

# Pflanz- und Pflegeanleitung für Blumensamen

## Historische Kapuzinerkresse (5 Sorten)

(*Tropaeolum*)  
85840

### Große Kapuzinerkresse (*Tropaeolum majus*)

Die Gattung umfasst etwa 50 Arten, die in Südamerika, besonders in den Anden, heimisch sind. 1570 wurde in Deutschland zum erstenmal eine Kapuzinerkresse (die Kleine Kapuzinerkresse, *Tropaeolum minus*) aus Peru zur Blüte gebracht. 100 Jahre lang hat sich diese hübsche Art mit den orangegelben, karminrot gestreiften Blüten in unseren Gärten gehalten. 1687 wurde dann die Große Kapuzinerkresse, *Tropaeolum majus*, eingeführt, die ihre kleinere Verwandte allmählich verdrängte. Durch die Einkreuzung einer dritten Art, *Tropaeolum lobbianum*, entstanden zahlreiche Sorten: gelbe, orangefarbene, rote, buntblättrige, einfache und gefülltblühende. Linnaeus (1707–1778) führte den botanischen Namen *Tropaeolum* ein, weil ihn die an einem Klettergerüst emporwachsende Pflanze mit ihren schildförmigen Blättern und ihren helmartigen Blüten an ein römisches Siegeszeichen (*tropaeum*) erinnerte. Der deutsche Name bezieht sich auf die Kopfbedeckung der Kapuzinerinnen.

**Standortansprüche:** Bevorzugt wird ein warmer Standort in voller Sonne und humose, gut durchlässige Erde.

Kapuzinerkressen wollen eher wenig gedüngt werden, sonst gehen sie mehr ins Kraut als in die Blüte. Dasselbe gilt auch für das Gießen.

**Aussaat/Kultur:** Weil die Pflanze keinen Frost verträgt, frühe Aussaaten im Haus auf der Fensterbank vornehmen. Dazu ab Anfang April in kleine Töpfe (7 cm Durchmesser) je zwei Samenkörner ein bis zwei Zentimeter tief in die Erde drücken.

Bei günstigem Wetter werden die Pflanzen nach und nach abgehärtet und nach den Eisheiligen im Abstand von 30 cm ausgepflanzt. Nach den Eisheiligen kann auch direkt ins Freiland gesät werden.

Gegen Krankheiten ist die Kapuzinerkresse wenig anfällig. Sie wird aber unter ungünstigen Bedingungen von Erdflöhen, Blattläusen oder Kohlweißlingsraupen befallen. Im biologischen Pflanzenschutz wird sie deshalb gerne vorbeugend neben Kohl, Salat, Bohnen oder unter Apfelbäume gepflanzt.

**Verwendung:** Diese kaum rankenden, buschig wachsenden Sorten eignen sich zur Gestaltung von Rabatten, Balkonkästen und Kübeln.

Sträuße von Kapuzinerkresse halten sich bis zu einer Woche in der Vase frisch.

### Folgende Sorten sind enthalten:

#### 'Empress of India'

1884 gezüchtet und von der Royal Horticultural Society mit einem Preis bedacht. Tief dunkelgrünes Laub, leuchtend karmin-scharlachrote Blüten.

#### 'Golden King'

Ebenfalls eine Sorte aus der Zeit um 1890. Goldgelb mit dunkelgrünem Laub.

#### 'King Theodore'

1881 gezüchtet. Dunkelgrünes Laub, dunkel karminrote, fast schwarze Blüte.

#### 'Vesuvius'

1931 gezüchtet. Dunkelgrünes Laub, lachsrosa Blüten mit einem dunklen Fleck auf den oberen Blütenblättern.

### Kanarische Kapuzinerkresse (*Tropaeolum peregrinum*)

Die Pflanze wurde 1790 aus Peru eingeführt. Die zahlreichen zitronengelben Blüten sind am Rand gefranst und werden etwa 3 cm groß. Die handförmigen dunkelgrünen Blättern erreichen einen Durchmesser von 6–8 cm.

**Standortansprüche:** Nährstoffreicher, ausreichend feuchter Boden in sonniger bis halbschattiger Lage.

Bei Trockenheit rechtzeitig gießen und während der Saison zwei- bis dreimal düngen; am besten mit einem guten Flüssigdünger.

**Aussaat/Kultur:** Um die typische Höhe und Blütenfülle zu erreichen, ist eine frühe Vorkultur nötig. Dazu im März in kleine Töpfe (7 cm Durchmesser) je zwei Samenkörner ein bis zwei Zentimeter tief in die Erde drücken. Die Pflanze kann eine Höhe von etwa 2 m erreichen und eignet sich hervorragend zur Verkleidung von Zäunen, Gartenlauben, Baumstämmen, Mauern und als Sichtschutz auf dem Balkon. Die Ranken finden an einer rauen Oberfläche (z.B. Holz) besseren Halt als an Draht.

### Verwendung von Kapuzinerkresse in der Küche

1827 schreibt Adelbert von Chamisso: „Dieses Gewächs wird mit gleichem Rechte als Küchenkraut und als Zierpflanze gezogen. Die unreifen Früchte und die Blütenknospen vertreten die Stelle der Kapern, und die Blumen liefern den angesehensten Salat. Die schönen Blumen sind reich an Honig und ziehen die Bienen an.“ Die reifen Samen können geröstet und dann wie Pfeffer mit einer kresseartigen Note verwendet werden.

### Rezept für „Falsche Kapern“

Blütenknospen und unreife, grüne Samenkapseln werden mit einem kurzen Stielansatz gepflückt und in ein Glas mit Schraubverschluss geschichtet. Dann mit Salz bestreuen, mit wenig Wasser befeuchten, gut durchschütteln und ins Kühle stellen. Sobald wieder genügend Erntegut zur Verfügung steht, folgt die nächste Schicht. Wenn das Glas voll ist, den Inhalt in einem Sieb mit Wasser abspülen und erneut ins Glas schichten. Essig mit einigen zerstoßenen Pfefferkörnern aufkochen und bis zum Rand über die falschen Kapern gießen. Abkühlen lassen und kühl aufbewahren.

# MANUFACTUM.

Manufactum GmbH · 45729 Waltrop · Telefon 02309 939050  
Fax 02309 939850 · [www.manufactum.de](http://www.manufactum.de) · [info@manufactum.de](mailto:info@manufactum.de)

