



BÄRBEL
STEINBERGER
KATRIN SCHUMANN



ALTE GEMÜSE PFLANZEN WIEDER ENTDECKT

Aus Großmutter's Garten
mit fabelhaftem Geschmack

GLU

Inhalt

Verschwundene Vielfalt

Altes Gemüse, moderne Zeiten

Wie alles begann und wo wir heute sind

Überleben ist schwierig – das Saatgutverkehrsgesetz

Sortenvielfalt fördern

Geschmackskultur – Schönheit allein reicht nicht

Gut, sauber und fair
Erdbeeren im Winter? Essen im Rhythmus der Jahreszeiten

Im Trend – Gemüse selbst anbauen

Landwirtschaft im Kleinen

Generationengärten und interkulturelle Gärten

Saatguttausch fördert Gemeinschaft

Augenschmaus und Gaumenfreude

Gemüse, schön fürs Auge

Das Prachtgemüsebeet – schön und nützlich zugleich

So wird gepflanzt!

Bohnen-Austreten und Dreschflegel-Schwingen

Samenbau im eigenen Hausgarten –
am Beispiel der Gartenbohne



Die machen sich stark für alte Gemüsearten

Arche Noah
VEN e. V.
ProSpecieRara
SAVE-Foundation

Alte Gemüsepflanzen im Porträt

Salatgemüse

Kopfsalat
Eis(berg)salat, Bataviasalat
Romanasalat
Spargelsalat
Pflücksalate, Schnittsalate
Zichoriensalate
Sortenempfehlungen

Vielfalt in der Salatschüssel

Salatrauke
Winterportulak
Hirschhornwegerich
Brunnenkresse
Barbarakraut
Eiskraut
Amper
Löffelsalat
Feldsalat
Queller

Spinatgemüse

Mangold
Guter Heinrich
Baumspinat
Ausdauernder Baumspinat
Gartenmelde
Blattamarant, Gemüseamarant
Neuseeländer Spinat
Echter Erbsenspinat
Sortenempfehlungen

Fruchtgemüse

Tomate
Kürbis
Sortenempfehlungen

31

31

32

32

32

34

37

39

39

41

41

43

43

44

48

53

53

54

55

56

57

57

58

59

60

61

63

63

66

67

67

68

70

72

72

74

77

77

84

89



Hülsenfrüchte

Dicke Bohne
Bohnen
Erbsen
Speiseplatterbse
Rote Spargelerbse
Sortenempfehlungen

Wurzel- und Knollengemüse

Kartoffel
Topinambur
Pastinake
Schwarzswurzel
Haferwurzel
Schwarzer Rettich
Rote Bete
Möhre
Kohlrübe
Speiserübe
Kerbelrübe
Sortenempfehlungen

Zwiebelgemüse

Bärlauch
Küchenzwiebel
Etagezwiebel
Rocambole
Winterheckzwiebel
Sortenempfehlungen

Kohlgemüse

Weißkohl
Wirsing

Grünkohl
Rosenkohl
Echter Meerkohl
Bremer Scheerkohl
Helgoländer Wildkohl, Ewiger Kohl
Stängelkohl
Sortenempfehlungen

153

154

156

158

158

159

160

Andere Gemüsearten

Hopfensprossen
Meerrettich
Gemüserhabarber
Zuckerwurz
Süßdolden
Wassernuss
Erdmandel
Knollenziest
Cardy

163

163

166

168

171

173

174

175

176

178

Anhang

111 Saisonkalender für Gemüse
111 Weiterführende Adressen
118 Verwendete und weiterführende Literatur
120 Schaugärten, Bildnachweis
121 Stichwortverzeichnis
122 Gärten, in denen fotografiert wurde
124 Über die Autorinnen
125 Impressum

180

180

182

183

184

185

190

191

192





Kein anderes Gemüse zeigt eine solche Variationsbreite in Blattform und -farbe wie Salat. Die Blätter können ganzrandig, gezackt, geschlitzt oder gekräuselt sein. Es gibt grüne bis rotbraune Salatsorten.

Vielfalt in der Salatschüssel

Der Trend in der Küche geht zum Salat-Mix. Nicht Kopfsalat pur in langweiliger Essig-Öl-Marinade, sondern bunte, glatte, krause, milde, knackige, scharfe Blätter, getoppt von kreativen Dressings sind gefragt. Viele »Salatpflanzen«, die sich dafür prima eignen, waren schon einmal da, sind aber mangels Nachfrage wieder in der Versenkung verschwunden. Einige erleben momentan eine wahre Renaissance. Rucola zum Beispiel oder Sauerampfer und Hirschhornwegerich. Andere brauchen wohl noch etwas Zeit und vielleicht auch etwas Marketing: Barbarakraut, Postelein, Löfelfkraut, Melde, Brunnenkresse und Eiskraut warten darauf, wiederentdeckt zu werden.

Natürlich gibt es auch Neuheiten, die für diesen Zweck geeignet sind. Shiso, die Schwarznessel (*Perilla frutescens*) mit ihren dunkelvioletten Blättern oder verschiedene Asia-Salate wie Mizuna, Mibuna, Japanischer Senf, Tatson und Red Giant (allesamt *Brassica*-, also Senfarten).

Mixed Green

Mixed Green besteht aus einer saisonal wechselnden Mischung von verschiedenen Blattgemüsen wie Mangold, Rotes Rübenblatt, Malve und anderen.

Verwendung: Fünf Minuten über Wasserdampf garen, anschließend mit Olivenöl, Zitronensaft und Salz abschmecken, kurz anbraten und zu Nudeln oder Reis servieren. Fünf Minuten in einer Gemüsebrühe köcheln und als Suppe genießen oder in ganz feine Streifen geschnitten roh als Salatmischung.

aus: Ochsenherz, Gärtnerhof, Was wir schon immer über Sortenvielfalt wissen wollten...

Mediterranes Kraut mit Flair

Salatrauke (*Eruca sativa*)

Synonyme: Rucola, Senfrauke, Ölrauke

Kaum ein anderes Gewächs hat in den letzten Jahren so eine Popularität erreicht wie die Salatrauke. Als »Rucola« tauchte sie erst in mediterran geprägten Feinschmeckerlokalen auf, dann beim »Italiener um die Ecke« und schließlich im Supermarktregal. Ursprünglich stammt das würzig herbe Kraut aus dem Mittelmeergebiet. Als Würz- und Heilpflanze war und ist es dort sehr beliebt. Auch die Germanen kannten die Salatrauke, schätzten sie vor allem aber als Potenzmittel.

Interessant ist ihr hoher Gehalt an Senfölen, die ihr ihren aromatischen und scharfen Geschmack verleihen, der dem von Kresse und Rettich ähnelt. Das ist nicht verwunderlich, da sie alle den Kreuzblütlern (*Brassicaceae*) angehören. Im Handel werden unter der Bezeichnung »Rucola« zwei botanisch verschiedene Pflanzenarten angeboten, die sich in ihrer Blattform, ihrem Wuchs und auch in ihrem Geschmack etwas unterscheiden. Zum einen die **Salatrauke** (*Eruca sativa*) mit ihren weichen rundlichen Blättern, die am Rand leicht gewellt sind. Sie wird einjährig kultiviert und blüht weiß. Ihre jungen Blätter sind nussig-würzig, aber angenehm mild. Zum anderen die **Wilde Rauke** (*Diplomatix tenuifolia*). Diese ist mehrjährig, blüht gelb und hat Blätter mit wesentlich »wilderem« Geschmack. Sie werden deshalb eher zum Würzen denn als Salat verwendet.

Im Anbau sind beide Arten völlig unkompliziert. Bei kontinuierlichem Schnitt kann über Wochen geerntet werden. Ein paar Pflanzen auf dem Beet oder im Topf liefern genügend Blattmasse.

Köche wie Spinat. Es gibt aber auch Zwischenformen bzw. Zweinutzungsorten, etwa die Sorte 'Lucullus'.

Die Kultur im Garten ist nicht schwierig. Auf tiefgründigen, humosen, optimal mit Nährstoffen versorgten Lehmböden, sogenannten Rübenböden, gedeiht Mangold besonders gut. Bei Stielmangold empfiehlt es sich, Pflänzchen vorzuziehen und diese in einem Abstand von etwa 35 × 35 cm zu setzen. Schnittmangold sät man am besten direkt ins Beet: in einem Reihenabstand von 30 cm und je 5 cm zwischen den Samenknäueln. Die Aussaat sollte erst ab Ende April erfolgen, denn Kälte löst vorzeitiges Schossen aus und das gilt es zu vermeiden. Bis zur Ernte vergehen 8–10 Wochen.



Auch eine Zierde im Garten: Mangold

Unter Schonung der Herzblätter bricht man nur die äußeren Blätter ab, sodass eine laufende Beerntung derselben Pflanze möglich ist. Im Gegensatz zu Spinat, der bei Hitze sofort Blüten bildet, liefert Mangold den ganzen Sommer über frisches Grün. Neben der spargel- oder spinatähnlichen Zubereitung gibt es noch viele andere Möglichkeiten. Ganz junge Blätter können in der Salatschüssel landen und besonders große Blätter schmecken köstlich, wenn sie mit Hackfleisch gefüllt und leicht gedünstet werden. Perfekte Begleiter sind Muskatnuss, Knoblauch, Parmesan, Pinienkerne oder

Walnüsse. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Nur schade, dass beim Kochen die attraktiven Farben verblasen.

Apropos Farbe: Die Engländer pflanzen Mangold mitten ins Blumenbeet und platzieren pinkfarbene Blattstiele neben samtig schimmernde weinrote Pompon-Dahlien oder orangefarbenen Mangold neben Bronzefenchel. Aber auch als Solitär im Tontopf auf der Terrasse kann sich bunter Mangold sehen lassen.

✂ Mangold-Soufflé

ZUTATEN

140 g Butter
20 g Semmelbrösel
600 g Mangoldblätter
Salz
6 Eier, Muskatnuss
200 g frisch geriebener Käse
75 g Sahne
4 EL Crème fraîche
3 EL Mehl

ZUBEREITUNG

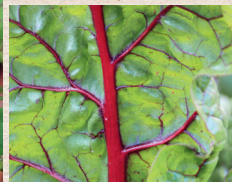
- Eine ofenfeste Form mit Butter auspinseln und mit Semmelbröseln ausstreuen.
- Die Mangoldblätter waschen, putzen und kurz in Salzwasser blanchieren. Abschrecken, ausdrücken und grob hacken.
- Die Eier trennen. Die Butter mit Eigelb und Muskat schaumig rühren.
- Mangold untermengen, dann abwechselnd geriebenen Käse, Sahne und Crème fraîche unterrühren.
- Anschließend steif geschlagenes Eiweiß und das Mehl unterziehen. Mit Salz würzen.
- Die Masse in die Form füllen und bei 180 °C 30–40 Minuten backen.



Stielmangold vom Feinsten



'Hunsrücker Schnitt': Blattmangold mit breiten Rippen



'Rhubarb Chard': sehr dekorativ



'Roter Vulkan' mit Gewürz-Tagetes



Mangold bringt Farbe ins Beet.

INTERESSANTE ALTE KÜRBISORTEN

Pepo-Kürbisse

'Blanche non Coureuse' (ProSpecieRara)	ursprünglich von Gondian in Crest/F; weiße lange Früchte; ist eine angenehme Sorte, die sich nicht so ungehemmt produziert wie andere und den Ertrag besser auf das Jahr verteilt; die Früchte können sehr dick werden, ohne dass die Qualität einbüßt
'Costata Romanesco' (KCB Samen)	außerordentlich beliebte italienische Sorte, da sie im Geschmack alle anderen Zucchini übertrumpft; das sehr gute und ausgeprägte Aroma und ihr feinkörniges und festes Fleisch sind eine Seltenheit
'Golden Butter' (VEN e.V.)	Schweizer Sorte; Früchte gelb, leicht gerippt und etwas noppig; reicher Fruchtansatz; kleiner Busch, benötigt wenig Platz
'Patisson orange' (KCB Samen)	Patisson de l'Île Maurice; wunderschöner, sehr großer Patisson, lange verschollen, heute wieder gefunden
'Patisson weiss' (ProSpecieRara)	bereits im Garten zu Hessen um 1600 angebaut; als »Bischofsmütze« bekannte, flach-runde weiße Früchte; geeignet zum Braten, Füllen und Gratfrieren; die jungen Früchte müssen nicht geschält werden und sind auch roh in Salaten ein Genuss
'Verte des Maraichers' (ProSpecieRara)	Zucchini; alte traditionelle Marktsorte; leicht gebuchtete Blätter, eher rund; walzenförmige Frucht, etwas verdickt in der Mitte, dunkelgrün, ohne Marmorierung; robuste Sorte und ertragreich bis in den Herbst; zarte Frucht mit mildem Geschmack

Maxima-Kürbisse

'Bleu de Hongrie' (KCB Samen)	eine interessante Sorte, die aus Ungarn stammt
'Bohemian' (KCB Samen)	altbewährte, graue Sorte mit gutem Fruchtfleisch; dunkelgelb, süß mit feinem Maroniaroma; diese Sorte ist selten und wird kaum angeboten
'Gelber Zentner' (Sativa)	sehr große Früchte mit gelborangefarbener Schale und gelbem Fruchtfleisch; vorzüglich für rohe Salate und Kürbiskompott; rankend und starkwüchsig, begrenzt lagerfähig
'Rive' (ProSpecieRara)	wahrscheinlich Vorgänger der Sorte 'Rouge vif d'Étampes'; runde, abgeflachte, gerippte Frucht, rot-orange mit grünlich orangefarbenen Streifen zur Reife; etwa 10–12 kg schwer
'Rote Warze' (KCB Samen)	hübsche Sorte mit leuchtend roten Früchten und ausgeprägten Warzen
'Pecarka' (Arche Noah)	deutsch: »Backkürbis«; Früchte flach; Schale hellgrün; Fleisch gelborange; gut lagerfähig; guter Geschmack; Pflanze rankend; traditionell in der Ostslowakei genutzt; dort wird der Kürbis halbiert im Ofen gebacken und das Fleisch anschließend direkt aus der Schale gegessen

Moschus-Kürbisse

'De Nice a fruits long' (KCB Samen)	altbewährte französische Sorte, keulenförmig, im reifen Zustand hellbraun, Fruchtfleisch intensiv orange, faserig, leicht süßlich
'Musquée de Provence' (Sativa)	dunkelgrüne, später beige-graue flachrunde, gerippte Früchte mit dunkelorange-farbenem Fruchtfleisch; langsam wachsend, nicht zu früh ernten; hervorragender Geschmack; stark rankend



Der »König der Gärten« blüht: Kürbisblüte



'Blauhilde' ist eine fadenlose Stangenbohne mit langen, violetten Hülsen, die sich beim Kochen zu einem schönen Smaragdgrün verfärben. Diese robuste, alte Sorte ist unempfindlich gegen viele typische Bohnenkrankheiten.

Hülsenfrüchte

Erbsen, Bohnen und Linsen gehören zur Familie der Hülsenfrüchtler (*Fabaceae*). Deren Früchte bezeichnet man als Hülsen. Botanisch korrekt heißt es also Erbsenhülsen, nicht Erbsenschoten. Schoten haben im Gegensatz zu Hülsen zwei Kammern, die durch eine Zwischenwand getrennt sind, so wie es bei den Früchten von Raps oder Senf der Fall ist. Diese sind Mitglieder einer anderen Familie, der Kreuzblütler (*Brassicaceae*).

Hülsenfrüchte zählen zu den ältesten und wichtigsten Kulturpflanzen des Menschen, denn sie liefern hochwertiges Eiweiß. Seitdem Fleisch in wohlhabenden Ländern die Rolle des Haupteiweißlieferanten übernommen hat, sind Hülsenfrüchte jedoch mehr und mehr zur Beilage verkommen. Vegetarier haben sich ihrer wieder besonnen und sie in die Küche und somit auch auf die Felder zurückgebracht. In der biologischen Landwirtschaft werden die Leguminosen, wie sie auch genannt werden, sehr geschätzt. Sie lockern mit ihren tief reichenden Wurzeln nicht nur den Boden, sondern sind durch eine Symbiose mit Knöllchenbakterien obendrein in der Lage, den für das Pflanzenwachstum wichtigen Stickstoff aus der Bodenluft zu binden und für nachfolgende Kulturen bereitzustellen.

Alles neu aufgelegt

Dicke Bohne (*Vicia faba*)

Synonyme: Ackerbohne, Puffbohne, Saubohne

Lang bevor die aus Südamerika stammende Gartenbohne (*Phaseolus vulgaris*) in Europa kultiviert wurde, dienten die eiweißreichen Samen der Dicken Bohne als wichtiges Nahrungsmittel. Die Dicke Bohne stammt ursprünglich wahrscheinlich aus dem Vorderen Orient bzw. Nordafrika und breitete sich dank ihrer Toleranz

gegenüber niedrigen Temperaturen bis in den Norden aus. Samenfunde in Mitteleuropa gehen bis in die Bronzezeit zurück. In griechischen und römischen Schriften wird sie ebenso erwähnt wie im *Capitulare de villis*, der Landgüterverordnung Karls des Großen. In Notzeiten wurden die getrockneten Bohnen gemahlen und dem Getreidemehl zum Brotbacken beigegeben. Nach der Entdeckung Amerikas bekam die Puffbohne Konkurrenz. Kartoffel und Gartenbohne drängten sie ins Abseits, sie wurde zu Viehfutter degradiert.

Doch dank traditionsreicher Gerichte konnte sich die Pflanze in einigen Regionen halten. Im Münsterland etwa sind Dicke Bohnen mit Speck nach wie vor ein beliebtes Winteressen. Und in den Abruzzen werden Dicke Bohnen mit Pecorino als Nachspeise serviert: Man bleibt nach dem Hauptgang sitzen, schält, isst und verteilt die Hülsen dekorativ auf dem Tisch. So richtig auf den Teller zurückgebracht haben die Dicke Bohne moderne, meist an die mediterrane Küche angelehnte Rezepte. Die Ansprüche haben sich schließlich gewandelt. Nicht lang anhaltende, gut sättigende Mahlzeiten sind gefragt, sondern frische, leichte Gerichte.

In der Kultur ist die Dicke Bohne sehr anspruchslos. Sie wächst auf fast allen Bodenarten, ist robust und unempfindlich gegenüber Kälte oder Wind. Im Gegensatz zu den äußerst kälteempfindlichen Gartenbohnen kann sie sehr früh (Anfang März) ausgesät werden, bringt bereits im Juni die erste Ernte und räumt dann das Beet für eine Nachkultur. Ein Anbau in Reihen oder auch Doppelreihen hat sich bewährt. In einem Abstand von 15–20 cm werden die dicken Samen 5 cm tief abgelegt.

Eine Vorkultur der Jungpflanzen in kleinen Töpfen bringt noch frühere Ernten und erspart den Pflanzen in der Regel den Befall mit der Schwarzen Bohnenlaus, der bei späten Aussaaten häufig auftritt. Sind die Puffbohnen etwa handhoch, sollten sie angehäufelt werden,



Eleganz im Kräuterbeet: Rocambole



Immer da - immer gut: Winterheckzwiebel

Auch zur Vermehrung werden diese Bulbillen verwendet, weshalb man sie umgangssprachlich als »Samen« bezeichnet. Doch die Fähigkeit, Samen auszubilden, ist der Rocambole abhandengekommen, sodass sie ausschließlich vegetativ vermehrt werden kann.

Vermutlich stammt die Rocambole aus Ägypten bzw. aus dem Mittelmeerraum. Landarbeiter sollen diese Zwiebelart aus den Ländern der Donaumonarchie in das heutige Österreich mitgebracht und dort zur Selbstversorgung zwischen den Rebstöcken angebaut haben. In Österreich heißt die Rocambole deshalb auch »Weingartenknoblauch«. Sie wird nach wie vor kultiviert und von Weinbergarbeitern verspeist, etwa als »Hauerjause« – dünn geschnittene Rocambole auf Schmalzbrot.

Die zunehmende Mechanisierung im Weinberg bedroht diese alte Kulturpflanze, das Wissen um ihre Kultur geht langsam verloren. Grund genug für »Slow Food«, sich der Rocambole anzunehmen. Zusammen mit österreichischen Weinbauern will die Organisation den Weingartenknoblauch vor dem Verschwinden bewahren.

Wie alle Zwiebelarten liebt die Rocambole ein sonniges Plätzchen und leicht durchlässigen Boden. Sowohl die Zwiebeln im Boden als auch die Bulbillen können in der

Küche verarbeitet werden. Sie schmecken angenehm nach Knoblauch und werden wie dieser verwendet.

Nicht verwechseln sollte man den Weingartenknoblauch mit dem **Weinberg-Lauch** (*Allium vineale*). Dieser ist wesentlich kleiner (30–50 cm), bildet keine gedrehten Triebe aus, wohl aber »Blütenstände« mit Brutzwiebeln. Man findet ihn wild in Weinbergen und Streubstwiesen, wo er typischerweise in Horsten anzutreffen ist. Im Garten kann diese Art schnell lästig werden und kulinarisch gibt es wahrlich Besseres.



Schlotten für die Ewigkeit

Winterheckzwiebel (*Allium fistulosum*)
Synonyme: Schlottenzwiebel, Ewige Zwiebel

Ihr genauer Ursprung ist nicht bekannt, aber nach Mitteleuropa kam sie wohl aus Russland und ist hier seit dem 17. Jahrhundert bekannt. Als typische Bauerngartenpflanze hatte sie je nach Region unterschiedliche

Namen, die alle auf Besonderheiten dieser Pflanze anspielen. Winterzwiebel wird sie genannt, weil sie, im Gegensatz zur gewöhnlichen Speisewiebel (*Allium cepa*), winterhart ist. Schlottenzwiebel heißt sie, weil sie keine eigentlichen nutzbaren Zwiebeln im Boden ausbildet, sondern ausschließlich mildwürziges, aromatisches Laub. Dieses Laub besteht aus runden, hohlen, 30–80 cm hohen Halmen, auch Schlotten genannt, und kann vom Frühjahr bis in den Spätherbst geerntet werden.

Wie die Etagenzwiebel bezeichnet man die Winterheckzwiebel auch als Ewige Zwiebel. Zum einen, weil sie

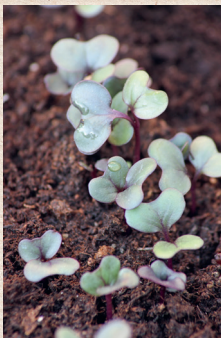
das ganze Jahr über beerntet werden kann und immer wieder nachwächst, zum anderen wegen ihrer Winterhärte. Deshalb lohnt sich die Aussaat in der Regel nicht, sondern man setzt Jungpflanzen, die es in gut sortierten Gärtnereien gibt. Um die Pflanzen vital zu halten, sollten sie alle 3–4 Jahre aufgenommen und geteilt werden. Ein idealer Anlass, durch Verschenken zur Ausbreitung und zum Erhalt dieser Pflanze beizutragen. Mittlerweile ist dieses Zwiebelgewächs fast völlig aus den Gärten verschwunden. Und das, obwohl die Winterheckzwiebel nicht nur köstliches Grün liefert, sondern auch völlig anspruchslos ist. Alles, was sie braucht, sind ein sonniger Platz und gut durchlässiger Boden.

INTERESSANTE ALTE ZWIEBELSORTEN

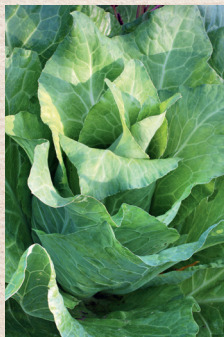
'Birnenförmige' (ProSpecieRara)	schon im Album Benary von 1876 illustriert; frühe Zwiebelsorte mit kupferbrauner Außenschale; Zwiebeln doppelt so lang wie breit; frühreife Sorte mit süßem, feinem Geschmack
'Elassan' (ProSpecieRara)	Schalotte; lange Zeit im Elassan angebaut; aus den Steckzwiebeln entstehen Büschel von meist großen, bläulich-rötlichen, zweigeteilten Schalotten
'Goldkugel' (Arche Noah)	gelbe Zwiebel; hoher Ertrag; gesund; sehr trockenheitsresistent; beständig; Lokalsorte aus Niederösterreich (wird dort noch feldmäßig angebaut)
'Rosa Roscoff' (Tartuffi Naturwaren)	im Nordwesten der Bretagne wird traditionell eine rosafarbene Zwiebel angebaut, die früher von Roscoff aus nach England verschifft wurde; Name und Herkunft sind mittlerweile durch die geschützte Herkunftsbezeichnung AOC gesichert; im rohen Zustand ist die Sorte äußerst geschmacksintensiv, gekocht wandelt sie sich zu einer feinen, leicht süßlich schmeckenden Zwiebel
'Rouge de Florence' (ProSpecieRara)	ursprünglich aus Frankreich; Zwiebel mit elliptischer Form; gekrümmt; äußere Schalen rot; ringe mattweiß und Herz grün; außerordentlich aromatisch, mild und zart
'Stuttgarter Riese' (ProSpecieRara)	seit 1880 im Handel; gelbhäutige Zwiebel; runde, abgeflachte Form; gute Haltbarkeit; für den frühen Anbau als Steckzwiebel; auch als Winterzwiebel geeignet
'Wiener Rote' (Arche Noah)	Sommerzwiebel; dunkelrote, flachrunde Zwiebel; gut lagerfähig; hoher Ertrag; Schossresistenz sehr gut; Vegetationsdauer 110–130 Tage
'Zittauer Gelbe' (Dreschlegel)	gelbe, runde, feste Sorte, die hauptsächlich als Saatzwiebel angebaut wird; gut lagerfähig



'Nero di Toscana' trifft roten Blattkohl.



Sämlinge von rotem Spitzkohl 'Vysocke'



Blatt für Blatt
formt er sich zum Spitzkohl.



Prachtvoller Rotkohlkopf



Die spitz zulaufenden Blätter des roten Spitzkohls legen sich eng aneinander und bilden einen eleganten, schlanken Kopf. Das kräftige Rotviolett macht ihn nicht nur zum Blickfang, sondern er ist auch eine aromatische Besonderheit.



ZURÜCK ZU DEN WURZELN



Tomaten, die nach Sommersonne schmecken, Rüben mit fein-würzigen Aromen und Salatköpfe, die wie köstliche Kunstwerke aussehen – wer wünscht sich das nicht? Im Supermarktregal sucht man danach heute häufig vergebens.

Dieses Buch holt eine Fülle alter, zu Unrecht in Vergessenheit geratener Gemüseschätze aus Großmutterns Garten zurück ins Beet und auf die Teller. Mit dabei sind traditionsreiche Klassiker wie Mairübe, Ampfer, Melde, Spargelbse und Topinambur, aber auch regionaltypische Spezialitäten wie Bamberger Hörnchen, Bremer Scheerkohl oder Steirischer Ölkürbis.

Ein liebevoll gestalteter Wegweiser für alle, die im Garten nicht nur ernten, sondern auch bewahren wollen und Lust auf das haben, was früher selbstverständlich war: gesundes, richtig leckeres Gemüse.

- Über 60 ausführliche Gemüseporträts mit Tipps zu Anbau, Pflege, Ernte und Lagerung.
- Wissenswertes zu Herkunft, Saatgutgewinnung und dem Erhalt alter Sorten.
- Mit vielen Rezeptideen und kreativen Verwendungsmöglichkeiten für überraschende Geschmackserlebnisse.

www.gu.de

€ 28,00 [D]

ISBN 978-3-8338-9975-1

