

Sara Boccaccini Meadows
Riz Reyes



Die wunderbare Welt der Pflanzen



Im Garten

Die wunderbare Welt der Pflanzen

Riz Reyes

Illustrationen von
Sara Boccaccini Meadows



ars≡dition

Für meine Freundin Audi und für meine Nichten und Neffen – R. H. R.

Für meine kleine Sonnenblume Jaiah – S. B. M.



Wenn von Meistern und Meisterinnen die Rede ist, denken wir normalerweise an Menschen, die irgendetwas besonders gut können, zum Beispiel Häuser bauen, Klavierspielen oder Boxen. Aber an Pflanzen und Blumen denken wir eher nicht. Dabei machen wir uns nicht klar, was für erstaunliche Lebewesen Pflanzen sind. Sie können Dinge, die wir nie fertigbringen würden, und ohne sie könnten wir keinen Tag auf der Erde überleben.

Schon als kleiner Junge habe ich Pflanzen bewundert. Es beeindruckte mich, wie sie sich jeden Tag aufs Neue den Herausforderungen des Lebens stellen, wie schlau sie sich anstellen, wenn es darum geht, zu wachsen und zu gedeihen und sich an Umweltbedingungen anzupassen. Und was würden wir tun ohne die Pflanzen, die uns Nahrung und Schutz bieten, und die vielen Heilpflanzen, die uns bei allen möglichen Krankheiten und Beschwerden helfen können?

In jedem Kapitel dieses Buchs lernst du eine Gruppe von Pflanzen kennen, die uns Menschen zum Teil schon seit Jahrtausenden als Nahrung oder Heilmittel dienen und die unsere Kulturen geprägt haben, in ihrer Vielfalt von den Wildformen bis hin zu den verschiedenen Zuchtsorten. Du erfährst, welche besonderen Merkmale sie auszeichnen und welchen Nutzen sie für uns Menschen haben.

Das Schöne an der Arbeit als Pflanzenzüchter und Gärtner ist, dass man nie auslernt. Auch beim Schreiben dieses Buchs habe ich mich immer wieder gewundert, wie viel ich noch nicht wusste und vor allem, wie viel ich noch lernen will. Ich hoffe, dass auch du in diesem Buch viel Interessantes und Wissenswertes entdeckst, und wünsche dir viel Spaß und Erfolg beim Anpflanzen und Ernten deiner eigenen »grünen Meisterinnen und Meister«!



R. H. R.



INHALTSVERZEICHNIS



2 — PFEFFERMINZE —

MEISTERIN DES AROMAS
UND DER HEILKUNST

Familie Lippenblütler



6 — GARTENSALAT —

MEISTER DER VIELFALT

Familie Korbblütler



10 — PILZE —

MEISTER DER KOMMUNIKATION
UND DER VERNETZUNG

Reich der Pilze



14 — NARZISSEN —

MEISTERINNEN DER ERNEUERUNG

Familie Amaryllisgewächse



18 — ANANAS —

MEISTERIN DES AROMAS
UND DER HEILKUNST

Familie Bromeliengewächse



22 — TOMATEN —

MEISTERINNEN DER VERMEHRUNG

Familie Nachtschattengewächse



26 — ÄPFEL —

MEISTER DER TRADITION
UND DER MYTHEN

Familie Rosengewächse



30 — GEMÜSEKOHL —

MEISTER DER GESUNDHEIT
UND DER VITAMINE

Familie Kreuzblütengewächse



34 — KAROTTEN —

MEISTERINNEN DER FEINEN KÜCHE

Familie Doldenblütler



38 — ALOE VERA —

MEISTERIN DER WIDERSTANDKRAFT
UND DER SPARSAMKEIT

Gruppe Sukkulente



42 — TEE —

MEISTER DER GESUNDHEIT
UND DER GASTFREUNDSCHAFT

Familie Teestrauchgewächse



46 — ZUCKERAHORN —

MEISTER DER GEDULD UND DER KRAFT

Familie Seifenbaumgewächse



50 — BAMBUS —

MEISTER DES WACHSTUMS
UND DER NÜTZLICHKEIT

Familie Süßgräser



54 — KÜRBIS —

MEISTER DER MAGIE
UND DER MISCHKULTUR

Familie Kürbisgewächse



58 — ORCHIDEEN —

MEISTERINNEN DER ELEGANZ
UND DER RAFFINESSE

Familie Orchideengewächse



PFEFFERMINZE

Meisterin DES AROMAS & DER HEILKUNST

Die Pfefferminze und einige ihrer Verwandten gehören zu den beliebtesten Heil- und Küchenkräutern, und dafür gibt es viele Gründe. Ob bei Übelkeit, Kopfschmerzen oder Bauchweh – viele Menschen sind überzeugt, dass die Minze ihnen helfen kann.

PFEFFERMINZE

MENTHA × PIPERITA

Wie man es von einer Meisterin der Heilkunst erwartet, ist die Minze eine sehr vitale und unverwüsthliche Pflanze. Sie braucht kaum Pflege und verbreitet ihr herrliches Aroma im ganzen Garten.

Die Minze ist eine **ausdauernde** Pflanze (auch Staude genannt): Sie verschwindet im Winter, treibt aber aus ihren unterirdischen Teilen jedes Jahr von Neuem aus.

Die Blätter sind **kreuzgegenständig** angeordnet.

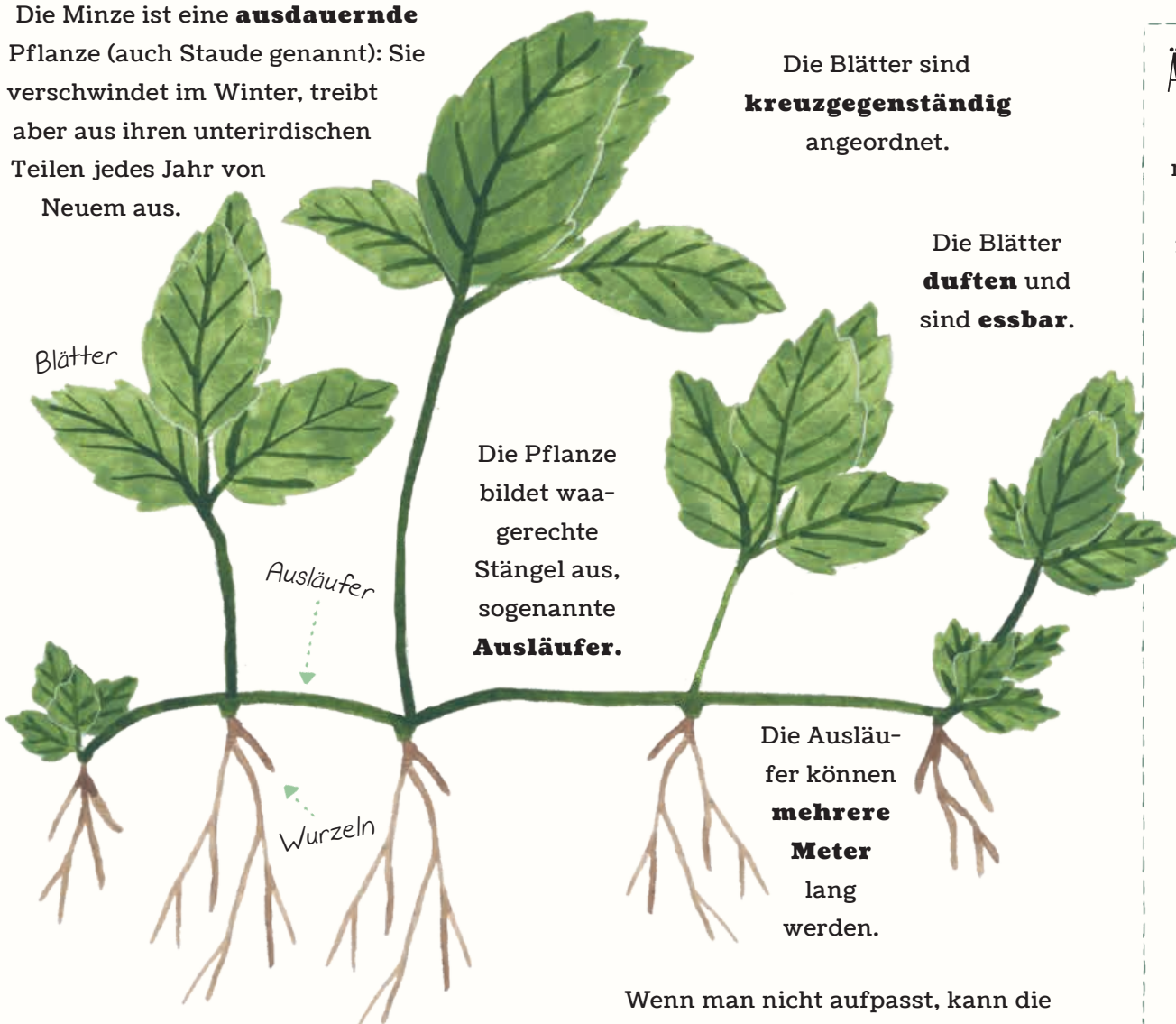
Die Blätter **duften** und sind **essbar**.

ÄTHERISCHE ÖLE

Aus der Pfefferminze (und anderen Minze-Arten) kann man ätherische Öle gewinnen.



Manche Leute schwören darauf gegen Muskelschmerzen.



Die Pflanze bildet waagerechte Stängel aus, sogenannte **Ausläufer**.

Die Ausläufer können **mehrere Meter** lang werden.

Wenn man nicht aufpasst, kann die Minze den ganzen Garten **überwuchern**!

GUTER GESCHMACK

Zwei Beispiele für die vielen Minze-Arten sind die Pfefferminze (wie auf dieser Seite vorgestellt) und die Krauseminze (auch »Spearmint« genannt). Beide werden oft dafür verwendet, bitterer Medizin einen angenehmeren Geschmack zu verleihen.

Krauseminze wird in Soßen, Salaten und für Kaugummi-Aroma verwendet.



Sie hat ein milderer Aroma, weil sie nur wenig Menthol enthält.

Aus der **Pfefferminze** werden Tees und Süßigkeiten hergestellt.



Sie enthält viel Menthol, das für den typischen, etwas scharfen »Minzgeschmack« sorgt.

DIE VERWANDTEN DER MINZE

Pfefferminze und Co. gehören zur Familie der **LIPPENBLÜTLER (LAMIACEAE)**. Aus dieser Familie kennst du auch andere Kräuter, zum Beispiel Basilikum, Rosmarin oder Salbei. Auch Lavendel ist ein Lippenblütler.

WIESENSALBEI

Trotz seines Namens ist der Wiesensalbei kein Gewürzkräut, sondern eine Wiesenblume.

Salvia pratensis



TYPISCHE MERKMALE

Viele Arten der Lippenblütler-Familie enthalten ätherische Öle und haben daher duftende Blätter. Und wenn du den Stängel vorsichtig zwischen den Fingern rollst, kannst du spüren, dass er viereckig ist und nicht rund.

BASILIKUM

Dieses bekannte Würzkräut wird vor allem in der **italienischen Küche** viel verwendet.



LAVENDEL

duftet herrlich und wird für **Seifen und Parfüms** verwendet.



Salvia officinalis



SALBEI

hat ein **kräftiges Aroma**. Wir würzen damit gerne Saucen.

Rosmarinus officinalis



ROSMARIN

Seine nadelartigen Blätter schmecken zum Beispiel super zu **Bratkartoffeln**.

KURZE GESCHICHTE DER MINZE-ARTEN

Zahlreiche Minze-Arten wachsen auf der ganzen Welt. Vor allem im **Europa der Antike** und in **arabischen Ländern** spielten sie schon immer eine wichtige Rolle.

Ein paar Pfefferminzblätter machen aus einem einfachen Glas Wasser ein gesundes und erfrischendes Getränk.



In Nordafrika und dem Nahen Osten ist es eine jahrhundertealte Tradition, Gäste mit einem Glas **frischem Pfefferminztee** zu begrüßen.

Der **Name** kommt von **Minthe**, einer Nymphe in der griechischen Mythologie, die von einer zornigen Göttin in eine Pflanze verwandelt wurde.



Die **alten Griechen** haben ihre Arme mit Minze eingerieben, um gut zu riechen.



Die **Römer** haben nicht nur ihr Essen mit Minze gewürzt, sondern sie auch ins Badewasser gegeben.



PFEFFERMINZE SELBST ANBAUEN

Pfefferminze und andere Minz-Arten sind ganz leicht zu ziehen! Wenn du jemanden kennst, der Minze im Garten oder auf dem Balkon hat, bitte ihn oder sie um einen Ableger.



- Setz die junge Minzepflanze in einen Blumentopf mit Erde, die du mit Kompost angereichert hast. Stell sie an einen sonnigen Platz und gieß sie immer ausreichend. Das ist alles!
- Du kannst dir auch eine Pflanze aus Stecklingen ziehen. Such dir an einer Pflanze einen gesund aussehenden, etwa zehn Zentimeter langen Stängel aus und schneide ihn ab. Entferne die unteren Blätter und stell ihn in ein Glas mit Wasser. Nach einer Weile wachsen Wurzeln. Jetzt kannst du die Pflanze wie oben beschrieben in einen Topf setzen.
- Sobald die Pflanze groß genug ist, schneidest du dir zum Verwenden immer die obersten Blätter an der Triebspitze ab. Das regt sie zu stärkerem Wachstum an und sie bildet verstärkt neue Blätter.