



# Gemeinnütziger Kleingartenverein Sontra 1941 e.V.



## Inhaltsverzeichnis

Studentenblume .....	1
Kulturanleitung .....	1
Studentenblumen-Sorten .....	1
Studentenblume aussäen und vorziehen .....	2
Standort und Pflege .....	2
Ernte und Verwendung .....	2

## Studentenblume



## Kulturanleitung

Monat:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Aussaat:												
Blütezeit:												

## Studentenblumen-Sorten

Studentenblumen (Tagetes) sind auch als Sammetblumen bekannt. Sie stammen ursprünglich vom amerikanischen Kontinent. An die 60 unterschiedliche Arten gibt es weltweit. Sie unterscheiden sich unter anderem in Wuchs, Farbe, Form und Duft. Während hierzulande eher niedrig wachsende Sorten verbreitet sind, können Halbsträucher bis zu zwei Meter groß werden! Charakteristisch für die Korbblütler sind ihre gefiederten, meist dunkelgrünen Blätter und ihre farnefrohen Blüten. Sie sind ähnlich aufgebaut wie die der Sonnenblume: Auch hier sitzen mehrere Röhrenblüten in einem Körbchen, das von Zungenblüten umrahmt ist. Die Blüten sind je nach Sorte zitronengelb, orange bis rostrot, auch in gemischten Varianten. Wenn du Pflanzen mit einfachen Blüten aussät, sind sie tolle Bienenweiden.

Viele mögen Studentenblumen nicht, da manche Sorten einen strengen Geruch haben. Doch Studentenblumen müssen nicht immer nur hübsch aussehen und toll duften. Tatsächlich werden bodendeckende Varianten der Tagetes patula gern als Schneckenpflanze und Beetbegrenzung eingesetzt. Auch Bodennematoden sollen sie abtöten. Niedrig

Dateiname:

Studentenblume

[Inhaltsverzeichnis](#)

Seite 1 von 2



# Gemeinnütziger Kleingartenverein Sontra 1941 e.V.



wachsende Sorten wie die Polstertstudentenblume (*Tagetes tenuifolia*) bilden dichte Blütenteppiche. Zudem gibt es auch Varianten, die nach nichts riechen – und Arten, die ganz wunderbar duften! Die Schmalblättrige Studentenblume (*Tagetes tenuifolia*) beispielsweise, auch Gewürz-Tagetes oder Speise-Tagetes genannt, hat je nach Sorte ein fruchtiges bis zitroniges Aroma. Sie blüht in Orange oder Zitronengelb. Ihre Blüten und Blattspitzen gelten sogar als essbar!

Die Lakritz-Tagetes (*Tagetes filifolia*) wiederum duftet nach Lakritze. Sie blüht erst ab Oktober – und dann in Weiß. Eine besondere Pflanze ist auch die Färber-Tagetes (*Tagetes erecta*). Mit ihren gold-orangen Blüten kannst du Stoffe und Wolle färben.

## Studentenblume aussäen und vorziehen

Studentenblumen kannst du ab Februar drinnen vorziehen oder ab April direkt im Freiland aussäen. Lege die Samen etwa einen halben Zentimeter tief in die Erde. Bei Temperaturen um die 20 Grad Celsius keimen sie nach etwa zwei Wochen. Pikiere die Pflanzen in kleine Töpfe, sobald sie etwa eine Handbreit hoch sind. Je nach Sorte kannst du die Studentenblumen ab Mai ins Beet setzen. Der Pflanzabstand beträgt bei niedrig wachsenden Arten 30 mal 30 Zentimeter, bei hohen Arten solltest du besser einen halben Meter Abstand einhalten.

## Standort und Pflege

Studentenblumen sind pflegeleicht. Sie stellen keine großen Ansprüche an Boden und Standort. Grundsätzlich gilt: Je mehr Sonne sie haben, desto besser gedeihen sie. Auch Regen und Wind machen ihnen nichts aus. Der Boden sollte idealerweise nährstoffreich, durchlässig und leicht feucht sein. Trockenen Boden mögen Tagetes nicht, daher musst du sie regelmäßig gießen. Dünge sie bei Bedarf, damit sie üppig blühen. Auch Verblühtes solltest du regelmäßig entfernen. Ansonsten sind Studentenblumen pflegeleicht und robust. Allein Schnecken haben sie zum Fressen gern. Sind die Sommer allzu nass, können die Pflanzen auch Grauschimmel bekommen. Tagetes ist nicht frosthart, daher ist sie hierzulande einjährig. Sie sät sich schnell von selbst aus.

## Ernte und Verwendung

Je nach Aussaat blühen Tagetes von Juni bis in den Herbst hinein. Du kannst sie als Beeteinfassung nutzen oder als Mischkultur mitten ins Beet setzen. Auch flächig im Staudenbeet angepflanzt sieht sie toll aus und füllt schnell Lücken. Essbare Varianten kannst du frisch für Salate, Desserts und Kräuterbutter verwenden. Getrocknete Blüten und Blätter eignen sich für Kräutertees.