

Wos B'sundas aus'm Gemüsebeet 2026 – Sortenversuch 6.0, Teil 1

Besondere Gemüsearten und -sorten entdecken, Neues ausprobieren und herausfinden, was sich auch unter Tiroler Bedingungen erfolgreich kultivieren lässt – genau darum geht es bei unserem Projekt „**Wos B'sundas aus'm Gemüsebeet**“.

Im Rahmen des Projekts „*Jugend, Schule und Familie*“ wurde 2026 bereits zum sechsten Mal ein Sortenversuch mit besonderen und weniger bekannten Gemüsesorten durchgeführt. Ziel war es, durch den praktischen Testanbau deren Eignung für den Tiroler Boden und das Tiroler Klima zu prüfen und damit die Vielfalt in unseren heimischen Gemüsegärten weiter zu bereichern.

Der Sortenversuch 6.0 fand gemeinsam mit einem Gemüsebauern aus Rum sowie in einem privaten Hausgarten statt. Über die gesamte Gartensaison hinweg wurden Entwicklung, Pflegeaufwand, Ertrag und natürlich auch der Geschmack der ausgewählten Kulturen beobachtet und bewertet.

Denn nicht jede außergewöhnliche Gemüsesorte eignet sich automatisch für den Tiroler Hausgarten. Entscheidend ist, was sich in der Praxis bewährt: Kommt die Kultur mit unseren klimatischen Bedingungen zurecht, entwickelt sie sich zuverlässig und stehen Pflegeaufwand, Ertrag und Geschmack in einem guten Verhältnis?

Nach einer ganzen Gartensaison ziehen wir nun Bilanz. Die Erfahrungen aus dem Testanbau zeigen, welche Sorten überzeugt haben, wo besondere Aufmerksamkeit notwendig war und welche Kulturen wir für den Anbau in Tirol tatsächlich empfehlen können.



Im ersten Teil stellen wir 3 Gemüsesorten vor:

Gemüseart	Sorte	Anbauform	Für den Anbau in Tirol geeignet
Mairübe	Polar F1	Saatgut	☒
Aubergine	Madonna	Jungpflanze	☒
Edamame	Soda Green	Saatgut	☒

Mairübe „Polar F1“ – unkompliziert und überzeugend

Die **Mairübe „Polar F1“** ist eine frühreife Gemüsespezialität, die mit ihren runden, glatten und reinweißen Rüben auch optisch etwas Besonderes ins Gemüsebeet bringt. Ihr weißes Fruchtfleisch ist zart, saftig und angenehm knackig. Geschmacklich überzeugte sie im Versuch besonders: Ihr milder, leicht würziger Geschmack erinnert an eine Mischung aus Kohlrabi und Rettich, ohne dabei die typische Schärfe eines Rettichs zu entwickeln.

Der Anbau erwies sich als ausgesprochen unkompliziert: Die Mairübe wurde direkt ins Freiland ausgesät und entwickelte sich rasch und gleichmäßig. Sie bevorzugt einen sonnigen bis halbschattigen Standort sowie einen lockeren, humusreichen und gleichmäßig feuchten Boden. Besonders wichtig ist eine regelmäßige Wasserversorgung, damit die Rüben zart und saftig bleiben. Darüber hinaus benötigt die Kultur nur wenig Aufmerksamkeit und kommt auch mit einer geringen Düngung aus.

Im Tiroler Versuch zeigte sich die „Polar F1“ als äußerst zuverlässig. Bereits nach rund acht Wochen waren die Rüben gut entwickelt und erntereif. Der Pflegeaufwand während der gesamten Kulturzeit war gering, Probleme bei der Entwicklung traten nicht auf. Besonders erfreulich war der ausgezeichnete Ertrag. Damit bietet die Mairübe auch für kleinere

Hausgärten eine interessante Möglichkeit, innerhalb kurzer Zeit ein schmackhaftes Gemüse zu ernten.

Auch in der Küche ist die Mairübe vielseitig einsetzbar. Besonders gut schmeckt sie frisch und roh, beispielsweise in Salaten oder als knackige Rohkost. Sie kann aber ebenso gedünstet, gebraten oder in Suppen verarbeitet werden. Selbst das junge Laub ist essbar und kann ähnlich wie Spinat verwendet werden.

Fazit: Die **Mairübe „Polar F1“** hat im Sortenversuch eindeutig überzeugt. Einfache Aussaat, schnelle und problemlose Entwicklung, geringer Pflegeaufwand und ein ausgezeichneter Ertrag sprechen klar für diese Sorte. Auch geschmacklich konnte sie mit ihrer milden Mischung aus Kohlrabi und Rettich punkten. Für den Anbau in Tirol gibt es daher ein klares Ja. Eine unkomplizierte Gemüsespezialität, die Abwechslung ins Beet und auf den Teller bringt.

Aubergine „Madonna“ – wärmeliebend und ertragreich

Die **Aubergine „Madonna“** ist eine ertragreiche, wärmeliebende Sorte mit länglich-ovalen, glänzend dunkelvioletten Früchten. Die Pflanzen wachsen kräftig und buschig und erreichen eine Höhe von etwa 60 bis 90 cm. Geschmacklich zeichnet sich die Sorte durch ein mildes, fein-würziges und leicht nussiges Aroma ohne Bitterstoffe aus. Nach dem Garen entwickelt das Fruchtfleisch eine angenehm zarte und cremige Konsistenz.

Der Anbau ist auch unter Tiroler Bedingungen gut möglich, vorausgesetzt, die Aubergine erhält einen möglichst sonnigen, warmen und windgeschützten Standort. Als wärmeliebende Kultur sollte sie erst ab Mitte Mai ins Freiland gepflanzt werden, wenn keine Frostgefahr mehr besteht. Der Boden sollte locker, humus- und nährstoffreich sowie gut durchlässig sein. Eine gleichmäßige Wasserversorgung und ausreichende Nährstoffzufuhr sind wichtig, denn Auberginen zählen zu den Starkzehrern. Bei starkem Fruchtansatz kann zudem eine Stütze sinnvoll sein.

Im Sortenversuch zeigte die „Madonna“ zunächst etwas Geduld erfordernde, später aber umso überzeugendere Eigenschaften. Nach dem Auspflanzen war anfangs nur wenig Wachstum zu beobachten. Mit zunehmenden Temperaturen änderte sich das Bild jedoch deutlich: Die Pflanzen legten kräftig zu, entwickelten ausreichend Blüten und setzten zahlreiche Früchte an. Der Ertrag war sehr gut und es konnten viele große, schön ausgeformte Auberginen mit ausgezeichneter Qualität geerntet werden.

Auch geschmacklich konnte die Sorte voll überzeugen. Die Früchte waren mild, aromatisch und von sehr guter Konsistenz. In der Küche ist die „Madonna“ vielseitig verwendbar – zum Grillen, Braten und Schmoren ebenso wie für Ratatouille, Ofengemüse oder Aufläufe.

Fazit: Die **Aubergine „Madonna“** hat im Sortenversuch sehr positiv überrascht. Trotz ihrer hohen Wärmebedürftigkeit entwickelte sie sich nach einem zunächst langsamen Start ausgesprochen gut und überzeugte mit zahlreichen großen Früchten, sehr gutem Ertrag und hervorragender Qualität. Geschmacklich gab es ebenfalls nichts auszusetzen. Für den Anbau in Tirol gibt es daher ein klares Ja – allerdings sollte der wärmste und sonnigste Platz im Garten für sie reserviert werden. Wer ihr diese Bedingungen bieten kann und ihr zu Beginn etwas Zeit gibt, wird mit einer reichen Auberginenernte belohnt.

Edamame „Soda Green“ – exotisch und überraschend unkompliziert

Die **Edamame „Soda Green“** ist eine frühreife Sojabohnensorte, die speziell für den Frischverzehr geerntet wird. Anders als bei der klassischen Sojabohne werden die leicht behaarten Hülsen bereits im unreifen, grünen Zustand geerntet. In ihnen befinden sich meist zwei bis drei leuchtend grüne Bohnen. Geschmacklich überzeugt Edamame mit einem

milden, leicht süßlichen und angenehm nussigen Aroma. Zudem punktet sie mit einem hohen Gehalt an pflanzlichem Eiweiß und Ballaststoffen.

Der Anbau ist unkompliziert, benötigt zu Beginn allerdings etwas Wärme und Geduld. Die Direktsaat erfolgt ab Mitte Mai bis Juni, sobald sich der Boden ausreichend erwärmt hat und keine Frostgefahr mehr besteht. Ein sonniger, warmer und möglichst windgeschützter Standort bietet die besten Voraussetzungen. Der Boden sollte locker, humusreich und gut durchlässig sein. Besonders während der Blüte und Hülsenbildung ist auf eine gleichmäßige Wasserversorgung zu achten. Als Leguminose kann die Sojabohne mithilfe von Knöllchenbakterien Stickstoff binden und benötigt daher keine starke Stickstoffdüngung. Im Tiroler Sortenversuch zeigte sich zunächst eine eher langsame Entwicklung. Die jungen Pflanzen legten anfangs nur zögerlich an Größe zu. Mit zunehmender Wärme änderte sich das jedoch deutlich: Plötzlich setzte ein kräftiger Wachstumsschub ein und die Pflanzen entwickelten sich ausgesprochen gut. Es entstanden große, kräftige Pflanzen mit zahlreichen typisch behaarten Hülsen. Der Fruchtansatz war sehr gut und auch der Ertrag konnte überzeugen.

Geschmacklich war die „Soda Green“ ebenfalls ein voller Erfolg. Die noch jungen, grünen Bohnen waren zart und angenehm nussig. Traditionell werden die ganzen Hülsen kurz in Salzwasser gekocht oder gedämpft und die Bohnen anschließend aus der nicht essbaren Hülse gedrückt. Sie eignen sich als Snack ebenso wie für Salate, Bowls, Wokgerichte oder als Beilage.

Eine interessante Erfahrung ergab sich bei der Vermarktung am Bauernmarkt. Frische Edamame in der Hülse sind vielen Konsumentinnen und Konsumenten noch wenig bekannt. Häufig kennt man Edamame vor allem tiefgekühlt und bereits ausgelöst. Die frischen, behaarten Hülsen benötigen daher noch etwas Erklärung – sowohl hinsichtlich der Zubereitung als auch der Tatsache, dass nur die darin enthaltenen Bohnen gegessen werden. Für Direktvermarkter ist Edamame somit eine spannende Spezialität, bei der entsprechende Kundeninformation hilfreich ist.

Fazit: Die Edamame „Soda Green“ hat im Sortenversuch eindeutig überzeugt. Nach einer zunächst langsamen Entwicklung wuchsen die Pflanzen kräftig, bildeten zahlreiche Hülsen und lieferten einen sehr guten Ertrag. Auch geschmacklich konnte die Sorte voll punkten. Für den Anbau in Tirol gibt es daher ein klares Ja. Im Hausgarten ist sie eine unkomplizierte und außergewöhnliche Bereicherung; in der Direktvermarktung braucht es hingegen noch etwas Aufklärungsarbeit, um dieses bei uns bislang weniger bekannte Frischgemüse den Konsumentinnen und Konsumenten näherzubringen.