



# Sortenliste 2022

## Inhalt

|  |    |
|--|----|
| Auberginen.....                              | 11 |
| Aubergine „Frühviolette“ .....               | 11 |
| Aubergine „Italian Bicolour“ .....           | 11 |
| Aubergine „Long Jim“ .....                   | 11 |
| Aubergine „Sweet Red“ .....                  | 11 |
| Bohnen .....                                 | 12 |
| Buschbohne „Bunte Hockerbohne“ .....         | 12 |
| Buschbohne „Hagnauer Rote“ .....             | 12 |
| Buschbohne „Rote Calypso“ .....              | 12 |
| Buschbohne „Paas Lintorfer Frühe“ .....      | 13 |
| Buschbohne „Saxa“ .....                      | 13 |
| Buschbohne „Schneekäppchen“ .....            | 13 |
| Buschbohne „Starazagorsky“ .....             | 14 |
| Edamame „Hokkai Black“ .....                 | 14 |
| Feuerbohne „Braune“ .....                    | 14 |
| Feuerbohne „Preisgewinner“ .....             | 15 |
| Feuerbohne „Schwabenbohne“ .....             | 15 |
| Stangenbohne „Blauhilde“ .....               | 16 |
| Stangenbohne „Bosnische Gelbe“ .....         | 16 |
| Stangenbohne „Domaci Cucak“ .....            | 16 |
| Stangenbohne „Dußlinger Bäckerschürze“ ..... | 17 |
| Stangenbohne „Forellenbohne“ .....           | 17 |
| Stangenbohne „Heiligenberger Russe“ .....    | 17 |
| Stangenbohne „Kaiser Friedrich“ .....        | 17 |
| Stangenbohne „Limabohne“ .....               | 18 |
| Stangenbohnenmischung „Bunte Körner“ .....   | 18 |
| Stangenbohne „Monstranzbohne“ .....          | 19 |
| Stangenbohne „Neckargold“ .....              | 19 |

|   |    |
|---|----|
| Stangenbohne „Neckarkönigin“ .....                | 19 |
| Stangenbohne „Rote Kugelbohne“ .....              | 20 |
| Stangenbohne „Panda“ .....                        | 20 |
| Stangenbohne „Schäfermädle“ .....                 | 20 |
| Stangenbohne „Schwabenland“ .....                 | 21 |
| Stangenbohne „Schwarze Kugelbohne“ .....          | 21 |
| Stangenbohne „Witzenhausen“ .....                 | 21 |
| Erbsen .....                                      | 23 |
| Bunte Zuckererbsen-Mischung.....                  | 23 |
| Knackererbse „Cascadia“ .....                     | 23 |
| Linsen „Späths Alblinse I“ .....                  | 23 |
| Violette Zuckererbse „Shiraz“ .....               | 24 |
| Zuckererbse „Norli“ .....                         | 24 |
| Exotisches.....                                   | 25 |
| Andenbeere „Schönbrunner Gold“ .....              | 25 |
| Artischocke „Gobbo di Nizza“ .....                | 25 |
| Erdkirsche Molly .....                            | 25 |
| Flaschenkürbis „Kalebasse“ .....                  | 26 |
| Malabarspinat .....                               | 26 |
| Schwammkürbis „Luffa“ .....                       | 26 |
| Tomatillo Purple (violette Gemüse Physalis) ..... | 27 |
| Tomatillo Verde (Gemüse Physalis).....            | 27 |
| Zwergbaumtomate „Tamarillo“ .....                 | 27 |
| Färberpflanzen .....                              | 28 |
| Färberwaid .....                                  | 28 |
| Getreide .....                                    | 29 |
| „Schwarzer Emmer“ .....                           | 29 |
| Sorghumhirse „Besenkorn“ .....                    | 29 |
| Winterroggen „Rolipa“ .....                       | 29 |
| Gründüngung .....                                 | 30 |
| Blauer Lein.....                                  | 30 |
| Blaue Lupine.....                                 | 30 |
| Buchweizen .....                                  | 30 |
| Gelbe Süßlupine .....                             | 30 |
| Gelbsenf .....                                    | 31 |
| Leindotter.....                                   | 31 |

|   |    |
|---|----|
| Phacelia .....                            | 31 |
| Zuckerhirse Piper.....                    | 32 |
| Gurken.....                               | 33 |
| Antillengurke.....                        | 33 |
| Bunte Ziergurkenmischung .....            | 33 |
| Freilandgurke „Sensation“ .....           | 33 |
| Freilandgurke „Siebenbürgen“ .....        | 33 |
| Freilandgurke „Sikkim“ .....              | 34 |
| Gurke „Piccolo di Parigi“ .....           | 34 |
| Mexikanische Mini-Gurke „Melothria“ ..... | 34 |
| Gurke „Vorgebirgstrauben“ .....           | 35 |
| Russische Freilandgurke „Russkaja“ .....  | 35 |
| Salatgurke Chinesische Schlangen.....     | 35 |
| Salatgurke „Tanja“ .....                  | 35 |
| Snackgurke Beth Alpha.....                | 36 |
| Snackgurke Delikateß .....                | 36 |
| Stachelgurke „Kiwano“ .....               | 36 |
| Zitronengurke.....                        | 37 |
| Heilkräuter .....                         | 38 |
| Mariendistel .....                        | 38 |
| Ringelblume .....                         | 38 |
| Teefenchel.....                           | 38 |
| Türkischer Drachenkopf .....              | 38 |
| Wilde Zichorie, Wegwarte .....            | 39 |
| Kohl .....                                | 40 |
| Blumenkohl „Neckarperle“ .....            | 40 |
| Blumenkohl „Romanesco“ .....              | 40 |
| Butterkohl „Goldvital“ .....              | 40 |
| Filderspitzkraut.....                     | 41 |
| Palmkohl „Nero di Tosca“ .....            | 41 |
| Riesenkohlrabi „Superschmelz“ .....       | 42 |
| Rosenkohl „Hilds Ideal“ .....             | 42 |
| Rosenkohl „Rubine“ .....                  | 42 |
| Roter Grünkohl „Rosco“ .....              | 42 |
| Sibirischer Kohl „Russischer Roter“ ..... | 42 |
| Stängelkohl Chimi di rapa .....           | 43 |

|  |    |
|--|----|
| Küchengewürze.....                       | 44 |
| Basilikum rotblättrig.....               | 44 |
| Basilikum-Vielfalt.....                  | 44 |
| Bockhornklee .....                       | 44 |
| Borretsch.....                           | 45 |
| Garten-Kresse.....                       | 45 |
| Glatte Petersilie.....                   | 45 |
| Koriander.....                           | 46 |
| Krause Petersilie .....                  | 46 |
| Kümmel .....                             | 46 |
| Limonenbasilikum .....                   | 47 |
| Rotes Perilla/Shiso.....                 | 47 |
| Salat-Rauke.....                         | 47 |
| Schidampfer .....                        | 47 |
| Schnittknoblauch.....                    | 48 |
| Schwarzkümmel .....                      | 48 |
| Zitronenmelisse.....                     | 48 |
| Kürbis .....                             | 50 |
| Bananenkürbis „Rainbow“ .....            | 50 |
| Feine Speisekürbisse .....               | 50 |
| Green Hokkaido.....                      | 50 |
| Hokkaido „Red Kuri“ .....                | 50 |
| Kürbis „Asterix“ .....                   | 51 |
| Kürbis „Blue Banana“ .....               | 51 |
| Kürbis „Feigenblatt“ .....               | 51 |
| Kürbis „Honeynut“ .....                  | 51 |
| Kürbis „Langer aus Neapel“ .....         | 52 |
| Kürbis „Mini-Butternut“ .....            | 52 |
| Kürbis „Muscade de Provence“ .....       | 53 |
| Kürbis „Sweet Fall“ .....                | 53 |
| Kürbis „Table Queen“ .....               | 53 |
| Kürbis „Violina“ .....                   | 53 |
| Minikürbis „Sweet Dumpling“ .....        | 54 |
| Muskatkürbis „Black Futsu“ .....         | 54 |
| Riesenkürbis „Atlantic Giant“ .....      | 54 |
| Schlangenkürbis „Tromba D'Albenga“ ..... | 54 |

|  |    |
|--|----|
| „Steirischer Ölkürbis“ .....                 | 55 |
| Türkischer Honigkürbis „Bal Khabi“ .....     | 55 |
| Mais.....                                    | 57 |
| Glasperlen-Mais „Leuchtendes Argental“ ..... | 57 |
| Hartmais „Gelber Badischer Landmais“ .....   | 57 |
| Hartmais „Roter Pferdezaun“ .....            | 57 |
| Popkornmais „Erdbeermais“ .....              | 57 |
| Zuckermais „Damaun“ .....                    | 58 |
| Zuckermais „Medzi“ .....                     | 58 |
| Zuckermais „Sugrano“ .....                   | 59 |
| Zuckermais „Tramunt“ .....                   | 59 |
| Zuckermais „True Sweet Gold“ .....           | 59 |
| Mangold & Spinat.....                        | 64 |
| Mini Pak Choi „Tatsoi“ .....                 | 64 |
| Neuseeländerspinat .....                     | 64 |
| Spinat „Matador“ .....                       | 64 |
| Stilmangold „Rainbow“ .....                  | 65 |
| Melone .....                                 | 66 |
| Bunte Wassermelonen .....                    | 66 |
| Gelbe Wassermelone „Janosik“ .....           | 66 |
| Wassermelone „Crimson Sweet“ .....           | 66 |
| Wassermelone „Sugar Baby“ .....              | 67 |
| Zuckermelone „Charentais“ .....              | 67 |
| Zuckermelone „Kolchosnitsa“ .....            | 67 |
| Paprika & Chili .....                        | 68 |
| Balkonpaprika.....                           | 68 |
| Chili „Aji Charapita“ .....                  | 68 |
| Chili „Pretty in Purple“ .....               | 68 |
| Gemüsepaprika Ochsenhorn .....               | 68 |
| Gemüsepaprika „Topepo Rosso“ .....           | 69 |
| Grüne Paprika „Szegediner“ .....             | 69 |
| Paprika „Sweet Chocolate“ .....              | 69 |
| Violette Gemüsepaprika „Oda“ .....           | 69 |
| Salat .....                                  | 70 |
| Chicorée Tardivo .....                       | 70 |
| Feldsalat „Verte de Cambrai“ .....           | 70 |

|   |    |
|---|----|
| Gemischter Asiasalat .....                      | 70 |
| Japanischer Blattsenf „Mizuna“ .....            | 71 |
| Kopfsalat „Cindy“ .....                         | 71 |
| Kopfsalat „Gelber Kaiser“ .....                 | 71 |
| Kopfsalat „Stuttgarter Sommer“ .....            | 72 |
| Kopfsalat „Wunder von Stuttgart“ .....          | 72 |
| Kopfsalat-Mischung.....                         | 72 |
| Romanasalat „Forellenschuss“ .....              | 73 |
| Rote Melde.....                                 | 73 |
| Roter Kopfsalat „Rouge Grenobloise“ .....       | 74 |
| Sauerampfer „Belleville“ .....                  | 74 |
| Wasabi-Rauke.....                               | 74 |
| Winterpostelein .....                           | 74 |
| Tomaten.....                                    | 75 |
| Balkontomate „Dreikäsehoch“ .....               | 75 |
| Balkontomate „Dwarf Champion“ .....             | 75 |
| Balkontomate „Lime Green“ .....                 | 75 |
| Balkontomate „Mini-Artisa“ .....                | 75 |
| Balkontomate „Scorsby Dwarf“ .....              | 76 |
| Balkontomate „Zwergtomate“ .....                | 76 |
| Cocktailtomate „Angora Super Sweet“ .....       | 76 |
| Cocktailtomate „Artisan Blush Tiger“ .....      | 76 |
| Cocktailtomate „Austrian Mountain Cherry“ ..... | 77 |
| Cocktailtomate „Black Cherry“ .....             | 77 |
| Cocktailtomate „Cherry Zebra“ .....             | 77 |
| Cocktailtomate „Delphs Cocktail“ .....          | 77 |
| Cocktailtomate „Donatellina“ .....              | 77 |
| Cocktailtomate „Dunkle Kirschtomate“ .....      | 78 |
| Cocktailtomate „Extra Early“ .....              | 78 |
| Cocktailtomate „Gelbe Dattelwein“ .....         | 78 |
| Cocktailtomate „Golden HATO“ .....              | 78 |
| Cocktailtomate „Goldina“ .....                  | 79 |
| Cocktailtomate „Indigo Kumquat“ .....           | 79 |
| Cocktailtomate „Megatron Cocktail“ .....        | 79 |
| Cocktailtomate „Mini-Pflaume“ .....             | 79 |
| Cocktailtomate „Nr. 1“ .....                    | 80 |

|   |    |
|---|----|
| Cocktailtomate „Resi“ .....                   | 80 |
| Cocktailtomate „Sweetie“ .....                | 80 |
| Cocktailtomate „Venusbrüstchen“ .....         | 80 |
| Flaschentomate „Andenhorn“ .....              | 80 |
| Fleischtomate „Berner Rose“ .....             | 81 |
| Fleischtomate „Cherokee Purple“ .....         | 81 |
| Fleischtomate „Dark Galaxy“ .....             | 81 |
| Fleischtomate „Feuerwerk“ .....               | 81 |
| Fleischtomate „Franz. Ochsenherz“ .....       | 82 |
| Fleischtomate „Geisenheimer Frühtomate“ ..... | 82 |
| Fleischtomate „Gelbe von Biskini“ .....       | 82 |
| Fleischtomate „Gelbe von der Krim“ .....      | 83 |
| Fleischtomate „Gelbes Zebra“ .....            | 83 |
| Fleischtomate „German Gold“ .....             | 83 |
| Fleischtomate „Giant White Beefsteak“ .....   | 83 |
| Fleischtomate „Golden Giant Dixi“ .....       | 83 |
| Fleischtomate „Grandmothers Heart“ .....      | 84 |
| Fleischtomate „Hurma“ .....                   | 84 |
| Fleischtomate „Lila Sari“ .....               | 84 |
| Fleischtomate „Lucid Gem“ .....               | 84 |
| Fleischtomate „Mandarin“ .....                | 85 |
| Fleischtomate „Oranges Ochsenherz“ .....      | 85 |
| Fleischtomate „Purple Russian“ .....          | 85 |
| Fleischtomate „Schwarze Krim“ .....           | 86 |
| Fleischtomate „Sun Burst“ .....               | 86 |
| Freilandtomate „Sun Viva“ .....               | 86 |
| Salattomate „Ficarazzi“ .....                 | 86 |
| Salattomate „Mini San-Marzano“ .....          | 87 |
| Salattomate „Resi Grande“ .....               | 87 |
| Salattomate „Savan Bali“ .....                | 87 |
| Salattomate „Tigerella“ .....                 | 87 |
| Tomate „De Berao“ .....                       | 88 |
| Tomate „Pink Early“ .....                     | 88 |
| Tomate „Primabella“ .....                     | 88 |
| Tomate „Primavera“ .....                      | 88 |
| Tomate „Slivowidnij“ .....                    | 88 |

|  |     |
|--|-----|
| Tomate „Sardo“ .....                       | 89  |
| Wildtomate „Goldene Johannisbeere“ .....   | 89  |
| Wildtomate „Rote Marmor“ .....             | 89  |
| Wildblumen.....                            | 90  |
| Echte Schlüsselblume.....                  | 90  |
| Färberkamille .....                        | 90  |
| Gelber Steinklee .....                     | 90  |
| Johanniskraut .....                        | 91  |
| Klappertopf .....                          | 91  |
| Klatschmohn.....                           | 91  |
| Königskerze .....                          | 92  |
| Kornblume.....                             | 92  |
| Kornrade.....                              | 92  |
| Nachtkerze .....                           | 93  |
| Natternkopf.....                           | 93  |
| Rainfarn .....                             | 93  |
| Roter Fingerhut .....                      | 93  |
| Schwarze Königskerze .....                 | 94  |
| Schafgarbe (Wildform) .....                | 94  |
| Sommer-Adonisröschen .....                 | 94  |
| Wiesen-Margerite .....                     | 94  |
| Wildes Stiefmütterchen.....                | 95  |
| Wurzelgemüse .....                         | 96  |
| Bunte Bete.....                            | 96  |
| Bunte Möhren .....                         | 96  |
| Gemüsespargel.....                         | 97  |
| Haferwurz.....                             | 97  |
| Kartoffelsamen „Bunter Mix“ .....          | 97  |
| Kerbelrübe/ Knolliger Kälberkopf.....      | 98  |
| Knollensellerie „Albin“ .....              | 98  |
| Mairübe.....                               | 98  |
| Mairübe „Di Milano a colletto viola“ ..... | 98  |
| Möhre Gniff.....                           | 99  |
| Möhre „Goldmarie“.....                     | 99  |
| Möhre Lila Spanische .....                 | 99  |
| Pastinaken „Halblange Weiße“ .....         | 100 |

|  |     |
|--|-----|
| Radieschen „Sora“ .....                            | 100 |
| Rettich „Blauer Herbst & Winter“ .....             | 100 |
| Rettich „Klassiker-Trio“ .....                     | 100 |
| Rettich „Ostergruß rosa 2“ .....                   | 101 |
| Rettich „Red Meat“ .....                           | 101 |
| Rettich „Runder Schwarzer Winter“ .....            | 101 |
| Ringelbeete “Tonda di Chioggia” (ausverkauft)..... | 101 |
| Rote Beete „Forono“ .....                          | 102 |
| Zuckerwurz.....                                    | 102 |
| Zierpflanzen.....                                  | 103 |
| Akelei.....  | 103 |
| Bartnelken-Mischung .....                          | 103 |
| Bunte Lupine .....                                 | 103 |
| Dahlie „Mignon“ .....                              | 103 |
| Gelbes Mädchenauge.....                            | 104 |
| Goldgarbe.....                                     | 104 |
| Hohe Strohblumen .....                             | 104 |
| Kapuzinerkresse bunte Mischung.....                | 105 |
| Kronen-Vexiernelke .....                           | 105 |
| Kugeldistel.....                                   | 105 |
| Mini-Sonnenblume.....                              | 105 |
| Prachtwinde Blau-Violett .....                     | 106 |
| Roter Amaranth.....                                | 106 |
| Wunderblumenmischung „Farbenpracht“ .....          | 107 |
| Sonnenblumenmischung.....                          | 107 |
| Zinnien „Farbenfreude“ .....                       | 107 |
| Zucchini .....                                     | 108 |
| Dunkelgrüne Zucchini „Zelena Tikvica“: .....       | 108 |
| Gelbe Zucchini „Gold Rush“: .....                  | 108 |
| Gestreifte Zucchini „Cocozele von Tripolis“:.....  | 108 |
| Runde Zucchini „Tondo di Piacenza“: .....          | 108 |
| Weiße Zucchini „Erken“ .....                       | 109 |
| Zwiebelgewächse .....                              | 110 |
| Rote Speisezwiebel „Bodensee“ .....                | 110 |
| Winterheckenzwiebel.....                           | 110 |
| Zwiebel „Stuttgarter Riesen“ .....                 | 110 |



|  |     |
|--|-----|
| Saatgutsets.....                                       | 112 |
| Genbänkle 2.Saatgut-Set "Wachsende Begeisterung" ..... | 112 |
| Saatgut-Sets 6 Sorten im Netzbeutel für 16 € .....     | 113 |
| Saatgut-Sticks „Tomaten Spektakel“ .....               | 113 |
| Saatgut-Sticks „Gartenfreude“ .....                    | 114 |

# Auberginen

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Aubergine „Frühviolette“</b><br/> <i>Solanum melongena</i><br/> <i>Wärmeliebende Sorte, die auch im Freiland gedeiht und dunkelviolette Früchte produziert.</i></p> <p>Die Pflanzen werden nur ca. 50 cm groß und können auch gut im Topf angebaut werden. Auberginen werden bereits seit über 4000 Jahren genutzt und können vielseitig Verwendung finden (gegrillt, gefüllt, püriert uvm.).</p>  |
|   | <p><b>Aubergine „Italian Bicolour“</b><br/> <i>Solanum melongena</i><br/> <i>Italienische weiß-lila gefärbte Speisesorte.</i></p> <p>Aus den schönen, großen, lilafarbenen Blüten bilden sich ovale, fleischige und 15 bis 20 cm lange lila/weiße Früchte.</p>   |
|  | <p><b>Aubergine „Long Jim“</b><br/> <i>Solanum melongena</i></p> <p><i>Ertragreiche Sorte mit länglichen, hell-violetten Früchten und sehr robustem Wuchs.</i></p> <p>Die aufrechtwachsenden Pflanzen sind sehr widerstandsfähig, üppig belaubt und haben erstaunlich viele Früchte. Die Pflanzen wachsen nicht besonders hoch und können daher auch im Topf und auf dem Balkon angebaut werden. Am besten gedeihen sie an einem sonnigen Standort mit nährstoffreichem Boden.</p> <p>Portionsgröße: ca. 15 Korn<br/>         Abstand: 60 x 40 cm<br/>         [Aussaat: Feb-März; E: Juli-Sept]</p> |
|  | <p><b>Aubergine „Sweet Red“</b><br/> <i>Solanum melongena</i></p> <p>Wüchsige Sorte mit vielen, kleinen rot-orange, leuchtenden Früchten.</p> <p>[A: Feb.-April; E: Aug.-Okt.]</p>   |

# Bohnen

[A: Mai-Juni; E: Aug.-Nov.]

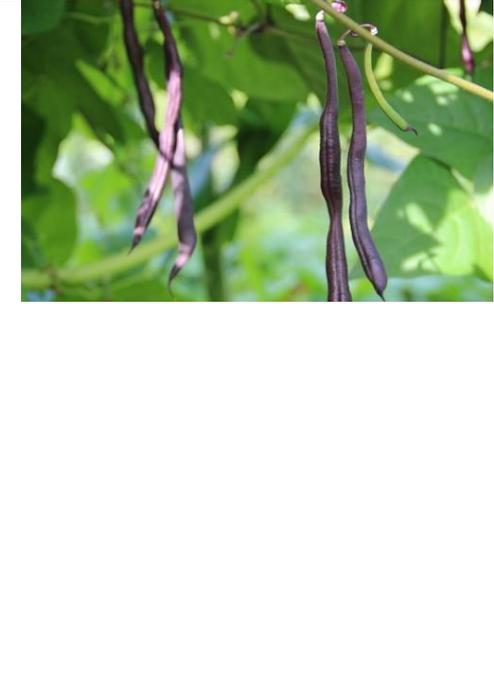
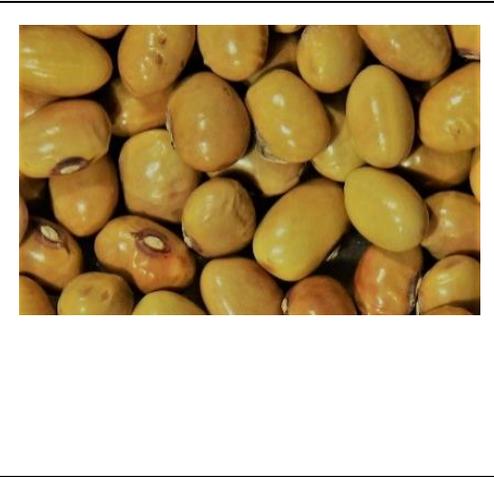
Portionsgröße: 30 Korn

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Ackerbohne „Frühe mit violetten Kernen“</b><br/> <i>Vicia faba L.</i><br/> <i>Frühreife, italienische Sorte mit zunächst grünen, später dunkel/violetten Kernen.</i></p> <p>Die aufrechtwachsenden Pflanzen bilden dicke Hülse, die jeweils ca. 7 Kerne enthalten. Dicke Bohnen stammen vermutlich aus dem südöstlichen Mittelmeergebiet und werden bereits seit sehr langer Zeit angebaut. Die größeren Bohnen werden auch Saubohnen genannt und wurden erst im 18. Jhd. durch die Gartenbohnen verdrängt.</p>   |
|   | <p><b>Buschbohne „Bunte Hockerbohne“</b><br/> <i>Phaseolus vulgaris var. nanus</i><br/> <i>Bunte, leicht rankende Populationsorte, bei der die Trockenkerne genutzt werden.</i></p> <p>Diese spannende Mischung wurde im Rahmen der „Sortendetektivkampagne“ des Genbänkle e.V. gefunden. Die darin enthaltenen sechs verschiedenen Bohnensorten ergeben gemeinsam ein tolles Farbspiel an Trockenkernen für leckere Gerichte im Winter. Die Bohnen werden bereits seit über 70 Jahren von einer Familie in Mössingen angebaut, welche diese ursprünglich aus Stockach bekamen.</p> |
|  | <p><b>Buschbohne „Hagnauer Rote“</b><br/> <i>Phaseolus vulgaris var. nanus</i><br/> <i>Traditionsreiche Buschbohne aus dem Bodenseeraum, die früher zwischen den Weinreben kultiviert wurde.</i></p> <p>Die Bohnen blieb durch das Engagement des Heimat- und Geschichtsvereins erhalten, welcher passend dazu auch einige Rezepte für das traditionelle Gericht „Bohnen und Spätzle“ anbietet.</p>   |
|   | <p><b>Buschbohne „Rote Calypso“</b><br/> <i>Phaseolus vulgaris var. nanus</i><br/> <i>Ertragsreiche Buschbohne mit schöner Kernfärbung.</i></p>   |

|   |   |
|---|---|
|    | <p>Quasi das chinesische Zeichen Yin-Yang in rot. Die jungen Hülsen haben ein tolles Aroma, aber auch das Warten auf die Kerne lohnt sich. Diese können auch in halbreifem Zustand zum Kochen geerntet werden. Die trockenen Kerne können als Wintervorrat später für leckere Bohnensuppen verwendet werden.</p>  |
|    | <p><b>Buschbohne „Paas Lintorfer Frühe“</b><br/><i>Phaseolus vulgaris var. nanus</i></p> <p><i>Bewährte Sorte aus dem Rheinland mit zarten, fadenlosen Hülsen und früher, ergiebiger Ernte.</i></p> <p>Die Sorte wurde von der Firma „Paas &amp; Co. Samenzucht und Samenhandlung“ in den 40er-Jahren bei Düsseldorf auf den Markt gebracht und hat sich in vielen Gärten bewährt. Die Pflanzen werden ca. 60 cm hoch, blühen weiß und haben gerade Hülsen mit nierenförmigen, weißen Kernen. Bei der Aussaat ist die Sorte etwas wärmebedürftig, weshalb diese oft erst Ende Mai gesät wird. Die Sorte findet sich auch in der „Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen“ und ist Teil der Slow Food Arche des Geschmacks.</p> |
|  | <p><b>Buschbohne „Saxa“</b><br/><i>Phaseolus vulgaris var. nanus</i></p> <p><i>Historische, ertragreiche Buschbohne mit schnellem Wuchs und fadenlosen, zarten Hülsen.</i></p> <p>Saxa gehört bei den Buschbohnen zu den Klassikern und überzeugt nach wie vor durch die Bildung vieler hellgrüner, mittellanger Hülsen, die bereits früh reifen. Die Sorte ist auch für rauere Lagen geeignet und relativ unempfindlich gegen Nässe und Kälte. Da die Sorte bis Juli gesät werden kann, eignet sie sich auch als Nachkultur. Die Bohnen können z.B. als Bohnensalat oder Gemüsebeilage zubereitet werden und haben einen kräftigen Geschmack.</p>  |
|   | <p><b>Buschbohne „Schneekäppchen“</b><br/><i>Phaseolus vulgaris var. nanus</i></p>  |

|   |   |
|---|---|
|    | <p><i>Schön dekorierte Trockenkerne mit beigen bis rot-orangen bzw. bräunlichen Mustern.</i></p> <p>Verwendet werden entweder die jungen Hülsen oder die Trockenkerne. Die Kerne haben im Vergleich zu Kidneybohnen eine etwas geringere Größe und einen milderer Geschmack.</p>  |
|    | <p><b>Buschbohne „Starazagorsky“</b><br/> <i>Phaseolus vulgaris var. nanus</i><br/> <i>Die grünen Bohnen können jung oder als hübsche Trockenkerne genutzt werden.</i></p> <p>Die Bohnen haben eine große Ähnlichkeit mit dem chinesischen Zeichen Ying Yang, mit welchem man Harmonie und Relation zwischen zwei gegensätzlichen Dingen ausdrückt. Die kontrastreiche Färbung bleibt auch beim Kochen erhalten, wodurch sich schöne Gerichte zubereiten lassen.</p>  |
|   | <p><b>Edamame „Hokkai Black“</b><br/> <i>Glycine max</i><br/> <i>Robuste Gemüsesojabohne mit behaarten Hülsen, buschigem Wuchs und schmackhaften Kernen.</i></p> <p>Die Hülsen werden jung geerntet und die großen, tiefgrünen Kerne werden als Snack gegessen. Dazu werden die ganzen Sojahülsen kurz in heißem Wasser gegart und gesalzen. Die Kerne werden dann herausgelutscht und haben einen leicht süßlichen, nussigen Geschmack mit einer knackigen Konsistenz. Bei weiterer Abreife färben sich die Kerne schwarz.</p>   |
|  | <p><b>Feuerbohne „Braune“</b><br/> <i>Seltene braun-beige Feuerbohne mit weiß-rosa Blüten und großen Kernen.</i></p> <p>Georg von Martens beschreibt bereits 1869 eine sehr ähnliche Sorte als „zweifarbige Feuerbohne“ in seinem Werk „Die Gartenbohne“. Ursprünglich war die Feuerbohne in den kühlfeuchten und frostfreien Gebirgen von Costa Rica, Guatemala und Mexiko zuhause. Dort überwintert die Pflanze sogar und wachsen mehrjährig. Erst im 17. Jhd. erreichte die Feuerbohne Europa und wurde zunächst als Zierpflanze angebaut. Die Kerne sind im Geschmack zart und nussig und eignen sich für</p> |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>die Zubereitung von Bohnengerichte wie Saure Bohnen, Salate, Suppen, und sogar Desserts.</p>  |
|    | <p><b>Feuerbohne „Preisgewinner“</b><br/> <i>Phaseolus coccineus</i><br/> <i>Hochwüchsige, kletternde, rotblühende, ertragreiche Sorte mit gutem, kräftigem Geschmack.</i></p> <p>Die Prunkbohne „Preisgewinner“ rankt bis zu 4 m hoch und bildet lange, fleischige Hülsen, die im jungen Stadium als grüne Bohne genutzt werden können (z.B. Eintopf oder sauer eingelegt). Die Körner färben sich bei der Reife violett mit kleinen schwarzen Sprenkeln und können für die Zubereitung schmackhafter südamerikanischer oder traditioneller Gerichte (Saure Bohnen mit Spätzle) sowie als Salat z.B. mit Zwiebel und Rettich verwendet werden. Die Pflanzen gedeihen sehr üppig (auch in rauerer Lagen) im Freiland und können an Spalieren oder Zäunen in Reihen oder als Horst an Stangen angebaut werden. Die anspruchslosen und robusten Pflanzen eignen sich auch als Sichtschutz und durch die roten Blüten sehr dekorativ.</p> |
|  | <p><b>Feuerbohne „Schwabenbohne“</b><br/> <i>Phaseolus coccineus L.</i><br/> <i>Hochkletternde Bohne mit attraktiven roten Blüten und langen fädigen Hülsen, die schmackhafte, große Trockenkerne enthalten.</i></p> <p>Schon am Namen zeigt sich, wo die alte Kultursorte „Schwabenbohne“ genutzt wurde. Es ist daher auch nicht verwunderlich, dass diese kombiniert mit anderen regionalen Spezialitäten wie Spätzle eine schmackhafte nährreiche Kombination ergibt, die heute jedoch kaum noch erhältlich ist. Die Feuerbohne wächst gern hoch hinaus und benötigt für ein optimales Wachstum 2-4 m hohe Stangen. Da sich Feuerbohnen verkreuzen sind je nach Region leicht unterschiedliche Bohnen unter dem Namen im Umlauf. Besonders auch für kühlere, rauere Lagen geeignet.</p>   |

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Feuerbohne „Weiße“</b><br/> <i>Phaseolus coccineus</i><br/> <i>Weißer Feuerbohne mit schmackhaften, sehr großen Kernen und langen Hülsen.</i></p> <p>Diese Sorte erreicht eine Höhe von bis zu 3 m und bildet schöne, flache Hülsen (15 cm lang) und helle Blüten. Die Hülsen reifen eher spät ca. 90 Tage nach der Aussaat. Die Kerne eignen sich gut für die Zubereitung von Bohnengerichten im Winter und lassen sich leicht aus den trockenen Hülsen entnehmen.</p>   |
|   | <p><b>Stangenbohne „Blauhilde“</b><br/> <i>Phaseolus vulgaris var. Vulgaris</i><br/> <i>Ertragreiche und früher sehr beliebte Stangenbohne mit blauvioletten, schmackhaften, dickfleischigen Hülsen.</i></p> <p>Die Sorte ist vielseitig zum Kochen verwendbar, z.B. gegart für Bohnengemüse, Salate. Die ausgereiften Kerne sind cremefarben und können auch als Trockenbohne zubereitet werden. Die blauen, zarten Hülsen der robusten Sorte verfärben sich beim Kochen grün. Während der Blüten- und Hülsenbildung empfiehlt es sich den Boden gleichmäßig feucht zu halten, um das Abfallen der Blüten zu verhindern. Benötigt eine ausreichende Rankhilfe, da die Sorte bis zu 3 m hochklettert.</p> |
|  | <p><b>Stangenbohne „Bosnische Gelbe“</b><br/> <i>Phaseolus vulgaris var. vulgaris</i><br/> <i>Ertragreiche Sorte mit gelben Hülsen und dekorativen, schwefelgelben Kernen.</i></p> <p>Rankende Gartenbohne mit früher, ergiebiger Ernte. Die Pflanzen klettern bis zu drei Meter hoch und erzielen auch bei wenigem Platz einen guten Ertrag. Sie können auch zur Begrünung von Zäunen oder Geländer als blühender Sichtschutz eingesetzt werden.</p>   |
|   | <p><b>Stangenbohne „Domaci Cucak“</b><br/> <i>Phaseolus vulgaris var. vulgaris</i><br/> <i>Ertragreiche, attraktive, historische Sorte aus Kroatien mit weinroten, runden Bohnenkernen.</i></p>   |

|   |   |
|---|---|
|    | <p>Die Herkunft dieser zarten, schmackhaften und robusten Sorte ist der kroatische Ort Cucak. Im Sommer können die langen fadenarmen Hülsen gekocht werden, während die attraktiven, rot-rosa gemusterten Trockenkerne als Vorrat für den Winter geerntet werden können. Überzeugt auch bei Trockenheit im Sommer.</p>  |
|    | <p><b>Stangenbohne „Dußlinger Bäckerschürze“</b><br/> <i>Phaseolus vulgaris</i> var. <i>vulgaris</i><br/> <i>Diese Bohne mit sehr dekorativen Kernen wird schon seit langer Zeit in Dußlingen, nahe Tübingen, angebaut.</i></p> <p>Die Hülsen behalten auch nach dem Kochen eine schöne grüne Farbe und haben einen würzigen Geschmack. Die hübschen weiß rot-braun gesprenkelten Kerne können gut für Bohnengerichte im Winter verwendet werden.</p> |
|   | <p><b>Stangenbohne „Forellenbohne“</b><br/> <i>Phaseolus vulgaris</i> var. <i>vulgaris</i><br/> <i>Bohnenspezialität mit schön marmorierten Trockenkernen und zahlreichen 12-14 cm langen Hülsen.</i></p> <p>Eher späte, sehr ergiebige Sorte aus Österreich, die sowohl für die Verwendung der Hülsen als auch der Kerne angebaut werden kann. Aus der „Forellenbohne“ können viele schmackhafte Gerichte zubereitet werden.</p>                     |
|  | <p><b>Stangenbohne „Heiligenberger Russe“</b><br/> <i>Phaseolus vulgaris</i> var. <i>vulgaris</i><br/> <i>Ergiebige, robuste Stangenbohne mit feinen, violett gesprenkelten Kernen und zarten Hülsen.</i></p> <p>Diese Sorte wurde ursprünglich von einem Kriegsgefangenen im zweiten Weltkrieg aus Russland mitgebracht und dann viele Jahrzehnte in Heiligenberg angebaut.</p> <p>[A: Mai-Juni; E: Aug.-Okt.] Portionsgröße: ca. 30 Korn</p>        |
|   | <p><b>Stangenbohne „Kaiser Friedrich“</b><br/> <i>Phaseolus vulgaris</i> var. <i>vulgaris</i><br/> Historische Butterbohne mit gelb-rosa Hülsen und taubenblauen Kernen.</p>  |

|   |   |
|---|---|
|    | <p>Diese alte Sorte wurde durch die ungewöhnliche Färbung nicht in die Liste des Reichssortiments aufgenommen und geriet dadurch in Vergessenheit. Die Sorte ist sehr ertragreich und die Hülsen eignen sich durch die kurze Kochzeit und den zarten, süßlichen Geschmack gut für Bohnensalat und andere Gerichte.</p>  |
|    | <p><b>Stangenbohne „Limabohne“</b><br/> <i>Phaseolus lunatus</i><br/> <i>Wärmeliebende Bohne aus Lateinamerika mit flachen schmackhaften Trockenkernen.</i></p> <p>Durch ihren milden Geschmack eignen sich die Bohnen mit mehlig bis festkochender Konsistenz gut für Eintopf-Gerichte und Salat. Durch das enthaltene Blausäure-Glykosid sollten die Bohnen unbedingt abgekocht und das Kochwasser weggegossen werden.</p>  |
|   | <p><b>Stangenbohnenmischung „Bunte Körner“</b><br/> <i>Phaseolus vulgaris var. vulgaris</i><br/> <i>Bohnen sind ein faszinierendes, farbenfrohes Beispiel der Vielfalt und können für tolle Gerichte genutzt werden.</i></p> <p>Diese Mischung verschiedener Stangenbohnen bringt eine tolle Farbenpracht an Hülsen und Bohnenkerne hervor. Im jungen Stadium können auch die Hülsen zubereitet werden, einige Sorten prägen dann jedoch Fäden aus, weshalb die Mischung eher zur Körnernutzung vorgesehen ist. Die getrockneten Bohnenkerne lassen sich lange lagern, sind sehr dekorativ und sind wertvolle Proteinlieferanten für schmackhafte Herbst- und Wintergerichte.</p> |
|  | <p><b>Stangenbohne „Meraviglia Di Venezia“</b><br/> <i>Phaseolus vulgaris var. vulgaris</i><br/> <i>Spätreifende Spezialität aus Venedig mit breiten, goldgelben, fadenlosen Hülsen und schwarzen Kernen.</i></p> <p>Die Pflanzen klettern ca. 1,80 m hoch und bilden zahlreiche, zarte, fleischige Hülsen (ca. 15 cm lang). Die Bohnen haben einen guten Geschmack und können sowohl als Hülse, wie auch als Kerne genutzt werden.</p>   |



### Stangenbohne „Monstranzbohne“

*Phaseolus vulgaris var. vulgaris*

*Historischer Rarität mit engelförmiger Zeichnung, die früher oft in Klöstern angebaut wurde.*

Die Kerne der „Engelsbohne“ sind sehr rundlich und haben am Nabel die markante Musterung, die einem fliegenden Engel gleicht. Die interessanten Samen wurden daher auch gerne als Perlen z.B. bei Rosenkränzen verwendet und den Bohnen werden zahlreiche mystische Geschichten zugeschrieben. Die Sorte ist natürlich auch gut zum Kochen geeignet und die zarten grünen Hülsen können im Sommer laufend geerntet werden. Ab Herbst können dann die Trockenkerne für Bohnengerichte zubereitet werden.



### Stangenbohne „Neckargold“

*Phaseolus vulgaris var. vulgaris*

*Mittelspäte, bewährte Spezialität mit zahlreichen ca. 25 cm langen fleischigen, fadenlosen, gelben Hülsen.*

Die Sorte ist auch als »Wachs- Neckarkönigin« bekannt und wurde 1962 von der Firma Hild bei Marbach am Neckar angemeldet. Die Pflanzen sind ertragreich und resistent gegen den Bohnenmosaik-virus (BCMV). Die Bohnen werden hauptsächlich als Hülsen geerntet, haben einen feinen Geschmack und lassen sich durch die gelbe Farbe auch gut im grünen Laub finden.



### Stangenbohne „Neckarkönigin“

*Phaseolus vulgaris var. vulgaris*

*Mittelreife, bewährte und robuste Sorte mit zahlreichen, langen, zarten rundlich-fleischigen Hülsen.*

Diese traditionelle Züchtung wurde 1954 von der Firma Hild bei Marbach am Neckar angemeldet und ist besonders für den Freilandanbau bestens geeignet. Die Bohnen sind fadenlos und werden besonders für die Nutzung der aromatischen, zarten Hülsen angebaut. Auch bei ungünstigerer Witterung überzeugen die Pflanzen durch ihre Robustheit.

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Stangenbohne „Rote Kugelbohne“</b><br/> <i>Phaseolus vulgaris var. vulgaris</i><br/> <i>Historischer Sortenfund mit tollem Ertrag, fadenlosen Hülsen und schmackhaften, kardinalsroten Kernen.</i></p> <p>Die Kugelbohnen wurden bereits 1869 von Georg von Martens beschrieben. Manche Vertreter sind damals schiffsladungsweise am Bodensee in die Schweiz gefahren worden. Die zarten, fadenlosen Hülsen werden jung geerntet und die kardinalsroten Kerne werden milchreif oder reif als Trockenkerne zubereitet.</p>  |
|   | <p><b>Stangenbohne „Panda“</b><br/> <i>Phaseolus vulgaris var. vulgaris</i><br/> <i>Alte Sorte aus Bosnien mit weiß-gelbe Blüten und grüne Hülsen und attraktiven Kernen.</i></p> <p>Die schwarz-weiß gemusterten, dekorativen Kerne behalten ihren Kontrast beim Kochen bei und geben schmackhafte Gerichte im Winter.</p>  |
|  | <p><b>Stangenbohne „Schäfermädle“</b><br/> <i>Phaseolus vulgaris var. vulgaris</i><br/> <i>Ergiebiger, schmackhafter Sortenfund mit feinen, rot-weißen Kernen und zarten, grünen Hülsen.</i></p> <p>Diese tolle Regionalsorte wurde im Rahmen der „Sortendetektivkampagne“ des Genbänkle e.V. gefunden. Die 2-3 m hochrankenden Pflanzen sind eher spät reifend, haben hellgrünes Laub und weiße Blüten. Die historische Rarität ist auf Grund ihrer schmackhaften Kerne und Hülsen seit über 150 Jahren bei einer Familie in Neidlingen erhalten geblieben. Die Sorte ähnelt der Sorte Klosterfrauen, welche nachweislich in der Schweiz zwischen 1912 und 1957 gehandelt wurde und erstmals von Gustave Heuzé in „Les Plantes Légumières Cultivées en Plein Champ“ 1898 beschrieben wurde.</p> |

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Stangenbohne „Schwabenland“</b><br/> <i>Phaseolus vulgaris var. vulgaris</i><br/> <i>Die robuste Sorte bildet schöne, flache, lange Hülsen mit weißem Korn und hat einen guten Ertrag.</i></p> <p>Die Sorte wurde 1953 von der Firma Enßle &amp; Sohn bei Kernen angemeldet. Die Hülsen sind flach (sog. Schwertbohne), leicht gebogen und prägen bei zunehmender Reife einen Faden aus. Die Sorte kann sowohl als Grüne- sowie auch als Trockenbohne genutzt werden und überzeugt auch bei nasskalter Witterung.</p>           |
|    | <p><b>Stangenbohne „Schwarze Kugelbohne“</b><br/> <i>Phaseolus vulgaris var. vulgaris</i><br/> <i>Wuchsfreudiger Sortenfund mit ergiebigem Fruchtansatz, fadenlosen Hülsen und schmackhaften, schwarzen Kernen.</i></p> <p>Die Kugelbohnen wurden bereits 1869 von Georg von Martens beschrieben. Manche Vertreter sind damals schiffsladungsweise am Bodensee in die Schweiz gefahren worden. Die zarten, fadenlosen Hülsen werden jung geerntet und die schwarzen Kerne werden milchreif oder reif als Trockenkerne zubereitet.</p> |
|  | <p><b>Stangenbohne „Witzenhausen“</b><br/> <i>Phaseolus vulgaris var. vulgaris</i><br/> <i>Sortenfund aus Witzenhausen mit dreifarbigem, weiß, rosa-rötlichen gemusterten Kernen und schmackhaften Hülsen.</i></p>  |



# Erbsen

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Bunte Zuckererbsen-Mischung</b><br/> <i>Pisum sativum</i><br/> <i>Attraktive, bunte Zuckererbsen-Mischung mit schmackhaften, grünen, gelben und violetten Hülsen.</i></p> <p>Die Pflanzen wachsen ca. 80-100 cm hoch und bilden zahlreiche Schoten, die sich besonders bei der gelben und violetten Färbung gut finden lassen. Die jungen Hülsen können roh genascht werden oder gekocht werden. Durch die Mischung verlängert sich das Erntefenster und Umwelteinflüsse sind durch die unterschiedlichen Pflanzen besser abgepuffert. Bei eigener Saatgutgewinnung der schönsten Einzupflanzen können auch eigene Haus- und Hofsorten weiterentwickelt werden.</p>   |
|   | <p><b>Knackerbse „Cascadia“</b><br/> <i>Pisum sativum</i><br/> <i>Ertragssichere und mittelfrühe Sorte mit süßen, knackigen Hülsen.</i></p> <p>Cascadia überzeugt durch einen langen Erntezeitraum und stützt sich oft gegenseitig, sodass kaum eine Rankhilfe benötigt wird. Gezüchtet von Dr Baggett (OSU) mit Resistenz gegen Fusarium, Mehltau and Mosaic Virus. Höhe 70-80 cm.</p>   |
|  | <p><b>Linsen „Späths Alblinse I“</b><br/> <i>Lens culinaris</i><br/> <i>Tolle Regionalsorte von der Schwäbischen Alb mit Sämiger Konsistenz und mittlerer Größe.</i></p> <p>Diese Linsensorte wurde von der schwäbischen Saatgutfirma Fritz Späth in den 1940er Jahren auf den Markt gebracht. Die Sorte war damals auf der Schwäbischen Alb sehr verbreitet, geriet jedoch in Vergessenheit und galt als ausgestorben. Nach langer Suche konnte die Linse 2006 im Wawilow-Institut in St. Petersburg durch Klaus Lang wiederentdeckt werden.</p> <p>„Späths Alblinse I“ ist von mittlerer Größe und besitzt eine leicht sämige Konsistenz. Dadurch ist die Sorte bestens für traditionelle Gerichte wie Linsen</p> |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>mit Spätzle geeignet. Ihre Farbe reicht von hellgrün bis ocker.</p>   |
|    | <p><b>Markerbse „Wunder von Kelvedon“</b><br/> <i>Pisum sativum L.</i><br/> <i>Schmackhafte, ergiebige Sorte mit niedrigem Wuchs und guter Robustheit.</i></p> <p>Die pflegeleichten Pflanzen erreichen Höhe von ca. 50-70 cm und haben einen süßen und aromatischen Geschmack. Die Blüten sind weiß. Die Sorte wird seit 1955 in Deutschland gehandelt und ist ursprünglich ein Klassiker aus England.</p>                      |
|   | <p><b>Violette Zuckerbse „Shiraz“</b><br/> <i>Pisum sativum</i><br/> <i>Attraktive, lila Kaiserschote, die jung geerntet und als ganze Hülse gegessen wird.</i></p> <p>Die Pflanzen wachsen ca. 80-100 cm hoch und bilden zahlreiche Schoten, die sich dank der violetten Färbung gut finden lassen. Die jungen, lila Hülsen können roh genascht werden oder gekocht werden, wobei sie sich dann dunkelgrün verfärben.</p>       |
|  | <p><b>Zuckerbse „Norli“</b><br/> <i>Pisum sativum</i><br/> <i>Niedrige, frühreife und sehr süße Kaiserschoten, bei der die zahlreichen Hülsen als Ganzes gegessen werden können.</i></p> <p>Fadenlose Sorte die nur ca. 50 cm hoch wächst und dabei sehr standfest ist. Die Resistenz gegen die Fusarium-Welke ist ein weiterer Vorteil dieser Sorte. Die Hülsen können als Gemüse zubereitet oder auch roh genascht werden.</p> |

# Exotisches

Portionsgröße: ca. 10 Korn



## Andenbeere „Schönbrunner Gold“

*Physalis pruinosa*

Wüchsige *Physalis* Art mit großen, dunkel-goldgelben Früchten für den Anbau im Freiland.

Die Pflanzen sind ähnlich wärmebedürftig wie Paprika oder Auberginen und sollten gestützt oder angebunden werden. Diese Sorte wurde auf die Fruchtgröße an der Forschungsanstalt für Gartenbau Schönbrunn bei Wien selektiert. Die Früchte reifen eher spät und haben dafür einen feinen, süß-sauren Geschmack.



## Artischocke „Gobbo di Nizza“

*Cynara cardunculus*

Norditalienische Spezialität mit schmackhaften Blütenköpfen.

Wird auch Cardy genannt, stammt vermutlich aus Äthiopien und wurde bereits 500 v.Chr. im Mittelmeerraum als Nahrungsmittel in Ägypten, Griechenland und Rom genutzt. Neben der Zubereitung der Blüte kann man auch die Stiele der kräftigen Pflanze bleichen und wie Spargel in Gläser einmachen.



## Erdkirsche Molly

*Physalis pruinosa*

Süße, orange, kirschgroße Naschbeere mit fruchtigem Geschmack, die auch im Freiland bereits ab Juli reifen.

Die reifen Erdkirschen fallen ab und können umgeben von der Hülle noch einige Wochen gelagert werden. Geschmacklich sind die Früchte ähnlich wie die Andenbeeren, nur etwas kleiner, süßer und früher reif.



### **Flaschenkürbis „Kalebasse“**

*Lagenaria siceraria*

*Gehören zu den ältesten Kulturpflanzen und wurden bereits von den Jägern und Sammlern als Gefäße genutzt.*

Durch die verholzende innere Fruchtschale können aus den Früchten Geschirr, Nistkästen, Klangkörper, Gefäße, Spielzeug, Lampenschirme, Weinheber, Masken und viele weitere Gebrauchsgegenstände angefertigt werden.



### **Malabarspinat**

*Basella alba var. rubra*

*Dekorative Kletterpflanze mit rotem Stiel und leckeren, fleischigen Blättern.*

Die vitamin-, eiweiß- und mineralstoffreichen Blättern der frostempfindlichen, wärmeliebenden Pflanze können sowohl kurz gekocht wie auch roh gegessen werden und . Der Malabarspinat ist wenig krankheitsanfällig, benötigt jedoch einen geschützten Standort und ein Rankhilfe. Der Geschmack ähnelt dem von jungen Maiskolben.



### **Schwammkürbis „Luffa“**

*Luffa cylindrica*

*Gelegentlich auch als Schwammgurke bezeichnete, einjährige Kletterpflanze interessanten Früchten.*

Die unreifen Früchte dieser Sorte schecken äußerst delikat und werden in der asiatischen Küche ähnlich wie die Zucchini verwendet. Wegen des hohen Vitamin-C-Gehalts gilt der Schwammkürbis auch als besonders gesund. Ein gut mit Wasser und Nährstoffen versorgter, humusreicher Boden in sonniger Lage lässt die Pflanzen hoch klettern. Aus den reifen Früchten kann ein Schwamm gewonnen werden, der im Haushalt oder als Badeschwamm genutzt werden kann.

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Tomatillo Purple (violette Gemüse Physalis)</b><br/> <i>Physalis ixocarpa</i><br/> <i>Ausladende, ertragreiche, robuste Pflanzen, die viele von Grün nach Violett abreifende Früchte produzieren.</i></p> <p>Tomatillos wachsen bis zu 1,50 m hoch und gedeihen bei uns auch problemlos im Freiland. Die Früchte können laufend geerntet werden, schmecken süß-säuerlichen und bringen die lampionförmigen Hüllen bei zunehmender Reife zum Platzen. Bei einer Pflanzung Mitte Mai kann bereits ab Mitte Juli geerntet werden. Die reifen Tomatillos fallen von alleine ab und sind mit der Hülle auch danach noch lange haltbar. Die Früchte sind komplett violett durchgefärbt und können roh oder z.B. als Soße (Salsa) zubereitet werden.g</p> |
|   | <p><b>Tomatillo Verde (Gemüse Physalis)</b><br/> <i>Physalis philadelphica</i><br/> <i>Die grünen Früchte werden für die Zubereitung deftiger Salsa verwendet.</i></p> <p>Diese grüne Sorte wächst buschig bis zu 1 m in „alle Richtungen“. Die zahlreichen, süß-säuerlichen Früchte bringen die lampionförmigen Hüllblätter bei zunehmender Reife zum Platzen. Grüne Tomatillos sind das Herzstück vieler mexikanischer Gerichte.</p>   |
|  | <p><b>Zwergbaumtomate „Tamarillo“</b><br/> <i>Cyphomandra abutiloides</i><br/> <i>Imposante Sorte mit markantem Geruch und kleinen orangen, süßen Naschfrüchten.</i></p> <p>Wird auch Brasilianischer Samtpfirsich genannt und ist eine mehrjährige Pflanze, die aber nicht winterhart ist. Wird oft auch als dekorative Kübelpflanze kultiviert. Die ca. 1,5 cm großen, orangefarbenen, bei Reife gelben Früchte haben einen süß-herben, fruchtigen Himbeer-/Pfirsichgeschmack. Die Früchte können entweder roh verzehrt werden oder zu Marmelade verarbeitet werden.</p>   |

# Färberpflanzen



## **Färberwaid**

*Isatis tinctoria L.*

*Historische, zweijährige, winterharte Färberpflanze (mit Indigo identisch, „Erfurter Blau“)*

Sobald die untersten Blätter zu welken beginnen, schneidet man den ganzen Blattbusch, der zur Farbgewinnung dient. Kann zwei-drei Mal geerntet werden. Die Pflanze wird bis zu 1,50 m hoch und bildet im 2.Jahr leuchtend gelbe Blüten.

# Getreide

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>„Schwarzer Emmer“</b><br/> <i>Triticum turgidum ssp. dicoccon var. dicoccon</i><br/> <i>Die Ähren diese alten, hochwüchsigen Erhaltensorte färben sich bei der Reife wunderschön blauviolett.</i></p> <p>Die Pflanzen bilden schwarze Spelzen mit langen Grannen. Der Anbau kann als Sommer oder Wintergetreide erfolgen -eine Aussaat im Oktober ergibt eine sichere Ernte. Bei der Aussaat nicht zu dicht säen (Abstand ca. 20-25 cm zwischen den Reihen). Die Ähren wirken sehr schön in Sommersträußen (Ernte als Grüne Ähre) oder für Herbstschmuck.</p>   |
|   | <p><b>Sorghumhirse „Besenkorn“</b><br/> <i>Sorghum bicolor (L.) Moench</i><br/> <i>Großwüchsige Pflanzen, die vielfältig genutzt werden können.</i></p> <p>Die Sorghumhirse hat geringe Standortansprüche, ist jedoch wärmeliebenden und frostempfindlich. Auch Staunässe und kalte Böden sollten gemieden werden. Die trockenheitstoleranten Pflanzen werden als Tierfutter, zum Binden (z.B. Besen) oder Bierbrauen verwendet.</p>  |
|  | <p><b>Winterroggen „Rolipa“</b><br/> <i>Secale cereale</i><br/> <i>Langstrohige Ährensträußauslese aus einer Hofsorte vom Bodensee (Heiligenberg)</i></p> <p>Die Sorte hat eine mittlere Kornreife und ist im Ertrag und kann auch als Gründüngung, sog. Grünschnittroggen, verwendet werden (breitwürfig auf abgeerntete Gartenbeete). Als Tiefwurzler lockert Roggen schwere Böden und gilt als ideale Vorfrucht. Dank geringem Wasser- und Wärmebedürfnis sind Ansprüche an den Boden sehr bescheiden. Im Frühjahr können die Pflanzen vor der Bodenbearbeitung abgemäht werden oder als Brotgetreide stehen bleiben. Die Körner haben ein gutes Nährstoffverhältnis</p> |

# Gründüngung

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Blauer Lein</b><br/> <i>Linum usitatissimum</i><br/> <i>Alte anspruchslose Kulturpflanze mit schönen blauen Blüten, die durch die Pfahlwurzeln den Boden lockert.</i></p> <p>Die ölreichen Samen sind eine wertvolle Quelle für gesunde Omega-3-Fettsäuren. Höhe ca. 60 cm. Besonders zur Blütezeit bieten die Pflanzen eine Bereicherung für eine lebendige Insektenwelt, damit es im Garten summt und brummt. Durch das Einarbeiten der Pflanzen erhöht sich der Humusanteil.</p> |
|   | <p><b>Blaue Lupine</b><br/> <i>Lupinus angustifolius</i><br/> <i>Bereichert den Boden durch die tiefreichenden Pfahlwurzeln und die Stickstoffanreicherung.</i></p> <p>Die Blaue Lupine lebt symbiotisch mit stickstoffbindenden Knöllchenbakterien und lockert den Boden auf. Die Blüten sind bei Insekten sehr beliebt. Die Samen können nach entsprechender Aufbereitung auch für die menschliche Ernährung genutzt werden. Lupinensamen enthalten etwa 25 % Fett und 40 % Eiweiß.</p> |
|  | <p><b>Buchweizen</b><br/> <i>Fagopyrum esculentum</i><br/> <i>Vielseitige Verwendung als Nahrungs-, Heil-, Futter- sowie Gründüngungspflanze- und Bienenweide.</i></p> <p>Bildet zahlreiche weiß bis rosafarbenen Blüten, aus denen dann schwarzkantige Körner entstehen, die auch kulinarisch verwendet werden können. Als Gründüngung bedeckt und beschattet Buchweizen den Boden sehr schnell. Stirbt bei Frost ab.</p>  |
|  | <p><b>Gelbe Süßlupine</b><br/> <i>Lupinus luteus</i><br/> <i>Dekorative, robuste Süßlupine, die viele Insekten anzieht und den Boden mit den Pfahlwurzeln tiefgründig lockert.</i></p> <p>Die Pflanzen keimen schnell und wachsen recht unkompliziert. Besonders auf leichten, sandigen Böden erreichen die Pflanzen eine Wuchshöhen bis zu 120cm. Als Leguminose verbessern Sie den Boden</p>  |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>neben der Lockerung ihrer Wurzeln auch über die Symbiose mit stickstofffixierenden Knöllchenbakterien.</p>  |
|    | <p><b>Gelbsenf</b><br/> <i>Sinapis alba</i><br/> <i>Nektarspender für Nützlinge, würzige Senfkörner und Gründüngung zur Verbesserung der Bodenstruktur.</i></p> <p>Gelbsenf ist ein toller Nektarspender für Insekten und trägt zur natürlichen Nährstoffanreicherung und Bodenlockerung bei. Durch den schnellen Wuchs kann auch noch recht spät gesät werden. Bei dichtem Pflanzenbestand wird Unkraut unterdrückt und der Boden vor Austrocknung geschützt. Wenn man die Pflanzen ausreifen lässt, können auch würzige Senfkörner für die Verwendung in der Küche geerntet werden.</p>            |
|   | <p><b>Leindotter</b><br/> <i>Camelina sativa</i><br/> <i>Ölliefernde, schnellwüchsige, alte Kulturpflanze, die mit ihren gelben Blüten auch eine tolle Bienenweide ist.</i></p> <p>Früher wurde Leindotter auch in Europa viel angebaut und stammt heute jedoch hauptsächlich aus nordasiatischen Ländern. In den Schoten bilden sich sehr ölhaltige Samen, die zur Ölgewinnung ausgedroschen und gepresst werden können. Auf Grund des schnellen Wuchses sind die Pflanzen auch eine tolle Gründüngung. Leindotter ist vergleichsweise auch recht tolerant gegenüber Trockenheit und Spätfrost.</p> |
|  | <p><b>Phacelia</b><br/> <i>Phacelia tanacetifolia</i><br/> <i>Fruchtfolgeneutrale Gründüngung mit leuchtend violetten Blüten -sehr gute Bienenweide.</i></p> <p>Kann vor und nach jeder gärtnerischen Kultur ausgesät werden und trägt zur Verbesserung des Gartenbodens bei. Phacelia bedeckt den Boden schnell und unterdrückt so auch Unkraut.</p>  |



**Zuckerhirse Piper**

*Sorghum halepense var. sudanense*

*Wüchsige, dürreresistente Hirseart, die bis zu 2 Meter hoch wird und früh reift*

Die schnellwachsenden Pflanzen können mehrmals im Jahr geschnitten werden und z.B. als Silage oder Heu genutzt werden. Sudangras wird meist als Futterpflanze genutzt und wird teilweise auch für das Wild ausgesät.

# Gurken

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Antillengurke</b><br/> <i>Cucumis anguria</i><br/> <i>Dekorative, ergiebige Pflanze mit kleinen, 4 - 5 cm langen, leicht stacheligen essbaren Früchten.</i></p> <p>Die „Westindische Gurke“, stammt ursprünglich aus Afrika und entwickelt dekorative, kleine, stachelige Früchte. Diese können für Eintöpfe, als Schmorgurke oder gedünstet Verwendung finden.</p>  |
|    | <p><b>Bunte Ziergurkenmischung</b><br/> <i>Cucumis species</i><br/> <i>Formenreiche Mischung verschiedener Ziergurkenarten für Dekorationen aller Art.</i></p> <p>Die bunte Mischung der interessanten und dekorativen Ziergurkenarten ist vielseitig verwendbar und bildet die schönsten Früchte beim Wuchs an einem windgeschützten, sonnigen Rankgerüst. Die kleinen Früchte sind durch Ihre Bitterstoffe nicht zum Verzehr geeignet, bleiben aber durch ihre feste Schale lange ein Blickfang.</p>   |
|  | <p><b>Freilandgurke „Sensation“</b><br/> <i>Cucumis sativus L.</i><br/> <i>Historische, mittellange bis lange, universelle Landgurke mit kernarmen, dunkelgrünen, glatten Früchten.</i></p> <p>Die Pflanzen wachsen sehr kräftig und setzen bereits früh Früchte an. Die Sorte kam um 1900 in den Handel und eignet sich auch gut für den Anbau im Freiland.</p>   |
|  | <p><b>Freilandgurke „Siebenbürgen“</b><br/> <i>Cucumis sativus ssp. Sikkimensis</i><br/> <i>Unkomplizierte, widerstandsfähige Sorte mit langem Erntefenster und schmackhaften Früchten.</i></p> <p>Diese Sorte bleibt im Freiland erstaunlich lange gesund und ertragreich und bringt über Monate hinweg Früchte hervor. Im jungen Stadium sind diese grün und glattschalig und werden z.B. für Salat genutzt. Bei der Reife färben sie sich von Grün über Gelb zu Braun. Sie haben dann eine netzartige Haut, wodurch sich die saftigen Gurken lange lagern lassen und z.B. für Smoothies und Schmorgurken Verwendung finden.</p> |



### Freilandgurke „Sikkim“

*Cucumis sativus ssp. Sikkimensis*

Sehr robuste Sorte aus Nordostindien mit walzenförmigen, knackigen, ca. 500 g schweren Früchten.

Diese historische Gurke aus dem indischen Bundesstaat Sikkim bildet im Freiland viele Früchte, die von Grün über Gelb zu Dunkelbraun reifen und am Ende eine genetzte Haut haben. Als Salatgurke sollten die Früchte jung geerntet werden. In Indien werden die Gurken auch für schnelle Pfannengerichten genutzt. Im gereiften Zustand ist das gurkige, leicht süße Aroma noch ausgeprägter. Der Botaniker Sir Joseph Hooker soll die Art 1848 als erster Europäer verbreitet haben.



### Gurke „Piccolo di Parigi“

*Cucumis sativus*

Robuste, knackige Einlegegurke fürs Gewächshaus und Freiland mit langem Erntefenster

Die Sorte „Piccolo di Parigi“ wird am besten mit einer Länge von ca. 5-8 cm geerntet, da die Kerne dann noch nicht ausgebildet sind. Die laufende Ernte der jungen Früchte regt die Produktivität der Pflanzen an. Eingelegt (z.B. in in Senf Honig oder Essig) bereichern die Gurken auch noch den ganzen Winter über den Teller.



### Gurke „White Wonder“

*Cucumis sativus*

Robuste, historische Sorte (1893) mit gutem Geschmack (Direktverzehr/Einlegen).

Eine sehr alte Sorte aus dem Jahr 1893, die auch im Freiland überraschend robust ist. Die Früchte reifen eher früh und sind im jungen Stadium hellgrün. Später sind diese weiß und haben einen erfrischenden Gurkengeschmack. Die Früchte werden ca. 25 cm lang und eignen sich gut zum Frischverzehr (jung) oder zum Einlegen.



### Mexikanische Mini-Gurke „Melothria“

*Melothria trilobata*

Schnellwüchsige, filigrane Rankpflanze mit unzähligen, grün-weiß gemusterten, ca. 2 - 3 cm großen Früchten.

Diese exotische „Mini-Gurke“ produziert ab Juli bis zu den ersten Frösten dekorative Früchte, die vom Aussehen an Miniatur-Wassermelonen erinnern. Die Pflanzen gedeihen auch in Töpfen und das

|   |   |
|---|---|
|   | <p>Naschgemüse schmeckt süß-säuerlich, kann auch gut eingelegt werden und ist sehr knackig.</p>   |
|    | <p><b>Gurke „Vorgebirgstrauben“</b><br/> <i>Cucumis sativus</i><br/> <i>Ertragreiche, kleine Einlegegurke mit knackigen, dunkelgrünen, festen Früchten.</i></p> <p>Bewährte Sorte, deren Früchte im jungen Zustand bei einer Länge von ca. 8 cm geerntet werden. Die Pflanzen können kletternd oder auch am Boden gezogen werden.</p>   |
|    | <p><b>Russische Freilandgurke „Russkaja“</b><br/> <i>Cucumis sativus var. sikkimensis</i><br/> <i>Robuste Sorte, die viele zunächst dunkelgrüne und später orangebraun genetzte Früchte hervor bringt.</i></p> <p>Die Gurken werden bis ca. 25 cm lang und 10 cm dick und können sowohl jung als auch ausgereift geerntet werden. Die Sorte kann roh als Salatgurke, gekocht als Sauce oder klassisch als Senfgurke verwendet werden und hat ein weißes, saftiges Fruchtfleisch. Die feste Schale verleiht ihr eine gute Lagerfähigkeit und die robusten Pflanzen haben eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Mehltau.</p> |
|  | <p><b>Salatgurke Chinesische Schlangen</b><br/> <i>Cucumis sativus L.</i><br/> <i>Bewährte, historische Sorte, die zahlreiche länglich-gebogene, saftige Gurken hervorbringt.</i></p> <p>Die Pflanzen beginnen bereits nach ca. 45 Tagen Früchte zu bilden (ca. 30 cm lang) und können auch im Freiland kultiviert werden. Diese Sorte verkräftet Temperaturschwankungen relativ gut und hat einen hohen Ertrag. Die Gurken sind festfleischig, haben ein kleines Kerngehäuse und sind ideale Salatgurken.</p>  |
|  | <p><b>Salatgurke „Tanja“</b><br/> <i>Cucumis sativus</i><br/> <i>Ertragreiche Landgurke mit dunkelgrün, schlank und ca. 20-35 cm langen Früchten.</i></p> <p>Landgurken gedeihen anspruchslos, schnell und sind durch die etwas festere Schale unempfindlicher und innen knackig. Die saftigen Früchte haben ein kleines Kernzentrum und besitzen weisen ein intensives, bitterfreies Aroma auf. Diese Sorte ist auch für den Freilandanbau geeignet.</p>   |

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Snackgurke Beth Alpha</b><br/> <i>Cucumis sativus L.</i><br/> <i>Sorte mit knackigen, dunkelgrünen, kleineren Früchten, glatter Schale und gutem Aroma.</i></p> <p>Die Sorte ist eher früh und hat viele stachelfreie, bitterfreie Gurken mit einer Länge von ca. 15 cm. Die Pflanzen können sowohl im Gewächshaus- wie auch im Freiland angebaut werden.</p>   |
|    | <p><b>Snackgurke Delikateß</b><br/> <i>Cucumis sativus L.</i><br/> <i>Beliebte, mittellange, festfleischige Sorte für Salate, zum Einlegen und als Snack zur Brotzeit.</i></p> <p>Schon der Sortenname verweist auf den guten Geschmack dieser walzenförmigen, dünnschaligen Gurken. Die Pflanzen gedeihen an einem windgeschützten, sonnigen Standort auch gut im Freiland und setzen bei laufender Ernte viele Früchte an. Zum Einlegen werden die Früchte entsprechend früh geerntet. Die Temperaturen sollten nicht unter 10 Grad fallen.</p> |
|  | <p><b>Stachelgurke „Kiwano“</b><br/> <i>Cucumis metuliferus</i><br/> <i>Sehr wüchsige, wärmeliebende Kletterpflanze mit grün bis orangegelbe, stachelige Früchte.</i></p> <p>Die dekorativen Früchte besitzt ein kernreiches, geleeartiges grünliches Fruchtfleisch und können ähnlich einer Kiwi ausgelöffelt werden oder für die Garnierung von Süßspeisen oder Mixgetränken Verwendung finden. Der Geschmack ist exotisch, erfrischend und die Früchte sind lange haltbar.</p>   |

**Zitronengurke***Cucumis sativus**Alte Sorte mit vielen zitronenfarbigen, runden und erfrischenden Früchten.*

Diese rankende Gurkensorte benötigt eine Rankhilfe und hat kleine Blätter und zierliche Stängel. Die Früchte werden etwa so groß wie eine Zitrone und sind reif, wenn die Farbe von grün auf gelb umschlägt. Mit Ihrem guten Gurkengeschmack und sind sie sowohl für den Frischverzehr, als auch für Salate geeignet. Die Sorte gedeiht gut im geschützten Bereich und kann auch in einem Kübel kultiviert werden.

# Heilkräuter

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Mariendistel</b><br/> <i>Silybum marianum</i><br/> <i>Wird bereits seit Jahrhunderten als Heilmittel und als nahrhafte Pflanze genutzt.</i></p> <p>Die zartvioletten Blüten locken Bienen und Schmetterlinge an. Die auffälligen weißmarmorierten Blätter sind ebenfalls sehr dekorativ. Alle Teile der Mariendistel gelten als essbar: die jungen Blätter und Triebe, die Wurzeln (im Geschmack ähnlich wie Pastinaken), die Blütenköpfe (ähnlich wie Artischocken), der geschälte Stengel (als Gemüse) und die angequetschten Samen (auf den Salate streuen).</p> |
|   | <p><b>Ringelblume</b><br/> <i>Calendula officinalis</i><br/> <i>Ringelblumenmischung mit überwiegend ungefüllten Blüten gut als Schnitt- und Heilpflanze.</i></p> <p>Die orangefarbenen und gelben Blüten bereichern den Garten von Juni bis Oktober. Nach der ersten Blüte sollten sie zurückgeschnitten werden, damit diese bis weit in den Herbst hinein blühen.</p>   |
|  | <p><b>Teefenchel</b><br/> <i>Foeniculum vulgare</i><br/> <i>Wichtige, mehrjährige Tee- und Heilpflanze, die ab dem zweiten Standjahr genutzt werden kann.</i></p> <p>Zweijährige, 1-1,5 m hohe Pflanzen mit würzig-süßlich schmeckenden Körnern. Die Blätter können frisch oder getrocknet genutzt werden (z.B. Salat). Die Blüten locken viele Insekten an. Ein Tee aus den Samen ist ein altes Hausmittel gegen Magenverstimmungen.</p>   |
|  | <p><b>Türkischer Drachekopf</b><br/> <i>Dracocephalum moldavica</i><br/> <i>Schmackhafte Tee-pflanze mit angenehm zitronigem Duft und reichblütige Bienenweide.</i></p> <p>Die hübschen, blau-lila Blüten erinnern an den Mund eines Drachen sind äußerst beliebt bei Bienen und anderen Nützlingen. Die Pflanze wird auch „türkische Melisse“ genannt und aus den blühenden</p>  |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>Trieben kann ein aromatischer Tee zubereitet werden.</p>  |
|  | <p><b>Wilde Zichorie, Wegwarte</b><br/> <i>Cichorium intybus</i><br/> <i>Ausdauernde Staude mit vielen attraktiven blauen Blüten, die als Heilpflanze zur Magenstärkung eingesetzt wird.</i></p> <p>Die Pflanzen lieben einen sonnigen Standort und blühen im zweiten Jahr vormittags von Juni bis Oktober. Aus den Wurzeln wurde früher als Kaffeeersatz „Muckefuck“ hergestellt (Wurzel in kleine Stücke zerteilen, im Backofen auf mittlerer Hitze trocknen, in der Pfanne rösten, dann zu Pulver mahlen und aufbrühen). Die Blätter können getrocknet und als Tee zubereitet werden (2 g/ Tasse, 5-10 Minuten ziehen lassen). Die Blätter dieser wilden Verwandten des Chicorée-Salates können auch in Wildkräutersalaten Verwendung finden.</p> |

# Kohl

Portionsgröße: ca. 50 Korn

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Blumenkohl „Neckarperle“</b><br/> <i>Brassica oleracea var. Botrytis</i></p> <p><i>Der reine Weiße- ertragsicher und bringt große, feste, weiße Köpfe hervor.</i></p> <p>Diese Sorte bietet sich für den Anbau auf nährstoffreichem Boden über den ganzen Sommer an. Am Ende der Wachstumsphase wird der Kopf mit seinen eigenen Blättern abgedeckt, damit er schön weiß bleibt.</p> <p>[A: März – Mai &amp; Juli-August; E: Juni-Juli &amp; September bis Oktober]</p> <p>Portionsgröße: ca. 50 Korn</p>  |
|   | <p><b>Blumenkohl „Romanesco“</b><br/> <i>Brassica oleracea</i></p> <p><i>Hellgrüner Romanesco, dessen türmchenartigen Köpfchen einen zarten, mildem Geschmack haben.</i></p> <p>Landsorte aus der Region um Rom mit leicht pyramidenförmigem Aufbau. Auch gut zum Einfrieren geeignet.</p>   |
|  | <p><b>Brokkoli „Calabrese Natalino“</b><br/> <i>Brassica oleracea var. Italica</i></p> <p><i>Diese historische Sorte bildet nach der Hauptblume zahlreiche Seitentriebe.</i></p> <p>Diese traditionelle Sorte war für die Verbreitung des Broccoli wegweisend und hat sich lange gehalten. Wenn die Hauptblume geerntet wird, bilden sich noch bis in den Herbst zahlreiche Seitentriebe. Der Anbau ist deutlich unkomplizierter als bei Blumenkohl und Brokkoli ist vielseitig verwendbar, sehr gesund und nahrhaft. Die Sorte eignet sich bestens für Eintöpfe, Aufläufe, Salate oder als Gemüsebeilage.</p> |
|   | <p><b>Butterkohl „Goldvital“</b><br/> <i>Brassica oleracea spp. capitata convar. costata</i></p> <p><i>Kohl mit schmackhaften, gelbgrünen, leicht gewickelten Köpfen, die fortlaufend beerntet werden können.</i></p>  |

|   |   |
|---|---|
|    | <p>Der historische Butterwirsing hat einen milden Geschmack und bildet zarte, hellgrüne, innen goldgelbe Blätter, die fortlaufend von außen geerntet werden können. Alternativ kann der Kopf auch als ganzes im Spätsommer/Herbst genutzt werden. Die gewellten Blätter finden z.B. für Rouladen, gedünstet als Gemüse oder in Suppen Verwendung.</p>   |
|    | <p><b>Filderspitzkraut</b><br/> <i>Brassica oleracea convar. capitata</i><br/> <i>Traditionsreiche Sorte von den Fildern mit mittelspäten, zuckerreichen Köpfen -für viele die beste Sauerkrautsorte.</i></p> <p>Das historische Filderspitzkraut ist ein feinblättriges Einschnidekraut und bildet große, spitze Köpfe (6-8 kg schwer). Diese werden nach ca 3 Monaten geerntet und eignen sich neben der hauptsächlichen Verwendung für Sauerkraut auch gut als Rohkost.</p>  |
|  | <p><b>Grünkohl „Ostfriesische Palme“</b><br/> <i>Brassica oleracea var. sabellica</i><br/> <i>Hochwüchsige, historische Landsorte mit guter Frosthärte und langem Erntefenster.</i></p> <p>Die gekrausten Blätter werden z.B. für Suppen genutzt und auch der Stunk kann zubereitet werden. Die Grünkohlsorte beeindruckt mit bis zu 1,80 m Wuchshöhe und kann den ganzen Winter über geerntet werden. Die „Ostfriesische Palme“ hatte vor Jahren im norddeutschen Raum noch eine große Bedeutung für die Ernährung und ist heute schon fast in Vergessenheit geraten. Durch neue Rezepte und Trends wie Smoothies, erfreut sich der gesunde Grünkohl wieder zunehmender Beliebtheit.</p> |
|  | <p><b>Palmkohl „Nero di Tosca“</b><br/> <i>Brassica oleracea var. Sabellica</i><br/> <i>Quasi der Vorläufer unseres Grünkohls mit mildem Geschmack und dekorativen, blaugrünen Blätter.</i></p> <p>Die Pflanzen wachsen ca. 1 m hoch und vertragen nur wenig Frost. Da Palmkohl zur Geschmacksentfaltung keine Frosteinwirkung benötigt, kann dieser den ganzen Sommer bis in den frühen Winter hinein beerntet werden.</p>   |

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Riesenkohlrabi „Superschmelz“</b><br/> <i>Brassica oleracea var. gongylodes L.</i><br/> <i>Ein weißer, sehr großer, zartbleibender Kohlrabi mit feinem Geschmack.</i></p> <p>Auch 'Gigant' genannt, da die Sorte auf bis zu 8-10 kg schwere Knollen heranwachsen kann. Dieser Kohlrabi kann ganzjährig angebaut werden und ist für Mischkulturen im Hausgarten gut geeignet. Ob roh oder gekocht wird die Sorte dem Namen gerecht und kann laufend oder im Herbst zur Lagerung ins Folgejahr geerntet werden.</p> |
|    | <p><b>Rosenkohl „Hilds Ideal“</b><br/> <i>Brassica oleracea convar. fruticosa var. gemmifera</i><br/> <i>Sehr feine, kälteresistente Regionalsorte.</i></p> <p>Hilds Ideal ist eine sehr gesunde Sorte, die sich auf nährstoffreichem Boden bis in den Winter ernten lässt. Sie ist sehr Kälteresistent, sollte aber bei starkem Frost geschützt werden.</p>  |
|  | <p><b>Rosenkohl „Rubine“</b><br/> <i>Brassica oleracea convar. fruticosa var. Gemmifera</i><br/> <i>Alte Rosenkohlsorte mit violetten Röschen.</i></p> <p>Besonders attraktiver alter Rosenkohl mit kleinen violett-roten Röschen. Da die Sorte sehr langsam wächst, sollte eine frühe Aussaat erfolgen.</p>  |
|  | <p><b>Roter Grünkohl „Rosco“</b><br/> <i>Brassica oleracea var. Palmifolia</i><br/> <i>Sehr vitale, kräftige Züchtung aus Österreich mit dunkelvioletten, stark gekrausten Blättern.</i></p> <p>Die Blätter können laufend geerntet werden und entfalten v.a. nach dem Frost ihren typischen leicht süß-aromatischen Geschmack. Tolles Wintergemüse für mehr Farbe in der tristen Jahreszeit.</p>   |
|  | <p><b>Sibirischer Kohl „Russischer Roter“</b><br/> <i>Brassica napus var. pabularia</i><br/> <i>Wildkohllart aus dem fernen Sibirien und extrem robust mit feinem, kohlrabiartigem Geschmack.</i></p> <p>Ein pflegeleichter Vertreter, der durch seine Frosthärte überzeugt. Die grün violett gefiederten Blätter machen ihn zu einer Augenweide in jedem Gemüsegarten.</p>   |



**Stängelkohl Chimi di rapa**

*Brassica rapa var. Cymosa*

*Spezialität aus Italien, bei der die Knospen geerntet werden, die wie Brokkoli schmecken*

Die jungen Blütensprossen eignen sich gut zum andünsten und haben vor dem Aufblühen auch noch keinen zu intensiven Kohlgeschmack. Die Pflanzen sind recht schnellwüchsig und können über längere Zeit beerntet werden.

# Küchengewürze

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Basilikum rotblättrig</b><br/> <i>Ocimum basilicum</i><br/> <i>Das dekorative, rote Basilikum wird ca. 30 cm hoch und ist sehr aromatisch.</i></p> <p>Die Pflanzen können auch gut im Topf kultiviert werden und die roten Blätter bringen Farbe auf die Teller. Basilikum ist ein Lichtkeimer und ist kälteempfindlich.</p>   |
|    | <p><b>Basilikum Genoveser</b><br/> <i>Ocimum basilicum</i><br/> <i>Großblättriges, beliebtes Basilikum mit intensivem Geschmack.</i></p> <p>Bildet schöne, dunkelgrüne und würzige Blätter und erreicht eine Höhe von ca. 50 cm. Die jungen Triebe und Blätter können laufend geerntet werden. Vorkultur der wärmeliebenden Pflanzen ab Mitte April oder Direktsaat ab Anfang Mai. Lichtkeimer, nur wenig mit Erde bedecken.</p>   |
|  | <p><b>Basilikum-Vielfalt</b><br/> <i>Ocimum basilicum</i><br/> <i>Die verschiedenen Basilikumsorten bringen beim Würzen Abwechslung und Farbe auf die Teller.</i></p> <p>Aus den Samen unserer „Basilikum-Vielfalt“ wachsen u.a. rotes, grünes und Zitronen-Basilikum. Die Pflanzen sind sehr wärmebedürftig und die Samen werden bei der Aussaat nur oben aufgestreut (Lichtkeimer).</p>  |
|  | <p><b>Bockshornklee</b><br/> <i>Trigonella foenum-graecum</i><br/> <i>Die Samen werden als Gewürz für Brot, Käse und Currys verwendet</i></p> <p>Anders als beim nahe verwandten Schabzigerklee werden vom Bockshornklee nur die Samen verwendet. Die gelblichen Körner sind ein wichtiger Bestandteil in Currypulver und verleihen Gerichten eine deftige Grundnote. In der Volksmedizin des Balkans kommen auch die Blätter zum Einsatz (genutzt). Auch die getrockneten Blätter sind schon sehr aromatisch und können zum Würzen eingesetzt</p> |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>werden. Die Pflanze stammt ursprünglich aus Asien, kann aber auch in Mitteleuropa problemlos als einjährige Pflanze im Garten angebaut werden.</p>   |
|    | <p><b>Borretsch</b><br/> <i>Borago officinalis</i><br/> <i>Kräftig behaartes Küchenkraut mit sternförmigen, blauen Blüten, die bei Insekten sehr beliebt sind.</i></p> <p>Das Gewürzkraut erreicht eine Höhe von 80 cm und ist problemlos zu kultivieren. Die Pflanzen säen sich im Garten selber aus und bevorzugen einen windgeschützten Standort, da sie ansonsten umknicken. Durch den unverkennbaren, frisch-säuerlichen Gurkengeschmack der Blätter wird Borretsch volkstümlich auch als „Gurkenkraut“ bezeichnet. Die Blätter werden zusammen mit Gemüse gekocht oder finden für Salate, Eierspeisen, Quark oder zur Verfeinerung von Erfrischungsgetränken Verwendung. Die essbaren Blüten ergeben eine tolle Dekoration oder können z.B. kandiert genossen werden.</p> |
|  | <p><b>Garten-Kresse</b><br/> <i>Lepidium sativum</i><br/> <i>Allseits bekannte, schnellwachsende und pflegeleichte Kresse zum Anbau auch für Kinder geeignet.</i></p> <p>Die Garten-Kresse schmeckt nicht nur auf dem Butterbrot gut, sondern auch in Frischkäse oder Kräuterquark und aufgestreut in Suppen oder Eierspeisen. Nach von 12-15 Tagen kann sie bereits geerntet werden.</p>   |
|  | <p><b>Glatte Petersilie</b><br/> <i>Petroselinum crispum</i><br/> <i>Würziges Küchenkraut mit glatten, dunkelgrünen Blättern und bei mehrmaliger Aussaat langem Erntefenster.</i></p> <p>Petersilie ist ein beliebtes Küchengewürz und sollte zur fast ganzjährigen Ernte mehrmals ausgesät werden. Das glatte Küchenkraut wird gerne zum Garnieren von Gerichten eingesetzt und sollte zum Erhalt der Vitamine nicht mitgekocht werden.</p>  |

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Gumpensteiner Dill</b><br/> <i>Anethum graveolens</i><br/> <i>Einjährige robuste Sorte, die getrocknet oder frisch zu Salat, Gemüse oder Fisch gegessen wird.</i></p> <p>Neben dem Kraut finden auch die Blüten Verwendung und werden z.B. beim Einlegen von Gurken verwendet. Die Pflanzen werden bis zu 80 cm hoch und sollten bei regelmäßiger Nutzung mehrmals im Jahr ausgesät werden. Dill wirkt als Heilkraut auch verdauungsfördernd.</p>  |
|    | <p><b>Koriander</b><br/> <i>Coriandrum sativum</i><br/> <i>Beliebtes Kraut für die asiatische und indische Küche. Auch die Samen finden beim Würzen Verwendung.</i></p> <p>Koriander hat bereits eine lange Kulturgeschichte und war z.B. im Mittelalter weit verbreitet. Der aromatische Geschmack der üppig wachsenden Blätter passt gut zu Salat, Marinade, Eintopf oder Fisch. Die Samen werden im Spätsommer geerntet und z.B. zum Würzen von Lebkuchen genutzt.</p>  |
|  | <p><b>Krause Petersilie</b><br/> <i>Petroselinum crispum</i><br/> <i>Petersil hat einen intensiven, würzigen Geschmack und einen aromatischen Duft.</i></p> <p>Das krause Küchenkraut ist gut zum Garnieren von Gerichten geeignet und sollte nicht mitgekocht werden, um die Vitamine zu erhalten.</p>  |
|  | <p><b>Kümmel</b><br/> <i>Carum carvi</i><br/> <i>Anspruchslose Gewürzpflanze mit 90-120 cm hohem Wuchs, großen Blütendolen und würzigem Geschmack.</i></p> <p>Kümmel wird nachweislich bereits seit dem frühen Mittelalter genutzt, ist in Nord- und Mitteleuropa verbreitet und manchmal auch verwildert anzutreffen. Die Pflanzen sind unempfindlich gegen Frost, bilden im ersten Jahr meist nur die Blattrosette und blühen dann im zweiten Jahr. Auf lehmigen, kalkhaltigen Böden gedeiht Kümmel am besten.</p> |

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Limonenbasilikum</b><br/> <i>Ocimum basilicum</i><br/> <i>Niedrig wachsendes Basilikum, dessen Geschmack an Zitronen und Limetten erinnert.</i></p> <p>Die zarten Blätter verleihen Speisen eine fruchtig frische Note. Zitronenbasilikum kann frisch und getrocknet zum Würzen und als Tee verwendet werden. Basilikum ist ein Lichtkeimer und ist kälteempfindlich.</p>  |
|    | <p><b>Rotes Perilla/Shiso</b><br/> <i>Perilla frutescens</i><br/> <i>Gewürz aus der asiatischen Küche mit dekorativen, tiefroten, gewellten, aromatischen Blättern.</i></p> <p>Das Universalgewürz findet z.B. in Japan viel Verwendung und erinnert im Aroma an Kreuzkümmel. Die Pflanzen sind robust und bringen zusätzlich ein tolles Violett ins Beet. Bei milden Temperaturen im Winter säen sich die bis zu 50 cm hohen Pflanzen oft selbst aus.</p> |
|  | <p><b>Salat-Rauke</b><br/> <i>Rucola coltivata</i><br/> <i>Würzige, pikante Rucola-Art, die jedem Salat den nötigen Pepp verleiht.</i></p> <p>Die Salat-Rauke ist sehr anspruchslos und wächst äußerst schnell. Ihr Anbau ist sowohl im Freiland, also auch unter Glas möglich. Ihr nussiger Geschmack wertet gemischte Salate auf und verleiht Pizzen einen italienischen Flair.</p>  |
|  | <p><b>Schidampfer</b><br/> <i>Rumex scutatus L.</i><br/> <i>Mehrjährige, wüchsige Ampferart mit feinsäuerlich, erfrischendem Geschmack zur laufenden Ernte.</i></p> <p>Die Blätter können frisch wunderbar als Salatbeigabe dienen. Im gekochten Zustand werden diese milder und können dann ähnlich wie Spinat verwendet werden.</p>  |

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Schnittknoblauch</b><br/> <i>Allium tuberosum</i><br/> <i>Dankbares, ausdauerndes Zwiebelgewächs mit aromatisch-mildem Knoblauchgeschmack zur laufenden Ernte.</i></p> <p>Die flachrunden, in Büscheln wachsenden Blätter können wie bei Schnittlauch durchgehend geerntet werden und verleihen Gerichte einen Hauch von Knoblauch. Auch die weißen, kleinen Kugelblüten (ab dem 2. Jahr) sind eine schöne Bereicherung für den Garten und können ebenfalls gegessen werden.</p>   |
|    | <p><b>Schwarzkümmel</b><br/> <i>Nigella sativa</i><br/> <i>Im Orient verbreitetes Gewürz mit nussigem Geschmack und schönen blauen Blüten.</i></p> <p>Schwarzkümmel wird z.B. in Indien zum Würzen von Linsengerichten (Dahl) verwendet oder zum Bestreuen von Fladenbrot in der Türkei (Brotwurz). Die Samen erinnern geschmacklich an Sesam und durch die leichte Schärfe etwas an Pfeffer. Die einjährigen Pflanzen erreichen eine Höhe von 40-50 cm und aus den dekorativen blauen Blüten entwickeln sich ähnliche Samenkapseln wie beim Mohn. Sät sich gerne selbst aus. Im orientalischen Raum werden die Pflanzen bereits seit über 2000 Jahren als Heil- und Gewürzpflanze geschätzt. Lichtkeimer.</p> |
|  | <p><b>Zitronenmelisse</b><br/> <i>Melissa officinalis</i><br/> <i>Mehrjährige, erfrischende Tee- und Heilpflanze mit angenehmen zitronigem Duft und Geschmack.</i></p> <p>Die Blätter sollten am Besten frisch zum Würzen von Salten, Fleisch- und Fischgerichten verwendet werden. Die Pflanzen sind winterhart und sind mit ihren weißen Blüten auch eine wertvolle Bienenweide. Frisch oder getrocknet können die Blätter auch gut zur Zubereitung von Tee genutzt werden.</p>  |



# Kürbis

[A: April-Mai; E: Aug.-Okt.]

Portionsgröße: ca. 10 Korn

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Bananenkürbis „Rainbow“</b><br/> <i>Cucurbita maxima</i><br/> <i>Kostbarkeit aus dem Samenarchiv der Arche Noah mit süßlichen, maronenartigen, zeppelinförmigen Früchten.</i></p> <p>Die Pflanzen wachsen für einen Kürbis eher langsam und bilden pink-rosane bis blaugraue Kürbisse mit intensiv orangenem Fruchtfleisch, die viele Monate haltbar sind. Der Platzbedarf pro Pflanze inklusive Ranken beträgt dabei rund 3 m<sup>2</sup>.</p>   |
|   | <p><b>Feine Speisekürbisse</b><br/> <i>Cucurbita sp.</i><br/> <i>Bunte Zusammenstellung verschiedener, aromatischer Kürbisarten mit unterschiedlicher Größe, Farbe und Form.</i></p> <p>Unsere schmackhafte „Gourmet-Mischung“ enthält verschiedene bewährte Kürbissorten für abwechslungsreiche Gerichte (Aufstriche, Ofengerichte, Kuchen oder Kürbissuppe). Klassiker wie der rote Hokkaido „Red Kuri“ sind ebenso enthalten wie der süßlich-nussige „Sweet Dumpling“, der blaue türkische Honigkürbis „Bal Khabi“ oder die hellen Zucchini „Erken“. Die Mischung hat dadurch ein sehr langes Erntefenster und die Kürbisse lassen sich im Herbst an einem kühlen, trockenen Ort einige Monate lagern.</p> |
|  | <p><b>Green Hokkaido</b><br/> <i>Cucurbita maxima</i><br/> <i>Rankende, grüne Sorte mit festem, gelbem Fruchtfleisch und feinem nussähnlichen Aroma.</i></p> <p>Die Früchte können mit der dunkelgrünen Schale zubereitet werden und werden ca. 1,5 – 2 kg schwer. Durch die gute Lagerfähigkeit bis Januar/Februar ist die Sorte eine gute Ergänzung zum orangenen Hokkaido.</p>   |
|   | <p><b>Hokkaido „Red Kuri“</b><br/> <i>Cucurbita maxima</i><br/> <i>Birnenförmige, rankende, orangerote Sorte mit 1-1,5 kg schweren Früchten und feinem Aroma.</i></p>   |

|   |   |
|---|---|
|    | <p>Die Kürbisse sind bei ca. 15 Grad gut lagerfähig und können mit Schale zubereitet werden. Die Sorte ist pflegeleicht und bringt viele Früchte mit nussartigem Geschmack.</p>   |
|    | <p><b>Kürbis „Asterix“</b><br/> <i>Cucurbita moschata</i><br/> <i>Ertragsstarke Sorte mit schönem „Panthermuster“ und saftigem, wohlschmeckendem, orangenen Fruchtfleisch.</i></p> <p>Der fruchtige Kürbis „Asterix“ kann nach der Ernte lange gelagert werden und hat eine handliche Größe. Die Schale kann mitgegessen werden und die Früchte lassen sich auf vielseitige Weise zubereiten.</p>   |
|   | <p><b>Kürbis „Blue Banana“</b><br/> <i>Cucurbita maxima</i><br/> <i>Zeppelinförmige, 3-5 kg schwere Früchte mit außen blauem und innen gelbem, süß-mildem Fruchtfleisch.</i></p> <p>Diese spannende, alte Sorte kommt aus Guatemala und war 1893 erstmals auf dem Markt zu finden. Die bananenförmigen, blauen Früchte lassen sich gut lagern und werden dabei noch schmackhafter und süßer. Die Kürbisse können gut zum Backen, Rösten und Frittieren verwendet werden. Auch Süßspeisen wie Waffeln, Marmelade, Kürbismus und vieles mehr lassen sich daraus zubereiten.</p> |
|  | <p><b>Kürbis „Feigenblatt“</b><br/> <i>Cucurbita ficifolia</i><br/> <i>Extrem wüchsige und robuste Sorte die hauptsächlich als Unterlage für Melonen und Gurken Verwendung findet.</i></p> <p>Die Früchte des Feigenblattkürbis ähneln einer Wassermelone und haben eine harte Schale. Die Wurzeln sind resistent gegen Bodenpilze der Gruppe Fusarium. Das Fruchtfleisch ist eher süß, faserig und saftig und wird traditionell zu Engelshaar-Konfitüre verarbeitet.</p>   |
|   | <p><b>Kürbis „Honeynut“</b><br/> <i>Cucurbita moschata</i><br/> <i>Mini-Butternut (0,5-0,8 kg) mit fester Schale, guter Robustheit und süßem, fruchtigem Geschmack.</i></p>   |

|   |   |
|---|---|
|    | <p>Die ca. 15 cm großen, walzenförmigen Butternut-Kürbisse werden beim Ausreifen leicht orange. Die rankenden Pflanzen sind ertragreich, langsam reifend und resistent gegen echten Mehltau.</p>  |
|    | <p><b>Kürbis „Langer aus Neapel“</b><br/> <i>Cucurbita moschata</i><br/> <i>Sehr wüchsige Sorte mit bis zu 1m langen, ca. 10 kg schweren Früchten z.B. zum Backen und Braten.</i></p> <p>Die Kürbisse sind dunkelgrün mit leicht geflammter Musterung und orangenem Fruchtfleisch. Nur im vorderen Teil ist eine kleine Kammer mit Kernen enthalten, der restliche Teil der 15-20 cm dicken Früchten ist reines Fruchtfleisch. Der ergiebige „Lange von Neapel“ (Lunga di Napoli) kann in Scheiben wie ein Schnitzel paniert, im Backofen gebraten, für Suppen, Gratins, Chutneys, Kuchen und Konfitüre verwendet werden.</p>                                     |
|  | <p><b>Kürbis „Marina Di Chioggia“</b><br/> <i>Cucurbita maxima</i><br/> <i>Aromatische Sorte (4-7 kg) mit blaugrüner Schale und orangenem Fruchtfleisch.</i></p> <p>Der Name der Sorte verweist auf einen Landstrich und eine Stadt in Italien in der Nähe von Venedig. Die Sorte rankt eher stark und das Fruchtfleisch ist sehr lecker. Es hat eine eher trockene Konsistenz und kann z.B. wunderbar als Gnocci verarbeitet werden. Die Früchte sind aber auch gut zum Kochen, dünsten, Braten oder für Suppen geeignet. Manchmal wird die Sorte wegen der knubbeligen, warzigen Schale auch Drachenkürbis genannt. Die Früchte sind sehr lange lagerfähig.</p> |
|  | <p><b>Kürbis „Mini-Butternut“</b><br/> <i>Cucurbita moschata</i><br/> <i>Kleiner, birnenförmiger Butternut mit gutem Geschmack und handlicher Größe.</i></p> <p>Das gelb-orange Fruchtfleisch der ca. 15-20 cm langen Kürbisse ist süß, leicht nussig. Die Früchte sind bis ca. 750 g schwer und ausgereift sehr gut lagerfähig. Die Sorte benötigt wie die meisten Kürbisse einen gut gedüngten Boden.</p>   |

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Kürbis „Muscade de Provence“</b><br/> <i>Cucurbita moschata</i><br/> <i>Historische Sorte aus Frankreich von beachtlicher Größe und mit melonenähnlichem Geschmack.</i></p> <p>Stark wüchsiger, wärmeliebender, rankender Kürbis mit flachrunden, tief gerippten Früchten von meist 3 bis 8 kg. Der Kürbis ist zunächst dunkelgrün und färbt sich mit zunehmender Reife ocker-orange. Das feste, intensiv orangefarbene Fruchtfleisch schmeckt erfrischend süß und fruchtig-aromatisch. Ausgereift gut lagerfähig und vielseitig verwertbar: zum Braten, Grillen, Backen, Dämpfen, mariniert, roh im Salat, als Dessert, Kuchen oder Marmelade.</p> |
|   | <p><b>Kürbis „Sweet Fall“</b><br/> <i>Cucurbita maxima</i></p> <p><i>Seltenheit mit festem, köstlich süßem Fruchtfleisch, welches auch roh sehr fein schmeckt.</i></p> <p>Die Sorte gehört zu den Hubbard-Kürbissen und versüßt den Herbst. Ausgereift erreichen die Früchte ein Gewicht von bis zu 5 kg und lassen sich gut lagern. Das Fruchtfleisch kann vielseitig in herzhaften Gerichten verwendet werden oder süß zu Marmelade oder Kuchen eingemacht werden.</p>  |
|  | <p><b>Kürbis „Table Queen“</b><br/> <i>Cucurbita pepo</i><br/> <i>Sehr lange haltbare, leicht gerippte, kleinere Kürbisse mit dunkler Schale und gelben, aromatischem Fruchtfleisch.</i></p> <p>Die 0,7-1,5 kg schweren Früchte haben eine tropfenartige Form und wachsen eher langsam. Das hell orangefarbene, leicht süßliche Fruchtfleisch kann z.B. einfach halbiert im Ofen gebraten werden. Ausgereift halten sich die Kürbisse bis zu 3 Monate im Lager.</p>   |
|  | <p><b>Kürbis „Violina“</b><br/> <i>Cucurbita moschata</i><br/> <i>Diese Sorte aus Italien zeichnet sich durch einen ausgezeichneten, nussigen Geschmack aus.</i></p> <p>Der leicht gerippte Butternut ist mit seinem festen Fruchtfleisch in der Küche vielseitig verwendbar. Die Form der 2-3 kg schweren Früchte erinnert, wie der Name sagt, an eine Violine (oder Erdnuss).</p>   |

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Minikürbis „Sweet Dumpling“</b><br/> <i>Cucurbita pepo</i><br/> <i>Kleiner, dekorativ aussehender Kürbis mit gelborangem Fruchtfleisch und maronenähnlichem Geschmack.</i></p> <p>Der Kürbis bildet zahlreiche Früchte mit cremeweißer Grundfarbe und grünen Rippenstreifen. Diese sind 3-4 Monate lagerfähig und das orange Fruchtfleisch ist sehr wohlschmeckend. Aufgrund der festen Schale besonders lecker als gefüllter Ofenkürbis oder in Scheiben gedünstet.</p>   |
|   | <p><b>Muskatkürbis „Black Futsu“</b><br/> <i>Cucurbita moschata</i><br/> <i>Alte, vielseitig verwertbare japanische Sorte mit ausgezeichnetem Geschmack.</i></p> <p>Den abgeflachten Früchten erreichen ein Gewicht von 1- 3 kg und färben sich beim reifen von grün zu orange mit einer dunklen Patina. Das feste Fruchtfleisch ist dunkelorange und hat ein wohlschmeckendes, süßlich-nussiges Aromen. Die gut lagerfähigen Früchte können roh, im Ofen, auf dem Grill, in der Pfanne oder frittiert, als Dip oder Salat Verwendung finden.</p>  |
|  | <p><b>Riesenkürbis „Atlantic Giant“</b><br/> <i>Cucurbita maxima</i><br/> <i>Einer der Favoriten, um mit den riesigen orangenen Früchten bei Wettbewerben zu gewinnen.</i></p> <p>Ein toller Vertreter der Riesenkürbisse. Selektiert wurde die Sorte in den 70er-Jahren vom kanadischen Züchter Howard Dill und wurde seither weiter auf Größe selektiert. Einige Regionalmeister erreichen beim volkssportähnlichen Gartenspaß der Kürbiswettbewerbe mit dieser Sorte in Deutschland immer wieder Früchte mit 500 bis 800 kg. Dazu bedarf es jedoch einiges an Erfahrung, Platz, das richtige Wetter und Glück. Aber auch Kürbisse mit 50-200 kg sind schon ein guter Start. In der Küche können diese als Kürbissuppe oder süß-sauer eingelegt Verwendung finden.</p> |
|   | <p><b>Schlangenkürbis „Tromba D'Albenga“</b><br/> <i>Cucurbita moschata</i></p>  |

|   |   |
|---|---|
|    | <p><i>Alte, italienische Sorte mit schön geschwungenen Früchten, die jung als Zucchini und später als Kürbis zubereitet werden.</i></p> <p>Die keulenförmigen Früchte haben einen süßfruchtigen-nussigen Geschmack und eignen sich zum Backen, Frittieren, Braten, Grillen, Dünsten, für Salat, Dip, für Pasta, Auflauf, Antipasti, Kuchen oder Marmelade. Die oft kreisförmigen Kürbisse färben sich von grün, über grün-gelb zu einem blassem beige-braun. Ausgereift halten sich die Kürbisse auch angeschnitten über lange Zeit und haben einen angenehmen Biss. Die Pflanzen bringen ca. 4-6 Früchte von 2-4 kg hervor. Für die Ernte lohnt es sich, zwei bis drei davon ausreifen zu lassen und die weiteren Früchte jung quasi als Zucchini zu nutzen.</p> |
|   | <p><b>Spaghettikürbis</b><br/><i>Cucurbita pepo</i><br/><i>1-3 kg schwere Früchte mit gelbem Fruchtfleisch, das das beim Kochen zu spaghetthi ähnlichen Fäden wird.</i></p> <p>Die rankenden Pflanzen bilden zahlreiche, ovale Früchte, die sich gut lagern lassen. Das Fruchtfleisch hat einen guten Geschmack und ist besonders bei Kindern beliebt.</p>  |
|  | <p><b>„Steirischer Ölkürbis“</b><br/><i>Cucurbita pepo var. Oleifera</i><br/><i>Die grün-gelben Früchte des steirischen Ölkürbisses enthalten viele schmackhafte, schalenlose Kerne.</i></p> <p>Stark ölhaltige Kürbissorte aus Österreich mit dunkelgrünen, schalenlosen Kernen, sich leicht entnehmen lassen. Auch das Fruchtfleisch der schnellwachsenden Kürbisse, die eine Größe von ca 30 cm im Durchmesser erreiche, kann im jungen Stadium kulinarisch genutzt werden (Braten, Backen oder Salatbeilage).</p>   |
|  | <p><b>Türkischer Honigkürbis „Bal Khabi“</b><br/><i>Cucurbita maxima</i><br/><i>Schön gerippte, graublau, 8-10 kg schwere Früchte mit köstlichem, orange-gelben Fruchtfleisch.</i></p> <p>Diese Kürbissorte wird in der Türkei u.a. bei der Zubereitung von Gebäck und Süßspeisen verarbeitet. Auch bei klassischen Rezepten wie Ofengemüse und Suppe entfaltet sich ein toller</p>   |

|  |   |
|--|---|
|  | Geschmack. Die Pflanzen benötigt für ihr starkes Wachstum genügend Platz und einen warmen Standort. |
|--|---|

# Mais

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Glasperlen-Mais „Leuchtendes Argental“</b><br/> <i>Zea mays convar. amylacea</i><br/> <i>Einzigartige, wunderschöne, dekorative, leuchtend-bunte Regenbogenmais-Mischung in vielen Farben.</i></p> <p>Jeder Kolben dieser alten Maisspielform ist ein farbenprächtiges Unikat. Diese Mischung wird seit einigen Jahren von Engelbert Lanz im Argental als Farbenpracht selektiert und weiterentwickelt. Der Glasmais wurde erstmals bekannt, als ein Farmer aus Oklahoma diesen verbreitete („Glass Gem Corn“ von Carl Barnes + Greg Schoen). Die Körner haben ein gutes Röstaroma und können auch als Popcorn zubereitet werden. Im getrockneten Zustand halten sich die Kolben sehr lange als dekoratives Kunstwerk.</p> |
|  | <p><b>Hartmais „Gelber Badischer Landmais“</b><br/> <i>Zea mays L. subsp. indurata</i><br/> <i>Schnell wachsend und widerstandsfähige alte Landsorte die z.B. als Futtermittel oder zur Gründüngung genutzt werden kann.</i></p> <p>Alte Landsorte, die Anfang des 20. Jahrhunderts an der Großherzoglichen Badischen Saatzuchtanstalt Hochburg bei Emmendingen züchterisch bearbeitet wurde.</p>  |
|  | <p><b>Hartmais „Roter Pferde Zahn“</b><br/> <i>Zea mays L. subsp. indurata</i><br/> <i>Alte Landsorte aus Ungarn die sich gut zur Herstellung von Polenta, Popcorn oder als Futtermittel eignet.</i></p> <p>Robuste, standfeste Sorte mit sehr dekorativen großen Kolben.</p>  |
|  | <p><b>Popkornmais „Erdbeermais“</b><br/> <i>Zea mays japonica</i><br/> <i>Kleine, sehr dekorative Kolben mit schönen, dunkelroten Körnern zum Grillen (milchreif) oder zur Herstellung von Popcorn.</i></p> <p>Die beerenähnlichen Kolben sind besonders bei Gourmetköchen und Liebhabern von Gemüseraritäten wieder besonders gefragt. Die ovalrunden Kolben an</p>   |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>der niedrigen Maispflanze (ca. 1m) können auch in der Floristik und Trockenbinderei genutzt werden</p>  |
|    | <p><b>Zuckermais „Damaun“</b><br/> <i>Zea mays L. convar. Saccharata</i><br/> <i>Eine der weltweit ersten wirklich süßen samenfesten Zuckermaissorten. Reift bereits nach 85-95 Tagen.</i></p> <p>Die standfeste und robuste Sorte Damaun reift bereits sehr früh und hat einen mittelhohen Wuchs. Die aromatischen Maiskolben sind etwas kleiner als die der späteren Sorten (Medzi, Tramunt). Zuckermais braucht wenig Pflege und ist frisch aus dem eigenen Anbau ein gerillt oder gekocht z.B. mit Butter und Salz ein voller Genuss.</p> <p>Gemeinsam mit den Schwestersorten Medzi (mittelfrüh) und Tramunt (spät) ist Damaun eine der weltweit ersten samenfesten Populationsarten von Zuckermais im Typ „gelb extrasüß“ (sh2). Die Sorten bleiben bei einer kühlen Lagerung mindestens 10 Tage frisch. Wenn die drei Sorten gemeinsam alle zwei Wochen von Ende April bis Mitte Juli ausgesät werden, ergibt sich eine durchgängige Ernte von Mitte Juli bis zu den ersten Frösten. Eine tolle Züchtung aus der Schweiz (Sativa Rheinau)</p> |
|  | <p><b>Zuckermais „Medzi“</b><br/> <i>Zea mays L. convar. Saccharata</i><br/> <i>Eine der weltweit ersten wirklich süßen samenfesten Zuckermaissorten. Reift nach 90-100 Tagen.</i></p> <p>Die standfeste und robuste Sorte Medzi reift mittelfrüh und hat einen hohen Wuchs. Die aromatischen Maiskolben sind etwas größer als die frühere Sorte (Damaun). Zuckermais braucht wenig Pflege und ist frisch aus dem eigenen Anbau ein gerillt oder gekocht z.B. mit Butter und Salz ein voller Genuss.</p> <p>Gemeinsam mit den Schwestersorten Damaun (früh) und Tramunt (spät) ist Medzi eine der weltweit ersten samenfesten Populationsarten von Zuckermais im Typ „gelb extrasüß“ (sh2). Die Sorten bleiben bei einer kühlen Lagerung mindestens 10 Tage frisch. Wenn die drei Sorten gemeinsam alle zwei Wochen von Ende April bis Mitte Juli ausgesät werden, ergibt sich eine durchgängige Ernte von Mitte Juli bis zu den ersten</p>  |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>Frösten. Eine tolle Züchtung aus der Schweiz (Sativa Rheinau).</p>  |
|    | <p><b>Zuckermais „Sugrano“</b><br/> <i>Zea mays L. convar. saccharata</i><br/> <i>Sugrano ist vollaromatisch, lange süß und hat weichen und saftigen Körnern.</i></p> <p>Die Sorte ist kräftig wachsend und hat einen aromatischen Geschmack. Sie wurde von Christoph Matthes am Züchtungsstandort Dottenfelder Hof selektiert und hat eine Reifezeit von ca. 100 Tagen. Die Maispflanzen können 2 - 3 Wochen vorgezogen werden.</p>   |
|   | <p><b>Zuckermais „Tramunt“</b><br/> <i>Zea mays L. convar. Saccharata</i><br/> <i>Eine der weltweit ersten wirklich süßen samenfesten Zuckermaissorten. Reift nach 100-105 Tagen.</i></p> <p>Die standfeste und robuste Sorte Tramunt reift mittelfrüh und hat einen hohen Wuchs. Die aromatischen Maiskolben sind etwas größer als die frühere Sorte (Damaun). Zuckermais braucht wenig Pflege und ist frisch aus dem eigenen Anbau ein gerillt oder gekocht z.B. mit Butter und Salz ein voller Genuss.</p> <p>Gemeinsam mit den Schwestersorten Damaun (früh) und Medzi (mittelfrüh) ist Tramunt eine der weltweit ersten samenfesten Populationssorten von Zuckermais im Typ „gelb extrasüß“ (sh2). Die Sorten bleiben bei einer kühlen Lagerung mindestens 10 Tage frisch. Wenn dir drei Sorten gemeinsam alle zwei Wochen von Ende April bis Mitte Juli ausgesät werden, ergibt sich eine durchgängige Ernte von Mitte Juli bis zu den ersten Frösten. Eine tolle Züchtung aus der Schweiz (Sativa Rheinau).</p> |
|  | <p><b>Zuckermais „True Sweet Gold“</b><br/> <i>Zea mays L. convar. saccharata</i><br/> <i>Frischer Zuckermais ist ein tolles Geschmackserlebnis, das durch die Süße dieser Sorte zusätzlich bestärkt wird.</i></p> <p>Bei viel Sonne und einer guten Nährstoffversorgung gedeiht der Mais am besten und kann über 2m hoch wachsen. Die produktiven Pflanzen werden bis zu 60 cm breit, sind standfest und bilden tolle, 15 – 20 cm lange Kolben mit goldgelben, aromatisch-süßen</p>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>Körnern. Die Sorte behält im Milchreife-Stadium über eine lange Zeit eine intensive Süße und ist gut für Hausgärten geeignet. Eine Voranzucht der Maispflänzchen 2 - 3 Wochen vor dem Pflanztermin ist empfehlenswert. Mais keimt rasch bei Temperaturen um 25°C, danach kühler stellen.</p> |
|--|---|







## Mangold & Spinat

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Mini Pak Choi „Tatsoi“</b><br/> <i>Brassica rapa var. rosularis</i><br/> <i>Toller Blattsenf mit rosettenartigem Wuchs und dunkelgrünen, mild- aromatischen Blättern.</i></p> <p>Tatsoi bildet dichte, 25-30 cm breite, ergiebige Pflanzen, die auch als Ganzes geschnitten werden können. Der hitzetolerant Blattsenf kann bei Schonung der Pflanzenmitte mehrmals geerntet werden und wird wie Spinat zubereitet oder in Öl gedünstet.</p>   |
|   | <p><b>Neuseeländerspinat</b><br/> <i>Tetragonia tetragonioides</i><br/> <i>Milde Spinatart mit dickfleischigen, breiten Blättern, die im Sommer nicht schießt und breite Büsche bildet.</i></p> <p>Der Neuseeländer Spinat ist ein spinatähnlicher Vertreter der Gänsefußgewächsen. Die Pflanzen sind eigentlich ausdauernd, werden bei uns jedoch nur einjährig kultiviert (frostempfindlich). Am Anfang benötigen die Pflanzen zunächst etwas Zeit, verzweigen sich dann stark und wachsen üppig und bodendeckend. Die Blätter können laufend geerntet werden und sind im Geschmack etwas kräftiger als normaler Spinat.</p> |
|  | <p><b>Spinat „Matador“</b><br/> <i>Spinacia oleracea</i><br/> <i>Alt bewähre, schnellwüchsige dunkelgrüne Sorte mit großen Blättern gutem Ertrag</i></p> <p>Die Sorte „Matador“ kann sowohl im Frühjahr, wie auch im Herbst ausgesät werden. Leichte Fröste sind kein Problem und mit einem Schutz kann die Sorte sehr gut überwintern. Eine anspruchslose und dankbare Pflanze mit großen, intensiv grünen Blättern, die roh als Salat oder gegart gegessen werden können.</p>  |



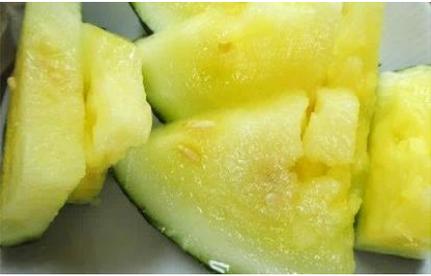
### **Stilmangold „Rainbow“**

*Beta vulgaris*

*Mischung verschiedener Sorten mit leuchtenden, klaren Farben und gutem Geschmack*

Die ergiebigen bunten Pflanzen (gelbstielig, rot mit rotem Blatt, lila mit grünem Blatt und orangestielig mit rotem Blatt) können lange geerntet werden und bringen Farbe in den Garten und auf die Teller.

# Melone

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Bunte Wassermelonen</b><br/> <i>Citrullus lanatus</i><br/> <i>Eine erfrischende Mischung verschiedener, süßer Wassermelonen mit rosa, gelbem und rotem Fruchtfleisch.</i></p> <p>Für diese Zusammenstellung verschiedener Wassermelonen haben wir spannende Sorten ausgewählt, die auch für den Anbau in Deutschland geeignet sind. Bei einer frühen Anzucht, einem nährstoffreichen, sonnigen Standort und ausreichender Wasserversorgung wachsen an den Pflanzen auch im Freiland tolle Früchte heran. Diese unterscheiden sich sowohl in der Form, der Größe, der Farbe der Schale (weiß, dunkelgrün, gestreift) und der Farbe des Fruchtfleisches (rosa, gelb, hellrot, dunkelrot).</p>   |
|   | <p><b>Gelbe Wassermelone „Janosik“</b><br/> <i>Citrullus lanatus L.</i><br/> <i>Außen grüne und innen gelbe, polnische Sorte mit erfrischendem Fruchtfleisch.</i></p> <p>Von den gelbfleischeigenen Wassermelonen die robusteste Sorte mit vergleichsweise wenig Ansprüchen. Die Sorte benötigt zwar 90 Tage bis zur Fruchtreife und ist wärmebedürftig (eher Tallagen), überzeugt dafür aber auch geschmacklich und setzt mehrere Früchte an (3-5 kg pro Frucht). Für schön ausgereifte Früchte empfiehlt es sich, nur 2-3 Melonen pro Pflanze ausreifen zu lassen und die weiteren Ansätze zu entfernen. Die Pflanzen können sowohl im Freiland, wie auch im Geschützten angebaut werden und haben einen Platzbedarf von ca 2m<sup>2</sup>.</p> |
|  | <p><b>Wassermelone „Crimson Sweet“</b><br/> <i>Citrullus lanatus L.</i><br/> <i>Sehr ertragreiche, frühe Sorte mit erstaunlich saftig, süßen, großen Früchten.</i></p> <p>Von außen sind die 5-10 kg schweren Früchten hellgrün mit dunklen Streifen. Durch die frühe Reife eignet sich die Sorte sogar für den Freiland in unseren Breitengraden. Unter optimalen Bedingungen (genügend Sonne, Wasser und Nährstoffen) bilden sich pro Pflanze 2-3 große Früchte. Das hellrote Fruchtfleisch überzeugt mit tollem fruchtig-süßen</p>   |

|   |   |
|---|---|
|   | Geschmack und bringt im Sommer eine wunderbare Erfrischung aus dem eigenen Garten.  |
|    | <p><b>Wassermelone „Sugar Baby“</b><br/> <i>Citrullus lanatus</i><br/> <i>Der Klassiker unter den Wassermelonen.</i></p> <p>Diese Sorte bildet drei bis vier Kilo schwere Früchte aus, die durch ihren süß-saftigen Geschmack überzeugen. „Sugar Baby“ kann im Folientunnel oder Gewächshaus und an warmen Standorten sogar im freien angebaut werden. Ein nährstoffreicher lockerer Boden wird benötigt.</p> |
|   | <p><b>Zuckermelone „Charentais“</b><br/> <i>Cucumis melo</i><br/> <i>Die Kleine Feine für Garten und Balkon.</i></p> <p>Diese Sorte gilt mit ihrem süßen orangefarbenen Fruchtfleisch als besonders feiner Vertreter der Cantaloupe-Melonen. Aufgrund der kleinen Früchte und des rankenden Wuchses kann sie gut auf dem Balkon angebaut werden.</p>  |
|  | <p><b>Zuckermelone „Kolchosnitsa“</b><br/> <i>Cucumis melo convar. Melo</i><br/> <i>Robuste, wärmeliebende Sorte aus Russland mit grün-gelblicher Schale und hellem, süß-aromatischem Fleisch.</i></p> <p>Die Sorte hat runde, kleinere Früchte mit gutem Geschmack und reift bei guter Witterung auch im Freiland. Die Früchte werden ca. 15 cm groß und sind grüngenetzt mit glatter Oberfläche.</p>        |

## Paprika & Chili

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Balkonpaprika</b><br/> <i>Capsicum annuum</i><br/> Ergiebige, mittelfrühe Sorte mit kleinerem Wuchs und vielen länglich-blockigen Früchten und fruchtigem Aroma.</p> <p>Die Sorte hat uns auch im ungeschützten Freiland sehr überzeugt und kann auch gut im Topf kultiviert werden. Auf Grund der vielen Fruchtansätze sollten die Pflanzen gestützt werden.</p>   |
|   | <p><b>Chili „Aji Charapita“</b><br/> <i>Capsicum frutescens</i><br/> <i>Der Kaviar unter den Chillis.</i></p> <p>Diese sehr seltene Chili wird von Kennern für ihre große Schärfe und ihren exotisch-fruchtigen Geschmack geschätzt. Die ursprünglich aus Peru stammende Pflanze kann bis zu 150 cm groß werden.</p>  |
|  | <p><b>Chili „Pretty in Purple“</b><br/> <i>Capsicum frutescens</i><br/> <i>Die schöne Scharfe.</i></p> <p>Diese Sorte überzeugt durch ihren Farbverlauf während des Reifeprozess. Die lila, gelb, orange roten Früchte sind nicht nur schön anzusehen, sondern geben dem Essen auch die entsprechende Schärfe. Gut geeignet als Zimmerpflanze, im Topf und Beet.</p>  |
|  | <p><b>Gemüsepaprika Ochsenhorn</b><br/> <i>Capsicum annuum</i><br/> <i>Tolle alte Sorte aus der Steiermark für das Freiland mit vielen gebogenen, dünnwandigen, rot abreifenden Früchten.</i></p> <p>Die länglichen, spitz zulaufenden Früchte erinnern an ein Ochsenhorn und die kleinen Pflanzen sind erstaunlich ertragreich. Der Geschmack ist süß, aromatisch und die Sorte ist auch gut für den Anbau in Töpfen geeignet.</p> |

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Gemüsepaprika „Topepo Rosso“</b><br/> <i>Capsicum annuum</i><br/> <i>Tolle, tomatenförmige Sorte mit zahlreichen, tiefroten, dickfleischigen Früchten.</i></p> <p>Die Sorte „Topepo Rosso“ wächst ca. 70 cm hoch, ist sehr ertragreich und hat plattrunde Früchte, die einer Tomate ähneln. Ausgereift sind die Früchte schön rot, können aber auch schon grün verwendet werden. Der Geschmack ist ausgezeichnet und die Kerne lassen sich leicht entfernen. Auf Grund des dicken Fruchtfleischs ist die Sorte auch gut zum Füllen geeignet.</p> |
|   | <p><b>Grüne Paprika „Szegeiner“</b><br/> <i>Capsicum annuum</i><br/> <i>Blockige, dunkelgrüne, fleischige Früchte mit gutem Geschmack.</i></p> <p>Ungarische Sorte, die gerne zum Füllen oder im Salat verwendet wird.</p>   |
|  | <p><b>Paprika „Sweet Chocolate“</b><br/> <i>Capsicum annuum</i><br/> <i>Die Freilandpaprika mit der besonderen Färbung.</i></p> <p>Mittelfrühe Sorte, die sich im Kübel und Freiland gut kultivieren lässt. „Sweet Chocolate“ sticht durch ihre ungewöhnlich braune Färbung und ihren fruchtigen, rauchigen Geschmack hervor.</p> <p>Portionsgröße: ca. 15 Korn<br/> [A: Februar-März; E: August-Okt.]</p>   |
|  | <p><b>Violette Gemüsepaprika „Oda“</b><br/> <i>Capsicum annuum L.</i><br/> <i>Kleinbleibende Sorte mit leuchtenden, violetten, dickfleischigen, saftigen Früchten.</i></p> <p>Die Sorte gedeiht gut im warmen Freiland, Gewächshaus oder Kübel und reift eher früh. Durch die violette Färbung der Früchte sind die Pflanzen ein toller Blickfang.</p>   |

# Salat

Portionsgröße: ca. 100 Korn

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Chicorée Tardivo</b><br/><i>Cichorium intybus ssp. Sativum</i></p> <p><i>Wüchsige Sorte, die feste, gelbgrüne, fast bitterfreie Köpfe bildet und sich gut zum Treiben eignet.</i></p> <p>Weißer Treibchicoree ist erst im 19. Jahrhundert in die Nutzung gekommen -angeblich als belgische Bauern die Zichorenwurzeln (Herstellung von Ersatzkaffee) zu lange im Einschlag lagerten und dann die Knospen kosteten. Zum Bleichen werden die Wurzeln im Oktober ausgegraben und an einem dunklen Ort (6 bis 12°C) z. B. im feuchten Sand zum Treiben gebracht. Die schmackhaften Sprossen können gedünstet zubereitet werden oder als knackige Blätter z.B. mit einem Joghurt-Dressing als Salat genutzt werden.</p> |
|  | <p><b>Feldsalat „Verte de Cambrai“</b><br/><i>Valerianella locusta (L.)</i></p> <p><i>Vollherzige, schnellwachsende, sehr ertragreiche und winterharte Sorte</i></p> <p>Klassische Feldsalatsorte mit rosettenförmigem Wuchs und würzigem Geschmack. Die Sorte ist anspruchslos und ermöglicht eine erste Ernte 8 – 10 Wochen nach der Aussaat.</p>  |
|  | <p><b>Gemischter Asiasalat</b><br/><i>Brassica juncea</i></p> <p><i>Mischung zweier sehr dekorativer Blattsenfsorten mit leicht pfeffrigem und dennoch mildem Geschmack.</i></p> <p>Die roten und hellgrünen, gezahnten Blätter der Sorten „Golden Frills“ und „Purple Frills“ können als Baby Leaf, Schnittsalat und später samt Stängel als Wokgemüse verwendet werden.</p> <p>Portionsgröße: ca. 100 Korn<br/>[Aussaat: März-Aug; Ernte: Mai-Nov]</p>   |

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Japanischer Blattsenf „Mizuna“</b><br/> <i>Brassica rapa var. japonica</i></p> <p><i>Schnellwüchsiger, asiatischer Blattsalat mit stark gefiederten, hellgrünen Blättern.</i></p> <p>Die Pflanzen sind erstaunlich Kältetolerant und sehr schossfest. Im Winterhalbjahr kann mit Mizuna im geschützten Anbau toller Salat produziert werden. So können sowohl die jungen Blättchen als auch die ganzen Rosetten geerntet werden. Oft kann bereits 8 Wochen nach der Aussaat mit der Ernte begonnen werden.</p> |
|   | <p><b>Knollenfenchel „Mantovano“</b><br/> <i>Foeniculum vulgare</i></p> <p><i>Bildet große Knollen mit schneeweißem Inneren &amp; aromatischem Geschmack.</i></p> <p>Die Sorte stammt aus der italienischer Region Mantova und ist gut für die Sommer- und Herbsterte geeignet. Die weißen, großen Knollen erreichen ein Gewicht von bis zu 500 g und sind vielseitig verwendbar. Der Geschmack ist süßlich, aromatisch und erinnert etwas an Anis. Auch das Fenchelkraut kann z.B. zum Würzen benutzt werden.</p>   |
|  | <p><b>Kopfsalat „Cindy“</b><br/> <i>Lactuca sativa var. Capitata</i></p> <p><i>Auch für die heißen Sommermonate eine sehr bewährte Sorte.</i></p> <p>Die kompakt wachsenden, mittelschweren Köpfe mit gut geschlossener Unterseite und frischgrüner Farbe haben eine schnelle Entwicklung. Eine sehr geschmackvolle und mildaromatische Sorte.<br/> Portionsgröße: ca. 100 Korn</p>  |
|   | <p><b>Kopfsalat „Gelber Kaiser“</b><br/> <i>Lactuca sativa var. Capitata</i></p> <p><i>Für den Frühjahr- und Herbstanbau; langes Erntefenster</i></p> <p>Alte, aus dem Handel verschwundene Sorte mit köstlichen und knackig-frischen grünlich-gelben Blättern, die ab April geerntet werden können. Für eine gute Ernte sollte der Standort eine sonnige Lage mit durchlässigem und nährstoffreichem Gartenboden sein. Unter optimalen Bedingungen</p>  |

|   |  |
|---|--|
|    | <p>wächst diese Sorte dicht und erreicht Größen von bis zu 30 cm, sowie Breiten von etwa 30 cm.</p>  |
|   | <p><b>Kopfsalat „Stuttgarter Sommer“</b><br/> <i>Lactuca sativa var. Capitata</i><br/> <i>Für den frühen Sommeranbau; 30 x 30 cm</i></p> <p>Historischer Sommersalat mit sehr großem, rundem Kopf. Widerstandsfähig und spät schließend. Lockerer grüner Kopf mit deutlichem Glanz, geringer Blaisigkeit und Randwellung. Bereits 1956 von Kampe beschrieben. Steht auf der roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland.</p>   |
|  | <p><b>Kopfsalat „Wunder von Stuttgart“</b><br/> <i>Lactuca sativa var. Capitata</i><br/> <i>Für den Frühsommer; späte Schnittreife</i></p> <p>Ein Sommersalat mit langer Tradition — mittlerweile eine Spezialität im Hobbybereich. Geht auf die Westschweizer Sorte „Blonde du Cazar“ (1905) zurück. Dem „Wunder von Stuttgart“ wird 1956 von Kampe eine erhebliche Bedeutung für den Markt zugesprochen. Bildet äußerst zarte, große, spät schießende, gelbe Köpfe. Sehr feiner und bitterstofffreier Geschmack.</p> |
|  | <p><b>Kopfsalat-Mischung</b><br/> <i>Lactuca sativa var. Capitata</i><br/> <i>Mischung aus fünf bewährten, schmackhaften Kopfsalatsorten mit langem Erntefenster.</i></p> <p>Die Zusammenstellung der Sorten „Wunder von Stuttgart“, „Gelber Kaiser“, „Butterkopf“, „Stuttgarter Sommer“ und Schnittsalat bietet eine tolle Kombination schöne Salate, die über eine lange Zeit geerntet werden können.</p>  |

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Pflücksalat „Catalogna“</b><br/> <i>Lactuca sativa L. var. crispa</i><br/> <i>Attraktiv, gezipfelter Schnittsalat mit schnellem Wuchs und gebuchteten, knackigen Blättern.</i></p> <p>Die Sorte kann über lange Zeit angebaut werden und ist schnellwüchsig und schossfest. Die originellen Blätter erinnern ein bisschen an Löwenzahn und haben eine schöne hellgrüne Färbung. Die mittelgroßen Pflanzen bilden einen halboffenen Kopf.</p> |
|   | <p><b>Pflücksalat „Cocarde“</b><br/> <i>Lactuca sativa L. var. crispa</i><br/> <i>Knackiger Eichblattsalat mit dekorativen, rotgeränderten Blättern.</i></p> <p>Die Sorte ist wüchsig und schossfest und eignet sich für den Anbau von Frühjahr bis in den Herbst. Die knackigen Blätter haben einen guten Geschmack.</p>  |
|  | <p><b>Romanasalat „Forellenschuss“</b><br/> <i>Lactuca sativa var. Capitata</i><br/> <i>Hellgrüner Romanasalat mit braunroter Sprenkelung und fest geschlossenen Köpfen.</i></p> <p>Durch die fest geschlossenen Köpfe wird das Herz automatisch gebleicht und bleibt sehr zart mit ausgezeichnetem Geschmack.</p>   |
|  | <p><b>Rote Melde</b><br/> <i>Atriplex hortensis</i></p> <p><i>Wohlschmeckende Kultursorte mit dekorativen, roten Blättern und langer Erntemöglichkeit.</i></p> <p>Melden waren als Blattgemüse in Europa sehr verbreitet, bevor diese durch den Spinat abgelöst wurden. Die Blätter der bis zu 1,5 m hohen Pflanzen können kontinuierlich geerntet werden und sind bestens als Salatbeigabe geeignet.</p>  |

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Roter Kopfsalat „Rouge Grenobloise“</b><br/> <i>Lactuca sativa var. capitata</i><br/> <i>Rotblättriger, robuster Bataviasalat mit großen, lockeren Köpfen und knackigen Blättern.</i></p> <p>Die Sorte eignet sich gut für den Anbau im Frühjahr und Sommer und hat außen rotbraune und innen grüne Blätter.</p>  |
|    | <p><b>Sauerampfer „Belleville“</b><br/> <i>Rumex rugosus</i> Campd.<br/> <i>Mehrjährige, großblättrige, historische Sorte mit säuerlich-frischem Aroma für Salat, Suppen und als Gewürz.</i></p> <p>Der französische Sauerampfer „Belleville“ ist ausdauernd und bildet zarte, grüne Blättern, die bis zu 30 cm lang werden können. Die frostharten und schnell wachsenden Pflanzen können auch wie Spinat verwendet werden und haben einen hohen Vitamin C Gehalt.</p>   |
|  | <p><b>Wasabi-Rauke</b><br/> <i>Diplotaxis eruroides</i><br/> <i>Die Blätter dieser Rauken Variante haben einen scharfen Meerrettich- beziehungsweise Wasabi-Geschmack.</i></p> <p>Die Pflanzen sind in Südeuropa verbreitet und kommen manchmal auch im Süden Deutschlands wild vor. Sie bevorzugen einen feuchten, nährstoffreichen Boden. Bei laufender Ernte bleiben die Blätter schön zart. Die Blätter schmecken hervorragend auf einem Butterbrot oder wie in Italien kurz angebraten mit Öl und Knoblauch und Tomaten. Die Pflanzen sind einjährig, können sich aber selbst wieder aussäen, wenn man diese abblühen lässt.</p> |
|  | <p><b>Winterpostelein</b><br/> <i>Montia perfoliata</i><br/> <i>Kann mehrmals im Herbst, Winter und Frühjahr als Salat geschnitten werden.</i></p> <p>Winterpostelein keimt erst bei kühlen Temperaturen und kann von September bis Ende Oktober direkt gesät werden.</p>   |

# Tomaten

Portionsgröße: ca. 15 Korn

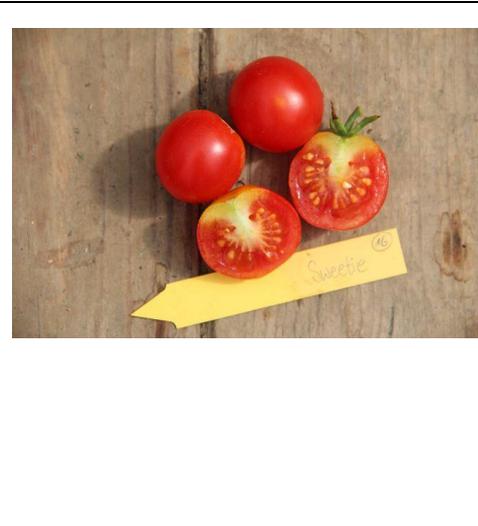
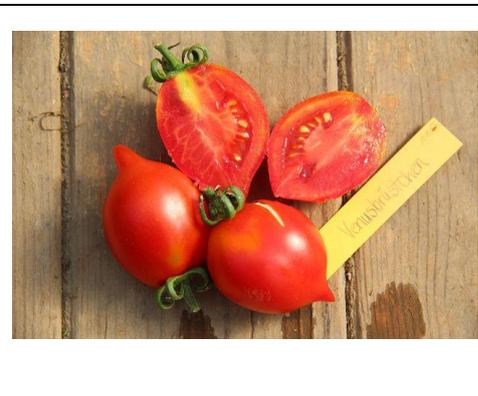
|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Balkontomate „Dreikäsehoch“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Ideale Balkonsorte zum Naschen und Garnieren.</i></p> <p>Diese ertragreiche Buschtomate wird nur ca. 30 cm hoch und kann auch überhängend in Ampel kultiviert werden. Die kleinen, ovalen Früchte sind frühreif und aromatisch.</p>  |
|   | <p><b>Balkontomate „Dwarf Champion“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Kleinwüchsige, frühreife Fleischtomate mit mittelgroßen, flachrunden Früchten.</i></p> <p>Die gedrungenen Pflanzen sind gut für den Anbau im Topf oder im Hochbeet geeignet und erinnern von den Früchten an die Sorte „Berner Rose“. Die Sorte hat dichtes Laub und sollte möglichst geschützt und sonnig stehen.</p>   |
|  | <p><b>Balkontomate „Lime Green“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Pflegeleichte, ergiebige Buschtomate mit ca. 50 cm Höhe und mittelgroßen, grüngelben, fruchtigen Tomaten.</i></p> <p>Die Pflanzen müssen auf Grund ihrer geringen Größe nicht ausgeleitet werden und eignen sich auch für den Anbau im Topf. Am besten gedeihen die Tomaten an einem trockenen, vor Regen geschützten Standort und werden bereits Mitte Juli reif. Die Früchte überraschen positiv mit ihrem fruchtig-süßen Geschmack.</p> |
|  | <p><b>Balkontomate „Mini-Artisa“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Kleinwüchsige Balkonsorte mit länglichen, zugespitzten, roten, leicht geflammten, fruchtigen Tomaten.</i></p> <p>Quasi die kleine Schwesternsorte der Stabtomate „Artisa Bush Tiger“ mit roten, ovalen Früchten mit schöner Musterung und süß-fruchtigem Geschmack. Die Sorte wird nur ca. 80 cm hoch, benötigt einen</p>   |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>warmen und geschützten Ort und lässt sich auch gut in einem Topf auf dem Balkon anbauen.</p>   |
|    | <p><b>Balkontomate „Scorsby Dwarf“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Gedrungen wachsende Fleischtomate mit aromatischen Früchten für den Anbau im Topf/auf dem Balkon.</i></p> <p>Die Pflanzen wachsen an einem geschützten und sonnigen Standort ca. 1 m hoch und bringen große, rote, schmackhafte Tomaten hervor.</p>  |
|    | <p><b>Balkontomate „Zwergtomate“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Bis zu 60 cm hohe Buschtomate für Salate und zum Frischverzehr.</i></p> <p>Diese Sorte ist für den Anbau im Topf/auf dem Balkon geeignet und bildet rote, flachrunde, leicht gerippte, ca. 7 cm große, fleischige Früchte mit gutem Geschmack. Mittelfrühe Reifezeit und einigermaßen robust.</p>  |
|  | <p><b>Cocktailtomate „Angora Super Sweet“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Cocktailtomate mit weicher, flaumig behaarter Schale und fruchtig, süßem Geschmack.</i></p> <p>Diese „Kuscheltomate“ kann bis zu 2 m hoch werden und ist durch die Behaarung der ganzen Pflanze ein echter Blickfang. Die Pflanzen bilden verhältnismäßig lange Rispen und setzen viele Früchte (ca. 20 g) an.</p>  |
|  | <p><b>Cocktailtomate „Artisan Blush Tiger“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Hübsche mehrfarbige, längliche Flaschentomate mit fruchtig, süßem Geschmack.</i></p> <p>Diese ertragreiche Sorte wurde von Fred Hempel gezüchtet und ist seit 2011 am Markt. Die mittelfrühe Sorte wächst kräftig und wird über 2 Meter hoch. Pro Rispe wachsen jeweils bis zu 15 Tomaten. Die ovalen Früchte werden ca. 3 cm breit und bis 7 cm lang (bis zu 30 g).</p> |

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Cocktailtomate „Austrian Mountain Cherry“</b><br/><i>Solanum lycopersicum L.</i></p> <p><i>Sortenfund aus Österreich, wo diese rote Cocktailtomate bereits seit 1920 auf 1650 m Höhe angebaut wird.</i></p> <p>Die AMC Tomate, kurz für Austrian mountain cherry schmeckt süß und tomatig. Die Pflanzen haben ein kräftiges Laub und wachsen ca. 1,80 m hoch. Sie können auch zweitriebig gezogen werden.</p>   |
|    | <p><b>Cocktailtomate „Black Cherry“</b><br/><i>Solanum lycopersicum L.</i></p> <p><i>Reichtragende Stabtomate mit fruchtig-süßem Aroma kombiniert mit einer feinen säuerlichen Note.</i></p> <p>Die Pflanzen bilden lange Rispen mit ca. 8-15 runden, etwa 25 g schweren Früchten. Die frühe Sorte wurde von Vince Sapp (USA, 2003) gezüchtet und trägt köstliche dunkel- rotbraune Früchte. Das saftige weiche Fruchtfleisch ist von einer nicht ganz platzfesten Haut umschlossen. Der Geschmack dieser kleinen knackigen Tomaten ist wunderbar aromatisch, fruchtig-süß mit einer feinen säuerlichen Note.</p> |
|  | <p><b>Cocktailtomate „Cherry Zebra“</b><br/><i>Solanum lycopersicum L.</i></p> <p><i>Dekorative, rot-grün gestreifte, glänzende, feste Schale und aromatisches, rotbraunes Fruchtfleisch.</i></p> <p>Quasi die kleine Ausgabe der fast schon archetypischen historischen Sorte 'Green Zebra'. Bei Vollreife warm-rot gefärbt, längs durchzogen von dunkelgrünen Streifen und Flecken. Intensiver Geschmack, aber auf Grund des geringen Ertrags eher eine Sorte für Liebhaber.</p>  |
|  | <p><b>Cocktailtomate „Delphs Cocktail“</b><br/><i>Solanum lycopersicum L.</i></p> <p><i>Naschtomate und für Salate mit roten, runden, kleinen Früchten.</i></p> <p>Stabtomate mit sehr gutem, aromatischem, süßem Geschmack. Saatgut aus dem Sortenarchiv der Arche Noah aus Österreich.</p>  |
|   | <p><b>Cocktailtomate „Donatellina“</b><br/><i>Solanum lycopersicum L.</i></p> <p><i>Tiefrote, dattelförmige, kleine, platzfeste Früchte</i></p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>Festfleischige Sorte mit ausgezeichnetem, kräftigen, süßfrischem Tomatenaroma und langer Haltbarkeit der ca. 15g schweren Früchte. Resistet gegen Tomatenmosaikvirus (Tobamovirus PO).</p>  |
|  | <p><b>Cocktailtomate „Dunkle Kirschtomate“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Kleine süß-säuerliche Früchte und ein üppiger, ertragreicher Wuchs.</i></p> <p>Aufgrund der Empfindlichkeit bei Nässe und Kälte ist ein geschützter Anbau empfehlenswert. Die Sorte braucht kein Ausgeizen.</p>   |
|  | <p><b>Cocktailtomate „Extra Early“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Frühreife Sorte mit ausgeglichenem Süße/Säure Verhältnis.</i></p> <p>Die Pflanzen erreichen eine Wuchshöhe von ca 2 m und haben schöne runde, rote Früchte. Gut für Salat geeignet, da sie hier nicht untergeht und diesen durch die Frische und Säure aufwertet.</p>   |
|  | <p><b>Cocktailtomate „Gelbe Dattelwein“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Reichtragende, gelbe Naschtomate mit oval- bis birnenförmigen, süßaromatischen Früchten</i></p> <p>Eine alte deutsche Sorte mit gelben, süß-würzigen wohlschmeckenden Tomaten. Die bis zu 80 etwa 15-30 g schwere Früchte hängen als buschige Trauben an einer einzigen Rispe. Die Pflanzen werden bis zu 2m hoch und können ein- bis mehrtriebzig im Freiland und Gewächshaus gezogen werden.</p> |
|  | <p><b>Cocktailtomate „Golden HATO“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Geschmackvolle, intensiv orange gefärbte Cocktailtomate aus partizipativer Züchtung.</i></p> <p>2011 verbreitete Dreschflegel Saatgut einiger Tomatenkreuzungen, wodurch sich durch Anbau und Auslese in vielen Gärten neue, leckere und robuste Sorten konnten. (Ursprünglich Fredi x Resi)</p>  |

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Cocktailtomate „Goldina“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L. Orange-goldene flachrunde, pflegeleichte Sorte mit lichtem Wuchs und angenehmer Säure und Konsistenz.</i></p> <p>„Goldina“ ist früh-mittelfrüh und hat leicht zu erntende Früchte und eine hohe Pflanzfestigkeit. Durch die dekorative Farbe und den guten Geschmack auch bestens für die Direktvermarktung geeignet.</p>  |
|    | <p><b>Cocktailtomate „Indigo Kumquat“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Formenreiche, farbfrohe, leckere Früchte mit wunderbarem Aroma und feiner Konsistenz.</i></p> <p>Diese außergewöhnliche Sorte stammt aus Mittelamerika und hat gelb- bläulich bis schwarz pigmentierte Früchte. Die Pflanzen können bis 2,50 Meter groß werden und begeistert nicht nur mit ihrer Farbe, sondern auch mit dem vorzüglichen Geschmack.</p>   |
|  | <p><b>Cocktailtomate „Megatron Cocktail“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Polnischer Sorte mit unglaublich vielen Blütenansätzen und sehr aromatischen, dattelförmigen Cocktailtomaten.</i></p> <p>Diese Sorte ist vielblütig und kann unter guten Bedingungen viele Früchte an den traubenförmigen großen Blütenständen hervorbringen. Ansonsten wachsen die Pflanzen wie normale Stabtomaten und bevorzugen einen geschützten und warmen Standort. Geschmacklich ist die Sorte bei uns auf jeden Fall überzeugend.</p> |
|  | <p><b>Cocktailtomate „Mini-Pflaume“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Ovale Kirschtomate mit üppigem Ertrag und leckeren, süßen Früchten.</i></p> <p>Eine tolle Sorte für den geschützten Anbau, die viele schmackhafte, kleine Naschtomaten hervorbringt.</p>  |

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Cocktailtomate „Nr. 1“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Platzfeste rote mittelgroße Eiertomate, die gut zum Kochen geeignet ist.</i></p> <p>Diese Sorte wächst bis zu 2 m hoch und hat eine lange Erntezeit.</p>  |
|    | <p><b>Cocktailtomate „Resi“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L. Freilandtomate mit süßen, dunkelroten kleinen Früchten und exotisch-aromatischem Geschmack.</i></p> <p>Die Sorte trägt zwar nicht ganz so viele Früchte gleichzeitig, überzeugt jedoch durch ein langes Erntefenster, kompakten Wuchs und hoher Toleranz gegen Braunfäule.</p>   |
|   | <p><b>Cocktailtomate „Sweetie“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Ertragreiche Kirschtomatensorte mit ausgeprägter Süße.</i></p> <p>Die Pflanze wächst bis zu 250 cm hoch und produziert viele kleine runde und roten Cocktailtomaten in reichen Rispen. Die platzfesten Früchte sind gut lagerfähig und können am besten direkt von der Pflanze genascht werden, den Salat dekorieren oder zur Konservierung als ganze Früchte verarbeitet werden.</p>   |
|  | <p><b>Cocktailtomate „Venusbrüstchen“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Die hübschen, festen Fröchtchen sind würzig-aromatisch, gut lagerfähig und schmecken ausgezeichnet.</i></p> <p>Erste Erwähnung bereits 1885 (aus der Gegend um Neapel, ‘Piennolo del Vesuvio’). Eine ungewöhnliche, kleine, rote, eiförmige Tomate von ca. 20 g, mit einem kleinen ausgeprägten, langgezogenen Spitzchen. Eine überzeugende Sorte für den geschützten Anbau.</p> |
|   | <p><b>Flaschentomate „Andenhorn“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Geschmackvolle Urtomate aus den peruanischen Anden z.B. für Salate und Pizza.</i></p>   |

|   |  |
|---|--|
|    | <p>Fruchtig-süß schmeckende, feinwürzige, rote 8 bis 18 cm langen Früchte, die einer Spitzpaprika ähneln. Die Früchte haben ein zartschmelzendes Fruchtfleisch und eine weiche, weitgehend platzfeste Haut. Der Geschmack ist ausgewogen, aromatisch, fruchtig und süß.</p>  |
|    | <p><b>Fleischtomate „Berner Rose“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Für einige gilt die Schweizer Sorte als beste Fleischtomate. Eine beliebte Spezialität mit rot-lila flachrunden Früchten.</i></p> <p>Sehr ansprechende auffällige, leicht rosa Früchte mit dünner Haut. Die historische Stabtomate ist süß, aromatisch und saftig im Geschmack. Eine tolle Sorte für den geschützten Bereich im Hausgarten.</p>  |
|   | <p><b>Fleischtomate „Cherokee Purple“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Wohlschmeckende und durchaus erhaltenswerte alte Sorte, die einen sonnigen, trockenen Standort benötigt.</i></p> <p>Historische Sorte aus Tennessee, wo sie schon vor 1890 von den Cherokee Indianern angebaut wurde. Spärlich belaubte Stabtomate mit ca. 1,50m Höhe. Bis zu 300 g schwere, braunrote Tomaten mit leicht süßlichem, sehr würzigem, fruchtigem Aroma.</p>                |
|  | <p><b>Fleischtomate „Dark Galaxy“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Wie ein Sonnenuntergang mit ersten aufgehenden Sternen und hereinbrechender Nacht: Farbspektakel in dunkelviolet, orange/gold, rot</i></p> <p>Die Früchte dieser Sorte sind frisch, saftig und süß und haben einen ausgewogenen balancierten Zucker-Säure-Haushalt. Wie die meisten blauen und schwarzen Tomatensorten entstand sie erst Anfang des 21. Jahrhunderts (2014, Brad Gates).</p> |
|   | <p><b>Fleischtomate „Feuerwerk“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Farbspektakel und Geschmackserlebnis</i></p> <p>Die Sorte hat breit kegelige bis herzförmige rot-gelb gestreifte Früchte, die zusätzlich noch mit silberfarbenen Punkten versehen sind. Die teilweisen</p>   |

|   |   |
|---|---|
|    | <p>sehr großen Früchte haben ein angenehmes Säureverhältnis. Die Pflanzen werden ca. 150 cm groß und können mehrtriebig gezogen werden, um den Ertrag zu erhöhen. Beeindruckende historische Sorte.</p>   |
|    | <p><b>Fleischtomate „Franz. Ochsenherz“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Sehr schöne 8 -15 cm große rosarote Fleischtomate mit süß fruchtigem Aroma.</i></p> <p>1,8 -2 m hohe Stabtomate, mit frühem gutem Ertrag für den geschützten Anbau. Die großen, schönen roten Früchte bringen bis 400 g und mehr auf die Waage. Die Fruchtschale ist zwar dünn, aber relativ platzfest. Das üppige, weiche und saftige Fruchtfleisch besitzt ein hervorragendes Aroma.</p>  |
|   | <p><b>Fleischtomate „Geisenheimer Frühtomate“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Historische Sorte von 1890 mit stark gerippten, plattrunden, 50-200 g schweren, roten Fleischtomaten.</i></p> <p>Die Geisenheimer Frühtomate wurde 1890 in der Forschungsanstalt der Uni Geisenheim gefunden und als „Geisenheimer Frühe“ bezeichnet. Die Tomatensorte konnte nur überleben, da sie von einem Saatgutanbieter unter dem Namen "Johannisfeuer" vertrieben und somit bis heute erhalten wurde. Die Sorte steht auf der roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland.</p> |
|  | <p><b>Fleischtomate „Gelbe von Biskini“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Große gelbe Fleischtomate mit fruchtig-aromatischem Geschmack.</i></p> <p>Historische Sorte aus Osteuropa mit toller Farbe. Sortenfund aus dem Sortenarchiv der Arche Noah – Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt.</p>   |

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Fleischtomate „Gelbe von der Krim“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Große, gelb-orangene Sorte von der Halbinsel Krim mit runden, süßen, saftigen Früchten.</i></p> <p>Die einzelnen Früchte werden bis zu 400 g schwer und färben sich gelb-orange. Die Pflanzen wachsen ca. 1,80 m hoch und bevorzugen einen warmen und geschützten Standort.</p>   |
|    | <p><b>Fleischtomate „Gelbes Zebra“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i> <i>Kleinere, hell- bis dunkelgelb gestreifte, weniger säurebetonte, geschmackvolle Fleischtomate.</i></p> <p>Diese eher späte Sorte ist sehr ertragreich und kann sowohl im Gewächshaus als auch im geschützten Freiland überzeugen. Die Pflanzen sind relativ robust und fruchten auch bei kühlen Temperaturen zuverlässig.</p>  |
|   | <p><b>Fleischtomate „German Gold“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Historische, früh reifende Fleischtomate mit wunderschönen goldgelben, aromatischen, fruchtig-süßen Früchten.</i></p> <p>Die Sorte gelangte im 19. Jhdt. mit Auswanderern in die USA und gelangte erst später zurück in die Heimat. Die Pflanzen wachsen ca. 1,60 m hoch. Die Früchte sind von der Mitte aus rot geflammt und erreichen ein Fruchtgewicht von ca. 300 g und mehr. Die Sorte kann auch zweitriebig erzogen werden und im geschützten Bereich wachsen.</p> |
|  | <p><b>Fleischtomate „Giant White Beefsteak“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Sorte mit großen, cremefarbenen, schweren Früchten mit gutem Aroma und feiner Süße.</i></p> <p>Die Früchte werden bis zu 600 g schwer und können z.B. zu einem hellen Tomatensalat oder gelber Tomatensoße verarbeitet werden. Die Pflanzen wachsen ca. 1,80 m hoch und sollten sonnig und geschützt stehen.</p>   |
|   | <p><b>Fleischtomate „Golden Giant Dixi“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Robuste, wüchsige Tomatensorte mit schweren platt-runden Tomaten und süßfruchtigem Aroma</i></p>   |

|   |  |
|---|--|
|    | <p>Die Sorte ist seit Ende der 1920er Jahre bekannt: große, schwere, zitronengelbe Früchte, welche sich bei Vollreife orange färben. Einzelne Exemplare der Tomaten können ein Gewicht von über 800g erreichen. Herkunft: Amish People, USA</p>  |
|    | <p><b>Fleischtomate „Grandmother's Heart“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Großfrüchtige, spätreifende Fleischtomate mit schweren Früchten.</i></p> <p>Sortenfund aus Slowenien mit gutem Geschmack und weichem Fruchtfleisch.</p>  |
|   | <p><b>Fleischtomate „Hurma“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Ukrainische Sorte mit schöner Form und toller orangener Farbe sowie herzhaft, erfrischendem Geschmack.</i></p> <p>Die Pflanzen sind etwas weniger hochwachsend als andere Stabtomaten und können auch zweitriebig gezogen werden. Übersetzt aus dem russischen bedeutet der Name „Kaki“, da die Tomaten die gleiche Größe und Farbe wie das Obst haben. Die weichen Früchte eignen sich hervorragend zum Kochen und haben ein süßes Aroma mit gutem Säureverhältnis.</p> |
|  | <p><b>Fleischtomate „Lila Sari“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Spätreifende, rotbraune großfrüchtige Sorte mit dünner Schale und süß-aromatischem Geschmack.</i></p> <p>Die großen Tomaten haben eine tolle dunkelrote-violette Farbe und können für schmackhafte Saucen, Suppen und Salate eingesetzt werden. Durch die eher mittelspäte Reife ist die Sorte für warme Gegenden bzw. den Anbau im geschützten Bereich geeignet. Die Pflanzen erreichen eine Höhe von ca. 2 m, sind sehr wüchsig und haben einen guten Ertrag.</p>  |
|   | <p><b>Fleischtomate „Lucid Gem“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Fruchtig erfrischendes, gut lagerfähiges Farbspektakel</i></p>   |

|   |  |
|---|--|
|    | <p>Kleine Fleischtomate mit gestreifter, gelboranger Haut und dunkelvioletter Färbung am Stil. Die Farbe setzt sich auch im Fruchttinnern fort: orangefarbenes Fruchtfleisch mit einem Anflug von Zinnoberrot. Die 100-150g schweren Früchte sind gut lagerbar (bis zu 25 Tage). Eher späte Reife, dafür lange anhaltend. Sorte neueren Datums: 2016, Bradley Gates</p>  |
|    | <p><b>Fleischtomate „Mandarin“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Leuchtend orangene Tomate mit guter Pflanzengesundheit und ausgezeichnetem Geschmack.</i></p> <p>Diese Sorte begeistert durch ihr eigenes, außergewöhnlich fruchtiges-exotisches Aroma mit angenehmer Süße und eher milder Säure. Bei Vollreife werden die Früchte weich (mittelspät). Die Pflanze hat eine mittlere Wüchsigkeit und ein Fruchtgewicht von ca. 150g.</p>  |
|   | <p><b>Fleischtomate „Orangenes Ochsenerz“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Leuchtend, orangene Früchte mit fein-fruchtigem Aroma.</i></p> <p>Die Pflanzen wachsen bis ca. 1,80 m hoch und können auch zweitrieblig gezogen werden Die herzförmigen, großen Früchte mit süßlichem Geschmack reifen für ihre Größe relativ früh.</p>  |
|  | <p><b>Fleischtomate „Purple Russian“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Historische Sorte aus der Ukraine mit dunkelrot-violetten, saftigen, pflaumenförmigen Früchten.</i></p> <p>Die großen, leicht ovalen Früchte haben einen ausgeprägten Grünkragen und eine eher weiche Schale. Vom Ertrag sind die Pflanzen ergiebig und haben wohlschmeckende, saftige Tomaten, die bei Reife zeitnah verzehrt werden sollten. Die Pflanzen scheinen vergleichsweise robust und können in trockenen Sommern auch gut im Freiland angebaut werden.</p> |

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Fleischtomate „Schwarze Krim“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Pflegeleichte, robuste und anpassungsfähige Pflanze mit süßen und sehr würzigen Früchten.</i></p> <p>Historische spätreife Sorte der Halbinsel Krim. Die Tomaten sind leicht gerippt, plattrund geformt und violett-braun gefärbt und enthalten nur wenig Säure. Die großen Früchte wiegen zwischen 150 und 200 Gramm - können aber auch bis zu 500 Gramm schwer werden.</p>  |
|   | <p><b>Fleischtomate „Sun Burst“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Schmackhafte Tomatensorte aus den USA, die große feste Früchte bildet.</i></p> <p>Die Pflanzen produzieren reichlich, mittelspät reifende Tomaten, die ein saftiges und gleichzeitig festes Fruchtfleisch haben. Das Aroma ist ausgewogen süß-säuerlich und eignen sich zum frischen Verzehr ebenso wie zum Kochen. Durch ihre Schnittfestigkeit sind sie besonders gut geeignet für Sandwiches oder Salate.</p>  |
|  | <p><b>Freilandtomate „Sun Viva“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Sehr aromatische, süß-saftige Cocktailtomate mit leuchtend gelben Früchten.</i></p> <p>Der Geschmack ist sehr angenehm, vor allem saftig und fruchtig-aromatisch. Robuste und wüchsige Pflanze mit lockerem Laub und hoher Feldresistenz gegenüber der Kraut- und Braunfäule. Die Sorte ist frühreif und hat ein Fruchtgewicht von ca. 20g.</p>   |
|  | <p><b>Salattomate „Ficarazzi“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Fruchtbare, historische Sorte, die seit 1896 im Handel ist und mittelgroße, plattrunde, geriefte Tomaten hat.</i></p> <p>Relativ robuste Pflanze mit hohem Ertrag und gutem Aroma. Die historische Sorte ist nach einer italienischen Stadt bei Palermo benannt und stammt ursprünglich aus Sizilien. Fälschlicher Weise wird im Internet oft geschrieben, dass die Sorte gleich wie die „Johannisfeuer“ wäre, obwohl es morphologische Unterschiede gibt. Diese hat bereits Lehmann 1955</p> |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>beschrieben und sie sind 2019 auch von der Uni Gießen genetisch belegt worden.</p>   |
|    | <p><b>Salattomate „Mini San-Marzano“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Kleine Variante der typischen italienischen Sorte San Marzano mit festen, süß-fruchtigen Tomaten</i></p> <p>Für das optimale Wachstum der Pflanzen werden ein sonniger Standort und durchlässiger, nährstoffreicher Boden benötigt. Die zahlreichen Früchte sind ideal für die Zubereitung von Salaten, zum Grillen oder frisch als Snack für Unterwegs. Die Tomaten sind länglich, oval geformt und erreichen ein Fruchtgewicht von ca. 80 g.</p> |
|   | <p><b>Salattomate „Resi Grande“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Rote robuste Fleischtomate die nicht so hoch wächst - ideal für den Hausgarten.</i></p> <p>Die roten, festen Früchte haben ein Fruchtgewicht von etwa 200g und eine für Fleischtomaten auffallend gute Fruchtqualität. Der Geschmack ist angenehm mild und ausgewogen.</p>  |
|  | <p><b>Salattomate „Savan Bali“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Indonesische Sorte mit tomatig-fruchtigem Geschmack und im Durchmesser ca. 7 cm großen Tomaten.</i></p> <p>Von der Insel Bali stammende seltene Sorte mit mittelgroßen, würzig-süßen Früchten. Am besten gedeihen die Pflanzen im Gewächshaus oder im geschützten Freiland.</p>  |
|  | <p><b>Salattomate „Tigerella“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Dekoratив gemusterte, englische Tomate aus den 1960er Jahren mit früher Reife und ca. 60 g schweren Früchten</i></p> <p>Die Pflanzen dieser Sorte sind locker belaubt, erreichen eine Höhe von bis zu 2m und setzen bereits früh Früchte an. Die goldgelb gestreiften Tomaten haben weiches und saftiges Fruchtfleisch und schmecken leicht säuerlich und würzig. Am besten gedeihen die Pflanzen im Gewächshaus oder im geschützten Freiland.</p>        |

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Tomate "De Berao"</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Die Sorte ist für ihren robusten, kräftigen Wuchs bekannt und lässt sich auch gut im Freiland kultivieren.</i></p> <p>Ovale, längliche, rote Tomate mit sämigem Geschmack, die sich z.B. gut zum Kochen eignet. Die Früchte werden ca. 80 g schwer und sind gut für die Herstellung von Suppen, Soßen und Ähnlichem geeignet.</p>  |
|    | <p><b>Tomate „Pink Early“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Hellrot-pinke Früchte (zwischen Salat- und Fleischtomate) mit gutem, süßlichem Aroma.</i></p> <p>Eine eher große Tomatensorte russischen Ursprungs mit ca tennisballgroßen prall und glatten Früchten. Das Fruchtfleisch leicht mehlig wie eine Fleischtomate. Die Sorte ist robust und wächst ca bis 1,80 m hoch.</p>   |
|  | <p><b>Tomate „Primabella“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Süß-saure, aromatische Freilandtomate mit festen, lagerfähigen Früchten und hoher Braunfäule-Toleranz.</i></p> <p>Robuste Sorte aus dem ökologischen Zuchtprojekt der Uni Göttingen für den Freilandanbau. Wüchsige, mittelfrühe Pflanze mit dunkelgrünem Laub, die auch mehrtriebiger als Busch gezogen werden können.</p>  |
|  | <p><b>Tomate „Primavera“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i> <i>Frühreifende, platzfeste, orange-rote, saftige Früchte und eine hohe Toleranz gegen Braunfäule.</i></p> <p>Ertragsstarke Freilandtomate mit fruchtig-süßem Aroma und einem Fruchtgewicht von 25 g. Durch die eher lockere Belaubung ist die Sorte gut für den ungeschützten Anbau geeignet und Die etwas längere und offener Pflanze ist besonders für den ungeschützten Freilandanbau (auch im Topf).</p> |
|   | <p><b>Tomate „Slivowidnij“</b><br/> <i>Solanum lycopersicum L.</i><br/> <i>Blütenstände mit zahlreichen Fruchtansätzen, die zu gelben, ovalen, süßen Nachtomaten heranreifen.</i></p>  |



Die Sorte erzeugt bis in den Herbst massenhaft Früchte (mit jeweils ca. 10 g) für den Direktverzehr. Dabei ist auf eine ausreichende Nährstoffversorgung zu achten.



### **Tomate „Sardo“**

*Solanum lycopersicum L.*

*Alte italienische, rote, aromatische Salattomate.*

Sortenfund aus einem italienischen Bergdorf. Die Tomate ist wärmeliebend und bildet mittelgroße feste, attraktive Früchte.



### **Wildtomate „Goldene Johannisbeere“**

*Lycopersicum pimpinellifolium*

*Klein aber fein: Saftig-süße, goldgelbe, Cocktailtomaten – ertragreich, unkompliziert & freilandgeeignet*

Die robuste, historische Wildtomate überzeugt durch ihre kleinen, gelben, saftigen Früchte und einen üppigen Fruchtansatz. Die Sorte muss nicht ausgekeimt werden und kann auch im Topf gut gedeihen.



### **Wildtomate „Rote Murrel“**

*Solanum pimpinellifolium*

*Sehr ertragreiche Spezialität für den Hobbybereich mit unglaublich vielen, aromatischen, roten Mini-Tomaten.*

Wildtomaten sind sehr robust und bilden viele lange Rispen mit kleinen Früchten (ca. 3-5 g), welche sich besonders für Kinder perfekt zum direkten Naschen eignen oder zum Garnieren von Gerichten verwendet werden. Die Sorte ist vergleichsweise pflegeleicht, braucht nicht ausgekeimt zu werden und benötigt wie alle Tomaten einen luftigen, sonnigen Standort.

## Wildblumen

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Echte Schlüsselblume</b><br/> <i>Primula veris</i><br/> <i>Eine der ersten Frühjahrsblüher mit intensivem Duft und schönen, gelblichen Blüten.</i></p> <p>Schlüsselblumen wachsen im Garten gerne an sonnigen, halb- bis trockenen Standorten mit kalkhaltigem, lockerem Boden und können sich auch selbst verwildern. Da es Kaltkeimer sind, sollte im Herbst gesät werden oder bei Anzuchtgefäßen eine künstlich Kühlperiode im Kühlschrank erzeugt. Benötigt etwas Zeit zur Keimung. Die Schlüsselblume ist winterhart.</p> |
|   | <p><b>Färberkamille</b><br/> <i>Anthemis tinctoria</i><br/> <i>Traditionelle, ausdauernde Färberpflanze mit gelben, margeritenähnlichen, bei Insekten beliebten Blüten.</i></p> <p>Die wüchsige Staude erreicht eine Höhe von ca. 60 cm und die Blüten wurden früher zum Färben von Stoffen verwendet. Die Direktsaat kann im Frühjahr März/April oder Herbst ab August bis Ende September erfolgen.</p>   |
|  | <p><b>Gelber Steinklee</b><br/> <i>Melilotus officinalis</i><br/> <i>Dieser Insektenmagnet wird auch Honigklee genannt und wird als Gründüngung und Pionierpflanze gesät.</i></p> <p>Die stickstoffsammelnde, mehrjährige Pionierpflanze hat eine starke Wurzelbildung und erreicht eine Höhe von bis zu 1,5 m. Steinklee hat keine großen Ansprüche an den Boden. Die hängenden, gelben Blüten duften sehr angenehm und ziehen viele Insekten an.</p>   |

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Johanniskraut</b><br/> <i>Hypericum perforatum</i><br/> <i>Anspruchsloses Wildkraut mit rotem Farbstoff und wichtiges Heilmittel (Antidepressivum, Nervenverletzungen,...).</i></p> <p>Das echte Johanniskraut benötigt einen durchlässigen Boden und viel Sonne. Die Pflanzen wachsen ca. 50 bis 100 cm hoch und haben länglich ovale, mit Öldrüsen besetzte Blätter. Von Juni bis September treiben die goldgelben Blüten aus, die beim Zerreiben rotfärben (Inhaltsstoff Hyperforin). Die Pflanzen werden u.a. zur Herstellung von Tinktur und Öl verwendet. Als Frost- und Lichtkeimer sollte am besten im späten Oktober oder ab Februar im Freiland gesät werden (oder im Haus ganzjährig zunächst 6 Wochen im Kühlschrank).</p>  |
|   | <p><b>Klappertopf</b><br/> <i>Rhinanthus spp.</i><br/> <i>Hilfreiche Gras-Schmarotzerpflanze mit gelben Lippenblüten und klappernden Samenschoten.</i></p> <p>Der Klappertopf dient Insekten wie Hummeln, Bienen und Faltern als Nahrungsquelle und bezieht seine Nährstoffe aus den Wurzeln von Gräsern, die er dadurch schwächt. Die Pflanzen bevorzugen nicht zu trockene, magere Böden. In den meisten Bundesländern gilt die Art als gefährdet, da sich größere Bestände nur noch in Naturschutzgebieten finden. Zur Selbstaussaat müssen die einjährigen, bis zu 50 cm hohen Pflanzen die Möglichkeit haben abzublühen. Für die Aussaat in bestehende Wiesen sollten zunächst kleine, offene Bodenstellen geschaffen werden. Da Klappertopf ein Kaltkeimer ist, sollte im Herbst oder zeitigen Frühjahr gesät werden.</p> |
|  | <p><b>Klatschmohn</b><br/> <i>Papaver rhoeas</i><br/> <i>Tolle Sommerblume mit einfachen, zarten, roten Blüten</i></p> <p>Früher war Klatschmohn noch viel als Beikraut auf den Äckern und an den Wegrändern vertreten, Die Pflanzen bevorzugen nährstoffreiche und lockere Böden und blühen von Mai bis Juni. Auf freien</p>   |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>Flächen kann sich die Pionierpflanze selbst weiter aussäen.</p>   |
|    | <p><b>Königskerze</b><br/> <i>Verbascum densiflorum</i><br/> <i>Heimische Arzneipflanze, die viele Insekten anlockt und die essbaren Blüten besitzt.</i></p> <p>Überwinternd grüne, zweijährige Pflanze mit einer kerzengeraden Wuchshöhen von bis zu 2m. Die Blüten eignen sich als wohlschmeckender Hustentee bei Atemwegserkrankungen mit festsitzendem Bronchialschleim und Hustenreiz (reich an Schleimstoffen).</p>  |
|   | <p><b>Kornblume</b><br/> <i>Centaurea cyanus</i><br/> <i>Unkomplizierte, ungefüllte Bienenweide mit leuchtenden Blüten.</i></p> <p>War früher als Beikraut im Getreide und an Wegrändern stark verbreitet. Die Pflanzen sind sehr anspruchslos und können gut im eigenen Garten etabliert werden.</p>  |
|  | <p><b>Kornrade</b><br/> <i>Silene coronaria (L.)</i><br/> <i>Schöne, violett blühende, Heil- und Wildpflanze, die sich gut als Schnittblume verwenden lässt.</i></p> <p>Die Kornrade gilt als dankbare Schönheit für naturnahe Gärten. Die Pflanzenteile sind zwar giftig, können aber wunderbar als Schnittblume genutzt werden. Früher waren die Kornraden, die auch Kornrose, Ackerrade oder Kornnelke genannten werden, viel als Ackerbegleitflora im Wintergetreide zu finden. Durch moderne Saatgutreinigung und dem Einsatz von Herbiziden sind die Pflanzen stark verdrängt worden und stehen nun auf der "Roten Liste" der stark gefährdeten Arten. Sie gedeihen am besten an sonnigen Standorten mit nährstoffreichem Boden.</p> |

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Nachtkerze</b><br/> <i>Oenothera biennis</i><br/> <i>Schöne gelbe, duftende Blüten, die sich erst abends öffnen und bei Nachtfaltern sehr beliebt sind.</i></p> <p>Die Pflanzen gedeihen am besten an mageren, sonnigen Standorten und säen sich gerne auch selbst aus. Der Blütenstand erreicht im zweiten Jahr eine Höhe von bis zu 1,20 m.</p>   |
|    | <p><b>Natternkopf</b><br/> <i>Echium vulgare</i><br/> <i>Der unkomplizierte Natternkopf ist eine Bereicherung für jeden Garten und bei Insekten sehr beliebt.</i></p> <p>Der Natternkopf ist eine beeindruckende heimische Wildpflanze mit leuchtend blauen Blüten. Im ersten Jahr entwickelt sich die Blattrosette und die kräftigen Wurzeln. Im zweiten Jahr treibt der faszinierende Blütenstand aus und erreicht eine Höhe von bis zu 70 cm. Als Standort eignen sich sehr sonnige Stellen mit steinig, trockenem Substrat.</p> |
|  | <p><b>Rainfarn</b><br/> <i>Tanacetum vulgare</i><br/> <i>Mehnjährige Wildstaude die bis zu 1 m hoch wächst und als biologischer Pflanzenschutz gegen Läuse eingesetzt wird.</i></p> <p>Die Pflanzen wachsen recht anspruchslos und haben leuchtendgelbe Blütenstände und farnartige Blätter. Die Pflanzen haben einen starken Duft und enthalten den giftigen Stoff Thujon, der auch bei der Bekämpfung von Läusen wirkt (500 g Kraut aufgekocht in 10 L Wasser).</p>   |
|  | <p><b>Roter Fingerhut</b><br/> <i>Digitalis purpurea</i><br/> <i>Rosa-violette Blüten an langen Stielen, die ein Magnet für Bienen, Hummeln und andere Insekten sind. Stark giftig.</i></p> <p>Pflegeleichte, zweijährige Pflanze, die auch an schattigen Plätzen gut gedeiht. Die Blüten an einem bis zu 1.5 m hohen Stängel erscheinen erst im zweiten Jahr.</p>  |

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Schwarze Königskerze</b><br/> <i>Verbascum nigrum</i><br/> <i>Die Schwarze Königskerze bringt – entgegen ihrer Bezeichnung – reichlich Farbe in Ihren Garten.</i></p> <p>Überwinternd grüne, zweijährige Pflanze mit einer kerzengeraden Wuchshöhen von bis zu 1 m. Die Pflanzen blühen erst im zweiten Jahr in schönem Gelb mit dunklem Zentrum. Ein Tee aus Blüten und Blättern soll helfen bei Reizhusten.</p>   |
|    | <p><b>Schafgarbe (Wildform)</b><br/> <i>Achillea millefolium</i><br/> <i>Mehrfährige Heilpflanze mit beruhigender Wirkung, die sich auch gut als Schnittblume eignet.</i></p> <p>Traditionell wurde Schafgarbe gegen Arthritis, Fieber, Erkältungen und Bluthochdruck eingesetzt. Wenn man die sich gerade öffnenden Blüten schneidet, halten diese sich 2-3 Wochen als Schnittblume. Möchte man die Pflanzen als Trockenblume schneiden, wählt man dafür voll aufgeblühte Blüten und nimmt zum Trocknen das Laub ab.</p> |
|  | <p><b>Sommer-Adonisröschen</b><br/> <i>Adonis aestivalis</i><br/> <i>Gartenform des mediterranen Ackerwildkrauts mit attraktiven roten Blüten mit schwarzem Grund.</i></p> <p>Das Sommer-Adonisröschen kam vermutlich mit dem Getreideanbau (Jungsteinzeit) nach Mitteleuropa und wurde zuletzt durch die Intensivierung der Landwirtschaft stark zurückgedrängt. Es steht mittlerweile auf der Liste der gefährdeten Arten. Die Pflanzen bieten Insekten Nahrung und Lebensraum und mögen es warm und sonnig.</p>        |
|  | <p><b>Wiesen-Margerite</b><br/> <i>Leucanthemum ircutianum</i><br/> <i>Pflegeleichte, bei Insekten sehr beliebte Staude für Blumenwiesen und Wildrasen.</i></p> <p>Eine tolle mehrjährige Sommerblume, die sich bevorzugt an mageren Standorten gedeiht und eine Höhe von ca 50 cm erreicht.</p>  |

**Wildes Stiefmütterchen**

*Viola tricolor*

*Kleine essbare Blüten in weiß, gelb und violett, die eine wunderschöne, blumige Dekoration auf dem Essen ergeben.*

Neben den Blüten können auch die Blätter wie ein Salat genutzt werden und sind eine vitaminreiche Zutat. Die Pflanzen bleiben immer schön zart und bringen Farbe auf den Teller. Die Pflanzen haben sehr unterschiedliche Blütenfarben und sind auf Wiesen, Äckern und Wegeränder in ganz Europa verbreitet. Die Stiefmütterchen samen sich im Garten oft selbst wieder aus.

## Wurzelgemüse

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Bunte Bete</b><br/><i>Beta vulgaris conditiva</i></p> <p>Farbenfrohe und formenreiche Mischung aus verschiedenen, bewährten, historischen Sorten. Diese spannende Mischung zeigt die Vielfalt am Beispiel der Bete auf. Manche sind rund, andere länglich oder platt, manche haben rotes Fruchtfleisch, andere gelbes, weißes oder gestreiftes. Die Bete können sowohl roh als auch gekocht Farbe auf die Teller bringen. Im Einzelnen sind folgende Sorten enthalten: Ägyptische Plattrunde (dunkelrot), Chioggia (rot-weiß), Formanova (rot, lang-zylindrisch), Golden (orangefarben) und Vereduna Alba (weiße Sorte).</p> |
|   | <p><b>Bunte Möhren</b><br/><i>Daucus carota</i></p> <p>Farbenfrohe Möhrenmischung verschiedener Sorten in orange, gelb, rot und violett mit gutem Geschmack.</p> <p>Diese Zusammensetzung unterschiedlicher Möhrensorten bringt z.B. in Salaten oder als Gemüsebeilage viel Farbe auf den Teller. Die Mischung sollte eher früh gesät werden, damit man ein langes Erntefenster bekommt.</p>   |
|  | <p><b>Bunte Radieschen</b><br/><i>Raphanus sativus</i></p> <p>Knackige Mischung mit langem Erntefenster und farblicher Abwechslung.</p> <p>Unterschiedlich schnell wachsende, bunte Radieschen in rot, rot-weiß und weiß. Mit dieser Mischung können Sie über längere Zeit knackige Radieschen genießen.</p>   |

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Gemüsespargel</b><br/> <i>Asparagus officinalis</i><br/> Tolle mehrjährige, historische Pflanzen, die knackige, zarte Spargeltriebe hervorbringen.</p> <p>Der Gemüsespargel wächst als sommergrüne, ausdauernde, krautige Pflanze und bringt über viele Jahre Gartenfreude. Aus dem Wurzelwerk treibt er fleischige, saftige Sprossen, die weiß unter der Erde oder als Grünspargel über der Erde geerntet werden können. Am Anfang können die Jungpflanzen recht dicht ( 20 x 10 cm) gesät werden. Im zweiten Jahr werden diese in einen ca. 40 cm tiefen Graben gesetzt und zunächst nur mit 10 cm Erde bedeckt. Im dritten Jahr wird die Pflanze angehäufelt und bringt dann 8-10 Jahre tolle Triebe hervor. Die Ernte erfolgt jeweils bis Mai, da die Pflanzen dann wieder Kraft sammeln müssen.</p> |
|   | <p><b>Haferwurz</b><br/> <i>Tragopogon porrifolius</i><br/> Altes, fast vergessenes Wurzelgemüse, welches in Nordeuropa bis ins 19. Jahrhundert als Delikatesse galt.</p> <p>Die 15 – 30 cm langen Wurzeln haben einen süßlichen-aromatischen Geschmack und sind in England auch als „Gemüse-Auster“ bekannt. Die Haferwurz kann von September bis zur Blüte im Frühjahr geerntet werden. Die violetten Blüten im 2. Jahr sind eine schmackhafte Dekoration in jedem Salat.</p>  |
|  | <p><b>Kartoffelsamen „Bunter Mix“</b><br/> <i>Solanum tuberosum</i><br/> Beim ungewöhnlichen Anbau von Kartoffeln über Samen können interessante, neue Knollen entstehen.</p> <p>Kartoffeln werden normalerweise immer vegetativ über Pflanzkartoffeln angebaut. Bei den Samen aus der Mischung bunter, geschmackvoller Sorten können beim Anbau spannende, neue Kartoffeln selektiert werden. Die Samen werden wie Tomaten vorgezogen und erst im Mai ausgepflanzt. Die kleinen Knollen aus dem ersten Jahr werden überwintert und im Jahr darauf wie Setzkartoffeln angebaut.</p>  |

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Kerbelrübe/ Knolliger Kälberkropf</b><br/> <i>Chaerophyllum bulbosum</i><br/> <i>Heimische Gemüsespezialität mit stärkehaltigen, schmackhaften, nussigen Wurzeln.</i></p> <p>Wird auch als Erdkastanie bezeichnet. Obwohl der Anbau schwierig ist, sind sich Feinschmecker einig, dass dieser Aufwand sich sehr lohnt. Gegessen werden die ockerfarbenen 5-8 cm langen und 3-4 cm dicken Knollen, die innen weiß sind. Der feine Geschmack erinnert an Esskastanien und Kartoffeln mit dezenter Würze von Sellerie und Pastinake. Die jungen Blätter werden als Salatbeigabe genutzt. Belege zeigen, dass die Kerbelrüben bereits 1601 auf den Wiener Gemüsemärkten zu finden waren. Heute findet sich die Pflanze auf der Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen.</p> |
|   | <p><b>Knollensellerie „Albin“</b><br/> <i>Apium graveolens var. rapaceum</i><br/> <i>Ertragreiche Knollenselleriesorte mit schönem, weißem Fruchtfleisch und aufrechtem Wuchs.</i></p> <p>Die Pflanzen bilden ergiebige, große Knollen und haben ein gesundes, aufrechtes Laub. Im geschützten Bereich kann die mittelspäte Sorte auch schon ab Januar angebaut werden.</p>  |
|  | <p><b>Mairübe</b><br/> <i>Brassica rapa ssp. Rapa</i><br/> <i>Weißes Traditionsgemüse mit schmackhaften Wurzeln und guter Lagerfähigkeit.</i></p> <p>Egal ob roh im Salat, als Suppe oder als Gemüsebeilage -Mairüben sind ein schmackhaftes Gemüse mit vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten. Sie sind schossfest und haben eine gute Lagerfähigkeit. Das weiße, zarte Fleisch ist würzig, leicht scharf mit vergleichsweise weicher Konsistenz.</p>  |
|  | <p><b>Mairübe „Di Milano a colletto viola“</b><br/> <i>Brassica rapa L. var. rapa</i><br/> <i>Attraktive, raschwüchsige Mairübe mit violett-weißer Färbung und feinem, weißen Fleisch.</i></p> <p>Die Früchte sind flachrund und bilden 6-8 cm große Köpfe. Jung geerntet werden diese wie Kohlrabi roh gegessen oder später als Gemüse mit zubereitet.</p>  |

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Möhre Gniff</b><br/> <i>Daucus carota</i><br/> <i>Wüchsige, historische Lagersorte mit kurzer Form, aromatischem Geschmack und toller violett-roter Farbe.</i></p> <p>Die ca. 10-15 cm langen Möhren aus dem Tessin sind im Inneren gelblich-weiß und außen dekorativ violett. Die Sorte wächst vergleichsweise langsam und reagiert empfindlich auf Staunässe.</p>  |
|    | <p><b>Möhre „Goldmarie“</b><br/> <i>Daucus carota</i><br/> <i>Süße Lagersorte mit aromatischem Möhrengeschmack.</i></p> <p>Ähneln vom Typ der Sorte „Lobbericher“ und hat etwa 20 - 25 cm langen Früchten.</p>   |
|   | <p><b>Möhre Lila Spanische</b><br/> <i>Daucus carota</i><br/> <i>Lila Karotte mit gelbem Inneren und kräftigem Geschmack, die Ihren Ursprung vermutlich im Orient hat.</i></p> <p>Die ursprünglichen, angebauten Möhren hatten wahrscheinlich v.a. dunkelbraune, lilafarbene bis helle Wurzeln und waren zunächst nicht Orange. Die derzeit als „Ur-Möhren“ beworbenen Sorten sind leider oft moderne Hybride. Die „Schwarze Spanische“ hat hingegen wirklich einen historischen Kontext und kam vermutlich über die arabische Eroberung Spaniens nach Europa. Grund für die violette Färbung sind die enthaltenen Anthocyane, die auch in blauen Trauben, schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren enthalten sind.</p> |
|  | <p><b>Möhre „Pariser Markt“</b><br/> <i>Daucus carota</i><br/> <i>Kleine, runde Karotte mit gutem Geschmack, die auch im Balkonkasten gut gedeiht.</i></p> <p>Diese Traditionssorte aus Frankreich ist bereits nach 80 Tagen erntereif und ist sowohl für den Frischverbrauch, zur Saftgewinnung und zum Einmachen geeignet. Besonders wüchsig in sandigem Boden.</p>  |

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Pastinaken „Halblange Weiße“</b><br/> <i>Pastinaca sativa</i><br/> <i>Ertragreiche Sorte mit einheitlichen, wohlgeformten cremeweißen Wurzeln.</i></p> <p>Pastinaken erfreuen sich zunehmender Beliebtheit und sind vielseitig verwendbar. Die dicken, weissen Wurzeln mit angenehmem Geschmack halten sich gut gelagert bis im Frühjahr.</p>   |
|    | <p><b>Radieschen „Sora“</b><br/> <i>Raphanus sativus var. sativus</i><br/> <i>Rote, festfleischige, schön runde Sorte, die lange zart bleibt und würzigem Geschmack.</i></p> <p>Die Sorte Sora kann von Frühjahr bis Herbst angebaut werden und bleibt auch beim größer werden lange knackig und zart. Der Geschmack ist würzig und nicht zu scharf.</p>  |
|   | <p><b>Rettich „Blauer Herbst &amp; Winter“</b><br/> <i>Raphanus sativus ssp. sativus</i><br/> <i>Bewährte Haussorte mit guter Lagerfähigkeit, attraktiver lila Schale und weißem Fleisch.</i></p> <p>Diese tolle Liebhabersorte wurde bereits 1956 von Kampe beschrieben. Die Rettiche haben eine glatte, violette Schale, weißes Fruchtfleisch und eine knackige Konsistenz. Die halblangen, kegelförmigen Rettiche sind ein typisches Wintergemüse und eignen sich zur Verwendung in Suppen und Salaten, sowie als Rohkost.</p> |
|  | <p><b>Rettich „Klassiker-Trio“</b><br/> <i>Raphanus sativus ssp. sativus</i><br/> <i>Schöne Rettich-Mischung bewährter Sorten mit roter, violetter und weißer Schale.</i></p> <p>Für ein langes Erntefenster und mehr Farbe auf den Tellern, bieten wir die historischen Sorten „Neckarruhm“, „Osterguß rosa 2“ und „Blauer Herbst und Winter“ auch als Mischung an.</p>  |

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Rettich „Ostergruß rosa 2“</b><br/> <i>Raphanus sativus ssp. sativus</i><br/> <i>Traditionelle, rosarote Sorte (20-25 cm lang) mit weinroter Schale und weißem Fruchtfleisch.</i></p> <p>Becker-Dillinger erwähnt bereits 1929 zwei „Ostergruß Mairettige“, einen weißen und einen rosenroten. Die Sorte eignet sich sowohl für den Gewächshausanbau, als auch für frühe und späte Freilandsätze.</p>   |
|    | <p><b>Rettich „Red Meat“</b><br/> <i>Raphanus sativus ssp. Sativus</i><br/> <i>Attraktiver rundlicher Herbstrettich mit weiß/grünlicher Außenschale und attraktivem, rosa-pinkem Inneren.</i></p> <p>Der leicht süß-nussig Geschmack ist ein Genuss für den Frischverzehr als Rohkost, in Salaten oder zur Dekoration. Die Sorte ist in Asien weit verbreitet und bringt Farbe auf den Teller. Ein knackiger, eher milder Rettich, wobei das äußere weiße Fruchtfleisch etwas schärfer ist.</p> |
|  | <p><b>Rettich „Runder Schwarzer Winter“</b><br/> <i>Raphanus sativus ssp. sativus</i><br/> <i>Festfleischiger, runder, schwarzer Rettich, der bis März/April lagerfähig ist.</i></p> <p>Tolle Wintersorte mit robuster Schale und hohem Vitamin-C-Gehalt und schleimlösenden Senföle. Etwas schärfer als die hellen Sorten, was jedoch durch Salzen abgemildert werden kann. Aus dem Rettich kann auch ohne viel Aufwand mit Hilfe von Honig ein wirksamer Hustensaft hergestellt werden.</p>   |
|  | <p><b>Ringelbeete “Tonda di Chioggia” (ausverkauft)</b><br/> <i>Beta vulgaris L. var. Conditiva</i><br/> <i>Dekorative Rübe mit wechselnden rot-weißen Ringen im Querschnitt und feinem leicht süßem Geschmack.</i></p> <p>Diese attraktive Sorte ist nach ca. 120-150 Tagen erntereif und kann z.B. für die Zubereitung von Rote-Rüben-Carpaccio verwendet werden. Diese alte Sorte ist nach der der italienischen Stadt Chioggia in Venetien benannt.</p>                                     |

|  |   |
|--|---|
|   | <p><b>Rote Beete „Forono“</b><br/> <i>Beta vulgaris L. var. conditiva</i></p> <p><i>Schnellwachsende, längliche, rot gefärbte, walzenförmige Beete mit mild-süßem Geschmack.</i></p> <p>Die Sorte ist früh bis mittelfrüh und für den Sommer- und Herbstanbau geeignet. Die Rüben können bei kühlen Temperaturen lange gelagert werden und das feste, saftige Fruchtfleisch lässt sich gut verarbeiten. Die Samen können wahlweise ab Ende März im Frühbeet oder zwischen Mitte April und Ende Juni im Freiland in gut vorbereiteten, nährstoffreichen Boden ausgesät werden.</p> <p>[A: April-Juni; E: Juli-Okt.]<br/>         Portionsgröße: ca. 120 Korn [0,3 g]</p> |
|  | <p><b>Zuckerwurz</b><br/> <i>Sisum sisarum</i></p> <p><i>Altes vom Aussterben bedrohtes, mitteleuropäisches Wurzelgemüse mit süßlichem Pastinakenaroma.</i></p> <p>Die Pflanzen bilden Bündeln von 10-15 Wurzeln (Ernte im 2.Jahr). Der Geschmack ist angenehm süß und die Zubereitung erfolgt wie bei Möhren. Als Doldenblütler sind auch eine Bereicherung für die Insektenwelt.</p> <p>Portionsgröße: ca. 50 Korn<br/>         [Aussaat: Mai-Juni; Ernte: Okt-Nov]</p>   |

## Zierpflanzen

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Akelei</b><br/> <i>Aquilegia vulgaris</i><br/> Mehrfährige Staude mit schönen hellrosa und blauvioletten Blüten die auch etwas schattig gut gedeiht.</p> <p>Akelei ist anspruchslos und verwildert leicht. Seit vielen Jahrhunderten eine klassische Blume für Staudenbeete und Bauerngärten.</p>   |
|    | <p><b>Bartnelken-Mischung</b><br/> <i>Dianthus barbatus</i><br/> Historische, altbewährte, mehrjährige Gartenblume mit zahlreichen Blüten in rot-rosa-weiß (ca. 50 cm hoch).</p> <p>Farbenfrohe Bartnelkenmischung, die ab dem zweiten Jahr prächtige, duftende Blüten in rosa, rot, lachs, weiß, pink hervorbringt. Die Pflanzen gedeihen auch in Töpfen, Schalen oder Balkonkästen und eignen sich auch als Schnittblumen.</p>  |
|  | <p><b>Bunte Lupine</b><br/> <i>Lupinus polyphyllus</i><br/> Intensivgefärbte, beeindruckende Staude mit bis zu 50 cm langen, aufrechten Blütenkerzen in weiß, blau und violett.</p> <p>Die Bunten Lupinen sind tolle Schnittblumen und sind durch die lange Blütezeit auch eine wertvolle Bereicherung im Bauerngarten oder in Staudenbeeten. Die Pflanzen bilden eine Pfahlwurzel, sind bei Insekten sehr beliebt, haben einen mittelstarken Duft und blühen bis zu 1 m hoch. Am besten gedeihen sie in vollsonniger Lage mit durchlässigem, nährstoffreichem Boden. Die Pflanzen gelten als giftig und können durch Abschneiden von verblühtem Stängel zur Nachblüte angeregt werden.</p> |
|   | <p><b>Dahlie „Mignon“</b><br/> <i>Dahlia x hortensis</i><br/> Zwerg-Mignondahlien (50 cm hoch) mit bunten ungefüllten Blüten.</p> <p>Die bunte Farbmischung ist eine Bereicherung für die Insektenwelt und den Garten und bringt die Farben</p>   |

|   |   |
|---|---|
|    | <p>Gelb, Lachs, Orange, Rosa, Hell- und Dunkelrot mit sich. Blüte ab dem ersten Jahr und einfache Überwinterung (frostfrei). Der Anbau gelingt auch im Topf und Kübel.</p>  |
|    | <p><b>Gelbes Mädchenauge</b><br/> <i>Coreopsis tinctoria</i><br/> <i>Blühfreudige, leuchtende Sommerblume für Beete und den Schnitt (ca. 50 cm hoch).</i></p> <p>Das Mädchenauge wächst sehr dankbar und bringt ununterbrochen gelbe Blüten hervor. Die Pflanzen lassen sich später auch gut teilen und sind ansonsten sehr standfest. Bei uns gedeihen die Stauden auch gut an trockenen Standorten und blühen bereits im ersten Jahr nach der Aussaat.</p>  |
|   | <p><b>Goldgarbe</b><br/> <i>Achillea filipendulina</i><br/> <i>Standfeste, anspruchslose Staude, deren goldgelben Blüten sich gut als Schnitt- und Trockenblumen eignen.</i></p> <p>Die Pflanzen sind standfest, winterhart, erreichen eine Höhe von bis zu 1,20 m und bringen ein tolles Gelb in die Beete. Als Trockenblume erinnern sie auch in der kalten Jahreszeit noch lange an die letzte Gartensaison. Im Winter kann ein Rückschnitt erfolgen und die Goldgarbe treibt im Frühjahr dann wieder neu und kräftig aus ihrem Wurzelballen aus</p> |
|  | <p><b>Hohe Strohblumen</b><br/> <i>Helichrysum bracteatum</i><br/> <i>Faszinierende Schnittblume, deren bunte Farbenpracht im getrockneten Zustand noch lange Freude bereitet.</i></p> <p>Diese bunte Mischung wächst ca. 80-100 cm hoch und blüht in weiß, gelb, rot, rosa und orange. Die traditionellen Strohblumen waren früher in vielen Bauerngärten zu finden. Zum Trocknen der Sommerblumen werden diese im halboffenen Zustand mit Stängel geschnitten und kopfüber geschützt aufgehängt.</p>  |

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Kapuzinerkresse bunte Mischung</b><br/> <i>Tropaeolum majus</i><br/> <i>Bunte Mischung verschiedenfarbiger, rankender Kapuzinerkresse mit kresseartigem Geschmack.</i></p> <p>Farbfrohe Kletterpflanze mit leuchtenden gelb-, orange- und rötlichen Blüten. Wächst sogar im Schatten und ist anspruchslos. Neben den Blüten sind auch die Blätter essbar.</p>  |
|    | <p><b>Kronen-Vexiernelke</b><br/> <i>Silene coronaria (L.)</i><br/> <i>Wird auch Lichtnelke genannt und ist durch die tief lila Blüten beliebt in Bauerngärten und Staudenbeeten.</i></p> <p>Die Pflanzen sind sehr dankbar und haben tolle filzig behaarte, silberfarbene Blätter, die einen schönen Kontrast zu den Blüten bilden. Die winterharten Stauden säen sich auch selbst im Garten aus und tauchen immer wieder an neuen Stellen auf. Eine Zeichnung verweist bereits im Jahre 1410 auf die Pflanze, welche dann 1532 auch erstmals schriftlich erwähnt wird.</p> |
|  | <p><b>Kugeldistel</b><br/> <i>Echinops ritro</i><br/> <i>Zweijährige, bis 1,60 m hochwachsende, dekorative Staude deren Blüten viele Insekten anlocken.</i></p> <p>Die im Sommer blühenden weiß-bläulichen, kugeligen Blütenköpfe locken besonders Schwebfliegen, Hummeln, Wild- und Honigbienen an. Die Blätter sind silbrig -graugrün und haben kleine Dornen an den Rändern. Wenn man die Pflanzen zur Samenreife kommen lässt, kann sie sich selbst versamen.</p>  |
|  | <p><b>Mini-Sonnenblume</b><br/> <i>Helianthus debilis</i><br/> <i>Verzweigte, kleinblumige Sonnenblumenzüchtung mit zahlreichen goldgelben Blüten.</i></p> <p>Durch die Verzweigung haben die Pflanzen einen langen Blütezeitraum und erreichen nur eine Höhe von ca. 1 m. Sie sind dadurch auch gut als Schnittblume für Vasen geeignet.</p>  |

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Prachtwinde Blau-Violett</b><br/> <i>Ipomoea purpurea</i><br/> <i>Schnellwachsende Rankpflanze mit leuchtend blau-violetten, großen Blüten und herzförmigen Blätter.</i></p> <p>Die Pflanzen erklimmen eine Höhe von bis zu 4 m und bilden so einen dekorativen Sichtschutz. Sie sind auch für Topf und Balkon geeignet, solange genug fruchtbarer Boden und ausreichend Wasser vorhanden ist. Die hübschen Blüten öffnen sich morgens, weshalb sie im Englischen auch „Morning Glory“ genannt wird.</p>   |
|    | <p><b>Roter Amaranth</b><br/> <i>Amaranthus var. rubrum</i><br/> <i>Der rote Amaranth bringt Farbe ins Beet und kann als Spinatersatz oder zur Kornnutzung angebaut werden.</i></p> <p>Amaranth kann direkt an Ort und Stelle breitwürfig/in Reihen ausgesät werden und ist eine schöne Schnitt - und Trockenblume. Die dekorativen Blätter können für Salate oder Spinat, Suppen oder Smoothies Verwendung finden. Die einjährigen Pflanzen ähneln etwas der Melde und sind sehr dankbar.</p>   |
|  | <p><b>Roter Sonnenhut</b><br/> <i>Echinacea purpurea</i><br/> <i>Mehrjährige Staude mit rosa-lila Blüten und dunkler Blütenmitte als Bienenweide oder Schnittblume.</i></p> <p>Der Rote Sonnenhut bildet zeitnah kleine Horste, die zahlreiche dekorative purpurne Blüten hervorbringen. Die Pflanzen bevorzugen einen sonnigen bis halbschattigen, windgeschützten Standort und kommen als unkomplizierte Dauerblüher mit fast allen Gartenböden gut zurecht.</p> <p>Portionsgröße: ca. 70 Korn [0,3 g]<br/> [Aussaat: April-Juli; Blüte: Juli-Okt]</p> |

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Wunderblumenmischung „Farbenpracht“</b><br/> <i>Mirabilis jalapa</i><br/> <i>Schnellwachsende Pflanze, die am Nachmittag ihre farbenfrohen, süßlich duftenden Blüten öffnet</i></p> <p>Die Wunderblume blüht von Nachmittag bis in die frühen Morgenstunden und ist eine sehr dankbare Gartenpflanze für Blumenbeete, Rabatten oder Kübel. Diese Mischung bringt verschiedene Farben hervor, teilweise sogar an der gleichen Pflanze. Ähnlich wie Dahlien können die Wurzeln im Herbst ausgegraben und frostfrei überwintert werden.</p>               |
|    | <p><b>Sonnenblumenmischung</b><br/> <i>Helianthus annuus</i><br/> <i>Gelb, rötlich oder orange gefärbte Blüten an bis zu 3 m hohen unverzweigten und verzweigten Pflanzen.</i></p> <p>Population aus ursprünglich 25 verschiedenen Sorten. Abwechslungsreiche, sehr wüchsige, farbenfrohe Mischung ungefüllter Blüten.</p>   |
|  | <p><b>Zinnien „Farbenfreude“</b><br/> <i>Zinnia elegans</i><br/> <i>Farbenprächtige Mischung großer Zinnien, die leuchtend blühen und auch als Schnittblume lange haltbar sind.</i></p> <p>Farbenfrohe Schnittblume, die früher in jedem Bauerngarten zu finden war. Es können oft schöne, langhaltbare, bunte Blumensträuße geschnitten werden, da die Pflanzen willig nachtreiben. Pflegeleicht und robust und auch für Insekten eine attraktive Nahrungsquelle. Mischung mit leuchtenden Farben von Gelb, Orange, Rot, weiß, pink bis hin zu Violett.</p> |

# Zucchini

Portionsgröße: 10 Korn

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Dunkelgrüne Zucchini „Zelena Tikvica“:</b><br/> <i>Früchte schmal, glänzend dunkelgrün und gerade mit ausgeprägten Längsrippen. Die Pflanzen ranken nicht.</i></p> <p>Diese Rarität stammt ursprünglich aus Kroatien. Bestens geeignet für Gerichte wie Salate, Pfannengemüse und Suppen.</p>   |
|   | <p><b>Gelbe Zucchini „Gold Rush“:</b><br/> <i>Längliche goldgelbe Sorte mit glatter Schale, weißem, feinen Fleisch und intensivem Aroma.</i></p> <p>Die Früchte der Sorte „Goldrausch“ leuchten klar zwischen dem Laub hervor. Die Sorte ist mittelfrüh und weist ein buschartiges Wachstum auf. „Gold Rush“ gehört zu den geschmacklich besten gelben Zucchini. Diese Zucchini bringt mehr Farbe in den Garten und auf den Teller!</p> |
|  | <p><b>Gestreifte Zucchini „Cocozele von Tripolis“:</b><br/> <i>Bereits seit den 70er sehr beliebte und bekannte frühe Sorte aus Italien.</i></p> <p>Die Sorte ist sehr anspruchslos und hat einen kräftigen Wuchs. Die langen, grünen, gestreiften Früchte überzeugen mit ihrem guten Geschmack. Spezialität für den Hobbybereich mit geringem Raumbedarf. Kann auch in einem ausreichend großen Topf kultiviert werden.</p>            |
|  | <p><b>Runde Zucchini „Tondo di Piacenza“:</b><br/> <i>Alte, italienische Sorte (ursprünglich aus Südamerika)</i></p> <p>Die runden schmackhaften Früchte sind bestens zum Füllen geeignet und sollten bereits tennisballgroß geerntet werden.</p>   |



### **Weißer Zucchini „Erken“**

*Cucurbita pepo*

*Frühreifende, robuste Sorte mit knackigen, saftigen Früchten.*

Diese besondere, weiße Zuchinisorte kommt aus der Türkei und kann wunderbar gedünstet, roh als Salat oder gegrillt als Gemüse verwendet werden.

Die jungen Früchte sollten am besten bei einer Länge von ca 15 cm geerntet werden.

## Zwiebelgewächse

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>Lauch „Bulgarische Riesen“</b><br/> <i>Allium ampeloprasum ssp. ampeloprasum</i><br/> <i>Historische Sorte aus Bulgarien mit bis zu 50 cm langen, zarten Schäften.</i></p> <p>Die Sorte ist sehr ertragreich und früh und entwickelt weiße, feste Schäfte ohne Zwiebelbildung. Durch wiederholtes Anhäufeln werden die Stiele immer länger. Eine schmackhafte Sorte für den Sommer- und den Herbstanbau.</p>   |
|   | <p><b>Rote Speisezwiebel „Bodensee“</b><br/> <i>Allium cepa</i><br/> <i>Historische Sorte aus der Bodenseeregion.</i></p> <p>Rote Speisezwiebel mit zartem, mildem Aroma, die gerne gerne in Salaten Verwendung findet. Die Lagerfähigkeit ist nur begrenzt bis ca März/April.</p>   |
|  | <p><b>Winterheckenzwiebel</b><br/> <i>Allium fistulosum</i><br/> <i>Mehrfährige und winterharte Lauchart, die früher in jedem Bauerngarten zu finden war.</i></p> <p>Die Winterheckenzwiebel treibt noch vor Schnittlauch und kann wie Lauch verwendet werden. Die kräftigen Halme können das ganze Jahr geschnitten werden. Die weißen Blüten erscheinen ab Juni und sind eine essbare Bienenweide.</p>   |
|  | <p><b>Zwiebel „Stuttgarter Riesen“</b><br/> <i>Allium cepa</i><br/> <i>Vielseitig verwendbare, mittelfrühe, flachrunde, gelbe historische Sorte mit langer Lagerfähigkeit.</i></p> <p>Die Lokalsorte ist bereits seit 1880 im Handel. 1955 schreibt Kampe „Die Sorte hat große Anbaubedeutung. Sie vereinigt in bester Weise marktgängige Form, Farbe und Größe, vielseitige Anbauverwendung und gute Lagerfähigkeit.“ Die Zwiebeln haben eine mittelfrühe Reifezeit, werden im Durchmesser etwa 6 cm groß und sind im Geschmack scharf. Roh sind sie gut zum Würzen von</p> |

|  |  |
|--|--|
|  | Salaten geeignet und passen gegart zu vielen Gemüse -, Fisch - und Fleischgerichten. |
|--|--|

## Saatgutsets

|   |   |
|---|---|
|  | <p><b>Genbänkle 2.Saatgut-Set "Wachsende Begeisterung"</b></p> <p>Mit dem Saatgutset „Wachsende Begeisterung“ will der Verein Genbänkle e.V. alte Sorten und deren geschmackliche Vielfalt wieder in die Gärten und die Küche bringen. In der zweiten Auflage im Stoffbeutel befindet sich je ein Saatguttütchen folgender historischer Sorten:</p> <p>Rettich "Hilds blauer Herbst und Winter"<br/>     Fleischtomate "Geisenheimer Frühtomate"<br/>     Zuckerbirse "Schweizer Riesen"<br/>     Rosenkohl "Rubine"<br/>     Buschbohne "Rote Hagnauer Bohne"<br/>     Zucchini "Cocozelle von Tripolis"<br/>     Zwiebel "Rote Filderzwiebel"</p> |
|---|---|

Saatgut-Sets 6 Sorten im Netzbeutel für 16 €

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  |   |  |  |
| <b>Saatgutset „Balkonernte“</b>  | <b>Saatgutset „Best of Beet“</b>  | <b>Saatgutset „Rankende Bohnenpower“</b>   | <b>Saatgutset „Tomatenhighlights“</b>  |
|  <p><b>Mexikanische Mini-Gurke „Melothria“</b><br/>Rankende Sorte mit vielen dekorativen, knackigen Früchten.</p> |  <p><b>Russische Freilandgurke „Russkaja“</b><br/>Robuste Sorte, die viele Früchte hervorbringt.</p>             |  <p><b>Stangenbohne „Blauhilde“</b><br/>Ertragreiche Sorte mit blauen, schmackhaften Hülsen.</p>            |  <p><b>Cocktailtomate „Golden HATO“</b><br/>Geschmackvolle, intensiv orange gefärbte, partizipative Züchtung.</p> |
|  <p><b>Stilmangold „Rainbow“</b><br/>Attraktive Mischung mit leuchtenden Farben.</p>                              |  <p><b>Kürbis „Mini-Butternut“</b><br/>Handlicher, birnenförmiger Butternut mit gutem Geschmack.</p>             |  <p><b>Stangenbohne „Schäfermädle“</b><br/>Sortenfund mit rot-weißen Kernen und zarten Hülsen.</p>          |  <p><b>Flaschentomate „Artisan Blush Tiger“</b><br/>Mehrfarbige, längliche, fruchtig-süße Flaschentomate.</p>     |
|  <p><b>Buschbohne „Bunte Hockerbohne“</b><br/>Populationsorte mit bunten Trockenkernen.</p>                       |  <p><b>Kugelzucchini „Tondo di Piacenza“</b><br/>Alte, italienische Sorte mit zarten kugelförmigen Früchten.</p> |  <p><b>Feuerbohne „Schwabenbohne“</b><br/>Wüchsig mit roten Blüten und großen violett-schwarzen Kernen.</p> |  <p><b>Fleischtomate „Grandmothers Heart“</b><br/>Spätreifende Fleischtomate mit riesigen, roten Früchten.</p>    |
|  <p><b>Gemischter Asiasalat</b><br/>Roter und hellgrüner Blattsenf mit leicht pfeffrigem Geschmack.</p>           |  <p><b>Freilandtomate „Sun Viva“</b><br/>Roter und hellgrüner Blattsenf mit leicht pfeffrigem Geschmack.</p>     |  <p><b>Stangenbohne „Domaci Cucak“</b><br/>Historische Sorte aus Kroatien mit weinroten Kernen.</p>         |  <p><b>Fleischtomate „Gelbe von der Krim“</b><br/>Große, gelb-orangene Sorte mit runden, saftigen Früchten.</p>   |
|  <p><b>Kapuzinerkresse „Bunte Mischung“</b><br/>Würzige, verschiedenfarbige, rankende Kapuzinerkresse.</p>       |  <p><b>Tomatenpaprika „Paradeisfrüchtiger“</b><br/>Würzige, verschiedenfarbige, rankende Kapuzinerkresse.</p>   |  <p><b>Stangenbohne „Bosnische Gelbe“</b><br/>Sorte mit gelben Hülsen und schwefelgelben Kernen.</p>       |  <p><b>Fleischtomate „Mandarin“</b><br/>Leuchtend orangene Tomate mit ausgezeichnetem Geschmack.</p>             |
|  <p><b>Balkontomate „Lime Green“</b><br/>Ergiebige Buschsorte mit grüngelben, fruchtigen Tomaten.</p>           |  <p><b>Gemischter Kopfsalat</b><br/>Mischung aus fünf bewährten, schmackhaften Kopfsalatsorten.</p>            |  <p><b>Stangenbohne „Panda“</b><br/>Alte Sorte aus Osteuropa mit weiß-schwarzen Trockenkernen.</p>        |  <p><b>Tomate „Primabella“</b><br/>Aromatische Freilandtomate mit festen, lagerfähigen Früchten.</p>            |

Sonstiges-Sets (4€)



**Saatgut-Sticks „Tomaten Spektakel“**  
*Solanum lycopersicum L.*

Mit unseren Saatgut-Sticks „Tomaten Spektakel“ lassen sich fünf tolle Sorten durch einfaches Stecken der Holzstäbchen (ca. 2 cm tief in den Boden) heranziehen. Die pflanzlichen Kapseln am Ende der Holzstäbchen lösen sich bei Kontakt zu Feuchtigkeit auf, wodurch die Samen zu keimen beginnen. Die Sorten bringen tolle rote, orangene und gelbe Früchte hervor und haben einen aromatischen Geschmack, sowie abwechslungsreiche Formen. Der eingebraute Sortenname am anderen Ende der Stiele sorgt dafür, dass es bei der Anzucht zu keinen Verwechslungen kommt. Von den samenfesten Sorten kann wieder selbst Saatgut gewonnen werden. Unser Set Saatgut-Sticks „Tomaten Spektakel“ enthält folgende Sorten:

|   |   |
|---|---|
|   | <p>Gelbe Freilandtomate „Sun Viva“<br/> Rote Cocktailtomate „Venusbrüstchen“<br/> Gesprenkelte Fleischtomate „Feuerwerk“<br/> Orangene Fleischtomate „Mandarin“<br/> Gelbe Fleischtomate „Gelbe von der Krim“</p> <p>Abstand: 100 x 50 cm<br/> [Anzucht: Feb-März; E: Juli-Okt]<br/> Portionsgröße: ca. 10 Korn 8 Pfl.</p>  |
|  | <p><b>Saatgut-Sticks „Gartenfreude“</b></p> <p>Mit unseren Saatgut-Sticks „Gartenfreude“ lassen sich fünf tolle Sorten durch einfaches Stecken der Holzstäbchen (ca. 1-2 cm tief in den Boden) heranziehen. Die pflanzlichen Kapseln am Ende der Holzstäbchen lösen sich bei Kontakt zu Feuchtigkeit auf, wodurch die Samen zu keimen beginnen. Die Sorten haben einen aromatischen Geschmack, sowie abwechslungsreiche Farben und Formen. Der eingebraunte Sortenname am anderen Ende der Stiele sorgt dafür, dass es bei der Anzucht zu keinen Verwechslungen kommt. Von den samenfesten Sorten kann wieder selbst Saatgut gewonnen werden. Unser Set Saatgut-Sticks „Gartenfreude“ enthält folgende Sorten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ringelblume</li> <li>Physalis „Erdkirsche Molly“</li> <li>Winterheckenzwiebel</li> <li>Bunter Mangold „Rainbow“</li> <li>Mini-Gurke „Melothria“</li> </ul> <p>[Anzucht: Feb-Mai; E: Juli-Okt]<br/> Portionsgröße: ca. 20 Korn 10 Pfl.</p> |