

2021 Pflanzensetzlinge Schaugewächshaus

Diverse Pflanzen



Bild	Pflanze		Beschreibung
	Baumspinat		Die stämmige Pflanze mit ihren rötlichen Blättern ist ein Blickfang. Die Ernte der Seitentriebe erfolgt vom Frühling bis im Sommer. Die Pflanzen können entweder in einer Höhe von 20 bis 30 cm als Ganzes geerntet oder als Pflückspinat nach und nach entblättert werden. Ergibt einen leckeren Salat oder ein Pesto und ist in der Suppe ein wunderbares Beigemüse. Einzigartig: als puren Spinat verarbeitet zaubert er ein pinkes Sösseli zum grünen Gemüse herbei!
	Borretsch		Heilpflanze: entzündungshemmend, schleimlösend (bei Halserkrankungen, Bronchitis). Blüten sind essbar, als Farbtupfer auf Salat, Dessert oder in kalten Getränken.
	Erdbeerspinat (Chenopodium foliosum)		Ein- oder zweijährige Wildpflanze, die früher gesammelt wurde. Die grünen Blätter können als Spinatersatz verwendet werden. Die himbeerförmigen roten Früchte sind ebenfalls essbar und ein herrlicher Blickfang im Salat oder Wasserkrug. Direktsaat März bis April oder August bis September. Drei Monate nach der Aussaat können die Blätter geerntet werden. Licht fördert die Keimung.
	Erdmandel / Chufas (spanisch)		Erdmandeln sind die Wurzelknollen eines tropischen Grases. Das Erdmandel-Gras ist mit dem tropischen Papyrus verwandt. Lieben lockeren und etwas sandigen Boden. Die Nüsse schmecken angenehm süsslich und ähneln frischen Mandeln. Geröstet, gebraten oder gekocht geben sie Gerichten eine nussige Note und Biss. Traditionell wird in Spanien aus den Erdmandeln eine Milch zubereitet, genannt „Horchata de Chufa“ und ist ein idealer Durstlöcher.
	Etagenzwiebeln Onsernonetal		Diese Zwiebel bildet keine Blüten, sondern Brutzwiebeln aus. Aus diesen können wiederum Brutzwiebeln entstehen, quasi in der nächsten Etage. Von der Etagenzwiebel sind alle Teile essbar. Sowohl die Brutzwiebeln, das Grün der Stängel als auch die Zwiebeln im Boden. Sehr lecker sind die kleinen Zwiebelchen, wenn man sie noch mit weicher Haut erntet und in der Pfanne brät. Sie schmecken süsslich scharf. Zu Kartoffeln, Paprika, Tomaten und anderem Gemüse passen die gebratenen Etagenzwiebeln ganz ausgezeichnet. Die frischen Blätter sind dicke, röhrenförmige Schlotten, die denen der Winterheckenzwiebel ganz ähnlich sehen. Sie können genauso verwendet werden.
	Gartenmelde rot / violett		Als Gemüse, Heil- und Färbepflanze war das Gewächs früher in ganz Mitteleuropa bekannt. Einjährige krautige Pflanze. Die Blätter werden wie Spinat verwendet. Die Pflanzen können entweder in einer Höhe von 20 bis 30 cm als Ganzes geerntet oder als Pflückspinat nach und nach entblättert werden.
	Heilzwiebel Toggenburg		Die in der Schweiz verschiedentlich als Heilpflanze im Haus kultivierte Zwiebel ist im Sommer gerne draussen. Ihre zerstoßenen Blätter wirken desinfizierend und werden auf Wunden aufgelegt. Die Zwiebeln werden ebenfalls zur Behandlung von Hühneraugen verwendet. Auch als Zugsalbe anwendbar. Nicht essbar!
	japanische Petersilie / Petersilie rot / Mitsuba		Rote Petersilie oder Mitsuba (Dreiblatt) wie sie in Japan genannt wird. Im Aroma nicht mit Petersilie vergleichbar, eher wie Blatt-Sellerie. Stängel und Blätter werden roh oder gedünstet in der Küche verwendet. Die Pflanze ist mehrjährig, benötigt aber Kälteschutz.
	Johanniskraut (Hypericum perforatum)		Heilpflanze 2019. Sonnenspeicher für den Winter. Die stimmungsaufhellende Kraft und heilende Wirkung für die menschliche Psyche und viele körperliche Erkrankungen. Aus Blüten wird das bekannte Rotöl hergestellt. Anspruchslose, mehrjährige Pflanze, blüht von Juni bis September. Maximale Wirkstoffe in Pflanze: Mitte bis Ende Juni. In der Heilmedizin werden Blüten, Blätter und Stängel verarbeitet.
	Kapuzinerkresse gemischt		Die Bodenranken (bis 3 m) blühen bis spät in den Herbst hinein und bilden fortlaufend neue Blüten. Blüten und Blätter sind essbar mit einem kresseähnlichen Aroma. Zaubert eine wunderschöne bunte Welt in Ihren Sommer-Salat. Geschlossene Blütenknospen und junge Samen können als Kapernersatz verwendet werden. Heilpflanze: Lindert Halsschmerzen und sonstige innere Infekte, ist blutreinigend und reich an Vitamin C. Bei präventiver Einnahme hat sie ebenfalls eine hemmende Wirkung auf das Grippevirus. Im Garten ist sie eine tolle Unterbepflanzung, Schattierung und gleichzeitig ein Bodenverbesserer.

2021 Pflanzensetzlinge Schaugewächshaus

Diverse Pflanzen



Bild	Pflanze		Beschreibung
	Liebstöckel (Levisticum officinale)		Auch Maggikraut oder Selleriekraut bekannt, zählt zu einem der wichtigsten Gewürzkräuter in der europäischen Küche. Das Aroma von Liebstöckel ist so unverkennbar und charakteristisch, dass es leicht in Kräutergärten auszumachen ist. Neben dem einzigartigen Geschmack wartet Liebstöckel mit gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen auf, die es seit altersher zu einem wichtigen Heilkraut machen. Mit der bekannten Speisewürze der Firma Maggi hat der Liebstöckel im Übrigen nichts zu tun.
	Malabarspinat rot		Auch Indischer Spinat genannt. Wird vor allem in den Tropen angebaut. Die jungen Blätter werden als Kochgemüse verwendet. Sie ist eine hohe (1-9 m), windende und reich verzweigte, krautige Pflanze mit roten, kahlen Sprossen. Daran wachsen Einzelblüten (weiss, rosa bis purpur gefärbt), die später zu schwarzen Steinfrüchten wachsen. Die jungen Blätter werden als Kochgemüse wie Spinat verwendet. Die schwarzen Früchte sind essbar aber fad, mit dem Fruchtsaft kann man aber Desserts und Getränke wunderbar pink färben.
	Neuseeländer Spinat (Tetragonia tetragonioides)		Sie ist verwandt mit der europäischen Melde und eignet sich bestens als Unterbepflanzung von Tomaten. Durch das Abernten der Spitzen treibt die Pflanze immer wieder neu aus und kann bis zum ersten Frost geerntet werden. Die Blätter sind knackig und leicht säuerlich. Kann roh oder gekocht verwendet werden.
	Pfeffersalbei (auch "Hummelschaukel" genannt)		Stammt ursprünglich aus Brasilien. Grosse, strahlendblaue Blüten. Blätter haben pfeffrigscharfen Geschmack. Die Blumen eignen sich hervorragend als essbaren Blüten für Salate und Süssspeisen. Liebt eher feuchte Standorte in voller Sonne. Mehrjährig, an geschütztem Ort sogar winterfest. Er macht seinem Namen "Hummelschaukel" alle Ehre, denn Hummeln werden von ihm magisch angezogen und ihr Gewicht sorgt dafür, dass sich die Stängel durchbiegen wie eine Schaukel.
	Prunkwinde		Kletterpflanze mit wunderschönen, blau-violetten oder pinken Blütentrichter. Liebt sonnigen Standort. NICHT essbar!
	Ringelblume (Calendula officinalis)		Zählt zu den alten und wichtigen Heilpflanzen und ist eine der drei Sonnenpflanzen. Sie hat entzündungshemmende Eigenschaften. Fördert vor allem die Wundheilung, lindert Sonnenbrand und Prellungen. Auch als Tee hilft sie bei Magen-Darmstörungen bei Frauenbeschwerden. Am meisten bekannt ist die Ringelblumensalbe für die Heilung bei rissiger und trockener Haut. Blüten sind essbar und wunderbare Farbtupfer auf Salat, Desserts oder in kalten Getränken. Blüht bis spät in den Herbst (einjährig).
	Rote Perilla (Perilla frutescens), roter Shiso oder Schwarznessel		Perilla oder Shiso ist ein sehr beliebtes Würzkräut in der asiatischen Küche, allen voran der japanischen, koreanischen und vietnamesischen Küche. Exotischer Geschmack, erinnert leicht an eine Mischung aus Minze, Zitrone, Koriander und Anis.
	Salbei Ananassalbei		weiche, in spitz laufende Blätter, knallrote Blüten. Bringt Farbe und Geschmack in Salate und Wasser oder auf Desserts.
	Salbei Fruchtsalbei		Samtweiche, herzförmige Blätter, fruchtiger Geschmack, bestens geeignet für Desserts oder zum Aromatisieren von Wasser.
	Salbei panachierter Fruchtsalbei		Glatte, in spitz laufende Blätter, knallrote Blüten. Süsser, fruchtiger Geschmack, Blätter und Blüten bestens geeignet für Desserts oder zum Aromatisieren von Wasser.

2021 Pflanzensetzlinge Schaugewächshaus

Diverse Pflanzen



Bild	Pflanze		Beschreibung
	Spargelsalat		Aussergewöhnlich: von diesem Salat kann lange geerntet werden. Die Blätter werden von unten her laufend gepflückt und als knackigen Salat serviert. Das Beste kommt zum Schluss: Der nackte Stängel (Strunk) wird dann vor der Blüte abgeschnitten und wie ein Spargel zubereitet. Viel Ertrag auf kleiner Fläche.
	Szechuan-Pfeffer		Rosengewächs aus Gegend Sichuan in China, ist bis -25°C winterhart. Altrosa Fruchtkapseln enthalten schwarze Pfefferkörner. Die Fruchtkapseln samt Pfefferkörner geben den herrlichen, fruchtigen Geschmack.
	Tagetes Ehrenkreuz (<i>Tagetes patula</i>)		Kam 1894 auf den Markt. Wurde 1912 bei Wyss im Handel angeboten. Einfache, braunrote Blütenblätter mit goldgelbem Rand. Tagetes sind perfekte Unterbepflanzungen sowie grossartige Bodenverbesserer.
	Taglilie (chin. Gemüseblume)		Taglilien oder Hemerocallis sind mehrjährig und recht anspruchslos. Alle Taglilienarten sind essbar. Ihre Knospen, Blüten, Blätter und Wurzeln sind vielseitig in der Küche verwendbar. Die Taglilien-Sprossen sind eines der frühesten Gemüse im Wildkrautgarten und können sogar bei Schnee geerntet werden. In Ostasien sind diese Gewächse – herausragend dabei die Gelbrote Taglilie – äusserst beliebt in der Küche. Vor allem die Knospen und Blattschösslinge sind beliebt. Die Knospen schmecken knackig-frisch und leicht süsslich. Die langen grünen Blätter sind süsslich und dezent lauchartig-scharf und die Wurzeln erinnern im Geschmack an Nüsse oder Maronen und in der Konsistenz an Kartoffeln.
	Veilchen Bunt		Die Blütenblätter sind essbar. Mit frischen Blüten wird Ihr Salat bunter. Die kandierten Blüten machen Ihre Festtagstorte zu einem Hingucker. Nicht nur als Dekoration, sondern auch geschmacklich haben die farbenfrohen Blüten einiges zu bieten.
	Weihrauch (<i>Plectranthus coleoides</i>)		Die Blätter geben bei leichter Berührung einen sakralen Weihrauchduft von sich. Die Pflanze wird auch Mottenkönig genannt, da sie Mücken und Motten fernhält. Sie wird aufgrund ihrer Länge gerne in Hängeampeln oder in Geranientöpfen verwendet. Ihr Duft ähnelt dem echten Weihrauch stark. Diese Weihrauchpflanze hat aber nichts mit dem echten Weihrauch (<i>Boswellia sacra</i>) zu tun, auch wenn der Duft sehr ähnlich ist.
	Weihrauch Rosen-Weihrauch		Der Rosenweihrauch ist ursprünglich in Südafrika beheimatet. In seiner frostfreien Heimat wächst er zu einem richtigen Strauch heran. In unseren Breitengraden ist der Rosenweihrauch eine einfach zu haltende Pflanze, die im Topf oder Kübel den Sommer über draussen verbringen kann. An den Triebspitzen bilden sich im Sommer kleine lila-rosa-farbene Blüten. Das Wunderbare am Rosenweihrauch ist sein Duft: Bei der geringsten Berührung entfaltet sich ein intensives Aroma nach Rosen und Weihrauch. Wird auch getrocknet zum Räuchern eingesetzt. Diese wundervolle Mischung aus Süss und Herb begeistert viele Pflanzenfreunde.
	Zimmerknoblauch (<i>Tulbaghia violacea</i> , Amaryllisgewächs)		Immergrüne Staude, bis zu 50 cm hoch. Hübsche, duftende, lila Blüten auf langen Stielen von Mai bis September. Zimmerknoblauch ist sehr gesund und sorgt für einen würzigen Pfiff bei Fleisch- und Nudelgerichten, in Sossen oder Salaten. Verwendet werden die langen, schmalen Blätter wie auch Blüten. Besonders beliebt, weil er beim Verzehr keinen Knoblauchatem hervorruft. Mag sonnigen bis halbschattigen Standort. Kann ganzjährig als Zimmerpflanze gehalten werden. Nicht winterhart. Benötigt gleichmässige Feuchte. Bei Trockenheit zieht sie ein und schlägt bei Wassergaben wieder neu aus. Geruch hält Mäuse, Mücken und Fliegen fern.
	Zitronengras		Grundgewürz in der gesamten asiatischen Küche. Aber auch als Tee wirkt er mit seinem Zitronengeschmack herrlich erfrischend und belebend. Leicht als Topfpflanze zu halten. Liebt warmen Standort. Nicht winterhart.
	Zitronenverveine (<i>Lippia citriodora / triphylla</i>)		Wer Tee und Zitrone liebt, kommt nicht an dieser Teesorte vorbei. Herrlich fruchtig und aromatisch. Heiss oder kalt ist der Tee unglaublich erfrischend und belebend. Liebt sonnigen warmen Standort. Nicht winterhart.