

ANDREAS BARLAGE

AUF DER SUCHE
NACH DEM
grünen Gold

WIE PFLANZEN
AUS FERNEN LÄNDERN
IN UNSERE GÄRTEN KAMEN

Jan Thorbecke Verlag

INHALT

VORWORT — 8

DIE PFLANZENPORTRÄTS

DIE TOMATE — 11

vielseitig, vielfarbig und unverzichtbar

DER KÜRBIS — 15

populär, gewaltig und abwechslungsreich

DER CHILI — 23

scharf, fruchtig und bunt

DIE TULPE — 27

variabel, unübersehbar und ikonenhaft

DIE SONNENBLUME — 33

sympathisch, prägend und großzügig

DER FLIEDER — 37

heiter, sommerverheißend und klassisch

DIE KARTOFFEL — 43

geerdet, grundlegend und geschichtsträchtig

DIE HYAZINTHE — 49

legendär, prächtig und duftend

DIE STUDENTENBLUME — 53

leuchtend, verlässlich und unterschätzt

DIE CANNA — 59

exotisch, markant und pflegeleicht

- DIE DAHLIE** — 65
unkompliziert, blüten- und variantenreich
- DIE KAISERKRONE** — 69
opulent, beständig und unverwechselbar
- DIE PELARGONIE** — 75
vielgestaltig, blattschön und bezaubernd
- DIE PASSIONSBLUME** — 81
symbolhaft, tropisch und einzigartig
- DIE GARTENBOHNE** — 87
traditionell, gehaltvoll und blütenschön
- DIE CHRYSANTHEME** — 93
tröstend, strahlend und kultiviert
- DIE ERDBEERE** — 99
sinnlich, duftend und überraschend
- DER HOHE PHLOX** — 105
farbrauschend, prunkvoll und duftend
- DIE KAMELIE** — 111
elegant, exakt und ladylike
- DIE GLADIOLE** — 115
prachtvoll, markant und farbenfroh
- DER SONNENHUT** — 121
heiter, strahlend und verlässlich
- DIE TEE-ROSE** — 127
kultiviert, feinsinnig und innovativ
- DER SOMMERFLIEDER** — 133
umschwärmt, kontrovers und wertvoll
- DIE FUCHSIE** — 139
elegant, einzigartig und variantenreich

DER TULPENBAUM — 145
imposant, detailschön und golddurchtränkt

DIE BAUERN-HORTENSIE — 149
prächtig, überraschend und farbstark

DIE KARTOFFEL-ROSE — 155
robust, farbintensiv und gesund

DIE MAGNOLIE — 159
archaisch, kostbar und überwältigend

DIE EIS-BEGONIE — 165
unaufdringlich, genügsam und nimmermüde

DIE PRACHT-LILIE — 171
exotisch, kapriziös und verewigt

DIE KÖNIGS-LILIE — 175
vital, eindrucksvoll und universell

BILDNACHWEIS — 181

ÜBER DEN AUTOR — 183

VORWORT

Vielleicht wussten Sie schon, dass viele unserer Pflanzen in Gemüsebeeten, Blumenrabatten, Parks oder Kübeln von weither nach Europa gekommen sind. Selbst Vertrautes wie Sonnenblumen, Garten-Erdbeeren und gar die »typisch deutsche« Kartoffel wären ohne den internationalen Pflanzenaustausch, der im 16. Jahrhundert Fahrt aufnahm, nicht in unsere Böden, Vasen oder Schüsseln gekommen. Jeder Garten ist im besten Sinne des Wortes multikulturell und vieles, das für uns selbstverständlich ist, fußt auf dem Wissen begabter Gärtnerinnen und Gärtner etwa aus dem Reich der Inka und Azteken sowie aus chinesischen oder japanischen Gärten, deren Garten- und Agrarkultur der europäischen in der Frühen Neuzeit mindestens ebenbürtig, wenn nicht überlegen war.

Ist es nicht ein faszinierender Gedanke, dass Tulpen einst ein Vermögen wert waren und in den ersten echten Börsencrash der Geschichte verwickelt waren, dass einst nur Kaiser erlauben durften, wo eine Magnolie gepflanzt werden darf, oder dass die Studentenblumen mit ihrem botanischen Namen *Tagetes* nach einem Gott der Prophetie benannt wurden?

Auf solche Details wird man aufmerksam, wenn man sich mit den Umständen beschäftigt, auf welchen Wegen Pflanzen aus fernen Ländern nach Europa eingeführt wurden. 31 solcher Pflanzenreisen sind in diesem Buch skizzenhaft nach-

gezeichnet – in der Reihenfolge angeordnet, wann sie sicher oder höchstwahrscheinlich in den Häfen unseres Kontinentes eintrafen.

Sie werden beim Lesen von Wissenschaftlern und Händlern, Hasardeuren und Diplomaten, Kaisern und Poeten erfahren, die aus verschiedenen Motiven am Pflanzenimport beteiligt waren. Manches lief als honorige Geschenkaktion, manches schlicht als Handelsgut und manches wurde geraubt oder geschmuggelt.

Die Pflanzen selbst können gar nichts dafür. Und doch können sie uns mit ihrer Geschichte bewusst machen, wie unendlich viel von dem, was wir als selbstverständlich betrachten, wir dem Wagemut, dem Fleiß, dem Wissen, der Ausdauer und der Aufopferung anderer zu verdanken haben. Und der Arbeit aller nicht genannten Gärtnerinnen und Gärtner, die Pflanzen bereits generationenlang angebaut haben, ehe ein Europäer sie überhaupt gesehen hatte.

Ist es nicht so, dass unsere Faszination für eine Pflanze – und damit ihre Wertschätzung – steigt, je mehr wir von ihr wissen? Ich garantiere Ihnen, dass es Ihnen nach der Lektüre ebenso gehen wird wie mir nach dem Anfertigen dieser Texte: Sie werden jede einzelne Pflanze, deren Reise ins Abendland hier beschrieben wird, mit anderen Augen sehen. 🍷

Viel Freude beim Lesen wünscht Ihnen
Ihr Andreas Barlage



a. *Solanum pomiferum* seu *Poma amaris*, Pomme d'Amour, Liebes-Äpfel.
 b. *Solanum pomiferum* fructu rubro majus, grosse Liebes-Äpfel.
 c. *Solanum* seu *Poma amaris* fructu luteo.
 d. *Solanum pomiferum*, fructu rubro minore.
 e. *Solanum pomiferum* seu *Poma amaris* fructu luteo minore, Pomme d'Or, Gold-Äpfel.

DIE TOMATE

vielseitig, vielfarbig und unverzichtbar

NAME:

Tomate, Paradeiser

BOTANISCHER NAME:

Solanum lycopersicum

BOTANISCHE FAMILIE:

Nachtschattengewächse (Solanaceae)

BEHEIMATET IN:

*Mittelamerika – Wildformen etwa vom Norden Chiles
bis Venezuela*

IN EUROPA EINGEFÜHRT:

nachweisbar ab 1544, vermutlich wenige Jahrzehnte davor

Tun wir einfach einmal so, als würden wir Tomaten und Tomatenpflanzen nicht kennen und jemand bringt uns Tomatensamen von einer Reise mit. Wir wissen nur, dass sie mit der Tollkirsche, vor der uns unsere Eltern immer gewarnt haben, verwandt ist – und das heißt, die neue Pflanze ist giftig. Aber wir sind Pflanzenfans und ziehen erfolgreich Pflanzen aus den Samen. Diese wachsen problemlos heran und wir sind begeistert. Sie haben hübsches Laub, blühen mit vielen, reizvoll geformten gelben Blüten und setzen sogar reichlich runde Früchte an, die sich von grün in ein spektakuläres Signalrot färben. Kein

Zweifel: Wir haben die ultimative Zierpflanze gefunden.

So oder so ähnlich ist es wohl vielen Gärtnern-
den gegangen, die in der beginnenden Neuzeit
unter den vielen unbekannten Pflanzen, die aus der
»neu entdeckten Welt« in unsere Gefilde eingeführt
wurden, auch Tomaten gefunden und ausprobiert
haben. Erst um das Jahr 1700 wurde die Tomate
sicher nachweisbar als Gemüse gegessen. Und wie
könnte es anders sein: Es waren italienische Köchin-
nen oder Köche, die sie als erste Europäer zuberei-
teten. Doch noch immer war diese Frucht suspekt!
Der goldene oder lockend rote Glanz der großen
Beeren bewog die frommen Menschen dazu, in
ihnen die legendäre Frucht aus dem Paradies zu
sehen. So kam es zu dem Namen Paradiesapfel oder
dem heute noch in Österreich gängigem »Paradei-
ser«. Nun war diese biblische Frucht ja nicht ohne,
denn der Genuss mit dem folgenreichen Erkenntnis-
effekt führte angeblich auch zu geschlechtlichen
Akten. Aus diesem Grund war es beispielsweise jun-
gen Mädchen eine Zeit lang verboten, Tomaten zu
essen, damit die holden Maiden nicht auf unschick-
liche Gedanken kämen und vor einer Verhehlung
ihrer Urmutter Eva nacheifern würden. Ob italie-
nische Mädchen ihre Pasta trocken essen mussten
oder einfach das Pesto alternativ erfunden haben,
ist nicht überliefert. Auf jeden Fall hatte die
neue Frucht weitere Namen bekommen, nämlich
»Liebesapfel« oder »Goldapfel«, was man auf
Speisekarten italienischer Restaurants gleich zu
»pomodoro« übersetzt bekommt.

Dabei hatten die Azteken bereits vor Kolum-
bus eine passende Bezeichnung für diese Pflanzen –

sie lautet »xitomatl«. Allerdings ist der Name ziemlich profan, bedeutet doch seine Übersetzung schlicht »Schwellfrucht«. Das Wort hat sich bei uns – und in vielen anderen Ländern – zu Tomate (oder Vergleichbarem) für das den Verkaufszahlen nach beliebteste Gemüse der Welt abgeschliffen. Naja, dass es sich eigentlich um eine Beerenfrucht handelt, wollen wir nicht zu sehr betonen – wer wird denn schon so kleinlich sein wollen?

Der Bann war also vor rund 300 Jahren gebrochen und die Tomate wurde zum unverzichtbaren Bestandteil der Küche – auch und erst recht in den USA. Das weltweit beliebte Tomatenketchup wurde zwar auch dort erfunden, aber wir dürfen anmerken, dass es ein deutscher Einwanderer war, der 1876 sozusagen ausrufen konnte: »Jetzt ist es passiert!« und die pürierte Tomatenmasse so mit Zucker und Gewürzen anreicherte, dass sie enorm lange haltbar wurde. Er hieß übrigens Henry John Heinz ... Seinem Namen begegnet man in jedem gut sortierten Supermarkt. Im Lande seiner Ahnen ignorierte man relativ lange die rote Frucht – erst nach dem Ersten Weltkrieg hatten deutsche Gemüsegärtnerinnen und -gärtner den Bogen raus und die Tomate zog in Gärten und Gewächshäuser ein. Die Sortenpalette beim Saatgut, die derzeit in Gartencentern und erst recht bei Spezialisten angeboten wird, ist unübersehbar und beinhaltet selbst Züchtungen, die auf jedem sonnigen Balkon etwas zum Naschen bieten. Samenfeste Sorten, also Tomaten, deren Kerne bei Aussaat wieder Pflanzen hervorbringen, welche die guten Eigenschaften der Sorte halten, sind besonders begehrt. Wer will schon im Eigenanbau das gleiche Sorteneinerlei vorfinden wie im Billig-Discounter? 🍅

KURZES PFLANZENPORTRÄT:

- *rasch wachsende, krautige, zuweilen ausdauernde Staude*
- *je nach Zucht- oder Wildform von 30 bis über 300 Zentimeter hoch*
- *gefiedertes, wechselständiges, gras- bis blaugrünes Laub; Einzelfieder gebuchtet*
- *in Wickeln zusammenstehende Gruppen; stehende, nickende, meist gelbe Blüten an den Blattachseln der Triebspitzen*
- *Blütezeit hierzulande von Juni bis zum Frost; Fruchtansatz ab etwa Juli*
- *Tomaten sind unverzichtbare Gemüsepflanzen; Blüten und Früchte haben überdies einen Zierwert*

STANDORT:

- *vollsonnig – Halbschatten wird vertragen, reduziert aber Blüten- und Fruchtansatz deutlich*
- *humoser, nährstoffhaltiger Boden; Tomaten können jedes Jahr an die gleiche Stelle gepflanzt werden*

PFLEGEGRUNDSÄTZE:

- *Vorkultur durch Aussaat im Warmen im Februar*
- *Auspflanzen in Beete oder große Töpfe, wenn keine Frostgefahr mehr besteht*
- *bei Freilandkultur müssen viele Sorten von einem lichtdurchlässigen Dach vor Nässe auf dem Laub geschützt werden, um Pilzkrankheiten vorzubeugen*
- *stets gut mit Nährstoffen und Wasser versorgen*
- *zur Förderung des Fruchtansatzes Blüten gelegentlich leicht schütteln*

VERWENDUNG:

- *in Beeten, auf Balkon und Terrasse, sogar in Blumenampeln als Gemüse-lieferant*

DER KÜRBIS

*populär, gewaltig und
abwechslungsreich*

NAME:

Kürbis, Garten-Kürbis

BOTANISCHER NAME:

Cucurbita pepo

BOTANISCHE FAMILIE:

Kürbisgewächse (Cucurbitaceae)

BEHEIMATET IN:

südliche USA, Mexiko, Mittelamerika, nördliches Südamerika

IN EUROPA EINGEFÜHRT:

Beginn des 16. Jahrhunderts

Kürbisse haben sich, seitdem auch in Europa das amerikanische »Halloween« vor einigen Jahrzehnten zum Event hochgeschaukelt wurde, einen festen Platz in der Deko-Ausstattung im Jahreslauf erobert. Ihre zunehmende Popularität auch als Gartenpflanze zeigte sich parallel ab etwa den 1990er-Jahren in der steigenden Variationsbreite der Sorten im Samenhandel. Das ist übrigens bei jeder Pflanzenart ein Gradmesser, ob sie in Mode kommt oder nur zum Randsortiment gehört – wenn eine davon nur als Farbmischung erhältlich ist, liegt sie in der Publikumsgunst weit hinten.



In Mittelamerika konnten archäologische Funde immerhin belegen, dass Kürbisse schon gut 7000 Jahre lang kultiviert wurden; einige weisen sogar auf eine Frist von 10.000 Jahren hin. So gehören Kürbisse zu den ältesten vom Menschen angebauten Gemüsearten überhaupt.

Es scheint fast, als wären vor dem Halloween-Hype Garten-Kürbisse auf unserer Seite des Atlantiks nicht besonders verbreitet gewesen, doch das ist ein Irrtum. Kürbisse gab es in Europa schon seit der Zeit der Pharaonen, doch handelte sich es bei diesen um sogenannte Flaschenkürbisse, auch Kalebassen genannt; die gehören der Art *Lagenaria siceraria* an. Bei noch jungen Früchten kann deren Fruchtfleisch gegessen werden, doch da die Schalen dieser Art bei Vollreife verholzen und dicht sind, wurden die birnenförmigen bis runden, unterschiedlich großen Fruchtschalen vor allem als Instrument oder Aufbewahrungsgefäß genutzt. Die Verwendung von Flaschenkürbissen als Nahrung geriet noch mehr ins Hintertreffen, als der produktivere Garten-Kürbis kurz vor oder nach dem Jahr 1500 nach Europa kam – auch wenn er längst nicht so einen Siegeszug durch die Gemüsegärten antrat wie etwa die ebenfalls in der Frühen Neuzeit eingeführten Tomaten, Paprikas bzw. Chilis oder Kartoffeln.

Bereits Christoph Kolumbus hatte auf seiner ersten Reise auf dem heutigen Kuba Kürbisse kennen und schätzen gelernt. Die haltbaren Früchte eigneten sich sehr gut als Schiffsproviant. Auf diese Weise kamen auch die Kürbiskerne nach Europa (und später nach China), wo sie ausgesät und weiterkultiviert wurden – recht erfolgreich zunächst in eher warmen Klimazonen. Doch griff man genera-

tionenlang auf Kürbisse nur dann zurück, wenn es in Notzeiten galt, viel Lebensmittelmasse in einer Saison zu produzieren. Kürbispflanzen waren eher so eine Art Gemüse-Versicherung für Eingemachtes als Lieferanten von Delikatessen.

Ich erkläre mir die heutige Beliebtheit des Garten-Kürbisses bei uns ein Stück weit damit, dass Traditionen von unserem Erntedank-Fest und dem amerikanischen Thanksgiving miteinander vermischt wurden. Diese Pflanze war nämlich auch in den östlichen Gegenden der heutigen USA als Kulturpflanze geläufig. Das belegt die Tradition von »Thanksgiving«, die wahrscheinlich darauf fußt, dass die etwa 50 Pilgerväter (und auch -mütter) als so ziemlich erste Siedler in Massachusetts im Herbst 1621 mit 90 Menschen des halb sesshaften indigenen Volks der Wampanoag gemeinsam eine Art Erntedank feierten. Die erfahrenen und freundlichen Wampanoag gaben den Neuankömmlingen etwas von ihren eigenen Vorräten ab, damit diese den ersten Winter in der Fremde überhaupt überlebten. Kürbisse gehörten zu diesen lagerfähigen Lebensmitteln – und längst ist dieses Fest der Amerikaner (und Kanadier) kaum denkbar ohne Kürbisgemüse oder »Pumpkin Pie« – eine kuchenartige Pastete mit süßer Kürbismusfüllung. Leider ist der völkerverbindende Charakter von Thanksgiving etwas in den Hintergrund getreten, und das Geschehen konzentriert sich auf das Zusammenkommen der (Groß-)Familie am letzten Donnerstag im November.

Dass Kürbisse eine Rolle bei dem ebenfalls in den USA am stärksten verbreiteten Halloween-Fest, das etwa vier Wochen eher, am Vorabend des Allerheiligen-Festes am 1. November (»all hallows' eve«)

eine wichtige Rolle als Deko-Element spielt, ist ja bereits erwähnt worden.

Ich habe den starken Verdacht, dass bei uns im Zuge des starken Austausches mit den USA ab etwa Mitte des 20. Jahrhunderts nicht nur Rock'n Roll, Kaugummi oder Fast-Food-Restaurants Eingang in die (Pop-)Kultur gefunden haben, sondern auch die Freude am Halloween-Feiern. Und es ist sicher nicht zynisch, der Geschenke-, Deko- und Süßwaren-Industrie werbeträftige Mithilfe zu unterstellen, diesen neuen Schenk-und-Feier-Anlass zu etablieren. Sei's drum: Der Garten-Kürbis als einstiger Lebensmittel-Notnagel wandelte sich zum glamourösen Kult-Gemüse in Spaghetti-, Hokkaido-, Butternut-, Moschus-Form oder sonstwelchen Ausführungen.

Ich kann, offen gestanden, das alles nicht verstehen und oute mich jetzt schonungslos als Kürbis-Muffel ... Seinem süßlich-mehlig-breiigen Geschmack kann ich persönlich ebenso wenig abgewinnen wie dem von Süßkartoffeln, gekochten Möhren oder Pastinaken. Offensichtlich befinde ich mich da in einer Minderheit, denn in jedem Herbst versuche ich (mehr oder weniger diplomatisch), allen freigiebig offerierten Kürbisspeisen aus dem Wege zu gehen. Immerhin sind geröstete Kürbiskerne für mich eine Köstlichkeit und ich liebe geradezu Kürbiskern-Öl. Das alleine macht allerdings nicht satt.

Doch ich wäre kein findiger Gärtner (und Genussmensch), wenn ich nicht einen Ausweg wüsste: die Zucchini.

Sie haben richtig gelesen: Dieses Sommer- bis Herbstgemüse ist nichts anderes als eine Sonderform des Garten-Kürbisses. Zwar bringt die gur-

kenförmige, zartschalige, gelbe oder grüne Frucht keine Rekordgewichte wie der übliche Kürbis auf die Waage – die schwersten je gewogenen Kürbisse ließen die Skala auf über 600 Kilogramm ausschlagen –, doch wenn man nicht früh erntet, kann man sich an einer einzigen Zucchini auch verheben. Ich liebe sie besonders, wenn sie etwa 20 Zentimeter lang sind und dann gehälftet, geschält und ausgehöhlt, mit Schafskäse und Weiterem gefüllt werden, das sich gerade im Kühlschrank findet, und anschließend geschmort werden.

Orangefarbene Herbstdeko lässt mich sowieso kalt – diese Farbe hat in Form von Tulpen, Rosen, Montbretien, Dahlien, Schals, Shorts und Orangenmarmelade schließlich das ganze Jahr über bei uns Saison ... Was brauche ich da noch einen Kürbis in dieser Farbe ... 🍂

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben



Die Verlagsgruppe Patmos ist sich ihrer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt bewusst. Wir folgen dem Prinzip der Nachhaltigkeit und streben den Einklang von wirtschaftlicher Entwicklung, sozialer Sicherheit und Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen an. Näheres zur Nachhaltigkeitsstrategie der Verlagsgruppe Patmos auf unserer Website www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben Übereinstimmend mit der EU-Verordnung zur allgemeinen Produktsicherheit (GPSR) stellen wir sicher, dass unsere Produkte die Sicherheitsstandards erfüllen. Näheres dazu auf unserer Website www.verlagsgruppe-patmos.de/produktsicherheit. Bei Fragen zur Produktsicherheit wenden Sie sich bitte an produktsicherheit@verlagsgruppe-patmos.de

Alle Rechte vorbehalten

© 2025 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG,
Senefelderstr. 12, 73760 Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Druck: Finidr s.r.o., Český Těšín

Hergestellt in Tschechien

ISBN 978-3-7995-1562-7