



Kräutergarten Glashütte

Bunt, lecker & außergewöhnlich !

Jungpflanzen 2019

Tomaten – Paprika – Kürbisse
Gurken – Zucchini – Melonen
historische Gemüse

sowie andere Sachen...

Kräutergarten Glashütte
Hüttenweg 9 – 15837 Glashütte
tel 033 704 – 65 396
e-mail kontakt@kraeutergarten-glashuette.de
www.kraeutergarten-glashuette.de

Kapitel 1: Cherry-Tomaten; Nasch-Tomaten u.a. kleinfruchtige Sorten

Amish Cherry

Eine Kirschtomate von den Amish-People aus den USA: orangegelb, knapp tischtennisballgroß, süßwürzig, früh, lange breite Rispen, ertragreich. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

Artisan Green Tiger

Wüchsige, hohe Buschtomate (nicht ausgeizen!) mit vielen, ca. 5-8 cm langen, spitz zulaufenden ovalen, grün-gelb gestreiften Früchten und richtig lecker. Eine Neuzüchtung des kalifornischen 'Artisan-Project', das sich in Züchtung, Anbau und Vertrieb von leckerem, samenfestem und zugleich schönem Gemüse engagiert.

Bajawa

Wildsorte aus höheren Lagen der Insel Flores (Indonesien). Kleine, köstliche rote Tomaten. Sehr widerstandsfähig und wüchsig mit sehr hohem Ertrag. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

Baselbieter Röteli

Der Name läßt es vermuten: Diese Cherrytomate stammt aus der Schweiz. Kleine, süßliche, eiförmige und dunkelrote Früchte. Ohne weißes Kreuz – ansonsten ein echt schweizerisches Qualitätsprodukt.

Besser

Sehr süße, große Kirschtomate, traubenförmige Fruchtstände. Deutsche Sorte aus der Region Freiburg, spätes 18. Jh. Frühe und lang anhaltende reiche Ernte, unempfindlich gegenüber Krankheiten.

Black Cherry

Violett-schwarzrote, süßsaftige, vergleichsweise große, runde Cherrytomaten, sehr früh und reich tragend. Die Früchte werden regelmäßig sehr dunkel. Sehr dekorative und extrem leckere Sorte! Buschtomate. Nicht ausgeizen!

Brown Berry

Rotbraune bis schokoladenbraune Cherrytomate. Süß-fruchtig mit langanhaltendem Ertrag. Ähnlich wie Black Cherry, aber geringfügig kleiner und etwas weniger süß und festfleischiger. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

Deutsche Riesentraube

Deutsche Sorte aus den 1920ern. Runde bis leicht ovale Früchte mit kleiner Spitze. Hoher Ertrag an breiten Rispen (der Name bezieht sich nicht auf die Größe der Früchte, sondern auf die Rispen, welche deutlich mehr Früchte tragen wie andere Sorten). Saftig und nicht ganz so süß im Geschmack.

Gartenperle

Alte deutsche Sorte mit kleinen, roten und runden Cherrytomaten. Diese Sorte bleibt sehr klein und eignet sich bestens für die Kultur in Ampeln, Töpfen oder Balkonkästen. Sehr früher Erntebeginn.

Green Grapes (Grüne Weintraube)

Saftig-süß, mit exzellentem, intensivem Geschmack. Gelb-grün, oval und taubeneigroß. Läßt sich auch gut hängend kultivieren. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

Buschtomaten müssen nicht ausgeizt werden.

Dennoch empfiehlt es sich, sobald die Früchte angesetzt haben, großzügig Blätter auszuknipsen.

Dadurch bekommen die Früchte mehr Kraft und mehr Licht, und die Pflanze mehr Luft.

Green Sausage (Grüne Würstchen)

Grün-gelb gestreifte, knapp 10cm große, langovale und leckere süß-saftige Früchte. Diese Buschtomate (nicht ausgeizen!) wächst deutlich kompakter und niedriger als andere Sorten. Sie eignet sich gut als 'hängende' Sorte für Ampeln und Balkonkästen, kann aber auch hochgebunden werden.

Iris

Eine ertragreiche, alte deutsche Buschtomate mit kleinen, roten runden Früchten. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

Jujube Cherry

Leckere und ertragreiche Buschtomate mit kleinen, eiförmigen Früchten. Diese reifen von Grün über Gelb zu Rot. Die Ähnlichkeit mit Jujubebeeren, den Früchten der 'chinesischen Dattel' (Ziziphus jujuba) ist verblüffend. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

Bilder der Tomaten auf www.kraeutergarten-glashuette.de

Kleine gelbe Birnenförmige

Klein (ca. 3-4 cm), gelb (außen und innen), birnenförmig. Eine leckere, auch bei Kindern beliebte Naschtomate mit wenig Säure. Läßt sich auch gut hängend kultivieren.

Mexican Midget

Nur ca. 1 cm „große“ Wildtomate aus Mexico. Sehr, sehr wüchsige Pflanzen mit extremer Seitentriebbildung. Unempfindlich und äußerst ertragreich. Allerbestes Tomatenaroma! Mehrere hundert Früchte an einer Pflanze. Nur sehr bedingt balkongeeignet: braucht soviel Platz wie zwei normale Tomatenpflanzen. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

Principe Borghese

Eine alte italienische Sorte mit ovalen, roten Früchten mit Spitze. Süßlicher, vollaromatischer Geschmack.

Rubinovyje Zvazdy

Eine schöne, kleine Cherrytomate aus Russland. Dunkelrot/Braunrot und grün geflammt. Kugelrunde, ca. 4cm große, saftig süße Früchte.

Schmatzefein

Ziegelrot, fast rund, sehr früh, süß-aromatisch, sehr hoher und langanhaltender Ertrag, eine wirklich hervorragende Cherrytomate aus ostdeutscher Züchtung, deren Name nicht übertreibt.

Sweet Cassaday

Sehr hübsche und leckere Sorte mit langovalen, kleinen 'Flaschentomaten', rot mit gelben Streifen. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

Sweet Tiny Tiger

Rot-gelb gestreifte, runde Cherrytomate. Recht früh reifend und mit dunklerem, leicht 'bläulichem' Laub. Schöner, süßer Geschmack. Buschtomate. Nicht ausgeizen! Eine kleinbleibende Sorte für Ampeln, Balkonkästen, etc.

Kapitel 2: Tomaten mit „normal“-großen Früchten, vorwiegend rund

Amish Paste

Rote, leicht abgeflachte und schwach gekerbte, aber recht variable Früchte. Fleischig-saftig eignen sie sich hervorragend für Tomatensoßen. Eine alte Sorte der Amish-People aus den USA.

Anna Herrmann

Reingelbe, größere, runde Früchte mit deutlicher Spitze. Sehr ertragreiche und dekorative alte deutsche Sorte. Sehr feiner Tomatengeschmack bei recht dünnfleischigen Früchten, die sich gut zum Füllen eignen. Siehe auch: Kap. 3; 'Striped Stuffer'

Black Ethiopian

Diese mittelgroße pflaumenförmige Tomate ist ausgesprochen saftreich und reift in einem schwarz-braun-roten Ton ab. Ausgesprochen aromatischer und würziger Tomatengeschmack.

Nyagous

Braun-rote, dunkle Früchte mit dunkleren Schultern. Ähnlich 'Zigan', aber intensiv dunkle Fruchtkammern. Würziger, vollaromatischer Geschmack, etwas kleinere Früchte, vorwiegend rund, aber auch oval.

Ruth's Perfect

Runde, rote, etwas größere Früchte. Feinaromatisch, ertragreich. Dies ist die bevorzugte Sorte im biologischen Anbau in Wisconsin/USA, da sie wirklich so etwas wie 'perfekte Früchte' liefert.

Slovenian Black

Schwarz-braun-rot, rund. Sehr aromatische Tomate aus Slowenien. Geschmacklich und optisch ähnlich der 'Black Ethiopian', mit etwas größeren Früchten und etwas kleinerer Pflanze.

St. Pierre

Eine alte französische Sorte, die seit dem frühen 19. Jhd. auf den Pariser Märkten angeboten wird. Hellrote, große, runde, saftige Früchte mit viel Aroma.

Tangerine

Diese alte mandarinenförmige Sorte wurde erst 1992 wiederentdeckt. Die großen orangen Tomaten sind süßaromatisch und saftig. Sehr schöne und leckere Sorte.

Zigan

Violett-braun-rote, mittelgroße Früchte. Zwischen 'Black Ethiopian' und 'Slovenian Black'. Ebenfalls sehr würzig und wohlschmeckend.

Alle unsere Tomatensorten sind 'samenecht'.

Das heißt, die Samen können im nächsten Jahr wieder ausgesät werden.

Kapitel 3: Flaschen-, birnen-, herzförmige, ovale Tomaten u.a. Formen

Black Mavr

Eine dunkle, braun-rote Pflaumentomate mit sehr würzigem Geschmack. Sehr saftig, ertragreich und eine der früheren Sorten. Ähnlich 'Zigan', aber ovale Früchte.

Horn der Anden

Sehr schlanke, sehr spitze rote Flaschentomate mit festfleischigen Früchten und schönem Aroma. Ertragreich und sehr beliebt. Etwas kleiner als 'Tegucigalpa' und 'Sibirischer Finger'.

Kasachstan Rote Flasche

Wie der Name vermuten lässt: eine rote Flaschentomate aus Kasachstan. Richtig lecker, saftig-süß, ertragreich.

Kleine gelbe Birnenförmige : siehe Kapitel 1

Mama Leone

Alte Sorte aus Italien: rote, leicht ovale/eiförmige Früchte, teilweise mit Spitze. Tolles, typisches Tomatenaroma.

Matt d'Imperio

Herzförmige, meist runde, manchmal auch längliche, leuchtend hellrote Früchte. Süß-saftige Feinschmecker-Sorte aus Italien, 19. Jh., heute überwiegend in den USA angebaut.

Orange Banana

Eine rund-ovale Flaschentomate mit kleiner Spitze in reinem, leuchtendem Orange. Schön saftig und lecker mit lang anhaltendem Ertrag.

Sibirische Finger

Sehr beliebte Sorte mit lang geformten, ca. 12 cm großen roten Früchten. Sehr guter Geschmack, festfleischig und recht kernarm. Etwas größer als 'Tegucigalpa'.

Striped Stuffer

Wunderschöne, rot/orange/gelb geflammte, paprika-förmige Früchte. Die Früchte sind - genau wie Paprika - hohl, und lassen sich nach Belieben füllen. Siehe auch: Kap. 2; 'Anna Herrmann'

Tegucigalpa

Auch in Honduras werden Tomaten gezüchtet. Und genau daher stammt diese lange, dünne, rote, hochwachsende, frühe Flaschentomate mit Spitze. Langanhaltender Ertrag. Der Geschmack ist toll!

Tlacolula

Eine alte, seltene und sonderbare Sorte aus Mexiko. Die (meistens) birnenförmigen, großen Früchte sind stark gerippt, teilweise sogar extrem. Hoch aromatisch, vollfleischig, mit wenig Kerngehäuse und leuchtend rosarot.

Veras Paradoiser

Herzförmige, rosarote, sehr große Früchte. Leichte Ähnlichkeiten mit den 'Ochsenherztomaten' – diese hier ist aber glattschalig ohne Kerbung. Intensives, untypisches Tomatenaroma, ertragreich. Aus Österreich.

'Alte' Sorten sind gute Sorten!

Warum? Ganz einfach:

Sie haben etwas, das es rechtfertigt sie immer wieder und wieder anzubauen und die Sorte so zu erhalten. Meistens ist dies der gute Geschmack.

Kapitel 4: Fleischtomaten, große und noch größere Früchte

Azoychka

Leicht marmorierte, gelb-orange Fleischtomate. Diese alte Sorte stammt aus Rußland, reift relativ früh, und überzeugt durch einen leicht süßlichen, vollaromatischen Geschmack.

Big Rosy Underwood

Unregelmäßig gekerbte, große Früchte von hellroter bis rosaroter Farbe und ursprünglichem, intensivem Tomatenaroma. Diese Sorte stammt aus Maryland/USA und ist über 200 Jahre alt. Relativ kernarm und schön festfleischig.

Gerne liefern wir Ihnen die Pflanzen auch auf dem Postweg!

Bilder der Tomaten auf www.kraeutergarten-glashuette.de

Blue Fruit

Keine blaue, sondern eine violett-rote, große Fleischtomate mit runden Früchten und grünen Fruchtkammern. Kartoffelblättrige Pflanze mit hohem Ertrag und für eine so große Fleischtomate recht früher Reife.

Chalk's Early Jewel

Leicht gekerbte, hellrote Früchte, schön groß und richtig lecker.

Eine alte Sorte aus Pennsylvania/ USA von 1899.

Crimson Delight

Aus Missouri/USA von 1840. Hellrote, hocharomatische Früchte. Unregelmäßig gekerbt und schön festfleischig. Eine kartoffelblättrige Sorte.

Fritz Ackermann

Große, rosarote, leicht gekerbte Früchte, teilweise mit grünen, später gelben Schulterflecken.

Saftig und würzig im Geschmack. Alte Sorte aus den USA, wahrscheinlich aber ursprünglich aus Deutschland.

German Orange Strawberry

Alte deutsche Sorte vom 'Ochsenherztyp'. Sehr schöne, leuchtend orange, große Früchte mit tollem, würzigem Aroma. Sehr ertragreich.

Hugh's Green

Eine hellgrüne, manchmal etwas gelbliche, sehr große Tomate aus den USA, wohl um 1940.

Ertragreich und mit intensivem Tomatenaroma. Die Früchte sind reif, wenn sich die untere Hälfte rötlich färbt.

Malakhitovaya Shkatulka

Aus Sibirien. Nicht nur das Land ist groß, auch diese grün-gelbe Fleischtomate ist es.

Mit ihrem ungewöhnlichen, intensiven und fruchtig-süßen Aroma zählt sie zu den sog. 'Melonentomaten'.

Sehr saftige Früchte, die vollreif sind wenn sich die ersten orangen Verfärbungen zeigen.

Oxacan Jewel

Alte Sorte aus Mexico. Schöne große, aber sehr variable Früchte. Hauptsächlich in leuchtendem gelb-orange, teilweise geflammt. Vor allem aber mit hervorragendem Geschmack. Kartoffelblättrige Sorte.

Schlesische Himbeere

Noch so eine überlieferte Sorte aus alten Bauerngärten: rund, (rosa)rot, leicht gerippt und etwas klein für eine Fleischtomate, aber mit überragendem Tomatengeschmack!

Yellow Giant Belgium

Schöne, große und rein orange-gelbe Tomate aus Belgien. Hoher Ertrag von festfleischigen und aromatischen Früchten, die unregelmäßig gekerbt sind.

Bestellungen bitte an: jungpflanzen@kraeutergarten-glashuette.de

oder ☎ 033 704 – 65 396

Gerne liefern wir Ihnen die Pflanzen auch auf dem Postweg!

Kapitel 5: (Gemüse-) Paprika

Generell unterscheidet man zwischen zwei Typen von Paprika: a) Spitzpaprika mit dünnfleischigen, länglichen bis langen Früchten und b) runden, gekerbten Blockpaprika. Letztere sind dickfleischiger und süßer.

Asti Giallo

Historische Blockpaprika aus Italien. Leuchtend gelbe Früchte mit schönem, süßen Aroma.

Corno di Toro Giallo

Gelbes Stierhorn, auch als 'Corno di Bue'= Ochsenhorn bekannt. Eine alte, leckere Spitzpaprika aus dem Piemont, Italien.

Alle unsere Paprika- und Chilisorten sind 'samenecht'.

Das heißt, die Samen können im nächsten Jahr wieder ausgesät werden.

Dulce de Espana

alte, rote Spitzpaprika aus Spanien. Schöne milde und süße Sorte.

Long Red Marconi

Eine historische italienische Spitzpaprika (seit 1880) mit ca. 15-20 cm langen roten Früchten und sehr delikatem Geschmack.

Orange Sun

Eine süße Blockpaprika mit leuchtend oranger Farbe, die auch bei Vollreife nicht in Rot umschlägt. Sehr lecker!

Sweet Banana

Sehr ertragreiche und große rote Spitzpaprika, dickwandig und mit schönem süßen Geschmack.

Sweet Black Hungarian

Eine ungarische Spitzpaprika, die geerntet wird, wenn die Früchte tief dunkelviolet, fast schwarz sind.

Schönes Aroma mit einer deutlichen Süße. Vollreif werden die Früchte rot.

Sweet Diamond

Blockpaprika mit außergewöhnlichen, weißen/elfenbeinfarbenen Früchten. Intensives Aroma mit schöner Süße.

Lässt man die Früchte ausreifen, werden sie erst cremegelb, später dann rot.

Türkischer Hornpaprika

Eine recht große, rote Spitzpaprika aus der Türkei. Die Früchte haben ein tolles Aroma mit nur wenig Süße.

Entfernen Sie bei Paprikas und Chilies die erste, besser die ersten drei bis vier Blüten, denn die Pflanzen stellen das Wachstum ein, wenn die Früchte angesetzt haben.

Kapitel 6: Leicht-scharfe Würz-Paprika

Gorria

Wird seit etwa 1650 im französischen Baskenland zur Gewinnung des berühmten 'Piment d'Espelette' angebaut.

Eine nur leicht scharfe Würzpaprika mit exzellentem Geschmack!

Padrón (spanische Tapas-Chili)

Die knapp 10 cm großen Früchte werden im unreifen grünen Zustand geerntet und im Ganzen mit Olivenöl angebraten oder darin fritiert bis sie Blasen werfen. Mit grobem Meersalz und wahlweise Knoblauch gewürzt sind sie ein Klassiker der spanischen Tapas-Küche. Leicht scharf und ein wahrer Genuß! In Europa seit dem 18. Jh. angebaut, erstmals in Galizien (Spanien) in der Nähe der Stadt Padrón.

Füszér-Paprika

Der Klassiker aus Ungarn. leicht scharfe, hocharomatische, rote Spitzpaprika, die frisch, getrocknet, oder als Paprikapulver Verwendung findet.

Beaver Dam

Ursprünglich eine alte ungarische Sorte, wurde diese von Auswanderern um 1912 nach Beaver Dam, USA gebracht. Geschmacklich eigentlich wie eine schön süße Spitzpaprika, jedoch mit einer leichten aber deutlichen Schärfe.

Kapitel 7: Chilies

Bulgarian Carrot

Historische Chili aus Bulgarien. Kompakter Wuchs, auch für Töpfe geeignet. Die Früchte sind schön scharf, bis ca. 10cm lang und bleiben auch vollreif leuchtend orange.

Tabasco

Die berühmten Chilies für die noch berühmtere Sauce. Ca. 4-5cm lange, rote Früchte. Diese hängen nicht herab, sondern wachsen aufrecht stehend an der Pflanze.

Gerne liefern wir Ihnen die Pflanzen auch auf dem Postweg!

Kapitel 8: Auberginen

Black Beauty

Alte italienische Sorte von 1875. Wohl die beliebteste Sorte überhaupt, mit Auberginen wie man sie sich vorstellt: dunkel-lila und eiförmig.

Listada di Gandia

Hellviolett mit weißen Streifen, manchmal auch weiß mit violetten Streifen. Seit 1850 im Anbau, aus Italien oder Spanien. Niedriger Wuchs, daher gut geeignet für etwas engere Verhältnisse.

Long Purple

Italienische Sorte von 1805 mit lang-ovalen, zucchiniartigen, keulenartigen Früchten in dunkel-violett.

Rotonda Bianca Sfumata di Rosa

Ebenfalls eine historische italienische Sorte. Etwas runder in der Form (Rotonda). Die weißen Früchte (Bianca) sind rosa (di Rosa) oder rosa-violett 'angehaucht' / 'überzogen' (sfumata). Die Früchte sollten geerntet werden, bevor diese rosa Farbe beim Ausreifen verblasst.

Turkish Orange

Aus der Türkei stammend und seit dem 15. Jhd. angebaut, ist diese Aubergine so, wie Auberginen früher einmal waren: fast rund und vollreif leuchtend Orange. Um Bitterkeit zu vermeiden, werden die Früchte am besten geerntet, sobald das Grün der Früchte das erste Orange zeigt.

Kapitel 9: Gurken mal anders

Um 'kernlose' Gurken zu erhalten, muss man die männlichen Blüten regelmäßig ausknipsen.

Gurken müssen nicht befruchtet werden, um Früchte zu bilden.

Werden sie befruchtet, entwickeln sie Kerne und können bitter werden, lässt man sie zu lange reifen.

Die männlichen Blüten sitzen auf einem dünnen Stiel, die weiblichen haben von Anfang an eine deutliche Verdickung unter sich, welche dann die Gurke ausbildet.

Armenian Yard Long

Hier übertreibt der Name: die Früchte dieser alten armenischen Sorte werden zwar deutlicher länger als unsere Supermarktschlangengurken – 1 Yard (~ 0,91 m) erreichen sie dann aber wohl doch nicht. Knapp 70cm haben wir letztes Jahr geschafft. Sehr wohlschmeckend, mit intensivem, leicht süßem Gurkenaroma reifen sie gerade, wenn sie hängen können. Auf dem Boden liegend ergeben sich gekrümmte Formen, teils sehr skurril.

Chinesische Landgurke

Wurde auf einem chinesischen Bauernmarkt wiederentdeckt. Die lang-ovalen Früchte mit sehr leckerem Geschmack können roh gegessen, geschmort und auch eingelegt werden.

Sehr produktive und hocharomatische Sorte.

Inkagurke

Diese aus Mittelamerika stammende Pflanze produziert reichlich Spitzpaprika ähnelnden, hohle Früchte mit intensivem Gurkenaroma. Diese können roh oder gegart gegessen werden. Die Pflanze ist sehr wüchsig und kann auch als einjähriger Sichtschutz oder Wandbegrünung genutzt werden. Aber Vorsicht: Die Blätter haben (insbesondere aus der Entfernung und für mißgünstige Nachbarn) eine frappierende Ähnlichkeit mit Hanfpflanzen!

Marketmore

Produktive englische Schlangengurke für den Freilandanbau aber auch für die Gewächshauskultur. Wird, um Platz zu sparen, am besten an einem Spalier angebunden. Sehr ertragreiche Sorte.

Piccolo di Parigi

Traditionelle französische Cornichongurke für den Freilandanbau. Wird, um Platz zu sparen, am besten an einem Spalier angebunden und liefert sehr viele, kleine Cornichongurken.

Rollisson's Telegraph

1864 eingeführt, ist dies die 'Urmutter' der heute üblichen Schlangengurken. Sehr produktive Sorte, die für gerade Früchte hängend kultiviert werden muß. Eine Gewächshausgurke, die nicht für das Freiland geeignet ist – sie benötigt mindestens einen Südbalkon oder eine entsprechende Wand/Mauer.

Alle unsere Gurken- und Melonensorten sind 'samenecht'.

Das heißt, die Samen können im nächsten Jahr wieder ausgesät werden.

Bestellungen bitte an: jungpflanzen@kraeutergarten-glashuette.de

oder ☎ 033 704 – 65 396

Gerne liefern wir Ihnen die Pflanzen auch auf dem Postweg!

Kapitel 10: Melonen

Minnesota Midget

Eine kleine, frühe Honigmelone, sehr reich tragend, reift überall, wo auch Gurken gedeihen. Ihre Triebe werden nur ca. 1,50 m lang, kann auch im großen Topf auf dem Balkon angebaut werden. Die etwa 10 cm großen, runden Früchte sind reif, wenn sie sich selbstständig vom Stengel lösen. Das orangefarbene Fruchtfleisch der bis zu 500 g schweren Früchte ist wunderbar würzig und saftig. Sehr einfache und zuverlässige Sorte.

Tigermelone

Längliche, gelb-weiße Honigmelone aus Armenien. Das weiße Fruchtfleisch ist saftig und süßwürzig. Reife Früchte erkennt man am intensiven süßen Duft. Sehr robuste Pflanzen. Die Früchte werden ca. 20-25 cm lang und knapp 1 kg schwer. Seltene, sehr lohnende Sorte.

Cream of Saskatchewan

Sehr früh reifende weißfleischige Wassermelone mit hübscher hell-dunkelgrün gestreifter Schale. Im 18. Jh. verbreitet, heute eine Seltenheit. 2-3 kg schwere Früchte, ganz leckeres Fruchtfleisch.

Petite Yellow

Eine kleine, gelbfleischige Wassermelone mit ausgezeichnetem Geschmack. Sie ist klein und früh reifend und kann auch hierzulande im Freien angebaut werden. Die besten (sichersten) Ergebnisse erzielt man aber im Gewächshaus.

Kapitel 11: Speisekürbisse

Galeaux d'Eysines

Eine seltene französische Sorte aus der Gegend um Bordeaux. Im Anbau seit 1883. Die Früchte sind rund, leicht abgeflacht und erreichen etwa 5-7 kg Gewicht. Mit fortschreitender Reifung bilden sich 'Verkorkungen' – warzenartige Auswüchse auf den Früchten. (Aus diesen Kürbissen lassen sich so richtig gruselige Halloweenkürbisse schnitzen!) Reif sind sie, wenn sich die typische lachsrosa Farbe zeigt. Gut zu lagern, wenn vollreif geerntet. Obwohl dieser Kürbis geschmacklich immer wieder als 'exzellent' beschrieben wird und das auch ist, ist er doch nur sehr selten zu finden.

Hokkaido – Uchiki Kuri

Eine der bekanntesten und beliebtesten Kürbissorten (müssen nicht geschölt werden). Die Früchte werden ca. 1,5 kg schwer und sind leuchtend orange-rot. Das Fruchtfleisch hat einen exquisiten Geschmack und eignet sich für alle Arten der Zubereitung. Gut zu lagern, wenn vollreif geerntet.

Marina di Chioggia

Diese alte Sorte stammt aus der Gegend um Venedig und gilt zu Recht als der „König der italenischen Kürbisse“. Leicht abgeflachte Früchte mit etwa 4-8 kg Gewicht und tief blau-grün-oliver Farbe vom 'Turban-Typ'. Das intensiv gelb-orange, vollaromatische Fruchtfleisch eignet sich für alle Arten der Zubereitung; traditionell zu oder in Gnocchi und Ravioli. Gut zu lagern, wenn vollreif geerntet.

Muskatkürbis – Muscade de Provence

Eine weitere sehr beliebte und wohlschmeckende Kürbissorte. Alte Sorte aus Frankreich, die hellbraune, bis zu 8 kg schwere, leicht abgeflachte Kürbisse produziert. Das schwere, dichte Fruchtfleisch hat einen exzellenten Geschmack und eignet sich für alle Arten der Zubereitung. Gut zu lagern, wenn vollreif geerntet.

Rouge Vif d'Etampes

Eine über 100 Jahre alte französische Kürbissorte. Leuchtend orange, mit excellentem Geschmack, rund und leicht abgeflacht, Die ausgehöhlten Schalen werden traditionell als Suppenterrine verwendet.

Eignet sich für alle Arten der Zubereitung. Gut zu lagern, wenn vollreif geerntet.

Dieser Kürbis ist auch als 'Cinderella-Kürbis' bekannt – aus ihm wurde die Kutsche von Cinderella.

Stawberry Crown

Eine Kürbissorte mit etwas kleineren Früchten (ca. 3kg je Frucht), ursprünglich aus Brasilien stammend. Die Früchte sind rund, nur leicht abgeflacht und wenig gekerbt. Sie sind grau-braun und als Merkmal der Reife bekommen sie einen erdbeer-, bzw. lachsfarbenen Fleck. Eignet sich für alle Arten der Zubereitung. Gut zu lagern, wenn vollreif geerntet.

Alle unsere Kürbis- und Zucchinisorten sind 'samenecht', aber:

WICHTIG! Bitte säen Sie KEINE SELBSTGEERNTETEN Kürbis- oder Zucchinisamen aus!

Werden Kürbisse oder Zucchini fremdbestäubt, bildet die nächste Generation fast immer giftige Bitterstoffe aus. Die Fremdbestäubung von Kürbissen und Zucchini durch Wind oder Insekten ist bis zu zwei Kilometern Abstand möglich. Auch wir beziehen unser Kürbis-/Zucchini-Saatgut jedes Jahr von professionellen und verlässlichen Saatgutherstellern neu.

Kapitel 12: Zucchini

Zucchini werden unreif geerntet. Je kleiner sie sind, desto zarter und milder ist der Geschmack. Regelmäßige Ernte bewirkt, daß die Pflanze immer neue Früchte ansetzt.

Bianca di Trieste

Eine helle, blassgrüne Zucchini aus Norditalien. Eine produktive Sorte, die auf vielen italienischen Märkten zu finden ist.

Black Beauty

Im Anbau seit 1927. Dunkelgrüne, lange Früchte von ausgezeichnetem Geschmack und hohem Ertrag.

Cocozele di Napoli

Sehr beliebte, alte (seit 1885) italienische Sorte. Die Früchte sind lang-keulenförmig und dunkelgrün mit hellen Längsstreifen. Sehr schöner Geschmack und höchst ertragreich.

Romanesco

Wohl schon seit 1770 angebaute Sorte aus der Gegend um Rom. Die mittelgroßen, langen Früchte sind grün und leicht gerippt. Leicht nussiger, sehr delikater Geschmack.

Tondo di Piacenza Alte Sorte der Nähe von Parma/Italien. Geschmacklich wie die langen Zucchini, eignen sich die runden Sorten sehr gut zum Füllen. Geerntet werden die Früchte bevor die Farbe dunkler wird – also mit ca 10 cm Durchmesser.

Trombetta d'Albenga

Alte Sorte aus Ligurien, Italien. Dies ist eine rankende bzw. kletternde Zucchini mit blaß hellgrünen Früchten. Diese können extrem lang werden (bis zu 1 m) und sind nur leicht gekrümmt wenn sie hängend gezogen werden. Geerntet werden sie am besten wenn sie etwa 15-20cm lang sind. Die Pflanze ist sehr wüchsig.

Yellow

Sehr ertragreiche Zucchini mit goldgelben Früchten. Diese sind etwas süßer im Geschmack als ihre grünen Verwandten (und auch einfacher zu finden!)

Kapitel 13: Historische Gemüsesorten

Alle unsere Gemüsesorten sind 'samenecht'.

Das heißt, die Samen können im nächsten Jahr wieder ausgesät werden.

Auch in diesem Jahr bieten wir Ihnen wieder verschiedene Gemüsejungpflanzen an. Es handelt sich dabei ausschließlich um 'historische' Sorten, also Sorten, die (je nach Definition) mindestens 50 bzw. 100 Jahre lang im Anbau und 'samenecht' sind.

Hier eine Auswahl dessen, was wir uns vorgenommen haben:

Baumspinat (Chenopodium giganteum): Eine bis zu 3 m hohe Meldenart. Die jungen Blätter werden wie Spinat zubereitet, der Stamm zu Spazierstöcken verarbeitet.

Blumenkohl:

- **'Di Sicilia Violetto'** (1856): Wunderschöne süditalienische Sorte mit intensiv violetten Köpfen. Diese verlieren ihre Farbe beim Kochen und werden grün. Schonendes Dämpfen erhält die violette Färbung.

- **'Verde di Macerata':** Alte Sorte aus Mittelitalien mit grünen Köpfen.

Damit weiße Blumenkohlköpfe auch weiß bleiben, bricht man ein bis zwei Blätter aus und deckt damit den Kopf des Blumenkohls ab – man bleicht ihn. Bei buntem Blumenkohl ist dies nicht nötig.

Brokkoli:

Bei Blumenkohl und Brokkoli essen wir nicht die Frucht, sondern die ungeöffneten Blütenstände. Erntet man beim Brokkoli frühzeitig den zentralen Blütenstand, bilden sich (ertragssteigernd) mehrere neue Blütenstände.

- **'Early Purple Sprouting'** (1777): Ebenfalls eine frühe Sorte, aber mit intensiv violetten Köpfen. Diese verlieren ihre Farbe beim Kochen und werden grün. Schonendes Dämpfen erhält die violette Färbung.

Erdbeerspinat (Blitum capitatum): Die Blätter können wie Spinat gekocht oder auch roh gegessen werden. Die roten, Erdbeeren ähnelnden Fruchtstände sind auch essbar. Weder die Blätter, noch die Früchte schmecken nach Erdbeeren.

Fenchel: 'Florence': Italienischer Knollenfenchel mit schönen, großen Knollen.

Grünkohl:

- **'Ostfriesische Palme':** Berühmte alte Sorte die über 2 m hoch wird. Traditionell werden die unteren Blätter den Sommer und Herbst über an die Tiere verfüttert, wobei die typische 'Palmenform' entsteht. Die obersten Blätter werden im Winter als Grünkohl gegessen.

- **'Lerchenzungel':** Alte deutsche Sorte, mittelhoch mit krausen grünen Blättern. Ernte nach dem ersten Frost.

- **'Scarlet':** Recht niedrige Sorte mit violett-roten Blättern. Ernte nach dem ersten Frost.

Karde (Cyanara cardunculus) (18.Jh.): Eng mit der Artischocke verwandt, gegessen werden hier aber die Blattstiele und das Herz (bei der Artischocke die ungeöffnete Blüte), die aber vorher gebleicht werden müssen. Aufgrund des Aufwands ist die Nutzung dieser Pflanze als Gemüse praktisch vollkommen in Vergessenheit geraten. Heutzutage wird sie fast nur noch als hohe (über 1 m), attraktiv blühende Zierpflanze genutzt.

Kohl:

- **'Red Drumhead'** (1860): Frühe Rotkohlsorte für die Ernte im Spätsommer/Herbst.

- **'Brunswick' (Braunschweig)** (18.Jh.): Deutsche Weißkohlsorte für die Herbst-/Winterernte.

Kohlrabi: 'Vienna' (1849): In weiß und violett, letzterer braucht zur Reife ca. 1 Woche länger.

Mais: 'Erdbeermais': Alte Zuckermaissorte, dreifach nutzbar: zum Essen, als Popcorn oder in Trockengestecken.

Mangold (Beta vulgaris): Altes Gemüse aus der Familie der Rüben, genutzt werden hier aber die Blätter und Stiele, die Zubereitung entspricht der des Spinats. Hier eine Mischung mit verschiedenen Stiefelfarben.

Okra (Abelmoschus esculentus): 'Burgundy' Alte Sorte mit roten Okraschoten und blaßgelber, malvenähnlicher Blüte mit dunklem Blütengrund. Der Stamm ist ebenfalls rot, die Blätter grün mit roten Blattadern – wird aufgrund des hohen Wuchses (über 1 m) und der attraktiven Erscheinung auch gerne als Zierpflanze genutzt.

Porree (Lauch):

- **'Bulgarian Giant':** Alte bulgarische Sommersorte mit sehr feinem zarten Geschmack, die sehr groß wird.

- **'D'Hiver de St. Victor' (nach 1942):** Französische Wintersorte mit grün-violetter Blattfärbung.

Eine kurze Anbauanleitung für Porree finden Sie auf www.kraeutergarten-glashuette.de/porree.pdf

Rosenkohl 'Rubine': Alte, fast vergessene deutsche Sorte ganz in Violett. Wird auch gerne als Zierpflanze angepflanzt.

Sellerie:

- **'Giant Prague'** (1871): Einfach zu kultivierender Knollensellerie; schöne, große und leckere Knollen.

- **'Giant Red'** (1835): Großer Staudensellerie mit rotgeäderten Stielen.

Spargelerbse (Lotus maritimus): Dekoratives Gemüse mit essbaren Schoten, die ähnlich wie Spargel schmecken. Äußerst dekorative, rote Blüte. Für Freiland- und Topfkultur geeignet.

Wirsingkohl:

- **'Eisenkopf'** (1897): Frühe deutsche Sorte mit sehr festem Kopf für die Ernte im Sommer/Herbst.

Die Gemüseflanzen aus Kapitel 13 verkaufen wir im '4er-tray', also 4 Pflanzen (bei einigen Sorten auch mehr) pro Pflanzstiege. Leider ist kein Versand dieser 4er-Trays möglich !

Kapitel 14: Anderes

Basilikum

Kleinblättriges, kompakt wachsendes griechisches Basilikum / Purpur-Basilikum/ Basilikum Genovese / Thai-Basilikum / mehrjähriges afrikanisches Buschbasilikum / krausblättriges Basilikum.

Chinesischer Gelblauch (Allium obliquum)

Essbarer Lauch mit gelben(!) Blüten. Die Blätter sind korkenzieherartig gewunden. Sehr dekorative und leckere Pflanze! Mehrjährig und winterhart.

Erdbeeren 'White Soul'

Intensives Walderdbeerenaroma, weiße Früchte, größer als Walderdbeeren, kleiner als Gartenerdbeeren. 'Monatserdbeere' – fruchtet das ganze Jahr hindurch. Bildet Ausläufer.

Minzen

Viele verschiedene Sorten, wie z.B. Ananas-; Erdbeer-; Schoko-; Zitronen-; Marokkanische-; Orangen-; Pfefferminze und viele mehr...

Luftzwiebel (auch: Etagenzwiebel) (Allium cepa var. viviparum)

Eine bemerkenswerte Variante der Speisezwiebel: An den Blüten werden keine Samen, sondern kleine Brutzwiebeln ausgebildet.

Pilzkraut

Aus Papua-Neuguinea stammendes Gemüse, hat roh oder gegart ein schönes Pilzaroma. Sehr eiweißreich!

Obstbäume

Neben historischen Apfel- und Birnensorten, sowie Pflaumen, Süß- und Sauerkirschen bieten wir Ihnen auch Mispeln, Quitten und Nussbäume an.

Ananaslilien (Eucomis) (Nicht zum Essen)

Schöne Zierpflanzen, mit Blütenständen in Form von Ananasfrüchten. Sehr dekorativ! Die Zwiebeln werden ohne Erde frostfrei überwintert. Diverse Sorten verfügbar.

Tulpen & Wildtulpen; Narzissen (Nicht zum Essen)

Ausgesuchte Sorten von Tulpen & Wildtulpen sowie Narzissen, abseits der üblicherweise erhältlichen Sorten.

Was wir sonst noch haben:

Wie jedes Jahr bietet Ihnen der Kräutergarten Glashütte ein umfangreiches Sortiment an heimischen und exotischen Nutz- und Zierpflanzen, Kräutern und Gewürzen, Bäumen und Sträuchern, Blumen und Stauden und und und...

Schauen Sie doch einfach mal vorbei!

Der Laden:

Hier finden Sie ganzjährig eine große Auswahl an Gewürzen, Gewürzmischungen und -pasten, Kräutern, Tees, Teedrogen, ätherischen Ölen, Essig, Räucherharzen, -stäbchen & -hölzern u.v.m

Allgemeines

Preise:

Die Pflanzen aus Kapitel 1 – 8 kosten 2,80 € / Stück.

Die Pflanzen aus Kapitel 9 bis 12 kosten 3,- € / Stück.

Die Pflanzen aus Kapitel 13 kosten 2,50 € pro 4er-tray.

Versandkosten:

Leider können wir Ihnen keine pauschalen Versandkosten für beliebig viele Pflanzen mehr anbieten.

Zu den **Portokosten** für

1 Paket bis 5 kg = 7,50 €

1 Paket bis 10 kg = 10,- €

kommen für eine **sichere Verpackung** hinzu:

Verpackungskosten in Höhe von 30 ct / Pflanze.

Selbstabholung:

Sie können Ihre Pflanzen selbstverständlich auch persönlich bei uns abholen!

Bestellungen:

Wir reservieren Ihnen Ihre Pflanzen in der Reihenfolge des Bestelleingangs.

Bitte bestellen Sie rechtzeitig, da wir von allen Sorten nur eine begrenzte Menge zur Verfügung haben. Wenn möglich, vermerken Sie bitte bei Ihrer Bestellung, ob wir – falls Sorten vergriffen sein sollten – ähnliche Sorten als Ersatz schicken dürfen, oder nur die original Gewünschten.

Sie können bestellen

per e-mail: jungpflanzen@kraeutergarten-glashuette.de

per Telefon: 033 704 – 65 396

per Brief:

Kräutergarten Glashütte

Carsten Nienaber

Hüttenweg 9 - 15837 Glashütte

Tel. 033 704 –65 396

e-mail kontakt@kraeutergarten-glashuette.de

www.kraeutergarten-glashuette.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag von 11-18 Uhr – Montag Ruhetag