




Farmers Love



ANZUCHTANLEITUNG

 20 verschiedene Gemüsesorten



info@farmers-love.de
www.farmers-love.de

Inhaltsverzeichnis

Brokkoli "Calabrese".....	3
Rote Bete "Bordo".....	4
Gurke "Cornichon de Paris".....	5
Rosenkohl "Long Island".....	6
Zwiebel "Red Brunswick".....	7
Garten-Rucola.....	8
Blatt-Mangold.....	9
Artischocke "Romagna Violett".....	10
Aubergine "Long Purple".....	11
Karotte "Nantes 2".....	12
Staudensellerie "Plein Blanc Pascal".....	13
Zwerggartenbohne "Contender".....	14
Kopfsalat "Eisberg 3".....	15
Erbse "Frühaufsteher".....	16
Zucchini "Black Beauty".....	17
Paprika " Hungarian Yellow Wax Hot".....	18
Rote Paprika "California Wonder".....	19
Radieschen "Französisches Frühstück 3".....	20
Spinat "Matador".....	21
Tomate "Marmande".....	22



Brokkoli "Calabrese"

Brokkoli "Calabrese" ist eine Sorte des Gemüses Brokkoli (*Brassica oleracea*). Es zeichnet sich durch seine dicht gepackten, dunkelgrünen Blütenknospen aus, die auf einem dicken Stiel sitzen.

Verwendung:



Brokkoli "Calabrese" wird in der Küche als Gemüse verwendet.

- Die Blütenknospen werden gekocht, gedünstet oder gegrillt und als Beilage oder Hauptgericht serviert.
- Brokkoli "Calabrese" ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen, was ihn zu einer gesunden Gemüsoption macht.

Geschmack:



Der Geschmack von Brokkoli "Calabrese" ist mild und leicht nussig. Die Blütenknospen haben eine zarte Textur.

Standort:



Brokkoli gedeiht am besten in einem sonnigen bis halbschattigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig, feucht und reich an organischen Materialien sein.

Anpflanzzeit:



Die Aussaat von Brokkoli "Calabrese" kann im Frühling für eine Ernte im Frühsommer oder im Sommer für eine Ernte im Herbst erfolgen. Der genaue Zeitpunkt hängt von den klimatischen Bedingungen in Ihrer Region ab.

Pflanzabstand:



Setzen Sie die Brokkolipflanzen etwa 30-45 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum zu lassen.

Erntezeit:



Die Ernte von Brokkoli "Calabrese" erfolgt, wenn die Blütenknospen fest und kompakt sind, bevor sich die Blüten öffnen. Schneiden Sie die Blütenknospen zusammen mit einem Teil des Stiels ab, um die Produktion weiterer Blüten zu fördern.

Brokkoli "Calabrese" ist nicht nur schmackhaft, sondern auch eine nahrhafte Gemüsesorte. Durch regelmäßige Ernten können Sie einen kontinuierlichen Vorrat an frischem Brokkoli aus Ihrem Garten genießen.



Rote Bete "Bordo"

Die Rote Bete "Bordo" ist eine Sorte von Roter Bete (*Beta vulgaris*). Diese Sorte zeichnet sich durch ihre dunkelrote Farbe und süßlichen Geschmack aus.

Verwendung:



Rote Bete "Bordo" wird in der Küche als Gemüse verwendet.

- Die Wurzeln können gekocht, gedünstet, gegrillt oder roh als Salatatzut gegessen werden.
- Die Blätter der Roten Bete sind ebenfalls essbar und können wie Spinat zubereitet werden.

Geschmack:



Die Rote Bete "Bordo" hat einen süßlichen Geschmack und eine zarte Textur, besonders wenn sie gekocht ist.

Standort:



Rote Bete gedeiht am besten in einem sonnigen Standort, kann jedoch auch in teilweisem Schatten wachsen.

Der Boden sollte gut durchlässig, locker und reich an organischen Materialien sein.

Anpflanzzeit:



Die Aussaat von Rote Bete "Bordo" kann im Frühling erfolgen, wenn der Boden aufgewärmt ist.

Die Ernte erfolgt in der Regel etwa 8-10 Wochen nach der Aussaat, je nach gewünschter Größe der Wurzeln.

Pflanzabstand:



Setzen Sie die Rote Bete "Bordo" etwa 10-15 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum zu lassen.

Erntezeit:



Die Ernte erfolgt, wenn die Wurzeln die gewünschte Größe erreicht haben, normalerweise etwa 5-8 cm im Durchmesser.

Schneiden Sie die Blätter kurz über der Wurzel ab und lagern Sie die Rote Bete kühl und dunkel.


Rote Bete "Bordo" ist nicht nur lecker, sondern auch reich an Nährstoffen wie Eisen, Folsäure und Ballaststoffen. Diese Sorte eignet sich gut für den Anbau im Garten oder auch in Töpfen auf dem Balkon.




Gurke "Cornichon de Paris"

Die Gurke "Cornichon de Paris" ist eine spezielle Sorte der Einlegegurken (*Cucumis sativus*). Sie zeichnet sich durch kleine, knackige Früchte aus, die für die Herstellung von eingelegten Gurken verwendet werden.


Verwendung:

-  Gurke "Cornichon de Paris" wird hauptsächlich für die Herstellung von Cornichons, also eingelegten Gurken, verwendet.
 - Die kleinen Gurken eignen sich aufgrund ihrer Größe und Textur gut für Einmachzwecke.
 - Sie werden oft in Essig eingelegt und mit Kräutern und Gewürzen verfeinert.


Geschmack:

-  Die Gurken haben einen knackigen Biss und einen erfrischenden, milden Geschmack. Der Geschmack wird durch die Einmachflüssigkeit und die hinzugefügten Gewürze beeinflusst.


Standort:

-  Gurken bevorzugen einen sonnigen Standort für optimales Wachstum. Der Boden sollte gut durchlässig, fruchtbar und mit reichlich organischem Material versehen sein.


Anpflanzzeit:

-  Gurken sollten im Frühling, nachdem alle Frostgefahren vorüber sind, gepflanzt werden.
Gurken sind wärmeempfindlich, daher sollte der Boden ausreichend aufgewärmt sein.

Pflanzabstand:

-  Setzen Sie die Gurkenpflanzen etwa 60-90 cm voneinander entfernt, um genügend Raum für das Wachstum zu bieten.
Wenn Sie Gurken vertikal wachsen lassen, können Sie den Platz effizienter nutzen.

Erntezeit:

-  Die Ernte der Gurken erfolgt, wenn sie die gewünschte Größe erreicht haben, normalerweise etwa 7-10 cm.
Regelmäßiges Ernten fördert die kontinuierliche Produktion neuer Früchte.

Gurke "Cornichon de Paris" ist ideal für Liebhaber von eingelegten Gurken und eignet sich gut für den Anbau im Garten oder auch in größeren Töpfen auf dem Balkon.



Rosenkohl "Long Island"

Der Rosenkohl "Long Island" ist eine Sorte des Gemüses Rosenkohl (*Brassica oleracea*). Er zeichnet sich durch seine kleinen, runden Kohlköpfe aus, die an einem langen Stiel wachsen.

Verwendung:



Rosenkohl "Long Island" wird in der Küche als Gemüse verwendet.

- Die kleinen Kohlköpfe können gekocht, gedünstet oder gebacken werden.
- Rosenkohl ist ein beliebtes Gemüse für Beilagen, Aufläufe und als Zutat in herzhaften Gerichten.

Geschmack:



Rosenkohl hat einen leicht bitteren Geschmack, der durch das Kochen gemildert werden kann. Die "Long Island"-Sorte neigt dazu, einen mildereren Geschmack zu haben als einige andere Rosenkohlsorten.

Standort:



Rosenkohl gedeiht am besten an einem sonnigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig, feucht und reich an organischen Materialien sein.

Anpflanzzeit:



Die Aussaat von Rosenkohl "Long Island" kann im Frühling für eine Ernte im Herbst oder im Sommer für eine Ernte im Winter erfolgen. Die Jungpflanzen können im Frühling oder Sommer gepflanzt werden.

Pflanzabstand:



Setzen Sie die Rosenkohlpflanzen etwa 60 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum zu lassen. Achten Sie darauf, dass die Pflanzen genügend Platz zum Ausbreiten haben.

Erntezeit:



Die Ernte erfolgt, wenn die Rosenkohlköpfe fest und kompakt sind, normalerweise nach etwa 90-100 Tagen. Beginnen Sie mit der Ernte von unten und arbeiten Sie sich nach oben vor, wenn die Kohlköpfe größer werden.

Rosenkohl "Long Island" ist eine beliebte Sorte aufgrund ihres mildereren Geschmacks. Mit ihrem hohen Gehalt an Vitamin C und anderen Nährstoffen ist Rosenkohl eine gesunde Bereicherung für den Speiseplan.



Zwiebel "Red Brunswick"

Die Zwiebel "Red Brunswick" ist eine Sorte der Speisewiebel (*Allium cepa*), die sich durch ihre rötliche äußere Schale und ihr mildes Aroma auszeichnet.

Verwendung:



Zwiebel "Red Brunswick" wird in der Küche als Gemüse und Gewürz verwendet.

- Die Zwiebeln können roh in Salaten, Sandwiches und Salsas verwendet oder gekocht und in verschiedenen Gerichten wie Suppen, Eintöpfen und Saucen eingearbeitet werden.
- Durch ihre rötliche Farbe eignet sich "Red Brunswick" auch gut für dekorative Zwecke in Gerichten.

Geschmack:



"Red Brunswick" hat einen milden Geschmack im Vergleich zu einigen schärferen Zwiebelsorten. Die rote Farbe gibt einen Hauch von Süße und Farbe zu den Gerichten.

Standort:



Zwiebeln gedeihen am besten an einem sonnigen Standort.

Der Boden sollte locker, gut durchlässig und reich an organischen Materialien sein.

Anpflanzzeit:



Die Zwiebeln können je nach Klima im Frühling oder Herbst gepflanzt werden. Zwiebeln werden aus Sets oder Samen gezogen. Die Pflanzzeit hängt von der gewählten Methode ab.

Pflanzabstand:



Setzen Sie die Zwiebeln "Red Brunswick" etwa 10-15 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum zu bieten.

Erntezeit:



Die Ernte erfolgt, wenn die Zwiebeln ausgewachsen und die äußeren Blätter vergilbt sind.

Graben Sie die Zwiebeln vorsichtig aus und lassen Sie sie zum Trocknen an einem warmen, trockenen Ort liegen, bevor Sie sie lagern.

"Red Brunswick" ist nicht nur geschmackvoll, sondern auch eine farbenfrohe Ergänzung zu verschiedenen Gerichten. Mit ihrem milden Geschmack eignet sich diese Zwiebelsorte gut für den Einsatz in vielen kulinarischen Kreationen.



Garten-Rucola

Garten-Rucola, auch als Rauke oder Rucola-Salat bekannt, ist eine krautige Pflanze aus der Familie der Kreuzblütengewächse (Brassicaceae). Die Pflanze bildet dunkelgrüne, gezackte Blätter und kann kleine weiße Blüten hervorbringen.

Verwendung:



Garten-Rucola wird in der Küche als Salatgrün oder Würzkraut verwendet.

- Die Blätter haben einen würzigen, leicht nussigen Geschmack und werden roh in Salaten, Sandwiches, Wraps und als Garnitur verwendet.
- Rucola passt gut zu vielen Gerichten und verleiht ihnen eine peppige Note.

Geschmack:



Garten-Rucola hat einen charakteristischen, würzigen Geschmack mit leicht scharfen und nussigen Noten. Der Geschmack kann je nach Sorte variieren.

Standort:



Rucola gedeiht am besten an einem sonnigen bis halbschattigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig und nährstoffreich sein.

Anpflanzzeit:



Rucola kann je nach Klima das ganze Jahr über angebaut werden, vorzugsweise im Frühling oder Herbst.

Direktsaat im Freiland oder in Töpfen ist möglich.

Pflanzabstand:



Setzen Sie die Rucolapflanzen etwa 20-30 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum zu bieten.

Rucola kann auch in Behältern oder auf Balkonen angebaut werden.

Erntezeit:



Die Ernte von Rucola kann erfolgen, wenn die Blätter jung und zart sind, normalerweise etwa 4-6 Wochen nach der Aussaat.

Schneiden Sie die Blätter kurz über dem Boden ab, um das Wachstum neuer Blätter zu fördern.


Garten-Rucola ist nicht nur einfach anzubauen, sondern auch eine geschmackvolle Bereicherung für viele Gerichte. Sein würziges Aroma macht ihn zu einem beliebten Bestandteil von Salaten und anderen kulinarischen Kreationen.



Blatt-Mangold

Blatt-Mangold, auch Mangold oder Krautstiel genannt, ist eine Blattgemüsesorte aus der Familie der Fuchsschwanzgewächse (Amaranthaceae). Die Pflanze bildet große, grüne Blätter mit farbenfrohen Stielen, die in verschiedenen Nuancen von Gelb, Orange, Rot und Pink erscheinen können.


Verwendung:

-  Blatt-Mangold wird in der Küche als Blattgemüse verwendet.
 - Die Blätter können roh in Salaten, gedünstet, gekocht oder gebraten als Beilage oder Hauptgericht serviert werden.
 - Die Stiele sind ebenfalls essbar und haben eine leicht süße Note.


Geschmack:

-  Blatt-Mangold hat einen milden, leicht erdigen Geschmack. Die Stiele sind zarter und süßer im Geschmack als die Blätter.


Standort:

-  Mangold gedeiht am besten an einem sonnigen bis halbschattigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig, humusreich und gut mit organischen Materialien versorgt sein.


Anpflanzzeit:

-  Die Aussaat von Mangold kann im Frühling oder Sommer erfolgen, wenn der Boden aufgewärmt ist. Die Ernte kann beginnen, wenn die Blätter groß genug sind, normalerweise etwa 60-80 Tage nach der Aussaat.

Pflanzabstand:

-  Setzen Sie die Mangoldpflanzen etwa 25-30 cm voneinander entfernt, um genügend Platz für das Wachstum zu bieten.

Erntezeit:

-  Die Ernte erfolgt durch das regelmäßige Abschneiden der äußeren Blätter, wodurch die Pflanze weiter wachsen kann. Beginnen Sie mit der Ernte, wenn die Blätter eine ausreichende Größe haben, und arbeiten Sie sich nach innen vor.

Blatt-Mangold ist nicht nur köstlich, sondern auch reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Es ist eine vielseitige Gemüsesorte, die sich leicht anbauen lässt und eine farbenfrohe Note zu Ihren Gerichten hinzufügt.



Artischocke "Romagna Violett"

Die Artischocke "Romagna Violett" ist eine Sorte der Artischocke (*Cynara cardunculus*). Diese Sorte zeichnet sich durch ihre violette Farbe aus, insbesondere an den äußeren Blättern.

Verwendung:



Artischocken werden in der Küche als Gemüse verwendet, insbesondere die fleischigen Blütenböden.

- Die essbaren Teile der Artischocke können gekocht, gedünstet, gebraten oder gegrillt werden.
- Die Blätter werden oft gedämpft und die fleischigen Teile am Ende der Blätter abgezogen und gegessen.

Geschmack:



Artischocken haben einen milden, leicht nussigen Geschmack. Der Geschmack kann durch die Art der Zubereitung beeinflusst werden.

Standort:



Artischocken gedeihen am besten an einem sonnigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig und reich an organischen Materialien sein.

Anpflanzzeit:



Artischocken werden am besten im Frühjahr gepflanzt, wenn die Gefahr von Frösten vorüber ist.

Die Artischockenpflanzen sind mehrjährig, daher können Sie im Folgejahr ernten, nachdem die Pflanzen überwintert haben.

Pflanzabstand:



Setzen Sie die Artischockenpflanzen etwa 90-120 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum zu bieten.

Artischockenpflanzen neigen dazu, sich in der Breite auszubreiten.

Erntezeit:



Die Ernte von Artischocken erfolgt, wenn die Blütenknospen groß und fest sind, normalerweise bevor sich die Blüten öffnen.

Schneiden Sie die Knospen mit einem Stück Stiel ab.

Artischocken "Romagna Violett" sind nicht nur schmackhaft, sondern auch eine dekorative Ergänzung zum Garten. Mit ihrem einzigartigen Aussehen und Geschmack sind sie eine beliebte Wahl für Gemüsegärten.



Aubergine "Long Purple"

Die Aubergine "Long Purple" ist eine Sorte der Aubergine (*Solanum melongena*). Diese Sorte zeichnet sich durch ihre langen, schmalen, dunkelvioletten Früchte aus.

Verwendung:



Auberginen werden in der Küche als Gemüse verwendet und sind ein vielseitiger Bestandteil vieler Gerichte.

- Die Früchte können gegrillt, gebraten, geschmort oder im Ofen zubereitet werden.
- Auberginen eignen sich gut für Aufläufe, Ratatouille, Currys und als Belag für Pizza.

Geschmack:



Die Aubergine "Long Purple" hat einen milden, leicht süßen Geschmack und eine zarte Textur, wenn sie richtig zubereitet ist. Auberginen neigen dazu, den Geschmack anderer Zutaten aufzunehmen und haben eine fleischige Konsistenz.

Standort:



Auberginen gedeihen am besten an einem sonnigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig, fruchtbar und leicht alkalisch sein.

Anpflanzzeit:



Auberginen sollten in Regionen mit warmem Klima im Frühjahr nach dem letzten Frost gepflanzt werden. In kühleren Regionen können Sie Auberginen auch drinnen vorziehen und die Jungpflanzen nach dem Frost ins Freiland setzen.

Pflanzabstand:



Setzen Sie die Auberginenpflanzen etwa 60-90 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum zu bieten. Auberginen haben einen buschigen Wuchs, daher ist genügend Raum wichtig.

Erntezeit:



Die Ernte von Auberginen erfolgt, wenn die Früchte ihre volle Größe erreicht haben und die Haut glänzend ist. Schneiden Sie die Früchte mit einer Gartenschere oder einem Messer ab, um die Pflanze nicht zu beschädigen.

Aubergine "Long Purple" ist nicht nur lecker, sondern auch eine wunderbare Ergänzung zu einer Vielzahl von Gerichten. Mit ihrem milden Geschmack und der vielseitigen Zubereitung ist sie in vielen Küchen weltweit beliebt.



Karotte "Nantes 2"

Die Karotte "Nantes 2" ist eine Sorte der Karotte (*Daucus carota*). Diese Sorte zeichnet sich durch ihre zylindrische Form und ihre orange Farbe aus.

Verwendung:



Karotten werden in der Küche als Gemüse verwendet und sind äußerst vielseitig.

- Die "Nantes 2" eignet sich gut für den frischen Verzehr, als Snack, in Salaten oder als Zutat in verschiedenen Gerichten wie Suppen, Eintöpfen und Pfannengerichten.
- Sie können auch gekocht, gedünstet oder gegrillt werden.

Geschmack:



"Nantes 2" hat einen süßen und knackigen Geschmack. Die Textur ist zart und saftig, besonders wenn sie frisch gerntet wird.

Standort:



Karotten gedeihen am besten an einem sonnigen Standort.

Der Boden sollte gut durchlässig, locker und frei von Steinen sein, um die Bildung gerader Wurzeln zu fördern.

Anpflanzzeit:



Die Aussaat von Karotten "Nantes 2" erfolgt am besten im Frühjahr, sobald der Boden bearbeitbar ist.

Die Ernte kann etwa 60-70 Tage nach der Aussaat erfolgen, je nach den Bedingungen und der gewünschten Größe der Karotten.

Pflanzabstand:



Setzen Sie die Karottensamen in Reihen mit einem Abstand von etwa 20-30 cm zueinander. Die Samen sollten dünn gesät werden, um das Ausdünnen später zu erleichtern.

Erntezeit:



Die Ernte von Karotten erfolgt, wenn die Wurzeln die gewünschte Größe erreicht haben. Für "Nantes 2" kann dies etwa 15-20 cm lang sein.

Achten Sie darauf, die Karotten vorsichtig aus dem Boden zu ziehen, um Beschädigungen zu vermeiden.

Karotten "Nantes 2" sind nicht nur köstlich, sondern auch reich an Beta-Carotin und anderen Nährstoffen. Mit ihrem süßen Geschmack und ihrer vielseitigen Verwendbarkeit sind sie eine beliebte Wahl für Hausgärten.



Staudensellerie "Plein Blanc Pascal"

Staudensellerie "Plein Blanc Pascal" ist eine Sorte des Staudenselleriees (*Apium graveolens* var. *dulce*). Diese Sorte zeichnet sich durch ihre helle Farbe und zarten, dicken Stiele aus.

Verwendung:



Staudensellerie wird in der Küche als Gemüse und Gewürz verwendet.

- Die zarten Stiele werden roh in Salaten, Suppen, und Gemüsegerichten verwendet.
- Sellerie ist auch eine beliebte Zutat für Saucen, Eintöpfe und als Snack mit Dip.

Geschmack:



Staudensellerie hat einen knackigen, würzigen Geschmack mit einer leichten Süße. Die Blätter und Stiele haben einen milden Selleriegeschmack.

Standort:



Sellerie gedeiht am besten an einem sonnigen bis halbschattigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig, reich an organischen Materialien und gut mit Nährstoffen versorgt sein.

Anpflanzzeit:



Sellerie ist kälteempfindlich und sollte in Regionen mit kalten Wintern im Frühjahr nach dem letzten Frost gepflanzt werden. Sellerie hat eine lange Wachstumsperiode, daher ist eine frühe Aussaat drinnen und das spätere Umpflanzen im Garten oft empfehlenswert.

Pflanzabstand:



Setzen Sie die Selleriepflanzen etwa 25-30 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum zu bieten. Selleriepflanzen haben einen buschigen Wuchs, und der Abstand hilft, Luftzirkulation zu fördern.

Erntezeit:



Die Ernte von Staudensellerie erfolgt, wenn die Stiele die gewünschte Dicke erreicht haben, normalerweise nach etwa 90-120 Tagen. Schneiden Sie die Stiele nahe am Boden ab, um die Pflanze weiter wachsen zu lassen.

Staudensellerie "Plein Blanc Pascal" ist eine beliebte Sellerievariante aufgrund ihres knackigen Geschmacks und ihrer Vielseitigkeit in der Küche. Mit seinem hohen Wassergehalt ist Sellerie auch eine gesunde Wahl für eine ausgewogene Ernährung.



Zwerggartenbohne "Contender"

Die Zwerggartenbohne "Contender" ist eine Sorte der Buschbohnen (*Phaseolus vulgaris*), die für ihren kompakten Wuchs und ihre zarten, grünen Hülsen bekannt ist.

Verwendung:



Zwerggartenbohnen werden als Gemüse verzehrt.

- Die zarten, grünen Hülsen werden in der Küche gekocht, gedünstet, gebraten oder auch roh in Salaten verwendet.
- "Contender" ist eine Buschbohnenart, was bedeutet, dass sie im Gegensatz zu Stangenbohnen keine Ranken bildet und kompakt bleibt.

Geschmack:



Die Bohnen haben einen milden, leicht süßen Geschmack und eine zarte Textur, besonders wenn sie jung und frisch geerntet sind.

Standort:



Zwerggartenbohnen gedeihen am besten an einem sonnigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig und reich an organischen Materialien sein.

Anpflanzzeit:



Die Aussaat von Zwerggartenbohnen kann im Frühling erfolgen, nachdem alle Frostgefahr vorüber ist.

Die Ernte kann etwa 50-60 Tage nach der Aussaat erfolgen, je nach den Bedingungen und der gewünschten Reife der Bohnen.

Pflanzabstand:



Die Bohnensamen können in Reihen gesät werden, mit einem Abstand von etwa 20-30 cm zwischen den Reihen.

Wenn die Pflanzen wachsen, sorgen Sie dafür, dass sie ausreichend Platz zwischen den einzelnen Pflanzen haben.

Erntezeit:



Die Ernte von "Contender" erfolgt, wenn die Bohnen reif und noch zart sind, normalerweise bevor sich die Samen im Inneren entwickeln.

Pflücken Sie die Bohnen regelmäßig, um die Pflanze zur Produktion neuer Hülsen zu ermutigen.


Zwerggartenbohne "Contender" ist eine beliebte Wahl für Hausgärtner aufgrund ihres kompakten Wuchses und ihres köstlichen Geschmacks. Mit ihrer schnellen Wachstumszeit sind sie eine großartige Ergänzung zu Gemüseärten.



Kopfsalat "Eisberg 3"

Der Kopfsalat "Eisberg 3" gehört zur Gruppe der Eissalate und zeichnet sich durch seinen festen, knackigen Kopf aus.


Verwendung:

-  Kopfsalat wird vor allem als Blattgemüse verzehrt.
 - Die knackigen Blätter eignen sich gut für Salate, Sandwiches und Wraps.
 - Kopfsalat kann auch in verschiedenen Gerichten als frische Beilage verwendet werden.


Geschmack:

-  "Eisberg 3" hat einen milden und frischen Geschmack. Die Blätter sind zart und haben eine knackige Textur.


Standort:

-  Kopfsalat gedeiht am besten an einem sonnigen bis halbschattigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig und reich an Nährstoffen sein.


Anpflanzzeit:

-  Die Aussaat von Kopfsalat kann im Frühjahr oder Herbst erfolgen, abhängig von der regionalen Klimabedingungen. Kopfsalat ist kälteempfindlich und kann auch in Innenräumen vor der letzten Frostperiode vorgezogen und dann ins Freiland gepflanzt werden.

Pflanzabstand:

-  Setzen Sie die Kopfsalatsamen oder -sämlinge in Reihen mit einem Abstand von etwa 25-30 cm zueinander. Das Ausdünnen der Pflanzen kann notwendig sein, um genügend Platz für die Entwicklung der Köpfe zu gewährleisten.

Erntezeit:

-  Die Ernte erfolgt, wenn die Kopfsalatköpfe fest und kompakt sind. Schneiden Sie den Kopf kurz über dem Boden ab, um die Pflanze zur Produktion neuer Blätter zu ermutigen.

Kopfsalat "Eisberg 3" ist aufgrund seiner festen Blätter und seines milden Geschmacks eine beliebte Salatsorte. Mit seinem hohen Wassergehalt und seiner Vielseitigkeit in der Küche ist Kopfsalat eine gesunde Wahl für Salatliebhaber.



Erbse "Frühaufsteher"

Die Erbse "Frühaufsteher" ist eine Sorte der Gartenerbse (*Pisum sativum*), die für ihre frühe Reife und zarten, süßen Erbsen bekannt ist.

Verwendung:



Erbsen werden als Gemüse verzehrt.

- Die jungen, unreifen Erbsen in den Hülsen sind zart und süß und können frisch oder gekocht in einer Vielzahl von Gerichten verwendet werden.
- Erbsen eignen sich gut für Suppen, Eintöpfe, Gemüse-mischungen und als Beilage.

Geschmack:



"Frühaufsteher" Erbsen haben einen süßen und milden Geschmack, besonders wenn sie frisch geerntet werden.

Die Textur der Erbsen ist zart und kann roh oder gekocht genossen werden.

Standort:



Erbsen gedeihen am besten an einem sonnigen bis halbschattigen Standort.

Der Boden sollte gut durchlässig, locker und reich an organischem Material sein.

Anpflanzzeit:



Die Aussaat von Erbsen "Frühaufsteher" erfolgt im zeitigen Frühjahr.

Diese Sorte ist bekannt für ihre frühe Reife, was bedeutet, dass die Ernte bereits relativ früh im Jahr stattfinden kann.

Pflanzabstand:



Die Erbsensamen können in Reihen gesät werden, mit einem Abstand von etwa 5-10 cm zwischen den Samen.

Der Pflanzabstand hängt von der spezifischen Anbauweise ab, aber das Ausdünnen kann notwendig sein, um ausreichend Platz für das Wachstum der Pflanzen zu schaffen.

Erntezeit:



Die Ernte von "Frühaufsteher" erfolgt, wenn die Erbsen in den Hülsen voll entwickelt, aber noch zart sind.

Pflücken Sie die Erbsen regelmäßig, um die Pflanze zur Produktion neuer Hülsen zu ermutigen.


Erbse "Frühaufsteher" ist eine ideale Wahl für Gärtner, die früh in der Saison frische Erbsen genießen möchten. Mit ihrem süßen Geschmack und der frühen Reife ist diese Erbsensorte in der Küche vielseitig einsetzbar.



Zucchini "Black Beauty"

Die Zucchini "Black Beauty" ist eine Sorte der Zucchini (*Cucurbita pepo*) und zeichnet sich durch ihre dunkelgrüne, glänzende Schale aus. Sie gehört zu den beliebtesten Zuchinisorten.


Verwendung:

-  Zucchini werden als Gemüse verzehrt und sind äußerst vielseitig in der Küche.
 - Die Früchte können gegrillt, gebraten, gebacken, gedünstet oder roh in Salaten genossen werden.
 - Zucchini eignen sich gut für die Zubereitung von Pfannengerichten, Aufläufen, Suppen und Gemüsemischungen.


Geschmack:

-  "Black Beauty" Zucchini hat einen milden, leicht süßen Geschmack. Die Textur ist zart und saftig, besonders wenn die Früchte jung geerntet werden.


Standort:

-  Zucchini gedeihen am besten an einem sonnigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig, fruchtbar und reich an organischen Materialien sein.


Anpflanzzeit:

-  Die Aussaat oder Pflanzung von Zucchini "Black Beauty" erfolgt im Frühling, nachdem alle Frostgefahr vorüber ist. Zucchini sind empfindlich gegenüber Kälte, daher ist es wichtig, sie erst nach dem letzten Frost zu pflanzen.

Pflanzabstand:

-  Setzen Sie die Zucchinipflanzen etwa 90-120 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum zu bieten. Zucchini haben einen ausladenden Wuchs, daher ist es wichtig, genügend Raum zwischen den Pflanzen zu lassen.

Erntezeit:

-  Die Ernte von Zucchini erfolgt, wenn die Früchte eine angemessene Größe erreicht haben, normalerweise etwa 15-20 cm lang. Regelmäßiges Ernten fördert die Produktion neuer Früchte.

Zucchini "Black Beauty" ist eine beliebte Zuchinisorte aufgrund ihres Geschmacks, ihrer Vielseitigkeit und ihrer Fähigkeit, in vielen Gerichten verwendet zu werden. Mit ihrer einfachen Pflege und schnellen Wachstumsrate sind Zucchini eine Bereicherung für jeden Gemüsegarten.



Paprika "Hungarian Yellow Wax Hot"

Die Paprika "Hungarian Yellow Wax Hot" ist eine Sorte der *Capsicum annuum*, die für ihre gelben, länglichen Früchte und ihren würzigen Geschmack bekannt ist.

Verwendung:



Paprika werden als Gemüse verzehrt und sind vielseitig in der Küche einsetzbar.

- "Hungarian Yellow Wax Hot" Paprika eignen sich gut für die Zubereitung von scharfen Gerichten, Saucen, eingelegten Produkten und als Zutat in verschiedenen kulinarischen Kreationen.
- Sie können frisch, gegrillt, geröstet oder getrocknet verwendet werden.

Geschmack:



Die "Hungarian Yellow Wax Hot" Paprika haben einen scharfen, würzigen Geschmack. Die Schärfe kann je nach individuellem Empfinden variieren, aber im Allgemeinen sind sie würziger als milde Paprikasorten.

Standort:



Paprika gedeihen am besten an einem sonnigen Standort.

Der Boden sollte gut durchlässig, fruchtbar und reich an organischen Materialien sein.

Anpflanzzeit:



Die Aussaat oder Pflanzung von "Hungarian Yellow Wax Hot" Paprika erfolgt im Frühling, nachdem alle Frostgefahr vorüber ist.

Paprika sind wärmeliebende Pflanzen, daher ist es wichtig, sie erst nach dem letzten Frost zu pflanzen.

Pflanzabstand:



Setzen Sie die Paprikapflanzen etwa 45-60 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum und die Entwicklung der Früchte zu bieten.

Ein ausreichender Abstand fördert auch die Luftzirkulation und verhindert Krankheiten.

Erntezeit:



Die Ernte von "Hungarian Yellow Wax Hot" Paprika erfolgt, wenn die Früchte ihre volle Farbe erreicht haben und fest sind.

Verwenden Sie beim Ernten am besten Handschuhe, da der Schärfegrad der Paprika Hautirritationen verursachen kann.


"Hungarian Yellow Wax Hot" Paprika sind eine gute Wahl für Liebhaber von scharfen Aromen. Mit ihrer hellen Farbe und Schärfe können sie eine aufregende Note zu vielen Gerichten hinzufügen.




Rote Paprika "California Wonder"

Die Rote Paprika "California Wonder" ist eine Sorte der *Capsicum annuum* und zeichnet sich durch ihre glänzend rote Farbe und ihre dickwandigen, blockigen Früchte aus.


Verwendung:

-  Rote Paprika werden als Gemüse verzehrt und sind in der Küche vielseitig einsetzbar.
 - "California Wonder" Paprika eignen sich hervorragend für frische Anwendungen in Salaten, als Snack, gefüllt mit Reis oder Fleisch, gegrillt, gebraten, gedünstet oder geröstet.
 - Sie können auch zu Saucen, Suppen und Eintöpfen hinzugefügt werden.


Geschmack:

-  Rote Paprika "California Wonder" haben einen süßen, milden Geschmack. Die dickwandigen Früchte sind knackig und saftig.


Standort:

-  Paprika gedeihen am besten an einem sonnigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig, fruchtbar und reich an organischen Materialien sein.


Anpflanzzeit:

-  Die Aussaat oder Pflanzung von "California Wonder" Paprika erfolgt im Frühling, nachdem alle Frostgefahr vorüber ist. Paprika sind wärmeliebende Pflanzen, daher ist es wichtig, sie erst nach dem letzten Frost zu pflanzen.

Pflanzabstand:

-  Setzen Sie die Paprikapflanzen etwa 45-60 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum und die Entwicklung der Früchte zu bieten. Ein ausreichender Abstand fördert auch die Luftzirkulation und verhindert Krankheiten.

Erntezeit:

-  Die Ernte von "California Wonder" Paprika erfolgt, wenn die Früchte ihre volle Farbe erreicht haben und fest sind. Schneiden Sie die Früchte mit einer Gartenschere oder einem scharfen Messer ab, um die Pflanze nicht zu beschädigen.

Rote Paprika "California Wonder" sind aufgrund ihres süßen Geschmacks und ihrer vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten in der Küche sehr beliebt. Mit ihrer auffälligen Farbe und den großen, blockigen Früchten sind sie eine Bereicherung für Gemüsegärten.



Radieschen "Französisches Frühstück 3"

Das Radieschen "Französisches Frühstück 3" ist eine Sorte des Radieschens (*Raphanus sativus*) und zeichnet sich durch seine länglichen, zartrosa Wurzeln mit weißem Ende aus.

Verwendung:



Radieschen werden als Gemüse verzehrt und sind besonders für ihre Verwendung in Salaten bekannt.

- "Französisches Frühstück 3" Radieschen eignen sich gut für frische Anwendungen in Salaten, als knackiger Snack mit Dip oder als dekorative Garnitur.
- Sie können auch in verschiedenen Gerichten wie Sandwiches, Wraps und Gemüseplatten verwendet werden.

Geschmack:



Radieschen haben einen scharfen, würzigen Geschmack mit einer knackigen Textur. "Französisches Frühstück 3" hat einen milderer Geschmack im Vergleich zu einigen schärferen Radieschensorten.

Standort:



Radieschen gedeihen am besten an einem sonnigen Standort. Der Boden sollte locker, gut durchlässig und reich an organischen Materialien sein.

Anpflanzzeit:



Die Aussaat von Radieschen kann im Frühjahr oder Herbst erfolgen, da sie kälteresistent sind.

Radieschen haben eine kurze Wachstumszeit, sodass sie relativ schnell nach der Aussaat geerntet werden können.

Pflanzenabstand:



Die Radieschensamen können in Reihen gesät werden, mit einem Abstand von etwa 5-10 cm zwischen den Samen.

Radieschen werden oft dicht gesät, und das Ausdünnen der Sämlinge kann notwendig sein, um genügend Platz für das Wachstum der Wurzeln zu schaffen.

Erntezeit:



Die Ernte von "Französisches Frühstück 3" Radieschen erfolgt, wenn die Wurzeln die gewünschte Größe erreicht haben, normalerweise etwa 20-30 Tage nach der Aussaat. Ernten Sie die Radieschen, indem Sie sie vorsichtig aus dem Boden ziehen.


Radieschen "Französisches Frühstück 3" sind aufgrund ihrer milden Schärfe und ihrer hübschen Form eine beliebte Wahl für Gärtner und Köche. Mit ihrer schnellen Wachstumszeit sind sie eine einfache und befriedigende Ergänzung zu Gemüsegärten.




Spinat "Matador"

Der Spinat "Matador" ist eine Sorte des Gemüses Spinat (*Spinacia oleracea*), der für seine dunkelgrünen, glänzenden Blätter und seine Robustheit bekannt ist.


Verwendung:

-  Spinat wird als Blattgemüse verzehrt und ist äußerst vielseitig in der Küche einsetzbar.
 - "Matador" Spinat eignet sich hervorragend für frische Anwendungen in Salaten, kann aber auch gedünstet, gekocht oder in verschiedenen Gerichten wie Pastagerichten, Aufläufen und Smoothies verwendet werden.
 - Spinat ist reich an Eisen und anderen Nährstoffen, was ihn zu einer gesunden Wahl macht.


Geschmack:

-  Spinat hat einen milden, leicht süßen Geschmack, besonders wenn er jung und zart geerntet wird. "Matador" Spinat ist bekannt für seine zarten Blätter und den angenehmen Geschmack.


Standort:

-  Spinat gedeiht am besten an einem halbschattigen bis sonnigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig, feucht und reich an organischen Materialien sein.


Anpflanzzeit:

-  Die Aussaat von Spinat "Matador" kann im Frühling oder Herbst erfolgen, da Spinat kälteresistent ist. Spinat kann relativ früh im Frühjahr oder spät im Herbst angebaut werden.

Pflanzenabstand:

-  Die Spinatsamen können entweder direkt in den Boden gesät oder als Sämlinge vorgezogen und dann gepflanzt werden. Der Pflanzenabstand hängt von der spezifischen Anbauweise ab, aber die Pflanzen sollten genügend Platz haben, um sich auszudehnen. Ein Abstand von etwa 15-20 cm zwischen den Pflanzen ist oft angemessen.

Erntezeit:

-  Spinat "Matador" kann in der Regel etwa 40-50 Tage nach der Aussaat geerntet werden. Ernten Sie die äußeren Blätter, um die Pflanze zur Produktion neuer Blätter anzuregen, oder ernten Sie den ganzen Spinatbüschel, wenn er die gewünschte Größe erreicht hat.

Spinat "Matador" ist eine beliebte Sorte aufgrund seiner Geschmacksqualität und Vielseitigkeit in der Küche. Mit seiner Fähigkeit, in unterschiedlichen Klimabedingungen zu wachsen, ist Spinat eine beliebte Wahl für Hausgärtner.



Tomate "Marmande"

Die Tomate "Marmande" ist eine Fleischtomate (*Lycopersicon esculentum*) und zeichnet sich durch ihre große, gerippte Form aus. Sie gehört zu den traditionellen, ertragreichen Tomatensorten.

Verwendung:

- 🌿 "Marmande" Tomaten werden für verschiedene kulinarische Zwecke verwendet.
 - Sie eignen sich gut für frische Anwendungen, wie zum Beispiel in Salaten, Sandwiches oder als Belag für Bruschetta.
 - Aufgrund ihres festen Fleisches sind sie auch ideal für die Zubereitung von Saucen, Suppen und eingelegten Produkten geeignet.

Geschmack:

- 🌿 "Marmande" Tomaten haben einen reichen, würzigen Geschmack. Das Fleisch ist fest und saftig, was sie zu einer beliebten Wahl für viele Gerichte macht.

Standort:

- 🌿 Tomaten gedeihen am besten an einem sonnigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig, fruchtbar und reich an organischen Materialien sein.

Anpflanzzeit:

- 🌿 Die Tomatenpflanzen können im Frühling nach dem letzten Frost direkt im Garten oder in Töpfen gepflanzt werden. In kälteren Regionen kann auch die Verwendung von vorgezogenen Pflanzen im Frühjahr erfolgen.

Pflanzabstand:

- 🌿 Der genaue Pflanzabstand hängt von der Sorte und den Wachstumsbedingungen ab, aber in der Regel sollten Tomatenpflanzen etwa 60-90 cm voneinander entfernt sein. Wenn Tomaten in Reihen gepflanzt werden, beträgt der Abstand zwischen den Reihen normalerweise etwa 90-120 cm.

Erntezeit:

- 🌿 Die Ernte von "Marmande" Tomaten erfolgt, wenn die Früchte ihre volle Farbe erreicht haben und fest sind. Verwenden Sie beim Ernten am besten eine Gartenschere oder ein scharfes Messer, um die Pflanze nicht zu beschädigen.

Tomate "Marmande" ist eine beliebte Wahl unter Gärtnern und Köchen, die große, fleischige Tomaten mit reichem Geschmack bevorzugen. Mit ihrer Vielseitigkeit eignen sie sich für eine Vielzahl von Gerichten und sind eine attraktive Ergänzung zu Gemüsegärten.

Set aus 20 ausgewählten Gemüsesorten

INHALT		
Sorte	Gewicht in g	Samen in Stck
Brokkoli "Calabrese"	1	300
Rote Bete "Bordo"	5	50
Gurke "Cornichon de Paris"	1	35
Rosenkohl "Long Island"	1	320
Zwiebel "Red Brunswick"	0,5	120
Garten-Rucola	0,5	200
Blatt-Mangold	2	100
Artischocke "Romagna Violett"	0,5	10
Aubergine "Long Purple"	0,5	100
Karotte "Nantes 2"	3	2.500
Staudensellerie "Plein Blanc Pascal"	1	2.600
Zwerggartenbohne "Contender"	6	24
Kopfsalat "Eisberg 3"	1,5	1.300
Erbse "Frühaufsteher"	10	50
Zucchini "Black Beauty"	1	7
Paprika " Hungarian Yellow Wax Hot"	0,2	30
Rote Paprika "California Wonder"	0,5	70
Radieschen "Französisches Frühstück 3"	3	240
Spinat "Matador"	3	250
Tomate "Marmande"	0,2	80



info@farmers-love.de
www.farmers-love.de

HERGESTELLT FÜR:

Juhudu GmbH
Osterbrooksweg 59
22869 Schenefeld
Deutschland

