



Bunt, lecker & außergewöhnlich !

## Jungpflanzen 2018

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](mailto:kontakt@kraeutergarten-glashuette.de)  
[www.kraeutergarten-glashuette.de](http://www.kraeutergarten-glashuette.de)

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

#### **Amish Cherry**

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

#### **Artisan Green Tiger**

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

#### **Bajawa**

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

#### **Baselbieter Röteli**

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

### **Besser**

Sehr süße, große Kirschtomate, traubenförmige Fruchtstände. Deutsche Sorte aus der Region Freiburg, spätes 18. Jh. Frühe und lang anhaltende reiche Ernte bis zum Frost, 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.

### **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.

### **Kleine gelbe Birnenförmige**

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

### **Mexican Midget**

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

## **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 Tiny Tiger**

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

*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.

### **Black Ethiopian**

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

### **Harbinger**

Eine ganz klassische Tomate: mittelgroß, rot und rund. Eine alte englische, sehr ertragreiche Sorte mit hervorragenden Geschmack.

### **Japanische Trüffeltomate**

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

### **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.

**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.

*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!*

**Gerne liefern wir Ihnen die Pflanzen auch auf dem Postweg!**

**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.

**Black Mavr**

Eine dunkle, braun-rote Pflaumtomate 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.

**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'.

**Kaukasische Liane**

Noch etwas kleiner als 'Horn der Anden', aber ebenfalls eine hocharomatische, spitze Flaschentomate in reinem leuchtendem Rot.

**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.

**Orange Banana**

Eine rund-ovale Flaschentomate mit kleiner Spitze in reinem, leuchtendem Orange. Schön saftig und lecker mit lang anhaltendem Ertrag. Die Früchte sind etwas größer als die von 'Banana Cream'

**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'.

**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

### **Ananas**

Eine orange-gelbe, teilweise marmorierte Fleischtomate, die einer ganzen Gruppe von Tomaten – den 'Ananas-Tomaten' – den Namen gab. Eine frische, nicht zu dominante Säure und intensives Tomatenaroma machen den Geschmack der großen, saftigen Früchte aus.

### **Azoychka**

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

### **Big Rosy Underwood**

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

### **Blue Fruit**

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

### **Chalk's Early Jewel**

Leicht gekerbte, hellrote Früchte, schön groß und richtig lecker. Eine alte Sorte aus Pennsylvania/ USA von 1899.

### **Crimson Delight**

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

### **Ferris Wheel**

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

### **Hugh's Green**

Eine hellgrüne, manchmal etwas gelbliche, sehr große Tomate aus den USA, wohl um 1940. Ertragreich und mit intensivem Tomatenaroma. Die Früchte sind reif, wenn sich die untere Hälfte rötlich färbt.

### **Malakhitovaya Shkatulka**

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

### **Omar's Libanese**

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.

### **Yellow Giant Belgium**

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

## 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'= Oxshorn 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.*

### **Golden Greek**

Alte, noch heute oft angebaute griechische Spitzpaprika. Die schlanken Früchte werden geerntet, wenn sie anfangen eine hellgelbe Färbung anzunehmen. Sehr gut geeignet um sie einzulegen, wird diese Sorte häufig in griechischen und italienischen Restaurants benutzt.

### **Long Red Marconi**

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

### **Piemento**

Dies ist ein Mischform zwischen Block- und Spitzpaprika. Weder so richtig das eine, noch das andere. sehr aromatische, etwa 5-8 cm große, rote Früchte. Sehr gut zum Einlegen geeignet.

### **Orange Sun**

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

### **Purple Beauty**

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

### **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: [jungpflanzen@kraeutergarten-glashuette.de](mailto:jungpflanzen@kraeutergarten-glashuette.de)  
oder ☎ 033 704 – 65 396**

**Gerne liefern wir Ihnen die Pflanzen auch auf dem Postweg!**

## **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 fritiert bis sie Blasen werfen. Mit grobem Meersalz und wahlweise Knoblauch gewürzt sind sie ein Klassiker der spanischen Tapas-Küche. Leicht scharf und ein wahrer Genuß! In Europa seit dem 18. Jh. angebaut, erstmals in Galizien (Spanien) in der Nähe der Stadt Padrón.

### **Füszér-Paprika**

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

**Gerne liefern wir Ihnen die Pflanzen auch auf dem Postweg!**

## **Kapitel 7: Gurken mal anders**

*Um 'kernlose' Gurken zu erhalten, muss man die männlichen Blüten regelmäßig ausknipsen.  
Gurken müssen nicht befruchtet werden, um Früchte zu bilden.*

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

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

### **Armenian Yard Long**

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

### **Chinesische Landgurke**

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

Sehr produktive und hocharomatische Sorte.

### **Crystal Apple**

Eine alte Sorte aus Neuseeland, Anfang 19. Jhd. Die Früchte sind rund und knapp tennisballgroß. Die Pflanze ist auch für das Freiland geeignet und kann wahlweise liegend oder an einem Spalier angebunden kultiviert 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](mailto: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.

## **Kapitel 9: 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. 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 und das auch ist, 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-olivener 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.

### **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. Er ist einfach zu verarbeiten, da er nur ein kleines Kerngehäuse hat.

*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.*

### **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.

### **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.

### **Early Yellow Crookneck**

Leuchtend gelb, manchmal eher Orange und mit einem deutlich ausgeformten Hals – ähnlich einem Schwanenhalskürbis, aber kürzer und schmaler. Sehr wüchsige und ertragreiche Pflanze, die Früchte mit einem feinen buttrigen Geschmack.

### **Romanesco**

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

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

### **Trombetta d'Albenga**

Alte Sorte aus Ligurien, Italien. Dies ist eine rankende bzw. kletternde Zucchini mit blaß hellgrünen Früchten. Diese können extrem lang werden (bis zu 1 m) und sind nur leicht gekrümmt wenn sie hängend gezoogen 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 11: Historische Gemüsesorten

*Alle unsere Gemüsesorten sind 'samenecht'.  
Das heißt, die Samen können im nächsten Jahr wieder ausgesät werden.*

Auch in diesem Jahr bieten wir Ihnen wieder verschiedene Gemüsejungpflanzen an.

Es handelt sich dabei ausschließlich um 'historische' Sorten, also Sorten, die (je nach Definition) mindestens 50 bzw. 100 Jahre lang im Anbau und 'samenecht' sind.

Hier eine Auswahl dessen, was wir uns vorgenommen haben:

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

### **Blumenkohl:**

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

- **'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.

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

### **Brokkoli:**

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

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

**Erdbeerspinat (*Blitum capitatum*):** Die Blätter können wie Spinat gekocht oder auch roh gegessen werden.

Die roten, Erdbeeren ähnelnden Fruchtstände sind auch essbar. Weder die Blätter, noch die Früchte schmecken nach Erdbeeren.

**Fenchel: 'Napoli':** 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.

- **'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.

**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 Stiefelfarben.

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

**Porree (Lauch):**

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

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

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

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

**Sellerie:**

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

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

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

**Wirsingkohl:**

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

*Die Gemüseflanzen aus Kapitel II 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**

**Basilikum**

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

**Chinesischer Gelblauch (*Allium obliquum*)**

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

**Erdbeeren 'White Soul'**

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

**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 Speisewiebel: 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.

**Ananashilien (*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 Pflanzen aus Kapitel 1 – 6 und 11 kosten 2,50 € / Stück bzw. pro 4er-tray.

Die Pflanzen aus Kapitel 7; 8; 9 und 10 kosten 2,80 € / Stück.

**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](mailto: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](mailto:kontakt@kraeutergarten-glashuette.de)**  
**[www.kraeutergarten-glashuette.de](http://www.kraeutergarten-glashuette.de)**

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

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