



**RARITÄTEN  
GÄRTNEREI  
SCHWARZACH**  
BIOLOGISCHER GARTENBAU SEIT 1983



Am See 9 • 97359 Schwarzach am Main

info@gaertneri-schwarzach.de

www.gaertneri-schwarzach.de

gaertneri.schwarzach

09324 - 1030

# BIO-PFLANZGUT: KARTOFFEL, ZWIEBEL, KNOBLAUCH



DE-ÖKO-037  
DEUTSCHE  
LANDWIRTSCHAFT



In unserem Hofladen erwartet Sie ab mitte März eine Auswahl von Pflanzkartoffeln und Zwiebeln. Steckknoblauch gibt es ab Oktober bzw. Jungpflanzen im Topf von den Sorten ab Mitte April. Solange der Vorrat reicht.

SORTE	BOT. NAME	BESCHREIBUNG
<b>Kartoffel Blauer Schwede festkochend</b>	Kartoffel <i>Solanum tuberosum</i>	Die "Blaue Schwede", 2006 zur Kartoffel des Jahres gekürt, beeindruckt mit blau-violetter Fruchtfleisch. Seit 1880 in Schweden angebaut, ist ihre genaue Herkunft unklar. Ihr anthocyanreicher Pflanzenfarbstoff macht sie nicht nur gesundheitsfördernd, sondern auch vielseitig in der Küche einsetzbar. Die vorwiegend festkochende Sorte eignet sich als Salat-, Back-, Pell- oder Salzkartoffel. Kocht man sie mit Schale, bewahrt man die intensive Farbe, besonders als Ofenkartoffel. Ihre runde-ovale Form und mittelfrühe Reifezeit machen sie zu einer beliebten Wahl.
<b>Kartoffel Heiderot festkochend</b>	Kartoffel <i>Solanum tuberosum</i>	Heiderot, eine festkochende Biosorte, überzeugt mit ihrem aromatischen, buttrigen Geschmack. Die langovalen Knollen mit roter Schale und Fleisch sind ideal für bunten Kartoffelsalat, Bratkartoffeln oder Pellkartoffeln. Als mittelspäte Sorte erreicht sie ihre Reife in etwa 150 Tagen. Neben dem vorzüglichen Speisewert bietet Heiderot auch optisch Genuss, da sie nach der Roten Emmalie die nächste vollständig rot durchgefärbte Sorte ist und somit kulinarische Vielfalt und visuellen Genuss verspricht.
<b>Kartoffel Linda festkochend</b>	Kartoffel <i>Solanum tuberosum</i>	Linda, eine tiefgelbe, festkochende Spitzenkartoffel, besticht durch ihren einzigartigen Geschmack. Obwohl sie bei extremen Witterungsbedingungen nach der Ernte zunächst "vorwiegend festkochend" erscheinen kann, baut sich die Stärke während der Lagerung ab. So behält Linda bis ins späte Frühjahr ihr Spitzenaroma und ihre hohe Qualität. Mit einer ovalen Knollenform, gelber Schale und festem, gelbem Fleisch ist sie eine ideale Wahl für vielfältige kulinarische Anwendungen. Die mittelfrühe Reifezeit beträgt 130 bis 150 Tage.

<b>Kartoffel Sunita mehligkochend</b>	Kartoffel	<i>Solanum tuberosum</i>	Sunita, eine besonders frühe mehlig kochende Kartoffelsorte. Diese bildet große, gleichmäßige Knollen. Ihr Wachstum kann durch Vorgekeimen beschleunigt werden. Diese Sorte ist hoch resistent gegen Eisenfleckigkeit und erfordert etwas mehr Stickstoff als andere frühe Sorten. Für die Ernte wird empfohlen, dies frühmorgens oder nachts bei Temperaturen über 25°C zu tun. Die ovalen bis rund-ovalen Knollen weisen tiefgelbes Fleisch auf. Mit einer Reifezeit von 75 bis 90 Tagen ist Sunita eine schnelle und schmackhafte Wahl für den Kartoffelanbau.
<b>Knoblauch Creme de la rasa</b>	Knoblauch	<i>Allium sativum</i>	Creme de la Rasa gehört zur Gruppe der Marble Purple Stripe Knoblauchsarten. Diese Sorte zeichnet sich durch ihre ausgezeichnete Wüchsigkeit und ihren feinen Geschmack aus. Die Knollen sind wunderschön und haben gut ausgebildete, große Zehen. Sie sind robust genug, um harte Winter zu überstehen. Es ist wichtig zu beachten, dass die Knollen manchmal in einzelne Zehen zerlegt oder aufgebrochen sein können.
<b>Knoblauch Flavour</b>	Knoblauch	<i>Allium sativum</i>	Flavour ist ein würziger, weißer Knoblauch mit hellrosa Zehen, der in Italien geschätzt wird. Er ist besonders lagerfähig und reift bei uns früh und zuverlässig. Teilen Sie die Knolle vor der Pflanzung in Einzelzehen und stecken Sie diese etwa 5-7 cm tief mit dem spitzen Ende nach oben. Pflanzen Sie sie in einem sonnigen, geschützten Standort mit durchlässigem, humosem Boden. Ein leichter Winterschutz ist in kalten Regionen nötig. Ernten Sie im Juli bis August, wenn die Blattspitzen trocken und gebogen sind. Trocknen Sie den Knoblauch an der Luft.
<b>Knoblauch Morado de las Pedroñeras</b>	Knoblauch	<i>Allium sativum</i>	Morado de las Pedroñeras ist eine einheimische Sorte von Knoblauch aus Spanien. Er zeichnet sich durch ein feines und zartes, aber dennoch ausgeprägtes Aroma aus. Er eignet sich besonders gut für den Rohverzehr, sei es pur, in Salatdressings oder Dips. Beim Kochen oder Braten kann sein zartes Wesen dazu führen, dass sein Geschmack leicht überdeckt wird, es sei denn, man verwendet größere Mengen. In unserem Klima entwickeln die Zehen eine kräftige Färbung, die von zartem Rosa bis hin zu Magenta reicht.
<b>Knoblauch Sprint</b>	Knoblauch	<i>Allium sativum</i>	Die Knoblauchsorte Sprint zeichnet sich durch eine etwa 2-3 Wochen frühere Ernte aus. Die Knollen haben 8-12 Zehen, umhüllt von einer hellbraunen Schale, und sind weiß mit violetterm Flaming. Sprint gehört zu den stängelbildenden Sorten und bildet ab Anfang Juni Brutzwiebeln. Pflanzen Sie die Zehen 5-7 cm tief mit dem spitzen Ende nach oben in einen sonnigen, geschützten Standort mit durchlässigem, humosem Boden. Ein leichter Winterschutz ist in kalten Regionen erforderlich. Ernten können Sie im Juli bis August, wenn die Blattspitzen trocken und gebogen sind.

<b>Knoblauch Therador</b>	Knoblauch	<i>Allium sativum</i>	Therador ist eine französische, weiße Knoblauchsorte mit violetten Streifen und einem knackig-würzigen Aroma. Sie eignet sich sowohl für den Frischverzehr als auch zum Kochen. Diese kräftige, widerstandsfähige Sorte übersteht selbst strenge Winter und liefert zuverlässig hohe Erträge. Eine Knolle enthält etwa 10-12 mittelgroße Zehen und hat eine gute Lagerfähigkeit. Die Pflanzzeit ist von Anfang September bis Ende November. Die Ernte für Frischware erfolgt von Anfang Mai bis Juni, für Trockenware zwischen Mitte Juni und Anfang Juli.
---------------------------	-----------	-----------------------	--

<b>Koreanischer Knoblauch</b>	Knoblauch	<i>Allium sativum var. Ophioscorodon</i>	Koreanischer Knoblauch ist eine herausragende Sorte der Hardneck-Varietäten, die durch einen harten Stängel in der Mitte charakterisiert ist, um den die Zehen angeordnet sind. Dieser Knoblauch gilt als eine der ursprünglichen Arten, aus denen die heutigen Sorten gezüchtet wurden. Sein mildes und aromatisches Profil macht ihn ideal für den Rohverzehr, während seine lila bis braune Schale ihn perfekt für die Zubereitung von jeglichen Speisen aber auch speziell für Kimchi macht.
-------------------------------	-----------	--	--

<b>Zwiebel Red Baron</b>	Zwiebel	<i>Allium cepa L.</i>	Dunkelrote, runde und schossfeste Zwiebel mit mildem Geschmack für den Rohverzehr. Gute Schalenfestigkeit. Red Baron ist gesund und liefert einen guten Ertrag. Mittelfrühe Ernte, Lagerfähigkeit bis in den Winter Die Zwiebelfliege kann durch regelmäßiges Bestäuben mit Gesteinsmehl oder durch eine Mischkultur mit Möhren fern gehalten werden. Gute Nachbarn sind u.a. Rote Bete, Möhren, Erdbeeren und Gurken.
--------------------------	---------	-----------------------	--

<b>Zwiebel Sturon</b>	Zwiebel	<i>Allium cepa L.</i>	Die Pflanzung der Zwiebeln erfolgt im März-April mit einem Reihenabstand von 30 cm und einem Abstand in der Reihe von 5-10 cm, abhängig von der gewünschten Endgröße. Die Zwiebeln werden vor der Blüte reif und im Juli-August geerntet. Die schossfesten, festschaligen und haltbaren Zwiebeln haben eine gelbbraune Schale. Gute Nachbarn für diese Zwiebeln sind unter anderem Rote Bete, Möhren, Erdbeeren und Gurken.
-----------------------	---------	-----------------------	---