

TOMATE



**Tomate** Americki Paradejz  
*Lycopersicon esculentum*  
**Fleischtomate**, schmackhafte Sorte, große Früchte mit Vertiefungen, ausgewogenes Säure-Zucker Verhältnis, mittelfrühreifend, mittlerer Ertrag, kartoffelblättrig, robust, aus dem der Archiv Arche Noah

TOF-01



**Tomate** Marmande *Lycopersicon esculentum*  
**Fleischtomate**, schmackhafte, süße Früchte, frühreifend, alte Sorte aus Frankreich

TOF-02



**Tomate** Berner Rose *Lycopersicon esculentum*  
**Fleischtomate**, schmackhafte Sorte, mittelgroße Früchte, leicht rosa Fruchtfarbe, dünne Fruchthaut

TOF-03



**Tomate** Costoluto di Parma *Lycopersicon esculentum*  
Fleischtomate, alte italienische Sorte, gerippte, mittelgroße Früchte, frühe bis mittelspät reifend, reichtragend





TOF-06



**Tomate** Ochsenherz *Lycopersicon esculentum*  
**Fleischtomate** längliche herzförmige Früchte, von rosa nach rot abreifend, dünne Fruchthaut, ausgezeichneter Geschmack, Regenschutz empfehlenswert

TOF-04

**TOMATE**

	<p><b>Tomate Santorini</b> <i>Lycopersicon esculentum</i> <b>Fleischtomate</b>, schmackhafte Sorte, große Früchte, dünne Fruchthaut</p> <p>TOF-05</p>
	<p><b>Marktomate De Berao rot</b> <i>Lycopersicon esculentum</i> Baumtomate, bis 4m hoch, reichtragend, ovale Früchte, zum Einkochen, Sauce, Ketchup, Braunfäule tolerant</p> <p>TOM-02</p>
	<p><b>Marktomate De Berao schwarz</b> <i>Lycopersicon esculentum</i> Baumtomate, bis 4m hoch, reichtragend, ovale Früchte, zum Einkochen, Braunfäule tolerant</p> <p>TOM-03</p>
	<p><b>Tomate Glacier</b> <i>Lycopersicon esculentum</i> früh, süß, geeignet für kühle Lagen</p> <p>TOS-01</p>
	<p><b>Tomate Kremser Perle</b> <i>Lycopersicon esculentum</i> <b>Buschtomate</b>, kompakt wachsend, mittelgroße, runde, rote Frucht, früh reifend, für Freiland-, Gewächshaus-, Topfkultur geeignet, robust gegen Braun- und Krautfäule</p> <p>TOS-02</p>



**Tomate Pogácsa** *Lycopersicon esculentum*  
**Salattomate**, schmackhafte, mittelgroße Früchte,  
mittelfrühreifend, aus dem Archiv der Arche Noah

TOS-03



**Tomate Reisetomate** *Lycopersicon esculentum*  
die einzelnen Fruchtkammern sind voneinander  
getrennt, so dass sie abgebrochen werden  
können, die Früchte wurden schon von den  
Indianern Guatemalas angebaut

TOS-04



**Tomate Prima Bella** *Lycopersicon esculentum*  
**Cocktailtomate**, kleine, rote, süße Früchte,  
reichtragend, Braunfäule tolerant

TOC-01



**Tomate Goldkönig** *Lycopersicon esculentum*  
**Cocktailtomate**, reichtragend, süßer -  
aromatischer Geschmack, gelbe, kleine Früchte  
an Rispen, starker Wuchs, aus dem Archiv der  
Arche Noah

TOC-02



**Tomate Kariolle** *Lycopersicon esculentum*  
**Coctailtomate**, schmackhafte-leicht säuerliche,  
kleine dekorative Früchte, rosa Fruchtfarbe,  
reichtragend aus dem Archiv von VERN

TOC-04



**Tomate Zuckertraube** *Lycopersicon esculentum*  
**Cocktailtomate**, reichtragend, süßer, aromatischer Geschmack, rote, relativ große Früchte an Rispen, starker Wuchs

TOC-05



**Tomate Rote Murre** *Lycopersicon esculentum*  
**Wildtomate**, schmackhafte, kleine Früchte, reichtragend, Braunfäule tolerant

TOW-01



**Tomate Johannisfeuer** *Lycopersicon esculentum*  
Fleisch- und Salattomate, syn. für Geisenheimer Früh tomate, bereits 1907 erwähnt, ab Mitte Juli genussreif, gerippte, platte, breitrunde Frucht, typisch tomatenrot, würzig-aromatisch

TOF-08



**Tomate German Butz** *Lycopersicon esculentum*  
rosarote, sehr schmackhafte, fruchtige Fleisch- und Salattomate, aus dem Archiv der Arche Noah

TOF-06



**Tomate Black Krim** *Lycopersicon esculentum*  
sehr würzige, fruchtige, rotbraune Fleischtomate urspr. aus der Ukraine, für geschützte, warme Lagen, mittelspät reifend, sehr gute Saucen- tomate

TOF-07



**Tomate Kleine Gelbe aus Bordeaux** *Lycopersicon esculentum*  
Cocktailtomate mit großen aus z.T. 50 Früchte pro Rispe, Frucht 2–2,5 cm groß, ausgeprägtes Aroma, mittelfrüh, hoher Ertrag

TOC-09





**Tomate** Orangene Roma *Lycopersicon esculentum*  
kleine, feste, robuste Cocktailtomate mit würzigem  
Geschmack, reichtragend und lange beerntbar,  
gut lagerfähig

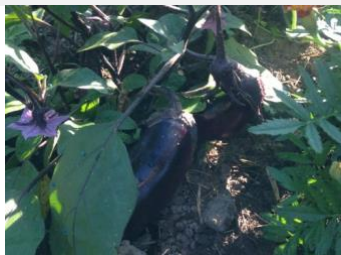
TOC-06

## AUBERGINE



**Aubergine** Bambini *Solanum melongena*  
schwach wachsende Sorte mit vielen - kleinen-  
runden- violetten 'Cocktail-Auberginen'

AUB-01



**Aubergine** Benary's Blaukönigin *Solanum melongena*  
freilandtaugliche-robuste Sorte mit zuverlässigem  
Ertrag, kleine kompakte Pflanzen, ca. 15cm lange  
violett-schwarze Früchte, sehr schmackhaft  
gedünstet oder als Brotaufstrich

AUB-02



**Aubergine** Obsidian *Solanum melongena*  
runde, dunkelviolet glänzende Frucht, wächst  
zuverlässig im Freiland, wärmebedürftig, Frucht in  
jedem Stadium essbar

AUB-04



**Aubergine Hungarian** *Solanum melongena*  
große, dunkelviolet glänzende Frucht,  
wärmebedürftig, vielseitig verwendbar, aus dem  
Archiv der Arche Noah

AUB-07



**Aubergine Slim Jim** *Solanum melongena*  
vorzüglicher Geschmack, für Topfkultur und  
Balkon geeignet, viele kleine, längliche, violette  
Früchte, 10-15cm lang, freilandtauglich

AUB-06



**Aubergine Dolgener Rund** *Solanum melongena*  
kleine, weiße, runde Frucht, wärmebedürftig,  
essbar  
aus dem Archiv der Arche Noah

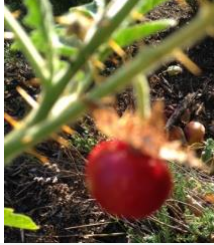

AUB-03



**Aubergine Little Fingers** *Solanum melongena*  
glänzende, fingerlange kleine Aubergine, wächst in  
Büscheln zu je 5 Früchten, dünne, dunkelviolette  
Schale, zartes, seidiges Fruchtfleisch

AUB-08

## BESONDERHEITEN

	<p><b>Litchitomate</b> <i>Solanum sisymbriifolium</i> hellviolette Blüten, rote, kirschgroße Früchte, roh und gekocht, Fruchtansatz im Spätsommer</p> <p>LIT-01</p>
	<p><b>Jaltomate</b> <i>Jaltomata procumbens</i> schwarze kirschgroße Beeren, schmecken süß und saftig und haben einen Nachgeschmack, der an Marzipan erinnert</p> <p>JAL-01</p>

## PHYSALIS

	<p><b>Andenbeere – Physalis</b> Schönbrunner Gold <i>Physalis peruviana</i> sehr aromatische süß-säuerliche Früchte, perfekt zum Naschen oder eingekocht als Kompott Früchte sind leuchtend orange mit einem Durchmesser bis 2,5 cm, aus dem Archiv Arche Noah</p> <p>PHY-01</p>
	<p><b>Tomatillo</b> Purple / <i>Bergaubergine</i> <i>Physalis ixocarpa</i> grün-violette Frucht, üppig wachsend, gekocht Grundlage für mexikanische Saucen Kultur wie Tomate, aber kein Ausgeizen</p> <p>PHY-02</p>

## CHILI – PAPRIKA – PFEFFERONI



**Chili Baum-Chili** *Capsicum pubescens*  
Mitteldickwandiger, rundlicher Chili mit schwarzen Samen. Die Früchte reifen relativ spät im Herbst aus, dafür erhält man noch lang eine frische Ernte. Der Geschmack ist fruchtig, exotisch, der Schärfegrad ca. 7. Die Pflanze ist kältetolerant und kann als Topfpflanze frostfrei überwintert werden.

CHI-01



**Paprika Bogyiszloi scharf** *Capsicum annuum*  
Mitteldickwandige, frühreifende Gemüsepaprika von mittlerer Schärfe, die von gelb auf rot abreift. Sehr gut geeignet für den Freilandanbau. Mit der dünnen Haut ist sie die ideale Lecso-Paprika. Behält die Schärfe beim Kochen. Aus dem Archiv der Arche Noah.

PAP-01



**Paprika Roter Augsburger** *Capsicum annuum*  
Milde, frühreifende Gemüse- und Snack-Paprika, sehr gut geeignet für den Freiland- oder Topfanbau. Die Früchte reifen von gelbgrün auf rot ab und haben ein mitteldickes, knackiges Fruchtfleisch.

PAP-08



**Paprika Dan** *Capsicum annuum*  
Freilandpaprika mit flach runde Früchte typisch dreifach gerippt mit ca. 8cm Durchmesser von grün auf rot reifend und dickfleischig. Zum Füllen und Einlegen, aber auch für Paprikacreme gut geeignet. Fruchtfleisch zum Samengehäuse hin ist leicht scharf, dies kann entfernt werden. Familiensorte seit 1970 aus Ungarn.

PAP-03



**Paprika Runde Ungarische** *Capsicum annuum*  
Ideale Snack-Paprika mit viel Süße. Von grün auf rot abreifend, fleischige flachrunde, stark gerippte Früchte. Sehr gut für den Freilandanbau in warmen Lagen geeignet.

PAP-09





**Paprika Wittmair** *Capsicum annuum*  
Knackige Gemüsepaprika mit rundlicher bis blockiger, roter Früchte, die teils mild und teils leichte Schärfe entwickelt. Die buschigen Pflanzen eignen sich gut für die Topfkultur. Aus dem Archiv der Arche Noah.

PAP-12



**Paprika Zipfelmütze** *Capsicum annuum*  
Aromatische, milde Snackpaprika mit konisch-breitschultriger, markant spitz zulaufender Früchte, die früh und außerordentlich reich bis in den Herbst trägt. Für Freiland und auch für die Topfkultur geeignet. Familiensorte aus Bayern seit 1970, aus dem Archiv der Arche Noah.

PAP-13



**Paprika Apfelpaprika gelb** *Capsicum annuum*  
Mittelfrühe, milde Gemüsepaprika, deren Früchte von gelb auf hellrot reift, leicht gerippt und mit 6-7cm Durchmesser relativ klein ist. Durch Kochen löst sich die dünne Haut ganz auf und ein angenehmes Aroma entsteht. Aus dem Archiv der Arche Noah.

PAP-15



**Paprika Quadrato d'Asti** *Capsicum annuum*  
Die blockige, große Früchte reift von dunkelgrün auf rot, ist von fruchtigem, süß-würzigem Geschmack. Mittelfrühe Sorte geeignet für Gewächshaus und Freiland aber nur in warmen Lagen.

PAP-14



**Pfefferoni Kirschk Pfefferoni** *Capsicum annuum*  
Kleine, rundliche Frucht mit ca. 4cm Durchmesser, die von dunkelgrün auf rot abreift. Verwendung kann sie frisch, gefüllt, getrocknet oder eingelegt finden. Schärfegrad 5-6.

PFE-01



**Pfefferoni** Kosszarvu, Birkaszarvu scharf  
*Capsicum annuum*

Gewürzpaprika, die früh und reich von hellgrün auf rot reifende Früchte trägt. Diese sind zum Einlegen, rot gereift für Paste und getrocknet für Pulver geeignet. Sowohl roh als gekocht bleiben sie aromatisch und gut scharf, aber noch angenehm im Genuss. Besonders für Liebhaber, die Schärfe mögen, zu empfehlen.

PFE-04



**Pfefferoni** Milder Spiral *Capsicum annuum*

langer, spiralförmiger, milder Pfefferoni, reich an Früchte von gelbgrün auf rot abreifend mit dünnem Fruchtfleisch. Die Sorte eignet sich zum Einlegen oder zum roh-Essen. Aus dem Archiv der Arche Noah.

PFE-05



**Pfefferoni** Scharfer Spiral *Capsicum annuum*

langer, spiralförmiger, leicht scharfe Pfefferoni, reich an Früchte von gelbgrün auf rot abreifend. Die Sorte eignet sich zum Einlegen oder zum roh-Essen. Aus dem Archiv der Arche Noah

PFE-07



**Pfefferoni** Szegediner scharf *Capsicum annuum*

Gewürzpaprika mit einer angenehmen Schärfe. Die lange, spitze Früchte von gelbgrün auf rot abreifend hat mitteldickes Fruchtfleisch und findet getrocknet und gemahlen Verwendung. Behält die Schärfe beim Kochen

PFE-06



**Pfefferoni** Glockenpaprika *Capsicum baccatum*

Gewürzpaprika mit leichter Schärfe, die auch im Kübel gut wächst. Die mittelspätreifende Früchte sind sehr dekorativ. Eine frostfreie Überwinterung ist gut möglich.

PFE-02



**Pfefferoni Kalocsai** *Capsicum annuum*  
Gewürzpaprika mit langer, roter Früchte mit dünner Schale, die sich gut trocknen lässt, speziell für die Herstellung von Paprikapulver. Angenehme Schärfe, die sich beim Kochen hält. Geeignet fürs Gewächshaus und Freiland in warmen Lagen.

PFE-03



**Pfefferoni Basar Istanbul** *Capsicum annuum*  
dekorative, lange, dünne Pepperoni, milder Geschmack, zum Frischverzehr und Einlegen

PFE-07