



Angebot 2024 an Gemüsepflanzen, einjährigen Kräutern, Duftpflanzen und Blumen

Zeitraum der Verfügbarkeit ist nach den Eisheiligen (Ende Mai bis Mitte Juni)

Der überwiegende Teil der Pflanzen wird in sogenannten Multiplatten produziert, so dass Sie hierbei eine Pflanze mit Wurzelballen ohne Topf erhalten. Bei der Angabe "Portion" erhält man einen Ballen mit mehreren Pflanzen.

Verfügbarkeit und Versand auf Anfrage!

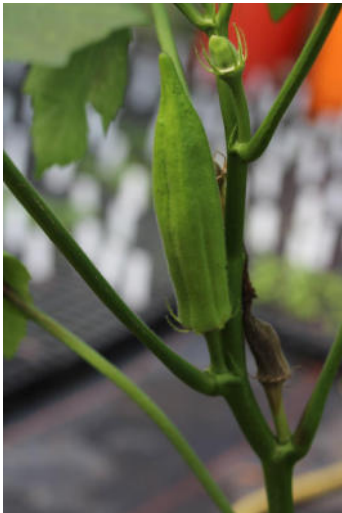
Die Preise verstehen sich ab Betriebssitz inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und ohne Kosten für Verpackung und Versand.

Die Angaben zur Verwendung dienen lediglich der Information. Eine darüber hinaus gehende Verwendung ist nur im Rahmen des aktuellen Rechts des jeweiligen Landes zulässig.

Angaben zum kulinarischen Gebrauch und zur Heilwirkung sind übermittelte/überlieferte Angaben aus dem Volkskochwissen/der Volksheilkunde. Sie liefern keinerlei Empfehlung zum Gebrauch/Verzehr bzw. zum Nachkochen.



GemPfl0676 Okra, grün (*Abelmoschus esculentus*)



Herkunft: Äthiopien

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Junge Fruchtschoten

Erntezeit: Ab Ende Juli

Verwendung: Roh oder gekocht in asiatischen und kreolischen Gerichten

Dieses attraktive Eibischgewächs mit seinen großen gelben Schalen-Blüten ist sehr wärmebedürftig und sollte deshalb im Gewächshaus angebaut werden. Nachdem die Blüten welk geworden sind wartet man ca. 2 Wochen und erntet dann die jungen, an Peperoni erinnernden Schoten. Gekocht oder gedünstet ein fester Bestandteil der asiatischen Küche.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0272 Okra, rot (*Abelmoschus esculentus* sp.)



Herkunft: Äthiopien

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Junge Fruchtschoten

Erntezeit: Ab Ende Juli

Verwendung: Roh oder gekocht in asiatischen und kreolischen Gerichten

Dieses attraktive Eibischgewächs mit seinen großen gelben Schalen-Blüten ist sehr wärmebedürftig und sollte deshalb im Gewächshaus angebaut werden. Nachdem die Blüten welk geworden sind wartet man ca. 2 Wochen und erntet dann die jungen, an Peperoni erinnernden Schoten. Gekocht oder gedünstet ein fester Bestandteil der asiatischen Küche.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0385 Aibika (*Abelmoschus manihot*)



Herkunft: Ostasien

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Blüten, Blätter und Schoten

Erntezeit: Sommer

Verwendung: Chinesische Wokpfanne, Currys

Malvengewächs mit hellgelben Riesenblüten. Aibika wird bis 2 Meter hoch. Der nicht winterharte Strauch kann bei frostfreier Überwinterung als Kübelpflanze gehalten werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,00 €

GemPfl0551 Bisamstrauch (*Abelmoschus moschatus*)



Herkunft: Indien

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Junge Fruchtschoten u. Blätter

Erntezeit: Ab Ende Juli

Verwendung: Roh oder gekocht in asiatischen Gerichten

Bildet attraktive rosa Schalenblüten. Sowohl die Blätter, als auch die jungen Samenstände (wie bei Okra) können gegessen werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0756 Schönmalve (*Abutilon megapotamicum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Im Kübel auf der Terrasse oder im Wintergarten. Frostfrei überwintern

Erntegut: Keine Speisepflanze

Erntezeit: Keine Speisepflanze

Verwendung: Keine Speisepflanze

Attraktive Kübelpflanze für den halbschattigen Terrassenplatz. Auch als Rio-Grande-Abutilon bekannt. Aus dem hängenden ballonartigen roten Kelch schiebt sich mit zunehmendem Aufblühen eine gelbe Krone heraus, aus der wiederum die Staubfäden schlegelartig herausragen. Frostfreie Überwinterung.

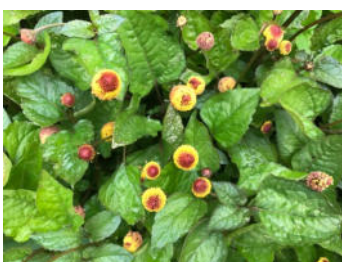
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 6,50 €

GemPfl0388 Parakresse (*Acmella oleracea*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter und gelbe Blütenköpfe

Erntezeit: Ab Juli

Verwendung: Roh oder gekocht

Die Parakresse liefert ein prickelndes und langanhaltendes Geschmackserlebnis. In Brasilien werden Blätter und Blütenknospen zusammen mit Chili und Knoblauch zum Würzen von Maniokspeisen benutzt. Im Gegensatz zur europäischen Kresse behält die Parakresse beim Kochen ihre scharfe Note.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0581 Kornrade (*Agrostemma githago*)



Herkunft: Mittelmeergebiet
Standort: Freiland
Erntegut:
Erntezeit: Giftige Zierpflanze
Verwendung:

Alte, fast ausgestorbene Ackerblume.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0474 Zwiebel, 'Mischung' (*Allium cepa*)



Herkunft: Asien
Standort: Freiland
Erntegut: Zwiebel
Erntezeit: Ab August
Verwendung: Roh oder gekocht. Bei voller Reife und nach Trocknung lange lagerfähig

Bunte Zwiebelmischung!

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0001 Zwiebel, Riesen-, 'The Kelsae' (*Allium cepa*)



Herkunft: Asien
Standort: Freiland
Erntegut: Zwiebel
Erntezeit: Ab August
Verwendung: Roh oder gekocht. Bei voller Reife und nach Trocknung lange lagerfähig

Um das Rekordpotential dieser Sorte auszuschöpfen und Früchte bis ca. 4 Kg zu ernten, sollte schon im Februar unter Glas oder auf der Fensterbank vorkultiviert werden. Liefert bei Normalkultur mit Aussaat im Freiland große, dunkelgelbe Zwiebeln mit weißem Fleisch.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0002 Zwiebeln 'Stuttgarter Riesen' (*Allium cepa*)



Herkunft: Asien

Standort: Freiland

Erntegut: Zwiebel

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Roh oder gekocht. Bei voller Reife und nach Trocknung lange lagerfähig

Gut lagerfähige, plattrunde, dunkelgelbe Zwiebel mit weißem Fleisch. Mittelspäte Reife.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0712 Zwiebel-,Etagen- (*Allium cepa* var. *viviparum*)



Herkunft: Asien

Standort: Freiland

Erntegut: Luftzwiebel

Erntezeit: Ab Sommer

Verwendung: Roh oder gekocht.

Geerntet werden bei dieser Zwiebelart, die sich oberirdisch am Schaft bildenden Brutzwiebeln. Die Etagenzwiebel ist winterhart und liefert fast das ganze Jahr frische Scharlotten.

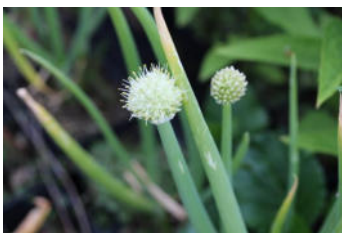
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0463 Winterheckenzwiebel (*Allium fistulosum*)



Herkunft: Asien

Standort: Freiland

Erntegut: Das oberirdische Schnittgrün

Erntezeit: Ganzjährig

Verwendung: Roh oder gekocht

Alte Bauerngarten-Zwiebelart, bei welcher fast durchgehend das Laub beerntet werden kann. Verwendung wie Schnittlauch.

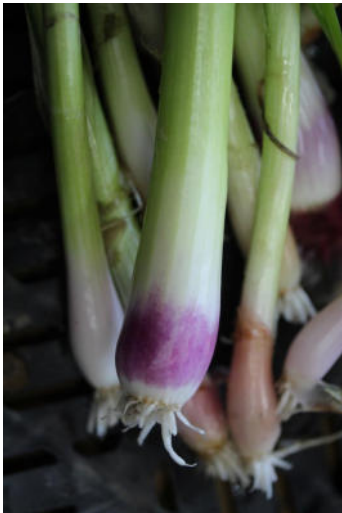
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0665 Zwiebel, Lauch-, 'Red Toga' (*Allium fistulosum*)



Herkunft: Asien

Standort: Freiland

Erntegut: Sowohl das oberirdische Schnittgrün als auch der weiße Schaft

Erntezeit: April bis November

Verwendung: Roh oder gekocht

Liefert den ganzen Sommer Bundzwiebeln mit einem langen weißen Schaft.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0003 Zwiebel, Lauch- (*Allium fistulosum*)



Herkunft: Asien

Standort: Freiland

Erntegut: Sowohl das oberirdische Schnittgrün als auch der weiße Schaft

Erntezeit: April bis November

Verwendung: Roh oder gekocht

Liefert den ganzen Sommer Bundzwiebeln mit einem langen weißen Schaft.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0801 Altai-Schnittlauch (*Allium ledebourianum*)



Herkunft: Asien

Standort: Freiland, Kübel, Balkonkasten

Erntegut: Das Grün wird wie Schnittlauch verwendet, Blüten auch verwendbar

Erntezeit: Mai bis November

Verwendung: Roh oder gekocht

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,50 €

GemPfl0652 Porree, ausdauernd (*Allium porrum*)



Herkunft: Asien
Standort: Freiland
Erntegut: Die weißen Stangen
Erntezeit: September bis März
Verwendung: Roh oder gekocht

Büschelig wachsende Porree-Besonderheit, die über Jahre im Garten stehen und fast durchgängig beerntet werden kann. Die Stangen sind im Vergleich zum normalen Porree nur fingergroß, aber weitaus intensiver im Geschmack.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,50 €

GemPfl0004 Porree 'Blaugrüner Winter Atlanta' (*Allium porrum*)



Herkunft: Asien
Standort: Freiland
Erntegut: Die weißen Stangen
Erntezeit: Dezember bis Mai
Verwendung: Roh oder gekocht

Frosttolerante Sorte für die Winterernte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0634 Porree 'Elefant' (*Allium porrum*)



Herkunft: Asien
Standort: Freiland
Erntegut: Die weißen Stangen
Erntezeit: September bis Dezember
Verwendung: Roh oder gekocht

Bildet besonders dicke und gerade Schäfte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0589 Duftblüten-Knoblauch (*Allium ramosum*)



Herkunft: Asien

Standort: Freiland, Kübel, Balkonkasten

Erntegut: Das Grün wird wie Schnittlauch verwendet, Blüten auch verwendbar

Erntezeit: Mai bis November

Verwendung: Roh oder gekocht

Ähnlich dem Schnittknoblauch. Der Duftblütenlauch hat aber ein stärkeres Knoblaucharoma und breitere Blätter. Verwendung in der Küche finden sowohl die Blätter, als auch die Blüten. Trockene und sonnige Standorte werden bevorzugt.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0528 Nordamerikanischer Ramp Lauch (*Allium tricoccum*)



Herkunft: Nordamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Frühling, Frühsommer

Verwendung: Wie Bärlauch

Die Ähnlichkeit zum Bärlauch ist unverkennbar. Der Ramplauch findet in der Küche auch wie dieser Verwendung. Als Standort wird ein halbschattiges Plätzlein mit einem humosen Boden gewählt.

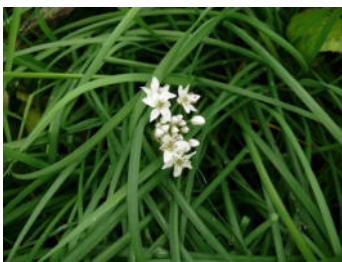
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0005 Schnittknoblauch 'Kobold' (*Allium tuberosum*)



Herkunft: Asien

Standort: Freiland, Kübel, Balkonkasten

Erntegut: Das Grün wird wie Schnittlauch verwendet

Erntezeit: Mai bis November

Verwendung: Roh oder gekocht

Liefert fortwährend ein schnittlauchähnliches Grün mit einer feinen Knoblauchnote.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0719 Weinberglauch (*Allium vineale*)



Herkunft: Südost-, Süd- und Mitteleuropa bis in südliche Regionen Skandinaviens

Standort: Freiland

Erntegut: Das Grün wird wie Schnittlauch verwendet, unterirdische Knollen wie Knoblauch

Erntezeit: Frühjahr (Halme), ganzjährig (Knollen)

Verwendung: Roh oder gekocht

Der Weinberglauch wächst ausdauernd. Die Halme können in der Küche wie Schnittlauch verwendet werden, die zahlreichen Brutzwiebeln wie Schalotten. Zieht sich im Sommer in den Boden zurück.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0006 Zitronenverbene (*Aloysia triphylla*)



Herkunft: Nord- u. Südamerika

Standort: Im Kübel auf der Terrasse oder im Wintergarten. Frostfrei überwintern

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Ganzjährig

Verwendung: Frisch oder getrocknet für Tee, Bowle, Sommerdrinks, Potpourris, Würzkraut für Geflügel- u. Fischgerichte

Die Zitronenverbene wächst als Strauch und betört durch das fruchtige, hocharomatische Zitronenaroma ihrer Blätter. Die Blätter behalten auch getrocknet ihr köstliches Aroma und können für Tees, Bowlen und Potpourris verwendet werden. Der Strauch ist relativ pflegeleicht und wird am Besten als Kübelpflanze (wie Oleander usw.) gehalten. Im Herbst wird die Pflanze um etwa die Hälfte zurückgeschnitten. Das hierbei anfallende Schnittgut kann direkt verwendet oder getrocknet werden. Der zurückgeschnittene Strauch sollte an einem hellen und geschützten Ort bei ca. 0 bis 10 °C überwintert werden. Wobei auch leichte Fröste bis ca. -4 °C vertragen werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0742 Orangenverbene (*Aloysia triphylla* 'Orange')



Herkunft: Nord- u. Südamerika

Standort: Im Kübel auf der Terrasse oder im Wintergarten. Frostfrei überwintern

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Ganzjährig

Verwendung: Frisch oder getrocknet für Tee, Bowle, Sommerdrinks, Potpourris, Würzkraut für Geflügel- u. Fischgerichte

Wie die Zitronenverbene, nur mit einer orangigen Note. Die Blätter behalten auch getrocknet ihr köstliches Aroma und können für Tees, Bowlen und Potpourris verwendet werden. Der Strauch ist relativ pflegeleicht und wird am Besten als Kübelpflanze (wie Oleander usw.) gehalten. Im Herbst wird die Pflanze um etwa die Hälfte zurückgeschnitten. Das hierbei anfallende Schnittgut kann direkt verwendet oder getrocknet werden. Der zurückgeschnittene Strauch sollte an einem hellen und geschützten Ort bei ca. 0 bis 10 °C überwintert werden. Wobei auch leichte Fröste bis ca. -4 °C vertragen werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0718 Gartenfuchsschwanz, hängend (*Amaranthus caudatus*)



Herkunft: Nordamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter, später die Samen

Erntezeit: Ab Juni

Verwendung: Roh oder gekocht, die Samen werden geknabbert oder wie Getreide verarbeitet

Amarant ist eine der ältesten Nutzpflanzen und zudem schmückend im Beet.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Portion/en

Preis 0,40 €

GemPfl0398 Amaranth, 'Hopi Red Dye' (*Amaranthus cruentus x powellii*)



Herkunft: Nordamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter, später die Samen

Erntezeit: Ab Juni

Verwendung: Roh oder gekocht, die Samen können geknabbert werden

Attraktives Blattgemüse mit roten Blättern und weit herabhängenden Samenständen. Die Blätter werden wie Spinat verwendet. Die Samen können Müslis zugefügt werden oder geben gemahlen die Ausgangsbasis für verschiedene Brote.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Portion/en

Preis 0,40 €

GemPfl0468 Amaranth, Popp-, 'Alegria' (*Amaranthus spec.*)



Herkunft: Nordamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter, später die Samen

Erntezeit: Ab Juni

Verwendung: Roh oder gekocht, die Samen können wie Popcorn zubereitet werden

Die Blätter werden wie Spinat verwendet. Die Samen können in einer Pfanne wie Popcorn zubereitet werden.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Portion/en

Preis 0,40 €

GemPfl0784 Amaranth, 'Molten Fire' (*Amaranthus tricolor*)



Herkunft: Nordamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter, später die Samen
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Roh oder gekocht, die Samen werden geknabbert oder wie Getreide verarbeitet

Die kastanienbraunen Blätter entwickeln im Sommer leuchtend-rote(feurige) Hochblätter/Scheinblüten, welche an Weihnachtssterne(Poinsettien) erinnern. Die Blätter werden wie Spinat verwendet.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,50 €

GemPfl0794 Fuchsschwanz, Dreifarbiger (*Amaranthus tricolor*)



Herkunft: Nordamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter, später die Samen
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Roh oder gekocht, die Samen werden geknabbert oder wie Getreide verarbeitet

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,50 €

GemPfl0568 Bischofskraut (*Ammi visnaga*)



Herkunft: Mittelmeergebiet
Standort: Freiland
Erntegut: Samen
Erntezeit: Herbst
Verwendung: Käsewürze

Eng mit der Möhre verwandt. Besitzt aromatisches Laub und produziert Samen, welche schon im alten Ägypten als Käsewürze verwendet wurden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0564 Erbsbohne (*Amphicarpaea bracteata*)



Herkunft: Nordamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Bohne im Erdreich, Samen in Hülse am Strauch

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Bohne im Erdreich als Knabberlei, roh oder geröstet; Samen an der Oberfläche wie Linsen

Winterhartes Gewächs aus der Leguminosen-Familie. Kletternder Wuchs und interessantes Blühverhalten. Es werden sowohl Blüten an der Oberfläche, als auch unter der Erde

gebildet.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0508 Römischer Bertram (*Anacyclus pyrethrum*)



Herkunft: Mittelmeergebiet und Vorderasien

Standort: Freiland

Erntegut: Wurzel

Erntezeit: Herbst

Verwendung: Likörherstellung

Hildegard von Bingen wußte um die Heilwirkung dieser Pflanze.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0007 Dill (*Anethum graveolens*)



Herkunft: Südeuropa, Asien

Standort: Freiland, Kübel, Balkonkasten

Erntegut: Blätter, Blüten, Samenstände

Erntezeit: Frühjahr bis Herbst

Verwendung: Roh, getrocknet oder tiefgefroren

Das Schnittgrün verfeinert Fischgerichte, Saucen und Salate. Die späteren Blütenstände liefern die Grundwürze bei Einmachgemüse (besonders Gurken).

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Portion/en

Preis 0,40 €

GemPfl0461 Dill, Topf-, 'Ella' (*Anethum graveolens*)



Herkunft: Südeuropa, Asien
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter, Blüten, Samenstände
Erntezeit: Frühjahr bis Herbst
Verwendung: Roh, getrocknet oder tiefgefroren

Das Schnittgrün verfeinert Fischgerichte, Saucen und Salate. Die späteren Blütenstände liefern die Grundwürze bei Einmachgemüse (besonders Gurken). Kompakte Sorte, welche sich besonders für die Kultur im Topf und Balkonkasten eignet.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,40 €

GemPfl0492 Madeirawein (*Anredera cordifolia*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland, wie Dahlien frostfrei überwintern
Erntegut: Knolle oder Blätter
Erntezeit: Herbst
Verwendung: Blätter roh oder (gekocht), Blätter als Salat

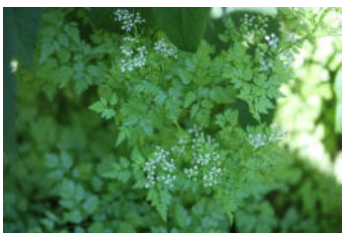
Rankgewächs dessen Blätter wie Spinat und dessen Knollen im Herbst wie Kartoffeln zubereitet werden. Vetragen nur leichten Frost und sollten deshalb wie Dalien überwintert werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0489 Kerbel (*Anthriscus cerefolium*)



Herkunft: Europa u. Westasien
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Mai bis Oktober
Verwendung: Frisch in Saucen, Suppen, Salaten, sowie zu Fleisch- u. Fischgerichten

Kraut mit feiner Anisnote, welches ein fester Bestandteil der französischen Küche ist. Immer frisch verwenden!

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,40 €

GemPfl0493 Erdbirne (*Apios tuberosa*)



Herkunft: Nordamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Knolle
Erntezeit: Herbst
Verwendung: Wie Kartoffeln

Interessantes, winterhartes Rankgewächs mit dekorativen Blüten. Die unterirdischen Knollen können gegessen werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 3,50 €

GemPfl0337 Sellerie, Stauden-, 'Cotes Martine' (*Apium graveolens* var. *dulce*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Blattstiele
Erntezeit: Ab August
Verwendung: Roh oder gedünstet

Bildet keine Knollen, sondern lange Stiele. Die Pflanzen werden in 25 cm tiefe Furchen gesetzt und dem Wachstum entsprechend nach und nach angehäuft.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0008 Sellerie, Stauden-, 'Octavius' (*Apium graveolens* var. *dulce*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Blattstiele
Erntezeit: Ab August
Verwendung: Roh oder gedünstet

Bildet keine Knollen, sondern lange Stiele. Die Pflanzen werden in 25 cm tiefe Furchen gesetzt und dem Wachstum entsprechend nach und nach angehäuft.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0009 Sellerie, Knollen-, 'Monarch' (*Apium graveolens* var. *rapaceum*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Knolle, Blätter als Suppengrün
Erntezeit: Oktober
Verwendung: Rohkost oder gekocht

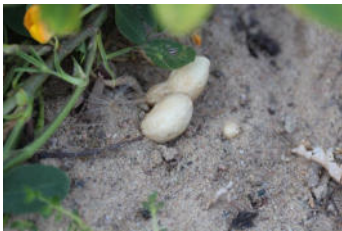
Robuste und schossfeste Sorte mit großen Knollen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0570 Erdnuss (*Arachis hypogaea*)



Herkunft: Südamerika
Standort: Freiland
Erntegut: In der Hülse enthaltene Nüsse
Erntezeit: Herbst
Verwendung: Roh oder geröstet

An einem sonnigen Standort mit sangigem Boden gelingt auch der Anbau in unseren Gefilden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0300 Speiseklette, 'Takinogawa' (*Arctium lappa* var. *edule*)



Herkunft: Eurasien
Standort: Freiland
Erntegut: Wurzeln
Erntezeit: Herbst
Verwendung: Gedünstet oder gekocht

Ein zweijähriges Wurzelgemüse aus der makrobiotischen Küche. Kann gemischt mit anderen Wurzelgemüsen oder auch alleine im Eintopf und Pfannengericht verwendet werden. 'Takinogawa' bildet dickere und längere Wurzeln als die Art.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0611 Stachelmohn (*Argemone mexicana*)



Herkunft: Karibik u. Südflorida
Standort: Freiland
Erntegut: Zierpflanze
Erntezeit: Zierpflanze
Verwendung: Zierpflanze

Der Stachelmohn ist einjährig und bevorzugt trocken, vollsonnige Standorte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,00 €

GemPfl0785 Einjährige Beifuß (*Artemisia annua*)



Herkunft: Europa u. Asien
Standort: Freiland
Erntegut: Gesamte Pflanze
Erntezeit: Sommer
Verwendung: Heilpflanze

Der Einjährige Beifuß wird schon länger erfolgreich als Mittel gegen Malaria eingesetzt. Auch eine Wirksamkeit gegen Krebs und COVID-19 wird untersucht. Klinische Studien

hierzu fehlen jedoch bislang noch.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0010 Spargel, grün, 'Mary Washington' (*Asparagus officinalis*)



Herkunft: Eurasien
Standort: Freiland
Erntegut: Sprosse
Erntezeit: Frühjahr

Verwendung: Gedünstet oder gekocht. Nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet

Grüner Spargel ist um einiges aromatischer als weisser. Ein humoser, nährhafter und lockerer Boden fördert den Ertrag. Eine Arbeitserleichterung ist, dass der grüne Spargel im

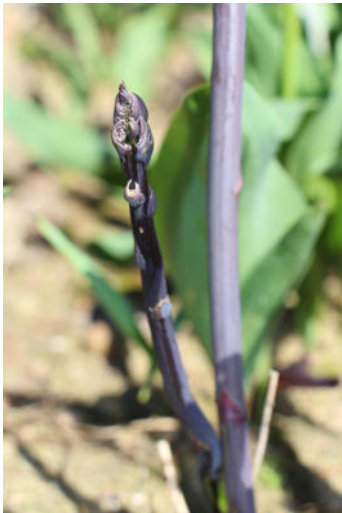
Gegensatz zu seinem weissen Bruder nicht angehäuelt werden muß.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,50 €

GemPfl0011 Spargel, violett 'Purple Passion' (*Asparagus officinalis*)



Herkunft: Eurasien

Standort: Freiland

Erntegut: Sprosse

Erntezeit: Frühjahr

Verwendung: Gedünstet oder gekocht. Nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet

Außergewöhnliche Spargelsorte mit violetten Spargelstangen. Exzellentes Aroma. Das Fleisch ist zarter und süßer als bei anderen Sorten. Absolute Rarität und ein Muss für den Spargelliebhaber. Ein humoser, nährhafter und lockerer Boden fördert den Ertrag. Eine Arbeitserleichterung ist, dass der violette Spargel im Gegensatz zu seinem weissen Bruder nicht angehäufelt werden muß.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,50 €

GemPfl0741 Mongolischer Tragant (Huang-Qi) (*Astragalus membranaceus*)



Herkunft: Mongolei

Standort: Freiland

Erntegut: Wurzel

Erntezeit: September bis Oktober

Verwendung: Heilpflanze

Chinesische Heilpflanze (TCM), die das Immunsystem stimuliert. Verwendet werden die Wurzeln dieses mehrjährigen Hülsenfrüchtlers.

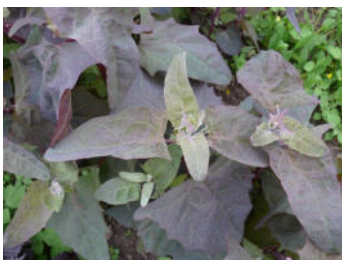
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0401 Rote Melde (*Atriplex hortensis* var. *rubra*)



Herkunft: Vorderasien, Orient

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Mai bis Juli

Verwendung: Roh oder gekocht

Bildet attraktive rote Blätter. Diese können jung als Salat gegessen werden oder man bereitet sie wie Spinat zu.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,40 €

GemPfl0437 Frühlings- Barbarakraut (*Barbarea verna (praecox)*)



Herkunft: Iberischen Halbinsel, Frankreich, Apenninenhalbinsel, Türkei
Standort: Freiland oder Kalthaus im Winter
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Wintermonate
Verwendung: Frisch in Salat und Saucen

Das Barbarakraut ist der Kressespender für die kalte Jahreszeit.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,30 €

GemPfl0012 Spinat, Ceylon- (*Basella alba var. rubra*)



Herkunft: Asien
Standort: Freiland, Gewächshaus
Erntegut: Junge Blätter
Erntezeit: Juli bis Frost
Verwendung: Gedünstet wie Spinat

Einjährige Rankpflanze mit rötlichen Stielen und fleischigen Blättern, welche roh oder kurz gegart wie Spinat verwendet werden. Die Blätter sind sehr vitamin-, mineralstoff- und eiweißreich. Sie haben ein feines Aroma und schmecken ähnlich wie die Okraschote. Die

Pflanze liefert kontinuierlich den ganzen Sommer Blätter. Gute Erträge lassen sich erreichen indem die Pflanze auf schwarze Mulchfolie gepflanzt wird. Zudem sehr dekorativ auf dem Balkon und im Ampeltopf.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0698 Sommerzypresse (*Bassia scoparia*)



Herkunft: Osteuropa u. Asien
Standort: Freiland
Erntegut: Samen
Erntezeit: Herbst
Verwendung: Getrocknet, über Nacht in Wasser eingeweicht und nach Abreiben der Schale gekocht

Dekorative, einjährige Pflanze mit buschigem Wachstum und feinem Laub. Sie wird auch Burning Bush genannt, was auf die knallig rote Herbstfärbung verweist. Äußerst schmückend auch im Kübel.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0747 Wachskürbis, Wintermelone (*Benincasa hispida*)



Herkunft: Südostasien

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Junge Blätter, Triebspitzen, Blütenknospen, Früchte, Samen

Erntezeit: September bis Oktober

Verwendung: Junge Früchte roh, gegart oder eingemacht; ältere Früchte für Suppe; Blätter, Blüten u. Triebspitzen gekocht als Gemüse; Samen geröstet als Snack

Interessantes Kürbisgewächs mit vielseitiger Verwendung. Der Name rührt von der Wachsschicht, welchen den ausgereiften Kürbis überzieht und ihm so eine Lagerfähigkeit

von bis zu einem Jahr verleiht. Heilmittel in der TCM.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0465 Mangold, 'Bright Lights' (*Beta vulgaris subsp. Vulgaris*)



Herkunft: Mittelmeerraum

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter und Blattstiele

Erntezeit: Ab Sommer

Verwendung: Blätter wie Spinat, Blattstiele geschält und blanchiert als Gemüse

Dekoratives Sortenmix.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0472 Rote Bete 'Crapaudine' (*Beta vulgaris subsp. vulgaris var. conditiva*)



Herkunft: Mittelmeerraum

Standort: Freiland

Erntegut: Rübe, junge Blätter

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, süß-sauer eingemacht oder hauchdünn als Rohkostsalat; Blätter als Salat

Sorte mit spitzzulaufenden Rüben.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0014 Rote Bete 'Rote Kugel' (*Beta vulgaris subsp. vulgaris var. conditiva*)



Herkunft: Mittelmeerraum

Standort: Freiland

Erntegut: Rübe, junge Blätter

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, süß-sauer eingemacht oder hauchdünn als Rohkostsalat; Blätter als Salat

Sorte mit gleichmäßig runden Rüben.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0734 Rote Bete, gelb, 'Burpees Golden' (*Beta vulgaris subsp. vulgaris var. conditiva*)



Herkunft: Mittelmeerraum

Standort: Freiland

Erntegut: Rübe, junge Blätter

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, süß-sauer eingemacht oder hauchdünn als Rohkostsalat; Blätter als Salat

Gelbfleischig mit mildem Geschmack.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0013 Rote Bete, gestreift, 'Chioggia' (*Beta vulgaris subsp. vulgaris var. conditiva*)



Herkunft: Mittelmeerraum

Standort: Freiland

Erntegut: Rübe, junge Blätter

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, süß-sauer eingemacht oder hauchdünn als Rohkostsalat; Blätter als Salat

Im Querschnitt rot-weiß geringelt. Fein gehobelte Scheiben sind im Rohzustand ein Eyecatcher für das winterliche Salatarrangement.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0560 Weiße Bete 'Albino' (*Beta vulgaris subsp. vulgaris var. conditiva*)



Herkunft: Mittelmeerraum

Standort: Freiland

Erntegut: Rübe, junge Blätter

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, süß-sauer eingemacht oder hauchdünn als Rohkostsalat; Blätter als Salat

Sorte aus Holland mit weißen, süßen Rüben.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0503 Buntlaubiger Borretsch (*Borago officinalis 'Variegated'*)



Herkunft: Mittelmeergebiet und Vorderasien

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter, Blüten

Erntezeit: Ganzjährig

Verwendung: Kleingehacktes Kraut(frisch), Blüten frisch oder kandiert

Bei optimalen Standort wird die Pflanze selber durch Samenwurf ihren Fortbestand sichern. Das Kraut schmeckt wie Gurke; die Blüten lassen sich kandieren

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,50 €

GemPfl0413 Abessinischer Kohl (*Brassica carinata*)



Herkunft: Äthiopien

Standort: Freiland

Erntegut: Junge Sprosse und Blätter; Samen zur Senfherstellung

Erntezeit: Ab Juni

Verwendung: Frisch als Salat, gedünstet, gekocht oder eingefroren

Schnittkohl aus Äthiopien, welcher auch sommerliche Trockenperioden gut übersteht.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0015 Steckrübe, 'Gelbe Wilhelmsburger' (*Brassica napus ssp. rapifera*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Rübe
Erntezeit: Oktober, November
Verwendung: Gekocht

Große gelbe Knollen. Typisches Wintergemüse für Eintöpfe und Suppen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0750 Rosenkohl 'Flower Sprouts Autumn Star' (*Brassica oleracea*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Kleine offene Kohlröschen
Erntezeit: Ab September
Verwendung: Gekocht. Nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet

Feinschmeckergemüse gekreuzt aus Grünkohl und Rosenkohl.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,40 €

GemPfl0016 Kohl, Grün-, 'Frosty' (*Brassica oleracea convar. acephala var. sabellica*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Ab Oktober wenn die ersten kalten Nächte herrschen
Verwendung: Gekocht

Eine gesunde Grünkohlsorte für die Herbst- und Winterernte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0017 Wirsing 'Hilds Vorboten' (*Brassica oleracea* convar. *sabauda*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Kopfartiger Blattverband
Erntezeit: Ab September bis zum ersten Frost
Verwendung: Gekocht

Frostharte Sorte mit dunkelgrünen, leicht flachrunden Köpfen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0018 Rosenkohl 'Hilds Ideal' (*Brassica oleracea* *gemmifera*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Kleine Kohlröschen
Erntezeit: November, Dezember
Verwendung: Gekocht. Nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet

Ertragreiche und frostbeständige Sorte. Für Herbst- und Winterernte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0516 Kohlrabi, 'Superschmelz' (*Brassica oleracea* l. convar. *acephala*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Knollen
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Gekocht oder roh

Riesenkohlrabi, die trotzdem zart bleibt.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0019 Kohlrabi, blau, 'Delikatess blau' (*Brassica oleracea* L. convar. *acephala*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Knollen
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Gekocht oder roh

Sorte mit blauen Knollen. Wächst schnell und bleibt lange zart. Für mittelfrühe Ernte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0020 Kohlrabi, weiss, 'Delikatess weiss' (*Brassica oleracea* L. convar. *acephala*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Knollen
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Gekocht oder roh

Sorte mit weissen Knollen. Wächst schnell und bleibt lange zart. Für mittelfrühe Ernte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0700 Kohlrabi, blau, 'Dyna' (*Brassica oleracea* L. convar. *acephala*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Knollen
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Gekocht oder roh

Sorte mit blauen Knollen und grünen Blattstielen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0340 Weisskohl (Filderkraut), 'Hilmar' (*Brassica oleracea* L. convar. capitata)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Spitzzulaufende Köpfe
Erntezeit: Juli bis September
Verwendung: Gekocht oder roh

Diese Spitzkohlsorte erhielt ihren Namen von der fruchtbaren Filderregion in Baden-Württemberg. Traditioneller Kohl für die Sauerkrautverarbeitung.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0022 Rotkohl 'Marner Frührotkohl' (*Brassica oleracea* L. convar. capitata)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Kopfartiger Blattverband
Erntezeit: Juli bis September
Verwendung: Gekocht oder roh

Frühe Rotkohlsorte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0021 Weisskohl 'Marner Lagerweiss' (*Brassica oleracea* L. convar. capitata)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Kopfartiger Blattverband
Erntezeit: Juli bis September
Verwendung: Gekocht oder roh

Bewährte Sorte mit mittelfrüher Reifezeit.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0429 Kailan, 'Green Lance' (*Brassica oleracea* var. *alboglabra*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Die noch geschlossenen, grünen Blütenstände
Erntezeit: Juli bis November
Verwendung: Gedünstet, gekocht oder eingefroren

Chinesisches Kohlgemüse. Gedünstet oder gebraten können die geschlossenen Blüten bzw. kann die ganze Pflanze in der Küche verwendet werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0313 Blumenkohl, 'Aviso F1' (*Brassica oleracea* var. *botrytis*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Weisse Köpfe
Erntezeit: August bis November
Verwendung: Gedünstet, gekocht, eingefroren oder in Essig eingemacht

Mittelspäte Sorte mit weißen, großen Köpfen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0342 Romaneco, Natalino (*Brassica oleracea* var. *botrytis*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Grüne Köpfe
Erntezeit: Ab August
Verwendung: Gedünstet, gekocht, eingefroren

Variante des Blumenkohls mit malerischem, grünem Kopf.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0341 Blumenkohl 'Graffiti F1' (*Brassica oleracea* var. *botrytis*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Violette Köpfe
Erntezeit: August bis November
Verwendung: Gedünstet, gekocht, eingefroren oder in Essig eingemacht

Bildet große Köpfe in spektakulärer violetter Farbe.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0733 Rippenkohl (Tronchuda) (*Brassica oleracea* var. *costada*)



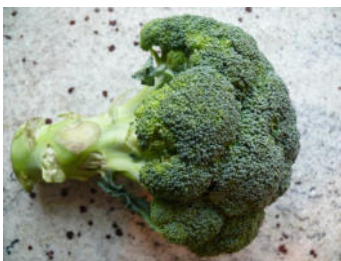
Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Frühsommer bis Herbst
Verwendung: Gekocht

Traditionelle portugiesische Kohlsorte, welche lockere Köpfe bildet.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0312 Brokkoli, 'Marathon F1' (*Brassica oleracea* var. *italica*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Die noch geschlossenen, grünen Blütenstände
Erntezeit: Juli bis November
Verwendung: Gedünstet, gekocht oder eingefroren

Mittelspäte Sorte mit großen, bläulichgrünen Köpfen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0775 Brokkoli, violette, 'Miranda' (*Brassica oleracea* var. *italica*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Die noch geschlossenen, grünen Blütenstände
Erntezeit: Juli bis November
Verwendung: Gedünstet, gekocht oder eingefroren

Diese Brokkoli-Sorte mit violetten Köpfen bringt Farbe ins Gemüsebeet.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0277 Butterkohl, 'Goldberg' (*Brassica oleracea* var. *sabauda* convar. *fimbriata*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Frühsommer bis Herbst
Verwendung: Gekocht

Kaum bekannte Kohlsorte, die vom Aussehen etwas an Wirsing erinnert. Der Butterkohl bildet lockere Köpfe mit sehr zarten grünlich-gelben Blättern. Die Ernte setzt schon im Frühsommer ein. Dabei können entweder nach und nach einzelne Blätter geerntet werden oder der ganze Kopf. Die Mittelrippe wird entfernt und die Blätter werden 15-20 Minuten in Salzwasser blanchiert. Danach wird der Kohl in Butter und Zwiebeln angeschwenkt und mit Sahne verfeinert. Zusätzlich eine Prise Muskat gibt die besondere Note.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0419 Kohl, Grün-, 'Lippischer Braunkohl' (*Brassica oleracea* var. *sabellica*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Ab Oktober wenn die ersten kalten Nächte herrschen
Verwendung: Gekocht

Hochwachsende Regionalsorte mit rotbraunen Blättern.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0321 Palmkohl, 'Nero di Toscana' (*Brassica oleracea* var. *sabellica*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Ab August
Verwendung: Gekocht

Sehr dekorative Kohlsorte mit dem Geschmack von Grünkohl. Der mediterrane Charm des Palmkohls lädt ein zu experimentellen Kübelbepflanzungen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0420 Kohl, Knospen-, 'Cime di rapa' (*Brassica rapa*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Die noch geschlossenen, grünen Blütenstände
Erntezeit: Juli bis November
Verwendung: Gedünstet, gekocht oder eingefroren

Italienische Kohldelikatesse. Roh oder gedünstet können die geschlossenen Blüten (brokkoliähnlich) bzw. kann die ganze Pflanze in der Küche verwendet werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0278 Pak Choi (*Brassica rapa* ssp. *chinensis*)



Herkunft: Ostasien
Standort: Freiland
Erntegut: Die Blätter mit ihren weißen Blattrippen
Erntezeit: Ab September
Verwendung: Gekocht oder roh

Verwandt mit dem Chinakohl und im asiatischen Raum fester Bestandteil der Küche. Bildet dunkelgrüne Blätter mit einem weißen, sehr breiten Blattstiel.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0023 Kohl, China-, 'Parkin' (*Brassica rapa* ssp. *pekinensis*)



Herkunft: Ostasien
Standort: Freiland
Erntegut: Ganze Köpfe
Erntezeit: Ab September
Verwendung: Gekocht oder roh

Gut lagerfähige Sorte, welche resistent gegen Kohlhernie ist. Dunkelgrüne, gut geschlossene Köpfe. Für den Herbstanbau. Benötigt ca. 2 Monate bis zur Erntereife.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0486 Zackenschötchen (*Bunias orientalis*)



Herkunft: Russland
Standort: Freiland im Kübel
Erntegut: Blätter und Wurzel
Erntezeit: Ab Mai
Verwendung: Junge Blätter als Salat, Wurzel wie Meerrettich

Sollte aufgrund des Ausbreitungsdranges im Kübel angebaut werden. Blüten- bzw. Samenstände immer entfernen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0532 Straucherbse (*Cajanus cajan*)



Herkunft: Indien oder Afrika
Standort: Im Kübel auf der Terrasse oder im Wintergarten. Frostfrei überwintern
Erntegut: Samen in noch grünen Hülsen
Erntezeit: Herbst
Verwendung: Gekocht. Nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet

Körnerfrucht aus den tropischen Regionen. Wird bei uns an warmer Stelle einjährig angebaut oder als Kübelpflanze mit frostfreier Überwinterung.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0402 Ringelblume (*Calendula officinalis*)



Herkunft: Mittelmeergebiet

Standort: Freiland

Erntegut: Blütenblätter

Erntezeit: Ab Juni

Verwendung: Roh oder getrocknet als Salatdekoration, Safranersatz und Tee

Die Ringelblume wächst einjährig und erhält sich durch willige Selbstaussaat. Verwendung finden die frischen oder getrockneten Blütenblätter. Sie geben sommerlichen Salaten einen Farbtupfer, werden in Tees gemischt, färben Speisen oder werden als Safranersatz verwendet. Hervorzuheben ist die medizinische Bedeutung der Ringelblume. Sie hilft bei Magenproblemen, stärkt Herz, Galle u. Leber und wirkt heilend bei Hautkrankheiten/Hautproblemen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0497 Sommeraster, Mischung (*Callistephus chinensis*)



Herkunft: China

Standort: Freiland

Erntegut: Keine Speisepflanze

Erntezeit: Keine Speisepflanze

Verwendung:

Klassische Bauerngartenblume, die auch gerne für die Vase genommen wird.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0027 Chili, Pepperoncini (*Capsicum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Kleine, längliche, rote Chilis, welche büschelartig angeordnet sind. Schärfegrad 6-7.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0025 Chili, Pepperoni, Kirsch-, rot (*Capsicum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Liefert eine Vielzahl roter, runder, aromatischer und scharfer Früchte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0024 Paprika, 'Barguzin' (*Capsicum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht oder roh

Frühreifende, robuste Sorte aus Russland. Die Früchte sind gelb, süß und haben eine längliche Form. Empfohlener Anbau im Gewächshaus.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0028 Paprika, 'Mastodont' (*Capsicum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht oder roh

Sehr große russische Sorte mit roten Früchten. Der Reifezeitpunkt ist relativ früh.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0029 Paprika, Diverse (*Capsicum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht oder roh

Mischung verschiedener Paprikasorten. Lassen Sie sich überraschen!

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0030 Chili, Diverse (*Capsicum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Mischung verschiedener Chilisorten. Lassen Sie sich überraschen!

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0031 Paprika, 'Bagrations' (*Capsicum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht oder roh

Gelbe Tomatenpaprika aus Russland.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0767 Paprika, 'Candy Cane Red F1' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die grünen oder später roten Schoten

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Gekocht oder roh. Nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet

Paprika-Rarität mit gestreiften Früchten und panaschiertem Laub. Das Streifenmuster ist anfangs cremefarben mit grün, dann orange-grün mit rot und bei Vollreife verlieren sich die Streifen und die Früchte sind durchgehend rot.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0384 Chili, 'Elefantenhaut' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Regional-Sorte aus dem Kosovo. Die Fruchthaut platzt mit zunehmender Reife auf und bildet eine Oberfläche, welche einer Elefantenhaut gleicht. Die Früchte sind rot und haben eine typische längliche Chiliform.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0364 Chili, 'Jalapeno' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Bekannte mexikanische Chilisorte mit einem hohen Fleischanteil und einer verträglichen Schärfe. Reifen von grün über rot ab. Schärfegrad 5.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0035 Chili, 'Joe's Long Cayenne' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Reichtragende Sorte mit Freilandeignung. Die bei Reife roten Früchte haben einen Schärfegrad von 8 und sind so lang (ca. 20cm), dass sich tlw. selber verknoten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0636 Chili, 'Shishito' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Verhältnismäßig milde Chilisorte, mit länglichen Früchten und dem üblichen Reifebild von grün nach rot.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0772 Chili, Paprika, 'Pimientos de Padron' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die grünen oder später roten Schoten

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Gekocht oder roh. Nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet

Die länglichen Früchte werden grün als Bratpaprika geerntet. Für die klassische spanische Vorspeise brät man die Früchte in Olivenöl und würzt sie danach mit Meersalz. In der Regel haben Pimientos de Padrón keine Schärfe. Das Gelegentliche Auftreten von scharfen Früchten, mitunter auch an ein und der selben Pflanze kann vorkommen und gibt der Sorte auch den Namen "Russisch Roulette Paprika".

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0036 Chili, Ungarische Kirschpaprika (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Ungarischen Sorte mit roten runden Früchten. Schnellwachsend und ertragreich. Schärfegrad 4-5.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0666 Paprika, 'Corno Di Toro Giallo' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die grünen oder später gelben Schoten

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Gekocht oder roh. Nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet

Italienische Sorte mit langgezogenen, aromatischen Früchte, welche sich von grün nach gelb verfärben.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0392 Paprika, 'Sweet Cherry' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Milde, rote Kirschk chili mit einer großen Menge an Früchten.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0032 Chili, Sibirischer Hauspaprika (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Früher und üppiger Fruchtansatz. Die länglichen Früchte erinnern an Zierpaprika und stehen aufrecht in Büscheln über dem Laub. Eine Sorte welche mit Fensterbankverhältnissen im Winter zurecht kommt; was eine Überwinterung lohnenswert macht. Die Menschen in Sibirien nutzen diese Sorte als frischen Chilispender in der kalten Jahreszeit. Schärfegrad 7.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0033 Paprika, 'Frühzauber' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die grünen oder später roten Schoten

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Gekocht oder roh. Nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet

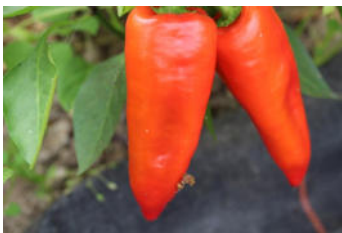
Reichtragende, zuverlässige Freilandsorte mit exzellenten Paprikaaroma. Die Früchte bilden sich relativ früh und sind zunächst grün. Später färben sie sich rot. Die Fruchtform ist länglich. Selbst im grünen Stadium sind die Schoten fein im Aroma (kein bitterer Geschmack, wie sonst bei grünen Paprika).

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0440 Paprika, 'Rote Augsburger' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die grünen oder später roten Schoten

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Gekocht oder roh. Nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet

Freilandeignung. Langgezogene, aromatische Früchte, welche sich von grün nach rot verfärben. Gute

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0597 Paprika, 'Sweet Cayenne' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut:

Erntezeit:

Verwendung:

Chili-Sorte in "Cayenne-Form" mit süßem Aroma und ohne Schärfe.

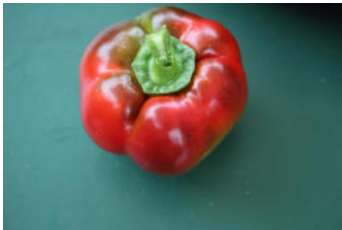
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0663 Paprika, 'Topepo Rosso' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die grünen oder später roten Schoten

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Gekocht oder roh. Nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet

Reichtragende, dickfleischige Tomatenpaprika mit roten, plattrunden Früchten.

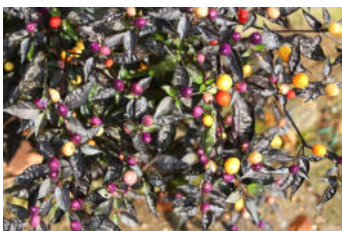
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0034 Chili, 'Lila Luzi' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht oder roh

Eine Sorte die zuverlässig im Freiland trägt und dabei noch ein buntes Farbspiel an lila, gelben und roten Früchten bietet. Wunderschön violette Blüten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0473 Paprika, 'Golden Marconi' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut:

Erntezeit:

Verwendung:

Bildet kleine, gelbe, spitzzulaufende und sehr süße Früchte. Prima Partysnack.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0723 Paprika, 'Oda' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die grünen oder später roten Schoten

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Gekocht oder roh. Nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet

Mittelgroße Paprika-Sorte mit lila Früchten. Dickfleischig und süß.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0435 Chili, 'Vietnamesische' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Die bei Reife roten Früchte haben einen Schärfegrad von 9. Die Form ist schlank und länglich. Scharf und aromatisch!

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0360 Chili, 'Peter Pepper Red' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Wenn eine Chilisorte das Prädikat Phallussymbol verdient hat, dann diese. Reift von grün nach rot.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0257 Chili, 'Indian PC-1' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Rote, sehr scharfe Chilis.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0390 Chili, 'Golden Greek' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Milde, rote Chilisorte, welche sich besonders zum Einlegen und Füllen eignet.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0412 Chili, Thai- (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Kleine, längliche Chilis, die von grün nach rot abreifen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0430 Paprika, 'Riesenpaprika' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die grünen oder später roten Schoten

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Gekocht oder roh. Nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet

Große, langgezogene, aromatische Früchte, welche sich von grün nach rot verfärben.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0318 Chili, 'Fish' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Eine der dekorativsten Chili-Sorten mit weiß panaschiertem Laub und länglichen Früchten, welche orange-gelb geflammt sind.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0362 Chili, 'Chiltepin' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Diese Urform bildet eine Vielzahl an kleinen, kugelrunden, roten Früchten. Schärfegrad 9.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0317 Chili, 'Hot Purple F1' (*Capsicum annuum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Äußerst dekorative Sorte mit weiß panaschiertem Laub und violetten Früchten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0037 Chili, Bonsai- (*Capsicum annuum v. minimum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Die extrem kompakte Pflanze trägt rote Mini-Chilis (maximal 1 cm lang). Diese stehen aufrecht dicht an dicht. Die Sorte ist bestens geeignet für die Fensterbank und spendet das ganze Jahr Früchte. Die Fruchtgröße macht die Schärfedosierung beim Kochen einfach. Schärfegrad 8.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0328 Chili, 'Bird Aji' (*Capsicum baccatum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Scharfe, rote Chilisorte mit unzähligen kleinen Schoten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0038 Chili, 'Criolla Sella' (*Capsicum baccatum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Zuverlässige Freilandsorte mit mittelscharfen, sehr aromatischen, gelborangen Früchten. Tolles Paprikaaroma. Einer meiner Favoriten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0040 Chili, 'Glocken' (*Capsicum baccatum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Eine milde Chili-Sorte mit aparten glockenartigen Früchten. Die Pflanze wird ziemlich groß und fruchtet im ersten Jahr relativ spät. Mehrjährig im Wintergarten kultiviert erhält man in den Folgejahren zeitiger Früchte. Generell wird ein Anbau im Gewächshaus/Wintergarten empfohlen. Die kuriosen Glockenfrüchte färben sich von grün nach rot.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0329 Chili, 'Black Hungarian' (*Capsicum baccatum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Scharfe, jalapenoförmige Chilis welche von tiefviolett nach rot abreifen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0391 Chili, 'Aji Santa Cruz' (*Capsicum baccatum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Diese Sorte färbt sich von grün nach rot und liefert sehr aromatische Früchte mit einer geringen Schärfe.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0363 Chili, 'Erotico' (*Capsicum baccatum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Aromatische Sorte mit sehr aparten Früchten!

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0650 Chili, 'Carolina Reaper' (*Capsicum chinense*)



Herkunft: Südamerika
Standort: Gewächshaus
Erntegut: Die ausgefärbten Schoten
Erntezeit: Ab September
Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Scoville.

Im Guinness-Buch der Rekorde 2013 als schärfste Chili der Welt eingetragen. Rot-orange Früchte mit einem spitzen Stachel am Ende und einem Durchschnittswert von 1,5 Millionen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0821 Chili, 'NuMex Suave Orange' (*Capsicum chinense*)



Herkunft: Südamerika
Standort: Gewächshaus
Erntegut: Die ausgefärbten Schoten
Erntezeit: Ab September
Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Habanero-Sorte mit typischem Geschmack, aber nur leichter Schärfe

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0026 Chili, Habanero braun (*Capsicum chinense*)



Herkunft: Südamerika
Standort: Gewächshaus
Erntegut: Die ausgefärbten Schoten
Erntezeit: Ab September
Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Sehr scharfe und aromatische Sorte. Die schokobraunen fast malerischen Früchte wirken wie aus Wachs gegossen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0264 Chili, Habanero gelb (*Capsicum chinense*)



Herkunft: Südamerika
Standort: Gewächshaus
Erntegut: Die ausgefärbten Schoten
Erntezeit: Ab September
Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Sehr scharfe und aromatische Sorte. Die gelbe fast malerischen Früchte wirken wie aus Wachs gegossen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0770 Chili, Habanero Peach (*Capsicum chinense*)



Herkunft: Südamerika
Standort: Gewächshaus
Erntegut: Die ausgefärbten Schoten
Erntezeit: Ab September
Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Sehr scharfe und aromatische Sorte. Die pfirsichfarbenen fast malerischen Früchte wirken wie aus Wachs gegossen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0041 Chili, Habanero rot (*Capsicum chinense*)



Herkunft: Südamerika
Standort: Gewächshaus
Erntegut: Die ausgefärbten Schoten
Erntezeit: Ab September
Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Sehr scharfe und aromatische Sorte. Die roten fast malerischen Früchte wirken wie aus Wachs gegossen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0258 Chili, 'Habanero Mustard' (*Capsicum chinense*)



Herkunft: Südamerika
Standort: Gewächshaus
Erntegut: Die ausgefärbten Schoten
Erntezeit: Ab September
Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Sehr scharfe und aromatische Sorte. Die senffarbenen fast malerischen Früchte wirken wie aus Wachs gegossen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0361 Chili, 'Chupetinho' (*Capsicum chinense*)



Herkunft: Südamerika
Standort: Gewächshaus
Erntegut: Die ausgefärbten Schoten
Erntezeit: Ab September
Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Kleine, lampionförmige Chilis in orange.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0042 Chili, 'Scotch Bonnet Trinidad' (*Capsicum chinense*)



Herkunft: Südamerika
Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Die ausgefärbten Schoten
Erntezeit: Ab September
Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Extrem scharfe Sorte mit einem ungewöhnlich starkem fruchtigem (Aprikose) Aroma. Die Pflanze wächst gedrungen und liefert gedrungene, mützenartige orangene Früchte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0379 Chili, 'Jaune du Burkina' (*Capsicum chinense*)



Herkunft: Surinam

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Diese auch als "Madame Jeanette" bekannte Sorte, bildet gelbe, laternenförmige, leicht schrumpelige Früchte.

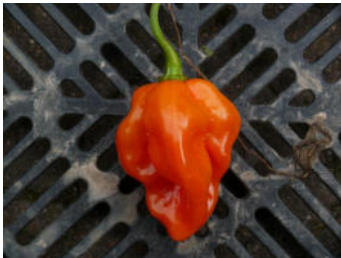
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0380 Chili, 'Red Cap Mushroom' (*Capsicum chinense*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Bildet pilzförmige Chilis, welche sich von grün nach rot verfärben. Mittelscharf.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0259 Chili, 'Naga Jolokia' (*Capsicum chinense*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

200 mal schärfer als Tabasco.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0358 Chili, 'Peruvian Purple' (*Capsicum frutescens*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Bildet große Mengen an tief-violetten Früchten. Zudem sind auch das Laub und die Stängel violett überzogen.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0365 Chili, 'Rocoto Guatemala' (*Capsicum pubescens*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

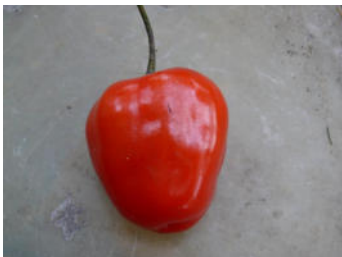
Orangefarbene Rocoto-Sorte.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0359 Chili, 'Rocoto' red (*Capsicum pubescens*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Große, runde, rote Chilis. Die Besonderheit bei den Rocotos sind ihre schwarzen Kerne, die gute Kälteverträglichkeit und ihre gute Eignung als Kübelpflanze.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0458 Gelbblühende Wildchili (*Capsicum rhomboideum*)



Herkunft: Mexiko, Peru u. Venezuela

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Diese Chilibesonderheit wächst zügig zu einem großen Busch heran. Die etwa einen halben Zentimeter großen, roten, runden Früchte sind aromatisch und besitzen keine Schärfe. Die Pflanze verholzt schnell und lässt sich bei frostfreier Überwinterung als Kübelpflanze halten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0043 Chili, 'Ecuador Purple' (*Capsicum species*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Die ausgefärbten Schoten

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Gekocht, roh oder getrocknet

Eine Sorte die zuverlässig im Freiland trägt und dabei noch ein buntes Farbspiel an lila, gelben und roten Früchten bietet. Oftmals findet man verschieden gefärbte Früchte an einem

Strauch.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0253 Pfeilkresse (*Cardaria draba*)



Herkunft: Westasien

Standort: Freiland

Erntegut: Junge Blätter im Frühjahr; im Herbst Samenstände

Erntezeit: Frühjahr

Verwendung: Roh

Wildes Salatkraut, dessen jungen Blätter gegessen werden. Die späteren Früchte sind reich an Senfölen und wurden im Mittelalter als Pfefferersatz genutzt.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0044 Herzsame (*Cardiospermum halicacabum*)



Herkunft: Südamerika, Afrika und Indien
Standort: Freiland an einem Zaun oder Gitter
Erntegut: Zierpflanze
Erntezeit: Ab August
Verwendung: Zierpflanze

Die aus Indien stammende Pflanze kann vorzugsweise als Zaunranker gezogen werden. In den ballonartigen Früchten entwickeln sich mit der Zeit Samen. Diese haben eine herzförmige Zeichnung auf ihrer Oberfläche und laden ein zu interessanten

Tischdekorationen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,50 €

GemPfl0709 Färberdistel (*Carthamus tinctorius*)



Herkunft: Kleinasien
Standort: Freiland
Erntegut: Blüten
Erntezeit: Juni bis August
Verwendung: Als Safranersatz

Alte Färberpflanze und TCM-Pflanze. Aus den Samen wird Öl gewonnen. Die Blütenblätter dienen in der Küche als Ersatz für teuren Safran.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,50 €

GemPfl0641 Kümmel (*Carum carvi*)



Herkunft: Mittelmeergebiet u. Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter, Blüten, Samen u. Wurzel
Erntezeit: Blätter & Blüten während der Vegetationszeit;
Verwendung: Blätter u. Blüten in Salaten; Wurzeln als Gemüse; Samen als Brotwürze u. Käsewürze, für Fleisch-, Kohl- u. Suppengerichte und zur Herstellung von Schnaps u. Likör

Nebst der Verwendung in der Küche, findet Kümmel innerlich als Medizin angewendet bei Verdauungsstörungen, Koliken, Blähungen, Durchfall und Gallenbeschwerden seinen

Einsatz.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0647 Balsamstrauch (*Cedronella triphylla* syn. *canariensis*)



Herkunft: Kanarische Inseln

Standort: Freiland, Kübel. Auch wenn eine Frosthärte bis ca. -8 °C gegeben ist, empfiehlt sich eine frostfreie Überwinterung.

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Ganzjährig

Verwendung: Frisch oder getrocknet als Tee

Diese halbwinterharte (kurzzeitige Temperaturen von -6°C werden an geschützter Stelle vertragen) Teepflanze von den Kanaren liefert köstliche Tees und gibt getrocknet Potpourris eine moschusartige Note.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0707 Großröhrige Spornblume (*Centranthus macrosiphon*)



Herkunft: Mittelmeergebiet

Standort: Freiland

Erntegut: Junge Blätter u. Blüten

Erntezeit: Ab Frühjahr

Verwendung: Roh in Salaten

Baldriangewäch mit essbaren Blättern und Blüten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0591 Ananasblume (*Centratherum intermedium*)



Herkunft: Brasilien

Standort: Freiland, Kübel

Erntegut: Keine Speisepflanze

Erntezeit: Keine Speisepflanze

Verwendung: Zier- und Aromapflanze

Hübsche Blütenpflanze aus Brasilien, deren Blätter bei Berührung einen Ananasduft freisetzen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0396 Apfelduft-Pflanze (*Cephalophora aromatica*)



Herkunft: Chile
Standort: Freiland, Kübel
Erntegut:
Erntezeit:
Verwendung: Zier- und Aromapflanze

Die gelben, kugelrunden Blütenkörbchen verströmen bei Berührung einen intensiven Apfelduft. Die Blüten behalten auch getrocknet ihr Apfelaroma. Ein Highlight für Kinder und Potpourri-Freunde!

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0506 Große Wachsblume (*Cerinthe major* 'Purpurascens')



Herkunft: Mittelmeergebiet und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Keine Speisepflanze
Erntezeit: Keine Speisepflanze
Verwendung:

Steingartenpflanze mit sensationeller Blüte. Meist nicht ganz winterhart. Bei optimalen Standort wird die Pflanze aber selber durch Samenwurf ihren Fortbestand sichern. Möchte man sich darauf nicht verlassen, kann Saatgut entnommen und später in Schalen (im Gewächshaus) ausgesät werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,40 €

GemPfl0336 Kerbelrübe (*Chaerophyllum bulbosum*)



Herkunft: Mittel- und Osteuropa
Standort: Freiland
Erntegut: Rübe
Erntezeit: Juli (2.Jahr)
Verwendung: Gekocht

Gemüserarität die der Karotte ähnelt. Nur bildet die Kerbelrübe gedrungene, gräuliche Wurzeln. Der Geschmack, welcher sich erst bei Lagerung in der Sandmiete entfaltet, ist aromatisch und erinnert an Esskastanie.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,30 €

GemPfl0421 Huazontle (*Chenopodium berlandieri*)



Herkunft: Nordamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter und unreife Samenstände

Erntezeit: Mai bis Juli

Verwendung: Blätter frisch als Salat oder Blätter u. junger Samenstand gekocht/gedünstet

Gänsefußgewächs, dass wie Spinat verwendet wird. Die unreifen Samenstände können ähnlich wie Brokkoli in der Küche verwendet werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0393 Guter Heinrich (*Chenopodium bonus-henricus*)



Herkunft: Alpen

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter oder gebleichte Stiele

Erntezeit: Mai bis Juni des zweiten Standjahres

Verwendung: Roh oder gekocht

Der "Gute Heinrich" erinnert an Gartenmelde und wird wie diese, frisch im Mischsalat oder als gedünstetes Gemüse, verwendet. Die Staude ist absolut winterhart und kann über mehrere Jahre beerntet werden. Blanchiert eignen sich die Blätter vorzüglich zum Einfrieren.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,50 €

GemPfl0395 Erdbeerspinat (*Chenopodium capitatum*)



Herkunft: Südeuropa und der Orient

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter und (Früchte)

Erntezeit: Mai bis Juli

Verwendung: Frisch als Salat oder gekocht

Gänsefußgewächs, dass wie Spinat verwendet wird. Die roten Früchte sind essbar, aber eher minderwertig vom Geschmack und sollten deshalb eher als Tellerdeko eingesetzt werden. Die Blätter liefern ein schmackhaftes Spinatgemüse.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0721 Echter Erdbeerspinat (*Chenopodium foliosum*)



Herkunft: Nordwestafrikas und Eurasien.
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter und (Früchte)
Erntezeit: Mai bis Juli
Verwendung: Frisch als Salat oder gekocht

Altes Bauerngartengemüse, dass wie Spinat verwendet wird. Die roten Früchte sind essbar, aber eher minderwertig vom Geschmack und sollten deshalb eher als Tellerdeko eingesetzt werden. Die Blätter liefern ein schmackhaftes Spinatgemüse.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,50 €

GemPfl0397 Baumspinat (*Chenopodium giganteum*)



Herkunft: Indien
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Juni bis Oktober
Verwendung: Roh oder gekocht

Blattgemüse-Rarität, dessen Blätter im Sommer fortlaufend geerntet und dann wie Spinat zubereitet werden können. Die stattliche Pflanze kann bis 2 Meter hoch wachsen und fällt auf durch ihre violetten Triebspitzen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,50 €

GemPfl0476 Quinoa, 'Carmen' (*Chenopodium quinoa*)



Herkunft: Südamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Junge Blätter, Körner
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Junge Blätter als Spinat, Samen als glutenfreies Getreide in Brot, Süßspeisen oder deftigen Gerichten

Die Pflanze erinnert an Amaranth und wird ähnlich wie dieser verwendet. Die Blätter können wie Spinat, als Salat oder gedünstetes Gemüse verwendet werden. Die imposanten Blütengebilde liefern große Mengen an Samen, diese stellen ein Ersatz für glutenhaltiges Getreide dar. Quinoa kann zum Backen, als Müsli oder auch zum Bierbrauen eingesetzt werden. Gekocht passt Quinoa vorzüglich zu Gemüse und Fleischgerichten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,40 €

GemPfl0814 Quinoa, 'Vikinga' (*Chenopodium quinoa*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Junge Blätter, Körner

Erntezeit: Ab Juni

Verwendung: Junge Blätter als Spinat, Samen als glutenfreies Getreide in Brot, Süßspeisen oder deftigen Gerichten

Die Pflanze erinnert an Amaranth und wird ähnlich wie dieser verwendet. Die Blätter können wie Spinat, als Salat oder gedünstetes Gemüse verwendet werden. Die imposanten Blütengebilde liefern große Mengen an Samen, diese stellen ein Ersatz für glutenhaltiges Getreide dar. Quinoa kann zum Backen, als Müsli oder auch zum Bierbrauen eingesetzt werden. Gekocht passt Quinoa vorzüglich zu Gemüse und Fleischgerichten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,40 €

GemPfl0449 Quinoa, 'Royal Red' (*Chenopodium quinoa*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Junge Blätter, Körner

Erntezeit: Ab Juni

Verwendung: Junge Blätter als Spinat, Samen als glutenfreies Getreide in Brot, Süßspeisen oder deftigen Gerichten

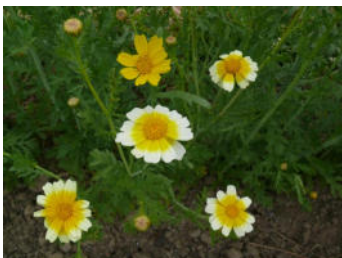
Die Pflanze erinnert an Amaranth und wird ähnlich wie dieser verwendet. Die Blätter können wie Spinat, als Salat oder gedünstetes Gemüse verwendet werden. Die imposanten Blütengebilde liefern große Mengen an Samen, diese stellen ein Ersatz für glutenhaltiges Getreide dar. Quinoa kann zum Backen, als Müsli oder auch zum Bierbrauen eingesetzt werden. Gekocht passt Quinoa vorzüglich zu Gemüse und Fleischgerichten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,40 €

GemPfl0414 Speise-Chrysantheme, 'Shungiku' (*Chrysanthemum coronarium*)



Herkunft: Mittelmeerraum

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter, Blüten

Erntezeit: Ab Juni

Verwendung: Frisch als Salat oder gedünstet

Würziges Kraut aus der asiatischen Küche. Die Blüten werten jeden Salat auf.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0451 Kichererbse (*Cicer arietinum*)



Herkunft: Mittlerer Osten

Standort: Freiland

Erntegut: Samen ohne die Hülsen

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Gekocht in Eintöpfen oder als Salat; nie roh essen!!

Auch wenn die Kichererbse in unseren Breiten nicht die Höchstserträge bringt, ist ein Anbau dieser interessanten Pflanze lohnenswert. Wenn die Hüllen sich braun färben kann im Sommer mit der Ernte begonnen werden. Das bekannteste Gericht mit Kichererbsen ist wahrscheinlich Hummus. Sie passen aber auch zu Eintöpfen und vielen anderen Gerichten. Da rohe Kichererbsen giftig sind sollten sie vor der Weiterverarbeitung eine Nacht in Wasser eingeweicht und dann abgekocht werden. Das Kochwasser wird weggegossen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0339 Chicoree 'Tardivo' (*Cichorium endivia*)



Herkunft: Mittelmeerraum

Standort: Freiland

Erntegut: Gebleichte Sprosse; Blüten

Erntezeit: Im Winter

Verwendung: Frisch als Salat oder kurz gedünstet

Chicoree-Sorte mit roten Blättern. Chicoreepflanzen werden im Herbst samt Wurzel ausgegraben, von ihren Blättern befreit (bis auf einige Herzblätter) und dann zum Treiben in Sand eingeschlagen. Das Treiben, bei dem sich der typisch geschlossene Spross bildet, erfolgt im dunklen Keller.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0295 Radicchio 'Dolce Bianca' (*Cichorium intybus*)



Herkunft: Italien

Standort: Freiland

Erntegut: Köpfe; Blüten

Erntezeit: Im Frühjahr des nächsten Jahres

Verwendung: Frisch als Salat

Bildet große, längliche, gelb-grüne Köpfe.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0293 Radicchio 'Puntarella di Galatina' (*Cichorium intybus*)



Herkunft: Italien
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter; Blüten
Erntezeit: Im Frühjahr des nächsten Jahres
Verwendung: Frisch als Salat oder auch gedünstet

Italienische Spezialität. Gegessen werden bei dieser Sorte hauptsächlich die verdickten Blütenschösslinge im jungen Stadium. Kurz in Salzwasser blanchiert, können diese z.B. einem Pastagericht beigelegt werden oder mit Pamesan überbacken werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0394 Radicchio 'Rossa Italia' (*Cichorium intybus*)



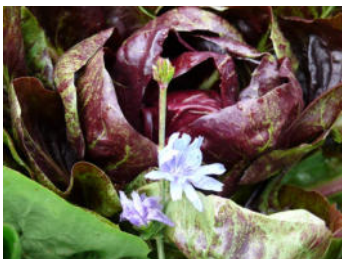
Herkunft: Italien
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter; Blüten
Erntezeit: Herbst/Ernte
Verwendung: Frisch als Salat

Grüne Blätter mit einer roten Blattrippe. Feiner Geschmack.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,20 €

GemPfl0045 Radicchio 'Roter von Verona' (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)



Herkunft: Italien
Standort: Freiland
Erntegut: Köpfe; Blüten
Erntezeit: Im Frühjahr des nächsten Jahres
Verwendung: Frisch als Salat

Weinrot mit weißen Blattrippen. Bildet lockere, ovale Köpfe und gilt als späte Sorte für die Winterernte bzw. Wintertreiberei.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0338 Radicchio 'Variegata di Castelfranco' (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)



Herkunft: Italien
Standort: Freiland
Erntegut: Köpfe; Blüten
Erntezeit: Im Frühjahr des nächsten Jahres
Verwendung: Frisch als Salat

Grün-rot gesprenkelt. Bildet lockere, ovale Köpfe und gilt als späte Sorte für die Winterernte bzw. Wintertreiberei.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0571 Melone, Wasser-, 'Sweet Siberian' (*Citrullus lanatus*)



Herkunft: Afrika
Standort: Gewächshaus, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Runde Früchte
Erntezeit: Ab August; schlägt man mit der Hand auf die Frucht und es klingt dumpf so ist sie reif
Verwendung: Frischverzehr

Orange-gelbes Fruchtfleisch.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,20 €

GemPfl0487 Melone, Wasser-, 'Cream Saskatchewan' (*Citrullus lanatus*)



Herkunft: Afrika
Standort: Gewächshaus, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Runde Früchte
Erntezeit: Ab August; schlägt man mit der Hand auf die Frucht und es klingt dumpf so ist sie reif
Verwendung: Frischverzehr

Weißfleischige Wassermelonensorte mit exzellenter Eignung für kühlere Regionen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,20 €

GemPfl0046 Melone, Wasser-, 'Sugar Baby' (*Citrullus lanatus*)



Herkunft: Afrika

Standort: Gewächshaus, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Runde Früchte

Erntezeit: Ab August; schlägt man mit der Hand auf die Frucht und es klingt dumpf so ist sie reif

Verwendung: Frischverzehr

Bis 2,5 kg schwere Früchte mit süßem, aromatischem, rotem Fruchtfleisch. 2009 konnte auf schwarzer Mulchfolie eine sichere Ernte mit 2-3 Früchten pro Pflanze erzielt werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,20 €

GemPfl0519 Melone, Einmach-, 'Brot von Babylon' (*Citrullus spec.*)



Herkunft: Afrika

Standort: Gewächshaus, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Früchte

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Frischverzehr

Riesenmelone mit sehr gutem Lagerpotential. Wird gerne süß-sauer eingemacht.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,20 €

GemPfl0524 Duft-Mandelröschen (*Clarkia breweri*)



Herkunft: Kalifornien

Standort: Freiland

Erntegut: Keine Speisepflanze

Erntezeit: Keine Speisepflanze

Verwendung:

Einjähriger Sommerblüher mit Duft. Nektarspender für Hummeln, Bienen und Schmetterlinge.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0735 Mandelröschen (*Clarkia elegans*)



Herkunft: Nordamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Keine Speisepflanze
Erntezeit: Keine Speisepflanze
Verwendung:

Einjährige Bienenweidepflanze und Schnittblume mit rosa und violetten Blüten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0576 Spinnenblume (*Cleome spinosa*)



Herkunft: Südamerika
Standort: Freiland
Erntegut:
Erntezeit: Keine Speisepflanze
Verwendung:

Imposante Einjahresblume, welche sich durch ihre grazilen Blüten und die lange Blütezeit auszeichnet.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,40 €

GemPfl0610 Schmetterlingserbse (*Clitoria ternatea*)



Herkunft: Tropische & subtropische Regionen
Standort: Gewächshaus
Erntegut: Junge Hülsen u. Blüten
Erntezeit: Ab August
Verwendung: Hülsen wie Zuckerschoten u. Blüten zum Blaufärben von Lebensmitteln

Tropische Hülsenfrucht mit vielfältiger Verwendung und attraktiven Blüten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0819 Benediktenkraut (*Cnicus benedictus*)



Herkunft: Mittelmeerregion u. Kleinasien
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter u. Blüten
Erntezeit: Sommer
Verwendung: Heilpflanze

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,00 €

GemPfl0595 Efeugurke (*Coccinia grandis*)



Herkunft: Afrika bis Südostasien
Standort: Gewächshaus
Erntegut: Ranken & Blätter (jung)
Erntezeit: Sommer
Verwendung: Als Gemüse

Auch Tindola genannt. Die Pflanze ist zweihäusig, d. h. ist gibt männliche und weibliche Pflanzen. Zur Fruchtbildung braucht man folglich eine männliche und eine weibliche Pflanze. Das Wuchsverhalten ist rankend.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 3,50 €

GemPfl0798 Hiobsträne (*Coix lacryma-jobi*)



Herkunft: Asien
Standort: Freiland
Erntegut: Samen
Erntezeit: September bis November
Verwendung: Mehl

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,00 €

GemPfl0629 Panaschierte Tagblume (*Commelina coelestis* 'Hopleys Variegated')



Herkunft: Zentralamerika u. Südamerika

Standort: Freiland oder Kübel. Pflanze frostfrei überwintern

Erntegut: Zierform

Erntezeit: Zierform

Verwendung: Zierform

Über gelb-grün gestreiftem "Lilienlaub" bilden sich von Sommer bis Spätherbst himmelblaue Blüten.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0047 Melokhia, Muskraut (*Corchorus olitorius*)



Herkunft: Afrika

Standort: Gewächshaus

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Ab Juli

Verwendung: Wie Spinat

Auch bekannt als Muskraut. Ein Blattgemüse dessen Geschmack dem von Okra ähnelt. Die Blätter sollten nur kurz gegart werden. Aufgrund der Wärmebedürftigkeit sollte Melokhia nur im Gewächshaus kultiviert werden.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0717 Färber-Mädchenauge (*Coreopsis tinctoria*)



Herkunft: Nordamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Keine Speisepflanze

Erntezeit: Keine Speisepflanze

Verwendung:

Sehr hübsche einjährige Sommerblume, welche zum orange-gelb Färben von Stoffen genutzt wird.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0048 Koriander (*Coriandrum sativum*)



Herkunft: Mittelmeerraum, Mittlerer Osten

Standort: Freiland

Erntegut: Samen, grüne Blätter

Erntezeit: Samen = Ab September wenn das Kraut abgestorben ist; Schnittgrün = Juni, Juli

Verwendung: Samen = geröstet; Schnittgrün = frisch

Blattwürze aus dem asiatischen Raum. Wem das 'seifige' Aroma der grünen Blätter nicht zusagt, der sollte die Samenreife im Spätsommer/Herbst abwarten. Die geernteten Samen werden ohne Fett in einer Pfanne geröstet und können für Fleischgerichte (Eintöpfe)

genommen werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,40 €

GemPfl0635 Koriander, 'Santo' (*Coriandrum sativum*)



Herkunft: Mittelmeerraum, Mittlerer Osten

Standort: Freiland

Erntegut: Samen, grüne Blätter

Erntezeit: Samen = Ab September wenn das Kraut abgestorben ist; Schnittgrün = Juni, Juli

Verwendung: Samen = geröstet; Schnittgrün = frisch

Blattwürze aus dem asiatischen Raum. Wem das 'seifige' Aroma der grünen Blätter nicht zusagt, der sollte die Samenreife im Spätsommer/Herbst abwarten. Die geernteten Samen werden ohne Fett in einer Pfanne geröstet und können für Fleischgerichte (Eintöpfe)

genommen werden. 'Santo' ist eine Sorte mit hoher Blattproduktion.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,40 €

GemPfl0703 Koriander, 'Dwarf Lemon' (*Coriandrum sativum*)



Herkunft: Mittelmeerraum, Mittlerer Osten

Standort: Freiland

Erntegut: Samen, grüne Blätter

Erntezeit: Samen = Ab September wenn das Kraut abgestorben ist; Schnittgrün = Juni, Juli

Verwendung: Samen = geröstet; Schnittgrün = frisch

Blattwürze aus dem asiatischen Raum. Wem das 'seifige' Aroma der grünen Blätter nicht zusagt, der sollte die Samenreife im Spätsommer/Herbst abwarten. Die geernteten Samen werden ohne Fett in einer Pfanne geröstet und können für Fleischgerichte (Eintöpfe)

genommen werden. Kompaktwachsende Sorte mit einem deutlichen Zitrusaroma.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,40 €

GemPfl0580 Kosmee, 'Candystripe' (*Cosmos bipinnatus*)



Herkunft: Nord- u. Mittelamerika

Standort: Freiland

Erntegut:

Erntezeit: Keine Speisepflanze

Verwendung:

Einjährige Bienen- und Insektenweidepflanze mit unermüdlicher Blüte und hoher Robustheit.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0810 Kosmee, 'Mosaic Rose' (*Cosmos bipinnatus*)



Herkunft: Nord- u. Mittelamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Zierpflanze

Erntezeit: Zierpflanze

Verwendung: Zierpflanze

Einjährige Bienen- und Insektenweidepflanze mit unermüdlicher Blüte und hoher Robustheit.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0808 Kenikir (*Cosmos sulphureus*)



Herkunft: Mexiko, Mittel- u. Südamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Junge Triebe

Erntezeit: Sommer

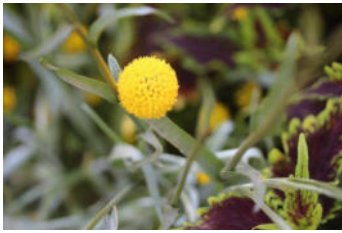
Verwendung: Roh oder gekocht

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0793 Trommelstöckchen (*Craspedia globosa*)



Herkunft: Australien u. Neuseeland
Standort: Freiland
Erntegut: Zierpflanze
Erntezeit: Zierpflanze
Verwendung: Zierpflanze

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0631 Embiribiri (*Crassocephalum vitellinum*)



Herkunft: Zentralafrika
Standort: Freiland oder Kübel
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Sommer
Verwendung: Gekocht zu Fisch u. Fleisch oder als Salat

Würz- und Medizinalpflanze aus Afrika mit orangenen Knöpfchenblüten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0531 Anguria-Gurke (*Cucumis anguria*)



Herkunft: Afrika
Standort: Freiland oder Gewächshaus am Spalier
Erntegut: Junge Früchte
Erntezeit: Juli bis Oktober
Verwendung: Frisch samt Schale als Partysnack oder süß-sauer eingemacht

Dieses Rankgewächs bildet kleine Früchte mit Gurkenaroma. Zum Frischverzehr oder Einmachen. Aufgrund der Wärmebedürftigkeit sollte im Gewächshaus angebaut werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0354 Ziergurke (*Cucumis carolinus*)



Herkunft: Südafrika
Standort: Gewächshaus
Erntegut: Zierform
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: Zierform

Wärmebedürftiges Rankgewächs mit lang haltbaren Dekofrüchten. Die Früchte sind hellgrün und haben spitze, gelbe Auswüchse.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0563 Feigenblatt-Gurke (*Cucumis ficifolius*)



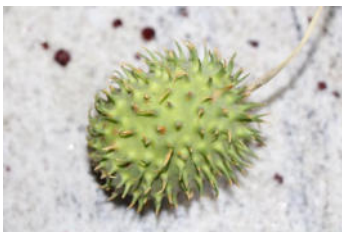
Herkunft: Afrika
Standort: Freiland
Erntegut: Reife und unreife Früchte
Erntezeit:
Verwendung: Roh

Wärmeliebendes Rankgewächs, welches essbare Früchte produziert. Diese sind sowohl unreif, als auch reif essbar und enthalten keine Bitterstoffe.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0459 Ziergurke (*Cucumis hirsutus*)



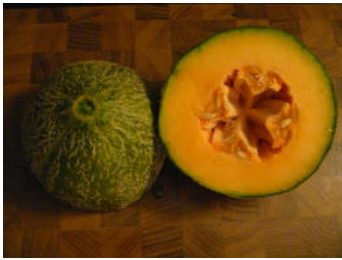
Herkunft: Südafrika
Standort: Gewächshaus
Erntegut: Zierform
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: Zierform

Ovale Dekofrüchte mit dem Erscheinungsbild einer Kastanie.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0050 Melone, Honig-, 'Blenheim Orange' (*Cucumis melo*)



Herkunft: Tropisches und subtropisches Afrika und Asien

Standort: Gewächshaus, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Runde Früchte

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Frischverzehr

Diese traditionelle Sorte bekam schon 1880 den ersten Preis von der Royal Horticultural Society als beste Melonensorte von 31 getesteten. Die genetzten Melonen werden ca. 1 Kg schwer und haben ein orangefarbenes Fruchtfleisch mit süßem Aroma. Sobald die Früchte ihren angenehmen Duft verströmen sind sie erntereif. 'Blenheim Orange' ist die wohl zuverlässigste Sorte mit Freilandeignung. 2009 konnten hervorragende Ernteergebnisse auf schwarzer Mulchfolie erzielt werden. Frühreifende Sorte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0049 Melone, Honig-, 'Kolchosniza' (*Cucumis melo*)



Herkunft: Tropisches und subtropisches Afrika und Asien

Standort: Gewächshaus, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Runde Früchte

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Frischverzehr

Robuste Honigmelonensorte mit guter Freilandeignung. Bildet weißes, süßes Fruchtfleisch. 2009 konnten zufriedenstellende Ernteergebnisse auf schwarzer Mulchfolie im Freiland erzielt werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0447 Melone, Honig-, 'Noire des Carmes' (*Cucumis melo*)



Herkunft: Tropisches und subtropisches Afrika und Asien

Standort: Gewächshaus, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Runde Früchte

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Frischverzehr

Alte Zuckermelonen-Sorte mit sehr aromatischen und süßen Früchten. Das Fruchtfleisch ist orange.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0353 Melone, Honig-, 'Prescott Fond Blanc' (*Cucumis melo*)



Herkunft: Tropisches und subtropisches Afrika und Asien

Standort: Gewächshaus, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Runde Früchte

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Frischverzehr

Französische Melonensorte mit gerippten und gewarzten Früchten. Ein intensiver Duft und ein exzellentes Aroma zeichnen diese Sorte aus. Das Fruchtfleisch ist orange.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0555 Melone, Kajari- (*Cucumis melo*)



Herkunft: Tropisches und subtropisches Afrika und Asien

Standort: Gewächshaus, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Runde Früchte

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Frischverzehr

Melonenrarität mit grün-gelb-orange gestreiften Früchten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0051 Gurke, Armenische- (*Cucumis melo*)



Herkunft: Tropisches und subtropisches Afrika und Asien

Standort: Gewächshaus, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Runde Früchte

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Frischverzehr

Die Früchte dieser Melone sind schlangenförmig und werden bis zu einem Meter lang. Sie sind sehr aromatisch und können sowohl roh, als auch gekocht verwendet werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0579 Melone, Honig-, 'Petit gris de Rennes' (*Cucumis melo*)



Herkunft: Tropisches und subtropisches Afrika und Asien

Standort: Gewächshaus, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Runde Früchte

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Frischverzehr

Orangefleischige Melonensorte welche früh reift und auch bei "melonenfeindlichem" Klima Früchte liefert.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0439 Melone, Honig-, 'Kasachische' (*Cucumis melo*)



Herkunft: Tropisches und subtropisches Afrika und Asien

Standort: Gewächshaus, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Runde Früchte

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Frischverzehr

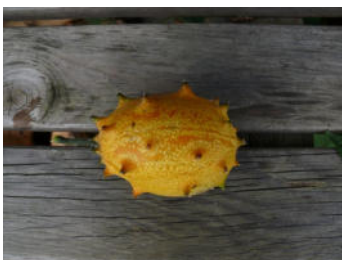
Sorte mit guter Freilandeignung. Die Fruchtschale ist bei Vollreife orange, das Fruchtfleisch weiß.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0352 Horngurke, Kiwano (*Cucumis metuliferus*)



Herkunft: Afrika

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Orange ausgefärbte Früchte

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Gallertartige Fruchtfleisch im rohen Zustand

Ein rankender Exot für den Gewächshausanbau. Kiwanofrüchte sind oval und etwa 12 cm lang. Bei Reife färbt sich die Frucht orange. Gegessen wird das gallertartige Fruchtfleisch im Inneren. Durch Aussieben der Kerne erhöht man das Geschmackserlebnis. Bei Verwendung im Obstsalat kann man sich das Entfernen der Kerne sparen!

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0549 Gurke, 'White Wonder' (*Cucumis sativus*)



Herkunft: Wahrscheinlich Indien
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Früchte im jungen Zustand
Erntezeit: Ab Juli
Verwendung: Frisch als Salat oder süß-sauer eingemacht

Eine alte weißfruchtige Gurkensorte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0569 Gurke, 'Yamato 3 Feet' (*Cucumis sativus*)



Herkunft: Wahrscheinlich Indien
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Früchte im jungen Zustand
Erntezeit: Ab Juli
Verwendung: Frisch als Salat oder süß-sauer eingemacht

Sorte aus Japan mit sehr langen, bitterfreien Früchten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,50 €

GemPfl0053 Gurke, 'Cornichon Fin de Meaux' (*Cucumis sativus*)



Herkunft: Wahrscheinlich Indien
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Früchte im jungen Zustand
Erntezeit: Ab Juli
Verwendung: Frisch als Salat oder süß-sauer eingemacht

Bildet sehr lange schlanke Gürkchen aus, die als Cornichons eingemacht werden. Lässt man die Früchte groß werden sind diese wie normale Einmachgurken zu verwenden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,50 €

GemPfl0275 Gurke, 'Lemon Cucumber' (*Cucumis sativus*)



Herkunft: Wahrscheinlich Indien

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Früchte im jungen Zustand

Erntezeit: Ab Juli

Verwendung: Frisch als Salat oder süß-sauer eingemacht

Das es sich um eine Gurke handelt ist sowohl farblich, als auch von der Form nicht sofort auszumachen. Die Früchte können etwa tennisballgroß werden und sind gelblich mit hellen Streifen. Verwendung wie Gurken. Der Geschmack ist etwas süßlicher. Gute

Freilandeignung.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,50 €

GemPfl0548 Gurke, 'Sikkim' (*Cucumis sativus*)



Herkunft: Wahrscheinlich Indien

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Früchte im jungen Zustand ungeschält, Ältere geschält

Erntezeit: Ab Juli

Verwendung: Frisch als Salat oder süß-sauer eingemacht, ältere Exemplare als Kochgurke

Sehr robuste Freilandsorte, die bis zum Herbst trägt und keinen Mehltau bekommt. Junge Früchte können samt Schale gegessen werden. Ältere Früchte bekommen eine bräunliche, harte u. genetzte Schale und sollten geschält werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,50 €

GemPfl0825 Gurke, Einleg-, 'Cosima F1' (*Cucumis sativus*)



Herkunft: Wahrscheinlich Indien

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Früchte im jungen Zustand

Erntezeit: Ab Juli

Verwendung: Frisch als Salat oder süß-sauer eingemacht

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,50 €

GemPfl0466 Gurke, Einleg-, 'National Pickling' (*Cucumis sativus*)



Herkunft: Wahrscheinlich Indien
Standort: Freiland
Erntegut: Früchte im jungen Zustand
Erntezeit: Ab Juli
Verwendung: Frisch als Salat oder süß-sauer eingemacht

Klassische Einmachgurke mit guten Erträgen und knackigen Früchten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,50 €

GemPfl0054 Gurke, Einleg-, 'Hokus' (*Cucumis sativus*)



Herkunft: Wahrscheinlich Indien
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Früchte im jungen Zustand
Erntezeit: Ab Juli
Verwendung: Frisch als Salat oder süß-sauer eingemacht

Mehltauresistente Sorte mit gutem Ertrag. Die Früchte eignen sich nicht nur zum Einmachen, sondern können aufgrund des Fehlens von Bitterstoffen auch roh verzehrt werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0055 Gurke, Schlangen-, 'Euphya F1' (*Cucumis sativus*)



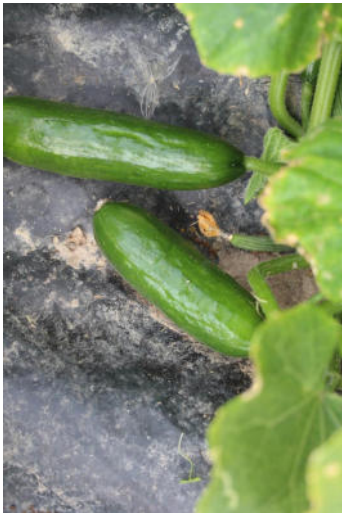
Herkunft: Wahrscheinlich Indien
Standort: Gewächshaus
Erntegut: Früchte bei einer Länge von ca. 30 cm
Erntezeit: Ab Juli
Verwendung: Frisch als Salat

Pilzbeständige Sorte mit ca. 35-40 cm langen Früchten. Guter Ertrag im Gewächshaus.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 3,00 €

GemPfl0694 Gurke, Mini-Salat-, 'Effendi F1' (*Cucumis sativus*)



Herkunft: Wahrscheinlich Indien
Standort: Gewächshaus oder Freiland
Erntegut: Früchte bei einer Länge von ca. 30 cm
Erntezeit: Ab Juli
Verwendung: Frisch als Salat

Mini-Salatgurke mit Freiland und Gewächshauseignung. Die Früchte werden etwa 14 cm lang.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,00 €

GemPfl0695 Gurke, Salat-, 'Sensation' (*Cucumis sativus*)



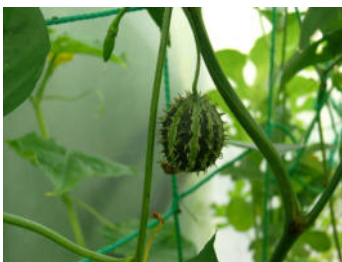
Herkunft: Wahrscheinlich Indien
Standort: Freiland
Erntegut: Früchte bei einer Länge von ca. 30 cm
Erntezeit: Ab Juli
Verwendung: Frisch als Salat

Alte rheinische Landsorte mit relativ glatten 20-25 cm langen Früchten. Die Sorte ist robust, früh und reichtragend. Sensation ist kernarm und eignet sich sowohl für den Frischverzehr, als auch zum Einlegen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,00 €

GemPfl0290 Ziergurke, Mischung (*Cucumis sp.*)



Herkunft: Südafrika
Standort: Gewächshaus
Erntegut: Zierform
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: Zierform

Kleine, runde bis ovale Dekofrüchte mit tlw. igelartigem Erscheinungsbild. Eine herbstliche Dekorationsfrucht, die stark im Kommen ist.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0681 Feigenblattkürbis (*Cucurbita ficifolia*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: weiß, faserig. Lagerzeit (Monate): 5 bis 24. Gewicht (Kg): 2 bis 5.

Verwendung: Marmelade/Konfitüre; Süßspeisen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0061 Kürbis, One Too Many (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: dick, gelb-orange. Lagerzeit (Monate): 5 bis 8. Gewicht (Kg): 8 bis 10.

Verwendung: Suppe;Gratin/Auflauf;Risotto

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,00 €

GemPfl0286 Kürbis, Australian Butter (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, dick. Lagerzeit (Monate): bis 3. Gewicht (Kg): 5 bis 7. Verwendung:

Pie/Kuchen;Backen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0069 Kürbis, Blue Hubbard (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: gelb-orange, süß. Lagerzeit (Monate): 2 bis 4. Gewicht (Kg): 5 bis 12.
Verwendung: Suppe;Püree;Marmelade/Konfitüre;Gratin/Auflauf;Risotto

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0066 Kürbis, Dill's Atlantic Giant (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, fad. Lagerzeit (Monate): 2 bis 4. Gewicht (Kg): 30 bis 400.
Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0073 Kürbis, Flat White Star 7001 F1 (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, süß, viel Karotin. Lagerzeit (Monate): 2 bis 4. Gewicht (Kg): bis 5.
Verwendung: Suppe;Marmelade/Konfitüre;Gratin/Auflauf;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0818 Kürbis, Georgia Candy Roaster (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, trocken, fest, süß, feiner Kürbisgeschmack. Lagerzeit (Monate): bis 3.
Gewicht (Kg): 4 bis 6. Verwendung: Suppe;Püree;Pie;/Kuchen;Marmelade/Konfitüre;Gratin
/Auflauf;Backen;Braten;Frittieren

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0654 Kürbis, Giant Mix (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: . Lagerzeit (Monate): bis 3. Gewicht (Kg): 50 bis 500. Verwendung: Suppe

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0434 Kürbis, Hokkaido-, Fictor (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht mit Schale
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: feinkörnig, gelb-orange, feinkörnig, süß, feines Aroma. Lagerzeit (Monate):
bis 6. Gewicht (Kg): 1 bis 2,5. Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Gratin/Auflauf

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0758 Kürbis, Istanbul Grau (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, aromatisch, mehlig, süß. Lagerzeit (Monate): bis 4. Gewicht (Kg): 7 bis 10. Verwendung: Suppe;Püree;Süßspeisen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0372 Kürbis, Jarrahdale WA (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: dick, fest, feinkörnig, orange. Lagerzeit (Monate): 4 bis 8. Gewicht (Kg): 3 bis 6. Verwendung: Suppe;Pie/Kuchen;Gratin/Auflauf;Frittieren

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0077 Kürbis, King of Mammoth (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, dick. Lagerzeit (Monate): 3 bis 5. Gewicht (Kg): 20 bis 50. Verwendung: Suppe;Pie/Kuchen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0078 Kürbis, Lumina (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, extrem feinkörnig u. zart, süß, ausgezeichnete Qualität, hoher Karotiningehalt, feiner Marroni-/Kastaniengeschmack. Lagerzeit (Monate): 2 bis 4. Gewicht (Kg): 4 bis 15. Verwendung: Suppe; Marmelade/Konfitüre; Süßspeisen; Salat(roh); Gratin

/Auflauf; Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0656 Kürbis, Red Warty Thing (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, fest, trocken, feinkörnig, süß, ausgezeichnete Qualität. Lagerzeit (Monate): 8 bis 10. Gewicht (Kg): 2 bis 4. Verwendung: Suppe; Püree; Backen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0371 Kürbis, Aladdin's Turban (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Zierform
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: Zierform

Fruchtfleisch: Zierkürbis. Lagerzeit (Monate): 3 bis 4. Gewicht (Kg): 1,5 bis 4. Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0058 Kürbis, Banquet (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orangefarben. Lagerzeit (Monate): 3 bis 4. Gewicht (Kg): 1 bis 2.
Verwendung: Suppe;Einmachen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0085 Kürbis, Barnacle Bill F1 (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: dunkelgelb, orange. Lagerzeit (Monate): 6 bis 7. Gewicht (Kg): 7 bis 8.
Verwendung: Suppe;Püree;Füllen;Gratin/Auflauf;Risotto

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0268 Kürbis, Berrettina Piacentina (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, dick. Lagerzeit (Monate): 4 bis 8. Gewicht (Kg): bis 8. Verwendung:
Gratin/Auflauf;Gnocchi;Risotto

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0067 Kürbis, Bischofsmütze (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: fest, feinkörnig, süß. Lagerzeit (Monate): 3 bis 4. Gewicht (Kg): 1,5 bis 4.

Verwendung: Suppe;Füllen;Frittieren;Gnocchi

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0068 Kürbis, Blue Banana (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, fest, süß, exzellent. Lagerzeit (Monate): bis 9. Gewicht (Kg): 4,5 bis 5. Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade/Konfitüre;Gratin/Auflauf;Frittieren

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0070 Kürbis, Bon Bon (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: dunkelorange. Lagerzeit (Monate): 3 bis 4. Gewicht (Kg): bis 2. Verwendung: Suppe;Püree;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0071 Kürbis, Buen Gusto (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange. Lagerzeit (Monate): 4 bis 8. Gewicht (Kg): bis 7. Verwendung: Gratin/Auflauf;Gnocchi;Risotto

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0373 Kürbis, Etna F1 (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orangegelb. Lagerzeit (Monate): 7 bis 12. Gewicht (Kg): 4 bis 6. Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Gratin/Auflauf

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0072 Kürbis, Flat White Boer van Niekerk (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: dunkelorange, zart, süß, ausgezeichnete Qualität, hoher Karotingehalt.
Lagerzeit (Monate): 2 bis 4. Gewicht (Kg): 4 bis 15. Verwendung: Suppe;Marmelade/Konfitüre;Süßspeisen;Gratin/Auflauf;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0533 Kürbis, Galeux d' Eysines (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange. Lagerzeit (Monate): 2 bis 3. Gewicht (Kg): 5 bis 21. Verwendung: Suppe; Marmelade/Konfitüre; Einmachen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0657 Kürbis, Gete Okosomin (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: hellorange, süß, nussig. Lagerzeit (Monate): 5 bis 7. Gewicht (Kg): 5 bis 15. Verwendung: Suppe; Püree; Marmelade/Konfitüre; Gratin/Auflauf; Backen; Braten; Frittieren

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0060 Kürbis, Gill's Sugar Hubbard (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, fest, trocken, feinkörnig, süß, ausgezeichnete Qualität. Lagerzeit (Monate): 8 bis 10. Gewicht (Kg): 5 bis 10. Verwendung:

Suppe; Püree; Füllen; Gratin/Auflauf; Backen; Frittieren; Gnocchi; Risotto; Einmachen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0074 Kürbis, Golden Hubbard gewarzt (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, fest, trocken, feinkörnig, süß, ausgezeichnete Qualität. Lagerzeit (Monate): 8 bis 10. Gewicht (Kg): 2 bis 4. Verwendung:

Suppe;Püree;Füllen;Gratin/Auflauf;Backen;Frittieren;Gnocchi;Risotto;Einmachen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0075 Kürbis, Green Hubbard Chicago Warty (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, süß. Lagerzeit (Monate): bis 12. Gewicht (Kg): 5 bis 7. Verwendung:

Suppe;Püree;Füllen;Gratin/Auflauf;Einmachen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0062 Kürbis, Guatemalan Blue Banana (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, dick. Lagerzeit (Monate): bis 5. Gewicht (Kg): 3 bis 3,5. Verwendung:

Suppe;Püree;Gratin/Auflauf

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0658 Kürbis, Iran (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: Zierkürbis. Lagerzeit (Monate): 6 bis 12. Gewicht (Kg): 5 bis 7. Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0076 Kürbis, Jarrahdale (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: dick, fest, feinkörnig, orange. Lagerzeit (Monate): 5 bis 9. Gewicht (Kg): 4 bis 8. Verwendung: Suppe;Pie/Kuchen;Gratin/Auflauf;Frittieren

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0270 Kürbis, Krötenkürbis (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, dünn, süß, trocken. Lagerzeit (Monate): 4 bis 5. Gewicht (Kg): bis 3. Verwendung: Suppe;Pie/Kuchen;Gratin/Auflauf;Backen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0287 Kürbis, Lakota (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: fruchtig, gelb-orange, nussig, süß, feinkörnig. Lagerzeit (Monate): 5 bis 8.

Gewicht (Kg): 2 bis 3,5. Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade

/Konfitüre;Salat(roh);Gratin/Auflauf

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0655 Kürbis, Mammoth Gold (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, leicht faserig. Lagerzeit (Monate): bis 3. Gewicht (Kg): bis 50.

Verwendung: Suppe

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0284 Kürbis, Moonshine F1 (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, extrem feinkörnig u. zart, süß, ausgezeichnete Qualität, hoher Karotingehalt, feiner Marroni-/Kastaniengeschmack. Lagerzeit (Monate): 2 bis 4. Gewicht (Kg): 3 bis 6. Verwendung: Suppe;Marmelade/Konfitüre;Süßspeisen;Salat(roh);Gratin

/Auflauf;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0079 Kürbis, Moranga Exposicao (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange. Lagerzeit (Monate): bis 6. Gewicht (Kg): 5 bis 6. Verwendung: Suppe;Füllen;Gratin/Auflauf

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0057 Kürbis, Pilz-Turban (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: dunkelorange, dick. Lagerzeit (Monate): 3 bis 4. Gewicht (Kg): bis 0,8. Verwendung: Suppe;Füllen;Frittieren;Gnocchi

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0080 Kürbis, Pink Jumbo Banana (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, trocken, fest, süß, feiner Kürbisgeschmack. Lagerzeit (Monate): 5 bis 7. Gewicht (Kg): 5 bis 20. Verwendung: Suppe;Püree;Marmelade/Konfitüre;Gratin /Auflauf;Backen;Braten;Frittieren

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0804 Kürbis, Polar Bear F1 (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: Zierkürbis. Lagerzeit (Monate): bis 3. Gewicht (Kg): 15 bis 30. Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0081 Kürbis, Queensland Blue (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: gelb, süß, feinkörnig, ausgezeichnete Qualität. Lagerzeit (Monate): bis 10.
Gewicht (Kg): 2 bis 4. Verwendung: Suppe;Gratin/Auflauf

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0063 Kürbis, Romania (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: geschmackvoll. Lagerzeit (Monate): bis . Gewicht (Kg): bis . Verwendung:
Suppe;Püree;Marmelade/Konfitüre;Füllen;Gratin/Auflauf;Backen;Braten;Frittieren

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0064 Kürbis, Rosaly F1 (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: geschmackvoll. Lagerzeit (Monate): 5 bis 7. Gewicht (Kg): 3 bis 4.
Verwendung: Suppe;Püree;Marmelade/Konfitüre;Gratin/Auflauf;Backen;Braten;Frittieren

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0082 Kürbis, Rouge Vif D'Etampes (Roter Zentner) (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: gelb-orange, fad. Lagerzeit (Monate): bis 3. Gewicht (Kg): bis 20.
Verwendung: Suppe

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0083 Kürbis, Show King (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, dick. Lagerzeit (Monate): 2 bis 4. Gewicht (Kg): 60 bis 150.
Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0645 Kürbis, Speckled Hound F1 (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, junge Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: dunkelgelb, trocken, süß, mit sehr guter Qualität. Lagerzeit (Monate): bis 3.
Gewicht (Kg): 2 bis 4. Verwendung: Suppe;Püree;Füllen;Gratin/Auflauf;Frittieren

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0376 Kürbis, Sweet Grey F1 (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: süß. Lagerzeit (Monate): 6 bis 10. Gewicht (Kg): 3 bis 5. Verwendung:
Pie/Kuchen;Süßspeisen;Gratin/Auflauf

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0803 Kürbis, Sweet Mama F1 (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: gelb-orange, süß, exzellenter Geschmack. Lagerzeit (Monate): bis 3. Gewicht
(Kg): 1,8 bis 2. Verwendung: Suppe;Püree;Süßspeisen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0084 Kürbis, Triamble (Tristar) (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: gelborange, süß. Lagerzeit (Monate): bis 12. Gewicht (Kg): bis 2.
Verwendung: Püree;Gratin/Auflauf

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0059 Kürbis, Zapallo Grande de Guarda (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: gelblich. Lagerzeit (Monate): 2 bis 4. Gewicht (Kg): 15 bis 35. Verwendung:
Suppe

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0644 Kürbis, Zapalo Plomo (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: . Lagerzeit (Monate): bis 3. Gewicht (Kg): 4 bis 5. Verwendung:
Suppe;Püree;Füllen;Gratin/Auflauf;Frittieren

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0065 Kürbis, Zipinki Campana (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: feinkörnig, süß, trocken, feines Aroma. Lagerzeit (Monate): 6 bis 8. Gewicht (Kg): 0,9 bis 1,2. Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Gratin/Auflauf;Backen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0056 Kürbis, Zucca Mantovana (*Cucurbita maxima*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: dunkelorange, süß, dick. Lagerzeit (Monate): 5 bis 6. Gewicht (Kg): bis 1,5. Verwendung: Suppe;Marmelade/Konfitüre;Süßspeisen;Gratin/Auflauf;Backen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0086 Kürbis, Pepita (*Cucurbita mixta*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht, geröstete Samen

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: dick, fruchtig, feinkörnig, feines Aroma. Lagerzeit (Monate): 4 bis 8. Gewicht (Kg): 1 bis 3. Verwendung: Salat(roh);Backen;Braten;Einmachen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0093 Kürbis, Chirimen (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, süß. Lagerzeit (Monate): 4 bis 8. Gewicht (Kg): 1 bis 1,5.
Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade
/Konfitüre;Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Gratin/Auflauf;Backen;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0322 Kürbis, Courge du Maroc (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: gelb, süßlich. Lagerzeit (Monate): 6bis15. Gewicht (Kg): 3bis5. Verwendung:
Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade/Konfitüre;Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Gratin

/Auflauf;Backen;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0097 Kürbis, Longue de Nice (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange (intensiv), süß. Lagerzeit (Monate): 4 bis 8. Gewicht (Kg): 3 bis 8.
Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade
/Konfitüre;Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Gratin/Auflauf;Backen;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0100 Kürbis, Muscade de Provence (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: dick, fest, süß, fruchtig-aromatisch. Lagerzeit (Monate): 4 bis 8. Gewicht (Kg): 7 bis 40. Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade /Konfitüre;Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Gratin/Auflauf;Backen;Braten;Frittieren

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0102 Kürbis, Sonca-Orange (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: dunkelorange, süß, nussig, aromatisch. Lagerzeit (Monate): 8 bis 10. Gewicht (Kg): 0,8 bis 1,8. Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade /Konfitüre;Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Gratin/Auflauf;Backen;Braten;Frittieren

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0271 Kürbis, Alligator (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, aromatisch, fruchtig, süß. Lagerzeit (Monate): 4 bis 8. Gewicht (Kg): bis 2. Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade/Konfitüre;Salat(roh);Gratin /Auflauf

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0288 Kürbis, Anvers (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: dick, fest, süß, fruchtig-aromatisch. Lagerzeit (Monate): 4 bis 8. Gewicht (Kg): 1 bis 1,5. Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade /Konfitüre;Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Gratin/Auflauf;Backen;Braten;Frittieren

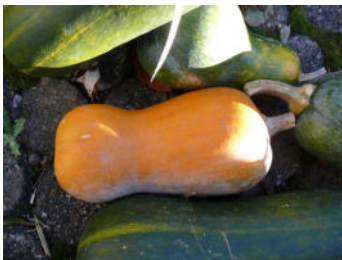
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0091 Kürbis, Beja (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: dunkelorange, carotinhalzig, süß, schmeckt aromatisch, nussig, fast erdnussig.

Lagerzeit (Monate): 8 bis 10. Gewicht (Kg): 2 bis 2,5. Verwendung:

Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade/Konfitüre;Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Gratin

/Auflauf;Backen;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0092 Kürbis, Black Futsu (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: dunkelorange, süßlich. Lagerzeit (Monate): 4 bis 8. Gewicht (Kg): 0,8 bis 2.

Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade

/Konfitüre;Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Gratin/Auflauf;Backen;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0089 Kürbis, Bungan (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: gelb-orange. Lagerzeit (Monate): 3 bis 5. Gewicht (Kg): 0,8 bis 1,2.
Verwendung: Suppe;Gratin/Auflauf

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0368 Kürbis, Crowning F1 (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: süß, orange, dick. Lagerzeit (Monate): 7 bis 10. Gewicht (Kg): 1,5 bis 2.
Verwendung: Suppe;Püree;Salat(roh);Gratin/Auflauf;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0095 Kürbis, Fagtong Golden Strike (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: gelb, knackig, süßlich, nussähnlich, ausgezeichnete Qualität. Lagerzeit (Monate): 5 bis 10. Gewicht (Kg): 5 bis 7. Verwendung:
Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade/Konfitüre;Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Gratin

/Auflauf;Backen;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0096 Kürbis, Kikuza (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, süß, fest, feinkörnig, nussig. Lagerzeit (Monate): 5 bis 9. Gewicht (Kg): 1 bis 1,8. Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade /Konfitüre;Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Gratin/Auflauf;Backen;Braten;Frittieren

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0098 Kürbis, Lunga di Napoli (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, fruchtig, fest. Lagerzeit (Monate): 3 bis 6. Gewicht (Kg): 30 bis 50. Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade /Konfitüre;Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Gratin/Auflauf;Backen;Braten;Frittieren

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0369 Kürbis, Marvinna F1 (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: süß, dunkelorange. Lagerzeit (Monate): 7 bis 10. Gewicht (Kg): 2 bis 3. Verwendung: Suppe;Püree;Salat(roh);Gratin/Auflauf;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0099 Kürbis, Matilda F1 (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: dunkelorange, süß. Lagerzeit (Monate): 8 bis 12. Gewicht (Kg): 4 bis 6.
Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade
/Konfitüre;Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Gratin/Auflauf;Backen;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0267 Kürbis, Menina Brasileira (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: gelblich, orange, süß. Lagerzeit (Monate): 4 bis 8. Gewicht (Kg): 2 bis 5.
Verwendung: Suppe;Püree;Süßspeisen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0101 Kürbis, Musquee du Maroc (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: gelb, süßlich. Lagerzeit (Monate): 6 bis 7. Gewicht (Kg): 3 bis 15.
Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade
/Konfitüre;Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Gratin/Auflauf;Backen;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0090 Kürbis, Oskar (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: dick, fest, süß, fruchtig-aromatisch. Lagerzeit (Monate): 4 bis 6. Gewicht (Kg): 4 bis 6. Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade /Konfitüre;Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Gratin/Auflauf;Backen;Braten;Frittieren

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0269 Kürbis, Papaw (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, dick, fest, süßlich. Lagerzeit (Monate): 5 bis 8. Gewicht (Kg): bis 2,5.
Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade/Konfitüre;Salat(roh);Gratin/Auflauf

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0104 Kürbis, Pennsylvania Dutch Crookneck (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: dunkelorange, süßlich. Lagerzeit (Monate): 8 bis 10. Gewicht (Kg): 6 bis 9.
Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Süßspeisen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0088 Kürbis, Piena di Napoli (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, fruchtig, fest. Lagerzeit (Monate): 3 bis 6. Gewicht (Kg): 10 bis 20.
Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade
/Konfitüre;Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Gratin/Auflauf;Backen;Braten;Frittieren

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0289 Kürbis, Trombolino d'Albenga (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: dick, fest, süß, fruchtig-aromatisch. Lagerzeit (Monate): bis . Gewicht (Kg): 3 bis 5. Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade
/Konfitüre;Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Gratin/Auflauf;Backen;Braten;Frittieren

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0087 Kürbis, Violina (ital. Butternut) (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, süß, fruchtig, nussig, fest. Lagerzeit (Monate): 4 bis 7. Gewicht (Kg): 2 bis 4. Verwendung: Gratin/Auflauf;Backen;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0103 Kürbis, Yuxijiangbinggua (*Cucurbita moschata*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, ausgezeichnete Qualität. Lagerzeit (Monate): 3 bis 4. Gewicht (Kg):

0,5 bis 2. Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade

/Konfitüre;Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Gratin/Auflauf;Backen;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0517 Zucchini, Öl-, 'Arenborner Walze' (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, Früchte in der Größe einer Schlangengurke, Samen

Erntezeit: Ab Juli

Verwendung: Blüten zum Füllen u. Frittieren, Frucht gekocht, Samen frisch oder geröstet

Grün-hellgrün gestreifte Früchte, die Samen sind wie beim Ölkürbis schalenlos und können geknabbert werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,80 €

GemPfl0111 Kürbis, Autumn Delight F1 (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orangefarben, süß, trocken, leichtes Haselnußaroma. Lagerzeit (Monate): 4 bis

6. Gewicht (Kg): 0,4 bis 0,6. Verwendung:

Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Gratin/Auflauf;Backen;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0653 Kürbis, Baby Bear (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: dunkelgelb, gute Qualität. Lagerzeit (Monate): 4 bis 6. Gewicht (Kg): 0,5 bis 0,9. Verwendung: Suppe;Pie;/Kuchen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0536 Kürbis, Gold Medaillon F1 (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange. Lagerzeit (Monate): 4 bis 5. Gewicht (Kg): 10 bis 15. Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade/Konfitüre;Einmachen

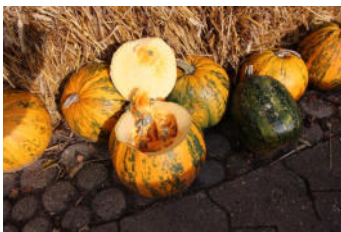
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0094 Kürbis, Olga (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht, Samen

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: hellorange, fasrig, schwammig, minderwertige Qualität, Ölkürbis dessen Samen gegessen werden . Lagerzeit (Monate): bis . Gewicht (Kg): 3 bis 5. Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0123 Kürbis, Thelma Sanders (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: trocken, gelblich. Lagerzeit (Monate): 5 bis 6. Gewicht (Kg): 0,7 bis 0,8.

Verwendung: Salat(roh);Gratin/Auflauf;Backen;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0283 Kürbis, Aladdin F1 (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: fest, feinkörnig, süß. Lagerzeit (Monate): 3 bis 4. Gewicht (Kg): 1,5 bis 4.

Verwendung: Suppe;Füllen;Frittieren;Gnocchi

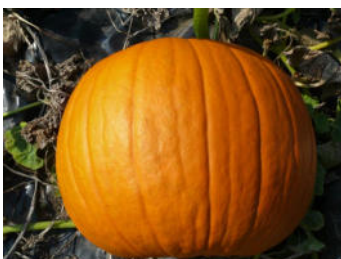
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0110 Kürbis, Aspen (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, dick, weich. Lagerzeit (Monate): 3 bis 5. Gewicht (Kg): 5 bis 10.

Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade/Konfitüre;Einmachen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0112 Kürbis, Batwing Acorn F1 (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: gelb, nussig, trocken. Lagerzeit (Monate): 3 bis 4. Gewicht (Kg): 0,8 bis 1.
Verwendung: Süßspeisen; Füllen; Salat(roh); Gratin/Auflauf; Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0763 Kürbis, Boomer F1 (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: . Lagerzeit (Monate): 1 bis 2. Gewicht (Kg): 5 bis 7. Verwendung: Suppe

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0375 Kürbis, Bunch O' Warts F1 (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Zierform
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: Zierform

Fruchtfleisch: Zierkürbis. Lagerzeit (Monate): bis . Gewicht (Kg): 6 bis 9. Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0805 Kürbis, Casperita F1 (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: weiss, dick, süss, dezentes Kürbisnote. Lagerzeit (Monate): bis 3. Gewicht (Kg): 0,4 bis 0,6. Verwendung: Suppe;Füllen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0113 Kürbis, Celebration F1 (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: gelblich, trocken. Lagerzeit (Monate): 3 bis 4. Gewicht (Kg): 0,7 bis 0,9. Verwendung: Füllen;Salat(roh);Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0766 Kürbis, Champion F1 (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: hellorange. Lagerzeit (Monate): 1 bis 2. Gewicht (Kg): 8 bis 15. Verwendung: Suppe

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0759 Kürbis, Charisma F1 (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: hellorange, faserig. Lagerzeit (Monate): 1 bis 2. Gewicht (Kg): 6 bis 7.

Verwendung: Suppe

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0769 Kürbis, Connecticut Field (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: gelborange, ein wenig faserig. Lagerzeit (Monate): 1 bis 2. Gewicht (Kg): 7 bis 12. Verwendung: Suppe

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0791 Kürbis, Cotton Candy (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: hellgelb, geschmacklich fade. Lagerzeit (Monate): bis 2. Gewicht (Kg): 2 bis 5. Verwendung: Suppe

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0806 Kürbis, Crunchkin (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: Zierkürbis. Lagerzeit (Monate): bis 3. Gewicht (Kg): 0,2 bis 0,3. Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0265 Kürbis, Dancing or Spining Gourd (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Zierform
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: Zierform

Fruchtfleisch: Zierkürbis. Lagerzeit (Monate): bis . Gewicht (Kg): bis . Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0659 Kürbis, Delicata JS (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: cremefarben, fruchtig, süß, nussig. Lagerzeit (Monate): 6 bis 8. Gewicht (Kg): 0,4 bis 0,6. Verwendung: Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Backen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0114 Kürbis, Ebony Acorn (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: gelblich, trocken, nussig. Lagerzeit (Monate): 3 bis 4. Gewicht (Kg): 0,8 bis 1. Verwendung: Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Gratin/Auflauf;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0554 Kürbis, Englischer Gelber Custard (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, junge Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: gelblich, jung zum Verzehr geeignet. Lagerzeit (Monate): bis . Gewicht (Kg): 1 bis 1,3. Verwendung: Füllen;Braten;Einmachen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0115 Kürbis, Flying Saucer (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Zierform
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: Zierform

Fruchtfleisch: weiß bis hellorange. Lagerzeit (Monate): bis 2. Gewicht (Kg): 0,5 bis 1. Verwendung: Füllen;Salat(roh)

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0424 Kürbis, Gargoyle F1 (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Zierform
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: Zierform

Fruchtfleisch: orange. Lagerzeit (Monate): 5 bis 6. Gewicht (Kg): 1,5 bis 2. Verwendung: Suppe

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0765 Kürbis, Ghost Rider (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: dunkelorange, süßlich. Lagerzeit (Monate): 1 bis 2. Gewicht (Kg): 7 bis 11. Verwendung: Suppe; Pie/Kuchen; Süßspeisen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0370 Kürbis, Gremlins Mix (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Zierform
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: Zierform

Fruchtfleisch: Zierkürbis. Lagerzeit (Monate): bis 10. Gewicht (Kg): 0,5 bis 1. Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0107 Kürbis, Honeybear F1 (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: cremefarben bis gelblich, dick, trocken, süß, Haselnussaroma. Lagerzeit (Monate): 4 bis 6. Gewicht (Kg): bis 0,4. Verwendung: Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Gratin/Auflauf;Backen;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0105 Kürbis, Honeyboat Delicata (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: cremefarben, fruchtig, süß, nussig. Lagerzeit (Monate): 6 bis 8. Gewicht (Kg): 0,4 bis 0,6. Verwendung: Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Backen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0266 Kürbis, Howden (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: hellorange, dick, weich. Lagerzeit (Monate): 5 bis 8. Gewicht (Kg): bis 10. Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade/Konfitüre;Einmachen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0534 Kürbis, Howden Biggie (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: hellorange. Lagerzeit (Monate): 5 bis 8. Gewicht (Kg): 15 bis 20.

Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade/Konfitüre;Einmachen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0116 Kürbis, Indian Mix (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Zierform

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: Zierform

Fruchtfleisch: Zierkürbis. Lagerzeit (Monate): bis 10. Gewicht (Kg): 0,5 bis 1. Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0586 Kürbis, Jaspée de Vendée (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, süß. Lagerzeit (Monate): 2 bis 4. Gewicht (Kg): 1,1 bis 2.

Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade/Konfitüre;Süßspeisen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0423 Kürbis, Knuckle Head (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Zierform
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: Zierform

Fruchtfleisch: Zierkürbis. Lagerzeit (Monate): 3 bis 5. Gewicht (Kg): 5 bis 8. Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0117 Kürbis, Koshare Spoon (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: Zierkürbis. Lagerzeit (Monate): bis . Gewicht (Kg): bis 0,1. Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0108 Kürbis, Kumi Kumi (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: Zierkürbis. Lagerzeit (Monate): bis . Gewicht (Kg): bis . Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0427 Kürbis, Lil' Pump-ke-mon (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: hellgelb, schmackhaft, mikrowellengeeignet. Lagerzeit (Monate): 4 bis 6.
Gewicht (Kg): 0,7 bis 1. Verwendung: Süßspeisen;Füllen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0118 Kürbis, Munchkin (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: hellorange. Lagerzeit (Monate): bis 7. Gewicht (Kg): 0,15 bis 0,25.
Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade/Konfitüre;Füllen;Frittieren

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0688 Kürbis, Naked Bear F1 (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: hellorange, Samen essbar (nacktsamig). Lagerzeit (Monate): 5 bis 6. Gewicht (Kg): 1 bis 1,5. Verwendung: Suppe; Füllen; Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0109 Kürbis, Nr. 32-31 (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: Zierkürbis. Lagerzeit (Monate): bis . Gewicht (Kg): bis . Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0106 Kürbis, Panonia (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: Zierkürbis. Lagerzeit (Monate): 2 bis 4. Gewicht (Kg): 15 bis 35.
Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0642 Kürbis, Patisson de l Ile Maurice (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, junge Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: gelblich, leicht faserig. Lagerzeit (Monate): 3 bis 4. Gewicht (Kg): 2,5 bis 3.
Verwendung: Füllen;Gratin/Auflauf;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0119 Kürbis, Pâtisson jaune panaché de vert (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Zierform
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: Zierform

Fruchtfleisch: gelblich, zum Verzehr weniger geeignet. Lagerzeit (Monate): bis . Gewicht (Kg): 1 bis 1,3. Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0120 Kürbis, Pâtisson strié (mélange) (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Zierform
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: Zierform

Fruchtfleisch: gelblich, zum Verzehr weniger geeignet. Lagerzeit (Monate): bis . Gewicht (Kg): 1 bis 1,3. Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0761 Kürbis, Racer plus F1 (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: Zierkürbis. Lagerzeit (Monate): 1 bis 2. Gewicht (Kg): 4 bis 6. Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0764 Kürbis, Renegade F1 (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: . Lagerzeit (Monate): 1 bis 2. Gewicht (Kg): 6 bis 7. Verwendung: Suppe

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0121 Kürbis, Rolet (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: gelblich, nussig. Lagerzeit (Monate): 3 bis 4. Gewicht (Kg): 0,1 bis 0,2.

Verwendung: Füllen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0425 Kürbis, Scheherazade (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht, Samen

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: hellorange, fasrig, schwammig, minderwertige Qualität, Ölkürbis dessen Samen gegessen werden . Lagerzeit (Monate): bis . Gewicht (Kg): 2 bis 4. Verwendung: Suppe

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0537 Kürbis, Schwanenhals (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: Zierkürbis. Lagerzeit (Monate): bis 10. Gewicht (Kg): 0,5 bis 1.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0643 Kürbis, Sincerite F1 (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: hellorange, süßlich. Lagerzeit (Monate): bis 3. Gewicht (Kg): bis 0,8.
Verwendung: Füllen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0426 Kürbis, Spaghetti Squash (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: hellgelb, spaghettiartig. Lagerzeit (Monate): bis 6. Gewicht (Kg): 1 bis 3.
Verwendung: Gratin/Auflauf

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0807 Kürbis, Spark F1 (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: gelb, sehr süß. Lagerzeit (Monate): bis 3. Gewicht (Kg): 0,2 bis 0,3.
Verwendung: Pie/Kuchen;Marmelade/Konfitüre;Süßspeisen;Gratin/Auflauf

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0122 Kürbis, Table Gold (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange, süß, trocken, maisartig. Lagerzeit (Monate): 2 bis 4. Gewicht (Kg): bis 0,6. Verwendung: Süßspeisen;Füllen;Salat(roh);Gratin/Auflauf;Braten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0285 Kürbis, Tepehuan Ima (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: . Lagerzeit (Monate): bis . Gewicht (Kg): bis . Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0646 Kürbis, TerraFin F1 (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: Zierkürbis. Lagerzeit (Monate): 4 bis 6. Gewicht (Kg): 3 bis 4. Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0760 Kürbis, Tom Fox (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange. Lagerzeit (Monate): 1 bis 2. Gewicht (Kg): 5 bis 8. Verwendung:
Suppe

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0587 Kürbis, Warty Goblin (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Zierform
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: Zierform

Fruchtfleisch: Zierkürbis. Lagerzeit (Monate): 5 bis 6. Gewicht (Kg): 4 bis 8.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0535 Kürbis, Wolf (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Fruchtfleisch: orange. Lagerzeit (Monate): 5 bis 7. Gewicht (Kg): 9 bis 13. Verwendung: Suppe;Püree;Pie/Kuchen;Marmelade/Konfitüre;Einmachen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0124 Kürbis, Yugoslavian Fingers (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Zierform
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: Zierform

Fruchtfleisch: Zierkürbis. Lagerzeit (Monate): bis 2. Gewicht (Kg): 1 bis 2. Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0125 Kürbis, Yugoslavian Fingers Greenskinned (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Zierform
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: Zierform

Fruchtfleisch: Zierkürbis. Lagerzeit (Monate): bis 2. Gewicht (Kg): 1 bis 2. Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0762 Kürbis, Zeus F1 (*Cucurbita pepo*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

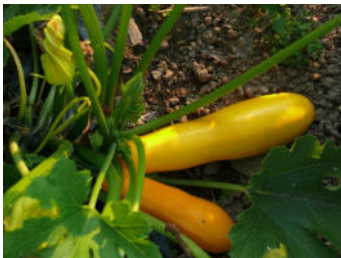
Fruchtfleisch: . Lagerzeit (Monate): 1 bis 2. Gewicht (Kg): 5 bis 9. Verwendung: Suppe

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0127 Zucchini, gelb, 'Goldrush' (*Cucurbita pepo* ssp. *pepo* convar. *giromontiina*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, Früchte in der Größe einer Schlangengurke
Erntezeit: Ab Juli
Verwendung: Blüten zum Füllen u. Frittieren, Frucht gekocht

Frühe und ertragreiche gelbe Sorte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): Stück

Preis 0,80 €

GemPfl0126 Zucchini, gestreift, 'Cocozele von Tripolis' (*Cucurbita pepo* ssp. *pepo* convar. *giromontiina*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, Früchte in der Größe einer Schlangengurke
Erntezeit: Ab Juli
Verwendung: Blüten zum Füllen u. Frittieren, Frucht gekocht

Grün-hellgrün gestreifte Früchte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): Stück

Preis 0,80 €

GemPfl0530 Zucchini, gestreift, 'Sunstripe F1' (*Cucurbita pepo* ssp. *pepo* convar. *giromontiina*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, Früchte in der Größe einer Schlangengurke
Erntezeit: Ab Juli
Verwendung: Blüten zum Füllen u. Frittieren, Frucht gekocht

Dekorative Zucchini-Sorte mit gelb-weiß gestreiften Früchten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,80 €

GemPfl0777 Zucchini, zweifarbig, 'Zephyr F1' (*Cucurbita pepo* ssp. *pepo* convar. *giromontiina*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, Früchte in der Größe einer Schlangengurke
Erntezeit: Ab Juli
Verwendung: Blüten zum Füllen u. Frittieren, Frucht gekocht

Keulige Zucchini-Sorte mit gelben Früchten, welche eine grüne Spitze besitzen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,80 €

GemPfl0128 Zucchini, grün, 'Zuboda' (*Cucurbita pepo* ssp. *pepo* convar. *giromontiina*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blüten, Früchte in der Größe einer Schlangengurke
Erntezeit: Ab Juli
Verwendung: Blüten zum Füllen u. Frittieren, Frucht gekocht

Frühe und ertragreiche grüne Sorte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,50 €

GemPfl0432 Zucchini, hellgrün, 'Bianca di Sicilia' (*Cucurbita pepo* ssp. *pepo* convar. *giromontiina*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, Früchte in der Größe einer Schlangengurke

Erntezeit: Ab Juli

Verwendung: Blüten zum Füllen u. Frittieren, Frucht gekocht

Hellgrüne Früchte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,50 €

GemPfl0129 Zucchini, Diverse (*Cucurbita pepo* ssp. *pepo* convar. *giromontiina*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blüten, Früchte in der Größe einer Schlangengurke

Erntezeit: Ab Juli

Verwendung: Blüten zum Füllen u. Frittieren, Frucht gekocht

Mischung von verschiedenen Zucchini-Sorten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,50 €

GemPfl0130 Kürbis, Diverse (*Cucurbita*, *Lagenaria*)



Herkunft: Tropisches Mittel- und Südamerika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Zierform

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: Zierform

Mischung von verschiedenen Kürbis-Sorten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0592 Guarbohne (*Cyamopsis tetragonoloba*)



Herkunft: Afrika
Standort: Gewächshaus
Erntegut: Blätter, junge Schoten, Samen
Erntezeit: Ab August
Verwendung: Blätter u. junge Schoten als Gemüse; trockene Samen als Mehl

Tropische Bohnenart, die vielseitig verwendet werden kann.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0351 Hörnchenkürbis (*Cyclanthera pedata*)



Herkunft: Peru und Bolivien
Standort: Freiland an einem Zaun oder Gitter
Erntegut: Blätter und junge Früchte
Erntezeit: Ab August
Verwendung: Roh oder gekocht. Ideal zum Füllen

Wüchsiger Zauhranker der reichlich tränenförmige, grüne, leicht behaarte Früchte produziert. Horngurken schmecken gurkenähnlich und werden jung geerntet. Man kann sie roh oder gekocht essen. Eignen sich sehr gut als Füllgemüse.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0131 Zitronengras (*Cymbopogon flexuosus*)



Herkunft: Indien
Standort: Kübelpflanze; Minimumtemperatur +7°C
Erntegut: Grasartige Halme
Erntezeit: August, September
Verwendung: Als Würze ohne dabei mitgegessen zu werden

Die Blätter dieses ostindisches Grases duften intensiv nach Zitrone. Es behält auch getrocknet sein typisches Aroma. Die wärmebedürftige Staude sollte als Kübelpflanze gehalten werden. Im Sommer kann sie draußen stehen und im Winter ist ein Temperaturminimum von 7°C nötig. In der Überwinterungsphase sollte die Pflanze trocken gehalten werden und nur sehr wenig Wasser bekommen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 3,50 €

GemPfl0648 Palmarosa (*Cymbopogon martinii* var. *motia*)



Herkunft: Indien

Standort: Kübelpflanze; Minimumtemperatur +7°C

Erntegut: Grasartige Halme

Erntezeit: August, September

Verwendung: Als Würze ohne dabei mitgegessen zu werden; Teekraut u. zum aromatisieren von Getränken & Nahrungsmitteln

Diese mit dem Zitronengras eng verwandte Pflanze hat ein intensiv rosig-zitroniges Aroma und wird häufig als Öl in der Parfüm- und Nahrungsmittelindustrie verwendet. Die wärmebedürftige Staude sollte als Kübelpflanze gehalten werden. Im Sommer kann sie draußen stehen und im Winter ist ein Temperaturminimum von 7°C nötig. In der Überwinterungsphase sollte die Pflanze trocken gehalten werden und nur sehr wenig Wasser bekommen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0335 Cardy, 'Cardon argente epineux de Plainpalais' (*Cynara cardunculus*)



Herkunft: Mittelmeerraum

Standort: Freiland

Erntegut: Gebleichte oder ungebleichte Blattstiele

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Nach Abziehen der Haut kurz blanchieren und weiterverarbeiten

Blattstielgemüse aus der Region von Genf. Im Gegensatz zur Artischocke werden bei Kardy die gebleichten Blattstiele gegessen und nicht die Knospen. Das Bleichen kann entweder auf dem Feld mit einer Pappmanschette erfolgen oder die gesamte Pflanze wird ausgegraben und zum Bleichen in den Keller gebracht (wer weniger empfindlich gegenüber Bitterstoffen ist, kann den Anbau auch ohne das Bleichen durchführen). Nach erfolgtem Bleichen werden die Blattstiele grob geschält bzw. dicke Fäden der Außenhaut mit einem Messer abgezogen, in 1cm breite Stücke geschnitten und kurz in Salzwasser blanchiert. Danach kann das Kardy-Gemüse z.B. in Butter angeschwenkt oder im Ofen zusammen mit Knoblauch, Butter, Salz, Pfeffer, Sahne und Parmesan gratiniert werden. Kardy hat einen feinen, buttrig-nussigen

Geschmack. 'Cardon argente epineux de Plainpalais' ist wohl eine der schmackhaftesten Sorten. Leider ist die Sorte ziemlich pieksig, so dass beim Umgang mit den Pflanzen Handschuhe getragen werden sollten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,30 €

GemPfl0377 Cardy, 'Plein Blanc Inerme' (*Cynara cardunculus*)



Herkunft: Mittelmeerraum

Standort: Freiland

Erntegut: Gebleichte oder ungebleichte Blattstiele

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Nach Abziehen der Haut kurz blanchieren und weiterverarbeiten

Im Gegensatz zur Artischocke werden bei Kardy die gebleichten Blattstiele gegessen und nicht die Knospen. Das Bleichen kann entweder auf dem Feld mit einer Pappmanschette erfolgen oder die gesamte Pflanze wird ausgegraben und zum Bleichen in den Keller gebracht (wer weniger empfindlich gegenüber Bitterstoffen ist, kann den Anbau auch ohne das Bleichen durchführen). Nach erfolgtem Bleichen werden die Blattstiele grob geschält bzw. dicke Fäden der Außenhaut mit einem Messer abgezogen, in 1cm breite Stücke geschnitten und kurz in Salzwasser blanchiert. Danach kann das Kardy-Gemüse z.B. in Butter angeschwenkt oder im Ofen zusammen mit Knoblauch, Butter, Salz, Pfeffer, Sahne und Parmesan gratiniert werden. Kardy hat einen feinen, buttrig-nussigen Geschmack. Diese Sorte ist ohne Stacheln!

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):** **Stück**

Preis 2,30 €

GemPfl0668 Cardy, 'Rouge D'Alger' (*Cynara cardunculus*)



Herkunft: Mittelmeerraum

Standort: Freiland

Erntegut: Gebleichte oder ungebleichte Blattstiele

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Nach Abziehen der Haut kurz blanchieren und weiterverarbeiten

Im Gegensatz zur Artischocke werden bei Kardy die gebleichten Blattstiele gegessen und nicht die Knospen. Das Bleichen kann entweder auf dem Feld mit einer Pappmanschette erfolgen oder die gesamte Pflanze wird ausgegraben und zum Bleichen in den Keller gebracht (wer weniger empfindlich gegenüber Bitterstoffen ist, kann den Anbau auch ohne das Bleichen durchführen). Nach erfolgtem Bleichen werden die Blattstiele grob geschält bzw. dicke Fäden der Außenhaut mit einem Messer abgezogen, in 1cm breite Stücke geschnitten und kurz in Salzwasser blanchiert. Danach kann das Kardy-Gemüse z.B. in Butter angeschwenkt oder im Ofen zusammen mit Knoblauch, Butter, Salz, Pfeffer, Sahne und Parmesan gratiniert werden. Kardy hat einen feinen, buttrig-nussigen Geschmack. Diese Sorte hat rosa Blattstiele.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,30 €

GemPfl0445 Artischocke, 'Green Globe' (*Cynara scolymus*)



Herkunft: Mittelmeerraum

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Geschlossene Blütenköpfe

Erntezeit: August, September

Verwendung: Gekocht

Artischocken können bei geschütztem Standort bzw. ausreichend Winterschutz als Staude im Garten 3-4 Jahre alt werden. Die imposante, distelartige Großstaude bildet im Sommer blauviolette Blüten. Im geschlossenen Zustand (Knospe) können diese gekocht als Delikatesse verzehrt werden. Aufgeblüht ergibt sich ein reizvoller Trockenschmuck. Die Stauden können in kalten Regionen auch, nach dem Einkürzen der Blätter, frostfrei im Keller überwintert werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,30 €

GemPfl0316 Artischocke, 'Imperial Star' (*Cynara scolymus*)



Herkunft: Mittelmeerraum

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Geschlossene Blütenköpfe

Erntezeit: August, September

Verwendung: Gekocht

Artischocken können bei geschütztem Standort bzw. ausreichend Winterschutz als Staude im Garten 3-4 Jahre alt werden. Die imposante, distelartige Großstaude bildet im Sommer blauviolette Blüten. Im geschlossenen Zustand (Knospe) können diese gekocht als Delikatesse verzehrt werden. Aufgeblüht ergibt sich ein reizvoller Trockenschmuck. Die Stauden können in kalten Regionen auch, nach dem Einkürzen der Blätter, frostfrei im Keller überwintert werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,30 €

GemPfl0667 Artischocke, 'Romanesco' (*Cynara scolymus*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Geschlossene Blütenköpfe
Erntezeit: August, September
Verwendung: Gekocht

Artischocken können bei geschütztem Standort bzw. ausreichend Winterschutz als Staude im Garten 3-4 Jahre alt werden. Die imposante, distelartige Großstaude bildet im Sommer blauviolette Blüten. Im geschlossenen Zustand (Knospe) können diese gekocht als Delikatesse verzehrt werden. Aufgeblüht ergibt sich ein reizvoller Trockenschmuck. Die Stauden können in kalten Regionen auch, nach dem Einkürzen der Blätter, frostfrei im Keller überwintert werden. Sorte mit violetten Knospen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,30 €

GemPfl0350 Erdmandel (*Cyperus esculentus sativus*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Gewächshaus oder Freiland
Erntegut: Wurzelknollen
Erntezeit: Oktober
Verwendung: Gedünstet oder getrocknet wie Mandeln

Die grasartige Pflanze produziert kleine braune Knöllchen die im Herbst nach dem Absterben des Krautes geerntet werden. Der Geschmack erinnert an Mandeln, weshalb sie auch wie diese zum Backen (z.B. Kekse) verwendet werden können.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,30 €

GemPfl0133 Brasilianischer Samtpfirsich (*Cyphomandra abutiloides*)



Herkunft: Südamerika
Standort: Gewächshaus, im Freiland am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen. Bei frostfreier Überwinterung kann der Samtpfirsich mehrjährig als Kübelpflanze gehalten werden.
Erntegut: Orangene Früchte
Erntezeit: Ab September
Verwendung: Frischverzehr, Marmelade, Konfitüre, Chutney

Strauchartiges Nachtschattengewächs mit köstlichem Naschobst. Die Blätter riechen intensiv nussig bei Berührung. Die etwa kirschgroßen behaarten Früchte sind zunächst grün und färben sich bei Reife orange. Sie können sowohl frisch vom Strauch genascht werden, als auch gekocht. Die leicht bittere Note lädt ein zur Herstellung von Konfitüren und Marmeladen (erinnert dann etwas an Orangenmarmelade). Köstlich sind auch Chutneys vom Samtpfirsich. Zurückgeschnitten kann der Strauch problemlos bei 4 bis 10 °C frostfrei überwintert werden. Unkomplizierter Fruchtstrauch, der als Kübelpflanze ca. 2m hoch wird.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,30 €

GemPfl0478 Tamarillo (*Cyphomandra betacea*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Im Kübel auf der Terrasse oder im Wintergarten. Frostfrei überwintern

Erntegut: Rote Früchte

Erntezeit: Herbst

Verwendung: Frischverzehr, Obstsalat, Marmelade, Konfitüre, Chutney

Verholzendes Nachtschattengewächs mit tomatenähnlichen Früchten. Zurückgeschnitten kann der Strauch problemlos bei 4 bis 10 °C frostfrei überwintert werden. Unkomplizierter

Fruchtstrauch, der als Kübelpflanze gehalten werden kann.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 2,50 €

GemPfl0052 Stechapfel (*Datura metel* 'Ballerina Mix')



Herkunft: Asien

Standort: Freiland

Erntegut: Zierpflanze

Erntezeit: Zierpflanze

Verwendung: Zierpflanze

Diese Sorte des einjährigen Stechapfels produziert violett, weiße oder gelbliche gefüllte Trompetenblüten.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0599 Stechapfel (*Datura metel* 'Purple Queen')



Herkunft: Asien

Standort: Freiland

Erntegut: Zierpflanze

Erntezeit: Zierpflanze

Verwendung: Zierpflanze

Diese Sorte des einjährigen Stechapfels produziert violett-weiße gefüllte Trompetenblüten.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0039 Stechapfel (*Datura stramonium*)



Herkunft: Mitteleuropa
Standort: Freiland
Erntegut: Zierpflanze
Erntezeit: Zierpflanze
Verwendung: Zierpflanze

Einjähriger Stechapfel mit weißen Trompetenblüten gefolgt von stacheligen Samenkapseln.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,50 €

GemPfl0135 Möhre, Regenbogenmischung, 'Rainbow' F1 (*Daucus carota subsp. carota*)



Herkunft: Nordafrika, Kleinasien
Standort: Freiland
Erntegut: Rübe
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Gekocht oder roh. Nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet

Möhrenmischung mit einem breiten Farbspektrum von weißen, orangenen, gelben und roten Möhren.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0485 Yams (*Dioscorea batatas*)



Herkunft: China
Standort: Freiland und Gewächshaus. Knollen frostfrei überwintern.
Erntegut: Knolle
Erntezeit: Herbst
Verwendung: Wie Kartoffeln

Die Yamswurzel bildet unterirdisch große, essbare Knollen. Wird hauptsächlich in den tropischen Regionen angebaut.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 3,50 €

GemPfl0585 Scheinzaunrube (*Diplocyclos palmatus*)



Herkunft: Australien
Standort: Gewächshaus
Erntegut:
Erntezeit: Keine Speisepflanze
Verwendung:

Tropisches Kürbisgewächs mit hübschen Dekofrüchten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,50 €

GemPfl0732 Wasabirauke (*Diplotaxis eruroides*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter und Blüten, Samen geröstet
Erntezeit: Juni bis in die Wintermonate
Verwendung: Gekocht oder roh

Einjährige bis ausdauernde Rukola-Form mit löwenzahnartigen Blättern und weißen Blüten. Scharfes Meerrettich-/Wasabiaroma. Wächst auch im Schatten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0247 Italienische Wilde Rauke (*Diplotaxis tenuifolia*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter und Blüten, Samen geröstet
Erntezeit: Juni bis in die Wintermonate
Verwendung: Gekocht oder roh

Ausdauernde Rukola-Form mit tief gezähnten Blättern und gelben Blüten. Alle Pflanzenteile sind verwendbar und zeigen das typisch nussige Rukolaaroma mit einer angenehmen Schärfe. Rukola findet sich in der italienischen Küche auf Salat, Pasta und Pizza. Rukola neigt generell dazu vom Erdfloh befallen zu werden. Dies zeigt sich durch viele kleine unansehnliche Fraßlöcher in den Blättern. Für den Verzehr ist dies nicht weiter tragisch, nur ist ein durchlöchertes Rukolablatt optisch nicht unbedingt ein Leckerbissen. Abhilfe schafft ein relativ feuchter Standort, eine Schicht mit Mulchmaterial oder die Mischkultur mit Schnittsalat.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0356 Helmbohne (*Dolichos lablab*)



Herkunft: Afrika oder Indien

Standort: Freiland oder Gewächshaus, an einem Zaun oder Gitter

Erntegut: Hülsen

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Gekocht. Nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet

Tropisches Rankgewächs für den Gewächshausanbau. Bildet wunderhübsche violette, duftende Blüten, denen später breite, violette Hülsen folgen. Die Hülsen sind gekocht sehr schmackhaft.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0686 Türkischer Drachenkopf (*Dracocephalum moldavica*)



Herkunft: Mittelmeergebiet

Standort: Freiland

Erntegut: Blüten u. Blätter

Erntezeit: Sommer

Verwendung: Tee-, Getränke- u. Likörbereitung

Einjähriger Lippenblütler und Insektenmagnet mit herrlichem Zitronenaroma.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0780 Sibirischer Ginseng, Taigawurzel (*Eleutherococcus senticosus*)



Herkunft: Asien

Standort: Freiland (winterhart)

Erntegut: Wurzeln, Beeren, Blätter

Erntezeit: Wurzeln im Herbst, Blätter zur Vegetationszeit

Verwendung: Wurzeln u. Blätter als Tee

Dieser strauchartig wachsenden und völlig winterharten Pflanze, wird eine ginsengähnliche Wirkung zugesprochen. Nebst der Verwendung der Wurzel, kann aus den Blättern auch ein Tee bereitet werden. Der Standort sollte halbschattig bis schattig sein. Den im Sommer erscheinenden gelblichen Blütenbällen, folgen schwarze essbare Beeren. Nicht bei Bluthochdruck oder Herzerkrankungen einnehmen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0386 Kamminze (*Elsholtzia ciliata*)



Herkunft: Asien

Standort: Freiland

Erntegut: Gesamte Pflanze

Erntezeit: Ab Juni

Verwendung: Frisch oder getrocknet, als Teekraut oder für Currygerichte. Passt zu Fisch und Meeresfrüchten

Die Kamminze paart Minze- mit Zitronengrasaromen. Sie ist ein fester Bestandteil der asiatischen Küche. Die Verwendung ist vielseitig. Gemüsegerichte, Salate, Fischspeisen, Nudelgerichte und Pilzspeisen werden durch die Zugabe von jungen Kamminzblättern verfeinert. Zusammen mit Agastache-Sorten lassen sich aromatische Tees und Erfrischungsgetränke zaubern.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0716 Vietnamesische Melisse (*Elsholtzia species*)



Herkunft: Asien

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Ab Juni

Verwendung: Frisch, passt zu Fisch & Meeresfrüchten, Suppen, Geflügel, Hülsenfrüchten und Kräuterquark

Kein typisches Melissen-Aroma. Ideal zu Fisch, Fleisch, Hülsenfrüchten und Quark. Passt besonders gut zur in Vietnam beliebten "rohen" Variante der Frühlingsrolle; die Füllung von eingeweichten Reispapierhüllen erfolgt dabei mit Glasnudeln, gekochten Garnelen, Koriander, Möhren, geriebener Limettenschale und vietnamesischer Melisse.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0822 Chinesischer Gewürzstrauch (*Elsholtzia stauntonii*)



Herkunft:

Standort:

Erntegut:

Erntezeit:

Verwendung:

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 4,40 €

GemPfl0779 Troddelblume, 'Irish Poet' (*Emilia javanica*)



Herkunft: Afrika
Standort: Freiland
Erntegut: Zierpflanze
Erntezeit: Zierpflanze
Verwendung: Zierpflanze

Dieser Korbblütler ist auch als Quastenblume bekannt. Die orangenen pomponförmigen Blüten sitzen an langen Stielen. Beliebt bei Schmetterlingen und eine Bereicherung im Naturgarten. Das Laub ist roh im Salat oder gekocht als Beilage zu Hülsenfrüchten essbar.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0745 Mormonentee (*Ephedra nevadensis*)



Herkunft: Nordamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Zierform
Erntezeit: Zierform
Verwendung: Zierform

Strauchig wachsende Medizinalpflanze, welche vom Aussehen an Ginster erinnert und auch ähnliche Standortansprüche hat. Im Alter gut winterhart.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0138 Italienische Salatrauke (*Eruca sativa*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter und Blüten, Samen geröstet
Erntezeit: Juni bis Oktober
Verwendung: Gekocht oder roh

Raschwüchsige einjährige Form mit eingeschnittenen Blättern und weissen Blüten. Rukola findet sich in der italienischen Küche auf Salat, Pasta und Pizza. Rukola neigt generell dazu vom Erdflöhen befallen zu werden. Dies zeigt sich durch viele kleine unansehnliche Fraßlöcher in den Blättern. Für den Verzehr ist dies nicht weiter tragisch, nur ist ein durchlöcherntes Rukolablatt optisch nicht unbedingt ein Leckerbissen. Abhilfe schafft ein relativ feuchter Standort, eine Schicht mit Mulchmaterial, die Mischkultur mit Schnittsalat oder der Anbau im Gewächshaus.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0751 Garten-Senfrauke (*Eruca vesicaria subsp. sativa*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter und Blüten, Samen geröstet
Erntezeit: Juni bis Oktober
Verwendung: Gekocht oder roh

Mildes, nussiges Aroma.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0433 Mexikanischer Koriander (*Eryngium foetidum*)



Herkunft: Mittelamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Sommer
Verwendung: Frisch oder getrocknet

Ein weiteres Gewächs mit dem unverkennbaren Seifenaroma. Der Mexikanischer Koriander behält sogar getrocknet sein Aroma. Ein Muß für alle Fans der asiatischen Küche!

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,50 €

GemPfl0748 Goldlack, Schöterich (*Erysimum x allionii*)



Herkunft: Türkei, Syrien
Standort: Freiland
Erntegut: Zierform
Erntezeit: Zierform
Verwendung: Zierform

Kreuzblütler mit orange-gelben duftenden Blüten. Blüht im zweiten Standjahr.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0609 Kalifornischer Goldmohn (*Eschscholzia californica*)



Herkunft: Südweststaaten von Nordamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Zierpflanze
Erntezeit: Zierpflanze
Verwendung: Zierpflanze

Hübscher "Einjahresmohn", welcher sich durch Selbstaussaat erhält. Trockene, sonnige Standorte werden bevorzugt.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,40 €

GemPfl0702 Kalifornischer Goldmohn, 'Strawberry Peach' (*Eschscholzia californica*)



Herkunft: Südweststaaten von Nordamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Zierpflanze
Erntezeit: Zierpflanze
Verwendung: Zierpflanze

Hübscher "Einjahresmohn", welcher sich durch Selbstaussaat erhält. Trockene, sonnige Standorte werden bevorzugt. Sorte mit relativ großen und gefüllten Blüten. Im Farbbereich

spielt hier rosa mit apricot.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,40 €

GemPfl0139 Eukalyptus, Apfel- (*Eucalyptus bridgesiana*)



Herkunft: Australien
Standort: Im Kübel auf der Terrasse oder im Wintergarten. Frostfrei überwintern
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Ganzjährig
Verwendung: Getrocknet für Potpourris

Die bläulichen melierten Blätter dieser Kübelpflanze duften nach reifem Apfel.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0140 Eukalyptus, Zitronen- (*Eucalyptus citriodora*)



Herkunft: Australien

Standort: Im Kübel auf der Terrasse oder im Wintergarten. Bei Zimmertemperatur überwintern

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Ganzjährig

Verwendung: Getrocknet für Potpourris

Schlanke behaarte Blätter mit intensivem Zitronenduft. Der Zitroneneukalyptus ist insgesamt wärmebedürftiger.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0510 Blauer Eukalyptus, 'Blue Gum' (*Eucalyptus globulus*)



Herkunft: Australien

Standort: Im Kübel auf der Terrasse oder im Wintergarten. Frostfrei überwintern

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Ganzjährig

Verwendung: Getrocknet für Potpourris

Die bläulichen melierten Blätter dieser Sorte duften besonders fruchtig. Sollte im Kübel gehalten werden und im Winter um null Grad überwintern. Relativ frosttolerant (ältere Exemplare bis ca. -8 °C), jedoch leiden die Blätter dann ziemlich.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 4,40 €

GemPfl0141 Eukalyptus, Pfefferminz- (*Eucalyptus radiata*)



Herkunft: Australien

Standort: Im Kübel auf der Terrasse oder im Wintergarten. Frostfrei überwintern

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Ganzjährig

Verwendung: Getrocknet für Potpourris

Eukalyptussorte mit intensivem Pfefferminzaroma.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0790 Großer Augentrost (*Euphrasia officinalis ssp. rostkoviana*)



Herkunft: Mittel-, West- und Südeuropa
Standort:
Erntegut: Blätter u. Blüten
Erntezeit: Sommer
Verwendung: Als heilwirkenden Tee

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 4,50 €

GemPfl0441 Algiersalat (*Fedia cornucopiae*)



Herkunft: Nordafrika
Standort: Freiland
Erntegut: Blattrosetten u. Blüten
Erntezeit: Sommer
Verwendung: Frisch als Salat

Ähnlich dem Feldsalat werden beim Algiersalat die Blattrosetten geerntet. Der Erntezeitpunkt ist hierbei jedoch der Sommer. Die Pflanze entwickelt äußerst dekorative violette Blüten, welche auch bei der Insektenwelt großen Anklang finden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,40 €

GemPfl0690 Fenchel, Gewürz- (*Foeniculum vulgare*)



Herkunft: Mittelmeerraum und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Kraut und Samen
Erntezeit: Ab August
Verwendung: Kraut roh in Salat und Saucen oder als Würzkraut für Fisch- u. Gemüsegerichte, Samen als Brot- u. Wurstwürze

Fenchel wächst zweijährig bis staudig. Sein Anisaroma verleiht Fisch- und Gemüsegerichten eine besondere Note. Suppen und Saucen werden durch Fenchel verfeinert. Zudem wirkt Fenchel lindernd bei Verdauungsbeschwerden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0343 Fenchel, Knollen-, 'Fino' (*Foeniculum vulgare* var. *azoricum*)



Herkunft: Mittelmeerraum und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Knolle
Erntezeit: Ab August
Verwendung: Roh als Salat oder gedünstet als Gemüse

Knollenfenchel mit runden, weißen, etwa 500 Gramm schweren Knollen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0682 Gelbe Hornmohn (*Glaucium flavum*)



Herkunft: Mittelmeergebiet
Standort: Freiland
Erntegut: Zierform
Erntezeit: Zierform
Verwendung: Zierform

Der Hornmohn mit seinen großen gelben Schalenblüten liebt schottrig, karge, sonnige Standorte, wie sie z.B. in Steingärten anzutreffen sind. Er ist zwar einjährig, sorgt aber durch Selbstaussaat für seinen Fortbestand.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0299 Sojabohne, 'Jet Black' (*Glycine max*)



Herkunft: China
Standort: Freiland
Erntegut: Samen befreit von den Hülsen
Erntezeit: Ab August
Verwendung: Jung wie Erbsen oder getrocknet; getrocknete Sojabohnen sollten vor der Verwendung eine Nacht in Wasser eingeweicht werden

Eine Sojabohnen-Sorte, welche auch in unseren Breiten gute Erträge bringt. Gekocht als schmackhafter Bohnensalat oder in Eintöpfen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0776 Sojabohne, Edamame, 'Dame Hanae' (*Glycine max*)



Herkunft: China
Standort: Freiland
Erntegut: Unreife Bohnen ohne die Schale
Erntezeit: Ab August
Verwendung: Im Ganzen kurz in Salzwasser gekocht

Unter Edamame versteht man die noch unreifen Sojabohnen. Sie werden samt Hülle in Salzwasser gegart und danach nach Belieben gewürzt. Gesnackt werden nur die weichen Bohnen, indem man sie aus ihrer Hülle drückt.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0802 Atlasblume (*Godetia grandiflora*)



Herkunft: Nordamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Zierpflanze
Erntezeit: Zierpflanze
Verwendung: Zierpflanze

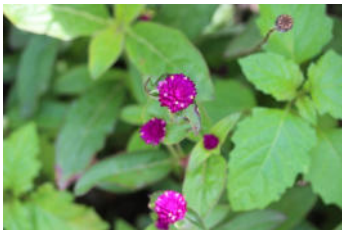
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0593 Kugelamarant (*Gomphrena globosa*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Blüten
Erntezeit: Ab Juli
Verwendung: Tee

Attraktive Einjahresblume, welche nicht nur hübsch anzuschauen ist, sondern in der traditionellen chinesischen Medizin Verwendung findet und deren Blüten Tee eine spezielle

Note geben.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0143 Jiaogulan (*Gynostemma pentaphyllum*)



Herkunft: Ostasien

Standort: Freiland (im ersten Jahr leichter Winterschutz empfohlen); im Kübel/Hanging Basket auf der Terrasse oder im Wintergarten/Zimmer für eine fortlaufende Ernte

Erntegut: Blätter, Tribspitzen

Erntezeit: Juni bis Oktober, bei Überwinterung im Zimmer ist eine ganzjährige Ernte möglich

Verwendung: Frisch oder getrocknet, hauptsächlich als Tee

Auch als Kraut der Unsterblichkeit bekannt. Wüchsige und robuste Kletterpflanze, die fortlaufend Erntegut liefert. Sie ist bis -18 °C winterhart, friert dann aber oberirdisch komplett zurück und treibt im Frühjahr wieder neu. Ein absonniger Standort ist erwünscht. Verwendung finden die Blätter (frisch oder getrocknet) als Tee oder frisch gekaut. Eigenschaften: Herzstärkend, stoffwechselfördernd, krebshemmend, ausdauerfördernd, Stärkung des Immunsystems, beruhigt die Nerven.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,30 €

GemPfl0562 Kaukasischer Rankspinat (*Hablitzia tamnoides*)



Herkunft: Kaukasus

Standort: Freiland, mehrjährig

Erntegut: Junge Blätter und Triebe

Erntezeit: Mai bis Frost

Verwendung: Gedünstet wie Spinat

Mehrjähriges Rankgewächs, dass in der Küche wie Spinat verwendet wird. Geerntet werden können Blätter und junge Triebe.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0768 Sonnenblume, 'Sun-Fill™ Purple' (*Helianthus annuus*)



Herkunft: Nord-, Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Samen, tlw. Stiele u. Blätter in der Volksmedizin, Blütenblätter

Erntezeit: Herbst

Verwendung: Samen frisch oder geröstet als Knabberei, Blütenblätter als essbare Dekoration

Sonnenblume mal anders. Diese Sorte hat ein dunkles Zentrum und grüne Blütenblätter mit violetten Spitzen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0273 Sonnenblume, Riesen- (*Helianthus annuus*)



Herkunft: Nord-, Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Samen, tlw. Stiele u. Blätter in der Volksmedizin, Blütenblätter

Erntezeit: Herbst

Verwendung: Samen frisch oder geröstet als Knabberlei, Blütenblätter als essbare Dekoration

Diese Rekordsorte wird über 4m groß und bildet Blüten von bis zu einem halben Meter Durchmesser.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0588 Sonnenblume, 'Gefüllter Zwerg' (*Helianthus annuus*)



Herkunft: Nord-, Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Samen, tlw. Stiele u. Blätter in der Volksmedizin, Blütenblätter

Erntezeit: Herbst

Verwendung: Samen frisch oder geröstet als Knabberlei, Blütenblätter als essbare Dekoration

Niedrige, prallgefüllte Sonnenblumensorte, die auch etwas für den Kübel/Topf ist.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 0,40 €

GemPfl0687 Sonnenblume, Zwerg- (*Helianthus annuus*)



Herkunft: Nord-, Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Samen, tlw. Stiele u. Blätter in der Volksmedizin, Blütenblätter

Erntezeit: Herbst

Verwendung: Samen frisch oder geröstet als Knabberlei, Blütenblätter als essbare Dekoration

Niedrige, Sonnenblumensorte, die auch etwas für den Kübel/Topf ist.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 0,40 €

GemPfl0274 Sonnenblume, 'Herbstschönheit' (*Helianthus annuus*)



Herkunft: Nord-, Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Samen, tlw. Stiele u. Blätter in der Volksmedizin, Blütenblätter

Erntezeit: Herbst

Verwendung: Samen frisch oder geröstet als Knabberlei, Blütenblätter als essbare Dekoration

Eine Mischung aus gelben, orangenen und rötlichen Farben. Wird 2 m hoch.

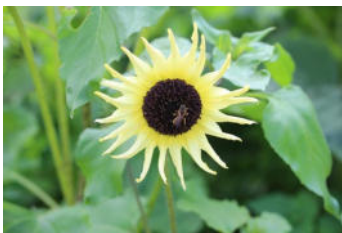
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0812 Sonnenblume, 'Ice Cream' (*Helianthus debilis*)



Herkunft: Nordamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Zierpflanze

Erntezeit: Zierpflanze

Verwendung: Zierpflanze

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,30 €

GemPfl0494 Sonnenwurzel (*Helianthus strumosus*)



Herkunft: Nordamerika

Standort: Freiland, winterhart

Erntegut: Knolle

Erntezeit: November, Dezember

Verwendung: Gerieben als Salat oder gekocht wie Kartoffel

Verwendung wie Topinambur.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0512 Topinambur (*Helianthus tuberosus*)



Herkunft: Nord- und Mittelamerika

Standort: Freiland, winterhart

Erntegut: Knollen

Erntezeit: Ab Oktober

Verwendung: Roh gerieben als Salat oder gegart wie Kartoffeln, frittiert als Chips

Manchmal auch als Staudensonnenblume bezeichnet. Topinambur ist mehrjährig und winterhart. Verzehrt werden die Knollen. Entweder geraspelt als Salat oder wie Kartoffeln zubereitet.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0577 Roter Hibiscus (*Hibiscus acetosella*)



Herkunft: Afrika

Standort: Im Kübel auf der Terrasse oder im Wintergarten u. Gewächshaus. Frostfrei überwintern

Erntegut: Blätter

Erntezeit:

Verwendung: Tee, Färbemittel, Gemüse

Wärmebedürftiges Hibiskusgewächs mit bräunlichem Laub und imposanten rosa Schalenblüten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,00 €

GemPfl0334 Roselle (*Hibiscus sabdariffa*)



Herkunft: Südost-Asien

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blütenkelche

Erntezeit: Sommer und Herbst

Verwendung: Frisch oder getrocknet als Tee/Getränk; kandiert oder in Sirup

Dieses Malvengewächs bildet mit der Samenreife einen fleischigen, knallroten, schmackhaften Blütenboden. Dieser wird für Süßspeisen und Getränken genutzt.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0596 Stundenblume (*Hibiscus trionum*)



Herkunft: Asien, Australien, östlicher Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Keine Speisepflanze
Erntezeit: Keine Speisepflanze
Verwendung: Keine Speisepflanze

Wie der Name schon andeutet, ist die Blüte nur kurz geöffnet. Da jedoch fortlaufend neue Blüten gebildet werden, fällt dieser Sachverhalt weniger ins Gewicht. Alte, fast vergessene Bauerngartenblume, die einjährig wächst und attraktive Blüten bildet.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0677 Bilsenkraut, schwarzes (*Hyoscyamus niger*)



Herkunft: Asien
Standort: Freiland
Erntegut: Giftige Zierpflanze
Erntezeit: Giftige Zierpflanze
Verwendung: Giftige Zierpflanze

Einjährige Giftpflanze aus der Familie der Nachtschattengewächse. Die Blüten sind gelblich mit violetter Aderung.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0792 Balsamine, 'Peppermint' (*Impatiens balsamina*)



Herkunft: Indien, Myanmar
Standort: Freiland
Erntegut: Blüten
Erntezeit: Ab Juli
Verwendung: Blüten als Salatdeko

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,00 €

GemPfl0410 Mondblume (*Ipomoea alba*)



Herkunft: Tropische & subtropische Regionen
Standort: Gewächshaus, Kübel oder im Freiland
Erntegut: Zierpflanze
Erntezeit: Zierpflanze
Verwendung: Zierpflanze

Rankgewächs mit großen, duftenden, weißen Schalenblüten, welche sich zum Abend öffnen und morgens wieder schließen. Kann bei frostfreier Überwinterung als Kübelpflanze gehalten werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,00 €

GemPfl0409 Wasserspinat (*Ipomoea aquatica*)



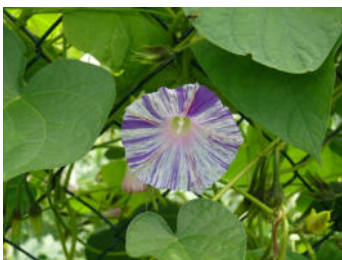
Herkunft: Asien
Standort: Gewächshaus
Erntegut: Junge Sprosse
Erntezeit: Sommer
Verwendung: Chinesische Wokpfanne

Wasserspinat liebt es tropisch warm und feucht. Er sollte deshalb ausschließlich im Gewächshaus angebaut werden. Hier liefert er laufend Triebspitzen und Blätter für ein schmackhaftes Wokgericht.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 1,00 €

GemPfl0479 Trichterwinde, Mischung (*Ipomoea spp.*)



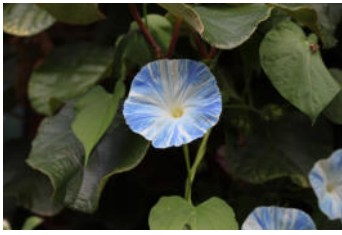
Herkunft: Mittelamerika
Standort: Freiland oder Kübel
Erntegut: Keine Speisepflanze
Erntezeit: Keine Speisepflanze
Verwendung:

Die einjährige Prunkwinde ist eine Schlingpflanze mit großen Schalenförmigen Blüten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,50 €

GemPfl0600 Trichterwinde (*Ipomoea tricolor* 'Flying Saucers')



Herkunft: Mexiko
Standort: Freiland oder Kübel
Erntegut: Keine Speisepflanze
Erntezeit: Keine Speisepflanze
Verwendung: Keine Speisepflanze

Eine der schönstgezeichneten Trichterwindensorten!

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,50 €

GemPfl0418 Färberwaid (*Isatis tinctoria*)



Herkunft: Westasien
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Oktober
Verwendung: Färberpflanze

Die mit Wasser vergorenen Blätter liefern eine Flüssigkeit, welche zum Blaufärben von Kleidungsstücken genutzt werden kann.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 3,50 €

GemPfl0685 Kanarischer Fingerhut (*Isoplexis isabelliana*)



Herkunft: Kanarische Inseln u. Madeira
Standort: Freiland
Erntegut: Zierform
Erntezeit: Zierform
Verwendung: Zierform

Als Kübelpflanze halten und in den Wintermonaten frostfrei bei ca. 10°C einräumen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 3,50 €

GemPfl0142 Jaltomate (*Jaltomata procumbens*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Tiefviolette, sich leicht lösende Früchte. Die Früchte im grünen Zustand sind giftig!!!

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Marmelade, Konfitüre, Chutney

Die Jaltomate ist unkompliziert in der Kultur und liefert im Freiland eine frühe und reiche Ernte. Sie ist nicht so wärmebedürftig wie andere Nachtschattengewächse und fruchtet darum zuverlässig im Freiland. Die im Sommer erscheinenden blaubeergroßen Früchte sind zunächst grün und in diesem Zustand giftig. Erst bei tiefvioletter, fast schwarzer Färbung sind sie essbar und fallen dann bei Berührung ab. Das herb, süsse Geschmacksaroma ist sehr speziell und lässt sich nicht anhand von anderen Früchten beschreiben. Die kleinen Beeren können roh gegessen werden. Ihre eigentliche Berufung liegt jedoch darin zu köstlichen Marmeladen und Chutneys!! verarbeitet zu werden. Die Kerne im Inneren der Früchte sind relativ groß, darum empfiehlt sich ein passieren der fertigen Sößchen. Grüne (unreife) Früchte sind giftig !! Kreuzungen mit giftigen Wildformen möglich, darum bitte keine eigene Saatgewinnung bzw. Samen nur von isolierten Pflanzen nehmen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0613 Jaltomate (*Jaltomata sinuosa*)



Herkunft: Peru

Standort: Freiland

Erntegut: Orangene, sich leicht lösende Früchte. Die Früchte im grünen Zustand sind giftig!!!

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Marmelade, Konfitüre, Chutney

Jaltomatenart mit orangenen Früchten, behaarten Blättern und bläulichen Blüten. Die im Sommer erscheinenden blaubeergroßen Früchte sind zunächst grün und in diesem Zustand giftig. Erst bei orangener Färbung sind sie essbar und fallen dann bei Berührung ab. Das herb, süsse Geschmacksaroma ist sehr speziell und lässt sich nicht anhand von anderen Früchten beschreiben. Die kleinen Beeren können roh gegessen werden. Ihre eigentliche Berufung liegt jedoch darin zu köstlichen Marmeladen und Chutneys!! verarbeitet zu werden. Die Kerne im Inneren der Früchte sind relativ groß, darum empfiehlt sich ein passieren der fertigen Sößchen. Grüne (unreife) Früchte sind giftig !! Kreuzungen mit giftigen Wildformen möglich, darum bitte keine eigene Saatgewinnung bzw. Samen nur von isolierten Pflanzen nehmen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0345 Salat, Batavia-, gesprenkelt, 'Canasta' (*Lactuca sativa*)



Herkunft: Südeuropa und Vorderasien

Standort: Freiland

Erntegut: Köpfe

Erntezeit: Sommer und Herbst

Verwendung: Frisch als Salat

Bataviasalat mit rot-grün gesprenkelten Blättern.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0671 Salat, Eichblatt-, 'Lingua di Canarino' (*Lactuca sativa*)



Herkunft: Südeuropa und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Frisch als Salat

Eichblattsalat mit dichtstehendem grünen Laub. Die Blätter haben eine zungenartige Form und einen intensiven Geschmack.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0144 Salat, Eisberg-, 'Saladin' (*Lactuca sativa*)



Herkunft: Südeuropa und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Feste Köpfe
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Frisch als Salat

Bildet große Köpfe mit knackigen Blättern. Resistent gegen falschen Mehltau und Salatmosaikvirus. Schossfest.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0344 Salat, Eisberg-, 'Reine des Glaces' (*Lactuca sativa*)



Herkunft: Südeuropa und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Lockere Köpfe und gefranste Ränder
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Frisch als Salat

Eisbergsalat mit lockerem Kopf und eingeschlitzten Blatträndern. Herrlich knackig und besonders schossfest.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0146 Salat, grün, 'Lollo Bionda' (*Lactuca sativa*)



Herkunft: Südeuropa und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Frisch als Salat

Schnittsalat mit grünen, gekrausten Blättern. Die Sorte ist schossfest und geeignet für den ganzjährigen Anbau.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0291 Salat, Kopf-, gesprenkelt, 'Sanguine Amelioré' (*Lactuca sativa*)



Herkunft: Südeuropa und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Köpfe
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Frisch als Salat

Dekorative Kopfsalatsorte aus Frankreich mit grün-roter Sprengelung

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0701 Salat, Kopf-, rot, 'Picholine' (*Lactuca sativa*)



Herkunft: Südeuropa und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Köpfe
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Frisch als Salat

Schossfeste Sorte mit tiefroten Köpfen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0294 Salat, Romana-, 'Forellenschluss' (*Lactuca sativa*)



Herkunft: Südeuropa und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Frisch als Salat oder auch gedünstet

Römersalat mit roten Sprenkeln.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0738 Salat, Romana-, 'Intred' (*Lactuca sativa*)



Herkunft: Südeuropa und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Frisch als Salat oder auch gedünstet

Schmackhafter Römersalat mit knackigen purpurroten Blättern und außergewöhnlicher roter Innenfarbe. .

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0573 Salat, Romana-, 'Red Romain' (*Lactuca sativa*)



Herkunft: Südeuropa und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Frisch als Salat oder auch gedünstet

Schmackhafter Römersalat mit knackigen intensivfarbigen Blättern.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0147 Salat, rot, 'Lollo Rossa' (*Lactuca sativa*)



Herkunft: Südeuropa und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Frisch als Salat

Schnittsalat mit rötlichen, gekrausten Blättern. Die Sorte ist schossfest und geeignet für den ganzjährigen Anbau.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0296 Salat, Batavia-, rot, 'Maravilla de Verano' (*Lactuca sativa*)



Herkunft: Südeuropa und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Köpfe
Erntezeit: Sommer und Herbst
Verwendung: Frisch als Salat

Dieser Bataviasalat bildet Köpfe mit grüner Mitte und roten Blatträndern.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0346 Salat, Batavia-, rot, 'Novelski' (*Lactuca sativa*)



Herkunft: Südeuropa und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Köpfe
Erntezeit: Sommer und Herbst
Verwendung: Frisch als Salat

Dieser Bataviasalat bildet Köpfe mit grüner Mitte und roten Blatträndern.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0145 Salat, Kopf-, rot, 'Pirat' (*Lactuca sativa*)



Herkunft: Südeuropa und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Köpfe
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Frisch als Salat

Schossfeste Sorte mit rot-grünen Köpfen. Ihre Hitzetoleranz erlaubt einen Anbau auch im Sommer.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0674 Salat, Diverse (*Lactuca sativa*)



Herkunft: Südeuropa und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Frisch als Salat

Mischung von verschiedenen Salat-Sorten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0672 Salat, Batavia-, 'Salakis' (*Lactuca sativa*)



Herkunft: Südeuropa und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Frisch als Salat

Grüne Batavia-Sorte mit gekraustem Laub und lockeren Köpfen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0673 Salat, Kopf-, 'Blonde D'Hiver' (*Lactuca sativa*)



Herkunft: Südeuropa und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Frisch als Salat

Auch für die kalte Jahreszeit geeignet.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0462 Spargelsalat, 'Chinesische Keule' (*Lactuca sativa* var. *Angustana*)



Herkunft: Südeuropa und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter und Stängel
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Blätter als Salat, Stängel wie Spargel

Salatspezialität, bei welcher der sich beim “Schießen“ bildende Stängel gegessen wird. Der Spross wird entblättert, geschält und wie Spargel zubereitet.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0513 Salat, Winter- (*Lactuca sativa* var. *capitata*)



Herkunft: Südeuropa und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Köpfe
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Frisch als Salat

Kopfsalatsorte für den Winteranbau. Trotz dem Frost!

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0514 Salat, 'Amish Deer Tongue' (*Lactuca sativa* var. *crispa*)



Herkunft: Südeuropa und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Köpfe
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Frisch als Salat

Salatsorte der Amish People.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0515 Salat, Römer-, 'Teufelsohren' (*Lactuca sativa* var. *longifolia*)



Herkunft: Südeuropa und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Köpfe
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Frisch als Salat

Relativ schossfeste Sorte mit rötlich überhauchten Blättern.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0151 Kürbis, Verruqueuse de Maurice (*Lagenaria siceraria*)



Herkunft: Afrika
Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen mit einem Gitter zum Hochranken oder Anbau im Gewächshaus
Erntegut: Junge Sprossspitzen, Blätter u. Früchte
Erntezeit: Oktober
Verwendung: Sprosse und Blätter frittiert. Junge Früchte gekocht

Über und über mit Warzen besetzt.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0367 Kürbis, Kalebassen-, 'Dipper Extra Long Handled' (*Lagenaria siceraria*)



Herkunft: Afrika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen mit einem Gitter zum Hochranken oder Anbau im Gewächshaus

Erntegut: Junge Sprossspitzen, Blätter u. Früchte

Erntezeit: Oktober

Verwendung: Sprosse und Blätter frittiert. Junge Früchte gekocht

Mit extra langem "Hals".

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0150 Kürbis, Kalebassen-, 'Gourde Zucca' (*Lagenaria siceraria*)



Herkunft: Afrika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen mit einem Gitter zum Hochranken oder Anbau im Gewächshaus

Erntegut: Junge Sprossspitzen, Blätter u. Früchte

Erntezeit: Oktober

Verwendung: Sprosse und Blätter frittiert. Junge Früchte gekocht

Lagenaria mit sehr großen Früchten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0598 Kürbis, Kalebassen-, 'Warty Fravago' (*Lagenaria siceraria*)



Herkunft: Afrika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen mit einem Gitter zum Hochranken oder Anbau im Gewächshaus

Erntegut: Junge Sprossspitzen, Blätter u. Früchte

Erntezeit: Oktober

Verwendung: Sprosse und Blätter frittiert. Junge Früchte gekocht

Kalebassensorte aus dem Kongo mit unregelmäßig gewarzten Früchten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0436 Kürbis, Kalebassen-, 'Zucca Melon' (*Lagenaria siceraria*)



Herkunft: Philippinen

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen mit einem Gitter zum Hochranken oder Anbau im Gewächshaus

Erntegut: Ausgeformte und ausgefärbte Kürbisfrucht

Erntezeit: Oktober

Verwendung: Gebraten oder gedünstet

Fruchtfleisch: weiß, zart, Pilz-/Spargelaromen. Lagerzeit (Monate): bis 12. Gewicht (Kg): bis 30. Verwendung: Suppe;Püree;Braten. Eine Kalebassensorte, mit deren Früchte sich auch in älteren Fruchtstadien noch schmackhaft Gerichte zaubern lassen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0280 Kürbis, Marenka Dinosaur (*Lagenaria siceraria*)



Herkunft: Afrika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen mit einem Gitter zum Hochranken oder Anbau im Gewächshaus

Erntegut: Junge Sprossspitzen, Blätter u. Früchte

Erntezeit: Oktober

Verwendung: Sprosse und Blätter frittiert. Junge Früchte gekocht

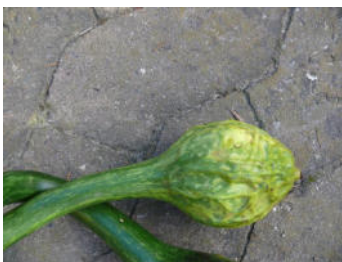
Faltige Oberfläche. Wie Dinosaurierhaut

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0281 Kürbis, Marenka Speckled (*Lagenaria siceraria*)



Herkunft: Afrika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen mit einem Gitter zum Hochranken oder Anbau im Gewächshaus

Erntegut: Junge Sprossspitzen, Blätter u. Früchte

Erntezeit: Oktober

Verwendung: Sprosse und Blätter frittiert. Junge Früchte gekocht

Faltig und gesprenkelt.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0148 Kürbis, Kalebassen-, 'Speckled Snake' (*Lagenaria siceraria*)



Herkunft: Afrika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen mit einem Gitter zum Hochranken oder Anbau im Gewächshaus

Erntegut: Junge Sprossspitzen, Blätter u. Früchte

Erntezeit: Oktober

Verwendung: Sprosse und Blätter frittiert. Junge Früchte gekocht

Extrem lang werdende Kalebassen-Sorte mit hübsch gezeichneten Früchten, die an eine Schlange erinnern.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0282 Kürbis, Apple (*Lagenaria siceraria*)



Herkunft: Afrika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen mit einem Gitter zum Hochranken oder Anbau im Gewächshaus

Erntegut: Junge Sprossspitzen, Blätter u. Früchte

Erntezeit: Oktober

Verwendung: Sprosse und Blätter frittiert. Junge Früchte gekocht

Ein Kalebassen in Apfelform.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0374 Kürbis, Kalebassen-, 'Weinheber' (*Lagenaria siceraria*)



Herkunft: Afrika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen mit einem Gitter zum Hochranken oder Anbau im Gewächshaus

Erntegut: Junge Sprossspitzen, Blätter u. Früchte

Erntezeit: Oktober

Verwendung: Sprosse und Blätter frittiert. Junge Früchte gekocht

Der Name rührt daher, dass früher mit dieser Kalebassensorte Weinproben aus den Fässern entnommen wurden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0366 Kürbis, Kalebassen-, 'Froggy' (*Lagenaria siceraria*)



Herkunft: Afrika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen mit einem Gitter zum Hochranken oder Anbau im Gewächshaus

Erntegut: Junge Sprossspitzen, Blätter u. Früchte

Erntezeit: Oktober

Verwendung: Sprosse und Blätter frittiert. Junge Früchte gekocht

Dekorativ gesprenkelt.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0149 Kürbis, Kalebassen (*Lagenaria siceraria*)



Herkunft: Afrika

Standort: Im Freiland, am Besten auf schwarzer Mulchfolie anbauen mit einem Gitter zum Hochranken oder Anbau im Gewächshaus

Erntegut: Junge Sprossspitzen, Blätter u. Früchte

Erntezeit: Oktober

Verwendung: Sprosse und Blätter frittiert. Junge Früchte gekocht

Bildet die klassische Kalebassen-Frucht. Getrocknete Früchte sind sehr hart und dienen als Rassel, Gefäß und Objekt zum Bemalen. In unseren Breitengraden sollten müssen die

Früchte auf der Heizung oder dem Kachelofen getrocknet werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0640 Schwarzer Sesam, Iberischer Drachenkopf (*Lallemantia iberica*)



Herkunft: Klein- u. Mittelasien

Standort: Freiland

Erntegut: Samen

Erntezeit: Herbst (eventuell Nachreife)

Verwendung: Als Brotwürze

Oder auch Ölziest genannt. Nebst der Verwendung als Ölpflanze, können die Samen in der Küche als Brotgewürz Verwendung finden oder geröstet Salat- und Eiergerichte aufpeppen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0480 Duftwicke, Mischung (*Lathyrus odoratus*)



Herkunft: Italien
Standort: Freiland
Erntegut: Keine Speisepflanze
Erntezeit: Keine Speisepflanze
Verwendung:

Kletterpflanze mit duftenden Blüten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,30 €

GemPfl0403 Lorbeer (*Laurus nobilis*)



Herkunft: Vorderasien
Standort: Im Sommer im Kübel auf der Terrasse. Frostfrei überwintern.
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Ganzjährig
Verwendung: Frisch oder getrocknet

Lorbeer ist sowohl frisch, als auch getrocknet vielseitig verwendbar. Fleischgerichte, Suppen, Saucen, Kohl- und Fischgerichte werden durch Lorbeer verfeinert. Der Strauch ist relativ pflegeleicht und wird am Besten als Kübelpflanze (wie Oleander usw.) gehalten. Im Herbst wird die Pflanze um etwa die Hälfte zurückgeschnitten. Das hierbei anfallende Schnittgut kann direkt verwendet oder getrocknet werden. Der zurückgeschnittene Strauch sollte an einem hellen und geschützten Ort bei ca. 0 bis 10 °C überwintert werden. Wobei auch leichte Fröste bis ca. -4 °C vertragen werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 3,50 €

GemPfl0649 Löwenohr (*Leonotis nepetifolia*)



Herkunft: Indien und tropisches Afrika
Standort: Freiland oder Kübel; bei frostfreier Überwinterung mehrjährig
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Sommer
Verwendung: Als Tee

Attraktive Teepflanze, welche im Spätsommer wunderschön orangene Etagenblüten zeigt. Mit ca. 2 Meter Höhe etwas imposantes für den Hintergrund.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0575 Marihuanilla (*Leonurus sibiricus*)



Herkunft: Sibirien, Mongolei, China
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter, Kraut u. Wurzeln
Erntezeit: Juni bis Frost
Verwendung: Teebereitung

Das getrocknete Kraut liefert einen entspannenden Tee.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0250 Maca (*Lepidium peruvianum*)



Herkunft: Peruanische Anden
Standort: Freiland
Erntegut: Knollen, Blätter
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: Knollen = gekocht, roh oder getrocknet; Blätter als Kresseersatz

Alte Kulturpflanze aus den peruanischen Anden. Sie wächst dort an kargen Standorten in Höhen bis 4500 Meter. Die knollige Wurzel enthält die wesentlichen Wirkstoffe und gilt als immunstärkend, gedächtnisfördernd, nervenberuhigend und potenzfördernd. Maca-Blätter können als Salat oder Gemüse verwendet werden und schmecken kresseartig.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0152 Kresse (*Lepidium sativum*)



Herkunft: West- oder Zentralasien
Standort: Freiland
Erntegut: 7cm hohe Pflänzchen werden kurz über dem Boden komplett abgeschnitten
Erntezeit: März bis September
Verwendung: Frisch in Salat und Saucen

Kresse verfeinert Quark, Saucen, Suppen und Salate.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,30 €

GemPfl0781 Leycesterie, Karamelbeere, 'Jealousy' (*Leycesteria formosa*)



Herkunft: China, Indien u. Indochina

Standort: Freiland

Erntegut: Zierpflanze

Erntezeit: Zierpflanze

Verwendung: Zierpflanze

Attraktiver mehrjähriger Strauch mit gelbgrünem Laub und hängenden Ähren mit violetten Blüten. Die später erscheinenden Früchte haben einen bitteren karamelligen Geschmack. Ein geschützter Standort oder Winterschutz ist ratsam.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 6,40 €

GemPfl0527 Aztekische Süßkraut (*Lippia dulcis*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Im Kübel auf der Terrasse oder im Wintergarten. Frostfrei überwintern

Erntegut: Blätter u. Blüten

Erntezeit: Ganzjährig

Verwendung: Frisch als Zuckerersatz

Schon bei den Azteken bekannt, wird dieses Kraut heutzutage zum Süßen und Aromatisieren von Tees verwendet. Durch das überhängende und ausladende Wuchsverhalten auch prima für Blumenampeln geeignet. Muß frostfrei überwintert werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 4,50 €

GemPfl0505 Aufgeblasene Lobelie (*Lobelia inflata*)



Herkunft: Nordamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Keine Speisepflanze

Erntezeit: Keine Speisepflanze

Verwendung:

Selbstaussaat zulassen damit sich wirkungsvolle Bestände bilden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,50 €

GemPfl0660 Mexikanische Lopezie (*Lopezia racemosa*)



Herkunft: Mittelamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Zierpflanze
Erntezeit: Zierpflanze
Verwendung: Zierpflanze

Einjährige Besonderheit mit rosa, an Insekten erinnernde Blüten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0153 Luffa, Schwammgurke (*Luffa operculata*)



Herkunft: Tropisches Afrika und Asien
Standort: Gewächshaus an einer Rankhilfe
Erntegut: Blüten, Triebe und Früchte
Erntezeit: Blüten, Triebe und junge Früchte = Juli, August; Schwämme = Oktober
Verwendung: Junge Blüten, Triebe und Früchte gedünstet; Samen geröstet; Schwämme zur Körperpflege

Rankgewächs aus den Tropen mit wunderschönen gelben Schalenblüten und gurkenähnlichen Früchten. Junge Blüten, Triebe und Früchte können gedünstet gegessen werden. Um reife Früchte zur Schwammgewinnung zu erhalten sollte der Anbau im Gewächshaus erfolgen. Sobald sich die Früchte im Herbst gelb-grün färben, können diese geerntet werden. Es sollten nur die Größten ausgewählt werden. Zeigen die Früchte noch keine hellgrüne (gelbliche) Färbung, so können diese bei Zimmertemperatur nachreifen. Lässt sich die Schale von dem inneren netzartigen Corpus lösen, kann mit der Schwammgewinnung begonnen werden. Manchmal hift es die Schwammgurken in einem Eimer mit Wasser 1-2 Tage gären zu lassen um die Schale besser zu lösen. Nach Entfernung der Außenschale, wird von den beiden Enden der Gurke ein 2-5 cm langes Stück

abgeschnitten. Nun können die Samen im Inneren unter dem Wasserhahn bequem aus ihren Kammern gespült werden. Danach die netzartigen Gebilde abkochen um die restlichen Fleischreste zu entfernen. Nun die Schwammgurken trocknen und je nach Bedarf Schwämme schneiden. Die Schwämme sind im Haushalt und zur Körperpflege optimal. Zudem erhält man durch ansprayen der Schwämme hübsche Dekoobjekte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0572 Süßlupine (*Lupinus albus*)



Herkunft: Mittelmeerraum bis Indien
Standort: Freiland
Erntegut: Samen entbittert (ohne Behandlung giftig!!)
Erntezeit: Sommer
Verwendung: Mehrere Tage spülen u. gründlich wässern; Gekocht als Beilage oder Salat, getrocknet & gemahlen als Mehl

Nach dem Entfernen der Bitterstoffe vielseitig verwendbar. Kulinarisch besonders in der Mittelmeerregion bekannt, bei uns meist als stickstoffanreichernde Gründüngungspflanze angebaut.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück



Preis 0,40 €

GemPfl0559 Anden-Lupine, Tarwi (*Lupinus mutabilis*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Samen entbittert (ohne Behandlung giftig!!)

Erntezeit: Sommer

Verwendung: Mehrere Tage spülen u. gründlich wässern; Gekocht als Beilage oder Salat, getrocknet & gemahlen als Mehl

Körnerfrucht mit immensem Potential. Durch seinen hohen Eiweißgehalt dient Tarwi besonders in Lateinamerika als Nahrungsmittel. Bevor die Samen weiterverarbeitet werden, müssen diese durch wässern und spülen die Gift-/Bitterstoffe entzogen werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,40 €

GemPfl0558 Süßlupinen (*Lupinus pilosus*)



Herkunft: Israel

Standort: Freiland

Erntegut: Samen entbittert (ohne Behandlung giftig!!)

Erntezeit: Sommer

Verwendung: Mehrere Tage spülen u. gründlich wässern; Gekocht als Beilage oder Salat, geröstet als Kaffeeersatz

Diese Süßlupinen-Art ist Bestandteil des Altreier Kaffees, welcher im gleichnamigen südtiroler Dorf seinen traditionellen Ursprung hat.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,40 €

GemPfl0254 Goji-Beere (*Lycium chinensis*)



Herkunft: Zentralasien, China und Tibet

Standort: Freiland

Erntegut: Früchte

Erntezeit: September

Verwendung: Frisch oder getrocknet

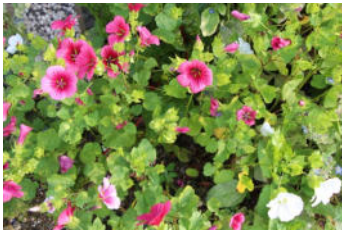
Die Wunderbeere aus Asien! Der sommergrüne, leicht überhängende Goji-Strauch wird 2-3 m groß und ist bis -25 °C winterhart. Aus den violetten Blüten gehen im Sommer eine Vielzahl an orangeroten Beeren hervor. Diese sind extrem reich an Vitaminen, Mineralstoffen, Vitalstoffen und Spurenelementen. Wissenschaftlich bewiesen stärkt die Goji-Beere das allgemeine Wohlbefinden, die Vitalität und die Gesundheit. Die Früchte können roh verzehrt werden oder getrocknet wie Rosinen im Müsli Verwendung finden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 4,50 €

GemPfl0502 Sommermalve (*Malope trifida*)



Herkunft: Nordamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Keine Speisepflanze
Erntezeit: Keine Speisepflanze
Verwendung:

Bunte Mischung mit den für Malven typischen Schalenblüten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0714 Mogilev-Malve (*Malva mohileviensis*)



Herkunft: Ostasien
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter u. Samen
Erntezeit: Juni bis Oktober
Verwendung: Blätter roh oder gekocht, Samen roh

Einjährige Malvenrarität mit leckeren, proteinhaltigen Blättern und nussig schmeckenden Samen, welche auch zur Speiseöl-Gewinnung genutzt werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0154 Malve, Speise- (*Malva verticillata*)



Herkunft: Asien
Standort: Freiland
Erntegut: Junge Blätter
Erntezeit: Juni bis Oktober
Verwendung: Spinatersatz

Einjährige Blattgemüse-Rarität. Die gekrausten Blätter werden wie Spinat gedünstet.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0708 Nacht-Levkoje (*Matthiola longipetala subsp. bicornis*)



Herkunft: Nordamerika
Standort: Freiland oder Kübel
Erntegut: Blüten
Erntezeit: Juni bis September
Verwendung: Roh oder kandiert

Die sich abends öffnenden Blüten verströmen einen berauschenden Honigduft und locken Nachtfalter an. Zur Duftwahrnehmung sollte sitzplatznah geflanzt werden!

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,40 €

GemPfl0389 Teebaum (*Melaleuca alternifolia*)



Herkunft: Australien
Standort: Im Kübel auf der Terrasse oder im Wintergarten. Bei ca. 10 °C überwintern
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Ganzjährig
Verwendung: Teebereitung zur äußerlichen Anwendung

Der Teebaum kann in unseren Gefilden gut als Kübelpflanze, mit frostfreier Überwinterung, gehalten werden. Aus den nadeligen Blättern wird das bekannte Teebaumöl gewonnen. Das Öl hilft bei pilzlichen und bakteriösen Infektion oder wird auch häufig in der Parfümindustrie verwendet.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0155 Mexikanische Mini-Gurke (*Melothria scabra*)



Herkunft: Mexiko und Zentralamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus am Spalier
Erntegut: Junge Früchte
Erntezeit: Juli bis Oktober
Verwendung: Frisch samt Schale als Partysnack

Die Früchte sehen wie Miniatur-Wassermelonen aus und schmecken köstlich nach Gurke. Halbiert und mit Frischkäse bestrichen ein witziger Partysnack. Entgegen aller Aussagen eignen sich Mexikanische Minigurken in meinen Augen nicht zum Einmachen, sondern nur zum Frischverzehr. Die Pflanze rankt und bildet den ganzen Sommer hindurch zahlreiche Früchte. Entweder im Gewächshaus an einem Spalier(Gitter) ziehen oder im Freiland an einem Zaun. Die Erträge im Freiland sind ausreichen, wobei unter Glas um einiges mehr Früchte ausgebildet werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,50 €

GemPfl0820 Austernpflanze (*Mertensia maritima*)



Herkunft: Eurasien, Nordamerika
Standort:
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Sommer
Verwendung: Roh als Bestandteil von Mischsalaten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0292 Eiskraut (*Mesembryanthemum crystallinum*)



Herkunft: Südafrika
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Juli
Verwendung: Roh als Salat oder gedünstet wie Spinat

Gemüsespezialität mit fleischigen Blättern. Die Blätter werden entweder frisch als Salat verwendet oder gedünstet wie Spinat

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0749 Wunderblume (*Mirabilis jalapa*)



Herkunft: Mittelamerika
Standort: Freiland, frostfrei wie Dahlien überwintern
Erntegut: Zierform
Erntezeit: Zierform
Verwendung: Zierform

Duftender Nachtblüher. Bunte Farbmischung.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,00 €

GemPfl0156 Bittermelone (*Momordica charantia*)



Herkunft: Tropisches Afrika und Asien
Standort: Gewächshaus an einer Rankhilfe
Erntegut: Junge Blätter, Triebe und Früchte
Erntezeit: August
Verwendung: Gekocht und gedünstet

Ein rankendes Kürbisgewächs, dass im asiatischen Raum als Medizinal- und Speisepflanze gilt. Grüne Früchte finden in Currygerichten Verwendung, Blätter und Triebe werden als Gemüse gekocht.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,00 €

GemPfl0567 Brunnenkresse (*Nasturtium officinale*)



Herkunft: Europa, Asien und Nordafrika
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Ganzjährig
Verwendung: Frisch in Salat und Saucen

Die Brunnenkresse liebt es feucht bzw. fühlt sich in der Flachwasserzone von Teichen wohl und bildet dort schwimmende Triebe. Blätter und Zweige haben eine etwas pfeffrig, bittere

Note und finden vielerlei Verwendung. Brunnenkresse ist weltweit Bestandteil in vielen Traditionsgerichten und verfeinert Saucen & Suppen, findet sich in Salaten und harmonisiert zu Fisch.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,30 €

GemPfl0500 Blaue Lampionblume (*Nicandra physaloides*)



Herkunft: Anden
Standort: Freiland oder Kübel
Erntegut: Keine Speisepflanze
Erntezeit: Keine Speisepflanze
Verwendung:

Wehrt die weiße Fliege ab!

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0706 Panaschierte Blaue Lampionblume (*Nicandra physaloides* 'Variegata')



Herkunft: Anden
Standort: Freiland oder Kübel
Erntegut: Keine Speisepflanze
Erntezeit: Keine Speisepflanze
Verwendung:

Wehrt die weiße Fliege ab!

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0251 Bauerntabak (*Nicotiana rustica*)



Herkunft: Mittelamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Keine Speisepflanze
Erntezeit: Keine Speisepflanze
Verwendung: Blattlausabwehrender Tee

Tabak mit gelblichen Röhrenblüten. Diese Art ist aufgrund ihres hohen Nikotingehaltes zu stark zum Rauchen. Aus den Blättern kann ein Tee mit insektizider Wirkung (biologische Lausabwehr) bereitet werden.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0612 Waldtabak, Bergtabak (*Nicotiana sylvestris*)



Herkunft: Südamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Zierpflanze
Erntezeit: Zierpflanze
Verwendung: Zierpflanze

Ziertabak mit weißen Trompetenblüten im traubenartigen Verband. Ab der Dämmerung verströmen diese einen Orangenblütenduft. Die stattliche Größe (150 cm) und die großen hellgrünen Blätter, verleihen dieser Einjahrespflanze eine imposante Erscheinung.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0333 Rauchtabak 'Delgold' (*Nicotiana tabacum*)



Herkunft: Mittelamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Ab August
Verwendung: Nicht zum Verzehr!!

Tabaksorte für Zigaretten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0407 Jungfer im Grünen (*Nigella damascena*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Samen
Erntezeit: Sommer und Herbst
Verwendung: Gemahlen; bei Überdosis giftig

Attraktive einjährige Pflanze, die durch ihre Balgfrüchte auch nach der Blüte und im trockenen Zustand zierend ist.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0827 Jungfer im Grünen, 'Mix' (*Nigella damascena*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Samen
Erntezeit: Sommer und Herbst
Verwendung: Gemahlen; bei Überdosis giftig

Attraktive einjährige Pflanze, die durch ihre Balgfrüchte auch nach der Blüte und im trockenen Zustand zierend ist. Mischung mit blauen, weißen und rosa Blüten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0795 Schwarzkümmel, 'Transformer' (*Nigella orientalis*)



Herkunft: Kleinasien
Standort: Freiland
Erntegut: Zierpflanze
Erntezeit: Zierpflanze
Verwendung: Zierpflanze

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0416 Echter Schwarzkümmel (*Nigella sativa*)



Herkunft: Orient
Standort: Freiland
Erntegut: Reife Samen
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: Zum Bestreuen von Broten

Sehr dekorative Einjahrs-pflanze. Die schwarzen Samen haben eine leichte Sesamnote und sind z.B. auf Fladenbrot zu finden.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0166 Basilikum, Zitronen- kleinbl. (*Ocimum americanum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet
Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn
Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

Feinblättrige Sorte mit intensivem Zitronenaroma. Kleinblättrige Selektion. Lädt ein zum experimentieren mit Süßspeisen ein. Sollte zeitig geerntet werden, da die Sorte früh Blüten ansetzt.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0160 Basilikum, Genoveser- (*Ocimum basilicum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn

Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

In Italien eine der beliebtesten Sorten. Bildet große, glänzende Blätter mit einem unverwechselbaren Aroma.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0161 Basilikum, Griechisches Busch- (*Ocimum basilicum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn

Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

Eine meiner Lieblingssorten! Kompakter Wuchs und kleine, zarte Blätter. Die Pflanze kommt relativ spät im Sommer zur Blüte und kann dadurch lange beerntet werden. Die Stengel sind nicht so holzig wie bei anderen Sorten, so dass die normalerweise strickte

Trennung von Blatt und Stiel beim Ernten wegfällt.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0169 Basilikum, grün-gewellt, 'Green Ruffles' (*Ocimum basilicum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn

Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

Große, stark gewellte Blätter.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0168 Basilikum, rot, 'Dark Opal' (*Ocimum basilicum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn

Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

Tiefrote Blätter und ein wunderbares Aroma.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0248 Basilikum, salatblättrig (*Ocimum basilicum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn

Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

Sorte mit enorm großen, leicht gewellten Blättern. Etwas wärmebedürftiger als andere Sorten. Ein Anbau auf schwarzer Folie oder im Gewächshaus ist anzuraten.

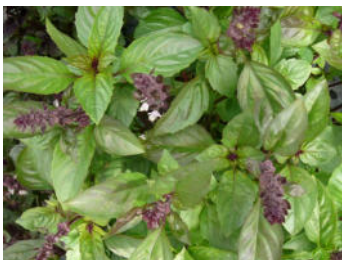
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0164 Basilikum, Zimt- (*Ocimum basilicum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn

Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

Verblüffendes Zimtaroma, welches auch im getrockneten Zustand erhalten bleibt.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0165 Basilikum, Zitronen- (*Ocimum basilicum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn

Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

Feinblättrige Sorte mit intensivem Zitronenaroma. Lädt ein zum experimentieren mit Süßspeisen. Sollte zeitig geerntet werden, da die Sorte früh Blüten ansetzt.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0157 Basilikum, 'Ararat' (*Ocimum basilicum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn

Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

Die Blätter dieser Sorte sind purpur überhaucht und schmecken leicht nach Lakritz. Relativ späte Blüte und somit lange Erntezeit.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0325 Basilikum, 'Red Rubin Improved' (*Ocimum basilicum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn

Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

Tiefrote Blätter und ein wunderbares Aroma.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0357 Basilikum, 'Zanzibar' (*Ocimum basilicum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet
Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn
Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto; getrocknet für Saucen

Aromatische Sorte mit gezackten Blättern.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0162 Basilikum, Neapolitanisches (*Ocimum basilicum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet
Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn
Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

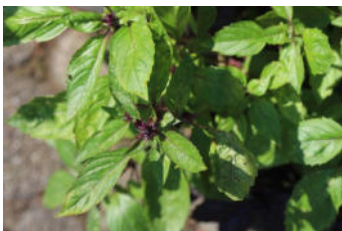
Bildet riesige gewellte Blätter, die fast ganze Mozzarella-Kugeln in sich verschwinden lassen. Etwas wärmebedürftiger als andere Sorten. Ein Anbau auf schwarzer Folie oder im Gewächshaus ist anzuraten.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0670 Basilikum, Persisches (*Ocimum basilicum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet
Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn
Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

Sorte mit Noten von Zitrus und Pfeffer.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0244 Basilikum, rot-gewellt, 'Purple Ruffles' (*Ocimum basilicum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn

Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

Unter den Angebot an meist grünen Sorten eine gelungene Abwechslung. Große, bräunlich-rote Blätter mit gewelltem Rand. Etwas wärmebedürftiger als andere Sorten. Ein Anbau auf schwarzer Folie oder im Gewächshaus ist anzuraten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0771 Basilikum, Rotes Busch-, 'Purple Ball' (*Ocimum basilicum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn

Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

Äußerst zierendes Buschbasilikum mit roten Blättern. Kompakter Wuchs und kleine, zarte Blätter. Die Pflanze kommt relativ spät im Sommer zur Blüte und kann dadurch lange

beerntet werden. Die Stängel sind nicht so holzig wie bei anderen Sorten, so dass die normalerweise stricke Trennung von Blatt und Stiel beim Ernten wegfällt.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0715 Basilikum, salatblättrig, rot (*Ocimum basilicum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn

Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

Sorte mit enorm großen, leicht gewellten und roten Blättern. Etwas wärmebedürftiger als andere Sorten. Ein Anbau auf schwarzer Folie oder im Gewächshaus ist anzuraten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0417 Basilikum, Thai-, 'Horapa' (*Ocimum basilicum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn

Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

Asiatische Basilikumsorte mit grünen Blättern und rötlichen Stängeln. Die Geschmacksnote liegt im Bereich Lakritz.

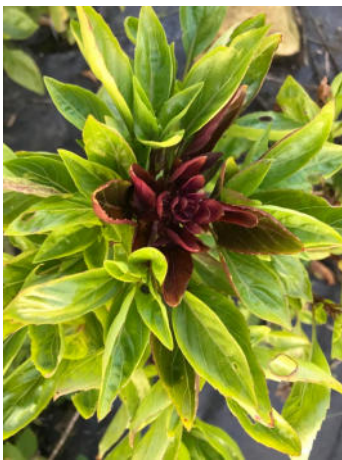
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0431 Basilikum, 'Cardinal' (*Ocimum basilicum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn

Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

Sensationelle Neuheit mit lila Stängeln und aromatischem Laub.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0249 Basilikum, Anis- (*Ocimum basilicum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn

Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

Rötlich überhauchte Blätter und dunkle Stengel. Tolle Anis-Note.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0158 Basilikum 'San Valentino' (*Ocimum basilicum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn

Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

Riesige, gewölbte Blätter mit tollem Aroma.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0167 Basilikum, Diverse (*Ocimum basilicum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn

Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

Mischung von verschiedenen Basilikum-Sorten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0159 Basilikum 'Yiotis' (*Ocimum basilicum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn

Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

Buschige Sorte, die extrem spät zur Blüte kommt und somit eine lange Erntezeit im Sommer beschert.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0163 Basilikum, Wildes- (*Ocimum canum*)



Herkunft: Indien, mittlerer Orient, Mittelmeergebiet

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Juli, August bis zum Blühbeginn

Verwendung: Frisch in Salaten oder als Pesto

Robustes Basilikum, welches auch in schlechten Sommern willig wächst. Aromatische Blätter.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 1,20 €

GemPfl0467 Haarstrang-Erdkastanie (*Oenanthe silaifolia*)



Herkunft: Südeuropa u. Nordwestafrika

Standort: Freiland

Erntegut: Wurzelknollen

Erntezeit: Oktober

Verwendung: Roh oder gedünstet

Die kleinen Knöllchen mit nussigem Aroma werden roh oder gekocht verzehrt. Im Vergleich zur Erdmandel sind diese zarter.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0399 Nachtkerze, Rapontika (*Oenothera biennis*)



Herkunft: Nordamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Wurzeln, Blüten, Samen

Erntezeit: September bis April

Verwendung: Roh geraspelt oder gekocht; Blüten als Salatdekoration

Historisches Gemüse aus der Zeit von Goethe. Die Wurzeln können wie Pastinaken roh oder gekocht gegessen werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,20 €

GemPfl0720 Echter Majoran (*Origanum majorana*)



Herkunft: Kleinasien

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter u. Blüten

Erntezeit: Sommer

Verwendung: Frisch oder getrocknet zu Pasta, Fleisch, Suppen, Tomatensaucen und als Würze von Öl & Essig

Der Echte Majoran ist nur bedingt winterhart und sollte deshalb als einjähriges Würzkräut angesehen werden. Er kam schon in den Küchen der Antike zum Einsatz. Zum Würzen von Fleisch, Suppen und Fisch. Kombinationsklassiker zu Nudeln, Tomatensaucen und Pizza. Als Heilkräut lindert Majoran Kopfschmerzen, Magen- u. Darmverstimmungen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,50 €

GemPfl0504 Strahlenbreitsame (*Orlaya grandiflora*)



Herkunft: Mittelmeergebiet und Vorderasien

Standort: Freiland

Erntegut: Keine Speisepflanze

Erntezeit: Keine Speisepflanze

Verwendung:

Eine einjährige Schönheit, welche sich aber durch Selbstaussaat erhält. Fast vergessene Ackerrandpflanze mit himmlischen Blüten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,50 €

GemPfl0704 Preußischer Spargel (*Ornithogalum pyrenaicum*)



Herkunft: Mitteleuropa

Standort: Freiland

Erntegut: Junge Blütenprosse im Knospenstadium

Erntezeit: Frühjahr

Verwendung: Wie Spargel

Dieses Milchsterngewächs wird auch wilder Spargel genannt und steht bei Gourmets hoch im Kurs. Verwendung finden die jungen Blüentriebe vor dem Aufblühen. Diese werden wie Spargel zubereitet.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 4,40 €

GemPfl0582 Oca (*Oxalis crenata (tuberosa)*)



Herkunft: Kolumbien?

Standort: Freiland, im Winter wie Kartoffeln frostfrei lagern

Erntegut: Blätter, Triebe u. Knollen

Erntezeit: Blätter & Triebspitzen während der Vegetationszeit; Knollen nach dem ersten Frost

Verwendung: Triebe u. Blätter als Salat & Gemüse; Knollen gedünstet u. gebraten

Der Sauerklee bildet zum Herbst/Winter kleine unterirdische Knöllchen. Kurz in Salzwasser blanchiert und danach gebraten, ergibt sich hieraus ein interessanter Snack.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0303 Yambohne (*Pachyrrhizus erosus*)



Herkunft: Mexiko

Standort: Gewächshaus an einer Rankhilfe oder im Zimmer

Erntegut: Wurzelknolle

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: Roh, mariniert mit Zitrone, Salz und Chili

Die Yambohne ist ein tropisches Rankgewächs mit knolliger Wurzel. Sie ist sehr wärme- und wasserliebend. Bei entsprechend hoher Temperatur kann die Pflanze mehrjährig gehalten werden. Geerntet wird die Wurzelknolle. Sie schmeckt süß, saftig und etwas nach

Apfel.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,00 €

GemPfl0499 Klatschmohn, 'Mother of Pearl' (*Papaver rhoeas*)



Herkunft: Nordafrika oder Eurasien

Standort: Freiland

Erntegut: Blüten u. Samen

Erntezeit: Sommer

Verwendung: Frische Blüten als essbare Deko in Salat u. Kaltgetränken oder getrocknet für Teemischungen. Samen in Backwaren.

Klatschmohn-Mischung in weichen Pastellfarben.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0498 Klatschmohn, 'Pierrot' (*Papaver rhoeas*)



Herkunft: Nordafrika oder Eurasien

Standort: Freiland

Erntegut: Blüten u. Samen

Erntezeit: Sommer

Verwendung: Frische Blüten als essbare Deko in Salat u. Kaltgetränken oder getrocknet für Teemischungen. Samen in Backwaren.

Rote Klatschmohn-Sorte mit schwarzen Tupfern.

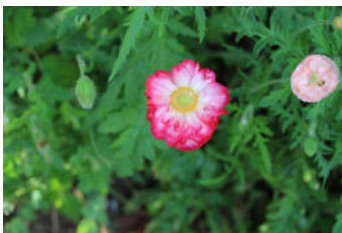
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0731 Klatschmohn, 'Supreme' (*Papaver rhoeas*)



Herkunft: Nordafrika oder Eurasien

Standort: Freiland

Erntegut: Blüten u. Samen

Erntezeit: Sommer

Verwendung: Frische Blüten als essbare Deko in Salat u. Kaltgetränken oder getrocknet für Teemischungen. Samen in Backwaren.

Klatschmohn-Sortemischung mit großen gefüllten oder halbgefüllten Blüten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0730 Klatschmohn, 'Amazing Grey' (*Papaver rhoeas*)



Herkunft: Nordafrika oder Eurasien

Standort: Freiland

Erntegut: Blüten u. Samen

Erntezeit: Sommer

Verwendung: Frische Blüten als essbare Deko in Salat u. Kaltgetränken oder getrocknet für Teemischungen. Samen in Backwaren.

Faszinierende Klatschmohn-Sorte mit grau-violetten, gefüllten oder halbgefüllten Blüten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0557 Mohn, 'Danish Flag' (*Papaver spec*)



Herkunft: Mittelmeergebiet
Standort: Freiland
Erntegut: Keine Speisepflanze
Erntezeit: Keine Speisepflanze
Verwendung: Keine Speisepflanze

Sehr hübsche Mohn-Sorte, welche mit einer kreuzartigen Zeichnung in der Mitte und einem roten Außenbereich, an die dänische Flagge erinnert. Zudem sind die Blütenränder noch gefranst.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0739 Mohn, 'Henne und Küken' (*Papaver spec.*)



Herkunft: Mittelmeergebiet
Standort: Freiland
Erntegut: Keine Speisepflanze
Erntezeit: Keine Speisepflanze
Verwendung: Keine Speisepflanze

Rosa-weiße Schalenblüten mit lila Zentrum. Die später erscheinenden Samenkapseln sind von kleinen Knubbeln umgeben, was den Eindruck einer Mutterhenne erweckt, die von ihren Küken umgeben ist.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0639 Schließmohn (*Papaver spec.*)



Herkunft: Mittelmeergebiet
Standort: Freiland
Erntegut: Graue Samen in Kapseln; Rest giftig!
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Zum Backen

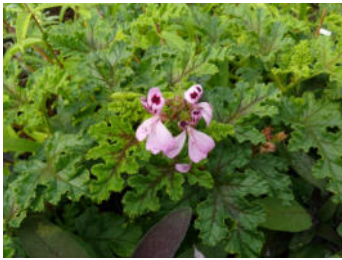
Dieser einjährige Mohn bildet weißrosa Schalenblüten und später Samenkapseln, welche auch bei Reife geschlossen bleiben.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0171 Pfeffergeranie, 'Royal Oak' (*Pelargonium quercifolium*)



Herkunft: Südafrika

Standort: Im Kübel auf der Terrasse oder im Wintergarten. Frostfrei überwintern

Erntegut: Blätter, Blüten

Erntezeit: Ganzjährig

Verwendung: Getrocknet für Potpourris; Blüten frisch als Salatdekoration

Eichenblättriges Laub mit bräunlicher Mittelzeichnung. Attraktive rosa Blüten. Pfeffrig, harziges Aroma. Für Potpourris und zum Kandieren. Frostfrei überwintert ergibt sich mit den Jahren ein stattlicher Strauch.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,30 €

GemPfl0691 Lauch-Scheibenschötchen (*Peltaria alliacea*)



Herkunft: Ost-Österreich, Ungarn, ehemaliges Jugoslawien u. Rumänien

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Ganzjährig

Verwendung: Roh als Mischsalatzugabe

Ausdauernde Salatpflanze mit Knoblauch-Senf-Aroma. Liefert auch in den Wintermonaten schmackhafte Blätter.

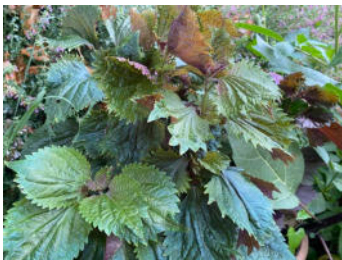
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0778 Perilla, 'Britton' (*Perilla frutescens*)



Herkunft: Indien bis Japan

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Ab Juni

Verwendung: Roh oder (gekocht)

Shiso ist ein fester Bestandteil der asiatischen Küche. Die fein geschnittenen Blätter geben Meeresfrüchten, Nudelgerichten, Salaten, Suppen, Zucchini, Tomaten und Sushi eine besondere Würze.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0692 Perilla (*Perilla frutescens* v.)



Herkunft: Indien bis Japan
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Roh oder (gekocht)

Shiso ist ein fester Bestandteil der asiatischen Küche. Die fein geschnittenen Blätter geben Meeresfrüchten, Nudelgerichten, Salaten, Suppen, Zucchini, Tomaten und Sushi eine besondere Würze.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0400 Perilla, 'Rotes Shiso' (*Perilla frutescens* var. *crispa*)



Herkunft: Indien bis Japan
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Ab Juni
Verwendung: Roh oder (gekocht)

Shiso ist ein fester Bestandteil der asiatischen Küche. Die fein geschnittenen Blätter geben Meeresfrüchten, Nudelgerichten, Salaten, Suppen, Zucchini, Tomaten und Sushi eine besondere Würze. Diese Sorte besitzt rote Blätter mit gesägtem Rand.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0213 Orientalischer Knöterich (*Persicaria orientalis* 'Kiss-me-over-the-garden-gate')



Herkunft: Ost- u. Südost-Asien
Standort: Freiland
Erntegut: Zierpflanze
Erntezeit: Zierpflanze
Verwendung: Zierpflanze

Englische Bauerngartenpflanze mit einer überwältigenden Blütenfülle bis zum Frost. Einjährige Knöterichart.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,50 €

GemPfl0172 Petersilie, glatte, einfache (*Petroselinum crispum*)



Herkunft: Mittelmeerraum

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Mai bis Oktober

Verwendung: Frisch oder eingefroren für Salate, Suppen und Saucen (z.B. Gremolata & Salsa verde)

Sorte mit glattem Laub. Petersilie ist vielseitig zu verwenden und passt zu Fisch, Reis, Tomaten, Gemüse und Eiern.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,30 €

GemPfl0173 Petersilie, krause, 'Mooskrause' (*Petroselinum crispum*)



Herkunft: Mittelmeerraum

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Mai bis Oktober

Verwendung: Frisch oder eingefroren für Salate, Suppen und Saucen (z.B. Gremolata & Salsa verde)

Sorte mit glattem Laub. Petersilie ist vielseitig zu verwenden und passt zu Fisch, Reis, Tomaten, Gemüse und Eiern.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,30 €

GemPfl0796 Petersilie, Wurzel-, 'Halblange' (*Petroselinum crispum* ssp. *tuberosum*)



Herkunft: Mittelmeerraum

Standort: Freiland

Erntegut: Rübe, Blätter

Erntezeit: August bis November

Verwendung: Rübe für Suppen, Eintöpfe oder Rohkostsalt; Blätter wie Blattpetersilie

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0746 Teparybohne (*Phaseolus acutifolius*)



Herkunft: Mexiko

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Junge Hülsen oder im Herbst Samen befreit von den vertrockneten Hülsen

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Junge Hülsen gekocht (nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet); Trockenbohnen gekocht in Suppen. Sie sollten vor der Verwendung eine Nacht in Wasser eingeweicht werden

Trockenheits- und hitzetolerante Bohnenart.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0566 Bohne, Feuer- (*Phaseolus coccineus*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Ganz junge Hülsen oder im Herbst Samen befreit von den vertrockneten Hülsen

Erntezeit: August bis Herbst

Verwendung: Junge Hülsen gekocht (nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet); Trockenbohnen gekocht in Eintöpfen oder als Salat. Sie sollten vor der Verwendung eine Nacht in Wasser eingeweicht werden

Attraktiv bei dieser Kletterbohne sind nicht nur die knallig roten Blüten, sondern später auch die violett-schwarz gesprenkelten Samen. Zum Beranken von Zäunen und Tipis. Kulinarisch auch ein Highlight.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,30 €

GemPfl0174 Bohne, Limabohne (*Phaseolus lunatus* var. *macrocarpus*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus

Erntegut: Keine Speisebohne

Erntezeit: Keine Speisebohne

Verwendung: Keine Speisebohne

Windende Art mit weiß-rot gezeichneten Bohnen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0828 Lampionblume, Blasenkirsche (*Physalis alkekengi* var. *Alkekengi* (Sichuan Form))



Herkunft: Asien

Standort: Freiland, Kübel, Balkonkasten

Erntegut: Kleine, orangegefärbte Früchte versteckt in einer orangenen Lampionhülle

Erntezeit: Ab September

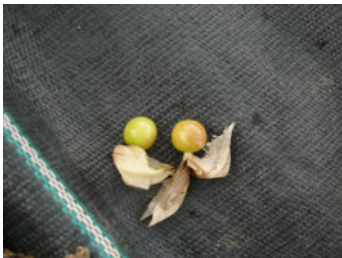
Verwendung: Frischverzehr, Marmelade, Konfitüre, Chutney

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0456 Mullaca (*Physalis angulata*)



Herkunft: USA und Südamerika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Kirschgroße, orangegefärbte Früchte versteckt in einer Lampionhülle

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Marmelade, Konfitüre, Chutney

Physalisart deren Früchte und Fruchthüllen violette Farbanteile haben. Wenn die Lampions beginnen gelb-violett zu werden und die Früchte im inneren auch gelb-violett sind, ist die Frucht reif. Um eine sichere Ernte zu erreichen sollte entweder im Gewächshaus angebaut

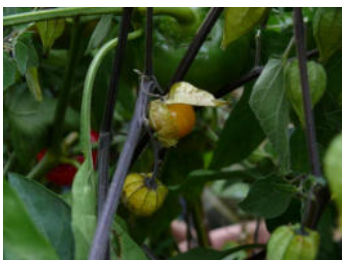
werden oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie bzw. an einem vollsonnigem Standort. Die Beeren lassen sich frisch naschen oder ergeben gekocht herrliche Marmeladen und Chutneys.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0450 Mexikanische Tomate (*Physalis coztomatli*)



Herkunft: Mexiko

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Kirschgroße, orangegefärbte Früchte versteckt in einer Lampionhülle

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Marmelade, Konfitüre, Chutney

Die Mexikanische Tomate ist ähnlich der Physalis, nur etwas aromatischer im Geschmack und mit einer leichten Bitternote. Wenn die Lampions beginnen gelb zu werden und die Früchte im inneren auch gelb sind, ist die Frucht reif. Um eine sichere Ernte zu erreichen

sollte entweder im Gewächshaus angebaut werden oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie bzw. an einem vollsonnigem Standort. Die Beeren lassen sich frisch naschen oder ergeben gekocht herrliche Marmeladen und Chutneys.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0305 Tomatillo, 'Mexikanische Gelbe' (*Physalis ixocarpa*)



Herkunft: Mittelamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Gelbe und aus der Hülle brechende Früchte
Erntezeit: September bis Oktober
Verwendung: Gekocht in Saucen und Fleischgerichten

Tomatillos genießen vor allem in Mittelamerika größte Popularität. Sie sind dort fester Bestandteil der Küche. Die etwa Pflaumengroßen Früchte befinden sich in einem Lampion, den sie mit zunehmender Reife/Größe zum Platzen bringen. Diese seltene Sorte liefert reichlich, bei Reife gelbe Früchte. Für Saucen (mit Avocados in Salsa Verde), Chutneys und Fleischgerichte (Chili con carne).

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0183 Tomatillo, 'Purple' (*Physalis ixocarpa*)



Herkunft: Mittelamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Violett gemusterte und aus der Hülle brechende Früchte
Erntezeit: September bis Oktober
Verwendung: Gekocht in Saucen und Fleischgerichten

Tomatillos genießen vor allem in Mittelamerika größte Popularität. Sie sind dort fester Bestandteil der Küche. Die etwa Pflaumengroßen Früchte befinden sich in einem Lampion, den sie mit zunehmender Reife/Größe zum Platzen bringen. Diese Sorte liefert reichlich, violettbackige Früchte. Für Saucen (mit Avocados in Salsa Verde), Chutneys und Fleischgerichte (Chili con carne).

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0630 Andenbeere, 'Schönbrunner Gold' (*Physalis peruviana*)



Herkunft: Südamerika
Standort: Im Freiland auf schwarzer Mulchfolie oder zur frühen und sicheren Ernte im Gewächshaus anbauen
Erntegut: Bis 2 cm große, orangegefärbte Früchte versteckt in einer Lampionhülle
Erntezeit: September, Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Marmelade, Konfitüre, Chutney

Die Andenbeere oder auch Kapstachelbeere ist sehr wärmebedürftig und reift erst spät im Jahr (September/Oktober). Wenn die Lampions beginnen gelb zu werden und die Früchte im inneren auch gelb sind, ist die Frucht reif. Um eine sichere Ernte zu erreichen sollte entweder im Gewächshaus angebaut werden oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie. Der Geschmack der Früchte erinnert an Kiwi und Stachelbeere. Die Beeren lassen sich frisch naschen oder ergeben gekocht herrliche Marmeladen und Chutneys. Besonders großfruchtige Auslese durch die Forschungsstation für Gartenbau Schönbrunn bei Wien.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0184 Andenbeere (*Physalis peruviana*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Im Freiland auf schwarzer Mulchfolie oder zur frühen und sicheren Ernte im Gewächshaus anbauen

Erntegut: Kirschgroße, orangegefärbte Früchte versteckt in einer Lampionhülle

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Marmelade, Konfitüre, Chutney

Die Andenbeere oder auch Kapstachelbeere ist sehr wärmebedürftig und reift erst spät im Jahr (September/Oktober). Wenn die Lampions beginnen gelb zu werden und die Früchte im inneren auch gelb sind, ist die Frucht reif. Um eine sichere Ernte zu erreichen sollte entweder im Gewächshaus angebaut werden oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie. Der Geschmack der Früchte erinnert an Kiwi und Stachelbeere. Die Beeren lassen sich frisch naschen oder ergeben gekocht herrliche Marmeladen und Chutneys.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0495 Andenbeere, 'Südtirol' (*Physalis peruviana*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Im Freiland auf schwarzer Mulchfolie oder zur frühen und sicheren Ernte im Gewächshaus anbauen

Erntegut: Bis 2 cm große, orangegefärbte Früchte versteckt in einer Lampionhülle

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Marmelade, Konfitüre, Chutney

Die Andenbeere oder auch Kapstachelbeere ist sehr wärmebedürftig und reift erst spät im Jahr (September/Oktober). Wenn die Lampions beginnen gelb zu werden und die Früchte im inneren auch gelb sind, ist die Frucht reif. Um eine sichere Ernte zu erreichen sollte entweder im Gewächshaus angebaut werden oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie. Der Geschmack der Früchte erinnert an Kiwi und Stachelbeere. Die Beeren lassen sich frisch naschen oder ergeben gekocht herrliche Marmeladen und Chutneys. Eine Sorte mit großen Früchten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0306 Andenbeere, 'Colombia No. 1' (*Physalis peruviana*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Im Freiland auf schwarzer Mulchfolie oder zur frühen und sicheren Ernte im Gewächshaus anbauen

Erntegut: Bis 2 cm große, orangegefärbte Früchte versteckt in einer Lampionhülle

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Marmelade, Konfitüre, Chutney

Die Andenbeere oder auch Kapstachelbeere ist sehr wärmebedürftig und reift erst spät im Jahr (September/Oktober). Wenn die Lampions beginnen gelb zu werden und die Früchte im inneren auch gelb sind, ist die Frucht reif. Um eine sichere Ernte zu erreichen sollte entweder im Gewächshaus angebaut werden oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie. Der Geschmack der Früchte erinnert an Kiwi und Stachelbeere. Die Beeren lassen sich frisch naschen oder ergeben gekocht herrliche Marmeladen und Chutneys. Diese Sorte liefert größere Früchte und bessere Erträge als die Art.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0713 Tomatillo, Riesen- (*Physalis philadelphica*)



Herkunft: Mittelamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Grüne und aus der Hülle brechende Früchte
Erntezeit: September bis Oktober
Verwendung: Gekocht in Saucen und Fleischgerichten

Bildet sehr große, grüne Tomatillo-Früchte aus.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0185 Ananaskirsche (*Physalis pruinosa*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Kleine, orangegefärbte Früchte versteckt in einer Lampionhülle, diese fallen bei Reife ab
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Marmelade, Konfitüre, Chutney

Fruchtet im Vergleich zur Andenbeere sehr früh und sicher im Freiland. Die Früchte sind kleiner als Andenbeeren und ihr Aroma erinnert verblüffend an Ananas. Reif sind diese wenn sie samt ihrer Lampionhülle vom Strauch fallen. Die Pflanze wird nicht sonderlich hoch, sondern wächst eher in die Breite.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0311 Miltomate (*Physalis sp. cv. Miltomato Loco*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Tiefviolette, sich leicht lösende Früchte. Die Früchte im grünen Zustand sind giftig!!!
Erntezeit: Ab August
Verwendung: Marmelade, Konfitüre, Chutney, Trockenbeere

Die Miltomate ist ähnlich der Jaltomate, nur etwas kleiner. Sie ist unkompliziert in der Kultur und liefert im Freiland eine frühe und reiche Ernte. Sie ist nicht so wärmebedürftig wie andere Nachtschattengewächse und fruchtet darum zuverlässig. Die im Sommer erscheinenden Früchte sind zunächst grün und in diesem Zustand giftig. Erst bei tiefvioletter, fast schwarzer Färbung sind sie essbar. Das herb, süsse Geschmacksaroma ist sehr speziell und lässt sich nicht anhand von anderen Früchten beschreiben. Die kleinen Beeren können roh gegessen werden. Ihre eigentliche Berufung liegt jedoch darin zu köstlichen Marmeladen und Chutneys!! verarbeitet zu werden. Grüne (unreife) Früchte sind giftig !! Kreuzungen mit giftigen Wildformen möglich, darum bitte keine eigene Saatgewinnung bzw. Samen nur von isolierten Pflanzen nehmen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0509 Kermesbeere (*Phytolacca americana*)



Herkunft: Nordamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Junge Blätter u. Triebe

Erntezeit: Frühjahr

Verwendung: Junge Blätter gekocht als Gemüse. Junge Triebe wie Spagel

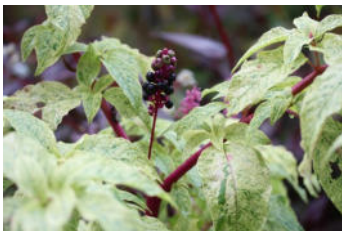
Bildet dekorative weiße Blüten, gefolgt von attraktiven Beerenschmuck. Früher wurden die Beeren zum Rotfärben von Wein verwendet. Die Pflanze ist bei uns meist einjährig. Sie erhält sich aber durch Selbstausaat.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 1,00 €

GemPfl0755 Kermesbeere, panaschiert (*Phytolacca americana* 'Silberstein')



Herkunft: Nordamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Junge Blätter u. Triebe

Erntezeit: Frühjahr

Verwendung: Junge Blätter gekocht als Gemüse. Junge Triebe wie Spagel

Liebhaber-Sorte mit lebhafter Blattsprenkelung. Bildet weiße Blüten, gefolgt von attraktiven Beerenschmuck. Die Pflanze ist bei uns meist einjährig. Sie erhält sich aber durch Selbstausaat.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 4,50 €

GemPfl0683 Kermesbeere (*Phytolacca icosandra* 'Laka Boom')



Herkunft: Nordamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Zierform

Erntezeit: Zierform

Verwendung: Zierform

Kermesbeeren-Rarität mit rosaroten Blütenähren, gefolgt von giftigen schwarzen Beeren. Bei einer Frosthärte von -5 °C ist dieser Vertreter in unseren Gefilden eher als einjährige Pflanze anzusehen

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0408 Anis (*Pimpinella anisum*)



Herkunft: Mittelmeerraum

Standort: Freiland

Erntegut: Samen

Erntezeit: Herbst

Verwendung: Gemahlen für Brot, Kuchen und Fischgerichte

Zierliche Würzpflanze, deren Samen zum Backen und zur Herstellung bzw. zum Aromatisieren von Getränken/Lebensmitteln genutzt werden. Auch die Blätter können

kulinarisch verwendet werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0552 Erbse, 'Kleine Rheinländerin' (*Pisum sativum*)



Herkunft: Vorderasien und Mittelmeerraum

Standort: Freiland im Kübel

Erntegut: Samen in noch grünen Hülsen

Erntezeit: Juni, Juli

Verwendung: Gekocht. Nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet

Diese Erbsensorte bleibt sehr niedrig und ist speziell für den Kübelanbau gezüchtet.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,50 €

GemPfl0799 Schwarzer Flohsame (*Plantago psyllium afrum*)



Herkunft: Mittelmeerraum u. Westliches Asien

Standort: Freiland

Erntegut: Samen u. Samenschalen

Erntezeit: Spätsommer

Verwendung: Verdauungsfördernd

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,40 €

GemPfl0782 Schwarzer Cincau (*Platostoma palustre* (*Mesona chinensis*))



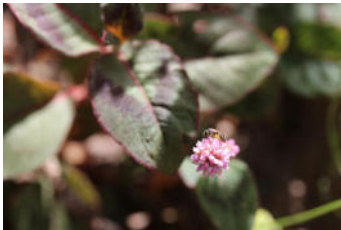
Herkunft: Asien
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Sommer
Verwendung: Tee oder Geleezubereitung (Grasgelee)

Lippenblütler, welcher vom Erscheinungsbild ein wenig an Minze erinnert. In Asien nutzt man das Kraut für Tees und als Heilpflanze. Beliebt ist auch ein zubereitetes Gelee aus der Pflanze, welches pur oder in Kombination mit Früchten, Flüssigkeiten etc. als kühlendes Dessert oder Drink verzehrt wird.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 4,50 €

GemPfl0523 Knöpfchen-Knöterich (*Polygonum capitatum*)



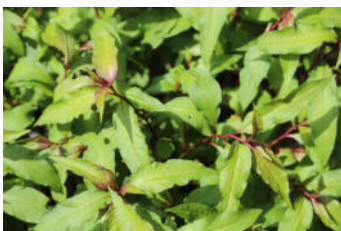
Herkunft: Himalaya
Standort: Freiland
Erntegut: Keine Speisepflanze
Erntezeit: Keine Speisepflanze
Verwendung:

Hübsche kriechende Knöterich-Art, welche sich durch Selbstaussaat im Garten erhält. Bienenweidepflanze.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,00 €

GemPfl0522 Japanischer Wasserpfeffer (*Polygonum hydropiper* 'Fastigiatum')



Herkunft: Europa, Eurasien
Standort: Im Sommer im Kübel auf der Terrasse oder im Beet. Kann (muß aber nicht) feucht stehen. Frostfrei überwintern.
Erntegut: Junge Blätter
Erntezeit: Ganzjährig
Verwendung: Frisch

Würzpflanze mit dekorativ rötlichen Blättern und einer guten Schärfe. Die Schärfe verschwindet beim Kochen. Muß nicht unbedingt feucht stehen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0404 Vietnamesischer Koriander (*Polygonum odoratum*)



Herkunft: Südost-Asien

Standort: Im Sommer im Kübel auf der Terrasse. Frostfrei überwintern.

Erntegut: Junge Blätter

Erntezeit: Ganzjährig

Verwendung: Frisch oder gekocht

Fester Bestandteil der vietnamesischen/thailändischen Küche. Nebst des unverwechselbaren Korianderaromas zeichnet diese Pflanze eine enorme Produktion an Blattmasse aus. Der Vietnamesische Koriander kann im Sommer draußen stehen und wird im Winter frostfrei im

Haus überwintert. Ein besonderer Gaumenschmaus sind frische Frühlingsrollen aus Reispapier gefüllt mit Vietnamesischen Koriander, gekochten Garnelen, Glasnudeln, Möhren, Thaibasilikum, geriebener Limettenschale und süßer Chilisauce.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0460 Bitterorange (*Poncirus trifoliata*)



Herkunft: China u. Japan

Standort: Freiland

Erntegut: Die ausgefärbten Früchte

Erntezeit: Oktober

Verwendung: Gekocht

Die Bitterorange wächst als bedornter Strauch und bildet weiße duftende Blüten im Frühjahr. Ihnen folgen im Herbst zitronenartige Früchte. Diese lassen sich in der Küche zu Marmelade

oder Gelee verarbeiten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0525 Quillquina (*Porophyllum ruderale*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Junge Blätter

Erntezeit: Ganzjährig

Verwendung: Frisch oder kurz gekocht

Würzkraut mit Korianderaroma. Zum Würzen von Salaten und Salsas.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0699 Pipicha (*Porophyllum tagetoides*)



Herkunft: Mexiko
Standort: Freiland
Erntegut: Junge Blätter
Erntezeit: Ganzjährig
Verwendung: Frisch oder kurz gekocht

Mexikanisches Würzkräut mit Korianderaroma und einem Hauch von Anis & Zitrone. Pipicha findet Verwendung in Fleisch- u. Fischgerichten, Salaten (z.B. Bulgursalat). Verleiht Reis und Suppen eine besondere Note.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 3,50 €

GemPfl0501 Portulak (*Portulaca oleracea*)



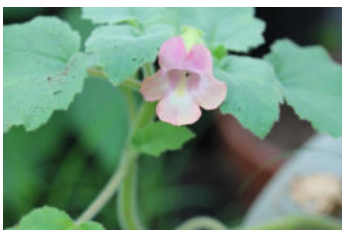
Herkunft: Indien
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter
Erntezeit: Ab September
Verwendung: Frisch als Salat oder im Quark

Wildgemüse und Heilpflanze für vollsonnige Standorte. Die Blätter haben ein erfrischend säuerliches Aroma und eignen sich für Salate und Kräuterdips.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0526 Teufelklaue (*Proboscidea louisianica*)



Herkunft: Brasilien
Standort: Gewächshaus, Kübel, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Junge Früchte
Erntezeit:
Verwendung: In Essig eingelegt

Behaarte Pflanze mit dekorativen gelben Blüten und nach Gurke schmeckenden Früchten. Die Früchte im jungen Stadium ernten. Die spätere Kapselfrucht hat einen krallenartigen Auswuchs, welcher am Naturstandort dazu dient an Tierfüßen hängen zu bleiben und so für eine Ausbreitung zu sorgen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,00 €

GemPfl0550 Bohne, Goa-/Flügel- (*Psophocarpus tetragonolobus*)



Herkunft: Unbekannt

Standort: Gewächshaus

Erntegut: Blätter, geflügelte Hülsen, Samen, Wurzeln

Erntezeit: Juli bis Oktober

Verwendung: Blätter wie Spinat, junge Hülsen wie Schoten, Wurzeln gedünstet

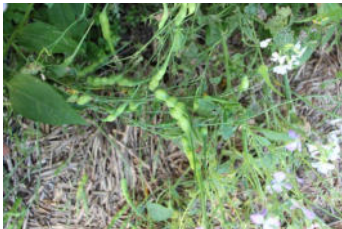
Hülsenfrucht aus tropischen Regionen mit attraktiv blauen Blüten. Die wärmebedürftige Pflanze sollte im Gewächshaus angebaut werden. Sie begnügt sich dort mit einer Kletterhilfe (Rankschnur).

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0481 Rattenschwanzrettich (*Raphanus sativus subsp. Mougri*)



Herkunft: Asien

Standort: Freiland

Erntegut: Schoten und Blätter

Erntezeit: Juni

Verwendung: Schoten roh im Salat oder süß-sauer eingemacht, Blätter als Gemüse

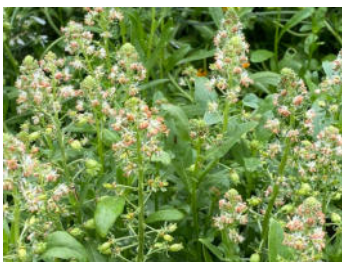
Mit dem Radieschen verwandt, nur werden beim Rattenschwanzrettich/Schlangenradies nicht die Wurzeln gegessen, sondern die Schoten. Diese dienen als Partysnack oder können wie Gurken süß-sauer eingelegt werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0496 Duftresede (*Reseda odorata*)



Herkunft: Mittelmeergebiet

Standort: Freiland

Erntegut: Keine Speisepflanze

Erntezeit: Keine Speisepflanze

Verwendung:

Intensiver Veilchenduft!!

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,20 €

GemPfl0743 Rhabarber (*Rheum rhabarbarum* 'Vierländer Blut')



Herkunft: Himalaya
Standort: Freiland
Erntegut: Blattstiele
Erntezeit: April bis Juni
Verwendung: Geschält u. gekocht

Exzellente rotstielige und rotfleischige Sorte mit milder Säure und aromatischem Geschmack.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 8,50 €

GemPfl0811 Rosenkelch, Purpurglöckchen (*Rhodochiton atrosanguineum*)

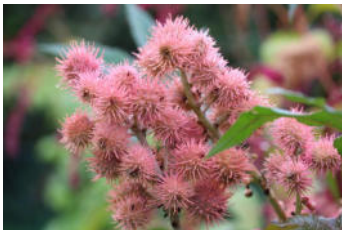


Herkunft: Mexiko
Standort: Kübelpflanze
Erntegut: Zierpflanze
Erntezeit: Zierpflanze
Verwendung: Zierpflanze

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 3,50 €

GemPfl0252 Wunderbaum, 'Carmencita Pink' (*Ricinus communis*)



Herkunft: Nordost-Afrika u. Nahen Osten
Standort: Freiland
Erntegut: giftig
Erntezeit: giftig
Verwendung: giftig

Der in allen Pflanzenteilen giftige Wunderbaum wird bei uns als einjährige Zierpflanze kultiviert. Sein exotisches Erscheinungsbild wirkt sehr attraktiv. Diese Sorte hat bräunliche Blätter und rosa Blüten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,00 €

GemPfl0544 Wunderbaum, 'Gibsonii' (*Ricinus communis*)



Herkunft: Nordost-Afrika u. Nahen Osten
Standort: Freiland
Erntegut: giftig
Erntezeit: giftig
Verwendung: giftig

Der in allen Pflanzenteilen giftige Wunderbaum wird bei uns als einjährige Zierpflanze kultiviert. Sein exotisches Erscheinungsbild wirkt sehr attraktiv. Diese Sorte hat bräunliche

Blätter und rote Blüten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,00 €

GemPfl0661 Sumpfkresse (*Rorippa amphibia*)



Herkunft: Mitteleuropa
Standort: Freiland
Erntegut: Junge Blätter
Erntezeit: Ganzjährig
Verwendung: Frisch in Salat und Saucen

Mehrjähriger Kreuzblütler für den Feuchtbereich oder einen Kübel ohne Ablauf. Junge Triebe und Blätter haben ein feines an Brunnenkresse erinnerndes Aroma.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0511 Färberkrapp (*Rubia tinctorum*)



Herkunft: Mittelmeergebiet und Vorderasien
Standort: Freiland
Erntegut: Keine Speisepflanze
Erntezeit: Keine Speisepflanze
Verwendung:

Schon seit der Antike bekannte Färberpflanze. Die winterharte Pflanze hat ein kletternden/kriechenden Wuchs. Im dritten Standjahr werden die Wurzeln ausgegraben. Die getrockneten Wurzeln liefern einen roten Farbstoff.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0678 Erdbeer-Himbeere (*Rubus illecebrosus*)



Herkunft: Japan

Standort: Freiland

Erntegut: Rote Früchte

Erntezeit: August bis September

Verwendung: Roh als Naschfrucht; im gekochten Zustand für Marmelade u. Konfitüre

Dieses ausläufertreibende Himbeergewächs für sonnige bis absonnige Standorte bildet große, rote, süßliche Früchte.

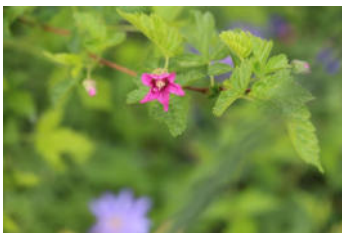
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0192 Lachsbeere (*Rubus spectabilis*)



Herkunft: Nordamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Hellrote, himbeerartige Früchte

Erntezeit: Juni

Verwendung: Frischverzehr oder Marmelade und Konfitüre

Ausdauerndes Himbeergewächs mit gelblich-orangen Früchten. Wächst bevorzugt an feuchten Standorten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 4,00 €

GemPfl0193 Rucola, Italienische Rauke, Wildform (*Rucola coltivata*)



Herkunft: Mittelmeerraum

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter und Blüten, Samen geröstet

Erntezeit: Juni bis Oktober

Verwendung: Gekocht oder roh

Einjährige Salatrauke mit dem typisch nussigem Geschmack. Rucola findet sich in der italienischen Küche auf Salat, Pasta und Pizza. Rucola neigt generell dazu vom Erdflöhen befallen zu werden. Dies zeigt sich durch viele kleine unansehnliche Fraßlöcher in den Blättern. Für den Verzehr ist dies nicht weiter tragisch, nur ist ein durchlöcherter Rukolablatt optisch nicht unbedingt ein Leckerbissen. Abhilfe schafft ein relativ feuchter Standort, eine Schicht mit Mulchmaterial oder die Mischkultur mit Schnittsalat.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0574 Italienische Wilde Rauke, 'Dragon's Tongue' (*Rucola silvatica*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Blätter und Blüten, Samen geröstet
Erntezeit: Juni bis in die Wintermonate
Verwendung: Gekocht oder roh

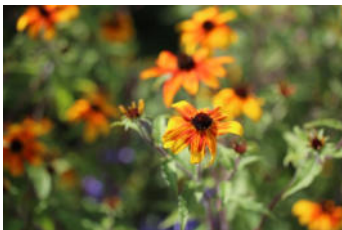
Ausdauernde Rukola-Form mit tief gezähnten, rotgeaderten Blättern und gelben Blüten. Alle Pflanzenteile sind verwendbar und zeigen das typisch nussige Rukolaaroma mit einer angenehmen Schärfe. Rukola findet sich in der italienischen Küche auf Salat, Pasta und

Pizza. Rukola neigt generell dazu vom Erdfloh befallen zu werden. Dies zeigt sich durch viele kleine unansehnliche Fraßlöcher in den Blättern. Für den Verzehr ist dies nicht weiter tragisch, nur ist ein durchlöchertes Rukolablatt optisch nicht unbedingt ein Leckerbissen. Abhilfe schafft ein relativ feuchter Standort, eine Schicht mit Mulchmaterial oder die Mischkultur mit Schnittsalat.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0628 Oktober-Sonnenhut (*Rudbeckia triloba* 'Prairie Glow')



Herkunft: USA
Standort: Freiland
Erntegut: Zierform
Erntezeit: Zierform
Verwendung: Zierform

Wertvoller Spätblüher mit gelb-orange changierenden Blüten, welche überreich erscheinen. Meist zweijährig im Wuchsverhalten, erhält sich aber durch Selbstausaat.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0754 Queller (*Salicornia europaea*)



Herkunft: Atlantikküste Frankreichs & Südenglands u. holländische Küste
Standort: Freiland
Erntegut: Triebspitzen
Erntezeit: Ab Mai
Verwendung: Roh in Salaten, gebraten oder gedünstet

Dieses auch als Meeresspargel oder Salicorn bekannte Gemüse eignet sich besonders als Beilage zu Fischgerichten. Gießen mit 20-30g Meersalz pro Liter Wasser.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 3,50 €

GemPfl0561 Oreganoblaettrige Salpichroa (*Salpichroa organifolia*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Gelbliche Früchte

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Roh als Naschfrucht; im gekochten Zustand für Marmelade, Konfitüre, Chutney, Pie, Muffins

Ein Nachtschattengewächs mit kleinen, essbaren Früchten. Bei frostfreier Überwinterung ist die Pflanze mehrjährig.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0242 Trompetenzunge (*Salpiglossis sinuata*)



Herkunft: Chile, Peru

Standort: Freiland

Erntegut: Zierpflanze

Erntezeit: Zierpflanze

Verwendung: Zierpflanze

Es lässt sich nur unschwer erkennen, dass die Trompetenzunge ein Petunienverwandter ist. Sortenmix mit violetten, roten, gelben und weißen Blüten. Zudem attraktive Blütenaderung.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0823 Japanisches Salzkraut (*Salsola komarovii* 'Okahijiki')



Herkunft: Asien

Standort: Freiland

Erntegut: Junge Blätter

Erntezeit: April, Mai

Verwendung: Gekocht oder roh

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0194 Agretti, Mönchsbart (*Salsola soda*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Junge Blätter
Erntezeit: April, Mai
Verwendung: Gekocht oder roh

Newcomer-Gemüse aus Italien. Agretti bildet schlanke, fleischige Blätter, welche der Pflanze ein grasartiges Aussehen verschaffen. Die Blätter werden jung geerntet und entweder mit Knoblauch gebraten in Pastaspeisen verwendet oder auch roh im Salat. Dieses Feinschmeckergemüse wächst ursprünglich an den feuchten Küsten des Mittelmeerraumes und sollte deshalb bei uns in der niederschlagsreichen Jahreszeit (Frühjahr u. Herbst) angebaut werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0627 Chia (*Salvia hispanica*)



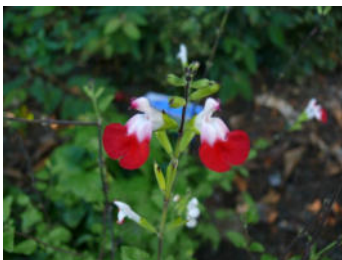
Herkunft: Mexiko
Standort: Gewächshaus
Erntegut: Triebe, Blätter u. Samen
Erntezeit: Sommer bis Herbst
Verwendung: Triebe u. Blätter als Tee, Samen gemahlen für Brot, Müsli, Suppen, Smoothies, Eiersatz oder gekeimt als Sprossen im Salat

Diese 1,70m hoch werdende Salbeiart bildet hübsche blaue Blüten. Das eigentliche Augenmerk liegt aber in den späteren Samen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0411 Lippenstift-Salbei (*Salvia microphylla* 'Hot Lips')



Herkunft: Nordamerika
Standort: Im Kübel auf der Terrasse oder im Wintergarten. Frostfrei überwintern
Erntegut: Blätter und Blüten
Erntezeit: Sommer
Verwendung: Frisch oder getrocknet als Tee/Getränk; Salatdekoration

Eine fruchtbare Salbeisorte, deren rot-weiße Blüten je nach Wetter unterschiedliche Farbverhältnisse zeigen. Ist es kühl und bedeckt ist der Anteil an rot dominant, mit zunehmender Hitze und Sonne erhöht sich der Weißanteil in der Blüte. Im Sommer sind die Blüten teilweise komplett weiß. Sowohl Blätter, als auch Blüten laden ein zum experimentieren mit Süßspeisen, Getränken und Tees. Der Kleinstrauch ist relativ pflegeleicht und wird am Besten als Kübelpflanze gehalten. Im Herbst wird die Pflanze um etwa die Hälfte zurückgeschnitten. Das hierbei anfallende Schnittgut kann direkt verwendet oder getrocknet werden. Der zurückgeschnittene Strauch sollte an einem hellen und geschützten Ort bei ca. 0 bis 10 °C überwintert werden. Wobei auch leichte Fröste bis ca. -4 °C vertragen werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 3,50 €

GemPfl0245 Fang Feng (Saposhnikovie) (*Saposhnikovia divaricata*)



Herkunft: China
Standort: Freiland
Erntegut: Wurzel
Erntezeit: Herbst
Verwendung: Wurzelauszüge

Traditionelle chinesische Arzneipflanze. Der Doldenblütler wird etwa 80 cm hoch und hat gefiedertes Laub. Die Wirkstoffe befinden sich im Wurzelteil der Pflanze. Winterhart.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 3,50 €

GemPfl0255 Schisandra (*Schisandra chinensis*)



Herkunft: Nordostchina und Japan
Standort: Freiland mit Rankhilfe
Erntegut: Rote Beeren
Erntezeit: September bis Oktober
Verwendung: Frisch und getrocknet als Naschobst oder mit Wasser aufgegossen als Tee

Ähnlich wie der Goji-Beere werden den roten johannisbeerähnlichen Früchten von Schisandra heilende Kräfte zugesprochen. In der chinesischen Heilmedizin sagt man Schisandra herzkstärkende, gedächtnisfördernde, vitalitätsfördernde, nierenstärkende und stressmindernde Eigenschaften nach. Die winterharte, mehrjährige Rankpflanze wirft im Winter ihr Laub ab.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 4,50 €

GemPfl0136 Raupenblume (*Scorpiurus muricatus*)



Herkunft: Mittelmeerraum
Standort: Freiland
Erntegut: Raupenähnlichen Hülsen
Erntezeit: Ab August
Verwendung: Roh als Salatdekoration

Kuriose Salatdeko mit raupenartiger Form.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0556 Cassabanana, Melocoton (*Sicana odorifera*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus, im Freiland nur an sehr warmer Stelle bzw. auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Längliche rote Früchte

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Frischverzehr

Seltenes Kürbisgewächs. Die aromatischen Früchte können frisch verzehrt oder zu Getränken und Marmeladen verarbeitet werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,00 €

GemPfl0651 Weichhaarige Siegesbeckie (*Siegesbeckia pubescens* 'BLBP 01')



Herkunft: Südost-Asien

Standort: Freiland

Erntegut: Heilpflanze

Erntezeit: Heilpflanze

Verwendung: Heilpflanze

Eine Pflanze aus der traditionellen chinesischen Medizin. Große haarige Blätter und gelbe margeritenartige Blüten. Auslese mit hohem Kirenlol-Gehalt.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0507 Mariendistel (*Silybum marianum*)



Herkunft: Mittelmeergebiet und Vorderasien

Standort: Freiland

Erntegut: Keine Speisepflanze

Erntezeit: Keine Speisepflanze

Verwendung:

Pieksige Medizinalpflanze mit auffallender Blattzeichnung. Innerlich bei Leber- und Gallenproblemen, Gelbsucht, Hepatitis, Leberschäden, Zirrhose und Vergiftungen. Selbstaussaat zulassen damit sich die Pflanze erhält.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,50 €

GemPfl0470 Yacón (*Smallanthus sonchifolius*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Freiland oder Kübel, wie Dahlien frostfrei überwintern

Erntegut: Knolle

Erntezeit: Herbst

Verwendung: Roh oder (gekocht)

Bildet essbare Wurzelknollen, die vom Geschmack etwas an Birne erinnern. Die Knollen müssen im Winter, wie bei Dalien, frostfrei eingeräumt werden.

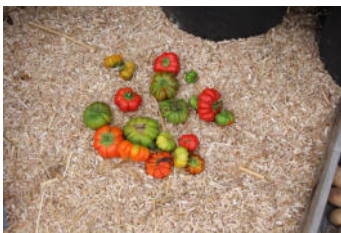
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0196 Aubergine, 'African N Goyo' (*Solanum aethiopicum*)



Herkunft: Afrika

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Rote, runde, tomatenähnliche Früchte

Erntezeit: Ab Juli

Verwendung: Dekofrucht

Rote Eierfrucht, die als Zierde in Gestecken oder als Tischdekoration dient. Zum Verzehr zu bitter.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0689 Aubergine, 'Striped Toga' (*Solanum aethiopicum*)



Herkunft: Afrika

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Kleine, ovale, orangene Früchte mit Streifen

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Chinesische Wokpfanne, Currys, gedünstet, gegrillt oder gebraten

Diese Sorte der afrikanischen Aubergine bildet dekorativ gestreifte Früchte.

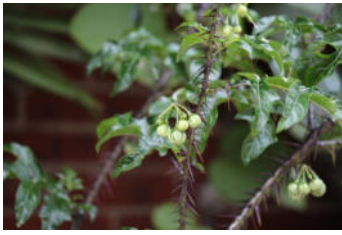
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0680 Dunkelpurpurroter Nachtschatten (*Solanum atropurpureum*)



Herkunft: Südamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Zierform
Erntezeit: Zierform
Verwendung: Zierform

Verblüffendes Nachtschattengewächs, welches in allen Pflanzenteilen mit Stacheln besetzt ist. Die Stängel sind attraktiv purpurn gefärbt. Den gelblichen Blüten folgen runde, gelbe Früchte, welche jedoch ungenießbar sind.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0383 Känguruapfel (*Solanum aviculare*)



Herkunft: Australien u. Neuseeland
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Orangene Früchte, sich leicht vom Stiel ablösend
Erntezeit: Ab September
Verwendung: Frischverzehr, Marmelade, Konfitüre, Chutney

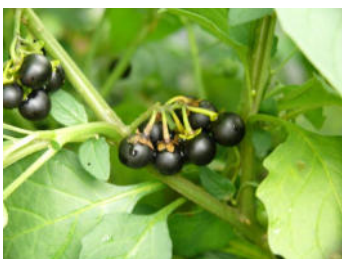
Ein weiteres Nachtschattengewächs mit essbaren Früchten. Aus attraktiven violetten Blüten, bilden sich später die Früchte, welche bei voller Reife im orangenen Zustand verzehrt werden können. Die richtige Reife erkennt man daran, dass die Früchte sich ohne Gegenwehr vom Stiel lösen lassen, bzw. dass sie meist schon von alleine abfallen. Mit etwas Wasser aufgekocht ergibt sich eine Grundsubstanz, aus welcher man durch passieren die relativ großen Kerne entfernt. Das so gewonnene Fruchtpüree kann danach für Saucen, Chutneys, Marmeladen oder Sonstiges verwendet werden. Bei frostfreier Überwinterung kann die Pflanze mehrjährig gehalten werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,30 €

GemPfl0310 Wonderberry, 'Mrs. Bees Nonbitter' (*Solanum burbankii*)



Herkunft: Kreuzung
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Tiefviolette, glänzende Früchte. Die Früchte im grünen Zustand sind giftig!!!
Erntezeit: Ab August
Verwendung: Roh als Naschfrucht; im gekochten Zustand für Marmelade, Konfitüre, Chutney, Pie, Muffins, Fruchtkompott

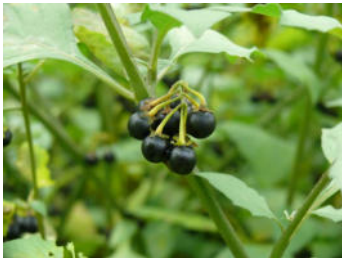
Ertragreiches und schmackhafte Wonderberry-Züchtung mit einer Vielzahl an blaubeerartigen Früchten. Wenn die Früchte tiefviolett gefärbt sind und einen matten Schimmer haben sind sie erntereif. Ideal für Kuchen (Muffins), Marmelade und Chutneys oder auch Frischverzehr. Grüne (unreife) Früchte sind giftig !!

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0298 Wonderberry, 'Mrs. B's Garden' (*Solanum burbankii*)



Herkunft: Kreuzung

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Tiefviolette, glänzende Früchte. Die Früchte im grünen Zustand sind giftig!!!

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Roh als Naschfrucht; im gekochten Zustand für Marmelade, Konfitüre, Chutney, Pie, Muffins, Fruchtkompott

Ertragreiches Nachtschattengewächs, mit einer Vielzahl an blaubeerartigen Früchten.

Kreuzung zwischen *Solanum villosum* und *Solanum guineense*. Wenn die Wonderberries tiefviolett gefärbt sind und einen matten Schimmer haben sind sie erntereif. Wonderberries entfalten erst im gekochten Zustand ihr Aroma. Ideal für Kuchen (Muffins), Marmelade und Chutneys. Grüne (unreife) Früchte sind giftig !!

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0453 Tzimbalo (*Solanum caripense*)



Herkunft: Kolumbien, Peru und Chile

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Früchte

Erntezeit: Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Obstsalat, Marmelade, Konfitüre, Chutney

Tzimbalo wächst strauchartig und kann bei frostfreier Überwinterung als Kübelpflanze

gehalten werden. Die Früchte bleiben im Herbst so lange am Strauch bis der erste Frost

droht und werden dann zur Nachreife in die Küche geholt. Zusammen mit Äpfeln reifen die

Früchte optimal nach. Sie sind bei Genuß-Reife gelblich grün gestreift, duften und schmecken fruchtig. Die einfachste

Verarbeitungsmethode ist das Kochen der Tzimbalos samt Schale zusammen mit ein wenig Wasser und Zucker. Sobald sie weich sind, wird die Masse püriert und man erhält ein schmackhaftes Mus/Kompott.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0788 Aubergine, Haarige (*Solanum ferox*)



Herkunft: Südostasien

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Orangene Früchte

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Frischverzehr, Marmelade, Konfitüre, Chutney

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0578 Indischer Nachtschatten (*Solanum khasianum*)



Herkunft: Indien

Standort: Im Kübel auf der Terrasse oder im Wintergarten u. Gewächshaus. Frostfrei überwintern

Erntegut:

Erntezeit: Keine Speisepflanze

Verwendung:

Stacheliges Nachtschattengewächs mit dekorativen Früchten und medizinischer Wirkung.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0614 Berg-Känguruapfel (*Solanum linearifolium*)



Herkunft: Australien

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Orangene Früchte, sich leicht vom Stiel ablösend

Erntezeit: Ab September

Verwendung: Frischverzehr, Marmelade, Konfitüre, Chutney

Diese Känguruapfelart hat zierlichere Belaubung. Aus attraktiven violetten Blüten, bilden sich später die Früchte, welche bei voller Reife im orange-violettem Zustand verzehrt werden können. Die richtige Reife erkennt man daran, dass die Früchte sich ohne Gegenwehr vom Stiel lösen lassen, bzw. dass sie meist schon von alleine abfallen. Mit etwas Wasser aufgekocht ergibt sich eine Grundsubstanz, aus welcher man durch passieren die relativ großen Kerne entfernt. Das so gewonnene Fruchtpüree kann danach für Saucen, Chutneys, Marmeladen oder Sonstiges verwendet werden. Bei frostfreier Überwinterung kann die Pflanze mehrjährig gehalten werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0454 Oranger Nachtschatten (*Solanum luteum*)



Herkunft: Asien und Mittelmeerregion

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Orangene, glänzende Früchte. Die Früchte im grünen Zustand sind giftig!!!

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: Roh als Naschfrucht; im gekochten Zustand für Marmelade, Konfitüre, Chutney, Pie, Muffins

Ertragreiches Nachtschattengewächs, mit einer Vielzahl an Früchten. Wenn die Früchte orange gefärbt sind, sind sie erntereif. Ideal für Kuchen (Muffins), Marmelade, Chutneys oder auch als Naschfrucht zum Frischverzehr. Grüne (unreife) Früchte sind giftig !!

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0603 Tomate, 'Ananas Noire' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Diese Fleischtomate hat einen herausragenden Geschmack gepaart mit einem bunten Erscheinungsbild. Von außen ist die Frucht grün, gelb und violett gezeichnet. Das Fleisch ist grünlich mit roter Zeichnung.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0620 Tomate, 'Ananas Verte' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Grünlich-gelbe Fleischtomate mit herausragendem Geschmack.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0211 Tomate, 'Andenhorn' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Rote Sorte mit schlanken, länglichen, roten Früchten. Durchgehende Fleischschicht im Inneren und dadurch sehr kernarm. Sehr aromatisch.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0786 Tomate, 'Aunt Ruby's German Green' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Gilt als beste grüne Fleischtomaten-Sorte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0261 Tomate, 'Banana Legs' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Bildet dekorative ca. 8 cm lange ('bananenförmige') gelbe Früchte mit weißlicher Marmorierung. Guter Geschmack. Sollte aufgrund ihrer Saftarmut zum Kochen, Braten und Gratinieren verwendet werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0817 Tomate, 'Barry's Crazy Cherry' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0197 Tomato, 'Big Rainbow' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Große, süße, aromatische Fleischtomate mit orange-roter Zeichnung.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0607 Tomato, 'Black Beauty' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Die weltweit dunkelste Tomate! Aufgrund ihres hohen Anthocyangehaltes hat diese Sorte eine fast schwarze Außenhaut. Das Fruchtfleisch ist rot und von exzellenter Qualität.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0637 Tomato, 'Black Cherry' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Kirschtomate mit violett-roten Früchten. Exzellentes und sehr süßes Aroma.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0448 Tomato, 'Blueberry' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Kirschtomate mit auberginifarbenen/blauen Früchten! Sie sind reif wenn der untere Teil der Frucht sich leicht ins rötliche verfärbt.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0736 Tomato, 'Brandywine' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Beefsteak Tomate mit großen, roten Früchten, welche süß und sehr aromatisch sind. Zählt mit zu den besten Sorten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0625 Tomato, 'Burpee's Long Keeper' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Fleischtomate mit exzellenten Lagereigenschaften und rot-orangen Früchten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0815 Tomate, 'Cassandra' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0737 Tomate, 'Cherokee Purple' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Alte, von den Cherokee-Indianern überlieferte Sorte mit großen rosa-purpurbraunen Früchten und komplexem Aroma.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0816 Tomate, 'Crushed Heart' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0602 Tomate, 'Cuor di Bue' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Ein Klassiker in Italien. Rote, herzförmige Fleischtomate mit aromatisch-saftigen Früchten zum Frischverzehr oder Kochen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0518 Tomate, 'De Berao' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Mit Blick auf die Freilandeignung und Widerstandfähigkeit gegen Krautfäule, ist diese Sorte als besonders gut einzustufen. Diese hochwachsende Sorte bildet längliche, hellrote, leicht mehlig-früchtige Früchte, welche bestens für Saucen und zum Einkochen geeignet sind.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0243 Tomate, 'Dubok' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Runde, rote, robuste Fleischtomate mit hohen Erträgen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0752 Tomate, 'Egyptian' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Rote, fleischige, süße Tomaten mit variabler Form (pflaumen- bis herzförmig).

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0725 Tomate, 'Emalia' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Buschtomate, die nicht ausgekeimt werden muss. Die Sorte produziert kleine spitzzulaufende Früchte mit oftmals gebogener Spitze im Caramelfarbtönen mit grünen Streifen. Aromatisch

und süß im Geschmack.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0206 Tomate, 'Evergreen' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Große, grünlich-gelbe Fleischtomate.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0198 Tomate, 'Feuerwerk' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Ein Augen- und Gaumenschmaus ist diese zwiebförmige Fleischtomate. Auf der roten Tomatenhaut zeigen sich orangene Sprenkelungen, die vergleichbar mit dem Bild eines Feuerwerkes sind. Nicht die ertragreichste Sorte, dafür eine der Schönsten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0214 Tomate, 'Gelbe aus der Krim' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Große Fleischtomate mit zuerst gelben Früchten, welche sich bei Vollreife orange färben.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0415 Tomate, 'Gelbe Johannisbeere' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Kleine, gelbe, runde Früchte. Hohe Widerstandsfähigkeit gegen Krautfäule. Naschtomate mit bester Eignung für den Freilandanbau. Ausgeizen nicht zwingend nötig.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0279 Tomate, 'Gelbe Wildtomate' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Lang herabhängende Trauben mit kleinen, gelben, birnenförmigen Früchten. Hohe Widerstandsfähigkeit gegen Krautfäule. Naschtomate mit bester Eignung für den Freilandanbau. Die Pflanze sollte ausgeizt werden (2-3triebig ziehen).

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0215 Tomate, 'Gezahnte' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Rote, trockenfleischige, blockpaprikaartige Tomate mit hohlem Innenraum. Ideale Back- und Fülltomate.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0608 Tomate, 'Gold Berries' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Cherrytomatensorte mit violett-gelben Früchten und tollem, süßem Aroma.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0618 Tomate, 'Green Envy' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Grünliche, kirschgroße Früchte sitzen zuhauf an Rispen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0623 Tomate, 'Green Giant' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Saftig-aromatische Sorte mit großen, grünen Früchten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0624 Tomate, 'Green Grape' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Grünliche, kirschgroße Früchte sitzen zuhauf an Rispen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0216 Tomate, 'Green Sausage' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Optisch sehr attraktive grün-gelb gestreifte Tomate mit länglicher Form. Geschmacklich eher neutral und vorzugsweise als Kochtomate mit anderen Gemüsen zu verwenden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0199 Tomate, 'Green Zebra' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Trägt normalgroße, saftige Tomaten mit sehr aromatisch-würzigem Aroma. Auf den Früchten zeigt sich ein gelb-grünes Tigermuster. Geschmacklich eine der besten Sorten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0256 Tomate, 'Herztomate' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Rote, herzförmige Fleischtomate mit aromatisch-saftigen Früchten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0276 Tomate, 'Howard German' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Rote, längliche, fleischreiche und gutschmeckende Pastatomate.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0302 Tomate, 'Huge Lemon Oxheart' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Große, gelbe, saftige Fleischtomate mit runden bis herzförmigen Früchten. Sehr schmackhaft.

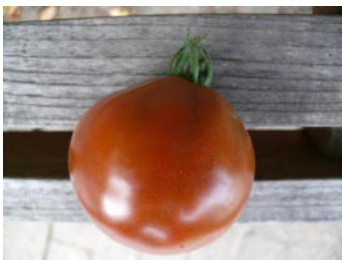
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0200 Tomate, 'Japonskij Trüffel tschernij' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Birnenförmige, rote, normalgroße, birnenförmige, festfleischige Tomate. Ausgezeichneten Geschmack.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0201 Tomate, 'Kellogg's Breakfast' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Große Fleischtomate/Steaktomate mit orangefarbenen, flachen Früchten. Ausgezeichneter, süßer Geschmack.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0727 Tomate, 'Kosula' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Große orange-gelbe Früchte mit grünen Streifen. Süßer Geschmack mit einem Hauch von Säure.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0217 Tomate, 'Kroatische Herztomate' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Aromatische, himbeerfarbene Fleischtomate. Variabel in ihrer Form. Von herzförmig bis tlw. plattrund.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0218 Tomate, 'Limontschiki' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Sehr ertragreiche Sorte mit süßen, gelben, zitronenförmigen Früchten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0729 Tomate, 'Lucky Tiger' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Lucky Tiger hat kleine flaschenförmige Früchte, die im reifen Zustand grün-gelb gestreift sind und im noch reiferen Zustand eine rötlich-braune Streifung aufweisen. Der Geschmack ist vorzüglich.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0622 Tomate, 'Michael Pollan' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

'Green Zebra' in Birnenform.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0327 Tomate, 'Mirabell' (*Solanum lycopersicum*)



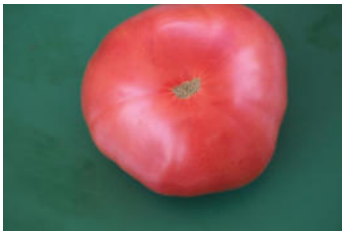
Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Süße Kirschtomate mit gelben Früchten und einem reichen Ertrag. Französische Sorte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0638 Tomate, 'Mortgage Lifter' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Große Fleischtomate mit rosa Früchten und einem köstlich-süßem Aroma.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0381 Tomate, 'Omar's Lebanese' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Dunkelrosa Steaktomate mit einem feinen Geschmack.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0262 Tomate, 'Orange Russian' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Köstliche, fleischreiche, herzförmige Fleischtomate mit gelb-rötlich marmorierten Früchten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0202 Tomate, 'Oranges Ochsenherz' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Herzförmige, orangefarbene Sorte. Im Inneren extrem fleischig und damit samenarm. Feiner Tomatengeschmack.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0207 Tomate, 'Paprikaförmige' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Fleischtomate mit großen saftigen Früchten. Eine Sorte die früh fruchtet und bei der gute Ernteergebnisse im Freiland zu erzielen sind. Relativ resistent gegen die gefürchtete Krautfäule.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0753 Tomate, 'Pearly Pink Cherry' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Ertragreiche, pinke Cherrytomate mit tollem Aroma.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0787 Tomate, 'Pineapple Pig' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Gelb-gestreifter Beefsteak-Typ mit süßer, säurearmer Frucht.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0605 Tomate, 'Pink Bumble Bee' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Kirschtomate mit rot-orange gestreiften Früchten. Der Geschmack ist süß und aromatisch.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0621 Tomate, 'Pink Zapotec' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Rosafarbene Sorte mit großen, stark gerippten und aromatischen Früchten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0617 Tomate, 'Primary Color' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Eine weitere Wagnersorte mit komplexem Geschmack. Die mittelgroßen Früchte sind goldgelb und haben einen violetten Kragen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0209 Tomate, 'Resi' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Beste Cocktailtomate für den Freilandanbau. Sicherlich nicht die ertragreichste aber dafür sehr resistent gegen die Krautfäule. Zudem köstlich im Aroma.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0469 Tomate, 'Riesen' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Liefert gigantische Früchte, welche über ein Kilo schwer werden können. Der Geschmack ist dennoch hervorragend.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0326 Tomate, 'Rosa Elefant' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Große Fleischtomate/Steaktomate mit rosa, flachen Früchten. Ausgezeichneter, süßer Geschmack.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0210 Tomate, 'Rote Murre' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Sehr krautfäuletolerant Wildtomate. Ideale Freilandeignung. Diese pflegeleichte Naschtomate wächst buschig und braucht nicht ausgeleitet zu werden. Ein leichtes Hochbinden genügt. Die runden roten Früchte werden nur 5g schwer.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0208 Tomate, 'Rote Zora' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Mit Blick auf die Freilandeignung und Widerstandfähigkeit gegen Krautfäule, ist die 'Rote Zora' ganz oben anzusiedeln. Diese hochwachsende Sorte bildet längliche (Romatomate), hellrote Früchte mit einem köstlichen Aroma. Salattomate für den Frischverzehr.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0219 Tomate, 'Roter Kürbis' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Himbeerfarbene Fleischtomate mit sehr großen Früchten und ausgezeichnetem Geschmack.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0263 Tomate, 'Roter Pfirsich' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Normalgroße, rosafarbene Sorte mit leicht flauschiger Außenhaut. Köstlich im Geschmack.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0203 Tomate, 'Schlesische Himbeere' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Große, himbeerfarbige Fleischtomate. Lecker, saftig und ertragreich.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0744 Tomate, 'Schwarze von der Krim' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Diese Sorte hat ihren Namen von der bekannten ukrainischen Halbinsel. Die Früchte sind braunrot, sehr saftige und äußerst schmackhaft. Diese Fleischtomate ist relativ dünnhäutig und ist deshalb nicht lange lagerfähig. Geschmacklich zählt die 'Schwarze von der Krim' zu

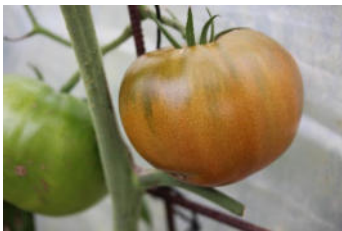
den besten Tomaten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0619 Tomate, 'Serendipity Striped' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Intensiv schmeckende Fleischtomate mit orange-gelben Früchten und rötlich durchzogenem Fruchtfleisch.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0616 Tomate, 'Shimmeig Creg' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Normalgroße Tomate mit langgezogenen Früchten und wundervoller rot-gelb Zeichnung.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0319 Tomate, 'Speckled Roman' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Rot-orange gestreifte Romatome.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0728 Tomate, 'Tigerette' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Produziert kleine rot-gelb gestreifte Früchte. Gedrungener Wuchs, mit Eignung für die Topf- oder Kübelpflanzung.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0204 Tomate, 'Tschernomor' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Ein geschmackliches Highlight. Rote Fleischtomate, deren oberer Bereich (Stielansatz) rotbraun gefärbt ist.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0205 Tomate, 'Uglitsch' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Ein geschmackliches Highlight. Rote Fleischtomate, deren oberer Bereich (Stielansatz) rotbraun gefärbt ist. Dunkles (rotbraunes) Fruchtfleisch. Uglitsch wird im Vergleich zu Tschernomor um einiges größer (ca. 200 g).

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0726 Tomate, 'Uluru Ochre' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Orangene Fleischtomate mit bräunlicher Scheckung. Kräftiges Tomatenaroma. Kompakt und buschig wachsend, so dass ein Ausgeizen entfallen kann.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0320 Tomate, 'Variegatum' (*Solanum lycopersicum*)



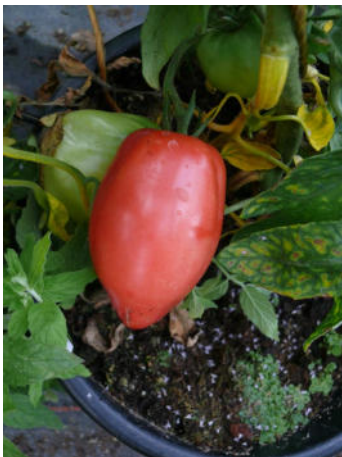
Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Tomatenrarität mit grün-weiß panaschiertem Laub und normalgroßen Früchten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0260 Tomate, 'Vater's Himbeerrote' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Rote, eiförmige, saftige, geschmackvolle, fleischreiche Tomate mit ovaler Form und spitzem Ende.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0349 Tomate, 'Vintage Wine' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Fleischtomate mit rot-gelben Streifen und guten Erträgen. Die malerische Zeichnung entschädigt den mittelmäßigen Geschmack.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0324 Tomate, 'Voyage' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Diese Fleischtomate ist auch unter dem Namen 'Reisetomate' bekannt. Die Frucht besteht aus vielen kleinen 'Knubbeln', welche als Reiseproviant einzeln abgenommen werden

können ohne das die Tomate ausläuft.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0222 Tomate, 'Balkonstar' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Kartoffelblättrige Tomate mit normalgroßen Früchten und sehr gedrunenem Wuchs bei gutem Ertrag. Ideal auf Balkon und Terrasse im Kübel oder Kasten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0212 Tomate, 'Black Zebra' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Normalgroße Sorte mit attraktiven dunkelrot-grün gestreiften Früchten. Liefert einen reichen Ertrag von saftig-aromatischen Früchten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,00 €

GemPfl0221 Tomaten, Diverse (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Mischung von verschiedenen Tomaten-Sorten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0601 Tomate, 'Nature's Riddle' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Russische Fleischtomate mit rosa-gelb gezeichneten Früchten und großartigem Geschmack.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0220 Tomate, 'Tschernij Prinz' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Eine braunrote Fleischtomate mit großen, flachrunden Früchten. Sehr saftig, dünnheutig und schmackhaft.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0722 Tomate, 'Dark Galaxy' (*Solanum lycopersicum*)



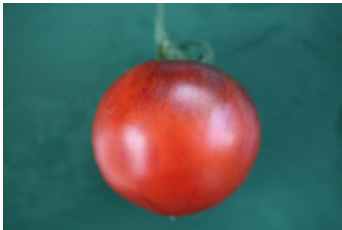
Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Spektakuläre kleine Fleischtomate, deren oberer Bereich schwärzlich mit gelben Punkten und deren untere Hälfte rot mit gelber Sprenkelung ist.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0604 Tomate, 'Indigo Apple' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Tomatensorte mit einem hohen Anthocyangehalt, welcher dafür sorgt, dass die Früchte am Stielansatz fast schwarze Bereiche entwickeln. Der untere Teil der Früchte ist bei Reife rot.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0606 Tomate, 'Wagner Blue Green' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Produziert etwa kirschgroße Früchte mit schwarz-gelber Schale und grünem Fleisch. Der Geschmack ist vorzüglich.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0491 Tomate, 'Nonna Antonina' (*Solanum lycopersicum*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika
Standort: Freiland oder Gewächshaus
Erntegut: Ausgefärbte Tomatenfrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Salat, Saucen, Säfte, Suppen

Große, rote, schmackhafte Fleischtomate.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,00 €

GemPfl0223 Aubergine, Antroewa (*Solanum macrocarpon*)



Herkunft: Afrika
Standort: Gewächshaus
Erntegut: Runde grün-weiße Früchte
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Gekocht und als Relish

Runde weißlich-grüne Früchte mit aromatisch bitterem Geschmack. Findet Verwendung in der indischen Küche.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0224 Nippelfrucht (*Solanum mammosum*)



Herkunft: Südamerika
Standort: Gewächshaus
Erntegut: Giftig, orangene euterähnliche Dekofrucht
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Giftig, Dekofrucht

Die Nippelfrucht oder auch Kuheuterpflanze bildet gelbe, einem Euter verblüffend ähnliche Dekofrüchte. Zur ausreichenden Fruchtreife sollte der Anbau unter Glas erfolgen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0297 Huckleberry, 'Guineense' (*Solanum melanocerasum*)



Herkunft: Afrika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Tiefviolette, matte Früchte an braunen Stängeln. Die Früchte im grünen Zustand sind giftig!!!

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Im gekochten Zustand für Marmelade, Konfitüre, Chutney, Pie, Muffins

Ertragreiches Nachtschattengewächs, mit einer Vielzahl an blaubeerartigen Früchten.

Huckleberries zeigen sehr schnell eine violette Farbe, sind jedoch keinesfalls schon reif. Erst wenn die sie tiefviolett gefärbt sind, einen matten Schimmer haben und die Fruchstiele sich gelblich färben, sind die Früchte erntereif. Huckleberries entfalten erst im gekochten Zustand ihr Aroma. Ideal für Kuchen (Muffins), Marmelade und Chutneys. Grüne (unreife) Früchte sind giftig !!

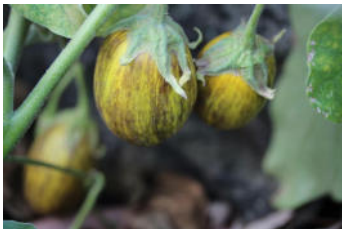
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0355 Aubergine, 'Udumalpet' (*Solanum melongena*)



Herkunft: Ostindien

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Ovale Frucht

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Chinesische Wokpfanne, Currys, gedünstet, gegrillt oder gebraten

Eierfrucht mit gelb-violett gestreiften Früchten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0543 Aubergine, 'Lao Green Stripe' (*Solanum melongena*)



Herkunft: Ostindien

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Runde, grüngestreifte Früchte

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Chinesische Wokpfanne, Currys, gedünstet, gegrillt oder gebraten

Dekorative grüngestreifte Früchte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0225 Aubergine, 'Listada de Gandia' (*Solanum melongena*)



Herkunft: Ostindien

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Ovale, weiss-violett gestreifte Früchte

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Chinesische Wokpfanne, Currys, gedünstet, gegrillt oder gebraten

Alte italienische Auberginensorte mit dekorativ violett-weiß gestreiften normalgroßen Früchten. Feiner und milder Auberginengeschmack.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0529 Aubergine, 'New Yorker Riesen' (*Solanum melongena*)



Herkunft: Ostindien

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Große, violette, ovale Früchte

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Chinesische Wokpfanne, Currys, gedünstet, gegrillt oder gebraten

Der Name ist Programm.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0227 Aubergine, 'Calliope' (*Solanum melongena*)



Herkunft: Ostindien

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Ovale, weiss-violett gestreifte Früchte

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Chinesische Wokpfanne, Currys, gedünstet, gegrillt oder gebraten

Die Pflanzen dieser Sorte wachsen kompakt. Die Früchte sind mit 5 cm relativ klein, aber durch ihre violett-weiße Sprenkelung äußerst dekorativ. Das Fruchtfleisch ist aromatisch und frei von Bitterstoffen. Empfohlener Anbau im Gewächshaus oder aufgrund des kompakten Wuchsbildes im Kübel auf dem Balkon.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0228 Aubergine, 'Don Quijote' (*Solanum melongena*)



Herkunft: Ostindien

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Längliche, gurkenähnliche, violette Früchte

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Chinesische Wokpfanne, Currys, gedünstet, gegrillt oder gebraten

Bildet schlanke, tiefviolette, längliche Auberginen, die von ihrer Form eher an eine Schlangengurke erinnern. Trägt im Gewächshaus reichlich und zuverlässig.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0229 Aubergine, 'Moneymaker' (*Solanum melongena*)



Herkunft: Ostindien

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Große, violette, ovale Früchte

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Chinesische Wokpfanne, Currys, gedünstet, gegrillt oder gebraten

Frühe, ertragreiche Sorte mit normalgroßen violetten Früchten. Wer gerne Freilandversuche im Anbau von Auberginen probieren möchte, hat mit der Sorte 'Moneymaker' gute Chancen. Dennoch liefert ein Anbau im Gewächshaus die besseren Ergebnisse.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0230 Aubergine, 'Pingtung Long' (*Solanum melongena*)



Herkunft: Ostindien

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Längliche, gurkenähnliche, violette Früchte

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Chinesische Wokpfanne, Currys, gedünstet, gegrillt oder gebraten

Bildet schlanke und lange Auberginen, die von ihrer Form eher an eine Schlangengurke erinnern. Die Farbe ist heller als bei der Sorte 'Don Quijote'. Trägt im Gewächshaus reichlich und zuverlässig.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0662 Aubergine, 'Rotonda Bianca Sfumata di Rosa' (*Solanum melongena*)



Herkunft: Ostindien

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Große, violette, ovale Früchte

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Chinesische Wokpfanne, Currys, gedünstet, gegrillt oder gebraten

Italienische Sorte mit großen violett-weiß gestreiften Früchten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0378 Aubergine, 'Violetta di Firenze' (*Solanum melongena*)



Herkunft: Ostindien

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Runde, violette Früchte

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Chinesische Wokpfanne, Currys, gedünstet, gegrillt oder gebraten

Italienische Sorte mit runden, violetten Früchten und einem feinen Geschmack.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0226 Aubergine, 'Dirigable' (Luftschiff) (*Solanum melongena*)



Herkunft: Ostindien

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Große, violette, ovale Früchte

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Chinesische Wokpfanne, Currys, gedünstet, gegrillt oder gebraten

Russische Sorte mit sehr großen violetten Früchten. Auch die Pflanze an sich ist sehr wuchsgewaltig. Der Anbau sollte im Gewächshaus stattfinden.

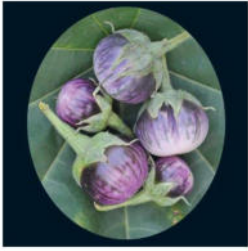
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0541 Aubergine, 'Lao Purple Stripe' (*Solanum melongena*)



Herkunft: Ostindien

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Runde, violette gestreifte Früchte

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Chinesische Wokpfanne, Currys, gedünstet, gegrillt oder gebraten

Runde, tischtennisballgroße, violette gestreifte Früchte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0232 Aubergine, 'Red Egg' (*Solanum melongena*)



Herkunft: Ostindien

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Rote, runde, 8cm große Früchte

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Chinesische Wokpfanne, Currys, gedünstet, gegrillt oder gebraten

Rote, runde bis tlw. ovale Früchte. Für das Gewächshaus.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0233 Auberginen, Diverse (*Solanum melongena*)



Herkunft: Ostindien

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut:

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Chinesische Wokpfanne, Currys, gedünstet, gegrillt oder gebraten

Mischung von verschiedenen Auberginen-Sorten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0444 Aubergine, 'Tschechische Frühe' (*Solanum melongena*)



Herkunft: Ostindien

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Große, violette, ovale Früchte

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Chinesische Wokpfanne, Currys, gedünstet, gegrillt oder gebraten

Gedrungene Sorte, die große violette Früchte bildet und auch im Freiland früh und willig fruchtet.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0542 Aubergine, 'Aswad' (*Solanum melongena*)



Herkunft: Ostindien

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Große, runde, violette Früchte

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Chinesische Wokpfanne, Currys, gedünstet, gegrillt oder gebraten

Diese Sorte aus dem Irak bildet sehr große violette Früchte. Trägt im Gewächshaus gut und zuverlässig.

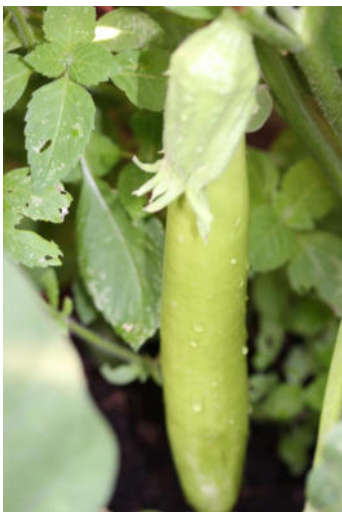
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0540 Aubergine, 'Thai Long Green' (*Solanum melongena*)



Herkunft: Ostindien

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Längliche, gurkenähnliche, grüne Früchte

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Chinesische Wokpfanne, Currys, gedünstet, gegrillt oder gebraten

Bildet schlanke, grüne, längliche Auberginen, die von ihrer Form eher an eine Schlangengurke erinnern. Trägt im Gewächshaus reichlich und zuverlässig. Gourmet-Sorte.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0452 Pepino, Melonenbirne (*Solanum muricatum*)



Herkunft: Kolumbien, Peru und Chile

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Ausgefärbte Früchte

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Obstsalat, Marmelade, Konfitüre, Chutney

Aus den dekorative Blüten entwickelt sich eine Vielzahl an eiförmigen Früchten. Bei Erntereife färben sich diese gelb mit violetten Streifen. Der fruchtige Geschmack ist eine

Kombination aus Birne und Melone.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,50 €

GemPfl0308 Kultur-Nachtschatten, 'Chichiquelite' (*Solanum nigrum*)



Herkunft: Afrika

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Tiefviolette, glänzende Früchte. Die Früchte im grünen Zustand sind giftig!!!

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Roh als Naschfrucht; im gekochten Zustand für Marmelade, Konfitüre, Chutney, Pie, Muffins

Ertragreiches Nachtschattengewächs, mit einer Vielzahl an blaubeerartigen Früchten. Wenn diese tiefviolett gefärbt sind und die Fruchtstiele bräunlich sind, sind sie erntereif. Ideal für

Kuchen (Muffins), Marmelade und Chutneys. Grüne (unreife) Früchte sind giftig !!

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0309 Greenberry (*Solanum opacum*)



Herkunft: Australien

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Grün-gelbe Früchte. Die Früchte im grünen Zustand sind giftig!!!

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Roh als Naschfrucht; im gekochten Zustand für Marmelade, Konfitüre, Chutney, Pie, Muffins

Nachtschattenrarität mit grün-gelben Früchten. Die reifen Früchte schmecken sehr aromatisch und süß. Ideal für Kuchen (Muffins), Marmelade und Chutneys. Grüne (unreife)

Früchte sind giftig !!

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0457 Lulo, Naranjilla (*Solanum quitoense*)



Herkunft: Südamerika
Standort: Gewächshaus
Erntegut: Orangene Früchte mit grünem Fruchtfleisch
Erntezeit: Herbst
Verwendung: Frisch oder als Saft

Fruchtexot für das Gewächshaus oder den Kübel, welcher bei mindestens 5 °C überwintert werden muß.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 3,50 €

GemPfl0757 Panaschierter Enzianstrauch (*Solanum rantonnetii 'Variegatum'*)



Herkunft: Südamerika
Standort: Im Kübel auf der Terrasse oder im Wintergarten. Frostfrei überwintern
Erntegut: Keine Speisepflanze
Erntezeit: Keine Speisepflanze
Verwendung: Keine Speisepflanze

Der Enzianstrauch oder auch Kartoffelbaum zählt zu den wohl pflegeleichtesten und dankbarsten Kübelpflanzen. Die hier angebotene Sorte hat zierende weiß panaschierte Blätter. Die blauen Blüten kontrastieren wundervoll zu dem hellen Laub. Der Enzianstrauch muß frostfrei überwintert werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 6,50 €

GemPfl0234 Litchitomate (*Solanum sisymbriifolium*)



Herkunft: Südamerika
Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen
Erntegut: Rote, kirschgroße Früchte
Erntezeit: August bis Oktober
Verwendung: Frischverzehr, Marmelade, Konfitüre, Chutney

Nachtschattengewächs mit großen, dekorativen, kartoffelähnlichen, weißen (leicht violett schimmernden) Blüten. Die Pflanze wird über 1 m hoch. Blätter, Stengel und die Hüllen in denen sich die Früchte befinden sind mit Stacheln besetzt. Deshalb sollte ein möglichst großer (1,50 bis 2m) Pflanzabstand gewählt werden um beim Ernten Berührungen (Piekser) zu vermeiden. Hecken aus Litchitomatenspflanzen wirken wildabwehrend. Erntereif sind die kirschgroßen, roten Früchte ca. ab September. Erst wenn die Früchte durchgehend rot gefärbt sind, wird geerntet (am Besten Handschuhe anziehen). Dabei fährt man mit Daumen-, Zeige- und Ringfinger an der Frucht entlang in die bestachelte Hülle und löst die festsitzende Frucht. Litchitomaten oder Morelle de Balbis schmecken süß-fruchtig und erinnern vom Geschmack an Kirschen. Aus ihnen lassen sich wunderbare Marmeladen oder Chutneys zaubern.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0307 Litchitomate, 'Gigant' (*Solanum sisymbriifolium*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Rote, kirschgroße Früchte

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Frischverzehr, Marmelade, Konfitüre, Chutney

Nachtschattengewächs mit großen, dekorativen, kartoffelähnlichen, weißen (leicht violett schimmernden) Blüten. Die Pflanze wird über 1 m hoch. Blätter, Stengel und die Hüllen in denen sich die Früchte befinden sind mit Stacheln besetzt. Deshalb sollte ein möglichst großer (1,50 bis 2m) Pflanzabstand gewählt werden um beim Ernten Berührungen (Piekser) zu vermeiden. Hecken aus Litchitomatenpflanzen wirken wildabwehrend. Erntereif sind die kirschgroßen, roten Früchte ca. ab September. Erst wenn die Früchte durchgehend rot gefärbt sind, wird geerntet (am Besten Handschuhe anziehen). Dabei fährt man mit Daumen-, Zeige- und Ringfinger an der Frucht entlang in die bestachelte Hülle und löst die festsitzende Frucht. Litchitomaten oder Morelle de Balbis schmecken süß-fruchtig und erinnern vom Geschmack an Kirschen. Aus ihnen lassen sich wunderbare Marmeladen oder Chutneys zaubern. Diese Selektion liefert größere Früchte als die Art.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0484 Coconilla (*Solanum stramonifolium*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus oder Kübel. Frostfrei überwintern.

Erntegut: Früchte

Erntezeit: Bei Jungpflanzen nach etwa 10 Monaten

Verwendung: Roh für Kaltgetränke

Bei frostfreier Überwinterung kann die Pflanze mehrjährig gehalten werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0483 Cocono (*Solanum topiro*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus oder Kübel. Frostfrei überwintern.

Erntegut: Früchte

Erntezeit: Bei Jungpflanzen nach etwa 10 Monaten

Verwendung: Roh für Kaltgetränke

Bei frostfreier Überwinterung kann die Pflanze mehrjährig gehalten werden. Geschmacklich liegen Coconas zwischen Zitrone und Tomate.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0231 Aubergine, 'Thai Green Pea' (*Solanum torvum*)



Herkunft: Ostindien

Standort: Gewächshaus, Kübel oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Grüne, runde, erbsengroße Früchte

Erntezeit: August bis Oktober

Verwendung: Chinesische Wokpfanne, Currys, gedünstet, gegrillt oder gebraten

Sorte mit erbsengroßen, grünen Früchten, die in Thailand fester Bestandteil der traditionellen Küche sind.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0455 Gelber Nachtschatten (*Solanum villosum*)



Herkunft: Europa und Asien

Standort: Freiland oder Gewächshaus

Erntegut: Gelbe, glänzende Früchte. Die Früchte im grünen Zustand sind giftig!!!

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: Roh als Naschfrucht; im gekochten Zustand für Marmelade, Konfitüre, Chutney, Pie, Muffins

Ertragreiches Nachtschattengewächs, mit einer Vielzahl an Früchten. Wenn die Früchte gelb gefärbt sind, sind sie erntereif. Ideal für Kuchen (Muffins), Marmelade, Chutneys oder auch als Naschfrucht zum Frischverzehr. Grüne (unreife) Früchte sind giftig !!

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0387 Menschenfressertomate (*Solanum viride*)



Herkunft: Pazifische Inseln

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Runde, rote Früchte

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Gekocht

Wurde angeblich auf den Fidschi-Inseln von Kannibalen genutzt, um Menschenfleisch bekömmlicher zu machen. Die bitteren knallroten Früchte ähneln Tomaten und können gekocht verzehrt werden. Da auch nach dem Kochen eine bittere Note bleibt, sollte die Menschenfressertomate in Maßen und mit anderen Gemüsesorten (Tomate, Zucchini, Paprika) verwendet werden. Die beste Verwendung, bei der die Bitterstoffe quasi kaum zu Geltung kommen, ist das süß-saure Einmachen als Mixed Pickles zusammen mit Gurke, Blumenkohl, Zwiebel, Paprika und Kürbis. Als Kübelpflanze auf der Terrasse ist die Menschenfressertomate sehr zierend!

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 2,30 €

GemPfl0539 Buntnessel, Coleus, 'Kong Empire Mix F1' (*Solenostemon scutellarioides*)



Herkunft: Asien, Australien
Standort: Freiland
Erntegut: Zierpflanze
Erntezeit: Zierpflanze
Verwendung: Zierpflanze

Amerikanischer Sortenmix mit großen Blättern in verschiedensten Farben. Höhe ca. 40 cm.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 3,50 €

GemPfl0553 Zuckerhirse, 'Red's Red' (*Sorghum bicolor*)



Herkunft: Afrika
Standort: Freiland
Erntegut: Halme
Erntezeit: Kurz vor der Blüte
Verwendung: Gepresst

Zuckerhirse-Pflanzen ähneln dem Mais. Die Pflanzen haben kurz vor der Blüte den höchsten Zuckergehalt und werden zur Sirupherstellung verwendet. Die hier angebotene Sorte ist besser an kühlere Klimazonen angepasst als andere.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,40 €

GemPfl0236 Knollenziest (*Stachys affinis*)



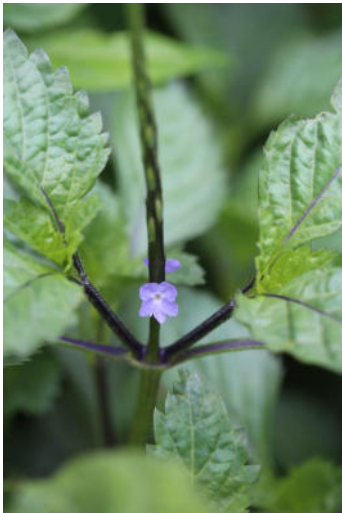
Herkunft: Japan, China
Standort: Freiland
Erntegut: Knollen samt Schale
Erntezeit: November bis März
Verwendung: Gedünstet

Knollenziest oder auch Crosne ist ein Feinschmecker-Gemüse welches in unseren Breiten recht unbekannt ist. In Frankreich jedoch zählt es zum festen Bestandteil der Gourmet-Küche. Die Pflanze ist anspruchslos und winterhart. Geerntet werden die weißen, an ein Michelin-Männchen erinnernden Knollen. Erntezeitpunkt ist ab November den ganzen Winter hindurch. Die kleinen Knollen werden mit kaltem Wasser und Bürste vom anhaftenden Dreck befreit und samt Haut gekocht oder gedünstet. Danach schwenkt man diese in Butter und serviert. Knollenziest hat einen feinen, an Artischocke erinnernden Geschmack. Es sollte immer frisch geerntet werden, weil bei Lagerung das Aroma der Knollen verfliegt. Da beim Ernten immer einige Knollen im Boden verbleiben ist ein jahrelanger Erhalt der Staude gesichert.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,30 €

GemPfl0684 Gervao (*Stachytarpheta cayennensis*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Im Kübel auf der Terrasse oder im Wintergarten. Bei Zimmertemperatur überwintern

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Ganzjährig

Verwendung: Heilpflanze

Tropisches Eisenkrautgewächs mit hübschen blauen Blüten.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0246 Süßkraut (Stevie) (*Stevia rebaudiana*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Im Kübel auf der Terrasse oder im Wintergarten. Frostfrei überwintern

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Ganzjährig

Verwendung: Zum Süßen von Getränken

Stevia ist 300 mal süßer als Zucker. Die nicht-winterharte Pflanze wächst buschig und wird ca. 50 cm hoch. Ein Überwintern ist problemlos auf der Fensterbank oder im Wintergarten bei einer Minimumtemperatur von ca. 5 °C möglich. Im Sommer fühlt sie sich draussen (Terrasse, Kübel) wohl. Die kleinen, ovalen, hellgrünen, behaarten Blätter stellen sowohl frisch als auch getrocknet einen Zuckerersatz da und machen die Pflanze besonders für Diabetiker so wertvoll. In vielen Ländern kommt Stevia als Süßungsmittel zum Einsatz. In Deutschland besteht aus bürokratischen Gründen momentan keine Zulassung als Zuckerersatz, sondern lediglich als Badezusatz. Weitere Eigenschaften dieses Wunderkrautes: blutdrucksenkende, blutzuckersenkende, gefäßerweiternde, plaquehemmende Wirkung (Karies vermeidend).

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0800 Tagetes, Gewürz-, 'Huacatay' (*Tagetes minuta*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Kraut

Erntezeit: Sommer

Verwendung: Gemüse- und Fleischgerichte, Tee

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0664 Tagetes, Riesen- (*Tagetes minuta*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Juli bis Oktober

Verwendung: Frisch oder gegart in Fleischgerichten, Marinaden u. Saucen

Diese sehr hochwachsende Tagetes-Art ist in Peru fester Bestandteil der heimischen Küche und besticht durch ihr würziges Zitrusaroma. Die gelben Blüten werden in unseren Gefilden, wenn überhaupt, sehr spät ausgebildet.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0789 Tagetes, Gewürz-, 'Orange Gem' (*Tagetes tenuifolia*)



Herkunft: Mittel- und Südamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter u. Blüten

Erntezeit: Sommer

Verwendung: Blüten u. Blätter im Salat oder für Tees

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0824 Blatt-Ginseng (*Talinum fruticosum*)



Herkunft: Süd- u. Mittelamerika, Westafrika

Standort: Im Sommer im Kübel auf der Terrasse. Frostfrei überwintern.

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Sommer

Verwendung: Gekocht wie Spinat oder roh wie Portulak in Salaten

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,50 €

GemPfl0711 Erdginseng (*Talinum paniculatum*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Im Sommer im Kübel auf der Terrasse. Frostfrei überwintern.

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Sommer

Verwendung: Gekocht wie Spinat oder roh wie Portulak in Salaten

Dieser Pflanze (auch Tu-Ren-Shen genannt) wird in der traditionellen chinesischen Medizin eine ginsengartige Wirkung zugeschrieben. Junge Blätter werden in der Küche wie Spinat zubereitet. Die Samenstände mit ihren roten Beeren sind äußerst attraktiv und liefern schönes Füllmaterial für Sträuße.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,50 €

GemPfl0406 Neuseeländer Spinat (*Tetragonia tetragonioides*)



Herkunft: Neuseeland und Australien

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Ab Juli

Verwendung: Gedünstet, gebraten

Verwendung wie Spinat. Hat einen rankenden Wuchs und die Blätter können, im Gegensatz zum normalen Spinat, durchgehend das ganze Jahr geerntet werden.

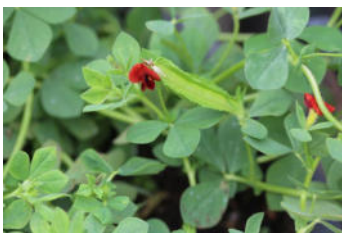
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0490 Spargelerbse (*Tetragonolobus purpureus*)



Herkunft: Mittelmeergebiet

Standort: Freiland

Erntegut: Junge Hülsen

Erntezeit: Ab Juni

Verwendung: Kurz gegart und in Butter angeschwenkt. Nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet

Die Spargelerbse wächst buschig und bildet attraktive rote Blüten. Diesen folgen geflügelte Hülsen, welche jung geerntet und dann wie Zuckerschoten zubereitet werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0477 Quetschgurke (*Thladiantha dubia*)



Herkunft: China
Standort: Freiland
Erntegut:
Erntezeit: Herbst
Verwendung:

Mehrjährige Kletterpflanze mit hübschen gelben Blüten und bei Reife roten Früchten. Die Früchte können gegessen werden, sind aber eher als Dekofrüchte zu bewerten.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 3,50 €

GemPfl0669 Chinesischer Gemüsebaum (*Toona sinensis*)



Herkunft: Asien
Standort: Freiland
Erntegut: Junge Blätter
Erntezeit: Ab Mai
Verwendung: Gekocht als Gemüse

Bis zu 8 Meter hoch werdender Baum mit gefiederten Blättern und einem rötlichem Austrieb. Die Blätter können z.B. in asiatischen Wokgerichten mitgegart werden und haben ein zwiebelartiges Aroma. Der Baum ist ausreichend frosthart und benötigt lediglich in der Jugend etwas Winterschutz.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 3,50 €

GemPfl0237 Haferwurz, Sandwich Island (*Tragopogon porrifolius*)



Herkunft: Mittelmeergebiet
Standort: Freiland
Erntegut: Lange, schwarze Pfahlwurzeln; junge Blätter
Erntezeit: Spätherbst
Verwendung: Gedünstet wie Spargel; Blätter als Salat

Eine Delikatesse! Anbau, Ernte und Verwendung wie bei Schwarzwurzel.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0626 Schlangenhaargurke (*Trichosanthes cucumerina*)



Herkunft: Indien

Standort: Gewächshaus oder im Freiland auf schwarzer Mulchfolie anbauen

Erntegut: Junge Früchte, Sprosse u. Blätter

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Als Gemüse z.B. in Currys

Ein rankendes Kürbisgewächs aus den Tropen. Bildet lange, gurkenähnliche Früchte. Für einen sicheren Ertrag sollte der Anbau im Gewächshaus stattfinden. Grüne Früchte finden in Currygerichten Verwendung, Blätter und Triebe werden als Gemüse gekocht.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0443 Schabzigerklee (*Trigonella caerulea*)



Herkunft: Östlichen Mittelmeerraum und Kaukasus

Standort: Freiland

Erntegut: Kraut

Erntezeit: Ab Frühsommer

Verwendung: Getrocknet als Brotgewürz, für Dips, Saucen, in Kombination mit Käse

Stickstoffbindende Pflanze. Das getrocknete und gemahlene Kraut dient als Würze für Käse, Brot, Backwaren, Quark, Dips und Aufläufe. Die Blüten werden gerne von Bienen besucht.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,40 €

GemPfl0675 Bockshornklee (*Trigonella foenum-graecum*)



Herkunft: Perserreich

Standort: Freiland

Erntegut: Samen, Blätter u. Keimlinge

Erntezeit: Ganzjährig

Verwendung: Samen getrocknet als Brotgewürz, für Dips, Saucen, in Kombination mit Käse; Blätter (frisch oder getrocknet) in Saucen u. verschiedensten Gerichten; Keimlinge als Sprossen im Salat

Diese schon seit der Bronzezeit von Menschen kultivierte Nutzpflanze ist äußerst vielseitig verwendbar. Laub und Samen finden sowohl in der Küche, als auch in der Medizin Verwendung.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,40 €

GemPfl0405 Kapuzinerkresse, 'Alaska-Mix' (*Tropaeolum majus*)



Herkunft: Süd- u. Mittelamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter, Blüten und junge Samen

Erntezeit: Ab Juni

Verwendung: Frisch als Salatdekoration; Samen eingelegt als Kapernersatz

Dieser einjährige Klassiker aus dem Bauerngarten ist nicht nur hübsch, sondern auch noch vielseitig in der Küche verwendbar. Blätter und Blüten geben Salaten, Käse- und Eierspeisen eine pfeffrige Note. Die unreifen Samen dienen als Kapernersatz. Die Sorte 'Alaska Mix'

zeichnet sich durch eine grün-weiße Blattscheckung aus.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,50 €

GemPfl0697 Kapuzinerkresse, 'Lady Bird Cream' (*Tropaeolum minus*)



Herkunft: Süd- u. Mittelamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter, Blüten und junge Samen

Erntezeit: Ab Juni

Verwendung: Frisch als Salatdekoration; Samen eingelegt als Kapernersatz

Dieser einjährige Klassiker aus dem Bauerngarten ist nicht nur hübsch, sondern auch noch vielseitig in der Küche verwendbar. Blätter und Blüten geben Salaten, Käse- und Eierspeisen eine pfeffrige Note. Die unreifen Samen dienen als Kapernersatz. Sorte mit cremeweißen Blüten und rötlichen Tupfern.

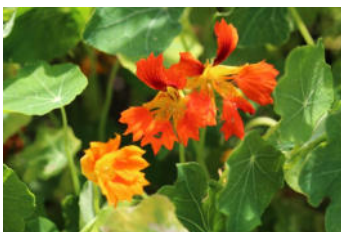
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,50 €

GemPfl0538 Kapuzinerkresse, 'Phoenix' (*Tropaeolum minus*)



Herkunft: Süd- u. Mittelamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter, Blüten und junge Samen

Erntezeit: Ab Juni

Verwendung: Frisch als Salatdekoration; Samen eingelegt als Kapernersatz

Dieser einjährige Klassiker aus dem Bauerngarten ist nicht nur hübsch, sondern auch noch vielseitig in der Küche verwendbar. Blätter und Blüten geben Salaten, Käse- und Eierspeisen eine pfeffrige Note. Die unreifen Samen dienen als Kapernersatz. Die Sorte 'Phoenix' zeichnet sich durch geschlitzte Blütenblätter aus.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,50 €

GemPfl0696 Kapuzinerkresse, 'Orchid Flame' (*Tropaeolum minus*)



Herkunft: Süd- u. Mittelamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter, Blüten und junge Samen

Erntezeit: Ab Juni

Verwendung: Frisch als Salatdekoration; Samen eingelegt als Kapernersatz

Dieser einjährige Klassiker aus dem Bauerngarten ist nicht nur hübsch, sondern auch noch vielseitig in der Küche verwendbar. Blätter und Blüten geben Salaten, Käse- und Eierspeisen eine pfeffrige Note. Die unreifen Samen dienen als Kapernersatz. Neue zweifarbige Sorte, welche je nach Entwicklungsstand und Temperatur ihre Farbe wechselt.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,50 €

GemPfl0584 Knollige Kapuzinerkresse (*Tropaeolum tuberosum*)



Herkunft: Zentralanden

Standort: Freiland, im Winter wie Kartoffeln frostfrei lagern

Erntegut: Knollen

Erntezeit: Nach dem ersten Frost

Verwendung: Knollen gedünstet u. gebraten

Dekorative Kapuzinerkresse-Art, deren unterirdische Knollen in den Anden als Nahrungsmittel dienen. Im Gegensatz zu Oca und Olluco ist der Geschmack etwas strenger und nicht jedermanns Sache. Aufgrund der hübschen Blüten lohnt sich der Anbau dieser Kletterpflanze allemal. Knollen frostfrei überwintern.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0809 Damiana (*Turnera ulmifolia*)



Herkunft: Mexiko u. Westindischen Inseln

Standort: Wintergarten, Zimmer

Erntegut: Blätter

Erntezeit: Sommer

Verwendung: Heilpflanze

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0583 Olluco (*Ullucus tuberosus*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Freiland, im Winter wie Kartoffeln frostfrei lagern

Erntegut: Blätter, Triebe u. Knollen

Erntezeit: Blätter & Triebspitzen während der Vegetationszeit; Knollen nach dem ersten Frost

Verwendung: Triebe u. Blätter wie Spinat; Knollen gedünstet u. gebraten

Dem Andenbauern absolut vertraut, ist Olluco bei uns eher unbekannt. Die kleinen unterirdischen Knöllchen werden nach dem ersten Frost aus dem Boden entnommen und können frostfrei, wie Kartoffeln überwintert werden. Je nach Bedarf können diese dann über die Wintermonate in der Küche verwendet werden. Suppen und Eintöpfe sind Verwendungsbereiche für dieses Ungewöhnliche Gemüse.

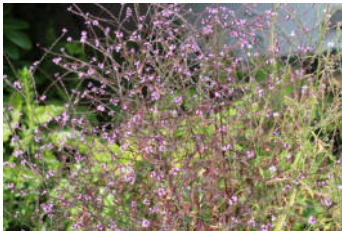
Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0710 Purpurblättriges Eisenkraut (*Verbena officinalis* var. *grandiflora* 'Brampton')



Herkunft:

Standort: Freiland

Erntegut: Blätter u. Blüten

Erntezeit: Sommer

Verwendung: Blätter als Tee, Blüten zum Würzen u. Garnieren

Filigrane Einjahresblume und Heilpflanze, die sich je nach Winter auch ausdauernd verhalten kann.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0594 Anil de Muerto (*Verbesina fasciculata*)



Herkunft: Nordamerikanischer Süden u. Mexiko

Standort: Freiland

Erntegut: Kraut

Erntezeit: Sommer

Verwendung: Tee

Blüht wie eine Sonnenblume und duftet nach Schokolade.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0565 Erbsen-Wicke (*Vicia pisiformis*)



Herkunft: Mitteleuropa bis Russland

Standort: Freiland

Erntegut: Samen in Hülse, entweder jung im grünen Zustand oder später wie Trockenerbsen

Erntezeit: Ab August

Verwendung: Gekocht; junge Samen nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet

Eine mehrjährige Erbse? Ja, die gibt es! Die Erbsenwicke ist ein klimmendes Gewächs, dessen junge Samen wie Erbsen zu verarbeiten sind.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0632 Bohne, Schnecken- (*Vigna caracalla*)



Herkunft: Südamerika

Standort: Gewächshaus oder Wintergarten

Erntegut: Zierform

Erntezeit: Zierform

Verwendung: Zierform

Tropische Zierbohnenform, deren süßlich duftende Blüten je nach Entwicklungsstand in ihrer Farbe spielen (weiß-rosa-violett). Die später folgenden Bohnen sind eingedreht und erinnern von ihrer Form an ein Schneckenhaus.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0813 Mungobohne (*Vigna radiata*)



Herkunft: Indien

Standort: Freiland

Erntegut: Samen befreit von den vertrockneten Hülsen

Erntezeit: September

Verwendung: Gekocht in Eintöpfen oder als Salat; getrocknete Bohnen sollten vor der Verwendung eine Nacht in Wasser eingeweicht werden

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0633 Bambara-Erdnuss (*Vigna subterranea*)



Herkunft: Afrika

Standort: Warmer/trockener Freilandstandort

Erntegut: Junge Hülsen oder getrocknete Samen

Erntezeit: Herbst

Verwendung: Hülsen gekocht; Samen wie trocken Bohnen eingeweicht und gekocht oder gemahlen

Diese Hülsenfrucht kommt in den Trockengebieten Afrikas vor und legt als Überlebensschutz vor den dort auftretenden Buschbränden seine bohnenartigen Samen im

Erdreich ab.

**Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):**

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0239 Bohne, Schlangen- (*Vigna unguiculata*)



Herkunft: Afrika

Standort: Gewächshaus

Erntegut: Extrem lange Hülsen

Erntezeit: Juli bis Oktober

Verwendung: Gekocht. Nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet

Bohnenart aus tropischen Regionen. Die wärmebedürftige Pflanze sollte im Gewächshaus angebaut werden. Sie begnügt sich dort mit einer Kletterhilfe (Rankschnur) und relativ wenig Platz. Das Spektakuläre sind die dünnen bis tlw. 1m lang werdenden grünen Früchte. Die zarten Bohnen sollten nur kurz gegart werden um ihre Knackigkeit zu behalten. Eine der wichtigsten Gemüsearten in der asiatischen Küche.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0240 Bohne, Schlangen-, 'Red Noodle' (*Vigna unguiculata*)



Herkunft: Afrika

Standort: Gewächshaus

Erntegut: Extrem lange Hülsen

Erntezeit: Juli bis Oktober

Verwendung: Gekocht. Nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet

Bohnenart aus tropischen Regionen. Die wärmebedürftige Pflanze sollte im Gewächshaus angebaut werden. Sie begnügt sich dort mit einer Kletterhilfe (Rankschnur) und relativ wenig Platz. Das Spektakuläre sind die dünnen bis tlw. 1m lang werdenden bräunlichen Früchte. Die zarten Bohnen sollten nur kurz gegart werden um ihre Knackigkeit zu behalten. Eine der wichtigsten Gemüsearten in der asiatischen Küche.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 1,50 €

GemPfl0482 Brezelbohne, 'Pretzel Bean' (*Vigna unguiculata* subsp.)



Herkunft: Afrika
Standort: Gewächshaus
Erntegut: Hülsen
Erntezeit: Juli bis Oktober
Verwendung: Gekocht. Nach kurzem Blanchieren zum Einfrieren geeignet

Diese Stangenbohnen-Rarität bildet immer paarweise und brezelartig verschlungene Bohnen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 1,50 €

GemPfl0826 Himmelsröschen, 'Mix' (*Viscaria oculata*)

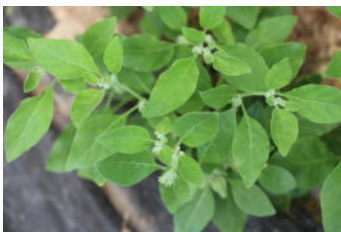


Herkunft: Südwesteuropa
Standort: Freiland
Erntegut: Zierpflanze
Erntezeit: Zierpflanze
Verwendung: Zierpflanze

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Portion/en**

Preis 0,50 €

GemPfl0241 Ashvaganda (*Whitania somnifera*)



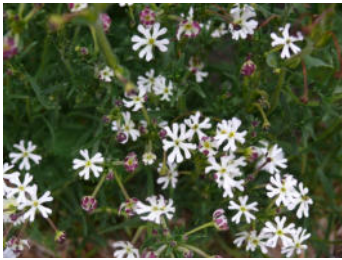
Herkunft: Mittelmeerraum bis Indien
Standort: Im Kübel auf der Terrasse oder im Wintergarten. Frostfrei überwintern
Erntegut: Wurzeln, Beeren, Blätter
Erntezeit: Juli bis Oktober
Verwendung: siehe Beschreibung

Ayurvedische Heilpflanze, deren Stellenwert in Indien vergleichbar mit dem von Ginseng in China ist. Verwendet wird überwiegend die Wurzel, der beruhigende, nervenstärkende, verjüngende, antikarzinogene, stressmindernde und den Geist stärkende Eigenschaften nachgesagt werden. Ein Sud aus den Blättern wirkt entzündungshemmend bei Wunden. Die kleinen, bei Reife roten Beeren, welche ähnlich wie bei Physalis in einem Lampion sitzen, werden als Ersatz von Kälberlab zur Käseherstellung genutzt. Die nicht-winterharte Pflanze wächst strauchartig und hat gräulich-grüne Blätter. Die Überwinterung erfolgt frostfrei auf der Fensterbank oder im Wintergarten/Gewächshaus.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 2,30 €

GemPfl0428 Sternbalsam, 'Midnight Candy' (*Zaluzianskya capensis*)



Herkunft: Afrika
Standort: Freiland
Erntegut: Zierform
Erntezeit: Zierform
Verwendung: Zierform

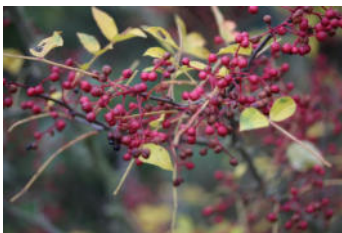
Die sternartige weißen Blüten dieser einjährigen Zierpflanze verströmen nachts einen angenehmen marzipanartigen Duft.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Portion/en

Preis 0,50 €

GemPfl0693 Szechuanpfeffer (*Zanthoxylum simulans*)



Herkunft: China
Standort: Freiland
Erntegut: Rote Samenkapseln, Blätter
Erntezeit: Oktober bis November
Verwendung: Samenkapseln geröstet u. gemahlen, Blätter für Suppen u. Saucen

Attraktiver, winterharter Strauch mit Würzkraft.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 3,50 €

GemPfl0740 Mais, Zier-, 'Variegata' (*Zea japonica*)



Herkunft: Mittelamerika
Standort: Freiland
Erntegut: Keine Speisepflanze
Erntezeit: Keine Speisepflanze
Verwendung: Keine Speisepflanze

Ziermais mit dekorativem rosa-gelblich gestreiften Laub.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0590 Mais, Riesen- (*Zea mays*)



Herkunft: Mittelamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Kolben mit gelben Körnern

Erntezeit: Ab August, wenn sich die Haarbüschel braun färben

Verwendung: Gegrillt, gedünstet, gekocht oder nach kurzem Blanchieren auch eingefroren

Hochaufstrebende Sorte mit sehr langen/großen Kolben.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,70 €

GemPfl0547 Mais, Zucker-, 'Black Aztec' (*Zea mays*)



Herkunft: Mittelamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Kolben mit schwarzen Körnern

Erntezeit: Ab August, wenn sich die Haarbüschel braun färben

Verwendung: Gegrillt, gedünstet, gekocht oder nach kurzem Blanchieren auch eingefroren

Alte Inkasorte mit schwarzen Körnern.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,40 €

GemPfl0446 Mais, Zucker-, 'Stowells Evergreen' (*Zea mays*)



Herkunft: Mittelamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Kolben mit weißen Körnern

Erntezeit: Ab August, wenn sich die Haarbüschel braun färben

Verwendung: Gegrillt, gedünstet, gekocht oder nach kurzem Blanchieren auch eingefroren

Ertragreiche Sorte mit großen Kolben und gleichmäßig ausgebildeten, weißen Körnern.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0315 Mais, Zier-, 'Erdbeer' (*Zea mays*)



Herkunft: Mittelamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Gedrungene Kolben mit roten Körnern, kein Frischverzehr

Erntezeit: September, Oktober

Verwendung: Als Dekofrucht oder zum Popcorn machen

Der Erbeermais bildet sehr dekorative Kolben, die sich wunderschön für Trockengestecke eignen. Die Maiskörner können zu Popcorn-Herstellung genutzt werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0724 Mais, Zucker-, 'Glass Gem Corn' (*Zea mays*)



Herkunft: Mittelamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Trockene Kolben mit regenbogenfarbenen Körnern

Erntezeit: Ab August, wenn sich die Haarbüschel braun färben

Verwendung: Körner gepoppt

Jeder Kolben zeigt eine unbegrenzte Variation an bunten Körnern, die wie Edelsteine schimmern. Getrocknet ein attraktiver Tischschmuck oder auch als Poppkornmais (z.B. peruanischer Röstmais (Cancha)) zu verwenden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0330 Mais, Zucker-, 'Golden Bantam' (*Zea mays*)



Herkunft: Mittelamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Kolben mit gelben Körnern

Erntezeit: Ab August, wenn sich die Haarbüschel braun färben

Verwendung: Gegrillt, gedünstet, gekocht oder nach kurzem Blanchieren auch eingefroren

Ertragreiche Sorte mit großen Kolben und gleichmäßig ausgebildeten, gelben Körnern.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0442 Mais, Zucker-, 'Jade Green' (*Zea mays*)



Herkunft: Mittelamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Kolben mit bläulichen Körnern

Erntezeit: Ab August, wenn sich die Haarbüschel braun färben

Verwendung: Gegrillt, gedünstet, gekocht oder nach kurzem Blanchieren auch eingefroren

Kleinwachsende Zuckermaissorte mit bläulichen Körnern, die sich beim Kochen grün färben.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0546 Mais, Zucker-, 'Oaxacan Green' (*Zea mays*)



Herkunft: Mittelamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Kolben mit grünen Körnern

Erntezeit: Ab August, wenn sich die Haarbüschel braun färben

Verwendung: Gegrillt, gedünstet, gekocht oder nach kurzem Blanchieren auch eingefroren

Dekorative Zuckermaissorte mit Körnern in verschiedenen Grünabstufungen.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0301 Mais, Zucker-, 'Rainbow Inka' (*Zea mays*)



Herkunft: Mittelamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Kolben mit regenbogenfarbenen Körnern

Erntezeit: Ab August, wenn sich die Haarbüschel braun färben

Verwendung: Gegrillt, gedünstet, gekocht oder nach kurzem Blanchieren auch eingefroren

Ertragreiche Sorte mit großen Kolben und regenbogenfarbenen Körnern. Getrocknet ein attraktiver Tischschmuck.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge
(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €

GemPfl0438 Mais, Zucker-, 'Quadricolor' (*Zea mays*)



Herkunft: Mittelamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Kolben mit rötlichen Körnern

Erntezeit: Ab August, wenn sich die Haarbüschel braun färben

Verwendung: Gegrillt, gedünstet, gekocht oder nach kurzem Blanchieren auch eingefroren

Verblüffende Sorte mit grün, weiß, rot panaschierten Blättern und roten Kolben.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0545 Mais, Zucker-, 'Country Gentleman' (*Zea mays*)



Herkunft: Mittelamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Kolben mit weißen Körnern

Erntezeit: Ab August, wenn sich die Haarbüschel braun färben

Verwendung: Gegrillt, gedünstet, gekocht oder nach kurzem Blanchieren auch eingefroren

Sehr schmackhafte Sorte mit weißen Körnern.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,20 €

GemPfl0783 Mais, Chulpe- (*Zea mays* cv.)



Herkunft: Mittelamerika

Standort: Freiland

Erntegut: Kolben mit gelben Körnern

Erntezeit: Ab August, wenn sich die Haarbüschel braun färben

Verwendung: Gegrillt, gedünstet, gekocht oder nach kurzem Blanchieren auch eingefroren.

Getrocknete Körner in Öl geröstet u. gesalzen als Snack

Populäre Mais-Sorte aus den Anden. Hier werden die trockenen Körner in Öl geröstet, gesalzen und als Snack gereicht. Unreife/junge Kolben/Körner können genauso wie

Zuckermais verwendet werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze): **Stück**

Preis 0,70 €

GemPfl0705 Japanischer Ingwer (*Zingiber mioga*)



Herkunft: Japan, China, Südkorea

Standort: Im Kübel auf der Terrasse oder im Wintergarten u. Gewächshaus. Frostfrei überwintern

Erntegut: Blütenknospen

Erntezeit: Sommer bis Herbst

Verwendung: Roh feingeschnitten für Asiagerichte, süß-sauer eingelegt oder kurz gegart

Einfach zu haltendes Ingwergewächs, welches sogar leichte Fröste problemlos übersteht. Überwintert werden sollte der Japanische Ingwer in der Regel dennoch frostfrei und kühl.

Hierbei wirft er seine Blätter ab und kann dunkel mit wenigen Wassergaben über den Winter gebracht werden. Verwendung in der Küche finden, im Gegensatz zum gewöhnlichen Ingwer, die Blütenknospen. Diese verleihen feingeschnitten Asiagerichten eine angenehme Ingwernote. Die Knospen können aber auch gedünstet oder süß-sauer eingelegt werden.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 6,40 €

GemPfl0679 Zinie, Mischung (*Zinnia elegans*)



Herkunft: Mexiko

Standort: Freiland

Erntegut: Zierpflanze

Erntezeit: Zierpflanze

Verwendung: Zierpflanze

Farbenprächtige Mischung dieser altbekannten Sommerblume.

Für den angegebenen Preis erhalten Sie folgende Menge

(Portion=Mehrere Pflanzen; Stück=Eine Pflanze):

Stück

Preis 0,20 €
