

KAPUZINERKRESSE

Wissenschaftlicher Name: *Tropaeolum majus*

Pflanzenfamilie: *Tropaeolaceae* (Kapuzinerkressengewächse)

Weitere Namen: Blumenkresse

Herkunft: Die Heimat der Kapuzinerkresse ist Südamerika, von Kolumbien bis Peru. Im 16. Jahrhundert wurde die Pflanze von den spanischen Eroberern nach Europa gebracht.

Kultur: Die bei uns einjährig kultivierte Kapuzinerkresse wächst auf fast allen Böden. Nur schwere Böden und nasse Standorte sind für den Anbau ungeeignet. Eine Direktsaat ins Freiland kann ab Ende April erfolgen. Wo allerdings keine Gefahr von Frösten mehr besteht, kann auch früher gesät werden. Die Kapuzinerkresse übersteht auch leichte Nachtfröste nicht. Baut man in Reihen an, so sollten die Reihen einen Abstand von 30 bis 40 cm haben. In der Reihe legt man 8 bis 10 Korn pro Laufmeter. Man kann auch in Horstsaat säen (2-3 Samen alle 30 cm). Um bereits entwickelte Pflanzen zu haben, kann man die Kapuzinerkresse im Zimmer vortreiben und dann bereits Jungpflanzen aussetzen.

Düngung: Eine Mineraldüngung kann unterbleiben. Kapuzinerkresse zeigt Stickstoff an. Stickstoffbetonte Düngung führt zu üppigem Blattwachstum und unterdrückt die Blütenbildung.

Beschreibung: Es gibt niederliegende und kletternde Unterarten. Die Blätter sind lang gestielt, schildförmig bis rund, einfach bis tief eingeschnitten. Die niederliegenden Sorten werden bis zu 40 cm hoch, die kletternden bis zu 2m5 m lang. Aus den Blattachsen wachsen lang gestielte orange, rote oder gelbe Blüten mit stumpfen Blütenkronblättern. Die Pflanzen blühen von Juni bis Oktober. Die Früchte sind dreihülsige Kapseln mit höckerigen Samen.

Wichtigste Inhaltsstoffe: Mineralstoffe, Vitamin C, antibiotisch wirkende Substanzen, Senfölglykosid.

Sorten, Varietäten, Formen:

Niedrigwachsende Formen: „Juwelenzauber“, „Florinchen“, „Whirly Bird“, „Goldkugel“, „Bunte Juwelen“.

Kletternde Formen: ‚Scharlachglanz‘, ‚Glanzhybriden‘, ‚Doppelte Glanzhybriden‘.

In der Regel sind Prachtmischungen im Handel erhältlich.

Spezielle Sorten für den Gemüseanbau gibt es nicht.

Lagerung: Kapuzinerkresse ist kein Lagergemüse.

Pflanzenschutz: Manchmal können die Raupen des Großen Kohlweißlings einen Blattfraß verursachen.

Hinweise: Die als Kapernersatz verwendeten Samen wirken, in größeren Mengen genossen, abführend.

Verwendung: Die frischen Blätter werden fein gehackt als Salat mit Essig und Öl oder als Zugabe zu Mischsalaten verwendet. Mit den jungen Trieben lassen sich auch Fleischspeisen und Brotaufstriche würzen. Die grünen, noch nicht reifen Samen kann man in Essig und Salzlake einlegen und als Kapernersatz verwenden. Die attraktiven Blüten eignen sich hervorragend für Dekorationen von Speisen und können selbstverständlich auch gegessen werden.

