



BUND Projekt zur Erhaltung der Nutzpflanzen- und Insektenvielfalt und BUND Ackergruppe Pattensen

In Notfällen verschicken wir auch Saatgut, pro Tüte 2,50 plus Porto. Den Gesamtbetrag bitte überweisen auf das Konto des BUND Region Hannover / Postbank Hannover

IBAN: DE78 2501 0030 0045 7663 00 Zweckbindung angeben: Nutzpflanzenvielfalt

Bestellung an: SMW@nds.bund.net

1. Kürbisse, Zucchini, Wasser- und Honig-Melonen, Gurken - Kurzinfo zu Kürbisgewächsen (*Curcubita*) (wird beigelegt) - Alle Kürbisse können sehr vielseitig in der Küche verwendet werden: Zum Brotbacken, Suppe, Aufläufe, jung auch in Salaten, als Carpaccio u.a. – Entdeckt die Vielfalt der Gerichte!

Zucchini Lungo Fiorentino C.pepo	Grüngestreifte, unsere Besten! sehr hoher Ertrag, Voranzucht im Topf ab April – ins Freiland nach den Eisheiligen; gilt für alle Sorten
Zucchini Blanco de Virginia C.pepo	Zartgrüne ertragreiche Sorte , Voranzucht im Topf ab April
Hokkaido – Sommerkürbis C. maxima	Orangefarben, für Suppe, Aufläufe u.a., kontinuierlich bis Herbst ernten, damit neue Kürbisse nachwachsen
Muscadet de Provence – Winterkürbis C. moschata	Hält wenn trocken geerntet + gelagert monatelang, für Suppe, Brot, Aufläufe etc.
Xochetlan Pueblo - Mexikanischer Kürbis der alten Kulturen, 400 -1550g - C. pepo	Fruchtig, jung grün auch zum Rohverzehr, vielseitig zum Brotbacken, für Aufläufe, Suppe u.a. – Alle Kürbisse erst Mitte Mai ins Freiland
Pueblo Indian – mexikanischer Kürbis der alten Kulturen, klein, C.pepo	Jung auch für Rohkost, reif süß, lecker - vielseitig zum Brotbacken, für Aufläufe, Suppe u.a. – Alle Kürbisse erst Mitte Mai ins Freiland
Tepehuan lima - Kürbis, groß bis 4,5kg alte mex. Bauernsorte – C. pepo	Jung melonenartig frisch + gut zum Rohverzehr sehr ergiebig, vielseitig zum Garen, Backen, Auflauf – sehr stark wüchsig, braucht viel Platz
Honigmelone „Ananas“ – alte Sorte	Kleine Melone, orangefarbenes Fleisch. Wächst auch im Gewächshaus sehr gut; ideal auch im Hochbeet – oranges Fruchtfleisch
Freilandgurke: Marketmore Alte Stachelgurkensorte	Rankende Freilandgurke (nicht Gewächshaus) für Frischverzehr oder vollreif zum Schmoren
Freilandgurke: Berliner Aal Alte Stachelgurkensorte	Rankende Freilandgurke (nicht Gewächshaus) für Frischverzehr oder vollreif zum Schmoren
Apfelgurke – Freilandgurke sehr alte historische Sorte	Erst grün, dann gelb abreifende kleinere runde Gurken, grün f. Frischverzehr, reif: zum Füllen

2. Blumen, auch Wildblumen - Kurzinfo zu essbaren Blumen / Blüten (beigelegt). Alle aufgeführten Wild- & Kulturblumen sind gute Pollen/Nektarquelle für Insekten wie Wildbienen + Schmetterlinge + Schwebfliegen u.a.. Einige haben eine positive Wirkung auf benachbarte Nutzpflanzen bzw. die Bodengesundheit oder beschatten Sonnenbrand gefährdete Tomaten, weil sie mit ihnen allmählich hochwachsen.

Akelei – Mischung - mehrjährig	Kann jederzeit gesät werden, frühe Wildbienenblüten
Akelei – rosa	Kann jederzeit gesät werden, frühe Wildbienenblüten
Alant , Echter – hochwachsend	Für viele Insekten wertvoll, braucht Platz
Cosmea orange - <i>Cosmos sulphureus</i>	Orangegelb, Wildbienen- und Schmetterlingsblume besonders für späte Arten, auch Schwärmer
Cosmea , bunte Mischung	Lila, rosa, weiß, bunt – Wildbienen- und Schmetterlingsblume, auch für späte Arten
Echte Kamille	Vielseitig für Tees u.a. Anwendungen, für Insekten
Färber-Kamille	Heimische Wildblume – zum Färben + für Insekten
Garten-Rittersporn , blau, einjährig	Dankbare Wildbienenblume für Hummeln und Co
Kleinblütige Königskerze , hoch	Lang anhaltende Blüte, wertvoll für Insekten
Kornrade	Ehemalige Ackerwildblume, Schmetterlinge, Bienen
Mondviole (<i>Lunaria ssp.</i>) mehrjähr.	Weißer Blüten überwiegend; für Nachtfalter/Insekten
Mohn lila - einjährig	Gartenmohn, keine Wildart, Wildbienenblume
Mohn rot - einjährig	Gartenmohn, keine Wildart - Insektenweide
Mutterkraut – teilweise mehrjährig	Insektenblume, Heilpflanze
Nachtkerze	Insektenblume, wertvoll für Nachtfalter
Pechnelke , Gewöhnliche, rosa, ungefüllt, Wildbienenblume.	Blüte ab 2. Jahr, Wildbienenblume + stärkt Abwehrkräfte der umgebender Pflanzen, heimische Wildblume, mehrjährig, sehr frühe Blüte
Ringelblume – <i>Calendula</i> - Mischung	gelb+orange, für Tees, Ringelblumensalbe, Salat u a
Silberblatt – einjährig	Wildpflanze, wertvoll u.a. für Nachtfalter
Sonnenblumen – Mischung	Unterschiedliche Farben, auch mehrfarbig, hochwachsend, für Insekten
Speise-Chrysantheme	Essbar, für Insekten, auch Ackerwucherblume gen.
Staudensonnenblume	Später blühende Wildbienen/Insektenblume
Tagetes erecta – hochwachsend Schützt vor Nematoden - rostrot	Lange Blüte bis zum Frost, gegen Bodennematoden, Wildbienenblume, sehr dekorativ im Gemüsebeet
Tagetes erecta - gelb	Siehe oben
Tagetes Huacatay – Riesengewürztagetes	Bis zu 2m hoch; Schattenpflanze in heißen Sommern, um Tomaten zu schützen
Tagetes tenuifolia - niedrig	Kleine Blüten, gelb+orange+rot, gegen Nematoden Sehr dekorativ, auch im Gemüsebeet
Türkischer Drachenkopf	Als Lippenblütler für Insekten, auch Teekraut, erinnert an Verbene im Geruch, einjährig und niedrig wachsend
Wiesensalbei – Wildbienenblume	Heimische Wildblume, mehrjährig, blüht nach Schnitt zweimal
Wilde Karde – zweijährig	für Wildbienen, Schwebfliegen + Schmetterlinge Samen für körnerfressende Gartenvögel
Zinnien – hoch wachsende bunte, dankbare Mischung	Lange + spät blühend, wertvoll für Schmetterlinge u.a. Voranzucht sinnvoll! Pflanzung erst ab Mitte Mai

3. Tomaten Mehr zu Anzucht, Vermehrung, Sorten in der Broschüre „Tomaten selber anziehen“. Für Kübelkultur eigenen sich Busch-, Cocktail und Wildtomaten, ggf. auch normale + Fleischtomaten, brauchen dann besonders viel Kompost und Bio-Tomatendünger. Fotos vieler Sorten unter www.bund-region-hannover.de – BUND Aktiv – Nutzpflanzenvielfalt – Tomaten – Wir ziehen alle Sorten im Freiland!

Herzförmige Busch - rot	Busch- + Balkontomate
Kremser Perle - rot	Busch- + Balkontomate
Red Russian - rot	Busch- + Balkontomate
Silvery Fir Tree - rot	Busch- + Balkontomate
Artisan Blush Tiger - gelb – sehr aromatisch süß	Cocktailtomate
Black Cherry – Dunkelrot – sehr aromatisch, später	Cocktailtomate
Bolivianische Obsttomate – gelb, fruchtig, früh	Cocktailtomate
Brandyvine Cherry – dunkelrot, sehr früh, süßsauer, reichtragend	Cocktailtomate
Dolce Vita – Rot, süß, relativ früh – gut resistent	Cocktailtomate
Grüne Trauben – gelbgrün – fruchtig etwas später	Cocktailtomate
Helsington Junction Blue – schwarz süß – später	Cocktailtomate
Kleine Gelbe – gelb – fruchtig, gute Säure, Massenträger	Cocktailtomate
Kleinfrüchtige Rote Zucker – süß, sehr guter Ertrag, Naschtomate	Cocktailtomate
Onkel Gustav – rot, etwas größer, sehr aromatisch süß	Cocktailtomate
Oranges Pfläumchen – sehr süß, sehr reichtragend, festere Schale	Cocktailtomate
Pernau Orange Flasche – orange, süß, lecker	Cocktailtomate
Pruniformis gelb, süßfruchtig, Massenträger	Cocktailtomate
Schwarzer Maure – dunkelrotbraun - aromatisch	Cocktailtomate
Sizilianische Olive - rot – aromatisch, etwas später	Cocktailtomate
Schokolade – rotschwarz – später, süßfruchtig, leichte Säure	Cocktailtomate
Traubentomate v. H.Göhring, rot, süße Trauben	Cocktailtomate
Weißgelbe Cherry – sehr aromatisch süß und widerstandsfähig	Cocktailtomate
Apollo – rot – früh, guter klassischer Tomatengeschmack	Salattomate, normal groß
Beymes Erntesege – rot, guter klassisch Tomatengeschmack	Salattomate, normal groß
Green Zebra - grün – saftig süßsauer – etwas später	Salattomate, normal groß
Guernsey Island – rotgrün, saftig süßsauer – etwas später	Salattomate, normal groß
Harbinger - rot, guter klassischer Tomatengeschmack	Salattomate, normal groß
Harzfeuer – samenfest Ostharz – rot, guter Geschmack	Salattomate, normal groß
Harzfeuer Auslese – rot – kälteresistent – klassische Sorte	Salattomate, normal groß
Haubners Vollendung - rot – guter klassischer Geschmack	Salattomate, normal groß
König Humbert – Massenträger – oval – rot	Salattomate, normal groß
Lämpchen – gelb – süßfruchtig, guter früher Ertrag	Salattomate, normal groß
Orange Bourgoin – orange – cremig milder Geschmack	Salattomate, normal groß
Pflaumentomate Steinhagen, rosa, sehr hoher Ertrag, süß	Salattomate, oval
Roter Heinz – rot – früh – klassischer guter Geschmack	Salattomate, normal groß
Russische Schwarze – rot dunkel – saftig, frischer Geschmack Relativ gut resistent gegen Kraut- und Braunfäule	Salattomate, normal groß
Sunviva – gelb, guter Geschmack, erste open-source Tomate	Salattomate rund
Tangerine – gelb – süßsauerlich, guter Ertrag	Salattomate, normal groß

Veni Vidi Vici - rot – früh – klassischer guter Geschmack	Salattomate, normal groß
Weißer Pfirsich – weißgelb – cremigsüß lecker, etwas später	Salattomate, normal groß
Herzog von Toscana – nur ca. 70cm hoch – gelb - fruchtig	Flaschentyp
Roman striped – sehr fleischig - rot-gelb – sehr aromatisch	Flaschentyp
San Marzano Boldoni – rot – guter Geschmack, ergiebig	Flaschentyp
San Marzano Nano – rosa, süßfruchtig sehr ertragreich, früh	Flaschentyp
Solotaja Ripka – Goldfischchen – orange – cremig, mild	Flaschentyp
Tegucigalpa – sehr resistent – hellrot – frischfruchtig sehr resistent gegen Kraut- und Braunfäule	Flaschentyp
Ananas – gelb – fruchtig, sehr saftig, große Früchte	Fleischtomate
Andenhorn – rot – sehr fleischig und guter Ertrag	Fleischtomate
Brandyvine rosa – saftig, süßaromatische große Früchte	Fleischtomate
Chernomoor – dunkelrotbraun – früh, saftig aromatisch	Fleischtomate
Cherokee Purple – dunkelrotbraun – rel. früh, aromatisch	Fleischtomate
Cuore de Ponente – rot, sehr aromatisch, hoher Ertrag	Fleischtomate
El Salvador – rot – mild, hoher langer Ertrag	Fleischtomate
German Mammoth Gold - orange	Fleischtomate
Kasachstan – rot- sehr große, aromatische saftige Tomaten	Fleischtomate
Mexiko Fleisch – rot – gute Resistenzen gegen Pilzkrankheiten	Fleischtomate
Oacaxan Jewel – gelborangerot – extrem aromatisch bei Vollreife	Fleischtomate
Old German – gelborangerot – gut reifen lassen, sehr saftiglecker	Fleischtomate
Pantano – rot – feste sehr gut schmeckende große Tomaten	Fleischtomate
Pera d`Abruzzo – rot – groß, sehr aromatisch	Fleischtomate
Persimmon – goldgelb – schöne cremigsüß feste Tomaten	Fleischtomate
Purple Calabash – dunkelrotbraun – schmelzender fruchtiger Geschmack, uralte Sorte, begrenztes Wachstum	Fleischtomate
Puszt Kolosz – rot – riesengroße Tomaten, sehr saftig lecker	Fleischtomate
Usbekistan – rot – aromatische feste Sorte	Fleischtomate
Vecchia Maremma – rot- groß lecker saftige Sorte	Fleischtomate
Argentinische – rot – winzige süßaromatische Kindersorte	Wildtomaten
Aurantiacum – gelb – winzig, süßsauerlich, widerstandsfähig	
Barbianaka – rot winzige süßaromatische Kindersorte	Wildtomaten
Columbianum – rot – etwas größere Tomaten in kleinen Trauben, frisch, saftig, lecker	Wildtomaten
Ecuador – rot winzige süßsauerliche Kindersorte – widerstandsfäh.	Wildtomaten
Galapagos Wildtomate L. Cheesmanii – goldgelb – Rarität	Wildtomaten
Golden Current – johannisbeergr.fruchtigfrisch, widerstandsfähig	Wildtomaten
Humboldtii 99 – rot, leckere Naschtomate, sehr resistent gegen Kraut- und Braunfäule	Wildtomaten
Indianertomate – rot, winzig süßsauerlich - widerstandsfähig	Wildtomaten
Peru – rot – sehr resistente Sorte, kleine süßsauerliche Tomaten	Wildtomaten
Ribesoides – rot resistente Sorte, kleine süßsauerliche Tomaten	Wildtomaten
Rote Murrel- gegen Braun- und Krautfäule sehr resistente Sorte, kleine süßsauerliche Tomaten	Wildtomaten

4. Salate – Kurzinfo zu Salaten (wird beigelegt). Außer bei Pflücksalat-Mischung Voranzucht möglich; solange die Pflänzchen in Anzuchtkästen bleiben, wachsen sie kaum; sie werden dann nach und nach gepflanzt.

Radicchetta	Pflücksalat – einzeln säen /pflanzen
Kopfsalat Vier Jahreszeiten	Kopfsalat – einzeln säen /pflanzen
Diavoletta	Italienischer Eisbergsalat, einzeln säen/pflanzen
Hirschzunge – Amish Deer alteSorte	Pflücksalat – einzeln säen /pflanzen
Valmaine Manavert	Römersalat – einzeln säen /pflanzen
Teufelsohren – alte Sorte	Römersalat – einzeln säen /pflanzen
Forellenschluß – alte Sorte	Römersalat – einzeln säen /pflanzen
Wiener Maidivi – alte Sorte	Römersalat – einzeln säen /pflanzen
Radicchio–Mischung, AussaatEndeMai	Zichoriensalat– einzeln säen /pflanzen, Wintersalat
Roter Eichblattsalat	Pflücksalat – einzeln säen /pflanzen
Pflücksalat Mischung	Wird in Reihe gesät

5. Sonstiges Gemüse und Kräuter

Grünkohl: Ostfriesische Palme –	Grünkohl Herkunft Ostfriesland ursprünglich – hohe Sorte
Grünkohl: Lerchenzungen	Grünkohl, alte Sorte aus dem Norden - mittelhoch
Grünkohl Rote Palme	Grünkohl mit lila Färbung, mittelhoch
Haferwurz - <i>Trogopodon porrifolius</i>	Kulturform des wilden Bocksbart, essbare Wurzel, schöne Blüte
Mangold – Verde a Costa Blanca	Ergiebiger, vitaler Stielmangold, weiße Rippen
Rote Beete – Tondo di Chioggia	Rot-weiße Beete, mild im Geschmack
Soja Edamame „ Summershell “	Es wird die junge Schote wie Kaiserschoten von Erbsen gegessen.
Stielkohl – Wintergemüse Cime de Rapa	Broccoliartig ohne große Knospen, Blätter und Stiele werden zart gedünstet, Ernte vor Blüte
Basilikum Genovese	Klassisches aromatisches italienisches , Voranzucht
Basilikum a foglie di Latuga	Besonders großblättriges Basilikum, sehr aromatisch
Blattsellerie, bildet keine Knollen	zwei-, oder mehrjährig, junge Blätter als Gewürz
Koriander , Echter Blattkoriander	Nach und nach säen für längere Ernte, Direktsaat
Liebstöckel (Maggikraut)	Zwei-, oder mehrjährig, beliebt bei Insekten, gutes Gewürzkraut, hochwachsende Blüte, braucht Platz
Petersilie , italienische glatte hohe	Zweijährig; blüht im Folgejahr, Voranzucht / Direktsaat
Schnitt-Knoblauch – mehrjährig (<i>Allium tuberosum</i>)	wie Schnittlauch, stärkt Abwehrkräfte, Knoblaucharoma, Schmetterlings- + Bienenblüte, Direktsaat Frühjahr
Andenbeere „ Schönbrunner Gold “ große Früchte!	Hochwachsende Physalis; bei frostfreier Überwinterung im Kübel mehrjährig, Im Winter kaum gießen!
Ananasbeere - Physalis	Niedrig, früh, einjährig, für Kübelkultur, Voranzucht
Tomatillo de Milpa – <i>Physalis ixocarpa</i> - Freilandanbau	Wird reif, nicht überreif zu Salsa verarbeitet mit Chili, Zwiebel, Knoblauch und Gewürzen, Voranzucht

6. **Busch- und Stangenbohnen** - Direktsaat im Freiland erst nach den Eisheiligen Mitte Mai; Vorkultur von Stangenbohnen bringt schnelleren Ertrag. 5 bis 7 Bohnen in einem Topf ca. 3 Wochen vorher anziehen, bei kaltem Wetter an geschütztem Ort (Fensterbrett), ab Mitte Mai ins Freiland pflanzen. Feuerbohnen sind unempfindlicher und lassen sich noch im Herbst ernten. Meterbohnen hingegen stammen aus den Tropen und brauchen viel Wärme; bringen im Gewächshaus einen langen Ertrag. Es gibt Grünbohnen (diese werden frisch geerntet und gedünstet), Körnerbohnen (die frischen Körner für Gemüsesuppe, die gut getrockneten im Glas aufheben) und solche, die sowohl als Grün- als auch Körnerbohne gegessen werden. Schwertbohnen sind meist gut geeignet als Schnippelbohnen und besonders lecker. Für die Selbstversorgung sind getrocknete Körnerbohnen ein idealer, eiweißhaltiger Wintervorrat!

Buschbohne: Elsterbohne Grünbohne + Körnerbohne	Frühe, ertragreiche Buschbohne, regelmäßig junge Bohnen durchernten als Grünbohne, ausgereifte Hülsen als Körner trocknen, sehr hübsch schwarz-weiß-gefiedert, daher der Name.
Buschbohne: Panama Filetbohne	Grüne- Filetbohne, regelmäßig die noch zarten jungen Bohnen durchernten, damit sie nicht fädig werden. Sehr schmackhafte Sorte
Buschbohne: Polen PHA161 Grün- + Schnippelbohne	Sehr frühe ergiebige Buschbohne, regelmäßig die relativ großen Bohnen durchernten, damit sie nicht fädig wird.
Buschbohne Berliner PHA 462	Gelbe, fadenlose, zarte sehr alte Sorte
Buschbohne Berliner Brech PHA 1121	Gelbe, sehr leckere, sehr alte Sorte; sollte jung geerntet werden, damit sie nicht fädig wird.
Buschbohne Butterzart PHS 131	Hell gelbe, besonders zarte, schnell garende alte Traditionssorte, ohne Fäden.
Buschbohne Hamburger Marktschwert PHA574	Grüne Bohne, sollte sehr jung gepflückt werden, wird sonst fädig, alte Traditionssorte.
Buschbohne Harzer Flagelot PHA 1094	Alte regionale Sorte, grüne Hülsen; jung ernten, damit sie nicht fädig wird.
Feuerbohne französische Mischung	Vorzucht in Töpfen mit 3 bis 5 Körnern ideal; ist kälteresistenter als normale Stangenbohnen weiß schwarz rotgesprenkelt
Mais-Körnerbohnen	Weißer Körnerbohnen mit sehr hohem Ertrag, die ideal in Mischkultur mit Mais
Meterbohne, <i>Vigna unguiculata</i>	Lange zarte Bohnen, keimt erst bei 20-22°C, ideal für Gewächshauskultur, stammt aus den Tropen, Grünbohne
Reiserbohne Giebichstein	Sehr ergiebige Reiserbohne, die gut mit Mais kombiniert werden kann, sehr frühe Körnerbohne mit braunrotem Muster
Stangenbohne: Riesen Zucker- Brech PHA 346	Hellgrüne Hülsen, ohne Fäden, sehr zart, sehr hoher Ertrag, etwas später reifend.
Stangenbohne: Forellenbohne	Kann sowohl als Grün- als auch Körnerbohne verwendet werden, hat einen guten langen Ertrag
Stangenbohne: Grandma Nellis Yellow Mushroom	Tolle dicke, fleischige hellgelbe Schnippelbohne, mit Fäden, die aber leicht abzuziehen sind, Geschmack Mischung aus Bohnen & Pilzen; Ursprung Saskatchewan
Stangenbohne: Iran Flatbean Ursprung Iran - Schwertbohne	Etwas flache grüne Hülsen, jung als Grün- / Schnippelbohne, reif als Körnerbohne mit weißen abgeflachten Körnern, sehr ergiebig
Stangenbohne: Gelbe Hunsrücker Körnerbohne Alte deutsche Sorte	Auch Hunsrücker Gelbkernige genannt, alte sehr ergiebige Regionalsorte, vorzugsweise als Körnerbohne
Stangenbohne: Perle von Mar- bach - Alte deutsche Sorte	1958 von Hild zugelassene, jetzt freie Sorte, früh, hochwachsend mit flachen, breitfleischigen Hülsen (Schwertbohne), Grünbohne + Körnerernte.
Stangenbohne: Polnische Stan- genbohne Pha361	Sehr reichtragende Stangenbohne, jung als Grünbohne, reif als Körnerbohne mit schwarzen Körnern.
Stangenbohne: Tatopani aus Nepal	Sehr reichtragende, robuste, relativ frühe Stangenbohne, jung als Grünbohne, später als Körnerbohne mit curryfarbenen Körnern
Stangenbohne: Violetta Rampi- cante - Alte italienische Sorte	Traditionelle italienische Stangenbohne, Körnerbohne, frische Körner für Minestrone, sehr sehr jung auch als Grünbohne.
Stangenbohne: Omabohne	Sehr ergiebige, dickfleischige Familiensorte, die noch recht reif zart und fadenlos ist. Ideale Schnippelbohne mit sehr gutem Geschmack.

7. Paprika – für Freiland und Gewächshaus

Sie sollten sehr früh vorgezogen werden ab Jan/Feb; Idealer Standort auf Hochbeet oder im Gewächshaus. Auch im Freiland haben wir guten Ertrag. Sie brauchen alle viel Kompost.

Aconcagua Riesenpaprika	Argent. langgezogene Blockpaprika, reift bis zum Frost
Paprika Barguzin	Gelbe russ. langgezogene Blockpaprika, später reifend, wird sehr groß
Mini Chocolate	Frühe, reich tragende Minipaprika, braun
Chocolate Beauty	Normalgroße blockige erst grüne, dann braune Früchte
Jimmys Sweet Nardello Frying	Längliche, gebogene frühe rote Snackpaprika
Alba Regia	Erst weiß, dann rot abreifende Blockpaprika
Mischung verschiedene Paprikasorten	Farbmischung, gelbe, rote, schokoladenfarbige Sorten, Blockig, länglich, kleine, große und sehr große Früchte

8. Chili für Freiland und Kübelkultur

Sie sollten sehr früh vorgezogen ab Jan/Feb werden. Hier gibt es Freiland-Chili und später reifende Sorten, die sich eigentlich nur für Kübelkultur lohnen, da sie bis Weihnachten noch tragen.

Turuncy Spiral – <i>C. annuum</i>	Freiland, goldgelbe längliche Schoten - mittelscharf
Sarit Gat – <i>C. annuum</i>	Freiland, zitronengelbe längliche Schoten - mittelscharf
Sigarette de Bergamo	Freiland+Kübelkultur, rote scharfe Chilis, Massenträger
Ají Béríto	Rote, niedrige Chili, rote größere mittelscharfe Schoten – kleiner Kübel
Black Naga - <i>C. chinense</i>	Höllenscharf, sehr aromatisch, später braun abreifend - Kübelkultur
Bonsai Chili – <i>C. frutescens</i>	Niedrige, reich tragende kleine scharfe Chilis, fruchtig aromatisch – nur für Kübelkultur – wird nicht so groß – Schoten gut zum Trocknen
Criolla Sella – <i>C. baccatum</i>	Goldgelbe Chilis, Massenträger, Kübelkultur, scharf, für Freiland + Kübel
Dedo de Moca - <i>C. baccatum</i>	Brasilianische Frauenfinger-Chili, rote, scharfe Schoten relativ früh reifend, hoher Ertrag - Kübelkultur
Galapagos Wildchili	Kleine leicht scharfe Chilis, die nach und nach reifen. Mehrjährig auf der Fensterbank; im Frühjahr zurückschneiden. Kübelkultur
Kavro – <i>C. chinense</i>	Höllenscharf, rot, Kübelkultur, sehr dekorative weit verzweigte Pflanze; für Kübelkultur, hell, nicht zu kalt überwintern.
La Habana - <i>C. chinense</i>	Milde, extrem aromatische, reich tragende cub. Sorte f. Kübelkultur
Lemon Drop – <i>C. baccatum</i>	Zitronengelbe längliche Chilis, Kübelkultur, sehr scharf - Kübelkultur
Rocotillo - <i>C. baccatum</i>	Auch als Bischofsmütze bekannt, höher wachsende Pflanze mit roten, scharfen Schoten, die lustig aussehen. Kübelkultur zum Überwintern
Rote Kambodscha Chili	Hoher imposanter Wuchs, Massenträger, lange rote, etwas größere, scharfe Schoten. Kübelkultur zum Überwintern
Nepal Chilli	Für Topfkultur ideal; schlanke rote scharfe Chilis, aromatisch und leicht zu trocknen, sehr dekorative Pflanze. Kübelkultur zum Überwintern
Scotch Bonnett – <i>C chinense</i>	Höllenscharf, sehr aromatisch, rote Chili – Kübelkultur zum Überwintern
Tepin Amarillo – Birdeye Chili	Wildchili, sehr scharf, Kübelkultur, dankbar - mehrjährig
Wildchili <i>C. chinense</i>	Extrem aromatisch, sehr scharf kleine Chilis, Kübelkultur z. Überwintern

9. Amarant: Kann vorgezogen werden; aber auch Direktsaat ab Mai möglich. Die eiweißreichen Körner – insbesondere der weißkörnigen Sorten werden getrocknet, gepoppt oder gemahlen.

Ponytail – roter Fuchsschwanz	Vor allem dekorativer Amarant, 1.5m hoch ca.
Kubanisches Körneramarant	bis 1.5 hoch, Körnerernte im Hochsommer, rosa Blüten
Deswia Körneramarant	Bis 1.5m hoch, rosa Blütenstände
San Martin - Körneramarant	Ca. 70cm hoch, gelbgrüne Blütenstände, frühe Reife
Mayo Indian	Ca. 1m hoch, dunkelrote Blütenstände, rotgrünes Blatt
Rio SanLorenzo	Ca. 1.30m hoch, dunkelrote Blütenstände, Mexiko
Chihuahua	Ca. 1m hoch, dunkles Blatt, dunkelrote Blüten, Mexiko

10. Mais: Mehr Details zu Mais, seiner Verwendung und den Sorten unter www.nutzpflanzenvielfalt.de - Fachgruppe Mais. Alle Sorten sind tolle, alte Sorten der First Nations Amerikas. Aussaat: Mai direkt ins Freiland; ggf. mit Vlies bei Frostgefahr schützen oder Voranzucht ab Ende März. Alle Röstmaissorten können auch als Mehlmals (trockene Körner mahlen) verwendet werden für vielfältige Aufläufe, Zutaten zu Brot, Fladen etc. Das Besondere der alten Sorten ist, dass sie alle ein ganz besonderes, leckeres Aroma haben, was sich stark vom dem der gelben Hochleistungssorten unterscheidet. Alle Körner, die als Pop- oder Cancha-Mais im Topf geröstet werden, müssen zuvor sehr gut getrocknet sein und sind ein leckerer Snack.

Long Pop Mix	Popcornmais – die Körner müssen zuvor gut trocken sein
Hopi Pop	Popcornmais - die Körner müssen zuvor gut trocken sein
Yucon Chief	Zuckermais – frisch essen oder rösten / grillen
Luther Hill	Zuckermais - frisch essen oder rösten / grillen
Green Jade	Zuckermais - frisch essen oder rösten / grillen
Moucheté de Perou	Cancha-Röstmais – in Topf mit etwas Öl kurz aufknacken lassen, toller Snack, dann leicht salzen
Glass Gem – mit den Farben des Regenbogens	Poppt sehr gut, in Topf mit etwas Öl kurz aufknacken lassen, toller Snack, dann leicht salzen
Supai Red Parching	Cancha-Röstmais, in Topf mit etwas Öl kurz aufknacken lassen, toller Snack, dann leicht salzen
Painted Mountain	Mehlmals in unglaublich schönen Farben des Regenbogens
Alamo Navajo Blue	Mehlmals – trockene Körner mahlen
Rio Lucio	Mehlmals– trockene Körner mahlen
Abenaki	Mehlmals– trockene Körner mahlen

Broschüren für den Naturgarten und das ökologische Gärtnern www.universum-kleingarten.de - Bestellung: info@universum-kleingarten.de

Anlage einer Wildblumenwiese in der Stadt und im Haus- und Kleingarten
Apfelvielfalt: Chance für Apfelallergiker?
Gründüngung macht den Boden gut! Tipps für den Garten
Hecken als Einfriedung, Obstgehölze und Vogel- und Insektenschutz-Gehölze im Kleingarten
Hochbeete in Haus- und Kleingärten – Eine Anleitung zum Bau und zur Bepflanzung
Pflanzenstärkung mit Kräutern und natürliche Schädlingsabwehr im Nutzgarten
Terra-Preta-Kultur für Hochbeete – Humusaufbau und Stärkung der Selbstversorgung
Tomaten selber anbauen

