



Kräutergarten Glashütte

Bunt, lecker & außergewöhnlich !

Jungpflanzen 2024

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: orange-gelb, 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!

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!

Corbarino

Historische italienische Sorte aus der Gegend um Neapel. Gilt als eine besten europäischen Tomaten mit ganz viel Geschmack. Kleine, ovale rote Früchte. Reichtragend und relativ früh. 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. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

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. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

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 (Grünes 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.

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. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

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!

Kremser Perle

Eine früh reifende Sorte mit kleineren, roten und runden Früchten aus Niederösterreich. Eine Freilandsorte mit gutem Ertrag. 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 balkongeignet: braucht soviel Platz wie zwei normale Tomatenpflanzen. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

Nadja

Ostdeutsche, kartoffelblättrige Sorte. Hoher Ertrag von kleineren, runden und roten Früchten. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

Ovo Brasiliero (Basilianisches Ei)

Ovale, leuchtend rote Früchte. Die Größe liegt irgendwo zwischen großem Wachtel- und kleinem Hühnerei. Leckere Cherrytomate mit gutem Geschmack und Ertrag. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

Principe Borghese

Eine alte italienische Sorte mit ovalen, roten Früchten mit Spitze. Süßlicher, vollaromatischer Geschmack. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

Schmatzefein

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

Buschtomate. Nicht ausgeizen!

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.

Black Ethiopian

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

Gelbe Helene

Eine alte Sorte aus Deutschland. Die orange-gelben Früchte sind leicht „eckig“ geformt, grundsätzlich aber rund. Sehr schöner Geschmack, leichte Säure und schön saftig.

Kasachstan Rubin

Viel Tomatengeschmack in vielen, ganz klassisch leuchtend roten und runden Früchten.

Eine ganz tolle kommerzielle Sorte aus Kasachstan.

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.

Santa Clara Canner

Mittelgroße, rote, runde Sorte, die ursprünglich aus Italien stammt. Später wurde sie in den USA zu einer beliebten Sorte für Dosentomaten. Wohl von 1923 – oder ab da startete die 'Karriere' in Übersee.

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.

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

Black Mavr

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

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.

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, untypisches Tomatenaroma, ertragreich. Aus Österreich.

Alle unsere Tomatensorten sind 'samenecht'.

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

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.

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.

Brandywine Pink

Historische Sorte aus den USA. Unten glatte, oben leicht gekerbte hellrote/rosa Früchte. Sehr schöner Geschmack und guter Ertrag. Eine auch heute noch bekannte und weit verbreitete Sorte.

Crimson Delight

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

English Rose

Schöne große, gerippte Früchte, grün-schultrig und hellrot/rosarot. Alte englische Sorte mit süßem, intensivem Aroma.

German Orange Strawberry

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

*'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.
Bestellungen bitte an: kontakt@kraeutergarten-glashuette.de*

Linharth Riese

Eine sehr große, kernarme Fleischtomate aus Russland. Die Früchte sind ziegelrot, ganz leicht gerippt und haben ein sehr schönes Aroma.

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!

Nuits Australes

Alte Sorte, welche je nach Quelle mal nach Frankreich, mal nach Australien verortet wird. Die violett-roten Früchte sind stark gekerbt, unregelmäßig groß und manchmal auch grünschultrig. Saftige, sehr aromatische Fleischtomate.

Pantano Romanesco

Ein Klassiker der ital. Tomatenkultur. Nicht ganz so große, leicht flache und nur wenig gekerbte Früchte in leuchtendem Rot mit tollem Aroma.

Puszta Kolosz

Schöne große, rote und runde Fleischtomate aus Ungarn. Alte, leckere und sehr lohnende Sorte. Recht wenig Kerne, dafür viel Aroma!

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!

Schellenbergs Favorit

Alte deutsche Sorte mit großen und sehr großen, leuchtend orangenen Früchten. Wohl eine alte Familiensorte aus der Gegend um Mannheim. Schön fleischig und ertragreich.

Ste. Colombe

Schöne große Fleischtomate aus den USA, wohl aus dem 19.Jhd. Leicht gerippte, hocharomatische und fleischige Früchte. Hellrot bis Rosa.

White Queen

Cremeweiß, vollreif mit rosa Stern, sehr saftig, hocharomatisch, 200-400 g schwer, gerippt. Richtig toller Tomatengeschmack bei sehr hohem Ertrag.

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.

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.

Alle unsere Paprika- und Chilisorten sind 'samenecht'. Das heißt, die Samen können im nächsten Jahr wieder ausgesät werden.

Dulce de Espana

Roter Spitzpaprika aus Spanien. Schöner süßer Geschmack.

Roter Augsburger

Alte Sorte aus Süddeutschland. Eine Spitzpaprika auch für den Anbau in Kübeln oder im Freiland geeignet.

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.

Bestellungen bitte an: kontakt@kraeutergarten-glashuette.de

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.

Piquant d'Algerie

Eine nur leicht scharfe, rote Würzpaprika oder auch milde Chili. Wird ca. 7cm lang und stammt wohl ursprünglich von den Kanarischen Inseln. Gut geeignet zur Herstellung vom mittelscharfem Paprikapulver.

Szegediner

Klassische, eher milde als scharfe Würzpaprika zum Trocknen und Vermahlen zu edelsüßem Paprikapulver. Hängende, ca. 10cm große rote Früchte.

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.

Rawit

Ganz klassische, rote, längliche Chili aus Indien. Schöne und deutliche Schärfe. Rawit ist die Chilisorte, welche ich hier für viele Würzpasten benutze.

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.

Kapitel 8: Auberginen

Auberginen haben recht ähnliche Ansprüche wie Tomaten.

Sie bekommen zwar keine Braunfäule, brauchen aber auch eine geringere Luftfeuchtigkeit und hassen Staunässe.

Entfernen Sie neue Triebe und Blüten wenn sich 5-6 Früchte ausgebildet haben. Auberginen werden geerntet solange sie glänzen. Danach werden sie bitter.

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.

Little Fingers

Historische, ursprünglich US-amerikanische Sorte. Kompakter Wuchs, daher bestens für den Anbau in Kübeln geeignet. Hellviolette / braunrot-violette, ca. 10-15cm lange, schmale Früchte.

Long Purple

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

Turkish Orange

Diese historische Sorte liefert eher runde Früchte. Leuchtend orange mit intensivem süßlichen Aroma und intensivem Duft. Ursprünglich aus dem Gebiet der heutigen Türkei, heute oft als Spezialität auf italienischen Märkten.

Kapitel 9: Physalis

Kapstachelbeere

Dies ist die allseits bekannte, in der Obstabteilung erhältliche Physalis (P. peruviana (edulis)). Am besten gedeiht sie bei uns im Gewächshaus, im Freiland braucht es einen richtig guten und langen Sommer. Diese Sorte kann kühl, frostfrei und dunkel, auf etwa 15-20 cm Höhe zurückgeschnitten, überwintert werden. Im nächsten Jahr gibt das einen enormen 'Vorsprung' und eine richtig große Pflanze.

Ananaskirsche

Eine freilandgeeignete Physalissorte (P. pruinosa) mit etwas kleineren Früchten. Auch sie kann, wie die Kapstachelbeere, überwintert werden. Die Früchte reifen gut sechs Wochen eher und fallen ab wenn sie reif sind. Sie sind geschmacklich ein wenig 'flacher', nicht ganz so 'spritzig'.

Bestellungen bitte an: kontakt@kraeutergarten-glashuette.de

Kapitel 10: Gurken

Um 'kernlose' Gurken zu erhalten, müssen die männlichen Blüten regelmäßig ausgeknipst werden. 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.

Bianco Lungo (White Wonder)

Eine alte, einfach zu kultivierende Freilandssorte von 1893 aus den USA. Die Früchte werden knapp 20cm lang und sind weiß bzw. Elfenbeinfarben. Die Pflanze kann sowohl am Boden als auch rankend kultiviert werden.

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.

Chinesische Schlange

Traditionelle Schlangengurke für den Freilandanbau. Schöner, feiner Gurkengeschmack ohne Bitterstoffe und ca. 40-50cm lange Früchte. Für gerade Gurken müssen die Früchte hängen können.

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.

Kapitel 11: 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.

Orangeglo

Eine US-Amerikanische Sorte aus den 1960er Jahren. Schöne große ovale Wassermelonen (so um die 8 kg) mit angenehm süßem Geschmack und intensiv leuchtend orangem Fruchtfleisch. Braucht hierzulande einen guten Sommer, ein Gewächshaus oder einen anderen warmen Standort

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 12: Speisekürbisse

Connecticut Field

Schon von den nordamerik. Ureinwohnern angebaut, ist dieser Kürbis ein echter, vielleicht sogar *der* Klassiker unter den Kürbissen. Der bekannte Halloweenkürbis eignet sich nicht nur zum Schnitzen und Dekorieren. Die orangen, runden Früchte sind unten leicht abgeflacht, wiegen ca. 7-10 kg und enthalten leckeres Fruchtfleisch, welches angenehm weniger süß ist als das neuerer Sorten. Connecticut Field gilt als Sorte mit sehr sicherem Fruchtansatz und Ertrag. Gut lagerfähig.

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. Sehr gut geeignet zum Nachreifen, wenn die Früchte wg. früher Fröste nicht ganz reif geworden sind.

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 13: Zucchini

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.

Patisson 'Yellow Bush Scallop'

Der Patissonkürbis ist eine uralte Nutzpflanze nordamerik. Ureinwohner (heutige Ostküste der USA) und kam schon im 16. Jhd. nach Europa. Leuchtend gelbe Früchte, die am besten mit ca. 10-12 cm Durchmesser geerntet werden. Ansonsten werden sie bis etwa 30cm groß. Die Form der Früchte ist bekannt: unten herum rund, oben

flacher mit wulstigem Rand. 'Bischofsmütze' und 'UFO-Kürbis' sind nur zwei der vielen Namen, die dieser Kürbis hat. Ertragreich und sehr dekorativ.

Sehr gut zum Füllen geeignet, und wie beim Hokkaido muss hier nicht geschält werden!

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.

Shooting Star

Eine aus England stammende rankende bzw. kletternde Zucchini mit gelben Früchten. Die Pflanze braucht anfangs etwas Hilfe beim Klettern. Eine Platz sparende Zucchini.

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!)

Bestellungen bitte an: kontakt@kraeutergarten-glashuette.de

Kapitel 14: 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:

Artischocke 'Gros Vert de Laon' Alte französische Sorte, etwas robuster als andere Sorten. Braucht einen Winterschutz. Geerntet werden die ungeöffneten Blüten – im zweiten Jahr.

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.

Diese beiden Blumenkohlsorten müssen nicht gebleicht werden, da die Köpfe ja nicht weiß bleiben sollen.

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.

Grünkohl 'Red Russian' (1818): Historische Sorte mit lila Blattadern und Eichenblättern ähnelndem Laub.

Grünkohl: 'Nero di Toscana': Auch Schwarzkohl genannt. Die dunkelgrünen Blätter werden von unten nach oben geerntet und brauchen keinen Frost um genussreif zu werden.

Die Ostfriesische Palme gibt es als Jungpflanzen im Frühjahr; den Grünkohl Red Russian und Nero di Toscana erst im Juni/Juli.

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.

Schwarzer Tortilla-Mais: Alte Sorte aus mittel-/Südamerika mit dunkel-violetten, fast schwarzen Körnern. Eine Stärkemaisart zur Herstellung von Maismehl (poppt nicht!). Auch für dekorative Trockengestecke.

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

Porree (Lauch):

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

'Bleu de Solaise': Alte französische Wintersorte. Sehr kältetolerant. Die Blätter färben sich bei tiefen Temperaturen violett.

Sellerie:

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

– **'Golden Self Blanching'** (1886): Halbhoher Staudensellerie (ca. 30cm) mit hellen, gelblich-grünen Stielen. Feines Aroma, milder als die dunkelgrünen Varianten.

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 15: Anderes

Diese Pflanzen können ebenfalls nicht verschickt werden.

Chinesischer Gelblauch (Allium obliquum)

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

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

Eine bemerkenswerte Variante der Speisezwiebel: An den Blüten werden keine Samen, sondern kleine Brutzwiebeln ausgebildet. Mehrjährig und winterhart kann sie natürlich auch gegessen werden. Es ist eine echte Speisezwiebel (A. Cepa).

Winterheckenzwiebel (Allium fistulosum)

Diese Zwiebelart ist mehrjährig, winterhart und bildet Horste aus. Sie, bzw. Die Zwiebelröhren können ganzjährig beerntet und wie Frühlingszwiebeln genutzt werden. Hier die rote Varietät.

Feuerbohne 'Painted Lady'

Rasant wachsende einjährige Kletterpflanze mit schönem Laub und rot-weißen Blüten. Die Bohnen sind natürlich essbar. Als Stangenbohne für den Gemüsegarten, oder zur schnellen (einjährigen) Begrünen/Verschönern von Fassaden oder Anderem.

Basilikum

verschiedene Sorten wie z.B.: kleinblättriges Griechisches, normalblättriges Genovese, großblättriges Neapolitano, rotblättriges 'Dark Opal', Und natürlich Thaibasilikum. Und afrik. mehrjähriges Buschbasilikum.

Liebstockel, Ysop, Sauerampfer, Bronzefenchel, Alant und vieles mehr...

Die nächste Pflanzenliste erscheint Anfang März 2025.

Allgemeines

Preise:

Die Pflanzen aus Kapitel 1 – 13 kosten 3,50 € / Stück.

Die Pflanzen aus Kapitel 14 kosten 3,80 € pro 4er-tray.

Die Pflanzen aus Kapitel 15 haben unterschiedliche Preise.

Bitte fragen Sie nach!

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.

**Wir möchten dringlichst darum bitten bestellte Pflanzen
bis spätestens 19. Mai abgeholt zu haben!**

Versand:

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

Bestellungen zum versenden können wir nicht unbegrenzt annehmen. Wenn so viele Bestellungen eingegangen sind, daß wir mehr nicht bewältigt bekommen, können wir keine Weiteren mehr annehmen. Wir bitten um Ihr Verständnis!

Zu den **Portokosten** für 1 Paket bis 5 kg (ca. 7-8 Pflanzen) = 8,50 €
 1 Paket bis 10 kg (ca. 14-15 Pflanzen) = 11,50 €

kommen für eine **sichere Verpackung** hinzu:

Verpackungskosten in Höhe von 40 ct / Pflanze sowie

die Selbstkosten für die **Kartonage** in Höhe von **ca. 3,- – 6,-€**

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

Gurken/Melonen/Kürbisse/Zucchini dann seperat etwas später
(Sie erhalten eine Versandbenachrichtigung.)

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, exklusive Seifen, u.v.m

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