

Kapuzinerkresse - *Tropaeolum majus*, Kapuzinerkressegewächse, w



Andere Namen:

Große Kapuzinerkresse

Andere Sprachen:

Englisch: Indian Cress

Französisch: Capucine, Cresson d'Inde

Italienisch: Capucino

Polnisch: Nasturcja

Russisch: Nasturzija

Beschreibung

Aussehen:

Sommerblume, auch Staude

Stengel : rund, dünn, dunkelgrün.

Blätter : rund, glatt, schildförmig.

Höhe : kriechend oder kletternd schnell bis zu 5 m;

die Zwergvarietät wird bis zu 30 cm hoch.

Blüte : rot, orangefarben oder gelb, trompetenähnlich.

Blütezeit : Juli/Oktober.

Früchte : die Kapseln enthalten jeweils drei Samenkörner.

Viele Hybrid-Züchtungen, die sich durch Farbe und Länge unterscheiden.

Es gibt etwa 80 Arten, meist in Südamerika.

Verbreitung:

Ursprung in Peru, heute weltweit.

Geschichte:

Im Orient lange bekannt.

Der Holländer Bewerning brachte die Pflanze 1684 nach Europa, wo sie - daher der Name - besonders in Klostergärten gezogen wurde.

Anmerkungen:

Polens bekanntester Dichter, Jan Kasproicz (1860-1926), beschrieb K. im letzten Vers seines letzten Gedichtes.

Wirkstoffe:

Hoher Gehalt an Vitamin C und Eisen, Senfölglykoside, Sinigrin, nach fermentativer Spaltung Benzylsenfö.

Anbau

Garten/Haus : ausdauernd, jedoch nicht winterhart, muß jedes Jahr neu gesät werden.

Vermehrung : im Frühjahr, nach den Eisheiligen, die Pflanze ist frostempfindlich, in das Freiland säen, die Keimdauer beträgt etwa eine Woche (diese Zeit kann man verkürzen, wenn man die Samen vorher eine Stunde in lauwarmes Wasser legt). Die ausgelegten Samen werden mit 1cm Boden bedeckt; der Abstand zur nächsten Pflanze soll 15 cm betragen.

Im Garten : sandiger Boden und sehr sonniger Platz.

Im Haus : für Töpfe und Blumenkästen geeignet, wenn mindestens 4 Stunden Sonnenlicht vorhanden sind; 3 Samen auf einen Blumentopf. Für die Zimmerkultur empfiehlt sich die T. tuberosum.

Pflege : für Rankgestell sorgen; Ungeziefer fernhalten; jäten, hacken, wässern.

Ernte:

Blüten und Blätter werden nach Blütenbeginn frisch geerntet und verbraucht. Die Knospen werden grün gepflückt.

Aufbewahrung:

Getrocknet verliert K. stark an Würzkraft.

Tiefgefroren gelingt die Konservierung der Blätter nur dann, wenn schockähnlich gefroren werden kann.

Kleingehackt in Öl getränkt, luftdicht verschlossen, ist K. mehrere Monate haltbar.

Die Knospen werden in Essigwasser eingelegt, um wie Kapern genossen zu werden.

Verwendung**Gesundheit:**

Entzündungshemmend.

Gebrauch:

Verwendungs- und Handelsform: die Blüten, die Blätter; die Knospen und die Samen. im Handel sehr selten angeboten.

Der **Geschmack** ist würzig-pfeffrig.

In der Küche:

Die Blätter und die Blüten haben einen kresseähnlichen Geschmack und eignen sich zu Salaten (und zur Dekoration) zu Quark und als Soße.

Knospen und Blüten kann man wie Kapern in Salz-Essiglake einlegen.

Rezept

Bunter Salat