



ARCHE NOAH

# Seltene Gemüse

**Bitte beachten Sie, dass es sich hier nur um eine Übersicht – handelt. Es sind nicht immer alle aufgeführten Sorten verfügbar und das Sortiment ändert sich je nach Jahreszeit!**

## **Ähriger Erdbeerspinat**

*Chenopodium foliosum*

Junge Pflanzen als Spinatgemüse oder Salat. Samenstände sehr dekorativ, für Gestecke und Blumensträuße. Kleine Pflanzen mit leuchtend roten, essbaren, neutral schmeckenden Früchten. Einjährig. Aussaat im April oder August. Spätsaat bringt kräftige Pflanzen. Seit Jahrhunderten in Europa angebaut.

## **Ampelmelone / Pepino**

*Solanum muricatum*

Früchte leicht süß, etwas nach Melone. Zum Rohgenuss, in Obstsalat oder kurz in Butter geschwenkt. Bis 1 m hoch. Früchte 8–20 cm lang, zugespitzt, Schale blassgrün bis goldgelb, violette Streifen, Fruchtfleisch gelb. Mehrjährig. Sehr wärmebedürftig. Im Freiland einjährig. Kann aber vor den ersten Frösten getopft und frostfrei überwintert werden. Auch Stecklingsvermehrung ist gut möglich!

## **Andenbeere/Kapstachelbeere**

*Physalis peruviana*

### **Schönbrunner Gold**

Sehr aromatisch, süß-sauer. Zum Naschen oder als Kompott. Früchte orange, in Lampions, die bei Reife gelbbraun und trocken werden, Durchmesser bis 2,5 cm. Wärmeliebend, im Freiland 90 cm hoch, im Gewächshaus über 2 m. Kultur wie Tomaten. Bei uns im Freiland einjährig, sonst mehrj.. Ernte ab Ende August.

## **Aptenia – Eiskraut**

*Aptenia cordifolia*

Saftig-knackige Blätter und Blüten in Salat oder gegart als Gemüse. In Küstenwüsten Südafrikas heimisch. Entzündungshemmend. Wunderschöne leuchtend rot-rosa Blüten. Höhe 5 – 10cm. Raschwüchsiger nicht winterharter Bodendecker auch für Fensterkisterl und Ampel. Sonnig, durchlässiger Boden. Frostfrei, sonnig und kühl (5–8°C) überwintern.

## **Artischocke**

*Cynara scolymus*

### **Green Globe**

Verdickter Blütenboden und verdickte Knospenschuppen gekocht oder eingelegt. Edler, feinherber bis zartbitterer Geschmack. Schöne, runde Knospen, ernten solange sie fest geschlossen, aber die fleischigen Blütenböden bereits voll ausgebildet sind. Große, blau-violette Blüten. Insektenweide! Sandige Böden. Nicht frostfest, können aber im Kübel frostfrei überwintert werden.

## **Baumspinat**

*Chenopodium giganteum*

### **Baumspinat aus England**

Junge Blätter und Triebe roh oder als Spinat, Samen gemahlen und gekocht. Sehr dekorative Pflanze! Bis 280 cm hoch. Blätter knallgrün mit magentafarbener Mitte, Stängel rot-grün gestreift, Blütchen rot. Einjährig. Windbestäubung. Starke Selbstaussaat.

### **Baumtomate / Tamarillo**

*Cyphomandra betacea*

Roh oder gekocht als Gemüse, Saft oder Kompott. Schmeckt säuerlich, nicht nach Tomaten. Früchte in Form und Größe ähnlich kleiner Hühnereier, rote Schale, oranges Fruchtfleisch, saftig. Große herzförmige Blätter. Ausdauernde Kübelpflanze, frostempfindlich. Blüht und fruchtet erst ab dem 3. Jahr. Im Andengebiet von Peru bis Brasilien heimischer Baum, von Indios seit Jahrhunderten kultiviert.

### **Blatt-Amaranth**

*Amaranthus hybridus convar. erythrostachys*

#### **Roter Dom**

Jung im Salat, gegart als Blattgemüse, oder im Strudel mit Schafkäse. Uralte Kulturpflanze. Reich an Mineralstoffen und Spurenelementen. Bis 1,30m hoch. Ab 30 cm durch Rückschnitt ernten. Rot-violette Blätter – lecker und zierend! Sonnig bis halbschattig. Für nährstoffreiche Böden. Einjährig.

### **Blutampfer**

*Rumex sanguineus var sanguineus*

Sehr dekorativ auf dem Teller und im Kräutergarten. Roh als Salatbeigabe, gedünstet ein feines Gemüse. Wenig Säure. Blätter grün mit purpurroten Blattadern. Höhe 60 cm. Winterhart, ausdauernd. Laufend beerntbar.

### **Eiskraut**

*Mesembryanthemum crystallinum*

Herrlich knackig-salzige Blätter gleich frisch in den Salat! Bei uns weitgehend unbekannt – in Australien, Neuseeland, aber auch in Frankreich und Spanien weit verbreitet. Kriechender Wuchs. Eiskraut verdankt seinen Namen den Salzkristallen, die sich auf Blättern und Stielen durch Verdunstung bilden. Unscheinbare weiße Blüten. Sehr wärmebedürftig, eher trocken, ansonsten pflegeleicht. Laufend einzelne Blätter oder Triebspitzen ernten.

### **Erdkastanie**

*Oenanthe sp.*

Wurzelknöllchen können sowohl roh, als auch gegart gegessen werden. Geschmacklich ähnlich Maroni. Doldenblütler mit essbaren, knackigen, 1 cm großen Wurzelknöllchen. Wurzelernte im Spätherbst. Gleichzeitig können die reifen Samen geerntet werden! Lässt man die Pflanze noch einmal im Boden überwintern, so gewinnt man pro Tochterknolle eine Pflanze, die nun verpflanzt werden kann.

### **Erdkirsche**

*Physalis pruinosa*

Geschmack ähnelt der Stachelbeere. Zum Naschen, für Kompotte, Marmelade und zum Dörren! Beeren klein, gelblich, in Lampions (wie Tomatillo, Andenbeere und Lampionblume). Sehr guter Ertrag. Für Freiland bei Vorkultur sehr gut geeignet. Wächst niedriger (bis 60 cm) als die Andenbeere und reift viel früher als diese. Reife Früchte fallen ab und können eingesammelt werden.

### **Erdmandel**

*Cyperus esculentus*

Roh genascht, gemahlen als Nussersatz, gekocht als Gemüsebeilage oder nach Rösten und Mahlen als kaffeeähnliches Getränk. Horstbildendes Sauergras. An den unterirdischen Ausläufern bilden sich erdnussgroße mittelbraune Knöllchen. Tiefgründige, fruchtbare, frische, auch etwas nasse Böden, jedoch auch sandige, leichte Standorte. Auch für große Töpfe geeignet. Nach dem ersten Frost ausgraben!

### **Eschlauch**

*Allium cepa var. ascalonicum*

Aroma ähnlich Küchenzwiebel. Laub verwendbar wie Schnittlauch oder für Zwiebelkuchen, Zwiebelchen für Salatsaucen. Horstbildend. Kleine, tief im Boden sitzende Zwiebeln. Laub grobröhriiger als Schnittlauch, aber feiner als Winterheckenzwiebel. Robuste, mehrjährige Pflanze. Zwiebeln treiben bei kühler Lagerung nicht aus. Früher reif als Küchenzwiebel. Laub zieht im Sommer ein. Wird vegetativ vermehrt.

## **Etagezwiebel**

*Allium x proliferum*

Klein, stark aromatisch, meist scharf. Zwiebelchen roh, gebraten, als Gewürz. Frühes Laub in Suppen oder Gemüseintöpfen. Brutzwiebeln unter der Erde und auch oberirdisch, etagenweise in den Blütenständen. Wenn sie austreiben, fällt der Blütenstiel um, und die Luftzwiebeln wurzeln in der Erde. Warmer, humoser, sandiger Lehmboden. Winterhart. Breitet sie sich von selbst aus. Nach 2-3 Jahren Standortwechsel.

## **Ewiger Kohl**

*Brassica oleracea var. ramosa*

Von diesem Kohl kann man sowohl im Sommer als auch im Winter grüne Blätter ernten, die wie Wirsing oder Spitzkohl zubereitet werden. Wird ca. 50 cm hoch. Winterhart, im Frühjahr wachsen neue Blätter nach. Vermehrung über Stecklinge im zeitigen Frühjahr, blüht nicht und entwickelt so auch keine Samen. Dankt regelmäßige Nährstoffversorgung.

## **Gartenmelde**

*Atriplex hortensis*

### **Berndorfer Grüne Melde**

Altes Spinatgemüse. Auch als "Moidenspinat" oder "Kaiserspinat" bezeichnet. Mehrere Schnitte im Jahr möglich. Blätter dunkelgrün, fleischig. Einjährig. Vermehrung über Samen (Selbstaussaat).

## **Gartenmelde**

*Atriplex hortensis var. robra*

### **Rote Melde Leitner**

Historisches Spinatgemüse. Für Strudel, Aufläufe und als gedünstete Gemüsebeilage, junge Blätter im Salat. 20-30 cm hohe Pflanzen regelmäßig schneiden. Bis 2 m hoch. Wunderschön rotblättrige Sorte. Bereichert Garten auch optisch. Einige schöne Pflanzen in Samen gehen und aussäen lassen – für den Nachwuchs im Folgejahr.

## **Gemüsemalve**

*Malva verticillata var. rosulata*

### **Fächerblättrige**

Blätter für Salat, Suppen, Spinat, getrocknet mit Sojasauce. Kleine Knospen in Salat. Grüne Samen wie Bucheckerl naschen. Blätter in Pfanne kurz anrösten, Kokosmilch dazu – mit orientalischem Reis – hmmm! Ca. 2 m hoch. Blätter breit, gekraust, Blüten klein, unscheinbar, zartrosa. Auch als Gründüngung im Gemüsebau geeignet, große Blätter, Pfahlwurzel.

### **Glückskleerübchen**

*Oxalis deppei*

Dekorativ in Beet oder Topf. Blüten, Blätter und unterirdische Knöllchen essbar. Knöllchen in Butter gedünstet schmecken ausgezeichnet! 25 cm hoch. Zarte rosa Blüten von Juni bis August. Grüne vierblättrige Kleeblätter, zum Zentrum hin dunkel. Knollen frostfrei überwintern, getrocknet oder in Sand eingeschlagen. Sonnig, sparsam gießen.

## **Guter Heinrich**

*Chenopodium bonus-henricus*

Blätter als Spinatgemüse, junge Triebe im April ungebleicht oder gebleicht (anhäufeln oder Kübel über Pflanze stülpen) wie Spargel, junge unreife Blütenstände werden wie Blumenkohl zubereitet. Bis 70 cm hoch. Alte Dorfpflanze, wächst entlang von Wegen, auch noch in alpinen Höhen vor Almhütten. War beliebtes Blattgemüse, ehe der Spinat auftrat. Mehrjährig. Samt selbst aus und liebt stickstoffreiche Standorte. Vermehrung wird über Stockteilung oder Samen. Samenernte ab 2. Jahr.

## **Hanf**

*Cannabis sativa*

### **USO 31**

Fasergewinnung. Samen mit hohem Gesundheitswert und nussigem Geschmack, geröstet zu Salaten! Hanföl für die kalte Küche und zur Hautpflege. Enthält Gamma-Linolensäure! THC-frei! Kann bis über 3 m hoch wachsend. Getrennt geschlechtliche Pflanzen! Einjährig, starkwüchsig, robust, keine Staunässe, sonst anspruchslos.

## **Hopfen**

*Humulus lupulus*

Weibliche Blüten für würzig bitteren Geschmack im Bier. Als Tee mildes Einschlaf- und Beruhigungsmittel, appetitanregend. Junge Triebe wie Spargel zubereiten. Unsere vegetativ vermehrten Pflanzen sind alle weiblich! Rechtswindende Schlingpflanze, hübsche Blüten (weibliche Blüten = Hopfenzapfen), hellgrünes Laub. Mehrjährig. Vollsonnig, nährstoffreiche Böden, gute Wasserversorgung.

### **Kardone /Cardy**

*Cynara cardunculus*

Verwandte der Artischocke. Nutzung der gebleichten Blattstiele im ersten Jahr, wie Spargel zubereiten. Mächtige Pflanze. Viele schöne violette Blüten. Blattstiele weiß, fleischig, ohne Stacheln. Nicht frosthart. Zum Bleichen die Stauden ab September mit Stroh oder Folien umhüllen. Auch ein Bleichen im Keller ist möglich. Nach 2-4 Wochen gebleichte Triebe ernten.

### **Klaudenklette / Einhornpflanze**

*Proboscidea louisianica*

Junge Früchte essbar, werden gekocht oder wie Gurken eingelegt. Reife Kapseln hakenförmig, sehr dekorativ für Gestecke. Bis 60 cm hoch. Ganze Pflanze drüsig behaart („fleischfressend“: kleine Insekten bleiben darauf kleben und werden verdaut). Große, rachenförmige, weiße und rosafarbene Blüten. Einjährig, wärmeliebend, frostempfindlich!

### **Knollenziest**

*Stachys affinis*

Knollen gekocht, gedünstet, auch roh: Leckerbissen! Dezent angenehmer Geschmack. Köstlich mit Butter gedämpft oder gebraten. Bis 5 cm lange und 2 g schwere weißliche Knöllchen, an den Enden angespitzt und im mittleren Bereich dicker, mit perlschnurartigen Einbuchtungen. Ausdauernd, bevorzugt leichten, wasserdurchlässigen Boden und gedeiht auch bei kühlem und nassem Wetter.

### **Litchitomate**

*Solanum sisymbriifolium*

Sehr gut roh, gekocht, als Saft. Sehr dekorativ, auch als Kübelpflanze geeignet. Bienenweide. Extrem stachelige Pflanze. Hellviolette "Kartoffel"-Blüten, kirschgroße, leuchtend rote Früchten in stacheligen Kelchen. Ernte ab Ende Juli. Einjährig, bis 2 m hoch wachsend. Humoser Boden, sonnig. Für optimalen Fruchtansatz mind. 2 Pflanzen und steter Insektenflug nötig.

### **Löffelkraut**

*Cochlearia officinalis*

Scharfe, kresseartige Blätter als würzige Beigabe zu Blattsalaten. Ideal für Frühlingssalat. Sehr Vitamin C reich. Ca. 30 cm hoch. Duftende, weiße Blüten. Salztolerante Küstenpflanze. Zweijährig. Wächst besonders gut in feuchten Böden.

### **Malabarspinat rot**

*Basella rubra*

Blätter und Stängel roh oder gegart mit dem Geschmack junger Maiskolben, für gemischte Salate und Spinat. Runde, fleischig-saftige Blätter und dunkelrote, intensiv färbende Früchte. Dekorative Kletterpflanze. Bevorzugt warmes, feuchtes Klima, in wärmeren Lagen (Weinbauklima) ins Freiland oder auf einen sonnigen Balkon, sonst im Glashaus auspflanzen oder als Zimmerpflanze ziehen.

### **Malabarspinat weiß**

*Basella alba*

Blätter und Stängel roh oder gegart mit dem Geschmack junger Maiskolben, für gemischte Salate und Spinat. Runde, fleischig-saftige Blätter. Dekorative Kletterpflanze. Bevorzugt warmes, feuchtes Klima, in wärmeren Lagen (Weinbauklima) ins Freiland oder auf einen sonnigen Balkon, sonst im Glashaus auspflanzen oder als Zimmerpflanze ziehen.

### **Meerkohl**

*Crambe maritima*

Delikates Frühgemüse. Gegessen werden die breiten, gebleichten Triebe und die knospigen Blütentriebe.

Große, graugrüne Blätter mit typischem purpurnen Farbhauch. Mehrjährig, extrem winterhart. Im zeitigen Frühjahr eine Bleich-Glocke oder ein Plastikeimer über die Pflanzen stülpen. Nach drei bis vier Wochen das erste Mal ernten.

### **Melothria**

*Melothria scabra*

Auch als Cocktailgurke bezeichnet. Zum roh Naschen oder Einlegen. Nette, erfrischende Partygurke, auch bei Kindern beliebt. Kann 2-4 m hoch ranken. Früchte 2-3 cm lang, Schale hellgrün-dunkelgrün gescheckt. Fruchtbildung ab Juli, dann laufend bis September beerntbar. Rankengerüst notwendig, warmer Standort oder Folientunnel.

### **Neuseeländerspinat**

*Tetragonia tetragonioides*

Blätter als Sommerspinat mit mildem Geschmack. Treibspitzen können laufend geerntet werden. Kriechender Wuchs. Blätter dreieckig, fleischig, in schraubiger Anordnung am Stängel sitzend. Schiebt nicht. Wärmebedürftig, robust, einjährig. Trockenheitsresistent, wächst auch bei Hitze im Sommer, gut als Bodendecker z. B. zwischen Tomaten.

### **Oka / Knollensauerklee**

*Oxalis tuberosa*

Stärkehaltige Sprossknollen mit knackig-frischem Geschmack. Muss nach der Ernte einige Tage an der Sonne gelagert werden, sodass sich die Oxalsäure abbaut. Anschließend ist sie noch fruchtiger im Geschmack. Kleeblättrig, bis zu 40 cm hoch wachsend. Aus den Anden, wo sie auch heute noch angebaut wird. Vorkultur in Töpfen und auspflanzen ins Freiland, wenn keine Nachtfrostgefahr mehr besteht. Ernte im späten Herbst, vor dem Frost.

### **Okra**

*Abelmoschus esculentus*

Schoten schmecken mild, leicht herb und säuerlich pikant. Lassen sich sehr vielfältig zubereiten. Bis 2,5 m hoch. Malvenartige Blüten. Die Früchte stehen aufrecht, 10-15 cm lang. Sehr wärmebedürftig, besser unter Glas oder Folie kultivieren.

### **Parakresse**

*Spilanthus oleracea*

Würzkräut. Die scharfaromatischen Blätter wirken kühlend bis betäubend (früher als Zahnschmerz linderndes Mittel). In Südamerika als Zugabe zu Bowlen und alkoholischen Mixgetränken verwendet. Hübsch als Einjahresblume - "Husarenkopf". Bis 40 cm hoch. Blüten leuchtend gelb mit rotem Zentrum. Frostempfindlich. Sonnig. Guter Gartenboden.

### **Rhabarber**

*Rheum rhabarbarum*

Blattstiele für Kompott, Kuchen, Marmelade, die Blütenknospe kann wie Brokkoli zubereitet werden. Ernte ab dem 2. Jahr, von April bis Ende Juni. Höhe 100 cm, Breite 100 cm. Frischer Gartenboden, sonnig bis leicht schattig. Rhabarberstauden können sehr alt werden. Halbverrotteter Kompost, Hornspäne oder verrotteter Mist und Mulchschicht als Dünger nach der Ernte.

### **Hirschhorn Wegerich**

*Plantago coronopus*

Junge Blätter sind sehr würzig und leicht bitter, sie passen gut als Würze in gemischte Salate. Ältere Blätter können blanchiert und als Gemüse gegessen werden. Bildet Rosetten. Blätter schmal, gezahnt, dunkelgrün. Anspruchsloses Kraut für jeden Hausgarten. Laufend ernten, damit die Pflanze immer wieder neue Blätter treiben kann.

### **Yacon**

*Polymnia sonchifolia*

Knollen roh, gedünstet oder gebraten. Getrocknete Chips schmecken exotisch-süß. Sehr hoher Gehalt an Glutaminsäure und Inulin! Junge Sprosse gekocht als Gemüse. Blätter groß, dekorativ, pfeilförmig. Knollen weiß, fleischig, saftig. Ausdauernd, nicht winterhart. Wärmebedürftig. Ernte nach dem ersten Frost. Nach ein paar Tagen am Licht werden Knollen schmackhaft und süß. Vermehrung über Wurzelsprosse.

### **Rispen-Sauerampfer**

*Rumex thyrsiflorus*

Blattgemüse. Roh oder gedünstete Blätter als Spinat, schmecken leicht säuerlich. Kräftige, große, gelappte Blätter. Höhe 60 cm. Ausdauernde Kultur. Ohne Rückschnitt ganzjährig beerntbar.

### **Schildampfer**

*Rumex scutatus*

Blätter werden als Gemüse wie Sauerampfer verwendet, sind aber zarter. Alte Bauerngartenpflanze. Blätter bilden graugrüne Polster, kleiner und etwas saurer als Sauerampfer. Höhe 20 cm. Anspruchslos, ausdauernd.

### **Schnittknoblauch / Chinesischer Lauch**

*Allium tuberosum*

Asiatisches Gewürzkraut für Suppen, Salate oder Fleischgerichte mit mildem Knoblauchgeschmack. Blütenknospen als Gemüse. In Asien auch gebleicht (Gefäß, z.B. Kübel überstülpen). Laufend beerntbar. Lange, abgeflachte Blätter. Sehr attraktive weiße sternförmige Blüten - Bienenweide. Mehrjährig. Vermehrung über Teilung oder Samen.

### **Senfkresse / Breitblättrige Kresse**

*Lepidium latifolium*

Scharfer, krenartiger Geschmack, Blätter als würzige Salatbeigabe oder auf's Brot! Ganz, ganz lecker und vielseitig! Längliche Blätter, bis 40 cm hoch wachsend. Mehrjährig und winterhart. Vermehrung über Wurzelstecklinge!

### **Sommer- Portulak**

*Portulaca oleracea ssp. sativa*

### **Spanien**

Salat und Heilpflanze. Fleischige Blätter schmecken leich säuerlich-pikant. Niedriger Wuchs, für Topf, Balkon geeignet. Blüten klein und gelb, zahlreich. Jede Blüte öffnet sich nur für 12-15 Stunden.

### **Spaghettibohne**

*Vigna unguiculata ssp. sesquipedalis*

### **Red Noodle**

Junge Hülsen als Fisolen. Rankend. Hülsen rotviolett, bis zu 60 cm lang! Samen braun, matt, 1 cm lang. Wärmebedürftig, für geschützte Standorte. Benötigt Rankhilfe wie Stangenbohnen.

### **Tapir**

Junge Hülsen als Fisolen. Rankend. Hülsen grün, zart, bis zu 60 cm lang! Samen braun, matt, 1 cm lang. Wärmebedürftig, für geschützte Standorte. Benötigt Rankhilfe wie Stangenbohnen.

### **Spargel**

*Asparagus officinalis*

### **Goldgebener**

Triebspitzen ab Mai des 3. Jahres, gedünstet. Eine Pflanze kann 10-15 Jahre genutzt werden. Bleichspargel stechen bevor die Spitzen das Tageslicht erblicken und ergrünen. Blühend bis 2 m hoch. Zweihäusig. Leicht humose, lockere Böden. Tiefer setzen oder Dammkultur anlegen. Mist- und Kompostgaben sind vorteilhaft, besonders in den ersten beiden Jahren.

### **Spargelerbse**

*Tetragonolobus purpureus*

Junge Hülsen wie Zuckererbsen zubereiten.

Sehr niedrigbleibend. Blätter hellgrün, Blüten rot/dunkelrot, sehr dekorativ! Hülse hellgrün mit 4 "Flügeln". Wärmeliebend, wächst aber besser im Freiland als im Gewächshaus.

### **Speisechrysantheme**

*Chrysanthemum coronarium*

Blätter/Triebe kurz gedünstet als Gemüse oder roh als Salatbeigabe mit würzigem Aroma, Ernte wenn 10-25 cm hoch, treibt aus Blattachseln wieder aus. Blüten als essbare Dekoration oder Tee. Bis 1 m hoch. Blätter dunkelgrün, fiederlappig, kräftig. Blüten zweifarbig, gelb und weiß. Rasch wachsend, mehrmals beerntbar. Samt sich leicht aus.

### **Speiseklette**

*Arctium lappa*

### **Takinawa**

Junge Stiele, Blätter und Wurzel essbar, Blätter eignen sich zum Füllen wie Kohlrouladen. Pflanze soll dazu nicht älter als drei Monate sein. Wohlschmeckend. Früher auch in Europa geschätzt, heute vor allem im Fernen Osten. Im 2. Jahr bis 2,5 m hoch. Große Blätter. Tiefgründiger Boden. Ertragreich.

### **Surinamspinat**

*Talinum paniculatum*

Erdginseng, Tu Ren Shen. Gemüse- und Heilpflanze, Kräftigungsmittel in der TCM. Blätter können wie Spinat zubereitet werden. Auch als Zierpflanze sehr dekorativ! 50 cm hoch. Kleine rosa Blütchen und rote Samenkapseln. Wurzeln können frostfrei in Sand eingeschlagen überwintern, treiben im Frühjahr wieder aus. Nur mäßig gießen!

### **Süßkartoffel/ Batate**

*Ipomoea batatas*

Knolle hat leicht süßlichen Geschmack. Vielseitig verwendbar. Einfach anstechen und wie Ofenkartoffel zubereiten – sehr köstlich!

Stark rankende Pflanze, bildet längliche 10 bis 15 cm große, rötlich-orangefarbigem Fleisch. Herkunft: Südamerika. Sonnig. Problemlose Kultur. Auch als Kübelpflanze. Im Herbst werden die Knollen geerntet und dabei einige mit "Augen" für das nächste Jahr im Topf überwintert.

### **Tomatillo**

*Physalis ixocarpa*

### **Große Erich**

Strenger Fremdbefruchter – mind. 2 Pflanzen und Insektenflug für Fruchtbildung nötig. Kultur wie Tomaten, nicht ausgeizen, ev. aufbinden. Wärmeliebend.

Sehr große, gelblich grüne Früchte in Lampions, die bei Einsetzen der Fruchtreife aufplatzen. Strenger Fremdbefruchter – mind. 2 Pflanzen und Insektenflug für Fruchtbildung nötig. Kultur wie Tomaten, nicht ausgeizen, ev. aufbinden. Wärmeliebend.

### **Topinambur**

*Helianthus tuberosus*

Knollen roh als Salatbeigabe, gedünstet, oder in Butter gebraten. Schale essbar. Nussig-rauchiger Geschmack.

Bis 2 m hoch. Gelbe Sonnenblumenblüten. Viele Knollenvariationen. Winterharte Knollen bleiben im Boden, können laufend geerntet werden. Kann zum alles überwuchernden Unkraut werden!

### **Winterheckezwiebel**

*Allium fistulosum*

Wie Frühlingszwiebel: Laub, Blüten und Knospen frisch in Salaten, gedünstet in Gemüsegerichten. Um das Laub zu bleichen, im Frühjahr anhäufeln. Der Geschmack wird dadurch feiner. Horstbildend. Röhrenförmigen Blätter, bis 30 cm lang. Hübsche weiße Blütendolden. Ausdauernd, winterhart, nährstoffreicher Boden, ist aber nicht anspruchsvoll. Erste Ernte nach etwa 4 Monaten.

### **Winterpostelein**

*Montia perfoliata*

Alternative zu Vogelsalat, mit angenehm feinem, mildem Geschmack! Passt gut zum gemischten Salat oder gekocht wie Spinat. Die höchstens 5 cm langen Blattstiele nicht zu tief abschneiden, treibt so mehrmals durch. Bis 20 cm hoch. Blätter, zartfleischig, in einer Rosette wachsend. Einjähriger Wintersalat. Am besten an einem feuchten schattigen Platz, blüht frühestens ab Ende März. Frosthart.

### **Zuckermais**

*Zea mays convar. saccharata*

### **Extrasüßer Zuckermais Damaun**

Weltweit erste extra-süße, samenfeste Zuckermaisart! Besonders aromatischer Geschmack mit ausgeprägter Süße. Mittelhoher Wuchs, kräftige Jugendentwicklung, standfest, robust. Kolben gleichmäßig, mittelgroß, ca. 85 bis 95 Tage bis zur Milchreife. Liebt nährstoffreichen Boden und sonnigen Standort. Evtl. anhäufeln.

### **Zuckerwurz**

*Sium sisarum*

Wurzeln schmecken angenehm süßlich, sind sehr bekömmlich. Für Rohgenuss oder als köstliches Püree mit Butter, Salz und Muskat würzen. Weiße Doldenblüten. Wurzelbünde mit 10-15 Teilwurzeln, fleischig, fingerdick, 15-30 cm lang. Liebt sonnige Lagen, ausdauernd, winterhart. Im 1. Jahr beerntbar, bei offenem Boden den ganzen Winter, im 2. Jahr Blüte.

### **Zwerg-Baumtomate**

*Cyphomandra abutiloides*

### **Brasilianischer Samtpfirsich**

Zwerg-Tamarillo. Herbsüße Früchte zum Naschen, für Müsli, als essbares Dekor. Duftpflanze. Bis 2 m hohe Kübelpflanze. Früchte klein, orange, vollreif kurz vor dem Abfallen ernten. Ausdauernd, aber nicht frosthart. Sonnig bis halbschattig. Warmer Standort. Eher feucht halten, nachdüngen. Hell bei 5-10°C (verliert das Laub) oder bei 15-20°C überwintern.



Unsere Ware ist Bio-zertifiziert: AT-BIO-401