

Gemüse und Blumen für Kinder

Bestell-Nr. 14896

Erdnuss

(Arachis hypogea)

Erdnüsse werden seit etwa 3.000 Jahren gegessen; bei Ausgrabungen in alten Gräbern in Peru wurden z.B. einige Erdnüsse gefunden. Ursprünglich stammt die Pflanze aus Brasilien und ist in ganz Südamerika verbreitet. Sklavenhändler brachten sie nach Afrika; heute wird sie in allen tropischen Ländern angebaut.

Erdnüsse sind keine echten Nüsse, wie die Haselnuss oder die Walnuss, sondern Hülsenfrüchte, wie Bohnen oder Erbsen. Sie sind jedoch die einzigen Hülsenfrüchte, die man auch roh essen kann; sie schmecken dann wie Erbsen.

Wenn die gelbe, duftende Blüte bestäubt ist, was sie ohne Hilfe von Insekten selbst macht, senkt sich der Blütenstiel in den Boden, wo er anschließend die „Nüsse“ bildet.

Aussaat: Für eine zügige Keimung benötigen Erdnüsse eine Temperatur von etwa 20 °C. Sie können von Februar bis Juni ausgesät werden; wenn es im Freien noch zu kalt ist, am besten in Blumentöpfen mit 8–10 cm Durchmesser im geheizten Zimmer.

Den Topf zu zwei Dritteln mit Blumenerde füllen; Gartenerde, mit derselben Menge Sand gemischt, ist auch möglich. Die Erde muss zur Aussaat feucht sein.

Die Samen mit dem leicht spitzen Ende nach unten in die Erde stecken. Die rotbraunen Häutchen sollten nicht entfernt werden. Die Töpfe an einen hellen, warmen Platz stellen, am besten in die Nähe einer Heizung oder auf die Fensterbank.

Pflege: Regelmäßig einen Finger in die Erde stecken, um zu prüfen, ob die Erde noch feucht genug ist; sonst gießen.

Wenn die Pflanzen etwa 10 cm hoch sind, können sie in einen großen Topf von etwa 25 cm Durchmesser oder einen Balkonkasten gepflanzt werden.

Nach den Eisheiligen, Ende Mai, können die Pflanzen in durchlässige Erde an einem möglichst sonnigen Platz im Garten ausgepflanzt werden.

Die Pflanzen vertragen keinen Frost. Sie benötigen etwa 100–130 Tage an einem sonnigen Platz, um reife Früchte zu bilden. Die Pflanzen werden ca. 30 cm hoch.

Ernte: Wenn die Blätter gelb werden, wird die ganze Pflanze aus der lockeren Erde gezogen und vier Wochen an einem trockenen Platz an einer Schnur aufgehängt, damit die „Nüsse“ richtig trocknen.

Sie können dann auch geröstet werden. Dazu aus der Schale lösen und mitsamt dem rotbraunen Häutchen im Backofen bei 150 °C etwa 25 min rösten.

Radieschen 'Bunte Mischung' **(Raphanus sativus var. sativus)**

Schon die Erbauer der ägyptischen Pyramiden haben sich bei ihrer Arbeit mit Unmengen von Rettichen, Knoblauch und Zwiebeln gestärkt. Radieschen, die knackigen, leckeren kleinen Schwestern, sind erst seit ungefähr vier Jahrhunderten bekannt.

Weil sie schon in kurzer Zeit nach dem Säen geerntet werden können, wurden sie früher auch „Monatsrettiche“ genannt. Gartenbücher aus der Zeit um 1700 zählen schon verschiedene Formen und Farben auf, am meisten bewunderten die Menschen damals rote mit weißer Spitze. Die sind zuerst in Frankreich aufgetaucht und auch heute dort noch beliebt.

Aussaat: Radieschen können das ganze Jahr über ausgesät werden, sobald der Boden warm genug ist, meistens ist das Mitte April. Nach Anfang September nicht mehr säen, da sie sonst nicht rechtzeitig vor dem Winter reif werden.

Damit sie im richtigen Abstand wachsen und schöne Knollen entwickeln, gibt es eine einfache Aussaatmethode: Die Samen werden in eine kleine Schüssel geschüttet. Die einzelnen Samen werden mit Zeigefinger und Daumen herausgenommen und auf den Boden gelegt. Dann leicht mit dem Zeigefinger eindrücken und gleich wieder Erde darüber verteilen, so dass der Samen bedeckt ist. Der nächste Samen kommt etwa 5 cm entfernt (in einer Reihe) in die Erde.

Radieschen brauchen kein eigenes Beet. Sie können auch gut in Beeten, die mit Salat, Kohlrabi oder anderen Gemüsesetzlingen bepflanzt sind, dazwischengesät werden. Bevor die anderen Pflanzen mehr Platz benötigen, können sie schon geerntet werden. Je nach Sorte und Wetter dauert es 5–8 Wochen.

Pflege: Radieschen wollen an einem sonnigen Platz wachsen; in lockerer, humusreicher Erde. Wenn vorher reifer Kompost eingearbeitet wurde, ist es ideal.

Damit sie schön knackig werden, sollte bei Trockenheit immer gegossen werden.

Wenn der Boden zu trocken ist und die Erde zu fest und verkrustet, tauchen Erdflöhe auf, die Löcher in die Blätter fressen und so die Pflanzen schädigen. Dagegen hilft Hacken und Ausstreuen von Gesteinsmehl rund um die Pflanzen.

Ananaskirsche **(Physalis pruinosa)**

Die Ananaskirsche stammt ursprünglich aus Mittel- und Südamerika. Sie ist mit der bekannten Lampionblume verwandt, die im Herbst mit ihren leuchtend orangefarbenen, fünfeckigen „Lampions“ auffällt. (Die orangefarbene Beeren der Lampionblume sind aber im Gegensatz zu denen der Ananaskirsche ungenießbar.)

Im Hochsommer bilden sich aus den großen, gelben Blüten die Früchte. Wenn diese vollreif sind, fallen sie von der Pflanze ab und der pergamentartige Lampion bricht auf. Die 1–2,5 cm großen Beeren sind dann gelblichbraun und schmecken süß, ein wenig nach reifer Ananas. Grünliche Früchte sind noch unreif und ungenießbar!

Aussaat: Ab Anfang März im geheizten Zimmer auf der Fensterbank in einer Saatschale oder in Blumentöpfen. Im Abstand von 3 cm je einen Samen auslegen und ganz leicht mit Erde bedecken. Die Erde gießen und das Aussaatgefäß dann mit einer Glasplatte oder Klarsichtfolie abdecken. Immer wieder prüfen, ob die Erde noch feucht genug ist; es darf sich aber keine Staunässe bilden!

Wenn die Pflänzchen etwa 2–3 cm groß sind, die Abdeckung abnehmen. Wenn die Pflanzen etwa 5 cm groß sind, in kleine Töpfe setzen. Nach den Eisheiligen, also Ende Mai, im Abstand von etwa 50 cm in ein Beet pflanzen.

Pflege: Die Ananaskirsche stellt keine Ansprüche an den Boden. Der Standort sollte sonnig und nach Möglichkeit windgeschützt sein.

Die frostempfindlichen Pflanzen bilden Büsche von 40 bis 70 cm Höhe.

MANUFACTUM.

Hiberniastr. 5 · 45731 Waltrop · Telefon (0 23 09) 93 90 50 · Fax (0 23 09) 93 98 00

www.manufactum.de · info@manufactum.de

Postanschrift: Manufactum · 45729 Waltrop

Gemüse und Blumen für Kinder

Bestell-Nr. 14896

Lakritz-Tagetes (*Tagetes filifolia*)

Tagetes, bei uns meist unter dem Namen Studentenblume bekannt, sind beliebte Blumen für Rabatten, weil sie uns über lange Zeit mit ihren meist gelben Blüten erfreuen. In den tropischen Gebieten Amerikas gibt es etwa 20 verschiedene Wildarten. Im 16. Jahrhundert kamen einige davon nach Europa, aus denen bis heute unzählige Sorten gezüchtet wurden.

Die Lakritz-Tagetes bildet erst sehr spät im Jahr kleine, cremefarbene Blüten. Das Besondere an ihr ist ihr feines Laub, das nach Lakritz duftet. Es schmeckt lecker in Obstsalaten oder, mit heißem Wasser übergossen, als Tee – oder einfach als Nascherei zwischendurch.

Aussaat: Die Samen werden Ende März in einen Blumentopf mit Aussaat- oder Blumenerde gestreut. Sie sollten einen gleichmäßigen Abstand zueinander haben und werden nur leicht mit Erde bedeckt. Die Töpfe kommen in einen geheizten Raum, am besten auf die Fensterbank. Die Erde muss feucht gehalten werden.

Wenn die kleinen Pflänzchen 5–10 cm hoch sind, können sie im Freien ausgepflanzt werden; am besten in einer kleinen Gruppe mit etwa 10 cm Abstand zwischen den Pflanzen.

Pflege: Tagetes kommen mit jedem Gartenboden zurecht. Sie wollen am liebsten einen Platz in der Sonne, sie wachsen aber auch im Halbschatten.

Ernte: Im Oktober, bevor die Pflanzen erfrieren, ist es Zeit, für den Winter einen Vorrat für Tee anzulegen. Die ganzen Pflanzen werden dazu abgeschnitten und an einer Schnur zum Trocknen aufgehängt. Wenn sie schön trocken sind, werden die Zweige abgetrennt und in Stoffsäckchen aufbewahrt.

Die Pflanzen können auch ausgegraben und in Töpfe gepflanzt werden. Sie werden dann an einem sonnigen Fenster im Haus überwintert.

Mexikanische Mini-Gurke (*Melothria scabra*)

Die Pflanze stammt ursprünglich aus Mittel- und Südamerika, geriet aber in Vergessenheit und wurde erst in den letzten Jahren wieder entdeckt. Ihre 2–4 cm langen Früchte, die wie gestreifte Wassermelonen aussehen, schmecken wie Gurken und dazu leicht säuerlich, was besonders im Sommer erfrischend wirkt. Die Gurkchen können roh direkt von der Pflanze genascht werden, geschnitten schmecken sie auf einem Butterbrot oder im Salat. Sie können auch mit Gurkengewürz gedünstet werden.

Aussaat: Weil die Pflanzen Temperaturen von 18 bis 25 °C brauchen, um sich gut zu entwickeln, werden sie am besten im April im geheizten Zimmer vorgezogen oder Ende Mai direkt ins Freie gesät.

Die Samen kommen etwa 1 cm tief in die Erde.

Pflege: Mexikanische Mini-Gurken vertragen keinen Frost. Sie wollen einen sonnigen Platz und benötigen, wenn sie etwa 10 cm hoch sind, eine Rankhilfe für ihre Triebe, die gut 2 m lang werden können. Am besten taugt dazu Maschendraht oder ein Gartenzaun.

Damit die einzelnen Pflanzen nicht zu sehr ineinander wachsen, ist ein Abstand von etwa 30 cm sinnvoll.

Zum Ende des Jahres bildet die Pflanze ganz unten an ihrem Stängel eine eiförmige Knolle. Die kann, wenn sie

von der Erde gesäubert und in Zeitungspapier eingepackt ist, in einem kühlen Keller überwintert werden. Im nächsten Frühjahr kann sie wieder eingepflanzt werden.

Wenn kein kühler Keller da ist, wird sie ausgegraben, in einen Blumentopf mit Erde gepflanzt und in einem möglichst kühlen, aber frostfreien Raum überwintert. Etwa alle 14 Tage die Erde leicht gießen, damit die Knolle nicht vertrocknet.

Mehlmais 'Painted Mountain' (*Zea mays convar. Amylaceae*)

Mais wird seit 2.500 Jahren angebaut und war bei vielen indianischen Stämmen ein wichtiges Nahrungsmittel. Die Sorte geht auf traditionelle, bunte, indianische Sorten zurück. Es ist eine sehr früh reifende Züchtung mit langen Kolben und großen Körnern in bunten Farben, die auch in ungünstigem Klima gut gedeiht. Die Kolben können jung als Gemüsemais gegrillt werden. Ausgereifte Körner werden zu Mehl gemahlen und als Polenta gekocht oder in Fladen gebacken.

Aussaat: Anfang Mai in kleinen Töpfen im geheizten Zimmer auf der Fensterbank. Je ein Korn etwa 1 cm tief in Erde setzen. Wenn die Samen vorher über Nacht in Wasser quellen, treiben sie zügiger aus.

Pflege: Mais wächst am besten in tiefgründigem, nährstoffreichem Boden in voller Sonne. Bei Trockenheit gießen.

Sobald sich Blütenrispen zeigen, Erde an die Pflanzen häufeln, damit sie standfester werden; sie werden nämlich etwa 1 m hoch. Am besten zusätzlich im Abstand von etwa 5 cm einen langen Bambusstab in die Erde stecken und die Pflanze mit Bast oder Schnur anbinden, damit sie bei starkem Wind nicht umknickt.

Schokoladenblume (*Berlandiera lyrata*)

Die gelben Blüten der aus Nordamerika stammenden Pflanze verströmen an sonnigen Tagen einen intensiven Geruch nach Vollmilchschokolade und Vanille. Sie ähneln kleinen Sonnenblumen und werden gerne von Hummeln und Schmetterlingen besucht. Wenn die abgeblühten Blüten abgeschnitten werden, treiben die Pflanzen stärker aus und werden auch zur Bildung neuer Blüten angeregt.

Aussaat: Schokoladenblumen benötigen 20–25 Tage, bis die Samen keimen. Ideal ist eine Temperatur von 18 bis 20° C. Eine Saatschale oder einen Blumentopf mit einer Mischung aus Aussaaterde und Sand befüllen. Die Samen ausstreuen, leicht andrücken und gießen. Mit einer Glasplatte oder Klarsichtfolie abdecken. Regelmäßig lüften, damit sich kein Schimmel bildet. Eventuell vorsichtig gießen.

Sobald das zweite Keimblatt erscheint, die kleinen Pflänzchen auseinanderpflanzen, im Abstand von etwa 5 cm. Nach den Eisheiligen an einem sonnigen Standort im Abstand von etwa 15 cm auspflanzen.

Pflege: Die Pflanzen können im späten Herbst ausgegraben werden und in einem Topf in einem kühlen Raum überwintert werden. Sie treiben aus der rübenförmigen Wurzel neu aus.

Noch ein Tipp: Die Tüten enthalten jeweils mehr Samen, als für einen üblichen Garten notwendig sind. Vorsichtshalber zunächst nur einen Teil aussäen, damit noch eine Reserve da ist, falls Pflanzen durch unglückliche Umstände eingehen oder von Schädlingen gefressen werden.

MANUFACTUM.

Hiberniastr. 5 · 45731 Waltrop · Telefon (0 23 09) 93 90 50 · Fax (0 23 09) 93 98 00

www.manufactum.de · info@manufactum.de

Postanschrift: Manufactum · 45729 Waltrop