

Wos B'sundas aus'm Gemüsebeet 2025 – Sortenversuch 5.0, Teil 1

Im Rahmen des Projekts „Jugend, Schule und Familie“ wurde heuer bereits zum fünften Mal ein Sortenversuch mit besonderen Gemüsesorten gestartet. Ziel war es auch diesmal, durch den Testanbau weniger bekannter Arten deren Eignung für den Tiroler Boden und das Tiroler Klima zu testem. So soll die bunte Vielfalt im heimischen Gemüsegarten weiterwachsen und bereichert werden. Der Sortenversuch 5.0 fand gemeinsam mit drei Gemüsebauern aus Rum und Thaur sowie in einem privaten Hausgarten statt.



Im ersten Teil stellen wir 4 Gemüsesorten vor:

Gemüseart	Sorte	Anbauform	Für den Anbau in Tirol geeignet
Sprossenbrokkoli	Burgundy F1	Saatgut	☒
Sprossenkarfiol	Fioretto F1	Saatgut	☒
Rettich	Misato Rose Flesh	Saatgut	☒
Gelbe Buschbohne	Rocdor	Saatgut	☒

Sprossenbrokkoli „Burgundy F1“

Der **Sprossenbrokkoli** zählt zu den ältesten Kohlsorten und wurde bereits in der Antike kultiviert. Die Sorte *Burgundy F1* besticht durch ihre violette Farbe und ihr besonderes Wachstum: Statt einer einzigen Hauptblüte bildet sie zahlreiche Seitentriebe mit kleinen, aromatischen Blütenköpfen. Das ermöglicht eine wiederholte Ernte über einen langen Zeitraum – man schneidet nur so viel, wie man gerade braucht, und die Pflanze bleibt frisch.

Geschmacklich überrascht Burgundy F1 mit einem mild-süßen Aroma, das weniger kohlachtig ist als beim klassischen Brokkoli und leicht an Spargel erinnert. Die zarten Köpfe lassen sich vielseitig verwenden – ob gedünstet, gebraten, im Ofen, in Suppen oder sogar roh im Salat.

Für den Anbau in Tirol eignet sich diese Sorte hervorragend: Sie bevorzugt sonnige, windgeschützte Standorte mit humosem, nährstoffreichem Boden. Zur Förderung der Verzweigung empfiehlt sich das einmalige Stutzen der Haupttriebe. Ein Gemüsenetz schützt vor typischen Kohlschädlingen. Vorteilhaft ist zudem die Resistenz gegen Fusarium-Welke.

Die Vorkultur kann ab Mitte März im Glashaus erfolgen, im Freiland ist eine Aussaat von Mitte April bis Juni möglich. Nach rund vier bis sechs Wochen sind die Jungpflanzen bereit fürs Auspflanzen. Die Keimung erfolgt bei etwa 18 °C nach zehn Tagen. Mit einem Pflanzabstand von 50 x 50 cm wachsen die Pflanzen optimal. Geerntet werden kann von Juli bis Oktober.

Fazit: Der violette **Sprossenbrokkoli „Burgundy F1“** bringt Abwechslung in den Tiroler Gemüsegarten. Er punktet mit hoher Ertragsfähigkeit, langer Erntezeit, feinem Geschmack und gesunden Inhaltsstoffen – und ist damit eine echte Bereicherung für regionale Anbauflächen.

Sprossenkarfiol „Fioretto F1“

Der **Sprossenkarfiol**, auch „Röschenblumenkohl“ genannt, ist eine Kreuzung aus Blumenkohl und Brokkoli. Die Sorte *Fioretto F1* bildet zarte, cremeweiße Blüten auf langen grünen Stielen – optisch erinnern sie an kleine Korallen.

Geschmacklich überzeugt Fioretto F1 mit einem mild-süßlichen Aroma und einer feinen Nussnote. Die Stängel bleiben nach dem Garen knackig, färben sich lindgrün und können samt Röschen vollständig verzehrt werden. Besonders praktisch: Schälen ist nicht nötig.

Für den Anbau in Tirol bringt Fioretto F1 einige Vorteile mit: Er wächst schneller als herkömmlicher Blumenkohl, verträgt auch Minusgrade und kann somit bis in den Winter hinein geerntet werden. Ein sonniger Standort mit humosem, kalkhaltigem Boden und gleichmäßiger Wasserversorgung sind ideal. Regelmäßige Düngung fördert die Erträge, ein Vlies schützt in kühleren Lagen.

Die Aussaat erfolgt im Frühjahr oder Spätsommer, die Keimung nach rund 7–10 Tagen bei 15–20 °C. Nach etwa 70–80 Tagen können die 15–20 cm langen Stängel geerntet werden. Mit einem Pflanzabstand von 40 x 40 cm gedeihen die Pflanzen besonders gut.

Fazit: Der **Sprossenkarfiol „Fioretto F1“** verbindet Eleganz und Geschmack mit Robustheit. Dank seiner Kältetoleranz und hohen Ertragsqualität ist er bestens für den Tiroler Gemüsegarten geeignet. Kulinarisch bietet er eine breite Vielfalt – ob roh im Salat, als Snack, gebraten oder in der Suppe.

Rettich „Misato Rose Flesh“

Der **Misato Rose Flesh**, auch „Wassermelonen-Rettich“ genannt, ist ein echter Hingucker im Gemüsegarten. Außen cremeweiß bis hellgrün, innen leuchtend rosa-pink – die rundlichen Knollen erinnern an eine Wassermelone. Neben seinem attraktiven Aussehen überzeugt er auch geschmacklich: leicht süß-nussig, mit einer milden Schärfe und fest-knackiger Textur.

In der Küche ist Misato vielseitig einsetzbar: als Rohkost, in frischen Salaten, kurz gebraten, in Pfannengerichten oder als dekorative Garnitur. Besonders schön wirken die zweifarbigen Scheiben auf Buffets oder als Brotbelag. Reich an Vitamin C, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen, gilt er zudem als gesundheitsfördernd und wird traditionell bei Verdauungsproblemen geschätzt.

Für den **Anbau in Tirol** eignet sich diese Sorte besonders gut, da sie unkompliziert, schnellwachsend (28–42 Tage) und wenig anspruchsvoll ist. Ein lockerer, nährstoffreicher Boden und gleichmäßige Feuchtigkeit sind entscheidend, damit die Knollen zart bleiben und nicht scharf oder pelzig werden. Rettich mag sonnige bis halbschattige Plätze, und durch eine Mischkultur mit Minze lassen sich Schädlinge wie Flohkäfer gut fernhalten. Gegen Kohlflye und Erdflöhe schützt ein Gemüsenetz.

Gesät wird direkt ins Freiland im Frühjahr oder Spätsommer, die Keimung erfolgt nach 5–7 Tagen bei 15–20 °C. Mit einem Abstand von 15 x 20 cm entwickeln sich die Knollen optimal. Erntebereit sind sie bei einem Durchmesser von etwa 5–7 cm, größere Exemplare erreichen bis zu 12 cm.

Fazit: Der **Misato Rose Flesh** bringt Farbe und Vielfalt in den Tiroler Gemüsegarten. Er ist pflegeleicht, schnell erntereif und optisch ein Highlight auf jedem Teller – eine ideale Sorte für Hobbygärtner die Abwechslung suchen.

Runde gelbe Buschbohne „Rocdor“

Die **Buschbohne Rocdor** zählt zu den farbenfrohen Besonderheiten im Gemüsegarten. Ihre leuchtend gelben, runden Hülsen erreichen eine Länge von 15 bis 17 cm und machen sie nicht nur optisch zu einem Blickfang. Die Pflanzen wachsen kompakt und buschig, ohne dass Rankhilfen nötig sind – ideal also auch für kleinere Flächen und Hausgärten.

Geschmacklich überzeugt Rocdor mit einem mild-aromatischen, fadenlosen Fleisch. Die Schoten sind fleischig und saftig, bestens geeignet für den Frischverzehr, als Beilage, in Salaten oder zum Einkochen und Einfrieren. Darüber hinaus liefern sie wertvolle Vitamine (A, B, C) sowie Mineralstoffe wie Eisen, Calcium und Magnesium – ein wertvoller Beitrag für eine gesunde Ernährung.

Der Anbau ist unkompliziert: Ab Mitte Mai bis Ende Juli kann direkt ins Freiland gesät werden, sobald keine Nachtfröste mehr drohen. Die Bohnen keimen ab einer Bodentemperatur von etwa 10 °C und benötigen 8–14 Tage, um zu erscheinen. Gesät wird 3–5 cm tief, mit einem Abstand von rund 8–10 cm in der Reihe und 50 cm zwischen den Reihen. Ein sonniger, warmer und windgeschützter Standort ist ideal. Der Boden sollte locker, humos und sandig-lehmig sein; schwere Böden müssen vor der Aussaat gut aufgelockert werden. Während der Blüte und Schotenbildung ist eine gleichmäßige Bewässerung entscheidend, ansonsten kommt die Pflanze mit wenig Pflege aus. Als Schwachzehrer bindet Rocdor ihren Stickstoff selbst und benötigt kaum zusätzliche Düngung. Ein leichtes Anhäufeln der Jungpflanzen sorgt für Standfestigkeit und schützt vor Krankheiten.

Gerade in Tirol zeigt sich die Sorte sehr widerstandsfähig: Sie ist robust gegenüber typischen Bohnenkrankheiten wie Anthraknose und Bohnenmosaikvirus. Von Juli bis Oktober liefert sie über Wochen hinweg eine gleichmäßige Ernte. Auch wenn Schnecken und Blattläuse die Jungpflanzen gefährden können, lassen sich Schäden mit guter Bodenpflege und Fruchtfolge geringhalten.

Fazit: Die **gelbe Buschbohne „Rocdor“** verbindet einen starken Ertrag mit einfacher Kulturführung. Sie bringt nicht nur Farbe und Vielfalt in Tiroler Gärten, sondern liefert auch geschmacklich hervorragende Schoten – eine Sorte, die besonders Hobbygärtner Freude bereitet.