



Marianna Serena
Michael Suanjak
Franca Pedrazzetti
Beat Brechbühl

DAS LEXIKON DER ALTEN GEMÜSESORTEN

800 Sorten – Geschichte,
Merkmale, Anbau und
Verwendung in der Küche





Marianna Serena, Michael Suanjak (Texte)
Franca Pedrazzetti, Beat Brechbühl (Fotografie)

Unter Mitarbeit von
Nicole Egloff, Iris Förster, Philipp Holzherr,
Deborah von Arx, Susi Wyden

DAS LEXIKON DER ALTEN GEMÜSESORTEN

800 Sorten – Geschichte,
Merkmale, Anbau
und Verwendung in der Küche



Schweizerische Stiftung
für die kulturhistorische
und genetische Vielfalt
von Pflanzen und Tieren



Gemeinnützige Gesellschaft
für die kulturhistorische und
genetische Vielfalt von Pflanzen
und Tieren in Deutschland



HORTUS

A | T VERLAG

Inhalt

7 Vorwort von Arche Noah	208 Karotte	582 Winterheckenzwiebel
8 Vorwort von ProSpecieRara	220 Kartoffel	585 Wurzelpetersilie
11 Kulturpflanzen – Entwicklung und Erhaltung	262 Kerbelrübe	588 Zichoriensalat
12 Einleitung	265 Kichererbse	594 Zucchetti
14 Die Erhaltung von Kulturpflanzen	270 Knoblauch	600 Zuckermais
18 Die Entwicklung der Kulturpflanzen – ein historischer Überblick	276 Knollenziest	608 Zuckermelone
24 Gärten der Vielfalt	279 Kohl, Kopfkohl	618 Zuckerwurzel
26 Nutz- und Lustgarten Schloss Wildegg	294 Kohlrabi	622 Zwiebel
31 Arche Noah Schaugarten in Schiltorn	302 Kohlrübe	633 Sortenempfehlungen
35 Merian Gärten in Basel – Hauptsitz ProSpecieRara	305 Kürbis	634 Sortenempfehlungen für Feinschmecker
39 Samengarten in Eichstetten am Kaiserstuhl	320 Lauch	636 Sortenempfehlungen für die Gartenpraxis
43 Schaugarten Landwirtschaftliches Zentrum Rheinhof in Salez	326 Linse	641 Gemüsesorten bestimmter Regionen und Länder
47 Gemüsesorten	332 Mangold	647 Anhang
48 Artischocke	342 Meerkohl	648 Herausgeber und Erhalterorganisationen
52 Aubergine	345 Neuseeländerspinat	652 Adressen
58 Barbarakraut	348 Nüsslisalat	654 Autoren
60 Blumenkohl und Brokkoli	354 Paprika	656 Dank
66 Bohne	374 Pastinake	658 Quellen und Literatur
114 Endivie	380 Portulak	662 Bildnachweis
118 Erbse und Kefe	383 Puffbohne	663 Index
138 Erdbeerspinat	394 Radieschen und Rettich	
142 Etagenzwiebel	410 Rande	
144 Fenchel	418 Rattenschwanzrettich	
150 Feuerbohne	421 Rhabarber	
160 Flaschenkürbis	432 Rosenkohl	
163 Gartenmelde	438 Salat	
170 Gartensauerampfer	466 Schalotte	
176 Grünkohl, Braunkohl und Palmkohl	472 Schlafmohn	
182 Gurke	486 Schwarzwurzel	
194 Guter Heinrich	490 Sellerie	
197 Haferwurzel	496 Sojabohne	
200 Hirschhornwegerich	500 Spargel	
202 Kardy	504 Spargelbohne	
	508 Spargelerbse	
	511 Speiserübe	
	518 Spinat	
	524 Tomate	
	576 Topinambur	

Bei den Gemüsesorten verwendete Symbole:



Dieses Buch wurde ermöglicht dank der Unterstützung der Hauser-Stiftung Weggis und der Stiftung zur Förderung der Pflanzenkenntnis.

© 2014
AT Verlag, Aarau und München
Lektorat: Petra Holzmann, München
Gestaltung und Satz: AT Verlag
Bildaufbereitung: Vogt-Schild Druck, Derendingen
Druck und Bindearbeiten: Printer Trento, Trento
Printed in Italy

ISBN 978-3-03800-620-6

www.at-verlag.ch



Vorwort von Arche Noah

Liebe Freundin, lieber Freund der Vielfalt

In den umfassenden Sammlungen von Arche Noah und Pro SpecieRara werden Tausende selten gewordene Nutzpflanzen erhalten. All diese Gemüsesorten waren über längere Zeiträume in mitteleuropäischen Regionen beheimatet, wo sie kultiviert, gegessen und erhalten wurden, wo sie beliebt waren, nützlich und bewährt. Mit der Industrialisierung unseres gesamten Ernährungssystems wurden viele lokale Nutzpflanzen jedoch aus Gärten, Küchen und der Landwirtschaft verdrängt, und das in einem erschreckenden Ausmass.

Doch heute erkennen zum Glück mehr und mehr Menschen, dass die gefährdete Vielfalt uns braucht – und uns im Gegenzug mit wunderbaren Gaben beschenkt. Wer einmal mit allen Sinnen durch einen Vielfaltsgarten spazieren konnte oder gar selbst einen bestellt, der bekommt in der Fülle an Schönheit, Geschmackseindrücken und Gerüchen einen Eindruck vom Paradies. All diese Pflanzen tragen darüber hinaus mit ihren unterschiedlichen Eignungen und Eigenschaften einen Schatz in sich, der für die Zukunft unserer Ernährung gar nicht überschätzt werden kann.

All jenen Menschen, die alten Gemüsesorten wieder einen Platz in ihrem Leben geben wollen, ist dieses Buch als Nachschlagewerk, Informationsquelle und Inspiration gewidmet. Es bietet einen grossen, wenn auch bei Weitem nicht vollständigen Einblick in die Welt der alten mitteleuropäischen Gemüsesorten. Diese zeichnen sich meist durch Robustheit aus, wenn sie am richtigen Standort kultiviert werden, durch typischen Geschmack und vor allem durch fruchtbare, frei vermehrbares Saatgut, das die Grundlage jeder zukünftigen Vielfalt ist.

Wenn das Buch dazu beiträgt, dass viele Menschen in ihren Gärten und auf ihren Äckern die Vielfalt unserer Pflanzen kultivieren und erhalten und daraus Nutzen und Genuss hervorgehen, dann ist unser Ziel erreicht.

Ich wünsche Ihnen viel Freude mit diesem Buch!

Unseren Kolleginnen und Kollegen von ProSpecieRara danke ich sehr herzlich für viele Jahre des fruchtbaren Austausches und der freundschaftlichen Zusammenarbeit, dem Autorinnen- und Autorenteam für die hervorragende Arbeit an diesem Buch und den im Buch porträtierten Gärtnern und Gärtnerinnen für ihren Einsatz, ihr Vorbild und die Bereitschaft, ihre Erfahrungen freigiebig mit anderen zu teilen.

Beate Koller
Arche Noah Geschäftsführerin

Vorwort von ProSpecieRara

Liebe Leserin, lieber Leser

Wenn sich zwei Menschen begegnen, die sich nicht kennen, dann werden sie sich gegenseitig sehr schnell folgende Fragen stellen: «Wie ist Ihr Name und woher kommen Sie?» Dies sind die grundlegenden Fragen nach der eigenen Identität. Bei den Nahrungspflanzen wird diese Identität weitgehend über den Sortennamen definiert. Hinter dem Sortennamen kann entweder ein Ort stehen oder ein Züchter, der seiner neuen Kreation einen Namen gegeben hat. Mit der Sorte sind bestimmte Eigenschaften verknüpft, die diese Sorte von einer anderen unterscheiden. Zu dieser Form der Identifizierung gehört auch, dass Geschichten entstehen, die von Generation zu Generation weitererzählt werden. Sortennamen sind damit auch häufig Ausdruck von inniger Verbundenheit zwischen Mensch und Nahrungspflanze. Denn je mehr Namen ein und derselben Sorte gegeben wurden, desto höher war die Wertschätzung, die man dieser entgegenbrachte.

Wenn wir unseren Einkaufswagen durch einen der Supermärkte schieben, dann werden wir erschlagen von der Vielfalt des Angebots. Auf den Gemüseregalen liegen Tomaten, Zucchini, Auberginen und Paprika schön drapiert in Reihe und Glied. Wer sich nun auf die Suche macht und Genaueres über deren Identität im oben erwähnten Sinn erfahren möchte, der prallt auf eine Mauer des Schweigens. Eine gesichts- und charakterlose Einheitlichkeit starrt einem aus den Regalen entgegen. Ein Zeichen, das beispielsweise auf die wirkliche Identität der entsprechenden Tomatensorten hinweisen würde, sucht man meist vergeblich. Sollte doch einmal eine Namensbezeichnung auf der Packung stehen, so ist wiederum Vorsicht

geboten, beschreibt diese doch häufig nicht die Sorte selbst, sondern eine beliebige Marke, die im Besitz eines Agrarkonzerns ist und keine bestimmte Tomatensorte benannt. Kurz: Es wird von der Nahrungsindustrie so einiges dafür getan, dass die Identität unserer Nahrungspflanzen für uns Kunden schwer zu ermitteln ist und das Angebot immer gesichtsloser und damit austauschbarer wird.

Das Verschwindenlassen der Identität hat System und führt schliesslich zur Entmündigung des Kunden. Denn diesem wird die Möglichkeit genommen, sich allzu sehr mit einer bestimmten Sorte zu verbinden, immer wieder nach dieser Sorte im Angebot zu suchen und nach ihr zu verlangen. Eine solche «Sortentreue» stünde im Gegensatz zum Zeitgeist und zum Diktat des Marktes, der immer Neues produzieren will und muss, da Patente und Sortenschutz bei den angebotenen Nahrungspflanzen nach rund fünfundzwanzig Jahren auslaufen und es dann für die Industrie an der nun ungeschützten Sorte nichts mehr zu verdienen gibt. Also muss eine neue, wiederum geschützte Sorte her, und der Kunde soll nun diese kaufen – müssen. Um die Einführung neuer Sorten zu erleichtern, liess man nach und nach die Sortennamen aus den Regalen verschwinden und stahl den Sorten so ihre Identität und dem Kunden damit die Möglichkeit, selbst zu entscheiden, welche Sorte er gerne auf seinem Teller haben möchte.

Genau hier setzt die Arbeit von ProSpecieRara und Arche Noah sowie weiterer Erhalterorganisationen an. Mit der Publikation dieses Gemüselexikons sollen die vielen traditionellen und alten Sorten ihre Identität wieder zurückerlangen. Hier werden sie mit ihren Namen, mit ihren spezifischen Eigen-

schaften und mit einem typischen Sortenbild festgehalten. Zusätzlich handelt es sich jeweils um Sorten, die mithilfe von Sortendatenbanken aufspürbar und damit heute noch erhältlich sind. Sie sind samenfest und damit für jeden, der etwas von der Samenvermehrung versteht, reproduzierbar. Durch den Einsatz von vielen professionellen und privaten Saatgutproduzenten wird die Geschichte dieser Vielfalt weitergeschrieben. Damit nehmen die Verbraucher ihr Selbstbestimmungsrecht in Anspruch und stellen wieder eine direkte Beziehung zu ihren Nahrungspflanzen her. Das vorliegende Gemüselexikon ist somit ein Meilenstein gegen das Vergessen und dokumentiert eine aktuelle Momentaufnahme der Evolutionsgeschichte der Gemüsevielfalt, die noch lange nicht zu Ende geschrieben ist und an der sich möglichst viele Menschen beteiligen sollten. Dafür werden sich ProSpecieRara und Arche Noah auch in Zukunft einsetzen.

Béla Bartha
Geschäftsführer ProSpecieRara

A close-up photograph showing a person's arm and hand reaching down towards a field of small, yellow flowers. The person is wearing a light-colored, ribbed sweater. A small, white, rectangular object, possibly a seed packet or a small bag, is held in their hand, positioned above the flowers. The background is filled with the dense green foliage and yellow flowers of the field.

Kulturpflanzen – Entwicklung und Erhaltung

Einleitung

Gemüsepflanzen sind Kulturpflanzen. Im Gegensatz zu Wildpflanzen, die sich vom Menschen unabhängig, meistens sogar am besten möglichst fern von ihm entwickeln, sind Kulturpflanzen auf den Menschen angewiesen. Der Name Kulturpflanze besagt, dass es sich dabei um Wildpflanzen handelt, die vom Menschen in Kultur genommen wurden. Da dies Jahrhunderte und Jahrtausende zurückliegt, leben diese Pflanzen heute so stark in Symbiose mit dem Menschen, dass sie nicht mehr selbstständig überleben können. Wenn Kulturpflanzen frei abblühen, ihre Samen also auf den Boden fallen und im Folgejahr wieder keimen, endet das in der Regel (aber nicht immer) in einer Degeneration; das bedeutet, sie nähern sich ihrer Wildform wieder an, was zwar für die Pflanze eine Stärkung bedeuten kann, aber immer einhergeht mit Einbussen in Bezug auf ihre Nahrungsqualitäten.

Es war schon immer ein Anliegen des Menschen, Nahrung zu produzieren, und deshalb kümmerte er sich auch um Pflanzen. Mehr Ertrag, möglichst gute Essqualitäten, wie zarte Knollen oder bitterfreie Blätter, und eine gute Lagerfähigkeit sind uralte Ziele bei der Arbeit mit den Kulturpflanzen. Das menschliche Leben hängt von Pflanzen ab. Am deutlichsten wird das bewusst, wenn wir Gemüse, Kartoffeln oder Salat essen. Wenn wir Brot zu uns nehmen, hat ein Müller und ein Bäcker das Getreide verarbeitet. Wenn wir Milchprodukte, Eier und Fleisch zu uns nehmen, sind das pflanzliche Nährstoffe, die ein Nutztier, eine Kuh, ein Huhn oder ein Schaf, als Futtermittel zu sich genommen hat. Wenn wir Kleider einkaufen, musste irgendjemand dafür Baumwollsträucher pflanzen und sie sorgsam wachsen lassen. Und selbst wenn wir funktionale Sportbekleidung tragen, hergestellt aus Erdöl und seinen Derivaten, sind die Grundlagen Pflanzen, deren organische Stoffe über Jahrtausende in Erdöl umgewandelt wurden. Auch wenn es uns manchmal in dem der Natur entfremdeten Alltag nicht mehr bewusst ist: Unser Überleben hängt von den (Kultur-)Pflanzen ab.

Gemüsepflanzen sind Nahrungspflanzen. Es gibt eine unendliche Vielfalt an Gemüse – dieses Buch soll dazu anregen, sie zu entdecken. Am grössten war die Gemüsevielfalt in Mitteleuro-

pa im 19. Jahrhundert. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts begann man aus verschiedenen Gründen das Sortiment zu straffen (siehe «Die Entwicklung der Kulturpflanzen», Seite 18). Dies hatte zur Folge, dass viele Gemüsevarietäten und spezielle Formen in Vergessenheit gerieten. Heute ist das Gemüseangebot im Grosshandel eintönig und langweilig: Immer die gleich ausschmeckenden Paprika, stets die gleichen runden roten, oft geschmacklosen Tomaten. Wer das satthat, braucht einen Garten, um die Raritäten selbst anzubauen, oder hat vielleicht das Glück, einen ökologisch produzierenden Gemüsegärtner in der Nähe zu haben, der seine Spezialitäten regional vermarktet. Damit die alten Gemüsesorten erhalten werden können, brauchen sie Menschen, die sich um sie kümmern. Kulturpflanzen sind ein Erbe der Menschheit, sind Geschenke, die seit Jahrtausenden von unseren Vorfahren an uns weitergegeben wurden. Wir tragen die Verantwortung, diese an die kommenden Generationen weiterzureichen, damit auch sie sich ihre Ernährungsgrundlage sichern können. Wo Kulturpflanzen plötzlich Eigentum einer Firma werden, wo Sorten produziert werden, die keine fertilen Nachkommen mehr produzieren, verkaufen wir unser Erbe «für ein Linsengericht».

Die in diesem Buch porträtierten Menschen setzen sich alle auf verschiedene Art für die Erhaltung alter Kulturpflanzenarten ein. Erhaltung kann bedeuten, selbst Pflanzen anzubauen und Saatgut zu ernten, es kann aber auch heißen, das Wissen über diese Sorten wieder unter die Leute zu bringen oder sie die vergessenen Geschmacksnoten kosten zu lassen. Und Erhaltung kann ebenfalls heißen, wochenlang Texte in den Computer zu tippen, damit am Schluss dieses «Lexikon der alten Gemüsesorten» Augen öffnen und von der Schönheit und Vielfalt unseres Gemüse-Erbes erzählen kann – immer verbunden mit der Hoffnung, mehr Menschen für die Erhaltung der alten Gemüsesorten zu gewinnen.

Die Arten- und Sortenbeschreibungen in diesem Buch handeln immer auch von Herkunftsgeschichten, von Züchtern und von bestimmten Orten. Hinter jeder Sorte steht mindestens ein Mensch, ein Züchter oder Gärtner, der über Jahre hinweg Pflanzen ausgelesen hat, bis eine Anzahl Pflanzen in ihren

Eigenschaften einheitlich und stabil war, um überhaupt als Sorte wahrgenommen zu werden.

Eine Gemüsesorte, die vor hundert Jahren auf den Markt kam, sieht heute nicht mehr so aus wie damals. Sie wurde in der Zwischenzeit einige Male vermehrt. Bei jedem Vermehrungsschritt geschehen Veränderungen, dem Züchter bewusste und auch unbewusste. Pflanzen sind sich verändernde Lebewesen. Bei der Beschreibung der Gemüsesorten in diesem Buch handelt es sich in diesem Sinne also um eine Momentaufnahme. Die Beschreibungen der Merkmale einer Sorte basieren auf Beobachtungen von Erhalterinnen und Erhaltern von ProSpezieRara und Arche Noah, die in den letzten rund fünfzehn Jahren und mit den zur Verfügung stehenden Pflanzenindividuen gemacht wurden. Es sei hier explizit festgehalten: Dies sind keine verbindlichen Beschreibungen von Merkmalen. Einschränkungen für den Anbau und die Vermarktung dürfen nicht aufgrund dieser Beschreibungen getätigten werden. Dies sind frei verfügbare Sorten, die sich auch in Zukunft frei weiterentwickeln und verändern dürfen und sollen.

Es freut alle an diesem Buch Beteiligten, wenn Sie als Leserin oder Leser sich von dieser Vielfalt begeistern lassen, vielleicht zu einer Samentüte greifen und diese selber anbauen oder anderweitig in Kontakt mit ihr kommen. Viel Freude!

Die Erhaltung von Kulturpflanzen

Warum müssen Kulturpflanzen heute erhalten werden? Das nachfolgende Kapitel zur Entwicklung der Kulturpflanzen mit einem historischen Rückblick nennt einige Gründe, weshalb viele alte Sorten heute vor dem Verschwinden bewahrt werden müssen. Ebenso wurden in den vorangehenden Texten einige grundsätzliche Gedanken dazu erläutert.

Viele Kulturpflanzen sind bereits verloren

Man geht davon aus, dass in den letzten gut hundert Jahren mehr als achtzig Prozent der einstigen Kulturpflanzenvielfalt unwiderruflich verloren gegangen ist. Die hier vorgestellten Gemüsesorten zählen zu den zwanzig Prozent der Überlebenden, stellen aber selbst nur einen Bruchteil davon dar.

Alte Sorten sind samenfest und frei verfügbar

Die genannten alten Gemüsesorten sind alle noch samenfest, wie dies alle Sorten vor dem 20. Jahrhundert waren. Das heisst, sie sind nachbaufähig und produzieren Samen, die wieder ausgesät identische Pflanzen bilden. Diese Eigenschaft garantiert allen Anbauern, dass sie selbst Saatgut dieser Sorten ernten und diese Sorten weiterentwickeln können. (Bei Hybridsorten, sogenannten F1-Sorten, ist dies nicht mehr der Fall.) Diese Eigenschaft macht es auch möglich, dass Organisationen diese samenfesten Gemüsesorten überhaupt erhalten können.

Die Erhalterorganisationen setzen sich zudem dafür ein, dass Saatgut von Gemüsesorten allen Menschen frei zugänglich bleibt. Diese Freiheit wird heute immer stärker eingeschränkt.

Erhalterorganisationen

Vereine und Stiftungen, NGOs (Nichtregierungsorganisationen) und NPOs (nicht profitorientierte Organisationen) sind heute als Erhalterorganisationen in vielen Ländern tätig. Sie wurden allesamt 1980 oder später gegründet, als der Verlust der Agro-Biodiversität ins Bewusstsein drang. ProSpecieRara in der Schweiz, Arche Noah in Österreich, Hortus in Liechtenstein und verschiedene Organisationen in Deutschland setzen sich heute für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt ein.

Erhaltung von Gemüse bedeutet Samenbau

Alle diese Organisationen haben in ihrer Gründerzeit als Erstes Saatgut alter Sorten gesammelt und das Gemüse dann angebaut; für das Überleben der Sorten mussten sie zuerst lernen, wie man Samen erntet. Denn wenn einmal von einer Sorte nur noch nicht keimfähiges Saatgut vorhanden ist, weil dieses bereits zu lange lagerte, dann ist die Sorte ausgestorben. Folglich muss von jeder Sorte in regelmässigem Abstand frisches Saatgut geerntet werden, um ihr Überleben wieder für einige Jahre zu sichern.

Das Wissen über Samenbau ist bei Hausgärtnern wie auch bei professionellen Gärtnern verloren gegangen. Ein Teil der Erhaltungsarbeit ist deshalb immer die Schulung im Samenbau. Sowohl Arche Noah als auch ProSpecieRara Schweiz und Deutschland bieten Samenbaukurse für interessierte Hausgärtner und -gärtnerinnen und Profis an. Will man eine Sorte über Generationen vermehren und ihre guten Eigenschaften behalten, braucht es einiges an Wissen und auch an Engagement. Arche Noah und ProSpecieRara sind keine Gärtnereien, die diese Sorten selbst vermehren. Sie sind vielmehr Netzwerke von vielen Hundert Sortenerhalterinnen und Sortenhaltern. Jede und jeder Einzelne kümmert sich dabei um die Erhaltung einer oder einiger weniger Sorten, alle zusammen sichern Hunderten von Sorten das Überleben. Die Aufgabe der Erhalterorganisationen ist es, das Netzwerk zu koordinieren, Wissen über die Kulturpflanzen zu sammeln und zu dokumentieren, die Verfügbarkeit von Saat- und Pflanzgut zu gewähren und Öffentlichkeits- und Bewusstseinsarbeit zu leisten.

Samenbibliothek und Sortenarchiv

Bei ProSpecieRara nennt man die Sammlung aller Samen der alten Gemüsesorten «Samenbibliothek», bei Arche Noah «Sortenarchiv». Gemeinsam ist ihnen, dass es sich dabei um einen Raum handelt, in dem Saatgut von in Erhaltung stehenden Sorten gelagert wird. Es handelt sich dabei um Vermehrungs-Saatgut, das ausschliesslich der weiteren Absicherung der Sor-

ten dient. Das heisst, Saatgut aus der «Samenbibliothek» und aus dem «Sortenarchiv» steht ausschliesslich Erhaltern zur Verfügung.

Zugang zu Saat- und Pflanzgut und zu Produkten

Wer Saatgut beziehen will, um einfach einmal einen Salat anzubauen, ihn zu ernten und zu geniessen, der findet bei ProSpecieRara im «Sortenfinder, dem Saat- und Pflanzgutkatalog für Gönner/innen und Aktive» und im «Sorten-Handbuch» der Arche Noah Bezugsquellen für Saatgut dieser Raritäten. Immer im Frühjahr finden zahlreiche Setzlings- und Jungpflanzenmärkte statt, und im Herbst gibt es Erntetage und Produktemärkte.

Weitere Informationen zu den Organisationen sowie Kontaktadressen siehe im Anhang.

Artischocke

Cynara cardunculus L., Scolymus-Grp.
Asteraceae (Korbblütler)

Geschichte

Der wilde Kardy, von dem die heutigen Gartenformen der Artischocke und des Kardys abstammen, ist im östlichen Mittelmeergebiet heimisch. Vermutlich nutzte man ihn schon früh, und zwar sowohl den Blütenboden der Knospe, wie heute bei der Artischocke, als auch die Blattspreiten. Artischocken und Kardy sind heute noch so nah verwandt, dass sie miteinander einkreuzen können. In Aufzeichnungen aus der Antike wird zunächst der Kardy erwähnt. Von Theophrast (371 v. Chr.) stammt eine der ersten ausführlichen Beschreibungen. Es waren römische Gärtner, die die wilde Pflanze züchterisch weiter bearbeiteten und sie fortan «carduus» nannten. Vermutlich trennen sich hier die Wege von Kardy und Artischocke. Plinius der Ältere (ca. 23–79 n. Chr.) preist in seinen Aufzeichnungen die Wirkung der Artischocke und beschreibt sie als Luxusgemüse.

Man geht davon aus, dass die Artischocke in ihrer heutigen Form im 15. Jahrhundert von der Levante über Sizilien nach Italien kam. In Venedig wurde sie 1473 als seltene Gartenpflanze ausgestellt. In der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts breitete sich die Artischocke von Frankreich nach England aus, nach Deutschland gelangte sie erst im 17. Jahrhundert.

Der Artischocke wurde lange Zeit erotisierende Wirkung nachgesagt. Fuchs schrieb 1543, Artischocken «machen Lust



Ursprungsregion der Artischocke.



Von den Artischocken werden die jungen Blütenknospen gegessen (rechts). Erntet man sie nicht, entstehen daraus die bei Bienen sehr beliebten grossen violetten Blüten (oben).

und Begier zu ehelichen Werken». Junge Mädchen warnte man eindringlich vor den Folgen des Artischocken-Konsums. Schon früh wurde die Artischocke auch als Medizin verwendet. Tabernaemontanus (1522–1590) legte eine detaillierte Beschreibung der Pflanze vor, worin es unter anderem heißt: «Die Wurzel in Wein gesotten, und davon getrunken, soll den Gestanck der Achseln (und des ganzen Leibs) vertreiben (...). Ob gemeldeter Tranck treibet auch viel stinckendes Harn, wie die Spargen, dienet dershalben zu den verstopften Lebern und Nieren, zu der Gelbsucht und Wassersucht.» In Frankreich ist die Artischockenheilkunde (Cynaratherapie) entstanden. Ihre Hauptanwendungsgebiete sind: Arterienverkalkung, Cellulitis, Diabetes, Fettleibigkeit, Gicht, Gallen- und Leberstauungen.

Bedeutung heute

Die Artischocke ist heute vor allem im romanischen Kulturreis beliebt. Sie wird hauptsächlich in den Ländern des Mittelmeerraumes, allen voran Italien und Spanien, angebaut.



Sortenvielfalt

Es gibt grüne, grünviolette und violette Sorten, darüber hinaus weitere lokale, meist vegetativ vermehrte. Grüne Sorten sind meist besonders grossblütig mit schweren Blütenknospen und grossen Blütenböden. Violette Sorten haben Blütenknospen mit grüner Grundfarbe und mehr oder weniger violetten Stellen auf den äusseren Blättern. Sie weisen meist längere und dickere Blütenhüllblätter und kleinere Blütenböden auf.

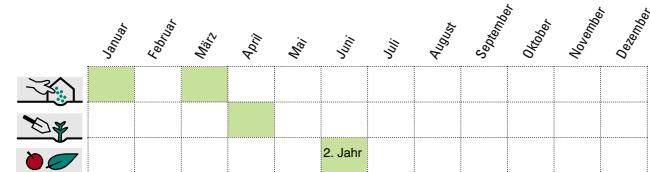
Anbau

In Italien und Spanien werden Artischocken über das Winterhalbjahr kultiviert, so können sie nach der Blüte vollständig einziehen und die heiss-trockenen Sommermonate über ruhen. Erntereif sind die Knospen dann zwischen Februar und April.

Im mitteleuropäischen Klima ist die Artischocke nicht leicht anzubauen. Sie stellt hohe Ansprüche an Temperatur und Boden. Der Standort soll sonnig und windgeschützt sein. Artischocken lieben Feuchtigkeit, ertragen aber keine Staunässe. Als Tiefwurzler mögen sie einen tiefgründigen, lockeren und nährstoffreichen Boden. Sie bevorzugen Regionen mit einem langen, temperierten Frühling. Am richtigen Standort entwickelt sich eine ausdauernde, distelartige Pflanze, die bis zu zwei Meter hoch werden kann. Die Pflanze ist mehrjährig.

Im schweizerischen Mittelland überwintern Artischocken in milden Wintern auch schon mal draussen auf dem Beet, leicht geschützt durch einige Tannenäste. Im zweiten Jahr beginnen die Artischocken zu blühen und Samen zu bilden. Bei vielen alten Sorten können noch Samen geerntet werden, sie bleiben auch in der nachfolgenden Generation sortenecht.

Bei Arche Noah in Österreich, das kontinentaleres Klima als in der Schweiz und Deutschland vorzuweisen hat, hat es sich bewährt, die Wurzelstöcke Ende Oktober/Anfang November auszugraben und zurückzuschneiden. Die Pflanze überwintert dann im Topf im unbeheizten Folientunnel. Der Neuaustrieb geht so jedoch meist schon im Februar los; diese Neuaustriebe sind im Gegensatz zum Wurzelstock extrem frostempfindlich; wenn die Triebe erfrieren, geht immer auch der Stock zugrunde. Daher werden die Töpfe rechtzeitig zu Beginn des Neuaustriebs an einen frostsicheren Ort gebracht. Zu diesem Zeitpunkt kann man auch mit der vegetativen Vermehrung der



Artischocke beginnen. Dazu muss man die 10 bis 15 Zentimeter langen Neuaustriebe mit einem scharfen, sauberen Messer aus dem Wurzelstock herausschneiden. Für eine rasche Be wurzelung empfiehlt es sich, beim Schnitt ein kleines Stück aus dem Wurzelstock mitzugeben. Die so entstandenen «Kindel» können wie Stecklinge zur Bewurzelung in Töpfen gesteckt werden. So erhält man bis zum Auspflanzen nach den Eisheiligen kräftige Jungpflanzen, die schon im ersten Jahr wieder Blütenknospen bilden.

Verwendung

Gegessen werden primär die verdickten Blütenböden, die Artischockenherzen. Dafür werden die Blütenknospen geerntet, bevor sich die Schuppen abzuspreizen beginnen. Auch das Fruchtfleisch der Blattbasen kann genossen werden.

Die Blütenknospen können entweder als Ganzes gekocht und erst beim Essen zerlegt werden oder aber man entfernt schon vor dem Kochen die ungeniessbaren Teile. Von violetten Sorten werden oft auch kleine junge Blütenknospen als Ganzes frittiert oder gekocht. Der «Cynar», ein Artischockenschnaps, ist im südlichen Europa als Aperitif beliebt.

Inhaltsstoffe

Artischocken und Kardy enthalten in hoher Konzentration Inulin, ein spezielles Kohlenhydrat. Daher sind Kardy und Artischocke für Diabetiker besonders geeignet. Sie sind außerdem besonders reich an Kalium, Magnesium und Kalzium und weisen eine bedeutende Konzentration an Folsäure (Vitamin B9) auf, die sich allerdings beim Kochen teilweise verliert.

Heilwirkung

Die Heilkraft der Artischocke liegt vor allem in den grossen Grundblättern. Deren Inhaltsstoffe sind Caffeoylchinasäure und Flavonoide. Als wichtigster Wirkstoff galt lange Zeit das Cynarin. Moderne Analysen haben jedoch nachgewiesen, dass Cynarin in der frischen Pflanze nur in Spuren vorkommt – es ist wohl vielmehr ein Zusammenspiel verschiedener in der Artischocke enthaltener Stoffe, die für die Heilwirkung verantwortlich ist. Bei Blähungen, Völlegefühl, Brechreiz, Übelkeit oder krampfartigen Schmerzen im Oberbauch können Artischockenextrakte hilfreich sein.

Grüne von Laon

Syn. Grosse von Laon

Wo heute noch samenfeste Artischockensorten angebaut werden, ist die 'Grüne von Laon' eine der beliebtesten. Das Städtchen Laon liegt in Nordfrankreich und wurde schon 1809 in agronomischen Lehrschriften als grosses Artischocken-Anbaugebiet gepriesen. Die 'Grüne von Laon' war Mitte des 19. Jahrhunderts die am häufigsten verkauft und beliebteste Artischocke in Paris. In der Schweiz erschien sie 1878 erstmals im Sortenkatalog von François Wyss, in Frankreich führte sie Vilmorin ab 1886 im Sortiment.

Merkmale Grosse runde Blütenknospen mit bleichen grünen Blütenhüllblättern und breitem, dickem und fleischigem Blütenboden. Die Pflanzen wachsen oft mehr in die Breite als in die Höhe. Mittelpfälz reifend.

Anbau Lässt sich gut sortenrein und stabil über Samen vermehren. Ergiebig im Ertrag und ziemlich frosthart.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz



Violette von Chioggia

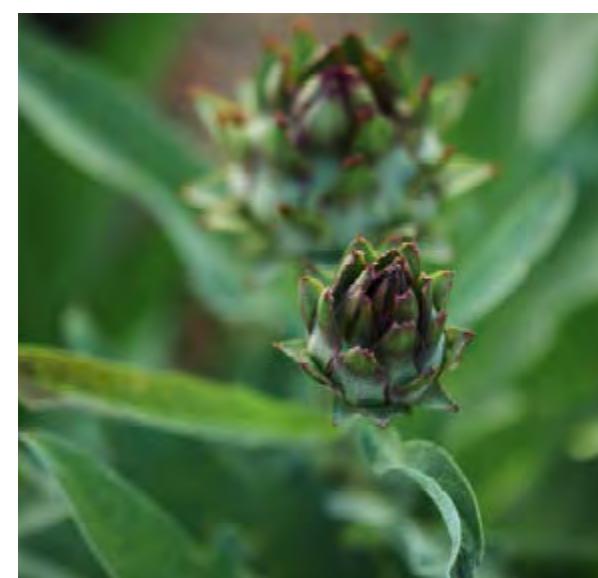
Diese Sorte zeigt eine gewisse Variabilität durch leichte Unterschiede in der Form und Farbe der Blütenhüllblätter. Sie hat ihren Ursprung in Norditalien. Chioggia ist ein an der Adria, südlich von Venedig gelegenes Gemüseanbaugebiet, in dem verschiedene Sorten gezüchtet wurden, unter anderem die aussergewöhnliche weißrot gestreifte Chioggia-Rande. Unter dem Namen 'Violetto di Sant'Erasmo' wird auf der gleichnamigen Insel in der Lagune von Venedig eine ähnliche Artischocke auf stark salzhaltigen Böden angebaut. Sie ist in der Region eine beliebte Delikatesse.

Merkmale Kleine hochrunde Blütenknospen mit spitzen, violetten Blütenhüllblättern und kleineren Blütenböden. Junge Blütenknospen sind fleischig, zart und gesmackvoll.

Anbau Diese Sorte wird üblicherweise über Samen, kann aber auch vegetativ vermehrt werden. Bei der Selektion der Samenträger nur Samen von violetten Köpfen ernten!

Verwendung Für die Küche unbedingt nur ganz junge Köpfe ernten. Diese können als Ganzes gekocht, frittiert oder gebraten werden.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz



Violette von Plainpalais

Syn. Violet de Plainpalais

Violette Artischocken wurden vor allem in Südfrankreich und Italien angebaut. Sie sind frühere als die grünen Sorten. In den Gemüsegärten von Plainpalais bei Genf wurde ein violetter Sortentyp weiter verbessert. Daraus entstand Ende des 19. Jahrhunderts die Sorte 'Violet de Plainpalais'. In bürgerlichen Kreisen wurde sie damals hoch geschätzt. Sie galt als gut an die dortigen Anbauverhältnisse angepasst und qualitativ besser als die 'Grüne von Laon'.

Merkmale Trägt mittelgroße Blütenknospen mit violet überlaufenen Blütenhüllblättern, am oberen Ende rundlich mit doppelten Zipfeln endend. Hat eher kleine Blütenböden. Die Pflanzen haben im Vergleich zu grünen Artischockensorten einen kleineren Wuchs.

Anbau Diese Sorte wurde schon immer ausschliesslich über Wurzelableger vermehrt, da sie nicht samenfest ist. Auch ist sie nicht sehr winterhart, deshalb im Freiland gut vor Kälte schützen. Geeignet für den Hausgarten.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz



Aubergine

Eierfrucht, Melanzane

Solanum melongena L.

Solanaceae (Nachtschattengewächse)

Geschichte

Bereits 1200 v. Chr. wird in Sanskrit ein niedriges, distelartiges Gewächs mit roten oder dunkelgelben Beeren und violetten Blüten beschrieben: das *Solanum indicum*. Es ist die Wildform der heutigen Aubergine. Südindische Bauern und andere Ureinwohner des Subkontinents begannen bereits zu dieser Zeit mit der Zucht und Kultivierung dieses Gemüses. Die Wildform hat auch heute noch eine grosse Bedeutung in der indischen Heilkunde.

Die Araber lernten Pflanze und Frucht im 7. Jahrhundert kennen. Vermutlich gelangte die Aubergine im 13. Jahrhundert mit arabischen Händlern via Spanien nach Europa.

In Italien allgemein bekannt wurde sie jedoch erst im Laufe des 16. Jahrhunderts. Fuchs schreibt in seinem Kräuterbuch 1543: «Melanzan, Mala insana [ungesunde Äpfel], Poma amoris: Melanzan ist ein fremdes Gewächs (...) Will denselben Wert haben wie die Kürbisse und Melonen (...) Doch esst man die Äpfel an manchen Orten mit Öl und Salz und Pfeffer wie die Pfifferling (...) Doch solche Speise lieben allein die Schleckmäuler, die nicht hoch achten, wie gesund ein Ding sei, wenn es nur wohl schmeckt. Die andern so der Gesundheit wollen pflegen, sollen sich vor dieser Frucht hüten, dann sie ungesund und hertewig ist.» In der Art wurde immer wieder vor dem Verzehr gewarnt: Diese Frucht sei wenig nahrhaft und gesundheitsschädigend.



Eine der ersten frühen Zuchtformen, die weisse, eiförmige Aubergine, erhielt den Namen «Eierfrucht». Bis heute kennt man die Aubergine im englischen Sprachgebiet unter dem Namen «eggplant».

Eine nahe verwandte Auberginenart ist im tropischen Afrika und in Brasilien verbreitet. Sie wird «Äthiopische Eierfrucht», *Solanum aethiopicum*, oder «Afrikanische Aubergine» genannt. Ihre heutigen Sorten wurden aus der Wildform *Solanum anguivi* Lam. gezüchtet.

Bedeutung heute

Neben China, Japan und der Türkei sind heute auch Italien und Spanien wichtige Produktionsgebiete. In der südländischen Küche ist die Aubergine ein fester Bestandteil geworden. Ohne dieses Gemüse gäbe es in Griechenland kein Moussaka oder in Frankreich kein Ratatouille. In Indien ist sie bis heute ein wichtiger Bestandteil in der regionalen Küche geblieben. Die Äthiopische Aubergine wird vor allem in Afrika und Brasilien verwendet. Europäern ist die Äthiopische Aubergine nahezu unbekannt und wird lediglich von einigen Liebhabern als alte Gemüsesorte geschätzt.

Sortenvielfalt

Die Familie der Nachtschattengewächse, zu der die Aubergine gehört, ist eine der grössten Pflanzengattungen. Richard Olmstead und Lynn Bohus haben im Jahr 2007 2716 anerkannte Sorten registriert. Zu dieser Gruppe gehören neben der Kartoffel und der Tomate auch die Tollkirsche oder Datura.

Mit vielen Farb- und Formvarianten – tiefviolett bis fast schwarz oder gestreift, klein, gross, länglich, kugelförmig oder zylindrisch – bringt die Aubergine viel Abwechslung für das Auge. Die Varietät mit den kleineren weissen, glänzenden Früchten hat weniger Fruchtfleisch und viele Samen. Ursprüngliche Formen sind an den Fruchtstielen und Kelchblättern oft

Links: Ursprungsregion der Ausgangsform der Aubergine, *Solanum indicum*. Rechts: Auberginen gibt es in zahlreichen Farben, Formen und Größen.





Die Aubergine 'Rotonda bianca sfumata di rosa' bildet grosse dunkelviolette Blüten.

stachelig, eine Eigenschaft, die den neuen Sorten weggezüchtet wurde. Die Bitterkeit ist ein weiteres Merkmal der Wildform. Heute werden im Grossmarkt vor allem die dunkelvioletten, länglichen, keulenförmigen Früchte angeboten. Doch wer einen Garten sein Eigen nennt, kann unter einer grossen Auswahl verschiedenster Sorten wählen.

Anbau

In unseren Breitengraden ist es nicht immer einfach, eine reiche Ernte zu haben. Die Aubergine benötigt den wärmsten Platz im Garten. Für Freiland und Folienhäuser sind frühreife Sorten zu verwenden. Angezogen werden sie März, April im Haus. Ab Mitte Mai können sie an einen geschützten Platz ausgepflanzt werden. Ein mit Kompost vorbereiteter Platz und genügend Wassergaben sind die ideale Grundlage für eine gute Ernte. Ab und zu etwas Hühnermist unterstützt das Wachstum. Pro Pflanze lässt man 2 bis 3 Haupttriebe mit je 3 bis 4 Früchten wachsen. Die Aubergine sollte geerntet werden, bevor die Samen voll ausgereift sind, da sie sonst bitter wird.

Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember

Verwendung

Die Aubergine ist ein Gemüse, das gekocht werden muss. Sie lässt sich auf viele Arten zubereiten: Beispielsweise in Scheiben geschnitten gedünstet oder halbiert und gefüllt. Frittiert ist die ganze Pflanze verwendbar.

Im Gegensatz dazu kann die äthiopische Eierfrucht auch roh gegessen werden. Deren Blätter werden ebenfalls als Nahrungsmittel genutzt, vor dem Verzehr werden sie jedoch meist gekocht.

Inhaltsstoffe

Es sind geringe Mengen von Kalzium, Phosphor und Eisen, aber auch Vitamin B1, B2, C und Karotin in der Aubergine vorhanden. Sie besteht aus fast 93 Prozent Wasser, 4 Prozent Kohlenhydraten und 1 Prozent Eiweiss.

Heilwirkung

Bei Diabetes kann sie den Cholesterinspiegel senken helfen, oder bei chronischem Husten und Bronchialleiden Abhilfe schaffen. In der indischen Medizin wird die Aubergine zur Beschleunigung der Stoffwechselvorgänge im Körper benutzt. Um Durchfall bei Kindern zu lindern, werden die Blätter gedämpft und als Umschläge auf den Bauch gelegt. Untersuchungen konnten nachweisen, dass die Blätter der äthiopischen Eierfrucht eine leicht krampflösende Wirkung haben.

Applegreen

Syn. Green apple

An einen grünen Apfel erinnert diese Aubergine tatsächlich, allerdings an einen ziemlich grossen und etwas länglichen. Die hellgrüne Farbe bei Genussreife ist bei Auberginen ein ungewohnter Anblick. In Südostasien sind grüne Formen jedoch häufig. 'Applegreen' wurde im Jahr 1964 vom Pflanzenzüchter Elwyn Meader an der Universität von New Hampshire/USA entwickelt.

Merkmale Die ungewöhnlichen Früchte sind eiförmig, weiss bis hellgrün, etwa 300 bis 450 g schwer und 15 bis 18 cm lang. Sie sind festfleischig, mild, nicht oxidierend, wenn aufgeschnitten. Sie haben einen sehr guten Geschmack. Die Pflanzen wachsen mittelhoch, breit ausladend und sind locker belaubt. Sie haben mittlere Blattgröße, hellblaue Blüten.

Anbau Eine typische Sorte für den Tunnelanbau oder für den Freilandanbau im sehr milden Weinbauklima. Mittlerer Ertrag. Im Tunnel frühreifend, im Freiland eher spät reifend. Früchte sind anfällig auf mechanische Schäden. Den Erntezeitpunkt zu bestimmen, braucht Erfahrung. Sie werden aufgrund der grünen Farbe oft als unreif eingeschätzt. Die Pflanze kann ohne Stütze angebaut werden.

Erhältlich über Arche Noah, ProSpecieRara Schweiz



Bambino

Man würde meinen, sie sei dem Namen nach eine Italienerin. Doch der Ort der Entstehung und Züchtung dieser Sorte ist unbekannt. Sie ist vereinzelt noch im Samenhandel zu finden, aber nur, wo Spezialitäten angeboten werden. Die kleinen ovalen Früchte von der Grösse eines Golfballes und der zwergartige Wuchs unterscheiden 'Bambino' deutlich von anderen Sorten.

Merkmale Die Pflanze wird nur 30 bis 40 cm hoch und produziert dichte Fruchtgehänge mit kleinen, violettschwarzen Früchten. Sie hat dekorative hellviolette Blüten. Frühreif.

Anbau Eignet sich sehr gut für Töpfe. Bei gutem Standort können bereits ab Ende Juli erste Früchte geerntet werden.

Verwendung Die kleinen Früchte eignen sich geviertelt oder an Spiesschen mit Fleischstücken und Paprika aufgesteckt sehr gut zum Grillieren.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz



Imperial Black Beauty

Syn. Black Beauty

'Imperial Black Beauty' ist eine sehr alte Sorte. Sie wurde im Jahr 1902 auf dem Markt eingeführt und entsprang der Kreuzung der Sorten 'Large Early Purple' und 'Black Peking'. Letztere Sorte wurde 1866 aus China in die USA eingeführt.

Merkmale Eine Pflanze hat 4 bis 6 sehr grosse, dunkle und ovale Früchte mit glänzend dunkelvioletter Haut. Die Früchte haben einen guten Geschmack und sind gut haltbar. Mittelspät reifend.

Anbau Eignet sich nur für den Tunnelanbau oder den Freilandanbau in sehr warmen Gegenden. Die Pflanzen wachsen bis zu 1 m hoch und müssen ausreichend gestützt werden.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz



Listada de Gandia

Eine wunderschöne alte Traditionssorte, die im Mittelmeergebiet auch heute noch auf Wochenmärkten zu finden ist. Ihrem Namen nach kommt sie aus der Nähe von Valencia/Spanien. «Listada» bedeutet gestreift – übersetzt würde sie also die «Gestreifte von Gandia» heißen. Angeblich begann ihre Verbreitung 1850 von Spanien nach Südfrankreich, von wo aus sie sich im ganzen Mittelmeerraum und bis in die USA verbreitete.

Merkmale Längliche eiförmige Früchte, die bis 15 cm lang werden und durch ein helles Streifenmuster auf violettem Grund bestechen. Das Fleisch ist süßlich, aromatisch und enthält keine Bitterstoffe. Eher spät reifend.

Anbau Ausgesprochen wärmeliebende Sorte, die auch in sehr heißen Sommern noch blüht und Früchte ansetzt. In Mitteleuropa für den Anbau im Plastiktunnel geeignet oder im Freiland an milden Lagen auf schwarzer, Wärme abstrahlender Mulchfolie anzubauen.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Rossa di Rotonda**

Diese Äthiopische Aubergine (*Solanum aethiopicum*) gehört botanisch einer anderen Art an als die herkömmlichen Auberginen (*Solanum melongena*). Die Lokalsorte 'Rossa di Rotonda' stammt ursprünglich aus Afrika und wird nach Rotonda im Parco Nazionale del Pollino in Italien benannt und dort auch heute noch angebaut. Sie kam wahrscheinlich bereits Ende des 19. Jahrhunderts nach Italien, denn ältere Leute bezeugen, dass diese Aubergine schon vor dem Abessinienkrieg 1935/1936 angebaut wurde.

Merkmale Sie hat die Grösse eines Apfels, ist rotorange glänzend und rund, im Aussehen einer Tomate ähnlich. Sie ist schärfer im Geschmack als gewöhnliche Auberginen und leicht bitter. Wenn sie einmal angeschnitten ist, verfärbt sich die Schnittfläche nicht. Hochwachsende Pflanze. Frühreif.

Anbau Im Mai wird die Jungpflanze ausgepflanzt. Ernte von August bis zur ersten Kälte. Hoher Ertrag von 2 bis 5 kg pro Pflanze. Sie ist kälte- und krankheitsresistenter als die herkömmliche Aubergine. Sehr gut freilandtauglich.

Verwendung Wird oft im Glas mit Essig und Öl eingemacht.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Rotonda bianca sfumata di rosa**

Syn. Rosa bianca, Italian pink bicolor

Diese Sorte stammt aus Italien, wo sie im Süden heute noch auf lokalen Märkten angeboten wird. Übersetzt würde man sie die «Runde, weiss-rosa Verschwommene» nennen. Verschwommen deutet auf ihre weissviolettblau ineinander laufende Zeichnung hin. Jedenfalls ist ihr Name Poesie, und genauso schön sieht sie auch aus.

Merkmale Grosse, runde, leicht tropfenförmige Früchte, die oft stark gerippt sind. Ihre Farbe ist hellviolett, jedoch nicht einheitlich, sondern in verschiedenen Schattierungen, besonders am Stielansatz mit viel Weißanteil, oft auch mit weissen Streifen. Sie hat eine dünne, feine Haut, die etwas verletzlich ist. Ihr weisses, festes Fruchtfleisch ist sehr cremig und mild, ganz ohne bitterscharfen Beigeschmack. Wenig Samen. Relativ grosser Stiel. Buschartig wachsende Pflanze.

Anbau Hausgartensorte, die gut im Freiland und ohne Pfahl angebaut werden kann. Ertragreich.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Tschechische Frühe**

Sie ist robust und frühreif. Deshalb eignet sie sich gut als Freilandsorte. Sie soll älter sein als die anderen Sorten und kommt ursprünglich aus Tschechien.

Merkmale Eierförmige, längliche, mittelgrosse Früchte mit dunkelvioletter Haut. Guter Geschmack. Die Pflanzen wachsen gedrungen und kompakt, haben dunkle Stängel und Blattadern. Frühe Blüte und Fruchtansatz.

Anbau Fürs Freiland geeignet. Guter Ertrag.

Erhältlich über ProSpecieRara Deutschland

**Violette longue hâtie**

Syn. Early long purple

Sie war lange Zeit eine Standardsorte sowohl in Frankreich als auch in weiten Teilen Europas. Vilmorin erwähnte eine 'Violette longue hâtie' (dt. «Violette Lange Frühe») bereits 1818 und unterschied sie von der mittelpäti reifenden 'Violette longue' (dt. «Violette Lange»). 1904 pries er sie als «die, auf Grund ihrer Frühreife, am besten geeignete Auberginensorte für Paris». 1999 fiel sie jedoch definitiv aus der offiziellen EU-Sortenliste. Gut möglich, dass sie in vielen modernen Züchtungen enthalten ist.

Merkmale Früchte dunkelviolett, schlank und bis zu 20 cm lang. Guter Geschmack. Mittelfeste Schale. Pflanze mit starkem Wachstum. Früh reifend.

Anbau Empfohlene Sorte für kühlere Regionen. Für Freiland geeignet.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**White Sword**

Die Früchte von 'White Sword' (dt. «Weisses Schwert») haben eine schöne elfenbeinfarbene Schale. Da und dort wird sie auch 'Chinese White Sword' genannt, was vermuten lässt, dass diese seltene Sorte ihren Ursprung in China hat.

Merkmale Leicht gebogene, 15 bis 20 cm lange Früchte, die in eine Spitze zulaufen. Weisse, manchmal leicht grünliche, dünne und druckempfindliche Schale. Bei Reife werden die Früchte gelb. Eher weiches, aber geschmackvolles Fleisch. Die Pflanzen wachsen bis 70 cm hoch, sind buschig und dicht belaubt, grossblättrig, haben kleine, helllila Blüten. Spät reifend.

Anbau Sehr wärmeliebende Sorte, die in der Regel nur im Gewächshaus gut gedeiht. Nur mässig ertragreich. Die Früchte sollten jung geerntet werden, da sie später schnell dunkle Samen ausbilden und ihre Haut hart wird.

Erhältlich über Arche Noah, ProSpecieRara Schweiz



Barbarakraut

Winterkresse, Barbarakresse

Barbarea vulgaris R. Br.
Brassicaceae (Kreuzblütler)

Geschichte

Zur möglichen Namensherkunft des Barbarakrauts gibt es mehrere Varianten. Wahrscheinlich bezieht sich der Name darauf, dass die Winterkresse auch am Barbaratag am 4. Dezember noch als Salat zur Verfügung stand. Möglich ist auch ein Zusammenhang mit der Heiligen Barbara, die eine der 14 Not-helferinnen ist, da das Barbarakraut mit seinem hohen Gehalt an Vitamin C die Seeleute vor Skorbut rettete.

Kresse allgemein gehört zu den ältesten Salatpflanzen. Die erste Erwähnung stammt von dem deutschen Mönch Walafrid Strabo im 9. Jahrhundert im sogenannten «Hortulus». Dabei ist jedoch nicht klar, welche Kresse er genau meinte. Speziell das Barbarakraut hatte einst eine hohe Bedeutung, da die frostfesten Pflanzen auch in den Wintermonaten frisches Grün lieferten. Es war üblich, das Barbarakraut Anfang August auszusäen, damit man den Winter über die Blätter für Salat ernten konnte. Häufiger als in deutschen Gärten wurde dies jedoch in englischen und französischen Gemüsegärten praktiziert. Mit den ersten amerikanischen Siedlern kam das Barbarakraut von Europa aus auch nach Nordamerika und wurde dort als nicht-einheimische Salatpflanze angebaut. Im Laufe des 18. Jahrhunderts ging dann die Bedeutung langsam zurück, so wurde zum Beispiel in England die wohlschmeckendere Gartenkresse (*Lepidium sativum*) bevorzugt angebaut.



Bedeutung heute

Durch die zunehmenden Möglichkeiten, sich auch in den Wintermonaten mit frischem Gemüse zu versorgen, ist die Bedeutung des Barbarakrauts weiter zurückgegangen. Seit einiger Zeit wird jedoch das Barbarakraut von Hobbygärtnern wieder entdeckt: Es ist robust, braucht wenig Pflege und bringt auch unter ungünstigeren Bedingungen eine gute und geschmackvolle Ernte. Für den Erwerbsanbau hat es keine Bedeutung.

Botanik

Das Barbarakraut gehört zur Familie der Kreuzblütler und ist eine sogenannte Halbrosettenpflanze. Es bildet im ersten Jahr eine vegetative Rosette aus Laubblättern und im zweiten Jahr einen gestreckten Laubspross. Dieser wird bis etwa 80 Zentimeter hoch und endet in einem leuchtend gelben Blütenstand. Das Barbarakraut blüht früh von April bis Juni, doch kann man auch bis weit in den Herbst noch einzelne blühende Pflanzen finden. Geerntet werden die Blätter der Rosette und auch die Samen (sie enthalten etwa 30 Prozent Öl). Die Pflanze produziert reichlich Samen und sät sich damit nach der Blüte gerne selbst wieder aus.

Barbarakraut wächst wild als lichtliebende Pionierpflanze auf offenerdigen Ruderalstellen wie auf Erdaufschüttungen und



Ursprungsregion des Barbarakrauts.

Die Blätter des Barbarakrauts (links) sind eine erfrischende Salatbeigabe. Nach den ersten warmen Frühjahrstagen erscheinen die gelben Blüten (rechts). Lässt man sie ausreifen, kann man im Sommer Samen ernten.



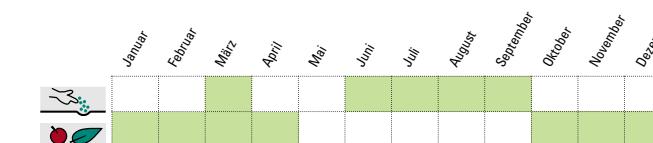
an Flussufern. Oft kann man es auch an Bahndämmen sehen oder in Unkrautfluren entlang von Wegen und Ackerrändern. Das Barbarakraut ist ursprünglich eine eurasische Art und inzwischen in der gemäßigten Zone fast weltweit als Wildart verbreitet. In Europa kommt es nahezu überall vor.

Züchtung

Das Barbarakraut wurde nicht kommerziell vermarktet oder züchterisch bearbeitet; demzufolge gibt es auch keine Unterscheidung in verschiedene Sorten. Allerdings hat die kultivierte Form des Barbarakrauts grössere Blätter als die Wildform.

Anbau

Die Aussaat erfolgt im März oder von Juni bis Mitte September direkt im Garten (Reihenabstand 15 bis 20 Zentimeter). Die Samen werden nur leicht mit Erde bedeckt und danach gleichmässig feucht gehalten. Damit die Jungpflanzen nach der Keimung ausreichend Platz haben, sollten einige Pflanzen entfernt werden, sodass ein Zwischenraum von jeweils 10 Zentimetern entsteht. Das Barbarakraut verträgt Sonne bis Halbschatten und mag feuchte, nährstoffreiche Erde; je trockener der Standort, desto schärfer sind die Blätter. In Kultur sind bislang keine Krankheiten aufgetreten. Eine besondere Pflege oder Düngung ist nicht nötig, im Winter sollten die Pflanzen abgedeckt werden. Man kann das Barbarakraut auch gut in kleinen Töpfen oder Balkonkisten kultivieren. Es ist eine ideale Einsteigerkultur für Neu-Gärtner und -Gärtnerinnen.



Die Blätter werden ab dem Spätherbst über den Winter bis in den Frühling geerntet. Sie werden am besten frisch verwendet bzw. halten sich auch bis zu zwei Tage im Kühlschrank, wenn sie in ein feuchtes Tuch eingeschlagen werden.

Verwendung

Die jungen Blätter können gut als Salat gegessen bzw. mit anderen Salaten gemischt werden. Ebenso können die Blätter wie Spinat in Butter gedünstet oder mit diesem zusammen zubereitet werden. Das Barbarakraut passt auch gut zu Fischgerichten, Kräuter dips, Eierspeisen oder einfach auf ein Butterbrot. Bei den Einsatzmöglichkeiten kann man sich auch an der Verwendung von anderen Kressearten orientieren. Im Juli des zweiten Jahres können die zahlreichen grauen Samen geerntet und wie Senf verwendet werden.

Inhaltsstoffe

Wie das Synonym «Winterkresse» schon sagt, ist das Aroma des Barbarakrauts wie das der Kresse scharf-würzig und auch leicht bitter. Die Schärfe wird hervorgerufen durch Senfolglycoside, einen sekundären Pflanzenstoff. Diese Glycoside wirken als Abwehrstoffe gegen Tierfrass und beugen nach neueren Untersuchungen Infektionen vor und unterstützen die Krebsprävention. Weiterhin enthält das Barbarakraut viel Vitamin C. Im zweiten Jahr werden die Blätter im Geschmack zunehmend herb.

Heilwirkung

Das Barbarakraut wird auch als Heilpflanze verwendet: Man sagt ihm eine appetitanregende, blutreinigende, harntreibende und wundheilende Wirkung zu. So sollen schon im frühen Mittelalter Zimmerleute die Blätter des Barbarakrauts bei kleineren Verletzungen als Pflaster verwendet haben.

Bohne

Gartenbohne, Stangenbohne, Buschbohne, Reiserbohne

Phaseolus vulgaris L. var. *vulgaris* (Stangenbohnen)
Phaseolus vulgaris var. *nanus* (L.) G. Martens (Buschbohnen)
Fabaceae (Hülsenfrüchtler, Unterfamilie Schmetterlingsblütler)

Bei der Gartenbohne (*Phaseolus vulgaris*) unterscheidet man zwei Varietäten: Die Stangenbohnen (var. *vulgaris*), deren Stängel windend bis 4 Meter hoch klettert, und die Buschbohnen (var. *nanus*), die nicht klettern, bis etwa 60 Zentimeter hoch werden und meist keine Ranken ausbilden. Die Reiserbohne gehört zu den Stangenbohnen, wächst aber nicht mehr als 1,5 Meter hoch.

Geschichte

Die Wildart der Gartenbohne *Phaseolus aborigineus* ist eine Schlingpflanze und lässt sich heute noch in den Anden finden. Zahlreiche Funde aus Peru, Chile und Mexiko zeigen, dass die Gartenbohne bereits ab 6000 v. Chr. als Sammelfrucht in geringer Menge verzehrt wurde und sich ab circa 3000 v. Chr. mit der fortschreitenden Landwirtschaft zu einer wichtigen Nahrungspflanze der Indios entwickelte. Funde aus der Zeit der mittelamerikanischen Hochkulturen (ab etwa 300 v. Chr.) zeigen deren Anbau zusammen mit Mais, Baumwolle, Pfeffer, Kürbis und Amarant. Im Reich der Inkas galt die Gartenbohne als Nahrungsmittel der unteren Klasse, während die Limabohne (*Phaseolus lunatus*) eine Speise der herrschenden Klasse war und deren Samen auch als Spielsteine verwendet wurden. In Europa findet sich die erste Beschreibung der Gartenbohne bei Leonhard Fuchs, der sie im Jahr 1543 in seinem «New Kreutterbuch» als «Welsch Bonen» beschrieb.



Ursprungsregion der Ausgangsform der Gartenbohne, *Phaseolus aborigineus*.

In den Jahren 1583 bis 1593 beschäftigt sich Clusius eingehend mit Bohnen. Aber er vermengt noch alle drei heutigen Gattungen *Phaseolus*, *Vigna* und *Lablab* miteinander. In Italien wurde die Gartenbohne im 16. Jahrhundert angebaut. Erst hundert Jahre später erlangte die Gartenbohne auch in Deutschland weite Verbreitung. Sie löste die bereits kultivierte Puffbohne (*Vicia faba*) ab, die dann vermehrt als Viehfutter genutzt wurde.

Bis Ende 15. Jahrhundert kannte man nur die entwicklungsgeschichtlich ältere Stangenbohne. Die Buschbohne ist in der Kultur als spontane Mutation der Stangenbohne entstanden und erst im 16. und 17. Jahrhundert als niedrige, strauchig wachsende Pflanze bekannt geworden.

Bedeutung heute

Die Gartenbohne gehört weltweit zu den wichtigsten Kulturpflanzen und hat grosse Bedeutung für die Welternährung. Für manche Völker, vor allem in Südamerika, ist sie die wichtigste Eiweisspflanze. Stangenbohnen sind heute aus dem intensiven Erwerbsanbau von grünreifen Hülsen praktisch verschwunden. Ihre Ernte ist sehr aufwendig. In Hausgärten sind Stangenbohnen jedoch nach wie vor beliebt.

Sortenvielfalt

Es gibt niedrige Buschbohnen und windende Stangenbohnen sowie die Reiserbohne als halbhoch Zwischenform. Die ursprünglichsten Formen sind hochwüchsige Stangenbohnen mit violetten Blüten und derben marmorierten Hülsen. Oft haben sie schwarze Samen. Diese alten Sorten verwendet man ausschliesslich als Trockenbohnen, denn ihre Hülsen sind auch im grünen Zustand zäh und fädig. Mit der Zeit wurden Sorten mit weniger Fäden gezüchtet. Diese erntet man in grünreifem Zustand und kocht die Hülsen.

Die Sortenvielfalt bei **Stangenbohnen** ist sehr gross. In vielen ländlichen Gebieten, in Haus- und Bauerngärten wurden durch das ständige Aufbewahren eigener Samen für das daraufliegende Gartenjahr eigene Stangenbohnensorten entwi-

Gartenbohnen gibt es in unzähligen Lokal- und Zuchtsorten.



ckelt. Diese Sorten haben sich so über Jahrhunderte an lokale Gegebenheiten angepasst. Meistens waren es die Bäuerinnen, die ihre Bohnen mit Stolz bewahrten und sie innerhalb der Familie den kommenden Generationen weitergaben.

Die Sorten der Stangenbohne werden nach ihrer Hülsenform in verschiedene Gruppen eingeteilt. Viele Züchter haben sich an der Einteilung die Zähne ausgebissen. Der bekannte Schweizer Professor und Züchter Fritz Kobel teilte die Sorten nach ihrer Form und ihrem Verwendungsbereich folgendermassen ein:

- **Speckbohnen** gehören wahrscheinlich zu den ältesten Sortentypen und haben lange, breite, flache Hülsen und eben solche Körner.
- **Dörr- und Brechbohnen** sind weniger fäsig als Speckbohnen, haben lange, gerade, schmale Hülsen und ein ovales bis kreisrundes Korn. Zum Kochen werden sie der langen Hülsen wegen meist gebrochen.
- **Schmalzbohnen** gehören zu den würzigsten und qualitativ besten Sorten. Sie haben fleischige, sich rasch mit Samen füllende Hülsen. Die Körner sind dick, meist kurz-oval oder typisch bohnenförmig. Unter ihnen finden sich viele Sorten mit violett oder rot gesprickelten Hülsen.
- **Konserven- und Salatbohnen** müssen sehr früh geerntet werden, da sie sehr schnell fäsig werden. Sie haben kurze und gerade Hülsen, die sich beim Reifen nicht so schnell mit Körnern füllen.
- **Wachsbohnen** werden alle gelbhülsigen Bohnen genannt. Bei ihnen gibt es jedoch genau die gleichen Unterscheidungsmöglichkeiten wie bei den oben genannten.

Die **Reiserbohne** ist eine halbhoch rankende Bohnenform. Sie nimmt eine Mittelstellung zwischen Busch- und Stangenbohnen ein. Sie bleibt lange niedrig und schickt erst relativ spät ihre Sprosse aus. Sie eignet sich sehr gut für eine Mischkultur mit Maispflanzen. Mais ist die Rankhilfe für die Reiserbohne, diese versorgt den Mais über ihre Wurzelknöllchen mit Luftstickstoff.

Bei den **Buschbohnen** ist die Vielfalt an Lokalsorten um einiges geringer, da diese in den traditionellen Gärten weniger Verbreitung fanden als die Stangenbohnen. Die Buschbohnen gewannen erst mit der maschinellen Produktion für die Konserverindustrie an Bedeutung. Sie sind einfacher zu ernten und ihre Hülsen werden mehr oder weniger gleichzeitig reif. Es gibt heute zahlreiche fadenlose Sorten, die sich in Hüsenlänge, Hüsenquerschnitt und Hüsenfarbe unterscheiden. Ältere Buschbohnentypen bilden manchmal auch längere Ranken aus. Sie degenerieren in Richtung ihrer Urform, der Stangenbohne.

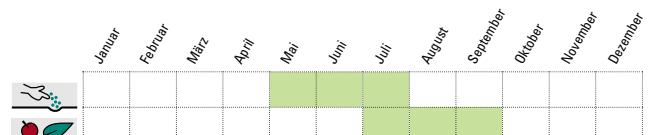
Anbau

Der Boden für den Anbau sollte humusreich sein, die Lage warm und windgeschützt. Alle Gartenbohnen sind sehr frostempfindlich. Idealerweise werden die Bohnen nach den Eishiligen bis spätestens Juli direkt ins Freiland gesät. Für ein rasches Auflaufen sind mindestens 10 bis 12 Grad Bodenwärme nötig. Die Ernte beginnt etwa acht Wochen nach der Aussaat. Nach der Ernte verbleiben die Wurzeln im Boden. Die Knöllchenbakterien an den Wurzeln binden organisch Stick-



Für die Gemüseproduktion werden heute erwerbsmäßig nur noch Buschbohnen angebaut (oben). Die Tradition des Stangenbohnen-Anbaus wird nur noch in Hausgärten gepflegt (rechts).

stoff und leisten so einen wertvollen Beitrag zur Bodenqualität. Stangenbohnen brauchen Rankhilfen von mindestens 2 bis 3 Meter Höhe. Die Buschbohne ist kalten Temperaturen gegenüber etwas toleranter und braucht mit ihrer Wuchshöhe von etwa 50 Zentimetern keine Stütze.



Verwendung

Die Bohne ist eigentlich eine Giftpflanze, die in rohem Zustand ungenießbar ist. Der giftige Inhaltsstoff Phasin, der in den Hülsen und den Samen vorhanden ist, kann nur durch Kochen zerstört werden. Die in unreifem Zustand gepflückten Hülsen eignen sich als Gemüsebeilage und für Salate. Die reifen Samen dienen der Herstellung von Suppen und Püree. In Mexiko ist es undenkbar, eine Mahlzeit ohne Trockenbohnen zuzubereiten. Das Leibgericht der Kanadier ist bis heute «baked beans».

Inhaltsstoffe

Trockenbohnen enthalten rund 21 Prozent Eiweiss und 57 Prozent Kohlenhydrate. Neben zahlreichen Mineralstoffen weist es auch Kalium in einer höheren Konzentration auf. Bedeutend weniger Eiweiss und Kohlenhydrate, nämlich 2 Prozent Eiweiss und 5 Prozent Kohlenhydrate, liefern die Gartenbohnen (grüne Bohnen), dafür besitzen sie einen hohen Vitamin-C-Gehalt. Im Eiweiss der Gartenbohne sind die acht lebenswichtigen Aminosäuren enthalten.

Die ungekochten Samen und Hüllen enthalten das für uns giftige Phaseolin. Es hat eine pilztötende Wirkung, worauf vermutlich einige volksmedizinische Anwendungen basieren. Zusätzlich enthalten die Bohnen ein Lectin mit blähender Wirkung.

Heilwirkung

Mit nur 57 Prozent Kohlenhydraten und seinem hohen Anteil an Rohproteinen gilt die Bohne als gesundheitsförderndes Gemüse. Sie wirkt blutzuckersenkend, harntreibend und harnsäureausscheidend. Das Kochwasser kann als Tee bei leichter Diabetes Typ 2, Altersdiabetes, Rheuma, Gicht und Nieren- und Blasenleiden getrunken werden.



De Soissons

Bei der 'Soisson' handelt es sich um eine der ältesten, landwirtschaftlich angebauten, europäischen Gartenbohnen. Ihre Geschichte lässt sich bis zum Beginn des 18. Jahrhunderts zurückverfolgen. Schon vor der Französischen Revolution wurde nordöstlich von Paris erwerbsmässiger Anbau betrieben. 'Soisson' gab es seit jeher als Stangen- und Buschbohnensorte. 1874 wird die Sorte 'De Soisson' sowohl als Buschbohne als auch als Stangenbohne in der Gartenrevue der Schweizer Gartengesellschaft wie folgt beschrieben: «Ihre Kerne sind weiss, sehr schön und leicht wässrig. Sie eignet sich gut zur Ernährung unserer grossen Höfe.»

Merkmale Weisses nierenförmiges Korn. Grüne, flache, fädige Hülsen, die meist gebogen wachsen. Weisse Blüten. Die Pflanze hat gerne Ausläufer.

Anbau Ertragreich. Für Höhenlagen nicht geeignet, da eher spät fruchtend und reifend. Nur Handernte möglich.

Verwendung Suppenbohne, man verwendet die trockenen Kerne.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Einlochbohne**

«Weil sie so stark wächst, soll man von der 'Einlochbohne' nur je eine Bohne pro Loch in die Erde stecken. Dies im Gegensatz zu anderen Sorten, wo man im Abstand von 30 cm 4 bis 6 Korn in ein Loch stecken kann.» Dies geht aus einer Studie von Reinhard Lühring vom Dreschflegel e.V. zu einer Kulturpflanzensammlung in Ostfriesland hervor. «Am häufigsten sind die Buschbohnen verbreitet, die hier je nach Verwendung auch als Hartschielen (Suppenbohne), Updrögt oder Insett Bohnen (aufgehängte, getrocknete beziehungsweise eingesalzene Bohnen), Einlochbohnen oder Padlegers bezeichnet werden», schreibt er weiter. «In Deutschland und Österreich sind verschiedene lokale Auslesen mit Namen 'Einlochbohne' verbreitet. Die von den Kaiserstühler Gärten erhaltene Herkunft stammt aus Eichstetten am Kaiserstuhl.»

Merkmale Grüne, gebogene und fädige Hülsen. Korn hellgelb, geadert. Nabel weiss mit innen ockerfarbenem Rand. Wüchsig.

Anbau Robust.

Erhältlich über ProSpecieRara Deutschland

**Empereur de Russie**

'Empereur de Russie' tauchte um 1900 erstmals in der Westschweiz auf. In einer damaligen Zeitschrift wurde sie als «unübertroffen in Bezug auf ihre Robustheit, ihren Ertrag und ihre Qualität als grüne Bohnen» bezeichnet. Sie kann jedoch nur sehr jung als Frischbohne genossen werden. Ältere Hülsen werden schnell fädig. Als Auskernbohne schmeckt sie hingegen vorzüglich. Vilmorin-Andrieux bot diese Sorte noch in den 1950er-Jahren an. Sie soll ursprünglich aus dem Mittelmeergebiet stammen.

Merkmale Bildet zahlreiche lange, mittelgrüne, zarte, fleischige Hülsen mit braun gesprenkeltem Korn. Ist nur sehr jung fadenlos. Auffällig ist die lange Spitze, in die die Hülsen am unteren Ende auslaufen. Helle rosa Blüten, die meist über den Pflanzen sitzen. Lange schlank, walzenförmige Samen mit rot- und gelbbrauner Mustierung. Starkwüchsige Pflanzen. Mittelfrüh reifend.

Anbau Guter Ertrag.

Verwendung Junge Hülsen als Frischbohnen verwenden oder die Kerne als Trockenbohnen.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Enfant de Mont Calme**

'Enfant de Mont Calme' ist eine der sehr seltenen Schweizer Buschbohnenzüchtungen. Sie ging aus einer zufälligen Kreuzung zwischen der fadenlosen, Anfang des 20. Jahrhunderts sehr gefragten Sorte 'Phénix' und der amerikanischen Sorte 'Hardy Wax' hervor. Die damalige Station fédérale de Mont-Calme in Lausanne (heute Agroscope Changins-Nyon) stellte das Kreuzungsprodukt, 'Fédéral' genannt, 1914 an der nationalen Ausstellung in Bern aus. Leider vererbte sich aus der Elternsorte 'Phénix' die Anfälligkeit auf Anthrakose, eine Pilzkrankheit. Dank der Geduld des Gärtners Vionnet fand sich in der 'Fédéral' eine resistenter Linie, die dann 'Enfant de Mont Calme' genannt wurde.

Merkmale Grüne, fleischige, leicht gekrümmte Hülsen ohne Fäden. Weisse Blüten. Länglich ovales, weisses Korn mit brauen Flecken um den Nabel. Mittelpünktig reifend.

Anbau Robust, mittlere Standfestigkeit. Für Handernte.

Verwendung Als grünreife Hülsen/Fisolen.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Etsdorfer**

Die namensgebende Ortschaft Etsdorf liegt am Kamp nahe Krems in Niederösterreich. Die Buschbohne ist dort schon seit den 1960er-Jahren in Hausgärten im Anbau.

Merkmale Hülsen bis 19 cm lang, etwa 1 cm breit, grün ohne Zeichnung, schwach gekrümmmt, dickfleischig, im Querschnitt rund. Hülsen fadenlos, erst spät bastig werdend. Korn 15 mm lang, elliptisch, ein- bis beidseitig gekappt, glänzend schwarz. Blüten helllila. Kräftiger Wuchs der mittelhohen Pflanzen.

Anbau Die Fisolen reifen folgernd.

Verwendung Als grünreife Hülsen/Fisolen. Gedünstet mit gutem Fisolenaroma und feiner Textur.

Erhältlich über Arche Noah

**Gesprengelte Suppenbohne Matt**

Traditionell wurde diese Lokalsorte früher in der Schweiz im Glarnerland am Rande der Kartoffeläcker angebaut. Eine Hausgärtnerin aus Matt gab sie im Jahr 2000 in die Erhaltung zu ProSpecieRara.

Merkmale Eher kurze und gerade, fädige Hülsen, grün mit rotvioletten Sprengeln, im Querschnitt elliptisch. Blüten rosa, vorwiegend über dem Laub sitzend. Korn walzenförmig, beigebraun mit rotvioletten Sprengeln. Wüchsige und hochwachsende Pflanzen (40 cm).

Anbau Stammt aus einem rauen gebirgigen Tal.

Verwendung Trockenspeisebohnen, eignen sich sehr gut für Suppen, z. B. Gerstsuppe oder Minestrone.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz



Schwarzwälder Ausmachbohne

Diese Hausgartensorte kommt aus dem Schwarzwald, wo sie von der Mutter der Spenderin lange Zeit kultiviert wurde.

Merkmale Grüne Hülsen, die schnell zäh werden. Blüte weiss. Korn gelbbeige mit leichter Maserung und braunem Ring um den Nabel.

Anbau Pflanzen müssen etwas gestützt werden, da sie bis 50 cm hoch wachsen.

Verwendung Als Trockenspeisebohne. Die Spenderin meint: «Sie schmecken sehr fein, haben ein typisches Eigenaroma und sind relativ schnell gar (eingeweicht etwa eine halbe Stunde Kochzeit).»

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Starazagorsky**

Syn. Yin und Yang, Orca

Die dekorativen schwarz-weissen Samen der Auskernbohne 'Starazagorsky' machen den Zungenbrecher mehr als wett. Manche sehen in ihnen das berühmte chinesische Symbol für Harmonie, Yin und Yang, in Schwarz und Weiss. Es soll sich gemäss verschiedener Angaben um eine ursprünglich griechische Sorte handeln, doch gibt es in Bulgarien auch die Stadt Stara Zagora. Und dieser Stadtname, der dem Sortennamen doch sehr nahe kommt, strafft die griechische Herkunftsvermutung möglicherweise Lügen.

Merkmale Grüne, breite, etwa 10 cm lange Hülsen mit Fäden. Weisse Blüten. Zweifarbiges, schwarz-weisses Korn.

Anbau Hoher Ertrag bei gutem Wachstum.

Verwendung Trockenspeisebohne. Gekocht haben die Kerne einen leicht süßlichen, angenehmen Geschmack. Als Salat schmecken sie ausgezeichnet.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Studerus**

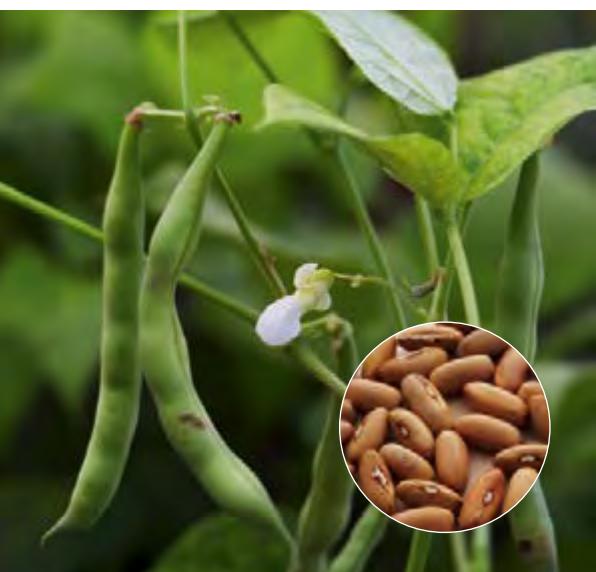
Ein Sortenerhalter aus Embd im Wallis baut die 'Studerus' schon lange Zeit auf 1300 m ü. M. an und beschreibt sie als «witterungsunabhängig, trockenheitsresistent und äußerst robust. Die Pflanzen treiben auch nach einem Frosteinbruch aus allen Nodien wieder aus.» Diese Sorte aus der Familie Studerus wurde von der Mutter aus dem sanktgallischen Steinach an ihre Tochter weitergegeben, die diese Buschbohne in Mellikon, Kanton Aargau, weiter anbaute.

Merkmale Grüne, leicht gekrümmte Hülsen, im Querschnitt elliptisch. Jung geerntet sind sie fadenlos. Über dem Laub sitzende, weisse Blüten. Langes, walzenförmiges beigebraunes Korn mit dunklem Ring um den weissen Nabel. Die Pflanzen wachsen buschig und eher niedrig. Mittelfrüh reifend.

Anbau Krankheits- und trockenheitstolerant. Auch für kühlere Lagen geeignet. Ertragreich.

Verwendung Jung geerntet, die Hülsen als grünreife Hülsen/Fisolen kochen. Sie sind zwar etwas grob, schmecken aber sehr gut. Oder man verwendet die ausgereiften Kerne als Suppenbohnen.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Tiefenbacher**

Diese Wachsbohne ist eine alte Hausgartensorte aus Niederösterreich. Mindestens seit den 1930er-Jahren befand sie sich in der Familie Tiefenbacher aus Lichtenau im Waldviertel im Anbau. Dort wurde sie über Generationen von der Mutter an die Tochter weitergegeben.

Merkmale Hülsen gelb, bis 15 cm lang und etwa 1,5 cm breit, abgeflacht, im Querschnitt birnenförmig, fädig. Korn dunkelweinrot, flach und nierenförmig, circa 18 mm lang. Blüte helllila. Wuchshöhe 45 cm.

Anbau Frühe ertragreiche Sorte.

Verwendung Junge, grünreife Hülsen ergeben saftige Fisolen, später werden sie basitig.

Erhältlich über Arche Noah

**Tschermaks Metis**

Österreichische Züchtung, die nach dem bekannten Genetiker und Pflanzenzüchter E. von Tschermak benannt wurde. 'Tschermaks Metis' kam 1953 in die tschechische Genbank in Olomouc. Historisch interessante Sorte, nachdem diese offenbar in die von Tschermak zu Beginn des 20. Jahrhunderts durchgeföhrten Kreuzungsexperimente an Bohnen eingebunden war.

Merkmale Hülsen 11 bis 12 cm lang und etwa 1 cm breit, stark gekrümmmt, im Querschnitt breit elliptisch, leicht bastig. Blüte weiss. Korn schwarz mit weissen Sprengeln. Pflanzen wachsen mittelhoch, circa 40 cm.

Verwendung Als Trockenbohne.

Erhältlich über Arche Noah

**Von Boswil**

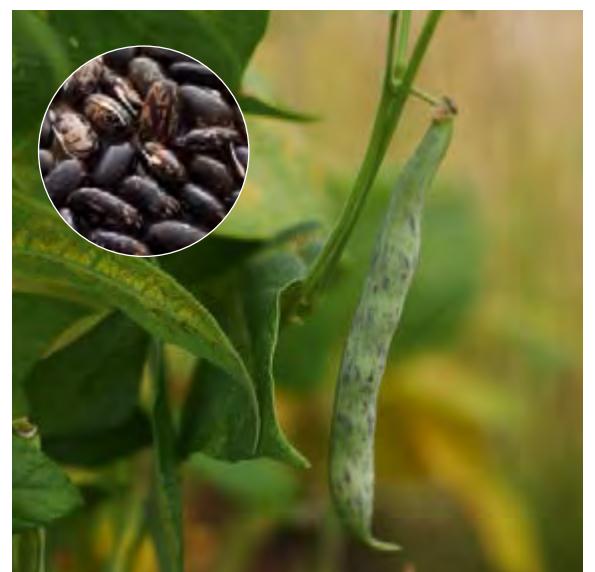
Eine Hausgärtnerin aus Boswil im Kanton Aargau schrieb: «Über meine verstorbene neunzigjährige Tante habe ich den Samen 1991 bekommen.»

Merkmale Hellgrüne, dicke und kurze, zarte Hülsen mit feinen violetten Sprengeln. Korn beige-schwarz gesprengelt. Wüchsige, üppige Pflanze.

Anbau Widerstandsfähig gegen Blattläuse.

Verwendung Grünreife Hülsen/Fisolen als Gemüse oder zum Tiefkühlen.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz



Etagenzwiebel

Luftzwiebel, Johanniszwiebel

Allium × proliferum (Moench) Schrad. ex Willd.

Amaryllidaceae (Amaryllisgewächse), früher: Alliaceae (Zwiebelgewächse)

Geschichte

Man geht heute davon aus, dass die Etagenzwiebel durch Kreuzung von Speizezwiebel (*Allium cepa*) und Winterheckenzwiebel (*Allium fistulosum*) entstanden ist. Die Etagenzwiebel kommt, von gelegentlichen Auswilderungen abgesehen, nur als Kulturpflanze vor. 1796 wird die Etagenzwiebel in Aufzeichnungen der Gärtnerei eines Mr. Driver bei London beschrieben. Damals glaubte man, sie gehöre einer eigenen Art an, und nannte sie *Allium canadense*. Im «Curtis Botanical Magazine», einer amerikanischen botanischen Zeitschrift aus dem Jahr 1812, wurde die kanadische Abstammung der Etagenzwiebel fälschlicherweise bestätigt. Als «oignon catawissa» tauchte die Etagenzwiebel wieder in Europa auf, als Mr. Lentilac sie 1875 von Amerika nach Europa brachte.

Bedeutung heute

Im Erwerbsanbau wurde und wird die Etagenzwiebel nicht genutzt. Sie hat Liebhaberwert und wird in Hausgärten da und dort angebaut.

Botanik

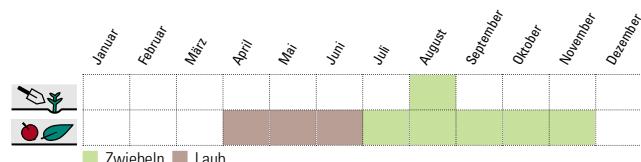
Die Etagenzwiebel ist eine der kuriosesten Zwiebeln. Sie ist mehrjährig und frosthart und vermehrt sich in der Regel nur vegetativ über Brutzwiebeln. Unterirdisch bildet die Etagenzwiebel Nebenzwiebeln, die ähnlich wie bei Schalotten ein Nest bilden. Oberirdisch wachsen röhrenförmige saftige Blätter und ein Schaft, auf dem sich in 20 bis 30 Zentimetern Höhe ein Nest von kleinen Brutzwiebeln, sogenannten Bulbillen, bildet. Diese Brutzwiebeln treiben wiederum aus und können eine zweite, manchmal sogar eine dritte Etage bilden. Die Brutzwiebeln dienen der Pflanze ebenso wie die jungen Nebenzwiebeln in der Erde zur vegetativen Vermehrung. Wenn sich die oberirdischen Brutzwiebeln senken und den Boden erreichen, schlagen sie von selbst Wurzeln in der Erde. Zur Blüte kommt die Etagenzwiebel nur sehr selten; wenn doch, dann kommen vereinzelte Blüten und Brutzwiebeln gemeinsam auf einem Blütenschaft vor.

Züchtung

Etagenzwiebeln wurden nie züchterisch bearbeitet. Aus Hausgärten sind aber lokale Selektionen erhalten geblieben, die sich in der Größe, Form und Farbe der Brutzwiebeln und ihrer Schale unterscheiden.

Anbau

Etagenzwiebeln sind zwar nicht sehr ertragreich, aber dafür sehr dekorativ. Die Vermehrung ist einfach: Man nimmt die oberirdischen Brutzwiebeln ab und steckt sie wieder in die Erde. Bester Zeitpunkt dafür ist August. Die Pflanzabstände sollten 20 Zentimeter in der Reihe und 30 bis 40 Zentimeter zwischen den Reihen betragen. Die Etagenzwiebel verlangt nicht viel Pflege. Es reicht in der Regel aus, im Frühjahr etwas zu düngen und den Boden frei von Unkraut zu halten und zu lockern. Die Pflanze ist winterhart und kann sich, einmal eingewachsen, gut selbst mit Wasser versorgen. Allerdings sollte das Beet alle drei bis vier Jahre gewechselt und eine Anbaupause von vier Jahren eingehalten werden. Es können die gleichen Krankheiten und Schädlinge auftreten wie bei der Speizezwiebel, aber in der Regel sind die Etagenzwiebeln robuster. Geerntet werden sowohl die Brutzwiebeln als auch die unterirdischen Nebenzwiebeln ab Ende Juli. Die Etagenzwiebel kann auch gut auf dem Balkon in Gefäßen kultiviert werden.



Verwendung

Die Brutzwiebeln der Etagenzwiebel eignen sich für den Rohverzehr, für Saucen und zum Braten mit Kräutern. Sie sind meist ziemlich scharf im Geschmack. Aufgrund ihrer geringen Größe lassen sie sich auch sehr gut in Essig oder süß-sauer einlegen. Neben den Zwiebeln kann man im zeitigen Frühjahr auch das frische Laub der Etagenzwiebel als Küchenkraut wie Schnittlauch verwenden.



Die Brutzwiebeln der Etagenzwiebel wachsen etagenweise über dem Boden.

Etagenzwiebeln werden auch als Schnittblumen in der Floristik verwendet, allerdings sollte man sie entweder in gut belüfteten Räumen aufstellen oder sich mit einem leichten Zwiebelduft arrangieren können.

Inhaltsstoffe

Bei den Inhaltsstoffen und dem Wert für die Ernährung ist die Etagenzwiebel mit der Speizezwiebel vergleichbar.

Fenchel

Knollenfenchel, Gemüsefenchel

Foeniculum vulgare subsp. *vulgare* var. *azoricum* (Mill.) Thell.
Apiaceae (Doldenblütler)

Der Gartenfenchel (*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare*) umfasst die drei Varietäten Knollenfenchel (var. *azoricum*), Gewürzfenchel (var. *dulce*) und Wilder Fenchel (var. *vulgare*), wobei der Knollenfenchel (var. *azoricum*) als einzige Varietät eine Knolle bildet und als Gemüse verwendet wird.

Geschichte

Man nimmt an, dass aus Wildformen des Fenchels die Vorfänger der heute als Gewürzfenchel (var. *dulce*) bezeichneten Varietät entstanden sind. Diese Varietät bildet keine Knolle, besitzt jedoch stark aromatische Samen. Rund um das Mittelmeer, im arabischen Raum und bis nach China wird der Gewürzfenchel schon seit der Antike kulinarisch und pharmazeutisch verwendet. Bis heute wachsen verschiedene nah verwandte Fenchelarten als Wildpflanzen. Sie gelten als heilig und heilkräftig. Im alten Rom hat man die Sprossen als Gemüse gegessen und die Samen als Gewürz in Fleischsaucen gegeben. Die Römer schätzten Fenchel und überlieferten Rezepte. In Griechenland nannte man ihn «Marathon» nach dem berühmten Ort an der Ostküste Attikas, der inmitten von Fenchelfeldern lag. Im Zusammenhang mit dem Sieg Miltiades über die Perser im Jahr 490 v. Chr. und dem berühmten Meldelauf über 42 Kilometer erlangte der Fenchel den Ruf als Symbol für Mut und Erfolg. Krieger – später auch römische Gladiatoren – assen Fenchel oder rieben sich mit Fenchelsaft ein, um siegreich aus dem Kampf hervorzugehen. Die Sieger wurden mit dem duftenden Fenchellaub gekrönt.



Als Gewürzpflanze wanderte der Fenchel früh über die Alpen. Karl der Große (747 bis 814) hat ihn in sein Verzeichnis der Kulturpflanzen, «Capitulare de villis», aufgenommen. Seit dem Mittelalter wurde Fenchel als Gewürzpflanze nördlich der Alpen vor allem in Klostergärten kultiviert.

Über die Entstehung des Knollenfenchels (var. *azoricum*) weiß man nur, dass seine Herkunft vermutlich in Italien liegt und dort der wild wachsende Fenchel züchterisch verbessert wurde. Der Knollenfenchel wurde oft auch «Florentiner Fenchel», «Römischer Fenchel» oder «Bologneser Fenchel» genannt.

Bedeutung heute

In den Mittelmeerlandern ist der Knollenfenchel seit Langem ein wichtiges Gemüse. Italien ist Europas grösster Fenchelproduzent und -exporteur. Heute wird Knollenfenchel auch in vielen west- und mitteleuropäischen Ländern, allen voran in Belgien, Holland, der Schweiz und in Grossbritannien angebaut.

Botanik

Der einjährig zu kultivierende Knollenfenchel wird 50 bis 80 Zentimeter hoch und bildet oberirdisch eine Zwiebel, die man in der Umgangssprache als Knolle (Scheinknolle) bezeichnet. Daher kommt auch der Name Knollenfenchel. Die Pflanzen besitzen an ihren glatten Stielen feingegliederte Blätter, die dem Gartendill ähneln. Als Gemüse lassen sich die saftig-fleischigen, weissen bis hellgrünen Scheiden der Grundblätter verwenden.

Sortenvielfalt

Sortenabhängig können die Blattscheiden kurz und breit oder schmal und länglich sein. Der Fenchel ist eine Langtagspflanze, das heißt, er neigt zum Schossen bzw. Blühen, wenn die Tage länger werden. Bei Gemüsefenchel ist diese Eigenschaft uner-

Links: Ursprungsregion der Ausgangsformen des Fenchels, *Foeniculum vulgare*.
Rechts: Zur Samengewinnung lässt man schöne Fenchelknollen blühen und ausreifen.



Gurke

Cucumis sativus L.
Cucurbitaceae (Kürbisgewächse)

Geschichte

Die Herkunft unserer heute bekannten Gurke ist umstritten. Lange Zeit ging man davon aus, dass sie auf eine Wildform zurückgeht, wie sie noch heute an den Südhangen des Himalayas wächst (*Cucumis hardwickii*). Jüngere Untersuchungen deuten jedoch eher auf eine Herkunft auf dem afrikanischen Kontinent hin. Funde fossiler Gurken fehlen bisher. Man vermutet, dass bereits im alten Ägypten, vor gut viertausend Jahren, Gurken angebaut wurden. In Indien, wo die Gurke seit ungefähr dreitausend Jahren verwendet wird, sind unzählige Kulturformen der Gurke entstanden, die sehr unterschiedlich aussehen und schmecken. Diese können eiförmig, aber auch über einen Meter lang sein.

Aus schriftlichen Überlieferungen ist meist nicht eindeutig nachweisbar, ob jeweils Melonen, Flaschenkürbisse oder Gurken gemeint waren. So beschrieb der griechische Naturforscher Theophrastos rund dreihundert Jahre vor unserer Zeitrechnung eine Nutzpflanze namens *sikūs*, *sikūos* oder *sikyion* als kühlende Speise. Von den Römern sind ausführliche Anleitungen für den Anbau von *cucumis* und Beschreibungen überliefert, wie man die Früchte in Tongefäßen einlegte mit Weinhefe, in Salzlake oder Essig. Der erste eindeutige Nachweis in Mitteleuropa findet sich auf einem Holzschnitt von 1568, worauf eindeutig Gurken abgebildet sind – auch diese werden als *Cucumeres* bezeichnet.



Die einzigen antiken Funde von Gurkensamen nördlich der Alpen stammen aus dem römischen London. Die Briten haben also offenbar ihre Vorliebe für das grüne Gemüse schon früh entdeckt.

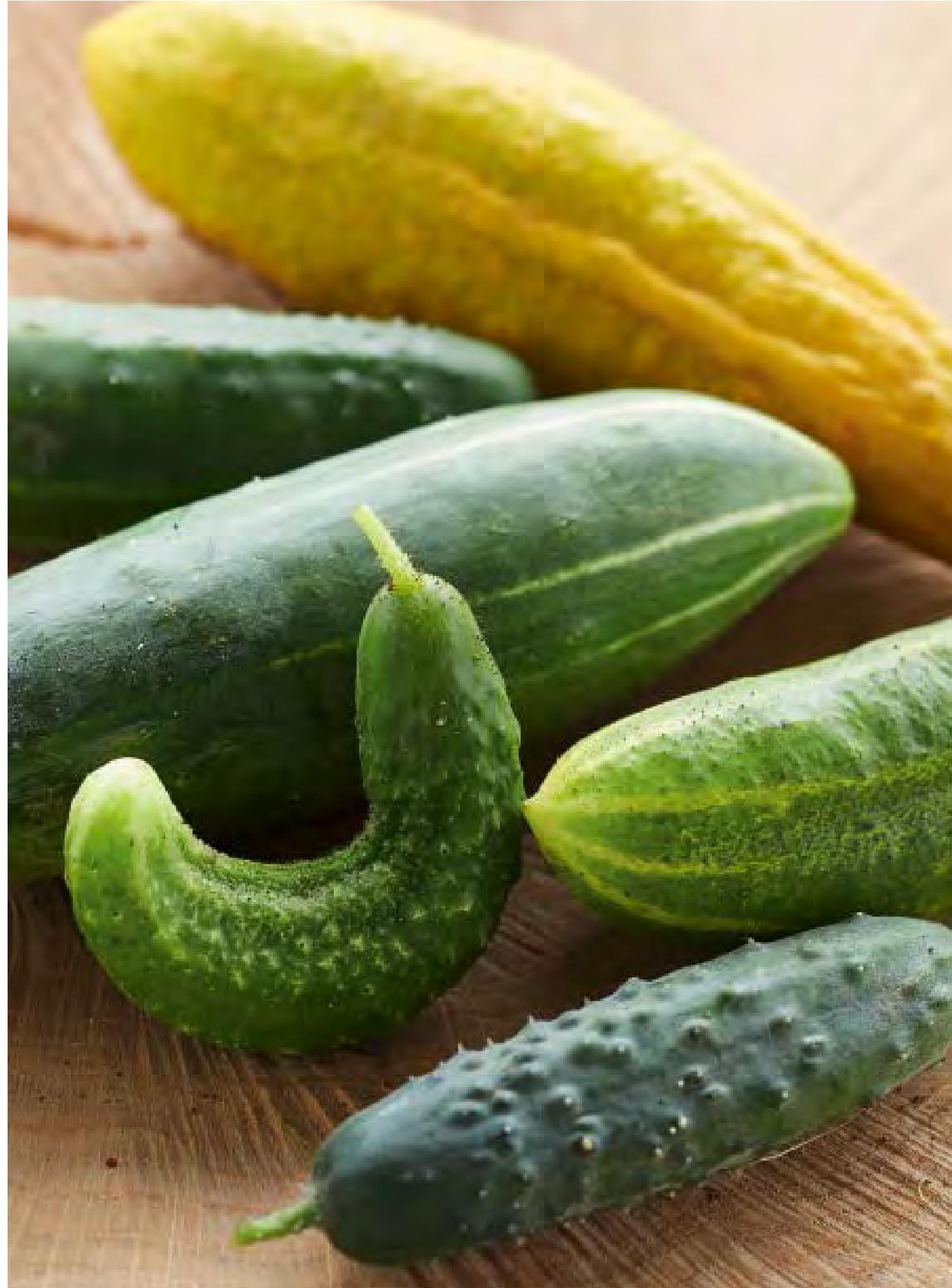
Bedeutung heute

Gurken werden heute auf der ganzen Welt angebaut und gehören zu den meist gehandelten Gemüsearten. Diese müssen strengen, teilweise unsinnigen Qualitätskriterien entsprechen. So hat die EU festgelegt, wie krumm eine Gurke maximal sein darf, nämlich 10 Millimeter auf 10 Zentimeter Gurke. Diese «Gurkenkrümmungsverordnung» wurde zum Synonym für die als überbordend empfundene Bürokratie Brüssels. 2009 wurde die Verordnung nach zwanzig Jahren wieder ausser Kraft gesetzt. In Europa unterscheidet man im Erwerbsanbau Freilandgurken (hauptsächlich Einlegergurken) von Gewächshausgurken (hauptsächlich Salatgurken).

Botanik

Gurken sind einjährig und krautig. Ihre Sprosse liegen entweder auf dem Boden auf oder klettern mit Hilfe von Ranken. Wie alle Kulturpflanzen aus der Familie der Kürbisgewächse blüht auch die Gurke natürlicherweise einhäusig und getrenntgeschlechtlich, das heisst, eine Pflanze bildet sowohl rein weibliche als auch rein männliche Blüten. Das Verhältnis ist bei Weitem nicht immer 1:1. Lange Tage und hohe Temperaturen fördern die Bildung von männlichen Blüten, während umgekehrt kurze Tage und tiefe Temperaturen die Bildung von weiblichen Blüten fördern. Um eine Bestäubung und folglich eine Fruchtbildung zu gewährleisten, müssen beide Blüten vorhanden sein. Die modernsten Züchtungen benötigen keine Bestäubung mehr für die Fruchtbildung. Bei diesen parthenokarpfen (jungfernfrüchtigen) Sorten setzt jede Blüte eine Frucht an. Mit wenigen Ausnahmen sind diese alle Hybriden und können selbst nicht vermehrt werden.

Links: Vermutete Ursprungsregion der Ausgangsformen der Gurke.
Rechts: Sorten- und Formenvielfalt der Gurken.



Sortenvielfalt

Die echte Gurke (*Cucumis sativus*) gibt es in ganz unterschiedlichen Formen. Man kann sie in folgende Typen einteilen:

- **Schlangengurke** (Salatgurke)

Mit stachelloser, glatter Schale, bis zu 40 Zentimeter lange Früchte, werden meist im Gewächshaus angebaut

- **Feldgurke** (Senfgurke, Schälgurke)

Schale mit weissen oder schwarzen Stacheln

- **Einlegegurke** (Cornichon, Essiggurke, Traubengurke)

Kleine Früchte mit mehreren Früchten pro Blattachsel

- **Sikkim-Typen** (Russische Gurke)

Rot-orange Schale

- **Runde Typen**

Farblich variieren die Sorten zwischen weiss, crème, gelb, gelbgrün, orangerot bis rotbraun.

Anbau

Gurken wachsen relativ schnell und haben ein empfindliches Wurzelsystem, das keinesfalls durch Pikieren beschädigt werden sollte. Deshalb sät man die Gurkensamen (nach den Eisheiligen) am besten direkt ins Beet. Die Anzucht von Jungpflanzen minimiert das Risiko, dass sie den Schnecken zum Opfer fallen (Schnecken lieben Gurken).

Sie sollten jedoch maximal zwei Wochen vor dem geplanten Setztermin ausgesät werden, damit sich ihre Wurzeln ungestört entfalten können. Gerade in der Phase des Anwurzelns sind die Gurken sehr empfindlich. Bei Temperaturen unter fünf Grad sterben die Pflanzen ab. Generell sind die Gurken sehr wärmebedürftig und stellen als Starkzehrer hohe Ansprüche an den Boden. Besonders bei schweren Böden ist für eine gute Bodenstruktur zu sorgen. Mit Beinwelljauche kann man ihren hohen Kaliumbedarf befriedigen. Eine kontinuierliche, konstante Wasserversorgung ist zudem wichtig für guten Ertrag.

Salatgurken lässt man üblicherweise entlang einer Schnur oder eines Rankgitters in die Höhe wachsen. Die übrigen Gurkenformen kann am Boden wachsen lassen oder ebenfalls hochziehen. Das Hochziehen hat den Vorteil, dass die Pflanze besser abtrocknen kann und weniger Gefahr läuft, vom falschen Mehltau dahingerafft zu werden.

Jänner	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember

Die alten, samenfesten Gurkensorten bilden immer männliche und weibliche Blüten aus. Bei den weiblichen Blüten ist unterhalb der Blüte bereits eine «Minigurke» zu erkennen. Bestäubt werden sie durch Insekten. Baut man die Gurken im Gewächshaus an, muss sichergestellt werden, dass Insekten in ausreichender Zahl die Blüten besuchen können.

Verwendung

In Norddeutschland spielen die in Salz eingelegten sauren Gurken in den heißen Sommermonaten noch immer eine Rolle. Von dort her röhrt der Name «Sauregurkenzeit» für die ruhigen, geschäftsarmen Sommermonate. Die mit verschiedenen Gewürzen in Salzwasser eingelegten Gurken durchlaufen einen Fermentationsprozess, bei dem der in den Gurken enthaltene Zucker zu Milchsäure abgebaut wird. Ohne dass auch nur ein Tropfen Essig zugegeben wird, schmecken die Gurken dadurch sauer.

Während in England vor allem die roh zubereiteten Salatgurken geschätzt werden, baut man in Russland primär Einlegegurken an. In einigen Gegenden werden die Gurken gekocht oder gedünstet verwendet.

Die Gurkenmaske ist zudem ein Klassiker in der Naturkosmetik. Gemischt mit etwas Joghurt oder Quark sorgt die Gurke für einen frischen Teint, da die in der Gurke enthaltenen Aminosäuren das Wasser der Haut binden und sie somit reinigt und glättet.

Inhaltsstoffe und Heilwirkung

Gurken zählen zu den basenreichsten Gemüsesorten, sie wirken wassertreibend und harnsäurelösend. Zu ihren wertvollen Inhaltsstoffen gehören Provitamin A, Vitamin B1 und Vitamin C sowie Kalzium, Eisen, Kalium, Natrium und Phosphor.

In der traditionellen indischen Medizin hat die Gurke eine lange Geschichte. In der ayurvedischen Lehre wirkt sie zum Beispiel kühlend und dämpfend auf das Gemüt, was sich in der englischen Redewendung «cool as a cucumber», für jemanden, der sich nicht aus der Fassung bringen lässt, niederschlug.

Einlegegurken sind gut geeignet für den Anbau in Hausgärten.



Boothby's Blonde

'Boothby's Blonde' ist eine Hausgartensorte mit sehr langer Anbautradition in der Familie Boothby in Livermore, Maine USA. Seit den 1990er-Jahren zirkulierte sie im amerikanischen Erhalter-Netzwerk der Seed Savers Exchange, USA.

Merkmale Einlegegurke. Junge Früchte cremefarben mit zarten schwarzen Stacheln. Reife Früchte breit, bis 20 cm lang, hellgelb. Relativ dünnfleischig. Konsistenz sehr gut, knackig, auch bei älteren Früchten.

Anbau Für Freilandkultur geeignet. Vegetationszeit 60 bis 65 Tage.

Verwendung Für den Frischkonsum und zum Einlegen. Speziell empfohlen für «excellent sweet cucumber pickles» («ausgezeichnete süsse eingelegte Gurken»).

Erhältlich über Arche Noah

**Dekan**

Diese Einlegegurke stammt ursprünglich von der Krim in der Ukraine. Sie kam 1995 über die amerikanische Erhaltungsorganisation Seed Savers ins Archiv von Arche Noah.

Merkmale Früchte sehr einheitlich in der Form, meist gerade, deutlich dreikantig mit feinen erhabenen Rippen und vorstehenden Warzen. Schale grün mit weisslichen und gelbweissen Stacheln und griesig aufgelösten Streifen. Wird nur mittelgross. Relativ früh reifend, Früchte nach 42 bis 52 Tagen.

Anbau Auch im Freiland sehr robuste, verlässliche Sorte mit gutem Ertrag. Wenig krankheitsanfällig.

Verwendung Als Einlegegurke und für Salate.

Erhältlich über Arche Noah

**Delfs Nr. 1**

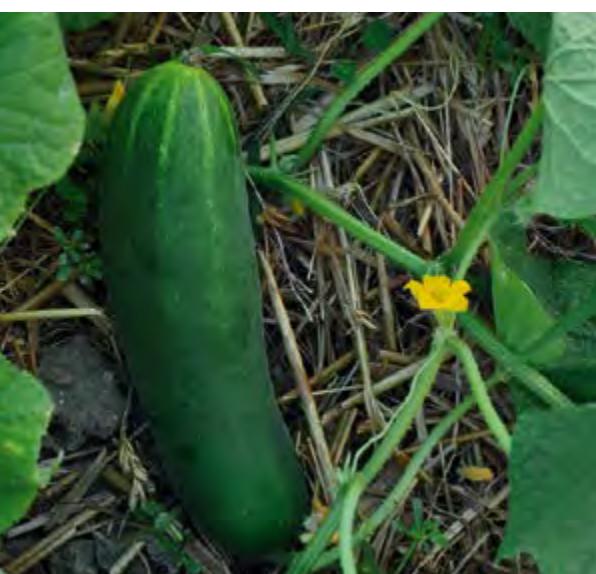
Sie war eine Haussorte der Gärtnerei Delfs aus Bruck an der Leitha im österreichischen Burgenland. 1993 wurde sie von Franz Delfs übernommen und ins Archiv von Arche Noah eingeführt.

Merkmale Salatgurke. Früchte dunkelgrün, glattschalig und weissstachelig, 20 bis 25 cm lang und dickfleischig. Früh reifende Sorte.

Anbau Erwies sich im Freilandbau in mehreren Jahren als sehr robust und reichtragend.

Verwendung Für Rohkost und Salate.

Erhältlich über Arche Noah

**Deutsche Schlangen**

Sehr alte deutsche Sorte, die schon Mitte des 19. Jahrhunderts erwähnt wurde. Sie war in den 1950er-Jahren noch viel im Anbau, wurde in der Folge aber durch die Sorte 'Chinesische Schlangen' ersetzt. Einer der Gründe ihres Verschwindens erklärt Kampe 1955: «[Sie] ist auf Grund der wenig ansprechenden Form kaum noch verbreitet.» Sie entsprach also schlüssig nicht dem gängigen Schönheitsideal einer Gurke.

Merkmale Früchte bis 40 cm lang, keulenförmig, mit kurzem Hals, im Querschnitt abgerundet dreieckig. Fruchtschale fest, grün, zahlreiche kleine schwarzbestachelte Warzen, nur der Hals ist glatt. Die Früchte reifen goldgelb ab.

Anbau Für den Freilandanbau geeignet.

Verwendung Vor allem als Salatgurke, tatsächlich aber eine Universalsorte: jung als Einlegegurke, grösser als Salatgurke, reif als Senfgurke zu verwenden.

Erhältlich über Arche Noah

**Dorninger**

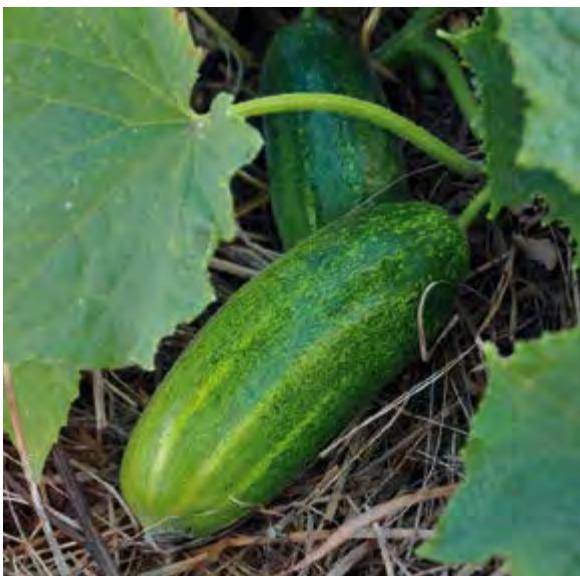
Diese alte Hausgartensorte hat eine lange Anbautradition in der Familie Dorninger im österreichischen Linz. Seit 2000 ist sie im Archiv von Arche Noah. Bei Verkostungen und Degustationen ist die Salatgurke 'Dorninger' stets im Spitzenfeld!

Merkmale Das noble Äussere entspricht den inneren Qualitäten: Die Schale ist auf grünem Grund fein gelblich marmoriert, leicht gestreift, stark glänzend, mit sehr dicht gestellten, feinen borstigen weisslichen Stacheln besetzt. Das Fleisch ist sehr zart und feinzellig und sehr geschmackvoll. Querschnitt der Frucht rundlich.

Anbau Geeignet für Freiland und im Glashaus.

Verwendung Für Salat.

Erhältlich über Arche Noah

**Gelbe**

Ein Hausgärtner aus Eschenbach, Kanton Luzern, berichtet: «Wie Sie auf den Bildern sehen, handelt es sich um eine Gurke, die gelb ist. Viel weiß ich auch nicht davon, es ergab sich per Zufall, am richtigen Ort zu sein und etwas zu plaudern. Denn ich kenne die Person gar nicht, welche mir die damals sehr reife Gurke zukommen liess. Ich weiß nur noch, dass er sagte, sein Schwiegervater hegte etwas im Garten, darauf er immer sehr stolz war, weil er der Einzige sei, der so was habe. Er sei im Sommer mit etwas mehr als achtzig Jahren verstorben.»

Gelbe Gurken sind in Indien und China bekannter als bei uns. Die wenigen bei uns bekannten Sorten sind aber eher rundlich oder oval und nicht so länglich wie diese Sorte.

Merkmale Schön geformte, lange Feldgurke, die unreif hellgelb ist, später gelb. Starkwüchsrig, verzweigt und kletternd.

Anbau Gedeiht sehr gut in schweren Böden. Guter Ertrag. Mittlere Haltbarkeit.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz



Kleine Grüne aus Paris

Syn. Vert petit de Paris

Die 'Kleine Grüne aus Paris' ist bei Weitem die beste Einlegegurke (Cornichon) für den Hausgarten. Die traditionelle französische Zuchtsorte wurde schon 1880 bei Dumas als eine der «beliebtesten Sorten» gepriesen. 1882 wurde sie auch in der Westschweiz angebaut. Das renommierte Züchterhaus Vilmorin führte sie 1886 im Sortiment und dies durchgehend bis heute.

Merkmale Grüne, kurze Früchte mit pockennarbiger, aber zarter Schale und schwarzen Stacheln. Sehr feiner Geschmack, auch beim Rohessen.

Anbau Wüchsige Pflanze, die bis in den Spätsommer unermüdlich kleine Gurken ansetzt. Die reife Frucht wird gelborange und relativ gross; man erntet sie jedoch grün, wenn sie nicht viel grösser als ein kleiner Finger ist.

Verwendung Zum Einlegen als Essiggurke.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Long de Chine**

Syn. Chinese Long Green

'Long de Chine' war lange Zeit eine sehr beliebte Schlangengurke. Sie soll angeblich 1862 nach Europa eingeführt worden sein. 1886 führt sie Vilmorin in seinem Sortiment und dies fast hundert Jahre später, 1972, immer noch. Die Samenzucht Benary aus dem deutschen Erfurt bildet 1876 eine sehr ähnliche 'Chinesische grünbleibende Schlangengurke' in ihrem Album ab.

Merkmale 30 bis 50 cm lange Früchte. Schale dunkelgrün, gerippt und fein gestreift. Fleisch fest und fein im Geschmack. Wenig Kerne. Mittelfrüh reifend.

Anbau Widerstandsfähig. In milden Lagen fürs Freiland geeignet.

Verwendung Als Salatgurke.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Long Vert Anglais**

Eine Feldgurke vom heute verbreiteten «Nostrano»-Typ. Angeblich soll sie identisch mit der 1787 beschriebenen Sorte 'Long Prickly' sein. Unter dem Namen 'Long vert Anglais' erscheint sie 1886 bei Vilmorin, wo sie dauerhaft im Sortiment blieb und selbst 1972 noch angeboten wurde.

Merkmale Lange, dunkelgrüne Früchte. Zarte Schale mit feinen Stacheln.

Anbau Produktiv und robust, für den Freilandbau geeignet.

Verwendung Salatgurke.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Noa's Treib**

Syn. Noahs Treibgurke

Sie wurde 1880 von V. Dippleb im deutschen Erfurt in den Handel gebracht. Um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert war sie dann als klassische Treibgurke weit verbreitet. H. Jäger, der Grossherzogliche Hof-Garteninspektor von Eisenach schrieb schon 1887: «Von neuen Sorten werden namentlich von Marktgärtnern in grösserem Massstabe angebaut und sind sehr zu empfehlen: Rollisson's Telegraph, Noas Treib-, hellgrüne weissstachelige kleinlaubige und Königsdörffers unermüdliche Treibgurke.» «Bester Ertrag und Gewinn, unbestritten die beste Mistbeetgurke», wird sie auch 1905 in einer Gartenzeitschrift gelobt.

Merkmale Sehr grosse Früchte, bis 70 cm lang, dunkelgrün und schlank. Weissstachelig. Früchte mit engem Kernhaus und wenig Samen. Feines, zartes Fleisch, Geschmack mild, nicht bitter.

Anbau Treibgurke, die speziell an die Mistbeetkultur angepasst ist: Aussaat Anfang April. Platzbedarf 1,5 Quadratmeter pro Pflanze.

Verwendung Für Rohkost und Salate.

Erhältlich über Arche Noah

**Precoce Grosso Bianco Crema**

'Precoce Grosso Bianco Crema' heisst so viel wie die «Frühe Dicke Cremewisse» und ist eine Form der besonders in Italien beliebten weissen Gurken. In den 1980er-Jahren war sie in den USA eine Handelsorte und kam über Seed Savers Exchange an das Archiv von Arche Noah.

Merkmale Relativ kleine Früchte, auch samenreif kaum über 12 bis 15 cm lang, bis 5 cm dick, im Querschnitt deutlich dreikantig, mit wenigen Samen. Schale creme-weiß, mit deutlichen Warzen und weissen Stacheln. Zartes Fruchtfleisch.

Anbau In milden Lagen Freilandbau, sonst besser geschützt. Reichtragend.

Verwendung Als Einlegegurke.

Erhältlich über Arche Noah

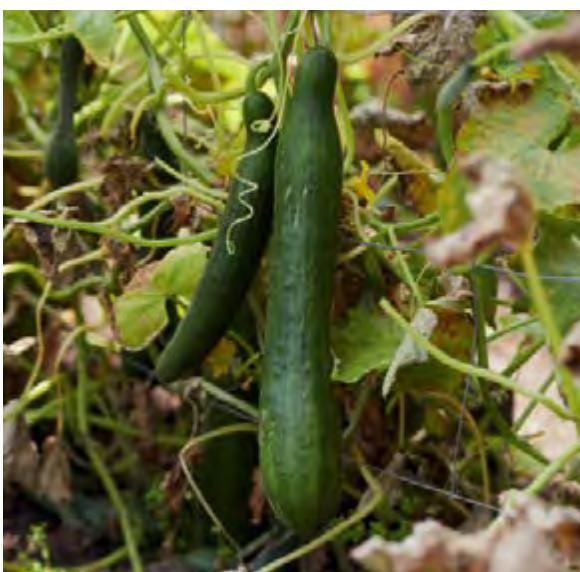
**Rollinson's Telegraph**

Der älteste Nachweis findet sich im Album Benary von 1886, wo sie als Schlangengurkentyp abgebildet ist, wie wir ihn heute noch in jedem Supermarkt finden. Becker-Dillingen empfiehlt sie 1929 als «altbekannt und bewährte» Gewächshausgurke. Vilmorin beschreibt die 'Rollinson's Telegraph' 1920: «Sie ist extrem produktiv, jede Pflanze ist fähig, mindestens 6 bis 8 Früchte zu tragen, besonders wenn man sie laufend, bevor sie ihre volle Grösse erreicht haben, erntet.»

Merkmale Lange, stachellose und glathäutige Früchte, die wenig Samen enthalten.

Anbau Robust und ertragreich. Für den Tunnelanbau und das Gewächshaus geeignet. Muss hochgezogen werden. Mit gut verrottetem Kompost angereicherte Kulturen ergeben aromatische Früchte.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz



Vertrags-Landwirtschaft und eine Oase für Sortenraritäten

Peter Lassnig, Jan Böhnhardt und Nina Gaza

Von der Umfahrungsstrasse Wien fährt man durch eine weite intensiv landwirtschaftlich genutzte Ebene, vorbei an vielen Windkrafträder nach Gänserndorf. Zwischen den neu errichteten einfachen Einfamilienhäusern, die sich die Stadtwiener gebaut haben, um ein bisschen Landidylle zu erleben, findet man den Gärtnerhof Ochsenherz. Dort reihen sich Stangenbohnen und blühende Karotten, Knollenziest und Tomaten, Thymian und vieles mehr aneinander. Daneben stehen einige Jungpflanzen und ein Plastiktunnel zum Verkauf. Alles wirkt etwas vorläufig. Und doch begann hier vor zwölf Jahren, was sich seitdem zu einem Kleinunternehmen entwickelt hat. Der Ausdruck «Unternehmen» passt hier wohl nicht ganz, besser wäre vielleicht «Gemeinschaftswerk».

Gemeinsam landwirtschaften

Peter Lassnig, der Initiator und Steuermann, Jan Böhnhardt, der Saatgutzüchter, und Nina Gaza, die Jungpflanzen-Chefin, stellen sich zum Interview. «Wir sind ein gemeinschaftlich getragener Demeter-Landwirtschaftsbetrieb. Unsere Betriebsstruktur basiert auf einer Partnerschaft der Konsumierenden mit uns Produzierenden. Wir orientieren uns am Modell der community supported agriculture», erklärt Peter. «Zurzeit produzieren wir Gemüse für rund 230 Vertragsnehmer oder Ernteanteilhaberinnen. Jeder unterschreibt mit uns für ein Jahr einen Vertrag, wird Teilhaber und bekommt damit entweder jeden Dienstag eine Gemüsekiste oder kann sich an unserem Stand am Naschmarkt-Bauernmarkt in Wien

jeden Freitag mit so viel Gemüse eindecken, wie er oder sie für eine Woche braucht.» Jeweils Ende Januar ist Jahresversammlung. Da wird der Finanzbedarf des Betriebes vorgestellt und gemeinsam beschlossen, wie es weitergehen soll. Wer finanziell stärker ist, zahlt nach eigener Einschätzung einen höheren Monatsbeitrag als weniger Begüterte. Jeden Mittwoch ist Volunteering-Tag, da kann jeder Teilhabende und Interessierte selbst mit anpacken. «Natürlich sind nie alle Teilhabenden am Helfen. Vielleicht zehn Prozent von ihnen sehen wir regelmäßig», erklärt Peter. Überhaupt scheint hier vieles möglich – Entwicklung eingeschlossen.

Vom Marktfahrerbetrieb zur Diversifikation und Gemeinschaft

In den Anfangsjahren war der Gärtnerhof Ochsenherz ein reiner Marktfahrerbetrieb. Heute steht die Ganzjahresversorgung der Teilhabenden mit Gemüsekisten im Vordergrund. Zudem produzieren sie Saatgut von über hundert Gemüsearten und -sorten. Auch für die biologische Samenfirma Reinsaat und die Arche Noah werden hier gewisse Sortenraritäten gezüchtet. Samenfest, schmackhaft und standortangepasst – das sind die Ochsenherz-Sorten. Das angebotene Saatgut wird gegen Aufwandsentschädigung in Portionsmengen abgegeben und kann selbst weitervermehrt werden. Zusätzlich bringt der Jungpflanzenverkauf im Frühjahr weitere Einnahmen. Die braucht der Gärtnerhof auch, um den mit den Jahren grösser gewordenen Personalbestand zu finanzieren. Heute arbeiten hier



sechs ganzjährig angestellte Mitarbeiter, einige in Teilzeit, inklusive zwei Auszubildende. Während der Saison kommen weitere Feldarbeiter dazu.

Vom Bauboom verdrängt

Zwei Mitarbeiter fahren gerade mit einem in die Jahre gekommenen Traktor durch die Pflanzenreihen. Daneben wurden für die Karotten trapezförmige Erddämme gezogen. Die Reihen ziehen sich weit nach hinten, wo weitere Plastiktunnels stehen. Fünf Hektar werden heute bewirtschaftet. Doch das Land ist nur gepachtet, und

bald sollen hier Häuser gebaut werden. Wie in vielen stadtnahen Gegenden wird gutes Landwirtschaftsland immer teurer. Die Grundstückspreise steigen. Doch irgendwie scheint das hier niemanden wirklich ernsthaft zu sorgen. Es wird schon eine Möglichkeit geben. Man spürt Offenheit für Neues und Vertrauen auf die Kraft der Gemeinschaft zwischen den Worten und Gesten.

Persönliches

Der Gärtnerhof Ochsenherz ist ein gemeinschaftlich getragener Demeter-Landwirtschaftsbetrieb mit fünf Hektar Anbaufläche in Gänserndorf bei Wien. Der Betrieb ist darauf ausgerichtet, einen Kreis von derzeit 230 Menschen mit Gemüse zu versorgen. Diese Personen decken im Gegenzug die Ausgaben des Gemüseanbaus. Durch diese Form des assoziativen Wirtschaftens ist es dem Gärtnerhof möglich, sich aus den Zwängen des profitorientierten Marktgeschehens herauszulösen und auch mit einer sehr vielfältigen und handarbeitsintensiven Form der Landwirtschaft zu bestehen.

Peter Lassnig, promovierter Botaniker, gründete vor zwölf Jahren den Gärtnerhof Ochsenherz. Heute sind zehn Mitarbeiter am Werk. Mit dabei auch **Jan Böhnhardt** und **Nina Gaza**. Weitere Informationen finden Sie unter: www.ochsenherz.at



Kartoffel

Erdapfel

Solanum tuberosum L.

Solanaceae (Nachtschattengewächse)

Geschichte

Die Kartoffel war bereits vor achtausend Jahren eine wichtige Nahrungsplantze der alten südamerikanischen Völker. Spanische und englische Seefahrer haben die Kartoffel im 16. Jahrhundert nach Europa gebracht. Die neuartige Knolle konnte sich anfangs jedoch nicht durchsetzen. Vorerst wurde sie als Zierpflanze an Päpste und Könige verschenkt. Vor allem die Blüten des Nachtschattengewächses hatten es den Damen der feinen Gesellschaft angetan. Sie schmückten damit festliche Tische, Dekolettés und glückbringende Brautsträusse. Die Knollen wurden einzig von spanischen Mönchen als Krankenkost und sättigende Armenkost verwendet.

Zu Beginn war die Kartoffel nicht ideal an europäische Anbaubedingungen angepasst. In ihrer Heimat nahe des Äquators sind die Tage und Nächte während des ganzen Jahres praktisch gleich lang. Dort wachsen sogenannte Kurztagspflanzen, die in anderen Breitengraden Mühe mit der Blüten- oder Knollenbildung haben, wenn die Tageslänge ein gewisses Mass überschreitet. In den hiesigen Breitengraden sind zur Zeit der Knollenbildung (Mai und Juni) die Tage länger als die Nächte. Für einen guten Ertrag sind daher sogenannte Langtagspflanzen nötig. Vermutlich ist das mit ein Grund, weshalb am Anfang des 19. Jahrhunderts die bis dahin abstammenden Sorten durch ertragreichere Herkünfte aus dem Süden von Chile verdrängt wurden. Diese waren nämlich an das dortige Klima angepasst und durchwegs Langtagspflanzen.



Nach dem Motto: «Was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht», hatte die Kartoffel auch sonst einen schweren Stand. Hartnäckig hielt sich das Vorurteil, das Nachtschattengewächs aus den Anden sei giftig. Das stimmt, was das Kraut und die grünen Früchte betrifft. Durch Unkenntnis kam es immer wieder zu Vergiftungen. «Unsere Leute (...) essen sie, sich zu erregen. In Wein gekocht, sind sie besonders hilfreich für alle, die die Blüte ihrer Jahre überschritten haben.» Mit dieser Aussage soll der Basler Arzt und Botaniker Caspar Bauhin um 1619 seinen Zeitgenossen den Verzehr der Kartoffeln schmackhaft gemacht haben. Bauhin war es auch, der ihr den noch heute gültigen botanischen Namen *Solanum tuberosum* gegeben hat.

Der Siegeszug der Kartoffel in Europa begann mit einer List des Preussenkönigs Friedrich dem Grossen. Er liess während der Hungersnot 1740 Kartoffelfelder anlegen und diese von seinen Grenadiere zum Schein streng bewachen. Die Bauern schllichen nun nachts auf die Felder, um nachzusehen, was es da so streng zu bewachen gab und stahlen korbweise Kartoffeln, um sie auf den eigenen Feldern anzubauen.

Danach verbreitete sich die Kartoffel rasch, und so verbesserte sich die Ernährungssituation deutlich. Forscher sind überzeugt, dass die Kartoffel wesentlich zum rasanten Anstieg der Bevölkerungszahlen beigetragen hat. Auch entstanden erst jetzt grosse Städte, da der Anbau der Kartoffeln im grossen Stil die Preise für Lebensmittel sinken liess, sodass sich auch Städter ohne eigenen Gemüsegarten ernähren konnten.

Ebenso wuchs in Irland die Bevölkerung nach der Entdeckung der Kartoffel stark an. Doch durch die einseitige Konzentration auf den Kartoffelanbau und fehlende Kulturwechsel konnten sich bald Schädlinge und Pilzkrankheiten ausbreiten. Es kam zu Kraut- und Knollenfäule. In der Folge verhungerten zwischen 1845 und 1849 eine Million Iren.



Links: Ursprungsregion der Kartoffel.

Rechts: Kartoffelernte im Schlossgarten Wildegg.

Bedeutung heute

Weltweit werden jährlich etwa dreihundert Millionen Tonnen Kartoffeln geerntet. Damit ist die Kartoffel das viertwichtigste Nahrungsmittel der Welt. Bemerkenswert ist, dass die Kartoffel das einzige pflanzliche Massenprodukt auf dem Agrarmarkt ist, für das die EU keine Marktordnung kennt. Dies macht deutlich, dass Kartoffeln in der EU nach wie vor zu nicht subventionierten Weltmarktbedingungen produziert werden können.

Botanik

Die einjährige, krautige Kartoffelpflanze bildet zusammengefasste Fiederblätter und einen endständigen Blütenstand mit weißen, blauen oder violetten Blüten. Manche Sorten blühen gar nicht oder bilden nur sterile Blüten. Selbstbefruchtung ist vorherrschend. In der Frucht befinden sich zahlreiche Samen, die für die Züchtung von Bedeutung sind. Die Kartoffelknolle stellt botanisch eine stark entwickelte Verdickung von unterirdischen Sprossen, den Stolonen, dar und dient der Reservespeicherung.

Sortenvielfalt

Die Wildformen der Kartoffel, deren Knollen sehr klein sind, gedeihen in den unterschiedlichsten Böden und Klimazonen. Die Kultursorten haben sich an weniger extreme Bedingungen angepasst. Ihre Vorlieben für Kühle, Wind und eine gute Bodendurchlässigkeit sind aber geblieben. Sie sind durch Einkreuzungen und der Auslese aus Wildformen entstanden, durch Zufall oder durch die gezielte Auswahl durch Bauern. Das heutige Sortenspektrum entspricht leider nur noch einem Bruchteil der Sortenvielfalt, die einst nach Europa gelangte oder hier entstanden ist. Neben den gängigen gelbschaligen, festkochenden Sorten erfreut sich aber zunehmend ein Nischenmarkt der einstigen Vielfalt an regionalen Land- und Zuchtsorten.

Kartoffeln können alle möglichen Farben, Formen und Fleischkonsistenzen aufweisen. Die Schalenfarben reichen von hellbeige über hellrosa, dunkelrot, hellviolett bis dunkelviolett. So auch bei der Fleischfarbe. Bei der Knollenform gibt es alles von lang und schmal bis knollig rund, mit tief und weniger tief liegenden Augen.

Anbau

Kartoffeln kommen Mitte April bis Anfang Mai in den Boden. Um ihnen einen schnellen Start zu ermöglichen, holt man sie etwa 4 Wochen vorher aus dem Keller und lässt sie, einlagig in Kisten gebettet, am Licht vorkeimen (bei 10 bis 15 Grad). So



Ein Kartoffeljahr: die ersten Blätter Ende April (oben), die Blüten Ende Juni (unten) und die Ernte im August (rechts).

haben sie beim Pflanzen einen Wachstumsvorsprung und können damit auch der Hauptkrankheit, der Krautfäule, davonwachsen.

Gepflanzt werden sie in Reihen, die 50 bis 70 Zentimeter auseinanderliegen, innerhalb der Reihe im Abstand von 30 bis 35 Zentimetern. Sobald das Kraut 20 Zentimeter hoch ist, häufelt man die Reihen an. So bilden sich weitere Wurzeln und Stolonen, und an diesen die Knollen. Außerdem erwärmt sich der Boden besser.

Kartoffeln wirken bodenverbessernd und sind optimal als erste Kultur im frisch angelegten Garten. Sie gedeihen auch auf kargen Böden, allerdings bleiben dann die Erträge bescheide-



ner als in einem gut mit reifem Mist und Kompost gedüngten Beet.

Geerntet werden sie drei bis vier Monate nach der Pflanzung. Sollen sie gelagert werden, muss nach dem Absterben des Krauts mindestens zwei Wochen bis zur Ernte gewartet werden. In dieser Zeit härtet die Schale aus. Von den schönsten Pflanzen kann man mittelgroße Kartoffeln für den Anbau im kommenden Jahr zur Seite legen.

Bei der eigenen Nachnahme von Pflanzkartoffeln ist neben der Knollenfäule auf pflanzliche Viren zu achten. Diese werden durch Blattläuse von Pflanze zu Pflanze übertragen und überdauern den Winter in den Knollen. Zu stark mit Viren befallene Pflanzen sind kümmerlich und bilden weniger Ertrag. Es ist daher zu empfehlen, von Zeit zu Zeit auf gesundes Pflanzgut aus einer professionellen Sortenvermehrung zurückzugreifen. Für die eigene Sortenerhaltung im Hausegarten könnte in Zukunft die Vermehrung über Samen aus den botanischen Früchten ein neuer Weg sein, um Viren zu vermeiden. Über den Samen breiten sich die Viren nicht aus. Allerdings können sich dabei die Sorten verändern, wenn sie genetisch nicht stabil sind. Tüftler im ProSpecieRara-Netzwerk arbeiten darum an

samenechten Sorten zur Bereicherung der bestehenden Kartoffelvielfalt.

Verwendung

Aufgrund der Konsistenz des Fleisches kann man der Kartoffel drei Kochtypen zuordnen, die von festkochend (Kochtyp A) bis sehr mehligkochend (Kochtyp C) reichen. Die Sorten des Kochtyps A zerfallen auch bei längerem Kochen nicht, ihr Fleisch ist feucht, glatt, schnittfest und nicht mehlig. Sie eignen sich zum Beispiel für Kartoffelsalat, Salzkartoffeln und Schalenkartoffeln. Der Kochtyp C besagt, dass das Fleisch dieser Sorten mehlig, ziemlich trocken, grobkörnig und locker ist. Beim Kochen in der Schale springen sie auf und zerfallen. Sie besitzen einen mittleren bis hohen Stärkegehalt und eignen sich für Kartoffelstock, Pommes frites, Gnocchi, Baked Potatoes und vieles mehr. Die Eigenschaften der Kochtyp-B-Sorten liegen zwischen A und C. Sie eignen sich vor allem für Rösti und Bratkartoffeln.

Inhaltsstoffe

Kartoffeln gelten als eines der gesündesten Grundnahrungsmittel. Sie enthalten wenig Fett, dafür viele wertvolle Mineralstoffe und Proteine. Wer sich ausschließlich von Kartoffeln und Milch ernährt, hat ernährungstechnisch gesehen alles, was ein Mensch zum Leben braucht.

	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember

Ackersegen

Deutsche Züchtung von der Kartoffelzucht Böhm in Natendorf nahe Lüneburg. Entstand aus den Sorten 'Hindenburg' und 'Allerfrüheste Gelbe' und kam 1929 auf den Markt. Von 1932 bis 1961 war sie im Schweizerischen Richtsortiment aufgeführt und wurde lange Zeit als Referenzsorte für Sortenvergleiche genutzt. Sie galt als Ausgleichsorte in Notzeiten und ist vielen Leuten ein Begriff. Primär wurde die relativ robuste und leicht vermehrbare 'Ackersegen' als Futterkartoffel angebaut. Bei Knappheit wurde sie aber auch als Speisekartoffel genutzt.

Merkmale Ovale Knolle mit später Reifezeit. Schale und Fleisch sind gelb. Die Blüten sind weiss. Reifezeit spät bis sehr spät.

Anbau Mittlere bis starke Anfälligkeit auf Blattroll- und Y-Virus, resistent gegen A-Virus. Sehr geringe Anfälligkeit auf Schorf und Knollen- und Krautfäule. Nicht anfällig auf Krebs. Mittlere bis starke Anfälligkeit auf Eisenfleckigkeit. Aus heutiger Sicht mässiger Ertrag. Gute Lagerfähigkeit.

Verwendung Für Rösti und Kartoffelstock geeignet. Kochtyp B.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz, Arche Noah

**Allerfrüheste Gelbe**

1922 erstmals gehandelte Kreuzung aus 'Sämling 155/06' mit 'Industrie', gezüchtet von Böhm in Deutschland. Während des Zeitraums von 1928 bis 1950 im Schweizerischen Richtsortiment empfohlen. Früher wurde die Sorte mit Kochtyp A beschrieben, die heute erhaltenen Knollen haben aber eher Kochtyp B bis C.

Merkmale Frühe Sorte. Runde Knollen, dunkelgelbes Knollenfleisch. Schale gelb und glatt. Gutes Aroma.

Anbau Ertrag mittelhoch bis hoch. Geringe Anfälligkeit auf Kraut- und Knollenfäule, aber anfällig auf Silberschorf. Keine Lagersorte.

Verwendung Vielseitig verwendbar. Ideal für Kartoffeln in der Schale (Gschwellti, Pellkartoffeln) oder Kartoffelsalat. Kochtyp B bis C.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Alma**

Syn. Millefleur

Züchtung von Cimbal in Deutschland. 'Alma' ist eine Kreuzung der Sorten 'Early Sunrise' und 'Erste von Frömsdorf'. Sie war 1904 erstmals im Handel und von 1925 bis 1941 im Schweizerischen Richtsortiment registriert. Nicht zu verwechseln ist sie mit der neuen Sorte 'Alma', die 1978 in der Tschechoslowakei als Züchtung aus 'Oda' und 'Schwalbe' in den Handel kam.

Merkmale Rund-ovale, mittelgrosse Knolle. Knollenfleisch weiss. Schale gelb und mittelrau.

Anbau Ansprechender Ertrag.

Verwendung Wird verwendet als Speise- und Futtersorte. Ideal für Kartoffelstock und Kartoffelsuppe. Trockene und mehlige Kartoffel. Kochtyp C.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Arran Banner**

'Arran Banner' ist eine Kreuzung der Sorten 'Suttons Abundance' mit der Sorte 'Flourball'. Die schottische Sorte war von 1946 bis 1954 provisorisch im Schweizerischen Richtsortiment geführt, aber nie definitiv aufgenommen worden. Sie hatte als Futterkartoffel zu wenig Stärke und wurde damals als Speisekartoffel wenig nachgefragt.

Merkmale Runde Knolle. Weichfleischig, leicht verkochend und auseinanderfallend. Weisses Knollenfleisch, gelbe Schale. Niedriger Stärkegehalt.

Anbau Ertragreich. Geringe Anfälligkeit auf Krautfäule, mittlere Anfälligkeit auf faule Knollen, teilweise Hohlherzigkeit, hohe Schorfanfälligkeit.

Verwendung Kochtyp B.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Augusta**

Die Sorte 'Augusta' ist eine Züchtung von V. S. Ebstorf in Deutschland. Von 1955 bis 1959 war sie im Schweizerischen Richtsortiment registriert. Die Kartoffel wurde früher als Wirtschaftssorte (als Futterkartoffel und zur Nutzung der Stärke) verwendet und war als Ausgleichssorte von Interesse. Sie konnte aber nicht mit den bestehenden Sorten ihrer Kategorie mithalten.

Merkmale Runde, etwas unformige Knolle mit tiefen Augen. Dunkelgelbe Fleischfarbe. Schale ebenfalls gelb und mittelrau.

Anbau Tendenz zur Kindbildung.

Verwendung Vorwiegend als Futterkartoffel geeignet. Mehlige, trockene und körnige Kartoffel, Kochtyp C.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Aula**

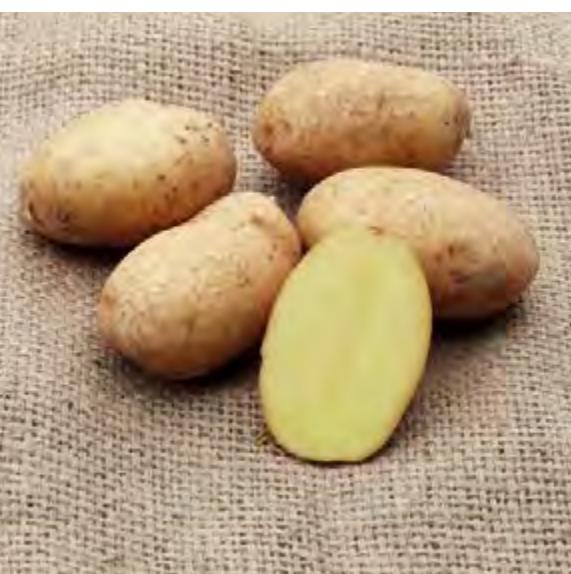
Deutsche Sorte, die von 1977 bis 1998 in der Schweiz angebaut wurde. Sie hat einen sehr guten Kartoffelgeschmack.

Merkmale Flach-runde Knolle. Dunkelgelbes Knollenfleisch, gelbe Schale. Spät reifend, eignet sich daher gut zum Einlagern. Die guten Speiseeigenschaften entwickeln sich auch erst nach etwas Lagerung (ab Dezember).

Anbau Sehr ertragreich. Resistent gegen Kartoffelkrebs und Kartoffelnematoden. Ebenfalls hohe Resistenz gegen Kartoffelschorf, Knollenfäule, Erwinia-Schwarzbeignigkeit, Kartoffelvirus A, Kartoffelvirus Y. Aber anfällig für das Blattrollvirus. Lagersorte.

Verwendung Für Kartoffelstock und Kartoffelteige. Kochtyp B bis C.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz



Avenir

'Avenir' ist eine holländische Züchtung von 1947. Sie ist eine Kreuzung aus den Sorten 'A42', 'Voran' und 'Katahdin'. Die Sorte wurde seit 1959 im Schweizerischen Richtsortiment bis in die 1970er-Jahre geführt.

Merkmale Mittelfrühe Reife. Lang-ovale, grosse Knollen. Augen sehr flach. Die Schale ist gelb und rau. Weisses Knollenfleisch, wenig Stärke.

Anbau Anfällig gegen die Kraut-, aber nicht gegen Knollenfäule. Krebsfest. Mässig anfällig für Blattrollkrankheit und ziemlich anfällig für Schorf. Trockenheitstolerant. Mittelhoher Ertrag.

Verwendung Speisekartoffel. Verschiedene Verwendungsmöglichkeiten, eher nicht für Rösti oder Kartoffeln in der Schale (Gschwellti). Kochtyp B.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Bamberger Hörnchen**

Syn. Bamberger Hörnla, Bamberger Hörnl

Diese alte Landsorte aus Franken war bereits vor 1900 bekannt. Sie wurde vor allem in Süddeutschland angebaut. Seit 1992 ist sie im Archiv der Arche Noah.

Merkmale Kipfler-Typ. Knolle länglich, etwas bananenförmig, klein bis mittelgross. Schale weiss bis gelb, teils leicht rötlich überlaufen, vor allem um die Augen. Knollenfleisch hellgelb. Blüte weiss. Sehr spät reifend.

Anbau Wächst besser auf sandigem Boden. Mittelmässiger Ertrag. Hoher Pflegeaufwand. Maschinelle Ernte kaum möglich.

Verwendung Kochtyp A. Als festkochende Sorte klassische Salatkartoffel. Das nussige Aroma wird sehr gelobt.

Erhältlich über Arche Noah

**Barbara**

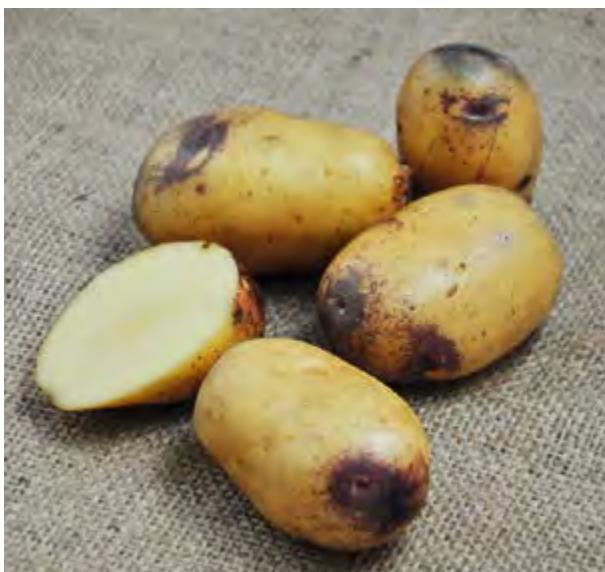
Diese moderne Züchtung aus Deutschland von der Saatzuchtgesellschaft Nordsaat wurde 1982 zugelassen, ist derzeit aber nicht (mehr) im EU-Katalog enthalten.

Merkmale Knolle glattschalig, mittelgross, lang-oval mit einer am Ende verjüngten Nase. Schale weiss-gelb mit violetten Schecken. Knollenfleisch gelb. Blüte weiss. Frühe bis mittelfrühe Sorte.

Anbau Gut beerntbar, da enge Knollenlage. Gegenüber Krankheiten sehr gute bis mittlere Widerstandskraft. Kann für den biologischen Anbau empfohlen werden. Nur kurz lagerfähig.

Verwendung Kochtyp B. Vorwiegend festkochend, mit universalen Verwendungsmöglichkeiten. Empfehlenswerte Sorte mit gutem Geschmack.

Erhältlich über Arche Noah

**Bell's Purple**

Dies ist eine Landrasse aus Maine in den USA. Sie kam von Seed Savers Exchange (Erhaltungsorganisation der USA) und ist seit 1988 im Archiv der Arche Noah.

Merkmale Knolle mittel bis gross, oval bis lang-oval. Schale violett. Knollenfleisch weiss. Blüte weiss. Reifezeit mittelpünktig.

Anbau Unter den Blauschaligen eine der Sorten mit den höchsten Erträgen.

Verwendung Kochtyp A bis B. Festkochend bis vorwiegend festkochend, mit gutem Geschmack.

Erhältlich über Arche Noah

**Benedetta**

Syn. Benedikta

'Benedetta' ist eine Züchtung von Pfeffern in Deutschland. Von 1956 bis 1967 war sie im Schweizerischen Richtsortiment registriert. Die Sorte entstand durch die Kreuzung von 'Aquila' mit einem Sämling. Die Kartoffel war auch unter dem Namen 'Benedikta' bekannt.

Merkmale Ovale Knollen. Wenig anfällig auf Kraut- und Knollenfäule. Die dünne Schale und flachen Augen erlauben ein einfaches Schälen. Ausgewogener Geschmack, nicht zu erdig, nicht zu mild.

Anbau Guter Ertrag. Mittlere Frostresistenz.

Verwendung Verwendet als Speisesorte. Für Rösti, Kartoffeln in der Schale (Gschwellti), Salzkartoffeln. Kochtyp B bis C.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Berlichingen**

Diese deutsche Sorte ist vermutlich eine Lokalsorte aus Berlichingen in Baden-Württemberg. Anscheinend gibt es sie seit 1928. Sie stammt aus der Genbank Gatersleben und wird von der Stiftung Kaiserstühler Garten erhalten und im Sortengarten Eichstetten angebaut.

Merkmale Lang-ovale Knollen und weisses Knollenfleisch. Schale rau und rot, mit lila Augen. Augentiefe flach. Reifezeit mittelfrüh bis spät.

Verwendung Kochtyp B, vorwiegend fest. Hat einen urtümlichen, erdigen Geschmack.

Erhältlich über ProSpecieRara Deutschland



Blaue Österreich

Syn. Bleue d'Auvergne

Diese Sorte gelangte von Arche Noah an ProSpecieRara, die sie seit 1993 weiter erhält und prüft. Interessanterweise hat sich die Sorte als Duplikat der alten französischen Sorte 'Bleue d'Auvergne' erwiesen.

Merkmale Kleinere Knollen mit runder bis ovaler Form. Blauviolette, glatte Schale. Gelbweisses Knollenfleisch. Weisse Blüten.

Anbau Knollenlage zerstreut. Die Sorte ist anfällig auf Kraut- und Knollenfäule.

Verwendung Speisekartoffel. Ideal für Kartoffelstock, gut für Gnocchi und Kartoffelsuppe. Kochtyp B bis C.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Blaue Schweden**

Syn. Bleue, Blaue Emmensteg, Blaue Hindelbank, Blaue Lüthi, Blaue PSR, Blaue Zimmerli original

Diese blaue Kartoffel erzielt die höchsten Erträge unter den Blauen. Sie wurde 1900 in Europa eingeführt und gelangte über Schweden in die Schweiz. Die 'Blaue Schweden' stammt möglicherweise von alten amerikanischen Sorten ab. Sie kam über viele Herkunftswege und Namen an ProSpecieRara, die sich allesamt als Duplikate erwiesen. Dies zeugt von der früher grossen Verbreitung in der ganzen Schweiz, wenn auch wohl oft als Kuriosität für Liebhaber.

Merkmale Lang-ovale, mittelgroße Knollen. Die Schale ist blau und rau. Hellvioletter Knollenfleisch. Viele grosse, blauviolette Blüten mit weissen Spitzen.

Anbau Eine gewisse Anfälligkeit auf Kraut- und Knollenfäule. Schale sehr anfällig auf Silberschorf, der die blaue Farbe stark überdeckt.

Verwendung Vielseitig verwendbar. Gemäss neuesten Untersuchungen wirkt der Verzehr von Blauen Kartoffeln blutdrucksenkend. Sehr geeignet für Kartoffelstock, Kartoffeln in der Schale (Gschwellti) oder Rösti. Schonend kochen, vorzugsweise im Dampf garen. Die Blaufärbung wird beim Abkühlen wieder intensiver. Kochtyp B.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Blaue St. Galler**

Neuere Züchtung der St. Gallischen Saatzucht aus der ProSpecieRara-Sorte 'Blaue Schweden'. Entspricht den Züchtungskriterien von ProSpecieRara und ist ein gutes Beispiel für den Nutzen der genetischen und morphologischen Vielfalt der bewahrten, alten Sorten. Anders als bei 'Blaue Schweden' behalten die Knollen ihre intensive Färbung auch beim Kochen.

Merkmale Lang-ovale Knollen, flache Augen. Schalenfarbe blau bis violett. Knollenfleisch schön gefärbt blauviolett.

Anbau Anfällig auf Kraut- und Knollenfäule. Ertrag mässig. Gut lagerfähig.

Verwendung Diverse Verwendungsmöglichkeiten, zum Beispiel blaue Kartoffelsuppe. Auch geeignet für die Herstellung von Kartoffelchips. Kochtyp B.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Blaue Veltlin**

Syn. Blaue Ludiano, Bormini

Diese dunkelblaue Sorte wurde im Süden der Schweiz und im italienischen Veltlin angebaut. Unter dem Namen 'Bormini' war sie früher im Puschlav, Kanton Graubünden, bekannt. Die äusserst aromatische Sorte ist eine Delikatesse, bereitete Kartoffelbauern aufgrund des kleinen Ertrags und grosser Fäuleanfälligkeit aber stets Mühe, sie in grösserem Stil zu vermehren.

Merkmale Lange Knollen mit unregelmässiger Form. Augen sehr tief. Knollenfleisch und Schale dunkelviolettt. Blüten innen weiss, aussen schwach blauviolett.

Anbau Die Sorte ist gut geeignet für sandige Böden und warme Regionen. Neigt zur Kindlingsbildung. Anfällig auf Knollenfäule. Hohe Resistenz gegen Trockenheit. Spät reifende Sorte, relativ wenig Ertrag.

Verwendung Die intensive blaue Färbung bleibt beim Kochen erhalten. Verwendung beispielsweise für Kartoffeln in der Schale (Gschwellti), Bratkartoffeln, blaue Suppe, Pommes frites. Hervorragendes Aroma. Kochtyp B bis C.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Blaugelbe Stein**

Syn. Blaue Zimmerli

Die ursprüngliche Herkunft der Sorte ist unbekannt. Sie kam aus einem Hausgarten aus Chez-le-Bart, Neuchâtel, unter dem Namen 'Blaue Zimmerli' zu ProSpecieRara in die Erhaltung. Dabei handelte es sich um eine Namensverwechslung, denn die originale 'Blaue Zimmerli' hatte ganz andere Eigenschaften und war blaufleischig. Weil die blau-gelb-schalige Sorte einzigartige Qualitäten hat, wurde sie behalten und später zur 'Blaugelben Stein' umbenannt.

Merkmale Kleine, runde Knolle. Gelbes Knollenfleisch. Blauschalig mit gelben Augen gescheckt. Schwach blauviolette Blüten mit weissen Spitzen. Spät reifend.

Anbau Geringer Ertrag. Haftet bei der Ernte noch stark an den Stolonen, deshalb problematisch für die maschinelle Bewirtschaftung. Mit der auffälligen Schalenzeichnung und dank vielseitiger Verwendung attraktive Rarität für den Hausgarten.

Verwendung Vielseitig verwendbar, zum Beispiel für Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Gratin, Kartoffelstock oder Rösti. Kochtyp B bis C. Nussiges Aroma.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz

**Blauschalige Bristen**

Diese Sorte wurde bei einem Bergbauern von Bristen im Kanton Uri auf 1100 m ü. M. entdeckt. Seine Familie pflanzte diese Sorte als einzige im Dorf schon seit vielen Jahren. Die 'Blauschaligen Bristen' haben einen hervorragenden Geschmack.

Merkmale Sehr lange, grosse Knollen. Violett-schalige Sorte mit weissem Fleisch und urtümlicher Knollenform. Sehr tiefe Augen. Viele hell-blauviolette Blüten mit weissen Spitzen.

Anbau Relativ anfällig auf Krautfäule und faule Knollen. Bescheidener Ertrag. Geeignet für höhere Lagen.

Verwendung Speisekartoffel. Vielseitig verwendbar, zum Beispiel für Bratkartoffeln, Kartoffeln in der Schale (Gschwellti), Kartoffelsalat, frittierte Kartoffeln, ideal für rohe Rösti. Kochtyp A.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz



Die Alten und die Kranken

Christoph Gämperli

Anfangen hat alles mit den Sortengärten der landwirtschaftlichen Schule in Flawil zu Beginn der 1990er-Jahre. Zusammen mit den Schülern wollte Christoph Gämperli alte Kartoffelsorten anbauen, die er bei ProSpecieRara bestellt hatte. «Doch wir haben schnell gesehen, dass es hier Probleme gibt. Die angebauten Knollen waren extrem schlechtes Pflanzgut, voller Viren und Krankheiten», erinnert er sich. Die pflanzlichen Viren werden meist durch Blattläuse auf die Kartoffelpflanzen übertragen. Ist eine Pflanze einmal mit dem Virus angesteckt, so sind alle Knollen der nächsten Generationen ebenfalls damit infiziert. Die Kartoffelpflanzen werden dadurch geschwächt und auch anfälliger gegenüber anderen Krankheiten und Schädlingen. Trotz der Schwierigkeiten nahm Christoph die Herausforderung an und versuchte zusammen mit ProSpecieRara, die alten Kartoffelsorten nach und nach zu verbessern.

Eine Generationengeschichte

In einem aufwendigen Verfahren in Deutschland wurden zuerst ein paar wenige Sorten von Viren befreit. «Bei virenkrankem Pflanzgut sind die jüngsten Pflanzenzellen eines Kartoffelkeims normalerweise noch nicht von den Viren befallen. Wenn man genau diese Zellen isolieren kann, hat man die Chance, daraus im Labor ein virenfreies Kartoffelpflänzchen heranzuziehen», erklärt er.

Die gesunden Kartoffelpflänzchen werden zuerst in Reagenzgläsern kultiviert und dann während der ersten zwei Jahre in einem Substratsack, geschützt durch Fliegen- und Hagelschutznetze, draussen unter kontrollierten Bedingungen angebaut. Im dritten Jahr folgt dann ein Anbau im natürlichen Boden. Bis die Kartoffeln markttauglich sind, können bis zu sieben Jahre vergehen. «Eine aufwendige Sache», meint der Experte.

Es ist eine Sache, alte Kartoffeln virenfrei zu züchten. «Doch als dann im Rahmen der Expo 01 der Detailhändler Coop ProSpecieRara-Produkte einem breiteren Publikum zugänglich machen und zu diesem Zweck in seinem Restaurant mit blauen Kartoffeln kochen wollte, mussten wir zugeben, dass wir mit unseren blauen Kartoffeln überhaupt noch nicht so weit waren; wir hatten noch viel zu wenig Pflanzmaterial. Zu unserem Glück wurde die Expo dann um ein Jahr verschoben.» So hatten die Kartoffelexperten noch

ein Jahr länger Zeit, um Pflanzkartoffeln zu vermehren. «Letztlich pflanzten wir 2001 einfach alles verfügbare Pflanzmaterial, damit es irgendwie für die Expo 02 reichen würde.» Und die Sorte 'Blaue Schweden' war ein voller Erfolg.

Der blaue Durchbruch

Mit der Erhaltung der raren Sorten geht auch deren Wiederbelebungsarbeit bei den Konsumenten einher. Schliesslich ist es ein Ziel von ProSpecieRara, gewisse Kartoffeln soweit zu verbessern, dass sie mit ihren speziellen Eigenschaften wieder auf den Markt gelangen können. «Wir versuchen bei der Krankheitsresistenz, bei den Kocheigenschaften und auch bei der Anbaueignung züchterische Fortschritte zu erzielen, ohne die charakteristischen Sorteneigenschaften zu verlieren. (...) Mit den blauen Kartoffeln habe ich vor vielen Jahren bei mir im Hausgarten herumexperimentiert, weil ich gesehen habe, dass die damaligen blauen Sorten nicht für die Verwendung in der Küche getaugt haben», berichtet der Flawiler. So ist nach einigen Jahren Tüfteln mit den 'Blauen Schweden' als Mutterpflanze die 'Blaue St. Galler' entstanden – eine bald zwanzigjährige Erfolgsgeschichte. Egal ob frittiert oder gekocht, diese Sorte behält in allen Lebenslagen ihre blaue Farbe. Nach etlichen Tests steht die 'Blaue St. Galler' auf der nationalen Sortenliste und wird auch in Europa, Russland, Kanada oder Südafrika angebaut. Als ProSpecieRara-Kartoffel gilt diese neue Sorte deswegen, weil



sie ohne genverändernde Methoden aus einer ProSpecieRara-Sorte gezüchtet wurde.

Der blaue Erfolg bringt auch der regionalen Landwirtschaft eine Wertschöpfung. «Letztes Jahr haben wir zusammen mit Sankt Gallen Bauern hundert Tonnen Pflanzgut der 'Blauen St. Galler' für den Schweizer und europäischen Markt erzeugt.» Scheinbar wünschen die Konsumenten vermehrt das Einzigartige.

Nische bleibt Nische

«Die ProSpecieRara-Sorten mit ihren speziellen Eigenschaften werden eine Nische bleiben», meint jedoch der Ackerbauspezialist.

«Doch man wird in Zukunft sehr froh darum sein, bei der Züchtung von neuen Sorten auf die verschiedenen Eigenschaften der alten Sorten zurückgreifen zu können», sagt er vorausschauend. «Bei den modernen Züchtungen werden ein paar wenige Eigenschaften ausgewählt, vorwiegend guter Ertrag und Resistenz gegen Krankheiten. Es gibt aber Hunderte von Eigenschaften bei den Kartoffeln, von denen schnell einmal eine verloren geht, wenn man sie bei der Züchtung nicht berücksichtigt. Und wer weiß, vielleicht könnte in Zukunft gerade diese Eigenschaft von Bedeutung sein. Und darum braucht es diesen Genpool mit den alten Sorten, damit alle Eigenschaften für nachfolgende Generationen erhalten bleiben.»



Persönliches

Christoph Gämperli (50) hat den klassischen Weg von der Mittelschule über ein Studium als Agronom an der ETH gewählt. Schon während des Studiums hat er ein Praktikum an der Landwirtschaftlichen Schule in Flawil absolviert. Später wurde er als Düngerberater und anschliessend als Ackerbauberater in Flawil angestellt. Als Geschäftsführer der sankt-gallischen Saatzaatgenossenschaft ist er in vielen Bereichen rund um Kartoffeln tätig. Er engagiert sich auch im Stiftungsrat von ProSpecieRara. Weitere erfahren Sie unter: www.botanicaltreat.ch

Tomate

Paradeiser

Solanum lycopersicum Lam.

Solanaceae (Nachtschattengewächse)

Systematik

Botaniker haben bereits früh erkannt, dass die Tomate zur Gattung der Nachtschattengewächse gehört und haben sie früher oft als *Solanum pomiferum* bezeichnet. Zwischenzeitlich wurde sie einer eigenen Gattung *Lycopersicon* zugewiesen. Der offizielle lateinische Name wechselte mehrmals. Aufgrund moderner Analysemethoden ist man sich seit einigen Jahren jedoch einig, dass die Tomate zur Gattung *Solanum* gehört, und der Name *Solanum lycopersicum* wird nun hauptsächlich verwendet. Dennoch hält sich gerade in der Agronomie der alte Name *Lycopersicon esculentum* hartnäckig.

Geschichte

Wie auch die Kartoffel, die Peperoni oder die Aubergine gehört die Tomate zur Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*) und ist ursprünglich in Südamerika zu Hause. Die ältesten Holzschnitte in Europa, die Tomaten zeigen, stammen aus der Zeit zwischen 1516 und 1553, also verhältnismäßig kurz nach der Entdeckung Amerikas. Sie zeigen grosse Früchte, die mit ihren Kerbungen an unsere Fleischtomaten erinnern. In Mitteleuropa stiess die Tomate auf wenig Interesse als Nahrungsmittel. So schrieb der deutsche Arzt und Naturforscher Joachim Camerarius um 1586: «Amoris poma (Liebesapfel) oder Goldäpfel (Poma aurea): In Welschland [Italien] pflegen diese Früchte etliche zu essen mit Pfeffer, Öl und Essig gekocht, aber es ist ein ungesunde Speiss, und die gantz

wenig nahrung geben kann.»

Obwohl die Tomate relativ früh nach Europa kam, schrieb Friedrich Alefeld, ebenfalls ein deutscher Arzt und Botaniker, noch 1866 über den «Essbaren Liebesapfel»: «Im nördlichen Teile unseres Gebietes nur als Zierpflanze gezogen, im südlichen aber seines Nutzens wegen als Zukost- und Suppenpflanze.» Die Tomate hielt erst in den 1920er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts verbreitet Einzug in den hiesigen Küchen. In den Städten etwas früher als auf dem Land, wo die Leute Neuem gegenüber misstrauischer waren. Danach dauerte es aber nicht mehr lange, bis jeder in seinem Garten Tomaten angebaut hat.

Bedeutung heute

Die Tomate ist aus der Küche nicht mehr wegzudenken, sie gehört in Mitteleuropa zu den beliebtesten und am meisten verzehrten Gemüsearten. Dazu trägt sicher auch die ganzjährige Verfügbarkeit im Handel bei. Die Tomate, einst typische Sommerfrucht, wird heute selbst im Winter als mehr oder weniger geschmacksneutrale, rote Wasserkugel aus Marokko oder aus holländischen Treibhäusern importiert und auch gekauft. Die Tomate wurde zum wirtschaftlich wichtigsten Gemüse der Welt.

Während jahrelang nur noch rote, runde Tomaten im Angebot waren, kommen seit einiger Zeit auch wieder gelbe, orange und gar violette Tomaten in den Handel. Teilweise sind dies neue Züchtungen, teilweise aber auch alte Sorten. Gerade am Beispiel der Tomate lässt sich die gestiegene Nachfrage nach alten, geschmackvollen und auch selber vermehrbbaren Sorten gut zeigen.



Links: Ursprungsregion der Tomate.

Rechts: Die Sortenvielfalt bei Tomaten ist gross.



Botanik

Tomaten sind unter günstigen Bedingungen mehrjährige Pflanzen, die jedoch nur einjährig kultiviert werden. Sie verzweigen sich aus den aus den Blattachseln erscheinenden Seitentrieben (Geiztrieben). Man unterscheidet die beiden Verzweigungsformen der Stab- und Buschtomaten: Bei Stabtomaten wächst der Haupttrieb nahezu unbegrenzt, Buschtomaten zeigen ein begrenztes Wachstum. Die Tomatenblätter sind gefiedert. Sie unterscheiden sich stark, können normal- oder kartoffelblättrig sein, klein oder gross, behaart oder unbehaart. Die Blüten sind in einem traubigen Blütenstand angeordnet. Die Anzahl der Blüten pro Blütenstand schwankt bei Kultursorten zwischen 3 und 25 Einzelblüten. Die einzelnen Trauben einer Pflanze bilden sich nach und nach, auch können die Blüten einer Traube nacheinander blühen. Tomatenblüten sind gelb und zwittrig. Selbstbefruchtung überwiegt. Die Blüten sollten bewegt werden, damit die Befruchtung geschieht. Dies kann durch Insekten, durch den Wind oder durch leichtes Schütteln der Pflanzen ausgelöst werden. Die Tomatenfrucht kann zwei-, drei-, vier- oder vielkammerig sein.

Sortenvielfalt

Wohl bei keiner anderen Art ist die Vielfalt an Formen und Farben so gross wie bei der Tomate. Weltweit spricht man von ungefähr 8000 bis 10 000 verschiedenen Sorten. Von der gut johannisbeergrossen Wildtomate bis zur mehr als ein Kilogramm schweren Fleischtomate ist alles vorhanden. Farblich reichen sie von cremeweiss über gelb, orange, rot bis zu grün, violett und fast schwarz.

Tomaten werden je nach Literatur in unterschiedliche Gruppen eingeteilt. Nachfolgend werden sie in die folgenden vier Formengruppen Flaschen-, Fleisch-, Rund- und Kirschtomaten geordnet. Diese Einteilung ist aber nicht eindeutig und es gibt immer Sorten, die Zwischenformen sind.

Flaschentomaten

(Syn. Peretti-Tomaten)

Die bekannteste Flaschentomate ist wohl die Sorte 'San Marzano'. Sie ist mit ihrer länglichen Form ein typischer Vertreter dieser Gruppe. In Sizilien, wo die Tomaten schon wesentlich länger für den Verzehr kultiviert werden als in Mitteleuropa, baute man bereits Anfang des 19. Jahrhunderts Tomaten feldmäßig an. Dabei handelte es sich meist um diese schmale, längliche oder birnenförmige, fest- und dickfleischige, leuchtend rote, kernarme Flaschentomaten. Sie wurden nach Neapel und Rom geliefert und dort zu Tomatensauce zerkochten.

Fleischtomaten

Fleischtomaten sind, wie es der Name vermuten lässt, sehr fleischig und enthalten wenig Saft und Samen. Während eine kleine Kirschtomate 80 bis 100 Samen enthält, ist es bei einer ungleich grösseren Fleischtomate oft nur ein Bruchteil davon. Schneidet man eine Fleischtomate quer entzwei, sieht man, dass sie viele Kammern aufweist. Dies ist der Grund, dass Fleischtomaten oft etwas unförmig sind, da jede Kammer eine eigene Ausbuchtung formt. Eine einzelne Fleischtomaten-Pflanze bildet wenig Früchte aus, und diese reifen eher spät. Deshalb sind Fleischtomaten für Gegenden mit kurzen Sommern oder für Gärten, in denen ein starker Krankheitsdruck herrscht, nicht unbedingt zu empfehlen. Oft stirbt dann die Pflanze, noch bevor die Früchte reif sind.

Kirschtomaten

(Syn. Cherrytomaten, Cocktailltomaten)

Die Kirschtomaten ähneln am ehesten der Urform der Tomaten. Die Peruaner nutzten denn auch schon im 5. Jahrhundert v. Chr. kleinfrüchtige Tomaten. Bei uns blieben sie lange eine Rarität. In einem Schweizer Gemüsebuch von 1996 werden Kirschtomaten noch als «Kuriosität, Exklusivität und Spezialität, zunehmend auf Lokalmärkten zu finden» beschrieben. Heute bekommt man sie ganzjährig im Detailhandel. Es gibt Kirschtomaten in fast allen Farben, sie sind entweder rund, ei-, birnen- oder dattelförmig und messen zwischen einem und fünf Zentimeter im Durchmesser.

Als Wildtomaten bezeichneten werden oft sehr ursprüngliche Typen von Kirschtomaten. Die Zuteilung der Sorten ist aber nicht eindeutig, weshalb sie hier bei den Kirschtomaten eingeteilt werden. Die Früchte der Wildtomaten sind oft noch kleiner als bei den üblichen Kirschtomaten. Sie werden nur ungefähr kirschengross.

Rundtomaten

Die am häufigsten verkauften Tomate ist die Rundtomate. Sie macht weltweit gesehen rund 70 Prozent des gesamten Tomatenanbaus aus. Optisch ist sie für viele der Inbegriff der Tomate schlechthin – mittelgross und rund, und wenn sie dann noch rot ist sowieso. Aber auch Rundtomaten gibt es in zahlreichen Farben. Eine Frucht misst ungefähr 45 bis 65 Millimeter im Durchmesser und wiegt 60 bis 100 Gramm. Sie hat festes, saftiges Fleisch und zwei bis vier Fruchtkammern.

Kirschtomaten wurden bei uns erst vor etwa fünfzehn Jahren bekannt.



Eine für den Anbau wichtige Sorteneigenschaft ist die Reifezeit: Es werden bei allen Sortengruppen frühe Sorten (maximal 70 Tage nach dem Auspflanzen beginnt die Ernte), mittelfrühe (maximal 80 Tage) und späte (mehr als 80 Tage) unterschieden.

Heute werden, wie bei vielen anderen Gemüsearten auch, vorwiegend Hybridsorten im Handel angeboten – ob als Saatgut, Setzling oder Frucht (oft gekennzeichnet durch «F1»). Im Gegensatz zu den Hybridsorten bergen die alten samenfesten Sorten den Vorteil, dass man sie selber vermehren kann. Selbst aus einer solchen gekauften, reifen Tomate kann Saatgut gewonnen werden, um im Jahr darauf diese Sorte im eigenen Garten anzubauen.

Anbau

Tomaten wachsen in vielen warmfeuchten Gegenden nur noch schlecht im Freiland. In der Schweiz empfiehlt sich kein Freilandbau mehr. Die Kraut- und Braunfäule hat sich in den letzten Jahren zu stark verbreitet. Tomaten gehören also in den Plastiktunnel, in ein Tomatenhaus oder, was fast am besten funktioniert, weil luftig und doch regengeschützt, an eine durch ein Vordach geschützte sonnige Hausmauer. Unterdessen haben es sich einige deutsche Biozüchter wie zum Beispiel Dreschflegel zur Aufgabe gemacht, samenfeste Sorten auf Freilandtauglichkeit zu selektieren. Ob ihre Sorten auch für das Freiland im nass-warmen Sommerklima der alpennahen Ggenden taugen, muss zuerst noch getestet werden.

In der zweiten Märzhälfte werden die Tomaten im Haus ausgesät, bei 24 bis 28 Grad keimen sie innerhalb von 6 bis 10 Tagen. Danach sollten sie möglichst hell, aber nicht zu warm stehen, sodass kräftige Jungpflanzen heranwachsen können. Ungefähr 2 bis 3 Wochen nach der Aussaat werden sie pikiert und erst nach den Eisheiligen Mitte Mai definitiv ins Freie oder in den Topf gesetzt.

Die Pflanzen sollten möglichst tief, bis zum ersten Blattpaar, in die Erde gesetzt werden, denn sie bilden am Stängel weitere Wurzeln aus, wodurch sie stabiler stehen und mehr Nährstoffe aufnehmen können. Tomaten sind Starkzehrer, das Beet muss also mit reifem Mist und/oder Kompost vorbereitet werden.

Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember



Fleischtomaten, wie diese 'Orange Strawberry', haben oft eine sehr zarte Haut, die schnell Risse bildet. Sie müssen unbedingt vor Regen geschützt angebaut werden, zum Beispiel in einem Pastiktunnel.

Das regelmässige Ausbrechen der Achseltriebe führt einerseits dazu, dass die Kraft der Pflanze in die Früchte geht und nicht in zahlreiche Seitentriebe, und trägt auch dazu bei, dass nicht riesige Büsche entstehen, die schlecht abtrocknen können. Sobald die Pflanzen durch einen deutlichen Wachstumsschub signalisieren, dass sie gut angewachsen sind, muss man nur noch sparsam giessen. So werden sie dazu angeregt, ein grosses Wurzelwerk auszubilden und sich somit über weite Strecken selber mit Wasser zu versorgen. Für Tomaten im Topf gilt das natürlich nur bedingt.

Bei der Wahl des Standortes ist wichtig, dass sie möglichst viel Sonne bekommen, aber nicht im Regen stehen – denn nasse Blätter fördern die Krautfäule. Die Pilzkrankheit Phytophthora infestans (Kraut- und Braunfäule) ist erst Ende des 20. Jahrhunderts aus den USA zu uns gekommen. Sie macht den Tomatenanbau komplizierter, da sie in feuchten Jahren die Pflanzen innerhalb von zwei Wochen hinweggraffen kann. Der Pilz greift sowohl Blätter als auch Früchte an. Auf den älteren Blättern bilden sich graugrüne Flecken, befallene Früchte bekommen braune Flecken oder werden ganz braun und hart. Befallene Blätter müssen entfernt und entsorgt (nicht kompostiert) werden. Galt früher die Regel, dass Tomaten viele



Jahre auf dem gleichen Beet angebaut werden können, gilt dies heute nicht mehr, sobald Phytophthora aufgetaucht ist. Deren Sporen überdauern im Boden und greifen die neuen Pflanzen im folgenden Jahr an.

Frost überleben die Tomaten nicht. Deshalb lohnt es sich, vor dem ersten Frost alle Tomaten, die die endgültige Grösse erreicht haben, zu ernten. Lagert man sie neben Äpfeln, reifen sie gut nach und können später verzehrt werden.

Eindeutig am besten schmecken die Kirschtomaten aus dem eigenen Garten oder vom eigenen Balkon. Gerade die Kirschtomaten eignen sich gut für den Anbau auf dem Balkon. Durch ihre geringe Grösse reifen sie schnell und sorgen den ganzen Sommer über für reichlich Nachschub. Allerdings geht die kleine Grösse der Früchte nicht zwingend mit einer kleinen Grösse der Pflanze einher. Kirschtomaten-Pflanzen haben oft ein unbegrenztes Wachstum.

Wildtomaten gedeihen auch auf flachgründigeren Böden als die anderen Tomaten. Auch halten sie meist der Kraut- und Braunfäule besser stand und bringen selbst in sehr ungünstigen Lagen noch Früchte. Üblicherweise werden Wildtomaten nicht ausgegeizt, dies führt zu relativ breiten, weitverzweigten Tomatenbüscheln. Die Triebe lassen sich beispielsweise in einen Zaun flechten. Die Ernte fällt üppig aus; zwar sind die Früchte sehr klein, aber dafür umso zahlreicher. Es wurden schon über tausend Tomaten an einer Pflanze gezählt.

Verwendung

Die Flaschentomaten eignen sich zum Belegen von Pizza, für Saucen, zum Grillen, zur Herstellung von Tomatensaft und Tomatenmark oder zum Konservieren (Pelati).

Fleischtomaten sind tendenziell süßer als andere Tomaten und enthalten weniger Säure. Deshalb eignen sie sich besonders für den Frischverzehr oder auch in Scheiben geschnitten und Schicht für Schicht ins Einmachglas gelegt zum Einmachen. Durch ihre Grösse lassen sie sich auch gut füllen und/oder gratinieren, sie behalten unter Wärmeeinfluss lange ihre Form und verkochen nicht sofort zu Mus.

Kirschtomaten sind der perfekte Happen für zwischendurch – am besten direkt ab Strauch. Schon manches Kind, das Gemüse skeptisch gegenüberstand, konnte durch das Selberpflücken dieser kleinen Delikatessen für die gesunde Kost begeistert werden.

Inhaltsstoffe

Tomaten schmecken nicht nur gut, sondern sind auch gesund. Da Tomaten zu über 90 Prozent aus Wasser bestehen, sind sie das ideale Gemüse für die leichte Küche. Sie enthalten zahlreiche Vitamine, darunter A, B1, C, E und Niacin und auch wichtige Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium, Kalzium und Spurenelemente.



Links oben: Tomatenblüten.
Links unten: Stabtomaten werden aufgebunden.
Rechts: Fleischtomaten schmelzen auf der Zunge und sind feinste Salattomaten.



Tomate, Fleischtomate

Ananas

Syn. Pineapple

Halbiert man diese wunderschöne Frucht der Länge nach, erinnert das feste und mehrkammerige Fleisch an eine Ananas. Es handelt sich um eine sehr ursprüngliche Fleischtomaten-Sorte aus den USA. Von 1950 an führte sie Glecker Seedman in Metamora in Ohio im Sortiment.

Merkmale Grosse, gerippte Früchte, die bis zu 1 kg schwer werden können. Die Haut ist gelborange und mit roten Streifen. Das Fleisch ist saftig und gelborange mit charakteristischen roten Einfärbungen. Der Geschmack ist dank ausreichend Säure- und Zuckergehalt ausgezeichnet. Spät reifend.

Anbau Nur für geschützten Anbau zu empfehlen, Früchte platzen leicht auf.

Verwendung Geeignet für Salate und Saucen.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz



Aunt Rubys German Green

'Aunt Rubys German Green' (dt. Tante Rubys Grüne Deutsche) geht auf die Tante Ruby Arnold aus Greeneville in Tennessee zurück. Ihr Grossvater emigrierte aus Deutschland in die USA, von ihm hatte sie die Samen dieser Fleischtomate bekommen.

Merkmale Grosse, fleischige Früchte, die auch bei Reife hellgrün bleiben. Schönes Fruchtfleisch, von der Spitze her leicht rosafarben. Kartoffelblättrige Pflanze. Stabtomate mit unbegrenztem Wachstum. Reifezeit mittelpünktig bis spät.

Anbau Für warme Standorte und nur für geschützten Anbau geeignet, denn die druckempfindlichen Früchte platzen leicht.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz



Berner Rose

Syn. Rose de Berne

Für viele Schweizer und Schweizerinnen gilt die 'Berner Rose' als beste Fleischtomate. Die bekannte rosa Fleischtomate war nachweislich 1957 im Schweizer Handel. Auch die Samenfirma Haubensak Söhne AG aus Basel, die ursprünglich von Samenhändlern aus dem deutschen Göppingen gegründet wurde, führte diese Sorte. Göppingen in Baden-Württemberg war im 18. und 19. Jahrhundert eine Händlergemeinde. Zeitweise war nahezu die Hälfte der Bevölkerung als fahrende Samenhändler unterwegs.

Merkmale Grosse, rotlila flachrunde Früchte mit meist unregelmässigem, leicht aufreisendem Abschluss. Wächst in Büscheln mit 4 bis 6 Früchten. Pflanze mit kräftigem Wuchs. Zarte Haut. Süß, aromatisch und saftig im Geschmack. Je reifer, desto besser. Mittelfrüh reifend.

Anbau Leider etwas heikel, Schutz vor Regen ist empfehlenswert. Die Früchte haben eine weiche Haut, weshalb sie auch die Schnecken lieben. Die 'Berner Rose' ist schlecht transportfähig. Am besten, man erntet die Früchte knapp reif, bevor sie platzen, und reift sie etwas nach. Mittlerer Ertrag. Für den Hausgarten geeignet.

Verwendung Sehr gute Salattomate. Ebenfalls für Tomatensaft und für Sauce.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz



Best of All

Eine Fleischtomate, die schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts gehandelt wurde. Es könnte sich um die Sorte 'Bonny Best' handeln, die aus der vom US-amerikanischen Züchter James Chalk 1899 in den Handel eingeführten Sorte 'Chalk's Early Jewel' entstand.

Merkmale Früchte rot, eher klein, aber unterschiedlich gross, rund, häufig mit am Stielansatz gerissener Haut. Sehr gut im Geschmack. Blütenstände gross, kräftig, einfach.

Anbau Mittlerer Ertrag. Etwas anfällig auf Krautfäule.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz



Big Rainbow

Wunderschöne grosse Tomate mit spektakulärer rotgelber Färbung. Wenn die Früchte reifen, entwickeln sie eine regenbogenähnliche Färbung: grün im Schulterbereich, gelb, orange und golden in der Mitte und rot am unteren Fruchtbasis. Ursprünglich eine alte Familiensorte aus Polk County, Minnesota, in den USA. Gehört zum Typ 'Ananas-Tomaten'.

Merkmale Fleischige Früchte mit obstigem, aromatischem Geschmack. Wenig Samen. Die Früchte haben oft rote Flecken im Innern oder am Grund. Pflanze wird sehr hoch. Leider sehr instabil. Mittelpünktig bis spät reifend.

Anbau Mittlerer Ertrag. Robust.

Verwendung Unbedingt roh genießen: In dicken Scheiben im Sandwich oder als Salat zubereitet, ist diese Tomate sehr schmackhaft.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz



Bijskij Zeltij

Eine russische Sorte aus Bijskij, einer Stadt im Altai-Gebiet. Das US-Landwirtschaftsamt erhielt 1960 – in der Zeit des Kalten Krieges – Saatgut dieser Sorte aus dem Vavilov-Institut in St. Petersburg.

Merkmale Goldgelbe, grosse Früchte. Im Geschmack sehr fein, süß und saftig, manchmal etwas mehlig. Eher spät reifend.

Anbau Früchte werden zu gross, wenn stark ausgebrochen wird.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz



Tomate, Fleischtomate

Black Prince

Syn. Prince noir, Schwarzer Prinz

Diese Tomate soll ursprünglich aus dem westlichen Teil der ehemaligen Sowjetunion stammen, wurde aber auch in Irkutsk, Sibirien, angebaut. Von da kam sie in die USA, wo sie ihren englischen Namen 'Black Prince' bekam.

Merkmale Früchte über 100 g schwer, granatrot bis schwarz, rundlich. Narbe punktförmig. Früchte haben wenig Samen. Stabtomate mit schlankem Wuchs. Mittelfrüh reifend.

Anbau Auch für kühlere Lagen geeignet.

Verwendung Für Saucen.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz, Arche Noah



Crveni Srcolik

Syn. Rotes Herz

Diese Fleischtomate vom Typ 'Ochsenherz' ist seit einer Sammelreise nach Kroatien 1996 im Archiv der Arche Noah. Sie stammt von der Familie Čunko aus dem Gebiet Žumberak. Sie ist im Geschmack sehr gut, leicht gewürzt, Zucker und Säure gut eingebunden, sehr harmonisch, eine der besten Sorten in einem Vergleich vieler 'Ochsenherz'-Sorten.

Merkmale Früchte meist rosa (Pflanzen mit roten Früchten kommen vor), typisch länglich-zugespitzt und herzförmig oder flachrund, unregelmässig im Querschnitt und stark gerippt. Früchte gross bis sehr gross, im Durchmesser 12 bis 14 cm und bis 1,2 kg schwer. Stabtomate, kartoffelblättrig, hochwüchsige, bis über 2,5 m. Im Wuchs eher zierlich, licht belaubt. Mittelpfütziger reifend.

Anbau Gute Widerstandskraft gegenüber Braunfäule.

Erhältlich über Arche Noah



De Paudex

Dies ist eine schweizerische Züchtung aus der Romandie von J. Guex, Marktfahrer in Paudex im Kanton Waadt. Von welchen Sorten sie ausgegangen ist, bleibt unklar. Nach dem Tod von Herrn Guex 1981 war seine Tochter die einzige, die die Sorte noch erhielt. 1996 übergab sie diese Rarität in die Obhut von ProSpecieRara.

Merkmale Die roten Früchte sind fleischig, schmackhaft und etwas säuerlich im Geschmack. Kräftige, mittelhohe Pflanze mit dichtem Laub. Früh reifend.

Anbau Für den Freilandbau geeignet. Im Vergleich zu anderen Sorten wird sie erst spät mit Krautfäule befallen.

Verwendung Vielseitig verwendbar, gekocht und roh.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz



Delta of Volgograd

Wie ihr Name schon sagt, stammt diese Fleischtomate ursprünglich aus Russland. Sie wird von der US-amerikanischen Erhaltungsorganisation der Seed Savers angebaut und kam von da 1995 ins Archiv der Arche Noah.

Merkmale Früchte rot und orange gezeichnet, flachrund, bis 10 cm im Durchmesser. Guter, «traditioneller» Tomatengeschmack. Hochwüchsige Stabtomate, normalblättrig. Reifezeit mittelpfütziger.

Verwendung Gut zu Salat und Saucen.

Erhältlich über Arche Noah



Di Catenna

Diese Fleischtomate ist ihrem Namen nach vermutlich eine Italienerin oder Spanierin. ProSpecieRara hat sie von einem Hausgärtner bekommen.

Merkmale Sehr grosse, bis 500 g schwere, lilarote Früchte, leicht gestreift, unten spitz und geschlossen. Haut sehr zart. Fast samenlose Fleischtomate. Sehr fein im Geschmack.

Anbau Warme Standorte sind für einen guten Ertrag notwendig. Benötigt Abdeckung, sonst platzen die Früchte leicht. Ertrag sehr gut.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz



Dwarf Champion

Syn. Champion Violette

'Dwarf Champion' ist eine Auslese vom berühmten amerikanischen Tomatenzüchter A. W. Livingstone. Er hat 1886 eine einzige, kräftige Pflanze mit aufrechtem und gedrungenem Wuchs in einem Feld seiner Tomatensorte 'Acme's' gefunden. Aus dieser Pflanze züchtete er die Sorte 'Dwarf Champion' und brachte sie 1896 auf den Markt. Vilmorin nannte sie 1904 'Champion Violette'.

Merkmale Mittelgrosse, flachrunde Früchte, die an die Sorte 'Berner Rose' erinnern. Dunkelgrünes Laub. Gedrungen wachsende, starklaubige Pflanze. Früh reifend.

Anbau Eignet sich auch gut für die Kultivierung auf dem Balkon. Mittlerer Ertrag.

Erhältlich über ProSpecieRara Schweiz



Bildnachweis

Alle Bilder stammen von Franca Pedrazzetti und Beat Brechbühl ausser den folgenden:

Arche Noah: Seite 71 Mitte, 78 unten, 81 oben und Mitte, 82 unten, 91 Mitte und unten, 93 unten, 97 oben, 100, 108 Mitte und unten, 125 Mitte, 132 unten, 156 Mitte, 157 oben, 167 Mitte, 174 oben, 180 Mitte, 181 Mitte, 186 oben, Mitte und unten, 187 oben und Mitte, 189 oben und Mitte, 190 Mitte und unten, 191 oben, 192 oben, 213 oben und Mitte, 216 unten, 224 oben, 226 unten, 227 oben, 231 Mitte, 234 oben, 237 unten, 239 oben, 243 Mitte und unten, 245 Mitte und unten, 246 Mitte, 247 oben, 249 Mitte und unten, 251 unten, 254 oben und Mitte, 255 oben, 256 oben und unten, 259 oben und Mitte, 285 unten, 287 unten, 289 oben, 297 unten, 312 oben, 313 unten, 358 Mitte, 362 oben und Mitte, 363 oben, 373 oben, 414 Mitte, 436 Mitte, 447 Mitte und unten, 449 oben, 451 Mitte und unten, 454 unten, 458 Mitte, 459 unten, 477 Mitte, 481 oben, 538 Mitte, 539 oben, 544 Mitte, 548 Mitte, 550 Mitte, 551 oben, 551 unten, 552 Mitte, 554 Mitte und unten, 563 unten, 570 unten, 599 unten, 613 oben und unten, 614 unten

Sylvia Davatz: Seite 448 oben

FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau): Seite 286 unten, 443 unten, 450 oben, 547 unten, 562 unten

Gärtnerei am Hirtenweg: Seite 372 unten

Maria Hager: Seite 481 unten, 482 oben

Rebekka Herzog: Seite 123 unten, 359 oben, 452 Mitte, 533, 540 oben, 543 unten, 545 oben, 548 unten, 568 Mitte und unten

Hortus: Seite 101

ProSpecieRara: Seite 107 unten, 126 unten, 166 unten, 268, 360 oben, 361 unten, 431, 435 oben und unten, 445 unten, 453 oben, 454 oben, 462 Mitte, 478 Mitte, 499, 517 unten, 539 unten, 547 Mitte, 553 oben, 577 unten, 579, 580 oben, Mitte und unten, 581 oben, Mitte und unten, 593 oben und unten, 599 oben

Sabine Röthlin: Seite 420

Register

A

Â deux coeurs 457
A pied court de Plainpalais 292
Aargauer Müsli 250
Abruzzen 462
Acht-Wochen-Nüdeli 383
Ackerbohne 383
Ackersalat 348, 350, 352, 353
Ackersegen 224, 237
Aguadulce 388
Ägyptische Plattrunde 414
Albina Vereduna 416
Albinen 388
Albleisa 329
Alice Roosevelt 568
Allerfrüheste Gelbe 224
Allium × proliferum (Moench) Schrad. ex Willd. 142f.
Allium ascalonicum L. 466ff.
Allium cepa L. 622ff.
Allium fistulosum L. 582ff.
Allium porrum L. 320ff.
Allium sativum L. 270ff.
Alma 224
Alpen-Ampfer 172
Alphorn 86
Alter Spinat von Monthey 165
Altijd Gele 116
Amish Pasta 532
Ananas 536
Andenhorn 532
Angela 503
Antwerp 235
Apium graveolens L. 490ff.
Applegreen 55
Aquadulce Claudia 388
Argenté de Genève inerme 205
Ärnböhnl 86
Arran Banner 225
Arrow 424
Artischocke 48ff
Asparagus officinalis L. 500ff.
Atriplex hortensis L. 163ff.
Attraktion 442
Aubergine 52ff.
Augspurger 439, 442
Augusta 225
Aula 225
Aunt Rubys German Green 536
Auriga 568
Aus Jaškovo 442
Aus Ober-Wolfsbach 157
Aus Rivera 311

Auskernerbse Konservenkönigin 132

Austrocapi 358

Autumnal Marrow Squash 315

Auvert 443

Avenir 226

B

Baccarat 453
Bachrus 476
Bamberger Hörnchen 226
Bamberger Hörnla 226
Bamberger Hörnle 226
Bambino 55
Baquieu 443
Barbarakraut 58f.
Barbarakresse 58f.
Barbarea vulgaris R. Br. 58f.
Baselbieter Röteli 560
Bassano 626
Batavia Alphange à graine noire 443
Batavia Chou de Naples 444
Batavia Laura 444
Batavia Rouge de Grenoble 444
Bätterkinden 468
Beauté Blanche 553
Bedfordshire Champion 626
Béglaise 116
Bell's Purple 227
Benedetta 227
Benedikta 227
Bergkabis 284
Berlichingen 227
Berliner Netz 613
Berner Butter Verzasca 86
Berner Landfrauen 86
Berner Rose 536
Bernstein 414
Best of All 537
Beta vulgaris L. subsp. *vulgaris*, Cicla-Grp. 332ff.
Beta vulgaris L. subsp. *vulgaris*, Conditiva-Grp. 410ff.
Beta vulgaris L. subsp. *vulgaris*, Flavescens-Grp. 332ff.
Beurre Kugeli 94
Big Boston 453
Big Rainbow 537
Bijskij Zeltij 537
Bionda a cuore pieno 116
Biosem 580
Birnenförmige 626
Birnenförmige Gelbe 562
Birnenförmige Kölner 415
Bischofsmütze 312
Black Beauty 55

Black Cherry 560

Black Plum 560

Black Prince 538

Black Queen 415

Blanc dur d'hiver 515

Blanc globe à collet violett 515

Blanche à Collet Vert 211

Blanche de Virginie 598

Blanche non Coureuse 598

Blanche transparente 399

Blaril 297

Blaro 297

Blattmangold 332ff.

Blaue Adliswil 87

Blaue Emmensteg 228

Blaue Erbsli 137

Blaue Hindelbank 228

Blaue Ludiano 229

Blaue Lüthi 228

Blaue Österreich 228

Blaue PSR 228

Blaue Schweden 228

Blaue Speck 109

Blaue St. Galler 228

Blaue Veltlin 229

Blaue Zimmerli 229

Blaue Zimmerli original 228

Blauer Lemur 476

Blauer Speck 297

Blaugelbe Stein 229

Blauhilde 87

Blaumohn 476

Blauschalige Bristen 229

Blauschokker 137

Bleu de Liège 323

Bleue 228

Bleue d'Auvergne 228

Blonde cœur plein 116

Blonde du Cazard 445

Blonde Hercule 445

Blonde lente à monter 456

Blonder Herkules 445

Blondine 453

Blue Pod 137

Blumenkohl 60ff.

Blut-Ampfer 172

Bodenkohlrabi 302ff.

Bodenkraft 230

Bogyiszlo Erös 358

Bohemia 442

Böhmischer Strunk 299

Bohne 66ff.

Bolivianische Obsttomate 561

Bona 230

Bonela 154
 Boothby's Blonde 186
 Borettana 627
 Borlotto 87
 Bormini 229
 Born 122
 Bosco Gurin 516
 Boston Market 235
 Boston Marrow 309, 315
 Bötzingen 456
 Boueverli Helmishub 132
 Boule d'or 613
 Boulonne 444
Brassica napus subsp. *rapifera* (Metzg.)
 Sinskaya 302ff.
Brassica oleracea convar. *acephala*
 Alef. 176ff.
Brassica oleracea convar. *acephala* Alef. var.
gongyloides L. 254ff.
Brassica oleracea var. *botrytis* L. 60ff.
Brassica oleracea var. *capitata* L. Alef. 279ff.
Brassica oleracea var. *gemmifera* (DC.)
 Zenker 432ff.
Brassica oleracea var. *italica* Plenck 60ff.
Brassica oleracea var. *sabauda* L. 279ff.
Brassica rapa subsp. *rapa* L. 511ff.
 Brauner Trotzkopf 445
 Braunkohl 176ff.
 Braunschweiger Dunkelblutrote 627
 Breedblad Vollhart Altijd Geel 116

C
 California Wonder 359, 361
 Canada Crookneck 318
 Canada red 424
 Candela di fuoco 399
 Candella di ghiaccio 399
 Cannell's Mammoth 324
 Cantaloup de Bellegarde 613
Capsicum annuum L. 178ff.
 Carla 230
 Carotte d'Amiens 215
 Carotte de Boulogne 215
 Carotte de Flakkée 214
 Carotte rouge a forcer parisienne 214
 Carotte rouge demi-longue
 de Chantenay 214
 Carotte très-courte parisienne 214
 Casco d'oro 116
 Catalogna 295ff.
 Cavolo di Napoli 444
 Cenić 447
 Cénol 627
 Centifolia 231, 251
Chaerophyllum bulbosum L. 262

Champion Violette 539
 Chandelle de Glace 399
 Charles Downing 231
Chenopodium bonus-henricus L. 194ff.
Chenopodium foliosum Asch. 138ff.
 Cherokee Trail of tears 88
 Cherrytomate 526ff., 560ff.
 Chez-le-Bart 447
 Chicago Market 235
 Chicon pomme en terre 458
 Chicorée 588ff.
 Chili 354ff.
 Chinese Long Green 188
 Chioggia 51, 414
 Chollet 630
 Chou blanc de montagne 284
 Chou chicon 287
 Chou de Bruxelles nain 436
 Chriesistei Boniswil 89
 Chriesistei Dintikon 89
 Chriesistei Grosi Muri Boswil 89
 Chriesistei Rote Bohne 90
 Chriesistei Wehntaler 90
 Chrigler 90
 Christa 231
 Chrügler 91
 Chugelbohne 95
Cicer arietinum L. 265ff.
Cichorium endivia L. 114ff.
Cichorium intybus L. var. *foliosum*
 Hegi 588ff.
 Ciclamen 234
 Ciklámen 234
 Clark's No. 1 235
 Coastal 65
 Cocozelle di Napoli 598
 Cocozelle di Tripoli 598
 Coeur de boeuf 547
 Coeur de Boeuf blanc 553
 Colmar à cœur rouge 214
 Colossal Muskmelon 614
 Comet 568
 Coquille de Louvier 353
 Cor des Alpes 86
 Corne de Bélier 122
 Corne de Gatte 234
 Cornetti Viola Trionfo 91
 Cornichon amélioré de Bourbonne 191
 Corno di bue giallo 359
 Corno di bue rosso 359
 Corno di toro rosso 359
 Cosima 234
 Costata Romanesco 598
 Courge à violon 318
 Courge brodée galeuse 315

Cracoviensis 464
Crambe maritima L. 342ff.
 Crimson 329
 Crimson flowered 388
 Crveni Srlolik 538
Cucurbita maxima Lam. 305ff.
Cucumis melo L. 608ff.
Cucurbita moschata Poir. 305ff.
Cucumis sativus L. 182ff.
Cucurbita pepo L. 305ff.
Cucurbita pepo L. subsp. *pepo* 308, 594ff.
 Cuor di bue 547
 Currant white 561
Cynara cardunculus L. 48ff., 202ff.

D
 D'Alsace 628
 D'Elbeuf 323
 D'Argenteuil hative 503
 Daisy 135
 Dangio 88
 Dänische Export 568
 Danish Export 568
 Dansk Export 568
 Dasinger Blaue 91
 Datura 235
Daucus carota L. 208ff.
 De Châlons 493
 De Corseaux 493
 De la Bonneville 630
 De Montbrison 630
 De Montreuil 615
 De Morges 457, 493
 De Mulhouse 628
 De Musselbourg 324
 De Nice à fruit rond 599
 De Paudex 538
 De Pontoise 292
 De Soissons 70
 De Strasbourg 408
 De Trémont 452
 Dekan 186
 Delfs Nr.1 186
 Délicatesse bleu 298
 Delikatess blau 298
 Dell'Aquila 92, 99
 Dell'Occchio 507
 Della nonna di Cologna 154
 Delta of Volgograd 539
 Demi-longue de Guernsey 378
 Demi-nain de la Halle 436f.
 Demi-nain du pays 436
 Deodora 235
 Des Andes 532
 Des Melons 457

Deutsche Riesentraube 561
 Deutsche Schlangen 187
 Di Catenna 539
 Di Genova 626
 Di Rovato 627
 Di Verona 293
 Di Vienna bianco 300
 Dicke Bohne 94
 Dicke Lydia 154
 Dietlikon 580
 Dorata a cuore pieno 116
 Doré de Revermont 122
 Dorée à cœur 116
 Dorninger 187
 Dubouchet Verdonnet 323
 Duke of York 236
 Dwarf Champion 539
 Dyna 298

E
 Earliest of All 231
 Early black rock 615
 Early Half Tall 436
 Early long purple 57
 Early Puritan 243
 Early Rose 235, 243, 246
 Ebnat-Kappel 477
 Ersteling 236
 Eierfrucht 52ff.
 Eigenheimer 236
 Einjährige Riesen 489
 Einlochbohne 70
 Einschneidekabis ZEFA
 Wädenswiler 284, 288
 Eishäuptl 462
 Eiszapfen 399f.
 Elbe 540
 Elefant 323
 Elefant Elisa 323
 Elefantenrüssel gelb 360
 Elefantenrüssel rot 360
 Elms Juwel 424
 Elsass 167, 468, 549
 Emerald Evergreen 540
 Empereur de Russie 70
 En cornet de Bordeaux 116
 Endivie 114ff.
 Enfant de Mont Calme 71
 Englische blutrothe Forelle 446
 Enz 165
 Epineux argenté de Plainpalais 205
 Erbse 118ff.
 Erdapfel 220
 Erdbeerspinat 138
 Erdbirne 576

Erdgold 236
 Erfurter Treib 298
 Erfurter Zwerg 64
 Erstling 236, 448
 Escariol 114ff.
 Escariol Gelb 116
 Eschlach 466ff., 470
 Etagenzwiebel 142f.
 Etampes 352
 Etsdorfer 71
 Evergreen 540, 542, 563
 Ewiger Spinat 172

F
 Faavi 249
 Fagiole Michel-Uhlmann 155
 Familienzwiebel 466ff.
 Fasöi dalla minestra da Dumega 155
 Fasöi Grisoni 92
 Fausse Orange 312
 Faveli 247
 Federkohl 176ff.
 Fehringleiten 477
 Feldsalat 348ff.
 Fellenberg 137
 Fenkel 144ff.
 Feuerbohne 150ff.
 Feurio 337
 Filderkraut 284
 Fina 237
 Fino 148
 Fläckler 237
 Flaschenkürbis 160ff.
 Flaschentomate 526ff., 532ff.
 Fleischkraut 588ff.
 Fleischtomate 526ff., 536ff.
 Flekika 448
 Flügelerbse 508ff.
Foeniculum vulgare subsp. *vulgare* var.
 144ff.
 Forelle 237
 Forelle brune d'été 446
 Forellensalat 448
 Forellenschluss 457
 Frisée 114ff.
 Fruchtaroma 569
 Frühe Liebe 571
 Frühe Prättigauer 238
 Frühe Rosen 235
 Frühe Wädenswiler 92
 Früher aus Genf 352
 Früher Heinrich 123
 Fumat 468
 Futtermöhre Rot 213

G
 Galeux D'Eysines 315
 Garbanzo Black Kabuli 269
 Garden Peach 571
 Gartenbohne 66ff.
 Gartenkürbis 305ff., 311ff.
 Gartenmelde 163ff.
 Gartenmohn 472ff.
 Gartenportulak 380ff.
 Gartensalat 438ff.
 Gartensauerampfer 170ff.
 Gasser 93
 Géant de Zittau 628
 Géant Suisse 125
 Géante maraîchère 117
 Gelb 399
 Gelbe aus Białystok 569
 Gelbe aus Österreich 166
 Gelbe Birnentomate 562
 Gelbe Cherry 560
 Gelbe kleine Rotrübe 415
 Gelbe Korinthe 563
 Gelbe Laaer 628
 Gelbe Rübe 415
 Gelbe runde Zucker 415
 Gelbe Tomate Aesch 569
 Gelbe von Thun 569
 Gelbe Zittauer 628
 Gelber Goliath 211
 Gelber Kaiser 449
 Gelber Nüssler 352
 Gelber Rohrbachgraben 353
 Gelber Zentner 316
 Gelbes Ochsenherz 540
 Gelbes Posthörnli 93
 Gele Vollhart 116
 Gemüefenchel 144ff.
 Gemüsemais 600ff.
 Gemüsepaprika 354ff.
 Gemüseportulak 380ff.
 Genfer Selma 337
 Gesprengelte Suppenbohne Matt 71
 Gestreifte 329
 Gezähnte Bührer-Keel 541
 Gialla a cuore pieno 116
 Giallo rotondo di Capriglio 360
 Giant d'hiver de Liège 323
 Gioia della mensa 552
 Glarnerland 155
 Glatter Genfer 337
 Gleisdorfer Ölkürbis 311
 Globe à collet violet 515
Glycine max (L.) Merr. 496ff.
 Gniff 211
 Gold Nugget 562

Goldapfel 312
Goldball 516
Golden 338, 415
Golden Ball 516
Golden Bantam 605
Golden Butter 72
Golden California Wonder 361
Golden Currant 563
Golden Perfection 613
Golden Queen 541
Goldene Königin 541
Goldkugel 516
Goldsegen 238
Gommererbse 137
Grah Kukuruz Biseli 93
Grandson 92, 99
Grandy Rose 400
Grandy rose à bout blanc 400
Graue Buntblühende 123, 127
Graueli 94
Grazer Krauthäuptel 449
Green apple 55
Green Grapes 563
Green Windsor 389
Green Zebra 542
Gros cordon rouge 453
Grossbohne Ausserberg 389
Grossbohne Erschmatt 389
Grossbohne vom Lötschental 390
Grossbohne von Leiggern 390
Grosse Bohne 390
Grosse Brune Tête 445
Grosse Lisse 541
Grosse von Laon 51
Grosse Weisse 156
Grossmutter Witt 542
Grüne Amriswil 166
Grüne Trauben 563
Grüne von Laon 51
Grüne Windsor 389
Grüne Zebra 542
Grüner krausblättriger Genfer 338
Grüner Stern 464
Grünes Posthörnli 94
Grünkohl 176ff.
Guarda 231
Guérande 213
Gurke 182
Guter Heinrich 194ff.
Gypsy 554

H
Haagescher allerfrühster Zwerg 64
Haferwurzel 197
Halblange 378

Halblange Turga 378
Hänsler 247
Hawaiian 563
Heilige gesegnete Bohne 94
Helianthus tuberosus L. 576ff.
Herbstraße 511ff.
Herbstrübe 511ff.
Herkules 436
Hero of Lockinge 614
Herrenböhnl 95
Herzbohne 99
Herzförmige Berner Rose 542
Herztomate Riehen 543
Highland Burgundy Red 238
Hilta 239
Hirschkornsalat 200f.
Hirschhornwegerich 200f.
Hoffmanns Schwarze Pfahl 489
Hoher roter Krauser 180
Hokkaido Orange 316
Hollow Crown 378
Holsteiner Blut 324f.
Holsteiner Platter 285
Hot Lemon 362
Hottwil 95
Howard Deutsche Tomate 532
Howard German 532
Hünibach 477

I
Ibis 494
Idaho Rural 231
Ideal 239
Ideal 72, 74
Ijskegel 399
Imperial Black Beauty 55
Industrie 239
Ingrid 95
Institut de Beauvais 242
Iram 494
Isola 242
Italian pink bicolor 56
Italien 507
Italienische Fleischtomate 543

J
Jaune boule d'or 516
Jaune de Mulhouse 628
Jaune de Savoie 629
Jaune des Cévennes 627
Jaune des Vertus 629
Jaune du Poitou 324
Jaune Gros de Paris 316
Jaune longue du Doubs 212
Jaune très gros court 324

Johanniszwiebel 142f.
John's Beste 72
Joie de la table 552
Jonas 391
Joy of mensa 552
Jubel 235f., 242, 248
Jubilée 543
Juboline 544
Julibohne 96
Juwel 132

K
Käferbohne 150ff.
Käferbohne Leitner 156
Kaffeebohne 94
Kaiser Friedrich 86, 96
Kaiser Selbstschluss 458
Kaiserkrone 243
Kaisermütze 312
Kalebasse 160ff.
Kalebassenkürbis 160ff.
Kalibos 289
Kapitän Weddingen 96, 102, 110
Kaplana Slowakei 269
Kardone 202ff.
Kardy 202ff.
Karfiol 60ff.
Karlsruher Markt 73
Kärntner Butter 97
Kärntner Steirisches Gebirgskraut 285
Karotte 208ff.
Kartoffel 220ff.
Kasseler 458
Kasseler Strünchen 458
Kecskemeti Konserv 544
Kefe 118ff.
Kefermarkter Zuchttamm 243
Kellu Uchu 362
Kelvedonian 136
Kenturio 133
Kerbelrübe 262ff.
Keřkovské Rohlický 243
Kichererbse 265ff.
Kidney 73
Kievitsbohne 73
King 453
King Edward 244, 246
King of the North 361
Kingshorn 77
Kirgisische 544
Kirschenförmige 361
Kirschtomate 526ff., 560ff.
Klaprootts Lila Schecke 97
Klaprootts Tieftbraune 97
Kleine grüne aus Paris 188

Kleine Speiserübe 517
Kleine Weisse 98
Kleine weisse Suppenbohne 74
Klosterfrauen 98
Knoblauch 270ff.
Knollenfenchel 144ff.
Knollensellerie 490ff.
Knollenziest 276ff.
Knolliger Kälberkropf 262ff.
Kobra 362
Kohl 279ff.
Kohlrabi 294ff.
Kohlrübe 302ff.
Königin der Frühen 545
Königin der Schwarzen 415
Königstomate 545
Kopfkohl 279ff.
Koral 362
Krähenfuss-Wegerich 200f.
Krauskohl 176ff.
Krautstiell 332ff.
Kroatischer Winterhäuptl 449
Küchenzwiebel 622ff.
Kuckuck 243
Kürbis 305ff.
Küttiger Rüebli 212
KY1 550

L
La Victoire 74
Laaer Rosa Lotte 469
Lactuca sativa L. 438ff.
Ladenbeet 400
Lagenaria siceraria (Molinia) Standl. 160ff.
Laibacher Eis 449f.
Laima 469
Laitue reine du Mai 450
Landsorte Topinambur 580
Landsorte Bogdanovi 614
Langblättriger Riesenspinat 522
Lange Loiser 213
Lange Stumpfe 213
Langer Zürich 407
Lanro 298
Lattich in der Erde 458
Lattughino verde 462
Lauch 320ff.
Lauchzwiebel 582
Lauerz 166
Lauterbrunnen 244
Le Coudre 478
Lecerf 64
Lemon 192
Lemon Drop 362
Kleine grüne aus Paris 188

Lerche 244
Leutschauer Schotenpfeffer 363
Libyscher 336
Lilac 545
Lilaschالية Uetendorf 242, 245
Lindegger Sommer 407
Lingnée d'Elm 4/E44-2 393
Lingua di fuoco 87
Linsen 326ff.
Linzer Rose 245
Linzer Speise 245
Listada de Gandia 56
Little Princess 76
Long de Chine 188
Long Island Improved 436
Long scarlet 399
Long Vert Anglais 188
Long white 192
Lori 246
Lorthois 453
Lötschenthaler 137
Lotus tetragonolobus L. 508ff.
Louvier Vatter 353
Lucullus 336, 570
Lungo di Napoli 400
Lungo rosso 399
Lungo sardo 400
Lutschig Zürich 570
Luzerner Marktbohne 94
Lyon Prizetaker 325

M
Magnum Bonum 246
Mago 401
Mährische 330
Maikönig 259, 443, 447, 450
Mairübe 511ff.
Mairüben Petrowski 517
Mammoth Red Rock 289
Mandarin 546
Mangetout de Saint Fiacre 105
Mangold 332ff.
Marché de Vully 74
Marché de Zurich 409
Marché des trois Chênes 75
Maria 447
Maritta 246
Markerbse 118ff., 132ff.
Markerbse Adliswil 133
Märkische Rübe 517
Marktgärtner 215
Marseille 242
Marteli 90

Marvel of the Market 546
Master Caruso 570
Mäuchbohne 98
Maximakürbis 305ff., 313ff.
Meerkohl 342ff.
Mehlige Mühlviertler 247
Melanzane 52ff.
Merton Formost 425
Merveille d'octobre 75
Merveille de Stuttgart 445
Merveille des Marchés 546
Merveille du Cazard 445
Mescher Bipp 450
Mesecar 235
Mettmenstetten 123
Metzlers Verbesserte 425
Mikado 546
Milchperle 547
Milder Spiral 363
Millefleur 224
Minis 564
Mira 426
Mittelfrühre Lötschenthaler 247
Möhre 208ff.
Mombacher Speck 99
Mönchsbart 200f.
Monstranzbohne 94, 99
Monströser von Viroflay 522
Monstrueux d'Elbeuf 323
Monstrueux de Carentan 324
Monstrueux de Viroflay 522
Mont d'or 72, 96
Moschuskürbis 305ff., 318
Mougri 418ff.
Mrkva Žuta 213
Muesbohni Bavona 156
Muskatkürbis 305ff., 318
Müsli Oberkirch 250
Musselburgh 324
Muttelibohne 99
Myatt's Victoria 428

N
Nantaise ameliorée sél. Lecerf 215
National 401
Nebelbohne 98
Neckarkönigin 96, 102, 110
Negresse 258
Negro Romano 180
Nero di Toscana 180
Nero di Trevi 495
Neuer gelber von Poitou 324
Neuseeländerspinat 345ff.
Neusiedler Gelber Winter 451
Neusiedler Ideal 363

Noa's Treib 189
Noahs Treibgurke 189
Noir d'hiver 408
Noir de Lausanne 630
Noir des Carmes 615
Noire de Lausanne 415
Noire plate d'Egypte 414
Non Plus Ultra 133, 415
Novalis vallières 503
Nüsslisalat 348ff.

O
Ober-Wolfsbacher 157
Ochsenblut 416
Ochsenherz 213, 540, 547, 553
Oeil de Perdrix 95
Ölkuerbis Riegnegg 312
Oktoberli 75
Orange 312,
Orange à gros fruits 547
Orange Gourd 312
Orange Jelly 516
Orange Strawberry 548
Orange Sun 368
Orca 80
Oregon Spring 548
Ostara 247
Ostergruss rosa 408
Ostfriesische Palme 181
Oststeirerkraut 258
Oxheart 213

P
Paas Lintorfer Frühe 75
Painted Lady 157
Palatine 446
Palerbse 118ff., 137
Palmkohl 176ff., 180
Papaver somniferum L. 472ff.
Paprika 354ff.
Paradeiser 524ff.
Paradeisfrüchtig Frühhrot 368
Paradeisfrüchtiger Gelber 371
Paradeisfrüchtiger Roter 371
Paradiesler 293
Pariser Markt 214
Parli 247
Parnassia 243, 248, 251
Pascal 495
Passion blonde 452
Pastinaca sativa L. 374ff.
Pastinake 374ff.
Patate Verrayes 248
Patisson Weiss 312
Patrones 248

Pea Bean 98, 102
Pêche 571
Pêche Blanche 571
Peperoncini 354ff.
Peperoni 354ff.
Pépite d'Or 562
Pepokürbis 305ff.
Perfection de Genève 437
Perfection Grosjean 148
Perfectionné 437
Perfektion 148
Petroselinum crispum var. *tuberosum* 585ff.
Pfaavi 249
Pfavi 249
Pfefferbohne 102
Pfefferoni 354ff.
Pferdebohne 383ff.
Pfirsich gelb 571
Pfirsichtomate 571
Phänomen 99, 103
Phaseolus coccineus L. 150ff.
Phaseolus vulgaris L. 66ff.
Phénomène 103
Pineapple 536
Pink Fir Apple 234
Pinki 249
Pirat 249
Piriforme 626
Piriforme de Strassbourg 415
Pisarecka Perla 330
Pisum sativum L. 118ff.
Planète rouge du Jura 478
Plantago coronopus L. 200ff.
Plein blanc Pascal 495
Pointu de Châteaurenard 286
Poire jaune 562
Pomme d'Or 312
Pomme de Châlons 493
Pomme de Morges 493
Pommé du Cazard 445
Porree 320ff.
Portulaca oleracea subsp. *sativa* (Haw.)
 Celak. 380ff.
Portulak 380ff.
Poschiavo 462
Präsident Garfield 548
Rheinische Markt 214
Rheinlands Ruhm 572
Rheum rhabarbarum L. 421ff.
Riesen von Aspern 402
Riesen von Carentan 324
Riesen von Colmar 214
Riesen von Viroflay 522
Riesenkürbis 305ff., 315ff.
Prunkbohne 150ff.

Puffbohne 383ff.
Purple Beauty 368
Purple Calabash 549
Purple Duke 76
Purple Plum 401
Purple speckled Valentine 76
Purple Top 516
Purple Top White Globe 515
Purple Vienna 299
Purpurfarbene 167
Purpurkalebasse 549

Q
Quedlinburger frühe Liebe 571
Quintale a Seme Giallo 316

R
Radicchio 588ff.
Radieschen 394ff.
Rande 410ff.
Rangold 605
Rankenloser Ölkürbis 313
Raphanus sativus L. 394ff.
Raphanus sativus var. *mou gri* Helm 418ff.
Raphanus sativus var. *niger* (Mill.)
 J. Kern. 394ff.
Ratte 250
Rattenschwanzrettich 418ff.
Rauriser Saubohne 391
Rave saumonnée 399
Rebbergknoblauch Oerlingen 275
Reckingen 391
Red Brandywine 549
Red Cardinal 238
Red Danish 289
Red Head 402
Red Valentine 76
Refugee Bean 76
Rehetobel 478
Reine des Noires 415
Reine Orange 541
Reiserbohne 66ff., 103ff., 112
Rembrandt 124
Rettich 394ff., 407ff.
Retzer Gold 311, 313
Rhabarber 421ff.
Rheinische Markt 214
Rheinlands Ruhm 572
Rheum rhabarbarum L. 421ff.
Riesen von Aspern 402
Riesen von Carentan 324
Riesen von Colmar 214
Riesen von Viroflay 522
Riesenkürbis 305ff., 315ff.
Prunkbohne 150ff.

Riesentomate Elsass 549
Rischer 247
Rive 316
Roi des Beurres 77
Roi du Carouby 124
Rollinson's Telegraph 189
Rombach 124
Romoos 392
Rond rose à bout blanc 401
Ronde verte améliorée 352
Roosevelt 250
Rosa bianca 56
Rosafolia 251
Rosalind 65
Rosara 426
Rose d'été 446
Rose de Berne 536
Rose longue 399
Röseler 251
Rosenkohl 432ff.
Rossa di Rotonda 56
Rossa piatta d'Italia 626
Rosso rotondo di Capriglio 369
Roswitha 369
Rot-Gelbe Frühe 251
Rotblühende 388
Rote aus Ampflwang 254
Rote aus Timelkam 254
Rote Bete 410ff.
Rote Birnenförmige von Schwanden 564
Rote Blauetikett 167
Rote Elsass 167
Rote Laaer 629
Rote Lebeda 168
Rote Lebeda Rumänien 168
Rote Lötschentaler 254
Rote Richterswil 168
Rote Riesen 214
Rote Rüben 410ff.
Roter Augsburger 369
Roter Slowakischer 479
Roter Stern 464
Roter von Witterswil 479
Roter Winterlattich 459
Roter Zentner 317
Rotfleischige Chantenay 214
Rotgelb gestreifte Runde 572
Rotkohl 279ff.
Rotonda bianca sfumata di rosa 56
Rotstiell 427
Rouge d'hiver 459
Rouge d'Etampes 317
Rouge de Brunswick 627
Rouge de Genève 629
Rouge de Lausanne 415

Rouge du pays 630
Rouge foncé à salade de Montreux 415
Rouge Grenobloise 444
Rouge gros plat d'Italie 626
Rouge grosse 552
Rouge pâle d'Alois 630
Rouge vif d'Étampes 317
Round Red Small White Tip 401
Rubia de corazon Ileno 116
Rubine 437
Rudetova Salata 451
Rüebli 208ff.
Ruhm von Braunschweig 134
Rumex rugosus Campd. 170ff.
Runder grosser Mulhauser 408
Rundes Gelbes 399
Rundtomate 524ff., 568ff.
Russische 190
Rüti 275
Rychiger 104

S
S. Michele 293
Safier 254
Saint Fiacre 105
Saint-Pierre 551
Salad Snap Bean 76
Salat-Brechbohne 76
Salat 438ff.
Salinka 255
Sammettomate 571
San Marzano 533
Sant' Angelo 444
Saphir 255
Saskia 255
Sativia 581
Sattelbock 479
Saubohne 157, 383ff.
Saubohne Kocher 392
Sauerampfer 170ff.
Saxa 77
Scarole batavia 117
Scarole en cornet 116
Scarole grosse de Limay 117
Schalerbse 118ff., 137
Schalotte 466ff.
Schild-Ampfer 172ff.
Schimmeig Stoo 551
Schlafmohn 472ff.
Schlangenrettich 418ff.
Schlatt 550
Schmalzkönigin Herrliberg 103
Schnägglibohne 98
Schneewittchen 564

Schnittendivie 114ff.
Schnittmangold 332ff.
Schnutzla 103
Schoderleer Steckzwiebel 630
Schöne von Richigen 104
Schönenbuch 581
Schotenrettich 418ff.
Schwarze 77, 330, 370
Schwarze Carmeliter 615
Schwarze Kirsche 560
Schwarzenburg hellrosa 480
Schwarzenburg rosa 480
Schwarzer aus Umbrien 495
Schwarzer Prinz 538
Schwarzer Runder
Schwarzkohl 176ff.
Schwarzkopf 289
Schwarzwälder Ausmachbohne 80
Schwarzwurzel 486ff.
Schwefelbohne 104, 112
Schwefelgelbe 104
Schweizer Riesen 125
Scoresby Dwarf 550
Scorzonera hispanica L. 486ff.
Scotch flag leek 324
Seekohl 342ff.
Sellerie 490ff.
Selma 149
Selma Cuca 190
Selma Star 104
Semoroz 445
Shah Mikado White 550
Sibirische Gurke 190
Siegerin 74
Simmen 105
Sirio 149
Sirtema 256
Sissach 480
Sium sisarum L. 618
Slavjanskij Schedevr 551
Slawische Schedevr 551
Snow White 416, 564
Sojabohne 496ff.
Solanum lycopersicum Lam. 524ff.
Solanum melongena L. 52ff.
Solanum tuberosum L. 220ff.
Sommerportulak 380ff.
Spaghettibohne 504ff.
Spanische Erbse 134
Spargel 500ff.
Spargelbohne 504ff.
Spargelerbse 508ff.
Sparkler 401
Späth's Alblinse I 329
Spätrot 256

Speiselinse Lenka 331
 Speiserübe 511ff.
 Speisezwiebel 622ff.
Spinacia oleracea L. 518ff.
 Spinat 518ff.
 Spitzkabis Châteaurenard 286
 Spitzkabis De Chavannes Hirt 286
 Spitzkabis Pain de sucre 287
 Sprossenkohl 432ff.
 St. Blaise 459
 St. Galler Markt 293
 St. Josef 451
 St. Pierre 551
 St. Valery 215
Stachys affinis Bunge 276ff.
 Stängelzwiebel 582ff.
 Stangenbohne 66ff., 86ff.
 Stangensellerie 490ff.
 Starazagorsky 80
 Steckrübe 302ff.
 Steinfelder Tellerlinse 331
 Sternkürbis 312
 Stielmangold 332ff.
 Stielmus 511ff.
 Stielmus Namentia 517
 Strandkohl 342
 Strassburger birnenförmige 415
 Streits Freiland Grünenetz 615
 Streits Nr. 5 191
 Striato d'Italia 598
 Striped Cavern 551
 Strubelpeter 462
 Struwpelpeter 462
 Studerus 80
 Stuttgarter Riese 631
 Stuttgarter Sommer 452
 Sugar Tall white 122
 Suisse verte frisée à cardé blanche 338
 Supérieur 324
 Suppenbohne 158
 Suppenbohne Anni Spreng 158
 Suppenerbse Rupp 125
 Suppenerbsen 112
 Susi 125
 Süssmais 600ff.
 Sweet Banana 370
 Sweet Chocolate 370
 Sweet Golden 126
 Sweet Long Yellow 371
 Szignal 256

T

Tafelfreude 552
 Tannzapfen 247
 Tansania 105

Tante Emma 134
 Tasso 257
 Tasty Evergreen 540
 Tausend für eine 76
 Téléphone 135
 Téléphone à rames 135
 Téléphone Nain 135
 Teltower Rübchen 511ff., 517
 Temnokrasnij 572
 Tender and True 379
 Tennaer 257
 Tequila Sunrise 371
 Tête de beurre 447
Tetragonia tetragonoides (Pall.) Kuntze 345ff.
Tetragonalobus purpureus Moench 508ff.
 The Lyon 325
 The Sutton 427
 Theres 573
 Theresele 573
 Thousand-for-One 76
 Thurner 284, 287
 Tiefenbacher 81
 Tiffen Mennonite 552
 Timperley Early 427
 Tiroler 481
 Tom Thumb 452
 Tom-Pouce 452
 Tomate 524ff.
 Tomatenpaprika gelb 371
 Tomatenpaprika rot 372
 Tonda di Chioggia 414
 Tondo chiaro di Nizza 599
 Topinambur 576ff.
 Törbjer Grossbohne 392
 Touchon sans cœur 215
Tragopogon porrifolius L. 197ff.
 Traunsteiner 393
 Trebona 108
 Trémont 452
 Très fine maraîchère 117
 Trešnjevac 2 108
 Trocadero 453
 Trockenbohne Mikulić 108
 Trockenerbse Basel 137
 Trophy 541, 546, 552
 Trüffel de Chine 258
 Trüffelkartoffel 258
 Tschechische Frühe 57
 Tschechischer Schwarzer 370
 Tschermak-Kürbis 313
 Tschermaks Metis 81
 Tschornaja 565
 Tszygan 554

U
 UFO-Kürbis 312
 Ultimus 257
 Unikum 453
 Up to date 258
 Utah 495

V
 Valentine 428
Valerianella eriocarpa Desv. 348ff.
Valerianella locusta (L.) Laterr. 348ff.
 Vallières Racault 503
 Vaters Dicke Bohnen 109
 Vates Blue Curled 181
 Vatter's Erntesegen 109
 Velö Borsó 135
 Venezianer 463
 Vera 136
 Verbesserte Nantaise Sel. Lecerf 215
 Verbesserte von Bourbonne 191
 Verbesserter rotstieler Viktoria 428
 Verde Calabrese 65
 Vereduna Alba 416
 Vert petit de Paris 188
 Verte d'Etampes 352
 Verte de Carentan 324
 Verte de Lina Cavin 428
 Verte de Louvier 353
 Verte des Maraîchères 599
 Verte frisée de Genève 338
 Verte lisse à large carde 337
 Verte lisse d'hiver 337
 Verte lisse de Genève 337
 Vicia faba L. 383ff.
 Victoria 428
 Vieläugler 247
Vigna unguiculata subsp. *sesquipedalis* (L.) Verdc. 504ff.
 Viktoria 428
 Villnachern 581
 Vincent 553
 Violaceo di Verona 293
 Violet de Plainpalais 51
 Violet de Vienne 299
 Violet van Wenen 299
 Violette Chantenay 216
 Violette Erica Herrensberger 109
 Violette longue hâtive 57
 Violette Peperoni Ungarn 372
 Violette Richterswil 169
 Violette von Chioggia 51
 Violette von Plainpalais 51
 Violina 318
 Virgule Béroche 250
 Vitamin Korotel 216

Vitelotte noire 258
 Vogerlsalat 348ff.
 Von Boswil 81
 Von Elm 393
 Von Eriswil 110
 Von Hoerdt 503
 Von Küttigen 353
 Von Maloja 126
 Von Obermumpf 110
 Von Pensier 481
 Von Prugiasco 88
 Von Seengen 126
 Von Strengelbach
 Voran 226, 242, 258
 Vorgebirgstraße 191
 Vysocka 289

W
 Wachs Beste von Allen 82
 Wachs Rheingold 111
 Wädenswiler 92, 284, 631
 Wädenswiler Schwertbohne 111
 Wallisellen 429
 Walliser 338
 Weggiser 123, 127
 Wehrdener Freiland 453
 Weinberger Schlosskipfler 259
 Weinländerin 105, 111, 112
 Weisse Franzosen 112
 Weisse Jona 158
 Weisse Lötschentaler 246
 Weisse Weinländerin Kuert 112
 Weisser Böhmischer Strunk 299
 Weisser Mohn Brodowin 481
 Weisser Mohn Ungarn 482
 Weisser Paplitzer 482
 Weisses Ochsenherz 553
 Weisskohl 279ff.
 Weizer Gurke 192
 Welsa 259
 Weltwunder 259
 Wener Blauwe 299
 Wener Witte 300
 Weppersdorf 482
 Westfälischer 181
 Wheeler's Tom Thumb 452
 White Beauty 553
 White Brandywine 550
 White Oxheart 553
 White Peach 571
 White Sword 57
 White Wonder 192, 553
 Wiener Blauer Glas 299
 Wiener Breindl 287
 Wiener Bronzekugel 631

Wiener Calvill 372
 Wiener Langes Weisses 400
 Wiener Riesen 494
 Wiener Rotes Treib 402
 Wiener Runder Kohlschwarzer 409
 Wiener Treib 82
 Wiener Wachs 373
 Wiener Weisser Glas 300
 Wienerli 112
 Wieser Milder 373
 Wiesner 247
 Will 429
 Wilhelm Tell 127
 Winterheckenzwiebel 582ff.
 Winterkefe Frieda Welten 127
 Winterkefe Rohrbachgraben 128
 Winterkresse 58f.
 Winterspinat Erste Ernte 522
 Winterspinat Guntradingen 522
 Winterspinat Haldenstein 523
 Wintertomate Toscana 565
 Winterzwiebel 582ff.
 Wira 403
 Wirsing 279ff., 292f.
 Wirz 279ff., 292f.
 Witkiem 393
 Wohltmann 260
 Wruke 302ff.
 Wunder von Kelvedon 136
 Wunder von Stuttgart 454
 Wurzelpetersilie 585ff.

X
 Xaver 113

Y
 Yellow Currant 563
 Yellow Pearshaped 562
 Yellow Pumpkin 316
 Yellow Ruffled 554
 Yin und Yang 80

Z
 Zarte Welsche 74
Zea mays L. 600ff.
 ZEFA Borlotti 113
 ZEFA Frühe Wädenswiler 111
 ZEFA rot 515
 Zelena Tikvica 599
 Zichoriensalat 588ff.
 Ziegenbart 200f.
 Ziegler Galgenen 113
 Zieglers Wiener Maidivi 459
 Zigan 554
 Zitronengurke 192

Zittauer Riesen 628
 Zlatni Medal 373
 Znaimer 193
 Zucca di Rivera 311
 Zucca Mantovana 317
 Zucchetti 594ff.
 Zucchini Rampicante di Calabria 554
 Zucchini 594ff.
 Zuckererbse 118ff.
 Zuckerhut 588ff.
 Zuckerhut-Kraut 287
 Zuckermais 600ff.
 Zuckermelone 608ff.
 Zuckerwurzel 618ff.
 Zürcher 515
 Zürcher Markt 409
 Zürcher Original 555
 Žuta Salata 454
 Zwerg-Rosenkohl 436
 Zwerg-Sauerampfer 172
 Zwiebel 622ff.