

Paprika und Chili-Neuheiten

Neben der großen Kürbisvielfalt bieten wir Ihnen ein breites Sortiment guter Sorten bei Paprika, Chili und Tomaten. Einige Neuheiten und besondere Sorten möchten wir Ihnen hier vorstellen. Den gesamten Überblick finden Sie, wie gewohnt, in unserem Online-Shop.



Amyka F1,
früh, gesund, ertragreich

Rafaela F1 eignet sich ebenfalls sehr gut für die Kultur im Container und im Freiland. Die Pflanzen wachsen nur mittelhoch und tragen reichlich bis zu 100 Gramm große, dickwandige, rote Früchte im sogenannten Kapiatyp. Rafaela F1 glänzt durch einen hervorragenden, frischen Paprika-Geschmack.



Black Knight F1,
eine ungewöhnliche Farbe

Für Profis und engagierte Hobbygärtner

- Paprika und Chili für jeden Geschmack
- Tomaten, Empfehlungen aus der fast unendlichen Vielfalt

Die Sorte **Amyka F1** ist eine weitere Verbesserung der bekannten Sorte Amy im ungarischen hellen und spitz-blockigen Typ. Die Früchte von Amyka F1 werden noch ein wenig größer und reichlich ausgebildet. Genau wie die reinerbige Schwestersorte Amy ist Amyka F1 sehr standfest, trägt sehr viele Früchte und ist eine der frühesten Paprika überhaupt.

Amyka F1 ist ebenfalls hervorragend für die Containerkultur, z. Bsp. auf dem Balkon geeignet. Die geernteten Früchte eignen sich für alle üblichen Gerichte.



Rafaela F1,
früh, rot und freilandtauglich

Etwas besonderes unter **den** Paprika ist die schwarz auf rot verfärbende **Black Knight F1**. Black Knight F1 ist etwa 10 Tage früher als die beiden bekannten und beliebten Schwestersorten **Thor F1**, rot und **Astor F1** gelb. Für alle drei kann man den geschützten Anbau empfehlen, bei guter Kultur und in warmen Lagen gedeihen sie auch problemlos im Freiland. Wegen der hohen Wüchsigkeit ist eine Stütze oder ein Aufbinden empfehlenswert, Black Knight F1 gedeiht am ehesten im Kübel, Thor und Astor sollten besser im offenen Boden kultiviert werden, die Kultur im Kübel ist etwas anspruchsvoller.

So schön die schwarzrote Farbe gefällt, Black Knight F1 ist erst bei Rotfärbung erntereif und entwickelt dann das volle Paprikaaroma. Schwarz geerntet wirken sie geschmacklich unattraktiv.

Paprikatip zum richtigen Aussattermin :

Der beste Zeitpunkt hängt von Klima und Sorte ab, generell zu empfehlen ist der Februar, für Gemüseaprika bis Ende Februar, die wärmebedürftigen Chili und Habanero sollte man bereits Anfang Februar aussäen.

Paprika und Chili

Nicht selten werden wirklich gute Sorten erst über Umwege zu beliebten Bestsellern.

Bei der in Tschechien gezüchteten Sorte **Hamik** trifft dies vollkommen zu. Nachdem der aussergewöhnliche Geschmack dieser Sorte auch den Amerikanern auffiel, gewinnt diese Sorte, in den USA als **Yummy Orange** bekannt, auf der ganzen Welt an Popularität. Hamik beweist, dass es für gesundes Wachstum, reiche Ernte und excellenten Geschmack nicht unbedingt einer Hybride bedarf. Hamik zählt nicht zu den frühesten Paprika, es empfiehlt sich neben dem geschütztem Anbau ein sonniges und warmes Plätzchen mit Südausrichtung. Ein Anbau im Container ist problemlos möglich.

Wer es geschmacklich etwas kräftiger mag, sollte unbedingt die Sorte **Draky F1** ausprobieren.

Diese dickfleischige Paprika mit milder Schärfe gefiel uns im Probeanbau besonders gut. Trotz kräftigem Wuchs ist sie mit Stütze auch gut im Kübel zu kultivieren. Bei der Erntereife kann man Draky zum mittelfrühen Typ rechnen, was sie in Deutschland in der Regel gut reifen lässt. Die etwa 15 cm langen von grün auf rot reifenden Früchte sind sehr gut zum Füllen oder Grillen geeignet. Je nach Geschmack bringen sie aber auch eine besondere Note in den Salat oder dienen beim sommerlichen gemütlichen Abend als gesunder Snack. Für die Schärfe-fachleute, der Scoville-Wert dieser Sorte liegt bei etwa 400-700.



Hamik,
kleine Snackpaprika



Draky F1
mildscharfe Paprika



Nosferatu
dekorative, sehr scharfe Chili

Für den Liebhaber ausgefallener und schöner Kübelpflanzen ideal geeignet ist die sehr scharfe Chilisorte **Nosferatu**.

Die schwarzblättrige Pflanze wird nur etwa 50 cm hoch und besticht mit hellvioletten Blüten. Die etwa 5 cm langen Früchte reifen von schwarz auf rot und sind mit einem Scovillewert von etwa 25.000 sehr scharf.

Dem engagierten Gärtner kann man nicht verdenken, wenn er diese auffällige Neuheit nur zur Zierde kultiviert.

Chilikenner werden die Früchte trocknen und zu Pulver vermahlen, eventuell mit mildem Paprika mischen.

Chili-Tip : scharfe Chili und Habanero gehören keinesfalls in Kinderhände. Achtung, auch die Samen können sehr scharf sein, gehen sie sorgsam mit damit um

Von den Antillen stammt die Scotch Bonnet-Variante **Caribbean Antillais**. Diese rote Habanerosorte, der Art *Capsicum chinense* zugehörig bildet sehr scharfe etwa 4 cm lange und 2-3 cm dicke Früchte.

Caribbean Antillais zählt zu den wärmebedürftigen Sorten, die recht lange Zeit brauchen um Früchte zu bilden. Daher sollte man bereits Mitte bis Ende Januar mit der Aussaat beginnen.

Als Tip, man kann die Pflanzen der *C. chinense* problemlos an einem hellen, mäßig warmen Ort überwintern. Caribbean Antillais bildet sogar im Winter Früchte, die allerdings deutlich kleiner ausfallen. Eine wirkliche Prachternte kann man dann im zweiten Jahr erwarten, eventuell ist zuvor ein leichter Formschnitt nötig.



Caribbean Antillais
rote Habanerovariante

Tomaten, bunt und vielfältig

Die Tomate ist mit ihrem variantenreichen Spektrum und den besonderen, speziellen Sorten weltweit beliebt. Aus der großen Vielfalt möchten wir Ihnen hier einige Sorten vorstellen, den gesamten Überblick finden Sie in unserem Onlineshop. Wir möchten darauf hinweisen, dass Sie bei uns nur Samen ausgewählter Züchter bekommen, wir verkaufen keine Samen aus "Hinterhofkultur"



Bejino F1, Cocktailtomate

Bejino F1 ist eine wirklich überzeugende Cocktailtomate, die beim Besuch des Züchters sehr überzeugte. Die etwa 30-40 gramm schweren Früchtchen werden überaus zahlreich gebildet, Bejino gedeiht sowohl im Gewächshaus, als auch im Freiland. Mit einer Wuchshöhe von etwa 180 cm sollte sie aber gestützt werden.

Auch die Sorte **Oldenrot** beweist, dass eine gute Tomate nicht zwangsläufig eine Hybride sein muß. Oldenrot, im übrigen eine moderne Züchtung bieten wir in BIO-Qualität. Die roten runden Früchte sind typische Salat-tomaten. Oldenrot gedeiht auch im Freiland.

Zurecht ist **Sparta F1** ein Günstling vieler Tomatenliebhaber, die Erträge sind zuverlässig, die Pflanze wächst gesund und die Tomaten schmecken nach Tomate.

Bei den Fleischtomaten ist **Virgilio F1** eine Empfehlung. Zwar sollte auch diese, wie alle Fleischtomaten, geschützt angebaut werden, doch sie trägt sehr schmackhafte und interessant gefärbte rote Früchte mit grünem Kragen. Virgilio F1 verfügt über zahlreiche Virus- und Pilzresistenzen, was sie anbausicher macht.



**Oldenrot BIO, eine
excellente reinerbige Salat-tomate**



**Sparta F1,
beliebte Geschmackstomate**



Sacher F1, braunrote Stabtomate

Wenn auch der Name auf die alte Sachertorte verweist, so ist **Sacher F1** keinesfalls eine alte Traditionssorte, wie manch ein Kollege behauptet, sondern eine moderne und leistungsfähige Stabtomatenhybride mit schönen dunkelroten, etwa 100 g schweren Früchten. Sacher gedeiht sowohl im Gewächshaus als auch in warmen Lagen im Freiland. Dunkle, "schwarzrote" Tomaten stehen hoch in der Verbrauchergunst, sie enthalten Anthocyane, die in vielfältiger Weise als gesundheitsfördernd gelten.



Christmas Grape hingegen ist eine alte Traditionssorte, bei der die Früchte in recht großen Trauben gebildet werden. Diese Trauben reifen verhältnismäßig gleichmäßig ab, so dass man echte Tomatentrauben ernten kann. Christmas Grape wächst auch im Freiland zuverlässig, die Früchte haben einen sehr guten Geschmack.

**Christmas Grape,
Traubentomate**



**Virgilio F1, multiresistente
Fleischtomate mit guter Ernte**

Weitere Empfehlungen aus unserem Sortiment

Klein, bunt und vor allem lecker



Donatella BIO



Gold Nugget



Black Cherry BIO



Snow Berry

Ebenso variantenreich wie bei den mittelgroßen und großen Tomaten ist die Sortenvielfalt bei den kleinfrüchtigen Cherry- und Pflaumtomaten. Auch hier bieten wir Ihnen eine große Auswahl bewährter Sorten. Neben **Black Cherry** zählen **Dattelwein**, **Ildi**, **Black Plum** und **Sungold F1**, aber auch die Wildtomaten *L. pimpinellifolium* **Sweet Pea** und **Gelbe Johannisbeere** zu den Favoriten im Garten.

Traditionssorten, beliebter denn je

So genannte alte Tomatensorten sind größtenteils zurecht beliebt. Achten sollte man aber auf die Ansprüche, die die jeweilige Sorte an Standort und Kulturmethode stellt. Auch kann man durchaus viele Sorten kaufen, die aus unbekanntem und teils zweifelhaften Quellen stammen. Am besten findet ein jeder selbst seine Liebessorte, empfehlen können wir auch wegen der guten Verkaufszahlen die Fleischtomaten **Black Krim**, **Ananas**, **German Gold** und **Ananas**, natürlich auch die Klassiker **Berner Rose** und **Marmande**. Bei den normalfrüchtigen Tomaten sind **Tigerella** und **Green Zebra** sehr beliebt. Auch die sehr frühen Sorten **Stupice** und **Matina** können wir durchaus als populär bezeichnen. Das **Andenhorn** war in der letzten Saison die meistverkaufte Sorte, Sonderformen wie die Fülltomaten **Striped Cavern** und **Yellow Stuffer** werden sehr gerne ausprobiert.



Ananas



Purple Calabash



Charlie Green BIO



Andenhorn

Der nächste Newsletter...

erscheint Anfang Februar,
Premiere feiert das Thema neue und ausgefallene Gemüsesorten, alles, was man nicht im Supermarkt kaufen kann.

Sie können mitmachen! Sollten Sie interessante Beiträge zum Kürbis haben, veröffentlichen wir diese gerne

Impressum

Herausgeber : FLOVEG GmbH, 53925 Kall,
Kontakt : Tel. 02441-7775441. Email alexander.may@floveg.com
Alle Angaben gelten, auch vorbehaltlich etwaiger Druckfehler ohne Gewähr.
Abbildungen im Newsletter sind exemplarisch. Bildrechte FLOVEG GmbH,
für Oldenrot, Charlie Green, Donatella und Black Cherry Reinsaat KG,
Österreich



bobby-seeds.com

Wir lieben 
Kürbisse

Mehr Informationen rund um den Kürbis unter www.kuerbis-company.de Copyright FLOVEG GmbH, 53925 Kall