



1084. *Allium fistulosum* L.



JANUAR

2. WOCH

FRÜHLINGS- ZWIEBEL

Allium fistulosum

Die Frühlings- oder Winterzwiebel ist eine Pflanzenart aus der Familie der Amaryllidaceae. Bereits im 17. Jahrhundert gelangte sie von Russland, wo die Pflanze wild wachsend vorkam, nach Europa. Sie ist ein wahres Allround-Talent, denn durch ihre fein-milde Schärfe sind ihre Einsatzmöglichkeiten fast unbegrenzt. Sie kann überall dort genutzt werden, wo Zwiebeln Verwendung finden, liefert dem Körper viele Mineralien und Vitamine und unterstützt das Immunsystem. Ihre weißen Teile schmecken milder als die Speisewiebel, während die grünen Blätter, auch Schloten genannt, ein wesentlich intensiveres Aroma als ihre große Schwester besitzen. Die Frühlingszwiebel schmeckt roh auf Broten, in Salaten, im Kräuterquark oder in Suppen. Gebraten oder gedünstet verfeinern Frühlingszwiebeln verschiedene Aufläufe, Pfannen- und Schmorgerichte. Die Frühlingszwiebel ist nur ein bis zwei Wochen lagerfähig.

5	6	7	8	9	10	11
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG



Love Apple.

Elia. Blackwell delin. sculp. et Pinx.

- 1. Flower.
- 2. Ripe Fruit.
- 3. Fruit open.
- 4. Seed.

Amoris Pomum.



JUNI

25. WOCHE

TOMATE

Solanum lycopersicum

Liebesapfel (oder im Englischen Love Apple wie auf dem Bild), Paradiesapfel oder Goldapfel – so lauteten früher die wohlklingenden und fantasievollen Namen für ein heute alltäglich gewordenes „Gemüse“: die Tomate. Ihren heutigen Namen verdankt die Beerfrucht aus der Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*) einer Entlehnung aus der Aztekensprache Nahuatl, wo sie als *xitomatl* bezeichnet wird. Die Tomate gelangte zu Beginn des 16. Jahrhunderts mit den spanischen Eroberern Mexikos von dort nach Europa. Von Spanien aus verbreitete sich die Pflanze in den Gewächshäusern des europäischen Adels: Wegen ihrer Ähnlichkeit mit anderen Nachtschattengewächsen hielt man die Tomate nämlich zunächst für giftig und betrachtete sie als eine botanische Rarität, mit der man Gäste beeindrucken konnte. Heute ist die Tomate in unzähligen Sorten ganzjährig erhältlich und aus unserer Küche nicht mehr wegzudenken.

15	16	17	18	19	20	21
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG

Tab. 327.



Beta vulgaris
Rother Mangold.

AUGUST

32. WOCHE

MANGOLD

Beta vulgaris subsp. *vulgaris*

Die leuchtend roten, gelben oder weißen Stiele und die geäderten, dunkelgrünen Blätter des Mangolds sehen so hübsch aus, dass die Gemüsepflanze mancherorts als Zierpflanze kultiviert wird. Mangold ist eine Kulturform der Gemeinen Rübe (*Beta vulgaris*) aus der Familie der Fuchsschwanzgewächse (*Amaranthaceae*) und wird auch als Römischer Kohl bezeichnet. Mangold wird in zwei wesentlichen Varianten angebaut: Stiel- oder Rippenmangold zeichnet sich durch verbreiterte Mittelrippen aus, die zusammen mit den Blättern als Gemüse verzehrt werden können, wobei die Stiele eine etwas längere Garzeit benötigen. Schnitt- oder Blattmangold besitzt dünnere Stiele, sodass vor allem die Blätter Verwendung finden. Blattmangold treibt nach dem Schnitt erneut aus und kann daher mehrfach geerntet werden. Mangold enthält viele Ballaststoffe und Vitamine, sollte allerdings wegen des hohen Oxalsäuregehalts nur in Maßen verzehrt werden.

3

MONTAG

4

DIENSTAG

5

MITTWOCH

6

DONNERSTAG

7

FREITAG

8

SAMSTAG

9

SONNTAG

N. 446.



bita rotunda verrucosa.



SEPTEMBER

39. WOCHE

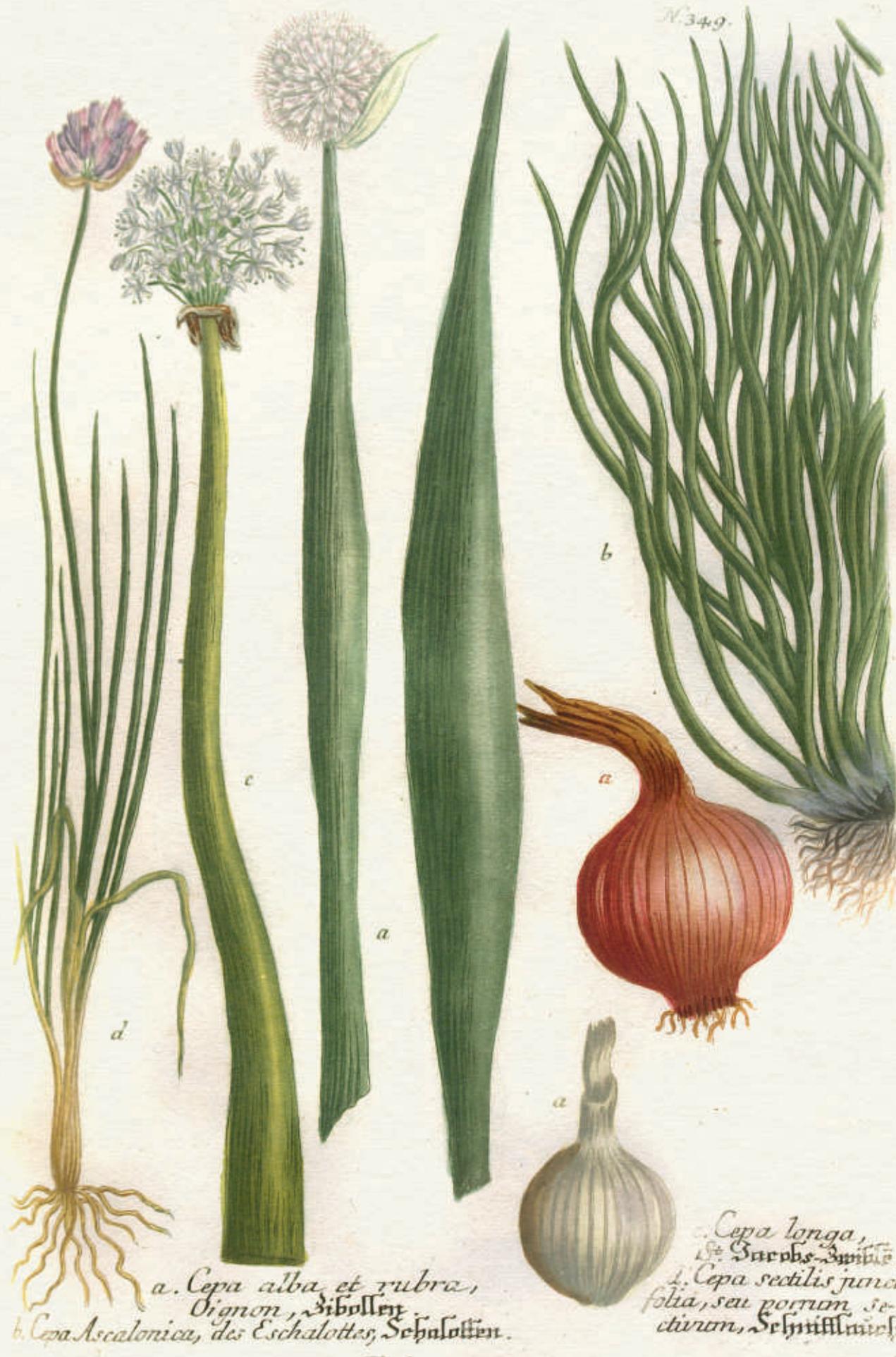
GARTENKÜRBIS

Cucurbita pepo

Kürbisse liefern die größten Beerenfrüchte der Welt! Ein Gewicht von dreißig Kilogramm ist für einige Sorten keine Seltenheit. Die ersten Kürbisse wurden bereits vor Jahrtausenden in Mittel- und Südamerika angebaut und gelangten um 1500 nach Europa, wo sie zunächst als Zierpflanzen kultiviert wurden. Erst später entdeckte man den kulinarischen Nutzen der beliebten Panzerbeere. Kürbisse können eingelegt werden und schmecken gekocht, gebraten und gebacken als Ofenkürbis, in Aufläufen, Currys und Eintöpfen hervorragend. Vor allem in Amerika sind Kürbisse auch als Zutat in süßen Rezepten beliebt: An Thanksgiving beispielsweise genießt man Pumpkin Pie, einen Kuchen aus Kürbis, Ei, Zucker und Sahne. Große Bedeutung besitzen auch die gerösteten Samen des Kürbisses, die gerne als Snack oder Topping für Salate und Brötchen genutzt werden. Aus diesen wird auch das wertvolle Kürbiskernöl hergestellt.

21	22	23	24	25	26	27
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG

Herbstanfang



OKTOBER

43. WOCHE

ZWIEBEL

Allium cepa

Die Küchenzwiebel aus der Familie der Amaryllidaceae blickt auf eine jahrtausendelange Geschichte als Kulturpflanze zurück: Bereits die alten Ägypter schätzten sie als Nahrungsmittel und Grabbeigabe, wie Zwiebeln in Tutanchamuns Grab bezeugen. Mit den Römern gelangte die Zwiebel auch in unsere Breiten, wo sie sich schnell ausbreitete. Einer ihrer großen Vorteile war die gute Lagerfähigkeit, die ohne Kühlung auskommt. Auch heute noch gehört die Küchenzwiebel zu den am häufigsten angebauten Gewürz- und Gemüsepflanzen – kein Wunder, ist sie doch unglaublich vielseitig und aus unserer Küche nicht wegzudenken. Die Zwiebel kann roh, gebraten oder gedünstet verwendet werden, wobei ihre Schärfe durch das Erhitzen nachlässt. Zu den Klassikern gehören Zwiebelsuppe und Zwiebelkuchen, der sich vor allem in Weinbauregionen im Herbst zusammen mit jungem Wein großer Beliebtheit erfreut.

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



Kathrin Salzwedel/Ramin Madani

Wurzelgemüse

Vegane und vegetarische Rezepte für kalte Tage

ISBN 978-3-7995-1523-8

Wurzelgemüse wie Sellerie, Rote Bete, Karotte oder Pastinake gehören zu den typischen Wintergemüsen. Sie sind lange haltbar und bereichern unsere Winterküche mit ihren wunderbar erdigen oder knackig-frischen Aromen. Neue herzhaft und sogar süße vegane und vegetarische Rezepte mit bekannten und fast vergessenen Wurzelgemüsesorten sowie Rezept-Klassiker mit neuem Dreh sorgen dafür, dass uns die Gemüseküche nie langweilig wird.

Der Verlag weist ausdrücklich darauf hin, dass dieser Kalender kein medizinischer Ratgeber ist und den Besuch beim Arzt nicht ersetzen kann. Insofern wird keine Haftung übernommen.

Bildnachweis:

Root vegetables, racines alimentaires. Turnip varieties, Brassica rapa subsp. rapa. 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: Horticulture: Jardin Potager et Jardin Fruitier, L. Guerin, Paris, 1864–1871 © mauritius images/Memento/Florilegius: Woche 5;

Root vegetables, racines alimentaires. Beetroot, Beta vulgaris, wild carrot, Daucus carota, and rampion, Campanula rapunculus. 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: Horticulture: Jardin Potager et Jardin Fruitier, L. Guerin, Paris, 1864–1871, © Florilegius/Bridgeman Images: Woche 8;

Artichoke – Fructus Artifchochi – Art by Basilius Besler (1561–1629), © mauritius images/JJs/Alamy/Alamy Stock Photos: Woche 9;

U.S. Department of Agriculture Pomological Watercolor Collection. Rare and Special Collections, National Agricultural Library, Beltsville, MD 20705: Woche 14;

Varieties of peas and beans, gousses et graines legumières. Pisum sativum and Phaseolus vulgaris. 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: Horticulture: Jardin Potager et Jardin Fruitier, L. Guerin, Paris, 1864–1871 © mauritius images/Memento/Florilegius: Woche 16;

Root vegetables, racines alimentaires. Celery, Apium graveolens, black Spanish radish, Raphanus sativus niger, horseradish, Cochlearia armorica, radish, Raphanus sativus oblongus and Raphanus sativus radícula. 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: Horticulture: Jardin Potager et Jardin Fruitier, L. Guerin, Paris, 1864–1871 © mauritius images/Memento/Florilegius: Woche 18;

Vegetables, Plantes legumières. Kohlrabi, Brassica oleracea var. gongylodes, Brussels sprouts, Brassica oleracea, sea kale, Crambe maritima, cauliflower and broccoli, Brassica oleracea botrytis. 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: Horticulture: Jardin Potager et Jardin Fruitier, L. Guerin, Paris, 1864–1871 © mauritius images/Memento/Florilegius: Woche 21;

Fruits, fruits legumières. Chayote, Sechium edule 1,2, Cantaloupe melon, Cucumis melo var. cantalupo 3, and watermelon, Citrullus lanatus 4,5. Handcoloured steel engraving by Debray after a botanical illustration by Edouard Maubert from Pierre Oscar Reveil, A. Dupuis, Fr. Gerard and Francois Herincq's La Regne Vegetal: Horticulture: Jardin Potager et Jardin Fruitier, L. Guerin, Paris, 1864–1871 © mauritius images/Memento/Florilegius: Woche 22;

Elizabeth Blackwell, A Curious Herbal, Plate 133 © mauritius images/Science Source/NLM: Woche 25;

Illustration of various lettuce. Plate 19 from Le Regne Vegetal, Vol 12, Hort. Atlas 1870. Held in the Botany Library at the Natural History Museum, London. Illustration entitled Plantes pour salades © mauritius images/Memento: Woche 27;

Long White Radish by Ulisse Aldrovandi (1522–1605) plate published in „Pianta Fiori Frutti“ (hand coloured engraving) © Prismatic Pictures/Bridgeman Images: Woche 31;

Cassava or manioc, Manihot esculenta 1, and sweet potato, Ipomoea batatas 2. Handcoloured copperplate engraving from Friedrich Johann Bertuchs Bilderbuch für Kinder, Weimar, 1795 © mauritius images/Memento/Florilegius: Woche 33;

Kohl: Pl.iii, aus dem „Album Benary“ von Ernst Benary, Erfurt, um 1876/© Bridgeman Images: Woche 35;

Chard leaves, Beta cicla 152, beet root, Beta vulgaris altissima, 153, and red beet root, Beta vulgaris rubra, 154. Handcoloured copperplate engraving of a botanical illustration from G. T. Wilhelm's „Unterhaltungen aus der Naturgeschichte“ (Encyclopedia of Natural History), Augsburg, 1811 © mauritius images/Florilegius/Alamy/Alamy Stock Photos: Woche 37;

Gemüse, Kraut, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, aus dem „Album Benary“ von Ernst Benary, Erfurt, um 1876/© mauritius images/Sunny Celeste/imageBROKER: Woche 47;

Savoy cabbage/Brassica oleracea convar. capitata var. sabauda/Wirsing/botany book © mauritius images/Quagga Media/Alamy/Alamy Stock Photos: Woche 50;

Die nachfolgenden Abbildungen entstammen den Beständen der Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf. Sie sind den folgenden Werken entnommen:

Guimpel, Friedrich/Schlechtendal, Dietrich F. von, Abbildung und Beschreibung aller in der Pharmacopoea Borussica aufgeführten Gewächse, 1830: Woche 1, 17, 24;

Vietz, Ferdinand Bernhard/Kerndl, Joseph Lorenz, Icones plantarum medico-oeconomico-technologicarum cum earum fructus ususque descriptione, 1819: Woche 4, 6, 10, 13, 20, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42, 44, 46, 49, 52;

Zorn, Icones plantarum medicinalium, 1779: Woche 7, 11, 19, 23, 29, 48, 51.

Alle weiteren Abbildungen entstammen den Beständen der Württembergischen Landesbibliothek, Stuttgart. Sie sind den folgenden Werken entnommen:

Fuchs, Neuw Kreüterbuch, 1543: Woche 3, 12, 45;

Reichenbach, Deutschlands Flora 1848: Woche 2;

Weinmann, Eigentliche Darstellung, 1735: Woche 15, 39, 41, 43, 53.

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

Symbole:

- Vollmond
- ◐ Halbmond, abnehmend
- ◑ Halbmond, zunehmend
- Neumond

Impressum

**THORBECKES
GEMÜSE-KALENDER 2026**



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
Schwaberverlag AG, Senefelderstr. 12,
73760 Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Druck: Staudigl-Druck GmbH & Co. KG,
86609 Donauwörth
Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-2082-9