

Klaus Lang
Mesnergässle 22
D-88364 Wolfegg
Lang.wolfegg@freenet.de



Ökologischer Landbau EG-Kontrollnummer: DE-ÖKO-006

Bankverbindung:

ING DiBa
IBAN: DE05 5001 0517 5444 1038 62
SWIFT-BIC : INGDDEFFXXX

Preise:

Saatgut je Portion 3,50 Euro
Pflanzen, Knollen je Portion 5,00 Euro
zuzgl. 3,50 Euro Porto und Versand im Inland
zuzgl. 4,50 Euro Porto und Versand in Europa

Die Preise verstehen sich als Aufwandsentschädigung für den Erhalt der alten Sorten.

Reich bebildeter Online-Shop www.bio-saatgut-lang.de

Samenliste 2025

Es wird Saatgut von Kräutern und Nutzpflanzen aus biologischem Anbau angeboten, das hier in Wolfegg (ca. 650m ü NN) angebaut wird und somit dem Klima optimal angepasst ist (einige Spezialitäten werden im Gewächshaus gezogen.). Viele Sorten sind sehr alt und einige Sorten sind vom Aussterben bedroht obwohl sie ertragreich, leicht anzubauen und sehr schmackhaft sind. Ich bin Mitglied des VEN (Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt) sowie von Arche Noah (Österreich).

B = Bienenweide, D = Duftpflanze, F = Färbepflanze, G = Gewürzpflanze, H = Heilpflanze, T = Teepflanze
a = ausdauernd
e = einjährig
z = zweijährig
w = winterhart
Pfl. = kein Saatgut, sondern Pflanzen
V2 = Vorziehen im Februar
A3-4 = Direktsaat im März-April
E6-7 = Ernte Juni-Juli

Heilpflanzen sollten ohne weiterreichende Kenntnisse nicht zur Selbstmedikation verwendet werden!

Amaranth

Fuchsschwanz, hängender: (Amaranthus caudatus), A3-6, E8-9, e, roter hängender Blütenstand. Sehr dekorativ. Für den Bauerngarten sowie für frische und getrocknete Blumensträuße.

Golden Cereal: (Amaranthus hypochondriacus) A5, E8-9, e, dekorativer Getreideamaranth, aufrecht, Samen weiß, werden gepoppt, gemahlen in Brot, Suppe, Brei, Tortillas gegessen.

Hopi red dye: (Amaranthus tricolor) A5, E8-9, e, weinrote Pflanze. Die Blätter und Blütenstände wurden von den Hopi-Indianern zum Färben von Maisbrot genutzt. Höhe ca. 1,2m.

Mayo Indian: (Amaranthus hypochondriacus) A5, E8-9, e, Blätter und Stiele sind kräftig dunkelrot. Korn schwarz. Ursprünglich aus den USA.

Ponny Tail: (Amaranthus caudatus) A5, E8-9, perlschnurartige, rote Blütenrispen und grüne Blätter. Sehr dekorativ Höhe, bis 160cm.

Roter Dom: (Amaranthus hypoch. convar. erythrostachys) A5, E8-9, e, rot-violette Blätter und Blüten, sehr dekorativ. Körner schwarz. 1,2m hoch. Sehr ertragreich.

San Martin: (Amaranthus cruentus L. A5, E8-9, e, Blütenstände und Samen weiß, Blätter grün. Kräftiger Wuchs. Höhe 60-70cm.

Asia-Gemüse

Grün im Schnee: (Brassica juncea, var. japonica), A3-4,8-9, E9-5, e. Ist ein japanischer Senfkohl und bis -8°C frosthart. Als Blatt- und Wurzelgemüse mit senfartigem, aromatischem Geschmack. Junge Blätter als Salatwürze. Ursprüngliche Verwendung in China: Grün in Salzlake eingelegt als Beigabe zu Fisch oder Fleisch. Blattstiele schmecken roh hervorragend.

Michihili: Schwerer, hoher Chinakohl mit hellgrünen Blättern.

Mizuna: V2-3, A4-8, (Brassica rapa, ssp. Japonica) Rasch wachsendes Salatkraut mit hohem Ertrag. Kann mehrfach geschnitten werden. Frosthart bis -10°C. Enthält viel Vitamin A und C sowie Folsäure. Ernte beginnt bereits nach 5-6 Wochen.

Rouge metis: V2-3, A4-8, (Brassica juncea) Blattsenf mit roten, gezackten Blättern und grünem Stiel. Rasch wachsend. Verwendung als Salatkraut. Kann mehrfach geschnitten werden. Frosthart bis -10°C. Enthält viele Vitamine. Ernte beginnt bereits nach 5-6 Wochen.

Speisechrysantheme: (Chrysanthemum coronarium) A4, E7-9, e, G. Würzpflanze und Schnittblume. Blüte gelb/weiß. Blätter als Salatwürze oder ins Gemüse.

Wasabino: V2-3, A4-8, (Brassica juncea) hellgrüne leicht gekerbte Blätter. Der würzige und leicht scharfe Geschmack erinnert an Meerrettich. Ideal für den Anbau in kühlen Monaten da kälteresistent und schnellwüchsig.

Aubergine (Solanum melongena)

Cesky Rany: V2-4, E8-10, e, Sorte mit violetten Früchten die auch die sehr gut ausreift. Auch zum Füllen sehr gut geeignet.

Dnipopetrovsk: V2-4, E8-10, e, bis 1,3m hohe Pflanze mit länglichen violetten Früchten mit grünen Streifen (<20cm), wärmebedürftig, spätreifend.

Obsidian: V2-4, E8-10, e. Ursprünglich aus dem Norden Chinas. Runde, dunkelviolette, glänzende Früchte. Ein Schmuckstück im Garten das mit unserem Klima besser zurecht kommt als andere Auberginensorten. Höhe bis 80cm.

Rosa bianca: V2-4, E8-10, e, alte italienische Sorte mit weißen rosa überzogenen kugeligen Früchten von ca. 12cm Länge.

Tombergine: V2-4, E8-10, e, Wird auch Afrikanische Aubergine genannt. Leuchtend rote, runde Früchte, die leicht Bitter schmecken. Verwendung für Saucen. Hilft auch gegen Blähungen. Auch die Blätter können gegessen werden.

White sword: V2-4, E8-10, e, weiße, schmale ca. 15cm lange gebogen Früchte die bei Vollreife goldgelb werden.

BOHNEN

Bohnen gehören zu den Stickstoffsammlern und haben keine besonderen Ansprüche an den Boden. Sonnige Lage mit lockerem Boden ohne Staunässe. Bei Aussaat sollte der Boden allerdings bereits angewärmt sein, sonst keimen die Bohnen schlecht. Rohe Bohnen sind giftig

Buschbohnen (*Phaseolus vulgaris* var. *nanus*) Gute Nachbarn: Erdbeeren, Tomaten, Gurken, Kohl, Kohlrabi, Salat, Sellerie, Rote Bete. Mischkultur mit Bohnenkraut schützt vor Läusen. Schlechte Nachbarn: Erbsen, Fenchel, Knoblauch, Lauch, Zwiebeln.

Adour: A5-7, Filetbohne mit ganz dünnen, zarten Hülsen und kleinen weißen Samen. Auch zum Einlegen geeignet. Sehr ertragreicher Massenträger. Widerstandsfähig gegen Bohnenkrankheiten.

Allgäuer Indianerbohne: A5-6, E7-10, e, mittelgroßes, rotbraunes Korn. Sehr guter Geschmack. Höhe bis 30cm.

Bodenkichele: A5-6, E 7-10 Korn braun (schokoladenfarbig). Ertragreich und schmackhaft. Blüte weiß/gelb

Cecilie: E4-6, E 7-10, Schoten bis 20cm lang, jung fadenlos. Korn braun.

Einlochbohne gelbe: A5-6, E 7-10, Hülsen gelb, jung fadenlos. Korn schwarz. Pflanzabstand 30x30cm! Hoher Ertrag.

Einlochbohne grüne: A5-6, E 7-10, Hülsen grün, jung fadenlos. Korn hellbraun. Pflanzabstand 30x30cm! Hoher Ertrag.

Eisbohne: A5-6, E 6-10, e, Hülsen grün. Korn braun. Ist nicht so kälteempfindlich und für eine frühe Aussaat im März/April im Mistbeet geeignet

Eisbohne: A4-6, E 7-10, e, Buschbohne für die frühe Aussaat ins Frühbeet unter Folie. Sehr ertragreich.

Hutteriten Suppenbohne: A5-6, E7-10, e, ungewöhnliche grün-gelbliche Samenfarbe, geädert mit dunkelgrauer Zeichnung um den Nabel.

Hülse grün, fädig. Unempfindlich bei Nässe. Wurde von Hutteriten in die USA mitgenommen.

Midnight black turtle: A5-6, E 7-10, e, kleines, schwarzes Korn. Kurze Schoten. Regenfest, auch für kühlere Regionen geeignet. Ertragreichste Sorte im schwierigen Jahr 2013.

Purple Teepee: A5-6, E7-10, e, rundliche, blauviolette Hülsen ohne Faden bis 14cm Länge, werden beim Kochen dunkelgrün. Korn beige/hellbraun.

Saxa: A5-6, E7-10, e, frühreifende, dickfleischige Salatbohne mit runden gelblichgrünen Hülsen. Blüte weiß/rosa.

Feuerbohnen (*Phaseolus coccineus*)

Feuerbohnen sind robuster und nicht so nässe- und kälteempfindlich, daher auch für rauhe Gegenden gut geeignet. Samen und Blüten sind größer und auch sehr gut zum Trocknen geeignet. Es wird eine Rankhilfe benötigt. Höhe 2-3m.

Arabische Schneekönigin: A5, E7, e, großes, weißes Korn und weiße Blüte. Hülsen mittellang. Ertragreich.

Ravensburger: A5, E7-10, e, mittelgroßes, lilagesprenkeltes Korn, Schoten grün. Blüte rot, hoher Ertrag.

Schwabenbohne: A5, E7-10, e, großes, rosa gesprenkeltes Korn. Blüte rot, Schoten grün, hoher Ertrag.

Streamline: A5, E7-10, e, großes, purpurviolett Korn. Blüte rot. Hoher Ertrag.

Wolffegger Mischung: A5, E7-10, e. Mix mit Korn in weiß, blau, braun, violett, etc. Sehr ertragreich und gesund.

Puffbohnen (*Vicia faba*) Gute Nachbarn: Pflücksalat, Kohlrabi.

Puffbohne ist eine alte europäische Kulturpflanze und werden auch Dicke Bohnen oder Saubohnen genannt. Sie reifen früher als *Phaseolus*-Bohnen und werden frisch (Schote) oder getrocknet (Korn) für Suppen, Eintöpfe oder Bohnensalate verwendet. Auch als Gründungs- oder Futterpflanze. Sie benötigen keine Rankhilfe und sollten früher gesät werden, damit sind sie nicht so anfällig für Blattläuse und die Kälte schadet nicht.

Ackerbohne Bad Salzig: A3-4, E7-9, e, Landsorte vom Mittelrhein. Korn dunkelbraun

Gloster Bounty: A3-4, E7-9, e, gute Speisebohne mit cremefarbenem bis hellbraunen großem Korn. Sehr guter Ertrag.

Großbohne vom Lötschtal: A3-4, E7-9, e, Korn dunkelviolett. Bis 1m hoch und winterhart (Herbstaussaat möglich).

Hangdown grün: A3-4, E7-9, e, großes, grünes Korn das nicht so hart wird

Stangenbohnen (*Phaseolus vulgaris* var. *vulgaris*) Gute Nachbarn: Tomaten, Gurken, Zucchini, Endivien, Kapuzinerkresse, Tagetes, Kohl, Kohlrabi und Kopfsalat. Schlechte Nachbarn: Lauch, Knoblauch, Erbsen, Fenchel und Zwiebeln. Stangenbohnen werden 2-3m hoch und benötigen eine Rankhilfe. Sonniger, warmer Standort bevorzugt.

Afrikanische rote: A5-6, E 7-10, e, kleine, rote Bohnen krankheits- und trockenresistent. Hülse grün. Kann auch im Maisfeld angebaut werden.

Anellino Giallo: A5-6, E 7-10, e, anspruchslos, gedeiht auch bei Dürre. Blüte weiß. Feingeringelte, gelbe Hülsen dunkelroter Zeichnung. Samen sind rot marmoriert.

Birds Egg Horticultural: A5-6, E 7-10, e, Hülse gelblich, leicht gebogen, Tor violett geflammt. Schote 12cm lang und 1,5cm breit, fadenlos. Korn fleischfarben, violett gefleckt. Blüte weiß.

Blauhilde: A5-6, E 7-10, e, blaulila Schoten werden beim Kochen grün. Fadenlos. Korn hellbraun

Borlotto: A5-6, E 7-10, e, sehr alte Trockenbohnenorte, relativ großes Korn. Farbe altrosa mit dunkelroten Streifen. Sehr reichtragend. Mittelfrüh.

Bosnische schwarz/weiße: A5-6, E 7-10, e, Korn halb weiß/halb schwarz, groß und rundlich. Fisolen grün. 10 cm lang, 1,5cm breit und fleischig.

Chevrier vert: A5-6, E 7-10, e, Kletterbohne mit zarten Hülsen. Geschmackvolle, zarte, grünweiße Kerne auch als Trockenbohne.

Eine alte traditionelle französische Sorte vor 1880.

Cocos de Bohème: A5-6, E 7-10, e, wunderhübsch gezeichnete Bohne, 1/3 weiß und 2/3 beige mit weinroten Sprengel. Nabel weiß. Korn rundoval. Blüte violett. Hülse grün mit violetter Maserung.

Columbus: A5-6, E 7-10, e, Korn halb weinrot, halb weiß. Hülse grün. Anspruchslos, trockenresistent. Reife ab Ende August. Hoher Ertrag. Stammt aus Kuba.

Croatian heirloom climbing: A5-6, E 7-10, e, fadenlos, Hülse gelb, violett geflammt. Samen klein, oval weiß mit violetter Zeichnung.

Dasinger Blaue: A5-6, E 7-10, e, blaue, fadenlose Hülsen nach dem Kochen grün. Sehr hoher Ertrag. Korn klein hellbeige.

Lila Blüte, blüht bis zum 1. Frost.

Echte Kipfler: A5-6, E 7-10, e, kipfelartig gebogene fadenlose Hülsen mit dunkelblauer Zeichnung. Korn beige, weinrot gemasert.

Weststeirische Regionalsorte, die halbreif gegessen wird.

Euratsfelder: A5-6, E 7-10, e, lange, grüne Hülsen mit weißem, flachem Korn, reichtragend und robust.

Fadenlose feine: A5-6, E 7-10, e, wird auch fadenlose grüne genannt. Korn hellbraun mit dunkelbraunen Streifen. Sehr ertragreich.

Forellenbohne: A5-6, E 7-10, e, violett gesprenkeltes Korn. Sehr guter Geschmack als grüne Bohne und als Trockenbohne.

Frühe lange: A5-6, E 7-10, e, lange grüne, fadenlose Hülsen, die bei Vollreife gelb werden. Korn weiß. Frühreifend.

Gelbe Kipfler: A5-6, E 7-10, e, kipfelartig gebogene fadenlose gelbe Hülsen mit lila/beige gesprenkeltem Korn.

Gelbe Reiserbohne: A5-6, E 7-10, e, Korn schwefelgelb, rundlich abgestumpft. Mittellange, grüne Hülsen. Bleibt relativ niedrig.

Inca: A5-6, E 7-10, e, Korn weiß und bordeauxrot, ca. 1cm lang. Wird seit 1988 im Oberschwäbischen vermehrt und stammt ursprünglich von einem Markt in Mallorca.

Kirchensaller schwarze Stangenbohne: A5-6, E 7-10, e, Korn klein, schwarz, länglich. Wird seit Generationen im Ort Kirchensall angebaut. Robust und hoher Ertrag.

Langenauer: A5-6, E 7-10, e. Alte Sorte mit violetter Blüte und grün/violett gesprenkelter Hülse. Korn beige-violett marmoriert.

Maisbohne: A5-6, E 7-10, e. Wird traditionell zusammen mit Mais angebaut (Aussaat ca. 4-6 Wochen nach dem Mais). Hülsen grün Korn weiß.

Meerbarbe, blau: A5-6, E 7-10, e. Kleines dunkelblaues Korn, schillernd wie Fischschuppen.

Monstranzbohne: A5-6, E 7-10, e, Korn weiß/beige und relativ groß. Der Name kommt von der dunkelbraunen Nabelzeichnung.

Die Bohne wird seit langer Zeit im Schwäbischen angebaut.

Napoleon: A5-6, E 7-10, e. Zarte, grüne Schoten und schwarzes Korn. Kam zur Zeit Napoleons ins Rheinland. Nur 1-1,5m hoch rankend.

Perlbohne: A5-6, E 7-10, e, traditionelle norddeutsche Sorte (Spezialität). Hülsen grün und rund. Korn weiß und rund. Frühreifend, reichtragend.

Beste und ertragsreichste Sore im Hitzesommer 2018.

Schöne von Richigen: A5-6, E7-10, e. Die Bohne ist im Emmental heimisch. Als grüne Bohne zart und doch voll im Geschmack.

Auch als Trockenbohne verwendbar. Korn schwarz glänzend.

Schwabenland: A5-6, E7-10, e. Lange Hülsen mit weißem, flachem Korn Sehr reichtragend und robust.

Spitzschecke: A5-6, E7-10, e. Großes längliches rot/weiß gesprenkeltes Korn. Sehr dekorativ.

Türkenbohne: A5-6, E7-10, e. Sehr ertragreiche Sorte mit weißem Korn das an einer Spitze braun und beige marmoriert ist

Mondbohlen

Gesztenye bab: (Phaseolus lunatus) A5, e, eine Mondbohne mit großem flachem Korn das weiß/rot marmoriert ist. Der Geschmack erinnert an Kastanien. Höhe bis 2,5m. Wärmebedürftig.

Markt von Venedig: (Phaseolus lunatus) A5, e, eine Mondbohne mit großem flachem Korn, das weiß/lila marmoriert ist. Vielleicht meine schönste Bohne. Höhe bis 2,5m. Wärmebedürftig.

Weitere Bohnen:

Meterbohne: (Vigna unguiculata), A5, E8-9, e, bis 1,8m hoch, braucht Rankhilfe. Hülsen bis 1m lang und bleistiftdünn, fadenlos. Korn rotbraun, Blüte violett.

ERBSEN (Pisum sativum)

Gute Nachbarn: Dill, Möhren, Gurken, Kopfsalat, Kohl und Fenchel, Radieschen, Zucchini. Schlechte Nachbarn: Bohnen, Kartoffeln, Knoblauch, Lauch, Zwiebeln. Kalkhaltiger Boden. Erbsen brauchen eine Rankhilfe, z.B. Maschendraht.

Futtererbsen (convar. arvense), auch als Viehfutter, oder gemahlen als Brotmehl.

Peluschke: A4, E7, e, sehr alter Erbsentyp mit lila gesprenkeltem Korn.

Markerbsen (convar. medullare), zum Frischverzehr, mehr Zucker- und weniger Stärkegehalt. Korn nicht glatt rund..

Werden beim Kochen nicht weich.

Blauschwokker: A3-5, E6-8, e, Kapuzinererbse mit lila Hülse, Korn grün/braun, friesische Spezialität.

Salzmünder Edelperle: A4-5, E7-8, e, Korn grün, mittelgroß

Simä: A10, E5-6, e, winterharte Erbse für Herbstaussaat, Korn grün.

Palerbse Schalerbsen, (convar. sativum), große, glatte, runde Körner werden beim Kochen weich.

Allerfrüheste Mai: A3-4, E6-7, e, Korn und Schoten grün, benötigt Rankhilfe. Sehr guter Geschmack. Reift langsam ab und kann längere Zeit gepflückt werden.

Kleine Rheinländerin: A3-4, E6-7, e, sehr frühe, niedrige Sorte, Korn grün. Höhe bis 0,6m.

Strubes frühe Viktoria: A4-5, E7-8, e, Hohe, sehr alte Sorte mit gelbem, rundem Korn. Ertragreich und gesund.

Platterbsen (Lathyrus sativus u. a.) Wurden früher in Süd- und Osteuropa kultiviert. Blätter und Hülsen als feines Gemüse, Samen gekocht, geröstet und püriert. Gelten als nicht blähend. Korn groß und fast quadratisch.

Alte Bad Fischau: A4-6, E79, e, blühte weißblau, sehr gute Speisequalität. Wächst auch auf sehr schlechten Böden und bei Trockenheit.

Kaplna: A4-6, E79, e, blühte weißblau, sehr gute Speisequalität. Wächst auch auf sehr schlechten Böden und bei Trockenheit

Zuckererbsen (convar. axiphium), junge Hülsen als Gemüse. Zuckererbsen haben keine Pergamentschicht.

Blue Pod: A3-5, E6-8, e, wird als Riesenzuckererbse gehandelt ist in meinen Augen aber gar keine Zuckererbse da eine Pergamentschicht vorhanden ist.. Violetten Schoten. Wird bis 3m hoch. Reife ab August.

Gelbe, golden sweet: A3-5, E6-8, e, gelbe Hülsen, Korn hellgrün bis gelbbraun mit lila Sprenkeln.

Norli: A3-5, E5-8, e, sehr süße frühreifende Sorte.

Schweizer Riesen: A3-5, E6-8, e, Sehr breite und lange Hülsen, hoher Ertrag, aber etwas anfällig für Mehltau. Brauchen gute Rankhilfe.

Weggiser: A3-5, E6-8, e, violette Blüten, alte Landsorte aus der Schweiz, sehr ertragreich und robust. Höhe ca. 1 m.

Färberpflanzen

Färberamaranth Hopi red dye: (Amaranthus gangeticus) siehe Amaranth.

Färberkamille: (Anthemis tinctoria), V4, E6-9, a, w, F, B, ca. 50 cm hoch, leuchtend gelbe Margeriten ähnliche Blüten von Juli-Oktober, werden zum Gelbfärben verwendet. Als Trockenpflanze auch gut geeignet.

Färbermädchenaug (Coreopsis tinctoria) A4, e, Massenblüher mit leuchtend gelben Blüten, die in der Mitte braunrot sind. Sonniger, trockener Standort auf magerem bis normalem Gartenboden. Lichtkeimer. Zum Färben verwendet man die Blüten.

Färbermädchenaug Maroon (Coreopsis tinctoria) A4, e, wie Färbermädchenaug, aber dunkelrote Blüten.

Färbtagetes: (Tagetes erecta), V3-5, E7-9, e. Kräftige Pflanze mit vielen, großen leuchtend gelborangen Blüten. Wird von Schnecken gemieden. Stoff und Eier mit den Blüten orange-braun färben. Die Blütenpetalen werden getrocknet und pulverisiert, auch als natürliche Lebensmittelfarbe für Gebäck verwendet.

Färberwaid: (Isatis tinctoria), A5, E4-6, z, w, F, H, bis 1,2m hoch, fermentierte Blätter werden zum Blaufärben verwendet. Sonniger, trockener Standort. Im Ersten Jahr bildet sich nur Blattrosette. Es sind 2-3 Ernten pro Jahr möglich. Blüten gelb. Samenstände schwarz. Liebt stickstoffreichen, kalkigen, lockeren Boden. Virostatische Heilwirkung.

Färberwau: (Reseda luteola) A6-7, E6-9, z, w. Imposante Bienenpflanze mit hohen, gelben Blütenkerzen. Zum Gelbfärben von Seide. Nährstoffreicher, kalkhaltiger Boden.

Getreide: Ca. 7000-8000 v. Chr. wurde Wildgras kultiviert. Es entstand das Einkorn (Triticum monococcum). Die Getreideähre besteht im allg. aus nur einem Korn. Etwa gleichzeitig entstand die Kreuzung von Einkorn mit Wildgräsern und es entstand der Emmer (Triticum dicoccon). Die Ähren von Emmer enthalten in der Regel 2 Körner. Aus einer Kreuzung von Emmer mit Ziegenweizen (Aegilops tauschii) entstand der Saatweizen (Triticum aestivum ssp. vulgare) und aus einer anderen der Dinkel (Triticum aestivum ssp. spelta). Der milchreif geschnittene, gedörrte und geschälte Korn ergibt Grünkern. Der Anbau von Dinkel ist seit über 1000 Jahren im schwäbischen verbürgt.

Roggen (Secale cereale) stammt aus dem vorderasiatischen Raum und wird seit der Eisenzeit in Mitteleuropa angebaut. Er ist genügsamer und anpassungsfähiger als Weizen. Inzwischen gelang die Kreuzung zwischen Weizen und Roggen (Triticale). Das Mehl besitzt sehr gute Eigenschaften.

Hafer (Avena sativa) kommt vermutlich aus Nordafrika und hat sehr geringe Bodenansprüche. Hafermehl hat einen geringeren Klebergehalt und kann deshalb nicht verbacken werden. Zubereitung als Haferflocken oder Grütze.

Gerste (Hordeum vulgare) stammt wohl aus dem vorderasiatischen Raum und wurde als allererstes in Kultur genommen. Man unterscheidet zwei- und mehrzeilige Gerste. Braugerste ist die zweizeilige Sommergerste mit geringem Eiweißgehalt. Sie liefert das Malz für die Bierbrauerei.

Die sechszeilige Gerste mit hohem Eiweißgehalt wird als Brotgetreide und Viehfutter verwendet.

Emmer schwarzer: (Triticum dicoccon) A10-12, E7-8, z, w. Selbstbefruchter. Mäßige Bestockung, mittellange Granne, dickes Korn, hoher Ertrag, gute Winterhärte. Steht in der Reihe der Weizenverwandten zwischen Einkorn und Saatweizen.

Emmer weißer: (Triticum dicoccon) A10-12, E7-8, z, w. Selbstbefruchter. Weiße Granen.

Gerste aus Glurigen: (Hordeum vulgare L. s. l.) A3-4, E7-8. Nacktgerste, kann deshalb gut in der Küche verwendet werden.

Eine alte Regionalsorte aus dem Wallis. Standfest mit ansprechendem Ertrag.

Gerste, Hugo Erbe: A3-4, E7-8. Nacktgerste des biologisch-dynamischen Züchters Hugo Erbe. Lange, lebhaft gelbe, lang begrannete Ähren, braune Körner, langes Stroh. Sichere Erträge auch in ungünstigem Klima

Kapuzinergerste: A3-4, E7-8.(*Hordeum vulg. convar. nasforienum*) Löffelartige Spelze, granulos, 6-zeilig. Sehr hübsch, standfest und ertragreich. Anspruchslos. Für Sommeranbau.

Hafer, Savitaipale: (*Avena sativa*), A3-4, E8, e, 1,4m hoch. Eine alte finnische Sorte mit schwarzem Korn.

Hafer, Schwarze Schwede: (*Avena sativa*), A3-4, E9, e, 1,6m hoch. Typ Sommerung. Großes, glänzend schwarzes Korn, ungleichmäßig abreifend, aber ertragreich. Wird wahrscheinlich seit 1700 angebaut.

Roggen, Eiskorn: (*Secale cereale*) A9-10, E7, e, w. Besonders winterharte Landsorte. Höhe 1,7m. Aus den Fischbacher Alpen, wo sie auf 1200m Seehöhe angebaut wird. Gute Speisequalität. Anbau im März schützt vor Kreuzung mit Winterroggen.

Roggen, Waldstaudenkorn: (*Secale multicaule*) A9-10, E7, e, w. Altes Brotgetreide. Auch für ärmere Böden. Gute Unkrautunterdrückung. Höhe 2m

Weizen Alter deutscher Dickkopf: (*Triticum aestivum*) A10, E7, z, w, 1,5m hoch. Typ Winterung. Vital und intensive Blattfärbung. Kurze, kompakte und breite Ähren.

Weizen Alter pommerscher Dickkopf: (*Triticum aestivum*) A10, E7, z, w, 1,5m hoch. Typ Winterung. Sehr ähnlich dem deutschen Dickkopf.

Gelbweizen Luteus: (*Triticum aestivum*) A3-4, E7, z, w. Weichweizen mit höheren Carotingehalt. Färbt Backwaren gelb auch ohne Ei.

Rotweizen Granat Rotkorn: (*Triticum spelta*) A3-4,10, E7, z, w. Weichweizen mit rotbraunem Korn. Sehr gute Backeigenschaften (Brot, Nudeln, Pfannkuchen). Deftig nussiger Geschmack.

SDL Dickkopf Sandweizen: (Weizen x Dinkel) A9-10, E7, e, w. Überdurchschnittliche Backeigenschaften und guter Ertrag. Locker säen, auch im Wurf von Hand. Sehr standfest

Gurken: (*Cucumis sativus*) Gurken wollen einen sonnigen und windgeschützten Standort mit einem gut mit Kompost versorgten Boden. Vorziehen im April und Direktsaat Mitte Mai bis Juni verlängert die Ernte. Erde feucht halten und mit möglichst warmem Wasser gießen. Pflanzen nach dem 3. oder 5. Blatt entspitzen um viele reichtragende Seitentriebe zu erhalten. Eventuell mit verdünnter Brennnesseljauche nachdüngen. Gute Nachbarn: Bohnen, Dill, Sellerie, Lauch, Rote Bete, Salat, Kohl. Schlechte Nachbarn: Tomaten.

Dekan : V4, A5, E6-8, e, Salatgurke für das Freiland. 15cm lange walzenförmige, dunkelgrüne Früchte mit sehr gutem Geschmack. Robust.

Jasser : V4, A5, E6-8, e, Freiland-Salatgurke bis 25cm Länge. Dunkelgrüne Frucht, guter und sicherer Ertrag bei langer Erntezeit. Sehr guter Geschmack.

Pappelchen: A5, E6-7, e, robuste Einlege- und Salatgurke fürs Freiland. Gegen Kälte und Regen unempfindlich. Erst grün, später gelb/braun.

Russische dickfleischige: V4, A5-6, E8-10, e, sehr frühreifende Freilandgurke die kleine, grüne Früchte mit glatter Schale hervorbringt. Das feine Fleisch hat einen sehr guten Geschmack. Massenträger.

Tanja: V4, E8-10, e, Schlangengurke für das Freiland und auch für das Gewächshaus. Bis 40cm lange dunkelgrüne Früchte, bitterfrei.

HIRSE: Hirse ist eine uralte Kulturpflanze und wächst auch auf schlechten, trockenen Böden in voller Sonne.

Kolbenhirse: (*Setaria italica*) Mitteleuropäische Kulturpflanze, Samen vor dem Kochen enthülsen. Verarbeitung zu Brei oder Fladenbrot. Auch als Vogelfutter.

Japanische Hirse: A4-5, E10,e Höhe bis 1,5m, lange Vegetationsdauer, 15cm lange schön geformte Kolben sehen aus wie geflochten., auch als Dekor.

Longiseta: A4-5, E9, e, 1,2m hoch, 25cm lange Kolben, sehr ertragreich.

Moharia: A4-5, E 9, e, 1,2m hoch, kleine Kolben. Sät sich selbst wieder aus.

Perlhirse: A4-5, E 9, e, (*Pennisetum glaucum*),Rohrkolbenhirse mit über 2m Höhe. Dichtbesetzt mit runden weißen Körnern. Lockerer Boden in voller Sonne. Sehr trockenverträglich.

Sorghumhirse: (*Sorghum sp.*) wird sowohl als Nahrungsmittel wie auch als Viehfutter, zum Besenbinden, Dachdecken oder Bierbrauen verwendet. Sehr Trockenheit verträglich.

Mohrenhirse: (*Sorghum bicolor*) A4-5, E 9-10, e, 2,0m hoch. Mehrere Halme mit dunklen Fruchtständen.

Besenhirse Ogulin: (*Sorghum durra*) A4-5, E 9, e, 2,5m hoch. Roter Samenstand. Dekorativ. Wird zum Besenbinden verwendet.

Reisigbesen Siach: (*Sorghum durra*) A4-5, E 9, e, 2,5m hoch. Roter Samenstand. Dekorativ. Wird zum Besenbinden verwendet. Ursprung Steiermark.

Besenhirse Svabica: (*Sorghum durra*) A4-5, E 9, e, 2,5m hoch. Samen und Rispenstiele rot Blätter rot überlaufen, dekorativ. Ursprung aus Bosnien.

Zuckerhirse: (*Sorghum bicolor*) A4-5, E 9-10, e, 3m hoch. Das süße Mark wurde früher zur Sirup Herstellung verwendet, kann aber auch roh gegessen werden. Dazu den Stängel der Länge nach aufschlitzen und das Mark entnehmen. Samen rot überlaufen, dekorativ.

Rispenhirse: (*Panicum miliaceum*) war einmal sehr wichtiges Nahrungsmittel. Meist als Körnerbrei. Körner mit heißem Wasser aufgießen und Schaum abgießen. Auch als Vogelfutter.

Myzkowski: A4-5, E 9, e, 0,5m hoch und ertragreich.

Von Funda: A4-5, E 9, e, in Frankreich angebaute Sorte, die ich aus Norddeutschland erhalten habe.

Karotten (*Daucus carota*)

Dies Wurzelgemüse braucht tiefgründigen Boden ohne frischen Mist. Während der Keimung feucht halten und vor Schnecken schützen. Auch später gleichmäßig feucht halten. Sehr frühe oder späte Aussaat schützt vor der Möhrenfliege. Mit Holzasche düngen. Gute Nachbarn: Dill, Erbsen, Lauch, Mangold, Salat, Zwiebeln.

Jaune du Boub: A 3-5, E 8-10, z, w. Lange, glatte dunkelgelbe Karotte. Französische Gourmetsorte. Frisch oder zum Lagern.

Küttiger: A 5-7, E 9-11, z, w. Lagerkarotte mit weißer, spitzulaufender Wurzel. Intensiver Geschmack. Alte Schweizer Landsorte.

Mischung spät: A 3-5, E 8-10, z, w. Mischung verschiedenfarbiger Karotten von weiß über gelb und orange bis violett.. Gut lagerfähig.

Nantaise: A 3-5, E 8-10, z, w. glatte, leuchtend orange Schale, für den frühen Anbau.

Ochsenherz: A 3-5, E 7-9, z, w wird auch Guarande genannt. Dicke, kurze, orangene Wurzel in Form eines Ochsenherzes. Süß und wohlschmeckend.

Knollenfenchel: (*Foeniculum vulgare* Miller)

Fino: V2, A4-6, Schossfest, für Frühkultur. Will nährstoffreichen Boden und ausreichend Wasser. Bildet flachrunde, schneeweiße Knollen.

Perfektion: V2, A4-6, Schossfest, für Früh- und Spätkultur. Bildet weiße, flachrunde Knollen. Will nährstoffreichen Boden und ausreichend Wasser..

KOHL (*Brassica oleracea var. capitata*)

Kreuzblütler und Starkzehrer, d. h. auch während des Wachstums z. B. mit Steinmehl und Brennnesseljauche nachdüngen und den Boden feucht halten (Mulchdecke). Um der gefürchteten Kohlhernie vorzubeugen, sollte der Kalkgehalt des Bodens erhöht werden, deshalb Algenkalt ins Pflanzloch streuen. Tomaten und Sellerie zwischen den Kohlpflanzen verhindern den Anflug von Kohlweißlingen. Kräuter als Rand und Zwischenbepflanzung sollen das Aroma verbessern, z. B. Kamille, Koriander, Kümmel. Gute Nachbarn: Kartoffeln, Tomaten, Sellerie, Spinat, Lauch und Erbsen. Schlechte Nachbarn: Senf, Erdbeeren, Zwiebeln.

Broccoli (*Brassica oleracea convar. Botrytis var. Italica*)

Ramoso calabrese: Früh reifende italienische Sorte mit feinem Gemüse und sehr gutem Geschmack. Nach der Ernte des Haupttriebes bilden sich Seitentriebe. Sonniger Standort mit guter Wasserversorgung auf nährstoffreichem Boden.

Chinakohl (*Brassica oleracea*)

Michihili: Schwerer, hoher Chinakohl mit hellgrünen Blättern.

Grünkohl: (*Brassica oleracea var. sabellica*), V4-5, E10-11, z, w. Ernte der Blätter erst nach dem ersten Frost.

Halbhoher grüner krauser: Stark gekrauste, dunkelgrüne Blätter mit sehr gutem Geschmack.

Lerchenzunge: Blätter sind stark gekraust, dunkelgrün und länglich mit sehr gutem Geschmack.

Kopfkohl: (*Brassica oleracea* var. *capitata*), V3-5, E7-11, z, w. Braucht viel Platz und Feuchtigkeit. Schwere, lehmige Böden bevorzugt.

Filderkraut: Schwäbisches Spitzkraut mit hellgrünen festen Köpfen. Das beste Kraut für Sauerkraut.

Granat: Schnellwachsendes sehr gut lagerfähiges Rotkraut. Auch in kühlen Gegenden guter Ertrag. Köpfe bis 2kg.

Rosenkohl: (*Brassica oleracea* var. *gemmifera*), V4-5, ab E10, z, w. Ernte der Knospen erst nach dem ersten Frost. Feste, glatte, mittelgroße Rosen.

Bricht man die Spitzen Ende September heraus, werden die Rosen größer.

Blauer Rosenkohl: Eine alte Hofsorte aus Südtirol. Blau/violette Röschen. Sehr winterhart.

Grüner Rosenkohl: Ertragreiche und schmachthafte Sorte mit sehr guter Winterhärte.

Sibirischer Kohl: (*Brassica napus* var. *pabularia*), V4-5, E10-11, z, w. Anbau wie Grünkohl, aber Geschmack ähnlich Kohlrabi.

Russischer Roter: Ca. 1m hoch, gewellte, blaue Blätter mit lila Tönung, absolut winterhart.

Wildkohl: Ca. 1m hoch, gewellte, blaue Blätter mit lila Tönung, absolut winterhart.

Winterblumenkohl: (*Brassica oleracea* convar. *Botrytis* var. *Botrytis*), V7- Mitte 8, E10-11, z, w. Schöne weiße Köpfe werden ab Mai geerntet, dadurch kein Raupenfraß. Über den Winter die Strünke anhäufeln.

Kohlrabi: (*Brassica oleracea* var. *gongyloides*) V2-3, A4-5, E5-8, z, bedingt winterhart. Benötigt nicht so viele Nährstoffe wie andere Kohlarten und kann als Lückenbüller zwischen andere Gemüsearten gepflanzt werden. Boden nicht austrocknen lassen, sonst werden sie holzig. Gute Nachbarn: Salat, Bohnen, Sellerie, Radieschen und Gurken.

Blauer Delikateß: Blauer, zarter Kohlrabi. Schnellwachsend. Für Sommer- und Herbsternste.

Weißer Delikateß: Weißer, zarter Kohlrabi. Schnellwachsend. Für Sommer- und Herbsternste.

Kohlrübe:

Grünköpfige, gelbe Wilhelmsburger: (*Brassica napus*) A5-6, E9-11, z, w, große, runde Steckrübe. Obere Hälfte grün, die untere orange. Schwerer, feuchter Boden bevorzugt. Gekocht als Gemüsebeilage oder Eintopf.

Sonstiger Kohl:

Kohlraben: (*Brassica napus* L. subsp. *Napobrassica* (L.) Hanelt) A3-5, z, w, Viehfutterpflanze mit länglichen Rüben die außen violett angehaucht sind. Eine Verwandte der Runkelrüben. Das Fruchtfleisch ist weiß. Sonnig bis halbschattiger Standort auf nährstoffreichem Boden. Nasskaltes Wetter bevorzugt.

KÜRBIS

Kürbisse sind Starkzehrer und brauchen enorm viele Nährstoffe und Feuchtigkeit sowie einen sonnigen, warmen Standort. Ev. mit Brennnesseljauche nachdüngen. Gute Nachbarn: Stangenbohnen, Mais, Zwiebeln, Kapuzinerkresse.

Sommerkürbis: (*Cucurbita pepo*) Dazu zählen auch die Zucchini. Man isst sie am besten jung und zart.

Connecticut field: V4, E9-10, e, Indianersorte die auf das 17. Jahrhundert zurückgeht. 7-12kg schwere, zuckersüße Früchte. Schale grün.

Bologneser Spaghettikürbis: V4, E9-10, e, Das Fruchtfleisch zerfällt beim Kochen in spaghettiartige Fasern. Für Aufläufe, Salat, etc.

Die reife Frucht kann man auch am Stück kochen. Pflanze rankt stark. Früchte walzenförmig.

Winterkürbis: (*Cucurbita maxima*.) Sie brauchen meist viel Platz und sind lange lagerfähig.

Muskatkürbis: (*Cucurbita moschata*) V4, E9-10, e, Kürbis von sehr gutem Geschmack. Für Suppen, Kuchen oder Konfitüre.

Oranger Hokkaido: V4, E9-10, e, rankender Kürbis mit kleinen, sehr schmackhaften orangen Früchten.

Russischer Bratkürbis: V4, E9-10, e, rankender Kürbis dessen Früchte in Scheiben geschnitten angebraten werden. Fruchtfleisch orange.

Von Oma: V4, E9-10, e, braucht sehr viel Platz und liefert 2-3 sehr große Früchte, deren Kerne auch sehr gut schmecken.

Zucchini

Cocozelle von Tripolis: A5, E7-10, e, lange, dunkelgrüne walzenförmige Früchte. Sehr ertragreich auch in schlechteren Sommern. Nicht rankend.

Di Faenza: V4, E7-10, e, dunkelgrüne, walzenförmige Früchte mit weißen Punkten. Hoher Ertrag.

Golden Butter: V4, E7-10, e, hübsche, gelbe Früchte, die jung (10cm) geerntet werden. Butterzarter Geschmack. Die männlichen Blüten eignen sich in Bierteig gewendet zum Frittieren.

White bush: V4, E7-10, e, ertragreicher Zucchini mit cremeweißen Früchten. Sehr zarter, weicher Geschmack.

Lauch (*Allium porrum*)

Braucht einen nährstoffreichen tiefgründigen Boden mit genügend Feuchtigkeit. Aber bei Überdüngung riecht er unangenehm beim Kochen.

Anhäufeln um lange, weiße Schäfte zu erhalten. Gute Nachbarn: Möhren, Sellerie, Tomaten, Salat, Kohl, Erdbeeren. Schlechte Nachbarn: Bohnen, Erbsen, Rote Bete.

Blaugrüner Winter: V3-4, E 8-5, z, w, robuster und absolut winterharte Sorte mit hohen, dicken Schäften.

Elefant: V3-4, E 8-5, z, schnellwachsende Sorte mit mittellangen, dickschäftigen Schäften für den Verbrauch im Herbst. Nur bedingt winterhart.

Lein (*Linum Usitatissimum*) auch als Flachs bekannt. Man unterscheidet nach der Verwendung Öl- und Faserleine. Nährstoffarmer, sonniger Standort mit Fruchtwechsel. Sehr robust. Eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit.

Agathe: A3-4, E8, e, Höhe 60cm. Faserlein mit blauer Blüte. Eine der letzten Sorten die auf der Schwäbischen Alb wirtschaftlich genutzt werden.

Iseggrim: A3-4, E8, e, Höhe 1m. Öl- und Faserlein aus Osttirol. Weiße Blüte.

Omega: A3-4, E8, e, Höhe ca. 1m Öllein mit erhöhtem Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Für Speisezwecke.

Regina: A3-4, E8, e, Höhe ca. 1m Faserlein für Leinenstoff. Die Fasern sind länger, einheitlicher und haltbarer als bei normalem Lein.

Linsen (*lens culinaris*) Eine alte Kulturpflanze aus Vorderasien. Sie brauchen einen trockenen, warmen Standort mit Sand oder Kies. Wachsen auch auf sehr schlechtem Boden. Als Beilage oder zu Reis, als Brätling, Eintopf oder Keimspalten im Salat.

Albinse: (*Lens culinaris microsperma*) A3-4, E8, e, sehr kleines Korn von blasgrüner Farbe. Gesunde Pflanzen. Anspruchslos, verträgt Trockenheit. Eine fast ausgestorbene Sorte von der Schwäbischen Alb, die in der Genbank in St. Petersburg wiederentdeckt wurde.

Alpenlinse: (*Lens culinaris microsperma*) A3-4, E8, e, mittelgroßes, hellbraunes bis blassgrünes Korn bis hellbraunes Korn. Hoher Ertrag und gesunde Pflanzen. Anspruchslos, verträgt Trockenheit. Eine fast ausgestorbene Sorte von der Schwäbischen Alb (der Name verwirrt hier), die in der Genbank in St. Petersburg wiederentdeckt wurde.

Vert du Puy: A4, E8, e, kleines, grünlich-blau marmoriertes Korn, robust, lange Ernte. Die geschmacklich beste Linse.

Mairübe: (*Brassica rapa* var. *rapa*)

A4-7, E8-11, z, bedingt winterhart, lockerer Boden, gelbe, kleine Rübchen, sehr zart. Als Gemüsebeilage oder Eintopf.

Mais (*Zea mays*)

Man unterscheidet, Hart-, Popcorn-, Stärke-, Zahn- und Zuckermais. Starkzehrer der frostempfindlich ist. Gute Nachbarn: Bohnen, Gurken, Kartoffeln, Salat, Kürbis, Melonen, Tomaten. Schlechte Nachbarn: Rote Bete, Sellerie.

Blanc de Caisiat: A5, E9, e, weißer Zuckermais, Höhe 1.6m- Weiches, weißes schmackhaftes Korn..

Rheintaler Ribel: A5, E9, e, Höhe ca. 1,6m. Alte Sorte, aus dem Rheintal die auch in rauen Gegenden ausreift. Ertragreich. Körner hellgelb.

Wildlife: A5, E9, e, Auslese aus 8 alten Maissorten, die zusammen angebaut werden. Gelbe, rote und graue Kolben. Anbau in sehr rauer und windiger Lage auf 700m Höhe. Wuchshöhe variiert.

Mangold (*Beta vulgaris* convar. *cicla*)

Gänsefußgewächs. Man unterscheidet nach Art der Nutzung Blatt- und Stielmangold. Nicht zu feucht halten, sonst Fäulnisgefahr.

Gute Nachbarn: Kohl, Möhren, Radieschen, Rettich.

Lukullus: A 4-5, E7-10, z, bedingt winterhart, ertragreicher traditioneller Blattmangold mit sehr gutem Geschmack.

Melde (*Atriplex hortensis*) A4, E6-10, e. Salat- und Spinatpflanzen bis 2m Höhe. Eine essbare Zierde für jeden Garten. Zubereitung z. B. wie Spinat. Sonniger Standort auf normalem Gartenboden.

Gartenmelde gelb: Die ganze Pflanze, auch die Samenstände sind gelb/grün.

Gartenmelde Opera: Die ganze Pflanze ist rot/lila.

Spargelmelde: Fleischige, große, hellgrüne Blätter. Junge Triebe wie Spargel essbar.

Melone (*Cucumis melo*) Melonen brauchen einen gut gedüngten Boden und viel Wärme (z. B. Folientunnel) sowie Wasser.

Cantaloupe Melone: V3, E7-9, e, Cantaloupe Melonen sind eine Varietät der Zuckermelonen. Das Fruchtfleisch ist bei Vollreife orange. Die Schale ist weißlich mit grünen Flecken. Sehr schmackhaft und süß. Reich an Ballaststoffen, Vitamin C und Beta-Carotin.

Jenny Lind: V3, E7-9, e, Ursorte von vor 1850! Aus Armenien. Flach, turbanförmig. Hocharomatisch Fruchtfleisch grün.

Kolchosnitzka: V3, E8-9, e, Zuckermelone mit kleinen, runden Früchten, grüngenetzte, glatte Haut, süß und aromatisch. In warmen Gegenden auch als Freilandkultur.

Noire de Carnes: V3, E7-9, e, Schwarze Karmeliter-Kantaloupe. Mittlere, dunkelgrüne Früchte, die sich bei Reife orange durchfärben. Sehr saftig und aromatisch

Petit gris de Rennes: V3, E7-9, e, bis 500g schwere, süße Früchte. Reift auch unter nicht so warmen Bedingungen. Sehr früh reifend.

Früchte dunkelgrün, genetzt. Fruchtfleisch orange.

Zitronat-Wassermelone, rotsamige: (*Citrullus lanatus* var *citroides*) V4, e, die roten Samen werden geröstet oder gemahlen. Das Fruchtfleisch wird als Marmelade oder zu Suppe oder Gemüse gegessen.

Monatserdbeeren (*Fragaria vesca*)

Vorzucht ganzjährig. Auspflanzen ab April. Walderdbeeraroma. Reichtragend bis in den Spätherbst. Ideal als Lückenfüller auf dem Beet oder als Beet Einfassung.

Alpine strawberry: w, T, Berg-Erdbeere, aromatisch-süß. Massenertrag. Auch als dekorative Büschel zur Beet Einfassung.

Weißer Monatserdbeere: w, T, ertragreiche Monatserdbeere mit weißen, sehr aromatischen Früchten.

Paprika (*Capsicum annuum*)

Paprika ist ein Nachtschattengewächs und benötigt viel Sonne und Wärme, außerdem aber auch genügend Nährstoffe und Feuchtigkeit. Aber bei Temperaturen über 30°C reduziert sich der Fruchtansatz. Die meisten Sorten benötigen ein Gewächshaus oder Folientunnel.

Bulgarischer: V2-3, E7-10, e, Freilandtauglich, 7x12cm Früchte erst grün dann intensiv rot, saftig mit sehr gutem Geschmack. In milden Gegenden freilandtauglich.

Chocolate beauty: V2-3, E7-9, e, 14cm lange und 7cm breite Früchte, erst grün, dann schokoladenfarbig. Je reifer desto süßer

Danube: V2-3, E7-10, e, Gemüsepaprika mit 10cm langen roten Früchten. Festes süß-aromatisches Fleisch, sehr früh tragend

Dunkelvioletter: V2-3, E7-10, e, kleine, scharfe Früchte, bei vollreife violett.

Ekstesi: V2-3, E 7-9, e, gelb bis rot ausreifender Speisepaprika, sehr ertragreich. Für das Kalthaus.

Elefantenrüssel: V2-3, E 7-9, e, mittelscharfer Gewürzpaprika. Bis 18cm lange Früchte mit dunkelroter geringelter Zeichnung.

Frühzauber: V2-3, E 7-9, e, frühe Sorte auch für Freilandanbau mit roten aufrechtstehenden kreiselförmige Früchten.

Gelber Apfelpaprika: V2-3, E 7-9, e, gelbe apfelförmige Früchte die bei Vollreife rot abreifen.

King of North: V2-3, E 7-9, e, reift sehr früh und trotz auch Kälteperioden. Dünnwandig. Früchte reifen rot ab.

Lombardo: V2-3, E 7-9, e, 15 cm lange Früchte ähnlich einem Elefantenrüssel. Gut zum sauer Einlegen. Massenträger.

Paradeisfrüchtiger früh roter: V2-3, E 7-9, e, Freilandpaprika mit fleischigen tomatenähnlichen Früchten. Erst grün dann tiefrot.

Auch fürs Gewächshaus. Frischverzehr oder zum Konservieren.

Paradeisfrüchtiger gelber: V2-3, E 7-9, e, Freilandpaprika mit gelben, später fast orangefarbenen Früchten. Auch fürs Gewächshaus.

Frischverzehr oder zum Konservieren.

Paradiso: V2-3, E 7-9, e, Freilandpaprika mit kleinen, roten, dickfleischigen Früchten, die auch sehr gut als Paprikapulver verwendet werden können.

Roter Augsburger: V2-3, E 7-9, e, ca. 10cm langer, dünnwandiger, spitzkegeliger, roter Paprika. Wächst problemlos auch im Freien. Reife Juli/Aug.

Roter Augsburger: V2-3, E 7-9, e, ca. 10cm

Sombockina: V2-3, E7-9, e, frühreifender dickfleischiger Paprika von gelb auf hellrot abreifend. Freilandtauglich Breit konische Form.

Tuba: V2-3, E 7-9, e, sehr frühreifend, auch in rauen Gegenden sehr gut fürs Freiland geeignet. Kegelförmige Früchte leuchtend rot.

Zipfelmütze: V2-3, E 7-9, e, Gewürzpaprika für das Freiland. Sehr frühreifend, mittlerer Ertrag. Wird gerne getrocknet oder gemahlen verwendet.

Chili, Peperoni (*Capsicum frutescens*)

Anbau wie Paprika, aber scharfe meist schmale Früchte. Zum Trocknen die Früchte an Schnüren aufhängen. Will man es weniger scharf, muss man die Samen entfernen.

Anaheim Chili: V2-3, E7-10, e, wenig scharf, bis 15cm lang rot abreifend. Auch zum Füllen geeignet.

Black Hungarian Chili: V2-3, E 7-9, e, mittelscharfer Chili mit aromatischen großen schwarzen Früchten. Bei Vollreife werden die Früchte rot.

Chili: V2-3, E 7-9, e, Höhe ca. 15 cm, kompakter Wuchs. Früchte zuerst violett, dann gelb und reif orange-rot. Auch zum Trocknen geeignet.

De Cayenne: V2-3, E 7-9, e, sehr scharfe, ca. 8cm lange rote Früchte.

Feuerwerk: V2-3, E 7-9, e, Höhe ca. 35 cm. Viel scharfe kerzenartig aufrechtstehende Früchte die zuerst cremeweiß und dann rot werden.

Laterna de Foc: V2-3, E 7-9, e. Alte Sorte aus dem Kosovo. 7cm lange, schmale orangefarbene Früchte. Schärfe 7. Sehr ertragreich. Gut als Pulver und zum Trocknen.

Lemon Drop: V2-3, E 7-9, e, Leuchtend gelbe Früchte und ausgeprägtes Zitrusaroma. Scharf. Auch zum Trocknen geeignet.

Lila Luzi: V2-3, E 7-9, e, sehr dekorativer Chili mit dunklen Blättern und Früchten die je nach Reifegrad sehr versch. Farben haben. Sieht aus wie ein bunter Strauß Chili. Schärfe 7, für Salsa, Saucen und Dips oder auch getrocknet.

Long Joe: V2-3, E 7-9, e, mit 20-30cm Länge der wohl Längste Chili der Welt. Dünnwandige, rote Früchte mittlerer Schärfe. Auch gut zum Trocknen, für Ristras und zum Einlegen.

Mini-Peperoni: V2-3, E 7-9, e, Kleiner Busch ideal für Töpfe und Balkonkästen. Sehr scharfe, ca. 1cm lange rote Früchte. Massenträger.

Piment d' Espelette: V2-3, E 7-9, e, Spezialität aus dem Baskenland, gab es schon im 17. Jahrhundert. Rote kegelförmige Früchte mit sehr gutem Aroma und leichter Schärfe (4).

Pimientos de Padron: V2-3, E 7-9, e, hochwachsender Bratpaprika der grün geerntet wird. Die dünnwandigen Früchte jung (max. 5cm) ernten.

Reife Früchte werden scharf. Der klassische Paprika für Tapas.

PP40: V2-3, E 7-9, e. Der Name ist aus dem Arche Noah Sortenhandbuch. Scharfer Peperoni mit 3cm langen Früchten. Zuerst dunkelviolett und dann rot abreifend. Die Blätter sind grün panaschiert. Sehr dekorativ.

Schwarzer Chili: V2-3, E 7-9, e, Höhe ca. 40 cm, der gesamte Strauch ist dunkel, fast schwarz. Die Früchte sind aromatisch scharf und werden erst bei Vollreife rot. Auch gut als Gewürzpulver geeignet.

Thai dragon: V2-3, E 7-9, e, ca. 8cm lange, gerade, feuerrote Früchte. Scharf. Pflanze ist kräftig verzweigt.

Turunku: V2-3, E 7-9, e. Orangener Chili mit spiralförmigen Früchten, fruchtigem Aroma und mittlerer Schärfe. Höhe bis 70cm.
Yesil Tatli: V2-3, E 7-9, e, 12cm lange längliche Früchte, mild, ohne Schärfe, erst grün dann rot. Kältetolerant. Massenträger.
Zipfelmütze: V2-3, E 7-9, e. Gewürzpaprika für das Freiland. Sehr frühreifend. Wird gerne getrocknet oder gemahlen verwendet.

Pastinaken (Pastinacea sativa)

Pastinaken sind ein altes süß-aromatisch schmeckendes Wurzelgemüse, das wieder öfter anzutreffen ist. Die Wurzeln werden gedünstet oder gekocht. Die Samen sind max. 2 Jahre keimfähig. Nach dem Auflaufen vereinzeln, da Wurzeldurchmesser bis 7cm.
Halblange weiße: A3-4, E10-4, z, w, bis 25cm lange, cremeweiße, kegelförmige Wurzeln. Gut lagerfähig.

Quinoa (Chenopodium quinoa)

Anspruchslose Reismelde aus den Anden, seit 5000 Jahren kultiviert. Einjährig. Körne sind wichtiges Grundnahrungsmittel. Anbau sonnig auf normalem Gartenboden. Verwendung: Wie Reis dünsten als feine Beilage, zuvor Wässern und Wasser wechseln.
Chilimini: A4-5, E8-10, e, Sorte mit rötlichem Samenstand. Die 2mm großen Körner sind leicht auszudreschen
Dave: A4-5, E8-10, e, die Pflanze ist sehr ertragreich und dekorativ. Blätter, Stiele und Samenstand orange.

Radieschen (Raphanus sativus)

Ein einfach mit Kompost gedüngter Boden genügt. Bei Trockenheit gießen sonst werden die Knollen pelzig und scharf. Radieschen sind ideal um sie als Mischkultur zwischen den anderen Gemüsepflanzen als Lückenbüßer wachsen zu lassen. Ideal ist es im Abstand von ca. 1-2 Wochen immer wieder nach zu säen. Gute Nachbarn: Bohnen, Erbsen, Kapuzinerkresse, Kohl, Kohlrabi, Salat, Kresse, Mangold, Möhren, Spinat, Tomaten. Schlechte Nachbarn: Gurken.

Cherry Belle: A3-5, 9, E5-11, e, rote, schmackhafte Knollen. Für Treiberei und Freiland.

Eiszapfen: A3-9, 9, E5-11, e, 10cm lange weiße zylindrische Wurzeln. Langer Anbau Zeitraum.

Riesenbutter: A3-5,9, E5-11, e, große, karminrote Knolle. Fürs Freiland. Für den Sommeranbau.

Rettich (Raphanus sativus)

Siehe Radieschen.

Maindreieck: A3-5, E6-9, e, war früher einen Handelssorte. Dicke braune Schale. Sehr würzig, aber nicht scharf. Fleisch weiß.

Münchener Bier: A3-4, 8-9, E6-11, z, w, altbewährte Sorte, halblanger, reinweißer Rettich, sehr guter Geschmack.

Ostergruß: A3-4, E6-8, e, frühe, saftige Sorte. Außen hellrot und innen weiß, kegelförmig. Außen hellrot und innen weiß. Guter Geschmack.

Rattenschwanz: (Raphanus sativus var. Mougri) A3-4, 8, E5,6-10, e. Es werden lange, knackige Schoten gebildet die roh als Salat mit Zitrone u. Olivenöl angerichtet oder gedünstet gegessen werden. Angenehmer milder Rettich Geschmack. Aus Lodz (Polen).

Runder, schwarzer Winter: A6-8, E10-11, z, w. Faustgroße, runde, schwarze Knolle mit weißem Fleisch. Haltbarer Winterrettich.

Züricher Markt: A4, 7 E7-11 Langer, weißer sehr schmackhafter Rettich. Will lockeren Boden.

Rote Bete (Beta vulgaris var. vulgaris)

Mittelzehrer der auch im Halbschatten gedeiht. Nicht zu dicht säen und feucht halten. Bei der Ernte die Haut nicht verletzen sonst läuft der Saft aus. In Sand eingeschlagen lange lagerfähig. Gänsefußgewächs, es sollten keine anderen Gewächse derselben Art als Vorfrucht dienen (Mangold, Melde Spinat). Gute Nachbarn: Buschbohnen, Dill, Gurken Knoblauch, Kohl, Kohlrabi, Koriander, Kümmel, Salat, Zwiebeln. Schlechte Nachbarn: Kartoffeln, Lauch, Mais, Spinat.

Beet burpees: A4-6, E7-10, z, w, mittelgroße, schmackhafte Knollen, außen orangerot, innen goldgelb. Gut lagerfähig.

Forono: A4-6, E7-10, z, w, längliche rote Knolle. Schmackhaft und lagerfähig.

Opolski: A4-6, E7-10, z, w, längliche rote Knolle mit leichten Ringelstreifen. Schmackhaft und lagerfähig.

Rote Kugel: A4-6, E7-10, z, w, dunkelrote, runde, große schmackhafte Knollen, gut lagerfähig.

Tonda di Chioggia: A4-5, E7-10, z, w. Eine alte italienische Sorte. Runde Knolle mit hellroter Außenhaut und rot geringeltem Fleisch.

Weißer Beete: (Beta vulgaris Albina vereduna), A4, E9-10, eine sehr alte Sorte mit mittelgroßen, fast weißen Knollen, Durchmesser 5-8cm.

Salat (Lactuca sativa) Salat ist relativ anspruchslos und benötigt kein eigenes Beet. Nicht von oben gießen sonst neigt er zum Faulen. Bei geschickter Auswahl der Sorten kann man Salat das ganze Jahr über ernten. Gute Nachbarn: Dill, Erdbeeren, Fenchel, Kohl, Radieschen, Rettich, Rote Bete, Schwarzwurzeln, Spargel, Tomaten, Zwiebeln. Schlechte Nachbarn: Petersilie, Sellerie.

Altöttinger Großkopfsalat: A3-7, E6-9, Kopfsalat mit mittelgroßen, festen Köpfen.

Attraktion: A3-7, E8-10, Kopfsalat mit mittelgroßen, festen, hellgrünen Köpfen, sehr hitzebeständig.

Bautzener Dauerkopf: A3-4, , Kopfsalat mit dunkelgrünen knackigem Kopf. Wüchsig und unkompliziert im Anbau.

Cerbiatta: A3-7, E5-8, e, Riesenpfücksalat, eine alte Südtiroler Sorte die sich mehrfach schneiden lässt. Gezackte Blätter, knackig frisch. Gute Schoßfestigkeit.

Dolomiti: A4, 10,e, Breiter, großer Kopf mit festem hellgrünem, rotbraun überhauchtem Blatt. Einzelblatternte oder ganze Köpfe. Frühjahr und Herbstanbau für die Überwinterung.

Feldsalat Kölner Palm: (Valerianella eriocarpa) A7-2, E10-5, e, w, für Freiland und Gewächshaus. Eine alte Sorte aus dem Hügelland um Köln (Ville). Hellgrüne, längliche, hasenohrförmige Blätter. Hoher Eisengehalt. Spät schießend.

Feldsalat Vit: (Valerianella locusta) A7-10, E10-4, e, w, für Freiland und Gewächshaus. Mehltolerant und schnellwüchsig. Dunkelgrünes, breites, rundes Blatt.

Forellensalat: A 3-5, E8-9, rotgetupfte, kleine Köpfe. Frosttolerant, guter Geschmack.

Forellenschluss: A4-6, E8-9, knackiger Salattyp mit lockeren länglichen Köpfen. Die Blätter sind rötlich gefleckt und lassen sich auch einzeln ernten. Lange schoßfest und während der ganzen Vegetationsperiode verwendbar.

Gaindorfer Winter: A8-10, E11-3, Winter-Kopfsalat mit mittelgroßen Köpfen. Die Blätter haben rote Tupfen. Bedingt frosthart.

Goldforelle: V2-3, A4-6,9-10. Gelbgrünes Blatt mit Sprekeln. Lockerer Kopf.

Hirschzunge grün: A3-8, E6-10, dunkelgrüner mittelgroßer kompakter Blattsalat mit zungenförmigen knackigen Blättern. Bekannt seit 1740.

Hirschzunge rot: A3-8, E6-10, grüne Blätter mit rotem Rand, mittelgroßer kompakter Kopf mit zungenförmigen knackigen Blättern.

Insalata indiana: A3-5 ertümlich gezacktes Blatt Schoßfest. Aus Tirol erhalten.

Kaiser Selbstschluss: A3-5, E8-9, Schnitt- und Kopfsalat mit straff aufrechten Blattschöpfen. Mittelgrüne Blätter außen, rötlich überlaufen. Sehr ertragreich und sehr guter Geschmack.

Kroatischer Winterhäuptl: A7-9, E11-3, w. Mittelgroßer Winter-Kopfsalat ,it rotgetupften Blättern.

Lollo Rossa: A3-4, E6-7, e. Stark gekrauste Blätter mit intensiver Rotfärbung. Für Frühjahr und Herbstkultur

Mombacher Wintersalat: A9-11, E12-3, w. Winter-Kopfsalat der bei später Aussaat frosthart ist. Trockener Standort bevorzugt.

Poschjavo: A3-4, E6-7, z, w. Dunkelroter Eichblattsalat mit grünen Aufhellungen und knackiger Mittelrippe. Sehr winterhart.

Prinz von Löwenstein: A 3-5, E8-9, Kopfsalat mit hellgrünen Blättern. Sehr guter Geschmack.

Spargelsalat Grüner Stern: A4-7, E 6-11, z, w, bildet Blattrossetten und später dickstängelige Blütentriebe. Dieser Stiel wird geschält roh oder gekocht wie Spargel gegessen. Aber natürlich können auch die Blätter gegessen werden.

Teufelsohr: A3-8, E5-9, e. roter Romanasalat aus Frankreich. Zarte, grüner Blätter mit roten Spitzen. Spätschiessend.

Till: A3-8, E5-9, e. schossfest, originelle Blattform, sehr schmackhaft, helles Herz. Für Freiland und unter Glas.

Zimska Zupanja: A9-11, E12-3, w. Winter-Kopfsalat für das Freiland oder Kaltgewächshaus. Mittelgroße Köpfe.

Schwarzwurzel (Scorzonera hispanica) ein Wurzelgemüse aus Südeuropa, welches seit dem 17. Jahrhundert bei uns kultiviert wird. Mittelzehrer, der einen lockeren, tiefgründigen Boden bevorzugt. Kartoffeln sind eine gute Vorkultur. Gute Nachbarn: Lauch, Salat, und Kohlrabi. 1-jährige Riesen: A3, 9, E10-5, z, w. Bis 25cm lange, schwarze, zylindrische Wurzel mit reinweißem Fleisch.

Sellerie (*Apium graveolens*) Starkzehrer der Kali liebt, deshalb mit Holzasche, Comfrey- und Farnblättern oder Schweinemist düngen. Ab Mitte Mai auspflanzen, aber nicht zu tief setzen (sonst bilden sich keine Knollen) und immer feucht halten. Ackerschachtelhalmtee hilft vorbeugend gegen Pilzkrankheiten. Sellerie wirkt entwässernd, hoher Vitamin- und Mineralstoffgehalt. Man unterscheidet Knollen- und Stangensellerie der zum Teil auch gebleicht wird (dazu mit dunkler Folie umwickeln). Gute Nachbarn: Buschbohnen, Gurken, Kamille, Kohl, Kohlrabi, Lauch, Tomaten. Schlechte Nachbarn: Kartoffeln, Salat, Mais.

Schnittsellerie, Bleichsellerie

Dinant: V3-4, eine überaus frostverträgliche Sorte mit sehr gutem Aroma. Hat bei mir im Kalthaus noch jeden Winter überlebt.

Knollensellerie

Ibis: V3-4, E9-11, z., bedingt winterhart. Frühreifend, mittelgroß mit weißen Knollen, auch zum Anbau unter Folie.

Sojabohne (*Glyzine maxima*) Die Sojabohne ist in Europa nicht heimisch, ihr Anbau aber in den meisten Gebieten problemlos möglich.

Es wird ein etwas trockenerer Boden in voller Sonne bevorzugt, nur zur Keimung wird ausreichend Feuchtigkeit benötigt. Es darf keine Gülle oder Mist in das vorbereitete Beet gebracht werden, sonst sind die Pflanzen wuchsfaul und nicht standfest. Um kräftige Pflanzen zu erhalten, wird im Gewerbsanbau der Boden mit Knöllchenbakterien geimpft, um einen optimal hohen Ertrag zu erzielen.

Sojabohne Gieso: (*Glyzine max.*), A5-6, E9, e, bis 80cm hoch, robust und ertragreich, Korn gelb. Anbau wie Buschbohnen.

Spinat (*Spinacia oleracea*) Gänsefußgewächs das empfindlich gegen Überdüngung mit Stickstoff reagiert, also besser in 2. Tracht nach den Starkzehrern säen. Feucht halten, sonst beginnt er zu blühen. Spinatblätter vertreiben Erdflöhe, deshalb als Zwischenfrucht pflanzen. Gute Nachbarn: Erdbeeren, Kartoffeln, Kohl, Kohlrabi, Radieschen, Rettich, Sellerie, Stangenbohnen, Tomaten.

Butterfly: A3-10, fast ganzjährig anbaubar, auch für Überwinterung geeignet. Lässt sich gut einfrieren. Dunkle kräftige Blätter.

Winterriesen: A7-8 oder 3-4, E8-..., e, winterharte Sorte mit großem, dunkelgrünem Blatt.

Tomate (*Solanum lycopersicum*) Nachtschattengewächs das viel Wärme benötigt. Wasser direkt an die Wurzeln gießen um der Braunfäule vorzubeugen. Tomaten brauchen keine Fruchtfolge und wollen immer am gleichen Platz stehen. Kräftig mit Kompost und Gesteinsmehl oder Holzasche düngen. Erst nach den letzten Frösten Mitte Mai auspflanzen. Seitentriebe regelmäßig ausbrechen, mulchen hält den Boden feucht. Gute Nachbarn: Neuseel. Spinat, Sellerie Petersilie, Salate, Lauch, Kohl, Knoblauch, Mais und Kapuzinerkresse. Schlechte Nachbarn: Kartoffeln und Fenchel. Nicht nach Zwiebeln pflanzen.

Apollo2: V2-3, E6-9, Alte estnische Sorte mit mittelgroßen, runden roten Früchten. Sehr guter Geschmack und hoher Ertrag. Gut für Salat.

Auriga: V2-3, E7-10, orange, hochrunde Früchte, platzfest, spritzig, saftig. Sehr gut freilandtauglich.

Barbanjaka: V2-3, E7-10, Robuste und widerstandsfähige Johannisbeer-Tomate mit runden, roten Früchten.

Berner Rosen: V2-3, E6-9, Spätreifende, fleischige Tomate mit rosaroten Früchten. Guter, aromatischer Geschmack. Kräftiger Wuchs und ertragreich. Fruchtdurchmesser 8cm rund bis plattrund. 4-6 Früchte je Taube. Fruchtgewicht ca. 200g.

Besser: V2-3, E6-9, Kirschtomate mit runden, roten saftigen 3-4cm großen, Früchten.

Bianca: V2-3, E7-9 Kleine, weißgelbe Früchte mit 1cm Durchmesser. Die süßeste mir bekannte Sorte. Kräftiger Wuchs. Massenträger.

Black cherry: V2-3, E7-10 fruchtige, dunkle Cocktailtomate, saftig.

Black pear: V2-3, E7-10 Stabtomate mit ungewöhnlich brauner Farbe und sehr seltener glockiger Birnenform. Schwere feste Frucht. Kräftiger Wuchs..

Bolivianische Obst: V2-3, E7-10, Wildtomate. Längliche sehr würzige süße rote, orange oder auch gelbe Früchte. Relativ große Cocktailtomate. Sehr guter Ertrag mit dichtbehangenen langen Doppeltrauben.

Celsior: V2-3, E7-10, rote Cocktailtomate. Früchte 4cm lang. Massenträger.

De Berao: V2-3, E7-10, wird oftmals auch Baumtomate genannt, da sie sehr hoch wird. Rote, ovale, platzfeste Früchte. Wenig krankheitsanfällig.

Early yellow striped: V2-3, E7-10, Pink-/himbeerfarbene Stabtomate mit gelben Streifen. Früchten. Früh reifend. Runde und saftige Früchte.

Galapagos: V2-3, E7-10, Wildtomate. Kirschgroße, orangefarbene, ziemlich feste und knackige Beeren. Gilt als salztolerant.

Gelbe birnenförmige: V2-3, E7-9, Eine Sorte mit gelben, birnenförmigen Tomaten von ca. 5cm Länge.

Gelbe Dattelwein: V2-3, E6-9, Frühreifende Stabtomate mit gelben, dattelförmigen Früchten.

Gnom: V2-3, E6-9, Mittelgroße, rote Früchte mit sehr gutem Aroma. Höhe 50-60cm.

Golden Current: V2-3, E7-10, e. Wildtomate mit starkem Wuchs. Spalier von Vorteil. Nicht ausgeizen. Massenhaft kleine, gelbe Früchte.

Wächst auch in feuchten Sommern problemlos im Freien. Sehr robust gegen Kraut- und Braunfäule.

Goldstreif: V2-3, E7-10. Stabtomate mit roten Früchten die gold-schimmernde Längsstreifen haben. Sehr guter Geschmack.

Green sausage: V2-3, E6-9 Alte Buschtomate mit länglichen, grün- ockergestreiften Früchten, die gestauchten Mini-Bananen (oder Würstchen) gleichen. Kurios und dekorativ. Fäulnisunfähig. Trotz der geringen Höhe guter Ertrag. Auch für Balkon oder Terrasse.

Milder Geschmack ohne viel Säure.

Großmutter: V2-3, E6-9. Fleischtomate mit mittelgroßen roten runden Früchten. Sehr gutes Aroma.

Helene: V2-3, E7-10. Mittelgroße, rote runde Früchte. Sehr aromatisch und fest. Hoher Ertrag über längeren Zeitraum, robust, eine meiner Besten.

Helsing Junktion Blues: V2-3, E7-10. Schwarze Cocktailtomate die erst bei Vollreife leicht rot wird. Unter dem Stielansatz befindet sich ein gelber Stern. Sehr robust, und lange lagerfähig.

Herzförmige Fleischtomate: V2-3, E7-9. Ursprünglich aus dem Irak. Viele aromatische, rote, herzförmige, große bis sehr große Früchte.

Hirtentomate: V2-3, E7-9, e Salattomate, schnittfest, rot etwas plattrund. Früchte bis 250g schwer, lange haltbar.

Humboldtii: V2-3, E6-10 Wildtomate, kleine rote Früchte. Frühreifend!

Korfu: V2-3, E6-10 Fleischtomate aus Korfu. Rote, mittelgroße Tomate mit kleinem Hüthen. Dünne Haut. Sehr resistent.

Lämpchen: V2-3, E7-10 robuste und gesunde, gelbe Stabtomate mit ovalen leuchtend gelben Früchten, die vollkommen durchgefärbt sind. Reichtragend in Trauben von 5-7 Früchten. Robust gegen Kraut- und Knollenfäule.

Lina: V2-3, E6-8, Fleischtomate mit sehr großen Früchten, die je 400-600g wiegen. Rot und plattrund. Sehr guter Geschmack. Vollfleischig.

Mexikanische Honig: V2-3, E7-18. Ca. 1,8m hohe Cocktailtomate mit kirsch-großen Früchten. Hoher Ertrag.

Mezzo Forte: V2-3, E6-8, alte italienische, rote Fleischtomate mit gerippten Früchten. Meine beste Sorte 2012! Sehr hoher Ertrag, sehr guter Geschmack..

Ochsenherz: V2-3, E6-8, Cour di blue, Herzförmige karmesinrote groß fruchtige Fleischtomate. Sonniger, warmer Standort und nährstoffreicher Boden.

Old German: V2-3, E6-8, große bis 500g schwere gelbe Früchte mit rotem Strang an der Spitze. Süßlich, aromatisch. Ursprünglich von den Mennoniten in Virginia (USA).

Old Ivory egg: V2-3, E7-9, transparente elfenbeinfarbene, saftig-süße Stabtomate mit eiförmigen Früchten. Ertragreich und gesund wachsend.

Opalska: V2-3, E6-9, Stabtomate vom Andenhorn-Typ (Form und Größe eines Spitzpaprika). Farbe rot. Ursprung vermutlich Polen.

Red spoon: V2-3, E7-10, kleine nur Johannisbeer große rote Früchte (Johannisbeertomate), Massenträger. Sehr gutes Aroma.

Reisetomate: V2-3, E7-10, Rarität bei der die einzelnen Fruchtkammern voneinander getrennt sind, so daß sie abgebrochen werden können, ohne dass der Saft spritzt. Früchte rot, wurden schon von den Indianern Guatemalas angebaut.

Resi: V2-3, E7-10. Meine gegen Braunfäule resistenteste Sorte. Rote Cocktailtomate. Reife spät. Ertrag eher gering.

Rose: V2-3, E7-10. Große, rote Stabtomate von bestem Geschmack. Starker Wuchs und hoher Ertrag.

Rote Murrel: V2-3, E7-10. Wildtomate mit Murrel großen roten, süß-aromatischen Früchten. Sehr robust, auch fürs Freiland. Höhe bis 1,5m.

Russische Schwarze: V2-3, E6-8, Sehr robuste und resistente Freilandtomate, mittelspät. Rundoovale Form, sehr guter Geschmack.

Schokotomate: V2-3, E6-8, Cocktailtomate mit braunen Früchten. Als Hingucker für Salate.

Schwarze von der Krim: V2-3, E7-10. Stabtomate mit großen, purpur gefärbten Früchten. Hoher Ertrag, sehr guter Geschmack kräftiger Wuchs.

Siberia: V2-3, E6-9. Rote, runde Früchte. Sehr frühreifend und gesund. Auch für Topfkultur auf dem Balkon geeignet.

Sibirische Frühe: V2-3, E6-9. Reift bereits Ende Juni und gedeiht durch seine geringe Wuchshöhe auch auf dem Balkon. Die roten Früchte sind mittelgroß und das Fruchtfleisch ist fest mit sehr gutem Aroma.

Small egg: V2-3, E6-9. Stabtomate mit kleinen, eiförmigen Früchten. Wildtomate mit sehr hohem Ertrag.

Tigerella: V2-3, E7-10. Saftige Stabtomate mit rot/gelb gestreiften Früchten. Herkunft: Russland. Früchte rund und mittelgroß. Mittelhoher Wuchs. Sehr ertragreich und gesund. Frühreifend.

Tiger striped: V2-3, E7-10. Stabtomate mit runden, rotgeflamten saftigen Früchten.

Weißer Johannisbeertomate: V2-3, E7-10. Stabtomate vielen ca. 1cm großen hellgelben Früchten. Trägt auch noch spät sehr viele Früchte.

White Tomesol: V2-3, E7-10. Reichtragende Stabtomate mit weißen Früchten.

Winterkeeper: V2-3, E9-1 Größte und ertragreichste Lagertomatensorte. Wird im Herbst (bevor die Früchte durch nasskalte Witterung krank werden) geerntet und trocken eingelagert. Die Früchte reifen auf dem Lager und man hat bis ins Frühjahr frische schmackhafte Tomaten. Gewicht bis 300g. Bei Reife außen orange und innen leuchten rot.

Yellow Perfektion: V2-3, E7-10. Kartoffelblättrige Stabtomate mit kleinen, gelben süßsauer-aromatischen Früchten. Sehr ertragreich und gesund.

Yellow ruffeld: V2-3, E7-10. Extrem gerippte, hohle Tomate mit schöner, gelber Farbe. Zum Füllen wie Paprika geeignet. Historische Sorte. Feste und dicke Fruchtwand, milder Geschmack. Bei Wärme sehr reichtragend, aber auch in durchschnittl. Sommern befriedigender Ertrag.

Zuckertomate: V2-3, E7-10. rote runde Stabtomate mit tischtennisgroßen Früchten. Süßer und würziger Geschmack. Kräftiger Wuchs.

Tomatillo, Bergaubergine

Mexikanische Tomatillo Yellow giant: (*Physalis ixocarpa*) V3-4, E-10, e. Ertragreiche Sorte mit gelben Früchten. Kultur ähnlich Tomaten, aber nicht ausgeizen. Als Würze bei Fleischgerichten, als mexikanische grüne Soße, sauer eingelegt, etc.

Tomatillo: (*Physalis ixocarpa*) V4, E-10, e, Nachtschattengewächs. Früchte wachsen in grünen Lampions die bei reife aufplatzen. Die Früchte selbst sind dunkellila und werden gekocht verwendet. Kultur wie Tomaten, aber nicht ausgeizen. Braucht Sonne und Wärme.

Winterheckezwiebel (*Allium fistulosum*) Bei diesen Zwiebeln isst man das Laub. Sie sind mehrjährig und bilden schöne, weiße Doldenblüten aber keine Zwiebeln. Sonniger, trockener Standort. Auch bleichen im Frühjahr ist möglich. Nachbarn wie Zwiebeln.

Lauchzwiebel: A3-8, E6-11, m, w, Höhe 40cm. robust und anspruchslos. Vermehrt sich im Allgemeinen von alleine.

Winterhecke: A3-8, E6-11, m, w, Höhe 40cm. Dunkelgrünes Laub mit kleiner weißer Knolle. Lässt sich auch im Topf ziehen.

Zichoriensalate (*Cichorium intybus*) dazu gehören auch Radicchio und Chicoree. Gute Nachbarn: Dill, Erdbeeren, Fenchel, Kohl, Radieschen, Rettich, Rote Bete, Schwarzwurzeln, Spargel, Tomaten, Zwiebeln. Schlechte Nachbarn: Petersilie, Sellerie

Chicoree Rosso Verona: A6-7, E2-4, z. Eine italienische Chicoree-Sorte mit purpurroter Rosette. Blätter ab Februar als Salat, aber auch die Wurzeln können feingeschnitten gegessen werden. Verträgt leichten Frost.

Diva: A6-7, E10-12, (*Cichorium endivia*), Endiviensalat mit dichtem, großem Blatt. Dadurch bleicht sich die Sorte sehr gut selbst. Raschwüchsig und robust.

Endivie aus dem Passeier Tal: (*Cichorium endivia*) A6-7, E10, z, w, ein sehr gut schmeckender Endiviensalat. Nicht von oben gießen und nicht neben Petersilie und Sellerie pflanzen. Volle Sonne, sonst relativ anspruchslos.

Magdeburger Zichorie: A5-6, E10, z, w, die Wurzel verwendet man als Ersatzkaffee. Dazu Wurzel schneiden, trocknen und rösten. Natürlich können auch die Blätter als Salat gegessen werden.

Schneeball: A5-6, E10, z, w, ein weißer, runder Radicchio Typ Roma. Die grünen Deckblätter entfernen. Angeblich 1989 durch eine Zufallsmutation in einem Hausgarten in Friaul entstanden. Im Winter ohne Licht antreiben oder im Frühling ohne Abdeckung wachsen lassen.

Tardivo: (*Cichorium endivia*) A5-6, E10, z, w, Radicchio mit langen, breiten Blättern, gelappter Blattrand, mittelgrün mit weißer Mittelrippe.

Zucchini: siehe Kürbisse

Sonstige und Spezialitäten

Andenbeere: (*Physalis peruviana*), V3, E8-10, m, auch Kapstachelbeere oder Inkapflaume genannt. Lichtkeimer und Nachtschattengewächs. Die kirschgroßen, aromatischen Früchte befinden sich in einem Lampion und sind reif wenn der Kelch trocknet und die Früchte orange leuchten. Die Früchte sind roh oder als Marmelade essbar und enthalten viel Vitamin C. Benötigt etwas Platz, sowie Sonne und Wärme. Wurde um 1900 vom Kap der guten Hoffnung eingeführt. Nicht winterhart, kann aber im Keller überwintern.

Ananaskirsche: (*Physalis pruinosa*), V4, E7-10, z, Höhe ca. 40cm. Nicht ausgeizen. Viele, kleine, süße Früchte in Lampions. Reif wenn Lampion trocken. Geschmack ähnlich Stachelbeere. Einige Wochen lagerbar, aber auch zum Tiefgefrieren geeignet.

Artischocke Green Globe: (*Cynara scolymus*) V2-3, E8-9, a, w, Faustgröße, lila Blütenknospen. Sehr guter Geschmack. Ertrag ab dem 2. Jahr. Leichter Winterschutz in kalten Gegenden notwendig. Auch für Blumengestecke geeignet.

Balsamine: (*Impatiens balsamina*) A4, e, Höhe bis 40cm. Chinesisches Heilkraut bei Halsentzündungen. Bei uns bekannt als Beetpflanze.

Barbarakraut: (*Barbarea vulgaris*), A7-8, E11-3 z, w, auch Winterkresse genannt. Kreuzblütler. Blätter als Beigabe zu Wintersalaten. Geschmack ähnlich Kresse. Reich an Mineralstoffen und Vitaminen. Blüte gelb.

Baumspinat Magentaspreen: (*Chenopodium giganteum*) A4, E 5-8, e, Höhe bis 3m. Riesen-Gänsefußgewächs. Die Blätter können als Spinat gekocht werden. Dekorative Pflanze rot und grün gefärbt.

Baumwolle: (*Gossypium herbaceum*), A11-5, E9-11, e, Höhe 0,5m Große, gelbe Schlundblüten. Wenn die 6cm großen Fruchtsätze aufplatzen, erscheint die schneeweiße Baumwolle. Heller, warmer luftiger Standort.

Bayrische Rübe: (*Brassica rapa* L. ssp. *Rapa*), A8, E4-8, fingerlange Rübe die ca. 3,5cm dick wird. Schalte variiert von weiss/beige bis schwarz. Ernte für Saatgut im 2. Jahr. Früher verbreitet, heute fast ausgestorben. Schmackhaftes Gemüse.

Chinesische Jute: (*Abutilon theophrasit*), A4, E10, e. Höhe bis 2m. Sehr große, weiche Blätter. Selbstaussaat. Schöne orange Blüten. Faserpflanze. Dekorative Kapseln für Trockengestecke. Wird auch Schönmalve genannt.

Bilsenkraut, schwarzes: (*Hyoscyamus niger*) V4, e. Giftig! Wird als Heilpflanze verwendet, ist aber auch eine dekorative blasgelb blühende Gartenpflanze. Als Schlafmittel und zur Schmerzlinderung bereits im Mittelalter zur Schwarzen Magie verwendet. Tödlich giftig!!!

Bilsenkraut, weißes: (*Hyoscyamus albus*) V4, e wie schwarzes Bilsenkraut, aber Blüte gelblich weiß mit braun und grün. Tödlich giftig!!!

Buchweizen, echter: (*Fagopyrum esculentum*), A5-6, E8-9, e, B, Höhe 1m, schöne Blüte. Die Samen sind hartschalig. Zum Kochen und backen.

Buchweizen, tartarischer: (*Fagopyrum tartaricum*), A5-6, E8-9, e, B, Höhe 1m, schöne Blüte. Robust, auch für schlechte Böden geeignet. Die Samen sind weich und enthalten sehr viel Stärke. Honigpflanze.

Cardy: (*Cynara cardunculus*) V3, E7-10, a, bedingt winterhart. Die Pflanze ähnelt der Artischocke, gegessen werden aber die fleischigen Blattstiele, die wie Mangold zubereitet werden. Nährstoffreicher Boden in voller Sonne.

Chinesischer Lauch: (*Allium odorum*), A3-5, E10, a, ein großblättriger Schnittknoblauch mit sehr schönen, weißen Blüten und reichhaltigem Aroma.

Erdbeerspinat: (*Blitum Virgatum*) A4, E6, e, anspruchslos. Wurde früher an Stelle von Spinat angebaut (den kannte man bei uns noch nicht).

Die Blätter schmecken wie Spinat und auch die roten Früchte sind essbar und eignen sich sehr schön zur Dekoration.

Erdginseng: (*Talinum paniculatum*) V4-6, A5, Essbare Heilpflanze aus der Portulakfamilie. Tiefrote, kleine Blüten an langen Stielen. Allgemeines Kräftigungsmittel der chinesischen Medizin. Aber auch sehr schöne als Schnittblume.

Erdkastanie: (*Oenanthe pimpinelloides*), A4, E10-11, m, w, Wildpflanze aus Südeuropa. Mandelgroße essbare Knollen. Ernte im Spätherbst ab dem 2-3 Jahr. Vermehrung durch Samen oder Knollen. Frostkeimer. Wird teilweise auch als bunium bulbocastanum angeboten.

Erdkirsche Zemljancij: (*Physalis pruinosa*), V4, E7-10, z, Sehr ähnlich der Ananaskirsche, aber etwas höher. Nicht ausgeizen. Viele, kleine, süße Früchte in Lampions. Reif wenn Lampion trocken. Geschmack ähnlich Stachelbeere. Einige Wochen lagerbar, aber auch zum tief gefrieren geeignet.

Grün im Schnee: (*Brassica juncea*, var. *japonica*), A3-4,8-9, E9-5, e. Ist ein japanischer Senfkohl und bis -8°C frosthart. Als Blatt- und Wurzelgemüse mit senfartigem, aromatischem Geschmack. Junge Blätter als Salatwürze. . Ursprüngliche Verwendung in China: Grün in Salzlake eingelegt als Beigabe zu Fisch oder Fleisch. Blattstiele schmecken roh hervorragend.

Guter Heinrich: (*Chenopodium bonus-henricus*), A9-10, E 4-10, a, w, Gänsefußgewächs bis 1m Höhe. Relativ lange Keimdauer. Zur Vermehrung kann man auch den Wurzelstock teilen. Als Spinat oder im Frühling gebleicht.

Herbstrübe: (*Brassica rapa* var. *rapa*) A3-4, 7-8, E7-10, z, w. Runde weiße rotköpfige Rüben die gekocht werden. Schnellwachsend. Auch die zarten Blätter sind als Stielmus gut verwendbar. Wächst in 2. Tracht.

Haferwurzel Sandwich Island Mammoth: (*Tragopogon porrifolius*) A3-4, E5-10, z, w. Mit der Schwarzwurzel verwandt und auch so zu kultivieren. Auch die Verwendung ist ähnlich. Wurzel ist weiß und oft verzweigt. Sehr schöne purpurrote Blüten. Samen verlieren rasch an Keimfähigkeit.

Japanische Speiseklette Watanabe early: (*Arctium lappa*) A4, E9-4, z, w, Wurzelgemüse mit bis 1m langen Wurzeln, wobei aber auch die Blattstiele und Triebe eingelegt gegessen werden können. Tiefgründiger Boden bevorzugt. Höhe bis 2,5m.

Kalebasse: (*Lagenaria sceraria*) V4, Birnenförmige 20-40cm lange Früchte die als Musikinstrument oder Wassergefäß genutzt werden können. Oder einfach als Zimmerschmuck.

Kalebasse Kittenberger Weinheber: (*Lagenaria sceraria*) V4, Die reifen Früchte sind wie Weinheber geformt. Junge Früchte sind essbar. Getrocknete Flaschenkürbisse können als Gefäß oder Musikinstrument verwendet werden. Rankgerüst notwendig. Die Pflanzen sind sehr wüchsig.

Kapuzinerkresse: (*Tropaeolum majus*) A5, E6-10, e. Schnellwachsende Kletterpflanze mit gelben, orangeroten Blüten. Frische Blätter und Blüten als Salatzierde und Gewürzkraut. Steigert die Abwehrkräfte.

Kerbelrübe: (*Chaerophyllum bulbosum*) A10, E10-5, z, w, ein Frostkeimer. Altes, sehr schmackhaftes Wurzelgemüse. Bei Blüte bis 80cm

Kiwano: (*Cucumis metuliferus*) V4-5, Auch Große Igelgurke oder Stachelmelone genannt. Jung wie Gurke essbar. Stachelige Frucht. Anbau wie Gurke (ev. Gewächshaus).

Kosek Pinapple: (*Physalis c. f. pubescens*) A4-5, E7-9, e, der Ananaskirsche sehr ähnlich, aber Wuchs gedrungener. Intensives Ananasaroma. Beeren sind 2-3 Wochen haltbar.

Kreismännchen: (*Cyclanthera pedata*) V4, E7-8, e. Stark rankendes Kürbisgewächs. Sonniger, warmer Standort, mittelhoher Nährstoffbedarf. Früchte sind sehr klein, geschmort oder eingelegt essbar.

Litschiplaume: (*Solanum sisymbriifolium*) V3, E8-10, z. rote, kirschgroße Früchte mit gutem Geschmack die in einen Kelch gehüllt sind. Roh, gekocht oder als Saft. Hellviolette Blüten. Die ganze Pflanze ist sehr stachelig und braucht Wärme.

Luffa: (*Luffa aegyptica*) V4, E10, 11 Wird auch Schwammgurke genannt, da die bis 60cm langen Früchte als Badeschwamm versendet werden. Dazu bei Vollreife die Gurke schälen und die Samen herauswaschen. Nur sehr jung essbar.

Malabarspinat grüner: (*Basella alba*) A5, E7, a. Gemüse- und Arzneipflanze aus Indien. Runde, fleischige, grüne Blätter, ergiebig für Gemüse und Spinat. Geschmack von jungen Maiskolben. Attraktive Kletterpflanze mit lila Blüten und dunklen Beeren. Die intensiv färben und Früher als Tintenersatz verwendet wurden.

Malabarspinat roter: (*Basella alba*) A5, E7 Wie grüner Malabarspinat, aber Blätter und Stiel rötlich.

Miltomate: (*Miltomato loco*) V3, E8-10, e, Bringt im Herbst schwarze, sehr aromatische Beeren. Blüte weiß/grün. Frisch oder auch als Marmelade oder Trockenbeere essbar.

Nachtkerze: (*Oenothera biennis*) A4, E10-4, z, w, auch Rapontika oder Schinkenwurzel genannt. Bis 1,8m hoch. Die Wurzel ist im ersten Herbst wie Schwarzwurzel verwendbar. Sehr robust, anspruchslos und selbstaussäend. Aus den feingemahlenden Triebenden macht man Nachtkerzenöl. Die gelben, intensiv duftenden Blüten öffnen sich erst abends und schließen sich vormittags wieder.

Neuseeländer Spinat: (*Tetragonia tetragonioides*) V3-4, E7-9, e, bis 50cm hoch. Ein Spinatgemüse das nicht schießt und viele kleine Blätter bildet, die man laufend ernten kann. Samen vor der Aussaat 1 Tag einweichen.

Nicandra: (*Nicandra physaloides*), A3-5, Höhe bis 1,2m. Diese Pflanze ist giftig und nicht zum Verzehr geeignet! Sie dient zur Abwehr der Weißen Fliege und hat dabei sehr schöne blaue Glockenblüten und violettgrün gefärbte Früchte.

Perilla purpurrot: Auch Shiso genannt. V4, E7-8, e. Ein japanisches Traditionsgewürz mit purpurroten Blättern und rosa Blütenkerzen. Eine Zierde des Gartens mit Exotischem Aroma. Die Blätter werden kurz vor dem Anrichten in die Suppe, zu Teigwaren, Reis oder Rührgebratenem geschnitten. Lichtkeimer.

Rapunzel: (*Campanula rapunculus*) A5-6. E3-4. z, w. Liebhabergemüse mit blauen glockenförmigen Blüten. Die Blätter werden im Vorfrühling wie Feldsalat gegessen. Die sehr kleine weiße Rübe kann im Oktober roh oder gekocht gegessen werden.

Roter Camargue Reis: (*Oryza sativa*) A5. E10.e Eine Reissorte aus Südfrankreich. Um Auszureifen ist in den meisten Gegenden Deutschlands der Anbau im Gewächshaus oder Folientunnel zu empfehlen. Kann, muss aber nicht im Wasser stehen.

Schwarzbeere: (*Solanum burbankii*) A4, E8-9, e, auch 1-jährige Garten Heidelbeere genannt. Viele kleine schwarze süße Beeren. Sehr ertragreich. Zum roh essen oder als Marmelade. Kultur wie Buschtomate.

Spargelerbse rote: (*Tetragonolobus purpureus*) A4, E6-8, e. Wunderschöne, leuchtend rote Blüte. Sehr junge geflügelte Hülsen schmecken gekocht spargelähnlich. Laufend abernten, da die Hülsen bald hart werden.

Speisechrysantheme: (*Chrysanthemum coronarium*) A4, E7-9, e, G. Würzpflanze und Schnittblume. Blüte gelb/weiß. Blätter als Salatwürze oder ins Gemüse.

Tabak Bauern-: (*Nicotiana rustica*), V4 oder A5, E8, e, gelb/grüne Blüten, robust. Höhe 1m. Als Rauchtobak aber sehr hoher Nikotingehalt.

Tabak Duft-: (*Nicotiana sylvestris*) lange weiße trichterförmige Blüten die abends und in der Nacht stark duften. Ziehen Nachtfalter an.

Tabak Virginischer: (*Nicotiana tabacum*), V4 oder A5, E8-9, e, gelb/grüne Blüten, robust. Höhe bis 2,5m. Die bis 40cm langen hellgrünen Blätter werden als Tabak verwendet. Sehr hübsch auch als Zierpflanze. Sonniger, warmer Standort und ausreichend giessen.

Weberkarde: (*Dipsacus sativus*) A3-4, E7-8, z, w, H. Höhe über 2m. Feuchter, nährstoffreicher, kalthaltiger Boden. Lila Blüte in walzenförmigen Köpfchen. Für Trockenblumenbinderei, Heilpflanze zur Behandlung von Hautkrankheiten. Wurde früher angebaut um Wollstoffe aufzuzrauen.

Wildreis: (*Zizania aquatica*), e. Ursprünglich aus den USA, essbar. Gehört zu den Süßgräsern, wird aber oft als Wildreis verkauft. Nussartiger Geschmack. Höhe bis 3m. Keimt bereits bei Frost.

Winterpostelein: (*Claytonia perfoliata*, *Montia perfoliata*) A9-11, E2-3, z, w, Wird auch Winterportulak genannt. Vielseitig verwendbar als Wintersalat mit fleischigen Blättern und angenehm säuerlichem Geschmack. Kultur wie Feldsalat, Ernte vor der Blüte.

Winterrübchen, schwarzes: (*Brassica rapa*) A8, E2-4, Halblange zylindrische, fast schwarze Wurzel mit weißem Fleisch. Sehr guter süßlicher Geschmack. Auch die Blätter sind sehr schmackhaft. Lange lagerfähig. Normaler Gartenboden in voller Sonne.

Zuckerrübe Dieckmanns Optima: (*Beta vulgaris* subsp. *vulgaris*) A4-5, E8, z, w. Eine sehr alte Sorte. Robust und ertragreich mit zylindrischer Form.

Zuckerwurzel: (*Sium sisarum*) A4, E10, m, w, altes mitteleurop. Wurzelgemüse. Vermehrung durch Aussaat oder Teilung. Die weißen Wurzeln wachsen in Büscheln und können den ganzen Winter ausgegraben werden. Geschmack zwischen Petersilie und Pastinake aber süß. Schöne weiße Doldenblüten.

GEWÜRZE, TEE, HEILPFLANZEN

Acker-Ringelblume: (*Calendula arvensis*) A3-4, E6-10, e, B, H. Höhe bis 30cm. Einfache, ungefüllte, leuchtend gelbe Blüten. Wichtige Heilpflanze die wild fast ausgestorben ist (Heimische Wildform der bekannten Ringelblume). Für Mischkultur zwischen die Beete. Nährstoffreicher Boden in voller Sonne.

Alant: (*Inula helenium*), A5, E7-10, a, w, H, großblättrige Solitärstaude bis 2m Höhe, ab dem 2. Jahr gelbe Blüte, sonnig bis halbschattiger Standort. Korbblütler. Wurzel als Heilmittel gegen Asthma, Verschleimung und als Magenmittel. Im Mittelalter auch für Alantwein. Honigpflanze.

Andorn: (*Marrubium vulgare*) V3-4, B, G, H, a, w, weiße Blüten, filzige Blätter mit ätherischen Ölen. Stärkend und belebend. Immergrüne Hustendroge. Wächst auf magerem Boden in voller Sonne. Höhe 40-80cm. Kleine cremefarbene Blüten von Juni-September. Kandierter Andorn ist eine Süßigkeit bei Husten, etc. Als Tee nimmt man ca. 30g frische oder getrocknete Blätter auf 1/2l kochendes Wasser und lässt 10-15 Min. ziehen.

Anis-Ysop: (*Agastache anisata*), a, w, B, T, A4, E7-9, Höhe 1m, robuster Lippenblütler der Schmetterlinge anzieht. Sehr schöne lila Blütenstände. Für Süßspeisen und Tees oder grünen Salaten.

Anisangastache: (*Agastache foeniculum*), a, w, B, T, A4, E7-9, Höhe 1m, robuster Lippenblütler der Schmetterlinge anzieht. Sehr schöne lila Blütenstände. Für Süßspeisen und Tees oder grünen Salaten.

Arnika: (*Arnica chamissonis* ssp. *foliosa*), a, w, H, A4, E7-8, Höhe 30 cm, gelbe Blüten, äußerlich anzuwendendes Heilmittel bei Verletzungen.

Baldrian: (*Valeriana officinalis*), a, w, A4-5, E5-8, H, T, Höhe bis 1,6m, liebt feuchte, nährstoffreiche Böden. Blasrosa Blüten von Juni-August. Die Wurzel wirkt als Wurzelkaltauszug beruhigend, dazu 10g Wurzel je 100ml kaltem Wasser für 12h einweichen, abseihen und 2-3 Tassen pro Tag bei allgemeinen nervösen Beschwerden.

Bärlauch: (*Allium ursenum*), a, w, A9, E3-4, H, G, Sehr gutes Frühjahrsgemüse. Blätter vor der Blüte ernten. Weiße Sternblüten. Milder Knoblauchgeschmack. Als Heilmittel schon bei den Römern bekannt.

Basilikum (*Ocimum basilicum*)

Basilikum ist ein Lippenblütler und will einen warmen, sonnigen, windgeschützten Standort ohne Nässe. Lässt sich aber auch auf der Fensterbank ziehen. Lichtkeimer, d. h. Samen nur sehr dünn mit Erde bedecken. Die Würzkraft ist kurz vor der Blüte am größten. Werden die Pflanzen nicht in Büscheln sondern einzeln gepflanzt werden sie größer. Um buschige Pflanzen zu erhalten den Haupttrieb einkürzen.

Apfelbasilikum: V2-4, E5-10, B, D, G, T, nach grünen Äpfeln duftendes Sorte mit fruchtig, frischem Geschmack. Wächst auch im Freiland sehr gut..

Feines, grünes, krauses Basilikum: V2-4, E5-10, B, D, G, T, viele kleine krause Blätter mit typischem Aroma.

Genoveser Basilikum: V2-4, E5-10, e, B, D, G, T, große, dunkelgrüne, gewölbte Blätter mit typischem Aroma.

Großes, grünes Basilikum: V2-4, E5-10, e, B, D, G, T, große, dunkelgrüne, gewölbte Blätter mit typischem Aroma. Als Tee beruhigende, erwärmende und schweißtreibende Wirkung. Universalgewürz.

Heiliges Basilikum: V2-4, E5-10, e, B, D, G, T, wird auch Tulsi genannt. Kleine Blätter mit ungewöhnlichem Aroma.

Kampferbasilikum: V2-4, E5-10, e, B, D, G, T, (wildes Basilikum). Wüchsige Pflanze mit kleinen Blättern. Das kräftige Aroma ist ähnlich dem Heiligem Basilikum. Sehr robust.

Mexikanisches Gewürzbasilikum: V2-4, E5-10, e, B, D, G, T. Schönes Basilikum mit rotem Stängel und Blüten. Süßes, intensives Aroma und relativ robust. Wird auch Zimtbasilikum genannt.

Neapolitanisches Basilikum: V2-4, E5-10, e, B, D, G, T, sehr große, lindgrüne, gekrauste Blätter mit gutem pfeffrigem Aroma.

Thai Basilikum: V2-4, E5-10, e, B, D, G, T, grüne und rote Blätter, intensiver sehr interessanter Geschmack

Zimtbasilikum: V2-4, E5-10, e, B, D, G, T, Ein Basilikum das nach Zimt duftet. Sonniger, warmer und windgeschützter Standort ohne Nässe.

Zitronenbasilikum: V2-4, E5-10, e, B, D, G, T, viele kleine Blätter mit kräftigem Zitronenduft.

Beifuß: (*Artemisia vulgaris*) a, w, A3-6, E 7-9, G, H, Höhe <2m, mehrjährige Würzpflanze mit Körbchenblüten von Juli bis September. Robust. Sehr alte Heil und auch Räucherpflanze.

Beifuss einjähriger: (*Artemisia annua*) V2-3, Sehr auffälliger, aromatischer Duft. Gelbgrüner Blütenstand. Sonniger warmer Standort. Höhe bis 1,5m.

Benediktendistel: (*Cnicus benedictus* A3-5, E6-8, e, Höhe 60 cm. Alte orientalische Heilpflanze. Gelbe Korblüten. Blätter scharf stachelig gezähnt. Das Kraut als Tee ist ein Stärkungsmittel bei Nervenschwäche und Anämie, Leber- und Gallenleiden. Wächst auf steinigem Ödland.

Bibernelle, große: *Pimpinella major* A3-5, E6-9, a, w, Höhe bis 1m. Alte heimische Heilpflanze, die auch zum Würzen von Wein und Bier verwendet wurde. Weiße Doldenblüten von Juni bis September. Für fette und nährstoffreiche Böden.

Blaue Verbene: (*Verbena hastata*) V3, E7-10, a, w, Schöne 1m hohe Staude für feuchte Gartenbereiche. Blüten mehr lila als blau. Das Kraut hat beruhigende Wirkung als Tee bei Schlaflosigkeit. Eines der 4 heiligen Kräuter der Kelten.

Bockshornklee: (*Trigonella foenum-graecum*), A4, E7, e, G, H, die Samen sind ein wichtiger Bestandteil von Curry und Chutney aber auch für Keimlinge geeignet. Zur Steigerung der Aktivkräfte, fiebersenkend, entwurmend, äußerlich als Senfpflaster. Sonniger, geschützter Standort ohne Staunässe. Höhe 50cm.

Bergbohnenkraut: (*Satureja montana*) a, w, V4, E8-11, G, Höhe 30cm, aromatisches Küchengewürz für Gemüse-, Fleisch-, und Bohnengerichte. Absolut frosthart, sonniger Standort mit durchlässigem, magerem etwas kalkhaltigen Boden bevorzugt., Lichtkeimer.

Zitronen-Bergbohnenkraut: (*Satureja montana* var. *citriodora*) a, w, V4, E8-11, G, Höhe 30cm, Zitronenaroma, sonst wie normales Bergbohnenkraut.

Bohnenkraut, einjähriges: (*Satureja hortensis*) A5, e, E7-9. Würzkraut für alle Bohnengerichte. Blüte weiß/lila. Höhe 30cm.

Bolivianischer Koriander: (*Perophyllum ruderale*), A4, E7-9, Würzkraut ähnlich Petersilie, aber ganz anderes, sehr intensives Aroma. Verträgt Trockenheit.

Boretsch: (*Borago officinalis*), A4-6, E6-9, e, G, H, auch Gurkenkraut genannt da es ideal zu Gurkensalat passt. Dazu die jungen Blätter klein hacken. Auch die blauen Blüten sind essbar und sehr dekorativ. Höhe bis 80cm. Delikatesse: Blüten einzeln in Eischnee tauchen, auf Pergamentpapier legen und mit feinem Zucker bestreuen und im lauwarmen Ofen trocknen. Lässt sich in verschlossenen Gläsern aufbewahren. Die jungen Blätter enthalten sehr viel Vitamin C.

Brunnenkresse: (*Nasturtium officinale*) A3-9, E5-12, e. Muss immer sehr nass gehalten werden. Samen nur dünn mit Erde bedecken. Nach dem anwachsen immer einen Wasserstand von 1,5cm halten. Die Blätter können als Salat gegessen werden.

Chinesische Gemüsemalve: (*Malva verticillata*), A4-7, E6-10, e, G, auch Krause Gemüsemalve genannt, Höhe bis 1m. Eine der ältesten chinesischen Kulturpflanzen. Als Salat oder Blattgemüse. Blätter breit, gekraust und essbar. Blüte klein, weiß.

Chinesischer Lauch: (*Allium odorum*) A4, a, w, ein großblättriger Schnittknoblauch. Die ganze Pflanze ist wesentlich größer und breiter als der normale Schnittknoblauch. Sehr schöne weiße Blüten. Reichhaltiges Aroma. Winterhart.

Dill: (*Anethum graveolens*), A4-6, E6-9, e, G, aromatisches Gewürzkraut. Zum Trocknen kurz vor der Blüte schneiden. Mehrfach aussäen um laufend frische Dillblättchen ernten zu können. Auch als Zwischensaat bei Karotten, Zwiebeln und Gurken. Sonniger Standort, der aber nicht zu trocken sein darf. Hilft gegen Blähungen und Magenverstopfung. Unreife Samen zum Einlegen von Gurken, Zucchini etc.

Eibisch: (*Althaea officinalis*) A3-4, a, w, bis 1,5m hoch. Sehr hübsches heimisches Malvengewächs. Wichtige Heilpflanze. Die Wurzel kann sowohl kandiert als auch als Gemüse gegessen werden. Zartrosa Blüten. Sonniger, feuchter Standort auf gutem Gartenboden.

Eisenkraut: (*Verbena officinalis*), a, w, V4, E7-8, H, alte Heilpflanze, sonniger und trockener Standort. Eines der 4 heiligen Kräuter der Kelten. Soll Aufmerksamkeit und Freude am Lernen steigern. Weiße/blaslila Blüten von Juni-September. Wurde schon von den Druiden hoch geschätzt. Für einen Tee 15-30g Blätter mit 1/2l kochendes Wasser aufgießen. Bei Magenverstopfung, Husten und Nervosität.

Erdginseng: (*Talinum paniculatum*), e, A4, Gemüse- und Heilpflanze. Wird auch Tu Ren Shen genannt. Kleine tiefrote Blüten und fleischige Blätter. Allgemeines Kräftigungsmittel der chinesischen Medizin.

Erdrauch: (*Fumaria officinalis*), a, w, A4, wirkt reinigend und austrocknend (bei Hautleiden). Mohngewächs. Erdrauch ist ein keltisch-germanisches Räuchermittel. Als ungiftiges Wildkraut kann es auch in Frühjahrssalaten verwendet werden. Blüten purpur.

Eselsdistel: (*Onopordum acanthium*), a, w, A4

Europäische Goldrute: (*Solidago virgaurea*), a, w, A4-8, sehr hübsche heimische Pflanze die durch die kanadische Goldrute fast vollständig verdrängt wurde. Selten. Magerer Boden. Lichtkeimer.

Fenchel, Bologneser: (*Foeniculum vulgare*), A4-6, E7-10, a, B, G, H, T, warmer, sonniger Standort. Höhe bis 2m. Gute Nachbarn: Endivien; Erbsen, Gurken, Salat, Salbei. Schlechte Nachbarn: Bohnen, Tomaten. Gelbe blühte ab dem 2. Jahr. Als Tee oder Brotgewürz.

Fenchel, bronzefarbener: (*Foeniculum vulgare* var. *rubrum*), A4-6, E7-10, a, w, B, G, H, T, Gewürzfenchel mit filigranen, bronzefarbenen Blättern. Bildet keine Knolle, Starkzehrer und Tiefwurzler. Das Laub und die Samen sind als Gewürz nutzbar. Absolut winterhart.

Fenchel, gewöhnlicher: (*Foeniculum vulgare* var. *dulce*), A4-6, E7-10, a, w, B, G, H, T. Wie Bologneser Fenchel, aber Stängel etwas dünner und absolut winterhart.

Flohkraut, großes: (*Pulicaria dysenterica*) A4-6, a, auch Ruhrwurz genannt da es früher als Heilpflanze gegen Ruhr genutzt wurde. Große Astern ähnliche gelbe Blüten. Samen nur dünn mit Erde bedecken. Sonniger Standort.

Flohsamen: (*Plantago psyllium*), A4, E7-9, e, Samen als Schleimdroge für Magen- und Darmerkrankungen, aber auch zum Appretieren in der Färberei. Höhe ca. 30cm.

Gamander Salbei: (*Teucrium scordonia*) A3-4, a, w. Attraktive Blütenpflanze mit gelben Blütenkolben. Bienenweide. Alte Heilpflanze die wie Salbei verwendet wird. Ovale, herzförmige Blätter. Fördert den Appetit. Getrocknetes Kraut als Tee.

Gewürztagetes Lemon Gem: (*Tagetes tenuifolia*), V4, E7-8, e, B, G, T. Gewürztagetes riechen nicht so penetrant wie normale Tagetes. Die Blätter haben ein Aroma nach Mandarinenschalen und passt gut zu Salaten, Fruchtsößen und Desserts. Auch hübsch als Zierpflanze mit zitronengelben Blüten. Höhe bis 30cm.

Gewürztagetes Mischung: (*Tagetes tenuifolia*), V4, E7-8, e, B, G, T. Mischung mit orangenen, roten und gelben Blüten.

Heilziest: (*Stachys officinalis*), V3-4, E7-9, a, w, B, H, auch Betonie genannt. Alte Heilpflanze mit hübschen rotvioletten Blüten. Als Tee gegen Husten, Erkältung, Kopfweh. Hat eine desinfizierende und zusammenziehende Wirkung. Für magere Böden. Höhe bis 50cm.

Herzgespann: (*Leonurus cardiaca*), V3-4, E7-9, a, auf mind. 30cm vereinzelt. Alte Bauerngartenpflanze. Auch als Heilpflanze gegen Rückenleiden, Blähungen etc. Bienen- und Hummelweide. Blaslila Blütenkerzen.

Jungfer im Grünen: (*Nigella damascena*) A3-5, E5-8, e. Höhe 50cm. Hübsche Blume mit blauen Blüten von Juni-Juli. Aus diesen entwickeln sich grüne Kapseln, die von auswachsenden Stempeln wie von Hörnern gekrönt werden. Die Samenkapseln benutzt man auch als Trockenblumen. Die gemahlene Samen werden auch als Gewürz verwendet.

Kapuzinerkresse: (*Tropaeolum majus*) A5-6, e. Kletterpflanze mit gelben und orangen Blüten. Frische Blätter als Würzkraut, die Blüten dienen als Dekoration. Sonniger Standort bevorzugt.

Kerbel, gewöhnlicher: (*Anthriscus cerefolium*), A3-4,9, E5-7, e, w, G, H, Höhe bis 60cm. Doldengewächs. Appetitanregend und bluteinigend. Feinblättrig, passt gut zu Fisch, Lauchsuppe oder aufs Brot. Im Abstand von 2-4 Wochen säen um immer frisches Laub zu ernten. Halbschattiger Standort. Ernte bereits nach 6-8 Wochen. Mehrfach aussäen.

Kermesbeere: (*Phytolacca americana*) V4, z, w. Die saftigen, schwarzen Beeren schmecken angenehm fad und wurden früher zum Weinfärben verwendet. Färbt purpur. Die im Winter gesammelte Wurzel diente als Brechmittel. Sehr hübsche Staude mit großen Blütenkerzen und später mit schwarzen Beeren.

Königskerze, kleinblütige: (*Verbascum thapsus*), A6-7, z, H, sonniger, humoser und sandiger Standort. Im ersten Jahr bildet sich eine Blattrosette, im 2. Jahr der bis 2m hohe Blütenstängel. Blüte gelb. Die getrockneten Blüten ergeben einen schleimlösenden Hustentee.

Königskerze, schwarze: (*Verbascum nigra*), A6-7, z, H, sonniger, humoser und sandiger Standort. Im ersten Jahr bildet sich eine Blattrosette und im 2. Jahr der bis 1,2m hohe Blütenstängel. Blüte gelb mit rot und braun.

Koriander Santo: (*Coriandrum sativum*), A3-4,9, E6-8, e, G, sonniger Standort. Verträgt auch leichten Frost. Schnittkoriander dessen frische Blätter als Gewürz ähnlich Petersilie oder Gemüse verwendet werden. Samen für Brot oder Gewürzmischungen.

Koriander Zitronen-: (*Coriandrum sativum*), A3-4,9, E6-8, e, G, sonniger Standort. Verträgt auch leichten Frost. Schnittkoriander mit Zitronenaroma. Ursprünglich aus England.

Kornrade: (*Agrostemma githago*), A4, e, 1-2 jährige, bis 100cm hohe Pflanze mit purpurnen Blüten von Juni – Juli. Giftig!

Kresse, Einfache-: (*Lepidium sativum*) A3-9, E6-10, e, glatte Blätter. Als Salat oder auf Brot. Wirkt blutreinigend, appetitanregend und harntreibend. Hoher Vitamin C Gehalt, wirkt als erfrischende Kur gegen Frühjahrsmüdigkeit. Feuchter Boden in sonniger bis schattiger Lage. Mehrfach aussäen um immer frische Kresse zu ernten. Kreuzblütler.

Krause Kresse: (*Lepidium crispum*) A3-9, E6-10, e, krause Blätter. Als Salat oder auf Brot. Wirkt blutreinigend, appetitanregend und harntreibend. Anbau wie normale Gartenkresse.

Kümmel: (*Carum Carvi*), A4-8, E8, w, z, G, H, will leicht sauren, mageren feuchten Boden. Verdauungsfördernd, krampflösend und gegen Blähungen. Blühte im 2. Jahr. Höhe ca. 1m. Doldenblütler und Lichtkeimer.

Mädesüß: (*Filipendula vulgaris*), A3-4, m, w, kalkhaltiger Lehmboden in sonniger Lage. Cremefarbene Blüten von Juni-August. Die Blüten benutzt man zum Aromatisieren von Bier und Wein. Bis 75cm hoch. Bereits 1890 wurde es zur Herstellung von Aspirin verwendet. Ein Aufguss aus Blättern und Blüten wirken gegen Erkältung, Grippe und Fieber. Beste pflanzliche Arznei bei Übersäuerung des Magens.

Mauretanische Malve: (*Malva sylvestris* ssp. *mauretanica*) A4-5, e, raschwüchsige Malve mit sehr schönen großen, rotlila Blüten. Getrocknet in Teemischungen verwendbar. Auch als Gurgelmittel und zur Waschung eitriger Wunden.

Melisse, Türkische: (*Dracocephalum moldavicum*), A4-5, E6-10, e, B, G, T, auch moldawische Melisse oder Drachenkopf genannt. Schnell wachsende Pflanze mit leuchtend blaue Blüten die Bienen und Schmetterlinge anlocken. Melisse mit mildem Zitronengeschmack gut für Tee oder als Rabattenpflanze

Mexikanisches Teekraut: (*Chenopodium ambrosioides*), A4, E7, a, G,H, T, Samen, Blätter und Öl als indianisches Heilmittel gegen Würmer. Leicht terpeninartig riechendes Gänsefußgewächs. In hohen Dosen giftig. In Mexiko als Tee, Gewürz oder Gemüse.

Minze, mexikanische: (*Agastache mexicana*), V-34, E7-10, a, w, B, G, T, auch wird auch Limonadenpflanze genannt. Intensiv anisartiges Aroma, dekorative Blütenstände. Für Kräutertees, Salate, Garnierungen und Duftpotpourris.

Mohn blaslila: (*Papaver somniferum*) A3-5, E8, e, G, H, Höhe 1m, Korn blaslila. Für Brötchen, Kuchen etc.

Graumohn aus dem Samtal: (*Papaver somniferum*) A3-5, E8, e, G, H, rosarote Blüte, Samen essbar.

Mohn Weißer: (*Papaver somniferum*) A3-5, E8, e, G, H, Höhe 1m, Große weiße Blüte und große Samenkapseln. Weiße Samen essbar.

Muskatellersalbei: (*Salvia sclarea*) A5, E6-8, z, w, G, Höhe bis 1,5m. Bildet im 2. Jahr große blaslila Blüten die stark aromatisch duften. Schöne Solitärpflanze und altes Weinwürzmittel. Auch zur Herstellung von Kölnisch Wasser, Parfüm und Seife verwendet. Eine attraktive Bereicherung des Blumenbeetes und des Kräutergartens.

Muskatellersalbei, weißer: (*Salvia sclarea* Vatican White) A5, E6-8, z, w, G, Blüten weiß, sonst wie normaler Muskatellersalbei.

Mutterkraut: (*Chrysanthemum parthenium*) A4-5, E6-9, e, stark aromatische Staude mit kleinen Margariten ähnlichen Blüten. Verwildert bei uns leicht. Verwendung bei nervösen und hysterischen Beschwerden, Arthritis, Schwellungen, Migräne und Kopfweh. Sehr alte Heil- und Bauerngartenpflanze. Höhe 80cm.

Odermennig: (*Agrimonia eupatoria*), A3-4, a, w, E6-8. Heimische Volksheilpflanze. Gerbstoffhaltige Leberheilpflanze. Für lockere und trockene Böden, sonnig. Gelbe schwach duftende Blüten in langen reichblütigen Trauben. Höhe 1m.

Perilla purpurrot: Auch Shiso genannt. V4, E7-8, e. Ein japanisches Traditionsgewürz mit purpurroten Blättern und rosa Blütenkerzen. Eine Zierde des Gartens mit Exotischem Aroma. Die Blätter werden kurz vor dem Anrichten in die Suppe, zu Teigwaren, Reis oder Rührgebratenem geschnitten. Lichtkeimer.

Petersilie: (*Petroselinum crispum*)

Doldenblütler. Man unterscheidet nach Art der verwendeten Teile Blatt- und Wurzelpetersilie. Zum Anbau sollte man den Standort jährlich wechseln. Keine Staunässe sonst wird sie gelb. Ein durchlässiger, normaler Boden genügt. Nicht zu dicht säen. Petersiliensaft ist ein guter Mückenschutz. Hilft der Verdauung und lindert Blähungen. Vor allem die Samen enthalten das Gift Apiole und sollten nicht gegessen werden. Gute Nachbarn: Tomaten, Tagetes. Schlechte Nachbarn: Salat.

Einfache Schnitt: A3-8, E6-8, z, w, glatte Petersilie die schnell nachwächst.

Grüne Perle: A3-8, E6-8, z, w, krause Petersilie mit sehr gutem Aroma.

Halblange Wurzelpetersilie: A3-8, E10, z, Wurzelpetersilie mit sehr aromatischer, großer zylindrischer Wurzel. Nicht ganz winterhart.

Italienische: A3-8, E6-8, z, w, glatte Petersilie mit langen, dicken Stengeln. Hoher Ertrag und starkduftend..

Mooskrause: A3-8, E6-8, z, w, krause Petersilie mit intensivgrüner Farbe und hoher Würzkraft.

Pimpinelle: (Sanguisorba minor), A3-4, E 4-10, m, w, auch kleiner Wiesenkopf genannt, wächst völlig unproblematisch. Die Blätter pflückt man und verwendet sie frisch zu Salat, Quark und Eiern. Aus der Wurzel macht man Mundwasser.

Portulak, gelber: (Portulaca oleracea), A4-6, E8-10, e, G, Höhe bis 40cm. Sonniger Standort, auf lockerem, sandigem Boden. Dickfleischige Blätter und Stängel für Salat oder Gemüse. Das Kraut ist vitaminreich und wirkt blutreinigend. Hilft gegen Kopfschmerzen.

Portulak, grüner: (Portulaca oleracea), A4-6, E8-10, e, G, Höhe bis 40cm. Gleich wie gelber Portulak aber Blätter dunkelgrün.

Rainfarn: (Tanacetum vulgare) A4, E7-10, m, w, H. Giftig. Gewürzartig duftende Staude, auch als Zierpflanze für nährstoffreiche, lehmige Böden. Für Pflanzenjauchen und Brühen. Staude 1,2m hoch mit feinzerteiltem Blatt und großen, gelben Doldenblüten von Juni-September. Heilpflanze gegen Würmer, wurde früher auch als Gewürz benutzt. Der Duft getrockneter Rainfarns vertreibt Insekten.

Ringelblume: (Calendula officinalis) A3-4, E6-10, e, B, H. Höhe bis 50cm. Leuchtend gelbe bis orange Blüten. Wichtige Heilpflanze z. B. bei Schnittwunden (Ringelblumensalbe). Für Mischkultur zwischen die Beete. Blütenblätter für Salate und als Färbemittel für Butter und Käse. Korbblütler und typische Bauerngartenpflanze. Hat eine pilz- und entzündungshemmende Wirkung und bereits die Römer kannten die fiebersenkende Wirkung.

Russische Nachtviole: (Hesperis matronalis) A7, m, w, Sehr schöne violette Blüten. Zieht Schmetterlinge an und vertreibt Läuse (z. B. bei Rosen). Duftpflanze. Alte Heilpflanze die schweißtreibend wirkt. Samen schmecken scharf wie Kresse.

Salatrauke: (Eruca sativa), A4-9, E10-11, z, w, auch Rucola genannt. Schnellwüchsig, es sind mehrere Schnitte möglich. Junge Blätter sind sehr schmackhaft scharf, kresseartig und werden als Salatbeigabe verwendet. Kreuzblütler.

Schabziger Klee: (Trigonella caerulea), A4-5, E 6-7, e, G, wird auch Brotklee genannt da man ihn als Brotgewürz verwendet. Aber auch zu Pizza, Käse oder Quark. 0,5m hoch mit hellblauen Blüten. Verwendet wird das getrocknete Laub sowie die Samen.

Schafgarbe weiß: (Achillea filipendulina) A 4, a, w, Blüte weiß. Ähnliche Heilwirkung wie Kamille. Ach als Schnittblume, Duftpflanze und Bienenweide.

Schnittknoblauch Knolau: (Allium tuberosum) A4-7, a, w. Bildet keine Knollen, aber flache, dickrührige Blätter, ähnlich Schnittlauch. Blüte weiß.

Schnittlauch: (Allium schoenoprasum) A 3-5, E 3-10, a, w, G, mitteldicke Röhren mit lila Blüten. Universalgewürz.

Schöllkraut: (Chelidonium majus) A4-6, E5-10, auch Warzenkraut genannt. Eine Heilpflanze deren Milchsaft zur Warzen- und Hühneraugenbekämpfung genutzt wird. Dazu Stängel abschneiden und Milchsaft auf die betroffene Stelle reiben. Das frische Kraut wirkt bei Reizhusten beruhigend. Blüte goldgelb. Höhe bis 90cm. Achtung: Giftiges Mohngewächs, Höchstmenge 1 Teelöffel je Tasse!.

Seifenkraut: (Saponaria officinalis), V4, E8-9, a, w, F, H, die orangenen Wurzeln ergeben eine milde Waschlauge für Seifenallergiker. Harntreibende, blutreinigend auswurfördernde Heilwirkung. Blüten blasrosa, Abends nach Nelken duftend. Sonnig bis halbschattiger Standort.

Senf, gelber: (Brassica alba), A3-9, E8, e, B, G, H, Samen gelb. Am besten früh morgens ernten, damit die Samen nicht ausfallen. Als Speisesenf, oder Gründüngung. Auch die Blätter sind essbar.

Sonnenblume black dye: (Helianthus annuus) A5, e, gelbe Blüten mit dunkler Mitte. Mit den violetten Schalen der Kerne färbten die Hopi Indianer Früher Kleidung und Flechtwerk. Höhe über 2m. Benötigt guten Gartenboden in voller Sonne.

Sonnenblume Moulin Rouge: (Helianthus annuus) A5, e, dunkelrote Blüten an verzweigten Stielen. Höhe 2m.

Sonnenblume Russische Riesen: (Helianthus annuus) A5, e, große, gelbe Blüten. Höhe 2m. Benötigt guten Gartenboden in voller Sonne.

Sonnenhut, roter: (Echinacea purpurea) V4. Roter Sonnenhut. Heilpflanze die das Immunsystem stärkt. Sehr schöne purpur Blüte. Auch als Schnitt- oder Trockenblume. Bienenweide. Höhe ca. 1m.

Sonnenhut weiß: (Echinacea purpurea Alba) V4. Weißer Sonnenhut. Heilpflanze die das Immunsystem stärkt. Sehr schöne weiße Blüte. Auch als Schnitt- oder Trockenblume. Bienenweide. Höhe ca. 1m.

Süßdolden: (Myrrhis odorata), A9-10, E5-6, a, w, B, G, T, Frostkeimer. Auch Myrrhenkerbel genannt. Alte Bauerngartenpflanze mit dekorativen, weißen Dolden. Süßer Anisduft. Die Blätter können als früher Pflücksalate verwendet werden, passen aber auch zu Suppen und Eintöpfen. Unreife, grüne Samen schmecken süß. Später werden die bis 3cm großen Samen schwarz und hart. Samenöl als Möbelpolitur.

Weinraute: (Ruta graveolens), A5-6, E7-9, a, w, B, G, H, hübsche bis 80 cm hohe Pflanze mit blaugrünen Blättern. Rautengewächs für sonnige Standorte. Durch ihren intensiven Geschmack wurde sie früher zum Würzen von Wein, Grappa Kräuteressig verwendet, aber auch zu Fleisch, Salat und Käse. Sparsam verwenden. Blüte gelb Gefäßerweiternde Wirkung. Durch Rückschnitt im Frühjahr wächst sie buschiger.

Wermut großblättriger: (Artemisia absinthum), V3-4, a, w, H, für eher trockene, sonnige Standorte. Zum Würzen von Fleisch, etc.

Wilde Monarde: (Monarda fistulosa), V3-4, E7-8, a, w, G, T, bis 80cm hoch. Blüten fliederfarben. Minzeähnliche Blätter als Gewürz oder Tee. Teilung im Frühjahr möglich. Wird auch Wildes Bergamott genannt.

Ysop: (Hyssopus officinalis), V4, E 7-9, a, w, B, G, H, T, blaue, rosa oder weiße Blüten. Ernte 2-3 Mal im Jahr.

Zahnstocher-Ammei: (Ammi Visnaga), A3-4, alte Heilpflanze, die auch Bischofskraut genannt wird. Keimt langsam, Stiele werden in der arabischen Welt als Zahnstocher verwendet. Weiße Doldenblüten, auch für Trockengestecke. Sonniger Standort.

Zaunrübe, rote: (Bryonia cretica) A4, a, w kletternde Pflanze mit roten Beeren. Die ganze Pflanze ist giftig, aber die Wurzel wurde früher als Mittel gegen Übelkeit verwendet. Heute nur Einsatz in der Homöopathie.

BLUMEN

Der Übergang von der Nutz- zur Zierpflanze ist fließend. Viele Nutzpflanzen haben wunderschöne Blüten und passen auch in Rabatte oder Bauerngärten. Amaranth, Lein, Melde, Quinoa oder Baumspinat sowie viele weitere sind hier aber trotzdem nicht nochmals aufgeführt.

Einjährige:

Balsamine: (Impatiens balsamina) A4, e, Höhe bis 40cm. Chinesisches Heilkraut bei Halsentzündungen. Bei uns bekannt als Beetpflanze.

Chinesische Gemüsemalve: (Malva verticillata), A4-7, E6-10, e, G, auch Krause Gemüsemalve genannt, Höhe bis 1m. Eine der ältesten chinesischen Kulturpflanzen. Als Salat oder Blattgemüse. Blätter breit, gekraust und essbar. Blüte klein, weiß.

Duftwicke Old Spice Mix: (Lathyrus odoratus), V1-3, A5, stark duftende, sehr hübsche Blüten in diversen Farben. Sonniger Standort auf nährstoffreichem, durchlässigem Boden. Haupttrieb entspitzen für reichen Blütenansatz.

Einjähriger Beifuß: (Artemisia annua, V3, stark aromatisch duftende bis 1,5m hohe Pflanze mit gelbgrünen Röhrenblüten.

Kosmea bunt: (Cosmos bipinnatus) V4, A5, e, Höhe bis 80cm. Leuchtende Blüten in versch. Rottönen. Auch für Sträucher.

Reichverzweigte, langgestielte Blüten. Sonniger Standort auf normalem Gartenboden.

Kosmea orange: (Cosmos sulphureus) V4, A5, e, Höhe bis 80cm. Wird zurecht auch Schmuckkörbchen genannt. Leuchtend orangene Blüten.

Erdginseng: (Talinum paniculatum) V4-6, A5, wird auch tu Ren Shen genannt. Gemüse- und Heilpflanze aus der Portulakfamilie. Tiefrote, kleine Blüten an langen Stielen. Allgemeines Kräftigungsmittel der chin. Medizin. Sehr schöne als Schnittblume.

Färbermächdenauge (Coreopsis tinctoria) A4, e, Massenblüher mit leuchtend gelben Blüten, die in der Mitte braun rot sind. Sonniger, trockener Standort auf magerem bis normalem Gartenboden. Lichtkeimer. Zum Färben verwendet man die Blüten.

Färbersafflor: (Carthamus tinctorius) A4, E8-9, hübsche 80cm hohe Pflanze mit lanzenartigen Blättern und gelb/orangen Blüten. Die Blüten werden zum Färben von Nahrungsmitteln (Safranersatz) verwendet, aber auch zum Färben von Seide. Auch als Schnitt- und Trockenblume.

Färbertagetes: (Tagetes erecta), V3-5, E7-9, e. Kräftige Pflanze mit vielen, großen leuchtend gelborangen Blüten. Wird von Schnecken gemieden. Stoff und Eier mit den Blüten orange-braun färben. Die Blütenpetalen werden getrocknet und pulverisiert, auch als natürliche Lebensmittelfarbe für Gebäck verwendet.

Gewürztagetes Lemon Gem: (Tagetes tenuifolia), V4, E7-8, e, B, G, T. Die Blätter haben ein Aroma nach Mandarinenschalen und passen gut zu Salaten, Fruchtsößen und Desserts. Auch hübsch als Zierpflanze mit zitronengelben Blüten. Höhe bis 30cm.

Gewürztagetes Mischung: (Tagetes tenuifolia), V4, E7-8, e, B, G, T. Mischung aller 3 Sorten mit orangenen, roten und gelben Blüten.

- Jungfer im Grünen:** (*Nigella damascena*) A3-5, E5-8, e. Höhe 50cm. Hübsche Blume mit blauen Blüten von Juni-Juli. Aus diesen entwickeln sich grüne Kapseln, die von auswachsenden Stempeln wie von Hörnern gekrönt werden. Die Samenkapseln benutzt man auch als Trockenblumen. Die gemahlene Samen werden auch als Gewürz verwendet.
- Kapuzinerkresse:** (*Tropaeolum majus*) A5-6, e. Kletterpflanze mit gelben und orangen Blüten. Frische Blätter als Würzkräuter, die Blüten dienen als Dekoration. Sonziger Standort bevorzugt.
- Kleinbl. Weideröschchen:** (*Epilobium parviflorum*) A4, 9, e. Alte Heilpflanze bei Prostata-, Blasen- und Nierenkrankheiten (nach Maria Treben). Verwendet wird das zur Blütezeit getrocknete Kraut. Nachtkerzengewächs mit blasrosa, trichterförmiger Krone.
- Kornrade:** (*Agrostemma githago*), A4, e, 1-2 jährige, bis 100cm hohe Pflanze mit purpurnen Blüten von Juni – Juli. Giftig!
- Mohn Klatsch-:** (*Papaver rhoea*) A4, e, Die tiefroten Blüten machen die Mohnblume so attraktiv. Lichtkeimer. Sonziger Standort auf normalem Gartenboden.
- Mohn blaslila:** (*Papaver somniferum*) A3-5, E8, e, G, H, Höhe 1m, Violette Blüte. Korn blaslila, für Brötchen, Kuchen etc.
- Graumohn aus dem Samtal:** (*Papaver somniferum*) A3-5, E8, e, G, H, rosarote Blüte
- Mohn Saat-:** (*Papaver dubium*) A4, e, Rote Blüten. Ackerbegleitkraut. Lichtkeimer. Sonziger Standort auf normalem Gartenboden.
- Mohn Weißer:** (*Papaver somniferum*) A3-5, E8, e, G, H, Höhe 1m, Große weiße Blüte und große Samenkapseln. Weiße Samen. Für Brötchen, Kuchen, Trockengestecke etc.
- Mauretanische Malve:** (*Malva sylvestris* ssp. *mauretanica*) A4-5, e, raschwüchsige Malve mit sehr schönen großen, rot Lila Blüten. Getrocknet in Teemischungen verwendbar. Auch als Gurgelmittel und zur Waschung eitriger Wunden.
- Mutterkraut:** (*Chrysanthemum parthenium*) A4-5, E6-9, e, stark aromatische Staude mit kleinen Margeriten ähnlichen Blüten. Verwildert bei uns leicht. Verwendung bei nervösen und hysterischen Beschwerden, Arthritis, Schwellungen, Migräne und Kopfweh. Sehr alte Heil- und Bauerngartenpflanze. Höhe 80cm.
- Perilla purpurrot:** Auch Shiso genannt. V4, E7-8, e. Ein japanisches Traditionsgewürz mit purpurroten Blättern und rosa Blütenkerzen. Eine Zierde des Gartens mit Exotischem Aroma. Die Blätter werden kurz vor dem Anrichten in die Suppe, zu Teigwaren, Reis oder Rührgebratenem geschnitten. Lichtkeimer.
- Ringelblume:** (*Calendula officinalis*) A3-4, E6-10, e, B, H. Höhe bis 50cm. Leuchtend gelbe bis orange Blüten. Wichtige Heilpflanze z. B. bei Schnittwunden (Ringelblumensalbe). Für Mischkultur zwischen die Beete. Blütenblätter für Salate und als Färbemittel für Butter und Käse. Korbblütler und typische Bauerngartenpflanze. Hat eine pilz- und entzündungshemmende Wirkung und bereits die Römer kannten die fiebersenkende Wirkung.
- Sonnenblume black dye:** (*Helianthus annuus*) A5, e, gelbe Blüten mit dunkler Mitte. Mit den violetten Schalen der Kerne färbten die Hopi Indianer Früher Kleidung und Flechtwerk. Höhe über 2m.
- Sonnenblume Moulin Rouge:** (*Helianthus annuus*) A5, e, dunkelrote Blüten an verzweigten Stielen. Höhe 2m.
- Sonnenblume Russische Riesen:** (*Helianthus annuus*) A5, e, einzelne große Blüte mit gelben Blütenblättern und großen Samenkörnern.
- Speisechrysantheme:** (*Chrysanthemum coronarium*) A4, E7-9, e, G. Würzpflanze und Schnittblume. Blüte gelb/weiß. Blätter als Salatwürze oder ins Gemüse.
- Spinnenpflanze:** (*Cleome spinosa*) V2-4, e, sehr schöne rotblühende Garten- und Balkonblume. Nicht zu feuchter Standort.
- Stechapfel Weißer:** (*Datura astramonium*) A4-5, e, giftige Pflanze aus Mittelamerika mit großen, weißen Blüten. Die Früchte sind stachelig und wurden früher zur Wahrsagung genutzt. Nicht essbar!
- Strohblume:** (*Helichrysum*), A3-4, e, Dauerblüher der auch für Trockensträuße sehr geeignet ist. Verschiedene Blütenfarben von gelb, orange bis rot. Pflegeleicht in voller Sonne.
- Zahnstocher-Ammei:** (*Ammi Visnaga*), A3-4, alte Heilpflanze, die auch Bischofskraut genannt wird. Keimt langsam, Stiele werden in der arabischen Welt als Zahnstocher verwendet. Weiße Doldenblüten, auch für Trockengestecke. Sonziger Standort.
- Zinnie Laura:** (*Zinnia elegans*), A4-5, e, großblütige Zinnie, trockenverträgliche Sommerblume blüht von Juni bis zum Frost. Höhe bis 80cm.
- Zinnie Old Mexico:** (*Zinnia haageana*), A4-5, e, Reichblühende, trockenverträgliche Sommerblume. Buschiger Wuchs, robust. Div. Blütenfarben von gelb, orange bis rot. Höhe bis 50cm.

Zweijährige:

- Akelei:** (*Aquilegia vulgaris*), A9-4, z, w, alte Bauerngartenpflanze. Licht- und Frostkeimer mit sehr hübschen lila Blüten. Halbschattiger Standort. Höhe ca. 60 cm.
- Bartnelke:** (*Dianthus barbatus*), A5-6, z, w, alte Bauerngartenpflanze mit vielen roten Blüten. Sonziger eher trockener Standort.
- Duft-Nachtkerze:** (*Oenothera odorata*) A4, E10-4, z, w, große, gelbe Blüten von Juni bis August, die abends zu duften beginnen.
- Eselsdistel gewöhnliche:** (*Onopordum acanthium*) A9-12, Frostkeimer der im 1. Jahr eine Blattrosette bildet und im 2. Jahr rosa von Juni bis August blüht. Wertvolle Nektarpflanze die von 77 Wildbienenarten besucht wird! Die silberfarbene Pflanze wird über 1,5m hoch. Wichtig ist ein durchlässiger Boden ohne Staunässe in voller Sonne.
- Fingerhut, gelber:** (*Digitalis ...*) A6, a, w. Giftige Heil- und Zierpflanze mit sehr schönen, großen gelben Blütenständen. Sonziger Standort.
- Fingerhut, roter:** (*Digitalis purpurea*) A6, a, w. Giftige Heil- und Zierpflanze mit sehr schönen, großen Blütenständen. Sonziger Standort.
- Goldlack:** (*Erysimum cheiri*), V3, A4 oder 8-9, z, w, reich orangefarben blühende Bauerngartenpflanze die urspr. aus dem Mittelmeerraum kommt. Veilchenduft. Meist zweijährig, manchmal auch ausdauernd. Höhe ca. 30cm. Giftig.
- Islandmohn:** (*Papaver rhoea*): Eine sehr hübsche 2-jährige Staude mit gelben Blüten von Juli bis August. Durch Selbstausaat meist ausdauernd. Verwendung als Schnittblume.
- Königskerze, kleinblütige:** (*Verbascum thapsus*), A6-7, z, H, sonniger, humoser und sandiger Standort. Im ersten Jahr bildet sich eine Blattrosette und im 2. Jahr der bis 2m hohe Blütenstängel. Blüte gelb. Die getrockneten Blüten ergeben einen schleimlösenden Hustentee.
- Königskerze, schwarze:** (*Verbascum nigra*), A6-7, z, H, sonniger, humoser und sandiger Standort. Im ersten Jahr bildet sich eine Blattrosette und im 2. Jahr der bis 1,2m hohe Blütenstängel. Blüte gelb mit rot und braun.
- Muskatellersalbei:** (*Salvia sclarea*) A5, E6-8, z, w, G, Höhe bis 1,5m. Bildet im 2. Jahr große bläuliche Blüten die stark aromatisch duften. Schöne Solitärpflanze und altes Weinwürzmittel. Auch zur Herstellung von Kölnisch Wasser, Parfüm und Seife verwendet. Eine attraktive Bereicherung des Blumenbeetes und des Kräutergartens.
- Muskatellersalbei, weißer:** (*Salvia sclarea* Vatican White) A5, E6-8, z, w, G, Blüten weiß, sonst wie normaler Muskatellersalbei.
- Nachtkerze:** (*Oenothera biennis*) A4, E10-4, z, w, auch Rapontika oder Schinkenwurzel genannt. Bis 1,8m hoch. Die Wurzel ist im ersten Herbst wie Schwarzwurzel verwendbar. Sehr robust, anspruchslos und selbstaussäend. Aus den feingemahlene Triebenden macht man Nachtkerzen Öl. Die gelben, intensiv duftenden Blüten öffnen sich erst abends und schließen sich vormittags wieder.
- Rapunzel:** (*Campanula rapunculus*) A5-6, E3-4, z, w, Liebhabergemüse mit blauen glockenförmigen Blüten. Die Blätter werden im Vorfrühling wie Feldsalat gegessen. Die sehr kleine weiße Rübe kann im Oktober roh oder gekocht gegessen werden.
- Silberblatt:** (*Lunaria annua*), A6, z, w. Eine schöne purpur-dunkelviolette Blüte. Früchte sind silbrig glänzend und sehen aus wie Blätter aus Perlmutter. Ideal für Trockengestecke. Eine alte Bauerngartenpflanze mit ca. 1m Höhe.
- Weberkarde:** (*Dipsacus sativus*) A3-4, E7-8, z, w, H. Höhe über 2m. Feuchter, nährstoffreicher, kalthaltiger Boden. Lila Blüte in walzenförmigen Köpfchen. Für Trockenblumenbinderei, Heilpflanze zur Behandlung von Hautkrankheiten. Wurde früher angebaut um Wollstoffe aufzuzüchten.
- Wolfsmilch, kreuzblättrige:** (*Euphorbia lathyris*) A3-4 z, w, Höhe 60-100cm. Sehr hübsche Sukkulente die für Wühlmäuse abschreckend wirkt. Die Pflanze ist in allen Pflanzenteilen giftig. Blüte Juli-August. Sonziger, trockener Standort.

Ausdauernde:

Akelei: (*Aquilegia vulgaris*), A9-4, z, w, Licht- und Frostkeimer mit sehr hübschen lila Blüten. Halbschattiger Standort. Höhe ca. 60cm.

Alant: (*Inula helenium*), A5, E7-10, a, w, H, großblättrige Solitärstaude bis 2m Höhe, ab dem 2. Jahr gelbe Blüte, sonnig bis halbschattiger Standort. Korbblütler. Wurzel als Heilmittel gegen Asthma, Verschleimung und als Magenmittel. Im Mittelalter auch für Alantwein. Honigpflanze.

Anis-Ysop: (*Agastache anisata*), a, w, B, T, A4, E7-9, Höhe 1m, robuster Lippenblütler der Schmetterlinge anzieht. Sehr schöne lila Blütenstände. Für Süßspeisen und Tees oder grünen Salaten.

Anisangastache: (*Agastache foeniculum*), a, w, B, T, A4, E7-9, Höhe 1m, robuster Lippenblütler der Schmetterlinge anzieht. Sehr schöne lila Blütenstände. Für Süßspeisen und Tees oder grünen Salaten.

Arnika: (*Arnica chamissonis* ssp. *foliosa*), a, w, H, A4, E7-8, Höhe 30 cm, gelbe Blüten, äußerlich anzuwendendes Heilmittel bei Verletzungen.

Balkan-Bärenklau: (*Acanthus hungaricus*), a, w, H, A11-3 (Frostkeimer), Höhe bis 100 cm, große Blütenstände von Juni – August mit weißen bis rosa lippenförmigen Blüten, markant geformte Blätter. Sonniger Standort, verträgt Trockenheit.

Blaue Verbene: (*Verbena hastata*) V3, E7-10, a, w, Schöne 1m hohe Staude für feuchte Gartenbereiche. Blüten mehr lila als blau. Das Kraut hat beruhigende Wirkung als Tee bei Schlaflosigkeit. Eines der 4 heiligen Kräuter der Kelten.

Blutampfer: (*Rumex sanguineus*) V2-3, A4-5, E 5-10. Lichtkeimer. Altes Heil- und Würzkräuter mit rot geäderten Blättern. Geschmack ist milder als Sauerampfer.

Dahlie Mignon: (*Dahlia variabilis*) V3-6, bildet bereits im 1. Jahr viele kleine ungefüllte Blüten von gelb über orange bis rot. Gute Bienen- und Hummelpflanze. Die Knollen können frostfrei überwintert werden. Höhe ca. 50cm. Sonniger Standort bevorzugt.

Eibisch: (*Althaea officinalis*) A3-4, a, w, bis 1,5m hoch. Sehr hübsches heimisches Malvengewächs. Wichtige Heilpflanze. Die Wurzel kann sowohl kandierte als auch als Gemüse gegessen werden. Zartrosa Blüten. Sonniger, feuchter Standort auf gutem Gartenboden.

Europäische Goldrute: (*Solidago virgaurea*), a, w, A4-8, sehr hübsche heimische Pflanze die durch die kanadische Goldrute fast vollständig verdrängt wurde. Selten. Magerer Boden.

Färberkamille: (*Anthemis tinctoria*), V4, E6-9, a, w, F, B, ca. 50 cm hoch, leuchtend gelbe Margeriten ähnliche Blüten von Juli-Oktober, werden zum Gelbfärben verwendet. Als Trockenpflanze auch gut geeignet.

Flohkraut, großes: (*Pulicaria dysenterica*) A4-6, a, auch Ruhrwurz genannt da es früher als Heilpflanze gegen Ruhr genutzt wurde. Große Astern ähnliche gelbe Blüten. Samen nur dünn mit Erde bedecken. Sonniger Standort.

Gamander kaukasischer: (*Teucrium hircanicum*) A3-4, a, w. Attraktive Blütenpflanze mit violetten Blütenkolben. Bienenweide.

Gamander Salbei: (*Teucrium scordonia*) A3-4, a, w. Attraktive Blütenpflanze mit gelben Blütenkolben. Bienenweide. Alte Heilpflanze die wie Salbei verwendet wird. Ovale, herzförmige Blätter. Fördert den Appetit. Getrocknetes Kraut als Tee.

Geißraute, echte: (*Galega officinalis*) A3-4, a, w. Die 1,5m hohe Pflanze wurde früher als Heilpflanze verwendet, ist aber giftig. Sehr schöne traubige blässrosa Blütenstände mit bis zu 50 Blüten. Bienenweide.

Heilziest: (*Stachys officinalis*), V3-4, E7-9, a, w, B, H, auch Betonie genannt. Alte Heilpflanze mit hübschen rotvioletten Blüten. Als Tee gegen Husten, Erkältung, Kopfschmerz. Hat eine desinfizierende und zusammenziehende Wirkung. Für magere Böden. Höhe bis 50cm.

Kermesbeere: (*Phytolacca americana*) V4, z, w. Die saftigen, schwarzen Beeren schmecken angenehm fad und wurden früher zum Weinfärben verwendet. Färbt purpur. Die im Winter gesammelte Wurzel diente als Brechmittel. Sehr hübsche Staude mit großen Blütenkerzen und später mit schwarzen Beeren.

Melisse, Weiße: (*Nepeta catanica citriodora*) A4-5, a, w, D, B. Alte Bauerngartenpflanze die als Tee sehr gut schmeckt. Höhe 1m.

Nelke Grenadine: (*Dianthus caryophyllus*) V2, A5-6, Mischung aus weißen, rosa und roten Blüten. Sie haben noch den wirklichen Nelkenduft. Wertvoll für Potpourris und Kräuterbüschel. Als Schnittblume in der Vase lange haltbar. 2 bis mehrjährig.

Minze, mexikanische: (*Agastache mexicana*), V-34, E7-10, a, w, B, G, T, auch wird auch Limonadenpflanze genannt. Intensiv anisartiges Aroma, dekorative Blütenstände. Für Kräutertees, Salate, Garnierungen und Duftpotpourris.

Rainfarn: (*Tanacetum vulgare*) A4, E7-10, m, w, H. Giftig. Gewürzartig duftende Staude, auch als Zierpflanze für nährstoffreiche, lehmige Böden.

Für Pflanzenjauchen und Brühen. Staude 1,2m hoch mit feinzerteiltem Blatt und großen, gelben Doldenblüten von Juni-September.

Heilpflanze gegen Würmer, wurde früher auch als Gewürz benutzt. Der Duft getrockneten Rainfarns vertreibt Insekten.

Römische Kamille: (*Chamaemelum nobile*) m, w, weiße Duftmargeriten Blüten und fein fiedrige Blätter. Nach Äpfeln riechend. Hervorragend für Duftstrasen. Wird auch Badekamille genannt. Für nährstoffreiche Böden.

Römischer Schildampfer: (*Rumex scutatus*) m, w, schildförmige Blätter, säuerliches Aroma als Salatwürze die mehrfach im Jahr geschnitten werden kann. Bodendeckend.

Russische Nachviole: (*Hesperis matronalis*) A7, m, w, Sehr schöne violette Blüten. Zieht Schmetterlinge an und vertreibt Läuse (z. B. bei Rosen). Duftpflanze. Alte Heilpflanze die schweißtreibend wirkt. Samen schmecken scharf wie Kresse.

Schafgarbe weiß: (*Achillea filipendulina*) A 4, a, w, Blüte weiss. Ähnliche Heilwirkung wie Kamille. Auch als Schnittblume, Duftpflanze und Bienenweide.

Seifenkraut: (*Saponaria officinalis*), V4, E8-9, a, w, F, H, die orangenen Wurzeln ergeben eine milde Waschlauge für Seifenallergiker. Harntreibende, blutreinigend auswurfördernde Heilwirkung. Blüten blasrosa, Abends nach Nelken duftend. Sonnig bis halbschattiger Standort.

Sonnenhut, roter: (*Echinacea purpurea*) V4. Sehr schöne purpur Blüte. Auch als Schnitt- oder Trockenblume. Bienenweide. Höhe ca. 1m.

Sonnenhut weiß: (*Echinacea purpurea* "White swan") V4. Wie Roter Sonnenhut aber mit weißen Blüten.

Stockrose, bunte Mischung: (*Alcea rosea*) A4-7, E5-9, a, w, B, T, H. Höhe über 2m. Mischung verschiedenfarbigster Stockrosen.

Stockrose, weiße: (*Alcea rosea*) A4-7, E5-9, a, w, B, T, H. Höhe über 2m. Große, weiße Blüten. Sehr dekorativ. Nahrhafter, tiefgründiger Boden. Sonnig. Blüht ab dem 2. Jahr.

Teufelsabbiss: (*Succisa pratensis*) A4-6, Bienenweide. Kugelförmige, blaue Blütenköpfe von Juli bis Oktober. Name kommt von der Gestalt des Wurzelstockes. Lockt Insekten an. Magerer, feuchter Boden bevorzugt.

Wilde Monarde: (*Monarda fistulosa*), V3-4, E7-8, a, w, G, T, bis 80cm hoch. Blüten fliederfarben. Minze ähnliche Blätter als Gewürz oder Tee. Teilung im Frühjahr möglich. Wird auch Wildes Bergamott genannt.

Ysop: (*Hyssopus officinalis*), V4, E 7-9, a, w, B, G, H, T, blaue, rosa oder weiße Blüten. Ernte 2-3 Mal im Jahr.

Zitronenkatzenminze: (*Nepeta catharica citriodorus*), A4-6, a, w, Sehr hübsche ca. 80cm hohe Staude für Tees. Schmeckt wie Katzenminze mit Zitronenaroma. Nährstoffreicher Boden.

Knollen, Zwiebeln und Feixer

- Apios: (*Apios tuberosa*, syn. *A. americana*) V4, E10-12, e, auch Erdbirne genannt. Knollengemüse aus Peru. Anbau und Verarbeitung wie Kartoffeln. Schlingpflanze die bis 3m hoch rankt. Blüte rot. Ernte der Knollen wenn die Pflanze abgestorben ist. Verträgt leichten Frost. Die Knollen sind wie an einer Schnur aufgereiht.
- Erdmandel: (*Cyperus esculentus*) A4, E10-11, e, viele 1-2cm große, braune Knöllchen die hervorragend nach Mandeln schmecken. Auch gemahlen oder geröstet. Vor der Aussaat der Knollen einige Stunden in Wasser einweichen. In Sand eingeschlagen lange lagerbar. Ursprünglich aus den afrikanischen Tropen, gedeiht bei uns aber problemlos im Freien.
- Etagenzwiebel: (*Allium cepa* var. *Proliferum*) Wird auch Luftzwiebel genannt, da die kleinen roten Zwiebeln auf der Spitze des Zwiebelpflanze wachsen und kleine Nester bilden. Sieht sehr interessant aus und schmeckt gut. Kühl und trocken lagern.
- Gelbwurz: (*Curcuma longa*) Knolliges Gewürz aus Südostasien aus der Familie der Ingwergewächse. Färbt intensiv gelb. Sehr schöner weißer Blütenstand bei genügend Wärme.
- Japanischer Ingwer: (*Zingiber Mioga*), Pflanzung ganzjährig, gegessen werden nicht die Knollen sondern die gelbweißen Blüten und Knospen die ab dem 3. Jahr dicht über dem Boden wachsen. Relativ frosthart (zieht im Herbst das Laub ein). Lockerer Boden, halbschattig aber warm.
- Knoblauch: (*Allium sativum*) Zehen im Herbst pflanzen, E 7-9, a, w, G, H, 50cm hoch, weißer, zart violetter Knoblauch der keine Brutzwiebeln bilden. Sehr robust und ertragreich. Zehen werden auch in unserem Klima sehr groß. Antiseptische und antibiotische Wirkung. Auch blutdrucksenkend und bedeutendes Darm Desinfektionsmittel. Vor allem in Südeuropa wichtiger Bestandteil der Küche. Werden Geruch nicht mag soll Kerbel, Petersilie oder Kaffeebohnen kauen.
- Meerrettich: (*Armoracia rusticana*), E10-11, G, H, wird auch Kren genannt. Korbblütler. Es wird nicht gesät sondern durch Wurzeläusläufer vermehrt. Scharfes Aroma der pfahlartigen Wurzel gerieben zu Fisch oder Fleisch. Alkoholauszug als Einreibung bei rheumatischen Beschwerden. Enthält viel Senföl und Vitamin C. Wirkt gegen Virusinfektionen, Grippe und Schnupfen.
- Oca rot Peru: (*Oxalis tuberosa*) A4-5, E10-11, e, hellrote Knollen. Ein südamerikanischer Verwandter des Sauerklees mit kleinen dicken, essbaren Knollen. Verwendung gedünstet, gekocht oder gebacken. Anbau wie Kartoffeln. Ernte wenn das Kraut abgefroren ist. Verträgt leichten Frost.
- Topinambur Fuesau: (*Helianthus strumosus*) A3-4, E8-2, m, w, Höhe 2,5m. alte französische Sorte mit länglichen geraden unverzweigten Knollen. Fleisch weiß und sehr guter Geschmack. Anspruchslose, den Sonnenblumen verwandte Knollenfrucht. An einen separaten Platz pflanzen. Die Knollen schmecken nicht nur mir, sondern auch den Wühlmäusen ausgezeichnet. Gelbe Blüten im September/Oktober.
- Yacon: (*Poymnia sonchifolia*), E10-11, Mehrj., aber nicht frosthart. Die Knollen sind roh, gekocht, gedünstet oder auch getrocknet als Chips sehr wohlschmeckend und dienen als Geschmacksverstärker. Altes Inkagemüse. Sonniger, warmer Standort und guter Boden. Die Knollen nach der Ernte mind. 6 Wochen lagern dann schmecken sie süßer. Die Schösslinge sofort nach Erhalt in eher trockene, warme Erde stecken. Und erst etwas feuchter halten wenn sie zu treiben beginnen.