

ALTE UND (FAST) VERGESSENE WURZELGEMÜSE



Navet, Mairübchen, Stoppelrübe, Wasserrübe, Herbst- und Winterrübe

Kleine, meist flachrunde, schnellwüchsige Rüben für die Frühlings- oder Herbst- und Winterernte. Feiner Geschmack, der etwa zwischen Kohlrabi und Rettich liegt. Für den Rohverzehr oder als Gemüse geeignet.

In Frankreich immer noch sehr beliebtes Delikatess-Gemüse. In Tirol wird aus der Wildschönauer „Soachruam“ traditionell Rübekraut und der Rübenschnaps Krautinger hergestellt.

Aussaat: März bis April oder Ende Juli

Samenfeste Sorten: Flache Weiße Mai, Mailänder Mairübe, Wildschönauer Krautingerrübe, Langes Schwarzes Winterrübchen, ...

ALTE UND (FAST) VERGESSENE WURZELGEMÜSE

Schwarzwurzel und Haferwurzel

Schwarzwurzel und Haferwurzel sind beides alte Kulturpflanzen. Die Haferwurzel soll schon von den Griechen und Römern genutzt worden sein.

Vor allem die Haferwurzel wurde lange Zeit als Arme-Leute-Essen bezeichnet. In England war sie dagegen beliebter und wird auch „vegetable oyster“ genannt.

Die Schwarzwurzel wird vielerorts als Delikatess-Gemüse geschätzt und kann wie Spargel zubereitet werden.



ALTE UND (FAST) VERGESSENE WURZELGEMÜSE

Schwarzwurzel und Haferwurzel

Aussaat: Februar bis April in lockeren, humosen Boden. Gut für Hochbeete geeignet.

Ernte:
November bis Februar

Samenfeste Sorten:
Hoffmanns schwarze Pfahl, Schwarzer Peter
Sandwich Island

Tipp:
Saatgut aus professioneller Züchtung verwenden. Die im Frühling des 2. Standjahres erscheinenden hübschen Blüten nicht unkontrolliert versamen lassen.



ALTE UND (FAST) VERGESSENE WURZELGEMÜSE



Pastinake

Die Pastinake dürfte eine der in Mitteleuropa am längsten verwendeten Gemüsepflanzen sein. Ab dem 18. Jahrhundert nach und nach durch Karotte und Kartoffel verdrängt, erfreut sie sich seit einigen Jahren wieder steigender Beliebtheit.

Aussaart: März bis Anfang Juni für die Winterernte

Samenfeste Sorten: Halblange Turga, Halblange Weiße, Dicke Dirn, Aromata

Aromata ist eine besonders geschmackvolle Pastinake mit schlanken, langen, butterfarbenen Wurzeln. Die Samen stammen aus einer Genbank und die Sorte wurde durch den Züchter Bernd Horneburg weiterentwickelt. Durch intensive sensorische Auslese entstand eine geschmacklich hervorragende Pastinake, die auch für den Rohverzehr geeignet ist. Foto © Culinaris-Saatgut

ALTE UND (FAST) VERGESSENE WURZELGEMÜSE

Kerbelrübe

Die Kerbelrübe ist ein bei uns kaum bekanntes Spezialitäten-Gemüse, das in Frankreich noch kultiviert wird. Feiner, nussiger Geschmack der kleinen Rüben. Verwendung als Gemüse.

Aussaat: Oktober bis Januar (Frostkeimer)

Ernte: Juni

Speisedahlie Mignon

Bei Dahlie Mignon sind die Blütenblätter und die Dahlienknolle essbar. Die Knollen sind gesund und verfügen über ein würziges Aroma. Dahlien wurden bereits von den Azteken kultiviert.

Aussaat: Voranzucht Februar bis April

Ernte: Oktober



Foto © Sativa Biosaatgut



Foto © Culinaris Saatgut