

Wasabi, Prickelknopf und Lakritz-Tagetes

*Ungewöhnliche Kräuter bringen Schwung in den Garten
und die Küche*

(GMH/PRE) Wow – der Prickelknopf (*Spilanthes oleracea*) hat seinen Namen verdient: Wenn sich die Schärfe von Blättern und Blüten allmählich entwickelt, kribbelt und prickelt es im Mund ganz gewaltig. Die freche Pflanze hat aber nicht nur geschmacklich einiges zu bieten. Über glänzendem dunkelgrünen Laub recken sich zahlreiche gelb-rote Blütenbällchen keck dem Betrachter entgegen, als wollten sie sagen: „Na, traust Du Dich, von mir zu kosten?“ Der Prickelknopf ist nur eine von vielen ungewöhnlichen Kräuterspezialitäten, mit denen Premium-Gärtnereien – erkennbar am Qualitätszeichen – ihre Kunden überraschen.



Bildnachweis: GMH/PRE

Bildunterschrift: Alte Bekannte neu entdeckt: Auch von Kräuterklassikern wie dem Thymian gibt es viele spannende Sorten, zum Beispiel Ingwer-, Orangen- oder Zitronen-Thymian.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2015/04/GMH_2015_17_04.jpg



Heißer Tipp

Wer Pikantes liebt und am Prickelknopf Gefallen findet, wird sicherlich auch Wasabi (*Wasabi japonica*) mögen. Die Wurzel des aus Japan stammenden Meerrettichs entfaltet frisch gerieben oder als Würzpaste zubereitet eine enorme Schärfe, während ihre hellgrünen Blätter auch für empfindlichere Zungen geeignet sind. Für den regelmäßigen Einsatz eignen sich beispielsweise Pfeffer-Basilikum (*Ocimum tenuiflorum*) und Zitronen-Chili (*Capsicum baccatum* 'Lemon Drop').

Faszinierende Vielfalt

Spannende Sorten gibt es überhaupt bei vielen bekannten Gewürzpflanzen zu entdecken. Marzipan- und Ananas-Salbei (*Salvia officinalis* 'Nazareth', *Salvia rutilans*), Orangen- und Zitronen-Thymian (*Thymus fragrantissimus*, *T. citriodorus*) oder Erdbeer-, Apfel und Bananen-Minze (*Mentha spec.* 'Erdbeere', *M. suaveolens*, *M. arvensis* 'Banana') laden zum Probieren und Experimentieren ein. Erkunden Sie das abwechslungsreiche Sortiment in Ihrer örtlichen Premium-Gärtnerei.

[Kastenelement]

Entdeckungstour für Nachwuchsgärtner

Kinder möchten die Welt mit allen Sinnen erkunden – kein Wunder also, dass Kräuter für sie besonders spannend sind. Sehen, fühlen, riechen, schmecken, gleich vier der fünf Sinne kommen zum Einsatz, wenn Blättchen oder Blüten gezupft und gekostet werden. Besonderen Spaß machen dabei Pflanzen, die Erinnerungen an andere Speisen wecken. Die Gummibärchen-Blume (*Cephalophora aromatica*) beispielsweise verblüfft beim Zerreiben der gelben Blütenköpfchen mit fruchtigem Duft. Schoko-Fans können aus dem Vollen schöpfen und Schokoladenblume (*Berlandiera lyrata*), Schokoladen-Kosmee (*Cosmos atrosanguineus*) und Schokoladen-Minze (*Mentha x piperita* 'Chocolate') miteinander vergleichen. Und selbst Erwachsenen machen Entdeckungen wie Cola-Kraut (*Artemisia abrotanum* var. *maritima*), Lakritz-Tagetes (*Tagetes filifolia*) oder Mohnbrötchenblumen (*Scrophularia chrysantha*) einen



Heidenspaß. Tipp: Ihr Premium-Gärtner kennt nicht nur die optimalen Pflegebedingungen Ihrer Lieblingskräuter, sondern auch manches leckere Rezept. Lassen Sie sich beraten. Unter <http://www.premium-gaertnerei.de> ist garantiert eine passende Adresse in Ihrer Nähe zu finden.