

Tomaten aus eigenem Anbau Pflanzenvermehrung Speisen aus eigener Ernte

Ausgewählte Medien der Stadtbücherei Trier
(Stand 18.05.2022)



Fotografin Marine Pariente

Tomatenanbau / Gärtnern auf dem Fensterbrett

Xbn 25 Bross-Bu

Bross-Burkhardt, Brunhilde:

Tomate, Paprika & Co. : die besten Sorten für Garten und Balkon. - 2. Aufl., Neuausg. - München : BLV, 2012. - 127 Seiten : zahlr. Illustrationen (farbig) ; 22 cm. – ISBN 978-3-8354-0904-0 EUR 9.95

Nach den wichtigsten Fruchtgemüse-Arten aus der Familie der Nachtschattengewächse im Porträt wird Wissenswertes zu Aussaat, Kultur, Pflanzenschutz, Ernte und Lagerung geboten. Schmackhafte Rezepte runden den reich illustrierten Ratgeber ab.

Xbn 25 Bross-Bu

Bross-Burkhardt, Brunhilde:

Tomaten, Paprika, Auberginen & Co. : die besten Sorten ; Pflanzen, Pflegen, Genießen. - München : BLV, 2006. - 95 Seiten : zahlr. Illustrationen (farbig) ; 22 cm - (BLV Garten plus) ISBN 3-8354-0041-X 7,95 EUR

Der Band beginnt zunächst mit einem geschichtlichen Exkurs, beschreibt kurz die Situation im Handel und Erwerbsanbau und die Bedeutung von Fruchtgemüse als Medizin. Im Mittelpunkt stehen die wichtigsten Arten aus der Familie der Nachtschattengewächse: Porträts (Tomaten, Paprika, Peperoni, Auberginen, Andenbeeren, Tomatillos) sowie ihr Anbau im eigenen Garten mit Wissenswertem zu Aussaat und Kultur im Freien, im Gewächshaus, im Topf auf Balkon und Terrasse, zu Pflanzenschutz, Ernte und Lagerung, außerdem schmackhafte Rezepte.

Xbn 25 Flint

Flint, Marian:

Selbst angebaut. - Hamburg : Edel, 2013. - 120 Seiten : zahlr. Illustrationen (farbig), graphische Darstellungen ; 25 cm. – Originaltitel: Zelfgeoost (aus dem Niederländ. übers.) ISBN 978-3-8419-0215-3. EUR 14.95

Die Idee vom Gemüseanbau in transportablen Kisten inspirierte auch die Autoren des vorliegenden Ratgebers zu ihrer "Obstkistenmethode". Das ermöglicht Gärtnern auf kleinstem Raum wie Balkon, Terrasse oder auf dem Grünstreifen an der Hauswand. Die Kisten sind (versetzt) stapelbar, die Erde trocknet weniger schnell aus als in Töpfen und Kübeln und es lassen sich ohne großen Pflegeaufwand viele verschiedene Kräuter und Gemüse ernten. Am Beispiel von Salat, Zucchini, Möhren, Kartoffeln oder Zwiebeln werden alle Arbeitsschritte gezeigt; einfache, aber pfiffige Rezepte ermöglichen die direkte Verarbeitung der Ernte. Weitere Tipps für pflegeleichte Gemüsesorten sowie kistentaugliches Obst machen das Buch zum idealen Begleiter für das Gärtnern mit Kindern (auch für Kitas und Schulen); Skizzen, Fotos, und ein Gartenkalender runden die gelungene Kombination aus Garten- und Kochbuch ab.

Xbn 25 Groult

Groult, Jean-Michel:

Gemüsegärtnern super einfach / Jean-Michel Groult ; Übersetzung: Reinhard Ferstl. - Stuttgart : Ulmer, 2019. - 142 Seiten : Illustrationen ; 24 cm. – Originaltitel: Groult, Guide du potager ultra-simple. - ISBN 9783818607838 EUR 16.95

Nach einer Einführung in die Grundlagen des Gemüseanbaus beschreibt der Autor 35 Gemüsearten, die auch für Anfänger leicht anzupflanzen sind, dazu Ideen für ein Beet für Kinder, vergessene Gemüsesorten und die wichtigsten Kräuter. Bei jeder Pflanze Tabelle zu Pflanz- und Erntezeit, Symbole zu Pflegebedarf, Standort, Wasserbedarf und Zeit bis zur Ernte. Schrittweise Anleitung zum Anbau in Wort und Bild. Bei verschiedenen Gemüsen außerdem eine Sortenübersicht.

Xbn 25 Lahner

Lahner, Birgit:

Bio-Gärtnern am Fensterbrett : wie auf kleinstem Raum das ganze Jahr Gemüse, Kräuter, Salate und Obst wachsen. - Innsbruck : Löwenzahn, 2017. - 206 Seiten : Illustrationen ; 24 cm. - ISBN 9783706626088 EUR 24,90

Gärtnern auf kleinstem Raum hat in den letzten Jahren durch die Urban-Gardening-Bewegung enorme Aufwertung erfahren. Selbst wer nicht über einen Balkon verfügt, kann Kräuter und bestimmte Gemüsesorten auf der Fensterbank oder davor kultivieren. Dass auch diese Mini-Gärten nach biologischen Grundsätzen z.B. in Fruchtfolge angebaut werden können, zeigt der informative und mit Fotos und Zeichnungen illustrierte Band. Nach wissenswerten Grundlagen, die nicht nur den Kauf und die Pflege der Pflanzen, sondern auch die Auswahl geeigneter Pflanzgefäße, deren Befestigung sowie die Analyse der Licht- und Temperaturverhältnisse in der Stadt umfassen, präsentiert der Hauptteil des Buches zahlreiche Pflanzenporträts geeigneter Kräuter und Gemüsesorten. Einige Anregungen für Kreativprojekte zur Gestaltung und ein Register, welches auch lateinische Bezeichnungen enthält.

Xbn 12 Lorey

Lorey, Heidi:

Gemüse ins Blumenbeet! : kreativ gärtnern mit Dahlie, Artischocke & Co. - Stuttgart (Hohenheim) : Ulmer, 2021. - 191 Seiten, Illustrationen ; 24 cm. - ISBN 9783818612740 EUR 19.95

Gemüsepflanzen als Partner oder Hauptdarsteller in Blumenbeeten überzeugen mit Blatt- und Blütenformen, Früchten und Samen. Reich illustrierter Ratgeber mit allgemeinen Infos, Aussaatkalender, Pflanzplänen und vier thematischen Porträtkapiteln.

Xbn 25 Matthews

Matthews, Clare:

Gemüseleicht : [Selbstversorgung aus dem Garten]. - Stuttgart : Kosmos, 2010. - 224 Seiten : überw. Illustrationen (farbig) ; 25 cm. – Originaltitel: The Low Maintenance Vegetable Garden (aus dem Engl. übers.) - ISBN 978-3-440-12501-4 19,95 EUR

Vitaminreiches Gemüse aus dem eigenen Garten, herangezogen ohne Pflanzenschutzmittel, das muss nicht mit viel Arbeit verbunden sein. Die Autorin bevorzugt eine praktische Anbaumethode ohne großen Zeitaufwand: Sie pflanzt ihr Gemüse in holzgerahmte Hochbeete, die sich einfach bearbeiten lassen. Kein Umgraben, viel Mulch, Kompost, eine gute Planung und die Pflanzung

vorgezogener Setzlinge reduzieren den Arbeitsaufwand auf ein Minimum an Jäten und Gießen. Neben diesen praktischen Ratschlägen enthält der Mittelteil eine breite Auswahl an pflegeleichten und interessanten Gemüsen mit Fotos, lohnenswerten Sorten und vielen Tipps zu Anbau, Pflege und Ernte sowie Tipps bei Schädlingsbefall oder anderen Problemen. Die Tipps eignen sich auch für kleine Gärten oder Balkon/Terrasse.

Xbn 25 Mitchell

Mitchell, Alex:

Mein Küchenbalkon : Obst und Gemüse für City-Gärtner ; pflanzen, ernten, naschen / Alex Mitchell. Fotos von Sarah Cuttle. - Stuttgart : Franckh-Kosmos, 2012. - 159 Seiten : überw. Illustrationen (farbig) ; 26 cm. – Originaltitel: The Edible Balcony (aus dem Engl. übers.) - ISBN 978-3-440-13088-9 19,99 EUR

Für die individuelle Gestaltung von Balkon oder Terrasse als Freiluftzimmer mit Obst, Gemüse, Sträuchern und anderen Nutzpflanzen in Töpfen oder Trögen werden kreative Anregungen und praktische Tipps, auch für die vertikale Bepflanzung gegeben. Der platzsparende Anbau zielt auf umweltgerechte Nachhaltigkeit mit besserer Luft (CO₂-Bilanz), weniger Lärm, prima Klima, Regenwassernutzung. Nützliche Adressen, Register.

Xbn 25 Raupach

Raupach, Melissa :

Regrow your Veggies : Gemüsereste endlos nachwachsen lassen / Melissa Raupach, Felix Lill. - Stuttgart (Hohenheim) : Ulmer, 2018. - 126 Seiten : Illustrationen ; 21 cm. – Originaltitel: Regrow your Veggies. - ISBN 9783818605346 EUR 14.95

Dieser Ratgeber beschreibt die Nachzucht von 21 Sorten Gemüse und Kräutern aus Resten und Abfällen. Mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die Anzucht und Tipps zu Ernte und Verwendung.

Xbn 25 Schumann

Schumann, Eva:

Tomaten aus dem Garten : vielseitig, lecker, gesund. - Stuttgart (Hohenheim) : Ulmer, 2009. - 64 Seiten : zahlr. Illustrationen (überw. farbig), graphische Darstellungen ; 22 cm - (Smart). - ISBN 978-3-8001-5899-7 EUR 7.90

Dieser Titel befasst sich mit der schmackhaften, vielfältigen sowie gesundheitsfördernden Tomate. Reihenüblich gibt es knappe Informationen über die Herkunft, den Anbau im heimischen Garten oder auf dem Balkon, die Verwendung in der Küche und hier und da eingestreute Tipps (Fruchtwechsel im Beet, Düngerangaben). Knapp 20 Rezepte.

Pflanzenvermehrung

Xbn 10 Handbuch

Handbuch der Pflanzenvermehrung : Vermehrung von 1500 Pflanzen für Haus und Garten - Stuttgart : Ulmer, 2000. - 319 Seiten : überw. Illustrationen (überw. farb.), Karten ; 28 cm - (Ein Dorling-Kindersley-Buch). – Originaltitel: Propagating plants (aus dem Engl. übers.) ISBN 3-8001-6682-8 DM 78.00

In diesem umfassenden Nachschlagewerk werden für 1.500 Freiland- und Zimmerpflanzen die gängigen Vermehrungsmethoden beschrieben. Auf über 300 3-spaltig angelegten Seiten findet der Leser wirklich alles zum Thema. Zahlreiche kleine Fotos und Zeichnungen verdeutlichen die Arbeitsgänge. In 7 umfangreichen Kapiteln (Bäume, Sträucher, Stauden, 1- und 2-jährige Sommerblumen, Zwiebel- und Knollengewächse, Gemüse) sind die Pflanzen entsprechend ihrer Zugehörigkeit alphabetisch geordnet. Ausführliches Register.

Xbn 10 Hasselma

Hasselmark, Ulla :

Meine fabelhafte Samengärtnerei / Ulla Hasselmark. [Ill.: Lukas Möllersten]. - München : Bassermann Inspiration, 2013. - 176 S. : überw. Ill. (farb.) ; 25 cm. – Originaltitel: Fröbok (aus dem Schwed. übers.) ISBN 978-3-572-08091-5 EUR 16.99

Aussaat das ganze Jahr über: Wie geht man bei der Anzucht aus Samen am besten vor? Tipps zum Sammeln und Experimentieren mit verschiedenen Methoden (auch Kältebehandlung und Winteraussaat) werden aus eigener langjähriger Erfahrung gut verständlich in Text und mit hilfreichen Fotos dargestellt für Blumen, Gemüse, Obst, Stauden und Bäume. Die Nennung von wichtigem Zubehör, Ausstattung und Wachstumshelfern hilft bei der praktischen Umsetzung. Mit Tipps, englischem Gartenvokabular (Hilfe bei Internetbestellungen), aussagekräftigen Fotos und Register.

Xbn 10 Knoblich

Knoblich, Jana:

Gartenpflanzen vermehren. - Wien : Österreichischer Agrarverl., 2009. - 79 Seiten : zahlr. Illustrationen (überw. farbig) ; 24 cm - (Gartenzeit)(AV-Buch) ISBN 978-3-7040-2324-7 EUR 10.95

Nach allgemeinen Grundlagen über die Vermehrung durch Samen, Stecklingsvermehrung oder andere vegetative Vermehrungsarten werden für eine Auswahl von Ziergehölzen, Kletterpflanzen, Bodendeckern, Stauden und Kräutern die richtigen Methoden vorgestellt.

Xbn 10 Lorey

Lorey, Heidi:

Gemüse und Blumen aus eigenem Saatgut : Samen vermehren und erhalten. - Stuttgart (Hohenheim) : Ulmer, 2017. - 144 Seiten : Illustrationen ; 24 cm. – Originaltitel: Gemüse und Blumen aus eigenem Saatgut. ISBN 9783800158577 EUR 16.90

Zu Beginn Grundsätzliches zu Blüte, Bestäubung, Erhaltung von Sorten und über die Ernte und Lagerung von Saatgut. Die Gemüsearten, Sommerblumen und Stauden werden in ausführlichen Porträts vorgestellt mit Hinweisen zu Aussaat und Pflege, Samenernte und Lagerung, den wichtigsten Sorten und steckbriefartigen Informationen zu Kulturdauer, Pflanzenanzahl, Keimfähigkeit und Kalender. Mit Fotos der Blüten und Samen, Literaturhinweisen, Adressen von Bezugsquellen und Schaugärten.

Xbn 10 Maier

Maier, Hans-Peter:

Pflanzen vermehren schnell & einfach. - München : Gräfe und Unzer, 2004. - 62 Seiten : zahlr. Illustrationen (farbig) ; 20 cm - (GU Pflanzenratgeber) ISBN 3-7742-6361-2 7,90 €

Kurz, prägnant, verständlich und praxisnah informiert der Band von der Aussaat bis zur Veredelung über die Vermehrung von Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen.

Xbn 10 Ortner

Ortner, Marlies:

Saatgut aus dem Hausgarten : Blumen-, Kräuter- und Gemüsesamen selbst gewinnen. -
Staufen bei Freiburg : Ökobuch, 2010. - 138 Seiten : zahlr. Illustrationen (farbig) ; 25 cm
ISBN 978-3-936896-53-4. EUR 19.90

Regionaltypische Gemüsesorten und die Vielfalt an Gartenblumen gilt es zu erhalten. So hat das Interesse vieler Hobbygärtner an alten Obstsorten und Blumen für den Bauerngarten die Tradition der Saatgutgewinnung wieder ins Bewusstsein rücken lassen. Die Autorin beschreibt, wie Samen von Blumen, Kräutern und Gemüse für das nächste Jahr gewonnen, getrocknet, gereinigt und gelagert werden. Hierzu gibt es einzelne Pflanzenporträts mit einer Beschreibung zum Standort, der Vorgehensweise bei der Samenernte und zu Aussaat und Kultur.

Kurz, knapp und gut bebildert (nicht nur für Kinder)

K-48 Bergmann

Bergmann, Heide:

Mein kleiner bunter Garten : Kinder erleben Pflanzen und Tiere rund ums Jahr / Heide
Bergmann. Mit Ill. von Milada Krautmann - Freiburg im Breisgau : Christophorus-Verl.,
2003. - 61 Seiten : überw. Illustrationen (farb.) ; 27 cm
ISBN 3-419-53601-1 fest geb. : EUR 12.90

Mit diesem Band versucht die Umweltpädagogin H. Bergmann bei jüngeren Kindern Interesse am Gärtnern zu wecken. In lockerem Erzählstil schafft sie es, viel Information zu vermitteln, ohne zu langweilen. Ein kleiner lustiger Kater hilft ihr dabei. Kinder erfahren Grundsätzliches über Erde, Kompost und Samen sowie über die Kultur von Tomaten, Mais, Kartoffeln und Beerenfrüchten. Sehr interessant sind für Kinder der Kräutergarten und natürlich Blumen. Der Garten ist aber auch als Lebensraum für eine vielfältige Tierwelt dargestellt. Den Jahreszeiten entsprechend gibt die Autorin Anleitungen zur Anzucht und Pflege von Pflanzen, zum Basteln mit Materialien aus dem Garten und für Kochrezepte.

K-48 Linde

Linde, Bella :

Mein kleines Gartenbeet : Säen, ernten, essen / Bella Linde & Vanja Sandgren ; Aus dem
Schwedischen von Amelie Persson. - Berlin : Jacoby & Stuart, 2016. - 69 Seiten :
Illustrationen : Diagramme ; 25 cm. - Originaltitel: Lilla grönsakslandet - odla, skörda, äta
ISBN 978-3-941787-54-4 fest geb. : EUR 14.95

Gartenbuch für Grundschul Kinder mit allen wichtigen Grundlagen des Gärtnerns (Lebensweise von Pflanzen, Anzucht und Kultur, Dünger, Anlage von Beeten). Der Anbau von 14 Obst- und Gemüsearten wie Erdbeeren, Kartoffeln, Tomaten wird Schritt für Schritt gezeigt. Dazu gibt es jeweils ein Kochrezept.

K-48 So kommt

So kommt die Tomate in die Flasche : wie Lebensmittel entstehen / [Ill.: Melanie Garanin.
Red.: Birgit Oesterle]. - Freiburg : Velber, 2006. - 45 Seiten : überw. Illustrationen (farb.) ;
25 cm - (Schauen und Staunen ; 8 : Foto-Sachgeschichten) ISBN 3-86613-520-3; 9.95 €

Diesmal geht es um die Herstellung von Brot (vom Korn bis zum fertigen Laib), Nudeln (die Abläufe in einer Nudelfabrik), Ketchup (von der Tomatenpflanze bis in die Flasche), Salz (sowohl im Salzbergwerk als auch in der Saline gewonnen), Gummibärchen (von der Gießform bis zur Tüte) und - last but not least - Tofuwürstchen (von der Sojabohne bis zum fertigen Vegi-Würstchen). In gewohnter "Sendung-mit-der-Maus-Manier" sieht man auf nummerierten Fotos die exakten Abläufe. Flüssige, kindgerechte Texte liefern die dazugehörigen Erklärungen. Ab 5 Jahre.

K-48 Vom Beet

Vom Beet in den Topf : ein Garten- und Kochbuch für Kinder / [Fotos: Will Heap]. - Aus dem Engl. übers. - München [u.a.] : Dorling Kindersley, 2009. - 80 Seiten : überw. Illustrationen (farb.). - Originaltitel: Grow it, eat it. - ISBN 978-3-8310-1341-8. EUR 9.95

Das ansprechend gestaltete Garten-/Kochbuch erklärt alles Wichtige rund um das Säen und Pflanzen von Obst und Gemüse. Vorgestellt werden Sorten wie Kürbis, Zucchini, Tomate oder Erdbeere, die alle auch in Töpfen auf Balkon oder Terrasse gezogen werden können und dabei leicht anzupflanzen und zu pflegen sind. So ist ein Erfolgserlebnis fast garantiert, und die Ernte kann mithilfe der einfachen Rezepte zu leckeren Gerichten verarbeitet werden. Jedes Projekt wird auf einer Doppelseite übersichtlich dargestellt; daneben werden allerlei Anregungen für das kreative Gestalten im Garten gegeben. Trotz der sehr guten Schritt-für-Schritt-Anleitungen ist manches für Kinder allein nicht zu bewerkstelligen, hier ist die Unterstützung durch Erwachsene erforderlich. Auch als Anregung für Gruppenleiter in Kindergärten und Grundschulen. (ab 8 Jahre)

Verarbeitung der Ernte in der Küche

Xbn 25 Bross-Bu

Bross-Burkhardt, Brunhilde:

Tomaten, Paprika, Auberginen & Co. : die besten Sorten ; Pflanzen, Pflegen, Genießen / Brunhilde Bross-Burkhardt. - München : BLV, 2006. - 95 S. : zahlr. Ill. (farb.) ; 22 cm - (BLV Garten plus) ISBN 3-8354-0041-X 7,95 EUR

Der Band beginnt zunächst mit einem geschichtlichen Exkurs, beschreibt kurz die Situation im Handel und Erwerbsanbau und die Bedeutung von Fruchtgemüse als Medizin. Im Mittelpunkt stehen die wichtigsten Arten aus der Familie der Nachtschattengewächse: Porträts (Tomaten, Paprika, Peperoni, Auberginen, Andenbeeren, Tomatillos) sowie ihr Anbau im eigenen Garten mit Wissenswertem zu Aussaat und Kultur im Freien, im Gewächshaus, im Topf auf Balkon und Terrasse, zu Pflanzenschutz, Ernte und Lagerung, außerdem schmackhafte Rezepte.

Xeo 222 Dusy

Dusy, Tanja:

Shades of Green : Gemüserezepte, die gesund, schlank und sexy machen / Tanja Dusy. - 1. Aufl. - München : Zabert Sandmann, 2016. - 153 Seiten : Illustrationen ; 27 cm ISBN 978-3-89883-528-2 / 3-89883-528-6 18,99 EUR

„Shades of Green“ von Tanja Dusy bietet junge, kreative Gemüserezepte, die vor Gesundheit nur so strotzen – mal vegan, mal raw, immer vegetarisch. Tipps zum Mitnehmen, Einlegen und Aufbewahren sowie Wissenswertes zu Antioxidantien, Mirco-Greens und Saisongemüse runden die 97 vegetarischen Rezepte ab.

Xbn 25 Flint

Flint, Marian:

Selbst angebaut. - Hamburg : Edel, 2013. - 120 Seiten : zahlr. Illustrationen (farb.), graphische Darstellungen ; 25 cm. – Originaltitel: Zelfgeost (aus dem Niederländ. übers.) ISBN 978-3-8419-0215-3 / 3-8419-0215-4 kt. : EUR 14.95

Die Idee vom Gemüseanbau in transportablen Kisten inspirierte die Autorin zu ihrer "Obstkistenmethode". Das ermöglicht Gärtnern auf kleinstem Raum wie Balkon, Terrasse oder auf dem Grünstreifen an der Hauswand. Die Kisten sind (versetzt) stapelbar, die Erde trocknet weniger schnell aus als in Töpfen und Kübeln und es lassen sich ohne großen Pflegeaufwand viele verschiedene Kräuter und Gemüse ernten. Am Beispiel von Salat, Zucchini, Möhren, Kartoffeln oder Zwiebeln werden alle Arbeitsschritte gezeigt; einfache, aber pfiffige Rezepte ermöglichen die direkte Verarbeitung der Ernte. Weitere Tipps für pflegeleichte Gemüsesorten sowie kistentaugliches Obst machen das Buch zum idealen Begleiter für das Gärtnern mit Kindern (auch für Kitas und Schulen). Abgerundet wird das Thema durch Skizzen, Fotos, Gartenkalender.

Xeo 222 Maffucci

Maffucci, Ali:

Die besten Rezepte für den Spiralschneider : Nudeln, Reis und Snacks aus Gemüse / Ali Maffucci, Fotos von Evan Sung. - Augsburg : Weltbild, 2016. - 128 Seiten, Illustrationen ; 25 cm. Originaltitel: Inspiralized (Übersetzung aus dem Englischen: Birgit Gläser) ISBN 978-3-8289-2858-9

Einleitend gibt es ausführliche Basics zur gesunden Ernährung, dem Umgang mit dem Spiralschneider sowie Informationen zur Vorratshaltung. Die Rezeptideen bieten Anregungen für alle Mahlzeiten des Tages. Die vorgestellten Rezepte entstammen der Low-Carb-Küche und sind außerdem für Paleo- und Rohkostanhänger und für die glutenfreie Ernährung geeignet. Mit Nährwert- und Zeitangaben.

Xeo 4 Marmelad

Marmeladen, Chutneys & mehr : erntefrisch ins Glas / [Lektorat: Carmen Söntgerath]. - München : Dorling Kindersley, 2009. - 224 Seiten : überw. Illustrationen (farb.) ; 23 cm Originaltitel: Jams & chutneys (aus dem Engl. übers.) ISBN 978-3-8310-1393-7. 19.95 €

Hübsches, handliches Kochbuch, das rund 150 Rezepte für eingekochtes Obst und Gemüse wie Marmeladen, Gelees, Chutneys, Pickles, Relishes, Liköre präsentiert. Vorab wird Basiswissen vermittelt von der Küchenausstattung (Gläser abfüllen, lagern) über Vorbereitung (Früchte, Zucker, Pektin, Säure) und Herstellung von Konfitüre/Gelee (Gelierprobe) bis zur Herstellung von Chutneys & Co. Eingeteilt ist der Band nach den Hauptzutaten: Beeren, Stein-, Kernobst, Gemüse, Kräuter und Blüten, Wildfrüchte, exotische Früchte, Chilis und Gewürze, Zitrusfrüchte. Entstanden ist eine äußerst vielseitige Sammlung von Köstlichkeiten aus heimischen und tropischen Früchten, Klassikern und ausgefalleneren Kreationen, darunter Himbeer-, Feigen-, Kürbis-Ingwer-Konfitüre, Tomatenketchup, eingelegter Rotkohl, Schlehengin u.v.a.m. Mit guten Arbeitsanleitungen.

Xeo 252 Schinhar

Schinharl, Cornelia:

Biokiste 100% vegetarisch : neue Rezepte aus der Gemüseküche / Cornelia Schinharl. Fotos von Rogge - Stuttgart : Kosmos, 2013. - 144 Seiten : überw. Illustrationen (farb.) ; 22 cm - (Wir lieben Kochen). ISBN 978-3-440-13399-6. 14,95 EUR

Ein Kochbuch, das sich auch für Vegetarier eignet. Die Einteilung erfolgt nach den 4 Jahreszeiten: Spargel oder Rhabarber-Chutney gibt es im Frühling, Gerichte mit Fenchel, Auberginen, Tomaten findet man im Sommer, im Herbst ist u.a. Rahmwirsing, Kürbis-Trauben-Salat oder Maronensuppe angesagt und im Winter Schwarzwurzelgemüse, Sauerkrautauflauf, Grünkohl u.a.m. Mit klaren, durchnummerierten Arbeitsanleitungen. Infos zu Vorratshaltung zwischen den Rezepten.

Xbn 25 Schumann

Schumann, Eva:

Tomaten aus dem Garten : vielseitig, lecker, gesund / Eva Schumann. - Stuttgart (Hohenheim) : Ulmer, 2009. - 64 Seiten : zahlr. Illustrationen (überw. farb.), graphische Darstellungen ; 22 cm - (Smart). ISBN 978-3-8001-5899-7. - EUR 7.90

Dieser vollkommen überarbeitete Titel befasst sich mit der schmackhaften, vielfältigen sowie gesundheitsfördernden Tomate. Reihenüblich gibt es knappe Informationen über die Herkunft, den Anbau im heimischen Garten oder auf dem Balkon, die Verwendung in der Küche und hier und da eingestreute Tipps (Fruchtwechsel im Beet, Düngerangaben). Die knapp 20 Rezepte bergen keine kulinarischen Überraschungen: Pizza, Fisch auf Tomatenbett, Tomatensuppe.

Xeo 222 Scotto

Scotto, Élisabeth:

Wiederentdeckte Gemüse : 95 Rezepte für Genießer / Elisabeth Scotto. Fotos: Christine Fleurent. - München : Kaleidoskop-Buch, 2002. – 181 Seiten. : überw. Illustrationen (farb.) ; 29 cm. - Originaltitel: Les légumes oubliés (aus dem Franz. übers.) ISBN 3-88472-584-X : EUR 11.95

Gemüsesorten, die heute auf den Märkten als Neuheiten angeboten werden, kamen zu Großmutterzeiten schon auf den Tisch; sie waren nur in Vergessenheit geraten. Dazu gehören z.B. Mangold, Kartoffeln mit Trüffelaroma, Portulak oder Rucola (Rauke). In diesem Band finden sich 95 Rezeptideen für Kürbisse, Wurzel- und Blattgemüse, würzende Gemüse und Fruchtgemüse, z.B. Kürbis-Gnocchi, Batatenkonfitüre, Schwarzer Rettich mit Öl und Salz, Schwarzwurzeln in Petersiliensahne, Karamellisierte Tomaten u.v.m. Die Rezepte sind in erster Linie bodenständig, aber pfiffig, auch etliche bekannte Gerichte. Mit klaren Arbeitsanweisungen und jeweils einer kurzen Charakterisierung der verschiedenen Gemüsesorten.

Xeo 222 Thal

Thal, Anna:

Tomaten : die Klassiker der Gemüseküche / Anna Thal ; Dagmar Fronius-Gaier. Fotogr. von Brigitte Sporrer - Köln : DuMont, 2000. - 140 Seiten : überw. Illustrationen (farb.) ; 29 cm - (Monte von DuMont). - ISBN 3-7701-8585-4. 10,00 EUR

Gesegnet seien die alten Inka und Azteken, die die Schwellfrucht "Tomatl" kultivierten. Lange hat es gebraucht, bis in der alten Welt erkannt wurde, was das für eine köstliche und vielseitige Frucht ist. All dies und noch mehr ist hier zusammengetragen. Rezepte zur Verarbeitung von Tomaten, als Snack, als Beilage eingelegt oder wie auch immer.

Xeo 222 Vierich

Vierich, Thomas Askan:

Aroma Gemüse : der Weg zum perfekten Geschmack / Thomas Vilgis ; Thomas Vierich. - Berlin : Stiftung Warentest, 2017. - 541 Seiten : Illustrationen, farbig ; 26 cm - (Test) ISBN 978-3-86851-457-5 / 3-86851-457-0 49,90 EUR

Wie entstehen Aromen und was macht Geschmack aus? Die beiden Autoren, ein Journalist und ein Naturwissenschaftler, lüften Geheimnisse und legen ein umfassendes Lexikon der Gemüsearten vor, das nicht nur Theorie vermittelt, sondern auch ganz praktische Rezepte bietet.

Digitale Medien der Onleihe

eBook

Berger, Markus:

Kleines Lexikon der Nachtschattengewächse : Ein Überblick über die Arten der Familie Solanaceae - Nachtschatten Verlag, 2012. - 184 S. - (Die Nachtschattengewächse ; 2)
ISBN 9783037882108

Von A bis W beschreibt Markus Berger die Vielfalt dieser Pflanzenfamilie, sowohl heimische als auch exotische Pflanzen. Bekannt sind vor allem die essbaren (wie Kartoffel, Tomate, Paprika und Aubergine) und die als Zauberpflanzen geltenden Nachtschattengewächse (z. B. Alraune, Tollkirsche und Stechapfel) aber auch die als Zierpflanze beliebte Petunie.

eBook

Kopp, Ursula:

Alles Bio vom Balkon. Obst, Gemüse und Kräuter selber ziehen : Große Ernten auf kleinster Fläche mit den richtigen Sorten und Pflanzgefäßen, natürlichem Dünger und Pflanzenschutz. Alles für den nachhaltigen Naschbalkon - Bassermann Verlag, 2021. - 96 Seiten. ISBN 9783641270445

Ob Apfel, Kirsche oder leckere Beeren, Tomaten, Radieschen oder frische Minze - auch wer nur einen Balkon oder eine Terrasse sein Eigen nennt, muss auf eigene Ernte nicht verzichten. Welche Früchte, Gemüsesorten und Kräuter sich eignen, worauf man beim Anbau achten muss und wie man das heimische Nutzgärtlein richtig pflegt, wird im Buch genau erklärt.

eBook

Malet, Jean-Baptiste:

Das Tomatenimperium : Ein Lieblingsprodukt erklärt den globalen Kapitalismus / Jean-Baptiste Malet. - Bastei Entertainment, 2018. - 288 Seiten. ISBN 9783732557400

Jeder isst sie, jeder liebt sie: Tomaten. Sie stecken in einer Dose Tomatenmark, in der Soße einer Fertigpizza, in Tomatensaft und Ketchup. Und dennoch wissen wir fast nichts über ihre Produktion. Wo, wie und von wem werden die industriell verarbeiteten Früchte angebaut und geerntet? Zwei Jahre lang ist Jean-Baptiste Malet diesen und anderen Fragen nachgegangen. Seine Suche hat ihn von den Grenzen Chinas über Peking, Kalifornien, Sizilien bis nach Ghana geführt. Er hat mit Bauern, Erntehelfern, Genwissenschaftlern und der italienischen Mafia gesprochen. Herausgekommen ist eine faszinierende Reportage, die die komplexen Zusammenhänge und erschütternden Verwerfungen des globalisierten Kapitalismus besser erklärt als jeder Roman.

eBook

Marinette, Guillaume:

1 Dose Tomaten - 33 Gerichte, in denen Dosentomaten bzw. Paradeiser die Hauptrolle spielen. Mit wenigen weiteren Zutaten. Das Kochbuch für eilige Genießer - Bassermann Verlag, 2020. - 80 Seiten. ISBN 9783641269654

1 Dose Tomaten hat jeder im Haus. Geschälte Tomaten - im Glas oder in der Dose - sind die Grundlage der tollen Gerichte in diesem Buch. Schnell und einfach lassen sich daraus köstliche Saucen, Suppen und Hauptgerichte zubereiten. Und wer den Vorrat nutzt ist gut beraten, denn Dosentomaten sind meist aromatischer als frische Tomaten (sie werden reif geerntet), zum anderen haben sie (im Vergleich zu frischen Tomaten) einen höheren Lycopingehalt (Antioxidans und Radikalfänger).

eBook

Schinharl, Cornelia:

Marmelade selbst gemacht : einfache Rezepte für Konfitüren, Gelees & Co - Gräfe und Unzer, 2013. - 49 Seiten : überw. Illustriert. SBN 978-3-8338-3522-3

In "Marmelade selbst gemacht" sind sie alle versammelt, die Konfitüre- und Gelee-Klassiker von A wie Apfelkraut bis Z wie Zwetschgenmus, die wir damals wie heute heiß und innig lieben. Außerdem gibt es aus der Konfitürenküche viel Neues zu vermelden, Ananaskonfitüre mit Ingwer etwa oder Espresso-Schoko-Gelee. Und pikant darf es auch mal sein, denn Kirsch-Balsamico- oder Tomatenkonfitüre bringen Abwechslung aufs Brot und schmecken unglaublich gut zu Käse und Wein. Im Serviceteil zu Beginn finden Sie obendrein Schritt für Schritt erklärte Grundrezepte, alles Wissenswerte rund ums Thema und viele Deko-Ideen, mit denen Sie Marmeladen zum Verschenken schön machen.

Weitere Titel finden Sie im Untergeschoss der Stadtbücherei in den Sachgruppen „Xb“ = Garten und „Xe“ = Kochen.

Gerne geben wir Ihnen auch vor Ort Auskunft.