



NEUHEITEN 2020



BITTER-ORANGE

Die Bitter-Orange, auch Dreiblattzitrone genannt, ist das einzige Zitrusgewächs, das selbst Winter in unseren Breiten bis - 25° C übersteht. Ihre Früchte sind kugelförmig und schmecken ziemlich sauer und leicht bitter. Daraus lässt sich aber sehr aromatische Marmelade oder selbstgemachtes Orangenat herstellen.

HÄNGE-ROSMARIN

Dieser Rosmarin mag ein ruhiges und sonniges Plätzchen, wo er ganz entspannt abhängen kann. Den bringt so schnell gar nix aus der Ruhe – außer wenn's im Winter mal in die Minusgrade rutscht. Ansonsten kann er verwendet werden, wie herkömmlicher Rosmarin. Aufgrund seiner mediterranen Lebenseinstellung ist er vielleicht einen Tick aromatischer.

INGWER

Wo der Ingwer genau herkommt, lässt sich nicht mehr bestimmen. Es wird jedoch vermutet, dass er aus Indien oder China stammt. Bei uns kennt man ihn als festen Bestandteil von Ginger Ale und Ginger Bier, aber auch als Tee zur Stärkung des Immunsystems.

MANGO-MELONE

Schmeckt nach Mango, ist aber eine Melone! Die Mango-Melone kann daher gut bei uns im etwas kühleren Klima angebaut werden. Die reifen Früchte sind oval und hellbeige mit einem weichen, orangefarbenen Fruchtfleisch, das echt nach Mango schmeckt.

MEXIKANISCHER OREGANO

Der Mexikanische Oregano kommt ursprünglich aus dem nördlichen Mexiko und wird von den Hopi Indianern sehr geschätzt. Vom Frühjahr bis in den Herbst hinein blüht der Strauch mit langen, zunächst weißen, dann rosafarbenen Blüten welche ebenfalls essbar sind.



BLU WHATSAPP NEU

SENDEN SIE IHRE BLU-BESTELLUNG PER WHATSAPP!

Keine nervigen Fehler mehr beim Faxversand. Senden Sie uns einfach ein Foto von Ihrer Bestell-Liste per WhatsApp an: **0151-55 25 66 88**. Kleiner Tipp: Fügen Sie die Nummer Ihren Kontakten hinzu, dann geht's beim nächsten Mal noch schneller!



DIE BLU-APP

BESTELLEN SIE IHRE BLU-PFLANZEN JETZT GANZ EINFACH – MIT DER NEUEN BLU-APP.

- **Tagesaktuelle Bestandsliste:** In der Blu-App finden Sie alle verfügbaren Sorten und Neuheiten auf einen Blick.
- **Bestellung in Echtzeit:** Mit nur einem Klick können fehlende Sorten sofort am Kräutertisch nachbestellt werden.
- **Immer gut ausgestattet:** Über die App können Sie Ihr Präsentationsmaterial gleich mitbestellen und Verkaufspräsentations- und Anzeigenvorlagen, Presstexte und vieles mehr downloaden.

SO EINFACH GEHT'S:

Sie setzen sich mit uns in Verbindung und wir richten Ihnen Ihren Zugang ein. Mit nur einem Klick können Sie ab sofort mobil bestellen! Die Blu-App läuft auf allen mobilen und stationären Geräten (Smartphone, Tablet, PC).

NEU



Gärtnerei Blu-Blumen GbR
Inh.: Mario & André Segler
Stukendamm 80 . 33449 Langenberg
Tel: 05248-609227 . Fax: 05248-609471
info@Blu-Blumen.de . www.Blu-Blumen.de



Bio-Hänge-Rosmarin, *Rosmarinus officinalis* 'Foxtail'



***Rosmarinus officinalis* 'Foxtail':** Dieses ist eine besonders aromatische und leicht überhängende Sorte mit schönen blauen Blüten. Sie eignet sich besonders gut für Balkonkästen, Kübel und Hochbeete.

VERWENDUNG: Rosmarin ist ein sehr beliebtes Gewürz, die frischen Zweige werden zum Würzen von mediterranen Gerichten, Saucen, Fleischgerichten oder den klassischen Rosmarin-Kartoffeln verwendet. Rosmarin hat aber auch eine gesunde und belebende Wirkung, ein Tee aus Rosmarin hilft besonders bei Erschöpfung, Herz-Kreislauf-Schwäche und Verdauungsbeschwerden.

PFLEGE: Rosmarin liebt sonnige Standorte und einen trockenen sandigen Boden. Er wird ca. 60 cm hoch und blüht von Mai - Juni. Rosmarin ist mehrjährig aber nur bedingt winterhart und sollte bei mindestens + 5 Grad Celsius überwintert werden oder in gemäßigten Lagen einen Winterschutz bekommen. Rosmarin benötigt nur wenig Dünger. Besonders wichtig ist es Staunässe zu vermeiden, da Rosmarin diese gar nicht mag.

Bilderlinks; Die Bilder stehen zur freien Verfügung.

https://www.blu-blumen.de/data/2019/12/Blu-Hänge-Rosmarin_klein-1.jpg

https://www.blu-blumen.de/data/2019/12/Hänge-Rosmarin_1055.jpg

Gärtnerei Blu-Blumen GbR

Inh.: Mario & André Segler
Stukendamm 80 · 33449 Langenberg
Tel: 05248-609227 · Fax: 05248-609471
info@Blu-Blumen.de · www.Blu-Blumen.de



Bio-Ingwer, *Zingiber officinale*



ZINGIBER OFFICINALE: Ingwer ist eine beliebte Heil- und Gewürzpflanze. Der Geschmack ist scharf und würzig. Er hat verschiedene gesundheitsfördernde Eigenschaften. Die Ingwer-Knolle regt die Verdauung an, lindert Schmerzen, ist entzündungshemmend und hilft zuverlässig gegen Übelkeit, (Reiseübelkeit), Schwindel und Erbrechen.

VERWENDUNG: Ingwer wird vielfältig verwendet, z. B. als Gewürz in asiatischen Gerichten oder auch zur Herstellung von Tees oder Limonaden wie Ginger Ale und Ginger Beer. Die geschälten Ingwer-Knollen können in Getränken wie auch in Speisen roh verzehrt werden. Tee: einfach ein Stück Ingwer in dünne Scheiben schneiden, mit kochendem Wasser überbrühen und fünf bis zehn Minuten ziehen lassen.

PFLEGE: Von Februar bis Oktober benötigt die Pflanze es hell und warm. Aufgrund seiner tropischen Herkunft wächst Ingwer am besten an einem warmen, absonnigen Platz auf der Fensterbank. Wird die Pflanze im Sommer im Freien gehalten, ist ein sonniger, aber von Dauerregen geschützter Platz zu wählen. Ingwer bevorzugt ein nährstoff- und humusreiches Substrat, das stets leicht feucht sein sollte. Im Topf darf sich keine Staunässe bilden, da das Rhizom sonst zu faulen beginnt. Außerdem ist es wichtig, dass nur mit kalkfreiem Wasser (Regenwasser) gegossen wird. Braune Blattspitzen und Stängel sind oft ein Anzeichen für zu wenig Wasser. Die Ernte des Ingwer-Rhizoms erfolgt im Herbst. Anhand der gelblich verfärbten Blätter erkennt man, dass er reif ist. Er kann im frischen Zustand verarbeitet werden. Werden die Rhizome über mehrere Tage getrocknet, gewinnen sie an Schärfe. Ingwer ist nicht winterhart - im Spätherbst zieht sich die Pflanze ein. Blätter und Sprosse sterben ab, nur das Rhizom überlebt in der Erde. Ohne zu gießen kann er an einem Standort kühl, dunkel und trocken überwintern. Im Frühjahr wird das Rhizom wieder ans Licht gestellt und gegossen. Beim Ansteigen der Temperaturen treibt es wieder aus.

Gärtnerei Blu-Blumen GbR
Inh.: Mario & André Segler
Stukendamm 80 · 33449 Langenberg
Tel: 05248-609227 · Fax: 05248-609471
info@Blu-Blumen.de · www.Blu-Blumen.de



Etikettentext: Ingwer, Zingiber officinale

Wo der Ingwer genau herkommt, lässt sich nicht mehr bestimmen, weil es keine Wildwüchse mehr gibt. Es wird jedoch vermutet, dass er aus Indien oder China stammt. Genau weiß man nur, dass Ingwer bereits vor über 4.800 Jahren als Gewürz und Heilpflanze verwendet wurde. Bei uns kennt man ihn als festen Bestandteil von Ginger Ale und Ginger Bier, aber auch als Tee zur Stärkung des Immunsystems. Die Ernte des Ingwer-Rhizoms erfolgt im Herbst. Anhand der gelblich verfärbten Blätter erkennt man, dass er reif ist.

Bilderlinks; Die Bilder stehen zur freien Verfügung.

<https://www.blu-blumen.de/data/2019/10/Blu-Ingwer-klein.jpg>

https://www.blu-blumen.de/data/2019/12/Blu-Ingwer_0701.jpg

— ECHTER —
INGWER

ZINGIBER OFFICINALE: Wo der Ingwer genau herkommt, lässt sich nicht mehr bestimmen, weil es keine Wildwüchse mehr gibt. Es wird jedoch vermutet, dass er aus Indien oder China stammt. Genau weiß man nur, dass Ingwer bereits vor über 4.800 Jahren als Gewürz und Heilpflanze verwendet wurde. Bei uns kennt man ihn als festen Bestandteil von Ginger Ale und Ginger Bier, aber auch als Tee zur Stärkung des Immunsystems. Die Ernte des Ingwer-Rhizoms erfolgt im Herbst. Anhand der gelblich verfärbten Blätter erkennt man, dass er reif ist.

VERWENDUNG: Ingwer ist dank seiner ätherischen Öle, Gingerol, Harz und Harzsäuren, schon sehr lange als Heilpflanze bekannt. Außerdem ist er reich an Vitamin C und enthält darüber hinaus auch Magnesium, Eisen, Kalzium, Kalium, Natrium und Phosphor. Als Tee aufgegossen eignet er sich besonders gut gegen Erkältungskrankheiten, regt den Stoffwechsel an und wirkt zudem entzündungshemmend und gegen Erbrechen. Bewahre frischen, ungeschälten Ingwer am besten mit Küchenpapier umwickelt in einem luftdicht abgeschlossenen Behälter im Gemüsefach auf.

PFLEGE: Ingwer lässt sich gut im Topf auf der Fensterbank anbauen. Unten im Topf solltest du eine Schicht Blähton o.ä. als Drainage einfüllen, damit überschüssiges Wasser gut abfließen kann. Die Rhizome faulen sonst schnell. Die Pflanze mag es halbschattig und warm. Pralle Sonne verträgt sie jedoch nicht.

ESSBAR: KNOLLE/RHIZOM

MEHRJÄHRIG IM HAUS

60 - 80 CM

Gärtnerei Blu-Blumen GbR

Inh.: Mario & André Segler
Stukendamm 80 · 33449 Langenberg
Tel: 05248-609227 · Fax: 05248-609471
info@Blu-Blumen.de · www.Blu-Blumen.de



Bio-Mangomelone, *Cucumis melo* 'Mangomel'



***Cucumis melo* 'Mangomel'**: Die Mangomelone ist eine ovale, hellbeige Melone, die ein neues tropisches Insel-Flair mitbringt. Sie hat ein süßes, orangefarbenes und nach Mango schmeckendes Fruchtfleisch, gebündelt mit einem weichen Melonenduft.

VERWENDUNG: Die Mangomelone ist eine einjährige, kriechende Pflanze aus der Familie der Kürbisgewächse. Sie ist besonders gut für das etwas kühlere Klima in Nordeuropa geeignet. Der Anbau ist im Kübel, im Beet oder im Gewächshaus möglich.

PFLEGE: Der Erfolg beim Melonenanbau hängt stark vom richtigen Standort ab. Wichtig sind ein warmer, sonniger und windgeschützter Standort sowie ein lockerer und humoser Boden. Da Melonen sehr kälteempfindlich sind, sollten sie erst Ende Mai ausgepflanzt werden. In rauen Gegenden empfiehlt sich der Anbau im Gewächshaus oder Folientunnel. Dieses kann schon im April geschehen. Melonen sind Starkzehrer, ein humoser und nährstoffreicher Boden ist daher sehr wichtig. Es ist empfehlenswert vor dem Auspflanzen Kompost in den Boden einzuarbeiten. Der Boden sollte sich schnell erwärmen, im Freien ist da eine schwarze Mulchfolie eine gute Hilfe. Die Mangomelone wächst kriechend und braucht daher mindestens einen Quadratmeter Platz. Alternativ können Rankhilfen angebracht werden, damit die Pflanze nach oben wachsen kann. Die Melone kann auch in einem Kübel angebaut werden. Sehr wichtig ist eine ausreichende Versorgung mit Wasser. Dieses sollte nicht zu kalt sein; besser ist vorgewärmtes Wasser z.B. aus der Regentonne. Zudem vermeiden, die Blätter von oben zu befeuchten, da dann das Risiko für Pilzkrankungen steigt. Der Boden sollte immer gut feucht sein und nach Möglichkeit nie ganz austrocknen. Regelmäßige Düngergaben sind von Vorteil. Um den Ertrag zu steigern kann der Haupttrieb nach dem fünften oder sechsten Blatt entspitzt werden. Dadurch regt man die Bildung der Seitentriebe an, die dann ebenfalls gestutzt werden können. So wird die Pflanze zu einer stärkeren Ausbildung der Früchte angeregt. Pro Pflanze max. drei bis fünf Früchte wachsen lassen, damit diese auch genug Energie bekommen um ausreifen zu können. Das eine Melone reif ist erkennt man auch daran, dass sie intensiv gelb ist, einen dumpfen bis hohlen Klang beim Klopfen und leichte Risse am Fruchtsansatz hat. Außerdem duftet sie süß.

Gärtnerei Blu-Blumen GbR
Inh.: Mario & André Segler
Stukendamm 80 . 33449 Langenberg
Tel: 05248-609227 . Fax: 05248-609471
info@Blu-Blumen.de . www.Blu-Blumen.de



Bilderlinks; Die Bilder stehen zur freien Verfügung.

<https://www.blu-blumen.de/data/2019/12/Blu-Mangomelone.jpg>

<https://www.blu-blumen.de/data/2019/10/Blu-Mangomelone-Frucht.jpg>

<https://www.blu-blumen.de/data/2019/12/MangoMelon-12.jpg>

<https://www.blu-blumen.de/data/2019/12/MangoMelon-15.jpg>

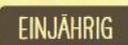
— TROPISCHE —
MANGO-MELONE



CUCUMIS MELO: Du hast richtig gelesen! Hier steckt beides drin: Schmeckt nach Mango, ist aber eine Melone! Die Mango-Melone gehört, wie alle Melonen, zu den Kürbisgewächsen und kann daher gut bei uns im etwas kühleren Klima angebaut werden. Trotzdem mag sie es am liebsten warm und sollte daher erst Ende Mai an ein möglichst warmes und sonniges Plätzchen ausgepflanzt werden. Die reifen Früchte sind oval und hellbeige mit einem weichen, orangefarbenen Fruchtfleisch, das echt nach Mango schmeckt. Crazy!

VERWENDUNG: Die Mango-Melone lässt sich wie jede süße Melone zu Smoothies, Desserts, Vorspeisen, Sorbets oder Obstsalaten zubereiten. Ihr prägnantes Mangoaroma sorgt für ein auffallend fruchtiges Aroma und verwandelt jedes bekannte Melonengericht in ein tropisches Geschmackserlebnis.

PFLEGE: Der Erfolg beim Melonen-Anbau hängt stark vom Standort ab. Zwar ist die Mango-Melone recht hart im Nehmen, dennoch mag sie es am liebsten warm, sonnig oder bevorzugt lauwarmes Regenwasser zum Gießen. In kühleren Gegenden empfiehlt sich ein Folientunnel oder Gewächshaus. Dass die Mango-Melone reif ist erkennt man an ihrer hellbeigen bis gelblichen Färbung, dem dumpfen bis hohlen Klang und am süßlichen Duft, den sie verströmt.

   BIS 100 CM 

ESSBAR: FRÜCHTE

Gärtnerei Blu-Blumen GbR

Inh.: Mario & André Segler
Stukendamm 80 . 33449 Langenberg
Tel: 05248-609227 . Fax: 05248-609471
info@Blu-Blumen.de . www.Blu-Blumen.de



Bio-Mexikanischer Oregano, *Poliomintha longiflora*



Poliomintha longiflora: Der langandauernd und reich blühende Strauch des mexikanischen Oregano stammt aus Mexiko und den nördlich angrenzenden Gebieten der USA. Die dekorativen, zunächst weißen, dann rosafarbenen Blüten sind essbar. Vom Frühjahr bis in den Herbst hinein blüht dieser Strauchoregano unaufhörlich mit vielen, ca. 3-4 cm langen, zunächst weißen und dann rosa Blüten.

Verwendung: Beim Mexikanischen Oregano eignen sich die Blüten ebenfalls zum Verzehr. Sie schmecken, wie auch die Blätter, pfeffrig-würzig. Er lässt sich sehr gut trocknen und einfrieren. Ansonsten ist die Verwendung wie bei Oregano bekannt: Zum Verfeinern von Fleisch-, und Gemüsegerichten, Pasta, Pizza, Pesto oder Soßen. Tortillas, Paella, Eintopf- und Bohnengerichte lassen sich hervorragend mit Mexikanischem Oregano verfeinern.

Pflege: Die Pflanze ist bei uns nicht winterhart. Sie wächst strauchförmig bis überhängend, lässt sich gut im Kübel kultivieren und kann auch im Winter beerntet werden. Ein sonniger, geschützter Standort im Freien während der Sommermonate und guter Wasserabzug sind Voraussetzungen für optimales Gedeihen. Für die Überwinterung benötigt der Mexikanische Oregano einen hellen und nicht allzu warmen Raum.

Etikettentext:

Der Mexikanische Oregano kommt ursprünglich, wie der Name schon sagt, aus dem nördlichen Mexiko und wird von den Hopi Indianern sehr geschätzt. Vom Frühjahr bis in den Herbst hinein blüht der Strauch mit langen. Zunächst weißen, dann rosafarbenen Blüten welche ebenfalls essbar sind. Sie schmecken, wie auch die Blätter pfeffrig-würzig, sehr ähnlich wie der gewöhnliche Oregano. Er ist zwar nicht winterhart, lässt sich aber gut im Haus überwintern und kann das ganze Jahr über beerntet werden.

Bilderlinks; Die Bilder stehen zur freien Verfügung.

<https://www.blu-blumen.de/data/2019/12/Blu-Mexikanischer-Oregano-.jpg>

https://www.blu-blumen.de/data/2019/12/Blu-Mexikanischer-Oregano_0571-Kopie.jpg

https://www.blu-blumen.de/data/2019/12/Blu-Mexikanischer-Oregano_0576-e1576225521265.jpg

Gärtnerei Blu-Blumen GbR

Inh.: Mario & André Segler

Stukendamm 80 · 33449 Langenberg

Tel: 05248-609227 · Fax: 05248-609471

info@Blu-Blumen.de · www.Blu-Blumen.de



MEXIKANISCHER OREGANO

LIPPIA GRAVEOLENS: Der Mexikanische Oregano kommt ursprünglich, wie der Name schon sagt, aus dem nördlichen Mexiko und wird von den Hopi Indianern sehr geschätzt. Vom Frühjahr bis in den Herbst hinein blüht der Strauch mit langen, zunächst weißen, dann rosafarbenen Blüten welche ebenfalls essbar sind. Sie schmecken, wie auch die Blätter pfeffrig-würzig, sehr ähnlich wie der gewöhnliche Oregano. Er ist zwar nicht winterhart, lässt sich aber gut im Haus überwintern und kann das ganze Jahr über beerntet werden.

VERWENDUNG: Mexikanischer Oregano passt hervorragend zu fast allen mexikanischen Gerichten wie Tortillas, Paella, Eintopf- und Bohnengerichte, die mit frischen oder auch getrockneten Blättern verfeinert werden können. Die kleinen Blätter und die Blüten des mexikanischen Oregano haben ein besonders intensives Aroma, mit dem man sparsam umgehen sollte. In der Kaffeemühle pulverisierte getrocknete Blätter entwickeln nach wenigen Tagen Lagerung sogar ein Aroma wie schwarzer Pfeffer.

PFLEGE: Er wächst strauchförmig bis überhängend, lässt sich gut im Kübel kultivieren und kann auch im Winter beerntet werden. Allerdings ist er nicht winterhart und muss bei 10–20° C im Haus überwintert werden. Er mag es gern sonnig und warm. Nicht übermäßig gießen.

     40–60 CM **MEHRJÄHRIG IM HAUS**

ESSBAR: BLÄTTER, BLÜTEN

Gärtnerei Blu-Blumen GbR

Inh.: Mario & André Segler
Stukendamm 80 · 33449 Langenberg
Tel: 05248-609227 · Fax: 05248-609471
info@Blu-Blumen.de · www.Blu-Blumen.de



Bio-Mexikanischer Oregano, *Poliomintha longiflora*



Poliomintha longiflora: Der langandauernd und reich blühende Strauch des mexikanischen Oregano stammt aus Mexiko und den nördlich angrenzenden Gebieten der USA. Die dekorativen, zunächst weißen, dann rosafarbenen Blüten sind essbar. Vom Frühjahr bis in den Herbst hinein blüht dieser Strauchoregano unaufhörlich mit vielen, ca. 3-4 cm langen, zunächst weißen und dann rosa Blüten.

Verwendung: Beim Mexikanischen Oregano eignen sich die Blüten ebenfalls zum Verzehr. Sie schmecken, wie auch die Blätter, pfeffrig-würzig. Er lässt sich sehr gut trocknen und einfrieren. Ansonsten ist die Verwendung wie bei Oregano bekannt: Zum Verfeinern von Fleisch-, und Gemüsegerichten, Pasta, Pizza, Pesto oder Soßen. Tortillas, Paella, Eintopf- und Bohnengerichte lassen sich hervorragend mit Mexikanischem Oregano verfeinern.

Pflege: Die Pflanze ist bei uns nicht winterhart. Sie wächst strauchförmig bis überhängend, lässt sich gut im Kübel kultivieren und kann auch im Winter beerntet werden. Ein sonniger, geschützter Standort im Freien während der Sommermonate und guter Wasserabzug sind Voraussetzungen für optimales Gedeihen. Für die Überwinterung benötigt der Mexikanische Oregano einen hellen und nicht allzu warmen Raum.

Etikettentext:

Der Mexikanische Oregano kommt ursprünglich, wie der Name schon sagt, aus dem nördlichen Mexiko und wird von den Hopi Indianern sehr geschätzt. Vom Frühjahr bis in den Herbst hinein blüht der Strauch mit langen. Zunächst weißen, dann rosafarbenen Blüten welche ebenfalls essbar sind. Sie schmecken, wie auch die Blätter pfeffrig-würzig, sehr ähnlich wie der gewöhnliche Oregano. Er ist zwar nicht winterhart, lässt sich aber gut im Haus überwintern und kann das ganze Jahr über beerntet werden.

Bilderlinks; Die Bilder stehen zur freien Verfügung.

<https://www.blu-blumen.de/data/2019/12/Blu-Mexikanischer-Oregano-.jpg>

https://www.blu-blumen.de/data/2019/12/Blu-Mexikanischer-Oregano_0571-Kopie.jpg

https://www.blu-blumen.de/data/2019/12/Blu-Mexikanischer-Oregano_0576-e1576225521265.jpg

Gärtnerei Blu-Blumen GbR

Inh.: Mario & André Segler

Stukendamm 80 · 33449 Langenberg

Tel: 05248-609227 · Fax: 05248-609471

info@Blu-Blumen.de · www.Blu-Blumen.de



MEXIKANISCHER OREGANO

LIPPIA GRAVEOLENS: Der Mexikanische Oregano kommt ursprünglich, wie der Name schon sagt, aus dem nördlichen Mexiko und wird von den Hopi Indianern sehr geschätzt. Vom Frühjahr bis in den Herbst hinein blüht der Strauch mit langen, zunächst weißen, dann rosafarbenen Blüten welche ebenfalls essbar sind. Sie schmecken, wie auch die Blätter pfeffrig-würzig, sehr ähnlich wie der gewöhnliche Oregano. Er ist zwar nicht winterhart, lässt sich aber gut im Haus überwintern und kann das ganze Jahr über beerntet werden.

VERWENDUNG: Mexikanischer Oregano passt hervorragend zu fast allen mexikanischen Gerichten wie Tortillas, Paella, Eintopf- und Bohnengerichte, die mit frischen oder auch getrockneten Blättern verfeinert werden können. Die kleinen Blätter und die Blüten des mexikanischen Oregano haben ein besonders intensives Aroma, mit dem man sparsam umgehen sollte. In der Kaffeemühle pulverisierte getrocknete Blätter entwickeln nach wenigen Tagen Lagerung sogar ein Aroma wie schwarzer Pfeffer.

PFLEGE: Er wächst strauchförmig bis überhängend, lässt sich gut im Kübel kultivieren und kann auch im Winter beerntet werden. Allerdings ist er nicht winterhart und muss bei 10–20° C im Haus überwintert werden. Er mag es gern sonnig und warm. Nicht übermäßig gießen.

     40–60 CM **MEHRJÄHRIG IM HAUS**

ESSBAR: BLÄTTER, BLÜTEN