

































# Paradeiser

	<p><b>223</b></p> <p>Schöne, rote, herzförmige Frucht mit herrlichem, Geschmack, säurearm.</p>
	<p><b>Andenhorn</b></p> <p>Ursprünglich indianische Tomate aus den Anden mit großen, paprikaförmigen, sehr fleischigen Früchten.</p>
	<p><b>Azure</b></p> <p>Hühnereigroß, dunkelrot, oval, dickfleischig, aus Russland.</p>
	<p><b>Babuschka</b></p> <p>Mittelgroße, eiförmige Früchte, dickfleischig und saftig. Für Salate oder frisch von der Staupe in den Mund.</p>
	<p><b>Balcony Yellow</b></p> <p>Balkontomate mit kompaktem Wuchs und gelben, süßen Früchten.</p>
	<p><b>Balkonstar</b></p> <p>Feste Früchte, mittelfrüh, für Topfkultur oder für Balkonkisten bestens geeignet.</p>
	<p><b>Barba Grgo</b></p> <p>Fleischtomate mit schmelzendem Fruchtfleisch, von Bekannten aus Rovinj.</p>









	<p><b>Benarys Gartenfreude</b></p> <p>Buschtomate mit kleinen, roten, süßen Früchten. Auch als Gardeners Delight bekannt.</p>
	<p><b>Berner Rose</b></p> <p>Mittelspät reifende, fleischige Tomate mit rosaroten, saftig-weichen Früchten. Guter, aromatischer Geschmack mit süßem Anflug.</p>
	<p><b>Black Cherry</b></p> <p>Violett-schwarzrote, süßsaftige, große, runde Cherrytomaten, sehr früh und reich tragend.</p>
	<p><b>Black Pear</b></p> <p>Stabtomate mit ungewöhnlich brauner Farbe und sehr seltener glockiger Birnenform. Schwere feste Frucht. Kräftig wachsend.</p>
	<p><b>Black Plum</b></p> <p>Hühnereigroße, braunrote Früchte, saftig, wohlschmeckend.</p>
	<p><b>Black Zebra</b></p> <p>Fantastische Neuzucht! Mittelgroße schwarz-grün gestreifte runde Früchte, saftig und aromatisch, Rarität!</p>
	<p><b>Brin (de Muguet)</b></p> <p>Rote, kleine, schmackhafte, sehr dekorative Früchte, auffällige Spitze, wächst hoch.</p>
	<p><b>Corbarino</b></p> <p>Ovale, kleine bis mittelgroße Früchte. Sehr reichtragend, mittelfrüh. Historische italienische Sorte.</p>

	<p><b>Cuban Pink</b></p> <p>Kleine, walzenförmige Kirschtomate, schmeckt gut, gesunde Pflanze.</p>		<p><b>Glasnost</b></p> <p>Frühe, dunkelrote, ovale Früchte, niedriger Wuchs, aus Sibirien.</p>
	<p><b>Danko</b></p> <p>Rote, herzförmige, kräftig würzige Früchte an nur 60 cm hohen Pflanzen. Ertragreiche und sehr früh reifende Sorte aus Russland.</p>		<p><b>Goldene Königin</b></p> <p>Große, gelb-orange Prachtexemplare, dickwandig und fleischig, süß-sauer, wohlschmeckend, guter Ertrag.</p>
	<p><b>Dattelwein</b></p> <p>Massenträger, süßaromatische, wohlschmeckende Früchte, platzfest.</p>		<p><b>Goldkrone</b></p> <p>Strauchtomate mit kirschgroßen, gelben Früchten.</p>
	<p><b>Datterino</b></p> <p>Klassische dattelförmige Tomate aus Italien. Festes Fruchtfleisch, sehr schmackhaft und aromatisch, guter Ertrag.</p>		<p><b>Green Grape</b></p> <p>Süße, geschmackvolle, kleine, grüne, grün-gelb abreifende Früchte. Nicht zu nass halten!</p>
	<p><b>Donatella</b></p> <p>Dattelförmige, kräftig rote Früchte. Festes Fleisch, platzfest.</p>		<p><b>Green Sausage</b></p> <p>Kuriose Buschtomate mit länglichen, gelb-grünen Früchten.</p>
	<p><b>Fejerwerk</b></p> <p>Wunderschön, rot-orange-gelb gestreift, flachrund mit Spitze, säuerlich-aromatisch, mehrtriebig ziehen, aus Russland.</p>		<p><b>Green Zebra</b></p> <p>Gelbgrün mit dunklen Streifen, hellgrünes, saftiges Fleisch, guter Geschmack.</p>
	<p><b>Gelbes Birnchen</b></p> <p>Birnenförmige, 5 cm lange Früchte, guter Geschmack, ertragreich, hochwachsend. Liebhaber- und Naschsorte.</p>		<p><b>Michael Pollans Grünes Zebrabirnchen</b></p> <p>Einzig bekannte gestreifte birnenförmige Tomate, süß.</p>
	<p><b>German Gold</b></p> <p>Frühreifende Fleischtomate mit flachrunden Früchten. Fleischig und saftig, goldgelb, in der Mitte rot geflammt. Hervorragender Geschmack.</p>		<p><b>Hellfrucht</b></p> <p>Geschmackvolle Tomate, hoher Ertrag, platzfest. Die klassische Salattomate.</p>

	<p><b>Ikarus</b></p> <p>Frühe Sorte mit sehr großen, wohlschmeckenden Früchten, verhältnismäßig kälteunempfindlich, sehr robust, sehr guter Geschmack.</p>
	<p><b>Ivory Egg</b></p> <p>Transparent elfenbein, süßlich, saftig, gesunder Wuchs, ertragreich.</p>
	<p><b>Johannisbeere gelb</b></p> <p>Hunderte orange-gelber Früchte von 12 mm Größe, beliebte Kindernascherei, hübsch zum Garnieren.</p>
	<p><b>Johannisbeere rot</b></p> <p>Hunderte roter Früchte bis 15 mm, sehr saftig, süß-aromatisch, beliebte Kindernascherei, hübsch zum Garnieren.</p>
	<p><b>Justens Zuckertomate</b></p> <p>Viele kleine, zuckersüße Früchte in Rispen.</p>
	<p><b>Kasachstan Rote Flasche</b></p> <p>Unglaublich große, rote Flaschentomaten, saftig und aromatisch, reich tragend, starkwüchsig, sehr robust.</p>
	<p><b>Kleopatra</b></p> <p>Hellfruchttyp aus Ägypten. Frühe Sorte, fest, haltbar, sehr reich tragend, mit gutem Geschmack.</p>
	<p><b>Kremser Perle</b></p> <p>Der Klassiker unter den Buschtomate, mittelgroße, runde Früchte.</p>

	<p><b>Lady Bird</b></p> <p>Ungeheure Mengen roter, sehr süßer Früchte, sehr früh, tolle Neuheit!</p>
 <small>Lila Sari</small>	<p><b>Lila Sari</b></p> <p>Violettrote Frucht, innen fleischfarben, saftig mit grünen Kernen. Wärmeliebend.</p>
	<p><b>Lukullus</b></p> <p>Mittelgroße, rote, alte deutsche Sorte. Damals beschrieben als "widerstandsfähig, wüchsig, fruchtbar, beste und anbauwürdige aller Tomatensorten".</p>
	<p><b>Lylia</b></p> <p>Cocktailtomate, aromatischer, süßer Geschmack mit leuchtend roter Frucht. Ertragreich und robust.</p>
	<p><b>Marmande</b></p> <p>Große Fleischtomate, kräftiger Geschmack.</p>
	<p><b>Mexiko</b></p> <p>Schmackhafte Salattomate, schönes Rot, guter Ertrag.</p>
	<p><b>Moneymaker</b></p> <p>Ideale Salattomate.</p>
	<p><b>Ochsenherz Heinz's Beste</b></p> <p>Besonders schmackhafte Auslese mit schmelzendem Fruchtfleisch aus Heinzis Garten.</p>

	<p><b>Ochsenherz</b></p> <p>Bis 500 g schwere, ziegelrote, herzförmige Tomaten aus Osteuropa, kernarm, schmelzendes Fruchtfleisch.</p>
	<p><b>Principe Borghese</b></p> <p>Viele ovalrunde Früchte, süßlich, aromatisch, platzfest.</p>
	<p><b>Prune rouge</b></p> <p>Tief rote, pflaumenförmige Tomate, süßes, reiches Tomatenaroma.</p>
	<p><b>Purple Russian</b></p> <p>Stabtomate mit ovalen bis flaschenförmigen, schwarz-braunen, aromatischen Früchten. Ertragreich und saftig. Aus der Ukraine.</p>
	<p><b>Red Cherry</b></p> <p>DIE klassische Kirschtomate. Viele Rispen mit 2 – 3 cm großen Früchten, aromatisch, süß.</p>
	<p><b>Reisetomate</b></p> <p>Flachrunde, stark gerippte rote Früchte, manche Früchte lassen sich in einzelne Teile zerbrechen, von den Indianern Guatemalas.</p>
	<p><b>Roma</b></p> <p>Klassische Eiertomate, zum Kochen, festes Fleisch, sehr ertragreich.</p>
	<p><b>Rotes Birnchen</b></p> <p>Birnenförmige, 5 cm lange Früchte, guter Geschmack, ertragreich, hochwachsend, Naschsorte.</p>
	<p><b>Salus</b></p> <p>Rote, eiförmige Buschtomate. Festes Fruchtfleisch, ideal für Tomatensoße. Überaus ertragreiche tschechische Neuzucht.</p>
	<p><b>San Marzano 2</b></p> <p>Flaschenförmige Früchte, sehr gutes Aroma.</p>
	<p><b>San Marzano Nano</b></p> <p>Intensiv rote klassische Eiertomate, Staude kleiner als die Nominatform.</p>
	<p><b>Schneewittchen</b></p> <p>Diese weiße Cocktailtomate ist eine Besonderheit. Zuckersüße, alabaster-farbene Früchte mit feiner Haut in Hülle und Fülle.</p>
	<p><b>Schwarze Krim</b> (Noire de Crimée)</p> <p>Früchte schwarz-rot, bis 300 g, eine der aromatischsten, süßesten Tomaten! Nässeempfindlich!!!</p>
	<p><b>Spoon</b></p> <p>1000 kirschgroße Früchte, herrliches Aroma.</p>
	<p><b>Stupické</b></p> <p>Frühe, hellrote, saftige süße Früchte, reich tragend, kältetolerant. Aus Tschechien.</p>
	<p><b>Sungold Select</b></p> <p>Gelb-orangefarben, gehört zu den schmackhaftesten Obsttomaten überhaupt, typische Würze.</p>

	<p><b>Tigerella</b></p> <p>Rot-gelb-gestreifte Frucht.</p>
	<p><b>Tschio Tschio San</b></p> <p>Russische, enorm ertragreiche, rosa, zwetschkengroße, ovale süß-säuerliche Sorte. Große, fächerförmige Rispen.</p>
	<p><b>Tumbler red</b></p> <p>Kleinfrüchtige Tomate mit hängendem Wuchs, ideal für Ampeln oder Balkonkisten.</p>
	<p><b>Tumbler yellow</b></p> <p>Eine gelbe Variante der Hängetomate.</p>
	<p><b>Wiener Große Stummerer</b></p> <p>Alte österreichische Sorte, mildes Aroma, flachrund, gerippt, schönes Rot.</p>
	<p><b>Xitomatl</b></p> <p>ist die mexikanische Bezeichnung für die bei uns bekannte Tomate. Fleischtomate mit ausgezeichnetem Aroma. Aus Oaxaca, Mex.</p>
	<p><b>Zlatava</b></p> <p>Buschtomate mit ungewöhnlich orangem Fruchtfleisch und hervorragendem Geschmack.</p>
	<p><b>Zieglers Fleisch</b></p> <p>Gute Lokalsorte (seit 1952 im Handel), halbhoch wachsende Stabtomaten mit vergleichsweise früher Reifezeit.</p>

## ...und für Neugierige:

Die folgenden Sorten haben wir heuer erstmals ausgesät. Wir wissen nur theoretisch, was daraus werden wird. Erst im Herbst werden wir wissen, ob die Sorten in puncto Geschmack, Farbe, Wüchsigkeit und Ertrag das halten, was die Beschreibung verspricht.

**Achtung: Begrenzte Stückzahl!**

	<p><b>Canestrino de Lucca</b></p> <p>Das Körchen aus Lucca ist eine Lokalsorte aus der Toscana, die weit verbreitet ist. Festes, säurearmes Fruchtfleisch, dünne Haut.</p>
	<p><b>Cherokee Purple</b></p> <p>Einzigartiges Farbenspiel. Große, flachrunde, wehr süße Früchte, reichtragend, wärmebedürftig</p>
	<p><b>Early Pack 7</b></p> <p>Rote Fleischtomate mit typischem Grünkragen. Süßes, klassisches Tomatenaroma.</p>
	<p><b>Goldenes Herz</b> (Solotoe Serdze)</p> <p>Kältetolerante Buschtomate mit goldgelben Früchten. Aus der Ukraine.</p>
	<p><b>Malinobiy Slon</b> (Hochroter Elefant)</p> <p>Flachrunde, leicht gerippte, hochrote Früchte bis ½ Kilo. Sehr aromatisch.</p>
	<p><b>Pink Furry Boar</b></p> <p>Rosa Früchte mit gelben Streifen, matte Schale. Gutes, süßes Aroma.</p>

---

## Raritäten



### Andenbeere Schönbrunner Gold

*Physalis edulis*

Süße Nascherei mit säuerlichem Unterton.



### Ananaskirsche

*Physalis Pruinosa* - kirschgroße blassgelbe Früchte in Hüllen, ertragreich, haltbar, schmackhaft, viel früher als die Andenbeere, 80cm hoch.



### Melothria scabra

Mexikanische Minigurke, gefleckt wie eine Wassermelone. Als Snack oder zum Einlegen. Stark rankender Massenträger.










### Litschitomate









*Solanum sysimbrifolium*

Dekorative Staude. Reife Früchte ca. 2 cm groß und genießbar.

---

# Chili, Paprika

	<p><b>C 7-Pot Chaguanas Yellow</b></p> <p>Ein Anwärter auf den Titel schärfster Chili der Welt. Schärfe 10+++</p>
	<p><b>C 7-Pot White</b></p> <p>Eine großfrüchtige Variante des C-Pot. Wachsfarben abreifend. Schärfe 10+++</p>
	<p><b>Baumchili gelb</b></p> <p>Chili Manzano (Apfelchili), mittelgroße, gelbe Frucht mit dunklen Samen, mehrjährig. Schärfe 7.</p>
	<p><b>De Arbol</b></p> <p>Mexikanischer Klassiker, kleine, aufrecht stehend oder hängende Früchte. Schärfe 6</p>
	<p><b>Glockenchili</b></p> <p>Orangerote, glockenförmige Früchte mit viel Aroma und milder Schärfe. Schnell wachsend und reichtragend. Mehrjährig. Schärfe 4.</p>
	<p><b>Habanero Hot Lemon</b></p> <p>Die zitronenfarbene Variante aus der Habanero-familie. Schärfe 10.</p>
	<p><b>Habanero Caribbean Red</b></p> <p>Fruchtiger Habanero aus der Karibik. Schärfe 10</p>

	<p><b>Habanero Orange</b></p> <p>Fruchtiges Aroma, feurige Schärfe. Ein leuchtend orange abreifender Habanero. Schärfe 10</p>
	<p><b>Jalapeño</b></p> <p>Der Klassiker schlechthin! Sehr fleischige, fingerlange, dicke Früchte, von grün nach rot abreifend. Für Salsas. Schärfe 6 - 7</p>
	<p><b>Bih Jolokia Chocolate</b></p> <p>Die schokofarben abreifende Variante des einst schärfsten Chili. Schärfe 10+++</p>
	<p><b>Rocoto Cuencano</b></p> <p>Rotfrüchtige, dickfleischige Rocoto-Art mit saftigen scharfen Früchten. Schärfe 8.</p>
	<p><b>Serrano</b></p> <p>Mexikanischer Chili für Salsa verde oder zum einlegen. Auch grün zufriedenstellend scharf. Schärfe 7.</p>
	<p><b>Neusiedler Ideal</b></p> <p>Österreichische Paprikasorte. Saftig, dickfleischig, rot abreifend. Schärfe 0</p>
	<p><b>Fehér</b></p> <p>Robuster, gelber, spitzfrüchtiger Paprika. Schärfe 0</p>
	<p><b>Paradeisfrüchtig rot</b></p> <p>Ein echter Paprika! Flachrunde, gerippte, dickfleischige, süß-aromatische Früchte, frühreifend. Schärfe 0</p>

# Gurken, Kürbis, Zucchini

	<p><b>Braune Netzgurke</b></p> <p>Große, grün-orange, dicke, aromatische Frucht, in reifem Zustand braun-genetzt. Stammt aus Indien, gedeiht bei uns gut im Freiland.</p>
	<p><b>Gurke Marketmore</b></p> <p>Dunkelgrüne, glatte, schlanke Feldgurke. Wird nicht bitter, sehr gut als Senfgurke.</p>
	<p><b>Palomar</b></p> <p>Dunkelgrüne Feldgurke.</p>
	<p><b>Piccolo di Parigi</b></p> <p>Dunkelgrüne, kleine Gurke mit hervorragendem Geschmack, sehr produktiv, gut zum Einlegen.</p>
	<p><b>Zitronengurke True Lemon</b></p> <p>Weißer, gelb gestreifte Früchte, gut zum Einlegen oder als Salat. Ein Schmuckstück.</p>
	<p><b>Halblange Weiße</b> (Cetriolo Mezzo lungo bianco)</p> <p>Cremeweiße, zylindrische Früchte bis 20 cm, kleines Kerngehäuse. Schwach bestachelt.</p>
	<p><b>Vorgebirgstraube</b></p> <p>Klassische Einlegegurke oder knackiger Snack.</p>

	<p><b>Red Kuri</b></p> <p>Kürbis aus der Hokkaido-Familie. 3 – 4 kg schwer, Schale mitkochen, gut lagerfähig. Zählt zu den Geschmackvollsten.</p>
	<p><b>Butternuss Mini</b></p> <p>Bis 20 cm großer Kürbis, gelb-oranges Fruchtfleisch mit hervorragendem Geschmack. Ideal für den Singlehaushalt.</p>
	<p><b>Patisson Custard White</b></p> <p>Flachrunde Früchte mit gewelltem Rand, cremefarbiger Schale und festem Fleisch. Ausgezeichneter Geschmack.</p>
	<p><b>Spaghettikürbis</b></p> <p>Die reifen, walzenförmigen Kürbisse im Ganzen kochen oder garen und die Fruchtfäden wie Spaghetti servieren.</p>
	<p><b>Tromba d`Albenga</b></p> <p>Der „beste Zucchini“ ist eigentlich ein Moschuskürbis, Früchte bis 1 m lang. Früchte bis 30 cm können wie Zucchini verwendet werden.</p>
	<p><b>Zucchini Tondo Chiaro di Nizza</b></p> <p>Der berühmte runde Zucchini von Nizza. Bis zu einer Größe von 10 cm verwenden, danach für Suppen gut geeignet.</p>
	<p><b>Zucchini Gold Rush F1</b></p> <p>Mittelfrühe, sehr produktive Sorte mit goldgelben, länglichen Früchten. Sehr feines Fleisch. F1-Hybride, nicht nachbaufähig.</p>
	<p><b>Zucchini Romanesco</b></p> <p>Früchte 30 bis 40 cm lang, grün mit weißlicher Maserung, gerippt. Feiner, nussiger Geschmack.</p>