

Kasseler Gartenbautage 2011

Baunatal

Starke Kandidaten für das
Kräutersortiment

(Aus den Versuchsergebnissen des LLH)

Dr. Theodor Echim, Kassel

Bedeutung der Kräuter in der Nahrung

- Zauberwort **Salvestrole**
- Es geht um sekundäre Inhaltsstoffe. Diese spezielle Pflanzensubstanzen, sogenannte Salvestrole, regen im Menschen ein Enzym an, das Krebs zum Stillstand und sogar zum Verschwinden bringt. Das entdeckten englische Forscher um Professor Dan Burke und Professor Gerry Potter an der Universität Leicester.

Dr. Theodor Echim, Kassel

Gemüse und Kräuterarten mit viel Salvestrol

- **Gewürzkräuter:**
- Andenchili, Basilikum, Kamille, Löwenzahn, Mariendistel, Minze,
- Odermennig, Petersilie, Rosmarin, Thymian, Salbei, Vietnamesischer Koriander, Wegerich, Zitronenverbene;

Versuchsfrage und –hintergrund

- Die Betriebe, gerade im Bereich Kräuteraanbau, könnten sich durch besondere Angebote, einschließlich an die ausländische Gastronomie, von den großen Anbietern abheben.
 - Mit Andenchili und Vietnamesischem Koriander stehen zwei wertvolle Kräuterarten für Erprobung zur Verfügung.
 - Ist die Kultur dieser zwei Arten auch über den Winter möglich?
 - Wie kann ein attraktiveres Verkaufsbild der Pflanzen erreicht werden?
-
- Dr. Theodor Echim, Kassel

Zwei starke Kandidaten

- Zwei von den in vergangenen Jahren getesteten Kräuterarten wurden 2009 aufgrund der Ergebnisse und Eigenschaften weiter in der Praxis verfolgt: **Andenchili und Vietnamesischer Koriander**. Dabei ist besonders auf die Pflanzenzahl je Topf, auf die Kulturdauer bis zur Verkaufsgröße und auf die Eignung für die Kultur über den Winter eingegangen worden.

Andenchili (*Acmella oleracea*) (Korbblütler)

- Bestand Andenchili



Dr. Theodor Echim, Kassel

Acmella - Tuffverfahren



Dr. Theodor Echim, Kassel

Acmella: Einzelpflanzen-Verfahren



Dr. Theodor Echim, Kassel

Acmeilla: Freilandkultur



Dr. Theodor Echim, Kassel

Acmella: Vermehrung durch Samen

Saataufgang



Dr. Theodor Echim, Kassel

Acmella: Inhaltsstoffe, Wirkung

- Inhaltsstoffe:
- -Spilanthol 1,25 % in Blüten (desinfizierend);
- -Alkylamid (immunstimulierend, speichelfördernd).
- Eigenschaften: Wirkung (auch trocken Zustand 1 Jahr):
- -In kleinen Dosen wirksam gegen Blutparasiten, wie z. B. Malaria
- -Antibakteriell, z.B. Gegen *Escherichia coli*, *Salmonella galinarum*, *Candida albicans*, *Staphylococcus albus*, *Klebsiella pneumoniae*
- -Antiviral, fördert die Bildung der weißen Blutzellen
- -Immunstimulierend, wie Echinacea
- -Stimuliert die Blutzirkulation im Mund und Rachen durch den Brenneffekt.

Dr. Theodor Echim, Kassel

Acemella: Verwendung und Kulturhinweise

- Geschmack/ Verwendung:
 - -Erfrischender Spearmint-Geschmack, fleischige Blätter;
 - -Blätter, frisch, kleingeschnitten in Salaten und trocken in Tees;
 - -Blüten, frisch, in Infusionen;
 - -Ganze Pflanze (samt Wurzeln) für Tinkturen und Infusionen.
- Kultur:
 - -Keimung bei 20 – 22 °C in 2 Wochen;
 - -Bewurzelung im Gewächshaus, nicht zu feucht, bei > 18°C, innerhalb
 - von 2 – 3
 - Wochen;
 - -Topfkultur im Gewächshaus von Frühjahr bis Herbst.
 - -Beetkultur durch Jungpflanzen ab Mai, Direktsaat möglich

Dr. Theodor Echim, Kassel

Bezugsquellen (eine Auswahl)

- Biogarten Flechtdorf: Tel. 05633-9896-31,34,38; Fax 05633-9896-20
- Otzbergkräuter: Tel. 0611-8120545
- Rühlemanns Kräuter: Tel. 04288-928558
- Gemüsebau Steube: Tel.05655-453, Fax 1355

Kasseler Gartenbautage 2011

Baunatal

Starke Kandidaten für das
Kräutersortiment

(Aus den Versuchsergebnissen des LLH)

Dr. Theodor Echim, Kassel

Bedeutung der Kräuter in der Nahrung

- Zauberwort **Salvestrole**
- Es geht um sekundäre Inhaltsstoffe. Diese spezielle Pflanzensubstanzen, sogenannte Salvestrole, regen im Menschen ein Enzym an, das Krebs zum Stillstand und sogar zum Verschwinden bringt. Das entdeckten englische Forscher um Professor Dan Burke und Professor Gerry Potter an der Universität Leicester.

Dr. Theodor Echim, Kassel

Gemüse und Kräuterarten mit viel Salvestrol

- **Gewürzkräuter:**
- Andenchili, Basilikum, Kamille, Löwenzahn, Mariendistel, Minze,
- Odermennig, Petersilie, Rosmarin, Thymian, Salbei, Vietnamesischer Koriander, Wegerich, Zitronenverbene;

Versuchsfrage und –hintergrund

- Die Betriebe, gerade im Bereich Kräuteraanbau, könnten sich durch besondere Angebote, einschließlich an die ausländische Gastronomie, von den großen Anbietern abheben.
 - Mit Andenchili und Vietnamesischem Koriander stehen zwei wertvolle Kräuterarten für Erprobung zur Verfügung.
 - Ist die Kultur dieser zwei Arten auch über den Winter möglich?
 - Wie kann ein attraktiveres Verkaufsbild der Pflanzen erreicht werden?
-
- Dr. Theodor Echim, Kassel

Zwei starke Kandidaten

- Zwei von den in vergangenen Jahren getesteten Kräuterarten wurden 2009 aufgrund der Ergebnisse und Eigenschaften weiter in der Praxis verfolgt: **Andenchili und Vietnamesischer Koriander**. Dabei ist besonders auf die Pflanzenzahl je Topf, auf die Kulturdauer bis zur Verkaufsgröße und auf die Eignung für die Kultur über den Winter eingegangen worden.

Vietnamesischer Koriander

(*Persicaria odorata*, Polygonaceae)



Dr. Theodor Echim, Kassel

Persicaria in Topfkultur

- **Gestutzt** (links) und **Ungestutzt** (rechts)



Dr. Theodor Echim, Kassel

Persicaria: Bestand, 3 Wochen nach dem Stecken



Dr. Theodor Echim, Kassel

Persicaria: Inhaltsstoffe, Geschmack

- Geschmack: korianderähnlich mit einer Note von Zitrone, Schärfe spürbar; übertrifft er deutlich den Echten Koriander
 - Inhaltsstoffe: In den Essentialölen:
 - -langkettige Aldehyde, wie z. B. Decanol (28 %) und Dodecanol (44 %) und weiter Decanal (1%).
 - -Sesquiterpene (Alfa-Humulene, Beta-Humulene) machen 15 % des Essentialöls aus.
- Die Pflanze ist reich an Kalzium, Magnesium und Mangan.

Dr. Theodor Echim, Kassel

Persicaria: Kulturhinweise

- Vermehrung: Durch krautige Stecklinge während der hellen Saison und durch Teilung.
- Ansprüche: Humose Böden/Substrate mit gutem Wasserhaltevermögen und gut gesicherte Feuchtigkeit bei über 15 °C, an hellen Plätzen

Persicaria: Kulturhinweise (2)

- Kultur: Der Vietnamesische Koriander ist eine leicht zu kultivierende Gewürzpflanze. Die Kultur im Topf ist zu bevorzugen, da nach dem Schnitt die Triebe schnell welken.
- In Bodenkultur auf 30 x 40 pflanzen
Die Pflanze tendiert zum Wuchern. Im Herbst kann die Kultur gerodet und für die Treiberei im Winter verwendet werden.

Dr. Theodor Echim, Kassel

Persicaria: Ertrag und Lagerung

- Kann mehrmals in der Vegetationsperiode durch Schnitt in ca. 5 cm Höhe geerntet werden.
Die Topfware sollte in Durchsichtfolie eingetütet werden.
- Der Vietnamesische Koriander welkt schnell. Die Verpackung und die Lagerung bei ca. 1 °C muss sofort nach der Ernte erfolgen.

Persicaria - Verwandte am Lac im Wilhelmshöhe

- *Danke für Ihre Aufmerksamkeit!*



Dr. Theodor Echim, Kassel