



Bunt, lecker & außergewöhnlich !

## Jungpflanzen 2026

Tomaten – Paprika – Kürbisse  
Gurken – Zucchini – Melonen  
Auberginen – historische Gemüse

sowie andere Sachen...

Kräutergarten Glashütte  
Hüttenweg 9 – 15837 Glashütte  
tel 033 704 – 65 396  
e-mail [kontakt@kraeutergarten-glashuette.de](mailto:kontakt@kraeutergarten-glashuette.de)  
[www.kraeutergarten-glashuette.de](http://www.kraeutergarten-glashuette.de)

### Kapitel 1: Cherry-Tomaten; Nasch-Tomaten u.a. kleinfruchtige Sorten

#### **Bajawa**

Wildsorte aus höheren Lagen der Insel Flores (Indonesien). Kleine, köstliche rote Tomaten. Sehr widerstandsfähig und wüchsig mit sehr hohem Ertrag. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

#### **Baselbieter Röteli**

Der Name läßt es vermuten: Diese Cherrytomate stammt aus der Schweiz. Kleine, süßliche, eiförmige und dunkelrote Früchte. Ohne weißes Kreuz – ansonsten ein echt schweizerisches Qualitätsprodukt.

#### **Besser**

Sehr süße, große Kirschtomate, traubenförmige Fruchtstände. Deutsche Sorte aus der Region Freiburg, spätes 18. Jh. Frühe und lang anhaltende reiche Ernte, unempfindlich gegenüber Krankheiten.

#### **Black Cherry**

Violett-schwarzrote, süßsaftige, vergleichsweise große, runde Cherrytomaten, sehr früh und reich tragend. Die Früchte werden regelmäßig sehr dunkel. Sehr dekorative und extrem leckere Sorte! Buschtomate. Nicht ausgeizen!

#### **Brown Berry**

Rotbraune bis schokoladenbraune Cherrytomate. Süß-fruchtig mit langanhaltendem Ertrag. Ähnlich wie Black Cherry, aber geringfügig kleiner und etwas weniger süß und festfleischiger. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

#### **Corbarino**

Historische italienische Sorte aus der Gegend um Neapel. Gilt als eine besten europäischen Tomaten mit ganz viel Geschmack. Kleine, ovale rote Früchte. Reichtragend und relativ früh. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

#### **Deutsche Riesentraube**

Deutsche Sorte aus den 1920ern. Runde bis leicht ovale Früchte mit kleiner Spitze. Hoher Ertrag an breiten Rispen (der Name bezieht sich nicht auf die Größe der Früchte, sondern auf die Rispen, welche deutlich mehr Früchte tragen wie andere Sorten). Saftig und nicht ganz so süß im Geschmack. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

#### **Gartenperle**

Alte deutsche Sorte mit kleinen, roten und runden Cherrytomaten. Diese Pflanze bleibt sehr klein und eignet sich bestens für die Kultur in Ampeln, Töpfen oder Balkonkästen. Sehr früher Erntebeginn. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

#### **Green Grapes (Grüne Weintraube)**

Saftig-süß, mit exzellentem, intensivem Geschmack. Gelb-grün, oval und taubeneigroß. Läßt sich auch gut hängend kultivieren. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

*Buschtomaten müssen nicht ausgeizt werden.*

*Dennoch empfiehlt es sich, sobald die Früchte angesetzt haben, großzügig Blätter auszuknipsen. Dadurch bekommen die Früchte mehr Kraft und mehr Licht, und die Pflanze mehr Luft.*

#### **Green Sausage (Grünes Würstchen)**

Grün-gelb gestreifte, knapp 10cm große, langovale und leckere süß-saftige Früchte. Diese Buschtomate (nicht ausgeizen!) wächst deutlich kompakter und niedriger als andere Sorten. Sie eignet sich gut als 'hängende' Sorte für Ampeln und Balkonkästen, kann aber auch hochgebunden werden.

#### **Kleine gelbe Birnenförmige**

Klein (ca. 3-4 cm), gelb (außen und innen), birnenförmig. Eine leckere, auch bei Kindern beliebte Naschtomate mit wenig Säure. Läßt sich auch gut hängend kultivieren. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

#### **Kleine Thai**

Kleine, runde, rote Tomaten; sehr lecker und sehr sehr viele! Kleinwüchsige Pflanze, die sich sehr gut für den Balkon oder den Anbau in Töpfen eignet (auch hängend). Buschtomate. Nicht ausgeizen!

#### **Kremser Perle**

Eine früh reifende Sorte mit kleineren, roten und runden Früchten aus Niederösterreich. Eine Freilandsorte mit gutem Ertrag. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

#### **Mexican Midget**

Nur ca. 1 cm „große“ Wildtomate aus Mexico. Sehr, sehr wüchsige Pflanzen mit extremer Seitentriebbildung. Unempfindlich und äußerst ertragreich. Allerbestes Tomatenaroma! Mehrere hundert Früchte an einer Pflanze. Nur sehr bedingt balkongeeignet: braucht soviel Platz wie zwei normale Tomatenpflanzen. Buschtomate. Nicht ausgeizen!

**Vorbestellungen bitte an: [kontakt@kraeutergarten-glashuette.de](mailto:kontakt@kraeutergarten-glashuette.de)**

## Nadja

Ostdeutsche, kartoffelblättrige Sorte. Hoher Ertrag von kleineren, runden und roten Früchten.

Buschtomate. Nicht ausgeizen!

## Piennolo del Vesuvio

Alte Sorte aus Italien, rot und rund mit wirklich spitzer Spitze. Sehr leckere Cherrytomate und wahrscheinlich die Sorte, welche auf Sizilien an der Luft getrocknet wird. (das klappt auf Silzilien, aber nicht in Deutschland!)

Buschtomate. Nicht ausgeizen!

## Principe Borghese

Eine alte italienische Sorte mit ovalen, roten Früchten mit Spitze. Süßlicher, vollaromatischer Geschmack.

Buschtomate. Nicht ausgeizen!

## Schmatzefein

Ziegelrot, fast rund, sehr früh, süß-aromatisch, sehr hoher und langanhaltender Ertrag, eine wirklich hervorragende Cherrytomate aus ostdeutscher Züchtung, deren Name nicht übertreibt.

Buschtomate. Nicht ausgeizen!

*Alle unsere Tomatensorten sind 'samenecht'.*

*Das heißt, die Samen können im nächsten Jahr wieder ausgesät werden.*

## Kapitel 2: Tomaten mit „normal“-großen Früchten, diverse Farben & Formen

### Amish Paste

Rote, leicht abgeflachte und schwach gekerbte, aber recht variable Früchte. Fleischig-saftig eignen sie sich hervorragend für Tomatensoßen. Eine alte Sorte der Amish-People aus den USA.

### Anna Herrmann

Reingelbe, größere, runde Früchte mit deutlicher Spitze. Sehr ertragreiche und dekorative alte deutsche Sorte.

Sehr feiner Tomatengeschmack bei recht dünnfleischigen Früchten, die sich gut zum Füllen eignen.

### Black Ethiopian

Diese mittelgroße pflaumenförmige Tomate ist ausgesprochen saftreich und reift in einem schwarz-braun-roten Ton ab. Ausgesprochen aromatischer und würziger Tomatengeschmack.

### Black Mavr

Eine dunkle, braun-rote Pflaumentomate mit sehr würzigem Geschmack. Sehr saftig, ertragreich und eine der früheren Sorten. Ähnlich 'Zigan', aber ovale Früchte.

### Costoluto Fiorentino

Klassische, stark gerippte italienische Tomate. Sehr unterschiedlich große Früchte mit schönem Aroma in einem bemerkenswert intensiven Rot. Sehr ertragreich.

### Danish Export

Glattschalige, rote Tomate mit runden, leicht flachen Früchten. Wohl eine ehemals kommerzielle Sorte aus den 1920er Jahren, die in Norddeutschland, Dänemark und Skandinavien angebaut wurde. Guter Ertrag – ich habe sie als Buschtomate ohne auszugeizen angebaut.

### Kasachstan Rote Flasche

Wie der Name vermuten lässt: eine rote Flaschentomate aus Kasachstan. Richtig lecker, saftig-süß, ertragreich.

### Kasachstan Rubin

Viel Tomatengeschmack in vielen, ganz klassisch leuchtend roten und runden Früchten.

Eine ganz tolle kommerzielle Sorte aus Kasachstan.

### Mama Leone

Alte Sorte aus Italien: rote, leicht ovale/eiförmige Früchte, teilweise mit Spitze. Tolles, typisches Tomatenaroma.

### Matt d'Imperio

Herzförmige, größere, meist rundlich, manchmal auch etwas längliche, leuchtend hellrote Früchte. Süß-saftige Feinschmecker-Sorte aus Italien, 19. Jh., heute überwiegend in den USA angebaut.

### Nyagous

Braun-rote, dunkle Früchte mit dunkleren Schultern. Ähnlich 'Zigan', aber intensiv dunkle Fruchtkammern.

Würziger, vollaromatischer Geschmack, etwas kleinere Früchte, vorwiegend rund, aber auch oval.

### Poire Abruzzese

Birnenförmige, rote Sorte mit aromatischen, aber meist hohlen Früchten. Gut zum Füllen, aber auch für Salat geeignet. Obwohl die Abruzzesen in Italien liegen, stammt diese Sorte wohl aus Frankreich.

### Ruth's Perfect

Runde, rote, etwas größere Früchte. Feinaromatisch, ertragreich. Dies ist die bevorzugte Sorte im biologischen Anbau in Wisconsin/USA, da sie wirklich so etwas wie 'perfekte Früchte' liefert.

## Santa Clara Canner

Mittelgroße, rote, runde Sorte, die ursprünglich aus Italien stammt. Später wurde sie in den USA zu einer beliebten Sorte für Dosentomaten. Wohl von 1923 – oder ab da startete die 'Karriere' in Übersee.

## Sibirischer Finger

Sehr beliebte Sorte mit lang geformten, ca. 12 cm großen roten Früchten. Sehr guter Geschmack, festfleischig und recht kernarm. Etwas größer als 'Tegucigalpa'.

## Slovenian Black

Schwarz-braun-rot, rund. Sehr aromatische Tomate aus Slowenien. Geschmacklich und optisch ähnlich der 'Black Ethiopian', mit etwas größeren Früchten und etwas kleinerer Pflanze.

## Tangerine

Diese alte mandarinenförmige Sorte wurde erst 1992 wiederentdeckt. Die großen orangen Tomaten sind süßaromatisch und saftig. Sehr schöne und leckere Sorte.

## Tegucigalpa

Auch in Honduras werden Tomaten gezüchtet. Und genau daher stammt diese lange, dünne, rote, hochwachsende, frühe Flaschentomate mit Spitze. Langanhaltender Ertrag. Der Geschmack ist toll!

## Tlacolula

Eine alte, seltene und sonderbare Sorte aus Mexiko. Die (meistens) birnenförmigen, großen Früchte sind stark gerippt, teilweise sogar extrem. Hoch aromatisch, vollfleischig, mit wenig Kerngehäuse und leuchtend rosarot.

## Turk's Muts

Braunrote, kleinere Fleischtomate, sehr saftig und süßlich, eigenwillig würzig aber sehr geschmackvoll.

Stark gerippte Früchte, sehr ungleichmäßig in Form und Größe. Reich tragend, kartoffelblättrig, aus Belgien.

## Zigan

Violett-braun-rote, mittelgroße Früchte. Zwischen 'Black Ethiopian' und 'Slovenian Black'.

Ebenfalls sehr würzig und wohlschmeckend.

*'Alte' Sorten sind gute Sorten. Warum? Ganz einfach:  
Sie haben etwas, das es rechtfertigt sie immer wieder und wieder anzubauen  
und die Sorte so zu erhalten. Meistens ist dies der gute Geschmack.*

## Kapitel 3: Fleischtomaten, große und noch größere Früchte

### Azoychka

Leicht marmorierte, gelb-orange Fleischtomate. Diese alte Sorte stammt aus Rußland, reift relativ früh, und überzeugt durch einen leicht süßlichen, vollaromatischen Geschmack.

### Big Rosy Underwood

Unregelmäßig gekerbte, große Früchte von hellroter bis rosaroter Farbe und ursprünglichem, intensivem Tomatenaroma. Diese Sorte stammt aus Maryland/USA und ist über 200 Jahre alt. Relativ kernarm und schön festfleischig.

### Blonde Sarah

Alte deutsche Sorte aus der Gegend um Freiburg. Große, saftige, hellorange Früchte mit ausgezeichnetem Geschmack und gutem Ertrag.

### Blue Fruit

Keine blaue, sondern eine violett-rote, große Fleischtomate mit runden Früchten und grünen Fruchtkammern. Kartoffelblättrige Pflanze mit hohem Ertrag und für eine so große Fleischtomate recht früher Reife.

### English Rose

Schöne große, gerippte Früchte, grün-schultrig und hellrot/rosarot. Alte englische Sorte mit süßem, intensivem Aroma.

### German Orange Strawberry

Alte deutsche Sorte vom 'Ochsenherztyp'. Sehr schöne, leuchtend orange, große Früchte mit tollem, würzigem Aroma. Sehr ertragreich.

### Kellog's Breakfast

Eine historische Sorte aus den USA, die nichts mit dem bekannten Cerealien-Erfinder zu tun hat. Große, vollfleischige und leuchtend orange Früchte, die unterschiedlich stark gekerbt sind. Eine klassische, sehr beliebte und ertragreiche Fleischtomate.

**Vorbestellungen bitte an: [kontakt@kraeutergarten-glashuette.de](mailto:kontakt@kraeutergarten-glashuette.de)**

### **Landshuter Riese**

Alte süddeutsche Sorte mit hellroten, großen Früchten. Meist rund bis herzförmig, nicht gerippt, manchmal aber unregelmäßig. Sehr guter Geschmack.

### **Malakhitovaya Shkatulka**

Aus Sibirien. Nicht nur das Land ist groß, auch diese grün-gelbe Fleischtomate ist es: bis 800 g!

Mit ihrem ungewöhnlichen, intensiven und fruchtig-süßen Aroma zählt sie zu den sog. 'Melonentomaten'.

### **Missouri Pink Love Apple**

Eine alte Us-Amerikanische Sorte aus der Zeit des Bürgerkrieges (1860er). Eher hellrot denn pink, mit großen, runden, leicht unregelmäßigen Früchten. Sehr lecker!

### **Omars's Lebanese**

Hellrote, große und nur leicht gekerbte Früchte. Sehr aromatische, alte Familiensorte aus den Libanon.

### **Ovi's Romanian**

Tolle alte Familiensorte aus Rumänien. Sehr ertragreich, mit leckeren, leicht gerippten, vollfleischigen großen Tomaten. Auch als Ovi's Romanian Giant bekannt. Hellrot, öfters mit etwas Orange angehaucht.

### **Pantano Romanesco**

Ein Klassiker der ital. Tomatenkultur. Nicht ganz so große, leicht flache und nur wenig gekerbte Früchte in leuchtendem Rot mit tollem Aroma.

### **Pusztá Kolosz**

Schöne große, rote und runde Fleischtomate aus Ungarn. Alte, leckere und sehr lohnende Sorte.

Recht wenig Kerne, dafür viel Aroma!

### **Rufus Carrigan's Mexican Pink**

Aus Guadalajara in Mexico stammende, große und vollfleischige Tomate. Leicht gerippte, kernarme und sehr aromatische Früchte; hellrot. Die Sorte wurde 1957 beschrieben, ist aber wohl sehr viel älter.

### **Schlesische Himbeere**

Noch so eine überlieferte Sorte aus alten Bauerngärten: rund, (rosa)rot, leicht gerippt und etwas klein für eine Fleischtomate, aber mit überragendem Tomatengeschmack!

### **Ste. Colombe**

Schöne große Fleischtomate aus den USA, wohl aus dem 19.Jhd. Leicht gerippte, hocharomatische und fleischige Früchte. Hellrot bis Rosa.

### **Veras Paradeiser**

Herzförmige, rosarote, sehr große Früchte. Leichte Ähnlichkeiten mit den 'Ochsenherztomaten' – diese hier ist aber glattschalig ohne Kerbung. Intensives, urtypisches Tomatenaroma, ertragreich. Aus Österreich.

## **Kapitel 4: (Gemüse-) Paprika**

*Generell unterscheidet man zwischen zwei Typen von Paprika: a) Spitzpaprika mit dünnfleischigen, länglichen bis langen Früchten und b) runden, gekerbten Blockpaprika. Letztere sind dickfleischiger und süßer.*

### **Asti Giallo**

Historische Blockpaprika aus Italien. Leuchtend gelbe Früchte mit schönem, süßen Aroma.

### **Beaver Dam**

Ursprünglich eine ungarische Spitzpaprika, die um 1912 in die USA gelangt ist. Sie ist nur ein ganz klein bißchen scharf aber sehr sehr lecker. Für eine Spitzpaprika recht dickfleischig und sehr ertragreich.

### **Corbaci**

Eine historische Spitzpaprika aus der Türkei. Fast schon eine 'Schlangenspaprika', denn die Früchte sind sehr lang und dünn. Sie reifen von grün über gelb nach orange und rot ab. Sehr ertragreich und hocharomatisch.

### **Corno di Toro Giallo**

Gelbes Stierhorn, auch als 'Corno di Bue'= Ochsenhorn bekannt. Eine alte, leckere Spitzpaprika aus dem Piemont, Italien. Nicht so süß wie moderne Züchtungen.

### **Dulce de Espana**

Schöne, rote Spitzpaprika aus Spanien. Etwas kleiner als die türkische Hornpaprika; etwas süßer.

### **Roter Augsburg**

Alte Sorte aus Süddeutschland. Eine etwas dickere Spitzpaprika auch für den Anbau in Kübeln oder im Freiland geeignet.

### **Sweet Banana**

Sehr ertragreiche Spitzpaprikasorte mit oft etwas gekrümmten Früchten. Diese werden oft schon in Grün-gelbem Reifegrad geerntet (Bananen eben...). Ich selber mag sie lieber reif und Rot.

### **Sweet Black Hungarian**

Eine ungarische Spitzpaprika, die geerntet wird, wenn die Früchte tief dunkelviolet, fast schwarz sind.

Schönes Aroma mit einer deutlichen Süße. Vollreif werden die Früchte rot.

### **Sweet Diamond**

Blockpaprika mit außergewöhnlichen, weißen/elfenbeinfarbenen Früchten. Intensives Aroma mit schöner Süße.

Lässt man die Früchte ausreifen, werden sie erst cremegelb, später dann rot.

### **Türkischer Hornpaprika**

Eine recht große, rote Spitzpaprika aus der Türkei. Die Früchte haben ein tolles Aroma mit nur wenig Süße.

*Entfernen Sie bei Paprikas und Chilies die ersten drei, besser vier Blüten:*

*Die Pflanzen stellen das Wachstum ein, wenn diese befruchtet werden.*

## **Kapitel 5: Leicht-scharfe Würz-Paprika**

*Würzpaprika sind keinesfalls 'Versager', die es nicht bis zur scharfen Chili geschafft haben. Namen wie z.B. 'Hauspfeffer' oder 'Schotenpfeffer' benennen schon die ursprüngliche Verwendung als Pfefferersatz. Würzpaprika werden meist eingelegt oder getrocknet und zu scharfem Paprikapulver vermahlen. Aber sie schmecken auch frisch sehr gut. Weiterer Vorteil: sie brauchen kein Gewächshaus.*

### **Gorria**

Wird seit etwa 1650 im französischen Baskenland zur Gewinnung des berühmten 'Piment d'Espelette' angebaut.

Eine leicht scharfe Würzpaprika mit exzellentem Geschmack!

### **Leutschauer Schotenpfeffer**

Diese in den 1820er Jahren erstmals beschriebene Sorte aus Leutschau/Slowakei stammt wohl ursprünglich aus Ungarn.

Eine reich tragende, wüchsige Pflanze mit bis zu 10cm langen, roten Früchten. Diese sind länglich, aber kantig wie eine Blockpaprika und bemerkenswert dickfleischig. Exzellenter, fruchtiger Geschmack mit deutlicher Schärfe.

### **Piquant d'Algerie**

Eine nur leicht scharfe, rote Würzpaprika oder auch milde Chili. Wird ca. 7Cm lang und stammt wohl ursprünglich von den Kanarischen Inseln. Gut geeignet zur Herstellung vom mittelscharfem Paprikapulver.

### **Sha Ema**

Stammt aus Bhutan im Himalaya. Die nur leicht scharfen roten Früchte haben eine typische Chili-Form und sind ca. 5-10 cm lang. Sehr ertragreiche Sorte, auch fürs Freiland oder den Anbau in Kübeln geeignet.

### **Szegediner**

Klassische, eher milde als scharfe Würzpaprika zum Trocknen und Vermahlen zu edelsüßem Paprikapulver. Hängende, ca. 10cm große rote Früchte.

*Alle unsere Paprika- und Chilisorten sind 'samenecht'. Das heißt, die Samen können im nächsten Jahr wieder ausgesät werden.*

## **Kapitel 6: Chilies**

### **Lemon Drop**

Leuchtend gelbe, saftige Früchte, leicht dicklich und mit frischem, limonenartigem Geschmack. Ein schöner Blickfang, da die Früchte auch vollreif ihre gelbe Farbe beibehalten.

### **Habanero**

Sehr scharfe, wie Miniatur-Blockpaprika aussehende Chlisorte. Extrem leckeres, fruchtiges, leicht an Aprikosen erinnerndes Aroma. Gibt es inzwischen in Orange, Gelb, Weiß und anderen Farben. Hier der Klassiker in Rot.

### **Padrón (spanische Tapas-Chili)**

Die knapp 10 cm großen Früchte werden im unreifen grünen Zustand geerntet und im Ganzen mit Olivenöl angebraten oder darin frittiert bis sie Blasen werfen. Mit grobem Meersalz und wahlweise Knoblauch gewürzt sind sie ein Klassiker der spanischen Tapas-Küche. Leicht scharf und ein wahrer Genuß! In Europa seit dem 18. Jh. angebaut, erstmals in Galizien (Spanien) in der Nähe der Stadt Padrón.

### **Rawit**

Ganz klassische, rote, längliche Chili aus Indien. Schöne und deutliche Schärfe. Rawit ist die Chilisorte, welche ich hier für viele Würzpasten benutze.

## Tabasco

Die berühmten Chilies für die noch berühmtere Sauce. Ca. 4-5cm lange, rote Früchte. Diese hängen nicht herab, sondern wachsen aufrecht stehend an der Pflanze.

## Kapitel 7: Auberginen

*Auberginen haben recht ähnliche Ansprüche wie Tomaten.*

*Sie bekommen zwar keine Braunfäule, brauchen aber auch*

*eine geringere Luftfeuchtigkeit und hassen Staunässe.*

*Auberginen werden geerntet solange sie glänzen. Danach werden sie bitter.*

### **Black Beauty**

Alte italienische Sorte von 1875. Wohl die beliebteste Sorte überhaupt, mit Auberginen wie man sie sich vorstellt: dunkel-lila und eiförmig.

### **Little Fingers**

Historische, ursprünglich US-amerikanische Sorte. Kompakter Wuchs, daher bestens für den Anbau in Kübeln geeignet. Hellviolette / braunrot-violette, ca. 10-15cm lange, schmale Früchte, die als 'Finger' meist zu fünf oder auch zu sechst an einer 'Hand' reifen.

### **Long Purple**

Südtalitanische Sorte in klassischem Violett, aber nicht eiförmig, sondern lang-zylindrisch; ca. 20 cm lang.

### **Tonda Bianca**

Alte Sorte aus Italien mit weißen, ovalen Früchten. Milder Geschmack, der einigen Beschreibungen zu Folge leicht an Pilze erinnern soll.

### **Turkish Orange**

Diese historische Sorte liefert eher runde Früchte. Leuchtend orange mit intensiv süßlichem Aroma und Duft. Ursprünglich aus dem Gebiet der heutigen Türkei, heute oft als Spezialität auf italienischen Märkten.

### **Violetta di Firenze**

Alte italienische Sorte mit ca. 10cm großen, Beutel- bzw. Eiförmigen Früchten. Diese sind intensiv violett, auf der der Sonne abgewendeten Seite oft weiß. Vielgelobt für den hocharomatischen Geschmack und den hohen Ertrag von 8 bis zu 10 Früchten je Pflanze.

## Kapitel 8: Physalis

### **Kapstachelbeere**

Dies ist die allseits bekannte, in der Obstabteilung erhältliche Physalis (P. peruviana (edulis)). Am besten gedeiht sie bei uns im Gewächshaus, im Freiland braucht es einen richtig guten und langen Sommer. Diese Sorte kann kühl, frostfrei und dunkel, auf etwa 15-20 cm Höhe zurückgeschnitten, überwintert werden. Im nächsten Jahr gibt das einen enormen 'Vorsprung' und eine richtig große Pflanze.

### **Ananaskirsche**

Eine freilandgeeignete Physalissorte (P. pruinosa) mit etwas kleineren Früchten. Auch sie kann, wie die Kapstachelbeere, überwintert werden. Die Früchte reifen gut sechs Wochen eher und fallen ab wenn sie reif sind. Sie sind geschmacklich ein wenig 'flacher' , nicht ganz so 'spritzig'.

**Bestellungen bitte an: kontakt@kraeutergarten-glashuette.de**

## Kapitel 9: Gurken

*Um 'kernlose' Gurken zu erhalten, müssen die männlichen Blüten regelmäßig ausgeknipst werden.*

*Gurken müssen nicht befruchtet werden, um Früchte zu bilden.*

*Werden sie befruchtet, entwickeln sie Kerne und können bitter werden, lässt man sie zu lange reifen.*

*Die männlichen Blüten sitzen auf einem dünnen Stiel, die weiblichen haben von Anfang an eine deutliche Verdickung unter sich, welche dann die Gurke ausbildet.*

### **Barattiere**

Die Barattiere ist eine alte, in Apulien beheimatete Spezialität, die als Kreuzung oder Mischung aus Gurke und Melone (*Cucumis melo*) gilt. Sie sieht aus wie eine kleine, grüne Honigmelone, schmeckt jedoch knackig-frisch wie eine Gurke, jedoch ohne Bitterstoffe. Sie wird meist roh als Snack oder im Salat gegessen

### **Bianco Lungo (White Wonder)**

Eine alte, einfach zu kultivierende Freilandsorte von 1893 aus den USA. Die Früchte werden knapp 20cm lang und sind weiß bzw. Elfenbeinfarben. Die Pflanze kann sowohl am Boden als auch rankend kultiviert werden.

### **Chinesische Landgurke**

Wurde auf einem chinesischen Bauernmarkt wiederentdeckt. Die lang-ovalen Früchte mit sehr leckerem Geschmack

können roh gegessen, geschmort und auch eingelegt werden. Sehr produktive und hocharomatische Sorte.

### **Chinesische Schlange**

Traditionelle Schlangengurke für den Freilandanbau. Schöner, feiner Gurkengeschmack ohne Bitterstoffe und ca. 40-50cm lange Früchte. Für gerade Gurken müssen die Früchte hängen können.

### **Marketmore**

Produktive englische Schlangengurke für den Freilandanbau aber auch für die Gewächshauskultur. Wird, um Platz zu sparen, am besten an einem Spalier angebunden. Sehr ertragreiche Sorte.

### **Melothria – Mexikanische Minigurke**

Bildet etwa 2-2,5cm große ovale Früchte, botanisch eigentlich ein Kürbisgewächs, geschmacklich aber wie eine Gurke. Braucht eine Rankhilfe und eignet sich gut für den Balkon, die sonnige Terasse oder das Gewächshaus. Sehr produktiv, aber nicht lagerfähig. Für den Frischverzehr.

### **Piccolo di Parigi**

Traditionelle französische Cornichongurke für den Freilandanbau. Wird, um Platz zu sparen, am besten an einem Spalier angebunden und liefert sehr viele, kleine Cornichongurken, die aber auch uneingelegt schmecken.

### **Rollisson's Telegraph**

1864 eingeführt, ist dies die 'Urmutter' der heute üblichen Schlangengurken. Sehr produktive Sorte, die für gerade Früchte hängend kultiviert werden muß. Eine Gewächshausgurke, die nicht für das Freiland geeignet ist.

### **Tanja**

Fürs Freiland oder im Gewächshaus: die Schlangengurke Tanja ist eine robuste, bitterfreie Sorte mit leckeren, 20-25 cm langen Früchten.

*Alle unsere Gurken- und Melonensorten sind 'samenecht'.  
Das heißt, die Samen können im nächsten Jahr wieder ausgesät werden.*

## Kapitel 10: Melonen

### **Minnesota Midget**

Eine kleine, frühe Honigmelone, sehr reich tragend, reift überall, wo auch Gurken gedeihen. Ihre Triebe werden nur ca. 1,5 m lang, kann auch im großen Topf auf dem Balkon angebaut werden. Die etwa 10 cm großen, runden Früchte sind reif, wenn sie sich selbstständig vom Stengel lösen. Das orangefarbene Fruchtfleisch der bis zu 500 g schweren Früchte ist wunderbar würzig und saftig. Sehr einfache und zuverlässige Sorte.

### **Orangeglo**

Eine US-Amerikanische Sorte aus den 1960er Jahren. Schöne große ovale Wassermelonen (so um die 2-3 kg) mit angenehm süßem Geschmack und intensiv leuchtend orange-gelbem Fruchtfleisch. Braucht hierzulande einen guten Sommer, ein Gewächshaus oder einen anderen warmen Standort

### **Petite Yellow**

Eine kleine, gelbfleischige Wassermelone mit ausgezeichnetem Geschmack. Sie ist klein und früh reifend und kann auch hierzulande im Freien angebaut werden. Die besten (sichersten) Ergebnisse erzielt man aber im Gewächshaus.

### **Zatta**

Eine ziemlich häßlich aussehende italienische Honigmelone. Gerippt und warzig sieht sie aus wie ein kleiner Kürbis. In der Emilia-Romagna seit 1600 angebaut hieß sie auch 'Kröte'. Die Früchte, ca. 1,5 kg schwer, überzeugen mit exzellentem, süßen Geschmack und orangem Fruchtfleisch. Intensives, vielschichtiges Aroma – anders als moderne Sorten. Braucht einen guten Sommer, oder ein Gewächshaus - mindestens aber eine wärmende Wand/Mauer an der Südseite.

## Kapitel 11: Speisekürbisse

### **Connecticut Field**

Schon von den Nordamerik. Ureinwohnern angebaut, ist dieser Kürbis ein echter, vielleicht sogar *der* Klassiker unter den Kürbissen. Der bekannte Halloweenkürbis eignet sich nicht nur zum Schnitzen und Dekorieren. Die orangen, runden Früchte sind unten leicht abgeflacht, wiegen ca. 7-10 kg und enthalten leckeres Fruchtfleisch, welches angenehm weniger süß ist als das neuerer Sorten. Connecticut Field gilt als Sorte mit sehr sicherem Fruchtansatz und Ertrag. Gut lagerfähig.

### **Galeaux d'Eysines**

Eine seltene französische Sorte aus der Gegend um Bordeaux. Im Anbau seit 1883. Die Früchte sind rund, leicht abgeflacht und erreichen etwa 5-7 kg Gewicht. Mit fortschreitender Reifung bilden sich 'Verkorkungen' – warzenartige Auswüchse auf den Früchten. (Aus diesen Kürbissen lassen sich so richtig gruselige Halloweenkürbisse schnitzen!) Reif sind sie, wenn sich die typische lachsrosa Farbe zeigt. Gut zu lagern, wenn vollreif geerntet. Obwohl dieser Kürbis geschmacklich immer wieder als 'exzellent' beschrieben wird und das auch ist, ist er doch nur sehr selten zu finden.

## Hokkaido – Uchiki Kuri

Eine der bekanntesten und beliebtesten Kürbissorten (müssen nicht geschölet werden). Die Früchte werden ca. 1,5 kg schwer und sind leuchtend orange-rot. Das Fruchtfleisch hat einen exquisiten Geschmack und eignet sich für alle Arten der Zubereitung. Gut zu lagern, wenn vollreif geerntet.

## Marina di Chioggia

Diese alte Sorte stammt aus der Gegend um Venedig und gilt zu Recht als der „König der italienischen Kürbisse“. Leicht abgeflachte Früchte mit etwa 4-8 kg Gewicht und tief blau-grün-oliver Farbe vom 'Turban-Typ'.

Das intensiv gelb-orange, vollaromatische Fruchtfleisch eignet sich für alle Arten der Zubereitung; traditionell zu oder in Gnocchi und Ravioli. Gut zu lagern, wenn vollreif geerntet.

## Muskatkürbis - Muscade de Provence

Eine weitere sehr beliebte und wohlschmeckende Kürbissorte. Alte Sorte aus Frankreich, die hellbraune, bis zu 8 kg schwere, leicht abgeflachte Kürbisse produziert. Das schwere, dichte Fruchtfleisch hat einen exzellenten Geschmack und eignet sich für alle Arten der Zubereitung. Gut zu lagern, wenn vollreif geerntet.

Sehr gut geeignet zum Nachreifen, wenn die Früchte wg. früher Fröste nicht ganz reif geworden sind.

## Patisson 'Yellow Bush Scallop'

Der Patissonkürbis ist eine uralte Nutzpflanze nordamerik. Ureinwohner (heutige Ostküste der USA) und kam schon im 16. Jhd. nach Europa. Leuchtend gelbe Früchte, die am besten mit ca. 10-12 cm Durchmesser geerntet werden. Ansonsten werden sie bis etwa 30cm groß. Die Form der Früchte ist bekannt: unten herum rund, oben flacher mit wulstigem Rand. 'Bischofsmütze' und 'UFO-Kürbis' sind nur zwei der vielen Namen, die dieser Kürbis hat. Etragreich und sehr dekorativ.

Sehr gut zum Füllen geeignet, und wie beim Hokkaido muss hier nicht geschält werden!

## Tonda Padana

Traditionelle Norditalienische Sorte mit runden Früchten und auffälligen dicken Längsrippen. Erst hellgrün, können die Früchte wie Zucchini verarbeitet werden, werden diese immer mehr grün und gelb marmoriert. Das Fruchtfleisch ist gelb-orange mit intensiv nussigem (maronenartigem) Geschmack. Gut lagerfähig!

*Alle unsere Kürbis- und Zucchiniarten sind 'samenecht', aber:*

**WICHTIG!** Bitte säen Sie KEINE SELBSTGEERNTETEN Kürbis- oder Zuchinisamen aus!

*Werden Kürbisse oder Zucchini fremdbestäubt, bildet die nächste Generation fast immer giftige Bitterstoffe aus. Die Fremdbestäubung von Kürbissen und Zucchini durch Wind oder Insekten ist bis zu zwei Kilometern Abstand möglich. Auch wir beziehen unser Kürbis-/Zucchini-Saatgut jedes Jahr von professionellen und verlässlichen Saatgutherstellern neu.*

## Kapitel 12: Zucchini

### Bianca di Trieste

Eine helle, blassgrüne Zucchini aus Norditalien. Eine produktive Sorte, die auf vielen italienischen Märkten zu finden ist.

### Black Beauty

Im Anbau seit 1927. Dunkelgrüne, lange Früchte von ausgezeichnetem Geschmack und hohem Ertrag.

### Romanesco

Wohl schon seit 1770 angebaute Sorte aus der Gegend um Rom. Die mittelgroßen, langen Früchte sind grün und leicht gerippt. Leicht nussiger, sehr delikater Geschmack.

### Rugosa Friulana

Italienische Sorte aus der Region Venetien. Die Früchte sind hellgelb und keulenförmig, gerippt und leicht warzig. Das Fruchtfleisch ist sehr aromatisch und zerfällt nicht beim Kochen. Sehr produktive Sorte!

*Zucchini werden unreif geerntet. Je kleiner sie sind, desto zarter und milder ist der Geschmack.*

*Regelmäßige Ernte bewirkt, daß die Pflanze immer neue Früchte ansetzt.*

### Striato d'Italia

Schöne alte Sorte aus Italien. Ganz leicht gerippte, hell-/dunkelgrün gestreift und sehr ertragreich.

### Trombetta d'Albenga

Alte Sorte aus Ligurien, Italien. Dies ist eine rankende bzw. kletternde Zucchini mit blaß hellgrünen Früchten.

Diese können extrem lang werden (bis zu 1 m) und sind nur leicht gekrümmt wenn sie hängend gezogen werden. Geerntet werden sie am besten wenn sie etwa 15-20cm lang sind. Die Pflanze ist sehr wüchsig.

### Yellow

Sehr ertragreiche Zucchini mit goldgelben Früchten. Diese sind etwas süßer im Geschmack als ihre grünen Verwandten (und auch einfacher zu finden!)

**Bestellungen bitte an: kontakt@kraeutergarten-glashuetzte.de**

## Kapitel 13: Historische Gemüsesorten

*Alle unsere Gemüsesorten sind 'samenecht'.*

*Das heißt, die Samen können im nächsten Jahr wieder ausgesät werden.*

Auch in diesem Jahr bieten wir Ihnen wieder verschiedene Gemüsejungpflanzen historischer Sorten an. Hier eine Auswahl dessen, was wir uns vorgenommen haben:

**Artischocke 'Violetto de Provence Precoce'** Alte italienische Sorte, etwas robuster als andere Sorten.

Braucht einen Winterschutz. Geerntet werden die ungeöffneten Blüten – im zweiten Jahr.

### Blumenkohl

- **'Di Sicilia Violetto'** (1856): Wunderschöne süditalienische Sorte mit intensiv violetten Köpfen. Diese verlieren ihre Farbe beim Kochen und werden grün. Schonendes Dämpfen erhält die violette Färbung.

- **'Verde di Macerata'**: Alte Sorte aus Mittelitalien mit grünen Köpfen.

*Diese beiden Blumenkohlsorten müssen nicht gebleicht werden, da die Köpfe ja nicht weiß bleiben sollen.*

**Erdbeerspinat (Blitum capitatum)**: Die Blätter können wie Spinat gekocht oder auch roh gegessen werden.

Die roten, Erdbeeren ähnelnden Fruchtstände sind auch essbar. Weder die Blätter, noch die Früchte schmecken nach Erdbeeren.

**Fenchel 'Florence'**: Italienischer Knollenfenchel mit schönen, großen Knollen.

**Grünkohl: 'Ostfriesische Palme'**: Berühmte alte Sorte die über 2 m hoch wird. Traditionell werden die unteren Blätter den Sommer und Herbst über an die Tiere verfüttert, wobei die typische 'Palmenform' entsteht. Die obersten Blätter werden im Winter als Grünkohl gegessen.

**Karde** (Cyanara cardunculus) (18.Jh.): Eng mit der Artischocke verwandt; gegessen werden hier aber die Blattstiele und das Herz (bei der Artischocke die ungeöffnete Blüte), die aber vorher gebleicht werden müssen. Aufgrund des Aufwands ist die Nutzung dieser Pflanze als Gemüse praktisch vollkommen in Vergessenheit geraten. Heutzutage wird sie fast nur noch als hohe (über 1 m), attraktiv blühende Zierpflanze genutzt.

**Kohl - 'Red Drumhead'** (1860): Frühe Rotkohlsorte für die Ernte im Spätsommer/Herbst.

- **'Brunswick' (Braunschweig)** (18.Jh.): Deutsche Weißkohlsorte für die Herbst-/Winterernte.

### Mais:

**'Erdbeermais'**: Alte Zuckermaissorte, dreifach nutzbar: zum Essen, als Popcorn oder in Trockengestecken.

**Mangold (Beta vulgaris)**: Altes Gemüse aus der Familie der Rüben, genutzt werden hier aber die Blätter und Stiele, die Zubereitung entspricht der des Spinats. Mehrere Sorten mit verschiedenen Stielfarben.

### Porree (Lauch):

**'Bulgarian Giant'**: Alte bulgarische Sommersorte mit sehr feinem zarten Geschmack, die sehr groß (>1 m) wird.

**'Titus'**: Eine französische (?) Wintersorte. Sehr kältetolerant, kann bis ins nächste Jahr stehen bleiben. Schöner, intensiver Porreegeschmack. Die Stangen neigen nicht zur Knollenbildung und sind gleichmäßig dick.

**Rosenkohl 'Rubine'**: alte Rosenkohlsorte mit violett-roten Röschen von zartem Geschmack. Gute Winterhärte. Jungpflanzen erst ab Juni/Juli. Bitte fragen Sie nach!

### Sellerie:

**'Golden Self Blanching'** (1886): Halbhoher Staudensellerie (ca. 30cm) mit hellen, gelblich-grünen Stielen. Feines Aroma, milder als die dunkelgrünen oder rotstieligen Varianten.

**Spargelerbse (Lotus maritimus)**: Dekoratives Gemüse mit essbaren Schoten, die ähnlich wie Spargel schmecken. Äußerst dekorative, rote Blüte. Für Freiland- und Topfkultur geeignet.

**Wirsingkohl - 'Eisenkopf'** (1897): Frühe deutsche Sorte mit sehr festem Kopf für die Ernte im Sommer/Herbst.

*Die Gemüseflanzen aus Kapitel 12 verkaufen wir im '4er-tray', also 4 Pflanzen (bei einigen Sorten auch mehr) pro Pflanzstiege.*

## Kapitel 14: Anderes

### Chinesischer Gelblauch (Allium obliquum)

Essbarer Lauch mit gelben(!) Blüten. Die Blätter sind korkenzieherartig gewunden. Sehr dekorative und leckere Pflanze! Mehrjährig und winterhart.

### **Luftzwiebel (auch: Etagezwiebel) (Allium cepa var. viviparum)**

Eine bemerkenswerte Variante der Speisezwiebel: An den Blüten werden keine Samen, sondern kleine Brutzwiebeln ausgebildet. Mehrjährig und winterhart kann sie natürlich auch gegessen werden. Es ist eine echte Speisezwiebel (A. Cepa).

### **Feuerbohne 'Painted Lady'**

Rasant wachsende einjährige Kletterpflanze mit schönem Laub und rot-weißen Blüten. Die Bohnen sind natürlich essbar. Als Stangenbohne für den Gemüsegarten, oder zur schnellen (einjährigen) Begrünen/Verschönern von Fassaden oder Anderem.

### **Basilikum**

verschiedene Sorten wie z.B.: kleinblättriges Griechisches, normalblättriges Genovese, großblättriges Napoletano, rotblättriges 'Dark Opal', Und natürlich Thaibasilikum. Und afrik. mehrjähriges Buschbasilikum.

<b>Liebstöckel</b>	<b>Ysop</b>	<b>Sauerampfer</b>	<b>Bronzefenchel</b>	
<b>Kanarische Kresse</b>	<b>Alant</b>	<b>Bergamottemonarde</b>	<b>Akeleien</b>	<b>Kugeldisteln</b>
<b>Petersilie</b>	<b>Rucola</b>	<b>Salzkraut</b>	<b>Mönchsbart</b>	
		<b>und vieles mehr...</b>		

**Die nächste Pflanzenliste erscheint Anfang März 2027.**

### Allgemeines

#### Preise:

Die Pflanzen aus Kapitel 1 – 8 kosten 3,80 € / Stück.

Die Pflanzen aus Kapitel 9 – 12 kosten 4.- € / Stück.

Die Pflanzen aus Kapitel 13 kosten 4.- € pro 4er-tray.

Die Pflanzen aus Kapitel 14 haben unterschiedliche Preise.

Bitte fragen Sie nach!

#### Bestellungen:

Sie können Pflanzen vorbestellen – am besten per Email an

[kontakt@kraeutergarten-glashuette.de](mailto:kontakt@kraeutergarten-glashuette.de)

Oder Sie kommen einfach vorbei! Die Pflanzen gibt es ab ca. Mitte April.

Wir möchten Sie dringlichst darum bitten, bestellte Pflanzen bis allerspätestens 18. Mai abgeholt zu haben!

**Leider können wir aktuell keinen Pflanzenversand anbieten!**

### Was wir sonst noch haben:

Wie jedes Jahr bietet Ihnen der Kräutergarten Glashütte ein umfangreiches Sortiment an heimischen und exotischen Nutz- und Zierpflanzen, Kräutern und Gewürzen, Bäumen und Sträuchern, Blumen und Stauden und und und...

**Schauen Sie doch einfach mal vorbei!**

### Der Laden:

Hier finden Sie ganzjährig eine große Auswahl an Gewürzen, Gewürzmischungen und -pasten, Kräutern, Tees, Teedrogen, ätherischen Ölen, Essig, Räucherharzen, -stäbchen & -hölzern, exklusive Seifen, u.v.m

**Jetzt neu im Sortiment:**

**internationale, unbehandelte Steinsalze ohne Zusätze  
sowie kaltgeräucherte Rauchsalze.**

**Kräutergarten Glashütte  
Carsten Nienaber  
Hüttenweg 9  
15837 Glashütte**

**Tel. 033 704 –65 396**

**e-mail [kontakt@kraeutergarten-glashuette.de](mailto:kontakt@kraeutergarten-glashuette.de)  
[www.kraeutergarten-glashuette.de](http://www.kraeutergarten-glashuette.de)**

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

**Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag von 11-17 Uhr – Montag Ruhetag**