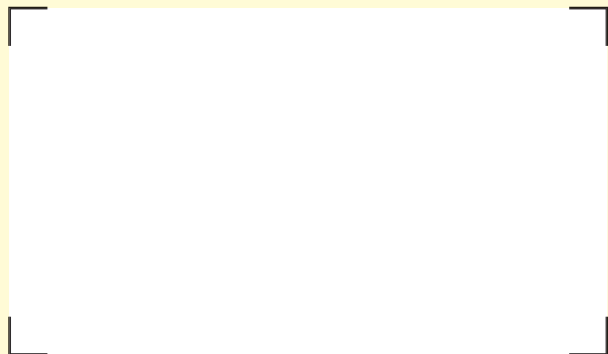


Kulturanleitung für Tomaten, Paprika & Chili

Das Jungpflanzensortiment „des Gärtners Freude“ bietet Ihnen bekannte österreichische Traditions-sorten und trendiges Fruchtgemüse für den Anbau im eigenen Garten.

07/16

Jungpflanzen erhalten Sie bei:



www.AUSTROSAAT.at



Tomaten – Paradeiser

Tomaten können im Freiland, in Glas- bzw. Foliengewächshäusern oder auch auf Balkon und Terrasse gepflanzt werden. Für ein gutes Gedeihen benötigen sie viel Sonne. In Gebieten mit hoher Luftfeuchtigkeit und großen Niederschlagsmengen sollten die Pflanzen zur Verhinderung von Kraut- und Braunfäule im geschützten Bereich stehen.

Regelmäßiges Gießen ist für die gute Entwicklung der Pflanze sehr wichtig. Tomaten sind „Starkzehrer“, d. h. sie haben einen hohen Nährstoffbedarf. Bereits zwei Wochen nach dem Einwurzeln ist es ratsam, mit der Düngung zu beginnen. Die Zusammensetzung des Düngers sollte ausgewogen sein, da eine zu hohe Stickstoffgabe während der Kulturzeit zwar das Wachstum fördert, für eine gute Ausbildung der Früchte aber auch Kalium, Phosphor und Spurenelemente benötigt werden.

Für eine ausreichende Stabilität der Pflanze wird der Haupttrieb an einem Stab befestigt und dadurch gestützt. Um die Entwicklung der Früchte zu fördern, sollten Nebentriebe, die aus den Blattachsen wachsen, entfernt werden (= Ausgeizen). Busch- bzw. Topftomaten haben von Natur aus einen anderen Wuchs und müssen nicht ausgegeizt werden.

Warum platzen manchmal die Früchte? Durch unterschiedliche Mengen an Wassergaben oder plötzliche Regenfälle mit hoher Sonneneinstrahlung kann es dazu kommen, dass Früchte längs oder ringförmig platzen und anschließend verkorken. Zur Vorbeugung sollte zu Beginn der Fruchtreife mit Kalium und Magnesium gedüngt werden.

Paprika, Pfefferoni & Chili

Paprika sind von Natur aus wärmeliebende Pflanzen. Auf ausreichend Sonne und Schutz vor starker Nässe und Kälte sollte geachtet werden. Bei Temperaturen unter 15°C besteht die Gefahr, dass die Pflanze Blüten oder Fruchtansätze abwirft.

Die Erde sollte möglichst humusreich sein und eine hohe Wasserhaltekapazität haben. Der Wasserbedarf von Paprika ist höher als bei Tomaten, vor allem bei Fruchtansatz und -reife gut bewässern (im Hochsommer sind das bis zu 750 ml pro Pflanze und pro Tag!).

Bei großfrüchtigen Sorten ist es empfehlenswert, die erste Blüte („Königsblüte“) zu entfernen, da so die weitere Blüten- und somit Fruchtbildung angeregt wird.

Chilis und Pfefferoni gehören zur Familie der Paprikagewächse und sind daher wie Paprika zu behandeln. Chilis haben aber einen noch höheren Wärmebedarf als Paprika. Auch hohe Luftfeuchtigkeit fördert das Wachstum der Pflanzen.

Leichter Trockenstress in der Reifephase regt die Bildung des für die Schärfe verantwortlichen Capsaicins an. Deshalb sollte so regelmäßig wie möglich gegossen werden.

Chilis eignen sich auch gut zum Trocknen. Dazu die Früchte einfach ernten und in der Sonne trocknen lassen. Dann können Sie Ihre Gerichte auch im Winter scharf gewürzt genießen.

Oma's Gartenvielfalt

Salattomate rund



Montfave F₁

- mittelgroße Früchte
- volles Tomatenaroma
- mittelfeste Frucht
- mittelfrühe Ernte
- bekannte und bewährte Sorte
- klassische Salattomate

Fleischtomate



Master F₁

- sehr große, fleischige und glatte Früchte
- feiner Tomatengeschmack mit wenig Säure
- mittelfeste reichtragende Frucht
- mittelspäte Ernte
- speziell zum Einkochen und Frischverzehr

Cocktailtomate rot



Sweet Million F₁

- kleine, runde Früchte
- saftig und süß, leuchtend rot
- reichtragende Kirschtomate
- ideal für Ihren Naschgarten, dekorativ in Salaten oder als Pausensnack

Paprika



Gelber Block

- österreichische Paprika-Spezialität
- mittelgroß blockig
- wachsgelb zu ernten
- robuste Sorte, in gemäßigten Lagen freilandtauglich
- Frischverzehr, auch zum Füllen geeignet

Paprika



Neusiedler Ideal

- mittelgroß blockig
- hell-mittelgrün auf rot abreifend
- robuste Sorte, in gemäßigten Lagen freilandtauglich
- Frischverzehr, auch zum Füllen geeignet

Paprika



Austrocapi

- österreichische Paprika-Spezialität
- mittelgroße Frucht
- rot abreifend
- sehr ertragreich, für Freilandkultur
- speziell zum Grillen und für die Jause geeignet

Tomate länglich



S. Marzano

- kleine bis mittelgroße Früchte
- Klassiker der länglichen Tomatensorten
- reichtragend
- mittelspäte Ernte, Freilandkultur
- vor allem für Soßen und gekochte Gerichte

Buschtomate rund



Kremser Perle

- österreichische Tomaten-Spezialität
- kleine bis mittelgroße Frucht
- ausgewogener Tomatengeschmack
- mittelfrühe Ernte
- kann auch eintriebig (als Stabtomate) gezogen werden
- speziell für den Frischverzehr

Pfefferoni



Milder Spiral

- österreichische Pfefferoni-Spezialität
- Mildes Aroma!
- langer, hellgrüner Pfefferoni
- robuste Sorte, in gemäßigten Lagen freilandtauglich
- der Jausenpfefferoni ganz ohne Schärfe!

Paprika



California Wonder

- mittelgroß, blockig
- mittel-dunkelgrün, rot abreifend
- für Freilandkultur
- für den Frischverzehr, zum Grillen und zum Füllen geeignet

Paprika



Paradeisfrüchtig Frührot

- österreichische Paprika-Spezialität
- mittelgroße Frucht
- rot abreifend
- dickfleischig
- speziell zum Füllen, oder für die Jause geeignet

Paprika



Cece AS

- österreichische Paprika-Spezialität
- klein bis mittelgroß, kegelförmig
- wachsgelb zu ernten
- robuste Sorte, in gemäßigten Lagen freilandtauglich
- Frischverzehr



Gemüse Jungpflanzen Sortiment 2017

des
Gärtners Freude





Salattomate rund

Corfu F₁

- mittelgroße bis große Früchte
- feiner Tomatengeschmack
- festbleibend auch bei Vollreife
- frühe bis mittelfrühe Ernte
- für Frischverzehr und Salate



Salattomate rund

Barbados F₁

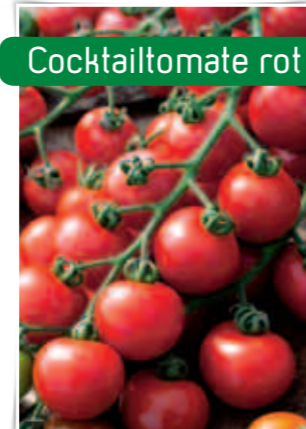
- mittelgroße, robuste Früchte
- feiner Tomatengeschmack
- festbleibend
- frühe bis mittelfrühe, ertragreiche Sorte
- für Frischverzehr und Salate



Cocktailtomate gelb

Yellow Mimi F₁

- kleine, runde Früchte
- saftig und fruchtig, leuchtend gelb
- reichtragende Kirschtomate
- bringt Farbe in den Naschgarten, dekorativ in Salaten oder als Pausensnack



Cocktailtomate rot

Sakura F₁

- runde, kleine Früchte
- süß und aromatisch
- mittelfrühe Ernte
- für Frischverzehr, als Snack zwischendurch, dekorative Zwecke



Salattomate rund

Tigerella

- mittelgroße, rote Früchte, orange gestreift
- ausgewogener Tomatengeschmack
- frühe Sorte, widerstandsfähig und ertragreich
- für Gewächshaus- und Freilandkultur
- für den Frischverzehr, dekorativ



Cherry-Tomate oval

Crispino Plum F₁

- kleine, ovale Früchte
- leicht süßlicher Geschmack
- rot mit grünen Streifen
- Spezialität
- für Frischverzehr und Dekorationszwecke



Habañero

Red caribbean

- kleine, dünnfleischige Früchte
- grün, rot abreifend
- hoher Wärmeanspruch, buschiger Pflanzenaufbau
- kann getrocknet zum Würzen verwendet werden
- **ACHTUNG: EXTRASCHARF**



Pfefferoni

Chili AS

- österreichische Pfefferoni-Spezialität
- kleine, kegelförmige dickfleischige Frucht
- von grün auf leuchtend rot abreifend
- robuste Sorte, in gemäßigten Lagen freilandtauglich
- **ACHTUNG: SEHR SCHARF**



Pfefferoni

Halblanger Vulkan

- österreichische Pfefferoni-Spezialität
- mittelgroße, längliche Früchte
- von grün auf leuchtend rot abreifend
- robuste Sorte, in gemäßigten Lagen freilandtauglich
- **ACHTUNG: SCHARF**



Pfefferoni

Ziegenhorn Bello

- österreichische Pfefferoni-Spezialität
- sehr lange, spitze Früchte
- mittelgrün, rot abreifend
- für den Frischverzehr, z.B. für die Jause
- **MITTELSCHARF**



Paprika

Roberta F₁

- mittelgroße, länglich-blockige Frucht
- dickfleischig
- grün auf rot abreifend
- kompakter Wuchs
- Frischverzehr



Paprika

Quattro F₁

- groß und blockig, dickfleischig
- hell-mittelgrün, auf orange abreifend
- gesunde ertragreiche Sorte
- Frischverzehr, Jausenpaprika



Salattomate rund

Abellus F₁

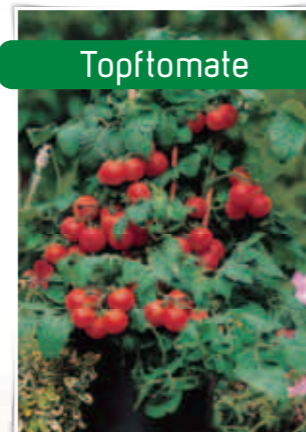
- mittelgroße bis große Früchte
- ausgewogenes Aroma
- festbleibend
- sehr frühreifende Sorte
- für Frischverzehr und Salate



Salattomate oval

Olivade F₁

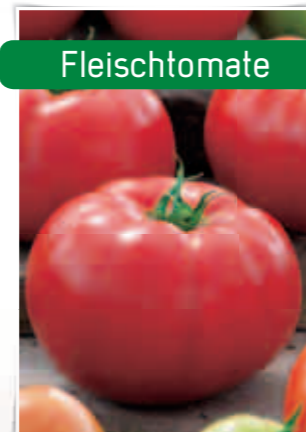
- mittelgroße, eiförmige Früchte
- sehr feinwürziger Geschmack
- dickfleischig, wenig saftend
- frühe bis mittelfrühe Ernte
- für Salate und mediterrane Küche



Topftomate

Megabyte F₁

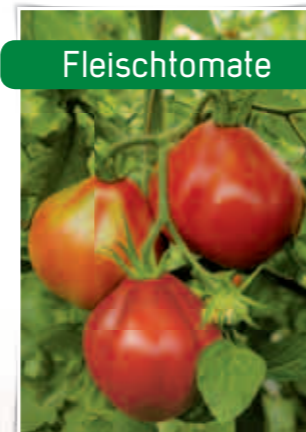
- ideal für die Topfkultur
- buschiger Wuchs
- kleine, leuchtend rote Früchte
- saftig und süß
- reichtragende Kirschtomate
- dekorativ in Salaten oder als Pausensnack



Fleischtomate

Vedetta F₁

- große bis sehr große Früchte
- volles Tomatenaroma
- schwere, dickfleischige Einzelfrüchte
- mittelfrühe Ernte
- der Küchenklassiker für traditionelle Gerichte, auch zum Grillen



Fleischtomate

Borsalina F₁

- Typ: Ochsenherz
- sehr groß gerippte Früchte
- sehr fleischig
- mittelfrühe Reife
- muss noch orangefarben geerntet werden – reift nach
- für Soßen, Tomatenmark



Aubergine

Avan F₁

- längliche ovale, dunkelviolette Früchte
- mittelfrüh reifend
- für Freilandkultur geeignet
- kann zum Grillen oder in Kombination mit anderen Gemüsearten verwendet werden



Pfefferoni

Red Cherry Small

- kleine, runde Früchte
- dunkelgrün, rot abreifend
- dickfleischiger Kirschk Pfefferoni
- Frischverzehr, auch zum Einlegen geeignet
- **ACHTUNG: SEHR SCHARF**



Topf-Pfefferoni

Apache F₁

- kleine bis mittellange, spitze Frucht
- dunkelgrün, rot abreifend
- für Topfkultur gut geeignet
- frisch und getrocknet zum Würzen sehr gut geeignet
- **ACHTUNG: SEHR SCHARF**



Jalapeño

Japo

- 4-5 cm lange konisch abgestumpfte Früchte
- Früchte sind grün und rot zu ernten
- Frucht fleischig
- **ACHTUNG: SEHR SCHARF**



Snack-Paprika

Hamik

- klein bis mittelgroß, 10 cm lang
- konisch abgestumpft, sehr süßer Geschmack
- mittelfrühe Ernte
- sehr gute Freilandtauglichkeit
- Kinderpaprika, Naschgemüse



Paprika

Mavras F₁

- sehr groß, blockig, dickfleischig
- dunkelviolett, dunkelrot abreifend
- früh und ertragreich
- im Freiland für geschützte Lagen, auch für Gewächshaus
- dekorativ in Salaten, auf kalten Platten oder auch zum Grillen sehr gut geeignet



Paprika

Olite F₁

- groß und blockig, dickfleischig
- mittel-dunkelgrün, gelb abreifend
- süßer Geschmack
- Freiland- und Gewächshauskultur
- dekorativ in Salaten, auf kalten Platten oder auch zum Grillen sehr gut geeignet