

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.

