

## Gemüseraritäten Saatgut-Box S Bio



### Tomate Indigo Rose bio

Echt schwarz! Absolute Besonderheit!

Fruchtgewicht 50 g

Salattomate mit würzigem Aroma. Die Früchte färben sich unter Lichteinwirkung sehr früh spektakulär tief schwarz und bekommen erst zur Vollreife einen rotlila Schimmer.

Sehr hoher Anthocyan- Gehalt in den Früchten. Gutes Ertragspotenzial bei später Fruchtreife. Mittlere Wuchshöhe. Sehr hohe Temperaturen vermeiden!

**Aussaat:** Gewächshaus im Februar, Pflanzung Anfang April. Freiland ab Mitte März, Pflanzung ab Mitte Mai. Keimtemperatur mindestens 24 °C.



### Wildtomate Rote Marmor bio

Fruchtgewicht 2g

Herrlich rosarot, weich und süß verleiten die kleinen Früchtchen zum Naschen im Vorbeigehen. Sehr kompakte, mehrtriebige Jungpflanzen. Anbauweise: Wildtomaten brauchen Platz, um sich entfalten zu können.

Am schönsten wachsen sie am Zaun, neben Mauern und an Wegen, sehr hilfreich sind Stützen aus Bambus, die auf kreative Art und Weise angeordnet werden können.

Erhöhter Temperaturbedarf bei der Keimung!

**Aussaat:** Gewächshaus im Februar, Pflanzung Anfang April. Freiland ab Mitte März, Pflanzung ab Mitte Mai. Keimtemperatur mindestens 24 °C.



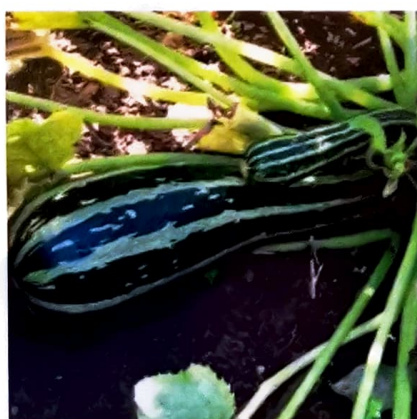
### Zitronengurke (*Cucumis sativus*) bio

Stark rankende, verzweigende Pflanze mit eher kleinen Blättern und zierlichen Stängeln. Früchte in etwa zitronengroß, genussreif wenn die Farbe von grün auf zitronengelb umschlägt. Guter Gurkengeschmack.

Anbau sowohl im Freiland als auch geschützt und im Kübel möglich. Ein Gartenzaun oder eine Rankhilfe erleichtern die Ernte.

Hervorragende Alternative zu herkömmlichen Vespergurken.

**Aussaat:** ab Mitte Mai. Saattiefe 2-3 cm. Gurken benötigen einen gut gedüngten, humusreichen Boden und einen warmen, sonnigen, gegen Wind geschützten Standort.



### Zucchini Cocozelle von Tripolis (*Verte non coureuse d'Italie*) (*Cucurbita pepo*) bio

Traditionelle Sorte mit langen, grün gestreiften Früchten.

Kann auch im Kübel kultiviert werden.

**Aussaat:** Für Gewächshauskultur ab Mitte März, Pflanzung ab April. Für Freilandkultur ab Anfang Mai bis Mitte Juni direkt ins Freiland. Pro Saatstelle 2-3 Korn, später auf eine Pflanze vereinzeln. 120 x 100 cm

**Tipp:** Früchte klein ernten. Sie schmecken besser, sind zarter und es gibt einen insgesamt höheren Ertrag.



## Gemüseraritäten Saatgut-Box S Bio



### **Kardone** *Cynara cardunculus* bio

Besonders die Blüten werden als Knospe gedünstet verzehrt. Ebenfalls können die Blätter vor der Blüte zusammengebunden werden – am Besten mit einem Jutesack umwickeln – und ca. 3 Wochen gebleicht. Von den gebleichten Blättern werden die Blattrippen geerntet, geschält und in Butter gedünstet.

**Aussaat:** Samen über Nacht in Kamillentee einweichen. Im April Voranzucht unter Glas oder Direktsaat Ende Mai. Pflanzabstand 60 x 80 cm. Im Winter bei starkem Frost abdecken.



### **Palmkohl Nero di Toscana** bio

Typischer Toskanischer Kohl. Gehört zur Gattung "Grüner Kohl". Ausreichend Düngen! Um die Krankheit "Kohlhernie" vorzubeugen, ist es wichtig, den Palmkohl nach dem Prinzip der "Fruchtfolge" (Felderwirtschaft) anzubauen. Ggf. mit einem Vliestuch gegen Mottenschildläuse und Raupen schützen. **Aussaat:** Mai – Juni in ein Frühbeet und nach ca. 6 Wochen auspflanzen auf 65 x 50 cm. **Ernte:** August bis in den frühen Winter (Beständig gegen den Toskanischen Winter, aber nicht gegen die Westeuropäische Kälte).



### **Paprika Roter Augsburger** bio

hat spitze, süße, leuchtend rote Früchte. Kann im Freiland und geschützt angebaut werden. Sehr frühreif!

**Aussaat:** Ende Februar bis Mitte März bei mindestens 18 °C Bodentemperatur. Auspflanzen Mitte/Ende April ins Gewächshaus. Ab Mitte Mai ins Freiland, jedoch nur in warmen Lagen. Pflanzabstand ca. 50 x 50 cm. **Tipp:** Ausbrechen der allerersten Blüte steigert die Wuchskraft und führt zu höheren Erträgen.



### **Rote Beete Tondo di Chioggia** bio

Eine gute alte Sorte aus Chioggia/Italien. Sie besticht beim Aufschneiden durch ihre markanten konzentrischen rot-weißen Ringel, die auch beim Kochen die Färbung beibehalten. Die „Ringelrübe“ ist besonders zart und angenehm süßlich. Sie hat ein sehr feines Aroma, nicht den typischerdigen Rote-Bete-Geschmack. Reiche Ernte schöner, großer, kugelförmiger, tieferer Rüben. Als dekorativer Blickfang auf der Rohkostplatte, für Gemüse Eintopf, im Kartoffelsalat – oder zum Entsaften. Die jungen Blättchen können als Salatbeigabe, die älteren wie Mangold verwendet werden.

**Aussaat:** April bis Ende Juni. Zum Einlagern Aussaat ab Mitte Mai. Reihenabstand 30 cm, später auf 7-10 cm in der Reihe ausdünnen – nicht verpflanzen! Die ausgezogenen jungen Rübchen gelten in der Gourmetküche als Baby-Bete als besondere (Rohkost-)Delikatesse... **Ernte:** Generell etwa 2 Monate nach der Aussaat. Bei früher Aussaat ab Mitte Juli bis Ende September. Zum Einlagern die Rüben im Spätherbst bis etwa Mitte November, vor dem ersten Frost ernten. Das Laub hierzu abdrehen und die Wurzeln an frostfreiem Platz in Sand einschlagen.