


















# Samenliste 2023





## Blattgemüse

	<p><b>Asiasalat "Agano"</b>            ("rote Ruccola")</p> <p>Feingefiedertes            rötliches Blatt mit            hellgrünem Stiel</p>		<p><b>Asiasalat</b>  <b>"Mizuna"</b></p> <p>stark gefiederte Blätter,            schneller Wuchs, milder            Kohlgeschmack</p>
	<p><b>Asiasalat</b>  <b>"Pak-Choi"</b></p> <p>wie Chinakohl            verwendbar, breite            Blattrippen, nicht zu            spät ernten</p>		<p><b>Asiasalat</b>  <b>"Tatsoi"</b></p> <p>Rosetten mit            löffelartigen,            dunkelgrünen Blättern            auf weißem Stiel.</p>
	<p><b>Asiagreen "Blatt-            senf/Blattkohl"</b></p> <p>schnellwachsend mit            riesigen            Chinakohlartigen            Blättern, zart, mild</p>		<p><b>Asiasalat "Mustard            Red Giant"</b></p> <p>Feingezackte Blätter mit            roten Blattadern, leicht            scharfer, würziger            Geschmack</p>
	<p><b>Asiasalat            Pak-Choi "White            Celery Mustard"</b></p> <p>hellgrüne Blätter,            lange, fleischige            Stile, mild,            schnellwüchsig</p>		<p><b>Feldsalat</b>  <b>"Pfarrgarten"</b></p> <p>stammt aus Slawonien            (Kroatien), Blatt zart,            blumig im Abgang</p>








	<p><b>Feldsalat "Vit"</b></p> <p>dunkelgrün, robust gegen falschen Mehltau</p>		<p><b>Mangold "gelb"</b></p> <p>leuchtend gelbe, dünne Stile</p>
	<p><b>Mangold "glatter Silber"</b></p> <p>breite weiße Stile, dunkelgrünes Blatt, teilweise etwas bunt</p>		<p><b>Mangold "Lukullus"</b></p> <p>beliebter und bewährter wohlschmeckender Blattmangold</p>
	<p><b>Mangold, bunt</b></p> <p>bunte Mischung weiße, gelbe, bis rote Stiele</p>		<p><b>Speisemelde, Gelb</b></p> <p>Kultur und Verwendung wie Spinat</p>
	<p><b>Speisemelde, vollrot</b></p> <p>intensiv rot, Kultur und Verwendung wie Spinat, dekorativ</p>		<p><b>Spinat "Elli Peters"</b></p> <p>vor allem Herbstanbau, winterhart, prägnante Zipfel, guter Geschmack, spitze Samen</p>
	<p><b>Spinat Hofsorte</b></p> <p>Frühjahr-/Herbstanbau, mittelgrün, Winterhart</p>		

## Gurken






	<p><b>Armenische Gurke Cucumis melo var. flexosus</b></p> <p>aus dem Mittelmeerraum, warmer Standort, evtl. geschützter Anbau, junge Früchte feines Aroma, botanisch Melone</p>		<p><b>Freilandgurke aus der Sierra Nevada</b></p> <p>alte Sorte, mittellange Gurke, festfleischig, wohlschmeckend</p>
	<p><b>Gurke "Bodoana"</b></p> <p>Freilandgurke, früh, sehr gesund</p>		<p><b>Gurke "Dekan"</b></p> <p>wohlschmeckende Salat- und Einlegegurke, hellgrün, weiß gestreift, mehltautolerant</p>
	<p><b>Gurke "Delikatess"</b></p> <p>sehr wüchsig, wenig empfindlich, walzenförmig, 25 cm lang, kaum bestachelt, Universalgurke, von 1925</p>		<p><b>Gurke "Gundel"</b></p> <p>kürzere, dicke, relativ glatte dunkelgrüne Früchte, sehr robust, ertragreich, gut schmeckend</p>
	<p><b>Gurke "La Diva"</b></p> <p>eher kurze Vespergurke, glatte, grüne Früchte, Jungpflanzen entspitzen, anhaltender, mittlerer Ertrag, nicht vergleichbar mit Hybridsorten.</p>		<p><b>Gurke "Marketmore 76"</b></p> <p>dunkelgrün, festfleischig, robust, leicht bestachelte Freilandsalatgurke</p>
	<p><b>Gurke "Noa´s Treib"</b></p> <p>alte Sorte von 1880, klassische Treibgurke, grosse Früchte, feines, zartes Fleisch, mild</p>		<p><b>Gurke "Pappelchen"</b></p> <p>kleinere Früchte, leicht bestachelt, zum Einlegen oder als Snackgurke</p>
	<p><b>Gurke "russische Gurke"</b></p> <p>Sehr robuste Feldgurke, kurz und dick, säuerlicher Geschmack</p>		<p><b>Gurke "Soo yoo long"</b></p> <p>sehr lange bestachelte Gurke, bitterfrei, mittelgrün, sehr wüchsig</p>

	<p><b>Gurke "Streits Nr. 5"</b></p> <p>robuste, reichtragende Salatgurke</p>		<p><b>Gurke "Zitronengurke"</b></p> <p>reif wenn Farbumschlag nach gelb, Verzehr wie Vespergurke, erfrischend, knackig, zum Verzehr vor der Reife hellgrün ernten</p>
	<p><b>Gurke, koreanisch</b></p> <p>mittellange Schlangengurke, jung hellgrün, guter Geschmack, gute Mehltoleranz, geschützter Standort, aufleiten</p>		<p><b>Sikkingurke aus Siebenbürgen</b></p> <p>Haussorte Gromer, alte robuste Familiensorte, reichtragend, für alle Verwendungen. In der Reife braun genetzt.</p>
	<p><b>Ziergurke "Kiwano"</b></p> <p>sehr wärmebedürftige Kletterpflanze, Früchte bei Reife gelb-orange, dann essbar, im Freiland eher Zierpflanze</p>		

## Kohl



	<p><b>Blumenkohl "Violetta di Sicilia"</b></p> <p>attraktiv gefärbter Blumenkohl zum Überwintern von großen Pflanzen, sehr frühe Ernte</p>		<p><b>Brokkoli</b></p> <p>Bildet auch Seitentriebe, relativ große graugrüne Blume</p>
	<p><b>Butterkohl "Goldberg"</b></p> <p>lockere hochrunde Köpfe, zarte, hellgrüne, innen goldgelbe Blätter, feiner Geschmack, Blätter auch laufend erntbar</p>		<p><b>Chinakohl "Granat"</b></p> <p>für Herbstanbau, kräftig wachsend, aromatisch</p>
	<p><b>Chinakohl "Sativa 36"</b></p> <p>oval-runde Köpfe, sehr zart, nicht ganz einheitlich</p>		<p><b>Grünkohl "halbhoher grüner Krauser"</b></p> <p>alte Sorte, vorzüglicher Geschmack</p>
	<p><b>Kohlrabi "Rasko", weiß</b></p> <p>Freilandkohlrabi, mittelfrühe Reife, guter Geschmack, kräftiges Laub</p>		<p><b>Kohlrabi "Superschmelz"</b></p> <p>Riesenkohlrabi, langsam wachsend, butterzart, lagerfähig</p>
	<p><b>Kohlrabi "Azur Star"</b></p> <p>blauer Kohlrabi, wunderschön, Treib- und Freilandsorte</p>		<p><b>Kohlrübe "georgische"</b></p> <p>Arche Noah Sorte, weißliches Fleisch, wohlschmeckend</p>
	<p><b>Rosenkohl</b></p> <p>Hofsorte, Wuchshöhe und Röschenqualität uneinheitlich</p>		<p><b>sibirischer Kohl</b></p> <p>Blattkohl, attraktive geschlitzte rötlich-violette Blätter, winterhart, geschmacklich ähnlich Kohlrabi, Verwendung wie Grünkohl</p>

## Kräuter



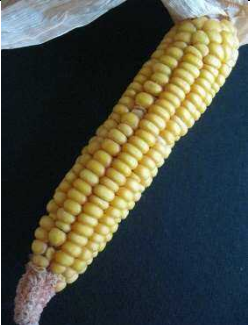




	<p><b>Basilikum "Genoveser"</b></p> <p>großblättrig, sehr aromatisch, geschützte Lage</p>		<p><b>Basilikum "griechisches"</b></p> <p>kleinblättrig, stark würzig</p>
	<p><b>Basilikum, heiliges</b></p> <p>ausdauernd, frostempfindlich, Tulsi-Kraut, auch indisches B., Königsbasilikum</p>		<p><b>Dill</b></p> <p>Blattreich, intensives Aroma</p>
	<p><b>Koriander</b></p> <p>Samen und Blätter als Gewürz, 40 cm hoch</p>		<p><b>Kresse</b></p> <p>für Salate, Grüne Soße</p>
	<p><b>Kümmel</b></p> <p>Gewürz, für Tees, 1-2 jährig, Höhe 0,9 - 1,2m, auch als Untersaat</p>		<p><b>Muskateller-Salbei</b></p> <p>zweijährig, blüht im 2. Jahr, Duftpflanze, zum räuchern, Bienenweide (Holzbiene), essbare Blüten</p>
	<p><b>Petersilie glattblättrig</b></p> <p>wüchsige Sorte mit glatten, aromatischen Blättern auf langen Stilen</p>		<p><b>Ruccola "Wilde Ruccola"</b></p> <p>Salatpflanze mit scharfem, kresseartigem Geschmack, Frosthart bis -15 °C</p>
	<p><b>Salat-Ruccola</b></p> <p>Salatpflanze, würziger Geschmack, kurze Kulturzeit</p>		<p><b>Schabzigerklee</b></p> <p>getrocknet zum würzen, Brotgewürz, Bienenweide, auch Brotklee genannt</p>
	<p><b>Schwarzkümmel "Tadschikischer"</b></p> <p>mattschwarze, kantige Samen, alte Heil- und Gewürzpflanze</p>		<p><b>Schnittlauch</b></p> <p>mittelröhrig</p>
	<p><b>Senf "Italia-Senf"</b></p> <p>einjährig, braune Samen, zu Senf verarbeiten, als Gründüngung</p>		<p><b>Türkischer Drachenkopf</b></p> <p>Auch moldawische Melisse. Zitronige Gewürz- und Tee-pflanze. Frisch oder getrocknet. Bienenweide.</p>

## Kürbis

	<p><b>Honigmelone "Petit Gris de Rennes"</b></p> <p>sehr früh reifend, auch für weniger warme Region, sonnig, warm geschützt</p>		<p><b>Kürbis "Blaue Banane"</b> <i>Curcubita Maxima</i></p> <p>blaugrau, Fruchtfleisch dunkelorange, delikates, gut lagerfähig, ca. 3 kg. Bestens ab Dezember</p>
	<p><b>Kürbis "Butternut"</b> <i>Curcubita moschata</i></p> <p>1-2 kg, beige Früchte, feines, festes gelboranges Fruchtfleisch, gut zum Braten</p>		<p><b>Kürbis "Candy Roaster"</b> <i>Curcubita maxima</i></p> <p>längliche rosarote Früchte, blaue Spitze, rankend, köstlich, süßer- aromatischer Geschmack, Fruchtfleischkonsistenz ähnlich Hokkaido</p>
	<p><b>Kürbis "Delicata"</b> <i>Curcubita pepo</i></p> <p>leicht süß, kartoffelig, länglich, hellgelb mit grünen Streifen, Fruchtfleisch gelb/orange</p>		<p><b>Kürbis "Grüne Keule"</b> <i>Curcubita moschata</i></p> <p>Longue de Nice, reif hellbraun, ca. 5 kg, feiner fruchtiger Kürbisgeschmack, jung als Zucchini besonders lecker.</p>
	<p><b>Kürbis "Hokkaido"</b> <i>Curcubita maxima</i></p> <p>orange gefärbt</p>		<p><b>Kürbis "Marina di Chioggia"</b> <i>Curcubita maxima</i></p> <p>ca. 5 kg, flachrund, warzig, außen grün, innen orange, süß- aromatisch</p>
	<p><b>Kürbis "Muskatkürbis"</b> <i>Curcubita moschata</i></p> <p>Lange Ranken, Früchte bis &gt;8 kg, reif hellbraun, sehr aromatisch, lange lagerbar</p>		<p><b>Kürbis "ungarischer Blauer"</b> <i>Curcubita maxima</i></p> <p>außen hellgrau, innen leuchtend orange, 5-10 kg, Fruchtfleisch leicht süß, fest, sehr wohlschmeckend, lagerfähig.</p>
	<p><b>Mini-Kalebasse</b></p> <p>kleiner Flaschenkürbis, zum spielen und basteln, Sichtschutz für Pergolen</p>		<p><b>Ölkürbis "Gleisdorfer"</b> <i>Curcubita pepo</i></p> <p>rankender Samenkürbis, Kerne nussig, ohne Schale, Fruchtfleisch essbar</p>



	<p><b>Weinheberkalebasse, Flaschenkürbis</b></p> <p>wärmeliebender, stark rankender Kürbis, reife Früchte nachtrocknen, bearbeitbar wie Holz</p>		<p><b>Zucchini "Alberello"</b> <i>Curcubita Pepo</i></p> <p>rankenlos, reicher, früher Fruchtansatz, hellgrüne Früchte</p>
	<p><b>Zucchini "gelb"</b> <i>Curcubita Pepo</i></p> <p>Früchte leuchtend gelb, Pflanze später schwach rankend</p>		<p><b>Zucchini dunkelgrün"</b> <i>Curcubita Pepo</i></p> <p>dunkelgrüne Früchte</p>

## Mais







	<p><b>Blauer Popkornmais</b></p> <p>als Zierkolben oder als Popkorn</p>		<p><b>Mais "Cinema"</b></p> <p>Popkornmais, poppelt gut, schmackhaft</p>
	<p><b>Mais "italienischer Landmais"</b></p> <p>sehr hoch wachsend, mittelspät, zur Kornnutzung</p>		<p><b>Mais "Lisanco"</b></p> <p>früher Zuckermais, guter Ertrag, sehr guter Geschmack</p>
	<p><b>Mais "Mergoscia"</b></p> <p>gelber Polentamais, aus dem Tessin, guter Ertrag, mittelfrüh</p>		<p><b>Mais "NegroCine"</b></p> <p>kleinwüchsiger Popkornmais, fast schwarz</p>
	<p><b>Schwarzer Tortillamais</b></p> <p>stark wachsend, glänzend schwarze, weiche Samen</p>		<p><b>Zuckermais "Damaun"</b></p> <p>kurze Reifezeit, aromatisch, früh reifend, schöne mittellange Kolben, extra süß</p>
	<p><b>Zuckermais "Golden Bantam"</b></p> <p>einfach süßer Zuckermais, nach Ernte schnell verbrauchen</p>		







## Rettich

	<p><b>Radieschen "Eiszapfen"</b></p> <p>weiß, 10-12 cm</p>		<p><b>Rettich "Daikon"</b></p> <p>langer weisser Sommerrettich, vom milden japanischen Typ</p>
	<p><b>Rettich "Ostergruß"</b></p> <p>Früh-Sommerrettich, mittellang, zartfleischig, außen rot</p>		<p><b>Rettich "Red Meat"</b></p> <p>rund, außen grünlich, innen rot, festfleischig, süßlich, Herbstanbau</p>

## Salat

	<p><b>Bataviasalat "aus Neunstetten"</b></p> <p>auch "Ursalat" genannt, Lokalsorte, sehr zart</p>		<p><b>Bataviasalat "Maravilla de Verano"</b></p> <p>roter Salat mit zarten, hellgrünen Herzen</p>
	<p><b>Böttners Treib</b></p> <p>Butterkopfsalat, für zeitige Frühjahrskultur. Gute Kopfbildung. Blattfarbe blass bis gelbgrün. Kompakte Pflanzen. Alte Gärtnersorte 1910</p>		<p><b>Eichblattsalat</b></p> <p>Hofsorte, rot</p>
	<p><b>Eichblattsalat "Bijella"</b></p> <p>mittelgroß, kompakt, rötlicher Rand, aromatisch</p>		<p><b>Eissalat "Rossia"</b></p> <p>länglicher Kopf, rotbraune Aussenblätter, gelbes Herz, süßer Geschmack</p>






	<p><b>Eissalat "Saladin"</b></p> <p>bewährte, Eissalatsorte für Sommerbau, Widerstandsfähig und schoßfest</p>		<p><b>Forellenschluss</b></p> <p>Romanasalat, attraktiv rot gesprenkelt</p>
	<p><b>Kasseler Strünkchen</b></p> <p>Erst junge Blätter ernten, Stängel bis Blüte ernten, schälen und wie Spargel kochen</p>		<p><b>Kopfsalat "Bibb Lettuce"</b></p> <p>bildet früh kleine, sehr zarte Köpfe, süßer Geschmack</p>
	<p><b>Kopfsalat "Dukaat"</b></p> <p>Frühsalat, rundliche, zarte hellgrüne Blätter. Mittelgroßer Kopf</p>		<p><b>Kopfsalat "lausreisistent"</b></p> <p>widerstandsfähige Sorte mit großen Köpfen, schossfest</p>
	<p><b>Kopfsalat "Wunder von Stuttgart"</b></p> <p>blasiges Blatt, große Köpfe, alte Sorte, nicht sehr robust</p>		<p><b>Mini Romana Salat, rot</b></p> <p>"Salatherzen", spät schießend, süßer Geschmack</p>
	<p><b>Multileaf, rot</b></p> <p>zartknackige Blätter, endivieartig, gezackt, leicht süß</p>		<p><b>Pflücksalat "grün"</b></p> <p>spät schießend, lange Erntezeit der großen, zarten Blätter</p>
	<p><b>Pflücksalat "Schwäbischer Gelber"</b></p> <p>alte schwäbische Landsorte, gelbgrün, festes Blatt</p>		<p><b>Romanasalat "Little Leprechaun"</b></p> <p>zweifarbige Blätter, lose Köpfe</p>
	<p><b>Romanasalat "Ovired"</b></p> <p>rotblättrig, jung wie Feldsalat, nussig im Geschmack, ganzjährig, wenn frostfrei</p>		<p><b>Romanasalat "Teufelsohren"</b></p> <p>längliche grüne Blätter, dunkelrote Spitzen, zart, spätschießend</p>

	<p><b>Salat "Rougette de Montpellier"</b></p> <p>alte französische Sorte, Butterkopfsalat, locker, rosettenförmig, grün mit roten Akzenten</p>		<p><b>Schnittsalat "Redlo"</b></p> <p>intensiv rot gefärbt, gezackte Blätter, ähnlich Lollo Rosso, Mehrfachernte bei hohem Schnitt</p>
	<p><b>Solata Bistra</b></p> <p>zarte Sorte, Anbau im Frühjahr und Herbst. Großer Kopf, flach rund, hellgrün und fest. Blatt blasig, Blattrand leicht wellig, aus Slowenien</p>		<p><b>Spreklet</b></p> <p>kleine Köpfe, attraktiv gesprenkelt</p>
	<p><b>Tom Thumb</b></p> <p>Butterkopfsalat. Frühe, kleine Sorte, die schnell feste, knackige Köpfe bildet und rel. spät schießt. Alt engl. Sorte 1885.</p>		<p><b>Winterkopfsalat "Humil"</b></p> <p>zum Überwintern und frühesten Anbau</p>
	<p><b>Winterkrachsalat</b></p> <p>stark gezackt, knackig wie Eissalat, gut für Folienhaus im Winter und frühestem Frühjahr</p>		<p><b>Zichoriensalat "Catalonga Aurelia"</b></p> <p>Löwenzahlähnliche Blätter, etwas bitterer Geschmack</p>
	<p><b>Zuckerhut "Stammvater"</b></p> <p>Bildet hellgrüne, spitz zugekehrte Köpfe. Wichtiger Herbst-/Wintersalat für Selbstversorger. Verträgt leichte Fröste. Lagerfähig</p>		<p><b>Zuta Salata</b></p> <p>lockere voluminöse Köpfe, alte Sorte</p>

## Wurzel

	<p><b>Beete "Gesche", rot</b></p> <p>Rote Beete, rund, glattschalig, innen dunkelrot, lagerfähig, süß-aromatisch</p>		<p><b>Beete "Golden"</b></p> <p>außen orange, innen gelb, milder Geschmack, mittelgroß</p>
	<p><b>Beete "Tonda di Chioggia"</b></p> <p>alte ital. Sorte, rot geringelt, etwas unförmig rund</p>		<p><b>Haferwurzel "Sandwich Island"</b></p> <p>Anbau wie Schwarzwurzeln, sehr feines Aroma, lila Blüten im 2. Jahr. Delikatesse</p>
	<p><b>Möhren "japanische Rote"</b></p> <p>lange, rote Wurzeln, faulen schnell bei Möhrenfliegenbefall</p>		<p><b>Möhren "Colorada"</b></p> <p>aromatisch, in vielen Farben, von creme bis dunkellila, Frühjahrssaat schossend, schnellwüchsig, Erst ab Ende Mai säen</p>
	<p><b>Möhren "Dolciva"</b></p> <p>saftig, Nantaisetyp mit schneller Entwicklung,</p>		<p><b>Möhren "Gniff"</b></p> <p>kurzkegelige Lagersorte, aussen violett, innen weiss, Herkunft Tessin</p>
	<p><b>Möhren "Ljubljansko rumeno"</b></p> <p>große, gelbe Möhren, schöne Farbe, bei Kindern beliebt. Aus Slowenien, Konsistenz nicht so fest.</p>		<p><b>Möhren "Milan"</b></p> <p>Früher Nantaise-Typ</p>
	<p><b>Möhren "Treenetaler"</b></p> <p>saftig, knackig, ertragreich, lagerfähig, wenig platzempfindlich</p>		<p><b>Möhren, orange</b></p> <p>Selektion aus mehreren frei abgeblühten Sorten, späte Lagermöhre</p>
	<p><b>Pastinake "Aromata"</b></p> <p>schlank, auf Süße und Aroma gezüchtet, nur abbürsten</p>		

## Zwiebel

	<p><b>Lauch "Herbstlauch"</b></p> <p>mittellanger Schaft, guter Geschmack, begrenzt winterhart</p>		<p><b>Winterheckenzwiebel</b></p> <p>traditionelle , ausdauernde Bauerngartenpflanze, treibt noch vor Schnittlauch</p>
	<p><b>Zwiebel "Bamberger"</b></p> <p>länglich, birnenförmig, guter Geschmack</p>		<p><b>Zwiebel "Filderzwiebel"</b></p> <p>rote Speisezwiebel, zartes, mildes Aroma, zum Rohverzehr, nur begrenzt lagerfähig</p>
	<p><b>Zwiebel "Frau Kraus"</b></p> <p>rote, rund, robust</p>		<p><b>Zwiebel "Rijnsburger"</b></p> <p>rund, ertragreich, gut lagerfähig, braune Außenhaut</p>
	<p><b>Zwiebel "Roscoff"</b></p> <p>Gut lagerfähige, schmackhafte Spezialität aus Frankreich mit rosa Schale.</p>		<p><b>Zwiebel "Söflinger Rote"</b></p> <p>alte Ulmer Sorte, rot, rund. Lagerfähig, milder Geschmack</p>

## Blumen - Besonderes

	<p><b>Amaranth, aufrecht rot</b></p> <p>hohe Sorte, bis 1,5 m, grüne Blätter, Samen weiß. Blatt- und Körnernutzung</p>		<p><b>Amaranth, bronzefarben</b></p> <p>hohe Sorte, bis 1,5 m, leuchtend bronzefarbene Blütenstände, Körner weiß, für Körnernutzung</p>
	<p><b>Amaranth, Färberamaranth</b></p> <p>Blätter und Samen intensiv rot gefärbt, Blätter zum Färben von Wolle und Lebensmitteln</p>		<p><b>Erdmandel</b></p> <p>frostempfindlich, bildet dichte Büschel, tonnenförmige Früchte an den Wurzeln, nach vergilben Ernte</p>
	<p><b>Lein</b></p> <p>Leinsamen, schöne, zarte Blüte, alte Kulturpflanze, gelber Öllein</p>		<p><b>Leindotter</b></p> <p>sehr alte Nutzpflanze, Ölpflanze, in Brot oder Getreidebrot.</p>
	<p><b>Litschitomate</b></p> <p>sehr stachelig, 1,5 m hoch, schmeckt kirschähnlich</p>		<p><b>Luzerne</b></p> <p>auch blauer Klee, Alfalfa, Futter, Gründüngung, Bienenweide, mehrjährig</p>

	<p><b>Nicandra - Giftbeere</b></p> <p>in der Blüte eine abwehrende Wirkung auf weiße Fliege im Gewächshaus. Alle Teile giftig, besonders Wurzeln.</p>		<p><b>Ölmadie</b></p> <p>Als Ölpflanze angebauter gelber Körbchenblütler, 40 cm hoch, aus Südamerika, klebrige Blätter</p>
	<p><b>Quinoa</b></p> <p>Klimaangepasste Sorte, bis 2m hoch, Samen vor Verwendung einweichen, Einweichwasser verwerfen</p>		<p><b>Quirl-Malve</b></p> <p>auch Gemüse-Malve, Futter oder Gründüngung, bis 3m, Pfahlwurzel</p>
	<p><b>Riesensonnenblume</b></p> <p>riesige Blüten, große Kerne, leicht schälbar</p>		<p><b>Ringelblume</b></p> <p>Blüte Juni bis Oktober, kräftig leuchtend, gelb / orange, Heilpflanze</p>
	<p><b>Teff</b></p> <p>äthiopische Zwerghirse, Körnernutzung für Fladen, auch als schnellwachsendes, Futtergras mit geringem Wasserbedarf</p>		<p><b>Virginiamalve</b></p> <p>auch Sida, Malvengewächs, ausdauernd, Blüten unscheinbar, aber sehr nektarreich, 3 m hoch, strauchartig</p>