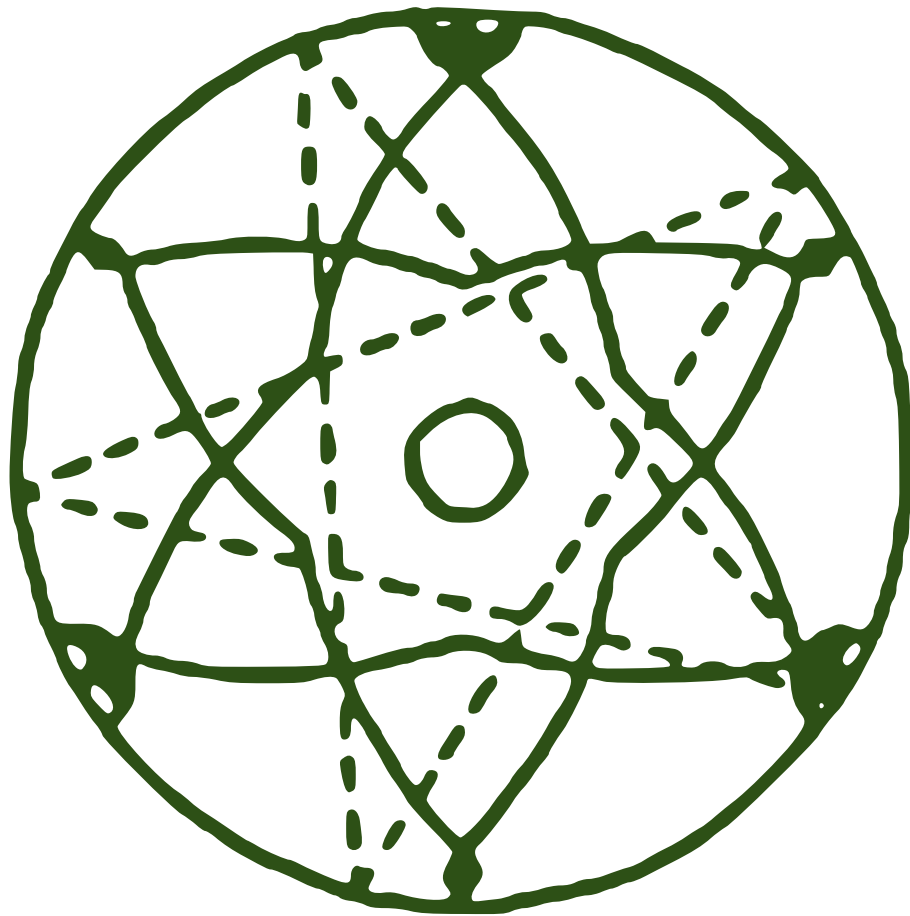


Sonderliste Essbares 2011/2012



Hortensis.de

Christoph Kruchem

winterharte Stauden - wurzelechte Rosen

Gartenweg 6

37136 Waake

Telefon: 05507 - 1447

Katalog 2011/2012

Ihr Grundstück ist überfüllt mit Koniferen?

**Große Flächen werden von langweiligen Bodendeckern
überwuchert?**

**Die Bepflanzung Ihres Gartens strahlt den fragwürdigen
Charme von Straßenbegleitgrün aus?**

Und Sie möchten das ändern?!...

**...Dann schreddern Sie Ihre Friedhofsraketen, fackeln Sie Ihren
Cotoneaster ab, machen Sie Ihren grünen Daumen klar, und
besuchen Sie mich in Waake!**

...oder lesen Sie diesen Katalog!

Kriterien bei der Zusammenstellung meines Sortimentes

Langlebigkeit; Standfestigkeit; Robustheit; geringer erforderlicher Pflegeaufwand;
Umweltverträglichkeit; Blühdauer; Blütenreichtum; interessante Blatt- und
Blütenstrukturen, -formen und -farben; Abwechslung und Vielfältigkeit;
Neuigkeiten; nicht zuletzt Verwendbarkeit im Garten. - Bessere Alternativen zu
gängigen Sorten! - Problemlos, aber ungewöhnlich! -

Vermehrung

Industriell oft aus Samen gezogene Sorten ersetze ich nach Möglichkeit durch
denen oft weit überlegene vegetativ gewonnene 'hand made plants', ganz in alter
englischer Tradition. Dabei schrecke ich auch nicht vor aufwendigen und
schwierigen Vermehrungstechniken zurück. Kompromißlose Qualitätssteigerung
steht stets im Vordergrund!

Verwendete Substrate

Die Pflanzen ziehe ich durchweg in hochwertigen tonhaltigen Substraten heran,
damit sie in ihrem Garten unverzüglich an- und weiterwachsen und nicht erst

einige Wochen herumstehen und kränkeln, wie das nach Verwendung von Billigerden in der
Regel der Fall ist. - Blumentöpfe (meine!) nehme ich gerne zurück, um sie erneut zu
verwenden.

Pflanzenschutz

Auf die Anwendung konventioneller Insektizide und Fungizide verzichte ich rigoros, schon
allein deswegen, weil ich mich nicht selbst vergiften möchte. Resistente Sorten, gemischte
Positionierung und sinnvoller (fast gar keiner!) Einsatz ungiftiger (!) Öko-
Pflanzenschutzmittel sind meine Antwort auf dieses Problem.

Besuch meiner Gärtnerei in Waake

Rufen Sie mich bitte vorher an, damit Sie auch sicher sein können, mich hier anzutreffen!

Sonderliste Essbares 2011/2012

Versand

Es ist auch möglich, Pflanzen meiner Gärtnerei nach **schriftlicher Bestellung (Brief, Fax, e-mail)** zugeschickt zu bekommen. Allerdings wird das nur einen Teil meines Sortimentes betreffen, und zwar die im Katalog fett schwarz gesetzten und mit einem Buchstaben (Preiscode) versehenen Arten und Sorten.

Versandzeit ist bei mir bis auf gewisse Ausnahmen (sehr kaltes oder sehr heißes Wetter) das ganze Jahr über. Ausnahmen sind möglich (Rufen Sie mich an!). Die **Mindestbestellmenge beträgt 50€**. Auftragsbestätigungen werden nicht verschickt. Sie sollten unbedingt eine Telefonnummer oder e-mail-Adresse zwecks Rückfragen angeben, da aufgrund knapper Produktion stets irgendwelche Arten und Sorten momentan ausverkauft sein werden! Das Fehlen einer Telefonnummer bzw e-mail-Adresse kann zur Nichtbearbeitung einer Bestellung führen! Die Lieferung geschieht an mir bekannte Kunden in der Regel auf Rechnung. Ich behalte mir allerdings vor, ohne Angabe von Gründen jederzeit im Einzelfall oder generell Vorkasse zu fordern (die allgemeine Zahlungsmoral hat leider in den letzten Jahren nachgelassen). Selbstabholer bzw. Kunden, die hier in Waake oder beim Gänseliesel in Göttingen (samstags vormittags von Frühlingsanfang bis Sommerende) bei mir direkt einkaufen, werden bei Reservierungen etc. stets bevorzugt!! Die Kosten für Verpackung und Versand versuche ich möglichst niedrig zu halten. Sie gehen zu Lasten des Käufers. Dieser trägt auch das Transportrisiko. Die beiliegende Rechnung ist zahlbar ohne Abzüge innerhalb von 14 Tagen. Bei Zahlungsverzug sind Spesen von 6 Euro pro Mahnung fällig.

Möge es nie dazu kommen!

Obwohl ich stets darum bemüht bin, kann ich nicht in jedem Einzelfall für die korrekte botanische Bezeichnung garantieren. Für Schäden, die auf die Nutzung der von mir gelieferten Pflanzen zurückzuführen sind, ist eine Haftung ausgeschlossen. Eine Anwachsgarantie kann nicht gewährt werden. Es gelangen jedoch nur gut durchwurzelte Pflanzen zum Verkauf, und die Verwendung tonhaltiger Substrate bedingt ein unverzügliches Einwachsen in das umgebende Erdreich. Garantiert wird die Sortenechtheit der betreffenden Pflanze. Gehaftet wird jedoch nur maximal bis zur Höhe ihres jeweiligen Preises. Die Haftung für Folgeschäden wird ausgeschlossen. Eine Liefergarantie kann nicht gegeben werden. Reklamationen haben innerhalb von 2 Wochen zu erfolgen!

Rücksendungen haben FREI zu erfolgen!

Mit dem Erscheinen eines neuen Kataloges verliert der alte seine Gültigkeit! Erfüllungsort und Gerichtsstand für das gerichtliche Mahnverfahren ist Göttingen.

Versandkosten

Für den Versand innerhalb Deutschlands berechne ich eine Versandkostenpauschale von 12 Euro. Sendungen ins Ausland werden nach den aktuellen Tarifen der Deutschen Post abgerechnet. Fragen Sie gegebenenfalls bei mir nach.

Auswahlprobleme?

Dann rufen Sie mich an!

Sonderliste Essbares 2011/2012

Preise

Die hier aufgeführten Preise gelten für den Versand (Mehrwertsteuer inklusive, zuzüglich Versandkosten). Die Preise für den Verkauf in Waake schwanken mit der Ballengröße.

Preiscode

A	1,20 Euro	K	6,50 Euro
B	1,50 Euro	L	8,00 Euro
C	2,00 Euro	M	10,00 Euro
D	2,50 Euro	N	13,00 Euro
E	3,00 Euro	O	15,00 Euro
F	3,50 Euro	P	18,00 Euro
G	4,00 Euro	Q	20,00 Euro
H	4,50 Euro	R	25,00 Euro
I	5,50 Euro	S	30,00 Euro

Versandkosten

Inland: 12,00 Euro.

Ausland: nach aktuellem Tarif der Deutschen Post.

Gültigkeitsdauer der Preise

Mit dieser Liste verlieren alle früher erschienenen Listen ihre Gültigkeit.

Sonderliste Essbares

Sonderliste Essbares

Nachfolgend finden Sie Pflanzen mit essbaren Teilen (z. B. Früchte, Blätter, Knollen), die nicht im Kapitel 'Gewürzpflanzen' oder anderweitig aufgeführt sind.

Bei der Zusammenstellung meines Sortiments habe ich bewußt auf gesundheitlich bedenkliche Pflanzen verzichtet. Allerdings sind individuelle Überempfindlichkeiten und Allergien nie auszuschließen. Vorsorglich weise ich darauf hin, dass der Verzehr von Pflanzen und Pflanzenteilen ausschließlich auf eigene Gefahr erfolgt.

Actinidia arguta 'Issai': kleinfrüchtige einhäusige Kiwi; Blüten duftend; Früchte glattschalig und mit Schale essbar; bei uns sicher reifend (September) und gut winterhart; klettert; einhäusig! (jede Pflanze kann sich selbst befruchten und Früchte tragen); Früchte schon an Pflanzen von 1,50 m; bis 4 m M

Actinidia arguta 'MSU': Wie obige, aber stärker wachsend und mit größeren (bis 4 cm lang) Früchten; 5 m; 1 Liter Topf 10,00 €

Amelanchier alnifolia Sorten: 'Martin', Amelanchier alnifolia 'Northline', Amelanchier alnifolia 'Smoky' (Smokey), Amelanchier alnifolia 'Thiessen': Saskatoon; in Kanada und den USA schon vielfach feldmäßig angebaute Felsenbirnensorten; extrem frosthart; viele saftige wohlschmeckende Früchte, denen ein hoher gesundheitlicher Wert nachgesagt wird; Fruchtdurchmesser bis 18 mm; Früchte blaubeerähnlich, aber Pflanze im Gegensatz zu Blaubeersträuchern anspruchslos und viel wüchsiger; schöne Blüte; schöne Herbstfärbung; kompakter Wuchs bis 2,5 m; sehr reich tragende Sorten; stecklingsvermehrt und damit wurzelecht; nur hier in Waake

Amelanchier alnifolia 'Martin': sehr große Früchte, einheitlich reifend

Amelanchier alnifolia 'Northline': breitwüchsig; einheitlich reifend; sehr lecker

Amelanchier alnifolia 'Smoky': aus Alberta; sehr süße Früchte; sehr produktiv

Amelanchier alnifolia 'Thiessen': sehr saftige Früchte; extrem lecker; längere Erntezeit

Amelanchier 'Prince William': Felsenbirnenhybride; sehr reich blühend und reich tragend; trägt schon ab 30 cm Höhe große (12 bis 15 mm) saftige Beeren mit Blaubeeraroma; roter Austrieb und rot-orange Herbstfärbung; schöner Wuchs; dekorativ und nützlich; stecklingsvermehrt und damit wurzelecht und daher langlebig; im Gegensatz zu Blaubeeren anspruchslos an den Boden; brutal

winterhart; es besteht der begründete Verdacht, dass ein zweiter (falscher) Klon von 'Prince William' in nicht unerheblicher Menge im Umlauf ist; daher hier die wichtigsten Unterscheidungsmerkmale: die jungen sich entwickelnden Blätter der echten 'Prince William' sind unterseitig dicht weißfilzig (Nicht etwa 'spärlich behaart!'), später weitgehend kahl; der Wuchs der echten 'Prince William' ist (vor allem in den ersten Jahren) auch ohne Schnitt immer straff aufrecht (Nicht etwa ungeordnet überhängend!); die echte 'Prince William' trägt bereits mit einer Höhe von 30 cm (spätestens mit 50 cm) Früchte; die echte 'Prince William' bekommt NICHT die bei vielen anderen Felsenbirnen zu beobachtenden Mehltauanflüge im Spätsommer und Herbst; ideal für den Hausgarten; nur 2 m; starke Pflanzen im 1 Liter Topf, in der Regel im Jahr nach der Pflanzung blühend und fruchtend 15,00 €

Amelanchier 'Ballerina': Felsenbirnenhybride; wie obige, braucht aber länger bis zur ersten Ernte und wird größer; Anflüge von Mehltau im Spätsommer und Herbst sind möglich, aber ungefährlich; Qualität der Beeren meiner Meinung nach nicht ganz so gut wie die von Prince William; 3 m+; 3 Liter Topf ab 15,00 €

Ananas comosus in Sorten: Ananas; da im Internet und leider auch im Fernsehen viel Unsinn über die Vermehrung der Ananas von Leuten, die es entweder selbst nie getan haben oder aber Freunde gepflegter Umständlichkeit sind, erzählt wird, hier eine wirklich funktionierende Methode (so vermehre ich selbst): beste Zeit dafür ist zwischen März und August; frische Ananas, deren Schopf in der Mitte nicht ausgestochen wurde und bei leichtem Ziehen an den inneren Blättern noch nicht auseinanderfällt, besorgen; den Schopf abdrehen (notfalls einen kräftigen Mann damit beauftragen/Nicht abschneiden!!!) und, ohne die entstandene Wunde zu berühren, z. B. im Wohnzimmer (warm) an schattiger Stelle 4 bis 6 Tage offen zum Trocknen auf die Seite legen (Vertrocknet auch in 3 Wochen nicht!); direkt vor dem Einpflanzen (Wunde sollte inzwischen weder schimmeln noch faulig sein) die untersten Blätter abziehen, bis 2 oder 3 mm 'Stamm' mit 'Wurzelaugen' freiliegen; 8 bis 10 cm Topf mit sandigem oder Perlithhaltigem Substrat locker füllen; den Schopf mit der Unterseite leicht hineindrücken, damit er nicht umfällt, und auf ein warmes nicht vollsonniges Fensterbrett (z. B. Wohnzimmer) stellen (Keine Plastiktüte etc. darüber!!!); nur sehr wenig gießen (Fäulnisgefahr!), bis der Schopf anfängt zu wachsen; nach Durchwurzelung in kräftige Blumenerde umtopfen; ...oder Jungpflanze bei mir kaufen L

Sonderliste Essbares

Apios americana 'Hudson': Groundnut; Erdbirne; diese Auslese aus Michigan/USA entwickelt sehr viele Knollen bis 10 cm Durchmesser; sowohl roh als auch gekocht oder getrocknet und dann zu Mehl verarbeitet geniessbar; hoher Eiweißgehalt von 16 bis 17 Prozent; wunderbares Haselnussaroma; wie bei der Wildform erscheinen an den üppig begrünten weit verzweigten Ranken von Juli bis September Massen traubenförmig angeordnete braunrote duftende Wickenblüten; ungewöhnlich und dekorativ; man kann den im Winter absterbenden Ranken eine Kletterhilfe anbieten (besonders im Ziergarten) oder sie am Boden rumkriechen lassen (reiner Nutzgarten); die eng und flach beieinander liegenden überwinterten Knollen sind völlig winterhart und können bei ungefrorenem Boden nach Bedarf von Herbst bis Frühjahr ausgegraben werden oder auch im Winter an kühler Stelle gelagert werden; sehr produktiv; auch Kübelkultur (30 cm Topf) auf dem Balkon etc. ist problemlos möglich; später Austrieb gegen Ende Mai/Anfang Juni; bindet als Leguminose Luftstickstoff und unterstützt so andere Pflanzen in Ihrer Umgebung; im Gegensatz zur Wildform, die es nur auf 3 Meter bringt, kann man hier mit Ranken bis ca 10 m Länge rechnen; mein Vermehrungsmaterial (Knollen) stammt aus Kalamazoo/Michigan/USA; erste Pflanzen gegen Ende August in Waake

Apios americana 'Nutty': Groundnut; Erdbirne; ähnlich produktiv wie obige; aber Knollen bis 13 cm Durchmesser und Triebe bis über 15 Meter Länge; für den, der es gerne etwas größer hätte; spektakulär, wenn richtig in Szene gesetzt; da kann man schon mal seine heimische Hütte auf die Schnelle drunter verschwinden lassen; aber auch hier sterben im Herbst die Triebe bis zum Boden ab, und die Knollen liegen eng und flach beieinander und sind dadurch, wenn man einmal die Pflanze entfernen möchte, leicht zu finden und zu entfernen; auch von dieser Sorte stammt mein Vermehrungsmaterial (Knollen) aus Kalamazoo; erste Pflanzen gegen Ende August in Waake

Apios americana 'Wildform': Groundnut; Ausleseform aus England mit normal großen (3 bis 4 cm) Knollen; vegetativ vermehrt (Teilung der Knollenpakete!); erstklassiges Haselnussaroma; schön für Zierzwecke; 3 m; 8 cm Vierkanttopf
4,50 €

Aronia melanocarpa 'Nero': Schwarze Kulturapfelbeere; hübscher Wuchs; schöne Blüte; viele große dunkle Früchte, die zwar roh nicht unbedingt der Renner sind, sich aber z. B. zu erstklassiger Marmelade verarbeiten lassen und sehr gesundheitsfördernd sind; schöne Herbstfärbung; auch für Hecken geeignet; anspruchslos; ca 2 m; sehr starke Pflanzen im 1 Liter Topf L

Aronia melanocarpa 'Viking': Ähnlich 'Nero'; auch zum roh Essen; beide Sorten befruchten sich zwar selbst, aber Kreuzbestäubung erhöht noch den Fruchtansatz; ca 2 m; sehr starke Pflanzen im 1 Liter Topf L

Billardiera longiflora: zierlicher Kletterstrauch aus Tasmanien; weitgehend immergrün; längliche grüngelbe Glockenblüten fortlaufend ab spätem Frühjahr; dann bis zum Spätherbst 2 cm dicke essbare, aber nicht besonders schmackhafte Früchte, violett, sehr lange hängend; sehr hübsch; verwendbar zur Wandbegrünung in halbschattiger Lage; im Winter die Basis schützen, auf die die Pflanze meistens zurückfrieren wird; nach Rückfrieren erreicht die Pflanze in einem Sommer dann bis ca 3 Meter Höhe; stecklingsvermehrt; 8 cm Vierkanttopf L

Carica x pentagona: Babaco; Bergpapaya; samenlose Hybride; sehr kompakt wachsend und ab 50 cm Höhe unglaubliche Massen von kernlosen länglichen Früchten ohne Bestäubung ansetzend; völlig problemlos im Sommer auch draußen zu halten (Frostfrei!); Früchte sind komplett (nur Stiel entfernen) mit Schale verwertbar; gewaltige Erntemengen sind möglich; kann im Winter bis auf 15 cm zurückgeschnitten werden; verliert bei kühlen Temperaturen im Herbst ihr Laub und kann dann dunkel überwintert werden; hart bis 0 Grad Celsius; stecklingsvermehrt; bis 2 m; 3 Liter Topf 15,00€

Cudrania tricuspidata 'Seedless Che': chinesische Che-Frucht; Strauch bis kleiner Baum; parthenocarpe (jungfernfrüchtige) Form, die ohne jede Bestäubung (normalerweise gibt es hier männliche und weibliche Pflanzen) völlig samenlose Früchte ansetzt, und zwar in gewaltigen Mengen; verständlich, denn diese Sorte muss ja keine Kerne (kalorisch am aufwendigsten!) mehr bilden; dieser Klon wurde vor nicht allzu langer Zeit entdeckt bei Greenwood/Virginia/USA; wurzelecht und winterhart bis unter minus zwanzig Grad; mit seinen vielen leckeren erdbeerähnlichen Früchten, die im Geschmack an süße Wassermelone erinnern, auch als Zierpflanze beeindruckend; trägt schon als sehr junge Pflanze; stecklingsvermehrt; problemlos; Rarität!; verwandt mit Feige und Maulbeere; ca 3 m; Wenige! Erst wieder im August! Ab 15,00 €

Cydonia oblonga 'Krymsk': Syn Cydonia oblonga 'Aromatnaya'; Quitte; wohl eine der besten Quittensorten überhaupt; sehr krankheitsresistent; reift im Oktober; die mittelgroßen Früchte werden weich (!) und können roh (!) gegessen werden; bestes süßes Ananasaroma; genauso erstklassig zum Kochen;

Sonderliste Essbares

- wurzelecht, weil stecklingsvermehrt; nur wenige Pflanzen; ca 4 m ab 20,00 €
- Davidsonia pruriens:** Davidson Plum; in Australien heimische Fruchtpflanze; bush tucker; so gar nicht mit der Pflaume (plum) verwandt; sieht als Pflanze mit ihren großen krausen geteilten Blättern eher wie eine Mischung aus Palme und Baumfarn aus; allein wegen dieses einzigartig auffälligen dekorativen Laubes schon unbedingt empfehlenswert; stark verzweigte Blütenstände mit unscheinbaren gelblichen Einzelblüten wachsen direkt aus den dickeren Ästen; daraus entwickeln sich nach Selbstbestäubung die besonders von Sterneköchen so gefragten pflaumenähnlichen blauviolett Früchte mit einem Durchmesser von bis zu 6 cm; ich habe selbst schon bei meinem Aufenthalt auf einer Fruchtfarm am Cape Tribulation (nördliches Queensland) im Winter 2009/2010 so eine zweisamige (!) Davidson Plum direkt vom Baum gegessen; fast ohne Zucker, aber mit einer extremen Aromadichte; schon ein winziges Stück reicht für ein intensives Geschmackserlebnis; eine einzelne Frucht vermag eine ganze Schüssel Obstsalat aufzuwerten, und Marmelade oder Soße von den Früchten zu einem guten Eis werden schnell zu etwas, auf das man nur ungern wieder verzichtet; relativ anspruchslos als Kübelpflanze, die im Sommer auch draußen stehen darf; verträgt gut Schatten, wächst aber in unseren Breiten in voller Sonne deutlich schneller; leicht zu überwintern bei einigen Grad über null bis Zimmertemperatur; ganzjährig attraktiv; erste Pflanzen ab August; bei uns bis 3 m ab 20,00 €
- Debregeasia edulis 'Elite':** Rarität aus China; verwandt mit der Brennnessel, sticht aber nicht; sehr robuster vieltriebiger Strauch mit runzeligen länglichen Blättern; trägt nach unscheinbarer Blüte an den jungen Trieben unzählige Konglomerate gelboranger winziger Beeren mit sehr speziellem angenehmem Geschmack; reife Früchte haften lange; selbstfruchtbar Auslese; hoher Zierwert; wirft bei kalter Überwinterung das Laub ab und darf dann dunkel stehen; verträgt zumindest einige Grade Frost; schon ganz kleine (Stecklingsvermehrte!) Pflanzen tragen Früchte; 3 Liter Topf 15,00 €
- Dioscorea batatas:** Lichtyams; syn. *Dioscorea oppositifolia*; essbare Knollen bildende durch ihr Blattwerk zierende Kletterpflanze mit legendären positiven Eigenschaften für die Gesundheit; Triebe sterben im Herbst bis zum Boden ab; winterhart; minimale Abdeckung der im Boden liegenden Knollen ist allerdings in kälteren Gegenden von Vorteil; kann von Herbst bis Frühjahr geerntet werden; Knollen kühl gut lagerbar; zum Verzehr Knollen kochen, backen etc
- oder auch in Scheiben geschnitten in Öl braten; 3 m+; vorerst nur in Waake
- Dioscorea japonica;** Japanischer Yams; wie obige; Knollen nur gegart verzehren; vorerst nur in Waake
- Elaeagnus angustifolia var. orientalis:** Trebizond Date; Senjed; Igde; weißfilzige junge Triebe und Blätter; gelbe Früchte größer (2 cm) und von viel besserer Qualität als die von *Elaeagnus angustifolia*, schmelzen quasi auf der Zunge; in Teilen Asiens als Fruchtpflanze sehr begehrt; zudem auffallend dekorativ; mein Vermehrungsmaterial stammt aus Afghanistan; winterhart; 2 m+; erste Pflanzen im August in Waake;
- Elaeagnus x ebbingei:** Wintergrüne Ölweide; Blätter elliptisch, oberseitig dunkelgrün, unterseitig silbrig, an Olivenlaub erinnernd; blüht sehr reich und stark duftend von September bis November; Blüten an kleine weiße Fuchsienblüten erinnernd; Frucht reife (nicht immer sicher) im April/Mai; die roten Beeren sind essbar; bei uns eher eine Zier- als eine Fruchtpflanze; schöne Alternative zu Kirschlorbeer; 2 bis 3 Meter; 3 Liter Topf 15,00 €
- Elaeagnus multiflora 'Sweet Scarlet':** Ölweide; legendäre Fruchtart von hohem gesundheitlichen Wert; im Gegensatz zur Wildform selbstfruchtbar; größere besser schmeckende Früchte; schönes olivenähnliches Laub; obwohl keine Leguminose, Luftstickstoff bindend; harmonischer Wuchs; nur 180 cm; als Frucht- und Zierstrauch ein absoluter Volltreffer; nur ganz wenige im August in Waake
- Elaeagnus umbellata:** Ölweide; schöner sommergrüner Strauch mit silbrigem Laub, den Oliven nicht unähnlich; nach winzigen, aber sehr zahlreichen intensiv duftenden gelblichen Blüten im Frühjahr produzieren die Pflanzen große Mengen leckere roter Beeren im Herbst; aromatisch süßsauer und der Gesundheit sehr zuträglich; roh oder gekocht vielseitig verwendbar; obwohl keine Leguminose, Luftstickstoff bindend; völlig winterhart; stecklingsvermehrte Sorten mit besonderen Eigenschaften; 3 m+; 3 Liter Topf 15,00 €
- 'Big Red':** große Mengen sehr großer Früchte
- 'Brilliant Rose':** amerikanisch; riesige Früchte mit gutem Aroma
- 'Jewel':** amerikanisch; mittelgroße Früchte mit ausgezeichnetem Aroma

Sonderliste Essbares

‘Red Cascade’: riesige Mengen mittelgroßer Früchte

‘Sweet-N-Tart’: amerikanisch; süß und säuerlich

Ficus carica in Sorten: Fruchtfeige; die hier angebotenen Sorten sind alle parthenocarp (jungfernfrüchtig), setzen also Früchte ohne jede Bestäubung an; die Winterhärte wächst mit dem Alter der Pflanze; Pflanzen, die in den ersten zwei bis drei Jahren bereits bei minus 14/15 Grad Celsius zurückfrozen, überstehen später ohne Probleme minus 19/20 Grad Celsius; ein totales Erfrieren inklusive Wurzelstock kommt selten vor; in der Regel treiben die Pflanzen nach Rückfrost willig und stark wieder aus dem Boden aus; um die Entwicklung der Pflanzen zu beschleunigen, ist es von Vorteil, zumindest in den ersten Wintern (Hier sind ‘richtige’ Winter’ gemeint!) etwas Schutz in Form von Reisig etc. zu geben; eine Süd- oder Westwand im Rücken beschleunigt die Fruchtwicklung, ist aber nicht zwingend erforderlich; normalerweise sind bereits 50 cm hohe Pflanzen in der Lage, Früchte auszutragen; ein Rückschnitt der Triebspitzen, falls zur besseren Verzweigung erforderlich, sollte Anfang Juli durchgeführt werden (danach angesetzte Früchte werden sowieso nicht mehr reif); ein Rückschnitt größerer Äste, falls nötig, sollte in frostfreien Perioden der Vegetationsruhe erfolgen; unter guten Bedingungen sind sortenabhängig im Freiland bis zu zwei Ernten zu erwarten: eine (Breba-Feigen), die sich aus im Herbst angesetzten winzigen Embryo-Feigen entwickelt, und eine (Blüten-Feigen), die sich aus in den Blattachsen des Frühjahrsaustriebes angesetzten Früchten entwickelt; die Endgröße der Pflanzen ist sorten-, klima- und rückschnittabhängig; mit 2,5 m Höhe und Breite ist bei schwachem Rückschnitt durchaus zu rechnen; in wärmeren Gegenden Deutschlands oder bei Anhalten der Klimaerwärmung sind deutlich größere Pflanzen zu erwarten; die zu erwartende Erntemenge ist im Vergleich zu anderen Obstgehölzen in Relation zur Größe der jeweiligen Pflanze enorm; auch eine Kübelhaltung ist möglich; in sehr kalten Gegenden sollten die Kübel dann nach dem Laubfall (!) in einen kühlen Keller, Garage oder Schuppen gebracht werden; Licht ist im Winter nicht notwendig; - viele Feigensorten sind sich optisch auf den ersten Blick sehr ähnlich, unterscheiden sich aber bei näherem Hinsehen sehr hinsichtlich bestimmter Eigenschaften wie Winterhärte, Neigung zur Fruchtbildung, Aroma etc.; das liegt an der langen Zeit (2000 Jahre und mehr), die bestimmte Sorten schon kultiviert werden: viel Gelegenheit zum Mutieren!

Ficus carica 'Bauernfeige': Fruchtfeige; robust; wüchsig; viele kleine wohlschmeckende grünliche Früchte; sehr willig; unspektakulär, aber genügsam; 3 m; vorerst nur in

Waake

Ficus carica ‘Buttenschöns Beste’: Diese Fruchtfeigensorte hat um ca 1900 ein Lehrer aus Pattensen bei Hannover als Steckling von einer Italienreise mitgebracht und in den Jahrzehnten danach vermehrt und in seiner Heimat an viele Freunde und auch Schüler weitergegeben, so auch an die Mutter eines Herrn Buttenschön, die damals noch ein kleines Mädchen war; dunkel getönte Früchte; gute kälteverträgliche Sorte; vielen Dank an Herrn Buttenschön, der heute in Eddigehausen wohnt; 3 m; 3 Liter Topf 15,00 €

Ficus carica ‘English Brown Turkey’: Fruchtfeige; zuverlässige Standardsorte; mittelgroße braunviolette Früchte mit zuverlässigem Aroma; wüchsig, aber kompakt; schafft es sogar nach Rückfrost in guten Sommern bis zur Fruchtreife; Einsteigersorte; 3 m; 3 Liter Topf 15,00 €

Ficus carica ‘Fehmarn’: Fruchtfeige; diese Sorte wird seit mindestens 100 Jahren auf Fehmarn gezogen; sie wird dort bis zu 5 Metern hoch und friert nur selten etwas zurück; eine der winterhärtesten in Deutschland kultivierten Fruchtfeigen; Triebe relativ dünn, aber drahtig; Fruchtansatz ohne Bestäubung; viele kleine süße Früchte, gelbviolett überhaucht, die in den meisten Sommern in großer Zahl rechtzeitig reifen; 3 (bis 5) m; - Vielen Dank an Frau Bonk!; 3 Liter Topf 15,00 €

Ficus carica ‘Feldthurns’: Fruchtfeige; jungfernfrüchtig; diese Sorte steht in Südtirol, 50 km östlich von Bozen in dem Örtchen Feldthurns in 850 m Höhe über NN, und zwar beim Cafe Dorfmann; die Mutterpflanze ist ca 8 Meter hoch; aufgrund des Standortes und der Größe darf eine sehr hohe Kälteresistenz vermutet werden; extrem wüchsig, aber schon als winzige Pflanze fruchtend; mittelgroße sehr leckere komplett blauschwarze Früchte; erste Jungpflanzen ab August 2007 lieferbar; vielen Dank an Familie Schramm aus Göttingen; 5 m und mehr?; 3 Liter Topf 15,00 €

Ficus carica 'Galgenen': Bergfeigensorte aus der Schweiz; wird dort, woher ich sie bekommen habe, von Nachbar zu Nachbar weitergereicht, in der Regel als einzige Sorte bis 1000 m Höhe angepflanzt; friert in der Regel in den ersten Wintern bodeneben zurück, wird aber in jedem Sommer größer und widersteht nach einigen Jahren auch heftigen Frösten; trägt ab August grüne lila

Sonderliste Essbares

- angehauchte mittelgroße Früchte mit gutem Geschmack; vielen Dank an Frau Ruth Eyer aus Galgenen/Schweiz; wenige ab August in Waake
- Ficus carica 'Halle an der Saale':** Fruchtfeige; diese Sorte wuchs schon zu DDR-Zeiten in Halle an der Saale; längliche gelbliche Früchte mit erdbeerrottem Innenleben; unkompliziert, wüchsig und ziemlich winterhart; sehr lecker; vielen Dank an einen Kunden aus Halle an der Saale; 3 m; 3 Liter Topf 15,00 €
- Ficus carica 'Hardy Braunschweig':** Fruchtfeige; diese bemerkenswerte Sorte steht völlig ungeschützt in einem Schrebergarten in Braunschweig; nachdem sie einige Jahre regelmäßig bis zum Boden zurückfror, tat sie das nicht mehr und war im Sommer 2007 bereits gut 2,5 m hoch und 3 m breit; auch im verregneten Sommer 2007 trug sie eine Unmenge einwandfreier sehr wohlschmeckender braunvioletter Früchte mittlerer Größe; vielen Dank an die Besitzerin in Braunschweig; 3 m; 3 Liter Topf 15,00 €
- Ficus carica 'Ice Crystal':** Syn. Ficus carica 'Icecrystal'; Fruchtfeige; habe ich ganz neu aus England; sieht mit ihren etwas silbrigen vermehrt geteilten Blättern der Ficus afghanistanica sehr ähnlich, bringt im Gegensatz zu dieser aber auch bei uns (ohne Bestäubung) viele kleine braunviolette Früchte (jungfernfrüchtig), und zwar im August/September; soll außerdem sehr winterhart sein, nach englischen Angaben Zone 5; nicht nur Fruchtpflanze, sondern dazu auch noch äußerst dekorativ; bis 3 m ; 3 Liter Topf
15,00 €
- Ficus carica 'Jordan':** Fruchtfeigensorte aus Israel; fast schwarze mittelgroße Früchte mit erstklassigem Aroma; trägt schon als sehr kleine Pflanze; winterhart bis unter minus 15 Grad Celsius; 3 m; erste Pflanzen im August in Waake
- Ficus carica 'Little Yellow Wonder':** Fruchtfeige; eher zwergig; viele leckere kleine gelbe Früchte; sehr gut für Kübel geeignet; 2 m; vorerst nur in Waake
- Ficus carica 'Longue d'Aout':** syn. Banane; Fruchtfeige; 2 x tragend; gute Fruchtqualität; Früchte groß, langgezogen, gelbgrün, rotbraun angehaucht; berühmte Sorte; 3 m; 3 Liter Topf 15,00 €
- Ficus carica 'Lussheim':** Fruchtfeige; gilt als besonders winterhart und anpassungsfähig; vor ca 50 Jahren aus dem Süden mitgebracht soll ein inzwischen über 5 Meter hoher Baum in Lussheim (Süddeutschland) stehen; viele kleine gelbgrüne Früchte, aromatisch süß; 3 m +; 3 Liter Topf 15,00 €
- Ficus carica 'Madeleine de Deux Saisons':** Fruchtfeige; winterhart; 2 x tragend;
- Früchte von sehr guter Qualität; gelblich, rotbraun überzogen; 3m 15,00 €
- Ficus carica 'Negronne':** Fruchtfeige; winterhart; robust; schwarze Früchte; bekannt für ihr erstklassiges Aroma; 3 m; 3 Liter Topf 15,00 €
- Ficus carica 'Pastiliere':** syn. Ronde de Bordeaux; Fruchtfeige; zum Auspflanzen; sehr frühe Herbstfeigen; blau bereift; erstklassig im Geschmack; 3 m; 3 Liter Topf 15,00 €
- Ficus carica 'Peretta':** auch Perretta geschrieben; Fruchtfeige; sehr robust und tragewillig; sehr frühe grüne, dunkel überhauchte Früchte von brauchbarer Qualität; trägt oft noch sehr spät, wobei die Früchte gegen Ende Oktober nicht mehr von guter Qualität sind; 3 m; 3 Liter Topf 15,00 €
- Ficus carica 'Petite Negri':** Fruchtfeige; eher zwergig; Unmengen attraktiver kleiner schwarzer Früchte, die erstaunlich schnell reifen und auch noch im Oktober tadellos schmecken; durchaus hart genug zum Auspflanzen, aber wegen des zwergigen Wuchses allererste Wahl, wenn eine Feige im Kübel gewünscht wird; 2 m ; vorerst nur in Waake
- Ficus carica 'Precoce de Dalmatie':** Fruchtfeige; nach einigen Jahren besonders winterhart und besonders früh mit reifen Früchten besetzt; Feigen länglich, gelbgrün, mit rötlichem Fruchtfleisch; 3 m+; 15,00 €
- Ficus carica 'Rheinlandfeige':** Fruchtfeige; alte anpassungsfähige Sorte; viele eher kleine rotbraune Früchte; gut essbar; sehr willig; zählebig; 3 m; vorerst nur in Waake
- Ficus carica 'Ronde de Bordeaux':** Fruchtfeige; sehr frosthart; zum Auspflanzen; Frucht schwarzblau; exzellent im Geschmack; sehr frühe Herbstfeigen; 3 m; 3 Liter Topf 15,00 €
- Ficus carica 'Zürich':** Fruchtfeige; diese Sorte stand von ca 1900 bis 1950 an der Giebelwand (zuletzt als riesige Pflanze) des Bauernhofes der Familie Pruppacher in der Keltenstraße in Zürich, bis das betreffende Haus dann abgerissen wurde; ein Ableger steht bis heute (2007) an einem Haus in der Gloriosastraße in Zürich; sehr kälteverträglich und reich fruchtend; viele süße Früchte, gelbviolett überhaucht, rechtzeitig reifend; vielen Dank an das Ehepaar Bonhoeffer, besonders an Frau Bonhoeffer, geborene Pruppacher; der erstgenannte Standort war das Bauernhaus Ihres Großonkels, der zweite ist ihr Elternhaus; an

Sonderliste Essbares

Wänden bis 5 m; 3 Liter Topf

15,00 €

Weitere Sorten von Ficus carica zum Auspflanzen: 'Doree' (syn. Goutte d'Or'); Hardy Chicago', eingewachsene Pflanzen sollen nach Zurückfrieren innerhalb nur eines Sommers wieder austreiben und auch gleich wieder reife Früchte bringen; 'Sultane'; 'WhiteMarseille' und andere (zum Teil ohne Namen, nur mit Herkunftsort Informationen zu diesen Sorten finden Sie im Internet mittels Suchmaschine; Preise auf Anfrage

Ficus gasparriniana var. laceratifolia: Weihnachtsfeige; stammt ursprünglich von den nördlichen Bergen Indiens (bis 2000 Meter Höhe); nicht allzu heftig wachsender Strauch; satt dunkelgrüne Blätter, die von der Form her denen amerikanischer Eichen ähneln; als Zimmerpflanze immergrün; bei Kälteeinwirkung jedoch die Blätter im Herbst verlierend und dunkel überwinterbar; ab Juni werden (wenn stecklingsvermehrt) schon von ganz jungen Pflanzen ohne Bestäubung (!) kleine (Durchmesser ca 1,5 cm) rundliche Feigen angesetzt, die ab Juli auffallend dunkelrot und somit reif werden; das Fruchten geht dann so weiter bis nach Weihnachten (deshalb 'Weihnachtsfeige'); die Feigen sollen essbar, aber nach amerikanischen Angaben aufgrund ihrer Größe nur zur Ernährung von Personen geeignet sein, die sich in einer wirklich ernsthaften Diät befinden; verträgt einige Grade Frost (amerikanische Zone 7b) und kann selbstverständlich im Sommer auch draußen stehen; nette dauerhafte (!) Alternative zum Weihnachtsstern; fast nach Belieben im Winter zurückschneidbar; hat das Zeug zur Trendpflanze; wächst endgültig bis ca 180 cm; erste Pflanzen im August in Waake

Luma apiculata 'Auslese': Syn. Myrtus luma; kleinblättriger bei uns nicht allzu hoch werdender Strauch; immergrün; stecklingsvermehrte Auslese, die mit 30 cm Höhe den Sommer über schon ca 200 weiße Myrtenblüten tragen kann; Beerenfrüchte schwarz, süß und essbar; verträgt einige Grade Frost; leicht zu überwintern; stecklingsvermehrt; ca 2 m; 1Liter Topf 12,00 €

Malva moschata (weiß/rosa): Beschreibung siehe allgemeiner Staudenkatalog; junge Blätter ergeben einen leckeren Salat D

Matteucia struthiopteris 'Jumbo': Riesentrichterfarn; wie der übliche Trichterfarn (siehe Stauden allgemein), aber viel größer und mit besserer Blattsubstanz; kann

unter günstigen Bedingungen (lichter Schatten, gute Dünger- und Wasserversorgung) bis 2 Meter hoch werden; sehr eindrucksvoll!; die jungen noch nicht ausgerollten Wedel werden im südöstlichen Kanada und den angrenzenden Gebieten der USA unter anderem gesalzen und gekocht, mit Toast und Öl oder mit Butter, Sahne oder Sahnesoße gegessen; die normale Form ist genauso dafür geeignet, diese Riesenform jedoch ergiebiger; 3 Liter Topf m
Moringa oleifera 'PKM1': Malunggay; Drumstick Tree; Meerrettichbaum; suchen Sie einfach im Internet unter 'Moringa' und dann unter 'Moringa PKM1'; Auslese dieser legendären Pflanzenart, die wohl hinsichtlich so ziemlich jeder Eigenschaft der mitunter als Samen oder Pflanzen in Europa zu bekommenden Wildform deutlich überlegen ist; wächst schneller; wächst viel kompakter und buschiger; blüht und fruchtet wesentlich früher; besserer Fruchtansatz; größere und fleischigere 'Fruchtschoten'; 'Fruchtschoten' werden nicht faserig oder bitter; deutlich robuster; hoher Ölgehalt in den Samen usw; Nahrungs- und auch Ziergehölz aus Asien; Blätter und Blüten (sehr mildes kresseartiges Aroma, hoher Proteinanteil) für Salate, Gemüse und Suppen geeignet; unreife Früchte als Gemüse; reife Samen sollen geröstet wie Erdnüsse schmecken; Wurzeln scharf wie Meerrettich; soll extrem viele verschiedene Vitamine, Vitalstoffe usw enthalten; schon geringe Mengen des gemahlene Samens machen aus einer 'Dreckbrühe' gefahrlos trinkbares Wasser, indem sie Schadstoffe und schädliche Mikroorganismen an sich binden und damit absinken; wie beim Frauenhaarfarn geteilte Blätter an gut verzweigten Büschen; 2,5 cm große weiße duftende Blüten (später den ganzen Sommer lang); sehr wüchsige Pflanze, die vor allem zwecks Ernte öfters stark zurückgeschnitten werden sollte; während der warmen Jahreszeit an geschützten Stellen auch für draußen geeignet; ansonsten für Wintergärten, Gewächshäuser und auch Wohnungen; wegen der guten Schnittverträglichkeit (auch der Wurzeln!) leicht zu managen und zu überwintern; Temperaturen von 5 Grad Celsius sollten nachts nicht unterschritten werden; tagsüber mindestens 15 Grad Celsius; vermehrbar auch über Stecklinge; erste nicht übertrieben warm (!) angezogene Pflanzen ab Juni; bei uns bis 3 m; kräftige abgehärtete Pflanze im 1 Liter Topf 10,00 €

Morus Arten und Sorten: Die im folgenden angebotenen Maulbeeren werden von mir ausnahmslos vegetativ (über Stecklinge) vermehrt. Sie sind somit wurzelecht. Praktisch alle tragen schon bei einer Größe unter einem Meter (viele schon unter 50 cm) ihre leckeren Früchte. Da die meisten Sorten recht wüchsig sind und somit ohne

Sonderliste Essbares

Schnitt nach einer Reihe von Jahren für den kleineren Garten zu groß werden, empfehle ich, sobald die Pflanzen gut eingewachsen sind, den Neutrieb gegen Ende Juni (dann oft schon 1 m lang) auf ca 20 cm zu kürzen (regt – vor allem bei *Morus multicaulis* Sorten – die erneute Bildung von Früchten an) und diese Prozedur in verschärfter Form (bis auf 15 cm) im Winter zu wiederholen. Das Schneiden dickerer Äste (über 5 cm) kann bei Maulbeeren ein längeres Bluten verursachen und ist somit nach Möglichkeit zu vermeiden. Neben der Nutzung als Fruchtbaum/-strauch im heimischen Privatgarten ist z. B. ein Anpflanzen in größeren Hühnergehegen oder auf Wiesen, die der Schweinefreilandhaltung dienen, aufgrund der gewaltigen Fruchtmengen, der damit verbundenen Futterersparnis und der positiven gesundheitlicher Wirkung auf den Organismus der Tiere durchaus überlegenswert. Dabei ist auch die Verwertung des Laubes und der frischen Zweige nicht zu vernachlässigen. - Bei der Auswahl einer oder mehrerer für Sie speziell geeigneter Sorten bin ich gerne behilflich. Rufen Sie mich an!

Morus acidosa 'Mulle': syn. *Morus australis* 'Mulle'; syn. *Morus bombycis* 'Mulle'; fälschlicherweise auch als *Morus nigra* 'Mulle' angeboten; Kulturform der koreanischen Maulbeere (Shimaguwa in Japan); der Sortenname 'Mulle' klingt verdächtig nach einem bekannten skandinavischen Möbelhaus; diese Pflanze hat aber nicht viel damit zu tun; allerdings stammt diese Sorte auch aus Schweden, wurde dort von einem landwirtschaftlichen Institut gezüchtet und ist auf dem besten Wege, dort zur Kultpflanze zu werden; der kompakte bis minus 30 Grad winterharte Baum verzweigt (wenn stecklingsvermehrt) gern schon knapp über dem Boden, lässt sich aber auch zum Hochstamm erziehen; die Qualität der aromatischen schwarzroten Früchte (reif von Juli bis September) reicht an *Morus nigra* heran; sehr pflegeleicht und unkompliziert; erste Pflanzen ab Juli in Waake

Morus alba 'Emmanuelle': Alte französische Fruchtsorte; große helle lila überhauchte Früchte von brauchbarer Qualität; sehr robust und wuchsfreudig; einmal angewachsen äußerst genügsam; schon als junge Pflanze gut tragend; auch für schlechtere Pflanzplätze zu gebrauchen; 5 m ab 20,00 €

Morus alba 'Nana Issai': Zwergmaulbeerbaum; die schwarzvioletten leckeren Früchte sind zwar nur 2 cm groß, erscheinen aber in ungeheuren Mengen an

allen neuen Zweigen, auch schon an winzigen Pflanzen; extrem dichter, aber wohlgeordneter Wuchs; die Blätter stehen sehr eng beieinander und die jungen Zweige weisen einen sehr ansprechenden leichten Zickzackwuchs auf; entwickelt sich relativ schnell zu einem sehr malerischen knorrig wirkenden Zwergbaum, der zu allen Jahreszeiten seine Wirkung als Ziergehölz nicht verfehlt; am besten als Hochstamm ziehen (in den ersten Jahren allmählich alle Seitenäste bis zu einer Höhe von 1,50 m bis 1,80 m entfernen); entwickelt dann eine kompakte wohlproportionierte Krone; wunderschön als Solitär in einem Buchsbaumrondell; 2,50 m bis 3 m; 3 Liter Topf 15,00 €

Morus alba 'Kokuso 27': Wohl meine robusteste und wüchsigste Sorte; eigentlich eine Spitzensorte für die Seidenraupenzucht (in Bulgarien sehr hoch bewertet), aber nach Angaben aus Frankreich sollen die Früchte auch ein ganz spezielles Aroma haben; darum hier angeboten; allererste Wahl für höhere Wildhecken etc.; verträgt brutalen Rückschnitt; 5m

Morus alba 'Pendula': Hängemaulbeerbaum; amerikanisch gezogen: nicht auf Hochstamm veredelt, sondern stecklingsvermehrt und aufgebunden; muss von Ihnen solange an einer Bambusstange/Pfahl weiter aufgebunden werden, bis er die von Ihnen gewünschte Stammhöhe (max. 4 m) erreicht hat; der Stamm härtet dann allmählich durch und kann später die Krone auch ohne Stützpfeiler tragen; Seitenäste werden allmählich bis zur gewünschten Höhe entfernt; Triebe darüber hängen malerisch über und bilden mit der Zeit eine mehr oder minder große 'Laube' (je nach Schnitt); in den USA beliebt als Spielversteck für Kinder; außerdem im Sommer viele 2 cm große gut essbare gesundheitsfördernde schwarzrote Beeren; z. B. auch flach wachsend und eine Mauer herabhängend erziehbar; bis 4 m; ab 15,00 €

Morus alba 'White Wonder': Maulbeere; sehr kompakt wachsende Sorte, die ich aus der Schweiz bekommen habe; relativ große helle Früchte mit gutem Geschmack (nicht widerlich süß) über lange Zeit im Sommer; gut schnittverträglich und daher nicht nur als solitärer Baum, sondern auch bestens in einer Fruchthecke wachsend; stecklingsvermehrt und somit wurzelecht; 3 bis 5 m; erste Pflanzen ab Juli in Waake

Morus 'Black Tabor': Zum Teil als 'Morus nigra' Sorte geführt, aber ganz sicher fälschlicherweise; wahrscheinlich 'Morus alba' Sorte oder Hybride; wüchsig; schon als junge Pflanze ihre leckeren großen schwarzen Früchte tragend; problemlos und

Sonderliste Essbares

winterhart; 5 m; vorerst nur in Waake

Morus 'Capsrum': Kanadische Maulbeerhybride; Früchte schwarz, groß, süß und aromatisch (!); gut winterhart; wüchsig; schon als sehr kleine Pflanze tragend; 5 m; 3 Liter Topf
20,00 €

Morus 'Carman': Maulbeerhybride aus Ontario; Früchte weiß, groß, süß und aromatisch; nicht einfach nur widerlich süß wie die üblichen weißen Maulbeeren!; gut winterhart; wüchsig; schon als sehr kleine Pflanze tragend; 5 m; 3 Liter Topf
20,00 €

Morus 'Collier': Maulbeerhybride aus den USA; sehr frosthart; ähnlich 'Illinois Everbearing' (siehe unten), aber Ernte 14 Tage früher im Jahr einsetzend; 5 m; 3 Liter Topf
20,00 €

Morus 'Gerald Dwarf': Maulbeerhybride aus den USA; sehr frosthart; Früchte ähnlich groß und lecker wie bei 'Illinois Everbearing', aber durch extrem kurze Internodien extrem dicht und kompakt wachsend; nur 180 cm!; nur in Waake

Morus 'Göttingen': Die Mutterpflanze ist inzwischen schätzungsweise zwischen 50 und 80 Jahren alt (muss schon viel erlebt haben), steht ungeschnitten neben einem Mehrfamilienhaus in Göttingens Südstadt und ist ca 12 Meter hoch; möglicherweise eine *Morus alba* Sorte, wahrscheinlich aber eine Hybride (für *Morus rubra* wachsen die Stecklinge zu leicht); starkes, aber kompaktes Wachstum; festes mittelgroßes Laub; schwarze große längliche Früchte von Anfang Juli bis in den Oktober hinein; ausgewogenes Aroma; insgesamt auffällig gute Eigenschaften; eine meiner besten Sorten; 5 m (mit Schnitt); 3 Liter Topf
20,00 €

Morus 'Illinois Everbearing': Maulbeerhybride; legendäre amerikanische Fruchtsorte von 1958; dort in Sachen 'Maulbeere' seit langem das Maß aller Dinge; brutal winterhart; lebhaft wüchsig; großfrüchtig; sehr wohlschmeckend; gesundheitsfördernd; trägt schon bei einer Höhe unter 50 cm die ersten fast samenlosen schwarzen Früchte bis 4 cm Länge; später riesige Mengen reifer Früchte fast den ganzen Sommer lang; pittoresker Baum; ein-, mehrstämmig oder als Hochstamm erziehbar; kann durch Rückschnitt relativ einfach halbwegs niedrig (3 m) gehalten werden, ohne dass die Fruchtproduktion unterdrückt wird; ganz anders als die sonst hier angebotenen Maulbeerpflanzen mit ihren meist winzigen Früchten oder aber mangelnder Winterhärte und

Wuchskraft; sollte so stehen, dass reife (färbende!) Früchte nicht auf Gehwegplatten oder Fahrzeuge fallen können; wurzelecht; stecklingsvermehrt; 5 m; 3 Liter Topf
20,00 €

Morus 'Ivory': Kanadische Maulbeerhybride; Früchte weiß, groß, süß und aromatisch; nicht einfach nur widerlich süß wie die üblichen weißen Maulbeeren!; gut winterhart; wüchsig; schon als sehr kleine Pflanze tragend; 5 m; 3 Liter Topf
20,00 €

Morus 'Large Black': *Morus multicaulis*-Sorte; wahrscheinlich mit 'Large Black English' (ich habe beide) identisch; wächst von Natur aus mehrstämmig; hochwertige große schwarze Früchte; große Blätter; leicht durch Schnitt (Ende Juni und Winter) klein (unter 3 m) zu halten; trägt schon als Jungpflanze Früchte; 3 bis 5 m; 3 Liter Topf
20,00 €

Morus multicaulis Sorte: Aus Frankreich; der Sortenname ist mir leider nicht bekannt; mehrstämmig wachsend; Neuaustrieb stets dunkel getönt; sehr viele große längliche Früchte ab Anfang Juli bis September; reagiert besonders gut auf Rückschnitt gegen Ende Juni mit erneuter Fruchtbildung; winterhart; 3 bis 5 m; 3 Liter Topf
20,00 €

Morus multicaulis 'Loud Georgeous': Alte für ihr überragendes Aroma bekannte Sorte; mehrstämmig wachsend; schon als Jungpflanze gut tragend; genügend winterhart; 3 bis 5 m; vorerst nur in Waake

Morus nigra 'Chelsea': Syn. *Morus nigra* 'King James'; syn *Morus nigra* 'James II'; Echte Schwarze Maulbeere; die Ursprungspflanze wurde von König James II. Zu Beginn des 17ten Jahrhunderts in London im jetzigen Chelsea Physic Garden gepflanzt und im Zweiten Weltkrieg im Alter von gut 300 Jahren zerstört, ob durch eine deutsche Bombe oder anderweitig (Brennholzbeschaffung?), konnte ich bisher nicht herausfinden; große längliche schwarzrote Früchte mit ausgezeichnetem Aroma; langsam wachsend; hat zwar bei mir schon minus 26 Grad Celsius draußen überstanden und ist damit eine bemerkenswert winterharte Sorte, ist aber nur für wärmere Gegenden Deutschlands oder aber sehr geduldige Menschen (in den kälteren Gegenden) wirklich empfehlenswert; vorerst nur in Waake

Morus 'Pakistan': Ältere Sorte; extrem lange Früchte bis 10 cm; purpurschwarz, aber schon im dunkelroten Zustand verzehrbar (Ausnahme!); sehr wohlschmeckend; riesige Blätter; schon als kleine Pflanze Früchte tragend; Winterhärte noch nicht

Sonderliste Essbares

- endgültig geklärt; 5 m
- Morus rubra 'Hicks Fancy':** Fruchtsorte der roten Maulbeere; dicke schwartzrote Früchte; ausgeglichenes Aroma; gut winterhart; stecklingsvermehrt und damit wurzelecht; 5 m +; nur in Waake
- Morus rubra 'Townsend':** Fruchtsorte der roten Maulbeere; längliche schwartzrote Früchte; ausgeglichenes Aroma; gut winterhart; stecklingsvermehrt und damit wurzelecht; 5 m +; nur in Waake
- Morus 'Shangri La':** Große schwarze Früchte von guter Qualität; Blätter ziemlich groß; wüchsig; schon als kleine Pflanze tragend; Winterhärte noch nicht endgültig geklärt; ca 5 m
- Morus trnaviensis:** In der Slowakei als 'Morusa trnavska' bekannt; eng mit *Morus nigra* verwandt; alte Bäume sollen (nach 100 bis 300 Jahren) des öfteren längs in mehrere Teile auseinanderbrechen, wobei nicht selten die aufschlagenden Kronensegmente sich soweit in den Boden bohren, das einzelne Äste davon vor dem endgültigen Absterben des Baumes Wurzeln bilden und neue Bäume entwickeln; leckere Früchte; wahrscheinlich langsam wachsend; vorerst nur in Waake
- Morus 'Wellington':** Keine 'Morus nigra' wie manchmal behauptet, sondern eine Hybride; Auslese mit größeren Früchten, Wuchskraft und besserer Winterhärte; erprobte Sorte aus den USA (Von dort kommt mitunter auch Gutes!); stecklingsvermehrt; trägt schon als ganz kleine Pflanze; große Erntemengen; gesundheitsfördernde Früchte können wie auch alle anderen Maulbeeren direkt (z. B. mit Vanilleeis) gegessen, eingefroren oder zu Saft, Wein und anderen leckeren 'Schweinereien' (z.B. Ein Kilogramm Maulbeeren auf einen Liter Gin/englisches Rezept) verarbeitet werden; 5 m; 3 Liter Topf 20,00 €
- Olea europaea 'Veronique':** Echte Olive; winterhart; habe ich aus England; soll bis minus 20 Grad Celsius aushalten und auch bei uns verwertbare Oliven tragen; selbstfertile Sorte (befruchtet sich selbst); stecklingsvermehrte Jungpflanzen ; wurzelecht; sollte bis zum Auspflanzen noch ca ein Jahr im Topf gehalten werden; 2 bis 3 m; nur in Waake
- Physalis pubescens 'Aunt Molly's':** Syn. *Physalis pruinosa* 'Aunt Molly's'; aus Holland; Ananaskirsche; ähnlich der Andenbeere, aber viel kompakter und standfester im Wuchs und viel früher im Jahr und viel länger tragend; Früchte

süßer (Smakelijk!) und mehr Richtung Obst als Andenbeere; leckeres Ananasaroma; Erntebeginn in der Regel gegen Ende Juni und dann bis zum Frost kontinuierlich andauernd; einfach Pflanze schütteln und abfallende Früchte (nur die reifen fallen ab) einsammeln; roh oder für Kuchenbeläge etc. verwenden; große Ausbeute; für nächstes Jahr gegebenenfalls Samen aufbewahren und gegen Ende März frostfrei aussäen; nach den Spätfrösten mit 8 cm Ballen auspflanzen; Pflanzabstand 50 cm; Jungpflanze im Topf E

- Prunus armeniaca 'Ansu':** Anzu; Ansu-Aprikose; samenechter Typ der Aprikose; Blüte rosa; kleine leckere Früchte; vor allem in Japan und Korea kultiviert; das Öl der Kerne wird wie Olivenöl verwendet; anspruchlos und gut winterhart; ca 5 m; erste Pflanzen im August in Waake
- Prunus armeniaca 'Briana':** Briana Aprikose; samenechte Sorte aus Nordrussland; eventuell wurde hier *Prunus sibirica* eingekreuzt; besonders winterhart und pflegeleicht; zartrosa Blüte; kleine (3 bis 4 cm Durchmesser) äußerst leckere Früchte, außen hell- innen dunkelorange; leicht zu trocknen; gilt unter Aprikosenkennern als eine der schmackhaftesten überhaupt; bis 5 m; im August eventuell erste Pflanzen in Waake
- Prunus armeniaca 'Hunza':** Hunza-Aprikose; Frucht mit legendären Eigenschaften (siehe Internet); eine von ca 20 im Hunza-Tal (Pakistan) angebauten samenechten Aprikosensorten; sehr winterhart; rosa Blüten; kleine leckere Aprikosen; sehr gut auch zum Trocknen (auch mit Kern); in der Regel essbarer süßer Kern (schmeckt wie Mandel); mein Vermehrungsmaterial stammt aus Pakistan; 3 m+; erste Pflanzen im August in Waake
- Prunus armeniaca x Prunus besseyi:** Cherrycot; Kreuzung aus Aprikose und Sandkirsche (süß); kleiner sehr robuster Baum (auch Strauch); kombiniert die guten Fruchtqualitäten der Aprikose mit der Kälteresistenz der Sandkirsche; dunkle Früchte von der Größe einer kleinen Aprikose; wohlschmeckend; möglicherweise handelt es sich hier um die Sorte 'Yuksa' (gezüchtet von N. E. Hansen in Brookings, South Dakota und eingeführt im Jahre 1908); 2,5 m; 3 Liter Topf 20,00 Euro
- Prunus armeniaca x Prunus spp. 'Mesch Mesch Amrah':** Plumcot; wahrscheinlich Hybride zwischen einer japanischen Pflaume (*Prunus salicina* Sorte) und 'Mesch Mesch' (Moschus-Aprikose); sehr dunkle rote Früchte; an Himbeeren erinnerndes Aroma, süß und fruchtig, aber wetterabhängig in jedem Jahr und an jedem Standort etwas anders; stammt aus Tripolis/Libyen; ist in Deutschland winterhart und funktioniert hier möglicherweise problemloser als einige der

Sonderliste Essbares

- neueren artifiziiellen amerikanischen Züchtungen in diese Richtung; stecklingsvermehrt und somit wurzelecht; eventuell erste Pflanzen im Herbst in Waake
- Prunus besseyi:** Sandkirsche; kleiner Strauch; leckere süße purpurschwarze Früchte; geplant ist eine Auslese auf guten Fruchtansatz etc; in den USA gibt es diverse Sorten wie 'Black Beauty', 'Hansen's' und 'Sioux'; bis 120 cm; brutalst winterhart (-50 Grad Celsius) und anspruchslos; Sämlinge; erste Pflanzen im August in Waake
- Prunus cerasifera 'Hollywood':** Blutpflaume; Laub braunrot; Blüten rosa; später gut essbare große saftige Früchte; hier wurzelecht gezogen; dadurch etwas schwächer im Wuchs; eher Großstrauch als Baum; gleichzeitig vollwertiges Zier- und Obstgehölz; 4 m; Ab 12,00 €
- Prunus cerasifera 'Gojeh Sabz':** Kirschkirsche aus dem Iran; grünliche Früchte; die Früchte werden halbreif geerntet und mit anderen Zutaten zu einem traditionellen Gericht verarbeitet; falls Sie das genaue Rezept kennen, bitte mailen; stecklingsvermehrt und damit wurzelecht; 3 m +; erste Pflanzen eventuell ab August in Waake
- Prunus cerasifera 'Johnny's Gelbe':** Mirabellen ähnliche gut kirschgroße gelbe Früchte von Ende Juli bis Ende August, die mit der Reife immer süßer werden und zum Schluss noch blau-schwarz überhaucht sind; ausgezeichnetes Aroma (verleitet dazu, sich zu 'überfressen'); vermehrt aus Kronenstecklingen; trägt deshalb schon ab einer Höhe von unter 150 cm; sehr reichtragend; als Buschbaum oder kleiner Hochstamm erziehbar; äußerst widerstandsfähig, unter anderem auch gegen Schrotschusskrankheit; völlig winterhart; bis 5 m (eher niedriger); Jungpflanzen mit durchgehendem Mitteltrieb im 11-cm-Topf oder größer; Ab 12,00 €
- Prunus cerasifera 'Ruby':** Kirschkirsche; Hybride; große dunkelrote Früchte mit dunkelrotem Fruchtfleisch; süßes Pfirsicharoma; absolut lecker; weitaus besser als das, was in Deutschland so als Kirschkirsche angeboten wird; völlig selbstfertil; selbstverständlich stecklingsvermehrt und damit wurzelecht; trägt schon als kleine Pflanze; 3 m +; erste Pflanzen ab August in Waake
- Prunus cerasus 'Kobold':** Zwergsauerkirsche; große dunkelrote saure Früchte; hohe Erträge; für Kuchen, Marmelade, Einfrieren etc; widerstandsfähig gegenüber Krankheiten; stecklingsvermehrt und damit wurzelecht; 2 m; nur in Waake
- Prunus cerasus 'Ungarische Traubige':** Sauerkirsche; große dunkelrote Früchte mit wenig Säure; sehr gut für den Rohgenuss; sehr große Erntemengen; handlicher kleiner Baum; sehr robust gegenüber Krankheiten; stecklingsvermehrt und damit wurzelecht; 2,5 m; nur in Waake
- Prunus fruticosa 'Auslese':** Sibirische Steppenkirsche; Strauch; gezüchtet in Wien/Österreich; besonders reich fruchtende Auslese mit gutem Aroma; säuerlich; hoher Zierwert; gelungene Selektion für Einzelstand oder Fruchthecken; völlig anspruchslos, gesund und brutal winterhart; bis 150 cm; erste Pflanzen im August in Waake
- Prunus mandshurica:** Mandschurische Aprikose; Blüte blassrosa; kleine saftige aromatisch-süßsaure Früchte; gut winterhart und anspruchslos; in seiner Heimat malerischer Baum, bis 20 m hoch und 70 cm dick; bei uns ca 5 m hoch; erste Pflanzen ab August in Waake
- Prunus maritima:** Beach Plum; Strandpflaume; kompakter rundlicher Strauch mit dichtem dunkelgrünen Laub; im April von Unmengen weißer Blüten bedeckt; trägt August/September viele knapp 2 cm große wohlschmeckende pflaumenähnliche Früchte, die sowohl roh als auch verarbeitet ein Genuss sind; völlig anspruchslos, verträgt Salz im Boden (Strandpflaume!); wächst auch noch auf sehr sandigen Böden (Befestigung!); gilt in Fachkreisen als völlig unterbewertete Pflanze mit hohem Potential; vorerst nur in Waake
- Prunus maritima 'Ecos':** Strandpflaume; Auslese; Früchte gelbrot, größer (bis 3 cm), milder; für Rohgenuss besser geeignet; bis 2 m; ab August in Waake
- Prunus maritima 'Nana':** Strandpflaume; wie oben, trägt aber oft schon im zweiten Jahr Früchte; wird nur ca einen Meter hoch; ab August in Waake
- Prunus mume grün:** Japanische Aprikose; koreanischer Klon mit rein grünem Laub; Blüte wahrscheinlich weiß; extrem reich und früh blühend; setzt Früchte an, wenn eine andere Sorte in der Nähe steht; Früchte müssen speziell verarbeitet und eingelegt werden (Ume), damit sie schmecken; stecklingsvermehrt und damit wurzelecht; auch für Bonsai; 3 m+ ab 15,00 €
- Prunus mume rötlich:** Japanische Aprikose; koreanischer Klon mit rötlich angehauchtem Laubaustrieb; Blüte wahrscheinlich rosa; sonst wie oben; ab 15,00 €
- Prunus mume 'Beni Chi Dori':** Japanische Aprikose; wie oben, aber Blüte rosa halbgefüllt; setzt nach englischen Angaben bei Fremdbestäubung auch Früchte an; in Deutschland öfter angeboten, aber immer veredelt; hier stecklingsvermehrt und damit wurzelecht; 3 m+ ab 15,00 €
- Prunus virginiana var. melanocarpa 'Schubert':** syn 'Shubert'; Rocky Mountain

Sonderliste Essbares

- Kirsche; als Strauch oder Baum kultivierbar; schönes braunrotes Laub; relativ große schwarzpurpurne Früchte, die auch roh oder getrocknet genießbar sind, aber erst bei Verarbeitung zu Marmelade, Gelee, Saft etc ihr wahres Potential zeigen; schmeckt sehr angenehm nach Kirschen und Mandeln; sehr aromatisch; anspruchslos und sehr winterhart; stecklingsvermehrt und damit wurzelecht; um 1950 in der amerikanischen Wildnis gefunden und von Oscar Will aus Nord Dakota in den Handel eingeführt; 3 m+ erste Pflanzen ab August in Waake**
- Prunus tomentosa 'Orient': Nanking- Kirsche, selbstfruchtbare Sorte; wächst strauchig; keinerlei Monilia und Co; sehr reich blühend und während der Blüte erheblichen Frost vertragend; viel kleine leicht süße aromatische Kirschen mit winzigen Kernen; pflegeleicht und anspruchslos; sehr zierend; 2m x 2m ab 12,00 €**
- Prunus x cistena: Zwerg-Blutpflaume ('Cistena' ist ein Wort aus der Sioux-Sprache und bedeutet 'Baby'); schöner kleiner Strauch mit glühend dunkel braunrotem Laub, zartrosa Blüten im Frühjahr und essbaren kleinen Pflaumen im Spätsommer/Herbst; zierlicher harmonischer Wuchs; anspruchslos; ca 1,5 m ab L**
- Prunus x dunbari (maritima x americana): Hybride der Strandpflaume; außerordentlich reichtragend; aromatische blaurote Früchte bis 3 cm Größe; roh oder verarbeitet essbar; extrem pflegeleichter kleiner Baum; ca 3 m; ab August in Waake**
- Prunus x sp. (P. jaquemontii x P. japonica) 'Jan': amerikanische Strauchkirsche; entwickelt von Prof. E.M. Meader aus New Hampshire; kompakter Strauch; außerordentlich winterhart und krankheitsresistent; überreich weiß blühend im Frühjahr; schon deswegen allein sehr gartenwürdig; teilweise selbstfertil; besserer Fruchtansatz bei Bestäubung durch andere Kirschen wie die Elternarten etc.; Ende August/Anfang September madenfreie dicke rote Kirschen mit säuerlichem Aroma; sowohl roh als auch verarbeitet von erstklassigem Geschmack; als Solitär oder niedrige natürlich wachsende Hecke (Abstand 90 cm) verwendbar; Sensationell!; es gibt noch zwei weitere Sorten: 'Joel' und 'Joy'; stecklingsvermehrt und damit wurzelecht; 120 cm; ab Ende August erste Pflanzen in Waake**
- Psidium guajava 'Dwarf': Zwergguave; schmale Blätter von ca 5 cm Länge; Früchte gelb, 3 cm groß und sehr lecker; trägt schon als kleine Pflanze, da stecklingsvermehrt; leicht zu überwintern; 1 m; nur in Waake**

- Ribes divaricatum x hirtellum 'Black Velvet': Besondere Stachelbeere mit besonderer genetischer Herkunft; mittelgroße sehr dunkle späte Früchte; ausgezeichneter Geschmack, der an Blaubeeren erinnert; mitunter als Champagner unter den Stachelbeeren bezeichnet; zudem völlig resistent gegen Mehltau etc; wegen der nur mittelgroßen Früchte oft fälschlicherweise übersehen; bis 1 m **8,00 Euro****
- Ribes divaricatum 'Worcesterberry': Worcester-Beere; sieht aus wie ein riesiger Stachelbeerstrauch; mittelgroße fast schwarze Früchte in Trauben; spezielles Aroma; sehr winterhart und mehlauresistent; gut für Fruchthecken **10,00 Euro****
- Ribes odoratum 'Crandall': Missouri-Johannisbeere; auffallend schöne gelbe Blütenkätzchen mit starkem Duft; später über einen langen Zeitraum große schwarze Beeren mit angenehmem Cassis-Aroma; vitale Pflanze; sehr winterhart; für Fruchthecken geeignet; wurde 1888 in den Handel gegeben; gezüchtet von R. W. Crandall, Newton, Kansas; 2 m; Vielen Dank an Leo Aerts, Mortsel, Flandern, Belgien; nur wenige im 1 Liter Topf **12,00 Euro****
- Ribes odoratum 'Fruchtsorte': Missouri-Johannisbeere; ähnlich obiger, aber Beeren fast ohne Cassis-Aroma; angenehmer Geschmack; der Sortenname ist mir unbekannt**
- Ribes odoratum 'Gwens': Missouri-Johannisbeere; wie Crandall, aber ovale blauschwarze Beeren mit speziellem Aroma; hier scheint Ribes aureum mit eingekreuzt zu sein, was man bei den anderen Sorten auch nicht ganz ausschließen kann; besonders schöne rote Laubfärbung im Herbst; erste kleine Pflanzen im August in Waake**
- Ribes odoratum 'Idaho': Missouri-Johannisbeere; ähnlich Crandall, aber noch vitaler im Wuchs; große schwarze Beeren mit speziellem Geschmack und schöne Herbstfärbung; erste kleine Pflanzen im August in Waake**
- Rubus 'Boysenbeere': Brombeerhybride; dunkel weinrote Früchte mit einem extrem reichhaltigen Aroma, dem man nur sehr schwer widerstehen kann, insbesondere in Verbindung mit einem guten Vanilleeis; völlig stachellos und sehr reich tragend; 4 m **L****
- Rubus 'Brandywine': bei den Engländern auch 'Brandy Wine'; purpurfarbene Himbeere; ähnlich 'Glen Coe' (siehe unten), aber mit einigen Stacheln und nicht so sehr zierend; dafür aber noch deutlich reicher tragend und in der Fruchtqualität noch besser; 4 m **L****

Sonderliste Essbares

Rubus 'Dorman Red': rote Brombeerhybride; anspruchslos; keine Ausläufer; viele sehr zierende halbrunde Beeren; spezielles Aroma; bis 4 m L

Rubus 'Glen Coe': purpurfarbene Himbeere; Kreuzung zwischen schwarzer und roter Himbeere; in der Regel keine Ausläufer; trägt solche Mengen von fast immer wurmfreien Beeren, dass selbst die bunten Kataloge der großen Gartenversandhäuser mit ihren Fotomontagen keinen mehr drauflegen können; Aroma im ersten Erntejahr oft etwas schwächlich, aber ab zweitem Erntejahr ganz phantastisch; Zierend!; bis 4 m L

Rubus occidentalis 'Black Jewel': Schwarze Himbeere, Spitzensorte; im Gegensatz zu üblichen Himbeeren in der Regel keinerlei Ausläufer treibend und praktisch nicht von Maden befallen; ansonsten ähnlich vielseitig verwendbar; die Triebe können bis 3 Meter lang werden: aufbinden oder kürzen; sehr reiche Ernten; spezielles Aroma L

Rubus phöniciolasius: jap. Weinbeere; rote Triebe; Früchte über Gelb, Orange und Rot dunkelrot werdend; anspruchslose Pflanze, die mit fast jedem Standort Vorlieb nimmt, auch wenn er schattig ist, oder sie im Gras stehen muss; sehr dekorativ und wohlschmeckend!; völlig anspruchslos; überhängende Triebe von ca 200 cm Länge; L

Rubus spectabilis: Amerikanische Lachsbeere; in Deutschland mitunter falsch im Verkauf; hier die ECHTE; im Gegensatz zu Himbeere und Brombeere keine Ruten im zweijährigen Zyklus, sondern richtig als Strauch wachsend; nur im untersten Bereich einige nicht wirklich ernst zu nehmende Stacheln; schöne purpurrote Blüten im Frühjahr; relativ große durchscheinend leuchtend orange bis orangerote himbeerähnliche Früchte, reif vor allen Himbeeren; saftig und sehr guter Geschmack; roh essbar, aber auch für Marmeladen, Säfte etc. geeignet; wurden früher von den nordamerikanischen Indianern oft zusammen mit halb getrockneten Lachseiern gegessen; junge geschälte Triebe roh, geröstet oder gekocht wie Spargel mit Sauce Hollandaise essbar; Blätter zur Teezubereitung geeignet; malerische Pflanze sowohl in Blüte als auch in vollem Ertrag; pflegeleicht; in nicht zu feuchtem Boden wenig Ausläuferfertigkeit; bis 2 m; erste Pflanzen im August in Waake

Staphylea pinnata: Pimpernuss (heißt tatsächlich so!); aufrechter Strauch mit ovalen Blättern; weiße, rötlich überhauchte Blüten in ca 12 cm langen Rispen im späten Frühjahr; 3 cm dicke aufgeblasene Früchte mit 1 cm großen Samen

darin; Samen schmecken wie Pistazien; gut essbar und zierend; 2 m und mehr M

Toona sinensis 'Flamingo': Syn *Cedrela sinensis* 'Flamingo'; Chinesischer Gemüsebaum; Sorte, die im Frühjahr auffallend lebhaft rosa austreibt; groß gefiederte Blätter; weißliche Blütenstände; ganze Pflanze aromatisch; noch weiche Jungtriebe und Blütenstände können als Gemüse genutzt werden; kann ein Baum mit gelbbraunem, rot gestreiftem aromatischem Holz werden, bei uns aber meist nur mehrtriebiger Strauch von 3 bis 4 Meter Höhe; sehr wirkungsvoll vor allem beim Austrieb; nur in Waake

Tropaeolum tuberosum 'Ken Aslet': Ausdauernde Kapuzinerkresse; berühmte englische Sorte, die im Gegensatz zur Wildform schon im Juni mit der Blüte beginnt und bis zum Herbst damit fortfährt; einfach zu überwinterte Knollen, die Sie, falls Sie zu viele davon haben sollten, kochen und verspeisen können; allerdings besteht ein gewisser Verdacht, dass der Verzehr den Testosteronspiegel senkt; meine Frau (Lehrerin) konnte gerade noch verhindern, dass ich aufgrund des erwähnten Verdachtes an dieser Stelle spezielle Verzehrsempfehlungen gebe...; sehr schön im Topf auf dem Balkon; darf aber auch ab Mitte Mai gefahrlos ausgepflanzt werden, da man die Knollen nebst Brut im Herbst leicht wieder findet; 3 m; starke Pflanzen im 1 Liter Topf ab Ende Mai 10,00 €

Tropaeolum tuberosum 'Ken Aslet': Ausdauernde Kapuzinerkresse; berühmte englische Sorte, die im Gegensatz zur Wildform schon im Juni mit der Blüte beginnt und bis zum Herbst damit fortfährt; einfach zu überwinterte Knollen, die Sie, falls Sie zu viele davon haben sollten, kochen und verspeisen können; allerdings besteht ein gewisser Verdacht, dass der Verzehr den Testosteronspiegel senkt; meine Frau (Lehrerin) konnte gerade noch verhindern, dass ich aufgrund des erwähnten Verdachtes an dieser Stelle spezielle Verzehrsempfehlungen gebe...; sehr schön im Topf auf dem Balkon; darf aber auch ab Mitte Mai gefahrlos ausgepflanzt werden, da man die Knollen nebst Brut im Herbst leicht wieder findet; 3 m; starke Pflanzen im 1 Liter Topf ab Ende Mai 10,00 €

Ugni molinae 'Elite': Syn *Myrtus ugni*; Ugni; Chilenische Guave; kleinblättriger, bei uns nicht allzu groß werdender Strauch; immergrün; Blüten krugförmig, weiß mit Rosa, duftend; Ausleseform: die Mutterpflanze hat mit ca 30 cm Höhe schon über 100 reife dunkel braunrote Beeren getragen; intensives Aroma, das an Walderdbeeren und Guaven erinnert; roh gegessen extrem lecker, aber sicher in der Küche auch zu Fleischgerichten etc. vielseitig verwendbar; aus den

Sonderliste Essbares

Blättern lässt sich ein Tee zubereiten; verträgt kurzfristig bis ca minus 10 Grad Celsius Frost; leicht zu überwintern; selbstverständlich stecklingsvermehrt; gilt in Fachkreisen als völlig unterbewertete Pflanze; Hat die Zukunft noch vor sich!; 1,5 m; 8 cm Vierkanttopf 5,00 €

Ullucus tuberosus 'Beet Red': Papa Lisa; Ulluco; Ulloco; Melloco; Knollenpflanze aus den Anden; Auslese mit besten Eigenschaften; im Garten kultivierbar wie Kartoffeln (frostempfindlich); essbare knackige eiweißreiche Blätter, die sich z. B. wie Spinat zubereiten lassen, aber auch roh essbar sein sollen; die leckeren Knollen sind wie Kartoffeln zu verarbeiten; keine Krautfäule, keine Kartoffelkäfer, kein Solanin (Gift) in grünen Knollen etc.; auch in Kübel pflanzbar; die Knollen sind erntereif, wenn derversteb Frost das Laub zerstört hat; Knollen für das nächste Jahr sind leicht im Dunkeln frostfrei überwinterbar; Pflanzen ab Ende Mai in Waake

Ullucus tuberosus 'Tiger': Papa Lisa; wie 'Beet Red', aber Knollen gelb und rot gescheckt; Pflanzen ab Ende Mai in Waake

Ullucus tuberosus 'Yellow': Papa Lisa; wie 'Beet Red', aber Knollen dunkelgelb; Pflanzen ab Ende Mai in Waake

Viburnum trilobum 'Phillips': Highbush Cranberry; eigentlich ein amerikanischer Schneeball; weiße Blütenbälle im Frühjahr ähnlich denen von Lacecap-Hortensien; ab Juli/August viele leuchtend rote Beeren, die ungepflückt oft bis zum Frühjahr hängen bleiben, allerdings äußerst geeignet dafür sind, wie Cranberries eingekocht oder erst eingefroren und dann erst bei Bedarf gekocht zu werden; selbst gelierend; auf Aroma, Bitterfreiheit und Fruchtgröße gezüchtet; Nutzpflanze mit hohem Zierwert; robust und extrem winterhart; eingekochte Früchte werden in Deutschland bereits für viel Geld angeboten; Nicht roh verzehren!; bis 3 m; 3 Liter Topf 15,00 €

Viburnum trilobum 'Wentworth': Highbush Cranberry; kurz nach 1900 selektiert und benannt vom United States Bureau of Plant Industry; ähnlich obiger; reichtragend; große rote Früchte mit ausgezeichnetem Geschmack; Sehr gut für Marmeladen, Gelees etc; Nicht roh verzehren!; bis 3 m; 3 Liter Topf 15,00 Euro

HORTENSIS.de
Katalog 2011/2012
2. Ausgabe
28. April 2011