saponaria 295
Saposhnikoba 104
Saskatoon-Beere 105
Sassafras 279
Satureja 53, 56, 57, 353, 358
Sauerampfer 22, 23
Sauerbaum 278
Sauerklee 280
Sauropus 309
Scabiosa 282
Sceletium 153
Schabenkraut 164
Schabziegerklee 282
Schachtelhalm 283, 355
Schafgarbe 281
Schafgarben-Margerite 256
Scharbockskraut 282
Schaumkraut 132, 169, 170, 347
Scheibenschötchen 190
Scheinhanf 282
Schiefblatt 50
Schildampfer 23
Schisandra 284
Schizonepeta 158
Schlafbeere 28
Schleierkraut 287
Schleifenblume, bittere 282
Schlüsselblume 288
Schmetterlingsklee, roter 280
Schmetterlingswicke 284
Schneckenbohne 283
Schneeball 286
Schneeglöckchenbaum 287
Schnittlauch 181, 182
Schokoladenblume 287
Schokoladenwein 16
Schöllkraut 288
Schönpolster, kriechendes 288
Scoparia 333
Scorpiurus 255
Scrophularia 59
Scutellaria 31, 132
Securigea 165
Sedanina 290
Sedum 82, 106, 206, 207, 332
Seidenpflanze 285
Seifenkraut 295
Sellerie 103, 289, 290
Sempervivum 131
Senecio repens 31
Senf 292-294
Senfsprossen 292
Sesam 294
Sesamum indicum 294
Seseli libanotis 136
She Chuang 294
Shimonita 181
Sida 205, 295
Sidakraut 295
Sideritis 48
Sieben-Söhne-des-Himmels-Strauch 297
Siegesbeckia pubescens 350
Sigmarskraut 205
Silberblatt 295
Silberkerze 296
Silberwurz 297
Silene 190, 192, 302, 330
Silybum 207
Sinapis 292, 293
Sinicuichi 295
Sison 112
Sium 355
Skabiose, Tauben- 282
Smallanthus sonchifolius 350
Solandra 127
Solanum 211, 230
Solidago 121
Sommerflieder 296
Sonchus 120
Sonnenhut, gelber 297
Spargel, japanisch 333
Spartium 119
Spilanthes 174
Spinat 131, 307, 308, 310
Spornblume 297
Sporobolus 129
Stachelmohn 40, 222
Stachys 354, 355
Stachytarpheta 120
Stamnagathi 305
Stängelmus 163, 294
Staphylea 253
Stechapfel 298
Steinklee 299
Steinkraut 83
Stellaria 299, 339
Sternbalsam 300
Sternblume 300
Sterndolde 299
Sternjasmin, gelber 147
Sternmiere, Große 299
Stevia 301
Stiefmütterchen, wildes 298
Stielmus 163
Stockrose 302
Storchschnabel, Wiesen- 348
Strigoli 302
Strohblume 278, 303
Studentenblume 318
Succisa pratensis 315
Suhosine 303
Sumpf-Blutauge 304
Sushni 305
Süßblatt 311
Süßdolde 303
Süßholz 304
Süßkraut, aztekisches 336
Symphyotrichum 26
Symphytum 77
Syringa 107

T

Tabak 313
Tagetes 316, 317, 318
Taglilie 312
Talinum 333, 343
Tamarillo, Zwerg- 314
Tanacetum 30, 89, 227, 256
Tang-Shen 310
Taraxacum 192
Tasmannia lanceolata 250
Tatsoi 294
Taubenbeere 136
Taubnessel 310
Tausendgüldenkraut 310
Teebaum 314
Tee-Hortensie, japanische 140
Tee, Sibirischer 315
Tellima 315
Telosma 241
Tetradenia 139
Tetradium 54
Tetragonia 308
Teucrium 110, 111
Teufelsabbiss 315
Teufelskralle 314
Teufelskrückstock 25
Thlaspi 132
Thunbergia laurifolia 255
Thymbra 353
Thymian 321-329
Thymus 321-329
Tinospora 126
Tollkirsche 319
Toloache 298
Tomatillo 318
Toona 118
Tordylium 358
Tormentill 59
Trachelospermum 147
Trachispermum 16
Tradescantia 83
Tragant, chinesischer 319
Tragopogon pratensis 345
Traumkraut, mexikan. 330
Traumwurzel, Afrikan. 330
Tribulus terrestris 333
Trichterwinde 332
Trifolium 269
Trigonella 61, 282
Tripmadam 332
Tropaeolum 173
Tulbaghia 179, 183
Tulsi 42, 43, 45
Tüpfelfarn 99
Tu Ren Shen 333
Turnera 80

U

Udo 333
Ulam Raja 331
Ullucus 211
Urtica 61

V

Valeriana 29
Vap Ca 166
Varronia 63
Vasaka 334
Vassourinha 333
Veilchen 338, 339
Veilchenwurzel 334
Verbascum 164
Verbena 336, 337
Verbene 120, 335, 336
Verbesina 24
Vergissmeinicht 339
Vernonia fasciculata 339
Veronica 30, 91
Veronicastrum 91
Vetiver 129
Vetiveria 129
Viburnum 286
Vigna 283
Viola 298, 338, 339
Viola suavis 339
Viscaria 235
Vitex 221
Vogelmiere 339

W

Wacholder 340
Walderdbeere 342
Wald-Geißbart 113
Waldmeister 340
Waldminze 216
Waldrebe 342
Wasabi 208
Wasabino 293
Wasserblatt 343
Wasserdost 340, 342
Wasserfenchel 103
Wasserhanf 340
Wasserkresse 169
Wasserpfeffer, ausdauernd 342
Wassersellerie 51, 290
Wedelia 55
Wegerich 343
Wegwarte 343
Weidenröschen, Wald- 345
Weihrauchpflanze 344
Weihrauch, Rosen- 344
Weinraute 344
Weißdorn 345
Wermut 346, 347
Wermut, Provence- 347
Wermut, römischer 347
Wicke, Duft- 83
Wicke, Knollen- 253
Wicke, Kron- 165
Wiesen-Bocksbart 345
Wiesenknopf, Großer 345
Wiesenpastinak 347
Wiesen-Pippau 253
Wildkresse 170
Winterblüte, chinesische 345
Winterheckezwiebel 180
Winterkresse, Wildform 169
Winterportulak 252
Withania 28
Wolfsmilch 348
Wolfstrapp 349
Wolldistel 98
Wunderblume 349
Wundklee 348
Würzsilie 112

X

Xi Xian Cao 350
Xuong song 58

Y

Yacon 350
Yage 28
Yamsbohne 350
Yamswurzel 349
Yauhtli 317
Yomogi 50
Ysop 352, 371

Z

Za'atar 353
Zahnstocher-Ammei 358
Zaluzianskya 300
Zanthoxylum 249
Zatar 353
Zaunrübe, rotfrüchtig 353
Zehneria 127
Zichorie, Schnitt- 355
Ziest 354
Zimbelkraut 358
Zimmerknoblauch 160, 183
Zimtlorbeer 153
Zingiber 144
Zinnkraut 355
Zirmet 358
Zistrose 74
Zitrone 76
Zitronenblatt, Austral. 356
Zitronenblatt, Thailänd. 77
Zitronenblatt, weißbunt 357
Zitronenkraut 88 , 358
Zitronenmelisse 210
Zitronenverbene 335
Zizia 347
Ziziphora 53
Ziziphus 144
Zuckerrohr 358
Zuckerwurzel 355
Zweizahn 359
Zwiebel, ewige 180
Zwiebellauch 180
Zwiebel, Winterhecke- 180
Zyperngras, Zwerg- 128
Zypresse 359
Zypressenkraut 236, 360, 361

Daniels Duftvokabeln

Als Nasenmensch möchte ich schon seit langem Ordnung hineinbringen in das Vokabular der Duftnoten. Das hilft, um sich mit anderen Menschen auszutauschen über die vielen Dufterlebnisse, die sich fast von selbst ergeben, wenn man einen Garten mit duftenden Blumen und Kräutern hegt.

Ich habe mich beschränkt auf zwanzig verschiedene Duftrichtungen. Damit bleibt alles übersichtlich. Es geht mir hier um eine Grundeinteilung. Mehr nicht. Natürlich gibt es tausendfache Nuancen dieser Duftrichtungen, und gerade das macht die Welt der Aromen so interessant.

Und diese Nuancen finden Sie selber heraus. Zum Beispiel Anis-Verbene und Balsamstrauch „Gomera". Beide duften nach Anis. Das ist also die Gemeinsamkeit.

Und schon befindet sich Ihre Dufterkundung auf sicherem Grund, dem Anis-Grund. Beide duften ganz deutlich nach Anis, aber doch unterschiedlich. Als nächstes können Sie die feineren Unterschiede im Duft leichter wahrnehmen. Und dann finden Sie ein treffendes Wort um das zu benennen. Irgendwann entwickeln Sie dann ganz eigene Duftkategorien.

Ich wünsch Ihnen viel Freude beim Entdecken neuer Duftwelten.

Ihr Daniel Rühlemann

- **Anis**
- **Frucht**
- **Curry**
- **Gestank**
- **Gras**
- **Harz**
- **Honig**
- **Jasmin**
- **Koriander**
- **Kresse, Senf**
- **Kümmel**
- **Lauch**
- **Minze**
- **Nelke**
- **Rose**
- **Schokolade**
- **Thymian, Oregano**
- **Vanille**
- **Veilchen**
- **Würze**

Impressum

Herausgeber
Rühlemann's Kräuter & Duftpflanzen
Auf dem Berg 2
27367 Horstedt

Redaktion:
Daniel Rühlemann

Bankverbindung:
Daniel Rühlemann,
IBAN: DE56 2904 0090 0684 3999 03
BIC Code: COBADEFFXXX

UstID-Nr.:
DE811777124

Mein besonderer Dank geht an...
...unsere treuen Kunden:
Sie haben diesen Katalog überhaupt erst möglich gemacht!

... Heiko Brömmer (Layout, Bildbearbeitung, Korrekturen), André Wieding (Fotos, Korrekturen), Nadine Zaumseil (Texte, Korrekturen), Saskia Hammerschmidt (Korrekturen) und

...alle unsere Mitarbeiter, die mit Beiträgen, Rezepten und Fotos zu diesem Katalog beigetragen haben. Vielen Dank für eure wunderbaren Ideen und Gestaltungen!

Copyright by Daniel Rühlemann

Alle Bilder von Rühlemann's Kräuter und Duftpflanzen außer folgende:

Akebie, S.16; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Akebia_quinata_020428_03.JPG

Kleb-Alant, S.15; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Dittrichia_viscosa_plant_(09).jpg

Gelbe Alkanna, S.15; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Alkanna_orientalis_kz3.jpg

Gamander-Ehrenpreis, S.91; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Veronica_chamaedrys_rozrazil_rezev%C3%ADtek_2.jpg

Wilde Baumwolle, S.51; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cotton_boll_nearly_ready_for_harvest.jpg

Amelanchier laevis, S.104; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Amelanchier_laevis_5393665.jpg

Amelanchier alnifolia, S.105; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Amelanchier_alnifolia.jpg

Roter Lein, S. 106; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Linum_grandiflorum_Flowers.png

Wiesen-Flockenblume, S. 108; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Argynnis_paphia_auf_Centaurea_jacea_04.jpg

Tatarisches Geissblatt, S.114; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Rusokuusama_Lonicera_tatarica.jpg

Wald-Geissbart, S.113; http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Aruncus_dioicus001.jpg

Kalmus, S.152; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Acorus_calamus_kz3.JPG

Alpenkresse, S. 172; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Arabis_alpina_L_01HD.jpg

Nelken-Leimkraut, S. 190; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Silene_armeria_2027.jpg

Wegerichblättriger Natternkopf,S. 232; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Echium_plantagineum%E2%80%93IMG_6486_01.jpg

Montpellier-Nelke, S.235; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Dianthus_monspessulanus_4.jpg

Sommerportulak, S.252; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Portulaca_oleracea-1-xavier_cottage-yercaud-salem-India.JPG

Puntarelle, S.254; https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/f0/Cicoria_puntarelle_Torino.JPG

Roseneibisch, S.269; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Hibiscus_coccineus_x_moscheutos_-_Flickr_-_peganum_(1).jpg

Rote Schafgarbe, S.281; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Achillea_millefolium_cv2.jpg

Schlüsselblume, S.288; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Primula_veris_230405.jpg

Hohe Schlüsselblume, S.288; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Slanke_sleutelbloem_-_true_oxlip_-_Primula_elatior.jpg

Duftsteinkraut, S.299; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Fischbach_08.jpg

Blaue Ährige Teufelskralle, S.314; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:2008_05_23_FR_Alpes_Revel_RaiponceEnEpi_PhyteumaSpicatum.jpg

Sumpf-Vergissmeinnicht, S.339, https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Myosotis_scorpioides_-_img_33907.jpg

Echte Waldrebe, S.342, https://commons.wikimedia.org/wiki/File:20120906Waldrebe_Rheinhausen5.jpg

Wiesen-Witwenblume, S.347, https://commons.wikimedia.org/wiki/File:20130602Knautia_arvensis8.jpg

Bestellblatt
Saatgut & Bücher

Zahlungsweise*:

☐ auf Rechnung (nur Deutschland)

☐ per Bankeinzug (nur Deutschland)

IBAN: _____

BIC: _____

Rühlemann´s
Kräuter & Duftpflanzen
Auf dem Berg 2
27367 Horstedt / ROW

Telefon: 04288 300 19 11
Telefax: 04288 300 19 12

(Anschrift bitte in Druckbuchstaben)

Name*: _____ Vorname*: _____

Straße*: _____ Kundennr. (falls vorh.) D _____

PLZ/Ort*: _____ Tel.: _____

eMail-Adresse (falls vorhanden): _____

*Bitte die ersten beiden Spalten vollständig ausfüllen!

Stück*	Saatgutcode*	Bezeichnung	Stückpreis	Gesamt
2	0CI66x	Basilikum (Beispieleintrag)	2,60	5,20

Mindestbestellwert = € 15,-

Summe	
Summe Rückseite	
Saatgutversandpauschale Deutschland € 2,90 Saatgut ins europäische Ausland € 12,00	
Endbetrag	

Datum*: Unterschrift*:

Stück*	Saatgutcode*	Bezeichnung	Stückpreis	Gesamt

Bestellblatt
Pflanzen & Bücher

Rühlemann´s
Kräuter & Duftpflanzen
Auf dem Berg 2
27367 Horstedt / ROW

Telefon: 04288 300 19 11
Telefax: 04288 300 19 12

Zahlungsweise*:
- ☐ auf Rechnung (nur Deutschland)
- ☐ per Bankeinzug (nur Deutschland)

Pflanzen versenden mit:
- ◯ DHL
- ◯ DPD (nur Deutschland)

IBAN: _____

BIC: _____

(Anschrift bitte in Druckbuchstaben)

Name*: _____ Vorname*: _____

Straße*: _____ Kundennr. (falls vorh.) D ☐☐☐☐☐☐☐

PLZ/Ort*: _____ Tel.: _____

eMail-Adresse (falls vorhanden): _____

*Bitte die ersten beiden Spalten vollständig ausfüllen!

Stück*	Pflanzencode*	Bezeichnung	Stückpreis	Gesamt
2	0CI66	Basilikum (Beispieleintrag)	3,90	7,80

Bitte **nicht** zustellen an folgenden Tagen: (z.B. Urlaub)

von: bis:

Datum*: Unterschrift*:

Mindestbestellwert = € 15,-

Summe	
Summe Rückseite	
Pflanzenversandpauschale Deutschland € 7,90 Pflanzen ins Ausland: siehe gesonderte Tarife im Katalog!	
Endbetrag	

Stück*	Pflanzencode*	Bezeichnung	Stückpreis	Gesamt

Zeichenerklärung

Winterhärte

H = frosthart
HH = halbfrosthart, verträgt ca. -5°C Frost
fehlendes H = Pflanze verträgt keinen Frost, daher frostfrei überwintern

Lebensdauer

A = einjährige Pflanze (annuell)
Bi = zweijährige Pflanze (bienn)
P = ausdauernde Pflanze (perennierend)

Platzbedarf

Erste Zahl = Höhe der ausgewachsenen Pflanzen
Zweite Zahl = Mindestpflanzabstand in cm

Traditionelle Verwendung

R = Räucherpflanze
A = Aphrodisiakum & Magische Pflanze
D = Duftpflanze
B = Bienen- und Hummelpflanze
F = Färbepflanze
O = Ornamentale Pflanze
W = Würzpflanze
G = Gemüse- oder Obstpflanze
M = Medizinpflanze
T = Teepflanze
X = Giftpflanze
S = Schling-, Kletter- oder Rankpflanze
V = Venuspflanze (Kosmetisch nutzbar)
N = Neptunpflanze (Meeresküstenpflanze)
J = Jungbrunnen (Anti-Aging-Pflanze)
Z = Besonders als Zimmerpflanze geeignet
☯ = Traditionelle Chinesische Medizin (TCM)
ॐ = Ayurvedische Heilpflanze
= Green Smoothie geeignet

Aussaathinweise

(F) = Freilandsaat möglich, sonst Saatschale
(F!) = Freilandaussaat besonders empfohlen
(S) = Kühlere Temperaturen keimfördernd
(S!) = Stratifizieren nötig (Kälteeinwirkung)
(-) = Aussaat in Saatschalen empfohlen

Pflanze oder Saatgut?

Pflanze* (mit Sternchen) = Pflanzen empfohlen
Saatgut* (mit Sternchen) = Saatgut empfohlen

Besondere Empfehlung

☺ Nutzen Sie den Smiley bei Entscheidungsfragen: Die mit Smileys gekennzeichneten Pflanzen sind meine persönliche Empfehlung. Sie sind leicht zu ziehen und machen einfach Spaß!

Allein die Dosis macht's ob ein Ding Gift oder Arznei ist Paracelsus, 1520

Besonders giftige Pflanzen in unserem Angebot sind gekennzeichnet mit „Hinweis: giftig".

Beispiel

Ysop, rosa blühend

Hyssopus officinalis „Rosea"

H P (90/30) DBWMT (F) ☺

Gleiche Eigenschaften wie der blaue Ysop. Etwas kompakter wachsend. Reizvoll im Garten sind Gruppen der gleichen Art mit verschiedenen Blütenfarben. Unsere kräftig rosa blühende Auslese wird ab jetzt nur stecklingsvermehrt und ist damit sehr gut für Kräuterhecken geeignet!

HYS02 **Pflanze*** **€ 3,25** ⌘ **(ab 6 Stck 2,90)**
HYS02X **Saatgut** **€ 2,60** **~ 150 Korn**

Weltkräuterküche (Buch)

WKK 33 = Diese Kräuter sind beschrieben im Buch „Weltkräuterküche" von Wolfgang Pade und Daniel Rühlemann

NEU = Saatgut oder Pflanzen in diesem Jahr neu

wieder da = Vormals im Angebot, jetzt wieder da.

Lichtbedarf

☼ = Vollsonniger Standort
☼ = Halbsonnig oder Absonnig
☼ = Schattig
☼☼ = Vertragen nur keinen Vollschatten
☼☼ = Wachsen am besten absonnig oder schattig
☼☼☼ = Gedeihen überall. An schattigen Standorten wachsen sie aber langsamer

Bodenfeuchte

= Feuchter Standort / reichlich gießen
= Normal feuchter Standort / gleichmäßig leicht feucht
= Trockener Standort / wenig gießen
= Normaler bis feuchter Standort / Gleichmäßig feucht halten / Nicht austrocknen lassen
= Leicht feuchter, eher trockener Standort bevorzugt
= Sehr anpassungsfähig / Feuchter, mittlerer oder trockener Standort möglich

Artikelnummer

Damit Sie bei Bestellungen und auch in der Gärtnerei immer eine eindeutige Bezeichnung für die Pflanzen und das Saatgut finden, haben wir eine Artikelnummer für jedes Kraut. In unserem Beispiel:
für die Pflanze: **HYS02**
für das Saatgut: **HYS02X**
Bitte nutzen Sie für Bestellungen grundsätzlich die Artikelnummern, damit es nicht zu Verwechslungen kommt.

Duftrasen, Kräuterhecke

♦ = Duftrasen
Kräuter, die zur Anlage eines Duftrasens empfohlen werden.

⌘ = Kräuterhecke
Diese Pflanzen zeichnen sich durch sehr einheitlichen Wuchs und sehr gute Schnittverträglichkeit aus.

Rühlemann's Kräuter & Duftpflanzen
Auf dem Berg 2
27367 Horstedt/ROW

Bestellung

per Post: Adresse siehe oben
(Bestellblätter ab Seite 367)
per Fax: 04288.3001912
per Email: info@kraeuter-und-duftpflanzen.de
im Internet: www.kraeuter-und-duftpflanzen.de

Gärtnerische Beratung

am Telefon: 04288.3001911
(Mittwochs von 16 bis 18 Uhr, Jan. bis Okt.)
im Forum: www.ruehlemanns-forum.de
im Onlineshop: www.kraeuter-und-duftpflanzen.de
(auf der Artikelseite der Reiter Frage & Antwort)

Besuchen Sie uns!

Ja, es ist verführerisch, wenn man sich direkt in unserer Gärtnerei von den gepriesenen, wundervollen Kräutern überzeugen kann. Denn bei uns heißt es: Probieren erlaubt!

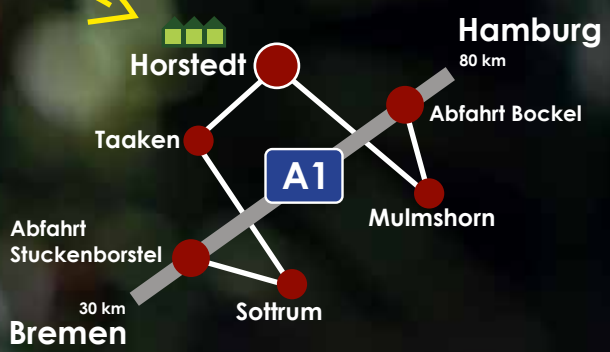
Unsere Gärtnerei liegt zwischen Bremen und Hamburg:

Vom Autobahnkreuz Bremen kommend: Abfahrt Stuckenborstel, dort Richtung Rotenburg, nach 1 km in Sottrum an der Kreuzung links Richtung Taaken, durch Taaken hindurch. Nach 1 km gleich rechts hinter dem Ortsschild „Horstedt" liegt die Gärtnerei.

Von Hamburg kommend: Abfahrt Bockel, dort Richtung Rotenburg, nach ca. 3 km in Mulmshorn, rechts Richtung Horstedt, kurz vor dem Ortsendeschild links einbiegen in die Straße „Auf dem Berg".

10% Rabatt
bei Einkauf vor Ort

Öffnungszeiten
Dienstag-Samstag von 10 bis 18 Uhr
vom 1. April bis 30. September 2026



www.kraeuter-und-duftpflanzen.de