SOS KINDERDORF
Dorfgemeinschaft Hohenroth

Ergänzungsheft zur Kräuterfibel

Mit den Neuheiten für den Kräutertag 2026

Gemüse

Auberginen *(Solanum melongena)*

De Barbentane

Sehr wüchsige und gesunde Auberginen-Freiland-Sorte aus Frankreich, mit aufrechtem Wuchs. Aufleitung erforderlich. Die Früchte werden ca. 20–25 cm lang, sind länglich walzenförmig von dunkler, schwarzer Farbe mit glatter, glänzender Haut. Spezialität für den Hobbybereich.

Luiza

Sehr ertragreiche, mittelfrühe Frucht für den geschützten Anbau im Gewächshaus. In warmen Lagen kann die Sorte auch im Freiland gezogen werden. Ovalrunde, dunkelviolette, schwarz-glänzende Früchte. Festes, fein aromatisches Fruchtfleisch ohne bitteren Beigeschmack.

Tarim

Die äußerst produktiven, frühreifenden, stabilen Pflanzen bringen eine Fülle an ca. 30 cm langen, lavendelfarbenen, weißfleischigen Früchten hervor. Das zarte, kernarme, aromatische Fruchtfleisch mit leicht süßer Note lässt sich vielfältig verarbeiten.

Tonda Violetta

Mittel- bis großfruchtige Aubergine mit eiförmigen, leuchtend violetten Früchten

und zartem, schmackhaftem Fruchtfleisch. Durch die zierliche Weißfärbung an der Frucht um die Kelchblätter ist die Sorte sehr dekorativ.

Zora

Wüchsige, ertragreiche Sorte mit länglich-ovalen, dunkelvioletten Früchten. Kelch nur leicht gestachelt. Gleichmäßige Fruchtbildung. Durch ihren harmonischen Aufbau ist die Pflanze gut zu pflegen. Guter, auberginentypischer Geschmack.



Gurken

Antillengurke

Rarität! Die Antillengurke ist eine sehr dekorative Pflanze mit kleinen ergiebigen, stachligen 4 bis 5 cm großen essbaren Früchten. Die Pflanzen wachsen auf dem Boden oder ranken. Das süße Fruchtfleisch ist frei von Bitterstoffen. Roh oder in der Pfanne mit Butter oder Öl gegart schmeckt sie hervorragend.

Cleopha

Cleopha ist eine stark wüchsige, Schlangengurke für das Gewächshaus mit ca. 30 cm langen Früchten. Schöne, glatte, dunkelgrüne Gurken mit sehr geringer Neigung zu Korkrissen. Lange Ernteperiode, robust.

Minigurke, Cocktailgurke *(Melothria scabra)*

Rankendes Gurkengewächs, das zahlreiche, etwa olivengroße, dunkelgrüne Früchte mit heller Panaschierung ausbildet. Die kleinen Gurken können frisch gegessen oder eingelegt werden. Einjährig.

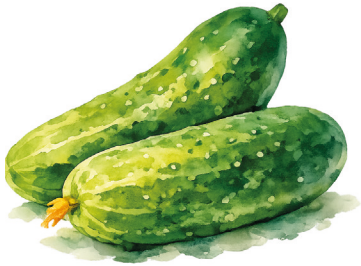
Silvia

Raschwüchsige Midi-Gurke. Liefert Höchsterträge an glatten, dunkelgrünen, ca. 20 cm langen Früchten mit knackigem, wohlschmeckendem und absolut bitterfreiem Fruchtfleisch.

Tanja

Salatgurke Tanja ist eine ertragreiche, gemischtblühende Sorte für den Freilandanbau (Landgurke). Die Früchte sind dunkelgrün, schlank und ca. 20–25 cm lang. Leicht bestachelt, völlig bitterfrei.

Zitronengurke „Lemon“
Rarität! Die Zitronengurke gehört zu den Sorten, die sofort auffallen: Ihre runde Form, die zarte gelbe Farbe und ihr milder, leicht süßlicher Geschmack machen sie zu einer charmanten Alternative zu klassischen Gurken. Die Schale ist dünn und essbar, das Fruchtfleisch angenehm saftig und erfrischend – ideal für Sommersalate, Rohkost und leichte Küche. Durch ihr kompaktes Wachstum eignet sich die Zitronengurke hervorragend für Beet, Hochbeet oder größere Töpfe. Die Zitronengurke wächst ähnlich wie andere Gurkenarten rankend.



Johannisbeere, rot ***(Ribes rubrum)***
Die Rote Johannisbeere ist ein sommergrüner, aufrecht wachsender Strauch, dessen Triebe etwa 100–160 cm hoch werden. Die saftigen, roten Beeren sind reich an Vitamin C, enthalten viele Spurenelemente wie Kalium oder Eisen, reichlich Pektin und Farbstoffe. Dazu sind Johannisbeeren kalorienarm und vielseitig zu verwenden. Ob roh genascht, als Zutat zu Obstsalaten, auf dem Kuchen, eingekocht zu Gelee oder zu selbst gemachtem Johannisbeersaft verarbeitet: Rote Johannisbeeren sind immer eine gute Wahl. Die Pflanzen gedeihen und fruchten aufgrund ihrer natürlichen Herkunft auch im Halbschatten gut. Während der Erntezeit sollte man den Boden unter der Johannisbeere feucht halten.



Kohl/Grünkohl

Federkohl “Westlandse Winter” *(Brassica oleracea)*

Die Pflanzen werden bis zu 1 m hoch und sind sehr frosthart. Der kräftige, herbe Geschmack bekommt nach den ersten Frösten eine süße, aromatische Note.

Palmkohl „Nero di Toscana“

Federkohlsorte mit dekorativem Wuchs: dunkelgrüne, fast schwarze, ganzrandige Blätter. Ausgesprochen guter, etwas an Broccoli erinnernder Geschmack. Braucht keine Frosteinwirkung vor der Ernte.

Kürbis

Jack o` Lantern

Typischer Halloween-Kürbis. Die Pflanze ist leicht rankend. Die altgoldfarbenen Früchte werden bis zu 3 kg schwer und sind ca. 4 Monate haltbar.

Nutterbutter

Ertragreicher Butternut-Kürbis mit ca. 1 kg schweren Früchten, der jedoch auch geschmacklich überzeugt. Durch die eher kurze Entwicklungszeit kann die Sorte auch in rauheren Lagen abreifen.

Red Kuri/Hokkaidokürbis

Der orangefarbene Hokkaidokürbis ist sehr ertragreich und hat einen nussigen Geschmack. Gute Lagerfähigkeit.



Mangold

Mix Iris

Attraktiver, mittelhoher, geschmackvoller Stielmangold mit farblich nuancierten Stielen in Weiß, Gelb, Orange, Rot, Violett. Auch die Blätter variieren von hellgrün über dunkelgrün bis grün-violett. Die Farben bleiben beim Kochen erhalten.

Five Colours Red

Attraktiver, mittelhoher Stielmangold mit schönen, kräftig roten Stielen und dunkel burgunderroten Blättern. Behält nach dem Kochen relativ gut die Farbe, sehr guter Geschmack.

Walliser

Schossfester, hochwachsender Stielmangold. Liefert großes, dunkelgrünes Blatt mit sehr breiten, weißen Blattstielen. Langes Erntefenster der einzelnen Stiele von Anfang Juni bis Ende September. Für den Freiland- und geschützten Anbau.

Meerrettich

Auch Kren genannt, ist eine ausdauernde, winterharte Staude, die auf fast allen Böden gedeiht und auch im Halbschatten wächst. Dicke Stangen bildet Meerrettich nur in feuchter Erde. Den Meerrettich bei Trockenheit also ein bis zwei Mal in der Woche gründlich gießen. Mit Meerrettich werden Saucen gewürzt, die zu gekochtem Rindfleisch oder geräuchertem Fisch passen. In der Naturheilkunde kommt der antibakteriell wirkende Meerrettich bei Erkältungen, Verdauungsbeschwerden und Erkrankungen der Harn- und Atemwege zum Einsatz.

Paprika

Amorino

Diese reichtragende, orange Paprika eignet sich mit einer Fruchtgröße von ca. 7 cm und dem geringen Samengehalt ideal als Snackgemüse. Amorino ist knackig im Biss und verfügt über mittel-dickes Fruchtfleisch mit herrlich mild-süßem Aroma.

Arwen

Rote Snackpaprika mit hohem Ertragspotenzial und dickwandigen Früchten. Früher Fruchtbehang mit schnell reifenden, leicht zu erntenden Früchten und langer Ernteperiode. Gewicht ca. 30–40 g.

Barkan

Barkan ist eine sensationelle Blockpaprika mit sehr großen länglichen Früchten mit einem Fruchtgewicht von etwa 250 g. Die delikaten Früchte verfärben von grün auf rot. Barkan ist sowohl für das Gewächshaus als auch für einen warmen Platz im Garten geeignet.



Cubo Orange

Besonders schöne, auf Gesundheit, Ertrag und süß-fruchtigen Geschmack gezüchtete Blockpaprika. Die breitblockigen, dickwandigen Früchte färben in der Reife von dunkelgrün auf tieforange ab. Fruchtgewicht ca. 250 g.

Lady Lou

Die von Hellgrün auf Orange, früh reifende Spitzpaprika Lady Lou hat einen geringen Samenansatz. Dünnwandige, ca. 18–22 cm lange Früchte. Kräftig und hochwachsend. Langes Erntefenster. Süß und aromatisch im Geschmack.

Malou

Sehr frühe Sorte mit kräftigem Pflanzenwuchs und festen, dickwandigen, roten Früchten. Eignet sich für alle Paprika-Anbausysteme.

Bekannte, traditionelle Feinschmecker-Sorte mit tomatenförmigen, runden Früchten. Dickfleischig, von grün nach rot reifend. Auch für den Freilandanbau geeignet. Ausgezeichneter Geschmack. Spezialität für den Hobbybereich.

Madame Paraplü

Eine dekorative Schönheit mit marmorierten, panaschierten Blättern und gestreiften Früchten. Die Früchte färben sich während der Reife von grün-weiß-gestreift über gelb, orange bis zu rot-braun. Die kleinen Früchte der Madame Paraplü sind dickwandig, knackig süß und eignen sich zum Füllen oder direkt zum Naschen.

Mini Bell/Mini Bell Trio

Die mittelfrüh reifende Mischung aus roten, orangefarbenen und gelben Mini-Paprikasorten liefert hohe Erträge an kleinen, blockigen, relativ dickfleischigen Früchten von ausgesprochen süß-aromatischem Geschmack. Die ca. 1 m hohen, buschigen Pflanzen wachsen robust, stabil.

Oro

Frühe Sorte, die von hellgrün nach leuchtend dunkelgelb abreift. Halbspitze, längliche Fruchtform und mild-süßer Geschmack. In milden Lagen auch im Freiland kultivierbar.

Sweet Chocolate

Länglich-blockige Früchte mit ausgewogenem, süß-fruchtigem Geschmack. Von dunkelgrün auf schokobraun reifende Früchte mit mitteldickem, ziegelrotem Fruchtfleisch. Mittelfrüh reifend, für Gewächshaus- und Freilandkultur. Fruchtgewicht ca. 160 g.

Türkischer Gewürzpaprika

Mittelfrühe, ausgesprochen ertragreiche Sorte mit dünnschaligen, länglich-blockigen Früchten, die von Grün auf leuchtendes Rot abreifen. Aromatisch-fruchtiger Geschmack mit intensiver Schärfe. Fruchtlänge ca. 7–8 cm. Fruchtgewicht ca. 27 g. Frisch, vor allem aber getrocknet als scharfes Paprikapulver zu verwenden. Schärfegrad 5.

Pfefferoni/Chili

Aurora

Diese farbenprächtige Sorte reift von violett über orange zu rot. Geeignet zur Konservierung und Trocknung. Sehr attraktiver, bunter Topfchili, der auch als Tischdeko in der Gastronomie Verwendung findet. Schärfegrad 5–6.

Habaneros Hot, rot

Die Früchte werden bis zu 10 cm lang und reifen von hellgrün über orange nach leuchtend rot. Die Pflanzen wachsen buschig, werden ca. 85 cm groß und sind etwas früher reif als die „normalen“ Habaneros. Die Chilis sind aromatisch und sehr fruchtig und eignen sich zum Kochen, für die Herstellung von Hot-Saucen, Salsas und zum Trocknen. Schärfegrad 9–10, sehr scharf!

Lemon Drop
Dünnwandig und mit wenigen Samen reifen die fruchtig-scharfen Chilis mit Zitrusaroma von grün zu hellgelb. Mit moderater Schärfe kann sie frisch in Salaten verwendet werden. Große, gut verzweigte und ertragreiche Chilisorte.

Lila-Luzi
Die kleine Chili reift in den Farben Violett, Gelb und Orange, bis sie schließlich Rot wird. Durch diese Farbenpracht ist sie als dekorative Topfpfl anze gut geeignet. Schärfegrad: 7.

Poot Pepper
Die Chili Poot pepper ist eine reichtragende, mittelhohe Sorte mit kompaktem Wuchs und gleichmäßigem Fruchtansatz. Die Früchte erreichen eine Länge von ca. 16 cm und reifen von Grün zu intensiv-Rot. Mit ihrer angenehmen milden bis mittleren Schärfe (2–4) eignet sie sich ideal für den Frischverzehr und für den Einsatz in der Grillküche. Die glatte, feste Schale sorgt für eine gute Lagerfähigkeit und ein saftiges Fruchtfleisch.

Positano
Fruchtstände wachsen aufrecht in Büscheln und reifen von grün auf rot ab. Die Früchte werden 6–8 cm lang und sind etwa 2 cm breit. Können bequem im Bund geerntet werden und reifen nach. Auch für Chillipulver geeignet. Schärfegrad 4–6.

Rotes Teufele
Feurig-scharfe Freilandchili, robust und dekorativ, bildet sehr viele, oft über hundert, ca. 3–4 cm lange, tiefrote und aufrecht stehende Früchte. Besondere Freilandeignung. Schärfegrad 8.

Thai Chili
Feurig scharfer Chili mit spitzen, aufrecht wachsenden Früchten. Niedrige, buschige Pflanzen mit unzähligen, 3–4 cm langen, dünnfleischigen Früchten, die von Grün nach Rot abreifen. Ideale Chili zum Trocknen. Unentbehrlich für die scharfe asiatische Küche. Auch für die Topfkultur geeignet. Schärfegrad 5–6.

Wildpfefferoni
Sehr früher, reichtragender, unkomplizierter Wildpfefferoni mit buschigen, ca. 40 cm hohen Pflanzen. Bildet längliche, von grün zu rot abreifende Früchte. Frisch und getrocknet ein fantastischer Würzpfefferoni. Kann auch im Topf kultiviert werden. Schärfegrad 6–7.



Tomaten

Buschtomaten

Bogus Fruchta

Bogus Fruchta ist eine offen wachsende, frühreifende Buschtomate mit fruchtig-süß schmeckenden, runden, roten Früchten. Wuchshöhe bis 65 cm, daher sollte die Pflanze mit einem Stab gestützt werden.

Rotkäppchen

Rotkäppchen ist eine pflegeleichte und unkomplizierte Buschtomate. Sie ist mit ihrem kompakten Wuchs geradezu prädestiniert für Balkon und Terrasse, wo sie sich im Kübel sehr wohlfühlt. Rotkäppchen ist robust und fruchtet auch bei kühleren Temperaturen. Ihre runden, roten Früchte sind wohlschmeckend und fruchtig-süß.

Cherrytomaten

Anabelle

Starkwüchsige, reichtragende Sorte. Bis zu 50 cm lange, dicht mit roten, kirschgroßen Tomaten besetzte, Trauben. Kleine, knackige, runde Früchte. Herrlich aromatisch-süß.

Artisan Pink Tiger

Die wüchsige Mini-Flaschentomate überzeugt durch kräftigen, gesunden Wuchs und Produktivität. Spitz zulaufende, rot-gold geflammte, knackige Früchte mit kräftig-süßem Geschmack. Für Freilandanbau und geschützte Kultur geeignet. Die Früchte sind herrlich aromatisch-süß.

Blackcherry-Tomate

Dies ist die erste wirkliche schwarze Cocktailtomate. Sie ist nicht pflaumen-förmig, aber eine tadellose runde Cherrytomate mit dem klassischen Tomatenaroma schwarzer Sorten, süß und reichlich komplex. Die Pflanze trägt reichlich auf kräftigen, hochwachsenden Pflanzenstämmen. Die Früchte sind unwiderstehlich köstlich und ergänzen das Angebot durch das Hinzufügen eines neuen Farbspektrums zu den bisher bekannten Cocktailtomaten. Stabtomate – unbegrenzt wachsend.

Black Plum

Sehr wüchsige, gesunde Sorte mit guter Eignung für den Anbau in rauem Klima. Braun-rote, ovale, frühreifende, platzfeste Früchte mit intensivem Tomatenaroma, die sich bei Vollreife zum Einkochen eignen.

Miri Miri

Sehr ertragreiche Sorte. An dichten Rispen drängen sich enorm viele, rote, oval-runde Früchte mit fantastisch, süß-fruchtigem Aroma. Lange Haltbarkeit im Lager durch platzfeste, feste Früchte.

Nagaland
Robust wachsende Wildtomate für den Hausgarten. Die Sorte stammt aus einem indischen Bergdorf und kommt mit feuchter Witterung sehr gut zurecht. Die kleinen, runden, knallroten Früchte reifen mittelfrüh und schmecken angenehm würzig. Ideal zum Snacken und Naschen.

Philamina
Robuste Freilandtomate mit attraktiven, kleinen, festen und gut ausgefärbten Früchten. Lange Lagerfähigkeit. Optisch sehr schöne Pflanze mit frühem Erntebeginn und langem Erntefenster. Sehr platzfest. Tomate mit auffallend gutem Geschmack.

Pulcina
Glänzend rote Früchte. Reichtragende Rispen. Die Früchte sind platzfest, sehr süss mit hervorragendem Geschmack. Für geschützten Anbau empfohlen.

Resibella
Die kleinen, saftigen Tomaten mit intensivem Tomatenaroma eignen sich hervorragend zum Naschen. Wüchsige, frühreife Sorte mit guten Erträgen im Freiland und herausragender Toleranz gegenüber Kraut- und Braunfäule.

Sibirisches Birnchen
Robuste und ertragreiche Sorte. Glänzende rote Früchte in perfekter Birnchenform, die mild und süß im Geschmack sind. Auffällig gutes Lagerpotenzial, robust und ertragreich.

Tomfall
Ertragsstarke, frühreifende, kompakt wachsende Topftomate bis 50 cm Höhe. Eine Pflanze liefert massenhaft kleine, knallrote, runde Cherrytomaten mit ausgewogenem, würzig-süßem Aroma. Ideal für die Topfkultur auf Balkon und Terrasse, zum Naschen und Snacken.

Yellow Submarine
Gelbe Cocktailtomate mit offenem Wuchs. Yellow Submarine ist eine pflegeleichte Cocktailtomate mit bildhübschen Früchten und einem vorzüglichen mild-süßen Geschmack. Eine sehr ertragreiche, widerstandsfähige Stabtomate, die nahezu mit jedem Standort zurechtkommt und sich auch im Freiland behauptet.

Zuckertraube
Kleine Delikatesse mit großem Aroma; Trauben mit kleinen, runden, ansprechenden, roten Früchten. Diese Tomaten haben einen besonders hohen Zuckergehalt, was zu einem intensiv süßen, fruchtigen Aroma führt, deshalb wird sie auch Kindertomate genannt.



Fleischtomaten

Berner Rose

Sehr gut schmeckende Sorte, mit großen Früchten als Spezialität für Marktgärt-ner*innen; sehr ansprechende auffällige, leicht rosafarbene Frucht. Süß im Geschmack.

Ochsenherztomaten

Coeur de Boeuf

Ochsenherztomate mit länglich-herzförmiger Form. Regelmäßiger Fruchtansatz mit gleichmäßigen Früchten. Die Früchte können bis zu 500 g schwer werden. Sehr gutes Aroma und weiche Schale. Alte Sorte, die zum Frischverzehr gut geeignet ist, sich aber dank ihres üppigen Fruchtfleisches auch besonders für Tomatensoßen eignet.

Malea

Französische Ochsenherztomate. Die großen Früchte sind attraktiv gerippt, glänzend rot und haben wenig Saft. Fruchtgewicht ca. 150–300 g. Frisch aromatischer, leicht süßer Geschmack.

Tomate „Rosa“

Sehr große, runde bis flachrunde Früchte mit hervorragendem Geschmack und festem, saftigem Fruchtfleisch. Die wuchtigen Früchte sind trotz feiner Haut außergewöhnlich platzfest. Fruchtgewicht mindestens 200 g.

Salattomaten

Kremser Perle

Sehr robuste, witterungsbeständige Hausgärtnersorte. Aufgrund des kompakten, kräftigen Wuchses sehr beliebt. Der Geschmack dieser mittelgroßen Salattomate ist fruchtig und angenehm süß-säuerlich, bei einem ausgewogenen Verhältnis von Zucker und Säure.

Moneymaker

Bewährte, außerordentlich ertragreiche, mittelfrüh reifende Hausgärtnersorte für den Freilandanbau und die geschützte Kultur. Die robusten, sehr ertragreichen Stabtomaten sind besonders für Regionen mit kühlem Klima geeignet. Die schönen, runden, glänzend roten Früchte schmecken fruchtig mit süß-saurer Aromatik.

Rote Spitzel

Alte deutsche Tomatensorte mit sehr langen und spitzen Früchten. Dank gutem Ertrag und Geschmack gleichermaßen für Frischverzehr und Verarbeitung geeignet. Vollfleischig mit wenigen Kernen, daher sehr gut auch zur Soßenherstellung zu verwenden.



Schokoladentomate
Salattomate, die im Abreifen mehr ins Dunkelrote geht. Die frühe Sorte trägt reichlich mit vorzüglichem Geschmack.

Shimmeig Creg
Dekorativ rot-gelb geflammte Sortenspezialität. Die reichtragende Hausgärtnersorte produziert kräftige Rispen mit rund-ovalen, fleischigen Früchten und angenehm süß-säuerlicher Aromatik.

Zlatava
Überzeugt durch gesunden Wuchs auch im Freiland und hohe Stückerträge an runden, platzfesten, leuchtend orangefarbenen Früchten. Im Anschnitt zeigt sich das besonders attraktive, saftig-pralle, rote Fruchtfleisch mit fruchtig-feinem Geschmack und deutlicher Süße.

Romatomaten

Marmorossa
Marmorossa ist eine Romatomate mit länglichen, spitz zulaufenden, ca. 200 g schweren Früchten, die rot mit gelber Flammung abreifen. Die Früchte haben ein festes Fruchtfleisch. Sehr gutes Aroma.

Roma
Diese beliebte, produktive Tomate für den Hausgarten zeichnet sich durch große, dickfleischige Früchte aus. Der geringe Samenanteil macht sie zu einer Sorte mit vielen Verwendungsmöglichkeiten in der Verarbeitung. Intensiv im Geschmack. Auch für die Topfkultur geeignet.

Topinambur

Auch Jerusalemartischocke genannt, schmeckt sehr angenehm. Er kann z. B. roh über Salat geraspelt oder in der Pfanne gedünstet werden. Sein Aroma erinnert tatsächlich an edle Artischocken. Zudem enthält die Frucht Inulin, aus dem Fructate entstehen, die keinen Insulinbedarf erzeugen. Deshalb ist Topinambur als Gemüse für Diabetiker sehr gut geeignet. Breitet sich sehr stark aus, deshalb eventuell in Behältern im Boden versenken oder Ausdehnungsdrang durch eingegrabene Dachpfannen, Bretter o. Ä. eindämmen.

Zucchini

Daisy (gelb)
Die Zucchini ‚Daisy' ist eine frühe und robuste Sorte, die eine Vielzahl köstlicher Früchte anbietet. Sie hat keine Ranken und bringt eine appetitliche gelbe Farbe, sowie sehr zarte Haut mit. Überaus robuste Sorte, die selbst bei feuchtkühlem Wetter besonders früh Früchte ansetzt.



Samsara (grün)
Ertragreiche Sorte mit schönen, zylindrischen, dunkelgrünen Früchten. Ausgewogener Geschmack mit leichter Süße. Leichte Erntbarkeit durch kompakten, offenen und langen, aufstehenden Pflanzenwuchs. Gute Widerstandskraft gegen echten Mehltau.

Sortenraritäten

Agastache „Arizona Sunset“ *(Agastache x hybrida)*
Niedrige, kompakte Staudenagastache mit wundervollem Farbspiel der Blüten und lang andauernder Blütezeit. Die Knospen sind pfirsichfarben, beim Aufblühen werden sie dann weiß und pink. Macht sich auch sehr gut in Töpfen und Balkonkästen. Trockenresistent. Die ganze Pflanze duftet nach Minze und kann auch als Tee genossen werden. Ausdauernd.

Affodeline *(Asphodeline lutea)*
Mehrjähriges Liliengewächs mit schmalen, blaugrünen Blättern. Ihre bis zu 1,50 m hohen spiraligen Blütenähren tragen zahlreiche leuchtend gelbe, sternförmige Blüten. Diese erscheinen über einige Wochen nach und nach mit zunehmender Länge des Blütenstandes. Dadurch bieten sie eine anhaltende Augen- und Gaumenfreude. Die honigsüßen Blüten der Affodeline sind essbar und eignen sich beispielsweise als farbenfrohe Zugabe zu Salaten. Ausdauernd.

Amethystie *(Amethystia caerulea)*
Die delikaten Blätter dieses aus Asien stammenden Würzkrautes erinnern mit ihrem Aroma an Steinpilze und sind daher eine echte Geschmacksbereicherung im Kräutergarten. Wenn Sie die Pflanze bis dahin nicht aufgegessen haben, erscheinen ab Juni unzählige zarte kleine Blüten in Himmelblau. Verwenden Sie die Blätter in Kräuterquark und -butter, oder als Beigabe zu frischen Salaten. Einjährig.

Andenlupine *(Lupinus mutabilis)*; Höhe ca. 150 cm
Diese einjährige Lupinenart ist einfach anzubauen und mit ihren stark nach Jasmin duftenden Blüten eine Bereicherung für den sommerlichen Blumengarten. Jede Blüte zeigt sich in Violett, Weiß und Gelb. Als Leguminose ist diese Pflanze außerdem ein hervorragender Bodenverbesserer. Einjährig.



Bartnelke Chris ***(Dianthus barbatus)***; Höhe 50–60 cm
Wunderschöne, robuste Bauerngartensorte mit ausdauernder Blühzeit und langer Vasenhaltbarkeit. Die tiefroten Blüten mit weißem Auge duften dezent nach Nelken. Bartnelken kommen auch gut mit halbschattigen Standorten zurecht. Zweijährig.

Federbusch „Flamingo Pink“ ***(Celosia argentea spicata)***; Höhe ca. 80cm
Flamingo Pink eignet sich mit den zierlichen, zartrosa Ähren an hohen, schlanken Stielen zur eleganten Beet- und Rabattenbepflanzung und ist als Schnittblume in der Floristik besonders beliebt. Im Freiland einjährig, als Zimmerpflanze mehrjährig.

Fetthenne ***(Sedum)***
Fetthennen sind sukkulente Pflanzen, die zu den Dickblattgewächsen gehören. Sie sind vielgestaltig, pflegeleicht und blühen im Spätsommer. Außerdem kommen sie gut mit Trockenheit zurecht und sind winterhart.



Golddistel ***(Carlina vulgaris)***; Höhe ca. 60 cm
Die Golddistel - oder auch Kleine Eberwurz genannt - ist ein insektenfreundliches Heilkraut und Nutzpflanze. Junge Blätter (solange sie noch nicht pieksig sind) und die Wurzeln der Golddistel sind essbar und können als Gemüse zubereitet werden. Frostfest.

Goldgarbe ***(Achillea filipendulina)***; Höhe ca. 160 cm
Die Goldgarbe gehört zur Familie der Schafgarben. Sie bereichert jeden Garten als langlebige Staude mit einer sehr langen Blütezeit. Die standfesten Pflanzen werden bis zu 1,60 m hoch und blühen erst im zweiten Jahr. Goldgarben wirken besonders gut als Solitärstaude im Hintergrund des Beetes. Besonders für den Schnittblumenanbau empfohlen. Mehrjährig.

Japanische Blütenkresse ***(Orychophragmus violaceus)***; Höhe ca. 60 cm
Sowohl Blüten, als auch die Blätter sind sehr schmackhaft. Sie schmecken wie Rettich und Rucola, auch die Blätter sind so zart, dass man sie pur als Salat essen kann. Die Blüten haben dazu noch einen angenehmen süß-sauren Geschmack. Enorm schnell wachsend, und vor allem in der kalten Jahreszeit ein exzellentes Salatkraut mit hohem Gesundheitswert. Der Gehalt an Kalzium, Eisen, Carotin und Vitaminen ist sehr hoch. Frosthart.

Koreanischer Anisysop ***(Agastache rugosa)***; Höhe ca. 110 cm
Tee- und Gewürzstaude, zahlreiche Blätter mit Anisgeschmack. Besonders geeignet als Tee, zu Süßspeisen und Salaten. Die bläulichen Blüten sind ein Schmetterlingsmagnet. Ausdauernd.



Langer Koriander ***(Eryngium foetidum)***; Höhe ca. 20 cm
Dies ist der Blattkoriander mit dem stärksten und besten Geschmack. Es ist die einzige Koriander-Art, die sich zum Trocknen eignet. Langer Koriander bildet eine Blattrosette und nach einiger Zeit erscheinen unscheinbare Blütenstängel mit stacheligen kleineren Blättern an grünen Stängeln. Schneiden sie diese am besten schon im Jungzustand heraus - die Pflanzen bilden dann mehr Blätter. In der Volksmedizin gilt dieser Koriander als gutes Mittel gegen Magenverstimmungen. Er soll auch entzündungshemmend wirken. Ausdauernde Pflanze.

Mittagsblume ***(Dorotheanthus bellidiformis)***
Sie gehört zu der Familie der Mittagsblumengewächse Aizoaceae, die in Südafrika beheimatet sind. Sie ist eine stark verzweigte, einjährige Pflanze, die sich auf der Pflanzstelle wie ein bunter blühender Teppich mit einer Höhe bis ca. 10 cm ausbreitet. Die Farben der Blütenblätter gehen von weiß und weiß-rosa über lachsfarben, rosa-rot, gold-gelb, hellgelb bis orange oder karminrot. Nasse und schattige Standorte sind zu vermeiden. In Fugen von Trockenmauern, Spalten und Balkonkästen entwickeln sich Mittagsblumen hingegen ganz vorzüglich. Einjährig.

Muschelblume ***(Moluccella laevis)***; Höhe ca. 60 cm
»Glocken von Irland«, wie die Muschelblume auch genannt wird, erfreut durch ihre dicht mit hellgrünen Blütenschalen besetzten Blütenähren. Die Blüten werden sowohl frisch als auch getrocknet gern in der Blumenbinderei verwendet. Schnittreife bei voller Blüte. Frostfest.

Oregano „Pantokrator“ *(Origanum vulg. ssp.hirtum)*
Er wächst höher als herkömmliche Sorten und bildet große, dickfleischige Blätter mit mildem, angenehm aromatischem Geschmack – ideal für feine mediterrane Gerichte. Diese robuste Sorte bevorzugt warme, sonnige Standorte und überzeugt durch ihre besondere Widerstandsfähigkeit. Mehrjährig.

Parakresse *(Spilanthes oleraces)*; Höhe ca. 20 cm
Parakresse fasziniert mit einem ungewöhnlichen Mundgefühl: Beim Kauen der frischen Blätter oder Blüten entsteht ein leichtes Prickeln, gefolgt von einem kühlenden Gefühl auf Zunge und Lippen und einem Geschmack, der zwischen süß, sauer und salzig wechselt. Die wärmeliebende, einjährige Pflanze wächst buschig verzweigt, bevorzugt sonnige, geschützte Standorte mit nährstoffreichem, lockerem Boden und regelmäßiger Feuchtigkeit. Von Sommer bis Herbst erscheinen die zahlreichen kleinen, gelb-roten Blütenköpfe. Die frischen Blätter können sparsam für Salate, Kräuterbutter, Dips oder zur Dekoration verwendet werden.

Pebrella, Pfeffer-Thymian *(Thymus piperella)*
Wer würzigen Thymian liebt, wird von Pebrella begeistert sein. Die vollendete Aromakomposition verbindet Thymian-, Oregano-, und Bohnenkrautnoten zu einem ganzen Blumenstrauss für den Gaumen. Die würzstarken Blätter verwendet man für Eintopf, Salat, Soße und zum Marinieren von Oliven. Weil es gut zu Wild passt, heißt es dort auch „Jägergewürz“. Aber es ist auch ein purer Genuss, einfach ein paar Blättchen aufs Käsebrot oder aufs Rührei gestreut! Das Aroma entwickelt sich am besten an einem sonnigen Platz. Er ist auch gut geeignet für Töpfe, oder als Unterpflanzung für größere Kübelpflanzen.



Perilla

Koreanische Perilla (Perilla frutescen); Höhe ca.160 cm
Die koreanische Perilla hat deutlich größere Blätter, als andere Sorten. Die jungen Blätter werden hauptsächlich gefüllt mit anderen Speisen gegessen. Natürlich wird auch diese Art Shiso für Sushi, Salate, Tempura, Suppen und vieles mehr verwendet. Das Aroma ist anders als bei den roten und grünen Sorten, und liegt mehr zwischen Minze und Basilikum. Einjährig.

Perilla, grün (Shiso) (Perilla frutescens v.); Höhe ca.150 cm
Eine hierzulande seltenere Art mit starkem Aroma: Wie Zimt und Cumin. Eine Alternative zum Kreuzkümmel, jenem Gewürz, dem das indische Curry seinen unverwechselbaren Charakter verdankt. Nur werden hier die Blätter und Blüten gebraucht. Nicht mitkochen! Einjährig.

Rosmarin *(Rosmarinus officinalis)*

Rosmarin hat Tannennadel-ähnliche Blätter mit einer herben Würze, die gut zu Kartoffeln passt. Die Blüten werden sehr gerne von Insekten besucht. Rosmarin eignet sich gut zum Anbau in einem großen Topf. Die Pflanze liebt und braucht Sonne und einen durchlässigen, relativ trockenen Boden. Über Winter sollte Rosmarin einen Schutz bekommen, bei stärkerem Frost muss man den Topf mit Reisig schützen oder in einen hellen, frostfreien Raum stellen. Ausdauernd.

Surinamspinat *(Talinum paniculatum)*; Höhe ca. 60 cm

Der auch als Erdginseng oder Tu Ren Shen bekannte Surinamspinat gehört zur Portulakfamilie. Die knackig-fleischigen Blätter mit leicht nussigem Aroma können roh oder gekocht ähnlich wie Spinat verzehrt werden. Die zart gegliederten, rosa Blüten sind sehr attraktiv und auch als Trockenblume verwendbar. Auch in anderen Ländern ist die Pflanze sehr verbreitet und wird als gesundheitssteigerndes Gemüse gegessen. Es ist dort sogar Bestandteil der traditionellen Medizin und man vergleicht die Wirkung mit Ginseng. Ausdauernd, aber nicht frostfest.

Tagetes „von Eriswil“ *(Tagetes tenuifolia)*

Zierliche, gelborange Blütenpolster mit einer Wuchshöhe von 30–40 cm. Tagetes eignen sich gut für Mischkulturen oder als Zwischenfrucht, da sie u.a. gegen Nematoden wirken. Einjährig.



Taglilien ***(Hemerocallis)***; Höhe ca. 100 cm
Taglilien sind langlebig, sehr anpassungsfähig und gehören zu den pflegeleichten Gartenpflanzen. Sie wachsen bei ausreichender Bodenfeuchte sowohl in der vollen Sonne als auch im Halbschatten. Jede Blüte öffnet sich ab Ende Mai zwar nur für einen Tag, doch die Stauden bilden so viele Knospen, dass die Blütezeit fast den ganzen Sommer andauert. Winterhart.



Chinesische Tee-Chrysantheme, gefüllt blühend (*Chrysanthemum morifolium; Dendranthema morifolium)*; Höhe ca. 80 cm
Diese Tee-Chrysantheme wird in China speziell für den Anbau und die Ernte heilkräftiger Blüten kultiviert. Chrysanthementee ist im Süden Chinas eines der beliebtesten Hausgetränke im Sommer. Daneben wird es auch als Heiltee verabreicht, der gegen Angina, Altersdiabetes, Fieber, Kopfschmerz und Bluthochdruck helfen soll. Frostfest & ausdauernd.

Wachsblume „Purple Belle“ ***(Cerinthe major cv. Purpurascens)***
Seltene, vielseitige, bis 50 cm hohe Rabattenpflanze.
Die graugrünen Blätter bekommen im Spitzenbereich eine bläuliche Komponente. Die röhrigen, purpurrot-blauen Blüten sind eher klein, aber hübsch anzusehen. Einjährig.



Allgemeine Informationen

All unsere Pflanzen und Sämereien bieten wir in Bio-Qualität an.

Da unsere Bewohner*innen in unserem Arbeitsbereich selbstständig arbeiten, kann es gelegentlich zu Verwechslungen kommen. Dafür bitten wir um Verständnis.

Witterungsbedingt kann es vorkommen, dass in manchen Jahren nicht alle Pflanzen aufgehen oder nur in kleinen Mengen vorhanden sind. Manche Pflanzen haben auch erst später im Jahr Saison. Wir kultivieren auch nach dem Kräutertag weiter und stehen Ihnen rund ums Jahr zur Verfügung. Rufen Sie uns gerne an.

Telefonnummern:
Kräutergarten: 09354-9099 277
Gärtnerei & Samenbau: 09354-9099 280

E-Mail-Adressen:
kraeutergarten-hohenroth@sos-kinderdorf.de
samenbau-hohenroth@sos-kinderdorf.de

Website:
www.sos-dg-hohenroth.de

Ihre Hohenrother Bio-Kräutergärtnerei



Möchten Sie unsere Dorfgemeinschaft unterstützen?

Scannen Sie einfach den QR-Code und spenden Sie.



Kontakt
SOS-Dorfgemeinschaft Hohenroth
Hohenroth 4
97737 Gemünden a. Main

Telefon: 09354 9099-0
dg-hohenroth@sos-kinderdorf.de
www.sos-dg-hohenroth.de

Öffnungszeiten Verwaltung
Montag bis Freitag 08:00 – 12:00
Dienstag und Donnerstag 13:00 – 16:30

www.facebook.com/sosdorfgemeinschafthohenroth
@sosdorfgemeinschafthohenroth

Bankverbindung für Spenden
SOS-Kinderdorf e.V.
Raiffeisenbank Main-Spessart
IBAN DE68 7906 9150 0000 9131 70
BIC GENODEF1GEM

Impressum
Herausgeber: SOS-Dorfgemeinschaft Hohenroth
Bild Seite 18: Gemalt von Bewohner*innen der Dorfgemeinschaft Hohenroth
Illustrationen: ChatGPT
© 2026 SOS-Kinderdorf e. V., München