



Grünes Tirol

Verband der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine



PFLANZANLEITUNG

„Wos B'sundas aus'm Gemüsebeet“

SORTENVERSUCH 6.0



EDAMAME "Soda Green"

AUBERGINE "Madonna"

RHABARBER "Sanvitos Early"

RHABARBER "Sanvitos Red"

MAIRÜBE "Polar F1"

KURKUMA





Wos B'sundas aus'm
GEMÜSEBEET

Wos B'sundas aus'm Gemüsebeet 2026

Sortenversuch 6.0

Nach dem erfolgreichen Verlauf unserer Aktion in den letzten fünf Jahren, wollen wir auch heuer wieder einen Beitrag zur Steigerung der bunten Vielfalt im Gemüsegarten leisten. Der Anbau wird auf dem Feld von Gemüsebauer Markus Lechner (Rum) und zusätzlich aus Sicht des Hausgartens im Bauerngarten (Rum) von Projektleiterin Michaela Posch durchgeführt.



Für 2026 haben wir folgende Gemüsesorten ausgesucht:

Gemüseart	Sorte	Anbauform
Edamame	Soda Green	Samen
Aubergine	Madonna	Jungpflanze
Rhabarber	Sanvitos Early	Jungpflanze
Rhabarber	Sanvitos Red	Jungpflanze
Mairübe	Polar F1	Samen
Kurkuma		Pflanzgut



EDAMAME „Soda Green“

Edamame „Soda Green“ ist eine frühreife, besonders schmackhafte Sojabohnensorte, die speziell für den Frischverzehr geerntet wird. Die grünen Bohnen werden in unreifem Zustand geerntet und überzeugen durch ihren mild-nussigen Geschmack und ihre zarte Konsistenz. Edamame sind reich an pflanzlichem Eiweiß, Ballaststoffen sowie Vitaminen und Mineralstoffen und gelten als besonders gesundes Gemüse. Die Sorte „Soda Green“ zeichnet sich durch einen kompakten Wuchs, gute Erträge und eine sichere Kultur im Hausgarten aus.

BESCHREIBUNG

Aussehen: Die Pflanzen wachsen buschig und erreichen eine Höhe von etwa 40 – 60 cm. Die Hülsen sind leicht behaart und enthalten meist 2 – 3 leuchtend grüne Bohnen.

Geschmack: Mild, leicht süßlich und angenehm nussig – typisch für Edamame.

Textur: Zart und cremig im Biss, besonders im jungen Erntezustand.

Saison: Sommerkultur

Besondere Merkmale:

- Frühe Reife: Geeignet für kühlere Anbauregionen
- Hoher Eiweißgehalt: Wertvolle pflanzliche Proteinquelle
- Standfestigkeit: Kompakter, stabiler Wuchs

AUSSAAT

Zeitpunkt: Direktsaat ab Mitte Mai bis Juni, sobald keine Frostgefahr mehr besteht und der Boden ausreichend erwärmt ist.

Tiefe: Samen etwa 3 – 4 cm tief aussäen.

Abstand: Ca. 5 – 8 cm zwischen den Pflanzen und 30 – 40 cm zwischen den Reihen.



KEIMUNG

Temperatur: Die Keimung erfolgt bei 15 – 20 °C und dauert etwa 7 – 14 Tage.

STANDORT UND BODEN

Standort: Sonniger, warmer und windgeschützter Standort.

Boden: Locker, humusreich, gut durchlässig und ausreichend erwärmt. Staunässe vermeiden.

BEGLEITENDE BEPFLANZUNG

Gute Nachbarn sind Mais, Gurken oder Salat.

Nicht ideal ist der Anbau in unmittelbarer Nähe von Erbsen oder Bohnen.

PFLEGE

Bewässerung: Regelmäßig gießen, besonders während der Blüte und Hülsenbildung. Der Boden sollte gleichmäßig feucht, aber nicht nass sein.

Düngung: Edamame bindet Stickstoff aus der Luft, daher ist keine zusätzliche Stickstoffdüngung notwendig. Eine Grundversorgung mit Kompost ist ausreichend.

ERNTE

Zeitpunkt: Etwa 70 – 90 Tage nach der Aussaat, wenn die Hülsen gut gefüllt, aber noch grün sind.

Vorgehen: Die ganzen Hülsen werden geerntet, bevor die Bohnen vollständig ausreifen.

Merkmale: Saftig grüne Hülsen mit prallen, noch weichen Bohnen.

VERWENDUNG

Küche: Edamame werden traditionell in Salzwasser gekocht oder gedämpft und als Snack serviert. Die Bohnen können direkt aus der Hülse gegessen werden. Auch geeignet für Salate, Wokgerichte oder als Beilage. Der Geschmack ist mild – nussig und leicht süßlich.

BESONDERE HINWEISE

Edamame sind wärmeliebend und reagieren empfindlich auf Kälte – eine zu frühe Aussaat kann zu schlechten Keimergebnissen führen.

LAGERUNG

Frisch geerntete Hülsen sollten möglichst rasch verarbeitet werden. Im Kühlschrank sind sie wenige Tage haltbar. Alternativ können die Bohnen blanchiert und eingefroren werden.



AUBERGINE „Madonna“

Die Aubergine „Madonna“ ist eine ertragreiche, wärmeliebende Sorte mit elegant geformten, dunkelvioletten Früchten. Sie überzeugt durch ihren milden, leicht nussigen Geschmack und ihre zarte Konsistenz ohne Bitterstoffe. Als Jungpflanze ist sie besonders einfach in der Kultur und eignet sich ideal für den Anbau im Beet, Hochbeet oder Gewächshaus. Durch ihre gleichmäßige Fruchtbildung und gute Anpassungsfähigkeit ist sie bestens für den Sortenversuch geeignet.

BESCHREIBUNG

Aussehen: Die Pflanzen wachsen buschig und kräftig und erreichen eine Höhe von etwa 60 – 90 cm. Die Früchte sind länglich-oval, glatt und glänzend dunkelviolet.

Geschmack: Mild, fein-würzig und leicht nussig, ohne Bitterkeit.

Textur: Zart und cremig nach dem Garen, roh eher fest.

Saison: Sommer- bis Herbstkultur.

BESONDERE MERKMALE:

- **Hoher Ertrag:** Regelmäßige und zahlreiche Fruchtbildung
- **Gleichmäßige Früchte:** Attraktive Form und Farbe
- **Robustheit:** Gute Anpassung an verschiedene Standorte (geschützt)

PFLANZUNG

Zeitpunkt: Ab Mitte Mai ins Freiland, sobald keine Frostgefahr mehr besteht. Im Gewächshaus bereits ab Ende April möglich.

Pflanztiefe: Die Jungpflanze wird so tief gesetzt, wie sie zuvor im Topf stand.

Abstand: Ca. 50 – 60 cm zwischen den Pflanzen und 60 – 80 cm zwischen den Reihen.



ANWACHSEN

Temperatur: Optimale Temperaturen liegen zwischen 20 – 25 °C. Auberginen benötigen durchgehend warme Bedingungen für ein gutes Wachstum.

STANDORT UND BODEN

Standort: Sonnig, warm und windgeschützt – ideal ist ein Platz vor einer Hauswand oder im Gewächshaus.

Boden: Locker, humusreich, nährstoffreich und gut durchlässig. Der Boden sollte sich gut erwärmen können.

BEGLEITENDE BEPFLANZUNG

Gute Nachbarn sind Tomaten, Paprika oder Basilikum.
Diese fördern ein gesundes Wachstum und nutzen ähnliche Standortbedingungen.

PFLEGE

Bewässerung: Regelmäßig und gleichmäßig gießen. Staunässe vermeiden, aber Trockenstress unbedingt verhindern.

Düngung: Auberginen sind Starkzehrer. Eine gute Grunddüngung mit Kompost ist wichtig, zusätzlich kann während der Hauptwachstumszeit nachgedüngt werden.

Stütze: Bei starkem Fruchtansatz empfiehlt sich eine Stütze, um die Triebe zu entlasten.

ERNTE

Zeitpunkt: Etwa 8 – 10 Wochen nach der Pflanzung, je nach Witterung.

Merkmale: Die Früchte sollten glänzend und fest sein. Bei nachlassendem Glanz kann das Fruchtfleisch bereits schwammig werden.

Vorgehen: Die Früchte mit einem scharfen Messer oder einer Schere abschneiden.

VERWENDUNG

Küche: Ideal zum Grillen, Braten, Schmoren oder für Aufläufe. Aubergine „Madonna“ eignet sich hervorragend für mediterrane Gerichte wie Ratatouille, Ofengemüse oder als vegetarische Hauptspeise. Der Geschmack ist mild, leicht nussig und sehr aromatisch.

BESONDERE HINWEISE

Auberginen sind kälteempfindlich – Temperaturen unter 10 °C können das Wachstum stark beeinträchtigen.

LAGERUNG:

Früchte sollten nicht zu kalt gelagert werden (optimal 10 – 13 °C). Im Kühlschrank nur kurz haltbar, besser frisch verwenden.



RHABARBER „Sanvitos Early“

Rhabarber „Sanvitos Early“ ist eine besonders frühe und ertragreiche Sorte, die sich durch zarte, lange Stiele und einen angenehm mild-säuerlichen Geschmack auszeichnet. Als mehrjährige Staude ist Rhabarber eine wertvolle Bereicherung für jedes Gemüsebeet. Die Sorte treibt früh aus und ermöglicht bereits zeitig im Jahr die erste Ernte. Als Jungpflanze gepflanzt, ist sie unkompliziert in der Etablierung und entwickelt sich bei guten Bedingungen über viele Jahre hinweg zu einer kräftigen Pflanze.

BESCHREIBUNG

Aussehen: Kräftige Staude mit großen, grünen Blättern und langen, rötlich-grünen Stielen.

Geschmack: Angenehm mild-säuerlich, weniger faserig als viele andere Sorten.

Textur: Zart und saftig, besonders bei früher Ernte.

Saison: Frühe Ernte ab April bis Juni.

BESONDERE MERKMALE:

- **Frühe Reife:** Sehr zeitiger Austrieb im Frühjahr
- **Mehrjährig:** Ertrag über viele Jahre möglich
- **Hoher Ertrag:** Kräftige Stangenbildung bei guter Pflege

PFLANZUNG

Zeitpunkt: Pflanzung im Frühjahr (März bis Mai) oder im Herbst (September bis Oktober).

Pflanztiefe: Die Jungpflanze so setzen, dass der Vegetationspunkt (Herz) knapp über der Erdoberfläche liegt.

Abstand: Großzügig pflanzen: etwa 80 – 100 cm Abstand zwischen den Pflanzen.



ANWACHSEN

Temperatur: Rhabarber ist kälteunempfindlich und wächst bereits bei niedrigen Temperaturen ab etwa 8 °C.

STANDORT UND BODEN

Standort: Sonnig bis halbschattig, bevorzugt geschützte Lagen.

Boden: Tiefgründig, humusreich, nährstoffreich und gut wasserspeichernd. Staunässe vermeiden.

BEGLEITENDE BEPFLANZUNG

Gute Nachbarn sind Salat, Spinat oder Buschbohnen.
Rhabarber benötigt jedoch viel Platz und sollte nicht zu dicht bepflanzt werden.

PFLEGE

Bewässerung: Regelmäßig gießen, besonders in Trockenperioden, da Rhabarber einen hohen Wasserbedarf hat.

Düngung: Als Starkzehrer benötigt Rhabarber eine gute Nährstoffversorgung. Jährlich Kompost oder organischen Dünger einarbeiten.

Blütenstände entfernen: Blüten sollten frühzeitig entfernt werden, um die Kraft der Pflanze in die Stängelbildung zu lenken.

ERNTE

Zeitpunkt: Ernte ab dem zweiten Jahr empfohlen. Erste kleine Ernte im Pflanzjahr möglich, jedoch schonend.

Vorgehen: Die Stangen nicht schneiden, sondern vorsichtig herausdrehen!

Merkmale: Erntefähige Stangen sind kräftig, gut entwickelt und haben eine glatte Oberfläche.

VERWENDUNG

Küche: Ideal für Kompott, Kuchen, Marmelade oder Säfte. Rhabarber wird meist gesüßt verarbeitet und ist ein klassisches Frühlingsgemüse.

Der Geschmack ist erfrischend säuerlich und aromatisch.

BESONDERE HINWEISE

Die Blätter des Rhabarbers sind nicht essbar, da sie Oxalsäure enthalten.

LAGERUNG:

Frisch geerntete Stangen sind im Kühlschrank einige Tage haltbar. Eingewickelt in ein feuchtes Tuch bleiben sie länger frisch. Rhabarber ist auch zum Einfrieren gut geeignet.



RHABARBER „Sanvitos Red“

Rhabarber „Sanvitos Red“ ist eine attraktive, ertragreiche Sorte mit intensiv rot gefärbten Stielen und kräftigem Wuchs. Er überzeugt durch seinen aromatischen, ausgewogen säuerlichen Geschmack und seine besonders dekorative Farbe, die ihn ideal für die Küche macht. Als mehrjährige Staude liefert er über viele Jahre hinweg zuverlässig Ertrag und ist als Jungpflanze einfach zu etablieren. „Sanvitos Red“ eignet sich hervorragend für den Anbau im Hausgarten sowie für den Sortenversuch.



BESCHREIBUNG

Aussehen: Kräftige Staude mit großen, grünen Blättern und auffällig roten bis dunkelroten Stielen.

Geschmack: Fruchtig-säuerlich und aromatisch, etwas intensiver als grünstielige Sorten.

Textur: Saftig, zart und wenig faserig bei rechtzeitiger Ernte.

Saison: Erntezeit von April bis Juni.

BESONDERE MERKMALE:

- **Intensive Färbung:** Attraktive, tiefrote Stiele
- **Mehrjährig:** Langjähriger Ertrag möglich
- **Ertragreich:** Kräftige und zahlreiche Stangen

PFLANZUNG

Zeitpunkt: Pflanzung im Frühjahr (März bis Mai) oder im Herbst (September bis Oktober).

Pflanztiefe: Die Jungpflanze so setzen, dass der Vegetationspunkt knapp über der Bodenoberfläche liegt.

Abstand: Großzügiger Pflanzabstand von etwa 80 – 100 cm.

ANWACHSEN

Temperatur: Rhabarber ist robust und wächst bereits bei Temperaturen ab etwa 8 °C.

STANDORT UND BODEN

Standort: Sonnig bis halbschattig, möglichst windgeschützt.

Boden: Tiefgründig, humusreich, nährstoffreich und gleichmäßig feucht. Staunässe vermeiden.

BEGLEITENDE BEPFLANZUNG

Gute Nachbarn sind Spinat, Salat oder Buschbohnen.

Auf ausreichend Abstand achten, da Rhabarber viel Platz benötigt.

PFLEGE

Bewässerung: Regelmäßig und ausreichend gießen, besonders bei Trockenheit.

Düngung: Als Starkzehrer benötigt Rhabarber jährlich eine gute Versorgung mit Kompost oder organischem Dünger.

Blütenstände entfernen: Frühzeitig ausbrechen, damit die Pflanze ihre Kraft in die Stängelbildung steckt.

ERNTE

Zeitpunkt: Ab dem zweiten Jahr voll ernten, im Pflanzjahr nur zurückhaltend.

Vorgehen: Stangen vorsichtig herausdrehen und nicht schneiden!

Merkmale: Kräftige, gut ausgefärbte rote Stiele mit glatter Oberfläche.

VERWENDUNG

Küche: Ideal für Kuchen, Kompott, Marmelade oder Desserts. Die intensive rote Farbe sorgt für besonders ansprechende Speisen. Der Geschmack ist fruchtig-säuerlich und aromatisch.

BESONDERE HINWEISE

Die Blätter sind nicht essbar, da sie Oxalsäure enthalten.

LAGERUNG:

Im Kühlschrank einige Tage haltbar. Eingewickelt in ein feuchtes Tuch bleiben die Stangen länger frisch. Rhabarber lässt sich auch gut einfrieren.

MAIRÜBE „Polar F1“

Die Mairübe „Polar F1“ ist eine zarte, frühreife Spezialität für das Frühjahr und den frühen Sommer. Sie bildet gleichmäßige, glatte, weiße Rüben mit feinem, saftigem Fruchtfleisch und besonders mildem Geschmack. Im Vergleich zu klassischen Speiserüben ist sie deutlich zarter und weniger scharf. Die Sorte eignet sich hervorragend für den Frischverzehr und überzeugt durch ihre schnelle Entwicklung und sichere Kultur. Mairüben sind reich an Vitaminen, Mineralstoffen und leicht verdaulich. Sie gelten als bekömmliches Gemüse für eine leichte Küche.



BESCHREIBUNG

Aussehen: Die Rüben sind rund bis leicht abgeflacht, reinweiß und erreichen einen Durchmesser von etwa 5 – 8 cm. Das Laub ist zartgrün und ebenfalls essbar.

Geschmack: Sehr mild, leicht süßlich und fein-würzig, ohne die typische Schärfe vieler Rettiche.

Textur: Zart, saftig und angenehm knackig – ideal für Rohkost, aber auch für warme Gerichte.

SAISON:

Typisches Frühlings- und Frühsommergemüse.

BESONDERE MERKMALE:

- **Frühe Reife:** Sehr kurze Kulturdauer
- **Gleichmäßigkeit:** Einheitliche, glatte Rüben
- **Schossfestigkeit:** Relativ unempfindlich

AUSSAAT

Zeitpunkt: Direktsaat im Freiland von März bis Mai, für Herbsterte auch im August möglich.

Tiefe: Samen etwa 1 – 2 cm tief säen.

Abstand: Etwa 10 – 15 cm zwischen den Pflanzen und 20 – 25 cm zwischen den Reihen.

KEIMUNG

Temperatur: Die Keimung erfolgt bei 10 – 18 °C und dauert etwa 5 – 10 Tage.

STANDORT UND BODEN

Standort: Sonnig bis halbschattig.

Boden: Locker, humusreich, gut durchlässig und gleichmäßig feucht. Staunässe sollte unbedingt vermieden werden.

BEGLEITENDE BEPFLANZUNG

Gute Nachbarn sind Salat, Spinat oder Kohlrabi.

Der Mischanbau mit Kräutern wie Dill oder Minze kann helfen, Schädlinge fernzuhalten.

PFLEGE

Bewässerung: Regelmäßig und gleichmäßig gießen, da Trockenheit zu holzigen oder scharfen Rüben führen kann.

Düngung: Ein leicht vorgedüngter Boden ist ausreichend. Zu hohe Stickstoffgaben vermeiden, da sie das Blattwachstum fördern, aber die Knollenqualität beeinträchtigen.

ERNTE

Zeitpunkt: Ernte ca. 6 – 8 Wochen nach der Aussaat, sobald die Rüben eine Größe von etwa 5 – 8 cm erreicht haben.

Vorgehen: Den Boden leicht lockern und die Rüben vorsichtig herausziehen.

Merkmale: Zarte, weiße, glatte Rüben mit festem, saftigem Fleisch.

VERWENDUNG

Küche: Die Mairübe „Polar F1“ eignet sich hervorragend als Rohkost, im Salat oder als feine Beilage. Auch gedünstet, gebraten oder in Suppen entfaltet sie ihren milden Geschmack. Blätter können ähnlich wie Spinat verwendet werden. Der Geschmack ist besonders mild und leicht süßlich – perfekt für die frische Frühlingsküche.

BESONDERE HINWEISE

Ein Kulturschutznetz kann sinnvoll sein, um Schäden durch Erdflöhe oder Kohlfiegen zu vermeiden.

LAGERUNG:

Frisch geerntet schmecken Mairüben am besten. Im Kühlschrank halten sie sich einige Tage bis etwa eine Woche. Vor der Lagerung sollte das Laub entfernt werden, damit die Rüben nicht austrocknen.



KURKUMA

Kurkuma, auch Gelbwurz genannt, ist eine tropische Gewürz- und Heilpflanze, die für ihr intensiv gelbes Rhizom bekannt ist. Sie wird vor allem in der asiatischen Küche und Naturheilkunde geschätzt. Der Anbau in unseren Breiten – insbesondere in Tirol – ist anspruchsvoll, aber mit ausreichend Wärme, Geduld und einem geschützten Standort durchaus möglich. Als Jungpflanze hat Kurkuma einen klaren Vorteil im Versuch, da die lange Entwicklungszeit bereits verkürzt wird.

BESCHREIBUNG

Aussehen: Buschige Pflanze mit breiten, länglichen, hellgrünen Blättern. Wuchshöhe etwa 60 – 100 cm. Unterirdisch bildet sie verzweigte, knollenartige Rhizome.

Geschmack: Würzig, leicht bitter, erdig und warm.

Textur: Frische Rhizome sind fest und saftig.

SAISON:

Lange Vegetationszeit von Frühjahr bis Herbst (ca. 7 – 9 Monate).

BESONDERE MERKMALE:

- **Wärmeliebend:** Sehr hoher Wärmebedarf
- **Lange Kulturzeit:** Späte Ernte im Herbst
- **Exotische Kultur:** Spannend im Versuchsanbau in kühleren Regionen

PFLANZUNG

Zeitpunkt: Ab Mai ins Gewächshaus, Folientunnel oder in große Töpfe. Freiland nur in sehr warmen, geschützten Lagen empfehlenswert.

Pflanztiefe: Rhizom bzw. Jungpflanze etwa 5 – 7 cm tief einsetzen.

Abstand: Ca. 30 – 40 cm zwischen den Pflanzen.



ANWACHSEN

Temperatur: Optimal sind 20 – 30 °C. Unter 15 °C stellt die Pflanze das Wachstum weitgehend ein.

STANDORT UND BODEN

Standort: Sehr warm, sonnig bis halbschattig und unbedingt windgeschützt. Ideal ist ein Gewächshaus oder ein geschützter Platz auf der Terrasse.

Boden: Locker, humusreich, nährstoffreich und gut wasserspeichernd, aber ohne Staunässe.

BEGLEITENDE BEPFLANZUNG

Im Topf oder Gewächshaus gut kombinierbar mit anderen wärmeliebenden Kulturen wie Ingwer oder Basilikum. Im Freiland eher als Einzelpflanze kultivieren.

PFLEGE

Bewässerung: Regelmäßig gießen und den Boden gleichmäßig feucht halten. Trockenheit vermeiden, Staunässe ebenso.

Düngung: Als Starkzehrer benötigt Kurkuma eine gute Nährstoffversorgung. Regelmäßige Düngergaben (z. B. Kompost oder organischer Flüssigdünger) fördern das Wachstum.

Topfkultur empfohlen: In Tirol besonders sinnvoll, da die Pflanze so bei Kälteeinbruch leichter geschützt werden kann.

ERNTE

Zeitpunkt: Ernte im Herbst (Oktober/November), wenn die Blätter gelb werden und einziehen.

Vorgehen: Die gesamte Pflanze vorsichtig ausgraben und die Rhizome ernten.

Merkmale: Kräftige, orange-gelbe Rhizome mit intensiver Farbe und Aroma.

VERWENDUNG

Küche:

Frisch oder getrocknet als Gewürz verwendbar. Ideal für Currys, Reisgerichte, Suppen oder als Tee. Kurkuma ist bekannt für seine intensive Farbe und seinen charakteristischen Geschmack.

BESONDERE HINWEISE

Versuchsanbau in Tirol:

Die größte Herausforderung ist die Temperatur. Ohne Gewächshaus oder geschützte Topfkultur kann der Anbau schwierig werden. Ein warmer Sommer ist entscheidend für den Erfolg.

LAGERUNG:

Frische Rhizome kühl und trocken lagern oder einfrieren. Auch das Trocknen und Mahlen zu Pulver ist möglich.



KURKUMA

DIE GRÖSSTE HÜRDE: TEMPERATUR

Kurkuma ist eine wärmeliebende Pflanze - ehrlich gesagt ein kleiner Tropenfan!

Kritische Punkte:

- Unter 15 °C → Wachstum stoppt fast komplett
- Optimal: 20 - 30 °C
- Braucht lange, warme Vegetationszeit (7 - 9 Monate)

Tirol-Realität: Die Saison ist eher kurz → das ist ein weiterer entscheidender Faktor

Realistische Prognose für Tirol:

Ohne Schutz (Freiland):

Sehr schwierig

- Wachstum zu langsam
- Rhizombildung oft unzureichend
- Ernte eher enttäuschend

Mit Schutz (Gewächshaus / Topf):

Gute Chancen auf brauchbaren Ertrag

- besonders in warmen Jahren
- Qualität kann überraschend gut sein

Kurz gesagt:

Freiland = Experiment

Gewächshaus/Topf = echte Chance



ERFOLGSSTRATEGIE:

1. Unbedingt Topfkultur

- Schwarze Töpfe → speichern Wärme
- Flexibel (reinholen bei Kälteeinbruch)
- Kontrolle über Boden & Feuchtigkeit

2. Wärmemanagement

- Standort: Hauswand, Südseite, windgeschützt
- Gewächshaus oder Folientunnel = riesiger Vorteil
- Mulch (z. B. Rasenschnitt) hält Boden warm & feucht

3. Früher Start (wenn möglich)

Wenn man die Jungpflanzen:

- schon drinnen vorzieht / warm hältet,
- dann mit Vorsprung raussetzt

Das kann locker 2 – 4 Wochen Vorteil bringen!

4. Nährstoffe & Wasser

Kurkuma ist kein Minimalist

- Regelmäßig gießen (gleichmäßig Feucht halten)
- Alle 2 – 3 Wochen organisch düngen
- Lockerer, humusreicher Boden

5. Saison verlängern

Der Geheimtrick

- So lange wie möglich stehen lassen (bis Oktober/November)
- Bei Kälte: Topf einfach reinholen oder im Gewächshaus lassen

Jede zusätzliche warme Woche = mehr Rhizome!

Typische Probleme im Versuch

- Kalte Nächte → Wachstumsstopp
- Staunässe → Rhizomfäule
- Schnecken (lieben junge Pflanzen)
- Zu kurze Saison → kleine Ernte

Fazit (ehrlich, aber optimistisch)

Ja, es kann funktionieren – aber nicht „einfach so“.

Mit Wärme + Topf + Geduld habt man die größtmöglichen Erfolgchancen

Und ganz ehrlich:

Wenn man am Ende eigene Tiroler Kurkuma-Rhizome in der Hand habt... das ist schon ziemlich legendär!



Wir hoffen, dass die Auswahl an „besonderem“ Gemüse auch in dieser Saison wieder auf großes Interesse stößt!

Wir wünschen allen Projektteilnehmern gutes Gelingen und das sie ihren Erfahrungsschatz erweitern können!

Wir freuen uns auf die Erfahrungsberichte der Projektteilnehmer im Herbst / Winter 2026!

Wir bitten einen Kurzbericht zu jeder ausprobierten Sorte mit Bildmaterial bis spätestens 15. November 2026 an michaela.posch@lk-tirol.at zu schicken.



Bildnachweise:

- SHUTTERSTOCK.COM/
Seite 6 - 1417221488_nnattalli, Seite 9 und Seite 23 - 2395335227_M-Production,
Seite 12 - 2472008645_KajaHiis, Seite 17 - 1207185100_tamu1500,
Seite 20 - 785822143_frank60

Titelseite Bild von OpenAI DALLE erstellt

Seite 2, 3, 4, 7, 10, 13, 15, 18, 21, 24 Bilder von OpenAI DALLE erstellt