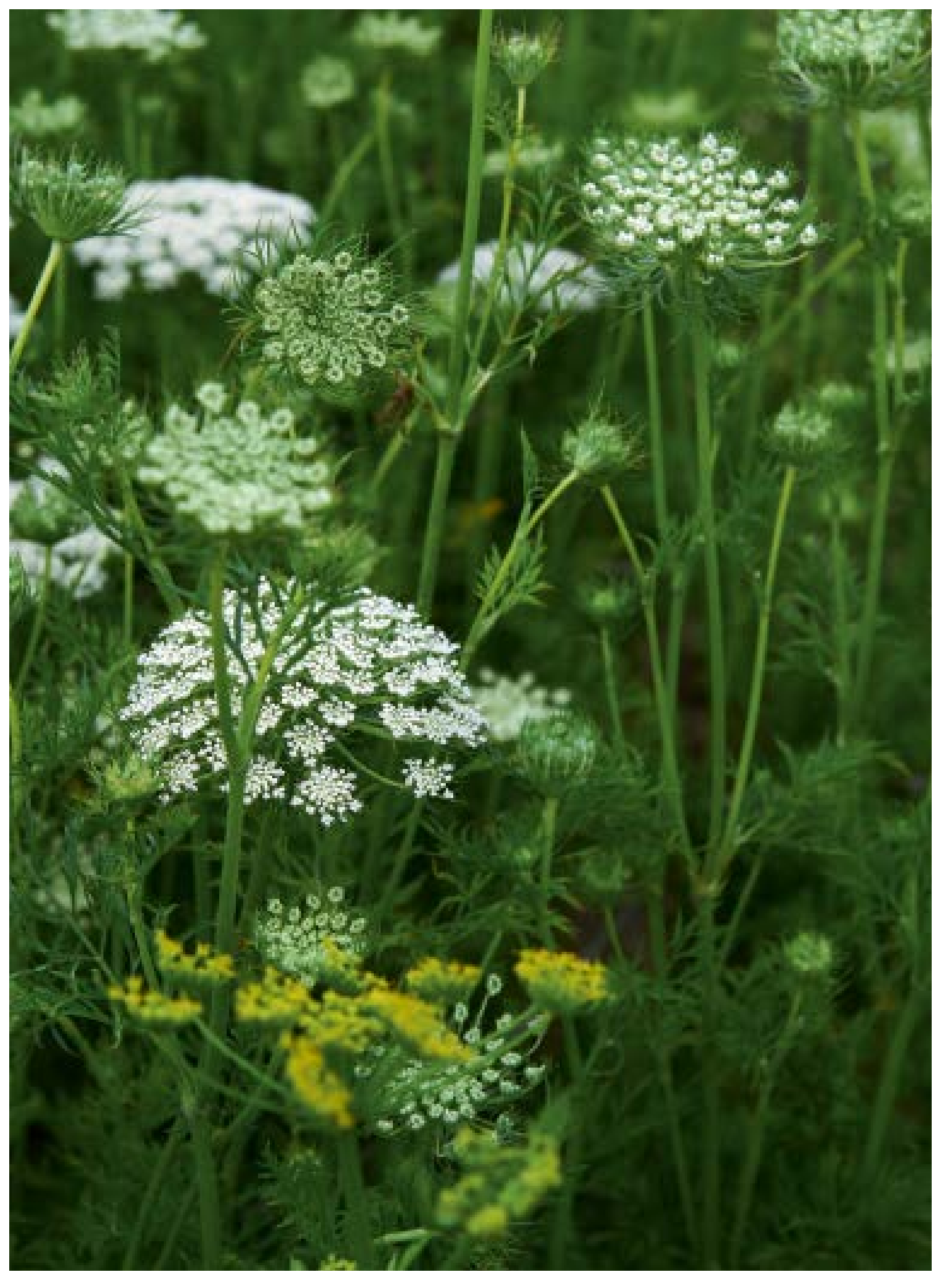


Marianna Serena  
Michael Suanjak  
Franca Pedrazzetti  
Beat Brechbühl

# DAS LEXIKON DER ALTEN GEMÜSESORTEN

800 Sorten – Geschichte,  
Merkmale, Anbau und  
Verwendung in der Küche





Marianna Serena, Michael Suanjak (Texte)  
Franca Pedrazzetti, Beat Brechbühl (Fotografie)






Unter Mitarbeit von  
Nicole Egloff, Iris Förster, Philipp Holzherr,  
Deborah von Arx, Susi Wyden

# DAS LEXIKON DER ALTEN GEMÜSESORTEN

800 Sorten – Geschichte,  
Merkmale, Anbau  
und Verwendung in der Küche

# Inhalt

Bei den Gemüsesorten verwendete Symbole:

-  Aussaat im Haus
-  Aussaat unter Glas
-  Aussaat im Freiland
-  Vorkeimen im Haus
-  Pflanzung
-  Ernte

Dieses Buch wurde ermöglicht dank der Unterstützung der Hauser-Stiftung Weggis und der Stiftung zur Förderung der Pflanzenkenntnis.

© 2014  
AT Verlag, Aarau und München  
Lektorat: Petra Holzmann, München  
Gestaltung und Satz: AT Verlag  
Bildaufbereitung: Vogt-Schild Druck, Derendingen  
Druck und Bindearbeiten: Printer Trento, Trento  
Printed in Italy

ISBN 978-3-03800-620-6

[www.at-verlag.ch](http://www.at-verlag.ch)

- 7 Vorwort von Arche Noah
- 8 Vorwort von ProSpecieRara
  
- 11 **Kulturpflanzen – Entwicklung und Erhaltung**
- 12 Einleitung
- 14 Die Erhaltung von Kulturpflanzen
- 18 Die Entwicklung der Kulturpflanzen – ein historischer Überblick
  
- 24 **Gärten der Vielfalt**
- 26 Nutz- und Lustgarten Schloss Wildegg
- 31 Arche Noah Schaugarten in Schiltern
- 35 Merian Gärten in Basel – Hauptsitz ProSpecieRara
- 39 Samengarten in Eichstetten am Kaiserstuhl
- 43 Schaugarten Landwirtschaftliches Zentrum Rheinhof in Salez
  
- 47 **Gemüsesorten**
- 48 Artischocke
- 52 Aubergine
- 58 Barbarakraut
- 60 Blumenkohl und Brokkoli
- 66 Bohne
- 114 Endivie
- 118 Erbse und Kefe
- 138 Erdbeerspinat
- 142 Etagezwiebel
- 144 Fenchel
- 150 Feuerbohne
- 160 Flaschenkürbis
- 163 Gartenmelde
- 170 Gartensauerampfer
- 176 Grünkohl, Braunkohl und Palmkohl
- 182 Gurke
- 194 Guter Heinrich
- 197 Haferwurzel
- 200 Hirschhornwegerich
- 202 Kardy

208	Karotte	582	Winterheckenzwiebel
220	Kartoffel	585	Wurzelpetersilie
262	Kerbelrübe	588	Zichoriensalat
265	Kichererbse	594	Zucchetti
270	Knoblauch	600	Zuckermais
276	Knollenziest	608	Zuckermelone
279	Kohl, Kopfkohl	618	Zuckerwurzel
294	Kohlrabi	622	Zwiebel
302	Kohlrübe		
305	Kürbis	633	<b>Sortenempfehlungen</b>
320	Lauch	634	Sortenempfehlungen für Feinschmecker
326	Linse	636	Sortenempfehlungen für die Gartenpraxis
332	Mangold	641	Gemüsesorten bestimmter Regionen und Länder
342	Meerkohl		
345	Neuseeländerspinat	647	<b>Anhang</b>
348	Nüsslisalat	648	Herausgeber und Erhalterorganisationen
354	Paprika	652	Adressen
374	Pastinake	654	Autoren
380	Portulak	656	Dank
383	Puffbohne	658	Quellen und Literatur
394	Radieschen und Rettich	662	Bildnachweis
410	Rande	663	Index
418	Rattenschwanzrettich		
421	Rhabarber		
432	Rosenkohl		
438	Salat		
466	Schalotte		
472	Schlafmohn		
486	Schwarzwurzel		
490	Sellerie		
496	Sojabohne		
500	Spargel		
504	Spargelbohne		
508	Spargelerbse		
511	Speiserübe		
518	Spinat		
524	Tomate		
576	Topinambur		



## Vorwort von Arche Noah

### Liebe Freundin, lieber Freund der Vielfalt

In den umfassenden Sammlungen von Arche Noah und ProSpecieRara werden Tausende selten gewordene Nutzpflanzen erhalten. All diese Gemüsesorten waren über längere Zeiträume in mitteleuropäischen Regionen beheimatet, wo sie kultiviert, gegessen und erhalten wurden, wo sie beliebt waren, nützlich und bewährt. Mit der Industrialisierung unseres gesamten Ernährungssystems wurden viele lokale Nutzpflanzen jedoch aus Gärten, Küchen und der Landwirtschaft verdrängt, und das in einem erschreckenden Ausmass.

Doch heute erkennen zum Glück mehr und mehr Menschen, dass die gefährdete Vielfalt uns braucht – und uns im Gegenzug mit wunderbaren Gaben beschenkt. Wer einmal mit allen Sinnen durch einen Vielfaltsgarten spazieren konnte oder gar selbst einen bestellt, der bekommt in der Fülle an Schönheit, Geschmackseindrücken und Gerüchen einen Eindruck vom Paradies. All diese Pflanzen tragen darüber hinaus mit ihren unterschiedlichen Eignungen und Eigenschaften einen Schatz in sich, der für die Zukunft unserer Ernährung gar nicht überschätzt werden kann.

All jenen Menschen, die alten Gemüsesorten wieder einen Platz in ihrem Leben geben wollen, ist dieses Buch als Nachschlagewerk, Informationsquelle und Inspiration gewidmet. Es bietet einen grossen, wenn auch bei Weitem nicht vollständigen Einblick in die Welt der alten mitteleuropäischen Gemüsesorten. Diese zeichnen sich meist durch Robustheit aus, wenn sie am richtigen Standort kultiviert werden, durch typischen Geschmack und vor allem durch fruchtbares, frei vermehrbares Saatgut, das die Grundlage jeder zukünftigen Vielfalt ist.

Wenn das Buch dazu beiträgt, dass viele Menschen in ihren Gärten und auf ihren Äckern die Vielfalt unserer Pflanzen kultivieren und erhalten und daraus Nutzen und Genuss hervorbringen, dann ist unser Ziel erreicht.

Ich wünsche Ihnen viel Freude mit diesem Buch!

Unseren Kolleginnen und Kollegen von ProSpecieRara danke ich sehr herzlich für viele Jahre des fruchtbaren Austausches und der freundschaftlichen Zusammenarbeit, dem Autorinnen- und Autorenteam für die hervorragende Arbeit an diesem Buch und den im Buch porträtierten Gärtnern und Gärtnerinnen für ihren Einsatz, ihr Vorbild und die Bereitschaft, ihre Erfahrungen freigiebig mit anderen zu teilen.

Beate Koller  
Arche Noah Geschäftsführerin

## Vorwort von ProSpecieRara

### Liebe Leserin, lieber Leser

Wenn sich zwei Menschen begegnen, die sich nicht kennen, dann werden sie sich gegenseitig sehr schnell folgende Fragen stellen: «Wie ist Ihr Name und woher kommen Sie?» Dies sind die grundlegenden Fragen nach der eigenen Identität. Bei den Nahrungspflanzen wird diese Identität weitgehend über den Sortennamen definiert. Hinter dem Sortennamen kann entweder ein Ort stehen oder ein Züchter, der seiner neuen Kreation einen Namen gegeben hat. Mit der Sorte sind bestimmte Eigenschaften verknüpft, die diese Sorte von einer anderen unterscheiden. Zu dieser Form der Identifizierung gehört auch, dass Geschichten entstehen, die von Generation zu Generation weitererzählt werden. Sortennamen sind damit auch häufig Ausdruck von inniger Verbundenheit zwischen Mensch und Nahrungspflanze. Denn je mehr Namen ein und derselben Sorte gegeben wurden, desto höher war die Wertschätzung, die man dieser entgegenbrachte.

Wenn wir unseren Einkaufswagen durch einen der Supermärkte schieben, dann werden wir erschlagen von der Vielfalt des Angebots. Auf den Gemüseregalen liegen Tomaten, Zucchini, Auberginen und Paprika schön drapiert in Reih und Glied. Wer sich nun auf die Suche macht und Genaueres über deren Identität im oben erwähnten Sinn erfahren möchte, der prallt auf eine Mauer des Schweigens. Eine gesichts- und charakterlose Einheitlichkeit starrt einem aus den Regalen entgegen. Ein Zeichen, das beispielsweise auf die wirkliche Identität der entsprechenden Tomatensorten hinweisen würde, sucht man meist vergeblich. Sollte doch einmal eine Namensbezeichnung auf der Packung stehen, so ist wiederum Vorsicht



geboten, beschreibt diese doch häufig nicht die Sorte selbst, sondern eine beliebige Marke, die im Besitz eines Agrarkonzerns ist und keine bestimmte Tomatensorte benennt. Kurz: Es wird von der Nahrungsindustrie so einiges dafür getan, dass die Identität unserer Nahrungspflanzen für uns Kunden schwer zu ermitteln ist und das Angebot immer gesichtsloser und damit austauschbarer wird.

Das Verschwindenlassen der Identität hat System und führt schliesslich zur Entmündigung des Kunden. Denn diesem wird die Möglichkeit genommen, sich allzu sehr mit einer bestimmten Sorte zu verbinden, immer wieder nach dieser Sorte im Angebot zu suchen und nach ihr zu verlangen. Eine solche «Sortentreue» stünde im Gegensatz zum Zeitgeist und zum Diktat des Marktes, der immer Neues produzieren will und muss, da Patente und Sortenschutz bei den angebotenen Nahrungspflanzen nach rund fünfundzwanzig Jahren auslaufen und es dann für die Industrie an der nun ungeschützten Sorte nichts mehr zu verdienen gibt. Also muss eine neue, wiederum geschützte Sorte her, und der Kunde soll nun diese kaufen – müssen. Um die Einführung neuer Sorten zu erleichtern, liess man nach und nach die Sortennamen aus den Regalen verschwinden und stahl den Sorten so ihre Identität und dem Kunden damit die Möglichkeit, selbst zu entscheiden, welche Sorte er gerne auf seinem Teller haben möchte.

Genau hier setzt die Arbeit von ProSpecieRara und Arche Noah sowie weiterer Erhalterorganisationen an. Mit der Publikation dieses Gemüselexikons sollen die vielen traditionellen und alten Sorten ihre Identität wieder zurückerlangen. Hier werden sie mit ihren Namen, mit ihren spezifischen Eigen-

schaften und mit einem typischen Sortenbild festgehalten. Zusätzlich handelt es sich jeweils um Sorten, die mithilfe von Sortendatenbanken aufspürbar und damit heute noch erhältlich sind. Sie sind samenfest und damit für jeden, der etwas von der Samenvermehrung versteht, reproduzierbar. Durch den Einsatz von vielen professionellen und privaten Saatgutproduzenten wird die Geschichte dieser Vielfalt weitergeschrieben. Damit nehmen die Verbraucher ihr Selbstbestimmungsrecht in Anspruch und stellen wieder eine direkte Beziehung zu ihren Nahrungspflanzen her. Das vorliegende Gemüselexikon ist somit ein Meilenstein gegen das Vergessen und dokumentiert eine aktuelle Momentaufnahme der Evolutionsgeschichte der Gemüsevielfalt, die noch lange nicht zu Ende geschrieben ist und an der sich möglichst viele Menschen beteiligen sollten. Dafür werden sich ProSpecieRara und Arche Noah auch in Zukunft einsetzen.

Béla Bartha  
Geschäftsführer ProSpecieRara





# **Kulturpflanzen – Entwicklung und Erhaltung**

## Einleitung

Gemüsepflanzen sind Kulturpflanzen. Im Gegensatz zu Wildpflanzen, die sich vom Menschen unabhängig, meistens sogar am besten möglichst fern von ihm entwickeln, sind Kulturpflanzen auf den Menschen angewiesen. Der Name Kulturpflanze besagt, dass es sich dabei um Wildpflanzen handelt, die vom Menschen in Kultur genommen wurden. Da dies Jahrhunderte und Jahrtausende zurückliegt, leben diese Pflanzen heute so stark in Symbiose mit dem Menschen, dass sie nicht mehr selbstständig überleben können. Wenn Kulturpflanzen frei abblühen, ihre Samen also auf den Boden fallen und im Folgejahr wieder keimen, endet das in der Regel (aber nicht immer) in einer Degeneration; das bedeutet, sie nähern sich ihrer Wildform wieder an, was zwar für die Pflanze eine Stärkung bedeuten kann, aber immer einhergeht mit Einbussen in Bezug auf ihre Nahrungsqualitäten.

Es war schon immer ein Anliegen des Menschen, Nahrung zu produzieren, und deshalb kümmerte er sich auch um Pflanzen. Mehr Ertrag, möglichst gute Essqualitäten, wie zarte Knollen oder bitterfreie Blätter, und eine gute Lagerfähigkeit sind uralte Ziele bei der Arbeit mit den Kulturpflanzen. Das menschliche Leben hängt von Pflanzen ab. Am deutlichsten wird das bewusst, wenn wir Gemüse, Kartoffeln oder Salat essen. Wenn wir Brot zu uns nehmen, hat ein Müller und ein Bäcker das Getreide verarbeitet. Wenn wir Milchprodukte, Eier und Fleisch zu uns nehmen, sind das pflanzliche Nährstoffe, die ein Nutztier, eine Kuh, ein Huhn oder ein Schaf, als Futtermittel zu sich genommen hat. Wenn wir Kleider einkaufen, musste irgendjemand dafür Baumwollsträucher pflanzen und sie sorgsam wachsen lassen. Und selbst wenn wir funktionale Sportbekleidung tragen, hergestellt aus Erdöl und seinen Derivaten, sind die Grundlagen Pflanzen, deren organische Stoffe über Jahrtausende in Erdöl umgewandelt wurden. Auch wenn es uns manchmal in dem der Natur entfremdeten Alltag nicht mehr bewusst ist: Unser Überleben hängt von den (Kultur-)Pflanzen ab.

Gemüsepflanzen sind Nahrungspflanzen. Es gibt eine unendliche Vielfalt an Gemüse – dieses Buch soll dazu anregen, sie zu entdecken. Am grössten war die Gemüsevielfalt in Mitteleuro-

pa im 19. Jahrhundert. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts begann man aus verschiedenen Gründen das Sortiment zu straffen (siehe «Die Entwicklung der Kulturpflanzen», Seite 18). Dies hatte zur Folge, dass viele Gemüsevarietäten und spezielle Formen in Vergessenheit gerieten. Heute ist das Gemüseangebot im Grosshandel eintönig und langweilig: Immer die gleich aussehenden Paprika, stets die gleichen runden roten, oft geschmacklosen Tomaten. Wer das satthat, braucht einen Garten, um die Raritäten selbst anzubauen, oder hat vielleicht das Glück, einen ökologisch produzierenden Gemüsegärtner in der Nähe zu haben, der seine Spezialitäten regional vermarktet.

Damit die alten Gemüsesorten erhalten werden können, brauchen sie Menschen, die sich um sie kümmern. Kulturpflanzen sind ein Erbe der Menschheit, sind Geschenke, die seit Jahrtausenden von unseren Vorfahren an uns weitergegeben wurden. Wir tragen die Verantwortung, diese an die kommenden Generationen weiterzureichen, damit auch sie sich ihre Ernährungsgrundlage sichern können. Wo Kulturpflanzen plötzlich Eigentum einer Firma werden, wo Sorten produziert werden, die keine fertilen Nachkommen mehr produzieren, verkaufen wir unser Erbe «für ein Linsengericht».

Die in diesem Buch porträtierten Menschen setzen sich alle auf verschiedene Art für die Erhaltung alter Kulturpflanzen-sorten ein. Erhaltung kann bedeuten, selbst Pflanzen anzubauen und Saatgut zu ernten, es kann aber auch heissen, das Wissen über diese Sorten wieder unter die Leute zu bringen oder sie die vergessenen Geschmacksnoten kosten zu lassen. Und Erhaltung kann ebenfalls heissen, wochenlang Texte in den Computer zu tippen, damit am Schluss dieses «Lexikon der alten Gemüsesorten» Augen öffnen und von der Schönheit und Vielfalt unseres Gemüse-Erbes erzählen kann – immer verbunden mit der Hoffnung, mehr Menschen für die Erhaltung der alten Gemüsesorten zu gewinnen.

Die Arten- und Sortenbeschreibungen in diesem Buch handeln immer auch von Herkunftsgeschichten, von Züchtern und von bestimmten Orten. Hinter jeder Sorte steht mindestens ein Mensch, ein Züchter oder Gärtner, der über Jahre hinweg Pflanzen ausgelesen hat, bis eine Anzahl Pflanzen in ihren

Eigenschaften einheitlich und stabil war, um überhaupt als Sorte wahrgenommen zu werden.

Eine Gemüsesorte, die vor hundert Jahren auf den Markt kam, sieht heute nicht mehr so aus wie damals. Sie wurde in der Zwischenzeit einige Male vermehrt. Bei jedem Vermehrungsschritt geschehen Veränderungen, dem Züchter bewusste und auch unbewusste. Pflanzen sind sich verändernde Lebewesen. Bei der Beschreibung der Gemüsesorten in diesem Buch handelt es sich in diesem Sinne also um eine Momentaufnahme. Die Beschreibungen der Merkmale einer Sorte basieren auf Beobachtungen von Erhalterinnen und Erhaltern von ProSpecieRara und Arche Noah, die in den letzten rund fünfzehn Jahren und mit den zur Verfügung stehenden Pflanzenindividuen gemacht wurden. Es sei hier explizit festgehalten: Dies sind keine verbindlichen Beschreibungen von Merkmalen. Einschränkungen für den Anbau und die Vermarktung dürfen nicht aufgrund dieser Beschreibungen getätigt werden. Dies sind frei verfügbare Sorten, die sich auch in Zukunft frei weiterentwickeln und verändern dürfen und sollen.

Es freut alle an diesem Buch Beteiligten, wenn Sie als Leserin oder Leser sich von dieser Vielfalt begeistern lassen, vielleicht zu einer Samentüte greifen und diese selber anbauen oder anderweitig in Kontakt mit ihr kommen. Viel Freude!

# Aubergine

Eierfrucht, Melanzane

*Solanum melongena* L.  
*Solanaceae* (Nachtschattengewächse)

## Geschichte

Bereits 1200 v. Chr. wird in Sanskrit ein niedriges, distelartiges Gewächs mit roten oder dunkelgelben Beeren und violetten Blüten beschrieben: das *Solanum indicum*. Es ist die Wildform der heutigen Aubergine. Südindische Bauern und andere Ureinwohner des Subkontinents begannen bereits zu dieser Zeit mit der Zucht und Kultivierung dieses Gemüses. Die Wildform hat auch heute noch eine grosse Bedeutung in der indischen Heilkunde.

Die Araber lernten Pflanze und Frucht im 7. Jahrhundert kennen. Vermutlich gelangte die Aubergine im 13. Jahrhundert mit arabischen Händlern via Spanien nach Europa.

In Italien allgemein bekannt wurde sie jedoch erst im Laufe des 16. Jahrhunderts. Fuchs schreibt in seinem Kräuterbuch 1543: «Melanzan, Mala insana [ungesunde Äpfel], Poma amoris: Melanzan ist ein fremdes Gewächs (...) Will denselben Wert haben wie die Kürbisse und Melonen (...) Doch esset man die Äpfel an manchen Orten mit Öl und Salz und Pfeffer wie die Pfifferling (...) Doch solche Speise lieben allein die Schleckmäuler, die nicht hoch achten, wie gesund ein Ding sei, wenn es nur wohl schmeckt. Die andern so der Gesundheit wollen pflegen, sollen sich vor dieser Frucht hüten, dann sie ungesund und hertdewig ist.» In der Art wurde immer wieder vor dem Verzehr gewarnt: Diese Frucht sei wenig nahrhaft und gesundheitsschädigend.



Eine der ersten frühen Zuchtformen, die weisse, eiförmige Aubergine, erhielt den Namen «Eierfrucht». Bis heute kennt man die Aubergine im englischen Sprachgebiet unter dem Namen «eggplant».

Eine nahe verwandte Auberginenart ist im tropischen Afrika und in Brasilien verbreitet. Sie wird «Äthiopische Eierfrucht», *Solanum aethiopicum*, oder «Afrikanische Aubergine» genannt. Ihre heutigen Sorten wurden aus der Wildform *Solanum anguivi* Lam. gezüchtet.

## Bedeutung heute

Neben China, Japan und der Türkei sind heute auch Italien und Spanien wichtige Produktionsgebiete. In der südländischen Küche ist die Aubergine ein fester Bestandteil geworden. Ohne dieses Gemüse gäbe es in Griechenland kein Moussaka oder in Frankreich kein Ratatouille. In Indien ist sie bis heute ein wichtiger Bestandteil in der regionalen Küche geblieben. Die Äthiopische Aubergine wird vor allem in Afrika und Brasilien verwendet. Europäern ist die Äthiopische Aubergine nahezu unbekannt und wird lediglich von einigen Liebhabern als alte Gemüsesorte geschätzt.

## Sortenvielfalt

Die Familie der Nachtschattengewächse, zu der die Aubergine gehört, ist eine der grössten Pflanzengattungen. Richard Olmstead und Lynn Bohus haben im Jahr 2007 2716 anerkannte Sorten registriert. Zu dieser Gruppe gehören neben der Kartoffel und der Tomate auch die Tollkirsche oder *Datura*.

Mit vielen Farb- und Formvarianten – tiefviolett bis fast schwarz oder gestreift, klein, gross, länglich, kugelförmig oder zylindrisch – bringt die Aubergine viel Abwechslung für das Auge. Die Varietät mit den kleineren weissen, glänzenden Früchten hat weniger Fruchtfleisch und viele Samen. Ursprüngliche Formen sind an den Fruchtsielen und Kelchblättern oft

Links: Ursprungsregion der Ausgangsform der Aubergine, *Solanum indicum*.  
Rechts: Auberginen gibt es in zahlreichen Farben, Formen und Grössen.



# Fenchel

Knollenfenchel, Gemüfefenchel

*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare* var. *azoricum* (Mill.) Thell.  
*Apiaceae* (Doldenblütler)

Der Gartenfenchel (*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare*) umfasst die drei Varietäten Knollenfenchel (var. *azoricum*), Gewürzfenchel (var. *dulce*) und Wilder Fenchel (var. *vulgare*), wobei der Knollenfenchel (var. *azoricum*) als einzige Varietät eine Knolle bildet und als Gemüse verwendet wird.

## Geschichte

Man nimmt an, dass aus Wildformen des Fenchels die Vorgänger der heute als Gewürzfenchel (var. *dulce*) bezeichneten Varietät entstanden sind. Diese Varietät bildet keine Knolle, besitzt jedoch stark aromatische Samen. Rund um das Mittelmeer, im arabischen Raum und bis nach China wird der Gewürzfenchel schon seit der Antike kulinarisch und pharmazeutisch verwendet. Bis heute wachsen verschiedene nah verwandte Fenchelarten als Wildpflanzen. Sie gelten als heilig und heilkräftig. Im alten Rom hat man die Sprossen als Gemüse gegessen und die Samen als Gewürz in Fleischsaucen gegeben. Die Römer schätzten Fenchel und überlieferten Rezepte. In Griechenland nannte man ihn «Marathon» nach dem berühmten Ort an der Ostküste Attikas, der inmitten von Fenchelfeldern lag. Im Zusammenhang mit dem Sieg Miltiades über die Perser im Jahr 490 v. Chr. und dem berühmten Melde- lauf über 42 Kilometer erlangte der Fenchel den Ruf als Symbol für Mut und Erfolg. Krieger – später auch römische Gladiatoren – assen Fenchel oder rieben sich mit Fenchelsaft ein, um siegreich aus dem Kampf hervorzugehen. Die Sieger wurden mit dem duftenden Fenchellaub gekrönt.



Als Gewürzpflanze wanderte der Fenchel früh über die Alpen. Karl der Grosse (747 bis 814) hat ihn in sein Verzeichnis der Kulturpflanzen, «Capitulare de villis», aufgenommen. Seit dem Mittelalter wurde Fenchel als Gewürzpflanze nördlich der Alpen vor allem in Klostergärten kultiviert.

Über die Entstehung des Knollenfenchels (var. *azoricum*) weiss man nur, dass seine Herkunft vermutlich in Italien liegt und dort der wild wachsende Fenchel züchterisch verbessert wurde. Der Knollenfenchel wurde oft auch «Florentiner Fenchel», «Römischer Fenchel» oder «Bologneser Fenchel» genannt.

## Bedeutung heute

In den Mittelmeerländern ist der Knollenfenchel seit Langem ein wichtiges Gemüse. Italien ist Europas grösster Fenchelproduzent und -exporteur. Heute wird Knollenfenchel auch in vielen west- und mitteleuropäischen Ländern, allen voran in Belgien, Holland, der Schweiz und in Grossbritannien angebaut.

## Botanik

Der einjährig zu kultivierende Knollenfenchel wird 50 bis 80 Zentimeter hoch und bildet oberirdisch eine Zwiebel, die man in der Umgangssprache als Knolle (Scheinknolle) bezeichnet. Daher kommt auch der Name Knollenfenchel. Die Pflanzen besitzen an ihren glatten Stielen feingegliederte Blätter, die dem Gartendill ähneln. Als Gemüse lassen sich die saftig-fleischigen, weissen bis hellgrünen Scheiden der Grundblätter verwenden.

## Sortenvielfalt

Sortenabhängig können die Blattscheiden kurz und breit oder schmal und länglich sein. Der Fenchel ist eine Langtagspflanze, das heisst, er neigt zum Schossen bzw. Blühen, wenn die Tage länger werden. Bei Gemüfefenchel ist diese Eigenschaft uner-

Links: Ursprungsregion der Ausgangsformen des Fenchels, *Foeniculum vulgare*.  
Rechts: Zur Samengewinnung lässt man schöne Fenchelknollen blühen und ausreifen.





# Gurke

*Cucumis sativus* L.  
*Cucurbitaceae* (Kürbisgewächse)

## Geschichte

Die Herkunft unserer heute bekannten Gurke ist umstritten. Lange Zeit ging man davon aus, dass sie auf eine Wildform zurückgeht, wie sie noch heute an den Südhängen des Himalayas wächst (*Cucumis hardwickii*). Jüngere Untersuchungen deuten jedoch eher auf eine Herkunft auf dem afrikanischen Kontinent hin. Funde fossiler Gurken fehlen bisher. Man vermutet, dass bereits im alten Ägypten, vor gut viertausend Jahren, Gurken angebaut wurden. In Indien, wo die Gurke seit ungefähr dreitausend Jahren verwendet wird, sind unzählige Kulturformen der Gurke entstanden, die sehr unterschiedlich aussehen und schmecken. Diese können eiförmig, aber auch über einen Meter lang sein.

Aus schriftlichen Überlieferungen ist meist nicht eindeutig nachweisbar, ob jeweils Melonen, Flaschenkürbisse oder Gurken gemeint waren. So beschrieb der griechische Naturforscher Theophrastos rund dreihundert Jahre vor unserer Zeitrechnung eine Nutzpflanze namens *siküs*, *siküos* oder *sikyion* als kühlende Speise. Von den Römern sind ausführliche Anleitungen für den Anbau von *cucumis* und Beschreibungen überliefert, wie man die Früchte in Tongefäßen einlegte mit Weinhefe, in Salzlake oder Essig. Der erste eindeutige Nachweis in Mitteleuropa findet sich auf einem Holzschnitt von 1568, worauf eindeutig Gurken abgebildet sind – auch diese werden als *Cucumeres* bezeichnet.



Die einzigen antiken Funde von Gurkensamen nördlich der Alpen stammen aus dem römischen London. Die Briten haben also offenbar ihre Vorliebe für das grüne Gemüse schon früh entdeckt.

## Bedeutung heute

Gurken werden heute auf der ganzen Welt angebaut und gehören zu den meistgehandelten Gemüsearten. Diese müssen strengen, teilweise unsinnigen Qualitätskriterien entsprechen. So hat die EU festgelegt, wie krumm eine Gurke maximal sein darf, nämlich 10 Millimeter auf 10 Zentimeter Gurke. Diese «Gurkenkrümmungsverordnung» wurde zum Synonym für die als überbordend empfundene Bürokratie Brüssels. 2009 wurde die Verordnung nach zwanzig Jahren wieder ausser Kraft gesetzt. In Europa unterscheidet man im Erwerbsanbau Freilandgurken (hauptsächlich Einleggurken) von Gewächshausgurken (hauptsächlich Salatgurken).

## Botanik

Gurken sind einjährig und krautig. Ihre Sprosse liegen entweder auf dem Boden auf oder klettern mit Hilfe von Ranken. Wie alle Kulturpflanzen aus der Familie der Kürbisgewächse blüht auch die Gurke natürlicherweise einhäusig und getrenntgeschlechtlich, das heisst, eine Pflanze bildet sowohl rein weibliche als auch rein männliche Blüten. Das Verhältnis ist bei Weitem nicht immer 1:1. Lange Tage und hohe Temperaturen fördern die Bildung von männlichen Blüten, während umgekehrt kurze Tage und tiefe Temperaturen die Bildung von weiblichen Blüten fördern. Um eine Bestäubung und folglich eine Fruchtbildung zu gewährleisten, müssen beide Blüten vorhanden sein. Die modernsten Züchtungen benötigen keine Bestäubung mehr für die Fruchtbildung. Bei diesen parthenokarpen (jungferfrüchtigen) Sorten setzt jede Blüte eine Frucht an. Mit wenigen Ausnahmen sind diese alle Hybriden und können selbst nicht vermehrt werden.

Links: Vermutete Ursprungsregion der Ausgangsformen der Gurke.  
Rechts: Sorten- und Formenvielfalt der Gurken.



# Kartoffel

## Erdapfel

*Solanum tuberosum* L.  
*Solanaceae* (Nachtschattengewächse)

### Geschichte

Die Kartoffel war bereits vor achttausend Jahren eine wichtige Nahrungspflanze der alten südamerikanischen Völker. Spanische und englische Seefahrer haben die Kartoffel im 16. Jahrhundert nach Europa gebracht. Die neuartige Knolle konnte sich anfangs jedoch nicht durchsetzen. Vorerst wurde sie als Zierpflanze an Päpste und Könige verschenkt. Vor allem die Blüten des Nachtschattengewächses hatten es den Damen der feinen Gesellschaft angetan. Sie schmückten damit festliche Tische, Dekolettés und glückbringende Brautsträusse. Die Knollen wurden einzig von spanischen Mönchen als Krankenkost und sättigende Armenkost verwendet.

Zu Beginn war die Kartoffel nicht ideal an europäische Anbaubedingungen angepasst. In ihrer Heimat nahe des Äquators sind die Tage und Nächte während des ganzen Jahres praktisch gleich lang. Dort wachsen sogenannte Kurztagspflanzen, die in anderen Breitengraden Mühe mit der Blüten- oder Knollenbildung haben, wenn die Tageslänge ein gewisses Mass überschreitet. In den hiesigen Breitengraden sind zur Zeit der Knollenbildung (Mai und Juni) die Tage länger als die Nächte. Für einen guten Ertrag sind daher sogenannte Langtagspflanzen nötig. Vermutlich ist das mit ein Grund, weshalb am Anfang des 19. Jahrhunderts die bis dahin abstammenden Sorten durch ertragreichere Herkünfte aus dem Süden von Chile verdrängt wurden. Diese waren nämlich an das dortige Klima angepasst und durchwegs Langtagspflanzen.



Nach dem Motto: «Was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht», hatte die Kartoffel auch sonst einen schweren Stand. Hartnäckig hielt sich das Vorurteil, das Nachtschattengewächs aus den Anden sei giftig. Das stimmt, was das Kraut und die grünen Früchte betrifft. Durch Unkenntnis kam es immer wieder zu Vergiftungen. «Unsere Leute (...) essen sie, sich zu erregen. In Wein gekocht, sind sie besonders hilfreich für alle, die die Blüte ihrer Jahre überschritten haben.» Mit dieser Aussage soll der Basler Arzt und Botaniker Caspar Bauhin um 1619 seinen Zeitgenossen den Verzehr der Kartoffeln schmackhaft gemacht haben. Bauhin war es auch, der ihr den noch heute gültigen botanischen Namen *Solanum tuberosum* gegeben hat.

Der Siegeszug der Kartoffel in Europa begann mit einer List des Preussenkönigs Friedrich dem Grossen. Er liess während der Hungersnot 1740 Kartoffelfelder anlegen und diese von seinen Grenadieren zum Schein streng bewachen. Die Bauern schlichen nun nachts auf die Felder, um nachzusehen, was es da so streng zu bewachen gab und stahlen korbweise Kartoffeln, um sie auf den eigenen Feldern anzubauen.

Danach verbreitete sich die Kartoffel rasch, und so verbesserte sich die Ernährungssituation deutlich. Forscher sind überzeugt, dass die Kartoffel wesentlich zum rasanten Anstieg der Bevölkerungszahlen beigetragen hat. Auch entstanden erst jetzt grosse Städte, da der Anbau der Kartoffeln im grossen Stil die Preise für Lebensmittel sinken liess, sodass sich auch Städter ohne eigenen Gemüsegarten ernähren konnten.

Ebenso wuchs in Irland die Bevölkerung nach der Entdeckung der Kartoffel stark an. Doch durch die einseitige Konzentration auf den Kartoffelanbau und fehlende Kulturwechsel konnten sich bald Schädlinge und Pilzkrankheiten ausbreiten. Es kam zu Kraut- und Knollenfäule. In der Folge verhungerten zwischen 1845 und 1849 eine Million Iren.

Links: Ursprungsregion der Kartoffel.

Rechts: Kartoffelernte im Schlossgarten Wildeggen.





### Blaue Österreich

Syn. Bleue d'Auvergne

Diese Sorte gelangte von Arche Noah an ProSpecieRara, die sie seit 1993 weiter erhält und prüft. Interessanterweise hat sich die Sorte als Duplikat der alten französischen Sorte 'Bleue d'Auvergne' erwiesen.

**Merkmale** Kleinere Knollen mit runder bis ovaler Form. Blauviolette, glatte Schale. Gelbweisses Knollenfleisch. Weisse Blüten.

**Anbau** Knollenlage zerstreut. Die Sorte ist anfällig auf Kraut- und Knollenfäule.

**Verwendung** Speisekartoffel. Ideal für Kartoffelstock, gut für Gnocchi und Kartoffelsuppe. Kochtyp B bis C.

**Erhältlich über** ProSpecieRara Schweiz



### Blaue Schweden

Syn. Bleue, Blaue Emmensteg, Blaue Hindelbank, Blaue Lüthi, Blaue PSR, Blaue Zimmerli original

Diese blaue Kartoffel erzielt die höchsten Erträge unter den Blauen. Sie wurde 1900 in Europa eingeführt und gelangte über Schweden in die Schweiz. Die 'Blaue Schweden' stammt möglicherweise von alten amerikanischen Sorten ab. Sie kam über viele Herkunftswege und Namen an ProSpecieRara, die sich allesamt als Duplikate erwiesen. Dies zeugt von der früher grossen Verbreitung in der ganzen Schweiz, wenn auch wohl oft als Kuriosität für Liebhaber.

**Merkmale** Lang-ovale, mittelgrosse Knollen. Die Schale ist blau und rau. Hellvioletes Knollenfleisch. Viele grosse, blauviolette Blüten mit weissen Spitzen.

**Anbau** Eine gewisse Anfälligkeit auf Kraut- und Knollenfäule. Schale sehr anfällig auf Silberschorf, der die blaue Farbe stark überdeckt.

**Verwendung** Vielseitig verwendbar. Gemäss neuesten Untersuchungen wirkt der Verzehr von Blauen Kartoffeln blutdrucksenkend. Sehr geeignet für Kartoffelstock, Kartoffeln in der Schale (Gschweltli) oder Rösti. Schonend kochen, vorzugsweise im Dampf garen. Die Blaufärbung wird beim Abkühlen wieder intensiver. Kochtyp B.

**Erhältlich über** ProSpecieRara Schweiz



### Blaue St. Galler

Neuere Züchtung der St. Gallischen Saatzeit aus der ProSpecieRara-Sorte 'Blaue Schweden'. Entspricht den Züchtungskriterien von ProSpecieRara und ist ein gutes Beispiel für den Nutzen der genetischen und morphologischen Vielfalt der bewahrten, alten Sorten. Anders als bei 'Blaue Schweden' behalten die Knollen ihre intensive Färbung auch beim Kochen.

**Merkmale** Lang-ovale Knollen, flache Augen. Schalenfarbe blau bis violett. Knollenfleisch schön gefärbt blauviolett.

**Anbau** Anfällig auf Kraut- und Knollenfäule. Ertrag mässig. Gut lagerfähig.

**Verwendung** Diverse Verwendungsmöglichkeiten, zum Beispiel blaue Kartoffelsuppe. Auch geeignet für die Herstellung von Kartoffelchips. Kochtyp B.

**Erhältlich über** ProSpecieRara Schweiz



### Blaue Veltlin

Syn. Blaue Ludiano, Bormini

Diese dunkelblaue Sorte wurde im Süden der Schweiz und im italienischen Veltlin angebaut. Unter dem Namen 'Bormini' war sie früher im Puschlav, Kanton Graubünden, bekannt. Die äusserst aromatische Sorte ist eine Delikatesse, bereite Kartoffelbauern aufgrund des kleinen Ertrags und grosser Fäuleanfälligkeit aber stets Mühe, sie in grösserem Stil zu vermehren.

**Merkmale** Lange Knollen mit unregelmässiger Form. Augen sehr tief. Knollenfleisch und Schale dunkelviolett. Blüten innen weiss, aussen schwach blauviolett.

**Anbau** Die Sorte ist gut geeignet für sandige Böden und warme Regionen. Neigt zur Kindlingsbildung. Anfällig auf Knollenfäule. Hohe Resistenz gegen Trockenheit. Spät reifende Sorte, relativ wenig Ertrag.

**Verwendung** Die intensive blaue Färbung bleibt beim Kochen erhalten. Verwendung beispielsweise für Kartoffeln in der Schale (Gschwellti), Bratkartoffeln, blaue Suppe, Pommes frites. Hervorragendes Aroma. Kochtyp B bis C.

**Erhältlich über** ProSpecieRara Schweiz



### Blaugelbe Stein

Syn. Blaue Zimmerli

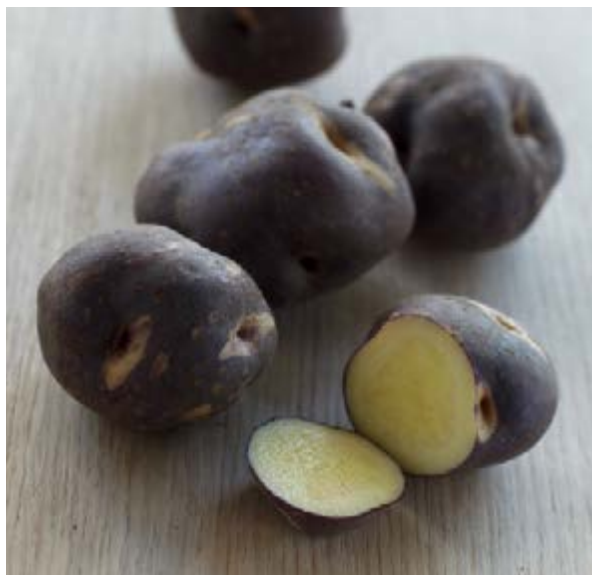
Die ursprüngliche Herkunft der Sorte ist unbekannt. Sie kam aus einem Hausgarten aus Chez-le-Bart, Neuchâtel, unter dem Namen 'Blaue Zimmerli' zu ProSpecieRara in die Erhaltung. Dabei handelte es sich um eine Namensverwechslung, denn die originale 'Blaue Zimmerli' hatte ganz andere Eigenschaften und war blaufleischig. Weil die blau-gelb-schalige Sorte einzigartige Qualitäten hat, wurde sie behalten und später zur 'Blaugelben Stein' umbenannt.

**Merkmale** Kleine, runde Knolle. Gelbes Knollenfleisch. Blauschalig mit gelben Augen gescheckt. Schwach blauviolette Blüten mit weissen Spitzen. Spät reifend.

**Anbau** Geringer Ertrag. Haftet bei der Ernte noch stark an den Stolonen, deshalb problematisch für die maschinelle Bewirtschaftung. Mit der auffälligen Schalenzeichnung und dank vielseitiger Verwendung attraktive Rarität für den Hausgarten.

**Verwendung** Vielseitig verwendbar, zum Beispiel für Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Gratin, Kartoffelstock oder Rösti. Kochtyp B bis C. Nussiges Aroma.

**Erhältlich über** ProSpecieRara Schweiz



### Blauschalige Bristen

Diese Sorte wurde bei einem Bergbauern von Bristen im Kanton Uri auf 1100 m ü. M. entdeckt. Seine Familie pflanzte diese Sorte als einzige im Dorf schon seit vielen Jahren. Die 'Blauschaligen Bristen' haben einen hervorragenden Geschmack.

**Merkmale** Sehr lange, grosse Knollen. Violett-schalige Sorte mit weissem Fleisch und urtümlicher Knollenform. Sehr tiefe Augen. Viele hell-blauviolette Blüten mit weissen Spitzen.

**Anbau** Relativ anfällig auf Krautfäule und faule Knollen. Bescheidener Ertrag. Geeignet für höhere Lagen.

**Verwendung** Speisekartoffel. Vielseitig verwendbar, zum Beispiel für Bratkartoffeln, Kartoffeln in der Schale (Gschwellti), Kartoffelsalat, frittierte Kartoffeln, ideal für rohe Rösti. Kochtyp A.

**Erhältlich über** ProSpecieRara Schweiz





# Tomate

Paradeiser

*Solanum lycopersicum* Lam.  
*Solanaceae* (Nachtschattengewächse)

## Systematik

Botaniker haben bereits früh erkannt, dass die Tomate zur Gattung der Nachtschattengewächse gehört und haben sie früher oft als *Solanum pomiferum* bezeichnet. Zwischenzeitlich wurde sie einer eigenen Gattung *Lycopersicon* zugewiesen. Der offizielle lateinische Name wechselte mehrmals. Aufgrund moderner Analysemethoden ist man sich seit einigen Jahren jedoch einig, dass die Tomate zur Gattung *Solanum* gehört, und der Name *Solanum lycopersicum* wird nun hauptsächlich verwendet. Dennoch hält sich gerade in der Agronomie der alte Name *Lycopersicon esculentum* hartnäckig.

## Geschichte

Wie auch die Kartoffel, die Peperoni oder die Aubergine gehört die Tomate zur Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*) und ist ursprünglich in Südamerika zu Hause. Die ältesten Holzschnitte in Europa, die Tomaten zeigen, stammen aus der Zeit zwischen 1516 und 1553, also verhältnismässig kurz nach der Entdeckung Amerikas. Sie zeigen grosse Früchte, die mit ihren Kerbungen an unsere Fleischtomaten erinnern. In Mitteleuropa stiess die Tomate auf wenig Interesse als Nahrungsmittel. So schrieb der deutsche Arzt und Naturforscher Joachim Camerarius um 1586: «Amoris poma (Liebesapfel) oder Goldäpfel (Poma aurea): In Welschland [Italien] pflegen diese Früchte etliche zu essen mit Pfeffer, Öl und Essig gekocht, aber es ist ein ungesunde Speiss, und die gantz

wenig nahrung geben kann.»

Obwohl die Tomate relativ früh nach Europa kam, schrieb Friedrich Alefeld, ebenfalls ein deutscher Arzt und Botaniker, noch 1866 über den «Essbaren Liebesapfel»: «Im nördlichen Teile unseres Gebietes nur als Zierpflanze gezogen, im südlichen aber seines Nutzens wegen als Zukost- und Suppenpflanze.» Die Tomate hielt erst in den 1920er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts verbreitet Einzug in den hiesigen Küchen. In den Städten etwas früher als auf dem Land, wo die Leute Neuem gegenüber misstrauischer waren. Danach dauerte es aber nicht mehr lange, bis jeder in seinem Garten Tomaten angebaut hat.

## Bedeutung heute

Die Tomate ist aus der Küche nicht mehr wegzudenken, sie gehört in Mitteleuropa zu den beliebtesten und am meisten verzehrten Gemüsearten. Dazu trägt sicher auch die ganzjährige Verfügbarkeit im Handel bei. Die Tomate, einst typische Sommerfrucht, wird heute selbst im Winter als mehr oder weniger geschmacksneutrale, rote Wasserkugel aus Marokko oder aus holländischen Treibhäusern importiert und auch gekauft. Die Tomate wurde zum wirtschaftlich wichtigsten Gemüse der Welt.

Während jahrelang nur noch rote, runde Tomaten im Angebot waren, kommen seit einiger Zeit auch wieder gelbe, orange und gar violette Tomaten in den Handel. Teilweise sind dies neue Züchtungen, teilweise aber auch alte Sorten. Gerade am Beispiel der Tomate lässt sich die gestiegene Nachfrage nach alten, geschmackvollen und auch selber vermehrbaren Sorten gut zeigen.



Links: Ursprungsregion der Tomate.

Rechts: Die Sortenvielfalt bei Tomaten ist gross.





## Botanik

Tomaten sind unter günstigen Bedingungen mehrjährige Pflanzen, die jedoch nur einjährig kultiviert werden. Sie verzweigen sich aus den aus den Blattachsen erscheinenden Seitentrieben (Geiztrieben). Man unterscheidet die beiden Verzweigungsformen der Stab- und Buschtomaten: Bei Stabtomaten wächst der Haupttrieb nahezu unbegrenzt, Buschtomaten zeigen ein begrenztes Wachstum. Die Tomatenblätter sind gefiedert. Sie unterscheiden sich stark, können normal- oder kartoffelblättrig sein, klein oder gross, behaart oder unbehaart. Die Blüten sind in einem traubigen Blütenstand angeordnet. Die Anzahl der Blüten pro Blütenstand schwankt bei Kultursorten zwischen 3 und 25 Einzelblüten. Die einzelnen Trauben einer Pflanze bilden sich nach und nach, auch können die Blüten einer Traube nacheinander blühen. Tomatenblüten sind gelb und zwittrig. Selbstbefruchtung überwiegt. Die Blüten sollten bewegt werden, damit die Befruchtung geschieht. Dies kann durch Insekten, durch den Wind oder durch leichtes Schütteln der Pflanzen ausgelöst werden. Die Tomatenfrucht kann zwei-, drei-, vier- oder vielkammerig sein.

## Sortenvielfalt

Wohl bei keiner anderen Art ist die Vielfalt an Formen und Farben so gross wie bei der Tomate. Weltweit spricht man von ungefähr 8000 bis 10 000 verschiedenen Sorten. Von der gut johannisbeergrossen Wildtomate bis zur mehr als ein Kilogramm schweren Fleischtomate ist alles vorhanden. Farblich reichen sie von cremeweiss über gelb, orange, rot bis zu grün, violett und fast schwarz.

Tomaten werden je nach Literatur in unterschiedliche Gruppen eingeteilt. Nachfolgend werden sie in die folgenden vier Formengruppen Flaschen-, Fleisch-, Rund- und Kirschtomaten geordnet. Diese Einteilung ist aber nicht eindeutig und es gibt immer Sorten, die Zwischenformen sind.

## Flaschentomaten

(Syn. Peretti-Tomaten)

Die bekannteste Flaschentomate ist wohl die Sorte 'San Marzano'. Sie ist mit ihrer länglichen Form ein typischer Vertreter dieser Gruppe. In Sizilien, wo die Tomaten schon wesentlich länger für den Verzehr kultiviert werden als in Mitteleuropa, baute man bereits Anfang des 19. Jahrhunderts Tomaten feldmässig an. Dabei handelte es sich meist um diese schmale, längliche oder birnenförmige, fest- und dickfleischige, leuchtend rote, kernarme Flaschentomaten. Sie wurden nach Neapel und Rom geliefert und dort zu Tomatensauce zerkoht.

## Fleischtomaten

Fleischtomaten sind, wie es der Name vermuten lässt, sehr fleischig und enthalten wenig Saft und Samen. Während eine kleine Kirschtomate 80 bis 100 Samen enthält, ist es bei einer ungleich grösseren Fleischtomate oft nur ein Bruchteil davon. Schneidet man eine Fleischtomate quer entzwei, sieht man, dass sie viele Kammern aufweist. Dies ist der Grund, dass Fleischtomaten oft etwas unförmig sind, da jede Kammer eine eigene Ausbuchtung formt. Eine einzelne Fleischtomaten-Pflanze bildet wenig Früchte aus, und diese reifen eher spät. Deshalb sind Fleischtomaten für Gegenden mit kurzen Sommern oder für Gärten, in denen ein starker Krankheitsdruck herrscht, nicht unbedingt zu empfehlen. Oft stirbt dann die Pflanze, noch bevor die Früchte reif sind.

## Kirschtomaten

(Syn. Cherrytomaten, Cockailtomaten)

Die Kirschtomaten ähneln am ehesten der Urform der Tomaten. Die Peruaner nutzten denn auch schon im 5. Jahrhundert v. Chr. kleinfrüchtige Tomaten. Bei uns blieben sie lange eine Rarität. In einem Schweizer Gemüosebuch von 1996 werden Kirschtomaten noch als «Kuriosität, Exklusivität und Spezialität, zunehmend auf Lokalmärkten zu finden» beschrieben. Heute bekommt man sie ganzjährig im Detailhandel. Es gibt Kirschtomaten in fast allen Farben, sie sind entweder rund, ei-, birnen- oder dattelförmig und messen zwischen einem und fünf Zentimeter im Durchmesser.

Als Wildtomaten bezeichnet werden oft sehr ursprüngliche Typen von Kirschtomaten. Die Zuteilung der Sorten ist aber nicht eindeutig, weshalb sie hier bei den Kirschtomaten eingeteilt werden. Die Früchte der Wildtomaten sind oft noch kleiner als bei den üblichen Kirschtomaten. Sie werden nur ungefähr kirschengross.

## Rundtomaten

Die am häufigsten verkaufte Tomate ist die Rundtomate. Sie macht weltweit gesehen rund 70 Prozent des gesamten Tomatenanbaus aus. Optisch ist sie für viele der Inbegriff der Tomate schlechthin – mittelgross und rund, und wenn sie dann noch rot ist sowieso. Aber auch Rundtomaten gibt es in zahlreichen Farben. Eine Frucht misst ungefähr 45 bis 65 Millimeter im Durchmesser und wiegt 60 bis 100 Gramm. Sie hat festes, saftiges Fleisch und zwei bis vier Fruchtkammern.

Kirschtomaten wurden bei uns erst vor etwa fünfzehn Jahren bekannt.



### Black Prince

Syn. Prince noir, Schwarzer Prinz

Diese Tomate soll ursprünglich aus dem westlichen Teil der ehemaligen Sowjetunion stammen, wurde aber auch in Irkutsk, Sibirien, angebaut. Von da kam sie in die USA, wo sie ihren englischen Namen 'Black Prince' bekam.

**Merkmale** Früchte über 100 g schwer, granatrot bis schwarz, rundlich. Narbe punktförmig. Früchte haben wenig Samen. Stabtomate mit schlankem Wuchs. Mittelfrüh reifend.

**Anbau** Auch für kühlere Lagen geeignet.

**Verwendung** Für Saucen.

**Erhältlich über** ProSpecieRara Schweiz, Arche Noah



### Crveni Srcolik

Syn. Rotes Herz

Diese Fleischtomate vom Typ 'Ochsenherz' ist seit einer Sammelreise nach Kroatien 1996 im Archiv der Arche Noah. Sie stammt von der Familie Čunko aus dem Gebiet Žumberak. Sie ist im Geschmack sehr gut, leicht gewürzt, Zucker und Säure gut eingebunden, sehr harmonisch, eine der besten Sorten in einem Vergleich vieler 'Ochsenherz'-Sorten.

**Merkmale** Früchte meist rosa (Pflanzen mit roten Früchten kommen vor), typisch länglich-zugespitzt und herzförmig oder flachrund, unregelmässig im Querschnitt und stark gerippt. Früchte gross bis sehr gross, im Durchmesser 12 bis 14 cm und bis 1,2 kg schwer. Stabtomate, kartoffelblättrig, hochwüchsig, bis über 2,5 m. Im Wuchs eher zierlich, licht belaubt. Mittelspät reifend.

**Anbau** Gute Widerstandskraft gegenüber Braunfäule.

**Erhältlich über** Arche Noah



### De Paudex

Dies ist eine schweizerische Züchtung aus der Romandie von J. Guex, Marktfahrer in Paudex im Kanton Waadt. Von welchen Sorten sie ausgegangen ist, bleibt unklar. Nach dem Tod von Herrn Guex 1981 war seine Tochter die einzige, die die Sorte noch erhielt. 1996 übergab sie diese Rarität in die Obhut von ProSpecieRara.

**Merkmale** Die roten Früchte sind fleischig, schmackhaft und etwas säuerlich im Geschmack. Kräftige, mittelhohe Pflanze mit dichtem Laub. Früh reifend.

**Anbau** Für den Freilandanbau geeignet. Im Vergleich zu anderen Sorten wird sie erst spät mit Krautfäule befallen.

**Verwendung** Vielseitig verwendbar, gekocht und roh.

**Erhältlich über** ProSpecieRara Schweiz





### Delta of Volgograd

Wie ihr Name schon sagt, stammt diese Fleischtomate ursprünglich aus Russland. Sie wird von der US-amerikanischen Erhaltungsorganisation der Seed Savers angebaut und kam von da 1995 ins Archiv der Arche Noah.

**Merkmale** Früchte rot und orange gezeichnet, flachrund, bis 10 cm im Durchmesser. Guter, «traditioneller» Tomatengeschmack. Hochwüchsige Stabtomate, normalblättrig. Reifezeit mittelspät.

**Verwendung** Gut zu Salat und Saucen.

**Erhältlich über** Arche Noah



### Di Catenna

Diese Fleischtomate ist ihrem Namen nach vermutlich eine Italienerin oder Spanierin. ProSpecieRara hat sie von einem Hausgärtner bekommen.

**Merkmale** Sehr grosse, bis 500 g schwere, lilarote Früchte, leicht gestreift, unten spitz und geschlossen. Haut sehr zart. Fast samenlose Fleischtomate. Sehr fein im Geschmack.

**Anbau** Warme Standorte sind für einen guten Ertrag notwendig. Benötigt Abdeckung, sonst platzen die Früchte leicht. Ertrag sehr gut.

**Erhältlich über** ProSpecieRara Schweiz



### Dwarf Champion

Syn. Champion Violette

‘Dwarf Champion’ ist eine Auslese vom berühmten amerikanischen Tomatenzüchter A. W. Livingstone. Er hat 1886 eine einzige, kräftige Pflanze mit aufrechtem und gedrungenem Wuchs in einem Feld seiner Tomatensorte ‘Acmes’ gefunden. Aus dieser Pflanze züchtete er die Sorte ‘Dwarf Champion’ und brachte sie 1896 auf den Markt. Vilmorin nannte sie 1904 ‘Champion Violette’.

**Merkmale** Mittलगrosse, flachrunde Früchte, die an die Sorte ‘Berner Rose’ erinnern. Dunkelgrünes Laub. Gedrungen wachsende, starklaubige Pflanze. Früh reifend.

**Anbau** Eignet sich auch gut für die Kultivierung auf dem Balkon. Mittlerer Ertrag.

**Erhältlich über** ProSpecieRara Schweiz



## Bildnachweis

Alle Bilder stammen von Franca Pedrazzetti und Beat Brechbühl ausser den folgenden:

Arche Noah: Seite 71 Mitte, 78 unten, 81 oben und Mitte, 82 unten, 91 Mitte und unten, 93 unten, 97 oben, 100, 108 Mitte und unten, 125 Mitte, 132 unten, 156 Mitte, 157 oben, 167 Mitte, 174 oben, 180 Mitte, 181 Mitte, 186 oben, Mitte und unten, 187 oben und Mitte, 189 oben und Mitte, 190 Mitte und unten, 191 oben, 192 oben, 213 oben und Mitte, 216 unten, 224 oben, 226 unten, 227 oben, 231 Mitte, 234 oben, 237 unten, 239 oben, 243 Mitte und unten, 245 Mitte und unten, 246 Mitte, 247 oben, 249 Mitte und unten, 251 unten, 254 oben und Mitte, 255 oben, 256 oben und unten, 259 oben und Mitte, 285 unten, 287 unten, 289 oben, 297 unten, 312 oben, 313 unten, 358 Mitte, 362 oben und Mitte, 363 oben, 373 oben, 414 Mitte, 436 Mitte, 447 Mitte, 448 Mitte und unten, 449 oben, 451 Mitte und unten, 454 unten, 458 Mitte, 459 unten, 477 Mitte, 481 oben, 538 Mitte, 539 oben, 544 Mitte, 548 Mitte, 550 Mitte, 551 oben, 551 unten, 552 Mitte, 554 Mitte und unten, 563 unten, 570 unten, 599 unten, 613 oben und unten, 614 unten

Sylvia Davatz: Seite 448 oben

FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau): Seite 286 unten, 443 unten, 450 oben, 547 unten, 562 unten

Gärtnerei am Hirtenweg: Seite 372 unten

Maria Hager: Seite 481 unten, 482 oben

Rebekka Herzog: Seite 123 unten, 359 oben, 452 Mitte, 533, 540 oben, 543 unten, 545 oben, 548 unten, 568 Mitte und unten

Hortus: Seite 101

ProSpecieRara: Seite 107 unten, 126 unten, 166 unten, 268, 360 oben, 361 unten, 431, 435 oben und unten, 445 unten, 453 oben, 454 oben, 462 Mitte, 478 Mitte, 499, 517 unten, 539 unten, 547 Mitte, 553 oben, 577 unten, 579, 580 oben, Mitte und unten, 581 oben, Mitte und unten, 593 oben und unten, 599 oben

Sabine Röthlin: Seite 420

# Register

## A

À deux cœurs 457  
A pied court de Plainpalais 292  
Aargauer Müsli 250  
Abruzzen 462  
Acht-Wochen-Nüdeli 383  
Ackerbohne 383  
Ackersalat 348, 350, 352, 353  
Ackersegen 224, 237  
Aguadulce 388  
Ägyptische Plattrunde 414  
Albina Vereduna 416  
Albinen 388  
Ableisa 329  
Alice Roosevelt 568  
Allerfrüheste Gelbe 224  
*Allium × proliferum* (Moench)  
    Schrud. ex Willd. 142f.  
*Allium ascalonicum* L. 466ff.  
*Allium cepa* L. 622ff.  
*Allium fistulosum* L. 582ff.  
*Allium porrum* L. 320ff.  
*Allium sativum* L. 270ff.  
Alma 224  
Alpen-Ampfer 172  
Alphorn 86  
Alter Spinat von Monthey 165  
Altijd Gele 116  
Amish Pasta 532  
Ananas 536  
Andenhorn 532  
Angela 503  
Antwerp 235  
*Apium graveolens* L. 490ff.  
Applegreen 55  
Aquadulce Claudia 388  
Argenté de Genève inerme 205  
Ärnböhnli 86  
Arran Banner 225  
Arrow 424  
Artischocke 48ff  
*Asparagus officinalis* L. 500ff.  
*Atriplex hortensis* L. 163ff.  
Attraktion 442  
Aubergine 52ff.  
Augspurger 439, 442  
Augusta 225  
Aula 225  
Aunt Rubys German Green 536  
Auriga 568  
Aus Jaškovo 442  
Aus Ober-Wolfsbach 157  
Aus Rivera 311

Auskernerbse Konservenkönigin 132  
Austrocapi 358  
Autumnal Marrow Squash 315  
Auvert 443  
Avenir 226

## B

Baccarat 453  
Bachrus 476  
Bamberger Hörnchen 226  
Bamberger Hörnla 226  
Bamberger Hörnle 226  
Bambino 55  
Baquieu 443  
Barbarakraut 58f.  
Barbarakresse 58f.  
*Barbarea vulgaris* R. Br. 58f.  
Baselbieter Röteli 560  
Bassano 626  
Batavia Alphonse à graine noire 443  
Batavia Chou de Naples 444  
Batavia Laura 444  
Batavia Rouge de Grenoble 444  
Bätterkinder 468  
Beauté Blanche 553  
Bedfordshire Champion 626  
Béglaise 116  
Bell's Purple 227  
Benedetta 227  
Benedikta 227  
Bergkabis 284  
Berlichingen 227  
Berliner Netz 613  
Berner Butter Verzasca 86  
Berner Landfrauen 86  
Berner Rose 536  
Bernstein 414  
Best of All 537  
*Beta vulgaris* L. subsp. *vulgaris*,  
    Cicla-Grp. 332ff.  
*Beta vulgaris* L. subsp. *vulgaris*,  
    Conditiva-Grp. 410ff.  
*Beta vulgaris* L. subsp. *vulgaris*,  
    Flavescens-Grp. 332ff.  
Beurre Kugeli 94  
Big Boston 453  
Big Rainbow 537  
Bijskij Zeltij 537  
Bionda a cuore pieno 116  
Biosem 580  
Birkenförmige 626  
Birkenförmige Gelbe 562  
Birkenförmige Kölner 415  
Bischofsmütze 312  
Black Beauty 55  
Black Cherry 560  
Black Plum 560  
Black Prince 538  
Black Queen 415  
Blanc dur d'hiver 515  
Blanc globe à collet violett 515  
Blanche à Collet Vert 211  
Blanche de Virginie 598  
Blanche non Coureuse 598  
Blanche transparente 399  
Blaril 297  
Blaro 297  
Blattmangold 332ff.  
Blau Adliswil 87  
Blau Emmensteg 228  
Blau Erbsli 137  
Blau Hindelbank 228  
Blau Ludiano 229  
Blau Lüthi 228  
Blau Österreich 228  
Blau PSR 228  
Blau Schweden 228  
Blau Speck 109  
Blau St. Galler 228  
Blau Veltlin 229  
Blau Zimmerli 229  
Blau Zimmerli original 228  
Blauer Herbst und Winter 407  
Blauer Lemur 476  
Blauer Speck 297  
Blaugelbe Stein 229  
Blauhilde 87  
Blaumohn 476  
Blauschalige Bristen 229  
Blauschokker 137  
Bleu de Liège 323  
Bleue 228  
Bleue d'Auvergne 228  
Blonde cœur plein 116  
Blonde du Cazard 445  
Blonde Hercule 445  
Blonde lente à monter 456  
Blonder Herkules 445  
Blondine 453  
Blue Pod 137  
Blumenkohl 60ff.  
Blut-Ampfer 172  
Bodenkohlrabi 302ff.  
Bodenkraft 230  
Bogyiszloi Erös 358  
Bohemia 442  
Böhmischer Strunk 299  
Bohne 66ff.  
Bolivianische Obsttomate 561  
Bona 230

Bonela 154  
 Boothby's Blonde 186  
 Borettana 627  
 Borlotto 87  
 Bormini 229  
 Born 122  
 Bosco Gurin 516  
 Boston Market 235  
 Boston Marrow 309, 315  
 Bötzingen 456  
 Boueverli Helmishub 132  
 Boule d'or 613  
 Boulonne 444  
*Brassica napus* subsp. *rapifera* (Metzg.)  
 Sinskaya 302ff.  
*Brassica oleracea* convar. *acephala*  
 Alef. 176ff.  
*Brassica oleracea* convar. *acephala* Alef. var.  
*gongyloides* L. 254ff.  
*Brassica oleracea* var. *botrytis* L. 60ff.  
*Brassica oleracea* var. *capitata* L. Alef. 279ff.  
*Brassica oleracea* var. *gemmifera* (DC.)  
 Zenker 432ff.  
*Brassica oleracea* var. *italica* Plenck 60ff.  
*Brassica oleracea* var. *sabauda* L. 279ff.  
*Brassica rapa* subsp. *rapa* L. 511ff.  
 Brauner Trotzkopf 445  
 Braunkohl 176ff.  
 Braunschweiger Dunkelblutrote 627  
 Breedblad Vollhart Altijd Geel 116

## C

California Wonder 359, 361  
 Canada Crookneck 318  
 Canada red 424  
 Candela di fuoco 399  
 Candella di ghiaccio 399  
 Cannell's Mammoth 324  
 Cantaloup de Bellegarde 613  
*Capsicum annuum* L. 178ff.  
 Carla 230  
 Carotte d'Amiens 215  
 Carotte de Boulogne 215  
 Carotte de Flakkée 214  
 Carotte rouge a forcer parisienne 214  
 Carotte rouge demi-longue  
 de Chantenay 214  
 Carotte très-courte parisienne 214  
 Casco d'oro 116  
 Catalogna 295ff.  
 Cavolo di Napoli 444  
 Cenić 447  
 Cénol 627  
 Centifolia 231, 251  
*Chaerophyllum bulbosum* L. 262

Champion Violette 539  
 Chandelle de Glace 399  
 Charles Downing 231  
*Chenopodium bonus-henricus* L. 194ff.  
*Chenopodium foliosum* Asch. 138ff.  
 Cherokee Trail of tears 88  
 Cherrytomate 526ff., 560ff.  
 Chez-le-Bart 447  
 Chicago Market 235  
 Chicon pomme en terre 458  
 Chicorée 588ff.  
 Chili 354ff.  
 Chinese Long Green 188  
 Chioggia 51, 414  
 Chollet 630  
 Chou blanc de montagne 284  
 Chou chicon 287  
 Chou de Bruxelles nain 436  
 Chriesistei Boniswil 89  
 Chriesistei Dintikon 89  
 Chriesistei Grosi Muri Boswil 89  
 Chriesistei Rote Bohne 90  
 Chriesistei Wehntaler 90  
 Chrügler 90  
 Christa 231  
 Chrügler 91  
 Chugelibohne 95  
*Cicer arietinum* L. 265ff.  
*Cichorium endivia* L. 114ff.  
*Cichorium intybus* L. var. *foliosum*  
 Hegi 588ff.  
 Ciclamen 234  
 Ciklámen 234  
 Clark's No. 1 235  
 Coastal 65  
 Cocozelle di Napoli 598  
 Cocozelle di Tripoli 598  
 Coeur de boeuf 547  
 Coeur de Boeuf blanc 553  
 Colmar à coeur rouge 214  
 Colossal Muskmelon 614  
 Comet 568  
 Coquille de Louvier 353  
 Cor des Alpes 86  
 Corne de Bélier 122  
 Corne de Gatte 234  
 Cornetti Viola Trionfo 91  
 Cornichon amélioré de Bourbonne 191  
 Corno di bue giallo 359  
 Corno di bue rosso 359  
 Corno di torro rosso 359  
 Cosima 234  
 Costata Romanesco 598  
 Courge à violon 318  
 Courge brodée galeuse 315

Cracoviensis 464  
*Crambe maritima* L. 342ff.  
 Crimson 329  
 Crimson flowered 388  
 Crveni Srcolik 538  
*Cucurbita maxima* Lam. 305ff.  
*Cucumis melo* L. 608ff.  
*Cucurbita moschata* Poir. 305ff.  
*Cucumis sativus* L. 182ff.  
*Cucurbita pepo* L. 305ff.  
*Cucurbita pepo* L. subsp. *pepo* 308, 594ff.  
 Cuor di bue 547  
 Currant white 561  
*Cynara cardunculus* L. 48ff., 202ff.

## D

D'Alsace 628  
 D'Elbeuf 323  
 D'Argenteuil hative 503  
 Daisy 135  
 Dangio 88  
 Dänische Export 568  
 Danish Export 568  
 Dansk Export 568  
 Dasinger Blaue 91  
 Datura 235  
*Daucus carota* L. 208ff.  
 De Châlons 493  
 De Corseaux 493  
 De la Bonneville 630  
 De Montbrison 630  
 De Montreuil 615  
 De Morges 457, 493  
 De Mulhouse 628  
 De Musselbourg 324  
 De Nice à fruit rond 599  
 De Paudex 538  
 De Pontoise 292  
 De Soissons 70  
 De Strassbourg 408  
 De Trémont 452  
 Dekan 186  
 Delfs Nr.1 186  
 Délicatesse bleu 298  
 Delikatess blau 298  
 Dell'Aquila 92, 99  
 Dell'Occhio 507  
 Della nonna di Colonia 154  
 Delta of Volgograd 539  
 Demi-longue de Guernsey 378  
 Demi-nain de la Halle 436ff.  
 Demi-nain du pays 436  
 Deodora 235  
 Des Andes 532  
 Des Melons 457



Deutsche Riesentraube 561  
Deutsche Schlangen 187  
Di Catenna 539  
Di Genova 626  
Di Rovato 627  
Di Verona 293  
Di Vienna bianco 300  
Dicke Bohne 94  
Dicke Lydia 154  
Dietlikon 580  
Dorata a cuore pieno 116  
Doré de Revermont 122  
Dorée à coeur 116  
Dorninger 187  
Dubouchet Verdonnet 323  
Duke of York 236  
Dwarf Champion 539  
Dyna 298

## E

Earliest of All 231  
Early black rock 615  
Early Half Tall 436  
Early long purple 57  
Early Puritan 243  
Early Rose 235, 243, 246  
Ebnat-Kappel 477  
Ersteling 236  
Eierfrucht 52ff.  
Eigenheimer 236  
Einjährige Riesen 489  
Einlochbohne 70  
Einschneidekabis ZEFA  
    Wädenswiler 284, 288  
Eishauptl 462  
Eiszapfen 399f.  
Elbe 540  
Elefant 323  
Elefant Elisa 323  
Elefantentrüssel gelb 360  
Elefantentrüssel rot 360  
Elms Juwel 424  
Elsass 167, 468, 549  
Emerald Evergreen 540  
Empereur de Russie 70  
En cornet de Bordeaux 116  
Endivie 114ff.  
Enfant de Mont Calme 71  
Englische blutrothe Forelle 446  
Enz 165  
Epineux argenté de Plainpalais 205  
Erbse 118ff.  
Erdapfel 220  
Erdbeerspinat 138  
Erdbirne 576

Erdgold 236  
Erfurter Treib 298  
Erfurter Zwerg 64  
Erstling 236, 448  
Escariol 114ff.  
Escariol Gelb 116  
Eschlauch 466ff., 470  
Etagenzwiebel 142f.  
Etampes 352  
Etsdorfer 71  
Evergreen 540, 542, 563  
Ewiger Spinat 172

## F

Faavi 249  
Fagiolo Michel-Uhlmann 155  
Familienzwiebel 466ff.  
Fasöi dalla minestra da Dumega 155  
Fasöi Grisoni 92  
Fausse Orange 312  
Faveli 247  
Federkohl 176ff.  
Fehringleitlen 477  
Feldsalat 348ff.  
Fellenberg 137  
Fenchel 144ff.  
Feuerbohne 150ff.  
Feurio 337  
Filderkraut 284  
Fina 237  
Fino 148  
Fläckler 237  
Flaschenkürbis 160ff.  
Flaschentomate 526ff., 532ff.  
Fleischkraut 588ff.  
Fleischtomate 526ff., 536ff.  
Flekica 448  
Flügelerbse 508ff.  
*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare* var.  
    *azoricum* 144ff.  
Forelle 237  
Forelle brune d'été 446  
Forellensalat 448  
Forellenschluss 457  
Frisée 114ff.  
Fruchtroma 569  
Frühe Liebe 571  
Frühe Prättigauer 238  
Frühe Rosen 235  
Frühe Wädenswiler 92  
Früher aus Genf 352  
Früher Heinrich 123  
Fumat 468  
Futtermöhre Rot 213

## G

Galeux D'Eysines 315  
Garbanzo Black Kabuli 269  
Garden Peach 571  
Gartenbohne 66ff.  
Gartenkürbis 305ff., 311ff.  
Gartenmelde 163ff.  
Gartenmohn 472ff.  
Gartenportulak 380ff.  
Gartensalat 438ff.  
Gartensauerampfer 170ff.  
Gasser 93  
Géant de Zittau 628  
Géant Suisse 125  
Géante maraichère 117  
Gelb 399  
Gelbe aus Bialystok 569  
Gelbe aus Österreich 166  
Gelbe Birnentomate 562  
Gelbe Cherry 560  
Gelbe kleine Rotrübe 415  
Gelbe Korinthe 563  
Gelbe Laaer 628  
Gelbe Rübe 415  
Gelbe runde Zucker 415  
Gelbe Tomate Aesch 569  
Gelbe von Thun 569  
Gelbe Zittauer 628  
Gelber Goliath 211  
Gelber Kaiser 449  
Gelber Nüssler 352  
Gelber Rohrbachgraben 353  
Gelber Zentner 316  
Gelbes Ochsenherz 540  
Gelbes Posthörnl 93  
Gele Vollhart 116  
Gemüsefenchel 144ff.  
Gemüsemais 600ff.  
Gemüsepaprika 354ff.  
Gemüseportulak 380ff.  
Genfer Selma 337  
Gesprenkelte Suppenbohne Matt 71  
Gestreifte 329  
Gezahnte Bühner-Keel 541  
Gialla a cuore pieno 116  
Giallo rotondo di Capriglio 360  
Giant d'hiver de Liège 323  
Gioia della mensa 552  
Glärnerland 155  
Glatter Genfer 337  
Gleisdorfer Ölkürbis 311  
Globe à collet violett 515  
*Glycine max* (L.) Merr. 496ff.  
Gniff 211  
Gold Nugget 562

Goldapfel 132  
 Goldball 516  
 Golden 338, 415  
 Golden Ball 516  
 Golden Bantam 605  
 Golden Butter 72  
 Golden California Wonder 361  
 Golden Currant 563  
 Golden Perfection 613  
 Golden Queen 541  
 Goldene Königin 541  
 Goldkugel 516  
 Goldsegen 238  
 Gommererbse 137  
 Grah Kukuruzar Biseli 93  
 Grandson 92, 99  
 Grandy Rose 400  
 Grandy rose à bout blanc 400  
 Graue Buntblühende 123, 127  
 Graueli 94  
 Grazer Krauthauptel 449  
 Green apple 55  
 Green Grapes 563  
 Green Windsor 389  
 Green Zebra 542  
 Gros cordon rouge 453  
 Grossbohne Ausserberg 389  
 Grossbohne Erschmatt 389  
 Grossbohne vom Lötschental 390  
 Grossbohne von Leiggern 390  
 Grosse Bohne 390  
 Grosse Brune Têtue 445  
 Grosse Lisse 541  
 Grosse von Laon 51  
 Grosse Weisse 156  
 Grossmutter Witt 542  
 Grüne Amriswil 166  
 Grüne Trauben 563  
 Grüne von Laon 51  
 Grüne Windsor 389  
 Grüne Zebra 542  
 Grüner krausblättriger Genfer 338  
 Grüner Stern 464  
 Grünes Posthörnli 94  
 Grünkohl 176ff.  
 Guarda 231  
 Guérande 213  
 Gurke 182  
 Guter Heinrich 194ff.  
 Gypsy 554

## H

Haagescher allerfrühster Zwerg 64  
 Haferwurzel 197  
 Halblange 378

Halblange Turga 378  
 Hänslar 247  
 Hawaiian 563  
 Heilige gesegnete Bohne 94  
*Helianthus tuberosus* L. 576ff.  
 Herbsträbe 511ff.  
 Herbstrübe 511ff.  
 Herkules 436  
 Hero of Lockinge 614  
 Herrenböhnli 95  
 Herzbohne 99  
 Herzförmige Berner Rose 542  
 Herztomate Riehen 543  
 Highland Burgundy Red 238  
 Hiltä 239  
 Hirschhornsalat 200f.  
 Hirschhornwegerich 200f.  
 Hoffmanns Schwarze Pfahl 489  
 Hoher roter Krauser 180  
 Hokkaido Orange 316  
 Hollow Crown 378  
 Holsteiner Blut 324f.  
 Holsteiner Platter 285  
 Hot Lemon 362  
 Hottwil 95  
 Howard Deutsche Tomate 532  
 Howard German 532  
 Hünibach 477

## I

Ibis 494  
 Idaho Rural 231  
 Ideaal 239  
 Ideal 72, 74  
 Ijskegel 399  
 Imperial Black Beauty 55  
 Industrie 239  
 Ingrid 95  
 Institut de Beauvais 242  
 Iram 494  
 Isola 242  
 Italian pink bicolor 56  
 Italien 507  
 Italienische Fleischtomate 543

## J

Jaune boule d'or 516  
 Jaune de Mulhouse 628  
 Jaune de Savoie 629  
 Jaune des Cévennes 627  
 Jaune des Vertus 629  
 Jaune du Poitou 324  
 Jaune Gros de Paris 316  
 Jaune longue du Doubs 212  
 Jaune très gros court 324

Johanniszwiebel 142f.  
 John's Beste 72  
 Joie de la table 552  
 Jonas 391  
 Joy of mensa 552  
 Jubel 235f., 242, 248  
 Jubilee 543  
 Juboline 544  
 Julibohne 96  
 Juwel 132

## K

Käferbohne 150ff.  
 Käferbohne Leitner 156  
 Kaffeebohne 94  
 Kaiser Friedrich 86, 96  
 Kaiser Selbstschluss 458  
 Kaiserkrone 243  
 Kaiserermütze 312  
 Kalebasse 160ff.  
 Kalebassenkürbis 160ff.  
 Kalibos 289  
 Kapitän Weddingen 96, 102, 110  
 Kaplnä Slowakei 269  
 Kardone 202ff.  
 Kardy 202ff.  
 Karfiol 60ff.  
 Karlsruher Markt 73  
 Kärntner Butter 97  
 Kärntner Steirisches Gebirgskraut 285  
 Karotte 208ff.  
 Kartoffel 220ff.  
 Kasseler 458  
 Kasseler Strünkchen 458  
 Kecskemeti Konserv 544  
 Kefe 118ff.  
 Kefermarkter Zuchtstamm 243  
 Kellu Uchu 362  
 Kelvedonian 136  
 Kenturio 133  
 Kerbelrübe 262ff.  
 Keřkovské Rohličky 243  
 Kichererbse 265ff.  
 Kidney 73  
 Kievitsbohne 73  
 King 453  
 King Edward 244, 246  
 King of the North 361  
 Kingshorn 77  
 Kirgisische 544  
 Kirschenförmige 361  
 Kirschtomate 526ff., 560ff.  
 Klapprotts Lila Schecke 97  
 Klapprotts Tiefbraune 97  
 Kleine grüne aus Paris 188

Kleine Speiserübe 517  
 Kleine Weisse 98  
 Kleine weisse Suppenbohne 74  
 Klosterfrauen 98  
 Knoblauch 270ff.  
 Knollenfenchel 144ff.  
 Knollensellerie 490ff.  
 Knollenziest 276ff.  
 Knolliger Kälberkropf 262ff.  
 Kobra 362  
 Kohl 279ff.  
 Kohlrabi 294ff.  
 Kohlrübe 302ff.  
 Königin der Frühen 545  
 Königin der Schwarzen 415  
 Königstomate 545  
 Kopfkohl 279ff.  
 Koral 362  
 Krähenfuss-Wegerich 200f.  
 Krauskohl 176ff.  
 Krautstiel 332ff.  
 Kroatischer Winterhäuptl 449  
 Küchenzwiebel 622ff.  
 Kuckuck 243  
 Kürbis 305ff.  
 Küttiger Rüebli 212  
 KY1 550

## L

La Victoire 74  
 Laaer Rosa Lotte 469  
*Lactuca sativa* L. 438ff.  
 Ladenbeet 400  
*Lagenaria siceraria* (Molinia) Standl. 160ff.  
 Laibacher Eis 449f.  
 Laima 469  
 Laitue reine du Mai 450  
 Landsorte Topinambur 580  
 Landsorte Bogdanovi 614  
 Langblättriger Riesenspinat 522  
 Lange Loiser 213  
 Lange Stumpfe 213  
 Langer Zürich 407  
 Lanro 298  
 Lattich in der Erde 458  
 Lattughino verde 462  
 Lauch 320ff.  
 Lauchzwiebel 582  
 Lauerz 166  
 Lauterbrunnen 244  
 Le Coudre 478  
 Lecerf 64  
 Lemon 192  
 Lemon Drop 362  
*Lens culinaris* Medik. 326ff.

Lerche 244  
 Leutschauer Schotenpfeffer 363  
 Libyscher 336  
 Lilac 545  
 Lilaschalige Uetendorf 242, 245  
 Lindegger Sommer 407  
 Lingnée d'Elm 4/E44-2 393  
 Lingua di fuoco 87  
 Linsen 326ff.  
 Linzer Rose 245  
 Linzer Speise 245  
 Listada de Gandia 56  
 Little Princess 76  
 Long de Chine 188  
 Long Island Improved 436  
 Long scarlet 399  
 Long Vert Anglais 188  
 Long white 192  
 Lori 246  
 Lorthoï 453  
 Lötschentaler 137  
*Lotus tetragonolobus* L. 508ff.  
 Louvier Vatter 353  
 Lucullus 336  
 Luftzwiebel 142f.  
 Lukullus 336, 570  
 Lungo di Napoli 400  
 Lungo rosso 399  
 Lungo sardo 400  
 Lutschig Zürich 570  
 Luzerner Marktbohne 94  
 Lyon Prizetaker 325

## M

Magnum Bonum 246  
 Mago 401  
 Mährische 330  
 Maikönig 259, 443, 447, 450  
 Mairübe 511ff.  
 Mairüben Petrowski 517  
 Mammoth Red Rock 289  
 Mandarin 546  
 Mangetout de Saint Fiacre 105  
 Mangold 332ff.  
 Marché de Vully 74  
 Marché de Zurich 409  
 Marché des trois Chênes 75  
 Maria 447  
 Maritta 246  
 Markerbse 118ff., 132ff.  
 Markerbse Adliswil 133  
 Märkische Rübe 517  
 Marktgärtner 215  
 Marseille 242  
 Marteli 90

Marvel of the Market 546  
 Master Caruso 570  
 Mäuchbohne 98  
 Maximakürbis 305ff., 313ff.  
 Meerkohl 342ff.  
 Mehliges Mühlviertler 247  
 Melanzane 52ff.  
 Merton Formost 425  
 Merveille d'octobre 75  
 Merveille de Stuttgart 445  
 Merveille des Marchés 546  
 Merveille du Cazard 445  
 Mescher Bipp 450  
 Mesecar 235  
 Mettmensstetten 123  
 Metzlers Verbesserte 425  
 Mikado 546  
 Milchperle 547  
 Milder Spiral 363  
 Millefleur 224  
 Minis 564  
 Mira 426  
 Mittelfrühe Lötschentaler 247  
 Möhre 208ff.  
 Mombacher Speck 99  
 Mönchsbar 200f.  
 Monstranzbohne 94, 99  
 Monströser von Viroflay 522  
 Monstrueux d'Elbeuf 323  
 Monstrueux de Carentan 324  
 Monstrueux de Viroflay 522  
 Mont d'or 72, 96  
 Moschuskürbis 305ff., 318  
 Mougri 418ff.  
 Mrkva Žuta 213  
 Muesbohni Bavona 156  
 Muskatkürbis 305ff., 318  
 Müsli Oberkirch 250  
 Musselburgh 324  
 Mutterbohne 99  
 Myatt's Victoria 428

## N

Nantaise améliorée sél. Lecerf 215  
 National 401  
 Nebelbohne 98  
 Neckarkönigin 96, 102, 110  
 Negresse 258  
 Negro Romano 180  
 Nero di Toscana 180  
 Nero di Trevi 495  
 Neuer gelber von Poitou 324  
 Neuseeländerspinat 345ff.  
 Neusiedler Gelber Winter 451  
 Neusiedler Ideal 363

Noa's Treib 189  
Noahs Treibgurke 189  
Noir d'hiver 408  
Noir de Lausanne 630  
Noir des Carmes 615  
Noire de Lausanne 415  
Noire plate d'Égypte 414  
Non Plus Ultra 133, 415  
Novalis vallières 503  
Nüsslisalat 348ff.

## O

Ober-Wolfsbacher 157  
Ochsenblut 416  
Ochsenherz 213, 540, 547, 553  
Oeil de Perdrix 95  
Ölkuerbis Riegelnegg 312  
Oktoberli 75  
Orange 312,  
Orange à gros fruits 547  
Orange Gourd 312  
Orange Jelly 516  
Orange Strawberry 548  
Orange Sun 368  
Orca 80  
Oregon Spring 548  
Ostara 247  
Ostergross rosa 408  
Ostfriesische Palme 181  
Oststeirerkraut 258  
Oxheart 213

## P

Paas Lintorfer Frühe 75  
Painted Lady 157  
Palatine 446  
Palerbse 118ff., 137  
Palmkohl 176ff., 180  
*Papaver somniferum* L. 472ff.  
Paprika 354ff.  
Paradeiser 524ff.  
Paradeisfrüchtig Frührot 368  
Paradeisfrüchtiger Gelber 371  
Paradeisfrüchtiger Roter 371  
Paradiesler 293  
Pariser Markt 214  
Parli 247  
Parnassia 243, 248, 251  
Pascal 495  
Passion blonde 452  
*Pastinaca sativa* L. 374ff.  
Pastinake 374ff.  
Patate Verrayes 248  
Patisson Weiss 312  
Patrones 248

Pea Bean 98, 102  
Pêche 571  
Pêche Blanche 571  
Peperoncini 354ff.  
Peperoni 354ff.  
Pépite d'Or 562  
Pepokürbis 305ff.  
Perfection de Genève 437  
Perfection Grosjean 148  
Perfectionné 437  
Perfektion 148  
*Petroselinum crispum* var. *tuberosum* 585ff.  
Pfaavi 249  
Pfavi 249  
Pfefferbohne 102  
Pfefferoni 354ff.  
Pferdebohne 383ff.  
Pfirich gelb 571  
Pfirichtomate 571  
Phänomen 99, 103  
*Phaseolus coccineus* L. 150ff.  
*Phaseolus vulgaris* L. 66ff.  
Phénomène 103  
Pineapple 536  
Pink Fir Apple 234  
Pinki 249  
Pirat 249  
Piriforme 626  
Piriforme de Strassbourg 415  
Pisarecka Perla 330  
*Pisum sativum* L. 118ff.  
Planète rouge du Jura 478  
*Plantago coronopus* L. 200f.  
Plein blanc Pascal 495  
Pointu de Châteaurenard 286  
Poire jaune 562  
Pomme d'Or 312  
Pomme de Châlons 493  
Pomme de Morges 493  
Pommé du Cazard 445  
Porree 320ff.  
*Portulaca oleracea* subsp. *sativa* (Haw.)  
Celak. 380ff.  
Portulak 380ff.  
Poschiavo 462  
Präsident Garfield 548  
Präsident Roosevelt 96  
Prättigauer Müsli 238  
Precoce de Juillet 96  
Precoce Grosso Bianco Crema 189  
Premstättner Schnitt 286  
Prima 250  
Prince noir 538  
Professor Wohltmann 260  
Prunkbohne 150ff.

Puffbohne 383ff.  
Purple Beauty 368  
Purple Calabash 549  
Purple Duke 76  
Purple Plum 401  
Purple speckled Valentine 76  
Purple Top 516  
Purple Top White Globe 515  
Purple Vienna 299  
Purpurfarbene 167  
Purpurkalebasse 549

## Q

Quedlinburger frühe Liebe 571  
Quintale a Seme Giallo 316

## R

Radicchio 588ff.  
Radieschen 394ff.  
Rande 410ff.  
Rangold 605  
Rankenloser Ölkürbis 313  
*Raphanus sativus* L. 394ff.  
*Raphanus sativus* var. *mougrii* Helm 418ff.  
*Raphanus sativus* var. *niger* (Mill.)  
J. Kern. 394ff.  
Ratte 250  
Rattenschwanzrettich 418ff.  
Rauriser Saubohne 391  
Rave saumonée 399  
Rebbergknoblauch Oerlingen 275  
Reckingen 391  
Red Brandywine 549  
Red Cardinal 238  
Red Danish 289  
Red Head 402  
Red Valentine 76  
Refugee Bean 76  
Rehetobel 478  
Reine des Noires 415  
Reine Orange 541  
Reiserbohne 66ff., 103ff., 112  
Rembrandt 124  
Rettich 394ff., 407ff.  
Retzer Gold 311, 313  
Rhabarber 421ff.  
Rheinische Markt 214  
Rheinlands Ruhm 572  
*Rheum rhabarbarum* L. 421ff.  
Riesen von Aspern 402  
Riesen von Carentan 324  
Riesen von Colmar 214  
Riesen von Viroflay 522  
Riesenkürbis 305ff., 315ff.  
Riesenhaharber Adliswil 426

Riesentomate Elsass 549  
 Rischer 247  
 Rive 316  
 Roi des Beurres 77  
 Roi du Carouby 124  
 Rollinson's Telegraph 189  
 Rombach 124  
 Romoos 392  
 Rond rose à bout blanc 401  
 Ronde verte améliorée 352  
 Roosevelt 250  
 Rosa bianca 56  
 Rosafolia 251  
 Rosalind 65  
 Rosara 426  
 Rose d'été 446  
 Rose de Berne 536  
 Rose longue 399  
 Röseler 251  
 Rosenkohl 432ff.  
 Rossa di Rotonda 56  
 Rossa piatta d'Italia 626  
 Rosso rotondo di Capriglio 369  
 Roswitha 369  
 Rot-Gelbe Frühe 251  
 Rotblühende 388  
 Rote aus Ampflwang 254  
 Rote aus Timelkam 254  
 Rote Bete 410ff.  
 Rote Birnenförmige von Schwanden 564  
 Rote Blauetikett 167  
 Rote Elsass 167  
 Rote Laaer 629  
 Rote Lebeda 168  
 Rote Lebeda Rumänien 168  
 Rote Lötschentaler 254  
 Rote Richterswil 168  
 Rote Riesen 214  
 Rote Rüben 410ff.  
 Roter Augsburger 369  
 Roter Slowakischer 479  
 Roter Stern 464  
 Roter von Witterswil 479  
 Roter Winterlattich 459  
 Roter Zentner 317  
 Rotfleischige Chantenay 214  
 Rotgelb gestreifte Runde 572  
 Rotkohl 279ff.  
 Rotonda bianca sfumata di rosa 56  
 Rotstiel 427  
 Rouge d'hiver 459  
 Rouge d'Étampes 317  
 Rouge de Brunswick 627  
 Rouge de Genève 629  
 Rouge de Lausanne 415  
 Rouge du pays 630  
 Rouge foncé à salade de Montreux 415  
 Rouge Grenobloise 444  
 Rouge gros plat d'Italie 626  
 Rouge grosse 552  
 Rouge pâle d'Alois 630  
 Rouge pâle de Niort 630  
 Rouge vif d'Étampes 317  
 Round Red Small White Tip 401  
 Rubia de corazon Ileno 116  
 Rubine 437  
 Rudetova Salata 451  
 Rüebli 208ff.  
 Ruhm von Braunschweig 134  
*Rumex rugosus* Campd. 170ff.  
 Runder grosser Mulhauser 408  
 Rundes Gelbes 399  
 Rundtomate 524ff., 568ff.  
 Russische 190  
 Rüti 275  
 Rychiger 104

**S**  
 S. Michele 293  
 Safier 254  
 Saint Fiacre 105  
 Saint-Pierre 551  
 Salad Snap Bean 76  
 Salat-Brechbohne 76  
 Salat 438ff.  
 Salinka 255  
 Sammettomate 571  
 San Marzano 533  
 Sant' Angelo 444  
 Saphir 255  
 Saskia 255  
 Sativa 581  
 Sattelbock 479  
 Saubohne 157, 383ff.  
 Saubohne Kocher 392  
 Sauerampfer 170ff.  
 Saxa 77  
 Scarole batavia 117  
 Scarole en cornet 116  
 Scarole grosse de Limay 117  
 Schalerbse 118ff., 137  
 Schalotte 466ff.  
 Schild-Ampfer 172ff.  
 Schimmeig Stoo 551  
 Schlafmohn 472ff.  
 Schlangenrettich 418ff.  
 Schlatt 550  
 Schmalzkönigin Herrliberg 103  
 Schnägglbohne 98  
 Schneewittchen 564  
 Schnittendvie 114ff.  
 Schnittmangold 332ff.  
 Schnutzla 103  
 Schoderleer Steckzwiebel 630  
 Schöne von Richigen 104  
 Schönenbuch 581  
 Schotenrettich 418ff.  
 Schwarze 77, 330, 370  
 Schwarze Carmeliter 615  
 Schwarze Kirsche 560  
 Schwarzenburg hellrosa 480  
 Schwarzenburg rosa 480  
 Schwarzer aus Umbrien 495  
 Schwarzer Prinz 538  
 Schwarzer Runder  
 Schwarzkohl 176ff.  
 Schwarzkopf 289  
 Schwarzwälder Ausmachbohne 80  
 Schwarzwurzel 486ff.  
 Schwefelbohne 104, 112  
 Schwefelgelbe 104  
 Schweizer Riesen 125  
 Scoresby Dwarf 550  
*Scorzonera hispanica* L. 486ff.  
 Scotch flag leek 324  
 Seekohl 342ff.  
 Sellerie 490ff.  
 Selma 149  
 Selma Cuca 190  
 Selma Star 104  
 Semoroz 445  
 Shah Mikado White 550  
 Sibirische Gurke 190  
 Siegerin 74  
 Simmen 105  
 Sirio 149  
 Sirtema 256  
 Sissach 480  
*Sium sisarum* L. 618  
 Slavjanskij Schedevr 551  
 Slawische Schedevr 551  
 Snow White 416, 564  
 Sojabohne 496ff.  
*Solanum lycopersicum* Lam. 524ff.  
*Solanum melongena* L. 52ff.  
*Solanum tuberosum* L. 220ff.  
 Sommerportulak 380ff.  
 Spaghettibohne 504ff.  
 Spanische Erbse 134  
 Spargel 500ff.  
 Spargelbohne 504ff.  
 Spargelerbse 508ff.  
 Sparkler 401  
 Späth's Alblinse I 329  
 Spätrot 256

Speiselinse Lenka 331  
 Speiserübe 511ff.  
 Speisezwiebel 622ff.  
*Spinacia oleracea* L. 518ff.  
 Spinat 518ff.  
 Spitzkabis Châteaurenard 286  
 Spitzkabis De Chavannes Hirt 286  
 Spitzkabis Pain de sucre 287  
 Sprossenkohl 432ff.  
 St. Blaise 459  
 St. Galler Markt 293  
 St. Josef 451  
 St. Pierre 551  
 St. Valery 215  
*Stachys affinis* Bunge 276ff.  
 Stängelzwiebel 582ff.  
 Stangenbohne 66ff., 86ff.  
 Stangensellerie 490ff.  
 Starazagorsky 80  
 Steckrübe 302ff.  
 Steinfelder Tellerlinse 331  
 Sternkürbis 312  
 Stielmangold 332ff.  
 Stielmus 511ff.  
 Stielmus Namenia 517  
 Strandkohl 342  
 Strassburger birnenförmige 415  
 Streits Freiland Grüngenetzt 615  
 Streits Nr. 5 191  
 Striato d'Italia 598  
 Striped Cavern 551  
 Strubelpeter 462  
 Struwelpeter 462  
 Studerus 80  
 Stuttgarter Riese 631  
 Stuttgarter Sommer 452  
 Sugar Tall white 122  
 Suisse verte frisée à cardé blanche 338  
 Supérieur 324  
 Suppenbohne 158  
 Suppenbohne Anni Spreng 158  
 Suppenerbse Rupp 125  
 Suppenerbsen 112  
 Susi 125  
 Süssmais 600ff.  
 Sweet Banana 370  
 Sweet Chocolate 370  
 Sweet Golden 126  
 Sweet Long Yellow 371  
 Szigal 256

## T

Tafelfreude 552  
 Tannzapfen 247  
 Tansania 105

Tante Emma 134  
 Tasso 257  
 Tasty Evergreen 540  
 Tausend für eine 76  
 Téléphone 135  
 Téléphone à rames 135  
 Téléphone Nain 135  
 Teltower Rübchen 511ff., 517  
 Temnokrasnij 572  
 Tender and True 379  
 Tennaer 257  
 Tequila Sunrise 371  
 Tête de beurre 447  
*Tetragonia tetragonioides* (Pall.)  
 Kuntze 345ff.  
*Tetragonolobus purpureus* Moench 508ff.  
 The Lyon 325  
 The Sutton 427  
 Theres 573  
 Theresele 573  
 Thousand-for-One 76  
 Thurner 284, 287  
 Tiefenbacher 81  
 Tiffen Mennonite 552  
 Timperley Early 427  
 Tiroler 481  
 Tom Thumb 452  
 Tom-Pouce 452  
 Tomate 524ff.  
 Tomatenpaprika gelb 371  
 Tomatenpaprika rot 372  
 Tonda di Chioggia 414  
 Tondo chiaro di Nizza 599  
 Topinambur 576ff.  
 Törbjer Grossbohne 392  
 Touchon sans coeur 215  
*Tragopogon porrifolius* L. 197ff.  
 Traunsteiner 393  
 Trebona 108  
 Trémont 452  
 Très fine maraichère 117  
 Trešnjevac 2 108  
 Trocadero 453  
 Trockenbohne Mikulić 108  
 Trockenerbse Basel 137  
 Trophy 541, 546, 552  
 Trüffe de Chine 258  
 Trüffelkartoffel 258  
 Tschechische Frühe 57  
 Tschechischer Schwarzer 370  
 Tschermak-Kürbis 313  
 Tschermaks Metis 81  
 Tschornaja 565  
 Tsygan 554

## U

UFO-Kürbis 312  
 Ultimus 257  
 Unikum 453  
 Up to date 258  
 Utah 495

## V

Valentine 428  
*Valerianella eriocarpa* Desv. 348ff.  
*Valerianella locusta* (L.) Laterr. 348ff.  
 Vallières Racault 503  
 Vaters Dicke Bohnen 109  
 Vates Blue Curled 181  
 Vatter's Erntesege 109  
 Velö Borsó 135  
 Venezianer 463  
 Vera 136  
 Verbesserte Nantaise Sel. Lecerf 215  
 Verbesserte von Bourbonne 191  
 Verbesserter rotstieliger Viktoria 428  
 Verde Calabrese 65  
 Vereduna Alba 416  
 Vert petit de Paris 188  
 Verte d'Etampes 352  
 Verte de Carentan 324  
 Verte de Lina Cavin 428  
 Verte de Louvier 353  
 Verte des Maraichères 599  
 Verte frisée de Genève 338  
 Verte lisse à large cardé 337  
 Verte lisse d'hiver 337  
 Verte lisse de Genève 337  
 Vicia faba L. 383ff.  
 Victoria 428  
 Vieläugler 247  
*Vigna unguiculata* subsp. *sesquipedalis* (L.)  
 Verdc. 504ff.  
 Viktoria 428  
 Villnachern 581  
 Vincent 553  
 Violaceo di Verona 293  
 Violet de Plainpalais 51  
 Violet de Vienne 299  
 Violet van Wenen 299  
 Violette Chantenay 216  
 Violette Erica Herrensberger 109  
 Violette longue hâtive 57  
 Violette Peperoni Ungarn 372  
 Violette Richterswil 169  
 Violette von Chioggia 51  
 Violette von Plainpalais 51  
 Violina 318  
 Virgule Béroche 250  
 Vitamin Korotel 216

Vitelotte noire 258  
Vogerlsalat 348ff.  
Von Boswil 81  
Von Elm 393  
Von Eriswil 110  
Von Hoerdts 503  
Von Küttigen 353  
Von Maloja 126  
Von Obermumpf 110  
Von Pensier 481  
Von Prugiasco 88  
Von Seengen 126  
Von Strengelbach  
Vorant 226, 242, 258  
Vorgebirgstraupe 191  
Vysocke 289

## W

Wachs Beste von Allen 82  
Wachs Rheingold 111  
Wädenswiler 92, 284, 631  
Wädenswiler Schwertbohne 111  
Wallisellen 429  
Walliser 338  
Weggiser 123, 127  
Wehrdener Freiland 453  
Weinberger Schlosskipfler 259  
Weinländerin 105, 111, 112  
Weisse Franzosen 112  
Weisse Jona 158  
Weisse Lötschentaler 246  
Weisse Weinländerin Kuert 112  
Weisser Böhmischer Strunk 299  
Weisser Mohn Brodowin 481  
Weisser Mohn Ungarn 482  
Weisser Papplitzer 482  
Weisses Ochsenherz 553  
Weisskohl 279ff.  
Weizer Gurke 192  
Welsa 259  
Weltwunder 259  
Wener Blauwe 299  
Wener Witte 300  
Weppersdorf 482  
Westfälischer 181  
Wheeler's Tom Thumb 452  
White Beauty 553  
White Brandywine 550  
White Oxheart 553  
White Peach 571  
White Sword 57  
White Wonder 192, 553  
Wiener Blauer Glas 299  
Wiener Breindl 287  
Wiener Bronzekugel 631

Wiener Calvill 372  
Wiener Langes Weisses 400  
Wiener Riesen 494  
Wiener Rotes Treib 402  
Wiener Runder Kohlschwarzer 409  
Wiener Treib 82  
Wiener Wachs 373  
Wiener Weisser Glas 300  
Wienerli 112  
Wieser Milder 373  
Wiesner 247  
Will 429  
Wilhelm Tell 127  
Winterheckenzwiebel 582ff.  
Winterkefe Frieda Welten 127  
Winterkefe Rohrbachgraben 128  
Winterkresse 58f.  
Winterspinat Erste Ernte 522  
Winterspinat Guntmadingen 522  
Winterspinat Haldenstein 523  
Wintertomate Toscana 565  
Winterzwiebel 582ff.  
Wira 403  
Wirsing 279ff., 292f.  
Wirz 279ff., 292f.  
Witkiem 393  
Wohltmann 260  
Wruke 302ff.  
Wunder von Kelvedon 136  
Wunder von Stuttgart 454  
Wurzelpetersilie 585ff.

## X

Xaver 113

## Y

Yellow Currant 563  
Yellow Pearshaped 562  
Yellow Pumpkin 316  
Yellow Ruffled 554  
Yin und Yang 80

## Z

Zarte Welsche 74  
Zea *mais* L. 600ff.  
ZEFA Borlotti 113  
ZEFA Frühe Wädenswiler 111  
ZEFA rot 515  
Zelena Tikvica 599  
Zichoriensalat 588ff.  
Ziegenbart 200f.  
Ziegler Galgenen 113  
Zieglers Wiener Maidivi 459  
Zigan 554  
Zitronengurke 192

Zittauer Riesen 628  
Zlatni Medal 373  
Znaimer 193  
Zucca di Rivera 311  
Zucca Mantovana 317  
Zucchetti 594ff.  
Zucchini Rampicante di Calabria 554  
Zucchini 594ff.  
Zuckererbse 118ff.  
Zuckerhut 588ff.  
Zuckerhut-Kraut 287  
Zuckermais 600ff.  
Zuckermelone 608ff.  
Zuckerwurzel 618ff.  
Zürcher 515  
Zürcher Markt 409  
Zürcher Original 555  
Žuta Salata 454  
Zwerg-Rosenkohl 436  
Zwerg-Sauerampfer 172  
Zwiebel 622ff.