

## Wasabia japonica / echter Wasabi



ID Pflanze	390
Höhe in cm	20 bis 60
Lichtbedarf	halbschattig oder schattig
Wasserbedarf	normal oder feucht
Bodenbeschaffenheit	sandig, gut durchlüftet, schwere Böden meiden
Lebensdauer	<b>mehrfährig</b>
Keimverhalten und Pflege KT = Keimtemperatur	frosthart
Abstand beim Pflanzen in cm	50 <i>Reihenabstand in cm:</i> 50
Pflanzenanleitung	nie austrocknen lassen, eher kühler Standort; im Winter evtl. Boden mit Stroh decken, im Topf an geschützten Standort stellen
Eignung Balkon	ja, in tiefen Töpfen oder Gefässen
Düngekategorie	Mittelzehrer

### Zeigerwerte gemäss info flora unter <https://www.infoflora.ch/de/flora/art->

Lebensraum	in n sumpfigem Gelände am Rand von Fließgewässern (688)
Geografische Verbreitung	als Wildpflanze Japan heimisch, als Kulturpflanze wird sie auch in anderen Erdteilen angebaut, vor allem in Taiwan, Korea, Israel, Thailand und Neuseeland (688)

	Saat	Blüte	Ernte
Januar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Februar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
März	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
April	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Juli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
August	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
September	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oktober	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
November	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dezember	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>Quelle Bild</b>	Qwert1234 <a href="https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/5/53/Wasabia_japonica_4.JPG/2560px-Wasabia_japonica_4.JPG">https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/5/53/Wasabia_japonica_4.JPG/2560px-Wasabia_japonica_4.JPG</a>
<b>Heilpflanze?</b>	nein
<b>Wirkstoffe</b>	allyl isothiocyanate verleiht dem Wasabi den scharfen, stechenden Geschmack
<b>Giftig?</b>	ungiftig
<b>Kulinarische Nutzung</b>	Wurzel und Blätter als scharfes Gewürz, v.a. in japanischer Küche; frischer Wasabi verliert seinen Geschmack durch Oxidation, deshalb rasch konsumieren (688)

### Quellen und weiterführende Infos:

687 [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/5/53/Wasabia\\_japonica\\_4.JPG/2560px-Wasabia\\_japonica\\_4.J](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/5/53/Wasabia_japonica_4.JPG/2560px-Wasabia_japonica_4.JPG)

688 <https://de.wikipedia.org/wiki/Wasabi>

Zusammengestellt von Silvia Rothen, rothen ecotronics, Bern, Schweiz  
<http://www.ecotronics.ch/blumen.aspx>

Version: 31.12.2022 11:29:02