



Bunt, lecker & außergewöhnlich !

Jungpflanzen 2017

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!

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 bis zum Frost, unempfindlich gegenüber Krankheiten.

Bianca

Eine unempfindliche Sorte; ertragreich und mit kräftigem Wuchs. Die cremeweißen, saftigen, kleinen Cocktailtomaten sind sehr süß und auch deshalb bei Kindern sehr beliebt. Vollreif sind die Früchte zartrosa. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

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!

Green Grapes (Grüne Weintraube)

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

Hrosnowe

Kirschgroße Wildtomate mit hellgelben Früchten. Sehr früh und langanhaltend fruchtend. Leicht süß und sehr aromatisch. Läßt sich auch hängend kultivieren. 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!

OSU Blue

Hellrote, runde Früchte, deren obere Hälfte fast schwarz ist. Keine historische Sorte, sondern eine Züchtung der Oregon State University mit einem sehr hohen Gehalt an Anthocyanin. Dieser blaue Farbstoff schützt vor UV-Strahlung und bindet Radikale. Kommt auch in Weintrauben, Heidelbeeren, Kirschen u.a. Früchten vor. Platzfest und sehr säurebetont. Etwas größer als übliche Cherrytomaten.

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.

Bilder der Tomaten auf www.kraeutergarten-glashuette.de

Sweet Tiny Tiger

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

Thompson Seedless

Grün-gelb gestreifte, runde Cherrytomate. Natürlich enthalten die Früchte Samen – auch wenn der Name etwas anderes behauptet. Sehr lecker! Buschtomate. Nicht ausgeizen!

Alle unsere Tomatensorten sind 'samenecht'.

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

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

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.

Berner Rose

Eine berühmte historische Sorte aus der Schweiz. Sehr schöner Geschmack, leicht abgeflachte, schwach gerippte Früchte von dunkelrosa (man kann auch hellrot sagen) Farbe.

Black Ethiopian

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

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.

Japanische Trüffeltomate

Sehr gut schmeckende Tomate aus Japan. Diese braun-rote Sorte mit fast runden Früchten ist kartoffelblättrig und geschmacklich ganz ausgezeichnet.

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.

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

Banana Cream (syn.: Cream Sausage)

Obwohl nicht ganz so wüchsig wie andere Tomatenpflanzen, liefert diese Sorte einen erstaunlichen Ertrag an hübsch geformten Flaschentomaten in reinem Cremeweiß. Diese sind schön saftig, säurearm und etwa 6-7 cm lang, mit Spitze. Achtung! Diese Sorte sieht aufgrund ihrer leicht hängenden Blätter immer etwas „kränklich“ aus – auch wenn es der Pflanze gut geht.

Gerne liefern wir Ihnen die Pflanzen auch auf dem Postweg!

Black Mavr

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

Corbarino

Historische italienische Sorte aus der Gegend um Neapel. Gilt als eine besten europäischen Tomaten mit ganz viel Geschmack. Dieser Geschmack soll Vorbild für die Herstellung von „Tomatenaroma“ gewesen sein. Kleine, ovale rote Früchte. Reichtragend und relativ früh.

Cuore di Bue

Eine italienische Variante der berühmten Ochsenherz-Tomaten. Etwas rundlicher, nicht abgeflacht. Leuchtend rote, saftige und wohlschmeckende Früchte. Ca. 300-400 g.

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'.

Kleine gelbe Birnenförmige : siehe Kapitel 1

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.

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 Roman Yellow

Eine zart gestreifte, gelbe Flaschentomate aus Italien. Charakteristisch ist die nach innen wachsende 'Spitze', so daß eine Art Bauchnabel ausgebildet wird. Festfleischige Früchte. Auch diese Sorte neigt zu hängenden Blättern und sieht deshalb etwas kränklich aus – auch wenn es der Pflanze gut geht.

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.

Auch in diesem Jahr probieren wir uns unbekannte Tomatensorten aus – immer auf der Suche nach neuen Entdeckungen. Von diesen 'neuen', ungetesteten Pflanzen werden wir Ihnen hier vor Ort einige wenige Pflanzen anbieten können – sozusagen als Überraschungspaket zum Ausprobieren... Da zum jetzigen Zeitpunkt weder die genauen Sorten feststehen und auch nicht, wieviele Pflanzen dann 'übrig' sind, ist eine Vorbestellung hier nicht möglich! Bitte fragen Sie nach!

Alle unsere Tomatensorten sind 'samenecht'.

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

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.

Blonde Sarah

Exzellente alte deutsche Sorte aus der Region Freiburg, süßsaftig, etwa 300 g schwer, gelb, festfleischig und am Stielansatz oft braun gesprenkelt, mittelfrüh.

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.

Bilder der Tomaten auf www.kraeutergarten-glashuette.de

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.

Linharts Riese

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

Malakhitovaya Shkatulka

Aus Sibirien. Nicht nur das Land ist groß, auch diese grün-gelbe Fleischtomate ist es: bis 800 g! Mit ihrem ungewöhnlichen, intensiven und fruchtig-süßen Aroma zählt sie zu den sog. 'Melonentomaten'. Sehr saftige Früchte, die man aber nicht bis zur vollen Größe reifen lassen sollte, damit die Nachfolgenden auch noch wachsen.

Nepal

Hellrote, fast runde und nur leicht abgeflachte Fleischtomate. Schön saftig und recht tolerant gegenüber etwas niedrigeren Temperaturen.

Noire Charbonneuse

Eine alte französische Sorte mit deutlich gerippten Früchten, die in violett-braunem Rot abreifen. Sehr robuste und süß-aromatische Sorte mit festem Fruchtfleisch.

Omar's Lebanese

Leuchtend hellrot/rosarot, intensives Aroma, bis 1 kg schwere, vollfleischige Früchte. Seltene Sorte aus dem Libanon, pilztolerant. Schön saftige Früchte, die man aber nicht bis zur vollen Größe reifen lassen sollte, damit die Nachfolgenden auch noch wachsen.

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!

Turk's Muts

Braunrote, kleinere Fleischtomate, sehr saftig und süßlich, eigenwillig würzig aber sehr geschmackvoll und stark gerippt – sieht oft „verwachsen“ aus. Reich tragend, kartoffelblättrig, aus Belgien.

White Queen

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

Bilder der Tomaten auf www.kraeutergarten-glashuette.de

Kapitel 5: Nicht-scharfe (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.*

Long Red Marconi

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

Marconi Purple

Ebenfalls eine italienische Spitzpaprika, hier aber mit intensiv violetten Früchten, die ca. 12-18 cm lang werden.

Purple Beauty

Eine wunderschöne Blockpaprika aus den USA. Sehr aromatisch und ertragreich. Diese Sorte wird geerntet, wenn sie intensiv violett gefärbt ist.

Entfernen Sie bei Paprika 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 und Chilies

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 frittiert 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.

Lemon Drop

Leuchtend gelbe, saftige Früchte, leicht dicklich und mit frischem, limonenartigem Geschmack. Bleibt auch im vollreifen Zustand gelb und ist mit den gelben Früchten ein echter Blickfang! Scharf bis sehr scharf.

Kapitel 7: Gurken mal anders

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. Sehr wohlschmeckend, mit intensivem 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.

Cucamelon - Mexikanische Minigurke (*Melothria scabra*)

Diese südamerikanische Pflanze liefert viele länglich eiförmige, grün-weiß gemaserte Früchte von etwa 3-4 cm Länge, die wie kleine Wassermelonen aussehen, aber nach Gurke schmecken.

Die Pflanze fühlt sich als Rank- bzw. Kletterpflanze am wohlsten. Sie ist mehrjährig – der Wurzelstock kann wie bei z.B. einer Canna (indisches Blumenrohr) frostfrei überwintert werden.

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!

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.*

Gerne liefern wir Ihnen die Pflanzen auch auf dem Postweg!

Bestellungen bitte an: jungpflanzen@kraeutergarten-glashuette.de

oder ☎ 033 704 – 65 396

Kapitel 8: 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.

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.

Klondike Blue Ribbon

Eine etwas größere Wassermelone von 5 bis zu 10 kg. Dazu eine Sorte, die auch mit etwas niedrigeren Temperaturen klarkommt und sehr früh reift. Der Geschmack wird allseits gelobt: Es ist eine Wassermelone mit einer deutlichen Süße und ausgeprägtem Aroma.

Kapitel 9: Speisekürbisse

Blue Hubbard

Ein grau-blauer, großer Kürbis aus den USA. Dort wird er seit 1909 angebaut. Die Früchte sind eigentlich rund, aber auf beiden Seiten spitz zulaufend. Sie werden ca. 4-15 kg schwer und lassen sich (vollreif geerntet) sehr lange lagern. Das Fruchtfleisch ist hell-orange und von exzellentem Geschmack.

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. Reif sind Kürbisse, wenn sich die typische lachsrosa Farbe zeigt. Gut zu lagern, wenn vollreif geerntet. Obwohl dieser Kürbis geschmacklich immer wieder als 'exzellent' beschrieben wird, ist er doch nur sehr selten zu finden.

Hokkaido – Uchiki Kuri

Eine der bekanntesten und leckersten Kürbissorten. 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 4-5 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.

Spaghettikürbis

Ovale, hellorange, etwas über 1 kg schwere Früchte. Unkompliziert, da kein Schälen notwendig. Die Früchte werden halbiert in den Backofen gelegt. Das Fruchtfleisch löst sich in Bändern und ergibt die namensgebenden Spaghetti.

Türken-Turban / Bischofsmütze

Ein bunter, orange-grün-gelb-weiß gefärbter Kürbis, dessen Früchte ca. 1,5-4 kg schwer werden. Die skurile, namensgebende Form entsteht durch ein Verwachsen des Blütenansatzes. Das Fruchtfleisch ist hell-orange und von süß-nussigem Geschmack. Gut zu lagern, wenn vollreif geerntet und sehr dekorativ als Herbst- und Winterdekoration.

Waltham Butternut

Eine Butternuß-Kürbissorte von 1944. Die Früchte sind typisch lang-birnenförmig und etwa 1,5-3 kg schwer. Das leuchtend orange Fruchtfleisch hat einen zart buttrig-nussigen Geschmack.

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 10: 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.

Bianco di Sicilia

Eine Delikateßsorte aus Sizilien. Die Früchte sind hell-/blaßgrün in der typischen langen Keulenform. Sehr wüchsige Pflanze mit recht frühem Erntebeginn.

Black Beauty

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

Cocozelle 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 chiaro di Nizza

Eine hellgrüne, 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 10 cm Durchmesser.

Trombetta d'Albenga

Alte Sorte aus Ligurien, Italien. Dies ist eine rankende bzw. kletternde Zucchini mit blaß hellgrünen Früchten. Diese sind extrem lang und leicht gekrümmt. 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 11: Historische Gemüsesorten (für die Frühjahrspflanzung)

Alle unsere Gemüsesorten sind 'samenecht'.

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

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

Blumenkohl:

- 'All Year Round' (1933): Einfach und ganzjährig zu kultivierender Blumenkohl mit weißem Kopf.

Damit die Köpfe von weißem Blumenkohl auch weiß und zart bleiben, werden 1-2 große Blätter von der Pflanze abgebrochen und der Kopf damit abgedeckt.

Gerne liefern wir Ihnen die Pflanzen auch auf dem Postweg!

- **'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.
- **Romanesco 'Ottobrino'** (1951): Grüne, pyramidenförmige, streng geometrische Köpfe. Eine Zuchtform des Blumenkohls, die seit dem 16. Jh. in Deutschland angebaut wird und ursprünglich aus der Gegend um Rom, Italien, stammt.

Broccoletto 'Quarantino Riccio': Eine Kohlsorte, die dem Brokkoli sehr ähnlich ist, auch so schmeckt und gleichartig zubereitet wird, ihre Verwandtschaft aber bei den Mairübchen und Rübstielen hat. Sehr schnell wachsend: 'Quarantino' bezieht sich auf 'vierzig', der Reifezeit in Tagen und 'Riccio' kann mit 'kraus' oder 'lockig' übersetzt werden.

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.

- **'Di Ciccio'** (1890): Frühe Sorte mit dunkel-(blau-)grünen Köpfen.
- **'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.

Fenchel:

'Napoli': Italienischer Knollenfenchel mit schönen, großen Knollen.

'Bronzefenchel': Ein Blattfenchel (bildet keine Knollen) mit attraktivem, braun-bronzefarbenem hocharomatischem Laub. Mehrjährig.

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.

Kohlrabi: 'Vienna' (1849): In weiß und violett, letztere 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 Stielfarben.

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 Sorte mit sehr feinem zarten Geschmack, die sehr groß wird.
- **'Jaune Gros du Poitou'** (1853): Bewährte französische Sorte, ebenfalls sehr groß.

Eine kurze Anbauanleitung für Porree finden Sie auf 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.
- **'Golden Self Blanching'** (1886) Staudensellerie mit sehr zarten, hellen grün-gelben Stielen.

Wirsingkohl:

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

Die Pflanzen aus Kapitel 11 und 12 verkaufen wir im '4er-tray', also 4 Pflanzen (bei einigen Sorten auch mehr) pro Pflanzstiege.

Kapitel 12: Historische Gemüsesorten (für die Sommerpflanzung)

Die Pflanzen in diesem Kapitel gibt es (je nach Witterung) ab Juni.

Blumenkohl:

- **'All Year Round'** (1933): Einfach und ganzjährig zu kultivierender Blumenkohl mit weißem Kopf. *Damit die Köpfe von weißem Blumenkohl auch weiß und zart bleiben, werden 1-2 große Blätter von der Pflanze abgebrochen und der Kopf damit abgedeckt.*
- **'Verde di Macerata'**: Alte Sorte aus Mittelitalien mit grünen Köpfen.

Broccoletto 'Quarantino Riccio': Schnellreifende Sorte. Beschreibung siehe Kap. 11

Brokkoli:

- **'White Sprouting'** (1777): Attraktive, alte Sorte mit hellgrünen, fast weißen Köpfen.

Grünkohl:

- **'Lerchenzunge'**: 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.

Kohl: 'Brunswick' (Braunschweig) (18. Jh.): Deutsche Weißkohlsorte; später gepflanzt für die Ernte im Winter

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

Porree (Lauch):

- **D'Hiver de St. Victor** (nach 1942): Französische Sorte mit grün-violetter Blattfärbung.
 - **Monstrueux de Carentan** (1874): Große französische (in einigen Quellen auch italienische) Sorte mit dunkelgrünen Blättern
 - **Musselbourgh** (1824): Alte schottische Sorte mit schönen, dicken Stielen. Ähnlich 'Monstrueux de Carentan', aber hellere Blätter.
- 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.

Spargelerbse (*Lotus maritimus*): Dekoratives Gemüse mit roten Früchten, die ähnlich wie Spargel schmecken. Für Freiland- und Topfkultur geeignet.

Wirsingkohl 'Ormskirk' (1899): Alte Sorte aus Ormskirk, Mittelengland für die Ernte im Herbst/Winter.

**Bestellungen bitte an: jungpflanzen@kraeutergarten-glashuette.de
oder ☎ 033 704 – 65 396**

Kapitel 13: Anderes

Amorphophallus & Arisaema (Nicht zum Essen)

Tränenbaum und Kobralilie: Zwei bezaubernde und wunderhübsche Vertreter der Aronstabgewächse in verschiedenen Sorten.

Basilikum

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

Erdbeeren 'White Soul'

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

Kresse

Kapuzinerkresse in verschiedenen Sorten und Farben; rankende und buschige Formen / Parakresse (Prickelknöpfe) / Brunnenkresse / Landkresse.

Minzen

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

Luftzwiebel (auch: Etagezwiebel) (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!

Japanischer Wasabi

Der echte Wasabi. Geerntet werden wie beim heimischen Meerrettich die Wurzeln. Diese hier sind grün und deutlich schärfer. Die grüne Paste aus den zerstoßenen Wurzeln wird klassisch zum Sushi serviert.

Süßkraut (Stevia)

Der bekannte natürliche Zuckerersatz.

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.

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, Honig, Räucherharzen, -stäbchen & -hölzern u.v.m

Allgemeines

Preise:

Die Tomatenpflanzen (Kapitel 1-4) kosten 2,20 € / Stück.

Die Pflanzen aus Kapitel 5-12 kosten 2,50 € / Stück bzw. 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 25 ct / Pflanze bzw. pro 4er-tray.

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