Andreas König
Hilbern 23, 4521 Schiedlberg
☎+43 (0) 650/490 33 99
✉ info@gesundesleben.online
https://www.facebook.com/andreas.konig.37604
https://gesundesleben.online/

Saatgut- und Pflanzenliste 2025

Aufgrund ihres oft geringeren Ertrages im Vergleich zu modernen Hybridsorten und zunehmend erschwerten gesetzlichen Auflagen ist es schwierig seltene Sorten anzubauen sowie diese an Interessierte weiter zu geben. Es wäre aber sehr schade wenn diese liebenswerten Pflanzen aus unseren Gärten oder Bewusstsein verschwinden würden. Immer mehr Menschen sind zum Glück auf der Suche nach dem besonderen Geschmack, welcher unter den industriell produzierten Nahrungsmitteln kaum mehr zu finden ist. Sie sind bereit Ihre Gärten wieder zum Anbau von Lebensmitteln zu nutzen.

Die allermeisten Neuzüchtungen stammen aus klimatisch bevorzugten Gebieten und sind deshalb für unser Klima weniger oder nicht geeignet. Außerdem haben sie häufig wesentlich weniger wertvolle Inhaltsstoffe (Vitamine, Mineralstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe) als dies bei alten Sorten der Fall ist. Es steht zu befürchten, dass dies ein genereller Nebeneffekt ist bei der Züchtung auf mehr Masse. Quantität und äußere Merkmale gehen vor der inneren Qualität (Geschmack).

Traditionell gezüchtete Landsorten bringen zwar meist keine Rekordernten, doch sie haben andere Vorzüge. Sie überzeugen mit ihrem guten Geschmack, ihr teilweise ungewöhnliches Aussehen, ihre unterschiedlichen Erntezeitpunkte, und ihren versteckten genetischen Eigenschaften wie Anpassungsfähigkeit und Krankheitsresistenz.

Moderne Hybridsorten können nicht zur Weiterzüchtung verwendet werden. Die Zuchtlinien, aus denen sie gekreuzt werden, sind Betriebsgeheimnis. Schließlich sind diese Forschung und die Prüfungen für Marktzulassung und Sortenschutz mit enormen Kosten verbunden. Es ist allerdings fraglich, ob solche Pflanzen nach ein paar Jahren kurzfristigen Gewinnes einen langfristigen Nutzen bringen, denn Schädlingen und Krankheiten können sie nicht lange widerstehen. Selbst im Bioanbau werden leider größtenteils Hybridsorten angebaut.

Es liegt nahe, dass die Weiterentwicklung einer breit angelegten Kulturpflanzenvielfalt und die Natur schonenden Anbaumethoden für den großflächigen Anbau, aber auch für die kleinteilige Landwirtschaft unterstützt werden muss. Die massiven Subventionen an die industrielle Landwirtschaft müssen hingegen gestrichen werden.

Im Mai 2013 wurde in Brüssel der Vorschlag der EU-Kommission zur Neuordnung des Saatgut-Marktes vorgestellt. Zwar sollen dadurch Tausch und Handel alter und seltener Sorten vorerst nicht völlig unterbunden werden. Trotzdem geht die Neuregelung eindeutig in Richtung Beschneidung der Artenvielfalt. Damit weckt die EU natürlich - bewusst oder unbewusst - das Interesse an alten seltenen Sorten bei der Bevölkerung.

Nachdem ich vor etlichen Jahren die enorm große Sortenvielfalt bei vielen Gemüsesorten entdeckt hatte, machte ich mich gleich daran die besten Sorten (vom Geschmack, Widerstandsfähigkeit, Aussehen) rauszusuchen, was sich bei der enorm großen Sortenvielfalt der vielen Anbieter nicht gerade als einfach erwies.

Von den daraus ergebenen allerbesten, empfehlenswerten Sorten und schönsten, gesündesten Früchten habe ich dann auch selber die Samen weggenommen, um sie selber oftmals aussäen zu können und um sie weiterzuverkaufen. Jedes Jahr probiere ich einige neue vielversprechende Sorten aus. In meine Saatgutliste nehme ich aber nur wirklich empfehlenswerte Sorten auf, denn eine enorm große Auswahl bringt keinem was – dadurch wird alles nur sehr unübersichtlich und für meine Kunden birgt es viel Zeitaufwand für die Sortenauswahl.

Das Anliegen meines Saatgut- und Pflanzenverkaufprojektes ist es ein Angebot einer gewissen nützlichen Vielfalt für den Hobbygärtner, Saatguterhalter und Gemüsebauern bereitzustellen, welches viel Zeitaufwand erspart um das enorm breite Angebot anderer Anbieter durchzustöbern. Die Auflistung auf einer PDF-Datei mit ansprechenden Bildern und ausführlicher Beschreibung ist hierzu m.E. die beste Variante. Genau genommen verwirkliche ich etwas, dessen ich mir wünschte, dass es bereits jemand anderer getan hätte.

Im Sommer 2013 habe ich nun das Handbuch „Samengärtnerei“ gelesen, wodurch ich mir notwendiges Wissen angeeignet habe, um auch anderes Gartengemüse professionell und sortenecht/verkreuzungssicher zu vermehren. Bei meinen zahlreichen Gemüsegärten mit einem Abstand von einigen Hundert Metern ist dieses Vorhaben nun gut machbar. Seit dem Sommer 2014 darf ich nun auch 2 Hektar ehemaliges Ackerland bewirtschaften, auf welchem ich bereits ca. 200 verschiedene Obstbäume, wie auch 2 insgesamt 200 m lange dreireihige Wildobsthecken angepflanzt habe. Geplant ist ein enorm sortenreiches Permakultur-Fruchtgartenparadies mit Teichen, Natursteinmauern…, welches Lebensraum für viele Tierarten bietet und Erholungsraum für den Menschen. Hiermit habe ich einen hervorragenden Ort zur Saatgutvermehrung einer großen Vielfalt an Heilkräutern, Wildblumen, Wildkräutern, Gemüse, Gartenblumen…. In weiterer Folge auch an Obstbäume- und Sträucher…. Wer gerne reinschnuppern möchte, ist herzlich Willkommen! Edelreiser habe ich selbstverständlich auch zu vergeben.

Über das 1x1 der Saatgutvermehrung habe ich hier einen Beitrag erstellt:

https://gesundesleben.online/index.php/aktuelles/98-das-1x1-der-saatgutvermehrung

Seit ein paar Jahren sind bereits alle Sorten sortenrein geblieben. Ganz sicher hat sich bei mir kein Zucchini oder Kürbis mit einem Zierkürbis verkreuzt, so dass bittere, giftige Früchte daraus hervorkommen, da ich diese händisch bestäubt habe.

Ich arbeite in meinem Garten natürlich völlig biologisch – keine Kunstdünger oder Spritzmittel, sondern nur gut verrotteten Kompost, Gründüngung, pflanzliche Bodenbedeckung, BIOLIT Urgesteinsmehl, EM, u. a. – habe aber kein Bio-Zertifikat.

Bei den Tomaten- und Gurkensamen verwende ich bei der Nassreinigung mit Gärung zur Entfernung der gallerthaltigen Hülle auch EMa (Effektive Mikroorganismen) um einen Schimmelpilzbefall zu verhindern. Vermutlich haben die daraus gezogenen Pflanzen auch eine höhere Abwehrkraft gegenüber etwaige Krankheiten.

Die meisten Samen sind viele Jahre keimfähig – Tomaten über 10 Jahre; Paprika, Chili, Gurken, Kürbis, Zucchini über 5 Jahre; Bohne, Erbse, Endivie, Feldsalat, , Mangold, Salat bleiben 4-5 Jahre; Knollenfenchel, Karotte, Zwiebel 2-3 Jahre… Deshalb biete ich teilweise auch Saatgut von älteren Jahrgängen (insbesondere bei Tomaten) zum Verkauf an, da ich ja auch kaum jedes jahr alle Sorten anbauen kann.

Die große Frage ist: Wann sollte man am besten Tomaten und Paprika säen?

Bisher habe ich für die Tomaten etwa Anfang März gesät, bei den Paprika und Auberginen ca. Mitte Februar – alles natürlich am sonnigen, warmen Fensterbrett. So habe ich es früher an meinem ehemaligen Wohnort gemacht, wo ich ein großes südseitiges Fenster im Wohnzimmer hatte.

Meist war meine Aussaat früher aber eh zu früh, da sie wegen zu wenig Licht im Verhältnis zur Wärme zu teilweise zu geil gewachsen sind. Außerdem musste ich sie immer schon etwa Anfang April pikieren - konnte die Pflanzen dann aufgrund von Platzmangel nur noch ins Frühbeet stellen, in welchem es aber teilweise fast zu kalt wurde. Insbesondere bei Paprika und Auberginen musste ich oft feststellen, dass sie einen Kälteschock erlitten haben und dadurch für ein paar Wochen so gut wie gar nicht weiterwuchsen.

Im Jahr 2018 und 2019 habe ich meine Tomaten erst Anfang April in Saatkästen ausgesät, welche ich gleich nach dem keimen ins Frühbeet stellte – dadurch sind sie bereits von Anfang an sehr gesund und stark gewachsen, waren super abgehärtet und hatte im Sommer sehr schönen Ertrag 🙂 Paprika und Auberginen habe ich Anfang März im Haus gesät - bei Sonnenschein an der Sonne und die übrige Zeit am Heizkörper. Beide sind wunderschön gediehen 🙂 In späteren Jahren habe ich die Tomaten dann zum Teil wieder Anfang März gesät – es kommt eben aufs Jahr an wie das Wetter im Frühling ist…

Für Gurken, Kürbisse und Zucchini empfiehlt dich die Voranzucht in Töpfe ab Anfang April (je nach Wetter) im Frühbeet.

Hier habe ich auf Facebook über die Aussaat berichtet + Fotos.

Anstatt dem bisherigen Fixpreis pro Saatguttüte, möchte ich es in Zukunft mit einem Wertschätzungsbeitrag von 2-3 Euro / Sorte + Versandkosten handhaben. Menschen mit Geldnot können natürlich auch gerne einen geringeren Betrag zahlen. Sehr gerne tausche ich auch Saatgut bzw. auch mit anderen Naturalien. Über Mithilfe im Garten, anstatt dem Euro-Geld, freue ich mich natürlich auch besonders.

Am liebsten sind mir Bestellungen über die beschreibbare PDF-Bestellliste, was auch für mich viel einfacher ist. Bei kleinen Bestellungen von 5-7 Einheiten ist eine Bestellung in anderer Form einfacher.

Die Samenmenge variiert von Sorte zu Sorte zwischen 8 und 30 Samen, wenn keine andere Angabe. In den Bestelllisten findest du eine genaue Angabe über die jeweilige Saatgutmenge in einer Packung.

Als Versandkosten verrechne ich für Pakete eine Pauschale von 8 € innerhalb Österreichs und 16 € für den Versand ins EU-Ausland. Für jene Sendungen, bei denen ein **Großbrief** reicht (z.B. Kräuter, Gewürze, Saatgut…) verrechne ich jeweils **nur die Hälfte der Versandkosten**. Feines Saatgut kann ich auch in einem **normalen Brief** versenden – hierfür **halbieren sich die Versandkosten erneut.**

Edelreiser meiner zahlreicher Obstsorten bitte separat angeben.

Ich freue mich immer sehr über eine Rückmeldung dessen, wie sich das Saatgut entwickelt hat – was ist gut gewachsen, was weniger gut. Besonders freue ich mich auch über Fotos dessen, welch schöne Pflanzen aus meinem Saatgut gewachsen sind.

Jungpflanzen von Tomaten, Paprika, Gurken, Auberginen, Zucchini, Kürbis, Salaten, Kohlgemüse, Knollenfenchel… können ab ca. Anfang Mai bei mir gekauft werden.

Die folgenden Sortenbeschreibungen stammen zum Teil von anderen Saatgutanbietern (Melanie Grabner, Andreas Ochsenhofer, Detlef Landsmann, Dreschflegel, Reinsaat, Tomatenadel, Inganashop, Templiner Kräutergarten, Saatgutvielfalt u.a.) mit Änderungen.

Fundiertes Wissen und Erfahrungen rund um den Tomatenanbau gibt Melanie Grabner in diesem Vortrag beim großen Rapunzel SamenFest an die Zuhörer weiter.

Tomaten

Oaxacan Jewel

Fleischtomate, vielfarbig, außergewöhnlich fruchtig-würzig, alte Sorte aus Mexiko.

Ein Schnitt durch diese saftige Fleischtomate gibt dann ihr hübsches Inneres frei, welches sehr fleischig mit wenig Kernen und deutlich gelb und rot marmoriert ist. Fruchtiger, sehr saftiger Geschmack, fast wie Obst

Weitere Fotos + Infos

Georgia Streak

“Goldgelb, pink gefleckt, süßfruchtig köstlich, groß, reichtragend, früh.“ Eine der kuriosesten und schönsten Fleischtomaten überhaupt. Die plump herzförmige Frucht hat eine goldorange Grundfarbe und eine orangerote Flammung. Gewicht etwa 800 g. Sehr glatte Haut, schnittfeste Frucht. Nur mit Stiel zu ernten. Rarität. Kräftig wachsende Stabtomate.

Marizol Bratka

Fleischtomate, reich tragend, Spitzenaroma, Neuzucht, mittelspät, gesunde Pflanze, gezüchtet von Joe Bratka/USA

Sandul Moldovan

Diese frühe Sorte hat bis zu 500 g schwere tief rosarote Früchte. Trotz der Größe sind die Tomaten köstlich süß und aromatisch. Die Pflanze ist robust und reichtragend. Sie wurde von moldawischen Einwanderern der Sandul Familie in die USA gebracht und dort weiter kultiviert

Herztomate Venus

Sehr schöne bis zu 700 g schwere Tomaten mit fruchtig, mildem Geschmack. Wunderschöne Herzform.

Little Love Heart

Hier handelt es sich um eine eigene kleine, sehr aromatische Selektion von der Orange Russian mit extrem wenig Samen und festem Fruchtfleisch.

Diese Sorte hielt im regenreichen Sommer 2020 als einzige von 5 Sorten im Freilandversuch, bis Ende September der Braunfäule stand, während ich die anderen Sorten bereits im Juli ausreißen musste.

German Gold

Sie ist eine bis zu 500 g schwere historische deutsche Fleischtomate. Die Pflanze trägt wunderschöne goldgelbe Früchte, die innen und außen rot geflammt bzw. marmoriert sind.

Die abgeflachten, oft unregelmäßig gerippten Früchte haben mehrere Fruchtkammern, zart schmelzendes Fruchtfleisch und eine weiche Haut. Der Geschmack ist sehr aromatisch, fruchtig, süß ohne nennenswerte Säure.

Weißer Pfirsich

Flaumig behaarte Früchte mit weicher Schale und dem, fruchtigen, süßen Geschmack. Mittelspäter, sehr guter und lang anhaltender regelmäßiger Ertrag bis zum Frost. Relativ kältetolerant. Sehr gesunde kräftige Pflanze. 2013 habe ich von zwei zweitriebig gezogenen Pflanzen je ca. 50 Tomaten mit 50 -100 g geerntet. Sehr empfehlenswert – meine absolute Lieblingstomate. Bereits 2 Tomatenliebhaber haben mir gesagt, dass dies die allerbeste Tomatensorte ist.

Zur näheren Beschreibung hab eich hier einen Beitrag verfasst.

Clementine Bleue

Sehr schöne mittelgroße Früchte, deren Schale dunkelblau und orange geflammt ist. Innen leuchtend orange.

Besonders fruchtig-exotischer Geschmack, ausgereift herrlich süß mit sehr geringer Säure.

Matina

Früheste Freilandtomate.

Kartoffelblättrig mit mittelgroßen, leuchtend roten, platzfesten Früchten mit gutem Geschmack.

Wolford Wonder

Große, herzförmige, rote

Früchte. Kaum Samen, einzigartig köstlich! Sie ist der gewöhnlichen Ochsenherztomate sehr ähnlich, aber viel besser als diese: früherer Ertrag, weniger Samen, größere Früchte, besser im Geschmack… Sehr früher Ertrag, ca. 1,8 m hoch. 2013 habe ich von einer zweitriebig gezogenen Pflanze ca. 15 Tomaten mit je 350 - 600 g geerntet.

Sungold Select

Cocktailtomate, Obsttomate, unübertroffen süß-würzig, hoch wachsend, Naschfrucht

Angora Supersweet

Zu den Pralinen unter den Tomaten zählt die etwa 2-3 cm große Cocktailtomate Angora Supersweet. Ihr Fruchtfleisch hat einen intensiv süß fruchtigen Geschmack. Die üppige Ernte setzt mittelfrüh ein und geht bis zum Frost. Schon halbreif im hellroten Zustand schmecken die Früchte sehr angenehm süß, das Geschmacksoptimum ist allerdings bei tiefroter Färbung erreicht. Die ganze Pflanze ist allein schon optisch sehr dekorativ. Sie ist dicht silbrig grau behaart und hat blaugrünes weiches Laub. Diese hochwüchsige, gesunde, widerstandsfähige Sorte ist stark verzweigt und kann am besten viertriebig gezogen werden.

Aprikosa (Aprikosenkirsche) –

Reichtragende Cherrytomate

recht kleiner Früchte, dafür wunderschön süß und fest,. Die Farbe ist sehr ungewöhnlich, perlmuttorange oder blassorange oder apricot.

Sweet Cherry

Hierbei handelt es sich um eine Zufallskreuzung zwischen Angora Supersweet und einer anderen roten Kirschtomate. Ich habe im Jahr 2022 ein paar dieser Pflanzen extra gepflanzt. Das Ergebnis ist eine ähnliche Wuchsfreudigkeit wie bei der Ursprungsorte. Die Früchte schmecken mir genauso gut, sind aber deutlich größer – also durchaus eine neue sehr anbauwürdige Sorte.

Im Jahr 2023 habe ich einige Pflanzen dieser Sorte im Freiland gepflanzt, wo sie mehrtriebig gezogen zu über zwei Meter hohen sehr prächtigen gesunden Stauden heranwuchsen, welche erst Anfang Oktober von der Braunfäule befallen wurden.. Sie schenkten einen sehr reichen Ertrag von sehr köstlichen fruchtig-süßen Tomaten.

Brad's Atomic Grape

Die kleinen, ovalen Früchte haben ein fantastisches Farbspiel, das von olivgrün über rot, blauschwarz, purpur und gelb reicht. Die zarten Streifen und die Marmorierung auf den glänzenden Früchten, lassen sie fast wie exquisite *Pralinen* erscheinen. Sie haben ein festes grün-rot geflammtes Fruchtfleisch, ein Gewicht von 20 bis 50 Gramm und sind lange haltbar. Geschmacklich kann die Tomate Brads Atomic Grape ebenfalls überzeugen. Die knackigen Früchte schmecken bei Vollreife exotisch, aromatisch, fruchtig, süß, einfach nur köstlich.

Brad´s Atomic Grape ist eine tolle Züchtung von Brad Gates aus den USA aus dem Jahr 2017.

Wildtomate „Humboldtii"

Eine empfehlenswerte große Wildtomaten-Sorte die recht gesund und frohwüchsig im Freiland gedeiht. Sogar bis Ende Oktober 2024 durfte ich noch über 1 kg schöne gesunde Tomaten davon ernten, während ich die Pflanzen der meisten anderen Sorten schon Wochen zuvor ausgerissen habe.

Auf Webseiten wird diese Wildtomate auch sehr gelobt mit etwa folgenden Worten:

„ … hinsichtlich Wuchskraft und Gesundheit nur so strotzt. Humboldtii erhält bezüglich der Widerstandsfähigkeit gegen Braunfäule die Note 1. Dabei kann Humboldtii auch geschmacklich durchaus überzeugen. Der Geschmack aromatisch, fruchtig und ausgewogen süß-säuerlich.".

Für eine Wildtomate sind die Früchte der Humboldtii sehr groß. Im Vergleich zu den anderen Kirschtomaten, die ich habe sind sie aber eher wenig süß-aromatisch – sie schmecken eben normal wie gewöhnliche rote Tomaten. Ideal finde ich diesen Massenträger zum Fermentieren.

Die zahlreichen bis zu 2 Meter hoch wachsenden Triebe stütze ich mit passenden Ästen vom Obstbaumschnitt oder Laubbäumen.

Hier findest du nähere Infos zu dieser Sorte.

Taubenherz

Eine 2-3 cm große rote, knackige süß würzige Datteltomate in Herzform. Sehr gute, sehr frühe und sehr lang anhaltende Erträge an beinahe 1 m langen Fruchtrispen. Bereits im halbreifen Zustand schmecken die Früchte schon sehr lecker süß würzig. Ihr Aroma wird bei einer tiefroten Farbe am besten. Sie können sehr lange an der Staude belassen werden.

Sonstiges Gemüse

Inkagurke

Inkagurke ist eine gurkenähnliche Frucht. Ein riges, stark rankendes bisgewächs aus Peru, welches von der peru-anischen Urbevölkerung seit Jahrhunderten als Gemüse verwendet wird. Heute weiß man: die Früchte wirken cholesterinsenkend, antidiabetisch und blutdrucksenkend und helfen bei der Gewichts-abnahme. Sie enthalten immunstärkende, krebshemmende und antioxiodative Flavonoide.

Ich verkoche sie am liebsten gemeinsam mit Tomaten zu einer sehr leckeren Soße.

Weitere Fotos + Infos + Rezept

Die jungen Früchte kann man roh oder gekocht essen – besonders gut sind sie gekocht mit Tomaten oder mit Pilzen geschmorrt. Die uniformen Samen haben einen angenehm nussigen Geschmack.
Es ist eine starkwüchsige, äußerst dekorative Pflanze mit vielen Ranken. Sie eignet sich auch sehr gut als Sichtschutz. Haupternte ist von September bis Oktober – Ernte bis zum Frost.

Chili „five colors“

Robuste, dekorative Chilisorte mit mittlerer Schärfe. Pflanze wird ca. 50cm hoch. Sehr gut für Töpfe geeignet.

Sweet Palena

Sehr langer Lamuyo-Typ (25-30 cm lang). Mitteldickes Fruchtfleisch mit ausgesprochen gutem Geschmack, erst im Herbst von grün auf rot abreifend. Entwickelt bereits im grünen Zustand Süße. Geeignet zum Aufleiten an Schnüren (2-3-triebig), zeichnet sich durch enorme Wüchsigkeit aus.

Im Jahr 2019 habe ich diese unter Plane bis Ende November geerntet.

Weitere Fotos + Infos

Pfefferoni „Artist“

Milder, würziger und früher Peperoni.

Artist ist eine reichtragende, milde Peperonispezialität im Lombardotyp. Frisch sehr lecker sind die Früchte von etwa 15-17 cm Länge, die keine Schärfe aufweisen.

Pfefferoni „Peperal“

Im Jahr 2023 entpuppten sich die gesäten Pfefferonipflanzen meiner Lieblingssorte „Artist“ zum Teil als recht schöne früh rot abreifende Spitzpaprika, dessen Fruchtfleisch mild ist, aber die Kerne sind recht scharf. Die Ursache hierfür liegt daran, dass ich Saatgut meiner Mutter verwendet habe, wobei neben ihren Pfefferonipflanzen eben auch Chili und Paprika von Mitbewohnern wuchsen. Entstanden sind dabei diese sehr anbauwürdigen Spitzpaprika.

Artischocke „Green Globe

Ich empfehle die Samen im März direkt in hohe Einzeltöpfe zu säen und nach der Keimung ins Frühbeet zu stellen. Auspflanzung ab Mitte Mai in sonnigen Lagen auf gut gedüngten Böden.

Nähere Infos

Physalis, Andenbeere

Die aus den Anden stammende Physalis wird auch Andenbeere genannt. Die Früchte schmecken angenehm fein säuerlich und sind auch bei uns leicht zu kultivieren.

Die Physalis ist eine mehrjährige starkwüchsige Staude, die man am besten in einem großen Topf hält, um sie dann frostfrei überwintern zu können. Die Pflanze wird nach der Ernte um zwei Drittel zurückgeschnitten und an einem hellen Platz mit Temperaturen von 5 bis 15 Grad Celsius überwintert.

Die Pflanze wird zwischen einem und manchmal gar zwei Meter hoch. Ihre Blätter sind herzförmig und wie ihre Stängel samtweich und leicht behaart. Die Blüten der Andenbeere sind gelb mit schwarzen Flecken. Aus ihnen bilden sich acht bis neun Wochen nach der Blüte die zunächst grünen Laternen, die zur Erntezeit orange bis hellbraun werden.

Die Physalis kann bereits ab Februar an einem warmen und hellen Ort vorgezogen werden. Die weitere Vermehrung ist aber mit Stecklingen, die man im Sommer schneidet viel einfacher.

Indische Netzgurke „Phoona Kheera“

Die frühe, mittelgroße
ne Netzgurke Phoona
ra ist eine indische Spezialität, die bei uns noch relativ selten ist.
Die Bezeichnung Netzgurke kommt von der feinen, wie winzige Risse oder eben auch ein feines Netz wirkenden Zeichnung der dann rötlich-braun werdenden Schale, die die Gurke entwickelt, wenn sie reif wird.

Die Ernte der wirklich hervorragend schmeckenden Gurken sollte kontinuierlich im grünen Zustand erfolgen. Ich verwende diese Sorte am allerliebsten zum Einlegen für milchsaure Gurken im Schraubglas.

Schlangengurke „Shintokiwa“

Robuste Schlangengurke für den Anbau im Freiland und als Gewächshauskultur mit Aufleitung. Sie bildet sattgrüne, lange, gerade Früchte mit kompaktem, sehr geschmackvollem Fruchtfleisch. Die Pflanze ist widerstandsfähig gegen Schädlinge und Krankheiten. Näheres

Napolitaner

Der „Napolitaner“ ist von der Form her dem „Butternuss“ sehr ähnlich – sein leuchtend oranges, melonig duftendes Fruchtfleisch gleicht aber vielmehr dem vom „Muscat de Provence“ und dem „Langen von Neapel“, welche mir aber fast zu groß sind. Der Napolitaner dagegen bringt meist ein Gewicht von 1-3 kg auf die Waage – also eine ideale Größe und Form, mit einer sehr schönen Farbe, exzellentem süßem Geschmack und sehr kleinem Kerngehäuse vereint.

Mehr Infos + Rezept + Fotos

Butternut Waltham

Wärmeliebender, beigebrauner birnenförmiger Kürbis mit angenehm süßem, nussigem Geschmack. Diese Züchtung wurde auf einen (ca. 30 cm) langen, dicken, kernlosen Hals und eine kleine Samenhöhle selektiert. Gelboranges, festes Fruchtfleisch. Fruchtgewicht bis 3,5 kg. Ausgereift sehr gute Lagerfähigkeit.

Von meiner großen Ernte im Jahr 2022

Zucchini „Costata Romanesco“

Costata Romanesco gilt wohl zurecht als die schmackhafteste Zucchini.

Bereits das Aussehen der Früchte grenzt diese Sorte deutlich von der Masse ab.

Eine einzige Pflanze kann hier jährlich ganze 8 m² in Anspruch nehmen und bringt dann über 30 kg Ertrag!

Mehr Fotos + Infos + Rezepte

Langer von Neapel

Dieser ist dem Napolitaner vom Geschmack sehr ähnlich, benötigt aber deutlich länger zur Reifung. Bringt sehr große Früchte mit bis über 20 kg! Näheres + Rezept.

Hokkaido

Das Fruchtfleisch hat ein nussiges Aroma, ähnlich Maroni, und eine stabile Konsistenz.

Trombetta di Albenga

Imposante, gelbgrüne, keulenförmige Früchte mit langem, dünnem, völlig kernfreiem Hals und kleiner Samenhöhle. Oranges, festes Fruchtfleisch von ausgezeichnetem, leicht nussigem Geschmack. Junge, grüne Kürbisse können mit Schale wie Zucchini verwendet werden. Die Früchte haben ein Gewicht von 2 – 4 kg.

Spaghettikürbis

Das Fruchtfleisch zerfällt beim Kochen oder Backen zu spaghettiähnlichen Fäden und schmeckt sehr lecker.

Am liebsten bereite ich ihn mit Knoblauch, Reis und Tomatensoße zu.

Zuckermais „Rainbow Inka“

Regenbogenfarbene, große, süße Kolben.
Voranzucht im April.
Weitere hilfreiche Infos über Kultur, Gesundheitswert und Zubereitung habe ich hier veröffentlicht.

Feuerbohnenmischung

Feuerbohnen schätzt man in der Steiermark als Käferbohnensalat – andere bereiten daraus gerne Eintopf. Im Garten ist sie mit den roten Blüten eine Augenweide. Gesät werden sie ab Mitte Mai am besten direkt rund um Stangen eines großen Bohnentipis.

Stangenbohne „Spatzeneier“

Fadenlose Hülsen, längsstreifig purpurrot und grün. Die grünen Bohnen werden geerntet, solange die Musterung hell ist. Auch als sehr ertragreiche Trockenbohne geeignet; die Samen sehen aus wie Spatzeneier.

Im Jahr 2022 rankte diese Bohne ein sehr großes Tipi

Buschbohnenmischung

Mischung fadenloser feiner Buschbohnen mit verschiedenen Farben.

Zuckererbsenmischung

Buntblühende Erbsenmischung, bestehend aus der Kapuzinererbse „Blauwschokker“ mit blauen dickwandigen Erbsenschoten. Auch bei den grünen Sorten blühen manche wunderschön violett, wie z.B. die „Heraut“ oder die „graue Buntblühende“. Normale weiße Blüten hat dagegen die Zuckererbse „Weggiser“.

Die Saat empfiehlt sich von Februar – April.

Nähere Infos

Schnitt- u. Pflücksalat „Ochsenzunge“

300 Samen

Aus Rumänien und Kasachstan stammende, traditionelle Sorte. Die kräftig grünen, sehr fleischigen, zarten Blätter werden bis 25 cm lang und schmecken angenehm nussig.

Der einzige Blattsalat, welchen ich wirklich liebe ist der Pflücksalat „Ochsenzunge“, der einen sehr angenehm milden Geschmack besitzt, was mir schon von anderen bereits auch mehrfach bestätigt wurde.

Winterpostelein/ Winterportulak 100 Samen

Die Keimtemperatur liegt zwischen 2 und 12°C – die Pflanzen gelten bis -20°C als sehr frosthart. Die Samen bleiben etwa 5 Jahre keimfähig. Winterportulak wird von Anfang September bis Oktober gesät.

Die zarten Blätter bereichern Salate und schmecken frisch aufs Butterbrot gestreut.

Ich ernte den Winterpostelein erst ab etwa Mitte April, wenn er die runden Tellerblätter zu entwickeln beginnt, auf welchen sich später die Samenstände befinden. Schneidet man diese regelmäßig für die Ernte zurück, dann wachsen beständig neue frische Blätter nach.

Er sät sich im Sommer von selbst aus, wenn man die Pflanzen stehen lässt.

Nähere Infos + Rezept

Feldsalat „Dunkelgrüner Vollherziger" 500 Samen

Klassischer, robuster, sehr schmackhafter kleinrundblättriger Typ. Aussaat: Aug.- Oktober; Lichtkeimer.

Mangold „Lukullus Bionda“ 100 Samen

Eine sehr gut gelungene Kreuzung mit mildem aromatischem Geschmack der relativ neuen „Bionda a costa argentata 3“ und der traditionellen „Lukullus“.

Nähere Infos + Rezept.

Guter Heinrich

Der Gute Heinrich ist eine altbekannte Pflanze, die sowohl in der Naturheilkunde als auch in der Küche Anwendung findet. Besonders gut schmeckt er gemeinsam mit Spargel gedünstet.

Er ist eine mehrjährige, krautige Pflanze mit aufrechten und wenig verzweigten Stängeln. Sie erreicht eine Höhe von 60 bis 80 cm. Ihre dunkelgrünen Blätter sind pfeilförmig. Die Blattunterseite ist haarig und fühlt sich sehr rau an.

Im Frühsommer entwickelt er zahlreiche unscheinbare, grünlich-gelbe Blüten in dichten ährenförmigen Blütenständen, aus denen nach der Bestäubung kleine, schwarze Samen entstehen.

Er bevorzugt nährstoffreiche, frische, lockere, kalkhaltige, sandige Böden und sonnige Standorte.

Er keimt am besten, wenn die Samen Temperaturen von 5-10°C ausgesetzt waren. Die beste Aussaatzeit ist folglich von Oktober bis März.

Rosenkohl

Voranzucht von Anfang März bis Ende Mai.

Saattiefe: 1 cm

Rosenkohl-Grünkohl-Kreuzung - violett

Eigene Kreuzung von violettem Rosenkohl mit Grünkohl.

Grünkohl „Halbhoher grüner Krauser“

Ist eine traditionelle Sorte mit mittlerer Frosthärte und gutem Ertragspotenzial. Dunkelgrüne, gekräuselte, mittelgroße Blätter. Vorzüglicher Geschmack.

Aussaat von Mai – Juni ; Saattiefe: 1 cm

Kann sich mit violettem Rosenkohl verkreuzt haben.

Radivio Rosalia

Hierbei handelt es sich um eine eigene sehr empfehlenswerte Zichoriensalatkreuzung vom Jahre 2015. Damals habe ich Endiviensalate gemeinsam mit Radicchio „Palla Rossa“ zum Blühen brachte, wodurch sie sich verkreuzten. Das Ergebnis davon kann sich, wirklich sehen lassen! Ein wunderschön grün-rot-geflammter großer Salat. Dieser ist viel besser haltbar als Endiviensalat und deutlich frohwüchsiger als der schwachwachsende „Palla Rossa“. Endiviensalat beginnt oft bereits im September zu faulen und hat eine geringe Frosttoleranz. Meine eigene Salatkreuzung ist dagegen viel gesünder und hält frostigen Temperaturen viel besser stand.

Diese Salatkreuzung ist allerdings noch sehr unstabil – fast alle Nachkömmlinge sehen derzeit noch sehr verschieden aus. Er braucht noch einige Jahre der Selektion und Züchtung zur Stabilisierung.

Nähere Infos

Radicchio „Treviso 206 TT“

Es ist ein vitaler, tiefweinroter, sehr aromatischer Zichoriensalat mit weißen, knackigen Rippen und pikant bitterer Note. Die Sorte wurde über Jahre durch ökologische Saatzuchtbetriebe an das Klima nördlich der Alpen angepasst.

Nähere Infos

Kräuter, Blumen und Obstkerne

Bei den jeweiligen Mengenangaben sind ca. 20% Toleranz zu berücksichtigen – meist mehr Inhalt.

Dieses Saatgut sollte vorwiegend im Frühling ausgesät werden, sofern nicht anders angegeben. Es ist anzuraten feinen Samen (meist Lichtkeimer) mit etwas Sand oder trockener Erde zu vermischen, um eine gleichmäßigere Aussaat zu erreichen. Der Boden sollte fein vorbereitet und Unkrautfrei sein. Große Samen (z.B. Malven, Stockrose, Ringelblume…) sollten mit etwas Erde bedeckt oder eingerecht werden.

Obstkerne benötigen für die Keimung meist eine Kältephase – daher sollten sie am besten im Herbst oder Winter gesät werden – entweder in Töpfen im Freien oder gleich an Ort und Stelle, wo er später wachsen soll. Insbesondere bei den Kriecherl möchte ich hiermit die besten Sorten anbieten, die auch als Veredelungsunterlage für das meiste Steinobst Verwendung finden können. Nähere Infos siehe hier. Ebenso können die anderen angebotenen Kerne als Veredelungsunterlage dienen: z.B. Quitte für Birne und Asperl, gleichzeitig können dann aber auch sehr schöne große Quitten geerntet werden.

Einjähriger Beifuß - Artemisia annua

1000 Samen

Dieser aromatische einjährige Beifuß wird in China bereits seit 2.000 Jahren als Heilpflanze genutzt. Seine Anwendung gegen Malaria soll in einem 'Handbuch für Notfall-Behandlungen' aus dem 4. Jahrhundert n. Chr. beschrieben worden sein. 1972 wurde die wirksame Substanz 'Artemisinin' entdeckt, isoliert und beschrieben. Artemisia annua soll antibakteriell, blutstillend, fiebersenkend und fungizid wirken und bei Blähungen, Durchfall, Erkältungen, Fieber, Krebs, Malaria, Menstruationsbeschwerden, Nachtschweiß, Verdauungsschwäche und Wechseljahresbeschwerden Anwendung finden.

Hier habe ich über diese Pflanze einen ausführlichen Beitrag verfasst.

Der einjährige Beifuß überrascht insbesondere in der Blütezeit im August/September mit seinem süßen würzigen Duft, verspricht aber, seiner Art gemäß auch viele herrliche Bitterstoffe im Geschmack.

Der einjährige Beifuß wird auch zur Prävention und Heilung beim Coronavirus verwendet – näheres dazu in meinen Gesundes-Leben-News gegen Ende 2020

Aussaat von Februar – Mai – Lichtkeimer!

Kamille, echte

1000 Samen

Die Kamille zählt zu den Lichtkeimern, die nach der Aussaat nicht mit Erde bedeckt werden müssen. Die Samen werden lose auf die Erde gestreut und vorsichtig angedrückt, um zu verhindern, dass der Wind die Kamillensamen ausbläst. Die Direktsaat im Garten erfolgt von April - September.

Als optimaler Standort gelten sonnenexponierte Flächen mit nährstoffreichen, humosen und mäßig feuchten Mischböden (lehmig und sandig).

Der allseits bekannte Kamillentee lindert durch den Gehalt an Bitterstoffen und Gerbsäuren in der Kamille Verstimmungen im Magen-Darmbreich (Magenkrämpfe, Koliken, Durchfall, Reizdarm, Reizmagen), beruhigt und fördert den Schlaf, hilft bei Halsschmerzen und Menstruationsschmerzen, genau wie Kamillentee ein probates Mittel zur Durchspülung der Harnwege ist. Einige Untersuchungen und Studien konnten sogar nachweisen, dass Kamille Bakterien wie Heliobacter pylori und Campylobacter jejuni am Wachstum sowie an der Teilung hindern können.

Ringelblume (gelb+orange)

100 Samen

Die Ringelblume ist nicht nur als Heilpflanze bekannt, sondern steht auch in vielen Gärten als besonders üppig blühende Zierde. Ab Juni taucht sie viele Bauerngärten in leuchtendes Gelb und Orange. Ihre Blüten sind ein hervorragendes Wundheilmittel, was die starke Verbreitung der Ringelblumensalbe erklärt. Man kann die Ringelblume auch innerlich anwenden, um Verdauungsbeschwerden zu lindern und gegen Frauenprobleme zu helfen.

Mein Rezept zur Salbenbereitung habe ich hier geteilt.

Mauretanische Malve

Die Wilde Malve, auch Große Käsepappel genannt, zählt zu den ältesten bekannten Nutzpflanzen und wurde bereits in der Antike als Gemüse- und Heilpflanze angebaut. Ihr deutscher Trivialname hat nichts mit der Pappel zu tun, sondern bezieht sich auf die käselaibförmigen, schleimhaltigen Früchte, aus welchen früher Kinderbrei (Papp) zubereitet wurde. Die Blätter können roh oder gegart gegessen werden. Sie sind schleimig mit einem milden angenehmen Geschmack. Die Blüten können roh Salaten besonders als Dekoration hinzugefügt werden. Die getrockneten Blüten in kaltem Wasser angesetzt ergeben eine blaue Lösung, welche man trinken oder als natürlichen Farbstoff verwenden kann.

Nähere Infos + Rezept

Vogelmiere 100 Samen

Vogelmiere ist eine Zeigerpflanze für fruchtbaren und gut bewässerten Boden.

Sie schmeckt nach einer Mischung aus Kopfsalat und Feldsalat, nur etwas aromatischer und sehr vitalstoffreich. Die Vogelmiere übertrifft normale Kopfsalate mit dem Reichtum ihrer Inhaltsstoffe um ein Vielfaches.

Sie enthält doppelt so viel Calcium, 3x so viel Magnesium und Kalium, 7x so viel Eisen, bis zu 8x so wie Vitamin A und C, 20x so viel Vitamin B1 (wichtig für das Nervensystem) und gar 30x mehr Vitamin B2 enthält wie Kopfsalat. Dank ihres besonders milden Geschmacks wird sie sogar von Kindern gern essen.

Lichtkeimer - Nähere Infos

Aztekensüßkraut

30 Samen

Dieses aus Mexiko stammende aromatische Kraut mit seinem süß-herben Aroma zaubert nicht nur phantastische Tees (besonders mit Zitronenverbene, Minze und Einjährigen Beifuß), sondern ist auch optisch als Hängepflanze mit seinen zahlreichen weißen Blüten eine Bereicherung. Die Azteken nutzten das Süßkraut als Universalheilmittel (Magen-Darm, Erkältung…). Robuste Alternative zur beliebten Stevia.

Die feinen Samen sind Lichtkeimer und benötigen viel Wärme zur Keimung.

Diese Pflanze ist sehr wärmebedürftig - bei längerfristigen Temperaturen unter 8°C stirbt sie ab!

Nähere Infos + Heilwirkung + Fotos sind in diesem zweiseitigem PDF zu finden.

In dieser Saison habe ich auch zahlreiche Pflanzen in unterschiedlicher Größe zu verkaufen.

Basilikummischung

Mischung aus wildem Basilikum, rotblättigem Basilikum,

Zitronenbasilikum und Basilikum „Genoveser“

Lichtkeimer

Mariendistel

40 Samen

Die Mariendistel ist mit 2 Metern Höhe eine der schönsten und größten Disteln. Sie ist eine der am besten untersuchten Heilpflanzen. Die zu den Korbblütlern gehörende Pflanze enthält mit Silymarin einen sehr interessanten Wirkstoff, der vor allem bei Leberschäden und Lebervergiftungen hilft. Sie kann jedoch bei nahezu jeder chronischen Erkrankung hilfreich sein, da sie entzündungshemmend, immunstimulierend und antioxidativ wirkt. Aus der Pflanzenheilkunde sowie auch aus der modernen Schulmedizin ist die Mariendistel heute nicht mehr wegzudenken. Die jungen, frischen Blätter der Mariendistel können auch als Gemüse gegessen werden. Auch die Wurzeln sind essbar und besitzen einen Artischocken ähnlichen Geschmack. Die Blütenköpfchen der Mariendistel kann man (bevor sich die Blüten öffnen) zubereiten und essen wie Artischocken oder Spinat. Sie regen die Leber und die Verdauung an. Der Samen ist ein Leberheilmittel.

Nähere Infos

Würzsilie (heimischer Mukatnussersatz) 1000 Samen

Auch Muskatkraut oder Gewürzdolde genannt. Es handelt sich dabei um eine vergessene, alte Würzpflanze - die Samen entfalten das Aroma von Muskatnuss. Die größte Keimfähigkeit der Samen ist direkt nach der Reife im Sept./Okt.– sie sind Lichtkeimer bei einer optimalen Keimtemperatur um 10°C. Die optimale Aussaatzeit liegt zwischen Oktober und März.

Herrlich feiner und intensiver Duft nach Muskatnuss steigt einem bei der Ernte in die Nase ❤️

Die zweijährige Pflanze entwickelt im ersten Jahr eine Rosette mit Pfahlwurzel – im zweiten Jahr entwickeln sich zierliche Blütenstände mit bis 1,5 Meter Höhe. Der Standort sollte sonnig bis halbschattig und der Boden humusreich sein.

Anfang Oktober haben die kleinen Samen die optimale Reife erreicht und fallen bei Berührung sofort zu Boden oder eben in die Wanne. Mit diesen würze ich die verschiedensten Erdäpfelgerichte, Kürbisgerichte wie auch Grießnockerl - einfach köstlich ❤️

In der kalten Jahreszeit können auch die jungen Blätter der Pflanze Verwendung finden z.B. im Salat oder Pesto.

Ich verkaufe die Samen in der normalen Saatgutpackung oder als Großpackung zu je 30 Gramm abgefüllt für die Küche für 4€.

Nähere Infos

Stockrose (verschiedene Farben)

100 Samen

Stockrosen sind prächtige Bauerngartenpflanzen. Mit ihrem aufrechten Wuchs und den üppigen, prachtvollen Blüten bilden sie geradezu ein Synonym für den klassischen ländlichen Garten. Stockrosen brauchen einen sonnigen, nährstoffreichen, nicht zu feuchten Platz und durchlässigen Boden. Wie ihre Verwandten aus der Malvenfamilie hilft die Stockrose gegen Husten und andere Erkrankungen der Atemwege. Auch bei Problemen der Haut kann sie hilfreich sein.

Beste Aussaat von August bis September – oder im Frühling.

Baldrian

Der Baldrian ist eine ausdauernde Staude, die bereits im Frühjahr ihre weißen bis rosa gefärbten Blüten zeigt. Baldrianwurzel ist das traditionelle Hausmittel gegen Einschlafbeschwerden, bei Erschöpfung und nervösen Leiden im Allgemeinen. Die typische Darreichungsform ist Tee. Zu intensive Verwendung kann Herzprobleme verursachen.

Wegen seines intensiven Geruches, der auf manche Katzen sehr anziehend wirkt, ist er auch als "Katzenkraut" bekannt.

Auch in der Küche kann das austreibende junge Frühlingskraut in einem Salat – zum Beispiel mit dem eng verwandten Feldsalat verwendet werden.

Am wohlsten fühlt sich der Baldrian an einem sonnigen Standort. Doch auch im Halbschatten gedeiht er zur Not prächtig. Im Gegensatz zu mediterranen Kräutern zieht der in Europa und Westasien beheimatet Baldrian einen feuchten Standort einem steinigen und trockenen Standort vor.

Baldrian ist eine ausdauernde Staude, die bis zu 2m hoch werden kann. Freilandaussaat ist ab Mai möglich. Die Wurzeln werden im Oktober geerntet.

Echtes Johanniskraut

200 Samen

Die mehrjährige Pflanze kann bis zu einem Meter hoch werden. In jedem Frühjahr bildet der weitverzweigte Wurzelstock neue Triebe. Aussaat im Frühling – Lichtkeimer.

Frische Blüten des Johanniskrauts färben sich beim Zerreiben rot und wurden schon in früheren Jahrhunderten als Heilpflanze verwendet. Johanniskraut hat ein breites Wirkungsspektrum.

Nachtviole

300 Samen

Die Nachtviole ist eine altbekannte und beliebte Blütenstaude für sonnig bis halbschattige Standorte mit humosen, nährstoffreichen Gartenboden. Das Besondere an der 70 cm hohen Pflanze sind die von Mai bis Juli erscheinenden violetten Blüten, die abends einen besonderen, veilchenartigen Duft verströmen. So locken die Nachtviolen vor allem Schwebfliegen und besonders die Nachtfalter an. Die Nachtviole wird heute nur noch selten in der Heilpflanzenkunde verwendet. Früher wurden die Blätter und die Samen der Nachtviolen in der Naturheilkunde regelmäßig verwendet. Besonders die harntreibende, auswurffördernde und schweißtreibende Eigenschaft dieser Heilkräuter wurde geschätzt.

Zweijährig. Aussaat im Frühling oder Spätsommer in nahrhafte, feuchte Erde in halbschattiger Lage. Auf ca. 30-40cm vereinzeln.

Wilder Majoran/Oregano

1000 Samen

Oregano zählt zu den vollsten Kräutern und den wirkungsvollsten natürlichen Antibiotika. Die enthaltenden ätherischen Öle, Gerbstoffe, Bitterstoffe und sekundären Pflanzenstoffe haben eine starke antibakterielle, verdauungsfördernde, appetitanregende, entzündungshemmende, pilzhemmende, antioxidative und teilweise antivirale Wirkung.

Oregano ist ein intensives Gewürzkraut, mit einem leicht bitteren und sehr aromatischen leicht pilzartigen Geschmack.

Dessen Blüten sind auch bei den Bienen sehr beliebt – daher eignet er sich auch besonders zur Aussaat auf einer Magerwiese – so werden die Blüten an Sonnenta-

gen zahlreiche Bienchen, Hummeln und Schmetterlinge belagern und es duftet wunderbar!

Nähere Infos

Blühmischung für trocken-sonnige Standorte

7 g für mind. 5 m²

Bunte Mischung aus etwa 25 Arten, die einen sonnig-trockenen Standort bevorzugen. Eine bunte Mischung mit vorwiegend zwei- und mehrjährigen Arten für Biene, Hummel & Schmetterling. Darunter befinden sich auch zahlreiche Heilkräuter.

Enthalten sind folgende Arten: Schafgarbe, Wilde Möhre, kleine Bibernelle, Färberkamille, echte Kamille, Magerithe, Nachtviole, Muskatellersalbei, Steinklee (weiß und gelb), Natternkopf, Dorniger Hauhechel, großblütige Nachtkerze, großblütige Königskerze, Rosenmeister, Taubenkropfleimkraut, aufgeblasenes Leimkraut, Wiesenlabkraut, echtes Labkraut, Johanniskraut, Bartnelke, Acker-Glockenblume, Wiesensalbei, Klatschmohn…

Das Saatgut benötigt ein vegetationsfreies, feinkrümeliges Saatbett. Eine mehrwöchige Pause nach der ersten Bearbeitung bis zur Ansaat ist von Vorteil. Einerseits kann sich bereits bearbeitetes Erdreich setzen. Andererseits kann im Boden vorhandenes und aufgehendes Samenpotential, sog. Spontanflora vor der tatsächlichen Aussaat noch gut entfernt werden.

Da es sich um sehr feines Saatgut handelt, sollte es vor der Saat unbedingt großzügig mit Sand, feiner Erde etc. gemischt werden, um eine gleichmäßige Saat zu ermöglichen. Gesät werden kann grundsätzlich ganzjährig, wobei trockene Sommer am ungünstigsten sind. Die meisten Arten sind Lichtkeimer – nicht mit Erde bedecken.

Blühmischung – essbare Blüten und Heilkräuter

15 g für mind. 5 m²

Bunte Mischung aus über 30 vorwiegend essbaren Blüten, Heilkräutern, Gewürze und Wurzeln. Einjährige-zweijährige-, wie auch mehrjährige Arten wie z.B.:

Wilde Malve, Mauretanische Malve, Moschusmalve, Ringelblume, Sonnenblume, Stockrose, Borretsch, Fenchel, Gartenmelde, Wiesen-Bärenklau, Nachtviole, Koriander, Kümmel, Lein, Buchweizen, großblütige Nachtkerze, großblütige Königskerze, Odermenning, Mariendistel, große Klette, Bockshornklee, Zitronenmelisse, Salbei, Alant, Muskatkraut, Wilde Möhre, Hanf, Eibisch, Mangold, Haferwurzel, kleine Bibernelle, Luzerne, Gelber Steinklee, Sauerampfer, Baldrian, Storchenschnabel, Mädesüß, Spitzwegerich, Katzenminze, Natternkopf, Herzgespann, Seifenkraut, Knoblauchrauke, Akelei, Guter Heinrich, Kulturlöwenzahn, Mohn, Lichtnelke, wilde Karde u.a.

Besonders ideal zur Saat im Gemüsegarten oder evtl. als Baumscheibenbewuchs junger Obstbäume.

Die meisten für diese Mischung verwendeten Saaten sind Dunkelkeimer – also am besten leicht einrechen – die feineren Samen können zum Teil auch anschließend oberflächlich gesät werden.

Szechuanpfeffer

Der Szechuan-Pfeffer ist ein bis –20° C winterharter sehr dorniger Strauch, von welchen man im Herbst sehr aromatisch duftende Pfefferfrüchte ernten kann.

Der Geschmack ist ähnlich wie Pfeffer mit einer leichten Note von Zitrone. Seine prickelnde Schärfe verleiht ein leicht betäubendes Gefühl im Gaumen. Er ist jedoch nicht so scharf wie der echte Pfeffer. Das typische Aroma sitzt in den Schalen bzw. Fruchthüllen.

Der optimale Platz für den Szechuan-Pfeffer sollte sonnig bis halbschattig sein. Dieses Laubgehölz sollte in einen durchlässigen und humosen Boden gepflanzt werden. Nähere Infos

Teilweise habe ich auch Pflanzen zu verkaufen.

Obstbäume aus Kernen ziehen

Einen Obstbaum aus einem Kern zu ziehen ist nicht schwer, wenn man einige Details beachtet. Am Besten gelingt es bei Obstbäumen aus der Steinobstfamilie, wie z.B. Weinbergpfirsiche, Marillen, Mirabellen oder Kriecherl.

Wichtig ist dabei eine gute Genetik zu erhalten und zu vermehren -> daher nur die Kerne von den allerschönsten Früchten entnehmen. Sofern notwendig sollten die Kerne von Fruchtresten gereinigt werden, damit nichts schimmelt und dann auf einen Teller oder auf einem Papiertuch an einem trockenen, gut belüfteten Ort etwa drei bis vier Wochen trocknen lassen,.

Für eine erfolgreiche Keimung brauchen die Kerne eine Kälteeinwirkung von ein paar Wochen. Demnach sollte man sie im Herbst oder Winter säen. Die Kälte führt dazu, dass die natürlichen Wachstumshemmer in den Kernen zerfallen und die Keimfähigkeit entsteht.

Dabei kann die Kälteperiode bzw. der Frost durch das sogenannte „Stratifizieren“ im Kühlschrank vorgetäuscht werden, indem man die Kerne mit feuchter Erde oder Sand vermischt und in einen Beutel oder Gefäß gibt. Bei Apfelkernen genügt es, wenn man diese einfach zwischen feuchtes Küchenpapier legt und in einer geschlossenen Dose für 2-4 Wochen im Kühlschrank aufbewahrt. Nach zwei Wochen im Kühlschrank können die Kerne schon etwas gekeimt haben und sich ein kleiner grüner Keimling zeigen – dann müssen sie in einen Topf mit Erde gepflanzt werden. Nähere Infos hierzu sind in diesem Video zu sehen: https://www.youtube.com/watch?v=4zsRPpxBxow

Ich säe die verschiedenen Kerne am liebsten im Herbst in Töpfen, welche ich in den Innenhof stelle. Man kann sie auch direkt im Freiland säen, womit ich aber leider keine so guten Erfahrungen gemacht habe, da die Kerne anfänglich sehr empfindlich sind – also zu Beginn am Besten im Topf ziehen. Ab April/Mai sollten sich dann die ersten Sämlinge zeigen – manchmal keimen sie aber erst im zweiten Jahr.

Sobald die Schösslinge eine Größe von rund 30 Zentimetern erreicht haben, können sie bei feuchter Witterung ins Freiland verpflanzt werden. Wichtig ist es dabei diese im ersten Monat feucht zu halten.

Ich pflanze sie meist in ein Gemüsebeet und verwende sie zum Großteil sehr gerne als Veredelungsunterlage. Dabei kann man ja einen oder mehrere Leitäste von der Sämlingsorte ziehen und durch eine Veredelung hat man dann mind. 2 Sorten am Baum.

Bei der Saat von Kernen aus Äpfel, Birnen und Kirschen sollte man allerdings bedenken, dass diese von veredelten Sorten stammen, welche nicht kernecht sind. Das bedeutet, sät man die Kerne aus, wächst zwar ein Apfelbaum, aber auf keinen Fall ein Baum mit denselben Eigenschaften wie man sie von der Mutterpflanze kennt – man bekommt auf diese Weise viele Überraschungen. Aber auch bei den kernechten Kriecherl bekommt man aus Kernen gezogenen Bäumen meist weder eine andere Sorte, da diese sich meist bei der Blütenbestäubung verkreuzt haben. Wirklich kernecht sind nach meinen Erfahrungen vorwiegend kernechte Pfirsiche, von welchen ich hoffentlich in den nächsten Jahren Kerne zum Verkauf anbieten kann.

Apfelkerne – verschiedene Sorten

Verfügbare Sorten sind hier zu finden.

Folgende Sorten habe ich bereits getrocknet bzw. empfinde ich als sehr empfehlenswert:

Red love Odysso, Florianer Rosmarin, Holsteiner Cox, Roter Mond, Graue Kanadarenette, Roter Herbskalvill, Rheinischer Krummstiel, London Pepping, Schöner aus Nordhausen u.a

Kriecherl – rot, Reife Juli

Erstreifende sehr köstliche, süße und schöne Kriecherl, die sehr gut kernlösend sind.

Nähere Infos + Rezepte

Kriecherl – violett, Reife Anfang August

Ähnlich köstliche Kriecherl wie die roten, die auch sehr gut steinlösend sind.

Flotows Mirabelle

Mirabellen sehen ähnlich aus wie Kriecherl, sind aber deutlich süßer.

Ich habe davon bereits Jungbäume erzogen und bin gespannt, ob deren Früchte identisch sind. Wenn sie nicht gut sind, kann ich immer noch umveredeln.

Kriecherl – gelb, sehr süß, Reife September

Die spätenst reifende Sorte, die ich kenne. Sehr süße große Kriecherl, die lange fest bleiben und sich daher auch gut lagern lassen

.

Quitte BA 29

Diese Quitte ist eine bekannte Veredelungsunterlage für Birnen, wie auch für Asperl. In meinem Garten trägt sie sehr schöne große Birnenquitten. Man kann sie vegetativ über Ableger oder generativ über Samen vermehren.

Sie besitzt eine gute Standfestigkeit und ist besser mit den Edelsorten verträglich als die übrigen Quittenunterlagen. Zu Beginn hat diese Unterlage geringe Erträge. Die Ertragsleistung und die Fruchtgröße steigt mit den Jahren an. Diese Unterlage ist passend für etwas schwere Böden. Nähere Infos

Koreakirsche

Die kleinen köstlichen Früchte schmecken zwischen Süßkirsche und Weichsel – genau mein Geschmack ❤️

Besonders auffallend ist im Frühling die außerordentlich reiche Blüte dieses zierenden Strauches. Die sommergrüne Korea-Kirsche wächst langsam, ist dicht verzweigt und filzig behaart.

Nähere Infos + Foto

Diverse Pflanzen und Knollen

Japanische Weinbeere

Vom Wachstum her ähneln sie sehr den dornigen hochwachsenden Waldbrombeeren – die Früchte sind dagegen den Himbeeren sehr ähnlich, weshalb sie „Rotborstige Himbeere“ genannt wird.

Die besonders aromatisch, süß-säuerlichen Japanischen Weinbeeren werden ab Mitte Juli geerntet.

Vermehren kann man sie sehr einfach mittels „Absenker“ oder Saatgut.

Ein bewurzelter Ableger kostet 4 € - eine getopfte Pflanze 8 - 15 €

Nähere Infos

Waldbrombeere von der Schweiz

Meine absoluten Lieblingsbrombeeren, die auf dornigen langen Ranken wachsen. Sie reifen bereits ab Mitte Juli, sind großfruchtig und schmecken wie köstliche Waldbrombeeren.

Sogar im sehr trockenem Sommer 2023 durfte ich von deren Ranken regelmäßig große Mengen Brombeeren ernten.

Nähere Beschreibung.

Ein bewurzelter Absenker kostet 4 € - eine getopfte Pflanze 8-10 €.

Himbeere „Black Jewel“

Diese schwarzfruchtige Himbeere ist sehr süß. Die stachelige Pflanze wächst rankend wie Brombeeren.

Ein bewurzelter Ausläufer kostet 4 € - eine getopfte Pflanze 8 €.

Himbeere

Besonders starkwachsende, gesunde und sehr schmackhafte gelbe und rote Himbeeren im Topf oder Wurzelnackt.

Roter Uhudler

Sehr köstliche schöne große rote Trauben, die meine absoluten Lieblingstrauben sind. Ich habe sie von einer alten Rebe an einem alten Bauernhaus mit Steckhölzer vermehrt. Durch die späte Reife ab Mitte September wird sie nicht von Wespen gefressen. Auch Vögel fressen sie nicht besonders gerne.

Am gesündesten wächst sie an einem Spalier im Freiland. Durch den Wärmestau einer Wand wird sie schnell von Mehltau befallen.

Ich habe noch von einigen anderen Rebsorten Steckhölzer und/oder Pflanzen- zum Verkauf bereit – z.B. die blaue Mönchsrebe. Nähere Infos siehe hier.

Weiße vielblütige Rispenrose

Schon von weitem steigt einem gegen Mitte Juni in meinem Garten herrlicher Rosenduft in die Nase. Das eifrige Summen zahlreicher Bienen ist insbesondere bei der „weißen vielblütigen Rispenrose“ deutlich vernehmbar (siehe Video).

Der Duft dieser Rose ist insbesondere an den Vormittagen fast betörend, wenn man nebenbei steht. Hagebutten bildet sie allerdings nur ganz winzig kleine.

Eine stecklingsvermehrte Pflanze verkaufe ich je nach Größe um 8 bis 12 €. Nähere Infos

Feigen 10 - 60 €

Ein- bis dreijährige Pflanzen

Verschiedene Sorten

Feigenernte – Sorten, Vermehrung, Allgemeines und gesundheitlicher Wert

Für Versand nur Steckhölzer!

Zitronenverbene

1-2 jährige Pflanze

Ein außergewöhnlicher in unseren Breiten nur gut geschützt winterharter Teestrauch mit einzigartigem Zitronenaroma nach Limette und Zitronengras. Die Blätter ergeben einen leckeren und erfrischenden Tee. Gesundheitlich wirkt die Zitronenverbene appetitanregend sowie verdauungsfördernd. Auch hat sie eine leicht beruhigende Wirkung bei Nervosität, Schlaflosigkeit und Erkältungskrankheiten.

Im Herbst wird die Zitronenverbene eingeräumt, radikal zurückgeschnitten und hell und kühl überwintert. Im Frühling treibt sie aus dem alten Holz wieder aus.

Rosa Ribisel „Rosalinn“

Rosafarbene, durchscheinende Früchte, große dünnschalige Beeren an mittellangen Trauben, ertragreich Geschmack: mildes Aroma und beinahe süß. Als Pflanze oder Steckhölzer verfügbar.

Topinambur „Fuseau"

1 kg 5 €

Mittelspäte Sorte mit mittlerer Streuung. Bildet sehr schöne, große und wohlschmeckende weiße Knollen deren Form an Süßkartoffeln erinnert.

Topinambur zählte vor der Einführung der Erdäpfel zu den Grundnahrungsmitteln in Europa. Er ist sehr robust und eignet sich gut für den biologischen Landbau – die Pflanze wird ca. 3 m hoch.

Passendes Rezept

Die Pflanzung erfolgt von Februar bis April im Abstand von 60x40.

Ab November nach den ersten Frösten beginnt die Ernte. Topinambur ist winterhart und kann bis ins Frühjahr hinein laufend geerntet werden. Einmal geerntet sollten die Knollen in feuchtem Sand-Erde-Gemisch eingeschlagen werden, da sie sonst schnell runzlig werden.

Topinambur schmecken leicht süßlich und erinnern geschmacklich ein wenig an die Artischocke. In der Küche wird die Knolle vielseitig verwendet: Sie schmeckt roh, gedünstet, gedämpft oder gekocht. Wichtig ist: gut waschen und bürsten!

Den Namen „die Knolle für den Zuckerkranken“ verdankt Topinambur dem „Inulin“

Nähere Infos + Rezepte

Besonders köstlich schmecken sie milchsauer fermentiert.

Yacon

Bei den Yacon unterscheidet man zwischen den Brutknollen, aus welchen sich im Frühling wieder eine neue Pflanze entwickelt und den Speicherknollen, welche gar nicht austreiben und daher auch etwa 1 Jahr lagerfähig sind!
Yacon schmeckt vor allem roh sehr lecker - sehr saftig und hat eine angenehme Süße, aber erst nach einer gewissen Lagerung. Ich esse sie sehr gerne zum Abendbrot oder in Salaten.

Nähere Infos + Fotos.

Im Winter verkaufe ich die wurzelnackten Brutknollen und im Frühling die getopften Pflanzen.

Luftzwiebel (Etagenzwiebel)

Diese Zwiebel bildet kurioserweise anstatt Blüten und Samen auf ihrem Blütenstängel Brutzwiebeln. Dadurch wächst die Etagenzwiebel in mehreren Etagen heran, was ihr den Namen eingebracht hat. Diese Luft-

zwiebeln sind winterhart, mehrjährig und können gere Zeit auf demselben Beet stehen. Die Vermehrung erfolgt durch das Setzen der Brutzwiebeln oder auch durch Teilen der Mutterhorste

Von der Etagenzwiebel kann man die kleinen Luftzwiebeln (im Sommer), die Zwiebel im Boden (im Herbst/Winter) und das Grün der Stängel (im Herbst und Frühling) als Schlottengrün esse