



## Blu-Neuheiten 2018

### Bio-Kartoffel 'Sarlo Shona'

*Solanum tuberosum* 'Sarlo Shona'



Eine sehr aromatische, gelbschalige Kartoffelsorte die schon früh im August/September ausreift und sehr hohe Erträge liefert. Diese Sorte ist besonders beliebt durch ihren ausgezeichneten Geschmack und ihre vielseitige Verwendbarkeit in der Küche. Sie eignet sich als normale Kochkartoffel und darüber hinaus zum Frittieren, für Püree und zum Braten. Der kompakte Wuchs macht sie auch für den Anbau im Topf oder Kübel interessant. Sie ist besonders widerstandsfähig gegen Braunfäule und andere Krankheiten. Sarlo Shona kann früh geerntet werden, aber je länger sie wachsen, umso größere Erträge erzielen sie. Wenn die Kartoffelknollen die gewünschte Größe erreicht haben, schneidet man das Laub ab, um das Wachstum der Kartoffeln zu stoppen. Nach der Ernte an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren. Sie sind über Monate lagerbar.

Die Kartoffel 'Sarlo Shona':

Ist höchst tolerant gegen Krankheiten.

Ist besonders einfach und unkompliziert im Anbau.

Hat ein wunderbares Aroma.

Ist gut lagerfähig ohne zu treiben.

— GELIEBTE —

## KARTOFFEL



**SOLANUM TUBEROSUM 'SARLO SHONA':** Bereits 7000 Jahre v. Chr. bauten die Inka in den Anden erste Kartoffeln an. Wer sie letztendlich mit nach Europa gebracht hat, ist nicht ganz geklärt. Ob es nun Kolumbus, der spanische Admiral Cieza de León oder der Freibeuter Sir Francis Drake war: Hauptsache sie hat den Weg zu uns auf den Teller geschafft! Die Kartoffel 'Sarlo Shona' ist eine sehr aromatische, gelbschalige Sorte mit kompaktem Wuchs, der sich optimal für den Anbau in Kübeln, Container oder Säcken anbietet. Zudem ist sie höchst tolerant gegenüber Krankheiten.

**VERWENDUNG:** Die gelbschalige Blu-Kartoffel hat einen sehr aromatischen Geschmack. Sie eignet sich ideal zum Frittieren, für Püree und zum Braten.

**PFLEGE:** Die Blu-Kartoffel Pflanze ist besonders kompakt im Wuchs und eignet sich daher auch für kleine Gärten und sogar Balkone. Sie ist besonders widerstandsfähig gegenüber Braunfäule und andere Krankheiten. Bereits im August/September sind die ersten Kartoffeln erntereif – je länger sie wächst, umso größere Erträge können jedoch erzielt werden. Haben die Kartoffeln die gewünschte Größe erreicht, einfach das Laub abschneiden, dann wachsen sie nicht mehr weiter. Nach der Ernte sollten sie an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort aufbewahrt werden, wo sie es Monate aushalten können ohne zu treiben.



 50 CM
 EINJÄHRIG

ESSBAR: KARTOFFELN (KNOLLEN)



## Bio-Mini-Snack-Gurke

*Cucumis sativus* 'Lunchbox'



Eine Mini-Snack-Gurke mit einem vorzüglichen Geschmack die sich ideal zum direkten Verzehr oder als Pausensnack für Groß und Klein eignet. Sie ist sehr reichtragend, robust und höchst tolerant gegen Mehltau. Die Gurken haben eine durchschnittliche Fruchtlänge von 8 - 10 cm, zu diesem Zeitpunkt sollten die Früchte auch regelmäßig geerntet werden, da sie dann am besten schmecken. Sehr guter Fruchtansatz. Bester Ertrag im Gewächshaus aber auch für den Anbau im Kübel auf Balkon oder Terrasse sehr gut geeignet. Eine sehr reichtragende und robuste Sorte.

Die Pflanze benötigen einen möglichst warmen, humosen, lockeren Boden, eine gute Nährstoffversorgung und sehr viel Wasser. Zudem sonnig bis halbschattig und windgeschützt.

Für schöner geformte Gurken empfiehlt sich eine Rankhilfe. Achten Sie auch auf eine gute Nährstoffversorgung, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Die Erntezeit ist von Juli bis September.

**GEMÜSE**



## — MINI — SNACK-GURKE

**CUCUMIS SATIVUS 'LUNCHBOX':** Die Mini-Snack-Gurke 'Lunchbox' ist ideal als erfrischender Snack in der Pausenbrotbox. Sie schmeckt sehr aromatisch und viel „gurkiger“ als die aalglatten Schlangengurken aus dem Supermarkt. Zudem ist sie sehr ertragreich und höchst tolerant gegenüber Mehltau. Du kannst sie somit besonders gut auf Terrasse oder Balkon anbauen oder, für noch bessere Erträge, in einem Gewächshaus. Um besonders schön geformte Gurken ernten zu können, solltest du eine Rankhilfe installieren.

**VERWENDUNG:** Mini-Snack-Gurken eignen sich ideal als Snack zwischendurch, aber auch in Salaten oder als Fingerfood verarbeitet. Die Gurken haben einen durchschnittliche Länge von 8 - 10 cm und lassen sich somit auch hervorragend einlegen.

**PFLEGE:** Die Mini-Snack-Gurke ist sehr ertragreich, robust und höchst tolerant gegenüber Mehltau. Den besten Ertrag erzielst du im Gewächshaus, aber auch auf Balkon und im Garten lassen sich ertragreiche Ergebnisse erzielen. Die Pflanze benötigt einen möglichst warmen, humosen und lockeren Boden. Sie sollte zudem gut gewässert werden, aber nicht mit zu kaltem Wasser. Für schöner geformte Gurken empfiehlt sich eine Rankhilfe.

  
 ESSBAR: FRÜCHTE



 100 - 180 CM

 **EINJÄHRIG**



## Bio-Popcornmais schwarz

*Zea mays L. (partim) 'NegroCine'*



‘NegroCine’ ist eine kompakte, kleinwüchsige Maissorte die nur ca. 100 -120 cm in die Höhe wächst. Sie hat mit ihren schwarzen Körnern eine außergewöhnliche Optik. Die Kolben variieren über dunkelblau nach grau-schwarz und haben einen silbrigen Glanz und sind ca. 10 cm lang. Die Maiskörner eignen sich prima zur Herstellung von Popcorn.

Die Pflanze bevorzugt einen sonnigen bis halbschattigen und warmen Standort, im Kräutergarten, im Topf auf der Terrasse oder Balkon. Selbstverständlich gelingt auch der Maisanbau im Gartenbeet.

Tipp: Damit die Popcorn-Erträge reichen, sollten Sie gleich mehrere Mais-Pflanzen zusammensetzen oder zumindest nah beieinander aufstellen. So bestäuben sich die Pflanzen gegenseitig, es sind Windbestäuber! Die Pflanzen bestocken sehr gut und setzen häufig fünf und mehr kleine Kolben an, sind sehr gesund und standfest. NegroCine ergibt ein tolles Popcorn und während der Trocknung eine schöne Dekoration für Haus, Laden und Marktstand.

— SCHWARZER —

# POPCORN-MAIS



**ZEAMAYS L. (PARTIM) 'NEGRO CINE':** Sogar die alten Indianer liebten Popcorn: Bei Ausgrabungen wurden mindestens 4.000 Jahre alte Puffmaiskörner gefunden. Doch erst mit dem Aufstieg des Kinos in den 1930er Jahren wurde es weltweit zum beliebten Snack. Die Maissorte 'Negro Cine' ist niedrigwachsend und hat einen nussigen Geschmack. Zudem ist sie mit ihren dunkelblauen bis schwarzen Kolben ein echter Hingucker. Für eine volle Popcorn-Schüssel am besten direkt mehrere Mais-Pflanzen nah beieinander pflanzen. So bestäuben sie sich gegenseitig.

**VERWENDUNG:** Die Kolben dieser Maissorte variieren von dunkelblau bis grauschwarz und haben einen silbrigen Glanz. Sind also auch getrocknet als Dekoration wunderschön. Die Körner eignen sich besonders gut zur Herstellung von Popcorn, da ihre Puffeigenschaft hervorragend ist.

**PFLEGE:** Die Blu-Popcorn-Mais Pflanze bevorzugt einen sonnigen bis halbschattigen warmen Standort. Sie lässt sich auch gut im Kübel oder Topf auf Terrasse oder Balkon anbauen, aber natürlich auch im Gartenbeet. Da Mais-Pflanzen Windbestäuber sind, am besten gleich mehrere Pflanzen nebeneinander setzen, damit sie höhere Erträge erzielen. Sie setzen somit pro Pflanze ca. 5 Kolben an und sind sehr gesund und robust.

  
 ESSBAR: FRÜCHTE



  
 100 - 120 CM

  
**ENJÄHRIG**



## Bio-Paprika rot 'Midired'

*Capsicum annuum 'Midired'*



Rote Blockpaprika für den Anbau im Topf auf der Terrasse oder im Beet.

Sie ist sehr früh und reichtragend. Und liefert einen hohen Gesamtertrag.

Die milden, roten Blockpaprika zählen mit einer Fruchtgröße von 6 cm eher zu den Medium-Typen und nicht zu den ganz großen Blockpaprika. Aber bei Gemüse gilt ja bekanntlich: „je kleiner die Frucht, desto besser der Geschmack“.

Der relativ kompakte Wuchs mit einer Höhe von 80-120 cm empfiehlt sie für den Anbau im Kübel.

Bevorzugt einen sonnigen Standort.



**ROTE PAPRIKA**

**CAPSICUM ANNUUM 'MIORED':** Die Gemüsepaprika ist ein wahres Vitaminwunder! In 100 g roter, reifer Paprika stecken bis zu 400 mg Vitamin C – im Vergleich dazu enthalten Zitronen pro 100 g nur 51 mg Vitamin C. Zudem enthalten Paprika Vitamin E, Kalium, Kalzium, Vitamin A, Phosphor, Magnesium und Eisen. Die Frucht wird fälschlicherweise oft als Schote bezeichnet, ist jedoch botanisch gesehen eine Beere. Wie auch immer – lecker gefüllt mit Schafskäse, Hackfleisch oder Tofu und frischen Kräutern schmeckt diese Beere einfach nur köstlich!

**VERWENDUNG:** Die knallroten milden Blockpaprika sind ca. 6 cm groß und eignen sich daher ideal zum Füllen, in Gemüsepfannen oder auf dem Grill. Auch als roher Snack ist sie eine wahre Köstlichkeit.

**PFLEGE:** Die Blu-Paprika wächst sehr kompakt und ist daher für den Anbau im Kübel oder Topf auf Terrasse oder Balkon sehr zu empfehlen. Sie ist sehr ertragreich und an einem sonnigen Standort sind die ersten roten Früchte schon früh im Sommer erntereif. Die Paprika-Pflanze mag einen sonnigen Standort und sollte regelmäßig gegossen werden, damit sie pralle Früchte entwickelt. Staunässe ist jedoch zu vermeiden.

**ESSBAR: FRÜCHTE**

**↑ 80 - 120 CM**

**EINJÄHRIG**



## Bio-Cherrytomate 'Pepe'

*Lycopersicon esculentum L. 'Pepe'*



Tomaten in Hülle und Fülle! Sehr frühe und sehr ertragreiche Sorte mit 30-50 Früchten pro Rispe. Sehr süßer und fruchtiger Geschmack.

Dank eines außergewöhnlich hohen Zuckergehaltes sind die Früchte sehr schmackhaft. An den reichbesetzten Rispen hängen kleine Tomaten mit einem Fruchtgewicht von 15-20 g. Die Cherrytomate 'Pepe' F1 gedeiht ideal im Topf oder Kübel und benötigt eine Stütze von ca. 150 cm. Die Tomate bevorzugt einen sonnigen und windgeschützten Standort in einem lockeren, humusreichen Boden.

Pflege: Gießen Sie abends an den Fuß der Pflanze, ohne die Blätter zu befeuchten. Tomaten benötigen für ihre Entwicklung viel Wasser. Wassergaben an die Bedürfnisse der Pflanzen anpassen. Fördern Sie die Entwicklung des Haupttriebes und entfernen Sie die sekundären Seitentriebe aus den Blattachseln. Das sogenannte „ausgeizen“. Ernte von Juni bis Oktober. Die Früchte an einem kühlen Ort (10 bis 15°C) lagern, aber nie im Kühlschrank.

Ahornsirup, Salz und Pfeffer verrühren, Etwas klein geschnittene Chili dazugeben, z. B. Zitronen-Chili.



— ZUCKERSÜSSE —

## CHERRY-TOMATE

---

**LYCOPERSICON ESCULENTUM L. 'PEPE':** Zuckersüß die Kleinen! Die Cherry-Tomate 'Pepe' hat einen besonders hohen Zuckergehalt und ist deshalb super fruchtig und süß. Dabei ist sie auch noch sehr ertragreich mit bis zu unglaublichen 30 - 50 Früchten pro Rispe, die besonders früh geerntet werden können. Damit die Pflanze aber so viele Tomaten tragen kann, braucht sie eine Stütze von ca. 150 cm und kann perfekt im Kübel auf Terrasse oder Balkon gepflanzt werden. Cherry-Tomaten sind der ideale Snack für Zwischendurch und mit einem Haps im Mund.

**VERWENDUNG:** Die Blu-Cherrytomate hat einen besonders hohen Zuckergehalt und schmeckt daher besonders süß. Sie eignet sich daher optimal im Salat, als Snack oder zur Herstellung einer fruchtig süßen Tomatensoße.

**PFLEGE:** Die Pflanze bildet schon früh Tomaten in Hülle und Fülle mit unglaublichen 30-50 Früchten pro Rispe. Sie gedeiht im Topf oder Kübel an einem sonnigen, windgeschützten Standort mit einem lockeren, humusreichen Boden. Tipp: Du solltest die Tomate bestenfalls abends am Fuß der Pflanze gießen, ohne die Blätter zu befeuchten. Tomaten brauchen für ihre Entwicklung viel Wasser. Cherry-Tomaten werden normal nicht geschnitten. Willst du jedoch den Wuchs des Haupttriebes fördern, kannst du die Seitentriebe aus den Blattachseln herausknipsen.





EINJÄHRIG

ESSBAR: FRÜCHTE



## Bio-Wildkräuter-Mix

Mix im Topf: Spitzwegerich, Rucola, Sauerampfer, Löwenzahn, Bohnenkraut, Bronzefenchel, Schnittknoblauch ...



Spitzwegerich, Rucola, Sauerampfer, Löwenzahn, Bohnenkraut, Bronzefenchel, Schnittknoblauch ...

Viele Wildkräuter passen gut in grüne Smoothies, Wildkräuter-Salate, Suppen, Pestos und Gewürzmischungen.

Neben den erwähnten Verwendungsmöglichkeiten wie Salate können Wildkräuter auch zu spinatähnlichem Gemüse gedünstet oder für Füllungen, für Kräuterbutter, für Kräuterfrischkäse und zum Bereichern von Eierspeisen verwendet werden.

Wildkräuter sind konzentrierte Kraftpakete. Viele enthalten sehr hohe Mengen an Vitamin C oder Provitamin A. Zudem stecken in den grünen Pflanzen zahlreiche verschiedene Mineralstoffe. Frische Kräuter bilden eine prima Quelle für sekundäre Pflanzenstoffe. Diese sorgen nicht nur für Geschmack und Geruch der Kräuter, sondern sind in der Regel auch für die Heilwirkung der Pflanzen verantwortlich. Wildkräuter sind eine kulinarische Bereicherung. Denn ob als Tee, würziges Pesto oder zarte Gemüsebeilage: Wildkräuter lassen sich in der Küche auf vielfältige Weise verwenden. Viele von ihnen sind zudem sehr vitaminreich und haben heilsame Wirkungen.





## Bio-Vietnamesischer Koriander

Polygonum odoratum



Der Vietnamesische Koriander ist mit dem Echten Koriander **nicht** verwandt, sondern mit unseren heimischen Knöterichen. Für die Küche eignen sich nur die Blätter. Sie können wie Echter Koriander zum Aufpeppen von Salaten, Gemüse-, Fisch- oder Fleischgerichten eingesetzt werden.

Im Gegensatz zum Echten Koriander ist der Vietnamesische mehrjährig. Er lässt sich ganzjährig im Zimmer kultivieren, sodass immer frische Blätter vorhanden sind.

Der vietnamesische Koriander zählt bei uns, trotz seiner herausragenden kulinarischen Eigenschaften, immer noch als Exot. In der südostasiatischen Küche ist das, auch als Rau Ram bezeichnete Gewürzkraut, kaum aus der Küche wegzudenken.

In der traditionellen Heilkunde Vietnams und Malaysia wird der vietnamesische Koriander zudem als Heilpflanze genutzt und soll u.a. Verdauungsbeschwerden und Hautkrankheiten lindern.

Sollen auch im Winter Blätter geerntet werden, muss der Vietnamesische Koriander warm und hell stehen. Höhe: 20 cm - 40 cm. Standort: halbschattig, nicht winterhart, immergrün, feuchte nährstoffreiche Böden, am besten im Kübel halten, hell und frostfrei überwintern (zwischen 5 und 10 °C), sehr schnittverträglich.

**— VIETNAMEISCHER —**  
**KORIANDER**

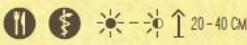



---

**POLYGONUM ODORATUM:** Vor allem Liebhaber der asiatischen Küche werden diesen exotischen Koriander, der eigentlich ein Knöterichgewächs ist, lieben. Der Geschmack des vietnamesischen Korianders erinnert schon sehr an den echten Koriander, wobei er aber etwas milder ist. Zudem besticht er durch eine leichte Zitrus- und sanfte Moschusnote und ist etwas pfeffriger. Vietnamesischer Koriander harmonisiert ausgezeichnet mit asiatischen Basilikumsorten, wie zum Beispiel dem Blu Thai-Basilikum. In Vietnam wird er zudem als Heilpflanze genutzt.

**VERWENDUNG:** In der vietnamesischen Küche wird der Koriander gern in warmen Speisen verwendet, denn er lindert Magen- und Darmbeschwerden. So mit hilft er dem Körper schwer verdauliches Essen zu verarbeiten.

**PFLEGE:** Der Vietnamesische Koriander sollte halbschattig, bestenfalls in einem Kübel stehen, da er nicht winterhart ist und den Winter über reinholt werden sollte. Temperaturen zwischen 5 – 10 °C trägt er sehr gut, er mag nur absolut keinen Frost. Wenn du auch im Winter Blätter ernten möchtest, sollte der Vietnamesische Koriander warm und hell stehen. Er bevorzugt feuchte und nährstoffreiche Böden und ist sehr gut schnittverträglich.



20 – 40 CM

**MEHRJÄHRIG  
IM HAUS**

ESSBAR: BLÄTTER



## Bio-Zitronentagetes

### Tagetes lemmonii compacta



Die Zitronentagetes *Tagetes lemmonii* stammt aus Nordmexiko. Sie wächst in Höhen zwischen 1.500 m und 2.500 m über N.N. und ist dort allgemein als Berg-Tagetes bekannt.

Feinfrügendes hocharomatisches Laub.

Laub und Blüten sind essbar. Das Aroma ist eine Kombination aus Passionsfrucht, Zitrone und Minze.

30-40 cm hoher, aufrechter Wuchs. Liebt sonnige bis vollsonnige Plätze.

Blüht mit gelborangen Blüten im Herbst und Winter. Die Blüte wird durch kurze Tageslänge ausgelöst. Sie ist mehrjährig, aber nicht winterhart. Eine Überwinterung im Haus ist problemlos möglich. Sie treibt nach einem Rückschnitt sehr gut wieder aus.

Es eignet sich ein normaler Gartenboden, der gut durchlässig ist und keine Staunässe zulässt.

Die Pflanze bevorzugt frische Böden, die nicht unbedingt austrocknen sollten. Je nach Standort und Temperatur ist regelmäßig zu wässern.

Die Zitronentagetes ist robuster als die Lakritztagetes.



**KRAUTER**

— ERFRISCHENDE —  
**ZITRONEN-TAGETES**

**TAGETES LEMMONII COMPACTA:** Die Zitronen-Tagetes ist in vielerlei Hinsicht etwas ganz Besonderes. Ihre feinen Blätter und Blüten schmecken und riechen nicht nur wunderbar minzig-zitronig, sie ist zudem auch optisch mit ihren gold- bis orangefarbenen Blüten im Spätsommer bis in den Herbst und Winter hinein eine echte Augenweide. Die *Tagetes lemmonii* stammt ursprünglich aus Süd-Arizona in Nordmexiko, wo sie auf 4.000 bis 8.000 Fuß in den Canyons wächst. Aber keine Sorge, sie mag es auch auf niedriger gelegenen Terrassen, Balkonen oder Gärten.

**VERWENDUNG:** Die Blätter als auch die Blüten der Zitronen-Tagetes sind essbar und haben einen zitronig-minzigen Duft. Sie schmecken als Salat-Beigabe, in Desserts oder einfach so zwischendurch interessant süßlich.

**PFLEGE:** Die Zitronen-Tagetes liebt sonnige bis vollsonnige Plätze. Die Erde kann normale Gartenerde sein, sollte jedoch regelmäßig ausreichend gewässert werden, da sie Trockenheit nicht gut verträgt. Staunässe sollte jedoch auch vermieden werden. Im Frühjahr, nach frostfreier Überwinterung, solltest du sie großzügig zurückschneiden. Dann treibt sie wieder schön buschig aus.

↑ 20 - 30 CM

**MEHRJÄHRIG IM HAUS**

ESSBAR: BLÄTTER, BLÜTEN



## Bio-Zitronenkraut Afrikanisches

Satureja biflora



Das afrikanische Zitronenkraut stammt ursprünglich aus Süd-Afrika. Die thymianähnlichen Blätter überraschen mit einem sehr intensiven Zitronenaroma. In der Küche findet es als Gewürz für Geflügelgerichte und Fischgerichte seinen Einsatz. Ist aber auch ideal für Süßspeisen und Desserts. Und es bereichert mit seiner intensiven Note schmackhafte Teemischungen.

Das Afrikanische Zitronenkraut liebt sonnige bis vollsonnige Plätze und zudem sind sandige, stark durchlässige Böden für die Kultur empfehlenswert. Es wird 20-30 cm hoch und blüht von Juni – Aug mit kleinen, weißen Blüten.

Es ist mehrjährig aber nicht winterhart und kann im Haus bei min. 10 Grad Celsius überwintert werden. Während dieser Zeit nur mäßig gießen.

Wächst gut als Topf- bzw. Kübelpflanze. Beim afrikanischen Zitronenkraut sollte man öfters die Triebspitzen ernten damit die Pflanze einen runden, buschigen Wuchs erhält.

**AFRIKANISCHES ZITRONENKRAUT**

**SATUREJA BIFLORA:** Das Afrikanische Zitronenkraut riecht nicht nur super zitronig, es schmeckt auch so! Liebhaber von zitronigen Kräutern schwören auf das Aroma des Zitronenkrauts als der Alleskönner. Die Pflanze bildet kleine thymianartige Blätter mit kleinen feinen weißen Blüten. Für einen buschigeren Wuchs, die frischen Triebspitzen regelmäßig ernten. Die Blätter und Blüten kann man für alles verwenden, das mit zitronigem Geschmack aromatisiert werden soll – von Salaten über Süßspeisen bis hin zu orientalischen Gerichten.

**VERWENDUNG:** Die thymianähnlichen Blätter des Afrikanischen Zitronenkrauts riechen wunderbar zitronig und schmecken aromatisch nach Zitrone. Als Tee zubereitet lindert es Blähungen und wirkt schleimlösend und hustenlindernd. Die Blätter eignen sich zudem hervorragend für die Verfeinerung von Salaten, Süßspeisen oder Cocktails.

**PFLEGE:** Das Afrikanische Zitronenkraut liebt die volle Sonne. Zudem sollte es auf sandigen, gut durchlässigen Böden stehen. Da es nicht winterhart ist, muss es bei mindestens 10 °C im Haus überwintert werden. Während dieser Zeit nur mäßig gießen. Während der Erntezeit öfter die frischen Triebspitzen ernten, dann treibt es buschiger aus.

ESSBAR: BLÄTTER

↑ 20 - 30 CM

MHRJÄHRIG IM HAUS



## Bio-Flambyños

*Capsicum annuum 'Fiesta'*



Diese Topf-Chili liefert den ganzen Sommer unzählige kleine scharfe Flambyños zum Würzen. Die 5-7 cm langen Früchte überzeugen mit einem Aroma, das unter Chili-Fans mit den Worten „sehr ausgewogenes Verhältnis zwischen Geschmack und Schärfe“ beschrieben wird. Für Chili-Einsteiger ist sie auf jeden Fall als „scharf“ zu bezeichnen.

Kann sowohl drinnen vor dem Küchenfenster als auch draußen auf der Terrasse Freude schenken.

Sie erreicht nur eine Wuchshöhe von ca. 30 cm und hat somit fast überall Platz. Steht sie alleine auf einem Tisch o.ä. kommt Ihre volle Schönheit zur Geltung. Wer möchte, kann sie aber auch in ein Kräutergefäß oder Hochbeet auspflanzen. Sie ist eine sehr schöne kompakte Sorte mit nach unten hängenden Früchten. Diese lassen sich sehr gut trocknen und auch zu Dekorationszwecken verwenden.

**HOT**

**FLAMBYÑOS**




**CAPSICUM ANNUUM:** Hola chicas y chicos! Diese kleine Chili hat ganz schön Power und sollte deshalb besser nicht roh genascht werden. Denn bereits eine Frucht würzt einen ganzen Topf Chili con oder sin Carne mit einer pikant scharfen Note. Aber auch heiße Schokolade, Pasta und Suppen erhalten eine angenehme Schärfe. Die kleinen Flambyños mögen es gerne warm und können den Sommer problemlos draußen verbringen, wo sie auch optisch heiß aussehen. Die Pflanze ist kompakt, niedrig wachsend und trägt unzählige Flambyños. Fiesta Mexicana ... Hossal!

**VERWENDUNG:** Es ist eine kleinwachsende Chili-Sorte mit zahlreichen, sehr scharfen Früchten. Der direkte Verzehr, also ohne Kochen, ist nur für Menschen mit der Vorliebe zum „wirklich Scharfen“ zu empfehlen. Auch optisch stellen die Flambyños eine echte Bereicherung für Balkon, Terrasse oder Haus da. Die ganzen Früchte lassen sich gut trocknen und liefern ein wunderschönes Dekorationselement in der Küche.

**PFLEGE:** Die Pflanze der Flambyños kann sowohl drinnen vor dem Küchenfenster als auch draußen auf der Terrasse stehen. Im Winter muss sie aber reingeholt werden. Sie wächst sehr kompakt und hat somit fast überall Platz. Steht sie alleine auf einem Tisch kommt Ihre volle Schönheit zur Geltung. Wer möchte, kann sie aber auch in ein Kräutergefäß oder Hochbeet auspflanzen.



ESSBAR: FRÜCHTE

↑ 20 - 30 CM

**MEHRJÄHRIG IM HAUS**



**SCHÄRFEGRAD**

GÄRTNEREI BLU-BLUMEN GBR

Stukendamm 80 · 33449 Langenberg

Tel: +49 (0) 5248-609227 · Fax: +49 (0) 5248-609471

info@Blu-Blumen.de · www.Blu-schmeckt.de



## Bio-Chili schwarze Perle

*Capsicum annuum 'Black Pearl'*



Erstaunlich: eine Chili mit violett-schwarzem Laub, violette Blüten und runde Früchte die erst schwarz sind und dann rot abreifen. Also der Name ist Programm: schwarze Perle.

Wie alle Chili benötigt schwarze Perle viel Sonne und warme Temperaturen für ein optimales Wachstum. Die Blätter beginnen grün, werden jedoch schwarz, sobald sie volle Sonne bekommen. Sie ist sehr hitzeverträglich und benötigt nur wenig Wasser und Düngung. Sie bildet violette Blüten, die nach der Befruchtung kleine, runde, schwarze Früchte bilden. Diese sind nur ca. 1,50 cm groß und rund wie eine Perle. Während die Frucht reift wechselt sie von Schwarz zu einem reichen, glänzenden Rot. Die Früchte sind scharf und weisen mindestens 40.000 Scoville auf.

Alles in allem ist schwarze Perle ein wahrer Garten-Stauner, der für das Auge ebenso lecker ist wie für den Gaumen.



GÄRTNEREI BLU-BLUMEN GBR

Stukendamm 80 · 33449 Langenberg

Tel: +49 (0) 5248-609227 · Fax: +49 (0) 5248-609471

info@Blu-Blumen.de · www.Blu-schmeckt.de



## Bio-Thai-Chili

*Capsicum annuum*



Eine besonders reichtragende Sorte mit kleinen, scharfen Früchten. Sie reifen von Hellgelb zu einem leuchtenden Rot. Es befinden sich immer Früchte in beiden Farben auf der Pflanze. Zusammen mit dem sehr runden Pflanzenaufbau ist die Thai-Chili eine echte Erscheinung und sollte möglichst einen freistehenden Platz bekommen um Ihre volle Schönheit zeigen zu können.

Sie eignet sich auch gut für Hängegefäße und Solitärpöfe mit 30-40 cm Durchmesser.

Wuchshöhe: ca 40-50 cm

Ca. 80.000 Scoville



GÄRTNEREI BLU-BLUMEN GBR

Stukendamm 80 · 33449 Langenberg

Tel: +49 (0) 5248-609227 · Fax: +49 (0) 5248-609471

info@Blu-Blumen.de · www.Blu-schmeckt.de



## Bio-Snack-Paprika rot

*Capsicum annuum 'Paragon'*



Die Snack-Paprika 'Paragon' ist mit ihrem niedrigen Wuchs ideal für den Anbau im Kübel und auf Balkon und Terrasse. Sie ist sehr robust und leicht zu kultivieren. Somit kann Jeder Paprika für den Eigenbedarf anbauen, auch wenn kein Gemüsebeet oder Hobbygewächshaus zur Verfügung steht. Die roten Früchte schmecken süß-mild und erreichen eine Größe von 10-13 cm. Sie bilden im Fruchttinnern relativ wenig Samen und können einfach gegessen werden.



GÄRTNEREI BLU-BLUMEN GBR

Stukendamm 80 · 33449 Langenberg  
Tel: +49 (0) 5248-609227 · Fax: +49 (0) 5248-609471  
info@Blu-Blumen.de · www.Blu-schmeckt.de



## Bio-Paprikaños

*Capsicum annuum 'Chili Chily'*



Milde und sehr leckere Paprika. Sehen chili-scharf aus, sind aber harmlos mild. Sie sind vergleichbar mit den Blu-Naschzipfel, jedoch etwas starkwüchsiger. Sie erreichen eine Wuchshöhe von ca. 30-40 cm. Die Früchte färben von hellgelb nach leuchtend rot und haben eine Länge von ca. 5-6 cm. Da sie optisch aussehen wie extrem scharfe Chili werden sie gerne zur Irreführung und Überraschung von Gästen verwendet. Sie sind sehr beliebt zur Dekoration von Speisen, auf Salaten, bei Antipasti etc..

