

# Diverse Pflanzen Saatgutliste Schaugewächshaus








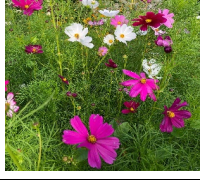








Bild	Pflanze		Beschreibung
	<b>Jungfer im Grünen</b> ( <i>Nigella damascena</i> )		Sehr ansprechende Sommerblume mit hellblauen Blüten und fein gefiederten Blättern. Höhe ca. 50 cm. Blüht von Juni bis September. Sowohl Blüten als auch Samenkapseln eignen sich sehr gut für die Trockenbinderei. Die schwarzen Samen sind essbar (z.B. im Müsli oder Salat).
	<b>Borretsch</b>		Heilpflanze: entzündungshemmend, schleimlösend (bei Halserkrankungen, Bronchitis). Blüten sind essbar und als Farbtupfer auf Salat, in Desserts oder kalten Getränken ein absoluter Hingucker.
	<b>Erdbeerspinat</b> ( <i>Chenopodium foliosum</i> )		Ursprünglich stammt der Erdbeerspinat aus Südeuropa und Nordafrika. Mit der Ankunft des echten Spinats im 16. Jh. wurde diese Wildpflanze verdrängt. Nach einem Waldbrand im Wallis wuchsen überraschenderweise auf grosser Fläche verbreitet Erdbeerspinat, dessen Samen seit langem im Boden schlummerten. Die grünen Blätter werden wie Spinat verwendet und die erdbeerförmigen roten Früchte sind ein herrlicher Blickfang im Salat oder Wasserkrug. Direktsaat ins Freiland von März bis April. Drei Monate nach der Aussaat können die Blätter geerntet werden.
	<b>Kapuzinerkresse gemischt</b>		Die Bodenranken (bis 3 m) blühen bis spät in den Herbst hinein und bilden fortlaufend neue Blüten. Blüten und Blätter sind essbar mit einem kresseähnlichen Aroma. Zaubert eine wunderschöne bunte Welt in Ihren Sommer-Salat. Geschlossene Blütenknospen und junge Samen können als Kapernersatz verwendet werden. Heilpflanze: Lindert Halsschmerzen und sonstige innere Infekte, ist blutreinigend und reich an Vitamin C. Bei präventiver Einnahme hat sie ebenfalls eine hemmende Wirkung auf das Grippevirus. Im Garten ist sie eine super Bodenverbesserer und eine tolle Unterbepflanzung.
	<b>Kosmeen weiss/pink</b>		auch Schmuckkörbchen genannt und insektenfreundlich: Biene, Hummeln, Schmetterlinge und Co. lieben sie! Weiss, rosa bis purpur Blüten von Juli bis Frostbeginn. Einjährig, ca. 1,2 m hoch, sonnig bis halbschattig.
	<b>Hopi Mais</b>		Herkunft von den Hopi-Indianern in Nordamerika. Für die Indianer ist der Mais ein heiliger Teil ihrer Kultur. Es gibt verschiedene Formen und Farben: weiss, blau, gelb, violett. Wuchshöhe ca. 1,5 – 2 m, Maiskolben ca. 8-10 cm. Er wird vor allem für Tortillamehl und Popcorn verwendet.
	<b>Prunkwinde</b>		Kletterpflanze mit wunderschönen, blau-violetten oder pinken Blütentrichter. Liebt sonnigen Standort. NICHT essbar!
	<b>Ringelblume</b> ( <i>Calendula officinalis</i> )		Zählt zu den alten und wichtigen Heilpflanzen und ist eine der drei Sonnenpflanzen. Sie hat entzündungshemmende Eigenschaften. Fördert vor allem die Wundheilung, lindert Sonnenbrand und Prellungen. Auch als Tee hilft sie bei Magen-Darmstörungen bei Frauenbeschwerden. Am meisten bekannt ist die Ringelblumensalbe für die Heilung bei rissiger und trockener Haut. Blüten sind essbar und wunderbare Farbtupfer auf Salat, Desserts oder in kalten Getränken. Blüht bis spät in den Herbst (einjährig).
	<b>Rote Perilla, roter Shiso oder Schwarznessel</b>		Perilla oder Shiso ist ein sehr beliebtes Würzkräut in der asiatischen Küche, allen voran der japanischen, koreanischen und vietnamesischen Küche. Exotischer Geschmack, erinnert leicht an eine Mischung aus Minze, Zitrone, Koriander und Anis.



Bild	Pflanze		Beschreibung
	<b>Spargelsalat</b>		<p>Aussergewöhnlich: von diesem Salat kann lange geerntet werden. Die Blätter werden von unten her laufend gepflückt und als knackigen Salat serviert. Das Beste kommt zum Schluss: Der nackte Stängel (Strunk) wird dann vor der Blüte abgeschnitten und wie ein Spargel zubereitet. Viel Ertrag auf kleiner Fläche.</p>
	<b>Zimmerknoblauch</b>		<p>Immergrüne Staude, bis zu 50 cm hoch. Hübsche, duftende, lila Blüten auf langen Stielen von Mai bis September. Zimmerknoblauch ist sehr gesund und sorgt für einen würzigen Pfiff bei Fleisch- und Nudelgerichten, in Sossen oder Salaten. Verwendet werden die langen, schmalen Blätter wie auch Blüten. Besonders beliebt, weil er beim Verzehr keinen Knoblauchatem hervorruft. Mag sonnigen bis halbschattigen Standort. Kann ganzjährig als Zimmerpflanze gehalten werden. Nicht winterhart. Benötigt gleichmässige Feuchte. Bei Trockenheit zieht sie ein und schlägt bei Wassergaben wieder neu aus. Geruch hält Mäuse, Mücken und Fliegen fern.</p>