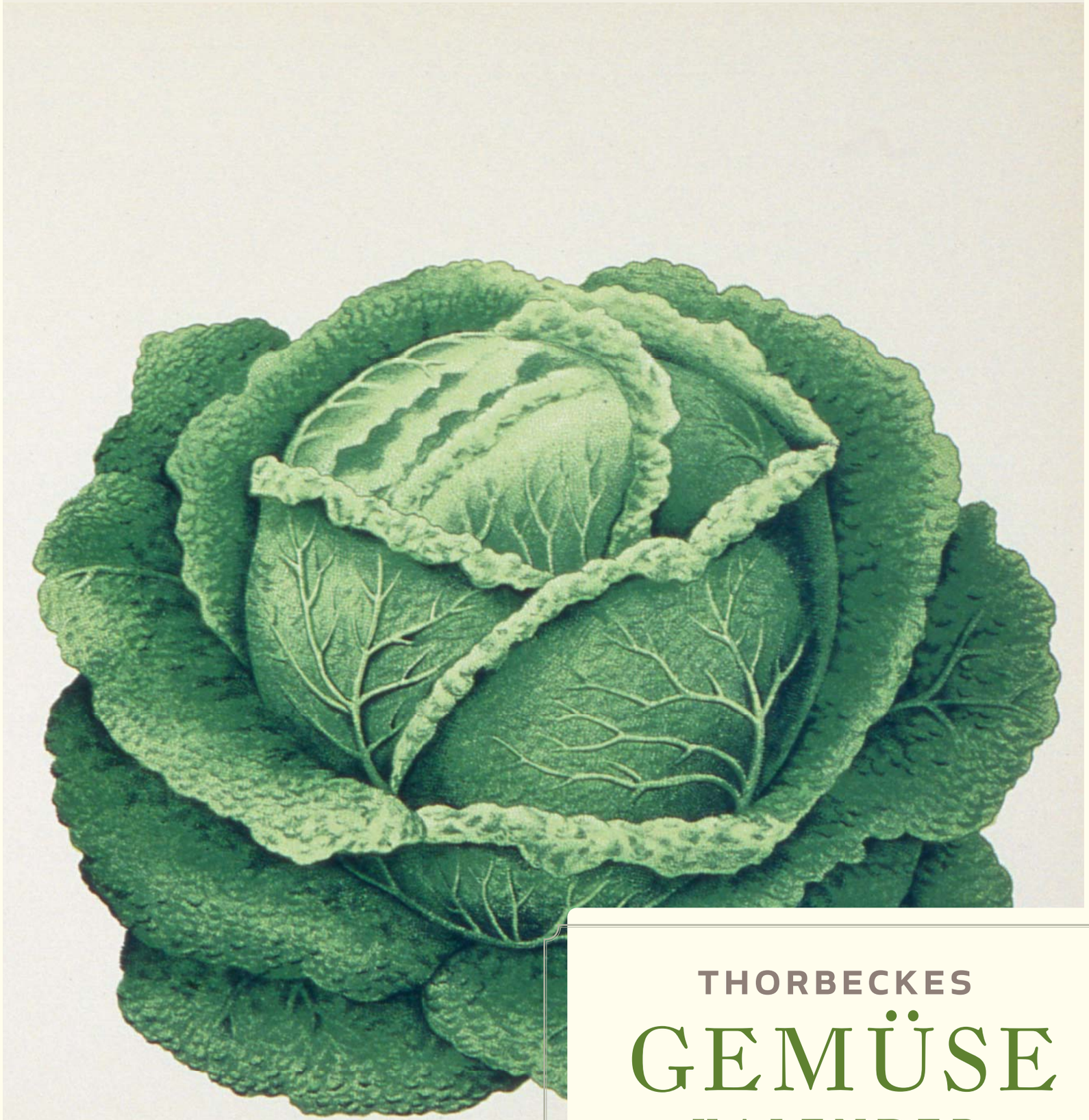


THORBECKES

GEMÜSE

KALENDER

2022

MAI
JUNI

22. WOCHE

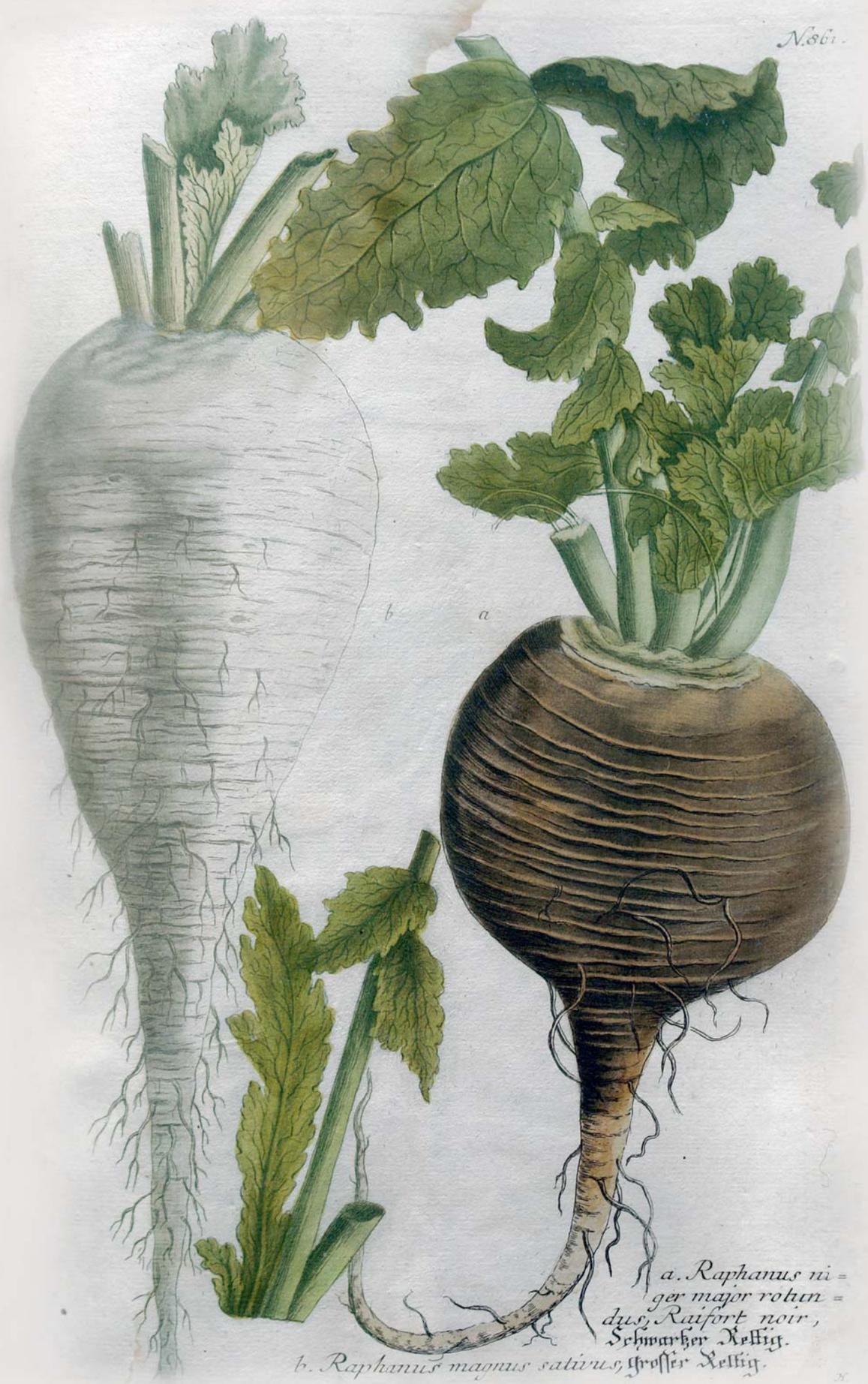
ACKERBOHNE

Vicia faba

Die Ackerbohne spielt vor allem als Futtermittel eine wichtige Rolle. Darauf deuten auch die Namen Sau-, Vieh- oder Pferdebohne hin. Daneben wird die zur Gattung der Wicken gehörende Pflanze auch als Favabohne oder Dicke Bohne bezeichnet. Unter diesen Namen kommt die Bohne erst in den letzten Jahren wieder zunehmend als Nahrungsmittel in Mode, nachdem ihr die Gartenbohne seit dem Mittelalter jahrhundertelang den Rang abgelaufen hatte. Gegessen werden vor allem die jungen oder vollreifen Samen sowie gelegentlich die noch jungen Schoten. Ältere Schoten sind für den Genuss zu zäh und faserig. Wie andere Bohnen auch dürfen Dicke Bohnen von Menschen wegen des enthaltenen Stoffes Phytohämagglutinin nur gekocht verzehrt werden. Favabohnen bieten vor allem in Gemüsegerichten, Eintöpfen und Salaten eine proteinreiche Ergänzung.

30	31	1	2	3	4	5
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG

Pfingstsonntag



JUNI

23. WOCHE

RETTICH

Raphanus sativus

Der Rettich aus der Familie der Kreuzblütler ist ein sehr altes Wurzelgemüse. Alte Funde zeigen, dass Rettiche bereits den Arbeitern, welche die Cheopspyramide erbauten, neben Zwiebeln und Knoblauch als Nahrungsmittel zur Verfügung gestellt wurden. Die Römer brachten den Rettich anschließend in unsere Breiten, wo bis dahin nur ein Verwandter des Rettichs als Ackerunkraut bekannt war. Rettiche sind zweijährige Pflanzen, die aber normalerweise nur einjährig gezogen werden. Im ersten Jahr bilden sie eine Blattrosette aus, die nur dazu dient, die Rübenwurzel aufzubauen und zu ernähren. Die Wurzel dient im zweiten Jahr der eigentlichen Pflanze als Nahrung – doch bevor es so weit kommt, werden die weißen, roten oder schwarzen Rüben zum Verzehr geerntet. Rettiche schmecken vor allem frisch im Salat, wo sie mit ihrer angenehmen Schärfe für Abwechslung sorgen.

6	7	8	9	10	11	12
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG

Pfingstmontag

JUNI

24. WOCHE

CHILI

Capsicum

Bei dem Chili und der Paprika handelt es sich nur vermeintlich um zwei unterschiedliche Arten. In Wirklichkeit sind es nämlich unterschiedliche Varianten derselben Pflanze: Während die kleinen, scharf schmeckenden Früchte als Chilischoten bezeichnet werden, werden die milderen Varianten im Handel als Paprika geführt. Die Chilischote besitzt durch ihren Gehalt an Capsaicin eine von Sorte zu Sorte, gelegentlich auch von Schote zu Schote unterschiedliche Schärfe. Chilis werden daher nur in geringer Menge frisch oder getrocknet eingesetzt, um Speisen zu würzen, beispielsweise auch in dem bekannten Gericht Chili con carne, das den scharfen kleinen Schoten seinen Namen verdankt. Der höchste Gehalt an Capsaicin findet sich in den Samen – wer es nicht so scharf mag, sollte die Samen also vor dem Verzehr besser entfernen.

13	14	15	16	17	18	19
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG

Fronleichnam

JUNI

25. WOCHE

AUBERGINE

Solanum melongena

Die meist violettschwarzen, glänzenden, eiförmigen Früchte der Aubergine machen im Gemüseregal Einiges her – allerdings gibt es auch violett-weiß gemaserte und rein weiße Früchte. Letzteren sowie der Form ihrer Früchte verdankt das Nachtschattengewächs auch den Beinamen Eierfrucht. Die ursprünglich in Italien beheimatete Aubergine gelangte vermutlich im 15. Jahrhundert aus Persien nach Italien. Bei uns spielt sie erst seit dem 20. Jahrhundert eine nennenswerte Rolle in der Küche, während sie in der türkischen, orientalischen und mediterranen Küche Hauptakteur sein darf und für jegliche Form von Gerichten – von der Vorspeise über das Hauptgericht bis hin zum Dessert – verwendet wird. Sie wird gekocht, in Öl gebraten oder gegrillt verzehrt, da die meisten Auberginensorten aufgrund der enthaltenen Bitterstoffe nicht als Rohkost geeignet sind.

20	21	22	23	24	25	26
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG

Sommeranfang

JUNI
JULI

26. WOCHE

KICHERERBSE

Cicer arietinum

Die Kichererbse gehört zu den Hülsenfrüchten und verdankt ihren Namen nicht einer aufmunternden Wirkung, sondern einer Übertragung des lateinischen Namens ins Deutsche. Die rundlichen Samen der Kichererbse sind vor allem vorgekocht oder getrocknet erhältlich. Getrocknete Kichererbsen müssen vor dem Verzehr 12 bis 24 Stunden eingeweicht werden. Wie bei Bohnen sind Kichererbsen roh nicht bekömmlich. Sie werden vor allem in Suppen, Eintöpfen und Gemüsegerichten verwendet. In der orientalischen Küche ist außerdem Hummus, ein Dip aus pürierten Kichererbsen und Sesam, bekannt. Das aus Kichererbsen gewonnene Mehl wird schon seit Langem in der orientalischen und asiatischen Küche eingesetzt. Auch bei uns wird es aufgrund seiner glutenfreien Eigenschaften zunehmend populär.

27	28	29	30	1	2	3
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG

Gartenschätze aus dem Jan Thorbecke Verlag

Karoline Jönsson
Der Genuss wächst vor der Tür
Tipps und Rezepte für Obst und Gemüse
ISBN 978-3-7995-1375-3

Es kann unglaublich glücklich machen, selbst angebautes Obst und Gemüse zu ernten und in der Küche zu verwenden sowie im Winter eingelegtes oder gut gelagertes Gemüse aus der Speisekammer zu holen. Karoline Jönsson lebt und liebt das „Abenteuer Landleben" von ganzem Herzen: In ihrem Küchengarten, im Gewächshaus, im Obst- oder Kräutergarten sowie in der freien Natur findet sie alles, was sie für ihre Ernährung braucht. In ihrem neuen Buch gibt sie neben zahlreichen Rezepten viele Tipps zum Pflanzen und Ernten aus dem eigenen Garten.

Andreas Barlage
Woher wissen Wurzeln, wo unten ist?
Wissenswertes und KurŠses rund um den Garten
ISBN 978-3-7995-1330-2

Wo sind eigentlich die Insekten im Winter? Wachsen Pflanzen besser, wenn ich mit ihnen spreche? Kann eine Pflanze einen Sonnenbrand bekommen? Wieso wächst das Unkraut irgendwie immer besser als die eigens angepflanzten Blumen?
Solche und ähnliche Fragen stellt sich jeder begeisterte (Hobby-)Gärtner immer wieder. Andreas Barlage beantwortet diese und viele weitere Fragen und widerlegt unterhaltsam und kurzweilig Ammenmärchen und Mythen aus der Pflanzenwelt dank seines umfangreichen Wissens aus der eigenen Gartenpraxis.

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Impressum

THORBECKE
GEMÜSEKALENDER 2022

FSC www.fsc.org MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C104829

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten
© 2021 Jan Thorbecke Verlag
Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Texte: Jan Thorbecke Verlag
Druck: Kalenderfabrik Plauen GmbH & Co. KG, Plauen
Hergestellt in Deutschland
ISBN978-3-7995-1498-9

Klimaneutral Druckprodukt
ClimatePartner.com/14549-2003-1001

Bildnachweis:
Dressendörfer, Werner (Trew, Herbarium Blackwellianum, 1750–1773): Woche 5, 17, 22, 24, 30, 35, 40, 45, 47;
Handcoloured steel engraving by Corbie after a botanical illustration by Edouard Maubert from Pierre Oscar Reveil, A. Dupuis, Fr. Gerard and Francois Herincq's La Regne Vegetal/Florilegius/Bridgeman Images: Woche 52 (2021), 31, 46;
De Agostini Picture Library/M. Seemuller/Bridgeman Images: Woche 2;
Handcoloured woodblock engraving of a botanical illustration from Adam Lonicer's Krauterbuch, or Herbal, Frankfurt, 1557. This from a 17th century pirate edition or atlas of illustrations only, with captions in Latin, Greek, French, Italian, German, and in English manuscript/mauritius images/Memento /Florilegius: Woche 3;
Hortus Eystettensis, sive diligens et accurata omn Author: Besler, Basilius/George Mack, Nuremberg, 1613 Language: Latin Source/Shelfmark: 10.Tab.29, plate 337 Amaranthus Tricolor. Image taken from Hortus Eystettensis, sive diligens et accurata omnium plantarum, florum, stirpium, ex variis orbis terr' partibus, singulari studio collectarum, Originally published/produced in George Mack, Nuremberg, 1613/British Library Board. All Rights Reserved/Bridgeman Images: Woche 7;
Champin, Elisa (fl.1850–80)/Archives Charmet/Bridgeman Images: Woche 8, 11;
Handcoloured lithograph from Diederich von Schlechtendal's Flora von Deutschland, Jena, 1871/Florilegius/Bridgeman Images: Woche 9:
The Stapleton Collection/Bridgeman Images: Woche 14;
Sally Crosthwaite / Bridgeman Images: Woche 15;
Herbal, 18th century. Florindie ou Historie physico-economique des vegetaux de la Torride, 1789. Plate: Sweet potato (Ipomea batatas). Watercolour by Delahaye/De Agostini Picture Library/M. Seemuller/Bridgeman Images: Woche 18;
Vimorin board/Old vegetables/Pale red carrot from Flanders/Pumpkin with marrow/Hative red beetroot/Freneuse turnip/Alsace turnip/Long violet eggplant/Red beet bark/Danver onion/Potato Kidneyou Marjolin/Viard M./HorizonFeatures/Bridgeman Images: Woche 28;
British Library Board. All Rights Reserved/Bridgeman Images: Woche 37;
Handcolored copperplate engraving of a botanical illustration from G. T. Wilhelm's „Unterhaltungen aus der Naturgeschichte", Augsburg, 1811/Florilegius/Bridgeman Images: Woche 41;
Handcoloured copperplate engraving after a drawing by James Sowerby for James Smith's English Botany, 1800/Florilegius/Bridgeman Images: Woche 48;
Handcoloured copperplate engraving from a drawing by B. Thanner from Johannes Zorn's „Icons plantarum medicinalium", Germany, 1796/Florilegius/Bridgeman Images: Woche 50, 51.
Alle weiteren Abbildungen entstammen den Beständen der Württembergischen Landesbibliothek, Stuttgart. Sie sind den folgenden Werken entnommen:
Fuchs, Neuw Kreüterbuch, 1543: Woche 1, 16, 26, 42, 49;
Kerner: Hortus semper virens, 1797–1819: Woche 43;
Knorr, Thesaurus rei herbariae, 1750 und 1772: Woche 20, 25;
Weinmann, Eigentliche Darstellung, 1735: Woche 4, 6, 10, 12, 13, 19, 21, 23, 27, 29, 32, 33, 34, 36, 38, 39, 44, 52.

Der Verlag dankt allen Rechteinhabern für die freundliche Genehmigung zum Abdruck.