

GEMÜSELUST®

www.gartencenter-setzer.de

Setzer

grün
erleben



JUNGES GEMÜSE von Setzer

INHALTSVERZEICHNIS

INFOS UND TIPPS

Tomatenanbau – Kultur	04
Tomatenpflanzung – Tipps	05
Grüne Tomaten – Rezept	06
Tomaten – Pflege	07
Tomaten – Krankheiten und Vorbeugung	08
Tomaten – Schädlinge	13
Gurkenanbau – Kultur	14
Gurken – Standorttipps	15
Gurken – Pflegetipps	05

UNSERE GEMÜSESORTEN

Historische Tomaten	18
Tomaten Vielfalt	20
Balkontomaten	22
Freilandtomaten	24
Sunviva	26
Freilandgemüse	28
Pusztawelten	30
Drachenfutter	32
Sommerfrische	34
Kürbisvestival	36
Gourmetgemüse	38
Erntelust	40
Veredelte Gurken	42
Veredelte Tomaten	44

einfach frisch und lecker



Rote Salattomate „Ferline F1“ je Topf 2,99 €
Schmackhafte Freilandtomate
 „Ferline F1“ ist beeindruckend widerstandsfähig gegenüber der gefährlichen Braunfäule. Auch die Fusarium oder Verticilliumwelke kann ihr wenig anhaben. Die sehr schmackhaften Früchte sind tiefrot und um die 150 g schwer.



Freilandgurke „Konsa“ je Topf 2,99 €
Bitterstofffreie Freilandgurke
 Sie hat dunkelgrüne, glatte zylindrische Früchte mit kleinem Kerngehäuse. Als Salat oder Senfgurke zu verarbeiten. Sehr ertragreich und widerstandsfähig. Bevorzugt warme, sonnige Standorte. Laufend alle drei bis vier Tage ernten.



Zuckertomate „Pepe F1“ je Topf 2,99 €
Süße Minis!
 Diese früh und reich tragende Sorte produziert 30 – 50 kleine Geschmacksbomben pro Rispe. Die kleinen Früchte mit einem Gewicht von ca. 15 g haben einen süßen, hocharomatischen Geschmack.



Cocktailtomate „Venusbrust“ je Topf 2,99 €
Würzig & Aromatisch
 Das Fleisch ist saftig und leicht säuerlich. Die ertragreichen Pflanzen sind wenig krankheitsempfindlich. Sie bringt den höchsten Ertrag, wenn sie eintrieblich angebunden wird und einen sonnigen regengeschützten Standort hat. Kultur im Gewächshaus ist anzuraten.



Zucchini „Defender“ F1 je Topf 2,99 €
Eine frühe Zucchiniart,
 die einen sehr guten Ertrag an festen, kräftig grünen Früchten liefert. Einfach zu ernten. Sie ist außerordentlich resistent gegen den Gurkenmosaikvirus. Der Anbau von Defender F1 ist sehr leicht.



Kirschtomate Black Cherry je Topf 2,99 €
Nachtgemüse mit fruchtig samtigem Geschmack.
 Die hocharomatischen Früchte brauchen etwas mehr Wärme als andere Sorten. Ein Platz im Gewächshaus trägt dem Rechnung.



Freilandtomate „Sunviva“ je Topf 2,99 €
Die Freilandtomate Sunviva
 hat leuchtend gelbe Früchte. Sie ist besonders saftig und hat ein starkes, fruchtiges Aroma. Die Pflanze ist sehr robust und für den mehrtriebigen ungeschützten Freilandanbau geeignet. Sie sollte regelmäßig ausgeizt und hochgebunden werden.



Große Salattomate „Maestria F1“ je Topf 2,99 €
Platzfest & Aromatisch
 Diese sehr robuste Sorte mit hohen Erträgen ist resistent gegen Kraut- und Braunfäule und verschiedene Viruserkrankungen. Damit ist sie hervorragend für das Freiland geeignet. Die großen Früchte, ca. 180 g, sind intensiv im Geschmack.



Erdbeertomate „Romello“ je Topf 2,99 €
Das gab es noch nie
 Freilandtaugliche Mini-Pflaumtomate mit außergewöhnlicher Widerstandskraft gegen Braunfäule und Platten. Dadurch wird die Tomatenpflege kinderleicht.



Buschbohne „Ying Yang“ je Topf 2,99 €
Interessant gezeichnete Buschbohne
 Sie sollte am besten auf einem sehr sonnigen Beet stehen. Die Bohne mag humusreichen, lockeren und durchlässigen Boden.

Unser veredeltes Gemüse - Jetzt mit ausführlicher Kulturanleitung an jeder Pflanze!

Wussten Sie schon?
 - dass die Veredelungsstelle nicht in die Erde gehört?
 - dass Sie die ersten Schlangengurken entfernen müssen?
 - was „Ausgeizen“ bedeutet und wie es geht?
 Wir erklären dies und einiges mehr in der Kulturanleitung.



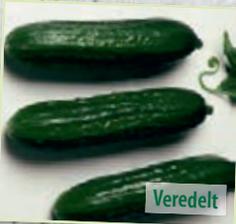
Kirschtomate „Sungold F1“ je Topf 3,99 €
Super süß!
 Die tieforangefarbenen Früchte sind rekordverdächtig süß (Brix 9,1) und kräftig aromatisch. Bestnoten gibt es auch für den Ertrag. Sehr wüchsige und gesunde Sorte, die schnell Ernte bringt. Beste Cherrytomate (Fruchtgewicht ca. 20 g) für Freiland oder kaltes Gewächshaus.



Schlangengurke „Fitness F1“ je Topf 3,99 €
knackig & lecker!
 Die beliebte Sorte m. frühem Fruchtansatz u. hohem Ertragspotential. Schlanke, glatte und dunkelgrüne Früchte ohne Samen – nur leckeres, bitterstoff-freies Fruchtfleisch! Auch im ungeheizten Gewächshaus hohe Erträge durch gute Kältetoleranz. Mehltau-Resistent.



Stabtomate „Previa F1“ je Topf 3,99 €
Freilandtomate
 Sehr aromatische, herzhaft, runde Früchte. Frühe Reife und hohe Erträge. Früchte 80 bis 110 g schwer mit angenehmer weicher Schale. Sehr braunfäuletolerant und resistent gegen mehrere Tomatenkrankheiten. Freilandtauglich.



Minigurke „Alamir F1“ je Topf 3,99 €
Robust & Ertragreich!
 Gut geeignet für Frühjahrs- und Herbstanbau mit hohem Ertragspotential. Dunkelgrüne Früchte ca. 20 cm lang – mit leckerem Gurkenaroma! Auch im ungeheizten Gewächshaus hohe Erträge durch gute Kältetoleranz.



Snackgurke „Badem F1-Rimoni F1“ je Topf 3,99 €
Idealer Snack!
 Nur 10 bis 12 cm lang, passt ganz in die Brotdose. Frischer Gurkengeschmack, reichtragend und sichere Ernte. „Badem F1“ hat eine vergleichsweise gute Kältetoleranz. Die Veredlung macht die Pflanzen robust.



Cocktail-Tomate „Sweet Cherry“ je Topf 3,99 €
Die veredelte Cocktail- oder Kirschtomate
 bildet lange Trauben mit sehr aromatischen kleinen roten Früchten. Diese Sorte wächst schnell, bringt hohe Erträge und ist resistent gegen viele Tomatenkrankheiten.

... SO GIBT'S DIE TOLLSTEN FRÜCHTE!

BIO-GEMÜSE- UND TOMATENERDE

1 ltr. 0,33 €
 15 ltr. **4,99**



1 kg **3,99**

TOMATEN-DÜNGER

BIO TOMATEN- & GEMÜSE-FLÜSSIGDÜNGER

1 ltr. **6,99**



UNSER TOP-PREIS!

TOMATE HARZFEUER
 Topf Ø 9 cm
~~0,99 €~~



0,49*

*solange der Vorrat reicht!

Tomatenanbau KULTUR



Tomaten stammen aus den tropischen Gebieten Mittel- und Südamerikas, wo sie bereits lange vor der europäischen "Entdeckung" Amerikas von den Ureinwohnern kultiviert wurden. Kolumbus brachte einige Pflanzen mit nach Europa. Hier waren sie zunächst nur für Botaniker und Pharmazeuten interessant, denn man traute sich nicht, die roten Früchte zu essen, weil man sie mit den giftigen Früchten der Kartoffeln in Verbindung brachte. Schließlich

gehören beide Pflanzenarten zu den Nachtschattengewächsen. Erst Anfang des 20. Jahrhunderts gewann die Tomate als Lebensmittel an Bedeutung und entwickelte sich innerhalb weniger Jahrzehnte zu einem der beliebtesten Gemüse. Zu Recht: Der frische Geschmack, der hohe Gehalt an Vitaminen und Mineralien und die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten machen Tomaten zu einem besonders gesunden und geschmackvollen Gemüse.



STANDORT:

Allen Tomatenformen gemeinsam ist das hohe Wärme- und Lichtbedürfnis. Besonders gut gedeihen sie im Gewächshaus oder vor einer Südwand. Ein Regenschutz ist günstig, weil die Pflanzen dann nicht so leicht an Kraut- und Braunfäule erkranken. Tomaten sind Starkzehrer und bevorzugen einen reichlich mit Nährstoffen versorgten Boden. Ideal ist es, Kompost oder gut verrotteten Mist einzuarbeiten. Als Nährstoffquelle eignen sich aber auch organische Düngemittel. Schnell verfügbare mineralische Dünger sollten erst unmittelbar vor der Pflanzung ausgebracht werden, damit sie durch Niederschläge nicht aus dem Wurzelraum ausgewaschen werden und letztlich im Grundwasser statt in der Pflanze landen.



Wärme und Licht
Regenschutz
reichlich Nährstoffe

Kompost oder gut verrotteter Mist
mineralische Dünger sollten erst unmittelbar
vor der Pflanzung gegeben werden



Tomaten-Pflanzung

UNSERE TIPPS

Pflanzung

Tomaten vertragen keinen Frost. Ins Freie werden sie deshalb erst Mitte Mai nach den Eisheiligen gesetzt. Im Gewächshaus kann einen Monat früher gepflanzt werden. Die Jungpflanzen werden tief gesetzt, bis zum Blattansatz, damit sich am Spross zusätzliche Wurzeln bilden. Der Abstand beträgt in der Reihe 50-80 cm. Veredelte Sorten, die zweitriebig gezogen werden, benötigen entsprechend mehr Platz.

Zum Stützen werden neben die Pflanzen Holz- oder spezielle Tomatenstäbe aus Metall gesteckt. Letztere haben den Vorteil, dass die Pflanzen nicht angebunden werden müssen, sondern selbst in den Windungen Halt finden. Alternativ können Tomaten an Drähten oder Gittern befestigt werden. Praktisch sind auch Schnüre, die von einem Haltedraht herabhängen. Das Band wird nur einmal mit einer losen (!) Schlinge am Haupttrieb befestigt, mit zunehmender Länge wird der Neutrieb einfach mit dem Faden umwickelt und erhält so Standfestigkeit. Zum Binden und als Schnüre verwendet manch findiger Hobbygärtner alte Seidenstrümpfe. Weil sie weich und dehnbar sind, werden damit Scheuerstellen und Verletzungen an den Trieben vermieden.



Kein Frost
Tief einpflanzen
Veredelte Pflanzen mit zwei Trieben ziehen
Stütze erforderlich



Was tun mit den letzten grünen Tomaten?



Unreife Tomaten im Herbst ins Haus holen. Abgedunkelt in einer Papiertüte oder unter einen Geschirrhandschuh reifen sie nach und werden rot. Grüne Tomaten enthalten eine gesundheitsschädliche Substanz, das Solanin. Dieser Stoff wird nur durch den Reifeprozess abgebaut und nicht durch Kochen zerstört. Grüne Tomaten sind deshalb nur in geringen Mengen verträglich und sollten nicht ‚kiloweise‘ verzehrt werden. In kleinen Mengen sind grüne Tomaten jedoch normalerweise unbedenklich. Es gibt zahlreiche Rezepte für Marmelade oder schmackhafte indisches Chutneys aus grünen Tomaten (z.B. im Internet).

Grüne Tomatenmarmelade

Für 5 Gläser à 250 g

1 kg grüne Tomaten, 2 unbehandelte Limetten oder 1,5 Zitronen, 6 Stiele Basilikum (am besten die kleinblättrigen Sorten) 1 kg Gelierzucker (1:1) Tomaten waschen und klein schneiden, Zitronen waschen, die Schale von einer Zitrone abreiben, den Saft von beiden auspressen. Tomatenstücke mit Zitronenschale und -saft zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten weich kochen, Basilikum waschen und trockenschleudern. Blätter abzapfen und beiseite stellen.

Tomaten mit Gelierzucker in einem sehr großen Topf bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis alles kräftig sprudelt. Vier Minuten kräftig weiterkochen lassen, dabei nicht aufhören zu rühren.

Den Topf vom Herd nehmen, das Basilikum unterrühren. Sterilisierte Gläser mit der heißen Konfitüre randvoll füllen, sofort verschließen und für fünf Minuten auf den Deckel stellen.



Tomaten - gratiniert

- 4 Fleischtomaten
- 8 Knoblauchzehen, gehackt
- 50 ml kalt gepreßtes Rapsöl
- 100 g Semmelbrösel
- Salz und Pfeffer
- 2 Stängel Petersilie, gehackt

Die Farce anmischen:

Knoblauch, Öl, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Petersilie mischen, so dass ein dickflüssiger Brei entsteht, der nicht wegfließt. Abhängig von der Feinheit der Semmelbrösel mehr oder weniger Olivenöl verwenden. Jetzt werden die Tomaten quer geteilt, mit der Schnittfläche nach oben in eine gefettete Auflaufform nebeneinander gegeben. Die Farce darauf verteilen, und im heißen Ofen bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen. Die Tomaten sind gar, wenn die Farce eine braune Kruste bildet.

Pflege

Wichtigste Pflegemaßnahme während der gesamten Kulturdauer ist das regelmäßige Entfernen der Nebentriebe, das Entgeizen. Dies fördert nicht nur den Fruchtansatz, sondern vermindert auch den Befall mit Schaderregern, weil die Pflanzen luftiger stehen. Wird diese Maßnahme unterlassen, entwickeln die Pflanzen viel Grünmasse und kaum Früchte. Ein prima Sichtschutz wächst dann heran und die Ernte bleibt aus.

Entfernen der
Nebentriebe:
Entgeizen



Tomaten haben einen hohen Nährstoffbedarf und sind außerdem sehr durstige Gesellen. Mehrere Nachdüngungen und regelmäßiges Gießen während der Wachstumszeit sind deshalb weitere wichtige Pflegearbeiten. Hilfreich ist es, bei der Pflanzung dicht neben den Setzling einen Blumentopf so einzugraben, dass nur ein schmaler Rand aus der Erde ragt. In diesen Topf kann immer bequem gegossen werden, ohne dass das Wasser von der Pflanze wegfließt. Es versickert am Topfboden und ist so gleich in Wurzelnähe. Wer seine Tomaten im Kübel zieht, muss an warmen Tagen mehrfach gießen. Eine halbautomatische Bewässerung erleichtert dies. Unser Tipp: 2-3 stabile Kunststoffflaschen kopfüber in den Untersetzer stellen oder - wie im Bild gezeigt - hängen. Sie geben immer dann Wasser ab, wenn die Pflanze den Untersetzer leer gesaugt hat.

Nachdüngung
Regelmäßiges Gießen



Bei im Gewächshaus kultivierten Tomaten reichen Insektenflug und Luftbewegung im Frühjahr gelegentlich nicht für eine gute Befruchtung aus. Der Fruchtansatz wird verbessert, wenn leicht an den Pflanzen oder Blütenständen gerüttelt wird (am besten mittags). Der Pollen beginnt zu rieseln und bewirkt Selbstbefruchtung. Im Sommer ist diese Maßnahme in der Regel nicht mehr erforderlich. Ende August wird die Pflanze oberhalb der zuletzt angesetzten Früchte gekappt, damit die letzten Tomaten noch ausreifen. Im Handel sind Folienhauben erhältlich, die an kühlen Tagen zur Reifeförderung über die Pflanzen gezogen werden können.

Bei der Befruchtung helfen

Im August Triebspitze
kappen

Im Herbst
Folienhaube zur
Reifeförderung

Blütenendfäule Physiologischer Schaden



Die Blütenendfäule entsteht durch Kalziummangel in den Früchten. Es handelt sich um eine physiologische Störung (ungünstige Wetterbedingungen), denn die Böden enthalten in der Regel genügend Kalzium.

Schadbild: Auf den Früchten entstehen im Bereich des ehemaligen Blütenansatz beigebraune, relativ feste Flecken. Ursache ist Kalziummangel.

Gegenmaßnahme: Trockenheit vermeiden. Eine Kalziumdüngung

ist zwecklos, da der Mangel nur durch eine ungünstige Kalzium-Verteilung in der Pflanze verursacht wird.

Fruchtrisse physiologische Störung



Fruchtrisse entstehen bei stark schwankendem Wasserangebot:
Schadbild:
Die Früchte reißen halbkreisförmig auf. Entstehen die Risse an jungen Früchten, vernarbt

das Gewebe. Die Risse beeinträchtigen nur das Aussehen der Früchte, nicht den Geschmack.
Gegenmaßnahmen:
gleichmäßig gießen

1. SORTENWAHL

Viele Sorten weisen Toleranzen oder sogar Resistenzen gegen Pilz- und Viruskrankheiten auf. Besonders robust sind veredelte Tomaten. Bei ihnen werden die robusten Sorteneigenschaften durch eine besonders wüchsige Wurzel unterstützt. Durch die gute Wasser- und Nährstoffversorgung des Triebes ist die Pflanze in der Lage, Angriffe von Schadorganismen standzuhalten. Veredelte Pflanzen überwachsen zum Beispiel häufig Braunfäule oder Botrytis-Infektionen.

Neben den veredelten Tomaten sind unsere Freilandtomatensorten besonders widerstandsfähig.



Vorbeugung!

2. REGENSCHUTZ

Feuchtes Laub ist Voraussetzung für den Befall mit der gefährlichen Kraut- und Braunfäule. Wer nicht nur in den Jahrhunderts Sommern mit Wetter wie im Süden gute Tomaten ernten möchte, sollte unbedingt darauf achten, dass das Laub nicht zu lange nass ist.

Ein Regenschutz durch eine einfache, lichtdurchlässige Überdachung oder ein regengeschützter Standort sind ausreichend. Regenhauben aus gelochter Folie, die normalerweise zur Reifeförderung im Herbst dienen, können kurzfristig, z.B. bei einem Regenschauer, eingesetzt werden, müssen aber immer wieder entfernt werden, damit die Pflanzen unter der engen Haube nicht schwitzen. Diese Methode ist also nur etwas für Gärtner, die viel Zeit und ihre Tomaten immer im Blick haben.



3. STANDORT

Nur in voller Sonne und bei ausreichender Nährstoff- und Wasserversorgung entwickeln sich kräftige und vergleichsweise widerstandsfähige Pflanzen.



Pflanzenschutzhinweise:
Die wichtigste Pflanzenschutzmaßnahme bei Tomaten ist Vorbeugung. Dadurch lässt sich viel Ärger

mit Schaderregern vermeiden. Mit gutem Anbauerfolg kann gerechnet werden, wenn die folgenden Punkte beachtet werden:

4. LUFTIGER STAND

In einem engen Tomatenwald besteht keine ausreichende Luftzirkulation. Es bildet sich leicht ein feucht-warmes Milieu, in dem sich etliche Schadpilze wohl fühlen, vermehren und ggf. beträchtlichen Schaden anrichten.

Abhilfe schafft ein ausreichend weiter Pflanzabstand und rechtzeitiges Entgeizen.

Aber: Finger weg von nassen Pflanzen!

Das Entgeizen nicht am Morgen oder bei feuchtem Wetter ausführen - da Krankheitserreger Eintrittsöffnungen an den Pflanzen und feuchtes Klima für die Infektion brauchen.

Gewächshäuser müssen unbedingt gut belüftet werden.



KRAUT- UND BRAUNFÄULE (*PHYTOETHORA INFESTANS*):

Diese Pilzkrankheit ist in eher kühlen und feuchten Sommern extrem weit verbreitet.

Schadbild:

Der Pilz verursacht anfangs graugrüne, später braune Flecke. Als erstes werden die Tomatenfrüchte befallen, wenig später ist auch das Laub betroffen und zwar die ältesten Blätter zuerst. Der Befall setzt sich an der Pflanze von unten nach oben fort. Typisch ist, dass das Fruchtfleisch an den Befallstellen hart bleibt. Die Früchte sind ungenießbar.

Gegenmaßnahmen:

Unbedingt vorbeugende Pflanzenschutzhinweise beachten. Befallene Früchte und Blätter entfernen. Im Handel sind verschiedene pflanzenstärkende Mittel zur Vorbeugung erhältlich. Biogärtner experimentieren auch z.B. mit Brennesselbrühe und Magermilchspritzungen.

Bei Befall wirken mehrere Fungizide. Im Bioanbau werden im Notfall kupferhaltige Präparate (Kupferkalk Atempo etc.) verwendet. Diese müssen unbedingt nach Anleitung eingesetzt werden und dürfen keinesfalls zu stark konzentriert werden -



DIDYMELLA FRUCHT- UND STÄNGELFÄULE (*DIDYMELLA LYCOPERSICI*):

Die Frucht und Stängelfäule kann während der gesamten Kulturzeit auftreten.

Schadbild:

Bevorzugt in Bodennähe beginnt die Infektion. Ein schwarzer, eingesenkener Fleck umfasst den Stängel. Die Leitungsbahnen werden unterbrochen, die Pflanze welkt und stirbt ab. Auf der Befallstelle sind kleine schwarze Sporenbhälter (Pyknidien) zu finden.

Die Fruchtfäule beginnt am Ansatz des Blattstiels. Es bilden sich eingesunkene schwarze Flecken mit einem Muster aus konzentrischen Ringen und zahlreichen Sporenbhältern.

Gegenmaßnahmen:

Befallene Pflanzen entfernen, Pflanzstäbe reinigen, Schnüre wechseln. Anbaufläche wechseln.



GRAUSCHIMMEL (*BOTRYTIS CINEREA*):

Grauschimmel kann Tomaten bei anhaltend hoher relativer Luftfeuchtigkeit gefährden.

Nur in Ausnahmefällen ist der Erreger in der Lage, in gesundes Gewebe einzudringen. Normalerweise siedelt er sich auf abgefallenen Blütenblättern und an Stümpfen von Blättern und Geiztrieben an, von wo er in gesunde Pflanzenteile vordringt.

Schadbild:

Der Pilz entwickelt mausgraue Sporenrassen, die von vielen Pflanzenarten bekannt sind. Häufig stirbt die Pflanze oberhalb einer Stängelbefallsstelle ab. Auf infizierten Früchten entstehen sogenannte Geisterflecke. Diese Flecke sind von einem hellen Ring umgeben und haben im Zentrum jeweils einen kleinen dunklen Punkt.

Gegenmaßnahmen:

Gut abgehärtete Pflanzen setzen, nicht zu dicht pflanzen. Regelmäßig und bei trockenem Wetter entgeizen um große, schlecht heilende Wunden zu vermeiden.

Im Gewächshaus gut lüften.



Besonders robust und ausgesprochen wüchsig sind die veredelten Tomaten. Sie sind in der Regel mit allen oben genannten Resistenzen ausgestattet. Die Unterlage bildet kräftige Wurzeln und fördert

so das gesamte Wachstum. Einige Erreger suchen aber natürlich nach wie vor die Tomatenkulturen heim. Wir stellen die wichtigsten vor.

DÜRRFLECKENKRANKHEIT (*ALTERNARIA SOLANI*):

Im Freiland tritt diese Krankheit vornehmlich in den wärmeren Regionen auf (Weinbauklima).

Schadbild:

Beginnend an den ältesten Blättern entstehen graubraune Flecken mit heller Randzone. Sie sind unregelmäßig geformt und teilweise von den Blattadern begrenzt. Stark befallene Blätter sterben ab und rollen sich ein. Auf den Stängeln treten längliche Flecken auf. Die Früchte beginnen im Bereich des Kelchs zu faulen. Im Gegensatz zur Braunfäule handelt es sich um eine Weichfäule.

Gegenmaßnahmen:

Tomaten nicht neben Kartoffeln pflanzen, da diese ebenfalls von Alternaria befallen werden. Infizierte Blätter entfernen. Für die direkte Bekämpfung sind einige gegen Alternaria wirksame Fungizide im Handel.





Der Feind in meinem Garten: Tierische Schaderreger

Tomaten werden durch tierische Schaderreger wenig beeinträchtigt. Im Gewächshaus treten gelegentlich weiße Fliegen auf. Sie können mit Hilfe von Gallwespen bekämpft werden. Die Nützlinge sind im Fachhandel zu bestellen. Gelegentlich finden sich auch die typischen weißen Fraßgänge von Minierfliegen auf den Blättern. Die Schäden halten sich in Grenzen. Von Läusen werden Tomaten nicht gerne heimgesucht. Meistens ist der Befall so gering, dass die natürlichen Gegenspieler (z.B. Marienkäfer und deren Larven) mit ihnen fertig werden. Für Thripse sind Tomaten ebenfalls keine begehrte Wirtspflanze, nur der kalifornische Blütenthrips lässt sich gelegentlich auf Tomaten nieder, was an einer weißen Sprenkelung der jungen Blätter zu erkennen ist.



Weißer Fliegen
Minierfliegen
Läuse meist kein Problem
Kalifornische Blütenthrips gelegentlich ein Problem
Nützlinge einsetzen



Gurkenanbau KULTUR



Gurken werden seit über 3000 Jahren kultiviert und stammen wahrscheinlich aus dem tropischen Afrika. Die heutigen Gurkensorten haben sich gegenüber der Urform stark verändert, aber das hohe Wärme- und Wasserbedürfnis ist geblieben. Schlangengurken können deshalb in unseren Breiten nur im Gewächshaus sicher

kultiviert werden. Für das Freiland sind Einlegegurken, Schälgurken und einige kurzfrüchtige Salatgurken geeignet. Abgesehen von einigen sehr milden Gegenden wachsen aber auch diese Arten in Deutschland meistens erheblich besser unter Folie/ im Folientunnel etc. als ungeschützt.



Gurken sind normalerweise einhäusig, mit weiblichen und männlichen Blüten in verschiedenen Blattachsen derselben Pflanze. Die modernen, ertragssicheren Sorten der Salatgurken bilden aber nur noch weibliche Blüten aus und benötigen zum Fruchtansatz keine Befruchtung. Entsprechend entwickeln sie keine Samen, sondern nur leckeres, bitterstofffreies Fruchtfleisch.

Ein nicht zu unterschätzender Vorteil unserer Schlangengurken besteht in der Resistenz gegenüber Mehltau. Außerdem sind sie relativ kältetolerant und gedeihen deshalb im ungeheizten Gewächshaus ausgesprochen gut. Die Veredlung auf eine wüchsige Unterlage macht die Pflanzen robust und verhindert das Auftreten diverser bodenbürtiger Krankheiten.



Wärme- und Wasserbedürfnis
Schlangengurken nur im
Gewächshaus

Moderne Sorten sind rein weiblich
Wichtig: Mehltau-tolerante Sorten
Veredelte Pflanzen sind robuster



Gurken Standort: UNSERE TIPPS

STANDORT:

Schlangengurken haben ein ausgesprochen hohes Wärme- und Lichtbedürfnis und benötigen unbedingt einen warmen Platz im Gewächshaus. Zug wird nicht gut vertragen, weil die großen Blätter im Wind leicht austrocknen. Hohe Luftfeuchtigkeit ist ideal, vor allem, wenn es heiß ist. Wer im gleichen Haus Tomaten kultivieren möchte, kann den Gurkenbereich mit einer dünnen Folie abhängen. Dadurch lassen sich beide Kulturen mit ihren unterschiedlichen Ansprüchen ganz gut in einem Haus vereinigen: Die Gurken stehen windgeschützt und für die Tomaten kann eine gute Belüftung erfolgen.

Gut vorbereitete Böden, in die Kompost oder organische Düngemittel eingearbeitet wurden, sind günstig, denn Gurken gehören zu den Starkzehrern. Grundsätzlich sind auch schnell lösliche, mineralische Dünger zur Versorgung geeignet.

Achtung: Mineralische Dünger dürfen auf keinen Fall zu hoch konzentriert werden. Sonst schädigt ein hoher Salzgehalt im Wurzelraum die jungen Gurkenpflanzen.



Kein Frost mit unter 12 °C
Keinen Zug & hohe Luftfeuchte
Volle Sonne
Stütze erforderlich





Krüppelwuchs verhindert. Der Wasserbedarf ist nicht zu unterschätzen. Neben einer ausgeglichenen Bodenfeuchte benötigen Gurken auch eine hohe Luftfeuchtigkeit, die durch Besprühen der Blätter erreicht wird. Sie vermindert die Verdunstung und beugt dem Befall mit Spinnmilben vor. Gurken bilden im Verlauf der Kultur vergleichsweise viel Blatt- und Fruchtmasse. Sie benötigen dafür eine gute Nährstoffversorgung. Es sollte 2-3 mal flüssig nachgedüngt werden.

Pflege-Tipps

- Eine alte Damenstrumpfhose kann gut als Halteschur dienen.
- Regelmäßig ernten. Eine vergessene Frucht kann das Wachstum von 5 jungen Gurken unterdrücken.
- Eine Grabkerze in einem umgestülpten Topf kann in kühlen Nächten das Gewächshaus temperieren.
- Ein großer Kanister mit Wasser, der sich tagsüber durch die Sonnenstrahlen aufheizt, kann für eine höhere Nachttemperatur sorgen.



Scharfe Thunfisch-Rolls

im Gurkenmantel

Zutaten für 10 Personen:

- 400 g frisches Thunfischfilet in Sushi-Qualität
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Apfel (z.B. Elstar)
- 1 rote Paprika
- 2 kleine Gurken
- 40 ml Sojasauce
- 1 TL Reissessig
- 1 TL Chilipaste
- 1 TL Sesamöl
- 2 kleine Gurken
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Sesamkörner

Zubereitung:

Den Thunfisch wie bei einem Tatar in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse ebenso klein hacken. Alles in eine Schüssel geben.

Die Sojasauce, Reissessig, Chilipaste, Zitronensaft und das Sesamöl untermischen und je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gurken der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Auf die Gurkenstreifen einen Teelöffel Gemüse-Thunfisch-Tatar geben und nun einrollen. Die Gurkenrollen mit einem Zahnstocher fixieren und oben mit Sesamkörnern bestreuen.

Pflege

Pflanzung

Im ungeheizten Haus werden Schlangengurken ab Mitte Mai gesetzt. Dabei muss der enorm große Zuwachs von Gurken bedacht werden. Jede Pflanze benötigt etwa 1 m² Fläche. Auf keinen Fall dürfen veredelte Gurken zu tief gepflanzt werden. Die Veredlungsstelle bleibt über der Erde! Gurken werden normalerweise an Schnüren, die von einem Haltedraht herabhängen, aufgeleitet. Das Band wird nur einmal mit einer Schlinge am Haupttrieb befe-

1 m² pro Pflanze
Veredelte Pflanzen
nicht zu tief setzen
An Schnüren oder
Gittern hochranken
lassen



stigt, mit zunehmender Länge wird der Neutrieb einfach mit dem Faden umwickelt und erhält so Standfestigkeit. Geeignet sind natürlich auch stabile Gitter. Damit die jungen Setzlinge nicht durch zu frühes Fruchtwachstum geschwächt werden, ist es üblich, bis ca. 80 cm Höhe alle Seitentriebe

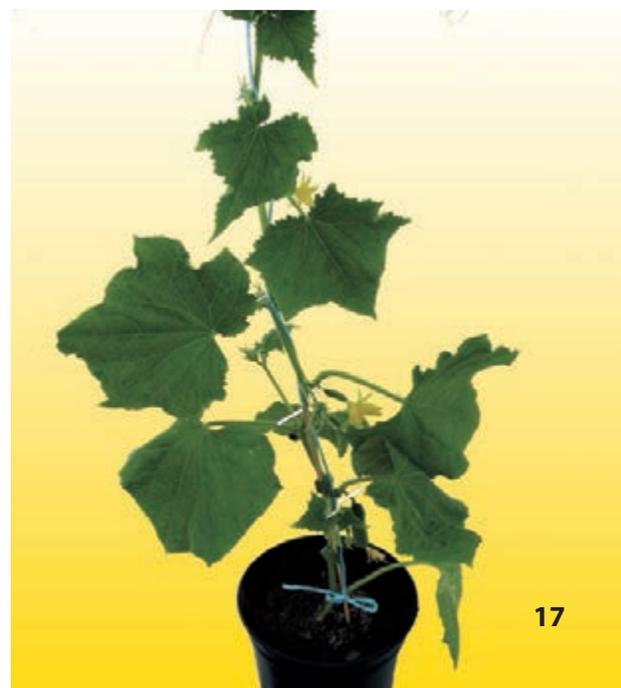
bis 80 cm Höhe: alle Blüten und Seitentriebe ausbrechen

und Früchte auszubrechen. Danach werden die Seitentriebe auf 1 bis 2 Augen zurückgeschnitten. Erreicht die Pflanze das obere Ende der Schnur, wird sie gestutzt. Die zwei obersten Seitentriebe lässt man ohne weiteren Schnitt wachsen. Zu Beginn der Fruchtentwicklung ist es empfehlenswert, die ersten, am Stamm wachsenden Früchte, ausdünnen. Wenn nur ein Ansatz pro Blattachsel stehen bleibt, wird das Abstoßen von Fruchtausansätzen und

Bei den Stämmfrüchten: Nur eine Frucht pro Blattachsel stehen lassen

Viel Gießen

regelmäßig nachdüngen



Historische Tomaten

Alte Schätze wiederentdeckt



Historische Tomaten

Tomaten waren noch zur Jahrhundertwende sehr variantenreich. Für Saucen, Salate oder Marmeladen gab es in vielen Gärten mehr als eine Sorte. Die Kommerzialisierung des Gemüsebaus hat zu einer Verarmung des Angebotes geführt. Deshalb versuchen wir seit 2004 mit unseren historischen Tomaten, zumindest im privaten Hobbygarten wieder für Farb-, Form- und Geschmacksvielfalt zu sorgen. Ein bunter Tomatenteller ist immer eine schöne Dekoration für jedes Buffet.

Berner Rose

Salattomate

- Rosenrote Frucht
- Buttermilde Aromatome
- Spätreifend & reichtragend



Die reich tragende rosenrote Salattomate überzeugt durch ihren exzellenten Geschmack. Alte schweizer Sorte, wird daher auch Berner Rose genannt. Die Früchte sind groß, butterzart und sehr aromatisch. Guter Ertrag an einem geschützten, sonnigen Standort. Wer kann zu so einem Rosenstrauß schon „Nein“ sagen?

Green Zebra

Salattomate

- Aroma von Apfel und Limette
- Saftig-fleischige Konsistenz
- Dünne Schale



Die hochwachsende Stabtomate bringt saftige grün-gelb gestreifte, sehr dekorative kleinere bis mittelgroße Früchte hervor. Das reife Fleisch ist smaragdgrün und saftig, es überrascht mit einem fruchtig-süßen Geschmack, der an Apfel und Limette erinnert. Lecker! Reift relativ spät. Im Laufe der Kultur zwei- bis dreimal nachdüngen.

Schwarze Pflaume

Kleine Eiertomate

- Samtige Süße, wenig Säure
- Würzige Note, weiche Schale
- Gut für Saucen & Co



Vive la France! Diese aus Frankreich stammende schwarze Cocktailtomate bringt kleine pflaumenförmige Früchte mit tieferer bis violetter Farbe hervor. Die Früchte sind unvergleichlich frisch und saftig – ein echtes Geschmackserlebnis.

Ananas

Fleischtomate

- Große Früchte
- Orange-gelbe Fleischtomate
- Fruchtig-aromatisch



Eine orange-gelb marmorierte Fleischtomate mit herrlich fruchtigem Geschmack. Eine wahre Aromabombe - bei dieser Fruchtgröße (bis 700g) eine Überraschung! Starker Wuchs mit hohen und frühen Erträgen.

Costoluto Genovese

Fleischtomate

- Aromatisch
- Zartschmelzendes Fleisch
- Robust & freilandtauglich



Sie ist „die“ mediterrane Tomate. Seit alters her bekannt, geht es in Italien nicht ohne sie. Dieser Schatz erreicht eine Höhe von fast 200 cm und lässt sich im Kübel und Freiland kultivieren.

Orange Favourite

Salattomate

- Feste Schale
- Fruchtig süß-saurer
- Leuchtend Orange



Leuchtend orangene Früchte geben dieser Salattomate ihren Namen. Ihr besonderer Geschmack macht sie zu einer echten Favoritin für Groß und Klein. Die etwa 80 Gramm schweren Früchte haben eine feste Schale, sie schmecken ausgeprägt süß-saurer und fruchtig: Für echte Feinschmecker.

Weißer Mirabelle

Cocktailtomate

- Ganz wenig Säure
- Saftig-fleischige Konsistenz
- Dünne Schale



Die leicht pelzigen Früchte der Cocktailtomate sind von milchweißer Farbe, die im Sonnenlicht in cremegelb umschlägt. Aufgrund des sehr süßen milden Geschmacks ohne Säure ist die auch „Weiße Mirabelle“ genannte Tomate bei Kindern sehr beliebt und zudem gut geeignet für magenempfindliche Genießer.

Tomaten Vielfalt

Paradiesäpfel überraschend anders



Tomaten Vielfalt

Tomaten sind rot, rund und schmecken nach Tomate.

Tatsächlich? Diese Tomatenvielfalt hält ausschließlich Sorten bereit, die nicht rot und rund sind, aber einen erstaunlichen Form- und Farbreichtum aufweisen – und sie schmecken natürlich auch! Denn alte Kulturformen wie auch Neuzüchtungen sind unglaublich variantenreich. Probieren Sie die Tomate mal anders – von grün oder gelb bis schwarz oder weiß, von spitz über faltig bis zylindrisch ist alles dabei!

Sungold F1

orangene Cocktailltomate

- Resistent gegen Mosaikvirus und Fusarium Welke
- Goldgelbe Früchte



Die tieforangenen Früchte sind rekordverdächtig süß (Brix 9,1) und kräftig aromatisch. Bestnoten gibt es auch für den Ertrag. Sehr wüchsige und gesunde Sorte, die schnell Ernte bringt.

Cornabel F1

Salattomate

- Dünne Schale
- Spät reifend
- Robust und ertrageich



Sieht aus wie eine spitze Paprikaschote, ist aber eine spitze Fleischtomate. Aufgrund ihres hohen Fleischanteils perfekt für leckere Salate oder in Soßen. Das sehr aromatische Fleisch ist fest, wenig saftig und samenarm. Auch auf jedem Buffet ein echter Hingucker. Sehr ertragreich, robust und gut haltbar. Ernte zwischen Juli und Oktober.

Liguria

Birnenförmige Fleischtomate

- Toll zu Mozzarella
- Frühreifend
- Italienische Geschmackstomate



Das birnenförmige Geschmackspaket. Besonders aromatische Früchte ernten Sie mit dieser klassischen, italienischen Geschmackstomate. Die Früchte bringen bis 250 g Fleischtomatengröße auf die Waage. Sie reifen frühzeitig und sind vielseitig einsetzbar.

Schwarze Krim

Schwarze Salattomate

- Dunkelbraune süße Frucht
- Kräftiger Wuchs
- Große saftige Früchte



Die wohl süßeste Tomate der Welt. Diese Sorte überzeugt durch Ihren kräftigen Wuchs. Die Früchte sind mit ihrer dunkelroten bis schwärzlichen Farbe echte Hingucker und überraschen mit einem unnachahmlich tomatigen Geschmack. Ernte ca. 45 Tage nach dem Pflanzen.

Ochsenherz

Fleischtomate

- Herzform
- Große aromatische Früchte
- Spät reifend



Hier reifen große Tomatenherzen heran! Alte Fleischtomatensorte mit wenigen, aber sehr großen Früchten (ca. 12 cm Durchmesser) in „Ochsenherz“- Form. violettrote Farbe, ausgezeichneter Geschmack. Regenschutz ist zu empfehlen. Spät reifend.

Black Cherry

Schwarze Cocktailltomate

- Würzig
- Platzfest
- Besondere Farbe



Eine relativ neue, sehr empfehlenswerte Tomatensorte. „Black Cherry“ ist eine Cocktailltomate mit relativ großen Früchten und einem sehr würzigen Aroma. Die Pflanzen wachsen kräftig und tragen reichlich braun-rote Früchte. Eine gute Mischung von positiven Eigenschaften!

Red Zebra

Salattomate

- Super süß
- Robust und ertragreich
- Freilandtauglich



Die hochwachsende Stabtomate bringt saftige grün-rot gestreifte, sehr dekorative kleinere bis mittelgroße Früchte hervor. Das reife Fleisch ist hellrot und saftig, es überrascht mit einem fruchtig-pikanten Geschmack.

Balkontomaten

Die rote Pracht nur einen Schritt entfernt



Balkontomaten

Auch Menschen ohne Garten wollen immer öfter die Ursprünglichkeit von Lebensmitteln erfahren und selbst Angebautes genießen. Oder sie möchten ihren Kindern zeigen, wie eine Pflanze Früchte zum Essen entwickelt. Und gesunde Vielfalt wollen sie natürlich auch! Unsere Balkontomaten vereinen beides miteinander: Aus hängenden Sorten, Balkonkasten erprobten Aromawundern, Kübelpflanzen oder Frühreifern können Sie nach Bedarf wählen, was zu Ihnen passt!

Balkoni Red

Kleine Balkontomate

- Sehr kompakt
- Auch für Balkonkästen
- Geschmackstomate

Balkoni Yellow

Kleine gelbe Balkontomate

- Süße Kirschtomate
- Für Balkonkästen
- Seitentriebe nicht entfernen

Losetto F1

Ampel-Tomate

- Nicht ausgeizen
- Kräftig rankender Wuchs
- Braunfäuletolerant

Sixtina F1

Mini Roma Buschtomate

- Für größere Kübel
- Seitentriebe nicht entfernen
- Zum Trocknen geeignet

Süße Kirschtomate, kann ranken wenn sie in Ampeln gepflanzt wird. Die Pflanze füllt einen 30 cm großen Korb. Sehr dekorativ und auch Ertrag erbringend! Für Innen- und Außenkulturen, Seitentriebe müssen nicht entfernt werden.

Die gelbe Schwester von Balkony Red. Besonders reizvoll, wenn sie neben einander stehen. Sehr dekorativ und lecker. Die Seitentriebe müssen nicht entfernt werden. Wegen des sehr dichten Wuchses ist aber ein Regenschutz günstig.

Kräftig rankender Wuchs, ideal für Hängkörbe oder Kübel. Reiche Ernten von köstlichen Früchten hängen vom Anfang der Saison an und den ganzen Sommer hindurch herab. Leicht zu ziehen, da das Auskneifen der Triebe nicht erforderlich ist.

Die kleinen runden Eier-tomaten entwickeln einen tropfenförmigen Zipfel. Sehr aromatisch: Sie laden direkt zum Naschen ein. Die Pflanzen haben einen kräftigen, aber in der Höhe auf 1,2 Meter begrenzten Wuchs. Die Reife setzt früh ein.



Die Tigerette Cherry ist eine saftige, leckere und milde Buschtomate. Die Früchte erreichen ein Gewicht von circa 35 g und sind für den Direktverzehr besonders geeignet. Der Anbau im Topf (5 L Volumen) und auf dem Balkon ist sehr empfehlenswert.

Die Fleischtomate Silbertanne hat große, rote, milde, saftige Früchte. Mit einem Fruchtgewicht von 120 g eignet sich Silbertanne besonders zum Kochen von Saucen, Mark und Suppen. Der Anbau im Topf (5 l) und auf dem Balkon ist empfehlenswert.

Die Buschtomate Fuzzy Wuzzy hat rote, bezipfelte Früchte mit goldenen Streifen und einem würzig-fruchtigen Geschmack. Mit einem Fruchtgewicht von 30 g ist der Direktverzehr empfehlenswert. Der Anbau im Topf (5 L Volumen) und auf dem Balkon ist sehr empfehlenswert.

Ida Gold ist eine süße Cocktailtomate mit vielen orange-gold leuchtenden Früchten. Mit einem Fruchtgewicht von 30 g eignet sie sich besonders zum Frischverzehr. Der Anbau im Topf (5 L Volumen) und auf dem Balkon ist empfehlenswert.

Tigerette

Buschtomate

- Sehr saftig
- Zitronengelbe Früchte
- Ernte ab Anfang Juli

Silbertanne

Buschtomate

- Große, rote Fleischtomate
- Filigrane, grüne Blätter
- Ernte ab Juli

Fuzzy Wuzzy

Buschtomate

- Goldgestreifte Tomate
- Auffällig, würzig-fruchtig
- Ernte ab Ende Juli

Ida gold

Buschtomate

- Ertragreiche Cocktailtomate
- Gold-gelbe Früchte
- Schon früh im Jahr erntereif

Freilandtomaten

Braunfäuletolerante Sorten



Freilandtomaten

Tomaten im Freiland? Das geht doch gar nicht! Oder vielleicht doch? Bisher hat die Kraut- und Braunfäule die Mühen hiesiger Hobbygärtner oft zunichte gemacht. Dank eines groß angelegten Freilandversuchs der Uni Göttingen gibt es nun eine Lösung: Aus über 3.500 Sorten wurden zehn robuste, aromatische und ertragreiche Sorten herausgefiltert. Wir haben acht davon für Sie zusammengestellt, die wir Ihnen als besonders anbauwürdig und Erfolg versprechend empfehlen.

Rote Murrel

Wildtomate

- Johannisbeergroße Früchte
- Sehr buschig
- Robust und anspruchslos



Ihr Geschmack ist ein Genuss für Groß und Klein. Durch ihren unbändigen buschigen Wuchs bietet sie verschiedene Gestaltungsmöglichkeiten, z.B. an Zäunen. Ihre süß-saftigen kleinen Früchte werden gerne im Vorbeigehen genascht. Die Pflanze ist sehr robust und erfreut durch ihre lange Ernteperiode.

Maestria F1

Große Salattomate

- Platzfest
- Große Früchte
- Reicher Fruchtansatz



Die robuste Stabtomate Maestria F1 Hybride ist unempfindlich gegen die gefürchtete Braunfäule und besonders für das Freiland geeignet. Sie zeichnet sich durch kräftiges Laub, reichen Fruchtansatz, exzellenten Geschmack und Resistenz gegen verschiedene Viruserkrankungen aus.

Romello F1

Erdbeertomate

- Wie Erdbeeren anbauen
- Nicht ausgeizen
- Reichtragend



Das gab es noch nie! Freilandtaugliche Mini-Pflaumtomate mit außergewöhnlicher Widerstandskraft gegen Braunfäule und Platzen. Wie beim Erdbeeranbau die Pflanzen auf kleine Dämme setzen und mit Stroh mulchen, danach die Ernte abwarten.

Celsior - Roter Tropfen

Minimatomate

- Reiche späte Ernte
- Feste aromatische Früchte
- Hochwachsend



Diese mittelgroße Pflanze mit ihren außergewöhnlichen, eiförmigen Cocktailtomaten zeichnet sich durch gute Erträge in der zweiten Saisonhälfte aus. Gut im Geschmack und von fester und saftiger Konsistenz bereichert sie den Herbst.

Sunviva Cocktailtomate

Aromatisch süß-saure Cocktailtomate

- Für den Freilandanbau
- Sehr hohe Phytophthora-Toleranz
- Opensource Seeds



Die Freilandtomate Sunviva hat leuchtend gelbe Früchte. Sie ist besonders saftig und hat ein starkes, fruchtiges Aroma. Mit einem Fruchtgewicht von 20 g eignet sie sich zum Naschen, zum Dekorieren von Salaten und als Zutat in diversen Gemüsegerichten. Die Pflanze ist sehr robust und für ein mehrtriebigen Ziehen geeignet.

Golden Currant

Gelbe Wildtomate

- Gelbes Geschmackswunder
- Johannisbeergroße Früchte
- Nicht ausgeizen

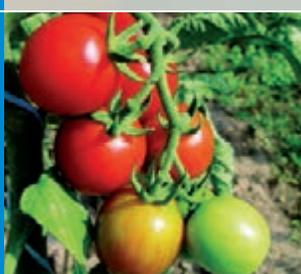


Diese robuste Wildtomate ist DAS Highlight für die Kinderecke im Garten. Die vielen kleinen gelben und sehr süßen Früchte laden den ganzen Sommer zum Naschen ein. Sie kann flach ins Beet gepflanzt oder etwa in einen Zaun geflochten werden. Sie ist anspruchslos.

Primabella

Cocktailtomate

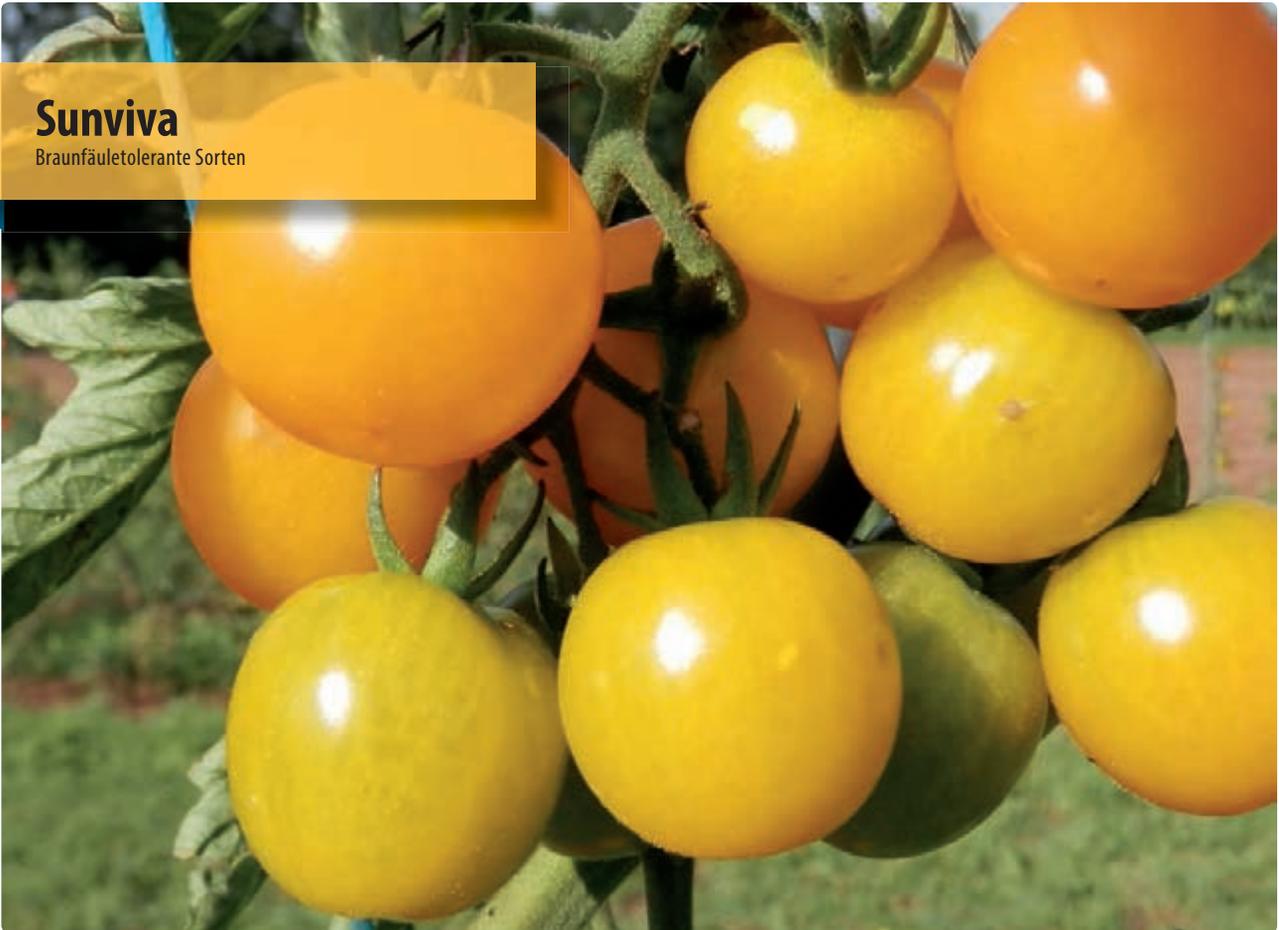
- Für den Freilandanbau
- Sehr hohe Phytophthora-Toleranz
- Ernte ab Juli



Die Freilandtomate Primabella hat feste, lagerfähige kräftig-rote Früchte, die in Rispen hängen. Sie ist ertragreich und besonders robust bei gutem süß-saurem Aroma. Die etwa 30 g schweren Früchte eignen sich besonders zum Frischverzehr. Geringe Ansprüche an Düngung und Bewässerung, sonnig und luftig im Freiland.

Sunviva

Braunfäuletolerante Sorten



**Weltweit erste Tomatensorte mit
Open-Source Saatgut Lizenz**



Sunviva

Sehr schmackhafte, kleinfrüchtige, gelbe Cocktailtomate für den Freilandanbau. Sehr robust!

Ernte ab Anfang Juli.



Die Freilandtomate Sunviva hat leuchtend gelbe Früchte. Sie ist besonders saftig und hat ein starkes, fruchtiges Aroma. Mit einem Fruchtgewicht von 20 g eignet sie sich zum Naschen, zum Dekorieren von Salaten und als Zutat in diversen Gemüsegerichten. Die Pflanze ist sehr robust und für ein mehrtriebige Ziehen geeignet. Der ungeschützte Freilandanbau ist möglich. Die Pflanze sollte regelmäßig ausgegeizt und hochgebunden werden. Eine ausreichende Nährstoffversorgung erhöht den Ertrag.

Das Saatgut von Sunviva untersteht der Open-Source-Lizenz (www.opensourceseeds.org/lizenz) und darf bei ihrer Nutzung und Weiterentwicklung nicht durch Sortenschutz- oder Patentrechte eingeschränkt werden.

Open-Source Lizenz:

Saatgut mit gleichen Rechten und Pflichten für alle. Mit Erwerb des Saatguts oder bei Öffnung der Verpackung dieses Saatguts akzeptieren Sie im Wege eines Vertrages die Regelungen eines kostenfreien Lizenzvertrages. Sie verpflichten sich vor allem, die Nutzung dieses Saatgutes und seiner Weiterentwicklungen nicht z.B. durch Beanspruchung von Sortenschutzrechten oder Patentrechten an Saatgutkomponenten zu beschränken. Zugleich dürfen Sie das Saatgut und daraus gewonnene Vermehrungen nur unter den Bedingungen dieser Lizenz an Dritte weitergeben. Die genauen Lizenzbestimmungen finden Sie unter www.opensourceseeds.de/lizenz. Wenn Sie diese Bestimmungen nicht akzeptieren wollen, müssen Sie von Erwerb und Nutzung dieses Saatguts Abstand nehmen.

Was ist die Open-Source Saatgut (kurz OSS) Lizenz?:

Sortenschutz auf kommerzielles Saatgut ist ein fester Bestandteil des Saatgutmarktes und der Patentschutz ist auf dem Vormarsch. Zudem schränkt die Geheimhaltung von Elternlinien bei Hybrid-sorten den freien Zugang ein. Open-Source ist zu einer Antwort auf die wachsende Privatisierung von Gemeingütern, den sogenannten Commons geworden. Nun hat eine Arbeitsgruppe – bestehend aus Pflanzenzüchtern, Agrarwissenschaftlern und Juristen – einen Weg gefunden dieses open-source Prinzip für die rechtliche Absicherung von Saatgut unserer Kulturpflanzen zu nutzen. Die Open-Source Saatgut Lizenz erlaubt die uneingeschränkte Nutzung von Saatgut und verhindert gleichzeitig seine Privatisierung. Die Lizenz ist zudem viral, d.h. alle Weiterentwicklungen des lizenzierten Saatguts fallen ebenfalls darunter.

www.opensourceseeds.org

Freilandgemüse

Braunfäuletolerante Sorten



Freilandgemüse

Passend zu unseren Freilandtomaten: Fruchtgemüse, das auch dann was wird, wenn der Sommer mal wieder zu wünschen übrig lässt! Verschiedene Paprika, Physalis, Kürbis und Zucchini-Sorten, die sowohl bei Sonne wie Regen ausreifen und eine wohlschmeckende Ernte erwarten lassen.

Fesno

Gewürzpaprika

- Scharfe Würzpaprika
- zahlreiche Früchte
- Ernte ab August



Fresno ist eine frühreife, scharfe Würzpaprika mit hervorragender Freilandeignung und hohem Ertrag. Die Früchte reifen von grün nach dunkelrot ab, sind spitz und erreichen eine Länge von etwa 7 cm. Die in Geruch und Geschmack sehr aromatischen Früchte sind mit einer Schärfe von 5 recht scharf und eignen sich zum Kochen, Braten, Füllen oder Einlegen.

Sweet Banana

Bullhornpaprika

- Ertragreiche Spitzpaprika
- hervorragende Freilandeignung
- Ernte August



Sweet Banana ist eine ertragreiche, milde Spitzpaprika mit hervorragender Freilandeignung. Der intensive Paprikageschmack ist angenehm frisch bis teilweise fruchtig. Die länglichen, bis zu 20 cm langen und 5 cm dicken Früchte, reifen von gelb nach rot ab und ähneln im gelben Zustand, auch aufgrund ihrer leichten Krümmung, Bananen. Die Früchte können sowohl gelb, als auch rot geerntet werden.

Sweet Chocolate

Blockpaprika

- Außergewöhnlicher Optik
- Frischer Geschmack
- Ernte ab August



Frühreife, milde Blockpaprika mit hervorragender Freilandeignung. Die Früchte reifen von dunkelgrün nach schokoladenbraun ab, sind länglich bis blockig und erreichen ein Fruchtgewicht von etwa 100 g. Die Pflanze ist kompakt und kann daher auch gut im Kübel gezogen werden. Die dickfleischigen Früchte schmecken angenehm süß und aromatisch. Sie eignen sich zum Frischverzehr, zum Kochen, Braten, Grillen und besonders zum Füllen.

Physalis Tropicana

Andenbeere

- exotisch-leckerer Geschmack
- Großfrüchtige Physalis
- Ernte ab Ende August



Physalis Tropicana besticht neben einer ausgezeichneten Pflanzengesundheit durch den hervorragenden süß-sauren und sensationell aromatischen Geschmack ihrer exotischen gelb-orangen Früchte (Brixwerte über 15%). Die Früchte sind lagerfähig und können noch nach den ersten leichten Frösten geerntet werden, wodurch sie spät im Jahr eine gute Vitamin-Quelle darstellen.

Zucchini

Cocozelle von Tripolis

- Frühreif
- Lange, grün gestreifte Früchte
- Ernte ab Juni



Die Zucchini Cocozelle von Tripolis ist eine traditionelle, anspruchslose Sorte mit langen, grün gestreiften Früchten. Kleinere Früchte können roh als Snack oder im Salat verwendet werden. Weitere Verwendungsmöglichkeiten findet die Zucchini in Gemüsepfannen, als Gemüsepuffer oder -schnittel, gerieben im Zucchinirot oder -kuchen oder gefüllt und mit Käse überbacken. Sie kann im Kübel kultiviert werden.

Kürbis

Green Delicious

- Hervorragender Speisekürbis
- Aromatisches Fruchtfleisch
- Ernte nach ca 100 Tagen



Der Speisekürbis Green Delicious ist eine hervorragende Sorte aus dem Sortiment von ARCHE NOAH. Das Fruchtfleisch ist fest und aromatisch. In der Regel kann er wie Hokkaido mit Schale gegessen werden. Green Delicious macht seinem Namen alle Ehre und ist geeignet zum Kochen, Braten oder Backen. Er erreicht ein Fruchtgewicht von 2 - 3 kg. Durch seine gute Lagerfähigkeit bereichert er die Küche über einen langen Zeitraum.

Pusztawelten

Paprika von himmlisch süß bis höllenscharf



Pusztawelten

Die Welt der Paprika ist ebenso bunt wie vielfältig: Es gibt fruchtig-süße und würzig-scharfe Sorten mit Fruchtfarben von rot-orange und gelb-grün bis hin zu weiß oder tiefbraun.

Paprika kann dünnwandig und dickfleischig sein, aber auch lang und spitz oder kurz und kugelig. Das macht richtig Lust darauf, sich diese pikant-pfeffrige Welt nach Hause zu holen, oder? Lassen Sie sich verführen und haben Sie Mut zum Experiment – mit acht Sorten laden wir Sie dazu ein.

Pritavit F1

Tomatenpaprika

- Dickfleischig
- Tomatenförmig
- Saftig süß



Extrem dickfleischige, sehr süße und aromatische Früchte mit der Form einer Fleischtomate. Vielfältige Verwendungsmöglichkeiten: Einlegen, roh zum Vespere, Kochen, Backen und Braten. Besonders gut geeignet zum Einlegen oder zum Grillen.

Sumher F1

Türkische Peperoni

- Profisorte
- Jung mild
- Rotreif deutlich schärfer



Eine Profisorte! Glänzender aromatischer Türkischer Paprika vom Typ Demre sivrisi. Die schlanken oben leicht gedrehten Früchte sind im grünen Zustand von fruchtiger Würze. In der Vollreife dunkelrot deutlich schärfer. Die Schärfe lässt sich durch Entfernen der weißen Innenhäute und der Samen regulieren.

Orange Bell

Oranger Blockpaprika

- Blockige Frucht
- Süßfruchtig
- Gute Kübelpflanze



Zahlreiche orange Früchte, auch im Freiland, von bestem süß-fruchtigem Geschmack. Die Früchte sind von blockiger Form. Die Pflanze ist ideal für den Anbau im Kübel (Balkon) oder im Gewächshaus.

Gorria

Gewürz-Paprika

- Mittelscharfe Peperoni
- Für Piment d'Espelette
- Frisch und getrocknet zu verwenden



Mittelscharfe Peperoni (4 von 10 Schärfegraden), die getrocknet und gerieben auch als Gewürzpaprika verwendet werden kann. Gorria wird für das Piment d'Espelette angebaut. Der Schärfegrad des Pulvers kann durch Wegschneiden von Samen und weißer Innenhaut reguliert werden. Frisch sind die Früchte, zum Beispiel gegrillt, eine Delikatesse.

Lamuyo F1

Blockpaprika

- Grün-rot reifend
- Blockige schwere Früchte
- Fruchtig milder Paprika



Von Grün nach Rot reifender Lamuyo-Paprika. Lange, blockige Früchte mit starker Fruchtwand erzielen hohe Gewichte. Die Pflanze wird nur ca. hüfthoch und ist auch als Kübelpflanze zu ziehen. Im Freiland bringt sie nur an geschützten sonnigen Standorten Erträge.

Sweet Snack F1

Snack-Paprika

- Kaum Kerne
- Naschfrüchte
- Buschig wachsend



Spezialzüchtung für die Kultur auf der Fensterbank oder auf der Terrasse im Kübel. Sweet Snack – das Balkonvergnügen zum Snacken. Die fast kernlosen süßen Früchte haben die ideale Snackgröße. In der Brotdose, gefüllt als Fingerfood oder als direkter Genuss vom Strauch. Der Busch wird etwa 60 cm hoch.

Gipsy F1

Snack-Peperoni

- Peperoni extra mild
- Kurze Reifezeit
- Von Creme nach Orange reif



Fruchtig milder Paprika, 8-10 cm lang und 5-8 cm breit. Frühe Ernte, von cremegelb nach orange reifend. Tabakmosaikvirusresistent. Gut geeignet zum Füllen mit Frischkäse, oder als Rohkost im Salat.

Coronor F1

Snack-Peperoni

- Peperoni extra mild
- Kurze Reifezeit
- Von creme nach orange reif



Fruchtig milder Paprika, 8-10 cm lang und 5-8 cm breit. Frühe Ernte, von cremegelb nach orange reifend. Tabakmosaikvirusresistent. Gut geeignet zum Füllen mit Frischkäse, oder als Rohkost im Salat.

Drachenfutter

Feuriger Chili-Mix



Bilder: Thinkstock

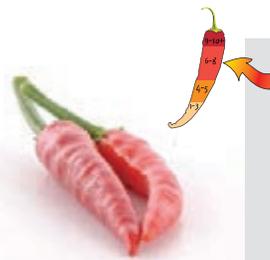
Drachenfutter

Die Peperoni hat sich längst zu einem echten Lifestyle-Produkt für Jung und Alt entwickelt. Viele Kunden kennen sich bestens mit unterschiedlichen Schärfegraden oder kreativen Chili-Rezepten aus. Auch die Pflanzen selbst sind als Beet- oder Kübelpflanzen eine Bereicherung für jeden Hobbygarten. Das Sortiment „Drachenfutter“ trägt diesem Zeitgeist Rechnung und bietet sieben Sorten für Kenner und Gourmets an – aber achten Sie unbedingt auf das Schärfebarometer.

Thai Dragon

Thai Chili

- Grün-Rot reifend
- Sehr scharf
- Kleine Schoten

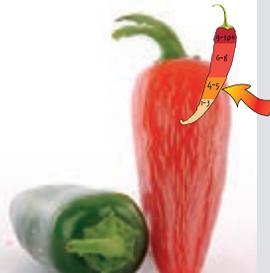


Nichts für Feiglinge. Diese Sorte kann der Habanero das Feuer reichen. Die Früchte sind 8-10 cm lang, oft sind bis zu 200 Früchte an einem Busch. Diese kann man einzeln ernten - oder am Ende des Sommers den ganzen Busch, der zum Trocknen auf den Kopf gehängt das ganze Jahr über Würze liefert.

Summer Heat

Mexikanischer Chili Jalapeno

- Reichtragend
- Grün oder Rot essbar
- Knackig scharf



Der klassische Chili für mexikanisches Essen. Die etwa 7 bis 8 Zentimeter langen abgerundeten dickfleischigen Schoten werden meist grün geerntet. Rot gereift sind sie jedoch aromatischer. Ein scharfer, aber nicht zu scharfer Peperoni (5 auf der Skala 1 bis 10), der paniert, geräuchert oder auch roh verzehrt wird.

Padron

Tapas Chili

- Grün-Rot reifend
- Milde Schärfe
- Manche Früchte extra scharf



Der ideale Tapas-Chili! Erleben Sie den spanischen Genuss frisch und direkt aus dem eigenen Garten. Kleine, grüne, milde Chilischoten, die während der Reife rot und schärfer im Geschmack werden. Hervorragend in Pfannengerichten! Liebt einen sonnigen und geschützten Ort.

Naga Jolokia Chocolate

Indischer Chili - extra scharf

- Ultra scharf
- Reichtragend
- Warm überwintern



Wahrhaftig die schärfste Chili der Welt! Offiziell wurden mehr als eine Million Scoville Heat Units (SHU) gemessen. Vorsicht! Egal ob frisch oder getrocknet, bei jeglicher Handhabung und Verwendung von Schoten dieser Sorte sollten unbedingt Schutzhandschuhe getragen werden. Das Berühren empfindlicher Körperstellen vermeiden, Hände und Geschirr gut reinigen sowie Kinder fernhalten.

Habanero

Mexikanischer Chili - extra scharf

- Ultra scharf
- Buschige Pflanze
- Reichtragend



Hot! Hot! Hot! Der rotreife Habanero ist eine der schärfsten Chili-Sorten. Perfekt für pikante Salsa-Soßen und Chutneys. Wer die extreme Schärfe gewohnt ist, kann auch das exotische aromatisch-fruchtige bis rauchige Habanero-Aroma entdecken. Liebt sonnige Standorte. Wärme und Licht sind wichtig, ebenso nährstoffreiche Böden.

Tabasco

Chili

- Saftig
- Reichtragend
- Große buschige Pflanzen



Hot, hot, hot: Die Chilisorte Tabasco ist berühmt-berüchtigt als Hauptbestandteil der weltbekannten Tabascosauce. Die kleinen, spitzen Früchte reifen innerhalb von etwa drei Monaten von grüngelb nach leuchtend rot ab und können roh gegessen werden. Doch Vorsicht! Nur für „scharfe Menschen“ geeignet (der Schärfegrad liegt zwischen 8 und 10).

Caribbean Bell Peper

Scotch Bonnet Chili

- Ultra scharf
- Buschige Pflanze
- Warm überwintern



Ultra Hot! Die auch Scotch Bonnet genannten Früchte gehören zu den scharfen Chilis. Die Früchte reifen nach rot ab. Typisch sind breite leicht gekrauste Blätter und grünliche, kleine Blüten. Die Früchte sind perfekt für pikante Salsa-Soßen und Chutneys. Liebt sonnige Standorte.

Sommerfrische

Der „Frische-Kick“: Gurken & Zucchini



Foto: Thinkstock

Sommerfrische

Saftig, frisch und ertragreich – Dank unserer altbewährten Hobby- und guten, robusten Profi-Sorten kann man mit Gurke und Zucchini kaum etwas falsch machen. Bei so viel Bodenständigkeit ist die kleine Naschgurke Solana eine echte Extravaganz: Klein, rund und fruchtig. Geschmacklich eine Mischung aus grünen Erbsen und Zitronen. Zusätzlich bildet sie in wenigen Wochen einen dichten Sichtschutz auf Balkon und Terrasse – für Ihre ganz private Sommerfrische!

Jazzter F1

Freilandschlangengurke

- Glatte zylindrische Früchte
- Bitterstofffrei
- Ertragreich und widerstandsfähig



„Nostrano“-Typ aus der mediterranen Küche. Die Sorte ist bitterfrei und hat dunkelgrüne, glatte Früchte. Sie gedeiht auch im Frühbeetkasten. „Jazzter F1“ ist sehr ertragreich und widerstandsfähig gegen Gurkenmosaikvirus.

Flamingo

Hausgurke

- Robuste Traditionssorte
- Früher Ertrag
- Große leckere Früchte



Dieser Hybride ist bitterfrei und resistent gegenüber der Krätze und der Blattfleckenkrankheit. Die Früchte erreichen eine Länge von bis zu 35 cm. Die Pflanzen müssen reichlich gewässert und gedüngt werden, die ersten 10 Seitentriebe entfernen, die nächsten binden Sie am besten an einem Gitter fest.

Gerlinde F1

Mini-Gewächshausgurke

- Sehr früh reifend
- Geringes Wärmebedürfnis
- Samenlos



„Gerlinde“ bildet robuste Pflanzen und zeichnet sich durch gute Toleranz gegenüber Mehltau, Frühzeitigkeit und ein geringes Wärmebedürfnis aus. Die Pflanzen an Schnüren aufleiten. Damit sie sich gut entwickeln, bis ca. 60 cm Höhe alle Seitentriebe und Früchte ausbrechen.

Defender F1

Grüne Zucchini

- Sehr früh reifend
- Robust und ertragreich
- Feste grüne Früchte



Eine frühe Zucchiniart, die einen sehr guten Ertrag an festen, kräftig grünen Früchten liefert. Durch den offenen Wuchs der Pflanzen sind die Früchte einfach zu ernten. Darüber hinaus ist diese Sorte außerordentlich resistent gegen den Gurkenmosaikvirus. Der Anbau von Defender F1 ist nicht schwierig.

Sebring F1

Gelbe Zucchini

- Glatte gelbe Früchte
- Rasche Entwicklung
- Ernte bis zum Frost



Eine attraktive, goldene, zylindrische Frucht. Früh wachsend und mit einem hohen Ertrag. Die Früchte mit einer Länge von 15-25 cm sind glatt, zart und aromatisch. Wenn die Früchte laufend im jungen Stadium gepflückt werden, ist eine Ernte bis zum ersten Frost möglich.

Bodina F1

Einlegegurke

- Mehlttauresistente Sorte
- Dunkelgrüne feste Früchte
- Ernte ab Juli



Diese robuste, mehlttauresistente Einlegegurke gedeiht auch unter extremen Anbaubedingungen im Gewächshaus und Freiland; dunkelgrüne feste Früchte. Erste Ernte ca. 10 Wochen nach Pflanzung. Laufende und gründliche Ernte erhöht den Ertrag erheblich.

Oliven-Cornichon ‚Solana‘

Runde Mini-Naschgurke

- Stark rankend
- Gurken-Erbesen-Zitronenaroma
- Olivengroße knackige Früchte



Die Pflanze ist stark rankend und eignet sich auch als Sichtschutz, zum Beispiel beim Begrünen von Balkonen. Früchte kommen zahlreich und kugelförmig, sie werden frisch verzehrt oder als Einlegegurken verwendet.

Kürbisfestival

Zum Erntedank ein Fest für Gaumen und Auge



Kürbisfestival

Kürbisse sind sehr vielseitig und wegen ihrer anspruchslosigkeit extrem gefragt. Bei uns finden Sie ein außergewöhnliches Sortiment von acht verschiedenen Speise- und Lampionkürbissen – zum Dekorieren oder Basteln – und selbstverständlich auch zum Essen! Nicht nur zum Erntedank überzeugen Kürbis & Co. als Augenschmaus oder Gaumenfreude – lassen Sie sich von Atlantic Giant, Celebration oder Baby Bear inspirieren.

ATLANTIC GIANT

Speise- und Lampionkürbis

- Rekordsorte
- Spät reifend
- Lagerfähig



Der spätreifende „Atlantische Gigant“ trägt seinen Namen nicht umsonst. Dieser Kürbis wiegt 25 kg und mehr, Rekordfrüchte wurden mehr als 500 kg (!) schwer. Die Fruchtform ist rundlich, meist langgestreckt und stark gerippt. Die Farbe ist hellorange. Das Fruchtfleisch ist orange und dick. Die Reifezeit beträgt ca. 130 Tage.

BABY BEAR

Minispeise- und Lampionkürbis

- Rankend
- Früchte zum Füllen
- Schöne Tischdekoration



Diese rankende Neuzüchtung wird Baby Bear genannt. Aus dem dunkelgelben Fruchtfleisch lassen sich leckere Kuchen, Pumpkin-Pies, Suppen, Pürees sowie süße Konfitüren und Marmeladen zaubern. Die „Mini-Bären“ sind perfekt zum Füllen mit Hackfleisch.

ASPEN F1

Speise- und Lampionkürbis

- Schwach rankend
- Dickes oranges Fruchtfleisch
- Schnitzkürbis



Diese alte amerikanische Sorte ist wegen ihrer Größe sehr beliebt. Die Kürbisse werden zwischen 5 und 10 Kilogramm schwer. Das dicke orangene Fruchtfleisch ist perfekt für leckere Suppen, Pürees und Aufläufe. Spannend auch als Schnitzkürbis. Die Reifezeit beträgt 95 Tage, die Lagerzeit 4 bis 5 Monate.

BUTTERNUT

Moschus-Kürbis

- Butteraroma
- Lange lagerfähig
- Helloranges Fruchtfleisch



Der Butternusskürbis wird wegen seiner Form auch Birnenkürbis genannt und gehört zu den Moschuskürbissen. Er wird bis zu 2 kg schwer. Die Schale des Butternusskürbis ist leicht gelblich und glatt. In ihr steckt viel zartes, helloranges Fruchtfleisch mit Butteraroma und einer dezenten Süße. Butternut zählt zu den lagerfähigen Winterkürbissen.

Spaghetti Kürbis

Ertragreiche, frühe Kürbissorte

- Zylindrische Fruchtform
- Ernte nach ca. 100 Tagen



Das Fruchtfleisch ist hellgelb und hat lange Fasern, die vage an Spaghetti erinnern und dem Kürbis seinen Namen geben. Die Anzahl der Früchte einer Pflanze beträgt 4 bis 8. Die Wuchsform ist rankend (Platzbedarf 3 m²).

UCHIKI KURI

Hokkaido

- Dezentere Maroni Geschmack
- Schale kann mitgekocht werden
- Intensiv orange



Dickes gelb-oranges feinkörniges und knackig-süßes bis nussig-fruchtiges Fruchtfleisch – das ist der Hokkaido-Kürbis. Der dezente Maroni-Geschmack ist perfekt als Rohkost und im Fruchtsalat – eine herrlich frische vitaminreiche Mahlzeit. Auch als Deko geeignet. Wird 2 bis 3,5 kg schwer. Reifezeit: 100 bis 110 Tage. Lagerzeit: 5 bis 8 Monate.

MUSCADE DE PROVENCE

Muskatkürbis

- Deutlich gerippt
- Gute Speisequalität
- Produktive Sorte



Die Speisequalität des Muskat ist ebenso hervorragend wie die des Hokkaido. Er wird mit 3 bis 5 kg merklich größer. Der mittelgroße Muskatkürbis ist deutlich gerippt und von bräunlich-oranger Schalenfarbe. Das Fruchtfleisch ist kräftig orange und schmeckt sehr intensiv. Er ist roh oder gegart genießbar.

GREEN DELICIOUS

Hervorragender Speisekürbis

- Aromatisches und festes Fruchtfleisch
- Orangefarben
- Ernte nach 100 Tagen



Der Speisekürbis Green Delicious ist eine hervorragende Sorte aus dem Sortiment von ARCHE NOAH. Das Fruchtfleisch ist fest und aromatisch. In der Regel kann er wie Hokkaido mit Schale gegessen werden. Durch seine gute Lagerfähigkeit bereichert er die Küche über einen langen Zeitraum.

Gourmetgemüse

Ein Fest für die Sinne



Gourmetgemüse

Gemüse mit Aha-Effekt – das ist für uns Gourmetgemüse. Wer das ganz Besondere liebt, ist hier genau richtig, denn bevor die farbintensiven und duftenden Früchte in Topf oder Pfanne wandern, erfreuen sie im Garten oder als Tischdekoration Ihre Sinne und bieten interessante Gesprächsthemen. Beeindrucken Sie Ihre Gäste, z. B. mit der violett-weiß gestreiften Aubergine, dem sonnengelben Pattison-Kürbis oder der anmutigen Lampionblume, die fruchtigen Genuss verspricht.

Ingrid F1

Mini-Wassermelone

- Früh reifend
- Extra süß
- Kleine Früchte

Sivan F1

Mini-Honigmelone

- Tieforangerot & süß
- Frühreifend
- Robust



Frühe Sorten. Kleine Früchte mit sehr süßem Fruchtfleisch. Melonen können - so wie Kürbisse - am Boden angezogen oder hochgebunden werden (ca. 1 Pflanze/m²), benötigen aber mehr Wärme. Eine Anzucht im Frühbeet-Kasten bietet sich an.

Nubia F1

Gestreifte Aubergine

- Hellpurpur und cremegestreift Rarität
- Typischer Auberginengeschmack
- Tim Mälzers Lieblingssorte



Hellpurpur-cremegestreifte Rarität. Sie wird bis zu 1,50 m hoch und wächst buschig. Nach der Blüte entwickeln sich aus einem Blütenstand ein bis zwei bauchig ovale Früchte. Die glatte, glänzende Schale ist hellpurpur-creme marmoriert. Auberginen nie roh verzehren, da die enthaltenen Bitterstoffe zu Beschwerden führen können.

Bright Lights

Mangold

- Verwendung wie Spinat
- Beetpflanze
- Zweijährig - verträgt Frost



Mangold ist ein ertragreiches und robustes Blatt- und Stielgemüse. Die Sorte Bright Lights wurde in Neuseeland gezüchtet und glänzt mit ihrem farbenfrohen Blattspiel in Weiß, Gelb, Rosa bis Rot und ist schmackhaft wie Spinat. Im Beet ein guter Nachbar zu Buschbohne.

Eight Ball

Runde Zucchini

- Lockerer Aufbau
- Robuste Pflanze
- Frühe Ernte

Sunburst

Gelbe Ufo Zucchini

- Frühe Ernte
- Nicht rankend
- Nussiger Geschmack



Beide Sorten bringen unter hiesigen Freilandbedingungen schnell Früchte und beste Ernten. Die lockere Blattstellung erleichtert die Ernte und beugt dem Befall mit pilzlichen Krankheitserregern vor. Einfacher Anbau, auch ein leicht schattiger Standort wird vertragen. Zwei bis drei Pflanzen reichen für eine vierköpfige Familie. Zucchini haben einen hohen Wasser- und Düngerbedarf.

Half Pint

Zuckerschoten

- Kleine, süße Topferbse
- Wuchshöhe: 30-40cm
- Ernte bereits nach 8 Wochen



Half Pint, die kleine süße Topferbse für Feinschmecker. Die um 1850 bereits in England gezüchtete Markerbse gehört zu den kompaktesten Erbsen und entwickelt zahlreiche knackige und süße Erbsen. Mit einer Wuchshöhe von 30-40 cm lässt sie sich problemlos in Kübeln und Töpfen auf Balkon und Terrasse heranziehen. Und das Gute ist, bereits nach 8 Wochen können Sie die leckeren Schoten ernten.

Andenbeere

Physalis peruviana

- Fruchtigsaures Aroma
- Ernte ab August
- Hochwachsend



Die aus den Anden stammende Physalis gehört zu den Nachtschattengewächsen. Die etwa kirschgroßen, orangefarbenen Früchte sind lampionartig von einer Hülle umgeben. Genussreife haben die Früchte beim Farbumschlag von Gelb nach Orange ab Mitte September. Sonniger, geschützter, warmer Standort.

Jackpot

Mini Aubergine

- Viele kleine schwarze Früchte
- Dornelos
- Kübelgeeignet



Die Aubergine Jackpot ist eine ideale Sorte für die Auberginenernte im Topf. Die dornelosen Pflanzen bringen eine Vielzahl dunkler, ca. 80 g schwerer Früchte. Die Aubergine Jackpot gedeiht am besten an einem windgeschützten Standort in sonniger Lage.

Erntelust

Erntelust

Unser Basis-Sortiment



Carisma F1

Grün-roter Block-Paprika

- Reichtragend
- Eignung für den Freilandanbau
- Frühzeitig und robust

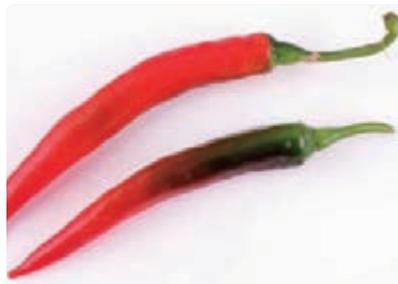


Von Grün nach Rot reifender Blockpaprika. Früchte ca. 9 x 9 cm groß. Das Laub bildet ein schützendes Dach über den Früchten. Gute Eignung für den Freilandanbau mit einem sonnigen geschützten Standort.

Junus F1

Türkische Peperoni

- Mild oder scharf zu ernten
- Sehr früh
- Reichtragend und gesund



Jung & grün geerntet, in der Schärfe unauffällig. Mit zunehmender Reife recht scharf. Traditionelle lange spitze türkische Peperonieform. Gut zum Einlegen geeignet. Sehr früh, reichtragend und gesund.

Easypick Green F1

Grüne Zucchini

- Einfache Ernte
- Stachellosen Stiele
- Lockerer Aufbau

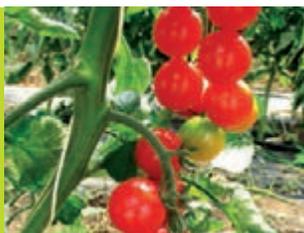


Der Name sagt schon fast alles: Einfache Ernte durch den lockeren Aufbau und die stachellosen Stiele. Dunkelgrüne zylinderartige Frucht mit einem hohen und frühzeitigem Ertrag. Auch als Kübelpflanze zu ziehen.

Reginella F1

Rote Cocktailltomate

- Sehr robust
- Platzfest
- Nicht anfällig gegen Braunfäule



Traubentomate Reginella mit 40–60 g schweren Früchten. Diese Hybride ist sehr früh, äußerst geschmackvoll und platzfest. Reginella F1 ist resistent gegen einige der wichtigsten Blattkrankheiten. Nicht anfällig gegen Braunfäule.

Ferline F1

Schmackhafte Freilandtomate

- Glatte zylindrische Früchte
- Bitterstofffrei
- Ertragreich und widerstandsfähig



Ferline ist beeindruckend widerstandsfähig gegenüber der gefürchteten Braunfäule. Auch die Fusarium- oder Verticilliumwelke kann ihr wenig anhaben. Die sehr schmackhaften Früchte sind tiefrot und ca. 150 g schwer.

Maestria F1

Große Salattomate

- Platzfest
- Aromatisch
- Robust gegen Kraut- und Braunfäule

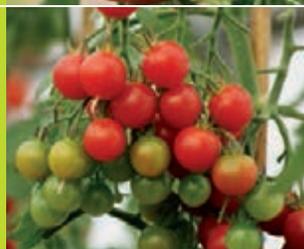


Diese sehr robuste Sorte mit hohen Erträgen ist resistent gegen Kraut- und Braunfäule und verschiedene Viruserkrankungen. Damit ist sie hervorragend für das Freiland geeignet. Die großen Früchte (ca. 180 g) sind intensiv im Geschmack

Pepe F1

Kirschtomate

- Süße Minis!
- Reichtragend
- Frühzeitig



Süße Minis!
Diese früh und reich tragende Sorte produziert 30 - 50 kleine Geschmacksbomben pro Rispe. Die kleinen Früchte mit einem Gewicht von ca. 15 g haben einen süßen, hocharomatischen Geschmack.

Pandorino F1

Datteltomate

- Frühreifend
- Italienische Geschmackstomate
- Freilandtauglich



Frühreifende Datteltomate, die laufend ca. 20 g schwere, leuchtend rote Früchte liefert. Sehr wüchsige, indetermierte Pflanze. Wegen der frühen Reife ist auch ein Anbau im Freiland erfolgversprechend. Italienische Geschmackstomate!

Cosima F1

Minigewächshausgurke

- Früh und robust
- Rasche Entwicklung
- Tolerant gegenüber Mehltau



Sehr früh reifend, die Früchte werden 16-20 cm lang. 'Cosima F1' bildet robuste Pflanzen und zeichnet sich durch gute Toleranz gegenüber Mehltau aus. Frühzeitigkeit und geringes Wärmebedürfnis ermöglichen einen Freilandanbau.

Pindos F1

Gewächshausgurke

- Frühreifend & robust
- Tolerant gegenüber Mehltau
- Feste grüne Früchte



Eine frühe, ertragreiche Gewächshausgurke, resistent gegen den Gurken-Mosaik-Virus und echten Mehltau. Kräftige, gut aufrecht wachsende Pflanze mit gesunden dunkelgrünen Früchten. Hoher Ertrag im intensiven Anbau im Gewächshaus. Freilandanbau auch möglich.

Milar F1

Aubergine

- Frühzeitig
- Gut lagerfähig
- Tiefe violette Farbe



Neue, robuste Sorte mit länglichen Früchten. Dieses delikate Gemüse gedeiht auch bei uns an geschütztem, sonnigem Platz. Ist schnellwüchsig und liefert ca. 24 cm lange, 6-8 cm dicke, violett schwarze Früchte. Erntezeit: August - September.

Veredelte Gurken

*Veredeltes
Gemüse*

Wer schöne große Schlangengurken ernten möchte und davon möglichst viele, sollte veredelte Gurken setzen. Die Gurkenwurzeln sind oft schwach und empfindlich. Durch die Verede-

lung auf resistente Unterlagen kann man Pflanzen vor dem Befall durch schädigende Wurzelpilze, Nematoden und Viren schützen. Die Kürbisunterlage ist toleranter gegen niedrige

Bodentemperaturen, so dass die Gurke auch bei widrigen Umständen gut mit Wasser und Nährstoffen versorgt werden kann.

Fitness F1 Gewächshaus-Schlangengurken

'Fitness' ist eine verbreitete Standardsorte mit frühem Fruchtansatz und hohem Ertragspotential. Die schlanken, glatten und dunkelgrünen Früchte entwickeln keine Samen, sondern nur leckeres, bitterstofffreies Fruchtfleisch. 'Fitness' hat eine vergleichsweise gute Kältetoleranz. Deshalb bringt die Sorte auch im ungeheizten Gewächshaus hohe Erträge.

Die Resistenz gegenüber Mehltau ist ein nicht zu unterschätzender Vorteil dieser Sorte. Zudem macht die Veredlung die Pflanzen robust und verhindert das Auftreten diverser bodenbürtiger Krankheiten (Fußkrankheiten). Standort: Gewächshaus, geheizt oder ungeheizt (ab Mitte Mai); humus- und nährstoffreicher Boden. Die Pflanzen an Schnüren aufleiten. Damit sie sich

gut entwickeln, bis ca. 80 cm Höhe alle Seitentriebe und Früchte ausbrechen. Danach die Seitentriebe auf 1 bis 2 Augen zurückschneiden. Der Wasserbedarf ist nicht zu unterschätzen. An heißen Tagen für feuchte Luft sorgen. Das vermindert die Verdunstung und beugt dem Befall mit Spinnmilben vor.

Alamir F1 Mini-Gewächshaus-Schlangengurken



Foto: iStockphoto



'Alamir' ist eine Minigurke mit frühem Fruchtansatz und ausgesprochen hohem Ertragspotential. Die dunkelgrünen, etwa 20 cm langen Früchte mit gutem Aroma sind gut portioniert für kleine Familien und für den Snack zwischendurch. 'Alamir' hat eine vergleichsweise gute Kältetoleranz. Deshalb produziert die Sorte auch im ungeheizten Gewächshaus am laufen-

den Band frischen Gurkennachschub. Die Veredlung macht die Pflanzen robust und verhindert das Auftreten diverser bodenbürtiger Krankheiten. Standort: Gewächshaus, geheizt oder ungeheizt (ab Mitte Mai); humus- und nährstoffreicher Boden. Die Pflanzen an Schnüren aufleiten. Damit sie sich gut entwickeln, bis ca. 80 cm Höhe alle Seitentriebe und Früchte ausbrechen.

Danach die Seitentriebe auf 1 bis 2 Augen zurückschneiden. Erreicht die Pflanze das obere Ende der Schnur, wird sie gestutzt. Die zwei obersten Seitentriebe lässt man ohne weiteren Schnitt wachsen. Der Wasserbedarf ist nicht zu unterschätzen. An heißen Tagen für feuchte Luft sorgen. Das vermindert die Verdunstung und beugt dem Befall mit Spinnmilben vor.

Rimoni F1 Snack-Gewächshaus-Gurken



Nur 10 bis 12 cm lang, passt ganz in die Brotdose; frischer Gurkengeschmack, reichtragend und sichere Ernte. 'Rimoni' hat eine vergleichsweise gute Kältetoleranz. Deshalb produziert die Sorte auch im ungeheizten Gewächshaus am laufenden Band frischen Gurkennachschub. Die Veredlung macht die Pflanzen robust und verhindert

das Auftreten diverser bodenbürtiger Krankheiten (Fußkrankheiten). Standort: Gewächshaus, geheizt oder ungeheizt (ab Mitte Mai); humus- und nährstoffreicher Boden. Die Pflanzen an Schnüren aufleiten. Damit sie sich gut entwickeln, bis ca. 80 cm Höhe alle Seitentriebe und Früchte ausbrechen. Danach die Seitentriebe auf 1 bis 2

Augen zurückschneiden. Erreicht die Pflanze das obere Ende der Schnur, wird sie gestutzt. Die zwei obersten Seitentriebe lässt man ohne weiteren Schnitt wachsen. Der Wasserbedarf ist nicht zu unterschätzen. An heißen Tagen für feuchte Luft sorgen. Das vermindert die Verdunstung und beugt dem Befall mit Spinnmilben vor.

Veredelte Tomaten

Veredeltes
Gemüse

Auf resistente, starkwüchsige und kälteverträglichere Unterlagen veredelte Tomatenjungpflanzen sind eine lohnende Investition. Gut ernährte veredelte Pflanzen mit Regenschutz – die Veredelung schützt nämlich nicht vor dem Befall mit Blattkrankheiten

– tragen doppelt so viel wie unveredelte Pflanzen, somit zahlt sich die Mehrausgabe aus. Die starke Wurzel kann auch zwei Triebe ernähren, dann müssen Sie die Pflanzen aber auch doppelt so weit auseinander pflanzen wie eintriebige gezogene. Der Anbau

von veredelten Pflanzen ist immer dann besonders lohnend, wenn die Wurzeln im Vorjahr nur kümmerlich gewachsen sind. Das kann ein Hinweis auf eine Viruserkrankung sein, gegen die eine Veredelungsunterlage immun ist.

Previa F1 Stabtomate



'Previa' ist eine robuste und ausgesprochen ertragreiche, mittelfrühe Sorte. Die runden Früchte haben ein sehr gutes Aroma. Previa ist eine Sorte, die in zahlreichen Vergleichstests eine sehr hohe Braunfäuletoleranz unter Beweis gestellt hat. Warmer, sonniger Standort, nährstoffreiche Gartenerde. Eine Überdachung oder ein regengeschützter Standort sind

jedoch günstig. Stets nur im Bodenbereich wässern! Die Setzlinge kommen möglichst tief in die Erde, damit sie zusätzliche Seitenwurzeln bilden; die Veredlungsstelle bleibt jedoch oberirdisch. Die veredelten Tomaten zeichnen sich durch eine überaus gute Wüchsigkeit aus. 'Previa' wird daher mit zwei Haupttrieben gezogen. Wichtig ist das regelmäßige Entgeizen während der

gesamten Kulturdauer. Ernte: Juli bis Oktober, im Gewächshaus einen Monat früher. Düngung: Tomaten brauchen reichlich „Futter“. Kompost ist zu jeder Zeit willkommen. Im Laufe der Kultur sind 2-3 Nachdüngungen nötig.

Maestria F1 Große Salattomate



Die robuste Stabtomate Maestria F1 Hybride ist unempfindlich gegen die gefürchtete Braunfäule und besonders für das Freiland geeignet. Sie zeichnet sich durch kräftiges Laub, reichen Fruchtansatz, exzellenten Geschmack und Resistenz gegen verschiedene Viruserkrankungen aus. Eine echte Neuentdeckung. Wenn Bewässerung, dann nur am Fuß

der Pflanze. Die Setzlinge kommen möglichst tief in die Erde, damit sie zusätzliche Seitenwurzeln bilden. Die Veredelungsstelle bleibt jedoch mind. 3 Finger breit über der Erde. Veredelte Tomaten bringen den höchsten Ertrag, wenn sie zweitrieblig aufgebunden werden. Die Ernte verzögert sich dann jedoch. Ernte zwischen Juli und Oktober. Bei den großen Tomaten

jeweils nur 2-4 Früchte pro Tross heranreifen lassen.

Abstand: 80 x 50 cm. Düngung: Tomaten brauchen reichlich „Futter“. Kompost ist zu jeder Zeit willkommen, denn die anspruchsvollen Tomatenpflanzen wollen einen humusreichen Boden. Im Laufe der Kultur sind zwei bis drei Nachdüngungen nötig.

Carmello F1 Fleischtomate



Die veredelte Fleischtomate Carmello F1 bildet große Früchte mit einem Gewicht von ca. 190 g. Für eine Fleischtomate reift sie ungewöhnlich rasch. Diese Frühzeitigkeit und ihre Platzfestigkeit machen sie freilandtauglich. Standort und Pflege: Warm und sonnig, im Freiland am besten vor einer Südwand, plus nährstoffreiche Gartenerde. Eine Überdachung oder

ein regengeschützter Standort sind günstig. Deshalb auch stets nur im Bodenbereich wässern. Die Pflanzen werden möglichst tief gesetzt, damit sie zusätzliche Seitenwurzeln bilden; die Veredelungsstelle bleibt jedoch oberirdisch. Die veredelten Tomaten zeichnet eine überaus gute Wüchsigkeit aus. Carmello F1 wird daher mit zwei Haupttrieben gezogen. Wichtig

ist das regelmäßige Entgeizen und Einkürzen der Blütenstände auf drei bis fünf Blüten.

Verwendung: Tomaten haben voll ausgereift geerntet das beste Aroma. Sie sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden. Dort verlieren sie an Geschmack. Ernte ist zwischen Juli und Oktober, im Gewächshaus einen Monat früher.

Sweet Cherry F1 Cocktailtomate



Foto: iStockphoto



Die veredelte Cocktail- oder Kirschtomate ‚Sweet Cherry‘ bildet lange Trauben mit sehr aromatischen, kleinen roten Früchten. Diese Sorte wächst schnell, bringt ausgesprochen hohe Erträge und ist resistent gegen mehrere Tomatenkrankheiten. Eine Überdachung oder ein regengeschützter Standort sind günstig, denn feuchte Blätter fördern den Befall mit

Kraut- und Braunfäule. Deshalb auch stets nur im Bodenbereich wässern! Die Pflanzen werden möglichst tief gesetzt, damit sie zusätzliche Seitenwurzeln bilden; die Veredlungsstelle bleibt jedoch oberirdisch. ‚Sweet Cherry‘ sollte mit zwei Haupttrieben gezogen werden und während der gesamten Kulturdauer regelmäßig entgeizt werden. Der Pflanzenaufbau

ist dann luftiger, es entstehen weniger Krankheiten und die Früchte reifen besser. Anfang September wird die Pflanze oberhalb der zuletzt angesetzten Früchte gekappt, damit die letzten Tomaten noch ausreifen. Verwendung: Tomaten haben voll ausgereift geerntet das beste Aroma.

Sungold F1 Orange Cocktailtomate



Gezüchtet in England – bald wird die Sungold auf der ganzen Welt eine der beliebtesten Cocktailtomaten sein. Die tieforangefarbenen Früchte sind rekordverdächtig süß (Brix 9,1) und kräftig aromatisch. Bestnoten gibt es auch für den Ertrag. Sehr wüchsige und gesunde Sorte, die schnell Ernte bringt. Eine der besten Cherrytomaten für das Freiland oder ein kaltes Gewächshaus.

Standort und Pflege: Ein warmer sonniger und regengeschützter Standort ist günstig. Im Gewächshaus muss auf gute Lüftung geachtet werden. Feuchte Blätter fördern den Befall mit Kraut- und Braunfäule. Deshalb auch stets nur im Bodenbereich wässern. Die Pflanzen werden möglichst tief gesetzt, damit sie zusätzliche Seitenwurzeln bilden; die Veredlungsstelle

bleibt jedoch oberirdisch. Sungold F1 sollte mit zwei Haupttrieben gezogen und – entgegen der landläufigen Meinung – während der gesamten Kulturdauer regelmäßig entgeizt werden. Anfang September wird die Pflanze oberhalb der zuletzt angesetzten Früchte gekappt, damit die letzten Tomaten noch ausreifen.

Pepe F1 Kirschtomate



Die veredelte Kirschtomate ‚Pepe F1‘ bildet große, breite Trauben mit sehr aromatischen, kleinen, roten Früchten (ca. 15 g). Diese Sorte wächst schnell, bringt ausgesprochen hohe Erträge und ist resistent gegen mehrere Tomatenkrankheiten.

Warmer, sonniger Standort, im Freiland am besten vor einer Südwand, nährstoffreiche Gartenerde.

Eine Überdachung oder ein regengeschützter Standort sind günstig, denn feuchte Blätter fördern den Befall mit Kraut- und Braunfäule. Deshalb auch stets nur im Bodenbereich wässern! Die Pflanzen werden möglichst tief gesetzt, damit sie zusätzliche Seitenwurzeln bilden; die Veredlungsstelle bleibt jedoch oberirdisch. ‚Pepe F1‘ sollte mit zwei Haupttrieben gezogen

und - entgegen der landläufigen Meinung - während der gesamten Kulturdauer regelmäßig entgeizt werden. Der Pflanzenaufbau ist dann luftiger, es entstehen weniger Krankheiten und die Früchte reifen besser. Anfang September wird die Pflanze oberhalb der zuletzt angesetzten Früchte gekappt, damit die letzten Tomaten noch ausreifen.

Trilly F1 Mini-Romatomate



Die veredelte Mini-Roma ‚Trilly‘ bildet lange Trauben mit sehr aromatischen, länglichen, roten Früchten.

Eine Überdachung oder ein regengeschützter Standort sind günstig, denn feuchte Blätter fördern den Befall mit Kraut- und Braunfäule. Deshalb auch stets nur im Bodenbereich wässern! Die Pflanzen werden möglichst tief gesetzt, damit sie zusätzliche Seiten-

wurzeln bilden; die Veredlungsstelle bleibt jedoch oberirdisch. ‚Trilly‘ sollte mit zwei Haupttrieben gezogen und während der gesamten Kulturdauer regelmäßig entgeizt werden. Der Pflanzenaufbau ist dann luftiger, es entstehen weniger Krankheiten und die Früchte reifen besser. Anfang September wird die Pflanze oberhalb der zuletzt angesetzten Früchte

gekappt, damit die letzten Tomaten noch ausreifen. Verwendung: Tomaten haben voll ausgereift geerntet das beste Aroma. Sie sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden. Dort verlieren sie an Geschmack. Letzte grüne Tomaten, die nicht mehr rot werden, können im Haus nachreifen.

Setzer

grün
erleben



Gartencenter Setzer GmbH, Feldstrasse 1, 33378 Rheda- Wiedenbrück, Tel 05242 44413, Fax 05242 49288
www.gartencenter-setzer.de, gartencenter-setzer@t-online.de