




















# Salat/ Blattgemüse Freie Saaten

## Salat





	<p><b>Acker Salat Mäuseohr</b></p> <p>nussig schmeckend, robuster Salat für Herbst-Winter-Frühjahr, Samen vor der Aussaat Mitte Juli bis Mitte September tiefkühlen</p>		<p><b>Agano</b> Asiasalat, rote Rucula</p> <p>feingefiedertes rötliches Blatt mit hellgrünem Stiel</p>
	<p><b>Amish Deer Tongue</b> Hirschzungensalat</p> <p>lange, grüne Blätter, mittelgroße, dunkelgrüne, kompakte Köpfe, dreieckige Blattzipfel, zartknackig wie Romana</p>		<p><b>Bijella</b> Eichblattsalat</p> <p>mittelgroß, kompakt, rötlicher Rand, aromatisch</p>
	<p><b>Bibb Lettuce</b> Kopfsalat</p> <p>bildet früh kleine, sehr zarte Köpfe, süßer Geschmack</p>		<p><b>Dukaat</b> Kopfsalat, Frühsalat</p> <p>juwellige, runde hellgrüne Blätter, mittelgroßer Kopf</p> <p style="color: red; border: 2px solid red; padding: 5px; display: inline-block;"><b>Ausverkauft</b></p>
	<p><b>Brauner Trotzkopf</b> Kopfsalat</p> <p>alte robuste Sorte mittelfester, halboffener Kopf, grün-braune Färbung, dekorativ</p>		<p><b>Eichblattsalat</b></p> <p>Hofsorte, rot</p>
	<p><b>Böttgers Treib</b> Butterkopfsalat</p> <p>für zeitige Frühjahrskultur, gute Kopfbildung, Blattfarbe blass bis gelbgrün, kompakte Pflanzen, alte Gärtnersorte 1910</p>		<p><b>Forellensalat</b> Kopfsalat</p> <p>Romanavariante mit gesprenkelten Blätter</p>
	<p><b>Catalonga</b> Endiviensalat</p> <p>löwenzahnblättrig, aromatisch, ca. 40cm,</p>		<p><b>Grüner Escorial</b> Endivie</p> <p>fleischige Blätter, gefüllte gelbe Herzen, frostunempfindlich</p>

	zartknackig, raschwüchsig		
	<b>Feingezackter Rotadriger Asiasalat</b> <i>Baby Lettuce</i> leichte Senf-Schärfe sieht aus wie rotes Furodia, etwa feingezackter		<b>Lollo Bionda</b> Pflücksalat  gekräuselte Blattränder, Hofsorte
	<b>Forellenschluss</b> Romanasalat  Kopfsalat gesprenkelt, besonders früh		<b>Little Leprechaun</b> Romanasalat
	<b>Kasseler Strünkchen</b> Römersalat  erst junge Blätter ernten, Stängel bis Blüte ernten, schälen und wie Spargel kochen		<b>Maravilla de Verano</b> Batavia  roter Salat, mit zarten, hellgrünen Herzen, robust, kann lange erntereif im Beet stehen
	<b>Larissa</b> Kopfsalat		<b>Mombacher Winter</b> Kopfsalat  <b>z. Zt. Nicht verfügbar</b>
	<b>Lollo Rossa</b> Pflücksalat  gekräuselte Blatt- ränder – Variante in Rot		<b>Pfarrgarten</b> Feldsalat  stammt aus Slawonien (Kroatien), Blatt zart, blumig im Abgang
	<b>Maikönig</b> Kopfsalat  rotgetuschte feste Köpfe, würziger Geschmack, früher Freilandanbau		<b>Rossia</b> Eissalat  länglicher Kopf, rot- braune Außenblätter, gelbes Herz, süßer Geschmack

	<p><b>Ochsenzunge</b> Pflücksalat</p> <p>aus Rumänien und Kasachstan, große Pflanzen, fleischige, zarte Blätter</p>		<p><b>Red Cos</b> zwei Formen: Batavia &amp; Romana</p> <p>je nach Temperatur rot-grüne, feste Blätter, aromatisch, dekorativ</p>
	<p><b>Mustard Red Giant</b> Asiasalat</p> <p>Baby Leave Salat, ca. 40 cm, gelbe Blüte, Anbau ab Juni, feingezackte Blätter mit roten Blattadern, leicht scharfer, würziger Geschmack</p>		<p><b>Rucola, italienischer</b></p>
	<p><b>Wilde Rucola</b></p>		<p><b>Sommerendivie</b></p> <p>grüne Blätter, große, vollherzige Köpfe, Aussaat April bis Juni</p>
	<p><b>Rougette de Montpellier</b></p> <p>alte französische Sorte, Butterkopfsalat, locker, rosettenförmig, grün mit roten Akzenten</p>		<p><b>Solata Bistra</b></p> <p>zarte Sorte, im Frühjahr und Herbst säen, großer Kopf, flachrund, hellgrün und fest, Blatt ist blasig, Blattrand ist leicht wellig</p>
	<p><b>Roter Feldsalat</b> Romanasalat</p> <p>rote Blätter, kleine, längliche Köpfe, winterfest, Aussaat Juli bis September</p>		<p><b>Schwäbischer Gelber</b> Pflücksalat</p> <p>alte schwäbische Landsorte, gelbgrün, festes Blatt</p>
	<p><b>Saladin</b> Eissalat</p> <p>bewährte Sorte für Sommeranbau, widerstandsfähig und schoßfest</p>		<p><b>Tom Thumb</b> Butterkopfsalat</p> <p>frühe, kleine Sorte, die schnell feste, knackige Köpfe bildet und relativ spät schießt, altengl. Sorte 1885</p>
	<p><b>Spreklet</b> Kopfsalat</p> <p>kleine Köpfe, attraktiv gesprenkelt</p>		<p><b>Vit</b> Feldsalat</p> <p>dunkelgrün, robust gegen falschen Mehltau</p>
	<p><b>Teufelsohren</b> Romanasalat</p> <p>längliche, grüne Blätter, dunkelrote Spitzen, zart, spätschiessend</p>		<p><b>Wunder von Stuttgart</b> <b>Kopfsalat</b></p> <p>blasiges Blatt, große Köpfe, alte Sorte, nicht sehr robust</p>




	<p><b>Winterkrachsalat</b></p> <p>stark gezackt, knackig wie Eissalat, gut für Folienhaus im Winter</p>		<p><b>Zuta salata</b></p> <p>lockere voluminöse Köpfe, alte Sorte</p>
	<p><b>Wiener Kräften</b> Kopfsalat</p> <p>feste Blätter, nicht so große, kompakte Köpfe</p>		<p><b>Zuckerhut</b> Endiviensalat</p> <p>bildet hellgrüne, spitz zuge drehte Köpfe, wichtiger Herbst-/Wintersalat für Selbstversorger, verträgt leichte Fröste, 2-jährig, lagerfähig</p>

## Kohl

	<p><b>Granat</b> Chinakohl</p> <p>für Herbstanbau, kräftig wachsend, aromatisch</p>		<p><b>Goldberg</b> Butterkohl</p> <p>lockere hochrunde Köpfe, zarte, hellgrüne, innen goldgelbe Blätter, feiner Geschmack, Blätter auch laufend erntbar</p>
	<p><b>Halbhoher Krauser</b> Grünkohl</p> <p>dunkelgrüne, gekräuselte Blätter, mittlere Frosthärte, guter Ertrag, vorzüglicher Geschmack</p>		<p><b>Oststeirerkraut</b> Weißkohl</p> <p>mittelgroßer Weißkohl, alte Sorte aus der Steiermark</p>
	<p><b>Ostfriesische Palme</b> Grünkohl</p> <p>alte Landsorte bis 1,80 m hoch, winterhart, Kompostgabe, Aussaat Mitte April bis Juli, Ernte September bis März</p>		<p><b>Pak Choi</b> Senfkohl</p> <p>wie Chinakohl verwendbar, breite Blattrippen, ab Juni oder sehr früh ab März, verträgt -8 Grad, nicht zu spät ernten</p>

Ausverkauft



	<p><b>Tatsoi</b></p> <p>Rosetten mit löffelartigen, dunkelgrünen Blättern auf weißem Stiel</p>		<p><b>Riesenkohlrabi Superschmelz</b></p> <p>langsam wachsend, bis 8kg, wird nicht holzig, schossfest, butterzart, lagerfähig</p>
	<p><b>Rasko</b> Freilandkohlrabi</p> <p>mittelfrühe Reife, guter Geschmack, aromatisch mit guter Süße, kräftiges Laub, ohne Neigung zum holzig werden</p>		<p><b>Rodynda</b> Rotkohl</p> <p>fest, für mittellange Lagerperiode, süß-aromatisch, für Rohkost</p>
	<p><b>Rosenkohl</b></p> <p>Hofsorte, Wuchshöhe und Röschenqualität uneinheitlich, frosthart</p>		<p><b>Sibirischer Blattkohl</b></p> <p>attraktive geschlitzte rötlich-violette Blätter, winterhart, geschmacklich ähnlich Kohlrabi, Verwendung wie Grünkohl</p>
	<p><b>Roter Krauskopf</b> Rosenkohl</p> <p>roter Rosenkohl mit offenen Blüten, frosthart</p>		<p><b>Tausendkopf</b> Palmkohl</p>
	<p><b>Strunkkohlrabi</b></p>		<p><b>Tullnerfelder</b> Weißkohl</p> <p>alte Sorte mit riesigen Köpfen</p>
	<p><b>Violetta di Sizilia</b> roter Brokkoli / Blumenkohl für Herbstpflanzung zum Überwintern, Blüte im Frühjahr</p>		

Ausverkauft

## Mangold

Aussaat: Mitte April bis Mitte Juli oder Mitte August bis Mitte September direkt säen

	<b>Buttermangold</b>		<b>Bunter Mangold</b> bunte Mischung weiße, gelbe, bis rote Stiele
	<b>Hofsorte, gelb</b>		<b>Hofsorte, rot</b>

## Melde

Aussaat: Ab Mitte April direkt säen

	<b>Gelbe Melde</b>		<b>Grün Strilky</b>
	<b>Speisemelde, vollrot</b> intensiv rot, Kultur und Verwendung wie Spinat		<b>Bamberger Melde</b> Blätter rundlich, grün, rot überhaucht

## Spinat

Aussaat: direkt ab März ins Beet

	<b>Elli Peters</b> Winterspinat alte fränkische Sorte, frostfest, humusreiche, feuchte Erde, spitzsamig, Aussaat ab September		<b>Victoria</b>
	<b>Guter Heinrich</b> ausdauernder Spinat, die kräftige Staude treibt früh aus und lässt sich das ganze Jahr über wie Spinat verwenden, Aussaat zeitig im Frühjahr oder ab August, Kaltkeimer 5°C, frostfest, Pflanzung in gute Erde		<b>Hofsorte</b> Frühjahr-/Herbstanbau Aussaat im Winter im

**Ausverkauft**

	<b>Prinzessin Juliana</b>		<b>Surinam-Spinat</b>
	<b>Malabarspinat</b> wärmebedürftig, rankend, liebt feuchten Boden, jedoch keine Staunässe, laufend beerntbar, Blätter schmecken nach jungem Mais, Aussaat Ende März bis Anfang April, Auspflanzen Ende Mai		<b>Neuseeländer Spinat</b> ca. 50 cm hoch, mit vielen langen Trieben, Bodendecker für Zwischenräume zwischen höheren Pflanzen wie Tomaten und Stangenbohnen, Ernte von jungen Blättern und Triebspitzen von Frühsommer bis Herbst, häufige Ernte regt das Wachstum an, Zubereitung wie Spinat, erstes Kochwasser abgießen Aussaat März, lange Keimdauer

### Sonstiges Blattgemüse

	<b>Barbarakraut</b> leicht senfartiges Aroma der Blätter, Ernte von Blättern und Blüten von Winter bis Frühjahr, Verwendung der Samen wie Senf, flache Aussaat im Juni/Juli		<b>Färber-Fuchsschwanz</b> Amaranth altes Blattgemüse, das wie Spinat verwendet wird, lange, dunkelrote Blütenstände, sehr kleine Samen, früher zum Färben verwendet
	<b>Blutampfer</b> schmeckt nicht sauer, dekorativ im Garten und im Salat		<b>Hopi</b> Amaranth Blätter und Körner essbar, tiefroter Blattamaranth der Hopi-Indianer, Direktsaat Mitte Mai
	<b>Mönchsbart Agretti</b> nährstoffreiche, feuchte Erde, keimt unregelmäßig, Samen ein Jahr keimfähig, Direktsaat Mitte Mai bis Juni oder im September		<b>Roter Meier</b> Amaranth altes Blattgemüse, das wie Spinat verwendet wird, verbreitet sich selbstständig, sandige Böden bevorzugt

**z. Zt. Nicht verfügbar**