Deaflora

Aromagärtnerei

Sortiment 2018

Agastachen

Limetten-Agastache

Pflanze
4,90 €

Agastache mexicana
Die Blätter schmecken erfrischend mit anis-minziger Note und Limetten-Aroma. Sehr lecker als kühler Tee im Sommer oder auf dem Frühstücksbrötchen mit Frischkäse.
Unaufhörlich werden die purpurfarbenen Blüten gebildet, von Sommer bis in den Herbst hinein. Sie werden gern von Bienen und Schmetterlingen besucht.
Die Art stammt ursprünglich aus Mexiko. Die Pflanzen wachsen staudig, treiben nach nicht allzu strengen Wintern wieder gut aus. Sie wachsen auch im Topf zu einer schönen Pflanze heran.

Agastache Apricot Sunrise

Samen
20 Korn 3,20 €

Agastache x aurantiaca
Einzigartig glühend orangefarbene Blüten, die einen süßen Nektar enthalten. Die minzigen Blätter sind silbern überhaucht.
Winterschutz ist vorteilhaft.

Agastache Champagne

Samen
45 Korn 3,20 €

Agastache mexicana
Die Pflanzen bilden im Sommer hübsche Blüten, changierend in den Pastelltönen creme, aprikot und rosa.
Die Blätter und Blüten haben einen warmen, sehr angenehmen Minzeduft, sie können beide als Tee sowohl warm oder kalt getrunken werden.
Die Pflanzen sind robust - einmal etabliert vertragen sie sowohl Hitze als auch Trockenheit. Sie bilden ihre Blüten über einen langen Zeitraum.

Agastache Dark Night

Neu

Samen
30 Korn 3,20 €

Agastache hybrida
Die Agastache Dark Night bildet tief dunkelblaue Blütenrispen. Ein schöner Kontrast dazu sind die indigoblauen Einzelblüten. Nicht jede Lippenblüte öffnet sich sofort, sondern versetzt über einen langen Zeitraum. Die Pflanze blüht damit ununterbrochen von Juni bis Oktober am dem selben Blütenkerzen!
Auch die Blätter sind dunkler getönt als bei anderen Agastachen. Sie schmecken lecker nach Minze. Einige Blättchen kleinhacken und als erfrischende Würze für den Sommersalat verwenden.

Agastache Globetrotter

Neu

Samen
40 Korn 3,20 €

Agastache pallida x rugosa
Dicke, magentafarbene Blütenrispen bildet Globetrotter. Natürlich sind die Blüten essbar, sie schmecken wie die Blätter kräftig nach Minze mit einem Hauch Bergamott.
Die Blätter sind tief gezackt und von hellgrüner Farbe.
Eingeführt wurde diese schöne Sorte von Brian Kabbes in den Niederlanden im Jahre 2010. Es ist eine Kreuzung zwischen der Koreanischen Minze und der Bergamott-Agastache. Die Pflanzen werden nicht so hoch.

Agastache Kiowa Sunset

Samen
30 Korn 3,20 €

Agastache aurantiaca
Eine Agastache mit buttergelben Blüten.
Die Blätter haben den für viele Agastachen typischen, warmen Minzeduft. Sie sind blaugrün.
Die Pflanzen gedeihen sowohl im Kübel auf dem Balkon als auch als hübsche Randbepflanzung des Gemüsebeets im Garten.

Agastache Peach Margarita

Neu

Samen
25 Korn 3,20 €

Agastache aurantiaca
Peach Margarita besitzt eine der schönsten Blütenfarben in der hübschen Familie der Agastachen: pfirsich verschmilzt mit gold und apricot. Die langen Lippenblüten lassen sich leicht ernten als Dekoration für Torten und Salate. Sie schmecken wie die meisten Agastachen nach Minze.
Die Pflanzen blühen reichlich, bereits im ersten Jahr der Aussaat.

Agastache Raspberry Daiquiri

Neu

Samen
50 Korn 3,20 €

Agastache aurantiaca

Vor Jahren noch hätte niemand gedacht, dass Agastachen einmal eine solche Farbfülle an Blütenfarben hervorbringen können. Hier haben wir sie, die neueste Kreation in herrlichem himbeerrot.
Die Pflanzen sehen natürlich toll im Kräuterbeet aus, machen aber auch eine bezaubernde Figur im Staudenbeet. Die Pflanzen werden nicht allzu hoch, machen sich also perfekt am Rand neben Thymian und Co. So gepflanzt, lassen sich sich leicht ernten. Einfach ganze Zweige abschneiden, als Tee aufbrühen oder die Blätter und Blüten abzupfen und als Würze verwenden.
Der Geschmack ist von süßlichen Minzaromen geprägt. Auch getrocknet bleibt das Aroma voll erhalten.
Tipp: schmeckt auch gut zu herzhaftem Käse.

Agastache Sunset Yellow

Samen
40 Korn 3,20 €

Agastache aurantiaca

Sunset Yellow ist eine neue Sorte mit gelben, sehr langen Röhrenblüten und minzeduftenden Blättern.
Die Blütenfülle der Pflanzen ist enorm!
Die Pflanzen blühen schon im ersten Jahr der Aussaat. Sie wachsen schnell zu ihrer endgültigen Größe heran, sind leicht und unkompliziert zu ziehen. Die Pflanzen ziehen Sonne vor, tolerieren aber auch leichten Schatten.
Als Vertreter der Familie der Lippenblütler werden die Blüten gern von Schmetterlingen und Bienen besucht.

Agastache Sweet Nectarin

Samen
20 Korn 3,20 €

Agastache rupestris

Sehr schmale silbrig-grüne Blätter und dadurch anmutige Art mit orangenen langen Blüten. Sehr süßer Blattduft.

Anisysop

Samen
250 Korn 1,70 €

Agastache foeniculum

Die stark duftenden Blätter verströmen ein angenehmes Anisaroma. Schon die Indianer Nordamerikas verwendeten die langblühende Staude als natürliches Süßungsmittel oder für Tee. Wurde in den 70ern von Imkern in Nordamerika angepflanzt um Honig mit leichtem Anisgeschmack herzustellen. Man wusste, dass der Duft der Agastache eine äußerst anziehende Kraft auf Hummeln, Bienen und Schmetterlinge ausübt. Samt sich leicht selbst aus.

Anisysop weiß

Samen
200 Korn 2,20 €

Agastache foeniculum Alba

Weißblühende Variante des Anisysops. Die Pflanze kann ständig beerntet werden, denn sie verzweigt sich sehr gut und wächst sehr schnell.

Bergamottagastache

Samen
30 Korn 3,20 €

Agastache pallidiflora ssp. neomexicana

Besitzt kleine grüne Blätter mit gesägtem Rand und einer Aromenkomposition aus Minze und Bergamott. Die einzelnen Blüten sind zierlich, die Blütenrispe in ihrer Gesamtheit aber beeindruckend. Die Pflanzen verzweigen sich sehr stark, an jeder Verzweigung werden - ähnlich wie beim Lavendel - Blütenkerzen nach oben geschoben.
Diese Agastache stammt aus New Mexico (USA) und wurde vom Indianerstamm der Ramah Navajo zur Würze und für rituelle Zwecke benutzt, z.B. um mit den pulverisierten Blättern Hexen zu verjagen. Die Pueblo-Indianer haben mit den Blättern Fleisch gewürzt.
Die Bergamottagastache blüht in den Farben pink bis lila. Es ist auch eine schöne Schnittblume für einen Essbare-Blüten-Strauß.

Gold-Agastache

Samen
70 Korn 3,20 €

Agastache rugosa ‚Golden Jubilee'

Atemberaubende Kombination aus goldenen Blättern und blauen Blüten. Die zarten Triebe im Frühling sind bereits auffällig goldig, sie behalten auch den ganzen Sommer hindurch ihre hübsche Blattfarbe.
Die Blüten erscheinen im Sommer. Sie sind - wie die Blätter - essbar und schmecken herrlich minzig. Blüten einfach auszupfen und als würzige Dekoration für Eis oder Salat benutzen, die Blätter als Tee frisch schneiden und aufbrühen.
Die Dauerblüher sind außerdem ein wahres Kraftpaket an Nahrung für Schmetterlinge, Hummeln und Bienen. Sie laben sich reichlich an dem Nektar.

Koreanische Minze

Samen
200 Korn 2,20 €

Agastache rugosa

Eine kulinarische Pflanze, die nicht nur gut aussieht sondern auch gut schmeckt. Bei uns vor allem lecker als Teepflanze, die so viele Triebe bildet, dass man ständig ernten kann. Der Geschmack ist toll, minzig aber eben doch noch ein bisschen anders.
Die Pflanze wächst staudig, soll heißen, sie zieht im Winter ein und treibt im Frühjahr wieder aus. Sie bleibt brav an dem Platz der für sie vorgesehen ist. Im Sommer bilden sich viele blau-lila Blütenkerzen, die kleingehackt sowohl Geschmack als auch Farbe in den Kräuterquark und in den Salat bringen.

Koreanische Minze weiß

Samen
60 Korn 2,20 €

Agastache rugosa alba

Diese Koreanische Minze bildet hohe Blütenkerzen mit vielen weißen Lippenblüten. Sehr lange Blütezeit, denn die Einzelblüten öffnen sich nicht gleichzeitig, sondern zeitlich versetzt.
Das dunkelgrüne Laub schmeckt sehr intensiv nach Minze, aber nicht jenem Minzegeschmack, den wir gewohnt sind, sondern sondern wohltuend angenehm und entspannend.
Tee aus Koreanischer Minze geht immer. Man wird den Geschmack nie überdrüssig. Ob frisch aufgebrüht im Sommer und dann natürlich mit ein paar Eiswürfeln serviert oder getrocknet als Wintervorrat - Koreanische Minze ist lecker.
Die Pflanzen sind winterhart und treiben jedes Jahr neu aus dem Boden aus.

Lemonagastache

Samen
20 Korn 3,20 €

Agastache mexicana

Ein reines Limonenaroma ohne Säure entströmt den Blättern und Blüten. Hervorragend als erfrischender Sommerdrink! Auffallend pinkfarbene Blüten.

Orangenagastache

Samen
30 Korn 3,20 €

Agastache cana

Die Blätter verströmen beim Zerreiben einen Duft, der an Orangenschale erinnert. Die pinkfarbenen Blüten erscheinen den ganzen Sommer über. Die Blüten werden gern von Schmetterlingen besucht. Die einzelnen Blüten an den langen Rispen sind recht groß, lassen sich also gut für Essbare Blüten zupfen. Der Clou: selbst die Blüten haben einen klasse Geschmack nach Orangenschale!

Akebia

Akebia

Pflanze
14,50 €

Akebia quinata

Die Akebia ist ein kletterndes Fingerfruchtgewächs. Die wunderschönen duftenden weinroten Blüten werden schon an jungen Pflanzen gebildet. Früchte gibt es erst, wenn die Pflanze stark genug ist. Die 10cm-großen rosa Früchte platzen bei Reife auf und geben das süße Fruchtfleisch frei. Schmeckt einfach deliziös!

Akebia Alba

Pflanze
14,50 €

Akebia quinata

Reinweiße duftende Blüten sind reich an Pollen. Eine reich fruchtende Sorte und sehr guter Bestäuber für andere Sorten und Arten!
Wir haben nach vielen Unstimmigkeiten in der Literatur folgendes durch eigene Versuche herausgefunden: Bei den Akebias gibt es männliche und weibliche Blüten an einer Pflanze. Die männlichen Pollen sind nicht in der Lage, die eigenen weiblichen Blüten zu befruchten. Dazu bedarf es immer einer anderen Sorte oder Art.
Die Akebia Alba bildet helle Früchte.

Akebia Lilac Cream

Neu

Pflanze
16,90 €

Akebia quinata

Lilac Cream bildet große Früchte mit lilafarbener Hülle. Das Fruchtfleisch ist „dichter“ in der Konsistenz und schmeckt damit viel cremiger und schmelzender als andere Sorten, dabei schön süß.
Die Pflanzen wachsen schnell und sind absolut winterhart. Im Frühjahr erscheinen große, duftende Blüten. Die fünffach geteilten Blätter können für Tee verwendet werden. Dafür leicht anstampfen und aufbrühen.
Die Sorte ist eine absolute Rarität.

Akebia Variegata

Pflanze
14,50 €

Akebia quinata
Weiß-grün gesprenkelte Blätter. Für Liebhaber panaschierter Pflanzen ein MUSS!
Diese seltene Laune der Natur ist sogar in nicht allzu strengen Wintern immergrün, oder besser gesagt: immerbunt!
Blüht weinrot und trägt natürlich auch reichlich rosa Früchte.

Akebia White Chocolate

Pflanze
14,50 €

Akebia quinata
Die Akebiablüten duften leicht nach Schokolade. Sie werden manchmal auch als Schokoladenwein bezeichnet. Die Sorte ‚White Chocolate' hat zweifarbige Blüten mit violetten Staubblättern. Ihnen folgen zartrosa angehauchte, süße Früchte.

Dreiblättrige Akebia

Pflanze
14,50 €

Akebia trifoliata
Eine weitere winterharte Art aus China mit drei statt üblicherweise fünf Blättern.
Erobert in kurzer Zeit Mauern, Wände, Pergola oder Gerüste, welches der fleißige Ehemann auf Geheiß seiner Göttergattin extra bauen durfte, um ein schattiges Plätzchen entstehen zu lassen.
Die leckeren Früchte reifen Mitte September in großer Zahl. Sie sind etwas größer als bei den anderen Sorten.
Sie heißen in Japan Akebi und sind dort gerade schwer angesagt.

Akebia

Samen
10 Korn 3,70 €

Akebia quinata
Die wunderschönen duftenden weinroten Blüten werden schon an jungen Pflanzen gebildet.
Die 10cm-großen rosa Früchte platzen bei Reife auf und geben das süße Fruchtfleisch frei.
Schmeckt einfach deliziös!

Amaranth

Amaranth All Red

Samen
300 Korn 2,60 €

Amaranthus caudatus
Amaranth hat seine Wurzeln in den asiatischen, chinesischen, mediterranen und südamerikanischen Küchen und Kulturen.
Diese kräftig rot-lila gefärbte Sorte ist eine Zutat für Suppen und Gebratenes in China.
Die Griechen verwenden die Blätter als Spinat, weil er ergiebiger ist, schneller und unkomplizierter wächst und einfach besser schmeckt. Junge Blätter sind auch roh schmackhaft im Salat.

Amaranth Azhurnyy

Samen
200 Korn 2,60 €

Amaranthus cruentus
Die Blütenstände sind orange, wie auch die Blattstiele. Auch Blätter, besonders der frische Austrieb, sind orange überhaucht.
Azhurnyy ist eine russische Sorte. Die Samen werden auf unterschiedliche Art verwendet: gemahlen als Mehl, gekocht als Zutat für Müsli oder als Beilage (lecker auch gemischt mit Reis!). Die jungen Blätter wie Spinat verwenden.

Amaranth Golden Giant

Samen
100 Korn 2,60 €

Amaranthus hypochondriacus
Riesige goldene Blütenstände können bis zu 500g helle Samen pro Pflanze liefern.
Sehr ergiebig.
Als Beilage: 2 Tassen Amaranthsamen mit fünf Tassen Salzwasser aufkochen und 15 min bei leichter Temperatur ziehen lassen.
Gold-grüne Blätter zur Blattnutzung.

Amaranth Green Thumb

Samen
300 Korn 2,60 €

Amaranthus hypochondriacus

Apfelgrüne Samenstände wachsen an den kompakten Pflanzen. Dieser Amaranth wird maximal 50cm hoch. Es ist also eine niedrige Sorte!
Die Pflanzen selbst sind sehr anspruchslos, sie wachsen sowohl in praller Sonne als auch im Dreiviertelschatten. Gemeint ist damit ein Standort, an dem nur einmal pro Tag (früh, mittags oder abends) die Sonne scheint.
Junge Blätter werden als Gemüse gegessen. Natürlich sind auch die Samen essbar, sie sind sehr nahrhaft. Die Samenreife erkennt man, wenn man einen Blütenstand mit zwei Händen reibt und schon einige Samenkörner in die Hände fallen. Nun ist es soweit, die Samenstände komplett mit Stiel abzuschneiden und in einen Stoffbeutel zu stecken. Die abgeschnittenen Stiele noch nachtrocknen lassen und dann einfach ausklopfen.

Amaranth Guatemalan

Samen
35 Korn 2,60 €

Amaranthus hypochondriacus

Original Sorte aus Guatemala mit grünen Blättern und grünen, aufrechten Blütenständen.
Die Samen sind hell, können gemahlen werden (Kaffeemühle) und ergeben ein nussig schmeckendes Mehl.
Eine einfach anzubauende Spinatpflanze, denn sie sät sich selbst aus und kann so ohne Aufwand jedes Jahr beerntet werden.

Amaranth Hopi Red Dye

Samen
100 Korn 2,60 €

Amaranthus cruentus x powellii

Ein Blatt- und Körneramaranth mit tief dunkelroten Blättern. Schwarze, essbare und nahrhafte Samen.
Tief burgunderrote Blütenstände, welche den Hopi-Indianern zum Färben von Fladenbrot dienten. Angeregt dadurch entstand folgendes Rezept, wofür jedoch die Blätter dieser Sorte verwendet wurden.
Rezept: Rosa Amaranth-Fladenbrot aus der Bratpfanne
2 Tassen Mehl, 1 1/2 TL Backpulver, 1 TL Meersalz, 2 TL Öl, ¾ Tassen lauwarme Milch. Drei Hände voll junge Amaranthblätter zerschneiden, kurz in kochendes Wasser geben und herausnehmen (soll etwa eine Tasse Amaranth-Spinat ergeben)
Alle Zutaten miteinander vermengen bis ein weicher Teig entstanden ist. Diesen kurz ruhen lassen.
Nun in 8 handtellergroße Stücke schneiden und zu flachen Fladenbroten formen.
In einer Pfanne ohne Öl jeweils einige Sekunden von beiden Seiten ausbacken.

Amaranth Hot Biscuits

Samen
80 Korn 2,60 €

Amaranthus cruentus

Herrlich bronzefarbene Blüten und gelbgrünes Laub.
Die Pflanzen werden bis 1,20m hoch.
Hot Bisquits ist nicht nur ein gesundes Blattgemüse, sondern auch eine Zierde in jedem Garten und in der Vase.

Amaranth Joseph´s Coat Perfecta

Samen
50 Korn 2,60 €

Amaranthus tricolor

Ein dreifarbiger Amaranth aus Indien. Die Blätter sind dreifarbig, grün mit pink und zartem orange. Sie werden gedünstet und wie Spinat gegessen.
Die Samen sind schwarz.

Amaranth Kerala Red

Samen
300 Korn 2,60 €

Amaranthus caudatus

ndische Amaranthsorte mit wunderschönen rötlichen Blättern.
Ernte der Blätter, wenn sie noch zart und jung sind, dann roh im Salat; später geerntete Blätter als kurzgebratenes Blattgemüse.

Amaranth Love Lies Bleeding

Samen
80 Korn 2,20 €

Amaranthus caudatus

Die Blütenstände werden überwiegend rot, es gibt aber auch rot-grün marmorierte Pflanzen. Die Samen sind rot-weiß.
Sie wird hauptsächlich zur Körnernutzung angebaut. Junge, noch zarte Blätter schmecken aber auch gut im gemischten Salat. Ältere Blätter können dann wie Spinat gekocht werden oder z.B. in Omelett einfach eingerührt werden um für wenige Minuten mitgebraten zu werden. Sie sind reich an Mineralien und Vitaminen.
Die Sorte ist vor 1700 entstanden.

Amaranth Oeschberg

Neu

Samen
220 Korn 2,60 €

Amaranthus cruentus

Aufrechte, rubinrote Blütenrispsen. Die Blätter sind grün mit bronzefarbener Überhauchung, junge Blätter sind auch komplett rot getönt.
Die Samen sind ein guter Proteinlieferant. Sie können gekocht und wie Reis als Beilage gegessen werden. Da die Blütenstände sehr groß sind, ist die Samenernte sehr ergiebig.
Zum Kochen verwendet man die die gleiche Menge Wasser im Verhältnis zu den Samen.
Wasser aufkochen lassen, Amaranth einstreuen und bei niedriger Temperatur etwa 20 min. quellen lassen.
Die Blätter sind ebenfalls essbar: junge Blätter als Salat, ältere gekocht wie Spinat.

Amaranth Opopeo

Samen
300 Korn 2,60 €

Amaranthus hypochondriacus

Schmackhafte zweifarbige Blätter in grün-bronze. Dunkelrote Blütenrispen.
Helle Samen zur Verwendung als Zutat für glutenfreies Brot.
Aus Opopeo / Mexiko.
Rezept: Amaranth-Gemüse-Suppe
8 EL Amaranthsamen kurz im Topf fettfrei anrösten. 1/2 l Gemüsebrühe hinzugeben.
2 klein geschnittene Möhren, 1 Paprika und Amaranthblätter nach etwa 5 Minuten hinzugeben und weitere 10 min kochen lassen.

Amaranth Passion

Samen
370 Korn 2,60 €

Amaranthus tricolor

Grüne Blätter sind überzogen mit einer tief burgunderroten Färbung. Auf der Unterseite pinklila!
Zweifarbige Sorten sind in vielen Ländern beliebt, von Asien bis in die Karibik, wo sie ‚Calaloo' genannt werden.
Die Sorte ist hauptsächlich für die Blattnutzung gedacht. Die Pflanzen werden für die Ernte abgeschnitten. Zarte Stiele werden mit verarbeitet, ansonsten werden die Blätter abgezupft und kurz gegart, gebraten oder gekocht. Frische Blätter im Salat schmecken auch immer gut.
Beim Ernten sollten Sie beachten, dass sie die Pflanze nicht zu tief abschneiden, so treiben sie für eine weitere Ernte wieder aus.

Amaranth Rio San Lorenzo

Samen
80 Korn 2,60 €

Amaranthus hypochondriacus

Herrliche Blütenrispen in knalligem dunkelpink.
Die Sorte stammt aus der Durango-Region in Mexiko.
Die Samen sind rot. Die Blätter sind grün, im Sommer in der oberen Hälfte der Pflanze auch kräftig rot und bronze gefärbt.
Die Pflanzen sehen zu jeder Zeit gut aus - sowohl dekorativ als auch ansprechend für den Appetit.
Die jungen Blätter sind auch bei dieser Sorte reich an Spurenelementen und Vitaminen.
Amaranth ist eine wertvolle Pflanze für unsere Ernährung. Die Blätter können auch grünen Smoothies beigegeben werden.

Amaranth SD Green

Samen
300 Korn 2,60 €

Amaranthus hypochondriacus

Grüner Blattamaranth mit ovalen, großen Blättern.
Asiatische Sorte zur Nutzung der immer zart bleibenden Blätter als delikates Wokgemüse. Sehr schmackhaft und ergiebig.

Amaranth Tarahumara Okite

Samen
300 Korn 2,60 €

Amaranthus cruentus

Schwarze Samen. Grüne Blätter sind unterseits rot gefärbt. Rote Blütenstände.
Zur Blatt- und Körnernutzung.
Ursprünglich entdeckt in der Nähe der alten Silberbergbaustadt Batopilas im mexikanischen Staat Chichuahua.

Popp-Amaranth

Samen
200 Korn 2,60 €

Amaranthus cruentus

Die Samen poppen lustig in einer heißen Pfanne ohne Öl binnen Sekunden. Sie sehen aus wie Popcorn, sind aber wesentlich kleiner.
Die großen dekorativen Samenstände in einen Stoffbeutel füllen und einfach ausrubbeln.
Toll als Müslizutat oder einfach so.

Schwarzer Perl-Amaranth

Samen
340 Korn 2,60 €

Amaranthus cruentus

Die schwarzen Samen haben gekocht ein feinkörnige Struktur und einen delikaten, mild-nussigen Geschmack.
Schon mehrere tausend Jahre lang wird Amaranth als Grundnahrungsmittel angebaut. Er zählt zu den Pseudocerealien. Das sind Pflanzen, die zwar wie Getreide genutzt werden, jedoch nicht zur Familie der Süßgräser wie Weizen oder Roggen gehören.
Pro Quadratmeter Anbaufläche kann man mit etwa einem Kilo Samenernte rechnen.

Ampfer

Alpen-Säuerling

Pflanze
3,50 €

Oxyria digyna

Eine Pflanze mit dicken, saftigen Blättern. Sie schmecken zitronig. Sehr lecker als Salatzutat. Kein „echter“ Ampfer, wird aber wie dieser gegessen. Die Pflanze kommt wild in den Alpen als auch in den Pyrenäen und Karpaten vor und ist extrem winterhart bis -40°C. Eine essbare Pflanze, die sich sowohl für den normalen Gartenboden als auch für den Steingarten eignet. Die Blätter sind rundlich bis nierenförmig, die Blüten erscheinen in Quirlen und sind tief dunkelrot.

Römischer Ampfer türkis

Pflanze
3,50 €

Rumex sculatus

Die Farbe dieser schildförmigen Ampferblätter erinnert an den Larimar (ein hellblauer Edelstein, der nur noch in der Dominikanischen Republik vorkommt). Genauso edel ist die Wirkung im Garten. Den türkisfarbigen Ampfer können Sie genauso verwenden wie die anderen Sauerampferarten, z.B. im Salat.

Ampfer A Larghe Foglie Bionde

Samen
60 Korn 3,20 €

Rumex acetosa

Kulturform des Gartenampfers mit besonders zarten, hellgrünen, rundlichen Blättern.
Rezept: Eier in Ampfersauce
8 Eier kochen, schälen und halbieren.
1 EL Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen, 1 EL Mehl hinzufügen und kurz anrösten. Mit 500 ml Milch ablöschen und kurz aufkochen lassen.
Salzen, pfeffern, etwas Muskat und 1 Hand voll kleingeschnittene Ampferblätter zugeben. Wer mag, kann es pürieren. Die Eier in der Sauce servieren.

Ampfer Belleville

Samen
110 Korn 2,20 €

Rumex acetosa

Belleville ist ein milder Sauerampfer und das erste Gemüse im Frühling. Er hat einen unverwechselbaren Zitronengeschmack.
Die Blätter sind hellgrün und pfeilförmig.
Es ist eine alte Sorte aus Frankreich von 1730. Gärtner nahmen sich des Ampfers an und wollten durch Auslese die Beschaffenheit der Blätter und den Geschmack verbessern. Das Ergebnis ist Belleville, bis heute ein geschätztes und beliebtes Klassikergemüse.
Frische Blätter im Salat oder auf dem Brot schmecken erfrischend, sind gesund und wirken blutreinigend.
Die Pflanzen können mehrmals beschnitten werden ohne Schaden zu nehmen. Sie gehören zu den robustesten Gemüsesorten im Garten und sind ein echtes ausdauerndes Gemüse.

Blutampfer

Samen
60 Korn 2,20 €

Rumex sanguineus ssp. sanguineus

Die Blätter des Blutampfers schmecken nicht nur sehr angenehm säuerlich, sie können auch bedenkenlos zu den Blattschmuckpflanzen gezählt werden. Die dunkelgrünen Blätter sind mit blutroten Blattadern durchzogen. Sehr apart.

Gemüse-Ampfer

Samen
30 Korn 2,20 €

Rumex patientia

Riesig werdende, sehr zart bleibende Blätter.
Erntezeitpunkt ist das Frühjahr und dann wieder im Herbst.
Rezept: Sauerampfer-Wickel (ähnlich den griechischen gefüllten Weinblättern)
Gemüseampferblätter in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen, nach 2 min herausnehmen.
3 Tomaten, 2 EL Tomatenmark, 1 Zwiebel, je 1 Hand voll Petersilie, Schnittlauch und Ampfer, Salz, Pfeffer.
Gemüse und Kräuter klein schneiden, mit 500g Reis mischen. Jeweils 2 EL davon auf die Ampferblätter geben, Seiten einschlagen und aufrollen. Dicht an dicht in einen Topf schichten. Mit einem feuerfesten Teller beschweren und mit Gemüsebrühe auffüllen. 15-20 min bei schwacher Hitze garen.

Rispen-Ampfer

Samen
50 Korn 2,20 €

Rumex thyrsiflorus
Der Rispenampfer kommt von Skandinavien bis Sibirien vor.
Die Blätter ab dem Frühjahr ernten und kleingeschnitten dem Frühjahrssalat beifügen.
Diese Ampferart kann ganzjährig beerntet werden.
Wächst zu stattlichen Pflanzen heran.

Römischer Ampfer grün

Samen
35 Korn 2,20 €

Rumex sculatus
Die Blätter haben einen milderen Geschmack als andere Sauerampferarten. Sie bleiben immer schön knackig und zart. Römischer Ampfer liebt feuchten Boden, wächst aber auch problemlos auf jedem anderen Boden.

Andenknollen und Andengemüse

Knollenkapuzinerkresse - Mashua White

Neu

Pflanze
7,90 €

Tropaeolum tuberosum
Mashua ist eine Kapuzinerkresseart aus Südamerika, die Knollen bildet. Die Knollenfarbe ist weiß mit lila Augen, die Farbe zieht sich bis ins Fleisch hinein. Die Knollen werden gekocht gegessen, dafür nicht schälen, die Schale wird ganz weich. Die lila Farbe in den Vertiefungen bleibt erhalten, sie wird sogar noch verstärkt und färbt das umliegende Fleisch.
Die Textur erinnert ein bisschen an Kartoffeln, ist aber seidiger. Geschmacklich leicht süßlich, irgendwo zwischen Kartoffel und Süßkartoffel aber mit noch mehr Würze.
Die Blätter schmecken nicht scharf, sondern sind mild und können ebenfalls gegessen werden.
Die Pflanzen werden ab Spätsommer angehäufelt. Sie bilden lange Ranken, entweder man leitet sie nach oben oder lässt die Pflanze wachsen wie sie will.
Vor frühen Frösten im Herbst/Winter mit Vlies schützen, so spät wie möglich ernten.

Maca Yellow

Pflanze
3,00 €

Lepidium peruvianum
Die gesamte Pflanze schmeckt nach Kresse. Die Wurzel enthält nahezu alle Vitamine, viel Eisen, Magnesium und Kalzium. Sie fördert den Muskelaufbau und steigert nachweislich die Fertilität. In Pulverform wird die Wurzel vermehrt als ‚Doping-Ersatz der Natur' und ‚Viagra der Natur' – weil ohne Nebenwirkungen - verkauft.

Oca gelb

Pflanze
4,90 €

Oxalis tuberosa
Sorte mit gelben Knollen. Für einen Oca-Salat benötigt man nicht viel: rohe Ocas, etwas Ol, Salz, Limettensaft, eine kleingeschnittene Zwiebel und gehackte Chilis. Dazu selbstgemachte Tortillas (aus 675g Maismehl und 625ml Wasser einen Teig kneten, dünne Fladen ausrollen und in der Pfanne ohne Öl backen).

Oca Mexican Dark Scarlet

Neu

Pflanze
4,90 €

Oxalis tuberosa
Intensiv pink gefärbte Sorte. Um richtig große Knollen zu erhalten, die Pflanzen erst Ende November bis Mitte Dezember beernten.
Frisch gegessen, haben die Knollen eine säuerliches Aroma. Werden sie einige Tage dem Sonnenlicht ausgesetzt, verschwindet die Säure, die Knollen schmecken nun sogar leicht süßlich.

Oca orange

Neu

Pflanze
4,90 €

Oxalis tuberosa
Herrlich orangefarbenen Knollen. Schälen ist nicht notwendig, sie haben eine ganz dünne Haut, die mitgegessen werden kann. Roh, gekocht, gebraten oder frittiert essen.
Pflanzen wachsen auch super im Halbschatten.

Oca rosa

Pflanze
4,90 €

Oxalis tuberosa

Rosa Knollen, an den Enden jeweils weiß getönt. Die Knollen werden etwa mittelgroß.
Frischer Boden wird bevorzugt.
Danach kann Oca auf verschiedene Weise weiterkultiviert werden: Entweder man pflanzt ohne weitere Maßnahmen in den Boden und lässt die Pflanze bis zur Ernte vor sich hin wachsen.
Oder man häufelt die Pflanzen stückchenweise wie Kartoffeln an, was die Knollenbildung anregt.

Oca rot

Pflanze
4,90 €

Oxalis tuberosa

Oca ist nach der Kartoffel die zweitwichtigste Feldfrucht der Anden.
Was ist Oca? Ein knollenbildender Sauerklee. Die Blätter sehen ganz typisch aus, bei allzu großer Hitze falten sie sich. Sie können wie Sauerampfer verwendet werden.
Die Pflanzen bilden im Herbst etwa 5cm große längliche rote Knollen. Je länger Sie im Herbst weiterwachsen können, um so größer werden sie.
Entweder roh essen oder kochen bis sie weich sind, sie haben einen überraschend guten, leicht säuerlichen Geschmack, scherzhaft heißen sie „Kartoffeln, die keine Sour Cream mehr brauchen“.

Oca Sillustani Peru

Pflanze
4,90 €

Oxalis tuberosa

Gelbe Knollen mit rotem Auge, auch die Knollen sind leicht rot überhaucht.
In Peru gibt es unzählige Sorten Oca in vielen Farben und Farbkombinationen. Oca wird seit tausend Jahren angebaut, so ist es natürlich, dass auch eine große Sortenvielfalt entstanden ist.
Diese Oca wird besonders in den Hochanden Perus angebaut.
Die Pflanzen bilden lange Triebe, die sich auf den Boden legen. Aus den Blattachseln wachsen dann Nebentriebe, die sich in den Boden schieben, an ihnen werden die Knollen gebildet.
Oca ist erst recht spät im Jahr erntefertig. Kündigt sich Frost an, die Pflanzen mit viel Vlies abdecken, die Knollen wachsen weiter, auch wenn die Pflanze überirdisch schon abgestorben ist.
Je länger die Knollen im Boden belassen werden, umso größer werden sie. Erntezeitpunkt ist zwischen Oktober und Dezember.

Yacon Morado

Pflanze
7,40 €

Polymnia sonchifolia

Kam von Peru über Norwegen nach Belgien und schließlich zu uns! Die Knollen sind rot, Blätter und Blattstiele zweifarbig rot-grün! Die Knollen dieser vitalen Pflanze schmecken natürlich auch süß und knackig.
Yacon Morado ist wuchsfreudiger als die weiße Yacon. Der Ertrag ist höher. Die Pflanzen gelangen bei uns sogar zur Blüte und bilden in guten Jahren sogar Samen aus.
Wir bieten getopfte Pflanzen an, keine losen Knollen.

Yacon Neuseeland

Pflanze
7,70 €

Polymnia sonchifolia

Vom Andenknollenexperten Frank van Keirsbilk erhielten wir diese Sorte. Er macht seit Jahren Jagd auf die Sorten mit gelbem Fleisch. Dies ist die erste davon, denn innen sind sie hellgelb.
Sie stammt ursprünglich aus Neuseeland, denn auch dort wird Yacon aufgrund des knackig-süßen Geschmacks geschätzt.
Die Knollen sind auch ein guter Vorrat für den Winter: Sie halten sich monatelang im Kühlschrank oder im frostfreien Keller, ohne an Qualität zu verlieren.
Manche überwintern die Sorte auch komplett im Topf (frostfrei) und holen sich je nach Bedarf frische Knollen.
Wir bieten getopfte Pflanzen an, keine losen Knollen.

Yacon Rojo et Blanco

Pflanze
7,70 €

Polymnia sonchifolia

Die Knollen sind zur Hälfte weiß und rot gefärbt. Je nach Entwicklungsstadium überwiegt der weiße oder rote Anteil. Die meisten Knollen sind rundlich geformt, es finden sich aber auch immer wieder längliche Knollen an ein und der selben Pflanze.
Die leuchtend orangefarbenen Blüten erscheinen im Herbst und sind richtig hübsch. Es ist eine der wenigen Sorten, die auch bei uns blüht.
Die Konsistenz des Fleisches ist fester, also noch knackiger als bei anderen Sorten.
Frisch geerntet einfach schälen und in Scheiben schneiden, pur essen, lecker!
Wir bieten getopfte Pflanzen an, keine losen Knollen.

Yacon Rosé

Pflanze
7,40 €

Polymnia sonchifolia

Weiße, extragroße Knollen sind teilweise rosa überhaucht. Süßer, knackiger Geschmack wie bei den anderen.
Wir bieten getopfte Pflanzen an, keine losen Knollen.

Yacon weiß

Pflanze
7,40 €

Polymnia sonchifolia

Die großen, bis 2kg schweren Speicherknollen werden normalerweise geschält und roh gegessen. Der Geschmack ist lecker, sehr süß, knackig und saftig - fast wie Obst.
Knollen können ebenso gut gekocht oder gebraten werden.
Die pfeilförmigen Blätter enthalten viel Protein, weshalb sie natürlich auch in der kolumbianischen Küche verwendet werden. Man kann die Pflanze mehrmals beschneiden, die Blätter wachsen rasch wieder nach.
Der Anbau ist denkbar einfach: ab Mitte Mai in den Garten oder einen großen Kübel auspflanzen und im Herbst ausgraben. Die großen Knollen ernten. Die direkt an der Basis der Pflanze befindlichen kleinen Knollen in Sand einschlagen und kühl und relativ trocken überwintern (wie Dahlien). Sie werden im nächsten Jahr zur Vermehrung verwendet.
Auch für Diabetiker geeignet, denn die Kohlenhydrate werden in Form von Inulin gespeichert.
Wir bieten getopfte Pflanzen an, keine losen Knollen.

Epazote Glossy

Samen
230 Korn 3,20 €

Chenopodium ambrosioides

Darf bei der Zubereitung von Mais, Bohnen, Quesadillas und bestimmten Tamales nicht fehlen.
Wer das erste Mal mit Epazote in Berührung kommt, wird den starkaromatischen Geruch vielleicht etwas gewöhnungsbedürftig empfinden. Aber es macht Spaß, in die kulinarischen Tiefen Mexikos abzutauchen oder sogar eigene Gerichte zu erfinden.
Die Blätter dieser Form sind grün und leicht glänzend.
Der Geschmack ist erfrischend, abgerundet würzig, leicht erdig.

Huazontle-Broccolimelde

Samen
70 Korn 2,20 €

Chenopodium nuttaliae

Andenblattgemüse aus der Familie der Meldengewächse.
Leicht nussig schmeckende Blätter, die meist in einer scharfen Tomatensoße gekocht werden.
Die knospigen Blütenstände wie Broccoli als Gemüse essen oder durch einen Eierteigmantel (4EL Mehl, 75ml Bier, 1 Ei, Salz und Pfeffer) ziehen und in einer Pfanne mit Öl ausbacken.

Jicama

Samen
10 Korn 3,70 €

Pachyrhizus erosus

Die Samen waren ein Mitbringsel einer Besucherin aus Mexiko. Danke nochmal!
Jicama klettern wie Stangenbohnen, bilden aber dicke große Knollen aus.
Diese schmecken frisch geerntet wie eine Karotte oder ein Apfel und sind leicht süßlich.
Entweder roh im Gemüse- oder Obstsalat genießen. Oder einfach pur gestiftelt mit Dipp servieren.
Gekocht behalten die Knollen ihre knackige Konsistenz.
Erntezeit ist später Herbst.

Maca Black

Samen
100 Korn 4,70 €

Lepidium peruvianum

Eine Maca mit schwarzen Knollen.
Auch die Blattstiele sind interessant gefärbt, sie sind im unteren Teil pink überzogen.
In ihrer Heimat, den Anden, werden die Knollen auch getrocknet und halten sich so über Jahre.
Die nach Kresse schmeckenden Blätter werden gern im Salat gegessen. Die Knollen haben einen leicht süßlichen, scharfen Geschmack.
Die Pflanzen wachsen auch an exponierten Lagen: tagsüber heiße Sonne, nachts Frost und eisiger Wind. So z.B. am Lake Junin in Peru. Das macht sie für die Ureinwohner so wichtig als Nahrungsquelle, da es schlicht nichts anderes gibt, was dort wachsen würde.
Bei uns in Europa mit gemäßigtem Kontinentalklima gedeiht Maca Black ebenfalls sehr gut.
Ausgesät nach den Eisheiligen, entwickeln sich bis zum Herbst walnussgroße Knollen, die frisch, gebacken oder gebraten gegessen werden können.

Maca Yellow

Samen
100 Korn 4,70 €

Lepidium peruvianum

Die gesamte Pflanze schmeckt nach Kresse. Die Wurzel enthält nahezu alle Vitamine, viel Eisen, Magnesium und Kalzium.
Sie fördert den Muskelaufbau und steigert nachweislich die Fertilität. In Pulverform wird die Wurzel vermehrt als ‚Doping-Ersatz der Natur' und ‚Viagra der Natur' – weil ohne Nebenwirkungen - verkauft.

Oaxaca Red Epazote

Samen
160 Korn 3,20 €

Chenopodium ambrosioides

Epazote ist ein wichtiges Würzkraut Südamerikas. Es ist besonders populär in der Mexikanischen Küche. Auch die längst vergangene Hochkultur der Majas schätzte das Kraut sehr.
Es wird Bohnengerichten - wie bei uns Bohnenkraut - zugegeben um diese noch schmackhafter zu machen. Positiver Nebeneffekt ist, dass diese Speisen dadurch auch bekömmlicher werden. Aber auch Suppen, Salate und Fleischgerichte werden gern damit gewürzt. In vielen Regionen Mexikos ist es auch wichtige Zutat für „mole verde“, einer Grundsoße, die zu ziemlich allem gegessen wird.
Es lohnt sich, klassischen südamerikanischen Bohnengerichten, wie Chili con Carne, etwas Epazote beizugeben - es schmeckt so viel authentischer und auch ganz anders.
Das Kraut ist starkaromatisch, schon bei leichter Berührung verströmt es seinen Duft. Es hat einen Geschmack, der zwischen leicht scharfer Minze, frischen Zitrusnoten und erdigem Kampfer liegt. Auch getrocknet behält es Duft und Geschmack.
Diese sehr seltene Form hat rote Blätter. Die Pflanzen wachsen im Frühjahr schnell und üppig heran, die lanzettförmigen Blätter sind dann noch grün mit roten Blattadern. Mit zunehmender Wärme und Sonneneinstrahlung färben sie sich rot. Kann gut getrocknet werden für einen Wintervorrat.

Pipicha

Neu

Samen
20 Korn 3,70 €

Porophyllum tagetoides

Pipicha ist eine Würzpflanze, verwandt mit Tagetes und Quillquina.
Das Aroma ist eine Mischung aus Koriander mit etwas Mandarine. Das Kraut schmeckt lecker im Tomatensalat.
In Mexiko wird es auch mit weißem Reis gemischt und gegessen. Oder man würzt Salzwasserfisch, Pilze oder die berühmte Salsa damit.
Die Blätter sind ganz schmal, fast schon grasartig. An ihnen finden sich Spaltöffnungen, die man mit bloßem Auge erkennen kann. Die Blüten sind blau überhaucht, mit jenem bemehlten Blau, wie man es sonst nur bei Blaubeerfrüchten findet.
Insgesamt eine wunderbare, einjährige Pflanze, die sich allein schon wegen der ungewöhnlichen Optik lohnt, sich leicht wie jede Tagetes anbauen lässt und den Gaumen mit neuen Aromakompositionen verwöhnt.

Tarwi

Samen
15 Korn 3,70 €

Lupinus mutabilis

Wichtige Körnerfrucht der Anden: die Samen enthalten sehr viel mehr Protein als Erbsen und Bohnen.
Wird von den Indianern Perus, Bolivien und Equador angebaut.
Diese wichtige Eiweißquelle mit dem relativ hohen Ölgehalt ist nun auch außerhalb der Anden in Russland, Australien und Südafrika von Interesse.
Die weißen Samen werden vor dem Verzehr eingeweicht, dass Wasser wird mehrmals erneuert. Durch die dünne Schale dann keine langen Kochzeiten: sie werden für Suppen, Eintöpfe, als Salatzutat (gekochte Samen gemischt mit Blattgemüse, salzen, pfeffern, etwas Öl dazu und 1 TL Zucker) oder einfach mit etwas Salz als Snack für zwischendurch gegessen.
Diese Lupinenart ist einfach anzubauen, sieht mit den stark duftenden, blauen Blüten gut aus und ist auch ein praktischer Bodenverbesserer.
Rezept: Tarwi-Suppe
8 Kartoffeln, 500g Tomaten, 1 kleine mittelscharfe Chili würfeln, 100g eingeweichte Tarwi, 200g frische Maiskörner vom Zucker- oder Gemüsemaiskolben (mit einem Messer entlang der Reihen runterschneiden), mit 350 ml Gemüsebrühe 15 min kochen.
Salzen, pfeffern. Koriandergrün darüber geben.

Tarwi Rosa

Samen
10 Korn 3,20 €

Lupinus mutabilis

Die Urform der Lupine - Lupinus mutabilis - mit zartrosa Blüten. Die meisten Forscher nehmen an, dass sie bereits um 800 vor Christus kultiviert wurde, denn Samenfunde stammen aus dieser Zeit.
Es gibt unzählige Sorten, die alle jedoch nur von den heimischen Bauern angebaut werden und weltweit keine Verbreitung durch den Handel gefunden haben.
Es ist eine aufrecht wachsende, einjährige Pflanze an der sich im Herbst die Samen bilden. Sie können so einfach wie Körnerbohnen geerntet werden: trockene Hülsen abnehmen, mit dem Daumen an der Naht teilen und die Samen entnehmen. Pro Hülse wachsen vier bis fünf Samen, selten auch bis zu zehn.
Die Samen sind wie bei der blau blühenden Form weiß.

Yacon-gaucho

Samen
10 Korn 3,70 €

Polymnia connata

Eine enge Verwandet der Yacon, entgegen des Names aber keine „echte Yacon“. Die Pflanzen sehen ähnlich aus, haben hellgelbe Blüten und grüne Blattstiele und Blätter.
Es wird keine Knolle im klassischen Sinne gebildet, sondern stark verdickte Wurzeln, die kleingeschnitten werden und als Gemüse in jeder erdenklichen Form gegessen werden können.
Der Geschmack ist herzhaft, hat etwas von Wurzelpetersilie und Sellerie.
Die Pflanzen sind leicht aus Samen zu ziehen.
In ihrem Heimatland Bolivien wird sie Yacon-Gaucho genannt. Gaucho bezeichnet den lateinamerikanischen Cowboy.

Aronia

Aronia Aron

Pflanze
7,90 €

Aronia melanocarpa
Eine reichfruchtende Sorte aus Dänemark; der Mehrertrag gegenüber der Wildform liegt bei 30%.
Tipp 1: Die Früchte können im Herbst einfach an den Sträuchern getrocknet werden und dann als urgesunde Beigabe für Müsli verwendet werden.
Tipp 2: Die frischen Früchte lassen sich einfach in Shakes verarbeiten!

Aronia Galicjanka

Pflanze
7,90 €

Aronia melanocarpa
Diese polnische Sorte zählt zu den besten Sorten, die es gibt: gesund, frühreifend und pflegeleicht.
Die Beeren werden an aufrechten Trieben gebildet. Dabei wächst die Sorte wesentlich kompakter als die Art.
Aroniafrüchte enthalten wenig Wasser. Als Aroniamarmelade braucht man sie also nicht zeitaufwendig einkochen. Die Früchte enthalten von Natur aus sehr viel Pektin, man benötigt also noch nicht einmal Geliermittel.
Die Beeren sind reich an Vitamin C, Anthocyanen, Antioxidantien und Mineralien - all den gesundheitsfördernden Stoffen, die dazu geführt haben, dass Aronias vermehrt Aufmerksamkeit erlangt haben, da sie so wertvoll für unsere Ernährung sind.
Getrocknete Früchte sind ein herb-süßer, leckerer Snack im Winter.

Aronia Hugin

Pflanze
7,90 €

Aronia melanocarpa x prunifolia
Der Strauch ist ungeheuer fruchtbar, förmlich ganz und gar überfüllt mit den Beeren. Die Beeren schmecken milder als andere Sorten, eignen sich daher auch prima für den Rohverzehr.
Die schwedische Sorte ‚Hugin' hat schwarze Früchte mit glänzender, glatter Haut. Sie enthalten die wertvolle Inhaltsstoffe, für die Aronias bekannt sind und die unser Immunsystem stärken.
Die Pflanzen sind ausgezeichnet winterhart. Die weißen, duftenden Blüten dieses Rosengewächses erscheinen im Mai.
Die Sorte eignet sich auch als Kübelpflanze, eine Topfgröße von 30cm Durchmesser sollte ausreichen. Der Strauch ist selbstfruchtbar.
Rezept: Aronia-Likör
¾l Wodka mit ¼l Aronia-Saft (Früchte pürieren und durch ein feines Sieb filtern) und 200g braunem Zucker vermischen. 6 Wochen reifen lassen.

Aronia Nero

Pflanze
7,90 €

Aronia arbutifolia x melanocarpa
Diese Sorte wird auf den wenigen deutschen Aroniaplantagen angebaut, die Fruchtgröße ist enorm!
Die Beeren reifen alle auf einmal, etwa im August.
Bemerkenswert ist auch die leuchtend rote Herbstfärbung des Laubes.
Rezept: Aronia –Soße
100g Früchte mit 100g Zucker und einer halben Tasse Wasser aufkochen. Die Beeren mit dem Kartoffelstampfer etwas zerdrücken und 1 EL Senf, ein kleines Stück geraspelten Ingwer, Salz und Pfeffer abschmecken.
Paßt zu allen herzhaften Speisen, z.B. Bratkartoffeln.
Kann ganzjährig zubereitet werden, wenn man die Beeren einfach in einem Tiefkühlbeutel einfriert!

Aronia Viking

Pflanze
7,90 €

Aronia melanocarpa
Die großen Früchte werden hauptsächlich am Zweigende gebildet, damit lässt es sich leichter ernten. Stammt aus Finnland und wächst schnell.
Prima für Aronia-Apfel-Saft:
Dafür ein Teil Aronia und ein Teil Äpfel in den Entsafter oder in einen Topf mit einer Tasse Wasser geben, aufkochen. Den gewonnenen Saft nochmal auf 80°C erhitzen und heiß in Flaschen füllen. (hat dann eine ganz tolle Farbe!)
Getrocknete Aronias lassen sich als Tee zubereiten. Wichtig vor dem Aufguß: die Früchte im Mörser zerstmapfen. Wer es süß mag, mischt z.B. mit Stevia.

Mitschurin-Aronia

Pflanze
7,90 €

Aronia mitschurinii

Die runden schwarzen Früchte sind groß und haben einen sehr dunklen Fruchtsaft. Die Früchte sind sehr früh im Jahr reif, etwa ab August. Sie haben den Vorteil, dass man sie nicht sofort ernten muss, sondern sie können auch noch mehrere Wochen an der Pflanze belassen werden ohne Qualitätsverlust. Sie hängen in dichten Büscheln an der Pflanze und sind leicht zu ernten.
Die Mitschurin-Aronia wurde von dem großen russischen Pflanzenzüchter Mitschurin gezüchtet. Mitschurin, immer bestrebt Pflanzen zu entwickeln, die die besten Inhaltsstoffe für die Ernährung des russischen Volkes und die beste Winterhärte und Widerstandsfähigkeit aufweisen, hat dabei mehrere Arten verwendet und miteinander gekreuzt. Welche genau - das bleibt wie bei so vielen anderen Züchtungen sein Geheimnis. Ein Teil ist mittlerweile bekannt, es ist die Gattung Sorbus, die Gattung der Mehlbeeren. Die Mitschurin-Aronia gedeiht auch in äußerst exponierten Lagen (sollte ja auch in Sibirien wachsen müssen).
Die Pflanzen können bis zu einer Höhe von 2,5m heranwachsen.

Pflaumen-Aronia

Pflanze
8,90 €

Aronia prunifolia
Beheimatet im Osten der USA.
Die kugeligen Früchte sind im Vergleich zu anderen Sorten eher mild und sind daher besonders wohlschmeckend.
Rezept: Aronia-Birnen-Marmelade
(Eine sehr gelungene Kombination von süßen Früchten mit dem wilden Charakter der Aronia)
250g Aronia-Beeren mit 250g Birnenstückchen aufkochen und mit 500g Gelierzucker nochmals kurz aufkochen. Heiß in Gläser füllen.
Rezept 2: Feiner Aroniakuchen
Teig: 370 g Mehl, 2 TL Backpulver, 150 g Zucker vermischen. 2 Eier schaumig schlagen und 125g flüssige (nur noch warme Butter), 250 ml Milch dazugeben.
Diese Mischung nach und nach unter die Mehlmischung geben.
Die Häflte des Teigs in eine Springform füllen, mit Aronia-Marmalade bestreichen und die zweite Hälfte darübergeben. Bei 225° ca. 20min backen.

Rote Apfelbeere

Pflanze
8,90 €

Aronia arbutifolia
Die Früchte sind rund und leuchtend rot. Sie reifen im Herbst.
Der Strauch ist eine Aronia-Art, die wild in Nordamerika vorkommt. Die Pflanze wächst zu einem locker aufgebauten, 2m hohen Strauch heran. Besonders spektakulär ist die brillante rote Herbstfärbung der Blätter - also neben dem hohen Gesundheitswert der Früchte auch ein Strauch mit dekorativem Wert.
Zum Ernten werden die Früchte einfach von den Dolden abgestreift und dann verarbeitet.
Rezept: Palatschinken mit roten Apfelbeeren.
Einen Teig aus 200g Mehl, 1/2l Milch, 3 Eiern, 3 El Rohrzucker und einer Prise Salz rühren.
Ein halbes Kilo Beeren untermischen.
In einer mit Öl bestrichenen Pfanne jeweils eine Suppenkelle Teig ausbacken bis er leicht braun wird. Mit Rohrzucker bestreuen.

Artischocken und Kardy

Artischocke Arad

Samen
7 Korn 3,20 €

Cynara scolymus
Arad ist eine neuere Artischockensorte, speziell für den mehrjährigen Anbau. Die Pflanzen bilden ovalrunde Blütenknospen von mittlerer Größe. Es wird eine größere, zentrale Knospe gebildet und 8 bis 12, etwas kleinere Seitenknospen.
Es sind die Herzen dieser Sorte, die besonders köstlich sind, vor allem mit einem Dipp aus Knoblauch und zerlassener Butter.
Die Knospen reifen innerhalb von 90 Tagen. Bei zeitiger Aussaat reifen die Blütenknospen bereits im ersten Jahr.

Artischocke Green Globe

Samen
20 Korn 3,20 €

Cynara scolymus 'Green Globe'
Eigentlich kein Gemüse, sondern eine essbare Blüte die nur als Gemüse gegessen wird.
Für Blüten, die als Gemüse gegessen werden, gibt es noch mehr Beispiele: Blumenkohl, Kapern, Broccoli, Chop Suey.
Die Artischocke gehört zu den Disteln.
Bei zeitiger Vorkultur und mit Kompost verbessertem Boden gelangt sie noch im ersten Jahr zur Blüte.
Diese werden abgeschnitten und in Salzwasser mit einer halben Zitrone solange gekocht, bis die einzelnen Segmente leicht herausgezupft werden können. Die Verdickungen am Ende werden ‚ausgezutzelt' bis man zum Herz der Blüte kommt – die größte Delikatesse.
Die Pflanzen werden im Winter durch eine dicke Schicht Stroh geschützt und tragen noch mindestens vier Jahre danach.

Artischocke Imperial Star

Samen
7 Korn 3,20 €

Cynara scolymus

Die Pflanzen von Imperial Star bringen plattrunde, grün-rote Blütenknopsen hervor.
Diese Sorte bildet bei zeitiger Aussaat bereits im ersten Jahr die begehrten Blütenknospen. Und das sogar in Topfkultur! Für das Gelingen benötigt man einen ausreichend großen Topf, etwa ab 30 cm Durchmesser, und gute Erde, denn Artischocken lieben nährstoffreichen Boden.
Wer nicht alle Artischocken aufisst, kann die spektakuläre Blüte in lilablau bewundern.
Artischocken sind sehr gesund, sie wirken Wunder bei der Entgiftung, denn sie enthalten Stoffe, die Leber und Galle helfen ihre Arbeit zu verrichten. Ein Grund mehr, öfter diese Köstlichkeit zu essen.

Artischocke Romanesco

Samen
20 Korn 3,20 €

Cynara scolymus

Riesengroße, lilafarbene, kugelige Blütenköpfe bildet diese alte, italienische Artischockensorte. Sie haben dementsprechend auch ein besonders dickes, ergiebiges Herz und dicke Einzelsegmente. Der Stiel ist ebenfalls sehr zart, diesen großzügig abschneiden und mitessen. Lecker als Abendbrot mit einem Dipp aus Senf, Balsamico, Olivenöl, Salz und etwas Zitronensaft.
Italienische Zubereitungsarten sind z.B. als ganzes frittiert oder gefüllt mit Knoblauch, Petersilie und Minze, dann in Weißwein und Wasser gegart.
Die Pflanzen sind nahezu dornenlos und sehr einfach aus Samen zu ziehen.

Artischocke Vert de Laon

Neu

Samen
20 Korn 2,70 €

Cynara scolymus

Vert de Laon ist eine sehr alte, samenfeste Artischockensorte aus Frankreich. Sie stammt aus der Stadt Lao, welche im Departement Aisne, im Norden des Landes liegt. Schon 1809 wurde Laon als großes Artischockenanbaugebiet gepriesen. Seit 1886 wird diese Artischocke offiziell in den Gemüsekatalogen der damaligen Zeit geführt.
Die Blütenköpfe sind flachrund, der Blütenboden dick und fleischig. Die einzelnen Blütensegmente sind türkisgrün.
Die Pflanzen sind ergiebig im Ertrag und ziemlich frosthart. Winterschutz ist wie bei allen Artischocken immer von Vorteil. Daher gut mit Reisig, Blättern oder Stroh schützen, so dass man mehrere Jahre an den Pflanzen Freude hat.

Artischocke Violetto

Samen
20 Korn 2,70 €

Cynara scolymus

Eine norditalienische Spezialität sind die violetten, länglichen Blütenknospen. Die einzelnen Innenblätter sind eng anliegend. Allgemein gilt diese Sorte als frostfester als andere Sorten.

Kardy Bianco Avorio

Samen
20 Korn 2,70 €

Cynara scolymus

Es wird nicht die Blütenknospe gegessen, sondern die fleischigen Blattstiele. Diese werden im ersten Jahr geerntet. Sie schmecken ähnlich wie Artischocken, sind aber noch intensiver im Aroma.
In Deutschland ist Kardy noch wenig bekannt, es ist ein vor allem in Italien, Frankreich und Spanien anzutreffendes Delikatessgemüse. Bei Kardy - oder auch Kardone - gibt es Sorten, die stachelig sind und Sorten ohne Stacheln. Bianco Avorio hat keine Stacheln und braucht auch nicht wie die stacheligen Sorten gebleicht zu werden. Wer einen zarteren Geschmack bevorzugt, sollte dies dennoch tun und um die Pflanzen für einige Wochen Pappe, Stroh, Stoff oder ähnliches wickeln.
Kardy entwickelt zahlreiche, kleine Blütenknospen, die sehr hübsch aussehen. Die Pflanzen sind sehr ergiebig und können auch sehr wuchtig werden. Deshalb mindestes einen Quadratmeter pro Pflanze einplanen.
Nach etwa 100 Tagen kann die Pflanze beerntet werden.
Grobe Fasern werden wie bei Rhabarber von den Blattstielen entfernt, dann in mundgerechte Stücke geschnitten und bissfest in Zitronenwasser gekocht. Kurz in der Pfanne mit etwas Butter schwenken und salzen.

Kardy Rouge d'Alger

Samen
20 Korn 2,70 €

Cynara scolomus
Eine Sorte mit rosa Blattstielen.
Die Pflanzen werden entweder ab April vorgezogen oder im Mai direkt ins Beet gesät. Sie wachsen zügig heran. Kardy enthält Bitterstoffe, die durch Bleichen reduziert werden. Dafür ab August die Pflanzen an mehreren Stellen mit einer Schnur locker zusammenbinden. Um das Paket nun Pappe, Stoff oder Mulchfolie wickeln, so dass nur noch die obersten Blattspitzen herausschauen. Nach zwei bis vier Wochen kann geerntet werden, indem man die ganze Pflanze abschneidet. Die Blattstiele nun kochen.
Ab Oktober können die Pflanzen samt Wurzel auch im dunklen Keller eingeschlagen werden und so gebleicht werden.
Zugegeben - dies ist etwas zeitaufwendig, jedoch wird man mit einem herzhaften Wintergemüse belohnt.
Die Blüten, die schon im ersten Jahr erscheinen, können übrigens wie Artischocken zubereitet werden, jedoch ist das Herz sehr klein, damit weniger lohnend als bei echten Artischocken.
Wer nur die hübschen Blüten bewundern will, lässt die Pflanze einfach im Garten weiterwachsen, sie sind gut winterhart und mehrjährig.
Die getrockneten Blüten können übrigens als Ersatz für Lab verwendet werden, sie enthalten das Enzym Cyprosin. In einigen Teilen Frankreichs werden sie zur Herstellung eines lockeren Weichkäses verwendet, dem La Caillebotte à la Chordonette.
Wer sich einmal selbst an einem rein vegetarischen Käse probieren möchte:
Eine Hand voll der getrockneten Blüten (das getrocknete „Stroh im Inneren") werden in ein Tuch gewickelt und in einen Liter Frischmilch gehängt. Die Milch wird an einem kühlen Ort oder auch im Kühlschrank einige Zeit stehen gelassen bis sich unten die Molke abgesetzt hat, oben der Frischkäsequark. Diesen nun Abschöpfen, die Kardyblüten herausnehmen. Den Quark nochmals in einem Tuch gut abtrocknen lassen, mit Salz vermengen je nach Geschmack. Et voilà: leckerer, selbstgemachter Frischkäse!

Asiatische Blattgemüse und Gemüse

Am Choi

Samen
200 Korn 2,20 €

Brassica juncea 'Da Ping Pu'
Die Blätter schmecken scharf bis senfähnlich.
Kann im Frühjahr oder Herbst ausgesät werden und verträgt auch leichte Fröste.
Die großen grünen Blätter werden immer einzeln von außen geerntet, so kann wieder reichlich nachwachsen.

Am Choi Red Giant

Samen
200 Korn 2,20 €

Brassica juncea ‚Red Giant'
Variante mit roten Blättern.
In China heißt die Pflanze auch Tsa Tsai. Nur grob schneiden, mit Sojasoße und Asianudeln in den Wok geben und ganz kurz schwenken.

Bittermelone Delicata Thorn

Samen
5 Korn 3,70 €

Momordica charantia
Blätter und unreife Früchte werden gegessen. Blätter nur klein schneiden und in die Suppe geben. Früchte sind 25cm lang, haben einen bitteren, jedoch angenehmen, Geschmack. Sie werden kleingeschnitten, gesalzen und gekocht oder gebraten gegessen.
Neuerdings nimmt das Interesse für diese Pflanze wegen ihrer blutzuckersenkenden und gewichtsreduzierenden Wirkung stark zu.

Bittermelone Small Baby

Samen
5 Korn 3,70 €

Momordica charantia
Eine frühe Sorte mit kleinen Früchten. Diese werden nur etwa 10cm lang, also genau die Dosis, die man für ein Familienessen braucht.
Die Blätter sind fünffach gelappt, die Blüten ähneln denen von Gurkenpflanzen sehr. Die Früchte sind grün und runzlig.
In Thailand werden die Früchte dieser Sorte auf Märkten und an den vielen Suppenküchen angeboten. Die Früchte werden nur in Scheiben geschnitten und mit Salz eingerieben, dann kurz gegart.
Bei Vollreife - also für die eigene Samenernte - färben sich die Früchte orange und platzen von selbst auf. Enthalten sind Samen, die von einer feuerroten Schicht umgeben sind. Kurios!
Die Pflanze wächst auch gut im Topf, wenn eine Rankhilfe geboten wird.

Bittermelone Strada

Samen
5 Korn 3,70 €

Momordica charantia

Eine schnell wachsende Sorte mit einer sattgrünen Farbe.
Die Früchte sind glatt gebuchtet mit tiefliegenden Streifen. Innen finden wir große Samen, die vor der Zubereitung entfernt werden. Genutzt wird nur der äußere Ring der Bittermelone. Das Fleisch schmeckt sanft-bitter.
Die Früchte werden maximal 35cm lang, das Fruchtgewicht ist durchschnittlich 300g. Sie reifen innerhalb von 55-60 Tagen.
Strada ist eine beliebte thailändische Sorte.
Die Pflanzen gehören in die Familie der Kürbisgewächse. Gehackte Blätter schmecken auch gut im Omelett. In Scheiben geschnittene Früchte für den Wok.

Bittermelone Thai Green

Samen
5 Korn 3,70 €

Momordica charantia

Hellgrüne Sorte mit glatten Runzeln auf der Schale. Die Früchte werden 25cm lang und 7cm breit. Das Fruchtfleisch ist schön dick. Die Sorte reift innerhalb von 50 Tagen.
Bittermelonen sind seit Jahrhunderten im asiatischen Raum als heilendes Lebensmittel beliebt. Unreife Früchte werden z.B. bei Altersdiabetes eingesetzt, sie enthalten insulinähnliche Peptide. Einnahmeart: als Abendessen.
Dieses Gemüse wird gemischt mit vielen verschiedenen anderen Gemüsesorten nur kurz im Wok gebraten und mit Sojasauce oder Fischsauce gewürzt. Dazu Reis servieren.

Blattsenf Agano

Samen
200 Korn 2,70 €

Brassica juncea

Geschlitzte, rote, würzig schmeckende Blätter.
Pikant und leicht scharf, vergleichbar mit Rucola oder Mizuna. Sie schmecken frisch sehr gut als Salat oder als Wokblattgemüse.

Blattsenf Feather Sherlihong

Samen
200 Korn 2,70 €

Brassica juncea

Die Blätter sind gefiedert und grün. Die Blätter haben einen hervorragenden Senfgeschmack und eine knackige Textur.
Es ist eine sehr alte Sorte aus Südchina, die wegen ihres unverwechselbaren Geschmacks geschätzt wird, denn die Blätter sind zwar scharf, aber nicht beißend scharf.
Die Blätter werden nur grob zerkleinert und in Suppen gerührt oder kurzgebratenem Huhn beigegeben.

Blattsenf Hiroshimana

Samen
110 Korn 2,70 €

Brassica juncea

Hiroshimana hat breite Blätter mit einer dicken, knackigen, weißen Mittelrippe.
Die Blätter schmecken zart, knackig und leicht scharf.
Es ist eine japanische Sorte.
Der Anbau ist sehr einfach: ab März kann direkt ins Freiland gesät werden, in nur wenigen Wochen kann bereits geerntet werden. Die Pflanzen dabei nicht zu tief abschneiden, immer einen Rest von etwa 7cm stehen lassen. Die Blätter wachsen wieder nach und es kann erneut geerntet werden.
Es ist eines der ersten Gemüse im Frühjahr.

Chinakohl Michihili

Samen
110 Korn 2,70 €

Brassica rapa ssp. pekinensis

Eine längliche Sorte, die sehr früh ist. Bei Frühjahrsaussaat Ernte im Spätsommer, bei Spätsommeraussaat Ernte Anfang Herbst. Der Geschmack ist beim selbstangebauten Chinakohl intensiver. Er schmeckt „kohliger“, jedoch nicht dominant nach Kohl. Es bleibt ein sehr zarter, leckerer Blattkohl, köstlich kurz im Wok gebraten. Entwickelt relativ lose Köpfe.
Rezept: Chinakohl mit Ingwerhackbällchen
500g Gehacktes mit einem daumengroßen Stück Ingwer und zwei kleingeschnittenen Knoblauchzehen vermengen, salzen, pfeffern. Den Chinakohl in grobe Streifen schneiden. In heißem Öl die Hackbällchen scharf anbraten, kurz vor Ende der Garzeit den Chinkohl hinzufügen und mit Sojasauce abschmecken. Dazu schmeckt am besten duftender Jasminreis.

Chinakohl Wong Bok

Samen
100 Korn 3,20 €

Brassica rapa ssp. pekinensis

Ein Chinakohl mit dicken, breiten und gedrungenen Köpfen.
Die inneren Blätter sind ganz zart und fast weiß. Sie können in dünne Streifen geschnitten werden und zu einem lecker asiatischen Salat verarbeitet werden. Oder als Suppeneinlage: dafür eine Gemüsebrühe kochen und kurz vor dem Servieren die dünnen Streifen vom Chinakohl hinzugegen. Er wird durch die Restwärme innerhalb von zwei Minuten gar.
Wird in China und Japan im Winter auf dem Balkon gelagert - er hält auch einige Minusgrade aus.

Chinesische Gemüsemalve

Samen
130 Korn 1,70 €

Malva verticillata var. crispa

Die gekräuselten handtellergroßen Blätter schmecken sehr angenehm und können vor allem Salaten zugegeben werden. Im Gegensatz zu Salat kann die Pflanze ständig beschnitten werden, denn sie wächst unverwüstlich rasch nach. Die chinesische Gemüsemalve wird 180 cm hoch und hat leicht beruhigende Wirkung.

Chinesischer Stängelkohl Crispy Blue

Samen
130 Korn 3,20 €

Brassica oleracea var. alboglabra

Ein Stängelkohl mit blaugrünen, zarten Blättern, der mitsamt des saftigen Stiels geerntet wird. Wenn die Pflanzen anfangen zu blühen, unbedingt auch die Blütenknospen mit ernten. Sie sind zart wie Broccoli.
Stängelkohl wird vor allem in Taiwan und Süd-China gern gegessen. Die Blätter werden samt Stängel nur grob in Stücke geschnitten und im Wok für wenige Minuten mitgeschwenkt.
40 Tage nach der Aussaat kann man das erste Mal ernten. Die Pflanze wächst zügig wieder nach, zweite Ernte ist schon nach 10 Tagen wieder möglich, nach weiteren 10 Tagen die dritte Ernte usw. Die Stiele dabei nicht zu bodennah abschneiden, damit die Pflanze wieder nachwachsen kann. Es sollen etwa 7cm stehen gelassen werden, dort, wo die ersten Verzweigungen beginnen.

Chinesischer Stängelkohl Kailaan

Samen
100 Korn 3,20 €

Brassica oleracea var. alboglabra

Ernte der noch nicht aufgeblüten Knospen mitsamt des dickfleischigen Stängels und der zarten Blätter. Von einer Asia-affinen Familie wurde uns dieser Kohl wärmstens empfohlen.
Die Stängel schmecken knackig wie Kohlrabi, die Blätter wie feiner Spitzkohl und die Blüten wie Broccoli.

Chinesischer Stängelkohl Oros

Samen
100 Korn 3,20 €

Brassica oleracea var. alboglabra

Der Stängelkohl Oros fällt durch die großen, rundlich gewellten Blätter auf. Die Stiele sind schön ergiebig, denn sie werden recht breit und hoch.
Von der Aussaat bis zur ersten Ernte vergehen etwa 40 Tage. Es ist ein sehr schnell wachsendes Gemüse für den Wok.
Stiele und Blätter nur grob zerkleinern und in den Wok geben, sie sind innerhalb weniger Minuten gar. Mit Fischsauce und Sojasauce abschmecken und dazu Reis servieren.

Chinesischer Stängelkohl Yod Fah

Samen
100 Korn 3,20 €

Brassica oleracea var. alboglabra

Junge Blätter schmecken ganz zart nach Kohlrabi, sehr lecker!
Die Pflanzen können von April bis Herbst an einem schattigen Ort stehen. Die Pflanzen reichen eine komplette Saison. Ständiges Beernten ist dabei wichtig, dann wachsen auch wieder genug frische Blätter samt den knackigen Blattstielen nach. Geschnitten werden Blattstiele samt Blätter. Sie werden auch so verwendet.
Die Sorte Yod Fah bildet längliche Blätter in der Farbe türkis.

Choi Sum

Samen
150 Korn 2,20 €

Brassica chinensis var. parachinensis

Bei dieser Pflanze werden sowohl die knackigen Blätter mitsamt den fleischigen Blattstielen als auch die noch jungen Blütenknospen gegessen, die mit Rindfleisch und Garnelen pfannengerührt werden.
Traditionell wird dieses Kohlgewächs auch als Suppeneinlage genutzt.
Wenn die Blütentriebe nicht zu tief abgeschnitten werden, treiben sie gut wieder nach und man kann mit einer laufenden Ernte rechnen.

Chop Suey

Samen
150 Korn 2,20 €

Chrysanthemum coronarium

Auch Salatchrysantheme oder Shungiku genannt. Die jungen Blätter und vor allem die Blütenknospen werden in der asiatischen Küche dem Originalrezept Chop Suey beigegeben. Kann aber auch roh gegessen werden. Lecker und schön.

Chop Suey Round Leaf

Samen
130 Korn 2,20 €

Chrysanthemum coronarium

Die Blätter sind nur grob gebuchtet und löffelförmig.
In Asien ist Chop Suey eines der klassischen Blattgemüse. Auf den Märkten werden große Bündel angeboten, denn wie jedes Blattgemüse verliert es im Wok innerhalb von Sekunden an Volumen und wird ganz schnell gar.
Die Aussaat erfolgt ab Mai, geerntet werden kann bis in den Herbst. Wichtig ist auch hier die laufende Ernte der jungen Blätter.
Nicht geerntete Pflanzen gehen in Blüte und verzücken uns mit strahlend gelben Chrysanthemenblüten. Die Blütenknopsen schmecken ebenfalls sehr würzig, sie können auch im Wok gebraten werden.

Chop Suey Tiger Ear

Samen
140 Korn 2,20 €

Chrysanthemum coronarium ‚Tiger Ear'

Die Blätter sind ergiebiger als die eher in China angebaute Art. Diese Variante wird dagegen hauptsächlich in Japan unter dem Namen Shungiku angebaut. Die 10cm langen Triebe werden als Gemüse – meist kurz gedünstet - verzehrt.

Gemüse Amaranth Hon Sin Red

Samen
250 Korn 2,20 €

Amaranthus tricolor

Zarte rot-grüne Blattherzen, die das ganze Jahr geerntet werden können. Die Blätter sind nur kurz haltbar, deshalb werden sie selten im Laden angeboten. Als Gemüse ähneln sie dem Spinat, sind aber vitaminreicher.

Gemüse Amaranth Ruby

Samen
420 Korn 2,20 €

Amaranthus caudatus

Die Blätter sind wunderschön in verschiedenen Rotschattierungen getönt. Dieser Amaranth ist auch was für's Auge!
Hauptsächlich wird die Sorte in Vietnam und Südasien angebaut.
Die Pflanzen sind schnellwachsend und nach etwa 30 Tagen das erste Mal beerntbar. Junge Blätter und Blattspitzen schmecken lecker im Salat, ältere Blätter ergeben ein delikates Gemüse für die Suppe.

Gemüse Amaranth Tender Skao Duen

Samen
420 Korn 2,20 €

Amaranthus caudatus

Hellgrüne, zarte Blätter fast das ganze Jahr. Die Stiele sind ganz knackig und bestens zum Kurzbraten geeignet.
Es ist eine beliebte Gemüsesorte in Taiwan.
Die Pflanzen werden nicht so hoch wie wir es vom Körneramaranth gewohnt sind, sondern wachsen kompakt auch im Topf auf maximal 40cm heran.
Bei der Aussaat nicht zu dicht säen, so hat man mehr davon. Pflanzen, denen Platz angeboten wird, entwickeln wesentlich mehr Blattmasse als zu eng gesäte.

Gemüse-Amaranth Pai Lin

Samen
440 Korn 2,20 €

Amaranthus caudatus

Eine populäre Sorte aus Thailand. Die Pflanzen bilden rundliche, dunkelgrüne Blätter.
Die Pflanzen wachsen kräftig. Laufend ernten, dann wachsen aus den Blattachseln wieder neue Triebe mit Blättern nach.
Wir essen die Sorte gern als thailändisches Barbecue im TomYang Grill als Suppeneinlage.
Das ist eine spannende Zubereitungsart, bestehend aus Suppentopf und Grill in einem. In der Mitte werden Garnelen, Huhn oder Fisch gegrillt, der Bratensaft fließt direkt in den Suppenring, welcher Wasser, Sojasauce und verschiedene Gemüsesorten enthält. Lecker!

Gemüseamaranth Asia Red

Neu

Samen
280 Korn 2,20 €

Amaranthus caudatus

Dieser Gemüseamarath bildet leuchtend rote Blätter. Er ist ein typisches Wokgemüse Asiens. Z. B. mit Tofu, welcher im Wok mit Chili und Öl gebraten wird. Die Amaranthblätter werden erst kurz vor Ende der Garzeit hinzugegeben, damit bleiben auch alle wesentlichen Vitamine und Mineralstoffe erhalten. Die Blätter werden weicher und verbinden sich mit den Aromen der Würzsoße, haben aber immer noch Biss.
Der Anbau ist kinderleicht: ab Mitte Mai aussäen, regelmäßig gießen bis die Samen gekeimt sind - wachsen lassen bis die Pflanzen die gewünschte Größe erreichten haben - ernten bis zum Spätherbst.
Ein cooles Gemüse, welches quasi immer wieder nachwächst.

Gemüseamaranth Red Beauty

Neu

Samen
190 Korn 2,20 €

Amaranthus caudatus

Die rote Blattfärbung zieht sich fast bis zum Rand hin durch. Am Rand befindet sich ein feiner, hellgrüner Streifen.
An Frische nicht zu überbieten, wenn Amaranth direkt aus dem eigenen Garten geerntet wird.
Die Pflanzen wachsen zuverlässig - und vor allem zügig! - wieder nach. Es ist eine Blattschmucksorte im Gemüsebeet.
Auch jedes Minigärtchen, jeder Kübel auf dem Balkon, ja sogar jeder Topf auf dem Fensterbrett, eignet sich um Gemüseamaranth anzubauen.
Vorziehen ist nicht nötig, am besten direkt säen.

Gemüseamaranth White Leaf

Neu

Samen
210 Korn 2,20 €

Amaranthus caudatus

Hellgrüne, ganz zarte Blätter. Die Blattform ist rundlich.
Die Pflanzen wachsen genauso schnell wie andere, bleiben aber insgesamt kleiner.
Gemüseamaranth ist der Spinat Asiens, er enthält wesentlich mehr Eisen und Kalcium als der in Europa angebaute Spinat.
White Leaf ist eine Amaranthsorte, dessen junge Blätter besonders als frische Salatzutat gedacht sind. Ältere Blätter und die Sprosse sind eine feine Suppeneinlage. Die Sorte stammt aus Taiwan.

Goa-Bohne

Samen
10 Korn 2,70 €

Psophocarpus tetragonolobus

Alles an der Pflanze ist essbar: die Früchte, die viergeflügelt sind als Gemüse, die reifen Samen mit hohem Nährwert, die Blätter als Blattgemüse. Sie sind eine wichtige Eiweißquelle und damit such sehr interessant für alle Vegetarier. Die Wurzeln sind verdickt und können im Herbst wie Kartoffeln gekocht werden. Der Proteinanteil ist höher als bei Kartoffeln. Anbauempfehlung: Unter Glas.

Hon Tsai Tai

Samen
300 Korn 2,20 €

Brassica rapa

Schon junge Pflanzen bilden violette Stängel, die mitsamt Blättern und Blütenknospen geschnitten werden. Sie schmecken ähnlich lecker wie Kohlrabi.
Verträgt auch Kälte und damit ein asiatisches Blattgemüse für Sommer, Herbst und Winteranfang!

Kai Choi

Samen
150 Korn 2,20 €

Brassica juncea

Ein Kohlgewächs, welches ein Mittelding zwischen losen und festen Köpfen bildet. Die Blätter schmecken leicht scharf und mild nach Kohl. Die dicken Blattrippen sind extra knackig und zerkochen bzw. zerbraten nicht. Die Blätter sind riesig und extra ergiebig. Die Pflanzen sind raschwüchsig.

Komatsuna

Samen
100 Korn 2,20 €

Brassica rapa var. perviridis

Besonders in Japan und Taiwan beliebtes Blattgemüse. Dunkelgrüne, glänzende Blätter und schmale Stängel. Lecker als Suppeneinlage, Salat oder als Pfannengemüse. Die Pflanze wird im ganzen geerntet oder als Babygemüse mehrmals geschnitten. Als Babygemüse sehr zart im Salat, später und ausgewachsen - dann äußerst ergiebig - mehr als Senfkohlgemüse für den Wok. Die Blätter sind reich an Kalzium und Vitamin C. Komatsuna hat seinen Namen von Komatsugawa-Gebiet in Japan. Japan hat auch den größten Verbrauch an Komatsuna.

Komatsuna Big Leaf

Samen
220 Korn 2,60 €

Brassica rapa

Große Blätter und lange, schmale Stiele. Die gelben Blüten können samt Blütenstängel gegessen werden, solange sie noch zart sind. Von der Konsistenz wie eine Mischung aus Blattsenf und Pak Choi.
Ganze Pflanzen ernten, wenn man viel Blattmasse braucht;einzelne Blätter von außen nach innen pflücken, wenn man nur wenig benötigt.
Eng verwandt mit unserem Stielmus, jedoch werden die Blätter nicht zu Mus verkocht, sondern nur ganz kurz gegart, so dass die meisten Vitamine noch erhalten bleiben.
Nach kantonesischer Art werden die Blätter zusammen mit Gojis in Hühnerbrühe kurz gegart oder mit Chilis und zuvor gekochten Wurzelgemüse wie Yams vermengt und mit Hoisin-Sauce abgeschmeckt. Dazu gibt es viele andere Variationen, die allesamt auf den Tisch gestellt werden. Jeder Gast hat Reis und Tee, nimmt sich auf seinen Teller, was er gerade möchte. Eine schöne Art, mit Freunden zu Abend zu essen.

Komatsuna Canton White

Neu

Samen
180 Korn 2,20 €

Brassica rapa var. perviridis

Weiße Blattstiele und grüne, rundliche Blätter.
Geschmacklich erinnert die Sorte an eine Mischung aus Blattsenf, Spinat und Kohl mit einer minimalen Schärfe.
Dieses schnell wachsende Gemüse kann in jedem Stadium geerntet werden: ganz jung als Babyleaf bis hin zu ausgewachsen mit dicken, knackigen, weißen Stängeln und saftigen Blättern. Daher auch alle Sämlinge, die zum Ausdünnen ausgezupft werden, unbedingt zum Essen verwenden, denn auch sie schmecken schon extrem gut: zart und würzig zugleich.

Komatsuna Red

Neu

Samen
100 Korn 2,70 €

Brassica rapa var. perviridis

Die Blattfärbung ist deutlich purpur-rot auf der Oberseite und grün mit roten Adern darunter. Die zarten Blätter sind rund und wachsen gleichmäßig an leuchtend grünen, aufrechten Stielen.
Diese Sorte behält ihre schöne tiefe Farbe bis zur Ernte.
Die Samen können zeitig im Jahr gesät werden, sie brauchen keinen warmen Boden um zu keimen. Auch als Herbstaussaat im unbeheizten Gewächshaus für die Ernte im Winter bestens geeignet.
Blätter schmecken gut aufs Brot, in Salaten oder Wokgerichten.
Bei uns ist Komatsuna noch relativ unbekannt, ist es doch aber eines der Hauptgemüse in Asien.

Luffa - Flügelgurke

Samen
5 Korn 3,20 €

Luffa acunangula

Dies ist eine Luffa-Art, die jung als Gemüse gegessen wird. Typisch für die Früchte sind die Rippen, die hochgezogen sind. Aufgeschnitten formen sie einen Stern. Die Form lässt an eine aufgeschnittene Okra denken, weshalb sie auch „Chinesische Okra“ genannt wird.
Die Früchte werden geschält und entweder kurz gekocht, gebraten, eingelegt oder roh gegessen. Sie sind ganz zart, erinnern ein wenig in Geschmack und Konsistenz an Zucchini, enthalten jedoch nicht so viel Wasser wie diese, bleiben also auch beim Braten knackig.
Junge Sprossen und Blüten werden ebenfalls verwendet.
Ausgewachsene Exemplare enthalten wie die Luffagurke einen natürlichn Schwamm, der zur Körperpflege genutzt wird.
Luffa gehört zu den Kürbisgewächsen. Die Pflanzen wachsen innerhalb einer Saison auf 2,50m heran. Es werden männliche und weibliche Blüten an einer Pflanze gebildet. Weibliche Blüten erkennt man an den verdickten Blütenstielen, die junge Frucht lässt sich schon erahnen.
Die Flügelgurke ist beliebt in ganz Asien, sie wird in China, Indien, Indonesien, Japan, Malaysia, den Philippinen, Sri Lanka, Thailand und Vietnam angebaut und gern gegessen.

Luffagurke Sweet Honey

Samen
5 Korn 3,20 €

Luffa cylindrica

Eine glattschalige Luffagurkenart mit dunkelgrüner Schale und weißem Fruchtfleisch. Die Sorte Sweet Honey wächst schnell und ist auch bei uns ertragreich. Ein sonniger, warmer Standort ist von Vorteil für gutes Gelingen. Dies kann eine warme Hauswand, ein günstig gelegenes Beet im Garten oder ein Gewächshaus sein. Die Pflanzen selbst sind sehr genügsam. Sogar in Töpfen mit ausreichend Platzangebot (ab 30cm Durchmesser) wachsen die Pflanzen ohne Probleme.
Erste reife Früchte kann man ab August ernten. Die Früchte werden etwa 25cm lang und wiegen 200g.
Der Geschmack ist exzellent, eine Mischung aus Zucchini und Okra mit einer ganz leichten Süße. Ob geschält oder ungeschält - das hängt von ihrer persönlichen Vorliebe ab!
Vollreife Früchte färben sich gelbbraun und werden ganz leicht. Die Schale braucht nun wie bei einer Banane nur entfernt werden und man erhält echte Luffaschwämme.

Melokhiya

Samen
35 Korn 3,20 €

Corchorus olitorius

Es ist eine Pflanze, die eigentlich aus Nordafrika stammt, ihren Weg jedoch bis in die Töpfe asiatischer Köche gefunden hat.
Melokhiya schmeckt wie Okra - nur befindet sich der Geschmack nicht in Schoten wie bei Okra, sondern in den Blättern. Sie enthalten enthalten neben viele Mineralien auch Kalzium, Carotine und neben Vitamin A, B1, B2 und C noch 28 weitere Vitamine.
Die Pflanzen sind ergiebig, sie wachsen auch bei uns problemlos. Sollten Sie es nicht schaffen, alles zu verwenden, können die Blätter sogar als Wintervorrat getrocknet werden.
In Asien werden sie am liebsten frisch als Suppenzutat verwendet, eine Suppe, die nur aus Sojasauce, Melokhiya-Blättern, Koriander, Knoblauch und frischen Chilistreifen besteht. Wir haben sie im Wok verarbeitet, durch den Blattsaft wurde die Soße schön angedickt.

Mibuna

Samen

Brassica rapa var. nipposinica

250 Korn 2,20 €

Mibuna ist der japanische Name für eine Pflanze, die ganz ähnlich Mizuna seit hunderten von Jahren gegessen wird. Sie wurde nach der Stadt Mibu benannt.
Die Blätter haben einen ganz ausgezeichneten Senfgeschmack, der intensiver wird, je älter die Pflanze wird. Im zeitigen Frühjahr schmecken die Blätter noch ganz mild - später richtig schön scharf.
In China ist die Pflanze selbstverständlich auch bekannt, hier trägt sie den Namen Ren sheng cai.
Die oben abgerundeten Blätter sind lang und schmal. Typisches Merkmal ist der dichte Horst mit unzähligen Blättern. Werden die Pflanzen enger gesät, einfach wie Pflücksalat ernten. Sie können mehrmals beschnitten werden. Aber auch hier gilt: nicht zu tief abschneiden.
Mibuna wächst am liebsten bei kühleren Temperaturen, die Aussaat kann ab März erfolgen und ein weiteres Mal im Spätsommer, mit Vliesabdeckung kann sogar bis tief in den Winter geerntet werden.

Mini Pak Choi Extra Dwarf

Samen

Brassica rapa ssp. chinensis ‘Extra Dwarf’

150 Korn 2,20 €

Mini-Pak Choi ist ein milder Kohl, der kleine weiße, zarte und aromatische Blattrosetten bildet, die schon nach 50 Tagen beerntet werden können! Ist hitzeverträglich und kann so auch im Sommer gesät werden.

Mini Pak Choi Hong Tae

Samen

Brassica rapa ssp. chinensis

230 Korn 2,20 €

Blätter und Stiele sind grün. Umgangssprachlich werden rein grüne Pak-Choi-Sorten als Shanghai Pak Choi bezeichnet.
In der Gärtnerei war einmal eine Dame asiatischer Abstammung, sie erzählte, dass grundsätzlich zwar jedes Land seine eigenen Sorten bevorzugt, sie jedoch die rein grünen Formen am liebsten isst. Der Unterschied zu weißen Sorten ist, dass diese grüne Form etwas mehr Aromendichte besitzt, wobei man dieses immer noch als äußerst angenehm bezeichnen kann: immer knackig-saftig mit milder Kohlnote und minimalistischen Senfaromen.
Hong Tae ist eine thailändische Sorte. Die Pflanzen bleiben niedrig und bilden niedliche Miniköpfe.

Mini Pak Choi Short Green

Samen

Brassica rapa ssp. chinensis ‘Short Green’

190 Korn 2,20 €

Short Green bildet hellgrüne, dicke, fleischige Blattstiele, die eine knackige Konsistenz haben. Die Sorte ist die beliebteste Pak Choi Sorte in China. Und sie schmeckt wirklich delikat.
Die Pflanzen sind kompakt und werden für gewöhnlich geerntet, wenn sie 10-15cm hoch sind. Auch bei Pak Choi haben findige europäische Gärtner erfolgreich die Cut-and-Come-again-Methode ausprobiert, soll heißen, dass sogar diese Pflanzen wieder nachwachsen, wenn sie nicht zu tief geschnitten werden. Vom verdickten Stielansatz sollten mindestens noch 4cm stehen gelassen werden. Innerhalb weniger Tage bildet sich ein neuer Kopf, so als wäre nie geschnitten worden.

Mini-Chinakohl Pai Tsai

Samen

Brassica rapa ssp. pekinensis

140 Korn 2,60 €

Eine frühe Chinakohlsorte mit kleinen, losen Köpfen von 20cm Länge. Die Blattstiele sind lang und saftig, oberhalb werden gekräuselte Blätter von hellgrüner Farbe gebildet.
Die Pflanzen reifen innerhalb von vier Wochen nach der Aussaat. Die Sorte ist ganz einfach zu ziehen, ab März kann ausgesät werden, noch schneller wachsen die Pflanzen heran, wenn sie im Mai ausgesät werden. Entweder erntet man die ganze Pflanze, indem man sie bodennah abschneidet, oder man wendet die Cut-and-Come-again-Methode an, also nicht zu tief abschneiden und nachwachsen lassen.
Dieses Gemüse ist ein Gaumenschmaus, knackig, frisch, leicht scharf, leicht kohlartig würzig. Lecker im Salat oder kurz gebraten.
Es ist die Haupt-Chinakohlsorte in Nordchina, Japan und Korea. Im botanischen Name „Brassica rapa var. pekinensis“ wird sogar auf die chinesische Stadt Peking verwiesen.

Mini-Chinakohl Round Leaf

Neu

Samen

Brassica rapa ssp. pekinensis

100 Korn 2,60 €

Es gibt unendlich viele Sorten Chinakohl, aber es gibt so viele verschieden aussehende Sorten. Es werden nicht immer die typischen Köpfe gebildet, die wir kennen.
Round Leaf ist eine Sorte, deren Blätter lose angeordnet sind. Die Pflanzen wachsen schnell und bilden kleine lose Rosetten.
Der Geschmack ist wie Chiniakohl, nur frischer, weil aus dem eigenen Garten.
Für die Ernte entweder die gesamte Pflanze abschneiden oder einzelne Blätter von außen abknipsen.
Die Blätter sind rundlich geformt, die Farbe ist hellgrün. Die Konsistenz ist saftig, knackig und dabei sehr zart.

Mini-Chinakohl Tokyo Bekana

Neu

Samen
75 Korn 2,70 €

Brassica rapa ssp. pekinensis

Tokyo Bekana ist die japanische Version des Mini-Chinakohls.
Hellgrüne Blätter, grob gezackte Blattränder und weiße Blattstiele. Die Blätter formen kompakte und dennoch locker angeordnete Köpfe. Der Geschmack ist ganz leicht süßlich, dabei mit einer würzigen Grundnote.
Sehr lecker als kurz gebratenes Gemüse mit einigen gerösteten Sesamsamen.

Mizuna

Samen
300 Korn 2,20 €

Brassica rapa var. japonica

Mizuna bedeutet „saftiges Gemüse“, was die Qualität der mild scharf schmeckenden Blätter nicht besser beschreiben könnte.
Mal ganz unasiatisch unsere bevorzugte Beilage zum Grillen: einfach mit wenig Quark verrührt und etwas Salz.

Mizuna Purple

Samen
220 Korn 2,20 €

Brassica rapa var. japonica

Attraktive Mizunasorte, aus Japan stammend.
Die Blätter sind herrlich dunkellila gefärbt. Sie sind tief geschlitzt. Je wärmer das Wetter ist, umso intensiver sind sie gefärbt. Nicht wundern, bei kühlen Temperaturen bleiben die Blätter grün mit rotem Anflug. Auch der Geschmack ist dann milder, weniger senfartig scharf.
Gesät werden kann zweimal im Jahr: einmal von März bis Mai, ein zweites Mal dann im Herbst von Ende Juli bis September.
Bis zur Ernte vergehen etwa 30 Tage; es sei denn, man hat wieder einmal zu eng gesät und isst schon die ersten Pflanzen vom Vereinzeln.
Mit ausreichend Platz - etwa 20cm Abstand - können die Pflanzen sehr wuchtig werden - hier kann ordentlich geerntet werden.

Mizuna Red

Samen
170 Korn 2,60 €

Brassica rapa var. japonica

Mizuna Red hat rote Blätter mit grob gezacktem Rand. Die Blätter sind ein wunderbarer Kontrast zu den grünen Stängeln.
Der kräftige Wuchs der Pflanzen, die frühe Ernte und das schnell nachwachsende Grün - hier ja eigentlich Rot - haben uns schnell begeistert. Der Geschmack ist herrlich aromatisch und leicht scharf.
Junge Blätter schmecken ausgezeichnet im frischen Salat, ältere Blätter sind ein schmackhafter Brotbelag für die Gärtnerpause.

Mizuna Waido

Neu

Samen
220 Korn 2,60 €

Brassica rapa var. japonica

Waido zählt zu den ergiebigsten Mizuna-Sorten. Die Pflanzen bilden dicke Rosetten mit unzähligen Blättern, ähnlich wie Rucola im Frühjahr - aber wesentlich größer.
Charakteristisch ist der leicht pfeffrige, erfrischend saftige Kohlgeschmack.
Man erntet sowohl die Blätter als auch die knackigen Blattstiele. Beide werden nie zäh, sondern bleiben immer schmackhaft.
Die Pflanzen bilden breite, gezackte Blättern und breite, weiße Blattstiele. Die Blätter sind ganz glatt und glänzen.

Okahijiki

Samen
40 Korn 2,70 €

Salsola komarovii

Ohajiki ist eine heimische Gemüsepflanze Chinas, Koreas, Japan und dem östlichen Russland.
Es wird allgemein als „Land-Alge“ bezeichnet, da der Geschmack leicht salzig ist. Der Worteil „Hijiki“ bedeutet Alge, „Oka“ Land.
Okahijiki gehörte zur Gattung der Salzkräuter, heute als Amaranthgewächs eingestuft.
Die Pflanze fühlt sich auf salzhaltigen Küstenstreifen wohl, wächst aber auch in jedem normalen Gartenboden. Ab und zu Düngergaben mit Salz sind nicht von Nachteil.
Die Blätter sind fadig langgestreckt und sukkulent. Es ist eine der ältesten Gemüsesorten Japans und hat zahlreiche Verwendungen. Entweder als blanchiertes Gemüse zu Fisch und Meeresfrüchten, im Salat oder in Sushi. In Butter in der heißen Pfanne geschwenkt, sind die Triebspitzen eine Delikatesse.
Okahijiki ist ähnlich dem Agretti. Agretti wird jedoch in Italien angebaut, Okahijiki in Japan.

Pak Choi Arax

Samen
190 Korn 2,60 €

Brassica rapa ssp. chinensis

Eine Pak Choi-Spezialität mit roten Blättern. Die knackigen Stiele bleiben grün gefärbt. Ein herrliches Farbspektakel im Gemüsebeet!
Mild-würziger, leicht süßlicher Geschmack mit einem Hauch Senf. Die Blätter samt den saftigen Blattrippen können in jeder Entwicklungsstufe gegessen werden und sind schon ganz jung perfekt im Salat als appetitlicher Farbkontrast. Ausgewachsen dann ein mittelgroßer Pak-Choi für pfannengerührtes, z.B. mit Ei und Tomaten. Reichlich Koriander darüber und schon hat man ein schnelles Abendessen.
Die Pflanzen wachsen aufrecht. Sie bedürfen keiner besonderen Pflege. Ab und zu gießen, vereinzeln, ernten - das ist alles.

Pak Choi Sagami

Samen
210 Korn 2,60 €

Brassica rapa ssp. chinensis

Sagami ist eine berühmte Sorte wegen der großen, glänzend dunkelgrünen Blättern und der dicken, weißen Blattrippen. Die Blattstiele stehen dicht beieinander. Die Blattstiele sind extra fein gewürzt. Die Blätter schmecken zart und köstlich.
Es ist einer richtig ergiebige Pflanze. Schon eine reicht für ein Gericht pro Person. Im Wok scharf anbraten und mit geröstetem Sesamöl beträufeln, mit Sojasauce abschmecken. Sowas von lecker!

Pak Choi Thai Manāw

Samen
200 Korn 2,60 €

Brassica rapa ssp. chinensis

Halbhoch werdende Pak Choi Sorte mit hellgrünen Stielen. Die Blattrippen sind hellgrün. Die Stiele sind schön breit.
Die Blätter verfeinern Suppen auf fantastische Weise - auch hier nur eine ganz kurze Garzeit von wenigen Minuten. Die Stiele werden im Grunde nur kurz angewärmt, damit sie knackig bleiben.
Einmal ist es uns passiert, dass wir zu spät geerntet haben. Es war heiß, Ende Juni und es gelüstete uns nach einer Thaisuppe. Also in den Garten geguckt, ob die Cut-And-Grow-Methode noch einen Austrieb gebildet hatte: Tatsächlich! Die Pflanzen hatten nach Rückschnitt keinen neuen Kopf gebildet, sondern in jeder Blattachsel wuchs ein kleiner Zwergkopf von 4cm Größe, die dann als ganzes in der Suppe verspeist wurden. Das feinste Gemüse, was man sich vorstellen kann!

Pak Choi White Stem

Samen
150 Korn 2,20 €

Brassica rapa ssp. chinensis ‘Long White

Und hier die große Variante, die weiße, lange Blattstiele bildet. Wird in Korea als eingelegtes sauer-salziges Gemüse (wie bei uns Sauerkraut) als Beilage zu allen Gerichten gereicht.
Rezept: Kimtchi
Pak Choi grob schneiden, salzen, in ein Sieb geben und 24h abtropfen lassen, dann eine gehackte Chilischote, 2 zerdrückte Knoblauchzehen, ein kleines Stück geraspelten Ingwer und 1TL Zucker zugeben. Alles vermischen und noch einen Tag durchziehen.

Senfkohl Fong San

Samen
180 Korn 2,60 €

Brassica rapa

Zartgelbe Blätter an einer Gemüsepflanze, für die es bisher noch keine deutsche Bezeichnung gibt. Sie ist dem Blattsenf geschmacklich sehr ähnlich, geht aber mehr in Richtung Kohl.
Die Pflanzen bilden lockere Köpfe, vorstellbar wie bei uns der Kopfsalat.
Werden Blüten gebildet, dann diese samt Stängel wie Stängelkohl ernten und essen.
Der Senfkohl Fong San hat besonders zarte Blätter, ganz fein in der Textur. Sie können sowohl frisch als Salat als auch kurz gebraten in Pfannengerichten oder kurz gegart in der Suppe gegessen werden.
Die Pflanzen sind ein auffälliger Kontrast zu roten und grünen Sorten, da macht Gärtnern noch mehr Spaß!

Senfkohl Green Seoul

Samen
200 Korn 2,60 €

Brassica rapa

Charakteristisch ist der kräftige, pfeffrige Kohlgeschmack.
Die schnell wachsenden Pflanzen können zu jeder Zeit genutzt werden, sowohl wenn die Blätter noch ganz klein sind, als auch als komplett ausgewachsener Kopf.
Bildet lockere, grüne Köpfe mit weißen Blattadern. Diese Sorte ist in Asien weit verbreitet, es ist die meistangebaute Sorte in Korea, in erster Linie für den Verkauf auf dem Frischemarkt.
Die Pflanzen können ab März gesät werden. Sie vertragen Kälte als auch Hitze und können ohne Pause bis in den Spätherbst geerntet werden, mit etwas Schutz sogar noch bis in den Winter hinein.
Die Blätter sollten auf keinen Fall lange gekocht werden, so wie bei den bekannten europäische Kohlsorten. Denn es ist ein zarter Kohl, der wirklich nur ganz kurz in der Pfanne oder im Wok gebraten werden sollte, so dass die Blätter warm werden, aber fast noch roh sind. Auch als deftige Rohkost.

Senfkohl Nuaechan

Samen
180 Korn 2,60 €

Brassica rapa

Große, sattgrüne Blätter mit weißer Blattrippe. Ein Blatt kann so groß werden, dass es zwei Handteller ausfüllt.
Die Blätter sind lose angeordnet.
Senfkohl ist ein schmackhaftes und gesundes Blattgemüse. Im Unterschied zu Blattsenf sind die Blätter größer, die Stiele verdickt.
Als hätte man Kohlrabi und den Geschmack von milden Radieschen genommen und in ein Blatt gesteckt!

Spargelsalat Purple Sword

Samen
170 Korn 2,70 €

Lactuca sativa

Ein Spargelsalat mit rot getönten Blättern.
Wie es sich für einen Spargelsalat gehört, sind die Stiele schön verdickt. Darauf kommt es ja an: Wir wollen an das Mark! Es schmeckt sehr gut, zart wie Spargel, knackig wie Erbsen, eine Spur der subtilen Bitterkeit von Kopfsalat. In kleine Stücke geschnitten ein Leckerbissen, der noch dazu aus dem eigenen Garten kommt!
Die schmalen Blätter wie normalen Salat essen.

Spargelsalat Yu Mai Tsai

Samen
420 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Ein Salat, der dicke Stängel ausbildet. Die Stängel mit dem Spargelschäler schälen und roh oder wie Spargel zubereitet essen. Sehr zart und köstlich!
Lange spitze Blätter als Salat anrichten.

Stängelsenf North Round

Samen
200 Korn 2,20 €

Brassica juncea

Der Stängel ist verdickt und dies ist der begehrte Teil der Pflanze. Die Blätter oberhalb sind grün und leicht gezackt, sie schmecken pikant wie Blattsenf und können auch so gegessen werden.
Unter guten Bedingungen können die Stiele 10cm im Durchmesser erreichen.
Wir haben die Sorte im Frühjahr ausgesät, die Stiele waren zwar nur leicht verdickt, aber trotzdem lecker. Für richtig dicke, knubbelige Stängel ist die Herbstaussaat im August besser geeignet.

Tatsoi

Samen
300 Korn 2,20 €

Brassica rapa var. chinensis

Ein Rosetten-Pak Choi mit kurzer Wachstumszeit. Die Pflanze kann schon als Sämling mit sehr zarten Blättern aufwarten oder ausgewachsen dann die ganze Pflanze ernten. Nicht zu vergessen: auch die feinen Blütenknospen verarbeiten!

Tatsoi Red

Samen
120 Korn 2,60 €

Brassica rapa var. chinensis

Eine seltene Tatsoi-Sorte mit vollem Geschmack und roten Blättern. Die Blattstiele haben wie auch die Blattrippen eine hellgrüne Farbe. Den Blättern ist der milder Senfgeschmack und knackige Textur eigen.
Dieser Tatsoi ist wirklich eine schöne Pflanze. Er wächst halbaufrecht, die löffelförmigen Blätter stehen in einer großen Blattrosette zusammen.
Tatsoi verträgt Temperaturen bis minus 10°C und kann auch noch geerntet werden, wenn der erste Schnee fällt - ein Frühjahrs-, Herbst- und Wintergemüse. Im Sommer zügig ernten, wer zu diesem Zeitpunkt sät, riskiert zu schnell in Blüte gehende Pflanzen - macht eigentlich auch nichts, denn die Blüten kann man auch essen.

Tatsoi Tama

Samen
250 Korn 2,60 €

Brassica rapa var. rosularis

Tama hat uns richtig viel Freude bereitet. Das pure Vergnügen, den Pflanzen beim Wachsen zuzugucken. Jeden Tag ein deutlicher Zuwachs. Und dann als Höhepunkt die Ernte der perfekt geformten, dunkelgrünen Rosetten.
Die Blätter sind auch zusammen mit italienischen Nudeln sehr lecker.
Wie gemacht? In eine Pfanne Farfalle (die besten sind die vom Vortag) zusammen mit Zwiebel, Knoblauch und Paprika anbraten. Vom Herd nehmen und grob geschnittene Tatsoi-Blätter unterheben so dass sie durch die Restwärme noch warm werden. Mit frisch gezupftem Basilikum bestreuen.

Tatsoi Yukina Savoy

Samen
120 Korn 2,60 €

Brassica rapa var. rosularis

Die größte aller Tatsoi-Sorten. Die dunkelgrünen Blätter sind blasig-gewellt. Die Textur ist fest und fleischig.
Yukina Savoy wächst nicht flach als Rosette über dem Boden, sondern mehr aufrecht.
Ernte Ende Mai bei Frühjahrsaussaat, bis Ende Dezember bei Herbstaussaat.
Auch geschmacklich eine sehr gute Sorte.

Wa Wa Gai Choi

Samen
230 Korn 2,20 €

Brassica rapa

Wird Tsubimina in Japan genannt. Die Blätter schmecken schön scharf wie Senf. Für die Frühjahr- und Herbstaussaat. Ernte nach etwa 30 Tagen, geerntet werden Blätter und Blütenansätze. Diese sind verdickt, in etwa vergleichbar mit Rosenkohlrosetten, wachsen jedoch nahe an der Basis der Pflanze. Wa Wa Gai Choi ist in allen asiatischen Ländern sehr beliebt für alle Pfannengerichte.

Wasserspinat

Samen
30 Korn 2,70 €

Ipomoea aquatica

Kann sowohl im Wasser als auch im normalen Gartenboden kultiviert werden.
Lust auf noch ein schnelles Rezept?
Gebratener Wasserspinat mit Garnelen:
8 Chilis, 8 zerkleinerte Schalotten, 2 Knoblauchzehen und ein kleines Stück Garnelenpaste im Mörser zerreiben. 4 El Öl in den Wok geben, die Würzpaste hineingeben und braten, bis sich die Aromen entfaltet haben. 600g grob geschnittener Wasserspinat mit 100 g Garnelen zugeben, 1min schwenken und sofort servieren.

Wasserspinat bambusblättrig

Samen
30 Korn 2,70 €

Ipomoea aquatica

Sorte mit hellgrünen und schmalen, sehr langen Blättern.
Die ganze Pflanze kann mehrere Monate genutzt werden, wobei man sogar alle zwei Wochen zur Schere greifen darf. Wie wär's mit einem Miniteich aus einer alten Wanne, der mit Wasserspinat bepflanzt ist? Ein Frosch darf auch mit baden.

Asiatische Kostbarkeiten

Chinesischer Gemüsebaum

Pflanze
11,50 €

Toona sinensis

Diese interessante Pflanze aus China wird erst seit kurzem in Deutschland unter kulinarischen Aspekten betrachtet.
In Asien ist sie vom Speisezettel nicht mehr wegzudenken.
Traditionell werden die jungen Blätter gekocht mit Reis und Sojasauce gegessen.
In Nordchina werden die Knospen dieses Baumes gebleicht und roh als Delikatesse verspeist.
Vereinzelt kann man die frisch gekeimten Sprösslinge finden, die dann ähnlich wie Kresse verwendet werden.
In feine Streifen geschnitten, welche frisch über ein asiatisches Gericht am Ende der Garzeit gestreut werden, sind die Blätter besonders zu empfehlen.
Der Geschmack ist schwer zu vergleichen, es gibt hierzulande nichts ähnliches!
Er liegt zwischen Erdnuss, Kresse, Lauch und vielen weiteren unbestimmbaren Aromen.

Chinesischer Gewürzstrauch violett

Pflanze
5,30 €

Elsholtzia stauntonii

Heißt Gewürzstrauch, weil er DEN asiatischen Geschmack vereint, den sich Europäer normalerweise vorstellen: aromatisch mit einem Hauch Minze, Kreuzkümmel und Zitronenschale. Passt gut zu Aubergine, Tomate und Pilzen, auch ausgezeichnet zu Schwein.
Blüht sehr schön lila, fast wie ein kleiner Sommerflieder.

Chinesischer Gewürzstrauch weiß

Pflanze
5,30 €

Elsholtzia stauntonii ‚Alba'

Mit weißen Blüten perfekt für jeden Garten, denn weiß passt immer! Schmeckt ebenso fantastisch wie der lilablühende Gewürzstrauch: asiatisches Universalgewürz an einer Pflanze!

Japanischer Ingwer

Pflanze
6,60 €

Zingiber mioga

Ingwer gehört unbedingt zu jedem asiatischen Essen. Es ist sozusagen die Nationalzutat eines halben Kontinents!
Gegessen werden die zarten Rhizomstücke, sie schmecken etwas milder als die des gewöhnlichen Ingwers. Warum dann diesen pflanzen und es nicht mit dem üblichen versuchen?
Der Japanische Ingwer hat einen ganz entscheidenden Vorteil, denn er wächst auch bei uns ausgesprochen gut und ist ordentlich verpackt sogar winterhart.
Zieht im Herbst ein und treibt im Frühjahr wieder kräftig aus.

Japanischer Ingwer White Feather

Neu

Pflanze
8,90 €

Zingiber mioga ‚White Feather'

Dieser Ingwer hat mehrfarbige Blätter, am Rand zeichnen sich weiße und graugrüne Streifen zur Blattmitte hin ab.
Die fleischigen Knospen, die aus dem Boden sprießen, werden gegessen, wie auch die zarten, hellen Rhizomstücke. Sie schmecken leicht scharf, ein Ingwergeschmack zu dem sich ein Hauch Koriander und Orangenschale gesellen.
Rhizomstücke und Knospen nur fein hacken und frisch über den Salat streuen oder erst am Ende der Garzeit unterheben. Wird auch gern in Sushi verwendet.

Japanischer Wasserpfeffer

Pflanze
3,00 €

Persicaria hydropiper

Wird in Japan gern als Zutat für Sushiröllchen verwendet. Die Blätter sind schön pfeffrig und geben jedem faden Gericht den nötigen Pfiff! Die Wasserpfeffer-Pflanze ist wasserliebend und sehr pflegeleicht. Sie ist mit dem Vietnamesischen Koriander verwandt, beide harmonieren vorzüglich miteinander.
Erstaunlicherweise wurden die Samen in der Nachkriegszeit Deutschlands als billiger Pfefferersatz gehandelt.

Kaffir-Limette

Neu

Pflanze
9,90 €

Citrus hystrix

Von dieser Zitruspflanze verwendet man hauptsächlich die intensiv duftenden Blätter zum Würzen. Sie haben ein unvergleichlich leckeres Aroma, welches zwischen Zitronen- und Limettenschale liegt, aber eindeutig noch einen blumigen Duft aufweisen. Es ist mein Lieblingsgewürz in der asiatischen, insbesondere der thailändischen Küche.
In Thailand werden die Blätter als Grundwürzmischung zusammen mit Galgant und Zitronengras verwendet. In der Suppe werden alle drei Zutaten von Anfang an mitgekocht. Auch in allerlei Wokgerichten werden Kaffir-Limettenblätter mitgegart.
Wir lieben Kaffir-Limette auch beim Grillen. Frischer Lachs wird mit feingehackten Kaffirlimettenblättern, etwas Salz und Pfeffer in Alufolie gewickelt und gegrillt. Der Duft, der aus den geöffneten heißen Päckchen strömt, ist so fantastisch, dass einem das Wasser im Mund zusammenläuft.
Aus den Blättern kann man auch einen Tee bereiten, Blätter nur leicht andrücken und mit heißem Wasser übergießen.
Die Kaffir-Limette bildet auch Früchte, die jedoch nur sehr wenig Saft enthalten. Von diesen verwendet man die Schale, die mit einem scharfen Messer nur abgeschält und kleingeschnitten wird. Sie enthält die gleichen köstlichen Aromen wie die Blätter.

Kardamom

Pflanze
5,50 €

Elettaria cardamomum

Kardamom hat ein kräftiges und trotzdem weiches und fruchtiges Aroma. Der blumige Geschmack wird auch von den Arabern sehr geschätzt, sie trinken ihren starken Kaffee gern mit Kardamom. Sie werden kaum Samen ernten, aber es gibt einen Trost: die Blätter duften und schmecken genauso aromatisch. Wie wäre es mit eingewickelten Fleischröllchen oder gebratenem Spargel mit Kardamomblättern?
Attraktive, leicht zu haltende Zimmerpflanze.

Pandan

Neu

Pflanze
14,50 €

Pandanus amaryllifolius

Pandanblätter geben beim Kochen ihr zartes, blumig-frisches Aroma ab. Um das Aroma freizusetzen, kratzt oder schabt man mit einer Gabel über das Blatt und gibt es als Ganzes in das Kochwasser, die Kokosmilch oder wickelt Fleisch darin ein.
In Malaysia und Singapur wird vor allem Reis damit aromatisiert. Ein Blatt reicht dafür. In Thailand werden Suppen damit verfeinert, das Pandan-Blatt wird gleich mitgekocht.
Auch Tee aus Pandanblättern wird gemacht, ein Blatt wird zusammen mit Ingwer aufgegossen, nach zwei Minuten ist er fertig.
Rezept: Thailändischer Nachtisch mit Pandan
100ml Kokosmilch, 100ml Wasser, ½ TL brauner Zucker, 2 kleine Bananen, Prise Salz, 1 Pandanblatt. Ein bisschen Sesam für die Deko.
Alles mischen, Bananen klein schneiden, aufkochen. In der köchelnden Flüssigkeit garen, bis die Bananen weicher sind. Wer mag, schneidet die Bananen erst hinterher hinein. Pandanblätter heraus nehmen (geben Geschmack und eine leicht grünliche Farbe) und mit Sesam bestreuen. Warm essen.

Chinesischer Gemüsebaum

Samen
45 Korn 3,70 €

Toona sinensis

Diese interessante Pflanze aus China wird erst seit kurzem in Deutschland unter kulinarischen Aspekten betrachtet. In Asien ist sie vom Speisezettel nicht mehr wegzudenken. Traditionell werden die jungen Blätter gekocht mit Reis und Sojasauce gegessen.
In Nordchina werden die Knospen dieses Baumes gebleicht und roh als Delikatesse verspeist. Vereinzelt kann man die frisch gekeimten Sprösslinge finden, die dann ähnlich wie Kresse verwendet werden.
In feine Streifen geschnitten, welche frisch über ein asiatisches Gericht am Ende der Garzeit gestreut werden, sind die Blätter besonders zu empfehlen.
Der Geschmack ist schwer zu vergleichen, es gibt hierzulande nichts ähnliches!
Er liegt zwischen Erdnuss, Kresse, Lauch und vielen weiteren unbestimmbaren Aromen.

Koreanische Perilla lp

Samen
30 Korn 2,70 €

Perilla frutescens

Die Blattoberseite ist grün, unten lila überhaucht. Je kühler die Temperatur, umso stärker färbt sich das Blatt purpur. Die Blättränder sind gesägt.
Es ist eine Perillasorte, die in Korea angebaut wird. Die Blätter haben eine Aromenkomposition aus Kreuzkümmel-, Minze-,Basilikum- und Zitrusnoten, sie werden grobgeschnitten als Würze zu Salaten gegeben. Ein original koreanischer Gurkensalat enthält als Würze nicht viel: Reisessig, Sojasauce und etwas Perilla.
Die Blätter so ernten, dass der ganze Triebteil mit den benötigten Blättern abgeschnitten wird, nicht nur einzelne Blätter abzupfen. So kann sich die Pflanze aus den noch verbliebenen Blattachseln verzweigen und wird sogar noch buschiger.
Am geschützten Standort, z.B. in einem Topf nahe der Hauswand, können die Pflanzen bis Ende Oktober beerntet werden.

Koreanische Perilla Large Leaf

Samen
30 Korn 2,70 €

Perilla frutescens

Eine rein grüne, koreanische Sorte mit sehr großen Blättern. Die Blätter sind ganz glatt und glänzen sogar leicht.
Diese werden handtellergroß und sind damit sehr ergiebig.
Für Sushi-Rolls ganze Blätter mit Sushireis füllen, dann einrollen und kurz bevor hineingebissen wird, noch in Fishsauce tunken.
Rezept: Sushireis
Klebereis kochen. (je Tasse Reis anderthalb Tassen Wasser nehmen). Aufkochen lassen, sobald der Reis zu sprudeln beginnt, Herd auf niedrige Flamme herunterschalten (Gas) oder ganz ausschalten (Elektro und Ceran) und nur noch ziehen lassen.
Ist der Reis fertig, 3EL Reisessig, 1 EL Sojasauce, 2 TL Zucker und 1 TL Salz hinzufügen, alles gut vermengen.
Etwas erkalten lassen. Je einen halben Esslöffel Klebereis auf ein Perillablatt geben, mit Ingwerstreifen und Gurke verfeinern und dann aufrollen.

Mitsuba

Samen
70 Korn 2,20 €

Cryptotaenia japonica

Die Japanische Petersilie hat nichts mit der uns bekannten Petersilie zu tun. Mitsuba bedeutet im Japanischen „drei Blätter“, was sich leicht nachvollziehen lässt angesichts der Blattstruktur. Sie besitzt einen unaufdringlichen Geschmack, der an Kerbel, Engelwurz und Sellerie mit leichten Anklängen von Nelken denken lässt. Wird sehr gern für Wokgerichte verwendet, dabei werden die Blätter nur grob gehackt und am Ende der Garzeit zugegeben. Wird auch in Teig ausgebacken als Tempura gegessen.

Moringa - Meerrettichbaum

Neu

Samen
7 Korn 3,20 €

Moringa oleifera

Fast jeder Pflanzenteil dieses Baums kann genutzt werden.
Die zarten Blätter schmecken würzig. Ein bisschen wie Kresse, nussig, pikant. Die Blüten sind eine herzhafte Zutat für Suppen und Pfannengerichte. Die jungen, grünen Früchte werden wie Bohnen verzehrt. Sukkulente, knollige Wurzeln werden ebenfalls gegessen, sie riechen stark nach Meerrettich. Die Samen besitzen die Fähigkeit, verunreinigtes Wasser zu desinfizieren. 0,2g Samen reichen um 1l Wasser zu reinigen.
Besonders hervorzuheben ist der hohe Gehalt an Nährstoffen, Vitaminen und Mineralien in den Blättern. Die Pflanze verleiht Vitalität, Kraft und Energie. Es ist ein populäres Gemüse in Asien mit sehr hohem Nährstoffgehalt. In Afrika werden Kindern und älteren Menschen mit Mangelerscheinung bedingt durch schlechte Ernährung vielversprechend mit Moringa behandelt.
Heimisch ist diese Pflanze in Indien, mittlerweile aber in allen tropischen und subtropischen Ländern verbreitet. Das Geheimnis für eine vielversprechende Kultur sind extrem sparsame Wassergaben. In den heißen und trockenen Gebieten der Erde wird Moringa erfolgreich auf sonst unfruchtbaren Boden angebaut.
Der Baum ist er berühmt für seine unverwüstliche Ausdauer und als Superfood.

Perilla - Shiso grün

Samen
50 Korn 1,70 €

Perilla frutescens

Das intensive Aroma der Blätter ist vergleichbar mit Cumino (Kreuzkümmel), Zimt und Zitrus. Köstliche Zutat für Sushi und Sashimi. Die Blätter dienen auch als Hülle für kleine Reiskugeln. Sie können auch als Pesto, für gebackenen Fisch oder statt Basilikum in Tomatensoße gegessen werden.

Perilla - Shiso rot

Samen
90 Korn 2,20 €

Perilla frutescens var. crispa

Die rote Perilla ist die typische Perillasorte, die ausgiebig in ganz Asien, vor allem aber Japan verwendet wird. Gemüse, Reis, Suppen und auch Fisch wird damit gewürzt. Das wunderbare, komplexe Aroma schmeckt toll, es hat etwas von Kreuzkümmel, Zitronenschale, Basilikum, einem Hauch Zimt und Anis.

Perilla Britton

Samen
70 Korn 2,70 €

Perilla frutescens var. crispa

Die Blätter sind zweifarbig: oben dunkelgrün, dreht man sie herum, sind sie rotviolett getönt. Die Blätter sind eine herrliche Würze für asiatisch angehauchte Salate.

Schwarzer Sesam

Samen
220 Korn 2,20 €

Sesamum indicum

Sesam ist eine der ältesten Ölpflanzen der Welt.
Die Pflanzen wachsen krautig bis 60cm Höhe. Ab Sommer reifen die dicken Samenkapseln, in denen die Sesamkörner enthalten sind. Für die Ernte die Kapseln einfach aufbrechen und die Samen herausschütteln.
Der schwarzer Sesam schmeckt nussiger als der weißer.
Die Pflanzen mögen Wärme und sollten deshalb an einem sonnigen Standort oder im Gewächshaus kultiviert werden. Vorkultur ist sinnvoll.
Hauptanbaugebiete sind heute Indien und China.

Vietnamesische Melisse Kinh Gioi

Samen
60 Korn 2,70 €

Elsholtzia cristata

Ein einzigartiges Würzkraut, in Vietnam Kinh Gioi genannt.
Die Blätter schmecken zitronig-würzig, exotisch, aber sehr angenehm. Junge Blätter werden Fischgerichten, Hühnergerichten, Frühlingsrollen und Salaten aus Gurke oder Blattgemüse zugegeben. Dabei werden sie nicht sparsam eingesetzt, sondern mindestens eine ganze Hand voll Kraut dazugeben.
Der frisch gebrühte Tee aus den Blättern schmeckt auch sehr gut. Bei der Ernte werden ganze Triebe abgeschnitten, so verzweigen sie sich besser.
Die Blätter sind gezackt, ältere Blätter auf der Unterseite rot überzogen. Es ist ein typischer Lippenblütler mit violetten Blüten an langen Blütenrispen. Die Pflanzen wachsen schnell an einem sonnigen, warmen Standort im Freiland. Obwohl die Pflanzen mehrjährig sind, ist es bei uns am einfachsten sie wie eine einjährige Pflanze zu behandeln.

Weißer Sesam

Samen
200 Korn 2,20 €

Sesamum indicum

Weißer Sesam ist aufgrund seines besonderen, nussig-süßlich-würzigen Geschmacks auf der ganzen Welt geschätzt. Das feine Aroma wird durch Rösten der Samen in einer heißen Pfanne verstärkt.
Wie der schwarze Sesam wächst auch der weiße als krautige Pflanze mit hübschen rosa Blüten.
In den Samenkapseln befinden sich jeweils etwa 100 Sesamkörner.
Die Pflanzen gedeihen sogar auf kargem Boden gut. Wichtig ist dabei jedoch viel Wärme, denn es ist eine subtropische Pflanze.

Auberginen

Aubergine Bambino

Pflanze
3,50 €

Solanum melongena

Zwergig wachsende Sorte, ideal für den Kübel. Bringt dabei eine Unmenge kleiner runder violetter Früchte hervor. Reift sehr früh - und das auch im Freiland! Selbst in kalten Sommern bringt die Pflanze einen zuverlässigen Ertrag. Eine der besten Sorten.

Aubergine Little Fingers

Pflanze
3,50 €

Solanum melongena
Glänzende, fingerlange kleine Aubergine. Sie werden in Büscheln zu je 5 Früchten gebildet.
Für die Ernte von Miniauberginen ab einer Größe von 4 cm bis zu 10 cm.
Die dunkelviolette Schale ist dünn und zart. Das Fleisch hat eine seidige Textur.

Aubergine Redonda

Pflanze
3,50 €

Solanum melongena
Gegrillte Scheiben, nur mit etwas Olivenöl, Salz und Knoblauch eingerieben, schmecken einfach köstlich!
Bei dieser Sorte sind die lila Früchte rund und haben einen Durchmesser von 9cm.

Aubergine Round Mauve

Pflanze
3,50 €

Solanum melongena
Ursprünglich aus China stammende Sorte.
Runde, bildschöne Früchte mit weiß-rosa-lila-Farbverlauf, bis zu 10cm im Durchmesser.

Aubergine Tsakoniki

Neu

Pflanze
3,50 €

Solanum melongena
Bildschöne Aubergine mit violetten und weißen Streifen. Die Früchte sind dick-tropfenförmig.
Jede einzelne Frucht wird ordentlich groß.
Tsakoniki ist eine alte Sorte aus Griechenland aus der Stadt Leonidio, die jedes Jahr ein Fest zur Ehren der Aubergine feiert.
Bekannt ist die Aubergine vor allem für ihren zart-süßlichen Geschmack und die feine, zarte Schale.

Aubergine Applegreen

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Allerfrüheste Sorte mit apfelgrünen runden Früchten. Milder Geschmack, die Früchte werden nie bitter. Wächst auch in nicht so idealen Sommern schnell und hat immer noch reichlich Früchte.

Aubergine Baby Marbled

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Runde, weiße Früchte mit grünen Streifen. Etwa 7 cm im Durchmesser. Reichtragend.
Rezept: Überbackene Aubergine mit Käse
6 Auberginen in 1cm dicke Scheiben schneiden.
In eine Auflaufform legen.
2 Zehen Knoblauch fein hacken, etwas Parmesan reiben. Beides auf den Auberginen verteilen.
Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
Bei 180°C im Backofen ca. 20 min garen.

Aubergine Bambino

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Zwergig wachsende Sorte, ideal für den Kübel. Bringt dabei eine Unmenge kleiner runder violetter Früchte hervor. Reift sehr früh - und das auch im Freiland! Selbst in kalten Sommern bringt die Pflanze einen zuverlässigen Ertrag. Eine der besten Sorten.

Aubergine Banan

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Sorte mit 20 cm langen Früchten, 3-4 cm breit.
Ausgezeichneter Geschmack.
In der vollen Sonne wunderschön violett glänzend, hängen die Früchte eher im Schatten, dann werden sie helllila. Blüten ebenfalls lila.

Aubergine Bangladesh Long

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Sehr extravagante Farbe: Früchte sind grün mit violetter Deckfarbe, dazu mit dunkelgrünen Streifen versehen. Viele Früchte an einer Pflanze. Früchte haben eine gute Größe. Gewinnt unseren Auberginenschönheitspreis.

Aubergine Bellezza Nera

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Birnenförmige, dunkelviolette Aubergine. Das Innere hat eine geschmeidige Textur.
Bellezza Nera ist eine traditionelle, italienische Sorte, die mittlerweile im ganzen Mittelmeerraum beliebt ist.
Die Pflanzen wachsen bis zu 70cm heran und bilden laufend neue Früchte bis in den Herbst.
Rezept: Auberginen-Creme
2 Auberginen in Scheiben schneiden. In Olivenöl mit Salz, einem Zweig Rosmarin und gewürfelter roter Zwiebel anbraten, bis sie braun sind. In den Mixer geben. Dazu 50 ml Rotwein, 3 Knoblauchzehen und etwas Flüssigkeit (z.B. Gemüsebrühe oder Rotwein) hinzufügen und pürieren. Nochmals in die Pfanne geben und mit der Resthitze die Flüssigkeit eindampfen. 8 Oliven in Scheiben schneiden und unter die Creme heben. Heiß in Gläser füllen. Als Dipp, Brotaufstrich oder als universelle Cremewürze verwenden.

Aubergine Black Beauty

Neu

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Glänzend dunkelviolett, fast schwarze Früchte. Sie haben eine klassische Glockenform mit großen Rippen. Black Beauty ist eine alte Sorte (über 100 Jahre alt), mit sehr schmackhaften Früchten. Die Pflanzen sind selbstfruchtbar - wie alle Auberginensorten.
Der Anbau gelingt leicht, ein Folientunnel oder Gewächshaus ist von Vorteil aber nicht unbedingt notwendig, denn Black Beauty ist eine frühe Sorte.

Aubergine Cambodian Green Giant

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Eine große grüne Aubergine aus dem Königreich Kambodscha in Südostasien. Die Früchte sind leicht gerippt und unterhalb mit weißen Streifen versehen.
Der Geschmack ist vollmundig, sehr gut.

Aubergine Carlson

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Eine der besten Auberginen im Testanbau 2013. Früh reifend (70 Tage) und ein wahrer Massenträger. Auch fürs Freiland geeignet. Längliche Früchte, maximal 15cm lang und 6cm breit. Die Früchte haben eine glänzende Oberfläche und sind dunkellila. Das Fruchtfleisch ist zart und völlig bitterfrei.

Aubergine Casper

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Eine weiße walzenförmige Aubergine. Die Früchte schmecken leicht nach Pilzen, deshalb ist sie eine unserer Favoriten!

Aubergine Chinese Long

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Die kleinen Pflanzen bringen viele lange, dünne lila Früchte hervor, vorausgesetzt, sie bekommen ausreichend Wärme und viel zu Essen.
Deshalb den wärmsten Platz im Garten oder auf dem Balkon reservieren und düngen, z. B. mit viel Kompost.

Aubergine Diamond

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Aus der Ukraine. Früchte werden mehrfach in den Blattachseln gebildet von 4-6 Früchten. Grünliches Fruchtfleisch. Reift in 70 Tagen, also sehr früh. Auch Freilandgeeignet.

Aubergine Dourga

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Beachtenswerte weiße, lang gestreckte Aubergine, die sowohl geschmacklich als auch optisch überzeugt. Die Pflanzen sind gesund und sollten angesichts der vielen Früchte unbedingt gestützt werden.
Die Sorte hat es sogar zu einem eigenen englischsprachigen Wikipediaeintrag gebracht.
Rezept: Süße Auberginen
3 Auberginen in mundgerechte Stücke schneiden. In eine mit Öl vorbereitete heiße Pfanne geben und einige Minuten scharf anbraten. Auberginen herausnehmen und eine Würzsoße in der Pfanne bereiten aus: 2 feingehackten Knoblauchzehen, 6 Tl Zucker, 1 Tl Sojasauce, 6 Tl Weißweinessig und 3 El trockener Sherry.
Kurz aufkochen lassen.
Auberginen zurück in die Pfanne geben und nochmals etwas kochen bis sie die Würzsoße aufgenommen haben und gar sind.
Schmeckt auch kalt sehr gut.

Aubergine Drakosha

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Runde helle Früchte, leicht violett gefärbt. In voller Sonne auch komplett malvenfarbig durchgefärbt. Die Früchte können sehr groß werden, gut 15cm in Durchmesser.
Feine seidige Textur.

Aubergine Du Burkina Faso

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum aethiopicum

Aus dem afrikanischen Staat Burkina Faso, westlich auf dem Kontinent gelegen.
Die Früchte sind bei Vollreife orangerot, rundlich und gerippt. Der Geschmack ist bitter, genau dafür wird diese Aubergine in Afrika geschätzt.
Das darf Sie jedoch nicht abschrecken, diese einmalig würzig intensive Aubergine zu probieren!

Trick 17 für Europäer anwenden: Früchte aufschneiden, von beiden Seiten einsalzen, ziehen lassen und wieder abreiben. Dann verschwindet der bittere Geschmack.
So vorbereitet eignen sie sich sehr gut für vegetarische Grillspießchen: abwechselnd Zwiebel-, Paprika-, Tomaten- und Auberginenstückchen aufspießen. In Butter in einer Pfanne braten oder auf den heißen Grill legen.

Aubergine Dwarf Lime

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Rundliche tennisballgroße hellgrüne Früchte an einer Minipflanze. Die früheste Sorte überhaupt. Sehr viele Früchte an den kleinen Pflanzen. Diese eignen sich prima auch für die Topfkultur, denn sie werden nur ca. 30 cm hoch. Für Auberginenanfänger sehr einfach und leicht zu ziehen.

Aubergine Early Long Purple

Neu

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Langgestreckte Aubergine mit helllila Früchten.
Sie werden geerntet, wenn sie eine Länge von 20cm erreicht haben.
Die Sorte ist überaus früh, erste Früchte konnten wir schon im Juli ernten. Dazu fruchten die Pflanzen reich.
Das zarte Fruchtfleisch ist hellgrün. Der Geschmack ist exzellent.

Aubergine Foo Chow

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Eine sehr gut schmeckende, chinesische Sorte. Die Früchte sind tropfenförmig und etwa handtellergroß.
Auf der weißen Grundfarbe finden sich viele helllila Streifen.
Die hübschen Blüten sind ebenfalls helllila getönt.
Foo Chow ist eine klasse Sorte für Wokgerichte und Thaichilis, eine Aubergine reicht pro Gericht.
Sie reifen ab Mitte August.

Aubergine Galich

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Russische Sorte. Dunkelviolette Haut, weißes Fleisch. Das Fleisch ist bitterstofffrei. Früh, die volle Ernte der Früchte konnten wir Ende Juli einholen. Die Früchte glänzen stark und sind zylindrisch geformt

Aubergine Gilo Brazil

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum aethiopicum

Langgestreckte, vollreif orangefarbene Früchte mit einer herausgezogenen Spitze am Fruchtanfang.
Süßliches, aromatisches weiches Fruchtfleisch, wenn die Aubergine im grün-gelben Stadium geerntet wird. Vollreif einsalzen (Trick 17) oder für Liebhaber des bitteren Geschmacks so verarbeiten!
Die Auberginen werden in Trauben gebildet.
Sie gelangte mit den Sklavenschiffen aus Afrika in die USA und von dort aus zu uns.

Aubergine Goyo Kumba

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum aethiopicum

Die Pflanze setzt massenhaft Früchte an! Diese sehen wie kleine rote, gerippte Tomaten aus.
Bei warmer Überwinterung kann die Pflanze auch mehrjährig im Einsatz sein.

Aubergine Green Finger

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Fingerförmige, grüne Aubergine. Sehr geschmackvoll und zart. Als Gourmet-Aubergine ernten, wenn sie etwa 7cm lang sind. Sie können aber auch etwas länger an der Pflanze verbleiben, wo sie weiterwachsen können bis sie größer sind. Sie verlieren nie das feine Aroma und den guten Biss! Frühe Sorte.

Aubergine Japanese White Egg

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Ertragreiche weiße Aubergine. Die Früchte kann man ernten, wenn sie die Größe von Hühnereiern erreicht haben. Lässt man sie weiter wachsen, erreichen sie die Größe von Straußeneiern, sind dann aber nicht mehr ganz so zart und sollten geschält werden.
Auch hier wieder Früchte in Trauben von bis zu 5 Auberginen. Sie reifen in 65 Tagen.

Aubergine Japonsky Karlik

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Die Auberginen sind dunkelviolett, fast schon schwarz. Auch die Pflanzen sind recht dunkel gefärbt, haben violette Stängel und violette Blattadern. Die Fruchthaut ist matt, die Form eher birnenförmig, auch an den Schultern sind die Früchte breit. Am besten erntet man, wenn sie eine Größe von 18cm haben und etwa 300g schwer sind. Die Sorte kam über Russland zu uns, es muss aber eine asiatische Sorte sein - der Name „Japonsky Karlik“ heißt übersetzt „japanischer Zwerg“ und bezieht sich auf die kompakten Pflanzen, die nur 40cm hoch werden. Sowohl für das Freiland geeignet als auch für das Gewächshaus. Je Quadratmeter können 5-7 Pflanzen gesetzt werden - also ideal für kleine Gärten.

Aubergine Jersey King

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Jersey King bildet herrlich glänzende, birnenförmige Früchte.
Die Früchte reifen ab Mitte Juli. Die Konsistenz von verarbeiten Früchte ist butterweich.
In dicke Scheiben geschnitten und zusammen mit Olivenöl, Salz, einem Zweig Rosmarin und Zwiebel gebraten oder gegrillt, sind sie ein schnelles, leckeres Essen im Sommer.

Aubergine Kamo

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Aus dem Gebiet Kamo in Japan, wo diese Sorte seit Jahrhunderten als Delikatesse angebaut wird.
Große, bis 500g schwere, tropfenförmige Früchte.
Ausgezeichneter Geschmack.
Nur Vorsicht beim Ernten: Blätter und Fruchstiel haben noch die ursprünglichen Stacheln der Auberginen.

Aubergine Kannibalen Tomate

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum viride syn. Solanum uporo

Auch das kann eine Aubergine sein: Zutat für Fleischgerichte der besonderen Art. Den Namen bekam sie aufgrund der Tatsache, dass die kannibalisch lebenden Menschen auf den Fidji-Inseln damit ihren Hauptgang etwas bekömmlicher gemacht haben sollen.
Die roten Früchte sind etwa 3cm groß und werden in Trauben von bis zu 5 Früchten gebildet.
Sie schmecken sehr intensiv, leicht bitter. Jedes Stadium ist essbar: grün, orange und rot.
Ein weiterer Vorteil: sie sind sehr lang lagerfähig, im Kühlschrank mehrere Monate.
Blätter können ebenfalls gekocht gegessen werden, sie sind förderlich bei zu hohen Cholesterinwerten.
Mehrjährige Pflanze, muss aber warm überwintert werden, ansonsten einfach als einjährige Sensation ziehen.

Aubergine Kashmiri Brinjal

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena ‚Kashmiri Brinjal'

Die reichbehangenen Pflanzen können früh beerntet werden, Genussreife ist ab Juli!
Wer Auberginen im Topf kultivieren möchte, sollte am besten zwei schöne große Töpfe für die Pflanzen reservieren. Die Töpfe hell und warm positionieren. Wichtig ist dabei, dass die Pflanzen frei stehen dürfen, denn was Auberginen gar nicht mögen, ist, von anderen Pflanzen bedrängt zu werden.
Die Früchte sind länglich geformt, die Farbe ist helllavendel in der Sonne, weiß an der sonnenabgewendeten Seite.
Die Früchte haben eine Länge von 10cm.
Kashmiri Bringal als Name deutet schon an, woher diese Aubergine stammen könnte: so etwa bei Indien. Tatsächlich ist sie aus Kaschmir, einem Gebiet nordöstlich von Pakistan. Teile davon gehören heute zu China, Indien und Pakistan.

Aubergine Kazakhstan

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Aus der USDA Samenkollektion, ursprünglich aus Kasachstan. Kompakte Pflanzen, helllila Blüten. Schöne glänzende Früchte mit wenigen hellgrünen Streifen. Die Früchte glitzern richtig in der Sonne. Sehr früh.
Typisch für die Sorte sind die adrett hochgerollten Hüllblätter.
Rezept: Auberginencreme
1 Aubergine etwa 15 min in Salzwasser kochen.
In zwei Hälften schneiden und das weiche Fleisch herauskratzen. Mit einer Gabel zerdrücken.
Mit einer gepressten Knoblauchzehe, gehackte 10 Petersilienblätter, 1 Tl geröstete und im Mörser gemahlene Sesamkörner, einige Spritzer Zitronensaft und Salz verrühren.
Sehr lecker als Brotaufstrich.

Aubergine Krasan

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Tropfenförmige, wunderschön glänzende Früchte. Im Durchmesser 10cm groß, 15 cm lang.
Mittel reifend und äußerst ertragreich.
Rezept: Überbackene Aubergine mit Tomaten
2 Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen, pfeffern. In eine Auflaufform legen, 4 Tomaten ebenfalls in Scheiben schneiden, darübergeben. 2 Zweige Orangenthymian rebeln, darüberstreuen. 4 Scheiben guten Ziegenkäse zerpflücken und über das Gemüse verteilen. Nun noch einige Spritzer Olivenöl und ab in den 200°C heißen Backofen für 30 min.

Aubergine Krasivyye

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Große, bauchige Früchte. Jede Frucht ist leicht gerippt. Krasivyye heißt übersetzt „die Schöne" - und schön ist sie: die ganze Pflanze ist intensiv violett gefärbt: Stängel, Kelchblätter, Blattrippen.
Das weiße Fruchtfleisch weist eine ganz zarte Konsistenz auf, es schmeckt sehr gut.
Rezept: Rigatoni mit Tomaten und Auberginen
1 Aubergine, 2 oder mehr Paprikaschoten (kommt auf die Größe der Sorte an), 1 Zwiebel, 1 Tasse passierte Tomaten.
Rigatoni in Wasser kochen. In der Zwischenzeit das Gemüse in 1cm große Stücke würfeln.
Zuerst die Zwiebel in einer Pfanne mit Ölivenöl scharf anbraten, danach das restliche Gemüse zugeben und ebenfalls scharf anbraten. Mit den passierten Tomaten ablöschen und köcheln lassen bis das Gemüse weich ist. Salzen, pfeffern.
Mit den Rigatoni und ein paar Basilikumblättern mischen und mit Parmesan anrichten.

Aubergine Kurume Long

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Japanische Sorte, die lange dunkelviolette Früchte bildet. In Asien wird diese Sorte gern für Tempura verwendet.
Das sind im Teigmantel ausgebackene Gemüsestückchen.
Rezept: Tempura
Teig: 125g Mehl (Tempuramehl, normales Weizenmehl geht aber auch), 200ml Mineralwasser, 1 Ei. Alles miteinander verquirlen.
Aubergine in 3 cm lange Stücke schneiden, in 1 El Sojasauce wälzen und portionsweise in dem Teig baden und in heißem Öl ausbacken bis die Stückchen goldbraun sind.

Aubergine Lao Lavender

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Runde fliederfarbene Aubergine aus Asien - genauer gesagt: Laos.
Sehr seltene wunderschöne Fruchtfarbe.
Kleine, handliche Auberginen.
Rezept: Hähnchen mit Auberginen aus dem Wok
Alles klein schneiden: 2 Hühnerbrustfilets, 8 Auberginen Lao Lavender, 2 große Zwiebeln, 2 Paprika, 2 Knoblauchzehen. 2 Hände voll Blätter von Am Choi, Pak Choi oder Amaranth grob zupfen.
Hühnerstücke, Zwiebeln, Auberginen und Knoblauch mit 2 El Öl scharf anbraten, Paprika hinzufügen und mitbraten. Weiterbraten, bis das Huhn und die Auberginen gar sind (etwa 5min)

2 EL schwarze Bohnenpaste (Asialaden, alternativ weglassen) und eine halbe Tasse Wasser hinzufügen, umrühren. Blattgemüse hinzufügen. Nochmals umrühren und mit Sojasauce abschmecken.
Heiß mit Jasminreis servieren.

Aubergine Lao Purple Stripe

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Sorte mit runden violetten Früchten mit wunderschönem Farbverlauf von dunkelviolett am Stiel zu hellviolett am Blütenpol, versehen mit dunkelvioletten Streifen, die über die ganze Frucht verteilt sind.
Gut geeignet für die Kübelkultur auf dem Balkon oder der Terrasse.
Asiatische Studenten brachten einst diese wunderschöne Aubergine in die westliche Welt.

Aubergine Lao White

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Komplettiert die Trilogie der Lao-Serie.
Golfballgroße weiße Früchte.
Rezept: Gefüllte Lao-Aubergine
8 Auberginen Lao White aushöhlen, so dass noch etwa 1 cm Rand übrig bleibt.
Auberginenfleisch klein schneiden, mit einer zerkleinerten Knoblauchzehe und 200g zerkleinerten Pilzen in etwas Öl braten. Salzen, pfeffern.
70g geriebenen Parmesan, 1 Hand voll zerkleinerte Petersilie und etwas Oregano zu dieser Masse geben. Alles gut durchkneten.
Die Auberginen mit der Masse füllen. Obendrauf jeweils eine Mozzarellascheibe geben.
Auberginen in eine Auflaufform geben. 5 El Olivenöl in die Form geben, die Auberginen damit von allen Seiten bepinseln.
Bei 180°C etwa 40 min garen. Dazu Baguette und ein Glas Weißwein.

Aubergine Lay Yaw

Neu

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Eine seltene Aubergine aus Thailand.
Gefunden in einem der dortigen Hausgärten. Auf Nachfrage, ob es denn eine essbare Aubergine sei, antwortete der nette Herr, dass es sogar eine der sogenannnten „süßen " Auberginensorten ist, die man roh (!) essen kann. Und tatsächlich gibt es viele Sorten in Thailand, die so gegessen werden können, was selbst mir neu war. Wir bekamen ein paar Früchte geschenkt, haben ein paar Samen entnommen und uns die Früchte schmecken lassen.
Im Anbau in der Gärtnerei haben wir die Sorte auf ihre Qualitäten in unserem Klima getestet. Sie wachsen auch bei uns sehr gut, fruchten früh und tragen reichlich. Es ist eine tolle Sorte, die uns voll überzeugt hat!
Die Früchte haben eine oval-langgestreckte Form, sie sind an der Spitze hellgrün, mit dunkelgrünen Streifen zum Fruchtende hin. Die Blüten sind dunkellila.

Aubergine Listada de Gandia

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Exzellente Qualität. Die 25cm langen Früchte sind dunkelviolett gestreift. Viel zu schön, um sie um sie einfach nur aufzuessen (vorher mindesten 10min bewundern, das hat sie gern!)

Aubergine Little Fingers

Neu

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Glänzende, fingerlange kleine Aubergine. Sie werden in Büscheln zu je 5 Früchten gebildet.
Für die Ernte von Miniauberginen ab einer Größe von 4 cm bis zu 10 cm.
Die dunkelviolette Schale ist dünn und zart. Das Fleisch hat eine seidige Textur.

Aubergine Little Green

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Tropfenförmige mittelgroße neongrüne Früchte.
Diese Sorte stammt aus Russland, ist kältetolerant und sehr früh. Wir konnten Mitte Juli die ersten (Ess-)reifen Früchte ernten.
Der Geschmack ist auch ausgezeichnet: leicht süßlich, aromatisch.

Aubergine Malaysian Dark Red

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Südostasiatische, produktive Aubergine.
Die Farbe ist nicht rot - wie der Name andeutet - sondern ein herrliches flieder.
Auberginen sind ca. 15 cm lang, feines Fruchtfleisch und delikat.

Aubergine Matrosik

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Helllila gestreifte Früchte, eine seltene Sorte. Frühe bis mittlere Reife. Die birnenförmigen Früchte haben einen frischen Geruch und einen sehr guten Geschmack.

Aubergine Nastenka

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena ‚Nastenka'
Frühe und empfehlenswerte Sorte mit einer schönen Farbe. Die Früchte reifen rotviolett mit leichten, hellgrünen Streifen. Sie sind birnenförmig und wiegen etwa 200g.
Das Fleisch ist weißlich-grün, die Struktur ist fest. Diese Aubergine enthält keine Bitterstoffe, sie hat einen sehr guten Geschmack.
Nastenka stammt aus Russland. Die Sorte kann auch im Freiland angebaut werden.

Aubergine Obsidian

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Runde, große Früchte, attraktiv dunkelviolett getönt. Je mehr Sonne die Pflanzen bekommen, umso dunkler die Farbe. Wachsen die Früchte im Halbschatten, sind sie mit herrlichen grünen Streifen versehen, die sich von den Kelchblättern bis zum Fruchtboden ziehen.
Sie können in jedem Stadium gegessen werden, junge Früchte ab einer Größe eines Golfballs, als auch ausgewachsen, wenn sie einen Durchmesser von 10 cm erreicht haben.
Die Pflanzen blühen rosa. Die Stängel sind dunkelviolett, fast schwarz gefärbt. Sie werden bis 1m hoch. Die Sorte wächst auch zuverlässig an einem warmen Standort im Freiland und bringt gute Erträge.

Aubergine Oeuf Blanc

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Ein Synonym für Aubergine ist Eierfrucht, frei aus dem Englischen, wo sie Eggplant genannt wird.
Die Früchte sind eierschalenfarben und etwa so groß und so geformt wie ein Ei, daher der Name.
Diese Sorte ist schon seit Jahrhunderten in Europa bekannt und verspeist worden, ursprünglich jedoch aus Japan.
Prima geeignet für Ratatouille, der einfachen Gemüsebeilage.
Rezept: Ratatouille
Alles klein schneiden: 6 Aubergine Oeuf Blanc, 1 Paprika grün geerntet, 2 reife Paprika, 250g Tomaten, 2 Zucchini, 3 Knoblauchzehen, 1 Gemüsezwiebel.
Im Topf mit Öl scharf anbraten, 1/2 l Weißwein zugießen.
2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, reichlich Thymianspitzen hinzufügen. Den Deckel auf den Topf setzen und bei niedriger Temperatur 20 min köcheln lassen.
Schmeckt gut zu Brot, Nudeln oder Reis.
Oder kalt zu Baguette.

Aubergine Pandora Striped Rose

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Tief burgunderfarbene Aubergine mit leicht durchscheinender, rosa Grundfarbe und ganz feinen, weißen Streifen. Die Früchte glänzen herrlich!
Das Fleisch schmeckt hervorragend, cremig und sehr zart.
Früchte sollten bei einer Länge von 15cm geerntet werden.

Aubergine Petch Siam

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Bekannte und produktive Auberginensorten aus Indien.
Die Auberginen sind klein, etwa 5cm im Durchmesser. Pro Blütenstand werden sie gleich zu mehreren gebildet.
Die Fruchtfarbe ist hellgrün mit dunkelgrünen Schultern und Streifen zur Fruchtspitze hin. Die Form ist abgeflacht rundlich.
Die Früchte besitzen ein gutes Aroma. Wer nicht warten kann, kann sie auch schon ernten, wenn sie noch kleiner sind.
Es sind diese Auberginenformen, die gern zum Kochen in ganz Asien benutzt werden. In Indien werden sie als essentielle Zutat in Curries verarbeitet, in Thailand und Vietnam nur in Viertel geschnitten und im Wok gebraten.

Aubergine Pjataschok

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Klasse Sorte! Rund, groß und früh.
Fliederfarbene Früchte. Massenertrag, wobei jede Frucht um die 300g wiegt.
Eine in Russland viel angebaute Sorte.

Aubergine Prosperosa

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Große Früchte mit plattrunder Form, jede Frucht wird etwa so groß wie eine Grapefruit! Die Haut ist glänzend, mit leichter Rippung. Die Fruchtfarbe ist ein sattes dunkellila. Dort, wo die Früchte nicht von der Sonne beschienen werden, bleiben sie weiß.
Es sind ergiebige, dankbare Pflanzen, die über die gesamte Saison fortlaufend neue Früchte bilden. Das Fruchtfleisch in etwa vergleichbar mit der Textur von Champignons, es ist weich und zart, gleichzeitig fest genug um beim Kochen nicht zu zerfallen. Sehr lecker, wenn man die Früchte in Scheiben schneidet und grillt, auch super auf dem Burger.
Proseperosa ist eine alte Sorte, die seit Generationen in der Toscana, im Nordwesten Italiens, angebaut wird.

Aubergine Purple Finger

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Lange, schlanke Aubergine mit starkem Aroma. Die Pflanzen haben weiße, große Blüten. Pro Fruchtstand werden mehrere Auberginen gebildet. Die Farbe der Früchte schwankt zwischen lila und rot. Trägt auch gut in nicht ganz so wetteridealen Jahren. Eine der wenigen Fingerauberginen.

Aubergine Purple Pickling

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Violetteste Aubergine überhaupt.
Die Pflanze hat dunkellila Stängel, dunkellila Blüten und sehr früh dunkellila Früchte. Reich tragend.

Aubergine Redonda

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Gegrillte Scheiben, nur mit etwas Olivenöl, Salz und Knoblauch eingerieben, schmecken einfach köstlich!
Bei dieser Sorte sind die lila Früchte rund und haben einen Durchmesser von 9cm.

Aubergine Rosa Bianca

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Diese sehr alte italienische Sorte strahlt einen mit Ihren roséfarben Bäckchen geradezu verlockend an. Die großen rundlichen Früchte sind ideal zum Füllen.
Sehr seltene Fruchtfarbe.

Aubergine Rosita

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Rosa, wunderschöne Früchte. Sehr große Früchte an sehr großen Pflanzen. Lecker als türkisches Auberginengericht, die mit Hackfleich gefüllten Auberginen
Rezept: Imam Bayildi
4 Auberginen halbieren. In Olivenöl auf allen Seiten ca. 7 min anbraten.
Mit einem Löffel Auberginenfleisch bis auf 1 cm vom Rand herausnehmen.
Nun 200g Rinderhack zusammen mit 2 in Ringe geschnittenen Zwiebeln und 4 gepressten Knoblauchzehen anbraten. Die Masse mit 4 gewürfelten, entkernten Tomaten, Auberginenfleisch und 1 Hand voll gehackter Petersilie, etwas Rosmarin, Oregano und Thymian vermengen, salzen. Auberginen damit füllen. Jeweils nochmals frische Tomatenscheiben auf die Auberginen legen.
In eine Auflaufform legen und etwas Wasser und Bratsaft aufgießen, so dass die Auberginen 1 cm in Flüssigkeit liegen. Bei 180 °C 30 min im Backofen garen.

Aubergine Sirenevy

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena ‚Sirenevy'

Die Früchte leuchten im Sonnenlicht neonlila. Solch eine Farbe haben wir bisher bei keiner anderen Sorte gesehen. Sie sind länglich geformt und ganz glatt. Das Fruchtgewicht liegt bei etwa 150-200g. Das Fruchtfleisch ist schneeweiß, fest und ohne Bitterstoffe.
An einem warmen Standort ist die Sorte auch für das Freiland geeignet.
Sirenevy ist eine russische Sorte.

Aubergine Slim Jim

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Fingerförmige, etwa 10 cm lange Früchte in Trauben gebildet. Kompakte, niedrig bleibende Pflanzen für den Kübel im Garten oder Balkon. Macht immer eine gute Figur.
Blätter violett überlaufen, Früchte helllila.

Aubergine Striped Toga

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum aethiopicum

Eine afrikanische Aubergine, die intensiver schmeckt als "normale" Auberginen.
Sie werden wie die anderen meist unreif und in irgendeiner Form verarbeitet gegessen.
Bei Reife verfärben sie sich orange mit gelben Streifen – sehr dekorativ!
Kälteverträglicher als andere Sorten.

Die Früchte reifen über gelb, hellorange, orange ab. Dabei sind schon im jungen Stadium die Streifen zu sehen!

Aubergine Sweet Red

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum aethiopicum

Afrikanische Aubergine, die zur Essreife, wenn sie noch grün gestreift ist, geerntet werden sollte. Vollreif leuchtend rot.
Die Früchte sind in Rispen von bis zu 10 Früchten angeordnet.
Jung geerntet wirklich gut, süßlich. Das Fruchtfleisch ist der Konsistenz nicht trocken wie bei normalen Auberginen, sondern eher saftig, sehr lecker.

Aubergine Tadifi

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Original syrische Sorte. Die Pflanzen bilden handliche Früchte. Diese reifen in 80 Tagen, es ist also auch eine frühe Sorte.
Die Früchte sind malvenfarbig mit vielen, ganz feinen, weißen Streifen. Das Fleisch ist reinweiß, feinzellig und schmeckt gebraten leicht süßlich.

Aubergine Thai Light Round Green

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Runde, hellgrüne Früchte. Am Kelchanfang etwas dunkelgrüner in der Färbung.
Die Sorte stammt aus Thailand und ist früh.
Weiße Blüten. Die Pflanzen sind sehr fruchtbar. Die Früchte werden etwa 5cm groß.

Aubergine Thai Long Green

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Bester Auberginengeschmack: leicht süßlich, sehr aromatisch. Früchte sind lang gestreckt, etwa 30 cm, und hellgrün. Teilweile ganz gerade, teilweise leicht gebogen. Schale ganz zart. Sollte unbedingt jung gegessen werden bis zu einer Größe von 15 cm, ältere Früchte werden bitter. Wirklich reichlich tragende Pflanzen. Blüte rosa mit angedeuteten lila Streifen.
Definitiv ein Liebling.

Aubergine Thai Round Green

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Ähnlich der Thai Light Round Green, aber intensiver gefärbt. Die Früchte sind hellgrün mit grünen Streifen.

Aubergine Thai Round Violet

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Die dritte Sorte aus der Thai-Round-Serie. Früchte rund und wunderschön hellbordeaux gefärbt. Überhaupt gibt es in Thailand zig Auberginensorten. Sie zählen dort zu den beliebtesten Gemüsesorten. Uns hat vor allem begeistert, dass sie auch bei uns so ertragreich sind und zuverlässig reifen.

Aubergine Thai White Ripped

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Früchte wie aus edelstem Porzellan gegossen und dann auf Hochglanz poliert, fast unecht wirkend, weil so einmalig schön. „Schönheit schützt vor Kochtopf nicht!“ - sagt mein Küchenchef dazu.
Weiße Blüten. Gerippte weiße plattrunde Sorte aus Thailand.

Aubergine Thai Yellow

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Eigroße Früchte, die gepflückt werden, wenn sie gelb sind. Beliebte Sorte aus Thailand.
Einfach, unkompliziert und trotzdem etwas besonderes.

Aubergine Thornless Devil’s Fig

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum torvum

Aufrecht wachsende, groß werdende Auberginenpflanze aus Asien. Die Früchte selbst sind klein, etwa erbsengroß. Sie hängen in Büscheln mit bis zu 10 Früchten. Der Geschmack ist leicht bitter, im Thai-Curry aber immer lecker!
Die Pflanzen können überwintert werden, sie sind mehrjährig.

Aubergine Tolsty Barin

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena ‚Tolsty Barin’

Der „dicke Baron“ trägt seinen Namen aufgrund der großen, dickbäuchigen, leicht abgeflachten Früchte.
Die Früchte glänzen herrlich, die Farbe ist sonnenseits wunderschön violett, selbst die Kelchblätter sind violettschwarz gefärbt. Sonnenabgewandt bleibt die Haut weiß.
Innen haben sie ein ganz zartes Fleisch, ohne Bitterkeit.
Tolsty Barin ist eine russische Sorte.

Aubergine Tsakoniki

Neu

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Bildschöne Aubergine mit violetten und weißen Streifen. Die Früchte sind dick-tropfenförmig. Jede einzelne Frucht wird ordentlich groß.
Tsakoniki ist eine alte Sorte aus Griechenland aus der Stadt Leonidio, die jedes Jahr ein Fest zur Ehren der Aubergine feiert.
Bekannt ist die Aubergine vor allem für ihren zart-süßlichen Geschmack und die feine, zarte Schale.

Aubergine Turkish Orange

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum aethiopicum

Wie alle Solanum aethiopicum ein wahrer Massenträger. Jede Pflanze ist übervoll mit Früchten. Die Früchte sind leicht gebuchtet, etwa 4 bis 6cm im Durchmesser. Die Pflanzen können bis zu 120cm hoch werden.
Essreif, wenn die Früchte grün sind - sie können aber auch später noch gegessen werden. Reif sind die Früchte dann orange mit grünen Streifen, vollreif verschwinden die Streifen und sie leuchten uniorange. Sie sehen einer Kaki zum Verwechseln ähnlich.
Das Fruchtfleisch ist weich und saftig, um die Samen befindet sich eine gelartige Schicht, ähnlich wie bei Tomaten.
Die einfachste Art, die Auberginen zu verarbeiten ist sie in 1cm dicke Scheiben zu schneiden und in Butter zu braten.

Aubergine Udmalbet

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Indische Auberginensorte mit grünen Streifen und rosa, später lila Deckfarbe.
Kleine Früchte reifen als eine der ersten. Sie sollten gepflückt werden, wenn sie etwa Gänseeigroß sind.
Frühreife, wunderschöne und wohlschmeckende Sorte.

Aubergine Uganda Pea

Samen
5 Korn 2,90 €

Solanum aethiopicum

Ein Aubergine mit kleinen, erbsengroßen Früchten.
Sie stammt aus Afrika, Uganda.
Die "Erbsen" werden im unreifen Stadium geerntet und als Gemüse gegessen. Wenn die Früchte reifen, sind sie leuchtend rot gefärbt und ziemlich attraktiv. Vollreif werden sie jedoch traditionell nicht gegessen. Der Geschmack ist bitter, aber angenehm. Die Früchte sind auch Heilpflanze gegen hohen Blutdruck.
Sie reifen spät.
Ähnliche Sorten von diesen kleinen Auberginen wachsen in anderen Teilen Afrikas und Asiens. Es ist jedoch die einzige Sorte der afrikanischen Erbsenauberginen, die bei uns überhaupt reife Früchte trug. Die Pflanzen können ziemlich groß werden.

Aubergine Violetta di Firenze

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena ‚Violetta di Firenze'

Violetta die Firenze ist eine ganz klassische, italienische Sorte.
Die Früchte sind beutelförmig, leicht gerippt. Die Früchte an der Sonnenseite färben sich dunkellila, Früchte im Halbschatten sind lila mit weiß. Die Pflanzen können lange beerntet werden, es wachsen immer wieder neue Früchte bis zum Herbst nach.
Die Aussage der Mitarbeiterin mit Hang zu Superlativen, die diese Sorte zuerst verkosten durfte: „Echt superlecker und supercremig. Supereinfach zu verarbeiten."
Hier ihr Rezept zu dieser Sorte:
5 Auberginen
1 Paprika Black Knight, 1 halbe oder eine junge gelbe Zucchini, 3 bis 5 würzige süßliche Tomaten, z.B. Pink Vernissage, Ivory Drops, 3 Knoblauchzehen, 1 Tasse trockener Rotwein (Cabernet Shiraz z.B.), Salz, 10 EL Olivenöl, 1 Bündel Kaskadenthymian, waschen und mit einem Faden zusammen binden.
Olivenöl erhitzen, Zucchini, Auberginen, Paprika klein schneiden, anbraten. Mit Wein ablöschen, die zerkleinerten Tomaten dazu. Salzen, das Kräuterbündel hinein. Knoblauch pressen. Ca. 20 min bei wenig Hitze schmoren.
Mit Reis, Brot oder Nudeln oder einfach nur so essen.

Aubergine White Finger

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Weiße Fingeraubergine. Sehr selten, die Fingerauberginen gibt es nicht besonders oft, weiße Sorten davon sehr wenig um nicht zu sagen: momentan nur diese. Das Aroma ist bei den kleinen sehr gut ausgeprägt, die Konsistenz ist fest und dennoch gekocht sehr cremig - sie zerfallen nicht. Hat zudem noch violette Blüten - die meisten weißen Sorten haben weiße Blüten. Früh.

Aubergine Yhod Nam

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena

Thailändische, produktive Auberginensorte mit tropfenförmigen, hellgrünen Früchten. Diese werden geerntet, wenn sie etwa 3cm Durchmesser groß sind. Die Pflanzen können leicht im Kübel gezogen werden. Sie bleiben klein und kompakt.
Für ein Thai-Curry: 3 Knoblauchzehen, 1/2 Zwiebel, 1 TL Currypulver, 1 Stängel Zitronengras, 1 rote Chili im Mörser zerstampfen. Nun zusammen mit 1 Tasse Wasser, 1 Tasse Kokosmilch, einem Blatt Kafirlimette (ersatzweise Limettenschale reiben) in einen Topf geben und verschiedene Gemüse, Blattgemüse und die Auberginen (halbiert) hinzufügen und kurz garen. Als weitere Gemüse werden Zuckerschoten, Möhren, Bittermelonen oder Paprika verwendet. Mit Salz abschmecken. Dazu Reis servieren.

Auberginenmix

Samen
10 Korn 2,90 €

Solanum melongena
Farbenfrohe Mischung aus verschiedenen Auberginensorten.
Weiße, lila, grüne, gestreifte und auch orangefarbene Früchte in unterschiedlichen Formen.

Basilikum

Basilikum African Blue

Pflanze
3,90 €

Ocimum basilicum
Das am stärksten nachgefragte Basilikum. Violette Blattadern durchziehen die dunkelgrünen Blätter, die Blüten sind violett.
Duftet nach Pfeffer, Nelken und Minze. Apropos Minze: wussten Sie, dass Basilikum mit den Minzen verwandt ist? Kein Wunder, dass es unter den Minzen auch Sorten mit Basilikumaroma gibt, aber dazu später.

Basilikum Pesto Perpetuo

Pflanze
3,90 €

Ocimum basilicum
Attraktive türkisfarbene Blätter mit weißem Rand. Die Pflanzen sehen nicht nur hübsch aus, sie schmecken auch sehr gut. Das Aroma ist stark, ausgewogen, harmonisch in der Aromenkomposition. Man kann es sich so vorstellen: etwas Genoveser Basilikum (das Klassische) mit leichten Noten von Nelke und einer Prise Anis, dazu ein Hauch Pfeffer.
Die Pflanzen blühen nicht, dadurch halten sie sehr lang. Das letzte Mal konnten wir im Oktober ernten, also dann noch, als alle anderen Sorten schon aufgegeben hatten. Wer die Pflanze rechtzeitig ins Warme holt, kann sogar noch länger ernten.

Griechisches Buschbasilikum

Pflanze
2,90 €

Ocimum basilicum
Wächst in einer hübschen Kugelform.
Die kleinen filigranen Blättchen duften sehr intensiv, viel stärker als großblättrige Sorten. Auch gestalterisch lassen sich damit tolle Effekte erzielen.

Heiliges Basilikum - Tulsi

Pflanze
3,90 €

Ocimum canum
Schon von fern riecht man den Duft, der wunderbar blumig in der Luft schwebt. Eine echte Duftorgie.
Die schönen rosa Blüten erscheinen zahlreich. Sehr robust auch in regnerischen Sommern.

Thailändisches Basilikum

Pflanze
2,90 €

Ocimum basilicum
Süßliches Aroma mit einer deutlichen Aniskomponente. Ist unverzichtbarer Bestandteil der vietnamesischen und thailändischen Küche und wurde bereits vor 3000 Jahren angebaut. Auch die Samen werden zum Würzen verwendet.

Andalusisches Basilikum

Samen
60 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum
Blätter sind am Blattgrund violett überlaufen und mittelgroß, mittelgrün und mittel glänzend.
Blüht rosa.
Die Sorte stammt aus Andalusien, Spanien.

Apfelbasilikum

Samen
70 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum

Frische, nach grünen Äpfeln duftende Sorte. Fruchtig-frischer süßer Geschmack. Wächst auch im Freiland gut.

Basilikum Ararat

Samen
120 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum

Eine süß schmeckende Basilikumsorte mit zweifarbigen Blättern in rot und grün. Die Pflanzen sind richtig hübsch.
Der Geschmack ist würzig-süß, mit leichten Anisnoten.
Die Sorte paßt gut zu Tomatensalat und asiatischen Gerichten.
Eine Sorte rund um den Fluss und den Berg Ararat, und wenn man Gerüchten glauben soll, entspringt der Fluss Ararat direkt dem Garten Eden!

Basilikum Fino Verde

Samen
80 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum

Zarte, feine grüne Blätter. Wächst hübsch buschig mit vielen Verzweigungen. Standard in Italien neben dem Genoveser und sehr beliebt. Die Blätter sind zwar klein, wachsen aber sehr dicht und zahlreich, also sehr gute Ernte; auf die Masse gesehen. Wenn man die Triebe zurückschneidet = erntet, wachsen sie noch buschiger nach, was wiederum noch mehr Masse zum Ernten zur Folge hat. Blüht zudem recht spät und hält damit richtig lang durch.

Basilikum Green Ruffles

Samen
40 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum

Green Ruffles ist eine auffällige Sorte mit seinen großen,gerafften Blättern.
Die Blätter sind aromatisch mit einem Hauch Zimt und Anis.
Sie halten durch die Form besonders gut Würzsaucen wie z.B. Balsamicovinaigrette oder eine leckere Tomatensauce.
Die Blätter - grob gehackt oder sogar im Ganzen - sehen auch auf der Pizza attraktiv aus. Dafür nur kurz vor dem servieren einige Blätter über die frisch aus dem Ofen geholte Pizza geben und servieren. Durch die Hitze werden die Aromen der Blätter freigesetzt, der Duft und der Geschmack sind einfach köstlich.

Basilikum Kasa Kasa

Samen
50 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum

Kasa Kasa bildet frischgrüne, saftige Blätter. Sie haben ein starkes, exotisches Aroma, vor allem süßliche Anisnoten schmeckt man. Die Blattkonsistenz ist ganz zart, lecker als Salatwürze oder auf dem Käsebrot.
Die Sorte ist gut für das Freiland geeignet. Die glänzende, glatte Blattoberfläche läßt Regen- und Gießwasser gut abfließen, so dass nichts schimmeln kann. Wer das Basilikum vorzieht, kann es zusammen mit seinen Tomaten auspflanzen, etwa Mitte Mai.

Basilikum Magical Michael

Samen
70 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum

Glatte glänzende Blätter. Sie schmecken angenehm süßlich-blumig.
Die Blütenkelche sind violett, die Blüten cremeweiß. Die getrockneten Blütenstände sind besonders als Gewürz im Winter zu empfehlen, sie sind immer noch sehr aromatisch. Entweder im Mörser zerstoßen oder grob zerhacken und am Ende der Garzeit zugeben oder erst kurz vor dem Servieren darüberstreuen. Auch lecker im Kräutersalz.

Basilikum Mammuth

Samen
90 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum

Große, blasige Blätter und stattlicher Wuchs zeichnen diese Riesensorte aus dem Mittelmeerraum aus.
Der Geschmack ist kräftig, wie das gewohnte Basilikumaroma eben, nur wesentlich intensiver. Schmeckt lecker auf dem Sandwich oder als Pesto. Durch die Größe natürlich auch besonders ergiebig.

Basilikum Marseillaise

Samen
60 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum

Buschiger Wuchs mit mittelgroßen Blättern. Beste Balkonsorte. Das pfeffrige Aroma findet vor allem in der französischen Küche Verwendung.

Basilikum Mayo Yoeme

Samen
50 Korn 2,70 €

Ocimum basilicum
Süßliches, parfümiertes Aroma.
Glatte, fleischige Blätter.
Aus Sonora, Mexiko. Es gibt Pflanzen, die blühen weiß, andere violett. Im Grunde eine Sortenmischung aus zwei ortstypischen Sorten, sie seit Urzeiten zusammen angebaut werden und auch zusammen gehören. In Mexiko gibt es meist nicht „die Sorte“, sondern in den Dörfern wird eben nur „das Basilikum“ angebaut.
Fragt man einen Einwohner, nach den Namen der Sorte seines Basilikums, kommt als Antwort immer: „Das ist unser Basilikum.“

Basilikum Mrs. Burns Lemon

Samen
90 Korn 2,60 €

Ocimum x citriodorum
Ganz glatte, hellgrüne, fleischige Blätter.
Die Blätter haben einen leckeren Zitronengeschmack, der im Abgang sogar noch stärker wird. Schmeckt fantastisch in der Salatsauce zu Kopf- und Pflücksalat, in Desserts aber natürlich auch als Tee.
Benannt nach Janet Burns, einer Gärtnerin in Carlsbad, New Mexico, die die Sorte 1939 eingeführt hat. Sie bekam Samen von einem Nachbar, der dieses Basilikum seit 1920 angebaut hatte.

Basilikum Neapoletano

Samen
70 Korn 2,70 €

Ocimum basilicum
Große gewellte kopfsalatähnliche Blätter.
Zarte, wohlriechende Sorte wächst als großer Busch. Aus Süditalien.

Basilikum Neu-Guinea

Samen
60 Korn 3,20 €

Ocimum basilicum
Die Blätter sind grün mit roten Tupfen. Blumiges Aroma. Sehr dekorativ.

Basilikum Opal

Samen
70 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum
Die kirschfarbenen Blüten über den roten Blättern sind eine hübsche und essbare Dekoration auf dem Teller.

Basilikum Red Rubin

Samen
160 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum
Red Rubin hat tief lilafarbene Blätter.
Das Aroma ist klassisch, aber viel schärfer. Es schmeckt richtig pfeffrig, fast schon scharf.
Es ist eine herausragende kulinarische und ornametale Sorte. Die Blätter bilden einen spannenden Kontrast in Salaten, zu Pastagerichten mit Tomaten oder Auberginen.
Red Rubin wurde 1992 mit dem Preis „All America Selection Winner“ ausgezeichnet, in erste Linie für seine optischen Reize - und hübsch ist es, ohne Zweifel.

Basilikum Red Ruffles

Samen
50 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum
Ein besonderes Basilikum mit einer herrlichen schwarzroten Blattfarbe. Die Blätter sind an den Rändern tief geschlitzt.
Die Blüten sind hübsch rosa-lila, sie können selbstverständlich auch gegessen werden.
Komplexer als andere Basilikumsorten, findet man neben dem klassischen Basilikumgeschmack Noten von Anis, Zimt, etwas Zitrus und Pfeffer.

Basilikum Sasklavi

Samen
80 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum
Sasklavi ist eine Sorte, die aus Georgien stammt. Dort ist die Sorte so verbreitet, dass sie sogar verwildert anzutreffen ist.
Es ist ein herrliches Basilikum mit feinem, parfümiertem Duft; es riecht süßlich, fruchtig und schmeckt auch so.
Die Blätter sind mittelgroß und grün. Sie sind zart und ganz glatt. Die Blattstiele sind rosa überhaucht.

Basilikum Spicy Globe

Samen
80 Korn 2,70 €

Ocimum basilicum

Kugelrund wachsendes Basilikum, eben ein Buschbasilikum.
Die Blätter sind größer als beim Griechischen Buschbasilikum oder der Sorte Pistou. Es ist eine tolle, dekorative Pflanze, die unbedingt man direkt auf dem Terrassentisch ziehen sollte!
Praktischerweise gleichzeitig Würze für das Essen, immer zur Hand, jeder zupft sich ab, was er mag. Frischer geht es nicht!

Basilikum Yoeme Alvaaka

Samen
50 Korn 2,70 €

Ocimum basilicum

Mexikanisches Basilikum.
Starker Lakritzgeschmack mit Anklängen von Nelke und Piment. Fleischige, glatte Blätter.
Von einer Frau, die daraus einen leckeren Tee als allgemeines Tonikum bereitet.

Basilikum Zanzibar

Samen
70 Korn 2,70 €

Ocimum basilicum

Die Blätter sind auffallend anders als andere Sorten, denn sie sind ungewöhnlich gezackt.
Traditionelle Basilikumsorte in Zanzibar. Vor allem für schnelle Curry-Kokossaucen.
Rezept: Zucchini mit Curry-Kokossauce
Zucchini in Scheiben schneiden und mit Erdnussöl anbraten.
500ml Kokosmilch zugeben, 50g Currypaste einrühren und kurz köcheln. Blätter von zwei Stängeln Basilikum Zanzibar kleinschneiden und unterheben. Mit Reis servieren.

Genoveser Basilikum

Samen
70 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum

Die bekannteste unter allen Basilikumarten. Dunkelgrüne Blätter mit starkem, klassischen Basilikumaroma. Sehr lecker zusammen mit Tomate und Mozzarella, etwas Balsamico, Olivenöl und Salz.

Genoveser Basilikum rot

Samen
80 Korn 2,70 €

Ocimum basilicum

Wer A sagt, muss auch B sagen oder in Gärtnersprache: wer grün sagt, muss auch rot sagen.
Denn das hier ist die rote Form des bekannten Genoveser Basilikums. Gleiche Form der Blätter, gleicher Geschmack, gleicher Wuchs - aber andere Farbe!
Attraktiv und gleichzeitig eine Zierde im Topf.
Dieses Basilikum ist eine ganz neue Sorte.

Griechisches Buschbasilikum

Samen
100 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum var. minimum

Wächst in einer hübschen Kugelform.
Die kleinen filigranen Blättchen duften sehr intensiv, viel stärker als großblättrige Sorten. Auch gestalterisch lassen sich damit tolle Effekte erzielen.

Heiliges Basilikum - Tulsi

Samen
120 Korn 2,60 €

Ocimum canum

Schon von fern riecht man den Duft, der wunderbar blumig in der Luft schwebt. Eine echte Duftorgie.
Die schönen rosa Blüten erscheinen zahlreich. Sehr robust auch in regnerischen Sommern.

Heiliges Basilikum rotblättrig

Samen
110 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum

Die zweifarbige Variante des Heiligen Basilikum: der Neuaustrieb ist noch grün, kurz danach färben sich die Blätter dunkelrot. Toll!

Italienisches Riesenbasilikum

Samen
70 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum

Die Art mit den größten Blättern. Sehr groß und leicht gewellt, fast wie ein Salatblatt! Vom Aroma her wie das Genoveser Basilikum. Kommt direkt aus Italien zu uns, wo man neben dem typischen Basilikum je nach Gegend noch viele Haussorten kennt.

Limonenbasilikum

Samen
100 Korn 2,60 €

Ocimum americanum

Dunkelgrüne Blätter. Das Aroma gleicht dem der Limette. Passt nicht nur gut zu Tomate (siehe ein Rezept unten), auch zu Obstsalat oder zu Pfirsichmarmelade. Schon mal einen Cocktail mit Limonenbasilikum versucht?
Rezept: Tomatenbutter mit Limonenbasilikum:
1 Stück Butter weich werden lassen.Mit einer Tube Tomatenmark und zwei Hand voll kleingeschnittenen Limonenbasilikumblättern verkneten. 5 Zehen Knoblauch ganz fein schneiden und unter die Butter rühren. Salzen, pfeffern. Mit einer Gabel alles leicht nochmal zerdrücken. Fertig und sehr lecker.

Pistou Provence Basilikum

Samen
55 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum

Eine aromastarke Spezialität aus der Provence. Besonders blattreich mit kleinen Blättern. Pistou ist die französische Variante des bekannten Pestos, aber mit Tomaten.

Taiwan-Basilikum Green Joy

Neu

Samen
100 Korn 2,70 €

Ocimum tenuiflorum

Glatte, dunkelgrüne, glänzende Blätter. Jedes einzelne Blatt ist recht dick, richtig fleischig. Es hat einen erfrischend blumigen Duft. Es ist ein Basilikum, dass eher süßlich schmeckt.
Es wird am liebsten in der Küche Taiwans verwendet, man findet die Sorte aber auch in Ländern wie China als Zutat.

Thai Basilikum Queenette

Neu

Samen
60 Korn 2,70 €

Ocimum basilicum var. thyrsiflorum

Ein Thaibasilikum mit kompaktem Wuchs.
Insgesamt bleiben die Pflanzen kleiner als normales Thaibasilikum. Die Blätter sind ebenfalls kleiner, dafür zahlreicher an der Pflanze. Die Blattfarbe ist tief dunkelgrün, die Blüten und Blütenstängel violett.
Die Blätter schmecken nach Anis, dazu ein würziger Grundton.
Sehr leckere Sorte um kleingeschnitten über die frisch gekochte Asiasuppe gestreut zu werden. Pimpt selbst die Instantsuppe ungemein auf.

Thaibasilikum Siam Queen

Samen
100 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum

Siam Queen ist eine Sorte des Thaibasilikums mit großen Blättern. Das Aroma ist süß und hat wie es für Thaibasilikum typisch ist, auch noch sehr starke Lakritzanteile. Thailänder, eigentliche alle asiatische Länder, lieben die Blätter grobgehackt als Würze für Suppen und Reisgerichte.
Die Blüten sind sehr hübsch, sie sind tief pupurfarben, so wie auch die oberen Blätter. Wächst schnell.

Thaibasilikum Taherally

Samen
70 Korn 2,70 €

Ocimum basilicum

Schnellwachsende, stärker verzweigte thailändische Basilikumsorte.
Rezept: Panaeng Gai (Hühnercurry mit Thaibasilikum)
2 Hähnchenbrustfilets in feine Scheiben schneiden.
200ml Kokosmilch und 50ml Hühnerbrühe im Wok erhitzen und 1EL thailändische Panaeng-Currypaste darin auflösen (gibt‘s in jedem Asialaden oder im Internet). Fleisch zugeben und 4min gar kochen.
3/4El Zucker, 4 Spritzer Fischsauce, 1 Chili Bird‘s Eye zugeben und kurz aufkochen lassen.
2 Hände voll Thaibasilikumblätter zugeben und sofort servieren.

Thailändisches Basilikum

Samen
160 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum

Süßliches Aroma mit einer deutlichen Aniskomponente. Ist unverzichtbarer Bestandteil der vietnamesischen und thailändischen Küche und wurde bereits vor 3000 Jahren angebaut. Auch die Samen werden zum Würzen verwendet.

Zimtbasilikum

Samen
80 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum

Enthält Methylcinnamat, dieselbe Komponente, die auch den Zimtstangen den typischen Duft verleiht. Das exotische Aroma passt gut zu allen süßlichen Gemüsearten, Fleisch und Süßspeisen. Kurz vor Ende der Garzeit zugeben.

Zitronenbasilikum

Samen
80 Korn 2,60 €

Ocimum basilicum

Würde man nicht wissen, aus welcher Pflanze der Tee zubereitet wird, würde man nicht glauben, dass es sich um ein Basilikum handelt. Herrlich erfrischendes Zitronenaroma. In Indonesien wird es zusammen mit Fisch und anderen Meeresfrüchten gebraten.

Beete

Beete Ägyptische Plattrunde

Samen
300 Korn 2,20 €

Beta vulgaris

Charakteristisch ist die abgeplattete runde Form. Die Farbe ist tief dunkelrot mit violettem Einschlag, sehr guter erdig-süßlicher Geschmack.
Die Sorte hat nichts mit dem Land Ägypten zu tun, sie wurde 1871 von der legendären französischen Saatgutfirma Vilmorin in den Handel gebracht und stammt ursprünglich aus der Lombardei, einem bäuerlichen Landstrich in Frankreich.
Sie bildet keine Pfahlwurzel, was gerade bei schweren Böden von Vorteil ist und bei leichten Böden keinen Nachteil darstellt.

Beete Albino Verecunda

Samen
50 Korn 2,20 €

Beta vulgaris

Reinweiße, sehr süße Beete.
Die Knollen können bei der Aussaat im Mai im Sommer geerntet werden, sie haben dann etwa die Größe von Radieschen. Für große Knollen die Pflanzen im Spätherbst beernten und vorab schon die Blätter nutzen.

Beete Blakoma

Samen
60 Korn 2,20 €

Beta vulgaris

Kugelrunde Knollen. Sie sind rein weiß, auch die Schale, teilweise sogar pink überhaucht. Die Blätter sind grün wie auch die Blattstiele. Auch auf den Stielen kann man manchmal eine Spur rosa finden. Aufgeschnitten haben die Knollen die für Beete typischen Ringe, bei Blakoma sind diese weiß, das Fleisch ringsherum ist zartgrün.
Sehr lecker und sehr zuckrig schmeckend.

Beete Bulls Blood

Samen
230 Korn 2,20 €

Beta vulgaris

Ganz dunkle Blätter, die ganz jung geerntet als Salatmix mit anderen Blättern gegessen werden sollten. Dafür eng aussäen.
Später vereinzeln und man hat die dunkelroten schönen Knollen.
Diese schneiden wir hauchdünn in Scheiben und essen sie gern roh im Salat. Sie schmecken leicht süßlich und geben nach einem anstrengenden Arbeitstag neue Energie.

Beete Burpees Golden

Samen
100 Korn 2,20 €

Beta vulgaris

Eine goldgelbe Beete, die süßer ist als die roten Sorten. Außen kräftig orange gefärbt.
Blätter sattgrün mit gelben Adern. Unbedingt auch die saftigen großen zarten Blätter wie Mangold verwenden.
Früher war diese Doppelnutzung weit verbreitet, später wurde die Blattnutzung durch den Mangold (auch eine Beta vulgaris!) verdrängt. Nach unserem Empfinden schmecken die Blätter von Beete noch intensiver und stehen in der Zartheit dem Mangold in nichts nach. Früh reifend.

Beete Chelterhams Green Top

Neu

Samen
150 Korn 2,20 €

Beta vulgaris

Chelterehams Green Top ist eine alte, englische Beetesorte, die es schon vor 1880 gab.
Sie bildet schwere, lange Wurzeln, die nach unten hin spitz zulaufen. Sie werden durchschnittlich über 20cm lang und haben einen Umfang von 15cm. Sie können in jedem Stadium, also auch wesentlich kleiner und damit wesentlich früher, geerntet werden.
Junge Blätter erntet man für den frischen Salat, ältere dann dünsten und wie Spinat essen.
Diese Beete wird immer noch wegen ihres außergewöhnlich delikaten Geschmacks geschätzt, auch wenn die Haut etwas rau ist und die Farbe im Inneren einen etwas helleren Rotton aufweist als moderne Sorten.

Beete Chiogga

Samen
260 Korn 2,20 €

Beta vulgaris

Mit den lustigen Ringeln, wenn man sie aufschneidet. Die Knollen sind außen knallrot, so wie Radieschen.
Rezept: Ofenbeete
8 Beeteknollen schälen und in Scheiben schneiden. Auf eine Alufolie geben und mit 2 EL gutem Öl, Salz, Pfeffer beträufeln. Eine samt Schale aufgeschnittene und geviertelte Zitrone, zwei zerkleinerte Knoblauchzehen und vier Lorbeerblätter dazugeben und die Alufolie wie einen Bonbon an beiden Enden falten. 30 min bei 170 °C garen. Den Rote Beete Verächter kriegt man damit nicht, allen anderen schmeckts sehr gut!

Beete Crapaudine

Samen
170 Korn 2,20 €

Beta vulgaris

Crapaudine ist eine sehr alte, französische Sorte, wenn nicht sogar die älteste noch existierende Beetesorte.
Die Knollen sind zylindrisch geformt, nach unten hin schmaler werdend. Die Haut ist schwarzrot, das Fleisch ist tief dunkelrot, und die Blattstiele sind kräftig pink gefärbt.
Sie haben noch den echten, ursprünglichen Beetegeschmack, sehr intensiv, sehr süß, mit warmen, erdigen Noten. Die Textur bleibt immer zart, auch wenn die Beete schon sehr groß geworden ist. Eine Beete kann dabei ein Gewicht von 500g erreichen. Bei ganz riesigen Knollen ist die Schale nicht mehr so glatt wie bei den Exemplaren auf dem Foto, denn wir haben sie etwa mittelgroß verspeist - da waren die Beeten etwa 15cm lang.

Beete Cylindra

Samen
100 Korn 2,20 €

Beta vulgaris

Lange rote Knollen.
Sie werden etwa 10cm lang und sind tief dunkelrot gefärbt. Die Ringe sind noch dunkler, was auf einen sehr hohem Farbstoffgehalt deutet.
Dieser Typ Beete wird in Osteuropa bevorzugt. Die Wurzeln schmecken süß mit einem erdigen Karamellgeschmack, sie haben eine feine, zarte Textur.
Durch die einheitliche Breite kann man sie in schöne, gleichmäßig geformte Scheiben schneiden.
Klassische Russische Beetesuppe - Borscht:
600g Rindfleisch, 3 Lorbeerblätter und Salz ca. 1 Stunde zu einer kräftigen Brühe kochen. In der Zwischenzeit 250g Kartoffeln, 200g Rote Beete , 200g Weißkohl, 2 Tomaten San Marzano und zwei Zwiebeln zerkleinern. Fleisch herausnehmen und ebenfalls zerkleinern. Alle Zutaten mit 50ml Essig und 50ml Tomatenmark wieder in die Brühe geben und nochmals 30min leicht köcheln lassen. Zum Schluss 150ml Sahne zugeben. Ist die Suppe zu dünn, mit etwas Mehl andicken. Zum Servieren auf jeden Teller noch einen ordentlichen Klecks saure Sahne geben.

Beete Detroit Dark Red

Samen
290 Korn 2,20 €

Beta vulgaris

Detroit Dark Red ist eine alte Selektion aus der verschollenen Sorte Early Blood, bereits 1892 in Kanada ausgelesen und seitdem ein Dauerbrenner unter Beete, denn sie ist bis heute beliebt.
Die Farbe allein ist toll: ein sattes blutrot! Die Textur ist fein und die Süße ist ganz fantastisch.
Zudem bildet sie zuverlässig große Knollen aus. Die Sorte ist winterverträglich, man kann also auch bis spät in den Herbst und Winter hinein ernten.
Die Nutzung des Grüns ist möglich, hier sollte aber anderen Sorten der Vorzug gegeben werden, denn der eigentliche Star bei Detroit Dark Red ist die Wurzel.

Beete Early Wonder

Samen
250 Korn 2,20 €

Beta vulgaris

Historische Beetesorte, um 1800 entstanden.
Plattrunde Knollen entwickeln sich schon früh.
Wetterunabhänging, sowohl heißes als auch kühleres Wetter wird toleriert.
Das Fleisch ist schön dunkelrot, mit helleren Ringen. Der Geschmack ist sehr süß.
Auch für die Blatternte des zarten Grüns.

Beete Geante Blanche

Samen
200 Korn 2,20 €

Beta vulgaris

Beete enthält sehr viele Mineralien, mehr als die meisten anderen Gemüsesorten. Es lohnt sich immer, mehr als eine Sorte anzubauen, das bringt Abwechslung auf den Teller.
Geante Blanche hat lange, nach vorn hin zugespitzte Knollen in weiß, an den Schultern zartgrün gefärbt. Die Sorte heißt übersetzt Weiße Riesen. Die Beete kann auch sehr groß werden.
Die Knollen haben ein schmackhaftes, süßliches Fleisch.
Ganz junge Blätter können auch für den ersten Salat aus dem Garten verwendet werden.
Beim Verarbeiten bekommt man keine roten Finger - auch gut, oder?
Einfach nur in Scheiben schneiden, braten und etwas Balsamico hinzufügen, kurz reduzieren lassen, salzen, pfeffern. Dies ist ein sehr schnelles, schmackhaftes Gemüsegericht.

Beete Jaune de Vauriac

Samen
200 Korn 2,20 €

Beta vulgaris

Die einzige Beete mit orangefarbener Haut. Innen ist sie gelb mit weißen Ringen.
Schmeckt sehr gut als Rohkost, einfach schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit Blattsalat, Gurke und allem, was man gerade noch zur Hand hat, als gemischten Salat essen.
Ein Vorteil mit der Sorte Jaune de Vauriac: sie färbt nicht gleich den ganzen Salat blutrot.
Mit dieser Beete kann man auch einen leckeren, veganen Brotaufstrich herstellen - mit dem Geschmack von Beete, der Konsistenz von Beete - aber nicht dem Aussehen von Beete.
Rezept: Oranger Beeteaufstrich
200g Mandeln, 200g Beete, etwas Limettensaft, ein Bund Schnittlauch, Wasser, Salz.
Mandeln über Nacht einweichen lassen. Die Beete kochen bis sie weich ist. Mandeln und Beete nun pürieren, mit Limettensaft und Salz abschmecken, eventuell etwas Kochwasser von der Beete zugegeben, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Den gehackten Schnittlauch unterheben.

Beete Okragly Ciemnoczerwony

Samen
250 Korn 2,20 €

Beta vulgaris

Oval-runde Beetesorte aus Osteuropa. Die Knollen können riesig werden, bis 10cm im Durchmesser. Sie sind selbst bei dieser Größe immer noch zart und saftig. Das Fleisch schmeckt sehr süß und lecker. Die Farbe ist ein tiefes Dunkelrot. Okragly Ciemnoczerwony heißt soviel wie „Runde Dunkle“.
Die Sorte entstand in der ehemaligen Sowjetunion, wo Beete eines der wichtigsten und beliebtesten Gemüse ist.
Rezept: Rote-Beete-Aufstrich schnell und einfach
100g gekochte rote Beete, 200g Frischkäse, 1 EL geraspelten Meerrettich (oder frisch), Salz.
Beete zusammen mit Frischkäse pürieren, den Meerrettich unterheben und salzen. Wer mag, kann auch noch seine Lieblingskräuter unterheben.
Schmeckt süßlich-scharf und passt sehr gut zu herzhaftem Käse.

Beete Opolski

Samen
320 Korn 2,20 €

Beta vulgaris

Polnische Beetesorte mit langen Knollen. Sie sehen nahezu makellos aus. Die Schale ist glatt und glänzend. Die Textur ist zart und knackig. Das Fleisch ist blutrot und extrem lecker.
Kann entweder sofort verbraucht werden oder im Keller eingeschlagen in Sand als Vorrat für den Winter aufbewahrt werden.
Rezept: Rote Beete Salat
Die rohen Knollen schälen. Längs einmal durchschneiden und in feine Scheiben hobeln.
Römersalat wie Parris Island
nur grob zerteilen. Eine kleine Zwiebel fein schneiden. Kleine Kirschtomaten, wie Florida Petit, einmal durchschneiden. Winterheckezwiebelschlotten oder Zwiebelgrün in Ringe schneiden.
Zügig und nur grob Vermengen (Beete färbt sonst alles zu stark) und mit Sonnenblumenöl, Balsamico und Salz abschmecken. Servieren und Radieschensprossen darüber geben.
Köstlich!

Beete Red Mammoth

Samen
200 Korn 2,20 €

Beta vulgaris

Riesige, rein rote Beete. Die Knollen können gigantische Maße annehmen. Für die Küche sind sie am besten, wenn sie etwa 15 lang sind.
Das Fleisch ist weiß mit roten Ringen. Die Konsistenz ist sehr zart und saftig, der Zuckergehalt ist mittel.
Die Sorte ist ziemlich winterhart. Im Spätsommer ausgesät, kann man bis zum Spätherbst (mit einigen Frosttagen) ernten. Wir haben uns für die Frühjahrsaussaat entschieden, so dass etwa ab August geerntet werden konnte.

Beete Rote Kugel II

Samen
270 Korn 2,20 €

Beta vulgaris

Klassische rote, runde Sorte, die weltweit beliebt ist.
Die Rüben sind kullerund und schön dunkelrot. Die Haut ist ganz glatt. Die großen, grünen Blätter haben roten Adern.
Der Geschmack ist süß und erdig. Als gebackenes Wurzelgemüse aus dem Ofen wird die Rote Kugel mit einem Klecks saurer Sahne zum kulinarischen Höhepunkt. Auf der einen Seite steht das warme, süße, auf der anderen das frische, saure.
Beete und vor allem die Rote Kugel ist außerdem eine der simpelsten Gemüsesorten für den Garten.

Beete Touchstone Gold

Samen
60 Korn 2,20 €

Beta vulgaris

Die Knollen sind tropfenförmig. Die Schale ist herrlich Sonnenuntergangsgold, innen finden wir farbenfrohes, gelbes Fruchtfleisch.
Touchstone Gold ist eine neue Sorte. Auf klassischem Wege durch jahrelange Auslese und Verbesserung entstanden.
Die Sorte schmeckt richtig süß, süßer als andere und auch weniger erdig. Fast schon buttrige, fein strukturierte Textur. Perfekt zum So-Essen, Entsaften, Kochen, Braten oder Backen.

Beete Yellow Mangel

Samen
200 Korn 2,20 €

Beta vulgaris

Längliche Riesenbeete. Außen gelb, innen weiß. Ausgewachsen wiegt eine Knolle gut 1,5 kg.
Nicht ganz so süß, kann daher gut als herzhaftes Gemüse zubereitet werden.
Bei Wintereinbruch die Pflanzen mit Reisig und Laub abdecken, sie überstehen einige Frostgrade bedenkenlos. Auch sehr gute Lagersorte.

Bergminzen

Amerikanische Bergminze

Samen
300 Korn 2,20 €

Pycnanthemum pilosum

Quirlständige weiße Blüten mit lanzettförmigen Blättern. Das Herkunftsgebiet North Dakota bis Quebec. Nordamerika und Kanada liegen auf demselben Breitengrad wie Deutschland, deshalb ist die Pflanze auch für unsere Gegend geeignet.

Bergminze weiß

Samen
20 Korn 2,20 €

Calamintha nepeta

Weißblühende Form der Bergminze mit hübschen, kleinen Lippenblüten. Diese werden gern von Schmetterlingen und Bienen angeflogen.
Die Blätter haben einen leckeren, intensiven Minzgeschmack, anders als bei echten Minzen, eher wie ein Eisbonbon. Sehr lecker.
Die Pflanzen wachsen buschig und staudig, dass heißt sie stehen dauerhaft an einem Ort.
Wenn man sie lässt, sät sich die weiße Bergminze selbst im Garten aus. In kargen Mauerfugen, in denen sonst nichts wächst, fühlt sich Bergminze wohl.

Cherokee-Bergminze

Samen
80 Korn 2,20 €

Pycnanthemum muticum

Die Bergminze ist eine der besten Nektarquellen für unsere heimischen Insekten. Die Quirle aus weiß-rosa Blüten erscheinen über mehrere Monate von Sommer bis in den Herbst.
Die Farbe der Blätter ist türkis mit silbrigem Überzug. Sie sind schön aromatisch, enthalten viel Menthol. Der Tee aus den Blättern und Blüten schmeckt erfrischend im Sommer (kalt getrunken) und wohltuend im Winter (heiß getrunken).
Heimisch ist die Pflanze in Nordamerika.
Bergminzen treiben keine Äusläufer wie „normale“ Minzen. Sie sind Stauden, die brav an dem für sie bestimmten Platz wachsen.

Echte Bergminze

Samen
170 Korn 1,70 €

Calamintha nepeta

Innerlich angewendet, also gegessen oder getrunken, hilft sie bei nervöser Anspannung, Stimmungsschwankungen und Schlaflosigkeit sowie PMS. Blüht überreich rosa.

Blattsenf

Blattsenf Arun

Samen
170 Korn 2,70 €

Brassica rapa car. japonica
Arun ist ein Blattsenf mit grob gezackten, glänzend dunkelvioletten Blättern und hellgrünen Stängeln.
Das Aroma ist mildwürzig, dezent scharf, vergleichbar mit Rucola. Es ist eben eine Salatpflanze, die viel Eigengeschmack mitbringt und vielseitig gegessen werden kann.
Die Verarbeitung ist simpel, entweder frisch oder in feinen Streifen über die fertige Suppe streuen.
Blattsenf ist eines der zeitigsten Gemüse im Frühjahr. Zu dieser Jahreszeit wird das meiste Gemüse erst gesät, Blattsenf ist dann schon erntefertig ausgewachsen und bringt frisches, gesundes Gemüse auf den Teller.

Blattsenf Bloody Mary

Samen
230 Korn 2,70 €

Brassica juncea
Ein würziger Blattsenf mit ovalrunden, leuchtend rot gefärbten Blättern und hellgrünem Blattstiel.
Leicht scharf, saftig, knackig.
Schon mit wenigen Zutaten wie etwas Knoblauch, Sesam, Pinienkernen und Olivenöl eine blitzschnell zubereitetes Pfannengemüse. Fertig in fünf Minuten. Dazu schmeckt ein einfaches Butterbrot am besten.

Blattsenf Dragon’s Tongue

Samen
200 Korn 2,70 €

Brassica juncea ‚Dragon’s Tongue’
Die „Drachenzunge“ hat hübsche Blätter mit lila Blattadern auf grünem Blatt. Die Mittelrispen sind weiß. Außen sind die Blätter grob gezackt. Schmeckt würzig-saftig, scharf.
Blattsenf liebt kühlere Temperaturen, ist damit einer der ersten beerntbaren Salatpflanzen aus dem Garten. Die Aussaat kann bereits ab März erfolgen, geerntet werden kann ab April bis Juni.
Zweite Aussaat dann ab Spätsommer, denn Blattsenf ist auch ein dankbarer, einfach anzubauender Herbst- und Wintersalat.
Das „Handbuch Wintergärtnerei“ von Eliot Coleman empfiehlt den Anbau von Blattsenf im ungeheizten Gewächshaus oder Folientunnel auch den ganzen Winter über.

Blattsenf Florida Broadleaf

Samen
180 Korn 2,70 €

Brassica juncea ‚Florida Broadleaf’
Mit sehr großen Blättern. Diese sind länglich geformt, oben abgerundet.
Ganz jung geerntet sind die Blätter kaum scharf, später und voll ausgewachsen werden sie dann gut senfig-scharf.

Blattsenf Frizzy Joe

Samen
210 Korn 2,70 €

Brassica juncea
Stark geschlitzte und in sich gekräuselte Blätter. Die Farbe ist apfelgrün.
Im Gegensatz zu den Salatsorten aus dem Supermarkt die nach Nichts mit einem Hauch Leitungswasser schmecken, eine vollmundige, aromenreiche Salatsorte: angenehm pfeffrig, meerrettichartig, saftig, mit viel Geschmack von frischem Grün.
Wer einen Frühbeetkasten oder ein Gewächshaus besitzt, kann sogar schon im Februar aussäen. Mehrfachernten von einer Pflanze sind auch bei dieser Sorte möglich.

Blattsenf Frizzy Lizzy

Samen
200 Korn 2,70 €

Brassica juncea
Geschlitzte, kirschrote, stark gefranste Blätter. Frizzy Lizzy fällt auf!
Bringt Farbe und Volumen in den Salat und nimmt Salatsauce besonders gut auf.
Blattsenf lohnt sich im Balkonkasten zu säen. Auch hier wächst er üppig und zügig und braucht nicht viel Platz. Wer einen Balkon hat, der nur wenige Sonne zu bieten hat, kann sich auch freuen, denn Blattsenf wächst auch im Dreiviertelschatten gut.
Pflanzen auf dem Balkon sind ja manchmal etwas anfällig für Schädlinge, Blattsenf hat damit keine Probleme, denn so früh im Jahr sind die Mitfresser noch nicht aktiv.
Wer zeitversetzt sät oder schneidet, kann sich über mehrere Wochen mit frischen Blättern versorgen. Erst wenn die Tage merklich heißer werden, ist es Zeit, anderen Gemüsesorten den Vorrang zu lassen.

Blattsenf Garnet Giant

Samen
200 Korn 2,70 €

Brassica juncea
Leckerer scharf-würziger Geschmack in einer herrlich dunkelroten Farbe! Seit wir Blattsenf kennen, lieben wir ihn! Für jeden Salat ist er eine echte Bereicherung.
Wächst schnell, ist unkompliziert, sieht toll aus und schmeckt immer (und überall).

Blattsenf Golden Frills

Samen

Brassica juncea

200 Korn 2,70 €

Sehr leckerer, senfartiger Geschmack. Zarte, tief geschlitzte hellgrüne Blätter welche uns zu diesem neuen Lieblingsrezept angeregt haben:
Rezept: Brotsalat mit Blattsenf
250g Brot- und Brötchenreste (ruhig auch schon halb hart) in große, etwa 2x2cm breite Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotwürfel knusprig anbraten. Mehrmals umrühren.
3 Hände voll Blattsenfblätter mit 2 EL Öl, etwas Zitronensaft und wenn man hat auch etwas abgeriebene Schale einer Zitrone vermengen. Salzen, pfeffern. Mit kleingehackten Kräutern der Saison verfeinern. Mit den noch warmen Brotwürfeln vermengen.
Ein herrlicher Sommersalat!

Blattsenf Golden Streak

Samen

Brassica juncea ‚Golden Streak'

190 Korn 2,70 €

Tief geschlitzte, goldgrüne Blätter sehen schon so verlockend aus wie sie schmecken.
Schmeckt nach mehr, man will automatisch mehr, weil sie so würzig delikat schmecken.
In der Gärtnerei haben wir die Sorte auf dem Weg zum Pausenplatz angebaut - und das können Sie mir glauben - es hat nicht lange gedauert, bis jeder Mitarbeiter sich eine Handvoll für sein Pausenbrot mitgenommen hat. Es gibt nichts besseres, belebenderes als diese frischen Blätter im Frühjahr.

Blattsenf Green Frills

Samen

Brassica juncea ‚Green Frills'

200 Korn 2,70 €

Green Frills ist eine grüne Sorte mit geschlitzen Blättern und leckerem Senfgeschmack. Jung ist das Blatt oben abgerundet, später ganz tief gezackt.
Es ist auch ein köstliches Wokgemüse für asiatische Gerichte.
Rezept: Huhn mit Blattsenf
Etwas Hühnerbrust klein schneiden und im Wok oder in der Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten. Nun drei Hände voll Blattsenf grob zerschneiden, ein den Wok geben und dreimal schwenken. Mit Sojasauce ablöschen. Fertig in unter 10 Minuten. Dazu Reis.

Blattsenf Green Wave

Samen

Brassica juncea

200 Korn 2,70 €

Die Blätter sind sattgrün, der äußere Rand wellt sich. Je älter die Blätter werden, umso mehr rüschen sich die Blattränder. Wenn man gut wässert, bilden sich herrlich große Blätter.
Der Geschmack ist schön scharf und würzig.
Ein Pesto aus den Blättern schmeckt toll. Dafür Blätter mit Öl, Salz und Knoblauchzehen im Mixer pürieren. Als kalte Soße zu Nudeln oder als Aufstrich auf dem Brot immer gut.
Die Sorte hat schon 1957 Preise abgesahnt. Die lange Standdauer und der hohe Ertrag waren dabei wichtige Kriterien.
Green Wave toleriert mehr Wärme als die meisten anderen Blattsenfsorten, kann also lange stehen bleiben. Die Blüten entwickeln sich spät.

Blattsenf Grün im Schnee

Samen

Brassica juncea

200 Korn 2,70 €

Außergewöhnliche und geschmacksintensive Salatpflanze. Gezackte, ovale Blätter.
Heißt deshalb so, weil sie auch noch sehr spät im Jahr für die Ernte im Spätherbst gesät werden kann. Die Sorte ist sehr frosthart. Bildet als Einzelpflanze schöne Blattrosetten, dichter gesät wie Pflücksalat ernten.

Blattsenf Kyoto

Samen

Brassica juncea subsp. nipposinica

200 Korn 2,70 €

Grüne, gefiederte Sorte an langen, schlanken Stielen.
Der Geschmack ist pikant, mild pfeffrig, würzig.
Sollen die Blätter gegart werden, schrumpfen sie etwa auf die Hälfte der Masse, man braucht also eine ganze Menge Blätter.
Kyoto bildet dichte, riesige Blattrosetten aus, weshalb man immer genug zum Ernten hat.

Blattsenf Magma

Neu

Samen

Brassica juncea

140 Korn 2,70 €

Sehr große, zart-lila überhauchte Blätter. Sie sind am Rand gekräuselt. Magma ist eine neue Sorte aus den USA, eine Kreuzung zwischen Osaka Purple und Southern Giant Curled. Die Farbe stammt von Osaka Purple, die Größe von Southern Giant Curled.
Überaus widerstandsfähige und einfach zu ziehende Blattpflanze für den würzigen Salat.

Blattsenf Old Fashioned

Samen
200 Korn 2,70 €

Brassica juncea ‚Old Fashioned'

Die Blätter schmecken schön senfartig scharf. Mit einer Scheibe Wurst auf Pausenbrot immer lecker, auch toll als würziger Mischsalat zusammen mit Kopfsalat oder zusammen mit Rühreiern zum Frühstück gebraten.
Die Blätter sind am Rand wellenförmig bebuchtet.
Old Fashioned ist eine historische Blattsenfsorte.

Blattsenf Osaka Purple

Samen
200 Korn 2,70 €

Brassica juncea ‚Osaka Purple'

Ein rundblättriger Blattsenf. Die Blattadern sind im Frühjahr rot, mit zunehmender Sonneneinstrahlung färbt sich das ganze Blatt bronze mit hellgrüner Blattrispe. Sie schmecken schön würzig.
Einzelblätter kann man ganz leicht ernten, indem man sie mit zwei Fingern abzupft - wie Pflücksalat. Möchten Sie mehr, empfiehlt es sich mit Korb und Gartenschere loszuziehen.
Osaka Purple ist eine japanische Sorte.

Blattsenf Pizzo

Samen
220 Korn 2,70 €

Brassica juncea ‚Pizzo'

Pizzo hat grob gezackte, grüne Blätter. Der Geschmack ist angenehm würzig-scharf, etwa vergleichbar mit der Schärfe von Rucola.
Es ist eine extrem schnellwachsende Sorte. Die Blätter sind in jungem Stadium noch rundlich geschwungen und milder im Gechmack. Größere Blätter sind tiefer eingeschnitten und richtig gut würzig scharf.
Es gibt nicht viele Gemüsearten, die bei kühlem Wetter heranwachsen und erntebereit sind, Pizzo bereichert die Palette um eine weitere, fantastische Sorte.

Blattsenf Purple Wave

Samen
200 Korn 2,70 €

Brassica juncea

Grob gezackte Blätter. Die Blätter haben einen Farbmix aus grün und violett, die Blattadern sind immer violett und sehen einfach toll aus. Ausgewachsen kann die Pflanze 50cm hoch werden, dann schmecken die Blätter noch schärfer. Wir bevorzugen das Säen in engen Reihen und schneiden mehrmals pro Saison. Die Blätter sind dann etwas zarter und immer noch gut scharf.
Purple Wave wurde aus einer japanischen roten Sorte (Osaka Purple) und einer grünen (Green Wave) gezüchtet.

Blattsenf Red Frills

Samen
200 Korn 2,70 €

Brassica juncea ‚Red Frills

Tief gezähnte Blätter in violett-rot. Die rote Farbe intensiviert sich mit zunehmender Sonneneinstrahlung.
Der Geschmack liegt zwischen Senf und Meerrettich.
Die Blätter sind knackig und dennoch zart, es ist eine herrliche Salatpflanze. Sie bereichern jeden frischen, gemischten Blattsalat durch die Farbe und durch das Aroma. Einfache Mischsalate mit Salatsorten ohne viel Eigengeschmack werden aufgepeppt.

Blattsenf Red Lace

Samen
200 Korn 2,70 €

Brassica juncea

Die Sorte ist nicht nur gut zum essen, sie ist auch dekorativ mit ihren glänzend filigranen Blättern in violett. Eignet sich auch als Einfassung von Gemüsebeeten.
Der Geschmack ist typisch mildscharf, belebend.
Red Lace hat von allen geschlitzblättrigen, roten Sorten die interessanteste Blattform.

Blattsenf Red Lion

Samen
180 Korn 2,70 €

Brassica juncea ‚Red Lion'

Red Lion ist ein Blattsenf mit wunderschönem Farbverlauf: gelb, hellgrün, rot und violett.
Was für ein Anblick, wenn die Sonne durch die Blätter scheint!
Die Blätter sind eliptisch geformt, der Blattrand ist glatt.
Red Lion ist eine englische Sorte mit mildem Kresse-Senf-Geschmack.
Eine schöne Erfahrung einer Kollegin: Ihr Mann, von der Fraktion Bloß-Nicht-So-Viel-Achso-Gesundes-Grünzeug, bekam im zeitigen Frühjahr einen Salat pur aus Blattsenf vorgesetzt. Und Wunder, oh Wunder! Er wollte Nachschlag! Seitdem wächst Blattsenf auch auf dem hauseigenen Balkon. Im Kasten gedeiht er ebenfalls ganz einfach und ist eine klasse Sorte für das Urban Gardening.

Blattsenf Red Zest

Samen
200 Korn 2,70 €

Brassica juncea ‚Red Zest'

Der Blattrand ist leicht eingebuchtet. Die Blätter sind von der Grundfarbe grün, mit lila Graffiti übersprüht.
Der Geschmack ist angenehm senfig.
Wir haben ausprobiert, ob Blattsenf auch wächst, wenn man ihn erst Ende Mai aussät. Er wächst! Wichtig ist dabei jedoch eine ausreichende Wasserversorgung. Im Sommer haben wir ebenfalls ausgesät, er geht dann schneller in Blüte. Die Blüten können übrigens auch gegessen werden. Sie sind typisch gelb, wie bei den meisten Kohlgewächsen, und schmackhaft.

Blattsenf Southern Giant Curled

Samen
200 Korn 2,70 €

Brassica juncea

Sehr alte, amerikanische Sorte, was auch optisch passt:
Im Jungstadium sind die Blätter noch leicht gebuchtet, später an den Blatträndern überschwänglich gekräuselt und gerüscht.
Blattsenf zählt zu den Pflanzen, die leicht anzubauen und zu beernten sind. Nach dem Auflaufen im Beet vereinzeln (erste Ernte), danach ab einer Größe von 20 cm zurückschneiden und dabei ca. 5 cm stehen lassen (zweite Ernte). Nach zwei Wochen wieder mit der Gartenschere bestückt vorbeischauen und Ernten (dritte Ernte). Nach weiteren zwei Wochen wieder ernten usw. Gut 4 -5 Ernten sind so von einer Pflanze möglich. Noch besser:
Nur die Hälfte des Beetes ernten, die andere stehen lassen. So kann im Wechsel wöchentlich geerntet werden.

Blattsenf Suehlihung No. 2

Neu

Samen
200 Korn 2,70 €

Brassica juncea

Jüngere Blätter sind gebuchtet, ältere tief geschlitzt.
Suehlihung No. 2 ist die Weiterentwicklung einer Sorte aus Südchina. Schmeckt kräftig würzig-scharf.

Blattsenf Tendergreen

Samen
180 Korn 2,70 €

Brassica juncea ‚Tendergreen'

Blattsenf kann man auch klasse als Spinat zubereiten, nur mit wesentlich mehr Geschmack.
Das schmeckt gut zu Nudeln.
Richtig lecker ist auch einfach ein Bett aus Blattsenf mit Öl beträufelt und Salz gewürzt, darauf ein knusprig gebratenes Spiegelei.
Tendergreen hat große, zungenförmige, grüne Blätter.

Blattsenf Texsel Äthiopischer Senf

Samen
200 Korn 2,70 €

Brassica carinata

Texsel ist eine Form des Blattsenfs, der in Afrika insbesondere Äthiopien wächst. Diese Art - Brassica carinata - wurde von der University of Texas herangezogen um neue Sorten zu entwickeln. Wir werden also in Zukunft noch mehr von diesen Pflanzen hören.
Dieser Senf hat ganz glatte Blätter. Er unterscheidet sich von den anderen Blattsenfsorten auch durch die Blattdicke, denn diese ist viel dicker. Die Blätträndер sind wellenförmig gebuchtet.
Der Äthiopische Senf hat einen ausgezeichneten Geschmack, wie eine Kombination aus Kohl, Spinat und Senf. Die Blätter sind äußerst nahrhaft, enthalten viele Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente.
Die Samen können als Gewürz verwendet werden.
Obwohl die Pflanze aus Afrika stammt, liebt auch sie einen Anbau bei kühleren Temperaturen, die Aussaat kann ab März erfolgen.

Blattsenf Wasabina

Samen
180 Korn 2,70 €

Brassica juncea ‚Wasabina'

Wasabina hat quirlig geschlitzte Wedel. Die Blattfarbe ist hellgrün. Es ist eine Sorte, die einfach Spaß macht, hübsch anzusehen ist und köstlich würzig schmeckt. Der Geschmack hat viel von Wasabi, dem japanischen Meerrettich, ist aber bei weitem nicht so scharf. Auch hier gilt: werden die Blätter noch zeitig im Jahr geerntet, sind sie nur ganz mild scharf, später nimmt die Schärfe deutlich zu. Gerade im ausgewachsenen Zustand ein ideales Gemüse für Kurzgebratenes, denn es ist Gemüse und dazugehörige Würze in einem.
Die Sorte ist auch prima für die Terrasse, als Vorbepflanzung von Kübeln geeignet, in denen später z.B. Tomaten wachsen sollen. Das ist ein ab März ungenutzer Platz, der sonst erst ab Mai gefüllt wird. Wer regelmäßig nachsät, was auch direkt unter der Tomate erfolgen kann, wird sogar das ganze Jahr ernten.
Die Tomaten stört der Anblick nicht, sie gehen auch kulinarisch gern eine Liaison mit Blattsenf ein....

Blattsenfmix

Neu

Samen
270 Korn 2,70 €

Brassica juncea
Mix aus verschiedenen Blattsenfsorten in rot, grün, hellgrün und mehrfarbig. Blätter sind rundlich, geschlitzt oder gebuchtet.

Blaubeeren

Blaubeere Bluecrop

Pflanze
9,50 €

Vaccinium x corymbosum
Früh bis mittelfrüh reifend. Grundsätzlich selbstfruchtbar, jedoch wird die Ernte deutlich gesteigert, wenn eine zweite Sorte angepflanzt wird.
Bluecrop ist der ideale Befruchter für die Sorten Goldtraube und Hardyblue, da sie zeitlich genau zwischen den beiden anderen blüht.
Ausgewachsene Büsche können bis zu 5kg Früchte liefern!

Blaubeere Bluejay

Pflanze
9,50 €

Vaccinium x corymbosum
Die dunkelblauen Früchte sind rund, sie reifen mittelfrüh und halten sich lange am Busch. Der Busch selbst besitzt ziemlich große und breite Blätter, er verzweigt sich stark. An jedem Zweig wachsen langstielige Beeren in losen Gruppen, Bluejay glänzt also durch einen besonders hohen Ertrag.
Der Geschmack ist vollreif süß und aromatisch.
Bluejay stammt aus dem Jahr 1978.

Blaubeere Brigitta Blue

Neu

Pflanze
9,50 €

Vaccinium x corymbosum
Brigitta Blue bildet sehr große Früchte. Ein Durchmesser von 2cm wird locker erreicht, teilweise auch noch größer. Die Früchte sind leicht eckig geformt, wie ein Pentagon.
Die Beeren reifen Ende August. Sie sind fest und schmackhaft, enthalten viel Zucker bei wenig Säure. Sie eignen sich sowohl zum frisch Essen als auch zum Einfrieren.
Die Sorte ist 1977 in Knoxfield, Australien entstanden und heute weltweit eine der wichtigsten Blaubeersorten.

Blaubeere Chandler

Neu

Pflanze
9,50 €

Vaccinium x corymbosum
Chandler soll die größten Früchte von allen haben, die Beeren reifen Ende Juli/ Anfang August. Sie reifen nicht alle auf einmal, über einen langen Zeitraum von sechs Wochen kann man ernten.
Überhaupt fällt die Sorte mehrmals durch ihre Größe auf: sie bildet riesige Blüten und megalange Neuaustriebe von 1,20m.
Mit einer Höhe von 2m auch im Wuchs sehr hoch. Von Vorteil, wenn man keine Lust hat, sich bei der Ernte zu bücken. Blätter sind auch größer, wodurch die Früchte auf den Bilder klein wirken.
Sie schmecken süß-sauer, vollreif richtig süß, exzellent.

Blaubeere Darrow

Pflanze
9,50 €

Vaccinium x corymbosum
Alte amerikanische Blaubeersorte.
Mittelfrüh reifend. Das Aroma ist ausgewogen süß-säuerlich, ein perfektes Aroma, das noch lange in Erinnerung bleibt. Das Besondere an Darrow sind aber die vollsaftigen Beeren. Die Früchte sind zudem auch sehr groß.
1958 gezüchtet von George L. Slate, New York.

Blaubeere Duke

Pflanze
9,50 €

Vaccinium x corymbosum
Sehr frühe Blaubeersorte, in etwa vergleichbar mit der Sorte Chanticleer. Für alle, die nicht warten können. Die Frucht ist hellblau.
Der Strauch wächst straff aufrecht. Die Früchte reifen nicht auf einmal, was für den Hausgarten nur von Vorteil ist. Über einen Zeitraum von etwa drei Wochen kann geerntet werden.
Die Sorte entstand 1987 in den USA.

Blaubeere Emil

Pflanze
12,50 €

Vaccinium angustifolium 'Emil'

Emil hat richtig dunkelblaue, fast schwarze Früchte. Die Farbe unterscheidet sich deutlich von anderen Sorten. Auch der Geschmack ist anders, diese Sorte hat eine viel intensivere Aromendichte und ist damit äußerst wohlschmeckend. Die Beeren sind sehr, sehr lecker, ähnlich wie echte Heidelbeeren, aber süßer.
Die Fruchtgröße ist eher klein, sie reifen je nach Jahr im Juli/August, ein paar Nachzüglerfrüchte reifen auch noch im September.
In den USA bezeichnet man Sorten wie Emil als Lowbush Blueberry. Die Pflanzen wachsen buschig und erreichen eine Höhe von maximal 80cm. Es ist also eine niedrige Blaubeere.

Blaubeere Goldtraube

Pflanze
9,50 €

Vaccinium x corymbosum

Eine frühe Sorte. Die aromatischen, festen Früchte können schon ab August geerntet werden. Die ertragreichen Blaubeeren stammen aus Nordamerika und sind enge Verwandte unserer heimischen niedrigen Heidelbeere.

Blaubeere Hardyblue

Pflanze
9,50 €

Vaccinium x corymbosum

Die Früchte werden ab Mitte August reif. Sie haben ein süßes Blaubeeraroma.
Die Früchte sind blaubereift, das Fruchtfleisch ist weiß. Sehr gesunde Sorte.

Blaubeere Nelson

Pflanze
9,50 €

Vaccinium x corymbosum

Großfrüchtige, hellblaue Sorte. Die einzelnen Früchte haben einen Durchmesser von 2cm! Das ist riesig bei Blaubeeren!
Ab Mitte Juli fangen die Früchte an, sich blau zu färben. Nun heißt es aber noch warten, der Geschmack ist noch nicht voll ausgeprägt - zwar schon gut, in Richtung mild süß-säuerlich. Wer Geduld aufweist und erst Ende Juli bis Anfang August erntet, kann richtig schön süße, herrlich aromatische Früchte genießen.

Blaubeere Patriot

Pflanze
9,50 €

Vaccinium x corymbosum

Flachrunde, weitere Riesensorte mit 2cm großen Beeren. Sie wurde in Maine/USA entwickelt.
Die Früchte sind sehr süß mit ganz wenig Säure, ein Hauch von echtem Heidelbeeraroma ist mit drin. Erstaunlich gut, muss aber auch wirklich vollreif sein.
Unbedingt eine zweite Sorte zur Befruchtung anbauen, selbstbestäubte Früchte sind etwa ein Drittel leichter und entwickeln auch nicht das volle Aroma.
Nach finnischen Berichten ist Patriot extrem winterhart - bis minus 40°C. Ich nehme mal an, kälter wurde es selbst in Finnland nicht. Nicht nur wir, auch die Forscher loben den Geschmack von Patriot sehr: „Berries are highly aromatic.“

Blaubeere Pink Lemonade

Pflanze
12,50 €

Vaccinium x corymbosum

Eine Blaubeere, die pink ist! Ganz ungewöhnlich und einzigartig. Können Sie sich eine Schüssel vorstellen, in der blaue, schwarze und pinkfarbene Sorten zusammen geerntet wurden? Was für eine Farbenpracht bei Beerenpflanzen, die eigentlich nur „blau“ sein dürften.
Die Beeren schmecken süß und blaubeerig. Dafür müssen die Beeren natürlich gut reif sein, was man daran erkennt, dass sich der Fruchtstiel schon leicht gelblich färbt.
Die Blätter sind leicht türkisfarben im Neuaustrieb, später werden sie ganz grün. Sie sind länglich zugespitzt, schmal wachsend.
Pink Lemonade ist aus einer Kreuzung der Arten Vaccinium darrowii (Southern Highbush Blueberry), Vaccinum ashei (Rabbiteye Bluebeery) und Vaccinum corymbosum (unsere bekannten Blaubeeren) entstanden. Keine davon ist rosa in Natur!
Die Sorte ist nicht selbstfruchtbar, benötigt als Bestäubungspartner eine Sorte mit Rabbiteyegenen im Blut, ähem Pflanzensaft. So z.B. die Sorte Sunshine Blue.

Blaubeere Rubel

Pflanze
12,50 €

Vaccinium x corymbosum

Rubel ist eine alte Sorte, die 1912 in New Jersey, USA entstanden ist. Erst seit kurzem ist sie wiederentdeckt worden.
Die Früchte sind ganz ungewöhnlich für eine Blaubeere geformt, nämlich plattrund. Die Fruchtfarbe ist schwarz mit leichtem puderblau überzogen. Innen sind sie cremerosa.
Wissenschaftliche Untersuchungen haben gezeigt, dass die Beeren von Rubel etwa doppelt so viele Antioxidantien wie andere Sorten enthalten. Sie ist der Spitzenreiter was gesundheitsfördernde Stoffe angeht.
Rubel schmeckt sehr gut, sehr süß, und vollreif sehr aromatisch.
Die Sträucher haben eine hellgrüne, freundliche Blattfarbe und natürlich eine tolle Herbstfärbung in rot!

Blaubeere Sunshine Blue

Pflanze
12,50 €

Vaccinium x corymbosum

Sunshine Blue bildet dichte, runde Kugeln, die Pflanzen wachsen halbzwergig. Nicht nur die mit Beeren vollbehangenen Sträucher sehen hübsch aus, auch die rosa Blüten im Frühjahr und die rote Blattfärbung im Herbst sind sind so attraktiv, dass sich die Sorte auch zur Bepflanzung von Kübeln eignet.
Die Beeren sind wohlgerundet und blau. Sie schmecken süß und fruchtig.
Die Sorte ist selbstfruchtbar und gleichzeitig Befruchtungspartner für die Sorte Pink Lemonade.

Blaubeere Toro

Pflanze
9,50 €

Vaccinium x corymbosum

Mittelfrüh reifend. Ausgezeichnete Fruchtqualitäten: sehr groß, das Fruchtfleisch ist fest, sehr guter Geschmack. Der Strauch ist sehr wüchsig und reichblühend. Den Blüten folgen überdurchschnittlich viele Früchte.

Heidelbeere

Samen
50 Korn 2,70 €

Vaccinium myrtillus

Außen dunkelblau und auch innen blau durchgefärbt. Heidelbeeren sind bei uns heimisch und wachsen in Wäldern. Die Sträucher sind kleiner als bei ihren Verwandten, den Blaubeeren aus Amerika.
Sie verschwinden immer mehr aus den Pflanzensortimenten der Gärtnereien. Schade, denn die Beeren schmecken intensiver als Blaubeeren.

Bohnen

Adzukibohne

Samen
30 Korn 2,20 €

Vigna angularis

Eine Bohne, die vor allem in Südostasien angebaut wird. Sie ist nach der Sojabohne die zweitverzehrteste Bohne in dieser Region.
Die Samen sind rot, oval und klein. Sie haben einen weißen, geraden Strich als Nabel. Die grünen Hülsen sind gerade und beherbergen bis zu 8 Kerne pro Hülse.
Diese Bohne schmeckt sehr gut als grüne Bohne, bohnig, aber doch noch anders. Die Hülsen sind sehr zart, jung auch fadenlos.
Der Anbau gelingt im Garten leicht, die Bohnen können im Spätsommer geerntet werden.
Erzeugt übrigens auch keine Flatulenz (Darmwinde), da sie sehr leicht verdaulich sind.

Augenbohne Black Eye

Samen
30 Korn 2,20 €

Vigna ungiculata

Historisch belegte Verwendung schon seit den alten Griechen und Römern.
Kleine weiße Bohne mit schwarzem Fleck (Auge) um den Nabel. Cremig-schmelzende Konsistenz.
Zur Verwendung der grünen jungen Hülsen und der Samen. Die Hülsen haben einen ausgezeichneten Geschmack, jung sind sie nicht fädig.

Augenbohne Blonde

Samen
20 Korn 3,20 €

Vigna ungiculata

Sorte der Augenbohne mit hellbraunem („blondem“) Ring um den Nabel.
Diese werden vor allem in Amerika gern gegessen.
Wächst eher buschig.

Augenbohne Caupi

Samen
20 Korn 3,20 €

Vigna ungiculata

Sehr seltene Augenbohne. Die Samen glänzen, während die meisten anderen Augenbohnen ein mattes Aussehen haben. Um den Nabel herum sind die Bohnen mit einem feinen, dunkelbraunem Ring versehen.
Junge grüne Blätter der Pflanze können wie Spinat gekocht werden. Die zarten, grünen Hülsen dann ebenfalls als Gemüse benutzen. Die getrockneten Samen können dann im Winter wie Mungosprossen gekeimt und frisch verzehrt werden oder man weicht sie ein und verwendet sie gekocht als Suppenbohne.
Geschlossene Blüten dieser Augenbohne sind gelb, geöffnet weiß-lila!

Augenbohne Pink Eyed Purple Hulled

Samen
20 Korn 3,20 €

Vigna ungiculata

Violett gefärbte Hülsen. Jung noch grün gefärbt, wandelt sich die Farbe mit zunehmender Körnerreife zu violett. Diese Hülsen wie normale, grüne Bohnen kochen und essen.
Pink eyed Purple Hulled ist eine sehr alte Sorte, vielfach gelobt wegen des gutes Geschmacks.
Die Pflanzen werden halbhoch, so wie Reiserbohnen.
Die ausgereiften Bohnenkerne sind cremeweiß mit dunkelviolettem Auge.
Viel Wärme ist wichtig für gutes Gedeihen.

Augenbohne Pinto

Samen
30 Korn 3,20 €

Vigna ungiculata

Schwarzsamige Augenbohnensorte, die in Italien angebaut wird.
Die grünen Hülsen sind lang und dünn, sie werden meist zu zweit pro Fruchtstiel gebildet. Diese in kurze Stücke schneiden und garen, die Garzeit ist viel kürzer als bei Gartenbohnen.
Reife Hülsen wechseln die Farbe von grün zu weiß nach zartrosa. Die Kerne aus den Hülsen pulen und kochen bis sie weich sind. Mit Tomatensauce und Basilikum servieren.

Augenbohne Red Chori

Samen
30 Korn 3,20 €

Vigna ungiculata

Rote Augenbohnensorte. Die hübschen, hellvioletten Blüten sind der Hingucker!
An den buschig wachsenden Pflanzen werden mehrere grüne Hülsen pro Fruchtstand gebildet.
Reife Bohnenkerne schmecken cremig-nussig. Innen weich, außen noch bissfest.
Rezept: Bohnen mit Tomaten
250g grob zerteilte Hülsen zusammen mit 3 EL Olivenöl, einer gehackten Zwiebel und einer großen, in Stücke geschnittenen Tomate scharf angebraten. 100 ml Wasser und 1 TL Zucker hinzufügen und alles köcheln lassen, bis die Bohnen weich sind. Salzen.

Augenbohne Top Pick Pinkeye

Samen
20 Korn 3,20 €

Vigna ungiculata

Die buschig wachsenden Pflanzen bilden etwa 20cm lange Bohnen aus. Die Bohnen stehen über dem Laub, sind also leicht zu ernten.
Mit zunehmender Reife verfärben sich die Hülsen von grün nach rot.
Die Körner sind weiß mit lilafarbenem Auge. Wer die Bohnen frisch als halbreife Bohnenkerne auspult, kann leuchtend pinkfarbene Augen bewundern!

Bohnenmix

Samen
20 Korn 2,70 €

Phaseolus vulgaris

Die ganze Vielfalt in einer Tüte, bunt gemischt.

Buschbohne Anellino de Trento Nano

Samen
25 Korn 2,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Geflammte grün-violette Hülsen. Sie sind gebogen, in Österreich bezeichnet man solche Bohnen als Kipflerbohnen.
Sie sind fadenlos und besonders zart. Lediglich der Stielansatz muss weggebrochen werden.
Ansonsten die Bohnen einfach mit wenig Aufwand entzweibrechen und verwenden.
Das Korn ist beige mit dunkelbrauner Zeichnung. Diese Sorte stammt aus Italien.

Buschbohne Aramis

Samen
20 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Zarte grüne Filetbohne mit schmalem, stäbchenförmigem Kern. Das Korn ist blauviolett-beige gesprenkelt.

Buschbohne Barbunya

Samen
25 Korn 2,70 €

Phaseolus vulgaris var. nanus
Sehr alte türkische Bohnensorte mit großen, ovalen, cremefarbigen Bohnen mit weinroter Maserung. Leicht süßlicher, bohniger Geschmack.
Breite grüne Hülsen.

Buschbohne Black Pencil Pod

Samen
25 Korn 2,70 €

Phaseolus vulgaris var. nanus
Eine Wachsbohne, welche schon von den Indianern Nordamerikas angebaut wurde.
Die gelben Hülsen sind fadenlos, knackig und lecker. Der Clou: Die Samen sind schwarz und können wie Trockenbohnen zubereitet werden.

Buschbohne Black Turtle

Samen
25 Korn 2,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus
Schwarze Trockenbohne. Die grünen Hülsen können jung auch gegessen werden. Klassische Bohne in der mexikanischen und kreolischen Küche.
Kubanisches Rezept: Arroz con gries (Reis mit schwarzen Bohnen)
Alles fein würfeln: 2 Zwiebeln, 200g Speckschinken, 1 rote Paprika, 5 Knoblauchzehen. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.
1 EL gerösteten und im Mörser zerstoßenen Kreuzkümmel, 250g Tomatenmark, 4 Lorbeerblätter, viel Salz und Pfeffer dazugeben. Kurz einköcheln lassen. Im großen Topf: 250 g schwarze Bohnen (über Nacht eingeweicht) vorkochen, sie sollen noch nicht ganz gar sein (sehr bissfest).
5 Tassen Reis (Parboiled) und die gebratene Würzmischung dazu, umrühren. Bis 1cm über der Masse mit Wasser auffüllen und 20 min köcheln lassen. Dazu grüne Tomatenscheiben.

Buschbohne Borlotto di Vigevano nano

Samen
25 Korn 2,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus
Klassische italienische Trockenbohne mit nierenförmigen Samen, die hellbraun-dunkelbraun geflammt sind. Frische, noch weiche Bohnenkerne sind rosa-violett gestreift. Diese können nach etwa 60 Tagen geerntet werden.
Die Hülsen sind rot-grün geflammt. Gedacht ist diese Sorte weniger für die Hülsenernte, jedoch empfinden wir diese als besonders aromatisch, wenn auch nicht fadenlos.

Buschbohne Citroenboontjes

Samen
20 Korn 2,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus
Der Name kommt von den zitronengelben Bohnenkernen.
Auf zartviolette Blüten folgen kurze, grüne Hülsen.
Genutzt werden die Hülsen und die Bohnenkerne. Diese werden in der Suppe schön cremig.
Die Citroenboontjes sind eine alte, niederländische Sorte.

Buschbohne Contender

Samen
25 Korn 2,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus
Die früheste grüne Bohne, die es weltweit gibt!
Die fadenlosen Hülsen reifen schon nach 48 Tagen. Aromatische Sorte von 1949.

Buschbohne Delinel

Samen
20 Korn 2,70 €

Phaseolus vulgaris var. nanus
Feine, lange, fadenlose, grüne Feinschmeckerbohne. Schwarze, glänzende, längliche Samen.

Buschbohne Fin de Bagnol

Samen
20 Korn 2,70 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Eine französische Bohnensorte mit besonders hübschen Kernen: länglich und dünn, mit einer altrosa Grundfarbe und beige Aufhellungen.
Die Hülsen werden bis zu 18cm lang und bleiben dünn. Es ist eine Filetbohne, also eine echte Gourmetbohne!

Buschbohne Flageolet Chevrier Vert

Samen
25 Korn 2,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Französische Bohnenspezialität. Geerntet werden die nierenförmigen Bohnensamen, wenn die Hülsen noch nicht ganz rascheltrocken sind. Die Samen sind dann hellgrün und zart. Die Bohnenkerne können gleich gekocht werden, dass Einweichen entfällt.

Buschbohne Friese Brune Woudboon

Samen
20 Korn 2,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Alte, nur noch an der Nordseeküste zu findende Spezialität.
Wie der Name schon sagt, ist dies eine Bohnensorte mit hellbraunen Kernen, um den Nabel befindet sich ein ganz schmaler, lila Rand.
Die Bohnenpflanzen sind sehr robust: sie strotzen rauen Winden, vielen Regengüssen im Sommer und kühlen Nächten.
Die Bohnen werden traditionell als Eintopf gemischt mit Kartoffeln, Zwiebeln und etwas Apfel gegessen.

Buschbohne Friese Gele Woudboon

Samen
20 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Gelbe Form der nordischen Waldbohne. In Größe und Form wie der Bruder, die Friese Brune Woudboon, die Kornfarbe ist ein herrliches Gelb mit dunklem Nabel.
Es ist eine Bohnensorte, die nur lokal angebaut wird.
Im Winter werden die getrockneten Bohnen zusammen mit geräuchertem Speck gegessen oder mit Apfelmus und Röstzwiebeln.
Die Kerne schmecken im Vergleich zu anderen Sorten ziemlich süß.
Die Pflanzen zeichnen sich durch Beständigkeit und Robustheit aus. Die Blütenfarbe ist zartrosa. Die grünen, natürlich ebenfalls essbaren Hülsen, sind grün und breit.

Buschbohne Groeninger Strogele

Samen
20 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Strohgelbe Bohnensorte mit rotem, ganz feinem Nabel.
Diese Bohne wurde früher in großem Umfang auf dem sandigen Boden der niederländischen Provinz Groningen angebaut, heute ist diese Sorte fast verschwunden.
Die Kerne sind hellgelb, gekocht sind sie sehr schmackhaft, mit weicher Textur und weicher Haut.
Jung geerntete, grüne Hülsen sind zwar nicht fadenlos, schmecken aber sehr aromatisch.

Buschbohne Knipselbone Hinrichs Riesen

Samen
20 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

In meiner Familie trocknete man früher ganze Bohnen in der Hülse: sie wurden auf große Gazerahmen gelegt. Daraus bereitete Oma eine besondere, sehr leckere Weihnachtssuppe. Dafür hat sie mehrere Sorten verwendet!
In Ostfriesland nimmt man unter anderem diese hier. Die grünen Hülsen werden mitsamt des schon ausgebildeten Kerns auf einen Faden gezogen und wie eine Girlande aufgehängt und getrocknet. Die so verarbeiteten Hülsen werden als Knipselbohne bezeichnet.
Für die Zubereitung im Winter werden diese Bohnen dann nur in Stücke gebrochen und zu einem herzhaften Bohneneintopf verkocht. Sie haben einen ganz besonderen, einzigartigen Geschmack, nach Bohnen und Edelpilzen. Der Suppe werden Kartoffeln und geräucherte Würste beigegeben.
Ausgepuhlte Kerne sind weiß mit zartrosa Zeichnung. Wer sich die Arbeit mit dem Trocknen nicht machen möchte, kann die Hülsen selbstverständlich auch im grünen Stadium essen.

Buschbohne Masterpiece

Samen
20 Korn 2,70 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Von einer Reihe mit zwölf oder fünfzehn Pflanzen kann man laufend ernten, soviel, dass wöchentlich zwei bis drei Mahlzeiten bestritten werden können. Die grünen Hülsen sind lecker und zart, sie werden früh angesetzt.
Frische, noch weiche Bohnenkerne sind hellgrün. Mit nur 10 Minuten Kochzeit eine tolle Zutat für die gemischte Gemüsepfanne.
Ausgereifte, getrocknete Bohnenkerne haben eine cappuccinobraune Farbe.

Buschbohne Mayacoba

Samen
20 Korn 2,70 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Alte Sorte aus Südamerika, genauer gesagt: Peru.
Selten ist eine Bohne so schön gelb gefärbt. Cremige Konsistenz, sie behalten auch beim Kochen ihre Form. Dünne, weiche Bohnenkernhülle.
Reift spät, jedoch früh genug.
Mittlerweile in ganz Südamerika populär, besonders Mexikaner essen sie am liebsten und sind ganz verrückt danach.

Buschbohne Merveille de Piemonte

Samen
20 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Gelbe, breite Hülsen mit hellgrünen und tief violettem Streifenmuster. Geschmacklich sehr gut.
Beim Kochen verlieren sie dann aber ihre violettes Muster und sind buttergelb.
Die Bohnen werden bei laufender Ernte massenhaft nachgebildet.
Exzellente Bohne aus Frankreich.

Buschbohne Noordhollandse Bruine

Samen
20 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Traditionelle, hellbraune Bohnensorte aus der Provinz Zeeland in den südwestlichen Niederlanden nahe Antwerpen.
Die getrockneten Bohnen dienen als Wintervorrat, die frischen, grünen Hülsen werden im Sommer gegessen. Wer zu spät für grüne Bohnenhülsen erntet, kann die halbreifen, weißen Bohnenkerne verarbeiten. Schalen unbedingt trotzdem mitkochen, sie geben noch Aroma ab!

Buschbohne Pfälzer Juni

Samen
25 Korn 2,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Fadenlose frühe Bohne mit breiten zarten Hülsen. Sehr wohlschmeckend.
Klassisches Rezept: Butterbohnen
Bohnen mit Wasser und Bergbohnenkraut ca. 15 min kochen. Wasser durch ein Sieb abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter zerlaufen lassen und die Bohnen nochmals kurz darin schwenken. Fertig.

Buschbohne Purple Queen

Samen
25 Korn 2,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Eine Buschbohne mit violetten Hülsen. Diese lassen sich besonders leicht ernten, da man die Bohnen schon von Weitem erkennt. Die Bohnen reifen früh. Die attraktiven Hülsen sind zart und fadenlos. Sie werden etwa 15cm lang.

Buschbohne Reade Krobben

Samen
20 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

„Krobbe“ ist das friesische Wort für etwas, das klein ist. Damit werden die Körner beschrieben, denn sie sind im Verhältnis zu den anderen, großen Sorten der Nordseeküste doch recht klein.
Es ist eine der widerstandsfähigen Bohnen-Typen: die Pflanzen sind äußerst robust gegen Kälte, Nässe, Wind und Viren.
Die grünen Hülsen sind ebenfalls kurz, sie werden etwa 10cm lang und schmecken würzig-bohnig.
Die Reade Krobbe ist heute nur noch selten zu finden. In wenigen Hausgärten wird sie noch angebaut. Wer sie kennt, hütet die Kerne! Sie funkeln in den Farben karmesin und rosa.

Buschbohne Regina (Chioto)

Samen
20 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Wahrscheinlich der älteste Typ der Borlotto-Bohne, der noch existiert. Die Kerne werden nicht sonderlich groß, sie haben eine beige Grundfarbe und weinrote, wenige Streifen und Zeichnungen. Die Form ist oval. Gekocht haben sie eine schmelzende, cremige Konsistenz und werden zusammen mit Pasta und Tomatensauce gegessen.
Besonders herrlich schmeckt aber ein Salat! Die Kerne kochen bis sie weich sind, dann erkalten lassen. Ein paar Endivienblätter grob zerteilen und eine Zwiebel in Ringe schneiden. Alles vermischen und mit Olivenöl und Balsamico beträufeln.
Die Hülsen sind kurz, etwa 10cm lang. In ihnen steckt ebenfalls das ganze Aroma von frischen, knackig grünen Bohnen!

Buschbohne Roma II

Samen
25 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus
Buschbohne mit breiten, grünen Hülsen.
Auch im dicken Zustand noch zart und ohne Fäden. Sehr guter, bohniger Geschmack.
Schmeckt sogar am allerbesten, wenn die Bohnenkerne schon halb ausgebildet sind als dicke Bohne. Italienische Sorte mit weißem Korn.

Buschbohne Saint Esprit d'Oeil Rouge

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus
Diese Bohne trägt auch den Namen Nonnennabel. Um den Nabel der weißen Bohnen befindet sich eine burgunderrote Zeichnung, die an den Umriss einer Nonne erinnert.
Die jungen Bohnenhülsen können frisch verzehrt werden, wenn sie noch grün sind. Später färben sie sich gelb, dann die frischen, noch weichen Kerne entnehmen. Die Nonnenzeichnung ist in diesem Zustand richtig pink!
Sind die Hülsen rascheltrocken, können die Kerne als Trockenbohne geernetet werden. Sie haben dann einen esskastanienartigen Geschmack.
Frühe und wunderschöne Sorte.

Buschbohne Samoa

Samen
20 Korn 2,70 €

Phaseolus vulgaris var. nanus
Eine ganz zarte Filetbohne. Die dunkelgrünen Bohnen werden etwa 14cm lang und 5mm dick und fadenlos. Sie sind ganz gerade.
Die Samen sind ganz klein, so klein wie ein Reiskorn, auch so geformt und gefärbt. Kurios!

Buschbohne Schwarze Dalmatiner

Samen
20 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus
Schwarz-weiße Bohnensorte, um den Nabel schwarz mit vielen Farbspritzern über die gesamte Bohne. Die Kerne sind recht groß und nierenförmig.
Die Blüten erscheinen in zartrosa. Etwa Ende Juli kann man die grünen, fleischigen Hülsen ernten. Es ist eine frühe Sorte mit sehr hohem Ertrag.

Buschbohne Tabacchino

Samen
20 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus
Schön voll hingen die Pflanzen in diesem kalten Sommer. Obwohl aus Italien stammend, kommt die Sorte prima mit unserem Wetter zurecht.
Tabacchino hat toffee-farbene, nahezu perfekt ovale Samen. Die Blütenfarbe ist zartrosa, die Hülsen sind 10cm lang und flach geformt. Jung geerntet sind sie fadenlos, später fädig, der Geschmack rechtfertig jedoch die Arbeit!

Buschbohne Talisman

Samen
20 Korn 2,70 €

Phaseolus vulgaris var. nanus
Talisman ist eine köstlich Bohne mit grünen, schlanken Hülsen. Diese sind fadenlos. Es ist eine Filetbohne, also eine Bohne mit besonders zarten, fleischigen Hülsen.
Die Kerne sind länglich mit karamellbrauner Farbe und kaffeebraunen Verwirbelungen als Zeichnung.

Buschbohne Tante Ernas Wachtel

Samen
20 Korn 2,70 €

Phaseolus vulgaris var. nanus
Frühe Wachtelbohne mit ovalen Samen mit hellbrauner Grundfarbe und rosa bis dunkelvioletten Sprenkeln.
Leckerer Geschmack.
Im Jungstadium grüne Hülsen, später mit rötlichen Sprenkeln.

Buschbohne Tendergreen

Samen
20 Korn 2,70 €

Phaseolus vulgaris var. nanus
Ausgezeichnete, fadenlose Sorte. Die Hülsen sind grün und haben eine knackige Konsistenz.
Die Bohnen selbst reifen sehr früh.
Die Samen sind oval und länglich. Auf der schwarzen Grundfarbe sind viele beige bis maronenfarbige Sprenkel verteilt.
Tendergreen wurde 1925 von Calvin Keeney gezüchtet. Sie gehört zu den ersten fadenlosen Sorten überhaupt. Die Hülsen schmecken wie die meisten alten Sorten sehr aromatisch.

Buschbohne Triomphe de Farcy

Samen
20 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Eine französische Bohne mit 20cm langen Hülsen, im Querschnitt rund geformt.
Triomphe de Farcy ist keine zwergig wachsende Buschbohne, sondern hat schon Tendenz zur Reiserbohne. Die Pflanzen werden etwa 50cm hoch. Mit den lila Blüten sehen sie zu jeder Zeit hübsch aus, auch schon vor der Ernte.
Die Kerne sind maronenbraun mit schwarzer Zeichnung, teilweise fast vollständig von der Zeichnung überzogen, so dass man die Grundfarbe nicht mehr erkennt. Sie sind wie die meisten Filetbohnen stabförmig, länglich und schmal.

Buschbohne Tytania

Samen
20 Korn 2,70 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Tytania ist eine Sorte mit sehr breiten, gelben Hülsen.
Die Kornfarbe ist oliv. Die Hülsen sind besonders zart und aromatisch.
Die Hülsen reifen zahlreich und früh. Sie sind etwa 15cm lang und bis 2cm breit.

Buschbohne Verdolino

Samen
20 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Kleine Gourmetbohne aus Italien. Die Sorte wird wegen ihres exquisiten Geschmacks hoch gelobt und ist begehrt.
Gelb-grüne Kornfarbe, um den Nabel dunkelgelb getönt. Die Blüten sind zartrosa, die Hülsen kurz, breit und grün.
Traditionell wird beides gegessen: die frischen, grünen Hülsen und die ausgereiften Kerne.

Buschbohne Wachs Beste von Allen

Samen
25 Korn 2,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Eine herrliche gelbe Bohne mit außergewöhnlich hübschen Samen. Sie sind weiß und nierenförmig, um den Nabel herum mit einer Zeichnung versehen, bei welcher man mit einiger Fantasie einen menschliche Umriss erkennen kann.
Es ist eine der ältesten zugelassenen Sorten, sie ist seit 1942 im Handel.
Die gelben Hülsen sind dickfleischig, saftig und sehr zart.

Buschbohne Wade

Samen
20 Korn 2,70 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Eine klassische Buschbohne mit grünen, rund geformten Hülsen.
Ausgezeichnet als frisch gekochtes Sommergemüse.
Diese Bohne wurde 1952 von Dr. B. Wade in South Carolina/ USA entwickelt. Sie diente als ertragreiche Bohne für Gemüseanbauer. Die Hülsen halten sich gut, was immer von Vorteil ist, wenn man die Bohnen frisch auf dem Mark verkaufen möchte. Sie stellt eine Verbesserung der ersten fadenlosen Bohnen dar.
Mittlerweile ist sie kommerziell nicht mehr in den USA erhältlich.
Die Kerne sind auberginenfarben.

Buschbohne White Navy

Samen
25 Korn 2,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Wurde früher den US-Amerikanischen Soldaten zum Essen gegeben, so hat sie ihren Namen erhalten.
Kleine weiße Bohnen mit mild-cremigen Geschmack für Suppen.
Grüne kurze Hülsen.

Buschbohne Wieringer

Samen
20 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Seit Jahrhunderten wurde diese hübsche Bohne in der Gemeinde Wieringermeer in den Niederlanden kultiviert, wurde aber nach und nach durch eine größere, braune Bohne ersetzt. Wie so oft, galt die Wieringer-Bohne irgendwann als verloren.
In diesem Jahrhundert nahm sich Ruurd Walrecht, ein Mann der sich der Erhaltung von alten Sorten verschrieben hat, dieser besonderen Bohne wieder an und suchte sie jahrelang. Schließlich fand er sie in Kanada bei niederländischen Auswanderern, die nach dem zweiten Weltkrieg emigriert waren und brachte sie nach Europa zurück.
Die Kerne haben einen leichten, raffinierten Geschmack. Was dazu führt, dass diese kleine Bohne immer mehr Fans für sich gewinnt und mit stetig wachsender Begeisterung angebaut wird.

Buschbohne Ying Yang

Samen
20 Korn 2,60 €

Phaseolus vulgaris var. nanus

Zweifarbige Kerne, der eine Teil weiß, der andere schwarz. Teilweise finden sich auch noch vereinzelt schwarze Punkte auf der weißen Seite. Alles in allem eine Bohne mit viel Ähnlichkeit zum chinesischen Zeichen Ying Yang, mit welchem man Harmonie und Relation zwischen zwei gegensätzlichen Dingen ausdrückt.
Die Bohnen sind grün gefärbt, sie können jung gegessen werden. Die hübschen Kerne sind wunderbare Trockenbohnen.

Feuerbohne Achievment

Samen
10 Korn 3,20 €

Phaseolus coccineus

Eine rot blühende Feuerbohne. Blüht üppig und ist damit nicht nur „Bohne“, sondern auch eine Zierde für den Garten. Die Hülsen sind grün, sie können wie Schnippelbohnen gegessen werden, also dann, wenn sich die Samen noch nicht ausgebildet haben.
Ein paar Hülsen sollte man ausreifen lassen um die schönen bunten Kerne zu ernten. Diese dann im Winter wie Körnerbohnen verwenden. Sie sind sehr groß.

Feuerbohne Bulgarische Schneekönigin

Samen
10 Korn 3,20 €

Phaseolus coccineus

Kennen Sie diese atemberaubend schnellen Kletterer? Ein Sprichwort besagt: gib der Bohne eine Stange – und so hoch wird sie. Gib Ihr eine höhere Stange – und sie wird höher. Gib Ihr eine Leiter bis in den Himmel - und sie wird die Engel grüßen.
Sowohl die jungen Fisolen als auch die riesigen weißen Samen können gegessen werden.
Die Sorte ist im ganzen Mittelmeerraum verbreitet und beliebt, in Griechenland kennt man sie unter dem Namen Gigantes.

Feuerbohne Crusader

Samen
10 Korn 3,20 €

Phaseolus coccineus

Crusader ist eine Sorte mit sehr langen Hülsen. Die Bohnen werden bis zu 20cm lang.
Für die optimale Ernte sollten die Pflanzen regelmäßig durchgepflückt werden - so werden ständig neue Bohnenhülsen gebildet.
Die Kerne sind hellrosa mit starker schwarzer Strichelung.

Feuerbohne Eureka Dwarf

Samen
10 Korn 3,20 €

Phaseolus coccineus

Rare, buschig wachsende Sorte. Die Pflanzen werden nur 35cm hoch. Die Samen sind weiß und sehr groß.

Feuerbohne Golden Sunshine

Samen
10 Korn 3,20 €

Phaseolus coccineus

Eine Feuerbohne mit goldenem Laub! Ein Blickfang im Garten, dazu noch die roten Blüten. Gefolgt von leckeren grünen Hülsen. Vor allem im Jungstadium sehr schönes güldenes Laub, zum Sommer hin etwas vergrünend. Entwickelt durch jahrelange Auslese.

Feuerbohne Hestia

Samen
10 Korn 3,20 €

Phaseolus coccineus

Eine Feuerbohne, die wie eine Buschbohne wächst. Die Pflanzen werden nur 30 cm hoch und ranken nicht. Die Blüten sind zweifarbig rot und weiß. Sie blüht überaus zahlreich und sieht damit zu jeder Zeit äußerst attraktiv aus.
Die Samen sind hübsch, pink mit wenigen schwarzen Strichen. Typischerweise besitzt das ein oder andere Samenkorn zusätzlich weiße Flecken, sie sich auf einem Teil der Bohne konzentrieren, also nicht über die gesamte Bohne verteilt.

Feuerbohne Kollumer

Samen
10 Korn 3,20 €

Phaseolus coccineus

Halbreife Kerne leuchten kobaltblau!
Die Feuerbohne Kollumer stammt aus den Niederlanden. Getrocknete Kerne sind schwarz. Die Blüten sind wie bei den meisten Feuerbohnen feuerrot.
Diese Bohne kann in jedem Stadium gegessen werden: die grünen Hülsen, die halbreifen Bohnenkerne oder die getrockneten Samen.
Die dicken, grünen Hülsen werden etwa 20cm lang und sind bis zu 3cm breit, sie sind äußerst ergiebig und fleischig.

Feuerbohne Kontra Dwarf

Samen
10 Korn 3,20 €

Phaseolus coccineus

Eine von den vier buschig wachsenden Feuerbohnen. Die Samen sind weiß. Sie sind leicht durchscheinend, denn man erkennt die Aderung bei jeder einzelnen Bohne.
Die Bohnenkerne kann man halbreif und reif essen. Halbreif lassen sie sich auch gut einfrieren, so hat man auch im Winter frische Bohnen. Die Hülsen wie normale Bohnen verwenden.

Feuerbohne Lady Di

Samen
10 Korn 3,20 €

Phaseolus coccineus

Fadenlose Feuerbohne, die schon beachtlich früh lange Bohnen bildet.
In Großbritannien sind Feuerbohnen die beliebtesten Bohnen für den Garten, Lady Di - benannt nach der Prinzessin von Wales - ist eine beliebte englische Sorte sowohl bei Kleingärtnern als auch im professionellen Anbau. Die Bohnenkerne sind kräftig rosa getönt mit schwarzer Strichelung.

Feuerbohne Magier

Samen
10 Korn 3,20 €

Phaseolus coccineus

Lilafarbenes Korn mit leichter, schwarzer Sprenkelung.
In der Steiermark werden die Feuerbohnen als Käferbohnen bezeichnet. Die Bohnen entweder grün essen oder die ausgereiften Samen ernten. Sie sind schön groß, damit ist viel Masse innerhalb kurzer Zeit geerntet.
Feuerbohnen sind robust, sie verlangen nicht so viel Wärme wie andere Bohnen, wachsen eifrig und tragen jedes Jahr zuverlässig.
Rezept: Steirischer Käferbohnensalat
Bohnen weich kochen, abkühlen lassen und dann mit gehackten Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Essig je nach Geschmack anrichten. Schmeckt besonders gut zu frischem Brot mit Butter.

Feuerbohne Painted Lady

Samen
10 Korn 3,20 €

Phaseolus coccineus

Sehr alte Feuerbohnensorte, die bereits 1633 erwähnt wurde. Es ist eine der wenigen zweifarbig blühenden Sorten. Die Schmetterlingsblüten sind rot (Flügel) und weiß (Fahne). Sehr hübsch!
Die Pflanzen sind eine Zierde in jedem Garten. Junge Hülsen schmecken sehr gut. Sie wachsen zahlreich an der Pflanze.
Auch die Samen haben eine seltene Farbe: beige mit brauner Strichelung zum Nabel hin.

Feuerbohne Pickwick

Samen
10 Korn 3,20 €

Phaseolus coccineus

Pickwick ist eine niedrige Feuerbohne. Die Pflanzen werden nur 40cm hoch. Je nach Standort - z.B. auf trockenen Böden - wachsen die Pflanzen immer noch sehr zufriedenstellend, den sie sind sehr genügsame Pflanzen, die keine besonderen Ansprüche stellen.
Sie blühend leuchtend rot. Den Blüten folgen kurze, saftige, grüne Bohnen. Die Körner sind rot mit schwarzer Strichelung.

Feuerbohne Piekny Jas

Samen
10 Korn 3,20 €

Phaseolus coccineus

Traditionelle polnische, hochwachsende Feuerbohne mit weißen Blüten und weißen Samen. Es ist eine alte, historische Sorte, die nur noch regional verbreitet ist.
Das Dynajec-Tal im Süden Polens ist nicht nur ein touristisch attraktives Gebiet, dort werden auch die großen, weißen Bohnen angebaut. Mit den Bohnen bekommt man alles, sogar Würstchen, die Bohnen enthalten. Die Samen sind nierenförmig, seitlich abgeflacht und glänzend. Sie schmecken süßlich, sie haben eine ganz feine Textur. Sie benötigen nur eine Kochzeit von 10min um gar zu werden.

Feuerbohne Riese

Samen
10 Korn 3,20 €

Phaseolus coccineus

Doppelt so groß wie die anderen, an sich schon riesigen Feuerbohnen!
Feuerbohnen können schon ab Ende April ausgesät werden und bilden den ganzen Sommer bis in den Spätherbst grüne Fisolen (grüne Bohnenhülsen). Die Körnerernte dann als Abschluss noch im Herbst als schmackhafter Wintervorrat.

Feuerbohne Sadies Horse Bean

Samen
10 Korn 3,20 €

Phaseolus coccineus

Eine wunderschöne Mischung von Farben, darunter rosa, schwarz gefleckt, lavendel mit Streifen, braun und weiß.
Die Hülsen sind riesig und können jung wie grüne Bohnen gegessen werden. Die Kerne der ausgereiften Hülsen als bunte Trockenbohnen verwenden.
Dieser Mix wird seit über hundert Jahren von der gleichen Familie gepflegt und angebaut.
Die Blüten erscheinen in weiß, zartrosa und rot. Sie blühen den ganzen Sommer lang. Einfach immer schön anzuschauen.

Feuerbohne Scarlet Emperor

Samen
10 Korn 3,20 €

Phaseolus coccineus

Scarlet Emperor ist eine historische Sorte aus dem Jahr 1906. Das Korn besitzt eine helllila Grundfarbe und ist zum größten Teil mit schwarzen Strichen versehen. Die Hülsen sind äußerst wohlschmeckend, sie haben einen intensiv bohnigen Geschmack und eine feine Textur. Sie erscheinen zahlreich an der Pflanze. Die Blüten sind feuerrot.

Feuerbohne St. George

Samen
10 Korn 3,20 €

Phaseolus coccineus

Die Sorte mit beigefarbenen Samen und wenigen schwarzen Sprenkeln. Diese seltene Samenfarbe stellt so etwas wie den Heiligen Gral bei Feuerbohnen dar!
St. George ist eine britische Feuerbohnensorte.
Die Blüten sind zweifarbig, rot und weiß.
Die bis zu 30cm langen Hülsen sind hellgrün und sehr fleischig. Wer regelmäßig durchpflückt, kann über einen sehr langen Zeitraum grüne Bohnen ernten. Sie sind knackig, saftig und haben einen feinen Geschmack.

Feuerbohne Streamline

Samen
10 Korn 3,20 €

Phaseolus coccineus

Streamline hat ganz lange Hülsen, sie werden etwa 30cm lang (mitunter sogar noch länger). Die Hülsen sind gerade und dunkelgrün.
Die Samen sind hellterrakottafarben mit schwarzen Strichen.
Es gibt nichts schönes als Abends nach dem Feierabend eine Runde durch seinen Garten zu drehen und sich die frischen, zarten Bohnen für das Abendessen zu pflücken!

Feuerbohne Sunset

Samen
10 Korn 3,20 €

Phaseolus coccineus

Blüht herrlich rosa! Sunset ist die einzige Feuerbohne, die eine solche Blütenfarbe hat.
Die Samen sind dunkelpink mit schwarzer Strichelung zum Nabel hin. Die Strichelung ist so stark ausgeprägt, dass sie die Bohne fast vollständig bedecken und nur wenig von der dunkelpinken Grundfarbe preisgegeben.

Feuerbohne Wolfegg

Samen
10 Korn 3,20 €

Phaseolus coccineus

Ein Feuerbohnenmix aus drei verschiedenen Sorten: schwarzen Samen, die frisch aus der Hülse leicht blau glänzen, violett, mit einem dunklen Netz überzogen und lila mit wenigen schwarzen Strichen.
Stammt aus Wolfegg.
Die Kerne für Suppen oder Salate. Die grünen Hülsen schmecken aromatisch.

Meterbohne (Buschform) Soldier

Samen
20 Korn 2,70 €

Vigna unguiculata subsp. sesquipedalis

Auch von Meterbohnen gibt es verschiedene Formen: Sorten, die wie Stangenbohnen hoch hinaus wollen und Sorten, die wie Buschbohnen wachsen, also niedrig bleiben.
Soldier ist eine solche Busch-Meterbohne.
Die Hülsen werden selbstverständlich nicht so irre lang wie die der rankenden Meterbohne, sie messern aber immerhin 30cm. Also eine kurze Meterbohne :-).
Die Hülsen sind zweifarbig; grün mit roter Maserung. Die Kornfarbe ist weiß, um den Nabel schwarz.
Die Blüten sind der Hingucker: als Knospe gelb, aufgeblüht dann reinweiß und größer als bei normalen Buschbohnen!
Diese Bohnensorte mag Wärme, ein warmer Standort ist wichtig für das Gedeihen.

Meterbohne (Buschform) Suranee

Samen
20 Korn 2,70 €

Vigna unguiculata subsp. sesquipedalis

Buschform mit grünen Hülsen und braun gesprenkelten Samen.
Die Pflanzen wachsen auf eine Höhe von 40cm heran, sie ranken nicht.
Die langen Hülsen haben eine feste, knackige Textur und schmecken schön würzig. Es ist eine Sorte aus Thailand, wo diese Bohnenart Grundnahrungsmittel ist.
So ziemlich alles kann gegessen werden: Blüten, junge Triebe, Hülsen und auch die frischen oder getrockneten Samen.

Meterbohne 3-Feet-Plus

Samen
20 Korn 2,70 €

Vigna unguiculata subsp. sesquipedalis

Endlos lange Bohnen, die wie dicke grüne Makkaroni an der Pflanze hängen. Diese Sorte stammt aus Taiwan. Die Hülsen erreichen eine Länge von 90cm. Für beste Erfolge im Gewächshaus oder Folienhaus anbauen!
Die Samen sind zweifarbig, weiß mit rot.
Sie müssen auch nicht warten, bis die Bohnen die Endlänge erreicht haben, sie können in jedem Stadium verzehrt werden.

Meterbohne Green Noodle

Samen
20 Korn 2,70 €

Vigna unguiculata subsp. sesquipedalis

Eine asiatische Spezialität. Die aromatischen Bohnen werden bis zu 50cm lang. Stellen Sie sich vor, in den Garten zu gehen und nur vier Bohnen zu ernten um ein schnelles Gericht zu zaubern. Die Bohnen in kurze Stücke schneiden, etwas Öl im Wok erhitzen und die Bohnen nur etwa fünf Minuten darin zu braten. Geraspelte Möhre und etwas Weißkohl hinzugeben und mit Sojasauce würzen. Fertig in 10 Minuten. Dazu Nudeln. Dieses Gericht schmeckt köstlich und ist so einfach! Keine Sorge wegen der geringen Garzeit, es ist keine Bohne der Art Phaseolus, sondern eine Vigna, die sogar roh verzehrt werden kann. In Asien werden auch die jungen Blätter kleingeschnitten und wie Spinat gegessen.

Meterbohne Nero

Samen
20 Korn 2,70 €

Vigna unguiculata subsp. sesquipedalis

Schwarzsamige Sorte der beliebten asiatischen Bohne. Wird als Spargel unter den Bohnen gehandelt - wegen des zartes Fleisches der grünen Bohnen und des frischen Geschmacks. Die Bohnen können bis zu 50cm lang werden. Unbedingt eine Rankhilfe geben - ist nicht nur gut für die Bohne, auch für den Rücken …

Meterbohne Purple Pod

Samen
20 Korn 2,70 €

Vigna unguiculata subsp. sesquipedalis

Eine fantastische Meterbohne mit lilafarbenen Hülsen. Sehr selten! Die Hülsen sind köstlich und voller gesunder Inhaltsstoffe. Wenn die Bohnen nur leicht gebraten werden, behalten sie sogar ihre schöne Farbe. Diese Bohne wird auch manchmal als Spargelbohne bezeichnet, wegen des guten Geschmacks.
Unter guten Bedingungen, also schön warm, produzieren die langen Ranken den ganzen Sommer bis in den Herbst frische, langen Bohnen. Trockenheit ist kein Problem für die Pflanzen, der Ertrag steigt aber deutlich mit guter Bewässerung.
Die Kerne sind zweifarbig, rot mit wenigen weißen Inseln.

Mondbohne

Samen
25 Korn 2,70 €

Phaseolus lunatus

Mondartig gebogene Hülsen und Samen, die wie Muscheln aussehen! Die getrockneten Bohnenkerne haben einen feinen, buttrigen Geschmack. Eine Delikatesse!
Mondbohnen sind enge Verwandte unserer grünen Stangenbohnen, sie lieben einen sonnigen Standort. Diese Bohnenart stammt aus Peru.

Mondbohne/ Limabohne Christmas

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus lunatus

Wunderschöne Limabohne mit rot gefleckten Samen.
Der Geschmack geht in Richtung Esskastanie, also ein ganz besonders feines Aroma!
Diese Bohne benötigt etwas mehr Wärme.

Mückenbohne

Samen
40 Korn 2,20 €

Vigna faconitifolia

Ein kurioser Winzling im Bohnensortiment, denn die Samen sind nur 4mm groß.
Grüne Hülsen essbar als auch die weichen und die getrockneten Samen.
Die getrockneten Samen schmecken als Sprossen aus den Kernen besonders lecker, nussig und leicht süßlich.
Wächst ganz anders als die uns bekannten Bohnen: wird nur 20cm hoch aber bis zu 1,5m breit - gemeint ist eine Pflanze! Durch die dichten Triebe und Blätter eine ideale Sommerpflanze für den Garten oder fürs Gewächshaus zur Unkrautunterdrückung auf Beeten mit hohen Gemüsesorten.

Mungobohne

Samen
50 Korn 2,20 €

Vigna radiata

Die Mungobohne werden Sie schon öfter gegessen haben, als Sie glauben.
Sie ist die Bohne, aus der die „Sojasprossen“ hergestellt werden! Wir Europäer befinden uns in dem Irrglauben, es handele sich dabei um Sojabohnen, da Sojasprossen eigentlich ein falsch gewählter Name ist.
Die „Sojasprossen“ sind ganz einfach zu machen.
Benötigte Zutaten: ein großes Einmachglas, einen Haushaltsgummi, einen Teller, ein kleines Stück Tuch, 1 El Mungobohnensamen.
Samen mit Wasser einen Tag einweichen, Wasser abgießen. Nun das Glas mit dem Gummi und dem Tuch oben verschließen, auf den Kopf stellen. Einen Teller darunterlegen, damit das restliche Wasser aufgefangen werden kann.
Nun Bohnen zwei Tage lang jeweils früh und abends mit Wasser auffüllen, 10 min stehen lassen und Wasser wieder abgießen. Jedesmal wieder das Glas mit dem Tuch auf den Kopf stellen.
Am dritten Tag sind die Sojasprossen=Mungobohnensprossen fertig.
Kann genauso mit allen Linsensorten und Kichererbsensorten gemacht werden!
Die Mungobohne kann jedoch noch mehr: im Garten ausgesät kann man die grünen Hülsen ernten, die weichen Samen, die getrockneten Samen.

Puffbohne Crimson Flowered

Samen
20 Korn 3,20 €

Vicia faba

Eine der wenigen rotblühenden Sorten! Atemberaubend schnell schieben sich die purpurroten Blüten dieser alten Sorte empor, gefolgt von kurzen, aufrecht stehenden Hülsen in denen sich die köstlichen Bohnen befinden. Auch als Zierpflanze ganz toll, z.B. zur Einfassung von Gemüsebeeten.
Puffbohnen können auch in Kübeln angebaut werden, sie sind recht anspruchslos. Die Pflanzen wachsen aufrecht und sind auch bei Wind stabil.
Die Kornfarbe ist olivgrün.

Puffbohne Extra Precoce a Grano Violetto

Samen
20 Korn 3,20 €

Vicia faba

Frühreife Sorte mit violetten Bohnenkörnern. Pro Hülse werden bis zu 6 große, sehr zarte Körner gebildet. Die Sorte stammt aus Italien und heißt übersetzt „Extra Frühe mit violetten Samen“ - sie reift auch sehr zeitig.
Rezept: Geröstete Puffbohnen
Puffbohnen über Nacht einweichen. Wasser abgießen und abtropfen lassen. In einer Pfanne mit 2 El Öl bei wenig Hitze etwa 10min rösten, dabei immer gut umrühren. Salzen. Eine leckere Knabberei.

Puffbohne Habas Verdes

Samen
20 Korn 3,20 €

Vicia faba

Mittelgroß werdende Sorte mit grünen Samen, die auch getrocknet noch ziemlich grün sind.
Rezept: Puffbohnen als Beilage
500g frische Puffbohnenkerne in Wasser weichkochen. Wasser abgießen.
3 Zwiebeln fein hacken und in etwas Öl angießen. Hitze herunterschalten und 1 Becher Crème fraîche und 150g Sahne unterrühren. Kurz ziehen lassen. Je 1 EL gehackten Majoran und Bohnenkraut hinzufügen. Nur noch salzen und pfeffern und sofort servieren. Dazu passt Kurzgebratenes und Kartoffelpüree sehr gut.

Puffbohne Hangdown

Samen
20 Korn 3,20 €

Vicia faba

Hang Down bildet sehr große Hülsen. Während der Reife stehen die grünen Bohnen noch aufrecht, biegen sich unter der Last der dicken Kerne später gen Boden. Sie hängen herunter, wie der englische Name uns schon verrät.
Sowohl die noch grünen, weichen Bohnenkerne als auch die getrockneten Bohnenkerne werden verwendet. Blüht schwarz-weiß gefolgt von vielen Hülsen pro Pflanze an einem festen aufrechten Stängel, der nicht angebunden werden braucht - wie übrigens bei keiner einzigen Puffbohne.
Aussaat schon ab Mitte Februar, denn sie verträgt einige Grade an Minustemperaturen.
Rezept: Grüne Puffbohnen mit Rind
150g ausgeschälte (altdeutsch: ausgesäuselte) grüne weiche Puffbohnenkerne, 250g Tomaten, 250g Rindfleisch und 250g rote Paprika, 1 gehackte Zwiebel, 2 Zweige Orangenthymian, 1 Hand voll Petersilie, 1 Glas Weißwein, Salz, Pfeffer
Tomaten und Paprika klein schneiden.
Rinderstreifen und Paprikastreifen scharf anbraten und Tomaten und Puffbohnen hinzugeben.
Mit dem Weißwein ablöschen. 20 min garen. Gezupfte Thymianblättchen zugeben und nochmals 10 min garen.
Mit Salz und Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.

Puffbohne Jankiel Bialy

Neu

Samen
20 Korn 3,20 €

Vicia faba

Helle Puffbohnensorte aus Polen. Die Samen sind zartgrün, fast weiß. Die Sorte ist beliebt in ganz Polen, die Kultivierung ist sehr einfach, der Ertrag überdurchschnittlich hoch - vor allem auf Grund der Größe der Einzelbohnen, denn sie sind sehr groß.
Die Samen sind so schmackhaft, dass sie am liebsten frisch verzehrt werden. An vielen Straßenständen werden ausgepulte Puffbohnen in Tüten angeboten, sie sind begehrt und sehr schnell verkauft.
Die Pflanzen können bis 1,2m hoch werden. Eine Pflanze bildet 8 bis 10 Hülsen mit einer Länge von 12 bis 15cm.
Getrocknete Samen für den Wintervorrat sind beige.
Ausgesät werden sollte ab Ende März. Die Bohnen benötigen keinen warmen Boden um zu keimen.

Puffbohne Karmazyn

Samen
20 Korn 3,20 €

Vicia faba

Sehr ungewöhnliche und attraktive Puffbohnensorte mit rosafarbenen Samen.
Die Sorte stammt aus Osteuropa und ist dort wegen des hervorragenden Geschmacks und der hohen Erträge beliebt. Die Bohnenkerne schmecken am besten frisch, also wenn sie noch weich sind. Sie werden schnell gar und behalten so auch ihre schöne Farbe. Getrocknete Körner sind dunkler gefärbt, sie sind dann kräftig pink. Die Pflanzen sind robust und bleiben kompakt, sie wachsen überall und haben keine besonderen Ansprüche.

Puffbohne Reina Mora

Samen
20 Korn 3,20 €

Vicia faba

Tief brombeerfarbene, sehr große Körner. Die Pflanzen werden etwa 50cm hoch, an jeder Pflanze wachsen zahllose Hüllen in den Blattachseln. Sie reifen früh. Die Hülsen selbst sind etwa mittelgroß.
Die Bohnenkerne entweder frisch essen, wenn sie noch weich sind oder als getrocknete Bohnenkerne verwenden.

Puffbohne The Suttons Dwarf

Neu

Samen
20 Korn 3,20 €

Vicia faba

Niedrig wachsende Puffbohnensorte für kleine Gärten oder Balkon. Ursprünglich vom britischen Traditionssamenhaus Suttons im Jahr 1925 gezüchtet.
Die buschig wachsenden Pflanzen haben den Vorteil, dass sie keine Stütze benötigen. Sie verzweigen sich bereitwillig, an jedem Trieb wachsen so viele Hülsen dass dennoch viel geerntet werden kann. Jede Hülse enthält vier bis fünf Bohnen von hervorragender Qualität, sehr zart und aromatisch.
Besonders hübsch ist auch die Blüte: weiß mit einem schwarzen Fleck, ein echtes Schwarz im Pflanzenreich, nicht etwa ein dunkles Blau oder Violett. Sie sind eine ausgezeichnete Nektarquelle für die ersten Bienen und andere nützliche Insekten im Garten.

Puffbohne Turkish Tube

Samen
20 Korn 3,20 €

Vicia faba

Lange grüne Hülsen. Getrocknet sind die Kerne grünlich-braun. Die Kerne werden besonders groß.
Klassisches Rezept: Dicke Bohnen mit Speck
125g Speck in einer Pfanne auslassen, eine geschnittene Zwiebel zugeben und anbraten. Beiseite stellen. Aus 1 El Mehl und 1 EL Butter eine klassische Mehlschwitze zubereiten umd mit 125ml Gemüsebrühe ablöschen. 500g frische, weiche Puffbohnenkerne dazugeben Würzen mit Salz, Pfeffer, Curry. 4 Knackwürste und ein paar Zweige Bohnenkraut hinzugeben.
Alles köcheln lassen bis die Puffbohnen weich sind.

Puffbohne Urform

Samen
20 Korn 3,20 €

Vicia faba

Kleine, süße Puffböhnchen mit einer Korngröße von „nur“ 1cm, was der Größe einer mittelgroßen Gartenbohne der Art Phaseolus entspricht. Es ist die Urform der Puffbohne, die später durch jahrhundertelange Auslese zu ihrer heutigen Größe gezüchtet wurde.
Diese hier bildet sehr produktive Pflanzen, von nur vier Exemplaren kann man eine leckere Gemüsebeilage für ein Essen ernten. Geerntet wird im Juni.
In den Hülsen sind die weichen Kerne von einem weichen, an Watte erinnernden Flaum umgeben.
Lecker sind die Bohnen halbreif, also noch grün und weich, wenn sie nur kurz gebraten werden, innen sind die dann butterzart, die Haut hat noch Biss.
Die Sorte schmeckt aromatischer als alle ihre Nachfahren. Hat uns richtig gut gefallen.

Puffbohne White Windsor

Samen
20 Korn 3,20 €

Vicia faba

Historische Puffbohnensorte, welche einst nur dem amerikanischen Adeligen (Upper Class) vorbehalten war. Die Bohnen sind bei der Ernte im halbreifen Zustand, also wenn sie noch weich sind, sehr hell, fast weiß. Auch die getrockneten Samen haben eine sehr helle, hellgrüne Farbe. Sie galten als chicer und edler als die ordinären Puffbohnen mit grüner Farbe.
Die Sorte hat eine sehr lange Tradition: um 1300 wurde sie von Portugal nach England gebracht und dort vermehrt angebaut. Mit der Neubesiedlung Amerikas gelangte sie dann über den großen Ozean, wo sie die begehrteste Puffbohnensorte der damaligen Zeit wurde.
Selbst Thomas Jefferson soll sie in seinem Garten gehegt und gepflegt haben.
Sie haben einen buttrigen, ganz leicht süßlichen, an Esskastanien erinnernden Geschmack.

Reiserbohne Bamberger Blaue

Neu

Samen
10 Korn 4,70 €

Phaseolus vulgaris

Wunderschöne blaugesprenkelte Kerne. Die Kerne sind recht groß. Die Grundfarbe ist beige.
Es ist eine alte Lokalsorte aus Bayern, die 1980 von Ludwig Watschong auf einem Bamberger Bauernmarkt entdeckt wurde.
Die Pflanzen wachsen typisch für Reiserbohnen etwa einen Meter hoch. Die Blüten sind lila.

Reiserbohne Black Pearl

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris

Kleine schwarze Bohnenkerne, lila Blüten. Die grünen kurzen Hülsen jung als Filetböhnchen ernten.
Brasilianische Sorte und wichtigste Zutat für Feijojda, dem brasilianischen Nationalgericht.
Halbreif geerntete Bohnenkerne braucht man nur kurz kochen oder mitbraten, sie sind violett gefärbt.

Reiserbohne Capitano

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris

Sehr leckere Reiserbohne mit gelben, breiten Hülsen. Wer sie einmal gegessen hat, möchte keine andere mehr! Die Bohnen haben einen köstlichen Geschmack und sind fadenlos. Intensiv bohnig und sehr zart.
Die Samen sind weiß.

Reiserbohne Cherokee Trail of Tears

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris

Eine alte Indianersorte. Die Legende besagt, dass aus jeder Träne, die die Cherokee Indianer bei Ihrem Einzug ins Reservat über den „Trail of Tears“ vergossen, eine Bohne wuchs.
Die Kerne sind glänzend schwarz und länglich, die Hülsen färben sich von grün über rot nach dunkelviolett. Robust, gesund, frühreifend und reichtragend.

Reiserbohne Ojo de Cabra

Samen
20 Korn 2,70 €

Phaseolus vulgaris

Die Kerne haben eine braune Grundfarbe mit dunkelbraunen, metallisch glänzenden Streifen.
Behält auch nach dem Kochen die schöne Farbe.
Heißt übersetzt: Ziegenauge.
Wird in ganz Südamerika gegessen, am beliebtesten sind die Bohnen in Mexico und Peru.
Grüne Hülsen.

Reiserbohne Purple Prince

Samen
10 Korn 4,70 €

Phaseolus vulgaris

Fast alles an dieser außergewöhnlichen Bohne ist lila! Die Kerne sind lila-weiß gemustert, was sehr selten bei Bohnen ist. Stängel und Blüten sind ebenfalls auffallend lila gefärbt. Die Hülsen sind tief violett gefärbt, sie sind sehr aromatisch und im Jungstadium sehr zart. Sie reifen sehr früh, es ist eine der ersten Bohnen im Garten.
Die Pflanzen wachsen etwa einen Meter hoch.
Extrem rar.

Reiserbohne Rote Kidney

Samen
20 Korn 2,20 €

Phaseolus vulgaris

Jung als Grüne Bohne essbar. Sie sind nicht fadenlos, dafür sehr ‚bohnig'. Nicht geerntete Bohnen als frische, noch weiche Bohnenkerne verwenden oder ganz ausreifen lassen und man hat die getrockneten roten Kidneybohnen. Sie sind einzigartig, da sie die Aromen der Zutaten annehmen und das Gericht damit abrunden.
Klassisches Rezept: Chili con Carne
500g Hackfleisch anbraten. Eine klein geschnittene Zwiebel, vier zerkleinerte Knoblauchzehen, 1 Chili Red Savina (andere gehen auch, aber der schmeckt am besten dazu) Salz, Pfeffer, 1TL gerösteten und zerstoßenen Kreuzkümmel und 3EL Tomatenmark zugeben. 10 klein geschnittene Tomaten und am besten frische, rosarote, noch nicht harte Kidneybohnen dazugeben. 20 min köcheln lassen.
Rezept 2: Mexikanische Bohnenpaste
100g Bohnenkerne über Nacht einweichen, dann kochen bis sie weich sind.
1 Zwiebel, 5 Knoblauchzehen zerkleinern, in der Pfanne mit etwas Öl anbraten. Bohnen dazugeben.
Alles pürieren und mit dem Saft einer halben Zitrone, 2 gehackte Korianderzweige z.B. Quillquina unterheben. Ist die Masse zu fest, etwas Wasser zugeben. Schmeckt lecker als Brotaufstrich oder als Dipp für Tacos.

Reiserbohne Tarahumara Bakamina

Samen
20 Korn 2,70 €

Phaseolus vulgaris

Glänzend weinrote Bohne mit einem feinen schwarzen Ring um den Nabel. Stammt aus Südamerika.
Exzellente grüne Bohnenhülsen und eine wunderbare Trockenbohne. Die getrockneten Bohnen haben eine fleischige Textur.

Reiserbohne Weiße Perle

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris

Kleine weiße Bohne mit schmelzender, cremiger Textur. Ungeheuer reich tragend! Bildet kurze grüne Hülsen. Weiße Blüten, die sich später gelb färben.
Wir haben diese Bohne als Test in einer großen Wannen angebaut um zu schauen, ob sie sich auch als Balkongemüse im Kübel eignet.
Von einer Reihe Bohnen konnten wir wochenlang ernten. Funktioniert also bestens!

Sojabohne Agate

Samen
20 Korn 3,20 €

Glycine max

Hübsche Sojabohnensorte, die original aus Japan stammt. Die Kerne sind braun mit Farbverlauf nach dunkelbraun. Die dunkelbraune Farbe verläuft fein in die helle Grundfarbe. Sie haben einen tollen Geschmack und sind reich an Proteinen. Die Sojabohne Agate reift sehr früh. Die kleinen Pflanzen sind sehr produktiv, was die Ernte sehr vereinfacht. Schon mit wenigen Pflanzen ist immer genügend vorhanden.
Sojabohnen geben übrigens auch einen anderen, leckeren Snack ab.
Rezept: Geröstete Sojabohnen
Bohnen über Nacht in Wasser einweichem, am nächsten Tag das Wasser weggießen und die Bohnen gut abtropfen lassen. In einer Pfanne mit wenig Öl etwas 5min rösten.
Salzen. Fertig.

Sojabohne Black with Green Heart

Samen
20 Korn 3,20 €

Glycine max

Eine schwarze Sojabohne, die innen grün gefärbt ist. Wie es bei uns unzählige Stangenbohnen gibt, existieren in Japan unzählige Sorten Sojabohnen.
Die Samen sind durchschnittlich etwa 0,7cm groß und rundlich geformt, sie glänzen stark.
Beliebt sind die schwarzen Bohnen als würzig-süße Beilage.
Rezept: Süßwürzige Sojabohnen
100g Sojabohnen über Nacht einweichen, das Wasser abgießen und mit frischem Wasser weich kochen, was je nach Alter der getrockneten Samen zwischen 15 min (frisch geerntet) und 50 min (nach drei Jahren Lagerung) dauern kann. 80ml Sojasauce, 3 EL Sirup oder Zucker, 1 El geröstete Sesamkörner und eine gehackte Knoblauchzehe mit 250ml Wasser verquirlen.
Alles aufkochen und die abgegossenen Bohnen hinzufügen. Nochmals kurz aufkochen lassen und ohne Wärmezufuhr noch etwas ziehen lassen.

Sojabohne Envy

Samen
20 Korn 3,20 €

Glycine max

Samenfeste Sojabohnensorte und selbstverständlich ohne Genmanipulation! Das gibt es tatsächlich auch noch!
Sojabohnen sind die meistangebauten Bohnen weltweit. Auf jedem Kontinent - außer der Arktis und Antarktis - wird diese Bohne kultiviert. Selbst in Europa und Deutschland werden Sojabohnen feldweise angebaut.
Sojabohnen werden zu allen erdenklichen Produkten verarbeitet: Sojamehl, Sojamilch, Sojasauce, Tofu, Sojaöl usw.
Die seltene Sorte Envy hat grüne Kerne.
Sie wächst wie eine Buschbohne, die Hülsen werden in den Blattachseln gebildet und wachsen wie gespiegelt meist paarweise. Sie sind rau und nicht zum Verzehr geeignet. Die Samen sind rund. Sie werden halbreif oder reif geerntet und wie frische Bohnenkerne oder Trockenbohnen verarbeitet. Durchgebohrt geben sie auch hübsche Perlen für Ohrringe und Ketten ab (siehe an Hals und Ohr der verrückten Kollegen).

Sojabohne Hokkaido schwarz

Samen
20 Korn 3,20 €

Glycine max

Diese Sorte wird im rauen Klima der Insel Hokkaido in Japan angebaut.
Die Bohnenkerne sind recht groß, sie sind im getrockneten Zustand 1cm lang. Die Sorte reift trotz ihrer Größe auch bei uns aus.
In Japan gibt es einen Snack Edamame, der aus den grünen Hülsen samt jungen Bohnenkernen bereitet wird.
Rezept: Edamame
Junge, grüne Sojabohnen werden samt grüner Hülse für wenige Minuten in kochendes Wasser gegeben. Dann herausnehmen, abtropfen lassen und salzen.
Man isst die Kerne, indem man die Hülsen in den Mund schiebt, zubeißt und die Hülsen wieder rauszieht, also genau so wie Weißwurst essen. Die Kerne werden dabei rausgedrückt. Die leeren Hülsen isst man nicht mit, sie geben aber noch einmal extra Geschmack beim Zubeißen ab.

Stangenbohne A Cornetto Largo Verde

Samen
15 Korn 2,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Reichtragende italienische Sorte mit grünen, breiten Hülsen. Die Bohnen können bis 20cm Länge erreichen, sie sind etwa 2cm breit.
Wir konnten gut 8 Mal von dieser Sorte ernten.
Die Kerne sind weiß.

Stangenbohne Amish Gnuddle

Neu

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Stangenbohne Anellino Giallo

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Fadenlose, kipfelförmige Bohne. Die Hülsen sind geringelt, sie bilden die Form des Buchstabens „C“. Die Hülsenfarbe ist hellgelb. Dies ist ein alter Bohnentyp, den es heute so nicht mehr gibt.
Die Bohnen bleiben immer zart und saftig, selbst wenn sich die Kerne im Inneren schon abzeichnen. Die Kornfarbe ist rot-braun marmoriert.
Annellino Giallo ist eine späte Sorte. Prima in Kombination mit frühen Sorten, so hat man immer Bohnen zur Hand. Viele Kunden schreiben, dass sie Bohnen um zwei Wochen versetzt stecken, damit sie laufend bis in den Herbst ernten können. Was den gleichen Effekt erzielt, wenn man frühe, mittlere und späte Sorten zusammen anbaut. Vor allem hat man so mehr Vielfalt auf dem Teller.
Die Hülsen schmecken sehr gut, wirklich edelaromatisch.

Stangenbohne Babuschka

Samen

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

15 Korn 2,70 €

Babuschka ist eine alte Sorte aus Russland. Die Kerne sind beige mit hellbraunen Sprenkeln. Hauptsächlich handelt es sich um eine Körnerbohne, es werden die getrockneten Samen gegessen. Wir haben festgestellt, dass die meisten Körnerbohnen Hülsen tragen, die besonders geschmackvoll sind. Diese können und sollten jung gegessen werden, später eignen sie sich nicht mehr dazu. Die Bohne ist ab dann wieder was sie ursprünglich war: eine Körnerbohne.

Stangenbohne Berner Landfrauen

Samen

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

15 Korn 3,20 €

Eine Landsorte aus der Schweiz, die von den Landfrauen gepflegt und erhalten wurde. Die Hülsen sind rund im Querschnitt, fadenlos, grün mit violetten Sprenkeln.
Samen hellbraun mit schwarzen Sprenkeln.

Stangenbohne Bitxo

Samen

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

15 Korn 3,20 €

Rundliche, beigefarbene Körner mit einem ganz zarten rosa Hauch und minimaler zartgrüner Strichelung. Um den Nabel mit orangefarbenem Ring, der fein nach außen hin verläuft.
Bitxo ist eine regionale Spezialität aus Katalanien. Die Bohnen werden traditionell als scharfes Gericht gekocht. Die Hülsen sind während der Reife rötlich bis pink überhaucht.

Stangenbohne Blaue Meerbarbe

Neu

Samen

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

10 Korn 4,70 €

Schillernd blaue Bohnenkerne! Sehr seltene Bohne, die zudem auch noch schillernd violettblaue Bohnenhülsen bildet.
Die Farben Blau und Lila sind bei Bohnen äußerst selten, wir konnten zwar einige Sorten davon zusammentragen, sie bleiben aber eine Kostbarkeit in der natürlichen Vielfalt.
Die Blüten von manchen Pflanzen, so auch dieser, sind aprikot, eine Farbe, die sonst nur bei Feuerbohnen vorkommt.
Gegessen werden können sowohl die Hülsen als auch die getrockneten Bohnen.

Stangenbohne Blauhilde

Samen

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

20 Korn 2,20 €

Die fadenlosen Hülsen sind attraktiv violett gefärbt. Dadurch gut erkennbar und sehr gut pflückbar. Beim Kochen verwandelt sich die Farbe in ein besonders appetitliches smaragdgrün.

Stangenbohne Borlotto Lingua di Fuoco

Samen

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

15 Korn 2,70 €

Die Borlotto-Bohnen sind eigentlich reine Körnerbohnen. Die Hülsen müssen sie aber unbedingt probieren! Nein, nicht fadenlos, dafür aber hocharomatisch! So wie bei fast alle Bohnen, die zur Körnergewinnung dienen, schmecken die Hülsen einfach viel intensiver, bohniger.
Die Kornfarbe ist lachsrosa mit weinroten Streifen, ganz trocken dann beige mit braunen Streifen.
Die Hülsen sind jung grün und breit, später dann mit roten Streifen. Bei Vollreife, also der Zeit, wenn man die Kerne locker mit den Fingern auspulen kann, feuerrot mit gelber Grundfarbe.

Stangenbohne Buenos Aires Selektion Condor

Samen

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

15 Korn 3,20 €

Leckere grüne Hülsen mit leuchtend rotem Überzug. Spät reifend, aber gut!
Die Kerne sind hellbraun mit dunkelbraunen Streifen.

Stangenbohne Chiara

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris
Eine Stangenbohne mit ovalrunden Körnern, etwa zu einem Drittel weiß, der Rest ist cappuccinofarben.
Die Hülsenfarbe ist apfelgrün, Blüten in weiß und zartgelb.
Rezept: Vegetarische Bohnen-Auberginen-Suppe (für eine Person):
Eine Hand voll Bohnen in kurze Stücke schneiden.
1 kleine grüne Aubergine wie Thai Round Green klein schneiden. Mit wenig Wasser gerade so bedecken. Salzen und 15 min köcheln. Verfeinern mit 1EL Olivenöl, ein paar Tropfen Sesamöl, frisch gemörsertem Szechuanpfeffer.

Stangenbohne Coco

Samen
20 Korn 2,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris
Grün-rot gesprenkelte Hülsen.
Die Bohnenkerne sind braun mit dunkelbrauner Zeichnung – wie ein Wachtelei.
Traditionell werden die getrockneten Kerne, über Nacht eingeweicht, für eine Gemüse-Bohnensuppe verwendet. Dazu einfach alles Gemüse aus dem Garten mit den Bohnen 15min kochen. Fertig.

Stangenbohne Coco de la Meuse

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris
Die Bohne Coco de la Meuse schmeckt einzigartig zart, selbst im Stadium, wenn die Bohnenkerne schon deutlich erkennbar sind. Die Bohnen haben durch die Kerne einen leicht nussigen, extrem delikaten Geschmack, ganz ohne jegliche Fäden.
Das ist eine Bohne, die schon während der Reife so appetitlich aussieht, dass einem das Wasser im Mund zusammenläuft. Hrrrrr! Und man muss bis Ende Juli warten! Dabei ist das schon früh!
Die Hülsen sind breit und hellgelb. Die Samen haben eine kugelrunde Form und sind weinrot getönt, dazu stark glänzend.
Es ist eine alte Sorte aus Frankreich.

Stangenbohne Cresijevec

Neu

Samen
10 Korn 4,70 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris
Aus Slowenien stammende Sorte mit violetten Körnern, die ein wenig weiß gesprenkelt sind.
Hülsen grün, Blüten sind so violett wie die Körner.

Stangenbohne Deb´s Creek

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris
Australische Bohnensorte.
Eiförmige Bohnenkerne; zur Hälfte weiß, die andere ist hellbraun mit violetter Strichelung.

Stangenbohne Domaci Cucak

Samen
10 Korn 4,70 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris
Zu dieser Bohne habe ich eine besondere Beziehung. Jedesmal, wenn ich den Namen aussprach, verfiel meine Tochter (damals ein halbes Jahr) in schallendes Gelächter.
Bald ist „Domaci Cucak“ ein fester Bestandteil unserer Sprache geworden, heißt soviel wie „lach mal wieder“.
In Wirklichkeit ist Cucak ein Ort in Kroatien, wo diese Bohnensorte heimisch ist.
Die Bohnen sind ungeheuer ertragreich. Von 10 Pflanzen kann man sehr viel ernten. Die Bohnen sind dabei immer schön zart und schmackhaft.
Die getrockneten, runden, weinroten Bohnenkerne klappern so schön wie echte Perlen. Sie schmecken ebenfalls sehr lecker.

Stangenbohne Dynajec

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris
Bildschöne, große Bohne aus Polen, genauer aus dem Dorf Prockenkostafnica, am Fluss Dunajec. Die Bohne ist teilweise dunkel lila, teilweise weiß mit dunklen lila Sprenkeln. Der Geschmack ist ausgezeichnet.
Sehr ähnlich der amerikanischen Sorte Jacobs Cattle. Eventuell sind beide sogar identisch. Man kann nie wissen, von wo eine Bohne über den großen Teich gewandert ist.

Stangenbohne Floreta

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Sagenhafte Sorte aus Spanien - sowohl kulinarisch als auch optisch.
Floreta heißt übersetzt die Blume. Die Körner mit weißer Grundfarbe sind zu einem Viertel in allen möglichen Brauntönen gestrichelt und gesprenkelt. Manchmal auch wie ein feuchter Farbkleks auf dem Nabel, der gerade dabei ist, nach unten zu verlaufen.
Gelegentlich sind diese wunderschönen Zeichnungen noch in Form eines Kreises auf der Bohne verteilt. Sie schmecken sehr lecker, buttrig-bohnig.

Stangenbohne Forellenbohne

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Heißt so, weil das Korn so hübsch lila gesprenkelt ist. Das Besondere ist, dass die Bohnen jung eine echte Delikatesse sind und sogar noch als richtig dicke Bohne vorzüglich schmecken. Die violette Blüte ist zudem der Hingucker! Eine späte fadenlose Stangenbohne und Trockenbohne. Eben eine Alleskönnerbohne!

Stangenbohne Genoll de Crist

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Die Samen sind zur Hälfte haselnussbraun mit dunkelbrauner Marmorierung, zur anderen Hälfte weiß. Die Sorte heißt übersetzt „Christusknie“.

Stangenbohne Gold of Bacau

Neu

Samen
10 Korn 4,70 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Buttrige, sehr geschmackvolle Sorte. Breite, lange, goldgelbe Hülsen. Sehr frühe und langanhaltende Ernte. Die Sorte stammt ursprünglich aus Rumänien.
Auch wenn die Samen in den Hülsen schon dick anschwellen, ist diese Bohne immer noch zart und fadenlos. Also egal wann ernten, sie schmeckt immer!

Stangenbohne Gold und Silber

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Zur Hälfte goldfarben, zur Hälfte weiß. Im weißen Anteil sind noch viele goldfarbene Flecken und Spritzer zu finden. Sehr hübsch!

Stangenbohne Goldmarie

Neu

Samen
25 Korn 2,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Eine gelbe Bohnen mit breiten Hülsen. Es ist eine der ersten Bohnen, die reifen.
Selbst ein nicht ganz so idealer Standort mit mehr Schatten als Sonne wird von den Pflanzen toleriert, sie tragen dennoch früh.
Obendrein noch sehr kühles Wetter und viel Regen, wie im Sommer 2017, war absolut kein Problem. Wir, die noch keine Bekanntschaft mit dieser Bohne gemacht haben, dachten bei dem miesepetrigen Wetter, dass das wohl nichts mehr wird. Gucken die Pflanzen an, denken uns: "Blüht da auch mal was?“, nehmen die Blätter hoch und DA waren sie: haufenweise, gelb leuchtende Riesendinger! Die sind natürlich sofort in den Topf gewandert. Das tat gut! Die ersten Bohnen des Jahres, fadenlos, sehr aromatisch und leicht süßlich.

Stangenbohne Good Mother Stellard

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Grundfarbe weiß, mit weinroter Marmorierung, wunderschön!
Eine alte Familiensorte der Downs, USA.
Extrem reichtragend.

Stangenbohne Goût châtaigne d'Echenans

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

„Goût châtaigne d'Echenans“ heißt soviel wie „mit Esskastanien-Geschmack“ und bezieht sich auf die Kerne, die nussig, zart, buttrig, schmelzend schmecken. Die Farbe ist ein wunderschönes antiklila.
Die Blüten erfreuen uns in lila. Hülsen kann man ab Ende Juli ernten, sie sind 10cm lang und 20cm breit. Die Bohnen lassen sich ganz leicht pflücken.
Die Sorte stammt aus Ost-Frankreich.

Stangenbohne Grünes Posthörnli

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris
Sichelförmige, grüne Hülsen.
Diese Sorte stammt ursprünglich aus dem Rheintalgebiet. Die Hülsen sind ist außerordentlich wohlschmeckend und sehr reich tragend. Sie sind ganz lange zart, sogar noch bis kurz vor der Samenreife. Also auch dann noch, wenn sie schon ganz dick sind. Rotbraunes, glänzendes Korn.

Stangenbohne Hemelvaartboontje

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris
Eine Bohne, die die Phantasie anregt! Viele sehen in den Kernen Maria oder Jesus, wie er/sie zum Himmel aufsteigt.
Traditionell wird die Bohne auch erst zu Himmelfahrt gelegt, also immer etwa Mitte Mai.
Die Bohnensorte ist etwa 100 Jahre alt und stammt aus Australien.
Jung geerntet als grüne Bohne, später als Trockenbohne.

Stangenbohne Herrenböhnli

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris
Feinschmeckerbohne mit massenhaft grünen Hülsen. Sie sind kurz und jung sehr zart.
Samen sind zartrosa und glänzen wie Perlen.
Stammt ursprünglich aus der Schweiz.

Stangenbohne Jimenez

Samen
15 Korn 2,70 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris
Eine attraktive und schmackhafte osteuropäische Sorte. Die Hülsen sind zweifarbig, grün mit rot überlaufen.
Sie schmecken ausgesprochen gut und sind fadenlos bis zu dem Stadium, bei dem sich die bunten Körner in der Hülse entwickeln.
Wächst stark und bildet große Mengen an Hülsen, ist also sehr ertragreich.

Stangenbohne Kaiser Friedrich

Samen
10 Korn 4,70 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris
Prächtige Butterbohne mit gelb-rosa Hülsen!
Kaiser Friedrich ist eine alte deutsche Sorte. Sie wurde damals nicht mit ins Reichssortiment aufgenommen, da die Farbe nicht der typischen Vorstellung von einer Bohne entsprach.
Sehr ertragreich.
Die wunderschönen Samen sind taubenblau.

Stangenbohne Klosterfrauen

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris
Die Sorte kann sowohl als Hülsenbohne als auch als Trockenbohne verwendet werden.
Zweifarbige Bohnenkerne. Eine Hälfte ist weiß, die andere weinrot. Die rote Zeichnung konzentriert sich um den Nabel.
Diese hübsche Bohne stammt aus der Schweiz, sie wurde zuletzt bis 1950 gehandelt.

Stangenbohne Kolenitz II

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris
Späte Bohne, die seit über 100 Jahren in Kroatien angebaut wird.
Grüne Hülsen und weinrote Kerne.

Stangenbohne Large Cannelini

Samen
20 Korn 2,70 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris
Italienische, große, weiße Bohne für Bohnen-Tomatensalat auf Brot.
Grüne Hülsen.
Rezept: Bohnen-Tomatensalat
200g Cannelini-Bohnen über Nacht in Wasser einweichen (bei frisch ausgekernten Bohnen entfällt dieser Schritt). Mit reichlich frischem gesalzenem Wasser kochen bis sie noch leichten Biss haben, abgießen. 500g Tomaten würfeln, 1 Zwiebel, 2 Koblauchzehen und eine Hand voll Basilikumblätter zerhacken. Alles mit gutem Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Auf Ciabatascheiben (Weißbrot) verteilen.

Stangenbohne Maruchedda

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Ab August hängt die ganze Pflanze übervoll mit knackigen, hellgrünen Bohnen. Die Hülsen sind fadenlos, die Form ist meistens leicht gekrümmt.
Blüten sind weiß, die Samen hellbraun mit dunkelbraunen, dicken Streifen.

Stangenbohne Mechelse Tros

Samen
15 Korn 2,70 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Die Hülsen schmiegen sich ganz eng um die Samen, sieht fast so aus wie kleine Ravioli, die man aus einem langen Teigstreifen macht. Das habe ich so noch bei keiner Bohne gesehen.
Die Pflanzen bilden dichte Büschel von erntereifen Bohnen. Die Hülsen sind grün und flach.
Samen reinweiß und in der Form kleiner Eier.
Die Sorten entstand um 1930 in Belgien.

Stangenbohne Meraviglia di Venezia

Neu

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Buttrig schmeckende, ganz zarte Bohne mit unheimlich viel Aroma. Kurze gelbgrüne Hülsen.
Gehört definitiv zu den besten Sorten.
Die Samen sind schwarz und eirund, die Blüten lila.
Die Bohnensorte ist zwar spät, aber der Anbau lohnt sich. Wenn die frühen Sorten schon eine Weile abgetragen haben, die mittleren Sorten gerade aufhören zu tragen, hat man immer noch Bohnen und zwar mit dieser Sorte.

Stangenbohne Mocca with Cherry

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Mocca with Cherry ist eine eiförmige Körnerbohne. Die Samen sind zu einem Drittel haselnussbraun mit roten Streifen, zu zwei Dritteln weiß.

Stangenbohne Mongeta del Ganxet

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Sieht eher aus wie eine Cashew-Nuss - nicht wie eine Bohne. Die weißen Kerne haben eine Sichelform, sehr selten bei Bohnen.
Die alte Sorte wird auch heute noch von wenigen Bauern in Katalonien angebaut.
Herausragende Trockenbohne der Slow Food Bewegung.

Stangenbohne Monstranzbohne

Samen
10 Korn 4,70 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Die Legende zur Monstranzbohne:
In einer Kirche wurde einst eine wertvolle Monstranz gestohlen. Der Schatz wurde von den Dieben vergraben. Das ganze Dorf machte sich auf die Suche, um ihn wieder zu finden.
An einer Stelle des Feldes wuchs eine Bohne, deren Kerne eine Engelsfigur aufwiesen.
Die Dorfbewohner wußten, dass dies nur ein Zeichen sein konnte und gruben genau dort.
Tatsächlich fanden sie hier die Monstranz. Der Schatz war wiedergefunden.

Stangenbohne Nasello Rosso

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Sozusagen die Bohne „Saint Esprit d'Oeil Rouge" als Stangenbohne.
In Frankreich wird bei der roten Zeichnung um den Nabel an heilige Sakramente gedacht. In Italien wird in der Zeichnung etwas irdisches gesehen: Fische, um genau zu sein, Seehechte.
Und was sehen Sie?
Die Bohnen können grün, halbreif und getrocknet gegessen werden. Lecker als Zutat für Italienische Bohnensuppe.
Rezept: Bohnensuppe
Zwei Hand voll Bohnenkerne über Nacht einweichen. Dann abgießen oder man nimmt halbreife, weiche Bohnenkerne, dann entfällt dieser Schritt.
2 Zwiebeln und 3 Knoblauchzehen zerschneiden und mit Olivenöl, 2 EL Tomatenmark und je einem Zweig Rosmarin und Thymian anbraten. Bohnen und einen Liter Gemüsebrühe hinzufügen. Kochen bis die Bohnen weich sind. In der Zwischenzeit 2 Möhren, eine kleine Zucchini und 6 Tomaten zerkleinern. 250g Cabanossi (eine italienische Wurst, gibt's auch bei uns) in Stücke schneiden. Alles zur Suppe geben und mit 100g Nudeln auffüllen. Kochen, bis die Nudeln weich sind. Salzen, pfeffern und mit frischem Basilikum servieren. Schmeckt auch kalt.

Stangenbohne Nasieddu Nero

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Auf jeder Bohne befindet sich um den Nabel ein tiefschwarzer Fleck. Die Hülsen sind grün und kurz.
Die Blüten erscheinen zweifarbig, Knospen und gerade aufgeblüht, sind sie gelb, später färben sie sich zartrosa.
Lecker als toskanischer Thunfischsalat mit Bohnen - ein einfacher Sommersalat mit nur wenigen Zutaten:
800g halbreife Bohnenkerne kochen bis sie weich sind (etwa 10 Minuten). Eine Gemüsezwiebel vierteln und in Scheiben schneiden. Die abgetropften Bohnen mit 150g Thunfisch vermengen und mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwiebelringe über dem Salat verteilen. Dazu wird Brot gegessen.

Stangenbohne Pea Bean

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Historische Bohnensorte, seit dem 16. Jahrhundert in England bekannt. Die kurzen, grünen Hülsen sind äußerst schmackhaft.
Ausgereifte Hülsen enthalten hübschen Körner. Sie haben eine weiße Grundfarbe, jeweils zur Hälfte weinrot getönt. Diese Samen werden als Trockenbohne verzehrt.
Es ist eine Bohne, die auch mit ungünstigem Wetter zurecht kommt und weder hohe Ansprüche an Wärme oder Boden stellt.

Stangenbohne Poleschka

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Poleschka hat glänzende dunkelviolette Kerne.
Sie zeichnen sich schon in den Hülsen ab.
Üppig werden die Hülsen gebildet, die Bohnensorte ist äußerst ertragreich.

Stangenbohne Quedlinburger Speck

Neu

Samen
20 Korn 2,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Diese Bohne wird niemals, also wirklich niemals, zäh und bildet auch niemals Fäden. Sowohl jung als auch schon ganz dick, soll heißen, wenn sich die Bohnenkerne im Inneren schon gebildet haben, immer zart und lecker. Ich kenne nur sehr wenige Sorten, die das können.
Der Geschmack schön bohnig.
Die Bohnen sind flachrund, grün und etwa 15cm lang. Die Sorte ist mittelfrüh. Wir hatten dieses Jahr das ideale Trio im Anbau: Goldmarie (früh), Quedlinburger Speck (mittel) und Meraviglia die Venezia (spät) und so einen perfekten Erntesommer und -Herbst, es gab keine Woche ohne Bohnen - bis Mitte Oktober.

Stangenbohne Rebhuhnauge

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Eine weiße Bohne mit einer Marmorierung um das Auge in vielen Brauntönen. Die Flecken erinnern ein bisschen an die Farbgebung von Rebhuhnfedern, daher der Name.

Stangenbohne Red Calypso

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Die Kerne sind creme-burgunder gezeichnet wie das chinesische Zeichen Yin-Yang.
Reichtragend. Gelbe Blüten.
Rezept: Grüne Bohnen in Tomaten-Ingwer-Soße
1 zerkleinerte Knoblauchzehe mit 2EL Butter und 1TL Kurkuma, 1 Chilischote, 1 daumengroßes Stück zerkleinerte Ingwerwurzel und 1TL gemahlene Korianderkörner in einer Pfanne kurz durchschwenken. 500g grüne Bohnen zugeben und umrühren. 4 gewürfelte Tomaten, 150ml Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer zugeben, 15min köcheln lassen.

Stangenbohne Rote Kiebitzbohne

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Hellrosa bis beigefarbene Grundfarbe mit burgunderroten Streifen. Ganz frisch ausgepulte Bohnen sind weiß mit neonpinkfarbenen Streifen. Die grünen Hülsen bekommen im Reifeverlauf eine immer stärker hervortretende rote Maserung, bei Vollreife sind die Bohnen fast komplett rot gefärbt.
Ganz jung als grüne Bohne verwenden, später als halbreife Bohnenkerne für die Spätsommer-Gemüsesuppe oder ganz ausgereift im Herbst als Trockenbohne für den Winter.

Stangenbohne San Michele Rosso

Samen

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

15 Korn 3,20 €

Kleine, rote Körnerbohne, von der man alles essen kann.
Die Hülsen sind flach und breit. Nicht fadenlos, sie lassen sich aber vor dem Kochen gut abziehen.
Die Hülsen bleiben lange zart, auch wenn sich schon die Kerne gebildet haben. Bei uns in Deutschland werden die grünen Bohnen samt Kernen selten gegessen, oft hört man Aussagen wie: „Nee, die sind ja schon dick“. Dabei schmeckt gerade beides zusammen so einmalig würzig, sämig und gleichzeitig saftig, dass ich es nur empfehlen kann. Zugegeben, das kann man nicht mit jeder Sorte machen, bei manchen ist zu diesem Zeitpunkt das Grün schon bastig, strohig, zäh, aber es gibt eben auch Ausnahmen, wie diese Bohne hier.

Stangenbohne Schneebohne

Samen

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

15 Korn 3,20 €

Die Schneebohne ist eine weiße Bohne mit zarter beigefarbener Tönung und durchscheinender altrosa Strichelung. Wie Schnee, der gerade taut und den darunterliegenden Grund schon erahnen läßt.
Beim Kochen zerfallen die Bohnen nicht, sie behalten ihre Form und werden butterzart.

Stangenbohne Schneiderbohne

Samen

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

15 Korn 3,20 €

Die Kerne weinrot mit orangefarbenen Sprenkeln, welche sich verteilt auf der gesamten Bohne befinden.
Die Bohnen können reif oder halbreif gegessen werden, also wenn sich das Korn schon gebildet hat, aber noch zart und weich ist.

Stangenbohne Sietske

Samen

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

15 Korn 3,20 €

Historische Bohnensorte aus dem hohen Norden. Die trockenen Bohnenkerne sind von strohgelber Farbe.
Die grünen Bohnen werden ganz klassisch mit Bohnenkraut gekocht und mit in Butter gebratenen Semmelbröseln angerichtet. Die getrockneten Bohnenkerne werden als Apfel-Bohnen-Gemüse zusammen mit Kassler gegessen.
Man benötigt: 200g Bohnen über Nacht eingeweicht und weich gekocht, 250g Möhren, 200g Apfel, 1große Zwiebel, 250 ml Gemüsebrühe, 3 Lorbeerblätter, 1 TL getrockneten Majoran.
Möhren und Äpfel klein schneiden.
Die gehackte Zwiebel in Butter anbraten, Möhren und Lorbeer
hinzugeben und mit der Brühe ablöschen. Alles ca. 15 Minuten kochen lassen. Die Äpfel und Bohnen zu den Möhren geben, weitere fünf Minuten kochen. Ist die Soße nicht sämig genug, einen Teil der Bohnen-Apfel-Mischung mit dem Kartoffelstampfer zermusen. Mit Salz, Majoran und Pfeffer abschmecken. Mit Kasslerscheiben servieren. Oder wer mag, kann geräucherte Würstchenscheiben zusammen mit dem Gemüse kochen.

Stangenbohne Steirische Kirschbohne

Neu

Samen

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

10 Korn 4,70 €

Österreichische Bohne mit kirschroten Kernen. Die Kerne sind fast rund.
Sehr ertragreich.

Stangenbohne Stregonta

Samen

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

15 Korn 3,20 €

Körner mit hellbrauner Grundfarbe, dazu schwarz geflammt. Eigentliche eine reine Körnerbohne, jedoch schmecken auch die Hülsen sehr lecker. Diese sind - wie die Körner - ebenfalls geflammt.
Mit den halbreifen Bohnenkernen kann man ein hübsches Dreierlei machen: ganz frisch noch hellgrün, etwas älter weiß mit grauer Zeichnung, später dann beige mit lila Flammung. Die weichen Körner schmecken vorzüglich, wenn sie einfach nur in Butterschmalz gebraten und mit frischer Petersilie angerichtet werden.

Stangenbohne Svata Trojice

Samen

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

15 Korn 3,20 €

Tschechische Bohnensorte mit langen grünen Hülsen. Diese sind mit zunehmender Reife leicht violett überhaucht.
Die Samen sind von graubrauner Grundfarbe, darauf lassen sich schwarze Streifen finden.

Stangenbohne Trionfo Violetto

Samen
15 Korn 2,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris
Ausgewachsen eine breite lilafarbene Bohne.
Das Foto zeigt sie jung geerntet als Filetbohne. Aber auch superlecker, wenn sie schon dick sind. Unverwüstliche Pflanze, sowohl für warme als auch für kalte Regionen. Die Hülsen werden etwa 25cm lang und 1,50 cm breit. Ausgezeichneter Geschmack und fadenlos. Die Bohnen verwandeln sich in ein schönes glänzendes Grün während des Kochens.

Stangenbohne Tuvagliedda Marrone

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris
Die ovalen Bohnen halb weiß und halb beige mit schwarzen Streifen. Es ist eine ausgezeichnete Bohne mit sehr gutem Geschmack. Die Hülsen sind breit und grün.
Diese seltenen Bohne stammt aus Italien. Sie wird traditionell als Bestandteil der gemischten Gemüsesuppe Minestrone gegessen.

Stangenbohne Tuvagliedda Rossa

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris
Die Bohnenkerne sind halb weiß und halb orangerot mit rubinroten Streifen. Es ist eine atemberaubende Schwesternsorte von Tuvagliedda Rossa und eine der hübschesten Bohnen!
Diese Bohne stammt vom Bohnenexperten Domenico Belisarios, der in Süditalien lebt und im Einklang mit der Natur arbeitet.
Die rankenden Pflanzen entwickeln viel Blattmasse, geschützt unter den Blättern wachsen hellgrüne, zartfleischige Hülsen.

Stangenbohne Weinländerin

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris
Alte Sorte aus der Schweiz, die wieder viele Freunde gefunden hat.
Die schmackhaften Bohnen sind grün mit violetten Sprenkeln. Sie sind fadenlos.
Die Pflanzen fallen zudem durch einen sehr hohen Ertrag auf.

Stangenbohne Zlaty Dest Goldener Regen

Samen
15 Korn 3,20 €

Phaseolus vulgaris var. vulgaris
Weiße Grundfarbe, zu zwei Dritteln von goldener Farbe überzogen, oval geformt.
Eine reich tragende Trockenbohnen, deren grüne Hülsen jung gegessen werden können.

Urd-Bohne

Samen
40 Korn 2,20 €

Vigna mungo
4000 Jahre alte Kulturpflanze.
Wurde früher von den Angehörigen der höheren Kasten Indiens bevorzugt wegen des nussig-cremigen Geschmacks. Grüne Bohnenhülsen ebenfalls verwendbar.
Wächst buschig.
Rezept: Urdbohnen mit Pilzen und Kartoffeln
Urdbohnen über Nacht einweichen. Am nächsten Tag mit frischem Wasser kochen bis sie weich sind.
In der Zwischenzeit gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden und zusammen mit Pilzen anbraten. Bohnen dazugeben.
In einer Schüssel mit 250g Feldsalat, 1 gehackter Zwiebel und frisch geschnittenen Gurkenstreifen vermengen.
Würzen: 1 EL Reisessig, Salz, Pfeffer, 1EL Senf, Ölivenöl.

Bohnenkraut

Großes Bergbohnenkraut

Pflanze
3,50 €

Satureja montana
Dieser Halbstrauch stammt aus Südeuropa, Afrika und dem Schwarzen Meer. Bohnenkraut fördert die Verdauung und macht „schwere“ Gerichte leichter bekömmlich. Wird bis zu 60 cm hoch. Die weißen Blüten sind von Bienen und Hummeln umschwärmt.

Zitronenbergbohnenkraut

Pflanze
4,50 €

Satureja montana ssp. citriodora

Zum gewohnten Aroma kommen Zitronennuancen dazu. Sehr vielseitig verwendbar, z.B. für Fischeintöpfe, Pizza, Nudelauflauf und gegrilltes Fleisch. Im Aussehen leicht zu verwechseln mit dem großen Bergbohnenkraut.

Bergbohnenkraut

Samen
280 Korn 1,70 €

Satureja montana

Winterharter und mehrjähriger Zwergstrauch. Bergbohnenkraut schmeckt noch intensiver als das einjährige Bohnenkraut, ist aber dafür nicht so zart wie dieses.

Bergbohnenkraut kriechend

Neu

Samen
40 Korn 3,70 €

Satureja spicigera

Kriechender, sich in die Breite ausbreitende Pflanze. Ideal für den Balkonkasten oder als Randbepflanzung für das Terrassenbeet. Macht sich auch gut im Steingarten, denn die Pflanzen benötigen nicht viel Feuchtigkeit.
Die Blätter sind ebenso zu verwenden wie Bohnenkraut, also für noch mehr Aroma bei Bohnen und als Würzkraut für andere Gemüsesorten und Fleisch.

Bergbohnenkraut violett

Neu

Samen
30 Korn 3,70 €

Satureja montana ssp. illyrica

Stammt aus Albanien. Die hübschen Pflanzen blühend lebhaft violett. Sie werden nicht allzu hoch, erreichen eine Höhe von 20cm. Blätter und Stiele duften aromatisch.
Liebt volle Sonne, durchlässigen Boden und wenig Wasser.

Bohnenkraut Aromata

Samen
930 Korn 1,70 €

Satureja hortensis

Aromata hat schöne, dunkelgrüne Blätter. Die Blätter sind länger als bei der gewöhnlichen Form.
Das Aroma ist stark, es reichen schon wenige Zweige um Bohnen zu veredelnd.
Die Blätter sind weich und zart, sie schmecken auch als einfacher Belag für ein Tomatenbrot.

Bohnenkraut einjährig

Samen
960 Korn 1,70 €

Satureja hortensis

Aromatische, dunkelgrüne Blätter. Wie der Name schon sagt, passt Bohnenkraut am besten zu Bohnen. Schmeckt aber auch gut zusammen mit anderen Gemüsesorten, wie Zucchini und Möhren.
Das Aroma wirkt pfeffrig scharf, es unterstützt auf gekonnte Weise den Eigengeschmack anderer Gemüsesorten. Deshalb empfinden wir Bohnengerichte mit Bohnenkraut eben noch „bohniger“.
Die Blätter können auch getrocknet werden, das Aroma bleibt dennoch sehr gut erhalten.

Bohnenkraut Saturn

Samen
920 Korn 1,70 €

Satureja hortensis

Breite Blätter zeichnen die Sorte aus. Im Mai direkt gesät, wachsen die Pflanzen bis zur Bohnenzeit heran um gleichzeitig mit diesen geerntet zu werden.
Die Blätter sind zarter, weicher als beim Bergbohnenkraut. Mitgekocht, brauchen sie nicht herausgefischt zu werden.
Saturn ist eine polnische Sorte. In Polen werden nicht nur Bohnen damit gewürzt, sondern auch Pilze, Sauerkraut und Bratkartoffeln.

Zitronenbergbohnenkraut

Neu

Samen
50 Korn 3,70 €

Satureja montana ssp. citriodora

Zum gewohnten Aroma kommen Zitronennuancen dazu. Sehr vielseitig verwendbar, z.B. für Fischeintöpfe, Pizza, Nudelauflauf und gegrilltes Fleisch. Im Aussehen leicht zu verwechseln mit dem großen Bergbohnenkraut.

Brombeeren

Brombeere Adrienne

Pflanze
9,90 €

Rubus fruticosus
Die Brombeere Adrienne ist eine neuere Sorte mit langen, festen, konischen Beeren mit einem ausgezeichneten, süßen und aromatischen Geschmack. Sie sind köstlich, wenn sie frisch vom Strauch gegessen werden. Können aber ebenfalls als Marmelade oder Kuchenbelag genutzt werden.
Stachellose Sorte.

Brombeere Asterina

Pflanze
9,90 €

Rubus fruticosus
Nachdem der Bericht der Bayrischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau erschienen ist, musste die Sorte einfach her:
Asterina wird hochgelobt als „Zuckerbrombeere. Sehr süß mit feinem Aroma, geschmacklich Topp.“ Solche Worte von einer staatlichen Landesanstalt? Die Sorte kann ja nur fantastisch sein.
Asterina ist eine neue Brombeerzüchtung aus der Schweiz. Die Beeren wachsen in Büscheln an den dornenlosen Ruten.
Die Früchte sind von tiefschwarzer Farbe und wachsen zu einer stattlichen Größe heran.
Besonders hoch ist tatsächlich der Zuckergehalt, die Beeren schmecken einfach nur unnachahmlich gut.

Brombeere Chester Thornless

Pflanze
9,90 €

Rubus fruticosus
Von der Southern Illinois University gezüchtete Sorte. Tochtersorte von Thornfree.
Reift Ende Juli/Anfang August. Starker Wuchs, lange stachellose Ruten. Sehr guter Geschmack.

Brombeere Thornfree

Pflanze
9,90 €

Rubus fruticosus
1966 wurde die stachellose Brombeere eingeführt. Sie hat lange, gebogene Ruten, die dichtbehangen mit schwarzen, glänzenden Beeren sind. Die Beeren schmecken richtig gut, wenn sie ausgereift sind. Also Achtung Naschkatzen: warten, bis sich die Beeren wirklich leicht pflücken lassen!

Brombeere Thornless Evergreen

Pflanze
9,90 €

Rubus laciniatus
Die Beeren schmecken angenehm süß und aromatisch. Sie reifen ab August.
Mich erfreut schon der Anblick des tief geschlitzten Laubes und noch erfreulicher finde ich die fehlende Bestachelung, die schon 1926 aus der Art ausgelesen wurde.

Brombeere Triple Crown

Pflanze
9,90 €

Rubus fruticosus
Eine der besten neueren Sorten. Dornenlos.
Große Mengen leckerer eiförmiger schwarzer Beeren hängen an langen Trieben.
Empfehlenswerte Sorte.

Heilige Brombeere

Pflanze
8,90 €

Rubus sanctus
Sehr feiner arttypischer, fruchtig frischer, nachhaltiger Geschmack, sehr gut!
Süß, wenig Säure.
Die Art ist von Europa bis Asien verbreitet. Die Pflanze wächst buschig.
Die Früchte sind kugelig und werden in Massen an den Zweigenden gebildet.
Bei dem brennenden Dornbusch (ein Phänomen aus der Bibel) des Katharinenklosters auf Sinai handelt es sich um die Art Rubus sanctus (sanctus=heilig).

Cerealien und Pseudocerealien

Buchweizen

Samen
400 Korn 1,90 €

Fagopyrum esculentum

Bis weit ins 19. Jahrhundert war Buchweizen Grundnahrungsmittel in Deutschland. Durch die Einführung der Kartoffel ging der Anbau nach und nach zurück.
Gekocht schmecken die Samen leicht nussig, mit knackigem Biss und vollmundig. Sie sind glutenfrei.
Besonders in Osteuropa und Russland wird Buchweizen gern als Beilage gegessen - wie Reis.
Die Zubereitung ist nicht aufwendig und geht superschnell: 1 Tasse Buchweizen mit einer Tasse Wasser aufkochen, dann abgießen und Buchweizen zurück in den Topf geben. Mit Salz und einem kleinen Stück Butter verfeinern.
Der Anbau gelingt leicht im Garten. Die Pflanzen werden ab Mai gesät, entwickeln weiße Blütenstände, denen die Samen Anfang September folgen. Die Ansprüche an Boden sind gering.
Buchweizen muss in mehreren Erntegängen geerntet werden, denn die Pflanzen blühen und fruchten gleichzeitig bis zum ersten Frost.
Der Name leitet sich von der Form und den Inhaltsstoffen der Samen ab: sie sind dreiseitig geformt wie Bucheckern, enthalten Nährstoffe wie Weizen. Es ist kein Getreide, sondern zählt zu den Pseudocerealien. Das sind Pflanzen, die ähnlich wie Getreide verwendet werden, jedoch nicht zu den Süßgräsern gehören. So z.B. Amaranth, Quinoa oder eben Buchweizen.

Einkorn

Samen
400 Korn 1,90 €

Triticum monococcum

Einkorn ist zusammen mit Emmer eine der ältesten Getreidearten, die vom Menschen genutzt werden.
Im Großen und Ganzen ist es ein Getreide, das seit der Steinzeit nicht weitergezüchtet wurde.
Die Aussaat erfolgt im März oder April. Die Samen nur leicht mit Erde bedecken.
Einkorn ist nicht so ertragreich wie Weizen, enthält aber wesentlich mehr Mineralien und Aminosäuren, Bera-Carotin ist in hohem Maße enthalten, was man auch an der goldgelben Farbe von verarbeitetem Einkorn sehen kann.
Besonders leicht lassen sich Flocken zum Frühstück aus den Körnern quetschen, da sie viel weicher als andere Getreidearten sind. Das Mehl kann zum Backen verwendet werden, es schmeckt herzhafter als Weizen.

Emmer

Samen
400 Korn 1,90 €

Triticum dicoccum

Nach eins kommt zwei oder nach Einkorn kommt das Zweikorn, auch Emmer genannt.
Tatsächlich ist Emmer entwicklungsgeschichtlich später aufgetreten als Einkorn. Emmer ist eine historische Getreideart, die sich bis 300 v.C. zurückverfolgen lässt. Die Samen sind größer als beim Einkorn, pro Halm finden wir auch mehr einzelne Körner.
Emmer ist reich an Eiweiß und Mineralstoffen. Die Körner können als Einlage für Suppen verwendet werden. Aus den gekochten Körnern kann man einen locker-luftigen Salat bereiten mit verschiedenen Gemüsen der Saison, angemacht mit Olivenöl und Kräuteressig. Das Korn schmeckt würzig, leicht nussig.
Aussaat erfolgt ab März. Die Pflanzen wachsen zügig, selbst auf kargem Boden. Geerntet wird ab August, die Pflanzen sind dann schon trocken. Die Ähren in einen Kopfkissenbezug füllen und mit dem Nudelholz ausdreschen, die Spelzen fliegen im Wind davon.

Kamut - Khorassan Weizen

Neu

Samen
260 Korn 1,90 €

Triticum turanicum

Kamut zählt zu den ältesten Getreidearten. Es ist eine natürlich entstandene Mischung aus Hartweizen (Emmer) und wildem Weizen. Er wird seit 6000 Jahren angebaut und hat seinen Ursprung in Ägypten bzw. heutigem Iran.
Die Inhaltsstoffe sind breit gefächert, hier eine Auflistung:
Proteine, ungesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Calcium, Eisen, Magnesium, Zink, Phosphor, Selen, Vitamine B1, B2, B6, E, Niacine, Pantothensäure und Folsäure.
Es ist ein ausgesprochen nahrhafter und gesunder Weizen. Es verleiht Backwaren einen milden, leicht nussigen Geschmack.
Die Körner sind schön goldgelb.

Leinsaat braun

Samen
320 Korn 1,80 €

Linum usitatissimum

Lein ist eine einjährige Pflanze. Genutzt werden die Samen zum Backen oder zur Ölgewinnung.
Die Ölgewinnung ist im Hausgarten nicht sinnvoll, denn dafür benötigt man sehr viele Samen.
Lohnender ist die Verwendung als Backzutat: frische Brötchenrohlinge werden in Leinsamen gewälzt und in den Ofen geschoben.
Die Samen reifen in einer runden Kapsel zu mehreren.
Die Blütenfarbe ist zartblau, es ist eine filigrane Pflanze, von der es auch mehrere Zierformen gibt.
Lein braucht kein eigenes Beet für sich, als Umrandung von Mais- oder Bohnenbeeten passt die Pflanze überall hin. Reife Samen einfach ausdreschen.

Leinsaat gelb

Samen

Linum usitatissimum

270 Korn 1,80 €

Ein Lein mit goldgelben Körnern. Das Pflanzen sehen genauso aus wie der braunsamige Lein: hübsche, hellblaue Blüten und zartes, filigranes Blattwerk. Sie wachsen bis zu 80cm Höhe heran.
Leinsamen sind eine gesunde Zustat für das Müsli. Die Samen enthalten Stoffe, die die Verdauung anregen. Daneben ist der hohe Omega-3-Fettsäure-Gehalt bemerkenswert.
Medizinisch wirksam ist Lein bei Problemen mit der Verdauung. Er kann als natürliches Abführmittel verwendet werden. Früher war es üblich, regelmäßig 2 EL Leinsamen in eine große Tasse Malzkaffee einzurühren und zu trinken. Der Erfolg stellte sich bereits nach zwei bis drei Tagen ein.
Die Samen können ohne großen Aufwand aus den leichtbrüchigen Samenkapseln gewonnen werden. Bei kleinen Mengen reicht es, sie in einem Stoffbeutel mit den Händen zu zerreiben. Die Samen auf einen Teller geben und vorsichtig pusten, so dass die Hülsen wegfliegen. Übrig bleiben die glänzenden Samen, die trocken und dunkel gelagert werden sollten, bis zum Verbrauch.

Nackthafer

Samen

Avena nuda

370 Korn 1,90 €

Nackthafer ist kein freizügiges Getreide, er heißt so, weil die Spelzen beim Dreschen vollständig abfallen.
Die Pflanzen sind völlig anspruchslos, sie brauchen eigentlich nur Sonne und sonst nichts. Wächst sowohl bei Trockenheit als auch in schlechten Böden zu hüfthohen Pflanzen heran.
Die Samen hängen in lockeren Rispen und nicht in Ähren.
Wer eine Körnerquetsche zu Hause hat, kann sich seine eigenen Haferflocken herstellen. Bei allen anderen reicht auch eine Pfanne, mit der man einmal ordentlich draufgehauen das gleiche Ergebnis erzielt.
Hafer ist gesund, das enthaltene Biotin und Silizium kräftigen die Nerven und sorgen für schönes Haar und glatte, zellulitefreie Haut. Er ist eine sehr gute Quelle für die Versorgung mit Zink, Eisen, Magnesium und Vitamin B6.

Purpur-Weizen

Samen

Triticum aestivum

260 Korn 1,90 €

Eine ganz besondere Form des Weizens. Die Körner sind nicht wie üblicherweise gelb gefärbt, sondern rot. Der Geschmack ist kräftiger als normaler Weichweizen.
Diese Sorte stellt eine Ursorte dar, sie ist reich an Anthocyanen, den Stoffen, die dafür sorgen, dass schädliche Umwelteinflüsse keinen Schaden in unseren Zellen anrichten können. Bei Weizenunverträglichkeit kann Purpur-Weizen wie auch Dinkel gegessen werden.
Wird das ganze Korn gemahlen, erhalten wir ein rötliches Mehl.
Das Mehl lässt sich gut verbacken, z.B. zu duftenden, dunklen Broten.

Schwarzer Hafer

Samen

Avena nigra

240 Korn 1,90 €

Schwarzer Hafer ist kaum bekannt, obwohl er noch mehr Mineralien als heller Hafer enthält. Bei ernährungsbewussten Menschen nimmt der Stellenwert von schwarzem Hafer immer mehr zu.
Der Anbau ist genauso einfach wie beim hellen Hafer.
Die Körner zu Haferflocken verarbeiten oder gekocht im ganzen weiterverarbeiten. Aus den gekochten Körnern kann man z.B. Bratlinge herstellen.
Dafür 100g Haferkörner in Wasser kochen, bis sie weich werden (etwa 20min). Die Körner mit dem Kartoffelstampfer etwas zerkleinern. Mit einem Ei, 4 EL Paniermehl und 50g geriebenem Käse, Salz und Pfeffer vermengen, zu flachen Bratlingen formen und in der Pfanne ausbacken.
Das Rezept kann beliebig abgewandelt werden, indem Gemüsesorten wie Kürbis (geraspelt), Zucchini, Möhren oder Mangold beigemischt werden. Zerfällt die Masse, einfach noch etwas Ei und Paniermehl unterheben.

Urdinkel

Samen

Triticum spelta

220 Korn 1,90 €

Dinkel ist ebenfalls ein Urgetreide und ein Verwandter des heutigen Weizens. Dinkel war lange vergessen, erfährt aber nun schon seit einigen Jahren neuen Aufwind.
Früher wurde er dort angebaut, wo es für den Weizen zu kalt ist.
Das unreif geerntete Korn, also bei Milchreife (= wenn noch weißlicher Saft austritt und das Korn noch weich ist), wird als Grünkern bezeichnet und kann ebenfalls gegessen werden.
Wer schon einmal Dinkelbrot gegessen hat, hat sicherlich schnell festgestellt, dass es besser als normales Weizenbrot schmeckt. Die Konsistenz ist fein, der Geschmack edler, aromatischer.

Waldstaudekorn Roggen

Neu

Samen
450 Korn 1,90 €

Secale cereale

Waldstaudekorn ist ein Urroggen. Er kann bis zu drei Meter hoch werden. Das Besondere an diesem Roggen ist neben seiner Wuchshöhe der Geschmack, er ist viel aromatischer als moderne Sorten.
Die Pflanzen werden um den 21. Juni herum gesät, tragen dann im zweiten Jahr. Sie sind vollkommen winterhart. Das Grün wurde früher vor dem Winter als Tiernahrung geerntet.
Den Namen trägt er, da er bevorzugt auf Waldlichtungen angebaut wurde, das Wort „Staude “ entstammt der speziellen Erntemethode für das Grün, denn die Pflanzen wachsen wie Stauden wieder nach und tragen trotz Rückschnitt Ähren mit Körnern. Erntezeitpunkt liegt im Sommer des zweiten Jahres.
Dieser Roggen wird heute nur noch in Österreich, im Waldviertel, angebaut.

Chili

Chili Bird’s Eye

Schärfe 9

Pflanze
4,00 €

Capsicum frutescens

Der kleine Busch ist übersät mit feurig-scharfen kleinen roten Früchten. In Asien werden die Früchtchen im Ganzen für thailändische und indische Currys verwendet.

Chili Criolla Sella

Schärfe 7

Pflanze
4,00 €

Capsicum baccatum

Wer einen wirklich ertragreichen, sehr frühreifen Chili haben möchte, der auch noch gut schmeckt, dem empfehle ich diese Sorte.
Die orangefarbigen, länglichen Früchte riechen intensiv nach reifen Früchten: Duftnoten von Melone, Birne und Pfirsich kitzeln die Nase. Dazu eine gute Schärfe!
Criolla Sella ist mit Früchten übersät, die Pflanzen wachsen straff nach oben und verzweigen sich erst dort schirmartig. Die Früchte baumeln locker nach unten und bekommen von allen Seiten reichlich Sonne.
Die Sorte fällt nun schon seit Jahren auf, es sind Pflanzen, die schon ganz früh reife Früchte tragen - selbstverständlich auch im Freiland!

Chili Habanero Chocolate

Schärfe 10

Pflanze
4,00 €

Capsicum chinense

Habanero Chocolate bildet gefaltete Früchte mit schokoladenbrauner Farbe.
Diese Sorte aus der Karibik ist eine der schärfsten und größten Habaneros. Er ist in der lokalen Küche, in Chutneys, Saucen und Marinaden beliebt und mischt sich besonders gut mit Obst in Salsas. Er hat einen fruchtig-rauchigen Geschmack, anders als andere Chilisorten.
Die Pflanze wird etwa 90cm hoch. Sie bildet ordentlich viele etwa 5cm lange und 4cm breite Früchte.

Chili Jalapeno

Schärfe 5

Pflanze
4,00 €

Capsicum annuum

Ist nach der Stadt Jalapa in Mexiko benannt. Diese Chilifrüchte sind sehr dickwandig und 6 -10cm lang. Im unreifen Zustand grasgrün, im reifen rot mit den charakteristischen Rissen in der Haut. In Mexiko wird die Standard-Salsa für Tacos so gemacht:
4 Jalapenos entkernen und in Ringe schneiden, 5El gehackten Koriander, 5El Zitronensaft, 1 feingehackte rote Zwiebel und 4 gehäutete und entkernte kleingeschnittene Tomaten zugeben. Alles eine halbe Stunde durchziehen lassen.
Die Jalapenos können auch gut mit Hackfleisch oder anderen Zutaten gefüllt werden.
Geräuchert sind die Schoten auch als Chipotle bekannt und haben dann einen süßen Schokoladengeruch.

Chili Joe’s Long Cayenne

Schärfe 3

Pflanze
4,00 €

Capsicum annuum

Die 30cm langen roten Früchte dürften wohl zu den längsten zählen, wenn sie nicht sogar die längsten überhaupt sind. Der Geschmack ist identisch mit einer roten Gemüsepaprika, nur eben schärfer. Lässt sich sehr leicht verarbeiten.

Chili Lemon Drop

Schärfe 7

Pflanze
4,00 €

Capsicum baccatum

Der Name bezieht sich nicht nur auf die zitronengelbe Farbe, die Früchte sind tatsächlich reich an Zitronenaromen. Sogar die Blüten weisen einen zitronengelben Fleck in der Mitte auf.
Die Sorte stammt aus Südamerika, Bolivien.
Die buschigen Pflanzen werden etwa 60 cm hoch und sind gut verzweigt.
Die Sorte begleitet uns nun schon seit Jahren und ist wegen ihres frischen Geschmacks fester Bestandteil in unserer Küche geworden.

Chili NuMex Twilight

Schärfe 7 — Pflanze 4,00 €

Capsicum annuum

Die buntesten Früchte von allen Sorten. Wer sich ein bisschen Farbe ins Gemüsebeet holen möchte, wird hier fündig. Alle Farben des Regenbogens sind vertreten. 3cm große Früchte. Wurde im berühmten Chili Pepper Institute der New Mexico State University gezüchtet.

Chili Piment d'Espelette

Schärfe 4 — Pflanze 4,00 €

Capsicum annuum

In Frankreich gibt es ein Dorf, welches ganz und gar vom Anbau dieser Sorte lebt. Soweit das Auge reicht, wachsen die Pflanzen auf großen Feldern. Die Früchte werden gemahlen oder eingelegt verkauft. Das Pulver dient auch zum Einreiben von Schinken, weil sich herausgestellt hat, dass diese dann noch länger haltbar sind. Vielleicht lässt sich diese Eigenschaft auch auf uns Menschen übertragen? Jedes Jahr gibt es ein großes, sehr amüsantes Chilifest. Die Franzosen schwören natürlich darauf, dass ihre Chilisorte die weltweit beste sei.
Lecker ist das Fruchtfleisch auf jeden Fall. Die Früchte sind rot, dick und 14cm lang.

Gemüsechili Biquinho Amarelo

Schärfe 1 — Pflanze 4,00 €

Capsicum chinense

Niedliche, kleine Chilis in Tropfenform.
Massen von Früchten an den Pflanzen ist stark untertrieben, denn sie wartet mit einem Überangebot auf!
Die Früchte schmecken fantastisch, toll fruchtig, süß mit einer ganz leichten, fast schon nicht mehr wahrnehmbaren Schärfe.
Die Früchte am besten frisch essen.
Beheimatet ist die Sorte in Brasilien, der Name bedeutet „kleiner gelber Schnabel".
Die Pflanze wächst bis zu 70cm hoch. An dieser bilden sich etwa 2,5cm lange Früchte. Ab Juli erreichen sie ihre Endgröße, brauchen dann aber noch Zeit zum Umfärben. Sie reifen von hellgrün zu sattgelb.

Gemüsechili Pasilla Bajo

Schärfe 1 — Pflanze 4,00 €

Capsicum annuum

Reift von dunkelgrün nach edelschokoladenbraun ab. Die Früchte sind länglich und schmal. Sie haben ein süßes, leicht rauchiges Aroma. Sie sind nicht so beißend scharf und können als Gemüse gegessen werden. Die Früchte bereichern den Salat oder in die Gemüsepfanne mit einer ganz leichten, belebenden Schärfe.

Chili 7 Pot Bubblegum

Schärfe 10+ — Samen 10 Korn 3,90 €

Capsicum chinense

Besonderes Merkmal sind die Kelchblätter, die nicht wie bei allen anderen Chilisorten typisch grün gefärbt sind, sondern rot!
Es ist eine rare Sorte der berühmten 7 Pots. Diese heißen so, weil sie fähig sein sollen, Geschmack und Schärfe in sieben Eintöpfe zu bringen (1 Schote wohlgemerkt).
Gezüchtet wurde die Sorte durch Kreuzung von Trinidad Scorpion Moruga und 7 Pot Yellow. Bei diesen Eltern ist auch nicht verwunderlich, dass 7 Pot Bubblegum ultrascharf ist.

Chili Aci Sivri Biber

Neu — Schärfe 4 — Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Klassischer, türkischer Chili. Die Schoten können sehr lang werden, bis zu 25cm. Die Pflanzen sind äußerst ertragreich.
Sivri Biber besitzt eine wunderbare Schärfe, nicht zu scharf, sondern genau so, um z.B. als Belag auf der Pizza gegessen zu werden. Der Geschmack ist saftig, wie eine gute Paprika, fruchtig, aber eben mit Kick.

Chili Aji Cachucha

Schärfe 6 — Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Sehr schön geformter Chili in der Form einer Blüte. Die Sorte stammt aus der Karibik.
Botanisch zu Capsicum chinense gehörend, ist er wie viele Vertreter dieser Art mit reichen, fruchtigen Aromen ausgestattet.
Die Sträucher wachsen bis zu einer Höhe von 60 cm heran, sind reich verzweigt und bilden sehr viele Früchte. Die Früchte sind etwa 4x4cm groß und orangerot gefärbt.

Chili Aji White Fantasy

Schärfe 4 | Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum baccatum

Mit der Glockenform in weiß ein richtiger Hingucker.
Die Früchte sehen nicht nur hübsch aus, sie schmecken auch gut.
Entkernt auch sehr angenehm scharf, es ist ein Chili der auch auf dem Brot gut schmeckt. Der Geschmack ist fruchtig-frisch ohne süß zu sein.
Die Pflanzen sind überreich mit Früchten behangen, sie sollten an einem stützenden Stab angebunden werden.

Chili Aribibbi Gusano

Schärfe 10 | Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Aus Bolivien stammende Sorte mit hunderten kleinen Früchten.
Diese sind cremeweiß, länglich geformt. Typisch ist die stumpfe, nach innen eingedrückte Fruchtspitze und die geknautschte Haut. Die Sorte ist mit einer 10 auf der Schärfeskala sehr scharf. Das Aroma ist typisch für Capsicum chinense: fruchtig, reich, intensiv.
Die Pflanzen bilden viele Zweige und wachsen schön buschig. Sie werden etwa 40cm hoch.
Eine ungewöhnliche Sorte, die auch gut in Töpfen gedeiht.

Chili Arion

Schärfe 5 | Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Fruchtiger, scharfer Chili.
Die Früchte haben vier bis fünf Vertiefungen. Sie sind etwa 7cm lang. War bei uns total reichtragend, die Pflanzen waren ordentlich behangen. Sehr früh für einen Capsicum chinense.
Reift wie ein Regenbogen ab über grün nach orange zu rot. Dabei haben die Früchte einen wunderschönen Farbverlauf.
Paßt gut zu Käse - Früchte in ganz feine Streifen schneiden und auf die Käsestulle legen.

Chili Aucaja Amarilla

Neu | Schärfe 2 | Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Hübsche Sorte mit kleeblattartig geformten, orangegelben Früchte. Aucaja Amarilla ist mild-scharf, er besitzt einen Schärfegrad 2.
Die Früchte können als Brotbelag, in feine Streifen im Salat, oder gefüllt mit Ziegenfrischkäse gegessen werden. Sie haben ein tolles, fruchtiges Aroma. Samen und Scheidewände vorher entfernen.

Chili Bhut Jolokia

Neu | Schärfe 10+ | Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Übersetzt heißt diese indische Sorte „Geisterchili“. Dieser ungewöhnliche Name lässt Gruseliges vermuten: schauderhaft scharf, schön und schmerzhaft und ganz nebenbei: bis 2011 der schärfste Chili der Welt.
Die Früchte sind rot, mit runzliger Haut, was typisch ist. Das Fruchtfleisch ist dünn, damit eignen sie sich auch sehr gut zum Trockenen als Wintervorrat.

Chili Bird's Eye

Schärfe 9 | Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum frutescens

Der kleine Busch ist übersät mit feurig-scharfen kleinen roten Früchten. In Asien werden die Früchtchen im Ganzen für thailändische und indische Currys verwendet.

Chili Bishops Crown

Schärfe 2 | Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum baccatum

Die orangeroten Chilifrüchte sind glockenförmig wie eine Bischofsmütze. Kuriose Art, die auch auch Peri-Peri genannt wird. Wächst schnell zu einem Busch von 1,20m Höhe heran.

Chili Black Pearl

Schärfe 8 | Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Kompakte kleine Büsche, die auch schon gut aussehen, wenn noch keine Früchte gebildet wurden. Das schwarz-lila Laub ist sehr attraktiv, die lila Blüten sind auch sehr hübsch.
Aus ihnen entwickeln sich dann kleine, kugelrunde Früchte, die zunächst schwarzen Murmeln ähneln und dann rot abreifen.
Entwickelt im Mund eine nachhaltige Schärfe.
Diese schwarze Perle wächst am besten bei möglichst lauter Beschallung mit Heavy Metal, Gothic Metal oder Female Metal. Nicht für Schmuserock geeignet.

Chili Blondy

Neu Schärfe 5 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum baccatum

Die länglichen Früchte sind weiß. Die Sorte ist sehr ungewöhnlich im Reifeverlauf. Unreife Früchte sind cremeweiß, später dann violett überzogen. Erst vollreife Früchte sind richtig weiß. Sie können in jedem Stadium gegessen werden. Vollreife Früchte sind natürlich süßer.
Der Geschmack ist typisch für einen baccatum, leicht süßlich, fruchtig, hier dominieren Aromen, die an Ananas erinnern. Sehr lecker also!

Chili Bolivian Bumpy

Schärfe 9 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Laternenförmige Früchten in gelb, die violett überlaufen sind. Bei Sonneneinstrahlung wirken die Früchte richtiggehend fluoreszierend!
Sie sind 4x2,5cm groß und hängen zu mehreren in den Blattachseln. Die grünen Pflanzenstängel sind ebenfalls violett überlaufen.
Dazu noch anständig scharf, die Sorte hat den Schärfegrad 9. Die Aromen sind fruchtig dominant.
Eine Kreuzung zwischen der gelben Sorte Yellow Bumpy und der bunten Bolivian Rainbow.

Chili Brazilian Pumpkin

Schärfe 6 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum baccatum

Rote Früchte in der Form kleiner Kürbisse: plattrund, mit Rillen längs zum Fruchtkelch und leuchtend rot. Die Blüten sind weiß mit gelben Fleck auf jedem Blütenblatt. Die Pflanzen wachsen recht hoch, angegeben sind 90cm, bei uns wurden sie sogar noch höher, viel höher, nämlich gut 150cm. Ernten konnte man bequem ohne sich bücken zu müssen.
Die Frucht ist dünnwandig und schmeckt frisch und saftig.

Chili Buena Mulata

Neu Schärfe 5 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Langgestreckter lilafarbener Chili.
Schon die Blüten sind lila überzogen, wie auch die Blattadern und Stiele. Der Kelch bei voll ausgereiften Früchten - sie sind dann orangerot - bleibt violett. Sehr hübsch!
Es ist eine rare Sorte, die durch einen Sammler seltener Sorten überhaupt erst bekannt wurde. Das war im Jahr 1944.
Lilafarbene Früchte eignen sich prima zum Einlegen und als Grundzutat für eine leckere Salsa. Rote Früchte schmecken süßlicher, leicht fruchtig. Diese am besten frisch verwenden.

Chili Burning Heart

Schärfe 1 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum anuum

Herzförmiger, sehr großer Chili in leuchtendem Rot. Die Frucht hat eine leichte Spitze, an den Schultern abgrundet. Die Sorte ist sehr dickwandig (0,5cm dick) und saftig.
Die Schärfe ist angenehm, nicht zu scharf, sondern auch gut pur essbar.

Chili Carolina Reaper

Schärfe 10+ Samen 10 Korn 3,90 €

Capsicum chinense

Carolina Reaper ist der derzeitige schärfste Chili der Welt.
Mit über 2.200.000 Scoville hat er sich einen Eintrag im Giunness Buch der Rekorde gesichert.
Die Früchte sind glockenförmig mit Spitze, die Fruchthaut ist rot und wellig. Die Pflanzen werden etwa 90cm hoch.
Der Name setzt sich aus dem Entstehungsgebiet (=South Carolina) und dem englischen Wort für Sensenmann (=Grim Reaper) zusammen.

Chili Cayenne Yellow

Schärfe 6 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Cayenne Yellow ist eine klassische Chilisorte. Die Früchte sind langgestreckt und gelb. Die Haut ist glatt und glänzend. Cayenne lassen sich durch die Form ganz einfach verarbeiten, längs in der Mitte aufschneiden, Kerne auskratzen (ist so milder) und in Streifen runterschneiden.
Die Pflanze bildet unzählige Früchte, welche schon sehr früh reifen. Der Geschmack ist frisch, mit Paprikanoten und mittlerer Schärfe.
Der Name „Cayenne“ leitet sich aus der Sprache des Volkes der Tulpi (heutiges Brasilien) her und bedeutet soviel wie „Scharfer Pfeffer“. Von damals bis heute haben sich viele Sorten aus dem usrprünglichen Cayenne entwickelt, z.B. Joe’s Long Cayenne.
Getrocknete Früchte lassen sich leicht zu einem Pulver verarbeiten, dem Cayennepfeffer. Beim gelben Cayenne ist das Pulver selbstverständlich gelb.

Chili Charapita

Neu Schärfe 9 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Exklusive Sorte, denn Charapita ist derzeit der teuerste Chili der Welt. 1 kg getrocknete Früchte werden für 20.000 Euro gehandelt. Ein Grund mehr, sich die köstlichen, kleinen Kullern selbst anzubauen.
Die Pflanzen werden etwa nur 40cm hoch, sind übersät mit Früchten. Charapita steht den Wildchilis noch sehr nahe. Er stammt aus dem Amazonasgebiet Perus und Brasiliens und wurde bisher nur lokal gehandelt. Seit einigen Jahren von einem österreichischen Landwirt in Kultur genommen und so in Europa bekannt gemacht.
Die aromatischen Früchte sind nur erbsengroß, eine Frucht reicht pro Gericht.

Chili Cheiro Roxa

Schärfe 9 Samen 10 Korn 3,60 €

Capsicum chinense

Vollreif sind die Früchte lachsfarben mit violettem Überzug. Sie duften sehr gut und schmecken fruchtig, sehr scharf, aber human. Sie besitzen viele Aromen, aber nicht so stark ausgeprägt wie bei Habaneros.
Stängel und Blätter der Pflanze haben ebenfalls einen lila Überzug, frisch ausgetriebene Blätter sind noch hellgrün, wandeln sich im Sonnenlicht zunehmend dunkler.
Die Früchte sehen aus wie kleine Kreisel, sie sind etwa 3cm groß.
Diese seltene Sorte stammt aus Brasilien. Der Name setzt sich auch den portugiesischen Wörtern Chero für Geruch und Roxa für die Farbe lila zusammen.

Chili Cherry Bomb

Schärfe 3 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Kugelrunde, dickwandige Sorte. Die Früchte sind etwa 5cm groß.
Eine absolute Delikatesse sind gefüllte Cherrybombs mit Frischkäse, Mozzarella & Thunfisch oder Gorgonzola & Hackfleisch. Einfach oben den Kelch wegschneiden, die Samen herausnehmen (geht ganz leicht), mit den Zutaten füllen und bei 180°C etwa 15-20min in den Ofen schieben und überbacken.

Chili Chihuacle Negro

Schärfe 7 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Traditionelle Chilisorte mit einer satten braunen Farbe. Sie wird in Mexiko nur in der Gegend von Oaxaca (von dort stammen auch viele tolle Maissorten!) angebaut.
Das Aroma tendiert zu Kakao. Es ist komplex, fruchtig.
Beeindruckend ist die Größe: die Früchte werden 6-8 cm lang und fast ebenso breit. Reift zudem erstaunlich früh.

Chili Chinese Flame

Schärfe 2 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum anuum

Wie lodernde Flammen sehen die Fruchtbüschel aus, wenn sie abreifen. Teils sind die Fürchte noch hellgrün, teils gelb oder orange und manche schon rot.
Die Sorte ist nicht so scharf. Mit Kernen erreicht sie etwa einen Schärfegrad von 2, ohne Kerne sogar nur ganz leicht scharf.
Chinese Flame hat uns überrascht, denn sie schmeckt süß! Richtig lecker, mit einem fruchtig-frischen Beigeschmack nach Apfel.

Chili Chocolate Cherry Pepper

Schärfe 1 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Brauner, runder Chili. Die Früchte haben ein dickes Fruchtfleisch, sie sind auch innen braun.
Die Sorte stammt ursprünglich aus Ungarn und kann selbstverständlich dazu verwendet werden um einem original ungarischen Kesselgulasch etwas Schärfe zu verleihen.
Chocolate Cherry ist mittelscharf. Die Früchte schmecken wie eine scharfe Paprika also herzhaft, aromatisch, frisch, würzig.

Chili Criolla Sella

Schärfe 7 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum baccatum

Wer einen wirklich ertragreichen, sehr frühreifen Chili haben möchte, der auch noch gut schmeckt, dem empfehle ich diese Sorte.
Die orangefarbigen, länglichen Früchte riechen intensiv nach reifen Früchten: Duftnoten von Melone, Birne und Pfirsich kitzeln die Nase. Dazu eine gute Schärfe!
Criolla Sella ist mit Früchten übersät, die Pflanzen wachsen straff nach oben und verzweigen sich erst dort schirmartig. Die Früchte baumeln locker nach unten und bekommen von allen Seiten reichlich Sonne.
Die Sorte fällt nun schon seit Jahren auf, es sind Pflanzen, die schon ganz früh reife Früchte tragen - selbstverständlich auch im Freiland!

Chili Devil's Brain

Schärfe 10+ Samen 10 Korn 3,90 €

Capsicum chinenese

Die Schärfe ist wirklich heftig. Sie entwickelt sich im Mund nach und schlägt dann extra zu, es ist kaum zu ertragen. Gefühlt ist es eine der schärfsten Sorten der Welt, definitiv schärfer als Sorten aus der Serie der 7 Pots!
Die Früchte sind hellrot und stark runzlig, wie ein Teufelsgehirn.
Es ist eine der besten Sorten um eine superscharfe Chilisauce voller Aromen herzustellen.

Chili Dulce Estrella

Schärfe 2 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum baccatum

Köstliche Chilisorte, die bei uns ausgelesen wurde.
Die Früchte sind glockenförmig, an der Spitze wie eine Kussmund geformt. Die Farbe ist ein sanftes hellgelb.
Mit einer Schärfe von 2 auch nur wenig scharf, entfernt man Samen und Scheidewände, ist dieser Chili sehr gut pur essbar.
Das Aroma ist toll. Sehr fruchtig und saftig.
Die Pflanzen wurden bei uns recht hoch bis zu einer Wuchshöhe von 1,20m. Sie wuchsen auch im Halbschatten sehr gut.

Chili Dulce Luna

Schärfe 2 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum baccatum

Dulce Luna ist weiß getönt und hat ebenfalls den originellen Kussmund an der Fruchspitze. Die Früchte sind groß, sie werden etwa 6cm lang und 5cm breit.
Der Geschmack ist herausragend, fruchtig mit einem ganz leichten Schärfekick. Am besten schmecken die Früchte frisch in Salaten oder pur auf dem Brot.
Dulce Luna haben wir nach seiner Farbe benannt, so hell wie der Mond.

Chili Dulce Sol

Schärfe 2 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum baccatum

Dulce bedeutet süß und süß schmeckt dieser Chili wirklich. Dazu eine ganz geringe Schärfe und ein schmackhaftes Aroma.
Die Farbe der Früchte ist ein strahlendes goldgelb, die reich behangenen Pflanzen sind richtige Schönheiten.
Erste, reife Früchte kann man ab August ernten, Haupternte ist September.
Dulce Sol ist eine überaus leckere Raritätensorte, die es nur noch bei uns gibt.

Chili Fatalii

Schärfe 10+ Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Hat faltige, spitz zulaufende gelbe Früchte mit einem Geschmack, der an Orangen und Zitronen denken lässt. Diese Sorte stammt aus Zentralafrika.

Chili Fish Pepper

Schärfe 4 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Historische Chilisorte, die schon um 1900 in Philadelphia feldmäßig angebaut wurde. Sie existiert jedoch schon weitaus länger, in Afrika wird sie seit jeher verwendet um damit Fisch zu würzen, daher der Name.
Die Pflanzen sind zweifarbig, die Blätter bunt marmoriert in weiß und grün. Unreife, grüne Beeren haben cremeweiße Streifen. Vollreif färben sich sich komplett rot.
Ein ornamentaler und schmackhafter Chili.
Ein Rezept aus Philadelphila, eine Salsa für Fisch, traditionell zu Dorsch.
Rezept: Fish Pepper Salsa
500g weiße Paprika z.B. White Bell, Sweet Banana
100g grüne Fish Pepper Früchte
1 großer Apfel, geschält, entkernt und geraspelt
300ml Weißweinessig
90g Zucker
4 zerkleinerte Knoblauchzehen
drei Scheiben frische Ananas
eine halbe Mango
etwas Salz
Alle Zutaten sehr klein schneiden. Frisch vermengt schmeckt sie Salsa schon sehr gut. Man kann sie zusätzlich in einer Pfanne erhitzen bis der Paprika gar ist. Heiß in Gläser gefüllt, hält sich die Salsa mehrere Wochen.

Chili Francos Aji

Schärfe 1 — Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum baccatum

Die Pflanzen werden sehr groß, bis zu 2 Meter!
An ihnen hängen lange, bei Reife orangefarbene Früchte. Sie sind 13cm lang und sehr ergiebig.
Aufgeschnitten haben sie die Form einer Triangel.
Hängt sehr lange im grünen Zustand, schmeckt grün auch schon prima scharf! Wer die Früchte lieber dunkelorange ernten möchte, muss sich etwas gedulden.

Chili Giant Rocoto

Schärfe 5 — Samen 10 Korn 3,60 €

Capiscum pubescens

Sehr große Rocotosorte mit mittelscharfen Früchten.
Die Früchte erreichen die Größe einer normalen Blockpaprika.
Das Fruchtfleisch ist dickwandig und sehr saftig.
Schwarze Samen und lila Blüten sind typisch für Rocotos.
Die Pflanzen können sehr wuchtig werden, sie wachsen fast baumartig. Eine Topfgröße von 20 Litern sollte mindestens benutzt werden, größer ist noch besser.

Chili Habanero Chocolate

Schärfe 10 — Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Habanero Chocolate bildet gefaltete Früchte mit schokoladenbrauner Farbe.
Diese Sorte aus der Karibik ist eine der schärfsten und größten Habaneros. Er ist in der lokalen Küche, in Chutneys, Saucen und Marinaden beliebt und mischt sich besonders gut mit Obst in Salsas. Er hat einen fruchtig-rauchigen Geschmack, anders als andere Chilisorten.
Die Pflanze wird etwa 90cm hoch. Sie bildet ordentlich viele etwa 5cm lange und 4cm breite Früchte.

Chili Habanero El Remo

Schärfe 2 — Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Wir lieben ihn! Ein Habanero mit nur ganz wenig Schärfe, aber dem vollen Aroma. Die Schärfe liegt auf einer Skala von 1 bis 10 bei 2.
Der Geschmack ist sehr süß, voller tropischer Aromen, herausragend! Es ist einfach ein köstlicher Chili!
Ohne Kerne noch milder, dann eine leckerer Belag für das Abendbrot. In Scheiben geschnitten sehr hübsch, wie kleine Blüten.
Die Früchte reifen rot ab, sie sind stark gefurcht und glänzen stark. Mit einer Größe von 5x5cm auch kein kleiner Habanero. Er reift auch noch früh!
Diese fantastische Sorte wurde in dem kleinen Ort El Remo/ Spanien entdeckt.

Chili Habanero Francisca

Schärfe 10 — Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Die leuchtend orangefarbenen Früchte glänzen schön. Aufgeschnitten enrfaltet sich ein intensiver Duft nach tropischem Obst mit vielen süßen Anteilen.
Gezüchtet wurde die Sorte in den USA vor einigen Jahren. Ziel dabei war es, die Schärfe der Habaneros zu intensivieren. Er ist tatsächlich schärfer als normale Habaneros. Es ist damit eine der ersten Sorten, die die Scala zur Schärfeeinteilung gesprengt haben, für die eine Einteilung bis 10 nicht mehr ausreicht. So entstand auch die Steigerung von 10 auf 10+.
Die Pflanzen selbst sind äußerst ertragreich und wohlgeformt. Sie bilden eine dichte Krone mit unzähligen Früchten.

Chili Habanero Green

Schärfe 10 — Samen 10 Korn 3,60 €

Capsicum chinense

Auch in vollreifem Zustand bleiben die Früchte grün, sie sind dann ganz leicht braun überhaucht. Innen sind die Früchte zusätzlich orange, was für ein Trickkiste, dieser Habanero Green! Der Geschmack ist fruchtig-aromatisch, sehr gut und sehr scharf.
Als Liebhaber von grünen Tomaten ist es faszinierend, dass es nun auch Chilis gibt, die vollreif grün getönt sind. Es wird hoffentlich nicht die einzige Sorte bleiben, die diese Farbe trägt.
Habanero Green existiert noch nicht sehr lang, sie ist erst vor einigen Jahren aus der Kreuzung einer goldgelben Sorte mit einer braunen Sorte entstanden.

Chili Habanero Hot Lemon

Schärfe 10 — Samen 10 Korn 3,60 €

Capsicum chinense

Goldgelber Habanero, der länglich geformt ist, dabei etwas geknautscht und gestaucht. Die Früchte sind bis zu 9cm lang und 1,5cm breit.
Längliche Sorten lassen sich immer sehr leicht verarbeiten, da sie nur in dünnen Streifen geschnitten werden müssen.
Die Sorte schmeckt sehr scharf und stark aromatisch. Früchte werden massenhaft an den wohlgeordneten Pflanzen gebildet.

Chili Habanero Peach

Schärfe 10 | Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Hat eine ungewöhnliche Farbe: Sie liegt zwischen pfirsich und lachsorange. Die Fruchthaut ist glänzend.
Schmeckt fruchtig-rauchig, sehr lecker.
Die Triebe wachsen breit ausladend. Sie sind dicht behangen mit Früchten. Diese sind etwa 6 cm lang und leicht knautschig.

Chili Habanero Red Savina

Schärfe 10 | Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Red Savina hat rote, herrlich aromatische Früchte.
Viele Fans der Habaneros schwören darauf, das dies die beste, aromatischste Habanerosorte sei. Auch wir finden die Früchte besonders stark schmeckend, so köstlich fruchtig, so wunderbar süß.
Die Sorte ist ein ehemaliger Schärferekordhalter. Auch wenn sie heute diesen Platz nicht mehr bestreitet, so ist und bleibt Red Savina dennoch sehr scharf.

Chili Habanero White

Schärfe 10 | Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Habanero White, auch als "Peruvian White Habenero" bekannt, hat kleine weiße Früchte, die in großen Büscheln an jeder Blattachse wachsen. Die Sorte soll aus Peru stammen, was jedoch wohl eher ein Gerücht ist, als dass es den Tatsachen entspricht.
Die cremeweißen Früchte sorgen für ein markantes Aussehen der Pflanze. Sie sind etwa 2cm im Durchmesser. Die Fruchtzahl ist enorm! Sie haben einen unverwechselbaren, rauchig-fruchtigen Geschmack.
Die Pflanzen werden etwa nur 40cm hoch.
Tipp: Je länger die Schoten mitgekocht werden, umso mehr Schärfe entwickelt sich. So schmeckt z.B. ein Salat mit einer kleingehackten Habanero White angenehm scharf, ein Fleischeintopf mit Chili, der eine Stunde gekocht wurde, ist sehr viel feuriger.

Chili Habanero White Giant

Schärfe 10 | Samen 10 Korn 3,60 €

Capsicum chinense

Sehr große Habanerosorte mit weißen Früchten. Diese werden etwa 6cm lang und 5cm breit.
Der Geschmack ist intensiv fruchtig, mit vielen Zitrusnoten,leicht süßlich.
Es ist eine Sorte aus der Karibik, nach Europa kam sie durch den italienischen Bauern Luigi Mauriello, der sie vor zwanzig Jahren entdeckte. Luigi verteilte Samen auf der ganzen Welt an jeden Interessierten. So gelangte der Habanero White Giant selbst in die entlegensten Winkel der Erde.

Chili Habanero Yellow

Schärfe 10 | Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Die Urform des Habaneros, welche von der Halbinsel Yucatan stammt. Aufgrund des tropisch-fruchtigem Geschmacks wurde die Sorte zu einem festen Bestandteil der Kochkunst in vielen Ländern, so z.B. in Mexiko, Brasilien und Peru. Auch in Europa ist sie mittlerweile bekannt und begehrt.
Die Pflanzen wachsen bis zu 120cm hoch. Grünlichen Blüten folgen unzählige, gefaltete Früchte.
Diese ergeben auch eine schöne gelbe Hotsauce. Dafür Früchte püriren, etwas Salz hinzugeben und mit Reisessig auffüllen, bis eine flüssige Konsistenz entstanden ist. Hält sich im Kühlschrank ein Jahr.

Chili Hair (Kıl Biber)

Schärfe 5 | Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Lockenförmig gedrehter Chili.
Es ist eine Sorte vom Typ Cayenne, der in der Türkei zu Hause ist. Der türkische Name „Kil " bedeutet nichts anderes als Haar, „Biber" heißt Pfeffer.
Die langen, dünnen Früchte können nicht nur frisch gegessen werden, sie trocknen auch sehr schnell an einem schattigen, warmen Ort.
Mit einer Schärfe von 5 mittelscharf, daher bestens geeignet um roh in Suppen oder Salaten gegessen zu werden.

Chili Jalapeno

Schärfe 5 | Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Ist nach der Stadt Jalapa in Mexiko benannt. Diese Chilifrüchte sind sehr dickwandig und 6 -10cm lang. Im unreifen Zustand grasgrün, im reifen rot mit den charakteristischen Rissen in der Haut. In Mexiko wird die Standard-Salsa für Tacos so gemacht:
4 Jalapenos entkernen und in Ringe schneiden, 5El gehackten Koriander, 5El Zitronensaft, 1 feingehackte rote Zwiebel und 4 gehäutete, entkernte, kleingeschnittene Tomaten zugeben.
Alles eine halbe Stunde durchziehen lassen.
Die Jalapenos können auch gut mit Hackfleisch oder anderen Zutaten gefüllt werden.
Geräuchert sind die Schoten auch als Chipotle bekannt und haben dann einen süßen Schokoladengeruch.
Die Jalapenos können grün als auch rot geerntet werden.

Chili Jalapeno orange

Schärfe 3 — Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Der berühmte Jalapeno in einer seltenen Farbe, nämlich orange!
Jalapenos zeichnen sich durch ihre kurzen, stumpfen Früchte aus. Das Fruchtfleisch ist besonders dick, was man schon merkt, wenn man die Früchte anfasst: sie sind richtig schwer!
Mit einer Schärfe von 3 ist diese Sorte milder als sein roter Bruder, im Aroma steht er diesem in nichts nach. Frisch, fruchtig und lecker. Schon die grünen Früchte haben ein tolles Aroma, es ist eine der wenigen Sorten, die auch schon in diesem Stadium richtig gut schmecken. Voll ausgereift, also orange, kommt noch eine leichte Süße hinzu.

Chili Jay's Peach Ghost Scorpion

Schärfe 10+ — Samen 10 Korn 3,90 €

Capsicum chinense

Überwältigend scharf, mit seinen 800.000 Scoville! Im Vergleich: Habanero und Fatalii liegen durchschnittlich bei 200.000 Scoville.
Die Sorte wurde von einem Farmer names Jay in Pennsylvania, USA, entwickelt. Sie existiert nun in der siebten Generation. Es ist eine Kreuzung aus Bhut Jolokia und Trinidad Scorpion.
Der Geschmack ist süß, leicht blumig, fruchtig, erfrischend, überlagert von extremer Schärfe.
Die Früchte haben einen pfirsichfarbenen Ton, die Haut ist runzlig und die Gesamtform ist mehrmals gefaltet, in sich verdreht oder geknautscht.
Ein Muss für Gerichte, die etwas Höllenfeuer vertragen können.
Und für uns ältere Menschen ab Mitte Dreißig: ein Chili in Olivenöl gegegeben ist auch ein herrliches Einreibemittel für müde Muskeln.

Chili Krateos

Schärfe 3 — Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Großer, roter Chili mit 12 cm Länge und 5 cm Breite.
Reift zuverlässig aus! Haupternte ist schon im August. Die Form ist länglich, an den Seiten mit Vertiefungen. Das Fruchtfleisch ist mitteldickwandig.
Diese lohnende Sorte stammt aus Griechenland. Die Früchte haben einen moderaten Schärfegrad 3, sind also nicht ganz so scharf. Ausgezeichneter Geschmack.

Chili Lemon Drop

Schärfe 7 — Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum baccatum

Der Name bezieht sich nicht nur auf die zitronengelbe Farbe, die Früchte sind tatsächlich reich an Zitronenaromen. Sogar die Blüten weisen einen zitronengelben Fleck in der Mitte auf.
Die Sorte stammt aus Südamerika, Bolivien.
Die buschigen Pflanzen werden etwa 60 cm hoch und sind gut verzweigt.
Die Sorte begleitet uns nun schon seit Jahren und ist wegen ihres frischen Geschmacks fester Bestandteil in unserer Küche geworden.

Chili Manabi Sweet

Schärfe 4 — Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Großfrüchtige Chilisorte mit glatten, länglich-aufgeblasenen Früchten. Die Früchte können Handtellerlang werden. Sortentypisch sehen die Früchte wie durch Finger eingedrückt aus.
Die Sorte stammt aus Equador. Die Chilis sind mild bis mittel scharf. Der Geschmack ist süß, mit einer angenehmen Schärfe, das Aroma ist intensiv.

Chili Marbles

Schärfe 7 — Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

14 Jahre ist es nun her, als wir diese Sorte zum ersten Mal gesehen haben. Sie stand in einem wunderschönen Topf, die bunten Murmeln leuchteten in der Sonne und wir stritten uns darüber, ob es Beeren oder Chilis seien: es waren Chilis, die zu den Beerenfrüchten gehören (also hatte jeder irgendwie Recht).
An jeder Pflanze wachsen oberhalb die bunten Früchte, sie sind erst leuchtend lila, dann weiß, später gelb bis hin zu orange und vollreif rot. Sie reifen nicht einheitlich, so dass alle Farben gleichzeitig an einer Pflanze zu finden sind. So niedlich!
Die Früchte selbst sind etwa 1cm groß, und haben einen mittleren Schärfegrad.
Wer auf der Terrasse eine dekorative und essbare Pflanze möchte, sollte unbedingt zu dieser Sorte greifen.

Chili Mini Rocoto

Schärfe 5 — Samen 10 Korn 3,60 €

Capsicum pubescens

Ein Rocoto mit kleinen Früchten. Diese reifen schneller als bei den großen Sorten, ein entscheidender Vorteil!
Die Früchte sind saftig und haben eine mittlere Schärfe. An den großen Pflanzen werden sie in reicher Zahl gebildet.
Die Blüten sind lila, mit weißem Stern in der Mitte.

Chili Mojo Blackie

Schärfe 10+ Samen 10 Korn 3,90 €

Capsicum chinense

Eindrucksvolle Chilisorte: die roten Früchte sind schwarz überzogen! Die Fruchtgröße beträgt 6cm in der Länge und 1cm in der Breite.
Die Pflanze wirkt sehr dunkel: Die Blätter sind dunkelgrün mit schwarzem Anteil, die Stiele ebenfalls scharz, dazu noch unreife Früchte, die noch komplett schwarz durchgefärbt sind.
Es ist eine Kreuzung zwischen Bhut Jolokia und Piementa da Neyde, welche in Italien entstanden ist.
Sehr scharf. Geschmacklich sehr gut.

Chili Mushroom Yellow

Schärfe 7 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Die Fruchtform ist auffallend, wie leicht faltige Pilzköpfe.
Die Sorte ist aus einer Kreuzung zwischen einem Capsicum annuum und einem Capsicum chinense hervorgegangen. Die Früchte wachsen nach unten hängend, aus jeder Blattachsel wächst eine Frucht.
Mushroom Chilis gibt es in gelb und rot. Vor Jahren hatten wir schon einmal Mushroom Red im Sortiment, nun nach langer Pause endlich wieder da, diesmal in gelb.
Die Frucht werden ordentlich groß, bis 5cm Durchmesser und schmecken sehr scharf.

Chili NuMex Twilight

Schärfe 7 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Die buntesten Früchte von allen Sorten. Wer sich ein bisschen Farbe ins Gemüsebeet holen möchte, wird hier fündig. Alle Farben des Regenbogens sind vertreten. 3cm große Früchte.
Wurde im berühmten Chili Pepper Institute der New Mexico State University gezüchtet.

Chili Pequin da Ischia

Schärfe 9 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Früh, früher geht's gar nicht mehr. Und dazu noch anständig scharf. Und macht als Minichili immer eine gute Figur mit sagenhaft vielen Früchten, die immer gleich portionsgerecht gepflückt werden können.
Will man einen leichte Schärfe – macht man eine dran.
Will man mehr: macht man mehrere dran, genug sind ja immer da!
Denn er trägt und trägt und trägt....

Chili Peter Pepper orange

Schärfe 9 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum anuum

Eine alte Sorte, die wegen ihrer besonderen Form bestens bekannt ist. Was zu Synonymen wie „Penis Chili“,„Pornographie Chili“ oder „Schniedel-Chili“ führt. Und damit hätten wir die Form auch schon geklärt.
Allgemein ist man ja davon überzeugt, dass scharfes Essen die Leidenschaft ankurbelt, die Hitze im Körper ansteigen lässt, nun ja, Peter Pepper kann dazu eindeutig beitragen.
Definitiv ein Chili ab 18.
Die Form ist nicht bei allen Früchten so stark ausgeprägt.
Sie werden etwa 10 cm lang, sind leuchtend orange, haben ein stumpfes Ende. In Alkohol eingelegt, ein Fall für das Kuriositätenkabinett.

Chili Piment d' Espelette

Schärfe 4 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

In Frankreich gibt es ein Dorf, welches ganz und gar vom Anbau dieser Sorte lebt. Soweit das Auge reicht, wachsen die Pflanzen auf großen Feldern. Die Früchte werden gemahlen oder eingelegt verkauft. Das Pulver dient auch zum Einreiben von Schinken, weil sich herausgestellt hat, dass diese dann noch länger haltbar sind. Vielleicht lässt sich diese Eigenschaft auch auf uns Menschen übertragen? Jedes Jahr gibt es ein großes, sehr amüsantes Chilifest. Die Franzosen schwören natürlich darauf, dass ihre Chilisorte die weltweit beste sei.
Lecker ist das Fruchtfleisch auf jeden Fall. Die Früchte sind rot, dick und 14cm lang.

Chili Pimenta da Neyde

Schärfe 10 Samen 10 Korn 3,60 €

Capsicum chinense

Der einzige Capsicum chinense, der vollreif lila bleibt! Es ist eine fantastisch getönte Pflanze, die immer gut aussieht: schwarze Blätter, schwarze Stiele, lila Blüten, schwarze Früchte und bei Vollreife dann lila-schwarze Früchte.
Die Pflanzen sind ergiebig, pro Pflanzen kann man etwa 50 Früchte ernten.
Piementa da Neyde wurde von einer Dame namens Neyde Hildalgo in ihrem heimischen Garten in Brasilien entdeckt, daher der Name.
Mit einer Schärfe von 10 auch ordentlich scharf.

Chili Pink Tiger

Schärfe 10+ Samen 10 Korn 3,90 €

Capsicum chinense

Wahrlich ein echtes Prachtstück. Die cremeweißen bis hellpfirsichfarbenen Früchte sind pink bis lila überzogen! Glänzende schwarz-grüne Blätter glitzern richtiggehend in der Sonne. Die ganze Pflanze ist sehr attraktiv.
Die Sorte stammt aus Italien. Dort ist es so heiß im Sommer, dass sich statt des Überzugs klar abgegrenzte lila Streifen bilden. Bei uns in Mitteleuropa ist die Färbung etwas dezenter, aber immer noch einmalig schön.
Die Schärfe kommt von den Eltern: Bhut Jolokia und Piementa da Neyde. Es ist ein extrem scharfer Chili.

Chili Purple Peach

Schärfe 10 Samen 10 Korn 3,60 €

Capsicum chinense

Ebenfalls ein sensationeller und ausgefallener Chili (ja, wir mögen sie sehr, die mehrfarbigen).
Die Früchte sind rundlich geformt, haben einen apricotfarbenen Grundton und sind violett angehaucht. Die Größe liegt bei 4cm im Durchmesser.
In Europa bisher nur unter der Akzessionsnummer CGN 21500 genannt, belgische Chilifans haben der Sorte einen echten Namen gegeben: Purple Peach, der Violette Pfirsich.
Die Früchte sind stark aromatisch und sehr scharf.

Chili Purple Tiger

Schärfe 5 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Sehr hübsche, kleine Chilisorte. Die Blätter sind mehrfarbig: grün in allen Schattierungen geflammt, mit weißen und lila Sprenkeln. Und sehr selten, denn es gibt nur zwei Sorten Chilis mit panaschierten Blättern: diese und Fish Pepper.
Die Früchte sind schwarz, färben sich im Zwischenstadium lila, später rot mit dunkellila Tupfen und bei Vollreife komplett rot.
Sie sind etwa 2cm groß, relativ dickwandig und haben einen mittelscharfen Paprikageschmack.
Mit dem hohen dekorativen Wert eine tolle Sorte für die Fensterbank oder die Terasse, die Pflanzen bleiben auch schön kompakt.

Chili Purple Ufo

Schärfe 6 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Dieser farbenprächtige Chili stammt aus den USA. Die Fruchtform ist kegelig, die Farbe glänzend lila! Aus der Ferne sieht die Frucht wie ein Ufo aus.
Die Pflanzen haben einen kräftigen Wuchs, hängen ab Mitte Juli übervoll mit violetten Früchten.
Etwa vier Wochen verbleiben sie so, dann wandelt sich die Tönung langsam in rot.
Das Aroma ist sehr gut, süß und saftig, fast wie ein Apfel, mit einer Schärfe, die sich erst langsam aufbaut, dann aber kommt.

Chili Roche Colorée

Schärfe 4 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Außerordentliche, ganz einmalige Chilisorte. Die Umfärbung ist cool, denn der Kelch färbt sich mit!
Die Frucht reift mit Farbverlauf von violett über grün nach gelb bis hin zu orange, um dann zum Schluss rot abzureifen. Der Kelch färbt sich in der entsprechenden Farbe immer mit! Vollreif haben wir dann einen grün-gelb-orange-roten Kelch mit violetten Außenrändern.
Die Früchte sind stumpfkegelig und haben eine dünnes Fruchtfleisch, dadurch ganz einfach zu trocknen als Vorrat. Mit einer Schärfe von 4 etwa mittelscharf.

Chili Rocoto Manzano Rojo

Schärfe 8 Samen 10 Korn 3,60 €

Capsicum pubescens

Prägnantes Merkmal sind die schwarzen Samen, die allein schon nach reifen Waldbeeren duften. Die Pflanzen wachsen lieber im Halbschatten als in der prallen Sonne.
Sie kommen im südlichen Mexiko/Bolivien in Höhenlagen bis zu 3000 m vor, dadurch sind sie am besten an das Klima in Deutschland angepasst. Sie vertragen auch Temperaturen bis zu 0° C, aber keine Temperaturen unter dem Gefrierpunkt, wie manchmal behauptet wird.

Chili Rocoto Marlene

Schärfe 6 Samen 10 Korn 3,60 €

Capsisum pubescens

Im Reigen der ausgefallenen Chilisorten fehlt definitiv noch ein mehrfarbiger Rocoto. Den haben wir hier!
Es ist eine runde Sorte in orange mit lila Schattierungen. Geschaffen wurde sie von Dr. Peter Merle, Spanien, dem Chili-Guru Europas.
Die Früchte sind typisch für Rocoto sehr saftig, fast schon tropfend saftig. Entkernt, kann man sie frisch und auch pur essen, sie sind nicht übermäßig scharf.

Chili Rouge Noir

Schärfe 10+ Samen 10 Korn 3,90 €

Capsicum chinense

Eine weitere, atemberaubend schöne Sorte in der Tradition der italienische Züchter eine Bhut Jolokia - Pimenta da Neyde Kreuzung.
Die Schoten sind leuchtend feuerrot, mit großflächigen, schwarzen Schattierungen. Jede Frucht ist mit mehreren Rillen versehen.
Die Blüten sind weiß, die Blätter schwarz.
Diese Sorte ist sehr scharf.

Chili Scarlet Lantern Peru

Schärfe 7 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Ein Prachtstück von einem Chili! Ein Farbenfest und dazu noch so außergewöhnlich geformt!
Die Früchte reifen im Farbverlauf von weiß über violett nach gelb, dann orange und vollreif rot.
Die Früchte reifen unterschiedlich, so dass alle Farben auf einmal an der Pflanze leuchten.
Einmalig schön. Sie haben die Form einer Laterne.

Chili Scotch Bonnet Red

Schärfe 10 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Scotch Bonnet ist eine traditionelle Chilisorte aus der Karibik.
Der Name, übersetzt Schottenmütze, spielt auf die Fruchtform an.
Die Früchte sind sehr groß, sie erreichen 5cm in der Breite und 4cm in der Höhe.
Charakteristisch ist der fruchtige Aprikosen-Mango-Geschmack, süß und lecker.
Traditionell werden die Früchte frisch gehackt gegessen oder in Essig eingelegt. Dieser scharfe Essig wird dann nur noch über das fertige Gericht als Würze geträufelt.

Chili Scotch Bonnet Yellow

Schärfe 10 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Wie die Habaneros, gehören die klassischen Scotch Bonnet Chilis zu den schärfsten der Welt.
Der tropisch-fruchtige Geschmack ist wunderbar. Die vielfältigen Aromen, die sich im Mund entfalten, sind einfach bombastisch. Pur jedoch vorsichtig probieren, denn sie sind wirklich sehr scharf, sie sind also nichts für die Sanftmütigen unter uns.
Diese Sorte hat gelbe, sehr große Früchte.

Chili Serrano

Schärfe 6 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Historische Chilisorte aus Mexiko, genauer aus den Regionen Puebla und Hildalgo, die etwa in der Mitte des Landes liegen.
Die Früchte sind starkglänzend, lang wie Finger geformt.
Die Fruchtwand ist ergiebig weil sie richtig dick ist. Reife Früchte haben ordentlich Gewicht.
Es ist einer der am meisten verwendeten Sorten in der mexikanischen Küche. Sie werden normalerweise roh gegessen und haben einen klaren, mittelscharfen Geschmack. Sehr gut für eine frische Salsa mit Tomaten und Knoblauch, was daraus auch typischerweise zubereitet wird.
Hat man zu viele Früchte für den Sofortverbrauch, kann man sie auch einlegen. Dafür die Serranos in ein Glas schichten und mit heißem Essig-Salz-Wasser übergießen.

Chili Serrano Purple

Schärfe 3 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Serrano bedeutet "aus den Bergen" und stammt aus Mexiko. Diese Variante hat kerzenförmigen Früchte. Sie sind 8cm lang und reifen über schwarz nach rot ab.
Serranos sind fleischig mit dem einzigartigen Geschmack, den eben nur Serranos haben, welche sie auch so beliebt in der mexikanischen Küche machen. Sie werden hauptsächlich für Salsas genommen, aber auch in so vielen anderen Rezepten genannt.
Die Chilis werden frisch oder getrocknet verwendet. Zum Trocknen werden sie aufgefädelt und als Chilizopf in Griffweite in der Küche aufgehangen.
Diese Sorte ist widerstandsfähiger und weniger empfindlich gegenüber Kälte als andere.

Chili Starfish

Neu Schärfe 7 Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum baccatum var. pendulum

Die Früchte haben die Form eines Seesterns!
Die Pflanzen können sehr hoch werden, Minimum ist jedoch ein Meter. Die Krone ist nicht so breit, sie wachsen eher wie eine Säule.
Die Sorte stammt aus Südamerika und wird nicht nur wegen ihres ornamentalen Aussehens gepflanzt. Die Früchte haben ein delikates Aroma, tropischer Fruchtcocktail gemischt mit Süße und Schärfe.

Chili Sucette de Provence

Schärfe 4 | Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Ein Chili wie aus dem Bilderbuch. Klassische rote Farbe und klassische Form. Die Früchte sind länglich und nach unten hin zugespitzt.
Diese alte, französische Sorte heißt übersetzt „Lutscher aus der Provence“. Die Früchte sind dünnwandig und daher leicht zu trocknen, ohne dass Schimmel entsteht. Danach luftig aufbewahrt, z.B. in einer Papiertüte, sind sie ein guter Wintervorrat.
Frisch gegessen, wird die Haut typischerweise angeröstet und abgezogen, dann in dünne Streifen geschnitten und in der französischen Küche verarbeitet.

Chili Tabasco

Schärfe 8 | Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum frutescens

Viele fruchtig schmeckende nach oben wachsende orange-rote Früchte, aus denen die bekannte Soße hergestellt wird.
Die kann man auch in leicht abgewandelter Form selber machen:
Tabasco-Früchte im Mixer mit der Hälfte der Fruchtmasse an Essig pürieren. Salzen.

Chili The Superhot Beast

Schärfe 10 | Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Heißt nicht ohne Grund so, denn die Früchte sind superscharfe Scheißerchen. Selbst ein winziges Stückchen brennt im Mund mindestens 15min nach. Sollte daher pur nur mit Vorsicht genossen werden.
Innen ist das Fruchtfleisch ganz ungewöhnlich. Wenn man die Früchte aufschneidet, sind sie wie hellrot gefüttert.
Die Fruchtform ist sehr schön: wie eine Glocke oder Tulpe. Reif sind die Früchte orangerot.

Chili Trinidad Perfume

Schärfe 3 | Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Heißt so, weil einem ein stark parfümierter Duft in die Nase steigt, wenn man die Früchte aufschneidet. Sehr delikat, ein Highlight in der Küche!
Trinidad Perfume ist eine fantastische, gelbe Sorte mit mittlerer Schärfe.
Sie hat ihren Ursprung in der Karibik. Die Früchte schmecken fruchtig, süß mit einem einzigartigen, an Aprikosen erinnernden Duft. Sie reifen in 90 bis 100 Tagen von grün über zitronengelb nach orangegelb. Sie sind laternenförmig und etwa 4cm lang, 2,5cm breit. Die Pflanzen sind sehr ornamental, sie sehen toll aus, wenn sie den Sommer über in Töpfen wachsen dürfen. Die Krone ist dabei breitausladend. So können sie auch leicht in den Innenbereich vor dem ersten Frost gebracht werden. Damit kann man die Erntesaison um einige Wochen verlängern.
Wird der Chili getrocknet und pulverisiert, sollte das Pulver erst am Ende des Garvorgangs hinzugefügt werden um sein Aroma zu bewahren.

Chili Trinidad Scorpion Chocolate

Schärfe 10+ | Samen 10 Korn 3,60 €

Capsicum chinense

Glockenförmiger, schokoladenbrauner Chili.
Die Früchte reifen von grün über rotbraun zu braun.
Sie sind stark gefaltet, allein das wellenförgmige Muster im Querschnitt der Frucht ist interessant und vielfältig. Die Fruchtwand im inneren ist senfgelb. Durch die dünne Wand auch sehr einfach zu Trocknen, die getrockneten Zöpfe sind ein begehrtes Geschenk.
Sehr scharf und aromatisch.

Chili Trinidad Scorpion Red

Schärfe 10+ | Samen 10 Korn 3,60 €

Capsicum chinense

Typisch ist die schwanzartige Spitze, die aus der Frucht herausschaut, daher auch der Name „Scorpion“, in Anlehnung an einen Scorpionstachel.
Es ist eine äußerst scharfe Sorte, die aus der Karibik stammt und von grün über orange nach rot abreift.
Sie haben einen perfekt ausbalancierten, fruchtigen Geschmack.

Chili Trinidad Scorpion Yellow

Schärfe 10+ | Samen 10 Korn 3,60 €

Capsicum chinense

Karibische Chilisorte mit extremer Schärfe.
Die Früchte haben eine spitze Verlängerung an der Fruchtspitze, manche sind auch nur in sich gedreht gefaltet. Sie sehen aus wie die Flamme einer Fackel.
Der fruchtig-vollmundige Geschmack entfaltet sich frisch am besten, gekocht lässt er etwas nach.
Es ist die gelbe Variante der berühmten Trinidad Scorpions.

Chili Vicentes Sweet Habanero

Schärfe 0 — Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Keinerlei Schärfe, aber mit leckerem Habaneroaroma! Ein echter Geschmacksknaller 2014 im Testanbau! Von allen Aromen sind einfach mehr da: mehr Zitrusaromen, mehr Pfirsich, mehr tropische Früchte. Einfach mehr von dem wundervoll bunten, warmen Fruchtaroma welches typisch für Habaneros ist.
Wir haben uns das volle Aroma auf der Zunge zergehen lassen.
Die Frucht ist herzförmig mit vielen Rillen vom Stiel zur Spitze hin. Die Fruchtfarbe ist hellrot. Die Früchte sind etwa 6cm groß. Wächst prima.
Alles in Allem gibt es also nichts zu meckern. Doch, eine Kleinigkeit: schade, dass sie nicht so dickwandig wie eine normale Paprika sind, dann hätte man noch mehr davon.

Chili Yaki Blue Fawn

Schärfe 10+ — Samen 10 Korn 3,90 €

Capsicum chinense

Ein echtes Highlight für die Augen!
Schon während des Umfärbens zu jeder Zeit spannend zu Beobachten. Man kann jeden Tag nach den Früchten schauen, jeden Tag entwickeln sie neue, faszinierende Facetten.
Irgendwann sind dann alle Farben an einer Frucht vertreten: orange, gelb, grün, rot, überzogen von lila und blauen Tönen. Was für eine herrliche Farbenpracht!
Die Früchte haben einen starken Geschmack und sind sehr scharf.
Wenn Sie nach etwas Besonderem suchen: das ist Yaki Blue Fawn, etwas ganz Besonderes und Einzigartiges.

Chilimix

Neu — Schärfe — Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum diverse

Mix aus diversen Chilisorten in verschiedenen Farben und Formen.

Gemüsechili Ancho Poblano

Schärfe 1 — Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Die Früchte von Ancho Poblano sind rot und können für einen Chili sehr groß werden, etwa 15cm. Sie sind äußerst mild, haben eine feine Schärfe. Sie sind also ideal für den Frischverzehr als Gemüse.
In Mexiko - dem traditionellen Ursprungsland dieser Sorte - werden sie frisch oder getrocknet verwendet. Frisch werden sie dort im grünen Zustand geerntet und zubereitet, wir fanden den süß-fruchtigen Geschmack der ausgereiften, roten Früchte fast noch besser. In getrocknetem Zustand heißen Sie Anchos, im frischen Poblanos, daher der Sortenname.

Gemüsechili Biquinho Amarelo

Schärfe 1 — Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum chinense

Niedliche, kleine Chilis in Tropfenform.
Massen von Früchten an den Pflanzen ist stark untertrieben, denn sie wartet mit einem Überangebot auf die Ernte!
Die Früchte schmecken fantastisch, toll fruchtig, süß mit einer ganz leichten, fast schon nicht mehr wahrnehmbaren Schärfe.
Die Früchte am besten frisch essen.
Beheimatet ist die Sorte in Brasilien, der Name bedeutet „kleiner gelber Schnabel“.
Die Pflanze wächst bis zu 70cm hoch. An dieser bilden sich etwa 2,5cm lange Früchte. Ab Juli erreichen sie ihre Endgröße, brauchen dann aber noch Zeit zum Umfärben. Sie reifen von hellgrün zu sattgelb.

Gemüsechili de Bico

Schärfe 1 — Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Die umgekehrt tropfenförmigen, kleinen Früchte sind besonders hübsch und werden zu hunderten an einer Pflanze gebildet. Sie reifen von grün über hellgrün und orange in ein brillantes Scharlachrot ab.
Die ganz wenig scharfe Chilisorte stammt aus Brasilien.
Toll als kalte Vorspeise im Sommer, dazu einfach mit einem Stückchen Käse und einem Basilikumblatt und einer ganzen Chilifrucht auf einen Zahnstocher spießen.
Als Salatzutat ebenfalls sehr einfach zu verwenden: Früchte halbieren, fertig.

Gemüsechili Friariello Nocera

Schärfe 0 — Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Italienische Sorte zum Grillen oder Braten der ganzen Frucht, die dann gesalzen als Vorspeise serviert wird. In vielen Ländern werden ähnliche Sorten verwendet, der Pimiento de Padron in Spanien oder Shishito in Japan. In Deutschland werden sie als „Bratpaprika“ gehandelt.
Die Früchte sind nicht scharf, ab und zu kommt es jedoch vor, dass es den einen Ausreißer gibt, der dann wie der Pfannkuchen (resp. Berliner) mit Senffüllung für allgemeines Gelächter sorgt.
Sie werden grün verwendet, der Geschmack ist herzhaft, lecker. Vollreif sind sie rot und schmecken süßer.
Die Früchte werden bis 10cm lang, haben eine längliche Form und sind leicht in sich gefaltet.

Gemüsechili Gorria

Schärfe 1 | Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Eine Spezialität aus dem französischen Baskenland. Die roten Früchte sind dünnwandig, rot und reich an Aromen. Gorria wird traditionell getrocknet und gemahlen und als mild-scharfes Edelpaprikapulver angeboten.
Der Anbau geht bis auf das Jahr 1650 zurück, als der baskische Seefahrer Gonzalo de Percarteguy neben Maissamen auch Samen dieser Sorte aus Mexiko mitbrachte.
Frische Früchte überzeugen ebenfalls durch ihre Qualitäten.

Gemüsechili Shishito

Schärfe 1 | Samen 10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Berühmte und beliebte japanische Sorte.
Wird grün gegessen, ist aber reif rot. Die Schärfe entwickelt sich erst, wenn sie sich rot färbt. Die Schoten sind dünnwandig, fingerlang und schlank geformt. Sie sind in sich verdreht und knautschig.
Heißt übersetzt Löwe. Der Name rührt daher, dass die Spitze der Frucht an einen Löwenkopf erinnert. Die Sorte ist auch unter anderen Namen wie Fushimi oder Manganji bekannt.
Schmeckt richtig toll: angenehm scharf oder eben nicht scharf, wenn grün geerntet.
Sehr reichtragend.
Gegart werden die grünen Schoten traditionell so:
es wird ein Loch hineingestochen (damit die Luft beim Garen entweichen kann und der Chili nicht förmlich explodiert), dann aufgespießt und über offenem Feuer gegrillt. Alternativ kann man eine heiße Pfanne benutzen. Dann noch heiß in Sojasauce dippen und essen.
Die Schoten kann man auch sehr gut frittieren:
dafür eine Tasse Mehl mit einer Tasse Wasser mischen. Die Schoten hinein tunken und in Öl ausbacken bis sie oben schwimmen. Nun etwas salzen. Durch die dünnen Fruchtwände sind sie sehr schnell gar und knusprig.

Cranberries und Preiselbeeren

Busch-Cranberry Phillips

Pflanze 15,00 €

Viburnum trilobum

Hat nichts mit der echten Cranberry zu tun, sondern ist eigentlich ein Schneeball, dessen Beeren wie Cranberries verwendet werden.
In den USA ist die Pflanze unter dem Namen „Highbush Cranberry“ bekannt und weist auf den Wuchs hin. Die Pflanzen wachsen zu Sträuchern heran, die gut 1,5m hoch werden können. Sie gedeihen unkompliziert in jedem Gartenboden - und das ist auch der entscheidende Vorteil gegenüber Cranberries, denn die Busch-Cranberries benötigen keinen sauren Boden.
Die Beeren sind weinrot und aromatisch. Die Sorte Phillips wurde auf Aroma, wenig Bitterstoffe und guten Fruchtansatz selektiert und zwar von Elwyn Meader. 1956 wurde sie von der Universität New Hampshire eingeführt.
Aus den Beeren lassen sich leicht Marmelade, Chutneys und Soßen herstellen. Roh sollten die Beeren nicht verzehrt werden, denn dann sind sie wie die der echten Cranberry wenig schmackhaft. Sarah Wiener, die berühmte Fernsehköchin, hat einmal eine Marmelade aus diesen Früchten vorgestellt und war hellauf begeistert.

Busch-Cranberry Wentworth

Pflanze 15,00 €

Viburnum trilobum

Gefunden 1900 von Frank Andrews. Die Sträucher setzen willig viele Früchte an. Benannt nach einer Farm in der Nähe von Lancaster, New Hampshire, wo die Pflanze entdeckt wurde.
Die Früchte sind gelbrot, vollreif leuchtend rot. Jede einzelne Beere ist etwas größer als einen Zentimeter. Sie hängen in dichten Rispen. Aus ihnen können Marmelade, Mus, Gelee, Getränke und Soßen gekocht werden.
Sie reifen etwas früher als die Beeren von Phillips. Die Beeren sollten möglichst früh geerntet werden, da sie sonst zuviel Säuren entwickeln und die Marmelade nicht mehr so aromatisch schmeckt, wie sie schmecken soll.
Rezept 1: Schneeballmarmelade
1kg Schneeballbeeren, 1kg Gelierzucker 1:1.
Beeren mit der Gabel von der Rispe lösen und in einen Topf geben. 4 min. aufkochen. Nun die Masse durch ein Sieb streichen um die Kerne zu entfernen. Nochmal kurz aufkochen und heiß in Gläser füllen.
Rezept 2: Schneeball-Apfel-Gelee
1 kg Busch-Cranberry mit 250 ml Apfelsaft aufkochen. Die Masse durch ein Sieb streichen, nochmals durch einen Nylonstrumpf filtern. Mit 250g Gelierzucker und dem Saft einer halben Zitrone nochmals aufkochen und heiß in Gläser füllen. Ergibt ein herbsüßes, ungewöhnliches aber leckeres Gelee.

Cranberry Cowley

Pflanze
6,90 €

Vaccinium macrocarpon ‚Cowley'

Cowley sieht schon optisch sehr ansprechend aus: dicke Tropfen. Bei Reife sind die Beeren hellrot bis rot.
Bis 1893 gab es lediglich 4 Cranberry-Sorten, alle in der Natur gefunden. Erst ab dann kamen neue Sorten dazu, darunter Cowley. Entstanden sind diese Sorten im Rahmen des Züchtungsprogramms der Vereinigten Staaten mit Unterstützung des Landwirtschaftsministeriums der USA.
Wie Schweden Preiselbeermarmelade zu Fleischbällchen essen, essen Amerikanischer Cranberry-Sauce zu Truthahn an Thanksgiving. Die Sauce paßt auch gut als Brotaufstrich, zu Käse oder einen Klecks in den Salat gemischt.
Rezept: Amerikanische Cranberry-Sauce
200g Zucker, 250ml Wasser, vier Hände voll Cranberries. Zucker mit Wasser aufkochen, Früchte hinzufügen und 10min köcheln lassen. Heiß in Gläser füllen. So einfach!

Cranberry Early Black

Pflanze
6,90 €

Vaccinium macrocarpon

Die Früchte sind etwa mittelgroß, tropfenförmig und reifen sehr früh.
Vollreif färben sie sich glänzend dunkelrot, fast schon schwarz. Sie haben ein sehr gutes Aroma. Sie enthalten viel Pektin, sind gesund und machen Relish, Sauce und Marmelade schön sämig.
Entstanden ist Early Black direkt aus einer Selektion von Wildpflanzen in Massachusetts, USA.
Die Pflanzen sind frosthärter als die anderen Sorten, wobei das bei uns weniger relevant ist, da alle Sorten sehr winterhart sind.
Rezept: Cranberry-Relish
500g frische Cranberries, 2 geschälte Äpfel, 1 Orange, 200g Zucker, 2-3EL Weißweinessig.
Alle Zutaten klein hacken. In einen Topf geben. Kurz aufkochen und heiß in Gläser füllen und 2 Tage durchziehen lassen.
Schmeckt toll als fruchtige Sauce zu Kurzgebratenem.

Cranberry Langlois

Pflanze
6,90 €

Vaccinium macrocarpon

Langlois ist eine Zuchtsorte aus Nordamerika mit fester Textur.
Es ist eine der Hauptsorten im Bundesstaat Oregon. Im kommerziellen Anbau werden die Felder während der Ernte geflutet. Die Früchte sind sehr leicht, schwimmen an der Wasseroberfläche und brauchen nur noch abgefischt werden. Im Hausgarten ist dies nicht nötig, denn wir können sie auch ganz leicht von Hand pflücken. Die Früchte sind schön groß, so dass man wenig Arbeit damit hat. Sie halten sich vom Herbst bis zum nächsten Frühjahr an der Pflanze ohne an Qualität und Geschmack zu verlieren - so holt man sich welche, wenn man Lust darauf hat.
Auffallend bei Langlois ist die Form: langgezogene Tropfen. Sehr hübsch!
Rezept: Cranberry-Eis
500g Joghurt, 100ml Milch, 180g Zucker, 200g frische Cranberries.
Cranberries in der Milch pürieren, Joghurt und Zucker einrühren. In die Eismaschine geben oder einfach in eine Plastikform füllen und in den Gefrierschrank geben. Wer das rosa Eis ohne Eismaschine cremiger haben möchte, muss die Form ab und zu aus dem Gefrierschrank nehmen und umrühren.

Cranberry Olson Honkers

Pflanze
6,90 €

Vaccinium macrocarpon

Sorte mit den größten Früchten von allen. Entwickelt im Staat Washington und heute vor allem in Neuseeland angebaut. Diese Olson Honkers bildet runde, manchmal auch leicht birnenförmige Früchte. Geerntet wird im Herbst, aber für Cranberries gilt: schaff ich es heute nicht, hol ich sie morgen aus dem Garten. Sie hängen sehr lange an den Pflanzen und verderben nicht!
Rezept: Cranberry-Likör
350g Cranberries mit 370 ml Wodka im Mixer mittelfein zerkleinern, jedoch nicht pürieren. 350g Zucker, 180ml Wasser zugeben, 10 Blätter vom Zitronenstrauch, 1 Stange Zimt und 1 Gewürznelke zugeben. Gut verrühren und in ein entsprechend großes Glas füllen. 4 Wochen ziehen lassen. Ab und zu schütteln. Danach durch ein Geschirrtuch oder einen Kaffeefilter seihen, so dass alle groben Bestandteile entfernt werden und nur noch der klare, rote Likör übrig bleibt. In formschöne Flaschen füllen. Trinken oder verschenken.

Cranberry Pilgrim

Pflanze
6,90 €

Vaccinium macrocarpon

Sorte aus dem kommerziellen Cranberry-Anbau.
Zwischen 1929 und 1950 wurde aus über 7000 Sämlingen eine Pflanze selektiert, die besonders reichtragend war: Pilgrim war geboren.
Die Frucht hat ein sattes burgunderrot und ist leicht tropfenförmig geformt. Aufgeschnitten sind die Früchte von Pilgrim cremefarben.
Rezept: Entenbrust mit Orangen-Cranberry-Sauce
2 Entenbrüste auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. In einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten und in den auf 175°C vorgeheizten Backofen auf den Backrost legen und für weitere 25min garen.
Nun die Sauce bereiten:
1 Zwiebel fein schneiden, in der Pfanne mit dem Entenfett anbraten. Filetierte Orangenstückchen von einer Orange, 50g geviertelte Cranberries, 100 ml Orangensaft, 200 ml Geflügelbrühe zugeben. Etwa 15 min offen einköcheln lassen.

Cranberry Stevens

Pflanze
6,90 €

Vaccinium macrocarpon

Stevens ist vor allem bei den amerikanischen Anbauern im Nordosten der USA begehrt. In den Staaten Wisconsin und New Jersey seit 1950 angepflanzt und beerntet und bis heute durch keine andere Sorte ersetzt. Die dünnen Triebe wachsen sehr schnell und sind erstaunlich produktiv. Die leicht ovalen Früchte glänzen in satten Rottönen. Sie sind sehr lange haltbar.
Rezept 1: Cranberry-Muffins
250g Mehl, 3 TL Backpulver, 170g Zucker, 150g zerlassene Butter, 2 Eier, 200g saure Sahne, 200g frische Cranberries, 1 Prise Salz.
Cranberries grob zerhacken.
Mehl und Backpulver verrühren. Alle flüssigen Zutaten miteinander verquirlen. Nach und nach Mehl zur flüssigen Masse geben und Cranberries unterheben. Den Teig in Muffinformen geben und bei 175°C 20-25 min. backen.
Unsere neuen Lieblingsmuffins - schnell gemacht und oberköstlich!
Rezept 2: Cranberry-Wirsing
1kg Wirsing, 100g Speck, 100g frische Cranberries, 200g Mandeln, 4 EL Apfelsaft, Salz, Pfeffer
Wirsing in 3cm Stücke schneiden.
Speck in einer Pfanne auslassen, Mandeln und Wirsing zugeben, anbraten. Cranberries und Apfelsaft zugeben und 10 min garen. Salzen, pfeffern.

Moosbeere

Pflanze
6,90 €

Vaccinium oxycoccos

Die Moosbeere ist in Deutschland weniger bekannt als die Cranberry, dabei haben wir hier eine heimische Art! Sie hat einen kriechenden Wuchs, wird kaum höher als 5 cm, wächst aber bis zu einem Meter breit. An langen garndünnen Trieben erscheinen niedliche Blüten, die wie Alpenveilchenblüten aussehen. Die Früchte sind rot, etwa 1cm groß und können sogar im Winter geerntet werden. Denn sie liegen auf den Pflanzen ohne jemals zu faulen. Sie sind reich an Vitamin C und Mineralstoffen.
In der Bundesrepublik dürfen die Früchte nur mit Ausnahmegenehmigung gesammelt werden, denn die Pflanze gilt als gefährdet, die Vorkommen liegen zumeist in Naturschutzgebieten.
Die Pflanze benötigt sauren Boden und kann auch leicht im Topf gezogen werden.

Preiselbeere Airelle Rouge

Pflanze
6,90 €

Vaccinium vitis-idea

Französische Preiselbeere. Die Beeren reifen von weiß über pink nach rot mit pinkfarbenem Grundton. Die Beeren sind überdurchschnittlich groß. Der Geschmack ist pikant süß-sauer, doch milder als bei der Wildart.
Preiselbeeren bevorzugen sauren Boden. Sie sind auch leicht in Töpfen zu ziehen. Frost im Winter schadet nicht, die Pflanzen brauchen keinen besonderen Schutz. Die Blätter bleiben an den Pflanzen, sie sind also immergrün.

Preiselbeere Erntedank

Pflanze
6,90 €

Vaccinium vitis-idea

Die Früchte hängen in Trauben an den Pflanzen. Sie müssen nicht sofort geerntet werden, den Preiselbeeren haben die Eigenschaft, dass die Früchte lange an der Pflanze hängen bleiben können, ohne Einbußen in Konsistenz und Geschmack hinnehmen zu müssen.
Kurz gesagt, sie „gammeln“ nicht weg.
Die Beeren haben einen süß-säuerlichen, angenehm herben Geschmack. Sie werden selten frisch (trotzdem unbedingt mal ausprobieren, mir schmeckt das!), sondern meist verarbeitet gegessen. Die Beerenfarbe ist hellrot.
Diese Sorte wurde in Deutschland selektiert. Aus Wildbeständen wurden die besten Pflanzen gewählt - herausgekommen sind Sorten wie Erntedank, Erntekrone und Erntetraum.

Preiselbeere Erntekrone

Pflanze
6,90 €

Vaccinium vitis-idea

Preiselbeer-Auslese von 1978. Die Beerenfarbe ist dunkelrot.
Die Sorte zeichnet sich durch wenig Säure in den Früchten aus, sie wird daher auch für den Frischverzehr vom Bundessortenamt empfohlen.
Die zartrosa Blüten werden zahlreich an den Pflanzen gebildet.
Die Pflanzen wachsen nur mittelstark, das Blatt ist dunkelgrün.
Früchte reifen früh, regelmäßig ist mit hohen Erträgen zu rechnen.

Preiselbeere Erntetraum

Pflanze
6,90 €

Vaccinium vitis-idea

Erntetraum ist eine deutsche, anpassungsfähige Züchtung. Die Früchte sind dunkelrot und erbsengroß.
Die Pflanzen blühen und tragen zweimal im Jahr.

Preiselbeere Koralle

Pflanze
6,90 €

Vaccinium vitis-idea
Trägt durchgängig von August bis in den Spätherbst.
Bevorzugt ebenfalls saure Erde.
Die runden, glänzend roten Beeren mit blutreinigender Wirkung sind gut zum roh essen, Saft machen oder als Marmelade. Marmelade! Da fällt mir doch glatt der Klassiker eines schwedischen Möbelhauses ein: Köttbullar mit Preiselbeermarmelade!
Rezept: Schnelle Preiselbeermarmelade
500g Preiselbeeren und 250g Zzucker.
Preiselbeeren in einen Topf geben, mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und Zucker zugeben. Aufkochen und heiß in saubere Gläser füllen. Also wirklich einfach!
Rezept: Schweinelendchen mit Preiselbeeresauce
1 EL Senf, etwas Mohn, 1 TL Honig, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer miteinander verrühren.
Die gesalzenen und gepfefferten Lendchen 1 Stunde in den Ofen bei 180°C eine Stunde garen.
Nun herausnehmen und mit der Mohnsenfmischung bestreichen. Nochmals 30 min bei 200°C überbacken.
In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten: eine zerkleinerte Zwiebel anschwitzen, mit Rotwein ablöschen. Salzen, pfeffern und einen Schuß Balsamico hinzugeben. Zwei Hand voll Preiselbeeren und 1 EL Agavendicksaft (alternativ Zucker) hinzufügen. Aufkochen lassen und bei geringer Hitze die Sauce reduzieren, so bis eine sämige Konsistenz entstanden ist.
Mit Babyleafsalat servieren.

Preiselbeere Red Pearl

Pflanze
6,90 €

Vaccinium vitis-idea
Red Pearl wurde 1982 in den Niederlanden eingeführt. Die Pflanzen haben ein starkes Wachstum, auch das Blatt ist ungewöhnlich groß. Auch die Früchte werden sehr groß.
Eigentlich als reine Ziersorte gedacht, hat diese Preiselbeere schnell Anklang bei Erntegärtnern gefunden. Ist ja auch klar: größere Beeren = weniger Pflückarbeit bei gleicher Masse.
Die Beeren schmecken würzig süß-säuerlich, ohne zu sauer zu sein.

Duftpelargonien

Coladuftpelargonie Torento

Pflanze
5,80 €

Pelargonium ‚Torento'
Reibt man an den Blättern, strömt einem der intensive Duft von Cola und Ingwer entgegen. Kinder mögen diesen Duft natürlich besonders gern.
Duftpelargonien duften nicht nur, sie verzücken uns auch mit ihren Blüten. Torento bildet große, magenta Blüten mit dunkelvioletter Aderung.
Die Pflanzen wachsen buschig, nach Rückschnitt verzweigen sich die Triebe. Je stärker die Sonneneinstrahlung, desto intensiver wird der Blattduft.

Duftpelargonie Orange Fizz

Pflanze
5,80 €

Pelargonium ‚Orange Fizz'
Früher gab es ein Orangenbrausepulver in Beuteln, das roch genauso wie diese Pelargonie. Fruchtig frisch, nach Orange und Zitrone.
Die Blätter sind dreifach gebuchtet und glatt. Blütenfarbe ist pink mit dunkelmagenta Basalflecken.
Pelargonien stammen aus Südafrika. Sie lieben warmes, trockenes Klima. Hier gilt also: wenig Arbeit, weil nicht oft gegossen werden muss. Die Pflanzen vertragen keinen Frost und sollten daher drinnen überwintert werden. Auch im Winter sparsam gießen. Im Frühjahr nach Rückschnitt dürfen sie wieder nach draußen. Die Pflanzen erfreuen uns so über viele Jahre.

Rosenduftpelargonie Attar of Roses

Pflanze
5,80 €

Pelargonium capitatum 'Attar of Roses'
Die Blätter duften herrlich nach echten Rosen: süß, lieblich, blumig. Sie sind reich an dem ätherischen Öl, das in vielen Parfümen und Hautpflegeprodukten enthalten ist.
Da echtes Rosenöl sehr aufwändig zu gewinnen ist, wird seit vielen Jahren auf diese Rosenpelargonie zurückgegriffen.
Überall wo Rosenwasser gebraucht wird, kann man diese Pelargonie verwenden.
Die frisch aufgebrühten Blätter schmecken auch lecker als Tee. Auch Rosenzucker ist leicht gemacht: einige Blätter in Zucker schichten und zwei Wochen ziehen lassen.
Die Blüten sind zartrosa. In Quirlen erscheinen sie den ganzen Sommer über.

Zitronenduftpelargonie Lady Plymouth

Pflanze
5,80 €

Pelargonium ‚Grey Lady Plymouth'
Nicht nur Duft- sondern auch Blattschmuckpelargonie, mit zweifarbigen Blättern in türkis mit weißem Rand. Sehr hübsch! Die Blüten erscheinen in zartrosa.
Zerriebene Blätter duften und schmecken nach einer Mischung aus Minze und Rose.
Die Pflanze wächst schnell, so dass man öfter Tee aus den Blättern aufgießen kann.

Apfelpelargonie

Neu

Samen
10 Korn 3,70 €

Pelargonium odoratissimum

Rundliche Blätter mit einem herrlichen Apfelduft, sobald man an ihnen reibt. Sie können als Tee aufgebrüht werden, köstlich!
Die Pflanze wächst anders als andere Pelargonien. Sie bleibt bodennah, bildet keine halbverholzten Triebe, sondern eine Rosette. Kann leicht im Topf gezogen werden, im Winter frostfrei und hell aufstellen. Am besten als Zimmerpflanze, so kann man weiter ernten.
Kleine, weiße Blüten erscheinen versetzt das ganze Jahr hindurch.

Duftpflanzen

Duftclematis

Neu

Pflanze
11,50 €

Clematis aromatica

Der Duft der Blüten ist eine Mischung aus vielen Aromen: duftet nach Vanille, Mandel, einer Spur Zitrus und minimal wie Erdbeere. Sehr gut!
Die Blüten dieser Wildart sind intensiv lilablau mit weißen Staubgefäßen, die wie Kronen aus der Blüte herausragen. Sie sind kleiner als bei den bekannten Ziersorten, aber echt niedlich. Sie erscheinen überaus üppig.
Die Pflanzen klettern, sie benötigen ein Rankgerüst zum Wachsen und sind absolut winterhart.
Clematis lieben „kühle“ Füße, der Boden um die Pflanzstelle sollte nicht in praller Sonne liegen, sondern eher halbschattig gewählt werden.

Erdbeer-Gewürzstrauch

Pflanze
14,50 €

Calycanthus floridus

Blüten, Blätter, Rinde - alles an der Pflanze duftet köstlich.
Der winterharte Strauch wartet mit ungewöhnlichen Blüten auf: groß, sternförmig und samtig dunkelrot. Sie duften stark nach Erdbeeren. Blütezeit ist den ganzen Juni über.
Die Rinde verströmt einen zimtartigen Geruch, zerriebene Blätter duften nach Nelke und Früchten.
Eine seltene Pflanze mit besonderem Gartenwert.

Flieder Katherina Havemeyer

Neu

Pflanze
12,50 €

Syringa vulgaris

Gefüllt blühende Fliedersorte. Die Blütenstände erscheinen in verschiedenen Lilatönen, die Knospen sind rot-lila, aufgeblüht dann lavendelblau. Sie geben einen starken Duft ab.
Flieder ist winterhart, absolut robust und blüht ab Ende Mai.
Die Sorte wurde 1922 von Emil Lemoine in Frankreich gezüchtet und nach Katharina Havermeyer, der Schwiegertochter eines US-amerikanischem Zuckerindustriellen benannt. Bis heute wurde die Sorte mehrmals von der Royal Horticutural Society ausgezeichnet.

Flieder Lila Wonder

Neu

Pflanze
12,50 €

Syringa vulgaris

Jede Einzelblüte ist zweifarbig, lila mit weißem Rand. Ein Flieder, der im Detail seine atemberaubende Schönheit offenbart.
Die Blüten duften herrlich! An windstillen Tagen bilden sich regelrechte Duftschwaden um den Busch herum.
Lila Wonder ist eine relativ neue Sorte aus den Niederlanden.

Holunderduftiris

Neu

Pflanze
5,00 €

Iris sambucina ‚Mägdeberg’

Blauviolette Zungenblüten umgeben drei zartlila getönten Innenblüten. Diese Iris duftet süß und stark, an Holunderblüten erinnernd.
Diese Sorte ist eine Auslese aus der Art, die urprünglich außerhalb Mitteleuropa heimisch war, sich aber nun stellenweise eingebürgert hat. Man findet sie an Felsen, auf Bergwiesen und auf alten Burgen.
Im Garten ist sie ein Blickfang, ein Schmuckstück mit leuchtenden und gleichzeitig dezenten Farben, auffällig und doch nicht zu grell.

Mandelduftclematis

Neu

Pflanze
11,50 €

Clematis x triternata 'Rubromarginata

Köstlich duftende Blütensterne in weiß mit purpurfarbenem Saum. Die Sorte ist 1863 in Großbritannien entstanden.
Die Blüten duften stark nach Mandeln. Es ist ein süßer, nussiger, warmer Duft. Die Pflanzen können über 3m hoch werden und entwickeln ganze Duft- und Blütenkaskaden.
Die Pflanze blüht unermüdlich von Juli bis September.
Jährlich tief zurückschneiden.

Pflaumeniris

Pflanze
3,00 €

Iris graminea

Die blauen Blüten der kleinen Wildiris duften intensiv nach fruchtigen, vollreifen Pflaumen. Grasartige Blätter. Die Pflanze liebt einen eher trockenen Standort und entwickelt sich mit der Zeit zu großen Beständen.

Schmetterlingsflieder Bicolor

Neu

Pflanze
12,50 €

Buddleja davidii

Mehrfarbig blühender Schmetterlingsflieder mit orange bis purpurfarbenen Blüten. Knospen sind purpur, wandeln sich während des Aufblühens in lila, rosa und schließlich orange. An jeder Blütenrispe befinden sich Blüten in jedem Stadium und so entsteht der Eindruck einer bunten Blüte. Es ist der einzige Schmetterlingsflieder in dieser Farbkombination. Im Jahr 2008 zum schönsten Sommerflieder gewählt.
Das Dufterlebnis bei Sommerflieder ist berauschend, der kleine Strauch blüht über und über und verströmt seinen süßen Blütenduft umschwänglich.
Die Pflanzen sind winterhart, können in sehr strengen Winter etwas zurückfrieren, treiben dann aber von unten neu aus.

Schmetterlingsflieder Royal Red

Neu

Pflanze
12,50 €

Buddleja davidii

Kardinalrot blühender Schmetterlingsflieder. Die langen Blütenrispen hängen bogig über. An warmen, windstillen Tagen ist der Duft besonders stark. Er ist köstlich!
Wegen des Nektarreichtums werden ganze Schmetterlingsschwärme angezogen. Es gibt kaum eine andere Blühpflanze auf der Schmetterlinge so gern und so lang verweilen!
Der Strauch ist in milden Wintern immergrün.

Vanilleduftclematis

Neu

Pflanze
11,50 €

Clematis montana var. rubens Odorata

Rosarote Blüten mit einem süßen, vanilleartigen Duft. Jede Blüte besteht aus vier Blütenblättern. Knospen stehen wie kleine Tulpen über dem Laub.
Die Vanilleduftclematis schmückt sich schon ab dem späten Frühjahr über einen Zeitraum von vier Wochen mit Blüten. Es ist eine wunderschöne Kletterpflanze und begrünt Mauern, Zäune und Spaliere.
Sie gilt als die Clematis mit dem intensivsten Duft.

Arabische Ringelblume

Neu

Samen
320 Korn 2,60 €

Cladanthus arabicus

Die Blätter und Blüten duften nach reifen Bananen.
Es ist keine „echte“ Ringelblume, sondern eine ganz andere Pflanze, die aus Nordafrika stammt.
Das Laub ist fein nadelartig, die Blütenknospen sitzen über dem Laub. Jede Blüte ist von einem Blattkranz umgeben.
Aufgeblühte Blüten leuchten gelb. Die Arabische Ringelblume bildet kugelige Büsche, die den ganzen Sommer über blühen.
Es ist eine einjährige Pflanze, die ab Mitte Mai direkt gesät werden sollte.

Blaudolde

Neu

Samen
100 Korn 2,60 €

Didiscus caeruleus

Einjährige Duftpflanze mit himmelblauen Blütendolden für den Garten im Landhausstil.
Jede Blütendolde besteht aus vielen Einzelblüten und steht auf einem roten Stielchen. Die Blüten duften nicht sehr stark, aber sie duften. Das Laub ist gefiedert.
Geschnittene Blüten sind auch hübsch in der Vase. Sie halten sich geschnitten lang und werden in den USA speziell zu diesem Zweck angebaut.
Die Heimat dieser hübschen Pflanze ist Westaustralien.

Duft-Petunie Alderman

Samen
350 Korn 2,70 €

Petunia x hybrida

Petuniensorten gibt es viele. Jahrelang bin ich an den beliebten Terrassenpflanzen vorbeigegangen, ohne ihnen viel Beachtung zu schenken. Dann, eines Tages zu Besuch bei Freunden, wir saßen auf dem Balkon und es duftete so köstlich, berauschend sinnlich. Das waren Petunien!
Wie ich mittlerweile weiß, gibt es zwar viele Sorten, die meisten duften jedoch nicht, viele nur schwach. Züchter legten das Augenmerk auf auffallende Blütenfarben, der Duft spielte eine untergeordnete Rolle.
Alderman ist eine ganz alte Sorte mit starkem Duft, vor allem abends und nachts verströmt sie ihren Duft. Die Blütenfarbe ist tief samtig-violett. Die Pflanzen blühen den ganzen Sommer hindurch.

Duft-Petunie Fire Chief

Samen
210 Korn 2,70 €

Petunia x hybrida

1950 wurde diese Petunie eingeführt. Sie war eine Sensation, denn es war die erste, wirklich rote Petunie weltweit und ein All-American-Selections-Gewinner.
Die Blüten betören uns mit ihrem wunderbaren, starken Aroma; ähnlich dem Duft von Jasmin.
Petunien sind typische Nachtdufter, sie duften besonders stark in der Dämmerung und Nachts.
Bei Windstille ist man umhüllt von lieblichen, berauschenden Duftschwaden.
Vom Typ eine multiflora, also vielblütig, denn es werden ständig Blüten nachgeschoben, die Pflanzen blühen überreich.
Diese Sorte ist eine hübsche Ergänzung für jeden Blumengarten.

Engelstrompete rosa

Samen
10 Korn 3,90 €

Brugmansia suavolens

Mannshohe Pflanzen und riesige, rosarote Trompetenblüten.
Die Blüten können eine Länge von gut 20cm erreichen. Der Duft ist stark, vanilleartig süß.
Brugmansien sind in Brasilien beheimatet. Die frostempfindliche Pflanze sollte als Kübelpflanze kultiviert werden, im Winter räumt man sie rein. Robust und unempfindlich wie sie ist, übersteht sie die Prozedur gut. Kühl und dunkel überwintert, werden die Blätter teilweise oder ganz abgeworfen, die Zweige treiben aber willig wieder im Frühjahr aus.
Bei warmem, hellen Standort, wie dem Wintergarten, blühen die Pflanzen sogar den ganzen Winter hindurch.

Frucht-Madie

Samen
80 Korn 2,90 €

Madia elegans

Die Blüten der Fruchtmadie riechen fruchtig süss mit leichter Zitrusnote, aber auch ein bisschen nach Schokolade. Ein ganz leckerer, intensiver Duft.
Als Nachtdufter entfalten sie ihr Aroma besonders Abends und an bewölkten Tagen.
Die Blüten strahlen wie kleine Sonnen, in der Blütenmitte befindet sich ein roter Stern. Bei Hitze rollen sich die Blüten zusammen und entfalten sich erst wieder am Nachmittag oder am nächsten Morgen.
Die Frucht-Madie stammt aus Chile. Bei uns ist sie leicht als einjährige Pflanze zu ziehen.

Fruchtgummiblume

Samen
130 Korn 2,70 €

Cephalophora aromatica

Die ganze Pflanze duftet nach Apfel und Gummibärchen, also nicht nur die runden, gelben Knöpfchenblüten, sondern auch das feine, grüne Laub. Besonders intensiv ist der Duft, wenn man mit den Händen über die Blätter streicht und so die Aromen freisetzt. Natürlich lieben besonders Kinder den Duft - wie eine frisch geöffnete Fruchtgummitüte!
In Chile, ihrer Heimat, wächst sie als mehrjährige Pflanze, dort heißt sie „Manzanilla del cerro“, was soviel wie Hügel-Kamille bedeutet. Bei uns als Einjährige zu ziehen, die rasch heranwächst und den ganzen Sommer über blüht.

Goldmarie

Neu

Samen
270 Korn 2,20 €

Bidens ferulifolia

Die Blüten duften süß nach Honig. Sie strahlen wie kleine Sonnen und stehen über dem Laub, so dass man einen gelben Blütenball vor sich hat.
Goldmarie ist eine außerordentlich blühwillige Pflanze für Balkon und Terrasse oder Umrandungen für das Gemüse- und Staudenbeet.
Die Pflanzen stammen aus Mexiko und den südlichen USA. Es sind mehrjährige Pflanze, die bei uns als einjährige kultiviert werden.

Honigduftclematis

Samen
20 Korn 3,90 €

Clematis mandschurica

Die Blüten duften atemberaubend nach Honig.
Diese Clematisart aus China ist winterhart und mehrjährig. Sie wächst zu einer rankenden Pflanze heran, die sich gern an Zäunen und Sträuchern abstützt. Die weißen Blüten erscheinen über mehrere Wochen, von Juni bis August.
Es ist ein Gartenschatz, der mit seinen feinen, duftenden Wolken betört. Unbedingt für Standorte einplanen, an denen man öfter vorbeikommt oder verweilt z.B. an einer Pergola.

Indischer Stechapfel Double Purple

Neu

Samen
10 Korn 3,70 €

Datura metel

Mit seinen herrlichen, mehrfarbigen Trompetenblüten ist der indische Stechapfel etwas ganz Besonderes.
Die Blüten duften wunderbar, fruchtig süß-blumig. Sie sind handtellerbreit und 10cm lang, insgesamt also sehr groß. Die Blütenmitte ist gefüllt.
Im Frühjahr ausgesät, wachsen die Pflanzen im Laufe des Sommers zu 1 Meter hohen Kübelpflanzen heran, die zuverlässig bereits im ersten Jahr überreich blühen. Es ist keine einjährige Pflanze, sondern mehrjährig. Wer keine Lust auf die Überwinterung hat, kann jedes Jahr neue Pflanzen heranziehen.
In den rundlichen Samenkapseln, die mit Stacheln versehen sind - daher der Name Stechapfel - befinden sich mehrere Samen, die zur Aussaat benutzt werden können. Denn selbstverständlich ist diese Schönheit samenecht.

Muschelblume

Neu

Samen
100 Korn 2,60 €

Moluccella laevis

Die Muschelblume ist eine extravagant blühende Duftpflanze.
Die grünen Blütenkelche sind wie Muscheln geformt, sie sitzen dicht an dicht um den gesamten Blütenstiel herum. In der Mitte werden dann die eigentlichen, zartrosa Lippenblüten herausgeschoben. Sie riechen köstlich intensiv, süß mit fruchtigen, erfrischenden Zitrusnoten.
Es ist ein Duft, der jedem gefällt.
Es ist auch eine fabelhafte Schnittblume, die schon wochenlang vor der eigentlichen Blüte attraktiv aussieht.

Nemesia Masquerade

Neu

Samen
100 Korn 2,60 €

Nemesia cheiranthus 'Masquerade'

Mögen Sie Kokos? Dann ist das die richtige Duftpflanze für Sie.
Denn die Blüten duften stark nach Kokos, besser gesagt, nach süßem Kokosriegel.
Die Blüten sind faszinierend geformt; gelbe Gesichter mit weißen, abstehenden Haaren.
Einmalig im gesamten Pflanzenreich! Das Laub ist filligran.
Schneidet man den ersten Blütenflor zurück, blühen die Pflanzen bis in den Herbst hinein.

Riesen-Dufttabak

Samen
550 Korn 2,70 €

Nicotiana sylvestris

Stattliche Tabakart mit langen, trompetenförmigen, weißen Blüten. Die Blüten erscheinen von Juni bis September. Abends und Nachts verströmen sie einen lieblich-süßen, warm einhüllenden Duft.
Der Riesen-Dufttabak gilt als eine der Stammformen des Rauchtabaks. Die Blätter enthalten jedoch nicht viel Nikotin, deshalb wird er allgemein nicht als Rauchtabak betrachtet.
Die Pflanzen werden bis 1,5m hoch und haben große, rundliche Blätter.
Die Pflanze stammt ursprünglich aus Bolivien und Argentinien. Dort mehrjährig, bei uns nur einjährig. Gräbt man die Wurzel aus und überwintert sie, hat man im Folgejahr schneller große Pflanzen. Wem das zu viel Arbeit ist, kann der Natur auch ihren Lauf überlassen, denn Dufttabak sät sich gern selbst aus ohne störend zu werden.

Scabiose Cherry Red

Neu

Samen
55 Korn 2,20 €

Scabiosa atropurpurea

Scabiosen gehören zu den Pflanzen, die eine sehr lange Blütezeit haben. Die Blüten von dieser hier sind gefüllt und kirschrot. Einzelne weiße Staubgefäße kontrastieren die Mitte auf filigrane Weise. Sie duften leicht und süß.
Scabiosen sind bei uns einjährig.

Scabiose Deep Purple

Neu

Samen
55 Korn 2,20 €

Scabiosa atropurpurea

Einfach aus Samen zu ziehende Blühpflanze mit tiefpurpurfarbenen Blüten. Es ist eine ausgezeichnete Schnittblume, je mehr Blüten abgeschnitten werden, um so mehr neue Blüten werden gebildet. Sie haben einen herrlichen, ganz zart-lieblichen Duft. Schmetterlinge lieben die Blüten genauso wie viele andere nützliche Insekten.

Scabiose Salmon Rose

Neu

Samen
60 Korn 2,20 €

Scabiosa atropurpurea

Entzückende rosa Blütenbälle mit süßem Honigduft. Blüten sind sehr groß, sie erreichen einen Durchmesser von 6cm auf langen, schlanken Stielen.
Die Pflanzen blühen von Juli bis Oktober. Sie sind robuste Gartenkünstler, die direkt an Ort und Stelle gesät werden können.

Schneckenbohne

Samen
5 Korn 4,20 €

Vigna caracalla

Die Schneckenbohne ist eine erstaunliche Kletterpflanze. Die Blüten haben die gedrehte Form von Schneckengehäusen. Voll erblüht dann in den Farben weiß und pink. Sie duften wunderbar, wie Orchideen und Hyazinthen.
Die Pflanzen wachsen schnell. Als mehrjährige beranken sie im Sommer Töpfe, im Winter entweder im Wintergärten weiterwachsen lassen oder dunkel und mit wenig Wasser frostfrei halten.
Thomas Jefferson, ehemaliger Präsident der USA und leidenschaftlicher Gärtner, nannte die Pflanze „die schönste Bohne der Welt.“
Einige Quellen berichten, dass die Blüten essbar seien wie bei ihren Verwandten, den Meterbohnen (Vigna unguiculata), was jedoch nicht ganz sicher ist. Sei es drum, es gibt so viele Essbare Blüten, dann brauchen wir nicht zwangläufig diese. Und schade wäre es auch noch! Angesichts dieses Meisterstücks der Natur sage sogar ich ausnahmsweise: Zu Schade zum Essen.

Schokoladenblume

Samen

Berlandiera lyrata

10 Korn 3,90 €

Die Blüten riechen wirklich wie echte Vollmilchschokolade! Eigentlich unglaublich, was es nicht alles gibt.
Gelbe Blütenblätter umsäumen die schokoladenbraune Mitte.
Am intensivsten ist der Duft bei voller Sonne und heißem Wetter.
Die Pflanzen sind im Süden der USA beheimatet und kann auch bei uns ganzjährig im Garten wachsen. Sie sind genügend winterhart und mehrjährig. In strengen Wintern sollten sie geschützt werden.
Nahe dem Boden werden türkisgrüne Blattrosetten gebildet, aus denen dann die Blütenstängel geschoben werden. Die Wurzel wächst ähnlich einer Pfahlwurzel, die Pflanzen mögen es deshalb nicht sonderlich, wenn sie umgepflanzt werden.
Die gelben Blüten sind auch Nahrungsquelle für Bienen, Hummeln und Schmetterlinge.

Schokoladenkosmee

Neu

Samen

Cosmos atrosanguineus

5 Korn 4,50 €

Zartbitterschokoladenduft, der an heißen Tagen noch viel intensiver wird! Die dunkelroten Blüten sehen wie ungefüllte Dahlien aus. Blüht unermüdlich bis zum ersten Frost. Die Knollen können auch im Winter im Boden bleiben, dann aber wirklich gut abdecken. Ansonsten wie Dahlien ausgraben und überwintern.
Diese bezaubernde Pflanze stammt aus Mexiko.

Seifenkraut

Samen

Saponaria officinalis

130 Korn 2,20 €

Heißt so, weil die Pflanze früher als natürliches Waschmittel benutzt wurde.
Die rosa Blüten erscheinen von Juni bis Oktober und duften herrlich süß-blumig. Es ist ein typischer Nachtdufter, der nachts seine Duftwolken verströmt. Auch an wolkigen Tagen duften die Blüten überreich.
Die Pflanze ist winterhart und mehrjährig, in Deutschland ist sie vor allem an der Ostseeküste anzutreffen, wächst dort wild an vielen Stellen. Besonders auf der Ostseeinsel Rügen wächst sie in Gräben, Vorgärten und am Straßenrand.
Bei von der Gartenarbeit verschmutzen Händen schaffen die Blätter Abhilfe: Diese Blätter pflücken und zwischen den Händen reiben, dann mit Wasser abspülen. So hat man immer eine ganz milde, handschonende Seife zur Hand.
Wurzeln und Blätter gekocht ergeben eine milde Waschlauge für wertvolle und empfindliche Textilien.

Sibirischer Goldlack

Neu

Samen

Erysimum allionii

400 Korn 2,20 €

Betörend duftende Pflanze mit fröhlich orangefarben Blüten.
Der Sibirische Goldlack ist winterhart, zweijährig bis mehrjährig. Einmal etabliert, sorgt er selbst für Nachwuchs.
Mit der Blütezeit von Mai bis Juni, eine Bereicherung für den Garten an Frühjahrsblühern. Sehr hübsch vor allem in Kombination mit Vergissmeinnicht in hellblau und weiß.
Im Frühjahr gesäte Pflanzen blühen bereits im ersten Jahr der Aussaat, dann aber nicht im Frühling, sondern im Spätsommer.

Spiegeleiblume

Neu

Samen

Limnanthes douglasii

110 Korn 2,60 €

Außerordentlich attraktive kleine Pflanze mit ungwöhnlichen Blüten. In der Mitte eine dicker, dottergelber, kreisrunder Fleck, die äußeren Blütenspitzen sind reinweiß. Wie ein Spiegelei, daher der Name.
Die Pflanzen sehen nicht nur toll aus, sie duften auch gut.

Sternbalsam

Samen

Zaluzianskya capensis

70 Korn 2,60 €

Kleine sternförmige Blüten haben einen ganz außergewöhnlichen, intensiven Duft. Der starke Geruch ist balsamisch, leicht nach Marzipan, viel Vanille und vor allem: sehr süß.
Die Pflanze weist noch mehr Besonderheiten auf: die Blüten öffnen sich Abends und bei bewölktem Himmel. Erst dann können wir die sinnlichen Duftwolken wahrnehmen.
Die Blütenunterseite wie auch die halbgeöffnete Knospe sind burgunderrot, oben weiß.
Sternbalsam ist eine zierliche Pflanze aus Südafrika, die etwa 30cm hoch wird. Sie wächst bei uns als einjährige Pflanze.

Sternenblume weiß

Neu

Samen

Laurentia axillaris

60 Korn 3,20 €

Sternenförmige, weiße Blüten über feinem Laub. Sie duften ganz leicht. Sie sind eine der hübschesten Sommerblumen mit reichem Blütenflor. An sehr heißen Tagen wandelt sich das reine Weiß in ein sanftes Zartrosa.
Die Pflanzen sind grundsätzlich mehrjährig, müssen dann aber frostfrei überwintert werden. Ansonsten wie eine einjährige behandeln, sie blühen schon ab Juni im ersten Jahr der Aussaat.
Die Sternenblume stammt aus Australien.

Vanilleblume - Heliotrop Marine

Samen
90 Korn 3,90 €

Heliotropium arborescens

Eine der besten Duftpflanzen mit sinnlichem, süßen Duft!
Besonders stark konzentriert, wenn die Pflanze in voller Sonne steht. Die lilablauen Einzelblüten sind ganz klein, sie sind in großen Dolden angeordnet.
Heliotrop ist ein Rauhblattgewächs zu denen auch Borretsch und Beinwell zählen. Seine Heimat ist Peru. Dort eine mehrjährige Pflanze, bei uns wird sie wie eine einjährige behandelt oder überwintert. Überwinterte Pflanzen blühen dann bereits im Mai.
Wer ganze Duftbeete oder Balkonkästen bepflanzen möchte, kann sich leicht eine große Anzahl Pflanzen aus Samen ziehen. Die Anzucht erfolgt ab März bis April. Die Pflanzen blühen zuverlässig bereits im ersten Jahr.

Vier-Uhr-Blume

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Mirabilis longiflora

Starker, betörender Duft nach Jasmin und Orangenblüten, vor allem in den Abendstunden bis in den Morgen hinein. Die Vier-Uhr-Blume ist ein Nachtdufter, den man am besten in die Nähe der Sitzecke pflanzt. Das kann die Terrasse oder die Gartenbank sein. Tagsüber schließen sich die Knospen wieder.
Jede Blüte besteht aus fünf ineinander verwachsenen Blütenblättern und einem pinkfarbenem Schlund. Der Blütenkelch ist ungewöhnlich lang, gut 8cm.
Die Pflanze ist eng verwandt mit der Wunderblume und stammt aus Mexiko. Zugegeben, etwas Nachholbedarf haben sie noch beim Lesen der Uhr, denn um Vier am Nachmittag öffnet sich noch keine Blüte, sondern frühestens gegen 18.30 Uhr. Gegen 8.00 Uhr morgens schließen sie sich wieder.

Vogeläuglein

Neu

Samen
1300 Korn 2,60 €

Gilia tricolor

Süße Blühpflanze. Die Blüten erscheinen mehrfarbig, besonders im Detail offenbaren sie ihre Schönheit. Das Äußere der Blütenblätter ist zartlavendelblau, nach innen hin weiß. Der Schlund ist tief dunkelviolett, fast schwarz, mündet in ein sattes Gelb, dazu die leuchtend hellblauen Staubgefäße, die sehr auffällig sind. Das Laub ist feingeteilt.
Der Duft ist süß, leicht, wie ein edles Damenparfum, aber noch besser. Es ist einer dieser Düfte, die jedem gefallen und niemals zu aufdringlich werden.
Diese einjährige Pflanze ist mit Phlox verwandt, sie stammt aus Kalifornien. Bei uns nur sehr selten zu finden, verdient sie einen Platz im Garten oder auf dem Balkon. Die Pflanzen benötigen nicht viel Aufmerksamkeit zum Gedeihen und sind auch was den Wasserbedarf angeht wenig anspruchsvoll.

Wunderblume Striped Mix

Neu

Samen
25 Korn 2,60 €

Mirabilis jalapa

Dieser Mix zeigt die ganze Farbpalette in all ihrer Pracht. Die Blüten sind gestreift, von kräftig pink mit weiß oder rot, orange gelb. Oder alles zusammen an einer Blüte.
Große, schwarze Samen sind leicht erkennbar, gut für die Ernte des Samenanfängers oder mit Kindern.
Die Pflanzen können überwintert werden, müssen aber nicht.
Blüten öffnen sich erst am späten Nachmittag oder bei bedecktem Himmel auch tagsüber.
Mit einer Höhe von 1m in der Höhe und Breite ist sie eine stattliche Pflanze.

Duftwicken

Duftwicke High Scent

Neu

Samen
35 Korn 2,70 €

Lathyrus odoratus

Duftwicken erfreuen sich vor allem in Großbritannien großer Beliebtheit. Es sind einjährige Kletterpflanzen mit großen Blüten und intensivem, süßen Duft.
Hight Scent bildet weiße, an der Basis cremeweiße Blüten, mit lilablauen, zarten Schattierungen. Sie duften stark.
Es ist eine moderne Sorte der Duftwicken, im Jahr 2000 von Keith Hammett eingeführt. Sie ist bekannt als außerordentlich gut duftende Sorte und wird gern als Referenzsorte für andere herangezogen.

Duftwicke Mammoth Deep Rose

Neu

Samen
35 Korn 2,70 €

Lathyrus odoratus

Geschnittene Blüten beduften einen Raum mit ihrem reinen, sauberen Duft.
Die Pflanzen blühen zeitig. Die Blüten sind sehr groß, ihre Farbe ist rosa.
Die Sorte entstammt der Mammoth-Sereie, welche sich durch ihre qualitativ hochwertigen Einzelsorten auszeichnet. Sie wird auch gern von Schnittblumenzüchtern verwendet.

Duftwicke Matucana

Samen

Lathyrus odoratus

15 Korn 2,70 €

Matucana ist eine historische Duftwickensorte, die bis ins 17. Jahrhundert zurückgeht. Damals brachten sizilianische Mönche Samen nach England. In England entstand ein regelrechter Kult um die Pflanzen, es wurden bis heute so viele neue Sorten entwickelt, die aber alle auf Matucana zurückgehen.
Der Duft ist stark wie bei keiner anderen Sorte. Süß, berauschend. Die Schmetterlingsblüten leuchten zweifarbig, die Flügel sind lila, die Fahne ist dunkelmagenta.
Duftwicken ranken wie Erbsen. Sie begrünen Zäune, trockene Äste oder ranken in Sträucher.

Duftwicke Memory

Neu

Samen

Lathyrus odoratus

35 Korn 2,70 €

Lavendelblaue Blüten denen ein köstlicher Duft enströmt.
Die Sorte vereint historische Bestrebungen, wie einen intensiven Duft, mit heutigen Zuchtzielen, wie einem langen Blütenstiel.
Duftwicken erleben zur Zeit eine wahre Renaissance. Der Boom ist nun auch von Großbritannien nach Übersee geschwappt, nur bei uns leider noch viel zu selten zu finden.
Pflanzen Sie Duftwicken und Sie werden verstehen, was an ihnen so toll ist!
Die Samen werden ab Mitte Mai direkt gesät. Bis zum Sommer entwickeln sich starke, stattliche Pflanzen.

Duftwicke Royal Dark Blue

Neu

Samen

Lathyrus odoratus

35 Korn 2,70 €

Dunkellila Blüten sind dunkelblau überzogen. Kräftige Farben, passend zum kräftigen, klaren, süßen Duft.
Sie entstammt der Royal-Serie, einer Serie, mit starken Stielen vor allem für die Vase.
Duftwicken sind kostbare Schnittblumen, die es nur aus dem eigenen Garten gibt.

Duftwicke Royal Family Maroon

Neu

Samen

Lathyrus odoratus

35 Korn 2,70 €

Magentafarbene Blüten mit herrlichem, romantischem Duft. Jede einzelne Blüten hat einen Druchmesser von etwa drei Zentimeter. Jede Blütenrispe besteht aus etwa fünf bis sieben Blüten.
Ausgesät werden kann ab April, die großen Samen einfach mit dem Zeigefinger in den Boden schieben.

Duftwicke Top Hat

Neu

Samen

Lathyrus odoratus

35 Korn 2,70 €

Dunkelblaue Blüten mit einem fantastischen Duft. Die dunkelblaueste Sorte überhaupt, die es gibt.
Die Pflanzen werden etwa einen Meter hoch. Man sollte ihnen etwas zum Ranken bieten. Ein unbegrünter Zaun, Zweige oder Rankgitter tun dafür ihren Dienst.
Eingeführt wurde Top Hat von Macdonald vor 1942, das genaue Jahr ist nicht mehr bekannt.

Duftwicke Welcome

Neu

Samen

Lathyrus odoratus

15 Korn 2,70 €

In klarem rot leuchten die duftenden Blüten.
Welcome ist ein Vertreter aus der Spencer Familie wie auch Top Hat. Silas Cole, ein Gärtner der für die Spencer Famile arbeitete (die Familie, aus der auch Prinzessin Diana stammt), schuf viele (damals) neue, großblütige Sorten. Das war um 1900.
Viele dieser Sorten haben sich bis heute gehalten und werden nach wie vor gern im Garten angepflanzt.

Duftwicke White Ensign

Neu

Samen

Lathyrus odoratus

35 Korn 2,70 €

Seit über 300 Jahren werden Duftwicken nun schon angebaut und das allein um sich an den Blüten und dem Duft zu erfreuen.
White Ensign betört durch einen schönen Duft und reinweißen, großen Blüten. Es ist eine alte Sorte.

Endivien und Chicorée

Blatt-Zichorie Catalogna Frastagliata

Samen
220 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Sehr groß werdende Blatt-Zichorie. Die Pflanzen bilden Rosetten, die Blätter sind lang und schmal mit dünnen weißen Rippen. Die Blattform ist gezackt.
Blätter nach Bedarf ernten, entweder die gesamte Rosette abschneiden oder einzelne Blätter pflücken.
Eine populäre Sorte in Italien.

Blatt-Zichorie Red Rib

Samen
140 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Geerntet werden die ganzen Blätter mit den hübschen violetten Blattstielen. Sie schmecken herzhaft, leicht bitter und ergeben mit einem salzigen und säuerlichen Dressing eine italienische Spezialität. Möchten Sie weniger bittere Blätter, einfach einen Eimer über die Pflanze stülpen und die Blätter bleichen, sie sind dann zarter und milder.

Blatt-Zichorie Scarola Cardoncella Barese

Samen
220 Korn 2,20 €

Cichorium intybus var. foliosum

Eine typische Blattsorte aus Apulien. Die Blätter sind grob gezackt, mittelbreit und stehen aufrecht. Ausgezeichneter Geschmack und Textur.
Beliebt als kurz gebratenes Gemüse nur mit Salz und Olivenöl. Sehr lecker als Zutat im Kartoffelsalat!

Chicoree Brussels Witloof

Samen
440 Korn 2,70 €

Cichorium intybus ssp. sativum

Chicoree ist ein Wintergemüse. Die Pflanzen werden im späten Frühjahr/Sommer ausgesät, im Herbst werden die dicken Wurzeln ausgegraben und im dunklen, warmen Keller (z.B. Heizungsraum) in Sand eingeschlagen. Wer keinen dunklen Keller hat, kann auch einfach zwei Eimer benutzen, einen mit Sand-Erde-Gemisch füllen und die Wurzeln einbetten, den anderen darüberstülpen.
Etwa drei Wochen später treiben zarte gebleichte Köpfe, die dann geerntet werden. Sie enthalten wertvolle Vitamine und Bitterstoffe.
Übrigens: die grünen Blätter im Herbst an den Pflanzen im Garten sind ebenfalls sehr schmackhaft, diese einfach wie bei Schnittzichorien abschneiden und in gemischten Gemüsesoßen für Pasta oder als Salatzutat benutzen.

Chicoree di Treviso II

Samen
120 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Die Pflanzen bilden schöne, rote Köpfe. Die einzelnen Blätter können als „Löffel“ für Dipps verwendet werden.
Radicchiosorte, die auch für die Treiberei geeignet ist. Im Winter die Wurzeln ausgraben, etwas vom Herzen der Pflanze stehen lassen, die restlichen Blätter abschneiden. In einem dunklen, warmen Raum aufstellen und nach 3 bis 5 Wochen mitten im Winter frisches Gemüse ernten!

Chicoree und Blatt-Zichorie Barbe De Capucin

Samen
200 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Eine Zichorie sowohl als Chicoree als auch zur Blatternte mit ganz breiten, wie Löwenzahn gebuchteten Blättern.
Für Chicorre die Wurzeln im Spätherbst in Erde einschlagen, und an einem dunklen, warmen Ort antreiben. Es werden ganz zarte, lose Blätter gebildet. In Frankreich gelten sie als besondere Delikatesse und sind beliebter als der bekannte Chicoree.
Der Anbau als Blatt-Zichorie gelingt leicht. Diese hellgrünen Blätter schmecken schön würzig, leicht bitter. Ein Gemüse, welches man frisch oder kurz gedünstet essen kann.
Ausgesät wird normalerweise erst spät, da es ein Blattgemüse für die kalte Jahreszeit ist. Wenn jedes andere Gemüse bereits abgeerntet ist, beginnt die Haupterntezeit für Zichorien, also ab Oktober.
Wer Zichorien liebt, erntet allerdings auch schon im Sommer. Ausgesät für die Sommerernte wird ab Mai, den Sommer über ernten, nicht zu tief schneiden, die Blätter wachsen bis zum Herbst vollständig nach. Wer seine Pflanzen so behandelt, kann zwei bis dreimal im Sommer ernten und ein weiteres Mal im Herbst.
Im Sommer ist der bittere Geschmack der Blätter stärker, im Herbst nimmt er durch die Kälte ab.
Tipp: die Pflanzen im Sommer halbschattig halten, sie sind dann zarter und wie im Winter weniger bitter.

Endivie Batavian Green

Neu

Samen
250 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Endiviensalat mit breiten Blättern und runder Blattform.
Ganze Köpfe bleichen, indem ein Eimer darübergestülpt wird. Schmeckt aber auch ohne Bleichen gut, dann aber etwas herzhafter.
Dies ist eine sehr alte Sorte, deren Blätter bereits 1863 von Burr in „Field and Garden Vegetables“ als dick und fleischig beschrieben wird. Die Blätter sind mild, nicht bitter.
Wahrscheinlich hat die Sorte ihren Ursprung in Italien, dort wird sie immer noch zusammen mit weißen Bohnen geschmort.
Die Pflanzen sind frostunempfindlich, können bis lang in den Winter hinein geerntet werden.
Zum frisch als Salat essen oder Kochen.

Endivie Catalogna Puntarella Stretta

Samen
130 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Eine italienische, raschwüchsige Blattendiviensorte. Die Blätter sind schmal und wachsen straff aufrecht. Es werden ergiebige Pflanzen gebildet, die im Ganzen wie Kopfsalat geernet werden.
Sie wachsen bei Aussaat im Mai schon nach wenigen Wochen zu ihrer vollen Größe heran. Wer rechtzeitig nachsät, kann die ganze Saison bis in den späten Herbst hinein ernten. Erste, leichte Fröste machen den Pflanzen nichts aus.
Lecker als würzig-herzhafter, leicht herber Salat mit etwas Olivenöl, Pfeffer, knusprig gebratenen Schinkenwürfeln und gekochten Ei angemacht.
Kurz blanchiert und lauwarm serviert auch eine feine Gemüsebeilage für Pasta.

Endivie Catalogna Puntarelle Tardiva di Maggio

Neu

Samen
135 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Diese Endivie bildet lose angeordnete Blätter. Sie erreichen eine Länge von 40cm. Die Blätter sind breit, leicht gezackt und sattgrün. Der Geschmack ist sehr ursprünglich, würzig, appetitanregend.
Sie wird gern als Gemüse kurz gebraten und zusammen mit Pinienkernen angerichtet. Oder als Zutat direkt mit im Pastateig verarbeitet, ergibt eine schön grüne, würzige Nudel.
Als Pastasauce auch lecker kurz gekocht mit Sahne und kleingeschnittenem Räucherlachs.

Endivie Cornet d’Anjou

Neu

Samen
110 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Das „Horn Anjous“ bildet knackige, aufrechte Blätter und ein schmales Herz, das gebleicht werden kann und dann sogar leicht süßlich schmeckt. Es wird ein halblockerer, konisch geformter, aufrechter Kopf gebildet. Die Sorte ist eine französische Spezialiät.
Die Aussaat erfolgt von Juli bis August für die Ernte ab Oktober. Die Pflanzen vertragen leichte Fröste. Mit Schutz, also als Anbau im ungeheizten Gewächshaus oder draußen mit einer Vliesabdeckung, auch noch bis in den Winter hinein beerntbar.

Endivie de Ruffec

Neu

Samen
240 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Französische Kopfendivie mit leicht gewellten Blättern und fein gezackten Blätträndern. Die Köpfe werden sehr groß, nämlich fast einen halben Meter im Durchmesser.
Die Pflanzen sind teilweise selbstbleichend, die Kopfmitte ist gelbgrün mit weißen Blattstielen. Voll gebleicht, noch zarter. In Frankreich gibt es spezielle Bleichglocken mit einem Loch in der Mitte zum Belüften der Pflanzenherzen. Wir können uns mit einem großen Tontopf behelfen, der genau den selben Zweck erfüllt.
Die Sorte ist auch als Schnittzichorie geeignet, dann die Aussaat nicht ausdünnen, sondern eng stehen lassen. Nicht zu tief schneiden um mehrmals ernten zu können.

Endivie Green Grumolo

Samen
190 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Aus der Region Piemont in Italien. Die Sorte ist winterhart. Sie wird ab Juli gesät, erste Pflänzchen vom Vereinzeln können natürlich sofort gegessen werden, sie sind besonders zart.
Die Blattrosetten sind im Herbst noch lose aufgebaut, je länger man sie stehen lässt, umso perfekter formen sie sich. Die Blattfarbe ist jadegrün.
Die Blätter schmecken angenehm bitter, sehr gut als Zutat für den gemischten Salat mit Sprossen und anderem Wintergemüse.

Endivie Grumolo Bionda

Samen
160 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Winterharte Sorte mit grüngelben Blättern. Diese schmecken besonders zart.
Gleich in Kultur und Verwendung wie die anderen Grumolo-Sorten. Die Pflanze bildet bis zum Herbst lose geformte Rosetten, im Winter bis Frühjahr dann kleine Köpfe.
Super im Sommer bis Herbst als Cut-and-Come-Again zu verwenden, wenn man die Blätter nicht zu tief abschneidet.
Gönnt man der Pflanze ausreichend Zeit zum regenerieren, können wir im Frühjahr trotzdem noch die Köpfe ernten.
Blatt-Endivien halten übrigens gut mehrere Tage im Gemüsefach des Kühlschranks: Dazu leicht befeuchten und in ein Tuch wickeln.

Endivie Puntarelle Galatina

Samen
110 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Eine italienische Blüten-Endivie. Man isst die „Blütensprossen“, also die Blütenstiele samt Blütenknopse, wenn sie noch fest verschlossen sind. Das Aussehen dieser erinnert an Spargel - daher auch der Zweitname: Spargelchicorée.
Puntarelle wird sowohl roh als Salat als auch gekocht zu Pasta gegessen. Gekocht heißt in diesem Falle gebraten: in der Pfanne nur mit etwas Olivenöl und Knoblauch.
Als Salat verwendet man sowohl die Knospen als auch die Hüllblätter, sie schmecken zart und feinherb.
In Italien gibt es die Spezialität „Puntarelle alla Romana", ein Salat aus Puntarelle, der nur mit Sardellenfilets, Weißweinessig, Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer angereichert wird. Dazu wird Brot gereicht. Der Witz dabei: die Blütenstängel werden in feine Streifen geschnitten und in Wasser gelegt damit sie sich kräuseln - wie wir es vom Löwenzahn aus Kindertagen kennen.
Ein Teil der Pflanzen blüht schon im Herbst, die meisten jedoch erst im Frühjahr. Im März geerntet, ist es eines der frischesten und zeitigsten Gemüse! Die Pflanzen überstehen normale Winter gut, in Gegenden mit strengen Wintern empfiehlt sich der geschützte Anbau im Garten, im ungeheizten Gewächshaus oder Folienzelt. Gerade bei letzterem ist der praktische Nutzen toll, ansonsten brach liegende Flächen werden auch im Winter sinnvoll genutzt. Nachdem alle Tomaten und Gurken abgeerntet sind, wird Puntarelle ausgesät, über den Winter weiterkultiviert und im März schließlich geerntet.

Endivie Red Grumolo

Samen
160 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Eine rote, winterharte Endiviensorte, die lose Rosetten bildet.
Die Färbung nimmt bei kühlem Wetter zu, als zeitiges Frühjahrsgemüse sind die Blätter durchgehend rot getönt.
Die Samen werden im Herbst direkt in die Beete im Freiland gesät und überwintern auch dort! Im zeitigen Frühjahr ab März sind sie dann erntebereit. Ein vitaminreicher, ernergiespendender Salat.

Endivie Scarola Bianca di Napoli

Samen
230 Korn 2,20 €

Cichorium intybus var. foliosum

Straff aufrecht stehende Sorte. Die Blätter sind lang, oben abgerundet und nicht gebuchtet.
Man erntet, wenn die Pflanzen eine Länge von 20 cm erreicht haben. Die Blattbündel bleiben beim Ernten zusammen, sie zerfallen nicht. Schneidet man bei der Ernte nicht zu tief, treiben sie wieder neu durch! Tolle Sorte für Gärtner mit weniger Platz.
Schmeckt sehr gut zusammen mit Pasta und Tomatensoße, die Blätter werden direkt am Tisch nur grob gezupft und über die Pasta gestreut. Hört sich etwas lapidar an, schmeckt aber köstlich!

Endivie Wallone

Samen
100 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Feingekrauste, kopfbildende Sorte mit mildem, kernigen Geschmack. Das Herz ist gut gefüllt.
Eine zarte, gelbe Kopfmitte erreicht man, indem man die Blätter bleicht. Dafür wird ein Teller auf die Pflanzen gelegt, der dort auch verbleibt. Nach zwei Wochen sind die Blätter hellgrün bis gelb, nun ist es soweit den ganzen Kopf zu ernten.
Wer ein Gewächshaus besitzt, kann auch noch spät im Herbst säen, die Pflanzen überwintern dort, geerntet wird dann im zeitigen Frühjahr.

Kaffeezichorie

Samen
200 Korn 2,20 €

Cichorium intybus ssp. sativum

Eine Verwandte der Wegwarte, der Pflanze des Jahres 2009, mit extra dicken Wurzeln, die geröstet und gemahlen als Kaffeeersatz dienen.
Um den Kaffee herzustellen, geht man so vor:
Die getrockneten, zerkleinerten Wurzeln in einer Pfanne rösten, bis sie dunkel sind. Mit der Küchenmaschine zu Pulver mahlen. Davon 4 TL auf 1l kochendes Wasser geben. 5 min ziehen lassen.

Radicchio Chiogga Red Preco No. 1

Samen
100 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Ausgesät wird erst Mitte Juni für eine Ernte Mitte September, wenn alle anderen Beete schon längst abgeerntet sind. Bildet feste runde rote Köpfe.

Radicchio Rossa di Treviso

Samen
350 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Blatt länglich mit dunkelweinroter Färbung bis ins Herz und weißen dicken Blattrippen.
Bildet ovale Köpfe.

Radicchio Rossa di Verona

Samen
170 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Rossa di Verona bildet dunkelrote Köpfe mit teilweise grünen Blättern. Die knackigen Blattadern sind weiß. Bis zum Herbst wachsen die Pflanzen lockerköpfig, feste runde Köpfe werden ab Ende November gebildet. Je stärker die Temperatur fällt, um so mehr nimmt die Rotfärbung zu.
Rossa di Verona ist eine sehr kälteverträgliche Sorte, die sogar winterhart ist, also auch ohne Schutz den ganzen Winter zur Verfügung steht.
Die einzelnen Blätter sind rundlich, herzförmig geformt.
Zum Verarbeiten: die Köpfe werden in Viertel geschnitten und in eine Backofenform gelegt. Mit Olivenöl beträufeln, salzen, pfeffern. Nach 7 Minuten wenden, nach 15 Minuten aus dem Ofen nehmen und nur mit etwas Zitronensaft beträufeln. Wer mag, kann auch noch Käse darüber raspeln.
Das Grillen bringt ein hervorragendes Aroma zu Tage mit ganz fantastischen Röstaromen. Dazu passt knuspriges Weißbrot.

Radicchio Variegata di Castelfranco

Samen
100 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Rot gesprenkelter, cremeweißer Radicchio für den Herbstsalat. Aussaat dafür im Frühjahr nach den letzten Spätfrösten.
Die Pflanzen bleichen sich innen selbst. Wer noch zartere Blätter ernten will, kann einfach einen großen Tontopf über die Pflanzen stülpen und die Blätter so bleichen.
Wenn man nicht zu tief schneidet, kann man bis zu drei Mal pro Pflanze ernten.
Diese Sorte verträgt sogar leichte Fröste

Radicchio Variegata di Chioggia

Neu

Samen
540 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Kopfbildender Radichio mit rot-weiß gesprenkelten Blättern. Auch das Herz ist marmoriert. Sie haben eine krachend knackige Konsistenz und schmecken zartbitter.
Die Köpfe haben einen Durchmesser von etwa 10cm. Sie werden inmitten einer losen Blattrosette gebildet. Die Blätter sind den Sommer über grün, erst mit kühlerem Wetter färben sie sich in rot um.
Für die Ernte im Herbst/Winter sollte Ende Juni bis Anfang August gesät werden.

Schnittzichorie Agrio Red Stem

Samen
140 Korn 2,20 €

Cichorium intybus var. foliosum

Eine kleine Schnittzichorie, die noch recht nahe an der Urform steht. Die Pflanzen wachsen eng gesät aufrecht. Lässt man ihnen mehr Platz, wachsen sie als Rosette, die sich über dem Boden ausbreitet.
Die Blätter haben einen pinkfarbenen Blattstiel und sind lang.
Bereits im Sommer geerntete Blätter sind zart und nur wenig gezackt. Im Herbst/Winter sind die Blätter stark gebuchtet, der Blattstiel färbt sich dunkelrot. Die Blattstruktur ist nun fester.
Die Pflanze ähnelt der Blatt-Zichorie Red Rib, bleibt aber viel kleiner, sie ist damit bestens auch für den Balkon geeignet.
Die Blätter können mehrmals geschnitten werden, sie wachsen wieder nach.
Werden die Blätter kurz geschmort, behalten sie dennoch ihre schöne Farbe. Als frische Zutat für den Salat sorgen sie für einen farbenfrohen Teller.

Schnittzichorie Romanesca da Taglio

Samen
200 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Romanesca da Taglio bildet längliche, am Rand gekräuselte Blätter. Ganz jung, also im Babyleafstadium geerntet, noch ganz zart und weich. Später haben die Blätter mehr Struktur.
Es ist eine einfache Sorte zum Anbauen und Ernten, man muss nicht erst auf einen Kopf warten, sondern kann sich bedienen, wie man möchte. Die Blätter wachsen unaufhörlich wieder nach.
Wir haben daraus einen lauwarmen Salat mit Pasta und gekochtem Ei zubereitet, nur mit Olivenöl, Salz und Pfeffer gewürzt. Schmeckt aber auch lecker als frische Zutat für Tomatensuppe.
Wer bei Schnitt-Zichorien erstmal auf den Geschmack gekommen ist, wird sie in seinem Garten nicht mehr missen wollen: sie sind einfach zu ziehen und auch noch in den kalten Monaten gibt es etwas zu ernten.

Schnittzichorie Selvatica da Campo

Samen
240 Korn 2,20 €

Cichorium intybus var. foliosum

Lange, abgerundete Blätter und zartrosa angehauchte Stiele.
Das Zichorien-Aroma ist intensiv und damit ganz toll als gegartes Gemüse. Gebleicht - indem man einen Eimer oder großen Blumentopf über die Pflanzen stülpt - auch hervorragend als Salat.
In Italien wird Selvatica da Campo auch für Treiberei verwendet (siehe unter Chicoree, wie man das macht). Die Blätter sind dabei locker aufgebaut und ganz zart, sie bilden also keinen festen Chicoree-Kopf. Deshalb nennen sie die Italiener auch Spargelzichorie

Schnittzichorie Spadona

Samen
200 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Spadona besitzt hellgrüne Blätter mit sanft gewellten Blatträndern. Die Blätter sind ganz glatt, nach oben hin breiter werdend und am Ende abgerundet.
Die Blätter abschneiden, essen und wieder nachwachsen lassen. Dann von vorn.
Zichorien vertragen sehr viel Kälte, nicht alle Sorten überstehen den Winter ohne Schutz.
Spadona ist eine der wenigen, völlig winterharten Sorten. Die Pflanzen können auf den Beeten belassen werden, und den ganzen Sommer, Herbst, Winter bis in den Frühling geerntet werden.
Der leicht bittere Geschmack ist angenehm, vor allem im Winter, wenn man würzige Speisen bevorzugt, immer willkommen und gern gegessen.

Schnittzichorie Zuccherina di Trieste

Samen
120 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Eine sehr wohlschmeckende Sorte. Zarte, hellgrüne Blätter ohne Bleichen. Sie sind buttrig, schmackhaft und mild. Mild hat hier nicht die Bedeutung von wenig aromatisch, sondern eben wenig bitter, was bei Endivien ja typisch ist und auch so erwünscht ist.
Sie können wie normaler Schnittsalat geerntet werden. Dabei immer etwa 5 cm stehen lassen.
Die Pflanze treibt mehrmals pro Jahr wieder aus und kann demzufolge auch mehrmals pro Jahr beerntet werden.
Diese Schnittzichorie ist sehr einfach anzubauen, selbst Gartenanfänger dürften keine Probleme damit haben.

Zuckerhutsalat

Samen
120 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Allerbester Salat für die Winterernte.
Blätter wenig bitter. Der Name Zuckerhut stammt von der Wuchsform.
Schmeckt immer lecker als Salat, wie z.B. eine Variante mit gekochten Kartoffeln und Feuerbohnen mit Senfdressing.

Erbsen

Blatterbse Petite Snap

Samen
30 Korn 3,20 €

Pisum sativum

Eine Erbse für die Blatternte!
Die Triebe werden abgeschnitten und als Salat oder kurz geschmortes Gemüse gegessen. Sie sind ganz zart, äußerst delikat, sie schmecken nach feiner Erbse.
Die Blätter sind kurios geformt, wie Petersilienblätter. Es gibt keine Ranken, denn die eigentlichen Ranken sind zu Miniblättchen umgeformt. Bei der Ernte der Triebe darauf achten, mindestens den ersten Knoten (den Stängel mit mindestens einem Blatt) stehen zu lassen, dann kann man ein zweites Mal ernten.
Triebe, die nicht aufgegessen wurden, bilden später Erbsen aus, die wie Zuckererbsen und Markerbsen gegessen werden können.
Zu diesem Zeitpunkt sind die Blätter aber schon zu hart geworden, nun keine Blätter mehr ernten.

Knackerbse Opal Creek

Neu

Samen
25 Korn 3,20 €

Pisum sativum convar. axiphium

Einzige gelbe Knackerbse.
Gezüchtet von Alan Kapuler und nach einem Waldgebiet in Oregon/USA benannt.
Die knackige Erbsen werden samt Hülse geerntet und gegessen. Sie schmecken süß, aber nicht übermäßig, und haben einen leckeren, frischen Erbsengeschmack. Entweder frisch essen oder nur kurz garen um die knackige Konsistenz beizubehalten.
Die Blüten sind violett.

Knackerbse Spring Blush

Neu

Samen
25 Korn 3,20 €

Pisum sativum convar. axiphium
Sehr gute Knackerbse mit ordentlich verdickten Außenwänden. Das Besondere: Die Erbsennaht ist bei Vollreife rot getönt!
Eine von Dr. Alan Kapulers Züchtungen.

Knackerbse Sugar Ann

Samen
30 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. axiphium
Eine frühe Knackerbse mit kurzen Ranken, ideal für kleine Gärten. Enorm produktiv.
Kurze hellgrüne Schoten. Saftig, süß, knackig.
Die Sorte benötigt keine Aufmerksamkeit, im April säen, Anfang Juni ernten.

Knackerbse Sugar Bon

Samen
50 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. axiphium
Eine Knackerbse, mit herrlich süßen, aromatischen Schoten.
Knackerbsen werden ja im Ganzen gegessen, dass heißt samt der dicken Hülsen und die darin enthaltenen Kerne. Sie sind die ergiebigsten Erbsensorten. Die Hülse schmeckt wie die Kerne: saftig zart und süß. Sie haben keine Pergamentschicht ausgebildet, die im Mund zu strohigen Resten verklumpt, sondern sind durchgehend fein.
Für kleinere Stücke brauchen sie nur auseinandergebrochen werden. Dabei geben sie ein Knackgeräusch ab - daher der Name. Als Gemüse für die schnelle Küche nur ganz kurz braten, kochen oder erwärmen, sie sollen saftig und bissfest bleiben.
Frisch gegessen ein sehr lecker Snack für Zwischendurch und am besten gleich im Garten vernaschen.

Knackerbse Sugar Magnolia

Neu

Samen
25 Korn 3,20 €

Pisum sativum convar. axiphium
Nach 15 Jahren ist es gelungen, die erste lilafarbene Knackerbse zu züchten. Diese tolle Züchtung ist unserem modernen Erbsenvater, Dr. Alan Kapuler, gelungen.
Die Hülsen sind komplett fadenlos. Sie werden nur gebrochen oder im Ganzen geschnitten und verzehrt.
Die Pflanzen entwickeln lockeres Blattwerk und reichlich dunkellila Hülsen, die auch gekocht die schöne Farbe behalten.

Knackerbse Sugar Snap

Samen
30 Korn 2,20 €

Pisum sativum convar. axiphium
Sowohl die jungen Hülsen sind knackig und süß, auch wenn die Erbsen schon normale Größe erreicht haben, schmecken sie immer noch saftig und süß. Eine besonders wertvolle Sorte.

Markerbse Akazienblättrige

Samen
30 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. modullare
Niedrige Markerbse mit außergewöhnlichem, nämlich gefiedertem, Laub.
Sehr selten.
Keine Ranken, also eher eine Buschsorte, die kein Gerüst benötigt. Sehr große Einzelerbsen, zart und sehr süß. Bleiben auch lange süß und werden nicht mehlig. Mit weißen Blüten.

Markerbse Blauwschokkers

Samen
30 Korn 3,20 €

Pisum sativum convar. modullare
Violette Hülsen und violette Blüte.
Vor Jahren hatten wir diese Erbse zum ersten Mal in unserem Schaugarten und schon damals zog sie alle Blicke auf sich. Zum Glück war sie in der Mitte eines großen unzugänglichen Beetes angepflanzt, das hieß: mehr für mich!

Markerbse Corne de Belier

Samen
70 Korn 3,20 €

Pisum sativum convar. axiphium

Eine historische französiche Sorte von vor 1860 mit mehreren Besonderheiten.
Heißt übersetzt: das Horn des Widders, wegen der leicht verdrehten, teilweise in sich gebogenen Hülsen. Ulkig!
Die Pflanzen werden sehr hoch, sie wachsen auf 1,8m Höhe heran. Die getrockneten Samen sind dottergelb, was sehr selten bei Zucker- und Markerbsen zu finden ist.
Junge Hülsen wie Zuckererbsen essen, später die noch grünen weichen Samen von den Hülsen befreien und als Gemüse verwenden.
Eben ein alte fantastische Sorte, die zwischen Zuckererbse und Markerbse liegt und damit zur Universalerbse wird!

Markerbse Desiree Dwarf

Neu

Samen
40 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. modullare

Lila Erbsen sind und bleiben etwas Besonders, gibt es doch weltweit bedeutend mehr grüne Sorten als lilafarbene. Zugegebener Maßen, sammeln wir diese seltenen Sorten.
Sie lassen sich weitaus einfacher ernten, denn die Farbe zeigt an, wo man die Hülsen findet.
Desiree Dwarf ist eine Markerbse mit einem Wuchs von nur 80cm. Die Pflanzen bleiben also relativ niedrig. Die Hülsen hängen in dichten Büscheln an den Pflanzen. In jeder Hülse befinden sich etwa sechs bis acht einzelne, grüne Erbsen. Sie eigenen sich hervorragend für die bunte Gemüsepfanne und für Sommersuppen. Eingefrorene Erbsen sind lecker im Eintopf im Winter.
Enstanden in den Niederlanden.

Markerbse Lincoln

Neu

Samen
50 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. modullare

Historische Erbsensorte, etwa 1908 entstanden.
Die Erbsen werden zu acht in der Hülse gebildet, sie haben ein ganz tolles, intensives Erbsenaroma.
Die Hülsen werden in großer Zahl an den Pflanzen gebildet. Sicherlich, was den Ertrag angeht, ist diese alte Sorte nicht so leistungsfähig wie moderne Sorten. Was den Geschmack angeht, ist Lincoln weit überlegen!
Meine Kinder sind mittlerweile echte Geschmacksexperten, sie finden ohne Zutun die besten Sorten nur durch Probieren und Vergleichen. Diese hier war eindeutig die beliebteste (alle waren einer Meinung, noch Fragen?) und wurde kaum, dass neue Hülsen nachwuchsen, sofort aufgegessen!

Markerbse Little Marvel

Samen
30 Korn 2,20 €

Pisum sativum convar. modullare

Niedrige Sorte von 1908, von Suttons Sons eingeführt.
Vielversprechend war schon das Saatgut der Erbsen, denn sie sind runzelig, was auf einen hohen Zuckergehalt hindeutet.
Voller Vorfreude dann die erste Verkostung: süßlich, sehr aromatisch, eben einfach lecker. 8-10 cm lange Hülsen mit 6-9 Erbsen.
Seit über 100 Jahren beliebt in Privatgärten und bei kommerziellen Anbauern.
Durch die niedrige Höhe auch für den Balkon zu empfehlen.

Markerbse Serge

Neu

Samen
30 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. modullare

Serge bildet fast keine „richtigen“ Blätter, denn diese sind zu Ranken umgeformt. Die einzelne Erbsenhülsen sind leicht zu erkennen und zu pflücken, kein Gewühl durch viel Blattmasse sondern zügiges Ernten.
Die Erbsensorte hat mit einem Doppelnutzen, die zarten, ersten Erbsentriebe können gegessen werden, dann aber nicht zu spät säen. Und eben als Markerbse, also die grünen, noch weichen Körner in den Hülsen.
Wir haben einmal erst Ende Mai gesät - da waren die Triebe schon zu zäh als Gemüse, es blieben immer noch die Erbsen selbst, auch nicht schlecht, wenn mal das eine nicht klappt, hat man noch etwas anderes.

Markerbse Thomas Laxton

Samen
30 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. modullare

Historische Erbsensorte von 1898 mit hervorragenden Qualitäten: zuverlässig wachsend und sehr süß. Der Geschmack ist vortrefflich. Die Sorte wurde vor über hundert Jahren von William Laxton gezüchtet und nach seinem Vater, Thomas Laxton, benannt. In den Hülsen werden 6-8 Erbsen gebildet.

Markerbse Tom Thumb

Samen
20 Korn 2,20 €

Pisum sativum convar. modullare

Eine sehr niedrige Erbse. Wird nur 20 cm hoch und kann sogar in Töpfen gezogen werden.
Ideale Naschpflanze: sowohl die jungen Hülsen als auch die großen, grünen süßen Körner essen.
Sehr schmackhaft.
Entstanden in England um 1850.

Markerbse Verdone

Samen
30 Korn 2,20 €

Pisum sativum convar. modullare

Eine italienische Markerbse. Die Pflanzen wachsen buschig, brauchen keine Stütze. Der Ertrag ist überraschend hoch, so hoch wie bei jeder rankenden Sorte und das auf kleinstem Raum: die Pflanzen sind übersät mit grünen Früchten. Der Sortenname „Verdone“ heißt übersetzt „Grünfink“. Echt niedlich!

Palerbse Black Badger Carlin

Samen
30 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. sativum

Dunkelbraune Samen mit ganz feiner Strichelung.
Gekocht haben die Samen eine konzentrierte Struktur, sie werden also nicht mehlig weich, sondern haben noch einen guten Biss. Der Geschmack ist köstlich, leicht nussig, vergleichbar mit Kichererbsen. In Lacashire, England, werden sie traditionell so gegegessen: einfach gekocht und mit etwas Essig und Salz angemacht.
Die Pflanzen blühen violett. Die Sorte schmeckt auch als Markerbse süß und aromatisch.

Palerbse British Blue Peas

Samen
30 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. sativum

Samen sind grün mit einem bläulichen Hauch überzogen.
Es ist eine eher festkochende Sorte, so wie man sie bei uns weniger kennt. Das muss man sich so vorstellen wie mehlig kochende und festkochende Kartoffeln, beide Sorten werden weich, die festkochende zerfällt aber nicht. Und genau das gibt es auch bei Erbsen!
Mit dieser Art von Palerbse kann man einen leckeren, lauwarmen Salat bereiten. Die Samen kochen, in der Zwischenzeit andere Zutaten, wie Schinken, klein schneiden und braten. Mit verschiedenen Blattgemüsen vermischen und die Erbsen hinzufügen.
Die Pflanzen blühen weiß. Es werden viele Ranken gebildet.

Palerbse Friesche

Samen
30 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. sativum

Dunkelbraun-graue, sehr große Samen mit einem schwarzen Nabel.
Die Sorte ist auch als Zuckererbse ganz gut geeignet, die Hülsen jung ernten, wenn sie eine Länge von 5cm erreicht haben, später werden sie bastig. Als Markerbse geerntet, sind die Körner riesig

Palerbse Gelbe Mai

Samen
30 Korn 2,20 €

Pisum sativum convar. sativum

Gelbe Erbsenkörner für die Ernte ab Mai. Aussaat schon ab März, sie vertragen mehr Kälte als andere Arten.
7-9 Körner je Hülse.
Rezept: Deftige Erbsensuppe
500g Erbse Gelbe Mai über Nacht in reichlich Wasser einweichen. 2 Möhren, ein dickes Stück Sellerie, eine Stange Porree in grobe Stücke schneiden und in einem Topf mit etwas Öl scharf anbraten. 150g geräucherte Wurst, Speck oder Kassler in Stücke schneiden, ebenfalls scharf anbraten. Mit den Erbsen samt Wasser ablöschen. 150g gewürfelte Kartoffeln hinzufügen. Kochen bis die Erbsen weich sind. Salzen und Pfeffern, mit kleingehackter Petersielie bestreuen. Wer mag, kann auch noch kleingeschnittene Würstchen hinzufügen.

Palerbse Grauwe Eroica

Samen
30 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. sativum

Mittelbraune Samen mit feiner Strichelung und schwarzem Nabel.
Es ist eine lokale Sorten aus den nördlichen Provinzen der Niederlande, heute nur noch ganz selten angebaut.
Die Pflanzen blühen violett, die Blattachseln sind rötlich getönt.
Als Markerbse nicht zu empfehlen, in diesem Stadium schmecken sie nicht. Es ist eine reine Palerbse für die Ernte der trockenen Samen. Der Geschmack ist dann sehr gut, herzhaft, würzig, sehr aromatisch. Es ist definitiv eine der besten Palerbsensorten.

Palerbse Groene Kleene

Samen
30 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. sativum

Eine Gourmeterbse. Die Körner sind ganz klein, kugelrund, die Haut ist mint getönt.
Schon als Markerbse schön aromatisch und süß, als Palerbse dann mit feinem, ausgezeichnetem Aroma, die Konsistenz ist weich.
Die Pflanzen wachsen zügig, es ist eine frühe Sorte mit weißen Blüten. Die Hülsen sind gut ausgefüllt. Mit einer Höhe von etwa 120cm sollten Stäbe, Reisig oder Schnüre zum Klettern angeboten werden.

Palerbse Groene Netherland

Samen
30 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. sativum

Grünsamige, leicht kantige Palerbse. Gekocht haben sie eine weiche Textur. Lecker als herzhafte Erbsensuppe.
Gut auch als Zuckererbse essbar. Als Markerbse ebenfalls sehr gut verwendbar.
Es ist eine Sorte, von der man zweimal ernten kann. Nach der ersten Ernte als Markerbse, schieben einige Pflanzen (nicht alle) aus den Blattachseln neue Triebe hervor, an denen dann auch nochmals Blüten gebildet werden und damit Hülsen. Die zweite Ernte fällt weniger üppig aus als die erste, und dennoch erstaunlich, denn es ist die einzige Erbse, sie sich bisher so verhalten hat.
Topfkultur wird bei Erbsen weniger empfohlen, diese haben wir aber dennoch auf ihre Qualitäten getestet: im April gesteckt, später kam im Mai noch eine Tomatenpflanze in die Mitte. Klappte prima. Als die Erbsen alle abgeerntet waren, beließen wir die Pflanze im Topf, so konnte sie mit den Eigenschaften als Leguminose weiter den Boden mit Stickstoff anreichern, was der Tomate übrigens super gefallen hat.

Palerbse Groningen

Samen
30 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. sativum

Die Körner sind eckig, verbeult. Sie haben eine maronenbraune Farbe. Gekocht sind sie von fester Textur, süßlich, fast schon buttrig schmeckend.
Diese Sorte wird traditionell auf zweierlei Arten gegessen: entweder mit Speckwürfeln und Senf gemischt als herzhafte Beilage oder als Salat mit Gurke und Tomaten.
Erbsen enthalten viele Proteine in den Samen. Veganern und Vegetariern denen diese Stoffe durch die fleischfreie Ernährung fehlen, können sich mit Erbsen ausreichend damit versorgen.
Die Pflanze blüht zweifarbig, beere und lila. Die Pflanze wird ca. einen halben Meter hoch, bleibt also niedrig. Ertragreich auch als Markerbse.

Palerbse Grüne Perle

Samen
30 Korn 2,20 €

Pisum sativum convar. sativum

Grüne Körner. Klassische Sorte für Erbsensuppe. Frohwüchsig und ertragreich.

Palerbse Kollumer Zoete

Samen
30 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. sativum

Alte Sorte aus dem Norden.
Die Kollumer Zoete hat dunkelbraune, fast schon schwarze Samen, mit einer feinen Marmorierung. Die Körner sind sehr groß.
Die Pflanzen wachsen äußerst ungewöhnlich. Sie bilden kaum Ranken aber stehen trotzdem aufrecht, völlig frei und komplett auf eigenem Stängel bis zu einer Höhe von 1,20m!
Als Markerbse nicht zu spät ernten, der Zuckergehalt wandelt sich recht schnell in Stärke um, der frisch-süße Geschmack nimmt ab.
Als Palerbse gekocht, wandelt sich die Stärke wieder in Zucker um, die Erbsen schmecken süßlich.

Palerbse Marrowfat

Samen
30 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. sativum

Erbsensorte mit einer seltenen Samenfarbe, nämlich türkis. Die rundlichen Körner fallen auch durch die außergewöhnlichen, punktartigen Eindellungen in der Haut auf.
Gekocht haben sie eine cremige Textur und einen vorzüglichen Geschmack.
Ganz jung und klein als Zuckererbse ernten, sie sind zwar weniger süß als echte Zuckererbsen, aber gut. Als Markerbse zügig ernten, wenn sich die Körner in den Hülsen gebildet haben oder eben warten, bis die ganze Pflanze abgetrocknet ist, die Körner lassen sich leicht auspulen.
Die Pflanzen wachsen auf eine Höhe von 1,20m heran, sie blühen weiß.

Palerbse Noord-Holland

Samen
30 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. sativum

Olivgrüne bis hellbraune, eingedellte Samen.
Gegessen werden die gekochten Samen mit Rosinen. Hört sich im ersten Moment etwas befremdlich an, paßt aber wunderbar zusammen. Die Erbsen werden gekocht, die Rosinen eingeweicht. Eine Hand voll Radieschen in Scheiben schneiden, Erbsen und Rosinen hinzufügen und mit Senf, etwas Honig, Öl und Salz abschmecken.
Die Erbse Noord-Holland ist hauptsächlich eine Erbse für die Ernte der trockenen Körner. Sie kann aber auch als Markerbse gegessen werden. Der richtige Zeitpunkt verlangt etwas Fingerspitzengefühl. Je nach Zeitpunkt schmecken die frischen, grünen Erbsen ganz köstlich, lecker frisch-aromatisch und süß - wenn man zu spät erntet, nach nicht viel. Also nicht zu lange warten und gut durchpflücken.

Palerbse Red Fox

Samen

Pisum sativum convar. sativum

30 Korn 2,70 €

Das ist eine richtig schöne Farbe! Die Samen sind rötlich getönt, das beste kommt aber noch, das sind nämlich die Blüten. So einmalig, weiß mit altrosa, wie bei keiner anderen Sorte!
Wir Damen im Anbau waren jedenfalls richtig verzückt.
Die Hülsen sind recht groß, sie enthalten bis zu sieben Samen.
Schon gut als Zuckererbse, zart, mittelsüß und knackig. Als Markerbse ebenfalls zu empfehlen, auch wenn die grünen Körner nicht ganz so süß sind, sind sie doch recht aromatisch.
Als Palerbse mit ganz starken Qualitäten: schön nussig schmeckend, von fester Textur. Also gut für lauwarme Salate oder Suppen, die noch Biss haben dürfen.

Speiseplatterbse Cicerchia

Samen

Lathyrus sativus

20 Korn 3,20 €

Eine essbare Wickenart aus dem Mittelmeerraum. Besonders im Süden Italiens eine Spezialität und wird dort seit Jahrhunderten angebaut. Die Pflanze klettert etwa anderthalb Meter hoch, bildet wie Erbsen Hülsen aus. Die Samen sind eckig und platt. Die noch grünen Samen wie Markerbsen frisch oder gekocht verwenden. Die getrockneten Körner wie Palerbsen zubereiten. Über Nacht einweichen, das Einweichwasser wegschütten und etwa 30 min kochen. Geröstet und gemahlen dienen die Samen auch als Kaffeesurrogat.
Die Samen sind reich an Proteinen und sind daher eine wichtige Eiweißquelle. Die Pflanzen sind äußerst genügsam was Boden und Feuchtigkeit angeht. Eine Kundin fragte vor Jahren, ob wir diese Spezialität auch eines Tages anbieten würden. Sie schwärmte von Ihrem letzen Italienurlaub und von den Cicerchia, die Sie dort gegessen hatte.
Rezept:
Cicerchia-Suppe 500g Cicerchia über Nacht eingeweicht 250g geschälte Tomaten, 1 Zwiebel, 1 Möhre, eine Stange Sellerie, 250g Schinkenspeck, 2 Knoblauchzehen, viel Petersilie und Basilikum, Salz und Pfeffer. Cicherchia über Nacht einweichen, mit frischem Wasser 30 min weich kochen. Alle anderen Zutaten klein schneiden. Etwas Ölivenöl in eine Pfanne geben und das Gemüse leicht anrösten. Schinkenwürfel hinzufügen und scharf anbraten. Zu den Cicchercia geben und weitere 10 min köcheln lassen. Salzen, pfeffern. Zwei Tassen der Suppe abnehmen und pürieren, die Masse wieder zur Suppe geben. Mit Petersilie und Basilikum anrichten.
Rezept II: lauwarmer Cicerchiasalat aus Griechenland
200g Cicerchia über Nacht einweichen, weich kochen, 100g Fetakäse, 100g Kirschtomaten, 1 Knoblauchzehe, viel Petersilie, Saft und Schale einer Bio-Zitrone Fetakäse, Tomaten und Knoblauchzehe zerkleinern. Petersilie grob hacken. Alles mit 5 EL Ölivenöl vermengen.

Straucherbse Gungo

Samen

Cajanus cajan

20 Korn 2,70 €

Bisher in Europa unbekannt, stellt sie aber ein der wichtigsten Körnerleguminosen der Tropen und Subtropen dar!
Wächst als mehrjähriger, sehr hoher Strauch. Dieser kann sich mächtig verzweigen. Blüten sind gelb.
Genutzt werden die grünen Hülsen und die getrockneten hübsch gesprenkelten Samen. Die Samen (wie Palerbsen) gekocht essen z.B. im Salat oder in der Suppe.
Unbedingt auch die Keimlinge probieren, sie heißen Taoge und sind in Indien ein begehrtes Gemüse.
Bei uns leicht als einjährige ertragreiche Pflanze zu ziehen.

Zuckererbse Ambrosia

Samen

Pisum sativum convar. axiphium

70 Korn 2,20 €

Vollfleischige Zuckererbsensorte mit vorzüglichem Geschmack. Die Hülsen sind etwa mittelgroß und hellgrün. Die Blüten sind weiß.
Die Pflanzen wachsen halbbuschig, sie werden nur etwa 70cm hoch, was weniger Arbeit während der Vegetationszeit bedeutet. Sie müssen nicht angebunden bzw. die Ranken gelenkt werden, man braucht auch kein extra Rankgerüst, denn ein paar Zweige in den Boden gesteckt reichen ihnen völlig aus.

Zuckererbse Bajka

Samen

Pisum sativum convar. axiphium

30 Korn 2,20 €

Eine fantastische, polnische Zuckererbsensorte mit großen Hülsen. Diese sind flach und breit. Die Länge beträgt 10cm. Sie schmecken auch noch, wenn sich bereits die Kerne im Inneren gebildet haben, die Hülsen sind dann immer noch zart, saftig und süß.
Die Blätter sind sehr auffällig, sehr große und mit einem weißen Muster überzogen. Die Pflanzen wachsen recht hoch und benötigen eine Rankhilfe in Form von Stäben oder gespannten Stricken. Bajka ist eine Sorte für die Doppelnutzung und zwar als Zuckererbse als auch als Trockenerbse, denn die ausgereiften Samen dieser Sorte schmecken auch in der Suppe.

Zuckererbse Carouby de Maussane

Samen
50 Korn 3,20 €

Pisum sativum convar. axiphium

Die Hülsen sind 12cm lang. Sie dünn, zart und absolut fadenlos. Sie werden am besten geerntet, wenn sich die eigentlichen Erbsenkörner noch nicht ausgebildet haben. Erstaunlicherweise behalten sie ihren Geschmack, wenn sie die volle Größe erreicht haben und bilden in keinem Stadium eine Faserschicht aus - soll heißen, sie sind wirklich immer zart. Die Pflanzen sind außergewöhnlich schön mit den lavendelblauen Blüten. Die dunkel gefärbte Maserung auf der Rückseite des Blütenblatts verstärkt die Attraktivität um ein Vielfaches. Ursprung dieser Sorte ist Maussane nahe Avignon in Frankreich. Es ist eine sehr alte Sorte. Nicht nur der Geschmack ist besser, diese schöne Sorte hat mehrere einzigartige und ungewöhnliche Eigenschaften und unterscheidet sich deutlich von herkömmlichen, modernen Erbsen. Die Sorte ist ein Juwel!

Zuckererbse De Grace

Samen
70 Korn 3,20 €

Pisum sativum convar. axiphium

Historische Zuckererbsensorten von vor 1836. Die Pflanzen wachsen buschig, sie werden nur etwa 50cm hoch. Die Hülsen schmecken süß, frisch und sehr aromatisch. Am besten schmecken sie, wenn sich schon die ersten Körnchen in den Hülsen abzeichnen.
Die Samen können schon sehr zeitig im Jahr gesät werden, die Pflanzen sind ziemlich frosthart. Das Korn ist ganz rund und nicht runzelig, ein Hinweis darauf, dass es eine Erbse für den ganz frühen Anbau ist, denn die Pflanzen vertragen Frost während der Keimung. Sie können schon ab Februar ausgesät werden und sind damit sehr früh erntebereit.

Zuckererbse Dwarf Gray Sugar

Samen
30 Korn 2,20 €

Pisum sativum convar. axiphium

Fast scheint es so, dass alle Erbsen bei uns violett blühen, doch das ist die Ausnahme! Warum sollte man auf die Schönheit zugunsten des Nutzens verzichten, wenn man beides haben kann?

Dwarf Gray Sugar wird nicht so hoch und bildet dennoch viele süße Hülsen.
Die Triebspitzen sind zart und weich, weshalb sie mittlerweile auch in Asien allein dafür angebaut werden.
Rezept: Putenbrustgeschnetzeltes mit scharfen Zuckerschoten
500g Putenbrust, 500g Bandnudeln, 400g Zuckerschoten,
1 Tomate, 2EL Sojasoße, 5EL Olivenöl, 1TL Senf, 5EL Rotwein, Salz, Pfeffer, 5 Stengel Pfefferthymian, 1/2 Lemon Drop
Käse zum Reiben: Gran Padano.
Nudeln kochen
Fleisch in Streifen schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Sojasoße, Thymian, Olivenöl vermengen. 10 min ziehen lassen, dann anbraten.
Dann den Rotwein, Tomatenstückchen und Zuckerschoten dazu. Kurz durchbraten, jetzt den Senf dazugeben. Mit Deckel durchgaren lassen.
Nudeln unterheben, mit Gran Padano servieren.

Zuckererbse Frühe Heinrich

Samen
30 Korn 2,20 €

Pisum sativum convar. axiphium

Besonders früh, wie der Name schon andeutet, mittelstark wachsend. Bewährte Sorte mit weißen Blüten.
Aussaat ab Mitte März.

Zuckererbse Golden Sweet

Samen
30 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. axiphium

Rarität und einzige Sorte mit goldgelben Hülsen.
Interessant ist auch, dass Gregor Mendel seine Gesetze der Vererbungslehre u.a. mit dieser Sorte entwickelt haben soll.
Blüht auch violett.

Zuckererbse Ilowiecki

Samen
70 Korn 2,20 €

Pisum sativum convar. axiphium

Ilowiecki ist eine sehr leckere, osteuropäische Sorte. Sie ist in vielen Ländern bekannt - sowohl in Russland, Polen, Tschechien - nur nicht bei uns. Umso mehr freut es uns, dass wir sie nun anbieten können. Gerade mit Blick gen Osten gibt es noch so viele fantastische Sorten zu entdecken, die allesamt eine echte Gaumenfreude sind!
Die Hülsen sind zartgrün und mittelgroß. Sie sind krachend saftig von einer ganz ausgezeichneten, knackigen Konsistenz.
Die Pflanzen sind auch widerstandsfähig gegenüber Krankheiten und wachsen zügig - denn die Sorte wird nicht sehr hoch. Kleinere Sorten reifen in der Regel immer schneller als hohe Sorten. Erbsen sind übrigens auch ein sehr schönes Gemüse für das erste Beet von Kindern. Die Samen lassen sich leicht stecken und keimen recht zügig, so dass man nicht lang auf die ersten Blätter warten muss. Zuckererbsen machen den Kleinen besonders Spass, denn sie sind schon ganz jung essbar.

Zuckererbse Mammoth Melting Sugar

Samen
30 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. axiphium

Süß, zuckrig und zart ist diese Zuckererbse. Große weiße Blüten sind ein Bonus. Wer sich nicht viel Arbeit machen möchte, sollte unbedingt einmal diese Sorte ausprobieren. Sie wird nur etwa mittelhoch, hat dafür einen sehr hohen Ertrag - aufgrund der Größe der Hülsen! Sie werden nämlich 12cm lang! Diese historische Erbsensorte war zu ihrer Zeit sehr erfolgreich und wurde nahezu in allen Hausgärten angebaut.

Zuckererbse Oregon Giant

Samen
30 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. axiphium

Entwickelt von Dr. James Baggett von der Oregon State University, nach welcher diese Erbse benannt ist. Wir haben uns eingehend mit großhülsigen Zuckererbsensorten beschäftigt. Aus purer Neugier und weil sie sehr selten sind. Die Hülsen werden besonders groß, sie sind sehr voluminös. Sie erreichen wie bei Mammoth Melting Sugar eine Länge von bis zu 12cm. Die Triebe entwickeln den ganzen Sommer über diese gigantischen Hülsen. Sie schmecken herzhaft und süß zugleich.

Zuckererbse Oregon Sugar Pod II

Samen
30 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. axiphium

Ebenfalls von Dr. Baggett entwickelt. 10cm große, flache Hülsen. Die Farbe hält auch beim Verarbeiten gut. Die Pflanzen werden mit 1,2m auch nicht allzu hoch. Diese Erbsensorte anzubauen ist eine der besten Entscheidungen für Garten und Gaumen. Die halbdurchscheinenden Hülsen sind knackig, zart und voller Geschmack. Die kleinen Erbsen im inneren sind zart und süß. Die Hülsen erntet man, wenn die Samen schon angedeutet ausgebildet sind - diese Sorte ist also eine Zwischenform von Zuckererbse und Knackerbse. Die Hülsen sind dann nicht aufgebläht wie bei anderen Sorten, sondern sie schmiegen sich förmlich eng um die Samen.

Zuckererbse Schweizer Marmorerbse

Samen
30 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. sativum

Eine kleine, sehr wohlschmeckende Erbse.
Sehr gut geeignet für die Herbstaussaat im September. Die Pflanzen überstehen den Winter unbeschadet, geerntet wird im darauffolgenden Frühjahr im Juni, einen Monat früher als bei anderen Erbsen.
Von diesen Erbsen, sogenannten Winterkefen, werden sowohl die grünen Schoten als auch die getrockneten Samen wie Palerbsen verwendet. Die wenigen Landsorten der Winterkefen werden nur noch vereinzelt in der Schweiz angebaut.

Zuckererbse Schweizer Riesen

Samen
30 Korn 2,70 €

Pisum sativum convar. axiphium

Alles an dieser Sorte ist groß: Besonders riesige Hülsen, die mindestens doppelt so groß und lang wie bei anderen Sorten werden, also gut 8cm!
Besonders große violette Blüten und der besonders große Wuchs.
Der Name ist damit wirklich verdient!

Zuckererbse Shiraz

Samen
30 Korn 3,20 €

Pisum sativum convar. axiphium

Shiraz ist die erste Zuckererbsensorte mit blauen Hülsen. Entwickelt wurde sie in Lincolnshire, Großbrittanien. Über mehrere Jahre hinweg wurde die Farbe perfektioniert, die Konsistenz und der Geschmack weiter verbessert.
Die Hülsen werden gegessen, wenn sich die Körner noch nicht abgezeichnet haben, also wenn sie noch ganz flach sind. Dann die gesamte blaue Hülse ernten und entweder frisch essen, kochen oder braten.

Erdbeeren

Aprikosenerdbeere Abricot chinoise

Pflanze
4,70 €

Fragaria nilgerrensis

Wohl die kurioseste Erdbeere überhaupt: die Früchte sind weiß, haben ein zerzaustes Aussehen und vor allem der Geschmack fällt völlig aus der Reihe: sie schmecken nach Aprikosen und Nektarinen!

Aprikosenerdbeere Bái Hóngsè

Pflanze
4,70 €

Fragaria nilgerrensis

Eine Erdbeere mit schneeweißen Früchten und roten Nüsschen (=Samen). Die Früchte werden anders als bei Gartenerdbeeren in großen Blütentrauben gebildet. Pro Traube kann man etwa 7 -10 Früchte ernten. Sie stehen aufrecht über dem Laub und sind sehr gut zu ernten: einfach den ganzen Fruchtstand abpflücken, als ob man einen Blumenstrauß schneiden würde. Die Nüsschen liegen tief, insgesamt ist die Frucht sehr weich, eher schmelzend als von fester Konsistenz - auch auf der Zunge. Der Geschmack ist süß und erinnert stark an Aprikosen und Pfirsiche.

Aprikosenerdbeere Fénhong Sè

Pflanze
4,70 €

Fragaria nilgerrensis

Manche Früchte richtig leuchtend pink überhaucht. Die Nüsschen sind ebenfalls rot und liegen tief im Fruchtfleisch eingesunken. Innen sind die Früchte rein weiß. Sie haben einen Durchmesser von 2cm. Die Konsistenz ist sehr weich, richtig schmelzend auf der Zunge. Der süße Aprikosengeschmack fehlt auch bei dieser Sorte nicht. Die Art kommt in Asien vor, sie wächst im Himalaya als auch in China. Richtige Sorten gibt es nur ganz wenige, sie sind extrem rar.

Deutsche Gewürzerdbeere

Pflanze
3,50 €

Fragaria x ananassa

Frucht weich, sehr groß, faltig. Mit leichtem Anklängen an Aromen wie Pfirsich, Melone. Die Sorte ist eine Schwesternsorte der Mieze Schindler und in Dresden Pillnitz, zwischen 1920 und 1930 entstanden. Pflanzen sind nur von Liebhaber zu Liebhaber interessanter Erdbeersorten gegeben worden.
Die Sorte schmeckt auch lecker als Erdbeershake. Dafür einfach einige Früchte zusammen mit Milch pürieren.

Erdbeere Auchincruive Climax

Pflanze
3,50 €

Fragaria x ananassa

Ziemlich schwierig auszusprechender Name für eine unwiderstehliche Erdbeere. Auchincruive Climax ist etwa 1940 in Großbritanien entstanden. Gezüchtet wurde sie von Herrn Reid in Schottland. Er war ein bedeutender Erdbeerzüchter seiner Zeit und hat noch viele andere herausragende Sorten kreiirt. All seine Sorten benannte er nach Büchern von Sir Walter Scott, einem bedeutenden Schriftsteller des 18. Jahrhunderts. Die Frucht ist innen und außen tief dunkelrot. Das Aroma ist atemberaubend.

Erdbeere Black Prince

Pflanze
3,50 €

Fragaria x ananassa

Sehr frühe und sehr alte Sorte.
Die Früchte sind klein, dunkelrot und haben rotes Fleisch. 1851 von James Wilson gezüchtet. Damals eine Sensation, denn die Früchte waren viel größer als die bisherigen Sorten.
Aus heutiger Sicht ist diese Größenangabe überholt - geblieben ist die frühe Fruchtbarkeit, die ihresgleichen sucht.

Erdbeere Cambridge Favourite

Pflanze
3,50 €

Fragaria x ananassa

Cambridge Favourite ist eine nach wie vor beliebte Sorte in Großbritannien, 1947 entstanden. Auf den Selbstpflückefeldern, die es selbstverständlich auch in England gibt, ist es immer noch die meistangebauteste Sorte. Die Pflanzen sind gesund, reichtragend und widerstandsfähig. Diese Fähigkeit, selbst mit schlechten Böden oder kaltem Wetter zurechtzukommen, ist der Grund für die nicht nachlassende Beliebtheit. Die orangeroten Früchte sind saftig und süß.

Erdbeere Docteur Morère

Pflanze
3,50 €

Fragaria x ananassa

Die Beeren haben eine unregelmäßige Form und sind sehr weich. Die Farbe ist hellrot, die Samen sind eingesunken. Doctor Morère wurde 1867 in Frankreich gezüchtet und gehörte viele Jahre zu den wichtigsten und beliebtesten Sorten in Frankreich. Erst 1930 wurde sie von Madame Moutot - von der Dr. Morère Elternteil ist - abgelöst.
Die Früchte sind fein gewürzt und süß.

Erdbeere Georges Pink

Pflanze
3,50 €

Fragaria x ananassa

Eine Bodendecker-Erdbeere.
Sie bleibt enorm flachwüchsig, steht auch auf schlechten Böden gut da!
Die Früchte sind klein, die Pflanzen hängen aber voll, so dass dennoch reichlich Früchte vorhanden sind. Die Fruchtfarbe ist ungewöhnlich rosa mit Hang zu orange. Geschmacklich sehr gut.
Die Sorte wurde von von einem britischen Erdbeerliebhaber gezüchtet und nach seinem Vater benannt.

Erdbeere Königin Luise

Pflanze
3,50 €

Fragaria x ananassa
Die Früchte haben eine ausgeprägte Herzchenform. 1905 von dem großen deutschen Erdbeerzüchter Franz Goeschke gezüchtet und eine Vertreterin einer Zeit, in der Erdbeeren vor allem Geschmack und Süße haben sollten – eben ganz anders als heute!

Erdbeere Korbinskaya Rannyaya

Pflanze
3,50 €

Fragaria x ananassa
Eine ganz fantastische Sorte aus Russland!
Die Früchte sind schwarzrot und auch innen tiefrot gefärbt.
Die Sorte ist sehr früh - was im Namen verankert ist, denn „Rannyaya“ heißt früh.
Frühe Sorten sind prima, weil sie die ersten Erdbeerfrüchte liefern und die schmecken bekanntlich immer gut. Korbinskaya Rannyaya schmeckt nicht nur gut, sie schmeckt phänomenal und gehört eindeutig mit auf das Treppchen der 10 besten Sorten!
Starkes Aroma, reich an Zucker, große Früchte, tolle Farbe. Empfehlung!

Erdbeere Louis Gauthier

Pflanze
3,50 €

Fragaria x ananassa
Außen hellrosa und innen weißfleischig, bei voller Sinneneinstrahlung außen auch hellrot.
Die Sorte stammt aus dem Jahr 1896 und wurde von der französischen Gärtnerei Letellier et Fils in den Handel gebracht.
Die Früchte weisen einen außergewöhnlichen, feinen Geschmack auf. Das Fruchtfleisch ist ganz weich, es ist also eine Sorte, die immer frisch und sofort gegessen werden sollte.
Eine weitere Besonderheit ist, dass junge Ausläufer, die im Sommer gebildet wurden, eine weitere kleine Ernte im Herbst hervorbringen.

Erdbeere Lucida Perfecta

Pflanze
4,50 €

Fragaria x ananassa
Früchte sehr groß, weiß mit ganz wenig rosa Hauch überzogen. Es ist die echte Lucida Perfecta: selbstfruchtbar, weiß, große Früchte!
Steht der Fragaria chiloensis noch sehr nahe, ist aber keine reine Form.
Eltern sind die British Queen - eine der ersten großfrüchtigen Gartenerdbeeren und Lucida, eine rein weibliche Fragaria chiloensis. Gekreuzt wurde 1861 in Frankreich also eine der ersten Gartenerdbeere mit einer Chileerdbeere.
Entgegen der Literatur sehr gesunde, stark wachsende Sorte, auch auf unserem Boden in der „Märkischen Sandbüchse“. Sie bildet reichlich Ausläufer. Große, glänzend dunkelgrüne Blätter zeigen nochmals die enge Beziehung zu den Chileerdbeeren.
Es ist DIE wichtigste Sorte in der Erbeerzucht, auf diese ist der einzigartige, sortentypische Geschmack von vielen hocharomatischen Abkömmlingen wie Mieze Schindler und in weitere Generationen wie Direktor Paul Wallbaum zurückzuführen.
Lucida Perfecta enthält eine komplexe Fülle an Aromastoffen, die den meisten modernen Erdbeeren fehlt.

Erdbeere Madame Moutôt

Neu

Pflanze
3,50 €

Fragaria x ananassa
Die Früchte sind riesig, deshalb erhielt sie den Beinamen ‚Tomatenerdbeere’ und von Ihrer Entstehung 1906 fast 60 Jahre hauptangebaute Sorte. Wir verneigen uns vor der Grande Madame (zumindest jedes Mal beim Ernten)!
Das Bild zeigt eine Madame Moutôt im Vergleich mit einer mittelgroßen Gartenerdbeere.

Erdbeere Maikönigin

Pflanze
3,50 €

Fragaria x ananassa
Sehr ausgefallene Farbe: Orangerote Früchte!
Außerdem eine absolute Frühsorte, denn sie wird als erste schon im Mai reif.
Süß mit feiner Säure. Gehört geschmacklich in die Riege der Weißen Erdbeeren.

Erdbeere Mieze Schindler

Pflanze
3,50 €

Fragaria x ananassa
Der Inbegriff einer Aromaerdbeere!
1933 von Professor Schindler in Dresden-Pillnitz gezüchtet und nach seiner Frau Maria, die er Mieze nannte, benannt.
Die Beere ist durchgängig dunkelrot gefärbt und betört durch ihren Duft und den ganz besonderen, an Walderdbeeren erinnernden Geschmack.
Die Blüten sind rein weiblich, daher immer eine zweite Sorte anpflanzen.
Rezept: Schnelles Mieze Schindler Eis
500g Erdbeeren mit 1 Becher Schlagsahne pürieren, Zucker zugeben.
Für 12 Stunden in den Gefrierschrank geben. Vor dem Servieren 10 min antauen lassen.

Erdbeere Perle de Prague

Pflanze
3,50 €

Fragaria x ananassa
Die wohlgeformten Früchte werden zeitig im Jahr reif. Sie sind kegelförmig und reif vollrot. Entstanden ist die Perle de Prague 1935 in Frankreich. Heute ist sie in den Gärten nicht mehr zu finden. Unsere Pflanzen stammen ursprünglich von der britischen Erdbeergenbank in Kent und wachsen bei uns nun schon seit einigen Jahren im Test. An Klima und Boden werden keine besonderen Ansprüche gestellt, auch bei uns komplett winterhart und starkwüchsig.
Die Früchte haben ein klares Erdbeeraroma mit angenehmer Süße.

Erdbeere Pizunda

Neu

Pflanze
3,50 €

Fragaria x ananassa
Tief dunkelrote, innen rot durchgefärbte Bluterdbeere. Stammt wohl aus Russland.
Die Früchte dieser späten Sorte schmecken ausgesprochen gut. Sie schmeckt von Natur aus so, als hätte man sie in Zucker gewälzt. Dazu ein tief gehendes Aroma.
Mir liegen wenig Informationen zu dieser Sorte vor, was jedoch nicht nachteilig ist. Schließlich wollen wir sie vor allem aufessen.
Ein Erdbeersammler hatte mir diese Sorte mitgebracht mit den Worten: „Die mußt du unbedingt probieren, die ist erste Sahne!“ Und das gleiche lege ich Ihnen nun ans Herz.

Erdbeere Reusraths Allerfrüheste

Pflanze
3,50 €

Fragaria x ananassa
1949 in Fünfhausen von Herrn Th. Reusrath gezüchtet. Sie stammt von der Sorte Amazone und Madame Lefebre ab.
Die Früchte sind mittelgroß und rundlich. Die Fruchtfarbe ist kräftig rot und das Fruchtfleisch rosa. Sehr gutes Aroma, nicht bonbonsüß, sondern mit ausgewogen säuerlichen Geschmacksnuancen. Sie gehört zu den Frühsorten, denn sie reift schon zeitig im Jahr.

Erdbeere Sannié

Pflanze
3,50 €

Fragaria x ananassa
Die Früchte fallen durch ihre ungewöhnliche Fruchtform auf: einzigartig langgestreckt, etwa mittelgroß, von schöner scharlachroter Farbe. Sie sind saftig, enthalten viel Geschmack und sind schön süß.
Sannié ist eine sehr alte Sorte. Eltern sind Docteur Morère und die wunderbare Vicomtesse Héricart de Thury.

Erdbeere Talisman

Pflanze
3,50 €

Fragaria x ananassa
Eine weitere Sorte von Robert Reid aus Schottland, 1955 gezüchtet. Ein Elternteil ist die wunderbare Auchincruive Climax. In dieser Reihe entstanden Red Gautlet und Talisman. Obwohl Talisman wesentlich aromatischer ist als Red Gautlet, konnte sich Red Gautlet durchsetzen, da sie etwas ertragreicher ist. So verschwand die aromatische Talisman in den nächsten Jahren wieder aus den Katalogen der Anbieter. Leider war hier auch die Devise: Masse statt Klasse. Die Sorte ist teilweise remontierend, oftmals gibt es eine zweite Blüte und Ernte im Herbst. Also doch: Talisman hat Masse UND Klasse!

Erdbeere Wädenswil 6

Pflanze
3,50 €

Fragaria x ananassa
Was die Mieze für uns, ist die Wädenswil 6 für die Schweizer. Hocharomatisch wie Walderdbeeren und sehr süß. Für uns eine köstliche Spitzensorte!
Nochmal danke an unsere Schweizer Praktikantin, die uns diese Sorte schickte!

Erdbeere Weidling

Pflanze
3,50 €

Fragaria x ananassa
Früchte groß und frühreif, rosa. Von der Arche Noah aus Österreich.
Ungewöhnliches Aroma, wie eine Mischung aus Pfirsichen und Erdbeeren!

Erdbeere Weiße Ananas

Pflanze
3,50 €

Fragaria x ananassa
Weiße Erdbeere mit rosa Bäckchen! Geschmack: außerordentlich süß und sehr aromatisch.
1860 entstanden und noch bis 1940 in den alten Gartenbüchern besonders empfohlen.

Monatserdbeere Gartenfreude

Pflanze
3,50 €

Fragaria vesca var. semperflorens
Unsere erste rote Monatserdbeere mit Ausläufern für ganze Monatserdbeerteppiche mit Dauerernte. Keine Neuschöpfung, diese gab es früher öfter, leider aber schwer aufzufinden.

Monatserdbeere Weiße Hagmann

Pflanze
3,50 €

Fragaria vesca var. semperflorens
Immertragende Sorte mit weißen runden Früchten. Später im Jahr werden längliche, sogar noch größere weiße Früchte gebildet – bis in den Spätherbst hinein!
Auch als Unterpflanzung von anderen Obstgehölzen wie Stachelbeeren oder Johannisbeeren prima. Als besonderer Tipp: zum Begrünen von Baumscheiben.
Stammt ursprünglich vom Beerenbuchautor und Arche Noah Beerenzuständigen Bernd Kajtna.
Fabelhafte Sorte.
Mit Ausläufern.

Moschuserdbeere Askungen

Pflanze
4,70 €

Fragaria moschata
Von Åke Truedsson, dem schwedischen Buchautor (gesprochen: Oke) gezüchtet. Die Früchte haben ein intensives parfümiertes Aroma. Sie sind dunkelrot, rundlich und groß. Erstklassige Moschuserdbeersorte!
Selbstfruchtbares Kultivar, trägt mit Männchen aber besser.

Moschuserdbeere Bauwens

Pflanze
4,70 €

Fragaria moschata
Tief dunkelrote Farbe.
Das Aroma einer einzigen Frucht ist wie ein ganzer Erdbeerkuchen mit Vanillepudding und einem Hauch Wildheit.
Weibliche Sorte, die ohne männlichen Befruchter nicht auskommt.

Moschuserdbeere Capron Framboisé

Pflanze
4,70 €

Fragaria moschata
Weich, zart schmelzend, zergeht förmlich auf der Zunge!
Hellrote Früchte und weißes Fruchtfleisch, welches stark gewürzt ist.
Sehr alte Sorte aus Frankreich. Selbstfruchtbar.

Moschuserdbeere Capron Royal

Pflanze
4,70 €

Fragaria moschata
Zart rosa Früchte, teilweise auch noch weiß.
Selbstfruchtbar.
Der Fruchtgeschmack ist sehr intensiv.

Moschuserdbeere Cotta

Pflanze
4,70 €

Fragaria moschata
Männliche Befruchtersorte für alle weiblichen Moschuserdbeeren.

Moschuserdbeere Marie Charlotte

Pflanze
4,70 €

Fragaria moschata
Diese Moschuserdbeere soll ursprünglich aus Frankreich stammen und ist selbstfruchtbar. Die Farbe variiert etwas zwischen blassrot und dunkelrot – je nach Sonneneinstrahlung. Bleibt ein unveränderlicher Faktor: der Geschmack! Eben eine Moschuserdbeere, einfach unvergleichlich.

Moschuserdbeere Profumata di Tortona

Pflanze
4,70 €

Fragaria moschata

Ursprünglich aus Italien stammende Moschuserdbeere, die sogar heute noch begrenzt im Piemont als Feinschmeckererdbeere angebaut wird.
Die Profumata di Tortona verströmt einen wundervollen Duft und schmeckt grandios. Nicht umsonst wird im Rahmen der Slow-Food-Bewegung (=Menschen, die wissen, was gut schmeckt) der verstärkte Anbau gefordert.

Moschuserdbeere Schöne Wienerin

Pflanze
4,70 €

Fragaria moschata

Sehr dunkle Moschuserdbeere. Die Frucht ist auffallend länglich. Höchstwahrscheinlich ist die 'Schöne Wienerin' wiedergefunden!
In einem Vorgarten am Stresemannplatz wurde eine alte Sorte der Moschuserdbeere gefunden, die offenbar viele Jahrzehnte mitten in der Großstadt überdauert hat. Einige Pflanzen wurden kurz vor der Sanierung der Villa samt Garten gerettet. Dresden war lange für seine liebevoll gestalteten Gärten der Stadtvillen im Jugendstil bekannt gewesen. Es ist keine italienische oder französische Sorte, sondern ist Kulturgut deutscher Ursprungs, das bestätigte mir ein Erdbeerexperte. Auch Brigitte Wachsmuth war sehr behilflich bei der Bestimmung. Mit ihrem reichen Fundus an Gartenliteratur bezüglich Erdbeeren, kristallisierten sich erste vage Vermutungen heraus. Nachdem wir sie mit vielen alten Abbildungen und der originalen Beschreibung verglichen haben, sind wir uns sicher, dass es sich um die berühmte Sorte aus dem Jahr 1889 handelt, die einstmals weit verbreitet war, aber nach dem Siegeszug der Gartenerdbeere wie andere Moschuserdbeeren auch in Vergessenheit geriet. Die Originalbeschreibung von 1889: (in verschiedenen Gartenmagazinen erschienen, wohl vom Züchter selbst) "Schöne Wienerin (G. Goeschke). Eine neue Moschus- oder Vierländer-Erdbeere, welche alle früheren, zu dieser Klasse gehörenden Sorten vollständig in den Schatten stellt. Die Früchte sind von bedeutender Grösse und extra langgestreckter Gestalt. Ganz eigentümlich ist der überaus lange, glänzende Hals ohne Samen mit den meist abstehenden oder zurückgeschlagenen Kelchblättern. Farbe der Frucht glänzend dunkelbraunrot, Samen bräunlichgelb bis dunkelbraun und aufliegend ; Fleisch cremeweiss, voll, schmelzend, honig-süss, von köstlichem Aroma. Reifezeit mittelfrüh. Von erstaunlicher, lang-anhaltender Tragbarkeit." Die Frucht hat sehr gute Qualitäten, insbesondere das intensive, süßwürzige Aroma und die schöne Farbe.

Moschuserdbeere Siegerland

Pflanze
4,70 €

Fragaria moschata

Eine besonders reich tragende Sorte.
Die roten Früchte sind herrlich parfümiert und wohlschmeckend!
Es ist eine alte Moschuserdbeerkultursorte aus dem Siegerland - einer Region in Südwestfalen. Dort existiert sie mittlerweile nicht mehr. Die Pflanze wurde von Pedro Gerstberger - einem Schüler Staudts - noch original dort gesammelt und gepflegt. Staudt selbst ist eine wichtige Persönlichkeit in der Erdbeergeschichte. Er hat das wichtigste Buch zur Einteilung der Erdbeerarten neu aufgelegt und kommentiert. Ein wahrer Schatz für Erdbeerfreunde.

Orient-Erdbeere

Pflanze
4,70 €

Fragaria orientalis

Heimisch von Sibirien bis nach China. Die Pflanzen sind unseren Walderdbeeren nicht unähnlich. Die Früchte sind weiß und an der Sonnenseite pink(!) angehaucht.
Der Geschmack kommt einem Kaubonbon mit Erdbeergeschmack sehr nahe.

Scharlacherdbeere

Pflanze
4,20 €

Fragaria virginiana

Die Früchte haben eine ausgeprägte rote Farbe mit tief eingesunkenen Samen. Der Geschmack ist ausgewogen süß und aromatisch.
Pflanzen sind enorm widerstandsfähig und sind sehr langlebig.
Sie können viele Jahre am selben Platz stehen und bilden dennoch zuverlässig Früchte. Auch unter Büschen und Sträuchern wachsen sie gern. Kaltes, heißes, trockenes und zu feuchtes Wetter machen den Pflanzen nichts aus.
Die Scharlacherdbeere ist eine der Ahnen unserer heutigen Erdbeeren. Aus ihr und der Chile-Erdbeere sind all unsere heutigen Kutursorten entstanden. Sie stammt aus Nordamerika, wächst sowohl in Alaska als auch in Kanada. Im Vergleich zu unserer Walderdbeere bildet sie größere Früchte.

Scharlacherdbeere Domkapitel Wurzen

Pflanze
4,20 €

Fragaria virginiana

Gehört wie die Weiße Lößnitzer zu den Weinbergserdbeeren. Die Frucht schmilzt förmlich auf der Zunge, auch wenn sie nicht betont süß erscheint. In normalem Gartenboden entwickeln die Pflanzen riesige Blätter - teilweise größer als bei den normalen Gartenerdbeeren. Die Pflanze liebt einen heißen, eher trockenen und kargen Standort und wächst hier auch ihrer Natur entsprechend etwas zurückhaltender. Der praktische Ratgeber im Obst- und Gartenbau 1919 schreibt zur Kultur der Weinbergserdbeeren: „… Weinbergserdbeere jedoch,..liebt die Nordsüdost- und Westsüdlage, in freier sonniger Lage gewinnt sie ihr so vorzügliches Aroma…“ Die Sorte wurde von Klaus Olbricht 2008 in einem Domherrengarten in Wurzen gefunden. Die Früchte sind mindestens doppelt bis dreimal so groß wie die Wildart.

Scharlacherdbeere Jerome

Pflanze
4,20 €

Fragaria virginiana

Längliche, großfrüchtige Auslese, etwa doppelt bis dreimal so groß wie die Art.
Bester Geschmack bei den Scharlacherdbeeren.
Originalpflanzen stammen von einem französischen Erdbeerspezialisten, der ausschließlich sehr alte Sorten sammelt. Nach ihm ist diese Sorte benannt.

Scharlacherdbeere Little Scarlett

Pflanze
4,50 €

Fragaria virginiana

Legendäre James Bond Erdbeere!
Denn aus ihr wird seine Lieblingsmarmelade hergestellt.
Tatsächlich ist sie eine der ältesten Sorten Europas, etwa um 1750 datiert. Die Manufaktur Willkins and Sons stellt wie schon vor 100 Jahren eine luxuriöse Marmelade daraus her. Übrigens sind sie auch heute noch offizieller Hoflieferant für Queen Elisabeth, die diese Marmelade schätzt, weil sie so fruchtig schmeckt. Die Pflanzen stammen vom East Malling Institute in Kent, Großbritannien. Wir haben uns also um die echte Sorte mit Fruchtbildung bemüht!

Scharlacherdbeere Variegata

Pflanze
4,20 €

Fragaria virginiana

Wunderschöne türkisgrüne Blätter mit weißer Sprenkelung zum Rand hin. Ein Hingucker und für Fans von panaschierten Pflanzen (wie mich) ein Grund für einen Freudenhüpfer. Kam über die Autorin Elke von Radziewsky („Das große Selbstversorger-Kochbuch“) zu uns. Sie stammt sehr wahrscheinlich noch aus der Sammlung von Elisabeth Schiemann, die sich seit 1918 in Berlin Dahlem mit Erdbeeren wissenschaftlich beschäftigt hat. Die Pflanzen wurden nämlich von Prof. Frank Pohlheim im Botanischen Garten Dahlem an der Stelle gefunden, dan der Elisabeth Schiemann ihren Zuchtgarten gehabt haben muss.
Die Pflanzen trugen nie Früchte. Das Rätsel war bei Deaflora schnell gelöst. Diese Scharlacherdbeersorte ist nämlich rein weiblich. Sie braucht also eine zweite Scharlacherdbeere in der Nähe für eine Befruchtung. Jede andere Scharlacherdbeere ist dafür geeignet, denn alle anderen sind selbstfruchtbar, bilden also auch Pollen aus. Mit Befruchtung dann kleine, rote Früchte

Scharlacherdbeere Weiße Lößnitzer

Pflanze
4,50 €

Fragaria virginiana

Eine Scharlacherdbeere mit weiß-orangeroten Früchten!
Sie wurde von Brigitte Wachsmuth wieder entdeckt, am besten hören wir ihre Geschichte im Originalton:
„Weinbergserdbeere, zu F. virginiana gehörig, von mir 2010 im Lößnitzgrund (Radebeul) verwildert aufgefunden. Weinbergserdbeeren wurden vermutlich bereits im 18. Jahrhundert mit burgundischen Reben aus Frankreich eingeführt, wo sie Fraisier des vignes genannt wurden. Erwähnt wird die Weinbergserdbeere bereits 1819 im Verzeichniß der Obst-Sorten der Obstbaumschule im Königlich Sächsischen Garten bei Dresden. Vor dem Ersten Weltkrieg ist sie in großem Umfang in der Lössnitz angebaut worden, vorwiegend für die Dresdener und Leipziger Märkte. Die kirschgroße, frühe Sorte wurde als Zwischenkultur in den Weinbergen gezogen, an deren kiesigen und kalkarmen Boden sie sich angepasst hatte.“

Walderdbeere Kyriel

Pflanze
3,50 €

Fragaria vesca

Charakteristisch sind die langgestreckten Früchte. Sehr lecker und einfach zu ernten. Früchte stehen über dem Laub und werden massenhaft gebildet.
Die Pflanze stammt aus dem Gemeindehausgarten in Werder (Havel). Selbstverständlich sind die Früchte mit dem für Walderdbeeren typischen königlichen Aroma versehen.

Walderdbeere Rosa Perle

Pflanze
3,50 €

Fragaria vesca
Eine Walderdbeere mit hellem “Po” und rosa Früchten! Eine hauseigene Sorte von Brigitte Wachsmuth und von ihr benannt.
Besonders üppig blühend und auch besonders reichtragend. Ausgezeichneter Geschmack!

Walderdbeere Schwarze Hubertus

Pflanze
3,50 €

Fragaria vesca
Eine Walderdbeere mit sehr dunklen Früchten.
Die Früchte glänzen ungewöhnlich, fast wie lackiert. Bildet reichlich Ausläufer.

Monatserdbeere Attila

Samen
50 Korn 3,20 €

Fragaria vesca var. semperflorens
Erdbeeren aus Samen zu ziehen, ist einfach. Die feinen Samen nur wenig mit Erde bedecken und leicht feucht halten. Die Samen keimen zügig, die Pflanzen sind aber noch winzig. Daher nicht zu früh pikieren, sondern warten, bis sich etwa das fünfte Blatt gebildet hat.
Atilla ist momentan die einzige Monatserdbeersorte, die Ausläufer bildet und aus Samen gezogen werden kann. Die Pflanzen tragen bereits im ersten Jahr nach der Aussaat und bilden auch fleißig Ausläufer, die ebenfalls reich tragen. In kurzer Zeit bilden sich dichte Teppiche mit den kleinen Erdbeerpflänzchen, von denen man von Sommer bis in den Herbst die süßen, roten Früchte naschen kann.

Monatserdbeere Golden Alexandria

Neu

Samen
35 Korn 3,70 €

Fragaria vesca var. semperflorens
Glänzend goldenes Laub, sehr majestätisch!
Die Früchte sind größer als Walderdbeeren und klar: schmecken gut!
Die Pflanzen bilden keine Ausläufer.

Monatserdbeere Rügen

Samen
170 Korn 3,20 €

Fragaria vesca var. semperflorens
Die Monatserdbeere Rügen wurde bereits 1920 von Spangenberg-Morsleben gezüchtet. Synonyme sind z.B. Schöne von Putbus.
Die Pflanzen wachsen völlig gleichmäßig, dabei sind sogar die Blätter fast immer gleichgroß. Es werden keine Ausläufer gebildet. Sehr hübsch als Einfassung von Beeten, der Pflanzabstand sollte 25cm betragen.
Die Früchte werden von Juni bis Oktober, in manchen Jahren sogar November, gebildet. Sie gleichen in Form der Walderdbeere, sind aber etwas größer. Sie sollten vollreif geerntet werden, dann kommt das Aroma voll zur Geltung. Vollreif sind sie, wenn sie beim Pflücken fast schon von allein in die Hand fallen, sich also ganz leicht vom Kelch lösen.

Monatserdbeere Weiße Baron Solemacher

Samen
170 Korn 3,20 €

Fragaria vesca var. semperflorens
Immertragende Sorte mit weißen runden Früchten. Später im Jahr werden längliche, sogar noch größere weiße Früchte gebildet – bis in den Spätherbst hinein!
Auch als Unterpflanzung von anderen Obstgehölzen wie Stachelbeeren oder Johannisbeeren prima. Als besonderer Tipp: zum Begrünen von Baumscheiben.
Mit Ausläufern.

Moschuserdbeere

Neu

Samen
40 Korn 3,70 €

Fragaria moschata
Moschuserdbeeren sind Aromabomben. Der Geschmack ist intensiver als bei Gartenerdbeeren und ganz anders als bei Walderdbeeren.
Aus Samen gezogen, können Sie ihre hauseigene Sorte auswählen, eine Sorte, die nur Sie haben. Es werden sowohl weibliche als auch männliche Pflanze heranwachsen, so dass für eine ausreichende Bestäubung gesorgt ist.

Walderdbeere

Neu

Samen
170 Korn 3,20 €

Fragaria vesca
Der Wildart kann geschmacklich kaum einer anderen das Wasser reichen.
Fühlt sich an halbschattigen Stellen am wohlsten und kann wegen der zahlreichen Ausläufer z. B. als Bodendecker unter Sträucher gepflanzt werden.
Die kleinen Früchte werden im Juni gebildet.

Erdmandeln

Erdmandel

Pflanze
3,60 €

Cyperus esculentus
Normale Sorte der Erdmandel. Seit Jahren im Anbau und dem mitteleuropäischen Klima gut angepaßt.
Kleinerer Wuchs und kleinere Blätter.
Der Erdmandelanbau in Deutschland ist nicht neu. Bereits 1849 beschreibt Heinrich von Gerstenbergk in seinem Buch "Erdmandelbau im Großen - und das in ihm aufgefundene Geheimnis schnell reich zu werden" wie man erfolgreich Erdmandeln in der Landwirtschaft anbauen kann. Dabei wird die Erdmandel außerordentlich gelobt, da man sie sowohl frisch, als Dessert, als Milchgetränk, als Backwerk und als gutes Kaffeesurrogat verwenden kann.
Für Backwerk werden die Erdmandeln gemahlen und als Mehl benutzt. Für das Kaffeesurrogat wird die Erdmandel getrocknet, in der Pfanne geröstet und gemahlen. Dann mit heißem Wasser übergossen.
Ein zweites Buch von Johann Sedlaczek von 1804 beschreibt die Verwendung als Kaffeesurrogat noch ausführlicher. Es heißt "Unterricht über den Anbau der Erdmandel und über den Gebrauch derselben statt des Caffe's, welchen sie an Geschmack und Güte vollkommen ersetzt".

Erdmandel Big Round

Pflanze
4,80 €

Cyperus esculentus
Größte, kugelunde Erdmandelsorte. Bis 1,5 cm Durchmesser!
Sehr wohlschmeckend.
Die Knöllchen sind Nervennahrung in stressigen Zeiten - versorgen den Körper schnell mit Energie und steigern so die Leistung. Macht dabei auch noch lange satt, denn die Erdmandel ist auch reich an Ballaststoffen.

Erdmandel Black Tigers

Pflanze
4,80 €

Cyperus esculentus
Wenn es mal etwas anderes sein darf: schwarze, riesige Knollen. Innen rein weiß.
Afrikanische Sorte, die prima bei uns wächst.

Erdmandel Bright and Smooth

Pflanze
4,80 €

Cyperus esculentus
Helle Erdmandelsorte, die eine glatte Schale hat. Sie lassen sich ganz leicht ernten, da keine Nebenwürzelchen gebildet werden, die von der Erde befreit werden müssen.
Knöllchen sind mittelgroß.
Beim Trocknen schrumpfen die Knöllchen nur wenig. Herrlich aromatisch und süß. Knackige Konsistenz.

Erdmandel Jumbo

Pflanze
4,80 €

Cyperus esculentus
Die Knöllchen werden bis zu 3 cm groß und 1 cm dick. Also richtig viel zum Essen! Auch das Laub ist viel größer und dicker.

Erdmandel Long Sweet

Pflanze
4,80 €

Cyperus esculentus
Längliche, sehr große Knöllchen. Sie schmecken - wie uns schon der Name verrät - sehr süß.
Auch sehr seltene Sorte, denn der Anbau dieser einst weitverbreiteten Sorte im Mittelmeerraum ist heute nur noch verschwindend gering.
Geschmacklich Spitzenklasse bei den Erdmandeln.

Erdmandel Prolific

Pflanze
4,80 €

Cyperus esculentus
Enorm ertragreich, da sie richtig üppig wachsen.
Mittelgroße Knollen in einer ungeheuren Vielzahl!
Wird heute noch kommerziell im Mittelmeerraum angebaut.
Reich an Minaralstoffen.

Erdmandel Riesen aus Ghana

Pflanze
4,80 €

Cyperus esculentus
Sehr großer, konisch geformter Typ aus Afrika.
Dort werden die großen Knollen in Säcken auf dem Markt verkauft.
Die Knollen sind bis zu 4cm lang und 2 cm breit.

Erdmandel Runde Lex

Pflanze
4,80 €

Cyperus esculentus
Extrasüß und frisch kullerrund. Mittelgroß.
Aus den Erdmandeln wird in Spanien die leckere Erdmandelmilch mit dem Namen Horchata de Chufas gemacht.
Horchata ist ein energiespendendes und gesundheitsförderndes Erfrischungsgetränk, das schlechtes Cholesterol reduziert und gutes Cholesterol im Körper erhöht.
Rezept: Erdmandelmilch
250 g getrocknete Erdmandeln über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Wasser am nächsten Tag wegschütten.
Erdmandeln mit 1 l Wasser übergießen, mit dem Mixstab pürieren. Durch ein feines Sieb oder Tuch seien, den Rest noch gut ausdrücken.
Mit 125g Zucker und etwas Zitronensaft und einer Prise Zimt verfeinern.
Gut gekühlt trinken oder zu sehr leckerem Eis weiterverarbeiten.

Erdmandel African Super

Samen
10 Korn 3,20 €

Cyperus esculentus
Extrem groß werdende Sorte, die Knollen sind vor allem lang und gehen weniger in die Breite.
Erdmandeln wachsen bei uns als einjährige Pflanze, in Afrika auch mehrjährig. Die Pflanzen sind bei uns nicht winterhart. Im Herbst, wenn das Laub abgestorben ist, erntet man die Knöllchen. Diese nur waschen und verzehren.
African Super ist mit ihrer Größe eine beeindruckende Erdmandelsorte mit hohem Nährwert. Vor allem in Westafrika ist diese Sorte ein beliebter Snack.
Die größten Exemplare erreichen eine Länge von 4cm.

Erdmandel Big Round

Samen
10 Korn 3,70 €

Cyperus esculentus
Größte, kugelunde Erdmandelsorte. Bis 2,5 cm Durchmesser!
Sehr wohlschmeckend.
Die Knöllchen sind Nervennahrung in stressigen Zeiten - versorgen den Körper schnell mit Energie und steigern so die Leistung. Macht dabei auch noch lange satt, denn die Erdmandel ist auch reich an Ballaststoffen.

Erdmandel Black Tigers

Samen
10 Korn 3,70 €

Cyperus esculentus
Wenn es mal etwas anderes sein darf: schwarze, riesige Knollen. Innen rein weiß.
Afrikanische Sorte, die prima bei uns wächst.

Erdmandel Bright and Smooth

Samen
10 Korn 3,70 €

Cyperus esculentus
Helle Erdmandelsorte, die eine glatte Schale hat. Sie lassen sich ganz leicht ernten, da keine Nebenwürzelchen gebildet werden, die von der Erde befreit werden müssen.
Knöllchen sind mittelgroß.
Beim Trocknen schrumpfen die Knöllchen nur wenig. Herrlich aromatisch und süß. Knackige Konsistenz.

Erdmandel Jumbo

Samen
10 Korn 3,70 €

Cyperus esculentus
Die Knöllchen werden bis zu 3 cm groß und 1 cm dick. Also richtig viel zum Essen! Auch das Laub ist viel größer und dicker.

Erdmandel Large Black

Samen
10 Korn 3,20 €

Cyperus esculentus
Auslese mit großen, schwarzen Knollen. Die Knollen erreichen eine Länge von 2,5cm und eine Breite von 1cm. Zum Vergleich: normale Erdmandeln sind maximal 1cm lang und 0,5cm breit.
Der Geschmack dieser schwarzen Sorte ist würziger, das Aroma ist intensiver, nussig und süß.

Erdmandel Long Sweet

Samen
10 Korn 3,70 €

Cyperus esculentus
Längliche, sehr große Knöllchen. Sie schmecken - wie uns schon der Name verrät - sehr süß.
Auch sehr seltene Sorte, denn der Anbau dieser einst weitverbreiteten Sorte im Mittelmeerraum ist heute nur noch verschwindend gering. Geschmacklich Spitzenklasse bei den Erdmandeln.

Erdmandel Prolific

Samen
10 Korn 3,70 €

Cyperus esculentus
Enorm ertragreich, da sie richtig üppig wachsen.
Mittelgroße Knollen in einer ungeheuren Vielzahl!
Wird heute noch kommerziell im Mittelmeerraum angebaut.
Reich an Minaralstoffen.

Erdmandel Runde Lex

Samen
10 Korn 3,70 €

Cyperus esculentus
Extrasüß und frisch kullerrund. Mittelgroß.
Aus den Erdmandeln wird in Spanien die leckere Erdmandelmilch mit dem Namen Horchata de Chufas gemacht.
Horchata ist ein energiespendendes und gesundheitsförderndes Erfrischungsgetränk, das schlechtes Cholesterol reduziert und gutes Cholesterol im Körper erhöht.

Essbare Blüten

Aster panaschiert

Pflanze
3,60 €

Aster savatierii ‘Variegatus’
Weiß-grünes Laub, blaue Blüten. Eine der wenigen essbaren Blüten, die man im Herbst pflücken kann.

Begonie orange

Pflanze
3,50 €

Begonia sutherlandii
Entzückt als Dauerblüher mit vielen kleinen orangefarbenen Blüten. Sie schmecken – wie auch die Blätter – schön sauer!
Auch für den Schatten geeignet.

Begonie rosa

Pflanze
3,50 €

Begonia grandis var. envansiana
Die Pflanze sieht so zart aus und soll wirklich winterhart sein? Kaum zu glauben.
Die Überraschung kam nach dem letzten schlimmen Winter: Nur so vor unbändiger Lebensenergie strotzend, blickte sie aus dem Topf heraus um ‚Hallo' zu sagen.

Staudenlein blau

Pflanze
2,70 €

Linum perenne
Leinsamen sind sehr häufig auf Backwaren zu finden. Die jungen Triebe und die Blüten können Salaten beigegeben werden.
Als älteste Kulturpflanze für die Herstellung von Stoffen wurde sie schon im alten Ägypten angebaut. Die Ursprünge gehen so weit zurück, dass sie nicht einmal mehr bestimmt werden können.

Staudensonnenblume

Pflanze
3,50 €

Helianthus grosseratus
Mehrjährige Sonnenblume, die viel mehr Blüten, dafür kleinere, als die einjährigen Sonnenblumen, hervorbringt.

Abend-Levkoje

Samen
730 Korn 2,20 €

Matthiola bicornis
Ein intensiver Duft entströmt den violetten Blüten. Diese duften vor allem abends, tagsüber auch, wenn der Himmel mit Wolken bedeckt ist. Der betörende Duft ist eine köstliche Mischung aus Vanille, Veilchen und Nelken.
In die Nähe von Sitzplätzen pflanzen, die man Abends benutzt, für süß duftende, luxuriöse, laue Sommernächte!
Die Levkojen-Blüten sind essbare Blüten, allerdings schmecken sie völlig anders als sie duften: würzig, leicht scharf, fast schon wie Rucola.

Alpen-Aster pink

Neu

Samen
160 Korn 2,20 €

Aster alpinus
Blüht schon im Frühjahr. Die Strahlenkränze sind kräftig rosa getönt. Die Blüten können gegessen werden, die gelbe Mitte nicht mit verwenden, sie ist zäh. Nur die zarten, aromaneutralen Blütenblätter abzupfen, im Ganzen oder kleingehackt verzehren.
Alpen-Astern kann man in Gebirgen wie dem Harz oder den Alpen antreffen, meist in Begleitung von Edelweiß.
Sie wachsen zu Pflanzen von etwa 25cm Höhe heran, es ist also eine Asternart, die klein bleibt.
Der Boden sollte nicht zu feucht sein, am besten wachsen sie im Steingarten oder auf trockenen Stellen im Garten.

Alpen-Aster White

Neu

Samen
140 Korn 2,20 €

Aster alpinus
Klassische Schönheiten in weiß mit gelber Blütenmitte.
Sie erblühen bereits im Mai und sind damit eine der ersten essbaren Blüten aus dem Garten.

Aster Red Shades

Samen
85 Korn 2,20 €

Aster novae-angliae
Eine Aster, die im Oktober/November blüht.
Die Pflanzen blühen in verschiedenen Rottönen, dabei feinharmonisch von karminrot über magenta bis hin zu rotviolett.
Die Blütenblätter werden abgezupft und als farbenfrohe Dekoration verwendet, ihr Geschmack ist eher neutral.
Als winterharte Staude bildet sie mit ihren Blüten den Abschluss der Gartensaison und blüht zu einer Zeit, in der nur noch wenig andere Blüten zu sehen sind.

Aster Rudolf Goethe

Neu

Samen
70 Korn 2,20 €

Aster amellus
Lavendelblaue Blüten.
Die Blüten können von Juli bis September gegessen werden - dann steht diese Aster in voller Blüte.
Doch wer nicht bis Juli aushält - der kann die zarten jungen Triebe essen! Dabei sparsam verwendet, schmecken sie herrlich würzig und geben ersten Frühjahrssalaten eine herzhafte Wildkräuternote.
Die ist eine Selektion der Berg-Aster mit größeren Blüten. Diese Aster wurde zu Ehren von Rudolf Goethe benannt,
dem Direktor der Kaiserlichen Obst- und Gartenbauschule, der mit seinen Arbeiten hohes Ansehen als Forscher und Wissenschaftler erlangte.

Balsamine Camellia Raspberry

Samen
90 Korn 2,20 €

Impatiens balsamina
Balsamine mit gefüllten, magenta Blüten.
Die Balsamine ist eine einjährige Pflanze. Am besten im Frühjahr nach den Eisheiligen säen. Bis Juli entwickeln sich 80cm hohe, fast schon sukkulente Stängel, an denen die großen Blüten erscheinen. Diese sind bei Bienen und Hummeln sehr beliebt.
Es ist eine Pflanze, die auch schattige Standorte im Garten oder Kübel mit ihrer leuchtenden Farbe schmückt.
Die Impatiens - zu denen sowohl die Balsamine als auch das Fleißige Lieschen zählen - sind beliebte Gartenblumen. Die Art stammt aus China, Indien und Malaysia.

Balsamine Camellia Salmon

Neu

Samen
90 Korn 2,20 €

Impatiens balsamina
Große, lachsfarbene Blüten, teilweise sogar gefüllt. Sie blühen über einen Zeitraum von drei Monaten und werden gern von Bienen besucht. Die Pflanzen wirken charmant, fast schon tropisch mit all ihrer Farbenpacht.
Camellia Salmon ist eine alte Sorten von vor 1870.

Balsamine Peppermint

Samen
90 Korn 2,20 €

Impatiens balsamina
Zweifarbige Blüten mit einem ungewöhnlichen Farbspiel: Grundton ist scharlachrot, darauf unregelmäßig verteilt befinden sich weiße Flecken.
Es ist eine typische Bauerngartenpflanze, wenn auch in dieser Farbkombination nur selten zu finden.
Die Blüten sind groß, jede einzelne ist etwa 3 cm lang.
Die nussigen Samen können ebenfalls gegessen werden, sind aber schwierig zu ernten, denn bei Berührung springen die Samenkapseln auf. Die Balsaminen zählen zu den Springkräutern.

Bechermalve Mont Blanc

Samen
170 Korn 2,70 €

Lavatera trimestris
Sowohl die Blüten können gegessen werden als auch die grünen, noch knackig-weichen Samenrundlinge. Wir haben einen köstlichen Salat aus Tomate und Wilder italienischer Rucola bereitet, großzügig geschmückt mit den abgezupften Blütenblättern. Das extra Highlight waren aber die grünen Samen, die mit verarbeitet wurden.

Bechermalve Silver Cup

Samen
150 Korn 2,70 €

Lavatera trimestris
Zartrosa Blüten mit feiner, pinkfarbener Aderung. Die Blüten sind groß, sie haben einen Durchmesser von bis zu 10 cm und sind damit sehr ergiebig.
Die abgezupften Blütenblätter sind von der Konsistenz zart und weich, sehr gut als Zutat zu Blattsalaten. Auch junge, zarte Blätter können verwendet werden.
Bechermalven sind einjährige Pflanzen und leicht aus Samen zu ziehen. Am besten nach den Eisheiligen direkt an Ort und Stelle säen. Die Blütezeit erstreckt sich von Juli bis Oktober.

Bechermalve Tanagra

Neu

Samen
200 Korn 2,70 €

Lavathera trimestris
Kräftig pink stehen die Blüten an langen Blütenstielen. Um jeden Blütenstiel befinden sich bis zu 20 Einzelblüten.
Bechermalven sind - wie der Name schon sagt - eng verwandt mit Malven. Sie stammen aus dem Mittelmeerraum, wo sind auch mehrjährig sind. Carl von Linné benannte die Art nach Johann Heinrich Lavater, einem Schweizer Arzt und Naturforsche des 17. Jahrhunderts.
Als essbarer Farbgeber eine wunderbare Pflanze für den Garten.

Cosmos Candy Stripe

Samen

Cosmos bipinnatus

100 Korn 2,20 €

Die Cosmos Candy Stripe ist eine hübsche Pflanze mit großen weißen Blüten, jedes Blütenblatt ist pink gerandet. Die Blütenmitte strahlt gelb. Die Blüten erscheinen schwebend über dem feingeschlitzten Laub. Die Pflanzen wachsen kräftig und schnell.
Die Blütenblätter schmecken ganz leicht süßlich und sind eine hübsche Bereicherung für den Salat.
Die Pflanzen stammen ursprünglich aus einem großen Gebiet, das von der USA über Mexiko bis hin zu Guatemala und Costa Rica reicht.

Cosmos Collarette

Samen

Cosmos bipinnatus

140 Korn 1,90 €

Halbgefüllte Blüten erscheinen in einem Farbmix. Der Grundton ist weiß, jedes einzelne Blütenblatt ist fein rosa umrandet. Die inneren Blütenblätter werden von den äußeren, größeren umschlossen.
Es ist eine entzückende Sorte, die nicht ganz so hoch wie die anderen wird, Collarette wird etwa 80cm.
Cosmeen geben wunderschöne, essbare Blüten über Monate!

Cosmos Daydream

Neu

Samen

Cosmos bipinnatus

110 Korn 1,90 €

Weiß mit pinkfarbenen Blütenblattenden, welche in den gelben Blütenkopf münden. Einzelne Pflanzen sind auch stärker bis nach außen gestreift. Daydream ist eine harmonische Komposition an Farben an der man die ganze Vielfalt der Natur bewundern kann. Keine Pflanze gleicht der anderen und doch sind sie sich alle ähnlich.
Spanische Konquistadoren, die auf der Suche nach Gold waren, entdeckten diese Blumen in Mexiko. Missionarsgärten pflanzten diese Blume, welche von den Priestern „Kosmos“ genannt wurden, dem griechischen Wort für ein harmonisches Ganzes. Gemeint waren damit die perfekt aufgeteilten Blütenblätter an jeder Einzelblüte. Mit den spanischen Botschaftern des 18. Jahrhunderts gelangten einige Samen nach Europa, wo sich sich zunehmend weiterer Beliebtheit erfreuten. Bis heute sind Cosmeen gern gepflanzte Blumen, hübsch und einfach. Lecker noch dazu.

Cosmos Dazzler

Samen

Cosmos bipinnatus

120 Korn 2,20 €

Fröhlicher Blickfang im Garten in der Farbe karminrosa.
Die Blütenblätter sind außen unregelmäßig gezahnt. Es gibt auch Pflanzen, die heller getönt sind mit dunklerer Mitte und Pflanzen, die dunkler blühen. Insgesamt eine harmonische Sorte, wobei eine Blüte niemals aussieht wie die andere.
Als Schnittblume für die Vase halten sie eine Woche. Mitten auf dem Tisch präsentiert, kann sich jeder von den Blüten bedienen wie er möchte, zum Beispiel für sein Frischkäsebrot.
Mit einer Höhe von bis zu 120cm auch bestens als temporäre Hecke für den Sommer geeignet.

Cosmos Double Click Cranberries

Samen

Cosmos bipinnatus

15 Korn 2,20 €

Dies ist eine ganze neue Sorte mit kräftig karminroten, gefüllten Blüten. Die Blüten sind handtellergroß und sehr ergiebig. Einige Pflanzen bringen halbgefüllte Blüten hervor, andere dicke, vollgefüllte Pomponblüten.
Die Farbe bleibt auch beim Erhitzen erhalten, wir haben mit heißem Pudding experimentiert und die Blüten auch in Küchlein verbacken. Üppig blühende Sorte, da muss mein einfach was leckeres draus machen!

Cosmos Rubenza

Samen

Cosmos bipinnatus

20 Korn 2,20 €

Erblüht rubinrot und wandelt dann die Farbe zu tiefem rosenrot. Die Pflanzen blühen lang anhaltend von Mitte Sommer bis in den Herbst, über Monate erfreuen sie uns mit immer neuen Blüten, die nachgeschoben werden. Die auffälligen Blüten haben einen Durchmesser von bis zu 8cm, sind also recht groß. Die Blütenblätter einfach abzupfen und z.B. auf dem Brot essen, sie haben einen leckeren, ganz dezent fruchtig-süßen Geschmack.
Cosmos ist eine allseits beliebte Gartenblume, sie ist auch unter dem Namen Cosmee, Cosmea oder Schmuckkörbchen bekannt.

Cosmos Sea Shells

Samen

Cosmos bipinnatus

140 Korn 2,20 €

Die Sorte fällt vor allem wegen ihrer unverwechselbaren Blüten auf. Jedes Blütenblatt ist in sich gerollt. Es ist ein Mix aus verschiedenen Farben: weiß, zartrosa, rosa und pink.
Die zart wirkenden Blüten mit dem feinen Laub täuschen häufig darüber hinweg, was für kräftige Pflanzen Cosmos sind. Sie wachsen bei Wind, nassem und trockenem Wetter und erfreuen uns mit ihrer Unverwüstlichkeit. Selbst schlechte Böden und wenig Pflege machen ihnen nichts aus. Cosmos ist auch eine beliebte Nektarpflanze bei Bienen und Schmetterlingen. Einmal etabliert, macht ihnen auch die Sommerhitze nicht allzu viel aus. Es sind richtig zähe Pflanzen, die schon als Keimling ihre Stärke beweisen. Sehr einfach aus Samen zu ziehen.

Cosmos Sensation White

Samen
110 Korn 2,20 €

Cosmos bipinnatus

Edle Sorte mit reinweißen Schalenblüten. Sie setzen anmutige Akzente zum feingliederigen, grünen Laub. In der Blütenmitte strahlt ein gelbes Knöpfchen.
Die starken Pflanzen verzweigen sich gut, mit ausreichend Abstand kann eine einzige Pflanze einen ganzen Quadratmeter befüllen. In den Gärten findet man sie oft in relativ eng gesäten Reihen für Schnittblumen, dann wachsen sie mehr in die Höhe, weniger in die Breite.

Cosmos Velouette

Samen
60 Korn 2,20 €

Cosmos bipinnatus

Ausgefallene Sorte mit dem ungewöhnlichen Kontrast zwischen dunkelroter und weißer Färbung. Jede Blüte ist anders gestaltet, einige haben einen nur einen dunkelrote Rand, andere sind zu gleichen Farbteilen gestreift, wieder andere tendieren zu fast vollständig dunkelrot mit ganz wenigen, weißen Streifen.
Auch diese Sorte behält ihre Farbe, wenn man sie kocht, brät oder backt. Wir haben sie in Crêpeteig verarbeitet - mit sensationellem Ergebnis: Die Blütenblätter bleiben in Struktur und Farbe komplett erhalten!

Cosmos Xanthos

Samen
15 Korn 2,20 €

Cosmos bipinnatus

Xanthos ist die spektakulärste Cosmos-Sorte der letzten Jahre, denn die Blüten erscheinen in einer Farbe, die man bis dahin bei Cosmeen noch nicht gesehen hat: in zartem Gelb.
Auch der Name bezieht sich auf die Blütenfarbe, es ist auch das griechische Wort für Gelb.
Die Pflanzen blühen sehr früh und bleiben niedrig, werden nicht höher als 50cm. Über einen Zeitraum von 5 Monaten - nämlich Juni bis Oktober. Ein echter Dauerblüher.
Mit der Fleuroselect-Goldmedaille für besonders wertvolle Eigenschaften ausgezeichnet, werden wir diese Farbe mit Sicherheit in Zukunft öfter finden, denn Xanthos stellt einen Durchbruch in der Cosmos-Züchtung dar und wird Ausgangspunkt für viele neue Züchtungen sein.

Dahlie Black Beauty

Samen
10 Korn 3,20 €

Dahlia x hortensis

Eine Dahlie mit dunkelroten, bei bewölktem Himmel fast schwarzen Blüten. In Kübeln und Kästen immer hübsch anzusehen.
Die Sorte hat sogar den Fleuroselect Award in Europa gewonnen.
Die Blütenblätter haben eine fast schon knackige, zarte Konsistenz und schmecken gut.
Dahlienknollen können ebenfalls gegessen werden. Sie haben die Textur von Kohlrabi, sind aber saftiger und schmecken ein bisschen wie Möhre mit einem Hauch Ingwer. Die Knollen im Herbst samt Topf an einem dunklen und kühlen Ort überwintern, wenig bis kaum gießen. Im Frühjahr in frische Erde getopft, treiben sie wieder kräftig durch. Auf diese Weise kann sich mehrere Jahre an den Blüten erfreuen.

Dahlie Cactus Flowered Mix

Neu

Samen
60 Korn 2,90 €

Dahlia x hortensis

In allen erdenklichen Farben – auch Farbkombinationen - können Kaktusdahlien aus Samen erblühen. Dabei ist jede Pflanze anders, manche sind halbgefüllt, manche komplett gefüllt. Die Blütenblätter sind lang und wirken schmal. Tatsächlich sind sie nach innen eingerollt.
Dahlien aus Samen blühen bereits im ersten Jahr und bilden auch bis zum Herbst erste Knollen.
Beides schmeckt lecker: sowohl Blütenblätter als auch die Knollen.
Unsere Rezeptvorschlag:
zarte Salatblätter mit Räucherlachs und Dahlienblütenstreifen. Sieht fantastisch aus, ist originell einfach und schmeckt sehr gut.

Dahlie Fireworks

Samen
7 Korn 3,20 €

Dahlia x hortensis

Fireworks ist eine spektakuläre Dahliensorte mit gestreiften Blüten. Bis auf wenige Ausreißer ist es die erste Sorte mit gestreiften Blüten, die echt aus Samen fällt.
Die Pflanzen selbst bleiben niedrig und werden nicht höher als 30cm. Sie sind damit selbst für einen windigen Balkon in luftiger Höhe geeignet.
Die Knollen sind verdickt. Am besten schält man sie und schneidet sie einfach dicke Scheiben. Frisch und pur schmecken sie am besten, erfrischend saftig, sehr gut.

Dahlie Pompon Mix

Samen
60 Korn 2,90 €

Dahlia x hortensis

Charakteristisch sind die rund geformten Blüten, mit bündig angeordneten Blütenblättern. Eine unglaubliche Fülle und Farbenpracht!
Aus Samen gezogen, können Sie sich ihre eigene, ganz individuelle Balldahliensorte auslesen. Es ist spannend, den Sämlingen sieht man nämlich nicht an, in welcher Farbe sie einmal erblühen: weiß, hellorange, gelb, dunkelrot, rosa oder violett - wie wird die Pflanze wohl sein?
Natürlich sind die Blüten essbar, sehr gut sogar wie schon zu Urzeiten im Gebiet des heutigen Mexikos. Ergiebig sind sie zudem auch noch.
Die Dahlienknollen waren lange Zeit eine wichtige Nahrungspflanze, doch mit der Eroberung Südamerikas durch die Spanier geriet die Verwendung immer mehr in Vergessenheit.

Dahlie Sunny Reggae

Samen
35 Korn 3,20 €

Dahlia x hortensis

Sunny Reggae erblüht in zartorange bis aprikot, je nach Pflanze stärker kontrastiert zur Blütenmitte hin oder sogar mit kleinen Nebenblütenblättern. Fast zu schön zum Aufessen!
Die Pflanzen bleiben niedrig und werden etwa 40 cm hoch.
Mit den einfachen Blüten erinnert sie noch stark an die Wildformen, die vor über 200 Jahren nach Europa eingeführt und aus denen bis heute mehrere tausend Sorten entwickelt wurden.
Die Ursprungsarten waren die Dahlie coccinea und Dahlia pinnata. Damals trugen sie den aztekischen Namen „acocotli“. In Europa dann zu Ehren des schwedischen Botanikers Andreas Dahl im Stil der binären Nomenklatur benannt.

Drachenkopf blau

Samen
100 Korn 1,70 €

Dracocephalon moldavicum

Große, strahlend blaue Blüten mit belebendem Zitronenaroma. Die Pflanze hat Blätter mit gesägtem Rand. Schmeckt gut als Eistee.

Drachenkopf weiß

Samen
100 Korn 1,70 €

Dracocephalon moldavicum album

Hübsch im Balkonkasten. Die großen Lippenblüten locken Schmetterlinge an. Optisch sehr reizvoll. Behält auch nach dem Trocknen den intensiven zitronigen Duft.
Heimisch im südostrussischen Raum.

Duft-Jakobsleiter blau

Neu

Samen
150 Korn 2,90 €

Polemonium caeruleum

Die Duft-Jakobsleiter ist eine winterharte, mehrjährige Pflanze mit blauen Blüten. Sie duften süß.
Die Blüten werden an langen, sich verzweigenden Stielen gebildet, sie wachsen in kleinen Trauben, bei denen sich nicht jede Knopspe sofort öffnet, sondern versetzt. So blühen die Pflanzen über einen langen Zeitraum. Die Blätter befinden sich nahe dem Erdboden und sind gefiedert zusammengesetzt.
Das erste Mal bin ich auf die Pflanze in Joy Larcoms „The Organic Salad Garden“ gestoßen. Joy Larcom, Fachfrau aus Großbritannien für Gemüse und alles Essbare, beschreibt die Blüten als geschmacklich ausgezeichnet und farbenfrohe Zutat für den Salat. Sie haben eine zarte Konsistenz, der Geschmack ist ganz leicht blumig, sehr gut!

Duftreseda

Samen
100 Korn 3,20 €

Reseda odorata

Die Duftredese hat eher unscheinbare Blüten, die aber durch den köstlichen Duft auf sich aufmerksam machen. Er ist so überwältigend, süß wie Veilchen und lieblich wie Jasmin. Selbst nach dem Trocknen behalten die grünlich-gelben Blüten den Duft.
In der Türkei wird Salz mit den Blüten aromatisiert, es lohnen sich auch Versuche mit grünem Tee, Zucker und Wein.

Duftsteinrich Royal Carpet

Samen
300 Korn 2,20 €

Lobularia maritima

Eine zierliche Pflanze für Wegränder oder Töpfe, die niedlichen Blüten kann man zur Dekoration von Salaten verwenden.
Die kleinen Blütchen werden an kurzen Stängeln gebildet, sie stehen in Trauben. Über einen langen Zeitraum werden immer wieder neue Blüten nachgeschoben. Die Sorte Royal Carpet schmückt sich mit lila Blüten.
Ein Kreuzblütlergewächs zu welchem auch Kohl, Senf und Rucola zählen.

Färberkamille

Samen
770 Korn 2,20 €

Anthemis tinctoria

Zarte, grüne Blätter werden kleingeschnitten und im Quark verrührt und zu Brot oder Kartoffeln gegessen.
Blütenknopsen von noch nicht aufgeblühten Blüten können als kurzgebratenes Gemüse verwendet werden, entfaltete Blüten dann zum Kandieren als Nascherei oder als Dekoration.
Sehr schön sind auch die getrockneten Blütenblätter im Wildkräutersalz.
Die Färberkamille trägt ihren Namen auf Grund der Tatsache,dass sie Wolle und Leinen in einem warmen Gelb färbt.
Es ist eine einjährige Pflanze, die von Juni bis September blüht.

Fleißiges Lieschen Mix

Samen

Impatiens walleriana

90 Korn 2,20 €

Fleißiges Lieschen heißt im Schweizerdeutschen auch Süüfferli, weil sie recht durstig ist. Die Pflanzen haben sukkulent verdickte Stängel und Blätter. In Deutschland trägt sie ihren Namen, da die Pflanze fleißig neue Blüte hervorbringt. Diese Blüten sind essbar. Sie schmecken ganz leicht säuerlich.
Die Pflanzen bleiben niedrig, sie werden etwa 30cm hoch. Als beliebte Gartenpflanze sieht man sie im Sommer fast überall. Sie schmückt mit ihren Blüten Kästen, Tröge und Rabatten.
Im Mix gibt es verschiedene Blütenfarben, von weiß, rosa, pink, rot und auch zweifarbig.

Gänseblümchen

Samen

Bellis perennis

540 Korn 1,90 €

Als essbare Wildpflanze hat das allseits bekannte Gänseblümchen viel zu bieten: vor allem die gesunden Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe und Eiweiß. Besonders hervorzuheben ist der außerordentlich hohe Gehalt an Vitamin C, 87 mg pro 100g. Im Vergleich dazu: Kopfsalat nur ein Zehntel davon, Weißkohl und Spinat ungefähr die Hälfte.
Die Blütenknopsen können mit einer heißen Essig-Salz-Wasser-Mischung übergossen werden und als Kapernersatz verwendet werden. Abgezupfte, aufgeblühte Blüten sind als Ganzes eine leckere und hübsche Salatzutat. Junge Blätter im Frühjahr sind prima für den Kräuterquark oder in einer Suppe essbar, sie liefern reichlich Calcium. Sie schmecken leicht nussig, ein wenig wie Feldsalat.

Gauklerblume Mix

Neu

Samen

Mimulus tigrinus

730 Korn 3,20 €

Gauklerblumen mit ihren bunten, teils getigerten Blüten in allen Farben sind faszinierende Sommerblüher. Sie gehören ebenfalls zu den Essbaren Blüten. Viele Pflanzenliebhaber wissen nicht, dass sie essbar sind. Der Handel hat sie schon für sich entdeckt, zwar noch nicht im großen Stil, aber es gibt sie schon in Spezialitätengeschäften, abgepackt in kleinen Plastikschälchen, preislich eher im oberen Segment. Etwas für Gourmets.
Gönnen Sie sich etwas, verzaubern Sie ihre Speisen mit den hübschen Blüten, seien Sie der Gourmet! Ernten Sie die Blüten selbst, aus dem eigenen Garten.

Japan-Glockenblume

Samen

Campanula punctata var. rubiflora

500 Korn 2,20 €

Vor langer Zeit waren Glockenblumen beliebte und begehrte Salatpflanzen. Vor allem die Rapunzelglockenblume (siehe Spinat und Salat) wurde in jedem Garten angebaut. Auch die Blüten schmecken ausgezeichnet, etwa wie Zuckererbsen.
Die Japan-Glockenblume stammt aus Japan. Die rot-violetten Blüten sind ungewöhnlich groß. Diese Farbe ist bei Glockenblumen sehr rar.

Kapkörbchen

Samen

Osteospermum ecklonis

30 Korn 2,70 €

Die Blüten sind auffällig mit ihrem leuchtend blauviolettem Auge, welches in den Blütenblättern verschwimmt. Oberhalb sind die Blütenblätter weiß, schaut man unter die Blütenblätter, sind sie blauviolett getönt. Es ist eine schmucke Pflanze.
Die Pflanze stammt aus Südafrika und wächst dort wild auf Rasenflächen. Erst seit 1920 ist sie in Kultur in Europa, aber bisher recht selten zu finden.
Kapkörbchen gehören zu den Asterngewächsen. Die Pflanzen sind mehrjährig, müssen dafür aber hell überwintert werden. Oder man zieht sie als einjährige, die auch aus Samen den ganzen Sommer über blüht.

Kenikir gelb

Samen

Cosmos sulphurea

100 Korn 2,60 €

Zitronengelb blühende Kenikirsorte. Es ist diese und die orange, die man auch in Thailand überall findet.
Die Blätter können in Teig getaucht und ausgebacken werden. Die Blütenknopsen werden im Wok kurz mitgegart, sie sind würzig. Abgezupfte Blütenblätter als essbare Dekoration auf Dipps oder kleingehackt als Farbgeber für die Salatsauce.
Eine hübsche, einjährige Pflanze.

Kenikir orange

Samen

Cosmos sulfureus

100 Korn 2,60 €

Im Grunde auch eine Cosmos, aber eine andere Art mit orangefarbenen Blüten. Die Blüten können gegessen werden, sie haben einen relativ neutralen Geschmack.
Die Pflanze wurde von den Philippinen nach Südostasien gebracht und hat schnell Verbreitung, besonders in Indonesien, gefunden.
Die Blätter, vor allem wenn die Triebe noch jung sind, werden im südostasiatischen Raum gegessen, sie haben einen an Petersilie und Sellerie erinnernden Geschmack. Ebenso die noch geschlossenen Blütenknospen. Sie werden roh gegessen oder kurz gedünstet und mit Reis und Hackfleisch serviert.

Knäuelglockenblume

Samen
500 Korn 1,80 €

Campanula glomerata

Die dichten lilablauen Blütenbällen mit einem Durchmesser von 7cm, sind aus vielen Einzelglocken zusammengesetzt.
Die Knäuelglockenblume ist eine der Erinnerungen an Großmutters Garten, überall und an jeder Ecke gab es Knäuelglockenblumen, die sich bereitwillig immer wieder aussäten, aber nie zur Plage wurden.
Die Blüten können geerntet werden, sie sind als Dekoration sehr hübsch und essbar.

Kornblume blau gefüllt

Samen
230 Korn 1,90 €

Centaurea cyanus

Wenn das Getreide auf dem Feld reift, blüht die blaue Kornblume. Die Blüten dieser Form sind ergiebiger als die Wildart, denn sie sind gefüllt, bilden mehr Blütenblätter. Kornblumen bereichernden Speisen mit ihrem herrlich intensiven Blau. Sie behalten auch getrocknet ihre schöne Farbe, schön in Würzkräutermischungen, Tee oder Kräutersalz.

Kornblume Classic Romantic

Samen
260 Korn 1,90 €

Centaurea cyanus

Ein harmonischer Farbmix aus vielen Rosatönen.
Es kommen weiße Blüten mit zartrosa Blütenmitte, Blüten in Pink mit weißem Blattrand vor oder auch ganz in altrosa. Die Kombination ist zu jeder Zeit edel, sowohl auf dem Teller als auch im romantischen, essbaren Blumenstrauß.

Kornblume Midget Lilac

Samen
70 Korn 1,90 €

Centaurea cyanus

Kornblume mit helllila, gefüllten Blüten.
Die Pflanzen werden nicht so hoch, bei einer Höhe von 25cm ist Schluss. Sie bilden dichtverzweigte, buschig wachsende Kugeln, die sich auch auch gut für Kästen und Töpfe eignen.
Wer Verblühtes abschneidet, kann mit einer zweiten Blüte rechnen.

Kornblume Midget Purple

Samen
80 Korn 1,90 €

Centaurea cyanus

Midget Purple hat eine seltene und ausgefallene Farbe, tief purpurviolett. Der Blütendurchmesser beträgt 4cm. Die Pflanzen blühen von Juni bis September. Wie die Schwesternsorte Midget Lilac werden sie nur 25 hoch, wachsen also zwergig.
Gezupfte Blütenblätter sind hübsch in grünen Blattsalaten.

Kornblume pink

Samen
90 Korn 1,90 €

Centaurea cyanus

Eine Kornblume mit kräftig pink getönten Blüten.
Die Blütenblätter sind eine farbenfrohe Zutat für bunte Frischkäseröllchen mit Kräutern oder in Kräuterbutter, auch getrocknet hübsch in selbstgemachten rosa Blütenteemischungen.
Es ist auch eine schöne Schnittblume für den Blumenstrauss.

Kornblume schwarz

Samen
240 Korn 1,90 €

Centaurea cyanus

Mit fast schwarzen Blüten. Solch eine Farbe ist in der Pflanzenwelt sehr selten zu finden, die Kornblume mit schwarzen Blüten wird damit zu etwas ganz Besonderem.
Die einzelnen Blütenblätter können ausgezupft werden und z.B. kandiert für die Verschönerung einer Torte verwendet werden. Oder man streut sie einfach über den Nachtisch.

Kuckucks-Lichtnelke

Neu

Samen
650 Korn 2,20 €

Silene flos-cuculi

Superschöne, filigrane, essbare Blüten.
Lichtnelken sind noch naturbelassen, es ist also keine Auslese oder Züchtung, sondern die Art, wie sie immer noch wild in gemäßigten Gebieten Europas und Westasiens vorkommt.
Die Pflanzen sind mehrjährig, eine dauerhafte Bepflanzung für das Essbare Staudenbeet.
Kuckuckslichtnelken mögen nicht zu nährstoffreiche Böden, können also auch an karge Stellen gepflanzt werden.
Der Geschmack der geschlitzten, rosa Blütenblätter ist neutral.

Lein Bright Eyes

Samen
210 Korn 2,20 €

Linum grandiflorum

Ganz zarte Blüten in seidig glänzendem Weiß mit blutrotem Basalfleck. An zarten Triebe werden über einen langen Zeitraum täglich neue Blüten gebildet.
Der Lein ist eine einjährige Pflanze, die aus Algerien stammt. Die Pflanzen wachsen aufrecht mit kurzen Blättern.
Sehr hübsch als Dekoration, die erst kurz vor dem Servieren gepflückt werden sollte.

Lein Charmer Salmon

Samen
20 Korn 2,20 €

Linum grandiflorum

Lachsrosa Blüten mit orangeroter Blütenmitte, mit einem leichten Schimmer von Satin. Die zarten, weichen Blüten können ab Juli gepflückt werden.
Diese seltene Sorte setzt anmutige Akzente in Rabatten und Kübeln. Die Pflanzen wachsen schlank, haben graugrüne, längliche Blätter.

Levkoje Antar

Samen
60 Korn 3,20 €

Matthiola incana

Lila, gefüllt blühend und stark duftend!
Blüten schmecken ganz toll auf dem Frischkäsebrot, sie schmecken nämlich wie Radieschen!
Junge, noch grüne Samenhülsen schmecken ebenfalls leicht scharf und würzig, sie sollten ebenfalls probiert werden.
Der Duft entfaltet sich Abends, er ist köstlich, berauschend und sinnlich, blumig, süß.
Pflanzen aus Samen fallen nicht ganz einheitlich, es gibt Pflanzen mit gefüllten und welche mit einfachen Blüten. Wer nur gefüllt blühende haben möchte, kann diese schon als Jungpflanze erkennen: Pflanzen mit hellgrünen Blättern werden gefüllt blühen, Pflanzen mit dunkelgrünen Blättern blühen einfach. Einmal gesehen, wird man den Unterschied leicht erkennen.

Levkoje Bara

Neu

Samen
60 Korn 3,20 €

Matthiola incana

Eine Levkoje im angesagten Vintage-Look. Die Farbe ist ein zartes aprikot, gemischt mit dezenten Gelb- und Grüntönen.
Levkojen gehören zu den ältesten Gartenblumen. Einfach und doppelt gefüllte Sorten waren schon vor 1597 in Großbritannien gebräuchlich. Elisbethaner nannten sie „Stocknelken“ wegen ihres nelkenähnlichen Dufts.
Die Blüten duften sehr stark am Abend und Nachts. Es ist ein süßer, intensiver Blütenduft.

Levkoje Dwarf Dark blue

Neu

Samen
200 Korn 3,20 €

Matthiola incana

In tiefem dunkelviolett präsentiert sich Dwarf Ten Weeks Dark Blue. Es ist eine Zwergsorte unter den Levkojen, die Pflanzen werden nur etwa 25cm hoch.
Die Pflanzen blühen spätestens zehn Wochen nach der Aussaat. Wir säen Mitte Mai, erste Blüten gibt es Mitte Juli.
Die Sorte ist ein kräftiger Farbtupfer für Garten, Terrasse und Balkon.

Levkoje Dwarf Deep Rose

Neu

Samen
170 Korn 3,20 €

Matthiola incana

Buschiger, kleinbleibender Wuchs und lebhaft getönte Blüten in rosa. Lecker zusammen mit Rucola, Kopfsalat und Schnitt-Zichorien.
Die Blüten eignen sich auch prima als Schnittblume, sie halten zwei Wochen in der Vase. Sie haben einen wunderbaren Duft.

Levkoje Kanu

Neu

Samen
60 Korn 3,20 €

Matthiola incana

Erblüht in dunkelmagenta, eine richtig spektakuläre Farbe.
Die Pflanzen werden etwa 60cm hoch. Rings um die langen Blütenstiele werden über einen langen Zeitraum neue Blütenknospen nachgeschoben, so dass die Pflanze über Wochen blüht und duftet.
Diese Sorte - wie auch alle anderen - blüht je nach Pflanze gefüllt oder einfach. Wie man die gefüllten Sämlinge von den ungefüllten unterscheidet siehe als Foto im Detail bei der Sorte Opal. Einfach blühende Pflanzen haben ihren Reiz, sie sind hübsch , zarter und filigraner als gefüllte. Bei gefüllten hat man mehr:mehr zum Essen und mehr zum Angucken.

Levkoje Opal

Samen
60 Korn 3,20 €

Matthiola incana

Opal bildet reinweiße, lange Blütenkerzen.
Mit Rosen zusammen gepflanzt, eine dauerduftende Kombination: tagsüber duften die Rosen, Nachts die Levkojen.
Blüten schmecken lecker auf Käsebrot mit Ketchup. Mit der milden Schärfe von Radieschen auch eine extravagante Zutat für Salate. Wir haben den Grilldipp mit Kenikir und Levkojen verschönert, auch unsere Gäste freundeten sich schnell mit dem unbekannten, aromatischen Gaumenschmaus an und verlangten Nachschub!
Zusammen mit Kapuzinerkresse sind Levkojen eine der wenigen essbaren Blüten, die richtig viel Geschmack mitbringen.

Löwenmäulchen Appleblossom

Samen
520 Korn 2,70 €

Antirrhinum majus var. maximum

Löwenmäulchen sind einjährige Pflanzen, die mit ihren großen Blüten eine ganz schön dicke Lippe riskieren.
Es sind deftig schmeckende, essbare Blüten. Der Geschmack ist ganz leicht bitter, etwas pfeffrig. Wer Endivien mag, wird Löwenmäulchen mögen. Gemischt mit anderen Zutaten jedenfalls ganz ausgezeichnet, pur jedoch nicht zu empfehlen.
Die Blüten von Appleblossom sind von der Farbe wirklich wie Apfelblüten, weiß mit zartrosa Überhauchung.
Es sind schöne Sommerblumen aus der Familie der Wegerichgewächse.

Löwenmäulchen Brighton Rock

Neu

Samen
550 Korn 2,70 €

Anthirrhinum majus maximum

Dieses ungewöhnliche und attraktive Löwenmäulchen ist eine alte Sorte, welche schon über hundert Jahre kultiviert wird. Es bildet mehrfarbige Blüten, jede mit Streifen, Flecken oder Marmorierung in einer Kontrastfarbe zur Grundfarbe. Jede Pflanze blüht anders, z.B. gelb mit rot, weiß mit pink, aprikot mit orange. Die hellen Grundtöne mit den starken Farbakzenten sind die schönsten unter ihnen.
Definitiv anders als alle anderen Sorten!

Löwenmäulchen Orange Wonder

Samen
520 Korn 2,70 €

Anthirrhinum majus maximum

Aufregend wie lodernde Flammen wirken die Blüten in der Farbkombination von Orange- und Rottönen.
Mit einer Höhe von 60cm ist die Sorte auch eine ausgezeichnete Schnittblume. Ab Mai direkt gesät, blühen sie zuverlässig im Sommer, bei Rückschnitt auch noch bis in den Herbst.
Wer zeitiger Blüten haben möchte, kann die Pflanzen auch vorziehen.
Kindern finden es lustig, die Blüten an der Seite zusammenzudrücken und wieder loszulassen, wie ein Ungeheuer, dessen Mund sich öffnet und schließt. Sie brauchen sich keine Sorgen machen, wenn auch eine Blüte in den Mund wandert, und das machen Kinder ja gern, denn Löwenmäulchen sind wirklich unbedenklich.

Mädchenauge Golden Roulette

Neu

Samen
360 Korn 2,70 €

Coreopsis tinctoria

Halbgefüllte, gelbe Blüten mit mahagonibrauner Blütenmitte.
Verglichen mit der Wildform, die einfach blüht und ansonsten das gleiche Farbspektrum aufweist, hat Golden Roulette wesentlich größer Blüten.
Es ist eine einjährige Pflanze, die 12 Wochen nach der Aussaat blüht.

Mädchenauge Radiata

Samen
400 Korn 2,70 €

Coreopsis tinctoria

Faszinierende Sorte mit gelb gescheckten, roten Blüten.
Die Blütenblätter schmecken neutral.
Die Pflanzen bleiben zierlich; bilden filigrane, schmale Blätter.
Sie kommen am besten im Vordergrund zur Geltung, ob nun im Topf oder im Beet. Sie brauchen Platz, sonst werden sie verdrängt. An gestörten Stellen, wo sonst nichts wachsen will, wächst das Mädchenauge erstaunlicherweise richtig gut.
Mädchenaugen kommen wild in einem riesigen Gebiet von Kanada bis Mexiko vor. Die Zuni-Indianer Nordamerikas nutzten die Pflanze seit jeher, bereiteten aus den Blättern ein kaffeeartiges Getränk zu. Frauen tranken die Auszüge aus der Pflanze auch, wenn sie sich ein weibliches Baby wünschten.

Mädchenauge Sea Shells Red

Neu

Samen
300 Korn 2,20 €

Coreopsis tinctoria

Diese hübsche Sorte bildet ungewöhnliche Blüten. Jedes einzelne Blütenblatt hat eine röhrenartige Form, die vorn in eine auseinander stehenden Öffnung endet. Wie eine Schnute!
Außen sind die Blütenblätter gelb mit roten Streifen oder rotem Überzug, innen dunkelrot!
Blüht den ganzen Sommer hindurch. Ausgezeichnet als Schnittblume oder essbare Dekoration für den Teller!

Natternkopf

Samen
50 Korn 1,80 €

Echium vulgare

Eine beindruckende Wildpflanze, wenn sie ihre blauen Blütentrauben in die Höhe reckt. Schmetterling und Bienen laben sich an den Blüten. Sie sind essbar. Natternkopf ist ein Vertreter der Raublattgewächse, zu denen auch der Borretsch gehört. Die Blüten einfach auszupfen und damit Speisen dekorieren.

Natternkopf Russischer

Neu

Samen
25 Korn 2,70 €

Echium russicum

Seltene Form des Natternkopfs mit roten Blüten. Die Pflanze wächst wild in Osteuropa und Russland, sowie Teilen der Türkei. Sie ist winterhart und zwei- bis mehrjährig. Vor allem in mageren Böden verhält sich die Pflanze mehrjährig.
Zuerst bildet sich am Boden eine Blattrosette, aus der im zweiten Jahr fast meterhohe Blütenkerzen nach oben gestreckt werden. Was für ein imposanter Anblick!
Die Pflanzen sorgen selbst für Nachwuchs, wir brauchen also nur einmal von Hand aussäen.
Die roten Blüten schmecken mild-frisch.

Nigella Miss Jekyll White

Samen
320 Korn 1,80 €

Nigella damascena

Nigellas sind für ihre schönen Blüten und die einfache Kultur bekannt. Dies hier ist eine Sorte mit halbgefüllten, weißen Blüten, gefolgt von dicken Samenkapseln, die von einem Kranz aus netzartig ausgebildeten Blättern umhüllt sind. Beides - sowohl Blüten als auch Samenstände - sehen immer schön in der Vase aus. Auch im Winter sind die getrocknete Samenstände eine hübsche Dekoration.
Es sind essbare Blüten, die in keinem englischen Cottage-Garten fehlen dürfen. Einmal angesiedelt, säen sie sich selbst aus.
Benannt nach Miss Gertrude Jekyll (1843-1932) aus Munstead, einer passionierten Gärtnerin und Autorin, die viele neue Sorten ausgelesen und gezüchtet hat. Nigella Miss Jekyll White wurde mit dem RHS-Award ausgezeichnet.

Nigella Persian Rose

Samen
320 Korn 1,80 €

Nigella damascena

Die Jungfer im Grünen in der Farbe rosa.
Die botanische Bezeichnung „damascena“ bedeutet „aus Damaskus“ stammend. Sie wird manchmal auch Damaszener Kümmel genannt, ist sie doch eng mit dem Schwarzkümmel verwand. Der österreichische Name „Gretchen im Busch“ spielt auf die Sage an, dass sich eine Bauerntochter wegen unerfüllter Liebe in diese Pflanze verwandelt haben soll. Die Pflanzen waren schon früher sehr oft in Bauerngärten anzutreffen, weshalb es nicht verwunderlich ist, dass die Menschen Geschichten um sie herum erfanden.
Die Blüten sind umhüllt von einem Kranz aus dünnen Blattfäden. Aus den kleinen Blüten entstehen erstaunlich dicke Samenkapseln, die voll mit schwarzen, essbaren Samen gefüllt sind. Diese schmecken nach Waldmeister.

Pfirsichblättrige Glockenblume weiß

Samen
300 Korn 1,80 €

Campanula persicifolia var. alba

Sehr große weiße Blüten im Sommer. In der Blumensprache symbolisiert die Glockenblume die Feenwelt. In Kinderbüchern werden Elfen und Feen sehr oft mit den Blütenglocken als Kopfbedeckung dargestellt.
Die Glocken der Pfirsichblättrigen Glockenblume wachsen an einem langen Blütenstiel, die Blätter selbst sind länglich und schmal und bilden eine Rosette nahe dem Boden.

Phlox Beauty Salmon

Samen
180 Korn 2,20 €

Phlox drummondii

Reichblühende, einjährige Phloxsorte mit lachsrosa Blüten.
Diese duften sogar leicht, vor allem Abends. Die Blüten haben eine fluffige, leichte Konsistenz, sehr weich und zart.
Die ganze Pflanze wirkt wie die Miniaturform des mehrjährigen Gartenphlox, denn die Pflanzen werden nur etwa 25 cm groß und auch die Blüten sind entsprechend kleiner.
Ursprünglich stammt die Art aus Texas, wo sie in lichten Wäldern wächst.

Phlox Sugar Stars

Samen
90 Korn 2,20 €

Phlox drummondii

Es öffnen sich Blüten mit hellem Stern oder dunklem Stern, komplett blau oder in zartem hellblau. Manche sind stark kontrastiert, manche mit harmonischen Übergängen aller Farben.
Eine wunderschöne und ungewöhnliche Phloxsorte mit duftenden Blüten!
Die Blüten schmecken weich, süßlich durch den enthaltenen Nektar, passen gut zu Gurkensalat und Süßem.

Phlox Twinkles

Samen
160 Korn 2,20 €

Phlox drummondii

Alle Blüten sehen wie kleine Sterne aus, die Blütenblätter mehrfach geschlitzt.
Die meisten Pflanzen haben zweifarbige Blüten in einen breiten Spektrum der Farben rosa-weiß, violett-weiß oder pink-weiß.
Ab Mitte Mai direkt gesät, öffnen sich die ersten Blüten im Juli und erfreuen uns mit ihrem zarten, charmanten Duft.
Der Geschmack ist sanft, lieblich.
Dekorieren sie Cupcakes mit den hübschen Blüten!

Portulakröschen Cherry

Samen
400 Korn 2,20 €

Portulaca grandiflora

Eine Verwandte des Sommerportulaks, aber mit großen Blüten in kirschrot.
Die Blüten pflücken und als ganzes zur Dekoration verwenden.
Die kleinen, sukkulenten Blätter können ebenfalls als Salatzutat gegessen werden. Sie schmecken saftig, leicht aber angenehm bitter.
Das Portulakröschen ist ursprünglich in Uruguay und Argentinien beheimatet. Dort wachsen die Pflanzen auf sandigen Böden, brauchen also wenig Wasser. Die Blüten öffnen sich nur bei Sonnenschein. Die Wuchsform ist mehr in die Breite als in die Höhe, das Portulakröschen wird nur etwa 15cm hoch.
Bei uns eine einjährige Pflanze, die sich selbst aussät, ansonsten eigentlich mehrjährig. Die Samenkapseln sind wie kleine Becher geformt, sie enthalten etliche winzige, schwarze Samen.

Portulakröschen Orange

Neu

Samen
420 Korn 2,20 €

Portulaca grandiflora

Je heißer das Wetter umso strahlender die Blütenfarbe! Portulakröschen lieben Sonne und wachsen auch am besten in voller Sonne. Der Wasserbedarf ist gering, super für diejenigen, die öfter mal vergessen, ihre Pflanzen zu gießen.
Blätter und Blüten sind essbar. Die Blütenfarbe ist orange bis aprikot.

Prachtkerze

Samen
20 Korn 2,90 €

Gaura lindheimeri

Die langen Blütenstängel schmücken sich mit anmutigen Einzelblüten. Die Blütenfarbe ist weiß, der Blütenstiel und die Knospen sind zartrosa getönt. Der ganze Pflanze wirkt elfenhaft, vor allem wenn sich die Blütenkerzen im Wind geschmeidig bewegen.
Die Prachtkerze ist ein unermüdlicher Dauerblüher für magere und trockene Böden, die Pflanzen wachsen selbst an geschotterten Gehwegen.
Es ist Gewächs aus der Familie der Nachtkerzen, beheimatet in der Grenzregion zwischen USA und Mexiko. Die Pflanzen sind kurzlebige mehrjährige, erhalten sich durch Selbstaussaat.

Rapunzelartige Glockenblume

Samen
300 Korn 1,80 €

Campanula rapunculoides

Ähnlich der Rapunzelglockenblume, diese Art ist jedoch ausdauernd und besitzt dunkelblaue Blüten.
Die wunderschönen blauen Glocken sitzen an einer Seite der 1 m hohen Stängel.

Ringelblume Candyman orange

Samen
60 Korn 1,90 €

Calendula officinalis

Vollgefüllte, riesige Blüten in orange. Die Blüten sind richtig ergiebig, vor allem wenn man Ringelblumenöl herstellen möchte.
Schon den dicken Knospen sieht man an, das hier bald etwas Pompöses erblühen wird.
Candyman ist definitiv die Sorte mit den größten Blüten.
Die Pflanzen selbst bleiben mit einer Höhe von 30cm niedrig und verzweigen sich gut, gibt viele Blütentriebe.

Ringelblume Cream

Samen
60 Korn 1,90 €

Calendula officinalis

Gefüllt blühende Sorte mit cremigweißen bis hellgelben Blüttenblättern. Wirkt besonders schön in roten und grünen Salaten als Zugabe: einfach die Blütenblätter abzupfen, waschen und zusammen mit dem Salat würzen.

Ringelblume Kablouna Apricot

Samen
60 Korn 1,90 €

Calendula officinalis

Mal eine ganz andere Ringelblumensorte, denn röhrenförmig umgeformte, kurze Blütenblätter bilden eine Kranz zur Blütenmitte hin, wie ein aufgerüschter Kragen. Die Farbe ist ein ganz zartes aprikot, die Blütenmitte ist dunkel getönt. Manche Pflanzen bilden auch ungefüllte Blüten, bei Samensorten ist es ganz natürlich, dass sie leicht variieren.
Eine auffallende Bereicherung für den Essbaren Blüten-Garten.

Ringelblume Lemon Beauty

Samen
70 Korn 1,90 €

Calendula officinalis

Knallgelbe Variante der beliebten Ringelblumen. Diese unbedingt trocknen und im Glas für den Winter aufbewahren, z.B für bunten Reis.
Rezept: Bunter Reis
Reis mit Wasser, Salz und einer Handvoll Ringelblumenblüten kochen.
In einer Pfanne Erbsen, Möhren, Mais in Butter anbraten. Mit dem Reis mischen, in eine Kelle drücken und diese auf dem Teller ausschütten - gibt eine wunderschöne Form.

Ringelblume Neon

Samen
25 Korn 1,90 €

Calendula officinalis

Die Ringelblume Neon ist mit ihren leuchtend neonorangefarbenen Blüten ein wahrer Anziehungspunkt im Garten. Selbst bei bedecktem Wetter lodern die Blüten wie kleine Flammen im Beet.
Die Spitzen jedes einzelnen Blütenblattes sind rot getönt, unterseits ist das Blütenblatt dunkelorange gefärbt. Die Blüten sind gefüllt.
Tipp: wer die Samenstände regelmäßig auszupft, verlängert dadurch die Blütezeit enorm. Jedoch dabei nicht vergessen, die letzen Samen stehen zu lassen, schließlich soll sie uns durch Selbstaussaat auch im nächsten Jahr noch erfreuen.

Ringelblume Oopsy Daisy

Samen
30 Korn 1,90 €

Calendula officinalis

Die Ringelblume Oopsy Daisy ist mit ihren 20cm Höhe eine kleine Ringelblumensorte. In der Blütenmitte erstrahlt sie in hellgelb, außen ist sie wie ein Ring orange gefärbt. Die floralen, zweifarbigen Arrangements sind so bezaubernd, sowohl als Essbare Blüte als auch als Schnittblume.
Es ist eine fabelhafte Neuheit und wahrlich ein kleines Sommerspektabel.

Ringelblume orange gefüllt

Samen
60 Korn 1,90 €

Calendula officinalis 'Ball Orange'

Die gefüllten großen Blüten haben natürlich mehr Blütenblätter, die genüsslich verspeist werden können. Gibt hervorragende Farbeffekte in Salaten. Färbt auch Kuchen und Butter.
Die Salbe aus den Blüten hat heilende und entzündungshemmende Wirkung auf die Haut.

Ringelblume Orange Strahlen

Samen
70 Korn 1,90 €

Calendula officinalis

Die Blütenblätter dieser raren Sorte sind zusammen gerollt - dies lässt die Blüten aussehen wie eine kleine Sonne.
Diese orange Sorte eignet sich sehr gut zum Trocknen, die Blütenblätter kann man z.B. in Teemischungen geben. Können getrocknet auch über Salate gestreut werden!

Ringelblume Pink Surprise

Samen
80 Korn 1,90 €

Calendula officinalis

Spektakulär sind die pink überhauchten Blüten. Sie werden ununterbrochen nachgeschoben, ein wahres Blütenwunder!

Ringelblume Touch of Red

Samen
60 Korn 1,90 €

Calendula officinalis

Mit dunklem Auge und rot angehauchten Blütenblättern. Eine wunderschöne Sorte!
Rezept: Bunte Kräuterbutter
Butter aus dem Kühlschrank nehmen und weich werden lassen. Die Blütenblätter von der Ringelblume zupfen, Knoblauch pressen und mit Salz unter die Butter rühren. Lässt sich auch sehr gut einfrieren!

Ringelblume Touch of Red Yellow

Neu

Samen
120 Korn 1,90 €

Calendula officinalis

Oberhalb gelbe Blütenblätter, unten rotorange. Sieht toll aus, wenn sich die Knospe entfaltet!
Die Blüten sind gefüllt und wachsen an langen, stabilen Stielen.
Bringt Farbe in den Kräutergarten.

Ringelblumen Mix

Samen
90 Korn 1,90 €

Calendula officinalis

Ringelblumenmix bestehend aus: Ringelblume Neon, Oopsy Daisy, Cream, Lemon Beauty, Touch of Red, Orange Ball und Orange Strahlen.

Roter Lein

Samen
230 Korn 2,20 €

Linum grandiflorum ‚Rubrum'

Eine einjährige Gartenblume in leuchtendem Rot und dunkelroter Blütenmitte.
Über mehrere Wochen werden zarte, wohlschmeckende Blüten gebildet. Zur Dekoration auch immer sehr hübsch.
Die Pflanzen am besten direkt an Ort und Stelle säen, nicht vorziehen. Dabei nur dünn mit Erde bedecken und diese leicht feucht halten.

Saatwucherblume Eastern Star

Samen
220 Korn 1,90 €

Chrysanthemum segetum

Saatwucherblumen sind einjährige Sommerblüher mit graugrünem, grob gezahntem Laub.
Einst war es eine verbreitete Art, die überall auf den Getreidefeldern zu finden war. Seit dem späten Mittelalter gibt es besondere Formen, die in den Gärten zur Zierde angepflanzt wurden.
Aber die können mehr: Die Blütenblätter abzupfen, sie haben einen milden Geschmack.
Eastern Star hat weiße Blüten mit gelbem Ring, die Blütenmitte ist braunrot getönt.

Saatwucherblume German Flag

Samen
140 Korn 1,90 €

Chrysanthemum segetum

Rote Blüten mit einem gelben Ring, die Röhrenblüten in der Mitte sind dunkel. Es ist eine kontrastreiche Farbkombination, die auch in der deutschen Flagge vorkommt, daher der Name.
Die Saatwucherblume ist nicht nur eine hübsche essbare Blüte, sondern auch eine ausgezeichnete Schnittblume mit den festlichen, margeritenähnlichen Blüten.

Saatwucherblume Gloria

Samen
250 Korn 1,90 €

Chrysanthemum segetum

Die Blüten sind wie die ursprüngliche Wildform rein gelb, sind im Gegensatz zu dieser jedoch größer, etwa 4cm im Durchmesser.
Als ansprechenden Leckerbissen haben wir Kräuter-Frischkäse-Bällchen mit den Blütenblättern ummantelt. Den Frischkäse dafür mit den Lieblingskräutern würzen und mit der Hand zu Bällchen formen, danach in den gehackten Blütenblättern wälzen. Es ist eine ganz einfache Methode mit der man erstaunliche, kulinarische Effekte erzielt.
Die Blätter können ebenfalls gegessen werden, in Maßen Mischsalaten hinzufügen. Der Geschmack ist kräftig deftig, während die gelben Blüten sind weitestgehend neutral schmecken.

Saflor Canary Yellow

Samen
45 Korn 2,20 €

Carthamus tinctorius „Canary Yellow"

Mit leuchtend gelbe Blüten. Diese färben ebenfalls.
Die Blüten kann man nicht nur essen, mit Ihnen kann man seine eignen Pflegeöle für ergraute Holzgartenmöbel herstellen. Dafür einfach die Blütenblätter mit Distel- oder Leinöl übergießen und ziehen lassen, bis es die gewünschte Farbe erreicht hat. Die Möbel sehen nach dem Einreiben wie neu aus.
Saflor färbt intensiv gelb. Wer Reis gelb anfärben möchte, gibt einfach einen halben Esslöffel getrocknete Blütenblätter mit in den Kochtopf.

Saflor orange

Samen
40 Korn 2,20 €

Carthamus tinctorius

Die orangenen Blütenblätter können anstelle von Safran verwendet werden um Speisen gelb zu färben und zu würzen. In der Türkei wird Saflor oft als echter Safran verkauft.
Die Blüten können frisch als auch getrocknet benutzt werden.

Schafgarbe Cerise Queen

Samen
400 Korn 1,80 €

Achillea millefolium ‚Cherise Queen'

Eine Sorte der Schafgarbe mit pinkfarbenen Blüten in allen möglichen Schattierungen.
Schafgarben kennt man schon sehr lange und sie werden auch seit Jahrhunderten verwendet.
Der Sage nach soll Achill seine Soldaten bei der Schlacht um Troja mit Schafgarbe behandelt haben. Das ist sehr gut möglich, denn Schafgarbe enthält ein entzündungshemmendes Öl.
Im Garten sind Schafgarben dankbare Dauerblüher. Sie kommen mit jedem Boden zurecht. Sie stellen keine Ansprüche.
Die Blüten und jungen Blätter können unter Salate, besonders Kartoffelsalat, und Suppen gemischt werden. Die Blätter und Blüten haben einen kräftig-würzigen Geschmack, das Aroma eines Gerichts wird durch Schafgarbe noch deftiger.

Schlüsselblume

Samen
35 Korn 2,20 €

Primula veris

Mit duftenden gelben Blüten. Der Name kommt von der Ähnlichkeit der Blütenstände mit einem Schlüsselbund.

Seidenblume

Samen
20 Korn 2,70 €

Asclepias syriaca

Sehr winterharte, mannshohe Pflanze mit großen altrosa Blütenbällen. Der Durchmesser je Ball beträgt gut 12 cm. Sie duften verlockend nach Honig und Flieder.
Den Namen erhielt sie aufgrund der silbrig glänzenden, seidenweichen Haaren an denen die reifen Samen hängen.
Die Früchte sehen wie kleine Papageien aus. Junge, noch grüne Früchte, können auch als Gemüse gegessen werden.

Sommerwucherblume

Samen
250 Korn 1,70 €

Chrysanthemum carinatum

Sommerwucherblumen stammen aus Marokko.
Die bunten Blüten können in allen erdenklichen Farbkombinationen erscheinen und machen wirklich Laune!

Sommerwucherblume Flame Shades

Samen
170 Korn 1,70 €

Chrysanthemum carinatum

Mix aus Gelb- und Rottönen. Die meisten Blüten sind harmonisch zweifarbig, ein universeller Grundton mit fein abgestuften Farbringen.
Ähnlich den Saatwucherblumen, das Laub ist jedoch stärker geschlitzt und besitzt keinen Türkiston, sondern ist mittelgrün.
Die Pflanzen blühen unaufhörlich von Juni bis September.

Sonnenblume Black Seeded

Samen
25 Korn 2,20 €

Helianthus annuus

In Vergesenheit geraten ist folgende Zubereitungsmöglichkeit:
die geschlossenen Blütenköpfe - vor allem die der Seitenknospen - werden über kochendem Wasser in einem Sieb oder Dämpfkorb etwa fünf Minuten gekocht, so dass sie weicher werden, aber noch bissfest sind.
Sie werden zusammen mit etwas Salz, Butter, Essig und Pfeffer oder einer klassischen Senf-Vinaigrette gegessen - in etwa so wie Artischocken. Sie gelten als kräftigend und sollen „die Fleischeslust wecken".
Diese Sonnenblume hat gelbe Blütenköpfe und schwarze Samen. Die einzelnen Blütenblätter können ebenfalls gegessen werden. Die Blütenblätter schmecken lecker, dezent aber nicht neutral. Sie passen gut zu Salaten, dabei als eigenständige Salatzutat, also gut und gern zwei Hände voll davon. Die schwarzen Samen enthalten einen nussig schmeckenden Kern, der vor allem in Osteuropäischen Ländern, dem Mittelmeerraum, Südafrika und dem Vorderen Orient oft als Knabbersnack verspeist wird.

Sonnenblume Chocolat

Samen
30 Korn 2,20 €

Helianthus annuus

Mit ihren schokoladenbraunen Blütenblättern und dunkelbrauner Blütenmitte erinnert diese Sonnenblume irgendwie an Oreo-Kekse. Diese Sonnenblume sieht lecker aus (macht aber vor allem Appetit auf was Süßes!), sie ist die dunkelste Sonnenblume.
Die Pflanzen werden hoch, etwa 1,60m werden mindestens erreicht. An den Verzweigungen werden viele Nebenblüten gebildet.
Es ist eine der frühesten Sonnenblumen, die schon Mitte bis Ende Spätsommer zu blühen beginnt. Sie sind nicht nur schön, sondern auch essbar.

Sonnenblume Moonshine

Samen
20 Korn 2,20 €

Helianthus annuus

Cremegelbe Blütenköpfe mit schokoladenbraunem Blütenzentrum. Dezent, zurückhaltend und gerade dadurch so charmant.
Die Pflanzen wachsen buschig, sie verzweigen sich sowohl von der unteren Basis der Pflanze als auch aus jeder Blattachsel. Sie werden 150cm hoch. Sie entwickeln sich zu einem buschigen Blickfang.
Variante einer beliebten Vorspeise: ein Bett aus gelben Blütenblättern legen, darauf Tomaten und Mozarella servieren, mit Öl, Essig und Salz würzen.

Sonnenblume Red Sun

Samen
20 Korn 2,20 €

Helianthus annuus

Rote Blüten mit brauner Blütenmitte.
Die Pflanzen verzweigen sich, pro Pflanze werden etwa 10 Blüten gebildet, manchmal sogar noch mehr. Red Sun besticht durch seinen warmen Rotton, wunderschön, wenn die Sonne durch die Blütenblätter leuchtet.
Es ist eine Pflanze, die auch im hinteren Beetbereich voll zur Geltung kommt. Sie wächst schnell und erreicht ein Höhe von etwa 150cm.
Wer die Samen nicht rechtzeitig schützt, deckt ein reiches Büffet für unsere heimischen Vögel. Ein simpler Nylonstrumpf kann helfen, wir finden aber, dass aufgrund der Blütenfülle gerecht geteilt werden kann - ein Teil für Mensch und ein Teil für Tier.
In jedem tierfreundlichen Garten sollten Sonnenblumen stehen.

Sonnenblume Teddy Bear

Samen
20 Korn 2,20 €

Helianthus annuus

Eine Zwergform der Sonnenblume, die nur 25cm hoch wird. Die Blüten sind vollgefüllt und werden reichlich von Bienen und Hummeln umsummt.
Die Blüten sind klein, etwa nur 5cm im Durchmesser, durch die gefüllte Form dennoch sehr ergiebig.
Es ist eine hübsche Sorte, wenn Sie auf die Freuden der Sonnenblumen nicht verzichten wollen, aber keine ausladenden Pflanzen möchten. Auch bestens für Balkonkästen und Töpfe geeignet.

Sonnenblume Yellow Giant

Samen
20 Korn 2,20 €

Helianthus annuus

Die Blüten sind gelb und einfach.
Sie können sehr groß werden. Als essbare Salatzutat werden die gelben Blütenblätter abgezupft. Sie schmecken nach Sonne und haben einen ganz leichten, artischockenähnlichen Nachgeschmack.
Die Pflanzen wachsen auf eine Höhe von 2,5m heran und blühen im Herbst.
Samen sind dunkelgrau mit hellen Streifen. Sie sind essbar und enthalten einen wohlschmeckenden Sonnenblumenkern.

Spinnenblume Cherry Queen

Samen
330 Korn 2,70 €

Cleome spinosa

Der Name leitet sich aus den lang hervorstehenden Staubfäden ab, die wie Spinnenbeine aussehen. Im englischsprachigen Raum heißen sie „Cats Whiskers“, also Katzen-Schnurrbart.
Spinnenblumen sind elegante Schönheiten mit langen Blütenrispen und langer Blütezeit.
Verblühtes wird selbstständig abgeworfen, oberhalb werden ständig neue Knospen gebildet, die sich dann zeitversetzt öffnen.
Das erste Mal bin ich der Spinnenblume im Garten meiner Großtante begegnet, das war vor vielen Jahren. Meine Großtante ist leidenschaftliche Gartenschaugängerin, dabei „fallen“ ihr auch ab und zu mal einige Samen von besonderen Blumen in die Jackentasche. 20 Jahre nach der Landesschau in ihrer Heimatstadt gab es die Spinennblumen immer noch in ihrem Garten. „Ich mach da nix, die säen sich immer selbst aus. Ein paar lass ich stehen, was stört, fliegt raus. “ Tatsächlich werden Spinnenblumen nie zur Plage, denn sie säen sich nur an freien, ungenutzten Stellen aus.
Cherry Queen hat kirschrote, essbare Blüten.

Spinnenblume White Queen

Samen
330 Korn 2,70 €

Cleome spinosa

Spinnenblumen sind an sich schon attraktive Blühpflanzen, in reinem Weiß besonders edel. Sie kommen am besten in Gruppen gepflanzt zur Geltung. Die Blütezeit erstreckt sich von Juli bis September, je nach Jahr auch Oktober.
Spinnenblumen-Sträuße sollten sie nur wohlüberlegt verschenken, denn in der Blumensprache bedeuten sie, dass der Schenker mit ihnen durchbrennen will.
Die Blätter aller Cleome-Arten sind beliebt und werden gekocht gegessen, sind bei dieser hier aus Südamerika aber etwas zäh. Die Blüten dagegen sind eine außergewöhnliche Garnierung für allerlei warme Speisen oder Käseplatten.

Staudenlein weiß

Samen

Linum perenne ‚Diamant'

20 Korn 2,90 €

Die angesagteste Modefarbe im Garten ist weiß. Dieser Staudenlein hat weiße Blüten, liegt also voll im Trend.
Die Blüten schweben verträumt über dem Laub.
Die in Europa und Westasien heimische Pflanze ist ganz entzückend mit ihrer filigranen Gestalt.
Es ist ein Hingucker, ganz klar.
Die Blüten halten nur kurz, deshalb immer ganz frisch verwenden.

Stiefmütterchen Adonis

Samen

Viola x wittrockiana

80 Korn 2,20 €

Stiefmütterchen haben leckere, essbare Blüten. Der Geschmack ist leicht blumig, die Konsistenz ist seidig weich.
Adonis hat himmelblau-weiße Blüten, mittig dunkelblau.
Stiefmütterchen aus Samen zu ziehen ist kinderleicht. Meist sind es typische Frühjahrsblumen, weil sie auch Kälte gut überstehen.Wir säen sie bevorzugt zweimal im Jahr aus. Einmal ganz untypisch im Mai, dann blühen sie den ganzen Sommer und Herbst über. Zweiter Aussaatzeitpunkt ist dann der Herbst, die Pflanzen sind winterhart und überwintern direkt im Beet. So hat man auch schon im Frühjahr ab März frische Blüten.
Ein besonderer Augenschmaus sind Blüten in Pfannkuchenteig ausgebacken. Den Pfannkuchenteig in die Pfanne geben, eine Seite anbacken lassen, auf die noch flüssige Oberseite die Blüten auflegen.
Pfannkuchen wenden, die Blütenseite aber nur wenige Sekunden braten. Die Blüten behalten ihre Farbe und ihre Struktur, sehr schön

Stiefmütterchen Historic Floristic Mix

Samen

Viola x wittrockiana

90 Korn 2,20 €

Im frühen 18. Jahrhundert hatten Stiefmütterchen ihre Glanzzeit. Sie waren derart beliebt, dass kein Garten ohne sie sein durfte. Es gab bereits hunderte Sorte, eine schöner als die andere. Dies hier ist ein Mix aus solch historischen Stiefmütterchen.
Die Blüten sind kleiner als wir es von modernen Sorten gewohnt sind, ihre Farbenpracht jedoch ist einmalig schön, warm und auch ein bisschen vintage angehaucht: rostrot, auch verblassende Brauntöne, ja sogar grün und grau! Auf allen Blüten finden wir die Zeichnung von freundlichen Gesichtern.

Stiefmütterchen Liebesduett

Samen

Viola x wittrockiana

80 Korn 2,20 €

Die Blüten sind köstlich im gemischten Salat aus Rucola und Pflücksalat, großzügig geraspeltem Parmesan, Kräuteröl und den Blüten der Stiefmütterchen.
Perfekt für ein romantisches Abendessen zu zweit, denn in der Blumensprache bedeuten Stiefmütterchen „liebevoll an dich denkend".

Stiefmütterchen Lord Beaconsfield

Samen

Viola x wittrockiana

90 Korn 2,20 €

Atemberaubend schön getöntes Stiefmütterchen, samtig dunkellila, zart lavendelfarbig ausfließend.
Zum Ernten der Blüten: nur eigene Pflanzen aus dem Garten verwenden, so kann man sich sicher sein, das sie auch unbehandelt sind. Wer die Zweimal-im-Jahr-Aussäen-Methode anwendet, kann von Februar bis November delikate Blüten ernten. Sie blühen sehr lange - sogar noch im Oktober und milden Jahren bis November!
Es ist eine alte Sorte von 1883, vorgestellt im Breck Blumenkatalog der Neuheiten. Schon damals Aufsehen erregend, war und ist Lord Beaconsfield Ausgangspunkt für viele weitere Züchtungen.

Stiefmütterchen Rococo Mix

Samen

Viola x wittrockiana

80 Korn 2,20 €

Ein Stiefmütterchen mit prachtvoll gerüschtem Rand.
Der Mix besteht aus mehreren Farben: violett, orange, dunkelrot bis hin zu blau, aber auch sanfte Töne wie zartrosa, weiß, hellgelb und lavendel sind vertreten. Die Blüten sind immer zweifarbig, machmal mit einer beeindruckenden Farbtiefe, manchmal bunt kontrastiert.
Die Blätter sollten Sie ebenfalls probieren, ganz zart, wirklich gut! Warum nicht als Stiefmütterchen als Salatpflanzen anbaut werden, wundert sehr. Wie Feldsalat in der Konsistenz aber nicht nussig, sondern leicht blumig, qualitativ hervorragend und wie andere Veilchen oder Hornveilchen, sehr reich an Vitamin C.
Die Blüten sind mittelgroß, also größer als historische Sorten und kleiner als heutige Riesenzüchtungen.

Stiefmütterchen Silverbride

Samen
90 Korn 2,20 €

Viola x wittrockiana

Die frischen Blüten z.B. als Zutat für das Frühstücksmüsli verwenden. Sie schmecken leicht süßlich, blumig nach Veilchen.
Weiße Blüten haben ein dunkelviolettes, fast schwarzen Auge. Es ist eine ergiebige Sorte mit sehr großen Blüten, aus der Serie der „Schweizer Riesen“. Die Schweizer Riesen sind bekannt für ihre stattliche Blütengröße bis zu einem Durchmesser von 5 cm.

Stiefmütterchen Sky Blue

Samen
80 Korn 2,20 €

Viola x wittrockiana

Als Urban-Teil-Selbstversorger, also Menschen, die keinen Garten, aber eine Terasse oder einen Balkon haben und gern ernten, sehr zu empfehlen! Wer sich Pflanzen in seine Kästen setzt, hat tolle Salatpflanzen, die auch noch hübsche Blüten zu bieten haben. Die Pflanzen halten trotz regelmäßiger Ernte der zarten Blätter und der Blüten bis Ende Herbst durch. Welche Salatpflanze kann das schon?
Blüten und Blätter sind auch lecker einfach auf dem Frühstücksbrötchen.
Himmelblaue Blüten.

Stiefmütterchen White & Rose

Neu

Samen
90 Korn 2,20 €

Viola x wittrockiana

Weiße Blüten mit rotem Gesicht. Da aus Samen gewachsen, gibt es auch andere Schattierungen wie weiß mit pink, zartgelb mit lila. Es wird nie langweilig und einheitlich, sondern es ist eine harmonisch abgestufte Farbauswahl.
Seit ein paar Jahren sind Stiefmütterchen nun eine meiner Lieblingsblüten zum Essen. Sie schmecken einfach fantastisch.
Mit den schönen Farben sowieso ein Hingucker.

Tausendschönchen Pomponette White

Samen
180 Korn 2,20 €

Bellis perennis

Diese bezaubernde, heimische Pflanze ist ein bekannter Anblick im Frühlingsgarten.
Das Tausenschönchen Pomponette White schmückt sich mit Massen von gefüllten, 3cm großen Blüten an kompakten Pflanzen. Sie blühen über einen Zeitraum vom späten Winter bis zum späten Frühjahr, machmal auch bis zum Sommeranfang.
Der lateinische Name bedeutet: schön und ausdauernd.
Es ist eine Verwandte des Gänseblümchens, aber mit auffälligeren Blüten aber genauso guten Inhaltsstoffen. Die Blätter im Frühjahr als Vitaminkur im Salat essen, die Blüten schmücken den Salat. Keinen ganzen Salat aus den Blättern bereiten, die Blätter schmecken solo zu intensiv nach Wildkräutern, immer mit milden Blättern mischen. Dann aber wirklich lecker!

Tausendschönchen Red Ball

Samen
160 Korn 2,20 €

Bellis perennis

Weithin geschätzt für den lang anhaltenden Frühjahrsblütenflor.
In kleine Beete oder am Rand gepflanzt, benötigen die Pflanzen doch wenig Platz. Es sind typische Begleiter für Stiefmütterchen, sie sollten auch typische Begleiter für Stiefmütterchenblüten im Salat werden! Die Blüten schmecken nämlich ganz lecker, die einzelnen Blütenblätter lassen sich leicht abzupfen. Mehr Biss erhält man, indem man sie im Ganzen belässt.
Die Farbe ist feurig rot, die Blüten sind vollgefüllt.

Tausendschönchen Rose Ball

Samen
160 Korn 2,20 €

Bellis perennis

Blüht weiß auf, wandelt sich dann von der Mitte her zu sanftem rosa. Vollständig geöffnet erstrahlen diese Tausendschönchen in einem kräftigen Rosa!
Als Farbtupfer nach dem langen, grauen Winter ein willkommener Farbtupfer und stimmungsaufhellend.
Die dicken Blütenknospen können wie Kapern eingelegt werden. Dafür einfach Essig, Wasser und Salz mischen. Immer nach Geschmack mischen, eventuell auch mit Kräutern oder einer Prise Zucker, probieren sie einfach, was ihnen am besten schmeckt. Die Mischung sollte etwas intensiver schmecken als das gewünschte Ergebnis. Die Blütenknospen in ein Glas schichten, das Gemisch aufkochen und heiß über die Blüten gießen. Nach drei Tagen kann gekostet werden.

Tausendschönchen Rose Shades

Samen
400 Korn 1,80 €

Bellis perennis

Eine entzückende Form des gewöhnlichen Gänseblümchens stellt das Tausendschönchen Red Shades dar. Es hat halbgefüllte Blüten in lieblichen Zartrosa-, Rosa- und Rottönen. Die Blütenmitte ist gelb.
Die Blätter bereichern den Salat, wobei nur die inneren, zarten abgezupft werden sollten. Die Blüten sind die Dekoration, die als ganzes gegessen einen unaufdringlichen, leicht nussigen Geschmack haben.
Tausendschönchen blühen vom zeitigen Frühjahr bis zum Sommer, vereinzelt auch noch bis in den Herbst und Winter hinein.

Tausendschönchen White Ball

Samen
150 Korn 2,20 €

Bellis perennis

Vollgefüllte, weiße Blütenbälle.
Hübsch auch in der Vase als Miniblumenstrauß zusammen mit Vergissmeinnicht. Als stille Botschaft an den Beschenkten bedeuten sie: „Meine Gefühle sind nicht zu erschüttern“.
Die Pflanzen säen sich selbst aus, bilden mit der Zeit ganze Teppiche. Dann wird es auch Zeit, einige Pflanzen zu entbehren und eine Suppe daraus zu bereiten, denn die Suppe fordert nämlich die ganze Pflanze. Pflanzen samt Wurzeln ernten, waschen, alles grob zerkleinern. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten, eine halbe Tasse Weißwein hinzufügen und einen Liter Gemüsebrühe zugeben. Mit etwas Sahne verfeinern und mit knusprigen Croutons servieren.

Vergissmeinnicht

Samen
90 Korn 2,20 €

Myosotis alpestris

Hellblaues Vergissmeinnicht. Die Pflanzen bilden eine kugelige Form.
Die Blüten können über Desserts gestreut werden um einen zarten Geschmack hinzuzufügen.
Hauptblütezeit liegt im April und Mai.
Einmal angesiedelt, säen sich die Pflanzen immer wieder selbst aus.

Vergissmeinnicht Indigo

Samen
450 Korn 2,20 €

Myosotis alpestris

Ein dunkelblaues Vergissmeinnicht.
Die Pflanzen wachsen kompakt und werden nur 20cm hoch.
Vergissmeinnicht wirken nostalgisch. Es wird vor allem der Name sein, der uns suggeriert, alte Erinnerungen hervorzuholen.
Für viele sind es die Pflanzen, die mit den ersten wärmenden Sonnenstrahlen im Frühjahr einluden, zwischen Blumen und Erde im Garten zu werkeln.
Die Blüten sind essbar, schmecken ziemlich neutral. Von den kurzen Rispen abstreifen und verwenden.

Vergissmeinnicht Victoria Rose

Samen
335 Korn 2,20 €

Myosotis alpestris

Der volkstümliche Pflanzenname bezieht sich auf eine Sage aus dem Mittelalter, wobei die kleine Pflanze Gott bat, sie nicht zu vergessen. Und wie man sieht, gibt es mittlerweile viele schöne, neue Farben, mit denen sich die Pflanzen auf bezaubernde Weise schmücken. Die Sorte Victoria Rose hat rosarote Blüten.
Vergissmeinnicht gehören zur Familie der Rauhblattgewächse zu denen auch Borretsch und Natternkopf gehören. Die Pflanzen sind zweijährig, im ersten Jahr wird die Blattrosette gebildet, im zweiten dann im Frühling die süßen Miniblüten. Man sollte also auf jeden Fall immer ein paar Pflanzen stehen lassen, wenn man bunte Frühlingsgrüße aus dem Garten verschenken möchte.

Vergissmeinnicht White

Samen
460 Korn 2,20 €

Myosotis alpestris

Die zierlichen Blüten werden über und über an der gesamten Pflanze gebildet. Sie erblühen in Weiß, jeweils mit einem kleinen, gelben Auge. Das weiße Vergissmeinnicht kann mit seiner klaren Farbe mit allen anderen leuchtenden Farben kombiniert werden. Ob nun reinweiße, besonders edel wirkende Beete, oder harmonisch mit einer zweiten Farbe kombiniert ,wie rote Hornveilchen und rote Tausendschönchen, oder einfach ganz bunt: weiß passt immer.
Die ideale Zeit um Vergissmeinnicht zu säen, ist Juni bis August, bis zum Winter haben sich kräftige Jungpflanzen entwickelt, die den Winter ohne Probleme überstehen.
In der Blumensprache symbolisieren Vergissmeinnicht die wahre Liebe. Ein Sträußchen auf dem Tisch ist eine nette Geste, vorausgesetzt natürlich, der Beschenkte kennt die Bedeutung auch.

Weidenröschen

Samen
50 Korn 2,20 €

Epilobium angustifolium

Die ganze Pflanze ist ausgesprochen schön und auffallend. Alle Teile können roh oder gekocht gegessen werden.
Von den älteren, noch an der Pflanze getrockneten Blättern, bereitet man sich einen Tee, der mild aromatisch wie Weißer Tee schmeckt.

Wiesenmargerite

Samen
1000 Korn 2,20 €

Leucanthemum vulgare

Margeriten haben hübsche weiße Blüten mit gelber Mitte. Die Art ist bei uns heimisch.
Die Pflanzen kommen auch mit sehr kargen Böden zurecht, sie sind winterhart und ausdauernd.

Von Anfang Mai bis Ende Juni können die Blüten für Kräuter- und Gemüsesuppen gepflückt werden.

Zinnie Candy Stripe Mix

Samen
120 Korn 2,60 €

Zinnia elegans

Zinnien sind wunderschöne Gartenpflanzen. Sie sind ungeheuer robust. Ihre bunten Blüten sind essbar.
Candy Stripe ist eine Sorte mit gestreiften Blüten in unterschiedlichen Grundfarben wie weiß, gelb oder orange, allen gemeinsam sind die roten Streifen.
Die Blütenblätter sollten für den Verzehr immer abgezupft werden, denn der Blütenboden schmeckt bitter, diesen nicht mitessen. Die Blütenblätter haben eine feste Konsistenz, bleiben also auch mit Salatsauce lange frisch.

Zinnie Cherry Queen

Neu

Samen
100 Korn 2,60 €

Zinnia elegans

Gefüllte, kirschrote Blüten. Eine herrliche Farbe!
In Gruppen gepflanzt, garantiert die Attraktion im Garten.
Einige Pflanzen bleiben ungefüllt, andere sind halbgefüllt, die meisten jedoch gefüllt. Mit dem tiefen, kühlen rosarot, fast schon neonpink, sind alle Varianten garantiert auffallend.

Zinnie Luminosa

Samen
120 Korn 2,60 €

Zinnia elegans

Zinnien sind unglaublich einfach aus Samen zu ziehen. Die vollkommene Blume für jeden Anfänger. Die Pflanzen sind stark und nehmen kleine Fehler nicht übel. Am besten nach den Eisheiligen Mitte Mai an Ort uns Stelle aussäen. Bis zum Sommer entwickeln sich kräftige Pflanzen von 80cm Höhe mit vielen Knospen.
Luminosa erblüht in leuchtend rosa.

Zinnie Macarenia

Samen
50 Korn 2,60 €

Zinnia elegans

Macarenia ist so eine brandneue Sorte mit zweifarbigen, lebhaften Blüten in gelb und rot.
Alte Blüten bleiben lange frisch, während sich schon wieder neue öffnen. Auch in der Vase sind Zinnien dankbare Pflanzen, sie sich lange halten (außer die Familie weiß, dass sie essbar sind...)

Zinnie Monarch King

Samen
100 Korn 2,60 €

Zinnia elegans

Carminrote, bis 8cm große Blüten. Monarch King ist eine alte Sorte, die bis sich bis heute mit ihrer prächtigen Farbe gehalten hat. Weder Sommerhitze noch kalte Herbststürme machen den Blüten etwas aus. Sie stehen auf starken Stielen und sind immer perfekt.
Hübsch als Teemischung: die gezupften Zinnienblütenblätter geben eine tolle rosa Farbe ab, der Geschmack ist eher neutral. Kann also gut mit aromatische Kräutern gemischt werden!

Zinnie Oriole

Samen
100 Korn 2,60 €

Zinnia elegans

Wer einmal Zinnien angepflanzt hat, wird es wieder tun, weil es einfach Spaß macht. Selbst an kargen Stellen wachsen Zinnien, und auch mit wenig Pflege sind es immer makellose Pflanzen, deren Blüten unseren Teller bereichern.
Oriole blüht in verschiedenen Orangetönen, von hellorange bis hin zu rotorange.
Benannt wurden Zinnien nach dem deutschen Botaniker Johann Gottfried Zinn, der sie 1757 erstmals beschrieben hat, heimisch sind die Pflanzen in Mexiko. Die Pflanzen brauchten fast 100 Jahre bis sie das Gärtnerherz erobert hatten. Seitdem wächst die Beliebtheit.

Zinnie Purple Prince

Samen
100 Korn 2,60 €

Zinnia elegans

Spektakuläre Farbe, die es nur selten bei Blumen gibt: pink-violett mit sagenhafter Leuchtkraft.
Sie blühen über einen langen Zeitraum und bilden doppelt gefüllte, dahlienartige Blüten, die Schmetterlinge anziehen.

Esskastanien

Esskastanie Annies Summer Red

Neu

Pflanze
24,50 €

Castanea sativa
Seltene Varietät der Esskastanie mit roten Blättern.
Besonders der Neuaustrieb im Frühjahr ist schön. Später färben sich die Blätter um, in ein sattes, dunkles Grün. Fruchthüllen sind leicht rötlich überzogen, in ihnen befinden sich je drei Maronen.
Es ist eine langsam wachsende Sorte, die auch nach Jahren den Garten nicht sprengt. Insgesamt bleibt die Sorte deutlich kleiner als die Art.

Esskastanie Asplenifolia

Neu

Pflanze
24,50 €

Castanea sativa
An jedem Baum gibt es zwei Blattformen, einmal lang und ganz schmal, einmal lang und etwas breiter mit gelben Blattrippen. Die schmalsten Blätter, die sich meist am Ende der Triebe befinden, sind gerade mal 1cm breit. Sehr ornamental und nicht unbedingt sofort als Esskastanie zu bestimmen!
Auch diese Sorte wächst langsam, wird aber irgendwann in etwa so hoch wie die Art. Die Bäume tragen mit einer ausreichenden Bestäubung selbstverständlich auch Früchte. Sie sind schmackhaft, habe eine rotbraune Außenhaut. Interessant zu wissen: sie sind manchmal dreieckig geformt und lassen sich damit deutlich besser beim Anritzen in der Hand halten als andere Sorten.

Esskastanie Marone

Pflanze
19,50 €

Castanea sativa
Mit den größten Früchten von allen.
Heimisch in Europa. Das sind die Esskastanien, die es in Säckchen verpackt gibt und auf den Weihnachtsmärkten geröstet angeboten werden.
Die Früchte kann man leicht selbst in einem Topf rösten. Dafür Esskastanien an der flachen Seite kreuzweise anritzen. Maronen in einem Topf auf vollster Stufe heiß werden lassen. Sofort herunter schalten auf die niedrigste Herdstufe. 10min rösten, dabei den Topf ab und zu schwenken oder umrühren. Sind die Maronen fertig, platzt die Hülle auf und der Maronenduft entfaltet sich im Raum.

Esskastanie Variegata

Pflanze
24,50 €

Castanea sativa ‘Variegata’
Hoher Zierwert mit weiß-bunten Blättern. Die Bäume wachsen langsamer und tragen natürlich auch Früchte. Früher gehörten Esskastanien zu den Grundnahrungsmitteln, was man auch an der Vielfalt der Rezepte sehen kann. Für jede erdenkliche Weiterverarbeitung zu Parfait, Mouse, Kuchen, Plätzchen, Füllung für Geflügel, Püree, Suppe, glasiert als Beilage werden sie kreuzweise eingeritzt und in kaltem Wasser aufgesetzt, zum Kochen gebracht und nach vier Minuten sind sie schon fertig. Dann lässt sich die Schale leicht abziehen.

Esskastanie Vincent van Gogh

Neu

Pflanze
24,50 €

Castanea sativa
Die Zweige sind korkenzieherartig in sich gedreht, auch die Blätter sind teilweise in sich gerkräuselt.
Es ist eine Zwerg-Form der Esskastanie. Der Wuchs ist äußerst langsam. Die kleinen Bäumchen entwickeln im Laufe der Zeit eine rundliche Krone. Sie bleiben auch ausgewachsen niedrig.
Gefunden wurde die Sorte zwischen einem Bestand von Sämlingen. Das war in den Niederlanden in Zundert, dem Geburtsort von Vincent van Gogh.
Maronen kann man ab Ende September ernten, genauer gesagt ab dem 24. September. Warum ich das weiß? Das ist ein wichtiges Datum in meinem Kalender! Jedes Jahr aufs neue beginnt die Ernte zur selben Zeit, die Maronen müssen frisch aufgelesen werden, sie halten sich nicht besonders lange.

Strauch-Esskastanie

Neu

Pflanze
24,50 €

Castanea pumilla x sativa
Strauchartiger Wuchs, der mit ausreichendem Schnitt immer schön buschig und verzweigt bleibt. Eine Alternative zu den großen Bäumen. Die Samen sind herrlich rotbraun, mit feinen Streifen versehen.
Diese Esskastanie ist eine Kreuzung aus Zwerg-Esskastanie der Art Catanea pumilla und der Art Castanea sativa. Der Strauch vereint die Eigenschaften von beiden. Wird nicht so hoch, dafür sind die Maronen größer als bei der Zwerg-Esskastanie.
Männliche Blütenkerzen sehen wie Pfeifenputzstäbe aus, sie duften stark.

Exotische Früchte

Cherimoya

Samen
5 Korn 3,70 €

Annona cherimola

Die Früchte sind hellgrün und haben Einbuchtungen auf der Schale. Im Inneren befindet sich das köstlich sahnige Fruchtfleisch. Es schmeckt wie eine Mischung aus den Komponenten Erdbeere, Birne, Sahne, Zucker, Guave und anderen Aromen.
Die Pflanze wird bei uns ein kleiner Strauch, eine schöne Kübelpflanze, die im Winter frostfrei gehalten werden sollte. Während der kurzen Ruhepause wird das Laub abgeworfen, welches nach wenigen Wochen schon wieder austreibt.
Selbstfruchtbar.

Feijoa

Samen
10 Korn 3,90 €

Acca sellowiana

Ein Strauch aus Südamerika, der mittlerweile verstärkt auch in Europa angepflanzt wird.
Die Pflanzen haben eine spektakuläre weiß-rote Blüte. Ihnen folgen grüne Früchte, sie sind etwa 6cm lang. Aufgeschnitten zeigt sich ein hellgrünes Fruchtfleisch mit einer saftreichen Gelschicht. Sie schmeckt intensiv nach einer Mischung aus Guave, Ananas und Erdbeere. Der Duft der Früchte allein ist köstlich und parfümiert einen Raum binnen Minuten.
Die Pflanzen vertragen leichte Fröste bis etwa -8°C. Ananasguaven sind robuste Kübelpflanzen mit türkisfarbener Belaubung.

Guave rosa

Samen
10 Korn 3,70 €

Psidium guajava

Kleiner Strauch oder Baum, der schon als junge Pflanze Früchte trägt. Diese haben einen beachtlichen Vitamin-C-Gehalt und duften ganz intensiv. Das Aroma der Früchte ist fantastisch.

Guave weiß

Samen
10 Korn 3,70 €

Psidium guajava

Die Pflanzen bilden Früchte mit weißem Fruchtfleisch. Dieses duftet sehr stark und köstlich. Die weiße Sorte enthält weniger Säure als die rote, sie schmeckt also gefühlt süßer. Kann leicht im Kübel gehalten werden und ist wenig anspruchsvoll.

Kaktusfeige

Samen
20 Korn 3,70 €

Opuntia ficus-indica

Wie wäre es mit einer Pflanze, die Sie im Winter gar nicht gießen müssen, die jede Unachtsamkeit schadlos übersteht, die niemals irgendwelche Schädlinge haben wird – kurzum sich als idealer Mitbewohner anbietet?
Die süßen roten oder gelben Früchte wachsen oberhalb der „Blätter“. Sie sind reich an Mineralstoffen, Vitaminen und haben wenig Kalorien.
Eigentlich aus Mexiko stammend, haben sich die Kaktusfeigen seit Columbus in der ganzen Welt verbreitet, am Mittelmeer sind sie sehr oft wild wachsend anzutreffen.
Die Anzucht aus Samen gelingt gut.

Kiwano

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis metuliferus

Wehe, wenn sie losgelassen wird! Dieses schnell wachsende Gurkengewächs rankt stark und bildet unzählige Früchte - bereits mit einer Pflanze.
Die attraktiven, stacheligen Früchte schmecken wie eine Mischung aus Gurke, Banane und Zitrone, sind jedoch nicht besonders süß. Entweder mit Zucker bestreuen und dann auslöffeln oder das Fruchtfleisch herzhaften Salaten hinzufügen - das gibt eine wahrlich exotische Note.
Die Früchte halten sich mehrere Monate. Bei Reife sind sie orange. Die letzten grünen Früchte im Zimmer nachreifen lassen.

Papaya

Samen
20 Korn 3,20 €

Carica papaya

In Kuba ‚Fruta de Bomba‘ genannt und es ist ja auch eine Bombe! Reich an Mineralien und Vitaminen.
Die Pflanze entwickelt einen Stamm, an dessen Ende sich Früchte entwickeln. Natürlich nicht so reichtragend wie in den Tropen, kann man bis zu 10 Früchte ernten, vorrausgesetzt ist natürlich, dass sie das ganze Jahr dauerhaft warmen Temperaturen ausgesetzt ist mit einer relativ hohen Luftfeuchte.
Das Fruchtfleisch ist orange und duftet vollreif intensiv, dann geben die Früchte auch auf Druck nach.
Weniger bekannt ist, dass die Samen ebenfalls genutzt werden: sie schmecken wie Pfeffer und enthalten wertvolle Enzyme.

Pitahaya weißfleischig

Neu

Samen
30 Korn 2,70 €

Hylocereus undatus

Pitahayas sind Kakteengewächse mit großen, essbaren Früchten.
Die Pflanzen bilden lange, bogig überhängende Triebe. Die Früchte wachsen an den Triebenden. Sie haben eine pinkfarbene Schale. Die Früchte nur aufschneiden, dass weiße, mit schwarzen Samen durchzogene Fruchtfleisch auslöffeln. Es schmeckt lieblich, erfrischend, leicht fruchtig und süß bei keinerlei Säure.
Die Art ist ursprünglich aus Mexiko, heute aber weit verbreitet, so auch in ganz Asien.

Tamarillo orange

Samen
10 Korn 3,70 €

Cyphomandra betacea

Seltene Tamarillosorte mit orangefarbenen Früchten. Die Früchte haben grüne Streifen im Reifeverlauf, sie färben sich von hellgrün nach gelb bis hin zu orange. Sie sind eiförmig und in etwa auch so groß.
Die Pflanzen wachsen sehr schnell.
Die Früchte können frisch oder gekocht gegessen werden.

Tamarillo rot

Samen
10 Korn 3,70 €

Cyphomandra betacea

Die roten Früchte aus Südamerika erinnern an Ostereier. Sie sind weich, sehr saftig und von süßherbem Geschmack. Um an das köstliche Fruchtfleisch zu gelangen, können die Früchte einfach ausgelöffelt werden.
Die ersten Blüten werden schon bei einer Größe von 1,5m gebildet, die beeindruckende Endgröße von über drei Metern wird auch mühelos bei uns erreicht.
Die Blätter duften bei Berührung nach gerösteten Erdnüssen.

Zwerg-Tamarillo

Samen
20 Korn 3,20 €

Cyphomandra abutiloides

Bildet Massen von orangefarbenen Früchten, die in kleinen Gruppen stehen.
Der Geschmack ist ungewöhnlich aber ausgezeichnet, und wie eine Mischung aus Erdbeeren und Aprikosen – aber doch noch anders.
Wirklich ‚zwergig' wächst sie nicht, voll ausgewachsen wird sie zwei Meter hoch– und das wird meist schon im ersten Jahr erreicht.
Also ideal für einen großen Kübel.

Faszinierende Nachtschatten

Miltomate

Pflanze
3,00 €

Miltomato loco

Es sind die knackigsten Früchte, die wir je gegessen haben, schon akustisch – nämlich beim Draufbeißen geben Sie ein hörbares Knackgeräusch ab. Dann entfaltet sich das volle süße Aroma.
Die Beeren sehen wie die der Jaltomaten aus, sind aber etwas kleiner.
Bei Überreife fallen Sie von allein vom Strauch und trocknen in der Sonne – diese Trockenbeeren sind köstlich!

Wonderberry

Pflanze
3,00 €

Solanum x burbankii

Von Luther Burbank einem Pflanzenspezialisten – heute würde man Planthunter sagen - Anfang des 19. Jh. in seinem eigenen Garten entdeckt.
Darin hatte er viele Nachtschattengewächse gesammelt und so kam es wohl zu einer Verkreuzung zwischen verschiedenen Arten.
Burbank – kein Mann von Bescheidenheit, nannte die neue Pflanze nach sich selbst, was bei Botanikern nicht üblich ist. (Meist werden berühmte oder befreundete Kollegen als Namenspaten bedacht.)
Einige der Pflanzen schickte er einer amerikanischen Samenfirma, die schon im ersten Jahr 20.000 $ mit dem Verkauf von Samentüten einnahmen.
Eine große Kontoverse entbrannte: viele Kritiker und Neider waren der Meinung, Burbank hatte den gewöhnlichen Nachtschatten nur neu vermarktet, Burbank beharrte auf seinem Standpunkt und setzte 10.000 $ für den aus, der es beweisen konnte.
Geklärt wurde diese Kontroverse niemals, untersucht wurden die Beeren tausendfach: niemand konnte beweisen, dass die Wonderberry etwas anderes ist als eine Pflanze, die unaufhörlich hunderte von zuckersüßen, mattblauen Beeren hervorbringt!

Chichiquelite

Samen
150 Korn 2,70 €

Solanum guineense

Eine Art aus Südafrika, die nach Burbank ein Elternteil der Wonderberry ist.
Die Frauen der Farmer Südafrikas bereiten Torten und Kuchen daraus zu.
Die schwarzen glänzenden Beeren werden aber hauptsächlich in Nordamerika unter dem wohlklingenden Namen als sog. Gardenhuckleberry angebaut.
Die Pflanzen bringen Unmengen kleiner süßer Beeren hervor.

Frucht-Chili

Samen
5 Korn 2,70 €

Capsicum rhomboideum

Ein Strauch, botanisch der Gattung Capsicum, also Paprika und Chilis zugeordnet, und ein kurioser Vertreter der Familie der Nachtschattengewächse.
Die Früchte haben einen fruchtig-frischen Geschmack mit einem arteigenen speziellen Aroma, jedoch ohne Schärfe. Sie sind kugelrund, rot, etwa 1cm groß.
Gelbe, glockige Blüten.
Pflanzen tragen schon reichlich im ersten Jahr. Sie können aber auch leicht überwintert werden.
Der Strauch verholzt und ist weniger wärmebedürftig als andere Pflanzen aus der Gattung.

Garden Huckleberry

Samen
30 Korn 2,70 €

Solanum melanocerasum

Groß werdende Sorte mit großen, metallisch schimmernden, schwarzen Früchten.
Die Früchte hängen in riesigen Trauben.
Beeren etwa so groß wie Blaubeeren.
Die ganze Pflanze hat kräftige, vierkantige Stängel und wird sehr wuchtig.
Die Garden Huckleberries werden normalerweise nur gekocht als Dessert oder Marmelade gegessen. Dann sind sie sehr köstlich!
Roh schmecken sie fade und nicht süß.
Man nimmt auf 500g Beeren ½ Tasse Zucker und kocht diese für etwa 10 min.
Auch als leckerer Kuchenbelag!

Gelber Nachtschatten

Samen
20 Korn 2,70 €

Solanum villosum

Gelbe, sehr süße Beeren. Die Pflanzen sind kinderleicht anzubauen und wachsen schnell.
Die Beeren sind etwa 1cm groß und reifen in Büscheln mit meist sieben Einzelbeeren. Zum Pflücken einfach nach unten abstreifen, sie lösen sich leicht vom Stängel.
Frisch essen oder im Obstsalat verarbeiten - gerade zusammen mit säuerlichem Obst, denn die Beeren enthalten soviel Süße, dass kein zusätzlicher Zucker benötigt wird.
Die Pflanzen tragen von Juni bis zum ersten Frost unermüdlich. Es ist immer etwas zum Ernten da, kontinuierlich wachsen neue Beeren nach. Welche Fruchtpflanze kann das schon?

Greenberry

Samen
20 Korn 2,70 €

Solanum physalifolium

Grüne, sehr süße Beerchen hängen übervoll an den kompakten Pflanzen.
Art, die in Columbien heimisch ist.
Weiße Sternchenblüten.
Der Fruchtkelch zeigt die Reife an: er wird bräunlich und die Kelchblätter biegen sich nach oben.
Die Beeren lösen sich beim Pflücken vom Kelch.

Hei Tien Tsai

Samen
100 Korn 2,70 €

Solanum guineense

Die süßen, glänzend dunkelvioletten Früchte sind ein echter Geheimtipp!
Die Pflanzen wachsen völlig problemlos - auch bei Topfkultur hat man immer Erfolg! Es werden Massen an Früchten gebildet - zuckersüß und saftig. Lecker pur oder als Müslizutat (man braucht keinen Honig oder Zucker mehr) .
Die sieben Früchte pro Traube sind leicht zu ernten. Wächst buschig.
Diese Art mit hellgrünen Blättern hat hauptsächlich in Asien und Afrika Verbreitung gefunden.

Jaltomate

Samen
15 Korn 2,70 €

Jaltomata procumbens

Die schwarzen kirschgroßen Beeren schmecken süß und saftig und haben einen Nachgeschmack, der an Marzipan erinnert.
Sie können frisch vom Strauch genascht werden oder in jeder erdenklichen Form verarbeitet werden: zu Marmelade, als Tortenbelag, als Einlage in Soßen, Rumtopf usw. Eine Pflanze, die auf den Märkten Mexikos zu finden ist.

Morelle Verte

Samen
20 Korn 2,70 €

Solanum opacum

Würzig-süßer Geschmack. Die Fruchtfarbe wandelt sich bei Reife zu einem matten gelb-grün.
Diese Art stammt aus Australien.
Glatte, große, stark gebuchtete Blätter an großen Pflanzen.
Blüten wie Schwarzenbeere, klein & weiß.
Überreife Beeren fallen samt Kelch herunter und brauchen nur noch eingesammelt werden. Sind dadurch auch lange haltbar.

Oranger Nachtschatten

Samen
30 Korn 2,70 €

Solanum luteum

Die Pflanzen bilden massenhaft der kleinen runden Früchte. Sie hängen in Trauben und fallen einen bei Vollreife schon fast in die Hand. Die Farbe ist dunkelorange, die Fruchthaut glänzt und ist halbdurchscheinend. Pro Fruchtstiel werden etwa 10 Früchte gebildet, jede einzelne ist etwa 1cm groß.

Otricoli Orange Berry

Samen
50 Korn 2,70 €

Solanum nigrum

Ein Nachtschattengewächs aus Umbrien/Italien.
Die Früchte sind ähnlich dem „Orange Nachtschatten“, jedoch heller in der Farbe, auch sind die Beeren von Otricoli matt und nicht glänzend.
Reife Beeren lassen sich ganz leicht ernten. Entweder direkt vom Strauch naschen oder zu Kompott verarbeiten. Sie schmecken süß und haben eine Menge Geschmack.
Dieser Nachtschatten wird seit Jahrtausenden in vielen Kulturen verwendet, bei uns wird er eher wenig verbreitet. Wer skeptisch ist, dem sei gesagt: Sie müssen ihn ja nicht essen. Wir essen ihn schon seit Jahren.

Pepino

Samen
10 Korn 3,20 €

Solanum muricatum

Die Pepino stammt aus Südamerika. Das zarte Fruchtfleisch schmeckt etwas nach Birne und Melonen, weshalb sie manchmal auch Melonenbirne genannt wird.
Die Pflanze sieht wie ein Chili aus, nur das statt der scharfen Dinger die süßlichen Früchte wachsen.

Süße Schwarzenbeere Valliso

Samen
10 Korn 2,70 €

Solanum nigrum var. guineense

Auffällig ist die Fruchtanordnung, man kann die Fruchttrauben abnehmen und kopfüber hinstellen. Sie stehen.
Stängel vierkantig wie Garden Huckleberry, Früchte jedoch wirklich sehr süß.
Größe, überreich tragende Pflanzen.

Tzimbalo

Samen
10 Korn 3,20 €

Solanum caripense

Tzimbalo gelten als eine der Urformen der Pepino. Die Früchte sind wesentlich kleiner, rund, etwa 3 cm im Durchmesser. Sie werden ab Sommer gebildet und reifen im Herbst. Reift sehr spät, bei uns aber noch gut aus.
Schöne gefiederte Blätter. Reiche Blütenfülle.
Viele Früchte, die bei Reife violett gestreift sind.
Die Früchte sind köstlich, sehr fruchtig und etwas süß.

Wonderberry

Samen
50 Korn 2,70 €

Solanum x burbankii

Von Luther Burbank einem Pflanzenspezialisten – heute würde man Planthunter sagen - Anfang des 19. Jh. in seinem eigenen Garten entdeckt.
Darin hatte er viele Nachtschattengewächse gesammelt und so kam es wohl zu einer Verkreuzung zwischen verschiedenen Arten.
Burbank – kein Mann von Bescheidenheit, nannte die neue Pflanze nach sich selbst, was bei Botanikern nicht üblich ist. (Meist werden berühmte oder befreundete Kollegen als Namenspaten bedacht.)
Einige der Pflanzen schickte er einer amerikanischen Samenfirma, die schon im ersten Jahr 20.000 $ mit dem Verkauf von Samentüten einnahmen.
Eine große Kontoverse entbrannte: viele Kritiker und Neider waren der Meinung, Burbank hatte den gewöhnlichen Nachtschatten nur neu vermarktet, Burbank beharrte auf seinem Standpunkt und setzte 10.000 $ für den aus, der es beweisen konnte.
Geklärt wurde diese Kontroverse niemals, untersucht wurden die Beeren tausendfach: niemand konnte beweisen, dass die Wonderberry etwas anderes ist als eine Pflanze, die unaufhörlich hunderte von zuckersüßen, mattblauen Beeren hervorbringt!

Wonderberry Mrs. B’s Nonbitter

Samen
50 Korn 2,70 €

Solanum x burbankii ‘Mrs. B’s Nonbitter’

Eine Auslese der Wonderberry mit etwas größeren Früchten und einem kompakteren Wuchs.
Die Früchte schmecken etwas intensiver als die der Wonderberry – aber kein einziger Anflug von bitter – bei beiden! Wer ist nur wieder auf diesen irreführenden Namen gekommen?!
Die Vorkultur ist so einfach wie bei Tomaten. Ab Mitte Mai können die Pflanzen ins Freiland und benötigen keinerlei Pflege mehr – vorausgesetzt, sie geben in das Pflanzloch ausreichend Kompost, denn Sie wissen ja: Alle Nachtschattengewächse sind richtig verfressen!

Feigen

Feige Brown Turkey

Pflanze
19,90 €

Ficus carica ‘Brown Turkey’
Eine winterharte Feige, die in Superjahren sogar zwei Ernten ermöglicht. Die Frucht ist braun-blau. Trägt auch bei Topfkultur Früchte, was nicht alle Feigen vermögen.

Feige Brunswick

Pflanze
19,90 €

Ficus carica ‚Brunswick’
Große birnenförmige Früchte.
Sie sind von köstlich-süßem Geschmack.
Die Fruchtfarbe ist grünlichgelb im Schatten, violettbraun auf der Sonnenseite.
Das Fleisch ist gelb, nach innen hin rötlich gefärbt.
Die Sorte ist ziemlich winterhart, wird schon 1860 empfohlen als beste Sorte zum Auspflanzen, am besten gegen eine Mauer.

Feige Dalmatie

Pflanze
19,90 €

Ficus carica ‘Dalmatie’
Grasgrüne Früchte, innen erdbeerfarben. Früchte sind reif, wenn sie sich weich anfühlen. Sie schmecken wunderbar. Sie reifen früh, etwa ab Anfang August.

Feige Dottato

Pflanze
19,90 €

Ficus carica ‘Dottato’
Mittelgroße bis große, aromatische süße Früchte.
Grün-gelbe Schale und bernsteinfarbiges Fruchtfleisch. Die Qualität der Früchte ist ausgezeichnet.
Frühreifende Sorte, die auch fähig ist, zweimal zu tragen.
Historische Sorte, die seit 100 n.C. bekannt ist. Derzeit eine der wichtigsten Kultursorten.

Feige Goute d´Or

Pflanze
19,90 €

Ficus carica ‚Goute d‘Or’
Große gelbgrüne Früchte mit ausgezeichnetem, vollmundigem, erstklassigem Geschmack. Die Früchte sind etwa 90g schwer. Sehr alte Feigensorte, noch vor 1667 entstanden.

Feige Ice Crystall

Pflanze
19,90 €

Ficus carica ‚Ice Crystall’
Völlig neuartige Feigensorte mit stark eingekerbten Blättern - wirklich wie eine Schneeflocke geformt. Kleine grünliche Früchte.
Gilt als sehr winterhart, bis Zone 5 wird angegeben, das sind -23°C!

Feige Madeleine de deux Saisons

Pflanze
19,90 €

Ficus carica ‘Madeleine de deux Saisons’
Sorte mit großen rötlichen-grünen Früchten. Fruchtfleisch ist weiß mit rötlichem Anflug. Fruchtgewicht 120g. Trägt in manchen Jahren zweimal und gilt als besonders kälteverträglich.

Feige Noire de Carombe

Pflanze
19,90 €

Ficus carica

Noire de Carombe bildet fast schwarze Früchte mit blutrotem Fruchtfleisch.
Es ist eine Sorte, die zwar ursprünglich aus Italien stammt, hauptsächlich in der südfranzösischen Stadt Carombe angebaut wurde und lange Zeit für den Reichtum der Einwohner gesorgt hat. Die ausgezeichneten Fruchtqualitäten haben zur Beliebtheit der Sorte beigetragen, sie wurden sogar nach Deutschland und in die Schweiz exportiert. Das Fruchtfleisch ist zartschmelzend und sehr aromatisch. Mit der Farbe sind sie auch besonders ansprechend.
Nach einer reichen Ernte an Sommerfeigen, bilden die Pflanzen in günstigen Jahren noch eine zweite Ernte im Herbst.
Noire de Carombe ist nicht ganz winterhart, man muss die Pflanzen vor tiefen Frösten schützen oder an einem kühlen, hellen oder dunklem Ort, überwintern.

Feige Panachée

Pflanze
19,90 €

Ficus carica ‘Panachée’

Wunderschöne gestreifte Früchte! Stämme ebenfalls gestreift. Das Fruchtfleisch ist hellrot, süß und unheimlich aromatisch. Sie ist eine der am besten schmeckendsten Sorten! Zudem die schönste und ausgefallenste Feigensorte, die es gibt. Die Sorte wurde erstmals 1668 beschrieben, ist also sehr alt. Übersteht einige Frostgrade, ist jedoch nicht ganz winterhart. Sollte besser als Kübelpflanze gehalten werden und überwintert dann im Keller oder im Wintergarten ohne Probleme.

Feige Pfälzer Fruchtfeige

Pflanze
19,90 €

Ficus carica ‘Pfälzer Fruchtfeige’

Touristen in der Deichelgasse bewundern die über 100 Jahre alten Feigen, die dort an den Hauswänden wachsen.
Sie wird von den Bewohnern seither schlicht Feigengasse genannt. An allen Häusern wachsen Feigen.
In Deidesheim an der Deutschen Weinstraße wurden 1908 vom Bürgermeister die ersten Feigen gepflanzt, die er von einer Toskanareise mitgebracht hat.
Sie sind gut an deutsches Klima angepasst.
Die Früchte sind birnenförmig und gelblich.

Feige Rouge de Bordeaux

Pflanze
19,90 €

Ficus carica

Dickbäuchig geformte Feigen mit einer schönen, weinroten Farbe.
Das Fruchtfleisch ist fein parfumiert und süß. Die Früchte enthalten wenig Samen. Berühmt ist sie für ihre zeitige Reife schon ab Anfang August. Pflanzen können eine Höhe von 3m erreichen, bleiben im Kübel aber deutlich kleiner.
Die Sorte ist auch unter dem Namen ‚Pastilière’ bekannt. Sie gilt als frosthart und wird in ganz Frankreich angepflanzt.

Feige Schweizer Brünli

Pflanze
19,90 €

Ficus carica ‘Schweizer Brünli’

Schweizer, frühreifende Sorte.
Grün-rötlich-braune birnenförmige Früchte, hellrotes Fruchtfleisch.
Die Blätter sind stark gebuchtet.
Verträgt Winterfrost sehr gut.

Feige Sultane

Pflanze
19,90 €

Ficus carica ‘Sultan’

Die Früchte sind dunkelrot, mit rotem Fleisch.
Sie sind birnenförmig im Aussehen.
Sie reifen Ende August / Anfang September.
Es ist eine sehr alte Sorte, die hauptsächlich in der Provence angebaut wurde und bis heute angebaut wird. Durch die gute Beständigkeit der Pflanzen ist die Sorte mittlerweile in ganz Frankreich verbreitet. Sie wächst auch bei uns gut in wärmeren Lagen im Freiland. Der Geschmack ist süß und reich an typischen Feigenaromen.

Felsenbirnen

Apfel-Felsenbirne

Pflanze
9,90 €

Amelanchier spicata
Der botanische Name ‘Amelanchier’ ist vom Keltischen abgeleitet und bedeutet soviel wie ‘Äpfelchen’, mit welchen die Felsenbirnen als Rosengewächs verwandt sind. Die Apfel-Felsenbirne hat einen straff aufrechten Wuchs.
Es gibt ungefähr 25 Arten der Felsenbirnen, jedoch nicht jede schmeckt so vorzüglich wie die hier angebotenen.
Rezept: Felsenbirnenmarmelade
500g Felsenbirnen mit 500g Gelierzucker zum Kochen bringen. Heiß in Gläser füllen. Schmeckt ungewöhnlich und einmalig: mit einem zarten Marzipangeschmack!
Die Felsenbirnen lassen sich auch hervorragend einfrieren - einfach in einen Gefrierbeutel füllen und ab in die Tiefkühltruhe. Können prima portionsweise entnommen werden, kleben nicht zusammen und tauen schnell auf.

Europäische Felsenbirne

Pflanze
9,90 €

Amelanchier ovalis
Einzige bei uns heimische Felsenbirne, die schon seit dem Mittelalter als reiner Obststrauch angepflanzt wurde. Sehr kältetolerant und anspruchslos. Die Früchte sind saftig, mittelgroß und im Juni reif.

Felsenbirne Krasnojarskaja

Neu

Pflanze
14,50 €

Amelanchier alnifolia
Krasnorjarskaja ist eine russische Sorte der Felsenbirne.
Die Früchte sind überdurchschnittlich groß. Die Farbe ist vollreif ein tiefes dunkelblau mit leichtem Überzug.
Der Geschmack ist sehr süß bei wenig Säure.
Sie wird kommmerziell angebaut, der Ertrag ist sehr viel höher als bei der Art, der Saskatoon-Felsenbirne.
Die Blätter verfärben sich im Herbst in ein herrliches Rot.
Weiße, duftende Blüten im Frühjahr.

Felsenbirne Smokey

Neu

Pflanze
14,50 €

Amelanchier alnifolia
Smokey ist eine Sorte kanadischer Herkunft, eingeführt im Jahr 1952. Es ist die beliebteste Sorte für den Frischgenuss.
Die Beeren sind sehr süß, saftig und haben keine „wilden“ Noten. Das Aroma ist stark, was auf das hohen Zucker-Säure-Verhältnis zurückzuführen ist. Die einzelne Frucht wird 1,3cm groß.
Pro Fruchtstand werden 11 Stück davon gebildet.
Der Strauch wird durchschnittlich 5m hoch.

Felsenbirne Thiessen

Neu

Pflanze
14,50 €

Amelanchier alnifolia
Früchte werden 17mm im Durchmesser groß. Sie sind wie bei der Art blauschwarz mit leichter Bereifung und fast völlig rund.
Sie schmecken süß und saftig.
Es ist eine kanadische Sorte, selektiert aus Sämlingen in Wildbeständen und 1976 von George Krahn (Lakeshore Nurseries) in Saskatoon eingeführt.
Die Pflanzen sind langlebig, sie können ein Alter von 70 Jahren erreichen. Für die Fruchtbildung genügt ein Strauch, Felsenbirnen sind selbstfruchtbar.

Großfrüchtige Felsenbirne Ballerina

Pflanze
16,60 €

Amelanchier x grandiflora ‚Ballerina’
Die Früchte sind etwa doppelt so groß und schmecken noch süßer und ‚kultivierter’ als andere Arten. Die Früchte sind sogar schon lecker, wenn sie noch rot sind. Die Sorte ‚Ballerina’ wurde in den Niederlanden an einem Feldrain gefunden.

Großfrüchtige Felsenbirne Edelweiß

Pflanze
16,60 €

Amelanchier laevis ‚Edelweiss’
Wir sind unheimlich begeistert von Felsenbirnen, haben noch eine leckere großfrüchtige Sorte gefunden. Eigentlich als Zierstrauch wegen der besonders großen weißen Blüten gezüchtet, werden ganz nebenbei und noch als Geheimtipp gehandelt - leckere, süße und sehr große Früchte reif.
Rezept: Felsenbirnenshake
Eine Hand voll Felsenbirnen mit 250ml Milch im Mixer aufschlagen, nach Geschmack süßen.
Ergibt einen herrliche lilafarbenen Shake.
Mit Persischer Minze und blauem Stiefmütterchen (beides essbar) dekorieren.

Kupfer-Felsenbirne

Pflanze
9,90 €

Amelanchier lamarkii

Große kirschrot-blaue Früchte, die auch so schmecken wie sie aussehen: wie eine Mischung zwischen Kirschen und guten Pflaumen! Sehr süß. Der Strauch ist zudem sehr vielseitig für eine hübsche Gartengestaltung: im Frühjahr entzückt er mit silberweißen Blüten, im Sommer mit einer Üppigkeit an Früchten und im Herbst schmückt er sich mit einer leuchtend roten Herbstfärbung.

Saskatoon-Felsenbirne

Pflanze
12,50 €

Amelanchier alnifolia

Die Früchte sind saftig und süß mit einer Fülle von anderen Aromen wie Kirsche, Mandel und Blaubeeren.
Das Wort „Saskatoon“ ist aus dem Indianischen abgeleitet, sowohl die Indianer Nordamerikas als auch die europäischen Siedler genossen diese Früchte.
Noch heute werden diese Sträucher zur Fruchtgewinnung kommerziell in den USA und Kanada angebaut.

Zwerg-Felsenbirne

Pflanze
12,50 €

Amelanchier ovalis ssp. pumila

Für kleine Gärten und Kübel auf dem Balkon. Die Pflanzen werden nur einen Meter hoch.
Rarität.
Rezept: Felsenbirneneis
400g Felsenbirnen und 100g Johannisbeeren pürieren. Die Johannisbeeren können durch jede andere Frucht ersetzt werden, die etwas mehr Fruchtsaft enthalten. 1 Becher Schlagsahne schlagen und unterheben. Süßen nach Geschmack. Bei Eis empfiehlt es sich immer, einen Tick mehr Zucker zuzugeben als wenn man das Mus frisch genießen würde. Über Nacht in die Tiefkühltruhe geben - bereit zum Verzehr am nächsten Tag.

Fenchel

Gewürzfenchel grün

Samen
70 Korn 1,70 €

Foeniculum vulgare

Nicht die Knolle wird geerntet, sondern die gefiederten Blätter. Sie haben ein süßliches frisches Anisaroma. Aus den Samen wird der Fencheltee gemacht, der bei Magenirritationen getrunken wird.
Mit einer Marinade aus 1 handvoll Fenchelblättern, 3 El Zitronensaft, 2 El Olivenöl, 100 ml Weißwein und eventuell 3 El Pernot würzt man im Mittelmeerraum im Ofen gegarten Fisch.

Gewürzfenchel süß

Samen
70 Korn 2,20 €

Foeniculum vulgare

Die silber-bronzefarbenen Blätter schmecken sehr viel süßer als bei anderen Sorten.
Pur, als fettfreie Süßigkeit schmecken sie immer noch am besten! Da kann man ruhig öfter zugreifen und hat auch noch ein reines Gewissen!

Knollenfenchel di Firenze

Samen
320 Korn 2,20 €

Foeniculum vulgare

Alte Gourmetfenchelsorte aus Italien. Die Knollen sind sehr süß und können bequem geerntet werden. Sie werden insgesamt nicht so groß, bleiben dafür immer zart und reifen auch sehr früh. Aussaat im Juni/Juli für die Herbsternte. Die Sorte neigt bei heißen Temperaturen dazu, schnell in Blüte zu gehen.
Rezept: Gratinierter Fenchel
4 Fenchelknollen, in Scheiben geschnitten, 2 kleingehackte Knoblauchzehen, 200ml Sahne, 2 Scheiben Gouda, etwas geriebenen Parmesan, Olivenöl, Salz und Muskat.
Alles vermengen, in eine Auflaufform geben, den Käse darübergeben. Mit einer Alufolie bedecken und bei 180 °C 25 min in den Ofen geben. Alufolie abnehmen und nochmals 10 min in den Ofen schieben damit der Käse bräunt.

Knollenfenchel Mammoth

Samen
240 Korn 2,20 €

Foeniculum vulgare

Eine Sorte mit rundlich geformten Fenchelknollen. Sie sind strahlend weiß und glänzen richtig. Die Konsistenz ist prall und fest. Die einzelnen Segmente sind dick und knackig.
Die Pflanzen werden etwa mittelgroß. Wir empfehlen diese Sorte besonders für den Frischverzehr. Es ist eine alte Sorte aus Italien - dem Land der Gemüsevielfalt - auch unter dem Namen Gigante di Napoli bekannt.

Knollenfenchel Mantovano

Samen
50 Korn 2,20 €

Foeniculum vulgare

Bildet weiße, sehr große Knollen mit einem Gewicht von 500g. Aussaat im Frühjahr für die Sommerernte, im Sommer für die Ernte im Herbst. Diese Sorte neigt nicht dazu zu schießen. Die Knollen vertragen sogar einige Frostgrade, etwa bis -5°C.

Knollenfenchel Romanesco

Neu

Samen
50 Korn 2,20 €

Foeniculum vulgare

Romanesco bildet große Knollen mit einem Gewicht von etwa 400g. Am besten schmecken die Knollen, wenn sie einfach in dicke Scheiben geschnitten und in der Pfanne mit Olivenöl gebraten werden. Der natürliche Zucker wird in karamellisiert und verbindet sich mit den Röstaromen. Etwas Salz darübergeben. Das Innere sollte noch halbroh sein, außen schon weich. Köstlich!
Die Knollen sind breitschultig und gedrungen.
Es ist eine klassische Sorte aus Italien, die um Rom herum angebaut wird.

Knollenfenchel Tardivo Trevignano

Neu

Samen
65 Korn 2,20 €

Foeniculum vulgare

Hochgezogene Knollen mit dickem, zartgrünen Fleisch.
Die Sorte zeichnet sich durch faserfreie Segmente und eine hohe Aromendichte aus. Sie ist eine regionale Spezialität in der kleinen Gemeinde Trevignano, Italien. Trevignano liegt am Nordufer des Braccianosee in Mittelitalien. Das Klima ist ausgeglichen, nicht zu trocken, die Böden nährstoffreich und fruchtbar. Genauso sollte dieser Fenchel angebaut werden: ausreichend nährstoffreicher Boden, gute Bewässerung und ausgeglichenes, nicht zu heißes Klima. Fenchel ist die Königsdisziplin im Gemüseanbau, wer sich die Mühe macht, erntet die leckersten, frischesten Knollen, die es gibt.

Fruchthartriegel

Chinesischer Fruchthartriegel Beni Fuji

Neu

Pflanze
24,50 €

Cornus kousa

In den vergangenen Jahren haben wir die Kultursorten der Hartriegel auf ihre Fruchtqualitäten getestet. Zwei von den besten möchten wir ihnen nun vorstellen.
Beni Fuji hat rosa Blüten und pinkfarbene Früchte. Im Hochsommer erscheinen sie in zartem rosa. Die Blütenfarbe intensiviert sich, je kühler das Wetter ist. Die einzelnen Blütenblätter sind lang und schmal.
Charakteristisch ist die fast glatte Schale der Früchte. Das Fruchtinnere ist tiefgelb wie das Fruchtfleisch einer Mango getönt. Es schmeckt köstlich.
Die Sorte stammt aus Japan. Der in 17. Generation arbeitende Gärtner Toshihiru Hagiwara selektierte Beni Fuji aus einem Sämlingsbestand. Dies war einer der wichtigsten und spektakulärsten Beiträge zu Entstehung der rosablühenden Sorten, von denen es nach wie vor nur sehr wenige außerhalb Japans gibt. Die Samen stammten von Wildflanzen der Berglitschi, gefunden auf dem Berg Fuji, daher der Name.

Chinesischer Fruchthartriegel Yang-Mei

Pflanze
19,50 €

Cornus kousa var. chinensis

Das Fruchtfleisch ist orangegelb und süß. 2cm große Früchte.
Früchte nicht mit Schale essen, denn diese ist zäh. Am besten ist es, die Früchte auszulutschen.
In China wird der Frucht-Hartriegel schon lange als Obst geschätzt, in Europa zur nutzlosen Zierpflanze degradiert. Für mich völlig unverständlich, gerate ich doch angesichts der leckeren Früchte jedes Mal aus dem Häuschen, wenn Yang-Mei zu reifen anfängt!

Fruchthartriegel China Girl

Pflanze
24,50 €

Cornus kousa var. chinensis

Ernest Wilson, ein China-affiner Pflanzenfanatiker, sammelte im in den frühen Anfängen des 19. Jahrhunderts Samen aus Wildbeständen in China. Auf diese Samen gehen die meisten und spektakulärsten Selektionen in Europa und den USA zurück. China Girl ist eine davon. Es ist eine niederländische Selektion, welche um 1910 entstanden ist und in Anlehnung an das Ursprungsland der Samen benannt wurde.
Die Sorte ist noch ganz nah an der Urform. Einziger Unterschied: die größeren Blüten. Diese blühen zartgrün auf und entfalten sich dann zur vollen Größe und leuchten strahlend weiß. Die Blütenblätter sind breit, eine Blüte kann 6cm im Durchmesser erreichen.
Die Früchte schmecken genauso gut wie die des Yang Mei: aromatisch, cremig, zart schmelzen, wie eine Mischung tropischer Früchte.
Die Sträucher tragen schon als relativ junge Pflanze Blüten und demzufolge auch Früchte. Diese sind etwa 2cm groß, scharlachrot und werden in großer Zahl gebildet.

Fruchthartriegel Milky Way

Pflanze
24,50 €

Cornus kousa var. chinensis
Große, rote Früchte von 2,5cm Durchmesser.
Manche beschreiben den Geschmack wie den von Papaya, was es gut trifft, aber da sind noch weitere Aromen anderer Früchte.
Die Pflanzen schmücken sich mit zahlreichen, weißen Riesenblüten. Es ist eine Sorte, die auffällt, weil sie mehr Früchte als andere trägt.
Der Fruchthartriegel Milky Way wurde 1960 in Ohio/USA eingeführt. Die Gärtnerei Waysides Gardens besaß ein Feld von mehreren Tausend Sämlingen, welche von verschiedenen Mutterpflanzen stammten. Nur ganz wenige Pflanzen fielen durch ihren hervorragenden Blütenreichtum auf, genau genommen 15, die selektiert wurden. Es ist übrigens die gleiche Gärtnerei, in der die berühmte Sorte Big Apple entstanden ist.
Die neuen Pflanzen wurden nach der Milchstraße in Anlehnung an die Blütenfarbe benannt und nicht wie man vielleicht denken könnte, nach dem Schokoriegel.

Fruchthartriegel Miss Satomi

Pflanze
24,50 €

Cornus kousa
Miss Satomi ist eine japanische Selektion von Akiri Shibamichi aus dem Jahr 1980. Bei Einführung DIE Sensation schlechthin, den die Pflanzen bildeten bombastische, rosa Blüten. Die Blätter sind ebenfalls auffällig: dunkelgrün, breit abgerundet, mit tiefliegenden Blattadern, die teilweise auch rosa gefärbt sind.
Die Fruchtschale ist halbglatt, soll heißem, sie sind weniger ausgebeult. In jeder Frucht befindet sich das zartschmelzende, köstlich gewürzte, süße Fruchtfleisch.

Fruchthartriegel Teutonia

Pflanze
24,50 €

Cornus kousa
Dass Teutonia die größten Früchte bildet, hört man mittlerweile von vielen Cornus-Experten. Sie haben eine glatte, rosarote Schale und messen etwa 3cm im Durchmesser.
Die Blüten sind cremeweiß, mit zunehmendem Alter ganz leicht rosa überhaucht. Der Strauch beeindruckt im Frühjahr mit seiner Blütenpracht.
Der Strauch wächst langsam aber stetig, bis die Früchte ihre vollständige Größe erreicht haben, müssen wir etwas Geduld beweisen. Aber es lohnt sich immer, einen Cornus zu pflanzen.
Es ist eine Pflanze fürs Leben.

Kousa - Berglitschi

Pflanze
19,50 €

Cornus kousa
Etablierte Exemplare hängen übervoll mit roten Früchten. Meist beschrieben (wohl eher abgeschrieben...) als geschmacklos. Geschmacklos? Das ist das wahrscheinlich größte Ammenmärchen aller Zeiten! (und die Asiaten lachen sich kaputt)
Die Chinesen nennen die Frucht nicht ohne Grund Shan-li-zi, was übersetzt Berglitschi heißt!
Die fantastischen Früchte reifen im August.
Völlig winterhart.

Fuchsien

Arauco-Fuchsie

Pflanze
5,50 €

Fuchsia magellanica var. arauco
Eine Spielart der Scharlachfuchsie mit weiß-violetten zierlichen Blüten.
Sehr selten.
Gefunden in der Provinz Arauco, einem kalten Teil von Chile.
Fruchtbildung angenehm üppig. Früchte kleiner als bei der Scharlachfuchsie, dafür mehr an der Zahl.
Bei uns winterhart und treibt jedes Jahr aus dem Wurzelstock neu aus.

Fuchsie Annabel

Pflanze
5,50 €

Fuchsia ‚Annabel'
Edle, bezaubernde Fuchsie mit weißen Blüten, die zartrosa überhaucht sind.
Die Blüten sind gefüllt und sehr groß.
Mag einen halbschattigen bis schattigen Standort.
Annabel ist bei uns leider nur halbwinterhart, verträgt einige Minusgrade. Benötigt daher im Freiland Winterschutz. Der Wuchs ist halbaufrecht, so dass sie aber auch im Kübel eine gute Figur macht.

Fuchsie Celia Smedley

Pflanze
5,50 €

Fuchsia ‚Celia Smedley'
Eine echte Primadonna unter den Fuchsien. Eindrucksvolle, große Blüten - das ist das eine.
Aber diese Farbe! Weiße Sepalen mit knalljohannisbeerroter Korolla.
Früchte sind wie die Blüten ziemlich groß.

Fuchsie Chillerton Beauty

Pflanze
5,50 €

Fuchsia ‚Chillerton Beauty'
Wurde 1847 in Großbritannien gezüchtet. Die Sepalen sind zartrosa, die Korolla erst blau mit rosa Aderung, später verfärbt sie sich zu Purpur. Einfache mittelgroße Blüten.
Dunkelpurpur süße Früchte.

Fuchsie Dharla

Pflanze
5,50 €

Fuchsia ‚Dharla'
Aufrecht wachsend, tüchtig rosa getönt.
Die Blütenform ist eher langgestreckt, sie ist ungefüllt. Bildet viele Früchte.

Fuchsie Dorothea Flower

Neu

Pflanze
5,50 €

Fuchsia ‚Dorothea Flower'
Dorothea Flower bildet Blüten in weiß mit violettblauer Korolla. Die langen Staubgefäße sind rosa, damit haben wir eine dreifarbige Blüte. Züchter ist Alfred Thornley aus Großbritannien.
Gute Fruchtbildung.

Fuchsie Fokko's Katrientje

Neu

Pflanze
5,50 €

Fuchsia ‚Fokko's Katrientje'
Die Blüten sind gestreift! Ganz fein und man muss schon genau hinsehen. Grundfarbe ist zartrosa, darauf dunkler getönte, rosa Steifen. Bei kühlem Wetter sieht man den Kontrast besser als auf unseren Fotos, dann tendiert die Grundfarbe zu weiß, die dunkelrosa Streifen treten deutlicher hervor. Das ist tatsächlich so: Fuchsien sehen bei unterschiedlichen Temperaturen anders aus, sie wandeln ihre Farbe.
Die Sorte ist nach der niederländischen Frau Katrientje Fokko benannt, der Frau des Züchters.
Es ist ein Sport der bekannten winterharten Fuchsie Beacon Rosa.

Fuchsie Frau Hilde Rademacher

Pflanze
5,50 €

Fuchsia ‚Frau Hilde Rademacher'
Die gefüllte lilablaue Korolla ist der Hingucker! Hat rote Sepalen. Die Pflanze ist sehr robust und kann viele Jahre am selben Platz stehen.
Dicke Blüten und fette weiche Früchte im Herbst.

Fuchsie Lady Boothby

Pflanze
5,50 €

Fuchsia ‚Lady Boothby'
Schwarzrote Korolla, rote Sepalen. Der Wuchs ist sehr stark, bis zu 120cm hoch. Verblühtes wird selbständig abgeworfen, so sieht die Pflanze immer sehr gepflegt aus (bildet trotzdem Früchte, denn die Fruchknoten verbleiben an der Pflanze).

Fuchsie Madame Cornelissen

Pflanze
5,50 €

Fuchsia ‚Madame Cornelissen'
Die Früchte sind gut 2cm lang und 1cm dick.
Der Züchter Cornelissen entwickelte eine Leidenschaft für rot (Sepalen) – weiße (Korolla) Sorten. Diese mit den halbgefüllten Blüten ist ihm besonders gut gelungen und seit der Einführung 1860 begehrt.

Fuchsie Phyllis

Pflanze
5,50 €

Fuchsia ‚Phyllis'
Ich habe eine Fuchsienliebhaberin gebeten, ihre Sorten (und sie hat über 100) auf Fruchtqualitäten zu testen. Die besten Früchte lieferte nach ihrer Aussage Phyllis!
Sie sind sehr groß, tonnenförmig und dunkel gefärbt. Sie sind saftig.
Die Blüten sind dicklich geformt, rosa mit rosenrot.
Die Pflanzen wachsen recht hoch, sie erreichen fast 90cm, sie sind winterhart.

Fuchsie Preston Guilt

Pflanze
5,50 €

Fuchsia ‚Preston Guild'
Zeichnet sich besonders durch die zahlreichen Früchte aus.
Für die Fruchtbildung von jungen Pflanzen ist wie bei allen anderen Sorten und Arten eine frostfreie Überwinterung bei 5°C von Vorteil, dann wird die ganze Kraft der Pflanze schon im Frühling in die Blüten und Früchte gesteckt. Ältere, gut eingewachsene Pflanzen bringen auch im Freiland zuverlässig Früchte hervor.
Reinweiße Sepalen und blauviolette Korolla.

Fuchsie Supersport

Pflanze
5,50 €

Fuchsia ‚Supersport'
Das Besondere an Supersport sind die riesigen, gar gigantischen vollgefüllten Blüten. Sie sind teilweise sogar lila gestreift.
Rote Kelchblätter und weißgestreifte Korolla.
Diese pompöse Sorte wurde im Land des unbegrenzten Größenwahns entwickelt, den USA.

Fuchsie Venus Rose

Pflanze
5,50 €

Fuchsia ‚Venus'
Soll man die Pflanze beschreiben, fällt nur ein Wort ein: wunderschön!
Die Blüten strahlen in einem warmen lachsrosa mit weinroter Korolla. Jede Blüte ist groß und perfekt geformt.
Die Pflanzen wachsen aufrecht.

Fuchsie Whiteknight's Pearl

Neu

Pflanze
5,50 €

Fuchsia magellanica var. gracilis ‚Whiteknight's
Süße Fuchsie in puderrosa mit viel Charme und Natürlichkeit. Die Blüten sind zierlich.
Sie entstammt der Scharlachfuchsie, die für ihre Robustheit und Winterhärte bekannt ist.
Whiteknight's Pearl kommt auch mit voller Sonne gut zurecht. Die Sorte ist winterhart.

Scharlachfuchsie

Pflanze
5,50 €

Fuchsia magellanica var. gracilis
Kleine schlanke violett-scharlachrote Blüten, die in enorm großer Zahl im Wind tanzen.
Wurde 1923 in Südchile/Südargentinien entdeckt. Der 1,5m hohe Busch eignet sich auch als außergewöhnliche Heckenbepflanzung.
Die Früchte sind 3cm lang und reifen schon im Spätsommer.
In Kennerkreisen schon lange für ihre Früchte berühmt.

Wildfuchsie dreifarbig

Pflanze
5,50 €

Fuchsia magellanica var. gracilis ‚Tricolor'
Eine Fuchsie mit besonderem Charme. Die Blätter sind cremeweiß, grün und pink. Die Triebspitzen sind im Frühjahr zusätzlich rosa changierend. Die schlanken Blüten sind violett-scharlachrot.
Früchte wie bei der Scharlachfuchsie.

Wildfuchsie feinblättrig

Pflanze
5,50 €

Fuchsia microphylla
Die erbsengroßen schwarzen Früchte werden das ganze Jahr in ungeheurer Anzahl gebildet.
Hat eine gefühlte endlose Fülle pinkfarbener Mini-Blüten, passend dazu die extraniedlichen Blätter.
Sieht einfach immer gut aus - und obwohl winterhart - prima für die kühle Überwinterung geeignet - bildet dann ganzjährig Früchte und Blüten ohne Pause!

Wildfuchsie großfrüchtig

Pflanze
5,50 €

Fuchsia procumbens
Die Früchte werden fast pflaumengroß!
Durch den eher niederliegenden Wuchs besser in Töpfe pflanzen, wo die Blüten besser zur Geltung kommen und die Früchte nicht auf dem Boden liegen müssen.
Die für Fuchsien ungewöhnlichen Blüten schillern in allen Farben. Kommt ursprünglich aus Neuseeland.

Wildfuchsie weißblühend

Pflanze
5,50 €

Fuchsia magellanica var. molinae
Sehr robuste Art, die bisher jeden Winter überstanden hat. Herrliche Blütenfülle in weiß, die Früchte sind geschmacklich eine Wucht!
Soll bis 4m hoch werden, vermutlich nur in Südamerika, ihrem Naturstandort. Bei uns erreicht sie immerhin 2m.

Wildfuchsie zwergblütig

Pflanze
5,50 €

Fuchsia thymifolia ssp. thymifolia
Erste Pflanzen wurden 1828 von Mexiko nach Stankt Petersburg und England gebracht. Sie ist eine der winterhärtesten Fuchsien.
„Thymifolia“ im botanischen Namen meint die Blätter dieser Fuchsie, sie sind wie bei Thymian geformt. Auch sie sind wie die Blüten winzig, aber genau deswegen so faszinierend.
Die Blüten sind klein, feuerrot. Die Pflanze bildet viele kleine schwarze Früchte.

Gemüsekuriositäten

Manchu-Knollengurke

Pflanze
4,80 €

Thladiantha dubia
Eine schöne Kletterpflanze mit auffallend leuchtend gelben glockenförmigen Blüten, die grüne, vollreif rote Früchte hervorbringt, die roh oder gekocht essbar sind. Der andere essbare Teil der Pflanze verbirgt sich unter der Erde, denn die Pflanze bildet Knollen!
Die Knollen haben einen bitteren Geschmack, sie sollten am besten erst im Frühjahr geerntet werden, dann ist dieser fast verschwunden. Knollen ausgraben, kochen bis sie weich sind und mit einem Dipp aus sauerer Sahne servieren.
Diese Pflanze ist winterhart.
Sie stammt aus Russland und ist bis Asien verbreitet.
An einem sonnigen Platz, viel Kompost und Wasser legt sie ein enormes Wachstum an den Tag!

Schneeglöckchenstrauch

Pflanze
12,50 €

Halesia carolina
Der in Europa wenig bekannte Schneeglöckchenstrauch trägt seinen Namen aufgrund der Blüten, die wie Schneeglöckchen aussehen. Sie hängen in Büscheln über den gesamten Trieb. Es ist nicht nur ein hübscher Frühjahrsblüher, die Blüten können als Essbare Blüten genutzt werden und das schon sehr zeitig im Jahr. Jede Blüte ist 2-3cm groß.
Unreife, noch weiche Früchte können wie Zuckererbsen zubereitet werden. Sie schmecken knackig mit einem Aromenmix aus Gurke und Erbse. Lecker im Salat oder in Gemüsepfannen. Als gekochtes Gemüse nicht zu lange garen, die knackige Konsistenz soll erhalten bleiben. Als milchsauer eingelegtes Gemüse sind die Früchte auch ein willkommener Vorrat für den Winter. Die Erntezeit dafür ist im Sommer, wenn die Früchte eine Größe von etwa 1cm erreicht haben. Ausgewachsene Hülsen sind 4 cm groß und vierfach geflügelt. Sie werden von den amerikanischen Kindern als Snack gekaut, denn ausgewachsen schmecken sie säuerlich, was ja gerade bei Kindern auch mal gern genascht wird.
Der Strauch ist bei uns zuverlässig winterhart und stellt keine besonderen Ansprüche.

Achocha-Inkagurke

Samen
10 Korn 3,70 €

Cyclanthera pedata
Schnell rankendes Gurkengewächs aus den Anden. Die jungen Früchte können auf jede erdenkliche Art wie Gurken zubereitet werden.
Die ausgewachsenen sind besonders gefüllt mit Tomaten oder Fleisch zu empfehlen, der Geschmack liegt dann zwischen Artischocken und Spargel.

Amphicarpa - Erdbohne

Samen
5 Korn 5,20 €

Amphicarpaea bracteata

Zwei Arten von Samen werden gebildet - die einen oberhalb in einer Hülse wie bei Bohnen, die anderen knapp unterhalb der Erdkruste. Diese schwellen an und verdicken sich. Und das ist auch der Teil, den man isst. Sehr lecker, vergleichbar mit Nüssen oder noch besser: vergleichbar mit Nunas, den Poppbohnen aus Südamerika. Sie sind etwa 2cm groß, die braune Schale wird abgestreift (geht leicht), dass weiße Innere wird roh oder geröstet gegessen. Die Erdbohnen sind sehr nahrhaft und reich an Proteinen. Sie schmecken süßlich, nussig, bohnig.
Die Pflanzen wachsen wild in Nordamerika. Sie haben helllila Blüten und dreigeteilte Blätter. Einige Blüten, die nahe dem Boden gebildet werden, schieben sich in die Erde und bilden dort die Erdbohnen.
Die Art wurde unlängst zu den wichtigsten 150 Nahrungspflanzen weltweit gewählt und ist dennoch kaum bekannt.
Als Leguminose hat sie die Fähigkeit, Stickstoff in der Erde zu binden, was wiederum anderen Pflanzen zu Gute kommt. Das Laub stirbt im Winter ab und sollte ebenfalls zur Düngung in den Boden eingearbeitet werden.
Die Pflanzen sind winterhart, die Erdbohnen können den ganzen Winter über aus dem Boden geholt werden.
Die Samen oberhalb können ebenfalls gegessen werden. Diese wie Linsen zubereiten.

Champignon-Amethystblume

Samen
160 Korn 2,70 €

Amethystia caerulea

Gefranste Blätter mit leckerem Champignonaroma. Klitzekleine, zierlich violettblaue Blüten mit weiter Strahlewirkung.
Die Pflanzen sind einjährig, säen sich bereitwillig aus, so hat man immer frischen Blattgrün zur Hand.

Erbsen-Wicke

Samen
15 Korn 3,20 €

Vicia pisiformis

Eine ausdauernde und winterharte Erbse!
Bei ganz jungen noch durchscheinenden Hülsen die grünen weichen Samen wie Zuckererbsen essen, die getrockneten, dann harten Samen zu Kochgemüse wie Palerbsen.
Klettert und kommt jedes Jahr wieder. Nahezu unverwüstlich!

Luffagurke

Samen
5 Korn 3,20 €

Luffa aegyptiaca

Ein Kürbisgewächs, von welchem man das faserige Innere als Schwamm benutzt z.B. als sanftes, wirkungsvolles Peeling für Gesicht und Körper. Wir benutzen die in Scheiben geschnittenen Gurkenschwämme auch als Untersetzer für handgesiedete Seife. Die Seife trocknet schön ab und verwäscht sich nicht so schnell. Das Luffastück kann auch als Putzschwamm benutzt werden, ist so auch immer griffbereit.
Die Gurken sind erntereif für die Schwämme, wenn sie sich gelblich verfärben. Dann die Gurken samt Schale auf eine harte Unterlage klopfen. Die Spitze der Frucht aufschneiden und die Samen herausfallen lassen. Nun die Frucht noch schälen - ähnlich wie eine Banane - und den Schwamm kurz mit Wasser ausspülen.
In der westlichen Welt kennt man ausschließlich die Verwendung als Badeschwamm oder Putzutensil, in Asien wird die Luffagurke auch gegessen, wenn die Früchte noch jung sind. Sie haben eine feine, knackige Konsistenz.
In Indien wird die verwandte Luffa acutangula - die Flügelgurke - als beliebtes Gemüse angebaut. In China wird diese hier gegessen.
Luffa gedeiht auch bei uns problemlos, Ernte der jungen Früchte im Sommer, der reifen im Herbst.

Raupenblume

Samen
20 Korn 2,70 €

Scorpinus muricatus

Lustige Pflanze, die Früchte bildet, die wie zusammengeringelte Raupen aussehen. Diese sind essbar, schmecken leicht nussig.
Eine schöne Bescherung, wenn man den Gästen einen Salat mit untergemischten Raupenfrüchten vorsetzt! Verdutzte Gesichter gefolgt von schallendem Gelächter sind garantiert!
Die Pflanzen haben kleine gelbe Schmetterlingsblüten und wachsen eher breit als hoch.

Sedanina

Neu

Samen
50 Korn 3,90 €

Apium nodiflorum

Zarte Blätter und knackige Blattstiele mit verblüffend echtem Möhrengeschmack! Grob gezupft lecker auf Brot oder im Salat. Ganz neue kulinarische Möglichkeiten entstehen, einfach, weil die Pflanze eine andere Konsistenz als die feste Möhre hat: z.B. Herzhafte Pfannkuchen mit eingebackenen Sedanina-Blättern, Omeletts und nicht zu vergessen Pesto für die Pasta!
Die Pflanze ist in Europa und dem Mittelmeerraum heimisch, in Deutschland findet man sie vereinzelt in Baden-Württemberg, Hessen und Sachsen.
Sie ist winterhart und wird etwa 25cm hoch.

Spargelerbsen

Samen
20 Korn 2,70 €

Lotus tetragonolobus
Weder Spargel noch Erbse.
Die Früchte dieser Pflanze sollten jung gepflückt werden, wenn sie noch zart sind. Sie werden nur gedünstet und mit zerlassener Butter serviert. Sie haben einen spargelähnlichen Geschmack. Je öfter man pflückt, umso länger wird die Ernteperiode.
Schöne roten Blüten.
Einfach aussäen-staunen-ernten.

Speisewicke

Neu

Samen
60 Korn 2,70 €

Vicia ervilia
Die Samen der Speisewicke sind eiweissreicher als Fleisch und stärkehaltiger als Kartoffeln.
Eine alte Kulturpflanze, die in Vergessenheit geraten ist.
Die Speisewicke stammt aus der Familie der Hülsenfrüchtler, zu der auch Bohnen, Linsen und Erbsen gehören. Sie wachsen als einjährige auf jedem Boden. Die Blüten sind lila mit rot, die Blätter gefiedert. Es sind zart aussehende Pflanzen, die jedoch vor Vitalität nur so strotzen. Aus den Blüten entwickeln sich Hülsen in denen sich etwa sechs Samenkörner befinden.
Zum Kochen sollten sie über Nacht eingeweicht werden, das Wasser mehrmals wechseln. Dann mit der doppelten Menge Wasser kochen bis sie weich sind. Abgießen und als Zutat für lauwarme Salate oder Suppen verwenden.

Süßlupine A Seme Grosse

Samen
20 Korn 3,20 €

Lupinus albus
Lupinenbohnen sind proteinereich (40%), enthalten 8 essentielle Aminosäuren, Calcium, Eisen, Kalium, Phosphor, Zink und das Vitamin B 12. Es ist keine andere Pflanze bekannt, die Vitamin B12 enthält. Besonders für Veganer ist die Süßlupine daher von hohem Interesse.
Die eingelegten Samen sind ein beliebter Snack zu Bier im Mittelmeerraum.
Lupinenprodukte sind Soja im Grunde sehr ähnlich, jedoch sind Sojaprodukte aus genverändertem Saatgut im Handel - Süßlupinen sind samenecht.
Die Samen kann man mahlen und Broten zugeben oder rösten und dann mahlen und als kaffeeartiges Getränk verwenden.
„Süß“ sind nicht im Sinn von zuckerhaltig zu verstehen, sondern wenig bitter. Lupinen sind auch sehr gute Bodenverbesserer: sie binden mit Hilfe von Knöllchenbakterien den Stickstoff der Luft im Boden.
Rezept: Eingelegte Süßlupinen
Lupinenbohnen über Nacht einweichen. Dann etwa 2 Stunden in reinem Wasser kochen. Die Bohnen in Gläser geben und mit stark gesalzenem Wasser übergießen. Mindestens eine Woche durchziehen lassen. Bei Bedarf kann man die Samen auch aus der Salzlake nehmen und nochmals in Öl und Kräutern der Saison einlegen.

Tindola - Efeugurke

Samen
7 Korn 4,70 €

Coccinia grandis
Ein Gurkengewächs aus Asien. Die Blätter haben die Form von Efeublättern, sind recht fest und glänzen. In Asien findet man Efeugurken überall, sie wächst wild als auch in den Gärten.
Junge, grüne Früchte werden ebenso gegessen wie zarte Triebe.
Die Früchte schälen, als Dipp mit viel Chili, für Suppen und Curries verwenden. Sie schmecken leicht säuerlich.
Reife Früchte - man erkennt sie an der roten Farbe - werden weich, die Schale ist dann nur noch eine zarte Haut. Diese Früchte schmecken süß, richtig süß mit leichten, fruchtigen Geschmacksnoten - bei der Farbe denkt man an Papaya.
Die Trieben sind reich an Kalium, Eisen, Zink und Selen. Diese nur ganz kurz im Wok braten.
Die weißen, sternförmigen Blüten verraten uns, ob es sich um eine männliche oder eine weibliche Pflanze handelt, die Efeugurke ist nämlich getrenntgeschlechtlich.
Männliche Blüten besitzen gelbe Staubfäden, weibliche einen tief liegenden, rundlichen Griffel.

Goji

Goji Duo̅ Chan̆ De

Pflanze
9,50 €

Lycium barbarum
Diese Goji ist eine chinesische Selektion auf hohen Ertrag und guten Geschmack. Sie tragen bereits als kleine Pflanzen Früchte.
Die Früchte selbst sind etwa 2,5cm groß, haben eine längliche Form und sind orangerot. Sie reifen ab August.
Diese Goji-Früchte schmecken mit ihrer leichten Süße auch im Salat sehr gut. Je eine Hand voll Blattsenf, Pflücksalat, Blattzichorie mischen. Eine halbe Hand voll Pinienkerne oder Walnusskerne und eine halbe Hand voll Gojibeeren hinzufügen und alles mit 1 EL Senf, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen. Ein herrlicher, einfacher, und dazu noch außerordentlich gesunder Salat!

Goji Golden Honey

Pflanze
9,50 €

Lycium barbarum
Einzige Sorte mit gelben Früchten.
Sie schmecken sehr gut. Es gibt ja Sorten, die sind leicht kratzig im Hals, vor allem im Abgang. Manche Sorten sind auch ein bisschen bitter. Golden Honey jedenfalls nicht. Es ist ein mildsüßer, fruchtiger Geschmack.
Die Pflanzen sind komplett winterhart und tragen schon sehr schnell.

Goji Korean Big

Pflanze
9,50 €

Lycium barbarum
Richtig üppig tragende Sorte mit mittelgroßen Früchten. Aus Korea.
Die Sorte ist schwächer im Wuchs zugunsten von ausdauernder Fruchtbildung. Einzelne Triebe sind von oben bis unten voll behangen.
Die Beeren kommen auf die Liste der Vitamin-C-reichsten Pflanzen mit einem Wert von 250 mg je 100g frische Früchte.

Goji New Big

Pflanze
9,50 €

Lycium barbarum
Große Früchte, etwa 2 cm lang. Süß und schmackhaft. Sie reifen von August bis Oktober gestaffelt, so dass man immer ernten kann.
Früchte sind reif, wenn der Kelch sich langsam auf lila umfärbt und sie einem fast in die Hand fallen.
Die Beeren enthalten 21 Mineralien und 19 Aminosäuren, die für die menschliche Gesundheit unverzichtbar sind.

Goji Ninxia

Pflanze
9,50 €

Lycium barbarum
Sorte aus China, die dort in Plantagen kommerziell angebaut wird. Wir haben uns um Originalpflanzen bemüht und sind fündig geworden. Die große Früchte können wie in China im heimischen Herd getrocknet werden, als süße und gesunde Knabberei. Dafür den Backofen (wenn möglich: Umluft) auf 50 °C einstellen, Früchte auf ein Backblech legen. In die Tür den Stiel eines Holzlöffels klemmen, so dass einen Spalt offen bleibt.
Früchte sind fertig, wenn sie sich ledrig anfühlen, dass heißt, wenn sie nicht brechen, sondern sich noch biegen lassen.

Goji No. 1

Pflanze
9,50 €

Lycium barbarum
Die Beeren von No.1 sind größer, süßer und nicht bitter. Die Sorte schmeckte bei uns im Test herausragend gut. Sogar Kollegen, die normalerweise keine Gojis mögen, fanden die Früchte lecker.
Erste Früchte werden im zweiten, manchmal auch erst dritten Jahr nach der Pflanzung gebildet.
Es sind wenig anspruchsvolle Pflanzen, die auf jedem - auch nährstoffarmen - Boden gedeihen.
Die Pflanzen können ähnlich wie Kletterrosen an Zäunen entlang geleitet werden um diese zu begrünen.

Goji

Samen
30 Korn 3,70 €

Lycium barbarum
Die Früchte haben herausragende Vitaleigenschaften (ein Auszug):
Reich an Vitamien B1, B2, B6, E, mehr Vitamin A als Karotten und mehr Vitamin C als Orangen.

Sie enthalten eine Vielzahl von lebenswichtigen Mineralien, Fettsäuren und Aminosäuren.
Die Antioxydantien haben signifikante Radikalfängereigenschaften und stärken nachhaltig das Immunsystem z.B. durch die Anregung der weißen Blutkörperbildung.
Die Beeren haben eine hohe Konzentration von L-Leucin, einer Aminosäure, die unser Körper nicht selbst produzieren kann. Studien haben aufgezeigt, dass der LDL-Cholesterinspiegel und der Blutzuckerspiegel beim Verzehr sinkt.
Der Anti-Aging-Effekt verjüngt die Haut.
Und wie schmeckt so eine Superfrucht, die seit tausenden von Jahren schon von den Mongolen und Chinesen gegessen wird? Reif ist sie süß, hat irgendwas von Pflaume, jedenfalls nicht nur urgesund, sondern mundet gut!

Goji Shanghai Express

Neu

Samen
10 Korn 3,70 €

Lycium barbarum
Samenechte Sorte der Goji mit dickbäuchigen, tropfenförmigen Früchten. Die Pflanzen sind auch in unseren Breiten zuverlässig winterhart.
Der Strauch wächst grundsätzlich aufrecht. Teilweise meterlange Neuaustriebe beugen sich über. An ihnen wachsen den gesamten Trieb entlang Früchte. Insgesamt ist die Pflanze übervoll behangen.
Die Beeren zählen zu den Superfood, weil sie so viele wichtige und gesunde Inhaltsstoffe enthalten, die so nur in sehr wenigen Früchten vorkommen. Man kann die Früchte frisch oder getrocknet verzehren, pur oder verarbeitet. Gojis sind einzigartig im Geschmack, sie passen sowohl zu süßen als auch zu herzhaften Speisen.

Schwarze Goji

Neu

Samen
20 Korn 3,70 €

Lycium ruthenicum
Mit schwarzen Früchten, die sehr stark lila färben.
Die Beeren werden als Tee aufgebrüht, sie enthalten viele wichtige gesundheitsfördernde Stoffe, ganz besonders Antioxidantien und Vitamine. Der Geschmack ist eher neutral, hier beliebig andere geschmackgebende Kräuter wie Zitronenstrauch oder Minze hinzugeben. Schon wenige Beeren reichen für eine ganze Kanne.
Die Pflanze ist in China und Zentralasien heimisch, sie kommt sogar in Europa vor, in Westen Kasachstans.
Es ist ein Spektakel zu sehen, wie sich die Farbe als Farbfäden im Wasser verteilt. Mit Zugabe von Zitronensäure (siehe Bild 4 im Detail) wandelt sich das Bild. Binnen Sekunden färbt sich das tiefe dunkellilablau in pink, je mehr Zitronensaft hinzugegeben wird, um so heller wird das rosa.
Die Beeren sind rund, die Blätter kurz und fleischig. Die Pflanze bevorzugt nicht zu feuchte Böden.

Gräser

Alang-Alang Gras

Pflanze
4,00 €

Imperata cylindrica
Alang-Alang Gras ist in Asien heimisch.
Die noch sehr jungen, grünen Blütenstände werden von chinesischen Kindern im Frühling gegessen. Sie schmecken süßlich.
In Japan bereitet man aus dem Wurzelstock einen Tee zu, der erfrischend und kräftigend schmeckt.
Die Pflanze ist aber auch eine Zierde für den Garten: im Frühjahr treibt sie feuerrot aus, bleibt auch lange so, um dann zum Herbst hin zu vergrünen.

Bisett-Bambus

Pflanze
15,40 €

Phyllostachys bisettii
Na, haben Sie eine Idee, was man mit Bambus machen kann? Klar: Sprossen ernten!
Vorausgesetzt ist eine Art, die gut winterhart und unempfindlich ist – so wie diese, die Temperaturen bis –28 verträgt.
Die Sprosse wie Spargel ernten, schälen und roh oder gebraten essen.
Die Halme sind olivgrün gefärbt, im Winter bleibt das Laub hängen.
Auch der Tee aus den frischen Blättern schmeckt gut.

Vanillegras

Pflanze
3,00 €

Hierochloe odorata
Das angetrocknete Kraut entwickelt einen vanilleartigen Duft.
In Neumexiko wurde es bei rituellen Zeremonien verbrannt. Die Halme sind zum Aromatisieren von Bowle und Likören, Tee und Zucker sehr geeignet.

Zitronengras

Pflanze
4,50 €

Cymbopogon citratus
Die Blätter sollten immer frisch verwendet werden. Dann ist der Duft am stärksten. Auch getrocknet ist das Aroma noch vorhanden, erreicht die Qualität von frischen Blättern jedoch nicht.
Zitronengras kann warm an einem hellen Fenster überwintert werden, dann bleiben die Blätter auch im Winter saftig grün.

Hiobstränengras

Samen
10 Korn 2,20 €

Coix lacryma
Aus den Samen werden Ketten und Ohringe gebastelt, die sind von Natur aus mit einem Loch versehen und damit wie eine Perle durchbohrt. Sie sind blaugrau und tropfenförmig und sind damit namensgebend. Die Pflanze ist einjährig. Sie ist in großen Teilen Asiens heimisch. In China werden die Samen zu Mehl verarbeitet. In anderen Teilen Asien werden sie von der Schale befreit und das Innere wird gekocht gegessen, vorstellbar wie bei uns Graupen.
Dies hier ist die niedrige Form, die Pflanzen werden nur 50cm hoch.

Ostindisches Lemongras

Samen
80 Korn 2,70 €

Cymbopogon flexuosus
Leicht zu kultivierendes Duftgras mit einem leckeren Zitronengeschmack. Wird in der indischen Küche viel verwendet.

Gurken

Mexikanische Minigurke

Pflanze
2,90 €

Melothria scabra
Auch Mäuse-Melone genannt, weil die kleinen Gürkchen wie Wassermelonen aussehen.
Sie schmecken etwas süßer als normale Gurken.
Ältere Früchte bekommen ein Zitronenaroma, sie schmecken dann wie sauer eingelegte Gurken!
Bringt ab Sommer im Freiland bis zum ersten Frost laufend Früchte hervor.
Eine Kletterpflanze mit Spaß-Potential.

Gurke Ameliore de Bourbonne

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucumis sativus
Amelioré de Bourbonne ist eine etwas andere Gurke. Am Boden liegend wachsend, werden die Gurken gebogen, sie haben viele feine Stacheln. Es ist keine Gurke für den Salat im klassischen Sinne, sondern es ist eine Einlegegurke. Aber was für eine! Sie sind wesentlich knackiger als alle anderen Sorten. Und behalten ihre Konsistenz auch nach dem Einlegen. Sowohl ganz junge Gürkchen als auch schon große können verwendet werden, "Monstercornichons" eben.

Rezept schnelle Einlegegurken
(Menge für ca. 2 Gläser, 10 Gurken) Glas und Deckel heiß ausspülen. Alle Zutaten gut säubern. 1 Stängel Französischer Estragon, 4 Pfefferkörner, 2 Pimentkörner, 1 Chili Aci Sivri Biber (getrocknet oder frisch), 2 frische kleine Weinblätter. Auf 1 Liter Wasser kommen 50 g Salz, 200 ml Weißweinessig. Wasser, Essig, Salz aufkochen. Gewürze und Gurken in Gläser schichten. Mit kochendem Wasser aufgießen. Gurkenreste für Schnellgurken in Schüssel legen und mit restlichem Wasser übergießen, mit Teller abdecken und am nächsten Tag aufesssen.

Gurke Arkansas Little Leaf

Neu

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus
Kompakte Triebe haben ganz kleine Blätter. Wegen der geringen Blattmasse findet man die Gurken schneller beim Ernten.
Selbst unter Stress und nicht ganz so optimalen Bedingungen produzieren die Pflanzen eine Menge Gurken. Aus jeder weiblichen Blüte entwickelt sich ein Gurke, selbst ohne Bestäubung durch Bienen und Co. Sie setzt zuverlässig an.
Entwickelt wurde die Sorte an der Universät von Arkansas.
Die Früchte sind smaragdgrün, haben eine mittlere Größe und können als Salat-, Snack- oder Einlegegurke gegessen werden. Sie schmecken gurkig lecker, sehr saftig.

Gurke Ashley

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucumis sativus
Rustikal aussehende Gurkensorte mit dicken Warzen auf der dunkelgrünen Schale. Ashley ist eine alte Sorte aus den USA. Die Früchte sind innen zart und leicht süßlich, außen knackig, lecker.
Gurken werden etwa 20cm lang, sie werden schon früh im Jahr gebildet.
Super für Salat geeignet, schmeckt auf dem Sandwich und auch als kalte Gurkensuppe an heißen Sommertagen (Rezept bei Anis).

Gurke Beth Alpha

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus
Eine köstliche Salatgurke. Sie ist der Vorläufer der heutigen Gewächshausgurken. Die Schale ist zart, die Textur knackig.
Keine F1-Hybride, sondern natürlich samenecht wie alle unsere Samen!
Wurde in Israel in einem Kibbuz entwickelt, der Beit Alfa heißt, daran wurde der Name angelehnt.

Gurke Boothbys Blonde

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus
Ausgezeichnetes Aroma. Frühe und langanhaltende Ernte. Mittelgroße gelbe Gurken.
Und die Gurken sind zwar blond, aber nicht blöd!

Gurke Boston Pickling

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus
Einst die populärste Gurke in Schweden. Sie wurde etwa 1880 eingeführt.
Sehr früh (50 Tage). Die dunkelgrünen Früchte werden bis 12cm lang. Sie schmecken frisch, knackig.
Besonders zum Einlegen gedacht, schmeckt aber auch als Salat.

Gurke Brown Russian

Neu

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis sativus

Sehr knackige Gurke, die Kerne sind lecker schmelzend. Das Aroma ist toll, schön gurkig mit einem ganz leicht süßlichen Geschmack.
Die Früchte werden nicht bitter.
Brown Russian hat ein ungewöhnliches Aussehen mit seiner gelbbraunen Schale. Es ist eine russische Sorte.

Gurke Bushy

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Pflanzen mit kurzen Ranken, perfekt für Gärten mit begrenzten Möglichkeiten.
In jeder Blattachsel bilden sich zwei bis drei Früchte, was sehr selten ist.
Die Früchte sind hellgrün gestreift mit weißer Spitze, walzenförmig, mit kleinem Kernhaus.
Sollte regelmäßig durchgepflückt werden, dann sind hohe Erträge zu erwarten.

Gurke Chrystal Apple

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Cremeweiße, später hellgrüne ovale Früchte mit weißen Streifen. Süße, saftige, fast schon fruchtige Gurke.
Gehört durch die Form wie auch die True Lemon zu den sogenannten Apfelgurken.
Ein Favorit!

Gurke Dar

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Hervorragende polnische Sorte. Es werden schön geformte Gurken gebildet, das Besondere sind aber die dunkelgrünen Streifen auf heller Schale. Die Früchte werden etwa 20cm lang, dann sehr gut als Salatgurke zu verwenden. Will man die Früchte einlegen - denn Dar ist eine Allzweckgurke - erntet man sie bei einer Größe von 6cm.
Einmal gepflanzt, explodieren die Pflanzen förmlich und bilden Massen von Früchten, schon ab Juni. Es ist also eine ganz frühe Sorte.

Gurke de Russie

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Bloß gut, dass wir die angebaut haben! Diese Gurke ist ja sowas von lecker, sieht toll aus und trägt bis spät im Jahr Früchte!
Jung geerntet sind die Gurken fast weiß, oben hellgrün. Sie sind kurz, rundlich bis eiförmig. Sie färben sich recht schnell in gelb um, wir wussten nicht, ob das so sein muss, unsere Informationen waren nur spärlich. Also ran und verkosten: immer noch knackig, schön süß. Die Kerne sind dann schon deutlicher ausgebildet. Wer Gurken mit Kernen mag, wird sie lieben!
Die letzte Gurke haben wir übrigens im Oktober geerntet.

Gurke Double Yield

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Von Joseph Harris 1924 eingeführt. Die Pflanzen bilden fleißig und fortlaufend Früchte. Ihre Produktivität ist unübertroffen. Der Name bedeutet soviel wie „Doppelte Ausbeute“. J. Harris beschreibt die Sorte folgendermaßen: „Für jede Gurke, die abgeschnitten wird, wachsen zwei oder drei nach.“
Sie sind nicht nur lecker als Salat, sondern schon direkt von der Hand in den Mund geschoben.
Sie sind lang und hellgrün, an der Spitze mit strahlenförmigen Linien zum Stiel hin.

Gurke Edmonson

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Eine hellgelbe Salatgurke im jungen Stadium, vollreif rotorange. Die Früchte können nicht nur gegessen werden, wenn sie jung sind, sie schmecken auch vollreif noch knackig, gut gewürzt und saftig. Sie werden nicht bitter.
Die Pflanzen sind resistent und trockenheitsverträglich.
Eine Sorte der Familie Edmonson, die seit 1913 bis heute im Hausgarten erhalten wird.

Gurke Fin de Meaux

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Französische Gurkensorte mit jadegrüner Schale und saftig-knackigem Fleisch.
Wenn man eine komplette Saison Gurken ernten möchte, zieht man ein paar Pflanzen Anfang Mai vor. Drei Wochen später werden noch einmal welche gesteckt, dieses mal direkt in die Erde, und die gleiche Prozedur noch einmal drei Wochen später. Das funktioniert jedoch nur bei kleinfrüchtigen Sorten, denn diese haben eine kurze Entwicklungszeit. So hat man Gurken bis zum Frost. Wichtig ist, dass sie immer gut durchgepflückt werden. Pflanzen, die bereits vollreife Früchte getragen haben, geben bei den meisten Sorten auf.
Fin de Meaux ist eine typische Einlegegurke, sollte aber nicht nur eingelegt, sondern auch frisch und am besten direkt von der Pflanze gegessen werden.

Gurke Gele Tros

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Diese alte, holländische Sorte produziert cremeweiße bis hellgelbe Früchte. Sie sind zart und haben ein knackiges Fruchtfleisch. Das Aroma ist stark „gurkig“, weniger wässrig, eher konzentrierter.
Später färben sich die Früchte knallgelb. In diesem Stadium werden sie gern für geschälte Einlegegurken, wie z.B. Senfgurken verwendet.
Es ist eine Sorte, die im Freiland besser wächst als im Gewächshaus.

Gurke Hoffmanns Johanna

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

In Deutschland beliebte Sorte, die auch aus Deutschland stammt.
Es ist eine Salatgurke für das Freiland. Die Früchte werden etwa 20cm lang, haben eine mittelgrüne, fast glatte Schale und sind nicht bis nur ganz wenig bestachelt. Die Früchte sind schön knackig.

Gurke Homemade Pickles

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Festes, knackiges Fruchtfleisch und ein hervorragender Biss.
Der Geschmack ist zart-süß.
Die Pflanzen wachsen kräftig, benötigen aber nicht so viel Platz, da es sich um eine eher buschig wachsenden Sorte handelt.
Gezüchtet wurde sie speziell als Einlegegurke für den Hausgärtner. Sie können schon als Minigürkchen ab einer Größe von 3cm geerntet werden. Wer größere Gurken möchte, belässt die Früchte an der Pflanze bis sie etwa 8cm groß sind. Sie schmecken sowohl frisch als auch verarbeitet.
Wer regelmäßig durchpflückt, kann über einen sehr langen Zeitraum Gurken ernten.

Gurke Iwa

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Hellgrüne, kurze Salatgurke mit ganz dünner, zarter Schale. Die Schale ist zudem komplett glatt und glänzend, es werden keine Stacheln gebildet. Geschmacklich sehr gut, leicht süßlich. Für den Eigenverbrauch eine oberleckere Sorte!
Die Pflanzen tragen zuverlässig Früchte. Sie sind jungfernfrüchtig und bilden auch ohne Bestäubung Gurken. Diese sind dann samenlos. Durch Bienen und Hummeln bestäubte Blüten bilden Früchte, die wenige Samen enthalten.
Bei einer Größe von 10cm Länge schmecken die Gurken am besten, sie können aber auch noch wesentlich größer werden.

Gurke Japanische Klettergurke

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Original japanische Sorte, die schon 1892 in den Handel gelangte. Kann sowohl am Spalier als auch auf den Boden liegend angebaut werden.
Und das Beste: trägt die ganze Saison!

Gurke Little Potato

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Tolles Muster auf der Schale! Es ist beige, gefleckt und kommt in Scheiben geschnitten voll zur Geltung, z.B. auf dem Brot. Die Früchte sind rundlich bis oval. Die Gurken sind innen hellgrün. Sie riechen schon sehr gurkig und schmecken ebenso.
Die Sorte stammt ursprünglich aus Indien und wurde im U.S. Department of Agriculture aufbewahrt, sie gehört zu den sogenannten Netzgurken. Diese Sorten waren einst sehr populär, heute findet man sie nicht mehr im Handel.
Die Pflanzen ranken nicht sehr stark, der Wuchs ist halbbuschig, also auch eine Gurke für wenig Platzangebot.
Dank der Schale können die Gurken problemlos gelagert werden. Sie halten sich lange im Kühlschrank, was sehr gut ist, denn zur Haupternte werden unzählige davon gebildet - eigentlich mehr als man essen kann.

Gurke Long de Chine

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Lange orientalische Gurke. Jung gepflückt noch mit Knubbeln, später ganz glatt und bis zu 50 cm lang. Schon um 1860 in Europa angebaut. Die Früchte können liegend verdrehte Formen annehmen. Am Spalier ganz gerade Gurken.
Bestens fürs Freiland geeignet, da sehr gesunde Blätter. Eine Japanische Varietät der Chinesischen Schlangen.

Gurke Marketmore 76

Samen
15 Korn 2,20 €

Cucumis sativus

Dunkelgrüne festfleischige Früchte bis 20 cm. Robust gegen Mehltau und Virosen. Erstklassige, unempfindliche Sorte.

Gurke Mezzo Lungo di Polignano

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Ein Juwel aus Italien!
Mezzo Lungo bildet zartschalige, lecker süßliche Gurken.
Das Fleisch ist gelbgrün getönt. Die Schale ist ganz glatt, ohne die für Gurken typischen Stacheln. Die Gurken werden 10cm lang. Sie haben die Qualitäten einer großen Salatgurke, die Größe aber einer typischen Freilandgurke. Eine Minisalatgurke, besser noch: eine Edelsnackgurke.
Die Sorte war so gut wie verschwunden, wurde aber durch ein italienisches Projekt zur Erhaltung der biologischen Vielfalt wieder zum Leben erweckt. Ursprünglich stammt sie aus der Gemeinde Polignano am Meer im Süden Italiens. Die Pflanzen zeigten bei uns keine Auffälligkeiten bezüglich besonderer Wärmebedürftigkeit, sie wuchsen bei uns im Freiland. Anfang Sommer waren die ersten Gurken reif, es ist also eine mittelfrühe Sorte. Je mehr man isst, umso mehr Früchte sind wieder dran. Man kann nicht anders, man muss sie einfach gern haben.

Gurke Miniature White

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Kleine kurze Pflanzen, die aber bei laufender Ernte doch eine beträchtliche Menge an weißen, knackigen Gurken hervorbringen.
Wir haben die Pflanzen auch im Kübel für den Balkon getestet, klappt super!

Gurke Monastyrski

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Früheste aller Sorten. Erste Früchte waren bereits Mitte Juni bereit für die Ernte. Die dünne Schale ist hellgrün, teilweise sogar weiß an der Spitze, mit schönem Farbverlauf. Sie sollten gepflückt werden, wenn sie etwa 10-15cm lang sind.
Monastyrski bringt eine extrem reiche Ernte, die ganze Pflanze ist übersät mit Früchten. Hier heißt es: alle drei Tage durchpflücken, damit man die besten Früchte erntet. Zum Glück lassen sich Gurken auch immer gut verschenken, nicht?
Der Geschmack ist ein sehr guter, ganz leicht süßlich, knackig, saftig.

Gurke Monika

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Durchgängig dunkelgrüne Früchte, die nur an der Spitze heller gefärbt sind. Eine ausgezeichnete Gurke für frischen Salat.
Es ist eine Sorte, die parthenocarp ist, also auch ohne die Bestäubung von Bienen Früchte bildet. Sie eignet sich damit auch für das Gewächshaus. Wenn Sie Probleme haben, dass Gurken bei Ihnen keine Früchte ansetzen, probieren Sie diese hier.
Die Früchte werden etwa 20cm lang und sind ordentlich breit. Die Schale ist vollkommen stachelfrei, braucht vor dem Verzehr nicht abgerieben werden.

Gurke Muncher

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Wenn ich an das letzte Gurkenjahr denke, denke ich natürlich als erstes an meine Lieblinge: Muncher ist eine davon. Die Gurken waren sehr lecker, richtig süß, nie bitter und gut gewürzt. Sie wuchsen etwas versteckt, aber ich kannte den geheimen Ort. Also endlich auch genug für mich bei meiner gurkenverrückten Familie! Die wenigsten Früchte haben es bis ins Haus geschafft, die meisten habe ich direkt an Ort und Stelle aufgegessen. Ich liebe Gurken, wenn sich schon Kerne abzeichnen, was bei einer Länge von etwa 20cm geschieht. Wer das nicht mag, muss sie eben früher ernten.
Die Schale der schlanken Früchte ist ganz glatt und dunkelgrün, das Fruchtfleisch ist gelbgrün. Sie ist zart, es besteht keine Notwendigkeit, die Früchte zu schälen.
Die Pflanzen bilden kräftige Ranken.

Gurke Parade

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus
Schöne, glatte, glänzende, dicke, dunkelgrüne Früchte.
Historische russische Sorte, die Wetterextremen gut standhält. Weder Kälte noch Hitze schaden den gesunden Pflanzen.
Bildet zuverlässig und früh viele Früchte, die bestens für Salate oder zum Einlegen geeignet sind.

Gurke Parisian Pickling

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus
Eine französische Freilandgurke welche schon um 1800 angebaut wurde.
In den Pariser Manufakturen wurde sie für die Herstellung der Cornichons, den kleinen Einlegegurken, verwendet.
Lange knackig bleibend, auch wenn sie schon größer sind.
Rezept: Einlegegurken
1kg Gurken mit 5 frischen Dillblüten, 1 Zweig Estragon und 2 TL Senfkörner in einen Steintopf schichten.
1l Wasser mit ¼ l 10%-er Essig, 2TL Salz und 2TL Zucker, aufkochen, über die Gurken gießen und mit einem Stein beschweren. Nach 3 Tagen kann gekostet werden.

Gurke Phoona Kherra

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus
Die großen Früchte können praktisch in jedem Zustand gegessen werden, denn sie werden nie bitter, bleiben immer frisch und haben ein intensives Gurkenaroma.
Jung hellgrün, später knallgelb, ausgewachsen braun und netzartig überzogen. Hält sich auch noch, wenn andere Sorten schon schlapp machen!
Diese robuste Freilandgurke stammt aus Indien.

Gurke Redlands Long White

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucumis sativus
Historische, weiße Gurke aus Australien, die heute nur noch schwer zu finden ist.
Das Fruchtfleisch ist ganz feinzellig, es knackt schon beim Zerschneiden hörbar. Und so schmeckt sie auch: ganz knackig und das bei ganz feiner Konsistenz. Sie haben noch den großartigen „altmodischen“ Gurkengeschmack, der bei modernen Sorten nicht mehr vorkommt.
Die Früchte wachsen bis zu 15cm lang.

Gurke Rhinish Pickling

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus
Die schlanken Gurken von Rhinish Pickling haben schon Ende Juni bei Vorkultur Mitte/Ende April Essreife, es ist eine frühe Sorte.
Die Farbe variiert von weiß an der Spitze über hellgrün zu dunkelgrün am Stiel. Die Gurken sind etwa 20cm lang.
Die Gurken schmecken anders als typische Salatgurken, süßlicher, lecker.
Auch in Kübeln oder alten Zinkwannen wächst diese Sorte gut, sie bildet kräftige Ranken, an denen über einen langen Zeitraum unzählige Gurken gebildet werden.
Rhinish Pickling ist eine alte deutsche Einlegegurke aus dem Rheinland, bei uns jedoch nicht mehr zu finden, einzig von Liebhabern in Übersee wird sie bis heute erhalten.
Würzig als Snackgurke, toll im Salat, perfekt als Einlegegurke in echter Senfsoße.
Rezept: 2,5 kg Gurken, 3/4 Liter Weißweinessig, 1/4Liter Wasser, 300g Zucker, 500g Senf, einige Senfkörner.
Gurken schälen, in dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen, stehen lassen, das austretende Wasser abgießen, die Gurken kurz abbrausen.
Essig, Wasser, Zucker und Senf aufkochen, Gurken kurz hineingeben und heiß in Gläser füllen.

Gurke Richmond Green Apple

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucumis sativus
Außergewöhnliche Gurkensorte, sie bildet nämlich runde Gurken aus. Schneidet man die Früchte in Scheiben, erkennt man eine niedliche Blümchenform.
Die Schale ist hellgrün mit weiß. Der Geschmack ist hocharomatisch, intensiv würzig, es ist ein echtes Schätzchen!
Die Pflanzen bilden eine ungeheure Vielzahl von Gurken, mehr als man allein essen kann. Hier braucht man Hilfe!
Die Gurken eignen sich aber auch gut zum Einlegen, sie sehen im Glas ganz besonders appetitlich aus!
Richmond Green Apple ist eine alte Gurkensorte aus Australien.
Die Pflanzen wachsen im Freiland bestens.

Gurke Riesen Schäl

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Eine Gurke auch zum Kochen!
Riesen Schäl bildet riesige, glatte Früchte mit hohem Fleischanteil. Die Früchte werden geschält (Name!) und so verarbeitet. Die Konsistenz vom Fruchtfleisch ohne Kerngehäuse ist viel fester und weniger wässrig als bei anderen Gurken. Bestens geeignet für süße Senfgurken oder als Schmorgurken.
Rezept: Schmorgurken
1 Gurke schälen, in Hälften schneiden, das Kerngehäuse entfernen. Gurken nochmals halbieren, die Viertel in Stücke schneiden.
1 kleingehackte Zwiebel, 3 EL Senfkörner in Butter anbraten. Gurkenstücke zugeben und zugedeckt etwa 5min ziehen lassen. Mit Wasser halb auffüllen, salzen und pfeffern, weitere 10min dünsten. Zum Schluss 1 Becher Sahne zugeben, fertig.

Gurke Russian Pickling

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Sehr, sehr leckere Freilandgurke. Unheimlich knackig, süß und saftig, sehr gut nach Gurke schmeckend. Definitiv eine der besten Gurken überhaupt!
Wächst im Freiland zu 15cm langen und 7cm breiten hellgrünen Früchten heran.
Diese neue Lieblingssorte stammt aus Russland.

Gurke Sikkim

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucumis sativus ssp. sikkimensis

Historische Gurke aus Sikkim, im Nordosten Indiens. Die Früchte werden groß und dick, meist um die 500g schwer. Die reife Frucht ist einzigartig dunkelbraun, überzogen mit einem Netzmuster. Roh oder gekocht sehr lecker, knackig, süß, gurkig, ein Aroma mit WOW-Effekt! In Indien werden die Gurken auch gern in schnellen Pfannengerichten verarbeitet.
Ganz jung geerntete Früchte sind noch dunkelgrün, das Aroma ist im dunkelbraunen Stadium aber noch intensiver, noch besser.
1848 das erste Mal von einem Europäer beachtet, es war Sir Joseph Hooker, ein bedeutender englische Botaniker. Sikkim ist übrigens keine Gurkensorte, es ist eine Art, die nur im Himalaya vorkommt.
Schnelles Einlege-Rezept:
Gurken in Scheiben schneiden. In ein sauberes Glas abwechselnd Gurken und Weinblätter schichten. Ein paar Stängel Kümmelthymian dazu. Wasser mit 1 gehäuften EL Salz, 50 ml Weißweinessig aufkochen, aufgießen und verschließen. Hält 1-3 Monate, bei kühler Lagerung.

Gurke Spacemaster

Neu

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Buschig wachsende Gurkensorte, es wachsen mittelgrüne mit weißen Linien überzogene Früchte. Jung noch schlank und schmal (wie zugespitzte Raketen), ältere Früchte gehen mehr in die Breite, die Früchte werden dann rundlicher. Größere Exemplare enthalten Kerne, die ebenfalls süßlich schmecken. Die Schale ist mitteldick, empfindliche Gemüter würden sie abschälen, was aber nicht wirklich nötig ist.
Das Aroma hat schon was gewürzgurkiges. Frisch essen oder Einlegen.
Diese Buschgurke eignet sich prima für den Anbau in Töpfen oder Trögen.

Gurke Straight Eight

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Eine alte Sorte aus den USA. Sie hat 1935 den Preis für die beste Gurkensorte gewonnen. Sie wurde nach ihren perfekt geraden (=straight), 8-Zoll (=eight) langen Früchten benannt. Das entspricht 20cm. In dieser Größe sollten sie auch geerntet werden, sie können aber noch viel größer werden.
Sie sind dunkelgrün und von hoher Qualität und bis heute beliebt bei Hobbygärtnern in den ganzen USA.

Gurke Tanja

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Eine klassische, lange Sorte aus Europa. Selbstverständlich samenecht.
Viele Gärtner denken, man benötigt ein Gewächshaus, um solche Gurken anzubauen, aber das ist nicht nötig. Tanja ist eine Sorte, die auch draußen gedeiht und das völlig unproblematisch.
Pro Pflanze werden etwa 20 Früchte gebildet, die den ganzen Sommer über geerntet werden können. Die Gurke haben einen feinen, abgerundetem Geschmack.

Gurke True Lemon

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Diese Gurke ist rund und gelb und ungeheuer schmackhaft – eine im doppelten Sinn süße Universalgurke.
Extrem produktiv!
Schon 1894 in Pennsylvania gezüchtet.

Gurke White Emerald

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Komplett hellgrüne Gurkensorte aus Thailand. Die hellen Gurken sieht man besser an der Pflanze, damit ist das rechtzeitige Ernten garantiert. Von einer Pflanze kann man über ein Dutzend Früchte ernten.
Die Früchte werden etwa 12cm lang, zylindrisch geformt. Der Geschmack ist knackig, saftig, erfrischend.

Gurke White Wonder

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Cremeweiße Gurke mit exzellentem Geschmack. Bleibt auch ausgewachsen weiß. Dann sind die Gurken 25cm groß. Ideal als Salatgurke oder zum Einlegen. Heute ist diese Sorte von 1893 vielgesucht und kaum gefunden.

Gurkenmelone Armenian

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo var. flexuosus

Das ist eigentlich keine Gurke im botanischen Sinn, es ist eine besondere Form der Honigmelone, die gern im Mittelmeerraum und am Schwarzen Meer gegessen wird. Die Konsistenz ist nicht so saftbetont wie bei Honigmelonen, sondern eher knackig wie bei einer Gurke.
Die Früchte werden am besten geerntet, wenn sie 25cm lang sind. Sie bleiben hellgrün und ein Gurkensalat aus den Früchten gibt schöne geriffelte Scheiben.
Es ist eine Salatgurke für das Gewächshaus oder den Folientunnel. Wer hat, kann sie auch an einen warmen, sonnigen Platz im Freiland setzen. Mit einem Gerüst zum Klettern bilden sie lange, gerade Früchte; auf dem Boden liegend angebaut, krümmen sich die Früchte leicht.

Gurkenmelone Carosello Mezzo Lungo di

Neu

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo var. flexuosus

Das hat noch keiner gesehen! Die Früchte sind ganz flauschig weich überzogen! Kurios!
Die Farbe ist hellgrün, sie Früchte haben deutliche Rillen.
Der Geschmack ist lecker, ein bisschen süßlicher als normale Gurken, die Konsistenz etwas fester. Der Wassergehalt ist geringer. In ganz dünne Scheiben geschnitten, z.B. als Belag für Brot, die Schale nicht abschälen, man merkt es auf der Zunge nicht.
Diese witzige Gurkenmelone stammt ebenfalls aus der Gemeinde Polignano in Italien.

Gurkenmelone Tondo di Manduria

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo var. flexuosus

Noch eine Gurkenmelone, diesmal aber mit der Konsistenz einer Honigmelone. Die Früchte sind ungeheuer saftig.
Sie werden geerntet, wenn sie etwa handtellergroß sind. Es kommen runde als auch ovale Früchte vor. Die Grundfarbe ist hellgrün mit dicken, dunkelgrünen Streifen und einer leichten Rippung.
Die Früchte schälen, dann hat man reines, nach Gurke schmeckendes, süßes, zart schmelzendes Fruchtfleisch! Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.
In Italien werden solche Gurkensorten, die botanisch gesehen eigentlich Honigmelonen sind, öfter angebaut, bei uns kennt man sie kaum.

Gurkenmix

Samen
15 Korn 2,70 €

Cucumis sativus

Mix aus verschiedenen Gurkensorten mit unterschiedlicher Fruchtgröße, Form und Farbe. Interessant, weil man damit mehrere Gurkensorten auf einmal testen kann.
Freilandgurkenmischung.

Mexikanische Minigurke

Samen
15 Korn 3,20 €

Melothria scabra

Auch Mäuse-Melone genannt, weil die kleinen Gürkchen wie Wassermelonen aussehen.
Sie schmecken etwas süßer als normale Gurken. Ältere Früchte bekommen ein Zitronenaroma, sie schmecken dann wie sauer eingelegte Gurken! Bringt ab Sommer im Freiland bis zum ersten Frost laufend Früchte hervor.
Eine Kletterpflanze mit Spaß-Potential.

West Indian Gherkin

Samen
15 Korn 3,20 €

Cucumis anguria

Eine weitere Gurkenart, diesmal aus Westindien, die traditionell roh, gekocht oder eingelegt gegessen wird. Die hellgrünen Früchte sind tropfenförmig und haben sichtbare „Stacheln “ ausgebildet. Diese sind jedoch weich, also eine harmlose Attrappe. Die Früchte schmecken gurkig, aber süßlicher, jedoch nicht fruchtig süß, sondern nur soviel Süße um den Gurkengeschmack herauszuheben.
Viele, die diese Gurke bereits probiert haben, finden den Geschmack intensiv, irre lecker; vor allem eingelegt, wenn die Gurken gerade mal 3cm erreicht haben. Als Gemüse erntet man sie, wenn sie etwa handtellergroß sind.
Vom Fruchtfleisch her etwas fester als normale Gurken, das Kerngehäuse enthält nicht so viel Saftanteil. Die Gurken haben die Konsistenz, mit der man auch gut kochen kann. Sie können geviertelt und der Gemüsepfanne oder dem Curry zugegeben werden.
Es sind niedliche, kleine Pflanzen. Durch die geringe Größe der Pflanzen und die lange Erntezeit bis Ende August auch eine Gurke für den Balkon, im Kübel oder Kasten. Das Laub ist zierlich und gefiedert. An diesen Blättern sieht man, dass es keine normale Gurke sein kann.

Heimische Pflanzen

Gundermann blaublühend

Pflanze
2,50 €

Glechoma hederacea

Ein heimisches Wildkraut. Die Blätter schmecken in Wildkräutersalaten sehr gut. Der Geruch erinnert an würzige schwarze Johannisbeeren.
Die Blätter sind reich an Vitaminen, Mineralstoffen und ätherischen Ölen. Die kriechende Pflanze ist immergrün.Kommt am besten in Ampeln oder Töpfen zur Geltung.
Als Bodendecker auf Beeten wird Unkraut unterdrückt, andere Pflanzen werden nicht bedrängt.
Auch ein wichtiges Heilmittel. Der Tee wird bei Bronchialasthma, Nebenhöhlenentzündung, Blasenentzündung und zur Anregung des Stoffwechsels und der Blutbildung getrunken.
Bei schlecht heilenden, entzündeten Wunden kann Gundermann manchmal Wunder bewirken.
Ein Rezept von Susanne Fischer-Rizzi:
Gundermannblätter werden fest in ein Schraubglas gefüllt und in die Sonne gestellt. Nach mehreren Tagen hat sich ein eine helle Flüssigkeit am Boden des Glases gebildet, diese abseihen und dunkel aufbewahren. Die Wunden damit einstreichen.

Gundermann weißbunt

Pflanze
2,50 €

Glechoma hederacea ‚Variegata’

Weißbunte Blätter bringen ein bisschen mehr Helligkeit in dunkle, schattige Ecken. In der Sonne bekommen sie zusätzlich einen pinkfarbenen Ton und sind dann dreifarbig.
Rezept: Gundermann-Paprika-Salat
3 Paprikas, 1 Apfel, 1 gekochtes Ei in Streifen schneiden. 1 Zwiebel und 50g Feta würfeln, zusammen mit 50g Gundermannblättern vermischen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Essig, Dill und deutschem oder französischem Estragon abschmecken. Schmeckt wunderbar erfrischend in der glühenden Sommerhitze!

Bärwurz

Samen
20 Korn 2,70 €

Meum athamanticum

Kräftig-deftig schmecken die feinen Blätter. Sie sind reich an ätherischen Olen. Der Geschmack liegt etwas zwischen Liebstöckel, Dill und Petersilie.
In Bayern, da, wo Bärwurz u.a. heimisch ist, wird ein Schnaps hergestellt, der als verdauungsfördernder ‚Absacker’ nach dem Essen getrunken wird.

Mädesüß

Samen
50 Korn 2,70 €

Filipendula ulmaria

Ein Mädesüßbad, bei dem zwei Hand voll der Blüten ins Badewasser gegeben werden, hilft bei Verspannung, stressbedingten Kopfschmerzen und strafft die Haut, die sich hinterher sanft wie ein Babypopo anfühlt.
Die Pflanze enthält Salicylate, das sind aspirinähnliche Substanzen. Als Geheimtipp unter Models ist es verbreitet nach einem langen Tag mit zwei Apirin im Wasser baden zu gehen. Wir haben es besser, denn wir haben noch den Duft dazu!
Die Blüten wurden früher auch zum Aromatisieren von Wein und Met verwendet.

Pimpinelle

Samen
20 Korn 1,20 €

Sanguisorba minor

Die frischen Blätter enthalten wie viele andere Kräuter sehr viel Vitamin C und verleihen Salaten, Käse, Suppen und belegten Broten ein frisches Nussaroma mit Gurkengeschmack.
Die Blätter können auch Teemischungen beigegeben werden, sie enthalten eine Substanz, die Karies vorbeugt.

Waldmeister

Samen
20 Korn 2,20 €

Gallium odoratum
Ein absoluter Klassiker ist die Maibowle.
Dazu wird das Kraut noch vor der Blüte abgeschnitten und gebündelt. Wichtig ist, dass diese Bündel mindestens drei Stunden, besser noch einen ganzen Tag, angetrocknet werden, sonst entwickelt sich nicht das typische Aroma.
Rezept: Waldmeisterbowle
Zwei Handvoll Stängel abschneiden, bündeln und antrocknen.
Kopfüber in eine mit einer Flasche Weißwein gefüllte Schüssel hängen und 2 Stunden ziehen lassen. Vor dem servieren mit einer Flasche Sekt auffüllen und nach Geschmack süßen.

Himbeeren

Himbeere Bois Blanc

Pflanze
9,90 €

Rubus idaeus
Eine alte, französische Sorte aus dem Gebiet Haute-Savoie, einer Region im Osten Frankreichs. Sie ist nur lokal verbreitet.Die Pflanzen bilden rote Früchte. Diese sind mittelgroß, sehr saftig und sehr gut gewürzt.
Der Name ‚Bois Blanc' bedeutet ‚Weißes Holz' und bezieht sich auf die weißlich bereiften Triebe.
Es ist eine Herbsthimbeere, die an einjährigen Ruten im Herbst trägt als auch an den gleichen Ruten ein weiteres Mal im darauffolgenden Sommer.

Himbeere Fallgold

Pflanze
9,90 €

Rubus idaeus
Gelbe gleichmäßig geformte Früchte, die außergewöhnlich süß sind und dabei fast keine Säure aufweisen. Schön ist der Anblick, wenn im Herbst die Sonne durch die Früchte scheint. Sie leuchten dann schon von weitem. Diese Sorte wurde 1967 in den USA selektiert.

Himbeere Framita

Pflanze
9,90 €

Rubus idaeus
Dornenlose Ruten! Sehr große, dunkelrote Beeren.
Zufallsmutation der bekannten Himbeersorte Zefa 2, die 1978 in der Schweiz entdeckt wurde.
Das Aroma ist sehr angenehm. Sommerhimbeere.
Rezept: Marmelade aus Aprikosenerdbeere und Himbeere Framita
200g Aprikosenerdbeeren, 100g Himbeere Framita
pürieren und in einen Topf geben. 175g Gelierzucker dazugeben und 3 min kochen. Heiß in Gläschen füllen.
Eine besondere Marmelade mit einem einzigartigem Aroma!

Himbeere Gelbe aus Siebenbürgen

Pflanze
9,90 €

Rubus idaeus
Die Früchte haben eine auffällige Form: sie sind flach-rundlich. Jede Einzelfrucht besteht aus vielen kleinen Segmenten, so dass die Form beinahe bei jeder Frucht perfekt ausgebildet ist.
Der Geschmack ist köstlich, sehr gut ausgewogen der Zucker-Säure Anteil, sehr aromatisch, fein parfümiert mit blumigen Noten.
Der Erntezeitpunkt liegt im Juni/August.
Siebenbürgen, mit seiner wechselhaften Geschichte, liegt heute in Rumänien.

Himbeere Georges Wonder

Pflanze
9,90 €

Rubus idaeus
Stachellose, neue Sorte, die bei uns entstanden ist.
Der Geschmack ist sehr süß mit wenig Säure. Das Aroma ist voll himbeerig, die Süße steht dabei im Vordergrund.
Die Früchte sind typisch himbeerrot. Die Beeren sind recht groß.
Die einzelnen Segmente sind ungegelmäßig angeordnet.
Die Früchte reifen Mitte Juli. Die Ruten lassen sich nach dem Abtragen ganz bequem zurückschneiden, kein Kratzer mehr, keine Stacheln, die in den Fingern stecken. Wer kleine Kinder hat, wird die glatten Stängel lieben!
Es ist eine Absaat der intensiv gewürzten Winklers Sämling.

Himbeere Glen Coe

Pflanze
9,90 €

Rubus idaeus
Violette Früchte. Keinerlei Dornen an dieser Sommerhimbeere. Treibt keine Ausläufer wie die typischen Himbeeren, sondern wächst eher als Busch.
Der Schnitt ist ähnlich wie bei Himbeeren, einfach die abgetragenen Ruten bodennah abschneiden; sie werden durch neue ersetzt, die aus dem Zentrum der Pflanze sprießen.
Lange gebogene Ruten zeigen die Verwandtschaft zur Schwarzen Himbeere. Und noch eines haben Sie von diesem Elternteil geerbt: die schönen rundlichen Früchte.
Anderer Elternteil ist eine rote Himbeere.
Diese Sorte ist in Schottland entstanden.

Himbeere Golden Queen

Pflanze
9,90 €

Rubus idaeus
Eine Sommerhimbeere aus den USA mit goldgelben Früchten.Manche Früchte sind rosa überhaucht, ein sortentypisches Merkmal von Golden Queen.
Die Früchte sind weich, süß und delikat gewürzt. Sie sind von sehr guter Qualität.
Es ist eine Sorte für den Hausgarten, die weichen Früchte halten sich nicht lange, sie sollten frisch vom Strauch oder zügig verarbeitet gegessen werden.
Die Sorte entstand 1882. In einer großflächigen Pflanzung einer rotfrüchtigen Sorte im Bundesstaat New Jersey entdeckte Esra Stockes eine Pflanze mit gelben Früchten und selektierte diese.

Himbeere Goldmarie

Pflanze
9,90 €

Rubus idaeus
Herrlich orange gefärbte Herbsthimbeere mit großen Früchten.
Das Aroma ist sehr ausgewogen, nicht einfach nur süß.
Eine ältere österreichische Landsorte.

Himbeere Korbfüller

Pflanze
9,90 €

Rubus idaeus
Kräftig gewürztes, saftiges Aroma der Beeren. Nicht so süß, aber lecker! Die weichen Beeren zergehen auf der Zunge!
Diese sehr gute altbewährte Herbsthimbeere aus Königsberg ist heute fast verschwunden.

Himbeere Sucrée de Metz

Pflanze
9,90 €

Rubus idaeus
Sorte von 1866 aus der Baumschule Simon-Louis in Frankreich. Besonders stark gezuckerte Früchte mit einer ausgeglichenen Säure. Die delikaten Früchte sind leuchtend gelb-orange, relativ klein, dafür umso zahlreicher. Die ersten reifen sehr zeitig, nämlich als erste im Jahr schon vor den Sommerhimbeeren, ein zweites Mal dann im Herbst.

Himbeere Superlative

Pflanze
9,90 €

Rubus idaeus
Im Späthbuch von 1930 wird die Himbeere Superlative noch empfohlen, und zwar folgendermaßen: „....sehr gross, schön dunkelrot, festfleischig, saftreich, süß und vorzüglich gewürzt. Für den Rohgenuss wie für wirtschaftliche Zwecke eine Sorte ersten Ranges....“ Heute ist diese Sorte leider verschwunden.
Die Sorte ist noch viel älter als 1930. Sie wurde 1877 von J. Merryfield in Dover gezüchtet und 1888 von Bunyard eingeführt.
Die Pflanzen wachsen aufrecht. Sie lieben guten, nährstoffreichen Boden. Bei optimalem Standort ist mit Massenertrag zu rechnen.

Himbeere Surprise d’Automne

Pflanze
9,90 €

Rubus idaeus
Surprise d’Automne ist eine gelbe Herbsthimbeere, deren Erntezeit sich bis ganz weit in den Herbst hinein erstreckt.
Selbst wenn man glaubt, die Himbeerzeit wäre nun vorbei – Surprise d’Automne bildet als einzige immer noch Früchten bis in den Spätherbst. Die Früchte schmecken ausgesprochen lecker, sie sind reich an Aromen. Eine Sorte mit Geschmacksqualitäten höchster Güte!
Entstanden ein Jahr vor der Sucrée de Metz in der gleichen Baumschule.

Himbeere Willamette

Pflanze
9,90 €

Rubus idaeus
Dunkelrote Beeren reifen zahlreich an der Pflanze. Es ist eine Sommerhimbeere, die ab Juli reift.
Der Geschmack ist sehr gut, so wie eine Himbeere schmecken soll: mit ausgewogenem Zucker-Säure Verhältnis und einer anständigen Portion Himbeeraroma. Was zu erwarten ist, denn ein Elternteil die die legendäre Lloyd George.
Die Beeren sind relativ fest, was gut ist, denn so kann man sie eine Weile lagern - sollten sie erst später gegessen oder zu einem leckeren Kuchen verarbeitet werden. Sie lassen sich gut pflücken, sie lösen sich leicht vom Zapfen und sie zerfallen nicht.

Himbeere Winklers Sämling

Pflanze
9,90 €

Rubus idaeus
Rundliche Früchte mit allerbestem Waldhimbeeraroma und großen saftigen Teilfrüchten. Am besten direkt vom Strauch in den Mund wandern lassen!
Diese Sommerhimbeere ist in Deutschland um 1900 entstanden.

Himmlische Beeren

Amerikanische Himbeere violett

Pflanze
9,90 €

Rubus strigosus
Das ist eine amerikanische Verwandte unserer Waldhimbeeren. Der Strauch wird nicht so hoch, etwa nur einen halben Meter und wächst auch ansonsten züchtig.
Die Beeren sind hocharomatisch! Amerikanische Himbeeren sind normalerweise rot, wir haben eine Auslese mit violetten Beeren.
Rar.

Boysenberry

Pflanze
9,90 €

Rubus ursinus × idaeus
Die Früchte sind groß, dunkel aber nicht schwarz gefärbt und haben ein exzellentes Aroma.
Entwickelt wurde sie schon 1920 von Rudolp Boysen, USA.
Entstanden aus einer Vielfachkreuzung (Pflanze von Luther Burbank) und einer Loganberry. Der Elternteil von Luther Burbank enthält die Europäische Waldhimbeere (Rubus ideaus), die europäische Brombeere (Rubus fruticosus) und amerikanische Kratzbeere (Rubus arboriginum).

Die dabei neu entstandene Beere fanden wenig Beachtung und fiel schnell wieder in Vergessenheit.
In den späten 1920er Jahren begann ein Mann namens Darrow im Auftrag des US-Agrarministerium mit der Suche nach neuen Beeren. Er wandte sich an den Farmer Knott, der für sein Fachwissen bezüglich Rubus bekannt war. Beide - Darrow und Knott - begaben sich zum Hof von Boysen, doch dieser hatte ihn bereits verkauft. Aber sie fanden noch einige wenige, stark vernachlässigte Pflanzen und retteten sie.
Knott baute ein paar davon auf seiner eigenen Farm an und begann mit dem Verkauf der Beeren. Er merkte bald, dass die Menschen immer wieder die große, leckere Beere wollten.
Auf die Frage, wie sie genannt werde, sagte Scott seinen Kunden „Boysenberry“, der Name war geboren.
Die Beere wurde immer beliebter, so kochte man nun auch Früchte ein um den Bedarf zu decken, was die Farm letztendlich berühmt machte.
Noch heute wird diese Beere kommerziell in Teilen der USA angebaut.

Chinesische Himbeere Ambra

Pflanze
9,90 €

Rubus cockburnianus
Ja, liebe Rubusfreunde: Ihr Herz darf höher schlagen!
Es ist die vielgesuchte, ambrafarbene Variante.
Sie sind sehr wohlschmeckend, parfümartig duftend. Wie eine richtig gute Himbeere schmeckend und doch noch ganz anders.
Die unreifen Früchte sind wie die Triebe türkis gefärbt. Eine Augenweide!

Chinesische Himbeere blau

Pflanze
9,90 €

Rubus cockburnianus
Die Chinesische Himbeere ist eine Rubusart, die im asiatischen Raum, jedoch gehäuft in China vorkommt.
Die Triebe sind leuchtend türkisgrün gefärbt.
Sie hat kleine dunkelblaue, sehr aromatische Früchte. Es ist ein einmaliges Himbeeraroma mit fein malzigen Nuacen, welches in der Luft schwebt, sobald die Früchte reif sind.

Dorman Red

Pflanze
8,90 €

Rubus parvifolius x Dorsett
Eine relativ neues Beerenobst, welche aus einer australischen Rubus-Art und einem mir unbekannten Teilnehmer gezüchtet wurde. Rubus parvifolius bildet sehr kleine Früchte, bei der Sorte Dorman Red kommen sie einem dagegen riesig vor! Sie haben einen Durchmesser von 3cm und sind glänzend durchscheinend rot. Sie schmecken süß und fruchtig, dabei wenig Säure. Insgesamt eine empfehlenswerte neue Beere.
Reife Früchte kann man ab Mitte Juli ernten, sie reifen in mehreren Etappen, so dass man über einen langen Zeitraum etwas davon hat.

Erdbeer-Himbeere

Pflanze
9,90 €

Rubus illecebrosus

Die Früchte sehen Erdbeeren ähnlich und werden für Rubus ungewöhnlich groß, 5cm-Wummer sind ganz normal. Die Pflanzen tragen schon an einjährigen Trieben und vermehren sich durch Wurzelausläufer wie Himbeeren.
Der Geschmack der Früchte ist lieblich.
Optisch sehr auffallend, es war schwer ein Foto zu machen, waren doch ständig die Früchte im Probiergarten abgefuttert!

Goldbeere

Pflanze
9,90 €

Rubus xanthocarpus

Eine kleine Himbeerart, die etwa 20-30cm hoch wird. Das Wachstum gleicht einem Zwergstrauch. Die Früchte sind orange und aus großen Segmenten zusammengesetzt. Sie können im Sommer geerntet werden. Sie sind etwa 1,5cm groß.
Der Geschmack ist angenehm süß-säuerlich, an Ananas erinnernd. In den Niederlanden wird sie deshalb auch Ananashimbeere genannt.
Die Goldbeere stammt aus China und wächst wild in den Provinzen Gansu, Anhui, Shaanxi und Yunnan. Die Chinesen essen sie roh oder verarbeiten sie zu Marmelade, aus ihr wird sogar Wein hergestellt.

Japanische Weinbeere

Pflanze
9,90 €

Rubus phoenicolasius

Erfrischend weinartiger Geschmack. Die durchscheinenden Beeren glänzen im Sommer verlockend und sind eine willkommene Abkühlung an heißen Tagen. Die Pflanze ist über und über mit weichen, roten Drüsenhaaren bedeckt, sehr skuril!

Lachsbeere Olympic Double

Pflanze
9,90 €

Rubus spectabilis

Eine Sorte der Lachsbeere mit gefüllten, rosa Blüten. Und wer hätte das gedacht: sie bilden große, rote Früchte! Diese sind etwa 3cm groß.
Aus unserer Dokumentation: "Wir sind uns nicht ganz sicher, ob die Lachsbeeren selbstfruchtbar sind. In der Literatur wird die Art als selbstfruchtbar angegeben.
Beide Sorten - Lachsbeere orange und Olympic Double - wachsen bei uns nahe beieinander und tragen Früchte. Isoliert angepflanzt, war das nicht immer so."

Lachsbeere orange

Pflanze
9,90 €

Rubus spectabilis

Wunderschöne, große, rosa Blüten. Allein für diese Blütenpracht lohnt es sich schon, diese Pflanze in den Garten zu setzen.
Die Lachsbeere ist an der nordamerikanischen Westküste der USA heimisch, sie ist von Alaska bis nach Kalifornien verbreitet. Dort trägt sie den Namen Salmonberry, was wörtlich übersetzt Lachsbeere heißt. Der Name rührt wohl daher, dass die Indianer diese Beere zusammen mit getrockneten Lachsroggen verzehrt haben sollen.
Es gibt Pflanzen, die rote Früchte hervorbringen oder welche - wie diese hier - mit orangefarbenen Beeren. Sie sind etwa so groß wie eine Himbeere und im Sommer reif. Sie sind saftig und haben einen sehr guten Geschmack.

Loganberry

Pflanze
9,90 €

Rubus x loganobaccus

Der ehemalige Lehrer James Harvey Logan kam 1882 auf die Idee, Himbeere mit einer Brombeere zu kreuzen. Die gewonnen Samen säte er aus. Unter den Sämlingen fand er eine Pflanze, die große Früchte mit der Form einer Brombeere und der Farbe ähnlich der Himbeere bildete. 1893 wurde diese Beere von der Universität Kaliforniens nach ihm benannt: die Loganbeere. Die Beere wird seitdem in großem Ausmaß kommerziell angebaut, Hauptanbaugebiet ist Kalifornien. In Europa ist sie nahezu noch unbekannt. Das feine Aroma ist auch eine Mischung aus beiden: süß säuerlich, eben vortrefflich!

Oregon-Himbeere gelb

Pflanze
9,90 €

Rubus leucodermis var. alba

Die Oregon-Himbeere ist eine Wildart mit normalerweise schwarzen Früchten. Ein Zufallssämling brachte jedoch gelbe Früchte! Eine ausgefallene Rarität! Das Aroma ist mild fruchtig.Die Beeren reifen früh, schon ab Mitte Juni.

Schwarze Himbeere

Pflanze
9,90 €

Rubus occidentalis

Eine weitere Wildart, die aus Nordamerika stammt. Die Früchte sind bei Reife komplett schwarz und haben ein interessantes Aroma. Sie werden an langen, auffallend türkisfarbenen Ruten gebildet. Völlig unkompliziert und schnell wachsend.

Tayberry

Pflanze
8,90 €

Rubus fruticosus x idaeus

Die großen Beeren sind langgestreckt und weinrot gefärbt.
Die Tayberry ist in Schottland aus der Loganberry in Verbindung mit einer Brombeere entstanden. Sie wurde nach dem Fluss Tay benannt.
Der Strauch wächst aufrecht und bildet keine Wurzelausläufer. Die Beeren werden an zweijährigen Ruten gebildet. Sie reifen früh, schon ab Mitte Juni.
Die Früchte direkt vom Strauch sind sehr lecker, als Kuchenbelag eine Köstlichkeit!

Tayberry Buckingham

Pflanze
9,90 €

Rubus ‚Tayberry Buckingham'

Dornenlose Sorte der Tayberry. Sie lassen sich angenehm beernten.
Die langen Ruten sind nicht ganz so kältebeständig wie die der normalen Tayberry.

Weiße Zimthimbeere

Pflanze
9,90 €

Rubus parviflorus

Die weißen rosenähnlichen Blüten duften leicht nach Zimt, dann erscheinen die roten saftigen leckeren Käppchen. Herrlich aromatisch, auch wenn immer wieder etwas anderes geschrieben wird – wohl von Autoren, die noch nie eine Zimthimbeere gekostet haben!
Die Triebe sind vollkommen stachellos.

Zimthimbeere

Pflanze
9,90 €

Rubus odoratus

Die Früchte sind nicht von der Weißen Zimthimbeere zu unterscheiden, auch nicht geschmacklich. Wären da nicht die auffallenden rosa Blüten! Die Pflanzen blühen über zwei Monate hindurch, was toll ist, genauso lang erstreckt sich dann die Ernte, was auch toll ist!

Hirse

Braunhirse

Samen
300 Korn 1,90 €

Panicum miliaceum

Braunhirse ist eines der mineralstoffreichsten Getreide der Erde. Sehr reich an Kieselsäure, Fluor, Phosphor, Eisen, Magnesium, Kalium und Zink, ebenso an Vitaminen der B-Gruppe B1, B2, B6 und Folsäure.
Seinen Namen verdankt Braunhirse der rötlich-braunen Farbe der einzelnen Körner.
Neudings erlebt diese Hirse einen regelrechten Aufschwung, vor allem aufgrund des hohen Gesundheitswert und weil sie bei verschiedenen chronischen Leiden, wie z.B. Arthrose, erfolgreich Linderung verschafft hat.
Der Anbau im Garten ist denkbar einfach: aussäen, im Herbst ernten. Braunhirse gedeiht überall.
Die Samen einfach mit einer Kaffeemühle oder ähnlichem mahlen und z.B. in Smoothies rühren, in das Müsli geben oder zum Andicken von Suppen und Soßen verwenden.
Die Nährstoffe werden sowohl pur als auch gekocht vom Körper sehr gut aufgenommen.
Die Pflanzen wachsen grasartig - Braunhirse gehört auch zu den Süßgräsern. Die Pflanzen werden etwa 1m hoch. Oben bilden sich die Samenstände.

Grüne Moharhirse

Samen
470 Korn 2,20 €

Setaria italica

Eine kleine Hirse, vom Typ her eine Kolbenhirse. Die Moharhirse stellt die Stammform der Kolbenhirse dar.
Die Pflanzen werden nicht so ausladend wie ihre Kollegen.
Die Samenstände sind begrant, soll heißen sie sind von vielen Härchen umgeben. Sie fühlen sich richtig flauschig an und sind sehr dekorativ.
Diese Hirse kann man ebenfalls essen, sie ist aber etwas schwieriger zu reinigen.
Vor allem in China ist diese Art noch weit verbreitet und blieb selbst nach Einführung von Weizen und Gerste ein Grundnahrungsmittel.

Kolbenhirse gelb

Samen
310 Korn 1,90 €

Setaria italica

Die Kolbenhirse zählt zu den Hirsen mit großer Bedeutung.
Hauptanbaugebiete sind China, Mittelasien und Indien, sie wird aber auch in Europa und Amerika feldmäßig gesät.
Noch bevor es Gerste und Weizen gab, wurden die Samen in Form von Brei gegessen. Heute dienen sie nur noch als Vogelfutter oder zu Dekorationszwecken.
Ähnlich wie Reis, schmeckt es als Beilage gut. Dafür werden je Tasse Hirse etwa drei Tassen Wasser oder Gemüsebrühe hinzugefügt, aufkochen lassen und für etwa 15 min auf kleiner Flamme garen, bis das Korn weich ist.

Kolbenhirse rot

Samen
280 Korn 1,90 €

Setaria italica

Rote Form der Kolbenhirse aus Frankreich. Die Kolben sind dicht besetzt mit den roten Körnern.
Die Samenstände sind bilden keine Granen, sind also sehr einfach zu ernten.
Die Pflanzen sind völlig anspruchslos. Sie brauchen keine Pflege, keinen Dünger und keine zusätzlichen Wassergaben. Die endgültige Höhe beträgt 1,2m.
Es ist auch eine sehr hübsche Gartenpflanze, denn das Laub färbt sich im Herbst rot.
Die Samen wie Reis kochen! Lecker als Beilage oder als Salatzugabe.

Manna Hirse

Samen
400 Korn 1,90 €

Setaria italica

Manna-Hirse ist eine kleine Hirsesorte. An den grasartig wachsenden Pflanzen bilden sich rötlich getönte Kolben.
Gedroschene Samen haben eine orangerote Farbe.
Wer Vögel in seinem Garten anlocken und beobachten möchte, sollte diese Hirse pflanzen. Alle, die die Samen ernten möchten, sollten sich beeilen, denn Vögel lieben die Pflanze!
Ab Mai nach den Eisheiligen gesät, kann man Ende August erste reife Kolben ernten. Diese abschneiden und über Kopf in einem Stoffbeutel aufhängen. Später die Samen nur noch ausdreschen, trocken und kühl aufbewahren.
Zubereitung ist einfach: In Milch gekocht, mit Rosinen und Honig gesüßt, wie der süße Hirsebrei im Schlaraffenland.

Mohrenhirse

Samen
200 Korn 2,20 €

Sorghum bicolor

Eine 1,5m hohe Hirse mit schwarzen, dekorativen Samenständen. Es ist ein Riesengras.
Jede Pflanze bildet mehrere Samenstände. Es sind dicke, kompakte Ähren.
Die Mohrenhirse stammt aus Afrika und wird noch heute angebaut. Es ist dort ein wichtiges Getreide für Hirsebrei, aber auch zur Herstellung von Hirsebier. Die Körner dienen auch als Futter für die Hühner. In Indien werden die Samen gemahlen und als Fladenbrot gegessen.
Ganze Körner werden Gemüsecurrys beigegeben.
Die Pflanzen haben die Fähigkeit, ihr Wachstum bei Trockenheit zu unterbrechen um dann bei Feuchtigkeit in Form von Regen wieder fortzusetzen.

Perlhirse

Samen
120 Korn 2,20 €

Pennisetum glaucum

Eine einjährige Pflanze mit einer Wuchshöhe von bis zu 3m.
Als Gruppe gesät sehr beeindruckend!
Die Samenstände sind dichtbesetzt mit runden Körnern, pro Fruchtstand werden zwischen 1000 und 3000 Körner gebildet.
Auch diese Hirse wird ähnlich wie Reis, zum Backen von Fladenbrot, als Hirsebrei oder zur Herstellung von Bier verwendet. Die Körner sind sehr schmackhaft. Historische Funde zeugen davon, dass Perlhirse bereits vor 3000 Jahren genutzt wurde.
Diese Art gedeiht am besten auf sandigen, gut durchlüfteten Böden in voller Sonne. Trockenheit macht den Pflanzen nichts aus.

Silberhirse

Samen
300 Korn 1,90 €

Panicum miliaceum

Silberhirse ist eine weitere Form der Rispenhirse. Es ist die Schwester der Braunhirse, die Samen sind jedoch hell.
Einst gehörte sie zu den Grundnahrungsmitteln in Europa, noch Anfang des 20. Jahrhunderts wurde sie z.B. in Thüringen, Brandenburg und Pommern angebaut. Letztendlich dann durch Kartoffel und Mais endgültig verdrängt. Verwildert findet man sie gelegentlich noch an einigen Stellen.
Heute wird sie nur noch in China, Indien und Japan angebaut.
Gemahlen können die Samen als Mehlbasis mit anderen Getreidesorten für Brot verwendet werden. Gekocht wie Reis für die Gemüsepfanne, als Auflauf oder Gratin, auch als süßer Nachtisch.
Die Pflanzen sind kälteverträglich, sie können ab Ende April ausgesät werden. Selbst auf schlechtesten Böden hat man Ertrag. Es ist eine sehr leicht zu ziehende, anspruchslose Kulturpflanze.

Sorghumhirse

Samen
90 Korn 2,20 €

Sorghum bicolor

Diese Hirse kann mannshoch werden. Die Pflanzen sehen Mais zum Verwechseln ähnlich. Die Rispen reifen von grün über gelblich nach rotbraun.
Auch sehr hübsch, wenn man die Samen nicht sofort verwendet, sondern in die Vase stellt. Sie halten getrocknet mehrere Monate ohne an Qualität zu verlieren.
Die Sorghumhirse ist eines der wichtigsten Getreide unserer Erde. In Europa eher wenig verwendet - hier waren Formen wie die Silberhirse oder Braunhirse die wichtigste Hirseart - ist sie bis heute vor allem im asiatischen Raum zu finden. Weltweit wurden 61 Millionen Tonnen Sorghum geerntet. Die Samen werden zu Brei, Grütze oder Fladen verarbeitet. Sie enthalten kein Gluten, sind damit auch für Allergiker zu empfehlen.
Die Blätter dienen auch als Tierfutter und neuerdings als Biomasse zur Energiegewinnung.

Zuckerhirse Roxy Orange

Samen
40 Korn 2,70 €

Sorghum bicolor

Eine Hirse, deren Stängel ein süßes Pflanzenmark enthalten. Dieser kann einfach durch Kauen des Stängels ausgesaugt werden. Am konzentriertesten ist der Pflanzensaft im Hochsommer kurz vorm Erblühen der Pflanze. Kinder kann damit ganz schnell für die Pflanze begeistern.
In den USA wird daraus Hirsesirup hergestellt, dafür wird der Stängel in eine Presse gegeben, der süße Pflanzensaft wird aufgefangen. Durch Einkochen wird dann Sirup gewonnen. Da solch eine Presse meist nicht zur Hand ist, können wir auch einfach den Entsafter verwenden.
Die Samen sind rundlich, rotbraun und groß, ein Samenkorn misst 4mm im Durchmesser. Sie können genauso wie bei jeder anderen Hirse verwendet werden. Also wie Reis kochen und ggf. weiterverarbeiten. Ein paar immer aufheben, für die Aussaat im nächsten Jahr.

Zuckerhirse Susu

Samen
110 Korn 2,70 €

Sorghum bicolor

Die äußere Schicht abpulen und die Stängel knabbern. Schmeckt wie Zuckerrohr. Für den süßen Saft nicht zu spät ernten, die Pflanzen sollten noch grün aussehen. Wenn die ersten Samen reifen, zieht sich der Saft bereits zurück. Ab Mitte Mai gesät, reifen die ersten Samen Ende August, mit dem Schneiden der Stängel daher vorher beginnen.
Die Stiele können auch mit dem Nudelholz platt gewalzt werden und aromatisieren so Likör.
Die essbare Samen haben eine gelb-braune Farbe.

Holunder

Holunder

Pflanze
6,50 €

Sambucus nigra

Für Blütensirup braucht man gerade einmal 20 min:
Schritt 1: ein 2l Glas suchen (Dauer 10 min)
Schritt 2: Ganze Blütendolden in das Glas schichten und mit Wasser auffüllen, die Blüten müssen bedeckt sein (Dauer 5 min), 2 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen (geht von ganz allein).
Schritt 3: Blütensaft durch ein Sieb gießen, die Blüten herausfiltern; 5g reine Zitronensäure (Drogerie oder Apotheke) und 1 kg Zucker zum Saft geben, noch einen Tag ziehen lassen, in verschließbare Flaschen abfüllen. (Dauer 5 min). Bei Gebrauch das Konzentrat nach Belieben mit Wasser verdünnen.
Der exquisite Sirup hält sich 1 Jahr im Kühlschrank bis zur nächsten Holunderblüte.

Holunder Aurea

Pflanze
8,50 €

Sambucus nigra ‚Aurea'

Goldgelbe Blätter im Sommer. Zum Herbst hin dunkler. Nur halbhoch wachsend.
Sehr schön als Kontrast im Halbschatten.
Rezept: Süße Holunderbeerensuppe
500g Holunderbeeren aufkochen, durch ein Sieb geben und den Saft auffangen. 300ml Milch und eine Zimtstange zugeben, ein Päckchen Vanillepudding mit 3EL Zucker mischen, unterrühren aufkochen lassen. Ein kurz aufgeschlagenes Eigelb in die nicht mehr kochende Suppe rühren.
Schmeckt warm und kalt.

Holunder Black Beauty

Pflanze
8,50 €

Sambucus nigra 'Black Beauty'
Die rotblättrige Sorte zieht die Blicke auf sich!
Die rosa Blüten lassen sich genauso zu Blütensirup verarbeiten.
Aus den Beeren kann man leicht ein köstliches Konzentrat herstellen.
Rezept: Holunderbeerensaftkonzentrat
Beeren mit einer Gabel vom Stiel lösen, 10m min aufkochen, durch ein Geschirrtuch gießen und ausdrücken. Zucker nach Belieben zufügen. Und nochmals kurz aufkochen.
Das Saftkonzentrat mit Mineralwasser verdünnen.

Holunder Haschberg

Pflanze
8,50 €

Sambucus nigra ‚Haschberg'
Sehr große Dolden, die aus fünf Einzeldolden zusammengesetzt sind. Früchte hängen durch das hohe Doldengewicht herunter.
Selektion aus Klosterneuburg, Österreich.

Holunder Laciniata

Pflanze
8,50 €

Sambucus nigra ‚Laciniata'
Geschlitzblättrige grüne Form. Damit eine der schönsten für den Garten, die 1950 entstanden ist.
Rezept: Holunderbeerchutney
1kg Holunderbeeren 10 min aufkochen und Saft durch ein Sieb tropfen lassen. Diesen Saft etwas einkochen lassen und dann 100g gehackte Zwiebeln, ein daumengroßes Stück geriebener Ingwer, 150g Zucker, jeweils eine Handvoll Zitronenbasilikum und Orangenthymian zufügen. Heiß in Gläser füllen.

Holunder Variegata

Pflanze
8,50 €

Sambucus nigra
Grüne Blätter mit goldenem, später silbernen Blattrand. Sehr elegant.
Rezept: Holunderquarkspeise
500g Quark mit 100ml Holunderbeersaft und Zucker nach Geschmack mischen, mit frischen Beeren der Saison anrichten.

Holunder weißfrüchtig

Pflanze
9,50 €

Sambucus nigra ‚Albida'
Ein Holunder mit hellen Früchten! Der Geschmack ist ähnlich wie bei den anderen Sorten, nur gibt es keine Flecken mehr!
Ein wilder Vitaminspender, der nicht mehr von den Vögeln gemopst wird.

Holunder

Neu

Samen
60 Korn 2,20 €

Sambucus nigra
Für Blütensirup braucht man gerade einmal 20 min:
Schritt 1: ein 2l Glas suchen (Dauer 10 min)
Schritt 2: Ganze Blütendolden in das Glas schichten und mit Wasser auffüllen, die Blüten müssen bedeckt sein (Dauer 5 min), 2 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen (geht von ganz allein).
Schritt 3: Blütensaft durch ein Sieb gießen, die Blüten herausfiltern; 5g reine Zitronensäure (Drogerie oder Apotheke) und 1 kg Zucker zum Saft geben, noch einen Tag ziehen lassen, in verschließbare Flaschen abfüllen. (Dauer 5 min). Bei Gebrauch das Konzentrat nach Belieben mit Wasser verdünnen.
Der exquisite Sirup hält sich 1 Jahr im Kühlschrank bis zur nächsten Holunderblüte.

Honigmelonen

Honigmelone Amish

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo
Von den Amish-Gemeinden, die sich seit Jahrhunderten mit Obst- und Gemüseanbau beschäftigen. Und sie sind damit echte Spezialisten! Das orange Fruchtfleisch ist saftig und aromatisch.

Honigmelone Ananas

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Eine Honigmelone mit ovaler Form. Die Rinde ist gelb bis beige und von einem Netz überzogen. Reif, ist das Fruchtfleisch weiß, sehr saftig und süß.
Kräftig wachsende Pflanzen, die auch im Freiland gut wachsen.

Honigmelone Banana

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Außergewöhnliche Honigmelone, denn die Früchte sind nicht wie bei den meisten Sorten rund, sondern lang gestreckt und leicht gebogen - wie eine Banane.
Reife Früchte haben eine hellgrüne bis gelbe Schale, innen das lachsfarbene Fruchtfleisch. Die Früchte duften wie eine reife Ananas. Das Fruchtfleisch schmeckt süß, das Aroma ist reichhaltig fruchtig.
Pro Pflanze kann man etwa mit 10 Früchten rechnen. Es sollten immer mindestens zwei Pflanzen einer Sorte oder von verschiedenen Sorten angebaut werden - für die Befruchtung.
Entstanden ist die Sorte 1883 in den USA. James Gregory wollte eine Sensation schaffen, die verblüfft. Vorgestellt auf der Essex Agricultural Society Show.

Honigmelone Boule d'Or

Samen
5 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Das Fruchtfleisch ist cremeweiß. Es ist unglaublich süß und aromatisch.
Die Schale ist glatt und gelb. Die Früchte sind kugelrund. Diese Melone stammt aus Frankreich, es ist eine historische Sorte von vor 1885. In diesem Jahr wurde sie erstmals von Vilmorin beschrieben.

Honigmelone Charentais

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Französische Melonensorte, die seit 1920 in der Region Piotou-Charentes in großem Stil angebaut wird.
Süßes, saftiges Fruchtfleisch mit einem himmlischen Duft.
Die Früchte sind leicht gerippt, bei Vollreife haben sie eine graugrüne Grundfarbe mit dunkelgrünen Streifen, sie sind etwa 15cm im Durchmesser groß.

Honigmelone Crane

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Die reife Melone hat eine champagnerfarbene Schale mit orangefarbenen Steifen und Punkten. Das Fruchtfleisch ist orange, außergewöhnlich süß und saftig.
Die Sorte wurde um 1900 von Oliver Crane in Santa Rosa / USA entwickelt. Aus unterschiedlichen Herkünften und Farben ist diese wunderschöne Melone entstanden. Cranes Ziel war, die perfekte Melone zu erschaffen, die nicht nur hübsch ist, sondern auch hervorragend schmeckt. Wie er sagte: „Das Problem von heute ist, dass die meisten Menschen gar nicht wissen, wie gut eine Melone sein kann.“ Die Kunden rund um seine Farm, die in sechster Generation geführt wurde, wussten es bald, sie kamen in Scharen nur um diese Melonen zu erstehen.

Honigmelone Crenshaw

Neu

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Birnenförmige Melone mit lachsfarbenem Fruchtfleisch. Es schmeckt süß und duftet ausgesprochen gut, schön würzig. Die Früchte wiegen durchschnittlich 2 kg.
Diese Honigmelnen sind lange lagerfähig. Die Sorte ist durch Kreuzung einer Melone vom Typ Casaba und einer Moschusmelone entstanden. Das Aroma stammt von der Moschusmelone, die Lagerfähigkeit von der Casaba.

Honigmelone Delice de Table

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Französische Honigmelonensorte von vor 1885, erstmals im Album Vilmorin „Les Plantes Potagères“ abgebildet.
Die Früchte sind längs gerillt, die Fruchthaut ist gelb mit orangefarbenen Punkten. Ein sehr hübsche Melone, sogar schön im Reifeverlauf.
Das Fruchtfleisch ist schmackhaft, das Aroma ist stark und süß.
Eine Melone vom Typ Cantaloupe.

Honigmelone Delicious 51

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Nahezu perfekt geformte, runde Früchte mit einem gleichmäßigem Netz überzogen. Die Früchte können sehr groß werden, bei uns bis maximal 2kg. Dafür ist jedoch ein Folienhaus nötig, im Freiland bleiben sie kleiner.
Das Fruchtfleisch ist sehr saftreich und unheimlich süß, wenn die Pflanze genug Wärme bekommt.
Die „51“ im Namen bezieht sich auf die Reifezeit, diese Melone ist nämlich sehr früh. Wobei 51 Tage mehr Wunschdenken des Namensgebers ist, die Melone reift tatsächlich in etwa 80 Tagen.

Honigmelone Emerald Gem

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Unbeschreiblich saftig und von köstlichem Geschmack ist diese alte Melonensorte. Sie wurde 1886 von einem Samenunternehmen in den Handel gebracht, ist aber noch viel älter.
Schnell wurde sie die die beliebteste Melone für viele Jahrzehnte.
Das Fruchtfleisch ist hellorange. Die Schale ist dunkelgrün mit hellgrünen Streifen. Die Früchte werden etwa 1kg schwer.

Honigmelone Galia

Neu

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Galiamelonensorten gibt es heutzutage viele. Meist sind es F1-Hybriden. Diese hier angebotene ist die Ursorte, samenecht natürlich.
Die runden Früchte sind von einem dichten Netz überzogen. Bei Reife färben sie sich gelb. Der Geschmack ist süß, saftig, und aromatisch. Den Reifegrad erkennt man leicht an Farbe und Duft.
Die Pflanzen bilden je Ranke etwa 2-3 Melonen aus. Die Früchte werden in etwa so groß, dass sie gut auf eine Hand passen.

Honigmelone Green Nutmeg

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Sehr frühe Sorte.
Die Schale ist fein genetzt und hellgelb bis grünlich. Das Fruchtfleisch ist hellgrün. Es ist defintiv eine der besten Melonen!
Das Fruchtfleisch ist saftig, delikat, süß und mit einer ausgeprägten Aromastärke.
Gehört schließlich auch zur Gruppe der Moschusmelonen, die dafür bekannt sind.

Honigmelone Honey Dew Orange Fleshed

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Eine Melone aus der Gruppe der Moschusmelonen.
„Honey Dew“ ist die amerikanische Bezeichnung einer Sorte, die früher in Südfrankreich angebaut wurde, ursprünglich jedoch aus China stammt. Etwa 1940 gelangten erste Samen in die USA und erfreuen sich seitdem großer Beliebtheit.
Die Früchte sind rund bis leicht oval, die Schale ist cremeweiß, das Fruchtfleisch hellorange.
Moschusmelonen sind für ihren starken Duft und Geschmack bekannt, das Aroma ist honigartig gewürzt, hinzu kommen viele fruchtige Aromen. Um solche Melonen einmal zu probieren, heißt es selbst anbauen, denn es gibt sie nicht im Laden.

Honigmelone Jenny Lind

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Nach einer schwedischen Opernsängerin benannt.
Grobgenetzt mit einem kleinen Turban obenauf. Ein Leckerbissen! Diese Sorte von 1846 trägt auch in nicht so warmen Sommern.

Honigmelone Kajari

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Kajari ist die ungewöhnlichste Honigmelone, die es gibt. Bei Reife ist die zartgrüne Schale im Wechsel smaragdgrün und dunkelorange gestreift.
Kajari hat noch mehr zu bieten: sie reift außergewöhnlich früh, so früh wie Minnesota Midget.
Das Fruchtfleisch ist süß und saftig, der Duft nektargleich.
Es ist eine seltene und historische Sorte aus Indien, vermutlich in der Region Punjab entstanden.

Honigmelone Minnesota Midget

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Besonders frühe Sorte, reift in nur 60 Tagen. Die Ranken sind sehr kurz, dadurch wächst diese Melone fast buschig mit einer enormen Menge an kleinen Früchten mit süßem Geschmack. Beste Anfängersorte.

Honigmelone Mother Mary’s Pie

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Niedliche, kugelrunde Honigmelone. Vier Stück passen in eine Hand, sie erreichen etwa Tennisballgröße. Die Schale ist gelb und ganz glatt, gelegentlich und eher andeutungsweise netzartig überzogen. Bei der Größe liegt es nahe, dass es eine ganz frühe Sorte ist. Die Früchte reifen vor sich hin bis plötzlich Mitte August überall kleine Apfelsinen auf dem Boden liegen. Die Pflanzen bilden sehr viele Früchte.
Die Sorte stammt aus Minnesota, benannt nach der Mutter von W. R. Lorence. Mother Mary backte aus dem Fruchtfleisch Kuchen, Pasteten und weckte die Früchte auch ein. Wobei schon eine würzige Melone für einen Kuchen reichte. Wird seit 1914 wie ein Familienschatz behütet, immer wieder selbst Samen geerntet und weitervermehrt - bis heute.

Honigmelone Noire des Carmes

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Ist tropfend saftig, süß und einzigartig an Aromen. Schlabber lecker!
Die Schale verfärbt sich von smaragdgrün auf gelblich, wenn sie reif ist. Das Fruchtfleisch ist tief orange.
Von 1885.

Honigmelone Oka

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

In den zwanziger und dreißiger Jahren des vorigen Jahrhunderts die populärste Melone in Montreal, Kanada. Auch bei uns superlecker, auch in kühlen Sommern süß, saftig und sehr zu empfehlen.
Die Fruchthaut ist genetzt, von graugrüner Farbe. Reife Früchte lösen sich leicht vom Stiel, fallen manchmal auch von allein ab. Die Schale besitzt tiefe, grüne Rillen.
Bruder Athanase vom Trappist-Kloster im Ort Oka kreuzte die Sorten Banana und die Montreal Market Melon im Jahr 1912. Der gesamte Markt in Kanada war fast schon süchtig nach dieser Melone, selbst verwöhnte New Yorker orderten täglich neue Lieferungen mit Früchten.

Honigmelone Petit Gris de Rennes

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Die Crème de la Crème der französischen Melonen: süß, parfümiert und geschmacksstark mit einem Hauch Karamell!
Die Schale ist gelbgrün, vor der Sonne verborgene Früchte schimmern nur leicht orange durch die grüne Schale.
Es ist eine kleine Melone, die mindestens schon 400 Jahre alt ist. Erstmals beschrieben im Garten des Bischofs von Rennes, einer Stadt im Norden Frankreichs, in der Bretagne.
Die Reife erkennt man an der Umfärbung der Schale von grau-grün nach orange-grün oder nach durchgehend orange.

Honigmelone Piel de Sapo

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Piel de Sapo ist eine zeppelinförmige Melone mit grüner Schale, bei Reife färbt sich sich olivgrün und die Schale bekommt oberflächlich leichte Risse.
Diese spanische Sorte hat eine längere Reifezeit, sollte daher im Gewächshaus angebaut werden. Weil sie so gut schmeckt, lohnt es sich! Das Fruchtfleisch ist ein Hochgenuss, der Saft umschmeichelt die Zunge wie Honig!
Die Melonen sind sehr lange haltbar, nicht ausgereifte Exemplare können bei Zimmertemperatur gelagert werden und reifen so nach.

Honigmelone Prescott Fond Blanc

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Die Schale ist der Hingucker. Sie ist wunderschön runzelig. Sie reift von hellgrün mit dunkelgrünen Punkten zu hellgelb an. Die Früchte sind sehr groß für eine Honigmelone. sie können bis zu 4kg (!) wiegen.
Das orangefarbene Fruchtfleisch ist süß, erfrischend und fruchtig.
Die Sorte war einst der Liebling der Französischen Gärtner, im Katalog des Samenhauses Vilmorin von 1883 ist sie beschrieben.

Honigmelone Queen Anne’s Pocket

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Die Früchte haben einen bemerkenswerten und köstlichen Duft.
Queen Anne´s Pocket ist eine sogenannte Taschenmelone, die sich die Damen der höheren Gesellschaft in die Taschen steckten um sich mit dem unvergesslichem, fruchtigen Duft zu umgeben.
Die kleinen, wunderschönen Früchte am besten einfach auslöffeln, sie schmecken gut, der Zuckergehalt ist jedoch nur mittel. Wer es süßer mag, einfach in die Melonenhälften eine Prise Zucker streuen. Und wer mutiger ist neues auszuprobieren, streut Salz darüber und isst sie wie Gurken.
Die Melonen halten sich wochenlang. Sie reifen ab Mitte August, im Freiland Anfang September.
Seit über 1000 Jahren „lebt“ diese Melone nun schon, es ist damit die älteste, bekannte Melonensorte.

Honigmelone Rugosa di Cosenza Giallo

Neu

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Gelbe, elipsenförmige Früchte mit knallgelber, runzliger Schale.
Das Fruchtfleisch ist weiß, süß und zartschmelzend. Es ist besonders saftig.
Es ist eine Wintermelone, die so genannt werden, weil sie sich bis in den Winter hinein lagern lassen. An einem dunklen, nicht zu trockenen Ort halten sie sich bis zu drei Monate! Die Qualität des Fruchtfleisches nimmt dabei nicht ab.

Honigmelone Sakata´s Sweet

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Diese handliche Sorte stammt aus Japan. Genauer, aus dem Hause Sakata in Yokohama.
Das Besondere an diesen kleinen Melonen ist, dass sie samt der Schale gegessen werden können, denn diese ist knackig und zum mitessen. Das Fruchtfleisch schmeckt süß. Es hat einen hohen Zuckergehalt. Es ist zartgelb getönt.
Reift bei uns schon sehr früh, nämlich ab Mitte August.

Honigmelone Sweet Granite

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Sehr frühe Melonensorte, die speziell für klimatisch ungünstige Gebiete mit kurzen Sommern und kühlem Wetter entwickelt wurde.
Die prallen, orangegelben Früchte sind genetzt und von leichten Rillen durchzogen. Das Fruchtfleisch ist orange und süß.
Es ist eine Sorte die auf Professor Elwyn Meader von der Universität New Hampshire zurückgeht.

Honigmelone Thai Best

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Einzigartige Sorte aus Thailand. Dies Früchte sind langgestreckt, die Schale ist grün mit weißen Streifen. Das hellgrüne Fruchtfleisch ist süß, schmackhaft, saftig und aromatisch.
Der Duft ist unglaublich, wenn man die Melone aufschneidet.
Thai Best ist früh, die ersten Früchte kann man Ende August ernten. Wenn die Melonen durch die Schale riechen, ist es Zeit für die Ernte. Nicht zu lange warten und vor allem nicht auf eine Umfärbung warten, denn nur mit grüner Schale schmecken die Früchte am besten!

Honigmelone Thai Yellow Sweet

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Eine zweifarbige Melone aus Thailand mit schöner, gelber Grundfarbe und silberig glänzenden Streifen.
Die Früchte werden etwa 25cm lang, die Fruchtform variiert zwischen fast rund und länglich.
Jede Frucht kann ein Gewicht von 3kg erreichen. Das Fruchtfleisch ist weiß. In Thailand ißt man ja bekanntlich alles gern, was süß ist. Bei dieser Sorte ist die Süße hochkonzentriert, daher wundert es nicht, dass sie zu den beliebtesten Sorten des Landes zählt.
Reife Früchte kann man auch bei uns nach etwa 75 Tagen ernten, es ist also eine frühe Sorte.

Honigmelone Tigger

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Zeigt durch den Farbwechsel an, wann sie reif ist. Die Melonen sind dann sensationell gelb-orange gestreift und wiegen gerne auch mal 500g. Duftet einmalig!

Honigmelone Turkish Leopard

Neu

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Faszinierende Honigemelonensorte aus der Türkei, die dort sehr bekannt und beliebt ist. Es ist die meistangebaute Melonensorte, hier kennt man sie nicht.
Die gelbe Grundfarbe ist übersät mit dunkelgrünen Streifen und Punkten. Das Fruchtfleisch hat ganz feine Fruchtaromen, es ist delikat.
Die Früchte werden sehr groß, die Reifezeit dementsprechend lang. Ich empfehle die Sorte für den Anbau im Gewächshaus.
Turkish Leopard ist auch eine Wintermelone, die sich lange lagern läßt. Mit ein bisschen Glück halten sich die Früchte bis Ende Dezember!

Honigmelone Zatta

Neu

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Die Schale ist symmetrisch gerippt, praktisch, man braucht nur noch mit dem Messer entlang der Rippen schneiden und hat gleichmäßig, wohlproportionierte Scheiben.
Die Haut ist je nach Jahr und Sonneneinstrahlung grünlich bis ockerfarben. Geschmacklich eine der besten Melonen, die es gibt. Sie stammt aus Italien.

Honigmelone Zuccerino

Neu

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Die Früchte sind oval und haben smargdgrüne Streifen. Die Schale zwischen den Streifen ist stark genetzt. Das Fruchtfleisch ist orange.
Der Name bedeutet „Zucker“ und ist eine Anspielung auf das zuckersüße Fruchtfleisch. Es ist zudem saftig und voller Aromen.
Zuccerino stammt aus Italien. Es ist eine Melone vom Typ Cantalupe, die auf frühe Reife selektiert worden ist.

Honigmelonenmix

Samen
10 Korn 3,20 €

Cucumis melo

Mix aus verschiedenen, bunten Sorten mit früher Reife. Zum Probieren querbeet durch das Sortiment.

Johannisbeeren

Johannisbeere Aili

Pflanze
10,50 €

Ribes rubrum

Aili ist eine finnische, rosafarbene Sorte.
Die Beeren haben einen sehr angenehmen Geschmack, die Säure ist wenig betont. Das Aroma ist toll und unterscheidet sich von den anderen rosa Sorten.
Die rosafarbene Sorte ist natürlich auch bei Kindern beliebt.

Johannisbeere Alba Punctata

Pflanze
12,50 €

Ribes nigrum

Die Früchte sind durchscheinend. Die Farbe ist ein zartes, ganz helles gelbgrün mit kleinen Pünktchen auf der Schale (kein Nachteil - das muss so sein!).
Es ist keine weiße Johannisbeere, es ist eine extrem seltene, weiße Form der schwarzen Johannisbeere. Der Geschmack ist süß, sehr gut. Die typischen strengen Noten von schwarzen Johannisbeeren sind nur andeutungsweise vorhanden.

Johannisbeere Blanka

Pflanze
9,50 €

Ribes rubrum

Slowakische, weiße Sorte, manchmal auch „Bianca“ geschrieben. Die Trauben sind lang, die Beeren groß. Sie sitzen dicht und fest am Stiel. Sie sind weiß - was erstaunlich ist, waren die Elternsorten doch beide rote Johannisbeeren.
Der Geschmack ist aromatisch, nur leicht säuerlich.

Johannisbeere Byelorussian Sweet

Pflanze
10,50 €

Ribes nigrum
Dritte süße Sorte im Bunde.
Stammt aus Weißrussland. Komplett frostharte Blüten. Reift früh.
Große, metallisch glänzende, dunkle, süße Früchte.

Johannisbeere Cherry

Pflanze
10,50 €

Ribes rubrum
Eine Kirschjohannisbeere mit sehr großen Früchten. Die einzelnen Früchte sind kugelrund und kirschrot.
Kirschjohannisbeeren bilden einen eigenen Formenkreis unter den Johannisbeeren. Typisch sind die sehr großen Früchte, der straff aufrechte Wuchs und der leicht säuerliche Geschmack.
Die schönen, großen Tafelfrüchte waren früher sehr begehrt, heute gibt es nur noch wenige Sorten. Cherry ist eine davon, sie stammt aus Großbritannien.

Johannisbeere Dunkelblutrote Elisabeth

Pflanze
12,50 €

Ribes rubrum
Eine Sorte mit intensiver, dunkelroter Farbe.
Die Beeren können sehr lange am Strauch bleiben ohne zu verrieseln. Man nimmt sich, was man braucht, der Rest ist für später. Keine späte Sorte, aber es ist die letzte, die man noch ernten kann.
Sie wuchs jahrelang als Familiensorte in einem urig anmutenden Garten, vermutlich ein Sämling, der durch seine Besonderheiten so wertvoll ist.
Die Beeren sind mittelgroß und haben ein ausgeprägtes, starkes Aroma.

Johannisbeere Edsvik

Pflanze
12,50 €

Ribes nigrum
Fund aus Schweden, von einer Kollegin mitgebracht. Die Pflanze wuchs verwildert am Waldrand.
Meine Kollegin, nun mittlerweile schon Johannisbeerexpertin, lobte den starken Geschmack: „Sehr schwarzjohannisbeerig wie meine geliebte Noire de Bourgogne, nur etwas süßer.“
Die Beeren sind weich, mattschwarz, hängen in kurzen, lockeren Trauben. Der Wuchs ist weit ausladend mit dünnen, bogig aufsteigenden Trieben.
Benannt nach dem Fundort, Edsvik, einer kleinen Gemeinde an der Ostseeküste Schwedens.

Johannisbeere Fertöder I

Pflanze
9,50 €

Ribes nigrum
Eine Auslese aus einer Sämlingspopulation in Ungarn, etwa 1960. Die Sorte blüht sehr früh, die Früchte reifen auch sehr früh. Die Beeren sind mittelgroß und reifen alle gleichzeitig ab. Sie schmecken überdurchschnittlich gut.
Sie haben bei Vollreife eine Süße mit viel Aroma, die mit ausreichender Säure gekoppelt ist.
Ausreichend selbstfruchtbar, eine zweite Sorte steigert den Ertrag jedoch.
Die Sträucher sind eher kugelig geformt, der Strauch begnügt sich mit wenig Pflege.

Johannisbeere Gloire des Sablons

Pflanze
10,50 €

Ribes rubrum
Mit wunderschönen rosa Früchten, die mildsäuerlich, außerordentlich beduftet und aromatisch sind. Von 1867.

Johannisbeere Hedda

Pflanze
9,50 €

Ribes nigrum
Hedda gilt als süßeste schwarze Johannisbeere. Und tatsächlich: im Vergleich mit anderen recht süßen Sorten schnitt sie als herausragend ab! Prima für den Frischgenuss.
Die einzelnen Beeren sind zudem sehr groß, sie haben einen Durchmesser von 1,5cm.

Johannisbeere Heros

Pflanze
9,50 €

Ribes rubrum
Sehr guter Geschmack.
Von Rosenthal in Rötha bei Leipzig aus Sämlingen der Sorte Laxtons‘ Perfektion ausgelesen und 1927 in den Handel gebracht.
Die Trauben sind lang, die roten Beeren groß und gut pflückbar.
Rezept: Johannisbeertorte
Einen Bisquitboden nach Grundrezept backen.
Für den Belag: 400ml Sahne mit einem Päckchen Vanillezucker und 3 Packungen Sahnesteif schlagen. 300g Naturjoghurt und 3 EL Zucker unter die Masse heben. 400g Johannisbeeren unterheben und alles auf den Bisquitboden streichen.

Johannisbeere Houghton Castle

Pflanze
10,50 €

Ribes rubrum
Übervoll hängende Sorte. Die Trauben werden so dicht an dicht gebildet, dass sie kaskadenartig übereinander liegen. Die Äste biegen sich aufgrund der Last herunter.
Houghton Caste stammt aus England, eingeführt um 1820.
Es ist eine robuste, sehr frostharte Sorte und eine der ersten Sorten, die resistent gegenüber Mehltau waren.
Die Beeren sind dunkelrot, kräftig aromatisch.

Johannisbeere Jensen’s Zwerg

Pflanze
10,50 €

Ribes rubrum
Zwergsorte der roten Johannisbeere. Passend für alle, die wenig Platz zur Verfügung haben. Gedeiht auch im Topf auf dem Balkon.
Die Beeren sind erstaunlich groß, bei einer niedrige Sorte hätten wir entsprechend kleine Beeren erwartet. Das Aroma ist süß-säuerlich, nicht dominierend süß, aber auf jeden Fall gut.
Der Jahreszuwachs ist nicht sonderlich stark, was bei einer Zwergsorte auch so gewünscht ist, für uns gestaltet sich die Vermehrung dadurch natürlich etwas schwieriger. Vorerst und höchstwahrscheinlich auch in Zukunft nur wenige verfügbar.

Johannisbeere Jules

Pflanze
10,50 €

Ribes rubrum
Jules hat durchscheinende rosa Früchte mit großen Einzelfrüchten. Die Beeren schmecken mild, sehr aromatisch und haben wenig Säure.
Sie reifen Anfang Juli. Die Trauben sind etwa 10cm lang und locker besetzt.
Die einzelnen Beeren sind an den Streifen vom Fruchtboden zur Fruchtnarbe hin auffallend dunkelrosa bepunktet, sie treten deutlich hervor.
Jules stammt entstand in Flandern, Belgien und wurde von Marc Geens gezüchtet.

Johannisbeere Leningradski Velikan

Pflanze
9,50 €

Ribes nigrum
Ungewöhnliche, russische Sorte, denn die Früchte haben ein besonderes Erkennungsmerkmal: sie sind leicht tropfenförmig.
Die Leningrader Riesen, wie sie übersetzt heißt, ist in der leningrader Region verbreitet. Die Beeren werden als Dessertfrucht gegessen: sie sind sehr süß, ungeheuer würzig und haben eine dünne, ganz glatte Schale. Die für schwarze Johannisbeeren typischen Punkte auf der Schale fehlen fast gänzlich. Die Frucht ist richtig schön dunkel. Es ist eine ganz tolle Sorte.

Johannisbeere Mortii

Pflanze
9,50 €

Ribes nigrum
In meinen Notizen, die ich mir mache, wenn ich durch die Gärtnerei streife und verkoste, lese ich folgendes: „Sehr süß, sehr dünne Haut, dadurch ganz angenehm auf der Zunge, sehr gutes Aroma, bin begeistert, besser als gut!“
Frisch vom Strauch schmeckt Mortii am besten. Der Strauch selbst hat ein starkes Wachstum.
Die Blüten sind hellrot.
Die Sorte stammt aus Finnland.

Johannisbeere Noire de Bourgogne

Pflanze
10,50 €

Ribes nigrum
Exquisite, viel gesuchte Sorte, die früher wegen des starken Geschmacks vor allem zur Herstellung des Crème de Cassis (Johnnisbeerlikör) angebaut wurde.
Wenn Sie Aromenreichtum bevorzugen, dann ist diese Sorte die Beste!
Braucht eine zweite schwarze Sorte zur Bestäubung.

Johannisbeere Ojeblanc

Pflanze
14,50 €

Ribes nigrum
Eine schwarze Johannisbeere, aber nicht mit dunklen Früchten, sondern die Fruchtfarbe changiert je nach Reifegrad zwischen hellgrün, bernstein, ambra und milchkaffee!
Es ist eine Laune der Natur, dass die schwarze Fruchtfarbe fehlt und eine absolute Rarität. Die Fruchtnarbe am Fruchtanfang ist breit, was auch sortentypisches Merkmal ist.
Den Früchten fehlt der etwas strenge Beigeschmack von schwarzen Johannisbeeren, sie schmecken, süßlich, sehr gut!
Läßt sich leider nicht so leicht vermehren und ist daher nur begrenzt erhältlich

Johannisbeere Otello

Pflanze
9,50 €

Ribes rubrum
Otello ist eine slowakische, schwarze Johannisbeersorte. Entstanden im Jahr 1983, die Elternteile sind Silvergieters Schwarze und Rosenthals Langtraubige (=Boskoop Giant).
Die Beeren schmecken süß, mild, aromatisch.
Die Ausbeute kann sich auch sehen lassen: der Ertrag ist sehr hoch.

Johannisbeere Prinz Albert

Pflanze
9,50 €

Ribes rubrum
Vermutlich die älteste rote Johannisbeere. Sie stammt aus dem 16. Jahrhundert.
Kräftiger dichter Wuchs. Spät reifend. Auch für ungünstige Lagen geeignet.
Bei Vollreife haben die großen (=Kirschjohannisbeere!) Beeren ein feines, säuerliches Aroma.

Johannisbeere Red Lake

Pflanze
9,50 €

Ribes rubrum
Große rote saftige Beeren. Red Lake wurde in den USA um 1933 gezüchtet und bald darauf auch in Europa geschätzt, wegen des süßsauren Vergnügens, die einzelnen Beeren zu vernaschen!
Die Beeren schmecken köstlich aromatisch und sind nur mildsäuerlich, weshalb sie auch als sehr gute Sorte für den Frischverzehr empfohlen wird.

Johannisbeere Rondom

Pflanze
9,50 €

Ribes rubrum
Sorte von 1949. Rondom hat viele Qualitäten: sowohl Massenertrag als auch überzeugender Geschmack.
Die einzelnen Beeren sind sehr groß, annähernd 1cm!
Sie sind gleichmäßig groß, kugelig, vollreif dunkelrot. Sie halten sich ohne Verlust wochenlang an der Pflanze! Der Vitamin-C Gehalt dieser Sorte ist um etwa 50% höher als bei anderen roten Sorten. Der Name ‚Rondom' ist niederländischen Ursprungs und bedeutet soviel wie , rundherum', denn die Beeren sitzen eng rund um den gesamten Fruchtstiel.
Rezept: Marmelade aus Johannisbeere Rondom
300g Früchte mit der Gabel vom Fruchtstiel lösen. Mit 300g Gelierzucker 1:1 aufkochen und 2 min köcheln lassen. Durch ein Sieb geben. Heiß in Gläser füllen.
Schmeckt wunderbar auf einem Brötchen mit körnigem Frischkäse!

Johannisbeere Rosa Kärnten

Pflanze
10,50 €

Ribes rubrum
Stammt aus Osterreich, etwa um 1935.
Die Beeren sind groß, hängen in dichten, langen Trauben. Die Farbe ist rosa, teilweise sind auch einzelne rote Beeren mit an der Traube zu finden.
Die Frucht ist aromatisch, von süß-säuerlichem Geschmack.

Johannisbeere Rose de Champagne

Pflanze
10,50 €

Ribes rubrum
Rosa Johannisbeersorte aus Frankreich. Sie entstand schon vor 1620. Dochnahl beschreibt sie 1860 in „Der sichere Führer in der Obstkunde" als „rosenroth, Trauben voll und ungleichbeerig".
Sie ist wahrscheinlich aus einer roten und weißen Sorte entstanden.
In Deutschland war sie lange unter dem Namen „Fleischfarbene Champagner" bekannt, heute ist sie aus den Gärten verschwunden.
Die Fruchtfarbe ist hellrosa, eigentlich von weißer Grundfarbe aber so fein rosa bepunktet, dass sie insgesamt wie rosa erscheint.
Allerbester, köstlicher Geschmack.

Johannisbeere Rote Vierländer

Pflanze
9,50 €

Ribes petraeum

Es ist eine berühmte Sorte aus dem Obstbaugebiet nahe Hamburg. Sie ist seit 1910 in Deutschland verbreitet.
Die Beeren sind lang und dicht besetzt, dadurch sehr leicht zu ernten.
Der Strauch ist starkwüchsig und sehr robust. Überhaupt ist die Sorte wenig anspruchsvoll.
Die Geschichte zur Entstehung besagt, dass die Pflanze in der abgestorbenen Krone eines alten Baumes entdeckt worden ist. Gefunden in wurde sie in Hinterdeich-Kirchwerder. Die Elternsorten sind unbekannt, es handelt sich um einen sehr schönen Zufallssämling, was auch der Finder Julius Buhk zum Glück nicht verkannte. Die Sorte wurde vermehrt und stieß auf große Beliebtheit.
Die roten Früchte sind süß-säuerlich und aromatisch, der Säuregehalt ist gering. Deshalb bestens für den Frischverzehr geeignet

Johannisbeere Roxby Red

Pflanze
9,50 €

Ribes rubrum

Aus Großbritannien stammende rote Johannisbeersorte mit exzellentem Aroma.
Sie ist eine Lokalsorte in der Grafschaft Yorkshire, ist jedoch nie in großem Stil in den Handel gelangt.

Johannisbeere Storklas

Pflanze
9,50 €

Ribes nigrum

Finnische Sorte, die dort weite Verbreitung gefunden hat. Blüten nicht frostgefährdet, so wie auch die ganze Pflanze extreme Kälte schadlos übersteht.
Blätter sind eher länglich, zur Blattmitte hin zugespitzt.
Reift Mitte Juli und hat einen klassischen süß-säuerlichen, sehr angenehmen Geschmack.

Johannisbeere Süße Rehfeld

Pflanze
10,50 €

Ribes rubrum

Es ist die Schwesternsorte der Dunkelblutroten Elisabeth, beide haben wir zur selben Zeit entdeckt. Auch bei dieser handelt es sich höchstwahrscheinlich um einen auserlesenen Sämling mit besonderes erhaltenswerten Eigenschaften. Die Beeren sind auffallend hellrot, sehr süß und wunderbar saftig. Sie hängen lockertraubig an der Pflanze.
Die Triebe sind zahlreich und kurz, der Strauch geht mehr in die Breite als in die Höhe.
Das Blatt ist hellgrün.
Eine Naschsorte ersten Ranges.

Johannisbeere Venny

Pflanze
12,50 €

Ribes nigrum

Eine Johannisbeere mit grünen Früchten!
Es ist eigentlich eine schwarze Johannisbeere, der der rote Farbstoff fehlt, also eine Albino-Johannisbeere.
Wir haben insgesamt drei Sorten, alle direkt aus Finnland stammend und dort entwickelt.
Der Geschmack ähnelt schwarzen Johannisbeeren, und doch schmecken sie ganz anders. Sehr gut, erfrischend, nicht mit dem strengen Beigeschmack, der in vielen schwarzen Sorten zu finden ist. Venny wurde auf lange Trauben selektiert und eine hohe Produktivität.
Der Vitamin C Gehalt liegt bei dieser Sorte besonders hoch, bei 240 mg je 100 g Beeren.

Johannisbeere Versaillaise Rouge

Pflanze
10,50 €

Ribes rubrum

Gehört auch in die Gruppe der Kirschjohannisbeeren.
Sie wurde 1835 im Schlossgarten von Versailles/Frankreich gezüchtet.
Die Beeren sind wegen ihrer milden Säure und ihres Aromas vor allem für den Frischgenuss direkt vom Strauch geeignet. Die Beerenhaut ist dünn, die Farbe ist ein tiefes dunkelrot.

Johannisbeere Vertii

Pflanze
12,50 €

Ribes nigrum

Die Beeren sind köstlich: süß und angenehm aromatisch.
Machen sich auf der Torte auch ganz nett, vor allem wenn man alle anderen Farben - rosa, rot, weiß und schwarz noch im Garten hat. Toll schmeckt auch die Marmelade aus den Früchten.
Vertii ist die Ursorte der grünen Johannisbeeren, sie entstand in der finnischen Forschungsanstalt Piikkiön und aus ihr wurden die alle anderen grünen Sorten entwickelt. Sie ist in Finnland nun schon so lange bekannt, dass kein Finne sich mehr über die Farbe wundert, eher darüber, dass dem Rest der Welt grüne Johannisbeeren nicht bekannt sind.

Johannisbeere Vilma

Pflanze
12,50 €

Ribes nigrum

Vilma hat die größten Beeren der grünen Sorten.
Vögel erkennen die Früchte übrigens nicht als reif und essbar, was einen entscheidenden Vorteile darstellt. Und wann sind sie nun erntereif?
Wenn die Frucht sich von grasgrün in ein ganz leichtes gelblichgrün umfärbt. Muss man einmal gesehen haben und dann ist es auch klar.
Die Früchte tendieren nicht zur Säure, sie sind süß, knackig, spritzig. Eben sehr lecker.

Johannisbeere Weiße aus Jüterbog

Pflanze
9,50 €

Ribes petraeum

Jüterbog ist gleich um die Ecke von Deaflora, und wir sind eine Obstbaugegend, von der ab und an auch Spitzensorten kommen. Leider mittlerweile nur noch in Privatgärten gepflegt und behütet.
Die Weiße aus Jüterbog hat lange Trauben mit sehr gutem Geschmack und ist zudem auch noch sehr robust.

Johannisbeere Weiße Kaiserliche

Pflanze
10,50 €

Ribes rubrum

Die Beeren sind süß und würzig.
Die Weiße Kaiserliche ist vermutlich eine französische Sorte, um 1850 entstanden.
Während der Reife wandelt sich die Fruchtfarbe von milchig-durchscheinendem Weiß in ein zartes Gelb, die Samen scheinen durch. Was wir übrigens bei der ersten Besichtigung der Sträucher nicht wussten, aber genau so dokumentiert haben . Stellte sich heraus, das dies genau das Merkmal ist, auf das es ankommt: Es ist also die echte Weiße Kaiserliche!
In vollreifen Zustand wahrlich die süßeste und würzigste, weiße Johannisbeere. Heute leider nicht mehr zu finden, völlig unverständlich, wie eine so herausragende Sorte vom Markt verschwinden konnte. Von uns bekommt sie eine klare Empfehlung.

Johannisbeere Weiße Kirsch

Pflanze
10,50 €

Ribes rubrum

Riesengroße Kirschjohannisbeere. Jede Einzelfrucht ist größer als 1cm.
Die Früchte sind halbdurchscheinend, weiß. Die Form ist kugelrund. Der Geschmack ist eher säuerlich, es ist keine süße Sorte. Vor allem gedacht für eine ergiebige Saftausbeute und zum Backen ohne viel Pflückarbeit. Aber auch als Tafelfrucht aufgrund der Größe begehrt.
Die Pflanzen wurden vom Bundessortenamt auf Sortenechtheit geprüft.
Die Sträucher werden größer als andere Sorten, mit einer Höhe von 1,40m gehören sie auch bezüglich des Wuchses zu den Riesensorten der Formengruppe der Kirschjohannisbeeren.

Johannisbeere Weiße Langtraubige

Pflanze
9,50 €

Ribes rubrum

Die Weiße Langtraubige ist eine Sorte aus Deutschland, die im Jahr 1898 entstanden ist. Louis Maurer - seinerzeit bekannter Beerenobstzüchter - entdeckte eine Pflanze in Jena seinem Bestand, die durch extrem lange Trauben auffiel: das war die Geburtsstunde der Weißen Langtraubigen.
Die Beerenstiele sind etwa 13cm lang, dicht mit Beeren besetzt. Das Bundessortenamt beschreibt die Sorte folgendermaßen: „Alte Liebhabersorte mit gutem, aromatischem Geschmack, die noch in den Hausgärten zu finden ist.“

Johannisbeere Weiße Versailler

Pflanze
9,50 €

Ribes sativum

Der Klassiker bei weißen Johannisbeeren. Seit Mitte des 19. Jh. bis heute immer noch beliebt und begehrt.
Volles Johannisbeeraroma bei wenig Säure. Sehr gut für die Ernte vom Strauch direkt in den Mund! Im Arche Noah Buch "Osterfee und Amazone" wird sie folgendermaßen beschrieben: "Bei voller Reife ist der Geschmack überdurchschnittlich aromatisch, süß und mildsäuerlich. Zum Rohgenuss ist sie besonders zu empfehlen".

Johannisbeere Wellington XXX

Pflanze
9,50 €

Ribes nigrum

Wellington XXX ist eine alte Sorte aus England. Die Früchte sind kräftig gewürzt. Die Beeren sind mittelgroß bis groß. Der Geschmack ist säuerlich, bei Vollreife dann süß. Die Beeren können lange hängen, bei Überreife schmecken sie sogar sehr süß und sehr lecker.
Sie entstand 1913 im englischen Maidstone, der Züchter ist Mr. Wellington.
Es ist bis heute eine beliebte Sorte in Großbritannien, vor allem in der Grafschaft Kent.

Johannisbeere Zitavia

Pflanze
9,50 €

Ribes sativum
Eine weiße Johannisbeere. Die Sorte wächst sehr stark. Absolut unempfindlich: sie eignet sich für den Anbau auf allen Bodenarten.
Mittelgroße, durchscheinende Früchte schmecken angenehm mild und aromatisch. Der Säuregehalt ist gering. Deshalb schon in der DDR beliebte Sorte für den Hausgarten und zur Süßmostherstellung.
Sie ist 1976 in Zittau entstanden.

Johannisbeerfreunde

Alpen-Johannisbeere Corel

Pflanze
12,50 €

Ribes alpinum ‚Corel‘
Zweite Auslese der Alpen-Johannisbeeren mit Augenmerk auf den Fruchtgeschmack.
Auch Corel hat keinerlei Säure, obwohl sie optisch roten Johannisbeeren ähneln. Die Beeren sind von angenehmem Geschmack.
Sie können frisch vom Strauch oder als Obstsalat gegessen werden. Für Süßspeisen sind sie ebenfalls zu empfehlen.
Anders als der Name es vermuten lässt, kommt die Alpen-Johannisbeere nicht nur in den Alpen vor, sie ist in ganz Europa heimisch. Die Pflanzen besiedeln von Skandinavien über Großbritannien bis hin zum Mittelmeer den Kontinent.
Corel ist eine Auslese aus Großbritannien, die im Sommer reift.
Sie entwickelt rein weibliche Blüten und benötigt für die Fruchtbildung Schmidt als Befruchter.

Alpen-Johannisbeere Elza

Pflanze
12,50 €

Ribes alpinum
Belgische Selektion der Alpenjohannisbeere.
Die hohen Sträucher bilden rein weibliche Blüten. Die Blüten sind zartgelb, jede Einzelblüte ist winzig, durch die Anordnung in Trauben wirken sie schmückend und sind ein Blickfang. Schon früh im Jahr öffnen sie sich und bieten den ersten Insekten Nahrung.
Ihnen folgen rote Beeren mit süßem Geschmack. Die Haut ist ganz dünn. Sie sind komplett säurelos.
Beeren lassen sich leicht pflücken, denn sie werden in kleinen Gruppen gebildet. Eine farbenfrohe und auserlesene Zutat auf dem Teller, die Beeren platzen auf der Zunge wie Kaviarkügelchen.

Alpen-Johannisbeere Majola

Pflanze
12,50 €

Ribes alpinum ‚Majola‘
Von der Alpen-Johannisbeere gibt es bisher nur sehr wenige kultivierte Speisesorten für die Fruchternte.
Majola ist die erste Fruchtsorte aus dem Baltikum, dem heutigen Lettland. Sie bildet viele kleine, rote Beeren mit einem süßen Geschmack ohne jegliche Säure. Das Aroma wird als an Himbeeren erinnernd beschrieben, tatsächlich es ist durch die fehlende Säure von sanfter Natur. Sie schmecken deutlich intensiver als die Wildart.
Die Pflanzen sind rein weiblich und benötigen die Sorte Schmidt für die Fruchtbildung.

Alpen-Johannisbeere Pumillum

Pflanze
12,50 €

Ribes alpinum pumillum
Zwergform der Alpen-Johannisbeere. Die Sträucher werden nicht höher als 60cm. Der Sortenname „Pumillum“ bezieht sich auf den kleinen Wuchs.
Die Pflanzen sind rein weiblich und tragen mit Bestäubung durch die männliche Sorte Schmidt dunkelrote, süß schmeckende Früchte.
Die Pflanzen sind mit sanftem Schnitt auch gut in Form zu bringen, z.B. als niedrige Randbepflanzung von Beeten. Die Pflanzen vertragen Wurzeldruck, eignen sich auch gut für die Unterpflanzung von Bäumen (nicht unter den Walnussbaum, da wächst nichts und wird auch niemals etwas wachsen!)

Alpen-Johannisbeere Schmidt

Pflanze
12,50 €

Ribes alpinum ‚Schmidt‘
Männliche Befruchterpflanze für die Alpen-Johannisbeersorten Corel, Majola, Elza und Pumillum. Die Pflanzen haben im Frühjahr lange, gelbe Blütentrauben, weshalb sie auch oft als Zierpflanzen oder niedrige Heckenpflanzen zu finden sind. Sie haben einen frischen, süßen Honigduft.
Die Sorte Schmidt bildet männliche Blüten. Selten sogar ganz wenige weibliche Blüten, im Herbst kann man deshalb einige wenige der roten Beeren finden.

Blaue Johannisbeere

Pflanze
9,90 €

Ribes sanguineum ‚King Edward II‘
Blaue, weiß bereifte Früchte. Im Geschmack sehr mild und nicht sauer.
Rote Blüten im Frühjahr.
Sowohl Blüten als auch Früchte sind optisch immer ein Highlight.

Gold-Johannisbeere

Pflanze
9,90 €

Ribes aureum

Früchte sind groß und süß, mit speziellem, hocharomatischen Geschmack. Sie schmecken süß-säuerlich, ganz fruchtig lecker.Der Reifeverlauf ist besonders hübsch, über gelb orange, koralle, rot, dunkelrot bis hin zu violett. Vollreif sind die Früchte fast schwarz. Sie hängen in kurzen Trauben mit fünf bis sechs Beeren. Der Durchmesser einer einzelnen Frucht beträgt 0,7cm, sie sind damit in etwa so groß wie große schwarze Johannisbeeren.
Die Fruchthaut ist stark glänzend, innen finden wir das orangegelbe Fruchtfleisch, welches die kleinen Samen umgibt.
Die gelben, großen Blüten duften im Frühjahr berauschend fruchtig, köstlich mit Noten von Nelken und Zimt.
Oft werden Ribes aureum, die Gold-Johannisbeere und Ribes odoratum, die Missouri-Johannisbeere gleichgesetzt, es sind aber zwei verschiedene Arten, auch wenn sie sich äußerlich nur wenig unterscheiden.
Nur ältere Ruten tragen, deshalb nicht zu viel schneiden. Also am besten alle zweijährigen stehen lassen. Es werden nicht alle Beeren gleichzeitig reif, so dass man über einen langen Zeitraum ernten kann. Reife Früchte erkennt man nicht nur an der dunklen Farbe, sie müssen auch schon ein bisschen weich sein. Schwarze, noch feste Früchte sollten noch etwas hängen um das Aroma voll auszubilden und auch an Süße zu gewinnen.
Die winterharte Art aus Nordamerika ist selbstfruchtbar.

Jochelbeere

Pflanze
9,90 €

Ribes x nidigrolaria

Kreuzung zwischen Schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere von der Obstforschung in Dresden-Pillnitz.
Der Name setzt sich zusammen aus Johannisbeere und Stachelbeere.
Eine perfekte Mischung was Aroma, Fruchtgröße und Wuchs betrifft, alles ist genau ein Mittelding zwischen allen.
Die Früchte sind 2cm groß, von harmonischem, süß-säuerlichem Geschmack und dunkel.
Die Sträucher wachsen zu riesigen Büschen heran, 2m hoch und 2 m breit, da kann man ordentlich ernten!

Missouri-Stachelbeere

Pflanze
12,50 €

Ribes missouriense

Die Missouri-Stachelbeere stammt aus Nordamerika. Während des 19. und 20. Jahrhunderts wurde die Art fast ausgerottet, seit 1982 steht sie unter besonderem Schutz als bedrohte Art.
Die essbaren Beeren werden für gewöhnlich von den Einheimischen gegessen. Sie schmecken süß-sauer, eine Mischung aus süßer Stachelbeere und säuerlicher Johannisbeere. Die Beeren sind schwarz, haben eine glänzende Haut und typischerweise eine verlängerte Narbe. Sie reifen Anfang Juli.
Taxonimisch steht die Pflanze den Johannisbeeren näher als den Stachelbeeren, werden aber dennoch „Stachelbeere“ genannt. Sie wächst in der Form auch eher wie eine Johannisbeere.

Russische Riesenbeere

Pflanze
12,50 €

Ribes divaricatum

Ganz exklusive Sorte mit ungewöhnlich geformten, nämlich birnenförmigen Früchten!
Der bedornte Strauch legt zu Anfang wenig Wachstum an den Tag. Einmal etabliert, entwickeln sich bis 3m hohe Büsche.
Die botanische Zuordnung ist momentan noch etwas unklar, deshalb unter Vorbehalt Ribes divaricatum zugeordnet.
Die Beeren reifen im Juli. Sie haben eine rot-schwarze Farbe und schmecken sortentypisch, entfernt an süße Stachelbeeren und süße schwarze Johannisbeeren erinnernd.

Sachalin-Beere

Pflanze
13,50 €

Ribes sachalinense

Von der Halbinsel Sachalin (zwischen Russland und Japan) stammende Art, die nur dort anzutreffen ist.
Die knallroten Früchte hängen in Trauben wie bei Johannisbeeren, wobei jede einzelne Frucht wie eine Stachelbeere aussieht.
Der Geschmack ist ähnlich süß johannisbeerig ohne die für Johannisbeeren typische Säure. Jedenfalls eine sehr positive Überraschung!
Vom bedeutenden Botaniker Friedrich Schmidt entdeckt und bei Komarow 1939 erwähnt.

Schnee-Beere

Pflanze
12,50 €

Ribes niveum

Eine Art, die in Nordamerika heimisch ist.
Die Früchte sehen wie kleine winzige Stachelbeeren aus, sie sind noch nicht einmal 1cm groß.
Der Strauch wächst aufrecht und wird 2,70m hoch. Resistent so ziemlich gegen alles, was uns bei Johannisbeeren und Stachelbeeren ärgert.
Reife Früchte sind rot, mit violett überzogen, aromatisch süß-sauer im Geschmack.

Schwarze Honigbeere

Pflanze
12,50 €

Ribes ssp.
Bei Vollreife unvergleichlich süßer, honigartiger Geschmack.
Beeren dunkelblau, bereift, etwa kirschgroß.
Die bedornten Triebe sind so voll mit Früchten behangen, so dass es ein Wunder ist, dass sie dieser Last standhalten! Die Beeren hängen dabei dicht an dicht.
Der Strauch leidet unter keinerlei Krankheiten oder Schädlingen. Eine bemerkenswerte Beere!
Bei ausgewachsenen Sträuchern ist mit 7 kg Beeren zu rechnen.

Sibirische Johannisbeere

Pflanze
12,50 €

Ribes laxiflorum
Sibirische Johannisbeeren haben blaue Früchte. Sie sind zusätzlich weiß bereift, leicht behaart, was beim Essen nicht stört.
Der Geschmack sehr gut, aromatisch, nicht säuerlich wie Johannisbeeren und ohne den Beigeschmack, den ja manche bei Johannisbeeren nicht mögen.
Sie kommen wild in Sibirien vor, sind aber auch im Westen der USA bis Alaska zu finden. Der Strauch wird etwa einen Meter hoch.
Die Blüten im Frühjahr sind pink gefärbt.

Squaw-Johannisbeere

Pflanze
13,50 €

Ribes cereum
Heimisch ist der Strauch im Westen der USA. Die Squaw-Johannisbeere wächst wild in Bergwäldern mit alpinem Klima in vielen Bundesstaaten wie Alberta, Dakota oder British Columbia.
Die Knospen sind rosa, sie erblühen zartrosa. Das Blatt ist rundlich und duftet bei Berührung würzig.
Die Beeren schmecken süßlich-mild, haben einen leicht harzigen Beigeschmack, keinesfalls unangenehm, sondern sehr interessant! Die Frucht ist orangerot, dünnhäutig und saftig, wobei der Saft ziemlich dickflüssig ist.
Die Indianer vom Volk der Zuni verwenden die Beeren als Nahrung. „Squaw“ ist ein Wort mit der Bedeutung „indianische Frau“ in Anlehnung daran, dass es vor allem die Frauen sind, die die einzeln hängenden Beeren pflücken.

Veilchenbeere

Pflanze
13,50 €

Ribes cynosbati
Eine Beerenart aus dem Norden der USA, genauer aus dem Bundesstaat Wisconsin.
Die Pflanzen bilden eine breite Krone und ähneln im Wuchs Stachelbeeren.
Die Beeren sind dunkelweinrot und behaart, was beim Frischgenuss jedoch nicht störend ist. Sie schmecken wie eine gute Stachelbeere und sind süß.
Vollreif, fast schon überreif, sind die Beeren jedoch eine echte Aromaüberraschung. Sie schmecken dann sehr blumig, sie besitzen einen starken, ganz fantastischen, veilchenartigen Nachgeschmack! Wir tauften sie daraufhin Veilchenbeere - in Ermangelung eines deutschen Namens, denn hier gibt es sie noch nicht.

Worcesterbeere

Pflanze
12,50 €

Ribes divaricatum
Sieht aus wie eine ganz dunkle, fast schwarze Stachelbeere. Sie schmeckt auch ähnlich: wie eine sehr gute süße Stachelbeere mit viel Aroma. Beeren größer als die Art.

Worcesterbeere White

Pflanze
13,50 €

Ribes divaricatum
Weltweit die einzige Worcesterbeere mit hellen Früchten. Es ist eine besondere, neue Obstsorte, die bei uns entstanden ist.
Die Fruchfarbe ist weiß mit zartgelbem Überzug. Die Beeren sind matt und nicht durchscheinend.
Sie sind etwas größer als die Wildart, sie hängen dichtgedrängt und an kurzen Stielen über den gesamten Zweig verteilt. Sie sind sehr schmackhaft, sie schmecken wie süß-würzige Stachelbeeren.
Blätter ähneln denen von Stachelbeeren, sind aber wesentlich kleiner. Die Pflanze selbst kann ziemlich hoch werden, bis zu 2m.

Kalebassen - Flaschenkürbis

Kalebasse Apple

Samen
5 Korn 3,20 €

Lagenaria siceraria

Die Kalebasse wurde 2002 zum Gemüse des Jahres gewählt. Fast in allen Teilen der Erde werden Kalebassen gegessen, außer in Europa. Hier kennt man sie als Frucht zur Dekoration. Eine Ausnahme ist Italien, auch dort werden Kalebassen gegessen.
In Asien, Afrika, Mittel- und Südamerika werden die Früchte unreif geerntet und gegessen - vergleichbar mit Zucchini, welche ja eigentlich auch normale Kürbisse sind, die unreif geerntet werden. Das Fruchtfleisch schmeckt auch ähnlich der Zucchini, es ist mild, fester in der Konsistenz, eher vergleichbar mit Patisson. In Würfel oder Scheiben geschnitten, lässt es sich einfach verarbeiten, meist wird es nur kurz gebraten.
Apple bildet große, weiß-grün marmorierte Früchte. Ausgewachsene Exemplare können bis 20cm lang werden.
Als Gemüse essen bis zum Stadium, in dem Schale sich nicht mehr mit dem Fingernagel einritzen lässt.
Völlig harte Früchte über der Heizung nachtrocknen lassen, dann den Deckel abschneiden und als Gefäß z.B. für Süßigkeiten benutzen.

Kalebasse Caveman’s Club

Neu

Samen
7 Korn 3,20 €

Lagenaria siceraria

Riesige, langgestreckte Früchte. Die Schale von reifen, harten Früchten ist cremeweiß, trocknet man sie nach, wird sie hellbraun.
In Japan werden Streifen vom Fruchtfleisch getrocknet und als essbare Hülle für Essensportionen verwendet.
In der kreolischen Küche Mittelamerikas werden „Calabaza“ in Stücke geschnitten und zusammen mit Koriander, Chili und etwas Salz in viel Öl gebraten.

Kalebasse Duck Marenka

Samen
5 Korn 3,20 €

Lagenaria siceraria

Auf den Philippinen werden die jungen Früchte in in dünne Streifen geschnitten, mit dem gleichen Teil Möhren, Zwiebeln und etwas Mehl, einem Ei vermischt. Gewürzt wird mit Knoblauch, Fischsauce und Pfeffer. Die Masse zu flachen, dünnen Bratlingen formen und scharf anbraten.
Duck Marenka bildet mittelgrüne Früchte mit runder Form und einem langen Hals. Wachsen die Pflanzen aufrecht an Schnüren, Gerüsten oder Stäben, ist der Hals auch ganz gerade.

Kalebasse Großer Flaschenkürbis

Samen
7 Korn 3,20 €

Lagenaria siceraria

Flaschenkürbisse zählen zu den weltweit verbreitesten Kulturpflanzen mit dreifachem Nutzpotenzial: Nahrung, Behältnisse und später auch als Musikinstrumente. In Amerika wurden sie schon vor 10.000 Jahren verwendet.
Die Früchte werden im Spätherbst geerntet und trocknen bei Lagerung aus. Sie können dann als Gefäß benutzt werden.
Eine Möglichkeit ist z.B. als selbstgebastelteltes Vogelhäuschen. Dafür vorn am Bauch ein Loch rein sägen und den Kürbis nur noch am Stiel aufhängen.
Junge Flaschenkürbisse können wie Zucchini gegessen werden. In Scheiben oder Würfel schneiden und dann gedünstet oder gegart verzehren.

Kalebasse Marenka Dinosaur

Samen
7 Korn 3,20 €

Lagenaria siceraria

Keulenförmige, dunkelgrüner Früchte mit strukturierter Oberfläche.
In Asien werden die jungen, noch zarten Früchte in Stücke geschnitten, zusammen mit grünen Bohnen, Garnelen, Zwiebeln und Knoblauch gebraten, danach wird mit Kokosmilch abgelöscht. Einen Esslöffel gelbe Currypaste unterrühren. Die Kokosmilch etwas verdunsten lassen, so dass sie dickflüssiger wird. Nach etwa 5min kann angerichtet werden.

Kalebasse Snake Light Green

Neu

Samen
7 Korn 3,20 €

Lagenaria siceraria

Schlangenförmig in sich gedrehte Früchte. Die Hautfarbe ist hellgrün.
Jung essen, wenn die Früchte noch nicht ausgereift sind. Sie haben dann einen Durchmesser von etwa 3cm, die Schale ist noch weich. Der Geschmack ist sehr gut, die Konsistenz entfernt vergleichbar mit Zucchini, jedoch wesentlich weniger Wassergehalt, sondern kompakter. Entweder frisch essen oder kochen/braten, was mit der Fruchtfleischbeschaffenheit super funktioniert.
Die großen, weißen Blüten sind an sich schon der Hingucker. Ausgereifte Früchte sind tolle Dekorationsstücke.

Kalebasse Snake Speckled

Samen
7 Korn 3,20 €

Lagenaria siceraria

Wie echte Schlangen winden sich die Früchte im Beet. Für die Schlangenform unbedingt liegend anbauen, nicht hängend, denn dann werden die Früchte ganz gerade. Die Pflanzen sind sehr wuchsfreudig, man sollte ihnen ausreichend Platz einräumen. Sie schaffen es, innerhalb eines Sommers einen alten Zaun, Holzstapel oder die unansehnliche Ecke im Garten zu begrünen und uns auch noch mit Früchten zu belohnen. Wärme ist immer von Vorteil. Vorgezogen werden sollte die Pflanze ab Ende April.
Die Früchte sind zweifarbig, dunkelgrün mit hellgrünen Streifen und Sprenkeln. Sie werden zwischen 1m und 1,5m lang.
Die schönsten Früchte ausreifen lassen, die anderen jung essen, wenn sie noch zart sind. Köstlich knusprig wenn man sie in Scheiben schneidet, in Mehl wälzen, dann in Bierteig tauchen und in Öl ausgebacken.

Kalebasse Speckled Swan

Samen
7 Korn 3,20 €

Lagenaria siceraria

Ein Flaschenkürbis bei dem der Fruchthals wie ein Schwanenhals mit Kopf geformt ist. Die Früchte sind hellgrün gesprenkelt auf dunkelgrünem Grund.
Jung können Sie wie Zucchini gegessen werden. Das Fruchtfleisch ist dann weiß und zart. Ältere, ausgereifte Exemplare werden gelagert und trocknen sich innen selbst aus, werden also hohl. Die Schale wird dabei sehr hart. Diese Früchte können dann als originelle Gefäße benutzt werden.

Kalebasse Verruqueuse de Maurice

Samen
5 Korn 3,20 €

Lagenaria siceraria

Ausgefallene Kalebassensorte, mit länglichen, cremeweißen Früchten. Der obere Teil ist glatt, der untere komplett warzig. Wie das schönste Designer-Stück, denn jede Frucht ist ein Unikat. Können Sie sich das vorstellen: „Schahatz, ich brauch dann noch ne neue Vase“ „Da mußt du noch ein bisschen warten, die Kalebassen sind noch nicht ganz reif“.
Die ausgereiften Früchte von Kalebassen sind hart, sie sind wasserundurchlässig und damit auch ideal für Flüssigkeiten aller Art.
Junge Früchte für Gemüse nicht zu spät ernten. Grob Raspeln und eine Art Kartoffelpuffer daraus bereiten. Je 150g Schnitzel, etwa 100g Mehl und 100ml Wasser zugeben. Ist der Teig zu fest oder zu wässrig, noch mehr Mehl oder Wasser zugeben, er sollte in etwas so wie Eierkuchenteig sein. Die Raspel hineingeben und als flachen Fladen in der Pfanne ausbacken.

Kalebasse Xiaohulu

Samen
5 Korn 3,20 €

Lagenaria siceraria

Chinesische Kalebassensorte mit flaschenförmigen Früchten, in der Mitte verengt. Sie werden etwa mittelgroß, ca. 25cm lang. Junge, zarte Früchte sind mittelgrün, ältere hellgrün mit weißen Sprenkeln, ausgereift dann hart und cremeweiß.
Bei ausgereiften Früchten den „Deckel“ abschneiden und als Trinkbecher benutzen. Auch prima zum Basteln für kleine Kinder, die Kalebassen kann man gemeinsam bemalen.

Kalebassenmix

Samen
7 Korn 3,20 €

Lagenaria siceraria

Mix aus unterschiedlichen Formen und Farben.

Kamille

Englische Rasenkamille

Pflanze
2,70 €

Chamaemelum nobile ‚Treneague’

Den teppichbildenden Blätter entströmt ein süßer Apfelgeruch. Die Sorte blüht nicht. Ein köstliches Polster um Bücher zu lesen.

Römische Kamille gefüllt

Pflanze
2,70 €

Chamaemelum nobile ‚Flore Pleno’

Mit gefüllten Blüten. Bildet etwas höhere apfelduftende Duftrasen-Teppiche. Die Blüten können auch medizinisch verwendet werden.
Der Tee aus den Blättern kann vorbeugend gegen die Umfallkrankheit bei Keimlingen gesprüht werden.

Echte Kamille

Samen
840 Korn 1,70 €

Matricaria chamomilla

Die Echte Kamille ist eine einjährige Pflanze.
Sie ist seit Jahrhunderten wichtige Heilpflanze zur Beruhigung der Schleimhäute und des Magens, äußerlich bei Entzündungen aller Art. Samen (besonders Chilis) werden zur besseren Keimung einen Tag in lauwarmen Kamillentee eingeweicht.
Die Blüten werden gesammelt und als Wintervorrat getrocknet. Als Tee wird nur der Sud aus den Blüten verwendet, jedoch enthält auch das Kraut ätherische Öle.
Die echte Kamille wird oft mit der Hunds-Kamille verwechselt, der Blütenboden der echten Kamille ist jedoch hohl, der der Hundskamille ist mit Pflanzenmark gefüllt.

Echte Kamille Zloty Lan

Samen
730 Korn 1,90 €

Matricaria recutita

Polnische Sorte für die professionelle Blütenernte. Die Blütenköpfe sind groß, die Pflanzen wachsen aufrecht.
Der Ölgehalt ist höher als bei der Art, was man schon an den Röhrenblüten in der Mitte sieht, denn diese sind nicht wie gewöhnlich gelb, sondern grünlich, was auf das stark entzündungshemmende Öl Chamazulen zurückzuführen ist. Dieses Öl ist nämlich blau, zusammen mit dem Grundton der Blüten - gelb - ergibt es einen grünen Ton!
Der Tee aus den Blütenköpfen färbt sich dunkelgelb und schmeckt intensiver.

Römische Kamille

Samen
320 Korn 2,20 €

Chamaemelum nobile

Der Tee aus den Blüten der römischen Kamille kann äußerlich bei Hautreizungen und Entzündungen angewendet werden. Innerlich bei Verdauungsproblemen, der Reisekrankheit, Schlaflosigkeit und Appetitlosigkeit. Gänseblümchenähnliche Blüten.

Kamtschatkabeeren

Kamtschatkabeere 1-17-59

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Diese Sorte ist etwas Besonderes, bei all unseren Verkostungen - und wir haben nun schon weit über 50 Sorten getestet - die beste Sorte für den Frischverzehr direkt vom Strauch.
Kamtschatkabeeren sind von Natur aus eher sauer mit einem unvergleichlichem Aroma für die Verarbeitung zu Eis, Kuchen, Marmelade usw. Ein paar Sorten enthalten neben der Säure auch noch einen guten Anteil Fruchtzucker und stehen damit auf der süßen Seite, z.B. Leningradski Velikan, Zielona, Zoluschka, Duet, Brazowa und Dlinnoplodna.
1-17-59 ist süß, richtig süß mit einer ausgeglichenen Portion Säure, in etwa vergleichbar mit einer echten Heidelbeere. Sowas von lecker!
Wie nicht von dieser Welt klingt dagegen der Sortenname, ist aber praktisch zu erkären: In Zuchtlinien werden oft Reihennummern, Sämlingsnummer usw. vergeben, 1-17-59 ist nichts weiter als ein Standort, z.B. Reihe 1, Pflanze 17, Sämling 59. Es ist eine russische Sorte.

Kamtschatkabeere Amfora

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Amfora bildet dunkelblaue Beeren mit mattem Überzug. Sie sind an der Fruchtspitze breit geformt, nach oben hin schmaler werdend. Die Fruchthaut ist glatt und dünn. Der Geschmack ist süß-säuerlich mit starkem Aroma.
Es ist eine kompakt wachsende Selektion. Die Sträucher habe eine abgerundete Krone, die Triebe sind gerade. Pro Strauch können bis 2,7kg Früchte geerntet werden.

Kamtschatkabeere Atut

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Atut hat keulenförmige Früchte. Sie haben eine dunkelblaue Farbe. Die Pflanzen beginnen Anfang bis Mitte April zu blühen.
Es ist eine polnische Sorte. Der Name bedeutet „Trumpf“.
Die Früchte sind reich an Vitalstoffen, sehr hoch ist der Vitimin-C Gehalt und der gesundheitsfördernde Anthocyangehalt. Die Beeren sind 2cm lang. Der Zucker-Säure-Gehalt ist sehr ausgewogen.
Rezept: Kamtschatkabeeren-Sahnedessert
4 Hand voll Beeren (etwa 200g) grob pürieren, nach Geschmack süßen. 1 Becher Sahne aufschlagen, mit 2 EL Zucker unter 250g Quark heben. Nun schichtweise in ein Glas füllen und frisch geerntete Kamtschatkabeeren darübergeben. Einmal kurz umrühren um den schönen Farbverlauf zu erhalten. Ein herrlich fruchtiges Dessert!

Kamtschatkabeere Brazowa

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Brazowa ist eine ganz außergewöhnliche Sorte, denn es ist die einzige unter -zig polnischen und russischen Sorten, die runde Früchte bildet!
Auch die Farbe ist besonders hübsch, denn sie ist schön lilablau. Geschmacklich mit einer feinen Kirschnote.
Der Ertrag liegt bei 2kg Ertrag je Busch.
Mit dem vollen Ertrag ist schon dem dritten Standjahr zu rechnen. Die Früchte können über einen langen Zeitraum geerntet werden.
Die Blätter sind breit und rundlich wie die Früchte. Der Blattaustrieb ist sehr weich und flauschig.

Brazowa ist eine frühe, polnische Sorte.

Kamtschatkabeere Czarna

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Czarna heißt schwarz. Die Früchte sind besonders dunkel gefärbt. Sie sind unten stark eingestülpt, mitunter eckig verbogen. Auch der Fruchtsaft ist sehr dunkel gefärbt.
Die Sorte wird mittlerweile ausgiebig in Kanada untersucht zur Forschung und Züchtung.
Der Vitamin-C-Gehalt liegt in Superjahren bei 98mg je 100g, sie schlägt damit alle anderen Sorten.
Rezept: Süßer Kamtschatkabeeren-Auflauf
Boden: 150g Kekse, 175g Butter (geschmolzen), 100g gemahlene Haselnüsse, 1 El Zucker, Kekse in eine Schüssel geben und mit dem Fleischklopfer zerstampfen. Haselnüsse, Zucker und Butter dazugeben, umrühren und in eine Auflaufform geben. Gut andrücken.
Füllung: 250g Frischkäse, 150g Zucker, etwas Vanille, 3 Eier, 200g Kamtschatkabeeren.
Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Mit dem Handrührgerät Frischkäse, Zucker, Eigelb verrühren. Eiweiß und Kamtschatkabeeren unterheben. Auf den Boden füllen und mit einigen Beeren dekorieren.
Bei 180°C etwa 45 min backen.
Abkühlen lassen und servieren. Oder lauwarm komplett aufessen wie unsere Testesser, die nicht warten konnten.

Kamtschatkabeere Czelabinka

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Es ist eine sehr fruchtbare Sorte. Seit Jahren nun trägt Czelabinka bei uns übervoll und vor allem sehr zuverlässig. Die Ernte von einem Busch beträgt 2 kg.
Die großen Blüten sind hellgelb und begehrt als erste Blüten des Jahres bei Bienen und Insekten. Die Blütezeit liegt Anfang Mai, Ernte etwa Anfang Juni.
Früchte sind birnenförmig bis länglich und haben eine sehr dünne Haut. Der Geschmack ist ausgeglichen süß-sauer.
Čeljabinka ist eine Selektion aus Sämlingen. Sie wurde ins staatliche Sortenregister im Jahr 1994 eingetragen.
Die Sträucher wachsen etwa auf eine Höhe von 1,2m. Die Blätter sind mittelgroß, länglich und türkisgrün.

Kamtschatkabeere Dlinnoplodna

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Die Blätter sind auffällig schmal, glatt und dunkelgrün. Der junge Blattstiel und die neu austreibenden Blätter sind kräftig pink gefärbt.
Die Sorte stammt aus Tscheljabinsk, einer russischen Stadt am Ural. Es ist eine der ersten Sorten der Kamtschatkabeeren, die in Kultur genommen wurden. Die Pflanze steht noch nah an der Wildart, als eine der ersten Sorten wurde sie „gefunden“ und nicht „erschaffen“.
Die Beeren sind groß und schmecken süß-sauer, enthalten mehr Zucker als andere. Die Form ist länglich, tonnenförmig.
Die Beeren enthalten je 100 Gramm 48mg Vitamin C und 9% Zucker.

Kamtschatkabeere Duet

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Zylindrisch geformte Früchte. Duet gehört zu den süßeren Sorten - wobei „süß“ nicht zu stark interpretiert werden sollte, denn richtig zuckrig sind Kamtschatkabeeren im Allgemeinen nicht, etwa vergleichbar mit einer guten Johannisbeersorte, aber doch süßer. Das Aroma erinnert eher Richtung Heidelbeeren, nur tiefer, gehaltvoller.
Duet ist in Tschechien, Polen und Russland zu finden. Der Vitamin-C-Gehalt liegt bei 44mg pro 100g. Fruchtgewicht 1,7g, Länge 1,8cm.
Die Früchte sind meist paarweise angeordnet, daher wohl der Name.
Übrigens sind Kamtschatkabeeren nicht nur in den osteuropäischen Ländern und im russischen Raum bekannt. In Japan heißen sie Haskap, das ist das Ainu-Wort für Lonicera caerulea. Sie bereiten daraus Sake mit Haskap, einen Schnaps, der sich dank der Beeren rosarot färbt.
Rezept: Haskap
10 oder mehr Beeren (je nach gewünschter Farbintensität) aufgeschnitten in die Flasche geben und schütteln. Einige Tage ziehen lassen. Früchte können dann mitgetrunken werden. Auch toll aus farbgebende Zutat für Cocktails.

Kamtschatkabeere Gerda

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Tief dunkelblaue Früchte. Sie haben eine ovale bis rundliche Form. Die Früchte sind groß. Der Geschmack ist sehr fruchtig, Gerda hat ein feines Aroma. Die Konsistenz der Früchte ist ganz weich. Die Sorte reift früh.
Die Kamtschatkabeeren sind hier noch nicht so bekannt, was aber Kinder nicht davon abhält, um die Sträucher herumzuschleichen, die Beeren als "Mama, guck mal Blaubeeren" zu deklarieren und sie einfach aufzuessen. Genau das, was man damit tun sollte... Mit den Blaubeeren haben diese allerdings nur die Farbe gemein.

Kamtschatkabeere Krypnoplodnaya

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Krypnoplodnaya heißt übersetzt „die Großfrüchtige“.
Die Früchte werden sehr lang, sie sind unregelmäßig geformt. Die Farbe ist dunkelblau mit weißlicher Bereifung. Der Geschmack ist angenehm süß-sauer, ohne jegliche bittere Noten.
Die Sträucher sind langlebig. Die Blätter sind elliptisch, von grasgrüner Farbe.
Wie alle Kamtschatkabeeren sind die Sträucher auf Fremdbestäubung angewiesen, also immer mindestens zwei verschiedene Sorten pflanzen, besser sogar noch mehr. Sie sind nicht selbstfruchtbar, wie manchmal behauptet wird. Je mehr genetische Vielfalt geboten wird, desto besser tragen sie.
Die Blüten erscheinen ab März, die Früchte sind Anfang Juni reif. Hervorragend zum Naschen, Einfrieren oder für Marmelade, Saft oder Likör.

Kamtschatkabeere Lakomka

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Lakomka ist russisch und bedeutetet „Leckermaul“.
Die Sträucher sind schon als kleine Pflanze ordentlich behangen.
Die Frucht ist mittelgroß und hat eine längliche Form. Sie haben einen leckeren, süßlichen Geschmack mit angenehmer Säure.

Kamtschatkabeere Leningradsky Velikan

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Die wohl berühmteste russische Sorte. Leningradsky Velikan ist in Russland weit verbreitet, bei uns in Europa bisher nicht zu finden.
Die Früchte haben eine ungewöhnliche Form, wie geschwollen an der Spitze. Teilweise stülpt sich aus der Hauptfrucht eine zweites Segmet, welches burgunderrot gefärbt sind. Nicht alle Früchte am Strauch haben dieses Aussehen, manche sind oval, andere wieder dicklich-länglich. Und das ist das zweite Erkennungsmerkmal der Sorte, die uneinheitliche Fruchtform.
Die Früchte sind äußerst wohlschmeckend, sie sind für eine Kamtschatkabeere sehr süß. Sie nascht man am liebsten direkt vom Strauch.
Es ist eine Sorte, die noch ursprünglich aus Kamtschatka, der Halbinsel im ostasiatischen Teil Russlands, stammt.

Kamtschatkabeere Lenita

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Einen spritzigen, fruchtigen Geschmack, der zum Naschen verleitet. Vor allem Kinder mögen die Beeren sehr gern.
Sie reifen Ende Mai/Anfang Juni, jedenfalls noch vor jeder anderen Beerenart.
Die Blütezeit erstreckt sich über einen langen Zeitraum. Erste Beeren reifen schon, dennoch bildet Lenita fortlaufend neue Blüten. Sie ist damit die ideale Befruchtersorte für alle anderen Sorten. Sollten Sie auch zu denjenigen gehören, bei denen die bereits vorhandene Sibirische Blaubeeren nicht tragen, pflanzen Sie Lenita dazu, dann klappt’s.

Kamtschatkabeere Rebeka

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Rebeka hat sehr große Früchte, die größer als eine 1-Euro-Münze sind. Der Neuaustrieb der Stängel ist rosarot überzogen.
Die Pflege ist einfach: wie alle Kamtschatkabeeren stellt die Sorte Rebeka keine besonderen Bodenansprüche. Sie sollten sonnig bis halbschattig gepflanzt werden. Sie brauchen nicht geschnitten werden, höchstes alle 6 Jahre die ältesten oder abgeknickte Triebe entfernen.
Wir haben gute Erfahrungen damit gemacht, der Pflanze einen guten Start aus reichlich Kompost im Pflanzloch zu geben.
In Russland werden übrigens ganze Hecken aus Kamtschatkabeeren angelegt. Sie sind einfach zu pflegen, können leicht beschnitten werden und man kann sogar immer noch reichlich ernten!

Kamtschatkabeere Sibirnaya

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Die Kompakte unter den Sibirischen Blaubeeren. Die Sorte stammt aus Sibirien, sie ist extrem winterhart bis -45°C. Der frühen Blüte im März schadet der Frost nicht, denn die Blüten sind sehr frostbeständig!
Junge, noch nicht eingewachsene Pflanzen haben noch kleine Früchte, älterere - ab dem dritten Standjahr - haben wesentlich größere und üppigeren Behang. Also nicht wundern! Beeren haben das typische Kamtschatkabeeraroma.
Es ist eine Sämlingspflanze aus Russland. Blätter eher rundlich, klein und weich.
Wird nicht ganz so hoch.

Kamtschatkabeere Siniczka

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Dicke, rautenförmige Früchte. Sie sind in der Mitte ringartig verdickt. Eine sehr ungewöhnliche Fruchtform!
Die Fruchtoberfläche ist nicht ganz glatt, sie ist eingebuchtet.
Die Früchte schmecken frisch geerntet am besten, enthalten jede Menge Vitamine und Mineralstoffe. Siniczka ist eine russische Sorte.

Kamtschatkabeere Siniglaskaya

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Siniglaskaya zählt zu den hochproduktiven Pflanzen. Die Beeren haben einen sehr angenehmen, süß-säuerlichen Geschmack. Es ist eine Selektion aus offen abgeblühten Sämlingen.
Der Strauch hat eine mittlere Höhe, die dicken Ästen wachsen gerade. Die Blätter sind mittelgroß und mattgrün. Die Früchte sind dunkelblau, haben aber einen weißlichen Überzug, wodurch sie fast schon hellblau erscheinen. Die Fruchthaut ist sehr dünn. Bei Verkostungen in Polen belegt Siniglaskaya regelmäßig eine der Spitzenplätze.
Ernte pro Strauch etwa 1,3 bis 1,9 kg.
Dieses Jahr hing diese Sorte so dermaßen voll, dass wir Eis daraus gemacht haben - eigentlich als Wintervorrat gedacht, war es nach der Verkostung am nächsten Tag schon wieder alle. Das Eis hatte eine fantastische dunkelrote Farbe und schmeckte einfach wunderbar, so richtig aromatisch!
Rezept: Kamtschatkabeereis
500g Kamtschatkabeeren, ein Becher Schmand, Zucker
Kamtschatkabeeren nur grob mit dem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerstampfen, Schmand unterrühren und süßen.
In den Eisschrank für einen Tag, dann darf verkostet werden...

Kamtschatkabeere Tomicza

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Sehr guter Fruchtgeschmack, der an Heidelbeeren erinnert.
Die Früchte sind länglich, wie ein Nudelholz geformt. Sie enthalten 46mg/100g Vitamin C. Der Ertrag je Busch liegt bei 1,8-2,5kg Früchte.

Kamtschatkabeere Viola

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Der Geschmack leicht säuerlich mit kräftig fruchtigen Aromen. Es ist eine russische Sorte, die am Institut Wawilow - der ältesten Genbank der Welt - entwickelt wurde.
Die Pflanzen wachsen kräftig und haben eine dichte Krone. Die Blätter sind sehr groß, dunkelgrün und glatt. Die Blattmittellinie zeigt nach oben.
Das Fruchtfleisch ist fest, dadurch halten sich die Beeren lange.

Kamtschatkabeere Wojtek

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Die Zweige sind dicht behangen mit Früchten. Auffällig ist die Anordnung der Früchte in Büscheln. Man kann bei einer dreijährigen Pflanzen mit etwa 1,8kg Früchte je Busch rechnen.
Typisches Merkmal ist, dass sie kein typisches Merkmal hat. Die Pflanze zeigt das breite Spektrum aller Kamtschatkabeerformen. Je nach Jahr mal tropfenförmig, mal genau umgedreht tropfenförmig oder elliptisch, mal vorn zugespitzt, mal ist die Fruchtspitze breit auslaufend oder rundlich.
Der Säuregehalt ist niedrig, das Aroma ist stark.
Woijtek hat längliche, relativ glatte Blätter, der Blattaustrieb ist rot gefärbt. Rötlich sind auch die neuen Stängel angehaucht.
Rezept: Schnitzelchen mit fruchtiger Kamtschatkabeersoße
Schitzelchen wie gewohnt braten, herausnehmen.
1 El Zucker in den Bratenfond geben und karamelisieren lassen. 2 Hand voll Kamtschatkabeeren hinzugeben, 1 min mitbraten. Mit etwas Wasser ablöschen.
Schmeckt köstlich!

Kamtschatkabeere Wolozsebnica

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Woloszebnica ist die früheste Sorte von allen, in den meisten Jahren sogar schon Mitte Mai reif!
Es ist eine polnische Auslese und eben dem Merkmal der besonders frühen Reife.
Die Früchte haben einen leicht bitterem Nachgeschmack, welcher aber nicht unangenehm ist.
Der Gesundheitswert der Früchte - und hier sind Kamtschatkabeeren im Allgemeinen gemeint - ist gleichzusetzen mit Aronia und Holunder, in vielen Studien werden alle drei Beerenarten auf eine Stufe gesetzt.
Die Blätter sind länglich geformt. Wird von Besuchern, die sich mittlerweile bei Deaflora auskennen, regelmäßig leergefuttert. (Übrigens sind das meistens die Männer!)

Kamtschatkabeere Zielona

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Die Beeren sind dunkelblau, dickbäuchig und sehr schmackhaft. Zielona gehört zu den süßeren Kamtschatkabeersorten mit viel Aromatiefe. Die Früchte am besten frisch essen, vom Strauch in den Mund.
Die Früchte enthalten besonders viel von den gesundheitsfördernden Anthocyanen, die vor allem in der Haut stecken. Denn bei Zielona werden „Doppelfrüchte“ gebildet, in jeder Beere befinden sich im Grunde zwei Einzelbeeren, die eben nochmals von einer Fruchthaut umgeben sind. Sehr kurios! Keine Sorge, die Haut ist und bleibt butterweich und ganz zart.
Zielona bedeutet „Grün“, was sich auf die leuchtende Blattfarbe bezieht. Besonders der Neuaustrieb fällt durch die frischgrüne Farbe auf. Der Strauch wächst in einer geschlossenen Kugelform. Blüht zweifarbig an einem Busch, denn es gibt sowohl weiße als auch gelbe Blüten.
In Russland heißen die Beeren Жимолость, ausgesprochen „Schimolost“ und werden in großen Plantagen angebaut. Die Früchte werden gern zu Marmelade verarbeitet oder liegen abgepackt im Supermarkt wie bei uns Blaubeeren.

Kamtschatkabeere Zoluschka

Pflanze
15,50 €

Lonicera caerulea ssp. kamtschatica

Zoluschka fällt geschmacklich auf. Die Beeren schmecken total lecker, erdbeerig mit Kamtschatkabeeraroma. Die Früchte enthalten für eine Kamtschatkabeere viel Zucker, sie sind immer noch säuerlich, natürlich, so sind Kamtschatkabeeren, aber eben auch erstaunlich süß.
Die Früchte haben eine dünne Schale und ein saftiges Fruchtfleisch. Die Frucht ist bei Reife ganz weich und zart. Die Fruchtform ist oval, die Farbe mittelblau mit weißem Reif.
Die Sorte entweder frisch essen oder verarbeiten.
Sie lassen sich im Kühlschrank knapp eine Woche aufbewahren.
Zoluschka wächst am liebsten auf fruchtbaren Böden im Halbschatten.
Die Sorte ist eine Sämlingsauslese von frei abblühenden Pflanzen. Zoluschka ist der russische Name für Cindarella oder Aschenputtel.

Kapuzinerkresse

Kapuzinerkresse Alaska Mix

Samen
10 Korn 2,70 €

Tropaeolum minus

Panaschierte, bunte scharfe Blätter und ein Mix aus leckeren gelben, orangefarbenen, pinkfarbenen, roten, dunkelroten oder magenta Blüten!
Bei Kapuzinerkresse gibt es rankende und nicht rankende Sorten.
Diese hier rankt nicht, sie wächst buschig.

Kapuzinerkresse Black Velvet

Samen
10 Korn 2,70 €

Tropaeolum minus

Dunkelrote, samtig anmutende Blüten an kompakten, nicht rankenden Pflanzen.
Die großen Blätter als pikante Würze benutzen.

Kapuzinerkresse Blue Pepe

Samen
10 Korn 2,70 €

Tropaeolum minus

Blau-grüne, sehr dunkle Blätter und klassisch rote Blüten.
Blue Pepe vereint dekorative Pflanze mit nützlicher Pflanze.
Man kann sie angucken, als Schnittblume für kleine Sträuße verwenden oder alle Teile der Pflanze aufessen.
Die Blätter schmecken kräftig nach Kresse und Senf. Besonders lecker ist ein einfaches Omelett, in das Streifen der Blätter eingerührt werden. Mit den frischen Blüten dekorieren und sofort servieren. Auch im Kräuterquark immer lecker.

Kapuzinerkresse Cherry Rose

Samen
10 Korn 2,70 €

Tropaeolum minus

Cherry Rose hat kräftig pinkfarbene, teilweise sogar gefüllte Blüten. Sehr hübsch.
Die Sorte bleibt kompakt, die Pflanzen bilden also keine Ranken. Sie blühen von Juni bis Oktober und sind sehr pflegeleicht. Einfach direkt im Garten aussäen und wachsen lassen.

Kapuzinerkresse Empress of India

Samen
10 Korn 2,70 €

Tropaeolum minus

Mit dunklem Laub und leuchtend roten Blüten. Empress of India ist eine alte, historische Sorte.
Die Pflanzen ranken nicht, sie wachsen buschig.
Die Blätter werden kleingeschnitten und als Würze für den Salat benutzt, die schönen Blüten als Garnierung.
Rezept: falsche Kapern
Die noch grünen, weichen Samen der Kapuzinerkresse sammeln und kurz abkochen. In ein Glas füllen. Mit Reisessig übergießen, bis alle Samen bedeckt sind. Glas gut verschließen. Mindestens drei Wochen ziehen lassen. Die Mischung hält sehr lange!

Kapuzinerkresse Erdbeeren mit Schlagsahne

Samen
10 Korn 2,70 €

Tropaeolum minus

Zartgelbe Blüten mit einem roten Fleck in der Mitte erheben sich über das dunkle Laub.
Buschtyp, der sich immer wieder selbst aussät.
Die Pflanzen sind eine dekorative und essbare Bereicherung für den Küchengarten, denn sie blühen nahezu ununterbrochen.

Kapuzinerkresse Golden Emperor

Samen
10 Korn 2,70 €

Tropaeolum minus

Golden Emperor ist eine rankende Sorte. Die Blüten sind goldgelb. Sie schmecken schön scharf, wie auch die Blätter.
Die Triebe können meterlang werden. Sie blühen üppig und fortlaufend den ganzen Sommer und Herbst hindurch bis zum ersten Frost.

Kapuzinerkresse Milkmaid

Samen
10 Korn 2,70 €

Tropaeolum minus

Cremeweiße Blüten an rankenden Pflanzen. Sehr hübsch und anmutig!
Die Blüten schmecken süßlich-scharf und sind sehr zart. Die Blätter schmecken ähnlich wie Brunnenkresse. Sie sind kreisrund geformt. Auf dem Wurstbrot immer lecker.

Kapuzinerkresse Phönix Mix

Samen
10 Korn 3,90 €

Tropaeolum majus

Sensationelle neue Form der Kapuzinerkresse mit geschlitzten Blütenblättern. Über 10 Jahre entwickelt und ausgelesen, nun der Gartenwelt vorgestellt.
Die Sorte ist scheinbar noch nicht ganz stabil - kann auch sein, dass es nur Zufall war - teilweise entwickeln sich nämlich Pflanzen mit mehrfarbigen Blüten in der klassischen Kapuzinerkresseform (und nur am Rande sei erwähnt, dass diese mehrfarbigen Blüten fast noch mehr Aufmerksamkeit und Anklang gefunden haben).
Die Pflanze ranken. Lecker nach Kresse schmecken auch hier die Blätter und Blüten, unreife Samen wie Kapern einlegen, sie haben dann einen leicht scharfen Kaperngeschmack und sind als Belag für die Pizza wärmstens zu empfehlen.

Kapuzinerkresse Purple Emperor

Samen
10 Korn 3,60 €

Tropaeolum majus

Purple Emperor hat lila Blüten, eine einmalige Farbe bei Kapuzinerkresse!
Die Pflanzen bilden lange Ranken, bis zu 3m. Schnell entwickeln sie sich vom Keimling zur großen Pflanze. Die Blüten stehen über dem grünen Laub. Die geschlossene Blüte ist noch dunkellila, aufgeblüht dann ein wunderschönes Vintage-lila und abblühend in beerenfarben.
Es ist eine ganz außerordentliche, besondere Sorte!

Kapuzinerkresse Salmon Baby

Samen
10 Korn 2,70 €

Tropaeolum minus

Zartrosa Blüten über dunkelgrünen Blättern - Salmon Baby ist ein wahres Blütenmeer. Jede Blüte hat von innen her eine dunkelrosa Zeichnung. Die Blätter als Zutat für sommerliche Salate verwenden, die Blüten als essbare Dekoration.
Die Pflanzen ranken nicht, sie bleiben kompakt. Die Pflanzen verschönern Steinmauern, Balkonkästen oder Gemüsebeete. Kapuzinerkresse mag Sonne, wächst aber auch im Schatten willig. Wer bis Juli aussät, braucht sich keine Sorgen machen, die Pflanzen entwickeln sich schnell und holen auf.

Kapuzinerkresse Salmon Gleam

Samen
10 Korn 2,70 €

Tropaeolum majus

Lachsfarbene Blüten, jedes Blütenblatt ist leicht gewellt.
Übrigens ist Kapuzinerkresse auch eine dankbare Topfpflanze. Wer auf der Terrasse große Töpfe mit hochwachsenden Pflanzen hat, kann in diese einfach ein oder zwei Samen hineinstecken. Rankende Sorten sehen als Unterpflanzung besonders hübsch aus, sie wachsen zwischen den Kübeln auf dem Boden und blühen sehr lange.

Kapuzinerkresse Tangerine

Samen
10 Korn 2,70 €

Tropaeolum minus

Kapuzinerkressen sind unbestritten hübsche Sommerblüher. Sie sind zudem nützliche Füllpflanzen für Beete und Kästen, auf denen ansonsten noch nicht viel wächst. Sei es, weil der kürzlich gepflanzte Baum noch nicht eingewachsen ist, im Kübel eine Pflanze ausgefallen ist oder weil das Gemüsebeete in diesem Jahr etwas zu grün ausgefallen ist. Zudem unbedenklich für Kinder, da alle Teile essbar sind.
Tangerine hat leuchte orangefarbene Blüten. Jede Blüte bildet Samen, die aus drei Segmenten bestehen. Um genau zu sein, also drei Samen. Frisch schmecken die Samen sehr scharf, eingelegt etwas milder.
Die Blätter und Blüten als Belag für Brote und Wraps verwenden, sie sind ebenfalls schön scharf.
Aufrechte Sorte.

Kapuzinerkresse Yellow Troika Variegata

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Tropaeolum majus

Dottergelbe Blüten mit roter Zeichnung in der Mitte. Die Pflanzen wachsen sowohl in voller Sonne als auch im Halbschatten. Im Halbschatten entwickeln die Pflanzen Riesenblätter. Diese sind mehrfarbig, grün mit gelb gesprenkelt, gestreift oder marmoriert. Sehr interessant und hübsch! Kein Blatt gleicht dem anderen, alle sind anders.
Die Pflanzen bilden lange Ranken, innerhalb eines Sommers wachsen sie bis zu 1,5m Breite. Super, wenn man auf die Schnelle unschöne Ecken verdecken will und auch prima, wenn man einen hohen Bedarf an den kressenartig schmeckenden Blättern und Blüten hat.

Karamellbeeren

Karamellbeere

Pflanze
13,50 €

Leycesteria formosa

Die braunen Früchte schmecken wirklich wie Karamell mit einem Hauch Schokolade! Bei Reife sind sie ganz weich und das Fruchtfleisch fließt wie echtes Karamell aus der Hülle. Spektakulär!

Karamellbeere Golden

Pflanze
13,50 €

Leycesteria formosa ‘Gold Leaf’

Wie ein Karamellbonbon mit goldener Verpackung! Die Früchte kann man laufend ernten ab Sommer bis in den Spätherbst, alle zwei Tage werden wieder neue reif!

Karamellbeere Purple Rain

Pflanze
13,50 €

Leycesteria formosa ‘Purple Rain’

Auslese mit besonders großen Früchten, sie sind etwa doppelt so groß wie bei der Art.
Die Blätter sind sehr attraktiv, sie sind geschlitzt.
Die Früchte reifen in mehreren Etappen. Zuerst die oberste Ebene, zuletzt die untere.
Soll heißen: an ein und der selben Rispe kann man oben reife Früchte ernten, während ganz unten noch die letzten Blüten erscheinen.

Karamellbeere

Samen

Leycesteria formosa

50 Korn 3,70 €

Die braunen Früchte schmecken wirklich wie Karamell mit einem Hauch Schokolade! Bei Reife sind sie ganz weich und das Fruchtfleisch fließt wie echtes Karamell aus der Hülle. Spektakulär!

Katzenlieblinge

Katzengamander

Pflanze

Teucrium marum

3,90 €

Hat eine magische Anziehungskraft auf Katzen. Simon, unser Besucherkater, wartete jeden Tag auf uns, damit wir die Tore öffnen und er endlich wieder zu seinem geliebten Strauch kann. Simon ist mittlerweile umgezogen - natürlich nicht ohne seine Pflanze!

Katzenminze dunkelblau

Pflanze

Nepeta fassenii

2,60 €

Eine Katzenminze nicht nur für Katzen.
Die gesamte Pflanze hat ein raffiniertes Aroma.
Rezept: Beerenfool mit Katzenminze
200ml Sahne mit 50g Zucker steif schlagen und unter 300g Quark heben.
500g Beeren mit einigen zerkleinerten Katzenminzeblättern vermengen.
Eine Packung Bisquitkekse grob in Stückchen brechen.
Die drei Massen schichtweise in ein Glas füllen.

Katzenminze groß

Pflanze

Nepeta racemosa ‚Grog'

2,60 €

Die Blätter sollten leicht zerdrückt werden, damit die ätherischen Öle stärker hervortreten.
Manche Katzen sind völlig unbeeindruckt von diesem Kraut, andere können ihre „Sucht" nicht verbergen.
Schöne blaue Blüten.
Mit den Blättern würzt man in Italien gern Steinpilzgerichte.

Baldrian

Samen

Valeriana officinalis

80 Korn 2,20 €

Im Herbst, wenn die Blätter nach den ersten Frösten absterben, schlägt die Stunde der Katzen.
Bei Nacht und Nebel schleichen sie sich an das Objekt ihrer Begierde: die Wurzeln.
Es wird sich daran gerieben und geschnurrt bis zur völligen Ekstase…
Anders als bei den Felidae ist die Wirkung bei Homosapiens: Kaltauszüge aus der Wurzel sind ein natürliches Beruhigungsmittel ohne Nebenwirkungen.

Echte Katzenminze

Samen

Nepeta cataria

120 Korn 2,20 €

Nicht nur Katzen, auch Großkatzen wie Tiger und Löwe werden von diesem Kraut angezogen.
Bei Ihrem nächsten Rundgang durch den Garten ist deshalb Vorsicht geboten.

Katzengras

Samen

Triticum aestivum

200 Korn 2,20 €

Katzen benötigen Gras zur Reinigung ihres Magens. Wohnungskatzen haben nicht die Möglichkeit, sich in der Natur damit zu versorgen. Katzengras muss deshalb im Topf zur Verfügung gestellt werden. Es keimt innerhalb von wenigen Tagen und wächst schnell. Genüsslich werden dann die einzelnen Hälmchen angenagt. Sobald es nachwächst, wird es sofort wieder dem Erdboden gleichgemacht - so trainiert man Katzen zu echten Rasenmähern um: feinster 4mm Kurzrasen.

Katzengras Variegata

Samen
130 Korn 2,60 €

Hordeum vulgare

Die Blätter sind zweifarbig, grün und weiß gestreift. Aus Samen gezogen, wachsen die Pflanzen schnell heran. Katzen lieben es - besonders modebewusste - auf den attraktiven Halmen herumzukauen. Zudem knabbern sie nicht mehr an Ihren Zimmerpflanzen, sondern gezielt hier.
Übrigens: Die Blätter sind auch toll für einen grünen Smoothie, denn es ist im Grunde Gerste, in einer besonderen Form. Der Saft ist ebenso erfrischend und verjüngend wie Weizengrassaft.
Mit dem reizenden Farbspiel der Blätter auch eine Pflanze für den Garten.

Zwerg-Zyperngras

Samen
50 Korn 3,60 €

Cyperus alternifolius 'Nana'

Zyperngras wird von Katzen gern gefressen, die keine Möglichkeit haben, draußen spazieren zu gehen.
Die Pflanzen bilden grasartige Halme, die angenagt werden um den Magen zu reinigen. Es tut der Katze gut.
Die Pflanze bleibt kleiner als das normale Zyperngras. Es sollte in einem Gefäß mit Wasser stehen, denn es sind wasserliebende Pflanzen. Darauf achten, dass es ein standfestes Gefäß ist, manche Katzen sind nicht gerade sanft zu den Pflanzen, viel zu gierig werfen sie auch mal alles um.
Wer zu trockene Räume hat, für den ist diese Pflanze ebenfalls geeignet. Das Wassergefäß regelmäßig auffüllen, befeuchtet es die Luft.

Zyperngras

Samen
80 Korn 3,60 €

Cyperus alternifolius

Die große Form des Zyperngras mit Blütenhalmen, die oben nochmals schirmartig ausgebildet Blätter bilden. Es ist eine Grasart, die den Katzen zur Reinigung des Magens dient. Sicherlich kennt jeder Katzenbesitzer die Geräusche wenn Katzen ihre Fellballen auswürgen, aber das ist wichtig, um die Verdauung am Laufen zu halten.
Sehr einfach aus Samen zu ziehen, auch die Pflanzen sind einfach weiter zu vermehren, wenn die Katzen sie zu weit abgefressen haben. Ein Schirmchen rundherum etwas einkürzen und kopfüber in ein Wasserglas stellen, es bilden sich rasch neue Wurzeln und neue Triebe.
Die Pflanzen sollten in Wasserschalen stehen, die unten immer etwa 5cm gefüllt sind. Wer eine große Schale wählt, bietet der Katze gleichzeitig immer frisch Wasser zum Trinken an.

Kichererbsen

Kichererbse braun

Samen
50 Korn 2,70 €

Cicer arietinum

Asiatische Kichererbsensorte.
Reift bei uns sogar in mittleren Höhenlagen gut aus.
Rezept: Kichererbsensalat mit Thunfisch
100g Kichererbsen über Nacht einweichen, Wasser abgießen und mit neuem Wasser ca. 30 min weich kochen. In der Zwischenzeit 6 Tomaten, 100g Fetakäse, 1 rote Zwiebel, 6 kleine Freilandgurken schneiden.
Die abgetropften Kichererbsen zufügen. Mit Dill, frischem Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
Rezept II: Popp-Kichererbsen
Getrocknete Kichererbsen über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag das Wasser abgießen, die Kichererbsen in einem Küchentuch gut abtupfen und in etwas Öl rundherum braten, bis sie gut gebräunt sind. Mit Salz würzen.

Kichererbse gelb

Samen
30 Korn 2,70 €

Cicer arietinum

Kleine gelbe Sorte. Samen können schon Ende Juli verwendet werden, Trockenreife dann sehr früh, Ende August!
Rezept: Kichererbsen-Curry
150g frische Kichererbsen oder über Nacht eingeweichte, getrocknete Kichererbsen weich kochen.
3 Paprikaschoten (rot, grün und lila), 1 Zwiebel, 4 Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden. Alles mit etwas Öl kurz anbraten. 1 EL Curry unterrühren. Mit 200ml Kokosmilch und 200 ml Gemüsebrüheablöschen. 10 min offen köcheln lassen. Salzen, Pfeffern. Saft einer halben Zitrone einrühren. Dazu Basmatireis

Kichererbse grün

Samen
50 Korn 2,70 €

Cicer arietinum

Auch ausgewachsen bleiben die Körner grün. Die jungen grünen Hülsen und die Blätter können als Frischgemüse gegessen werden.
Klassisch ist der Hummus-Dipp in der orientalischen Küche.
Rezept: Grüner Hummus
250g grüne Kichererbsen über Nacht einweichen, Wasser abgießen, mit frischem Wasser weich kochen.
Abgetropfte Kichererbsen mit 2EL gerösteten Sesam, 8 EL Olivenöl (alternativ: etwas Kochwasser) und 1 gute Hand voll Petersilie, 3 Knoblauchzehen, 4 EL Zitronensaft, 1 kleinen Chilischote und Salz pürieren.
Dazu Gemüsespalten oder Brot.

Kichererbse hell

Samen
30 Korn 2,70 €

Cicer arietinum
Große helle Körner. Vor allem im Mittelmeerraum beliebt.
Rezept: Kichererbsen mit Paprika und Tomaten
250g Kicherebsen über Nacht einweichen, Wasser abgießen, mit Wasser 20min kochen. In der Zwischenzeit 2 Knoblauchzehen, 2 große Zwiebeln, 2 Paprikaschoten. Alles mit Olivenöl anbraten. 500g Tomaten grob zerkleinern, mit den Kichererbsen zufügen und 10min durchköcheln lassen. Salzen, pfeffern. Eine gute Hand voll glatte Petersilie unterheben. Dazu Reis.
Rezept 2: Kichererbsenpaste (Humus)
250g Kicherebsen über Nacht einweichen, Wasser abgießen, mit Wasser 20min kochen. In der Zwischenzeit 2 Knoblauchzehen schälen. Kichererbsen zusammen mit 3 El Wasser, 3 El Sesampaste (Tahini) ein Spritzer Zitronensaft und 3 EL Olivenöl im Mixer zu einer Paste verarbeiten. Salzen nach Geschmack und zerstoßenenen Kreuzkümmel unterrühren. Mit Fadenbrot als Dipp servieren.

Kichererbse schwarz

Samen
50 Korn 2,70 €

Cicer arietinum
Nussiger Geschmack, Schwarze Samen.
Blüht violett.
Rezept: Kichererbsenburger
200g Kichererbsen über Nacht einweichen, mit frischem Wasser weich kochen. Wasser abgießen. Pürieren.
80 g geriebenen Gouda zufügen und vier aufgeschlagene Eier zugeben, vermengen. Salzen. Burger formen, in Öl braten.
Dazu sauerer Sahne Dipp. Oder mit Burgerbrötchen, Salat und Tomaten aufschichten.

Kiwi

Mini-Kiwi Amandus männlich

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta
Männliche Befruchterpflanze für alle Mini-Kiwis. Die Sorte ist ausgelesen auf extra viele Blüten um viele Mini-Kiwis zu befruchten. Eine Pflanze reicht für bis zu 10 weibliche Pflanzen.

Mini-Kiwi Ananasnaya

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta
Rot überhauchte Schale. Erstklassige Fruchtqualitäten: saftig, süß und aromatisch. Wahrscheinlich ein Hybrid zwischen Actinidia arguta und kolomikta. Eine russische sehr winterharte Sorte, gezüchtet von Mitschurin, dem berühmten russischen Pflanzenzüchter.

Mini-Kiwi Arbor-eat-um

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta
Arbor-eat-um hat fast die gleiche Geschichte wie die Kiwi MSU.
Die Sorte stammt ebenfalls aus den USA, wurde jedoch in der Nähe des National Arboretums entdeckt. Die Originalpflanze existiert nicht mehr, eine Kopie in Form eines Stecklings pflanzte glücklicherweise vorher ein fachkundigem Besucher des Arboretums in seinen Garten.
Die Sorte ist mittlerweile weltweit verbreitet und wächst sogar in China, dem Ursprungsland der Mini-Kiwis. So klein kann manchmal die Welt sein.
Arbor-eat-um hat rot-grüne Früchte. Sie wachsen in Büscheln von bis zu 10 Früchten je Traube.

Mini-Kiwi Berliner Luft

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta
Gefunden in einem Park in Berlin. Die Pflanzen ranken in luftiger Höhe zwischen Bäumen und Sträuchern. Die Pflanzen hingen voll mit Früchten, die besten, süßesten Früchte waren wie immer im Laub versteckt.
Die Fruchtschale ist grün mit rötlicher Überhauchung, innen sind die Früchte rein grün. Sie schmecken sehr gut, mehr süß als säuerlich.
Sie reifen in der ersten Oktoberwoche.

Mini-Kiwi Bojnice

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta
Die Früchte sehen aus wie kleine Miniäpfelchen.
Sie sind rundlich geformt, am Nabel etwas zurückgezogen.
Die Pflanzen sind sehr produktiv.
Früchte mit sehr gutem Geschmack.

Mini-Kiwi Cherry Bomb

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta

Cherry Bomb hat rote Früchte. Innen sind sie durchgehend rot gefärbt. Die Schale ist rot mit hellem Reif.
Die Früchte schmecken süß, haben wenig Säure und sind ganz saftig!
Cherry Bomb ist eine früh reifende Sorte aus den USA, in Kalifornien selektiert.
Die Pflanzen sind sehr frosthart.

Mini-Kiwi Cinderella

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta

Von der Bayrischen Versuchsanstalt ausgelesene Sorte. Herausragend durch den hohen Vitamingehalt, von allen untersuchten Sorten hat Cinderella den höchsten. Der Zuckergehalt ist im Verhältnis dazu ausgewogen, der Geschmack ist insgesamt sehr erfrischend fruchtig.
Die Beeren sind gelbgrün und oval, hängen in Trauben nebeneinander. Cinderella trägt reichlich, im Grunde mehr, als man essen kann. Mit ersten Erträgen kann man ab dem dritten, vierten Jahr rechnen, bis zum vollen Ertrag dauert es jedoch einige Zeit, etwa ab dem siebten Jahr. Das gilt für alle Minikiwis, die einen Befruchter benötigen.

Mini-Kiwi Dumbarton

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta

Dumbarton ist ein Findling aus einem Park in den USA. Durch einen Sammler gelangte sie dann nach Deutschland.
Die Sorte ist besonders früh reif, also für alle, die nicht warten können.
Die Früchte sind mittelgroß, grün und schmecken köstlich.
Es gibt noch eine ähnlich klingende Sorte, die Dumbarton Oaks. Sie ist aber nicht identisch mit dieser hier, es handelt sich um zwei völlig verschiede Klone.
Dumbarton kennt der ein oder andere vielleicht sogar schon, sie wurde vor einigen Jahren in der Sendung „Ratgeber Haus und Garten vorgestellt.“

Mini-Kiwi Favorit

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta

Eine Kreuzung aus einer Minikiwi (Actinidia arguta) mit einer Sibirischen Kiwi (Actinida kolomikta). Die Früchte sind sehr groß, breitschultrig, leicht eckig. Sie haben ein außerordentlich wohlschmeckendes, sehr aromatisches und süßes Fruchtfleisch.
Der Wuchs ist kompakter durch die Anteile der Sibirischen Kiwi.
Es ist eine Züchtung von Werner Merkel, eine seiner Favoriten und von ihm auch so benannt.
Es soll draufstehen, was drin ist.

Mini-Kiwi Frenchman’s Bay

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta

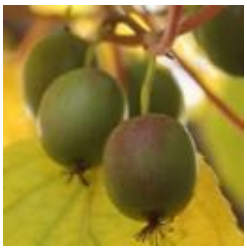
Vor einigen Jahren fand Mark Fulford eine Pflanze, die auf einem verlassenem Anwesen in der Nähe von Bar Harbor, einem Teil der Frenchman’s Bay, einer Bucht im Bundestaat Maine/USA wuchs.
Er mochte die kräftigen, winterharten Triebe und die große Frucht mit ausgezeichnetem Aroma und schnitt einige Zweige zur Vermehrung. Diese übergab er der lokalen Gärtnerei Singing Nettel Farm. Und hier ist sie: die Minikiwi Frenchman’s Bay mit hellgrüner Schalle und hellgrünem Innenleben. Sie sind edel parfümiert und sehr schmackhaft.

Mini-Kiwi Fresh Jumbo

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta

Sehr ertragreiche Sorte mit mittelgroßen, wohlgeformten Früchten. Die Früchte hängen büschelweise an der Pflanze. Die Schale ist grün gefärbt.
Der Zuckergehalt beträgt 18 Brix, ist also sehr hoch, der Säuregehalt gut ausbalanciert zum Zuckergehalt. Der Geschmack ist insgesamt sehr erfrischend.
Die Sorte wurde in der Bayrischen Versuchsanstalt Veitshöchsheim auf Wuchs und Ertrag getestet.



Mini-Kiwi Geneva

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta

Geneva ist eine sehr frühe Sorte. Die Früchte reifen schon in der ersten Septemberhälfte.
Exzellenter Geschmack der außen rot-grün gefärbten Früchte. Massenträger! Die Sorte stammt aus den USA.

Mini-Kiwi Hardy Red (weiblich)

Neu

Pflanze
14,90 €

Actinidia purpurea

Eine amerikanische Mini-Kiwisorte mit leckeren, roten Früchten. Der Zucker-Säure-Haushalt ist perfekt ausgewogen.
Früchte sind oval, leicht platt, innen und außen rot.
Sie reifen je nach Jahr ab der ersten Septemberhälfte.
Winterhart bis -28°C.

Mini-Kiwi Issai

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta

Kleine grüne längliche Früchte. Die glatte Schale ist zart und weich und muss natürlich mitgegessen werden, stecken doch die ganzen Vitamine - hervorzuheben ist vor allem Vitamin C – direkt darunter! Können Sie sich nicht vorstellen die mitzuessen, dann mal so: würden Sie jemals auf die Idee kommen, Kirschen zu schälen? Gilt als selbstfruchtbar, einzeln gepflanzt kann man einige Früchte ernten – mit männlicher Bestäuberpflanze ist der Fruchbehang dagegen enorm! Winterhart bis –25°C.

Mini-Kiwi Jade Moon

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta

Herr Merkel, deutscher Kiwizüchter, erzählte mir irgendwann von Sämlingsbeständen aus russischen Sorten, die er vor 20 Jahren nach Berlin zum Auspflanzen gegeben hatte. Diese suchten wir auf.
Alles war wirklich sehr spannend. Wir fanden sie tatsächlich, das Grundstück war sehr verwildert, aber die Kiwis lebten noch. Und sie lebten nicht nur! Wir waren richtig überrascht, wie vital die Pflanzen aussahen! UND sie trugen trotz der schlechten Bedingungen Früchte! Sie sind jadegrün, länglich geformt, breitschultrig, fast schon viereckig wirkend, wäre nicht die halbmondartige Krümmung. Sie sind sehr groß.
Mit bestem Dank für den Tipp an Herrn Merkel für diese wunderbare Sorte.

Mini-Kiwi Julie

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta

Ungeheure Mengen von Früchten werden an den dünnen Zweigen gebildet.
Julie ist eine kräftig aromatische Sorte und außerordentlich wohlschmeckend, richtig stark aromatisch.
Die Früchte sind klein und dunkelgrün, bei Reife weich und saftig.
Sie wurde in Sachsen im Erzgebirge vom deutschen Kiwipapst gezüchtet unter Beteiligung von Actnidia kolomikta und hat sich auch im rauen Klima dort sehr bewährt.
Eigentlich handelt es sich hier um eine Sorte, die offiziell einen anderen Namen trägt, nämlich wie die weibliche Romanfigur in Shakespeares Romeo und Julia. Nun hat jedoch eine andere Baumschule Markenschutz für diesen Namen beantragt, aber für eine völlig andere Kiwi. Ganz schön frech oder?
Wir nennen diese Sorte deshalb ab jetzt einfach nur Julie.
Die Pflanzen wachsen gedrungener, was auf die Verwandtschaft von Actinidia kolomikta hindeutet, ebenso ist die Widerstandsfähigkeit wohl auf diese Art zurückzuführen.
Noch etwas Besonderes weist Julie auf: die Früchte werden in Trauben gebildet und können auch einfach als gesamte Traube geerntet werden. Bei ausgewachsenen Pflanzen ist mit 15 Kilo Früchten je Pflanze zu rechnen.

Mini-Kiwi Jumbo

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta

Die größten Früchte von allen Mini-Kiwis, gut doppelt so groß.
Das Wachstum ist entsprechend stark, praktisch um großen Zaun schnell zu beranken.
Spät reifende hellgrüne Sorte, ideal zur Verlängerung der Kiwi-Saison.

Mini-Kiwi Ken’s Red

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta

Ausgezeichnetes fruchtiges Aroma. Sehr zu empfehlen. Rot-braune Schale, leuchtend rotes Fruchtfleisch. Elternteil ist eine Actinidia melanandra, die die tolle Farbe gebracht hat und Actinidia arguta, von ihr stammt das Aroma.

Mini-Kiwi Kokuwa

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta
Kleine, sehr süße, grüne Früchte mit unvergleichlichem Honiggeschmack! Sie sind äußerst aromatisch und haben ein sehr gutes Zucker-Säureverhältnis.
Die Früchte reifen in Trauben. Selbstfruchtbar, mit einem Männchen hat man mehr Früchte.
Japanische Sorte.

Mini-Kiwi Marmelada

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta
Sehr intensiv gewürzte Kiwi. Eine Gourmetkiwi? Mit Sicherheit!
Entstanden ist Marmelada als Schwesternsorte von Julie.
Marmelada hat kleine Früchte. Sie sind leicht kantig geformt. Die Farbe ist smaragdgrün.

Mini-Kiwi Meyer's Cordifolia

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta
Rund geschulterte, grüne Früchte mit hohem Zuckergehalt.
Meyer's Cordifolia gehört zu den seltenen, apfelförmigen Kiwis. Diese sind nicht langgestreckt, sondern eher rundlich und damit an kleine Äpfelchen erinnernd.
Die Sorte stammt aus den USA, es ist eine der Hauptsorten von Spezialgärtnereien. Von überall wird das gute Aroma gelobt, auch wir finden Meyer's Cordifolia ganz toll.

Mini-Kiwi MSU

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta
Von der Michigan State University (=MSU), daher der Name. Die Mutterpflanze wuchs ganz bescheiden an einem Zaun am Tennisplatz. Dan Sorensen, Fruchtexperte, entdeckte die Pflanze und vermehrte sie. Das war etwa um 1980.
Die Früchte von MSU sind recht groß, oval geformt. An der Sonnenseite mit roten Bäckchen.
Die Pflanzen sind sehr kälteverträglich.
Die Früchte schmecken sehr gut. Es ist eine frühe Sorte.

Mini-Kiwi Petermann

Pflanze
15,90 €

Actinidia arguta
Die Pflanze stammt von der Plantage Petermann in Frankreich. Aus Sämlingssätzen wurde dieser Klon ausgelesen.
Überreich tragend, die Fruchtfarbe ist dabei tiefrot.

Mini-Kiwi Purpurna Sadowa

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta
Großfrüchtige ukrainische Sorte. Die Sorte hat schon ein delikates Aussehen: purpurrote Schale und rotes Fruchtfleisch! Die Früchte enthalten ganz wenig Säure. Reif sind sie, wenn sie sich weich anfühlen. Sie reifen zuverlässig bei uns aus.

Mini-Kiwi Red Jumbo

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta
Süßer Geschmack bei geringer Säure, auch schön saftig.
Die rote Schale ist ganz dünn und glatt und zart, selbstverständlich kann auch diese Sorte mit Schale gegessen werden. Das Fruchtfleisch ist ebenfalls rot.
Sie sind viel süßer als ihre Verwandten, die großfrüchtigen Kiwis mit rauer Schale.
Die Früchte reifen im Herbst. Die Pflanzen haben teilweise schon ihre Blätter verloren, die Früchte sind dann ganz einfach zu sehen und demzufolge zu ernten. Man nimmt sich eine Schale, streift durch den Garten und pflückt sie einfach ab. Reif sind sie, wenn sie sich weich anfühlen. Sollten Sie die Früchte zu früh abgenommen haben, reifen sie im Zimmer ohne Probleme nach.

Mini-Kiwi Rogów

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta

Aus dem Arboretum in Rogów, Polen, selektiert von der Universität Warschau. Die Pflanzen tragen richtig üppig, große, vollaromatische Früchte. Die Triebe biegen sich im Herbst unter der Last der Früchte hinunter.
Die Fruchtform ist eiförmig, die Fruchtfarbe ist grün. Bei Reife Ende September werden sie weich und sind essbereit. Selbstverständlich können die Früchte mit der zarten, weichen Schale gegessen werden. Sie sind inhaltsstoffreich: reich an Vitamin C und Mineralien. Sie schmecken herrlich ausgewogen und saftig.

Mini-Kiwi Rote Potsdamer

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta

Die Sorte wurde in Potsdam entdeckt. Im neuen Garten (Sanssouci) wachsen Kiwis, die schon über 130 Jahre alt sind. Die Stämme sind schon sehr dick. Die Pflanzen werden immer wieder in Form eines Viadukts geschnitten. Dabei werden die Triebe stark gekürzt. Und dennoch tragen die Pflanzen jedes Jahr! Soviel übrigens zur Robustheit von Kiwi!
Die Rote Potsdamer hat sich in über hundert Jahren auch gut an deutsches Klima anpassen können. Die Frucht ist innen grün, außen wunderschön rot überhaucht.

Mini-Kiwi Super Jumbo

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta

Großfrüchtige Kiwisorte mit tollem Aroma. Die Pflanzen überzeugen durch einen hohen Ertrag - nicht nur wegen der großen Früchten, sondern auch der Fülle an Früchten.
Die Form der Beeren ist länglich, die Farbe lindgrün. An den Schultern fast gerade geformt, nach unten hin rundlich abgerollt.
Super Jumbo ist eine neue Sorten, entstanden in Sachsen.

Mini-Kiwi Twist

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta

Neue, polnische Sorte. Die Früchte sind leuchtend rot, unbestritten attraktiv. Das Fruchtfleisch ist orange gefärbt, der Innensteg in den Früchten ebenfalls rot. Sie schmecken sehr lecker, mit leichter Würze.
Die reifen Früchte werden weich. Pflücken sie nicht alles auf einmal - die reifen Früchte können nicht lang gelagert werden und sollten am besten sofort aufgegessen werden. Sie halten sich allerdings im Herbst über mehrere Wochen an der Pflanze, draußen ist es um diese Zeit kühl, sie verderben nicht. So pflückt man sich täglich, was man verbrauchen möchte.

Mini-Kiwi Urodnaya Michurin

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta

Mit schön gleichmäßig geformten Kugelfrüchten. Sie sind auf der Sonnenseite rötlich überhaucht.
Die Sorte soll noch auf die Bestände des großen russischen Botanikers Mitschurin zurückgehen. Mitchurin war seinerzeit immer bestrebt, den Fruchtertrag zu steigern und dabei die Inhaltsstoffe zu verbessern. Wie man sich vorstellen kann, ist Urodnaya Michurin (osteuropäische Schreibweise für Mitschurin) eine denkbar reichtragende Sorte mit sehr gutem Geschmack.

Mini-Kiwi Verona

Pflanze
14,90 €

Actinidia arguta

Außen leuchtend dunkelrot, innen grün, sehr schöne Farbe. Die Größe der Früchte ist beachtlich. Sie schmecken sehr gut.
Verona wird im Trentino, einer nördlich gelegenen Provinz Italiens, angebaut.
Die Mutterpflanzen wurden im Botanischen Garten Verona entdeckt.

Sibirische Kiwi Adam männlich

Pflanze
18,50 €

Actinidia kolomikta

Männliche Befruchtersorte für die Sibirischen Kiwis Dr. Szymanowski, Krupnoplodnaya und September Sun. Nur mit dieser männlichen Pflanze werden an weiblichen Sibirischen Kiwis Früchte gebildet.
Wie bei Enten ist das Männchen leuchtend bunt gefärbt: dreifarbige Blätter in grün mit weiß und pink! Die Blüten duften zudem leicht nach Zitrone!
Eine männliche Pflanze kann bis zu 10 weibliche Sibirische Kiwipflanzen bestäuben.

Sibirische Kiwi Anniki

Pflanze
22,50 €

Actinidia kolomikta
Die erste und bisher einzige selbstfruchtbare sibirische Kiwi!
Man braucht daher nur eine Pflanze um Früchte zu ernten.
Anniki ist eine Sorte, die in den 70 Jahren des letzten Jahrhunderts entwickelt wurde. Sie stammt aus Finnland und hat dort schon viele Jahrzehnte ihre Winterhärte bewiesen.
Sie wurde direkt aus Sämlingen der Actinidia kolomikta ausgelesen. Die Früchte sind mittelgroß, hellgrün und süß schmeckend.

Sibirische Kiwi Aromatnaya

Pflanze
18,50 €

Actinidia kolomikta
Aromatnaya - die Aromatische!
Die Beeren haben ein sehr starkes Aroma und sind mittelgroß.
An der Sonnenseite sind sie schön rubinrot gefärbt, was sehr selten bei Sibirischen Kiwis ist.

Sibirische Kiwi Dr. Szymanowski

Pflanze
18,50 €

Actinidia kolomikta
Was macht die Sibirischen Kiwis zu etwas ganz besonderem? Sie kommen mit weniger Platz aus, brauchen keine volle Sonne, reifen schon ab August und dann fortlaufend bis in den Spätherbst und schmecken richtig zuckersüß und das bei vollem Aroma! Und sie können noch mehr: winterhart bis Minus 35°C! Weibliche Sorte mit rot-grünen Früchten.

Sibirische Kiwi Edible Landscaping

Pflanze
18,50 €

Actinidia kolomikta
Eine Sibirische Kiwi, die wir mit einer Gärtnerei in den USA getauscht haben. Die Sorte wächst nun schon seit einigen Jahren bei uns sehr gut, völlig ohne Probleme.
Die Pflanzen überstehen jeden Winter, selbst ganz strenge Temperaturen machen ihnen nichts aus.
Die Ernte der Früchte fällt großzügig aus, denn die Pflanzen bilden dichte Trauben. Die Früchte selbst sind länglich, bei Reife hellgrün mit ganz zarter Schale. Sie schmecken delikat, schön süß mit viel Aroma.

Sibirische Kiwi Krupnoplodnaya

Pflanze
18,50 €

Actinidia kolomikta
Die Sibirische Kiwi mit den größten Früchten! Der Name ist russisch und heißt übersetzt „die Großfrüchtige“.
Es gibt mehrere Schreibweisen des Namens: Krupnopladnaya, Krupnoplodnaja, Krupnoplotnaja, Krupnopladnaja.
Die grünen, ovalen Beeren sind saftig und süß. Der Geschmack ist exzellent, der Zuckergehalt liegt bei Vollreife bei 13 %. Der Vitamin-C Gehalt liegt bei 915mg pro 100 g! Stammt ursprünglich aus dem Vavilov Institut in Leningrad, jetzt Sankt Petersburg, die diese Pflanze erhalten haben.

Sibirische Kiwi Matovaya

Pflanze
18,50 €

Actinidia kolomikta
Es ist eine in Russland selektierte Sorte auf frühe Fruchtreife, es ist die früheste Sorte der Sibirischen Kiwis. Die Pflanzen haben mittelgroße Früchte mit einem sehr hohen Vitamin-C-Gehalt. Die Beeren schmecken süß, der Zuckergehalt liegt bei 16% bei Vollreife.
Matovaya heißt übersetzt „die Matte“. Die Früchte glänzen nicht. Sie sind abgerundet, zylindrisch geformt.

Sibirische Kiwi Nahodka

Pflanze
18,50 €

Actinidia kolomikta
In Russland gibt es einige Selektionen der Sibirischen Kiwi, Nahodka gilt als die Ertragreiche. Die Frucht ist groß, sehr süß, sehr weich und zart. Der Zuckergehalt lieht bei 16%. Der Vitamin C Gehalt ist im Vergleich zu anderen Sorten etwa mittel anzusiedeln.
Benannt ist sie nach einem Seehafen in der Region Primorje in Russland, wo diese Art wild wächst.

Sibirische Kiwi Pautske

Pflanze
18,50 €

Actinidia kolomikta
Pautske bildet große Früchte mit hoher Güte. Die Früchte sind hellgrün und schmecken fantastisch.
Die Sorte wurde in Litauen gezüchtet und nach dem Züchter Pautske benannt. Die Pflanzen haben mehr Zuwachs pro Jahr als andere Sorten, sie sind starkwüchsig.
In Osteuropa gibt es mittlerweile immer mehr Sammler, ein richtiger Hype ist gerade im Entstehen. Dank dieser Menschen kam Pautske auch zu uns, vielen Dank noch einmal dafür.

Sibirische Kiwi September Sun

Pflanze
18,50 €

Actinidia kolomikta

Schon junge Pflanzen bilden sehr süße köstliche grüne Früchte mit ganz glatter Schale und das ein Jahr nach dem Pflanzen! Anders als der Name es vorgibt, trägt natürlich auch diese Sorte, die im russischen Asien unter dem Namen Sentyabraskaya bekannt ist, schon ab August und ist auch superwinterhart. Die Sibirischen Kiwis haben übrigens den höchsten Vitamin- und Mineralstoffgehalt von allen Kiwiarten, die sind einfach nur supertoll und wir sind superbegeistert!

Sibirische Kiwi Vitakola

Pflanze
18,50 €

Actinidia kolomikta

Bildet sehr lange Früchte - sie können bis zu 4cm lang werden! Eine Neuzüchtung. Die Früchte sind aromastark. Wie alle sibirischen Kiwis, kommen sie mit Halbschatten oder schattigen Standorten am besten klar.

Klassische Kräuter

Deutscher Estragon

Pflanze
3,50 €

Artemisia dracunculus v.

Die Blätter sind süßlich und aromatisch mit Anklängen an Anis und Fenchel sowie einer Spur Kiefernnadeln – die Aromakomposition ist sehr prägnant, jedoch völlig ausgewogen.
Versuchen Sie mal, Hühnerfrikassee damit zu verfeinern – göttlich!

Französischer Estragon

Pflanze
3,80 €

Artemisia dracunculus var. sativa

Der Französische Estragon schmeckt lieblicher und aromatischer als der deutsche, ist aber nicht ganz so wüchsig, sondern wie sein Aroma feiner und zarter – wird daher in der Haute Cuisine schon seit dem 16. Jh. bevorzugt.

Wacholder Meyer

Pflanze
8,50 €

Juniperus communis ‚Meyer'

Wacholder ist ein ganz klassisches Gewürz. Es ist eine heimische Pflanze, ein Nadelgehölz und der einzige Vertreter seiner Art mit essbaren Beeren.
In der Natur gibt es männliche und weibliche Pflanzen. Die Sorte Meyer ist selbstfruchtbar, bildet also auch ohne Bestäubungspartner Früchte aus.
Wacholder schmeckt würzig, leicht fruchtig, mit harzigen, kiefernadelähnlichen Noten. Es ist ein Geschmack, der andere Aromen unterstützt und abrundet. Dieses Aroma passt gut zu allem deftigen, zu Fleischgerichten mit Wild, Sauerkraut und herzhaften, dampfenden Eintöpfen.
Zerstoßene Beeren, mit Salz und Knoblauch zerdrückt, sind eine herrliche Würzpaste um Lamm damit einzureiben, kurz bevor es im Ofen gegart wird.
Reife Beeren erkennt man an der Farbe: wenn sie sich von grün nach schwarzblau umfärben, ist Erntezeit. Man kann sich am Strauch nach Bedarf bedienen, sie halten sich sehr lange an der Pflanze. Wer mag, kann sie auch trocken.

Anis

Samen
150 Korn 1,70 €

Pimpinella anisum

Die Heilpflanze des Jahres 2014!
Anis ist ein Doldenblütengewächs. Die ganze Pflanze ist stark aromatisch.
Die Samen werden Backwaren beigemischt, verleihen Schnäpsen wie Raki oder Ouzo ihr typisches Aroma. Im Dorf Flavigny-sur-Ozerain werden die berühmten Anis de Flavigny hergestellt. Das sind kleine Bonbons, in deren Mitte sich ein Anissamen befindet (die mit Veilchengeschmack sind übrigens die besten!).
Anis passt nicht nur gut zu Süßspeisen, probieren Sie folgendes herzhaftes Sommerrezept einmal aus.
Rezept: Kalte Gurkensuppe mit Anis
1 große Gurke, ½l Geflügelbrühe, 4 EL Olivenöl, 1 Becher Crème fraîche, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 Tl Zucker, Salz, Pfeffe
Alles zusammengeben und pürieren
In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, 1 EL Anissamen kurz anrösten, im Mörser etwas zerkleinern. 1 EL gehackte Minze, 1 EL gehacktes Anisgrün, und das Anisöl über die Suppe geben.

Beifuß

Samen
450 Korn 1,70 €

Artemisia vulgaris
Beifuß = Gans = Weihnachten.
Der Beifuß ist das wichtigste Gewürz für eine leckere Gans oder Ente. Bis ins 18. Jahrhundert hinein war Beifuß das meistgenutzte Küchenkraut.
Man erntet die Pflanzen kurz über dem Boden und trocknet die Bündel. Sie benötigen 1-2 der großen Stengel pro Gans - nicht damit geizen!
Beifuß kommt fast überall in Deutschland wild vor. Es ist eine genügsame Pflanze, die mit jedem Standort zurecht kommt.
Rezept: gefüllte Gans
Füllung für die Gans
1-2 säuerliche Äpfel, 1-2 Zwiebeln, 1-2 Stängel Beifuß. Äpfel und Zwiebeln klein schneiden, mit Salz und Pfeffer gut durchwürzen. Den Beifuß grob zerteilen. Alles mischen und in die Gans füllen. Ca. 6 cm hoch Wasser in den Bräter gießen und im Backofen bei 180-200 Grad garen. Je Kilo Gans sollte man eine Stunde einplanen. Jede halbe Stunde die Gans mit dem Wasser begießen.
Zum Schluß den Deckel abnehmen und die Gans offen bräunen bis sie kross ist.

Borretsch blau

Samen
80 Korn 2,70 €

Borago officinalis
Borretsch riecht erfrischend nach Gurke. Schon Plinius wusste von der euphorisierenden Wirkung – Borretsch mildert Depressionen ab und hellt die Stimmung auf.
Die behaarten Blätter sollten klein geschnitten Salaten, vornehmlich Gurkensalat, zugefügt werden.
Die hübschen blauen Blüten sind zu den beliebtesten essbaren Blüten avanciert.
Borretschblättersuppe - ein spanisches Rezept
500g Borretschblätoter, 1 kleine Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Olivenöl, 100 ml Weißwein, 250 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, 50 g geriebenen Parmesan
Borretschblätter in Streifen schneiden.
Zwiebel und Knoblauch fein würfeln un in Olivenöl glasig dünsten. Borretschblätter dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen. 5 min weiterkochen lassen, dann pürieren.
Mit Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Parmesan einrühren.

Borretsch weißblühend

Samen
30 Korn 2,70 €

Borrago officinalis ‚Alba'
Eine seltene Form des Borretschs, nämlich mit weißen Blüten.
Die Pflanzen wachsen schnell, so dass schon wenige genügen, um reichlich Blätter ernten zu können.
Diese entweder traditionell dem Gurkensalat oder Kopfsalat hinzufügen.
In Aragonien, im Nordosten Spaniens, wird Borretsch nicht als Kraut zum Würzen, sondern als Gemüse gegessen (siehe Borretschsuppe). Ein lecker Nachtisch wird ebenfalls aus den Blättern gemacht.
Rezept: Crespillos de Borraja - ein süßer Nachtisch
800g Borretschblätter, 300g Mehl, 200g Zucker, 2 Eier, etwa 150 ml Milch, Öl zum Ausbacken
Mehl, Eier und Milch miteinander vermischen, die Borretschblätter darin eintauchen und in heißem Öl ausbacken bis der Teig hellbraun ist. Sofort nachdem sie aus dem Topf gefischt werden, in reichlich Zucker wälzen.

Dill Altus

Samen
1100 Korn 1,20 €

Anethum gaveolens ‚Altus'
Dill macht was er will.
Einmal angesiedelt, sät er sich überall aus und keimt, wann es ihm gerade in den Sinn kommt.
Dill hat man immer, was auch wünschenswert ist, braucht man ihn doch sowieso ständig!
Blattreiche Sorte.

Dill Ambrozja

Samen
430 Korn 1,40 €

Anethum gaveolens ‚Ambrozja'
Ambrozja ist eine osteuropäische Dillsorte mit zarten hellgrünen Blättern. Sie schmecken aromatisch, fast schon süßlich.
Gerade im Osteuropa wie Polen, Tschechien und Weißrussland ist Dill ein wichtiges Gewürz. Vor allem bei eingelegten Gurken darf er nicht fehlen. Es werden Blätter, Blüten aber auch die Stängel benutzt.
In den vielen Gärten ist Dill nicht in Reihen zu finden, sondern wird direkt zwischen die Gurken gesät.
Klassisches Rezept: Salz-Dill-Gurken
2kg Gurken, 3 Dillstängel, 5 Knoblauchzehen, 1 Stück Meerrettich, 10 Kirschblätter, 5 Weinblätter, 1 Liter aufgekochtes und abgekühltes Wasser, Salz.
Die Gurken 3 Stunden ins Leitungswasser legen. Mit allen Zutaten in ein Glas geben. Wasser und eine Hand voll Salz vermischen, über die Gurken geben. Mit Kirsch- und den Weinblättern bedecken, so dass alle Gurken im Wasser liegen und nicht herausschauen. Nach drei Tagen kann gekostet werden.

Dill Mammoth

Samen
1000 Korn 1,40 €

Anethum gaveolens ‚Mammoth'

Alles an der Pflanze ist groß: große Blätter, riesige Blütenstände und lange Stiele.
Mammoth ist eine Sorte, die sogar in der Floristik verwendet wird. Die gelben Blütendolden sehen in Sträußen wirklich hübsch aus, hat etwas von Bauerngartenchic und versprüht durch die Einfachheit Ruhe, Gelassenheit und Charme.
Die Pflanzen sind in der Küche ergiebig, bei der Größe reichen schon wenige Blätter.
Ganz klassisch wird Dill auch zu Fisch gegessen, als Dill-Hering mit Salat und Kartoffeln oder als Dill-Senf-Soße.
Rezept: Dill-Senf-Sauce
6 EL Senf, 5 EL Honig, 100g Frischkäse, 2 EL Weinessig, 1 Hand voll gehackter Dill. Alles miteinander verrühren. Schmeckt nicht nur als kalte Soße zu geräuchertem oder kurzgebratenem Fisch, sondern auch als Dipp für Gemüse.

Kerbel kraus

Samen
1050 Korn 1,70 €

Anthriscus cerefolium

Kerbel wächst schnell und kann bereits 6 Wochen nach der Aussaat geerntet werden. Sein unaufdringliches fein-süßliches Aroma passt zu allen Gemüsesorten. Fein hacken und großzügig drüberstreuen.

Kümmel

Samen
50 Korn 1,70 €

Carum carvi

Frisch geernteter Kümmel ist viel aromatischer als gekaufter. Die Samen der zweijährigen Pflanze werden selbstgebackenem Brot, Kartoffeln und Kohlgerichten beigefügt.

Liebstöckel

Samen
100 Korn 1,70 €

Levisticum officinale

Den Liebesträgen, die eine gute Hexe zubereitete, verdankt Liebstöckel seinen Namen. Auch heute gilt Liebstöckel noch als Aphrodisiakum.
Der Geschmack der Blätter darf in keiner Suppe fehlen.
Über Topinamburcremsuppe können einige geröstete Samen gestreut werden, das gibt einen abgerundeten Geschmack.

Petersilie Einfache Schnitt

Samen
1000 Korn 1,20 €

Petroselinum crispum

Glattblättrige Sorte. Wächst auch in Töpfen oder im Balkonkasten gut. Das Aroma ist ausgeprägter als bei der krausen.

Petersilie Mooskrause

Samen
1200 Korn 1,20 €

Petroselinum crispum

Das beliebteste Würzkraut Deutschlands. Blätter fein gekraust.Nicht zu eng säen, die Pflanzen entwickeln sich besser, wenn sie mehr Platz zur Verfügung haben.
Kann laufend beschnitten werden.

Russischer Estragon

Samen
300 Korn 2,20 €

Artemisia dracunculus

Deftig-würziger Geschmack. Es werden die ganzen Triebe verwendet, z.B. im Salat, zu Fleisch oder um eingelegten Gurken oder anderem milchsauer eingelegtem Gemüse Aroma zu verleihen.
Rezept: Milchsauer eingelegtes Gemüse
In ein Einmachglas Gemüse der Saison schichten, z.B Gurken, Tomaten, Kohl, Möhrenstifte usw.
Estragonzweige, Senfkörner, Dill, Piment und Nelken hinzufügen. Ebenso geschälter Knoblauch und halbierte Zwiebeln. Alles sehr dicht schichten, möglichst ohne Zwischenräume. Nun Wasser mit Salz mischen (die Mischung muss etwas salziger sein, als es noch „gut" schmeckt) und über das Gemüse gießen bis alles bedeckt ist. Gläser verschließen und einige Zeit bei Raumtemperatur stehen lassen bis die Milchsäuregärung in Gang kommt. Steigen die ersten Blubberbläschen auf, kann das Gemüse bis zum Verzehr kühl gestellt werden. Das Gemüse hält sich so mindestens ein Jahr.

Schabzigerklee - Brotklee

Samen
250 Korn 1,80 €

Trigonella caerulea
Ein Klee mit würzigen Blättern und Samen.
Die Blätter werden getrocknet, kleingehackt oder gemahlen. Der appetitliche Duft wird bei Herstellung des Schabzigers, einem speziellen Schweizer Käse, ausgenutzt.
In Südtirol würzt man Brote damit, so z.B. das original Vinschgauer Fladenbrot oder das Schüttelbrot. Grundsätzlich kann man Schabzigerklee in jeden Brotteig oder deftigen Teig (Pizza!) einarbeiten, als Faustregel gilt 10g pro Kilogramm Mehl.
In Kräuterquark oder Dipps auf Joghurtbasis eingerührt, gibt er eine schöne grüne Farbe ab. Der Geschmack ist einzigartig, ist so aromatisch wie Liebstöckel, Lorbeer oder Curry. Zu Kartoffeln oder Gemüse gegeben, unterstützt er deren Eigengeschmack. Wo Gemüsebrühe verlangt wird, kann man Schabzigerklee einsetzen.
Schabzigerklee wächst als einjährig Pflanze. Die Blätter sind typisch für Klee geformt, die Blüten sind zartblau. Geerntet wird die gesamte Pflanze kurz nach dem Erblühen.

Knoblauch

Deutscher Knoblauch

Pflanze
3,00 €

Allium sativum ssp. ophioscorodon
Eine besondere Spezialität, die nirgends mehr in Deutschland erhältlich ist. In Übersee wird diese Sorte als ‚German Extra Hardy Garlic' angeboten. Und er hat einiges zu bieten:
1. ausgesprochen winterhart - keiner weltweit ist härter
2. ein unvergleichliches Aroma
3. die ausgesprochene Robustheit, denn er ist mit vielen Standorten zufrieden
4. die leichte Vermehrung:
zum einen über die einzelnen Zehen, die Anfang Oktober gesteckt werden und die sich im nächsten Jahr zur vollständigen Knolle entwickelt haben und zum zweiten über die Brutknöllchen, die anstatt der Blüten gebildet werden. Sie bilden im ersten Jahr eine einzige Knolle ohne Zehen (weniger Schälarbeit) und im zweiten Jahr die komplette Knolle mit Zehen.
Aber vergessen Sie nicht, auch an die lecken Blätter zu denken...

Deutscher Roter Knoblauch

Pflanze
3,00 €

Allium sativum ssp. ophioscorodon
Stark aromatischer Knoblauch, der einen gewissen süßen Nachgeschmack aufweist.
Die Zehen sind rotgestreift.

Knoblauch Kristall

Pflanze
3,00 €

Allium sativum ssp. ophioscorodon
Weiße, perlmuttfarbige Zehen. Sehr große Knollen.
Rezept: Würzsoße für Tomatenscheiben
2 Zehen im Mörser mit 2 EL Olivenöl und 3 EL Paniermehl zerstoßen. Salz zugeben.
Über Tomatenscheiben verteilen und mit Baguette oder zu Nudeln essen.

Knoblauch Purpurowy Polski

Neu

Pflanze
3,00 €

Allium sativum ssp. ophioscorodon
Herrlich lilafarbene Zehen. Pro Knolle werden 4-9 Zehen gebildet.
Die Sorte stammt aus Polen, wird dort nur lokal angebaut. Wir haben diesen Knoblauch in einem kleinen Dorf nahe der Stadt Koszalin bei einer Bauernfamilie entdeckt. Die Knollen lassen sich sehr gut lagern, die Schale ist gut fest.
Der Knoblauchgeschmack ist sehr stark, auch in den Halmen, die natürlich mit verwendet werden können.

Knoblauch Reichraminger

Neu

Pflanze
3,00 €

Allium sativum ssp. ophioscorodon
Hellgelbe Zehen. Die Außenhaut um die Knolle ist perlmuttfarben mit zarten rosa Streifen.
Reichraminger stammt aus Österreich und wird seit vielen Jahren von Mitgliedern der Arche Noah erhalten.
Es werden viele Brutknöllchen gebildet, das sind die, die auf langen Stielen wachsen und die zur Vermehrung dienen.
Die Zehen selbst sind schön groß, die Haut ist fest, so dass sich die Knollen lange lagern lassen und je nach Bedarf bis zur nächsten Ernte verwendet werden können. Der Geschmack ist sehr gut, sehr stark.
Die Sorte stellt wenig Ansprüche an den Boden, sie gedeiht sowohl auf sandigen Böden (wie bei uns) als auch auf schweren Böden.

Knoblauch Rose de Lautrec

Pflanze
3,00 €

Allium sativum ssp. ophioscorodon
Beliebter Knoblauch aus Frankreich. Zehen kräftig pink.
Ist sogar mit zwei Gütesiegeln ausgezeichnet - so z.B. das Label Rouge, was seine Güte ausweist.
Diese Sorte wird in der Region Lautrec von Kleinbauern als Spezialität angebaut.
Er ist gut lagerfähig und hat ein würziges Aroma.

Knoblauch Rosso di Sulmona

Pflanze
3,00 €

Allium sativum ssp. ophioscorodon
Rosso di Sulmona hat den Ruf, der beste Knoblauch der Welt zu sein. Es ist eine winterharte Sorte aus Italien, seit Jahrhunderten in der Region Abruzzen angebaut.
Die Zehen sind cremeweiß mit roten Steifen, die Knollen haben einen zarten Schimmer, sei glänzen seidig.
Brutknöllchen, die im Sommer gebildet werden, sind rot und sollten zur Weitervermehrung in den Boden gebracht werden.
Die Knollen sind eher klein, das Aroma ist mächtig.

Knoblauch Rügen

Pflanze
3,00 €

Allium sativum ssp. ophioscorodon
Bildet kleinere Knollen mit hellbrauner Schale und tollem Glanz. Pro Knolle werden etwa 6-8 Zehen gebildet.
Es ist der nördliche Typ des winterharten Knoblauchs, der auf der Insel Rügen verbreitet ist. Mittlerweile hier und da auch verwildert. Die Pflanzen sind unempfindlich, „unkaputtbar“, und wachsen auch auf sandigen Böden gut.
Konzentrierter, starker und scharfer Geschmack.

Knoblauch Shandong

Neu

Pflanze
3,00 €

Allium sativum ssp. ophioscorodon
Eine Knoblauchsorte aus der Provinz Shandong in China.
Die Zehen sind auffällig lang und schmal, die Außenhaut pinkfarben überzogen.
Der Geschmack ist mittelstark, nicht zu streng. Definitiv besser als jeder gekaufte Knoblauch aus dem Laden.
Seit Jahren getestet auf Winterhärte und Ertrag, überzeugt uns die Sorte sehr.

Knoblauch Silver Rose

Pflanze
3,00 €

Allium sativum ssp. ophioscorodon
Zehen ganz zart rosa gestreift, Schale perlmutfarben, silbrig glänzend.
Nicht so beißend scharfer Geschmack, eher mild. Schmeckt gut einfach so auf dem Butterbrot mit etwas Salz.

Knoblauch Spanish Rojo

Pflanze
3,00 €

Allium sativum ssp. ophioscorodon
Schön gefärbte Schale, sie ist durchgehend rot. Leckerer reiner Knoblauchgeschmack. Robust! Trotzte bei uns allen Wetterbedingungen: egal ob regnerische oder trockene Jahre, diese Sorte steht immer wie eine 1!

Knoblauch Taupe Brown

Pflanze
3,00 €

Allium sativum ssp. ophioscorodon
Aus den USA.
Braune Schale und wenige violette Streifen.
Geschmacklich ein tiefes, reiches, scharfes Aroma.
Etwa 8 Zehen pro Knolle. Die Knolle hat einen Durchmesser von 6cm.

Knoblauch Tokio

Neu

Pflanze
3,00 €

Allium sativum ssp. ophioscorodon
Tokio bildet riesige Einzelzehen. Pro Knolle werden nur etwa drei bis vier davon gebildet. Auch der Wuchs ist anders, nämlich sehr groß. Die einzelnen Halme überragen andere Sorten deutlich. Dieser Knoblauch kennt keinerlei Krankheiten, er kommt immer wieder, ob nun in regnerischen Jahren oder in trockenen.
Die Sorte wurde von einem Pflanzenfreund vor vielen Jahren aus Japan mitgebracht.

Knoblauch Viola Koushu

Neu

Pflanze
3,00 €

Allium sativum ssp. ophioscorodon

Weißer Knoblauch mit beerenfarbener Überhauchung. Die Knollen sehen wie gemalt aus! Pro Knolle werden sechs dicke Zehen gebildet. An den stabilen Stängeln wachsen Brutknöllchen, die im Herbst zur Weitervermehrung gesteckt werden sollten. Schon kurz nach dem Stecken treiben sie aus, frisches Grün im Herbst - das gibt es selten bei Pflanzen. Diese Halme natürlich mit verwenden, nicht zu viel um die Pflanzen nicht zu schädigen. Sie überstehen jeden Winter bedingungslos und sind außerordentlich robust. Das Laub ist kräftig.
Das Aroma begeistert, es ist sehr würzig.

Königskerzen

Blaue Königskerze

Samen
100 Korn 2,20 €

Verbascum wiedemannianum

Indigoblau-violette Blüten. Im ersten Jahr entwickelt sich die flache Blattrosette, im zweiten Jahr dann der majestätische Auftritt: mehrere riesengroße Blütenstiele werden gen Himmel geschoben, die über Wochen halten. Applaus!

Königskerze großblütig

Samen
100 Korn 2,20 €

Verbascum densiflorum

Die gelben Blüten sitzen dichtgedrängt an der langen Kerze, die nicht selten 1,5 m erreicht.
Sie schmecken süßlich-mehlig.
Die Blüten frisch oder getrocknet sind seit dem Altertum ein Naturheilmittel gegen jegliche Form von Atemwegsbeschwerden. In Öl eingelegt äußerlich gegen Ohrenentzündungen, bei Wunden und rheumatischen Schmerzen.
Die Blätter wurden und können als Tabakersatz geraucht werden.

Königskerze rosa

Samen
460 Korn 2,20 €

Verbascum phoeniceum `Antique Rose´

Die Pflanzen erblühen in Rosatönen von zartem rosa bis hin zu kräftigem pink. Die Blütezeit erstreckt sich von Mai bis Juni.
Die einzelnen Blüten öffnen sich von unten nach oben. Ungeöffnete Knospen sehen wie kleine, rosa Kunstwerke aus.
Diese Königskerze wird bis zu 90cm hoch, dabei sind diese 90cm reine Blütenkerze, nur kurz über dem Boden wird die Blattrosette gebildet.

Schwarze Königskerze

Samen
670 Korn 2,20 €

Verbascum nigrum

Eine Königskerze mit schwarzen Stängeln. Die Blüten sind gelb, die Staubblätter pinkviolett. Die Hauptblütezeit ist von Juli bis August.
Eine Blütenkerze besteht aus vielen Verzweigungen mit Einzelblüten. Der gesamte Blütenstand ist imposant.
Die Blätter wirken entzündungshemmend und reizmildernd.

Schwarze Königskerze Album

Samen
670 Korn 2,20 €

Verbascum nigrum ‚Album'

Die puscheligen, magenta Staubblätter sind ein reizvoller Kontrast zu den weißen Blütenblättern. Die Blütenähren werden straff aufrecht gebildet, an jeder Kerze sind dichtgedrängt Blüten und neue Knospe.
Einzelne Blüten abzupfen und unter bunte Sommersalate mischen.

Weisse Königskerze

Samen
100 Korn 2,20 €

Verbascum blattaria 'Albiflorum'

Prachtvolle Solitärstaude mit weißen Blüten und rosa Staubgefäßen. Eine Wonne für die Augen!

Kohl

Ewiger Kohl

Pflanze
3,50 €

Brassica oleracea
Ausdauernd und winterhart. Dieser Kohl blüht nie, so dass seine ganze Kraft in die Blattbildung geht. Die Pflanze kann bei guter Versorgung mit reichlich Kompost richtig mächtig werden – so sind die schmackhaften Kohlblätter das ganze Jahr zur Hand.

Ewiger Kohl weißbunt

Pflanze
5,50 €

Brassica oleracea ‘Variegata’
Ein Hingucker mit den weiß-grünen Blättern. Ewiger Kohl wird so geerntet: man schneidet die Triebspitze ab, so lang, wie gerade gebraucht wird. Die Pflanze treibt rasch immer wieder neu aus und verzweigt sich dadurch auch noch richtig gut.

Blattkohl Crane Bicolor

Samen
20 Korn 3,20 €

Brassica oleracea
Jedes Blatt ist unterschiedlich getönt, außen dunkelgrün, zur Mitte hin weiß, die Mitte selbst ist zartrosa.
Eine der schönsten Kohlsorten!
Die Pflanzen wachsen an einem langen, stabilen Stängel in die Höhe, sie werden bis zu 60cm hoch.
Einzelne Blätter je nach Bedarf pflücken. Sie haben ein zartes, unaufdringliches Aroma. Für bunte Gemüsepfannen nur kurz mitbraten, so dass die Blätter knackig bleiben.

Blattkohl Georgia Southern

Neu

Samen
100 Korn 2,70 €

Brassica oleracea
Sehr alte Sorte des Blattkohls, er cxistierte schon vor 1880.
Die Pflanzen sind widerstandsfähig gegenüber der Hitze im Sommer und der Kälte im Winter.
Junge Blätter schmecken zart und lecker, sie sollten bei einer Größe von etwa 10cm Länge geerntet werden. Mit älteren Blätter läßt es sich gut kochen, sie werden riesig! Ideal zum einwickeln von leckeren Füllungen diverser Art.
Dieser Blattkohl kann ab dem späten Frühjahr geerntet werden, er wächst zügig. Im Sommer ganze Triebe abschneiden, die Pflanzen wachsen aus den Blattachseln wieder nach.

Blattkohl Jagallo

Samen
100 Korn 3,20 €

Brassica oleracea
Ein Blattkohl mit tief geschlitzten, türkisgrünen Blättern.
Erste Ernte der Blätter schon nach wenigen Tagen, denn es ist auch eine ganz ausgezeichnete Baby-Leaf-Sorte, also ernten, wenn die Blätter erst wenige Zentimeter groß sind. Wir machen dies automatisch, beim Vereinzeln der Pflanzen fallen diese sowieso an. Alles was zuviel ist, kommt als erster frischer Salat auf den Tisch.
Später im Jahr ist die Textur dann fester, knackiger. Zu jeder Zeit kann geerntet werden, entweder man schneidet einen Teil der Pflanze samt Stängel ab oder nimmt sich nach Bedarf einzelne Blätter.

Blattkohl Ornamental

Samen
120 Korn 2,70 €

Brassica oleracea
Ganz fantastisch schmeckende Blätter. Ihnen fehlt der für Kohl leicht bittere Geschmack, sie schmecken zart, sanft, knackig.
Frische, noch weiche Blätter im Sommer für den gemischten Salat oder für das Sandwich ernten, im Herbst dann den ganzen Kopf. Die Pflanzen vertragen einige Minustemperaturen so dass wir noch lange im Jahr ernten können.
Die Sorte hat gekräuselte Blattränder, teils sind inneren Blätter dann im Herbst kräftig pink, weiß oder lila gefärbt. Richtig hübsch, dieser Kohl. Die Sorte hat sich im Handel sogar als Zierpflanze durchgesetzt.

Blattkohl Peacock White

Samen
20 Korn 3,20 €

Brassica oleracea
Geschlitzte Blätter in den Farben grün und weiß.
Die Pflanzen bilden lose Köpfe, die außen grün, die mittleren sind zweifarbig, in der Mitte finden wir auch rein weiße, besonders zarte Blätter. Der Kohlgeschmack ist mild.

Blattkohl Pentland Brig

Neu

Samen
75 Korn 2,70 €

Brassica oleracea

Pentland Brig ein ausgezeichneter Grünkohl für das Frühjahr. Junge, bis 12cm lange Blätter schmecken frisch köstlich, für herzhafte Mischsalate. Die Blattränder sind in diesem Zustand schön gewellt, die Blattkonsistenz noch sehr zart.
Später im Jahr werden nimmt die Kräuselung zu, jetzt sieht man auch sofort, dass es eigentlich ein Grünkohl ist. Blätter können mitten im Sommer bis in den Herbst hinein geerntet werden, sie brauchen keinen Frost um ein milderes Aroma zu entwickeln.
Die Sorte wurde in England entwickelt, es ist eine Kreuzung aus einem schottischen Grünkohl und dem Tausendköpfigen Kohl.

Blattkohl Round Leaved Mix

Samen
90 Korn 3,20 €

Brassica oleracea

Blattkohlmix in vielen Farben wie rot, weiß, rosa und violett. Grün darf natürlich nicht fehlen. Die Blätter sind außen glatt.
Die Blätter von außen her abpflücken oder eine ganze Pflanze ernten. Diese sind lose ausgebildet, bilden keinen Kopf, sondern wachsen in rosettenförmig angeordneten Einzelblättern.
Der Geschmack ist toll, nicht herb oder vordergründig wie normaler Kohl, sondern zarter, zurückhaltender und dennoch überaus wohlschmeckend.

Blattkohl Russischer Roter

Samen
100 Korn 3,20 €

Brassica oleracea

Ein Blattkohl aus Sibirien, eine der winterhärtesten Kohlsorten! Die gekräuselten Blätter sind türkis mit roten Adern. Milder, süßlicher Geschmack.

Blattkohl Siber Frill

Samen
90 Korn 3,20 €

Brassica oleracea

Quirlig geschlitzte, türkisfarbene Blätter bildet Siber Frill.
Es ist eine Sorte aus den USA, dort entsteht gerade eine große Nachfrage nach Blattkohl. Sie werden sowohl für die Sommergemüseküche, aber besonders für grüne Smoothies aus dem Mixer verwendet. Denn Blattkohl enthält sehr viele Vitamine, vor allem natürlich Vitamin C.
Die Pflanzen bilden schon im Sommer kräftige Rosetten, die geerntet werden können. Im Sommer sind die Blattstiele ganz saftig, der Geschmack ist kräftig, leicht süßlich.
Die Pflanzen halten sich bis zum Winter - bis in den Dezember hinein, also auch ein Wintergemüse, welches nun würzig, deftig und schmackhaft daherkommt.

Blattkohl Spigariello Napoli

Neu

Samen
120 Korn 2,20 €

Brassica oleracea var. italica

Quirlig verdrehte, längliche Blätter entwickelt Spigariello Napoli. Die Blattfarbe ist türkisgrün. Geerntet werden ganze Triebe, die mitsamt den Stängeln nur kleingeschnitten und gebraten werden. Das ganze über Pasta geben. Überhaupt werden in Italien viele Pastasaucen aus vielen Gemüsesorten gemacht, nicht nur Tomaten, sondern eben auch Blattgemüse wie Endivien oder eben dieser Kohl. Auch lecker auf der Pizza.
Die Sorte stammt aus Italien. Im Grunde ist es ein Broccoli, von dem man die Blätter isst. Blütenstände werden zwar gebildet, sind aber weniger von Interesse. Die Blätter sind dekorativ und schmackhaft, sie sehen in vielen Gerichten fantastisch aus.
Ausgesät werden kann ab Ende April für die Ernte ab August.
Mit leichtem Schutz auch eine Sorte für die Aussaat im Herbst für die Winterernte.

Blattkohl Tausendköpfiger Kohl

Samen
120 Korn 3,20 €

Brassica oleracea var. ramosa

Ein universeller Mehrzweckkohl von 1865. Es können sowohl die Blätter, als auch die geschälten Stammstücke und die Knospen verwendet werden.
Die Blätter sind dunkelgrün, außen leicht gewellt und sie werden riesig! Ein Blatt kann locker 50cm Länge erreichen. Voraussetzung dafür ist ein gut drainierter, nährstoffreicher Boden mit guter Wasserversorgung.
Die Stämme werden etwa 5cm im Durchmesser dick. Einfach schälen und das Mark wie Kohlrabi essen, es ist zart, würzig, sehr gut!
Die Blüten erscheinen im Frühjahr. Dabei werden unzählige Blütentriebe gebildet, daher der Name Tausendköpfiger Kohl. Die Knospen vor dem Aufblühen wie Broccoli ernten, sie sind kleiner als Broccoli aber ebenso schmackhaft. Wenn die Knospen nicht geerntet werden, erlebt man im April ein wahres Blütenmeer, jede Pflanze bildet Blütenstände von 2m Höhe und 1m Durchmesser.

Blumenkohl All Seasons

Neu

Samen
330 Korn 3,20 €

Brassica oleracea ssp. oleraracea convar.
Ganzjahres-Blumenkohl-Sorte.
Dieser Blumenkohl wird nicht so hoch und hat eine kurze Entwicklungsdauer. „All Seasons “ bezieht sich darauf, dass dies Sorte das ganze Jahr über angebaut werden kann. Am besten man sät ihn sukzessive, so dass man immer ein paar fertige Köpfe ernten kann.
Auch bei heißem Wetter schießt die Sorte nicht gleich, sondern verbleibt lange im Knospenstadium, dem eigentlichen Blumenkohl.
Tipp zur Ernte: die Köpfe nicht zu tief schneiden, aus den Seitenachseln der Pflanzen bilden sich erneut kleine Mini-Blumenkohlröschen an zarten Stielen. (siehe Bild 4 im Detail)

Blumenkohl Early Snowball

Samen
110 Korn 3,20 €

Brassica oleracea ssp. oleraracea convar.
Brassica oleracea ssp. oleraracea convar. botrytis
Der frühe Schneeball - so heißt dieser Blumenkohl. Er braucht nur zwei Monate von der Jungpflanze bis zur Ernte. Die weißen Köpfe sind seit 1867 ein Klassiker im Gemüsegarten. Es ist bis heute eine herausragende Sorte. Die Pflanzen sind wenig kälteempfindlich und vertragen auch Trockenheit sehr gut. Sie wachsen kompakt und können damit eng gepflanzt werden. Sie bilden schöne, dichte Köpfe, die sich selbst bleichen.
Rezept: Blumenkohl zwei auf einmal
Den Blumenkohl ganz lassen, in Salzwasser dünsten bis er weich ist. In einer Pfanne reichlich Semmelbrösel in Butter anrösten und über den fertigen, abgetropften Kopf gießen. Das Blumenkohlwasser nicht wegwerfen, dieses für den nächsten Tag aufbewahren und zu einer Cremesuppe verarbeiten indem man Milch, Schmelzkäse, Sahne, Mehl und eventuell den übrig gebliebenen Blumenkohl vom Vortag hinein mischt. Kurz aufkochen lassen. Salzen und pfeffern.

Blumenkohl Marches Green

Samen
100 Korn 3,20 €

Brassica oleracea ssp. oleraracea convar.
Eine italienische Spezialität des Blumenkohls mit grasgrünen Köpfen. Die Köpfe sind mittel bis früh erntefertig. Die grüne Farbe allein sieht schon besonders appetitlich auch, auch der Geschmack ist intensiver.
Behält seine Farbe selbstverständlich auch, wenn er gekocht wird.

Blumenkohl Violetto di Sicilia

Samen
100 Korn 3,20 €

Brassica oleracea ssp. oleraracea convar.
Lila Blumenkohl! Die Sorte ist ganz einfach zu ziehen und gelingt auch jedem Anfänger. Ursprünglich aus Italien stammende, historische Sorte. Die Pflanzen brauchen nur wenige Wochen von der Aussaat bis zur Ernte.

Broccoletto Cima Grande Fasano

Samen
320 Korn 2,60 €

Brassica rapa var. cymosa
Broccoletto ist ein Kohl zur Ernte wie Broccoli, man isst aber nicht nur die Knospen, sondern auch zarte Stiele und Blätter.
In Deutschland bisher nicht verbreitet, wird dieser Kohl vor allem im Mittelmeerraum gegessen. Ausgesät werden sollte im Frühjahr oder Herbst. Schnell entwickeln sich Keimlinge, schon nach 40 Tagen kann geerntet werden. Vom Broccoletto gibt es verschiedene Sorten, manche benötigen 120 Tage bis zur Reife, manche nur 80 oder 60. Wir haben uns für Sorten mit kurzer Entwicklungszeit entschieden.
Cima Grande Fasano bildet extragroße Knospentriebe, die meist einzeln gebildet werden.
Sie schmecken zart, mild, saftig, leicht kohlig.

Broccoletto Massafrese

Neu

Samen
280 Korn 2,70 €

Brassica rapa var. cymosa
Bei der Sorte Massafrese ist es vor allem der stark verdickte Stängel samt den oberen Blättern, der viel Erntevolumen hervorbringt. Die Blütenknospen sind das feine Extra, das wir haben wollen, begehrt wie die Spitze beim Spargel oder das Herz des Salats.
50 Tage nach der Aussaat kann geerntet werden. Die Pflanzen abschneiden, bevor die Blüten sich vollständig entwickelt haben.

Broccoletto Quarantina

Samen
320 Korn 2,60 €

Brassica rapa var. cymosa
Quarantina trägt seinen Namen, weil er ganz sicher auch was wird. Die Pflanzen benötigen nur 40 Tage bis zur Knospenbildung, denn darauf haben wir es bei dieser Pflanze abgesehen. Pro Pflanze werden mehrere Seitenknospen gebildet, die man mitsamt der Stiele und Blätter erntet. Blätter sind leicht geschlitzt und gebuchtet.
Brocoletto wurden aus einem im Mittelmeerraum verbreitetem Wildkraut gezüchtet. Die Pflanzen sind einjährig, vertragen auch leichte Fröste. Es ist sozusagen der Stängelkohl aus Europa. Die Triebe sind zart, die Stiele weich und saftig bei guter Wasserversorgung.

Broccoletto Riccia San Marzano

Samen
350 Korn 2,60 €

Brassica rapa var. cymosa

Riccia San Marzano ist eine 45-Tage-Sorte mit gekräuselten Blättern. Die Knospen werden mittelgroß. Ernten, indem man die ganze Pflanze abschneidet, der untere Teil mit Wurzel kommt als wertvolle Biomasse auf den Kompost, der oberer Teil, etwa ab der Hälfte kommt in die Küche. In kurze Stücke geschnitten und mit Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl gebraten, ein feines Gericht.
Broccoletto mag keine Sommerhitze, die Stiele werden hart, die Pflanzen blühen über Nacht , überspringen einfach das Knospenstadium. In dieser Zeit auf andere Gemüsesorten zurückgreifen. Seinen großen Auftritt hat Broccoletto im Frühjahr und vor allem im Herbst. Im Herbst gesät, werden die Knospen größer als im Frühjahr. Natürlich kann man die Pflanzen auch ohne Knospen verwenden, also nur Stiele und Blätter, aber das wäre fast so wie Spargel ohne seine zarten Köpfe. Die Köpfe sind zwar klein, aber sind nun mal das I-Tüpfelchen von Broccoletto.

Broccoletto Zamboni Raab

Samen
125 Korn 3,20 €

Brassica rapa

Italienische Spezialität. Diese Art Brokkoli bildet nicht die eine, große Mittelknospe, sondern viele kleine Blütenköpfchen. Diese werden mitsamt der zarten Stiele und Blätter geernet, kleingeschnitten und als kurz blanchiertes, gebratenes oder frischen Gemüse verwendet.
Sie wachsen wieder nach, es werden fortlaufend neue, zarte Knospen in den Blattachseln gebildet. Die Blütenknopsen sind gelbgrün, die Blätter blaugrün. Sie schmecken zart und mild.

Broccoli Calabrese

Samen
350 Korn 3,20 €

Brassica oleracea var. italica

Frühreif und ertragreich. In der Mitte wird eine ziemlich große Hauptrose gebildet, wird diese geerntet, wachsen reichlich Seitenröschen nach. Nicht nur die Broccolirosetten sind delikat, auch die verdickten Stiele sind zart und köstlich, ja sogar leicht süßlich und daher auch bestens als Rohkost geeignet.
Die Sorte ist eine historische Sorte, sie stammt von vor 1880.
Broccoli mit Pasta und Shrimps
Zwei Knoblauch zehen klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl andünsten. 100g Shrimps hinzugeben und kurz mitbraten. Broccoli samt Stiel klein schneiden und hinzugeben. Mit 200ml Sahne ablöschen und garen bis der Broccoli weich aber noch bissfest ist. Eine Hand voll geriebenen Parmesan hinzufügen.
In der Zwischenzeit Pasta kochen und zusammen servieren.

Broccoli Cezar

Samen
100 Korn 3,20 €

Brassica oleracea var. italica

Unkompliziert anzubauendes Gemüse, das auch direkt nach den letzten Nachtfrösten bis Ende Juni gesät werden kann. Die Sorte Cezar bildet nur kleine gedrungene Pflanzen, was vorteilhaft bei wenig Platzangebot ist. Der eigentliche Teil für die Ernte - der Broccoli - wird dafür erstaunlich groß. Auch bei Cezar bilden sich zahllose kleine Seiten-Broccolis wenn man die Hauptrosette abschneidet. Die Ernte erstreckt sich so über einen langen Zeitraum, was für die Versorgung mit frischem Gemüse aus dem eigenen Garten immer von Vorteil ist. Die Stiele haben eine knackige Konsistenz, er schmeckt geschält in etwa vergleichbar mit Kohlrabi, sehr gut!

Broccoli Miranda

Samen
70 Korn 3,20 €

Brassica oleracea var. italica

Einziger Broccoli mit pinklila Röschen!
Die Pflanzen bilden einen schönen Kopf mit zentralem Stiel. Sobald der Hauptkopf geerntet wird, bilden sich kleine Seitentriebe. Diese schmecken ebenfalls zart und köstlich.
Miranda braucht Platz um sich gut zu entwickeln. Die Pflanzen sollten nicht enger als 30cm voneinander entfernt wachsen. Die Sorte reift bei Aussaat im Frühjahr Ende Juli/Anfang August.

Federkohl Ostfriesische Palme

Samen
95 Korn 3,20 €

Brassica oleracea convar. acephala

Mannshoch wachsende Federkohlsorte. Die Pflanzen können bis zu 1,8m hoch werden.
Es ist eine traditionelle Sorte aus Norddeutschland. Die Pflanzen im Frühjahr aussäen, ab Mai dann ins Freiland. Die unteren Blätter werden geerntet und als Tierfutter verwertet. So kommt der Palmkohl zu seinem Namen: der nackte Stiel ragt in die Höhe und nur oberhalb wachsen noch dichte feingekräuselte Blattrosette.
Diese werden stehengelassen und für unsere Ernährung genutzt. Sie sind zarter und werden nach den ersten Frösten geerntet. Sie sind ein leckeres und deftiges Eintopfgemüse in der kalten Jahreszeit. In milden Wintern können die Pflanzen sogar mehrmals beerntet werden.

Federkohl Roter Krauser

Samen
170 Korn 3,20 €

Brassica oleracea convar. acephala

Federkohl trägt seinen Namen daher, da die Blätter fein gekraust sind.
Sie werden nach den ersten leichten Frösten geerntet und wie Grünkohl zubereitet.
Die Farbe der Blätter variiert zwischen tiefrot im Winter und türkis mit roten Blattadern im Sommer. Sehr hübsch im Gemüsebeet.

Grünkohl Scotch Blue Curled

Samen
200 Korn 2,70 €

Brassica oleracea convar. acephala

Beim Grünkohl werden keine Köpfe gebildet, sondern hier erntet man die Blätter.
Besonders in Norddeutschland eine beliebte Kohlart, ich denke hier an das berühmte Gericht Grünkohl mit Pinkel (eine Art geräucherte Knackwurst).
Grünkohlblätter sollten erst etwas Frost abbekommen, dann wandelt sich der etwas strengere Kohlgeschmack in fein, schon leicht süßlich.
Scotch Curled ist eine niedrig, kompakte Sorte, die zarte, blau-grüne, schmackhafte Blätter bildet.

Grünkohl Westländer

Neu

Samen
360 Korn 2,70 €

Brassica oleracea convar. acephala

Die Pflanzen werden bis einen Meter hoch und sind sehr frosthart. Dieser Grünkohl stammt aus Westland, einer Gegend in den Niederlanden.
Der kräftige, herbe Geschmack wandelt sich nach den ersten Frösten zu einem würzigen, sogar ganz leicht süßlichem Aroma.
Blätter sind stark gekräuselt und sattgrün. Die Blätter sollten in der Zeit von Oktober bis März geerntet und verarbeitet, z.B. als würziger Eintopf oder zu Smoothie, was ja gerade voll im Trend ist.

Kohl January King

Samen
120 Korn 3,20 €

Brassica oleracea

January King stellt so etwas wie eine Zwischenform von Weißkohl, Rotkohl und Wirsing dar. Die Blätter sind leicht gekräuselt, die äußeren Blätter sind hellgrün (im Sommer) bis türkis (im Winter). Die inneren Blätter bilden einen kleinen Kopf, sie sind violett überzogen.
Es ist eine winterharte Kohlsorte, selbst schwere Fröste scheinen die Pflanze nicht zu stören.
Die Pflanzen können lange auf dem Beet belassen werden, sie bleiben immer knackig mit einem hervorragendem Kohlgeschmack. Der Erntezeitraum erstreckt sich damit vom Herbst bis ins Frühjahr.
Stammt ursprünglich aus Frankreich, seit vielen Jahrzehnten ein aber ein fester Bestandteil der britischen Gemüsegartenkultur. Ist als einer der best-schmeckendsten beliebt.

Kohlrabi Blauer Speck

Samen
120 Korn 2,70 €

Brassica oleracea convar. caulorapa

Schöne Kohlrabisorte, die seit 1914 bis heute beliebt in Gärten ist. Der Blaue Speck bildet sehr große Kohlrabiknollen aus, die recht zeitig reifen. Die Schale ist blauviolett und bereift.
Das Fleisch ist butterzart („Speck“) und feinzellig.
Die Sorte bildet nicht allzu viel Blattmasse aus, kann also auch eng angebaut werden.
Kohlrabi kann übrigens in jedem Wachstumsstadium geerntet werden, wer ungeduldig ist, holt sich im Juni/Juli die ersten kleinen aus dem Garten.

Kohlrabi Früher Grüner

Samen
300 Korn 2,70 €

Brassica oleracea convar. caulorapa

Hitze- und kältetolerant. Reift früh und bleibt zart. Ernte nach 60 Tagen. Entweder direkt nach den Eisheiligen säen oder unter Glas vorziehen.
In einer Tüte Samen sind 300 Korn, das gibt eine Menge Kohlrabi! Zuviel? Na dann ein Tipp: das Rezept für Rosenkohl extrafein schmeckt auch gut mit Kohlrabi!

Kohlrabi Superschmelz

Samen
320 Korn 2,70 €

Brassica oleracea convar. caulorapa

Rekordverdächtige Kohlrabisorte! Kinderkopfgroße Knollen, bis zu 1kg schwer.
Wird nicht holzig.

Kohlrabi Vienna Purple

Samen
300 Korn 2,70 €

Brassica oleracea convar. caulorapa

Ein köstlicher Kohlrabi mit lila Haut und süßlichem, weißen Fleisch. Es ist eine alte Sorte, die noch vor 1860 entstand.
Die jungen Blätter unbedingt auch benutzen, entweder frisch als Salat oder gedünstet.
Kohlrabi ist eine gute Quelle für Magnesium, Vitamin C, Vitamin B6.

Markstammkohl

Samen
170 Korn 2,60 €

Brassica oleracea convar. acephala var.

Unsere Lieblingsentdeckung des vergangenen Jahres!
Markstammkohl ist ein Kohl, bei dem man das Mark der verdickten Stiele isst.
Die Pflanze kann 2m hoch werden, bei gutem Boden können die Stiele einen Durchmesser von unglaublichen 10cm erreichen!
Die Stiele müssen geschält werden, so wird das zarte Fleisch freigelegt. Es schmeckt fantastisch, in etwa wie Kohlrabi aber wesentlich feiner in der Textur, leicht süßlich, würzig.
Wir haben verschiedene Versuche gestartet, z.B. ob die Pflanze einen Schnitt verträgt, wenn man sie nicht komplett aberntet, sondern sich immer nur so viele Stücke abschneidet, wie man gerade essen möchte. Nicht jeder braucht ja gleich den Gegenwert von 10 Kohlrabis... Also Versuch gestartet, zur denkbar ungünstigen Kohlzeit: im Sommer. Die Pflanzen faulten an den Schnittstellen nicht, es klappte! So hat man einen Vorrat von Sommer bis tief in den Winter an frischen, zarten Stielen.
Die großen Blätter im Sommer sollte man ebenfalls essen. Fein geschnitten kochen oder braten.
Markstammkohl ist ein winterharter Kohl, er dürfte damit auch für alle Permakulturgärtner von Interesse sein. Die Pflanzen kommen immer wieder, wenn man ihnen nicht erlaubt, Samen zu bilden. Die großen Blütenstände dafür vor der Umbildung zu Samenschoten abschneiden.
Dieser Kohl ist nicht neu, im Gegenteil, es ist eine ganz alte Form. Geben Sie diesem wunderbaren Schatz einen Platz im Garten und erwecken ihn aus seinem kulinarischen Dornröschenschlaf!

Meerkohl

Samen
7 Korn 3,90 €

Crambe maritima

Meerkohl ist eine mehrjährige Küstenpflanze.
Die blaugrünen Blätter sind fest. Sie werden normalerweise nicht frisch gegessen, sollten es aber. Sie schmecken in etwa wie Weißkohl mit einer wilden Seite.
Das Besondere, die traditionelle Zubereitung, erfordert unsere Hand: im Frühjahr werden die Pflanzen mit Glocken, Tontöpfen oder ähnlichem abgedeckt, die frischen Triebe werden so gebleicht, sie ergeben ein delikates, zartes Gemüse. Sie werden bei einer Länge von etwa 25cm geerntet. Bis zu drei Mal kann man von einer Pflanze ernten, dann sollte man der Pflanze Zeit gönnen, um sich wieder zu generieren.
Die Blütenknospen im Frühjahr wie Brokkoli schneiden. Sie sind klein, kurz, aber sehr schmackhaft. Weiße Blüten im Sommer sehen hübsch aus, sie sind selbstverständlich essbar, sehen als Salatdekoration auch niedlich aus.
Die Pflanzen bilden wenig Samen aus, das einzelne Korn ist groß und kugelrund.
Im Winter sterben alle oberirdischen Teile ab, treiben im Frühjahr aus der Wurzel wieder aus. In strengen Wintern sollten die Pflanzen geschützt werden, Laub und Reisig sind da hilfreich. Wir haben erst seit wenigen Jahren einen Bestand, die Winter waren mild bis normal. Bisher ist keine einzige Pflanze ausgefallen. Von diesen stammen unsere Samen.

Palmkohl Lerchenzungen

Samen
330 Korn 3,20 €

Brassica oleracea var. palmifolia

Dieser Palmkohl bildet lange, schmale, gekräuselte Blätter. Zu verwenden wie Grünkohl, also Blätter nach den ersten Frösten ernten und als deftiges Wintergemüse verwenden. Die Blätter sollten dabei einzeln, von unten nach oben geerntet werden.
Die Pflanzen sind winterhart, bleiben bis zum Frühjahr auf dem Gemüsebeet. Sie bleiben kompakt und werden nicht höher als 60cm. Wenn Sie pro Pflanze nur vier oder fünf Blätter ernten pro Erntedurchgang, sehen sie bis ins Frühjahr immer noch attraktiv aus.
Im Frühjahr können wir das überschwängliche Blütenspektakel erleben, die Pflanzen blühen gelb an unzähligen Blütentrieben.
Die Lerchenzungen sind eine traditionelle Sorte aus dem Hamburger Raum.

Palmkohl Nero di Tosacana

Samen
220 Korn 3,20 €

Brassica oleracea var. palmifolia

Ein recht einfach zu kultivierendes Ganzjahresgemüse mit dunkelgrünen Blättern. Eine italienische Grünkohlvariante.
Ernte im Sommer und im Winter auch ohne Frosteinwirkung, denn der italienische Palmkohl entwickelt auch ohne tiefe Temperaturen seinen feinen Geschmack.

Röschenkohl Petit Posy

Samen
45 Korn 3,40 €

Brassica oleracea

Rosenkohl an sich ist als Gemüse noch nicht besonders alt, nun sind wir live dabei, wie eine komplett neue Gemüseart entsteht! Es ist der Röschenkohl, eine Kreuzung zwischen Rosenkohl und Federkohl. In den Blattachseln wachsen keine geschlossenen Köpfe wie beim Rosenkohl, sondern kleine, gekräuselte Kohlköpfe!
Die Röschen sollten nur kurz gedünstet werden, das reicht auch, denn die Blätter sind sehr zart und brauchen nicht lange um gar zu werden.
Oft wird darüber spekuliert, ob es sich um eine F1-Hybride handelt. Es ist keine, denn die Pflanzen sind viel zu uneinheitlich. Was für uns aber gerade den spannendsten Teil darstellt: es wachsen dunkelrote, rot-grüne und ganz grüne Röschen heran.

Romanesco

Samen
100 Korn 3,20 €

Brassica oleracea

Apfelgrüne spitzkegelige Röschen. Dieses Meisterstück der Natur sollten Sie einmal mit der Lupe betrachten!
Bei Aussaat von Mai bis Juli Ernte im Herbst. Einer der feinsten Broccoli, der Gehalt an Vitaminen ist besonders hoch.

Rosenkohl Groninger

Samen
100 Korn 2,70 €

Brassica oleracea convar. oleracea var.

Eine starkwachsende, sehr winterharte Sorte. Die Pflanzen können noch im März beerntet werden. Sie werden sehr hoch. Die Röschen haben einen exzellenten Geschmack und feine, zarte Textur. Sie können sehr groß werden und sind dabei innen ganz zart und hellgrün. Sie sind fest verschlossen, so dass nur wenige äußere Hüllblätter vor dem Zubereiten entfernt werden brauchen.

Rosenkohl Long Island

Neu

Samen
240 Korn 2,70 €

Brassica oleracea convar. oleracea var.

Die Pflanzen wachsen kompakt, sie werden nicht ganz so hoch und sind damit schön stabil, was wichtig ist bei starken Herbststürmen.
Es werden dicke, große, gut geschlossene Röschen entlang des gesamten Stängels gebildet.
Die Farbe ist dunkelgrün. Fertige Röschen kann man schon als erste von allen Rosenkohlsorten ernten, denn Long Island ist früh.
Einst die wichtigste kommerzielle Sorte in den USA, heute nur noch in Hausgärten zu finden.

Rosenkohl rot

Samen
40 Korn 3,20 €

Brassica oleracea var. gemmifera ‚Rubine'

Viele sind sich nicht ganz ‚grün' mit Rosenkohl, das macht nichts, jetzt geht es schließlich um eine rote Sorte.
Diese Sorte der jüngsten deutschen Kohlvariante ist eine Delikatesse.
Rezept: Rosenkohl extrafein
In 1 El Butter 1 El Zucker karamellisieren lassen.
500 g Rosenkohl zufügen und kurz durchschwenken.
Mit 150 ml Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt 15 min köcheln lassen.
Rosenkohl wird im Frühling ausgesät und nach dem ersten Frost im Herbst/ Winter beerntet.
Wenn eine Pflanze in Ruhe gelassen wird, erleben Sie im Frühjahr ein Farbenspektakel, die gelbe Blütenfülle zu dem dunklen Laub – ein grandioser Frühjahrsblüher!

Rosetten-Broccoli Early Purple Sprouting

Samen
100 Korn 3,20 €

Brassica oleracea var. italica

Nicht ein ganzer Kopf wird gebildet, sondern eine Vielzahl violetter Einzelröschen, die sogar wieder nachwachsen! Ernte ziemlich lang von März bis Mai.

Rosetten-Broccoli Green Sprouting

Neu

Samen
80 Korn 3,20 €

Brassica oleracea var. italica

Historische Form des Broccolis mit vielen kleineren, dunkelgrünen Köpfen. Sie werden durchschnittlich 7cm breit und wachsen sowohl oben an der Pflanze als auch an den Seitentrieben. Stiele und Blätter miternten, denn sie schmecken mild kohlig ohne bittere Noten.
Ursprünglich wurde Green Sprouting Broccoli in den 1880er Jahren von italienischen Einwanderern nach Großbritannien gebracht. Um 1914 dann durch Saatguthandel offiziell eingeführt und seitdem bei Gärtnern beliebt.

Rosetten-Broccoli Red Arrow

Samen
90 Korn 3,20 €

Brassica oleracea var. italica

Die ultimative Kohlsorte, um ein neues Erntejahr zu beginnen.
Red Arrow ist eine Pflanze, die im ersten Jahr Blätter bildet, im darauffolgenden, zeitigen Frühjahr Broccoli-Rosetten. Der Geschmack vom ersten Gemüse aus dem eigenen Garten ist einfach unschlagbar!
Die Rosetten dürfen Sie sich nicht so groß vorstellen wie beim normalen Broccoli, sie sind kleiner, dafür zahlreicher. In jeder Blattachsel wird eine gebildet. Sie werden samt Stiel und anhaftenden Blättern geerntet und gegessen.
Es ist eine Art Broccoli, die vor allem in Großbritannien angebaut wird. Die Pflanzen sind leider empfindlich was strenge Fröste angeht, sie überstehen den Winter im Freiland nur, wenn dieser mild bis normal ausfällt. Die Pflanzen mit Vlies oder viel Laub schützen. Wer die Möglichkeit hat, sollte ihn im Folientunnel oder ungeheizten Gewächshaus kultivieren, dort werden die Rosetten sogar noch größer. Bei uns im Folientunnel war Red Arrow ein Bild von einer Pflanze, die ersten Rosetten gab es schon im März!

Rosetten-Broccoli Rudolph

Neu

Samen
20 Korn 3,20 €

Brassica oleracea var. italica

Es ist ein Edelgemüse, welches sich neben Spargel und Artischocke stellen kann.
Rotviolette Einzelröschen wachsen an langen Stielen. Rudoph ist ein Favorit in Großbritannien, weil er ein schöne Farbe hat und bei der Pflanzung Mitte Juli bereits im Dezember geerntet werden kann. In Deutschland funktioniert dies im geschützten Anbau, also im Gewächshaus. Im Freiland wachsen Röschen im zweiten Jahr ab März. Bei guten Bedingungen sind die Pflanzen auch mehrjährig.
Der Geschmack ist ausgesprochen gut, süßlich und zart.

Rosetten-Broccoli White Star

Samen
50 Korn 3,20 €

Brassica oleracea var. italica

Ein Delikatessgemüse im Frühjahr. Die britische Sorte bildet weiße, delikate Röschen. Sie schmecken ganz zart, mild.
Die Pflanzen werden im August ausgesät und im darauf folgenden Frühjahr geerntet. Im Freiland ist ab Anfang April mit der Ernte zu rechnen, im Gewächshaus oder Folientunnel früher. Uns ist mal eine Pflanze abgebrochen, lediglich der Strunk von 10cm Länge stand noch da. Die Pflanze brauchte einige Zeit um sich zu erholen. Aber siehe da: Bis zum Juni bildeten sich trotzdem Rosetten.

Rotkohl Cabeza Negra

Samen
290 Korn 2,70 €

Brassica oleracea

Dunkelste Rotkohlsorte, die es gibt. Die Köpfe sind von tiefroter Farbe, die einzelnen Blätter von sehr guter Qualität. So muss Rotkohl schmecken!
Das Muster, wenn man die Köpfe quer aufschneidet, ist immer wieder beeindruckend: die interessanten Strukturen, wild und gleichzeitig harmonisch angeordnet.
Die einzelnen Blätter können bereits im Sommer geerntet werden, immer von außen und nicht zu viel wegnehmen.
Die Köpfe sind bei Direktsaat von April bis Mai im September bis Oktober erntefertig. Wer zu viel hat, kann die Köpfe im Keller als Wintervorrat einlagern oder raspeln und einfrieren.
Cabeza Negra ist der italienische Name dieser Sorte, die eigentlich aus Frankreich stammt. Sie ist seit etwa 1880 bekannt.

Rotkohl Langedijker Sommer

Samen
230 Korn 2,70 €

Brassica oleracea

Der Langedijker Sommer-Rotkohl spielt mit seinem Namen auf die Frühreife an. Es ist eine Sorte, die bereits im Sommer geerntet werden kann. Die Köpfe sind klein und kompakt, die Farbe rubinrot.
Die Sorte stammt aus den Niederlanden. Die Gemeinde Langedijk ist für ihren Kohlanbau seit dem 17. Jahrhundert bekannt.
Frisch gerieben als Salat im Sommer immer lecker, reich an Vitaminen und Mineralien. In Osteuropa und den USA macht man Rotkohlsalat mit Majonäse und Apfel an. Wir essen ihn am liebsten mit fein gehackter Zwiebel, Essig, etwas Öl, reichlich Kümmel und Salz.

Rotkohl Mammoth Red Rock

Samen
160 Korn 2,20 €

Brassica oleracea

Rotkohl wird heute leider immer weniger angebaut. Wer nur einen kleinen Garten hat, kann versuchen Rotkohlpflanzen ins Blumenbeet zu integrieren. Bei uns wuchs er neben der Pergola und war zu allen Zeiten ein echter Blickfang.
Die Köpfe werden im Herbst geerntet. Sie werden etwa drei Kilo schwer.
Mammoth Red Rock ist eine historische Sorte von 1889 mit einer brillanten roten Farbe.

Spitzkohl Cuor di Bue

Samen
170 Korn 3,20 €

Brassica oleracea

Cuor di Bue ist eine historische, französische Sorte. Der Name leitet sich von der Form der Köpfe ab, sie sehen wie Ochsenherzen aus. Sie sind nicht ganz spitz, sondern oben nur in leichtem Spitzbogen zulaufend.
Die Blätter typisch für Spitzkohl zart, viel zarter als bei Weißkohl. Der Geschmack ist fein kohlig, ganz leicht süßlich. Er schmeckt ausgezeichnet frisch als Rohkostsalat oder gekocht.
Einst war es eine beliebte Sorte bei Bauern, auch auf den Märkten fanden die Köpfe reißenden Absatz.
Bei Aussaat im Mai können die Köpfe von Oktober bis Dezember geerntet werden.

Spitzkohl Eersteling

Samen
130 Korn 3,20 €

Brassica oleracea

Spitzkohl ist die Gourmetkohlart: ganz zarter, fast lieblicher Geschmack, kurze Garzeiten und ganz leicht zu verarbeiten.
Eersteling ist eine superfrühe Sorte mit eiförmigen, kleinen Köpfen. Die Farbe der äußeren Blätter ist türkisgrün, innen sind sie zartgelb. Kann vom Frühjahr bis Juni gesät werden, so dass eine laufende Ernte möglich ist. Von der Aussaat bis zur Ernte vergehen gerade einmal 60 Tage!

Spitzkohl Kalibos

Samen
100 Korn 3,20 €

Brassica oleracea

Kalibos ist die einzige rote Spitzkohlsorte.
Eigentlicher Name dieses besonderen Kohls ist Vysocke, sein original tschechischer Name.
Im Sommer sind die Hüllblätter grün mit rot getönt, im Herz der Pflanze wächst in den Hüllblättern verborgen ein dunkelroter Spitzkohl heran. Spitzkohl wird gern gegessen, denn es ist eine zarte, saftige Kohlart, die schon eher als Kopfkohl zum Ernten bereit ist.
In der Küche braucht Spitzkohl max. 20 Minuten bis er gar ist. Es ist ein feines Gemüse, welches auch perfekt für frisch geraspelten Kohlsalat geeignet ist. Klassisch mit Öl-Essig-Salz-Pfeffer-Kümmel angerichtet, passt es als frische Beilage zu Stampfkartoffeln oder zu Fleisch.

Spitzkohl Winningstadt

Samen
70 Korn 3,20 €

Brassica oleracea

Ein historischer Spitzkohl, der seit 1850 angebaut wird. Die Blätter sind feiner und zarter als beim Kopfkohl. Die Sorte ist sehr winterhart, daher sind Ernten bis in den Winter möglich.
Rezept: Spitzkohl mit Rotweinsoße
300g Hackfleisch, 1 zerkleinerte Zwiebel und Knoblauchzehe mit einem in Streifen geschnittenen Spitzkohl in Butter scharf anbraten. 1 TL Kümmel, Salz und etwas Pfeffer zugeben.
20 min zugedeckt köcheln lassen.
In der Zwischenzeit 1 Paket Bandnudeln kochen und die Rotweinsoße zubereiten:
2 EL Zucker karamellisieren lassen, mit ¼ Flasche Rotwein und 4 EL Balsamico ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren (einkochen) lassen.
Kohl, Nudeln und Soße vermengen, nachwürzen, fertig!

Weißkohl Brunswick

Samen
150 Korn 2,70 €

Brassica oleracea

Sehr große Sorte. Die Köpfe können über 5kg schwer werden. Die Pflanzen sind sehr gut frostverträglich. Je nach Bedarf erntet man einen Kopf, der Rest braucht (kann aber!) nicht eingelagert werden, sondern verbleibt über einen langen Zeitraum einfach im Beet ohne an Qualität zu verlieren.
Die Struktur innen ist dicht und fest.
Die Sorte ist sowohl für den Frischverzehr als auch für die Sauerkrautherstellung geeignet. In Österreich heißen Sorten, die sich für Sauerkraut gut eignen, Einschneidekohl.
Brunswick ist 1876 entstanden
Rezept: Sauerkraut selbst gemacht im Glas
Kohl hobeln. Je Kilo Kohl etwa 10g Salz verwenden. Die Kohlschnitzel nun gut kneten bzw. etwas zerdrücken und dabei mit dem Salz vermengen bis Saft austritt. Wer mag, kann noch etwas Kümmel und einige Pimentkörner mit hineinmischen. Das Kraut nun bis an den Rand in saubere Einmachgläser füllen, dabei alles sehr dicht zusammenpressen. Mit einem Deckel fest verschließen. Auf ein Tablett bei Zimmertemperatur 3 bis 7 Tage aufstellen bis erste Blasen entstehen (Milchsäuregärung). Die Gläser nun bis zum Verbrauch kühl stellen, sie können über ein Jahr gelagert werden. Das Kraut selbst ist nach etwa 2 Wochen fertig zum Essen.

Weißkohl Copenhagen

Samen
100 Korn 2,20 €

Brassica oleracea

Historische Weißkohlsorte aus Dänemark, im Jahr 1909 eingeführt. Die Sorte war lange Zeit Standard und fehlte europaweit in keinem Samenkatalog.
Die Köpfe werden etwa 4kg schwer. Die Blätter sind eng als Kopf geformt, sie können lange Zeit im Beet stehen bleiben ohne zu platzen. Die Pflanzen werden nicht so ausladend wie andere Sorten, sie ist also auch prima für kleine Gärten geeignet.
Erntereif sind die Köpfe nach etwa drei Monaten, also ein Frühkohl.

Weißkohl Flat Dutch

Samen
100 Korn 3,20 €

Brassica oleracea

Bildet flache Kohlköpfe. Ein Vorteil, denn sie lassen sich - ohne wegzurutschen - leichter verarbeiten. Die gute Geschmack hat diese niederländische Sorte zudem seit über hundert Jahren populär gehalten.

Weißkohl Glory of Enkhuizen

Samen
100 Korn 2,70 €

Brassica oleracea

Bildet schöne mittelgroße Köpfe, die sich sehr gut lagern lassen. Es ist eine Sorte mit einer über 100jährigen Geschichte, sie wurde 1899 in Enkhuizen, Holland eingeführt und ist nach wie vor beliebt bei Gärtnern auf der ganzen Welt.
Die Köpfe haben eine schöne Farbe, sie sind herrlich türkis getönt.

Wirsing Aubervilliers

Samen
100 Korn 2,70 €

Brassica oleracea var. capitata var. sabauda

Wirsing hat gewellte und gekräuselte Blätter. Außen sind sie dunkelgrün, innen hellgrün und zart. Allgemein ist Wirsing von der Konsistenz ein zarter Kohl, vom Geschmack herzhaft nach Kohl.
Die Sorte Aubervilliers bildet kompakte, leicht abgeflachte Köpfe von etwa 2 kg Gewicht. Außen sind sie blaugrün getönt, innen attraktiv limonengrün. Der Geschmack ist sehr gut.
Von Natur aus resistent gegen die Weiße Kohlfliege.

Wirsing Blumendahls Gelber Butterwirsing

Samen
75 Korn 3,20 €

Brassica oleracea var. capitata

Butterwirsing wird heute nicht mehr angeboten, was schade ist, denn er schmeckt wunderbar und hat ganz zarte Blätter. Es ist ein Wirsing, der schon ab Sommer beerntet werden kann.
Die Blattfarbe schwankt zwischen gelbgrün und zartgrün. Die Blätter sind leicht gewellt. Köpfe werden nicht gebildet, die Blätter sind eher lose angeordnet.
Es ist außerdem die frosthärteste Wirsingsorte.

Wirsing Vertus

Samen
200 Korn 2,70 €

Brassica oleracea var. capitata var. sabauda

Grob blasige Blätter in einer sattgrünen Farbe.
Vertus bildet plattrunde Köpfe, die bis 3kg schwer werden können. Die Blätter haben ein weiche Textur. Sie schmecken würzig und doch fein, leicht süßlich. Kurz blanchiert, bestens zum Einwickeln von allerlei Füllungen wie Gemüse, oder Hackfleisch. Oder in feine Streifen geschnitten und scharf in der Pfanne anbraten, nur etwas Schinken hinzugeben - was will man mehr?
Die Köpfe sollten vor den ersten stärkeren Frösten geerntet werden, denn Vertus verträgt nur leichte Fröste bis etwa -5°C, also bis November.

Kopfsalat und Pflücksalat

Eisbergsalat Blonde de Paris

Samen
420 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Französischer, gelbgrüner Eisbergsalat mit knackigen Blättern, eben kross wie ein typischer Eisbergsalat sein soll. Der Geschmack ist erfrischend, leicht süßlich, saftig, jedoch lange nicht so geschmacksneutral wie ein Eisbergsalat aus dem Supermarkt.
Geschmacklich zählt er zu den besten Salaten überhaupt.
Eisbergsalat wird seit 1894 angebaut, die Köpfe wurden zuerst per Zug versendet. Auf den Kartons wurde Eis gestapelt um sie frisch zu halten. Das sah aus wie ein kleiner Eisberg. So kam der Name zustande.

Salat Amish Deer Tongue

Samen
250 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Eine amerikanische Pflücksalatsorte mit spitz zulaufenden Blättern. Von den Amish, die noch so ursprünglich leben, wie sie als deutsche Einwanderer angekommen sind.

Salat Apache

Samen
500 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Dunkelroter, komplett durchgefärbter Pflücksalat mit kurzer Vegetationszeit. Die Pflanzen entwickeln sich schnell vom Sämling bis zur fertigen Pflanze.
Der Blattrand ist leicht gekräuselt. Je mehr Sonne zur Verfügung steht, umso dunkler werden die Blätter, aber selbst am halbschattigen Standort ist es der dunkelste aller Pflücksalate.
Sehr dekorativ!

Salat Ashley

Samen
220 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Hitzetolerante Eichblatt-Salatsorte mit eingebuchteten, grünen Blättern, die rot überlaufen sind. Kann mehrmals beschnitten werden. Wächst erstaunlich schnell wieder nach. Im Englischen gibt es diesen Ausdruck „Cut and come again“ was soviel heißt wie schneiden und nach einer Weile wiederkommen um nochmal zu schneiden, was viel treffender ist als die deutsche Bezeichnung „Pflücksalat“, denn sie suggeriert vielen, nur die äußeren Blätter zu pflücken anstatt die ganze Pflanze im Schnelltempo mit der Schere zu schneiden. Dabei immer etwa drei Zentimeter stehen lassen.
Die neuen Blätter wachsen zügig aus dem Herzen wieder heraus.

Salat Australischer Zartblättriger

Samen
580 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Ein Pflücksalat, der immer so fein wie Salatherzen ist: besonders zarte Blätter, die hellgrün in der Schüssel leuchten. Wie alle Pflücksalate leicht zu ernten!

Salat Bionda Ricciolina

Samen
420 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Italienische Spezialität mit zitronengelben Blättern. Diese sind gekräuselt und können als Pflücksalat geerntet werden.
Die Sorte bildet üppig ausladende Rosetten.
Sehr beliebt bei uns in der Gärntnerei wegen des zarten Geschmacks, aber nicht so wie bei den deftiger Römersalaten, sondern sanfter wie bei den hellgrünen Herzen von Butterkopfsalat. Die Blattrüschen sind weich, die Blattrippen noch schön knusprig. Der Geschmack ist süßlich, mild-nussig, denn jegliche Bitterstoffe fehlen.

Salat Biscia Rossa

Samen
450 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Bataviasalat mit grün-roten Blättern.
Die Pflanzen bilden offene Köpfe, das Blatt ist leicht gewellt. Der Geschmack ist zart und knackig, die Sorte ist fester als ein Kopfsalat. Biscia Rossa fällt auch mit Salatsoße nicht so schnell zusammen. Solche Typen werden manchmal auch Krachsalat genannt, weil die saftigen Blätter beim Draufbeißen genau so ein Geräusch abgeben.
Irgendwann, wenn es zu heiß ist, schießen alle Salatsorten. Sie bilden einen langen Blütenstiel, die Blätter werden meist hart, zäh und bitter. Biscia Rossa geht zum einen schon einmal nicht so schnell in Blüte und zum zweiten schmeckt die Sorte selbst in diesem Stadium noch und vor allem nicht bitter. Es ist zwar etwas aufwendiger, die Blätter einzeln abzuzupfen, aber die Mühe lohnt sich!

Salat Buttercrunch

Samen
220 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Mit dicken, saftigen Blättern, die einen buttrigen Geschmack haben.
Sehr lange Anbausaison, von Frühjahr bis Herbst. Diesen Kopfsalat kann man auch als Pflücksalat benutzen, dann einfach etwas enger säen und regelmäßig beernten. Als Kopfsalat läuft einem schon bei dem Gedanken an das buttrige Herz das Wasser im Munde zusammen.
Es ist köstlich!

Salat Catalogna

Samen
240 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Raschwüchsiger Schnittsalat mit langgezipfelten, gebuchteten Blättern. Das Blatt sieht wie das von Blatt-Zichorien aus, diese Zichorien heißen in Italien auch Catalogna, daher der Name.
Die Sorte kann das ganze Jahr über angebaut werden. Es ist ein raschwüchsiger Pflücksalat mit weichen, zarten Blättern und mildem Geschmack. Einzelne Blätter je nach Bedarf ernten oder den ganzen, halboffenen Kopf abschneiden.

Salat Crisp Mint

Samen
230 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Ein Römersalat mit gewellten knackigen Blättern. Römersalate bilden langgestreckte feste Köpfe, die sich lange halten und auch problemlos im Sommer angebaut werden können.

Salat Flame

Samen
200 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Flame bildet lockere Köpfe, die hellgrünen Blättern sind mit verschiedenen Rottönen überzogen. Das Blatt ist unregelmäßig gewellt, leicht in sich verknittert. Delikater, leicht süßlicher Geschmack, zart.
Die Sorte stammt aus dem Jahr 1988. Die Pflanzen gehen spät in Blüte.

Salat Forellenschluss

Samen
250 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

So bunt wie eine Forelle. Und warum Forellenschluss? Weil es bei den Römersalaten erstrebt wurde, Sorten zu erhalten, die fest geschlossene Köpfe bilden. Das Herz wird dann automatisch gebleicht und man erhält die nach wie vor begehrten zarten Salatherzen. Ausgezeichneter Geschmack.

Salat Frisee d'Amerique

Neu

Samen
420 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Große, lose angeordnete Köpfe mit bronzefarben überzogenen, grünen Blättern. Die Farbe ist intensiver, je kühler das Wetter ist, also vor allem beim Anbau im Frühjahr und im Herbst.
Die Pflanzen können mehrmals beschnitten werden, Blätter wachsen wieder nach.
Die Sorte wurde von holländischen Einwanderern in die USA mitgebracht. Seit 1874 in den gesamten USA bekannt und beliebt.

Salat Gentilina

Samen
520 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Gentilina ist einer italienische Spitzensorte. Es ist ein Pflücksalat, mit knackigen und zarten Blättern zugleich. Die Blattfarbe ist gelb. Jedes Blatt hat die Textur und den Geschmack von knackigen Salatherzen.
Die Blattform ist gefaltet, geschlitzt, gewellt, leicht zerzaust.
Als Cut-and-Come-Again Sorte können die Blätter der gesamten Pflanze mit der Schere geerntet werden, dabei nicht zu tief abschneiden, damit sie wieder schön nachwachsen.

Salat Grüner Eichblattsalat

Samen
250 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Pflücksalat mit grünen weichen Blättern. Die Pflanzen sind dicht gefüllt mit Blättern und daher besonders ertragreich.

Salat Jugoslavischer Roter Butterkopf

Samen
250 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Rot-grüne richtig buttrige Köpfe mit grünem zarten Herz.
Alte Kopfsalatsorte einer Bauernfamilie aus Jugoslawien.

Salat Little Gem

Samen
570 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Die Blätter schmecken schön buttrig und haben eine feste Textur. Es ist ein Römersalat. Die Blätter behalten auch mit Salatsoße lange ihre knackige Konsistenz.
Im Inneren befindet sich das zarte, gelbe Salatherz. Obwohl Little Gem nur kleine Köpfe ausbildet, ist das Herz besonders groß.
Diese Sorte - mit ihrer kompakten Größe - ist perfekt für Zwischenkultur, Topfkultur und Mischkultur.

Salat Little Leprechaun

Samen
180 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Herrlicher Römersalat mit zweifarbigen Blättern. Sonnenzugewandt kräftig rotviolett gefärbt, alle Teile im Schatten - Blattunterseite und die unteren Blattstiele - sind zartgrün.
Dieser Salat bildet lose Köpfe, zur Ernte werden entweder die äußeren Blätter abgezupft oder mit der Schere ganze Köpfe bis auf wenige Zentimeter geschnitten (siehe Bild 4), so dass sie rasch wieder nachwachsen. Etwa zwei Wochen später kann erneut geerntet werden. Man sieht den Pflanzen nicht an, dass sie schon in der zweiten, dritten oder vierten Runde wachsen.
Dekorativ und lecker in der Salatschüssel.

Salat Lollo Rosso

Samen
500 Korn 1,70 €

Lactuca sativa

Roter Pflücksalat und Kopfsalat. Die Blattränder sind dicht und fein gekräuselt.
Feinschmeckersorte aus Italien, toll auch als Garnierung.

Salat Maikönig

Samen
500 Korn 1,70 €

Lactuca sativa

Schon ganz früh im Jahr! Sehr frostbeständig.
Aussaat schon ab Januar im unbeheizten Gewächshaus oder im März ins Freiland.
Zarte buttrige grüne Salatköpfe.

Salat Merveille de Quatre Saison

Samen
520 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Das Vier-Jahreszeiten-Wunder. So zumindest die Übersetzung des Namens. Und es ist wirklich eine Ganzjahressorte. Das heißt, kann das ganze Jahr angebaut werden, wenn andere Sorten bei den gleichen Bedingungen schnell schießen würden. Die Blätter sind knackig, die Farbe changiert von hellgrün bis hin zu mahagonierot.
Geschmacklich auch sehr gut.
Es ist eine alte französische Sorte, noch von vor 1885.

Salat Mortarella d'Inverno

Neu

Samen
270 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Morterella d'Inverno ist ein ausgesprochen knackiger Salat aus Italien. Die Blätter entwickeln sich rasch zu losen Köpfen, die Blätter sind lang und nach vorn hin zugespitzt. Die Blattrippen sind saftig und kroß.
Die Sorte kann sehr zeitig gesät werden, denn die Pflanzen sind tolerant gegenüber Frösten.
Es ist eine alte Form des Römer- oder Bindesalats. Lecker, wegen der fantastischen Konsistenz und wegen der vollen Aromen.

Salat Parris Island

Samen
400 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Ordentlich großer Römersalat mit losen Köpfen. Das Blatt ist vollgrün, nach oben hin breiter werdend und lang.
Parris Island wurde 1949 in den USA entwickelt. Er ist nach einer Insel im Bundesstaat South Carolina benannt, nicht nach Paris, daher auch dass doppelte „r“ im Namen.
Die Pflanzen wachsen stark aufrecht und kräftig. Jedes Blatt hat eine dicke, besonders knackige Mittelrippe. Sie wachsen auch bei kühleren Temperaturen schnell und einheitlich, entwickeln außergewöhnlich intensiv schmeckende, knackige Blätter mit fester Konsistenz. Das Herz ist zartgrün.
In der Gärtnerei erfreuten wir uns besonders an der Sorte, da man damit schnelles Fingerfood machen kann: Blätter belegen, aufrollen und essen. Wie Brot, aber kohlenhydratarm.

Salat Radichetta

Samen
350 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Hübsche Pflücksalatsorte. Die Blätter sind tief eingeschnitten.
Die Blätter sind in unterschiedlichen Grüntönen schattiert, überzogen von burgunder, maronen und karmesinroten Farben.
Je mehr Sonne scheint, umso intensiver fällt die Blattfarbe in Richtung Rot aus. Es ist eine der wenigen Sorten, die das ganze Jahr über angebaut werden können, sie ist tolerant gegenüber Wärme, Trockenheit und Kälte.
Die Blätter haben einen delikaten Geschmack, der nach mehr verlangt. Neuerdings fragen sogar Gourmet-Restaurants nach dieser italienischen Sorte.

Salat Red Amish Deer Tongue

Samen
220 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Eine zweite Amishsorte, aber mit rötlichen Blättern. Diese sind dreieckig geformt, nach oben hin spitz zulaufend. Sie haben eine hervorragende Textur, denn sie sind knackig und zart zugleich.
Die Pflanzen können wie Pflücksalat angebaut werden, also eng gesät und dann mehrmals geschnitten oder als Kopfsalat, er bildet einen mittelgroßen Kopf.

Salat Red Butter Romaine

Neu

Samen
150 Korn 2,90 €

Lactuca sativa

Ein roter Römersalat! Rote Formen davon gibt es nur sehr selten, sind aber gerade schwer angesagt. Es entstehen gerade viele neue Sorten, Red Butter Romaine ist eine davon.
Die äußeren Blätter sind rot überlaufen, innen wird ein zartes, hellgrünes Herz gebildet, welches ebenfalls rot durchzogen ist.
Die Blattkonsistenz ist typisch für Römersalat: sehr knackig. Das Aroma ist toll!

Salat Red Romaine

Samen
250 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Farbenfroher und schmackhafter Römersalat.
Wird größer als andere Sorten, deshalb ist hier mehr zum Ernten.
Die knackigen festen Blätter werden nicht so schnell schlaff. Sie sind rot-bronze-grün überlaufen.
Lecker als Nudelsalat mit Bohnenkernen und Senf-Balsamico-Dressing.
Rezept Dressing: 1EL Senf, 2EL Balsamico, 5EL Ölivenöl, 1TL Salz, frisch gemahlener Pfeffer.
Bohnenkerne kochen bis sie weich sind. Nudeln ebenfalls garen. Salat grob schneiden.
Miteinander vermischen.

Salat Red Salad Bowl

Samen
540 Korn 1,70 €

Lactuca sativa

Rötlicher lockerer Eichblattsalat mit feinem Biss. Sowohl als Pflücksalat – dann nicht zu tief abschneiden und er treibt wieder aus – als auch als Kopfsalat.

Salat Red Velvet

Samen
220 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Pflücksalat. Die rote Farbe deutet immer auf einen Gehalt an Anthocyanen hin - dem Stoff, der als wichtiger Gesundheitsstoff in Gemüse & Obst ausgemacht wurde. Schöne weinrote Farbe!

Salat Reine de Glaces

Samen
250 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Grüner Eisbergsalat mit glänzenden leicht gerüschten Blättern. Kracht herrlich schon beim schneiden und auch beim Verspeisen.
Bleibt auch in der Sommerhitze schön knackig und saftig. Nachdem der Kopf geerntet wurde, wie einen Pflücksalat verwenden.

Salat Rougette de Montpellier

Neu

Samen
320 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Rougette de Montpellier ist eine alte Sorte, die aus Frankreich stammt. Es ist ein kleiner Butterkopfsalat mit zartgrünen Blättern, die rubinrot akzentuiert sind. Die Köpfe sind locker rosettenförmig.
Die Konsistenz ist weich und zart. Die Blätter haben ein buttriges, süßliches Aroma.
Die Sorte kann zeitig gesät werden, leichte Fröste schaden den Pflanzen nicht.

Salat Sanguine Ameliore

Samen
250 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Ein Butterkopfsalat mit erdbeerrot gesprenkelten Blättern. Alte französische Sorte von 1906.

Salat Simpson

Samen
380 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Gelbgrüner Riesensalat mit großen, blasig gewellten Blättern.
Die Blätter sind unheimlich knackig, der Geschmack ist außergewöhnlich gut. Simpson hat uns sehr gefallen.
Eine Pflanze erreicht einen Durchmesser von gut 40cm, also beim Aussäen genug Platz einplanen. Die Pflanzen bilden lockere Rosetten.
Die Sorte stammt aus dem Jahr 1875, hat bis heute nichts an Beliebtheit eingebüßt.

Salat Tango

Samen
250 Korn 1,70 €

Lactuca sativa

Tief geschlitzter grüner Eichblattsalat. Die gekräuselten Blätter nehmen die Salatsoße besonders gut auf.
Kann den ganzen Sommer hindurch geschnitten werden.

Salat Tom Thumb

Samen
210 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Etwa um 1850 eingeführt.
Die Sorte Tom Thumb bildet kleine runde Köpfe mit zarten Blättern, etwa in der Größe einer Grapefruit. Perfekt für einen 1-Personen Salat. Wächst auch gut in Kübeln oder im Balkonkasten. Sehr lecker und hat Chancen, zum Gourmetsalat zu avancieren.

Salat Total Clown

Neu

Samen
170 Korn 2,90 €

Lactuca sativa

Total Clown ist eine ganz neue Sorte, die auf einem kleinen Hof entstanden ist. Die Blattform ist noch nicht ganz einheitlich, mal rundlich, mal länglich sogar eichenblättrige Exemplare kann man finden. Was kein Nachteil ist, ganz im Gegenteil! Es ist total spannend, die ganze Vielfalt an Blattformen mit nur einer einzigen Sorte zu haben. Allen gemein ist die hübsche Marmorierung, grün verschmilzt mit roten Tönen.
Lecker auf jeden Fall! Wer gern experimentiert, dem lege ich diese Sorte wärmstens ans Herz. Wir alle waren jedenfalls begeistert!

Salat Waldmann´s Green

Samen
250 Korn 2,20 €

Lactuca sativa

Pflücksalat mit großen gewellten Blättern, die nach außen hin leicht gekräuselt sind. Erste Ernte bereits nach 28 Tagen möglich. Es ist eine kältetolerante Sorte, kann also schon zeitig im Jahr ausgesät werden. Mag keine Sommerhitze. Wurde von John Waldmann in Ohio/USA um 1950 ausgelesen.

Koriander

Quillquina

Pflanze
3,00 €

Porophyllum ruderale

Sie nehmen ein Blatt in den Mund, beißen hinein und warten einige Sekunden: es entfaltet sich eine gewaltige Geschmackswolke, die man noch Stunden danach spüren kann! Kann eine ganze Gartensaison lang beerntet werden. Die Stängel und Blätter färben sich bei Sonneneinstrahlung lila!

Vap Ca

Pflanze
3,00 €

Houttuynia cordata

Der Geruch der zerriebenen Blätter erinnert stark an Koriander mit einer frischen Orangennote. Die Vap-Ca-Pflanze stammt aus Japan und wird in ganz Asien gegessen. In China werden die herzförmigen Blätter weniger als Gewürz verwendet, sondern gedünstet als Gemüse zu Meeresfrüchten und Fleisch verzehrt. In Vietnam eine wichtige Salatzutat. Vap Ca ist die einzige Pflanze mit Korianderaroma, die bei uns winterhart ist.

Vap Ca bunt

Pflanze
3,00 €

Houttuynia cordata ‚Chamäleon'

Wie die grüne Form (siehe Asiatische Kostbarkeiten) mit Koriander-Orangenaroma, aber mit kleineren Blättern in den Farben grün-gelb-rot-orange und hellgrün. Für die beste Farbe ist ein vollsonniger Standort vorteilhaft.
Harmonisiert wunderbar mit allen anderen asiatischen Kräutern wie Ingwer, Zitronengras und Chili.

Vap Ca gefüllt

Pflanze
3,00 €

Houttuynia cordata ‚Flore Pleno'

Fantastische, winterharte Pflanze mit einem frischen Korianderaroma.
Die Pflanzen stammen aus Vietnam, sind aber auch bei uns zuverlässig winterhart. Sie ziehen im Winter ein und treiben im Frühjahr wieder freudig aus.
Die Blätter schmecken nicht nur gut, sie wirken zudem entgiftend und kühlend auf den Organismus.
Die Pflanzen sind anspruchslos, sie bevorzugen einen feuchten Standort, wachsen bei uns in der Gärtnerei aber auch willig auf trockenem Sandboden.
Die gefüllten Blüten erinnern an eine asiatische Pagode.

Vietnamesischer Koriander - Rau Ram

Pflanze
3,10 €

Persicaria odorata

Besitzt köstliche Blätter mit starkem Korianderaroma, einer Spur Pfeffer und Zitrone. Das Korianderkraut ist in der vietnamesischen Küche sehr beliebt und wird Nudelsuppen aus Fleisch und Meeresfrüchten hinzugefügt. Die Thailänder servieren die Korianderblätter lieber roh und geben sie über Currys und Salate, während in Singapur und Malaysia die Blätter als Garnitur für die Nationalgerichte verwendet werden.

Indischer Koriander

Samen
200 Korn 1,70 €

Coriandrum sativum

Die Samen sind länglich und schmecken süßlicher als die des Marokkanischen Korianders.
Wichtige Zutat für Garam Masala, der indischen Universalwürzmischung.
Die Blätter schmecken wie wir es von Koriander gewohnt sind. Sie wachsen schnell.
Rezept: Koriander-Chutney
1 großes Bund Indische Korianderblätter (250g)
2 gehackte Chilis
1 daumengroßes Stück gehackter Ingwer
1 TL geröstete Kreuzkümmelsamen
Alles im Mörser mit dem Saft einer Zitrone und etwas Salz zerkleinern.
Das Chutney ist lecker als Salatsoße, zu Weißbrot oder was der Garten gerade hergibt.

Koriander Confetti

Samen
310 Korn 2,20 €

Coriandrum sativum

Ungewöhnliche Form des Korianders mit feinfiedrigen, filgranen Blättern. Diese haben einen frischen Geschmack, aber mit mehr süßlichen Anteilen als andere Sorten.
Blühende Pflanzen ebenfalls verwerten, denn auch die Blüte schmeckt nach Koriander. Die getrockneten Samen dann als Gewürz.
Kleingehackte Blätter einfach wie Dill über den Salat oder asiatisch angehauchte Reispfannen geben.

Koriander Cruiser

Samen
200 Korn 2,20 €

Coriandrum sativum

Eine Sorte mit besonders viel Blattmasse. Koriander Cruiser wurde auf extra große und ergiebige Blätter gezüchtet. Die Blätter sind dunkelgrün und glänzend.
Die Pflanzen gehen im Sommer nicht so schnell in Blüte, die zarten Blätter können über einen längeren Zeitraum geerntet werden. Wie jeder Koriander aber nur kurzlebig, die Pflanzen sollten bei den anderen Sorten etwa dreimal, bei Cruiser zweimal nachgesät werden, dann kann man die ganze Saison ernten. In hübschen Töpfen macht er immer eine gute Figur auf dem Balkon oder der Terrasse und ist schnell zur Hand.

Koriander Dwarf Lemon

Neu

Samen
50 Korn 2,70 €

Coriandrum sativum

Hellgrüne Blätter mit einem deutlichen Zitronenaroma.
Es können alle Entwicklungsstadien der Pflanze genutzt werden: Zum einen die frischen Blätter (natürlich); dann die Blüten, die auch nach Koriander schmecken; die jungen grünen Samen, die frisch noch ganz knackig sind; als auch die trockenen Samenkörner.

Marokkanischer Koriander

Samen
240 Korn 1,70 €

Coriandrum sativum

Als Koriander-Fanatikerin kann ich es jedes Frühjahr kaum erwarten, bis das erste Grün mit dem süßlich-scharfen und doch mildem Geschmack endlich wieder sprießt. Begierig werden die ersten kleinen Blättchen gepflückt und auf der Zunge zergehen gelassen – schade immer nur, dass nicht gleichzeitig eine Tomate zur Hand ist!
Später im Jahr können die runden Samen ebenfalls geerntet werden. Sie schmecken ganz anders als das Kraut: vollmundig warm mit Anklängen an Orangenschale, Pfeffer, Holz und blumigen Noten.

Mexikanischer Koriander Culantro

Samen
100 Korn 2,20 €

Eryngium foetidum

Das Korianderaroma in den langen Blättern ist hochkonzentriert. Die Pflanze wächst in Mittelamerika, der Karibik und Indien teilweise wild.
Man würzt leidenschaftlich gern Suppen, Currys, Fisch und Reis damit. In karibischen Salsas darf es nicht fehlen.
Die Blätter werden knapp über dem Boden geschnitten, die gezahnten Ränder können entfernt werden. Eignet sich zum Trocknen und Einfrieren.

Papalo

Samen
20 Korn 3,20 €

Porophyllum ruderale ssp. macrocephallum

Quillquina auf mexikanisch, denn es ist ein Kraut, welches in Mexiko wächst und auch dort gegessen wird. Die Blätter sind rundlich.
Sie sind reich an ätherischen Öl, soll heißen: sie schmecken besonders stark nach würzigem Koriander.
Die Pflanzen können bis zu einem Meter hoch werden und sind damit sehr ergiebig. Es ist eine - bei uns - einjährige Art, die vom Frühjahr bis zum ersten Frost kontinuierlich beerntet werden kann. Besonders gut schmecken Bohnengerichte aus schwarzen oder roten Bohnen mit Papaloblättern.

Quillquina

Neu

Samen
20 Korn 3,70 €

Porophyllum ruderale

Sie nehmen ein Blatt in den Mund, beißen hinein und warten einige Sekunden: es entfaltet sich eine gewaltige Geschmackswolke, die man noch Stunden danach spüren kann! Kann eine ganze Gartensaison lang beerntet werden. Die Stängel und Blätter färben sich bei Sonneneinstrahlung lila!

Thüringer Koriander

Neu

Samen
180 Korn 2,20 €

Coriandrum sativum

Alte, deutsche Koriandersorte. In Thüringen werden die Pflanzen traditionell für die Samengewinnung gezogen, die dann als Gewürz dienen. Wurst, Gemüse, Lebkuchen und Brote werden damit gewürzt.
Nicht traditionell ist die Verwendung der Blätter. Warum? Der Geschmack harmoniert nun mal am besten mit asiatischen Gerichten und Salaten und die waren in Thüringen früher einfach nicht bekannt.
Die Blätter schmecken ganz genauso wie Blattkoriander, sind genauso zart. Unbedingt mit verwenden, wär schade drum.

Kresse

Gartenkresse ausdauernd

Pflanze
3,50 €

Lepidium latifolium

Die Blätter präsentieren sich ganz anders als wir es von der „normalen“ Kresse gewohnt sind. Ein Blatt kann bis zu 40 cm lang werden und ist nicht gefiedert. Sehr lecker auf Brot oder im Kräuterquark.
Bei Erkältung hilft es, wenn ein Blatt pur gegessen wird. Das befreit Nase und Rachen. Ist sehr ausdauernd und hat den Drang sich auszubreiten.
Die Blüten duften nach Honig.

Lauch-Scheibenschötchen

Pflanze
3,00 €

Peltaria alliacea

Ein Frühjahrsgemüse, welches nach Lauch und Kresse schmeckt. Die Pflanzen treiben schon im März aus und können für den ersten Mischsalat aus dem Garten beerntet werden. Dafür einfach die Spitzen abpflücken. Die Farbe der Blätter ist im Frühjahr auch besonders, sie sind lila! Später im Jahr vergrünen sie wieder. Lauch-Scheibenschötchen ist als gesundes „Grün“ fast das ganze Jahr über verfügbar - in milden Wintern sogar ganzjährig zu beernten.
Der Name bezieht sich auf die Form der scheibenförmigen Samenstände. Es ist ein Kreuzblütler, zu denen auch Kohl, Senf und Rucola gehört. Die Intensität des Geschmack kann man sich auch ähnlich wie bei Rucola vorstellen: leicht scharf, definitiv nicht langweilig, zusätzlich mit Laucharomen.
Lauch-Scheibenschötchen gehört zur Grundversorgung mit Mineralien und Vitaminen in jeden Garten. Die Pflanzen bilden unterirdisch zarte Ausläufer, wuchern aber nicht, so dass man mit einer Pflanze genug zum Ernten hat.
Die Pflanze ist in Österreich, Ungarn und Rumänien heimisch.

Meerrettich

Pflanze
3,00 €

Amoracia rusticana

Unsere Mutterpflanze stammt original aus dem Spreewald.
Meerrettichsoße und Sahnemeerrettich aus dem Glas kennt jeder.
Darum mal ein anderes, außergewöhnlich leckeres
Rezept: Cwikla - Rote Beete Paste
500g gekochte rote Beete reiben, 3 EL geriebenen Meerrettich zugeben. Mit einem Glas Rotwein, Salz und 2 TL Zucker vermengen.
Die leicht süßlich-scharfe Beilage passt zu Braten, Ostereiern, zu Salaten oder einfach nur pur aufs Brot und hält sich gekühlt sehr lange.

Meerrettich Variegata

Pflanze
4,50 €

Amoracia rusticana ‚Variegata‘

Wunderschöne Form des Meerrettichs mit farbigen Blättern in allen Schattierungen von grün bis weiß.
Wächst bei uns am Eingang der Pergola, kaum ein Besucher hätte diese schmucke Pflanze für einen Meerrettich gehalten!
Nicht wundern: ist als Jungpflanze im Topf grün, im Jahr der Pflanzung sind die Blätter noch wenig oder gar nicht bunt. Entfaltet aber im darauffolgenden Jahr seine ganze Schönheit und wird von Jahr zu Jahr reizvoller. Unbedingt auch eine Pflanze für die Staudenrabatte!

Amerikanische Landkresse

Samen
350 Korn 2,60 €

Barbarea verna

Trägt ihren Namen daher, da der Geschmack Brunnenkresse ähnelt, die Pflanze jedoch nicht im Wasser sondern an Land wächst. Landkresse liebt kühle Temperaturen. In dieser Zeit - Frühjahr und Herbst - schmecken die Blätter würzig scharf, ganz leicht bitter, sehr lecker auf dem Brot oder als Salatzutat. Der Geschmack belebt und energetisiert.
Landkresse wird seit dem 17. Jahrhundert als Blattgemüse in England kultiviert.
Die Pflanze bilden Rosetten, die man im ersten Jahr der Aussaat ernten kann. Hübsche gelbe Blüten dann im Frühjahr des Folgejahres.

Barbarakresse panaschiert

Samen
70 Korn 1,20 €

Barbarea vulgaris

Die cremeweiße Zeichnung der Blätter verläuft auf jedem Blatt wie die Farben in der Aquarellmalerei. Jedes Blatt ist ein Kunstwerk für sich!
Wenn der erste Frost über die Pflanze gezogen ist, schmecken die Blätter angenehm und sind eine willkommene Salatbereicherung.

Brunnenkresse

Samen
70 Korn 2,20 €

Nasturdium officinalis

Brunnenkresse ist ein Gesundheitsbrunnen. Enthält Eisen, Jod, Kalzium und ist reich an Vitaminen, vor allem Vitamin C.
Die ätherischen Senföle, die den scharfen Geschmack hervorrufen, wirken wie bei allen Kressearten antibiotisch und antiviral.
Liebt einen feuchten, kühlen Standort.

Grasblättrige Kresse

Samen
100 Korn 2,20 €

Lepidium graminifolium

Noch eine ausdauernde heimische Art, die in der Natur nur selten anzutreffen ist. Die Blätter sind schmal und lanzettlich.
Der Geschmack ist mild scharf.

Kresse Broad Leaved

Samen
2000 Korn 1,70 €

Lepidium sativum

Broad Leaved bedeutet großblättrige Kresse. Diese Sorte hat breite, sehr große und oval geformte Blätter. Sie kann im Winter auf der Fensterbank gezogen werden, und liefert so auch in der kalten Jahreszeit immer frisches Grün.
Direkt im Garten gesät wachsen die Pflanzen zügig und sind ganz schnell erntebereit. Eine Hand voll unter den Salat mischen und es sich schmecken lassen.

Kresse Curled

Samen
2100 Korn 1,70 €

Lepidium sativum

Sorte mit geschlitzten und leicht gewellten Blättern. Die Blätter haben den typischen scharf-frischen Geschmack.
Kresse ist auf die Butterschnitte und im Salat einfach lecker. Sie gibt ein wenig Schärfe und frische Vitamine.

Kresse Plain Leaved

Samen
2000 Korn 1,20 €

Lepidium sativum

Glattblättrige Kressesorte.
Wer seine Kinder an das Wunder des Wachsens heranführen möchte, der sollte es mit Kresseaussaat probieren: die Samen auf der feuchten Watte quellen, zeigen bald den Keimling und nach 3 Tagen das erste grüne Blatt. Die Pflänzchen wachsen schnell und können bereits ab einer Höhe von 4cm geerntet werden.
Im Garten gesät, können die Pflanzen groß werden. Nun kann man auch die weißen Blüten erleben - diese sind ebenfalls essbar und leicht scharf.

Löffelkraut

Samen
30 Korn 2,20 €

Cochlearia officinalis

Für die Winterernte! Ab September ergrünt der Garten wie von Geisterhand. Die Pflanzen erscheinen bei kalten Temperaturen und versorgen uns den ganzen Winter hindurch mit den vitaminreichen Blättern. Ab Juni ist es mit der Blatternte vorbei, aber das macht nichts, denn dann gibt es wieder genug andere Pflanzen.
Das Löffelkraut hat seinen Namen von der Form der Blätter, sie haben einen scharfen senfähnlichen Geschmack.
An einem kühlen Standort im Schatten bleibt die Pflanze auch den Sommer über grün.

Parakresse

Samen
100 Korn 2,20 €

Spilanthes acmella var. oleracea

Die Blätter prickeln lustig auf der Zunge, vergleichbar mit kohlensäurehaltigem Mineralwasser oder Brausepulver.
Die ungewöhnlichen Blütenköpfe sind gelb und rundlich, sie haben ein rotes Zentrum.
Parakresse stammt aus Südamerika. Als Heimat wird Peru als wahrscheinlich gehalten. Da die Pflanzen nur noch in Kultur zu finden sind und nicht mehr wild, kann dies jedoch nur vermutet werden. Jedenfalls werden die Blätter in traditionellen brasilianieschen Gerichten, wie z.B. Pato no Tucupi eine Art Brühe aus Manioksaft, Parakresseblättern und Ente gegessen.
Sie schmecken als leicht scharfes Würzkraut für den Salat und als Gemüse.

Wiesenschaumkraut

Samen
40 Korn 2,60 €

Cardamine pratensis

Die Blätter des Wiesenschaumkrauts schmecken ein bisschen wie Wasabipaste. Wir haben natürlich gleich probiert, ob es auch zu Sushi zusammen mit eingelegtem Ingwer und Rettich passt. Ja, paßt, richtig gut sogar.
Die Pflanzen bilden kleine Rosetten knapp über dem Boden. Im Frühjahr können ganze Teppiche mit Wiesenschaumkraut erblühen, im Sommer zieht die Pflanze ein. Es ist eine typische Pflanze für die Frühjahrskur um neue Kräfte zu sammeln und um erste Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemete zu tanken.
Die rosa Blüten bilden einen anmutigen Kontrast zum dunkelgrünen Laub. Wo die Blätter die Erde berühren, bilden sich neue Wurzeln.

Kürbis

Kürbis Acorn Table Gold

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita pepo

Mittelgroßer, gelborangefarbener Kürbis. Die Früchte sind eichelförmig und gerippt.
Acorns stellen die Standardkürbisse in Amerika wegen des leckeren Haselnussaromas dar.
Rezept: Kürbis-Schinken-Spieße
Zutaten: Kürbis, Schinken, Kirschtomaten
Aus dem Kürbis Würfel scheiden. 30 min in einer Marinade aus Olivenöl, Salz, gehacktem Rosmarin und Thymian, Knoblauchstückchen und Balsamico ziehen lassen. In der Zwischenzeit Schinken rollen und in 3cm große Stücke schneiden. Jeweils abwechselnd Schinken, Kürbis und Tomaten aufspießen.
In der (Grill-)Pfanne kurz braten, die Marinade darüber träufeln.

Kürbis Acorn Table Queen

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita pepo

Mittelgroßer, dunkelgrüner Acorn. Table Queen ist die älteste Sorte der Acorn, er wurde schon von den Indianern North Dakotas angebaut, also lange, bevor die Europäer das Land besiedelten.
Jeder Kürbis wiegt etwa 1 kg, also eine schöne Portionsgröße.
Geschmacklich kann man ihn als eine Mischung aus Zuckermais und Maronen einordnen. Sehr gut!
Sollte für das volle Aroma reif geerntet werden. Die Reife erkennt man an dem Fleck, der auf der Liegefläche des Kürbisses entsteht: ist dieser orange, ist der Kürbis reif.
Rezept: Gebratener Kürbis mit Basilikum
Kürbis in dicke Scheiben scheiden, entkernen, in einer Pfanne von jeder Seite 4 min mit Ölivenöl braten, herausnehmen.
Nun kleingeschnittene Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen in das Öl geben bis sie leicht gebräunt sind. Pfanne vom Herd nehmen, in das Würzöl 1 Hand voll zerkleinerte Basilikumblätter einrühren. Salzen, pfeffern.
Kürbisscheiben auf ein Blech legen, mit dem Würzöl beträufeln und über jedes Stück etwas geriebenen Gouda geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C überbacken, bis der Käse zerlaufen ist.

Kürbis Amazonka

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima

Buschig wachsende Pflanzen, die nicht viel Platz benötigen.
Amazonka ist eine russische Sorte. Die kurzen Pflanzen bilden mehrere orangefarbene Kürbisse, das Fleisch ist ebenfalls orange. Die Kürbisse reifen sehr früh, erste Früchte können Ende August/Anfang September geerntet werden. Sie sind abgeflacht, mit leichten Streifen versehen. Das Fleisch ist feinzellig und zart.
Junge, noch weiche Früchte können wie Zucchinis verarbeitet werden, sie bringen sogar noch mehr Geschmack mit. Ernten, wenn sie etwa 7cm Durchmesser haben, die Farbe ist dann hellgelb.

Kürbis Ambar

Neu

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima

Buschig wachsende Kürbissorte mit dunkelgrünen Früchten. Die Schale ist mit weißen Streifen versehen.
Das Fleisch ist dunkelgelb, süß und nussartig schmeckend. Die großen Samen in der Pfanne rösten und knabbern.
Die Sorte ist interessant für kleine Gärten. Die Früchte lassen sich lange lagern.

Kürbis Atlantic Giant

Samen
5 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima

Mit diesen Riesenkürbissen werden die Hobby-Wettbewerbe bestritten. Gute Düngung ist Voraussetzung, viele stecken ihren Kürbis direkt auf dem Komposthaufen. Die Wärme, der etwas schattige Platz und das gute Nährstoffangebot lassen sie so von allein wachsen.
Die Kürbisse werden durchschnittlich bis zu 50kg schwer, sie haben dann einen Durchmesser von 40cm.
Der Atlantic Giant wurde von Howard Dill in Kanada gezüchtet, der erste Riesenkürbisrekord lag damals noch bei 481 kg. Rekordhalter in Brandenburg 2014 ist ein Kürbis von über 951kg!

Kürbis Baby Bear

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita pepo

Die Fruchtform schwankt zwischen leicht abgeflacht, rund oder hochgezogen.
Es ist eine schöne Sorte zum Schnitzen. Die Kürbisse werden nicht so groß, sondern bleiben handlich, mit einem Gewicht zwischen 500 und 800g. Das Schnitzen bekommen dann auch die Kinder gut hin!
Das Fruchtfleisch ist hellorange, es hat eine gute Qualität für Kuchen, Suppen und Püree.
Die Pflanzen ranken, pro Pflanze sollte man mit einem Platzbedarf von 3qm rechnen. Sie können auch als Unterpflanzung von Mais oder Bohnen genutzt werden.
Baby Bear ist eine relativ neue Sorte aus den USA. Durch die handliche Größe schnell ein Erfolg auf dem Markt geworden und hat sogar die All-America-Selection-Auszeichnung gewonnen.
Rezept: Amerikanischer Pumpkin Pie (Foto im Detail)
Zutaten für den Mürbeteig: 180g Butter, 40g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Eigelb, 280g Mehl, 1 TL Backpulver
Zutaten für die Füllung: 600 Kürbispüree, 1 Dose gezuckerte Kondensmilch, 2 Eier, 1 TL Zimt, 1/2 TL geriebenen Ingwer, 1/2 TL gemahlene Nelken
Erst den Mürbeteig herstellen, eine Stunde kalt stellen.
In der Zwischenzeit 2-3 Kürbisse halbieren, bei 180°C eine Stunde backen, herausnehmen, abkühlen lassen. Die Kerne mit dem Löffel ausschaben und dann ganz einfach das weiche Kürbisfleisch auslösen. Kürbisfleisch mit dem Rest vermengen. Den Mürbeteig ohne Füllung bei 180°C ca. 5 min backen. Dann die Füllung auf dem Mürbeteig verteilen und nochmals bei 160°C 30 min. backen. Ergibt einen sehr feinen Kuchen.

Kürbis Baby Boo

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita pepo

Kleiner, niedlicher, weißer Kürbis. Wird nur so groß, dass er bequem auf eine Hand passt.
Das Fruchtfleisch ist süß und knackig.
Rezept: gebackener Baby-Boo mit Parmesan
Kürbisse halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch sternförmig anritzen.
Aus 300ml Kaffesahne, 100g geriebenem Parmesan, 1 mildem gehackten Chili, 2 zerkleinerten Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer ein Masse rühren. Diese in den Kürbismulde füllen.
Bei 180°C 30 min backen.
Rezept II: gebackener Baby Boo mit Honig
Kürbisse halbieren, entkernen.
Nun in jede Hälfte 1 TL Butter und 1 TL Honig einfüllen.
Bei 180° 30 min backen. Ein wunderbarer, süßer Nachtisch oder eine Zwischenmahlzeit.

Kürbis Ball Orange

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita pepo

Die Form ist kugelrund, die Schale ist einheitlich orange.
Die Sorte heißt in Frankreich „Pomme d'Or", der Goldapfel.
Es sind Minikürbisse von 8cm Durchmesser. Jede Pflanze bildet etwa 20 Früchte. Prima als kleiner Snack zwischendurch, die Früchte nur halbieren, Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch kreuzweise einschneiden. 2 EL süße Kondensmilch in die Aushöhlung geben und bei 180°C ca. 25min backen. Die Kondensmilch schmeckt dann nach Karamell, das an sich schon süße Fruchtfleisch schmeckt gut dazu.

Kürbis Beretta Piacentina

Samen
5 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima

Ein großer Kürbis mit schieferblauer Farbe.
Die Früchte sind rund und abgeflacht. Längs ist die Schale gerillt.
Er wird in den italienischen Regionen Cremona, Mantova, Emilia und Piacenza angebaut. Die Früchte können bis 10kg schwer werden.
Die kräftigen Pflanzen bilden Ranken bis zu 8m.
Das Fruchtfleisch ergibt ein dickes, nicht wässriges Püree für die Verarbeitung als Raviolifüllung oder zu Gnocci (Rezept bei Marina di Chioggia).
Das Fruchtfleisch schmeckt nussig und hat eine moderate Süße. Es ist damit perfekt für alle Rezepte, die eher pikant sind und wofür sich die süßen Sorten nicht so gut eignen.
Sehr gut lagerfähig.

Kürbis Bischoffsmütze

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima

Oder auch unter dem Namen ‚Türkenturban' bekannt. Dickes, leicht mehliges und mittelsüßes Fruchtfleisch. Gut für Suppen und Eintöpfe.

Kürbis Blue Ballet

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima

Blue Ballett ist eine Hubbard Sorte. In Europa wird sie mittlerweile immer beliebter, da der Kürbis schön handlich bleibt und nicht überdimensional groß wird. Genau richtig für eine Suppe, einen Kuchen oder ein Brot.
Die Früchte sind kreiselförmig mit dickem Bauch. Das Fruchtfleisch ist 6cm dick und orange. Es hat eine feste Konsistenz.
Die Kürbisse können 5 bis 9 Monate gelagert werden.

Kürbis Blue Hubbard

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima

Benannt nach einer Hausangestellten, die um 1800 bei Herrn Gregory arbeitete. Dieser brachte die Sorte als „Höhepunkt der Perfektion im Kürbishimmel" auf den Markt.
Das gelbe Fruchtfleisch ist fest und von ausgezeichneter Qualität.
Die Kürbisse erreichen eine Größe von 40cm Länge und ein Spitzengewicht von 20kg, die meisten Früchte bleiben kleiner, sie werden etwa 10kg schwer.

Kürbis Buttercup

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima

Setzte lange Zeit den Maßstab für Kürbisse. Extrem süßes, tief oranges Fruchtfleisch, dem man nicht widerstehen kann. Auch schon roh, geraspelt in Salaten ein Genuss!

Kürbis Chirimen

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita moschata

Dunkelblaue Früchte mit gelben Punkten. Bei Lagerung wandelt sich die Fruchtfarbe in terracotta!
Es ist eine außerordentlich schöne Sorte mit mittelgroßen Früchten bis zu 1 kg. Es ist ein Kürbis aus der Gruppe der moschata, also mit süßem, fruchtig gewürztem Fleisch.
Chirimen ist eine japanische Sorte, populär in der Edo-Zeit um 1600, heute leider immer seltener zu finden.
Auch lecker als Rohkost!

Kürbis Connecticut Field

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita pepo

Heute DER typische Halloween-Kürbis zum Schnitzen. Die Schale ist ganz weich, Gesichter lassen sich kinderleicht ausschneiden.
Connecticut Field ist eine uralte Sorte, die mit den Einwanderern aus Europa in die USA kam. In erster Linie als Speisekürbis angebaut, der vor allem zum Erntedankfest verarbeitet wurde. Die Schale lässt sich ganz leicht vom Fruchtfleisch trennen, einfach rundherum runterschneiden.
Das Fruchtfleisch ist hellorange und schmeckt mild-nussig.
Bis heute wurden in den USA zig Trilliarden Kürbisse angebaut und verkauft, bei uns ist die Sorte erst noch im Kommen.
Die Früchte sind knallorange, hochrund und bis zu 10kg schwer.

Kürbis Cushaw Green Striped

Neu

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita argyrosperma

Große, birnenförmige Früchte mit langem Hals. Die Schale ist dunkelgrün mit dicken weißen Streifen. Der Hals allein ist sehr ergiebig, es befinden sich keine Kerne darin, sondern reines Fruchtfleisch.
Es ist eine indianische Sorte mit langer Geschichte. Es wird angenommen, dass der Cushaw-Kürbis irgendwann zwischen 7000 und 3000 v. Chr. domestiziert wurde. Es war der beliebteste Kürbis der Hopi-Indianer und es war die Frucht, die europäischen Einwandern als Lebengrundlage diente.
Das Fleisch schmeckt leicht süßlich. Dieser Kürbis liefert viel Vitamin C und verliert dessen Gehalt auch nicht durch Lagerung.

Kürbis Delicata

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita pepo

Wird in Europa zunehmend populärer. Grüne Streifen auf cremefarbenem Grund. Die Schale ist gerippt. Steht dem Sweet Dumpling sehr nahe, was man auch an der Farbe erkennt. Die Form ist jedoch wesentlich langgestreckter.
Mit Schale verarbeiten.
Süßes Fruchtfleisch: hält also, was der Name verspricht, ein Kürbis mit delikatem Geschmack!
Rezept: Süßes Kürbisbrot
300g Kürbis in Stücke schneiden, bei geringer Hitze im Topf mit wenige Wasser weich kochen. Wasser abgießen. Zerstampfen.
100g Zucker, 100 g Butter, 1/4 Tl Salz hinzufügen.
Aus 500g Mehl, 1 Würfel Hefe und der lauwarmen Kürbismasse einen Teig kneten.
In 1 Kastenformen verteilen. 1/2 Stunde ruhen lassen.
Dann 20 min bei 170°C backen.

Kürbis Feigenblattkürbis

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita ficifolia

Schale sehr hart. Bestens als Antiaggressionstherapie geeignet.
Fruchtfleisch ist außerordentlich süß.
Sieht aus wie eine grün-weiß gefleckte Wassermelone. Ausgereifte Kürbisse sind drei Jahre haltbar. Wird klassischerweise zu Engelshaarkonfitüre verarbeitet.
Rezept: Engelshaarkonfitüre
1 kg Feigenblattkürbisfruchtfleisch (aus dem Kürbis kratzen), 50 ml Wasser, 2 Tl Zitronensaft (frisch gepresst).
Aufkochen und 20 min köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen. 1 kg Gelierzucker hinzufügen und nochmals kurz aufkochen lassen. Heiß in Gläser füllen.

Kürbis Futsu Kurokawa

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita moschata

Das tieforange Fruchtfleisch verströmt beim Aufschneiden einen tollen Duft nach Wassermelonen und schmeckt süß und fruchtig. Es ist ein Kürbis, der sogar schon roh sehr gut schmeckt. Bei uns in der Gärtnerei steht er ganz oben auf der Favoritenliste.
Futsu Kurokwa ist eine sehr alte japanische Sorte. Allein schon die Farbe ist faszinierend, denn der Kürbis ist blauschwarz bereift. ‚Kurokawa' heißt auch nichts anderes als ‚schwarze Haut'.
Die Früchte werden eta 1-1,5kg schwer, eignen sich also sehr gut für eine Suppe für 4 Personen.

Kürbis Galeux d'Eysines

Neu

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima

Wunderschöne, interessante Sorte aus Frankreich. Die Haut ist hellrosa, mit vielen dicken Verkorkungen überzogen. Je nach Kürbis mehr oder weniger ausgeprägt, teilweise verschwindet die ganze Frucht unter der warzigen Rinde.
Galeux d'Eysines stammt von vor 1885 und wurde erstmals im Album Vilmorin veröffentlicht. Übersetzt heißt er „Warziger von Eysines". Die Früchte werden etwa 8kg schwer und enthalten ein dickes, orangefarbenes Fruchtfleisch.
Das Fruchtfleisch schmeckt delikat als kurz gebratenes Gemüse, für Püree lässt es sich leicht verarbeiten.

Kürbis Garbo

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima

Sehr schöner Kürbis. Durchschnittlich große Früchte wiegen 3 kg.
Die Früchte sind flachrund gerippt, rosarot, mit blauen und weißen Stellen auf der Liegeseite.
Auslese aus der brasilianischen Sorte Moranga Exposiçao.
Das Fruchtfleisch hat beste Güte.
Rezept: Kürbispfanne mit Feta
Alles in Würfel schneiden: 1 kg Kürbisfleisch, 2 Kartoffeln, 2 Möhren, 4 Tomaten, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen (fein schneiden).
Alles mit Salz, Pfeffer, 1 EL Oregano und Thymianblätter vermengen. Auf ein Backblech geben.
1 Feta in Scheiben schneiden und darüber verteilen. Im Backofen bei 200° 40 min backen.

Kürbis Gelber Zentner

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima

Beliebte Sorte in deutschen Gärten. Kürbisse werden sehr groß, sie können durchaus bis zu 50 kg wiegen. Die Schale ist teilweise vernarbt, was ihm ein uriges Aussehen verleiht.
Fruchtfleisch ist gelb, sehr dick und mildsüß, das Aroma ist wenig ausgeprägt.
Die Pflanzen ranken stark, das Beet sollte etwa 4 qm groß sein. Die Fläche nach oben jedoch nicht ungenutzt lassen, hier Mais anpflanzen und an diesem die Bohnen hochranken lassen!
Der Kürbis am Boden hält alles Unkrautfrei, die Blätter verhindern die Verdunstung und der Boden bleibt immer feucht.
Rezept: Scharfer Kürbisaufstrich mit Aprikosen
250g getrocknete Aprikosen, Mark von 3 Vanilleschoten, 750g Kürbisfleisch vom Gelben Zentner ohne Schale und Kerne, 1/2l Orangensaft, 3 EL Zitronensaft, abgeriebene Orangenschale, 2 zerkleinerte Chilis Alle Zutaten klein schneiden und ca. 20 min im Topf garen. Pürieren. Mit 500g Gelierzucker 2:1 nochmals kurz aufkochen. Heiß in Schraubgläser füllen und diese zum Abkühlen auf den Kopf stellen.

Kürbis Georgia Candy Roaster

Neu

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima

Stammt aus Georgien. Die orange-rosa, bananenförmigen Früchte haben eine blaue Spitze und wiegen etwa 5kg.
Das Fruchtfleisch ist orange. Es schmeckt köstlich und läßt sich prima backen, braten oder zu tollen Kuchen verarbeiten.
Pro Pflanze werden etwa vier Früchte gebildet. Sie lassen sich bis zu fünf Monate lagern.

Kürbis Golden Hubbard

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima

Der Golden Hubbard ist eine der schönsten Sorte aus der Gruppe der Hubbard-Kürbisse. Die Schale ist tief orange und warzig. Die Frucht ist tropfenförmig. Ein Kürbis kann 4-6 kg schwer werden. Das Fruchtfleisch ist sehr dick und gelb. Es ist nussig und feinkörnig. Dieser Kürbis eignet sich sehr gut zum Backen und Braten. Die Sorte ist sehr beliebt in den USA.

Kürbis Golden Pumpkin

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima

Hübsche kleine Kerle sind das. Die Farbe ist lachsorange mit helleren Längsstreifen.
Die Früchte wiegen etwa 100g. Prima zum halbieren, füllen und überbacken.
Das Fruchtfleisch ist leicht süßlich, aber nicht zu süß. Ein feines, unaufdringliches Aroma, insgesamt hat diese schwer zu bekommende Sorte eine ausgezeichnete Qualität.

Kürbis Green Hokkaido

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita moschata
Ein Kürbis mit smaragdgrüner Schale und gelbem Fruchtfleisch.

Eine Frucht wiegt etwa 3kg, es ist also ein mittelgroßer Kürbis. Der Fruchtfleischstreifen ist sehr dick und damit sehr ergiebig. Das Fruchtfleisch hat eine feste, nicht wässrige Konsistenz. Die Sorte schlägt alle anderen was den Vitamin-Gehalt angeht, er ist außergewöhnlich hoch.
Die Kürbisse sind sehr lange lagerbar, bis etwa Februar.
Rezept: Kürbisplätzchen
200g weichgekochtes, zerdrücktes Kürbisfleisch, 30g Kürbiskerne, 20g Butter, 120g Zucker, 4 EL Rosinen, 4 Eier, 300g Mehl.
Eier mit dem Mixer schaumig aufschlagen, nach und nach alle anderen Zutaten unterheben. EL-Portionsweise auf ein Backblech geben und bei 180°C 10 min backen.

Kürbis Guatemala Blue Banana

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima
Eine historische Sorte aus Guatemala, die 1893 das erste mal angeboten wurde. Die Kürbisse werden durchschnittlich 2,5kg schwer, größere Exemplare bis zu 5kg.
Sie sind lang gestreckt wie ein Heißluftschiff. Die Schale ist blaugrau. Jüngere Früchte sind dunkelblau mit hellen Streifen.
Das Fruchtfleisch ist schmackhaft und hat eine ausgezeichnete Genussqualität. Es ist goldgelb und fest. Das Kürbisfleisch wird bei Lagerung noch süßer als es ohnehin schon ist. Die Pflanzen sind sehr produktiv, sie bilden sehr viele Früchte.

Kürbis Hokkaido orange

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima
In Deutschland sehr beliebter Kürbis.
Rezept: Herzhafte Kürbissuppe
1 Zwiebel, zwei Knoblauchzehen und einen Chili zerkleinern, mit Öl in einem Topf anbraten.Den Kürbis in kleine Stücke samt Schale schneiden, in der Zwiebelmischung anbraten und mit Wasser ablöschen. Sobald der Kürbis weich ist, das ganze pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit geröstetem Sesam und saurer Sahne anrichten.

Kürbis Jack be Little

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita pepo
Kleiner orangefarbener Minikürbis mit einer Form, wie man sich einen Kürbis vorstellt.
Sieht nicht nur gut aus, sondern schmeckt auch gut.
Rezept: Kürbispuffer
500g Kürbisfleisch, 500 g Kartoffeln, 4 Eier, 2 El Mehl, Salz, Pfeffer.
Kürbis und Kartoffeln mit dem Sieb in feine Schnitzel raspeln. Mit den Eiern und dem Mehl verrühren. Salzen. In heißem Fett in der Pfanne als flachen Puffer ausbacken. Mit saurer Sahne servieren.

Kürbis Jarrahdale

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima
Jarrahdale ist eine australische Sorte.
Das Fruchtfleisch orange und feinzellig. Die Schale ist blau.
Der Kürbis ist rundlich abgeflacht und wiegt bis zu 6 kg.
Ausgezeichneter Kürbisgeschmack.

Kürbis Lady Godiva

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita pepo
Ein Ölkürbis. Hier kommt es uns nicht auf das Fruchtfleisch an - was natürlich auch gegessen werden kann - sondern auf die Samen.
Sie sind frei von der Samenhülle und können sofort geknabbert werden.
Schon lange sollte dieser Kürbis mit ins Sortiment, die Samen sind jedoch jedes Jahr der Begierde der Verfasserin zum Opfer gefallen.

Kürbis Longue de Nice

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita moschata
Was für ein ausgefallener Kürbis! Er ist langgestreckt, kann gut 10kg Fruchtgewicht erreichen, teilweise sogar noch schwerer.
Die Farbe ist grün, terracotta überzogen.
Französische Kürbissorte.

Kürbis Lumina

Neu

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima

Schneeweißer Kürbis mit orangefarbenem Fruchtfleisch.
Die plattrunden Früchte sind leicht gerippt. Sie zählen zu den besten und aromenreichsten Sorten. Das Fruchtfleisch ist feinkörnig und zart.
Die Früchte lassen sich nur gut verarbeiten, außerdem lassen sich mit der weißen Schalenfarbe auch schön gruselige Haloween-Gespenstergesichter schnitzen.

Kürbis Marina di Chioggia

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima

Marina di Chioggia ist ein Landstrich und eine Stadt in Italien in der Nähe der Lagunenstadt Venedig.
Die Kürbissorte war in der Jugendstilzeit sehr beliebt und verbreitet aufgrund des hübschen Aussehens. Auch heute sind Kürbisfans regelrecht fanatisch, allein schon, wenn nur der Name im Gespräch fällt.
Die Früchte sind dunkelgrün, haben eine stark verknubbelte Schale und einen Turban, der teilweise sogar mintgrün gestreift ist.
Das Fruchtfleisch ist delikat. Es hat eine eher trockene Konsistenz und ist wie geschaffen für die Verarbeitung z.B als Gnocci
Rezept: Kürbisgnocci
Einen Marina-Kürbis grob teilen, die Stücke etwa eineinhalb Stunden auf ein Backblech bei 180° C legen und weich garen. Das abgekühlte Fleisch von der Schale lösen. In einer Schüssel mit 190g Mehl und 40g Parmesan zu einem Teig kneten. Aus diesem kleine Kugeln formen und auf einer bemehlten Arbeistfläche mit einer Gabel platt drücken.
Die Gnocci in kochendes Wasser geben bis die Gnocci an die Oberfläche steigen. Mit Tomatensoße, Salbeibutter oder geriebenem Parmesan servieren.

Kürbis Mini Musk

Neu

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita moschata

Mini-Moschuskürbis mit intensiv orangefarbenem Fruchtfleisch und fruchtigem Duft, typisch für Moschuskürbisse. Schon beim Aufschneiden nimmt man diesen deutlich wahr.
Die Schale ist je nach Reifegrad grünlich, bläulich, orange oder ocker. Die Früchte sind schön handlich, sie wiegen etwa 2kg.
Das Fruchfleisch ist reich an Carotin, dem Provitamin A. Das Fleisch ist feingewürzt, vollmundig und süß.

Kürbis Mini Red Turban

Neu

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima

Wie kleine Pilze sehen die süßen Kürbisse aus! Toll als Herbstdekoration, später dann für die Küche.
Die „Kappen“ sind rot bis orangerot, der Körper hell bis beige.
Die Früchte haben einen Durchmesser von 7cm und wiegen 200-400g. Die kräftigen Pflanzen liefern jede Menge Früchte.
Die Sorte kann zusammen mit Stangenbohnen angebaut werden, einige Ranken bleiben am Boden und halten diesen schön feucht, andere klettern in die Bohnen hinein und man kann bequem im Stehen ernten.

Kürbis Miranda

Neu

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita pepo

Kleiner, buschig wachsender Olkürbis mit hüllenlosen Samen. Die Pflanzen bilden keine bis nur sehr kurze Ranken und sind damit ideal für wenig Platzangebot, sogar auf dem Balkon.
Die Schale ist dunkelgrün mit gelbem Überzug. Die Früchte wiegen etwa 1kg.
Das Fruchtfleisch kann getrocknet und zu Chips verarbeitet werden. Dafür entweder den Ofen auf 50°C heizen, Tür einen Spalt offen lassen und solange garen, bis das Fruchtfleisch trocken ist oder einen Dörrapparat verwenden.
Die Samen sind köstlich, entweder frisch essen oder rösten.

Kürbis Musquee de Provence

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita moschata

Milchkaffeefarbener Kürbis. Sehr alte Sorte, von Vilmorin, Frankreich 1890 eingeführt.
Fruchtfleisch ist fest und süß. Und was typisch für Moschuskürbisse ist: sie sind zudem fruchtig-aromatisch.
Sehr gute Speisequalität.

Kürbis Orange Striped Cushaw

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita argyrosperma

Birnenförmige Früchte mit schönen orangefarbenen Streifen auf weißem Grund.
Das Fruchtfleisch schmeckt süß und wird vor allem im Mexiko gern verwendet. Die großen Samen sind weiß mit silbrigem Rand, sie werden als Delikatesse gegessen, schmecken außerordentlich gut.
Bei uns im Anbau gab es verschieden große Früchte, teilweise 5kg-Exemplare, teilweise aber auch Riesendinger von 20kg.
Der Cushaw ist ein Kürbis einer selten angebauten Kürbisart, Curcurbita argyrosperma, welche im Mittelamerika heimisch ist.
Diese wird erst seit 1930 als eigene Art angesehen.

Kürbis Piena di Napoli

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita moschata

Piena di Napoli ist eine traditionelle italienische Sorte, die bis heute angebaut wird. Nun aber das beste: die gesamte Frucht bis auf das kleine, verdickte Unterteil ist kernlos, besteht also fast ausschließlich aus reinem Fruchtfleisch.
Ganz einfach zu verarbeiten: in dicke Scheiben schneiden, einmal ringsherum mit dem Messer Schale abschneiden und schon hat man reines, tieforangefarbenes Fruchtfleisch zum Weiterverarbeiten. Zum Beispiel als gesalzene und gepfefferte und gebratene Kürbisscheiben!

Kürbis Pink Jumbo Banana

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima

Ein Megakürbis mit schweinchenrosa Schale. Nicht selten werden 30 kg erreicht! Das Fruchtfleisch ist ausgesprochen süß und fest.
Den Kürbis einfach in Scheiben schneiden und in den Backofen schieben. Schmeckt wie Süßkartoffel!

Kürbis Rouge Vif d'Etampes

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima

Eine der häufigst anzutreffenden Kürbissorten in Europa. Die Schale ist dunkelorange, fast rot, die Früchte sind plattrund. Früchte wiegen zwischen 5kg und 10kg.
Benannt wurde die Sorte nach dem Ort Etampes in der Nähe von Paris. Dort und in der Umgegend wird er seit 1850 angebaut.
Das Fruchtfleisch ist dick, es eignet sich gut für Kürbissuppe.

Kürbis Shishigatani

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita moschata

Die Sorte ist etwas Besonderes, sowohl optisch als auch geschmacklich.
Shishigatani ist eine japanische Sorte, entstanden aus einer Kreuzung zwischen Futsu Kurokawa und einem Butternutkürbis.
Von Futsu Kurokawa, einem unserer Lieblingskürbisse, stammt der delikate, fruchtige Geschmack, vom Butternut die nussigen Noten und die längliche Form mit der Einschnürung in der Mitte. Es ist eine Sorte, die solo als Gemüse glänzt. Nicht zu lange dünsten oder braten, damit das feine Aroma erhalten bleibt.
Rezept: Kürbisstreifen kross aus dem Ofen
Kürbis in 4mm dicke Streifen schneiden, auf ein Backbleck legen. Mit Salz und etwas Öl beträufeln.
Bei 180°C im Ofen 30 min backen, dann einmal wenden und weitere 10 min. backen. Eine leckere süßlich-würzige Beilage!

Kürbis Small Sugar

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita pepo

Small Sugar aus der Reihe der Halloween-Kürbisse, die schon mit den ersten Siedlern Amerikas in das Land kamen.
Das Fruchtfleisch ist hellorange, die Sorte hat eine weiche Schale, lässt sich deshalb ganz leicht verarbeiten.
Das Fruchtfleisch schmeckt leicht süßlich. Die Früchte lassen sich bei guten Bedingungen bis zu 6 Monate lagern.
Mit der handlichen Größe von 1-2kg gerade richtig für einen saftigen Kürbiskuchen.
Rezept: Saftiger Kürbisrührkuchen
300g Kürbis, 3 Eiweiß, 120g Zucker, 120g Butter, 120g Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eigelb, 250g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz
Kürbisfleisch fein raspeln. Eier Trennen. Das Eiweiß mit Zucker steif schlagen. In einer separaten Schüssel weiche Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig schlagen. Dem mit Backpulver vermengten Mehl eine Prise Salz zugeben und gut verrühren. Kürbis unter den Teig mischen und gut verrühren. Eischnee sanft unterheben. Eine Form fetten und den Teig einfüllen. 60 min bei 180 °C backen. Den fertigen, abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Kürbis Sweet Dumpling

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita pepo

Der kleine Kürbis eignet sich besonders zum Füllen mit Tomaten und Parmesan. Das orange Fleisch ist für einen pepo ziemlich süß. Hat einen feinen Maronengeschmack.

Kürbis Thelma Sanders Sweet Potaoe

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita pepo

Sehr süßer Kürbis, was ihm auch den Beinamen Sweet Potato (=Süßkartoffel) eingebracht hat.
Samt Schale in kleine Stücke schneiden, mit etwas Öl beträufeln und im Ofen bei 180° garen, bis er weich ist, etwa 30 min.
Gehört zu den Acorns. Die Früchte sind bernsteinfarben, mit dunkleren Punkten versehen.
Alte Sorte, die von einer Frau namens Thelma Sanders in Missouri gepflegt wurde.
Rezept: Huhn mit Röstgemüse (für alle, die wenig Zeit haben)
Mundgerechte Stücke schneiden von Kürbis Thelma Sanders, Topinambur, Kartoffeln, Zucchini, Mairübchen (von der Herbstaussaat)
Auf einem Backblech verteilen.
1 Huhn bestreichen mit einer Marinade aus:
Öl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver
Auf den Grillrost im Backofen legen.
Darunter das Gemüseblech schieben.
Bei 180°C eine Stunde im Backofen garen.
Dieses Rezept verlangt nur ein geringes Maß an Schnippelarbeit, das Kochen erledigt sich von allein.

Kürbis Tonda Padana

Neu

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita pepo

Es ist ein Universal-Kürbis mit dicken Längsrippen.
Die Früchte können jung wie Zucchini gegessen werden, sie sind dann hellgrün, das Fruchtfleisch ist zart und schmeckt hervorragend. Früchte dafür ernten, wenn sie etwa handtellergroß sind.
Ausgereifte Exemplare erkennt man an der gelb-grünen Schale, sie wiegen nun 2-4kg. Das Fruchtfleisch verarbeiten, es hat einen intensiven Maronnengeschmack, die leckeren Samen knabbern.
Tonda Padana ist eine kleine Kürbissorte aus Norditalien, der Name bedeutet „der Runde von Padanien“. Er schmeckt in allen Stadien ausgezeichnet.

Kürbis Ungarischer Blauer

Samen
5 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima

Die Kürbisse sind außen glatt und von blauer Farbe.
Das Fruchtfleisch ist dunkelorange. Es ist ein feines Wintergemüse mit sehr gutem Geschmack.
Die Früchte können bis zu 6kg schwer werden. Sie sind plattrund und wohlgeformt. Sie halten sich 7 Monate, unter optimalen Bedingungen sogar noch länger.
In Ungarn heißt die Sorte Nagydobosi Sutötök.

Kürbis Ute Indian

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita maxima

Seltene Kürbissorte mit türkisfarbener Schale und kleinem Turban an der Fruchtspitze. Es ist eine Sorte des Stammes der Ute Indianer im Nordwesten des Bundesstaates Utah/USA.
Das Kürbisfleisch hat ein sattgelbe Farbe, das Kerngehäuse ist ganz klein, so dass man richtig viel Fruchtfleisch pro Kürbis zur Verfügung hat.
Der Geschmack ist mild und zartsüß, roh leicht fruchtige Noten.
Ein Kürbis zum Grillen oder braten.

Kürbis Waltham Butternut

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita moschata

Begehrt in Südafrika. Früchte sehen wie eine lang gestreckte Birne aus. Der gesamte Hals ist voll mit Fruchtfleisch, welches sehr leicht verarbeitet werden kann, nur unten in der Frucht befindet sich eine kleine Kammer mit Samen. Es ist ein äußerst ergiebiger Kürbis. Die Schale kann beim Kochen dran bleiben, sie wird weich.
Maximal 8 Früchte pro Pflanze belassen.

Kürbis White Cushaw

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita argyrosperma

Reinweißer Cushaw mit hellorangefarbenem Fruchtfleisch.
Die Schale ist ganz glatt, die Früchte sind birnenförmig und erreichen ein Gewicht von 10kg.
Das Fruchtfleisch schmeckt leicht süßlich. Besonders köstlich sind die großen Samen, sie sind einfach zu ernten und nicht fest verhaftet am Kürbisfleisch wie bei anderen Sorten!
Der White Cushaw ist eine historische Kürbissorte von 1891 aus dem Süden der USA.

Kürbis Winter Luxery

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita pepo

Luxuriöser Winterkürbis mit mattorangefarbener Schale.
Junge Früchte reifen von hellgrün nach grün mit dunkelgrünen Streifen. Diese können wie Zucchini gegessen werden. Ab 9cm Größe ändert sich der Geschmack, die Kürbisse schmecken nun süßlich. Ausgewachsene Kürbisse sind im September reif, sie werden 2-5kg schwer. Der Geschmack ist sehr gut aromatisch nach feinem Kürbis, süß.
Die Pflanzen bilden 3m lange Ranken, pro Pflanze werden etwa 4 Kürbisse gebildet. Eingeführt wurde dieser Kürbis 1893 in Philadelphia, gezüchtet von einem unbekannten Kürbisfarmer. Das Original besaß eine zitronengelbe Schale, um 1917 von der Gill Brothers Seeds Company weiterentwickelt, seitdem mit orangegelber Schale.
Uns hat dieser Kürbis voll überzeugt, es ist auch der Lieblingskürbis von Kürbisbuchautorin Amy Goldman.
In einer Ratatouille verarbeitet, hat der Kürbis den Biss einer mehlig kochenden Kartoffel, eine sehr leckere Abwandlung. Die leichte Süße wirkt wie ein natürlicher Geschmacksverstärker, welcher auch das Aroma der anderen Gemüsesorten hervorhebt.
Mit seiner Struktur auch bestens für Kürbistaler geeignet.
Rezept Kürbistaler:
450g Kürbis, 1 Ei, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 80 g Dinkelsemmelbrösel.
Kürbisfleisch, Zwiebel und Knoblauch im Mixer zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ei und Semmelbrösel hinzufügen und gut verrühren. Zu kleinen Kugeln formen und platt drücken. Sollte die Masse zu feucht sein, mehr Semmelbrösel hinzufügen. In einer heißen Pfanne mit Öl ausbacken, bis die Taler schön gebräunt sind.

Spaghettikürbis

Samen
7 Korn 3,20 €

Cucurbita pepo

Kürbis mehrmals einstechen, im ganzen in Salzwasser ca. 30 min kochen, den Deckel abschneiden und dann mit einer Gabel die Spaghettifäden herausziehen. Mit Mozzarella, Olivenöl und Balsamico-Essig anrichten.
Wurde von Herrn Sakata Anfang des Jahrhunderts gezüchtet und auf den Markt gebracht. Schade nur, dass niemand sich für diesen Kürbis interessierte. 30 Jahre später versuchte er es noch einmal, diesmal mit einem grandiosen Welterfolg!

Lauch

Altai-Lauch

Pflanze
3,50 €

Allium altaicum

Erstaunliche Lauchart aus den felsigen Regionen Sibiriens und der Mongolei stammend. Die Pflanzen bilden nicht die auffälligsten Blüten aus, dafür sind diese bei Schmetterlingen und Bienen äußerst begehrt. Sie sind puschelig, weiß bis hellgelb. Die Schlotten sind sehr großröhrig, etwa 1cm im Durchmesser und etwa 40 cm lang. Es kann auch die ganze Pflanze wie eine Frühlingszwiebel verwendet werden.
Höchstwahrscheinlich stammt von ihr die Winterheckezwiebel (unter Zwiebelige Besonderheiten) ab.
Sie ist vollkommen winterhart, es wird sogar die Winterhärtezone 1 angegeben, Altai-Lauch verträgt also Temperaturen unter -45°C!
In Russland sogar eine Standard-Lauchart, die in jedem Garten wächst wie bei uns Schnittlauch. Bei uns noch völlig unbekannt.

Kanadischer Lauch

Pflanze
3,00 €

Allium canadense var. lavendulare

Im Frühling beginnt dieser Lauch wieder rasch Blätter und Blüten auszubilden, so als wolle er keine Zeit verlieren. Bleibt den ganzen Sommer bis in den Herbst hinein grün.
Starker Lauchgeschmack.

Kantenlauch

Pflanze
3,00 €

Allium angulosum

In Sibirien, wo nur wenig Pflanzen die klimatischen Bedingungen überstehen, wird dieser Lauch unter der Bezeichnung „mischeitschesnok“ kultiviert.
Besitzt lange glänzende Blätter, die in der Mitte einen Falz aufweisen. Sie schmecken nach Schnittlauch und Zwiebeln. Die helllila Blüten riechen nicht nach Zwiebeln, sie sind schöne Schnittblumen.

Kanzu-Lauch

Pflanze
3,50 €

Allium cyathophorum var. farerii

Der Kanzu-Lauch wurde etwa 1930 von dem Pflanzenjäger Farer in der Chinesischen Provinz Kanzu gefunden. Magentafarbene Blüten, glatte aufrechte Blätter mit Zwiebelgeschmack. Wird durch die Form der Blätter kaum von der Zwiebelfliege befallen. Kommt gut mit Sandböden und zuviel Feuchtigkeit zurecht.

Scharfer Gelblauch - Sibirischer Knoblauch

Pflanze
3,50 €

Allium obliquum

Dieser Lauch hat uns hell begeistert!
Er ist in allen Teilen ungewöhnlich.
Die gelben Blüten, die breiten und langen türkisfarbenen Blätter und das Aroma: scharf, mit starkem Knoblauchgeschmack.
Sieht optisch dem Porree ein wenig ähnlich und wächst auch ähnlich: eine einzige Knolle, die sich von Jahr zu Jahr jeweils einmal teilt.
Die Zwiebeln in der Erde kann man ebenfalls essen, was nur nicht so clever wäre, dann hat man ja keine Pflanze mehr.

Schnittknoblauch

Pflanze
3,00 €

Allium tuberosum

Vereint Schnittlauch und Knoblauchgeschmack.
Die Pflanze ist keinesfalls neu, sie wird seit Jahrhunderten in Indien und China angebaut. Sie wurde erstmals während der Han-Dynastie (um das Jahr 0) als Gemüse erwähnt. Die flachen Blätter dienen noch heute zum Würzen von Frühlingsrollen und fast allen Wokgerichten. Die sternförmigen weißen Blüten werden ebenfalls als Gewürz verwendet.

Zaubergoldlauch

Pflanze
2,50 €

Allium moly

Während vom Schnittlauch eine Hand voll der Röhrchen benötigt wird um z.B. einen Frühstücksquark zu machen, braucht man vom Goldlauch nur ein einziges Blatt. Die goldgelben Blüten sind dazu die perfekte und leckere Dekoration.
Goldlauch wurde auch schon früher gern in Gärten gesehen, wenn er auftauchte, war dies ein Zeichen für zukünftigen Wohlstand. Wurde von Linné nach der antiken Zauberpflanze „moly “ benannt, einem Kraut, mit dessen Hilfe Odysseus der Circe entgehen konnte.

Altai-Lauch

Neu

Samen
40 Korn 3,20 €

Allium altaicum

Erstaunliche Lauchart aus den felsigen Regionen Sibiriens und der Mongolei stammend. Die Pflanzen bilden nicht die auffälligsten Blüten aus, dafür sind diese bei Schmetterlingen und Bienen äußerst begehrt. Sie sind puschelig, weiß bis hellgelb. Die Schlotten sind sehr großröhrig, etwa 1cm im Durchmesser und etwa 40 cm lang. Es kann auch die ganze Pflanze wie eine Frühlingszwiebel verwendet werden.
Höchstwahrscheinlich stammt von ihr die Winterheckezwiebel (unter Zwiebelige Besonderheiten) ab.
Sie ist vollkommen winterhart, es wird sogar die Winterhärtezone 1 angegeben, Altai-Lauch verträgt also Temperaturen unter -45°C!
In Russland sogar eine Standard-Lauchart, die in jedem Garten wächst wie bei uns Schnittlauch. Bei uns noch völlig unbekannt.

Bärlauch

Samen
90 Korn 2,70 €

Allium ursinum

Viel zu schnell ist das Vergnügen wieder vorbei: Bärlauch macht ab Juni eine ausgiebige Sommerpause.
Der Knoblauchgeschmack der gesunden Blätter ist in den letzten Jahren sehr populär geworden. Es gibt Brot, Käse, Wurst, Quark und Nudeln mit Bärlauch. Meist wird dafür getrockneter Bärlauch verwendet, der eigentlich nichts mehr vom Aroma der frischen Blätter hat.
Viele fragen, warum Bärlauch ab der Blüte nicht mehr gegessen werden darf. Natürlich darf er auch noch während der Blüte gegessen werden, dann aber etwas weniger extensiv ernten, denn die Pflanze braucht die Blätter um selbst neue Kraft zu schöpfen.

Berglauch

Samen
80 Korn 2,70 €

Allium senescens var. senescens

Als Lauchfan habe ich schon immer gedacht, dieser Berglauch mit seinen 1,5cm breiten Blättern müsste doch eine guten Ertragslauch abgegeben. Doch ich musste mich erst jahrelang durch so viele Berglauchpflanzen probieren um einen zu finden, der auch wirklich gut schmeckt. Und von diesem bieten wir nun Samen an.
Und warum heißt er Berglauch? Weil er aus den Bergen Nordasien kommt.

Glöckchen-Lauch

Neu

Samen
25 Korn 3,70 €

Allium triquetrum

Dicke Halme mit Mittelfalz. Die Blüten sind weiß, sehen wie kleine Glöckchen aus. Sie sind erstaunlich groß, jede Blüte etwa 2cm, sie werden in Büscheln von bis zu 15 Einzelblüten am langen Blütenstiel gebildet.
Beide - Blätter und Blüten - schmecken lecker nach Lauch und können auch so verwendet werden.
Ähnlich wie Bärlauch, zeigen sich die Pflanzen nur im Frühjahr, im Sommer ziehen sie wieder ein.
Die Pflanzen wachsen im gesamten westlichen Mittelmeergebiet und haben sich auch in Großbritannien eingebürgert. An geeignetem Standort, z.B. im Schatten unter Sträuchern oder Bäumen, breitet sich die Art schnell aus und sieht mit den hübschen, üppigen Blüten beeindruckend aus.

Scharfer Gelblauch - Sibirischer Knoblauch

Neu

Samen
40 Korn 3,70 €

Allium obliquum

Dieser Lauch hat uns hell begeistert!
Er ist in allen Teilen ungewöhnlich.
Die gelben Blüten, die breiten und langen türkisfarbenen Blätter und das Aroma: scharf, mit starkem Knoblauchgeschmack.
Sieht optisch dem Porree ein wenig ähnlich und wächst auch ähnlich: eine einzige Knolle, die sich von Jahr zu Jahr jeweils einmal teilt.
Die Zwiebeln in der Erde kann man ebenfalls essen, was nur nicht so clever wäre, dann hat man ja keine Pflanze mehr.

Schnittknoblauch

Samen
200 Korn 2,20 €

Allium tuberosum

Vereint Schnittlauch- und Knoblauchgeschmack.
Die Pflanze ist keinesfalls neu, sie wird seit Jahrhunderten in Indien und China angebaut. Sie wurde erstmals während der Han-Dynastie (um das Jahr 0) als Gemüse erwähnt. Die flachen Blätter dienen noch heute zum Würzen von Frühlingsrollen und fast allen Wokgerichten. Die sternförmigen weißen Blüten werden ebenfalls als Gewürz verwendet.

Lavendel

Lavendel Deux Fleurs

Pflanze
3,90 €

Lavendula angustifolia

Warum in der Ferne suchen, wenn das Gute ist so nah? Bei unserer Nachbarin wuchs ein Lavendel-Sämling, der nach einer üppigen Blüte im Sommer nochmal eine kleine Nachblüte im Herbst hatte! Natürlich haben wir sofort einen Steckling erbeten. Zudem wunderschöne lavendelblaue Blüten, so wie man es sich vorstellt.
Duftet herrlich, auch getrocknet.

Lavendel Hidcote Blue

Pflanze
3,90 €

Lavendula angustifolia

Die Blüten haben eine intensiv-dunkelblaue Farbe, die sehr lange erhalten bleibt. Buschiger Wuchs. Starkduftend!

Lavendel Mademoiselle

Pflanze
3,90 €

Lavendula angustifolia

Die kleinste Sorte in unserem Sortiment. Passt in jede Kräuterspirale, ohne sie zu sprengen und auf jeden Balkon. Hervorragend ist auch der kugelrunde Wuchs, auch ohne Schnitt. Genießen Sie die Vorzüge des südfranzösischen Lebensgefühls!

Lavendel Mademoiselle Blanche

Pflanze
3,90 €

Lavendula angustifolia
Ein Sämling, der weiß ausfiel und stecklingsvermehrt wurde.
Kompakt und niedlich.

Lavendel Rosea

Pflanze
3,90 €

Lavendula angustifolia
Schön als Solitärpflanze.
Ist die älteste rosafarbene Sorte, Anfang 1900 entstanden.

Zitronenlavendel

Pflanze
4,90 €

Lavendula viridis
Eine echte Rarität! Die Blütenfarbe ist ungewöhnlich: hellgelb. Dazu kommt ein ausgeprägtes Zitronenaroma. Dieser Lavendel stammt aus Madeira.

Lavendel Hidcote Blue

Samen
70 Korn 2,20 €

Lavendula angustifolia
Die Blüten haben eine intensiv-dunkelblaue Farbe, die sehr lange erhalten bleibt. Buschiger Wuchs.
Starkduftend!

Lavendel Mademoiselle

Samen
70 Korn 2,20 €

Lavendula angustifolia
Die kleinste Sorte in unserem Sortiment. Passt in jede Kräuterspirale, ohne sie zu sprengen und auf jeden Balkon. Hervorragend ist auch der kugelrunde Wuchs, auch ohne Schnitt. Genießen Sie die Vorzüge des südfranzösischen Lebensgefühls!

Lavendel Munstead

Samen
110 Korn 2,20 €

Lavandula angustifolia
Ein Klassiker unter den Lavendelsorten mit blauvioletten Blüten. Die Pflanzen sind gut winterhart und duften herrlich.
Aus Samen gezogen, hat man auf einmal viele Pflanzen für Lavendeleinfassungen, für das Rosenbeet oder das Kräuterbeet.
Sie wachsen zügig heran, innerhalb eines Jahres ist schon eine richtige kleine Hecke entstanden, die über die nächsten Jahre nur nach der Blüte zurückgeschnitten werden braucht. Nicht zu tief schneiden, nur das Verblühte und ein paar Zentimeter der Triebspitzen abschneiden. So gepflegt, bleiben die Pflanzen in Form.

Oreganolavendel

Samen
70 Korn 2,60 €

Lavendula multifida
Ein Lavendel, der nach Oregano riecht und schmeckt? Ja, den gibt es tatsächlich! Er kann in der Küche genauso verwendet werden. Schön sind auch die blauen Blüten. Die Pflanzen haben außerdem hübsche geschlitzte Blätter, der botanische Name verrät es uns schon: „multifida “ bedeutet „vielteilig“.

Schopflavendel pink

Samen
100 Korn 2,90 €

Lavendula stoechas ssp. stoechas
Schopflavendel unterscheidet sich optisch und geschmacklich von den typischen Lavendelsorten. Optisch sind da die tief dunkelblauen Blütenähren mit ihrem auffallend pinkviolettem Schopf.
Geschmacklich dadurch, das das Aroma mehr in die süße Richtung tendiert, hinzu kommen tief würzige Nuancen.
Diese Lavendelart stammt aus dem Mittelmeerraum, den Kanarischen Inseln und Madeira.
Die Pflanzen sind bei uns nicht ganz winterhart, sie sollten daher geschützt werden.

Linsen

Alp-Linse

Samen
370 Korn 2,20 €

Lens culinaris
Blau-grün marmoriertes, teilweise braunes Korn.
Diese Sorte wurde bis 1950 vermehrt auf dem Schweizer Hochland angebaut, heute ist der Anbau bis auf ganz wenige Bauern zurückgegangen. Umso mehr freuen wir uns, diese Spezialität vorstellen zu dürfen, denn diese Linse ist herrlich zart und aromatisch!
So zart, dass das Einweichen sogar komplett entfällt.

Beluga Linsen

Samen
250 Korn 2,20 €

Lens culinaris
Schwarze Gourmet-Linsen mit feinem Biss.
Bleibt auch beim Kochen bissfest.
Wird von Experten als „Kaviar“ unter den Linsen bezeichnet.
Die Pflanzen blühen blau.
Fantastisch schmeckt ein Salat mit Beluga-Linsen.
Rezept: Beluga-Linsensalat
200g Linsen kochen und abgießen. In der Zwischenzeit 1 Knoblauchzehe mit 150g Lauchzwiebeln in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten; mit 2 Hand grob zerkleinerter Rucola zu den Linsen geben.
Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.
100g Ziegenfrischkäse mit einem Löffel in kleinen Klecksen über die Linsen verteilen.

Champagnerlinse

Samen
280 Korn 2,20 €

Lens culinaris
Kleine Edellinse. Rotbraun mit feiner blauer Punktierung.
Allerfeinster, erlesener Geschmack. Bissfest mit feinem Maronengeschmack.

Chateaulinse

Samen
370 Korn 2,20 €

Lens culinaris
Rotbraunes Korn, innen rot. Feiner, nussiger Geschmack. Leicht mehlige Konsistenz.
Rezept: dicke Linsen mit Kartoffelklößchen
250g Linsen mit 300g Lammfleisch in 1Liter Brühe mit 2 Möhren, 1 Zwiebeln und 1 Knoblauchzehe kochen. Nun die Klöße aus 2/3 gekochten und 1/3 rohen Kartoffeln reiben, salzen und zu länglichen, fingerdicken Klößchen formen. 20 min bevor die Suppe fertig ist, die Klößchen dazutun und garkochen. Suppe noch andicken: 3EL Mehl in 2EL Butter anrösten und in die Suppe geben.

Linse Castellucio

Samen
260 Korn 2,20 €

Lens culinaris
Kleine gelbgrüne mit feiner bläulicher Punktierung. Fein mattiert. Aus Italien.

Linse Vert du Puy

Samen
370 Korn 2,20 €

Lens culinaris
Grün-braun marmoriertes Korn. Behalten auch beim Kochen ihre Form.
Wird seit Jahrhunderten in der Gegend von Valay, Frankreich angebaut. Sicherlich die schönste Linse!
Rezept: Himbeerlinsen mit Seeteufel
200g Linsen mit 1 kleingehackten Zwiebel und 1 Knoblauchzehe in Wasser garen. (30min). Abtropfen lassen. In einer Pfanne 100g Himbeeren mit einem Stück Butter kurz anschwitzen lassen. Himbeeren zu den Linsen geben und vermengen. Mit kleingehacktem Schnittlauch und etwas Estragon, Salz und Pfeffer abschmecken.
Dazu gebratenes Seeteufelfilet.

Pardina-Linsen

Samen
150 Korn 2,20 €

Lens culinaris
Kleine rosa-braune Linse mit ganz feinen blauen Tupfen. Innen gelb.
Wird beim Kochen schnell weich.

Troja-Linse

Samen
180 Korn 2,20 €

Lens culinaris
Sehr große Linsen in grün-beige. Ideale Suppenlinse.
Klassisches Rezept: Linsensuppe
Gemüsebrühe ansetzen mit 1 Zwiebel, 2 Möhren, 1/4 Sellerie und 2 l Wasser. Wenn es kocht, 300g Kaßlerrippchen und 250g Linsen dazu. 30min köcheln.
Mit 2 TL Zucker, 1 EL Weinessig abschmecken.

Umbrische Berglinse

Samen
370 Korn 2,20 €

Lens culinaris
Würziger Geschmack. Die besten Linsen überhaupt, meinen zumindest die Italiener. Beliebt auch einfaches Buttergemüse mit Petersilie.
Glänzend braune Linsen.

Litchitomaten

Litchitomate Gigante

Pflanze
3,90 €

Solanum sissymbriifolium
Sehr große Früchte, bis ca. 3cm im Durchmesser.
Toller, fruchtig-süßer Geschmack.
Die Sorte Gigante ist eine deutsche Auslese auf Fruchtgröße.
Die Pflanze schmückt sich mit hellblauen großen Blüten bis in den Herbst hinein.
Die Blüten haben wie bei allen Sorten die Besonderheit, dass sie sich bei Wärme hellblau färben, bei Kälte sind sie weiß.
Kann übrigens auch leicht überwintert werden, die Pflanzen sind eigentlich mehrjährig.

Litchitomate Gigante

Samen
10 Korn 3,20 €

Solanum sissymbriifolium
Sehr große Früchte, bis ca. 3cm im Durchmesser. Toller, fruchtig-süßer Geschmack. Die Sorte Gigante ist eine deutsche Auslese auf Fruchtgröße. Die Pflanze schmückt sich mit hellblauen großen Blüten bis in den Herbst hinein. Die Blüten haben wie bei allen Sorten die Besonderheit, dass sie sich bei Wärme hellblau färben, bei Kälte sind sie weiß. Kann übrigens auch leicht überwintert werden, die Pflanzen sind eigentlich mehrjährig.

Litchitomate Kirsche

Samen
10 Korn 3,20 €

Solanum sissymbriifolium
Variabel was die Fruchtform betrifft: von leicht zugespitzt, klein, groß, langgestreckt, eiförmig bis hin zu kullerrund ist alles dabei.
Manche Pflanzen bilden sogar Früchte, die von gelb nach rot abreifen, und das wie im Farbverlauf, was sehr hübsch anzusehen ist.
Nur eines ist allem gemeinsam: der ausgeprägte Geschmack nach Kirsche!
Kam über die Niederlande zu uns.

Litchitomate Little Red

Samen
10 Korn 3,20 €

Solanum sissymbriifolium
Frühreife Sorte.
Kleine, aromatische, sehr gute Früchte.
Sie haben etwa den Durchmesser von 1 cm.
Bei Vorkultur wie Tomaten ab Mitte Juli zu beernten.

Litchitomate Mamoncillos

Samen
10 Korn 3,20 €

Solanum sissymbriifolium
Schmeckt so herrlich süß-fruchtig mit ausgewogener Säure wie die karibischen Mamoncillos, wunderbar!
Große Früchte werden massenhaft gebildet.
In den riesigen Fruchtständen reifen bis zu 14 Früchte auf einmal heran!
Eine fabelhafte Sorte.

Litchitomate Süßes Herz

Samen
10 Korn 3,20 €

Solanum sissymbriifolium
Früchte mit Herzchenform!
Oben breit geschultert und nach unten hin zugespitzt. Sehr schön.
Früchte zudem tiefrot, süß, sehr aromatisch, kirschenähnlich, saftig, lecker.

Litchitomate Sweetie

Samen
10 Korn 3,20 €

Solanum sissymbriifolium
Sehr süße Sorte mit dem Geschmack einer Litchi.
Mittelgroße Früchte.
Damit die Früchte das beste Aroma entwickeln können, benötigen sie Wärme. Ein Gewächshaus ist hier von Vorteil.

Litchitomate Téton

Samen
10 Korn 3,20 €

Solanum sissymbriifolium
Unter leicht zugespitzt.
Französische Auslese, die nach der Form benannt wurde. (Téton= das Brüstchen)
Die Früchte sind bei Vollreife rot-orange.
Geschmacklich liegt diese Sorte zwischen Kirsche und Litchi.

Mairübchen und Stielmus

Mairübchen Di Milano

Samen
200 Korn 2,20 €

Brassica rapa ssp. rapa
Flachrunde Sorte, die oberhalb leuchtend violett gefärbt ist. Sehr feine Textur. Aus Italien stammendes Mairübchen.
Rezept: Gebratene Mairübchen Butter zerlassen, Mairübchen etwa 10 min anbraten, ständig umrühren. Mit Salz abschmecken.

Mairübchen Globe à Collet Violet

Samen
200 Korn 2,20 €

Brassica rapa ssp. rapa
Kugelrundes Mairübchen, zur Hälfte kräftig pink getönt, zur Wurzel hin weiß.
Das Fleisch ist zart und saftig, es schmeckt mild-scharf.
Ausgesät werden darf schon ab Mitte März - für schöne, große Knollen im Mai.
Dies ist eine Sorte, die ganzjährig angebaut werden kann, von März bis Anfang August kann ausgesät werden, von Mai bis September ist je nach Aussaatzeitpunkt die Ernte.

Mairübchen Hinnona Kabu

Samen
200 Korn 2,20 €

Brassica rapa ssp. rapa
Ungewöhnliches japanisches Mairübchen. Es ist lang gestreckt, oberhalb kirschrot gefärbt, unterhalb rein weiß.
Die Blätter dieser Sorte werden ebenfalls gegessen, kleingeschnitten einfach im Wok schwenken und mit Sojasauce abschmecken.

Mairübchen Jaune Boule d´Or

Samen
500 Korn 2,20 €

Brassica rapa ssp. rapa
Gelbes, rundes Mairübchen. Fleisch ebenfalls gelb durchgefärbt.
Alte, ertragreiche Sorte von 1906.
Besonders zart sind sie bei einer Größe von 6 cm Durchmesser, werden aber noch sehr viel größer.
Anbau leicht und zweimal möglich: im März aussäen, im Mai ernten oder Mitte August für die Herbsternte.

Mairübchen Mezza Lunga

Samen
200 Korn 2,20 €

Brassica rapa ssp. rapa

Eine sehr schöne Sorte aus Italien. Ausgezeichneter Geschmack, scharf und schön süßlich. Die Knollen haben eine ovale,längliche Form und sind an den Schultern rotviolett getönt.

Mairübchen Milan White

Samen
200 Korn 2,20 €

Brassica rapa ssp. rapa

Reinweißes, plattes Mairübchen. Es ist eine italienische Sorte mit flachen Rübchen. Die Pflanzen sind sehr kältebeständig.
Innen haben die Mairübchen eine geschmeidige Konsistenz, sie sind fest und zart zugleich.

Mairübchen Norfolk Green

Samen
200 Korn 2,20 €

Brassica rapa ssp. rapa

Historische Mairübchensorte, die sich bis in das 18. Jahrhundert zurückverfolgen läßt. Die Knollen sind rund und werden schön groß. Sie sind oberhalb hellgrün getönt, unten weiß. Das ganze Knolle ist sehr aromatisch.

Mairübchen Petrowski

Samen
450 Korn 2,20 €

Brassica rapa ssp. rapa

Goldgelbes, flaches Rübchen. Diese können ab 1cm Größe als Babymairübchen geerntet werden oder als ausgewachsene Mairübchen von 6cm im Durchmesser. Jung sind sie süß und saftig - ähnlich wie Radieschen - ausgewachsen ein herrlich würzig-scharfes Gemüse für den Frischgenuss oder zum Kochen, Backen, Braten.
Das Fleisch ist hellgelb mit weißer Marmorierung.
Es ist eine alte Sorte, die erstmals 1879 von Suttons, einem englischen Saatguthandel, vertrieben wurde. Sie stammt ursprünglich aus Deutschland.

Mairübchen Platte Witte Mai

Samen
200 Korn 2,20 €

Brassica rapa ssp. rapa

Eine weiße Sorte, die obere Hälfte ist lindgrün getönt.
Die Rübchen haben eine abgeflachte Kugelform.
Sie wachsen schnell bis zur Erntegröße von 5cm Durchmesser heran. Die Haut ist völlig glatt.
Das Fleisch ist feinkörnig und knackig.

Mairübchen Red Round

Samen
100 Korn 2,60 €

Brassica rapa ssp. rapa

Diese rare Mairübchensorte ist eine traditionelle japanische Sorte.
Die Knollen sind plattrund und haben eine rote Farbe. Innen ist das Fleisch ebenfalls in der Mitte rot, nach außen hin weiß.
Es hat einen delikaten Geschmack: zart, knackig, leicht scharf, leicht süßlich. Sie schmecken sowohl roh sehr gut (als Gemüse zum Knabbern), als auch als gekochtes oder geberatenes Gemüse.
Die Blätter sind grün mit roten Blattadern.

Mairübchen Snowball

Samen
200 Korn 2,20 €

Brassica rapa ssp. rapa

Die Sorte Snowball ist eine sehr alte Sorte von 1869 und hat schneeweiße Knollen von 7cm im Durchmesser. Sie sind besonders fein und nur mild scharf.

Mairübchen Vertus Marteau

Samen
200 Korn 2,20 €

Brassica rapa ssp. rapa

Delikate, weiße, lange Wurzeln. Sie schmecken mild scharf und süßlich. Die Sorte kann sehr groß werden, die Knollen etwa 25cm lang.
Die Sorte hat einen französischen Ursprung und geht auf das Jahr 1858 zurück. Sie ist nach wie vor auf den französischen Märkten beliebt.

Namenia Stielmus

Samen
200 Korn 2,20 €

Brassica rapa ssp. rapa

In Deutschland wenig bekannt, außer man befindet sich im Ruhrgebiet. Denn dort ist Stielmus eine beliebte regionale Spezialität.
Es ist sozusagen auch ein Mairübchen, allerdings werden hier die Blätter samt fleischigen Blattrippen geerntet. Der Geschmack ist kohlartig, herzhaft und appetitlich.
Aussaat erfolgt von März bis August. Die Pflanzen bilden kräftig Blätter aus, es ist ein Gemüse welches man ordentlich beernten kann.
Die Blätter dann entweder frisch als Salat zubereiten oder den berühmten Stielmuseintopf kochen. Jede Familie hat hierbei übrigens ihr eigenes Rezept.
Rezept: Stielmuseintopf
500g Gehacktes, 1 große Zwiebel, 2 kg Stielmus, 4 kleingeschnittene Kartoffeln.
Gehacktes mit der Zwiebel scharf anbraten, mit 200 ml Gemüsebrühe ablöschen, Kartoffelstücke hinzugeben. Alles kochen bis es gar ist. Zum Schluss noch den in Stücke geschnittenen Stielmus hinzufügen. Kurz mitkochen, so dass der Stielmus noch Biss hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Stielmus Seventop

Samen
200 Korn 2,20 €

Brassica rapa ssp. rapa

Sorte mit eher rundlicheren Blättern.
Erste Ernte nach 50 Tagen nach der Aussaat. Die Pflanzen vertragen einige Frostgrade ohne weiteres, man kann bis in den Spätherbst hinein ernten, in milden Wintern sogar ganzjährig.
Frisch als Salat essen oder kochen bzw. kurz braten.
Eine Art der Zubereitung der Blätter ist das Rübenkraut, welches ähnlich wie Sauerkraut milchsauer eingelegt wird.
Rezept: Rübenkraut
Blätter in dünne Streifen schneiden. In ein Tonfass schichten. Jede Schicht feststampfen, so dass der Rübensaft austritt und salzen.
Ist das Fass gefüllt, mit einem Teller bedecken und mit einem Stein beschweren, das Kraut muss luftdicht abgeschlossen ist.
Nach drei bis sechs Wochen ist das Kraut fertig.

Mais

Babymais Thai Baby II

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays conv. microsperma

Maissorte speziell für die Ernte von Babymaiskolben, wenn sie etwa 10-15 cm groß sind.
Grundsätzlich eignet sich jeder Mais für die Ernte als Minimaiskolben, jedoch ist diese Sorte besonders aromatisch und groß in diesem Zustand.
Diese spezielle Sorte haben wir aus Thailand erhalten, sie wächst auch bei uns sehr gut und völlig unproblematisch.
Die Babymaiskolben roh, kurz gebraten oder gedünstet verzehren.

Gemüsemais Bloody Butcher

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. dentiformis

Feurig-roter Mais mit großen Kolben. Historische Sorte von 1845.
Mittelspät voll ausreifend.
Im Milchreifestadium sind die Kolben so süß, dass sie wie Zuckermais gegessen werden können. Ausgereifte Kolben sind auch als Herbstdekoration sehr schön.
Übrigens auch ein fantastischer Mehlmais für Tortillas.
Rezept: Tortillas
150g Maismehl
etwa 75ml Wasser
Nach und nach etwas Wasser zu dem Maismehl geben und kneten, bis ein geschmeidiger, nicht klebriger Teig entstanden ist.
Danach in 4 cm große Kugeln formen und papierdünn ausrollen
In einer heißen Pfanne mit wenig Öl einige Sekunden von beiden Seiten ausbacken.
Dazu passt gut Chili con Carne.

Gemüsemais Earth Tones

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. dentiformis

Große, bunte Kolben in warmen Tönen.
Wunderschön!
Die Körner sind oben eingesunken. Sie haben die Form eines Zahns. Dieser Mais wie auch Bloody Butcher, Lila Lófogú Kukorica und Oaxacan Green gehört botanisch gesehen zur Gruppe des sogenannten Zahnmais.

Gemüsemais Gaspé

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. indurata

Extrem früher Gemüsemais mit kleinen, gelben Kolben.
Bereits nach 45 Tagen kann man frische Kolben ernten und als Gemüse zubereiten. Die Körner sind dafür noch weich, wenn man sie mit dem Fingernagel einritzt, tritt der sogenannte Milchsaft heraus. Dies ist das ultimative Zeichen für die Ernte!
Nach 60 Tagen reifen die Kolben komplett aus, die Körner sind dann nicht mehr frisch als Gemüsemais, sondern in getrockneter Form ein leckerer Vorrat für den Winter. Über Nacht eingeweicht - sind sie eine ganz fantastische Suppeneinlage.
Gaspé ist eine sehr alte Sorte der Micmac-Indianer (Mi'kmaq) aus dem östlichen Nordamerika. Jacques Cartier, ein französischer Entdecker und Seefahrer, beobachtete schon 1534, dass es eine sehr frühe Sorte ist, die auf den Feldern der Indianer wuchs.
Die Pflanzen sind kurz, sie werden nur 60cm hoch.

Gemüsemais Hof Schoof

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays

Eine alte Familiensorte, seit vielen Jahren von einer Bauernfamilie aus Deutschland gepflegt.
Die Sorte wurde durch jährliche Aussaat erneuert und ausgelesen. Junge Kolben kann man als Babymais essen, Kolben im Milchreifestadium als Gemüsemais, ausgereifte Kolben dann zur Dekoration und wenn sie trocken sind, als Mehlmais für Maisbrot. Ein Teil bleibt aber auch als Winterfutter für die Hühner, die ganz gierig danach sind.
Dieser Gemüsemais ist eine Mischung aus Hart- und Weichmais.
Die ausgereiften Kolben sind mehrfarbig, Gelbtöne treffen Blautöne, manche Kolben sind auch rein rot.
Im Milchreifestadium, wenn der Mais also noch weich ist, sehr aromatisch und rein gelb.
Die großen Kolben reifen sicher bei uns aus, sie sind durch die jahrelange Auslese bestens an unser Klima angepasst.

Gemüsemais Lila Lálogú Kukorica

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. dentiformis

Ein Gemüsemais mit sehr großen und langen Kolben in lila.
Die Sorte wird gegessen, wenn die Körner noch weich sind, sie sind dann hell und lila überhaucht. Die Körner schmecken lecker als Suppenzutat oder im Sommersalat. Ausgereift ergibt diese ungarische Sorte herrliche Dekorationsstücke, die nach dem Trocknen zu lila Mehl verarbeitet werden können.

Gemüsemais Morado

Samen
15 Korn 3,70 €

Zea mays convar. amylacea

Dunkelvioletter, fast schwarzer Mais aus Peru.
Der Mais wird als jung als Gemüsemais gegessen. Die Kolben sind dann noch weich und ein weißlicher Saft tritt aus, wenn man mit dem Fingernagel in das Korn drückt = Milchreife.
Dann die Körner mit dem Messer vom Kolben lösen, indem man von oben nach unten herunter schneidet. Für Gemüsetöpfe, bunte Pfannengerichte und Suppen verwenden.
Dieser Mais wird traditionell auch noch für etwas anderes genutzt, nämlich als limonadenartiges Getränk mit Zimt oder als Maisbier. Das Getränk ohne Alkohol heißt "Chicha Morada".
Enthält sehr viel Anthocyane und Vitamin E, die Gesundheitsstoffe für Zellschutz, Antiaging, Stärkung des Immunsystems, Kreislauf und das Sehvermögen.
Die Pflanzen können sehr hoch werden. Für den Anbau als Gemüsemais reicht eine normale Aussaat, für die Verwendung als Getränkezutat sind die getrockneten und völlig ausgereiften Kolben notwendig, dafür die Pflanzen vorziehen.
Rezept: Chicha Morada 250g Maiskörner, 1 Stück Ananas (Apfel geht auch), 2 Nelken, ein kleines Stück Zimt, 1,5l Wasser.
Alles 1h kochen lassen, durch ein Sieb gießen, abkühlen lassen. Saft einer Limette und Zucker nach Geschmack hinzufügen. Kalt servieren.
Hält sich auch mehrere Tage im Kühlschrank.

Gemüsemais Moucheté de Pérou

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. amylacea

Peruanische Maissorte mit blau-weiß gesprenkelten Körnern.
Schon den Pflanzen sieht man an, dass es sich um eine original südamerikanische Sorte handeln muss, sie wachsen anders, die Kolben sind riesig, die Haare an den Kolben außerordentlich lang. Manche Kolben werden nicht straff nach oben gebildet, sondern wachsen fast waagerecht von der Pflanze abstehend. Sehr kurios!
Der Geschmack ist sehr intensiv nach Mais, es ist eine fantastische Sorte.
Als ursprünglicher Mais leider spät, es ist eine Sorte, die bei uns gerade noch so gut ausreift.

Gemüsemais Oaxacan Green

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. dentiformis

Sehr alte, grüne Gemüsemaissorte, die von den Zapotec Indianern Mexikos in der Provinz Oaxaca angebaut wurde.
Die Kolben können jung als Gemüsemais gegessen werden. Sie sind sehr groß.
Traditionell werden sie jedoch vollkommen ausgereift als Mehlmais verwendet um grünes Mehl für Tamales herzustellen.
Im folgenden wird ein Rezept für Tamales vorgestellt, welches mit den jungen Kolben gemacht wird. Rezept: Tamales kubanische Art
20 frische Maiskolben schälen, Hüllblätter aufheben. Die Maiskörner mit einem Messer von den Kolben schneiden und dann durch den Fleischwolf drehen, alternativ im Mixer zerkleinern. Die Masse ist nun sehr flüssig. Diese mit etwas Maismehl, normalem Mehl oder Speisestärke abbinden bis man eine breiige Konsistenz hat (muss so aussehen wie Rührkuchenteig).
2 El Öl zugeben, salzen, umrühren.
Nun je zwei Hüllblätter nebeneinanderlegen, 1 EL Masse darauflegen und zu einem Päckchen zusammenfalten. Mit Küchengarn zuschnüren (in etwa ist das der gleiche Arbeitsschritt wie bei Kohlrouladen).
In leicht köchelndes Wasser geben und etwa 30 min. ziehen lassen. Mit scharfer Sauce anrichten.

Mehlmais Painted Mountain

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. amylacea

Sehr frühe Maissorte, die kaum einen Meter hoch wird.
Kleine Pflanzen - aber große, lange Kolben mit erstaunlich großen Körnern in bunten Farben.
Kommt auch mit ungemütlichem Wetter gut zurecht. Jung auch als Gemüsemais.
Die Pflanzen selbst sind schon bunt: es gibt rotlaubige, grünlaubige und Pflanzen mit grünen Blättern an roten Stängeln. Auch die Blüten erscheinen unterschiedlich gefärbt an den Pflanzen: rote, gelbe, grünliche, weiße.
In der gesamten Entwicklungszeit also sehr dekorativ!
Rezept: Südafrikanisches Motogo (ähnlich Griesbrei)
400ml Wasser zum Kochen bringen. 80g Maismehl und 30g Zucker hinzufügen und zugedeckt etwas 15min köcheln lassen.
In Schüsseln mit Milch und Obst der Saison servieren.

Mehlmais Rio Lucio

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. amylacea

Meerblaue Kolben, teilweise auch Kolben mit einzelnen weißen Körnern. Die Körner sind sehr weich, sie können mit jeder handelsüblichen Mühle verarbeitet werden.
Reift mittelfrüh, Ernte schon im August.
Rezept: Süße Amerikanische Maisbrötchen
375g Maismehl, 125g Weizenmehl, 1 Packung Backpulver, 150g Zucker, 2 TL Salz, 5 Eier, 225g weiche Butter, 375ml Milch.
Alles miteinander verrühren, bei 180°C 15-20 min backen.

Polenta-Mais Abenaki

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. indurata

Guter Ertrag und Zuverlässigkeit machen diese Sorte aus. Sie ist am besten für Polenta geeignet. Die Kolben sind unifarben, jedoch in allen möglichen Schattierungen von creme über gelb, orange bis hin zu rot. Der Mix bewirkt dann eine schöne dunkelgelbe Polentafarbe.
Die Sorte wurde vom Indianerstamm der Abenaki/ USA angebaut.
Wird auch von Carol Deppe (Maisbuchautorin) hochgelobt. Wir hatten ebenfalls einen Riesenertrag. Zudem recht wetterunempfindlich, kann sogar in Regionen mit nicht so warmen Sommern angebaut werden. Frühe Sorte.

Polenta-Mais Emling

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. indurata

Die Körner sind goldgelb mit leichten roten Streifen.
Es ist eine Lokalsorte aus Bayern.
Für die Verwendung als Polenta die Körner von den Kolben drehen und in der Getreidemühle mahlen.
Genausogut kann frische Polenta aus den noch weichen Kolben zubereitet werden.
Rezept: frische Polenta
6 Maiskolben enthüllen, die Körner mit einem Küchenmesser runterschneiden. Mit 500ml Wasser aufkochen und ca. 15 min köcheln lassen, dann mit dem Pürierstab fein mixen. Weitere 15min garen, bis die Konsistenz von Kartoffelpüree erreicht ist. Etwas Butter, Salz und Pfeffer hinzugeben.
Dazu schmeckt Pfannengemüse oder kross gebratene Schinkenstreifen.

Polenta-Mais Ottofile Giallo

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. indurata

Ottofile zeichnet sich durch seine langen Kolben und sehr gut besetzen Körnerreihen aus. Für Maisgries (Polenta) einfach mit einer Mühle mahlen, die Einstellung auf grob.
Nicht jeder Mais eignet sich für Polenta, Mehlmais ist z.B. zu weich, der Stärkeanteil zu hoch. Die Polenta würde sehr matschig werden. Polentamais ist härter und hat weniger Stärkeanteil.
Vom Ortofile gibt es drei Varianten: gelb, weiß und rot. Dies hier ist die gelbe Variante, für mich schon fast orange.
Die Sorte wird im Piemont/Italien angebaut, besonders in den südlichen Provinzen Alessandria und Cuneo.

Popmais Altai

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. leucodermis

Sehr frühe Popcornmaissorte. Sie reift in 70 Tagen.
Die Pflanzen werden nur 80cm groß.
Es ist eine Sorte aus der Region Altai in Russland. Sie wurde von den Mitgliedern der deutschen Genbank gesammelt und bis heute bewahrt.
Die Kolben sind etwa 10cm lang.
Die einzelnen Körner haben den edlen Glanz und die Farbe von Süßwasserperlen. Sie sind sind rundlich, teilweise auch zugespitzt.

Popmais Amarillo Rojo

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. microsperma

Gelbe und rote Kolben, ganz selten auch Kolben, die gelbe und rote Körner tragen.
Geschmacklich zu den Spitzensorten zählend. Meine Lieblingssorte.

Popmais Baby Fingers Pink

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. microsperma

Ein Popmais für Mädchen und solche, die es werden wollen.
Die Kolben sind kräftig pink getönt. Sie sind etwa 12cm lang und schmal.
Die Sorte war bei uns sehr ertragreich, wir hatten nur wenige Pflanzen und dennoch eine reiche Ernte. Etwa Mitte September waren die Kolben ausgereift, erkennbar daran, dass die Pflanze und Hüllblätter trocken werden und sich dabei gelblich färben.
Ergibt ein kleines, sehr fluffiges Popcorn.

Popmais Bear Paw

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. microsperma

Es entwickeln sich weiße Popmaiskolben, die gut besetzt sind. Die Körner sind cremeweiß, sie sind teilweise pink überhaucht. Die Sorte poppt sehr gut.
Manche Kolben sind oberhalb zwei bis fünffach gegabelt. Sie ähneln einer Bärentatze, daher der Name.
Bei uns waren viele Ansätze davon zu sehen, so richtig verzweigen wollte sich leider kein Kolben.
Bear Paw ist eine Sorte, die 1930 auf der Weltausstellung von Vermont erstmals vorgestellt wurde. Schon damals wurde ihr viel Beachtung geschenkt. Gärtner als auch Landwirte bauten sie vermehrt an, in Kinos wurde das Popcorn aus dieser Sorte angeboten.
Die Sorte ist so beliebt geworden, weil das Popcorn knusprig und geschmackvoll ist.

Popmais Caritas

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. microsperma

Herrliche Kolben! Sie sind ganz bunt, auch helle Farben kommen vor und sogar ganz durchsichtige Körner! Es kommen keine reinfarbigen Kolben vor wie bei anderen Sorten, sondern immer bunt gemixte Kolben.
Die Körner glitzern wie Perlen und zwar Perlen aus Glas!

Popmais Dakota Black

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. microsperma

So tief dunkelrote Farbe, dass die Körner fast schwarz erscheinen! Alte Sorte der Indianer Amerikas.
Das Popcorn schmeckt herrlich aromatisch, es schmeckt uns am besten mit Salz und eine Schüssel ist an einem Winternachmittag nach dem Spaziergang schnell alle.

Popmais Erdbeermais

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays conv. microsperma
Ein roter Popcornmais.
Rezept: Popcorn
Einen Topf mit etwas Öl heiß werden lassen, eine handvoll Maiskörner zugeben und sofort Deckel drauf. Herd herunterschalten. Topf immer gut schütteln, dass die Körner nicht anbrennen. Das Popcorn ist in einer Minute fertig.
Der Erdbeermais hat soviel Eigenaroma, dass er schon pur schmeckt. Oder mit Salz oder mit Karamellsoße (Butter und Zucker zu gleichen Teilen in einem Topf schmelzen lassen) servieren.

Popmais Erdbeermais Indian Berries

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays conv. microsperma
Ganz bunter Erdbeermais.
Es gibt lila Kolben, rote Kolben, weiße Kolben, gelbe Kolben, blaue Kolben, ganz selten sogar rosa Kolben. Und Kolben, die aus allen möglichen Farben bestehen.
Die Form ist typisch für einen Erdbeermais, sie sind kurz und dick, dicht besetzt mit kleinen, manchmal leicht zugespitzten Körnern.
Es ist ein dekorativer Popmais, aus dem man leckeres Popcorn zubereiten kann, sobald man sich an ihm sattgesehen hat.

Popmais Golden Butter

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. microsperma
Klassisches Popcorn mit maisgelber Farbe.

Popmais Grünperl

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. microsperma
Rarer grüner Popcornmais.
Smaragdgrüne Kerne wechseln sich mit lindgrünen und meergrünen Kernen an den Kolben ab.
Poppt sehr gut. Liefert Popcorn höchster Güte!
Pro Pflanze bis zu vier Kolben.

Popmais Heavenly Blue

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. microsperma
Blau-lila Körner sind teilweise pinkfarben überhaucht.
Ergibt ein herzhaftes Popcorn.
Versuchen Sie auch einmal Knoblauchpopcorn:
Öl in einer Pfanne erhitzen, 1 Knoblauchzehe zerkleinern und anbraten.
Nun erst eine Hand voll Popcornkörner hinzugeben und Deckel sofort drauf. Pfanne öfter mal schwenken.
Nach drei Minuten sind alle Körner gepoppt. Mit Salz bestreuen und umrühren.

Popmais Hopi Pop

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. microsperma
Kleiner, goldgelber Popmais mit sehr früher Reife. Fertig ausgereifte Kolben kann man Ende Juli/Anfang August ernten.
Die Pflanzen werden nur einen Meter hoch, die Kolben sind etwa 8-10cm lang. Die Sorte ist etwas später als Tom Thumb, dafür sind die Kolben größer und damit auch ergiebiger.
Dieser Popmais stammt ursprünglich von den Hopi Indianern in den USA. Es ist eine Popmaissorte, die sehr alt ist, noch näher an der Urform als heutige Sorten. Das Korn ist klein und schmeckt gepoppt wie ein superleckeres Aromapopcorn.

Popmais Japanese White Hulless

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. microsperma
Weißer Popcornmais mit schmalen Körnern. Die Hüllen sind zarter als bei anderen Sorten. Man spürt sie beim Essen wenig, weshalb die Sorte auch "hullless", also "hüllenlos", heißt.
Die Kolben sind kurz und dick.
Die kleinen Körner werden zu erstaunlich großen Popcornflocken mit buttrigem Geschmack.

Popmais Japanischer Streifenmais

Samen
15 Korn 3,70 €

Zea japonica
Die Blätter haben ein hübsches Farbspiel in pink, gelb, weiß und rot. Die burgunderroten Körner können als Popmais verwendet werden. Sehr selten.

Popmais Ladyfinger

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. microsperma
Alte, traditionelle Amish-Sorte. Die Kolben sind gelb und schlank geformt - wie ein Damenfinger (Ladyfinger), daher der Name.
Mittlere Reife, reift also auch zuverlässig in ganz Europa aus.
Körner schmecken gepoppt sehr gut und intensiv nach Mais.

Popmais Miniature Blue

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. microsperma
Die Körner sind erst leuchtend himmelblau, dunkeln beim Trocknen nach und sind dann meerblau. Die Pflanzen werden nicht sonderlich groß, es reifen vier Kolben pro Pflanze heran.

Popmais Miniature Colored

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. microsperma
Die Kolben können in allen erdenklichen Farbkombinationen erscheinen: rote, weiße, blaue, braune, gelbe, weiße, orange, ja sogar gestreifte Körner!
Die Kolben vor dem Poppen noch nachtrocknen lassen, solange einfach als Dekoration verwenden!
Das Popcorn aus den Körnern schmeckt sehr gut.

Popmais Purple Pop

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. microsperma
Herrlich dunkelrosa Popcornmais!
Wächst etwa 1,5m hoch. Schlanke Kolben sind dichtbesetzt mit Körnern. Auch tolle Dekorationsstücke!
Ergibt ein schmackhaftes, großes Popcorn.

Popmais Ruby Red

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. microsperma
Wundervolle tiefrote Körner an großen Kolben.

Popmais Sanguine Pop

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. microsperma
Popmais mit gelben oder orangegelben Kolben, die blutrot überlaufen sind. Jedes Korn ein Unikat und so schön wie ein Feueropal!
Die Kolben an sich sind klein, ebenso wie das wunderschöne Korn, trotzdem hat man eine klasse Ernte.
Ein Feinschmeckerpopcorn.

Popmais Snow Pop

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. microsperma
Die cremeweiße Popmaissorte mit den größten Körnern und den längsten Kolben.
Die einzelnen Popcornflocken sind entsprechend groß.
Ein Tipp zur Ernte: Die Körner lösen sich einfach vom Kolben, wenn man immer zwei Kolben aneinander reibt.
Rezept: Popcorn mit Käse
Wenig Öl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Eine Hand voll Popmaiskörner dazu.
Sobald die Körner anfangen zu poppen, Herd herunterschalten.
Sind alle Körner fertig, Salz darüberstreuen und Parmesan darüberraspeln.
Gut umrühren.

Popmais Striped Orange

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. microsperma
Orangefarbene Körner mit roten Streifen.
Gestreifter Mais ist eine Kuriosität, allein schon deshalb, weil die Natur hier nicht immer den von Menschen aufgestellten Regeln folgt - in diesem Fall den Mendelschen Gesetzen. Interessant und sehr selten.
Gibt leckeres Popcorn. Für die süße Variante nach dem Zubereiten nur noch etwas Puderzucker darüberstreuen.

Popmais Tom Thumb

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. microsperma
Eine alte Popmaissorte, entwickelt von Prof. Meader, New Hampshire. Tom Thumb ist extrem früh, denn die Kolben reifen bereits nach 60 Tagen! Die Pflanzen sind sehr klein, sie werden gerade mal 50 cm hoch. Also auch noch eine platzsparende Sorte. Es entwickeln sich niedliche kleine Kölbchen. Sie sind etwa daumengroß.

Popmais Violetter

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. microsperma
Ein hoch wachsender Mais mit seltener Kormfarbe: violett. Die Pflanzen tragen bis zu vier Kolben.
Die Sorte wird noch heute von den Amish in den USA angebaut.
Das Popcorn ist recht groß, schmeckt nussig-aromatisch.

Popmais Walters Bunter Erdbeermais

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. microsperma
Die Kolben haben die Form einer großen Erdbeere, daher der Name. Es kommen rote, weiße, gelbe Kolben und Kombinationen aus allen Farben vor.
Die Kolben sind etwa 8x5cm groß.
Stammt ursprünglich von Familie Walther aus Nürnberg.
Ernte der Kolben im Herbst, wenn die Hüllblätter anfangen, trocken zu werden. Dann nachtrocknen, was bei Popmais immer wichtig ist. es können auch ganze Kolben in der Microwelle gepoppt werden.

Röstmais Cancha Chulpi

Samen
10 Korn 3,70 €

Zea mays convar. amyleasaccharata
Etwas ganz besonderes unter den Maissorten und in Deutschland kaum bekannt.
Extrem groß in allen Teilen.
Es ist wie eine Mischung aus Gemüsemais und Zuckermais.
Als Röstmais eine kulinarische Erleuchtung!
Dafür die Körner ausreifen lassen bis sie trocken sind, vom Kolben lösen.
10 min in der Pfanne mit etwas Öl rösten bis sie braun sind, dabei immer gut umrühren. Mit Salz bestreuen.
Die Kerne platzen dabei etwas auf, vergrößern ihr Volumen. Poppen aber nicht wie Popmais.
Dieser unglaublich leckere Snack wird in Mexiko vor jedem Essen gereicht.
Für die ausgereiften Körner ist jedoch eine wirklich zeitige Vorkultur erforderlich, denn die Sorte ist auch hier extrem: extrem spät.
Die Kolben sind im Milchreifestadium sehr süß, so süß wie Zuckermais und können selbstverständlich auch so gegessen werden. Dafür benötigen Sie keine so lange Vorkultur wie für die Verwendung als Röstmais.
Gelbliche Körner, sehr knusprige Konsistenz als Röstmais.

Röstmais Cancha Cuzco

Samen
10 Korn 3,70 €

Zea mays convar. amyleasaccharata
Riesige Körner, die größten Körner, die ich je gesehen habe! 2cm lang und 1,5cm breit.
Cremefarben.
Als Röstmais sehr lecker und urgesund. Knackig knusprig, maisig.

Röstmais Cancha Rojo

Samen
10 Korn 3,70 €

Zea mays convar. amyleasaccharata
Feurig rot gestreifter Röstmais mit sehr großen Körnern.
Als Röstmais entwickelt er ein sensationelles Aroma im Mund. Köstlich!
Die Pflanzen können mit 3,5m sehr hoch werden. Die Kolben reifen spät, daher sollte diese Sorte vorgezogen werden.
Auch hier können die Kolben, wenn sie noch weich sind wenn sie noch weich sind und bei Fingernageldruck ein weißlicher Saft austritt, als Gemüsemais gegessen werden. Die Kolben selbst sind sehr groß.
Eine der schönsten und besten Maissorten!

Röstmais Glass Gem

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. amylacea
Schönster Mais auf Erden!
Weltweit heiß begehrt und in Europa nur bei uns erhältlich.
Angefangen hat alles mit einem Foto bei Facebook, das um die Welt ging: mit einem Mais, der so einzigartig und und atemberaubend schön war. Auch ich habe dieses Foto gesehen, ich war hin und weg, Liebe auf den ersten Blick.
Eingestellt wurde das Foto von Greg Schoen, einem kleinen Samenhändler in den USA. Er erhielt einige Samen Carl Barnes, einem 80-jährigen Halb-Cherokee-Indianer. Carl Barnes war gerade dabei, seine Sorten für die Nachwelt zu sichern und suchte Wege, um sie zu erhalten. Er wandte sich an Greg Schoen, seinem Maisschüler.
Also baute dieser einige Pflanzen an und war so überrascht, als er die Kolben entblätterte. Das musste die Welt sehen. Die Kolben in allen möglichen Regenbogenfarben und sie glitzerten wie Edelsteine. Und so stellte er vielbesagtes Foto ein…
Die größte Überraschung für uns war jedoch, dass Glass Gem ausgezeichnete Röstmaisqualitäten hat: die Körner haben eine fantastische, knusprige Konsistenz und einen starken Maisgeschmack.

Röstmais Gneismais

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. amylacea
Total ausgefallener Röstmais.
Die Körner sind cremeweiß, von dunkelvioletten Sprenkeln übersät. Sie haben viel Ähnlichkeit mit dem Gestein Gneis, daher der Name.
Die Kolben sind überdimensional groß. Sie reifen spät, bei uns aber rechtzeitig und zuverlässig aus. Auch die Pflanzen können sehr wuchtig werden.
An jeder Verzweigung reift ein Kolben heran.
Sie wachsen verästelt wie ein Strauch und nicht wie die typischen kerzengeraden Maispflanzen.
Die „Haare“ der weiblichen Maisblüte (=Griffel) sind so lang, dass sie teilweise den ganzen Kolben waagerecht herunterziehen. Sieht wie ein echter Pferdeschwanz aus!
Die Kolben können jung als süßer Gemüsemais gegessen werden, ausgereift als Röstmais oder Mehlmais.
Als Röstmais unwiderstehlich!

Röstmais Hopi Pink

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. amylacea
Die Kolben sind weiß oder weiß mit pink überlaufenen Körnern. Einige Kolben sind dunkelpink-weiß eingesprenkelt.
Sehr gut als Röstmais aber auch ein sehr guter Mehlmais. Gemahlen ergeben die Körner ein zartrosa, feinaromatisches Mehl.
Die Sorte kann gut im Milchreifestadium gegessen werden, die Kolben sind dann sehr süß, fast so süß wie ein Zuckermais.
Es ist eine der vielen wunderbaren Maissorten der Hopi-Indianer Nordamerikas.

Röstmais Hopi Purple

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. amylacea
Alte Maissorte der Hopi-Indianer.
Geschmackvolle, dunkelpinkfarbene Körner.
Reift mittel an mittelhohen Pflanzen.
Extrem selten. Die knusprigen Röstmaiskörner entwickeln im Mund eine leichte, nussige Süße.

Röstmais Lavender Parching

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. amylacea
Lavendelfarbener Röstmais der Mandan-Indianer in North Dakota.
Wie der Name schon sagt (Parching), ein echter Röstmais.
Reift früh.
Absolute Empfehlung der Buchautorin Carol Deppe („The Resilent Gardener“) als Röstmais.

Röstmais Mandan Speckled

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. amylacea
Sehr seltene Röstmais- und Mehlmaissorte der Mandan-Indianer. Die Maiskolben sind cremefarben mit blauer Sprenkelung. Die Kolben sind 6-8 cm lang. Mandan Speckled ist eine sehr frühe Sorte.
Ursprünglich von uns als Mehlmais angebaut, fiel sofort die subtile Süße der Körner und die schöne Konsistenz auf.
Also Röstversuche gestartet, in der Runde verkosten lassen und alle waren begeistert! Was eigentlich auch naheliegt, denn schließlich sind alle Mandansorten sehr gute Röstmaissorten.

Röstmais Supai Red Parching

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. amylacea

Nach dieser Sorte haben wir so viele Jahre gesucht. Im Frühjahr 2014 erreichten uns endlich einige Samenkörner.
Supai Red Parching Corn gehört zu den besten Röstmaissorten. Er sieht toll aus, er schmeckt sehr gut und reift auch bei uns zuverlässig aus.
Die Körner haben eine warme rote Farbe mit weißen Streifen. Die Kolben werden bis 25cm lang, sie sind mit 12 Reihen Maiskörnern besetzt.
Supai Red Parchin Corn ist eine alte Indianersorte des Stammes der Supai in Nordamerika.

Zuckermais Anasazi Sweet

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. sacharata

Ursprünglich aus einer Höhle in New Mexico gerettet, wo ein vorausschauender Anasazi Indianer die Samen in einem Keramiktopf gelegt hatte, mit einem Deckel verschlossen und sogar versiegelt hatte. Nachdem diese Samen ausgesät wurden, zeigte sich, dass es eine derzeit nicht bekannte Sorte mit mehreren rötlichen Tönen war! Sie schmeckt süß, es ist ein Zuckermais!
Wie allen alten Zuckermaissorten gemeinsam, ist, dass die Kolben nicht allzu lange gelagert werden sollten, sonst baut sich der Zucker ab.
Also am besten frisch von der Pflanze ernten und gleich zubereiten.
Die Blüten der männlichen Blütenstände (das sind die grasartigen Blütenstände ganz oben an den Pflanzen) sind rot gefärbt, die weiblichen Blüten (das sind die Blüten mit den haarigen Büscheln in den Achsen) grün.

Zuckermais Black Aztek

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. sacharata

Schwarzer Zuckermais, bei Milchreife weiß mit lilablau getönt. Früh bis mittel reifend.
Verzweigte, urtümlich wirkende Pflanzen.
Diese Sorte ist auch für kleine Gärten geeignet, denn sie wird nicht so hoch.

Zuckermais Double Red

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. sacharata

Roter geht es nicht! Rote Stängel, rote männliche und weibliche Blüten und: dunkelroter Zuckermais. Über 15 Jahre hinweg gezüchtet und ausgelesen von Dr. Alan Kapuler (der mit den Erbsen, ein Gregor Mendel der Neuzeit sozusagen).
Sehr gutes Aroma.

Zuckermais Festivity

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. sacharata

Neuere samenechte Zuckermaissorte aus den USA. Gezüchtet auf Kälte- und Bodentoleranz.
Die meisten Kolben haben eine Mischung aus gelben, violetten, roten und weißen Körnern. Sie sind auch bei Milchreife bunt gefärbt.
Mittelfrüh reifen drei bis vier Kolben (sehr produktiv!) pro Pflanze heran.

Zuckermais Golden Bantam

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. sacharata

Das ist doch der, der gerade für die Kampagne gegen Gentechnik-Mais steht?! Stimmt! Golden Bantam ist einer der seltenen samenechten Zuckermaissorten (von 1903). Und ganz nebenbei: wir haben selbstverständlich nur samenechte Maissorten!
Die großen gelben Kolben haben einen süßen Geschmack, so wie man es sich wünscht. Sie sollten gleich nach dem Pflücken in Salzwasser gekocht und mit Kräuterbutter angerichtet werden.

Zuckermais Hookers Sweet Indian

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. sacharata

Zweifarbig im Milchreifestadium, sehr aromatisch und süß.
Reift über mehre Farben: weiß, zweifarbig weiß-gelb, gelb, rot, violett, blau, schwarz. Bis zum violetten Stadium als frischer Zuckermais essbar, danach können die Kolben getrocknet und zu süßem Maismehl verarbeitet werden.
Von der Familie Hooker aus Washington, die diese Sorte seit über 70 Jahren anbaut.
Früh, 65 Tage.

Zuckermais Jade Blue

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. sacharata

Wird etwa nur hüfthoch. Sehr früh mit blauen Körnern. Kann sogar bequem im Kübel gezogen werden - zum einen als toller Sichtschutz, z.B. auf dem Balkon, und zum anderen für leckere süße blauviolette Kolben.

Zuckermais Luther Hill

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. sacharata

1902 von Luther Hill entwickelte, weiße Sorte. Verzweigt sich an der Basis mit zwei Seitentreiben, tragen jeweils noch einmal ein bis zwei Kolben. Insgesamt kann man mit 5-6 Kolben je Pflanze rechnen. Die Pflanzen selbst werden nicht sehr hoch, etwa nur 60 cm. Gut auch als Klettergerüst für Reiserbohnen! Zudem ist diese frühe Sorte kältetolerant. Sie wird sogar in kanadischen Hausgärten angebaut.

Zuckermais Mosaik

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. sacharata

Die Kolben sind gelb mit roten Streifen. Es kommen auch rein gelbe oder rein rote Kolben vor, was sortentypisch ist. Im Milchreifestadium sind die Körner gelb und weiß, an einem Kolben. Das Aussehen ähnelt der F1-Hybride Peaches and Cream, mit dem Unterschied, dass die Zuckermaissorte Mosaik selbstverständlich samenecht ist!

Zuckermais Orchard Baby

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. sacharata

Dieser Zuckermais wurde von einem Kanadier namens Orchard gezüchtet und wurde von der Oscar H. Will & Company im Jahr 1947 eingeführt.
Eine Zwergsorte!
An den nur 50 cm hohen Stängeln wachsen goldene, leckere Maiskolben, die 7cm lang sind. Wertvolle, frühe Sorte. Sie reift in 65 Tagen.

Zuckermais Rainbow Inca

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. sacharata

Dieser Mais ist aus zwei alten Inka-Sorten entstanden. Die Inkas zählen zu den ersten Pflanzenzüchtern, die durch Auslese und Kreuzungen neue Sorten entstehen ließen. So gab es schon damals eine beträchtliche Anzahl an Kartoffel- sowie Maissorten. Die Kolben werden bei Milchreife gegessen, d.h. solange sie noch weich und gelb sind. Sie schmecken süß. Später färben sie sich bunt in allen möglichen Farben.

Zuckermais Sweet Painted Hill

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. sacharata

Sweet Painted Hill ist das Ergebnis der Arbeit dreier Genies: Dave Christensen, Züchter von Painted Mountain Mais, Alan Kapuler, ehemaliger Direktor von Seeds of Change, und Luther Hill, Entwickler der Maissorte gleichen Namens.
Kapuler kreuzte Christensen Painted Mountain mit der alten Sorte Luther Hill.
Die daraus entstandene stabile Sorte trägt den Namen von beiden Elternsorten.
Bei Milchreife sind die weißen Kolben in bunten Pastellfarben getönt.

Zuckermais Sweet Red

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. sacharata

Unsere kraftig pink getönte Spitzensorte.
Jeweils 7 riesengroße (25cm!), zuckersüße Kolben pro Pflanze konnten wir ernten. Das ist ungeheuer ertragreich. Der Geschmack ist auch spitzenmäßig: sehr aromatisch und zuckersüß!
Schon bei Milchreife sind die Kolben so wunderschön pink auf weißem Grund gefärbt.
Die Pflanzen mögen einen gut mit Kompost vorbereiteten Boden. Sie verzweigen sich. Kolben reifen mittelspät.

Zuckermais Trilogie

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. sacharata

Zuckermaissorte mit 20 cm langen Kolben in den Farbevarianten weiß, bronzeorange und rot. Sehr hübsch und sehr süß.

Zuckermais Yucon Chief

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. sacharata
Früheste aller Sorten! Reift in nur 55 Tagen.
Wir haben im April vorgezogene Pflanzen Anfang Mai ausgepflanzt, zwei Wochen später konnten schon die ersten Kolben geerntet werden. Wir konnten es selbst kaum glauben!
Übrigens: In Zukunft werden wir uns das Vorziehen angesichts dieser Frühreife natürlich sparen.
Ist nicht nur extrem früh, sondern auch extrem niedrig, etwa nur 40 cm hoch.
Entwickelt wurde diese gelbe Sorte an der University of Alaska und im Jahr 1958 der Öffentlichkeit übergeben. Sie bildet 6-8cm große, goldgelbe, süße Kolben.

Zuckermais Zuckerfee

Samen
20 Korn 3,70 €

Zea mays convar. sacharata
Bei Milchreife ist die Grundfarbe der Kolben gelb, überzogen mit einem warmen Rotton. Insgesamt also orange!
Grünbelaubte Pflanzen mit ulkig roten, lockigen weiblichen Griffeln. Witzig!
Vermutlich eine alte deutsche Sorte.

Malven und Hibiscus

Hibiscus Lavender Chiffon

Pflanze
12,50 €

Hibiscus syriacus
Zartlila Blüten sind halbgefüllt. In der Mitte der Blüte ein karmesinroter Fleck, der nach außen hin verläuft.
Lavender Chiffon bringt definitiv tropisches Flair in den Garten.
Die Blüten erscheinen über einen Zeitraum von drei Monaten.
Uneinigkeit besteht darüber, wie winterhart Hibiscus-Sträucher sind: einige geben -17°C an, andere -25°C. Wir hatten einen Strauch über Jahre stehen, teilweise mit sehr kalten Wintern. Es ist nichts passiert, die Sträucher sind noch nicht einmal zurückgefroren. Ich behaupte also: sehr hart.
Jungpflanzen sollten jedoch unbedingt geschützt werden, wie jedes zarte Pflänzchen benötigen sie noch etwas Starthilfe und unseren besonderen Schutz, bis sie vollständig eingewachsen sind.
Die Blüten dieser Sorte können selbstverständlich ebenfalls gegessen werden.

Echter Eibisch

Samen
90 Korn 2,20 €

Althea offinalis
Lieblich schmeckende Blätter und Blüten.
Die Wurzel ist Heilmittel gegen Entzündungen des Magen-Darm-Trakts und der Atemwege.
Aus den schaumig geschlagenen Wurzelauskochungen wurde in Frankreich ein Konfekt hergestellt, in den USA wurden daraus die Marshmallows! Der Strauch kann sehr imposant werden.

Indische Malve pink

Samen
15 Korn 2,20 €

Malva sylvestris ‚Brave Heart'
Stammt von einem Sämling, der in einem britischen Garten gefunden wurde.
Die Blüten sind pink mit wunderschöner dunkler Aderung. Braucht kaum Pflege und gedeiht auch in kargen Böden.

Mauretanische Malve

Samen
80 Korn 2,20 €

Malva mauritiana
Dramatisch dunkelviolett gewellte, schwarz geaderte Blüten.
Heimisch in Nordafrika. Sorgt jedes Jahr durch Selbstaussaat für viele Nachkommen. Tolle Bauerngartenpflanze.

Moschusmalve

Samen
30 Korn 2,20 €

Malva moschata
Die lindgrünen gefiederten Blätter verströmen bei Berührung einen angenehmen Moschusduft.
Sie schmecken auch vorzüglich als Salat. Die rosa Blüten erscheinen von Mai bis Oktober.

Moschusmalve weiß

Samen
90 Korn 2,20 €

Malva moschata ‚Alba'

Weiße Blüten mit leichter rosa Färbung der Blütenmitte.
Zarte, junge Blätter ernten und im gemischten Blattsalat essen. Auch gebraten in der Gemüsepfanne eine leckere Zutat. Die Blätter erst kurz vor Ende der Garzeit zugeben, damit sie noch etwas Struktur behalten und einen schönen Biss haben. Malvenblätter sind ein edles Blattgemüse. Aber nicht nur die Blätter sind verwendbar, sondern fast alles an der Pflanze: die Blüten als essbare Dekoration oder getrocknet als Wintervorrat für die bunte Teemischung. Unreife Samenstände, (wenn sie noch grün sind) als besonderes Topping in den Salat geben - das schmeckt gut! Sie sind knackig ohne hart zu sein und schmeicheln dem Gaumen.

Rosenmalve

Samen
15 Korn 2,20 €

Malva alcea

Die Rosenmalve bildet den ganzen Sommer über bezaubernde, zartrose Blüten.
Die Pflanze wird bis zu einem Meter hoch. Sie ist winterhart und blüht jedes Jahr zuverlässig.
Die Blüten sind essbar und sind eine hübsche Dekoration für Süßspeisen und Salate. Sie können auch für die winterliche Teemischung getrocknet werden und behalten sogar ihre Farbe.

Stundenröschen

Samen
25 Korn 2,20 €

Hibiscus trionum

Die einzige Hibiscusart und damit ein Malvengewächs, die in Europa heimisch ist – und mysteriös zugleich: gelbe riesige Blüten mit dunklem Schlund!
Die Pflanze ist bei uns einjährig, sät sich aber selber aus.
Die Blüten können gegessen werden, sie haben einen feinen, unaufdringlichen Geschmack.

Wilde Malve

Samen
30 Korn 2,20 €

Malva sylvestris

Auch als Käsepappel bekannt. Dieser Name bezieht sich aber nicht auf die Pappel, sondern auf den Kinderbrei (Papp), den man früher aus den grünen Früchten zubereitete.
Bestimmt kennen noch viele die käselaibförmigen Früchte, die wir in Kindertagen so gern gegessen haben.
Die Wilde Malve zählt zu den ältesten Gemüsepflanzen. Sie wurde bereits in der Antike angebaut und verwendet.
Dabei wurden sowohl die Blätter, Blüten als auch die noch grünen Samenstände geerntet.
Blätter für Salat, besonders lecker in Mischsalaten mit anderen Wildpflanzen.

Mangold

Mangold 5-Color-Silverbeet

Samen
75 Korn 2,70 €

Beta vulgaris ssp. vulgaris

Die Stiele sind in herrlichen Farben getönt: manche Pflanzen sind weiß, andere gelb, orange, pink oder rot. Als Blattgemüse ist Mangold vielfältig verwendbar: für Spinatpizza, Mangoldrouladen, für Mangoldsuppe. Schon eine Pflanze versorgt fortlaufend eine vierköpfige Familie.
Die großen gewellten Blätter werden von außen von der Pflanze abgedreht, einige werden zum Weiterwachsen stehen gelassen.

Mangold Bright Yellow

Samen
30 Korn 2,70 €

Beta vulgaris ssp. vulgaris

Mangold ist ein sehr einfach anzubauendes Gemüse. Die Samen werden ab Mitte Mai direkt ins Beet gesät. Die Pflanzen wachsen zügig und bieten viel Erntegut. Die Blätter können schon ganz jung als Babyleaf geerntet werden bis hin zur vollständig ausgewachsenen Pflanze, die bis zum ersten Frost Blätter liefert.
Gegessen werden dabei die Blätter und die dicken, saftigen Blattrippen als Blattgemüse wie z.B. Spinat.
Die Sorte Bright Yellow hat hellgelbe bis dunkelgelbe Stiele und Blattadern, die Blätter sind mittelgrün.

Mangold Fordhook Giant

Samen
35 Korn 2,70 €

Beta vulgaris ssp. vulgaris

Ein Riese unter Mangold. Die Pflanzen sind sehr wuchtig. Sie werden bis 70cm hoch!
Die grünen Blätter sind stark gekräuselt. Die weißen Blattstiele sind extrem breit, bis zu 6cm.
Eine schmackhafte, historische Sorte von 1934.

Mangold Lucullus

Samen
80 Korn 2,70 €

Beta vulgaris ssp. vulgaris

Hellgrüne, gewellte Blätter. Die Pflanzen sind starkwüchsig, sie sollten mit 30cm Abstand voneinander gezogen werden.
Lucullus kann als „Pflücksalat“ geerntet werden, indem man einzelne Blattstiele von verschiedenen Pflanzen erntet. So sehen die Pflanzen über einen langen Zeitraum gut im Gemüsebeet aus.
Die Pflanzen wachsen auch im Kübel ohne Probleme, sogar halbschattig. Stellen, an denen sonst nichts wachsen würde, wie unter Bäumen, können so genutzt werden.
Das Blatt ist zart, es kann kurz gedünstet wie Spinat gegessen werden oder frisch im Salat.
Die Sorte gilt als besonders winterhart, im Frühjahr treiben neue Blätter, es ist dann eine der ersten frischen Gemüsesorten aus dem eigenen Garten, beerntbar ab März.

Mangold Orange Glory

Samen
30 Korn 2,70 €

Beta vulgaris ssp. vulgaris

Mangold ist in vielen Ländern begehrtes Gemüse. In Italien sind die Blätter beliebter Belag für Pizza und als Gemüse zu Pasta. Auch in Osteuropa gehört Mangold auf den Speiseplan.
Im englischsprachigem Raum kennt man Mangold unter dem Namen „Swiss Chard“, da viele Sorten in der Schweiz entstanden sind.
Orange Glory hat leckere, leuchtend orangefarbene Blattstiele.

Mangold Peppermint Twist

Samen
30 Korn 2,70 €

Beta vulgaris ssp. vulgaris

Peppermint Twist ist ein Mangold mit kontrastreichen Blattstielen: sie sind weiß-pink gestreift.
Eine Sorte, die gute Laune verbreitet und mit ihren Farben fröhlich stimmt.
Natürlich sieht auch ein sonst so grüner Mischsalat viel unwiderstehlicher aus, wenn hübsche Farben wie pink dazukommen.
Mangold als Gemüse gibt es seit mehreren hundert Jahren, die Römer brachten es in den Norden. Germanen und Kelten interessierten sich zunächst nicht für das neue Gemüse, erst als Karl der Große den Anbau auf seinen Ländereien befahl, kam Mangold auf den Tisch. Später, im 16. und 17. Jahrhundert, hat die Pflanze dann endgültig Verbreitung in den Gärten und Töpfen gefunden. Es entstanden und entstehen bis heute viele neue Sorten, Peppermint Twist ist eine davon.

Mangold Pink Passion

Samen
35 Korn 2,70 €

Beta vulgaris ssp. vulgaris

So hübsche pinkfarbene Stiele und grüne Blätter mit pinkfarbenen Blattadern.
Zarte, junge Blätter am besten als frische Zutat für Salate verwenden. Ältere Blätter werden nie zäh oder hart, sie sind immer noch zart und saftige. Sie schmecken als kurz gebratenes Gemüse aus der Pfanne nur mit etwas Olivenöl, Knoblauch und gehackten Mandelblättchen einfach nur köstlich.

Mangold Silver Rib

Samen
30 Korn 2,70 €

Beta vulgaris ssp. vulgaris

Die Blätter sind glatt, die Stängel reinweiß.
Es gibt bekanntlich zwei Arten von Mangold, einmal Blatt- und einmal Stielmangold. Beim Blattmangold hat der Gärtner es auf die Ernte der Blätter abgesehen, beim Stielmangold auf die dicken, knackigen Stiele.
Silver Rib vereint beide Arten, denn es werden sowohl große, zarte Blätter als auch dicke Blattstiele gebildet.
Sie kann auch gut im Topf angebaut werden, es ist ein feines, schnellwüchsiges Balkongemüse, von dem man richtig viel ernten kann.
Die Pflanzen überdauern milde Winter unter der Schneedecke oder geschützt im Folientunnel bis zum nächsten Frühjahr, sie sind dann ein zeitiges Frühjahrsgemüse.

Mangold Vulkan

Samen
150 Korn 2,70 €

Beta vulgaris ssp. vulgaris

Mit feuerroten Blattstielen. Vulkan hat stark gekrauste Blätter.
Die Stiele geben auch beim Kochen eine gute Farbe ab, helle Saucen werden rosa! Meine Mädels sind begeistert und essen Mangold mit Vergnügen.
Rezept: Mangold in rosaroter Sauce
Zwei Hand voll Mangoldblätter mit Stielen in grobe Stücke schneiden, in einer Pfanne mit etwas Butter kurz anbraten, etwas Milch zugeben (100ml), dann mit etwas in Wasser angerührter Speisestärke andicken. Salzen und mit frischem Kerbelgrün servieren.

Maulbeeren

Japanische Maulbeere

Pflanze
25,00 €

Morus kagayamae (bombycis)
Himbeerähnlicher Fruchtgeschmack, sehr süß.
Die Früchte sind lilaschwarz. Die Blätter sind beeindruckend: bis 20cm lang und tief geschlitzt!
Heimat dieser Art ist Japan. Rarität!

Maulbeere Aurefolia

Pflanze
25,00 €

Morus alba
Eine Sorte mit hellgrünen Blättern, später im Jahr sogar güldenen Blättern.
Große runde, weiß-rosa Früchte. Sie schmecken sehr süß und duften nach Honig.

Maulbeere Cherno Koprina

Pflanze
25,00 €

Morus alba
Große, schwarze, zuckersüße Früchte.
Die Sorte stammt aus Bulgarien. Sie wurde auf große Blätter zur Seidenproduktion gezüchtet, Nebeneffekt war, dass auch die Früchte sehr groß ausgefallen sind.
Gehört botanisch gesehen zu Morus alba, also den Weißen Maulbeeren, auch wenn die Früchte dunkel sind. Dies erkennt man an den Blättern und dem Fruchtstiel.
Völlig winterhart.

Maulbeere Christoph Späth

Pflanze
25,00 €

Morus alba var. multicaulis
Weiße Maulbeere. Von der Baumschule Späth in Berlin. Diese Maulbeere soll dort seit vielen Jahrzehnten auf dem Gelände stehen.

Maulbeere Emmanuelle

Pflanze
25,00 €

Morus alba
Große helllila Früchte. Sie sind etwa 3 cm lang. Sehr süß und schmackhaft.
Ein sehr robuste Sorte mit kräftigem Wuchs.
Stammt aus Frankreich.
Wurzelechte Pflanzen! Sie tragen auch schon als junge Pflanzen erste Früchte.

Maulbeere Illinois Everbearing

Pflanze
25,00 €

Morus alba x rubra
Allerbester Geschmack. Perfekt harmonisch süß-säuerlich. Sehr große dunkle Früchte.
Etwa bis 4 cm lang und oft auch sehr dick.
Sie sind nahezu samenlos, was für die Gaumenfreude nur von Vorteil ist.
Wird von vielen als beste Maulbeersorte empfunden.
Völlig unkompliziert, was die Bodenansprüche angeht und absolut winterhart.
Bei uns im Probiergarten seit Jahren etabliert, vorerst nur im großen Kübel um die Kübeltauglichkeit zu testen - später im Freiland ausgepflanzt. Mittlerweile durch regelmäßigen Schnitt nicht höher als 2,5m wachsend und überreich tragend.
Diese Sorte bildet über zwei, manchmal sogar drei Monate (!) unentwegt Früchte. Von Juni bis August kann laufend geerntet werden.
Diese Maulbeersorte ist eine natürlich entstandene Kreuzung einer weißen mit einer roten Maulbeere, 1958 entdeckt.
Wurzelechte Pflanzen.

Maulbeere Loud Georgus

Pflanze
25,00 €

Morus multicaulis
Sehr große Früchte, gut 4,5cm lang. Der Geschmack sehr gut: feine Säure, gute Süße, entfernt vergleichbar mit einer guten Himbeere. Die Früchte sind schwarz und stark glänzend.

Maulbeere Pakistan

Pflanze
25,00 €

Morus alba
Aus Islamabad, Pakistan.
Das Fruchtfleisch ist fester als bei anderen Sorten, es ist sehr lecker mit einem gut ausbalancierten Zucker-Säure-Verhältnis
Die Früchte sollen unglaublich groß und lang werden. Unsere Mutterpflanze hat schon sehr große und lange Früchte, die Pflanze ist aber noch sehr jung. Wie bei allen Maulbeeren, nimmt die Fruchtgröße mit dem Alter erheblich zu, daher können wir noch keine Angaben zur endgültigen Fruchtgröße für unsere Breiten machen. Angegeben wird eine Länge von bis zu 8cm! Das wäre natürlich schon der Hammer!

Maulbeere Weiße Sofia

Pflanze
25,00 €

Morus alba
Dicke, weiße Früchte, etwa 2 cm dick und 4 cm lang. Sie sind lila behaucht! Die Früchte enthalten ganz wenig Kerne und haben ein sehr süßes Aroma.
Exklusiv nur bei Deaflora erhältlich.

Maulbeere Wellington

Pflanze
25,00 €

Morus alba x rubra
Sehr gute Sorte. Sehr gutes Aroma, prächtiger Wuchs, reichtragend und sehr lange Erntezeit über mehrere Wochen.
Keine Morus nigra, trotz der schwarzen Früchte sondern eine Morus alba x rubra.
Entstanden in Geneva, New York auf dem Gelände des Pflanzenzüchters Richard Wellington.

Rote Maulbeere

Pflanze
15,00 €

Morus rubra
Heimisch in Nordamerika und deshalb auch sehr winterhart. Die Pflanzen tragen dunkelrote bis fast schwarze Früchte. Die Rote Maulbeere gehört zu den „schlauen“ Pflanzen, denn sie treibt nicht eher aus, bevor es den letzten Frost gegeben hat. Also auch eine wichtige Zeigerpflanze für den Garten! Die roten Früchte haben ein reiches süß-säuerliches Aroma, ähnlich denen der Schwarzen Maulbeere. Es ist eine Frage der bevorzugten Farbe: mag man rot oder schwarz am liebsten?

Schwarze Maulbeere

Pflanze
15,00 €

Morus nigra
Aromatisch süß-säuerlich schmecken die schwarzen Früchte. Für manche „die besten Früchte, die es überhaupt gibt“, so die Aussagen in der Gärtnerei. Die Beeren sind Mitte Juni reif, dann soviel wie möglich frisch essen (bis man fast platzt). Natürlich sind viel zu viele zum Sofort-Essen da: aus den Früchten kann man Sirup herstellen, der prima den Durst löscht. Die getrockneten Früchte sind im Winter gut zum Knabbern.
Der Baum stammt aus Persien.

Weiße Maulbeere

Pflanze
15,00 €

Morus alba
Heimisch in China.
Massen, besser gesagt: Tonnen, von weißen Früchten wachsen am Baum.
Sie sind noch süßer als die schwarzen und haben keinerlei Säure. Besonders Kinder lieben die süßen Beeren.
Friedrich I ist es zu verdanken, dass wir diesen Baum kennen. Sein Versuch der Seidenherstellung (die Raupen essen die Blätter) scheiterte jedoch, damit verschwanden auch die riesigen Felder und Alleen. Nur ganz selten kann man heute einige Bäume als Kulturrelikt finden.

Melde

Gelbe Melde

Samen
80 Korn 2,20 €

Atriplex hortensis
Mit hellgrünen zarten Blättern. Am besten schneidet man die Pflanzen, wenn sie 10-20cm hoch sind. Es sind mehrere Ernten möglich. Die Blätter ergeben einen sehr schmackhaften Spinat. Die Samenstände kann man im Winter den Vögeln überlassen. Sät sich dann im Folgejahr auch reichlich und zuverlässig selbst aus.

Melde Butterkraut

Samen
100 Korn 2,20 €

Atriplex hortensis

Grünblättrige, traditionelle Sorte aus dem Schwarzwald. Die Pflanzen wachsen zügig und sind schnell erntereif. Die Sorte wurde auf Blattmassenertrag ausgelesen. Die Blätter sind sehr groß.

Melde Rubinrot

Samen
20 Korn 2,20 €

Atriplex hortensis

Leuchtend rote Blätter. Wenn das Sonnenlicht hindurch scheint, strahlen sie neonpink! Attraktiv und schmackhaft.
Rubinrot ist eine Lokalsorte aus dem Burgenland in Österreich.

Melde violett

Samen
70 Korn 2,20 €

Atriplex hortensis

Eine Sorte mit dunkelvioletten Blättern. Ab dem Frühjahr können die Blätter geerntet werden, also dann, wenn die Pflanzen etwa 20 cm hoch sind. Entweder man erntet die gesamte Pflanze oder man schneidet sie auf die Hälfte zurück um dann später erneut zu ernten. Man muss nicht lange warten bis zum nächsten Schnitt, denn Melde gehört zu den schnellwachsenden Pflanzen.
Die Blätter sind im Frühjahr besonders saftig und zart, die tolle Farbe gibt es extra obendrauf!
Bis zum Herbst können die Pflanzen eine Größe von 3m erreichen. Sie sind einjährig, samen sich jedoch selbst aus. Im nächsten Frühjahr beginnt der Lebenskreislauf erneut: alle überzähligen Pflanzen komplett ernten, den Rest zurückschneiden, in der Saison laufend beernten und im Herbst eine für neue Pflanzen im Frühjahr stehen lassen.

Melde zweifarbig

Samen
150 Korn 2,20 €

Atriplex hortensis

Im Frühjahr bilden die Pflanzen grüne Blätter mit roter Blattunterseite, teilweise sind die Blätter auch rot überhaupt. Die Stängel sind rot mit grünen Streifen. Im Hochsommer dann verwandelt sich die Blattfarbe in ein herrliches kupferrot.
Die schnell wachsenden Pflanzen sind sehr ergiebig. Im Frühling erntet man die jungen, zarten Triebspitzen samt den dicken, großen Blättern für frische Salate und später nimmt man die Blätter für alle „spinatigen“ Zubereitungen.
Eine zu jeder Zeit dekorative Pflanze.

Salzmelde

Neu

Samen
70 Korn 2,70 €

Atriplex halimus

Ein Strauch mit silbrigen Blättern, die leicht salzig schmecken. Sehr lecker!
Die Pflanze verträgt kräftigen Rückschitt, man kann also richtig gut ernten. Sie ist ausdauernd und winterhart.
Die Blätter entweder roh als Salat oder gekocht wie Spinat essen.
Salzmelde gedeiht auch im Topf sehr gut!

Melisse

Goldene Zitronenmelisse

Pflanze
2,80 €

Melissa officinalis ‚Aurea’

Der Neuaustrieb ist leuchtend goldgelb. Die frischen Blätter ergeben einen himmlisch zitronigen Tee. Kann auch als Ersatz für Zitronengras verwendet werden.

Goldene Zitronenmelisse

Neu

Samen
30 Korn 2,20 €

Melissa officinalis ‚Aurea’

Der Neuaustrieb ist leuchtend goldgelb. Die frischen Blätter ergeben einen himmlisch zitronigen Tee. Kann auch als Ersatz für Zitronengras verwendet werden.

Goldmelisse

Samen
35 Korn 3,90 €

Monarda didyma

Schon die Ureinwohner Nordamerikas benutzten Monarden um Fleisch zu würzen. Dazu kann man Blätter und Blüten benutzen.
Das Aroma ähnelt der Bergamott-Orange sehr, die traditionell für Earl-Grey-Tee verwendet wird.
Der Tee diente früher als Bronchialtee. Gut zu wissen, dass Medizin nicht immer bitter schmecken muss!
Die Blüten erscheinen in Rottönen.

Kretamelisse

Samen
70 Korn 1,70 €

Melissa officinalis ssp. altissima

Die Blätter entfalten ein leckeres, intensives Limettenaroma, wenn man sie zwischen den Händen zerreibt oder mit heißem Wasser als Tee aufbrüht. Den Tee abkühlen lassen, mit etwas Zucker und Eiswürfeln eine köstliche Limonade im Sommer!
Auch lecker als Frischekick in der Kräuterbutter zum Grillen!

Lemonmelisse

Samen
100 Korn 1,70 €

Melissa officinalis ‚Citronella'

Die Blätter besitzen einen viel höheren Gehalt an ätherischen Ölen, daher duften und schmecken sie viel intensiver. Sie sind dunkelgrün und tolerant gegenüber Mehltau.

Weiße Melisse

Samen
200 Korn 2,20 €

Nepeta cataria ssp. citriodora

Der warme Zitronengeschmack ist viel stärker ausgeprägt als die minzigen Anteile. Die Blätter sind gezahnt. Hat kleine weiße Blüten.

Wildes Bergamot

Samen
40 Korn 3,90 €

Monarda fistulosa

Stark aromatische Blätter mit pfeffrigem Bergamotaroma. Die Pflanzen blühen rosa, umhüllt sind die Lippenblüten von violett getönten Hüllblättern.
Das Wilde Bergamot ist in Nordamerika heimisch. Die Menominee-Indianer, sowie Indianer der Stämme Ojibwe und Winnebago bereiteten aus den Blättern einen aromatischen Tee zu. Der Tee wirkt stark antiseptisch, heilt und hilft bei bakteriellen Krankheiten.
Die Pflanzen sind winterhart. Frischer, nährstoffreicher Boden, der immer leicht feucht sein sollte, sagt ihnen am meisten zu.

Zitronenmelisse

Samen
100 Korn 1,70 €

Melissa officinalis

Wurde früher als Bienenweide angebaut, daher der Name melissa=Honigbiene. Gehackt unter Sahne mischen und über Erdbeeren geben, fantastisch!

Zitronenmelisse Limonella

Neu

Samen
100 Korn 2,20 €

Melissa officinalis ‚Limonella'

Deutsche Auslese aus der Zitronenmelisse mit intensiverem Aroma, es geht in Richtung Limone.
Die Pflanzen zeichnen sich dadurch aus, dass sie mehr Blätter bilden. Aussehen, Struktur und Beschaffenheit wie die der normalen Zitronenmelisse, jedoch mit viel höherem Ölgehalt.
Die Blätter können in der Küche Zitronengras ersetzen. Sie sind lecker verbacken in Muffins und Kuchen. Kleingehackt als Würzkraut für sommerliche Salate immer gut, sie geben eine frische, zitronige Note. Und natürlich der Klassiker: als frisch aufgebrühter Tee, im Sommer auch gern mit Eiswürfeln zum Durst löschen.

Zitronenmonarde

Samen
370 Korn 1,70 €

Monarda citriodora

Die lanzettförmigen länglichen Blätter duften aromatisch nach Zitrone. Die Blüten sind rosafarben und purpur gepunktet.

Mesimarja

Mesimarja Beata

Pflanze
4,50 €

Rubus arcticus
Mesimarjas stammen aus Skandinavien und sind somit sehr winterhart. Sie wachsen bei uns sowohl unter lichten Sträuchern als Bodendecker (bei Deaflora unter Johannisbeeren) als auch an einem vollsonnigen Standort in freier Lage.

Mesimarja Linda

Pflanze
4,50 €

Rubus arcticus
Wächst etwas kompakter als andere Sorten.

Mesimarja Marika

Pflanze
4,50 €

Rubus arcticus
Die nur 10cm hohen Pflanzen haben keine Stacheln und verhalten sich wie eine Staude: im Winter stirbt das oberirdische Laub ab, um dann im Frühjahr neu auszutreiben.

Mesimarja Mespi

Pflanze
4,50 €

Rubus arcticus
Vermehrt sich über Ausläuferbildung, wuchert aber nicht! Die Beeren können frisch oder verarbeitet genascht werden.

Mesimarja Tarja

Pflanze
4,50 €

Rubus arcticus
Im Frühling bildet die Sorte ‚Tarja' besonders viele von den großen rosa Blüten, die nach Marzipan duften!
Im Juli reifen die glänzend dunkelroten Beeren.

Microgreens, Sprossen und Babyleaf

Babyleaf All Year Round

Neu

Samen
600 Korn 2,70 €

diverse
Mix aus zwei verschiedenen Blattgemüsesorten, Spinat und Beete, die das ganze Jahr, insbesondere auch im Winter zuverlässig an der Fensterbank keimen. Sie haben keine hohen Lichtansprüche. Funktioniert auch draußen prima: wenn man bis zum Spätherbst sät, kann man bis in den Winter ernten.
Zarte Triebe in den Farben rot und grün. Es ist ein ergiebiger Mix, denn sowohl der Trieb als auch die Keimblätter sind schön groß.

Babyleaf Mittelmeer Mischung

Neu

Samen
1270 Korn 2,70 €

diverse
Babyleaf-Salatmix bestehend aus Rucola, Endivie und Schnittsalat. Eine perfekte Kombination für würzig schmeckende Salate mit ganz zarten Blättern.

Babyleaf Old Mexico Mix

Neu

Samen
760 Korn 2,70 €

diverse

Mix aus Koriander, Beete, Kohl, Radieschen und Kresse.
Schmeckt herrlich, die ganz zarten, geschlitzten Kohlblätter zusammen mit den leicht scharfen Aromen von Radieschen und Kresse, dazu die warmen, milden Grundnoten der Beeteblätter und der erfrischende, klare Geschmack von Koriander.
Auch optisch sehr ansprechend, verschiedene Grüntöne treffen rot.

Babyleaf Salat Bunte Mischung

Samen
1700 Korn 2,70 €

Lactuca sativa

Für den Anbau als Babyleaf Salat.
In der Mischung enthalten sind verschiedene Kopf- und Pflücksalate in den Farben grün, gold und rot, komplett gemischt.
Die Samen werden enger gesät. Geerntet werden die ganz jungen Blätter, wenn sie etwa 8cm hoch sind. Sie sind in diesem Stadium noch ganz zart.

Babyleaf Salat Grüne Mischung

Samen
2900 Korn 2,70 €

Lactuca sativa

Mischung aus verschiedenen grünen Salaten. Die Blätter haben unterschiedliche Konsistenzen von butterzart bis hin zu krachend saftig.
Für den Anbau reicht eine alte Obstkiste, die mit Erde gefüllt ist, die Blätter werden ab einer Höhe von 5cm geerntet. Wer die Pflanzen nicht zu tief abschneidet, kann auch mehrmals ernten, denn sie wachsen wieder nach.

Microgreens Beetemischung

Samen
530 Korn 2,70 €

Beta vulgaris

Beete ist eine der attraktivsten Microgreenpflanzen.
Die Blattstiele sind feuerrot gefärbt, die Blätter zartgrün.
In eine ausgediente Auflaufform gesät, hat man ein ganzes Beet von zarten Pflänzchen für die Frischeversorgung.
Sie wachsen einfach und unkompliziert.
Die Blättchen schmecken herzhaft, leicht erdig, vollmundig.
Enthalten sind verschiedene Beetesorten.

Microgreens Broccoletto

Samen
5000 Korn 2,70 €

Brassica rapa var. cymosa

Leckere Microgreen-Mischung mit hellgrünen, gezackten Blättern und knackigen Blattstielen.
Die Blätter schmecken mildscharf, sind würzig.
Die Pflanzen entwickeln sich schnell, geerntet werden kann nach sieben Tagen, wenn sich die Keimblätter zeigen oder nach weiteren sieben Tagen, wenn sich das erste Blattpaar gebildet hat.

Microgreens Dill

Neu

Samen
1100 Korn 2,70 €

Anethum graveolens

Im Winter gibt es keinen frischen Dill aus dem Garten, aber wir können uns welchen auf der Fensterbank ziehen! Wer gar keinen Garten hat, wird zum ganzjährigen Fensterbrettgärtner.
Die Pflanzen ernten, wenn sie etwa 5cm hoch sind. Das erste echte Blattpaar sollte sich schon gebildet haben. Auf dem Brot oder im Salat schmeckt dieser besonders zarte Dill immer gut.
Enthalten sind verschiedene Dillsorten.

Microgreens Endiven Mischung

Samen
5600 Korn 2,70 €

Cichorium intybus var. foliosum

Angenehmer, leicht bitterer Geschmack, der einen schönen Kontrast zu starken Geschmacksrichtungen wie süß, salzig oder würzig gibt. Im Salat sind die zartgrünen Blätter ein Leckerbissen.
Nach 8 bis 15 Tagen kann bereits geerntet werden. Die Samen keimen schnell.
Neuerdings gibt es Minigewächshäuser mit LED Beleuchtung. Wer gern Microgreens isst, vor allem im Winter, sollte sich so eines anschaffen, es lohnt sich! Die Pflanzen wachsen dann auch im Winter zügiger und man ist nicht mehr abhängig vom Wetter.

Microgreens Fenchel

Neu

Samen
1200 Korn 2,70 €

Foeniculum vulgare

Frisch gekeimter Fenchel ist noch feiner, zarter als seine ausgewachsenen Kollegen. Geerntet werden kann schon, wenn sich die Keimblätter gebildet haben, aber auch später, wenn sich schon erste, feine „echte“ Blätter gebildet haben.
Das Aroma ist stark süßlich, es schmeck gut zusammen mit allen würzigen Aufstrichen, der Gegensatz von salzig und süß schmeckt sowieso immer fantastisch. Auch lecker zusammen mit Fisch.

Microgreens Happy Rainbow Mischung

Samen
560 Korn 2,70 €

Beta vulgaris

Farbenfrohe Keimlinge, die für gute Laune sorgen.
Wir haben eine Mischung aus verschiedenen Mangoldsorten und Beetesorten zusammengestellt. Die Stiele der Keimlinge sind weiß, gelb, rosa, pink, rot und auch grün getönt. Sie schmecken mild.
Die unterschiedlichen Sorten wachsen völlig gleichmäßig, am 9. Tag kann geerntet werden.

Microgreens Milde Mischung

Samen
3500 Korn 2,70 €

verschiedene Pflanzenarten

Die milde Mischung mit unterschiedlicher Blattstruktur. Für die Aussaat ganzjährig an der Fensterbank. Ernte nach etwa 10 Tagen im Winter, nach sieben Tagen im Sommer.
Enhalten sind Beete, Malve und Möhre.

Microgreens Möhrenmischung

Samen
4900 Korn 2,70 €

Daucus carota ssp. sativus

Die filigranen, zarten Blätter dieser Möhrenmischung zergehen förmlich auf der Zunge und haben einen ganz leichten, milden Karottengeschmack.
Die Samen nur leicht andrücken und immer leicht feucht halten.

Microgreens Red and White Mischung

Samen
530 Korn 2,70 €

Beta vulgaris

Keimlinge mit attraktiven Stielfarben in weiß und rot, jeweils beide zu gleichen Anteilen.
Über eine Cremesuppe gestreut, lecker und appetitlich. Die Pflanzen ernten, wenn sie etwa 7cm hoch sind.

Microgreens Rettich

Samen
800 Korn 2,70 €

Raphanus sativus ssp. sativus

Rettich als Microgreen ist delikat. Die saftigen, zarten Stiele und Blätter schmecken würzig, leicht scharf. Die Blattfarbe ist grüner als bei den meisten Microgreensorten.
Die dicken Keimblätter sind ergiebig, sie sind herzförmig, niedlich!
Schmeckt fantastisch zu Tomatensuppe oder Kürbissuppe oder als kalorienarmer Brotbelag mit Senf.

Microgreens Rotkohl

Samen
2200 Korn 2,70 €

Brassica oleracea

Verschiedene Rotkohlsorten für die Verwendung als Microgreen. Die Pflanzenstiele sind attraktiv rot gefärbt, die Blätter grün.
Rotkohl keimt zügig, es ist eine schnelle Microgreenvariante.
Die Anzucht sollte in feinkrümmeliger Erde erfolgen. Zweimal pro Tag mit der Sprühflasche anfeuchten, bis die Samen gekeimt sind. Ab dann ganz normal gießen, jedoch nicht zu feucht halten.
Die Erde darf nicht „kleben“, sondern sich nur leicht feucht anfühlen. Das Aussaatgefäß kann ein alter Topf sein, eine Frischkäseschale, auch alte Tassen eignen sich prima.
Die Schale sollte nicht direkt in der Sonne stehen, sondern hell aber absonnig, die Samen trocknen sonst zu schnell aus.

Microgreens Rucola

Samen
5600 Korn 2,70 €

Eruca sativa

Rucola ist ein Muntermacher von der Fensterbank.
Die zarten Blättchen enthalten reichlich Mineralien und Spurenelemente, sowie viele Vitamine, sogar mehr als in ausgewachsenen Pflanzen.
Sie schmecken leicht scharf, nussig, mild und zart.

Microgreens Scharfe Mischung

Samen
4000 Korn 2,70 €

Brassica species

Die scharfe Mischung. Die Blättchen sind herrlich aromatisch.
Enthalten sind Radieschen, Rettich und Mairübchen.
Attraktiv auch durch die unterschiedlich getönten Stielen in weiß, rosa und rot.

Microgreens Sonnenblumenmischung

Samen
250 Korn 2,70 €

Helianthus annuus

In den letzten Jahren vor allem in den USA populär geworden: Sonnenblumen als Microgreen.
Die Keimlinge sind schnellwachsend und ergiebig. Sie enthalten jede Menge Vitamine und Mineralstoffe. Der Geschmack ist kernig, leicht nussig, minimal bitter und vor allem knackig. Als Topping für grüne Smoothies oder als Sandwichzutat verwenden.
Enthalten sind verschiedene Sonnenblumensorten mit kleinen Samen. Die Samenhüllen fallen von allein ab, bis die Pflanzen erntefertig sind.

Microgreens Weißer Senf

Neu

Samen
2250 Korn 2,70 €

Sinapis alba

Die Pflanzen mit ihren dicken, breiten Keimblättern sind ergiebige Microgreens.
Der Geschmack ist würzig, leicht scharf, sehr gut. Alles andere als langweilig.
Die Pflanzen keimen schnell, selbst im Winter bei schlechten Lichtverhältnissen sollte man keine Probleme damit haben.

Microgreens Würzige Mischung

Samen
5000 Korn 2,70 €

Brassica species und andere

Enhalten sind Weißkohl, Tatsoi, Kohlrabi, Bohnenkraut, Chinakohl, Beete und Spitzkohl.
Ausgesät werden kann jederzeit. Im Winter an der Fensterbank für die durchgängige Versorgung mit frischem Grün.
Die Samen nur leicht mit Erde bedecken und mit der Sprühflasche befeuchten.
Geerntet werden die zarten Halme, wenn die Blätter etwa 5cm hoch sind. Dann einfach mit der Schere abschneiden und als Brotbelag essen.

Sprossen Alfalfa

Samen
4700 Korn 2,70 €

Medicago sativa

Alfalfa-Sprossen selber ziehen ist nicht schwer.
Man benötigt ein Glas, ein Stück Stoff, einen Gummi, Wasser und Samen.
Das Glas wird mit einer dünnen Schicht Samen und reichlich Wasser befüllt. Mit dem Stoff um Gummi abschließen. Die Samen werden über Nacht eingeweicht, das Wasser wird am nächsten Tag abgegossen. Nun früh und abends jeweils mit Wasser auffüllen, kurz stehen lassen und das Wasser danach wieder abgießen, das Glas kopfüber und etwas schräg auf einen Teller stellen. Überschüssiges Wasser kann so noch ablaufen, die Samen bekommen durch den schrägen Spalt frische Luft.
Nach wenigen Tagen sind die Sprossen fertig und können gegessen werden. Sie schmecken mild.
Alfalfa zeichnet sich durch den hohen Proteingehalt und den hohen Kalziumgehalt aus. Schon 50g Sprossen decken den Tagesbedarf eines Erwachsenen.

Sprossen Beete

Samen
530 Korn 2,70 €

Beta vulgaris

Carminrot gefärbte Sprossen für farbenfrohe Salate.
Beetesprossen sind dekorativ und schmecken gut. Sie sehen wie Safranfäden aus, nur eben in rot und geben auch eine rote Farbe ab.
Vor dem Verzehr schwimmen lassen, die Samenhülsen dabei abschöpfen.
Fertig in vier bis sieben Tagen, je nach Zimmertemperatur und Jahreszeit. Gekeimte Sprossen ergeben eine achtmal größere Menge als trockene Samen.

Sprossen Bockshornklee

Samen
1700 Korn 2,70 €

Trigonella foenum-graecum

Bockshornklee-Sprossen schmecken würzig, sie haben einen leichten Currygeschmack, hinzu kommen Noten von frischen Erbsen. Sehr überraschend! Lecker im Salat oder auf dem Brötchen mit Hüttenkäse und Tomate. Der Spross ist knackig und saftig, dicker als bei den meisten anderen.
Die Sprossen keimen zuverlässig und sind schon nach drei Tagen fertig. Die Samen nehmen während des Keimens stark an Volumen zu.

Sprossen Broccoli

Samen
3000 Korn 2,70 €

Brassica oleracea var. italica

Die beliebtesten Sprossen sind definitv Broccoli. Sämtliche Sprossengärtner schwärmen von dem mildwürzigen, deftig-zarten Geschmack.
In der dunklen Küche gezogen, erhält man hellgrüne, zarte Sprossen, mit mehr Lichtangebot werden sie mittelgrün und enthalten natürlich auch mehr Chlorophyll.
Die Sprossen sind reich an Mineralstoffen wie Kalium, Calcium, Phosphor, Eisen, Zink und Natrium und Vitaminen wie B1, B2, B6, E und besonders Ascorbinsäure (Vitamin C) und Carotin (Provitamin A).
Fertig in fünf Tagen.

Sprossen Erbsenspargel

Samen
140 Korn 2,70 €

Pisum sativum

Erbsenspargel sind die Keimlinge von bestimmten Erbsen.
Sie können sehr lang werden, deshalb ein entsprechend großes Glas verwenden.
In völliger Dunkelheit gezogen, sind sie weiß mit hellgeben Spitzen und besonders zart und delikat. Sie schmecken fein nach Erbse und Spargel, sind knackig saftig.
Um die Samen nicht dem Licht auszusetzen, einfach einen großen Topf darüberstülpen, das reicht schon.
Wem das zu aufwendig ist, kann den Erbsenspargel auch ganz normal mit Licht anziehen, diese Sprossen werden grüner, schmecken auch etwas intensiver - nach süßlicher Erbse.
Erbsen sind äußerst ergiebige Sprossen, deshalb das erste Mal nicht zu viele Samen ansetzen, sondern erst einmal vortasten, wieviel dann wirklich gebraucht wird.

Sprossen Porree

Samen
2000 Korn 2,70 €

Allium ampeloprasum ssp. ampeloprasum

Porreesprossen schmecken sehr gut, wie Porree eben, aber ganz fein und zart. Es sind Sprossen mit viel Eigengeschmack, die als Würze verwendet werden sollten.
Allein auf Brot oder zusammen mit Tomaten äußerst lecker.
Die Samen schwimmen beim Einweichen oben, das ist bei Porree normal, denn sie sind sehr leicht.
Haften einige Samenhülsen an den fertigen Sprossen, brauchen sie nicht ausgewaschen werden, sie sind nicht störend, denn man spürt sie beim Essen nicht.

Sprossen Radieschen

Samen
2300 Korn 2,70 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Mildscharf schmecken Radieschensprossen. Aus dieser Mischung wachsen hellgrüne, zarte Sprossen.
Lecker als sommerliche Salatzutat zusammen mit Blattsalat, Tomaten und roher Beete. Im Winter unentbehrlich für die ausreichende Versorgung mit Vitaminen und Mineralstoffen. Ein paar Sprossen auf dem Frühstücksbrötchen sind lecker und dazu noch sehr gesund.
Die Keimlinge sind in unter einer Woche fertig.

Sprossen Radieschen bunt

Samen
1800 Korn 2,70 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Die Keimlinge sind hellgrün, weiß, zartgelb, rot oder violett.
Sie schmecken ganz leicht scharf und pikant.
Mit den gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen ein Superfood. Täglich können die Keimlinge gegessen werden, sie halten einige Tage, wenn sie weiter bewässert werden. Rechtzeitig für Nachschub sorgen indem man zeitversetzt immer ein neues Glas zum Keimen bringt.

Sprossen Rettich rosa

Neu

Samen
2250 Korn 2,70 €

Raphanus sativus ssp. sativus

Zarte, saftige Stiele in kräftigen Rosatönen und hellgrüne Blättchen. Rettichsprossen wachsen ganz schnell bis zur verzehrfertigen Größe heran. Erste Ernte ist nach drei Tagen möglich.
Rettich ist gut geeignet für Anfänger, schimmelt nicht durch seinen Gehalt an antibakteriellen Ölen und ist auch sonst komplett problemlos.

Sprossen Rettich rot

Samen
1000 Korn 2,70 €

Raphanus sativus ssp. sativus

Dunkelrote, appetitliche Sprossen mit aromatischem, leicht scharfen Geschmack.
Kann man sowohl als Sprossen als auch als Microgreens ziehen.
Die Sprossen enthalten antibakterielle Senföle und viel Vitamin C.
Lecker als Farbtupfer im Kräuterquark, auf Käsebrot oder im Salat.

Sprossen Rettich weiß

Samen
1500 Korn 2,70 €

Raphanus sativus ssp. sativus

Dunkelgrüne Keimlingsblätter und reinweiße Stiele. Rettichsprossen sind nicht neu, sie wurden schon vor hunderten Jahren in China gegessen.
Sie enthalten so klein wie sie sind, die Vitamine der Pflanze, zu der sie einmal werden wollen.
Der Vitamin-C Gehalt steigt innerhalb von 72 Stunden auf das 700-fache.
Die Sprossen vom weißen Rettich sind groß. Schon wenige Samen genügen für eine Portion.

Sprossen Rosenklee

Neu

Samen
3530 Korn 2,70 €

Trifolium incarnatum

Schmeckt sehr gut, mild, nach frischem Grün eben. Man spürt die wohltuende Wirkung förmlich, diese Sprossen schenken Kraft und Energie. Rosenklee ist der beste Klee, den man für Sprossen verwenden kann.
Hier ist uns ein typischer Anfängerfehler passiert (siehe Fotos im Detail): eine kleine Menge Samen in das Sprossenglas gegeben, nach einigen Tagen war das Glas so übervoll mit fertigen Sprossen, das es förmlich überquoll. Denken Sie also daran: verwenden Sie wirklich wenig Samen, das Ergebnis vervielfacht sich zu seinem Anfangsvolumen um das hundertfache!

Sprossen Zwiebel

Samen
700 Korn 2,70 €

Allium cepa

Zwiebelsprossen schmecken ähnlich wie Porreesprossen, der Geschmack ist noch eine Spur intensiver, scharf, mit charakteristisch kräftigem Geschmack. Für uns Aromagärtner die besten Sprossen überhaupt.
Die Sprossen sind von Natur aus ganz fein, wie dünne Fäden. Sie veredeln Suppen, Salate, Eiersandwiches und Räucherfisch. Der Geschmack passt immer, ist immer herrlich würzig und aromatisch. Gleichzeitig wirken sie antibakteriell und stärken das Immunsystem.
Zwiebelsprossen sind leicht zu ziehen, anhaftende Samenhüllen spürt man beim Essen nicht.
Im Glas oder Keimgerät gezogen halten sie durch Inhaltsstoffe ihre eigene Umgebung frisch.
Wem die Anzucht von Sprossen nicht gelingt, sollte Radieschen, Rettich, Porree oder Zwiebel probieren. Dennoch immer auf ausreichende Belüftung achten, die über Kopf stehenden Gläser sollten schräg gestellt werden, damit ausreichend frische Luft an die Keimlinge gelangen kann.
Im Sommer nach 6 Tagen ernten, im Winter nach etwa 10. Jeder ernsthafte Sprossengärtner besitzt eine Pflanzlampe, damit auch im Winter ohne Zeitverzögerung frisches Grün zur Verfügung steht.

Minzen

Ägyptische Minze

Pflanze
3,25 €

Mentha piperita

Mit einem ganz klaren Minzearoma. Der Geschmack ist sehr intensiv und außerordentlich kühlend – für einen erfrischenden Eistee im Sommer!

Algerische Fruchtminze

Pflanze
3,25 €

Mentha spicata ssp.

Hat pinkfarbene Stängel und saftig grüne, leicht gekrauste Blätter. Das Aroma ist eine Mischung aus Früchten und starkem Minzgeschmack. Ist Bestandteil der orientalischen Joghurtsoße aus Sahnejoghurt, Knoblauch, Zitronensaft und Chili. Diese wird zu gegrilltem Fleisch und Gemüseauflauf serviert.

Andalusische Minze

Pflanze
3,25 €

Mentha x piperita

Richtig gute, süß-minzig duftende Minze. Das Aroma ist nicht zu pfeffrig, sehr lecker als Tee!
Die Blätter sind klein, rundlich zugespitzt.
Mit dieser Minze wird in Andalusien auch gern gekocht.
Rezept: Kichererbsen mit Minze
Eine Tasse Kichererbsen über Nacht einweichen, dann in Wasser kochen bis sie weich sind.
In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, 2TL Fenchelsamen dazugeben und kurz rösten. Kichererbsen abtropfen lassen und in die Pfanne geben, 6 frische Tomaten dazugeben (oder eine kleine Dose Tomaten), etwa fünf Minuten köcheln lassen.
1 frische Chilischote klein hacken und zusammen mit 1 TL Zucker, etwas Zimt und Salz dazu geben, abschmecken.
Kurz ziehen lassen.
1 Hand voll Petersilie und die Blätter von zwei Minzezweigen grob hacken, alles vermengen.
Schmeckt warm und kalt.

Bergamottminze

Pflanze
3,25 €

Mentha pipeterita var. citrata
Earl-Grey-Tee mit kühlendem Minzaroma! In der heißen Sommerhitze ist eine Kanne schnell alle, aber zum Glück gehört die Minze zu den nachwachsenden Rohstoffen.

Citrus-Bananenminze

Pflanze
3,25 €

Mentha arvensis var. including
Wunderbares Aroma nach Zitrone und Banane in einer gelungenen Komposition.
Umwerfender, erfrischend fruchtiger Duft.

Erdbeerminze

Pflanze
3,25 €

Mentha species
…mit fantastischem Erdbeeraroma. Die Blätter sind für eine Minze sehr zierlich. Ausgezeichnet für ein schnelles Minz-Gelee:
100g frische Minze mit 1/4l Wein oder Apfelsaft aufkochen, Saft einer halben Zitrone zugeben und nochmals 4min mit 675g Gelierzucker aufkochen.

Hemingwayminze

Pflanze
3,25 €

Mentha sp.
Beste Minze für den von Hemingway so geliebten Mojito, den er in seiner Lieblingsbar in Havanna trank.

Kentucky Spearmint

Pflanze
3,25 €

Mentha x cordifolia
Jeder kennt den unverwechselbaren Kaugummigeschmack. Kinder sind besonders von dieser Minze angetan.

Minze Berries and Cream

Pflanze
3,25 €

Mentha ‚Berries and Cream'
Sahnig-beeriges Aroma.
Vom Minzezüchter Jim Westerfield entwickelt. Begeistert durchweg jeden mit dem einmalig sahnigen Aroma!

Minze Calixte

Neu

Pflanze
3,25 €

Mentha suaveolens
Der Name „Calixte" lehnt sich an das altgriechische Wort Callisto an und bedeutet „Die Schönste". Und schön ist sie, diese Minze! Gerade der Neuaustrieb ist fast weiß mit zarten, kleinen, grünen Punkten. Später im Jahr verliert die Minze ihr hübsches Äußeres nicht, es vergrünt nicht wie bei vielen anderen panaschierten Pflanzen, sondern bleibt auch den Sommer über erhalten. Der Weißanteil überwiegt, was sehr selten ist.
Die Pflanzen wachsen nicht überbordend hoch, sie passen prima in einen kleinen Topf und sehen dabei so attraktiv aus.
Das Aroma ist süßlich, lecker, in Richtung Nane-Minze.

Minze Hillary´s Sweet Lemon

Pflanze
3,25 €

Mentha species
Die süße Limonenminze.
Auslese aus der amerikanischen Gärtnerei Hilary mit weichen Blättern.
Tee aus den frischen Blättern schmeckt viel besser als aus den getrockneten.
Kann den ganzen Sommer über geschnitten werden, die Triebe wachsen rasch nach.
Aber auch gut zu Süßspeisen wie Griesbrei.

Nane-Minze

Pflanze
3,25 €

Mentha spicata var crispa
Oft werden wir gefragt: „Haben Sie auch diese leckere Minze, nicht die normale, sondern die andere?“ - Sehr präzise Frage, denn wir wissen natürlich sofort, welche gemeint ist. Nämlich die Nane-Minze!
Für gefrorene Minze im Eiswürfel: einfach ein paar frische Minzeblätter in einen Eiswürfelbehälter legen und mit Wasser auffüllen.

Orangenminze

Pflanze
3,25 €

Mentha piperita var. citrata
Glatte runde Blätter. Ein zartes Bouquet aus Taglilie, Flieder und einem Hauch Lavendel. Lilarosa Blüten.

Persische Minze

Pflanze
3,25 €

Mentha spicata var. crispa
Gekräuselte mittelgrüne Blätter.
Lecker auch als kaltes Getränk zur Hälfte mit Apfelsaft gemischt.
Rezept: Persisches Dough (Joghurtgetränk)
500g Naturjoghurt, 2 EL feingehackte Minze, 1 Tl Salz, 500ml Mineralwasser.
Alles in eine Flasche füllen und gut schütteln.
Rezept 2: Cocktail mit Persische Minze
1 Longdrinkglas je zur Hälfte mit Tonic Water und Mineralwasser füllen
2 Schnapsgläser Wodka, einige Blättchen der Persischen Minze und Eiswürfel zugeben.

Ricola-Minze

Neu

Pflanze
3,25 €

Mentha spicata x piperita
Riecht wie das Schweizer Kräuterbonbon!
Die Blätter haben deutlich hervortretende Blattadern, man kann die Pflanzen schon optisch gut von anderen Minzen unterscheiden. Das Aroma ist kräftig.
Die Blätter frisch oder getrocknet für einen wohltuenden Tee bei Erkältungen und Husten verwenden, als auch in der Küche zum Würzen.

Schokoladenminze I

Pflanze
3,25 €

Mentha piperita
Unsere beliebteste Minze. Man sieht förmlich alle Schokoladenminzdesserts vor dem geistigen Auge: Mousse au Chocolat, Minzschokoladeneis, After Eight…
Diese Sorte ist unsere Auslese mit besonders markantem Aroma.

Schokoladenminze II

Pflanze
3,25 €

Mentha piperita
Der Unterschied zur Schokoladenminze I nicht nach Vollmilchschokolade duftend, sondern wie Edelschokolade mit einem hohen Kakaoanteil. Wächst üppiger mit dunkelgrünem Blatt.

Mirabellen

Mirabelle Gelbe Murmel

Pflanze
19,50 €

Prunus domestica ssp. syriaca
Leuchtend maisgelbe Sorte. Die Früchte sind herzförmig, sie sehen wie mit einer dünnen Schicht Wachs überzogen aus. Sie lösen sich nicht sehr gut vom Stein, sind jedoch ablöslich. Die Früchte haben eine hohe Aromendichte mit feinem süß-säuerlichem Geschmack.

Mirabelle Rote Werderaner

Pflanze
19,50 €

Prunus domestica ssp. syriaca
Eine Lokalsorte aus dem Obstbaugebiet rund um Berlin.
Der Baum ist klein, die Zweige dünn und dicht belaubt. Er ist äußerst robust.
Die Früchte sind rot. Sie sehen Kirschen zum Verwechseln ähnlich, sind aber größer. Sie schmecken sehr saftig und süß-säuerlich. Mitte August sind die Früchte reif. Sie hängen an den zarten Zweigen wie reife Kirschen.
Ähnliche, wenngleich nicht sogar identische Sorten, werden in Dochnahls „Der sichere Führer in der Obstkunde“ von 1858 beschrieben.

Mirabelle von Metz

Pflanze
19,50 €

Prunus domestica ssp. syriaca
Die Mirabelle von Metz hat ganz viele kleine zuckersüße gelbe Früchte mit rötlichen Punkten auf der Schale. Fruchtgeschmack ist aromatisch und zart schmelzend.
Das Fruchfleisch löst sich gut vom Stein.
Bemerkenswerte historische Sorte, die schon 1768 in Frankreich entstanden ist. Selbstfruchtbar und wurzelecht.

Mirabelle von Nancy

Pflanze
19,50 €

Prunus domestica ssp. syriaca
Eine französische Mirabelle aus dem 15. Jh., so alt, dass die genaue Herkunft nicht mehr ermittelt werden kann.
Die gelben Früchte sind ganz fein rot bepunktet. Sie sind rundoval und sehr süß. Sie haben ein festes, feines Fruchtfleisch von köstlichem Geschmack. Sehr gut steinlösend.
Der Baum wird nicht groß, ist aber erstaunlich fruchtbar.

Zwetschgenfarbige Mirabelle

Pflanze
19,50 €

Prunus domestica ssp. syriaca
Eine Mirabelle mit der Farbe von Pflaumen.
Innen haben die Früchte ein gelbes, weiches Fruchtfleisch. Sie schmecken ähnlich wie Pflaumen, nur saftiger.
Unsere Mutterbäume stammen aus der Schweiz.
Sehr seltene Sorte, die es bisher nicht in Deutschland gibt.

Missouri-Johannisbeeren

Missouri-Johannisbeere Crandall

Pflanze
17,50 €

Ribes odoratum ‚Crandall‘
Die knallgelben Blüten duften stark nach Gewürznelken, was sich im englischen Namen für die Beere ‚Clove-Currant‘ (Nelken-Johannisbeere) widerspiegelt.
Ihnen folgen 2cm große, stark glänzende Beeren. Sie färben sich zeitig schwarz, sind aber lange noch nicht reif, sondern erst, wenn sie sich etwas weicher anfühlen, so etwa im September.
Anders als bei den „normalen“ Johannisbeeren fruchtet das alte Holz.
Sie schmecken einzigartig, fruchtig, würzig, aromatisch, wunderbar! Sie sehen entfernt wie schwarze Johannisbeeren aus, nur viel größer.
Die Missouri-Johannisbeere Crandall wurde von ihrem Namenspaten, Mr. Crandall, 1888 eingeführt.

Missouri-Johannisbeere Dorotheas Early

Pflanze
17,50 €

Ribes odoratum ‚Dorotheas Early‘
Frühreife Missouri-Johannisbeere. Die Fruchtform ist deutlich abgeflacht, plattrund. Die Fruchtfarbe ist außen glänzend schwarzblau, innen sattorange.
Blüten sind intensiv zweifarbig, gelb mit roter Blütenmitte und rotem Stiel. Sie duften stark und köstlich, fruchtig süß.
Die Früchte sind zwar kleiner als bei den anderen Sorten, sie reifen dafür wesentlich früher.
Sie schmecken herrlich intensiv fruchtig und sind schön süß.
Unsere eigene Auslese.

Missouri-Johannisbeere Giselle

Pflanze
17,50 €

Ribes odoratum ‚Giselle‘
Eine Missouri-Johannisbeere mit orangefarbenen Früchten.
Das Blatt ist klein, dreifach tief geschlitzt, an den Enden zusätzlich gezähnt.
Die Früchte wachsen in Trauben wie Johannisbeeren. Sie sind etwa 1,5cm groß. Die Farbe unterscheidet sich deutlich von der Yellow Fruited,

Missouri-Johannisbeere Gwens

Pflanze
17,50 €

Ribes odoratum ‚Gwens‘

Gwens besitzt außergewöhnlich geformte Früchte, es ist die einzige Sorte der Missouri-Johannisbeeren in Tropfenform!
Sie reifen nicht auf einmal sondern nach und nach - was uns eine ganz besonders lange Erntezeit garantiert. An den Trauben erscheinen gleichzeitig alle möglichen Farben: gelbe, grüne, rote orange und blauschwarze Früchte.
Reife Früchte erkennt man an der blauschwarzen, glänzenden Farbe und daran, dass sie sich weich anfühlen. Sie lassen sich leicht pflücken, denn jede Einzelfrucht ist sehr groß, bis 2cm lang. Das Aroma der Früchte ist toll, sehr ausgewogen süß-säuerlich, herrlich aromatisch.
Blüten duften überschwänglich im Mai. Schon eine Pflanze beduftet den kompletten Vorgarten oder die Terrasse.

Missouri-Johannisbeere Idaho

Pflanze
17,50 €

Ribes odoratum ‚Idaho‘

Die Art stammt aus Nordamerika, um genau zu sein aus Idaho. Wer glaubt, die Missouri-Johannisbeere ist nur dort ein Begriff, täuscht sich. In letzter Zeit haben immer mehr russische Besucher dringlichst nach dieser Beere gefragt, da es in Russland so viele Sorten gibt, in Europa aber so gut wie keine. In Russland werden sie frisch vom Strauch gegessen oder verarbeitet. Einige der Beeren werden auch für den Winter getrocknet und als Johannisbeerrosinen vernascht.
Die Blüten duften nach Nelken, Honig und Vanille. So intensiv, dass sie einen ganzen Garten beduften können.
Die Blätter färben sich im Herbst leuchtend rot.
Mit anderen Worten: Idaho sieht immer gut aus: im Frühling mit den Blüten, im Sommer mit metallicblauen Früchten und im Herbst leuchtend rotes Laub.
Idaho ist ähnlich Crandall, jedoch hat sie einen stärkeren Jahreszuwachs. Sie bildet kugelrunde, große Früchte.
Einmal eingewachsen, hängt jeder Fruchttrieb so voll, dass sie sich unter der Last zu Boden biegen.

Missouri-Johannisbeere Tschernij Altai

Pflanze
17,50 €

Ribes odoratum ‚Tschernij Altai‘

Nun eine russische Sorte.
Tschernij Altai heißt übersetzt „Schwarze aus dem Altai“.
In Russland ist diese Beerenart beliebt und gehört in jeden guten Garten. 1895 hat sich der berühmte, russische Züchter Mitschurin dieser Beere angenommen und Sortenversuche durchgeführt. Er ließ sich die Sorte Crandall, die damals schon verbreitet war, von der Baumschule Späth in Berlin schicken.
Unter 10.000 Sämlingen suchte er jene aus, die durch besonders schöne und große Früchte, Winterhärte für jedes Gebiet in Russland und reichen Ertrag auffielen. Darunter waren längliche, rote, gelbe und schwarze Sorten.
Er beschreibt die Beeren als „von unübertrefflich pikantem Geschmack und Aroma“ und rät allen Beerenliebhabern den Anbau dieser Sorten an. So haben diese neuen Beeren schnell Verbreitung in ganz Russland gefunden. Alle Sorten, die man dort findet, gehen auf Mitschurin und seine Züchtungen zurück.
Tschernij Altai ist eine schwarze Sorte, die Beeren sind leicht abgeflacht. Die Blüten sind leuchtend gelb mit rotem Ring in der Blütenmitte. Sie duften sehr stark.

Missouri-Johannisbeere Yellow Fruited

Pflanze
17,50 €

Ribes odoratum ‚Yellow Fruited‘

Von einem britischen Ribesfreund erhielten wir diese Sorte mit goldgelben Früchten.
Sie sind sehr groß. Jede einzelne Frucht ist über einen Zentimeter groß. Sie hängen in Trauben wie Johannisbeeren.
Woher diese Beere genau stammt, ist unbekannt, eventuell sogar identisch mit Mitschurins „Großfrüchtiger Bernsteingelber“.
Sie haben einen ausgezeichneten, intensiven Fruchtgeschmack.

Mittelmeer

Currystrauch

Pflanze
3,20 €

Helichrysum italicum

Obwohl Curry eine Gewürzmischung ist, vereint dieser Strauch dasselbe Aroma aus Bockshornklee, Kreuzkümmel, Senf, Koriander und Curcuma. Die gelben Blüten sind die Krönung!

Lorbeer

Pflanze
4,50 €

Laurus nobilis

„Schmücke Dein Haupt mit Lorbeer!“ Die Griechen machten Lorbeer zum Symbol von Ruhm und Weisheit.
In der Küche wird Lorbeer vor allem für deftige Eintöpfe verwendet. Die Franzosen nehmen die frischen Lorbeerblätter für das Bouquet garni, ein kleines Kräutersträußchen aus Thymian, Petersilie und eben Lorbeer. Diese werden zu langsam garenden Fleischgerichten und der Béchamelsoße gegeben. Der Strauch verträgt bis zu -10 °C.

Olivenkraut

Pflanze
4,00 €

Santolina viridis

Seinen Namen trägt Olivenkraut, da die grünen, weichen Blättchen tatsächlich nach schwarzen Oliven duften und schmecken. Sie können auch genau so wie Oliven verwendet werden. Dafür die Zweige abschneiden, die Blätter mit einem Ruck nach unten abstreifen und klein hacken. Nun als Würze in den Salat geben, Pizza und Pasta damit bestreuen oder sommerliches Grillgemüse damit verfeinern.
Olivenkraut stammt aus dem Mittelmeerraum, insbesondere Spanien und Portugal. Der Strauch ist sehr einfach zu pflegen, nach dem Pflanzen an einem vorzugsweise vollsonnigen Standort regelmäßig gießen, bis er eingewachsen ist. Danach muss man nur noch sehr wenig tun. Olivenkraut mag die Sommerhitze und benötigt keine zusätzlichen Wassergaben. In strengen Wintern friert die Pflanze manchmal zurück, treibt ab Mai aber zuverlässig wieder von unten aus.
Gelbe Blütenknöpfchen erscheinen im Sommer und sind hübsch anzusehen.

Wilde Italienische Rucola

Pflanze
2,90 €

Diplotaxis tenuifolia

Zum Glück hat Rucola in den letzten Jahren eine Renaissance erlebt. Die Blätter gelten zu Recht als wahre Delikatesse. Der leicht scharfe, aromatische Geschmack ist sehr viel stärker als bei der einjährigen Rucola, während der Blüte schmecken sie etwas milder.

Ajowan - Königskümmel

Neu

Samen
280 Korn 2,20 €

Carum copticum

Als Ajowan bezeichnet man die Samen einer Kümmelart, die aus dem Mittelmeerraum stammt. Bei uns wenig bekannt, werden sie hauptsächlich im orientalischen und asiatischen Raum als Gewürz verwendet.
Sie schmecken stark nach Thymian gemischt mit anderen Aromen, sehr gut würzig und pfeffrig. Normale Kartoffeln, denen etwas Ajowan beim Kochen zugegeben wurde, sind viel herzhafter. Hülsenfrüchte werden bekömmlicher. So wie Kümmel wirkt, wirkt auch Ajowan.
Die Samen werden gemahlen oder im Ganzen verwendet. Sie dienen zum Würzen von Curries, Snacks aus Kichererbsenmehl oder Wurzelgemüse. Fisch, der in Ajowan, Zitronensaft und Knoblauch mariniert wird, schmeckt köstlich. Wir haben auch Brot damit gewürzt, das war gut!
Die Samen sollten nach den Eisheiligen Mitte Mai direkt gesät werden, im Sommer entwickeln sich weiße Doldenblüten an denen die Samen wachsen. Sie sind leicht zu ernten, einfach abstreifen, wenn sie trocken sind.

Bockshornklee

Samen
320 Korn 1,90 €

Trigonella foenum-graecum

Bockshornklee schmeckt intensiv würzig und herzhaft, wie eine gute Brühe. Er ist eng verwandt mit dem Schabzigerklee.
Sowohl frische als auch getrocknete Blätter werden verwendet.
Die gemahlenen Samen sind Bestandteil vom Curry-Pulver.
In vielen Kulturen wird Bockshornklee verzehrt, allen voran Indien, wo heute auch das Hauptanbaugebiet liegt.
Kulinarisch bei uns es eine viel zu unterschätze Pflanze, mit den pikanten Blättern und Samen kann man Gemüse würzen, der Eigengeschmack wird so verstärkt. Auf Brot, im Salat oder im Quark gibt Bockshornklee eine deftige Grundnote.
Die Pflanze ist einjährig. Blätter sind wie bei Klee geformt, die Hülsen, in denen sich die Samen befinden, sind lang gestreckt und gebogen, wie ein Horn (daher der Name).
Bockshornklee ist auch ein vielversprechendes Heilmittel gegen Symptome von Parkinson, Diabetes, Haarausfall, Atemwegserkrankungen, zur Steigerung der Milchproduktion, es stärkt und reinigt die Leber. Sowohl der Prophet Mohammed als auch Pfarrer Kneipp lobten den Bockshornklee bei jeder Gelegenheit.

Griechischer Bergtee

Samen
30 Korn 2,70 €

Sideritis syriaca

Auf Kreta wird den Touristen gern ein Tee aus den getrockneten Blättern und Blüten gereicht, der ein ganz eigenes, sattes, leicht süßliches Aroma besitzt.
In Anatolien wird der Tee gern als Feierabendtee zur Entspannung getrunken. Bauern und Hirten sammeln ihn auf den Berghängen und bieten ihn in großen Bündeln auf den Märkten an.
Frisch duften die flaumig-weißen Blätter nicht, erst getrocknet entfalten sie ihr Aroma.
Der Tee sollte lange ziehen, je länger desto besser.
Bei der Pflanzung auf guten Wasserabzug achten.

Italienische Riesenpetersilie

Samen
730 Korn 1,70 €

Petroselinum crispum var. neapolitanum

Glatte riesengroße Blätter. Sie schmecken viel intensiver als die krause Petersilie. Zu Pasta als Petersilienpesto, das behält viel länger seine grüne Farbe als Basilikumpesto. Enthält Vitamin A, C und E und Eisen sowie Antioxidantien.

Kreuzkümmel

Neu

Samen
180 Korn 2,20 €

Cuminum cyminum

Kreuzkümmel ist ein Verwandter unseres Kümmels, schmeckt aber ganz anders. Er ist ungeheuer würzig, kräftig, erdig, intensiv und vor allem unverwechselbar. Wer ihn einmal gegessen hat, wird ihn sofort herausschmecken. Kreuzkümmel mit seinem einzigartigen Geschmack eroberte die Töpfe von fast der ganzen Welt.
Am besten röstet man die Samen vor dem Würzen. Sie werden im Mörser fein gemahlen und Gerichten beigegeben, wie dem creolischen Reisgericht Arroz Congris, dem mexikanischen Chili con Carne, Köfte und Falafel in der Türkei, Currys in Indien.
Kreuzkümmel bildet braune, längliche Samen. Das Laub ist fein, die Pflanzen bilden ganz schmale Blätter.

Schwarzkümmel

Samen
100 Korn 1,70 €

Nigella sativa

Mit der ‚Jungfer im Grünen' verwandt.
Typisches Gewürz für Fladenbrote.
Die Samen sind leicht aus den großen dekorativen Kapseln zu ernten.

Wiesenkerbel

Neu

Samen
130 Korn 2,60 €

Anthriscus sylvestris

Wiesenkerbel schmeckt ähnlich dem normalen Kerbel, hat aber noch „wilde" Noten. Er wächst in Mitteleuropa und ist weit verbreitet. Besonders bei Sammlern von Wildkräutern sehr beliebt, er wird in Quark, Salaten und grünen Wildkräutersuppen verwendet.
Bevor der Blütenstiel emporwächst, bildet sich eine aromatische Triebknolle, die mit Fenchelsamen und Käse überbacken wird. Der Grundgeschmack geht in Richtung Möhre, Anis und Kümmel.
Später im Jahr werden die großen, fiedrigen Blätter ähnlich wie Spinat gekocht und als Gemüse gegessen.
Die Pflanzen sind winterhart, zwei- bis mehrjährig. Sie gedeihen auf humosen, leicht feuchten Böden. Bei uns war mit Kompost aufgebesserter Sandboden kein Problem, es sagte den Pflanzen zu.

Zypressenkraut türkis

Samen
160 Korn 2,60 €

Santolina chamaecyparissus

Die türkisfarbenen Blätter dieses Strauches aus dem Mittelmeerraum duften aromatisch, leicht herb, aber frisch.
Die gehackten Blätter geben Kartoffelsalat oder Sour Cream eine vollmundige Würze. Einige Blättchen in der Suppe sind von der Würzwirkung mit Lorbeer vergleichbar.
Das Kraut wirkt krampflösend und hilft bei Magen- und Verdauungsbeschwerden. Traditionell wird daraus Tee gekocht und getrunken.
Der Strauch ist winterhart. Im Sommer erscheinen gelbe Knöpfchenblüten.

Möhren

Möhre Atomic Red

Samen
200 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus
Korallenrote Möhre. Die Farbe ist sehr ungewöhnlich, variiert von hellrot über rosa bis hin zu tief rot.
Die Möhren werden bis 25cm lang. Roh sind sie knackig und von kräftigem Geschmack. In Scheiben geschnitten mit etwas Sesamöl aus gerösteten Sesamkörnern oder geraspelt mit einem Spritzer Zitrone ganz fabelhaft.
Atomic Red enhält besonders viel Lycopin, dem gesundheitsförderndem Stoff, der auch in Tomaten enthalten ist.

Möhre Black Nebula

Neu

Samen
110 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus
Die violetteste Möhre überhaupt. Die Färbung zieht sich von der Außenhaut bis zum Kern vollständig durch. Auch gekocht behält sie ihre schöne Farbe. Sie enthält eine hohe Konzentration an Anthocyanen und ist damit gesünder als jede andere.
Der Saft ist ebenfalls intensiv lila und kann als Farbstoff für Lebensmittel wie Kuchen verwendet werden. Mit etwas Zitronensaft wird er rosa!
Die Möhren frisch knabbern, kochen, braten, schmoren, trocken - dabei sind keine Grenzen gesetzt.

Möhre Blanche de Vosges

Samen
360 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus
Weiße Möhre, an den Schultern verdickt, nach unten hin schmaler werdend. Blanche de Vosges Möhren haben eine typische dreieckige Form.
Es ist eine alte Sorte, bereits im 19. Jahrhundert bekannt.
Die Wurzel am besten jung ernten, dann sind sie noch zart und saftig, später geerntete Möhren lassen sich gut einlagern.
Selbst eingelagerte Möhren bleiben lange schmackhaft.

Möhre Chantenay Red Core

Samen
480 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus
Ein süße und zarte Sorte von 1929. Die Wurzel ist dick und kurz, keilförmig. Innen entgegen des Namens tieforange und nicht rot.
Es ist eine der besten Möhrensorten, die wir je gegessen haben. Geschmacklich ganz toll, richtig gutes Möhrenaroma und sehr zuckrig.
Die Möhren können eine Länge von 18cm erreichen, also sehr wuchtig werden. Die Ernte ist aber auch schon möglich, wenn die Möhren noch viel kleiner sind.
Diese Möhre verträgt sogar einige Minusgrade ohne Schaden, kann also sehr lange im Beet verbleiben - für die Ernte je nach Bedarf.

Möhre Cosmic Purple

Samen
250 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus
Wunderschöne tief violette Möhren mit orangefarbenen Herz.
Purpurne wilde Möhren findet man heute noch im mittleren Orient.

Möhre Gniff

Samen
140 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus
Pinkfarbene Möhre mit weißem Herz.
Die Möhren sind besonders dekorativ, wenn man sie in Scheiben schneidet.
Es ist eine gute Lagersorte, sie hält sich über einen langen Zeitraum.
Sie stammt aus dem schweizer Kanton Tessin.
Der Geschmack ist sehr aromatisch nach Möhre.

Möhre Jaune de Doubs

Samen
420 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus
Historische französische Möhre in gelb.
Süß und gut lagerbar.
Gelbe Möhren sind seit dem 17. Jh bekannt, aus ihnen sind die orangefarbenen Möhren entstanden.

Möhre Kuroda

Samen
490 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus
Eine japanische Gourmetmöhrensorte.
Die Wurzel sind tief orange. Sie sind an den Schultern breit geformt und enden in einer dünnen Spitze.
Sie schmecken sehr süß.

Möhre Lange Stumpfe ohne Herz

Samen
500 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus
Historische, bewährte dunkelorangefarbene Möhre, die seit 1875 im Handel ist.
Zur Einlagerung auch sehr gut geeignet.
Die Möhren werden bis zu 24cm lang, sind zylindrisch geformt und haben eine glatte Schale.
Der Karotingehalt ist hoch.
Gemein, also herzlos, ist sie natürlich nicht, sie hat einen schmalen gelben Kern.

Möhre Little Fingers

Samen
580 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus
Little Fingers ist eine Baby-Gourmet-Karotte.
Kinder lieben sie, weil sie so süß und knackig ist. Die Farbe ist goldorange. Sie sollten geerntet werden, wenn sie 8cm lang sind und nicht dicker als 2cm. Sie hat die typische Karottenform, zylindrisch mit abgestumpfter Spitze

Möhre Lobbericher Geele

Samen
480 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus
Lange, kegelförmige, gelbe Möhre. Eine historische Sorte aus den Niederlanden.
Die Möhren haben einen ganz ursprünglichen Geschmack, sind sehr knackig, mit einer festen Konsistenz und nicht nicht ganz so süß. Früher eine bevorzugt Sorte für die Lagerung als Wintervorrat. Heute eine hervorragende Möhre für den Frischgenuss und für die Verarbeitung in Suppen und Eintöpfen.

Möhre Lunar White

Samen
250 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus
Cremeweiße Möhre. Ganz schmales Herz. Diese alte Sorte dürfte direkt aus unserer heimischen wilden Möhre entstanden sein.

Möhre Maruschka

Neu

Samen
200 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus
Maruschka ist eine Sortenspezialiät mit weißen, kurzen Karotten. Um die Schultern herum dick, nach unten hin ganz schmal werdend. Die Farbe ist durchgängig weiß.
Jung als Babymöhre sehr aromatisch und zart, später entwickelt sie vor allem gekocht ihr vorzügliches Aroma.

Möhre Muscade

Samen
490 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus
Eine köstliche, nordafrikanische Karotte mit außergewöhnlichem Geschmack und knackiger Textur.
Die Möhren werden groß, sie haben einen dicken, gelben Kern.
Sie schmecken aromatisch und süß und sind auch ausgewachsen ganz zart.
Die Sorte reift trotz der Größe sehr früh, die früheste Sorte, die wir kennen. Sehr selten!

Möhre Ochsenherz

Samen
100 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus
Historischer Karottentyp aus Europa.
Die Möhre hat eine ganz andere Form als alle anderen: sie ist rund bis herzförmig! Zudem riesig: eine einzelne Möhre kann gut 1kg schwer werden!
Sie entwickelt kräftiges und hohes Laub.
Ihr Geschmack ist saftig-süß und sehr aromatisch. Die Karotten werden nicht holzig. Die Sorte stammt noch von vor 1885.

Möhre Pariser Markt

Samen
450 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus

Früh, rund, klein, orange und süß. Je kleiner, desto zarter. Früher perfektes Marktgemüse für die gehobene Gesellschaft in Paris, welches als besonders wohlschmeckendes Karottengemüse serviert wurde. Nach 60 Tagen erntereif. Heute sogar durch die kurze Form ein Gemüse für den Balkonkasten!

Möhre Purple Dragon

Samen
200 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus

Die violett-rote Schale gibt einen spektakulären Kontrast zum orangefarbenen Inneren.
Gibt‘s nirgendwo, außer im eigenen Anbau!
Gezüchtet von John Navazio, Saatgutspezialist der Washington State University. Sein Zucht-Anliegen ist die genetischen Breite von Gemüsepflanzen mit ernährungsphysiologischer Qualität; aber auch der Geschmack! Eine feine Textur; die Fähigkeit, Nährstoffe von hoher Qualität zu bilden. Wichtig ist ihm auch die Entwicklung der Pflanze: die Durchsetzungskraft gegenüber Unkraut sowie die Widerstandsfähigkeit gegen Trockenheit und Hitze. Und all das ist in dieser süßen, würzigen Möhre zu finden!

Möhre Rote Riesen

Neu

Samen
600 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus

Riesig werdende Möhre mit einem Durchmesser von gut 6cm!
Wurzeln haben eine sattorange Farbe und sind kegelförmig.
Es ist eine Lagermöhre, die nicht ganz so viel Saft enthält, dafür aber gut schmeckt. Manche Möhrensorten haben für sensible Menschen einen leicht kratzigen Nachgeschmack, diese defintiv nicht.
Die Sorte ist schon sehr alt, sie entstand um 1900.

Möhre Rouge Sang

Samen
140 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus

Eine zweifarbige Möhre erstmals in der im Journal d’Agriculture Pratique im Jahr 1897 erwähnt.
Es ist eine sehr alte, französische Sorte. Übersetzt heißt die Sorte „Blutrot“.
Die Wurzeln sind an den Schultern karminrot gefärbt zur Wurzelspitze hin im Farbverlauf orange. Innen ist das Fleisch hellorange. Es schmeckt sehr süß.

Möhre Scarlett Nantes

Samen
350 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus

Fröhlich orangene Farbe und glatte Haut, die leicht zu waschen ist. Süß und knackig.
Eignet sich auch für den Frühanbau.

Möhre Spanish Black

Samen
580 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus

Wundervolle Möhre, außen lilaschwarz, innen dunkelgelb.
Die Möhre Spanish Black ist eine historische Sorte aus Spanien.
Sie schmeckt sowohl roh als auch gekocht sehr gut. Die Farbe bleibt auch beim Kochen erhalten.
Neuerdings sind in der Floristik bunte Möhrenblüten ganz im Trend, Spanish Black hat lila Blüten, die im zweiten Jahr erscheinen.

Möhre St. Vallery

Samen
500 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus

Stammt aus Nordfrankreich. Die orangefarbene Möhre wurde lange Zeit nur um St. Vallery angebaut, erst ab 1904 besser bekannt und auf den Märkten in ganz Frankreich angeboten.
Sowohl die guten Qualitäten bezüglich Geschmack als auch Ertrag trugen zur Verbreitung bei.
St. Vallery ist eine feine Möhre. Die Haut ist glatt und regelmäßig, das Fleisch fest, saftig, süß und zart.
Jung geerntet schmal nach unten verlaufend, später keilförmig mit dicken, breiten Schultern. Die Wurzel wird bis zu 30cm lang.

Möhre White Belgian

Samen
350 Korn 2,40 €

Daucus carota ssp. sativus

Lange, weiße Möhrensorte mit grünen Schultern.
Die Sorte stammt von vor 1870. Vilmorin beschreibt sie als Riesenkarotte. In Frankreich trägt sie den Namen „Blanc à Collet Vert“.
Die Wurzeln wachsen tief in die Erde, der obere Teil stößt aus der Erde heraus, deshalb sind die Möhren auch oberhalb grün gefärbt. Der obere Teil schmeckt intensiver, herrlich in deftigen Eintöpfen. Den unteren, feinen Teil, nicht zu lange kochen, er verliert sonst an Aroma und Zartheit. Frisch geraspelt mit etwas Zitronensaft, etwas Öl und Salz = lecker als Rohkostsalat.
Die Sorte ist winterhart, sie kann direkt im Gartenbeet überwintert werden. Je nach Bedarf holt man sich aus dem Garten, was man gerade so braucht.

Mohn

Blaumohn

Samen
300 Korn 2,20 €

Papaver somniferum

Blaumohn wird zu allerlei süßem Gebäck verarbeitet, aber probieren Sie dieses köstliche, herzhafte Rezept.
Rezept: Mohn-Senf-Hühnchen
2 El Senf, 1 El Zitronensaft, 1 El brauner Zucker, 1 Tl Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen.
Diese Mischung über ein küchenfertiges Hühnchen streichen und mit viel Mohn bestreuen.
Das ganze bei 200°C eine halbe bis dreiviertel Stunde im Backofen garen.

Klatschmohn

Samen
2200 Korn 1,20 €

Papaver rhoeas

Klatschmohnblütenblätter haben kaum Eigengeschmack, aber unheimlich viel rote Farbe zu bieten. Füllen Sie eine Flasche voll Mohnblüten und gießen Sie 40%igen Alkohol darüber. Schon wenige Tropfen reichen aus, um eine Speise schön rot zu färben.
Die runden Samenkapseln sehen wie eine Chinesische Pagode aus, ein Grund mehr, öfter mal mit der Lupe durch den Garten zu gehen. Die Samen können wie die anderen Mohnsorten gegessen werden.

Mazedonischer Braunmohn

Samen
300 Korn 2,20 €

Papaver somniferum

Kräftig schmeckende Sorte aus Mazedonien mit braunen Samen
Rezept: Mohntorte
250g warme Butter und 250g Zucker schaumig rühren, nach und nach 6 Eigelb dazugeben.
250g gemahlenen Braunmohn und 2 EL Mehl und 2 EL Rosinen unterheben.
6 Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, zu der Mohnmasse geben und vorsichtig unterheben.
Ca. 1 Stunde bei 160°C in einer eingefetteten Springform backen. Mit Schlagsahne servieren.

Mohn Flemish Antique

Samen
380 Korn 2,60 €

Papaver somniferum

Die Blüten sind mehrfarbig, weiß mit altrosa Sprenkeln. Der Mohn Flemish Antique paßt gut in alle Vintagegärten, er wirkt fast schon ein wenig altmodisch und gerade das macht seinen Charme aus.
Die Samen sind sehr wohlschmeckend, sehr nussig und leicht süßlich. Die Samenkapseln sind bauchig aufgebläht und enthalten recht viele der mittelbraunen Samen.

Mohn Frosted Salmon

Samen
460 Korn 2,60 €

Papaver somniferum

Lachsrosa Blüten mit weißen Aufhellungen. Die Blüten sind vollgefüllt.
Die Samen sind dunkelbraun. Frostet Salmon ist ein Schließmohn, dass heißt, das die Samenkapsel komplett geschlossen ist. Nur durch Aufbrechen oder Aufschneiden können die Samen herausgeschüttet werden. Bei Reife trocken sie ab und färben sich hellbraun.

Mohn Gigant

Neu

Samen
280 Korn 2,60 €

Papaver somniferum

Gigantische, handtellergroße Samenkapseln. Es gibt keine Sorte, die vergleichbar wäre.
Sie ist ein Überbleibsel aus der Opiumgewinnung, heute vor allem in der Floristik begehrt.
Die Samen sind wie bei allen anderen essbar, sie schmecken wie typischer Mohn und sind blaugrau, so wie wir es vom Speisemohn gewohnt sind.
Die Blüten changieren zwischen hellviolett und rotviolett, sie erblühen bereits im Frühjahr bis etwa um die Zeit des Sommeranfangs.

Mohn Hen and Chicken

Samen
250 Korn 2,60 €

Papaver somniferum

Diese alte Form des Kulturmohns bildet die ungewöhnlichsten Samenstände aller Mohnsorten. Ein Samen-Dom ist umgeben von vielen Minisamenständen, es erweckt den Eindruck einer Henne umgeben von ihren Küken, daher der Name. Bei Reife sind sie blau überzogen. Sie sehen nicht nur dekorativ im Garten oder der Vase aus, sie enthalten auch eine Unmenge an wohlschmeckenden, dunklen Samen.
Hen and Chicken entwickelt große, einfache Blüten. Die Farbe ist purpurrot mit dunkelpurpur Flecken in der Mitte.

Mohn Jimi's Flag Mix

Neu

Samen
150 Korn 2,60 €

Papaver somniferum

Geschlitzte, karmesinrote Blüten mit violetten und indigoblauen Flecken in der Mitte. Es kommen aber auch rosa und weiß getupfte Blüten vor.
Die Samenfarbe variiert von Kapsel zu Kapsel. Dunkelbraune, cremefarbene, nussbrauen und auch blaue können wir entdecken. Für den bunten Mohnsamenmix!

Mohn Lauren's Grape

Neu

Samen
400 Korn 2,60 €

Papaver somniferum

Dramatisch gefärbter Mohn mit großen, tief pflaumenfarbenen Blüten auf langen, aufrechten Stielen. In jeder Blüte finden wir vier dunklere Flecken, die in die grüne Mitte gekrönt von weißen Staubfäden münden.
Die Blütenblätter sind wie eine Schale geformt.
Lauren's Grape ist eine atemberaubend schöne, neue Sorte.
Die Samen sind dunkelbraun, ganz fein und schmecken sehr gut.

Mohn Lilac Peony

Samen
530 Korn 2,60 €

Papaver somniferum

Violette, vollgefüllte Blüten. Die Blüten glänzen seidig. Sie ähneln Pflingstrosen (=Päonien) sehr, daher der Name. Bei Aussaat im zeitigen Frühjahr erblühen sie im Juni bis Juli.
Schon wenn die Knospe sich öffnet, erkennt man die dunkelviolette Farbe, aufgeblüht dann violett und beim Verblühen heller werdend. Es ist ein Spektakel, die Pflanze im Garten zu haben. Die Blüten sind riesig, etwa 12cm im Durchmesser!
Die Samen sind dunkelbraun und selbstverständlich essbar. Sie haben einen klaren, unverwechselbaren Geschmack, so wie man es von Mohn kennt.

Mohn Oase

Samen
350 Korn 2,60 €

Papaver somniferum

Große, gefüllte, knallrote Blüten. Sie können einen Durchmesser von 10cm (!) erreichen. Jedes Blütenblatt ist am Rand stark gefranst. Manche Blütenblätter sind zweifarbig, weiß und rot, andere wieder einfach rot.
Die Samenstände sind auffallend länglich, sie enthalten braune Mohnsamen, die viel Aroma mitbringen.
Ausgesät werden kann ab Februar, die Blüten erscheinen im Juni, schon im August kann man die reifen Samen ernten.
Oase ist ein Schließmohn. Die Samen schmecken schon in der einfachsten Zubereitung gut, z. B. wenn man sie über den Salat streut.

Mohn Rose Paeony

Samen
430 Korn 2,60 €

Papaver somniferum

Rosarote Mohnsorte mit gefüllten Blüten und gefransten Blütenblättern.
Die Samen schmecken gut! Sie sind ganz fein, frisch geerntet blau-braun, später nur noch dunkelbraun.
Eine Besucherin erzählte uns, dass sie die Samenstände als Stempel sowie für Verzierungen beim Töpfern benutzt. Die von Mohn Rose Paeony gefielen ihr besonders, diese Blumenform hatte sie noch nicht.

Mohn Scarlet Paeony

Samen
300 Korn 2,60 €

Papaver somniferum

Feuerrote, gefüllte Mohnsorte.
Die Samenstände sind hübsch, sie sind beutelförmig und färben sich zinnoberrot. Darin enthalten sind hellbraune, fantastisch nach Mohn schmeckende Samen. Daraus lässt sich ein leckerer Honig-Mohn-Senf herstellen.
Rezept: Honig-Mohn-Senf
250g gelbe Senfkörner, 150ml Weinessig, 200ml Wasser, 5 TL Salz, 3 TL Honig, 3 TL Mohnsamen, ein Schuss Öl.
Alles in den Mixer geben und zerkleinern, bis eine breiige Masse entstanden ist. Nicht zu lange mixen, öfter zwischendurch anhalten, damit sich keine Hitze entwickelt. Die Senfkörner werden sonst leicht bitter.

Mohn Victoria Cross

Samen
660 Korn 2,60 €

Papaver somniferum

Victoria Cross bildet einfache, rote Blüten mit einem weißen Kreuzfleck in der Blütenmitte. Die Blütenblätter sind gefranst.
Hellbraune Samen. Es ist ein Schüttmohn. Das sind die Mohnsorten, die keine ganz geschlossene Samenkapsel bilden, sondern oben offen sind, die Samen also nur herausgeschüttelt werden brauchen.
Tipp: wer nicht alle Samen erntet, kann sich auch im nächsten Jahr über Mohn freuen, denn er sät sich gern selbst aus.

Mohn White Cloud

Samen
300 Korn 2,60 €

Papaver somniferum

Beeindruckende Mohnsorte mit riesengroßen, gefüllten Blüten in Weiß. Wie große Pfingstrosen, aber mitten im Sommer. Die Blüten platzen wie über Nacht aus den aufgeblähten Knospen. Wo vorher nur türkisfarbenes Blattwerk war, gibt es nun ein Meer aus Eyecatcherblüten.
White Cloud hat braune, wohlschmeckende Samen. Frisch geerntete Mohnsamen schmecken immer süßlicher und nussiger als gekaufte, der liegt nämlich schon eine Weile.

Österreichischer Graumohn

Samen
300 Korn 2,20 €

Papaver somniferum

Eine regionale Spezialität in Österreich mit grauen, sehr nussig schmeckenden Samen.
Die Blüten sind weiß mit lilafarbenem Fleck in der Mitte.
Rezept: Mohnnudeln
Eine Packung Bandnudeln in Milch kochen.
In einer Pfanne pro Person 1El Butter zerlassen und 1El Zucker und 1El Graumohn dazugeben und die abgetropften Nudeln sofort darin für 1min schwenken.

Schwarzer Päonienmohn

Samen
300 Korn 2,20 €

Papaver somniferum

Mit gefüllten schwarzroten Blüten, die wie Pfingstrosen wirken.
Die Samen können über selbstgebackene Frühstücksbrötchen gestreut werden. Sie haben eine braune Farbe. Die Sorte hat hübsche Blüten und nussig schmeckende Samen.

Seidenmohn Mother of Pearl

Samen
700 Korn 2,60 €

Papaver rhoeas

Mehrfarbiger Seidenmohn, jede Pflanze blüht anders. Neben rot gibt es auch die charmanten, halbverblassten Zwischenfarben. perlgrau, vintagerosa, rauchiges zartlila, schattiertes brombeer: das ist Mother of Pearl. Die meisten Blüten haben im Inneren einen schwarzen Basalfleck.
Mother of Pearl ist um 1910 entstanden, es ist eine Selektion von Cedric Morris, einem britischen Maler und Pflanzenliebhaber. Seiner Begeisterung für zarte, gedämpfte Töne veranlassten ihn, aus dem Seidenmohn Shirley Double nur die Pflanzen zu wählen, die genau seinen Vorlieben entsprachen.
Und diese harmonische Auslese hat sich bis heute gehalten.

Seidenmohn Pandora

Neu

Samen
640 Korn 2,60 €

Papaver rhoeas

Eine Farbe wie aus längst vergangenen Tagen, verwaschen burgunderrot in allem möglichen Schattierungen. Die Blütenmitte ist umhüllt von salbeigrünen Staubfäden, einzigartig bei Mohn. Sicherlich eine der schönsten Sorten, die auch im Detail mit Überraschungen aufwartet. Jedes Blütenblatt ist eine Komposition aus roten Tönen, durchzogen mit sanften, silberfarbenen Streifen.
Es ist ein Klatschmohn, durch Auslese entstand diese neue, bezaubernde Sorte. Die Blüten sind halbgefüllt bis gefüllt.

Seidenmohn Shirley Double

Samen
1300 Korn 2,40 €

Papaver rhoeas

Seidig glänzende, fragile und anmutige Blüten. Shirley Double ist wirklich bezaubernd. Es ist im Grunde ein Klatschmohn, aber eine Sorte mit gefüllten Blüten in verschiedenen Rot- und Weißtönen. Teilweise sind die Blüten sogar mehrfarbig, es gibt Farbkombinationen wie rosa mit pinkfarbenen Rändern oder weiß mit aprikot. Die Blütenblätter sind essbar, die Samen ebenfalls. Samen schmecken eher neutral, sie sind eine gute Mineralstoffquelle als Zutat für Müsli.

Weißer Mohn

Samen
300 Korn 2,20 €

Papaver somniferum
Mit weißen Samen, die vor allem im arabischen Raum bevorzugt werden.
Rezept: Mandel-Mohn-Konfekt:
2Tl Butter, 100g weißen Mohn (gemahlen), 100g Mandeln (gemahlen), 125ml Sahne, 175g Zucker, 1Tl Kardamom Mohn und Mandeln 1min trocken rösten.
Zucker und Sahne aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat.
Mohn und Mandeln hinzugeben und bei schwacher Hitze solange rühren, bis sich eine teigige Konsistenz gebildet hat, die sich leicht vom Topfrand löst. Kardamom unterrühren.
Auf ein mit der Butter bestrichenes Backblech 2cm dick streichen, fest werden lassen und in kleine Quadrate schneiden.

Mondviole und Nachtviole

Mondviole violett

Samen
20 Korn 2,70 €

Lunaria annua
‚Lunaria' ist vom lateinischen Wort für Mond abgeleitet.
Die hübschen silbern schillernden Samenstände haben die Form eines Mondes und bleiben auch den Winter über attraktiv.
Die jungen Blätter mit kohlähnlichem Geschmack sind ein leckeres Pfannengemüse.

Mondviole weiß

Samen
20 Korn 2,70 €

Lunaria annua var. Alba
Ein Blütenmeer in weiß. Nicht nur für Salat mit Blüten, sondern Salat aus Blüten!

Mondviole weißbunt

Samen
20 Korn 2,70 €

Lunaria annua
Die verdiente populäre Form der Mondviole: zusätzlich zu den Blüten gesellen sich grüne Blätter mit weißem Farbrand.

Nachtviole gelb

Samen
30 Korn 2,70 €

Hesperis lutea
Rare Art, heimisch in Korea und der Mongolei. Die locker angeordneten Blüten erscheinen ab April. Sie duften stark nach Honig.

Nachtviole Nuance

Samen
70 Korn 2,20 €

Hesperis matronalis
Zweifarbige Nachtviolenblüten. Sie changieren von weiß über pink nach violett. Jede Einzelblüte ein Unikat mit wundervollem Abendduft.

Nachtviole panaschiert

Samen
80 Korn 2,20 €

Hesperis matronalis 'Variegata'
Grün-gelb marmorierte Blätter.
Zartrosa Blüten. Stark duftend.

Nachtviole violett

Samen
80 Korn 2,20 €

Hesperis matronalis
‚hespera' bedeutet Abend, denn besonders abends wird der Duft überschwänglich verströmt. Nehmen Sie sich eine Flasche Wein, Ihren Partner und genießen Sie!

Nachtviole weiß

Samen
80 Korn 2,20 €

Hesperis matronalis 'Alba'
Weißblühende Varietät der Nachtviole.
Die jungen Blätter schmecken mild kresseartig.

Wilde Mondviole

Samen
10 Korn 2,70 €

Lunaria rediviva
Die Pflanze, mit helllila Blüten und herzförmigen Blättern, ist ausdauernd und ist die einzige Mondviole, die duftet. Die Samenstände sind elliptisch zugespitzt, im Aussehen wie ein Halbmond.

Nachtkerzen

Duftnachtkerze

Samen
40 Korn 2,20 €

Oenathera odorata
Die Rosette mit rotgeaderten Blättern umschließt den Stängel mit den anmutig zartgelben Blüten. Nach Sonnenuntergang öffnen sich die Blüten im Sekundentakt (unbedingt mal zusehen!). Ein richtiges Spektakel im Pflanzenreich!

Nachtkerze gelb

Samen
200 Korn 1,20 €

Oenathera biennis
Abenddämmerung. Plötzlich ist die warme Sommerluft von Vanillepuddingduft erfüllt!
Ist in manchen Gegenden auch als Schinkenwurzel bekannt. Die Wurzeln sind rötlich schmecken ähnlich wie Schwarzwurzeln. Die unreifen Samenschoten können kurz gedämpft gegessen werden, ebenso wie die Samen (über den Salat streuen), sie sind reich an der wertvollen ungesättigten Fettsäure Gamma-Linolsäure.

Nachtkerze orange

Samen
50 Korn 2,20 €

Oenothera versicolor
Sehr selten anzutreffen ist die orange blühende Art. Die Blüten öffnen sich auch tagsüber, was auch sehr selten ist. Rarität.

Nachtkerze rosa

Samen
320 Korn 2,20 €

Oenothera speciosa 'Rosea'
Rosa Blüten, die sich auch tagsüber öffnen. Die Blütezeit erstreckt sich von Juni bis September. Die Pflanzen bilden flache Horste. Heimisch ist die Pflanze im Süden der USA und im nördlichen Mexiko. Bei uns zuverlässig winterhart, die jedes Frühjahr wieder frisch aus dem Boden austreibt.
Der Duft der hübschen Schalenblüten ist angenehm, süßlich-fruchtig und zart. Sie sind essbar. Die grünen Triebe können gegart oder als Zutat für den Salat gepflückt werden.

Nelken und Duftnelken

Duftnelke magenta

Pflanze
2,90 €

Dianthus gratinopolitanus
Birnen-Konfitüre, die mit Nelkenblüten gekocht wurde, schmeckt hervorragend!
Für 500 g Birnen nimmt man eine Hand voll Nelkenblütenblätter und kocht sie mit einem ordentlichen Schuss Weißwein und der entsprechenden Menge Gelierzucker 5 min lang.
Vor dem Abgießen der heißen Masse in die Gläser sollten noch einige frische Blütenblätter für die Optik zugefügt werden. Ein schönes Geschenk für alle, die man gern hat.

Anatolische Nelke

Samen
50 Korn 1,90 €

Dianthus anatolicus
Weiße Blüten mit einem eindrucksvollen pinkfarbenen Auge, die sich grazil über das silbergraue Laub erheben.
Starker, klarer Nelkenduft.

Bartnelke Albus

Samen
260 Korn 2,40 €

Dianthus barbatus ‚Albus'
Bartnelken sind seit hunderten von Jahren beliebte Gartenpflanzen. Sie versprühen etwas nostalgisches, bezaubern mit ihrem sanften, süßen Duft.
Albus blüht rein weiß, was besonders zur Geltung kommt, wenn mehrere Pflanzen zusammen stehen. Der Blütezeitraum ist lang, von Mai bis August - für essbare Blüten natürlich ideal!
Die Pflanzen sind einfach zu ziehen. Sie sind absolut winterhart, blühen im zweiten Jahr, vereinzelt auch schon im ersten.

Bartnelke Auricula Eyed

Samen
250 Korn 2,40 €

Dianthus barbatus ‚Auricula Eyed'
Weiße Blüten mit pinkfarbenem Auge.
Als Dekoration für den Salat oder die Kalte Platte einfach abzupfen, es ist ein hübsche Essbare Blüte.
Die Farbanordnung der Blüten hat etwas Ähnlichkeit mit Aurikeln, den hübschen Gartenprimel, daher der Name.
Bartnelken sind meist zweijährig. Im ersten Jahr bilden sie eine Blattrosette nahe dem Boden, im zweiten Jahr erscheinen dann die Blüten. Im dritten Jahr kann man manchmal eine kleine Nachblüte erleben.

Bartnelke Fioletovaja Gora

Samen
50 Korn 2,40 €

Dianthus barbatus ‚Fioletovaja Gora'
Violettfarbene Bartnelke, strahlende Farbe, wie eine Leuchtreklame im Garten! Die Blütenkugel setzt sich aus mehreren Einzelblüten zusammen. Als Randeinfassung von Beeten sind die Pflanzen immer ein Hingucker. Sie blühen über einen langen Zeitraum, da sich nicht jede Einzelblüte sofort und gleichzeitig öffnet, sondern in Etappen.
Fioletovaja Gora ist eine seltene, russische Sorte. Der Name bedeutet „Lila Berg".

Bartnelke Mosaik

Samen
20 Korn 2,70 €

Dianthus barbartus
Wunderschöne, duftende Blütenbälle in den seltenen Farben lachsorange, koralle, dazu noch pink, rosa und magenta.
Die Blütenbälle sind jeweils zweifarbig, ältere Blüten sind bunt, gerade erst aufgeblühte weiß.
Mosaik ist eine harmonische, edle Mischung in allen genannten Farben.

Bartnelke Newport Pink

Samen
280 Korn 2,40 €

Dianthus barbatus ‚Newport Pink'
Newport Pink ist eine Bartnelke in warmen Schattierungen von lachsrosa. Die Sorte stammt aus dem Jahr 1926. Benannt nach der Hauptstadt der Isle of Wight, in Großbritannien. Kein englischer Cottage-Garten kann ohne Bartnelken auskommen, die Lust an leicht zu ziehenden Blüten, der Farbenrausch, der Duft, die Robustheit (sowohl im Beet als auch in der Vase) sind Gründe für die Beliebtheit.
Die Pflanzen sind leicht aus Samen zu ziehen, bis zur Keimung gießen, ab dann können die Pflanzen sich selbst überlassen werden. Sie vertragen Trockenheit und auch tiefe Wintertemperaturen.

Bartnelke Nigricans

Samen
120 Korn 2,40 €

Dianthus barbatus ‚Nigricans'

Samtig dunkelrote Blüten mit hellen Staubgefäßen. Die ganze Pflanze hat ein dunkles Aussehen, denn auch die Blätter sind auffallend dunkel gefärbt. Es ist eine faszinierende Sorte, die tiefen Eindruck hinterläßt. Die Blüten duften auch sehr gut.
Seit dem 15. Jahrhundert werden Urformen der Bartnelken in Gärten kultiviert, noch wenig züchterisch bearbeitet. Neue Sorten entstanden in den nächsten Jahrhunderten, Nigricans ist 1870 entstanden und ist damit eine der ältesten, noch existierenden Sorten.

Bartnelke Royal Candy Mix

Samen
35 Korn 2,70 €

Dianthus barbatus ‚Royal Candy Mix'

Royal Candy Mix ist eine extravagante Nelkenmischung.
Die Blüten sind gefüllt, die einzelnen Blütenblätter außen gezackt. Die Blüten erscheinen in allen Abstufungen der Farbe rosa: von zartrosa über puderrosa und altrosa bis tief pink. Jede Pflanze wartet mit einer anderen Farbe auf z.B. mittelrosa mit dunkelrosa in den Streifen und weißem Rand oder weiß mit rosa Streifen.

Duftnelke Rainbow Loveliness

Samen
30 Korn 2,60 €

Dianthus x hybridus

Diese Duftnelke hat fein geschlitzte Blütenblätter in unterschiedlichen Rot -Weiß und Lilatönen, teilweise mit zweifarbigen Blüten oder kontrastierendem Auge.
Die Blüten duften stark, berauschend blumig süß. An einem ruhigen Sommertag schweben Duftwolken bis in die Nacht über den Garten.

Edelnelke Jeanne Dionis

Samen
120 Korn 2,90 €

Dianthus caryophphyllus

Die weißen Blüten von Jeanne Dionis stehen für pure Liebe und für viel Glück. Ein bisschen Liebe und Glück im Garten können wir alle gebrauchen. Diese Edelnelke stammt aus dem Jahr 1904.
Die Blüten erscheinen an etwa 40cm langen Blütenstielen, die Pflanzen sind winterhart und mehrjährig. Einige Pflanzen blühen einfach, die meisten sind gefüllt. Neben reinweißen Blüten erscheinen auch welche mit einem zarten Hauch von rosa, so subtil und fein, dass man genauer hinsehen muss. Sie alle duften süß nach Nelken.

Edelnelke Marie Chabaud

Samen
120 Korn 2,90 €

Dianthus caryophphyllus

Die wunderschöne Marie Chabaud mit ihrem zarten Gelb wirkt edel. Sie entstand im Jahr 1904. Damals eine Sensation, denn gelb ist als Farbe bei Nelke ganz selten zu finden, weder bei den Wildarten noch bei den Sorten.
Die Pflanzen wachsen am liebsten in voller Sonne, wo sich auch der Duft am besten entwickeln kann.

Edelnelke Raspberry Ripple

Samen
60 Korn 2,90 €

Dianthus caryophphyllus

Mit weißen Blüten und ganz fein liniertem Blütenrand in pink. Blüten sind einfach, teilweise auch gefüllt. Sie duften himmlisch. Früher wurde der Nelkenduft in Essig konserviert,dafür wurden einfach ein paar Blüten in eine Flasche gefüllt und mit Essig übergossen. Auf diese einfache Weise kann man sich auch zu Hause einen kostbaren Duftessig herstellen, den es nirgends zu kaufen gibt. Die Blüten können auch kandiert werden und finden so als hübsche und essbare Dekoration für Kuchen und Torten Verwendung.
Die Blätter sind schmal und länglich, türkis. Aufgrund der Blattfarbe sind die halbkugeligen Pflanzenbälle auch ohne Blüten attraktiv.
Die Edelnelke ist mehrjährig.

Edelnelke Rose Queen

Samen
120 Korn 2,90 €

Dianthus caryophphyllus

Bezaubernde Blüten an langen, aufrechten Stielen.
Die Edelnelken sind die Lieblinge der Floristen, denn die Blüten halten lange in der Vase, knicken nicht und sind auch sonst robust. Und duften sogar!
Die Sorte wurde als Schnittblume entwickelt, die Blütenblätter sind nicht nur hübsch zum Angucken, sondern auch zum Essen.
Sie sollten abgezupft werden, dann einfach über Salate streuen. Es ist etwas aufwendiger, wenn man die einzelnen Blütenblätter kandiert und dann als Dekoration für kleine Küchlein verwendet, mit der rosa Farbe aber ein echtes Schmankerl!

Federnelke einfache

Samen
180 Korn 2,20 €

Dianthus plumaris

Federnelken sind winterharte, mehrjährige Pflanzen, die ursprünglich aus Österreich und Ungarn stammen.
Die fünf Blütenblätter sind gefranst, die Blütenfarbe changiert zwischen zartem rosa und kräftigem Pink. Typisch ist ein dunkler Ring in der Blütenmitte.
Die Blütenblätter für die Verwendung abzupfen. Auch eingebacken in Muffins behalten sie ihre schöne Farbe.
Die Pflanzen bilden kompakte graue Polster, an den 30 langen Blütenstielen erscheinen im Juni/Juli unzählige Blüten und erfüllen die Luft mit ihrem betörendem Duft.

Federnelke gefüllt

Samen
180 Korn 2,20 €

Dianthus plumarius

Gefüllte Blüten in den Farben weiß bis dunkelpink.
Sie duften wie ihre einfach blühenden Kollegen stark und berauschend.
An Standorte pflanzen, die nicht zu feucht sind, wie z.B. in den Steingarten, am Wegrändern als duftende Einfassung oder auf sandige Böden.
Wir mit unserem Sandboden mögen Nelken sehr, sie wachsen prima ohne jegliche Pflege. Der Duft ist einer der besten, die es gibt.

Karthäusernelke

Samen
60 Korn 1,90 €

Dianthus carthusianorum

Der Karthäuserorden war Namenspate.
Die karminroten Blüten sind wirklich niedlich, sie duften nur sehr schwach, kaum wahrnehmbar.
Die Pflanze ist im westlichen Europa verbreitet anzutreffen, bis auf 2500m Höhe.
Bevorzugt einen eher trockenen Standort.

Prachtnelke rosa

Samen
140 Korn 2,20 €

Dianthus superbus

Die Kronblätter der rosa bis lilafarbenen Blüten sind bis über die Mitte unregelmäßig geschlitzt und duften kräftig.
Die einzige Nelke, die auch mit viel Niederschlag gut zurechtkommt, man kann sie vereinzelt in feuchteren Gebieten wie Schweden und Dänemark finden

Sandnelke

Samen
60 Korn 1,90 €

Dianthus arenarius

Weiße feinfiedrige Blüten mit grasgrünem Schlund. Starkduftend.
Bevorzugt durchlässige Böden also ideal für Mauern, Steingärten oder Böden wie in der Märkischen Sandbüchse.

Schokoladenbartnelke

Samen
40 Korn 2,70 €

Dianthus barbatus ‚Sooty'

Die dunkelpurpur, fast schwarzen Blüten duften leicht nach Schokolade mit Nelkenaroma.
Die Blüten halten auch lange in der Vase. Als essbare Dekoration für Kuchen, Obstsalat und Desserts.

Nüsse

Arola-Pinie

Pflanze
18,50 €

Pinus cembra

Wie oft sehe ich Nadelbäume in den Vorgärten. Wie oft frage ich mich, warum nicht auch von Nadelbäumen ernten. Und zwar die leckeren Pinienkerne!
Die Pinienkerne aus dem Laden gehören zu einem Nadelbaum, der bei uns leider nicht winterhart ist.
Die Arola-Pinie dagegen ist in der Schweiz (!) beheimatet und winterhart; genauer gesagt, wächst sie in den Alpen und ist absolut winterhart. Sie bildet in den Zapfen überaus wohlschmeckende Pinienkerne aus. Sie sind minimal kleiner als die üblich erhältlichen und unterscheiden sich durch die rundlichere Form.
Die Pflanzen bringen männliche und weibliche Blüten hervor, zwei Bäume werden für die Zapfenbildung benötigt.
Und die Weihnachtsbeleuchtung paßt auch drauf!

Erdnuss-Platterbse

Pflanze
3,50 €

Lathyrus tuberosus

Eine winterharte und mehrjährige Pflanze, die erdnussgroße Knollen bildet, die wie diese roh (Geschmack dann eher fade) oder gekocht/ geröstet werden können. Geröstet und gekocht entwickeln sie einen wunderbar blumigen Maronen-Süßkartoffelgeschmack.
Die Kletterpflanze blüht kräftig rosa und duftet hinreißend. Sie wurde früher feldmäßig angebaut.

Großfrüchtige Eiche

Pflanze
22,00 €

Quercus macrocarpa

Einige wenige von den vielen Eichenarten haben einen so niedrigen Taningehalt und sind nicht bitter, sondern süßlich und lecker. Sie können pur oder noch besser, wie Esskastanien gegessen - also geröstet - werden.
Eicheln werden seit prähistorischen Zeiten in vielen Teilen der Welt verzehrt. Bei uns diente die heimische Eiche nur in Notzeiten als Nahrungsmittel, diese zählt jedoch nicht zu den wohlschmeckenden Eichenarten.
Die Großfrüchtige Eiche gehört zu den Eichen, die essbar sind und Geschmack mitbringen. Solche großen Eicheln werden Sie noch nie gesehen haben! Das allein ist schon etwas Besonderes. Sie sind etwa 5cm groß und breit und sind in dem typischen Eichelbecher zur Hälfte umhüllt. Der Eichelbecher ist dick, was zu dem pummelig großen Aussehen nur noch mehr beiträgt (hervorragend zum Basteln!).
Pflanzen aus Samen vom nördlichen Typ, winterhart und widerstandsfähig.
Synonym: Burr-Eiche.

Haselnuss

Pflanze
8,90 €

Corylus avellana

Jeder kennt sie. Die Wildart hat männliche und weibliche Blüten an derselben Pflanze. Die Sträucher können bis zu hundert Jahre alt werden.

Haselnuss Hallesche Riesen

Pflanze
12,50 €

Corylus avellana

Die Nüsse sind rundlich geformt, nach oben hin sehr breit. Die Schale ist gelbbraun mit dunkleren Streifen. Sie sind leicht zu knacken. Sie reifen ab Mitte September. Pro Fruchtstand werden etwa fünf Nüsse gebildet.
Der Geschmack ist sehr gut, die Halleschen Riesen sind schön aromatisch, nussig und leicht süßlich.
Die Sorte ist in Halle an der Saale entstanden. 1788 säte der Stiftsamtmann Büttner einige Nüsse der Sorte „Gunslebener Zeller“ aus, selektierte die Sämlinge und fand darunter einen, der besonders große Nüsse bildete. Das Autorenduo Friedrich/ Schuricht bewertet die Sorte als „eine der besten Sorten, deren Anbau eine Ausweitung verdient.“
Haselnüsse sind nicht selbstfruchtbar, es werden zwei Sträucher benötigt. Es reicht, wenn in der Umgebung eine Haselnuss wächst. Ist dies nicht der Fall, entweder die Art selbst oder z.B. Webbs Preisnuss dazu pflanzen.

Haselnuss Webbs Preisnuss

Pflanze
12,50 €

Corylus avellana

Die Webbs Preisnuss unterscheidet sich deutlich von der Haselnuss Hallesche Riesen. Die Nüsse sind langgestreckt.
Es ist eine Züchtung von Richard Webb aus Calcot in England.
Pro Fruchtstand werden 4 Früchte gebildet. Die Sorte reift früh und reich. Früchte werden ab Ende August gebildet. Es fruchten nur einjährige Triebe, diese also immer an der Pflanze belassen. Pro eingewachsener Pflanze kann man mit etwa fünf Kilo Nüssen rechnen.
Der Kern ist groß, länglich und besitzt eine glatte Haut. Er ist wohlschmeckend und süßlich.
Webbs Preisnuss gilt als qualitativ hochwertige Haselnussorte, als eine der besten. Die frischen Haselnüsse, die noch ganz weich sind, teilweise sogar noch Milchsaft enthalten, sind die besten Nüsse überhaupt, diese Köstlichkeit gibt es nur aus dem eigenen Garten!

Herznuss

Pflanze
19,90 €

Juglans ailanthifolia var. cordiformis

Die delikaten Nüsse haben die Form eines Herzens! Verwandt sind sie mit der Walnuss, schmecken aber anders, süßlicher, einmalig köstlich! An den walnussspezifischen Nachgeschmack ist nicht zu denken, da sie viel mildaromatischer sind.
Die Heimat dieser winterharten Bäume ist Japan.
Die Pflanzen werden nur mittelgroß und tragen schon als relativ junge Pflanze.
Eine großartige Neuentdeckung!

Krachmandel

Pflanze
18,90 €

Prunus amygdalus

Die Krachmandel hat eine ganz leicht zerbrechende Schale, sie ist nicht so hart und widerspenstig wie bei anderen Mandeln.
Die Mandeln werden wie bei Pfirsichfrüchten gebildet: außen ist das Fruchtfleisch, innen der Kern. Das Fruchtfleisch selbst ist jedoch nicht essbar, es ist eher trocken und dünn. Bei Reife platzen die Früchte auf, der Kern fällt heraus und braucht nur noch aufgesammelt zu werden. Um an die leckern Nüsse im Inneren zu gelangen, mit dem Nussknacker aufbrechen, genau wie bei Haselnüssen oder Walnüssen.
Die Bäume sind winterhart und blühen im Frühjahr üppig. Die Blüten sind rosa.
Die Pflanzen sind selbstfruchtbar. Dies ist keine bestimmte Sorte, sondern ein Formenkreis.

Lambertsnuss

Pflanze
12,50 €

Corylus maxima

Eine Verwandte der Haselnuss mit rötlichen Blättern.
Die Nüsse werden zu mehreren pro Fruchtstand gebildet, um jede Frucht schließt sich eine rote Hülle. Die Nüsse schmecken sehr gut - wie Haselnüsse. Sie füllen die Nusschale voll aus. Die Lambertsnuss stammt aus Kleinasien.

Pimpernuss

Pflanze
9,90 €

Staphylea pinnata

In den interessanten aufgeblasenen Kapseln entwickelt sich ein Samen, der bei Reife im Wind klappert (=pimpert). Die 1cm großen Nüsse schmecken wie Pistazien. Sie können roh oder geröstet gegessen werden.
Diese lustigen Sträucher sind robust und winterhart.

Sahnenussstrauch

Pflanze
19,90 €

Xanthoceras sorbifolium

Die schwarzen Samen schmecken geröstet (kurz in der Pfanne) sahnig, nussig, etwa wie Macadamia-Nüsse! Mit dem Unterschied zur Macadamia, dass die Pflanze winterhart ist und dazu auch noch im Frühjahr exotisch anmutende Blüten hat! Die Samen reifen im Herbst in einer Kapsel, 6-10 Stück pro Kapsel. Sie sind etwa 3cm groß.

Schwarznuss

Pflanze
22,00 €

Juglans nigra

Runde, dunkle Nüsse. Die Kerne sind sehr wohlschmeckend. Aromenreich, buttrig, nussig.
Auch das Holz dieses Baumes wird als Möbelholz sehr geschätzt und ist kostbar.
Ein Vertreter aus der Familie der Walnussgewächse, heimisch in Nordamerika.
Bei uns völlig winterhart.

Walnuss

Pflanze
14,90 €

Juglans regia

Die Walnuss ist reich an Inhaltsstoffen.
Der Baum kann vielfach genutzt werden: die Blätter und Schale zum Färben (z.B. auch Haare, die glänzen dann auch noch schön), die grünen weichen Früchte im Juni zum Einlegen und die reifen Früchte im Herbst zum Knacken.
Unsere Pflanzen stammen von einem Mutterbaum, dessen ovale Nüsse ganz leicht mit der Hand zu knacken sind, wenn man zwei Nüsse zusammendrückt.
Rezept: Eingelegte grüne Walnüsse
1kg grüne Nüsse (Juni/Anfang Juli gepflückt und nicht geschält
Sud: 1000g brauner Zucker, 125ml Wasser, 400ml Apfelessig, 5 Zimtstangen, 2 EL Gewürznelken, 2 Stück Sternanis.
Früchte mit einer Stricknadel oder Spieß mehrmals einstechen, mit Wasser 5min aufkochen lassen, Wasser weggießen und mit klarem Wasser nachspülen.
Sud aufkochen, Nüsse hinzufügen und nochmals 40 min köcheln lassen. Die Nüsse müssen sich leicht einstechen lassen (Gabelprobe). Kochendheiß in Gläser füllen und reifen lassen.
Eine selbstgemachte Spezialität, die es nirgends zu kaufen gibt.
Rezept 2: süßes Walnussmus
Zwei Hand voll geknackte Walnüsse in einen Standmixer geben und mit 2 Tassen Öl, 2 EL Zucker, 4 EL Kakaopulver, 1 Messerspitze Vanillepulver pürieren. Schmeckt auch sehr gut zu einem guten Vanilleeis oder auf dem Frühstücksbrötchen.

Zweifarbige Eiche

Pflanze
22,00 €

Quercus bicolor

Rundliche, süßlich schmeckende Eicheln von 3cm Länge und 2cm Breite. Sie sind am Baum mit einem langen Stiel befestigt.
Sie können roh oder gekocht gegessen werden.
Aber es gibt weitaus mehr Verwendung: die Samen können auch getrocknet, und dann zu Eichelmehl gemahlen werden.
Wer den anderen Geschmack liebt, kann dieses Mehl mit Getreidemehl mischen und daraus Brot backen.
Scharf geröstete und anschließend gemahlene Samen dienen auch als koffeinfreies Kaffeepulver.
Die Zweifarbige Eiche stammt wie die Großfrüchtige Eiche aus dem östlichen Nordamerika, genau gesagt, von Quebec bis Minnesota, Georgia und Arkansas.
Die Bäume sind nicht frostempfindlich.

Erdnuss pink

Samen
10 Korn 3,70 €

Arachis hypogaea

Diese Sorte hat kleine Nüsse mit pinkfarbener Haut. Sie sind sehr aromatisch, mit einem leckeren, süßlich-nussigem Geschmack, wenn man sie ungeröstet verzehrt.
Die Sorte reift früh. Sie stammt aus Burkina Faso.
In jeder Hülse befinden sich zwei Nüsse. Die Hülsen selbst sind etwa 2cm lang.

Gestreifte Erdnuss aus Ecuador

Samen
7 Korn 4,20 €

Arachis hypogaea

Rare und ungewöhnliche Sorte aus Equador. Die Nüsse haben eine rosafarbene Haut mit lila Streifen! Der Geschmack ist fantastisch, buttrig und voller Aromen.
Am besten sät man sie in Töpfe, die dann nach den Eisheiligen ins Freie umziehen dürfen. Die Pflanzen sind anspruchslos und pflegeleicht. Die dreiteiligen Blätter erinnern ein bißchen an Klee. Im Herbst dann die Hülsen ernten. Am besten schmecken sie, wenn sie nicht geröstet werden, also roh. Dann haben sie noch das volle, unverfälschte nussig-frische Aroma. Die Hülsen sollten erst kurz vor dem Verzehr entfernt werden, sie sind wie ein natürlicher Schutz für die Samen.
Ein paar Nüsse dann für das nächste Jahr aufheben. Sie keimen grundsätzlich auch mit der Hülse, aber es ist besser, diese zu entfernen und nur die reine Nuss in den Boden zu stecken.

Jumbo-Erdnuss

Samen
10 Korn 3,70 €

Arachis hypogaea

Das macht Spaß! Die Pflanzen entwickeln Blüten, die sich nach der Bestäubung in die Erde krümmen um dort die Erdnüsse zu bilden. Im Herbst ist dann Erntezeit! Pro Hülse werden zwei große Nüsse gebildet. Entweder gleich roh knabbern oder 10 min bei 120 °C rösten. Weltweit die begehrteste Erdnusssorte.

Ölweiden

Edel-Ölweide Dr. Szczepan

Neu

Pflanze
16,50 €

Elaeagnus multiflora

Edel-Olweiden sind Sträucher, die große, leuchtend rote Früchte tragen. Früchte reifen bereits im Sommer. Sie wachsen an langen Fruchtstielen, ähnlich wie Kirschen. Der Geschmack der Früchte ist fantastisch, sehr fruchtig, süß-säuerlich. Eine der besten Beeren, die es gibt.
Das Blatt ist oberseits dunkelgrün mit silberner Sprenkelung, unterseits mehr silber. Zweige haben eine braune Rinde. Die Pflanzen haben die Fähigkeit, auch auf sehr nährstoffarmen Böden zu wachsen.
Die Blüten sind gelb und duften extrem gut! Allein deshalb lohnt sich es schon, eine Edel-Ölweide zu pflanzen.
Dr. Szczepan ist eine selbstfruchtbare Auslese.

Edle Korallen-Ölweide

Pflanze
16,50 €

Elaeagnus multiflora x umbellata

Hier muss ich etwas ausholen: Es gibt Korallen-Ölweiden (Elaeagnus umbellata) und Edel-Ölweiden (Elaeagnus multiflora). Korallen-Ölweiden haben wir bereits vorgestellt, Edel-Ölweiden haben rot Früchte an langen Fruchtstielen und sind allgemein auch größer. Sie sind schon im Sommer reif und schmecken wie die Korallen-Ölweiden sehr gut, haben aber einen höheren Zuckeranteil. Von Natur aus kreuzen sich beide Arten nicht - fast nicht. Denn wir haben einen Sämling von einer Edelölweide gezogen, die nur drei Früchte hatte, da ihr der Bestäubungspartner fehlte. In der Nähe stand eine Korallenölweide, also habe ich vermutet, dass sie sich doch gegenseitig bestäubt haben müssen.
Also ging es daran, das zu beweisen: Die Samen wurden ausgesät. Der Sämling zeigte nach vier Jahren tatsächlich die Eigenschaften von beiden Elternteilen: lange Fruchtstiele wie die Edel-Ölweide, aber typische Fruchtform der Korallen-Ölweide. Geschmacklich sind die Früchte zwischen beiden Arten anzusiedeln. Die Reifezeit ist ein Mittelding aus der Reifezeit der Eltern. Das beste daran: Sie überbrückt damit die ölweidenfruchtlose Zeit, wenn Edelölweide aufgegessen ist und man noch auf die Korallenölweide warten muss.
Es ist ein Kuriosum, die Pflanze ist weltweit einmalig. Vorerst nur wenige erhältlich.

Korallen-Ölweide

Pflanze
9,90 €

Elaeagnus umbellata

Wunderbare Dessertfrucht. Leuchtend rote runde Früchte. Sie sind im Herbst reif, wenn sie sich weich anfühlen. Die Sträucher sind in der Lage, mit Hilfe von Bakterien Stickstoff im Boden zu binden, was auch allen anderen Pflanzen ringsherum zu Gute kommt. Pflanzen der Korallen-Ölweide wie auch der Edel-Ölweide können sich nicht selbst befruchten, jeweils zwei Pflanzen der Art oder unterschiedliche Sorten werden für die gewaltigen Fruchtmassen benötigt.

Korallen-Ölweide Amber

Pflanze
16,50 €

Elaeagnus umbellata

Glänzend gelbe Früchte sind außerordentlich wohlschmeckend
mit Ananas-Apfel-Geschmack und schön süß. Geschmacklich mit keiner anderen Sorte zu vergleichen, sondern es ist ein eigenständiges, besonderes Aroma.
Die Fruchtform ist rund bis plattrund. Die Früchte sind für eine Korallen-Ölweide erstaunlich groß. Das Fruchtfleisch ist halbdurchscheinend. Die Früchte sind silbrig bis bronze bepunktet, ganz fein und perfekt über die gesamte Frucht verteilt.
Reife Früchte erkennt man daran, dass sie sich leicht vom Stiel lösen lassen. Die Reifezeit ist mittelfrüh.
Die Sorte stammt ursprünglich aus Japan.

Korallen-Ölweide Big Red

Pflanze
16,50 €

Elaeagnus umbellata

Ebenfalls eine Sorte mit sehr großen Früchten.
Die Früchte haben eine schön, klare Farbe. Sie sind scharlachrot, auf der Fruchthaut findet man gut verteilt große und kleinere Punkte, insgesamt sind sie recht spärlich bepunktet. Die Frucht ist saftig und angenehm süß-säuerlich.
Die Frucht ist rundlich, die Beeren sind wie kleine Äpfelchen geformt.
Es ist ein Strauch, der im Frühjahr blüht. Die Blüten sind hellgelb bis gelb und verströmen einen köstlichen, ganz intensiven Honigduft.

Korallen-Ölweide Brilliant Rose

Pflanze
16,50 €

Elaeagnus umbellata

Sehr große Beeren, die einzelne Beere ist 11mm lang und 9mm breit. Sie fallen schon durch ihre Form auf, denn sie sind oval bis tonnenförmig, zur Fruchtspitze hin etwas schmaler zulaufend. Die dünne Fruchthaut ist mit vielen kleinen und vereinzelt großen, silbrig glänzenden Punkten versehen. Die Farbe ist toll: tief dunkelrot bis weinrot.
Der Geschmack ist ziemlich süß, wenn sie zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden; das Fruchtfleisch ist zwar weich, im Vergleich mit anderen Sorten jedoch von festerer Konsistenz.

Korallen-Ölweide Early Delicious

Pflanze
16,50 €

Elaeagnus umbellata

Frühe und sehr aromatische Sorte.
Early Delicious gibt es exklusiv bei Deaflora.
Vor ein paar Jahren haben wir verschiedene Sämlinge gepflanzt. Ein Strauch fiel besonders auf, da die Früchte schon vor allen anderen Sorten reif waren und einfach sehr gut schmeckten.
Die Früchte sind ebenfalls sehr groß, größer als bei der Art. Sie sind 10mm lang und 8mm breit. Beeren sind richtig schön wohlgerundet, fein und gleichmäßig bepunktet. Sie sind leuchtend rot, fast schon durchscheinend.
Sie hängen sehr zahlreich an der Pflanze, jeder Zweig ist übersät mit Früchten.
Beeindruckt sind wir besonders von dem fantastischen, starkes Aroma. Die äußere Schicht ist säuerlicher, je weiter man an den Kern kommt, um so süßer wird die Frucht. Allein dieses Erlebnis beim Verkosten ist ungewöhnlich und überraschend im Mund.
Wer sie einmal probiert hat möchte mehr davon!

Korallen-Ölweide Garnet

Pflanze
16,50 €

Elaeagnus umbellata

Die Frucht ist leicht tonnenförmig, mittelgroß. Sie wirken sehr schön dunkelrot und glänzen. Garnet hat ganz wenige der für Ölweiden typischen Punkte auf der Haut. Nur ganz vereinzelt findet man die großen Punkten, die sonst nur wenige Sorten haben.
Der Kern ist klein. Garnet hat daher einen größeren Fruchtanteil in Relation zur Fruchtgröße.
Der Geschmack ist gut aromatisch und nur mild säuerlich, die Sorte ist fast schon süß, etwa vergleichbar mit süßen Johannisbeersorten.

Korallen-Ölweide Marzahne

Pflanze
16,50 €

Elaeagnus umbellata

Früchte sind deutlich tropfenförmig, dunkelrot mit ganz leichten olivgrünen Nuancen.
Geschmacklich eine der besten Sorten. Sehr süß und vollaromatisch. Nach unserem Empfinden ist es die süßeste Sorte überhaupt.
Früchte von Marzahne sind etwas größer als die der Wildart, grundsätzlich jedoch eher klein.
Die dunkelgrünen, glänzenden Blätter besitzen eine gewellten Blattrand.

Korallen-Ölweide Newgate

Pflanze
16,50 €

Elaeagnus umbellata

Die Früchte sind rundlich und leicht abgeflacht. Die Haut ist unregelmäßig mit großen Punkten versehen, kleine Punkte sind wenig vorhanden, sind aber da. Die Früchte wirken, als hätte jemand die Milchstraße darauf abbilden wollen. Die Punkte glänzen wie bei keiner zweiten Sorte in Bronze. Die Fruchtfarbe ist ein klares Rot.
Der Geschmack sehr gut, gut süßlich.
Die Sorte wurde in Dartington selektiert. Sie reift früh, gleich nach Early Delicious kann man Newgate ernten. Früchte lassen sich leicht ernten, sie kann man nämlich ganz einfach abstreifen.

Korallen-Ölweide Red Cascade

Pflanze
16,50 €

Elaeagnus umbellata

Die Früchte sind ganz leicht tonnenförmig, 8mm lang und 7mm breit. Die Haut ist ganz dicht bepunktet mit feinen Silberflecken. Früchte werden in großen Büscheln an den Zweigen gebildet. Diese biegen sich durch die Last von allein herunter, was die Ernte natürlich vereinfacht.
Der Geschmack ist eher säuerlich, die Konsistenz ist fest.
Eine Sorte zum Verarbeiten für Säfte, Marmelade und Kuchen.

Korallen-Ölweide Ruby

Pflanze
16,50 €

Elaeagnus umbellata

Ertragreiche Sorte mit rundlichen Früchten. Die Fruchthaut ist nur vereinzelt bepunktet, der Grundton ist leuchtendend Rot.
Der Geschmack ist süß, sehr gut, sehr lecker als Naschfrucht. Dafür müssen die Früchte aber auch wirklich gut reif sein. Wer zu früh erntet, wird keine Freude daran haben, denn dann sind die Früchte noch sehr zusammenziehend. Je länger sie hängen dürfen, ums so mehr verliert sich dieser Geschmack und die Süße nimmt zu. Dann sind sie wirklich köstlich, so dass man nicht mehr aufhören kann, sie zu essen.

Korallen-Ölweide Sweet-N-Tart

Pflanze
16,50 €

Elaeagnus umbellata

Der Geschmack ist bei Vollreife ausgewogen süß-sauer. Die Früchte enthalten sehr viel Vitamin C.
Die Frucht ist groß, sie ist 9mm breit, 6mm lang.
Die Beeren hängen außerordentlich dicht am Zweig, sie werden in kleinen „Kolonien“ gebildet.
Die Zweige biegen sich im Herbst unter der Last der Früchte herunter.
Sweet-and-Tart ist die Sorte, die über einen sehr langen Zeitraum beerntet werden kann, sie reift etwa zwei Wochen später als die anderen.
Die Frucht der Sorte Sweet-N-Tart ist ringförmig bzw. flachrund. Es ist die einzige Sorte, deren Früchte diese Form haben.
Sie haben eine korallenrote Farbe und sind ganz fein mit kleinen Silberpunkten versehen. Am Fruchtstiel sind sie sternförmig eingekerbt - so wie bei einer Torte, die man in Stücke schneidet.

Wintergrüne Ölweide

Pflanze
12,50 €

Elaeagnus x ebbingei

Die erste Frucht des Jahres! Sie reifen nämlich über den Winter und sind dann schon im April reif! Sie hat ein reiches Aroma mit einem angenehm säuerlichen Nachgeschmack. Nicht selbstfruchtbar. Benötigt ‚Limelight’ für einen reichen Fruchtansatz.

Okra

Okra Burgundy Red

Samen
40 Korn 3,20 €

Abelmoschus esculentus
Eine Pflanze aus der Familie der Malvengewächse.
Die gelben Hibiscusblüten mit tiefrotem Kelchschlund bringen lange rötliche Okraschoten hervor, die vor allem in Afrika, ihrem Herkunftsland, gern gegessen werden. Sie besitzen einen delikaten Geschmack und sind innen weich.
Für eine kalte afrikanische Soße, die meist zu Fleisch gegessen wird, werden 5 Okraschoten sehr klein geschnitten und mit einer zerkleinerten Chilischote und etwas Salz vermengt. Der Okrasaft hat dabei die Eigenschaft, dass die Soße ohne weitere Zugaben sämig wird.
Zerstoßen riechen die Samen nach Moschus und werden in der arabischen Welt dem Kaffee zugegeben.

Okra Clemson Spineless

Samen
50 Korn 3,20 €

Abelmoschus esculentus
Lange dunkelgrüne Schoten. Wenn man Okra im Laden findet, dann handelt es sich mit Sicherheit um diese Sorte, die weltweit am liebsten angebaut wird.
Erste Ernte nach 60 Tagen.

Okra Five Creek Cowhorn

Samen
50 Korn 3,20 €

Abelmoschus esculentus
Die Schoten haben eine gebogene Form, die an ein Kuhhorn erinnert, daher der Name.
Sie sind sehr groß, erreichen unter guten Bedingungen eine Größe von 30 cm und bleiben dabei immer noch knackig. Dabei haben sie noch das ursprünglich Aroma, dass vielen neuen Sorten fehlt. Deshalb ist diese alte Sorte immer noch populär.

Okra Hills Country Red

Samen
50 Korn 3,20 €

Abelmoschus esculentus
Okras stammen ursprünglich aus Afrika und fanden in aller Welt Verbreitung, unter anderem auch durch den Sklavenhandel vom 16. bis 19 Jahrhundert in Amerika.
Dies ist eine alte Texanische Sorte, die rot überhaucht ist.
Sie erhielt Ihren Namen nach einem Kalksteinhügel in Austin /San Antonio. Allerdings ist es unwahrscheinlich, dass sie genau von dort stammt, denn dieses Gebiet wurde hauptsächlich von Deutschen besiedelt, die Gegner des Sklavenhandels waren, aber ideenreich was die Erweiterung ihrer Gemüsevielfalt anging.
Viel wahrscheinlicher ist, dass diese Deutschen Auswanderer die Sorte von texanischen Sklaven bekamen, die diese aus Afrika bei ihrer schrecklichen Reise geschmuggelt hatten.
Manchen Sklaven wurde erlaubt, das befremdliche Gemüse anzubauen und zu verzehren.
Was diese Sorte zu einem besonderen kulturellen Erbstück macht.

Okra Jing Orange

Neu

Samen
35 Korn 3,20 €

Abelmoschus esculentus
Farbenfrohe Okrasaorte mit orangeroten Schoten. Die Farbe wird intensiver je stärker die Sonneneinstrahlung ist. Der Kelch bleibt immer hellgrün, fast weiß.
Jing Orange ist eine asiatische Sorte, sie bildet bis 10cm lange Schoten. Der Geschmack ist wunderbar, sehr zart.
Die Pflanzen sind nicht nur ein tolles Gemüse, sie sind auch eine Zierde im Garten mit den schönen, großen Blüten.

Okra Penta Dragon

Samen
50 Korn 3,20 €

Abelmoschus esculentus
Penta Dragon ist eine Zwergsorte. Die Pflanzen werden nicht so hoch und ausladend wie andere Sorten, sie werden etwa nur 70cm hoch.
Die Schoten haben einen großartigen Geschmack. Sie sind besonders im asiatischen Raum begehrt und werden zusammen mit anderem Gemüse in schmackhaften Currys gebraten.
Die Pflanze hat kurze Internodien (=der Abstand zwischen Blattspross und nächstem Blattspross), obwohl sie so kompakt wächst, ist sie sehr fruchtbar.

Okra Perkins Long Pod

Samen
50 Korn 3,20 €

Abelmoschus esculentus
Eine Sorte mit sehr großen und langen Hülsen. Sie können bis zu 15 cm lang werden.
Sie sind zart und köstlich.
Eine alte Sorte, gezüchtet in den den USA.
In Scheiben geschnitten und in Öl angeröstet, nur mit einer Spur Salz bestreut, sind die Okras ein leckerer Snack.

Okra Silver Queen

Samen
50 Korn 3,20 €

Abelmoschus esculentus
Mit silbrig-grünen hellen Schoten. Der Geschmack dieser raren Sorte ist legendär! Sehr zart, wenn sie jung geplückt werden, wenn sie etwa 12cm lang sind.

Okra Star of David

Samen
20 Korn 3,20 €

Abelmoschus esculentus
Besonders dicke Schoten, fast doppelt so dick wie die meisten Sorten. Sie sind auch stärker gerippt, wenn sie Scheiben geschnitten werden, haben sie die Form eines Sterns.
Star of David ist eine israelische Sorte.
Ausgezeichnet kurz gebraten, geröstet, gegrillt, frittiert oder auch roh.

Oregano und Majoran

Französischer Majoran

Pflanze
4,00 €

Origanum onites
Kleine hellgrüne zarte Blätter mit einem lieblichen Oreganogeschmack. Die beißende Schärfe wie bei anderen Sorten fehlt.
Wenn Sie denken, dass diese Sorte in Frankreich bevorzugt wird, liegen sie falsch. Denn eigentlich kommt sie aus Spanien und Sizilien – verwirrend oder?

Goldoregano

Pflanze
3,00 €

Origanum vulgare ‚Thumbles variety'
Die gelbgrünen Blätter mit zartem Geschmack bringen besonders im Frühjahr nach den dunklen Wintermonaten eine behagliche Atmosphäre in den Garten. Hat enorme Wuchskraft.

Griechischer Oregano

Pflanze
3,50 €

Origanum heracleoticum ssp.
Bildet leicht Ausläufer ohne zu wuchern. So wird aus einer Pflanze in einem Jahr ein stattliches Exemplar mit vielen rosa Blüten.
Verlangt keine Aufmerksamkeit und ist trockenheitsverträglich.

Kirgisischer Oregano

Pflanze
4,00 €

Origanum tytthantum
Toleriert auch einen schattigen Standort. Vollmundiges ausgewogenes Aroma, das keine Wünsche offen lässt.

Sibirischer Oregano

Pflanze
3,00 €

Origanum vulgare ssp.
Bildet kleine kompakte dichte Kugeln mit sehr würzigem Aroma. Bleibt auch nach vielen Jahren immer schön kompakt, ist daher perfekt für alle Gärten mit wenig Platzangebot. Vom Aroma eine der besten Sorten.

Griechischer Oregano

Samen
250 Korn 1,70 €

Origanum heracleoticum ssp.
Bildet leicht Ausläufer ohne zu wuchern. So wird aus einer Pflanze in einem Jahr ein stattliches Exemplar mit vielen rosa Blüten.
Verlangt keine Aufmerksamkeit und ist trockenheitsverträglich.

Majoran

Samen
260 Korn 2,20 €

Origanum vulgare
Majoran ist der perfekte Begleiter für Fleischgerichte. Zum Einlegen von Grillspießen oder einfach in der Fleischbrühe mitkochen. Das Geheimnis der Thüringer Wurst soll übrigens auch die einzig richtige Menge Majoran sein.
Das würzig-scharfe, leicht süßliche Aroma schmeckt auch gut frisch im Kräuterquark oder in der Kräuterbutter.
Majoran lässt sich auch in Sträußen gebunden für den Winter trocknen.
Die Pflanze hat rötliche Triebe und dunkelgrüne Blätter.

Paprika

Paprika Herzje

Pflanze
3,50 €

Capsicum annuum
Unser Oberschätzchen! Herzallerliebst mit seiner perfekten Herzform. Saftig, lecker, knackig. Sehr früh. Dickwandig. Leuchtend rot.
Wir sind begeistert!

Paprika Hungarian Black

Pflanze
3,50 €

Capsicum annuum
Wunderschöner Paprika aus Ungarn. Reift von dunkelviolettschwarz nach dunkelrot ab. Längliche, stark glänzende Früchte, unten zugespitzt, oben breitschultrig. Bis 12 cm lang und 6 cm breit.
Sah zu jeder Zeit einfach gut aus! Schmeckt hervorragend.

Paprika Sweet Chocolate

Pflanze
3,50 €

Capsicum annuum
Mit schokoladenbraunen glänzenden Früchten. Das Fruchtfleisch dagegegen ist rot. Herrlich feurige Ansicht beim Aufschneiden! Sehr dekorativ als Dippgemüse.
Rezept: feuriger Kräuterdipp mit zweifarbiger Paprika
250 g Magerquark mit 1,5% Milch sämig rühren. Kräuter schneiden: je ein Zweig Japanischer Wasserpfeffer, Ysop, Oreganomonarde, etwas Schnittlauch, 5 Blätter vom Zimmerknoblauch, 1 Blatt ausdauernde Gartenkresse. Salzen, pfeffern.

Paprika Amethyst

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Samenfester violetter Paprika, der in Österreich entwickelt wurde. Das Fruchtfleisch ist reinweiß, außen aber leuchtend lila gefärbt.
Reift spät rot ab. Blockige Früchte von bis zu 15 cm Länge.

Paprika Ampuis

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Hübsche Parikasorte. Knautschige, rote Früchte in Form einer Laterne. Sie sind etwa 5cm im Durchmesser. Hoher Ertrag.
Sie wird in Frankreich in der Region Ampuis angebaut. Zum Einlegen oder Braten.
Sieht auch schön aus, wenn man die Früchte in Ringe schneidet und als essbare Dekoration für kalte Platten nutzt.

Paprika Banan

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Ein kleiner Spitzpaprika mit besonderer Freilandeignung.
Die Früchte werden traditionell im hellgelben Stadium gegessen, sie reifen rot ab. Die Pflanzen fallen durch den extrem reichen Behang mit Früchten auf.
Der Geschmack ist süß, aromatisch und knackig.
Die Früchte lassen sich gut füllen, dafür einfach ein Loch im oberen Drittel schneiden und gewürzte Hackfleischmasse hineindrücken. Auf den heißem Grill legen und garen - das ist eine türkische Zubereitungsart - die gegrillten Paprikas werden warm oder kalt gegessen.

Paprika Barguzin

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Riesengroßer gelber Paprika aus Russland. Die Früchte haben Unterarmlänge und sind von länglich-blockiger Form. Reift früh. Schmeckt sehr gut.

Paprika Black Knight

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Dunkelvioletter, fast schwarzer Paprika.
Bei Vollreife sind die Schoten spektakulär gefärbt: dunkelrot mit Farbverlauf zur violetten Spitze hin.
Black Knight ist eine stabile Auslese aus einer ehemaligen F1-Hybride. Die Sorte ist nun samenecht.

Paprika Capia

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Ungarische Sorte. Früchte rot und konusförmig.
Sehr dickwandig. Der Geschmack ist süß und knackig. Etwa 15 cm groß.

Paprika Corno Giallo

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Ein Favorit in Italien, entstanden 1920. Der Name heißt übersetzt "gelbes Stierhorn" eine Hommage an die Form, die lang und spitz zulaufend ist. Die Früchte sind bis zu 25 cm lang und 5 cm breit. Sie reifen von grün nach gelb-orange an.
Die Frucht ist sehr saftig, vollmundig, süß und knackig. Ihr Geschmack ist ausgezeichnet, roh oder gekocht ein Genuss.
Beliebt sind die Schoten bei italienischen Köchen, Hobbygärtnern und professionellen Gemüseanbauern.
Sie werden gebraten, in Salaten verwendet, gefüllt, gegrillt mit Olivenöl oder als Pizzabelag verwendet.
Die Pflanzen sind sehr kräftig und verzweigt. Die Sorte ist sehr produktiv.

Paprika Creamy Blocky

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Cremeweißer Blockpaprika. Die Früchte sind vom Typ Soroksari, einer typisch ungarischen Paprikaform, mit aufgebläht bauchigen Früchten und vielen Rippungen. Die Früchte sind sehr groß.
Das Fruchtfleisch ist dick und sehr saftig. Die cremeweißen Früchte schmecken deftig, lecker.
Voll ausgereifte Früchte werden rot, sie sind dann eine Spur süßer, traditionell wird aber der herzhafte Geschmack im cremeweißen Stadium bevorzugt. Die Früchte werden typischerweise mit Hack gefüllt und im Ofen gegart. Yummi!

Paprika Criolla de Cocina

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Sorte aus Nicaragua.
Die roten Früchte sind stark gerippt. Das Fruchtfleisch ist dünnwandig. Es ist ein Paprika mit starkem Geschmack. Schon wenig davon gibt vielen Gerichten erst das richtige Aroma.

Paprika Cuneo

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Großer Paprika.
Seine einzigartige Eigenschaft ist sein dickes Fruchtfleisch von 10 mm. Die Konsistenz ist fest, fleischig, knackig.
Die Früchte sind reingelb, das Fruchtfleisch ebenso.
Die Sorte stammt aus Italien.

Paprika De Capriglio

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Der Paprika De Capriglio ist rot und reift früh.
Das Fruchtfleisch ist dick und sehr süß. Die Frucht ist rund, manchmal ein wenig herzförmig, leicht gelappt, recht klein, 6 bis 8 cm Durchmesser die meisten. Die Haut ist sehr dünn.
Die Kultur dieser Paprika ist einfach, es ist eine robuste Sorte.
Diese alte Sorte stammt aus dem Piemont (Italien).

Paprika Dunjasha

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Frühe, russische Sorte für den Anbau im Freiland. Die Frucht ist groß, glänzend und hat eine goldgelbe Farbe. Das Fruchtgewicht beträgt etwa 200g.
Dickwandig.

Paprika Elephant's Ear

Neu

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Riesig werdender Paprika mit einer schönen, glänzend roten Farbe. Der Geschmack ist auch ganz toll, schön süß und aromatisch.
Früchte sind spitzkegelig, sehr breit, in der Höhe abgeflacht.
Elephant's Ear ist eine Paprikasorte aus Serbien und Kroatien. Dort werden sie geröstet, gefüllt und gebacken. Oder zu Ajvar verarbeitet, ein Paprikaaufstrich und Würzpaste.
Die Früchte werden geröstet, die Haut abgezogen. In Stücke schneiden. Unter sanftem Rühren werden die Stücke so lange gebraten, bis sie eine homogene Masse bilden. Gewürzt wird nur mit Salz und Pfeffer. Heiß in Gläser gefüllt, hält sich die Paste mehrere Wochen.

Paprika Emerald Giant

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Die smaragdgrünen Früchte werden bei Reife rot. Groß, blockig, saftig und aromatisch. Sehr hoher Vitamin C-Gehalt.

Paprika Esküvö

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Sehr schöne Herzform. Reift rot ab. Sehr frühe Sorte. Die Früchte sind etwa 5cm groß und schmecken sehr lecker.
Esküvő ist ungarisch und bedeutet Hochzeit.

Paprika Fire Apple

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Apfelförmige, rote Paprikasorte. Sie rundlichen Früchte werden zuhauf in den Blattachseln der Pflanze gebildet.
Leicht zu füllen. Einfach um den grünen Stiel herum abschneiden und mit einer ordentlichen Portion Gorgonzola füllen. Bei 180°C 10 min in den Backofen schieben bis der Käse leicht geschmolzen ist.

Paprika Gelbe Glocke

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Ein Blockpaprika mit goldgelber Farbe. Die Früchte glänzen schön.
Die Pflanzen bilden jeweils 4-5 dickwandige, vierflügelige Früchte. Sie sind saftig und süß. Die Frucht wiegt durchschnittlich 200g.
Sehr schöne Sorte für Salate, für schnelle Pfannengerichte, als Letscho, zum Grillen, Füllen und als Zutat für Eintopf oder Auflauf.
Rezept: Letscho Universalrezept
Auf 2/3 Tomaten nimmt man 1/3 Paprika, 1 mittelscharfe Chilischote, mit Salz, Pfeffer, Thymian und etwas Essig würzen. Alles kleinschneiden, in einen Topf geben, aufkochen und ein bis zwei Stunden köcheln lassen, bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Heiß in Gläser füllen.
Letscho kann als Sauce zu Kurzgebratenem gegessen werden, zu Nudeln oder als „richtiges " Letscho. Dafür in Scheiben geschnittene Wurst mit Zwiebeln anbraten, Letscho dazugeben und köcheln lassen. Das Original mit Kartoffeln und Kotelett servieren.

Paprika Gelber Tomatenpaprika

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Flacher, gerippter Tomatenpaprika in goldgelb.
Schmeckt knackig, saftig, süß.
Große Früchte mit einem Durchmesser von 10 cm sind ordentlich dickwandig.
Originelle Sorte aus Ungarn.

Paprika Georgescu Chocolate

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Ein schöne Paprikasorte mit rumänischer Herkunft. Malachitgrüne Früchte reifen nach schokoladenbraun ab. Innen sind sie ebenfalls braun. Sie glänzen schön.
Die blockigen Früchte können sehr groß werden. Sie erreichen eine Länge von bis zu 12cm.
Frischer, guter Paprikageschmack.

Paprika Giant Aconcagua

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Hat den Namen ‚Giant' wirklich verdient, wird nämlich etwa doppelt so lang wie ein ‚normaler' Paprika. Manche Rekordfrüchte waren 40cm lang! Das Gewicht einer einzigen Frucht liegt bei 300g.
Sie sind dunkelrot, spitz und glänzend.
Für Salate oder zum Grillen.
Die Pflanzen selbst können auch sehr groß werden, fast einen Meter hoch.
Wurde nach dem höchsten Berg der Anden in Argentinien benannt.

Paprika Goldball

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Massen von kleinen Früchten hängen an der Pflanze. Sie sind rund und orange, etwa 3cm groß.
Sie schmecken richtig herzhaft. Die Früchte können auch sehr einfach mit Käse gefüllt und überbacken werden werden.
Es ist eine klasse Sorte für den Balkon, bei der man immer etwas zum Ernten hat.

Paprika Golden Treasure

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Ein gelber Spitzpaprika mit starkem Aroma und Süße. Ertragreich. Sehr gut!
Die Schoten sind 15cm lang, das Fruchtfleisch 3-4mm dick. Vielseitig verwendbar.

Paprika Hawaii

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Dunkelroter, mittelgroßer Blockpaprika mit rustikalem Aussehen. Die leicht geriffelte Oberfläche ist sortentypisch und wichtiges Erkennungsmerkmal, dass es sich um den echten Hawaii handelt!
Früchte haben ein wunderschönes, tiefes rot. Sie sind dickwandig.

Paprika Healthy

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Massenträger. Pflanzen waren so überreicht behangen, dass die gestützt werden mussten.
Stammt ursprünglich aus Russland, was man aufgrund des englischen Namens Healthy (=Gesundheit) nicht vermuten würde. Sie wurde am Institut für Gemüse-und Saatgutproduktion in Moskau entwickelt.
Reift sehr früh, dabei von hellgrün über braun nach rot abreifend
Der Geschmack ist fruchtig, würzig.
Freilandgeeignet.

Paprika Herzje

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Unser Oberschätzchen! Herzallerliebst mit seiner perfekten Herzform. Saftig, lecker, knackig.
Sehr früh. Dickwandig. Leuchtend rot.
Wir sind begeistert!

Paprika Hungarian Black

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Wunderschöner Paprika aus Ungarn. Reift von dunkelviolettschwarz nach dunkelrot ab.
Längliche, stark glänzende Früchte, unten zugespitzt, oben breitschultrig. Bis 12 cm lang und 6 cm breit.
Sah zu jeder Zeit einfach gut aus! Schmeckt hervorragend.

Paprika Jarik

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Russische, gelbe Sorte.
Früchte sind 6cm lang und 4cm breit. Langanhaltende Ernte, denn die Früchte reifen nicht einheitlich ab, was für den Hausgarten nur von Vorteil ist. Es gibt immer etwas zu ernten!
Frühreif.
Jarik ist einfach eine bildschöne Sorte mit ausgezeichnetem Geschmack.

Paprika Jimmy Nardellos

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Bildet eine Vielzahl langer, dünner Paprikas.
In den USA weit verbreitet, es ist jedoch eine alte italienische Landsorte. Sie wird von der Familie Nardello seit 1887 in den USA angebaut. In diesem Jahr waren sie aus dem kleinen Dorf Ruotiin Süditalien in die USA immigriert.
Die Früchte sind schmackhaft, süßlich, leicht würzig mit einer rauchigen Note.
Die Pflanzen werden bis 70 cm groß, wenn die 25 cm langen Paprikas herunter hängen, ein kurioser Anblick. Die Sorte eignet sich zudem sehr gut für das Freiland.

Paprika Karamell

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Schokoladenbrauner Paprika. Hat seinen Namen verdient, denn er schmeckt wirklich sehr süß, ist saftig und dickwandig.
Einer der besten Paprika im Anbau. An Süße einer der Spitzenreiter.
Wohlgeformte, blockig-längliche Früchte. Pflanzen liefern immer wieder neue Früchte.

Paprika Kastaniengroßer Gemüsepaprika aus

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Süßer Freilandpaprika mit 6cm großen Früchten.
Dickwandig, fruchtig und saftig.
Früchte rundlich und rot.

Paprika Kornet

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Auch innen braun gefärbter Paprika aus Russland. Klassische Blockpaprikaform, da die Früchte fast viereckig wirken.
Ein echter Naschpaprika aufgrund des hohen Zuckergehalts. In Scheiben auf dem Abendbrottisch immer gut.
Tipp: noch schöner sehen die Scheiben aus, wenn ein Teil noch grün ist.

Paprika Lipstick

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
53 Tage, also ein frühreifender Paprika, der auch sehr gut für das Freiland geeignet ist.
Die Pflanzen sind üppig behangen mit glänzenden, roten Früchten. Die Früchte an sich sind etwa mittelgroß, glänzen aber nicht nur optisch, geschmacklich ein Spitzenreiter: süß, saftig, aromatisch. Kann ich wärmstens empfehlen.

Paprika Macho

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Keilförmiger lila Paprika aus Russland.
Die Wände sind auch innen lila gefärbt. Reift dunkelrot ab.
Die lila Früchte können früh geerntet werden.

Paprika Marconi Golden

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Marconi Golden eröffnet den Reigen der Marconi-Varietäten - herausragende Paprikasorten aus Italien.
Zeichnet sich durch keilförmige, lange Früchte aus mit dem besonderen Geschmack. Schon als grüne Paprika süß schmeckend. Ausgereift noch besser.

Paprika Marconi Purpur

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Violette länglich-dünne Früchte. Eine farbenfrohe Variante für den außergewöhnlichen Rohkostteller mit lila Paprika, gelben Möhren und blauen Tomaten.
Selbstverständlich Marconi-Aroma!

Paprika Marconi rot

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Diese Sorte produziert große längliche Früchte die extrem fruchtig schmecken. Sie sind dreilappig und erreichen eine Länge von bis zu 30 cm. Sie reifen von grün bis leuchtend rot ab.
Dies ist tolle Zutat für Salate oder aufs Brot.
Die Pflanzen sind sehr robust.
Diese alte Sorte stammt aus Italien. Sie ist so lange erhalten geblieben, weil der Geschmack so gut ist.

Paprika Marta Polka

Neu

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Reichtragende, gelbe Paprikasorte aus Polen. Die Früchte sind breitschultrig, abgeflacht und blockig. Das Fruchtfleisch ist schön dick und schmeckt köstlich!
Kontinuierlich werden neue Früchte gebildet. Wirklich jede Pflanze ist voll behangen.
Die Paprikas können sowohl grün als auch ausgereift gegesssen werden.

Paprika Metropolitan

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Niedlicher Miniblockpaprika mit roten Früchten. Die Früchte sind etwa 6cm lang und 5cm breit.
Eine perfekte Größe für den Sofortverzehr der Früchte frisch vom Strauch in den Mund.
Schön saftig und aromatisch.

Paprika Midnight Dreams

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Pflanzt man sich Midnight Dreams, kann man eine reiche Ernte von fast schwarzen Früchte erwarten.
Auffällig sind auch die extrem großen Blätter der Pflanze. Diese sind dunkelgrün, fast schon ein bisschen schwarz überzogen.
Die Früchre sind abgeflacht, rundlich und gerippt. Das Fleisch ist innen grün. In Streifen geschnitten, hervorragend für bunte Salate.

Paprika Miniature Chocolate

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Tief brauner, flachrunder Paprika. Die Früchte sind dreifach, manchmal auch vierfach gerippt, was sie von oben wie ein Kleeblatt aussehen lässt.
Die buschigen Pflanzen sind übersät von Früchten! Sie hängen dicht an dicht nach unten. Sehr ertragreich und gut Freiland geeignet.
Die Früchte sind etwa 5cm im Durchmesser groß.
Allein mit zwei Pflanzen ist eine vierköpfige Familie gut versorgt, denn jede Pflanze kann bis zu 75 Früchte produzieren!
Diese fantastische Sorte wurde seit Generationen in der Familie von Lucina Cress in Ohio (USA) erhalten.

Paprika Miniature Red Bell

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Kleiner Paprika mit schönen 4cm großen Miniaturfrüchten. Sie haben einen ausgezeichneten, frischen Geschmack. Es ist die rote Form der Miniatur-Serie, davon gibt es noch Sorten in gelb und braun. Von Lucina Cress aus den USA erhalten.
Die niedlichen Früchte hängen überreich an den Pflanzen, es macht wirklich Spaß, wenn man immer ernten kann. Aus jeder Blattachsel wächst eine Frucht. Da die Pflanzen kompakt wachsen - also kurz aber reich verzweigt - gibt es selbst in Töpfen eine reiche Ernte.
Früh ist die Sorte außerdem!

Paprika Miniature Yellow

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

War unter allen Paprikasorten der erste, der geblüht hat.
Massenhaft Früchte an einer Pflanze, teilweise sieht man die Pflanzen vor Früchten nicht mehr.
Witzige, kleine Früchte, etwa nur 3cm groß.
Der Geschmack ist saftig, süßlich, gut.
Kleiner, kompakter Wuchs.
Beste Balkonsorte!
Stammt ebenfalls von Familie Cress aus den USA.

Paprika Nocturne

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Noch nie habe ich einen so stark glänzenden Paprika gesehen! Die Früchte wirken wie mit Lack übersprüht. Dunkelviolett, je nach Lichteinfall auch schwarz wirkende Früchte. Reift dann spektakulär schwarzrot nach dunkelrot ab.

Paprika Orange Bell

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Orangefarbener Riesenblockpaprika mit allerfeinster, tropfend saftiger Konsistenz.
Köstlich!

Paprika Orange Miniblock

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Handlicher Blockpaprika. Reift von grün über orange nach rot ab.
Sehr frühreif. Im Testanabau mit über 50 Sorten die früheste Sorte, die wir ernten konnten.
Gutes Aroma.

Paprika Osmarsko Kambe

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Osmarsko Kambe ist eine bulgarische Spezialität.
Bei Reife sind sie leuchtend rot, rund und abgeflacht. Sie sind von mittlerer Größe.
Die Sorte hat einen ausgezeichneten, süßen Geschmack und sehr dicke Wände. Ausgezeichnet zum Füllen, Kochen oder frisch essen.

Paprika Paradeisfrüchtige Frührot

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Tomaten werden in Österreich Paradeiser genannt. Die Früchte in der Größe von Fleischtomaten sind stark gerillt. Die Pflanzen sind enorm ertragreich. Kann in warmen Gegenden sogar direkt gesät werden!

Paprika Paradiscum Alaku Sarga Szentes

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Eine der fantastischen ungarischen Sorten. Die Früchte sind gelb, flachrund und gerippt. Sie sehen wie ein kleiner Kürbis aus. Sie schmecken stark aromatisch.

Paprika Petit Marseillaise

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Kleiner, knautschiger Paprika mit strahlend orangefarbenen Früchten.
Sein Fleisch ist sehr dünn und sehr schmackhaft.
Stammt aus Frankreich.

Paprika Purple Beauty

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Lila Früchte!
Sie überraschen mit frischem knackig-süßem Geschmack. Das Highlight im Salat!
Hat sich im Freiland sehr gut bewährt.

Paprika Purple Miniblock

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Superschöne Paprikasorte mit glänzend violetten Früchten. Sie sind blockig geformt und mittelgroß. Pro Pflanze werden durchschnittlich sechs Früchte gebildet.
Die Früchte reifen rot aus. Auch geschmacklich eine schöne Sorte, süß und würzig.

Paprika Quatro d’Asti Giallo

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Eine traditionelle Sorte aus Italien. Die Früchte sind blockförmig und von tiefgelber Farbe. Das Fruchtfleisch ist außerordentlich dick. Der Geschmack ist hervorragend, süß und reichhaltig!
Quatro d’Asti Giallo zählt zu den Riesenpaprika mit sehr hohen Erträgen. Zweige sollten gestützt werden, sonst brechen sie unter der Last der Früchte ab.
Eine Topsorte!

Paprika Ramiro

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Ergebnis aus einer Verkreuzung alter Sorten.
Verkreuzt wurden nur Sorten mit besten Eigenschaften, die auch nun auch Ramiro in sich trägt: er hat ein ausgewogenes Zucker-Säureverhältnis, ist dickwandig, ertragreich, sehr groß und robust. Die Früchte sind länglich mit Spitze, manchmal auch in sich geknautscht sind.
Geschmacklich herausragend, die Sorte ist stark aromatisch und sehr süß.

Paprika Randy Sine's Sweet Chocoloco

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Großer Spitzparika von Randy Sine, einem Hobbyzüchter aus den USA. Die Farbe ist einmalig, glänzend tief maronenbraun. Es ist ein Paprika, bei dessen Anblick einem schon das Wasser im Mund zusammenläuft.
Die Fruchtwände sind schön dick, geschmacklich fruchtig süß.

Paprika Red Cheese Pepper

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Eine buschige, kompakte Pflanze mit vielen plattrunden Früchten, ideal zum Füllen oder als Pausensnack. Sie schmecken so gut, fast schon süchtig machend.
Früher wurden die Schoten verwendet um Käse zu färben, daher der Name.

Paprika Roter Augsburger

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Roter Augsburger ist eine begehrte Sorte für Hobbygärtner. Er wächst im Freiland sehr gut und wird deshalb durch Mund zu Mund Propaganda immer beliebter.
Die Früchte sind kegelförmig, nach vorn spitz zulaufend und rot. Sie reifen extrem früh. Die Pflanzen sind kältetolerant und sehr ertragreich.

Paprika Russische Spritzerl

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Mit den Spitzen, die keck gebogen sind. Das Fruchtfleisch ist dick, saftig, von grün nach rot abreifend. Zählt zu den Blockpaprika.

Paprika San Salvatore Dolce

Neu

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Süße Minipaprikasorte aus Italien. Die Früchte sind stark gewürzt, es ist eine Paprikasorte, die man als Geschmacksgeber für Soßen und Grundwürzmischungen verwenden kann.
Auch frisch gegessen spürt man den intensiven Geschmack.
Bei Vollreife haben die Früchte eine dunkelrote Farbe und sind etwa 7cm lang. Die Größe ist perfekt für die Pausenbox.

Paprika Shepards Ramshorn

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Alter, italienischer Paprika, den man am besten frisch isst, brät oder auf den Grill legt. Die Früchte sind rot und langgestreckt.
Shepards Ramshorn hat den Ruf, einer der süßesten Paprikasorten zu sein, deshalb ist er weltweit sehr begehrt.

Paprika Sizilianischer Rosenpaprika

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Reichtragende, kurze Pflanzen mit rundlichen Früchten. Die Sorte wird eigentlich zur Herstellung von aromatischem, süßen Paprikapulver verwendet. Es spricht jedoch nichts dagegen, das köstliche Aroma auch frisch zu genießen.
Die Sorte wird im Süden Italiens angebaut.

Paprika Stavros

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Würzige Paprikasorte aus Griechenland. Die Früchte haben eine ganz seltene Paprikaform, sie sind rechteckig. Jede Frucht ist leicht gerippt.
Die Sorte wird im Mittelmeerraum am liebsten frisch gegrillt verwendet.

Paprika Sweet Bite Ophelia

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
So süß wie Äpfel.
Kleine, orangefarbene, konusförmige Früchte.
Die süßeste Sorte im Sortiment.
Enthält nur wenig Samen, deshalb auch perfekt als Snack für Zwischendurch oder für den Frühstücksbeutel.
Rezept: Gefüllte Paprika mit Frischkäse
Einen Sud bereiten aus: 1 Liter Wasser, 3 Pigmentkörner, 1 gehäufter TL Salz, 5 Pfefferkörner, 2 El Weinessig und einer zerschnittenen Zwiebel. Das ganze aufkochen und die entkernten Paprikas darin etwa 5 min weich kochen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Für die Füllung: Frischkäse mit frisch gehackten Kräutern verrühren. Den Frischkäse mit einem Löffel in die Paprikas füllen und als Antipasti servieren.

Paprika Sweet Chocolate

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Mit schokoladenbraunen glänzenden Früchten. Das Fruchtfleisch dagegen ist rot. Herrlich feurige Ansicht beim Aufschneiden! Sehr dekorativ als Dippgemüse.
Rezept: feuriger Kräuterdipp mit zweifarbiger Paprika
250 g Magerquark mit 1,5% Milch sämig rühren. Kräuter schneiden: je ein Zweig Japanischer Wasserpfeffer, Ysop, Oreganomonarde, etwas Schnittlauch, 5 Blätter vom Zimmerknoblauch, 1 Blatt ausdauernde Gartenkresse. Salzen, pfeffern.

Paprika Sweet Palena

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Bis 30cm lang!
Schon im grünen Zustand süß. Reift rot ab und ist ordentlich aromatisch.
Rezept: Paprikabrot
1 grüne und zwei rote Paprika Sweet Palena und 1 Zwiebel fein würfeln.
Teig bereiten aus: 400g Mehl, 400g Quark, 3 Eiern, 4 EL Olivenöl, 1 Pakung Backpulver, 2 TL Salz. Die Würfel unterkneten.
50 min bei 180°C backen.

Paprika Sweet Pickles

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Eine ulkige Sorte. Die Früchte stehen in einer Gruppe zusammen inmitten der Pflanzen und zwar aufrecht. Vielfarbig, denn manche Früchte sind dabei noch grün, andere orange und die reifen rot.
Bleibt klein und ist auch eine ideale Topfpflanze für den Balkon.

Paprika Szegediner

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Würzig-aromatischer Paprika, der auch im Freiland gut wächst.
Besonders tiefes, reichhaltiges Aroma.
Ergiebige, dunkelrote Früchte, wenn sie vollständig reif sind. Etwa 15cm lang.
Das Fruchtfleisch ist sehr dick: die Schoten können auch getrocknet und gemahlen werden.
Original ungarische Sorte.
Rezept: Szegediner Gulasch
600 g Schweineschulter, 300 g Zwiebeln, 60 g
Butter, 10 g Paprikapulver, 1 Knoblauchzehe,
500 g Sauerkraut, 125ml saure Sahne, Salz, Mehl, Kümmel, Dil
Das Fleisch grobwürfelig schneiden. Zwiebeln in Scheiben schneiden und mit der Butter goldgelb abraten, Fleisch hinzufügen und ebenfalls anbraten. Paprikapulver, Salz, Kümmel, kleingeschnittene Knoblauchzehe und etwas Wasser hinzufügen und alles ca. 30 Minuten dünsten. Nun das Sauerkraut hinzufügen und nochmals 30 min köcheln lassen. Zum Schluss die mit etwas Mehl gut verrührte saure Sahne untermischen und einige Minuten ziehen lassen, aber nicht mehr aufkochen! Mit frischem Dill bestreuen.
Dazu Kartoffeln.

Paprika Tequila Sunrise

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Ungewöhnliche Sorte mit karottenförmigen Früchten. Die Farbe ist vollorange. Das Fruchtfleisch ist knackig und dünn, das Aroma ist süß mit einer guten Würze, aber definitiv nicht leicht scharf, wie manchmal gemunkelt wird.
Die Früchte stehen aufrecht. Die Pflanzen sehen toll in Töpfen aus, ideal für die Naschterrasse oder den Selbstversorgerbalkon.

Paprika Tomatenpaprika Chocolate

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Eine Sorte mit braunen, tomatenförmigen Früchten. Die Früchte sind sehr groß, sie haben einen Durchmesser von gut 12cm.
Entstanden aus einen braunen Paprika und einem Tomatenpaprika, in Österreich selektiert.
Vereint auch die Vorzüge seiner Elternsorten: den besten Geschmack vom braunen Elternteil, die wunderschöne Form und die Saftigkeit vom Tomatenpaprika.

Paprika Topepo Giallo

Neu

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Wunderschöne, fast runde Früchte sind unglaublich süß, saftig und dickwandig. Sie reifen von hellgrün zu ihrer entgültigen, tiefgoldenen Farbe. Topepo Giallo stammt aus Italien.
Die Sorte wächst sowohl im Freiland, im Gewächshaus als auch als Zimmerpflanze. Als Zimmerpflanze ist die Pflanze dann sogar mehrjährig und trägt fortlaufend.
Die Form verleitet geradewegs dazu, den Kelch herauszuschneiden und die Früchte zu füllen, dann in den Ofen zu schieben oder zu grillen. Sie haben einen guten Stand, fallen nicht zur Seite und vor allem: mit der Größe sind sie samt Inhalt ganz schnell gar.

Paprika Tsygansky Baron

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Der Zigeunerbaron, so jedenfalls übersetzt aus dem Russischen.
Die Früchte sind schwarz und glänzen stark. Sie sind so hoch wie unten breit, also perfekt symetrisch.
Reift zu einer spektakulären, extrem dunkelroten Farbe ab.
Die Früchte können sowohl im schwarzen Stadium als auch vollreif gegessen werden. Schwarz sind sie geschmacklich eher auf der „grünen Seite“, vollreif dann vollmundig, süß und erfrischend.
Pro Pflanze kann man mindestens zwei Kilo ernten.

Paprika Umbrella orange

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Ein Paprika mit einer besonderen Form. Die Früchte sehen wie Pilzköpfe aus oder eben kleine Regenschirme. Oben rundlich nach unten verlaufend, unten dann wie auf einer geraden Linie gewachsen. Sehr kurios!
Sie werden etwa mittelgroß und haben eine leuchtend orangegelbe Farbe. Die Fruchtwand ist dünn, der Geschmack pikant ohne viel Zucker, also eine herzhafte Paprikasorte.
An den Pflanzen wachsen die Früchte aufrecht, sie stehen nach oben. Pro Pflanze werden gut 20 Früchte gebildet, eine erstaunliche Sorte!

Paprika Violet Sparkle

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Bei so hübschen Früchten muss man Violet Sparkle einfach haben. Die Sorte hat unsere Erwartungen sogar übertroffen! Die Früchte sind einmalig schön, cremegelb mit lila Streifen. Sie reifen über lila mit grünen Stellen zu einem rot mit lila Überzug hin - zu jeder Zeit ein Augenschmaus und der absolute Hingucker im Garten.
Die Sorte stammt ursprünglich aus Russland. Die Früchte schmecken sehr lecker, süß, knackig. Sie sind dickwandig.

Paprika Violettes Goldstückchen

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Ein besonderer, violetter Paprika. Im frühen Erntestadium violett, die Früchte schmecken herzhaft, würzig. Reif dann goldgelb mit leicht lila Überzug. Die Früchte schmecken nun schön süß. Das Farbspiel während der Reife ist ein echter Augenschmaus.
Die Früchte sind blockig geformt und mittelgroß.
Besonders ertragreich.

Paprika Yellow Monster

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum

Groß werdender Paprika. Die beeindruckenden Früchte sind wirklich süß, fleischig und wundervoll aromatisch.
Die Farbe ist strahlend gelb bis gelborange.

Paprika Yellow Rocket

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Kleiner Minipaprika mit sattgelber Farbe.
Macht auch Kindern Spaß. Sie lieben die kleinen Früchte. Denn frisch gepflückt und an Ort und Stelle noch verputzt, sind sie gerade richtig für eine Kinderportion.

Paprika Yesil Tatli

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Türkische Sorte. 12 cm lange, schlanke, rote Früchte. Yesil Tatli heißt übersetzt: „frischer Grüner“, denn er wird auch gern im grünen Stadium verzehrt.
Kältetolerant und damit fürs Freiland geeignet. Auch hier werden die Pflanzen gut einen Meter hoch. Sie sind kräftig verzweigt, der Ertrag ist hoch.
In der Türkei werden längliche Sorten bevorzugt, sie werden entweder frisch oder eingelegt gegessen.
Man muss nicht lange warten bis man die ersten leckeren Früchte ernten kann.

Paprika Zolotoy Dozhd

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Slowakische Sorte mit goldgelben, rundlichen Früchten. Die Früchte sind homogen gerippt.
Beachtlich ist die Fruchtfleischdicke von 7 mm!
„Zoloty Dozhd“ heißt soviel wie „Goldener Regen“, ein gelungener Name für diesen schönen Paprika.

Paprikamix

Samen
10 Korn 2,90 €

Capsicum annuum
Mix aus verschiedenen Paprikasorten in verschiedenen Farben wie rot, gelb, violett, orange und weiß.
Die Formen reichen von rund über blockig, spitz bis hin zu lang.

Passionsfrüchte

Curuba

Pflanze
9,50 €

Passiflora molissima
Auch Bananenpassionsfrucht genannt.
Ein Traum, dieser Duft, der schon der weichen Schale entströmt. Typisch maracujaartig mit einem ganz besonderen parfumartigen Geruch.
Die länglichen Früchte einfach auslöffeln.
Curubas haben mit ihren rosa Blüten die schönsten von allen Passionsblumen.

Blaue Passionsblume

Neu

Samen
10 Korn 3,70 €

Passiflora caerulea
Die Art kommt im nördliches Argentinien und südlichen Brasilien vor. Die Blaue Passionsblume ist die weltweit bekannteste Art. Zum einen wegen der schönen, beeindruckenden Blüten und zum anderen, weil sie mit Schutz bei uns sogar winterhart ist. Dafür jedoch wirklich gut mit Stroh oder Mulch einpacken. Es ist nicht nur eine Pflanze für den Garten, sondern auch eine fantastische Zimmerpflanze. Der Wuchs wird von der Größe des Topfes beeinflusst, wird also nicht meterlang, wenn man sie nicht lässt. Auch als kleine Topfpflanze blühen die Pflanzen zuverlässig, sogar das ganze Jahr hindurch.
Die Früchte sind essbar. Sie sind sind außen grün, bei Reife färben sie sich gelb bis leuchtend orange. Innen befinden sich Samen, die von einer Schicht wohlschmeckendem, roten Fruchtfleisch umgeben sind.

Maracuja gelb

Samen
20 Korn 3,70 €

Passiflora edulis forma flavicarpa
Die weißpurpurne Blüte ist überaus dekorativ. Ein Jahresaustrieb von gut einem Meter ist nicht erstaunlich bei diesem schnellen Kletterer.
Nur durch Kreuzbestäubung entstehen bei der gelben Maracuja Früchte, deshalb mindestens zwei Pflanzen nebeneinander stellen. Die Überwinterung erfolgt frostfrei, wenig gießen.
Die Früchte erreichen Tennisballgröße.

Maracuja rosa

Samen
20 Korn 3,70 €

Passiflora edulis var. rosea

Rosarote Früchte mit leichter Punktierung auf der Schale. Innen befinden sich die tropfenförmigen Kerne, die umgeben sind von starkaromatischem Fruchtfleisch mit viel Saft. Am besten isst man sie, indem man sie einfach auslöffelt. Der Saft kann auch mit Hilfe eines Siebes aufgefangen und weiterverarbeitet werden. Man rechnet eine Frucht auf einen Liter selbstgemachte Maracujalimonade.
Die Pflanzen wachsen zügig, die Blüten sind weiß mit violettem Kranz in der Mitte auf denen die skurill geformten Staubblätter sitzen. Die Früchte reifen von grün nach gelb zu rosa.

Maracuja violett

Samen
20 Korn 2,70 €

Passiflora edulis forma edulis

Bei eingewachsenen Pflanzen kann man pro Jahr gut mit 10 Früchten rechnen. Die Bestäubung überlässt man entweder dem Wind im Freien oder hilft mit einem Pinsel nach. Maracujas sind die aromastärksten Früchte, wobei der Saft einer Frucht schon ausreicht um Drinks, Eis oder Nachtisch zu verfeinern.
Erlauben Sie den Früchten, dass sie eintrocknen und die Schale runzlig wird, dann wird der Geschmack süßer.

Purpurgranadilla

Samen
20 Korn 3,70 €

Passiflora edulis var. purpurea

ntensiv schmeckende süß-säuerliche, magenta Früchte.
Im inneren befinden sich zahlreiche Kerne, die von orangefarbenem Fruchtfleisch umgeben sind.
Nicht zu verwechseln mit der in Südamerika heimischen Maracuja, denn die Purpurgrenadilla wird hauptsächlich in Asien angebaut.
Die Pflanze ist selbstfruchtbar und hat den ganzen Sommer über zauberhafte weiß-blaue Blüten.

Süsse Grenadilla

Samen
20 Korn 2,70 €

Passiflora ligularis

Es ist nicht ganz so leicht, die Süße Grenadilla zum Blühen zu bewegen. Wir haben gute Ergebnisse erzielt, wenn die Pflanzen ein bisschen unter Stress gesetzt werden, indem man sie ab und zu fast(!) austrocknen lässt. Klingt zwar gemein, muss aber sein.
Die orangefarbenen runden Früchte sind sehr süß.

Tee-Passionsblume

Samen
10 Korn 6,20 €

Passiflora incarnata

Die einzig wirklich winterharte Passionsblume mit leckeren Früchten. Voraussetzung ist ein Standort, der im Winter nicht zu feucht werden kann oder Sie decken die Stelle im Garten großzügig mit z.B. Styropor ab. Die Pflanze zieht im Winter ein und treibt aus dem fleischigen Wurzelstock im Frühling bereitwillig aus.
Aus den Blättern wird ein Tee hergestellt (2g auf 100ml Wasser), der als mildes Beruhigungsmittel, bei Schlafstörungen und bei leichten Herzbeschwerden hilft.
Das getrocknete Kraut wird geraucht, es soll marihuanaähnliche Zustände hervorrufen.

Pastinaken

Pastinake Aromata

Samen
80 Korn 2,20 €

Pastinaca sativa

Schlanke Wurzeln mit starkem, süßen Aroma.
Sie sind hellgelb und sehr zart mit fester Textur.
Sie können in Scheiben geschnitten und kurz mit etwas Butter gebraten werden. Es ist eine wahre Gaumenfreude und schmeckt absolut großartig!

Pastinake Halblange Weiße

Samen
760 Korn 2,20 €

Pastinaca sativa

Die zweijährige Pflanze wird wegen des guten Geschmacks (hoher Zuckergehalt!) vermehrt wieder bei Feinschmeckern und für Babynahrung angebaut. Die Wurzel kann vom Sommer bis zum nächsten Frühjahr geerntet werden.

Pastinake Imperial Crown

Neu

Samen
80 Korn 2,20 €

Pastinaca sativa

Imperial Crown ist eine Pastinakensorte aus Großbritannien, die Wurzeln schmecken süßlich-würzig. Oben sind die Wurzeln breitgeschultert nach unten hin schmaler werdend, konisch geformt.
Ob roh als fein geraspelter Salat oder kurz gebraten, diese Pastinaken schmecken auf jede erdenkliche Zubereitungsart.
Ausgesät wird in 1 - 2 cm tiefe Rillen, die Samen werden nur leicht angedrückt. Pastinaken haben ähnliche Ansprüche wie Möhren und benötigen einen lockeren, humusreichen Boden. Sind die Pflänzchen gekeimt, können sie sich selbst überlassen werden, sie stehen jedes Wetter durch.
Im Oktober sind die Pastinaken erntereif, können aber im Beet verbleiben, denn die Pflanzen sind winterhart. Ein Gemüse für den Wintergärtner, der sich frisch holt, was gerade gebraucht wird.

Pastinake Kral Russian

Samen
90 Korn 2,20 €

Pastinaca sativa

Rarität! Es ist eine alte russische Sorte mit einer rundlichen, knolligen Wurzel.
Einzigartig für eine Pastinake!
Das erleichtert die Ernte, denn die Knollen brauchen nur mit wenig Kraft aus dem Boden gezogen werden. Glatte, wollweiße Haut.
Auch prima Sorte für Kästen und schwere Böden, denn sie bildet kurz unter der Bodenkruste die Knollen!
Der Geschmack ist süß, etwa wie Möhre aber eben etwas süßer.

Pastinake Tender and True

Samen
75 Korn 2,20 €

Pastinaca sativa

Mit hervorragendem Geschmack und großen Wurzeln. Sie werden bis zu 7cm lang und 4cm dick. Etwas Frost schadet den Pflanzen nicht, im Gegenteil, die Wurzeln werden dann noch süßer. Es ist ein perfektes Wintergemüse, eines der wenigen, welches man auch bequem in der kalten Jahreszeit ernten kann.
Die Pflanzen wachsen kräftig und haben gesundes Laub. Sie sind sehr einfach anzubauen und benötigen keine bzw. kaum Pflege bis zur Ernte im Herbst und Winter.

Pastinake White King

Samen
80 Korn 2,20 €

Pastinaca sativa

Die Wurzeln sind oben verdickt, nach unten hin schmaler werdend. Frische Wurzeln können wie Möhren geschält und gegessen werden, sie haben eine ähnliche Konsistenz. Gekocht werden sie schnell weich und können gut als Suppeneinlage oder Püree verarbeitet werden.
Rezept: Pastinaken-Kartoffel-Auflauf
2 große Kartoffeln und 3 Pastinaken in Scheiben schneiden. In eine Auflaufform schichten.
1 Becher Sahne, 1 gepresste Knoblauchzehe, Salz, geriebene Muskatnuss miteinander vermischen. Über die Scheiben gießen.
3 Zweige Thymian und ein Zweig Rosmarin grob hacken, darüberstreuen. Bei 180 °C 30-40 min backen bis die Kartoffeln weich sind.

Pfeffriges

Mönchspfeffer

Pflanze
9,90 €

Vitex agnus-castus

Die Samen haben einen pfeffrigen Geschmack. Sie können gemahlen wie Pfeffer genutzt werden. Das Aroma paßt gut zu Kartoffelgerichten und Eierspeisen.
Die Samen lassen sich ganz leicht ernten, sie sind in etwa auch so groß wie ein Pfefferkorn.
Der Name der Pflanze leitet sich von seiner historischen Verwendung ab, denn einst wurde Mönchspfeffer von Mönchen, die das Keuschheitsgelübde abgelegt haben, gegessen um die sexuelle Lust zu unterdrücken. Heute ist Mönchspfeffer bei Frauen begehrt, es ist ein wirksames Mittel gegen das prämenstruelle Syndrom, Wechseljahresbeschwerdern und zur Regulierung des Zyklus bei Kinderwunsch. Mönchspfeffer wirkt also hormonhaushaltregulierend.
Mönchspfeffer ist ein winterharter Strauch, der schöne lange Blütenstände bildet. Die Blätter sind fünffach geteilt, sie sehen wie Hanf aus.

Schwarzer Pfeffer

Pflanze
16,50 €

Piper nigrum

„Geh doch dahin wo der Pfeffer wächst!“ - Sehr gern, denn dort ist es warm. Schön zum Urlaub machen.
Ein bisschen tropisches Flair kann man sich auch ans Fensterbrett holen. Zum Beispiel mit Pfeffer, denn er wächst auch bei uns und trägt sogar noch im ersten Jahr.
Dies hier ist der Echte Pfeffer. Genutzt werden die Samen in vier verschiedenen Reifestadien: Junge, unreife Früchte werden als Grüner Pfeffer geerntet, schwarze Körner werden von den fast reifen Früchten gewonnen und getrocknet, dabei werden sie runzelig und schwarz.
Von der Schale befreit und voll ausgereift - das ist Weißer Pfeffer. Und Roter Pfeffer besteht aus den Samen und der voll ausgereiften Schale.
Die Blätter sind dunkelgrün und glänzen. Die Pflanze kann im Sommer draußen stehen, ansonsten sollte sie im warmen Wintergarten oder am Fensterbrett bei hohen Temperaturen in voller Sonne wachsen dürfen. Ab und zu mit der Sprühflasche befeuchten.
Frisch geerntete Pfefferkörner sind sehr scharf, es ist ein einmaliges Geschmackserlebnis. Die Textur ist dann noch schön knackig, später geerntet sollte man einen Mörser zum Zerstoßen benutzen.

Szechuanpfeffer

Pflanze
12,50 €

Zanthoxylum simulans

Szechuanpfeffer stammt aus Japan. Die Pflanzen sind auch bei uns winterhart, es ist also ein Pfeffer, den wir im eigenen Garten anbauen können. Geerntet werden die Samen samt Hülle, denn auch die Hülle enthält ganz viel Geschmacksstoffe. Samen und Hülle sind rot und behalten auch getrocknet ihre Farbe.
Zum normalen Pfeffergeschmack kommen fruchtige Noten hinzu, von erfrischender Zitronenschale und warmer Orangenschale.
Es ist ein Pfeffer, der nicht beißend scharf ist.
In der Küche werden die Samen im ganzen verwendet oder mit der Kaffemühle gemahlen als Pulver benutzt.
Die Blätter des Strauches sind ebenfalls aromatisch: wie Lorbeer mitgekocht, verleihen Sie asiatischen Suppen den würzigen Geschmack.

Scharfer Mauerpfeffer

Samen
200 Korn 2,20 €

Sedum acre

Die kleinen Blättchen an kurzen Stielen finden mit ihren Wurzeln in jeder Mauerritze Halt. Roh schmecken sie scharf wie Pfeffer, getrocknet kommt eine deutliche Ingwernote dazu.
Die dichten grünen Teppiche werden durch die Blüten in ein sonniges Gelb getaucht.
Nur sehr sparsam als Gewürz verwenden.
Die Pflanze ist sehr anspruchslos, Mauerritzen, Sand, trockene Erde oder sehr niedrige Töpfe genügen, damit sie gedeiht.

Pfirsich

Grüner Weingartenpfirsich

Pflanze
18,00 €

Prunus persica

Seine Robustheit in auch klimatisch ungünstigen Lagen haben ihm zu viel Wertschätzung verholfen. Viele Organisationen wie ProSpeziesRara rufen zum Erhalt dieser Sorte auf.
Die Früchte sind grün und in reifem Zustand rosa angehaucht. Sie schmecken auffallend stark nach Pfirsich.

Kutschenpfirsich

Pflanze
18,00 €

Prunus persica

Ein Pfirsich, der seit Generationen ausschließlich über Kerne vermehrt wird und auf eigener Wurzel wächst!
Der Baum ist damit sehr dauerhaft, kräftig wachsend und reichtragend mit roten, weißfleischigen, saftigen Früchten.

Pfirsich Gelber Potsdamer

Pflanze
18,00 €

Prunus persica

Wunderbarer Pfirsich mit gelb-roter Haut und intensiv gelbem Fruchtfleisch. Der Geschmack ist überragend: viel Süße, stark nach Pfirsich, sehr saftig, mit einem Hauch von zart schmelzender Mango.
Die Samen stammen ursprünglich von dem Pomologen Dr. Fritz Brudel, der unter anderem das Buch „Obstatlas der Russischen Kolonie Alexandrowka in Potsdam“ mitverfasst hat.
Es ist ein Pfirsich, der schon seit langer Zeit in der Gegend in und um Potsdam zu finden ist. Bisher hatte er keinen speziellen Namen, er hieß nur „der Gelbe“.
Die Früchte sind klein, aber auch das ist gut, man kann bequem abbeißen ohne mit den Lippen die Haut zu berühren. Es gibt ja einige Menschen, die darauf sensibel reagieren.
Seit einiger Zeit wachsen nun einige Bäumchen bei uns im Versuchsgarten. Sie gedeihen sehr gut, sind robust, haben bisher jeden Winter überstanden.
Selbstfruchtbar und wurzelecht.

Pfirsich Rubira

Pflanze
18,00 €

Prunus persica

Das rote Laub und die rote Rinde verleihen diesem Baum ein attraktives Aussehen zu jeder Zeit. Besonders schön wirkt er natürlich, wenn die großen rosa Blüten erscheinen.
Trägt im Spätsommer dunkelrote Früchte, süßaromatisch und saftig. Sie sind gut steinlösend.
Dieser Pfirsich ist selbstbestäubend und wurzelecht.

Roter Weinbergpfirsich

Pflanze
18,00 €

Prunus persica

Ein Pfirsich mit rotem Fruchtfleisch! Wunderschön und lecker.
Er ist kernecht, kann also selbst vermehrt werden. Was auch traditionell so gehandhabt wurde.
Bei der Vermehrung wurde früher nicht viel Aufheben gemach: Es wurden einfach ab und zu ein paar Kerne beim Gehen „verscharrt“.
Diese Pfirsichbäume wuchsen in Weinbergen, z.B. an der Mosel, waren aber fast ausgestorben.
Erst um die Jahrtausendwende hat man sich auf diese Sorte wieder besonnen und ein Wiederansiedlungsprojekt gestartet. Mittlerweile wachsen wieder vermehrt Rote Weinbergpfirsiche an den steilen Hängen.
Die Früchte werden frisch gegessen oder zu einer sündhaft köstlichen Marmelade verarbeitet.
Der rote Likör aus den Früchten schmeckt süffig und sollte mit Bedacht genossen werden.

Pflanzenschutz mit Pflanzen

Dalmatinische Insektenblume

Samen
200 Korn 2,20 €

Tanacetum cinerariifolium

Die Pflanze enthält in ihren Blüten das natürliche Pyrethrum, welches bei saugenden Insekten an Pflanzen hilft. Dafür einen Tee aus den margaritenähnlichen Blüten kochen und die betroffenen Pflanzen damit behandeln. Außerdem ein Flohpulver aus den getrockneten Blüten für Vierbeiner. Natürliches Pyrethrum baut sich im Sonnenlicht nach 4 Wochen vollständig ab.

Gründüngung Bienenfreund

Samen
3980 Korn 2,20 €

Phacelia tanacetifolia

Mit Gründüngung werden Beete aufgebessert, die nach Bewirtschaftung mit allerlei Gemüsesorten eine Pause brauchen, um neue Nährstoffe anzusammeln.
Bienenfreund ist eine solche Pflanze, die großflächig ausgesät wird, dann bis zur Blüte stehen gelassen und im Herbst in den Boden eingearbeitet wird.
Bienenweide besitzt die Eigenschaft, Nährstoffvoräte aus dem Boden zu ziehen und nach der Verrottung besser aufgeschlüsselt zurück zu geben. Der Boden wird durchlüftet, die Krume wird feiner.
Die Pflanzen blühen zartblau. Der Name kommt daher, dass sie auch als Bienenweide angebaut werden.

Gründüngung Esparsette

Neu

Samen
270 Korn 2,20 €

Onobrychis viciifolia

Esparsette ist wohl die hübscheste Gründüngung, die es gibt.
Rosa Blüten an langen Blütenstielen sehen auch gut in der Vase aus. Früher wurden herb-aromatische, junge Blätter auch gesammelt und als Tee getrunken. Auch von Imkern häufig gepflanzt, die Blüten sind nektarreich.
Die Pflanzen zählen zur Familie der Leguminosen, sind also verwandt mit Erbse und Bohne.
Sie reichern ausgemergelte Böden mit Stickstoff an und lassen spätere Gemüsekulturen wieder üppig wachsen.

Gründüngung Hornschotenklee

Samen

Lotus corniculatus

8080 Korn 2,20 €

Hornschotenklee sammelt Stickstoff im Boden an, welches dem Pflanzenwachstum der danach angebauten Gemüsesorten zu Gute kommt. Er gehört zu den Leguminosen.
Zur Bodenaufbereitung aussäen und untergraben, bevor sich die Samen gebildet haben.
Sinnvoll neben dem Frühjahrsanbau auch eine Aussaat im Spätsommer/Herbst, die winterharten Pflanzen verbleiben auf dem Beet, das erst im Frühjahr umgegraben wird.
Mit der kräftigen Pfahlwurzel stößt er tief in Bodenregionen vor und lockert sie.
Der Name rührt von der mehrsamigen Hülse, die sich nach Art einer Schote öffnet.

Gründüngung Inkarnatklee

Neu

Samen

Trifolium incarnatum

3530 Korn 2,20 €

Versorgt den Boden mit Stickstoff. Der Boden wird durch die Blattmasse auch beschattet, bleibt damit feucht, die im Boden natürlich vorkommenden Lebewesen können sich vermehren und sorgen für eine bessere Humusbildung.
Alle Trifolium ist essbar, sowohl für den Menschen als auch als Tierfutter. Junge Blätter mit in Kräutersalat mischen oder in der Wildkräutersuppe essen. Blüten sind ebenfalls essbar, nur abzupten und verwenden. Sie haben eine schöne, rote Farbe und sind Namensgeber für die Pflanze.

Gründüngung Luzerne

Samen

Medicago sativa

4700 Korn 2,20 €

Luzerne ist eine Kleeart, die ausgelaugte Böden bestens verbessert.
Die Pflanzen werden etwa 40 cm hoch und blühen violett.
Als Leguminose besitzt sie die Fähigkeit mit Hilfe von Knöllchenbakterien an den Wurzel den Stickstoff aus der Luft zu binden. Pflanzen, die untergegraben werden, geben diesen Stickstoff für spätere Pflanzungen wieder frei.
Luzerne ist essbar, einige Blättchen können Salaten hinzugefügt werden, auch die Blüten sind essbar. Die Sprossen aus den Samen sind seit Mitte der 80er auch bei uns beliebt, sie heißen Alfalfa!

Nicandra blau

Samen

Nicandra physaloides

150 Korn 2,70 €

Neben Tomaten oder Gurken oder Chili angepflanzt, hält Nicandra die Weiße Fliege fern.
Wir setzen in der Gärtnerei erfolgreich Nicandra ein, bisher haben wir sehr gute Erfahrungen gemacht.
Schöne blaue Blüten.

Nicandra panaschiert

Samen

Nicandra physaloides ‚Variegata'

150 Korn 2,70 €

Hält auch zuverlässig die Weiße Fliege fern – die vor allem im Gewächshaus auftritt.
Die Blätter sind zudem sehr auffallend.

Pechnelke gegen Braunfäule bei Tomaten

Neu

Samen

Viscaria vulgaris

550 Korn 2,60 €

Pechnelke ist das universelle Pflanzenstärkungsmittel.
Nicht nur verarbeitet, es reicht schon, wenn man Pechnelken neben Gemüse pflanzt.
Bei Tomaten schützt es vor Braunfäule, bei Gurken vor Mehltau, bei Malven gegen Malvenrost.
Schon früher wurde Pechnelke den Kultursaaten beigemischt um deren Ertrag zu erhöhen, ihre Widerstandskraft zu steigern.
Noch wirksamer ist es, wenn man die Pflanze zerkleinert, als Jauche ansetzt und verdünnt im Verhältnis 1:10 damit gießt.
Die Pflanzen sehen zudem auch noch richtig hübsch aus. Sie haben rosa Blüten. Die Blütenstiele sind mit einer Art schwarzem, klebrigen Überzug versehen, so schützt sich die Pflanze selbst vor schädlichen Insekten. Blattläuse z.B. bleiben daran kleben.
Die Pflanzen sind winterhart und mehrjährig, man pflanzt sie dahin, wo es die Anbauplanung erfordert.

Persisches Pyrethrum rot

Neu

Samen

Chrysanthemum coccineum

30 Korn 2,70 €

Pflanzenschutz und Zierpflanze in einem. Hilft bei allen saugenden Insekten wie Blattläusen und Schildläusen.
Dafür einen Tee aus den frischen Blättern und Blüten bereiten (nur mit heißem Wasser aufgießen, 20 min. ziehen lassen). Abgekühlt, die befallenen Pflanzen damit besprühen. Der Wirkstoff, natürliches Pyrethrum, baut sich innerhalb von vier Wochen vollständig wieder ab.
Die großen Blüten erblühen im Sommer, sie sind rot.
Das Persische Pyrethrum ist auch eine weit verbreitete Zierpflanze, sie wird auch Bunte Margerite genannt. Schädlinge kennt die Pflanze selbstsprechend keine.

Rainfarn gegen Blattläuse

Samen
500 Korn 1,90 €

Tanacetum vulgare

Rainfarn ist ein heimisches Wildkraut und ein wirksamer biologischer Pflanzenschutz gegen beißende und saugende Insekten. Ein Sud aus den Blättern und Blüten vertreibt Blattläuse oder auch die Weiße Fliege bei Paprika, Tomate und Gurke.
Rainfarn wirkt auch gegen falschen Mehltau. Das ist der Mehltau, der UNTER den Blättern vorkommt.
Zubereitung als Pflanzenschutz: 100g getrockneten Rainfarn oder 250g frische Blätter auf 1 Liter Wasser. Zum Kochen bringen und eine halbe Stunde köcheln lassen. Ergibt einen hochkonzentrierten Sud.
Für die Anwendung bei leichtem Befall im Verhältnis 1:10 mit Wasser verdünnen, bei stärkerem Befall 1:6.
Das Gemüse darf nicht direkt nach den Sprühen verzehrt werden.
Die Pflanzen sind winterhart und mehrjährig, es ist immer gut, einige als Vorrat direkt im Garten zu haben. Mit den hübschen Knöpfchenblüten in gelb auch eine attraktive Pflanze.

Pflaumen und Aprikosen

Bauernpflaume Typ Havelland

Pflanze
19,50 €

Prunus domestica

Die Bauernpflaume ist eine sehr alte Pflaumensorte.
Die Früchte sind außen blaulila und bereift. Das Fruchtfleisch ist saftig und süß. Es hat noch die kräftige Würze, die modernen Sorten fehlt. Die Früchte sind damit ausgeprägt aromatisch.
Unsere Pflanzen stammen von dem Formenkreis ab, den es noch ganz selten rund ums Havelländische Obstbaugebiet in den alten Gärten gibt.
Die Früchte reifen früh. Sie sind schon im August so weit, dass sie direkt vom Baum gegessen werden können oder zu leckerem Pflaumenkuchen verbacken werden können.

Blutpflaume Trailblazer

Pflanze
16,50 €

Prunus cerasifera x salicina

Diese Blutpflaume hat rotes Laub und große ovale rote saftig-süße Früchte mit aprikotfarbigem Fruchtfleisch. Wird als Busch gezogen. Im Gegensatz zur häufig gepflanzten ‚Nigra' ein Massenträger!

Hunza-Aprikose

Pflanze
19,50 €

Prunus armeniaca

Geheimnisumwobene wilde Aprikose aus dem Norden Pakistans. Lange lag das Tal Hunza, umgeben von den drei höchsten Gebirgen der Welt, in völliger Abgeschiedenheit. Erste Besucher berichten von einer Fröhlichkeit, Langlebigkeit und Gesundheit der Bewohner.
Die kleinen Früchte sind unvergleichliche Aprikosen, nicht einfach nur süß. Sie sind früh reif. Sie blüht spät, die Blüten sind weniger Spätfrostgefährdet als andere! Die Pflanze ist absolut winterhart. (ultimativer Test im Winter 2010, der ja besonders kalt war).
Wer den Kern knackt, findet süße kleine Aprikosenkerne.
Wurzelechte Pflanzen.

Spilling

Pflanze
19,50 €

Prunus domestica ssp. pomariorum

Der Spilling ist eine sehr alte Pflaumenform, die ältesten Funde stammen aus dem zweiten bis dritten Jahrhundert, sie wurden am Neckar gefunden. Botanisch wird er zu den sogenannten „Primitivpflaumen" gezählt.
Nein, primitiv ist nichts an der Pflaume, es ist nur eine Einordnungsform.
Die Frucht ist marmoriert, rot und gelb. Die Frucht ist typischerweise länglich, der Kern spitz, hat auf einer Seite einen geraden Rücken und wirkt dadurch halbmondförmig. Daran sind echte Spillinge gut zu erkennen. Die Reifezeit ist früh, etwa ab Mitte Juli.
Früher ganz oft anzutreffen, teilweise sogar verwildert, heute jedoch fast gänzlich verschwunden. Peter Schlottmann, Pflaumenexperte hat nicht umsonst 2007 einen Artikel mit der Überschrift „Rettet die Primitivpflaumen" verfasst. Sie sind vom Aussterben bedroht. Werder zählt zu den ganz wenigen Orten, wo er noch zu finden ist. Dennoch hat sich die Suche wie nach der Nadel im Heuhaufen gestaltet. Nun, nach so vielen Jahren sind wir endlich fündig geworden!
Und warum der ganze Aufwand? Na weil der Spilling so gut schmeckt! Schon der ausgesprochen aromatische Duft der Früchte lässt erahnen, was bald kommt:. Sie sind stark parfümiert, süß und verursachen im Mund eine Geschmacksexplosion. Es gibt keine bessere Pflaume! Wurzelechte Pflanzen.

Türkische Zuckeraprikose

Pflanze
18,50 €

Prunus armeniaca
Zuckersüße, glatte(!) Aprikosen. Sie benötigt einen geschützten Standort wie eine warme Hauswand oder ein günstiges Mikroklima im Garten.
Die Pflanzen sind selbstfruchtbar.

Physalis und Tomatillo

Ananaskirsche

Pflanze
3,50 €

Physalis pruinosa
Die murmelgroßen gelben Früchte sitzen in einer lampionförmigen Hülle. Bei Reife fallen die Früchte von allein ab, sie schmecken süß und ananasähnlich. Die Beeren reifen schon sehr früh, ab Frühsommer!

Ananaskirsche Aunt Molly

Pflanze
3,50 €

Physalis pubescens ‚Aunt Molly'
Reife Früchte verfärben sich gold-orange.
Die Sorte wurde Anfang des 19. Jahrhunderts in Polen gezüchtet. Die etwas größeren Beeren haben einen wundervollen Physalis-Mandarinengeschmack.

Andenbeere großfrüchtig

Pflanze
3,50 €

Physalis edulis
Ein Zufallssämling, der überraschte: die aromatischen Früchte sind dreimal so groß wie die der „normalen" Andenbeere.
Mutter Natur hat es gut mit den Andenbeeren gemeint und das Zucker-Säureverhältnis so harmonisch vergeben, dass diese Früchte zu recht weltweit Berühmtheit erlangt haben.

Tomatillo Vallisto

Pflanze
3,50 €

Physalis ixocarpa ‚Vallisto'
Hülle lila, Frucht lila, innen lila durchgefärbt.
Bei allen Tomatillos immer zwei Pflanzen nebeneinander pflanzen, sie tragen sonst keine Früchte!

Tomatillo Yellow from Dr. Wyche

Pflanze
3,50 €

Physalis philadelphica
Am besten für den Frischgenuss geeignet, weil sie einen süßen Geschmack haben.
Sehr produktiv!
Die Tomatillos können sowohl grün als auch gelb geerntet werden.

Ananaskirsche

Samen
25 Korn 2,70 €

Physalis pruinosa
Die murmelgroßen gelben Früchte sitzen in einer lampionförmigen Hülle. Bei Reife fallen die Früchte von allein ab, sie schmecken süß und ananasähnlich. Die Beeren reifen schon sehr früh, ab Frühsommer!

Ananaskirsche Aunt Molly

Samen
25 Korn 2,70 €

Physalis pubescens ‚Aunt Molly'
Reife Früchte verfärben sich gold-orange.
Die Sorte wurde Anfang des 19. Jahrhunderts in Polen gezüchtet. Die etwas größeren Beeren haben einen wundervollen Physalis-Mandarinengeschmack.

Ananaskirsche Geltower Selektion

Samen
25 Korn 2,70 €

Physalis pruinosa ‚Geltower Selektion'
Wunderbare Auslese der Anaskirsche. Die Geltower Selektion hat für eine Ananaskirsche sehr große Früchte, sie werden etwa 2cm im Durchmesser und damit etwa doppelt so groß wie die anderen. Zudem Massenbehang an Lampions.

Ananaskirsche Goldie

Samen
20 Korn 2,70 €

Physalis pruinosa ‚Goldie'
Früchte haben einen ausgezeichneten, sehr süßen Geschmack. Goldie ist eine amerikanische Selektion der Ananaskirsche. Das Aroma hat einen einem Hauch von Erdbeere, dominiert wird es von starkem Ananasgeschmack.
Die Früchte sind gegenüber der normalen Ananaskirsche in etwa doppelt so groß.

Ananaskirsche Izumii

Samen
25 Korn 2,70 €

Physalis pruinosa ‚Izumii'
Die Ananaskirsche Izumii bringt Unmengen an Früchten hervor. Sie schmecken sehr süß.
Die Pflanzen bleiben klein. Die Früchte reifen von Juli bis in den Spätherbst hinein kontinuierlich.
Bei Reife ist die Hülle trocken und fällt von allein ab. Die Frucht ist goldgelb getönt und etwa 1cm im Durchmesser.

Ananaskirsche Zolotya Rossip

Samen
25 Korn 2,70 €

Physalis pruinosa ‚Zolotya Rossip'
Russische Sorte, die meist längliche, große Früchte bildet. Etwa 1,5cm im Durchmesser. Bei Reife sind die Früchte gelb, auch innen.
Sie schmecken sehr süß und haben ein starkes Aroma.
Die Früchte können auch wochenlang aufbewahrt werden, die Hüllen dabei dran lassen.

Andenbeere

Samen
45 Korn 2,70 €

Physalis edulis
Ist die bekannte gelbe Beere, die unter ihrem botanischem Namen ‚Physalis' angeboten wird.
Die köstlichen Früchte reifen im Herbst, etwa im August-September. Die Pflanzen können sehr groß werden. Für die Überwinterung diese kräftig zurückschneiden, hell und kühl stellen. Die Pflanze dankt es Ihnen im nächsten Jahr mit viel mehr Früchten, die auch viel früher reifen.

Andenbeere Beas Dicke

Samen
15 Korn 2,70 €

Physalis edulis
Beas Dicke ist eine besondere Andenbeere. Die Früchte sind sehr groß, abgeflacht und mit leichten Rillen versehen, von der Form her fast wie ein kleiner Kürbis. Sie haben eine orangegelbe Farbe.
Der Geschmack ist sehr saftig, so saftig wie bei keiner anderen Sorte. Vollreif schmecken die Früchte fruchtig, süß, superlecker.Diese Sorte stammt von einem kleinen Obst- und Gemüsebaubetrieb am Kaiserstuhl (Südbaden) wo sie in über 15 Jahren strenger Auslese herausgezüchtet wurde.

Andenbeere Deep Orange

Neu

Samen
20 Korn 2,70 €

Physalis edulis
Dunkelorangefarbene Form der Andenbeere. Bei keiner zweiten habe ich jemals eine solch intensive Farbe gesehen!
Die Früchte werden ordentlich groß, es ist also auch eine Riesensorte. Sie enthalten weniger Säure als andere, sie schmeckt süßer.
Die Früchte sind kugelförmig, fast vollständig rund, die äußere Hülle ist auch bei Reife leicht grünlich.

Andenbeere großfrüchtig

Neu

Samen
15 Korn 2,70 €

Physalis edulis

Ein Zufallssämling, der überraschte: die aromatischen Früchte sind dreimal so groß wie die der „normalen“ Andenbeere.
Mutter Natur hat es gut mit den Andenbeeren gemeint und das Zucker-Säureverhältnis so harmonisch vergeben, dass diese Früchte zu recht weltweit Berühmtheit erlangt haben.
Nun endlich ausreichend vermehrt, so dass wir sie auch als Samen anbieten können.
Die Früchte sind rund bis leicht in die Länge gezogen. Sie sind orangegelb.

Andenbeere Heitmann

Samen
15 Korn 2,70 €

Physalis edulis

Eine Selektion auf Frühreife.
Die Pflanzen tragen etwas kleinere Früchte.
Auch die Pflanzen sind etwas graziler und nicht ganz so ausladend wie die anderen Sorten. Sie bilden wesentlich mehr Früchte, es schadet dem Ertrag also nicht, dass sie etwas kleiner sind.

Andenbeere Perm

Samen
15 Korn 2,70 €

Physalis edulis

Sehr große Andenbeere, etwa 3 cm im Durchmesser. Auch die Lampions unterscheiden sich deutlich von den anderen: sie sind nicht zugespitzt, sondern pompomförmig.
Die Frucht füllt die Hülle sehr gut aus.
Sehr guter Geschmack, so wie die anderen.
Die Früchte werden bei uns auch reif.

Aztekenkirsche

Samen
25 Korn 2,70 €

Physalis coztomatl

Die Aztekenkirsche stellt die Urform der Andenbeere dar.
Sie kommt wild in vielen Teilen Mexikos vor.
Die Blüten sind gelb mit dunklen Streifen. Die Frucht ist klein, ganz fein violett gepunktet auf orangefarbenem Grund. Sie wachsen in länglichen, in der unteren Hälfte lila, überhauchten Hüllen.
Der Geschmack ist kräftig, anders als bei Andenbeere oder Ananaskirsche, sehr intensiv fruchtig mit leicht bitterem Nachgeschmack. Wir haben die Früchte noch etwas länger neben der Pflanze liegen gelassen, so verschwand die bittere Komponente zunehmend.
Die Früchte müssen schon von den Azteken verzehrt worden sein.

Lampionblume

Samen
70 Korn 1,90 €

Physalis alkekengi

Aus jeder Blattachsel wächst ein orangefarbener Lampion, der in seinem Inneren die runde, leuchtend orangefarbene Frucht verbirgt.
Die reifen Früchte schmecken sehr gut, sind etwas säuerlicher als Andenbeere, aber nicht sauer. Die Lampions können getrocknet werden und behalten auch im Winter ihre kräftige Farbe. Die Frucht trocknet dabei ein, es ist eine zudem dekorative Methode um sich getrocknete Früchte herzustellen.
Die Pflanze ist winterhart.

Lampionblume Gigantea

Samen
35 Korn 2,60 €

Physalis alkekengi

Die Lampions werden besonders groß. Sie sind bauchig aufgebläht. Bei Gigantea ist die runde Frucht deutlich intensiver, nämlich rotorange gefärbt. Sie schmeckt süß-säuerlich, fruchtig spritzig.
Diese Lampionblume hat auch einen hohen Zierwert, mit ihren Samenständen sieht sie auch im Winter attraktiv aus.

Sternkirsche

Samen
25 Korn 2,70 €

Physalis angulata

Gelbe, violett gesprenkelte Früchte in violett-weißen Lampions. Der Geschmack erinnert an Papaya.
Tipp: die Lampions nach hinten öffnen und die Früchte in geschmolzene Schokolade tauchen! Jummy!

Tomatillo Amarylla

Samen
20 Korn 2,70 €

Physalis ixocarpa ‚Amarylla'

Die großen Früchte sind gelb, sie sind ausgereift, wenn sich ihre schützende Hülse langsam aufspaltet. Die Frucht ist fest, saftig und süß, perfekt für Marmeladen, Gelees und natürlich eine fruchtige Salsa! Wir verwenden diese Sorte auch gern für frische Snacks und Salate.
Amarylla ist eine Sorte, die in Europa entstanden ist. Ziel war es, die Pflanzen so an unser Klima anzupassen, damit sie auch mit kühlerem Wetter zurecht kommen.
Die Früchte reifen schon zeitig im August. Unreife Früchte sind grün, können schon geerntet werden, müssen aber gekocht werden. Reife Früchte kann man roh essen und verarbeiten.
Rezept: Europäische Frucht-Salsa mit Tomatillo
400g Tomatillo, 2 Knoblauchzehen, ¼ Apfel, 2 Chili gelb im Mixer pürieren. In einem Topf köcheln lassen zusammen mit: 1 Birne, 1 Handvoll gemischten Stachelbeeren, 7 Pflaumen (ohne Schale). 1/2 TL Kreuzkümmel anrösten, dann zerstoßen. Zur Tomatillomischung geben, salzen, pfeffern. Weiter köcheln lassen, zwischendurch ab und zu umrühren, die Beeren dabei zerdrücken. Tomatillosauce ist fertig, wenn die Birnen weich sind.

Tomatillo Cisineros

Samen
20 Korn 2,70 €

Physalis ixocarpa

Die bekannteste mexikanische Soße Salsa Verde wird z.B. für Taccos und Enchiladas verwendet.
Rezept: Salsa verde
300g Tomatillos, 1 Zwiebel, 4 Serrano-Chilis, 4 Knoblauchzehen, 1 kleines Bund Koriander, 1Tl Zucker, 2El Limettensaft Salz. Tomatillos, Chilis und Zwiebel 5min in der Pflanne rösten und mit allen anderen Zutaten pürieren oder im Mörser zerstoßen.
Die Früchte sind bei den Cisineros hellgrün und mindestens 6cm groß.

Tomatillo Detsky Dzehm

Samen
20 Korn 2,70 €

Physalis ixocarpa

Russische Sorte. Überhaupt werden Tomatillos sehr oft in Russland gegessen. Sie gehören dort zum Speiseplan wie bei uns Tomaten.
Diese Sorte ist grün, die Hüllen gelblich mit lila Schultern und lila Längsstreifen an den Nähten.
Das Fruchtgewicht beträgt 50g pro Frucht.
Rezept: Rindfleischsuppe mit Tomatillo
500g in Würfel geschnittenes Rindfleisch, 2 Zwiebeln, 2 Chilischoten, 2 Knoblauchzehen, 5 Lorbeerblätter, 20 Tomatillos, 250g Blattgemüse der Saison, 6 Kartoffeln, 2 TL Kreuzkümmel, Salz
Alle Zutaten klein schneiden.
Rindfleisch in etwas Öl scharf anbraten. Gemüse hinzugeben und kurz mit anrösten. Mit 1l Gemüsebrühe ablöschen. 20 min köcheln lassen, Kreuzkümmel mahlen, hinzufügen und abschmecken.

Tomatillo Diiwwii Of

Samen
20 Korn 2,70 €

Physalis ixocarpa

Sorte, die schon sehr gut roh gegessen werden kann.
Die Früchte schmecken süßlich, fruchtig, obstartig.
Die Fruchtfarbe variiert. Teils rein gelbe, teils lila angehauchte Früchte, manche auch grün und andere wieder glasig gelb oder gelb mit lila überhaucht.
Sehr ertragreiche, etwas kleine Pflanzen.
Vollreif platzen die Fruchthüllen unter dem Druck der großen Früchte auf. Die Fruchthülle ist dann pergamentartig und trocken.

Tomatillo Gigante

Samen
20 Korn 2,70 €

Physalis ixocarpa

Wirklich gigantische, handtellergroße grüne Früchte!
Brauchen natürlich auch mehr Zeit zum Reifen als andere.
Tomatillo-Früchte halten sich in ihren Hüllen monatelang!

Tomatillo Große Gelbe Süße

Samen
20 Korn 2,70 €

Physalis ixocarpa

Gelbe Tomatillosorte mit erfrischend süß-säuerlichem Geschmack. Wenn die Früchte abgefallen sind und die Fruchtfarbe sich auf gelb gefärbt hat, können sie frisch gegessen werden.
Eine Pflanze kann bis zu 10kg Früchte bilden.

Tomatillo Koroljok

Samen
20 Korn 2,70 €

Physalis ixocarpa

Gelbe, süße, russische Sorte. Das Fruchtgewicht beträgt 60-90g pro Frucht. Von einer Pflanze kann man bis zu 5 kg ernten.
Frühe Sorte.
Rezept: Eingelegte Tomatillo
Marinade : 1 Liter Wasser, 50 g Zucker, 40 g Salz , 10 g 70% Essig , 2 Stangen Zimt, 8 Nelken 5-8 , 4 Pimentkörner, 2 Lorbeerblätter.
Tomatillos etwa 30 Sekunden in heißem Wasser blanchieren, dann in Gläser füllen. Marinade kurz aufkochen, heiß über die Früchte geben.
Gläser verschließen.

Tomatillo Marmeladny

Samen
20 Korn 2,70 €

Physalis ixocarpa

Russische Sorte, empfohlen für die süße Verarbeitung. Die Früchte sehen aus wie Minitörtchen. Sie sind grün, vollreif dann auch gelb. Sie haben einen sehr guten Geschmack und können Vollreif auch roh gegessen werden.
Rezept: Tomatillo-Marmelade
1 kg Tomatillos von den Hüllen befreien, waschen und klein schneiden, in einen Topf geben. Einige Hand voll Blättchen der Zitronenverbene hinzufügen und aufkochen. 1 kg Gelierzucker hinzufügen und nochmals kurz aufkochen. Mit dem Kartoffelstampfer die Stücke etwas zerkleinern. Heiß in Gläser füllen.

Tomatillo Mexican Husk

Samen
20 Korn 2,70 €

Physalis ixocarpa

Roh essbare Sorte. Sie trägt große süß-fruchtig schmeckende Beeren. Sie schmecken reif wie Andenbeere und grüner Apfel.
Pflanzen bilden grüne und lilafarbene Früchte.

Tomatillo Mexican Strain

Samen
20 Korn 2,70 €

Physalis ixocarpa

Die früheste Sorte, die bei Reife gelb wird.
Mole Verde – eine weitere mexikanische Grundwürzsoße, die in der mexikanischen Küche eigentlich für alles benutzt, wird so gemacht:
300g Tomatillos, 5 mittelscharfe Chilis, 1 kleine Zwiebel, 4 Knoblauchzehen, 100g Spinat, 750ml Hühnerbrühe. Diese Soße wird als Grundwürzsoße für die meisten mexikanischen Gerichte benötigt oder zu Gemüse und Tortillas gereicht.

Tomatillo Mramorri

Samen
20 Korn 2,70 €

Physalis ixocarpa

Schwächer wachsende Sorte mit nicht ganz so ausladenden Pflanzen.
Sehr aromatischer, leckerer Geschmack. Eine der besten Sorten für den Frischgenuss.
Feine Konsistenz.
Die Früchte sind wachsig-gelb und mehr oder weniger violett getönt. Die Fruchthüllen sind ebenfalls immer gelb mit lila.
Früchte wiegen etwa 20g.

Tomatillo Purple

Samen
20 Korn 2,70 €

Physalis ixocarpa

Eine sehr rare und alte Sorten mit mittelgroßen lila Früchten. Am besten fürs Grillen geeignet wegen des eher festen Fruchtfleisches.

Tomatillo Purple Coban

Samen
20 Korn 2,70 €

Physalis ixocarpa

Sorte aus der Stadt Coban in Guatemala.
Die Früchte sind grün mit violettem Farbverlauf.
Sehr würziger Geschmack. Sie schmecken süßlich, noch süßlicher wenn sie gekocht oder geröstet werden.
Gilt in Guatemala als Lieblingssorte der Tomatilloanbauer und ist weit verbreitet.
Rezept: Gegrillte Tomatillos
Tomatillos von den Hüllen befreien, waschen.
In etwa 1cm dicke Scheiben schneiden und in der Grillpfanne oder auf dem heißen Grill scharf anbraten. Salzen und Pfeffern.
Eine schnelle Gemüsebeilage.

Tomatillo Purple de Milpa

Samen
20 Korn 2,70 €

Physalis ixocarpa

Zeichnet sich durch kleinere, aber stark aromatische Früchte aus, die leicht scharf sind. Viele Köche halten diese Sorte als die Beste!
Bildschön mit lila Früchten.

Tomatillo Toma Verde

Samen
20 Korn 2,70 €

Physalis ixocarpa

Außerordentlich wohlschmeckend. Cremeweiße Früchte, die eine cremige Konsistenz haben.
Beste Sorte für Soßen, die durch die cremige Konsistenz gleich angedickt werden.

Tomatillo Vallisto

Samen
20 Korn 2,70 €

Physalis ixocarpa

Hülle lila, Frucht lila, innen lila durchgefärbt.
Bei allen Tomatillos immer zwei Pflanzen nebeneinander pflanzen, sie tragen sonst keine Früchte!

Tomatillo Yellow from Dr. Wyche

Samen
20 Korn 2,70 €

Physalis philadelphica

Am besten für den Frischgenuss geeignet, weil sie einen süßen Geschmack haben.
Sehr produktiv!
Die Tomatillos können sowohl grün als auch gelb geerntet werden.

Tomatillo Zuni

Samen
20 Korn 2,70 €

Physalis philadelphica

Diese Tomatillo wurde schon von den Zuni, einer Völkergruppe im Norden Mexikos, angebaut.
Und sie wird es noch immer!
Kleine Früchte, spät reifend.
Zuni hat noch das ursprüngliche, tief gehende Aroma der Tomatillos.

Zwerg-Lampionblume

Samen
30 Korn 1,90 €

Physalis alkekengi

Die Pflanzen werden nur 25 cm hoch und sind daher die ideale Balkonfrucht für Kästen und Kübel, die dazu noch absolut winterhart ist.
Die Früchte sind orange und schmecken sehr fruchtig, lecker süß-säuerlich. Sie sind im Herbst reif, wenn sich der Lampion ebenfalls orange gefärbt hat.
Die Pflanzen tragen schon im ersten Jahr der Aussaat reich.

Porree

Porree Bulgarian Giant

Samen
500 Korn 2,70 €

Allium ampeloprasum ssp. ampeloprasum

Schöne alte Sorte aus Bulgarien, für den frühen Herbstanbau geeignet. Die dicken Schäfte werden bis zu 50cm lang, richtig riesig. Zur Hälfte weiß, zur Hälfte hellgrün, innen zartgelb.
Um solche langen Schäfte mit viel Weißanteil zu züchten, schon beim Einpflanzen eine tiefe Rille ziehen und die Pflanzen dort hineinsetzen. Den Graben den Sommer über langsam mit Grasschnitt, Erde usw. füllen, das bekommt den Pflanzen gut, der Boden bleibt wohltemperiert und feucht. Später dann die Pflanzen mit Erde anhäufeln. Bulgarian Giant ist nicht ganz winterhart, leichte Minusgrade werden vertragen, die Pflanzen sollten aber vor den ersten starken Frösten geerntet werden.

Porree Carentan

Samen
380 Korn 2,70 €

Allium ampeloprasum ssp. ampeloprasum

Carentan ist eine alte, italienische Herbst- und Wintersorte von 1885. Die Pflanzen bilden zarte, wohlschmeckende Schäfte, die bis zu 5 cm dick und 30 cm lang werden. Die Pflanzen sind frostbeständig, können also auch über den ganzen Winter hindurch geerntet werden.
Porree in der Küche ist lecker. Er ist Gemüse und Würze zugleich. In feine Streifen geschnitten und zusammen mit Paprikastückchen gebraten, eine köstliche, würzige Gemüsepfanne.

Porree Elefant

Samen
410 Korn 2,70 €

Allium ampeloprasum ssp. ampeloprasum

Die klassische Sorte mit kurzen Schäften, in Deutschland die beliebteste Sorte. Stammt eigentlich aus Frankreich.
Für die Herbst- und Winterernte.
Aussaat dafür Mitte April bis Anfang Mai direkt ins Freiland. Ernte dann im Herbst bis zum April des nächsten Jahres.
Eine einfache Methode seinen Lauch ohne Aussaat zu vermehren: er bildet kleine Zwiebelchen, jeweils zwei bis drei pro Pflanze. Anfang April dann einfach die übrig gebliebenen Pflanzen teilen und neu setzen.

Porree Giant Winter

Samen
410 Korn 2,70 €

Allium ampeloprasum ssp. ampeloprasum

Kälteunempfindliche Sorte. Sie wurde 1905 eingeführt. Die Pflanze wird sehr hoch, die hellgrünen Schäfte sehr dick.
Übrigens ist Porree auch eine sehr dekorative Pflanze: im zweiten Jahr bildet er wunderschöne große Blütenbälle, eine Weide für Insekten und Schmetterlinge.
Bild 3 - so groß ist er im Sommer.

Sommer-Porree Starozagorski Kamush

Neu

Samen
480 Korn 2,70 €

Allium ampeloprasum ssp. ampeloprasum

Schnellwachsende, bulgarische Porreesorte für die Ernte ab Sommer. Die Pflanzen wachsen erstaunlich hoch mit ungewöhnlich langen Schäften bis zu 60cm. Sie werden nicht so dick wie beim Winterporree, sind aber in der Zeit reif, in der Winterporree noch wächst.
Leichter Frost im Herbst wird vertragen.
Die Aussaat sollte am besten ab März erfolgen, Vorkultur ist von Vorteil, aber nicht zwingend nötig. Ab Mitte Mai dann auspflanzen und ab Juli ernten.

Portulak

Kubaspinat - Winterportulak

Samen
460 Korn 2,20 €

Claytonia perfoliata

Eine freche Pflanze. Manche meinen, die Blüten, die direkt in den Blättern wachsen, sähen wie eine ausgestreckte Zunge aus. Es könnte aber auch gut ein Frosch sein, der von einem Seerosenblatt springt. Egal, wir haben uns einvernehmlich auf „interessant“ geeinigt.
Die Reise der Pflanze ist lang: heimisch im Norden der USA gelangte das Kraut nach Kuba und die amerikanische Westküste. Von dort nach Australien, später nach Westeuropa und zählt mittlerweile zu den Wildpflanzen in Deutschland!
Vor allem im Winter sind die Blätter eine willkommene Bereicherung für den Speisezettel. Sie enthalten sehr viel Vitamin C sowie Calcium, Magnesium und Eisen.
Sie schmecken knackig-frisch als Salat besonders gut.

Sommerportulak Goldberg

Samen
280 Korn 1,70 €

Portulaca oleracea

Kulturform des Portulaks mit hellgrünen saftigen Blättern. Aussaat ab Mai. Lichtkeimer, daher nicht oder nur ganz leicht mit Erde bedecken. Am besten gar nicht darüber nachdenken, Samen einfach auswerfen und wachsen lassen.

Sommerportulak Grüner

Samen
230 Korn 1,70 €

Portulaca oleracea

Kulturform des Portulaks mit roten Stielen und großen grünen fleischigen Blättern. Unbedingt einige Pflanzen aussamen lassen, dann hat man immer „Unkraut in Edelform“ zum ernten im Garten.

Wilder Portulak

Samen
170 Korn 2,20 €

Portulaca oleracea

Die fleischigen Stängel und Blätter sind sehr erfrischend. Die Pflanze mit kriechendem Wuchs versamt sich ausgiebig, wird aber nie lästig, erfüllt sie doch zugleich eine wichtige bodenschützende Funktion.
Portulak wird auf der ganzen Welt gegessen: z.B. in Südafrika, in China, in Mexiko und in Frankreich.
In Deutschland vergrößert sich die Fangemeinde stetig.
Portulak ist die beste pflanzliche Quelle für Omega-3-Fettsäuren (‚Lebertran'), diese stärken das Herz und den Kreislauf.
Die Triebe halten sich im Kühlschrank mindestens eine Woche ohne an Geschmack und Konsistenz zu verlieren.

Quinoa

Canihua

Samen
740 Korn 2,70 €

Chenopodium pallidicaule

Canihua ist die kleinere Verwandte der Quinoa. Die Pflanzen sind nur halbdomestiziert, sie wurden züchterisch bisher kaum bearbeitet. Sie kommen wild in der Andenregion vor.
Das rotbraune Korn ist wesentlich kleiner als von Quinoa.
Die Blütenstände erscheinen in allen Farben, von gelb über rosa zu orange und rot. Sowohl Blätter als spinatartiges Gemüse als auch die Samen sind essbar.
Angepasst an die Bedingungen der Anden, vertragen ausgewachsene Pflanzen leichten Nachtfrost, bis etwa -10°C. Sie sind widerstandsfähig gegen starke Winde und schwere Regenfälle. Auch Krankheiten und Schädlinge spielen keine Rolle. Testweise wurde Canihua in Finnland angebaut um dessen Potenzial als gesundheitsfördernde Pseudocerealie zu ermitteln. Es wurden gute Ergebnisse erzielt, die Pflanzen wuchsen selbst dort problemlos.
Ausgesät werden kann ab einer Bodentemperatur von 5°C, also schon sehr früh im Jahr. Sie vertragen sowohl Sandböden als auch saure Böden, sogar leicht salzhaltiger Boden wird toleriert.
Canihua sollte geerntet werden, wenn sich die Samenstände umfärben, am besten noch vor der vollständigen Reife, damit die Samen nicht schon vorher ausfallen. Kopfüber in einen dichtgewebten Stoffbeutel stecken und nachtrocknen lassen, dann ausdreschen.
Die Samen sind reich an Protein, haben eine hohe Konzentration Antioxidantien und Phenole. Der Saponingehalt, der für Quinoa typisch ist (Samen müssen vor dem Verzehr gewaschen werden, sie schmecken sonst etwas seifig), fehlt.
Die Samen schmecken nussig, sie können gekocht als Beilage gegessen werden oder zu Mehl verarbeitet werden. Aus ihnen entsteht glutenfreies Brot, Nudeln oder Kuchen mit hohem Zink-, Eisen- und Kalziumgehalt.

Quinoa Biobio

Neu

Samen
100 Korn 2,90 €

Chenopodium quinoa

Biobio ist eine Sorte mit kurzer Vegetationsdauer. Die Samen sind etwas kleiner als die meisten, sie reifen aber auch bei uns zuverlässig aus, selbst in Jahren mit kühlen Sommern.
Es ist eine experimentelle Sorte, noch nicht ganz perfekt ausgelesen ist, es kommen helle als auch wenige dunkle Samen vor. Wir haben sie so belassen, denn wichtigstes Kriterium ist für uns die Frühreife gewesen, die bei allen Pflanzen vorkam.

Quinoa Cherry Vanilla

Neu

Samen
120 Korn 2,90 €

Chenopodium quinoa

Mit hübschen orange-rosa Blütenköpfen.
Die Blätter sehen Meldearten ähnlich, was nicht verwundert, den Quinoa ist mit diesen verwandt. Es ist eine Körnerfrucht, die wir wie Getreide verwenden, die aber nicht zur Familie der Süßgräser gehören. Sie werden Pseudocerealien genannt.
Die Pflanzen wachsen bis zu einer Höhe von einem Meter. Blütenköpfe sind zu kleinen Haufen rund um den Stiel angeordnet.
Zu dicht gesäte Pflanzen verzweigen sich nicht, bilden aber auch einen einzelnen Samenstand. Lieber großzügig pflanzen, so hat man mehr davon, mehr Blütenstände, mehr Samen, mehr Ernte.

Quinoa Colorado Black

Samen
300 Korn 2,70 €

Chenopodium quinoa

Schwarze Samen und herzhafter Geschmack.
Poppt in der Pfanne und so gepoppt auch lecker im Frühstücksmüsli.
Sehr seltene Sorte.
Als Beilage wie Reis kochen.
1 Tasse Quinoa Colorado Black, 1 1/2 Tasse Wasser, 1 Lorbeerblatt und Salz zum Kochen bringen. Bei geringer Hitze 15 min ziehen lassen.

Quinoa Oro de Valle

Neu

Samen
100 Korn 2,90 €

Chenopodium quinoa

Gelbe Samen. Auch die Samenstände sind gelb getönt. Sie sind locker angeordnet, trocknen nach dem Regen besser ab und haben so eine geringere Gefahr durch Schimmel zu verderben. Quinoa wird am besten direkt gesät. Aussaat ab Mitte Mai, wenn keine Gefahr von Nachtfrösten mehr besteht. Geerntet wird genau genommen zwei Mal: einmal die ersten zarten Sämlinge vom Vereinzeln für den Salat, im Herbst dann die Samen.
Alle Teile der Pflanze sind essbar.

Quinoa Royal Red

Samen
300 Korn 2,70 €

Chenopodium quinoa

Rote Samen. Glutenfrei.
Riesige Blütenstände enthalten oft zehntausende von Samen, wir können also genug ernten.
Rezept: Quinoa mit Rosmarin
2 Tassen rote Quinoa in Wasser geben. Waschen und Wasser abgießen.
Mit zwei Tassen frischem Wasser zum Kochen bringen, 10 min kochen. Vom Herd nehmen und ziehen lassen bis das Wasser aufgesogen und der Quinoa weich ist.
In der Zwischenzeit 2 Stangen Sellerie, 100g Quinoablätter, 100g Champignon, 1 rote Paprikaschote, 1 große Gemüsezwiebel, 4 Knoblauchzehen und 6 Tomaten zerkleinerm. In einer Pfanne anbraten und den gekochten Quinoa dazugeben, kurz mit braten. Blätter von einem Stängel Rosmarin und einem Zweig Limonenthymian zerkleinern, darüber geben und umrühren.

Quinoa Sweet Temuco

Samen
300 Korn 2,70 €

Chenopodium quinoa

Sorte mit elfenbeinfarbigen Samen. Süßlich und mild schmeckend. Der Unterschied zwischen der weißen und schwarzen Sorte ist am besten mit dem Unterschied zwischen weißem und schwarzem Reis zu erklären: weiß schmeckt mild süßlich, schwarz ist herzhafter, knackiger.
Rezept: Quinoa-Kraft-Frühstück.
1 Tasse Quinoa kochen (siehe Quinoa Colorado Black).
1 klein geschnittener Apfel, eine Hand voll Weintrauben und eine zerkleinerte Banane dazugeben und vermengen. Mit braunem Zucker nach Geschmack süßen.

Radieschen und Rettich

Asia-Rettich Green Luobo

Samen
75 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Grüner asiatischer Rettich mit sehr knackigem, aber weniger scharfem Geschmack. Für die Herbstaussaat, wenn andere Gemüse schon abgeerntet sind. Zum So-Essen, Braten und für Sushi.

Asia-Rettich Shunkyo

Samen
75 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Originalsorte aus Nordchina. Außen pink, innen weiß. Der Geschmack ist scharf-süßlich. Leicht zu ziehen im Frühjahr oder Herbst.

Blattradieschen Rioja

Samen
180 Korn 2,40 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Blattradieschen mit kräftig pink gefärbter Blattrippe.
Je nach Temperatur ist die Farbe stärker ausgeprägt.
Die Blätter schmecken mild-scharf. Lecker auf's Brot oder als Suppe.
Rezept: Blattradieschen-Suppe
Zwei Hand voll Blätter, 2 mehlig kochende Kartoffeln, 1 große Zwiebel. Alles klein schneiden und mit etwas Öl andünsten. Mit 1 Liter Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Die Suppe pürieren und mit einem Klecks saurer Sahne servieren. Sie hat eine wunderschöne, hellgrüne Farbe!

Blattradieschen Saisai Purple

Samen
85 Korn 2,40 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Blattradieschen sind hierzuland noch recht unbekannt. In Asien, vor allem Japan, ist es ein begehrtes Blattgemüse. Gegessen werden nicht die Radieschen, denn es werden keine gebildet, sondern die Blätter. Diese sind glatt, knackig und schmecken herrlich würzig, leicht scharf. Die Blätter entweder in den Salat geben oder kurz im Wok garen.
Die Blattrippe ist bei dieser Sorte leuchtend rot.

Blattradieschen Sango

Samen

Raphanus sativus subsp. sativus

100 Korn 2,40 €

Das Blattradieschen Sango hat leckere, saftig-würzige Blätter. Sie sind leicht scharf, etwa vergleichbar mit Rucola.
Die Pflanzen entwickeln sich sehr schnell, schon nach wenigen Tagen kann man ernten. Erste Ernte ist möglich, wenn die Pflanzen die Keimblätter entwickelt haben. Dann wie Kresse verwenden aber eben als Radieschenkresse. Die Keimblätter sind ergiebig, sind sie doch schon sehr groß, etwa 1cm. Sie sind bis auf wenige Ausreißer violett getönt.
Nach 30 Tagen sind die Blätter ausgewachsen, dann normal mit der Schere abschneiden, etwa 4cm vom Herz stehen lassen, damit die Pflanzen wieder gut durchtreiben.
Ausgewachsene Blätter sind hellgrün und haben eine zartrosa Blattrippe. Diese für den Mischsalat schneiden und mit einer einfachen Öl-Vinaigrette anrichten oder als Belag für Pizza verwenden.

Blattradieschen Sangria

Samen

Raphanus sativus subsp. sativus

180 Korn 2,40 €

Stark gebuchtete Blätter mit rosaroten Blattrippen. Die Blätter sind ganz glatt und schmecken leicht nach Rettich.
Ganzjährig bis auf die ganz heißen Sommermonate anbaubar, sogar im Winter unter Vlies oder im ungeheizten Gewächshaus.
Schmeckt köstlich als Salat aus gekochten Linsen, roter Beete und dem Frischekick von Blattradieschenblättern. Dazu guten Ziegenfrischkäse nur grob auf dem Salat verteilen und mit Olivenöl und Crema di Balsamico (süße, dickflüssige Balsamicosauce) würzen.

Japanischer Minowase Daikon Rettich

Samen

Raphanus sativus subsp. sativus

75 Korn 2,20 €

Der Riesenrettich aus Japan. Gigantische 60cm lang, weiß und zum Anbeißen. Ein Klassiker der japanischen Küche zum Einlegen und für Wok-Gerichte.

Radieschen 28 Days

Samen

Raphanus sativus subsp. sativus

300 Korn 1,70 €

Allerfrühestes: gerade mal 28 Tage benötigt das rote Radieschen, bis es geerntet werden kann.

Radieschen Candela di Fuogo

Samen

Raphanus sativus subsp. sativus

370 Korn 2,20 €

Historische, italienische Radieschensorte. Sie heißt übersetzt das „Kerzenfeuer“.
Die Knolle ist langgestreckt, nach unten zugespitzt wachsend, zur Hälfte rubinrot, teils weiß. Sie können extrem lang werden, deshalb Vorsicht beim Ernten, damit sie nicht brechen!
Das Fleisch ist mildscharf, fest, saftig und knackig.
Die Sorte kann etwas enger gesät werden, weil die Wurzeln so schlank sind.

Radieschen French Breakfast

Samen

Raphanus sativus subsp. sativus

150 Korn 2,20 €

Längliches Radieschen mit weißer Spitze. Vor 1885 in Frankreich entstanden. Rasch wachsend.
Übrigens: auch die Blätter schmecken ganz fantastisch als Radieschenblätterpesto mit einer einmaligen, sattgrünen Farbe.
Dafür eine Tasse Öl, eine Hand voll Radieschenblätter, 3 Blätter Scharfer Gelblauch und eine Hand voll Walnüsse in den Mixer geben und pürieren, salzen je nach Geschmack. Schmeckt wunderbar auf dem Frühstücksei.

Radieschen German Giant

Samen

Raphanus sativus subsp. sativus

150 Korn 2,20 €

Ein Riesenradieschen.
Rot und nicht so scharf.

Radieschen Helios

Samen
150 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Ein gelbes Radieschen. Immer zart bleibend mit mildem Geschmack. Hitzeverträglich und kann auch im Sommer noch ausgesät werden. Wird nicht holzig.

Radieschen Jutrzenka

Samen
300 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Ungewöhnliches Radieschen, denn es ist birnenförmig und pink.
Das Fleisch ist saftig, knackig und hat eine milde, nicht zu dominante Schärfe.
Ideal als Zwischenkultur für langsam wachsende Gemüsesorten, und zur optimalen Platzausnutzung in kleinen Gärten.
Jutrzenka ist eine polnische Sorte, der Name bedeutet „Morgenröte“.

Radieschen Leda

Samen
310 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Lang geformtes Radieschen in weiß. Die Schultern sind zartgrün getönt. Sehr frühe Sorte, die schon nach 30 Tagen geerntet werden kann. Die Radieschen schmecken sehr gut, leicht scharf, saftig, belebend.
Die Blätter sind ebenfalls sehr lecker, bei Leda ganz glatt, also ohne die kleinen Härchen, dick und saftig. Unbedingt wie Blattradieschen verwenden!

Radieschen Malaga

Samen
310 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Ganz ungewöhnliches Radieschen: die Haut ist dunkelviolett! Das Fleisch innen ist reinweiß und knackig. In Scheiben geschnitten, kommt der Kontrast zwischen Schale und Innerem besonders gut zur Geltung. Die Form ist ganz rund.
Junge Blätter können gepflückt werden und als Zutat für den Frühlingssalat gegessen werden.

Radieschen Opolanka

Samen
400 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Eine polnische Sorte. Die Radieschen sind langgestreckt, sie werden etwa 5-7cm lang.
Die ersten Keimblätter schmecken sehr gut einfach auf dem Brot, sie sehen mit ihrer Herzform auch noch sehr dekorativ aus.
Kleine Pflänzchen vom Vereinzeln haben noch so zarte Blätter, dass sie als ganzes im Salat gegessen werden können. Sie sind scharlachrot mit weißer Spitze. Die Haut ist zart und dünn, das Fleisch ist glasig weiß.
Die Pflanzen wachsen zügig, unter optimalen Bedingungen reifen die Radieschen innerhalb von 30 Tagen.

Radieschen Pink Beauty

Samen
150 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Pink Beauty hat eine herrliche rosa Farbe. Der Geschmack ist mildscharf und saftig. Die Konsistenz ist knackig.

Radieschen Plum Purple

Samen
150 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Violettes Ganzjahresradieschen. Butterzarte „Knollen“ von allerbester Qualität.

Radieschen Red Head

Samen
200 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Faszinierendes, zweifarbiges Radieschen mit weißer, bauchiger Knolle und pink-roten Schultern. Es unterscheidet sich von anderen zweifarbigen Radieschen dadurch, dass immer nur ein geringer Teil rot getönt ist, der Großteil bleibt weiß.
Die Radieschen schmecken am besten, wenn sie etwa 2,5cm Durchmesser erreicht haben, das entspricht 35 Tagen Wachstumszeit.
Hübsch und lecker.

Radieschen Riesen von Aspern

Neu

Samen
300 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Riesen von Aspern ist eine Lokalsorte aus Österreich, angebaut in einer Gemeinde um Wien, die heute zu Wien gehört.
Es werden karminrote, große Knollen gebildet. Die Form ist leicht abgeflacht, die Radieschen werden 4-6cm im Durchmesser. Das Innere ist glasig-weiß und sehr saftig. Es schmeckt dezent scharf.
Bereits seit 1900 wird die Sorte in den Samenkatalogen geführt. Heute ein Vertreter der Slow-Food-Bewegung, einer Bewegung, die sich für guten Geschmack und ökologischer Nachhaltigkeit einsetzt.

Radieschen Sparkler White Top

Samen
110 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Oben rot, unten weiß. Sehr scharf in der Größe einer Murmel, mit zunehmender Größe werden sie milder und angenehmer (wobei die kleinen, scharfen besser auf frischem Brot schmecken).
Die unreifen Samenstände können ebenfalls gegessen werden. Sie sind zart, saftig, fleischig und leicht scharf. Nicht geerntete Pflanzen deshalb immer stehen lassen, was man verpaßt hat, bringt später oben neuen Ertrag.
Die Sorte wird seit Beginn es 20. Jahrhunderts namentlich in Saatgutkatalogen erwähnt, existiert aber schon weit davor als „Radis rose à bout blanc“, rosa Radieschen mit weißem Ende.
Sie wird bei Vilmorin ab 1883 aufgeführt. Es ist wahrscheinlich, dass alle heute existierendeb, zweifarbigen Radieschen auf dieses hier zurückzuführen ist.

Radieschen Warta

Samen
400 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Warta hat eine leuchtend karminrote Farbe mit weißer Spitze.
Die Radischen selbst sind durch ihre Größe sehr ergiebig, die Entwicklung bis erntebereiten Pflanze ist rasant. Warta schmeckt saftig, lecker mit der Schärfe, die wir bei Radischen so mögen.
Tipp: auch die unreifen Samenstände schmecken ebenfalls sehr gut, saftig und scharf, und können geerntet werden.

Radieschen White Breakfast

Neu

Samen
400 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Seltene Sorte mit weißen, oval-länglichen Knollen.
Sie ist aus „French Breakfast“ entstanden und hat die typische, halblange Form.
Die Radieschen schmecken nur leicht scharf, aber sehr fein.
Auch das Wachstum ist vorbildlich, die Pflanzen schießen nicht so schnell und kommen auch mit Hitze gut zurecht.

Radieschen White Globe

Samen
150 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Ein historisches weißes großes Radieschen von 1890. Mild und geschmackvoll. Für die Frühjahrs- oder Herbstaussaat.

Radieschen White Icicle

Samen
100 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Altere Sorte mit langen, weißen Radieschen.
In Maules Samenkatalog 1903 wurde er als „neu“ beschrieben. Lange Radieschen waren zu dieser Zeit der letzte Schrei, denn das dreifache an Radieschenmasse auf der gleichen Fläche konnte geerntet werden.
Die Radieschen sind knackig, nicht so beißend scharf. Am besten schmecken sie, wenn sie jung geerntet werden, wenn sie einen Durchmesser von ca. 1cm haben.
Bildet zuverlässig Knollen aus und ist eine Ganzjahressorte.

Radieschen Zlata

Samen
300 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Gelbe Radieschensorte mit starkem Geschmack. Die Knollen sind rundlich geformt. Innen ist das Fleisch weiß.
Das einzelne Radieschen kann sehr groß werden, bis 4 cm im Durchmesser.
Zlata ist eine osteuropäische Sorte.

Radieschenmix

Samen
400 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Mix aus allen Radieschensorten, sowohl runde als auch längliche in den Farben pink, gelb, lila, rot.

Rattenschwanzrettich

Samen
90 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Gegessen werden die jungen bis zu 20cm langen Schoten, die natürlich ÜBER der Erde wachsen. Sie sind die ordentlich scharf.
Auf indonesischen und indischen Märkten sind Rattenschwanzrettiche keine Seltenheit, bei uns schon.

Rettich Agata

Samen
200 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Agata ist ein reinweißer Rettich aus Osteuropa. Es ist eine frühe Sorte, geschätzt für ihren hervorragenden Geschmack und ihre lange Lagerfähigkeit.
Nach 50-60 Tagen kann geerntet werden.
Die Knolle ist groß, weiß und zart, das Fleisch ist mild, feinzellig und köstlich saftig. Der Rettich ist reich an essentiellen Vitaminen und Mineralien, der Genuss unterstützt das allgemeine Wohlbefinden. Am besten frisch essen.
Der Rettich wächst am besten in gut durchlässigem, nährstoffreichen Boden in sonniger Lage.

Rettich Brauner Fridolin

Samen
90 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Eine alte Rettichsorte, die fast verschwunden ist. Die Rettiche haben eine äußerst seltene Farbe, nämlich braun, einmalig bei Rettichen.
Der Braune Fridolin bildet 20-25cm lange Wurzeln. Es ist ein Sommer- und Herbstrettich. Im Herbst geerntete Rettiche können lange gelagert werden.
Die Rettiche schmecken mild, leicht süßlich und haben eine gute Schärfe. Die Konsistenz ist fest.

Rettich Hilds Blauer Winter

Samen
75 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Hübscher violetter Rettich. Die Schale ist ganz ebenmäßig.
Aussaat ab Ende Juni bis Anfang August, Ernte dann im Herbst. Diese Sorte ist auch ein Lagerrettich, denn er ist sehr lang haltbar.
Schmeckt auch sehr lecker.

Rettich Jantar

Samen
220 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Jantar ist ein kurzer Sommerrettich mit bernsteinfarbener Haut.
Dieser Rettich ähnelt von der Größe her eher einem Radieschen, auch die Textur ist so saftig wie ein Radieschen, aber dabei ordentlich scharf! Die Rettiche sind etwa 8cm lang, konisch zulaufend.
Sie schmecken frisch am besten und sollten erst kurz vor dem Verzehr geerntet werden.
Rare Sorte.

Rettich Münchener Bier

Samen
150 Korn 1,70 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Weißer, sehr großer Sommer- und Herbstrettich.
In Bayern heißt dieser traditionelle Rettich „Bierradi“ und ist Bestandteil der bayrischen Biergartentradition. Die Rettiche werden in Spiralen geschnitten, gesalzen und zur Mass Bier gegessen. Manche sind dabei so geschickt, dass sie einen ganzen Rettich in nur eine einzige Spirale schneiden können. Für alle, die nicht in Bayern wohnen: dieser Rettich schmeckt auch zu einer Flasche Bier und in Scheiben geschnitten wunderbar herzhaft.

Rettich Ostergruß rosa

Samen
320 Korn 1,70 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Dunkelrosa, keilförmiger Ganzjahres-Rettich für die Aussaat von Ende März bis Anfang August. Versetzt um zwei Wochen säen, so kann man immer Rettiche ernten. Erntereife sind die Rettiche nach 40 Tagen. Im Gewächshaus kann ab Februar gesät werden.
Ostergruß rosa ist eine der bekanntesten und beliebtesten Rettichsorten in Deutschland. Er hat ein zartes, würziges Fleisch.

Rettich Red Meat

Samen
75 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Gigantischer klobiger Rettich (Durchmesser 15 cm!) mit weißer Haut und knallig pink gefärbtem Fleisch. Sieht man erst beim Aufschneiden – der ist herrlich! Ein Rettich für den Herbstanbau.

Rettich Rose de Chine

Samen
200 Korn 1,70 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Diese alte Sorte stammt aus Asien, wird aber schon sehr lange in Europa und der westlichen Welt angebaut.
Rose de Chine bildet eine längliche Wurzel aus, die ein kräftig pink getöntes Aussehen hat. Es ist ein Winterrettich, der Anbau sollte also Anfang Juni bis Ende August für die Ernte ab Oktober erfolgen.
Die Rettiche können eine Länge von bis zu 20cm erreichen. Sie sind mildscharf, also sehr gut roh essbar.

Rettich Runder Schwarzer Winter

Samen
350 Korn 1,70 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Seit vielen Jahren bekannt, stammt dieser Rettich schon aus dem 16. Jahrhundert! Die Rettiche haben eine schwarze Haut und weißes bekömmliches Fleisch.
Schmeckt leicht süßlich, wirklich gut!

Rettich Schwarzer Langer

Samen
280 Korn 1,70 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Ein schwarzer Winterrettich mit langer Wurzel. Die Haut ist schwarz, das Fleisch weiß.
Es schmeckt scharf, leicht süßlich und ist ganz zart, hat dabei eine feste, dichte Konsistenz.
Dieser Rettich ist auch als Heilrettich bekannt. Mit Zucker wird ein Rettichsaft gemacht, der bei Erkältungen hilft. Die schwarzen Sorten werden beim Rettichsaft bevorzugt, denn sie sind die wirksamsten von allen Sorten.
Kulinarisch ist es eine der aromatischsten Sorten. Er schmeckt frisch - geraspelt als Salat oder in Scheiben geschnitten als Beilage zum Abendbrot - oder gekocht z.B. als Zutat für eine kräftige Gemüsesuppe.

Rettich Violet de Gournay

Samen
230 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Violet de Gournay ist ein dunkelvioletter Herbstrettich mit französischer Herkunft. Er wurde 1885 das erste Mal erwähnt, wurde jedoch auch schon davor angebaut, die Sorte ist also noch viel älter.
Der Geschmack ist angenehm scharf, süßlich und würzig. Er schmeckt vorzüglich.
Die Wurzeln sind bis zu 16cm lang.
Geerntet werden die Rettich im Herbst bzw. Winter, es ist ein fantastisches Gemüse für die karge Jahreszeit. Er hält sich auch mehrere Monate ohne dabei an Qualität zu verlieren.

Rettich Winter Red Lobo

Samen
220 Korn 2,20 €

Raphanus sativus subsp. sativus

Karminroter, runder Rettich, teilweise mit roter Spitze. Die Rettiche werden faustgroß.
Winter Red Lobo ist ein klassischer Winterrettich. Bei uns sind als Winterrettich nur die Schwarzen Sorten bekannt, rote Sorten sind nicht zu finden. Dieser Rettich ist ein ganz fantastischer, attraktiver Rettich, sehr lecker im vitaminspendenden Rettichsalat in der kalten Jahreszeit.
Rezept: einfacher Rettichsalat
5 Rettiche nur grob raspeln (mit der Küchenmaschine oder der Handreibe). Nun vermengen mit 2 TL Salz, 2 EL Essig, 1 TL Honig, Pfeffer und etwa Öl vermengen. Ziehen lassen. Der Rettich saftet stark, wer die überschüssige Flüssigkeit nicht mag, kann sie auch abgießen.

Rhabarber

Emodi-Rhabarber

Pflanze
6,90 €

Rheum australe

Ein Rhabarber mit Apfelgeschmack.
Die Stiele haben eine besonders feine, fast schon seidige Textur. Geringe Säure, noch weniger als bei allen anderen Sorten.
Untere Blattstiele sind rötlich getönt, ansonsten grün. Kann das ganze Jahr über gegessen werden, wir haben keine Zunahme der Oxalsäure im Jahresverlauf bemerken können.
Emodi-Rhabarber wächst wild in der Mongolei und übersteht Fröste problemlos.

Rhabarber Bowles Crimson

Pflanze
9,90 €

Rheum palmatum

Ungewöhnliche Rhabarbersorte mit durchgängig rot gefärbtem Laub. Die Blätter sind gefiedert, stark eingeschnitten.
Schon im Frühjahr in Hingucker, wenn sich die ersten Blätter aus dem Boden schieben. Inmitten wächst eine dicke, rote Knospe wie ein buntes Osterei! Bowles Crimson blüht spektakulär, nämlich feuerrot an 2,5m hohen Stängeln (wenn man ihn lässt). Im Sommer verliert sich die Farbe der Blätter, sie sind dann mehr dunkelgrün als rot.
Die Art kommt im Nordosten Tibets und in Nordwesten Chinas wild vor. In ihrer Heimat bildet sie hellgrünen Stängel und Blätter. Bowles Crimson ist eine spezielle Auslese davon, entwickelt in Großbritannien.
Die Blattstiele können geschält und wie normaler Rhabarber gegessen werden. Sie haben ein deutliches Stachelbeeraroma.
Sehr gut!

Rhabarber Canada Red

Neu

Pflanze
6,90 €

Rheum rhabarbarum

Kanadische Sorte in einem herrlichen, satten Rot - innen wie außen! Die Blattstiele sind dick und saftig. Das Fleisch ebenmäßig ohne fädige Struktur. Der Säuregehalt ist niedrig.
Die Farbe bleibt auch beim Kochen zu Kompott oder als Saft sehr schön (siehe Bild 4 im Detail).
Zum Saft nur noch Zucker hinzufügen und kurz einkochen lassen. Wissen Sie eigentlich, wie gut Rhabarbersaft schmeckt?

Rhabarber Champagne

Pflanze
6,90 €

Rheum rhabarbarum

Säuremilde Rhabarbersorte mit hellgrünem Fruchtfleisch. Die Stiele sind im unteren Bereich zartrosa angehaucht.
Es ist eine prächtig wachsende Sorte, eingewachsene Pflanzen bilden Blattstiele mit einem Durchmesser von 4cm! Die Blattstiele sind edelaromatisch gewürzt, sehr gut. Viele denken ja, dass guter Rhabarber rot sein muss. Muss er nicht, auch grüne Sorten können von ausgezeichneter Ess-Qualität sein.
Dieser Rhabarber schmeckt nicht nur süß verarbeitet gut, sondern passt auch zu herzhaften Gerichten. Z.B. als Soße für Gebratenes: die Fleischstücke scharf anbraten, den Bratenfond mit Weißwein und Brühe ablöschen, Rhabarberstücke, etwas Honig einrühren und reduzieren, bis die Soße ihre gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Rhabarber Chereshkovy Kompotny

Pflanze
6,90 €

Rheum rhabarbarum

Eine russische Rhabarbersorte mit einer ganz seltenen Farbe: die Blattstiele sind orange, in allen Schattierungen von hellorange bis orangerot. Es ist nicht nur ein Rhabarber, der hübsch aussieht, es ist auch ein Rhabarber, der wegen seines Geschmacks geschätzt wird. Er wird bevorzugt zu Kompott und Rhabarbermus verarbeitet.
Es ist eine frühreifende Sorte, die in ganz Russland angebaut wird, auch in Gegenden mit sehr langen Wintern.
Die Blattstiele sind lang und dick, sehr festfleischig.

Rhabarber Elmsblitz

Neu

Pflanze
6,90 €

Rheum rhabarbarum

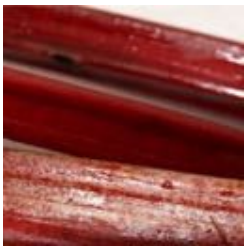
Schöner dunkelroter Rhabarber. Zeichnet sich durch wenig Oxalsäure aus.
Eine alte, bewährte Sorte, die heute nicht mehr zu finden ist.

Rhabarber Emsjuwel

Pflanze
6,90 €

Rheum rhabarbarum

Ein Himbeerrhabarber.
Schöne dunkelrote Stiele und besonders fruchtiger Geschmack. Die Säure ist nicht so beißend ausgeprägt. Das Fleisch hat vorzügliche Speisequalitäten.
Emsjuwel ist eine historische norddeutsche Sorte.



Rhabarber Frambozen Rood

Pflanze
6,90 €

Rheum rhabarbarum

Wegen des zarten Duftes wird diese Sorte auch Himbeer- oder Erdbeerrhabarber genannt. Rote Stiele mit grünem Fleisch.
Die späte fruchtige Sorte, die am besten im Halbschatten gedeiht.

Rhabarber Fultons Strawberry Surprise

Neu

Pflanze
6,90 €

Rheum rhabarbarum

Von der Royal Horticultural Society zum derzeit am besten schmeckenden Rhabarber gewählt. Das gelbgrüne Fleisch ist von einer leichten, roten Maserung durchzogen. Es hat einen starken, aromatischen Geschmack bei ausgewogener Säure.
Die Pflanzen sind kräftig und stark, es werden reichlich Blätter mit Stielen gebildet. Sie fühlen sich sogar im Kübel wohl.

Rhabarber Glaskins Perpetual

Pflanze
6,90 €

Rheum rhabarbarum

„Perpetual“ wie ausdauernd. Kann nämlich durch den geringen Gehalt an Oxalsäure die ganze Saison gegessen werden!
Die Stiele sind zur Hälfte rot und zur Hälfte grün, innen grünfleischig.

Rhabarber Holsteiner Blut

Pflanze
6,90 €

Rheum rhabarbarum

Die Stiele sind durchgehend rot gefärbt. Die Stängel werden bis zum 24. Juni geerntet werden, sie werden einfach vom Stock ausgebrochen.
Rezept: Rhabarber-Baiser-Torte
Teig bereiten aus: 200g Mehl, 100g Margarine, 75g Zucker, 2TL Backpulver, 3 Eigelb
Belag kochen aus: 1 Pck. Vanille-Puddingpulver, 300 ml Milch, 500g vorbereiteten Rhabarberstückchen
Teig und Belag in eine Springform füllen und 20min bei 180°C backen.
Baiser: 3 Eiweiß mit 100g Puderzucker steif schlagen. Auf den vorgebackenen Kuchen streichen. Nochmals 25min. bei 160°C backen.

Rhabarber Kiselnye Berega

Pflanze
6,90 €

Rheum rhabarbarum

Der Name bedeutet „Milch und Honig“, wegen der gelblichen Blattstiele, an der Basis rötlich getönt. „Milch“ ist eine Anlehnung an die innere Farbe der Stiele, denn diese ist weiß!
Sie haben einen angenehmen Geschmack mit wenig Säure. Es ist ein Edelrhabarber, der traditionell für Tortenfüllungen verwendet wird.
Die Pflanzen wachsen selbst an schattigen Standorten gut. Sie lieben die Feuchtigkeit des Frühlings und mögen kühle Temperaturen. Die Pflege beschränkt sich auf das sporadische Entfernen der alten Blätter. Die Pflanzen können bis zu 15 Jahre alt werden.

Rhabarber Paragon

Pflanze
6,90 €

Rheum rhabarbarum

Eine alte Sorte aus dem 18. Jahrhundert. Die Stiele sind grün mit einem roten Anflug. Die Pflanzen sind sehr ertragreich. Das besondere an der Sorte ist, dass sie schon sehr früh im Jahr beerntet werden kann.
Rezept: Rhabarber-Aprikosen-Marmelade
(nach einem alten Thimmeschen Familienrezept)
500g getrocknete Aprikosen, 2500g fertig geschnittenen Rhabarber, 2000g Zucker. Aprikosen mit der Schere kleinschneiden.
In eine Plastikschüssel geben, darüber die Rhabarberstücke und obenauf den Zucker geben. 48 Stunden stehen lassen. Dann in einen Topf geben und bei ständigem Rühren 20 min. köcheln lassen. Ein Päckchen Einmachhilfe unterrühren (oder gleich Gelierzucker benutzen!). Heiß in Gläser füllen.

Rhabarber Victoria

Pflanze
6,90 €

Rheum rhabarbarum

Orangerote Stiele. Weiterer Name ist Riesenrhabarber! Eingewachsen entwickelt die Sorte Victoria richtig dicke kräftige Blattstiele.
Rhabarber gehört zu den Starkzehrern, d.h. dass der Boden immer gut mit Kompost versorgt werden sollte.

Rhabarber Vierländer Blut

Pflanze
6,90 €

Rheum rhabarbarum

Besonders gute Qualität, denn es ist ein Rhabarber mit roter Haut und rotem Fleisch.
Traditionelle, alte Sorte aus dem Obstbaugebiet bei Hamburg. Die Sorte war kurz davor, für immer zu verschwinden, wurde aber noch im Freilichtmuseum am Kiekeberg angebaut (ein Museum für alte Landwirtschaft und Lebensweise).

Rosen - Hagebutten

Apfelrose

Pflanze
6,50 €

Rosa villosa
Die heimische Apfelrose blüht von Juni bis Juli dunkelrosa und bildet große rote fleischige Hagebutten, die bereits im Spätsommer reif sind.
Rezept: Rosenpesto mit Pasta
Je eine Hand voll Basilikumblätter und Rosenblütenblätter fein hacken. Mit 1 zerkleinerten Knoblauchzehe, 100ml Olivenöl, Salz und 1 EL gehackten Haselnusskernen vermischen. 300g Pasta kochen, abgießen und das Pesto unterheben.

Essig-Rose

Pflanze
6,50 €

Rosa gallica
Die Blüten dieser Rose verströmen einen wundervollen, intensiven, süßen Rosenduft. Mit den Blütenblättern stellte man früher einen Rosenessig her, daher der Name.
Sie gelangte schon früh mit den Römern in deutsche Gebiete und siedelte sich wild an. Heute gilt sie als stark gefährdet, in Sachsen z.B. vom Aussterben bedroht.
Es ist in doppelter Hinsicht ein Extremist unter den Rosen, denn sie kommt mit mageren, kargen Standorten zurecht, sollte dabei vollsonnig stehen.
Die Blüten sind einfach in einem bezaubernden Rosaton. Sie erscheinen extrem zahlreich, ebenso wie die Hagebutten. Diese sind ca. 2cm groß, leicht beborstet. Der Gehalt an Vitamin C ist recht hoch: 1500mg/100g frische Hagebutten.
Die Essigrose wird nicht so hoch wie andere, sie bleibt bei etwa 70 cm eher verhalten im Höhendrang.
Rezept: Rosenessig
2 Hand voll Blüten, optional 1 Hand voll Himbeeren, ½l Essig. Alles in eine Flasche füllen und ca. 2 Wochen sonnig durchziehen lassen. Danach den Essig filtrieren, fertig

Hunds-Rose

Pflanze
6,50 €

Rosa canina
Zugegeben, kein schöner Name für eine solch anmutige Rose. Sie bilden prächtige Hagebutten.
Es ist die in Deutschland am häufigsten anzutreffende Wildrose. Bei dem Kinderlied „ein Männlein steht steht im Walde“ ist ganz bestimmt die Hagebutte der Hunds-Rose gemeint.
Die Rosensträucher sind ungeheuer langlebig. Die „Tausendjährige Rose“ am Hildesheimer Dom ist eine Hunds-Rose und die vermutlich älteste Rose weltweit.
Rezept: Kandierte Rosenblüten
Rosenblüten mit rohem Eiweiß bestreichen und mit Zucker berieseln. Bei 50°C im Backoffen 1h trocknen. Eine wunderbare Verzierung für Torten und Desserts.

Kletterrose New Dawn

Neu

Pflanze
16,50 €

Rosa ‚New Dawn’
New Dawn blüht dauerhaft, durchgehend bis in den Winter!
Die Blüten sind zartrosa und - als wäre dieses Blütenwunder nicht schon Grund genug zum Pflanzen - duften ganz toll!
Die Sorte existiert seit 1930 und entstammt der Dr. W. Van Fleet, die 1910 in den USA gezüchtet wurde. 1997 als „World’s Favorite Rose“ ausgezeichnet und damit zur Weltrose gewählt.
Die Triebe klettern bereitwillig, am besten pflanzt man sie an einen frei stehenden Rosenbogen.
Es werden sogar reichlich Hagebutten gebildet, die natürlich als Tee oder zu Marmelade verarbeitet werden können.

Riesenhagebutte weiß

Pflanze
6,50 €

Rosa rugosa ‘Alba’
Mit weißen duftenden Blüten. Die Blütenblätter können zusammen mit Erdbeeren aufgespießt werden, das ist ein Genuss! Für Hagebuttentee muss man sich nicht viel Arbeit machen. 2 Hagebutten ernten, andrücken und in einen Teefilter oder Kaffeefilter geben. Mit kochendem Wasser übergießen und 10 min ziehen lassen.

Riesenhagebutte-Kartoffelrose

Pflanze
6,50 €

Rosa rugosa
Weiche riesige Hagebutten. Die großen starkduftenden rosa Blüten nimmt man für Rosenblütensirup.
Rezept: Rosenblütensirup
Soviel Blütenblätter wie möglich sammeln und mit 500ml Wasser zum Kochen bringen. Wenn die Blüten die Farbe und den Duft abgegeben haben, Blütenblätter abseihen und in das Wasser 500g Zucker einrühren. Sirup heiß in Flaschen füllen. Verdünnt mit Wasser ein königliches Getränk

Rotblättrige Rose

Pflanze
6,50 €

Rosa glauca
Rot überlaufenes Laub. Kugelrunde Hagebutten im Herbst.
Blüten kräftig pink mit weißer Mitte. Sie erblühen über einen Zeitraum von 4 Wochen.
Blüten zahlreich, pro ausgewachsener Pflanze über 1000! Hagebutten sind dementsprechend zahlreich vorhanden.
Sie hängen in Büscheln und sind dadurch leicht zu ernten.

Schwarze Hagebutte

Pflanze
6,50 €

Rosa pimpinellifolia
Bildet als einzige Rose schwarze Hagebutten. Sie können frisch gegessen werden und sind süßlich! Blüht im Mai reinweiß mit 5cm großen Blüten.
Rezept: Hähnchenstreifen mit Beeteblättern-Rosenblüten-Salat
Zwei Hand voll zarte junge Beeteblätter mit einer Hand voll Rosenblütenblätter zu einem Dressing aus Himbeeressig, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker anrichten. Hähnchenstreifen scharf anbraten und auf dem Salatbett servieren.

Weinrose

Pflanze
6,50 €

Rosa rubiginosa
Schon das Laub duftet nach frischen Äpfeln.
Vor allem nach einem regnerischen Sommertag liegt der Blattduft in der Luft.
Die roten glatten Hagebutten weisen einen hohen Vitamin-C-Gehalt auf, schon 5g der Weinrosenhagebutten (das entspricht einer Hagebutte!) decken den Tagesbedarf eines Erwachsenen.
Rezept: Rosenzucker
Blätter und Blütenblätter der Weinrose abwechselnd mit Zucker auffüllen und mindestens drei Wochen stehen lassen. Wer mag, kann den Zucker auch noch rosa einfärben, die Blätter mit den Blüten in den Mixer geben und kleinhacken lassen, ggf. den fertigen Zucker trocken. Für grünen Rosenzucker die Blätter mit verwenden!

Rosmarin

Rosmarin Arp

Pflanze
5,30 €

Rosmarinus officinalis "Arp"
Bis -20°C winterhart. Kräftiger kompakter Wuchs. In den ersten drei Jahren sollten die winterharten Rosmarinsorten mit Vlies o.ä. abgedeckt werden, erst dann sind sie richtig eingewachsen und können den stärksten Frösten standhalten.

Rosmarin Boule

Neu

Pflanze
5,30 €

Rosmarinus officinalis ‚Boule'
Sparrig wachsende Rosmarinsorte mit halbaufrechten, halbkriechenden Zweigen. Mit der Wuchsform der schönste Rosmarin. Hellblaue Blüten erscheinen ab dem Frühsommer.
Das Aroma ist super, bloß gut, dass die Triebe schnell nachwachsen.
Die Sorte übersteht Winterfröste ohne Schaden, wichtig ist jedoch ein absonniger Standort im Winter, im Sommer volle Sonne. Der Platz ist schnell gefunden, den die meisten kennen den Verlauf der Sonne in ihrem Garten. Rosmarin ist wintergrün und das eigentliche Geheimnis eines winterharten Rosmarins ist, dass man ihn so pflanzt, dass im Winter bei Frost die Blätter nicht auftauen können, während der Boden mit den Wurzeln noch gefroren ist. Die Pflanzen erfrieren eigentlich nicht, sie verdursten.
Wer ganz sicher gehen will, pflanzt Boule in einen großen Topf, die Zweige wachsen darin so schön überhängend, und stellt ihn nahe der Hauswand auf oder nimmt ihn sogar mit ins Haus.
Je älter die Pflanzen werden, umso schöner werden sie. Knorrige Äste bringen immer noch jede Menge neuer Triebe hervor, der Stamm wird dicker bis er Armbreite erreicht hat. Siehe Bild 1: ein etwa 10 Jahre alter Rosmarin Boule, frei ausgepflanzt, 1,2m in der Breite und 60cm hoch!

Rosmarin Chill Out

Pflanze
5,30 €

Rosmarinus officinalis ‚Chill Out'
Die beste Sorte zum Grillen! Einige Gemüsescheiben oder Fleischstückchen auf die Zweige spießen, salzen und ab auf den Grill. Balsamischer, appetitlicher Duft!
Hat sich zu unserem Erstauen auch als winterhart erwiesen, bis ca. -15°C.

Rosmarin Salem

Pflanze
5,30 €

Rosmarinus officinalis "Salem"
Im Vergleich zu anderen Sorten treten Noten von Menthol und Pinien viel stärker hervor. Der klare frische Geschmack ist wie geschaffen für Rosmarinkartoffeln mit Huhn.
Winterhart bis -24°C.

Rosmarin Veitshöchheim

Pflanze
5,30 €

Rosmarinus officinalis ‚Veitshöchheim'
Dunkelgrünes Laub und säulenförmiger starker Wuchs. Die Sorte wurde in Bayern auf Winterhärte ausgelesen. Bis -20°C winterhart.

Rosmarin

Samen
35 Korn 2,60 €

Rosmarinus officinalis
Aus Samen gezogene Rosmarinpflanzen bringen interessante Wuchsformen hervor, mal breit ausladend, straff aufrecht oder halb überhängend. Die Blattfarbe variiert von Pflanze zu Pflanze von dunkelgrün bis hin zu türkis.
Spannend auch für eigene Aromaauslese. Die hat sonst keiner!

Rucola und Rauke

Knoblauchsrauke

Samen
80 Korn 2,20 €

Alliaria petiolata
Die rundlichen Blätter haben einen leckeren und starken Knoblauch-Rauke-Geschmack.
Man kann schon ganz früh im Jahr ernten, ab März, dann wenn es wenig andere Salatpflanzen gibt.
Die Knoblauchsrauke gehört zu unseren einheimischen Pflanzen.

Rucola a Foglia di Oliva

Samen
250 Korn 2,20 €

Diplotaxis tenuifolia
Schmal bis olivenförmige, glattrandige Blätter mit fantastischem Rucola-Erdnussgeschmack.
Absolut winterhart und ausdauernd.

Rucola Bellezia

Samen
220 Korn 2,20 €

Diplotaxis tenuifolia
Junge, zarte Blätter sind rundlich gebuchtet wie Salatrautke. Später im Jahr wandelt sich die Form, die Blätter sind stärker geschlitzt, auch viel dunkelgrüner als die Wildart, teilweise mit rötlichen Blattstielen. Um immer frische, zarte Blätter ernten zu können, sollten die Pflanzen regelmäßig bis knapp über dem Boden abgeerntet werden, neue Blätter wachsen nach.
Der Geschmack ist ähnlich der Wildart, intensiv würzig, leicht nussig und scharf. Ein Pesto aus dieser Sorte sieht mit seiner knalligen Farbe besonders lecker aus. Es schmeckt gut als kalte Sauce zu Pasta.
Die Pflanzen sind winterhart und mehrjährig.

Rucola Dragon's Tongue

Samen
180 Korn 2,70 €

Diplotaxis tenuifolia
Spektakuläre neue Rucolasorte mit rotvioletten Blattadern und einem schönen Kontrast zu den dunkelgrünen Blättern. Die Blätter schmecken herrlich aromatisch und selbstverständlich auch leicht scharf.
Die Pflanzen sind mehrjährig und wachsen im Freiland. Wegen der feinen Samen sollten sie am besten vorgezogen werden und dann ins Freiland gesetzt werden. Belässt man die Samenstände an der Pflanze, sät sie sich bereitwillig selbst aus und vagabundiert im Garten umher.

Salatrauke

Samen
1000 Korn 2,20 €

Eruca vesicaria subsp. sativa
Rasch wachsende Pflanzen für die zeitige Ernte.
Salatrauke ist nach 4 Wochen schnittreif. Ab dann kann laufend geerntet werden. Die Pflanze wächst rosettenförmig. Die Blätter schmecken leicht, angenehm scharf und sind würzig. Die Blätter sind zarter als bei seinem wilden Verwandten. Sie können aber nicht nur frisch als Salat gegessen werden, aus ihnen kann man auch eine Variante der würzigen Sauce herstellen.
Rezept: Salatrauke-Pesto
100g Salatrauke, 3 Knoblauchzehen, 2 El Walnüsse, 75g Käse, 75ml Ölivenöl, Salz. Alles im Mörser zerstampfen oder mit dem Mixer pürieren.

Salatrauke Dentellata

Samen
150 Korn 2,20 €

Eruca vesicaria subsp. sativa
Dentellata wächst irre schnell.

Salatrauke Fireworks

Neu

Samen
180 Korn 2,20 €

Eruca vesicaria subsp. sativa
Brandneue Salatrauke mit roten Blattnerven. Von der Rucola Dragon's Tongue kenne wird das ja nun schon eine Weile, aber eben nicht von einer Salatrauke.
Das Blatt sieht schon im Beet attraktiv aus, was auch noch in der Salatschüssel anhält. Der Geschmack ist saftig, mildscharf, würzig.

Salatrauke Pronto

Neu

Samen
190 Korn 2,20 €

Eruca vesicaria subsp. sativa
Attraktive und schnell wachsende Salatrauke mit fein geschlitzten Blättern. Sie sehen aus wie die Blätter der Wilden Rucola, es sind aber keine. Der Geschmack ist milder, leicht nussig und saftig und bleibt dennoch angenehm pfeffrig und würzig.
Wer gern Salat isst, hat mit Pronto die beste Wahl für jedes noch so kleine Pflanzgefäß getroffen. Lohnt sich immer und ist selbst für absolute Anfänger geeignet!

Türkische Rauke

Samen
10 Korn 2,90 €

Bunias orientalis
Die Türkische Rauke ist eines der ersten Frühlingsgemüse. Die Pflanzen sind winterhart und mehrjährig.
Die ersten Blätter sprießen im März aus dem Boden. Sie schmecken rettichartig, leicht herb, nach einem langen Winter energiespendend und belebend. Gedünstet tendiert der Geschmack eher Richtung Grünkohl.
Wer zartere Blätter bevorzugt, kann die Pflanzen auch bleichen, indem man einen Tontopf darüber stülpt. Die Blätter färben sich hellgrün, die Blätter sind von milderem Geschmack.
Die robusten Pflanzen sind unverwüstlich. Mit ihrer mannshohen Blüte im Sommer auch eine attraktive Gartenpflanze. Die jungen, noch geschlossenen Blütenknospen unbedingt wie Brocoli verwenden.
Wurzeln können im Winter wie Chicoree angetrieben werden. Dafür ausgraben, in einen Eimer mit Sand einschlagen und in den warmen Keller stellen.

Wasabi-Rauke

Samen
250 Korn 2,70 €

Diplotaxis erucoides
Schmeckt wie eine Mischung aus Wasabimeerrettich und Rucola!
Die Blätter wachsen auch bei regelmäßiger Ernte schnell nach.

Wilde italienische Rucola

Samen
210 Korn 2,20 €

Diplotaxis tenuifolia
Rucola mit Mozzarella und Tomate, mit einem Dressing aus Olivenöl und Balsamico!
Die wilde italienische Rauke ist mehrjährig, hat stärker ausgeformte Blätter und schmeckt sehr intensiv und nussig, sogar während der Blüte!
Die Pflanze hat bei Freilandkultivierung schnell einen Durchmesser von 80 cm erreicht.
Dioskurides (1. Jh.) berichtet sogar, dass die Blätter und Samen „die Fleischeslust wecken", vielleicht ist das der Grund für die immer größer werdende Beliebtheit?

Salbei

Ananassalbei

Pflanze
4,30 €

Salvia elegans

Die Blätter riechen richtig lecker nach Ananas. Es ist ein Kontaktdufter, man muss die Blätter reiben. Als Tee aufgebrüht, geben sie bereitwillig den fantastischen Geschmack ab. Der Tee schmeckt nicht bitter, denn Ananassalbei enthält keine Bitterstoffe wie normaler Salbei. Kinder mögen den Geschmack sehr, vor allem kalt und mit Eiswürfeln, schmeckt wie eine leckere Ananasbrause.
Heimisch ist Ananassalbei im Hochland Mexikos. Die Pflanzen sind nicht zimperlich, es sind starke Gewächse mit rasantem Wachstum. Ananassalbei wächst wesentlich schneller als seine Kollegen. Die Pflanzen sind mehrjährig, aber nicht winterhart, müssen also im Winter geschützt stehen. Im Winter zeigen sich auch die hübschen roten Blütenähren mit den langen Lippenblüten.

Blaublühender Salbei

Pflanze
3,80 €

Salvia officinalis

Der echte Salbei mit hohem medizinischem Wert. Bei Entzündungen des Zahnfleischs, Halsschmerzen und Mandelentzündung mit Salbeitee gurgeln. Ein Blatt über Nacht in die Backentasche geschoben hilft ebenso gut.
Während der Menopause wird Salbeitee gern bei Hitzewallungen des Körpers getrunken.

Dalmatinischer Salbei

Pflanze
3,80 €

Salvia officinalis ssp. major

Hat richtig dicke, silbergraue Blätter. Der Strauch bleibt eher niedrig.
Aus den Blättern kann man kleine Salbeimäuschen machen, die als kleiner Snack oder Vorspeise serviert werden.
Rezept: Salbeimäuschen (mit Dalmatinischem Salbei eher Salbeiratten)
Dazu einen Teig aus 150 g Mehl, Salz, 250 ml Bier und 1 Msp. Backpulver machen, die Blätter ganz eintauchen und in Öl ausbacken.

Griechischer Salbei

Pflanze
3,80 €

Salvia officinalis ssp. triloba

Hat dreilappige Blätter. Enthält nur 5% Thujon, dafür 64% Cineol.
In Griechenland wird dieser Salbei bevorzugt in der Küche verwendet, er weist einen interessanten, fast schon balsamischen Geruch auf.

Purpursalbei

Pflanze
3,80 €

Salvia officinalis ‘Purpurascens’

Violette Blätter. Schön sehen Salbeinudeln mit diesen Blättern auf dem Teller aus. Sie sind blitzschnell gemacht und ausgesprochen lecker. Dazu 3 Knoblauchzehen mit einer Hand voll klein geschnittener Blätter eine Minute in heißem Olivenöl schwenken und fertig gekochte Nudeln nach Belieben dazugeben. Noch mal umrühren und sofort servieren. Medizinisch wird diese Art öfter verwendet als andere officinalis-Arten.

Salbei Crispa - Krauser Gewürzsalbei

Pflanze
3,80 €

Salvia officinalis 'Crispa'

Ein Salbei mit gewellten und zackigen Blätträndern. Bildet schöne geschlossene, kniehohe Minibüsche!

Spanischer Salbei

Pflanze
3,80 €

Salvia lavendulifolia

Besitzt lange, schmale Blätter und wächst weniger in die Höhe, sondern in die Breite.
Der Spanische Salbei ist vor allem ein perfekter Würzsalbei, der viel in der Küche verwendet werden kann.
Rezept: Salbeipflaumen im Speckmantel
10 Scheiben Schinkenspeck
20 Salbeiblätter
20 getrocknete Pflaumen
Schinkenscheiben längs halbieren, darauf je zwei Salbeiblätter und eine getrocknete Pflaume geben. Die Pflaumen mit dem Schinken umwickeln und mit etwas Öl in einer Pfanne knusprig braten.
Dazu paßt Schwarzbrot oder einfach als Snack zu einem kühlen Glas Bier.

Zwergsalbei

Pflanze
3,80 €

Salvia officinalis ‚Nana'

Eine Miniaturausgabe seines großen Bruders. Passt in jedes noch so kleine Kräuterbeet und Balkon.
Rezept: Salbeischnitzel überbacken
6 kleine Schnitzel von beiden Seiten mit Olivenöl und einem kleinen Klecks Butter anbraten.
Mit je 3-5 Salbeiblättchen vom Zwergsalbei, zwei Tomatenscheiben und einer Mozarellascheibe belegen.
Mit einem Viertelliter Weißwein aufgießen und bei 180 °C im Backofen 15-20 min überbacken.
Dazu schmeckt am besten Baguette und ein Wildkräutersalat.

Muskatellersalbei rosa

Samen
25 Korn 2,20 €

Salvia sclarea

Zweifarbige cremeweiß-rosa Blüten.
Die Blätter wurden im alten Rom Weinen hinzugefügt um den schlechten Geschmack zu überdecken.
Auch heute wird noch Muskatellerwein hergestellt, allerdings nicht mehr um den schlechten Grundwein zu verbessern, sondern gerade um das tolle Aroma vom Muskatellersalbei (wie Männerparfüm) zu veredeln.

Muskatellersalbei violett

Samen
100 Korn 2,20 €

Salvia sclarea var. turkestanica

Muskatellersalbei ist eine zweijährige Pflanze. Im ersten Jahr wird eine Blattrosette mit flaumigen graugrünen Blättern gebildet, im zweiten Jahr erscheint dann die imposante Blütenkerze.
Die Hüllblätter sind violett und bleiben auch lange nach der eigentlichen Blüte noch erhalten. Sie haben den typischen, herb-blumigen Duft, der an Männerparfum erinnert.
Die Pflanze erhält sich meist durch Selbstaussaat.

Muskatellersalbei weiß

Samen
80 Korn 2,20 €

Salvia sclarea ‚Dwarf White"

Eine weiße Sorte mit prächtigen Blütenkerzen.
Der gesamte Blütenstiel wird einen Meter hoch und ist über und über mit den großen Lippenblüten bestückt. Dekorativ! Das Aroma entfaltet sich vor allem wenn man mit beiden Händen von unten nach oben an den Blüten entlangstreift. Es ist ein starker, erotischer Moschusduft.

Salbei blau

Samen
100 Korn 1,70 €

Salvia officinalis

Der echte Salbei mit hohem medizinischem Wert. Bei Entzündungen des Zahnfleischs, Halsschmerzen und Mandelentzündung mit Salbeitee gurgeln. Ein Blatt über Nacht in die Backentasche geschoben hilft ebenso gut.
Während der Menopause wird Salbeitee gern bei Hitzewallungen des Körpers getrunken.

Schätze aus der Erde

Apios - Erdbirne Nutty

Neu

Pflanze
5,90 €

Apios americana 'Nutty'

Große Apios-Sorte mit bis zu 12cm großen Knollen. Sie werden gekocht gegessen. Der Geschmack liegt zwischen Süßkartoffel und Haselnüssen, sehr lecker!
Die Pflanzen klettern bis zu einer Höhe von 3m. Im Herbst sterben sie ab, darunter liegen die Knollen eng an eng. Sie brauchen nicht jedes Jahr geerntet werden, sondern können auch über Jahre im Boden bleiben, wo sie einfach weiterwachsen und noch mehr an Größe zulegen.

Apios – Erdbirne

Pflanze
3,90 €

Apios americana

Die eiergroßen Knollen wachsen wie an einer Perlenschnur aufgereiht nahe der Erdoberfläche. Sie schmecken leicht süßlich und werden meist gekocht gegessen. Apios war eine bedeutende Nahrungspflanze der Indianer Nordamerikas und verhalf den Pilgern, die in das Land strömten, nicht wegen der Nahrungsmittelknappheit zu verhungern.
Als Kletterpflanze berankt sie schnell Zäune.

Crosne – Knollenziest

Pflanze
3,00 €

Stachys affinis

In einem Restaurant in Frankreich wurde mir ein Gericht mit in Butter geschwenkten Crosne-Knöllchen serviert. Ich war sofort begeistert und habe den Koch gegebeten, einige Knollen für unsere Gärtnerei zu entbehren. Da dieses Gourmetgemüse in Deutschland nur sehr schwierig erhältlich ist, war er von der Idee begeistert.
Die Knöllchen sind weiß, länglich und wirken wie eingeschnürt. Sie werden nur gewaschen und nicht geschält.
Roh, kurz gekocht oder gebraten verspeisen.
Die Pflanze ist völlig winterhart und unkompliziert. Die Knollen können auch im Winter geerntet werden.

Glückskleerübchen Grüne Form

Pflanze
3,20 €

Oxalis deppei

Sehr leckere Knollenfrucht aus Mexiko.
Die Knollen sind reinweiß. Aufgeschnitten ähnlich wie Radieschen, aber nicht scharf, eher wie ein ganz saftiger Kohlrabi. Sie haben eine ganz vorzügliche, knackig-saftige Textur, sehr lecker frisch. Köstlich kurz mit etwas Butterschmalz und lediglich einer Prise Salz gebraten.
Die Blätter sind grün und wie ein Kleeblatt geformt. Es ist ein Sauerklee, dessen junge Blätter als schmackhafte Salatbeigabe gegessen werden können. Sie schmecken, ganz im Gegensatz zur Knolle, sauer. Die Knolle selbst ist niemals sauer, eher leicht süßlich, was man nicht unbedingt erwarten würde.
Die hübschen rosa Blüten sind ebenfalls essbar, sie erscheinen im Sommer.
Die Pflanzen sind ganz genügsam. Im Herbst einfach aus dem Boden wie Radieschen ziehen, die Knollen für den Verzehr einfach abdrehen. Oberhalb haben sich etwa 20 Brutknöllchen gebildet, diese einfach absammeln und für das kommende Jahr zum Stecken aufheben.

Glückskleerübchen Iron Cross

Pflanze
3,20 €

Oxalis deppei ‚Iron Cross'

Iron Cross ist der bekannte Klee, der wegen seiner vierfach geteilten Blätter zu Silvester (Glückssymbol) verschenkt wird. Und niemand weiß, dass die Pflanzen noch mehr können als hübsch auszusehen. Es können alle Teile gegessen werden.
Die Knollen sind rein weiß, schmecken mild süßlich, knusprig und haben eine saftig-seidige Textur. Sie können bis zu 10cm lang werden.
Die Blätter haben eine rote Zeichnung in der Blattmitte. Sie schmecken erfrischend zitronig.
Sie werden im Frühling gesät und im Herbst geerntet. Für das Neujahrsglück ist die Zucht unter Glas nötig.

Madeirawein

Pflanze
4,00 €

Anredera cordifolia

So schnell wie wilder Wein wächst diese kletternde Knollenpflanze aus Südamerika. Im Nu werden Pergola und andere Rankgerüste erobert. Die sukkulenten Blätter können roh Salaten beigegeben werden oder gekocht wie Spinat gegessen werden. Die dicken Knollen werden so zahlreich wie Kartoffeln gebildet.

Südliche Erdkastanie

Pflanze
3,00 €

Oenanthe pimpinelloides

Zarte weiße Knollen, etwa so groß wie Radieschen.
Je länger die Pflanze an einem Ort steht, umso mehr Knollen bilden sich ohne dass die Pflanze wuchert.

Zuckerwurzel

Pflanze
2,90 €

Sium sisarum

Ein historisches Gemüse, welches leider in Vergessenheit geraten ist. Die Pflanze bildet enorm viele 10cm lange Wurzeln aus, die weiß sind und süß schmecken.
Auch die Blätter können zum Würzen verwendet werden, sie schmecken ähnlich wie Karotten!
Wie bei der südlichen Erdkastanie und Crosne braucht nicht jedes Jahr neu gesät werden, sondern die Pflanze bleibt über Jahre einfach im Boden.

Zuckerwurzel Selektion

Pflanze
3,00 €

Sium sisarum

Österreichische Auslese der Zuckerwurzel auf lange und zahlreiche Wurzeln.

Haferwurzel

Samen
160 Korn 2,20 €

Tragopogon porrifolius

Zuerst sind mir die wunderschönen violetten Blüten ins Auge gefallen, als ich das erste Mal diese Pflanze sah. Dafür muss man sich gedulden, denn sie werden erst im zweiten Jahr gebildet.
Der zarte Neuaustrieb der Blätter kann als erster Salat im Jahr gegessen werden. Später - etwa im Oktober-November - ist dann Haupternte der Wurzel, die wie Schwarzwurzel schmeckt. Der entscheidende Vorteil: wer schon einmal Schwarzwurzeln geputzt hat, weiß was ich meine – die Finger färben sich bei der Haferwurzel nicht schwarz!

Kerbelrübe

Samen
100 Korn 2,90 €

Chaerophyllum bulbosum

Die Kerbelrübe ist ein historisches Feinschmeckergemüse.
Im Mittelalter von Mönchen aus Südeuropa eingeführt, verbreitete sich die Pflanze schnell. Sie gilt als „Kaviar der Wurzelgemüse“. Heute nur noch sehr selten zu finden, denn der Anbau erfordert etwas Fingerspitzengefühl. Im Herbst/Winter aussäen, denn die Kerbelrübe ist ein Kaltkeimer und braucht den Kältereiz des Winters damit sich der Keimling entwickelt. Im Frühjahr muss man gut schauen um die feinen, möhrenartigen Keimlinge neben dem typischen Begleitkraut im Garten zu erkennen. Für die Mühe wird man reich belohnt. Bis zum Juni haben sich 7cm lange Knollen gebildet mit vorzüglichem Geschmack. Einige Pflanzen stehen lassen, sie bilden im darauffolgenden Jahr Blüten und damit frische Samen.

Klettenwurzel Takinogawa

Samen
50 Korn 3,70 €

Arctium lappa

Eine japanische Spezialität.
Die Wurzeln schmecken ausgezeichnet: wie eine Mischung aus Schwarzwurzel und Artischocke. Es wird manchmal geschrieben, sie seien leicht bitter - die Sorte Takinogawa ist es jedenfalls nicht. Sie hat keinerlei bittere Beinoten, schmeckt eher lieblich, leicht süßlich.
Außen ist die Haut braun. Diese wird vor dem Zubereiten mit dem Sparschäler geschält. Die Wurzeln nun nur noch in mundgerechte Stücke schneiden und in Salzwasser mit einem Schuss Zitrone kochen bis sie weich aber noch bissfest sind.
Die Pflanzen sind winterhart und zweijährig, viele Exemplare auch mehrjährig. Die Wurzeln können nach einer Vegetationszeit von einer Saison geerntet werden, also schon im ersten Jahr nach der Aussaat. Blüten für Samen bilden sich dann im zweiten bzw. dritten Jahr. Nun erkennt man auch die Verwandtschaft der Pflanze mit unserer heimischen Großen Klette, denn die Blüten sehen genauso aus.
Die Wurzeln werden bis zu 1m lang und etwa 4cm dick.

Lampascioni

Samen
40 Korn 3,20 €

Muscari comosum

Eine typische Spezialität Kretas und Apuliens. Lampascioni heißen die verarbeiten Zwiebeln einer Hyazinthe, der Schopfigen Traubenhyazinthe.
Die Zwiebeln werden im zeitigen Frühjahr ausgegraben, in einen Topf mit reichlich Wasser einen Tag lang stehen gelassen. Am nächsten Tag die Haut, Wurzeln und ggf. Triebe entfernen. Die Zwiebeln schimmern nun hellrosa. Nun die Zwiebeln kreuzförmig einschneiden, aber nicht durchschneiden. Mit frischem Wasser etwa eine halbe Stunde kochen. Nur mit Olivenöl und etwas Salz servieren. Übrig gebliebene Zwiebelchen können auch in Olivenöl, etwas Essig, Salz, Paprika und Kräutern eingelegt werden, so halten sie sich mehrere Wochen.
Sie schmecken ein bisschen wie Artischocke, minimal süßlich, eine ganz leichte bittere Note ist auch dabei. Ungewöhnlich aber wirklich lecker!
Aus Samen gezogene Pflanzen benötigen etwa drei Jahre bis man ernten kann. Um die Wartezeit zu versüßen, erblühen sie im Frühjahr violettblau, ein Teil der Blüten ist auffällig straff nach oben gerichtet. Sie säen sich selbst aus, nach einiger Zeit hat man eine kleine Lampascioni-Farm. Braucht man auch, denn diese Spezialität gibt es bei uns nur äußerst selten und wenn, dann sehr teuer. Übrigens: Noch nicht einmal jeder Italiener kennt diese Spezialität, sie ist nur regional verbreitet.

Petersilienwurzel Berliner Halblange

Samen
200 Korn 1,70 €

Petroselinum crispum ssp. tuberosum

Oben Petersilie unten Wurzel zum essen. Die Petersilienwurzel wurde auf große, breite Wurzeln ausgelesen. Sie schmecken aromatisch. Langsam in Vergessenheit geraten – war sie lediglich als Eintopfzutat noch selten benutzt – ist sie wieder in Mode.
Rezept: Petersilienwurzelragout
Zwei 2 feingewürzfelte Schalotten in 2 EL Butter dünsten. 500g in Scheiben geschnittene Petersilienwurzeln zufügen und 200ml Gemüsebrühe, 1 Lorbeerblatt und 4 Nelken zufügen. Salzen, pfeffern und mit geschlossenem Deckel ca. 10-13 Minuten garen.
1 Becher Crème fraiche, 2 Eigelb, 2 Hand voll Petersiliengrün und die Zitronenschale einer abgeriebenen Zitrone vermengen. Zur Petersilienwurzel geben und nicht mehr aufkochen.

Petersilienwurzel Olomoucka Dlouha

Neu

Samen
1400 Korn 2,20 €

Petroselinum crispum ssp. tuberosum

Extra lange Petersilienwurzel, nach unten hin schmaler werdend. Sie können bis 25cm lang werden. Das Fleisch ist innen wie außen weiß.
Erntezeitpunkt ist der Herbst. Die Wurzeln werden ausgegraben. An einem kühlen, dunklen Ort halten sie sich wochenlang.
Das Laub im Sommer wie Petersilie verwenden.

Schwarzwurzel Geant Noire de Russie

Samen
190 Korn 2,40 €

Scorzonera hispanica

Schwarzwurzeln sind ausdauernde, winterharte Pflanzen. Man sät sie im Frühjahr, lässt sie ein Jahr auf dem Beet wachsen und erntet sie dann im darauffolgenden Winter. Sie sind ein fantastisches Herbst- und Wintergemüse.
Die Wurzeln der Sorte Geant Noire de Russie sind lang und breit. Das Herz ist dünn, die Hautfarbe kohlrabenschwarz. Sie erreichen eine Länge von unglaublichen 40 cm.
Das Putzen der Wurzeln geschieht am besten mit Handschuhen oder man bürstet sie einfach nur kräftig ab.
Übrigens: die gelben Blüten im zweiten Jahr duften herrlich süß nach Schokolade! Sie können gegessen werden. In Frankreich gibt es das Gericht „Omelette aux fleurs de salsifis“. Hierbei werden die geschlossenen Blütenköpfe in verquirltem Ei gebraten.

Schwarzwurzel Hoffmanns Schwarze Pfahl

Samen
160 Korn 2,40 €

Scorzonera hispanica

Dicke, glatte Wurzeln. Die Sorte geht auf die Traditionsfirma Hoffmann zurück, die sich bis heute mit der Gemüsezucht beschäftigt.
Die Wurzeln sind gleichmäßig und ohne Verzweigungen. Die Sorte hat sich seit vielen Jahren bewährt. Das Fleisch ist fest und doch zart, es schmeckt intensiv nach Schwarzwurzel.
Bei Aussaat Anfang April kann man noch im Oktober des selben Jahres Wurzeln ernten. Die Pflanzen sind winterhart, auch im Winter kann je nach Bedarf ausgegraben werden.
Ein Gemüse, welches die Winterversorgung abdeckt. Wer das ganze Jahr ernten möchte, der kann auf Schwarzwurzeln nicht verzichten.

Südliche Erdkastanie

Samen
90 Korn 2,20 €

Oenanthe pimpinelloides

Zarte weiße Knollen, etwa so groß wie Radieschen.
Je länger die Pflanze an einem Ort steht, umso mehr Knollen bilden sich ohne dass die Pflanze wuchert.

Tagblume blau

Samen
65 Korn 2,70 €

Commelina tuberosa

Die Tagblume ist eine Pflanze aus den Tropen bis Subtropen, die bei uns auch problemlos im Freiland wächst. Sie besitzt längliche Knollen, die essbar sind. Pro Pflanze wird ein ganzes Bündel davon gebildet, etwa 10 Stück.
Der Geschmack ist nicht sonderlich intensiv, aber die Konsistenz ist gut. Ganz zart, knackig. Sie geben Gemüsepfannen eine leckere Sämigkeit.
Aus Samen gezogene Pflanzen blühen zuverlässig noch im ersten Jahr, die Blüten sind blau.
Die Knollen entwickeln sich bis zum Herbst. Ein paar verarbeiten, ein paar einschlagen und wie Dahlienknollen überwintern. Wer keinen Platz hat, sät jedes Jahr frisch aus.

Tagblume Lilac

Neu

Samen
35 Korn 2,70 €

Commelina tuberosa

Zartlila blüht diese Sorte. Die Knollen werden etwa 10cm lang und bis 1cm dick. Außen sind die Knollen hellbraun, der cremige Kern ist weiß.
Für die Verarbeitung nur waschen, in Stücke schneiden und mitgaren. Die Außenhaut nicht abschälen, sie ist ebenso zart wie das Innere.

Tagblume White

Neu

Samen
65 Korn 2,70 €

Commelina tuberosa

Tagblume mit weißen Blüten. Die Knollen werden länger als bei den anderen, bis 15cm. Die Außenhaut ist heller.
Die ganze Pflanze sieht hübsch aus, sie blüht von Sommer bis in den Herbst. Jeden Tag werden neue Blüten gebildet, so dass der Blütenflor niemals unterbrochen wird. Sie öffnen sich am Morgen und Schließen sich am Abend.
Die Wurzeln sind reich an Stärke. Sie dicken Suppen und Soßen auf natürliche Weise an.

Teltower Rübchen

Samen
250 Korn 2,20 €

Brassica rapa subsp. rapa f. teltowiensis

Das Teltower Rübchen ist eine besondere Form des Mairübchens. Es wird rund um Teltow angebaut, einer Region bei uns in Brandenburg.
Ursprünglich stammt die Rübensorte aus Polen und Finnland. Im 18. Jahrhundert galt das Rübchen als Delikatesse auch in Deutschland, Goethe ließ sich regelmäßig welche schicken.
Zu DDR-Zeiten wurde der Anbau in Teltow vernachlässigt, erst nach der Wende besann man sich wieder auf seine Wurzeln.
Die Wurzeln sind cremeweiß und konisch geformt.
Der Geschmack ist sehr gut. Geschält und lediglich halbiert in Butter karamellisieren und servieren.

Zuckerrübe

Samen
190 Korn 2,20 €

Beta vulgaris subsp. vulgaris

Zuckerrüben als Gemüse? Aber sicher doch!
Zuckerrüben haben weißes Fleisch mit einem sehr hohen Zuckergehalt. Jede Rübe erreicht ein Gewicht von etwa einem Kilo. Sie sind enge Verwandte der Roten Beete und schmecken auch ähnlich: leicht erdig, vollmundig, aber sehr süß. Das Fleisch ist in der Konsistenz auch vergleichbar mit Beete, es ist einen Tick fester.
Rübenschnitzel sind lecker als Zutat für den Salat, besonders lecker zu herzhaftem, leicht bitterem Salat wie Endivie.
Gebratene Zuckerrübenscheiben, z.B. mit Estragonspitzen, sind ein köstliches Gemüse. Der Zucker in der Rübe karamellisiert die Rübe selbst!
Die Rüben werden als einjährige angebaut, ab August kann geerntet werden. Am besten mit der Grabegabel ernten, die Rüben sitzen ziemlich fest im Boden, nur die Schultern schauen aus der Erde heraus.
Diese Samen sind garantiert samenecht und frei von Gentechnik.

Zuckerwurzel

Samen
30 Korn 2,20 €

Sium sisarum

Ein historisches Gemüse, welches leider in Vergessenheit geraten ist. Die Pflanze bildet enorm viele 10cm lange Wurzeln aus, die weiß sind und süß schmecken.
Auch die Blätter können zum Würzen verwendet werden, sie schmecken ähnlich wie Karotten!
Wie bei der südlichen Erdkastanie und Crosne braucht nicht jedes Jahr neu gesät werden, sondern die Pflanze bleibt über Jahre einfach im Boden.

Zuckerwurzel Selektion

Samen
30 Korn 2,20 €

Sium sisarum

Österreichische Auslese der Zuckerwurzel auf lange und zahlreiche Wurzeln

Schnittlauch

Japanischer Schnittlauch

Pflanze
3,70 €

Allium ledebourianum

Unterscheidet sich deutlich vom ordinären Schnittlauch: sehr lange türkisgrüne Blätter und große zweifarbige Blüten mit rosa Zentrum und violetten Außenblüten. Blüht, wenn gerade kein anderer Lauch blühen will.
In Japan unbedingte Zutat für Sushi und Sashimi.

Schnittlauch Black Isle Blush

Neu

Pflanze
3,70 €

Allium schoenoprasum ‚Black Isle Blush'

Weiße Blüten mit rosa Zentrum. Die Knospen sind von magenta Hüllblättern umgeben, die ersten zarten Blüten sind zartrosa, je mehr sie sich öffnen um so heller wird der Ton bis hin zu weiß mit rosa Mittelfleck. Black Isle Blush ist eine preisgekrönte Schnittlauchsorte. Entstanden und ausgelesen in der englischen Kräutergärtnerei Poyntzfield Herbs.
Die Halme sind grün, leicht blau überlaufen und schmecken - wer hätte das gedacht - wie Schnittlauch.

Schnittlauch Broadleaf

Pflanze
3,70 €

Allium schoenoprasum ‚Broad Leaf'
Besonders grobröhriger Schnittlauch. Dadurch natürlich ergiebiger als andere Sorten. Die Halme enthalten Vitamin A, B und C. Sie schmecken aromatisch scharf.
Die Blüten sind ebenfalls extragroß, rund geformt und violett und sollten mit dem scharf-würzigem Aroma ebenfalls verwendet werden. Die Konsistenz ist zart, entweder im Ganzen verspeisen oder gezupft unter den Salat heben.

Schnittlauch Cassis Ice

Neu

Pflanze
3,70 €

Allium schoenoprasum ‚Cassis Ice'
Bei uns entstanden. In einem Sämlingsbestand fiel eine einzelne Pflanze auf, die herrlich intensiv blühte, so dunkelviolett wie bei keiner anderen Sorte! Diesen einen Halm haben wir selektiert und nun über viele Jahre vermehrt. Endlich können wir erste Pflanzen anbieten.
Blätter und Blüten schmecken lecker nach Schnittlauch.

Schnittlauch Corsican White

Pflanze
3,70 €

Allium schoenoprasum ‚Corsican White'
Corsican White ist eine kleine Sorte, die nicht allzu hoch wird. Prima auch für einen Balkon mit wenig Platzangebot, denn ein kleiner Topf reicht der Sorte.
Die reinweißen Blüten bilden keine Samen, bleiben also immer zart, so dass sie über einen langen Zeitraum gegessen werden können. Die Form der Blütenstände ist halbkugelig.
Schön sind die weißen Blüten vor allem zu dunklen Salatblättern, wie dem roten Eichblattsalat oder zu Pizza mit Mozzarella und Tomate.

Schnittlauch Elbe

Pflanze
3,70 €

Allium schoenoprasum ‚Elbe'
Die weißen Blüten an langen Stielen sind umgeben von einem zartrosa Hüllblatt.
Das sieht toll aus: die ungeöffneten rosa Blütenköpfe mit den ersten aufgeblühten weißen Blütenbällen.

Schnittlauch Forescate

Pflanze
3,70 €

Allium schoenoprasum ‚Forescate'
Die Blätter sind türkis und auch viel größer als wir es vom Schnittlauch kennen. Vom Geschmack aber genauso wie alle Schnittlaucharten. Burgunderrote Blüten.

Schnittlauch Grasgrün

Pflanze
3,70 €

Allium schoenoprasum ‚Grasgrün'
Die Halme sind nicht wie bei anderen Sorten bläulich überhaucht, sondern eben grasgrün. Sie wachsen quirlig verdreht. Gerade der Neuaustrieb erscheint wie gelockt, ulkig!Später im Jahr strecken sich die Blätter nach oben und werden ganz gerade.
Die Sorte bildet viele weiße Blüten.

Schnittlauch Mauve

Pflanze
3,70 €

Allium schoenoprasum ‚Mauve'
Der Schnittlauch Mauve hat wunderschöne malvenfarbige Blüten. Jedes einzelne Blütenblatt ist mit einem kontrastreichen, dunkelvioletten Strich in der Mitte versehen.
Die grünen Halme schmecken herzhaft auf einer Scheibe Brot mit Butter und etwas Salz.

Schnittlauch Profusion

Pflanze
3,70 €

Allium schoenoprasum ‚Profusion'
Violett-rosa Blüten. Diese Sorte bildet keine Samen, die Blüten sind daher besonders lange zart und essbar.
Sollte man einmal vergessen haben, sie abzuschneiden, wird nicht der gesamte Garten von Schnittlauchvagabunden besiedelt - auch sehr praktisch.
Blüht zudem besonders üppig.

Schnittlauch Rising Star

Neu

Pflanze
3,70 €

Allium schoenoprasum ‚Rising Star'
Klein bleibende, lavendelfarbene Schnittlauchsorte. Die Blüten sind genauso hoch wie die röhrenförmigen Blätter, sie stehen im Laub. Blütezeit ist ab Ende Mai. Sie sehen wie kleine Puschel aus, der Reiz liegt vor allem in dem lockeren Aufbau.
Halme sind zart und haben eine feine Textur, sie schmecken kräftig nach Schnittlauch.

Schnittlauch Rosa Revolution

Neu

Pflanze
3,70 €

Allium schoenoprasum ‚Rosa Revolution'
Dunkle, blaugrüne Halme. Die Röhren sind schön dick, damit ist der Lauch ergiebig.
Rosa Revolution ist eine hohe Sorte mit kräftigen Blättern und starken Blütenstielen. Die Blütenfarbe ist rosa.
Unsere eigene Auslese.

Schnittlauch Wallington White

Pflanze
3,70 €

Allium schoenoprasum ‚Wallington White'
Groß werdender Schnittlauch mit elfenbeinfarbigen Blüten. Die Blütenbälle sind kugelrund geformt und dicht besetzt mit Einzelblüten.
Wallington White ist eine Auslese aus England. Die Stiele erreichen eine Höhe von 50cm, es ist einer der größten Schnittlauchsorten.
Die dunkelgrünen Blätter schmecken lecker schnittlauchscharf.

Schnittlauch

Samen
300 Korn 1,90 €

Allium schoenoprasum
Unverzichtbarer Klassiker mit röhrenförmigen Blättern und violetten Blüten. Es gibt unzählige Rezepte für die leckeren Blüten, roh schmecken sie immer noch am besten! Noch schärfer als die Blätter und ordentlich aromatisch.
Rezept: Grilldipp
Etwas Schnittlauch, Ysop, Oregano, Französischer Estragon, und Zimmerknoblauch zerkleinern. Unter einen Becher Saure Sahne heben, salzen.

Sellerie

Koreanischer Wassersellerie

Pflanze
3,50 €

Oenanthe javanica
Wächst sowohl im Wasser als auch im normalen Gartenboden. An einem feuchten Standort (Teichrand, Brunnennähe, um die Regentonne...) richtig starkwüchsig, wenn man besonders viel Sellerie benötigt. Im normalen Gartenboden nicht überhand nehmend. Winterhart und mehrjährig

Koreanischer Wassersellerie Flamingo

Pflanze
3,50 €

Oenanthe javanica ‚Flamingo'
Im Aussehen wie kriechender kleiner Schittsellerie, schmeckt auch so ähnlich, nur dass die erdigen Noten des Selleries fehlen. Der frische Petersilien-Selleriegeschmack ist dazu noch farbenfroh verpackt: die Blätter sind rosa, weiß und cremegelb gezeichnet.
Ein Stängelchen gekaut, soll Appetit und Heißhunger zügeln.

Chinesischer Sellerie

Samen
260 Korn 2,20 €

Apium graveolens var. secalinum
Typ des Selleries, der wegen seiner Blätter angebaut wird. Die Blätter schmecken fein aromatisch.
Er wird kleingeschnitten Gemüsegerichten im Wok oder Suppen hinzugefügt.
Rezept: Chinesische Hühnersuppe
1,5l Hühnerbrühe, 2 EL Sherry, 2 EL Sojasauce, 2 Tl Sesamöl, 1 Tl Stärkemehl
alles kurz aufkochen lassen.
Suppeneinlage: 250 kleingeschnittenes Hühnerfleisch, 150 g Mungobohnenkeimlinge, 100g Schnittsellerie grob gehackt, 2 in Ringe geschnittene Lauchzwiebeln, 1 Möhre in feinen Streifen, 1 Hand voll asiatisches Blattgemüse.
Nur kurz in der Suppe ziehen lassen.

Chinesischer Sellerie Golden Leaf

Samen
270 Korn 2,20 €

Apium graveolens var. secalinum

Ein Schnittsellerie mit goldfarbenen Blättern.
Die Pflanzen bleiben insgesamt etwas kleiner, sie erreichen eine Höhe von 15cm, sind damit auch ideal für Kästen und Kübel.
Blätter und Blattstiele sind ganz zart, der Geschmack ist lecker sellerieartig ohne aufdringlich zu sein.
Unverzichtbar in vielen asiatischen Ländern - nicht nur China - als Geschmacksabrundung für die Suppe.
Bei der Aussaat muss man nichts beachten, ab Mai einfach in Reihen säen. Je nach Bedarf schneiden, nicht zu tief, damit die Pflanzen wieder nachwachsen.
Schnittsellerie schmeckt auch köstlich auf Brot zu Wurst und Käse. Kleingehackt als Salatwürze sorgt er für einen würzigen Frischekick.

Chinesischer Sellerie White Stem

Neu

Samen
230 Korn 2,20 €

Apium graveolens var. secalinum

Zartgrüne, fast weiße Stiel bildet White Stem. Die Blätter sind hellgrün. Die Sorte stammt ursprünglich aus Taiwan, ist heute aber im gesamten asiatischen Raum verbreitet und beliebt.
Allgemein ist diese Art Sellerie zarter als unsere europäischen Sorten, dieser hier legt noch eins drauf.
Die Blattstiele können bis zu 20cm lang werden, sie sind saftig und können auch so geknabbert werden.

Knollensellerie Alabaster

Neu

Samen
500 Korn 2,20 €

Apium graveolens var. rapaceum

Knollen mit schneeweißem, zarten Fleisch, welches auch nach dem Kochen weiß bleiben.
Lecker als Stampf zusammen mit Kartoffeln. Es ist würziger, schmeckt herzhafter. Dazu etwa ein Drittel Sellerie mit einem Drittel Kartoffeln kochen, Wasser abgießen und mit dem Stampfer zerkleinern. Etwas Milch zugeben und etwas Butter unterheben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit frisch geriebener Muskatnuss und Salz würzen.
Die Knollen reifen innerhalb von 120 Tagen. Sie sind rund, die Schale ist relativ glatt. Am besten ernten, wenn die Knollen einen Durchmesser von etwa 10cm haben.

Knollensellerie Prager Riesen

Samen
260 Korn 2,20 €

Apium graveolens var. rapaceum

Bildet schöne, relativ glatte Knollen mit cremeweißem Fleisch. Das Laub kann ebenfalls als Suppenwürze verwendet werden.
Knollensellerie nicht zu früh säen, er mag keine Bodentemperaturen unter 10°C über einen längeren Zeitraum hinweg. Botanisch interessant ist, dass
es sich um den weißen verdickten Teil nicht um eine Knolle im eigentlichen Sinn handelt, sondern um einen verdickten Stängelteil. Die Knolle ist so uneben, weil an ihr noch die Reste der Blätter sind, die beim Wachstum abgeworfen wurden.

Schnittsellerie

Samen
260 Korn 2,20 €

Apium graveolens var. secalinum

Kräftiger Geschmack, unentbehrlich für Suppen.
Auch lecker im herzhaften Kräuterquark.
Das Laub ist fein und nicht so derb wie beim Knollensellerie. Schnittsellerie ist ein Schnittgemüse, welches mehrmals geschnitten werden kann
Zweijährige Pflanzen, denn sie blühen im zweiten Jahr. Für die Ernte jedoch Kultur wie eine einjährige

Stangensellerie Giant Red

Samen
250 Korn 2,70 €

Apium graveolens var. dulce

Pink gefärbter Stangensellerie mit kräftigem Geschmack. Die Stiele schmecken intensiver als bei grüne Sorten. Reich an Vitaminen und Mineralien, dafür ganz wenig Kalorien - das macht Sellerie zu einem wichtigen Gemüse für die gesunde, fettarme Ernährung.
Giant Red ist eine alte Sorte, die als verschollen galt. Erst seit kurzem wieder aufgetaucht, war sie aber über die Jahre mit einer grünen Sorte vermischt worden, so dass eine erneute Auslese nötig war, um die schöne Farbe wieder heraus zu stellen.

Stangensellerie Golden Spartan

Samen
220 Korn 2,70 €

Apium graveolens var. dulce

Hellgrüne Stängel.
Braucht nicht gebleicht werden, denn bleicht sich selbst. Bei der Ernte werden die äußeren Blätter mitsamt den Blattstielen entfernt (und in der Suppe verarbeitet) und die inneren Stangen werden als Rohkost gegessen. Diese sind zart und hellgrün.
Wer noch zartere Stängel ernten will, kann die Pflanze im Spätsommer mit gewöhnlicher Pappe umwickeln oder Papiertüten darüber stülpen, für etwa 7 Tage. Nach unserer Erfahrung ist diese Vorgehensweise jedoch nicht zwingend nötig.

Stangensellerie Peppermint Sticks

Samen
130 Korn 2,70 €

Apium graveolens var. dulce

Kleiner tiefroter Sellerie, die Pflanzen werden nicht höher als 30cm. Es ist eine Mischung aus Stangensellerie und Schnittsellerie. Eng gesät entwickeln sich zarte Pflanzen wie bei Schnittsellerie. Dürfen die Pflanzen einzeln wachsen mit einem Abstand von etwa 20 cm zur nächsten, entwickelt sich ein kleiner Stangensellerie, sehr früh erntefertig.
Die Blattstiele kann man auch bleichen (siehe Golden Spartan), sie bekommen dann einen milderen Geschmack und zartrosa Stiele.
Die Stiel schmecken knackig, saftig, der Selleriegeschmack ist sehr kräftig.
In kleinen Bündeln können sie für den Wintervorrat getrocknet werden.

Stangensellerie Plein Blanc Pascal

Samen
250 Korn 2,20 €

Apium graveolens var. dulce

Bildet voluminöses Laub und dunkelgrüne, feste Stängel. Die Sorte ist tolerant gegenüber Hitze, muss währenddessen aber gut gegossen werden.
Geerntet wird der Stangensellerie ab September.
Plein Blanc Pascal ist eine Sorte aus Frankreich. Sie ist seit vielen Jahren bei französischen Hobbygärtnern beliebt. Nicht nur die Stängel werden verwendet, sondern auch das Laub wie hierzulande Petersilie. Kleingeschnitten als aromatische Beigabe für Suppen und Eintöpfe.

Stangensellerie Redventure

Samen
150 Korn 2,70 €

Apium graveolens var. dulce

Herrlich farbiger Stangensellerie. Die Blattstiele sind dunkelrot getönt und haben einen saftigen Selleriegeschmack. Die Konsistenz ist schön zart.
Redventure ist eine Kreuzung aus der alten Sorte Giant Red mit Ventura.
Die Pflanzen wachsen kräftig zu einem erstaunlich dickem Horst heran. Schon ab Sommer können sie frische Blattstiele ernten. Diese werden je nach Bedarf von der Pflanze geschnitten.

Zwolsche Krul - Parcel

Samen
170 Korn 2,20 €

Apium graveolens

Sieht aus wie krause Petersilie, ist aber keine. Es ist ein Schnittsellerie, eine hübsche Sorte, die es erlaubt, selbst bei wenig Platzangebot im Garten immer frischen Sellerie zur Hand zu haben. Blattsorten wurden schon vor Hunderten von Jahren in Europa angebaut angebaut, noch bevor Stangensellerie und Co als Sorten existierten. Es ist eine robuste Pflanze, die eng mit dem wilden Sellerie verwandt ist und Temperaturen bis Minus 12°C aushält. Im Frühjahr gesät, kann man eine ganze Saison, auch noch bis weit in den Winter hinein, ernten.
Zwolsche Krul stammt aus dem niederländischen Raum.
Die Pflanzen sehen dekorativ aus, kommen auch bestens in Töpfen und Kräutergärten zur Geltung. Zur Ernte der Blätter werden sie einfach abgezupft oder abgeschnitten, sie wachsen wieder nach.
Gegessen werden die Blätter samt zarten Blattstielen, auf dem Brot, im Salat, in der Suppe oder im Kräuterquark. Verwendungsmöglichkeiten gibt es viele. Der Geschmack von Zwolsche Krul ist viel stärker als bei normalem Sellerie.

Spargel

Spargel Argenteuil

Pflanze
2,50 €

Asparagus officinalis ‚Argenteuil‘

Eine historische französische Spargelsorte. Sie stammt aus dem Jahr 1700 und bewährt sich immer noch.
Die Spargelstangen erscheinen recht früh und sind doch recht groß. Sie haben eine wunderbare runde Spitze und sind im oberen Drittel violett gefärbt.
Eine vorzügliche Sorte zum Blanchieren mit einem süßlichem Geschmack.

Spargel Jacquma Poupré

Pflanze
2,50 €

Asparagus officinalis ‚Jacquma Poupré'

Ein violetter Spargel! Noch niemals habe ich in Deutschland violetten Spargel auf dem Markt gesehen. In Frankreich gibt es diese Farbvariante ganz selbstverständlich.
Hat einen ganz intensiven buttrigen Geschmack und ist zudem noch besonders reich an gesundheitsfördernden Pflanzenstoffen.
Kultur wie Grünspargel, also ohne Anhäufeln.
Ernte von Anfang April bis Ende Juni. Jacqma Poupré ist eine besonders wertvolle Sorte, die mit allen Böden zurecht kommt.

Spargel Mary Washington

Pflanze
2,50 €

Asparagus officinalis ‚Mary Washington‘

Ein Grünspargel.
Anbau leicht: Grüner Spargel muss nicht angehäufelt werden. Grüner Spargel braucht auch nicht geschält zu werden. Grüner Spargel braucht keinen besonderen Boden. Also: Los geht‘s!
Im Mai ernten, dann Pflanze in Ruhe Kraft für das nächste Jahr sammeln lassen.

Spargel Ruhm von Braunschweig

Pflanze
2,50 €

Asparagus officinalis
Alte Bleichspargelsorte.
Sie liefert mitteldicke bis dicke Stangen mit festen, geschlossenen Köpfen.
Es gibt männliche und weibliche Pflanzen. Die männlichen Pflanzen bilden mehr Stangen, die weiblichen haben dafür dickere.
Viele Spargelbauer trauern dieser wohlschmeckenden Sorte hinterher, die heute durch neue Züchtungen verdrängt wurde. An den Geschmack von Ruhm von Braunschweig kommen diese nämlich nicht heran.

Preußischer Spargel

Neu

Samen
20 Korn 3,70 €

Ornithogalum pyrenaicum
Ist eine Wildspargelart, die in Europa vorkommt.
Es ist ein Milchstern, aus der Familie der Spargelgewächse, von dem die noch nicht aufgeblühten Blütentriebe gegessen werden.
In der Natur wächst die Pflanze in lichten Wäldern, vor allem in Frankreich. Auch in Deutschland gibt es kleine Bestände.
Er wird für gewöhnlich wild gesammelt und gilt als Delikatesse.
Neuerdings wird er kultiviert und zu hohen Preisen verkauft.
Der Geschmack ist anders als beim gewöhnlichen Spargel, aber er schmeckt gut! Auch gekocht bleibt die Konsistenz knackig, die Farbe sieht weiterhin frisch grün aus.

Spargel Argenteuil

Samen
30 Korn 2,70 €

Asparagus officinalis
Eine historische französische Spargelsorte. Sie stammt aus dem Jahr 1700 und bewährt sich immer noch.
Die Spargelstangen erscheinen recht früh und sind doch recht groß. Sie haben eine wunderbare runde Spitze und sind im oberen Drittel violett gefärbt.
Eine vorzügliche Sorte zum Blanchieren mit einem süßlichem Geschmack.

Spargel Connovers Colossal

Samen
30 Korn 2,70 €

Asparagus officinalis
Eine sehr alte Spargelsorte, bis heute unübertroffen bezüglich ihrer Qualität und Frühreife. Die Stangen stoßen eher aus dem Boden als jede andere Sorte. Sie sind dick und grün.
Die Pflanzen brauchen nicht angehäufelt zu werden. Die Triebe werden oberirdisch geerntet, wenn sie weit genug aus dem Boden herausstehen. Dann die Stangen einfach abschneiden.
Connover's Colossal entstand durch Abraham Van Siclen, der sie 1873 in Long Island, New York entwickelte.

Spargel Mary Washington

Samen
30 Korn 2,70 €

Asparagus officinalis
Ein Grünspargel.
Anbau leicht: Grüner Spargel muss nicht angehäufelt werden. Grüner Spargel braucht auch nicht geschält zu werden. Grüner Spargel braucht keinen besonderen Boden. Also: Los geht's!
Im Mai ernten, dann Pflanze in Ruhe Kraft für das nächste Jahr sammeln lassen.

Wald-Geissbart

Neu

Samen
300 Korn 2,70 €

Aruncus dioicus
In Norditalien werden junge Triebe als Gemüse gesammelt, gegessen oder auf dem Markt verkauft. Geerntet wird im Frühjahr, wenn sie eine Länge von 10cm haben. Sie brauchen nicht angehäufelt werden, sie werden einfach knapp über dem Boden geschnitten. Die Triebe isst man samt den ersten, zarten Blättern. Man muss ihn nicht schälen, sondern so wie er ist kurz braten, Parmesan darüber reiben und essen. Er schmeckt nach Spargel, aber aromatischer, mit einer sanften, bitteren Note, die angenehm ist.
Der Wald-Geißbart ist eine imposante Pflanze für den Garten. Die weißen, fiedrig angeordnetetn Blüten duften gut. Am liebsten wächst er leicht schattig.

Spinat und Salat

Ausdauernder Buchweizen

Neu

Pflanze
3,50 €

Fagopyrum dibotrys
Der ausdauernder Buchweizen ist eine winterharte Spinatpflanze für den Garten. Die jungen Blätter und Sprosse roh oder wie Spinat gekocht essen. Ausgewachsene Triebe werden bis zu 1,2m hoch.
Die Pflanze blüht, bildet in unseren Breiten jedoch keine Samen. Sie stammt aus dem östlichen Himalaya.
Mit der Zeit entwickelt sich eine stattliche Pflanze, von der man ordentlich ernten kann.

Kaukasischer Kletterspinat

Pflanze
4,50 €

Hablitzia tamnoides

Eine Kletterpflanze, die für Furore sorgt!
Sie wächst schnell, ist ausdauernd und winterhart. Sie kann vielfältig genutzt werden. Die jungen Triebe erscheinen jedes Frühjahr neu und zahlreich im Boden, wenn sie sich zeigen, nimmt man die Erde etwas weg und erntet sie wie Spargel. Eine eingewachsene Pflanze kann bis zu 100 Triebe bilden! Sie schmecken ausgezeichnet knackig, frisch, nach mehr! Sie können überall dort verwendet werden, wo auch ansonsten Spinat oder Spargel verwendet wird: in Suppen, Quiche, Pizza, asiatischen Gerichten….
Im Sommer erntet man die Blätter. Sie sind herzförmig und grün. Sie werden nicht zäh, sondern schmecken immer frisch mit Anklängen an Spargel.
Wir kennen mittlerweile so einige Pflanzen für die Blattnutzung, aber keine, die so ergiebig ist! Die Blätter wachsen bis in eine Höhe von zwei Metern.
Hablitzia gehört botanisch gesehen zur Familie der Gänsefußgewächse, so wie auch Beete, Mangold, Spinat, Quinoa und Guter Heinrich.
Sie ist im Kaukasusgebiet heimisch und gelangte von dort aus vor über 100 Jahren nach Schweden, Norwegen und Finnland. Irgendwann stieß der „Salatmann“ Norwegens, Stephen Barstow auf die Pflanze und schrieb einen englischen Artikel. Mit einer ungeheuren Resonanz: weltweit brach eine Welle stürmischer Begeisterung aus.

Agretti

Samen
160 Korn 3,20 €

Salsola soda

Agretti ist in Italien sehr beliebt und entwickelt sich gerade zum Trendgemüse in schicken italienischen Restaurants.
Erntereif sind die Halme, wenn sie ca. 20cm hoch sind. Sie sind knackig, saftig, dunkelgrün und glänzend. Geerntet werden nur Sprossen, die sich sich leicht mit der Hand abbrechen lassen. Sie können einfach geschmort werden in etwas Olivenöl und Knoblauch, zum Schluss mit etwas Zitronensaft beträufelt. Sie haben dann immer noch eine bißfeste Konsistenz und zerfallen nicht. Sehr lecker zu Pasta und Fisch!
Der Geschmack ist leicht herb, aber keinesfalls unangenehm, sondern eher appetitanregend. Agretti enthält viel Kalzium, Eisen und Vitamin A.
Die Pflanzen fühlen sich einen kühlen, feuchten Standort am wohlsten, sie können mehrmals beschnitten werden.

Baumspinat

Samen
200 Korn 1,70 €

Chenopodium giganteum ‚Magenta Spreen’

Wächst so hoch wie ein Baum. Die Knie werden bei der Ernte geschont, denn man muss sich nicht bücken.
Der Neuaustrieb der Blätter ist das ganze Jahr schillernd pink gefärbt. Die einzelnen Pigmente können mit dem Daumen abgestrichen werden und direkt als Rouge benutzt werden!
Die Blätter schmecken nussig-spinatartig, kurz in der Pfanne geschwenkt ein Leckerbissen.

Brennessel, kleine

Neu

Samen
200 Korn 1,90 €

Urtica urens

Warum gerade dieses Unkraut? Weil es so gesund ist, es ist ein unterschätztes Superkraut! Die Blätter sind vollgepackt mit Vitalstoffen, sie enthalten z.B. viel Vitamin C, Eisen, Kalzium und Kieselsäure, mehr als jedes Obst und mehr als jedes kultivierte Gemüse. Der Geschmack der Blätter ist mild, im Grunde schmecken sie nach „grün“.
Brennesselblätter können wie Spinat gegessen werden. Gekocht, gebraten oder gebacken. Frisch im Wildkräutersalat sollten die Blätter vorher mit dem Nudelholz gewalkt, also leicht angequetscht, werden. Die brennenden Häärchen verschwinden. Die denkbar einfachste Art ist natürlich die Zubereitung als Smoothie. Auch der feinaromatische Tee aus den Blättern schmeckt gut.
Brennesselsamen haben einen hohen Proteingehalt und sind reich an Vitaminen. Sie können gesammelt und dem Müsli beigegeben werden.

Eiskraut

Samen
220 Korn 2,20 €

Mesembryanthemum crystallinum

Eiskraut bildet sukkulente Blätter und Stängel aus.
Die Stängel sind reich verzweigt, die Pflanzen haben immer ausreichend „Grünmasse“ für den Salat. Sie schmecken erfrischend, leicht salzig, saftig.
Schaut man sich die Blätter genauer an, sehen sie so aus, als seien sie mit winzigen Wassertröpfchen oder Eiskristallen übersät. Dies ist das Wasserreservoir der Pflanze für trockenere Perioden. Botanisch gesehen heißen diese Pflanzenteile Papillen.
Das Eiskraut kommt wild im Mittelmeerraum vor. Es ist eine einjährige Pflanze. Die Samen sind sehr fein.
Die Triebe wurde früher schon als Salat gegessen und sind nun langsam wieder in den Abteilungen der Delikatessengeschäfte zu finden.

Erdbeerspinat

Samen
1000 Korn 2,20 €

Chenopodium foliosum

Der Star im Gemüsebeet wegen der knallroten saftigen Früchten, die wie Erdbeeren aussehen. Die Früchte schmecken wässrig süßlich und sind so hübsch!
Die Pflanzen sind wie alle Gänsefußgewächse eigentlich mit dem zufrieden, was man ihnen bietet, also ganz anspruchslos.
Blätter und Früchte können in allen möglichen Variationen aufgetafelt werden.

Europäischer Queller

Samen
180 Korn 2,20 €

Salicornia europaea

Sparig aussehende Salatpflanze der Küsten. Es werden keine Blätter im eigentlichen Sinne gebildet, sondern die gesamte Pflanze besteht aus einzelnen, sukkulenten Trieben.
Diese schmecken leicht salzig, erfrischend, saftig. Frische Blätter schmecken lecker als Salatzutat. Man kann die Triebe auch ganz kurz in der Pfanne mit etwas Butter schwenken.
Es ist eine lokale Delikatesse; man findet sie vor allem auf feuchten Salzwiesen an der Küste der Nordsee.
Angebaut werden kann Queller auch auf sandigen Gartenböden oder am besten einfach im Topf. Normale Gartenerde reicht,
wichtig ist jedoch dabei, dass man ihn ab und zu mit ein wenig Salz bestreut. Eben eine Pflanze, die man schon während des Wachstums würzt und nicht erst bei der Verarbeitung.

Feldsalat Grote Noordhollandse

Samen
900 Korn 2,20 €

Valerianella locusta

Große Feldsalatsorte mit länglichen Blättern, die oberhalb abgerundet sind. Die gesamte Pflanze ist größer als andere Sorten und damit auch ergiebiger. Selbst der Samen ist größer, etwa doppelt so breit. Grote Noordhollandse ist eine alte Sorte aus den Niederlanden.
Das Blatt ist dünn und äußerst zart.
Ausgesät werden sollte im August für die Ernte von Oktober bis November. Die Pflanzen sind nicht komplett frosthart, sie überstehen unsere Winter nicht. Für die Frühjahrsernte sät man deshalb im zeitigen Frühjahr (März) und kann im Mai ernten.

Feldsalat Vert a Coeur Plein

Samen
950 Korn 2,20 €

Valerianella locusta

Vollherziger Feldsalat mit leicht gewelltem Blatt. Die Farbe ist dunkelgrün. Das Blatt selbst ist kurz, rundlich, halb aufrecht und relativ fest. Die Pflanzen bilden kompakte Rosetten, das Herz ist voll ausgebildet und zart. Der Geschmack ist sehr angenehm, die Blätter bleiben auch mit Salatsauce lange frisch.
Vert a Coeur Plein ist vor 1885 entstanden. Die Pflanzen wachsen schnell, schon nach 40 Tagen kann geerntet werden.
Die Sorte ist extrem winterhart. Bei starkem Frost erstarren die Blätter, in der Küche tauen sie dann auf. Besser schmeckt Feldsalat jedoch, wenn man ihn an frostfreien Tagen erntet. So bleibt die Konsistenz erhalten und man hat einen schönen, frischen Salat.

Feldsalat Verte de Cambrai

Samen
880 Korn 2,20 €

Valerianella locusta

Die Blätter sind löffelförmig. Oberhalb fast kreisrund, unterhalb an einem kurzen, schmalen Stiel.
Die inneren Blätter in den kleinen Rosetten sind aufgerollt, jede einzelne Pflanze hat auch noch ornamentalen Wert.
Verte de Cambrai ist seit vielen Jahrzehnten die Hauptsorte in Frankreich. Der Geschmack ist zart und mild, leicht nussig.
Winterharte Sorte, am besten sät man im Oktober für die Ernte von Februar bis März.

Franzosenkraut

Samen
50 Korn 1,70 €

Galinsoga parviflora

Der Name beruht auf einem Irrtum: man dachte, dass die Samen mit den Soldaten Napoleons zu uns gelangt sind. Aber eigentlich kamen sie aus Südamerika in die botanischen Gärten Europas.
Die Pflanze wurde bald wegen ihrer schmackhaften Blätter feldmäßig angebaut und hat sich seitdem verbreitet.
Eine Salatpflanze, die noch richtig nach was schmeckt!

Guter Heinrich

Samen
80 Korn 1,70 €

Chenopodium bonus-henricus

Im Mittelalter erlangte Guter Heinrich große Verbreitung als Blattgemüse. Die austreibenden Blätter gehören zum ersten Gemüse im Jahr. Mit dem Aufkommen des Spinats, der nur durch den Kommafehler beim Eisengehalt beliebt wurde, verschwand er zunehmend.
Kochfester als Spinat, unreife Blütenstände können wie Blumenkohl zubereitet werden.

Hellerkraut

Samen
120 Korn 2,20 €

Thlaspi arvense

Hellerkraut ist eine heimische Salatpflanze mit würzigem, ganz leicht scharfem Geschmack. Beim Zerreiben duften die Blätter ein wenig nach Lauch. Im gemischten Salat eine herzhafte Komponente. Pikant, ohne dominierend zu sein.
Die Pflanzen wachsen als einjährige, ausgesät werden sollte ab März. Innerhalb weniger Wochen kann geerntet werden, etwa dann, wenn die Pflanzen eine Blattrosette von 10cm Höhe erreicht haben. (Bild 1 und 2 - erntefertig!)
Den Namen erhielt Hellerkraut aufgrund seiner außergewöhnlich geformten Samen. Sie sind fast kreisrund, von Flügeln umgeben und ganz flach. Wie eine Münze, der Heller.

Hirschhornwegerich

Samen
740 Korn 2,20 €

Plantago coronopus

Reizvolles Blattgemüse mit pikant-nussigem Geschmack. Die Blätter sind am oberen Ende geschlitzt und erinnern mit viel Fantasie an ein Hirschgeweih, daher der Name.
Die Pflanze wurde erstmalig in Italien im 16. Jahrhundert angebaut. Gerichte wie: ‚Wachteleier mit Hirschhornwegerich' sind bis heute ein Klassiker der Toskanischen Küche.
Die Erntemöglichkeit der exquisiten Delikatesse erstreckt sich überaus lange, länger als bei jeder anderen Salatpflanze: das ganze Jahr!

Kaukasischer Kletterspinat

Samen
20 Korn 3,20 €

Hablitzia tamnoides

Eine Kletterpflanze, die für Furore sorgt!
Sie wächst schnell, ist ausdauernd und winterhart. Sie kann vielfältig genutzt werden. Die jungen Triebe erscheinen jedes Frühjahr neu und zahlreich im Boden, wenn sie sich zeigen, nimmt man die Erde etwas weg und erntet sie wie Spargel. Eine eingewachsene Pflanze kann bis zu 100 Triebe bilden! Sie schmecken ausgezeichnet knackig, frisch, nach mehr! Sie können überall dort verwendet werden, wo auch ansonsten Spinat oder Spargel verwendet wird: in Suppen, Quiche, Pizza, asiatischen Gerichten….
Im Sommer erntet man die Blätter. Sie sind herzförmig und grün. Sie werden nicht zäh, sondern schmecken immer frisch mit Anklängen an Spargel.
Wir kennen mittlerweile so einige Pflanzen für die Blattnutzung, aber keine, die so ergiebig ist!
Die Blätter wachsen bis in eine Höhe von zwei Metern.
Hablitzia gehört botanisch gesehen zur Familie der Gänsefußgewächse, so wie auch Beete, Mangold, Spinat, Quinoa und Guter Heinrich.
Sie ist im Kaukasusgebiet heimisch und gelangte von dort aus vor über 100 Jahren nach Schweden, Norwegen und Finnland. Irgendwann stieß der „Salatmann" Norwegens, Stephen Barstow auf die Pflanze und schrieb einen englischen Artikel. Mit einer ungeheuren Resonanz: weltweit brach eine Welle stürmischer Begeisterung aus.

Kopfiger Erdbeerspinat

Samen
840 Korn 2,20 €

Chenopodium capitatum

Der Kopfige Erdbeerspinat, auch Ähriger Erdbeerspinat genannt, ist eine einjährige Pflanze von der man die Blätter wie Spinat verzehrt. Die roten Früchte sind größer als bei seinem Verwandten, dem Erdbeerspinat. Sie schmecken angenehm, nach frischer roter Beete. Die Früchte kann man roh im Salat verwenden.
Ausgewachsene Blätter für Pfannengemüse und Spinatzubereitungen.

Lagos-Spinat Empress

Samen
270 Korn 2,70 €

Celosia argentea var. cristata

Spinatartige Pflanze aus Afrika. Es ist das am häufigsten verwendete Blattgemüse in Nigeria. Ein afrikanisches Sprichwort besagt: „Gib deinem Mann Lagos-Spinat, das macht ihn fett und glücklich." Die Blätter sind nahrhaft, reich an Vitaminen und Mineralien. Sie sind recht dickfleischig und haben eine fantastische Konsistenz, fest und zart zugleich. Auch beim Kochen zerfallen sie nicht sofort. Der Geschmack ist mild spinatartig.
Lagos-Spinat wird in vielen Teilen der Erde gegessen, nicht nur in Afrika, sondern auch Asien (Indonesien), Südamerika (Mexiko) und Europa (Spanien). Es ist ein Amaranthgewächs. Bei uns in Deutschland bisher nur als Zierpflanze bekannt.
Die Blätter sind dunkelgrün, bei Sonneneinstrahlung färben sie sich dunkelrot. Die Blüten sehen bizarr aus, wie ein Teil eines Korallenriffs.

Lagos-Spinat Orange Feather

Samen
240 Korn 2,70 €

Celosia argentea var. plumosa

Von allen salatartigen Pflanzen ist der Lagos-Spinat die schönste.
Die orangefarbene Blüten recken sich straff nach oben wie Fackeln. Man denkt, man hat flauschige Federn vor sich, aber weit gefehlt: auch die Blüten haben eine ganz ungewöhnliche Struktur, sie sind fast schon sukkulent und fassen sich ungewohnt an.
Und obwohl die Pflanze auch bei uns bewundert wird, wissen doch einige nicht, dass sie essbar, ja sogar eine wichtige Nahrungsquelle für viele Menschen ist. In Afrika werden die Blätter als Eintopf mit Zwiebeln, Auberginen, Paprika und Palmöl gekocht, manchmal kommt auch Fisch oder Fleisch dazu.
Der Lagos-Spinat ist reich an Kalzium, Phosphor, Eisen und Vitaminen, er enthält auch Protein.
In Nigeria (Yoruba-Sprache) heißt die Pflanze „Sokoyokoto“ und bedeutet „das Gemüse, das das Gesicht des Mannes rosig macht.“
Die Blätter sind weich, dick und fleischig. Sie schmecken mild, leicht nussig, jedenfalls sehr angenehm.
Aus den kleinen Samen sprießen kraftstrotzende Pflanzen ohne viele Ansprüche. Feucht sollte der Boden sein, das war es auch. Lässt man einige stehen, säen sie sich bereitwillig selbst aus.

Malabarspinat grün

Samen
20 Korn 2,20 €

Basella alba

Bei Aussaat ab April unter Glas wächst er bis Juni zu einer stattlichen Pflanze heran, die gern klettern möchte. Einzelne Blätter oder ganze Triebspitzen können geerntet werden.
Die Blätter sind dick und fleischig. Sie stehen voller Saft.
Als Gemüsepflanze ist Malabarspinat in den gesamten Tropen verbreitet. Normalerweise haben tropische Pflanzen immer besonders hohe Ansprüche an Temperatur und Luftfeuchtigkeit, Malabarspinat jedoch nicht. Den Sommer über kann er im Topf oder Beet draußen gezogen werden, mit den herzförmigen Blättern auch als Topfpflanze attraktiv. Er wächst willig. Die Blütenknopsen sind zartrosa, ihnen folgen schwarze Früchte, die intensiv färben.

Malabarspinat rot

Samen
20 Korn 2,20 €

Basella rubra

Die schöne Kletterpflanze aus Indien hat sukkulente, saftige Blätter mit dem Geschmack von jungen Maiskolben! An den roten Stängeln entwickeln sich aus den pinkfarbenen Blüten schwarze Beeren, mit denen man Tee oder Speisen färben kann. Der Saft kann gepresst sogar als Tinte benutzt werden. Die Blätter können roh als Salat gegessen oder gekocht zum Andicken von Soßen und Suppen verwendet werden. Für Indoorgärtner besonders geeignet.

Neuseeländer Spinat

Samen
25 Korn 2,70 €

Tetragonia expansa

Eine Pflanze kann bei reicher Versorgung mit Kompost und Wasser ziemlich üppig werden. Die dickfleischigen Blätter sind immer saftig-frisch.
Etwas Geduld beim Aussäen: Samen keimen unregelmäßig, was durch das schnelle Wachstum und die Dauerernte von Frühsommer bis Herbst wieder wettgemacht wird.
Von Kapitän Cook um 1770 nach Europa gebracht.

Perpetual Spinach

Samen
60 Korn 2,70 €

Beta vulgaris var cicla

Perpetual Spinach gehört zur gleichen Familie wie Mangold und Beete, jedoch mit einem deutlichen Unterschied: Der Geschmack ist mehr wie Spinat und weniger wie Mangold. Die Blätter sehen auch eher wie Spinat aus, sie sind zugespitzt, schlank; die Stiele lang und schmal.
Geerntet werden die Blätter indem man die gesamte Pflanze abschneidet; wie immer nicht zu tief, damit neue Blätter nachwachsen können. Ein Blattgemüse, welches vom Frühjahr bis zum Herbst ständig zur Verfügung steht. Wächst reichlich und schnell. Auch ältere Blätter bleiben immer zart und werden niemals hart oder gar bitter.
Während die meisten Blattgemüse wie Kopfsalat, Blattsenf, Spinat & Co im Sommer unter der Hitze leiden oder sogar aufgeben, verträgt Perpetual Spinach die Sommerhitze gut und liefert selbst in der heißen Jahreszeit frisches, knackiges und vitaminreiches Grün.

Rapunzelglockenblume

Samen
80 Korn 1,70 €

Campanula rapunculus

Jeder kennt Rapunzel aus dem Märchen, aber wer weiß schon, dass bei den Pflanzen, auf die die Mutter Appetit verspürt, eine Glockenblume gemeint ist?
Die zweijährige Pflanze bildet im ersten Jahr die Blattrosette – die man wie Feldsalat ernten kann - und die Wurzel - die man im Herbst ernten kann. Im zweiten Jahr erscheinen die blauen Glockenblüten. Die ca. 8cm langen Wurzeln und die Blätter haben ein süßliches, nussiges Aroma.

Spinat Merlo Nero

Samen

Spinacia oleracea

140 Korn 1,70 €

Merlo Nero hat große, blasig aufgebauschte Blätter. Das Blatt allein hat schon eine appetitliche dunkelgrüne Farbe. Die Pflanzen bleiben kompakt.
Das Besondere ist der feine, aromatische Geschmack, der anderen Sorten überlegen ist. Damit das ausgezeichnete Aroma zur Geltung kommen kann, empfehlen wir die Ernte als Babyleafsalat bei einer Größe von 5cm. Im Salatmix eine delikate Komponente.
Ausgewachsene Blätter sind handtellergroß, diese dann kochen und als Auflauf, Gratin, Gemüsebeilage oder Pfannengemüse essen.
Merlo Nero ist eine italienische Sorte, geeignet für den Frühjahrs- und Herbstanbau. Keine Wintersorte.

Spinat Monstrueux de Viroflay

Samen

Spinacia oleracea

750 Korn 1,70 €

Monstrueux de Viroflay besitzt die größten Blätter von allen Spinatsorten. Sie sind ganz glatt, sie haben einen Durchmesser von unglaublichen 15cm! Auch die gesamte Pflanze wächst breitausladend, sie benötigt einen Platz von 70cm.
Entstanden ist die Sorte vor 1866 in Viroflay, Frankreich, bei Versailles. Sie hat sich bis heute gehalten.
Schnellwachsend bei Aussaat im zeitigen Frühjahr. Die Sorte mag keine Wärme, sollte daher recht zeitig ausgesät werden, etwa Ende Februar bis maximal Mitte April. Nach 43 Tagen kann geerntet werden. Bei Aussaat im Herbst (Ende August bis Mitte September) ein Blattgemüse, von dem man erhebliche Mengen ernten kann. Noch vor dem ersten Frost ernten, denn die Sorte ist nicht winterhart.

Spinat Winter Giant

Samen

Spinacia oleracea

480 Korn 1,70 €

Die Spinatsorte Winter Giant ist eine spezielle Züchtung für die Aussaat im Spätsommer oder Herbst. Geerntet werden die Blätter dann im zeitigen Frühjahr.
Sie sind groß, dunkelgrün und halbkraus.
Die Pflanzen sind bemerkenswert winterhart.
Spinat ist als gekochtes Gemüse bekannt, es schmeckt aber auch sehr gut frisch im bunten Blattsalat.

Spornblume rotblühend

Neu

Samen

Centranthus ruber

20 Korn 2,70 €

Vielleicht kennen Sie die Spornblume schon, vielleicht haben Sie sogar eine im Garten. Aber wußten Sie auch, dass die jungen Triebe im Frühjahr ein ganz leckeres, spinatartiges Gemüse ergeben? Schon 1931 empfahl Maud Grieve in ihrem Buch „A modern herbal“ die Blätter als Gemüse. Sie schmecken „außerordentlich gut, entweder in Salaten oder gekocht als Gemüse, die Wurzeln werden in Frankreich als Zutat für Suppen verkauft.“
Die Spornblume ist eine Staude mit herrlichen roten Blüten. Ihre Blätter sind glatt und türkisgrün. Um den Pflanzenstängel sind jeweils zwei gegenüberliegend angeordnet.
Geerntet werden kann zweimal: der erste Austrieb kann im Frühjahr komplett abgeschnitten werden, später dann nur noch die zarten Triebspitzen. Die neuen Triebe werden der Pflanze zum weiteren Wachstum belassen.

Stridolo

Samen

Silene vulgaris

180 Korn 2,20 €

Stridolo ist ein Blattgemüse aus dem Mittelmeerraum, besonders in Italien bekannt.
Auf Kreta werden die jungen Triebe einfach nur in Olivenöl gebraten und serviert, in Spanien zusammen mit Kichererbsen vermengt, in Italien als Risottozutat.
Die Blätter haben einen interessanten Geschmack: wie eine Mischung aus Erbse und etwas Estragon, dazu ganz leicht bitter.
Nun stellen Sie sich das in „Grün“ vor und Sie haben Stridolo auf der Zunge.
Die Pflanzen sind mehrjährig und winterhart. Es ist auch eine hübsche Pflanze, die zartrosa blüht. Die Blüten sind aufgebläht glockenförmig. Bei Aussaat im Frühjahr blühen die Pflanzen schon im ersten Jahr.
Rezept: Pasta mit Stridolo
Zwei Hand voll Stridolo-Triebe, 250g Broccoli, 2 Schalotten, 4 Knoblauchzehen, 1 Hand voll Blattkohl, 6 Anchovis, 2 EL Kapern, 1 Chili
Pasta gar kochen.
Blattgemüse, Broccoli und Anchovis grob schneiden, Knoblauch, Chili und Schalotten fein schneiden.
In einer Pfanne Ölivenöl erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln anbraten. Das Blattgemüse hinzugeben und kurz mitschwenken. Mit 200ml Weißwein ablöschen.
Die Nudeln nun in die Pfanne geben und alles miteinander vermengen. Mit frisch gehobeltem Parmesan servieren.

Vogelmiere

Neu

Samen
400 Korn 1,90 €

Stellaria media

Ein ganz zartes Wildkraut, was nahezu in ganz Deutschland anzutreffen ist. Meist wächst es dort, wo man es nicht haben will. Am besten ist es, den Pflanzen eine Ecke im Garten zu überlassen.
Die Blätter und Triebe schmecken leicht süßlich, wie junge Maiskolben. Es ist ein feiner, edler Geschmack. Neuerdings loben auch vermehrt Spitzenköchinnen die Vogelmiere, so Sarah Wiener oder Maria Groß.
Ein Salat aus Vogelmiere ist schnell gemacht, man benötigt als weiterer Zutaten noch Walnuskerne und Ziegenfrischkäse, etwas Honig, Öl, Salz und Pfeffer. Auch als Pesto ganz toll, dazu nur Vogelmiere mit Olivenöl, Salz und Sonnenblumenkernen im Mixer pürieren.
Die Pflanzen wachsen am besten bei feuchter, kühler Witterung wie im Frühjahr und im Herbst.

Yemlik

Neu

Samen
80 Korn 3,20 €

Tragopogon pratensis

Yemlik ist ein Gemüse, dass in der Türkei gegessen wird.
Es schmeckt roh oder gekocht. Triebe werden roh in Salz getunkt und verspeist oder als Mischsalat angerichtet, aber auch gekocht. Wir haben die jungen Triebe der Pflanze zusammen mit Eiern gebraten und waren angetan von dem guten Geschmack.
Wurzeln können ähnlich wie Schwarzwurzeln zubereitet werden.
Die Pflanzen sind zweijährig. Im ersten Jahr bilden sie eine Blattrosette mit grasartig aussehenden Blättern, im zweiten Jahr folgt die Blüte. Bereits kurz nach der Aussaat sollte geerntet werden, dann sind die Blätter noch am zartesten.

Stachelbeeren

Stachelbeere Ashton Red

Pflanze
12,00 €

Ribes uva-crispa

Vorzügliche Sorte von vor 1773. Es ist eine der ältesten, noch existierenden Sorten.
Die Schale ist dünn. Die Frucht ist wunderschön, dunkelrot bis nahezu schwarzrot. Beeren schmecken schön süß, ausgewogen aromatisch.

Stachelbeere Badlem Manor

Pflanze
12,00 €

Ribes uva-crispa

Badlem Manor ist eine alte Sorte aus England. Die Früchte sind zart gelbgrün, fast weiß. Die einzelne Frucht ist mittelgroß, die Pflanzen üppig und zahlreich behangen.
Der Geschmack ist sehr süß und aromatisch, die Beeren sind schön saftig.
Die Pflanzen funktionieren auch gut in Topfkultur. Der Topf kann im Winter draußen bleiben, das schadet den Pflanzen nicht. Wichtig ist nur, sie jährlich umzutopfen und mit frischer, nahrhafter Erde zu versorgen. Die Pflanze dankt es mit vielen Früchten, Jahr für Jahr.

Stachelbeere Black Velvet

Pflanze
12,00 €

Ribes uva-crispa

Dunkelrote, fast schwarze Stachelbeersorte.
Die Früchte haben einen ausgefallenen, sehr guten, süßen Geschmack. Die Schale ist etwas dicker.
Es soll eine Kreuzung aus Stachelbeere mit Worcesterbeere sein, genaueres ist jedoch unbekannt, es ist jedenfalls keine reine Stachelbeere. Die Pflanzen sind robust und wenig anfällig.

Stachelbeere Careless

Pflanze
12,00 €

Ribes uva-crispa

Careless = sorgenlos.
Pflanzen sind nahezu resistent gegenüber dem Stachelbeermehltau. Starkwüchsig schon im ersten Jahr. Dicht an dicht mit gelb-grünen Früchten besetzt. Definitiv die ertragreichste Stachelbeere mit ausgezeichnetem Geschmack.
Hellgelbe Früchte, unter Stachelbeerkennern als weißfrüchtig bezeichnet.
Sorte von vor 1890.

Stachelbeere Dan´s Mistake

Pflanze
12,00 €

Ribes uva-crispa

Etwa um 1850 in Großbritanien entstanden. Später in Deutschland unter einem anderen Namen weitergeführt, dieser wurde jedoch wieder fallengelassen.
Die Früchte sind lecker zum Sofortverzehr. Der Geschmack ist süß und fein weinsäuerlich; wobei süß überwiegt.
Die Sorte hat brillante leuchtende, hellrote Früchte. Sie sind erstaunlich ebenmäßig und gleichmäßig entwickelt.

Stachelbeere Early Green Hairy

Pflanze
12,00 €

Ribes uva-crispa

Den grasgrünen kugeligen Beeren sieht man nicht an, was sie sind: nein nicht unreif, sondern zuckersüß! Die Schale ist ganz dünn. Der Saft in der Beere gehaltvoll.
Die Pflanzen tragen früh, es ist eine der ersten Sorten, die reif werden.
Sorte, die 1820 in England entstanden ist – wie fast alle Stachelbeersorten. Die Engländer verfielen nämlich dem Stachelbeerzuchtwahn. Jeder wollte die beste, tollste, neueste, größte, reichtragendste Sorte züchten. Wovon wir heute noch profitieren: waren doch oft wirklich erstklassige Sorten dabei, wie die Early Green Hairy.

Stachelbeere Gelbe Riesenbeere

Pflanze
12,00 €

Ribes uva-crispa

Frucht sehr groß, gelb. Süß, erfrischend, würzig.
Spät reifend. Bei Preisverleihungen des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts der „Abräumer“! Auch viel angebaute Sorte der damaligen Zeit: denn die äußeren und inneren Qualitäten der Frucht machten die Sorte zur idealen Marktfrucht.
Von 1896, heute fast verschwunden.

Stachelbeere Godwin of Wessex

Pflanze
12,00 €

Ribes uva-crispa

Tropfenförmige, dunkelrote Früchte mit leichter Behaarung.
Godwin of Wessex ist hocharomatisch, süß und lecker. Der Zucker-Säure-Gehalt ist perfekt ausgeglichen. Die Früchte werden etwa 2cm groß. Die Pflanzen erreichen eine Höhe von 60cm, als Hochstamm gezogen auch 1m. Hochstämmchen können sie selbst ziehen, indem sie alle unteren Triebe entfernt werden bis zur gewünschten Höhe, an der sich die Pflanze verzweigen soll.
Wir empfehlen Hochstämmchen nicht, da die Pflanzen zu schnell altern und sich nicht selbst erneuern können. Frei wachsend, sprießen immer wieder neue Triebe am Hauptstamm aus dem Boden, die Pflanzen verjüngen sich so selbst und bleiben gesund. Alte, vergreiste Triebe ab und an rausschneiden.
Godwin of Wessex ist nach einem Adeligen benannt.

Stachelbeere Golden Teardrop

Pflanze
12,00 €

Ribes uva-crispa

Golden Teardrop hat tropfenförmige, gelbe Früchte. Die Fruchthaut ist ganz glatt und dünn. Die Früchte sind klein, etwa 1,5cm groß.
Sie schmecken richtig gut! Süß bei vollem Aroma, fein duftend mit blumig-parfümierten Noten.
Zur Sorte selbst wissen wir nicht viel, sie ist in keinem Buch aufgeführt. Der Geschmack und die Form deuten auf eine Sorte hohen Alters hin.

Stachelbeere Green Ocean

Pflanze
12,00 €

Ribes uva-crispa

Dunkelgrüne, kugelrunde Früchte. An jeder Frucht finden sich deutliche, hellgrüne Längsstreifen, vom Blütenende bis zum Stiel hin. Die Früchte sind leicht behaart. Sehr guter Geschmack, sehr süß und stachelbeerig.
Ähnlich der Sorte Early Green Hairy, auch geschmacklich eine Topsorte wie diese, die Früchte werden aber später reif. Damit kann die Stachelbeersaison verlängert werden - um vier bis fünf Wochen. Die Früchte reifen Anfang August. Bei Reife werden sie ganz weich, zergehen förmlich auf der Zunge.

Stachelbeere Ironmonger

Pflanze
12,00 €

Ribes uva-crispa

Entstanden Anfang des 19. Jahrhunderts in England. Der Geschmack ist süß und edelaromatisch. Die Schale ist dünn und mit rosa Adern durchzogen. Die Beeren hängen meist zu zweit. In vielen Jahren sind die Pflanzen oft massenhaft behangen.
Die Sorte ist nach einer englischen Gärtnerfamilie benannt, Familie Ironmonger.

Stachelbeere King of Trumps

Pflanze
12,00 €

Ribes uva-crispa

Honigartig gewürzt. Beeren haben eine gelbe Grundfarbe, oft rot marmoriert. Früchte wirklich sehr groß, länglich und saftig.
Am besten direkt vom Strauch naschen!

Stachelbeere Langley Gage

Pflanze
12,00 €

Ribes uva-crispa
1900 von Veitch & Sons in Chelsea, London gezüchtet. Sehr süß, schon nektarähnlich schmeckend!
Gelb-grüne Fruchtfarbe, die Fruchtfarbe sind teilweise fein rot gepunktet.

Stachelbeere Maiherzog

Pflanze
12,00 €

Ribes uva-crispa
Leuchtend rote Früchte, bei Vollreife weinrot. Ganz glatt und dünnschalig. Schön gewürztes süß-säuerliches Aroma. Sorte von vor 1890.

Stachelbeere Red Bottle

Pflanze
12,00 €

Ribes uva-crispa
Dunkelrote, länglich-elliptisch, teilweise tropfenförmige Früchte. Die Früchte haben eine ganz glatte Schale und sind vollkommen unbehaart.
Der Geschmack ist süß, die Schale ist knackig, aber nicht hart.
Es ist eine Sorte, die man gern nascht, am besten direkt von der Pflanze.
Red Bottle bildet eine ganz rare Fruchtform; flaschenförmige Früchte kommen bei Stachelbeeren nur sehr selten vor. Sie stammt aus Großbritannien, ist aber auch dort nicht mehr verbreitet. Wir sind die einzige Gärtnerei, die diese Sorte führt.

Stachelbeere Rote Triumph

Pflanze
12,00 €

Ribes uva-crispa
Um 1850 noch in jedem kleinen Baumschulkatalog zu finden, muss man heute lange suchen, bevor man sie findet. Mittelfrühe Reife. Vom Gärtner Whinham in Schottland gezüchtet. Früher Ertragssorte für die Grünpflücke – das ist das Pflücken von noch unreifen Früchten als saurer Kuchenbelag oder für die Konserve. Heute eher unüblich, wäre auch eine Vergeudung des guten Geschmacks bei Reife.

Stachelbeere White Eagle

Pflanze
12,00 €

Ribes uva-crispa
Sogenannte weiße Stachelbeere.
Die Beeren sind elliptisch.
Schon Robert Hogg schreibt 1860: „Groß und oval. Die Haut ist weiß und glatt. Der Geschmack ist erstklassig.“ Robert Hogg war sehr streng in seinen Bewertungen der Obstsorten, nicht viele Sorten hielten seinem Urteil stand.
White Eagle war und ist etwas besonderes.

Stachelbeere White Lion

Pflanze
12,00 €

Ribes uva-crispa
Groß, sehr saftreich und ungemein süß, fast ohne jegliche Säure. Parfümartig gewürzt. Frucht rundlich, hellgelb mit rötlichen Flecken.
Das genaue Entstehungsjahr ist nicht mehr zu ermitteln, aber seit 1835 bekannt.

Stachelbeere Whitesmith

Neu

Pflanze
12,00 €

Ribes uva-crispa
Helle Stachelbeersorte mit langer Tradition.
Maurer lobt sie sehr : "...unter den weißfrüchtigen Stachelbeersorten gibt es keine zweite, welche einen gleich hohen Anbauwert besitzt“, und später: „...ungemein saftig, Schale dünn. Geschmack fein aromatisch, süß, mit angenehmer milder Obstsäure“. Auch Hogg spendiert ihr das höchste Lob und beschreibt sie als „von erstklassiger Qualität“.
Whitesmith existierte bereits vor 1850. Die Pflanzen sind ungeheuer reichtragend, die Beeren sind leicht flaumig behaart, wodurch sie bei Vollreife matt erscheinen. Die Farbe ist ein zartes gelb, sie gehört zu den sogenannten weißen Sorten.
Um 1890 erfuhr sie eine weite Verbreitung, was auch ihre zahlreichen Synonyme widerspiegeln, in Deutschland war sie unter dem Namen „Weiße Triumphbeere“ bekannt und gern gepflanzt.

Steckrüben

Steckrübe Best of All

Samen
320 Korn 2,40 €

Brassica napus subsp. napobrassica

So mancher kennt die Steckrüben noch aus der Nachkriegszeit, teilweise gab es kein anderes Gemüse auf dem Tisch. Die ältere Generation kann sie nicht mehr sehen, nur ein paar erinnern sich an den herzhaft duftenden Steckrübentopf und sie wollen sie wieder essen. Bei jüngeren Generationen sind Steckrüben fast gänzlich unbekannt, langsam werden sie wieder nachgefragt und finden vermehrt ihren Platz auf dem Speiseplan. In Nord- und Osteuropa sowie Spanien, Italien und Frankreich sind Steckrüben ein geläufiges Gemüse.
Sie sind ein Herbstgemüse. Die Pflanzen bilden Knollen, die zwischen einem halben und einem Kilo wiegen.
Der Geschmack ist herzhaft, kohlig, etwa wie Kohlrabi - aber mit wesentlich festerer Struktur. Sie schmecken sehr gut in der Gemüsepfanne gebraten oder als Eintopf in der kalten Jahreszeit.
Best of All bildet Knollen mit violetten Schultern, die nach unten in grün verlaufen und in der Erde gelb gefärbt sind. Das Fleisch ist gelb. Es ist eine alte Sorte.

Steckrübe Gowrie

Samen
260 Korn 2,40 €

Brassica napus subsp. napobrassica

Gowrie hat feinstrukturiertes Fleisch und eine glatte Textur. Der Geschmack ist schmackhaft und nicht zu stark kohlig.
Die Schultern sind rosa gefärbt, der Rest hellgelb, wie auch das Fleisch. Kleiner geerntete Steckrüben sind zarter, der Geschmack ist milder. Größere sind fester, das Aroma stärker.
Mit Steckrüben lässt sich prima kochen, nur schälen, in Scheiben schneiden und diese dann in Stückchen. Die Stückchen werden beim Kochen weich, zerfallen aber nicht. Sie geben einen Geschmack ab, der nicht langweilig ist, sondern herzhaft pikant. Gerade das, was man in der kalten Jahreszeit gern isst.
Ausgesät werden sollte Ende Mai bis spätestens Anfang August.
Steckrüben sind unkompliziert, stellen keine besonderen Ansprüche an den Boden. Auf humosen, lehmigen Böden werden sie besonders groß, aber auch auf Sandböden wachsen sie gut. Erntezeit ist Ende September bis Mitte November. Die Pflanzen vertragen kurzfristige Fröste bis -5°C, sollten aber vor den ersten starken Frösten aus dem Boden geholt werden. Sie lassen sich im Keller gut lagern, einschlagen, dunkel und kühl aufstellen. Sie halten sich 6 Monate.

Steckrübe Marian

Samen
420 Korn 2,40 €

Brassica napus subsp. napobrassica

Dunkelviolette Steckrübe mit hellgelbem Fleisch und herrlichem, kräftig-deftigem Aroma.
Bei den meisten Steckrüben sind die Rüben eher unförmig, was dem Geschmack keinen Abruch tut, aber eben nicht ganz so hübsch aussieht. Marian wurde darauf ausgelesen, einheitliche Knollen zu bilden, die auch auf dem Markt attraktiv wirken. Sie sind runder, glatter geformt als andere, alte Sorten.

Steckrübe Wilhelmsburger

Samen
340 Korn 2,40 €

Brassica napus subsp. napobrassica

Alte Sorte mit grünen Schultern und sehr groß werdenden Knollen. Das Fleisch ist gelb und besitzt beste Speisequalitäten. Steckrüben zu Speisezwecken erkennt man an der gelben Farbe, Sorten mit weißem Fleisch sind eher für Futterzwecke geeignet.
Wilhelmsburger wurde 1935 in Deutschland gezüchtet. Die Sorte hat sich seit langem bewährt. Später wurde sie von der Royal Horticultural Society in Großbritannien sogar ausgezeichnet. Schmeckt sehr gut als Eintopf mit Kartoffeln, Zwiebeln und Fleisch. Die Knollen können auch wie Kartoffeln gekocht und dann zu Püree gestampft werden.

Stockrosen

Schwarze Stockrose

Samen
20 Korn 2,20 €

Alcea rosea 'Nigra'

Die nostalgischen Pflanzen dürfen in keinem Romantikgarten fehlen.
Die hibiskusähnlichen großen Blüten wachsen an langen Blütenkerzen gen Himmel gerichtet.
Diese entweder roh essen oder in den Tee geben für eine intensiv dunkelrote Färbung. Der Tee färbt sich binnen Sekunden.

Stockrose (niedrig) Queeny Purple

Neu

Samen
25 Korn 2,70 €

Alcea rosea

Buschig wachsende Stockrose mit purpurfarbenen Blüten. Die Pflanzen werden nur etwa 50 cm hoch. Aus dem Wurzelstock sprießen mehrere Triebe, jeder von oben bis unten mit Blüten versehen. Nach und nach öffnen sich die Knospen, so dass sie über einen langen Zeitraum dauerhaft blühen.
Die Blüten sind essbar. Die Blütenblätter sind weich und zart.

Stockrose (niedrig) Queeny Red

Neu

Samen
25 Korn 2,70 €

Alcea rosea

Blüten in Rot. Typisch für die Queeny-Serie ist der kompakte Wuchs und die Form der Blüten. Diese haben ein Pompom-Zentrum und gefranste Blütenblätter, sie sehen wie Kokosmakronen aus.
Die Pflanzen sind so einfach wie Sonnenblumen auszusäen und völlig unkompliziert.

Stockrose (niedrig) Queeny Yellow

Neu

Samen
25 Korn 2,70 €

Alcea roseaund ich wi

Zwergsorte unter den Stockrosen in zartgelb. Die Sorte ist preisgekrönt.
Bereits im ersten Jahr der Aussaat blühen die Pflanzen. Sie produzieren eine Fülle von großen, voll gefüllten Blüten.

Stockrose Chater's Pink

Samen
20 Korn 2,70 €

Alcea rosea

Stockrosen sind prächtige und romantische Pflanzen für den Bauerngarten.
Die Pflanzen sind zweijährig. Im ersten Jahr wird eine Blattrosette am Boden liegend gebildet, im zweiten Jahr dann der mannshohe Blütenstiel, der rundherum mit pink gefüllten Blüten besetzt ist. Wird der Blütenstiel abgeschnitten bevor sich Samen gebildet haben, sind die Pflanzen auch mehrjährig, blühen also auch im dritten oder vierten Jahr. Belässt man die Samen an der Pflanze, säen sich Stockrosen bereitwillig selbst aus. Die Blattrosette erkennt man leicht im Frühjahr, die Blätter sind herzförmig, leicht behaart und fest.
Die Blüten klein gehackt und mit Zucker gemischt, ergibt hübschen, farbigen Zucker zum Dekorieren von Törtchen.

Stockrose Chater’s Salmon-Pink

Neu

Samen
20 Korn 2,70 €

Alcea rosea

Lebendig lachsroa getönte, vollgefüllte Blüten. Die Blüten sehen aus wie aus Seide gemacht, sie erstrahlen in vielen Nuancen, zu lachsrosa gesellt sich pink, weiß und manchmal hellgelb. Eine Farbe, die gut zu Vintage-Gärten paßt.
Chater’s Salmon-Pink ist eine Sommerblume. Die Blüten öffnen sich ab Ende Juli.

Stockrose Chater's Violett

Neu

Samen
20 Korn 2,70 €

Alcea rosea

Dicht gefüllte, violette Blüten an langen Blütenständen von bis zu 2m. Blütenknospen öffnen sich versetzt von unten nach oben, so blühen die Pflanzen über einen Zeitraum von mehreren Monaten.
Stockrosen sind sehr einfach aus Samen zu ziehen. Man hat zwei Möglichkeiten, Vorkultur oder Direktsaat. Für die Vorkultur die großen Samen ab April in einen Topf legen, wenig mit Erde bedecken und leicht feucht halten. Nach kurzer Zeit keimen die Samen, nun die Pflänzchen vereinzeln und ab Mai in den Garten setzen.
Direkt an Ort und Stelle ausgesät, sagt den Pflanzen sogar noch mehr zu. Sie wachsen zu starken, prächtigen Pflanzen heran.

Stockrose Chater's White

Samen
20 Korn 2,70 €

Alcea rosea

Dichtgefüllte, weiße Blüten. Diese Abzupfen und über den Salat streuen. Eine Blüte reicht, denn sie sind echt ergiebig.
Stockrosen sind Malvengewächse und wie diese hochwertige essbare Blüten. Die Blütenblätter sind weich, haben fast schon eine sämige Konsistenz. Sie schmecken äußerst angenehm, enthalten viele Schleimstoffe, helfen sogar bei Husten und Heiserkeit.
Zwar eine typische Pflanze für Cottage-Gärtern, doch setzen schon zwei, drei Stockrosenpflanzen im minimalistischen Garten dramatische Akzente.

Stockrose Chater's Yellow

Samen
20 Korn 2,70 €

Alcea rosea

Gelb gefüllte Stockrose mit großen Blüten, sie erreichen einen Durchmesser von gut 10cm. Sie sind die Quintessenz eines ländlichen Gartens. Zwischenzeitlich etwas aus der Mode gekommen, erfreuen sich die Pflanzen wieder großer Popularität. Der Wunsch nach hitzetoleranten Pflanzen, die auch an kargen Stellen wachsen und die Einführung von gefüllten Sorten tragen zur Beliebtheit bei. Wenn Stockrosen blühen, ist das der Höhepunkt der Gartensaison!
Die Blütezeit erstreckt sich von Juli bis September. Stockrosen sind so leicht wie Sonnenblumen aus Samen zu ziehen. Wer seinen Garten nicht jeden Herbst akkurat aufräumt, sondern auch der Natur ein bisschen Freiraum lässt, kann sich Jahrzehnte über Stockrosen freuen ohne jemals etwas dafür tun zu müssen, außer die erste Pflanze in die Erde zu setzen. Die nächsten säen sich immer wieder selber aus, so dass man den Eindruck bekommt, sie seien mehrjährig.

Stockrose gefüllt Mischung

Samen
30 Korn 2,20 €

Alcea rosea

Gefüllt blühende Stockrosenmischung in den Farben rosa, rot, weiß und gelb.
Blüten als essbare Dekoration für Desserts, Torten und Salate.
Sie haben einen milden Geschmack.

Stockrose Halo Candy

Neu

Samen
20 Korn 3,70 €

Alcea rosea

Spektakuläre, tief dunkelviolette Blütenmitte, die nach außen hin zu zartlila verläuft.
Die Sorte ist ganz neu, sie stammt aus Großbritannien. Wunsch war es, neue atemberaubende Farbkombinationen zu finden.

Stockrose Henry Eight Pink

Neu

Samen
50 Korn 2,70 €

Alcea rosea

Wenn man an Stockrosen denkt, dann ist Henry Eight Pink wohl das, was einem einfällt. Nicht der Name, nein, den meine ich natürlich nicht, sondern kräftig pinkfarbene, einfache Blüten an 2m langen Blütenstielen.
Die Blüten sind wichtige Nahrungsquelle für nützliche Insekten, wie Bienen, Hummeln und Schmetterlinge, und locken diese in den Garten, was wiederum anderen Pflanzen zugute kommt.

Süßkartoffeln

Süßkartoffel Beauregard

Pflanze
5,40 €

Ipomoea batatas

Süßkartoffeln stammen aus Südamerika. Sie schmecken, wie der Name schon sagt, wie süße Kartoffeln.
Beauregard ist die bekannteste Süßkartoffelsorte in Europa. Die Knollen haben ein orangefarbenes Fleisch.
Die Blätter sind grün und pfeilförmig. Die Blüten erinnern an Winden, was nicht verwundert, wenn man weiß, dass die Süßkartoffel zu den Windengewächsen gehört. Sie sind trichterförmig, weiß, mit tiefem, pinkfarbenem Schlund. Sehr hübsch!
Die Pflanzen werden ab Mitte Mai in die Erde gesetzt, den Sommer über entwickeln sie eine üppige Blattmasse, die Triebe kriechen dabei über den Boden. Sie können meterlang werden.
Im Spätherbst ist dann Erntezeit, die Pflanzen werden ausgegraben, die Knollen aus dem Boden geholt.
Untersuchungen der Hochschule Weihenstephan ergaben, dass Beauregard den höchsten Ertrag von acht getesteten Sorten hat, etwa 15 Knollen pro Quadratmeter im Freiland.
Ausgepflanzt wurde erst Anfang Juni, geerntet Ende September.

Süßkartoffel Bonita

Pflanze
5,40 €

Ipomoea batatas

Die Knollen besitzen eine weiße bis zartrosa Außenhaut, das Fleisch ist weiß. Die Knollen haben die Beschaffenheit von einer Backkartoffel und ein zartes, süß-nussiges Aroma. Die Form entwickelt sich nahezu gleich bei jeder Pflanze, ob nun auf Sandboden oder auf schweren Böden gezogen.
Die Verarbeitung als Ofenkartoffel ist einfach: in den Ofen schieben bis sie weich sind, dann mit einem Dipp servieren.
Die Sorte stammt ursprünglich aus einer irischen Gärtnerei.

Süßkartoffel Evangelina

Pflanze
5,40 €

Ipomoea batatas

Evangelina bildet leicht rotschalige, längliche Süßkartoffeln. Die Haut verblasst zu rosa bei Lagerung. Eine Knolle wiegt durchschnittlich 300g.
Das Fleisch ist tief orangefarben, der Beta-Carotin-Gehalt ist im Vergleich zu Beauregard um 40% höher. Der Geschmack ist süßer als bei anderen Sorten. Bei Kostproben wurde Evangelina als beste Sorte eingestuft, wenn auch der Ertrag niedriger (z.B. im Vergleich mit unserer anderen orangefarbene Süßkartoffel Beauregard) ist.
Um Süßkartoffeln zu verarbeiten gibt es viele Ideen, die schnelle und ausgefallenste ist Süßkartoffeltoast. Dafür etwa 1cm dicke Scheiben schneiden und in den normalen Toaster schieben. Wer keinen hat, kann die Scheiben auch im Backofen backen.

Süßkartoffel Murasaki

Pflanze
5,40 €

Ipomoea batatas

Die Knollen sind rosa mit cremeweißem Fleisch.
Der Geschmack ist schön süß, die Konsistenz ist gekocht ganz weich, fast schon von allein zerfallend. Bestens als Püree geeignet.
Weißfleischige Sorten werden in Asien bevorzugt, Murasaki ist eine solche Sorte. Die Knollen sind dick, die Form ist nicht ganz glatt, sondern grob eingedellt.
Verwenden wie Kartoffel, so z.B. als Chips. Dafür die Süßkartoffeln in dünnen Scheiben schneiden und in heißem Öl ausbacken, abtropfen lassen und leicht salzen. Sehr lecker durch die süß-salzigen Geschmacksgegensätze.

Süßkartoffel Orleans

Neu

Pflanze
5,40 €

Ipomoea batatas

Orleans bildet die größten Knollen von allen. Eine wiegt durchtschnittlich 600g, kann aber auch noch deutlich größer werden, oft über 1kg. Die Schale ist orange-rosa, das Fleisch orange. Es schmeckt köstlich süß, ist weder zu feucht noch zu mehlig, sondern genau perfekt.
Die Sorte wurde von der Bayrischen Landesastalt für Weinbau und Gartenbau auf den Freilandanbau in Deutschland getestet.
Mit einer Kulturdauer von nur 90 Tagen eine der frühesten Sorten. An den Ranken bilden sich Haufen mit je 6 Süßkartoffeln.

Süßkartoffel Tricolor

Pflanze
5,40 €

Ipomoea batatas

Eine Sorte mit buntem Laub, die Blätter sind herrlich grün mit rosa Blatträndern.
Selbstverständlich bildet auch diese Sorte Knollen, sie ist sogar ziemlich früh.
Die Knollen sind hellbraun, das Fleisch ist reinweiß.
Auch hübsch im Balkonkasten, dort können die Triebe herunterhängen, im Herbst braucht der Kasten dann nur noch ausgeleert werden und wir finden am Boden etliche Knollen.
Diese dann nur noch schälen und wie Kartoffeln in Wasser kochen bis sie weich sind.

Süßlupinen

Blaue Süßlupine

Samen
30 Korn 2,70 €

Lupinus angustifolius

Frische Lupinenkernen sind ein leckeres Gemüse, welches man nur aus dem eignen Garten bekommt. Die Pflanzen bilden grüne, dichtstehende Hülsen, welche die frischen, noch weichen Samen enthalten. Sie können wie Markerbsen gegessen werden.
Der Name der Blauen Süßlupinen leitet sich von den dunkelblauen Blütenkerzen ab. Die Blätter sind tief eingeschnitten, jeder fingerförmige Teil ist schmal.
Nebenbei sind Lupinen auch ein wichtiger Bodenverbesserer, die mit Hilfe von Knöllchenbakterien Stickstoff aus der Luft in kleinen „Knubbeln“ an den Wurzeln sammeln können. Die Pflanzen nach der Ernte also nicht rausreißen, sondern untergraben!
Ausgesät werden kann ab März, unreife Samen sind ab Ende Juni erntebereit. Wer nicht alle aufisst oder den Zeitpunkt verpasst hat, sollte die Samen ausreifen lassen, bis sie trocken sind. Sie geben einen Wintervorrat - wie Körnerbohnen oder Kichererbsen über Nacht einweichen und am nächsten Tag als Suppe kochen.
Aus den reifen Samen entsteht auch das Süßlupinenmehl, das findet man mittlerweile öfter. Es ist reich an Rohprotein und Aminosäuren.

Gelbe Süßlupine

Samen
30 Korn 2,70 €

Lupinus luteus

Die Pflanzen blühen leuchtend gelb und enthalten keinerlei Bitterstoffe.
Die Hülsen bleiben über einen relativ langen Zeitraum grün, die Samen darin weich. Man muss also nicht „rennen“ um zu ernten, sondern hat ein bisschen Zeit. Die Samen wie bei Erbsen einfach auspulen.
Die frischen Kerne schmecken lecker als gerösteter Snack. Dafür in heißem Öl anrösten, die Außenhaut platzt dabei mit einem Plopp auf. Noch kurz durchrösten und salzen. Warm Knabbern! Mit oder ohne Schale knabbern, je nach Belieben. Schmeckt lecker nussig; nicht nach Bohne oder Erbse wie man vielleicht denken könnte.
Getrocknete Samen sind grau gesprenkelt.

Süßlupine hellblau

Samen
30 Korn 2,70 €

Lupinus luteus x angustifolius

Seltene Form der Süßlupine, nämlich mit hellblauen Blüten und weißen bzw. teilweise hellbraun gesprenkelten Samen.
Die frischen Samen schmecken ähnlich wie Puffbohnen, jedoch ist der Geschmack nussiger.
Das Protein der Samen ist hochwertig, es kann tierische Eiweiße ersetzen und ist damit auch interessant für alle Veganer. Sie gilt als „Soja des Nordens“.
Als frisches, selbstgeerntetes Gemüse sehr lecker.

Weiße Süßlupine

Samen
30 Korn 2,70 €

Lupinus albus

Unreife Körner haben eine zarte Konsistenz. Gebraten ein leckeres und gesundes Gemüse, gemischt mit Auberginen und Tomaten sehr köstlich! Die Samen enthalten keinerlei Bitterstoffe.
Die Hülsen selbst sind sehr fleischig, leider hatten wir es im Erstanbau verpasst, sie auf ihre kulinarischen Qualitäten zu testen. Mittlerweile haben wir dies nachgeholt: die fleischigen Hüllen ernten, wenn sich die Samen bereits leicht ausgebildet haben, die Hülsen aber noch jung sind.
Scharf in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten, etwa fünf Minuten weiterbraten und nur mit etwas Salz bestreuen. Was soll ich sagen: köstlich!
Die Pflanzen bilden zweifarbige Blüte in weiß und blau, das Blatt ist auffallend breiter als bei ihren Verwandten.
Süßlupinen können selbst an kargen Stellen angebaut werden. Sie kommen mit allen Bedingungen zurecht.

Tagetes

Blutorangengewürztagetes

Pflanze
2,30 €

Tagetes tenuifolia

Rote kleine Blüten über feingeteilten Blättern. Die Blüten sind viel kleiner und zarter als bei den bekannten Beetblumen.
Die Pflanze heißt nicht nur wegen der Blütenfarbe so, auch das Aroma hat viel von Blutorangen.
Als Tee oder einfach zu Käsebrot, in Soßen für Fisch oder als Salatwürze immer lecker!
Wächst als kompakte Kugel.

Huacatay – Riesengewürztagetes

Pflanze
3,00 €

Tagetes minuta

Die stark aromatischen Blätter mit Zitrusduft sind so groß wie Suppenteller. Selbst in einem kleinen Tontopf erreicht sie eine Größe von drei Metern!
Wirkt verdauungsfördernd, krampflösend und reinigend.
In Mittelamerika wird die Pflanze gegen Nematoden auf den Maisplantagen eingesetzt.
Zusammen mit Chili werden in Mexiko Suppen und Grillfleisch gewürzt. In den USA werden die Blätter zu einer Würzpaste verarbeitet.
In Peru ist Huacatay ein Grundgewürz wie hierzulande Petersilie.

Mandarinengewürztagetes

Pflanze
2,30 €

Tagetes tenuifolia

Lebhaft orange Blüten. Ein Dauerblüher, wobei so viele Blüten erscheinen, dass kaum noch das Laub erkennbar ist! Der Geschmack liegt zwischen Mandarine und Orangenschale.

Orangengewürztagetes

Pflanze
2,30 €

Tagetes tenuifolia

Das Aroma ist nicht so dunkel wie bei der Blutorangengewürztagetes. Die Blüten sind strahlend orange-gelb. Die Blätter besitzen auffällige Drüsen, in denen sich das Orangenaroma konzentriert.
Zählt zu unseren beliebtesten Kräutern.
Sät sich selbst aus, zur Sicherheit sollten jedoch einige Samen aufbewahrt werden, die dann im Frühjahr breitwürfig im Garten verteilt werden.

Blutorangengewürztagetes

Samen
50 Korn 2,20 €

Tagetes tenuifolia

Rote kleine Blüten über feingeteilten Blättern. Die Blüten sind viel kleiner und zarter als bei den bekannten Beetblumen.
Die Pflanze heißt nicht nur wegen der Blütenfarbe so, auch das Aroma hat viel von Blutorangen.
Als Tee oder einfach zu Käsebrot, in Soßen für Fisch oder als Salatwürze immer lecker! Wächst als kompakte Kugel.

Färbertagetes

Samen
30 Korn 2,20 €

Tagetes erecta

Gelb-orange Blütenköpfe wurden früher zum Gelbfärben von Wolle verwendet. Da die Blüten essbar sind, können damit auch Lebensmittel gefärbt werden, wie z.B. gelber Reis.

Gewürztagetes Lemon Star

Neu

Samen
50 Korn 2,30 €

Tagetes tenuifolia

Gelbe Blüten mit einem roten Ring in der Blütenmitte.
Das Laub ist feingefiedert und duftet gut mit seinen frischen, zitronigen Noten. Sowohl Blätter als auch die zarten Blüten sind essbar.
Die Pflanzen wachsen sehr dicht verzweigt als kleiner, vollkommen kugeliger Busch.

Gewürztagetes Mischung

Samen
200 Korn 2,20 €

Tagetes tenuifolia

Bunte Mischung in gelb, orange, rot. Blühen lange - erst die ersten Fröste können sie aufhalten!

Huacatay - Riesengewürztagetes

Samen
30 Korn 2,70 €

Tagetes minuta

Die stark aromatischen Blätter mit Zitrusduft sind so groß wie Suppenteller. Selbst in einem kleinen Tontopf erreicht sie eine Größe von drei Metern!
Wirkt verdauungsfördernd, krampflösend und reinigend.
In Mittelamerika wird die Pflanze gegen Nematoden auf den Maisplantagen eingesetzt.
Zusammen mit Chili werden in Mexiko Suppen und Grillfleisch gewürzt. In den USA werden die Blätter zu einer Würzpaste verarbeitet.
In Peru ist Huacatay ein Grundgewürz wie hierzulande Petersilie.

Lakritztagetes

Samen
15 Korn 3,20 €

Tagetes filifolia

Die zarten Blätter dieser Tagetes schmecken wirklich nach Lakritze, sie sind sogar richtig süß!
Wer Lakritze mag, wird die Pflanze lieben.
Die Pflanzen bleiben klein und bilden kugelige Büsche. Die weißen Miniblüten erscheinen spät, meist erst im Herbst.
Ein paar Triebspitzen als Tee oder in der hauseigenen Teemischung schmecken immer gut.
Dabei darauf achten, nicht einzelne Blättchen, sondern wirklich ganze Triebspitzen zu ernten, damit sich die Pflanze weiterhin gut verzweigt und nachwächst.

Mandarinengewürztagetes

Samen
50 Korn 2,20 €

Tagetes tenuifolia

Lebhaft orange Blüten. Ein Dauerblüher, wobei so viele Blüten erscheinen, dass kaum noch das Laub erkennbar ist! Der Geschmack liegt zwischen Mandarine und Orangenschale.

Orangengewürztagetes

Samen
50 Korn 2,20 €

Tagetes tenuifolia ‚Orange Gem'

Das Aroma ist nicht so dunkel wie bei der Blutorangengewürztagetes. Die Blüten sind strahlend orange-gelb. Die Blätter besitzen auffällige Drüsen, in denen sich das Orangenaroma konzentriert.
Zählt zu unseren beliebtesten Kräutern.
Sät sich selbst aus, zur Sicherheit sollten jedoch einige Samen aufbewahrt werden, die dann im Frühjahr breitwürfig im Garten verteilt werden.

Riesen-Blutorangengewürztagetes

Samen
20 Korn 3,20 €

Tagetes lunulata

Riesig werdende Pflanzen bis zu einer Wuchshöhe von 1,5m. Die rot-orange Blüten sind von einem gelben, feinen Streifen umsäumt. Jede Blüte wird etwa 6cm groß. Die Pflanzen blühen unermüdlich bis zum ersten Frost.
Blätter haben ein gutes Aroma, diese klein hacken und in Salatsauce oder den Grilldipp mischen.
Die Pflanze ist in Mexiko und Peru heimisch.

Tagetes Albatros

Neu

Samen
50 Korn 2,90 €

Tagetes erecta nana

Albatros bildet große, gefüllte Blüten in einer seltenen Farbe bei Tagetes, nämlich fast weiß! Die Pflanzen wachsen bis zu 50cm hoch. Es sind große, dauerblühende "Büsche" mit gefiedertem, duftendem Laub und jede Menge langlebiger Blüten. Jede Blüte hat einen Durchmesser von etwa 6cm, also wirklich riesig.

Tagetes Fantastic Orange

Neu

Samen
50 Korn 2,60 €

Tagetes erecta

Vollgefüllten Blütenkugeln in knallorange. Sie sehen auch im Detail fantastisch aus mit ihren quirligen, schmalen Blütenblättern, die im Ganzen das Bild einer perfekt geformten Einzelblüte ergeben.
Die Blätter duften toll. Zitronig, frisch, würzig. Ein warmer, frischer Geruch.
Die Pflanzen werden hoch, die Blüten sind handtellergroß.

Tagetes Legion of Honor

Samen
140 Korn 2,20 €

Tagetes patula

Sattgelbe Blüten mit rotem Blütenpunkt auf jedem einzelnen Blütenblatt.
Mit den Blüten lässt sich gelber Zucker für die bunte Zuckerküche herstellen. Die Blütenblätter abzupfen und zusammen mit etwas Zucker im Mörser zerstoßen. Tagetesblüten färben stark und sind dafür besonders geeignet.
Mehr bunten Zucker gibt es so: rosa aus Malvenblüten, grün aus Spinat, blau mit Stiefmütterchen und gelb mit Tagetes.
Getrocknete Blüten sehen aber auch toll in Teemischungen aus.
Viele mögen den Duft von Tagetesblättern ja nicht, ich empfinde ihn als erfrischend, leicht zitronig. Ein paar gehackt und unter körnigen Frischkäse gemischt und mit frischem Szechuanpfeffer verfeinert - richtig lecker.

Tagetes Mr. Majestic

Samen
60 Korn 2,20 €

Tagetes patula

Aufregende Farbkombination, die Blüten sind gestreift in maronenrot und gelb.
Nicht jede Blüte ist so perfekt gestreift, manche Pflanzen haben auch nur vereinzelte rote Flecken auf gelben Blüten, manche sind roter und weniger gelb. Das ist die Natur, das ist Vielfalt und diese kleinen Variationen wohnen samenechten Saatgut einfach inne! Die meisten Pflanzen fallen jedoch recht einheitlich.
Blüten sind essbar, dafür sollte man sie einzeln auszupfen, denn der Blütenboden ist recht hart.
Die Pflanzen werden bis zu 60cm hoch. Die Sorte blüht von Juni bis zum Herbst. Abgeblühte Blüten sollten ausgeknipst werden, da die Pflanzen sonst zu früh Samen bilden und nicht mehr weiterblühen.

Yauthli

Samen
30 Korn 2,70 €

Tagetes lucida

Glatte elliptische Blätter, wie man es von einer Tagetes nicht erwarten würde. Das Aroma ist eine Kombination aus Fenchel, Anis und viel Waldmeister. Kann im Winter ins Haus geholt und anstelle von Estragon verwendet werden. In den lateinamerikanischen Ländern ist der Tee aus den Blättern beliebt. 2-3 Tassen haben eine stark stimulierende Wirkung.
Kleine orange Blüten im Spätsommer.

Zitronengewürztagetes

Samen
50 Korn 2,20 €

Tagetes tenuifolia ‚Lemon Gem'

Eine Gewürztagetes mit gelben Blüten und fruchtigem Zitronenaroma. Das Aroma und der angenehme Geschmack verleiten zu neuen Gerichten. Vielen Dank an dieser Stelle für den regen und kreativen Austausch! Meine Favoriten sind Tomatensalat und die Blüten auf Pizza. Übrigens: auch ein zu scharf geratenes Gericht wird mit Zitronengewürztagetesblättern abgemildert.

Taglilien

Kleine Taglilie gelb

Pflanze
4,00 €

Hemerocalis minor

Eine hübsche Ausnahme, die Kleine.
Warum? Weil jede Einzelblüte mal nicht nur einen, sondern drei Tage blüht! Außerdem die erste Taglilie, die in Europa eingeführt wurde.
In Japan trägt die Pflanze den Namen ‚Matsu-yoi-gusa', was soviel heißt wie 'Die Staude, die bis zum Abend wartet'. Und tatsächlich: die Blüten öffnen sich am Abend des ersten Tages und schließen sich erst am dritten wieder.
Sie haben einen liliengleichen Duft.

Taglilie orange

Pflanze
4,00 €

Hemerocallis fulva ‘Europa’

Für Gäste hatten wir einmal einen Salat mit gebratenen Taglilienknopsen geplant.
Die Knospen brutzelten in der Pfanne und verbreiteten einen appetitlichen Duft.
"och, lasst uns doch mal vorher welche kosten!" so die Gäste. "Klar, kein Problem."
Jetzt raten Sie mal, wie viele Knospen noch in den Salat wanderten. Keine, alle wurden schon vorher aufgeknuspert!
Sie sind aber auch wirklich lecker, der Geschmack kommt nahe an Eierkuchen heran.

Taglilie rot

Pflanze
4,50 €

Hemerocalis ‚We-Ho-Ku’

Erst blüht die kleine Taglie gelb, dann die Taglilie orange, dann die Zitronentaglilie und dann die Taglilie rot. So kann man die Erntesaison verlängern!
Rote Taglilien duften selten, diese verströmt einen leichten Duft!
Unter allen Taglilien von Gernessern zur süßesten gewählt.

Taglilie Stella d’Oro

Pflanze
4,50 €

Hemerocallis cultorum

Stella d’Oro blüht gelb. Die Besonderheit an der Sorte ist, dass sie mehrmals blüht und wir damit natürlich auch mehrmals ernten können! Taglilienknopsen schmecken lecker, haben eine weiche, zarte Textur mit ganz leichtem Biss. Der Geschmack ist sehr gut. In China werden Taglilienblüten als normales Gemüse gegessen. Nicht die aufgeblühten, sondern wirklich noch geschlossenen Knospen. Wer noch keine gegessen hat, dem empfehle ich wärmstens, dies einmal zu probieren, am besten kurz gebraten.
Die Pflanzen wachsen zwergig und werden nicht höher als 40cm, bei magerem Boden auch noch niedriger.
Taglilien sollten nicht zu oft umgepflanzt werden. Am besten man belässt sie über viele Jahre am gleichen Standort, wo sie sich entwickeln können. Mit der Zeit bilden sie dichte Horste, die von Jahr zu Jahr größer werden.
Stella d’Oro stammt aus dem Jahr 1975. Gezüchtet wurde sie von Walter Jablonski und hat mehrere Auszeichnungen erhalten.
Wir schätzen sie am meisten als Gemüse. Nicht alle Knospen werden geerntet, ein paar werden immer stehen gelassen um die Blüten zu bewundern.

Teesträucher

Argentinischer Minzestrauch

Pflanze
5,50 €

Aloysia polystacha

Die minzeduftende Entsprechung zum Zitronenstrauch. Fantastischer Spearmintgeschmack. In seiner Heimat wird er als ‚Té del Burro’ verkauft.
Die Blätter kann man entweder frisch oder getrocknet verwenden. Einfach mit heißem Wasser aufgießen und fünf Minuten ziehen lassen.

Franklinia

Neu

Pflanze
28,00 €

Franklinia alatamaha

Die Franklinia ist ein winterharter Strauch aus der Familie der Teestrauchgewächse. Er ist also ganz eng verwandt mit dem Grünen Tee. Weiße, kamelienähnliche Blüten mit gelber Mitte sehen denen des Teestrauchs sehr ähnlich. Die Blätter sind hellgrün und länglich, im Herbst färben sie sich attraktiv rot.
Als Tee aufgegossen, haben sie einen angenehmen Geschmack, mild, weich, wie Weißer Tee. Der Tee wirkt entspannend und wohltuend. Es können sowohl frische als auch getrocknete oder gar fermentierte (dann als Schwarztee) verwendet werden.
Heimisch ist die Pflanze in den USA, dort früher gern verwendet und lapidar nur als „Tea Tree “ bezeichnet.
John Bertram, ein amerikanischer Botaniker, entdeckte die Pflanzen 1765 am Altamaha Fluss in Georgia. Er benannte sie zu Ehren von Benjamin Franklin. Sein Sohn, William Bertram, sammelte 1778 Samen und kultivierte die Sträucher in seinem Garten in Philadelphia.
Heute gilt Franklinia in der freien Natur als fast ausgestorben. Einzig und allein William Bertram ist es zu verdanken, dass es die Pflanze überhaupt noch gibt. Denn auf einen seiner Sämlinge gehen heute alle existierenden Pflanzen zurück. Weltweit wurden vor einigen Jahren noch 2000 Exemplare - alle in Kultur, also in Gärten - gezählt.

Ginkgo

Pflanze
16,50 €

Ginkgo biloba

Ginkgo ist ein uraltes Nahrungs- und Heilmittel. Die Pflanze existiert nun schon 200 Millionen Jahre, sie ist das „älteste lebende Fossil“. Ein Baum kann bis zu tausend Jahre alt werden.
Ein Tee aus den Blättern stärkt das Gedächtnis, er wird auch zur Behandlung von Demenz und Alzheimer eingesetzt. Getrocknete und aufgebrühte Blätter schmecken nicht unangenehm, sondern sogar sehr gut, wie grüner Tee in etwa.
Es gibt männliche und weibliche Bäume. In Deutschland werden fast nur männliche Bäume angepflanzt. Weibliche Bäume bilden Früchte mit einer gelben Fruchtschicht, im Inneren befindet sich der Kern. In Japan werden die Kerne geknackt und wie Cashewnüsse in Wokgerichten gegessen oder geröstet und gesalzen als Snack geknabbert.
Berühmt ist auch Weimar, der Stadt in der Goethe gelebt hat. In vielen Straßenzügen wachsen Ginkgobäume, Blätter aus Silber und Bronze werden in den Juweliergeschäften angeboten. Goethe verfasste ein Gedicht über diesen Baum.

Lindera

Pflanze
18,50 €

Lindera benzoin

Lindera ist ein winterharter Strauch aus Nordamerika.
Die Blätter ergeben einen fantastischen Tee. Er schmeckt ein bisschen wie Zitrone, etwas Ingwer und einem Hauch Apfel, sehr weich und erfrischend. Die Aromenkomposition erinnert an den Geschmack von Ginger Ale.
Der Strauch hat elliptische Blätter, hellgrün in der Farbe. Die Blüten sind gelb. Es gibt männliche und weibliche Pflanzen. An weiblichen Pflanzen werden nach erfolgreicher Bestäubung rote Früchte gebildet. Diese haben die Größe einer Olive. In den USA trägt die Pflanze den Namen „Spice Bush“ wegen der aromatischen Beeren, die als Gewürz in der Küche Verwendung finden.
Unsere Pflanzen sind nicht spezifizierte Sämlinge, sie können entweder männlich oder weiblich sein. Für die Verwendung im Tee hat dies keine Auswirkung.

Orangenluisa

Pflanze
5,50 €

Aloysia triphylla

Herrliches Orangenschalen-Zitronenaroma. Eine Varietät der Zitronenverbene, Neuaustrieb mit rundlichen Blättern. Ergiebig - nur wenige Blättchen genügen für eine Kanne. Von einem Kollegen ausgelesen. Blüht bei uns Anfang August.

Zistrose

Pflanze
6,50 €

Cistus incanus ssp. tauricus

Wohlschmeckender Tee aus Blättern und Blüten.
Ein hochwirksames Antioxidans, welches immunstärkend, antibakteriell, antiviral und pilzhemmend wirkt.

Zitronenjohanniskraut

Pflanze
4,00 €

Hypericum hircinum

Verwandte des bekannten Johanniskrauts, aber mit zitronenduftenden Blättern. Hübsche gelbe Blüten.
Ein Tee aus den Blättern schmeckt nach Zitrone mit einem Hauch Eukalyptus.
Er wirkt wohltuend und hebt die Laune.
Die Pflanze ist eine schöne Bereicherung für den Garten, sie wächst unkompliziert und ist langlebig. Es ist ein Zwergstrauch aus dem Mittelmeerraum. Bei uns verliert er im Winter alle Blätter, treibt im Frühjahr von unten wieder kräftig durch.
Mit den Jahren entwickeln sich immer breiter werdende Pflanzen.

Zitronenstrauch

Pflanze
4,50 €

Aloysia thriphylla

Der wunderbare lebhafte Zitronengeschmack ist viel klarer als bei richtigen Zitronen (ohne deren Säure)! Man kann ihn nicht oft genug loben!
1794 kam er von Chile und Argentinien nach Europa und wurde zuerst nur für die Parfümherstellung benutzt. Erst 100 Jahre später kamen neugierige Gärtner auf die Idee, die Pflanze zu kosten!
In seiner Heimat ist er kein Strauch, sondern ein Baum mit 4,5m Höhe. In Deutschland gibt es unter Glas stattliche Exemplare, die immerhin 3m hoch sind.
Die Pflanze verliert im Winter das Laub, leichte Minusgrade werden (v)ertragen. Treibt im Frühjahr manchmal erst sehr spät aus.
Besonders herausragend ist der Tee, im Sommer mit Eiswürfeln aus den frischen Blättern gemacht, im Winter nimmt man die getrockneten Blätter. Diese behalten noch jahrelang ihr Aroma.
Passt außerdem gut zu Fisch und Geflügel.

Anisbalsamstrauch

Samen
35 Korn 3,20 €

Cedronella canariensis

Stark aromatischer Strauch von den Kanarischen Inseln. Neben einem starken Anisgeschmack finden sich noch Noten von Eukalyptus, Zitrone, Balsam und Minze. Auch getrocknet noch sehr geschmacksstark.
Die Pflanzen sind ergiebig, da die Blätter schön groß sind und nach einem Schnitt schnell wieder nachwachsen. Für die Ernte ganze Triebe mit einer Schere abschneiden, die unteren ein bis zwei Blattpaare stehen lassen.
Die Lippenblüten sind rosa und ebenfalls sehr groß mit einem hohen dekorativen Wert. Sie können als Essbare Blüte genutzt werden.

Australische Zitronenmyrte

Neu

Samen
10 Korn 5,20 €

Backhousia citriodora

Myrtengewächs aus Australien. Die Blätter duften stark, Zitrusduft trifft Zitronengras. Um den erfrischenden Duft freizusetzen, müssen sie leicht angedrückt werden. Die Blätter können frisch oder getrocknet verwendet werden. Frisch aufgebrüht, ein leckerer, vitalisierender Tee zu allen Gelegenheiten.
Getrocknete Blätter lassen sich als Gewürz verwenden, indem man sie wie Lorbeer mitkocht oder mahlt und als Streuwürze verwendet.
Die Pflanzen werden in der Natur sehr groß, im Topf wachsen sie so, wie man es zulässt.
Zweige und Stamm sind verholzt.
Blätter sind fest und werden handtellerlang.
Im Sommer draußen halten, im Winter reinholen.

Hibiscustee - Roselle

Samen
20 Korn 3,90 €

Hibiscus sabdariffa

Eine wertvolle Pflanze aus Asien. Verwendet werden die Blütenknospen und die Blätter.
Im Trend sind die in Zuckersirup eingelegten Blütenknospen. Eine davon wird in ein Glas gegeben und mit Sekt aufgefüllt, Die Blüten entfalten sich, der Sekt färbt sich rot. Spektakulär!
Die Knospen sind auch Hauptbestandteil von Hagebuttentee. Freilich ist das eine Mogelpackung, denn eigentlich sollte Hagebutte enthalten sein, der Hibiscustee schmeckt aber ähnlich wie Hagebutte und ist für die Hersteller weniger kostenintensiv in der Herstellung.
Diese Malve ist eine einjährige Pflanze aus den Tropen. Im Gewächshaus oder Folientunnel gezogen, gedeiht sie zügig, die Blütenknopsen erscheinen ab Juli. Voll aufgeblüht, zeigen sich die Blüten in zartem Apricot bis zu pink überhaucht.
Blätter schmecken ebenso säuerlich wie die Blüten und können ebenfalls gegessen werden.

Kanarischer Balsamstrauch

Neu

Samen
40 Korn 3,20 €

Cedronella canariensis

Der balsamische Duft mit Anteilen von Eukalyptus, Zitrone und Moschus ist kurz vor der Blüte am stärksten wahrnehmbar. Diese ist zusammengesetzt aus mehreren Einzelblüten, es ergibt sich eine fliederfarbene Kugel. Gilt verheißungsvoll als Aphrodisiakum. Ein Tee aus den Blättern stärkt die Konzentration.
Im Winter gut abdecken oder in einen kühlen hellen Raum stellen.

Stevia

Samen
10 Korn 4,20 €

Stevia rebaudiana

Schon vor 70 Jahren erfolgten Untersuchungen mit folgendem Ergebnis: Die Blätter dieser Pflanze haben eine Süßkraft, die 30-mal so hoch ist wie die von Zucker.
Stevia kommt ursprünglich aus Paraguay. Die Guarani- und Mato Grosso-Indianer süßen ihre Getränke und Speisen schon seit Jahrhunderten damit.
Bei uns in Deutschland erst seit 2011 als Lebensmittel zugelassen, in Japan, der USA und der Schweiz hat sich diese Pflanze im Bewusstsein der Verbraucher schon fest etabliert. Dort werden einige Blätter beim Aufguss von Tee oder Kaffee zugegeben oder die Blätter werden getrocknet und dann gemahlen und so z.B. Gebäck hinzugefügt.
Die flaumigen grünen Blätter wachsen zahlreich an einem halb verholzenden Stamm. Stevia mag keine allzu feuchte Erde, steht gerne in lichtdurchflutetem Halbschatten, ab und zu mit Wasser besprühen für eine bessere Luftfeuchtigkeit – somit ideal für die Fensterbank. Kleine weiße Blüten erscheinen im Winter.

Zitroneneukalyptus

Samen
35 Korn 3,90 €

Eucalyptus citriodora

Ein Eukalyptus mit einzigartig zusammengesetztem Zitronengeschmack. Frisch, stark zitronig, nur mit einem Hauch Eukalyptus.
Die Pflanzen wachsen innerhalb eines Sommers rasant zu mannshohen Pflanzen heran. Die Blätter sind riesig, gut 15cm lang. Die Blätter sind zugespitzt, der Rand ist leicht gewellt. Das Blatt fühlt sich rau an.
Der Duft entfaltet sich wunderbar in einer Kanne Tee, aufgebrüht aus den frischen Blättern. Getrocknete Blätter dienen als Vorrat für den Winter.
Zitroneneukalyptus stammt aus Australien und gehört zur Familie der Myrtengewächse. Die Pflanzen sind nicht winterhart, sie sollten im Wintergarten oder mittelwarmen Räumen bei etwa 15°C überwintert werden. Im Sommer am besten in einem großen Kübel nach draußen.
Die Keimung der Samen gelingt leicht, nicht alle keimen gleichzeitig, sondern versetzt.

Thymian

Akazienthymian

Neu

Pflanze
3,50 €

Thymus ssp.
Die kleinen Blättchen duften herrlich, es ist eine Kombination von vielen Aromen. Fruchtig, blumig, leicht zitronig, ein Hauch Lavendelblüte, aber auch eine Spur Thymian. Es ist ein ganz toller, neuer Thymian.
Winzige Blütchen werden ab Anfang Juni gebildet. Die gesamte Pflanze ist davon bedeckt. Ich finde ja, dass Thymian mit seinen Blüten allein schon toll aussieht, dieser hier in zartrosa mit seiner Blütenfülle hat dann doch noch mehr beeindruckt. Er ist einfach hübsch.
Die Sorte wurde in Deutschland von Michael Camphausen gezüchtet.

Deutscher Thymian

Pflanze
3,00 €

Thymus vulgaris
Weitverbreiteter Thymian in Deutschland mit dem klassischen Aroma. Wird er nach der Blüte nicht zurückgeschnitten, sät er sich selbst aus und kann regelrecht ganze Gärten füllen.
Als Tee wirkt er hervorragend gegen Halsschmerzen und Husten.

Earl-Grey-Thymian

Pflanze
3,50 €

Thymus chamaedrys
Ein besonderes Schätzchen mit tollem Bergamottduft!
Die Blätter bekommen im Winter eine bezaubernde kupferrote Färbung.
Ein schnell wachsender, kriechender Thymian, den wir nicht mehr missen möchten.

Französischer Thymian

Pflanze
3,50 €

Thymus vulgaris
In der feinen französischen Küche wird er für Speisen benutzt, wo das vordergründige, scharfe Aroma der meisten Thymianarten zu aufdringlich wäre. Graugrüne Blätter.

Ingwerthymian

Pflanze
4,00 €

Thymus Hybride ‚Ginger'
Duftet und schmeckt deutlich nach Ingwer! Prickelnd, frisch, leicht scharf und würzig.
Die Blättchen verleihen einfachen Blattsalaten eine asiatische Note. Einfach zum gewohnten Dressing einige gehackte Blättchen geben und schon ist für Abwechslung gesorgt.
Oder Sie probieren einen neuen, zitronenfrischen Dip aus saurer Sahne, verfeinert nur mit Ingwerthymian, Zitronenschale und etwas Salz aus.
Schmeckt auch als Tee gut.
Die Pflanzen wachsen halbaufrecht, soll heißen, es ist ein Mittelding zwischen kriechenden Sorten und aufrechten.

Kaskadenthymian

Pflanze
3,00 €

Thymus longicaulis ssp. odoratus
Einen Waldduft mit Pilzen nimmt unsere Nase wahr. Herrlich! Die Zweige mit großen elliptischen Blättern wachsen für einen Thymian rasend schnell. Besonders schön wirkt er in Töpfen oder auf Mauern, wo er nach Herzenslust herunterhängen kann.

Kümmelthymian

Pflanze
3,00 €

Thymus herba-barona
Niederliegende rötliche Zweige, die nach Kümmel schmecken. Auf Korsika und Sardinien wächst dieser Thymian wild. Vor allem Fleischgerichte und Schafskäse werden mit den Blättchen gewürzt. Sie werden nicht mitgekocht, sondern erst kurz vor Ende der Garzeit dazugegeben.
Im Sommer sind ganze Teppiche mit den rosa-lila Blüten übersät.

Orangenthymian

Pflanze
3,50 €

Thymus vulgaris ssp. fragrantissimus
Süßes fruchtiges Aroma, welches würzig nach Orange schmeckt. Der Strauch wächst aufrecht mit edlen blaugrauen Blättern.

Orangenthymian kriechend

Pflanze
3,50 €

Thymus vulgaris ssp.
Duftet und schmeckt viel intensiver nach Orange als der aufrechte Orangenthymian. Durch die kriechende Form ist er etwas schwieriger zu ernten. In der Kräuterspirale, wenn er an einer Mauer herunterwachsen darf, dürfte das entfallen. So kommt man auch nicht umhin, immer wieder die schönen hellgrünen Polster mit der Hand zu streicheln und den sonnigen Duft einzuatmen.
Fantastisch schmeckt auch ein Tee aus den Blättern und Blüten.

Piemontesischer Limonenthymian

Pflanze
4,00 €

Thymus species
Bei diesem Thymian gerate ich förmlich ins Schwärmen. Der ist so guuuut! So limonig, so extrem limonig!
Der ist so gut, ach was, einfach besser, dass er sogar unsere eigene Auslese des Limonenthymians ersetzt.

Pinienthymian

Pflanze
3,50 €

Thymus vulgaris ‚Wood Pine'
Auffällig sind die gelben Stiele mit den sehr dunklen Blättern. Eine Süßspeise wird zur interessanten Gaumenfreude, wenn einige Blättchen mit dem Pinienaroma darübergestreut werden.

Pizzathymian

Pflanze
3,50 €

Thymus serphyllum ‚Pizza'
Während andere Thymiane kleine nadelartige Blätter haben, glänzt diese Art mit großen, runden Blättern, die bis zu 1cm groß werden. So kann natürlich auch viel mehr Blattmasse verwendet werden.
Ausgezeichnetes Aroma.
Rezept: Pizzathymian und Goldoregano im Fetapäckchen für den heißen Grill
einen Fetakäse in 12 Stückchen schneiden, 6 kleine Tomaten halbieren, ein paar Zweige Pizzathymian und Goldoregano.
Auf ein quadratisches Stückchen Aluminiumfolie legen: Fetawürfel, Kräuter, obendrauf Tomate.
Die Folie oben wie einen Bonbon verschließen, so dass nichts auslaufen kann. Ab damit auf den heißen Grill für 15 min.
Mit Baguette oder Folienkartoffeln essen, besonders lecker ist der würzige Sud, der aufgetunkt wird.
Rezept 2: Pesto aus Pizzathymian
2 Hände voll Thymianstängel ernten. Die einzelnen Blättchen abzupfen, oben am Stängel festhalten und nach unten abstreifen (Schnellmethode, lohnt sich!)
Die Blätter in ein Gefäß geben, gerade so mit Olivenöl bedecken, zwei geschälte Knoblauchzehen und Salz nach Geschmack hinzugeben. Alles pürieren und in Gläser füllen.
Nochmals mit etwa 1cm Ölivenöl bedecken damit sich das Pesto etwa 1 Jahr hält.
Schmeckt sehr gut zu Nudeln, über Tomatenscheiben geträufelt oder einfach so mit Ciabattabrot zum Tunken.

Rosenduftthymian

Pflanze
4,50 €

Thymus species
Echt lecker: ein Thymian, der nach Rosen duftet und schmeckt! Die Blätter sind schön groß, er ist also extra ergiebig und delikat!
Besonders als schneller Rosentee ohne vorher Rosensirup gemacht zu haben, oder als Backzutat überall dort, wo man Rosenwasser benötigt.

Thymian Wine and Roses

Pflanze
3,50 €

Thymus vulgaris 'Wine and Roses'

Die Pflanzen bilden duftende Polster. Die Blätter sind winzig, niedlich und doch robust.
Die Blättchen schmecken mild, weniger nach scharfem Thymian sondern eher blumig-duftig. Die eindringliche Komponente fehlt.
Ab Juni erscheinen hellviolette Blüten, die gesamte Pflanze ist davon überdeckt, man sieht noch nicht einmal mehr Blätter.
Sehr gut als Tee, der lieblich schmeckt.

Zitronenteppichthymian

Pflanze
3,00 €

Thymus x cornosus

Ideal für herrlich duftende Wege oder zwischen kleinen Gemüsepflanzen, wie Radieschen, anstelle von Mulch. Wird das Gemüse geerntet, so ist der Boden nicht „nackt“ und wichtige Pflanzennährstoffe können nicht ausgeschwemmt werden.

Deutscher Thymian

Samen
550 Korn 1,90 €

Thymus vulgaris

Weitverbreiteter Thymian in Deutschland mit dem klassischen Aroma.
Wird er nach der Blüte nicht zurückgeschnitten, sät er sich selbst aus und kann regelrecht ganze Gärten füllen. Als Tee wirkt er hervorragend bei Halsschmerzen und Husten.

Französischer Thymian

Samen
210 Korn 2,20 €

Thymus vulgaris

In der feinen französischen Küche wird er für Speisen benutzt, wo das vordergründige, scharfe Aroma der meisten Thymianarten zu aufdringlich wäre. Graugrüne Blätter.

Frühblühender Thymian

Neu

Samen
130 Korn 2,20 €

Thymus praecox

Bildet dichte Polster zum Überwachsen von Trockenmauern und Pflanzschalen. Es ist ein kriechender Thymian.
Die kleinen Blättchen sind rundlich-oval geformt. Sie haben ein mildes Thymianaroma, schmecken auf dem Brot gut.
Pinkfarbenen Blüten haben eine strahlende, klare Farbe. Sie leuchten schon von weitem.
Richtig genial, wenn das gesamte Polster von Pflanze blüht! Unbedingt einige Blütchen abzupfen und in den Salat als würzige Deko streuen.

Orangenthymian

Samen
280 Korn 2,20 €

Thymus vulgaris ssp. fragrantissimus

Süßes fruchtiges Aroma, welches würzig nach Orange schmeckt. Der Strauch wächst aufrecht mit edlen blaugrauen Blättern.

Quendel

Samen
420 Korn 1,90 €

Thymus pulegoides

Er ist wild und wächst gern dort, wo andere Pflanzen längst aufgeben: Steine, Sonne, Trockenheit. Es ist auch eine gute Pflanze für Duftrasen. Die Pflanzen blühen üppig im Sommer.
Die Blüten sind ebenfalls essbar, in ihnen mischt sich die süße Note des Nektars mit dem würzigen Thymianduft. Beste Salatzutat und lecker zur Wurststulle!

Sand-Thymian

Neu

Samen
140 Korn 2,20 €

Thymus serphyllum
Große, rundliche Blätter. Die Blattfarbe ist dunkelgrün, die Blüten rosa.
Sand-Thymian hat ein super Aroma. Er existiert in vielen Auslesen und Züchtungen, unser Pizza-Thymian ist eine davon.
Kulinarisch eine klare Empfehlung. Die Blätter haben viel Masse, wachsen zügig und gut nach. Bei uns gehört Thymian in die Tomatensauce auf Pizza (Rucola oben drauf, ganz wichtig!), in den Quark, in die Kräuterbutter. Er wird gebacken, gebraten, gegrillt. Wir sind regelrechte Thymian-Großverbraucher, essen ihn gern und würzen damit ausgiebig. Sand-Thymian ist absolut die beste Ergänzung zu anderen Sorten, wenn andere nicht schnell genug nachwachsen, kann man ihn schon wieder ernten.

Tomaten

Tomate Andenhorn

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum
Alte Bauernsorte aus Peru. Über Frankreich fand sie in ganz Europa Verbreitung.
Früchte groß, glänzend rot und flaschenförmig. Vorn meist mit einem Zipfelchen versehen.
Sehr gute Salat- und Soßentomate.

Tomate Antho gelb

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum
Superleckere und superschöne Kirschtomate.
Die Früchte glänzen wie kleine Diamanten. Sie sind gelb und haben bei Reife einen blauen Überzug an den Schultern. Jede Tomatenrispe ist mit 10 bis 12 Früchten besetzt.
Die Pflanzen selbst sind lilablau überhaucht. Sie sollten nicht ausgegeizt werden. Wir durften 2014 bis Ende Oktober kiloweise der kleinen Köstlichkeiten ernten.
Die Früchte sind sehr süß und haben ein tolles Aroma.
Antho gelb ist eine herausragende Sorte von Reinhard Kraft, einem deutschen Hobbyzüchter, der sich mittlerweile weltweit einen Namen mit seinen schönen Züchtungen gemacht hat.

Tomate Black Cherry

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum
Eine schwarze Kirschtomate. Die Früchte fallen durch ihre fabelhafte Süße auf. Die robusten Pflanzen belohnen mit einer sensationellen Ernte.

Tomate Blueberry

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum
Die ist Blau. Richtig blau.
Und zwar den gesamten Reifeprozess.
Kurz vor der Vollreife dann sogar durchgängig dunkelblau.
Bei Vollreife ist die untere Hälfte dann rot, oben weiterhin schön blau gefärbt.
Ein Riesenspektakel!
Schmeckt gut.

Tomate Blush

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum
Wunderschöne Flaschentomate mit unvergesslichem, tropisch-süßem Geschmack, der an Ananas erinnert.
Dazu saftig und knackig. Die Farbe ist atemberaubend: gold mit goldenen und orangefarbigen Streifen, die Tomaten wirken teilweise durchscheinend.
Die Tomaten reifen nicht einheitlich ab, hier kann man also auch über einen sehr langen Zeitraum ernten! Klare Empfehlung.

Tomate Dark Galaxy

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum
Extravagante neue Sorte aus den USA.
Die Früchte sind orange und rot gestreift, dazu kommen blaue Streifen und goldene Flecken auf der Haut. Wie der Himmel bei Sonnenuntergang mit ersten aufgehenden Sternen und hereinbrechender Nacht. Sehr guter Geschmack. Ausgewogen balancierter Zucker-Säure-Haushalt.

Tomate Delicious

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum

Heißt so, wie sie schmeckt. Delicious bedeutet nämlich lecker: und das ist sie wirklich!
Es ist die Sorte, mit der 1986 die größte Tomate der Welt mit einem Gewicht von unglaublichen 5736g ins Guiness Buch der Weltrekorde Einzug gehalten hat. Eingeführt wurde sie 1964 in den USA, nach 14 Jahren intensiver Züchterarbeit und Selektion. Bei uns waren die Tomaten allerdings nicht so gigantisch groß, sie waren eher normal riesig, um die 600g schwer.
Die Pflanzen werden ca. nur einen Meter hoch, bilden reichlich, rote große Fleischtomaten.
Voller Aromastoffe, süß, feine Säure. Ein dauerhafter Liebling im Anbau.
Ohne Zweifel macht die Tomate ihrem Namen alle Ehre.

Tomate Fablonelystyni

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum

Kleine Fleisch-Kirschtomate in gelb mit sehr fruchtigem, konzentriertem Aroma. Ein Gourmet-Genuss!
Die Pflanzen waren extrem reich behangen.
Hat eine Sonderstellung als Minifleischtomate in gelb. Einzigartig, sehr früh, reich tragend, schön und tolles Aroma!

Tomate Faworyt

Neu

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum

Himbeerrote Tomatensorte und eine der besten Sorten im Anbau 2017 (das Regenjahr). Wir sind definitiv nicht die Einzigen mit dieser Meinung, dafür muss man sich nur den Namen angucken: Faworyt. „Schreibfehler“, denken sie jetzt. Nein, ist keiner, das ist die polnische Schreibweise, denn von dort stammt diese Tomate.
Früchte werden etwa handtellergroß. Sie sind rundlich bis leicht abgeflacht geformt. Das Gewicht liegt zwischen 250 und 300g.
Das Fleisch ist zartschmelzend, voller Aroma.

Tomate Galapagostomate

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon cheesmanii

Eine Wildtomate von den Galapagosinseln. Die kleinen gelben Früchte haben eine Birnenform mit Spitze. Der Geschmack ist sehr intensiv tomatig ohne die süßen Anteile. An einer Pflanze haben wir schon über 2000 Tomaten gezählt!
Die Pflanze sollte nur mit Wasser aus der Regentonne gegossen werden, das ist angewärmt und wird besser vertragen. Braucht nicht ausgegeizt werden.

Tomate Geraldine

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum

Sehr hübsche, eiförmige bis längliche Tomate. Geraldine hat rote Früchte mit Streifen, die sich von grün nach gelb beim Reifen verfärben. Die Tomaten sind süß und schmecken würzig.
Sie sind vollfleischig - nicht hohl wie die meisten Flaschentomaten - sondern durchgehend mit saftigem Fruchtfleisch ausgefüllt.

Tomate Glosy Rose Blue

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum

Unser kleines Juwel: Rosarote Kirschtomate, oben wunderschön blauviolett gefärbt.
Keine Tomate glänzt so stark und hat so eine glatte Haut. Diese ist auch noch ganz dünn und zart.
Aroma sehr gut.
Bei Deaflora ausgelesen.

Tomate Golda

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum

Fantastische, vollaromatische, würzige und süße, knallorangefarbene Kirschtomate.
Trägt bis zum ersten Frost so überreich, dass ständig geerntet werden kann. Pro Traube hängen teilweise über 30 Tomaten!
Die Sorte ist sehr früh.
Rezept für Würzigen Tomatendipp:
1 kg entkernte (sämiger ohne, wer keine Zeit hat, läßt sie drin) Tomaten kochen. Dann mit 8 Zehen Knoblauch, 2 mittelgroßen Zwiebeln, 2 Chili Criolla Sella und Salz im Mixer pürieren. Einen Schuß Weißweinessig dazugeben und nochmal einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Je länger man es einkocht, desto "ketchupiger" wird es. Tipp: auf keinen Fall grüne Chilis nehmen, gemischt mit orange gibt das eine komische Farbe.

Tomate Golden Currant

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon pimpinellifolium

Etwa kirschgroße gelbe Früchte hängen in Trauben. Das ausgezeichnete würzige Aroma macht diese Tomate zur leckeren Nascherei.
Die Pflanze ist gegen Braunfäule resistent und macht einfach nur Freude: bis zum ersten Frost können körbeweise Tomaten geerntet werden, das ist regelmäßig Ende Oktober!

Tomate Green Tiger

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum

Herausragende neue Tomatensorte mit länglichen Kirschtomatenfrüchten!
Allein dies wäre schon spannend an sich, wäre da nicht noch das atemberaubend schöne Aussehen! Ganz glatte Oberfläche, goldgrün mit leuchtenden goldenen Streifen und einem bronzefarbenem Glanz. Eine Frucht ist schöner als die andere. Sie schmecken perfekt, prima süß-sauer, fruchtig, fantastisch! Sind dabei richtig knackig.

Tomate Indigo Kumquat

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum

Gelborangefarbene Kirschtomate mit blauem Überzug und verführerischem Aroma. Die Früchte sind birnenförmig bis oval geformt.
Sie hängen in Trauben von bis zu 10 Früchten. Sie haben einen stark fruchtigen Geschmack, der subtil an tropische Früchte erinnert, vor allem an Papaya und Mandarine.
Die Früchte sind nicht nur optisch ein Leckerbissen, sie sind auch besonders nahrhaft. Durch den Gehalt an Anthocyanen auch sehr gesund. Diese Stoffe sind natürlich vorkommende Antioxidantien; gesundheitsfördernde Stoffe, welche sonst z.B. in Blaubeeren und Kamtschatkabeeren enthalten sind.
Anthocyan offenbart sich in der blauen Pigmentierung der Früchte und macht sie so atemberaubend schön.

Tomate Indigo Rose

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum

Anders als jede Tomate, die Sie je gesehen haben!
Lebhaft indigoblau gefärbt, auch bei Reife.
Schöne lange, vollbehangene Rispen.
Noch intensiver wird die Farbe, wenn die Früchte ein ausgiebiges Sonnenbad genießen dürfen.
Die sonnenabgewandte Seite ist kirschrot gefärbt, innen durchgängig kirschrot.
Stammt aus Oregon, USA und ist eine Verbesserung von OSU Blue. Sie wurde von Jim Myers an der Oregon State University mit Hilfe von traditionellen Pflanzenzüchtungstechniken entwickelt. Einfach durch Kreuzung und nicht im Labor durch Gentechnik entwickelt. Die blaue Farbe kommt übrigens von einer anderen Wildtomatenart. Die war also in der Natur schon immer da.

Tomate Ivory Drops

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum

Konzentriertes Aroma, tolle Süße.
Elfenbeinfarbige, kleine, eiförmige Früchte.
Eine äußerst wohlschmeckende Tomate, führend, was den Geschmack angeht.
Ausladende Pflanzen mehrtriebig ziehen. Die Früchte hängen in Büscheln mit bis zu 15 Tomaten.

Tomate Jolie Coeur (H34 rot)

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum

Großartige, herzförmige, 100g schwere Tomate mit hohem Blauanteil.
Eine der besten blauen Sorten.
Die Sorte schmeckt einfach lecker, sie ist saftig, herzhaft, gut.
Die Früchte sind stark glänzend und ganz glatt.
Sie bleiben während der gesamten Reife blau, vollreif sind sie dann von der unteren Spitze bis zur Hälfte dunkelrot, die obere Hälfte bleibt blau.

Tomate Orange Russian

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum

Grandioser Geschmack! Fruchtig süß, obstartig.
Eine orangefarbene zweifarbige Ochsenherztomate, innen mit pinkfarbenen Streifen! Sehr groß und fleischig.
Hat einen gewissen Suchtfaktor, da so gut!

Tomate Pansy Ap

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum
Pansy Ap hat blaue Früchte mit gelber Grundfarbe.
Auf dem Gelb wirkt das Blau so intensiv, mit Sonneneinstrahlung noch beeindruckender, richtig leuchtend violettblau. Herrlich!
Es ist blaue Sorte von Tom Wagner, dem Mann, der sich in den letzten Jahren intensiv mit der Züchtung von blauen Tomaten beschäftigt hat und dem wir so viele Sorten verdanken! Berühmt ist ja auch seine Green Zebra.
Geschmacklich ist die Sorte auch gelungen.

Tomate Pink Vernissage

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum
Wunderschöne, große Kirschtomate, etwa 50g schwer. Diese Schönheit ist rosa mit orangefarbenen bis gelben Streifen. Jede Frucht ist ein Kunstwerk. Zudem lecker und so produktiv! Jede Woche war wieder eine ganze Menge zu ernten, wieder und wieder waren die Körbchen voll. Mitarbeiter waren geteilter Meinung, welche nun die schönste der Vernissage Tomaten sei - ich finde ja diese hier, obwohl die meisten zur Black und Red Vernissage tendierten.
Eine wirklich spannende neue Sorte aus der Ukraine.

Tomate Purple Calabash

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum
Historische Tomatensorte aus dem 16. Jahrhundert.
Die Früchte sind ganz platt und gerippt. Sie sehen wie ein kleiner Kürbis aus. Kurios!
Geschmacklich ausgezeichnet: fruchtig, süßlich, ausgewogenes Zucker-Säureverhältnis.
Schöne dunkelrotbraune Farbe.

Tomate Queen Orange

Neu

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum
Knallorangefarbenen Früchte, die so saftig sind, so lecker, so süß, so ausgewogen! Der Geschmack hat das Gewisse Extra, das eine Tomate braucht, um hellauf zu begeistern. Aber schon die Farbe allein sieht toll aus, auch im Salat und als orangefarbene Tomatensuppe.
Früchte werden etwa 200g schwer, sind flachrund.

Tomate Reisetomate

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum
Eine Rarität ersten Ranges. Die einzelnen Fruchtkammern sind voneinander getrennt, so dass sie abgebrochen werden können ohne dass der Saft spritzt.
Die Früchte wurden schon von den Indianern Guatemalas angebaut.

Tomate Rote Johannisbeertomate

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon pimpinellifolium
Die kleinen Tomätchen hängen in Trauben wie Johannisbeeren, nur größer. Die ganze Pflanze ist übersät mit Früchten. Diese Wildsorte braucht nicht ausgegeizt oder angebunden zu werden.
Ideal für Tomatenkompott:
250g Tomaten pürieren und aufkochen. 1EL Zucker karamellisieren. Den Tomatensaft durch ein Sieb zu dem Zucker geben und mit ½ Zimtstange, 1 Stück Sternanis, 1 Bund Basilikum und 1TL Butter und Stärkemehl nochmals aufkochen, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Nochmal 250g ganze Tomaten dazugeben und kurz aufkochen.
Dieses Kompott schmeckt zu Fleisch vorzüglich.

Tomate San Marzano

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum
Die berühmte Ketchup-Tomate aus Italien! Von den meisten Italienern auch als beste Soßentomate der Welt angesehen, die Pizza Napoletana ist kein Original, wenn sie nicht mit San Marzano Tomaten gemacht ist! Die länglichen Früchte sind platzfest und sind lange haltbar.

Tomate Submarine Blush

Pflanze
2,90 €

Lycopersicon esculentum
Mehrfarbige, birnenförmige Kirschtomate.
Zu zwei Dritteln rotorange, dann mit Farbverlauf zum Kelch hin: orange gelb und grün.
Diese Regenbogentomate hat viele Fans unter den Kollegen gefunden. Z.B. Katrin, neue Mitarbeiterin seit 2013. Ihre Aussage am ersten Arbeitstag: „Eine Tomate muss rund, rot und normalgroß sein.,Und ordentlich schmecken.“ Sie können sich vorstellen, dass einige Personen an dieser Stelle die Augen verdreht haben angesichts des Sortiments an farbenfrohen und formverschiedenen Tomaten.
Ein halbes Jahr später: „Also jetzt habe ich mir die Tomaten angesucht, die ich nächstes Jahr anbaue: Submarine Blush (wird von allen zuerst genannt), Edith Bernhard, Berner Rosen, Weiße Ochsenherz.“ Komisch, da ist keine einzige Sorte dabei, die rot, rund und normalgroß ist. So schnell kann’s gehen…
Submarin Blush schmeckt wirklich sehr aromatisch, hat ein tolles Süß-Säure-Verhältnis und ist obgleich der Größe einer Kirschtomate eine der Topertragssorten.

Tomate AAA Sweet Solano

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
AAA Sweet Solano ist eine wunderschöne orangefarbene Tomate mit feinen, goldenen Streifen.
Die Früchte sehen schon während des Wachsens sehr schön aus, sie reifen über gelb mit grünen Streifen.
Die Früchte wiegen 50 bis 100g.
Die Sorte ist eine Züchtung von Bradley Gates, dem Mann, der sich der Züchtung von gestreiften Tomaten verschrieben hat.
Sie schmecken lecker, fruchtig süß.

Tomate Alter Kommunist

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Alter Kommunist ist eine längliche Flaschentomate. Die Früchte sind an den Schultern dicklich und verjüngen sich zur Spitze hin.
Vollreif schmecken die Früchte leicht süß, angenehm würzig.
Die Schale ist fest, die Tomaten lassen sich dadurch recht lang lagern.
Die Sorte enthält nur wenig Samen.

Tomate Amethyst Jewel

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Herrlich rosa Tomate mit blauen Schultern.
Sie hängen in großen Trauben.
Es ist eine Fleischtomate der neuen Generation mit sehr gutem, süßen Geschmack.

Tomate Amish Gold

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Sehr gute, nachhaltig aromatische Tomate.
Eine Kreuzung zwischen der legendären Sungold und Amish Paste.
Die ovalen Tomaten wachsen in Trauben von bis zu 8 Früchten. Die Farbe ist leuchtend orange.
Am Blütenpol sind die Früchte zugespitzt.

Tomate Ananas

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Eine rekordverdächtige Tomate: die Früchte können bis zu einem Kilo schwer werden!
Der Zeitaufwand bei der Tomatenernte für den Salat wird sich damit auf nur eine Minute beschränken.
Das Fruchtfleisch ist wunderschön gelb-orange marmoriert.
Benötigt Wärme.

Tomate Ananas Noir

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Ein Farbspektakel, wenn man die Früchte aufschneidet: rot, gelb, olivgrün, orange, pink - alles in einer Frucht!
Die Früchte werden bei Vollreife ganz weich. Sie sollten schnell verbraucht werden, denn sie lassen sich nicht lange lagern.
Früher geerntete Früchte sind außen noch halbgrün, teilweise kirschrot überzogen, diese schmecken fruchtiger, saftig und fleischig; sensationell gut!
Ananas Noire ist in Belgien entstanden. In einem Feld der Tomatensorte Ananas wurde eine Pflanze gefunden, die deutlich dunklere Früchte trug. Ausgelesen und stabilisiert von Pascal Moreau.

Tomate Anna’s Multiflora

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Dickbäuchige Tomate in der Form eines Herzens. Die Früchte sind normal groß. Sie schmecken sehr gut. Perfekt ausgewogen mit einer leichten Süße, es ist eine großartige Sorten zum frisch essen und für Sauce. Überhaupt gibt sie beim Kochen ein tolles Aroma ab. Im Salat sind Scheiben niedlich, denn auch aufgeschnitten haben sie die Herzform.
Diese reichtragende Sorte stammt von Anna Kukharchik aus Russland.

Tomate Antho gelb

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Superleckere und superschöne Kirschtomate.
Die Früchte glänzen wie kleine Diamanten. Sie sind gelb und haben bei Reife einen blauen Überzug an den Schultern. Jede Tomatenrispe ist mit 10 bis 12 Früchten besetzt.
Die Pflanzen selbst sind lilablau überhaucht. Sie sollten nicht ausgegeizt werden. Wir durften 2014 bis Ende Oktober kiloweise der kleinen Köstlichkeiten ernten.
Die Früchte sind sehr süß und haben ein tolles Aroma.
Antho gelb ist eine herausragende Sorte von Reinhard Kraft, einem deutschen Hobbyzüchter, der sich mittlerweile weltweit einen Namen mit seinen schönen Züchtungen gemacht hat.

Tomate Antho violettrot

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Brandneu bei den Tomaten: die Farbe blau!
Antho violettrot ist eine blau überlaufende Kirschtomate mit glänzender, roter Grundfarbe.
Süßer, leckerer Geschmack.
Kreuzung aus OSU Blue (dunkelblau) und der Sorte Bianca (hellgelb).
Blaue Tomaten wurden mit dem Ziel entwickelt, besonders reich an Anthocyanen zu sein - dem Gesundheitsstoff, der freie Radikale aus schädlichen Umwelteinflüssen einfangen kann.
Alle blauen Sorten - auch die nachfolgenden - haben also einen besonders hohen Gesundheitswert.
Und sie sehen dabei so einzigartig aus!
Wir freuen uns, so viele blaue Sorten präsentieren zu dürfen!

Tomate Antho weiß

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Weiße Variante, die violettblau überlaufen ist. Kleine runde Früchte mit sehr gutem Geschmack.
Derzeit die einzige blaue Tomate, die eine weiße Grundfarbe hat.

Tomate Aprikosenkirsche

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Apricotfarbene, sehr schmackhafte, süße Früchte.
Die Pflanzen tragen eine Fülle von Früchten. Sie sollten nicht eintriebig gezogen werden.
Mindestens fünf Triebe pro Pflanze belassen, besser noch mehr (oder gar nicht ausgeizen).
Einzig mir bekannte Tomate mit solch einer Farbe.

Tomate Aunt Ruby's German Cherry

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Wunderbar süße und aromastarke, einzigartige Kirschtomate. Die Frucht schmeckt fruchtig, saftig und vollmundig. Sie hat eine hellgrüne Farbe, an den Schultern dunkelgrün. Die Bäckchen sind bei Reife rosa angehaucht.
Vollreif werden die Früchte weich, haben eine ganz zarte Schale. Die Früchte sind für eine Kirschtomate sehr groß, sie erreichen fast die Größe einer Rundtomate. Sie haben einen Durchmesser von 4cm.
Diese Tomate wurde aus der Sorte „Aunt Ruby’s German Green“ selektiert.

Tomate Auriga

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Leuchtende orangefarbene Früchte, die auch innen orange getönt sind. Die Stabtomate trägt geschmacklich hochwertige Früchte und sieht dabei auch noch so gut aus!
Fürs Freiland sehr gut geeignet.

Tomate Balerinka

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Hübsche pinkfarbene Tomate. Die Früchte werden mittelgroß und sind birnenförmig.
Die Pflanzen hängen randvoll mit Früchten.
Fruchtiger Geschmack.

Tomate Barry's Crazy Cherry

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Große Trauben von hellgelben Tomaten mit einer verblüffenden Aromatiefe: irre süß, ganz toll fruchtig, einfach oberköstlich!
Pro Fruchtstand kann man 40 bis 60 Früchte ernten. Die Fruchtform ist eiförmig mit jeweils einem kleinen Schnabel am Ende. Es ist eine Tomate vom Multiflora-Typ, mit riesigen Blütenständen und reichlichem Fruchtbehang.
Auf keinen Fall entgeizen! Damit nimmt man sich sonst die allerschönsten Fruchtstände.
In den USA entstanden.

Tomate Beauty King

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Sehr schöne Tomate, gelb mit roten Streifen.
Das Fruchtgewicht liegt zwischen 250 und 500g. Eine Kreuzung zwischen Big Rainbow und Green Zebra.
Saftiger, leckerer Geschmack.

Tomate Belle Coeur

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Herzförmige, gelbe Tomate mit Blauanteil. Außerordentlich hübsch.
Aber nicht nur das: auch sehr lecker, eine der besten im Tomatenjahr 2013. Erfrischend, saftig, feine Säure, gute Süße. Perfekt und ausgewogen schmeckend.
Eine Frucht ist etwa 100g schwer.

Tomate Bells of Russia

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Rosarote Tomate in Glockenform mit Spitze. Die Früchte sind groß und mehrmals gerillt. Das Fruchtfleisch hat eine dichte Konsistenz, es ist nicht wässrig. Der Geschmack ist leicht süßlich.
Diese russische Sorte wächst auch im Freiland gut.

Tomate Berner Rosen

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Alte, schweizer Tomatensorte, die bis heute bei Kennern beliebt ist.
Die großen Früchte haben eine kräftig rosarote Farbe. Die Konsistenz ist schmelzend, weich und saftig. Je reifer, desto besser.

Tomate Besser

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Historische Sorte aus Deutschland, genauer gesagt, aus der Region um Freiburg.
Beeindruckende Fruchtstände von bis zu 12 Früchten mit delikatem, süßlichen Geschmack.
Unempfindliche, robuste Sorte.
Die ist eben „besser" als so manch andere.

Tomate Bianca

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Kleine, cremeweiße Kirschtomate. Sehr süß und voller Aroma. Unverwüstlich und braunfäuleresistent, muss noch nicht einmal ausgebrochen werden. Ich habe meine tomatensüchtige Freundin gefragt, die im Leben schon mehr als 1000 Sorten angebaut hat, welche denn ihre Lieblingssorte sei: es ist Bianca. Und dass soll was heißen!

Tomate Big Rainbow

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Wie ein Regenbogen sind die Früchte: orange mit rotem und gelbem Farbverlauf. Die großen Früchte werden maximal 500g schwer, sind sehr saftig und die Süße überwiegt gegenüber der Säure – eine der wohlschmeckensten Fleischtomaten.

Tomate Big Sungold Select

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Die Tomate Sungold hat in den USA für Aufsehen gesorgt, denn es ist eine der bestschmeckendsten Tomaten der Welt. Sungold ist eine F1-Hybride aus Japan, die nicht samenecht ist.
Selbstverständlich haben findige Menschen diese Tomate ausgesät, Samen geerntet, wieder ausgesät und nur die besten Pflanzen als Samengeber ausgewählt. Über Jahre ist eine stabile neue Sorte entstanden, die samenecht ist.
Big Sungold hat herrlich orange gefärbte Früchte mit feinem, köstlichen Aroma.
Eine Auslese aus den USA.

Tomate Black and Red Boar

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Eine relativ neue Züchtung von Bradley Gates, der sich der Entwicklung von neuen spektakulären Sorten verschrieben hat.
Ausgangspunkt seiner Arbeit sind ausschließlich wohlschmeckende Sorten.
Berühmt in aller Welt ist mittlerweile die Tomate Black and Red Boar: sie ist dunkelrotbraun mit olivgrünen Streifen und sehr groß.
Reiches, tiefes, würziges Aroma, süß mit feiner Säure, einfach perfekt.

Tomate Black Cherry

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Eine schwarze Kirschtomate. Die Früchte fallen durch ihre fabelhafte Süße auf. Die robusten Pflanzen belohnen mit einer sensationellen Ernte.

Tomate Black From Tula

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Schwarze Tomate aus Russland.
Die Früchte sind ganz dunkel, auch das Fleisch ist dunkel, die Samenkammern sind gefüllt mit olivgrün umhüllten Samen.
Für viele die bestschmeckendste, dunkle Tomate. Geschmacklich spielt sie eindeutig in der oberen Liga mit.
Erstlingsfrüchte können sehr groß werden, bis etwa 300g, später gebildete Früchte bleiben kleiner.
Die Schultern sind teilweise grünlich überzogen, was sortentypisch ist.

Tomate Black Icicle

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Sensationelle Sorte aus der Ukraine.
Icicle ist der Eiszapfen. Von dieser Tomate gibt es sehr viele Sorten, die schwarze Black Icicle ist ein beeindruckendes Mitglied dieser Gruppe. Extrem reicher, komplexer Geschmack, der das Markenzeichen der „schwarzen“ Tomaten ist. Die Früchte sind länglich, mit einer sanften Spitze am Blütenende.
Spannend ist der Farbverlauf: von einem warmen rotbraun über dunkelrot, nach olivgrün am Stielansatz.

Tomate Black Krim

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Schwarze Fleischtomate. Das dunkle Wesen spiegelt sich auch im Aroma wieder: leicht salzig, reich, rauchig, besonders tief.

Tomate Black Prince

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Historische Sorte aus Sibirien, der Kälte gut angepaßt. Süßwürzige Rundtomate mit dunkelrotbraunem, dünnhäutigem Fleisch.

Tomate Black Vernissage

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Atemberaubende, gestreifte schwarze Tomate.
Diese ukrainische Schönheit hat eine Menge zu bieten. Toller Geschmack, hohe Produktion und eben Schönheit. Das erste Mitglied der Familie der Vernissage-Tomaten, die wir vorstellen, wir haben sie noch in die Farben gelb (Yellow Vernissage), rosa (Pink Vernissage) und rot (Red Vernissage). Die Früchte sind etwa 50g schwer.

Tomate Black Zebra Cherry

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Schön geformte kugelrunde Früchte.
Richtig guter Biss dank dicker Haut. Feste Konsistenz, knackig, süß, sehr gutes Aroma, würzig.
Das Fruchtfleisch ist innen schön dunkelrot gefärbt, die Kerne scheinen grün. Also auch aufgeschnitten imponierend. Dazu kommt die tolle Fruchtfarbe außen: dunkelbraunrot mit smaragdgrünen Streifen!
Bemerkenswert sind auch die Kelchblätter. Sie sehen allesamt wie aus Filz ausgeschnitten und aufgeklebt aus. Perfekt ausgebildet und sattgrün.
Die Pflanzen hielten trotz schlechter Bedingungen bis zum Schluss durch.
Diese Sorte hat einen bleibenden Eindruck hinterlassen!

Tomate Blane's The Thong

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Blane Horton, ein Hobbyzüchter und Kleingärtner aus den USA, entwickelte diese goldgestreifte, dunkelrote Fleischtomate.
Innen hellrot mit grünen Samenkammern. Die Schultern sind im Reifeverlauf blau getönt, was sich aber bei Vollreife verliert.
Schmeckt fruchtig und leicht säuerlich. Der Zuckeranteil ist nicht sehr hoch, also für alle, die säuerliche Sorten bevorzugen.

Tomate Blonde Boar

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
So eine hübsche Tomate, die einem in der Form selten über den Weg läuft. Bei uns im Gärtnereiteam hat die Blonde Boar gleich mehrere Fans gefunden.
Die runden, mittelgroßen Früchte sind hellgelb, fast weiß mit gelben, manchmal auch orangefarbenen Streifen. Jede Frucht ist perfekt geformt, eine richtig schöne Sorte, die reichlich trägt.
Wirklich empfehlenswert, auch der Geschmack ist fantastisch: lecker, süßlich aber mit guter Säure. (Ja, der Schreiberling ist einer der Fans...)

Tomate Blondköpfchen

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Die Pflanzen sind robust und sehr ertragreich.
Man kann ganz viele mittelgroße Früchte bei ganz wenig Aufwand beim Anbau ernten, denn die Pflanzen müssen und sollten auch nicht ausgegeizt werden.
Die Früchte schmecken spritzig erfrischen, und das bei geringem Säuregehalt! Sie reifen sehr früh.
Die Sorte Blondköpfchen wurde von der deutschen Genbank in Gatersleben bewahrt, von einem Samenerhaltungsprojekt in den USA vermehrt und so wieder nach Deutschland eingeführt.

Tomate Blue Angel

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Eine Kirschtomate. Reift von intensiv blau zu kirschrot mit violetten Schultern. Klassischer Tomatengeschmack.
Reift früh.

Tomate Blue Beauty

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Eine ertragreiche Fleischtomate mit rosaroter Grundfarbe, blau überzogen. Blüht sehr früh und setzt früh Früchte an. Es ist eine Kreuzung zwischen Beauty King und einer blauen Tomate, entwickelt in den USA. Sehr guter Geschmack.

Tomate Blue Butterfly

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Leuchtend orangefarbene Kirschtomate mit ganz leichtem blauen Überzug. Bei zunehmender Reife färbt sich der Blauanteil in vollorange. Schwesternsorte von Blue Angel. Besonderer, herausragender Geschmack.

Tomate Blue Chocolate

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Schokoladenbraune Tomate mit blauem Anthocyananteil.
Die Früchte sind mittelgroß und rund geformt.
Tolles Aroma und gute Säure.

Tomate Blue Green Zebra

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Eine grüne gestreifte Tomate mit blauen Schultern vereint die Schönheit der Bicolorsorten mit der neuen, blauen Farbe. Die Früchte sind abgeflacht rundlich und etwa mittelgroß.
Schmeckt gut, ist gut schnittfest, also nicht weich. Es ist eine Sorte, die den Salat einfach noch interessanter, noch bunter macht. Auch sehr schön auf dem Sandwich für unterwegs, die Tomatenscheiben vermatschen das Brot nicht so schnell.
Geschaffen vom Tomatenguru für Blaue Tomaten und dem Erfinder der berühmten Green Zebra.

Tomate Blue Keyes

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Leckere blaue Salattomate und eine Rarität. Die Früchte sind so dunkel, praktisch schwarz!
Um diesen Farbton zu erhalten, müssen sie in voller Sonne stehen. Mit weniger Licht ist die Farbe rot mit goldenen Steifen und blauem Überzug, auch so mit WOW-Effekt!
Von blauen Tomaten mit Birnenform gibt es weltweit erst zwei Sorten, Blue Keyes ist eine davon. Entstanden in den USA, Michael Keyes ist der Vater der Sorte.
Die Sorte hat viele Vorzüge: megareiche Ernte, platzfeste Früchte, lange Haltbarkeit - sowohl an der Pflanze als auch geerntete Früchte - und natürlich die extraordinäre Farbe und Form!

Tomate Blue Pitts

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Blaue Kirsch- oder Cocktailtomate auf rosa Grund. Größer als die gewöhnlichen Kirschtomaten.
Der Geschmack ist gut, süßlich-säuerlich, fruchtig.

Tomate Blue Streak

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Matte, im Reifestadium vollkommen dunkelauberginenfarbige Früchte.
Vollreif oberhalb komplett intensiv dunkelblau pigmentiert, unten blau auf dunkelrotem Grund.
Diese Tomate wird für Gesprächsstoff sorgen!

Tomate Blue Zebra

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Rote Rundtomatensorten, die bei Reife blaue Streifen zeigt. Die Streifen sind ganz fein und über die gesamte Tomate verteilt. Eine der schönsten blauen Tomaten mit absolutem Seltenheitswert!
Das Fruchtfleisch ist angenehm würzig und sehr saftig. Es hat eine rote Farbe und wird von einer dünnen Schale umschlossen.

Tomate Blueberry

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Die ist Blau. Richtig blau.
Und zwar den gesamten Reifeprozess.
Kurz vor der Vollreife dann sogar durchgängig dunkelblau.
Bei Vollreife ist die untere Hälfte dann rot, oben weiterhin schön blau gefärbt.
Ein Riesenspektakel!
Schmeckt gut.

Tomate Bluegold

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Großartige neue Tomatensorte. Der Kontrast zwischen den beiden Farben - gelb und dunkelblau - ist so einzigartig wie bei keiner anderen.
Das feste, saftige Fruchtfleisch hat volles Tomatenaroma.

Tomate Blush

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Wunderschöne Flaschentomate mit unvergesslichem, tropisch-süßem Geschmack, der an Ananas erinnert.
Dazu saftig und knackig.
Die Farbe ist atemberaubend: gold mit goldenen und orangefarbigen Streifen, die Tomaten wirken teilweise durchscheinend.
Die Tomaten reifen nicht einheitlich ab, hier kann man also auch über einen sehr langen Zeitraum ernten!
Klare Empfehlung.

Tomate Bonsai

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Kleine Tomatenpflanze, die etwa nur 30cm hoch wird, aber eine Unmenge an rote Kirschtomaten hervorbringt.
Ideal für Töpfe oder im Balkonkasten.
Erreicht schnell ihre Endhöhe und beginnt dann sofort zu Blühen und Fruchten.
Die Pflanzen sind dichtbehangen mit Früchten.

Tomate Brandywine Cherry

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Kräftig pinkfarbene Kirschtomate aus der berühmten Brandywine-Serie. Berühmt deshalb, weil sie in aller Welt gern wegen ihres ausgezeichneten Aromas angebaut wird. Brandywine Cherry ist eine neue Sorte von 1998.

Tomate Brandywine pink

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Brandywine ist DIE klassische Sorte in den USA. Genau so groß, dass eine Scheibe auf ein Hamburgerbrötchen passt.
Eine Tomate wiegt durchschnittlich 700g.
Die Frucht ist dunkelrosa, innen wie außen. Es ist eine Fleischtomate.
Von vielen wird sie als die am besten schmeckende Sorte unter den Fleischtomaten angesehen.
Sehr gut, vollmundig, fruchtig, reich an Aromen und mit zartem Schmelz - es ist defintiv eine Sorte, die zu den besten gehört.
Die Pflanzen sind kartoffelblättrig, das Laub erinnert eher an Kartoffelpflanzen als an Tomaten.
Sorgt auch bei Profis immer mal wieder für Stirnrunzeln!
Brandywine ist eine sehr alte Sorte, deren Ursprung nicht mehr zurückverfolgt werden kann. Sie ist stammt von vor 1886, soviel weiß man.

Tomate Buratino

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Auffällige Tomate mit einer schönen, leuchtend gelborange Farbe. Die Früchte sind auch innen toll durchgefärbt.
Die Fruchtspitze ist ganz lang gezogen, und deshalb heißt sie Buratino, der russischen Name für Pinocchio.
Das Fruchtfleisch ist weich, extra zart. Die Schale ist normal, nicht hart. Allein schon die Farbe gibt einem ein Gefühl von Süße und Frucht. Der Geschmack ist sehr lecker.
Die Früchte sind bis 14 cm lang und reichlich 5cm im Durchmesser. Sie enthalten wenig Kerne.

Tomate Cafe Bule

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Kaffeefarbene Kirschomate mit langem Hals und sich lustig nach oben kringelnden Kelchblättern.
Der Geschmack ist sehr gut: süss, aber noch mit einem winzigen Schuss Säure. Zum Naschen oder zum Brot, immer gut portioniert und lecker!
Die Früchte können lange an der Pflanze hängen und vor sich hin reifen, sie halten sich gefühlt ewig und verderben nicht gleich. Zudem sehr einfach pflücken, denn sie hängen in Trauben von bis zu 9 Früchten. Der Fruchtkelch reißt beim Pflücken nicht ein. Die Größe liegt bei 4 x 2cm.
Cafe Bule ist eine spektakuläre Sorte des amerikanischen Züchterteams Jan Cunningham und Lee Goodwin.

Tomate Carbon

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Reichhaltiges, komplexes, süßes, delikates Aroma!
Innen auch intensiv rot-schwarz gefärbt.
Hat mehrfach bei Tomatenwettbewerben gewonnen

Tomate Cherokee Purple

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Süß-würzige Fleischtomate. Große, rauchig dunkelpink bis braune Früchte mit olivfarbener Kappe am Stielansatz.
Eine Sorte der Cherokee Indiander, entstanden vor 1890.

Tomate Cherokee Tiger Black Dwarf

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Zuerst fällt einem das Laub ins Auge, denn es hat eine ganz seltene, wenn nicht einmalige Farbe: goldgrün. Die Pflanzen werden auch etwa nur 50cm hoch. Es ist also eine Buschtomate.
Diese neue Sorte gilt noch nicht als ganz stabil, war bei uns aber komplett einheitlich, sowohl Blattfarbe, Wuchshöhe, Fruchtform und Fruchtfarbe stimmten.
Die Früchte sind orangerot mit ganz feinen gelben, silbrigen und pinkfarbenen Streifen. Innen finden wir eine karmesinrotes Fruchtfleisch.
Sie sollten gegessen werden, wenn sie noch nicht ganz ausgereift sind, dann haben sie einen frischen, saftigen Geschmack ohne viel Süße. Vollreif dann leicht süßlich, mehlig, anders, aber definitiv nicht schlecht.

Tomate Chuloma

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Orange Flaschentomate. Die Früchte sind länglich geformt und haben eine angedeutete Spitze.
Die Fruchthaut ist ganz glatt und glänzt sehr schön.
Geschmacklich ist die Sorte ein Volltreffer.
Sehr ertragreich, von jeder Pflanze kann man etwa mit 5kg Früchten rechnen. Chuloma ist eine russische Sorte.

Tomate Coeur d´Antan

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Zählt zu den Ochsenherztomaten. Bildet handgroße, herzförmige Früchte.
Ochsenherztomaten gelten als besonders stark aromatisch. Auch Coeur d‘Antan macht da keine Ausnahme.
Diese Sorte stammt aus Frankreich.

Tomate Coeur de Boeuf

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Pompadourförmiger Typ mit sehr gutem Ertrag. Die Früchte sind innen fast hohl und haben dadurch wenig Saft. Sieht toll aus, wenn man sie in Scheiben schneidet, wie große Blümchen!
Schöne Abendbrottomate als Brotbelag.
Auch sehr gut zum Füllen. Durch die Größe mit wenig Arbeitsaufwand.

Tomate Copia

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Diese einzigartige und wunderschöne Tomate hat Streifen von Gold und Rot. Innen ist das Fleisch rot und gold verwirbelt und von ausgezeichnetem Geschmack.
Capia ist eine Kreuzung von Jeff Dawson, aus Green Zebra und Marvel Stripe entwickelt und wurde zu Ehren des Amerikanischen Centers für Essen, Wein und Kunst in Kalifornien benannt

Tomate Costoluto Genovese

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

talienischer, alter Favorit, der sich seit Beginn des 19. Jahrhunderts gehalten hat. Die Sorte ist immer noch der Standard auf den italienischen Bauernmärkten und bekannt für den intensiv würzigen Geschmack des tiefroten Fruchtfleischs

Tomate Cream Sausage

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Die einzige längliche Tomate mit cremegelben, fast schon weißen Früchten. Einige sind zusätzlich mit einem zarten, roten Schimmer durchzogen. Sie werden bis zu 10cm lang, 4cm im Durchmesser, eine Frucht wiegt etwa 120g.
Das Fruchtfleisch ist fest, fleischig und saftig. Es ist eine gute Tomate für den Frischverzehr, Salat oder Sauce.
Cream Sausage wurde ursprünglich von Tom Wagner entwickelt und als „Banana Cream " eingeführt, bis heute hat sich jedoch der Name ‚Cream Sausage' durchgesetzt.

Tomate Curley Kaley

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Die Blätter dieser kleinen Tomate sind stark gekräuselt. Wenn man sie anfasst, sind sie nicht weich, sondern eher fest.
Überhaupt im Aussehen eher wie Grünkohl als Tomate.
Originelle Sorte mit kleinen roten Früchten.

Tomate Dancing with Smurfs

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Der Tanz mit Schlümpfen - wohl eine Andeutung auf die Farbe: es ist eine blaue Kirschtomate!
Im gesamten Reifeverlauf dunkelblau, bei Reife rot mit blauer Kappe.
Aber besonders schön: der Erntestern!
Auf der oberen Hälfte verläuft die blaue Farbe nicht durchgängig, die Stellen unter den Kelchblätter bleiben orangerot.
Bei Reife orangerot mit blauer Kappe.
Knackiger Biss. Gutes ausgewogenes Aroma.

Tomate Dark Antho

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Eine attraktive, zweifarbige Tomate. Die Früchte sind grün bei Reife, überdeckt mit blauer Farbe. Auch bei Vollreife ist die Schale noch schön blau gefärbt.
Die Früchte sind schnittfest, sie haben ein festes Fleisch. Innen sind die Tomaten durchgehend grün. Das Aroma ist mild.
Keine Sorte aus der Antho-Serie von Reinhard Kraft, sondern von einem US-Amerikanischen Züchter.

Tomate Dark Galaxy

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Extravagante neue Sorte aus den USA.
Die Früchte sind orange und rot gestreift, dazu kommen blaue Streifen und goldene Flecken auf der Haut. Wie der Himmel bei Sonnenuntergang mit ersten aufgehenden Sternen und hereinbrechender Nacht.
Sehr guter Geschmack. Ausgewogen balancierter Zucker-Säure-Haushalt.

Tomate De Barao braun

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

De Barao heißen die bekannten Sorten aus der ehemaligen DDR. Sie waren schon damals äußerst begehrt, da sie so widerstandsfähig gegen Braunfäule sind und ein unbegrenztes Wachstum aufweisen. Sie wurden auch gern „Baumtomate" genannt.
Die Früchte sind rundlich bis leicht eiförmig. Sie sehen aus wie gemalt. Die Farbe ist dunkel.
Vollreif schmecken die Früchte sehr süß, etwas früher abgenommen, enthalten sie eine ausgewogene Säure.

Tomate Delicious

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Heißt so, wie sie schmeckt. Delicious bedeutet nämlich lecker: und das ist sie wirklich!
Es ist die Sorte, mit der 1986 die größte Tomate der Welt mit einem Gewicht von unglaublichen 5736g ins Guiness Buch der Weltrekorde Einzug gehalten hat. Eingeführt wurde sie 1964 in den USA, nach 14 Jahren intensiver Züchterarbeit und Selektion. Bei uns waren die Tomaten allerdings nicht so gigantisch groß, sie waren eher normal riesig, um die 600g schwer.
Die Pflanzen werden ca. nur einen Meter hoch, bilden reichlich, rote große Fleischtomaten.
Voller Aromastoffe, süß, feine Säure. Ein dauerhafter Liebling im Anbau.
Ohne Zweifel macht die Tomate ihrem Namen alle Ehre.

Tomate Der kleine Doctor

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Dunkelrote Kirschtomate. Leicht oval geformt.
Auffällig ist das kräftig dunkelgrüne, gesunde Blatt. Stämmiger Wuchs, richtig widerstandsfähig bis zum ersten Frost.
Sehr guter Geschmack.

Tomate Dino Eggs

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Süß, tomatig, saftig, lecker. Dazu genug Säure, damit das Aroma augewogen bleibt. Eine der besten Sorten im Tomatenanbau 2015.
Dino Eggs ist auch optisch ein Highlight. Die tiefgelben Früchte haben hellgelbe, dunkelgelbe und orangefarbene Streifen. Es ist eine große, eiförmige Tomate. Die Früchte werden handtellerlang, also etwa 10cm.
Typisch ist die nach innen eingedellte Spitze.

Tomate Don Juan

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Buschig wachsende Tomate mit gestreiften Früchten. Das Fleisch ist fest, nicht zu süß, schmeckt schön tomatig. Super als Tomatensalat, der knackig bleibt und auch mit Soße nicht zerfällt.
Die Grundfarbe ist ein dunkles rosarot, darauf sind feine, gelbe Streifen verteilt, die Fruchtform ist länglich-eiförmig. Die Früchte sind schwer, wiegen etwa 200g.

Tomate Dr. Wyche Red

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Die 400g schweren, runde Früchte sind sehr süß und haben einen schönen, intensiven Tomatengeschmack.
Die Sorte stammt von Dr. Wyche, der einst Besitzer des Cole Brothers Zirkus war. Er pflegte seine Gärten mit Elefantenmist zu düngen. Dr. Wyche ist heute (postum) als Raritätensammler und Hobbyzüchter weltweit bekannt, seine Sorten sind immer gefragt, zählen sie doch zu den besten.

Tomate Dr. Wyche´s Yellow

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Die gelbe Variante der Dr. Wyche Tomaten. Die Früchte sind flachrund geformt. Die Fruchtfarbe ist ein herrliches dottergelb. Das Fruchtfleisch ist saftig, süß und aromatisch.
Die Pflanzen sind ungeheuer ertragreich.

Tomate Dragon`s Eye

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Dragon’s Eye überrascht mit seiner Fruchtfleischfarbe. Außen noch rot mit gelben, dicken Streifen, innen jedoch knallpink!
Guter, vollmundiger Geschmack, herrlich süß, fleischige Konsistenz.
Die Früchte sind plattrund, teilweise angedeutet herzförmig.
Die Pflanzen sind robust, tragen sowohl bei gutem wie auch weniger idealem Wetter.
Eine Sorte aus den USA.

Tomate Edith Bernhard

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Edith Bernhard stammt von einer Frau aus Österreich.
Es ist eine normalgroße Tomate mit gelber Grundfarbe, blauen Schultern und Halbstreifen. Im unreifen Stadium hellgrün, dunkelgrün gestreift.
Sehr ertragreich und immer wunderschön! Super Sorte.

Tomate Elberta Girl

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Die ganze Pflanze ist flauschig beharrt: Blätter, Stiele, sogar die Blüten! Sieht richtig fetzig aus und fühlt sich kuschelig an.
Die Früchte sind orange mit roten Steifen, die Form ist leicht oval. Sie schmecken gut, sind nicht ganz so süß, gut tomatig.
Attraktive Pflanzen und Früchte mit gutem Geschmack - was will man mehr?

Tomate Emerald Apple

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Eine herrliche grüne Sorte! Die plattrunden, gerippten Früchte sind enorm groß, manche Exemplare können bis 1kg erreichen.
Und das ohne viel Arbeit und Pflegeaufwand, denn die Pflanzen haben sich als sehr robust erwiesen.
Von den großfrüchtigen Sorten auch die früheste.
Der Geschmack ist sehr gut, süß-zitronig, sehr tomatig, mit viel Tiefe und Komplexität; umso lobenswerter, da sie auch bei schlechtem Wetter nicht versagte.
Grüne Tomaten werden in der Regel ja sowieso unterschätzt, die meisten davon haben nämlich einen herausragenden Geschmack.

Tomate Emerald Pear

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Eine grüne Sorte, die selbst bei Reife richtig grün bleibt.
Die Früchte sind eiförmig, etwa 5x7cm lang.
Die Sorte ist sicher vor Dieben, geht man an der Pflanze vorbei, sieht man nichts, schaut man genauer hin, entdeckt man eine reiche Ernte delikater Flaschentomaten! Die Tomaten sind reif, wenn sie sich weich anfühlen. Sie schmecken lecker, bei der Masse muss man einen Teil frisch essen, einen Teil als Ketchup einkochen (Den grünen Ketchup mal mit Koriander und Chili würzen - schmeckt exotisch gut!). Der dritte Teil wurde entsaftet, klassisch mit Salz und Pfeffer gewürzt oder schnell noch Sellerie reinstecken, einen Schwapp Worcestersoße hinein und es als grüne Virgin Mary servieren.
Emerald Pear stammt aus Russland und heißt dort Izumrudnaya Grusha.

Tomate Ernteglück

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Gilt als süßeste Obsttomate überhaupt.
Sie ist wirklich sehr süß, von hellroter Farbe und kirschgroß.
Wächst auch gut im Freiland, selbst dort beginnt die Ernte Mitte Juli!
Tschechische Sorte.

Tomate Evil Olive

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Eine Tomate, die Sie so noch nie gesehen haben, vor allem nicht in der Farbkombination.
Die Frucht ist innen wie außen mehrfarbig. Innen dunkelrot, orange, olivgrün und dunkelgrün marmoriert, außen orange-ocker und smaragdgrün. Sie wachsen in Trauben von 7-10 Früchten.
Schmeckt richtig gut, wird innen süß, schmackhaft. Die Schale ist weich.

Tomate Fablonelystyni

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Kleine Fleisch-Kirschtomate in gelb mit sehr fruchtigem, konzentriertem Aroma. Ein Gourmet-Genuss!
Die Pflanzen waren extrem reich behangen. Hat eine Sonderstellung als Minifleischtomate in gelb. Einzigartig, sehr früh, reich tragend, schön und tolles Aroma!

Tomate Faworyt

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Himbeerrote Tomatensorte und eine der besten Sorten im Anbau 2017 (das Regenjahr). Wir sind definitiv nicht die Einzigen mit dieser Meinung, dafür muss man sich nur den Namen angucken: Faworyt. „Schreibfehler“, denken sie jetzt. Nein, ist keiner, das ist die polnische Schreibweise, denn von dort stammt diese Tomate.
Früchte werden etwa handtellergroß. Sie sind rundlich bis leicht abgeflacht geformt. Das Gewicht liegt zwischen 250 und 300g.
Das Fleisch ist zartschmelzend, voller Aroma.

Tomate Feuerwerk

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Feuerwerk ist ein richtiges Farbspektakel:
Die breit kegeligen bis herzförmigen Früchte sind rot-gelb gestreift und zusätzlich noch mit silberfarbenen Punkten versehen.
Gutes Aroma mit angenehmem Säureverhältnis.
Teilweise sehr große Früchte.
Beeindruckende Sorte.

Tomate Fiolet Ciemny

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Dunkelrote Fleischtomate mit smaragdgrünen Streifen. Die Früchte sind etwa 300g schwer, sie zählt also zu den mittelgroßen Fleischtomaten.
Entwickelt wurde diese Sorte in Polen von einer Hobbyzüchterin. Sieht nicht nur wunderschön aus, sondern schmeckt auch gut.

Tomate Galapagostomate

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon cheesmanii

Eine Wildtomate von den Galapagosinseln. Die kleinen gelben Früchte haben eine Birnenform mit Spitze. Der Geschmack ist sehr intensiv tomatig ohne die süßen Anteile. An einer Pflanze haben wir schon über 2000 Tomaten gezählt!
Die Pflanze sollte nur mit Wasser aus der Regentonne gegossen werden, das ist angewärmt und wird besser vertragen. Braucht nicht ausgegeizt werden.

Tomate Galinas

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Aromenreiche, nicht so beißend säuerliche, kräftig gewürzte Tomate. Dabei eine gewisse ansprechende Milde, die nur gelbe Tomate inne haben.
Sehr früh, die Ernte ist ab Mitte Juli möglich!
Die Größe liegt genau zwischen einer Kirschtomate und einer "normalen" Tomate. Sie wiegen etwa 15g.
Das Laub dieser kältetoleranten und sehr widerstandsfähigen Sorte ist kartoffelblättrig.

Tomate Garden Peach

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Eine einzigartige Tomate. Die Früchte sind hellgelb bis gelb mit roten Bäckchen. Die Haut dieser Tomate ist ganz ungewöhnlich: sie ist flauschig wie die Schale eines echten Pfirsichs!
Sie haben einen süßen, frischfruchtigen, vollen Geschmack.
Garden Peach ist eine sehr alte Sorte, die schon vor 1860 bekannt war.

Tomate Gelbes Sternchen

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Die Tomaten schmecken intensiv fruchtig, gut gewürzt und süß.Kinder naschen die Früchte am liebsten frisch von der Pflanze. Die Pflanzen sind übervoll behangen und sehr robust. Es ist eine frühreife Sorte.
Es ist die Schwesternsorte von World’s Smallest in gelb.
Die ungewöhnlich schmalen Kelchblätter stehen wie kleine Sterne über den winzigen Tomaten.
Super als Konsistenzgeber in Salaten, die Früchte nicht aufschneiden sondern im Ganzen belassen.

Tomate Geraldine

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Sehr hübsche, eiförmige bis längliche Tomate. Geraldine hat rote Früchte mit Streifen, die sich von grün nach gelb beim Reifen verfärben. Die Tomaten sind süß und schmecken würzig.
Sie sind vollfleischig - nicht hohl wie die meisten Flaschentomaten - sondern durchgehend mit saftigem Fruchtfleisch ausgefüllt. Samen sind nur wenige vorhanden.
Das Tomatenlaub ist filigran, was der ganzen Pflanze ein besonderes Aussehen verleiht.

Tomate German Heart

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Kurz gesagt: perfekt herzförmige, pinkfarbene Tomate. Volles, gutes Aroma.

Tomate Glosy Rose Blue

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Unsere kleinen Juwele: Rosarote Kirschtomate, oben wunderschön blauviolett gefärbt.
Keine Tomate glänzt so stark und hat so eine glatte Haut. Diese ist auch noch ganz dünn und zart.
Aroma sehr gut.
Bei Deaflora ausgelesen.

Tomate Gogo Polystranyi

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Große, flachrunde Tomate mit roter Haut und ganz feinen, gelben Streifen. Aufgeschnitten sieht man die fleischige Konsistenz bei wenig Saft. Eine gute Saucentomate.
Die Sorte stammt aus Russland und wird vom Tomatenclub in Schweden erhalten.

Tomate Golda

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Fantastische, vollaromatische, würzige und süße, knallorangefarbene Kirschtomate.
Trägt bis zum ersten Frost so überreich, dass ständig geerntet werden kann. Pro Traube hängen teilweise über 30 Tomaten!
Die Sorte ist sehr früh.
Rezept für Würzigen Tomatendipp:
1 kg entkernte (sämiger ohne, wer keine Zeit hat, läßt sie drin) Tomaten kochen. Dann mit 8 Zehen Knoblauch, 2 mittelgroßen Zwiebeln, 2 Chili Criolla Sella und Salz im Mixer pürieren. Einen Schuß Weißweinessig dazugeben und nochmal einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Je länger man es einkocht, desto "ketchupiger" wird es. Tipp: auf keinen Fall grüne Chilis nehmen, gemischt mit orange gibt das eine komische Farbe

Tomate Golden Currant

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon pimpinellifolium

Etwa kirschgroße gelbe Früchte hängen in Trauben. Das ausgezeichnete würzige Aroma macht diese Tomate zur leckeren Nascherei.
Die Pflanze ist gegen Braunfäule resistent und macht einfach nur Freude: bis zum ersten Frost können körbeweise Tomaten geerntet werden, das ist regelmäßig Ende Oktober!

Tomate Golden Gates

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Herausragende, köstliche Flaschentomate. Golden Gates schmeckt intensiv tomatig, sehr würzig, süß bei genügend Säure.
Die Pflanzen tragen gut, sogar richtig üppig.
Die Tomaten sind länglich und haben hellgelbe Streifen, vorn entweder leicht zugespitzt oder vorn abgestumpft (so als ob die Spitze nach innen wächst).

Tomate Golden Jubilee

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Wundervolle Kombination aus süß, würzig und mild. Große, gelbe, flachrunde Tomate.
Schon 1943 gewann diese Tomate bei der „All American Selection Winner“ die Bronzemedaille und ist auch in diesem Jahr erstmals vorgestellt worden.
Fleischige, saftige Textur.

Tomate Gordon Flash

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Grüngelb gefärbte Früchte mit blauen Schultern wachsen an den robusten Pflanzen.
Der Geschmack ist pikant, angenehm würzig. Das Fruchtfleisch ist weich, die Schale zart.
Die einzelne Tomate wiegt etwa 100g, sie sind also mittelgroß.
Die Sorte wurde nach nach einer bekannten Figur in der Comic-Literatur benannt.

Tomate Grandee

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Grandee ist eine Sorte, die aus Russland stammt.
Die Früchte sind herzförmig und sehr groß. Eine Tomate kann ein Gewicht von bis zu 400g erreichen. Die Fruchtfarbe ist rot.
Aufgeschnitten sieht man, dass wir es mit einer ungewöhnlichen Tomate zu tun haben, denn die einzelnen Scheiben sind fast dreieckig.
Grandee schmeckt aromatisch lecker, schön saftig und hat dabei ein ausgeprägt tomatiges Aroma.

Tomate Great Blue

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Sensationell gefärbte Fleischtomate. Die Früchte sind gelb mit violettblau, teilweise gerippt. Das Gewicht beträgt etwa 300g.
Es ist eine Kreuzung zwischen Great White und OSU Blue.
Von einem Elternteil stammt die gelbe Farbe und der Geschmack, von dem anderen der Blauanteil.

Tomate Great White

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
300g schwere weiße Fleischtomate mit leicht gerippter Frucht.
Auch die Pflanzen können sehr groß werden.
Süßfruchtiger, saftiger Geschmack.

Tomate Green Copia

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Apfelgrüne Tomate mit roten, orangefarbenen und pinkfarbenen Streifen. Innen sind die Früchte dunkelgrün, in der Mitte meist pink getönt.
In Scheiben geschnitten sind dies wunderschöne, zweifarbige Prachtstücke für das Abendbrot.
Delikat noch dazu: geschmackvoll und saftig.
Es ist auch eine tolle Sorte für ‚Fried Tomatos', das sind grüne, frittierte Tomaten. Eine Zubereitungsart, die man bei uns nicht kennt. Amerikaner sind förmlich verrückt danach. Es werden keine unreifen, grünen Tomaten verwendet, sondern ausschließlich reife, grüne Sorten.
Hier das für Europa leicht abgewandelte Rezept:
4 große grüne Tomaten, in Scheiben geschnitten
2 Eier mit 120ml Milch auf einem Teller verquirlen
125g Mehl auf den zweiten Teller schütten
60g Maismehl (alternativ), 60g Semmelbrösel, 2 TL Meersalz, Pfeffer auf einem anderen Teller vermischen
Die Tomaten nun erst in Mehl wenden, dann in die Eiermischung geben und nun mit der Semmelbröselmischung panieren.
In reichlich Öl frittieren oder in einer Pfanne braten, bis die Tomatenscheiben von beiden Seiten knusprig braun sind.

Tomate Green Doctors

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Eine Aromabombe!
Fruchtig, würzig, sehr süß, feine Säure, zart, saftig, weiche Schale.
Diese Tomate hat uns sofort überzeugt.
Kiwigrüne, kleine Früchte in ertragreichen Trauben. Die Reife der Früchte lässt sich leicht erkennen: die Früchte sind dann weicher und sind leicht bernsteinfarben überhaucht.
Benannt nach Dr. Amy Goldman und Dr. Carolyn Male = die Doktoren, die beide tolle Tomatenbücher geschrieben haben.

Tomate Green Grape

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Wer sie einmal probiert hat, möchte sie im nächsten Jahr nicht mehr missen. Grün-gelbe, sehr zuckerdominante Tomate. Gesunde Pflanzen.

Tomate Green Pear

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Bildet olivgrüne, kleine Birnchen.
Intensiver Tomatengeschmack, was typisch für die meisten grünen Sorten ist.
Die süßen Tropfen am besten gleich in den Mund wandern lassen, für einen Salat viel zu schade.
Überdurchschnittlicher Ertrag.

Tomate Green Tiger

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Herausragende neue Tomatensorte mit länglichen Kirschtomatenfrüchten!
Allein dies wäre schon spannend an sich, wäre da nicht noch das atemberaubend schöne Aussehen! Ganz glatte Oberfläche, goldgrün mit leuchtenden goldenen Streifen und einem bronzefarbenem Glanz. Eine Frucht ist schöner als die andere.
Sie schmecken perfekt, prima süß-sauer, fruchtig, fantastisch! Sind dabei richtig knackig.

Tomate Green Zebra

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Das Fruchtgewicht liegt zwischen 75g und 300g.
Schöne gestreifte Tomate mit tief limonengrünen Streifen, sehr attraktiv. Fleisch ist hellgrün, weich und sehr aromenreich, süßlich und hat einen würzigen Nachgeschmack. Eine beliebte Tomaten bei Hobbygärtnern.
Die Pflanzen tragen üppig.
Gezüchtet wurde dieser neue Klassiker 1983 von Tom Wagner, einer Koryphäe auf dem Gebiet der Tomaten.

Tomate Green Zebra Cherry

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Variante der Green Zebra mit mittelkleinen Früchten - also größer als Kirschtomaten und kleiner als durchschnittliche Tomaten.
Die Streifen auf den grünen Früchten haben noch mehr Kontrast als die Green Zebra.
Das Fruchtfleisch ist eher fest, gut schneidefähig.
Innen ist sie vollgrün, was hübsch im bunten Tomatensalat aussieht und sie schmeckt auch richtig gut!

Tomate Grinch

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Limonengrüne Kirschtomate mit einer ganz seltenen Form, nämlich tropfenförmig mit ganz dickem Bauch.
Der Name paßt perfekt, denn die Frucht mit Stiel sieht wie der Weihnachts-Grinch mit Hut aus, sehr lustig!
Die Ernte geht zeitig im Sommer los, denn es ist eine frühe Sorte mit Massen an Früchten. Sie haben einen wunderbaren Geschmack, süß, voll aromatisch.
Danke an Dean Slater für diese einzigartige, fantastische Tomate in der Welt der Kirschtomaten.

Tomate Gwendolin

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Honigfarbene Tomate. Sie schmeckt sehr lecker, saftig und süß. Gwendolin ist eine kleine Fleischtomate, schön handlich, eine Tomate wiegt etwa 150g.

Tomate Haley´s Purple Comet

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Mahagonifarbene bis schwarze Rundtomate, etwa 50g schwer.
Die Schultern sind typischerweise graugrün gefärbt.
Der Geschmack ist wirklich überzeugend, wundert auch nicht, Elternteil ist die leckere Cherokee Purple.

Tomate Handorp Green

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Handorp Green ist eine gelbe Tomate mit grünen Streifen, das ist wichtig für Unterscheidung zu grünen Tomaten mit gelben Streifen :-).
Die Früchte sind normal groß und rund. Die Konsistenz des Fruchtfleischs ist eher fest. Die Haut ist mittel, also nicht zu weich und nicht zu hart. Handorp Green ist ein wahrer Massenträger, dazu gesunde Pflanzen.
Der Geschmack ist gut, schmeckt nach „grün“ wie es sich für eine gelb-grüne Sorte gehört. Mit „grün“ sind dabei die speziellen Noten gemeint, die nur grüne Sorten haben. Sie sind warm, tief gehend, leicht erdig.

Tomate Heinz 1370

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Heinz ist die Ketchuptomate des großen Ketchupherstellers. Das Fruchtfleisch ist leicht mehlig, tomatig gut, nicht so viel Süße, das Kerngehäuse ist hocharomatisch tomatig.
Die Süße im Ketchup entwickelt sich beim Kochen, wer mehr Süße möchte, sollte erst Kochen, abkühlen lassen und dann erst nachwürzen.
Die Konsistenz ist fest, aber nicht hart. Wirklich eine perfekte Soßen- und Ketchuptomate. Auch gut für Burger und Sandwiches, die Tomaten sind schnittfest und bissfest ohne beim Draufbeißen in eine matschige Masse zu zerfallen.
Die roten Früchte hängen in dicken Trauben, sie sind etwa handtellergroß.

Tomate Helsing Junction

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Neuheit aus den USA vom berühmten Tom Wagner. Eine echt blau-schwarze Kirschtomate.
Es dunkelste und blaueste Tomate überhaupt, welche bisher gezüchtet wurde.
Auch die Blätter und Pflanzenstiele sind bläulich überhaucht.
Manche Früchte sind im unreifen Zustand vollkommen dunkelblau, vollreif dann changierend von rot über dunkelrot nach dunkelblau. Unheimlich reichtragend.
Die Früchte schmecken gut, süßlich, aromatisch.

Tomate Hillbilly

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

500g bis 1kg schwere Tomate. Sie gehört in die Gruppe der Beefsteaktomaten, die sich durch einen reichen, süßen Geschmack auszeichnen.
Die Frucht ist zweifarbig: leuchtend gelb mit einer schönen roten Marmorierung. Besonders schön anzusehen, wenn sie in Scheiben geschnitten wird.
Diese alte Sorte stammt vermutlich aus West Virginia / USA.

Tomate Honey Sweet

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Sieht aus wie ein Erdbeermarmeladenbrot mit Honig und schmeckt auch so. Sehr gut, süß-sauer und volles, fruchtiges Aroma.
Die Früchte sind rot, oft mit gelben Schultern. Sie sind leicht gerippt und haben eine flachrunde Form. Es ist eine Fleischtomate, die Früchte wiegen etwa 300g.

Tomate Indigo Kumquat

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Gelborangefarbene Kirschtomate mit blauem Überzug und verführerischem Aroma. Die Früchte sind birnenförmig bis oval geformt.
Sie hängen in Trauben von bis zu 10 Früchten.
Sie haben einen stark fruchtigen Geschmack, der subtil an tropische Früchte erinnert, vor allem an Papaya und Mandarine.
Die Früchte sind nicht nur optisch ein Leckerbissen, sie sind auch besonders nahrhaft. Durch den Gehalt an Anthocyanen, auch sehr gesund. Diese Stoffe sind natürlich vorkommende Antioxidantien; gesundheitsfördernden Stoffe, welche sonst z.B. in Blaubeeren und Kamtschatkabeeren enthalten sind.
Anthocyan offenbart sich in der blauen Pigmentierung der Früchte und macht sie so atemberaubend schön.

Tomate Indigo Rose

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Anders als jede Tomate, die Sie je gesehen haben!
Lebhaft indigoblau gefärbt, auch bei Reife.
Schöne lange, vollbehangene Rispen.
Noch intensiver wird die Farbe, wenn die Früchte ein ausgiebiges Sonnenbad genießen dürfen.
Die sonnenabgewandte Seite ist kirschrot gefärbt, innen durchgängig kirschrot.
Stammt aus Oregon, USA und ist eine Verbesserung von OSU Blue. Sie wurde von Jim Myers an der Oregon State University mit Hilfe von traditionellen Pflanzenzüchtungstechniken entwickelt. Einfach durch Kreuzung und nicht im Labor durch Gentechnik entwickelt. Die blaue Farbe kommt übrigens von einer anderen Wildtomatenart. Die war also in der Natur schon immer da.

Tomate Isis Candy

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Bicolor-Kirschtomate. Das Fruchtfleisch ist orange und rot marmoriert. Außen sternförmig gefleckt mit jeweils drei hellen Streifen von der Mitte aus.
Fruchtiger Geschmack und ziemlich süß. Eine köstliche Frühstückstomate.
Eine der vielen tollen Sorten, die von Joe Bratka entwickelt wurden.

Tomate Ivory Drops

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Konzentriertes Aroma, tolle Süße.
Elfenbeinfarbige, kleine, eiförmige Früchte.
Eine äußerst wohlschmeckende Tomate, führend, was den Geschmack angeht.
Ausladende Pflanzen mehrtriebig ziehen. Die Früchte hängen in Büscheln mit bis zu 15 Tomaten.

Tomate Janet's Jacinthe Jewel

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Hübsche Fleischtomate in orange mit helleren Streifen.
Die Früchte sind sehr groß, viele wiegen über 500g.
Der Geschmack ist frisch, süß-fruchtig und für eine feste Fleischtomate ziemlich saftig, obwohl die Samenkammern nur am Rand der Frucht zu finden sind. Originelle Konsistenz.
Eine neue Sorte aus den USA, die 2014 entstanden ist.

Tomate Japanische Trüffel

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Schale gerippt, die Form erinnert an einen Pompadour des Rokoko. Innen mehrkammerig und fleischig. Punktet durch ihr attraktives Aussehen und den Geschmack.
Stammt vermutlich nicht aus Japan, wie der Name andeutet, sondern gehört eher zu den vielen russischen Sorten.

Tomate Jaune des Andes

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Früchte wiegen zwischen 80 bis 100g. Sie sind orangegelb und länglich, nach vorn hin mit einem kurzen Schnabel endend. Die ganze Frucht hat Ähnlichkeit mit einer Paprikaschote.
Das Fruchtfleisch hat eine dichte, fleischige Konsistenz und hinterlässt einen zarten Schmelz auf der Zunge. Eine echte Feinschmeckersorte, die ursprünglich im Andengebiet angebaut wurde.

Tomate Jochalos

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Originalsorte aus Bolivien.
Die Pflanzen werden etwa nur 30cm hoch. Sie tragen hellorangefarbene Früchte. Saftig und würzig.
Sehr frühe Sorte, ideal für Balkon und Kasten.

Tomate Joie de Vivre

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Wunderschöne, ovalrunde, große Kirschtomate mit orangefarbenen und bronzefarbenen Streifen.
Sie haben ein schönes, intensiv-fruchtiges Aroma, so wie eine Tomate schmecken sollte. Der saftige Teil der Frucht nimmt den größte Teil der Tomate ein. Erste Früchte reiften früh, schon Mitte Juli.
„Joie de Vivre“ ist französisch und bedeutet „Lebensfreude“.

Tomate Jolie Coeur (H34 rot)

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Großartige, herzförmige, 100g schwere Tomate mit hohem Blauanteil.
Eine der besten blauen Sorten.
Die Sorte schmeckt einfach lecker, sie ist saftig, herzhaft, gut.
Die Früchte sind stark glänzend und ganz glatt. Sie bleiben während der gesamten Reife blau, vollreif sind sie dann von der unteren Spitze bis zur Hälfte dunkelrot, die obere Hälfte bleibt blau.

Tomate Katinka

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Eine orangefarbene Kirschtomate. Süß und lecker. Enorm viele Früchte. Eine der Lieblingstomaten der Tomatenbuchautorin Adelheid Coirazza - wundert mich nicht!

Tomate King Blue (P20 x BK)

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Eine Kreuzung zweier wunderschöner Tomaten. Elternsorten waren Beauty King und P20 (auch als OSU Blue bekannt).
Wir haben ja beide Originalsorten im Sortiment, nun kann man einmal sehen, was rauskommt, wenn sich die Gene vermischen.
King Blue existiert nun in sechster Generation, ist also schon fast stabil, nur ab und zu noch wenige Ausreißer. Man geht davon aus, dass Tomaten etwa sieben Generationen (=F7) benötigen, bis die neue Sorte zu 100% wieder echt aus Samen kommt.
King Blue hat orangefarbene Früchte, die von oben mit starkem Blauanteil versehen sind, in Streifen nach unten auslaufend. Es ist eine kleine Fleischtomate. Die Überraschung kommt beim Aufschneiden, denn die Mitte ist rosa! Es ist eine herrlich bunte Tomate, weil auch noch das Fruchtfleisch dunkelgelb getönt ist.
Der Geschmack ist lecker fruchtig.
Gesamturteil: sehr gelungene Sorte!

Tomate Königin der Nacht

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Gestreifte Fleischtomate in den Farben gelb, rot und blau.
Die Tomaten selbst sind etwa 150g schwer.
Sie wachsen an kompakten Pflanzen.
Das Laub ist sehr gesund und dunkelgrün bis bläulich.

Tomate Koritschnevaja Sliva

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Pflaumenförmige Früchte, die Fruchtfarbe ist dunkel. Das Fruchtgewicht liegt etwa bei 40g. Alle Früchte sind wohlgeformt. Sie schemcken sehr gut, süß und fruchtig.
Koritschnevaja Sliva ist eine russische Sorte.

Tomate Kozula 132

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Wunderschöne, tiefedelsteingrüne Früchte mit roten Streifen, eine wahres optisches Juwel!
Die Streifen sind dick bis ganz fein über die ganze Frucht verteilt.
Die Früchte sind groß, sie wiegen etwa 200g.
Sie schmecken süßaromatisch.

Tomate Kozula 133

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Herzförmige Tomate mit Schnabel von einer polnischen Züchterin, die auch schon Fiolet Chiemny und Kozula 132 entwickelt hat. Die Dame hat ein Händchen für wunderschöne Tomaten!
Die Früchte sind von der Grundfarbe eine Mischung aus pink und rot, dazu kommen gelbe Streifen.
Kozula 133 ist wohlschmeckend. Der Fruchtfleischanteil ist fest, die zwei Fruchtkammern voller Saft. Ein Geschmackserlebnis.

Tomate Lava Flow

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Nach der Verkostung waren wir ganz aufgeregt, diese neue Sorte endlich vorzustellen.
Die Tomaten schmecken sehr gut, haben keine harte Schale und ein sehr gut ausbalanciertes Zucker-Säure-Verhältnis. Oberlecker, das ist unser Urteil.
Es ist eine mittelgroße Fleischtomate mit vielen Fruchtkammern und saftigem Fruchtfleisch. Die Schale ist in allen Rot- und Gelbtönen gestreift. Innen oftmals auch mehrfarbig marmoriert.
Die Samen stammen von Gary Cass aus Hawaii, benannt wurde diese Tomate von ihm als „Lavastrom“, in Anlehnung an den Vulkan Kilauea, der in seiner Heimat fließt. Die Farbenpracht von lodernder Lava, das ist die Tomate Lava Flow.

Tomate Legenda Tarasenko

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Ovale Tomate mit langer, ausgeprägter Spitze.
Entwickelt vom ukrainischen (damals noch Sowjetunion) Züchter Fyodor Tarasenko, der Tomaten über alles liebte und besonders ertragreiche Sorten gezüchtet hat.
Die großen Früchte sind fleischig und fest mit sehr gutem, ausgeglichenem Aroma. Sowohl zum Frisch essen als auch zum Kochen gut geeignet.
Die Pflanzen sind äußerst ertragreich, erste Tomaten reifen früh.
Reife Früchte lassen sich auch gut lagern, falls einmal nicht alle sofort aufgegessen werden können - ich sagte ja: äußerst ertragreich.

Tomate Long John

Samen
5 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Lange Tomate mit langem Hals und einer kleinen Verdickung am unteren Ende, in der sich die Samen befinden. Der Hals ist reines Fruchtfleisch. Die Früchte enthalten dementsprechend fast keine Samen und werden hier auch nur begrenzt angeboten.
Der Geschmack ist gut tomatig, nicht ganz so süß, eher säuerlich, also schön würzig.
Long John ist auch eine Bezeichnung für das gute Stück des Mannes. Eine gewisse Ähnlichkeit in der Form der Tomaten ist durchaus zu erkennen.

Tomate Lucinda

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Eine auffällige Tomate, denn das Laub ist so fein wie das von Karotten!
Dann wundert es, wie die nur 50 cm hohe, filigrane Pflanze, solch große Früchte hervorbringt!
Es sind mittelgroße Fleischtomaten mit hellgrüner Grundfarbe und dicken, dunkelgrünen Streifen.
Schöpfer dieser Sorte ist Fred Hempel, der auch Blush geschaffen hat - zwei Sorten, die wirklich gelungen sind! Lucinda schmeckt sehr gut.

Tomate Lucky Tiger

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Lucky Tiger gehört in die Hempel-Serie der flaschenförmigen Kirschtomaten, zusammen mit Blush und Green Tiger.
Die Früchte sind smaragdgrün mit leichten roten Streifen, die von innen aus der Frucht durchschimmern. Schneidet man die Tomaten auf, sieht man, dass das Fruchtfleisch von innen mit roten Farbtupfern durchzogen ist.
Ganz knackig, eine Klasse für sich. Ausgezeichnetes Aroma, sehr süß.
Die Früchte sind 6cm lang und 3cm breit.

Tomate Madame Cochon

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Sehr leckere, kleine Kirschtomate mit rosaroter Farbe.
Toller, abgerundeter, fruchtig-süßer Geschmack!

Tomate Maiglöckchen

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Bildschöne rote Sorte. Die Früchte sind vorn zugespitzt. Fruchtig, gut schmeckend.

Tomate Malinowy Ozarowski

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Frühe Sorte aus Polen. Das Fleisch ist fest, aber so unglaublich zartschmelzend, auch die Schale ist ganz zart. Ein Gaumenerlebnis der besonderen Art!
Der Geschmack ist fantastisch, die Tomaten schmecken süßlich ohne süß zu sein, sind voller Tomatenaromen. Eine der besten Sorten für den Frischgenuss.
Dazu die herrliche rosa Farbe und eine handliche Größe von etwa 200g. Die Früchte sind rundlich, leicht abgeflacht.
Die Pflanzen wachsen kartoffelblättrig.
Der Name bedeutet „Himbeerfarbene aus Ozarow“, das ist eine Stadt im Süden Polens.

Tomate Manalucie

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Sehr frühe Sorte: blühte schon Mitte Mai, hat bald darauf die ersten wunderschön geformten Früchte.
Sie sind rundlich abgeflacht, rot.
Aufgeschnitten erkennt man viel Fruchtfleisch, eine typische Fleischtomate eben. Eine Scheibe passt perfekt auf ein Brötchen.
Die Pflanzen sind stark belaubt, das Laub ist gesund. Sie wachsen buschig und werden nur 40cm hoch.
Mit ein bisschen Salz sowieso immer ein willkommener Pausensnack.

Tomate Mandarin

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Kugelrunde, knallig orange getönte Tomate. Sieht lecker aus, ist auch lecker.
Riesige, beindruckende Fruchtstände.
Ausgewogener, facettenreicher Geschmack.

Tomate Marizol Magic

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Die Tomate mit einer besonderen Zeichnung: Drei Streifen verlaufen jeweils vom Fruchtanfang zum Fruchtboden hin. Die Streifen sind orange bis orangerot, die Tomate selbst gelborange bis tieforange - je nach Reifegrad. Auch innen sind die Früchte zweifarbig marmoriert.
Sie schmecken ausgewogen fruchtig, mit einer leichten Tendenz zur Süße hin, vor allem später in der Saison. Entstanden Ende des letzten Jahrtausends in den USA, aus der Sorte Marizol Gold, einer großen Fleischtomate.

Tomate Marmande

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Die Tomate stammt aus der Tomatenhauptstadt Marmande im Südwesten Frankreichs.
Nachdem der Weinanbau zum Erliegen kam, suchte man eine neue Frucht für den Feldanbau.
Also kam man auf Tomaten. Bald war es unabdinglich eine Sorte zu auszulesen, die an das dortige Klima angepasst war, gute Transporteigenschaften besaß und vor allem von den Kunden in den großen französischen Städten gern gegessen wurde.
Die Wahl fiel auf einen Sämling, der mittelgroße, gerippte Früchte hervorbrachte - die Geburtsstunde der Fleischtomate Marmande.
Das Aroma ist fein, nicht zu süß und nicht zu sauer, dazu gut gewürzt. Eine Tomate, die jedem schmecken dürfte, egal wie unterschiedlich die Vorlieben für gute Tomaten sind.
Wächst auch im Freiland gut.

Tomate Matt's Wild Cherry

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon pimpinellifolium
Perfektes Tomatenaroma. Extrem widerstandsfähig, daher unbedingt fürs Freiland zu empfehlen.
Im Gewächshaus sogar grenzenlos wachsend.

Tomate Mexico

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Himbeerfarbene Früchte. Süß und ungeheuer würzig zugleich. Bis 15cm große Fleischtomate.
Überraschend gut!
Hauseigene Sorte einer mexikanischen Familie.
Rezept: Mexikanische Tomatensalsa
250g Tomate Mexico entkernen, fein würfeln.
1 rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 mittelscharfe Chileschote, und Koriander ebenfalls fein hacken. Alles miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und etwas Öl würzen.
Lecker zu Maistortillas.

Tomate Michael Pollans Grünes Zebrabirnchen

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Einzig mir bekannte birnenförmige Tomate, die gestreift ist.
Gefunden als natürliche Mutation in Green Zebra, aber mit anderem Geschmack.
Die Früchte haben weniger Säure und sind angenehm süß.
Benannt nach Michael Pollan, einem amerikanischen Schriftsteller.

Tomate Mirabelle Blanche

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Sehr süße Kirschtomate, die im Nachgeschmack sogar noch süßer wird. Eine der süßesten Tomaten, die es gibt. Die Früchte enthalten dabei sehr wenig Säure.
Die Farbe ist toll: fast durchsichtig creme mit leicht rosa Tönung. Die rosa Farbe scheint dabei von innen aus der Frucht heraus. Absolut kurios!
Pro Fruchtstand werden 8 Früchte gebildet.

Tomate Moskowsky Ultakorospely

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Sehr frühe, russische Sorte. Sie wurde für den Anbau in ganz Russland entwickelt, auch für die kalten Regionen mit kurzen Sommern wie Sibirien. Die Pflanzen sind kältetolerant und stark.
Die Früchte sind plattrund und leicht gerippt. Sie reifen über orange nach hellrot.
Der Geschmack ist süßlich tomatig.

Tomate Mrs. Pinky

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Rosa Früchte mit runder Form. Edelstes, vollendetes Aroma.
Sortenmerkmal sind die straff aufrecht stehenden Kelchblätter.

Tomate Nebolshoy Limon

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Kleine Pflanzen mit unzähligen gelben Früchten. Die Früchte sind richtig prall, kugelrund mit kurzer Spitze. Sie haben eine einzigartige Form.
Die Pflanzen bleiben niedrig, sie werden nicht höher als 50cm und benötigen keine Stütze. Eine ertragreiche Garten- und Balkonsorte, von der man richtig viel ernten kann. Die Pflanzen hängen voll!
Der Geschmack ist sehr gut, ausgewogen süß-säuerlich.

Tomate Oaxacan Jewel

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Die Früchte sind orange und gelb marmoriert. Auch innen.
Sehr große, supertolle Fleischtomate. Weiche, sehr gute Konsistenz. Schmackhaft und saftig.
Für die Ernte mit nur drei Pflanzen reichten unsere Schüsseln kaum aus - gewaltige Mengen, unglaublich! Alte mexikanische Sorte aus dem 16. Jahrhundert, teilweise wird sogar gemunkelt, dass es sich um eine noch viel ältere, präkolumbianische Sorte handelt.

Tomate Olivine Orange

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Herrlich klare Farbe und ideale Größe. Die Früchte sind orange, eiförmig, leicht zugespitzt. Das Aroma ist fruchtig und ausgewogen.

Tomate Orange Bleu

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Seit der ersten blauen Tomatensorte OSU Blue steigt die Vielzahl von neuen blauen Kreationen. Hobbyzüchter, Profizüchter - alle toben sich derzeit aus.
Von orange-blauen Tomaten gibt es nach wie vor noch nicht viele. Orange Bleu ist eine der ersten. Die Sorte wurde in Frankreich entwickelt.
Die Früchte sind im Farbverlauf gelborange bis rotorange, oben blau um die Schultern. Sie sind rund 5cm im Durchmesser.
Saftig und zartes Fruchtfleisch, das süß schmeckt.
Innen auch schön orange durchgefärbt, teilweise mit roten Stellen.

Tomate Orange Icicle

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Orangefarbene Version aus der Icicle-Familie.
Lang gezogene, wundervoll schmeckende Früchte. Ungeheuer reich tragend. Eine sehr große Flaschentomate.
Braucht Wärme, um das typische Aroma zu entwickeln. In kühlen Jahren aber immer noch gut genug, um orangefarbenen Ketchup zu machen.
Rezept: Oranger Ketchup
1 kg Tomaten, 2 süße Äpfel oder 50g Zucker,1 Zwiebel, 1 EL Olivenöl, 2 Pimentkörner, 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken, Salz und Pfeffer, Paprikapulver (Szegediner, wenn man hat) etwas geriebene Muskatnuss
Die Tomaten vierteln. Äpfel reiben.
Die Zwiebel fein würfeln und im Öl glasig schmoren. Die Tomaten, Äpfel, Pimentkörner, Lorbeerblätter, Nelken dazufügen und langsam köcheln lassen bis aus dieser Mischung eine sämige Soße entsteht.
Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskatnuss würzen. Die Soße durch ein Sieb oder die Flotte Lotte passieren. Heiß in Gläser füllen.

Tomate Orange Russian

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Grandioser Geschmack! Fruchtig süß, obstartig.
Eine orangefarbene zweifarbige Ochsenherztomate, innen mit pinkfarbenen Streifen! Sehr groß und fleischig.
Hat einen gewissen Suchtfaktor, da so gut!

Tomate Orange Strawberry

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Excellente Ochsenherztomate mit festem, delikatem Fleisch. Das Aroma ist tief, der Zucker-Säure Gehalt perfekt ausbalanciert.
Die Früchte sind leuchtend orange, wie auch das Fruchtfleisch innen. Sie enthalten wenig Samen.
Die Sorte wurde von Dr. Carolyn Male eingeführt.

Tomate Oranzhevaja Slivka

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Süßaromatische, kleine, ovale Tomate. Heißt übersetzt oranges Pfläumchen. Intensiv orange gefärbte Schale und Fleisch. Gut ohne Stiel zu pflücken, sie reißen dabei nicht ein. Süßlicher Geschmack.
Dazu ist diese Sorte sehr kältetolerant und beständig bei Temperaturschwankungen, also auch gut freilandgeeignet.

Tomate OSU Blue

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Wunderschönste blaue Tomate! Und natürlich auch mit dem Erntestern! Früchte normal groß werdend und rund.
Stark glänzende, futuristisch wirkende Tomate.
Geschmacklich noch nicht ganz ausgereift.
Gezüchtet an der Oregon State University (kurz: OSU) mit dem Ziel eine Tomate mit qualitativ hohem Gesundheitswert zu schaffen. Sie ist eine der ersten blauen Tomaten, die je entstanden sind und Elternteil von den bisher wenigen anderen blauen Sorten.

Tomate Ozark Sunset

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Spektakuläre Sorte, die Früchte sind glänzend neonpink mit blauem Überzug. Die Haut ist sehr dünn. Die Früchte haben eine variable Form, teilweise abgeflacht und leicht gerippt, teilweise angedeutet herzförmig, teilweise rund. Alles an einer Pflanze.
Die Pflanzen tragen toll, die Trauben sind wirklich eine Augenweide.
Vollreife Früchte sind gut gewürzt, das Aroma ist ausgewogen.

Tomate Oziris

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Die dunkelste schwarze Tomate im Sortiment.
Süßwürziger Geschmack, das Fruchtfleisch ist saftig weich.
Russische Sorte.

Tomate Pansy Ap

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Pansy Ap hat blaue Früchte mit gelber Grundfarbe.
Auf dem Gelb wirkt das Blau so intensiv, mit Sonneneinstrahlung noch beeindruckender, richtig leuchtend violettblau.
Herrlich!
Es ist blaue Sorte von Tom Wagner, dem Mann, der sich in den letzten Jahren intensiv mit der Züchtung von blauen Tomaten beschäftigt hat und dem wir so viele Sorten verdanken! Berühmt ist ja auch seine Green Zebra.
Geschmacklich ist die Sorte auch gelungen.

Tomate Petit Chocolate

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Niedliche dunkelrote bis braune Fleischtomate. Gerippte, platte Früchte.
Eine wohlschmeckende Rarität.
Die Früchte sind etwa so groß wie eine Kirschtomate - es ist aber keine, es ist eine Minifleischtomate!

Tomate Piedmont

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Eine von zwei mehrfarbige Tomate in Birnenform (die andere ist Submarin Blush, eine Kirschtomate). Die Früchte von Piedmont sind normal groß, sie werden etwa 5cm lang bei einem Gewicht von 100g. Außen ist Piedmont hübsch orange, rot, gelb, und grün getönt, auch innen sind die Früchte schön bunt marmoriert und von allen Farben durchzogen. Der Geschmack ist süß und würzig.

Tomate Piemontesische Riesen

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Gelbe Riesenfleischtomate.
Ganz weiche, schmelzende Konsistenz.
Fein balancierter, ausgewogenen Geschmack.
Stammt ursprünglich aus Frankreich.

Tomate Pineapple Fog

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Pineapple Fog ist das Pendant zur Tomate Ananas als Rundtomate: außen prächtig rot-orange gefleckt, innen rot-orange-gelb marmoriert.
Geschmacklich ausgezeichnet.

Tomate Pink Bumblebee

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Die Früchte schmecken sehr knackig und süßaromatisch. Die Farbe der Frucht ist eine verführerische Kombination aus hellpink, gold und orange.
Es ist eine der atemberaubenden Schönheiten von Fred Hempel, der auch die spektakulären Sorten Blush, Green Tiger und Pink Tiger geschaffen hat. Besonderen Wert legte er dabei auf Aussehen und viel Geschmack.
Pink Bumblebee ist eine der hübschesten Kirschtomaten, die es weltweit gibt. Lecker? Ja, selbstverständlich!

Tomate Pink Furry Boar

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Ungewöhnliche Sorte: rosa Tomate mit gelben Streifen. Die Schale ist matt, da sie ganz leicht beflaumt ist. Überhaupt gibt es ja Tomaten, die behaart sind und diese ist eben eine davon. Die flauschige Schale ist aber nicht unangenehm, eher im Gegenteil, sie hat eine ganz angenehme Konsistenz.
Kuriose Sorte von Bradley Gates.

Tomate Pink Oxheart

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Große, pinkfarbene Ochsenherztomate mit gutem Geschmackswert.

Tomate Pink Tiger

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Die Früchte sind süß, haben eine feine Säure und ein fantastisches Aroma. Eine knackige Tomate, von der man einfach nie genug kriegen kann!
Optisch faszinierend durch die goldenen Streifen, noch schöner als auf jedem Fotos! Die Früchte sind vollkommen makellos.
Selbst kleine Details wie die grünen Kelchblätter sehen immer perfekt aus, dunkelgrün und frisch. Pink Tiger ist eine große Kirsch-Flaschentomate, gesteift und geschmackvoll, wirklich etwas Besonderes und Einmaliges!

Tomate Pink Vernissage

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Wunderschöne, große Kirschtomate, etwa 50g schwer.
Diese Schönheit ist rosa mit orangefarbenen bis gelben Streifen.
Jede Frucht ist ein Kunstwerk.
Zudem lecker und so produktiv!
Jede Woche war wieder eine ganze Menge zu ernten, wieder und wieder waren die Körbchen voll.
Mitarbeiter waren geteilter Meinung, welche nun die schönste der Vernissage Tomaten sei - ich finde ja diese hier, obwohl die meisten zur Black und Red Vernissage tendierten.
Eine wirklich spannende neue Sorten aus der Ukraine.

Tomate Plan 9 from Outer Space

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Fantastische Fleischtomate mit einem herrlichen Farbspiel in gelb, orange und rot. Innen ebenfalls gestreift, je nach Frucht mal orange mit roten Streifen oder hellrot mit dunkelroten Streifen. Damit innen und außen schön.
Der Geschnack ist lecker süß mit einem entsprechenden Spritzer Säure, so wie eine perfekte ausgewogene Sorte sein sollte.
Der Name kommt vom besten Trash-Film aller Zeiten, dem kultigen Klassiker ‚Plan 9 from Outer Space'. Obwohl in den Fünfzigern abgedreht, wird er heute noch Filmstudenten gezeigt um darzustellen, wie man es nicht machen sollte: voll verwirrte Handlung.
Bei dieser Tomate ist es ähnlich, denn die Herkunft ist mehr als fragwürdig:
Remy, eine amerikanische Bloggerin, erhielt die Samen als Solar Flare. Es war jedoch nicht Solar Flare, die Früchte waren anders.
Also hieß die Sorte bei ihr vorerst NOT Solar Flare. Viele Leute wollten helfen und schickten Vorschläge zur Sortenbestimmung. Es könnte Beauty King sein. Nein geht nicht, denn Beauty King ist bekannt, die ist es nicht. Oder Lovers Lunch, auch eine gestreifte Sorte. Nein auch nicht, Lovers Lunch ist erst viel später entstanden. So entschied Remy, ihr einen neuen Namen zu geben. Auch ich kenne viele ähnliche Sorten, aber ‚Plan 9 from Outer Space' ist mit Bestimmtheit anders.
Und wer weiß, vielleicht wird sie eines Tage wie ihr Namensvorbild ein kultiger Klassiker in der Tomatenwelt...

Tomate Plum Lemon

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Allein wegen der Form der Früchte lohnt sich die Sorte: sie sind wie gelbe Zitronen geformt! Der Geschmack ist angenehm mild.

Tomate Polarnye

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Eine frühe, kompakte, buschige Tomatensorte aus Russland, genauer gesagt dem Murmansker Gebiet.
Entstanden ist die Sorte um 1940.
Murmansk liegt auf der Skandinavischen Halbinsel.
Hauptziel war die Kälteverträglichkeit und eine frühe Reife.
Beides gegeben, das alles auch noch an kurzen Pflanzen. Wer mag da noch meckern?

Tomate Pork Chop

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Pork Chop ist eine mittelgroße gelbe Fleischtomate mit goldgrünen Streifen, im Reifeverlauf zu dunkelgelb umfärbend. Die Tomaten schmecken süß mit einem Hauch von Zitrusfrüchten. Sehr fein süß-sauer abgestimmt, sehr selten bei gelben Sorten, die meist mehr auf der „Süßen Seite " stehen. Wir sind begeistert! Brandley Gates, der Züchter der Sorte sagt selbst „das ist die beste gelbe Tomate, die ich je hatte".

Tomate Potato Leaf Variegated

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Eine Tomate mit bunten Blättern in weiß und unterschiedlichen Grüntönen! Von Graugrün, über türkis, grasgrün bis hin zu apfelgrün, alles dabei.
Wir hatten vor Jahren schonmal eine buntblättrige Tomate, sie bildete rote Früchte, die leider so überhaupt nicht gut schmeckten. Diese haben wir gar nicht erst angeboten, wie alle Sorten, die uns nicht überzeugen.
Ganz anders die Potato Leaf Variegated. Wohlgeformte orangegelbe Früchte, dazu ein gutes tomatiges Aroma mit leichter Süße, welche zunimmt je reifer die Früchte werden. Überhaupt nicht lasch, sondern richtig lecker!
Die Pflanzen bilden reichlich Früchte, wir hatten eine gute Ernte, teilweise sogar körbeweise.

Tomate Powers Heirloom

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Vor über einem Jahrhundert in Virginia/ USA entstanden. Schwere Tomate von hellgelber Farbe und sonnenseits rosa Anflug. Duftend und saftig, mit einem süßen und fleischigen Fleisch, fruchtigen Geschmack.
Massenträger in warmen Lagen, guter Ertrag auch im Freiland.

Tomate Principe Borghese

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Die Tomätelchen sind sowas von niedlich mit ihrer Erdbeerform.
Principe Borghese ist kräftig gewürzt, von allem ist ganz viel da, viel Zucker, viel Säure, viel Aroma. Eine Sorte, die man mit Sicherheit als Aromabombe bezeichnen kann. Die Konsistenz ist nicht weich, eher fest, aber angenehm fest.
Während der Reife sind sind Früchte leicht behaart, bei Vollreife verschwindet dieses Eigenschaft wieder. Die langen Rispen sind gut bestückt.
Früchte halten sich lange am Strauch. Urlaub machen mitten in der Tomatensaison? Kein Problem, die wartet.
Die Sorte sind in Italien berühmt, sie werden im Ganzen in die Sonne gelegt und getrocknet.

Tomate Purple Bumblebee

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Aus der Bumblebee-Serie von Fred Hempel. Zu Pink Bumblebee und Sunrise Bumblebee gesellt sich nun die letzte Farbe, dunkelrot mit grünen Streifen.
Die Früchte hängen in Trauben zu je 4-6 Stück. Der Geschmack ist hervorragend süß-säuerlich, sehr gut aromatisch.
Wie die meisten Kirschtomaten sollten die Pflanzen nicht ausgegeizt werden, man hat so viel mehr Ertrag und einen Erntezeitraum bis zum letzten Tag.

Tomate Purple Calabash

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Historische Tomatensorte aus dem 16. Jahrhundert.
Die Früchte sind ganz platt und gerippt. Sie sehen wie ein kleiner Kürbis aus. Kurios!
Geschmacklich ausgezeichnet: fruchtig, süßlich, ausgewogenes Zucker-Säureverhältnis.
Schöne dunkelrotbraune Farbe.

Tomate Purple Dragon

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Die Früchte haben einen lebhafte Pigmentierung von den Farben gelb, orange, rot, pink, violett bis hin zu blau. Keine andere Sorte ist derart leidenschaftlich mit Farben ausgestattet wie Pink Dragon.
Es ist ein atemberaubendes Juwel im Tomatensortiment.
Die Sorte stammt aus den USA. Die Früchte sind oval, von der Größe einer großen Kirschtomate. Sie wiegen etwa 50g und sind aromatisch.

Tomate Purple Rosé Smudge

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Eine Tomaten mit altrosafarbener Schale, an den Schultern blau getönt. Es ist also eine Sorte, die zu den blauen Tomaten gehört. Sie wurde in den USA entwickelt.
Die Früchte sind abgeflacht ganz leicht gerippt. Sie sind von einheitlicher Größe und wiegen etwa 100g. Der Geschmack ist aromatisch und süß.

Tomate Purple Smaragd

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Smaragdgrüne Tomate mit dunkelroten Streifen. Die Form ist länglich, nach vorn hin zugespitzt. Innen karmesinrot, sieht super aus! Der Geschmack ist süß-vollmundig.
Das Fleisch ist weich, nicht mehlig, die Schale fest und knackig. Eine Snack-Tomate, die man am besten direkt vom Strauch in den Mund isst.
Rein äußerlich und auch mit all ihren anderen Charakterzügen sieht es so aus, als ob sie zur Serie von Blush, Green Tiger und Lucky Tiger gehören würde. Es ist aber keine direkte Verwandte, es ist eine alte Sorte aus dem Wienerwald in Österreich.

Tomate Queen Orange

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Knallorangefarbenen Früchte, die so saftig sind, so lecker, so süß, so ausgewogen! Der Geschmack hat das Gewisse Extra, das eine Tomate braucht, um hellauf zu begeistern. Aber schon allein die satte Farbe sieht toll aus, auch im Salat und als orangefarbene Tomatensuppe. Früchte werden etwa 200g schwer, sind flachrund.

Tomate Red Fig

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Birnenförmige rote Früchte mit weicher Haut. Früh reifend. Prima zum So-Essen oder als Garnierung. Vollhängende Tomatentrauben. Sorte aus dem 18. Jahrhundert.

Tomate Red Ocean

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Red Ocean ist das Ergebnis einer somatischen Mutation, die bei manchen Pflanzen vorkommt und zur Erhöhung der Variabilität beiträgt.
Was heißt das: selten, ganz selten, kann es vorkommen, dass an einer Pflanze schöne, gleichförmige Früchte wachsen; eine Frucht ist jedoch ganz anders, obwohl sie eigentlich die gleichen Gene haben sollte wie die anderen. Hat sie aber nicht, sie ist mutiert, so wie sich schon seit Jahrtausenden von Jahren Pflanzen verbessern und weiterentwickeln, sich den Umweltbedingungen anpassen.
Wem das zu wissenschaftlich ist, kann auch einfach die X-Man Tomate sagen.
Red Ocean ist bei uns in der Gärtnerei entstanden, wir konnten genau dieses Phänomen beobachten: die ganze Pflanze hatte gleichförmige Früchte, nur eine einzige war komplett anders. Von dieser haben wir Samen genommen und ausgesät. Herausgekommen ist wieder die Tomatenform, die so besonders war: groß, rundlich, eine Fleischtomate.
Die Tomaten haben eine burgunderrote Farbe und im oberen Drittel dunkle Schultern. Der Geschmack ist einmalig tief würzig, süß und komplex.

Tomate Red Vernissage

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Rot mit goldgrünen Streifen, sie ist die rote in der Vernissage-Reihe.
Alle Früchte sind einfach perfekt geformt.
Der Geschmack ist süß, komplex, aber nicht überbordend würzig.
Es ist eine sehr gute Salattomate.

Tomate Red Zebra

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Eine rote Version der beliebten "Green Zebra". Feurig-rote Früchten sind mit hellen grün bis gelben Streifen versehen. Süß und würzig. Sehr produktiv.

Tomate Reisetomate

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Eine Rarität ersten Ranges. Die einzelnen Fruchtkammern sind voneinander getrennt, so dass sie abgebrochen werden können ohne dass der Saft spritzt.
Die Früchte wurden schon von den Indianern Guatemalas angebaut

Tomate Roma

Samen
10 Korn 2,20 €

Lycopersicon esculentum

Klassische, italienische Tomate mit eierförmigen, roten Früchten und gutem Aroma.
Das Fleisch ist fest, besonders geeignet zum Kochen oder als Belag für die Pizza. Ganz toll als Tomatensuppe! Die Sorte hat weniger Kerne und viel Fruchtfleisch.
Super war auch ein Chutney aus den Früchten, dass man am liebsten direkt nach dem Kochen aufessen möchte.
Rezept: Tomaten-Apfel-Chutney
1kg Romatomaten, 1kg Äpfel, 2 Zwiebeln, 500 ml Apfelessig, 1 Stück Ingwer, 300g Zucker, 1 Chilischote, 2 EL Senfkörner, 6 Nelken, 1 EL Salz, Pfeffer.
Tomaten mit heißem Wasser übergießen, kurz stehen lassen. Dann enthäuten und entkernen, und in Würfel schneiden. Die Äpfel schälen und in Stücke schneiden, den Ingwer ebenso.
Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen, dann leicht köcheln lassen, bis die Masse eingedickt ist. Heiß in Gläser füllen, gleich verschließen.

Tomate Roman Candle

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Die fleischigen Früchte sind 3 cm breit und 8 cm lang.
Leuchtend gelb in Form einer Kerzenflamme. Die reingelbe Tomate entstammt der Sorte Stripped Roman, gefunden als zufällige Mutation.
Enthält wenig Samen.

Tomate Rose

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Alte amerikanische Haussorte. Große Beefsteaktomate, die mit dem ursprünglichen leckeren Geschmack.
Weich, schmelzend, feine Süße und Säure, fruchtig, frisch.
Und auch noch fantastisch gefärbt - nämlich dunkelrosa.

Tomate Rose Quartz Multiflora

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Ha! An Rose Quartz Multiflora kann man nicht vorbei!
Sehen sie auf dem Bild die Traube? Das ist eine EINZIGE Traube - die mir auch noch kurz vor der Aufnahme heruntergefallen war, dabei gingen einige Früchte verloren, da waren nämlich sogar noch mehr dran!
Der Name bedeutet „vielblütiger Rosenquarz“, ist sie auch, vielblütig, meine ich.
Die Farbe ist pink, also viel dunkler als Rosenquarz selbst.
Sollte als Standard in jedem Garten sein, wenn andere Sorten versagen, hat man immer noch die - wir haben bis Anfang Oktober Massenernten gehabt - täglich, im Hochsommer sogar stündlich, ehrlich!
Die 2 cm großen Früchte sind knackig, eine schöne Süße und ein gutes, würziges Aroma.

Tomate Rosovij Perzevidnij

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Schwer auszusprechender Name mit einfacher Bedeutung: das ist die Rosa Paprikaförmige.
Früchte groß, länglich geformt mit ausgebildetem Zipfel. Schmackhaft.
Unbedingt mehrtriebig ziehen.

Tomate Rostova

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Rekordtomate in 2012 mit mehreren Früchten, die um 1kg wogen! Enthält extrem wenig Samen, also ganz viel Fruchtfleisch!
Die Sorte stammt von einem russischen Einwanderer in der USA, der Samen aus seiner Heimatstadt Rostov mitbrachte. Die Früchte haben die typische Form einer Fleischtomate. Sie sind platt rundlich und beutelartig gefaltet.
Rostova wurde in den USA auch unter dem Namen „Sunset's Red Horizon“ angeboten, irgendwann ist jedoch etwas mit diesem Saatgut passiert. Die Früchte sind nun herzförmig geformt wie bei einer Ochsenherztomate.
Das herzförmige Variante fand ihren Weg in viele Gärtnerhände.
Der wahre Rostova ist und bleibt jedoch eine Fleischtomate.
Es ist klar, dass die heutige Sunset Red Horizon und die ursprüngliche Rostova zwei verschiedene Tomatensorten sind, sie sollte nicht verwechselt werden.

Tomate Rote Johannisbeertomate

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon pimpinellifolium

Die kleinen Tomätchen hängen in Trauben wie Johannisbeeren, nur größer. Die ganze Pflanze ist übersät mit Früchten. Diese Wildsorte braucht nicht ausgegeizt oder angebunden zu werden.
Ideal für Tomatenkompott:
250g Tomaten pürieren und aufkochen. 1EL Zucker karamellisieren. Den Tomatensaft durch ein Sieb zu dem Zucker geben und mit ½ Zimtstange, 1 Stück Sternanis, 1 Bund Basilikum und 1TL Butter und Stärkemehl nochmals aufkochen, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Nochmal 250g ganze Tomaten dazugeben und kurz aufkochen.
Dieses Kompott schmeckt zu Fleisch vorzüglich.

Tomate Rotkäppchen

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Rotkäppchen ist eine Sorte aus der ehemaligen DDR. „Kenn ich nicht.“ Geht mir genauso. Aber wie wir ja wissen, waren Tomatensamen und vor allem andere Sorten nicht so einfach zu bekommen, nur unter der Hand und auch nur mit guten Beziehungen.
Nun raten Sie mal, wie die schmeckt? Wie Harzfeuer! Das ist aber eine samenechte Form, Harzfeuer ist ja nun einmal eine F1-Hybride. Die Süße ist wenig ausgeprägt, eher säuerlich, aromatisch mit einem leicht salzigen Nachgeschmack. Richtig, richtig gut! Das Fleisch ist schön saftig. Tollste, beste, Tomatensalatsorte, wenn man diesem Aroma aufgewachsen ist.
Die Früchte sind plattrund, gerippt, es sind saftige, kleine Minifleischtomaten.

Tomate Russian Cossack

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Dunkel mit grünen Streifen, darüber noch blau überhaucht! Und dreimal dürfen Sie raten, von wem dieses Juwel stammt: ja, richtig, Tom Wagner, dessen Sorten hier schon öfter vertreten sind.
Äußerst attraktiv und sehr gutes Tomatenaroma.

Tomate Russian Persimon

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Apricot-orangefarbene Früchte mit süß-fruchtigem Geschmack. Die Fruchtfarbe entspricht der einer Kaki. Fruchtfleisch und Samenkammern sind sehr saftig. Die Konsistenz ist schmelzend. Eine Frucht wiegt durchschnittlich 200g. Es ist eine mittelgroße Sorte, die im Freiland gut wächst.

Tomate Sacharnaja Sliva

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Die Zuckerpflaume. Früchte sind oval geformt und mittelgroß. Zuckerhaltiger, sehr süßer Geschmack.
Die Pflanzen sind ziemlich resistent gegen Braunfäule. Die Früchte reifen früh.

Tomate San Marzano

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Die berühmte Ketchup-Tomate aus Italien! Von den meisten Italienern auch als beste Soßentomate der Welt angesehen, die Pizza Napoletana ist kein Original, wenn sie nicht mit San Marzano Tomaten gemacht ist.
Die länglichen Früchte sind platzfest und lange haltbar.

Tomate San Marzano Nano

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Die berühmte Tomate, aber in Buschform. Die Pflanzen werden nicht höher als 80cm. Sie stehen auf stabilem Stiel und brauchen nicht aufgebunden werden. Wer über wenig Platz verfügt, sollte diese wählen. Es ist eine Sorte, die sogar am Fensterbrett wächst. Bei guter Pflege sind die Pflanzen dort auch mehrjährig.
Wir hatten mal eine Pflanze, die ist drei Jahre alt geworden, hat jedes Jahr getragen. Das war natürlich auch bei uns nicht ganz einfach: Blattläuse kamen, Marienkäfer kamen, Blattläuse gingen, Marienkäfer blieben. Nach dem Tragen starben die Triebe ab und wir haben die Pflanzen bis knapp über den noch grünen Teil abgeschnitten. Neue, gesunde Triebe wuchsen und haben erneut getragen, teilweise auch mitten im Winter. Zum Schluss ist die robuste Pflanze der Neugierde eines Zweijährigen zum Opfer gefallen. Zwar schade, aber das Experiment war auch so interessant.
Die Früchte sind länglich, vorn leicht zugespitzt. Das Fruchtfleisch ist fest und enthält nicht viel Wasser. Eine sehr gute Soßen- und Suppentomate.

Tomate Scherkan

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Gestreifte Flaschentomate in den Farben orangerot und gelb. Die Früchte enthalten wenig Saft, sie sind innen fast hohl. Soll heißen, dass die Samen das Fruchtfleisch nicht ausfüllen, sondern ein kleiner Luftraum entsteht.
Die Früchte schmecken mildsüß und haben eine mehlige Konsistenz. Das sind die Tomaten, aus denen man üblicherweise Ketchup oder Sauce macht. Andere sind dafür nicht ganz so gut geeignet, da sie das Ergebnis verwässern.

Tomate Schlesische Himbeere

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Große, wohlschmeckende, rosa Fleischtomate.
Weiche Haut und weiches Fruchtfleisch, insgesamt hinterlassen die Früchte einen schmelzenden, cremigen Eindruck. Volles Tomatenaroma.
Historische Tomate, die noch immer gern angebaut wird.

Tomate Schmatzefein

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Lustiger Name für eine lustige Tomate.
Süßer, ausgewogener Geschmack mit unzähligen kleinen kirschgroßen Früchten. Sie haben eine stumpfe Farbe, in voller Sonne pink gefärbt. Die Pflanzen können sehr groß werden, über 2m. Wir haben die Pflanzen nicht ausgegeizt. Was kam, war zu erwarten: irgendwann in diesem verregneten, kalten Sommer wurden selbst die robusten Sorten von Braunfäule befallen. Komplettrückschnitt, also wirklich geringer Pflegeaufwand, schaffte Abhilfe. Die Früchte von Schmatzefein reifen so früh, dass es selbst nach dieser radikalen Maßnahme noch einmal eine Flut von Früchten gab.
Schmatzefein ist wohl eine Kreuzung mit der Pfirsichtomate, die um das Jahr 2000 in Südbayern entstanden ist.

Tomate Schokoladenperle

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Schwesternsorte von Petit Chocolat mit runden schokoladenbraunen, stark glänzenden Früchten,
Ansprechend in der Farbe und auch von wohltuendem Geschmack. Tolle Naschsorte mit den vielen kirschgroßen Früchten.

Tomate Schwarze Swetlana

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Die Sorte stammt von einer Frau aus Russland, deren Enkelin vor 20 Jahren einer hilfsbereiten Familie aus Deutschland eine Besuch abstattete.
Als Geschenk hatte sie Samen der Schwarzen Swetlana dabei. Seitdem wächst die Sorte im heimischen, bayrischen Garten und wird jedes Jahr angebaut.
Die Pflanzen sind widerstandsfähig auch im Freiland. Die Früchte sind groß, dunkel gefärbt und leicht eiförmig. Die Früchte sind bei Vollreife sehr süß und vollaromatisch.

Tomate Shadow Boxing

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Neue, interessante Tomatensorte aus den USA.
Shadow Boxing ist eine dreifarbige, gestreifte Tomate von Tom Wagner, eine seiner besten Experimente.
Die Früchte sind eiförmig, laufen nach unten hin spitz zu und haben die Farben rotorange mit goldorangefarbenen und dunkelblauen Streifen.
Der Geschmack ist würzig mit feiner Säure.

Tomate Shah

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Historische Tomatensorte, um 1886 entstanden.
Die Früchte sind bicolor, also cremeweiß mit rötlichen Marmorierungen. Auch innen zweifarbig.
Die Pflanzen sind kartoffelblättrig, haben also starkes, verdicktes Laub das eher an Kartoffeln als an typische Tomaten erinnert.
Die Sorte hat einen herrlich süßen, vollmundigen Geschmack. Das Fleisch ist weich.

Tomate Shapochka Zheltyy

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Kurze Pflanzen mit gelben, runden Früchten. Eine russische Sorte.
Sieht sehr schön aus, die Früchte haben einen leichten Zitrusgeschmack.
Durch die kurzen Pflanzen hat man auch keine Arbeit mit Anbinden und Ausgeizen.
Die gelbe Sorte, die für den Balkon gedacht ist.

Tomate Skykomish

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Skykosmish ist saftig, süß, aromatisch mit dem gewissen Etwas.
Insgesamt ist das Aroma perfekt ausbalanciert.
Die Frucht ist groß, orange und gelb marmoriert.
Fantastische, resistente Neuheit aus den USA.

Tomate Small Egg

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Kleine unempfindliche Eiertomate. Voll aromatisch und sehr süß. Auch eine Ampelsorte, da sie hängend kultiviert werden kann.

Tomate Snow White

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Elfenbeinfarbige Kirschtomate. Die Pflanzen bilden viele Früchte.
Sie Sorte wurde von Joe Bratka aus New Jersey gezüchtet.
Sehr süß, fruchtig, feine Säure, saftig, weich, schmelzend, erfrischend. Auf einer Skala von 1 bis 10 volle 10 Punkte!
Wunderbar als Tomate frisch vom Strauch in den Mund!

Tomate Soleil Rouge

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Rote, 3cm große Tomate mit spitzer Wölbung.
Orange geschultert.
Viele Aromastoffe, die den Charakter dieser Tomate verdichten. Die kleinen Tomaten sind richtig wuchtig gewürzt.

Tomate Sonnengold

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Fantastische Sorte für den Frischverbrauch als auch als Soßentomate. Die Früchte schmecken fruchtig, sehr gut ohne mehlig zu werden. Sie enthalten wenig Säure. Die Früchte sind recht groß und leuchtend gelb.
Rezept: Gelbe Bolognese
500g Hackfleisch, 1 gelbe Paprika, 500g Sonnengoldtomaten, 1 Zwiebel, 1 Tasse Wasser. etwas Öl, 2 Knoblauchzehen, frische Basilikum- und Oreganoblätter, Salz, Pfeffer, optional 2 El Kurkuma für eine noch gelbere Farbe.
Alle Zutaten fein würfeln.
Hackfleisch scharf in Öl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Restliche Zutaten zugeben und 10min köcheln lassen. Abschmecken. Zu Spaghetti 365 Tage im Jahr essbar.

Tomate Spike

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Spike gehört zu den Sorten mit ungewöhnlichem Laub.
Es ist fein geschlitzt, wie das Laub von Lucinda, hat aber noch eine ganz andere Farbe, nämlich türkis!
Die Früchte sind zweifarbig, dunkelrot mit braunen Streifen, früher geerntet (in diesem Stadium schmecken sie auch schon gut), grün mit roten Streifen.
Die Früchte sind fantastisch! Mit ihrem starken Tomatengeschmack ist Spike saftig, sehr ausgewogen und unwiderstehlich. Es ist eine Sorte von Fred Hempel.

Tomate Starfire Isis

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Rare Kirschtomate mit gestreiften Früchten.
Sie sind orangerot mit gelben bis hellorange Streifen. Der Geschmack ist süß, knackig, saftig, würzig.
Trug unermüdlich bis zum ersten Frost: Es gab riesige Erntemengen mit tollem Geschmack und sensationellem Aussehen. Jede Tomate ist ein wenig anders gestreift, nie langweilig, immer eine einmalige Schöpfung!
Und einfach in der Pflege: nicht ausgeizen, einfach wachsen lassen.

Tomate Sticks (Locke)

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Das gibt es doch nicht! Eine Sorte mit gelockten Blättern!
Schon in der Gärtnerei sind die Pflanzen vielen Besuchern aufgefallen - aber nicht negativ, die meisten haben sich vormerken lassen!
Ich war mir nicht so ganz sicher, ob die Pflanzen auch tragen, mit ihren straff nach oben wachsenden Stielen sahen sie am Anfang nicht danach aus. Auch Früchte hatte ich noch nie gesehen, weder in Natur noch auf Fotos.
Aber sie tragen! Sowas von. Die Früchte sind groß, plattrund und rot. Sie haben einen erstaunlich guten Geschmack, nicht so süß, eher in Richtung Harzfeuer, also kräftig tomatig ohne zuviel Süße.
Die Triebe müssen angebunden werden, sie schaffen die Last nicht allein zu tragen. Die Pflanzen nicht ausgeizen, sie verzweigen sich von Natur aus wenig, das aufgerollte Blattwerk lässt genug Luft und Sonne an die Tomaten damit diese perfekt ausreifen können.

Tomate Streak Lightning

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Eine pinkfarbene Flaschentomate mit Spitze. Die Früchte sind ganz zart gelb gestreift.
Das Aroma ist fein abgestimmt, es ist herrlich süß-säuerlich, sehr gut mit dem klaren, reinen Tomatengeschmack. Innen eine fleischige Konsistenz, eben typisch für Flaschentomaten.
Streak Lightning macht einfach Spaß, die Pflanzen bilden unheimlich viele dieser hübschen Früchte. Mit einer Länge von 9cm sind diese auch recht groß, also wirklich viel zum Ernten.
Die Sorte stammt aus den USA.

Tomate Striped Roman

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Herausragende Flaschentomate, rot-gelb gestreift.
Die einzelne Frucht kann bis zu 100g schwer werden. Bildschön und köstlich.

Tomate Stripes of Yore

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Eindrucksvolle, blau-gelbe Tomate mit dem hübschen Erntestern, den nur blaue Sorten haben.
Die Sorte ist nicht nur blau gestreift, die gelbe Grundfarbe ist extra noch mit bernsteinfarbenen Streifen versehen, sie ist also eine Tricolor-Tomate. Die Haut ist glänzend und opaleszierend wie ein Edelstein.
Die Sorte war bei uns sehr ertragreich. Die Früchte werden normalgroß und sind rund. Eine Frucht wiegt etwa 70g.
Der Geschmack ist typisch für eine gelbe Rundtomate: mildwürzig, wenig Säure, aber mit Aroma.

Tomate Submarine Blush

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Mehrfarbige, birnenförmige Kirschtomate.
Zu zwei Dritteln rotorange, dann mit Farbverlauf zum Kelch hin: orange gelb und grün. Diese Regenbogentomate hat viele Fans unter den Kollegen gefunden. Z.B. Kathrin, Mitarbeiterin seit 2013. Ihre Aussage am ersten Arbeitstag: „Eine Tomate muss rund, rot und normalgroß sein. Und ordentlich schmecken.“ Sie können sich vorstellen, dass einige Personen an dieser Stelle die Augen verdreht haben angesichts des Sortiments an farbenfrohen und formverschiedenen Tomaten.
Ein halbes Jahr später: „Also jetzt habe ich mir die Tomaten angesucht, die ich nächstes Jahr anbaue: Submarine Blush (wird von allen zuerst genannt), Edith Bernhard, Berner Rosen, Weiße Ochsenherz.“ Komisch, da ist keine einzige Sorte dabei, die rot, rund und normalgroß ist. So schnell kann’s gehen…
Submarin Blush schmeckt wirklich sehr aromatisch, hat ein tolles Süß-Säure-Verhältnis und ist obgleich der Größe einer Kirschtomate eine der Topertragssorten.

Tomate Summertime Gold

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Eine Sorte aus dem amerikanischem Dwarf-Project. Ziel des Projekts sind Pflanzen, die niedrig wachsen und große, leckere Früchte tragen. Die Pflanzen werden nur 80 cm hoch. Sie bilden leuchtend gelbe, große Früchte. Sie sind plattrund und leicht gerippt, wiegen etwa 200g. Die Früchte schmecken süß und sind würzig. Die Pflanzen sind kartoffelblättrig.

Tomate Sungold Select

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Kleine kirschgroße Tomate mit ausgezeichnetem Geschmack. Ebenfalls aus Sungold entstanden, wie auch die Schwesternsorte Big Sungold Select. Wegen des einzigartigen Aromas empfehlen wir beide Sorten.
Sungold Select ist noch nicht ganz homogen was die Fruchtfarbe und die Größe angeht. Sie variieren von hellorange bis dunkelorange. Bei allen gemeinsam ist jedoch der unvergleichliche Geschmack.
Auslese aus Deutschland.

Tomate Sunrise Bumblebee

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Sunrise Bumblebee ist eine fröhliche Kombination aus gelben und roten Farben, sowohl innen als auch außen. Streifen und Punkte, Inseln voller konstrastreicher Farben machen diese Tomate so lebendig.
Die Pflanzen sollte man unbedingt buschig stehen lassen, man hat viel mehr Früchte als bei ausgegeizten Pflanzen oder gar entspitzen Pflanzen. Direkt über der Erde verzweigen sich die Pflanzen mit dicken, starken Trieben.
Diese Kirschtomate schmeckt sehr lecker, ausgewogen tomatig, spritzig erfrischend.
Die Früchte sehen immer wie gemalt aus, platzen nicht und haben auch sonst keine Makel. Sie sind zu allen Zeiten perfekt, selbst die letzten in der Nachreife schmecken auch dann sehr gut.
Nachreifetrick 17 von Oma: die letzten Tomaten abnehmen, trocken wischen, in Zeitungspapier einwickeln und in der dunklen Küchenschublade mit einem reifen Apfel lagern.

Tomate Sunshine Flame

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Sehr wohlschmeckend.
Die beste Fleischtomate im Testanbau 2012.
Innen um die Mitte herum leicht rosa geflammt. Auch außen mit ganz feiner rötlicher Flammung.

Ordentlich groß bis 500g

Tomate Sweet Beverlay

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Großzügig gewürzte Tomate.
Sie zu kosten, gleicht einem Tomatenrausch:
reichhaltiges komplexes Aroma, sehr in die Tiefe gehend, süß und sehr aromatisch mit einem fremdlich anmutendem, sehr fruchtigen Aroma.
Die Fruchtform noch etwas unterschiedlich: birnenförmig, ausgeprägt birnenförmig, rundlich birnenförmig, teilweise sogar vielblütig (also um die 100 Blüten je Fruchtstand)
Diese Tomate wurde schon im Vorfeld in den höchsten Tönen gelobt und wir waren sehr gespannt. Es hat sich alles bestätigt, auch wir können sie nur loben!
Beste Tomate im Anbau 2012.

Tomate Sweet Carneros Pink

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Rosa mit goldfarbenen Streifen.
Nach vier Jahren kontinuierlicher Auslese von Gates nun eine reine, samenechten Sorte.
Sehr schönes Aussehen mit einem süßen Tomatengeschmack.

Tomate Sweet Casady

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Miniflaschentomate in rot mit gelbe-orangefarbenen Streifen. Am Fruchtanfang mit kleiner Spitze.
Die Früchte sind nicht nur hübsch, sie schmecken auch gut süßwürzig.

Tomate Tennessee Surprise

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Gefunden von Straßenarbeitern im Garten einer älteren Dame, die diese Sorte schon seit ihrer frühesten Jugend angebaut hat.
Es ist eine orange-gelbe Fleischtomate mit einem subtilen Rotton, manchmal in Form von wenigen Streifen - sowohl außen auf der Haut als auch innen auf dem Fruchtfleisch. Die Früchte sind etwas gefaltet, in sich gebuchtet, sehr groß.
Sie sind ausgezeichnet süß, schmecken ausgewogen, erinnern an den Geschmack historischer Tomatenaromen.
Eine gute Brotbelags- und Salattomate.

Tomate Thai Pink Egg

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Rosa Salattomate mit eiförmigen Früchten. Das Fruchtfleisch ist fest und feinzellig. Perfekt für Tomatencarpaccio. Thailändische Sorte.

Tomate Tim's Black Ruffles

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Herrlich granatfarbene Früchte.
Sie sind ganz platt und stark gerippt.
Es ist eine Kreuzung aus den Sorten Black Krim und Zapotec Pink Pleated.
Die Früchte tragen in sich die köstlichen Aromen von schwarzen Tomaten. Sie schmeckt süß, ausgewogen fruchtig und ist sehr fleischig.

Tomate Treffle du Togo

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Die hübsche Minifleischtomate.
Der Name heißt übersetzt ‚Das Kleeblatt von Togo‘. Die Form ist flach, gerippt, von oben wie ein Kleeblatt. Wahrscheinlich die kleinste Fleischtomate, die es gibt.
Das war eine tolle Ernte! Immer wieder neue Früchte.

Tomate Vintage Vine

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Eine Tomate wie aus viktorianischer Zeit. Vintage Wine ist eine der schönsten Fleischtomaten.
Die Früchte sind elegant rot und orange gestreift. Sie schmecken köstlich süß und lecker.
Die Pflanzen sind robust und ertragreich. Sie werden nicht ganz so hoch, maximal 1,20m hoch.

Tomate Violett Jasper

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Wohlgeformte, rundliche, normal große Früchte mit einer Hammerfarbe: kirschrot mit goldenen Streifen!
Die Tomate schmeckt sehr gut.
Die Früchte sind so schön, es ist schon eine Freude, ihnen beim Wachsen zuzuschauen.

Tomate Weiße Ochsenherz

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Cremefarbene Ochsenherztomate mit einem Gewicht bis zu 500g. Komplexer Geschmack mit fruchtig-frischen Obertönen.

Tomate World´s Smallest

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum

Soll die kleinste Tomate der Welt sein! Früchte teilweise kleiner als 1cm. Als Gag angebaut, aber dann: Massenbehang; Mitarbeiter, die vom tomatigen Geschmack schwärmten; eine der ersten mit Früchten, eine der letzten zum beernten. World Smallest ist nicht nur witzig winzig, die schmeckt richtig gut. Und ist überreich tragend.
Die Pflanzen können sehr groß werden.
Die roten Früchte wachsen in Trauben bis zu 12 Früchten.

Tomate Yellow Fire

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Extravagante Tomate in Orange-, Gelb- und Rottönen.
Die Früchte sind fleischig, mit wenigen Samen und super lecker.
Fantastisch als farbenfroher Caprese-Salat und als Soßentomate.
Die größten Früchte werden bis 12cm lang, sie haben die Form einer Spitzpaprika.
Blätter sind eine winzige Nuance gelbgrüner, was aber nur Geübte erkennen.

Tomate Yellow Furry Boar

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Mittelgroße, etwa 50-100g schwere Tomaten. Das Besondere sind die weißen Streifen auf gelbem Grund. Diese bezaubernde Tomate ist wieder einmal von Bradley Gates gezüchtet worden, man merkt, dass dieser Mann eine Leidenschaft für gestreifte Tomaten besitzt. Diese Leidenschaft kann ansteckend sein! Angesichts seiner vielen wunderbaren und wunderschönen Tomatensorten ist man schnell dem gestreiften Tomatenuniversum verfallen.
Erkennungsmerkmal: wer mehr als 7 gestreifte Tomaten in seinem Leben angebaut hat, ist bereits dabei. Mir bleibt zu sagen: „Willkommen, neuer Freund!“

Tomate Yellow Pear

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Trägt gut! Die Pflanzen sind übervoll mit Trauben, alle perfekt mit Tomaten zu je 6 Früchten behangen.
Die Früchte sind gelb und birnenförmig, es ist natürlich trotzdem eine Kirschtomate.
Frisch essen geht immer, aber mit Yellow Pear kann man besonders gut Soßen kochen. Wenn man Soßen kocht - gerade auch als Vorrat - ist es meistens so, dass sich das Fruchtfleisch vom Saft trennt, die Soße im Glas nicht mehr ganz so toll aussieht. Bei Yellow Pear ist das nicht so, auch noch Wochen nach dem Einfüllen hat die Soße eine homogene, feinsämige Konsistenz

Tomate Yellow Vernissage

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Leckere, gelbe Salattomate mit cremefarbenen, helleren Streifen.
Die Tomate hat die gleiche Größe wie die anderen Vernissage-Tomaten, sie liegt etwa bei 50g pro Frucht. Es ist also eine große Kirschtomate.
Toll sieht ein bunter Salat aus mit allen Farben: gelb, rot, schwarz und pink.
Yellow Vernissage hat für eine gelbe Sorte einen ungewöhnlich guten Säureanteil, was das Aroma interessanter macht.
Stammt ebenfalls aus der Ukraine.

Tomate Zebra Picante

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Sorte von Tom Wagner, welcher Züchter der Green Zebra ist, die ja weltweit große Erfolge feiert und sogar Handelssorte geworden ist. Mit dieser forscht er weiter, darunter entstanden ist Zebra Picante, eine Tomate mit dunkelgrünen und und roten Streifen.
Die Steifen sind nicht homogen um die Frucht herum verteilt, sondern sternförmig angeordnet, sehr schön und außergewöhnlich!
Zebra Picante schmeckt pikant, herzhaft, so wie uns der Name verrät. Auch ohne viel Süße sehr lecker.

Tomate Zlatava

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Überraschungstomate: außen orange, aufgeschnitten rot!Sozusagen die Blutorange unter den Tomaten.
Die schmackhaften Früchte werden bis 100g schwer. Sie wachsen in Trauben von je 8 Früchten. Die Reifezeit ist versetzt, es gibt also immer etwas zu ernten.
Zlatava ist eine spektakuläre, tschechische Sorte.

Tomate Zlotaya Kanareyka

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Ungewöhnliche, gelbe Salattomate mit einem deutlichen „Schnabel“. Sie schmecken fruchtig bei wenig Säure.
Der Name bedeutet „Gelber Kanarienvogel“. Es ist eine russische Sorte.
An den Pflanzen wachsen hunderte Früchte, sie sind äußerst ertragreich. Jede Frucht wiegt etwa 100g, ist fleischig und enthält wenig Samen.
Das Pendant in gelb zu Buratino.

Tomate Zwergenwunder

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Eine zwergig wachsende Sorte. Die Pflanzen werden nicht höher als 20cm.
Extrem frühreif. Erste Früchte sind im Juni reif.
Diese ulkige Sorte muss man mal gesehen haben!

Tomatenmix

Samen
10 Korn 2,70 €

Lycopersicon esculentum
Die ganze Vielfalt in einer Tüte, bunt gemischt.
Enthalten sind Tomatensorten in den Farbe: blau, rot, gelb, pink, orange, grün und gestreift.
Eine Überraschungstüte.

Topinambur

Helianthi

Pflanze
3,50 €

Helianthus strumosus
Helianthi, die Indianerkartoffel.
Die Art ist mit der Topinambur verwandt und bildet längliche, total glatte Knollen. Die Schale ist beige gefärbt. Hoher Ertrag. Völlig problemlos in der Kultur, denn man braucht nichts - also wirklich nichts! - machen als pflanzen und im Herbst ernten.
Die Knollen erreichen einen Durchmesser von 5 cm und sind ab September erntereif. Die Pflanzen sind mehrjährig und winterhart.
Helianthi stammt aus Kanada.

Helianthi Blauauge

Pflanze
3,50 €

Helianthus strumosus
Die länglichen, torpedoförmigen Knollen haben drollige, rosa-lila Augenringe. Die Knollen sind leicht zu verarbeiten, sie können gleich mit der Schale gekocht werden, dauert etwa 15 min.
Der Geschmack ist einzigartig: schmeckt wie eine Mischung aus Topinambur und Schwarzwurzeln.

Helianthi Blaue Französische

Pflanze
3,50 €

Helianthus strumosus
Diese Helianthi bildet violettrote, lange Knollen.
Längen von bis zu 15cm sind nicht selten.
Helianthi können mehrere Jahre am selben Platz angebaut werden. Man erntet einfach so viele Knollen, wie man verbrauchen möchte, die restlichen Knollen bleiben im Boden. Diese treiben dann im nächsten Jahr wieder aus. Die Knollen werden über die Jahre etwas kleiner, was nicht weiter tragisch ist. Das schöne an Topinambur und Helianthi ist nämlich, dass auch kleine Knollen auf frischem Boden wieder zu ihrer ursprünglichen Sortengröße heranwachsen.
Wir empfehlen also, sie alle paar Jahre umzusetzen oder - was sich bei uns bewährt hat - den Boden mit der Asche vom Lagerfeuer zu düngen.

Topinambur Arancha

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus
Im Herbst, wenn die glanzvollen Zeiten vieler Stauden schon vorüber sind, erscheinen unzählige gelbe Blüten, die die Verwandtschaft mit den Sonnenblumen nur allzu leicht erkennen lassen.
Die Knollen haben in den letzten Jahren ein berechtigtes Comeback erlebt und sind auch für Diabetiker von großem Interesse: Sie enthalten Inulin.
Geschmacklich sind sie zwischen Artischocke und Schwarzwurzeln einzuordnen. Als Rohkost oder wie Kartoffeln kochen.
Diese Sorte, die wir von einer Kennerin erhalten haben, ist glattschalig und innen weiß, die Knollen haben die Größe von großen Kartoffeln. Die Knollen sollten je nach Bedarf von Herbst bis Ende Frühjahr ausgegraben werden, so sind sie immer frisch und keine der wertvollen Mineralstoffe, Vitamine und Spurenelemente gehen verloren.

Topinambur Aurora Rubin C.G.

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus
Wunderschöne Sorte mit glatten Knollen in rubinroter Farbe.
Rezept: Gebratene Topinambur mit Paprika
500g Topinambur schälen (geht bei dieser Sorte ganz einfach), in 1cm dicke Scheiben schneiden und in wenig Salzwasser kochen bis sie weich sind.
Wasser abgießen.
In einer Pfanne 2 El Butter zerlassen und die Topinamburstücke zusammen mit einer in Streifen geschnittenen gelben Paprika kurz und scharf anbraten. 1 Hand voll Petersilie hacken und unterheben. Sofort servieren.

Topinambur Bianca

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus
Eine frühe Sorte, die schon Ende Juli blüht und auch schon früher beerntet werden kann. Sehr hoher Ertrag – bei einer Pflanze bis zu 4 Kilo!

Topinambur Buttede Bertha

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus
Die dicke Bertha. Für mich ist sie die buttrige Berta. Buttede Bertha stammt aus Dänemark und hat eine extrafeine Konsistenz. Große gelbe, runde Knollen. An dieser Stelle möchte ich mich bei meiner topinamburverrückten Freundin bedanken, die uns so viele der nachfolgenden Sorten geschickt hat.

Topinambur Chipolata

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus
Die einzige Sorte mit immer gleichgroßen Knollen, dabei ungewöhnlich langgestreckt und gleichdick. Blüht Mitte August
Klasse für Topinamburchips.
Rezept: Topinamburchips
Dafür 400g Topinambur in feine Scheiben schneiden, in Öl goldgelb ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Kräutersalz und Chili würzen.

Topinambur Drago

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus
Der Drache: die Knollen sind auch rot punktiert (feuerspuckend?).
Drago hat eine ausgesprochen schöne Konsistenz und einen sehr guten Geschmack.
Rezept: Topinambur aus dem Ofen mit Sesamdipp
1kg Topinambur, 200 ml Gemüsebrühe, in 3 El Olivenöl 1 EL Honig verrühren.
Für den Dipp:
1 Becher Saure Sahne, 3 EL Sesamsamen, abgeriebene Schale einer Zitrone, Salz, ein Spritzer Zitronensaft - alles verrühren.
Topinambur in daumendicke Stücke schneiden, in eine Form legen und die Gemüsebrühe darüber geben. Mit Alufolie bedecken und 30 min backen. Honigöl nun über das Gemüse träufeln.
Weitere 20 min backen.
Mit dem Dipp anrichten.

Topinambur Dwarf

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus
Eine Zwergsorte, keine andere Sorte ist kleiner. Sie wird nur 40 cm hoch! Sie kann sogar bequem im Topf angebaut werden - dann muss man auch nicht mit den Wühlmäusen teilen. Blüht sehr früh. Die Knollen sind entsprechend der Pflanzenhöhe klein und rot. Eine Sorte für alle, die gern mal Topinambur essen, aber nicht gleich Kiloweise ernten wollen. Auch völlig ausreichend für Ich-esse-als-einzige-in-unserer-Familie-Topinambur.

Topinambur Dwarf Sunray

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus
Niedrige Sorte, die früh schöne runde, gelbe Knollen bildet. Die Blütezeit liegt bereits im Juli. Die Sorte ist ähnlich Buttede Bertha und hat auch ähnliche geschmackliche Vorzüge wie diese, bleibt jedoch niedriger im Wuchs und auch in der Knollengröße ist sie etwas kleiner.

Topinambur Gföhler Rote

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus
Rote Knollen, die ca. 15 cm lang sind.
Nach dem Kochen die Knollen durchschneiden, auf das zugespitzte Ende mit der Gabel drücken und schon „flutscht“ die Schale von dem essbaren Teil.
Mit Olivenöl, Salz und Balsamico-Essig beträufeln, lecker!

Topinambur Gigante

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus
Riesig werdende Knollen. Eine einzelne kann nahezu 300g schwer werden.
Sie sind außen violett. Sie sind sternenförmig um die ganze Knolle herum verzweigt.

Topinambur Götlansk

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus
Schwedische Sorte, die wie ein Fels geformt ist.
Der Name ist so passend für diese Sorte!
Götlansk hat die solidesten Knollen, die wir probiert haben. Sie sind von fester Konsistenz und roh auch sehr knackig.
Die orangeroten Knollen werden in hohem Maße an hohen Pflanzen gebildet.
Das Laub kann als Hasenfutter oder Hühnerfutter beschnitten werden, die Ernte der Knollen fällt dann etwas geringer aus. Götlansk ist so produktiv, dass dies keine Rolle spielen wird.

Topinambur Große Weiße Schweizer

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus
Ganz helle Schale und sehr große Knollen.
Die Sorte stammt aus der Schweiz. Die Knollen sind länglich. Sehr angenehmer Geschmack.

Topinambur Gute Gelbe

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus
Nussige, schmackhafte Knollen.
Die Gute Gelbe ist eine sehr alte Sorte aus Deutschland, früher auch feldweise angebaut. Die Knollen haben das leichte, knackige, gewisse „Etwas“. Sie können sehr groß werden, die Form ist rundlich.

Topinambur Härlighet Ruurd

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus
Härlighet Ruurd hat sehr große birnenförmige Knollen. Es ist eine niederländische Sorte.
Übrigens kann man nicht nur die Knollen essen:
Der Austrieb im Frühjahr wird abgedeckt und gebleicht, dann mit etwas Salz gekocht. Schmeckt leicht bitter und ist ein vitaminreiches Frühjahrsgemüse.
Rezept: Topinamburpüree
1 kg Topinambur kochen, dann Knollen mittig zerschneiden und mit einer Gabel das Innere herausholen. Das geht fast wie von allein, denn die Knollen „pellen“ sich fast selbst.
Nun 200ml Milch hinzufügen, etwas geriebene Muskatnuss und 1 EL Butter. Alles zerstampfen.
Je nach gewünschter Konsistenz noch Milch hinzugeben.

Topinambur Julbock

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus
Rötliche Sorte, innen rein weiß. Köstlich saftig und sehr gesund. Eine sehr gute Speisetopinambur.
Ertrag sehr hoch, da die Knollen schön groß werden.

Topinambur Kompakte Violette

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus
Violette Knollen, die nahe an der Pflanze wachsen.
Wie Pellkartoffeln zubereiten, wenn man abnehmen möchte: die Knollen enthalten nur wenig Kalorien und machen lange satt.

Topinambur Nora

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus

Nora mit ihren knubbeligen Knollen hat einen entscheidenden Vorteil: die Knollen werden in Nestern direkt an der Pflanze gebildet und sind so sehr leicht zu finden. Man braucht nicht viel zu graben um zu ernten.
Die Sorte ist also etwas für faule Gärtner und fleißige Köche. Eben Menschen die nicht in der winterlichen Kälte im Garten graben wollen, sondern lieber in der warmen Küche stehen.
Die Pflanzen sehen außerdem hübsch aus, denn sie blühen bereits Mitte August.

Topinambur Olatin

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus

Goldgelbe große Knollen. Ausgezeichneter Geschmack.
Wächst ohne jegliche Pflege zu einer stattlichen Pflanze mit vielen Knollen heran, also extrem genügsam und einfach!

Topinambur Pastore

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus

Aus dem Pfarrgarten auf der Insel in Werder, mitgebracht von unserer lieben Kollegin. Die Sorte wuchs dort unbemerkt seit einigen Jahrzehnten.
Die Knollen sind weiß, knubbelig. Geschmacklich sind sie sehr aromatisch. Sie werden beim Kochen sehr weich und zerfallen fast von allein zu Topinamburpüree.
Die Pflanzen blühen etwa Ende August und sind dann eine Augenweide. Sie bilden sogar Samen aus.

Topinambur Patate

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus

Die Knollen haben eine Pilzform, richtig mit Pilzhut und Stiel. Sehr ausgefallen!
Robust und hält den kältesten Wintern stand.
Gekocht in Salzwasser haben die Knollen einen Geschmack wie edelste Artischockenherzen.
Gebraten oder frittiert nähert sich das Aroma Schwarzwurzeln.

Topinambur Refla

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus

Eine knusprige Topinambursorte mit dünner Haut und sehr gutem Geschmack. Glatt und rund.
Refla ist die Abkürzung von Red Flame, dem Originalnamen.
Blüht Ende Oktober und wird sehr hoch.

Topinambur Rote Keule

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus

Kräftig pink gefärbte Schale. Definitiv die Sorte mit der schönsten Farbe!
Die Knollen sind glatt, länglich, an einem Ende verdickt - eben wie eine Keule - daher der Name.
Die Pflanzen sind äußerst robust und nahezu unkaputtbar.

Topinambur Rote Spindel

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus

Knollen konisch zulaufend, nicht verzweigt. Die Schale ist rot.
Sehr gute Speisequalitäten.
Wird nicht ganz so hoch wie andere Sorten.

Topinambur Rote Zonenkugel

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus

Bildet rundliche bis birnenförmige Knollen aus. Das Fleisch ist weiß, teilweise sogar leicht rötlich marmoriert. Die Sorte stand bis 1977 unter Sortenschutz und ist seit dieser Zeit in Deutschland beliebt und gern angebaut.

Rezept: Herzhafte Topinamburpfanne

400g Topinambur, 2 Zwiebeln, 3 Möhren, 250g geräucherter Speck, 250 ml Gemüsebrühe. Den Räucherspeck in Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen. Die Zwiebeln hacken und darin braten. Möhren und Topinambur schälen und in Scheiben schneiden, zu den Zwiebeln und dem Speck geben und ebenfalls anschwitzen. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und ca. 15 min köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Käse in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig über dem Gericht verteilen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C so lange überbacken, bis der Käse gebräunt ist.

Topinambur Sakhalinski

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus

Keulenförmige, helllila Knollen. Die Keulen sind ziemlich groß.
Woher diese Sorte stammt, lässt sich leider nicht mehr ermitteln. Der Name deutet einen russischen Ursprung an, nämlich die Halbinsel Sachalin.
Sakhalinski ist heute vor allem in Frankreich verbreitet, wo sie sowohl in der gehobenen Gastronomie als auch bei Hobbygärtnern beliebt ist.

Topinambur Topstar

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus

Topstar ist eine ehemalige kommerzielle Sorte.
Die Pflanzen werden nur mittelhoch, die Knollen sind schon früh im Jahr erntereif.
Topstar stand bis vor einigen Jahren sogar noch unter Sortenschutz, nun ist dieser abgelaufen und wurde nicht verlängert - was wohl auch das Ende dieser schönen Sorte bedeutet.
Die Knollen sind konisch geformt, typischerweise an beiden Enden spitz zulaufen. Wenig Höcker und Verwachsungen.

Topinambur Urodny

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus

Die gelben Knollen sind zeitig im Jahr reif. Die Pflanzen blühen Mitte August und bilden sogar Samen aus.
Urodny ist eine ganz niedrige Sorte mit wenig Streuung der Knollen. Sie wachsen direkt um die Hauptstängel herum. Weiches, zartes Fleisch.

Topinambur Weiße Trüffel

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus

Begehrte Feinschmeckersorte. Weiße glattschalige Knollen mit rosa Auge.
Besonders feiner, cremiger Geschmack.

Rezept: Topinamburcremesuppe

300g Topinambur in Würfel schneiden, mit einer zerdrückten Knoblauchzehe in Butter anbraten. Mit 150ml Weißwein und 250ml Geflügelbrühe ablöschen. 15min köcheln lassen, dann 400ml Sahne zugeben, die Suppe pürieren.
Mit Salz, Pfeffer und gemahlenen Liebstöckelsamen abschmecken.
Mit Zitronenthymian und Lauchstreifen anrichten.

Topinambur Witzenhausener Zapfen

Pflanze
3,50 €

Helianthus tuberosus

Gelbe, zapfenförmige Knollen. Sehr leicht mit dem Sparschäler zu schälen.
Lecker als Suppe oder Eintopf.

Rezept: Topinambureintopf

500g Topinambur, 300g Möhren, 300g Rosenkohl, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 300g Rind, 2 El Öl, 1 El Tomatenmark, 750 ml Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken
Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in Öl kräftig anbraten. Gehackte Zwiebel und Knoblauch zugeben, mit der Fleischbrühe ablöschen. Etwa 15min köcheln lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse würfeln. Alle restlichen Zutaten und das Gemüse zur Brühe geben und weitere 15 min köcheln lassen.
Mit Kräutern der Saison anrichten.

Topinambursamen

Samen
10 Korn 3,90 €

Helianthus tuberosus

Augfrund vieler Nachfragen bieten wir nun auch Topinambursamen an. Gerade in außereuropäische Länder ist es schwierig, Pflanzen zu versenden.
Dies hier sind Samen von hellen Sorten, aus einem einfachen Grund: rote Sorten haben bei uns bisher keine Samen ausgebildet.
Herauskommen wird keine spezielle Sorte, aber auf jeden Fall eine Topinambur mit Knollenbildung, die Sie durch Auslese zu Ihrer hauseigenen Sorte entwickeln können.

Ugni

Ugni - Chilenische Guave

Pflanze
8,80 €

Ugni molinae

Hübschen, fast gläsern erscheinenden Blüten im Frühjahr, folgen rote Früchte im Herbst. Sie schmecken nach Guave mit intensivem Walderdbeeraroma! Welch eine Freude, als wir unsere erste Frucht kosten durften! Kennen Sie das, wenn sie grinsend und noch in sich rein brummelnd mit einem „hmm, hmm!“ durch die Gegend laufen? Dann können Sie nur gerade Ugni gegessen haben! Uns geht es jedenfalls so. Die eingewachsenen Sträucher sind sehr anspruchslos und winterhart bis –12°C. Junge Pflanzen noch schützen und ggf. frostfrei als Kübelpflanze überwintern. Die Blätter schmecken aromatisch, gut für einen Tee zwischendurch oder ähnlich wie Lorbeer für Eintöpfe.

Ugni Big Burning Pink

Pflanze
11,80 €

Ugni molinae

Die Sorte trägt die größten Früchte von allen Ugnis. Die Farbe ist einmalig, sie ist feurig pink, teilweise schimmert ein wenig gelb durch.
Sie schmecken fantastisch!
Die Blätter sind herzförmig und breit. Sie haben eine satte, dunkelgrüne Farbe.

Ugni Butterball

Pflanze
9,50 €

Ugni molinae

Die Pflanzen sehen immer sehr dekorativ aus, denn sie haben zwei unterschiedlich gefärbte Blattteile: Die Pflanzen treiben im Frühjahr mit orangefarbenen Blättern aus, später im Jahr färben sich die oberen Triebspitzen noch intensiver, sie sind dann mit goldenen Blättern versehen. Der untere Bereich der Zweige trägt immer dunkelgrüne Blätter. Es ist eine wunderschöne Topfpflanzen, die sowohl auf der Terasse als auch auf der Fensterbank immer ein Augenschmaus ist.
Diese Ugni trägt auch schon als junge Pflanzen dunkelrote Früchte mit sagenhaftem Aroma.

Ugni Elite

Pflanze
11,80 €

Ugni molinae

Elite ist eine fantastische Auslese. Sie bildet massenhaft Früchte und das schon als Pflanze von etwa 30cm Höhe. Unsere Mutterpflanze war reichlich behangen.
Diese Sorte lässt sich nur schwer vermehren.

Ugni Flambeau

Pflanze
9,50 €

Ugni molinae

Die Ugni Flambeau hat silbriggrüne Blätter mit cremeweißer Zeichnung. Der Neuaustrieb ist rosa überhaucht.
Die Früchte reifen von grün nach rot. Wenn sie sich weicher anfühlen, ist es das Zeichen: Sie sind reif! Wieder dürfen wir einen extrem leckeren, sehr intensiven Geschmack erwarten!
Die Pflanze wächst bei uns maximal zu 2m heran, bleibt als Topfpflanze aber wesentlich kleiner.
Wie kam die Ugni nach Europa? Die Pflanzen wurden im Jahr 1844 eingeführt, und zwar in Großbritannien. Sie wurden schnell zur Lieblingsspeise von Queen Victoria, der Ururgroßmutter von Queen Elisabeth. Heute noch wird in Cornwall eine Marmelade aus den Ugnifrüchten hergestellt.
Flambeau ist durch die Blätter das ganze Jahr über attraktiv und dekorativ!

Ugni Variegata

Neu

Pflanze
9,50 €

Ugni molinae

Gelb marmorierte Blätter bildet Ugni Variegata. Nur die jungen Neuaustriebe sind bunt, ältere Blätter sind rein grün. Porzellanweißen Blüten folgen rote Beeren.
Die Pflanzen tragen sehr früh, erste Früchte konnten wir bereits Ende Juli ernten. Zu diesem Zeitpunkt blühten andere Sorten gerade erst!
Beeren haben natürlich auch den unverwechselbaren Guave-Erdbeergeschmack, den wir bei Ugnis so lieben!
Absolute Rarität.

Ugni Villarica Strawberry

Pflanze
11,80 €

Ugni molinae

Besonders dunkelpinke, hübsche Früchte werden an einem vollsonnigen Standort reif. Die Fruchtest groß. Villarica Strawberry ist die früheste Sorte von allen, die Früchte reifen ab Mitte August.
Sie schmecken exzellent, süß und gewaltig aromatisiert nach Erdbeeren und Guave.
Auffällig sind die länglichen Blätter und die roten Blatttriebe - sehr hübsch! Die Sorte stammt direkt aus Chile.

Ungewöhnliche Früchte

Blauschotenstrauch

Pflanze
14,50 €

Decaisnea fargesii
Kobaltblaue ‚Bohnen' hängen in Gruppen. Um die Samen befindet sich ein geleeartiges Fruchtfleisch, dass süß und wie ein Korb voller tropischer Früchte schmeckt. Wir haben gut 3kg der daumendicken Früchte ernten können.
Wächst in jedem Gartenboden und ist gut winterhart, ein sonniger Standort sollte bevorzugt werden. Junge Pflanzen schützen.

Bocksdorn

Pflanze
8,50 €

Lycium barbarum
Ein Neophyt aus Asien. Neophyten sind all die Pflanzen, die nicht ursprünglich bei uns vorkommen, sich aber so wohl fühlen, dass sie ihre neue Heimat schnell erobert haben.
Der Bocksdorn ist eng verwandt mit der Goji, trägt viele essbare Früchte den ganzen Sommer bis in den Herbst hinein. Die schmalen Blätter dienen für einen frisch aufgebrühten Tee, der leicht minzig schmeckt.
Teilweise haben wir schon Hecken in Kleingartenanlagen damit bewachsen gesehen – wie man sieht, so „NEU" sind manche Superfrüchte nicht, ihnen wurde bisher nur keine Beachtung geschenkt.
Der Bocksdorn ist bestens an unser Klima angepasst. Die Früchte sind ebenso gesundheitsfördernd und schmecken gut.

Checkerberry

Pflanze
8,90 €

Gaultheria procumbens
Eine Beere für den Winter! Die Beeren halten sich lange am Strauch, den ganzen Winter über und können selbst dann geerntet werden, wenn der Garten von Schnee bedeckt ist.
Das Aroma ist speziell, süßlich duftend. Es wird in Süßigkeiten und Kaugummis verwendet.
Die Konsistenz ist weich, wenig Saft, wie bei einer Cranberry.
In Nordamerika werden die Beeren im Kuchen verarbeitet, aus den Blättern wird Tee gebrüht.
Die Indianer verwendeten die Beeren auch medizinisch, zur Behandlung von Fieber und Schmerzen aller Art. Das enthaltene Öl ist chemisch gesehen eine Verwandte der Acetylsalicylsäure, der typischen Zutat in Aspirin.
Der botanische Name bezieht sich auf Jean-Francois Gaulthier, der offizielle Arzt und Naturforscher des Königs. Er sammelte in Quebec / Kanada Pflanzenproben, darunter die der Checkerberry, die er nach Frankreich sandte - so kam die Pflanze nach Europa.
Checkerberrys mögen sauren Boden. Sie sind auch im Winter grün. Die rosaroten Beeren werden ab Herbst gebildet und halten sich bis April.

Granatapfel Jaune

Pflanze
19,90 €

Punica granatum
Der Granatapfel Jaune bildet gelbe Früchte, die Kerne sind hellrot gefärbt. Sie schmecken süß, haben weniger Säure als rotschalige Sorten. Zum Essen die Früchte nur aufbrechen und die Kerne ausklopfen. Die weißen Scheidewände nicht mitessen, sie schmecken bei allen Granatäpfeln leicht bitter.
Etablierte Pflanzen sind winterhart bis etwa -15°C. Es ist ratsam, die Pflanzen einige Jahre im Kübel zu halten bis sie etwas größer sind und dann erst auszupflanzen.
Die Sorte stammt aus Frankreich.

Granatapfel Russian

Pflanze
16,50 €

Punica granatum
Granatapfelsorten gibt es viele, winterharte nur wenige.
‚Russian' gilt als winterhart und verträgt Temperaturen bis -18°C. Das Bäumchen trägt kleine, rotorangefarbene Früchte. Innen sind die begehrten roten, saftreichen Kerne zu finden, die frisch gegessen werden.
Die Pflanzen sehen sehr filigran aus, sie bilden keine dicken Zweige, sondern ganz dünne, denen man nicht zutraut, dass sie die schweren Früchte halten können.
Junge Pflanzen sollten noch geschützt werden, am besten lässt man sie für einige Jahre im Kübel erstarken und überwintert sie noch frostfrei. Später, etwa nach drei Jahren, können Sie in den Garten gepflanzt werden. Sie frieren in strengen Wintern zurück, treiben aber aus dem Boden wieder aus und schaffen es noch rechtzeitig, an den frischen Zweigen Früchte zu bilden.

Japanische Wollmispel

Pflanze
15,00 €

Eriobotrya japonica
Das Aroma der Früchte liegt zwischen Honigmelone und Aprikose.
Die Blätter haben unten einen streichelzarten weichen Flaum, wie Wolle.
Die orangefarbenen Früchte reifen in nur 90 Tagen nach den duftenden Blüten, die sich im Frühjahr öffnen.
Eigentlich vollkommen winterhart, nur verträgt die frühe Blüte keinen Spätfrost, so dass sie besser als einfach zu pflegende Kübelpflanze gezogen werden sollte, die erst spät wieder eingeräumt werden muss.
Beheimatet im südöstlichen China, seit ewigen Zeiten werden die köstlichen Früchte auch in Japan sehr geschätzt.

Japanischer Rosinenbaum

Pflanze
22,50 €

Hovenia dulcis

Nicht die eigentlichen Früchte werden gegessen, sondern die verdickten Fruchtstiele. Sie schmecken frisch wie eine Mischung aus kandierten Walnüssen und Rosinen!
Getrocknet halten sich diese ‚Walnuss-Rosinen' sehr lange und werden dabei noch süßer – grob geraspelt dann wie Krokant über Eisbecher streuen.
Der Rosinenbaum ist in Asien heimisch.

Kaki

Neu

Pflanze
19,00 €

Diospyros kaki

Orangefarbene, weichfleischige, süße Früchte. Die Schale ist glatt, zart und ganz dünn, sie kann mitgegessen werden.
Der Geschmack erinnert an Zuckermelone und Aprikose.
Kakis stammen aus Asien, seit einigen Jahren gibt es die Früchte auch bei uns im Handel. Weniger bekannt ist, dass sie auch bei uns reifen können. Die Bäume sind winterhart. Früchte sind im Spätherbst reif, haften an den Zweigen, wenn schon alle Blätter abgefallen sind. Sie werden geerntet, wenn sie sich weich anfühlen. Unreife Früchte sind stark zusammenziehend, bei reifen ist der Gerbstoffgehalt abgebaut. Auch Frost schadet den Früchten nicht, im Gegenteil, sie werden dadurch noch süßer.
Der Gattungsname des Baumes bedeutet „Götterfrucht" und bezieht sich auf den absoluten Wohlgeschmack. Kakibäume werden in China seit über 2000 Jahren genutzt, sie sind eine der ältesten Kulturpflanzen.

Lotusbeere

Neu

Pflanze
21,00 €

Celtis australis

Der Name bezieht sich auf Homers Odyssee, in der das beschriebene Volk der Lotus-Esser diese Frucht verspeist haben soll.
Erntezeit ist Herbst, je nach Jahr Ende Oktober/Anfang November. Frost schadet den Früchten nicht. Wir sind nach wie vor bestrebt, eine reiche Obst- und Gemüseernte rund ums GANZE Jahr zu ermöglichen und sind froh, jetzt auch für November Früchte gefunden zu haben!
Der malerische Baum ist übervoll mit kleinen, ca. 1cm großen terracottafarbenen Früchten. Das Fruchtfleisch ist orange und schmeckt süß, das Aroma hat was von Hagebuttenmarmelade und Feigen.

Lotuspflaume

Neu

Pflanze
19,00 €

Diospyros lotus

Die Lotuspflaume ist mit der bekannten Kaki oder auch Sharon verwandt. Wie diese bildet sie orangefarbene Früchte, die bei Reife ganz weich sind und einen herrlich süßen, fruchtigen Geschmack haben.
Die Früchte reifen erst sehr spät im Herbst, meist ist das Laub von den Bäumen bereits abgefallen.
Unreife Früchte sind stark zusammenziehend und noch herb. Reif sind die Früchte dann ganz mild, voller Süße und nicht adstringierend. Die Farbe der Früchte wechselt dann in ein deutliches blauschwarz. Die Früchte selbst sind klein, etwa 2cm groß.
Siegfried Tatschl berichtet in seinem wunderbaren Buch "555 Obstsorten für den Permakulturgarten und -balkon" , dass in Wien Lotuspflaumen wachsen, die zudem wohlschmeckende Früchte tragen. Die Lotuspflaume wächst also schon seit vielen Jahren in Europa und kaum einer weiß, dass man die Früchte essen kann.

Nanking-Kirsche

Pflanze
12,50 €

Prunus tomentosa

Die Kirsche, die am Strauch wächst. In Japan und China beheimatet. Die Kirschen haben ein ausgezeichnetes süß-säuerliches Aroma.
Heutige Pflanzen der Nanking-Kirsche werden allesamt über Stecklinge vermehrt, die Pflanzen sind aber ausgesprochene Fremdbefruchter. Es war nicht besonders einfach, neues Genpotenzial in Form von aus Samen gezogenen Pflanzen zu besorgen. Nach Jahren haben wir es endlich geschafft. Unsere Pflanzen hatten reichlich Früchte. So können wir aus Samen vermehrte Pflanzen anbieten, die als Doppel gepflanzt, garantiert Kirschen bilden.

Papiermaulbeerbaum männlich

Pflanze
22,00 €

Broussonetia papyrifera

Männliche Sorte für die Bestäubung des weiblichen Papiermaulbeerbaums.
Die Blüten sind wie Weidenkätzchen geformt. Das Blatt ist attraktiv, dreifach gelappt. Zweige sind leicht behaart.
Die Pflanzen sind winterhart.

Papiermaulbeerbaum weiblich

Pflanze
22,00 €

Broussonetia papyrifera

Der Papiermaulbeerbaum trägt sicherlich die ungewöhnlichsten Früchte überhaupt. Bei Reife werden aus den grünen Fruchtbällen einzelne Fruchtfäden herausgeschoben. Dies dauert nur wenige Tage, man kann förmlich zusehen, wie sich reife Früchte bilden.
Diese schmecken sehr lecker, das innere kann mitgegessen werden, hat aber nur dann eine gute Konsistenz, wenn die Früchte überreif sind. Besser ist es, die einzelnen Fruchtfäden nur abzulutschen oder abzubeißen. Im Grunde kann man sich die Frucht wie ein umgestülpte Feige vorstellen. Das Fruchtfleisch schmeckt etwas süßer und saftiger als eine Feige, wie eine Mischung aus Feige und Maulbeere. Die Früchte haben ganz kleine Kerne, die sich leicht zerbeißen lassen. Das gibt der Frucht noch die gewissen Knusper.
Der Papiermaulbeerbaum gehört zur Gattung der Maulbeergewächse. Der botanische Name geht auf den französichen Botaniker Pierre Marie Auguste Broussonet zurück. Heimisch ist die Pflanze unter anderem in China, Myanmar und Kambodscha. Die Rinde wird genutzt, um Papier daraus herzustellen. Die großen Blätter sind dreiteilig gelappt und behaart, fast schon flauschig weich. Blütezeit ist Mai, auch die Blüten sehen ungewöhnlich aus. Aus kugelrunden Gebilden werden einzelne Griffel herausgeschoben. Die reife Frucht ist etwa 3cm groß.

Paw Paw

Pflanze
18,00 €

Asimina triloba

Das Obst der Zukunft! Gut vorstellbar, dass diese Rarität bald in jedem Garten wächst.
Die Früchte schmecken fantastisch. Kennen Sie Cherimoya? Nein? Auf was warten Sie noch! Los, kosten! Und dann stellen Sie sich diesen Geschmack vor, aber noch sahniger, schmelzender, aromatischer!
Die kleinen Bäume sind Fremdbefruchter, es müssen also mindestens zwei für Früchte gepflanzt werden. Im Botanischen Garten Leipzig war dieser Umstand lange unbekannt. Zum Glück wurde irgendwann ein zweites Exemplar aufgetrieben und es bildeten sich auch bald Früchte. Mitarbeiter und Besucher sind gleichermaßen so angetan von dem Aroma, dass erste Versuche gestartet werden, um Alleen damit zu bepflanzen.
Eben das Obst der Zukunft!

Paw Paw Prima 1216

Neu

Pflanze
27,50 €

Asimina triloba

Selbstfruchtbare Paw Paw Sorte, sie benötigen also nur einen Baum, damit Früchte gebildet werden.
Cremiges, stark aromatisches Fruchtfleisch. Der Geschmack erinnert an Mango, Aprikose, Ananas, Banane und Vanille. Paw Paw ist ein Obst, das so unnachahmlich gut schmeckt, dass es definitiv einen Platz in den Top Ten der weltweit besten Obstsorten verdient.
Die Sorte Prima bildet oval-dicke Früchte. Bei Reife werden sie weich (Fingerdruckprobe) und sind meist auch ganz leicht gelblich überzogen. Die Früchte nur durchschneiden und auslöffeln.

Schisandra Sadowa Nr. 1

Pflanze
14,50 €

Schisandra chinensis

Das ist die Chinesische Fünf-Geschmacks-Frucht (Wu Wei Zi). Denn sie soll nach chinesischen Aussagen süß, sauer, scharf, bitter und salzig zugleich schmecken. Süß, sauer, ganz leicht scharf und einen harzigen Geschmack empfinde ich ebenfalls, aber salzig?
Hm, Geschmäcker sind verschieden.
In Russland heißt sie Limmonik wegen des zitrusartigen Geschmacks.
Die Schisandra ist eine winterharte Schlingpflanze mit roten Beeren, die in Trauben angeordnet sind. An jeder Traube hängen etwa 20 Einzelfrüchte in der Größe von Johannisbeeren. Junge Pflanzen sollten geschützt werden.
Überhaupt, sind die Pflanzen für einen geschützten Standort dankbar.
Schisandrabeeren wirken kräftigend auf den Organismus. Sie sind eher Heilfrucht als Naschfrucht. Sie versprechen ein hohes Alter ohne zu altern.
Diese Sorte ist selbstfruchtbar.

Suhosine

Pflanze
9,90 €

Debregeasia edulis ‘Elite’

Die Suhosine passt perfekt zu den ungewöhnlichen Früchten und dürfte wenig bekannt sein. Alles an der Pflanze ist ungewöhnlich.
Die leuchtend orangefarbenen Beerchen werden überaus zahlreich gebildet. Sie schmecken leicht süßlich, fruchtig, angenehm, etwa in Richtung Honigmelone.
Die Konsistenz ist ganz skurril, nämlich knusprig, so, als wenn man Cornflakes knabbern würde! Wichtig ist zu wissen, dass sie am alten Holz, nicht am Neuaustrieb wachsen. Dabei wieder ganz kurios: direkt aus dem Astholz. Sie haften reif auch noch wochenlang am Holz.
Unreife Beeren sind grün, färben sich später zu mattorange. Die Beeren sind richtig reif, wenn sie glänzen.
Die Pflanze ist mit der Brennessel verwandt, „brennt“ aber nicht. Von den Brennesselgewächsen gibt es Stauden, Sträucher, sogar Bäume, die 10m hoch werden (Australien).
Die Suhosine ist ein schnellwachsender Strauch mit Verbreitung in Ostasien und Japan. Die Pflanzen sind nicht winterhart. Wir überwintern sie unkompliziert: nicht warm, sondern knapp über 0°C, also frostfrei. Wenig gießen im Winter. Die Pflanzen verlieren dabei die Blätter wie jeder andere Strauch und treiben im Frühjahr willig wieder durch.
Bei Überwinterung bei höheren Temperaturen ist die Pflanze auch im Winter grün, denn am Naturstandort ist sie ebenfalls immergrün. Sind die Pflanzen zu groß - und sie wachsen wirklich schnell - wird Radikalrückschnitt gut vertragen. Das alte Holz dabei weitgehend verschonen, wir wollen im nächsten Jahr ja wieder die ungewöhnlichen Beerchen ernten.

Westliche Sandkirsche

Pflanze
15,50 €

Prunus pumila besseyi

Der kleine Strauch bildet dunkelrote, bei Reife fast schwarze Kirschen.
Die Kirschen schmecken sehr intensiv nach Kirsche, minimal bitter, wie Bitterschokolade. Dafür müssen die Früchte auch wirklich reif sein, das ist etwa Mitte August. Wer bitte hat im August noch Kirschen? Sie schmecken frisch vom Strauch sehr gut, das Aroma ist etwas für Erwachsene, sehr tief, im Abgang noch dunkler werdend. Gibt übrigens auch eine tolle Marmelade und Limonade.
Die Blätter sind länglicher als bei unserer Gartenkirsche, die weißen Blüten sind dafür ganz typisch.
Die Westliche Sandkirsche kommt in den USA und Kanada vor, von Ontario bis in den Süden nach Arkansas und nach Westen bis Utah, Montana und Saskatchewan. Die Pflanzen sind absolut winterhart.
Vorerst nur wenige.

Zuckerbeere

Pflanze
21,00 €

Celtis occidentalis

Der botanische Name ist griechischen Ursprungs und bedeutet ‚Baum, der süße Früchte trägt‘.
Heimisch ist der Baum in Nordamerika und wächst schnell.
Die 1-2cm großen Beeren reifen im Spätherbst, sie färben sich bei Reife orangerot bis violettschwarz.
Sie sind süß, schmecken dattelähnlich und sind frisch oder gekocht immer gut.

Zwerg-Granatapfel

Pflanze
12,50 €

Punica granatum ‚Nana’

Die kleine Form des Granatapfelbaums, die auch Früchte trägt! Die Pflanzen vertragen sogar einige Minusgrade. Edel als Kübelpflanze, die den ganzen Sommer leuchtend rot blüht und im Herbst mit kleinen Früchten belohnt. Sie schmecken saftig erfrischend, genau wie ihr großer Bruder.

Blauschotenstrauch

Samen
10 Korn 3,90 €

Decaisnea fargesii

Kobaltblaue ‚Bohnen’ hängen in Gruppen. Um die Samen befindet sich ein geleeartiges Fruchtfleisch, dass süß und wie ein Korb voller tropischer Früchte schmeckt. Wir haben gut 3kg der daumendicken Früchte ernten können.
Wächst in jedem Gartenboden und ist gut winterhart, ein sonniger Standort sollte bevorzugt werden. Junge Pflanzen schützen.

Erdbeerbaum

Samen
15 Korn 3,70 €

Arbutus unedo

Erdbeerähnliche rote delikate Früchte. Süß, cremig und exotisch schmeckend. Die Frucht wird im Ganzen gegessen, also mit Schale.
Blüht und fruchtet gleichzeitig, Blätter sind immergrün.
Größere Pflanzen gelten als winterhart, was wir noch nicht ausreichend getestet haben, deshalb vorsichtshalber erst einmal als halbwinterhart angegeben. Im Kübel deutlich kleiner wachsend.

Salal-Shallon

Samen
50 Korn 3,20 €

Gaultheria shallon
Salal ist ein hüfthoher Strauch, der blaue Beeren bildet.
Die Früchte schmecken lecker, in etwa mit Heidelbeeren vergleichbar, aber etwas süßer.
Sie werden von August bis September gebildet und haben eine interessante Form. Über die Frucht ist eine zweite Hülle gelegt, die sternchenförmig geöffnet ist. Die Beeren sind ganz weich, die Schalen auch.
Diese Pflanzenart wurde um 1800 während der Expedition von Lewis und Clarkim Westen Nordamerikas entdeckt und von Frederick Pursh erstmals beschrieben.
Heimisch ist Salal im Nordwesten Nordamerikas. Die Pflanzen sind immergrün. Als immergrüne benötigen sie im Winter einen schattigen Standort. Volle Sonne würde die Blätter auftauen, während die Wurzeln noch im gefrorenen Boden stehen und die Pflanzen nicht mit Wasser versorgen können. Der Boden sollte sauer sein, eine Pflanze fürs Moorbeet oder als Kübelpflanze mit spezieller Erde.
Aus den Blättern kann man auch einen leckeren Tee bereiten.

Veilchen

Duftveilchen Empress Augusta

Neu

Pflanze
3,80 €

Viola odorata
Hübsches, zart lavendelblaues Duftveilchen. In der Mitte der Blüte jeweils mit einem weißen Fleck versehen, das unterere Blütenblatt ist dunkelblau gestrichelt. Die Blüten duften gut.
Empress Augusta soll aus Frankreich stammen. Die Sorte wurde zu Ehren der Kaiserin Augusta benannt, der Ehefrau des deutschen Kaisers Wilhelm I.

Duftveilchen Lianne

Neu

Pflanze
3,80 €

Viola odorata
1903 entstanden. Die Blüten sind lila, Knospen weitaus dunkler, pflaumenfarben. Sie duften stark, süß nach Veilchen.
Die Pflanzen sind insgesamt kleiner, auch die Blüten haben einen kurzen Stiel. Es ist das niedlichste Veilchen, dass es gibt. Unter Sträucher gepflanzt, sieht es einfach hübsch aus.

Duftveilchen Parchment

Pflanze
3,80 €

Viola odorata
Ungewöhnliche Veilchensorte in einer ganz besonderen Farbe. Die Blüten sehen wie aus einer längst vergangenen Zeit aus, wie getrocknete Blüten aus einem Poesiealbum. Aber sie sind echt!
In fein gezeichneten Linien hell fliederfarben, dazu sepia überhaucht, blühen die Pflanzen im Frühjahr unermüdlich bis die Tage sehr viel wärmer werden.

Duftveilchen Princess of Prussia

Pflanze
3,80 €

Viola odorata
Dunkelviolettes Duftveilchen von 1881. Die Blüten von Princess of Prussia sind wunderbar kräftig parfümiert.
Benannt wurde die Sorte nach Queen Victorias ältester Tochter, durch Heirat mit Friedrich III wurde sie Prinzessin von Preußen.
Gezüchtet von George Lee in Somerset, England, der sich mit Veilchen als Schnittblume für den Markt beschäftigte. Es dauerte nicht lange, bis Mr. Lee erkannte, dass Duftveilchen auch von erheblichem Interesse für Hobbygärtner waren. Er selektierte über einige Jahre ständig neue Sorten, einige davon existieren bis heute.

Duftveilchen Reine des Neiges

Pflanze
3,00 €

Viola odorata
Blüht hellblau und ist ein Abkömmling von Königin Charlotte. Blüht sehr reich, die Blüten schauen nach oben an langen Stielen, teilweise sogar remontierend, also öfter blühend.
Die Farbe hängt von der Witterung ab: ist das Frühjahr eher warm, erscheinen die Blüten fast weiß, ist es kühl, haben sie diese entzückende hellblaue Farbe.
Benannt von einer schweizer Gärtnerin, die diese Sorte auf dem Veilchenkongress in Toulouse als 'Reine des Neiges' vorgestellt hat.

Duftveilchen Rosine

Pflanze
3,80 €

Viola odorata
Starkduftende, remontierende bezaubernde rosa Blüten.

Duftveilchen Sulfurea

Pflanze
3,00 €

Viola odorata
Einziges Veilchen mit gelb/aprikotfarbenen Blüten. Es wurde erstmals 1872 beschrieben.
Zählt zu den Duftveilchen, duftet aber nur ganz zart.
Besonders hübsch ist das Farbspiel zusammen mit dem malvenfarbigem Kelch.

Pfingstveilchen blaugesprenkelt

Pflanze
2,90 €

Viola sororia ‚Freckles'
Die weißen, ca. 2cm großen Blüten sind hübsch blau gesprenkelt. Die Sprenkelung bleibt auch durch Selbstaussaat erhalten.

Pfingstveilchen weiß

Pflanze
2,90 €

Viola sororia ‚Albiflora'
Das Pfingstveilchen breitet sich schnell aus. Kahle Baumscheiben sind sehr schnell bedeckt.
Die weißen großen Blüten duften nicht, als Salatdekoration dennoch essbar und sehr hübsch.

Duftveilchen Königin Charlotte

Samen
40 Korn 2,60 €

Viola odorata ‚Königin Charlotte'
Mit tiefblauen Blüten. Diese erscheinen sehr zahlreich zweimal im Jahr: im Frühling und im Herbst. Der betörende Duft kommt dem süßen Geschmack gleich. Für Veilchenessig die schönste Sorte, dann färbt sich der Weinessig lila!

Echtes Hornveilchen

Samen
30 Korn 2,20 €

Viola cornuta
Die Wildart bezaubert durch die Einfachheit der Blüte und den zarten, leichten Duft.
Geschmacklich sind die Blüten hervorragend und zählen zu den Spitzensorten bei essbaren Blüten. Die Blätter sind ganz zart, sie schmecken fein parfumiert, so wie die Blüten duften. Sehr lecker im Frühlingssalat und dazu reich an Vitamin C!

Hornveilchen Admiration

Samen
120 Korn 2,20 €

Viola cornuta ‚Admiration'
Irisierende, samtig violette Blüten. Admiration beeindruckt durch seine tiefe Farbe. Die Blüten schmecken so fein wie Butterkopfsalat, samt Stiel verspeisen!
Je nach Pflanze auch mit schwarzen Blütenblättern, die in violett übergehen. Mit heißem Wasser aufgebrüht, geben sie eine tolle Farbe ab. Auch kandiert als Deko für Minitörtchen sehr hübsch.

Hornveilchen Arkwright Ruby

Samen
120 Korn 2,20 €

Viola cornuta ‚Arkwright Ruby'
Rot blühendes Hornveilchen. Die Blüten duften.
Die Blätter (die grünen, denn die kann man auch essen!) sind ganz zart und schmecken sogar leicht parfümiert.
Übrigens: Hornveilchen blühen schon im ersten Jahr der Aussaat, sie blühen den ganzen Sommer über.

Hornveilchen Chantreyland

Samen
110 Korn 2,20 €

Viola cornuta ‚Chantreyland'
Ein historisches Hornveilchen mit aprikotfarbenen, duftenden Blüten. Die Pflanzen sind immergrün und ausdauernd. Einmal angesiedelt, säen sich Hornveilchen auch gern selbst aus. Essbar sind Blätter und Blüten. Deshalb sollte man dieses Hornveilchen auch in den Gemüsegarten säen! Es kann wie Salat geerntet und gegessen werden.

Hornveilchen Helen Mount

Samen
240 Korn 2,20 €

Viola cornuta ‚Helen Mount'

Alte, englische Sorte. Helen Mount bildet gelb-lila Blüten mit Katzengesicht. Jede Pflanze ist anders, bei manchen mehr gelb ,andere wiederum haben vollkommen violette Blüten. Die Blüten sind klein, hübsch!
Manchmal blühen sie sogar den ganzen Winter hindurch, wenn der Winter mild ist.

Hornveilchen Sawyers Black

Samen
50 Korn 2,20 €

Viola cornuta ‚Sawyers Black'

Dunkelviolette, fast schwarze Blüten.
Die Pflanzen gehören zu den kurzlebig mehrjährigen, sie erhalten sich aber durch Selbstaussaat. In den dicken, runden Samenkapseln befinden sich mehrere Samen. Soll der Blütenflor verlängert werden, sollten die Samenkapseln abgeknipst werden, die Pflanzen blühen erneut.

Hornveilchen White Perfection

Samen
120 Korn 2,20 €

Viola cornuta 'White Perfection'

Weißes Hornveilchen, nur in der Mitte ein kleiner gelber Fleck.
Um Violas, die Hornveilchen, drehen sich viele Sagen, Mythen und Symbole.
Eine russische Sage ist die schönste:
Väterchen Frost fühlte sich einsam in seinem riesigen Eispalast, wo alles gefroren und leblos war. Er schickte daraufhin seine Höflinge aus um ein schönes Mädchen zu suchen, dass sein Herz schmelzen und ihm Glück bringen werde. Die Höflinge fanden viele schöne Frauen, aber sie waren auch kalt und eisig. Also suchten und suchten sie, bis ein sehr schüchternes Mädchen namens Violet gefunden und dem König vorgestellt wurde. Sofort war er von ihrem Charme angezogen und verliebte sich in das Mädchen. Obwohl er einmal der strenge und leidenschaftslos Monarch war, wurde er langsam sanft und warmherzig und schwor seinem Volk, dass die harten und endlosen Winter seines Reiches für je die Hälfte des Jahres milder werden würde. Aber Violet bat den König, ihr zu erlauben, ihre Verwandten wieder zu sehen. Er gewährte ihr Wunsch, sie durfte ihn fortan jedes Frühjahr verlassen. Jedoch durfte sie nur in Form der Blüte zu ihnen zurück kommen...

Hornveilchen Yellow Perfection

Samen
120 Korn 2,20 €

Viola cornuta ‚Yellow Perfection'

Klassische, gelbe Blüten. Von Frühjahr bis Sommer erscheinen üppige Mengen zart duftender Blüten. Im Sommer, wenn die Temperaturen zu heiß werden, ziehen sich Hornveilchen etwas zurück, treiben dann im Herbst wieder aus. Mit ein bisschen Glück blühen sie im Herbst noch ein weiteres Mal.
Gelbe Hornveilchen gehören in jeden Bauerngarten. Sie sind einfach aus Samen zu ziehen, sie blühen sofort im ersten Jahr. Sie müssen nicht vorgezogen werden, es sind einfache Blumen. Schmetterlinge lieben es, über die Blüten zu flattern, denn sie sind eine wichtige Nahrungsquelle.

Wildes Stiefmütterchen

Samen
350 Korn 1,70 €

Viola tricolor

Essbar sind Blätter und Blüten, sie schmecken zu jedem Zeitpunkt zart! Es ist, als hätte man sich einen Salat gesät, der zudem noch hübsch blüht. Und er hat noch Vorteile: die Blätter sind auch im Sommer eine vitaminreiche Zutat für Salat, denn es schießt nicht. Die Blätter werden nie hart. Sie schmecken angenehm mild, zart, ein wenig blumig. Schmackhafte und zudem schöne Zutat für belegte Baguettes mit Käse.
Das wilde Stiefmütterchen bildet Blüten mit einem fröhlich-frechen Farbmix. Jede Pflanze ist anders, es mischen sich lila mit gelb, weiß, blau und indigo. Zur Blütenmitte hin mit dunkleren, strichförmigen Aderungen versehen, eine Lotsenfunktion für Insekten, um in der Mitte der Blüte zu landen.
Die Art kommt in ganz Europa vor. Sie wächst auf Wiesen, Ackern und an Wegrändern. Die Pflanzen sind kurzlebige mehrjährige, erhalten sich aber zuverlässig durch Selbstaussaat. Auch das Wilde Stiefmütterchen steckt in den heutigen Gartenstiefmütterchen, es ist eine der Arten, die daraus herangezogen wurden. Die Blüten sind im Vergleich zum Gartenstiefmütterchen ganz zart und klein, sehr hübsch anzusehen. Bereits mit den ersten Frühlingstagen beginnen die Pflanzen zu blühen, Fröste schaden nicht.

Wassermelonen

Wassermelone Ali Baba

Samen
7 Korn 3,20 €

Citrullus lanatus
Eine Wassermelone aus dem vorderen Orient.
Die Früchte haben eine ganz hellgrüne Schale und rotes, saftiges Fleisch. Der Geschmack ist hervorragend, sehr süß und sehr saftig, die Textur ist knackig. Es ist eine der Lieblingsmelonen von Melonenbuchautorin Amy Goldman, ihre Bücher sind leider bisher nur in Englisch erschienen.
Die Pflanzen wachsen kräftig. Jede Pflanze kann bis zu vier Melonen bilden, eine Melone kann bis zu sieben Kilo schwer werden, bleibt in kühlen Jahren aber deutlich kleiner. Soll heißen: auch in kühlen Jahren reifen diese Melonen aus, die Pflanze passt sich einfach an!

Wassermelone Art Combe's Ancient

Neu

Samen
7 Korn 3,20 €

Citrullus lanatus
Rosafarbenes, süßes Fruchtfleisch. Die Schale ist durchgängig grün. Der Geschmack ist ausgezeichnet.
Heutzutage gibt es kaum noch Sorten mit rosa Fruchtfleisch, die meisten sind rot. Ancient ist eine alte, indianische Sorte von der Südwestküste der USA. 1920 wurde in einer verlassenen Sandsteinhöhle ein Tontopf gefüllt mit leuchtend roten Samen gefunden. Die Samen mußten schon sehr alt sein, Art Combe, ein Amateurschürfer und Pflanzenexperte, pflanzte sie dennoch, nur ein paar keimten. Erste Früchte waren klein und krumm, aber sie hatten den besten Geschmack, den man sich vorstellen konnte. Durch Auslese wählte er nur die Früchte aus, die größer und wohlgeformter waren. Und das ist Ancient heute: eine große, bis 10kg schwere, zuckersüße Wassermelone.

Wassermelone Blacktail Mountain

Samen
7 Korn 3,20 €

Citrullus lanatus
Aus Platzmangel wurde diese Sorte von meinem Pflanzenfreund Manfred getestet. Er war so aufgeregt und voller Vorfreude. Wir haben die ersten Blüten bewundert, die ersten Fruchtansätze, als die Früchte 5cm, 10cm usw. groß waren.
Dann kam endlich der Tag Ende Juli, der Tag der Verkostung.
Süß, rot, 5kg schwer, obwohl das Jahr wenig Sonne zu bieten hatte – ein großartiger Erfolg!
Manfred liebt seine Blacktail Mountain, so sehr, dass wir ihn kaum dazu bewegen können, eine andere Sorte auszuprobieren. Er besteht auf dieser!
Kann es ein schöneres Kompliment geben?

Wassermelone Chris Cross

Samen
7 Korn 3,20 €

Citrullus lanatus
Diese Wassermelone hat eine hellgrüne Schale mit dunkelgrünen Streifen.
Chris Cross ist eine Kreuzung von Chris Christensen (ein neuer Zungenbrecher!). Sie ist um 1950 in Montrose/lowa/USA entstanden.
Die Pflanzen bilden jedes Jahr verlässlich Früchte, das Fruchtfleisch ist rot. Die Früchte werden zwischen 6 und 8kg schwer.
Sie schmecken lecker, erfrischend und krachen richtig beim Reinbeißen.

Wassermelone Cream of Saskatchewan

Samen
7 Korn 3,20 €

Citrullus lanatus
Weißfleischige Wassermelonen sind sehr selten. Sehr früh, ausgezeichnet für unser Klima geeignet. Die hellgrüne Schale mit den dunkelgrünen Streifen ist sehr dünn, das cremige Fruchtfleisch ist sehr ergiebig.

Wassermelone Golden Midget

Samen
7 Korn 3,20 €

Citrullus lanatus
Diese kleine Melone zeigt an, wenn sie reif ist: die Schale verfärbt sich gelb! Das pinkfarbene Fruchtfleisch schmeckt saftig und ist einzigartig süß.
Durch die kurzen Ranken auch für den Balkon geeignet.

Wassermelone Janosik

Samen
7 Korn 3,20 €

Citrullus lanatus
Gelbes, zuckersüßes Fruchtfleisch und tropfend saftige Konsistenz. Die Schale ist dunkelgrün, die Früchte sind kugelrund.
Janosik ist eine samenechte, polnische Sorte mit früher Reife.
Die Früchte werden etwa 3 bis 4 Kilo schwer.

Wassermelone Missouri Heirloom

Samen
7 Korn 3,20 €

Citrullus lanatus

Orangefarbenes Fruchtfleisch und hellgrüne Schale. Missouri Heirloom ist eine alte Sorte aus den USA. Es wird kein harter Rand gebildet wird, sondern diese Melone ist durchgängig knackig auch bis zur Schale.
Die Früchte reifen früh, sie werden etwa zwei Kilo schwer. Die Fruchtform variiert von rund bis oval, bei uns waren die meisten Früchte rund.
Die Pflanzen waren lange grün, sie besitzen eine hohe Resistenz gegen Mehltau.
Fabelhafte und sehr seltene Sorte.

Wassermelone Moon And Stars

Samen
7 Korn 3,20 €

Citrullus lanatus

Eine blaugrüne Wassermelone mit gelben Punkten auf der Schale, wie der Nachthimmel mit Mond und Sternen!
Das köstliche Fruchtfleisch ist kräftig pink, ganz toll aromatisch und herrlich süß. Reift Anfang September.

Wassermelone Mountain Sweet Yellow

Samen
7 Korn 3,20 €

Citrullus lanatus

Eine der wenigen samenechten gelben Sorten mit gelb-orangefarbenem Fruchtfleisch. Hoher Zuckergehalt. Von der Blüte bis zur reifen Frucht vergehen 90 Tage.
Die Melone kann ordentlich schwer werden, bei guter Pflege bis zu 10 kg, bei sehr guter bis zu 17 kg!

Wassermelone Petit Yellow

Samen
7 Korn 3,20 €

Citrullus lanatus

Herrlich süß und erfrischend ist diese kleine gelbe Wassermelone.
Eine der wenigen gelben, samenechten Wassermelonensorten. Die Schale ist hellgrün mit dunkelgrünen Streifen.
Sie reift sehr früh.

Wassermelone Ruam Dao

Samen
7 Korn 3,20 €

Citrullus lanatus

Thailändische, frühe Wassermelone mit grün gestreifter Schale und köstlichem, erdbeerrotem Fruchtfleisch.
Die Früchte werden etwa zwei Kilo schwer, das süße Fruchtfleisch wird bis nahe an die Schale gebildet.
Die Struktur ist konzentriert, das Fleisch ist eher fest und sehr gut zu essen. Man kann schön reinbeißen, ohne dass viel Fruchtsaft danebengeht. Aus dem Fruchtfleisch kann man auch einen leckeren Drink machen, das Fleisch zusammen mit Eis, etwas Zuckerwasser im Mixer pürieren. Zucker braucht man, weil das Eis die Süße immer etwas zurücknimmt.
Die Früchte reifen nach 65 bis 70 Tagen.

Wassermelone Strawberry

Neu

Samen
7 Korn 3,20 €

Citrullus lanatus

Erdbeerrotes Fruchtfleisch mit wenigen, weißen Samen.
Die Schale ist hellgrün mit einigen dicken, dunkelgrünen Streifen. Es ist die perfekte Wassermelone, innen wie außen.
Das Fleisch ist süß und ausgeprägt aromatisch, es schmeckt hervorragend.
Die Sorte stammt aus Florida, sie wurde über verschiedene Saatgutinitiativen erhalten.

Wassermelone Sweet Siberian

Samen
7 Korn 3,20 €

Citrullus lanatus

Eine russische Sorte, die aus Sibirien stammt.
Orangefarbenes Fruchtfleisch mit unvergleichlich gutem Geschmack!
Die ersten Früchte reifen schon Anfang August. Die Pflanzen bringen bis zu 3kg schwere Früchte hervor.

Wassermelone Wilson's Sweet

Samen
7 Korn 3,20 €

Citrullus lanatus

Einzigartig schön gefärbte Melone, die Schale ist grün gefleckt und marmoriert. Das Fruchtfleisch ist knackig und süß und hat noch viel mehr Aroma als moderne Sorten. Wilson's Sweet schmeckt wunderbar!
Allein durch das Farbspektrum der Schale sind die Früchte schon während der Reife sehr attraktiv. Die Früchte waren so prall, dass einige mit einem lauten Knacken aufbrachen und uns so deutlich machten, dass sie gern gegessen werden wollten.
Reife Melonen erkennt man auch daran, dass sich die Frucht beim Klopfen klarer anhört als unreife, diese klingen dumpf.
Die Sorte stammt aus den USA und wurde noch bis in die sechziger Jahre kommerziell angebaut, dann ging der Anbau deutlich zurück, bis nur noch ein einziger Bauer Samen besaß. Diese schickte er einem Projekt zur Erhaltung unserer Kultursorten.

Wassermelonenmix

Neu

Samen
7 Korn 3,20 €

Citrullus lanatus

Mix aus verschiedenen Sorten mit unterschiedlichen Fruchtfleischfarben wie rot, gelb, weiß, orange und rosa.
Allesamt süß und saftig.

Wegerich

Asiatischer Wegerich bunt

Samen
60 Korn 2,70 €

Plantago asiatica ‚Variegata'

Die Blätter schmecken nach Steinpilzen!
Herrlich in Mischsalaten!
Als Aphrodisiakum werden sie in der Chinesischen Heilkunde als Mittel gegen Unfruchtbarkeit bei Mann und Frau verabreicht

Flohsamen - Plantago

Samen
220 Korn 1,70 €

Plantago psyllum

Ein asiatischer Wegerich mit zierlichen Blättern.
Sie sind ganz schmal und lang.
Die Blütenstände werden bis zu 30cm hoch.
Die zarten Blättchen sind verdauungsfördernd und können Salaten hinzugefügt werden. Der begehrteste Teil der Pflanze sind die Samen. Dem Joghurt oder Müsli werden sie beigemengt, damit sie im Magen aufquellen und über Stunden sättigen.

Mexikanischer Wegerich

Samen
25 Korn 2,70 €

Plantago subnuda

In Mexiko werden junge Blätter und Sprossen als Salat oder gekocht gegessen, sie sind eine Delikatesse. Die attraktiv als Rosette arrangierten, in der Sonne pinkgeaderten Blätter, sind sehr ergiebig.

Purpurwegerich

Samen
200 Korn 1,70 €

Plantago major ‚Rubrifolia'

Die jungen purpurfarbenen Blätter sind essbar.
Eine wichtige Heilpflanze: innerlich bei nervösem Magen, Husten, Blutungen; äußerlich bei Wunden, Augenentzündungen und Insektenstichen.
Samenecht.

Spitzwegerich

Samen
50 Korn 1,20 €

Plantago lanceolata

Die Blätter schmecken leicht nach Pilzen und Nüssen. Als Salatzutat sollten vor allem junge Blätter aus der Rosettenmitte und noch weiche, unreife Blütenstände geerntet werden, denn sie sind zarter. Zusammen mit Eiern gebraten, geben sie ein herzhaftes, schmackhaftes Gericht für das Abendessen ab.
Beides - sowohl Blätter als auch die delikaten Blüten - enthalten viel Zink und Kalium und besonders viel Vitamin C und B.
Spitzwegerich ist auch eine alte Heilpflanze, die bei Husten und zur besseren Heilung von Wunden hilft. Der Saft wirkt antibakteriell und reinigend. Zerquetschte Blätter auf Insektenstiche gelegt, lindern den Schmerz und sind ideal für die Erstversorgung im Freien.

Wein

Erdbeerwein Concord

Pflanze
12,90 €

Vitis labrusca
Erdbeerwein hat zusätzlich zum Tafeltraubenaroma einen markanten Erdbeergeschmack, den sogenannten Foxton.
Ein ganz anderes Geschmackserlebnis.
1843 aus Samen einer wilden Vitis labrusca ausgelesen und auf dem Markt vor allem für die Marmeladenproduktion und für den Frischverzehr.
Extrem winterhart und von Natur aus völlig krankheitsresistent. Wurzelechte Pflanzen.

Erdbeerwein Isabella

Pflanze
12,90 €

Vitis labrusca
Benannt nach der wunderschönen Isabella Gibbs, der Romanvorlage von Scarlett O'Hara aus „Vom Winde verweht". 1850 wurde sie von einem gewissen Mr. Prince nach Europa gebracht, entstand aber schon 1816 in den USA.
Charakteristisch ist die Blattunterseite, sie ist weiß befilzt. Isabella gehört zu Vitis labrusca.
Diese Art kennt keine typischen Weinkrankheiten wie Mehltau und ist auch wirklich winterhart.
Die Beeren sind leicht oval und hängen locker an der Traube.
Bei Vollreife färben sie sich dunkelblau. Das Fruchtfleisch ist fest und saftig, stark aromtisch nach Walderdbeere und süß.
Isabella ist bis heute eine der bekanntesten Uhudlersorten.

Erdbeerwein Isabella weiß

Pflanze
12,90 €

Vitis labrusca
Eine weitere Form von Isabella, aber mit weißen Früchten.
Die Trauben sind wie aus dem Bilderbuch geformt. Die Beeren sind kugelrund und hängen dicht an den dicken, großen Trauben. Jede einzelne Frucht ist sehr groß.
Die Früchte sind stark duftend, sowohl in der Schale als auch am Stock. Bereits im Vorbeigehen nimmt man den köstlichen Duft wahr. Sie haben einen starken Erdbeergeschmack. Die Schale ist für einen Erdbeerwein erstaunlich dünn.
Isabella weiß ist wirklich sehr, sehr lecker durch den erbeerigen, guavenartigen, delikat-süßen Geschmack.
Schmeckt übrigens auch lecker als Saft. Wie wir darauf kommen? Wir haben die Trauben von einer Pflanze einmal komplett geerntet um zu schauen, wie hoch der Ertrag ist: unglaubliche 20 kg! Zu viel um auf einmal gegessen zu werden. Also einen Teil entsaften, für später. Zum Glück können die Trauben im Normalfall aber lange an der Pflanze belassen werden, so nimmt man sich, was man möchte. Sie halten sich über mehrere Wochen ohne an Geschmack und frischer Konsistenz zu verlieren.
Auch Isabella weiß kennt keinerlei Krankheiten, Schädlinge oder Fraßfeinde.

Erdbeerwein Lidia

Pflanze
12,90 €

Vitis ssp.
Lidia ist eine Tochter von Isabella. Ch. Charpenter selektierte offen abgeblühte Vitis labrusca Sämlinge und entwickelte die Sorte. Das war im Jahr 1861.
In Osteuropa ist sie unter dem Namen Isabella Rozowa oder auch Malina bekannt und wird dort oft angebaut.
Die Farbe der Trauben schwankt zwischen rosa und purpur. Sie sind ebenso winterhart und robust wie alle Vitis labrusca.
Die Reifezeit liegt bei Mitte September.
Die wunderschönen Beeren haben einen leckeren Erdbeergeschmack.

Erdbeerwein Rembrandt

Pflanze
12,90 €

Vitis labrusca
Schmackhafte Trauben mit sehr starkem Erdbeeraroma. Die Trauben sind eine wahres Schätzchen für den Kleingärtner: Sie können über einen Zeitraum von fast einem Monat gegessen werden! Sie hängen an der Pflanze ohne zu verderben. Je länger sie hängen, umso mehr nimmt der Zuckergehalt zu.
Besonders starkwüchsige Pflanzen, sehr gut an der Pergola oder am Spalier. Wächst bei uns am Spalier am Parkplatz und windet sich bis in den Apfelbaum hinein.
Keinerlei Pilzkrankheiten, unverwüstlich und atemberaubend schnellwachsend.

Erdbeerwein Ripatella

Pflanze
12,90 €

Vitis labrusca
Ripatella ähnelt Concord, hat aber leicht ovale Beeren. Die genaue Herkunft ist unbekannt.
Die Sorte ist weit in Österreich verbreitet, wenn auch dort nur noch sehr selten anzutreffen.
Vielfältige Schreibweisen wie Ripadella, Ripadello, Ripatello, Robatella, Ripotella zeugen von der ehemaligen Beliebtheit. In jedem Ort ein anderes Wort.
Die Pflanzen wachsen ausgesprochen gut, wegen des starken Wuchses sollten sie regelmäßig zurückgeschnitten werden. Entweder im zeitigen Frühjahr oder im Sommer. Beides ist möglich.
Die Beeren sind dunkelblau, fast schwarz, wenn man den weißen Reif abwischt. Sie haben einen starken, süßen Erdbeergeschmack.

Wein Agat Donski

Pflanze
12,90 €

Vitis ssp.
Ein russische Sorte. Die Trauben sind groß und dunkel. Sie reifen Anfang September, in warmen Sommern auch Ende August.
Die Trauben sind locker besetzt und haben eine knackige, feste Konsistenz.
Sie schmecken aromatisch, vollmundig und süß. Die Schale ist dünn. Tolle Sorte!
Ist sehr robust, verträgt im Winter Temperaturen von bis zu -26 ° C. Wurzelechte Pflanzen.

Wein Alwood

Pflanze
12,90 €

Vitis ssp.
Die Rebe Alwood bildet große runde Beeren. Es ist eine der großbeerigsten Traubensorten. Sie schmecken fruchtig süß mit Erdbeerton.
Die Pflanzen sind ungeheuer ertragreich, sie sind Massenträger.

Wein Aurora

Pflanze
12,90 €

Vitis ssp.
Aurora bildet halbdurchscheinende Beeren mit dünner Haut. An der Sonnenseite sind die Früchte leicht errötet. Die Pflanzen fruchten sehr früh, schon im zweiten Jahr nach der Pflanzung. Sie sind süß und wohlschmeckend.
Sehr gut winterharte Sorte, einmal eingewachsen überstehen sie Fröste bis -25°C problemlos und ohne Schaden.
Wurzelechte Pflanzen.

Wein Bianca

Pflanze
12,90 €

Vitis ssp.
Bewährte, winterfeste, weiße Sorte.
Sortentypisch ist die fein bepunktete Schale. Die Beeren sind feinwürzig, sehr süß und knackig.
Sehr fruchtig schmeckend dank des fein ausbalanciertem Zucker-Säure-Verhältnis.
Pflanzen sind pilzresistent. Die Erträge sind regelmäßig sehr hoch, da die Trauben zahlreich gebildet werden.
Wurzelechte Pflanzen.

Wein Boskoops Glorie

Pflanze
12,90 €

Vitis labrusca
Eine Sorte, die in den 50ern in den Niederlanden für Furore sorgte: aromatisch süß, saftig, robust und widerstandsfähig. Schnell entwickelte sie sich zur wichtigsten Tafeltraubensorte.
Die Beeren haben einen ganz leichten Erdbeergeschmack.

Wein Campbell Early

Pflanze
14,90 €

Vitis riparia x vinifera
Außergewöhnlich große, blaurote Beeren. Campbell Early fällt mit den riesigen, kugelrunden Einzelbeeren auf. Die ganze Traube wirkt ziemlich imposant.
Die Beeren haben ein sehr leckeres Aroma, zum Geschmack nach Weintrauben gesellt sich ein fantastisches Guavenaroma.
Sie brauchen nicht etwa lange zum ausreifen, denn die Sorte ist auch noch früh reif! Angegeben wird Anfang September, bei uns waren die Trauben schon ab Mitte August reif.
Die Blätter sind fest und nicht anfällig für Krankheiten, es ist eine Sorte, die auch in ungünstigen Lagen gut wächst. Sehr robust, sehr frostfest und sehr pilzfest.
Campbell Early ist kein typischer Erdbeerwein, es ist zwar eine Direktträgersorte, die noch vereinzelt in Österreich zur Herstellung von Uhudler verwendet wird, sie besitzt jedoch tropisch-fruchtige Noten. Benannt ist sie nach dem Züchter George W. Campbell aus Ohio/ USA, die Sorte ist vor 1892 entstanden.
Vorerst leider nur wenige Pflanzen.

Wein Chasselas Chioutat

Neu

Pflanze
14,90 €

Vitis vinifera
Ungewöhnliche Weinsorte mit fein geschlitztem Laub.
Die Sorte wird auch Petersiliengutedel genannt. Es ist eine Variante vom Weißen Gutedel.
Früher gern als Kuriosität gepflanzt, heute fast vollständig verschwunden. Schon Goethe faszinierten die Blätter bei seinen Aufenthalten in Dornburg.
Die Trauben sind hell und knackig. Sie sind angenehm süß mit einer feinen, fruchtigen Säure.
Die Beerenhaut ist dünn.
Die Sorte ist rar, es gibt sie nur noch bei uns.

Wein Einset Seedles

Pflanze
12,90 €

Vitis ssp.
Außergewöhnlich schöne Tafelfrüchte! Sie sind von purpurner Farbe.
Die Sorte war und ist immer noch ziemlich populär in Polen.
Einset Seedless ist eine sogenannte interspezifische Sorte, d.h. dass hier mehrere Wildarten herangezogen und gekreuzt wurden.
Nur die besten Eigenschaften wurden weitervererbt: sehr guter Geschmack, sehr winterhart, sehr gute Resistenz. Die Trauben sind kernlos.Geschmacklich mit einem nicht sehr starken, aber deutlichem Erdbeergeschmack.
Wurzelechte Pflanzen.

Wein Gagarin

Pflanze
12,90 €

Vitis ssp.
Eine russische Rebsorte.
Die einzelnen Beeren sind klein, sie sitzen ganz fest und eng an der Traube. Die Farbe ist dunkelblau. Sie reifen sehr einheitlich pro Traube.
Der Geschmack ist ganz knackig, sehr gut aromatisch, gute Süße mit guter Säure. Vollreif dann sehr süß mit wenig Säure. Also für jeden Geschmack etwas dabei.
Gagarin wächst auch gut im Halbschatten. Bei uns wächst er von einem Pflaumenbaum verdeckt, er reift trotzdem sehr früh und süß.
Gagarin wurde auf gute Winterhärte gezüchtet, was die Sorte auch kann. Sie wurde nach dem berühmten russischen Kosmonauten Juri Gagarin benannt, dem ersten Mann im Weltall.
Die Sorte reift früh.

Wein Himrod

Pflanze
12,90 €

Vitis ssp.
Himrod hat ein würziges Aroma mit leichtem Himbeergeschmack. Die Sorte ist früh.
Die Trauben sind gelb-grün, typischerweise leicht rot überhaucht. Bei Vollreife sind die Beeren bernsteinfarben getönt. Die Konsistenz ist schmelzend, saftig. Die Schale ist dünn. Die Beeren haben keine bis nur ganz wenige, sehr kleine Kerne.
Sehr gut winterhart. Himrod stammt aus dem Jahr 1928, entwickelt an der Cornell University of Genenva/ USA.
Es handelt sich dabei um eine komplexe Züchtung, in der Gene der Wildreben Vitis labrusca und Vitis vinifera vorhanden sind.
Die Beeren sind sehr süß, haben wenig Säure und sind sehr lecker als Tafeltraube.
Wurzelechte Pflanzen.

Wein Iza Zaliwska

Pflanze
12,90 €

Vitis labrusca
Eine weiße Erdbeerweinsorte und gleichzeitig die früheste Sorte. Die Trauben reifen ab Mitte August. Iza Zaliwska ist eine polnische Sorte. Die genaue Entstehung kann nicht mehr ermittelt werden, es wird vermutet, dass es sich um einen Sämling der Sorte Seneca handelt, welcher von Professor Zaliwskiego ausgelesen wurde. Die Beeren sind gelblich und haben einen leicht erdbeerigen Nachgeschmack.
Sie ist widerstandsfähig gegen Krankheiten und Frost.
Wurzelechte Pflanzen.

Wein Jutrzenka

Pflanze
12,90 €

Vitis ssp.
Der Name „Jutrzenka“ ist polnischen Ursprungs und bedeutet „die Dämmerung“. Die Sorte wird auch erfolgreich in Polen angebaut, einem Land mit Kontinentalklima. Es wird dort also noch kälter als in Deutschland.
Die Beeren sind mittelgroß (bis 2cm), hellgrün und rund. Das süße Fruchtfleisch hat ein sehr starkes Aroma.
Wurzelechte Pflanzen.

Wein Kalina

Pflanze
12,90 €

Vitis ssp.
Die Tafeltraube besitzt eine herrliche Rosé-Färbung. Die Früchte schmecken schön süß und haben ein feines Aroma.
Kalina bildet große Früchte mit hohen Dessertqualitäten. Die Schale ist weich.
Diese interspezifische Weinsorte ist in Deutschland entstanden, am staatlichen Weinbauinstitut Freiburg im Jahr 1976.
Die Pflanzen sind sehr frosthart.

Wein Kloster Lehnin

Pflanze
12,90 €

Vitis ssp.
Eine Sorte ohne offiziellen Namen aus der Gegend um Berlin.
Die Geschichte dazu ist folgende:
Mönche des Klosters Lehnin haben diesen Wein schon vor Jahrhunderten im Klostergarten angebaut.
Mit Aufkommen der Reblausplage um 1860 wurden alle Weinstöcke vernichtet - alle bis auf diesen Wein, der als einziger überlebte.
Diese Traube hatte bis dahin keinen offiziellen Namen, sie hieß einfach nur „die blaue Traube“, obwohl sie sich mitterlweile den Weg in Weinberge und Hobbygärten gebahnt hatte.
Es muss eine Mischung verschiedener Arten sein, Vitis labrusca ist enthalten, eine leichte Erdbeernote im Nachgeschmack ist spürbar. Es ist aber definitv kein reiner Vitis labrusca.
Die Trauben sind locker behangen, lilablau in der Farbe.
Der Geschmack ist lecker süß-weinbeerig.

Wein Kristall

Neu

Pflanze
12,90 €

Vitis vinifera
Beeren oval, leicht länglich geformt. Die Farbe ist grüngelb, bei Vollreife ganz leicht rosa überhaucht. Beeren sind durchscheinend wie der Name schon andeutet. Die Trauben sind bildschön geformt, wie auf den alten Lithographien in historischen Weinbaubüchern.
Kristall ist eine Sorte, die schon seit der Römerzeit angebaut wurde. Wir haben sie vor einigen Jahren von einem kleinen Weingut aus Österreich bekommen.
Es ist ein sehr guter, fruchtiger Esswein. Er hat einen süßen Geschmack - nicht zu süß, nicht fremdaromatisch, einfach nur lecker.
Die Beeren reifen ab Ende August.

Wein New York Muscat

Pflanze
12,90 €

Vitis ssp.
Blaue Sorte aus den USA, entstanden im Jahr 1926.
Die Beeren schmecken sehr gut, richtig intensiv fruchtig, mit einem kräftigem Zucker-Säure-Verhältnis. Die Beeren sind ganz leicht oval geformt, sehr dunkel in der Farbe.
Die Beeren sind früh reif.
Die Pflanzen verfügen über einen kräftigen Wuchs. Im Herbst färben sich die Blätter spektakulär violett. Die Sorte ist pflegeleicht, pilzfest und sehr frosthart.
Bei der Pflanzung 15cm tiefer setzen als im Topf, dadurch wird die Wurzelbildung angeregt und selbst im Spätherbst gepflanzte, junge Weinstöcke überstehen den Winter gut.

Wein Rebana

Pflanze
12,90 €

Vitis labrusca
Rebana ist eine rosafarbene Erdbeerweinsorte. Die Früchte reifen von Ende August bis Anfang September. Die Früchte sind äußerst schmackhaft, so dass wir es gar nicht erwarten konnten, die Sorten endlich zu vermehren! Nun voller Stolz präsentieren wir diese fantastische Sorte.
Der Erdbeerton ist mild, die Beeren schmecken ganz süß, sie erinnern an Litschi! Kerne sind kaum vorhanden, die Sorte ist beinahe kernlos.
Die Pflanzen legen einen starken Wuchs an den Tag, weder Frost noch typische Weinkrankheiten machen ihnen etwas aus. Es ist ein reiner Vitis labrusca, der von uns so gern gepflanzt wird, weil es ein vom Aussterben bedrohter Erdbeerwein ist. Und weil die Pflanzen so robust sind.
Im Jahr 2011 haben wir 13 Weinstöcke gepflanzt, alles Sorten von Vitis vinifera. Im Winter 2011 haben wir diese 13 Weinstöcke verloren. Im Jahr 2012 haben wir 16 Weinstöcke gepflanzt, über den Winter haben wir 14 davon verloren. Die zwei die überlebt haben, waren ausnahmslos Vitis labrusca. Im Jahr 2013 haben wir nur noch labrusca und deren Kreuzungen (sog. interspezifische Sorten) gesetzt und haben seitdem keinen einzigen verloren! Wissen Sie nun, was ich meine?

Wein Tressot Panaché

Pflanze
12,90 €

Vitis vinifera
Die Beeren an einer Rebe sind blau, weiß oder weiß mit blauen Streifen oder andersherum, jedenfalls extrem ausgefallen! Die Blätter leuchten ebenfalls in allen Farben: rot, gelb, grün, violett und orange wie bei keiner anderen Sorte! Der Geschmack ist säurebetont, die Trauben sind auch zur Weinherstellung geeignet.
Rezept: Gefüllte Weinblätter griechische Art
Salzwasser (soviel Salz, dass ein rohes Ei oben schwimmt) aufkochen, entstielte Weinblätter darin 15 min kochen. Zum sofortigen Gebrauch mit kaltem Wasser abspülen. Ansonsten Blätter zusammenrollen und im Gläser füllen, mit Salzwasser bedecken und zuschrauben, auf den Kopf zum Abkühlen stellen
Füllung für 30 Weinblätter: Eine Tasse Reis mit zwei Tassen Wasser und ½ TL Salz kochen. Mit 500g Rinderhack, mit einer kleingeschnittenen Zwiebel, 2 EL Nane-Minze, Paprikapulver, 1 TL Kurkuma, Salz, Pfeffer, 2 EL Petersilie vermengen. Jeweils 1 EL davon auf die Weinblätter geben, Weinblätter von den Seiten einschlagen und aufrollen. In eine Auflaufform legen, mit je 5 EL Wasser und Olivenöl beträufeln und bei 180°C 60min mit einer Alufolie zugedeckt im Ofen garen.
Dazu Joghurtsoße mit Minze und Knoblauch und Fladenbrot reichen.

Wein Vroege van der Laan

Neu

Pflanze
12,90 €

Vitis ssp.
Die Trauben bestehen aus kleinen Kullern mit einer Größe von 1cm. Sie sind dicht besetzt, leicht länglich, was man aber erst sieht, wenn man sie von der Traube abpflückt.
Sie sind süß, sehr feinaromatisch, mit wesentlich mehr Geschmack als Handelssorten. Das Zucker-Säureverhältnis ist perfekt ausgewogen bei starkem Aroma, er ist einfach vollmundig. Es ist ein Wein, der jedem gut schmeckt, er kommt bei Mitarbeitern sowie Vögeln gut an.
Vroege van der Laan ist eine frühe Sorte, die ab Ende August reift. Die Rebe ist krankheitsresistent, robust und anspruchslos.

Wein Zilga

Pflanze
12,90 €

Vitis ssp.
Zilga wächst seit vielen Jahren in Finnland (!), Weissrussland und den Baltischen Staaten. Er ist vor allem für seine gute Winterhärte von -35 ° C bis -40 ° C bekannt und berühmt. Die Reben wachsen zügig, das Holz reift sehr gut aus und das ist der Grund für die extreme Winterhärte.
Zilga reagiert sogar unempfindlich auf Nachtfrost.
Es ist eine interspezifische Kreuzung der Spezies Vitis amurensis, Vitis labrusca und Vitis vinifera, 1964 in Lettland entstanden.
Wurzelechte Pflanzen.
Dunkle Beeren reifen Mitte September. Ihr Geschmack erinnert an Walderdbeeren und Heidelbeeren.

Weitere Spezialitäten

Cola-Strauch

Pflanze
4,00 €

Artemisia abrotanum ssp. procera
Colastrauch - wirklich ein Aroma wie Cola! Ganz junge Triebe als Tee zubereiten, schmeckt dann wie Cola mit einem Spritzer Zitrone. Später dominiert der etwas herbere Geschmack der Artemisia, dann mit 1/3 Kandis einen extrem wirkungsvollen und leckeren Magenschnaps ansetzen.

Pilzkraut

Pflanze
5,50 €

Rungia klossii
Die Blätter sind ganz knackig, dick, sie schmecken intensiv nach Pilzen. Lecker! Auch die Triebe mit verwenden, sie haben die gleiche Konsistenz und den gleichen Geschmack wie die Blätter.
Der Pilzgeschmack ist eine Mischung aus Champignon und Pfifferling, dazu etwas Kräuterseitling und eine Spur Steinpilz. Die Pflanze mag Wärme zum Wachsen. Ganzjährig zum Ernten – im Sommer draußen – im Winter von der Fensterbank.
Die Pflanzen schmücken sich mit blauen Blüten.

Sassafras

Pflanze
19,00 €

Sassafras albidum
Winterhartes Lorbeergewächs mit aromatischen Blättern.
Diese werden getrocknet, im Mörser gemahlen und als Würze verwendet.
In der kreolischen Küche als würzendes Bindemittel für Suppen und Soßen, denn Sassafraspulver besitzt die Eigenschaft, Soßen anzudicken. Die Flüssigkeit darf nicht mehr kochen, sondern nur heiß sein, wenn man das Pulver hineingibt. Erst durch das sanfte Erhitzen gibt Sassafras sein volles Aroma frei.
Das Aroma ist würzig-exotisch. Eine Spur Fenchel, etwas Zitronenschale, Lorbeernoten, dazu der leicht harzige Duft von frischem Holz.
Blätter als stimulierender Tee aufgegossen, schmeckte schon den Indianern im Osten Amerikas.
Kanadische Siedler kamen auf die Idee, mit den Blättern Eintöpfe zu würzen, wie Gumbo, einem Eintopf mit Meeresfrüchten.
Im Frühjahr verströmt der Baum einen süßlichen, herrlichen Duft.
Das reine ätherische Öl aus der Rinde unterliegt in einigen Ländern gesetzlichen Beschränkungen. Es ist seit 1981 in Deutschland als Aromastoff nicht mehr zugelassen. Die in den getrockneten Sassafrasblättern enthaltenen Safrol-Dosen gelten jedoch als unbedenklich.

Austernpflanze

Samen
15 Korn 4,70 €

Mertensia maritima
Die türkisfarbenen, fast sukkulenten Blätter haben ein feines Aroma, welches an Austern, Champignons und Gurke erinnert. Die hübschen, blauen Blüten sind neben dem silbrig überzogenem Laub ebenfalls essbar.
Frische Blätter schmecken fein gehackt in Salaten; Sandwichs mit Käse verleihen sie ein leichtes, erfrischendes Aroma.
Die Pflanze schützen, denn auch schleimigen Gourmets munden die Blätter ausgezeichnet.
Was den Schnecken nicht gefällt, das Aroma der Pflanze aber noch verstärkt, ist, wenn man die Pflanze ab und zu mit Kochsalz düngt. Als Küstenpflanze ist sie salztolerant und liebt sandige Böden.

Australischer Ingwer

Neu

Samen
5 Korn 3,90 €

Alpinia caerulea

Üppig wachsender Ingwer mit glänzendem, dunkelgrünem Laub.
Die Früchte sind blau und essbar, sie haben einen säuerlichen Ingwergeschmack. Es ist ein Bushfood bei den Aboriginies. Sie werden roh gegessen.
Die Blätter dienen zum aromatisieren. Gemüse oder auch Fleisch werden darin eingewickelt gegart. Das Mark der jungen Triebe, als auch die unterirdischen Rhizome, werden kleingeschnitten und als Gewürz verwendet. Sie schmecken wie milder Ingwer.
Die Pflanze lässt sich leicht als Topfpflanze halten. Im Winter frostfrei, warme oder kühle Überwinterung ist möglich. Ernten kann man jederzeit, die Pflanzen lassen sich bereitwillig teilen und wachsen rasch wieder nach.

Baumwolle

Neu

Samen
5 Korn 3,90 €

Gossypium herbaceum

Baumwolle ist ein Malvengewächs. Es ist die weltweit wichtigste Pflanze zur Herstellung von Stoffen.
Die Samen sind von Büscheln langer Fasern umgeben und das ist der Teil, den wir nutzen. Sicherlich lässt sich mit ein paar Pflanzen kein Pullover herstellen, interessant ist es aber schon, wie unsere Kleidung wächst.
Die einjährigen Pflanzen werden etwa 60cm hoch. Blüten sehen wie die von Hibiscus aus, nur etwas kleiner. Je nach Pflanze sind sie weiß, creme oder zartrosa getönt. Blätter sind dunkelgrün und fest. Samen reifen in großen Kapseln im Herbst.
Blüten und junge Blätter können gegessen werden, hauptsächlich wird jedoch das Öl aus den Samen verwendet. Geröstete Samen können gemahlen und als Kaffeeersatz getrunken werden.

Bergfenchel türkis

Neu

Samen
20 Korn 3,20 €

Seseli gummiferum

Türkisgrünes, fein geschlitztes Laub. Die Blätter schmecken würzig nach Karotte und Stangensellerie, dazu kommen Noten von Pinienkernen.
Die Pflanze heißt auch „Moon Carrot“, also Mondkarotte. Sie liebt trockene, nicht zu feuchte Standorte wie am Naturstandort, der Ägäis.
Die Blätter als Würzkraut verwenden oder einlegen. Weiße Doldenblüten als Essbare Blüten benutzen.

Duft-Schafgarbe

Neu

Samen
150 Korn 2,70 €

Achillea ageratum

Ein Kunde fragte einmal nach einer Schafgarbe, die im Garten seiner Großmutter wuchs und die als Tee verwendet wurde. Die normale Schafgarbe meinte er nicht, sondern eine mit Aroma, was so ein bisschen in Richtung Minze mit würzigem Beigeschmack ging. Weder den botanischen Namen noch den deutschten Namen kannte er.
Also haben wir uns auf die Suche gemacht und sind fündig geworden. Es ist Achillea ageratum, die Duft-Schafgarbe mit gelben Blüten und duftenden Blättern.
Sie schmecken nicht nur als herb-würziger Kräutertee, der auch bei Erkältungen hilft, Blättchen sind auch ein feines Kraut für Salate und im Quark.
Die Pflanzen sind winterhart und mehrjährig, sind superrobuste Stauden die sich auch im Kräuterbeet gut machen.

Hopfen

Samen
40 Korn 3,90 €

Humulus lupulus

Was wäre das Nationalgetränk der Deutschen ohne die Hopfenblüten! Die stark beruhigende, antibakterielle Wirkung ist der Grund für den Einsatz als Schlafmittel, bei depressiven Verstimmungen, bei Schmerzen und eben auch in der Bierbrauerei. Beim Hopfen gibt es männliche und weibliche Pflanzen. Nur die Blüten der weiblichen Pflanzen werden verwendet.
Junge Triebe, die im Frühjahr aus dem Boden kommen, können wie Spargel gegessen werden.
Die ganze Pflanze innerhalb kürzester Zeit meterhoch, perfekt für die Begrünung ungenutzter Gartenecken oder als Sichtschutz.

Kapernstrauch

Neu

Samen
20 Korn 3,90 €

Capparis spinosa

Der echte Kapernstrauch ist in Südeuropa im Mittelmeerraum heimisch.
Die Sträucher haben eine auffällige, große Blüte, die Staubfäden sind ganz lang und zahlreich, sie thronen über den weißen Blütenblättern.
Die Knospe der Blüte ist die eigentliche Kaper, die gepflückt und in ein Salzwasser-Essig-Gemisch eingelegt wird. Was viele nicht wissen: auch die Früchte der Kaper werden in Italien eingelegt, sie schmecken dann ebenso würzig-pikant, sind aber wesentlich größer, etwa 4cm lang (letzte Bilder!).
Hierzulande beliebt sind ja die Königsberger Klopse mit Kapern. In Italien wird gern Pasta, z.B. die unwiderstehliche Pasta Puttanesca, mit einer köstlichen Sauce mit Kapern angerichtet.

Kugelamaranth Purple

Neu

Samen
100 Korn 2,70 €

Gomphrena globosa

Die Blütenköpfe sind kugelrund, intensiv neon-pink gefärbt. Sie werden Teemischungen begegeben, vor allen, weil es hübsch aussieht, da die Blütenblätter auch getrocknet ihre Farbe behalten. Sie färben den aufgebrühten Tee zartrosa.
Der Tee wird auch von Sängern getrunken um die Stimmte zu klären, er wirkt entspannend auf den gesamten Körper.
Kugelamaranth ist eine Pflanze aus der Familie der Fuchsschwanzgewächse, wie auch Amaranth. Bei uns eine einjährige Pflanze.

Kugelamaranth Strawberry Fields

Neu

Samen
55 Korn 2,60 €

Gomphrena haageana

Erdbeerrote, putzige Blütenköpfe für Tee. Blüten fühlen sich fest an, in etwa vergleichbar mit Strohblumen. Sie enthalten nicht viel Feuchtigkeit, lassen sich also ganz leicht trocknen. Die Blütentriebe abschneiden und kopfüber aufhängen. Dann zerbröseln oder im Ganzen mit getrockneten, aromastarken Teeblättern mischen. Mit kochendem Wasser aufgegossen, wird die rote Farbe abgegeben.
Beheimatet ist die Pflanze in Texas und Mexiko.

Lakritze - Süßholz

Samen
30 Korn 3,90 €

Glycyrrhiza glabra

Süßholz wird zur Herstellung von Lakritze verwendet, um nicht zu sagen: Lakritze besteht fast ausschließlich aus Süßholzextrakten und Zucker. Der Geschmack entwickelt sich erst bei der Herstellung der Süßigkeit.
Die Wurzeln werden etwa 1,5cm dick und werden für die Verwendung ausgegraben. Mit einer Reibe zu kleinen Stücken verarbeiten und in Teemischungen geben, sie süßen und geben ein spezielles, wohlschmeckendes Aroma ab. Sie enthalten einen Stoff, der fünfzig Mal süßer als Zucker ist.
Die Wurzeln können auch in grobe Stücke geschnitten und mitgekocht werden, vor allem da, wo Zucker ersetzt werden soll.
Die Pflanzen sind völlig winterhart. Es werden Büsche von etwa 1m Höhe. Bis zur ersten Ernte können drei Jahre vergehen, ab dann bildet der Strauch dicke Wurzeln und auch einige Ausläufer, die ebenfalls abgestochen und verwendet werden können.

Mariendistel

Samen
30 Korn 2,20 €

Silybum marianum

Eine heimische Heilpflanze. Der Wirkstoff Silymarin schützt Leberzellen vor Giften, die durch Alkohol und Drogenmissbrauch, Gelbsucht, Vergiftungen durch den Knollenblätterpilz hervorgerufen wurden.
Der extrahierte Wirkstoff in Tablettenform wird begleitend bei einer Chemotherapie und der anschließenden Regeneration eingesetzt. Neuere Forschungen haben das jahrtausendalte Wissen um die Wirksamkeit bestätigt.
Die Samen werden meist als Aufguss getrunken, die gekochten Blütenköpfe verzehrt (Artischocken haben übrigens eine ähnliche, wenn auch schwächere Wirkung).
Die Blätter haben eine weiße Zeichnung.

Meerfenchel

Neu

Samen
30 Korn 3,70 €

Crithmum maritimum

Türkisgraue, fleischige Blätter.
Meerfenchel wird als frisches Würzkraut oder als Gemüse verwendet. Blätter mit Olivenöl kurz in der Pfanne gebraten, sind eine leckere Beilage. Sie schmecken würzig, herzhaft, von Natur aus leicht salzig.
Milchsauer eingelegte Blätter bleiben knackig, auch eingelegt mit Olivenöl und getrockeneten Tomaten auf mediterrane Art sehr aromatisch.
Die Pflanze ist an den Küsten Großbritanniens als auch am Mittelmeer und am Schwarzen Meer wild anzutreffen. Meerfenchel wird seit Jahrhunderten gegessen.

Mutterkraut

Samen
170 Korn 1,70 €

Tanacetum parthenium

Seit ein walisischer Arzt seine Frau von ihrem Migräneleiden mit Mutterkraut erlöste, wird Mutterkraut wissenschaftlich untersucht. Zur Migränevorbeugung werden täglich 2-3 Blätter auf Brot gegessen empfohlen. Wird auch bei Fieber verwendet.
Die weißen Chrysanthemenblüten sind auch eine tolle Schnittblume.

Spanischer Kerbel - Süßdolde

Samen
10 Korn 3,70 €

Myrrhis odorata

Das feine Aroma vom ‚echten Kerbel' finden wir in den großen farnartigen Blättern wieder. Die Blüten duften nach Honig, und die noch grünen Samenstände können als süße Nascherei gegessen werden.
Bei Samenreife die schwarzen Samen ausfallen lassen, denn sie brauchen die winterliche Kälteperiode zum Keimen (= stratifizieren).
Die Pflanze ist winterhart und ausdauernd.

Tabak

Neu

Samen
560 Korn 2,20 €

Nicotiana tabacum

Echter Rauchtabak für den Anbau im eigenem Garten.
Die Pflanzen werden 2m hoch, rosa Trompetenblüten sind der Hingucker. Die Pflanzen wachsen aus winzigen Samen innerhalb einer Saison zu diesen stattlichen Pflanzen heran.
Die Blätter werden fermentiert genutzt. Die einfachste Art ist es, einige halbtrockene Blätter in einer verschlossenen Tüte auf die Heizung zu legen, regelmäßig zu wenden und den Inhalt der Tüte kontrollieren. Nach 6 Wochen ist die Fermentation abgeschlossen.
Frische, bereits angetrocknete Blätter können auch direkt von der Pflanze genutzt werden, sie schmecken kräftiger.

Wermut

Samen
700 Korn 2,20 €

Artemisia absinthium

Henry Pernot war der erste, der aus Wermut den Absinth herstellte. Das in diesem Likör enthaltene hochkonzentrierte Thujon rief Halluzinationen hervor.
Heute wird immer noch Absinth hergestellt – allerdings mit weniger Thujon. Dafür wird Wermut immer noch feldmäßig angebaut.
Die Blätter sind seit dem Altertum als Gewürz geschätzt, sie helfen schwere Speisen leichter zu verdauen. Mit einem Sud aus Wermutblättern können saugende Insekten wie Schildläuse bekämpft werden. Dafür einen Tee aus Wermut herstellen und die Pflanzen damit besprühen.
Die mehrjährigen Pflanzen ziehen im Winter ein und treiben im Frühjahr wieder kräftig aus. Die Blätter sind silbrig türkis und hübsch gefranst.

Zwerg-Kaffeestrauch

Samen
8 Korn 3,20 €

Coffea arabica var. nana

Die Pflanzen werden normalerweise bis fünf Meter hoch, der Zwerg-Kaffeestrauch bleibt kleiner und bildet rote, fleischige Früchte. Die Blüten sind weiß und sternchenförmig.
Um die Samen, den eigentlichen Kaffeebohnen, ist eine fleischige Hülle, die abgelutscht werden kann, sie schmeckt schön süß, enthält aber kein Koffein.
Die getrockneten Bohnen sind noch hell, für aromatischen Kaffee müssen sie in einer heißen Pfanne kurz geröstet werden.
Der Strauch ist leicht als Kübelpflanze zu kultivieren.

Wildobst

Edelebersche Rosina

Pflanze
9,90 €

Sorbus aucuparia var. edulis

Rosina entwickelt orangerote Beeren. Es ist eine Zuchtsorte aus Dresden-Pillnitz.
Die Beeren hängen in Dolden mit 80 Früchten je Dolde, jede Einzelbeere ist etwa 1,5cm groß.
Sehr einfach im September zu ernten, die Dolden abschneiden und die Beeren abzupfen.
Der Geschmack ist süß-säuerlich, aromatisch. Das Fruchtfleisch ist gelborange, es hat eine feste Textur. Der herb-zusammenziehende Fruchtcharakter von wilden Ebereschen fehlt, deshalb gehört Rosina auch zu den Edelebereschen.
Ebereschen sind selbstfruchtbar.
Die Früchte können vielseitig verwendet werden, z.B. zum Einarbeiten in Gebäck wie Rührkuchen, Muffins oder als Marmelade für Kekse.
Lecker ist auch ein würziges Chutney aus den Beeren.
Rezept Ebereschenchutney:
300g Ebereschen etwa 10min kochen bis sie ganz weich sind.
1 gewürfelte Zwiebel, 60g Zucker, 100ml Apfelessig, 2 mittelscharfe oder eine scharfe Chilischote, 100g gewürfelte Aprikosen, ein daumendickes Stück Ingwer (gehackt), 1 TL Anis, einen halben Teelöffel Kreuzkümmel. Alles zusammen mit den abgetropften Ebereschen in einen Topf geben und bei kleiner Flamme etwa 60 min köcheln lassen. Salzen und heiß in Gläser füllen. Schmeckt gut zu Fleisch, als Würzsoße auf dem Brot mit Käse oder als Dipp für dem Rohkostteller.

Elsbeere

Pflanze
12,50 €

Sorbus torminalis

Elsbeeren sind ein heimisches Gehölz mit 1cm großen, braunen Früchten, die an Fruchtbüscheln gebildet werden. Reife Beeren werden weich und können direkt vom Baum gegessen werden. Am besten schmecken sie nach den ersten Frösten, dann leicht säuerlich mit marzipanähnlichem Aroma. Jedoch schnell sein, auch Vögel lieben diesen Leckerbissen!
Die Früchte werden vor allem in Österreich vielfältig verarbeitet: In Schokolade, Honig eingerührt, in Käse, als getrocknete Beeren zum Naschen, in Pralinenfüllungen oder als Marmelade. Elsbeeren enthalten viel Vitamin C.
In Deutschland, im Elsass, wird aus den Früchten der Elsbeere ein Schnaps, der „Alisier“ hergestellt.
Die Elsbeere ist ein Rosengewächs und mit dem Apfel verwandt, 2011 zum Baum des Jahres gekürt.

Japanische Quitte

Pflanze
8,50 €

Chaenomeles japonica ‚Friesdorfer Typ 205'

Sehr frostharter niedriger Busch mit runden starkduftenden essbaren Quitten. Rote Blüten im Frühjahr. Eine Schale voller Quitten ist ein fantastischer Frischeduft-Verbreiter.
Rezept: Quitten-Relish
500g Quitten, 2 Schalotten, 4 Knoblauchzehen, 50g Rosinen, 2 Chilis, 250g brauner Zucker, 125ml Weißwein, 125ml guter Obstessig Salz, Pfeffer.
Alle Zutaten klein schneiden, in einen Topf geben und 1h köcheln lassen. Dann den Essig einrühren, nochmal aufkochen lassen und heiß in Gläser füllen.

Koreanische Berberitze

Neu

Pflanze
9,90 €

Berberis koreana

Von Berberitzen werden die säuerlich schmeckenden Früchte gegessen. Vor allem im Orient werden die Früchte gern in Reisgerichten und Eintöpfen mit Lamm verwendet.
Diese Art hier ist in Korea heimisch, seit vielen Jahren zuverlässig winterhart bei uns im Freiland ausgepflanzt. Die Früchte dieser Sorte haben einen entscheidenden Vorteil, denn sie sind schön groß.
Das Pflücken geht schnell von der Hand, sogar Marmelade daraus zu machen ist lohnenswert.
Im Frühjahr zieren sich die Sträucher mit hübschen gelben Blüten.
Rezept: Berberitzen-Marmelade
100g Berberitzen, 100g Weintrauben (Rembrandt z.B.), 100g Zucker, 1 Msp. gemahlene Vanille.
Die Früchte waschen. Weintrauben in einem Sieb mit einem Löffel zerquetschen und den Saft zu den Berberitzen geben. Mit dem Zucker mischen und ca. 10 min aufkochen. Die weichen Früchte pürieren und die Masse durch ein Sieb geben, Kerne und Schalen werden so entfernt. Nochmals kurz aufkochen, die Vanille dazugeben und heiß in Gläschen füllen.

Kornelkirsche

Pflanze
9,90 €

Cornus mas

Blüht schon im März, der Strauch ist übersät mit gelber Blütenfülle.
Bei Vollreife werden die Kornellen, die Früchte der Kornelkirsche, weich und angenehm süß-säuerlich. Unreife Kornelkirschen können wie Oliven eingelegt werden.
Rezept: Kornelkirsch-Oliven
500 rote Kornelkirschen, in ein Gefäß geben.
1l Wasser mit 1 Bund Thymian, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke und 4TL Salz aufkochen. Über die Kornelkirschen gießen und mindestens zwei Monate ziehen lassen.
Kornelkirschenchutney (im Foto):
600 g Mirabellen, 200 g Kornelkirschen, 150g rote Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 1 Chili Jalapeno, 1 Chili Criolla Sella, 70 ml Weißweinessig. Früchte entsteinen (ankochen und durch Flotte Lotte), restliche Zutaten fein schneiden. Alles zusammen 15 min köcheln. 100g Zucker und etwas Salz zugeben, einkochen lassen. Jetzt 30 min köcheln lassen. Ab und an umrühren, diese Mischung ist sehr fest, sonst klebt sie an.

Kornelkirsche Schönbrunner Gourmet Dirndl

Pflanze
22,90 €

Cornus mas

Eine leckere Auslese der Kornelkirsche. Die Früchte schmecken sehr aromatisch und süß. Wie eine Mischung aus Kirsche und guter Bauernpflaume, aber noch intensiver und mit etwas mehr Säure, dabei aber angenehm süß. Dazu müssen sie vollreif sein, sie fallen bei Berührung schon fast allein in die Hand. Die Fruchtfarbe ist dann dunkelrot, die Früchte fühlen sich weich an.
Auch sind die birnenförmigen Früchte sehr groß, eine Frucht kann eine Länge vom 3,5cm erreichen.
Schönbrunner Gourmet Dirndl ist in der "Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau Wien-Schönbrunn" ausgelesen. In Österreich werden Kornelkirschen landläufig als Dirndl bezeichnet, daher der Name.
Kornelkirschen sind nicht selbstfruchtbar, sie sind Fremdbefruchter, man benötigt also noch die Wildart der Kornelkirsche damit Früchte entstehen.

Kornelkirsche Variegata

Pflanze
22,90 €

Cornus mas

Die Blätter sind zweifarbig, in der Mitte grün, am Rand weiß.
Es ist ein attraktiver Strauch mit essbaren Früchten. Bei Reife werden die Früchte ganz weich und schmecken überaus fruchtig, intensiv. Wer den Geschmack von Wildfrüchten mag, macht eine Marmelade aus den puren Früchten; wem das zu intensiv ist, mischt mit weniger aromatischem Obst im Verhältnis 50:50.

Mährische Eberesche

Pflanze
9,90 €

Sorbus aucuparia var. edulis

Die bitterstofffreie Art, deshalb auch ‚Süße Eberesche' genannt. Wurde Anfang des letzten Jahrhunderts in Tschechien entdeckt.
Die Beeren des heiligen Baums der Kelten enthalten 220 mg Vitamin C pro 100g, was sehr hohe Werte sind. Eine der gesündesten und wertvollsten Früchte der heimischen Baumwelt!
Die Früchte eignen sich für Marmelade, Saft, Kompott, Sirup, Tee, Mus oder meine bevorzugte Variante: zum Einlegen als Rumtopf. An einem kalten Winterabend sehr erquickend.

Mahonie

Pflanze
8,90 €

Mahonia aquifolium

Die blauen elliptischen Früchte wachsen in großen Doldenrispen, sind daher ganz leicht zu ernten. Sie schmecken aromatisch, säuerlich. Die Beeren können frisch genascht werden, den Kern ausspucken, er enthält das Alkaloid Berberin.
Für die Verwertung werden die Früchte passiert und mit säurearmen Obstsorten wie Pfirsichen, Birnen oder Wonderberries verarbeitet. Hebt den Eigengeschmack dieser erheblich.

Mispel

Pflanze
15,00 €

Mispulus germanica

Die Apfelfrüchte sind im Herbst nach einer Lagerung essbar oder wenn der erste Frost die Früchte weich macht. Sie schmecken dann sehr gut wie eine Mischung aus Pflaumenkuchen und Apfelmus. Das braune Fruchtfleisch wird ausgelutscht und kann in jeder erdenklichen Weise verarbeitetet werden.
Die kleinen Bäume schmücken sich im Frühjahr mit auffällig großen weißen Blüten.

Sanddorn Friesdorfer Orange

Pflanze
8,90 €

Hippophae rhamnoides

Selbstfruchtbar. Aus den vitaminreichen orangefarbenen Früchten wird der Grundsaft gepresst, am besten Früchte kurz mit Wasser aufkochen und durch ein Geschirrtuch pressen.
Kann sofort als Saft getrunken werden oder weiterverarbeitet werden, z.B. zu Gelee.

Schlehe

Pflanze
7,50 €

Prunus spinosa

Schlehen sind anspruchslose und völlig unkomplizierte Sträucher, die in der Natur immer seltener anzutreffen sind.
Die Sträucher entwickeln dunkelblaue bereifte pflaumenähnliche Früchte. Sie schmecken nach den ersten Frösten oder alternativ nach ein paar Tagen in der Gefriertruhe. Dann werden Sie zu Mus, Likör, Saft oder Kuchen verarbeitet.
Rezept 1: Schlehenlikör mit Bittermandelaroma
500g Schlehenfrüchte, 250g Kandiszucker, zwei geknackte Schlehenkerne mit einer Flasche guten Schnaps übergießen. 6 Wochen ziehen lassen.
Weniger bekannt ist, dass die Blüten ideal für eine Frühjahrskur sind, aus Ihnen kann man ein Frühjahrskraftelexier bereiten.
Rezept 2: Kraftelexier
2 Hand voll Blüten in ein Glas füllen und 3EL Honig darüber geben. Mit einer Flasche Weißwein auffüllen und mindestens 3 Wochen ziehen lassen, dann abseihen.
Jeden Tag ein Gläschen davon vertreibt die Frühjahrsmüdigkeit und gibt neuen Schwung!

Speierling

Pflanze
12,50 €

Sorbus domestica

Heimisches Wildobst mit kleinen Früchten, die bei Reife teigig weich werden und frisch essbar sind. Sie schmecken sehr gut, süß, mit einem bratapfelähnlichem Aroma.
Noch harte Früchte werden gepresst und als Zusatz für den „Frankfurter Äpplewoi“ gegeben um dessen Qualität zu verbessern.
Der Baum ist schön, er besitzt gefiederte Blätter und bildet von Natur aus eine runde Krone. Leider nur noch sehr selten gepflanzt, schrumpft der Bestand. Um dem Speierling zu mehr Popularität zu verhelfen, wurde er 1993 zum Baum des Jahres gewählt.
Je nach Baum werden apfelförmige, rundliche Früchte oder birnenförmige, längliche Früchte gebildet. Die Bäckchen sind immer schön rot gefärbt, ein Bild von einer attraktiven Frucht! Die Früchte hängen in Trauben mit bis zu 12 Früchten pro Fruchtstand. Einfach zu pflücken, wenn man die ganze Traube abschneidet oder man wartet, bis die Früchte von allein runterfallen und muss sie nur noch auflesen. Hauptreife liegt Mitte September.

Traubenkirsche

Pflanze
8,50 €

Prunus serotina

Kirschen werden in Rispen gebildet! Ganz tolles, intensives Wildkirscharoma!
In England auch Rumkirsche genannt, warum? Weil man so schön Schnaps draus machen kann! (siehe Schlehe).
Hier mal ein anderes:
Rezept: Traubenkirsch-Blütentee
1 Blütenrispe mit 1l Wasser übergießen. Süßen nach Geschmack.

Ysop

Ysop himmelblau

Pflanze
3,50 €

Hyssopus officinalis
Außergewöhnlich hübsche Ysop-Sorte mit hellblauen Blüten.
Die Blätter schmecken stark aromatisch, lecker auf dem Brot oder als Würze für den Kartoffelsalat.
Beim Kochen wird Ysop ähnlich wie Rosmarin verwendet: ganze Zweige zum Einlegen von Grillfleisch oder Grillgemüse. Junge Blätter werden gehackt und frisch als Würze verwendet.
Die ätherischen Öle in den Blättern helfen, die Verdauung von fetthaltigen oder reichen Speisen zu unterstützen.
Ysop ist ein Kraut, das den Geschmack von Speisen intensiviert und verbessert.
Ysop kann noch mehr: neben Weinstöcke gepflanzt, erhöht er den Ertrag der Trauben.

Ysop blau

Samen
100 Korn 1,70 €

Hyssopus officinalis
Die Benediktinermönche haben Ysop seit dem 10. Jh. zur Aromatisierung ihres Likörs benutzt. Wieder wurde die magenstärkende Wirkung zunutze gemacht. Auch in anderen Klostergärten gelangte Ysop zu großer Berühmtheit. Hildegard von Bingen hielt viel vom Ysop. Sie empfahl ihn mit Huhn gekocht bei „infolge der Traurigkeit des Menschen krank gewordener Leber“.

Ysop rosa

Samen
120 Korn 2,60 €

Hyssopus officinalis
Mit rosa Blüten. Für Bohnensalat mit Ysopblüten: 450g Bohnen 7min kochen, abgießen und abschrecken. 1El gehackte Ysopblätter und 2El rosa und weiße Ysopblüten mit 2El Olivenöl, 1El Essig (am besten Veilchenessig), 1 gehackte Knoblauchzehe miteinander vermischen, salzen, pfeffern. Über die Bohnen geben und eine halbe Stunde kalt ziehen lassen. Als leichter Snack für die Mittagspause.

Ysop weiß

Samen
230 Korn 2,60 €

Hyssopus officinalis
Eleganter Halbstrauch mit weißen Blüten und würzig-aromatischen Blättern. Der Duft ist frisch, angenehm würzig mit einem Hauch Minze. Ysop ist mindestens so wertvoll für die Küche wie Rosmarin, Thymian und Bohnenkraut.
Gehackte Blätter als Salatwürze oder ganze Zweige zum Aromatisieren beim Einlegen - mit Ysop wird vieles schmackhafter. Eintöpfe werden deftiger, gebratenes Gemüse bekommt mehr Tiefe.
Der Strauch wächst schnell. An den Trieben bilden sich viele Blüten im Sommer. Es ist auch eine hübsche Pflanze für den Garten.

Zimmerknoblauch

Zimmerknoblauch altrosa

Pflanze
6,00 €

Tulbaghia natalensis
Eine kleine Schönheit mit altrosa Blüten und orangefarbenem Zentrum.
Stammt ursprünglich aus Südafrika, die Pflanzen vertragen jedoch Minusgrade, es ist der einzige Zimmerknoblauch, der winterhart ist.
Die Pflanzen ziehen im Winter ein und treiben im Frühjahr wieder frisch durch. Ein relativ trockener Standort im Winter ist dafür von Vorteil.
Die türkisgrünen Blätter schmecken lecker nach Knoblauch mit einem Hauch Pilzgeschmack.

Zimmerknoblauch elfenbein

Pflanze
6,50 €

Tulbaghia violacea
Wären die Blätter nicht schon als Gewürz eine edle Zutat für alle Speisen, so würden die elfenbeinfarbenen Blüten das nachholen.
Die grünen Blätter sind dicker als beim violettblühenden Zimmerknoblauch. Ein Blatt genügt völlig für einen exzellenten Frühstücksquark.

Zimmerknoblauch orange

Pflanze
7,00 €

Tulbaghia alliacea
Kleine Zimmerknoblauchart mit grasartigen Halmen und zweifarbigen Blüten in orange und weiß. Diese sind wie kleine Narzissen geformt.
Der Geschmack ist nicht so stark wie bei den anderen Sorten, er entfaltet sich erst durch Andrücken der Blätter oder Kauen im Mund: mild zwiebelig mit etwas Knoblauch.
Eine rare Art aus Südafrika.

Zimmerknoblauch violett

Pflanze
6,00 €

Tulbaghia violacea

Die violett-rosa Blüten werden unermüdlich nachgeschoben, sie haben eine Lilienblütenform. Der Duft ist süß wie bei Hyazinthen. Der Geschmack ist genauso lecker wie der der Blätter. Diese können jederzeit gegessen werden, ohne dass man den gesamten Freundeskreis auf Abstand halten muss.
Als Zimmerpflanze ist er eine dankbare Pflanze: stellt keine besonderen Ansprüche an seine Umgebung und bedankt sich für regelmäßige Wasserzufuhr mit vielen Blüten und Blättern. Verträgt aber auch gut Trockenzeiten. Sollten Sie einmal über längere Zeit vergessen zu gießen z.B. wegen Urlaub, zieht er ein um dann beim Gießen von neuem wieder auszutreiben.

Zimmerknoblauch weißbunt

Pflanze
6,00 €

Tulbaghia violacea

Weiß-grün gestreifte Blätter mit starkem Knoblauch-Pilz-Geschmack. Die Blüten sind zartviolett. Auch sie schmecken nach Knoblauch und sind sehr zart. Sieht das ganze Jahr über dekorativ im Kübel aus, auch wenn die Pflanze gerade nicht blüht. Die Pflanzen wachsen völlig unkompliziert, nehmen stetig an Umfang zu.
Tulbaghia wurde nach Thulbagh benannt, der im 18. Jh. Gouverneur in Südafrika war. Dort wird die Pflanze auch als Society Garlic bezeichnet. Er ist ein wichtiges Würzkraut der Volksgruppe der Zulu.
Für die Ernte einzelne Halme abschneiden und klein hacken, auf dem Brot oder im Salat verwenden. Schon ein halbes Blatt reicht als Salatwürze.

Zucchini und Patisson

Patisson Bennings Green Tint

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Beliebtester Patisson in Australien und Neuseeland. Jung hellgrün und etwa handtellergroß. Sie sind in diesem Stadium ganz zart. Der Geschmack ist hervorragend, mit viel Patissonaroma. Ausgewachsen sind die Früchte cremeweiß.
Die Pflanzen tragen bei guter Pflege bis 10kg Früchte.

Patisson Blanc

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Sie haben die Form von UFOs. Wie geschaffen, um mit allerlei Leckereien gefüllt zu werden, z.B mit Fetakäse, Tomaten, Olivenkraut und Kaskadenthymian.
Die Früchte sind weiß und haben ein dezentes Nussaroma.

Patisson Gagat

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Gagat ist eine Patisson mit dunkelgrünen Früchten.
Aus den Früchten lässt sich direkt nach der Ernte im Mixer eine kalte Sauce für Nudeln bereiten: Chili, Knoblauch und Gagatstücke pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter je nach Belieben zufügen. Lässt sich auch gut einfrieren!
Die Früchte sind bereits essbar, wenn sie gerade mal 3cm groß sind, dann als Gourmet-Baby-Gemüse zubereiten, nur kurz erhitzen, denn sie sind bei dieser Größe äußerst zart.
Junge Früchte sind noch plattrund, die typischen Ränder wie bei gedeckten Früchtekuchen bilden sich erst später aus.
Die Sorte wächst buschig und bildet keine Ausläufer. Alle Früchte werden direkt an der Basis gebildet. Sie reifen ab Ende Juni.

Patisson Jaune et Vert

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Diese hübsche Patisson ist eine französische Sorte von 1885, jetzt ziemlich selten. Die cremefarbene Schale wird durch die lebendigen, dunkelgrünen Streifen hervorgehoben, ein echter Hingucker!
Das Fleisch ist wohlschmeckend und zart. Die Sorte ist sehr fruchtbar.
Junge Früchte sind etwa handtellergroß und haben noch keine Streifen. Sie schmecken köstlich mildaromatisch. Ausgewachsene, harte Früchte im Herbst aufschneiden und als Ganzes mit Füllung im Ofen backen. Sehr gut. Für die Füllung einfach nehmen, was gerade da ist (auch gut als Resteverwertung) und etwa 20min im Ofen bei 180°C backen. Das Kürbisfleisch zusammen mit der Füllung auslöffeln.

Patisson Orange

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo
Eine historische französische Züchtung.
Die orangefarbenen Patisson schmecken in Scheiben geschnitten, paniert und gebraten wie Schnitzel.

Patisson Strie Melange

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo
Unglaublich attraktive Früchte in vielen Farben. Hellgrün, weiß, orange, gelb, dunkelgrün, gestreift. Die Früchte sind von Warzen übersät, was sie noch skurriler aussehen lässt.
Heute nur noch als Ziersorte verstanden, aber man kann junge Früchte doch genau so essen wie die anderen Patisson! Das Fruchfleisch ist ganz zart, mildaromatisch, die Schale weich wie Butter.
Ausgewachsene und übrig gebliebene dann als essbare Dekoration, sie lassen lange lagern (4 Monate) und können je nach Bedarf weggenommen werden. Die Schale abschneiden, das Fleisch braten - wie bei anderen Kürbissen und Patissons.
Strie Melange ist eine französische Sorte.

Patisson Vert et Blanc

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo
Ausgewachsen grüngestreift. Jung geerntet sind die hellgrünen Früchte zart.
Große ausgereifte Exemplare sind über ein Jahr lagerfähig. Seit 1800 bekannt.

Patisson Yellow

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo
Gelbe Patisson, die buschig wächst.
Zu verwenden wie Zucchini, mit Patisson kann man aber besser braten, wenn man knackige Stückchen bevorzugt. Das Fleisch enthält nicht soviel Wasser wie Zucchini, es hat eine festere Konsistenz. Gerade in Gemüsepfannen - auch asiatischen - schmeckt Patisson sehr lecker.
Dazu ganz junge Früchte ernten, bis zu einer Größe von 10cm Durchmesser geben sie ein zartes Gemüse.
Alle Früchte, die man übersehen hat oder die übrig geblieben sind, ausreifen lassen bis sie eine harte Schale bekommen und dann als Kürbis verarbeiten.

Zucchini Bianco di Sicilia

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo
Weiße Zucchini mit augeprägtem Geschmack. Stammt aus Sizilien.
Die Pflanzen zeichnen sich durch Frühreife aus, ab Mitte Juli kann förmlich fortlaufend geernet werden.
Ganz jung bei einer Dicke von 2cm geerntet unglaublich zart, selbst später bildet sie keine harte Schale aus, sondern sie bleiben weich bei knackigem Fleisch. Die Sorte unbedingt pur probieren, fein geschnitten oder geraspelt mit Salz, Olivenöl, Pfeffer und Tomatenessig total lecker.

Zucchini Black Beauty

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo
Diese Zucchini rankt nicht und bilden kurze Triebe. Früchte entwickeln sich massenhaft, aber das wissen Sie wahrscheinlich schon selbst.
Black Beauty hat ansprechende, glänzend dunkelgrüne Früchte.

Zucchini Caserta

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo
Für Selbstversorger sind Zucchini ein Muss, denn sie liefern viele Früchte. Auch hier gilt: zwei Pflanzen sind für die Befruchtung nötig!
Diese Sorte bildet helle grüne Früchte mit schönen dunklen Streifen.
Wer die Blüten füllen möchte, der sollte sie morgens ernten, wenn sie noch schön frisch sind. Gefüllt mit Ziegenkäse sind sie sehr lecker.
Rezept: Gefüllte Zucchini mit Ziegenkäse und Honig
2 mittelgroße Casertas halbieren und aushöhlen. Das Fleisch klein schneiden und mit 10g Ziegenfrischkäse, etwas Honig, gehacktem Rosmarin und Salbei vermengen. Salzen, pfeffern. 5 Tomaten kleinschneiden und in eine Auflaufform geben. Salzen und mit Olivenöl beträufeln. Darauf die Zucchinihälften legen und mit der Ziegenkäsemischung füllen.
Bei 180°C etwa 45min backen bis die Füllung leicht gebräunt und die Zucchini weich, aber bissfest ist.

Zucchini Cocozelle von Tripolis

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Eine italienische Sorte, die weltweit beliebt ist. Sehr zartes Fleisch. Die Früchte sind dunkelgrün mit hellgrünen Streifen. Die Samen dieser Zucchini sind übrigens besonders wohlschmeckend, eine Frucht ausreifen lassen, Samen auswaschen, trocknen und knabbern.
Zucchinisuppe: 2 große Zucchinis, Kerne sollten noch weich sein. In Stücke schneiden, mit etwas Olivenöl anbraten. Mit 3 Knoblauchzehen, Salz, einem ordentlichen Schuss Olivenöl pürieren. Nochmal abschmecken. Jetzt eine klein geschnittene Zwiebel und gewürfelte, würzige Wurst (z.B. Cabanossi) scharf anbraten und mit der Suppe mischen. Sofort servieren und essen.

Zucchini Crown of Thorns White

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Cremeweiße Zucchini mit Krönchen.
Die Pflanzen ranken und bilden viele Früchte. Jung ernten, wenn die Schale noch weich ist. Früchte in Scheiben schneiden und im Mischsalat essen. Besonders gut in Kombination mit Blattsalaten und frischer Beete. Die Scheiben wässern nicht stark, der Blattsalat bleibt lange knackig.
Ausgereifte Früchte sind auch hübsch als Herbstdekoration.

Zucchini Early Prolific Straightneck

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Frühreife Zucchini mit gelben Früchten. Die Farbe ist schön einheitlich, sonnengelb. Die Früchte wachsen an buschigen Pflanzen, die nicht viel Platz benötigen. Bei uns sogar im großen Kübel ganz ausgezeichnet, mit vielen Früchten.
Die Fruchtqualität ist exzellent, viel Aroma für eine Zucchini und zarte, feinstrukturierte Textur. Ein Püree aus den Früchten ist prima zum Andicken von Tomatensauce oder als Sossenbasis überhaupt zu Kurzgebratenem. Je älter die Früchte werden, desto flüssiger wird die Masse, ganz jung geerntete Früchte enthalten weniger Wasser.
Die Sorte hat bereits 1938 Preise für ihre Güte abgesahnt.

Zucchini Golden

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Leuchtend gelb, butterzart und samenecht.
Die Früchte sehen attraktiv aus, man sieht schon von Weitem, ob wieder neue zum Ernten gewachsen sind. Sowohl ganz junge Früchte als auch größere Exemplare schmecken köstlich.
Die Pflanzen wachsen buschig. Sie bilden kräftige, große Blätter.
Rezept: Pizza Bianca
Für eine Pizza die Zucchini mit dem Sparschäler in lange Streifen schneiden. Ein bis zwei Mozzarella in Scheiben schneiden.
Pizzateig: 500g Mehl, 2 EL Olivenöl, ein Würfel Hefe oder 1 Packung getrocknete Hefe, 1 TL Salz und 125ml lauwarmes Wasser. Vermengen und kneten. 30 Minuten gehen lassen.
Auf einem Backblech ausrollen.
Zucchinistreifen und Mozzarellascheiben darauf verteilen, mit Salz, Pfeffer und kleingehacktem Rosmarin würzen. Mit Olivenöl beträufeln.
Backzeit: 15min bei 200 °C.

Zucchini Gray

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Hellgrüne feinaromatische Früchte, mild und gleichzeitig zart. Eine frühreifende Buschzucchini aus Mexiko.
Sehr lecker als frischer Zucchinisalat (Bild im Detail). Dafür mit einem Sparschäler lange Streifen abhobeln. Mit gutem Olivenöl, Salz, Pfeffer und Balsamico würzen.

Zucchini Lemon

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Ausgefallene Zucchini in der Form und Farbe einer Zitrone! Bildet den ganzen Sommer bis zum Spätherbst Früchte von handlicher Größe.
Sehr guter Geschmack!

Zucchini Long White Bush

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Long White Bush bildet große, keulenförmige Früchte.
Die Fruchtfarbe ist hellgrün mit weißen Flecken.
Die Pflanzen ranken nicht, sie wachsen buschig und benötigen nur einen Platzbedarf von etwa einem Quadratmeter.
Sollten Sie einmal mehr geerntet haben als Sie aufessen können: die Früchte halten sich im Kühlschrank 5 Wochen.
Roh zart und bissfest, gekocht wird diese Sorte ganz weich. Das Fruchtfleisch ist ideal um sämige Gemüsesoßen, z.B. zu Nudeln zu kochen.

Zucchini Lungo Fiorentino

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Beliebt vor allem in Italien. Italienurlauber schwärmen allesamt von den besonders guten Zucchinis, die sie dort gegessen haben und die es hier nicht gibt. Das ist die Sorte Lungo Fiorentino.
Die Früchte sind mittelgrün, typisch sind die Dellen in der Haut. Die Scheiben haben eine Sternform.
Sehr gut als frisches Gemüse, gekocht oder gebraten. Aber auch gut als Sandwichcreme.
Für ein kleines Glas: 4 ganz kleine Früchte, noch mit Blüten, 1 Knoblauchzehe, 10 Schittlauchhalme, 1 grüne Chili Birds Eye entkernt, 10 Stängel Salzmelde, alles miteinander pürieren.
Würzen nach Geschmack. Etwas Olivenöl nach und nach zugeben, bis eine cremige Masse entstanden ist. Ein fantastischer, sommerlicher Brotaufstrich.

Zucchini Mongogo du Guatemala

Samen
6 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Eine alte Zucchinisorte aus Guatemala.
Jung können die Früchte wie Zucchini verwendet werden. Ausgewachsen sind sie ungefähr 2 kg schwer, dann wie normalen Herbstkürbis verwenden.
Die Früchte sind rund mit dicken Längsrippen.
Lecker als saftiger Schokoladenkuchen! Glauben Sie nicht? Ausprobieren!
Rezept 1: Tassenschokoladenkuchen
½ Tasse geschmolzene Butter, ½ Tasse Öl, 2 Eier, ¼ Tasse Buttermilch. Alles miteinander verquirlen. 2 ½ Tassen Mehl, 1 ½ Tasse Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, ½ Tasse Kakao, 2 Tl Backpulver, 3 Tassen geriebener Zucchini, ½ Tassen Schokoladenlinsen. Ebenfalls verrühren.
Nun nach und nach den flüssigen Teil in den trockenen Teil unterheben.
In eine Backform füllen und 40 min bei 180°C backen.
Rezept 2: gebratene Mongogostreifen
Aus den ausgereiften Früchten Streifen schneiden (mit Schale). Salzen, pfeffern und in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl etwa 15 min braten. Mit Schale behält das Fruchtfleisch seine Form.
Mit etwas Thymian bestreuen und servieren.

Zucchini Ronde de Nice

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Eine Zucchini, die aus der Provence stammt. Die Pflanzen bilden unzählige kugelrunde Früchte. Diese werden bei einem Durchmesser von 10cm geerntet, dann, wenn die Schale noch weich ist. Die Farbe ist hellgrün.
Rezept: Gefüllte Ronde de Nice
4-6 Rondini, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 Tomate, 250g Hackfleisch, 1 Mozzarella, Salz, Pfeffer, 2TL Tomatenmark, Paprikapulver, Olivenöl
Das Fruchtfleisch der Rondini mit einem Teelöffel ausschaben und klein schneiden. Zwiebeln, Knoblauchzehen, Tomaten in kleine Würfel schneiden.
Zuerst Zwiebeln und Knoblauch anbraten, dann Tomatenmark und Gemüsestücke hinzugeben und kurz garen lassen. Das Hackfleisch in etwas Olivenöl anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Zwiebelmasse hinzugeben und mischen. Die Zucchinihälften mit der Hackfleischmasse füllen. Mozzarrellastreifen darauf legen.
Bei 200°C 25 min. überbacken.

Zucchini Shenot Crown of Thorns

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Ungewöhnlich ist ist Form, wie mit einer Krone versehen.
Die Früchte sollten jung gegessen werden, bei einer Größe von etwa 7cm. Die Schale ist noch weich, das Fleisch weich und zart. Ein schönes Sommergemüse für die bunte Gemüsepfanne.
Zu Halloween sind ausgewachsene Exemplare eine besondere Dekoration.
Die Früchte sind vielfältig getönt, manche sind gelb mit grüner Spitze, andere hellgrün mit grünen Streifen, rein gelbe, gelb-weiß gestreifte, orange und noch viel mehr Kombinationen kommen vor.

Zucchini Tondo Scurro di Piacenta

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Eine sehr schmackhafte Zucchini.
Die Sorte bildet runde Früchte, die Schale ist dunkelgrün. Sie dichtgedrängt an der Pflanze. Die Früchte werden etwa so groß wie eine Orange.
Ausgereifte Früchte sind dunkelgrün und hart. Diese können dann wie Kürbis gegessen werden.

Zucchini Tromboncino d'Albenga

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Die italienische Sorte kann liegend und rankend angebaut werden. Kletternd werden die Früchte kerzengerade, unten etwas verdickt wie eine Keule. Liegend winden und verdrehen sie sich in alle möglichen Richtungen.
Die Früchte ernten, wenn sie etwa 25cm lang sind, dann sind sie noch besonders zart. Die Haut ist hellgrün mit hellen Längsstreifen. Wer regelmäßig erntet, sorgt für neue Blüten und eine lange Erntezeit.

Zucchini Yellow Crockneck

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Knallgelbe Zucchini mit warziger Haut. Das Ende der Frucht wächst immer gebogen, sie wirkt wie ein Schwan mit dem typischen Hals.
Die Sorte ist der Renner in den USA und seit vielen Jahrzehnten beliebt. Es ist die am meisten angebauteste Sorte in den Hausgärten. Die Pflanzen sind zudem sehr produktiv. Sie wachsen buschig.
Junge Früchte sind äußerst schmackhaft, ausgewachsene Früchte dann wie Kürbis verwenden: braten, kochen oder für die Herbstdekoration.

Zucchini Yugoslavian Finger Fruit

Samen
7 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Kurios geformte Früchte! Jede Frucht hat 10 fingerartige Ausbeulungen.
Junge Früchte sind hellgrün und butterzart. Von der Konsistenz wie Patisson, sie sind also wenig wässrig, sondern ein perfektes, knackiges Gemüse zum Braten.
Ältere, ausgereifte Früchte sind weiß und haben bereits eine harte Schale gebildet, durch die sie sich lange halten.
Rare und wirklich exotisch wirkende Sorte.

Zucchini Zapalitto

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Zapalitto schmeckt und sieht so cool aus! Plattrund mit leichten Rippen, dazu die glänzende Schale in dunkelgrün. Definitiv ein neuer Liebling! Schmeckt sehr intensiv nach Zucchini. Nicht wässrig, das Fruchtfleisch ist ganz fein strukturiert.
Die Früchte werden nahe an der Basis der Pflanze gebildet, wie kleine Bälle in den Blattachseln. Eine Buschform.
Die Früchte sind handlich und immer schön einfach zu verarbeiten, weil sie so rund sind (schwärmt jedenfalls die Kollegin!). Sie können in jeder Größe gegessen werden.

Zucchini Zloty Cepelin

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Zylindrische Früchte in zartgrün mit dicken, noch helleren Streifen von der Fruchtspitze bis zum Fruchtstiel. Um den Fruchtstiel herum sind die Früchte leicht kantig geformt.
Das Fleisch ist hellgrün, es schmeckt auch schon roh sehr gut. Einfach in Scheiben raspeln und frisch in den bunten Salat geben. Die Textur ist fleischig und knackig. Für eine Zucchini sehr aromatisch.
Die Pflanzen ranken.
Zloty Cepelin ist eine polnische Sorte und heißt übersetzt „Gelber Zeppelin“.
Voll ausgereifte Früchte werden nämlich hellgelb, die Schale ist in diesem Stadium hart. Dann nicht mehr wie Zucchini essen, sondern wie einen normalen Kürbis verwenden also schälen und das Fruchtfleisch weiterverarbeiten. Die Kerne rösten und mit etwas Salz bestreuen, zum Knabbern.

Zucchini Zuboda

Neu

Samen
10 Korn 2,70 €

Cucurbita pepo

Apfelgrüne, fein marmorierte Zucchini mit langgestreckten Früchten. Das Fleisch hat eine hellgrüne Farbe bei ganz jungen Früchten, später bei einer Länge von etwa 20cm ist es weiß.
Junge Früchte sind so saftig und prall, dass dieser beim Aufschneiden in großen Tropfen hervortritt. Sie schmecken erfrischend, leicht nach Gurke.
Pflanzen können vorgezogen werden, müssen aber nicht. Sie entwickeln sich innerhalb von zwei Wochen nach der Aussaat zu kräftigen Jungpflanzen. Nach weiteren 6 Wochen kann bereits geerntet werden. Zucchini ist beliebt, weil es ein unkompliziertes, reichtragendes Gemüse ist. Die Früchte nur fortlaufend ernten, so das immer neue Zucchinis gebildet werden.
Haben sie schon einmal Zucchini-Chips gegessen? Ein kalorienarmer, köstlicher Snack. Dafür dünne Scheiben schneiden, salzen, im Sommer an der frischen Luft oder mit dem Dörrgerät trocken.

Zwiebelige Besonderheiten

Luftzwiebel

Neu

Pflanze
3,50 €

Allium cepa var. proliferum
Kurios! Sowohl an der Basis als auch an den Stielenden wachsen Zwiebeln. Diese sind etwas kleiner und viel zarter. Werden sie nicht geerntet, wachsen sie noch an der Mutterpflanze zu neuen Pflänzchen heran, die im Herbst, wenn das Laub abstirbt, zu Boden fallen und neu wurzeln. In kurzer Zeit haben sich viele Pflanzen gebildet, diese, wenn es zu viele sein sollten, einfach aufessen.

Winterheckezwiebel braunschalig

Pflanze
3,00 €

Allium fistulosum
Feiner Zwiebelgeschmack. Die Pflanzen treiben im zeitigen Frühjahr wieder aus und sind ab dann im Dauereinsatz.
Im Endeffekt wie Schnittlauch verwenden, schmeckt aber weniger scharf, mehr in Richtung Zwiebel.
Die Sorte bildet Minizwiebelchen mit brauner Schale.
Beliebt sind die Blüten auch bei Schmetterlingen.

Winterheckezwiebel Krasavets

Pflanze
3,00 €

Allium fistulosum
Schwer zu findende, ausdauernde und winterharte Winterheckezwiebel mit rotem Schaft.
Bildet mit der Zeit dichte Horste, von denen dann nach Bedarf geerntet werden darf.
Krasavets ist eine russische Spezialität.

Frühlingszwiebel Evergreen

Samen
200 Korn 2,20 €

Allium cepa
Klassische, grüne Frühlingszwiebel, für die Ernte des Grüns mitsamt des weißen Schafts.
Ursprünglich eine asiatische Spezialität, seit vielen Jahren aber auch bei uns beliebt. Von der Aussaat bis zur Ernte vergehen nur wenige Wochen.
Das gehackte Grün ist eine perfekte Ergänzung zu asiatischen Suppen, Pfannengerichten und Salaten. Es schmeckt wie eine Mischung aus Zwiebel und Schnittlauch.

Frühlingszwiebel Ishikura

Samen
130 Korn 2,20 €

Allium fistulosum
Lange weiße Frühlingszwiebel, die bis zu einem halben Meter hoch werden kann.
Ishikura ist pflegeleicht, einmal ausgesät kann sie bis in den Winter geerntet werden, denn sie ist winterhart. Es werden keine Horste wie bei der Winterheckezwiebel gebildet, sondern pro Samenkorn ein einziger Schaft.
Die langen Frühlingszwiebeln sind perfekt für Gemüsepfannen, zu Fleischgerichten oder für Eintöpfe: einfach ein paar Stengel ernten und es sich schmecken lassen.
Der Geschmack ist für Zwiebelliebhaber einer der besten, es ist Mischung aus Zwiebel und Schnittlauch.

Frühlingszwiebel Karmen

Samen
240 Korn 2,20 €

Allium cepa
Karmen ist eigentlich eine Zwiebel, bei der es sich jedoch lohnt, diese wie eine Frühlingszwiebel zu ernten. Unten sind schon kleine Zwiebelchen ausgebildet, das Laub ist noch saftig grün.
Die Schlotten schmecken herrlich, leicht süßlich, zwiebelig und scharf. Die roten Zwiebelchen sind noch recht mildscharf, aber schon sehr aromatisch.
Wer richtige Zwiebeln ernten will, kann die Pflanze auch weiterwachsen lassen. Ausgereifte Zwiebeln sind innen und außen dunkelrot und rund. Sollten die Pflanzen blühen, dann unbedingt auch die Blüten verwenden, denn auch sie schmecken intensiv nach Zwiebel und sehen auch noch hübsch aus.

Frühlingszwiebel Red Toga

Samen
190 Korn 2,20 €

Allium fistulosum
Eine herrlich rote, farbenfrohe Frühlingszwiebel. Frühlingszwiebeln können frühzeitig geerntet werden, da sie nur einen kurzen Zeitraum benötigen um auszuwachsen. Gesät werden kann ab Mitte März. Schäfte werden einzeln gebildet, die Pflanzen können relativ eng gesät werden.
Die Schlotten samt Wurzel ernten und klein schneiden z.B. für Salate. Sie schmecken schön zwiebelig, sind aber nicht ganz so scharf wie die meisten normalen Zwiebeln.

Winterheckezwiebel braunschalig

Neu

Samen

Allium fistulosum

40 Korn 3,20 €

Feiner Zwiebelgeschmack. Die Pflanzen treiben im zeitigen Frühjahr wieder aus und sind ab dann im Dauereinsatz.
Im Endeffekt wie Schnittlauch verwenden, schmeckt aber weniger scharf, mehr in Richtung Zwiebel.
Die Sorte bildet Minizwiebelchen mit brauner Schale.
Beliebt sind die Blüten auch bei Schmetterlingen.

Winterheckezwiebel Krasavets

Samen

Allium fistulosum

100 Korn 2,20 €

Schwer zu findende, ausdauernde und winterharte Winterheckezwiebel mit rotem Schaft.
Bildet mit der Zeit dichte Horste, von denen dann nach Bedarf geerntet werden darf.
Krasavets ist eine russische Spezialität.

Winterheckezwiebel Rein Weiße

Samen

Allium fistulosum

100 Korn 2,20 €

Eine alte Bauerngarten-Lauchart mit großröhrigen Schlotten. Wächst in Horsten und hat reinweiße Zwiebelhälse und weiße Minizwiebeln.
Es ist eine Frühlingszwiebel, in Abgrenzung zu dieser führen wir sie unter dem alten deutschen Namen Winterheckezwiebel. Sie ist winterhart. In nicht zu kalten Wintern auch wintergrün und zum beernten bereit.

Zwiebeln

Gemüsezwiebel Yellow Sweet Spanish

Samen

Allium cepa

180 Korn 2,20 €

Riesenzwiebel aus Spanien. Eine Zwiebel kann gut 10cm im Durchmesser errreichen. Der Geschmack ist mild, wenig scharf, weshalb sie besonders als Gemüse zu empfehlen ist.
Die Ringe sind außerordentlich dick. Die Schale variiert von gelbbraun bis hin zu rotbraun.
Die Schale ist zwar perfekt ausgebildet, die Lagerfähigkeit ist dennoch kurz, die Zwiebeln sollten zeitnah verbraucht werden.

Schalotte Zebrune

Samen

Allium cepa var. aggregatum

90 Korn 2,70 €

Schalotten sind die feinsten Zwiebeln unter den Speisezwiebeln. Sie trägt ihren Namen in Anlehnung an die palästinensische Stadt Askalon. Schalotten sind weltweit beliebt, vor allem in der feinen Küche.
Zebrune ist eine französische Sorte. Sie bildet längliche Zwiebeln in Form einer Banane mit rosafarbener Haut und rosafarbenem Fleisch.
Der Geschmack ist delikat: sehr zwiebelig, nicht zu scharf und leicht süßlich. Sehr gut roh.

Zwiebel Ailsa Craig

Samen

Allium cepa

180 Korn 2,20 €

Ailsa Craig ist eine Riesenzwiebelsorte, sie kann bis 1000g schwer werden. Diese Zwiebel wurde für den Marquis von Ailsa in Schottland im Jahr 1887 von seinem Schlossgärtner gezüchtet.
Diese Zwiebelsorte hat sich bis heute gehalten, denn sie bildet nicht nur rekordverdächtige Zwiebeln von stattlicher Größe, diese schmecken auch gut. Sie sind ein wunderbares Gemüse, denn sie schmeckt nicht ganz so scharf.
Ailsa Craig ist ein echter Allrounder: groß, gut lagerfähig und sehr guter Geschmack.

Zwiebel Augusta

Neu

Samen

Allium cepa

200 Korn 2,70 €

Goldbraune Zwiebel für die Aussaat im August. Die Pflanzen verbleiben den Winter über auf dem Beet, schon im zeitigen Frühjahr können die ersten kleinen Zwiebelchen und das Laub geerntet werden. Später im Jahr reift die große Zwiebel. Sie ist bauchig geformt, zum Hals hin schmaler werdend.
Der Geschmack ist intensiv, schön scharf.

Zwiebel Bianca di Maggio

Samen
150 Korn 2,70 €

Allium cepa
Ganz flache, weiße Zwiebel. Sie sollte im Frühjahr gesät werden.
Perfekt zum Flechten von Zwiebelzöpfen.
Die Zwiebeln sind auf diese Weise gut 5 Monate lagerbar.
Sie schmecken mild und süß. Klasse als Gemüse z.B. als karamellisierte Zwiebeln.
Rezept: Karamellisierte Zwiebeln
6 Zwiebeln, 6 El Öl, 6 El Zucker, 1 Prise Salz.
Zwiebeln schälen und achteln.
In einer Pfanne mit dem Öl anbraten.
Zucker und Salz hinzufügen und hellbraun karamellisieren lassen.

Zwiebel Birnenförmige

Neu

Samen
140 Korn 2,70 €

Allium cepa
Schön geformte Zwiebel mit feinem, süßlichen Aroma. Die Sorte ist uns durch den außerordentlich guten Geschmack, vor allem frisch gegessen, aufgefallen.
Solche Zwiebeln wurden schon im Album Benary von 1876 als „Lange gelbe Birnenzwiebel “ illustriert. Später dann nur noch vereinzelt in Bayern rund um Bamberg und Schweinfurt angebaut, heute aus dem Handel verschwunden und nur noch in Hausgärten anzutreffen.
Die Schale ist hellbraun, kupferfarben überzogen. Die Zwiebeln sind deutlich in die Länge gestreckt, sie sind doppelt so lang wie breit.

Zwiebel Braunschweiger Dunkelblutrote

Samen
200 Korn 2,70 €

Allium cepa
Plattrunde, dunkelrote Zwiebel aus Deutschland.
Gut lagerfähig, was für rote Zwiebeln nicht selbstverständlich ist.
Zwiebeln aus Samen zu ziehen ist nicht schwer. Samen ab Ende März nur wenig mit Erde bedecken. Nicht zu eng säen. Ernte dann ab August, wenn das Laub abgestorben ist. Zwiebeln an einem luftigen Ort nachtrocknen lassen.

Zwiebel Pâle de Niort

Samen
140 Korn 2,70 €

Allium cepa
Eine französische Zwiebelspezialität, die nur im Westen Frankreichs angebaut wird.
Die Zwiebeln sind rosa bis kupferfarben mit einem tollen Glanz auf der Schale. Die Form ist leicht abgeflacht. Die Sorte ist ideal für die Frühjahrsaussaat.
Es ist eine der begehrtesten Sorten Frankreichs, zum einen durch die hübsche Farbe, zum anderen wegen des süßlich-aromatischen Geschmacks.
Das marmorierte Fleisch schmeckt frisch am besten, entweder kleingeschnitten im Salat oder einfach als Belag auf frischem Brot mit etwas Salz.

Zwiebel Ramata di Milano

Samen
180 Korn 2,70 €

Allium cepa
Breitschultrige, gelbe Zwiebel. Eine alte italienische Spezialität.
Sie haben die Form einer Tonne, sie können sehr groß werden.
Die Lagerfähigkeit ist sehr gut.
Zwiebeln gedeihen am besten auf leichten, nährstoffreichen Böden.
Tipp: Zusammen mit Tomaten pflanzen.

Zwiebel Ramata Rossa

Samen
180 Korn 2,70 €

Allium cepa
Berühmte Zwiebel aus Kalabrien. Ihr zu Ehren wird ein eigenes Fest gefeiert.
Sie sind sehr zart und süß. Sehr gut frisch für Salate, Aufläufe und Saucen.
Übrigens auch die Lieblingszwiebel von Jamie Oliver.
Die Zwiebeln sind breitschultrig, sehr groß und rot.
Rezept: Zwiebeltorte
Quarkölteig: trocken mischen: 200g Mehl, ½ TL Salz, ½ Päckchen Backpulver dazu geben: 75 ml Milch, 125g Magerquark, 50ml Milch für den Belag: anbraten 750g Zwiebelstreifen, 100g gewürfelten Schinken, salzen, pfeffern Soße für die Zwiebeln: 1 Ei, 250 ml Milch, 150g Schmand, 25g Stärke, Muskat, Salz Teig kneten, in eine Springform geben, Seiten der Springform ebenfalls mit dem Teig auskleiden. Zwiebelmasse einfüllen, Soße darübergeben und 45min bei 180° backen.

Zwiebel Rossa Lunga di Firenze

Samen
180 Korn 2,70 €

Allium cepa
Ungewöhnliche, längliche rote Zwiebelsorte.
Sie stammt aus Italien, ist aber auch in Frankreich verbreitet.
Die Zwiebeln sind nur begrenzt lagerfähig bis Ende Dezember.
Nicht so beißend scharf und mit sehr gutem, ausgewogenen Aroma.
Diese Zwiebel kann in jedem Stadium geerntet werden: jung als rote Frühlingszwiebel, mittel als mildscharfe Salatzwiebel samt den Schlotten, reif als scharfe Küchenzwiebel.

Zwiebel Schoderleer

Samen
200 Korn 2,70 €

Allium cepa
Birnenförmiger Typ aus Österreich, gut lagerfähig.
Eine Lokalsorte des nördlichen Weinviertels in Österreich, benannt nach den Ortschaften Oberschoderleer und Unterschoderleer. Der Geschmack ist sehr intensiv bei mäßiger Schärfe.
Versuchen Sie einmal diese köstliche Variante der Zwiebelzubereitung zu Fleisch, als Brotaufstrich oder zu Käse:
Rezept: Zwiebelmarmelade
15 Zwiebeln halbieren und in Ringe scheiden.
3 EL Zucker und 3 EL Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen.
Zwiebel hineingeben, anschwitzen und mit 1 EL Balsamico und 250 ml Rotwein ablöschen.
Gegebenenfalls die Masse noch etwas reduzieren lassen.

Zwiebel Stuttgarter Riesen

Samen
200 Korn 2,20 €

Allium cepa
Seit 1880 ist diese Lokalsorte im Handel. Die Zwiebeln sind flachrund und haben eine goldgelbe Schale.
Mit der Größe von 8cm Durchmesser gehört sie zu den großen Sorten. Die Pflanzen sind robust, die Zwiebeln lassen sich auch lange lagern.
Der Geschmack ist zwiebelig scharf. Genau so eine Zwiebel braucht man, wenn man eine würzige Gemüsesuppe ohne Fleisch kochen will. Die Zwiebeln sind der Geschmacksgeber.

Zwiebel Texas Early Grano

Samen
180 Korn 2,70 €

Allium cepa
Sehr frühe, runde Zwiebelsorte aus Texas. Die Schale ist goldgelb und gut ausgebildet.
Es ist eine alte Sorte, die 1933 durch das Texas-Zwiebelzuchtprogramm entstanden ist.
Sehr guter Geschmack, sehr aromatisch, dabei aber nicht beißend scharf. Diese Sorte ist die Mutter von allen heutigen supersüßen Zwiebeln.

Zwiebel Tonda Musona Bianca

Samen
180 Korn 2,70 €

Allium cepa
Silberweiße, kreiselförmige Zwiebel mit erstaunlichem Geschmack.
Dies ist eine große Allzweck-Zwiebel.
In Spanien werden weiße, große Zwiebeln bevorzugt. Sie werden nicht als Würzzutat gegessen, sondern als richtiges Gemüse.
Rezept: Gefüllte Spanische Zwiebeln
4 Zwiebel, 200g Rinderhack, 2 El Öl, Salz, Pfeffer, 1 Chili, gehackte Petersilie, 250 ml Fleischbrühe, 4 Scheiben Käse, 4 Scheiben Tomaten.
Zwiebeln schälen, vorsichtig aushöhlen bis auf die äußeren zwei bis drei Ringe. Das Innere würfeln und mit dem Hackfleisch in Öl gut anbraten. Salz, Pfeffer, Chili und Petersilie würzen.
Mit dieser Masse die Zwiebeln füllen.
In eine Auflaufform geben, mit Fleischbrühe angießen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 30 Minuten dünsten.
Zuletzt auf jeder Zwiebel 1 Scheibe Käse schmelzen lassen, obendrauf mit einer frischen Tomatenscheiben servieren.

Zwiebel Wenta

Samen
220 Korn 2,20 €

Allium cepa
Wenta ist eine rotviolette Sorte aus Osteuropa mit mittelfrüher Reife. Das Fleisch ist fest, saftig und mittelscharf, sogar ganz leicht süßlich. Die Zwiebeln haben eine runde Form.
Aus den Zwiebeln lassen sich herrliche Dekorationsstücke zum Essen zubereiten: die Zwiebelblüten
Dafür die Zwiebeln schälen, oben abschneiden, nun wie eine Torte in Stücke schneiden, aber nicht ganz bis unten durchschneiden!
Im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 25-30 min backen und mit Olivenöl, Balsamicocreme, etwas Salz beträufeln und als Gemüse zu Steak oder Salat essen.

Zwiebel White Utah Jumbo

Samen
220 Korn 2,20 €

Allium cepa
Große, bauchig geformte, weiße Zwiebel.
Die Sorte wird auch Sweet Spanish Jumbo genannt wegen des süßlichen, wenig scharfen Geschmacks. Lecker pur als Brotbelag.
Die Schale ist gut ausgebildet, sie liegt ganz eng um die Ringe herum, dadurch lange haltbar.
Die Zwiebeln werden geerntet, wenn das Laub beginnt abzutrocknen. Dann werden sie aus dem Boden gezogen und noch einige Tage bei trockenem Wetter auf dem Beet liegen gelassen. Die Zwiebeln werden an den trockenen Schlotten zusammengeschnürt, dann luftig und trocken aufgehangen. So behandelt, trocken die äußeren Zwiebelhäute aus, sie wandeln sich zu der pergamentartigen Schale, was ganz wichtig für die Lagerung ist.

Zwiebel Yellow Borettana

Allium cepa

Samen
150 Korn 2,70 €

Flache, weißliche Zwiebel. Historische, italienische Sorte.
Sehr süß und mild, ideal zum Einlegen, Grillen und für Salate.
Die Aussaat ist nicht schwer: Samen ab Ende März nur wenig mit Erde bedecken.
Ernte dann nach 80 Tagen.
Zwiebeln an einem luftigen Ort nachtrocknen lassen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

1. So können Sie bestellen:
e-mail an: info@deaflora.de
Per Post an: Deaflora, Dr.-Wolff-Str. 6, 14542 Werder
Per Internetshop: www.deaflora.de

a) Versandkosten

Deutschland
Pflanzen: 6,90€
Samen: 2,90€
Pflanzen und Samen 6,90€
Gutschein 1,00€

EU
bis 5kg: 17,00 € (ca. 12 Pflanzen)
bis 10kg: 22,00 € (ca. 24 Pflanzen)
bis 20kg: 32,00 € (ca. 36 Pflanzen)
ab 20kg: 45,00€ (ab ca. 37 Pflanzen)
Samen: 4,50 €

weltweit
Samen: 7,70€

b) Lieferzeiten
Die Lieferung von Samen und Gutschein erfolgt ganzjährig.
Pflanzen werden in der Zeit vom 1. Mai bis 30. Oktober versendet.
Die Lieferung erfolgt innerhalb von 14 Werktagen.
c) Mindestbestellmenge
Es gibt keine Mindestbestellmenge.
d) Preise
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7%
zuzüglich der Versandkosten.
Die Preise gelten am Tage der Bestellung.
2. So können Sie bezahlen:
Sie erhalten eine Rechnung mit Ihrer Bestellung. Diese ist nach Erhalt der Ware zu begleichen.

3. Vertragsschluss
Der Vertrag kommt bei Bestellungen per Telefon, Fax oder Post durch Zusendung der Ware in Verbindung mit unseren AGB zustande, Vertragssprache ist deutsch.
Bei Bestellungen im Internetshop kommt der Vertrag mit dem Inhalt zustande, der sich aus der Auftragsbestätigungsemail, mit der Sie Ihre Bestellung überprüfen können, und unseren AGB ergibt.
4. Widerruf

Widerrufsbelehrung

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

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Deaflora, Andrea Hellmich, Dr-Wolff-Str. 6, 14542 Werder; e-mail: info@deaflora.de) mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B: ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, was jedoch nicht vorgeschrieben ist.

Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Folgen des Widerrufs
Wenn Sie Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung wählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe

Zahlungsmittel, dass Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.
Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist.
Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns (Deaflora, Andrea Hellmich, Dr-Wolff-Str. 6, 14542 Werder) zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.

Ende der Widerrufsbelehrung

5. Datenschutz
Die für die Geschäftsabwicklung notwendigen Daten werden für die Bestellabwicklung elektronisch gespeichert.
Die Weitergabe an Dritte erfolgt nicht.
Die Behandlung der überlassenen Daten erfolgt in Übereinstimmung mit den Bestimmungen des Bundesdatenschutzgesetzes.

6. Gewährleistung/Haftung
Alle Pflanzen und Samen werden ausschließlich zu Zierzwecken verkauft. Der Anbau unterliegt dem aktuellen Recht des jeweiligen Landes des Bestellers.

7. Information zur Online-Streitbeilegung
Informationen zur Online-Streitbeilegung: Die EU-Kommission wird im ersten Quartal 2016 eine Internetplattform zur Online- Beilegung von Streitigkeiten (sog. „OS-Plattform“) bereitstellen. Die OS-Plattform soll als Anlaufstelle zur außergerichtlichen Beilegung von Streitigkeiten betreffend vertragliche Verpflichtungen, die aus Online-Kaufverträgen erwachsen, dienen. Die OS-Plattform wird unter folgendem Link erreichbar sein:
http://ec.europa.eu/consumers/odr

8. Widerrufsformular

Widerrufsformular

(Wenn Sie den Vertrag widerrufen wollen, dann füllen Sie dieses Formular aus und senden Sie es zurück.)

An:
Deaflora
Dr.-Wolff-Str. 6
14542 Werder (Havel)

Fax: 03327/570142
Email: info@deaflora.de

Hiermit widerrufe(n) ich/wir (*) den von mir/uns (*) abgeschlossenen Vertrag über den Kauf der folgenden Waren (*):

bestellt am: _____

Name des/der Verbraucher: _____

Anschrift des/der Verbraucher: _____

Unterschrift des/der Verbraucher(s) (nur bei Mitteilung auf Papier): _____

Datum: _____
_____
(*) Unzutreffendes streichen.

Impressum:

Deaflora
Andrea Hellmich
Dr.-Wolff-Str. 6
14542 Werder/ Havel OT Glindow

Tel.: 03327 571519
e-mail: info@deaflora.de
Steuernummer: DE241406070

Copyright aller Texte und Bilder: Deaflora