

Gemüse im Taschenformat kommt bei den Konsumentinnen und Konsumenten gut an. Besonders beliebt sind diese «Minis», wenn sie selber frisch auf dem Balkon oder im Garten geerntet werden können. Der Fachhandel kann diesen Trend mit Jungpflanzen von Naschgemüse ab Mitte April und mit dem Angebot von fruchttragenden Pflanzen ab Juni bis August bedienen.

Text: Karin Krodel, Green Pflanzenhandel GmbH, Zürich
Bilder: Volmary GmbH



Deutlich zu sehen ist der reduzierte Samenansatz von Paprika 'Luigi'.

Ein Trend im Aufwind: Naschgemüse im 12-cm-Topf und grösser

Der Gemüsegarten dient in unserer Gesellschaft längst nicht mehr der Grundversorgung mit Nahrungsmitteln, sondern vermittelt Ausgleich zum Alltag, Entspannung, Erlebnisse und schliesslich Genuss als Lohn der Mühen. Gesunde Ernährung und Kochen liegen im Trend, wie die wachsende Anzahl an Kochshows im Fernsehen beweist. Obst und Gemüse sind unverzichtbare Bestandteile einer zeitgemässen und ausgewogenen Mahlzeit, und was könnte gesünder sein, als gartenfrische, reif geerntete und aromatische Früchte auf den Tisch zu bringen?

Vielfalt auf kleinstem Raum ist gefragt

In Zeiten abnehmender Haushaltsgrössen muss das Erntegut nicht mehr riesig sein, aber wohlschmeckend und möglichst frei von Krankheiten. Da auch die Gartenfläche eines modernen Einfamilienhauses kleiner ist als noch vor ein oder zwei Generationen, werden im Privatgarten keine grossflächigen Kulturen angelegt, sondern das Ziel heisst Vielfalt auf kleinstem Raum. Zu diesen Bedürfnissen passt das Sortiment, das in der

Profi-Line-Serie von Kiepenkerl als sogenanntes «Naschgemüse»* angeboten wird, besonders gut. Für die Linie mit den Profi-Line-Pflanzen werden nur die besten Züchtungen aus dem Gesamtsortiment ausgewählt. Hier kann der Verbraucher einen Mehrwert erwarten, sei es durch besser schmeckende Früchte, gesündere Pflanzen, wertvollere Inhaltsstoffe oder höhere Erträge.

Als «Naschgemüse» wurden Sorten mit aromatischen, kleinen Früchten selektiert, die sich – neben der traditionellen Zubereitung – zum Naschen im Garten und für kleine Mahlzeiten zwischendurch eignen. Ein weiteres Kriterium bei der Zusammenstellung der «Naschgemüse» ist die Eignung für den Anbau im Topf auf Terrasse und Balkon; damit wird eine weitere Zielgruppe erschlossen, die nicht über einen eigenen Garten verfügt, aber sich in Gefässen ein individuelles Gemüsesortiment zulegen möchte.

Attraktive und schmackhafte Sorten

Zum Naschen lädt zum Beispiel die Paprika (Schweizer Hochdeutsch = Pepe-

* «Naschgemüse» ist bereits seit einigen Jahren ein rechtlich geschützter Name der Marke Kiepenkerl.



Eine Augenweide ist die fruchttragende Tomate 'Miniboy'.



Paprika 'Hunor' reift von Weiss über Orange nach Rot.



Paprika 'Starflame' bildet grosse Mengen gelber, sehr scharfer Früchte aus.

roni) 'Luigi' F1 ein mit milden, süssen, länglichen, rot abreifenden Früchten, deren Samenansatz auf das oberste Drittel der Frucht beschränkt ist. Das herzhaft Abbeissen ohne Putz- und Rüstaufwand ist somit möglich. Im Topf wird 'Luigi' ca. 40 cm hoch. Die Reifezeit reicht vom August bis in den Oktober. In diese Gruppe gehören aufgrund der ähnlichen Eigenschaften auch 'Daisy' mit orangefarbenen und 'Yoshi' mit gelb abreifenden Früchten. Die drei Sorten bilden ein attraktives Trio. Sie sind resistent gegen Tabakmosaikviren. 'Yoshi' zeichnet sich ausserdem durch eine hohe Toleranz gegenüber dem Bronzefleckenvirus aus.

Paprika 'Starflame' F1 bildet im Kontrast zu 'Luigi' gelbe, sehr scharfe Früchte aus, deren Form an Chili erinnert. Das Aroma lässt an Cayennepfeffer denken. Auch diese Sorte ist resistent gegen die Tabakmosaikviren.

Die Früchte von 'Hunor' F1 entsprechen dem Typ der ungarischen Spitzpaprika (länglich und spitz) und reifen von einem weissgelben Ton zu Orangerot aus. Die Sorte liefert aufgrund ihrer zahlreichen Früchte hohe Erträge mit süssem Geschmack. Eine weitere ungarische Spezialität ist der Paprika 'Pritavit' F1. Diese Sorte produziert süsse, aromatische, rote, dickwandige Früchte mit gedrungener Form, die an Fleischtomaten erin-

nern. Sie kann im Treibhaus oder im Freiland angebaut werden und reift etwas langsamer ab als dünnwandige Sorten. In der Küche ist sie vielseitig einsetzbar, sei es zum Grillieren, Kochen, Füllen oder Überbacken. Auch 'Hunor' und 'Pritavit' sind resistent gegen die Rasse 0 des Tomatenmosaikvirus.

'Ophelia' F1, eine kompakt wachsende Aubergine, trägt an etwa 40 cm hohen Pflanzen Rispen mit bis zu drei Blüten bzw. rund-ovale kleine Früchte (ca. 60 g pro Frucht), die in jedem Grössenstadium geerntet werden können. Die Auberginen besitzen auch einen hohen Zierwert und sind gut für die Produktion im Container geeignet.

Hinweise zur Produktion

Für den Verkauf als Jungpflanze kultiviert man das Naschgemüse am besten im 12-cm-Topf für Verkaufstermine ab

Mitte April. Jungpflanzen, die übrig bleiben, können in ein grösseres Gefäss umgetopft werden (ideal sind Topfdurchmesser ab 19 cm) für die Produktion fruchttragender Pflanzen. Diese können im Juni bis in den August hinein an die Zielgruppe der Balkon- und Terrassenbesitzerinnen verkauft werden. Die appetitanregenden Früchte animieren zu Impulskäufen, die Produktionszeit auf dem Balkon bis zur Ernte wird für die Hobbygärtnerinnen verkürzt. Alle hier beschriebenen Sorten sind in Platten mit je 180 Jungpflanzen erhältlich.

Die Tomate 'Miniboy' (siehe Kasten) und die Aubergine 'Ophelia' kultiviert man sechs bis acht Wochen bis zur Verkaufsreife im kleinen Topf. Fruchttragende Pflanzen in grösseren Gefässen können erstmals einen Monat später in den Verkauf gelangen. Diese Angaben beruhen alle auf der 180er-Jungpflanzenplatte als

Eine ausgefallene Pflanze

Die Tomatensorte 'Miniboy' ist bestens für die Kultur im Topf oder Balkonkasten geeignet, denn sie bildet kurze Internodien aus und erreicht – je nach Topfgrösse – aufgrund ihres determinierten Wachses nur eine Höhe von maximal 50 cm. Aber auch 20 cm hohe Pflanzen tragen schon zwei bis drei Infloreszenzen, an denen sich rote, 3 bis 5 cm grosse, aromatische Früchte entwickeln. Ein weiterer Vorteil ist der frühe Beginn der Erntephase. Der Ertrag wird durch die Grösse der Pflanzen bestimmt, denn wenn das Wachstum abgeschlossen ist, sind keine weiteren Fruchtstände mehr zu erwarten.

K. Krodol



Mit hübschen Blüten und kleinen Früchten entzückt Aubergine 'Ophelia'.

Ausgangspunkt der Produktion. Auberginen gedeihen in der Anwuchsphase bei 20 °C am besten, danach kann die Temperatur auf 16 bis 18 °C gesenkt werden. Tomaten vertragen 2 °C tiefere Temperaturen als Auberginen. Helle, luftige Kulturbedingungen fördern die Abhärtung.

Die hier beschriebenen Paprikasorten benötigen nach der Ankunft der Jungpflanzen bis zum Verkauf im 12-cm-Topf zehn bis zwölf Wochen bei 16 bis 18 °C, in denen sie keinen Dünger und nur wenig Wasser erhalten sollten, um so die Blüte zu verfrühen. Wenn die Pflanzen für die Produktion im 19-cm-Topf vorgesehen sind, erhält man die Stresssituation bis zur Bildung der ersten Blüte aufrecht. Bei der 'Pritavit' führt das Ausbrechen der ersten Knospe zu einer bes-



Die Produktion fruchttragender Pflanzen dauert bei Tomate 'Pritavit' länger.

seren Verzweigung der Pflanzen, bei 'Luigi' fördert es die Bildung weiterer Knospen und erhöht somit den Ertrag.

Verkauf mit grünen oder reifenden Früchten

Für die Produktion fruchttragender Pflanzen in grösseren Gefässen ist die oben genannte Kulturdauer zu verdoppeln, 'Pritavit' braucht insgesamt etwa ein halbes Jahr aufgrund der langsameren Fruchtentwicklung. Bei diesem Produktionsverfahren ist für alle Pflanzen ein Stützstab zu empfehlen. Die Pflanzen können mit grünen oder reifenden Früchten verkauft werden. Für den Verkauf mit grünen Früchten spricht, dass die Kulturzeit in der Produktion verkürzt wird und der Konsument bis zur Ernte noch einige Wochen warten muss. Das bietet



Auch Paprika 'Yoshi' bildet die Samen direkt am Fruchtansatz aus.

mehr Sicherheit für das Einhalten von Karenzzeiten, falls gegen Kulturrende Pflanzenschutzbehandlungen stattgefunden haben sollten.

Zur Verkaufsunterstützung sind Bildetiketten für die Töpfe, Faltprospekte zur Abgabe an die Konsumentinnen und Plakate (49x68 cm) erhältlich. Auch mit einer Degustation an der Verkaufsstelle lassen sich das Interesse und die Begeisterung der Konsumentinnen für die gesunden Snacks wecken. Eine Palette unterschiedlicher und auch unterschiedlich gefärbter Gemüsesorten weckt die Neugierde und Lust am Probieren. Die Früchte sollten so präsentiert werden, wie man sie auch zuhause seinen Gästen anbieten würde, dann sprechen sie Gross und Klein an.



Degustation am Verkaufsort: So kann die Kundschaft den Geschmack und das Aussehen der Früchte kennenlernen.

Die Kundschaft degustieren lassen

Verkaufsstellen, die Kiepenkerl Profi-Line-Pflanzen führen, können Naschgemüsepakete aus ca. zehn Sorten für eine Degustation im Gartencenter für die Wochen 17 und 18 bestellen. Vorgesehen sind diese Degustationssets in drei Grössen: 50 kg, 100 kg und 150 kg. Sie werden Kisten mit Snackgurken, Snackpaprikas und verschiedenen Tomatensorten enthalten. Nähere Auskünfte: Green Pflanzenhandel, Zürich. K. Krodel