

PFLANZENMARKT 28. und 29. April 2018

Unser Angebot – so lange der Vorrat reicht!

(wetterbedingte Änderungen vorbehalten)

Bio-Jungpflanzen im Erdpresswürfel:

Salate:	Kohl:	Zwiebelgewächse:	Knollen:	Sonstiges:	Kräuter:
Kopfsalat grün und rot Eichblatt grün und rot Eissalat Pflücksalat Romanasalat Batavia grün und rot Lollo Salat grün und rot Ruccola	Kohlrabi grün und blau Blumenkohl Broccoli Romanesco Rotkohl Spitzkohl Weisskohl Wirsing Chinakohl	Lauchzwiebeln Porree Steckzwiebeln weiss und rot Schalotten	Bleichsellerie Knollensellerie Fenchel Rote Bete Pflanzkartoffeln	Zuckermais Mangold bunt	Maggikraut Dill Schnittlauch Petersilie kraus Petersilie glatt Thymian Bohnenkraut Salbei Rosmarin Majoran Oregano Zitronenmelisse

BIO-GEMÜSEPFLANZEN IM TOPF

TOMATEN NORMALFRÜCHTIGE:

- Bolstar Granda:** Normalfrüchtige, robuste und platzfeste, rote Tomate mit gutem Geschmack. Gewächshaus und Freiland.
- White Sensation:** reich tragend, süßer Geschmack ohne Säure, honigartig, Fleisch saftig und schmelzend. Normalfrüchtig. Weiß/beige. Freiland und Gewächshaus.
- Auriga:** Platzfeste und sehr gesunde Freilandsorte. Gutes fruchtiges Aroma. Ca. 6 cm große leuchtend orangene Früchte.
- Green Zebra:** mittelgroße, saftige, grüne Früchte von hervorragendem Geschmack. Alte robuste Sorte. Freiland und Gewächshaus.

COCKTAIL-, KIRSCHTOMATEN:

- Citrina:** gelbe, zitronenförmige Cocktailltomate. Erfrischend, fruchtiger Geschmack. Gewächshaus und geschütztes Freiland
- Donatellina:** rote Datteltomate mit köstlichen, platzfesten, kleinen Früchten. Geschütztes Freiland und Gewächshaus.
- Trixi:** köstliche, kleine, leicht ovale, rote Früchte. Freiland und Gewächshaus
- Yellow Submarine:** kleine, süße birnenförmige Früchte. Sehr robuste Pflanze. Freiland und Gewächshaus.
- Black Cherry:** lila bis braune Cocktailltomate mit sehr gutem, würzigem Aroma. Freiland und Gewächshaus geeignet.
- Bombonera F1:** Auch Schokotomate genannt. Braune Cocktailltomate mit intensivem, hervorragendem Geschmack. Gewächshaus und Freiland.
- Crispino F1:** Tiefrote Cocktailltomate mit grünen Streifen. Sehr ertragreich. Gewächshaus und geschütztes Freiland.

FLEISCHTOMATEN:

- Ochsenherz:** Alte robuste Fleischtomatensorte mit. Früchte können bis zu 500g schwer werden. Freiland und Gewächshaus.
- St Pierre:** robuste, saftige, rote Fleischtomatensorte. Die Früchte bleiben auch bei Vollreife schnittfest. Freiland und Gewächshaus.

- Berner Rose:** Alte Sorte. Große, rosarote Fleischtomate mit sehr gutem Geschmack. Gewächshaus und Freiland.
- Tschernij Prinz:** Alte Sorte. Große lila bis braune Fleischtomate mit intensivem Geschmack. Gewächshaus und Freiland
- Valencia:** Große orangene Fleischtomate mit fruchtig-süßem-würzigem Geschmack. Gewächshaus und Freiland.

KÜBEL-TOMATEN:

- Rotkäppchen:** kompakte Buschtomate, ideal für Kübel und Balkon. Mittelgroße saftige rote Früchte von sehr gutem Geschmack. Muss nicht gestützt werden. Gewächshaus und Freiland.
- Tigerette Cherry:** kompakte Buschtomate, ideal für Kübel und Balkon. Kleine, herrlich süße, gelbe Früchte. Gewächshaus und geschütztes Freiland.
- Tumbling Tom Red:** kleinbleibende Hängetomate, ideal für Balkonkasten oder Ampel. Kirschgroße Früchte.
- Firecracker:** überhängende, kompakte Kübeltomate, Kirschtomate, oval, rot-orange mit gelben Streifen. Für Ampel und Kübel im Gewächshaus und Freiland.
- Peardrops:** überhängende, kompakte Kübeltomate, Kirschtomate, birnenförmig, gelb. Für Kübel und Ampel im Gewächshaus oder Freiland.
- Fuzzy Wuzzy´:** überhängende, sehr kompakte Kübeltomate, Cocktailtomate, orange rot gestreift. Für Kübel und Ampel im Gewächshaus oder Freiland.

TOMATEN-SPEZIALITÄTEN:

- Giano:** Italienischer San Marzano Typ. Perfekt für Soßen, Salsa und den Salat. Sehr aromatisch. Gewächshaus und sehr geschütztes Freiland.
- Quadro:** Typisch italienische, ovale Marktomate. Perfekt für Soßen, aber auch köstlich im Salat. Sehr robust. Gewächshaus und Freiland.
- Shimmeig Creg:** Normalfrüchtige, leicht ovale Tomate. Rot mit gelben Streifen. Sehr saftiger, guter Geschmack. Gewächshaus und geschütztes Freiland.
- Revilla:** Mittelgroße, dunkelrote Tomate mit grün geflammten Schultern. Gewächshaus oder geschütztes Freiland.
- Reisetomate:** Viele kleine Einzelfrüchte bilden eine große Frucht. Legende: wurde früher gern auf Reisen mitgenommen, da

Stücke abgerochen werden können ohne dass der Saft ausläuft. Gewächshaus und Freiland.

- Golden Currant:** Wildtomate. Sehr kleine, geschmackvolle, gelbe Früchte. Starker Wuchs. Freiland und großes Gewächshaus.
- Rote Murrel:** Wildtomate. Sehr kleine, geschmackvolle rote Früchte. Starker Wuchs. Freiland und großes Gewächshaus
- Banana Legs:** Flaschen-/Buschtomate. Große gelbe, längliche Früchte. Kompakter Wuchs. Gewächshaus und sehr geschütztes Freiland.
-
- PAPRIKA Neusiedler Ideal:** Rote Blockpaprika. Früh reifend. Auch für das geschützte Freiland geeignet.
- PAPRIKA Korosko:** Rote, sehr ertragreiche Spitzpaprika. Süß und aromatisch. Für Gewächshaus u geschütztes Freiland.
- MINI-PAPRIKA Hamik:** Orangefarbene Mini Paprika. Außergewöhnlich süß und fast kernlos. Perfekt für Kinder oder als Snack zwischendurch. Gewächshaus und geschütztes Freiland.
- PAPRIKA Violetta:** Blockpaprika. Reifen von violett über grün nach rot. Geeignet für Gewächshaus oder geschütztes Freiland.
- CHILI Jalapeno:** Klein, spitz. Reift von grün nach rot. Reif sind längliche Verkorkungen zu sehen, die ein Qualitätsmerkmal sind. Schärfe: 2,5-4. Geeignet für Gewächshaus und Freiland oder als Kübelkultur.
- CHILI Habanero:** Kleine, rote Früchte. Sehr fruchtig und höllisch scharf. Schärfegrad 10. Geeignet für Gewächshaus und Freiland oder als Kübelkultur.
- CHILI De Cayenne:** Roter Chili Klassiker. Frühreifend und sehr ertragreich. Schärfegrad 7. Für Gewächshaus und geschütztes Freiland.
- CHILI Lila Luzi:** attraktive Topf und Kübelpflanze. Viele kleine Chilis, die von Violett zu tief orange abreifen. Auch Freiland geeignet. Schärfegrad 7 (von 1-10)
- KÜBELÜAPRIKA Red Skin:** Kompakt wachsende Kübelpaprika. Früchte sind sehr aromatisch, mittelgroß, blockig und reifen von grün nach rot ab.

AUBERGINE Kono:	Runde, 6-10cm große, dunkel violette Früchte. Feines fruchtiges Aroma. Für Gewächshaus oder sehr geschütztes Freiland. Auch perfekt für die Kübelkultur.
AUBERGINE Tsakoniki:	Graffiti Aubergine. Lila-weiß gestreift. Klassische Form. Gewächshaus oder sehr geschütztes Freiland.
AUBERGINE De Barbentane:	Klassisch, violett. Festes Fleisch. Gewächshaus und sehr geschütztes Freiland
AUBERGINE Dourga:	weiße, längliche Früchte. Festes Fleisch. Für Gewächshaus und sehr geschütztes Freiland.
GURKE Persika:	Ertragreiche, mittelgroße Salatgurke. Für Gewächshaus oder Freiland. Zum Aufleiten oder auch am Boden. Robust.
GURKE Qualitas:	Schlangengurke. Robust und ertragreich. Muss aufgeleitet werden. Gewächshaus oder Freiland.
GURKE Pattini:	Snackgurke für den Kübel oder Balkonkasten. Perfekt für Kinder oder als Snack zwischendurch. Kompakt wachsend.
GURKE Iznik:	reichtragende Snackgurke für das Gewächshaus. Perfekt für Kinder oder als Snack zwischendurch.
GURKE Vorgebirgstraube:	Gewürzgurke zum Einlegen. Sehr ertragreich. Für Gewächshaus oder Freiland. Zum Aufleiten oder auch am Boden.
ZUCCHINI Patio Star:	speziell für den Kübel. Lange grüne Früchte an klein bleibender, kompakterPflanze.
ZUCCHINI Cocozelle v. TRIPOLIS	hellgrün marmorierte, glänzende Früchte. Guter Ertrag.
ZUCCHINI Gold Rush:	goldgelbe, glänzende zarte Früchte. Geschmacklich feiner und fruchtiger als grüne Zucchini. Behält beim Kochen die Farbe.
ZUCCHINI Zapho	viele, runde, hellgrüne, zarte Früchte. Sollte schon Tennisballgroß geerntet werden.

- KÜRBIS Red Kuri:** Klassischer Hokkaido. Tieforangene, Aromatische Früchte. Mit Schale essbar.
- KÜRBIS Butternut Waltham:** Große, birnenförmige, beige Früchte. Zartes, fein würziges Fleisch.
- KÜRBIS Muscade de Provence:** Sehr aromatischer Muskatkürbis. Reift von grün zu einem Bronzeton ab.
- PHYSALIS Schönbrunner Gold:** goldgelbe, saftige Beeren. Süß-säuerlich im Geschmack. Speziell für Freiland aber auch G Gewächshaus.
- MELONE Murrmel:** köstliche Charentais-Melone mit tieforangefarbenem Fleisch. Kann im Gewächshaus auch aufgelegt werden. Für Gewächshaus oder sehr geschütztes Freiland.
- MELONE Sugar Baby:** Kleine, süße, saftige Wassermelone. Für Gewächshaus oder sehr geschütztes Freiland
- ERDNUSS:** Möglichst warm und vollsonnig in durchlässigem, lockerem Boden. Erntereif wenn das Laub abstirbt. Gewächshaus und Freiland.
- SCHWAMMKÜRBIS Luffa:** Sehr jung zu verzehren wie eine Zucchini, ausgereift zur Herstellung von Schwämmen.
- STACHELGURKE Kiwano:** Wüchsige Kletterpflanze mit ovalen stumpf bestachelten Früchten. Die Schale wird ausgelöffelt, das Fruchtfleisch schmeckt erfrischend fruchtig. Die sehr hübschen Früchte können auch zur Dekoration genutzt werden, da sie mehrere Monate haltbar sind.

WAS ICH SCHON IMMER FRAGEN WOLLTE: (FAQs)

Wann kann ich mein Fruchtgemüse ins Freiland pflanzen?

- Stichtag sind die Eisheiligen (15.Mai). Nach diesem Datum sind keine schweren Fröste mehr zu erwarten (außer in der Eifel)

Wie behandle ich meine Pflanzen bis dahin?

- Die Pflanzen dürfen nicht mehr zu warm stehen, sie sollen sich ja schon mal an niedrigere Temperaturen gewöhnen, aber hell muss es sein. Evtl. kann es nochmal nötig sein sie in einen größeren Topf umzusetzen und/oder sie zu düngen.

Wie wähle ich den Standort für mein Fruchtgemüse aus?

- Sofern kein Gewächshaus zu Verfügung steht, pflanzt man möglichst geschützt und sonnig. Auch Tomaten an denen Freilandgeeignet steht, lieben es trocken! Also falls irgendwie möglich immer für einen Regenschutz sorgen. Einen durchlässigen Boden wählen bzw. im Kübel für ausreichende Entwässerung sorgen. Pflanzabstand 50x50cm.

Was ist eine Kübel- oder Buschtomate?

- Diese Tomaten sind sehr kompakt, bleiben klein und sind deutlich pflegeleichter. Sie müssen nicht ausgegeizt werden und passen im Kübel auf fast jeden Balkon.

Grundsätzlich kann aber JEDE Tomate auch im Kübel gezogen werden (mit entsprechender Stützung und Aufleitung), das Gefäß muss nur ausreichend groß sein. Minimum wären 10Liter oder man greift zu Maurerkübeln, in die man am Boden Löcher bohrt

Wie dünge ich meine Pflanzen?

- Am besten wählt man schon zum Pflanzen eine gute Tomatenerde (Gartencenter) aus oder mischt gut abgelagerten Kompost unter. Trotzdem wird man im Laufe der Zeit nachdüngen müssen. Am einfachsten und sichersten gelingt dies mit flüssigem Tomatenvolldünger, den es in jedem Gartencenter zu kaufen gibt. Wer gern in Eigenregie düngen möchte, der achte besonders auf eine ausreichende Kalium Versorgung. Brennesseljauche ergibt ebenfalls einen guten Dünger. Übrigens eignen sich Tomatenerde/-dünger hervorragend für alle Fruchtgemüse.

Wieviel Ertrag kann ich von meinen Pflanzen erwarten?

- Das ist natürlich von Pflanze zu Pflanze unterschiedlich. Grundsätzlich kann man sagen, dass z.B. Tomaten die nicht in Ihrem Wachstum beschränkt sind, deutlich mehr Ertrag bringen, als Buschtomaten. Und eine normale Zucchini liefert natürlich mehr als eine Kübelzucchini.

Wieviel Wasser braucht mein Fruchtgemüse?/ Wie gieße ich?

- Fruchtgemüse, besonders Tomaten, gießt man möglichst gleichmäßig. Das bedeutet, lieber jeden Tag etwas, als austrocknen lassen und dann sehr viel auf einmal gießen. Denn bei ungleichmäßiger Bewässerung platzen die Früchte der Tomaten schon mal. Je nach Sorte sind manche Pflanzen unempfindlicher dafür.

Wieviel gegossen werden muss, hängt stark vom Wetter ab. Bei sehr heißem Hochsommerwetter, können die Pflanzen bis zu 10Liter pro Quadratmeter und Tag bekommen. Am besten gießt man in den frühen Morgenstunden, möglichst ohne die Blätter nass zu machen.

Welche Pflege benötigt meine Tomate?

- Alle Tomaten müssen aufgebunden werden. Das geht z.B. an Stäben, die neben die Pflanze gesteckt werden oder auch an Schnüren, die von der Gewächshausdecke hängen. Außerdem müssen sie regelmäßig ausgegeizt werden, damit ausreichend Luft an die Pflanzen gelangt und sie sich auf die Fruchtbildung konzentrieren können. Es kann auch nötig sein im Laufe der Kultur von unten alte Blätter zu entfernen.

Was hat es mit „Alte Sorten“ auf sich?

- Dies sind Sorten, die es schon sehr, sehr lange gibt und häufig auch durch Organisationen wie z.B. „Die Arche Noha“ vor dem Aussterben bewahrt werden. Man spricht den alten Sorten eine höhere Robustheit zu, als den „Neuen, um viele Ecken gezüchteten“.

Problem Tomaten und Kartoffeln zusammen im Freiland?

- Kartoffeln gehören zur selben Familie wie Tomaten. Die gefürchtete Braunfäule befällt beide, sodass sie sich im ping pong Effekt gegenseitig anstecken und letztendlich wahrscheinlich weder Kartoffeln noch Tomaten geerntet werden können.