

## 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 – 11 kosten 3,- € / Stück.

Die Pflanzen aus Kapitel 12 kosten 3,- € pro 4er-tray.

### Bestellungen:

Sie können Pflanzen vorbestellen – am besten per Email an

**kontakt@kraeutergarten-glashuette.de**

Oder Sie kommen einfach vorbei! Die Pflanzen gibt es ab ca. Mitte April.

### Versand:

**Bitte holen Sie die Pflanzen, wenn irgend möglich, hier ab!**

Der Versand ist dieses Jahr nur eingeschränkt möglich.

Zu den **Portokosten** für  
1 Paket bis 5 kg = 8,- €  
1 Paket bis 10 kg = 11,- €

kommen für eine **sichere Verpackung** hinzu:

**Verpackungskosten** in Höhe von 1,-€ / Pflanze sowie  
die Kosten für die **Kartonage** in Höhe von 3,- – 6,-€

Tomaten- und Paprikapflanzen werden voraussichtlich in der letzten Aprilwoche versandt – sie sind sonst zu groß für den Versand!

Gurken/Melonen/Kürbisse/Zucchini dann separat Anfang bis Mitte Mai.

**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 11-17 Uhr – Montag Ruhetag**



# Kräutergarten Glashütte

**Bunt, lecker & außergewöhnlich !**

## Jungpflanzen 2021

**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!

### **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.

### **Jujube Cherry**

Leckere und ertragreiche Buschtomate mit kleinen, eiförmigen Früchten. Diese reifen von Grün über Gelb zu Rot. Sie sieht der Jujubebeere, der Frucht der 'chinesischen Dattel' (Ziziphus jujuba) ähnlich. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

### **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.

### **Kleine Thai**

Kleine, runde, rote Tomaten; sehr lecker und sehr sehr viele! Kleinwüchsige Pflanze, die sich sehr gut für den Balkon oder den Anbau in Töpfen eignet (auch hängend). Buschtomate. Nicht ausgeizen!

### **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!

**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.

### **Porree (Lauch):**

- **'Bulgarian Giant':** Alte bulgarische Sommersorte mit sehr feinem zarten Geschmack, die sehr groß wird.
- **'Bleu de Solaise':** Alte französische Wintersorte. Sehr kältetolerant.

*Eine kurze Anbauanleitung für Porree finden Sie auf [www.kraeutergarten-glashuette.de/porree.pdf](http://www.kraeutergarten-glashuette.de/porree.pdf)*

### **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 12 verkaufen wir im '4er-tray',  
also 4 Pflanzen (bei einigen Sorten auch mehr) pro Pflanzstiege.*

*Leider ist kein Versand dieser 4er-Trays möglich !*

## Kapitel 13: Anderes

### **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. 'Monatserdebeere' – fruchtet das ganze Jahr hindurch. Bildet Ausläufer.

### **Luftzwiebel (auch: Etagezwiebel) (Allium cepa var. viviparum)**

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

### **Obstbäume**

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

### **Kobralilien**

Diverse Sorten von Arisaema, Aronstabgewächsen mit sehr schönen, aber skurilen Blüten.

### **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 (Nicht zum Essen)**

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

## **Die nächste Pflanzenliste erscheint Ende Februar 2022.**

### 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!**

**Black Beauty**

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

### **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.

### **Striato d'Italia**

Schöne alte Sorte aus Italien. Ganz leicht gerippte, hell-/dunkelgrün gestreift und sehr ertragreich.

### **Tondo chiaro di Nizza**

Eine hellgrüne, aber runde Zucchini aus der Gegend um Nizza, Frankreich. Dort seit 1903 im Anbau. 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 10cm Durchmesser.

*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.*

### **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 12: 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 historischer Sorten an.

Die Gemüsepflanzen können nicht verschickt werden.

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.

*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.*

*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.*

**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.

**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.

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

## **Bilder der Tomaten auf [www.kraeutergarten-glashuette.de](http://www.kraeutergarten-glashuette.de)**

### **Principe Borghese**

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

### **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 Cassady**

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

### **Sweet Tiny Tiger**

Rot-gelb gestreifte, runde Cherrytomate. Recht früh reifend und mit dunklerem, leicht 'bläulichem' Laub. Schöner, süßer Geschmack. Buschtomate. Nicht auszeigen! 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.

### **Braune Maltitzer**

Alte ostdeutsche (sächsische) Sorte mit recht dunkel-pink-rotten Früchten mit grün-braunen Schultern. Die Früchte sind unregelmäßig gekerbt,

### **Fordhook First**

Leckere, rote Sorte aus den USA, um 1890. Die Früchte sind fast rund, nur leicht gekerbt und mittelgroß. Das 'First' bezieht sich nicht auf eine extrem frühe Reife.

### **Lila Sari**

Auch als 'Schwaze Indische' bekannt. Mittelgroße, ganz leicht abgeflachte und gekerbte Früchte. Diese sind braun-rot, mit grün-violetten Schultern. Exquisit-aromatischer Geschmack, gerne im Gewächshaus. Für's Freiland eher weniger geeignet.

### **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.

### **Roter Nil**

Schöne alte, hellrote Sorte mit etwas größeren Früchten – aber noch keine Fleischtomate.

Soll aus Ägypten stammen und hat weder etwas mit der biblischen Plage des roten Nils zu tun, noch mit dem Roten Nil, der durch Lübben fließt.

### **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.

### **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.

#### **Perito Italian**

Länglich herzförmig, oder pflaumenförmig, richtig leckere Sorte aus Italien. Um 1900.

#### **Poire Abruzzese**

Birnenförmige, rote Sorte mit aromatischen, aber meist hohlen Früchten. Gut zum Füllen, aber auch für Salat geeignet. Obwohl die Abruzzesen in Italien liegen, stammt diese Sorte wohl aus Frankreich.

#### **Sibirischer 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, paprikaförmige 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 Paradeiser**

Herzförmige, rosarote, sehr große Früchte. Leichte Ähnlichkeiten mit den 'Ochsenherztomaten' – diese hier ist aber glattschalig ohne Kerbung. Intensives, urtypisches 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

#### **Aunt Ruby's German Green**

Alte Sorte, die wohl mit deutschen Auswanderern in die USA gelangt ist. Sehr aromatische, grün-gelbe Früchte. Bei Vollreife färbt sich die Spitze orange-rosa.

#### **Azoychka**

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

Bilder der Tomaten auf [www.kraeutergarten-glashuette.de](http://www.kraeutergarten-glashuette.de)

**Bestellungen bitte an: [kontakt@kraeutergarten-glashuette.de](mailto:kontakt@kraeutergarten-glashuette.de)**

### Kapitel 9: Melonen

#### **Minnesota Midged**

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.

#### **Petite Yellow**

Eine kleine, gelblichgrüne 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 10: 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 'exzellente' 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 geschält 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 italienischen Kürbisse“. Leicht abgeflachte Früchte mit etwa 4-8 kg Gewicht und tief blau-grün-olivfarbener 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, dicke 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, hierzulande als 'Roter Zentner' bekannt. Leuchtend orange, mit exzellentem 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 im Film die Kutsche von Cinderella.

*Alle unsere Kürbis- und Zucchiniarten sind 'samenecht', aber:*

**WICHTIG!** Bitte säen Sie KEINE SELBSTGEERNTETEN Kürbis- oder Zuchinisamen 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 11: Zucchini

#### **Bianca di Trieste**

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

### **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.

### **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.

### **Ferris Wheel**

Ebenfalls eine historische Sorte aus den USA, Alter unbekannt. Große, fast runde und nur leicht gekerbte rote Früchte. Sehr schöner Geschmack

### **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.

### **Missouri Pink Love Apple**

Eine alte Us-Amerikanische Sorte aus der Zeit des Bürgerkrieges (1860er). Eher hellrot denn pink, mit großen, runden, leicht unregelmäßigen Früchten. Sehr lecker!

### **Schlesische Himbeere**

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

**Bestellungen bitte an: [kontakt@krautergarten-glashuette.de](mailto:kontakt@krautergarten-glashuette.de)**

## **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.*

### **Corbaci**

Eine historische Spitzpaprika aus der Türkei. Fast schon eine 'Schlangenspaprika', denn die Früchte sind sehr lang und dünn. Sie reifen von grün über gelb nach orange und rot ab. Sehr ertragreich und hocharomatisch.

### **Corno di Toro Giallo**

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

### **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.

*Alle unsere Paprika- und Chilisorten sind 'samenecht'.*

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

### **Long Red Marconi**

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

### **Türkischer Hornpaprika**

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

### **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.

### **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.

### **Ferris Wheel**

Ebenfalls eine historische Sorte aus den USA, Alter unbekannt. Große, fast runde und nur leicht gekerbte rote Früchte. Sehr schöner Geschmack

### **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.

### **Missouri Pink Love Apple**

Eine alte Us-Amerikanische Sorte aus der Zeit des Bürgerkrieges (1860er). Eher hellrot denn pink, mit großen, runden, leicht unregelmäßigen Früchten. Sehr lecker!

### **Schlesische Himbeere**

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

**Bestellungen bitte an: [kontakt@krautergarten-glashuette.de](mailto:kontakt@krautergarten-glashuette.de)**

## **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.*

### **Corbaci**

Eine historische Spitzpaprika aus der Türkei. Fast schon eine 'Schlangenspaprika', denn die Früchte sind sehr lang und dünn. Sie reifen von grün über gelb nach orange und rot ab. Sehr ertragreich und hocharomatisch.

### **Corno di Toro Giallo**

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

### **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.

*Alle unsere Paprika- und Chilisorten sind 'samenecht'.*

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

### **Long Red Marconi**

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

### **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.

## **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.

### **Lemon Drop**

Leuchtend gelbe, saftige Früchte, leicht dicklich und mit frischem, limonenartigem Geschmack. Ein schöner Blickfang, da die Früchte auch vollreif ihre gelbe Farbe beibehalten.

## **Kapitel 8: 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 gemessen. 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.

*Alle unsere Gurken- und Melonensorten sind 'samenecht'.*

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

*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.

## **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.

### **Lemon Drop**

Leuchtend gelbe, saftige Früchte, leicht dicklich und mit frischem, limonenartigem Geschmack. Ein schöner Blickfang, da die Früchte auch vollreif ihre gelbe Farbe beibehalten.

## **Kapitel 8: 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 gemessen. 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.

*Alle unsere Gurken- und Melonensorten sind 'samenecht'.*

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