

Übersicht - Seltene Blattgemüse, Blattgemüse

GARTLI BIO Jungpflanzen
9cm Topf, Preis: 3,50 Euro bzw. 4 Euro

www.gartli.at

Deutscher Name	Botanischer Name	Sorte
Hirschhornwegerich	Plantago coronopus	Hirschhornwegerich
Blutampfer	Rumex sanguineus	Blutampfer
Gemüseampfer	Rumex patientia	Gemüseampfer
Schildampfer	Rumex scutatus	Schildampfer
Gemüsemalve	Malva verticillata	Chinesische Gemüsemalve

Krausemalve	Malva verticillata var. crispa	Krausemalve
Magentaspreen	Chenopodium giganteum	Magentaspreen
Baumspinat	Chenopodium giganteum	Baumspinat
Gartenmelde	Atriplex hortensis	Mondseer
Gartenmelde	Atriplex hortensis	Vollrot
Gartenmelde	Atriplex hortensis var. rubra	Rubinrot

Malabarspinat	Basella rubra	Roter Meier
Salatrauke	Rucola coltivata	Salatrauke
Ruca, Salatrauke	Eruca sativa	Salatrauke
Wasabi Rauke	Diplotaxis ercuoides	Wasabi Rauke
Wilde Rauke	Diplotaxis tenuifolia	Wilde Rauke
Wilde Rauke olivenblättrig	Diplotaxis tenuifolia	à foglia d'ulivo`
Amaranth	Amaranthus lividus	Roter Meier

Kleiner Wiesenknopf	Sanguisorba minor	Kleiner Wiesenknopf
Bronzefenchel	Foeniculum vulgare var. rubrum	Bronzefenchel
Brotklee	Trigonella caerulea	Brotklee
Gewürzfenichel	Foeniculum vulgare var. rubrum	Gewürzfenichel
Pericon	Tagetes lucida	Herkunft Gehlsen
Portulak	Portulaca oleracea	Grüner
Grünspargel	Asparagus officinalis	Mary Washington

Barbarakresse	Barbarea vulgaris	Barbarakresse
Asia Gemüse	Brassica rapa, Brassica juncea, sp.	Red Giant, Tatsoi, Green Wave, Feathergreen, Rouge metis, Pak Choi, Rosetten Pak Choi, Golden Frills, Oriental Mix, Mizuna

Vielfalt



GARTLI

Jungpflanzen & mehr.
Am Arberg.

Kurzinfo	Verwendung
Salatspezialität aus der Toskana, Geschmack: kräftig, aromatisch, mehrjährig, ausdauernd	Rarität als Salatbeigabe
ausdauernd, mehrjährig, überwintert problemlos im Garten, bildet auch wunderschöne Samen zur Weitervermehrung, Blattrosette mit dekorativen grünen Blättern, mit roten Blattadern	junge Blätter eignen sich hervorragend für bunte Salatmischungen, ältere Blätter enthalten mehr Oxalsäure, werden mit der Größe etwas derber, fester
ausdauernd, mehrjährig, überwintert problemlos im Garten, Wuchs: bis zu 40cm Höhe, aus einer Blattrosette entspringen grüne, glatte Blätter	Junge Blätter für bunte Salatmischungen, Dips, Sauce, Smoothies, ältere Blätter können als Dünstgemüse zubereitet werden.
ausdauernd, mehrjährig, Pflanze entwickelt sich wahrlich zu einem Bodendecker im Garten, besonders gute Erfahrungen in der Pflanzung unter Obstgehölzen, sehr attraktive schildförmige, lang gestielte kleine Blätter	besonders attraktive Blattgemüseart für bunte Salatmischungen, für Dips, Smoothies
Lebensdauer: einjährig, vermehrt sich gut durch Selbstsaussaat, Wuchs: bis zu 150cm Höhe, kann jedoch durch laufende Ernte verjüngt werden und dadurch nieder im Wuchs bleiben	Salat- und Blattgemüse, ähnlich Spinat

<p>Lebensdauer: einjährig, Wuchs: über 100cm Höhe, benötigt ausreichend Platz, oder wird regelmäßig zurück geschnitten, um laufend zu verjüngen... z.B. in Hochbeeten, Blätter: sehr zart, eignen sich zum Dünsten, lassen sich jedoch auch mit Blattsalaten mischen</p>	<p>Salatmischungen, Gemüse ähnlich Spinat, gedünstet, für Strudel, Knödel</p>
<p>Lebensdauer: einjährig, vermehrt sich jedoch sehr gut durch Selbstaussaat, Wuchs: verzweigt, bis zu 2m Höhe, kann jedoch durch regelmäßige Ernte und laufenden Schnitt verjüngt werden, Blatt: besonders attraktiv rot-purpurrote Triebspitzen</p>	<p>Attraktive Beigabe zu Salaten, Verwendung jedoch auch wie Spinat;</p>
<p>Lebensdauer: einjährig, vermehrt sich gut durch Selbstaussaat, Wuchs: bis zu 200cm Höhe, aufrecht verzweigt</p>	<p>Einjährige Gänsefußart</p>
<p>Lebensdauer: einjährig, vermehrt sich jedoch sehr gut durch Selbstaussaat, Höhe: bis zu 100cm, kann jedoch durch laufende Ernte stets verjüngt werden</p>	<p>für bunte Salatmischungen, wie Spinat gedünstet, für Strudel, Knödel, für Smoothies, Dips und Aufstriche</p>
<p>Lebensdauer: einjährig, vermehrt sich jedoch sehr gut durch Selbstaussaat, Höhe: bis zu 100cm, kann jedoch durch laufende Ernte stets verjüngt werden</p>	<p>für bunte Salatmischungen, wie Spinat gedünstet, für Strudel, Knödel, für Smoothies, Dips und Aufstriche</p>
<p>Lebensdauer: einjährig, vermehrt sich jedoch sehr gut durch Selbstaussaat, Höhe: bis zu 150cm, kann jedoch durch laufende Ernte stets verjüngt werden</p>	<p>für bunte Salatmischungen, wie Spinat gedünstet, für Strudel, Knödel, für Smoothies, Dips und Aufstriche</p>

<p>Lebensdauer: einjährig, Wuchs: rankend, die Pflanze wird daher auf Schnüren aufgeleitet, sehr attraktive Blattgemüse Art, mit roten Blattstielen, fleischigen Blättern, welche nach jungen Maiskölbchen schmecken, wärmebedürftig, in Mischkultur mit Tomaten besonders Ertragreich</p>	<p>Salat, bunte Salatmischungen, traditionelles Dünstgemüse aus Indien, Verwendung ähnlich Spinat</p>
<p>mehrfährig, ausdauernd</p>	<p>Salat, Salatmischungen, Pesto, Dips</p>
<p>alte Kulturpflanze, einjährig, vermehrt sich jedoch gut durch Selbstsaussaat</p>	<p>Salat, Salatmischungen, Pesto, Dips</p>
<p>einjährige Raukenart, mit scharfem Meerrettich bzw. Wasabi Geschmack, vermehrt sich gut durch Selbstsaussaat</p>	<p>Salat, Salatmischungen, Pesto, Dips</p>
<p>ausdauernd, mehrjährig, heimisches Wildkraut mit herzhaftem Rucola Geschmack</p>	<p>Salat, Salatmischungen, Pesto, Dips</p>
<p>Kulturform der Wildpflanze mit kräftigem Rucola Geschmack, breitere, ungefiederte Blätter, vermehrt sich gut durch Selbstsaussaat</p>	<p>Salat, Salatmischungen, Pesto, Dips</p>
<p>Lebensdauer: einjährig, Wuchs: bis zu 80cm Höhe, Blatt: rot, sehr attraktiv</p>	<p>alte Kulturpflanze, Blätter können wie Spinat gedünstet zubereitet werden, Samen können wie Amaranth verwendet werden</p>

<p>ausdauerndes Wildkraut, bis zu 20cm Höhe</p>	<p>vitaminreiche Blätter mit nussigem Geschmack, ideal zur Verwendung im Frühjahr in der Wildkräuterküche, für bunte Salatmischungen, Dips, Saucen</p>
<p>bis zu 100cm Höhe, attraktives rotes, rotbraunes Laub, ausdauernd</p>	<p>frische Triebe und Samen als Salatbeigabe, für die Feinschmeckerküche, Insektennährpflanze</p>
<p>ausdauerndes, sehr robustes Gewürzkraut, an kühlen Standorten erreicht Brotklee eine Höhe bis zu 100cm, Blüte blau</p>	<p>traditionelles Brotgewürz, Stängel, Blätter, Blüten werden getrocknet und gemahlen</p>
<p>bis zu 200cm Höhe, mehrjährig, Samen reifen im zweiten Standjahr ab</p>	<p>Samen werden traditionell für Tee, Teemischungen oder als Gewürz verwendet</p>
<p>Wuchs: bis zu 50cm Höhe, lateinamerikanische Tagetes Art, einjährig, bei uns nicht ausreichend winterhart</p>	<p>Tee- und Heilpflanze aus Lateinamerika, Essbare Blüten, Aroma estragonartig, Gewürzpflanze</p>
<p>Lebensdauer: einjährig, Wuchs: bis zu 20cm Höhe, Blatt: fleischig, satt grün, länglich</p>	<p>Gemüse- und Salatpflanze, die dicken, fleischigen Blätter können über den Sommer für Salat geschnitten werden</p>
<p>Ernte ab dem 3. Standjahr, Reihenabstand und Pflanzabstand 50cm, die Reihen werden leicht gehäufelt, Sorte ist sehr gut winterhart, Ernte über mehr als 20 Jahre möglich</p>	<p>Frischverzehr</p>

<p>Lebesdauer: mehrjährig, hervorragendes Herbst- und Wintergemüse, Wuchs: rosettenartig</p>	<p>Salate, Kräutertopfen, Frischkäse, Kräuterbutter, nahezu ganzjährige Ernte, Verkauf jedoch erst im Spätsommer, Frühherbst</p>
<p>Winterharte, ausdauernde Blattgemüse aus der Gattung Brassica, eignen sich besonders für den frühen Frühjahrsanbau, Herbst- und Winteranbau, vermehren sich größtenteils gut durch Selbstaussaat</p>	<p>junge Blätter als Baby- leaf Salate, ältere Blätter als Blattgemüse gedünstet</p>