

# Samenofferte

Autor(en): **Müller, Hans**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Mitteilungen der Gesellschaft für Gartenkultur**

Band (Jahr): **8 (1990)**

Heft 1

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-382175>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

speziell kultiviert worden, um deren Essbarkeit und Nährwert demonstrieren zu können. Man erhielt ein sehr appetitliches Essen: Suppe, Brei, Gemüse aus Zuckerwurzel (*Sium sisarum*), Pastinak (*Pastinaca sativa*), Petersilienwurzel (*Petroselinum crispum* ssp. *tuberosum*), Sellerie (*Apium graveolens*), Sauerampfer (*Rumex acetosa* var. *hortensis*), Haferwurzel (*Tragopogon porrifolius*), Bärlauch (*Allium ursinum*), herrliche Saubohnen (*Vicia faba*) von einer Löt-schentaler Rasse, Brot aus Emmer (*Triticum dicoccon*), dazu konnte man Buchen-, Hasel- und Baumnüsse, Pfläumchen des Schlehdorns (*Pru-*

*nus spinosa*) und alte Apfelsorten degustieren. Das «Buffet» war schön dekoriert mit Herbstlaub, den alten Getreidearten und einigen getrockneten Exemplaren dieser alten Kulturpflanzen.

Anschliessend folgten noch hochinteressante Vorträge von Dr. G. Schoser, Direktor des Palmengartens Frankfurt, über «Frühere, heutige und künftige Aufgaben von Botanischen Gärten» und von Dr. K. Senghas vom Botanischen Garten Heidelberg. Er berichtete über die «wissenschaftliche Bedeutung von Botanischen Gärten und ihren Forschungssammlungen».

## ***Samenofferte***

Hans Müller  
[REDACTED]

Wie in den vergangenen Jahren können unsere Mitglieder auch für die kommende Säzeit mit dem beiliegenden Talon Samen bestellen. Es muss unbedingt ein adressiertes und mit 50 Rp. frankiertes Kuvert beiliegen. Die Bestellungen werden strikt in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Die verfügbare Samenmenge ist aufgrund der bisherigen Nachfrage festgelegt worden und ist daher begrenzt. Wir danken Frau Gertrud Bölsterli dafür, dass sie auch dieses Jahr wie gewohnt den Versand übernehmen wird. Die Samenofferte umfasst zwei seltene Gemüsepflanzen: eine blauschotige Erbse und die Haferwurzel.

### ***Blauschotige Erbse***

In Holland, England und einigen anderen Ländern werden zum Teil blauschotige Sorten der bekannten Gartenerbse angebaut. Genau genommen sind die Schoten nicht ganz blau, sondern eher dunkel-purpurn oder violett. Die blauschotigen Erbsen werden meistens als Suppenerbsen verwendet. Der Vorteil im Anbau gegenüber den gewöhnlichen Erbsen ist, dass die dunkel-purpurnen Schoten sich von den grünen Blättern deutlich abheben und man sie deshalb bei der Ernte leichter findet. Zudem bietet diese Erbsensorte einen schönen Anblick und kann somit das Staunen über die unermessliche Vielfalt der Pflanzenwelt wecken oder neu beleben.

**Haferwurzel (*Tragopogon porrifolius* L.)**

Die Haferwurzel ist eine zweijährige Pflanze aus der Familie der Compositen. Der Anbau und die Verwendung der aussen gelblichen und innen ganz weissen Wurzeln ist ähnlich wie bei der Schwarzwurzel. Im Unterschied zur Schwarzwurzel ist die Haferwurzel jedoch nur geniessbar, solange die Pflanze noch keine Blütenstengel getrieben hat.

Die Art wurde wahrscheinlich schon von den Griechen angebaut. MATTHIOLUS, CAMERARIUS und andere Verfasser von alten Kräuterbüchern erwähnen die Nutzung als Gemüse, woraus auf eine grössere Kultur im 15. und 16. Jahrhundert geschlossen werden darf. In neuerer Zeit verschwand die Pflanze mehr und mehr aus unseren Gärten. In England ist der Anbau noch relativ verbreitet. Man nennt die Art dort *Salsify*, oder auch *Vegetable Oyster* (Gemüseoauster), was auf ihren delikaten Geschmack hinweist.

Eine ausführlichere Arbeit über die Haferwurzel ist in Vorbereitung. Der Autor wäre in diesem Zusammenhang dankbar, wenn Sie ihm im Herbst Ihre Anbauerfahrungen kurz schriftlich mitteilen würden.

Hans Müller-Lemans  
Städtchenstrasse 96  
7320 Sargans

