

Tagetes tenuifolia – Gewürztagetes



Es gibt unzählige Sorten der schmalblättrigen Studentenblume, wie die Gewürztagetes auch genannt wird. Hier handelt es sich um eine kleinblütige Form. Die Gewürztagetes hat ein eher herbes Aroma nach Zitrone oder Orange.

Die einjährigen Pflanzen lassen sich leicht aus Samen ziehen und wachsen so schnell, dass sie im Juni anfangen zu blühen und damit erst wieder aufhören, wenn der Frost sie dahin rafft. Solange genug Nährstoffe vorhanden sind, ist die Gewürztagetes ein völlig pflegeleichtes Geschöpf. Wenn das Jungstadium überschritten ist haben nicht mal Schnecken ein Interesse an den Pflanzen, was auf die ätherischen Öle zurück zu führen ist, die in den duftenden Blättern enthalten sind. Blätter und Blüten lassen sich in der Küche verwenden, sei es als Dekoration im Salat, als Gewürz oder in einer Tasse mit herbaromatischem Tee.

Familie: Asteraceae - Korbblütler

Wuchs: aufrecht, buschig, feinverzweigt

Höhe: 20-30cm

Blüte: gelb-orange. Blütezeit: Juni bis Oktober

Standort: sonnig bis halbschattig, nährhafter Boden

Langlebigkeit: einjährig

Verwendung: Pflanze für Beete und Topfkultur. Duftgarten. Aromakraut.

Aussaat:

- Vorkultur: Ausgesät wird in Schalen ab März. Der Samen wird nur mit einer dünnen Schicht Erde bedeckt und feucht gehalten. Pikiert wird in ca. 7cm Töpfe und ausgepflanzt ins Freie ab Mitte Mai. Pflanzabstand: 15-20cm
- Direktsaat ab Mitte Mai ins Freie, da die Tagetes frostempfindlich ist. Im Keim- und Jungstadium sind die Tagetes vor Schnecken zu schützen