




























Vorbestellung bis Samstag, 17. Februar · Abholung am Freitag, 18. / Samstag, 19. Mai 2018

2018 findet der Pflanzenmarkt nicht als eigenständige Veranstaltung statt. Es werden alle bis zum Stichtag (10. Februar 2018) bestellten Pflanzen vorgezogen. Das hat einerseits organisatorische Gründe, andererseits finden so alle Pflanzen garantiert einen Platz für das Jahr.
















Alle PAN-Pflanzen sind nicht nur biologisch, sondern auch ausschließlich samenfeste Sorten!

Bestellmenge
(bitte eintragen)

Kategorie/Art	Beschreibung	Bestellmenge (bitte eintragen)
 Fleischtomaten <i>St. Pierre</i>	€ 2,50-3,50; Großfruchtige, rote, runde und sehr produktive Fleischtomate. Auch geeignet für die Verarbeitung. Mittlere Erntereife; Stabtomate. Guter Geschmack. Fruchtgewicht: 170 bis 300 g.	
 Salattomaten <i>Matina</i>	€ 2,50-3,50; Früheste Freilandtomate. Kartoffelblättrig mit mittelgroßen, leuchtendroten, platzfesten Früchten. Auch für den Gewächshausanbau mit gutem Frühertrag.	
 Saucentomaten <i>Rio Grande</i>	€ 2,50-3,50; Ovallängliche, sehr dickfleischige, rote, sehr feste Tomate mit viel Trockensubstanz. Hervorragend geeignet für die Verarbeitung zu Sugo und auch zum Trocknen. Stabtomate mit mittlerer Erntereife. Sehr ertragreich.	
 Cocktailtomaten <i>Goldita</i>	€ 2,50-3,50; Orange, 2 bis 3 cm große Früchte mit ausgesprochen feinem Aroma. Stabtomate mit mittlerer Erntereife.	
 Cocktailtomaten <i>Zuckertraube</i>	€ 2,50-3,50; Cocktailtomate. Lange Trauben mit kleinen, sehr aromatischen, roten, ansprechenden und süßen Früchten. Starker Wuchs. Für Gewächshausanbau oder mit Regenschutz. Kann auch mehrtriebzig gezogen werden. Stabtomate mit mittlerer Erntereife.	
 Cocktailtomaten <i>Elfin</i>	€ 2,50-3,50; Cocktailtomate mit tiefroten, dattelförmigen, kleinen, platzfesten Früchten. Die festfleischigen Früchte haben ein ausgezeichnetes, kräftiges, süßfrisches Tomatenaroma und zeichnen sich durch lange Haltbarkeit aus.	
 Blockpaprika <i>Yolo Wonder</i>	€ 2,50-3,50; Große, glänzend dunkelgrüne, dickfleischige Früchte von viereckiger Form. Rotreifend. Speziell für Treiberei, gesund wachsend. Wärmebedürftig. Sehr ertragreich.	
 Spitzpaprika	€ 2,50-3,50; 5 cm breite, 16 cm lange Früchte. Mitteldickes Fruchtfleisch mit ausgesprochen gutem Geschmack. Sehr ertragreicher Paprika. Von dunkelgrün auf rot abreifend. Pflückreife beginnt eher früh und hält lange an. Kann auch triebzig gezogen werden.	
 Spitzpaprika <i>Yesil Tatli</i>	€ 2,50-3,50; Ca. 18 cm lange Früchte, die von gelbgrün/orange nach rot abreifen. Geschmackvoll und reich tragend. Wärmeliebend.	
 Paprika klein <i>Hamik</i>	€ 2,50-3,50; Süßer Paprika mit kleinen, orangen, knackigen Früchten. Die Früchte werden ca. 5 – 7 cm groß. Guter Ertrag. Für Kübelkultur geeignet. Erntereife: mittelfrüh.	
 Pfefferoni <i>Sigaretta (mild)</i>	€ 2,50-3,50; Mild-würziger, mittellanger, spiralförmiger, roter Pfefferoni mit hohem Ertrag. Reift von dunkelgrün auf rot. Beste Eignung zum Einlegen in vollreifem Zustand. Die getrockneten Pfefferoni ergeben gemahlen ein kräftig rotes, süßes Paprikapulver.	
 Chili <i>De Cayenne</i>	€ 2,50-3,50; Scharfer Pfefferoni mit ca. 10 cm langen, schlanken grünen Früchten. Rot abreifend. Ca. 60 cm hoch. Früh und sehr ertragreich. Schärfegrad: 6 - 7.	
 Salatgurken <i>Tanja</i>	€ 1,50-2,50; Salatgurke, ertragreich, völlig bitterfrei für Anbau im Freiland und unter Folie. Jung geerntet sind die Früchte schlank und ca. 30 – 35 cm lang.	

	Kategorie/Art	Beschreibung	
	Feldgurken	€ 1,50-2,50 ; Etwa 10 – 15 cm lang. Großes Kerngehäuse, geeignet für alle Gurkengerichte und Senfgurken.	
	Speisekürbis <i>Red Kuri</i>	€ 2,50-3,50 ; Breitrunder, orangeroter Kochkürbis mit orangegelbem Fleisch. Feiner nussartiger Geschmack. Schale kann mitgekocht werden. Fruchtgewicht 1,5 bis 2 kg. Reife Früchte im Lager haltbar bis Januar/Februar bei Ernte September/Oktober.	
	Zucchini <i>Black Beauty</i>	€ 2,00-3,00 ; Mittelfrühe, reichtragende Sorte mit länglichen, geraden, dunkelgrünen Früchten. Starkwüchsig mit kurzen Internodien.	
	Melanzani <i>Daniela</i>	€ 2,00-3,00 ; Samenfeste Sorte aus Rumänien mit 30 cm langen, zylindrisch walzenförmigen Früchten mit dunkelvioletter Farbe. Zum Aufleiten geeignet.	
	Knollenfenchel <i>Perfektion</i>	€ 0,40 ; Bringt in guten Böden schöne, weiße Knollen, die sehr schossfest sind. Für Frühlkultur und Herbsterte.	
	Zwiebel <i>Stuttgarter Riesen</i>	€ 0,20-0,30 ; Große, runde bis plattrunde Zwiebel mit goldgelber Schale und feinem Geschmack; frühe bis mittelfrühe Sorte mit guter Haltbarkeit. Beliebte Sorte zur Anzucht von Steckzwiebeln.	
	Lauchzwiebel <i>Winterhecke</i>	€ 1,50-2,50 ; Ausdauernde Zwiebelart, die bei milder Witterung auch im Winter beerntet werden kann. Geerntet werden die Schloten, die einen scharfen Schnittlauchgeschmack haben. Höhe: ca. 30 cm. Rasch nachwachsend, sehr frosthart.	
	Knollensellerie <i>Ibis</i>	€ 0,40-0,50 ; Schnellwachsend mit glatter, kugelrunder, weißfleischiger Knolle. Das Laub ist frischgrün und aufrecht. Gesunder Wuchs. Der kleine Laub- und Wurzelansatz verursacht kaum Putzarbeit. Gute Schossfestigkeit.	
	Rote Rüben <i>Rote Kugel 2</i>	€ 0,20-0,30 ; Wüchsige Sorte mit kräftigem Laub. Runde, glattschalige, sehr gut lagerfähige Rübe mit gut durchgefärbtem, dunkelrotem Fleisch.	
	Karfiol <i>Neckarperle</i>	€ 0,40-0,50 ; Bildet feingenarbte Blumen von reinweißer Farbe mit weitem Erntezeitraum. Das kräftige Laub erleichtert später das Eindecken.	
	Broccoli <i>Ramoso Calabrese</i>	€ 0,40-0,50 ; Pflanze bildet einen starken Haupttrieb mit mittelgroßer bis großer Rose und nach dessen Ernte viele Seitentriebe, die laufend bis in den Herbst geerntet werden können. Ein zartes Gemüse mit feinem Geschmack.	
	Kohlrabi <i>Superschmelz</i>	€ 0,20-0,30 ; Butterzarter, weiß bis hellgrüner Riesenkohlrabi, der bis 8 kg schwer werden kann und nicht holzig wird. Wächst langsam und ist schossfest. Aussaat März; Auspflanzung im Freiland auf ca. 60x60 cm. Herbst- und Lagerkohlrabi.	
	Weißkraut <i>Filderkraut</i>	€ 0,40-0,50 ; Sehr festes, spätes Einschneidekraut von vorzüglichem Geschmack. Spitze Kopfform. Für Frischmarkt und besonders für Sauerkraut geeignet, aber auch begrenzt lagerfähig. Kopfgewicht ca. 3-5 kg.	
	Rotkraut <i>Granat</i>	€ 0,40-0,50 ; Ziemlich schnell wachsende, dennoch sehr gut lagerfähige Rotkrautsorte (Herbstsorte). Blatt mit guter Bereifung und gesund. Bringt auch in Gegenden mit kürzerer Vegetationszeit gute Erträge. Kopfgewicht ca. 2 kg.	
	Wirsing <i>Vorbote 3</i>	€ 0,40-0,50 ; Sehr frühe Sorte mit kleineren, stumpfspitzen Köpfen (Gewicht ca. 0,5 kg), die bei früher Aussaat und geschütztem Anbau im Juni reifen. Für Herbsterte ca. 20. Juni säen. Leichte Fröste werden vertragen.	

Bestellmenge
(bitte eintragen)

Kategorie/Art	Beschreibung		
	Mangold <i>Verde a costa bianca 3</i>	€ 0,40-0,50; Stielmangold mit aufrechtem, leicht gewelltem, dunkelgrünem Blatt und sehr breiten, weißen Rippen. Ernte bis zum Frost.	
	Kopfsalat <i>Attraktion</i>	€ 0,40; Zuverlässige Vorsommersorte. Spätschießend. Zarter Salat mit gelbgrünen, plattrunden, festen Köpfen. Gute, altbewährte Sorte. In kühlen Lagen auch im Sommer.	
	Pflücksalat <i>Catalogna</i>	€ 0,40; Sehr raschwüchsiger Schnittsalat, der dichte Büsche mit langen, gelappten, löwenzahnähnlichen, zart-knackigen, hellgrünen Blättern bildet. Für Ganzjahresanbau und Kalttunnel; schossfest.	
	Basilikum <i>Genovese</i>	€ 1,00-1,50; Einjährig, wärmeliebend, 20-40 cm hoch. Klassischer Basilikum-Geschmack.	
	Bergbohnenkraut	€ 1,00-2,00; Mehrjährige Heil- und Gewürzpflanze. Für Bohnen- und Fleischgerichte. Reich an ätherischem Öl.	
	Dill	€ 1,00-2,00; Einjährig. Frisch und getrocknet zu Salat, Fisch und Gemüse. Mehrere Aussaaten im Jahr.	
	Kerbel	€ 1,00-2,00; Einjährig. Zu Suppen und Salat. Mehrere Aussaaten im Jahr.	
	Liebstöckel	€ 1,00-2,00; Mehrjährige Gewürzpflanze. Für Fleisch, Suppen, Salate.	
	Majoran <i>Französisch</i>	€ 1,00-2,00; Einjährig. Als Gewürz frisch und getrocknet in Kartoffel- und Fleischgerichten. Sehr aromatisch.	
	Oregano <i>Samothrake</i>	€ 1,00-2,00; Mehrjährig und frosthart; wächst am besten in der vollen Sonne. Beste Würzkraft bei Schnitt vor der Blüte. Verwendung frisch/getrocknet. Pflanzabstand ca. 30x30 cm.	
	Petersilie <i>Grüne Perle</i>	€ 1,00-2,00; Hervorragende Sorte für Freiland und Treibkultur mit schweren, dicht gefüllten, dunkelgrünen, feingekrausten Blattpolstern auf kräftigen Stielen. Ernte nach Überwinterung möglich. Bringt noch im Schossen dichtgefüllte Blattpolster.	
	Schnittlauch	€ 1,00; Mehrjährig. Wüchsig mit mittelstarken Halmen.	
	Saatgut: Fisolen <i>Saxa</i>	€ 2,00 / 20 g (ca. 50 Samen), € 3,50 / 50 g (ca. 120 Samen), € 5,50 / 100 g (ca. 240 Samen); Buschbohne. Alte Sorte. Mittellange, grüne Fisolen, früh- und reichtragend. Unempfindlich im Keimen, auch für raue Lagen geeignet. Horstsaat zu je 3 Bohnen.	
	Saatgut: Trockenbohnen <i>Borlotto</i>	€ 2,00 / 20 g (ca. 30 Samen), € 3,50 / 50 g (ca. 70 Samen), € 5,50 / 100 g (ca. 140 Samen); Buschbohne. Auskernbohne mit flachen, kurzen Hülsen. Marmoriert. Für Aufstriche und zum Kochen. Horstsaat zu je 3 Bohnen. Reifezeit: 110 Tage nach Aufgang. Eiweißlieferant.	
	Saatgut: Trockenbohnen <i>Indianerbohnen</i>	€ 2,00 / 20 g (ca. 30 Samen), € 3,50 / 50 g (ca. 70 Samen), € 5,50 / 100 g (ca. 140 Samen); Buschbohne. Typische rote Salatbohne. Horstsaat zu je 3 Bohnen. Reifezeit: 110 Tage nach Aufgang. Eiweißlieferant.	

Kategorie/Art

Beschreibung

Die **Preise der Pflanzen** variieren je nach Pflanzen- bzw. Topfgröße.

Den ausgefüllten Bogen bitte im WIR Selberrmacher-Laden abgeben oder per E-Mail an portal@pan.at schicken.