

Wenn Tomaten wieder so schmecken wie früher....

Familie Mairhofer, Gärtnerei Galanthus, hat sich vor einigen Jahren als Ziel gesetzt, neben der traditionellen Gärtnerei, den Klostergarten für Gemüseraritäten und besondere Gemüsesorten und Kräuter zu verwenden. Schon die Mönche vom Deutschorden gaben altes Saatgut und Jungpflanzen an die Bevölkerung weiter und diese Tradition ist wieder



geboren.

Annemarie Miedl von der Klostergärtnerei kümmert sich seit einigen Jahren um die Vermehrung dieser fast vergessenen Sorten und weiß Einiges darüber zu erzählen.

Früher selektionierten die Bäuerinnen ihre Samen selbst, wählten einfach die Frucht mit den besten Eigenschaften aus und pflanzten sie im nächsten Jahr wieder an.

So entstanden viele unterschiedliche Sorten. Dann kamen große Firmen, die Samen gewannen und den Anbau erleichterten. Im Vordergrund steht die Wirtschaftlichkeit, der große Ertrag, die Haltbarkeit.

Und nun der große Unterschied: es gibt Hybridsorten und samenechte Sorten. Bei den Gemüseraritäten handelt es sich immer um samenechte Sorten, die wie seit Generationen weiter vermehrt werden. Bei Hybridsorten hingegen, die man üblicherweise überall als Pflanzen zu kaufen bekommt, ist von einer Vermehrung abzuraten, da nur im ersten Jahr alle guten Eigenschaften vorhanden sind. Teilweise sind sie zwar resistenter gegen Krankheiten, aber der Geschmack ist



nicht mit einer Frucht der Raritäten zu vergleichen.

Wenn wir als Beispiel die Tomate betrachten, bei Galanthus finden wir 60 verschiedene Sorten in unterschiedlichen Farben, Formen, Geschmack und Verwendungszweck. Aber auch bei Peperoni, Chili, Melonen und Gurken finden wir ungewöhnliche, uns unbekanntere Sorten.

Wenn der Blick über den Kräutergarten schwenkt, finden wir ganz ungewöhnliche Pflanzen, Asiasalate für Wok oder auch roh, Erdmandel, Stevia, die Zuckerpflanze, Japanischen Ingwer, Ananassalbei, Jiaogulan und viele, viele mehr.

Ein Ausflug in den Klostergarten ist für mich nicht nur ein Einkauf, sondern ein interessantes Gespräch mit den Mitarbeitern, eine Entspannung im Bienenhaus, Geruchserlebnis und Augenweide.

*Empfohlene Literatur für Hobbygärtner:
Handbuch Samengärtnerei,
Andrea Heisteringer, Ullmer Verlag*

(rm)

Stevia

Stevia, das Erzeugnis der Pflanze („Süßkraut“, auch „Honigkraut“), ist ein natürlicher Süßstoff. Es hat die bis zu 300-fache Süßkraft von Zucker, ist nicht kariogen und ist für Diabetiker geeignet. Steviosid ist der wichtigste Inhaltsstoff der Steviablätter und für deren süßen Geschmack verantwortlich.

Steviaerzeugnisse sind in der EU noch nicht als Lebensmittel oder Lebensmittelzusatzstoff zugelassen. Nach Erkenntnissen aus neuen Studien der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) vom 14. April 2010 konnte allerdings für Stevia weder eine Genotoxizität noch eine krebserregende Wirkung nachgewiesen werden. Auch negative Auswirkungen auf die Fruchtbarkeit und Fortpflanzungsorgane des Menschen konnten nicht festgestellt werden, was eine baldige Zulassung in der EU wahrscheinlich macht



JiaogulanWirkung

Ist ein wiederentdecktes Heilkraut aus China und Japan mit Ginseng Wirkung. In dieser Pflanze sind unzählige Saponine enthalten. Nur einige Wirkungen:

- Verhinderung von Stress
- Als Antioxidant wirksam gegen das Entstehen von Tumoren und Herzerkrankungen
- Gegen Bluthochdruck und Cholesterin

Es lässt sich Tee daraus herstellen, junge Blätter finden Verwendung in Salaten und die Pflanze ist mehrjährig.



Viele interessante Sortenraritäten finden Sie neben einer großen Auswahl an Kräutern in unserem Klostergarten.

galanthus[®]
GÄRTNEREI IM KONVENT

