

## A collage of 12 hexagonal images showing various types of cucurbits, including watermelons, squash, pumpkins, and gourds, arranged in a honeycomb pattern. The images depict different varieties of these vegetables, such as striped watermelons, yellow and orange squash, green cucumbers, and various pumpkins and gourds in different colors and shapes. Some images show the plants growing on vines, while others show the harvested vegetables. The collage is set against a white background.



DEUTSCHE  
LANDWIRTSCHAFT



## Naturland

# Liebe Gartenfreunde,

In diesem Katalog ist unser **Sortiment an Bio-Tomatensorten**. Diese sind:

- **Samenfest und frei verfügbar (keine Patentrechte)**
- **Genetische-Vielfältig:** erhöht widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlinge
- **Anpassungsfähig** an lokale Bedingungen (Klima) für nachhaltige Landwirtschaft
- **Einzigartig im Geschmack**

## Saatgut

- Jede Packung enthält **10 Samen**
- Preis: **3,00 Euro**

## Jungpflanzen

- Ab Mitte April erhältlich in unserer Gärtnerei
- Preis pro Pflanze in der Gärtnerei: **4,00 Euro**

## Onlinebestellung

- Saatgut und Jungpflanzen
- Weitere Infos: [www.gaertnerei-schwarzach.de](http://www.gaertnerei-schwarzach.de)

## Hinweise für den Einkauf in der Gärtnerei

- Pflanzen sind in der Gärtnerei wie in diesem Katalog sortiert
- Bitte bringen Sie eigene **Transportboxen** mit

# Hinweis zu samenfesten Pflanzen

**Samenfeste Sorten bilden nicht immer die Fruchtgröße und -form wie in diesem Katalog abgebildet. Viele Faktoren beeinflussen die Fruchtbildung und das Aussehen.**

- **Wachstumsbedingungen**  
Temperatur, Sonnenlicht, Wasser und Nährstoffe beeinflussen die Fruchtbildung. Ideal sind 18-25°C. Extreme Temperaturen können das Wachstum hemmen.
- **Bodenqualität und Nährstoffe**  
Ein nährstoffreicher Boden fördert größere Früchte, besonders Kalium und Phosphor sind wichtig für Größe und Reifung.
- **Wasserregulation**  
Gleichmäßige Bewässerung ist entscheidend. Zu wenig Wasser führt zu kleineren Früchten, zu viel verzögert die Reifung.
- **Witterung und Klima**  
Lange, heiße Sommer beschleunigen die Reifung, kühlere Klimazonen verlängern die Wachstumsperiode.
- **Pflanzenschutz und Pflege**  
Schädlinge, Krankheiten und unsachgemäße Pflege können die Fruchtgröße und Reifung beeinträchtigen.

# weitere Kataloge und Listen unter:



[www.gaertnerei-schwarzach.de](http://www.gaertnerei-schwarzach.de)



# RARITÄTEN GÄRTNEREI SCHWARZACH

BIOLOGISCHER GARTENBAU SEIT 1983



Am See 9 • 97359 Schwarzach am Main  
info@gaertnerrei-schwarzach.de  
www.gaertnerrei-schwarzach.de  
gaertnerrei.schwarzach  
09324 - 1030



## Unsere Gärtnerei mit Tradition und Vision

Gegründet von Veit Plietz, steht unsere Gärtnerei seit über 40 Jahren für biologische Landwirtschaft. 2021 übernahm Martin Schäfer und führt die Arbeit mit Leidenschaft weiter. Besonders bekannt: unsere Tomaten-Vielfalt mit 200 Sorten!

## Fläche trifft Vielfalt

Auf 2 ha Freiland und 1 ha Gewächshaus gedeihen Fein- und Fruchtgemüse. Ein Hofladen ergänzt das Angebot mit saisonalem Gemüse, regionalen Produkten und samenfestem Saatgut. Ganzjährig und saisonabhängig bieten wir Gemüsejungpflanzen, Beeren, Gehölze, Heil-, Gewürz- und Wildkräuter an. Der Erhalt von Biodiversität, historischer und seltener Pflanzen ist uns dabei eine Herzensangelegenheit.

## Einblicke und Innovation

Wir teilen unsere Begeisterung bei Events und engagieren uns für nachhaltige Anbauformen. Neben dem Anbau von exotischen Pflanzen wie Yacon und Ingwer begeistert uns das Agroforst-Projekt: Gehölze, sowie Obst-, und Beerensträucher werden in die bestehenden Flächen integriert. So werden Klimaextreme abgemildert, Lebensräume geschaffen und unsere Vielfalt erweitert. Auch die technische Modernisierung schreitet voran – vieles davon in Eigenleistung.

## Das Team

Unser kleines, familiäres Team besteht aus Heidi und Sarah (beide in Vollzeit), Pauline (auf Minijob-Basis) und Martin. Unterstützung erhalten wir auch von unseren Hoftieren – sie sorgen nicht nur für gute Laune, sondern sind ein fester Teil des Hofalltags. Gemeinsam schaffen wir eine produktive und angenehme Arbeitsatmosphäre. Zusätzlich freuen wir uns immer über helfende Hände und Freunde, die uns während der Saison engagiert zur Seite stehen.

Ein



für Vielfalt



## Hofladen

frisches Gemüse (saisonal und regional), Trockenwaren, samenfestes Saatgut, Pflanzgut, Dünger, Erde



## Pflanzen-Vielfalt & Saatgut

Gemüse-Pflanzen, 200 Tomaten-Sorten, Stauden, Blumen, Heil-, Gewürz- und Wildkräuter, Beerensträucher, Gehölze



## Events

Hoffest (Anfang Mai), Tomatenverkostung (Anfang August), Führungen, Saatgut-Messen, Pflanzen-Messen, Seminare



## Nachhaltiger Anbau

zertifizierter Bio-Anbau, ressourcenschonend, Biodiversität, Artenvielfalt, Genetische Vielfalt, Agroforst, Versuchs-Anbau



## Hoftiere



# Achtung bei Eigenvermehrung

Eigenvermehrte Pflanzen wie Kürbisse, Zucchini und Gurken bergen ein erhöhtes Risiko für die Bildung giftiger Bitterstoffe, sogenannte Cucurbitacine. Diese Stoffe treten durch genetische Variationen oder durch ungewollte Rückkreuzungen mit Wildformen auf und können in gesundheitsschädlichen Mengen in den Früchten vorhanden sein.

Der Verzehr solcher bitteren Früchte kann schwere Vergiftungssymptome wie Übelkeit, Erbrechen und Durchfall verursachen. Besonders bei selbst gezogenen Pflanzen, die aus unverifiziertem Saatgut stammen, ist Vorsicht geboten. Auch Pflanzen, die in Folgegenerationen aus eigenem Samen gezogen werden, können plötzlich gefährlich hohe Bitterstoffwerte entwickeln, selbst wenn die Elternpflanzen unbedenklich waren.

## Wissenswertes zu Gurken

Gurken stammen ursprünglich aus Indien, wo sie schon vor über 3.000 Jahren kultiviert wurden. Von dort verbreiteten sie sich über Persien und das Mittelmeergebiet nach Europa. Im alten Rom waren sie als Speise bekannt, und auch im Mittelalter wurden Gurken in Klostergärten angebaut. Gurken gehören botanisch zu den Kürbisgewächsen und bestehen zu rund 95 % aus Wasser. Sie sind kalorienarm, enthalten Vitamin K, kleine Mengen Vitamin C sowie Mineralstoffe wie Kalium. Die Schale liefert Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe, daher möglichst ungeschält verwenden. Gurken wachsen am besten in warmen, geschützten Lagen und benötigen gleichmäßige Wasserversorgung. Bitterstoffe entstehen meist durch Stress wie Trockenheit oder Kälteeinfluss; bitter schmeckende Früchte (sofern nicht Sortentypisch) sollten nicht verzehrt werden.

- **Anbau:** Gurken sind Starkzehrer, profitieren von Kompost oder gut gedüngtem Boden. Rankhilfen verbessern Luftzirkulation und Fruchtqualität.
- **Ernte:** Regelmäßig ernten, da überreife Früchte bitter und holzig werden.
- **Lagerung:** Kühl (8–12 °C) und feucht lagern, nicht neben ethylenempfindlichen Früchten wie Tomaten oder Äpfeln, sonst wird sie schneller weich.

Gurken bilden ihre Früchte überwiegend an den **Seitentrieben**, während der Haupttrieb hauptsächlich dem Längenwachstum und der Blattentwicklung dient.

### Schnitt und Pflege:

- Seitentriebe leicht einkürzen, meist nach 2–3 Blättern, fördert Luftzirkulation, Lichtzufuhr und gesunde Früchte.
- Bis zum Wachstum auf Hüfthöhe (bei Aufleistung) alle Fruchtsätze entfernen- fördert spätere Fruchtbildung
- Haupttrieb gezielt an Rankhilfe führen, um ein zu starkes Verzweigen zu vermeiden.
- Starkes Einkürzen der Seitentriebe reduziert den Fruchtsatz, daher nur dichtes oder krankes Laub entfernen.
- Regelmäßiges Auslichten verhindert Krankheiten und verbessert die Reife der Früchte.
- Gurken werfen Blüten ab, wenn **Stress** herrscht: ungünstige Temperaturen, Wassermangel, Nährstoffmangel, fehlende Bestäubung oder Krankheiten. Die Pflanze spart so Energie, wenn Fruchtbildung nicht gelingt.



# Bio-Gurken

Neben den hier genannten Sorten bietet die Gärtnerei auch veredelte Gurken an, die zu einem höheren Preis erhältlich sind. Dazu zählen Schlangengurken, Landgurken sowie Mini- und Snackgurken.

Sorte		Beschreibung
	Arola	<p>Eine <b>gemischt blühende</b> Schlangengurke für das <b>Gewächshaus</b> mit <b>langen, leicht bestachelten, festschaligen</b> und <b>mittel- bis dunkelgrünen</b> Früchten. Der <b>frisch aromatische</b> Geschmack der Gurke sowie die <b>Unempfindlichkeit gegen Schädlinge und Krankheiten</b> sind charakteristisch. Die Früchte werden hauptsächlich an den Seitentrieben gebildet. Diese nicht ausgeizen, sondern erst nach den Fruchtanlagen schneiden. Der Anbau <b>In geschützten Lagen</b> und <b>im Freiland</b> möglich.</p> <p>Diese Sorte zählt zu den Scheibengurken und die reiferen Früchte kann man nach entfernen der Samen <b>füllen und überbacken</b>. Auch die <b>jungen Blätter sind gedünstet ein Genuss</b>. <b>Stark rankendes</b>, filigranes, einjähriges Kürbisgewächs zum Begrünen von Maschendraht oder Fassaden mit gespannten Bändern, bis <b>2m und höher</b>. Die Früchte können in jungen Zustand geerntet werden. <b>Roh oder eingelegt schmecken sie wie kleine Gurken, gekocht wie Spargel</b>.</p>
	Incagurke	<p>Diese Sorte wird auch Morgensterngurke genannt. Für den <b>Freilandanbau</b> in warmer u. Vollsonniger Südlage ideal. Die Pflanze wird bis zu <b>3m</b> hoch. Die Früchte sind <b>sehr dekorativ</b> und so als ungewöhnliche Deko für <b>den ganzen Winter über haltbar</b>. Je nach Reifegrad als Gurke oder Melone zu verzehren.</p>
	Kiwano	<p>Wüchsige, gesunde <b>Minisnackgurke</b> mit ca. <b>20cm</b> langen glattschaligen, <b>schön geformten Früchten</b> mit <b>besonders gutem Geschmack</b>. Kann sowohl im <b>Gewächshaus</b> als auch im <b>Freiland</b> kultiviert werden. Diese Sorte ist <b>widerstandsfähig gegen echten und falschen Mehltau</b>.</p>
	La Diva	<p>Wärmeliebendes Kürbisgewächs. Prächtige Blüten. Kultur wie Gurke im Glashaus oder Weinbauklima. Bis <b>30cm</b> lange, gurkenartige Früchte. Junge <b>Früchte sind gedünstet essbar</b>. Skeletteile der reifen Früchte sind als Schwamm für Küche und Bad geeignet.</p>
	Luffagurke	<p>Die italienische Gurkenmelone überzeugt durch <b>saftigen, erfrischenden Geschmack mit leichter Süße</b> – eine Mischung aus Honigmelone und Gurke. Junge, unreife Früchte lassen sich <b>samt Schale und Kernen essen</b>, während reifere Exemplare sich gut als Essgurken eignen. Die hellgrünen, gerippten Jungfrüchte tragen einen feinen Flaum; mit zunehmender Reife wird die Schale glatt und gelblich.</p>
	Gurkenmelone	



**Melon-thria**

Auch als **Cocktail- oder Partygurke** bezeichnet. Ideal zum **rohen Naschen** und mit ihrem **erfrischenden Geschmack** besonders bei Kindern beliebt. Schafft man es nicht, alle Früchte frisch aufzuessen, empfiehlt sich das **Einlegen**. An der 2-4m hochrankenden Pflanze bilden sich ab Juli bis zum Frost **2-3cm** lange Früchte mit einer hellgrün-dunkelgrün gescheckten Schale.



**Schlangen-haargurke**

In jungem Zustand (bei 40-60cm Länge) als **Gemüse gekocht oder roh nutzbar**. Sie schmecken sehr gut „**erbsig-spargelig**“, mit **erdigem Nachgeschmack**. Die Früchte können im **geschützten Anbau bis zu 1,5m** lang werden. Diese sind allerdings mit zunehmender Reife **fasrig und bitter**. **Triebe und Blätter können ebenso als Gemüse genutzt werden**.



**Tanja**

Eine sehr bewährte **Freilandgurke**, die **ertragreich** und völlig **bitterfrei** sein soll. Für den Anbau im **Freiland** und **unter Folie** oder **Glas** geeignet. In jungem Zustand geerntet sind die Früchte (ca. **35cm**) **dunkelgrün** und **schlank**. Ideal für den **Salat**.



**Vorgebirgs-traube**

Die Gurke ist eine ausgezeichnete **Einlegegurke**, die sich durch **festes Fruchtfleisch** auszeichnet und mit **vielen kleinen, dunkelgrünen Früchten** überzeugt. Sie ist **gemischtblühend** und eine Spezialität für den Hobbygarten.



**Zitronengurke**

Eine **Freiland- und Gewächshausgurke** mit vielen kleinen, ovalen, **6-8cm** langen Früchten mit dünner, hellgrüner, nicht bitterer Haut und weißem süßem Fleisch. Mit zunehmender Reife werden die Früchte **Zitronengelb** und können wie **Äpfel** gegessen werden.

# Wissenswertes zu Zucchini

- Ernte: Junge Früchte 15–25 cm lang für besten Geschmack; regelmäßig ernten
- Besonderheit: Zucchini wachsen sehr schnell – teilweise mehrere cm pro Tag.
- Standort: Sonnig, nährstoffreich, gleichmäßig feucht.
- Boden: Locker, humos, gut durchlässig.
- Krankheiten: Mehltau, Blattläuse; gute Belüftung und Abstand reduzieren Risiken.

Zucchini haben **männliche und weibliche Blüten an derselben Pflanze**. Mit nur einer Pflanze klappt die Bestäubung zwar, kann aber eingeschränkt sein, weil männliche Blüten oft vor den weiblichen erscheinen.

## Lösung:

- **Handbestäubung:** Pollen mit Pinsel oder männlicher Blüte auf die weibliche Blüte übertragen.
- **2 Pflanzen setzen:** Erhöht die Chance, dass genug männliche Blüten gleichzeitig vorhanden sind.
- **Insekten fördern:** Bienen und andere Bestäuber unterstützen die natürliche Bestäubung.
- Zucchini gehören wie Kürbis, Melone und Gurke zur Familie **Cucurbitaceae**, aber die **Bestäubung funktioniert nur innerhalb derselben Art oder sehr naher Sorten**.

## Bio-Zucchini

	SORTE	BESCHREIBUNG
	<b>ALBERELLO</b>	Diese Sorte bildet einen <b>reichen</b> und <b>frühen</b> Fruchtersatz aus. Sie wächst recht offen und rankenlos. Die <b>Früchte</b> sind <b>hell, leicht marmoriert</b> , zylindrisch und leicht gebogen. Das <b>Fruchtfleisch</b> hat eine <b>feine Konsistenz</b> und ist <b>sehr geschmackvoll</b> .
	<b>BLACK BEAUTY</b>	Die Frucht ist <b>schlank, gerade und grün</b> und wird mit zunehmender Reife immer dunkler. Ihre <b>Blüten</b> sind sehr <b>dekorativ</b> und gelten als <b>Delikatesse</b> . Sie können die Früchte zwischen Juni und September ernten.
	<b>Black Forest</b>	Eine <b>platzsparende Kletterzucchini</b> für eine <b>bequeme Ernte</b> . Diese Sorte bringt <b>zahlreiche Früchte (ca. 10 - 25cm)</b> , die bis in den <b>Herbst geerntet</b> werden können. Geeignet ist sie für das <b>Freiland, Gewächshaus und Pflanzkübel</b> auf dem <b>Balkon</b> . Das <b>Aufklettern</b> ist bei dieser Sorte möglich
	<b>COCOZELLE VON TRIPOLIS</b>	Eine <b>anspruchslöse</b> Sorte, die sich bei Hobbygärtnern bewährt hat. Der <b>kräftige Wuchs</b> dieser Sorte gewährleistet ein <b>hohes Ertragspotenzial</b> . Die Früchte sind <b>lang, grün, gestreift</b> und überzeugen mit einem <b>sehr guten Geschmack</b> .



**KEULENZUCCHINI**

Bei der Sorte 'Trombetta Di Albenga' können **junge Früchte genau wie Zucchini geerntet und verarbeitet werden**. Dieser Schlangenkürbis **bildet viele, keulenförmige**, meist zum Kreis gebogene Früchte mit **kleiner Samenhöhle und viel Fleisch** aus. **Junge Früchte sind sehr zart** und deshalb kann die Schale bei der Zubereitung auch dran gelassen werden (ältere Früchte lassen sich sehr leicht schälen und wie ein normaler Kürbis verarbeiten). Der voll **ausgereifte Schlangenkürbis ist gut lagerfähig**.

Diese traditionelle sizilianische Zucchini-Sorte ist **äußerst produktiv und ertragreich**. Die Früchte zeichnen sich zunächst durch ihre **hell-salbeigrüne Farbe**, eine **zarte Schale** und ein **nussig-buttriges Aroma** aus; im **Reifeprozess** verfärben sie sich **Weiß**. In Deutschland ist diese Sorte erst seit den 1970er-Jahren bekannt, erfreut sich jedoch bei Kleingärtnern großer Beliebtheit, da sie **unkompliziert im Anbau** ist und **hohe Erträge** liefert. Die Pflanze hat eine **buschig-kompakte Wuchsform ohne Ranken**.



**LUNGO BIANCO DI PALERMO**

Eine **kompakt-wachsende** Zucchini, mit schön geformten, zylindrischen, **dunkelgrün-marmorierten** und glänzenden Früchten.



**SERAFINA**

Eine **goldfrüchtige** Zucchini, die **buschförmig wächst**, **sehr produktiv** ist und deren Früchte **mittelfrüh** reifen. Sie ist **robust** und **etwas wärmeliebender** als grüne Sorten. Die gelbe Farbe ist ein Blickfang **in Salaten oder im Ratatouille**. Auch besitzt sie ein **intensives Zucchiniaroma**, was sie beliebt bei Anbauern und Köchen gleichermaßen macht.



**SOLARA**

Entwickelt **viele runde, hellgrüne, zarte Früchte**. **Kompakter** Wuchs der später ins Ranken übergeht. Ideal zum Füllen und für den Backofen oder Grill



**TONDO CHIARO DI NIZZA**

'Zaphito' ist zwar botanisch ein Kürbis, wird aber als **junge Frucht wie eine Zucchini geerntet**. Entsprechend wird die **Schale mitgegessen**. Die Früchte werden mit einem Durchmesser von **8-12cm** mit noch **hellgrüner Farbe** geerntet. Das **Fruchtfleisch** ist **gelb**. Die Pflanzen ranken nicht, können aber im Herbst bis zu 1m lang werden. Der **Geschmack** erinnert an **frische Erbsen**. Ideal zum Füllen und für den Backofen oder Grill







**ZAPHITO**



# Wissenswertes zu Kürbissen

- **Wuchs:** Stark rankend, Ausläufer können mehrere Meter erreichen; einige Sorten auch buschig.
- **Blüten:** Männliche und weibliche Blüten getrennt; Bestäubung durch Insekten notwendig.
- **Ernte:** Reif, wenn die Schale hart und die Farbe sortentypisch ist; Stielansatz trocken.
- **Standort:** Sonnig, windgeschützt, nährstoffreich und warm.
- **Boden:** Locker, humos, gut wasserdurchlässig; viel organisches Material bevorzugt.
- **Pflege:** Ausreichend Abstand, regelmäßig gießen, aber Staunässe vermeiden.
- **Krankheiten/Schädlinge:** Mehltau, Kürbiskäfer, Blattläuse; Fruchtfolge und Belüftung helfen.
- **Verwendung:** Kürbisfleisch, Kerne, Öl; vielseitig in Küche und Lagerung.

## Bio-Kürbisse

	Sorte	Art	Beschreibung
	Butternut	<i>Cucurbita moschata</i>	Ein uniformer und kleiner Kürbis mit ca. <b>0,8-1,2kg</b> schweren Früchten. <b>Spätreifend</b> (Entwicklungszeit 125-130 Tage) und <b>robust gegen echten Mehltau</b> . Er besitzt einen feinen und <b>nussartigen</b> Geschmack. Seine <b>Schale ist essbar</b> .
	Flaschenkürbis Xiaohulu	<i>Lagenaria siceraria</i>	Er gehört zu den <b>ältesten Kulturpflanzen</b> der Welt und wurde 2002 zum Gemüse des Jahres gewählt. Sie werden etwa mittelgroß, ca. <b>25cm</b> lang. Junge, zarte Früchte sind mittelgrün, ältere Hellgrün mit weißen Sprenkeln, ausgereift dann hart und Cremeweiß. Bei ausgereiften Früchten den „Deckel“ abschneiden und als Trinkbecher benutzen. Auch prima zum Basteln für kleine Kinder, die Kalebassen kann man gemeinsam bemalen.
	Futsu Black	<i>Cucurbita moschata</i>	<b>Geschmacklich einer der besten Kürbissorten.</b> Tatsächlich mit <b>Maronengeschmack</b> und <b>süßer Note</b> . Die Pflanze ist rankend und wärmeliebend, mit relativ langer <b>Entwicklungszeit (125 Tage)</b> . Die <b>gut lagerfähigen</b> Früchte (ca. <b>1-2kg</b> ) sind zunächst dunkelgrün, mit zunehmender Reife verfärben sie sich Beige und bekommen einen grauen Überzug. Innen leuchtend orange, mit einem von <b>hervorragenden fruchtigen</b> Geschmack. Die <b>Schale ist essbar</b> .
	Hokkaido	<i>Cucurbita maxima</i>	Diese Sorte hat einen <b>nussigen</b> Geschmack und die <b>Schale</b> kann mitgegessen werden, da diese sehr dünn ist. Ein <b>uniformer, gut lagerfähiger</b> , rankender, orangefarbener und <b>dickfleischiger</b> Kürbis mit einem Fruchtgewicht von ca. <b>1,1kg</b> . Die <b>Schale ist essbar</b> .



Ölkürbis

*Cucurbita pepo subsp. pepo var. Styriaca*

Das Besondere an diesem Ölkürbis ist, dass die **Schalen der Kerne nicht verholzt** sind. Stattdessen sind die Kerne lediglich von einem dünnen Häutchen umgeben. Dies verleiht ihnen eine weiche Konsistenz, die eine effiziente Pressung des einzigartigen Kürbiskernöls ermöglicht. Diese Mutation der Kerne trat um 1880 im Süden der Steiermark auf. Es besteht auch die Möglichkeit den Ölkürbis im Sommer, solange er noch Grün und zart ist, zu Gerichten zu verkochen. **Das Fruchtfleisch selbst besitzt keinen allzu großen Eigengeschmack.** Voll ausgereift, ist dieser nur für die Kerne zu empfehlen.



Riesenkürbis  
Atlantic-Giant

*Cucurbita maxima*

'Atlantic Giant' ist die einzige rekordwürdige Sorte für **echte Riesenkürbisse** der Spitzenklasse! Deutsche Regionalmeister erreichen mit dieser Sorte immer wieder kolossale **500 bis 800kg**. Die großen Panzerbeeren lassen sich übrigens auch essen: besonders als Kürbissuppe oder süß-sauer eingelegt.



Spaghettikürbis

*Cucurbita pepo*

**Beliebter Speisekürbis bei Kennern.** Er bildet gelbliche und längliche Früchte (ca. **1-3kg**) aus. Das **Fruchtfleisch** zerfällt beim Kochen **spaghettifähnlich**. Die Schale sollte jedoch nicht mitgegessen werden. Die **Entwicklungszeit** beträgt **100 Tage**.



Sweet Dumpling

*Cucurbita pepo*

Ein kleiner, runder und sehr **ansprechend** aussehender Kürbis. Die Frucht (ca. **500-600g**) hat eine cremeweiße Grundfarbe mit grünen Rippenstreifen und ist **3-4 Monate lagerfähig**. Das orange Fruchtfleisch ist mit seinem **kastanienähnlichen Aroma sehr wohlschmeckend**. Besonders lecker mit Schale **gedünstet** oder direkt in den **Ofen**. Eine **starkwachsend und rankende** Pflanze.



Ufo-Kürbis  
Patisson

*Cucurbita pepo*

Flache runde cremefarbene Sommerkürbisse, die am Rand gewellt oder gezackt sind. **Mild im Geschmack** und kann **jung mit Schale** gegessen werden (wie Zucchini). Er ist **bissfest** und mit einer **nussartige** Geschmacksnote. Die Pflanze ist **nicht rankend**.

# Impressum

**GESTALTUNG, TEXT, (TEILWEISE) BILD UND GRAFIKEN:** Martin Schäfer

## Haftungsausschluss

Die Inhalte dieses Katalogs dienen ausschließlich der Information. Trotz sorgfältiger Erstellung wird keine Gewähr für Richtigkeit, Aktualität, Vollständigkeit oder Qualität übernommen. Für Fehler, Auslassungen oder daraus entstehende Schäden – einschließlich indirekter Schäden oder entgangenem Gewinn – wird keine Haftung übernommen.

Alle dargestellten Produkte, Dienstleistungen und Angaben sind unverbindlich; Änderungen und Irrtümer bleiben vorbehalten.

Die Nutzung von Bildern, Grafiken und Texten aus diesem Katalog durch Dritte erfolgt auf eigenes Risiko. Eine Haftung für daraus entstehende Rechtsverletzungen wird ausgeschlossen.

Der Betreiber behält sich vor, den Katalog und dessen Inhalte jederzeit ohne Ankündigung zu ändern, zu ergänzen, zu löschen oder die Veröffentlichung einzustellen.

