































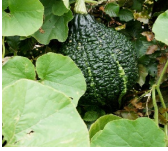


Bild	Sorte	Art	ProSpecie Rara	Beschreibung
	Bambino	Aubergine		Die kleinfrüchtige Varietät wird nur 30 bis 40 cm hoch und produziert frühe, dichte Fruchtbehänge mit golfballgrossen, violett-schwarzen Früchten. Bestens für ein Thai-Gericht geeignet.
	Benarys Blaukönigin	Aubergine		Pflanze wird 40-45 cm hoch, Früchte sind klein bis mittelgross (10-15 cm), dunkelviolett, Stielansatz weiss. Freilandtauglich, wärmebedürftig, am besten an geschütztem Standort. Frühreif. Hervorragender Geschmack, nicht bitter.
	Listada de Gandia	Aubergine		Alte italienische Traditionssorte. Die Früchte werden rund 15 cm lang und bestechen durch ein helles Streifenmuster auf violetterm Grund. Das Fleisch ist aromatisch-süßlich.
	Pink Lady	Aubergine		Eine der frühesten Auberginen. Schlanke, bis 30 cm lange Früchte mit einer tiefrosa Farbe. Feines, sehr wohlschmeckendes Fleisch. Die starke Pflanze liefert regelmässigen und hohen Ertrag bis tief in den Herbst. Höhe bis 100cm.
	Rossa di Rotonda	Aubergine		Die Pflanze ist hochwachsend, kälte- und krankheits-resistenter als die herkömmliche Aubergine und ist frühreifend. Die rot-orange, runde Frucht hat die Grösse eines Apfels. Ihr Geschmack ist etwas schärfer und bitterer als die üblichen Auberginen. Aufgeschnitten entsteht keine Verfärbung wie man sie normalerweise bei Auberginen kennt. In Essig und Öl eingemacht oder einfach nur in Scheiben gebraten - herrlich lecker!
	Violette de Florence	Aubergine		Runde, tennisballgrosse, dunkelviolette Früchte. Produktive, robuste Sorte, geeignet für den Freilandanbau.
	Spargelbohne Dell'Occhio	Bohne		Die Samen sind schwarz mit weissem Nabel. In Italien findet man diese Bohnen noch auf den Wochenmärkten. Lange, dünne, grüne Hülsen mit kleinen schwarzen Bohnenkerne. Die Pflanze ist hochwachsend und benötigt eine Klettermöglichkeit. Bepflanzung im Freiland an geschütztem Ort oder im Gewächshaus. Grünreife Früchte als Bohnengemüse gekocht oder die trockenen Bohnenkerne. Die Trockenbohnen haben ohne Einweichen eine Kochzeit von 20 Minuten.
	Stangenbohne Cherokee Trail of Tears	Bohne		Die lila Blüten werden zu weinroten, langen Hülsen mit glänzend schwarzen Bohnenkernen. Robuste und resistente Sorte mit wenig Laub. Die frischen Bohnen haben ein reales Bohnenaroma, das moderne Bohnenzüchtungen oft vermissen lassen. Guter Behang für reiche Ernte.
	Andenbeere (Physalis peruviana)	Frucht		Andenbeere heisst sie wegen ihrer Herkunft aus Südamerika. Die Früchte sind grösser als Ananas-Physalis und sind unglaublich süsslich und fruchtig, wenn sie gut ausgereift sind. Sie eignen sich bestens zum Naschen, ins Müesli, für Desserts und Konfitüren. Die Pflanze wird ca. 1 m hoch (im Gewächshaus bis zu 3 m) und liebt einen sonnigen Standort im Freiland. Unreif geerntete Früchte reifen nach.
	Bella della Montagna	Gurke		„Bergschönheit“. Traditionelle Sorte aus den Bergen rund um Vallerona (Region Toskana). Kletternde Salatgurke, grün mit helleren Längsstreifen. Ihre Form ist länglich und etwas bauchig. Die Schale ist teils leicht warzig, teils glatt. Sie ist sehr geschmackvoll, komplett bitterfrei und sehr ertragreich. Laufend ernten.



Bild	Sorte	Art	ProSpecie Rara	Beschreibung
	Cocktailgurke (<i>Melothria trilobata</i>)	Gurke		Minigurke. Stammt ursprünglich aus Mittelamerika. Kleine Gürkchen, welche an kleine, gestreifte Wassermelonen erinnern. Der Geschmack ist erfrischend süss-sauer. Kann auch in Essig eingelegt werden. Sehr ertragreich, freilandtauglich.
	Kleiner Grüner aus Paris	Gurke		Die "Kleine grüne aus Paris" hat schwarze Stacheln und ist sehr wüchsig. Bis in den Spätsommer setzt sie unermüdlich kleine Gurken an. Die reife Frucht wird gelborange und relativ gross; man erntet sie jedoch grün, wenn sie nicht viel grösser als ein kleiner Finger ist. Werden als Essiggurken einlegt.
	Lemon / Zitronengurke	Gurke		Alte Sorte aus der USA. Runde, gelbe, knackige Gurke mit frisch fruchtigem Geschmack, aussergewöhnlich süss und zart.
	Long de Chine	Gurke		Ursprüngliche Sorte mit 50 cm langen Früchten, die auch einen Meter lang werden können, wenn sie an einem Gitter kultiviert werden. Sie sind schlank, gerippt, festfleischig und mit einem feinen Geschmack. Sehr ertragreich und grosse Widerstandsfähigkeit.
	Precoce Grosso Bianco Crema	Gurke		Die „Frühe, dicke, Cremeweisse“. In Italien beliebte weisse Gurke. Relativ kleine Früchte (12-15 cm lang und bis 5 cm dick), wenig Samen, Schale cremeweiss mit deutlichen Warzen und weissen Stacheln. Zartes Fruchtfleisch. In milden Lagen für Freilandanbau geeignet, sonst besser geschützt. Reichtragende Sorte und typische Einlegegurke.
	Luffagurke	Gurke		Interessante Kletterpflanze aus Südamerika mit weisslichen bis gelben Blüten. Junge, dunkelgrüne Früchte sind essbar. Ausgereifte können 30 - 50 cm lang werden. Geschützter Anbau (Gewächshaus) ist empfehlenswert. Sie haben gerne sehr warm, einen hohen Nährstoffbedarf und benötigen viel Wasser. Verwendung: Zur Gewinnung von Haushalts- und Kosmetik-Schwämmen. Von den reifen Früchten wird die äussere Haut abgezogen. Nach dem Trocknen und Auswaschen bleibt ein Schwamm übrig. Diese sind kochfest (60°C) und lassen sich auch sehr gut zu dekorativen Zwecken verwenden.
	Inkagurke (<i>Cyclanthera pedata</i>) Spitzgurke	Gurke		Die Spitzgurke resp. Inkagurke ist schon seit vielen Generationen als "Miglioli" im Tessin bekannt und wird als dekorative, schattenspendende Kletterpflanze verwendet. Ursprünglich stammt sie aber aus den Anden Südamerikas und ist dort als Gemüsepflanze verbreitet. Dort werden die Früchte roh und später gekocht verwendet. Den Samen und dem Fruchtfleisch werden positive Gesundheitseinflüsse auf Verdauung und Blutbild zugeschrieben.
	Zucca Mantovana	Kürbis		Die relativ kleinen, blaugrauen Früchte weisen eine typische Turbanform auf. Gut lagerbar. Dank seines süßen und delikaten Geschmacks eignet sich der Kürbis für alle Arten von Gerichten von Vorspeisen bis hin zu Desserts, gebraten, gebacken, gedünstet oder gegrillt. Die Schale kann mitgekocht, Blüten in Teig frittiert werden und die Samen (geröstet und gesalzen) eignen sich hervorragend als Aperitif.
	Rondini	Kürbis		kleiner, runder Kürbis mit geschmackvollem gelben Fruchtfleisch. Sehr ertragreich. Eignet sich bestens zum Füllen.
	Schalmeienklang (<i>Lagenaria siceraria</i>)	Flaschen-Kürbis		Gehört zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. Dieser Kürbis wurde aufgrund seiner Form als Schale, Schöpfer und Musikinstrument verwendet. Lang gezogener, cremefarbener Flaschenkürbis, kann bis zu 1 m Länge erreichen. Anbau in Weinbauklima oder im Gewächshaus empfehlenswert. Sehr frostempfindlich.



Bild	Sorte	Art	ProSpecie Rara	Beschreibung
	Dinosaur (<i>Lagenaria siceraria</i>)	Flaschen-Kürbis		Vor einigen Jahren von einem Cherokee-Mitglied aus Louisiana an SSE übergeben. Traditionell wurde sie zur Dekoration von Schwitzhütten eingesetzt. Feste grüne Kürbisse mit geschwungenen Halsen und markanten Rippen, ideal für Kürbisschwäne. Kletternd.
	Tromboncino d'Albenga (<i>Cucurbita moschata</i>)	Kürbis (Moschus-Kürbis)		Tromboncino ist ein traditioneller italienischer Kletterkürbis mit langen, unten verdickten Früchten. Junge Früchte haben eine blass-grüne Farbe und werden wie "normale" Zucchini geerntet und verwendet. Die Früchte verblässen bei der Reife zu beige und ähneln dann einem Butternut Kürbis. Sie lassen sich dann genau wie andere Moschuskürbisse z.B. zu Suppen verarbeiten. Die Früchte klein (ca. 25 cm) ernten, damit sie süß und zart sind.
	Canada Crookneck (<i>Curcubita moschata</i>)	Kürbis (Moschus-Kürbis)		Historische Sorte aus der USA. Die glattschaligen Früchte sind birnenförmig mit verlängertem Hals, welcher oft eine leichte Krümmung aufweist. Die Farbe ist braun, manchmal von hellbraunen länglichen Streifen durchzogen. Fruchtfleisch dunkelorange. Das Fruchtfleisch ist dunkelorange und schmeckt wie Kartoffel und Karotten.
	Delicata Rankend	Kürbis		Sehr alte Sorte aus der USA. Diese rankende Sorte wird immer seltener, da sie durch die buschig gezüchtete Form abgelöst wird. Sie ist aber eine der geschmackvollsten Kürbisarten. Rankende Pflanze. Geschmacklich vielfach gelobt, wie der Name sagt; sehr delikat. Aroma und Geschmack sind nussig und süß und erinnern an Marroni oder Kartoffel.
	Green Hubbard (<i>Cucurbita maxima</i>)	Kürbis		Rundliche Grundform, an beiden Enden zugespitzt. Die Schale ist grün bis dunkelgrün und der Länge nach von mehreren hellen Streifen durchzogen. Die Oberfläche ist rau und weist vereinzelte Höcker oder Blasen auf. Sehr gute Lagerfähigkeit. Geschmack nach Maroni und Mandel, süß. Kann bis zu bis zu 12 kg auf die Waage bringen.
	Melone giallo di Vieste / <i>cucumis melon</i>	Melone		Man nennt sie aufgrund ihrer elliptischen Form auch "Brotmelone". Die Haut ist intensiv gelb gefärbt und kann glatt oder sogar gerippt sein. Ihr Geschmack ist schön süß. Lange Haltbarkeit.