

2010 Tomaten



	Topfgröße	Typ	Fruchtform	Eigenschaften	Geschmack	Fruchtgewicht	Erntereife	Freiland	Gewächshaus	Resistenzen
Bolzano	10,5	3-5kämmrige	orange	Straucht.		90-100				
Caprese	10,5	Mini San Marzano	länglich			25-30				
Corianne	10,5	ital.typ	langfrüchtig			90-110	leuchtendrot	xxx	xxx	
Culina F1	10,5	3-5kämmrige	rund		ausgezeichnet	110-130g		xxx	xxx	TmC5VF2FrWi
Dolce Vita	10,5	Cherrytomate	cocktail	Trauben	zuckersüß	15-20g		x	xx	TmC5VF2FrNW
Locarno	10,5		gelb							
Phantasia	10,5	3-5kämmrige	rund	resistent		100-110g		xxx	xxx	TmC5=iPhV2F2FrNW
Philovita	10,5	Cherrytomate	cocktail	resistent		15-20		xxx	xxx	TmC5PhF2FrNW
Totem	10,5	Kübel	cocktail							
Zebrino	10,5	Zebra Cocktail	zebra rot			30-35				
Red Robin	10,5	Kübel	cocktail							
Sandorange	10,5	Cherrytomate	orange							
Hellfrucht	t 9	hellfrucht	mittelgroß	sehr früh		60-70g	tiefrot	xxx	xxx	
Matina	t 9	Kartoffelblättrig		früh						
Moneymaker	t 9	normal				60-70g		xxx	xxx	
Montfavet	t 9	Fleisch	flachrund	robust		130-140g	hellrot	xxx	xxx	
Sweet Million	t 9	Cherrytomate	cocktail		aromatisch süß	15-20g	intensivrot	x	xxx	TmF1
Vanessa	t 9	Longlife	mittelgroß			100g				

x

x

2010 Tomaten



Belriccio	veredelt	t12		ital. Fleisch	gerippte		hocharomatisch	150-200g				veredelt
Philona	veredelt	t12		Strauchtomate			aromatisch					veredelt

2010

Paprika, Pepperoni



Sorte	Farbe	Geschmack	Ertrag	Form	
Paprika	Bontempi	grün nach rot	sehr gut	170g	rund dünnwandig
Paprika	Toscana	von grün nach rot	zuckersüß	besonders ertragreich	länglich spitz
Paprika	Monte	hellgrün nach gelb		200g	rund robust
Paprika	Narobi	leuchtend orange	süß, aromatisch	180g	rund dickwandig
Paprika	Pinokkio	von Hellgelb nach leuchtend rot	süße aromatische Früchte	früh ertragreich	länglich spitz
Paprika	Fireflame	dunkelgrün nach rot	feuerscharf		länglich spitz
Paprika	Orangflame	orange	feuerscharf		länglich spitz
Paprika	Starflame	gelb	cayenne scharf		länglich spitz
Paprika	Jalapeno Gaucho	grün nach rot	heißeste		länglich spitz
Paprika	Amando	dunkelgrün rot abreifend	pepperoni		länglich spitz
Paprika	Multi	gelb reifend			rund block
Paprika	Nazar	rot abreifend	aromatisch	120-150g	
Paprika	Keckova	rot	mild-scharf		länglich
Paprika	Luigi	rot	mild süß		länglich rund
Paprika	Tommy	rot	süß würzig	Tomatenpaprika	dick fleischig rund

Sumher
Tommy
Purple Flame

2010***Paprika, Pepperoni***

	Sorte	Farbe	Geschmack	Ertrag	Form
Chilli	Aji Chrystall				
Chilli	Bontempi				
Chilli	NuMex Suave Orange				
Chilli	Santa Fe				
Chilli	Trinidad Scorpion				
Chilli	Lemon Drop				
Chilli	Mlni Rocoto				
Chilli	Carribbean Red				
Chilli	Manzano Rojo				
Chilli	Aji Picante				
Chilli	Black Namaqualand				
Chilli	gelbe Kirschpaprika				
Chilli	Habanero Braun				



2010

Gurken Zucchini Kürbis

Pflanzen	Sorte	Kategorie	Größe
Gurke	Naf Fanto Mix	Einlegegurke	
Gurke	Diamante F1	Einlegegurke	
Gurke	DIVA F1	Kastengurke / Vesper	
Gurke	Nelly	Salatgurke	
Gurke	Tanja	Salatgurke	
Zucchini	Diamante F1	grün	
Zucchini	Gold Rush	gelb	
Zucchini	Eight Ball F1	rund grün	
Zucchini	One Ball F1	rund gelb	
Kürbis	Muscat de Provence		
Kürbis	Uchiki Kuri		

2010 Gurken veredelt

Gurken	Dominica	Schlangen Gurke
Gurken	Printo	Mini Gurke
Gurken	Ministar	Snack gurke

2009

Basilikum, Petersilie



Basilikum Saatgut		Celina
Basilikum Saatgut		Helios
Basilikum Saatgut		Rubra
Basilikum Saatgut		Pluto
Basilikum Saatgut		Sita
Basilikum Saatgut		Gecom
Petersilie		Juwel
Petersilie		Gigant
Poree		Blaugrüner Herbst
Poree		Blaugrüner Winter

2010 veredelt

Tomaten, Basilikum, Gurken, Melonen



Pflanze Sorte Angebot Typ

Basilikum veredelt	grande	veredelt	
Basilikum veredelt	gecko	veredelt	
Basilikum veredelt	rosso	veredelt	
Gurken veredelt	Dominica / Schlange	veredelt	
Gurken veredelt	Printo / Mini Schlange	veredelt	
Gurken veredelt	Ministar / Snackgurke	veredelt	
Melonen	Crisby F1	veredelt	
Melonen	Zucker	veredelt	

siehe auch unter Tomaten und Gurken

2010

Kräuter



dt Name	Bezeichnung	Sorte	Beschreibung
Zitronengras	Cymbopogon flexuosus	Tasty Lemon	Das echte Zitronengras der Kiepenkerl Profi-Line wird wegen seines intensiven Zitronengeschmacks geschätzt. In Australien bereitet man aus Zitronengras schmackhafte Tees gegen Müdigkeit und Konzentrationsschwäche. Zudem ist Kiepenkerl 'Tasty Lemon' ein beliebtes Gewürz in der asiatischen Küche. Als Duftgras im Kleiderschrank sorgt es für anhaltenden Frischeduft.
Zwergcurry	Helichrysum italicum	Aladin	Die Blätter vom Kiepenkerl Profi-Line Zwergcurry 'Aladin' duften nach Curry und entwickeln ein orientalisches Aroma. Kleine Zweige würzen Reis, Fleisch, Fisch und Käsegerichte.
Liebstöckel, Maggikraut	Levisticum officinale	Verino	Der Liebstöckel 'Verino ®' von Kiepenkerl wird auch Maggikraut genannt und eignet sich zum Würzen von Suppen, Fleisch und Gemüse. Dazu werden zarte Blätter fein zerkleinert oder ganze Zweige mitgekocht. Da er sehr intensiv ist, werden nur geringe Mengen verwendet. Als Tee zubereitet wirkt er krampf- und schleimlösend, ist verdauungsfördernd und harntreibend.
aztekisches Süßkraut	Lippia dulcis	Colada	Das Aztekische Süßkraut 'Colada'® ist kalorienfrei und zuckersüß. Es eignet sich besonders zum Süßen von Desserts und Teemischungen. Verwendet werden die dekorativen Blätter im Ganzen oder zerkleinert. Der Wuchs ist kriechend oder hängend.
Minzstrauch	Lippia polystacha	Citaro	Der Argentinische Minzstrauch 'Citaro'® von Kiepenkerl hat ein angenehm frisches Minzaroma. 'Citaro' eignet sich besonders für die Herstellung von Teemischungen und zur Verfeinerung von Desserts. Verwendet werden die dekorativen Blätter im Ganzen oder zerkleinert und frisch oder getrocknet.
Zitronenmelisse	Melissa officinalis	Relax	Die Kiepenkerl Profi-Line Zitronenmelisse 'Relax' erfreut durch ihren frischen Geschmack. Das intensive Zitronenaroma der jungen Blätter passt gut zu Kräutersuppen und -soßen, sowie zu Süßspeisen. Als Tee zubereitet findet die Zitronenmelisse heilende Anwendung bei Erkältungen.
Pfefferminze	Mentha piperata	Cinderella	Die Kiepenkerl Profi-Line Pfefferminze wird mit ihrem intensiven Aroma in vielseitiger Form verwendet. So z. B. in der englischen 'Mint-Sauce' serviert zu Hammelbraten, als erfrischender Sommertee oder zum Verzieren von Süßspeisen und Desserts.
Minze	Mentha piperata	Swiss	Beliebte Minzsorte mit leicht erfrischendem Zitrusduft

Marokkanische Pfefferminze	Mentha spicata	Marokko	Die Marokkanische Minze von Kiepenkerl überzeugt mit ihrem kräftigen Spearmint-Aroma. Verwendet werden die dekorativen Blätter im Ganzen oder zerkleinert, wobei dann das Aroma besser zur Geltung kommt. Sie ist ideal für die Zubereitung von Süßspeisen, Desserts und Sommertees geeignet.
Echter Majoran	Origanum vulgare	Aromata	Das Kiepenkerl Origano 'Aromata' wird seinem Namen gerecht und überzeugt den Kräuterliebhaber mit einem intensiven Aroma. Das wichtigste Gewürz der italienischen Küche (Pizza & Pasta). Im Mittelalter pflanzte man Origanum vulgare an Haus und Hof, um das Eigentum vor Hexen und bösen Dämonen zu bewahren.
Rosmarin Gourmet	Rosmarinus officinalis	Araxas Imp.	Eine herzstärkende und konzentrationsfördernde Wirkung besitzt der Kiepenkerl Profi-Line Rosmarin. Als Tee hilft er bei niedrigem Blutdruck. Darüber hinaus liefert er ein intensives Aroma für die französische und italienische Küche und passt hervorragend zu Hähnchen und gegrilltem Fleisch.
Rosmarin hängend	Rosmarinus officinalis	Riviera	Der Hängerosmarin 'Riviera' von Kiepenkerl mit seinen hängenden Trieben ist sehr aromatisch. Rosmarin wird im Allgemeinen eine herzstärkende und konzentrationsfördernde Wirkung zugeschrieben. Verwendung findet er vor allem in der italienischen und französischen Küche und zu Gerichten mit Hähnchen und gegrilltem Fleisch.
Ananas Salbei	Salvia rutilans	Pino	Der exotische Ananas-Salbei 'Pino' von Kiepenkerl hat herrlich nach frischer Ananas duftende Blätter. Sie eignen sich zur Herstellung von Tee. Die dekorativen Blüten, die ab dem frühen Winter erscheinen, können zur Verfeinerung von Desserts verwendet werden.
Hängeminze	Satureja douglasii	Indian Mint	Die Kiepenkerl Profi-Line Hängeminze gedeiht hervorragend in Hängegefäßen oder Balkonkästen und bildet bis zu 1,50 m hängende Triebe, an den die kleinen aromatischen Blätter wachsen. Darüber hinaus kann sie auch als Bodendecker im Beet gepflanzt werden. Das intensive Minzaroma findet Verwendung bei der Linderung von Kopfschmerzen und wird bevorzugt als Tee zubereitet.
Thymian Zitrone	Thymus	Limone	Unwiderstehlich nach frischen Zitronen duftet diese grünblättrige Variante. Ideal zum Verfeinern vieler Speisen.
Thymian Silber	Thymus citriodorus	Silver Quenn	Der Kiepenkerl Profi-Line Silberthymian 'Silver Queen' würzt viele Speisen und besonders Kartoffelgerichte und Wildspezialitäten. Auf die Seele soll das Aroma als 'Muntermacher' wirken. So bedeutet 'Thymos' auf griechisch 'Mut' und Erzählungen sagen, dass die Griechen Thymian-Kränze um den Kopf trugen als sie in den Kampf zogen.
Thymian Gold	Thymus citriodorus	Mystic Lemon	Der Goldthymian 'Mystic Lemon' von Kiepenkerl hat einen herrlichen Zitronenduft und wird für pikante Fleischgerichte und Gemüsefüllungen verwendet. Ganze Triebe werden mitgekocht, aber nach kurzer Garzeit wieder entfernt. Für die Verwendung in Salatsaucen werden die einzelnen Blättchen, aber auch die Blüten, einzeln abgezupft. Neben der Verwendung in der Küche wird der thymolhaltige Goldthymian in der Aromatherapie gegen Atemwegserkrankungen eingesetzt.

Thymian Echter	Thymus vulgaris	Tim	Thymian gehört zu den beliebten Küchenkräutern, denn die Pflanzen sind mehrjährig, pflegeleicht und brauchen nicht viel Platz. `Tim´ bildet kompakte Kissen mit weißen Blütchen im Sommer und überzeugt durch würzigen Mittelmeerduft und intensives Aroma. Der Wuchs ist robust und widerstandsfähig gegen Fröste. Zusammen mit Oregano, Knoblauch, Rosmarin und Basilikum verkörpert Thymian die italienische Küche und wird in zahlreichen Fleisch-, Fisch- und Nudelgerichten verwendet. In der Heilkunde nutzt man Thymian als Gurgelmittel bei Halsbeschwerden und als Antiseptikum bei Quetschungen und Verstauchungen.
Thymian FREDO	Thymus vulgaris	Fredo	Der Kugelthymian 'Fredo' von Kiepenkerl hat ein herrliches Aroma und wird für pikante Fleischgerichte und Gemüsefüllungen verwendet. Ganze Triebe werden mitgekocht, aber nach kurzer Garzeit wieder entfernt. Für die Verwendung in Salatsaucen werden die einzelnen Blättchen, aber auch die Blüten, einzeln gezupft. Neben der Verwendung in der Küche wird der thymolhaltige Kugelthymian in der Aromatherapie gegen Atemwegserkrankungen eingesetzt.
Knoblauch Kapknoblauch	Tulbaghia violaceae	Gobi	langfristig zu belasten. In der Küche wird er z. B. für die Verfeinerung von Salaten in Saucen oder auch in Kräuterbutter verwendet. Er ist nicht winterhart und bedarf deshalb einer Überwinterung auf der Fensterbank, wobei dann auch im Winter geerntet werden kann.

2010

Kräuter



Name	Zusatz	Sorte	Beschreibung	Topf
Spilamthes acmella	Anden Chilli		Kräuter	10,5
Artemisia maritima	Cola Strauch		Kräuter	10,5
Sempervivum	Hauswurz Mix		Kräuter	10,5
Gynostemma pentaphllum	Jiaogulan		Kräuter	10,5
Mentha species	Minze Erdbeer		Kräuter	10,5
Mentha arvensis	Minze Banana		Kräuter	10,5
Mentha piperita	Minze Schoko		Kräuter	10,5
Cosmos atrosanguines	Schokoladenblume		Kräuter	10,5
Origanum vulgare	Hot & Spicy		Kräuter	10,5
Salvia	Elefant Ohren		Kräuter	10,5
Salvia	Nazareth		Kräuter	10,5
Salvia	Pinneapple / Ananas		Kräuter	10,5
Salvia	Tangerine / Mandarinen		Kräuter	10,5
Cymbopogon citratus	Zitronengras		Kräuter	10,5
Stevia rebaudiana	Süßpflanze		Kräuter	10,5
Lavendel	hoidcot blue		Kräuter	10,5
Lavendel			Kräuter	10,5
Levisticum officinale	Verino		Kräuter	10,5
Melissa officinalis	Relax		Kräuter	10,5
Mentha piperata	Swiss		Kräuter	10,5
Mentha piperata	Cinderella		Kräuter	10,5
Mentha spicata	Marokko		Kräuter	10,5
Origanum vulgare	Aromata		Kräuter	10,5
Salvia rutilans	Pino		Kräuter	10,5
Thymus	Limone		Kräuter	10,5
Thymus citriodorus	Silver Quenn		Kräuter	10,5
Thymus citriodorus	Mystic Lemon		Kräuter	10,5

Thymus vulgaris	Tim		Kräuter	10,5
Thymus vulgaris	Fredo		Kräuter	10,5
Tulbaghia violaceae	Gobi		Kräuter	10,5