



# ZUCCHINI 2019



## RARITÄTENGÄRTNEREI VEIT PLIETZ

DEMETER | Biodynamischer Gartenbau seit 1983 | DE-ÖKO-037

ADRESSE | Am See 9 | 97359 Schwarzach am Main

TELEFON | 09324 - 1030

E-MAIL | [veit.plietz@oekokiste-schwarzach.de](mailto:veit.plietz@oekokiste-schwarzach.de)

INTERNET | [www.oekokiste-schwarzach.de](http://www.oekokiste-schwarzach.de)

&

regionaler Bio-Lieferdienst  
**ÖKOKISTE**  
BRINGT BIO INS HAUS

HOFLADENÖFFNUNGSZEITEN	GANZJÄHRIG	MI - FR	13 - 17 UHR
JUNGPFLANZENVERKAUF	MITTE APRIL - MITTE JUNI	MO - FR	10 - 17 UHR
		SA	10 - 14 UHR



Unsere Raritätengärtnerei, die seit **1983** nach dem Bio - Anbauverband **Demeter** bewirtschaftet, umfasst derzeit einen Bestand von **7 Zucchiniorten**. Um diese Anzahl Übersichtlich und für eventuell spezielle Bedürfnisse und Erwartungen zu ordnen, soll dieser Katalog Ihnen helfen.

Jede von Uns angebotene Sorte ist **Samenecht** (sofern nicht mit F1 gekennzeichnet) **und frei Verfügbar**. Das bedeutet, dass die Vermehrung der Pflanzen über die Samen, ohne Verlust der sortentypischen Eigenschaften möglich ist und keine Patentansprüche gelten. **Tragen Sie mit Uns bei, die Vielfalt unserer Kultursorten zu erhalten, zu verbreiten und zu Schützen.**

Eine bestellte **Saatgutpackung** umfasst **10 - 15 Samen** für 3 Euro und **Jungpflanzen in Bioqualität** (ab Mitte April bis Mitte Juni) **in unserer Raritätengärtnerei** sind für 3,00 Euro erhältlich. Gewünschte **Lieferungen von Jungpflanzen zu Ihnen Nachhause** erfolgen über die **Ökokiste Schwarzach** und in deren ausgewiesenen Liefergebieten.

Mit freundlichen Grüßen

Veit Plietz

Veit Plietz und das Team der Raritätengärtnerei

<b>HOFLADENÖFFNUNGSZEITEN</b>	GANZJÄHRIG	MI - FR	13 - 17 UHR
<b>JUNGPFLANZENVERKAUF</b>	MITTE APRIL - MITTE JUNI	MO - FR	10 - 17 UHR
		SA	10 - 14 UHR



SORTE	SORTENBESCHREIBUNG
<i>Alberello</i>	Diese Sorte bildet einen <b>reichen</b> und <b>frühen</b> Fruchtansatz aus. Diese <b>rankenlose</b> Sorte <b>wächst</b> recht <b>offen</b> . Die <b>Früchte</b> sind <b>hell, leicht marmoriert</b> , zylindrisch und leicht gebogen. Das <b>Fruchtfleisch</b> hat eine <b>feine Konsistenz</b> und ist <b>sehr geschmackvoll</b> .
<i>Bäumchen Aus La Spezia</i>	Eine alte <b>orangefarbige</b> Sorte aus der Umgebung von La Spezia (Italien). Diese Sorte mit einem <b>langen Erntezeitraum</b> , <b>wächst buschig</b> und <b>benötigt weniger Platz als andere Sorten</b> . Die <b>glattschaligen</b> Früchte sind unreif, dunkelgrün und werden bei der Vollreife ( <b>ca. 40cm</b> ) orange.
<i>Black Forest</i>	Eine <b>platzsparende Kletterzucchini</b> für eine <b>bequeme Ernte</b> . Diese Sorte bringt <b>zahlreiche Früchte (ca. 10 - 25cm)</b> , die bis in den <b>Herbst geerntet</b> werden können. Geeignet ist sie für das <b>Freiland, Gewächshaus</b> und <b>Pflanzkübel</b> auf dem <b>Balkon</b> .
<i>Blumenzucchini aus Florenz</i>	Wenn man die Frucht <b>in Scheiben</b> aufschneidet, ergibt es die <b>Form einer Blüte</b> . Diese <b>buschförmig</b> und <b>starkwüchsige</b> Sorte bildet einen <b>kompakten</b> Wuchs. Die Früchte sind <b>schön geformt</b> und besitzen eine <b>dunkel-hellgrüne Schale</b> . Eine regelmäßige Ernte der jungen Zucchini ist nötig. Diese Sorte bildet <b>ca. 30 - 40 Früchte pro Pflanze</b> aus.
<i>Cocozelle von Tripolis</i>	Eine <b>anspruchslöse</b> Sorte, die sich bei Hobbygärtnern bewährt hat. Der <b>kräftige Wuchs</b> dieser Sorte gewährleistet ein <b>hohes Ertragspotenzial</b> . Die Früchte sind <b>lang, grün, gestreift</b> und überzeugen mit einem <b>sehr guten Geschmack</b> .
<i>Courge Slaoui (Lagenaria longissima)</i>	Die jungen <b>hellgrünen Früchte (ca. 30 cm)</b> werden wie eine Zucchini gegessen. Sie besitzen ein <b>festes Fruchtfleisch</b> mit <b>Artischockengeschmack</b> . Sehr beliebt bei <b>Couscous und Tajines</b> , da das Fruchtfleisch länger haltbar ist. Die Pflanze bildet Ausläufer, die klettern oder auf dem Boden liegen. Die Blätter sind sehr weich und die Blüten weiß.
<i>Gold Rush</i>	Eine <b>goldfrüchtige</b> Zucchini. Eine <b>buschförmig wachsende</b> Sorte welche <b>sehr produktiv</b> ist und deren Früchte <b>mittelfrüh</b> reifen. Sie ist <b>robust</b> und <b>etwas wärmeliebender</b> als grüne Sorten. die gelbe Farbe ist ein Blickfang <b>in Salaten oder im Ratatouille</b> . Auch besitzt sie ein <b>intensives Zucchiniaroma</b> , was sie beliebt bei Anbauern und Köchen gleichermaßen macht.

**HAFTUNGSAUSSCHLUSS****1. INHALT**

Die Autoren übernehmen keinerlei Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der bereitgestellten Informationen in diesem Dokument. Haftungsansprüche gegen den Autor, welche sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens des Autors kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. Alle Angebote sind freibleibend und unverbindlich. Der Autor behält es sich ausdrücklich vor, Teile der Seiten oder das gesamte Angebot ohne gesonderte Ankündigung zu verändern, zu ergänzen, zu löschen oder die Veröffentlichung zeitweise oder endgültig einzustellen.

**2. URHEBER- UND KENNZEICHENRECHT**

Die Autoren ist bestrebt, in allen Publikationen die Urheberrechte der verwendeten Bilder, Grafiken und Texte zu beachten, von ihm selbst erstellte Bilder, Grafiken und Texte zu nutzen oder auf lizenzfreie Grafiken und Texte zurückzugreifen. Alle innerhalb des Internetangebotes genannten und ggf. durch Dritte geschützten Marken- und Warenzeichen unterliegen uneingeschränkt den Bestimmungen des jeweils gültigen Kennzeichenrechts und den Besitzrechten der jeweiligen eingetragenen Eigentümer. Allein aufgrund der bloßen Nennung ist nicht der Schluss zu ziehen, dass Markenzeichen nicht durch Rechte Dritter geschützt sind! Das Copyright für veröffentlichte, vom Autor selbst erstellte Objekte bleibt allein beim Autor der Seiten. Eine Vervielfältigung oder Verwendung solcher Grafiken und Texte in anderen elektronischen oder gedruckten Publikationen ist ohne ausdrückliche Zustimmung des Autors nicht gestattet.

**3. DATENSCHUTZ**

Sofern innerhalb des Internetangebotes die Möglichkeit zur Eingabe persönlicher oder geschäftlicher Daten (Emailadressen, Namen, Anschriften) besteht, so erfolgt die Preisgabe dieser Daten seitens des Nutzers auf ausdrücklich freiwilliger Basis. Die Inanspruchnahme und Bezahlung aller angebotenen Dienste ist – soweit technisch möglich und zumutbar – auch ohne Angabe solcher Daten bzw. unter Angabe anonymisierter Daten oder eines Pseudonyms gestattet. Die Nutzung der im Rahmen des Impressums oder vergleichbarer Angaben veröffentlichten Kontaktdaten wie Postanschriften, Telefon- und Faxnummern sowie Emailadressen durch Dritte zur Übersendung von nicht ausdrücklich angeforderten Informationen ist nicht gestattet. Rechtliche Schritte gegen die Versender von sogenannten Spam-Mails bei Verstößen gegen dieses Verbot sind ausdrücklich vorbehalten.

**4. Rechtswirksamkeit dieses Haftungsausschlusses**

Dieser Haftungsausschluss/Disclaimer ist als Teil des Internetangebotes zu betrachten, von dem aus auf diese Seite verwiesen wurde. Sofern Teile oder einzelne Formulierungen dieses Textes der geltenden Rechtslage nicht, nicht mehr oder nicht vollständig entsprechen sollten, bleiben die übrigen Teile des Dokumentes in ihrem Inhalt und ihrer Gültigkeit davon unberührt.