

# Pflanz- und Pflegeanleitung für Gemüsesamen Gemüse aus deutschen Regionen (5 Tüten)

68941

## **Maiwirsing 'Bonner Advent'**

**(Brassica oleracea convar. capitata var. sabauda)**

Wirsing ist im 18. Jahrhundert in Savoyen als Variante des Kopfkohls entstanden und wird in älteren Gartenbüchern deshalb als Welschkraut oder Savoyerkohls bezeichnet. Diese alte Lokalsorte aus dem Köln-Bonner Raum bildet im zeitigen Frühjahr spitz-ovale Köpfe mit eher lockerem Aufbau und weniger gekräuselten Blättern als andere Wirsingsorten. Er erinnert an die Frühsorten des Spitzkohls, die ebenfalls um diese Jahreszeit angeboten werden, ist aber im Geschmack deutlich milder. Die nur noch von wenigen Gärtnern angebaute Sorte wurde von Slow Food in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen.

**Standortansprüche:** Tiefgründige, nährstoffreiche Böden in sonniger Lage. Die Sorte hält Frost bis  $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$  aus und sollte bei niedrigeren Temperaturen durch eine Abdeckung mit Vlies oder ähnlichem geschützt werden.

**Aussaat/Kultur:** Von August bis September in einer Saatschale oder direkt ins Freiland. Saattiefe 0,5 bis 1,0 cm. Bei Erscheinen des zweiten Blattpaares im Abstand von 5 cm pikieren. Die Setzlinge im Abstand von  $60 \times 60$  cm auspflanzen.

## **Rettich 'Brauner Fridolin'**

**(Raphanus sativus)**

Diese festfleischige, saftige Freilandsorte wurde in den 1920er Jahren in Franken gezüchtet.

**Standortansprüche:** Tief gelockerte, humusreiche Böden in sonniger Lage. Bei Trockenheit gut wässern.

**Aussaat/Kultur:** Ab Ende März bis Mitte August in Reihen von 20 bis 30 cm Abstand. Saattiefe 0,5-1,5 cm. Die Sämlinge in der Reihe auf 6-8 cm Abstand verziehen.

## **Schnittkohl 'Bremer Scheerkohl'**

**(Brassica napus ssp. napus var. pabularia)**

Diese im Umfeld von Bremen kultivierte Landsorte ist aus einer Kreuzung des Rapses mit Gemüsekohl entstanden. Die zarten Blätter können bereits sechs Wochen nach der Aussaat geerntet werden. Früher wurde der Scheerkohl großflächig als preisgünstiges Gemüse für das Winterhalbjahr mit der Sense gemäht – das gab ihm den Namen. Slow Food hat die inzwischen wenig angebaute Lokalsorte in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen. Ihre jungen Blätter besitzen einen feinen nussigen, pikant würzigen Geschmack. Sie werden wie Spinat gedünstet, mit Kassler, Kochwurst, geräuchertem Speck und Kartoffeln als Beilage serviert.

**Standortansprüche:** Humoser Gartenboden in Sonne und Halbschatten.

**Aussaat/Kultur:** Februar-März im Frühbeet. Ab Ende März bis Anfang September im Freiland in Reihen im Abstand von etwa 15 cm. Saattiefe 0,5-1 cm.

## **Spitzkohl 'Filderkraut'**

**(Brassica oleracea var. capitata f. alba subvar. conica)**

Der Anbau dieser Lokalsorte auf den Fildern bei Stuttgart ist seit 1772 durch den Bernhäuser Pfarrer Johannes Bischoff belegt. Er lobt die „feine Zartheit in den Blättern, seine weiße Farbe und überhaupt ein besserer Wohlgeschmack, worin er sich von dem in anderen Gegenden Gepflanztem auszeichnet“. Nach neueren Erkenntnissen soll die Sorte ursprünglich aus dem Garten des Klosters Denkendorf stammen. Da sich runde Kohlsorten leichter maschinell verarbeiten lassen, ist der Anbau dieser spitzköpfigen Sorte, die früher auch die Landschaft prägte, in den letzten Jahrzehnten stark zurückgegangen. Slow Food hat sie deshalb in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen. Die Sorte bildet bis zum Herbst 6-8 kg schwere, spitz zulaufende Köpfe. Die einzelnen Blätter sind dünner und enger gelagert als die der rundköpfigen Sorten.

**Standortansprüche:** Humoser, nährstoffreicher Gartenboden in sonniger Lage.

**Aussaat/Kultur:** Ab Ende März bis Anfang Juni in einer Saatschale oder direkt ins Freiland. Saattiefe 0,5-1 cm. Bei Erscheinen des zweiten Blattpaares im Abstand von 5 cm pikieren und später im Abstand von  $60 \times 60$  cm auspflanzen.

## **Perlbohne 'Zuckerperl Perfektion'**

**(Phaseolus vulgaris var. nanus)**

Als Perlbohnen werden kleinsamige Sorten bezeichnet, bei denen die runden Samen in der Hülse hervortreten und wie an einer Perlenkette aufgereiht sind. Die kleinen, grünen, fadenlosen Hülsen dieser traditionell im norddeutschen Raum angebauten Sorte sind rund, fleischig und gekrümmt. Die auch als „Türkische Erbse“ bekannte Sorte stammt ursprünglich aus dem Mittelmeergebiet und wurde daher, wie früher üblich, als „türkisch“ bezeichnet. Sie darf beim „Grünen Hein“, dem „Grünen Heinrich“ nicht fehlen, einem beliebten Spätsommergericht, in dem Birnen, Bohnen, Speck und Kartoffeln serviert werden. Um die Wende zum 20. Jahrhundert hatte der Anbau von Perlbohnen seinen Höhepunkt. Der Botaniker Carl Brick verzeichnet die Rekordmenge von 160.000 Kiepen zu 15 Litern im Hamburger Marschgebiet.

**Standortansprüche:** Gut durchlässiger, humusreicher Gartenboden in sonniger Lage.

**Aussaat/Kultur:** Ab Mitte Mai bis Anfang Juli in Reihen von 30 cm Abstand. Saattiefe 2-3 cm, Abstand von Korn zu Korn 3-5 cm. Die Pflanzen werden etwa 60 cm hoch und benötigen eine Rankhilfe aus Maschendraht oder Reisig.

# MANUFACTUM.

Manufactum GmbH · 45729 Waltrop · Telefon 02309 939050  
Fax 02309 939850 · www.manufactum.de · info@manufactum.de

