

Dreschflegel GbR

ergänzt mit biologischer SAATGUT vermehrung und -züchtung
das Angebot dieses VERN-Compendiums.



Die Dreschflegel GbR besteht aus 14 SaatguterzeugerInnen, die über Deutschland verteilt biologische Saatgutvermehrung und -züchtung betreiben. Sie sind den Anbauverbänden Gäa e.V., Verbund Ökohöfe, Naturland, Bioland und Demeter angeschlossen.

Folgende Sorten ergänzen das Angebot in diesem Compendium. Wer das Sortiment näher kennenlernen möchte, kann die Broschüre „Saaten und Taten“ bestellen oder im Internet nachlesen.

Dreschflegel GbR

Postfach 1213

37202 Witzenhausen

Telefon (0 55 42) 50 27 44

Telefax (0 55 42) 50 27 58

info@dreschflegel-saatgut.de

www.dreschflegel-saatgut.de

Knollenfenchel <i>Doux de Florence</i>	alte Sorte, die große, gedrungene Knollen bildet, aber weniger schoßfest als heutige Sorten ist; nur für den Herbstanbau
Knollensellerie Saxa	alte Sorte mit ausgewogenem, mildem Selleriearoma, deshalb auch gut für Rohgenuss geeignet
Rosenkohl Groninger	gute Winterhärte; hohe Pflanze mit leicht rötlichen Blattstielen; relativ frühe Ernte großer Röschen mit kräftigem Geschmack
Roter Spitzkohl Kalibos	Kreuzung von Rotkohl mit Spitzkohl; angenehm süßlich, milder Geschmack; kegelige rotkohlfarbene Köpfe; nach 4 bis 5 Monaten beerntbar; bis 1 kg schwer; Blätter schließen sich zur Erntezeit
Rotes Basilikum Rubin	mittelgroßblättriges, dunkelrotes Basilikum mit typischem Basilikumaroma; für Topf- oder Beetkultur in warmen Lagen
Rotkohl Roodkop (Schwarzkopf)	mittelfrühe Sorte mit großem Umblatt und hochrunden, festen, dunkelroten Köpfen
Zwiebel <i>Giant Zittau</i>	gelbe, runde, feste Sorte, die hauptsächlich als Sätzwiebel angebaut wird, gut lagerfähig
Salatrauke Ruca	kresse-nussartiger Geschmack; reich an Vitaminen und wertvollem Senföl; die Blätter werden wie beim Schnittsalat geschnitten und in Salaten, Quark oder auch gekocht verwendet; ganzjähriger Anbau durch Folgesaaten alle 2-3 Wochen; im Sommer gut feucht halten; frostfest bis -15°C
Brokkoli Cezar	relativ kleine, gedrungene Pflanzen mit großen, blaugrün gefärbten Hauptblumen. Lange Ernteperiode durch gestaffelte Reife
Pastinake Dicke Dirn	bildet ausgesprochen dickköpfige, keilige und schwere Wurzeln. Zubereitung für Suppen, gebratenes Gemüse oder als Salat; nicht schälen, nur abbürsten. Vorsicht: Berührung mit grünen Pflanzenteilen kann phototoxische Hautreaktionen, ähnlich wie bei Riesenbärenklau, hervorrufen
Steckrübe Helenor	bildet gelbfleischige, große, kugelige Rüben mit hübsch rot-violetter Schopf
Blumenkohl	Alte Frühsorte mit hervorragendem Geschmack und ca. 12-16 cm großen, flachrunden, weißen Blumen
Erfurter Zwerg	Weniger anspruchsvoll als die heute üblichen Sorten
Wurzelpetersilie <i>Halblange</i>	hat glatte, keilförmige, leicht zu erntende Wurzeln, die als Suppengewürz oder als Gemüse mit Zwiebeln angebraten köstlich sind. Das glatte Laub über Sommer wie Blattpetersilie verwenden, die Wurzeln frisch verwenden oder einkellern