



**RARITÄTEN
GÄRTNEREI**
Veit Plietz

BIODYNAMISCHER GARTENBAU SEIT 1983 • DE-ÖKO-037

Am See 9 • 97359 Schwarzach am Main 

info@raritaetengaertnerei-plietz.de 

www.oekokiste-schwarzach.de 

09324 - 1030 

Chili & Peperoni

2020



Manche Sorten sind ausschließlich in der Gärtnerei erhältlich,
nicht im Onlineshop!

Regionales und Saisonales Gemüse, Saatgut, Pflanzenvielfalt und Veranstaltungen

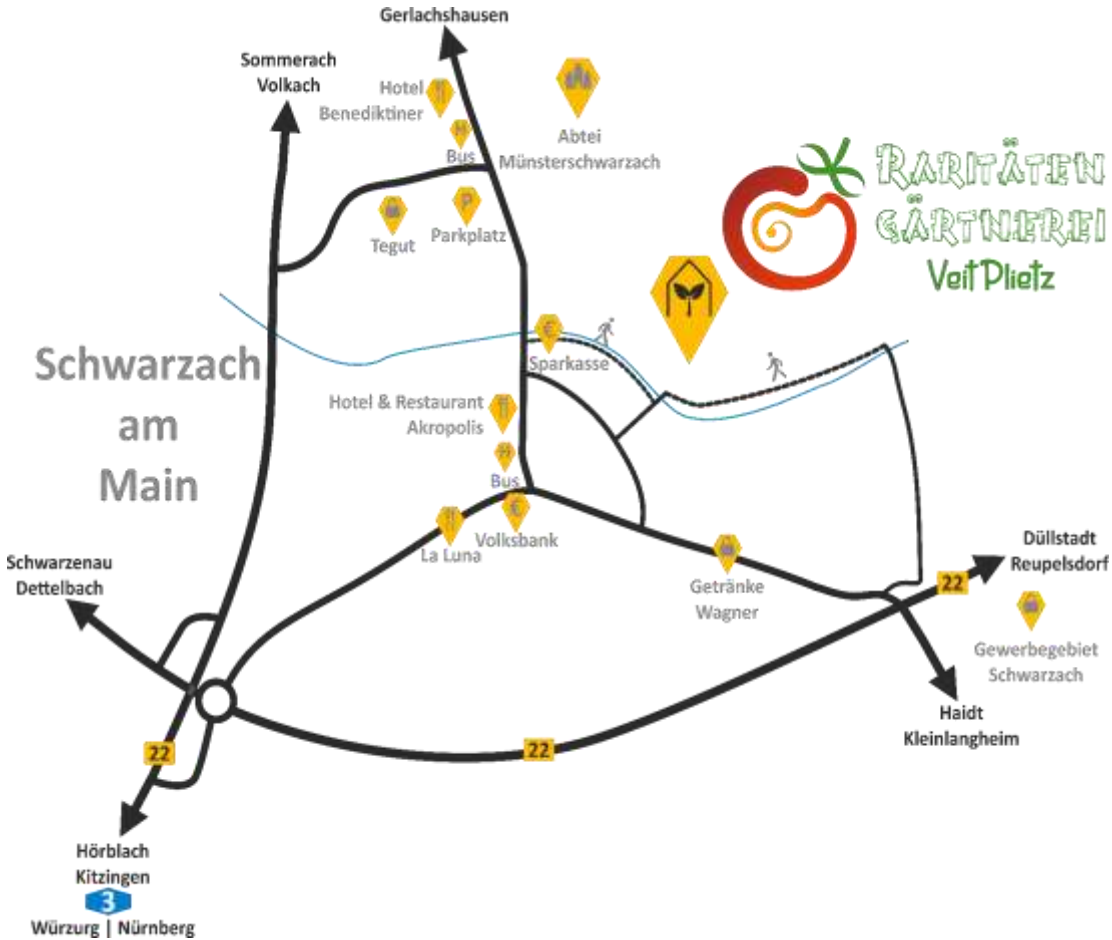
TOMATE • 200 SORTEN
PAPRIKA • 30 SORTEN
GURKE • 10 SORTEN

GEWÜRZ UND HEILKRAUT • 100 ARTEN
CHILI UND PEPERONI • 40 SORTEN
AUBERGINE • 15 SORTEN

JUNGPFLANZEN-VERKAUF
MITTE APRIL - MITTE JUNI

MO - FR 10 - 17 UHR
SA 10 - 14 UHR

HOFLADEN, PFLANZEN & SAATGUT-VERKAUF MI - FR 13 - 17 UHR
GANZJÄHRIG



Liebe Gäste,
 Während der **Corona Zeit**, dürfen wir als Gärtnerei alles verkaufen, was der Lebensmittelversorgung dient. Jedoch sind wir angehalten **keine Beratungsgespräche** zu führen und dass **wir die Produkte so wenig wie möglich berühren dürfen**.
 Das bedeutet, dass eine **selbstständige Zusammenstellung der Pflanzen** Ihrerseits notwendig ist. Ihnen helfen werden dabei diverse Infoschilder zu den Sorten und eine Übersichtskarte, die Sie vor Ort in der Gärtnerei erhalten.
 Bitte denken Sie an **eigene Transportboxen, festes Schuhwerk, persönliche Schutzmaßnahmen (Handschuhe und Atemschutzmasken) und dass der Sicherheitsabstand zu anderen Personen von 1,5m jederzeit gewährleistet ist**.

Aktuell sind die Liefertransporter der Ökokiste überfüllt und es kann sein, dass die Pflanzen nicht wie üblich zu Ihnen nachhause geliefert werden können. Bitte achten Sie deshalb auf aktuelle Meldungen oder besuchen Sie uns gleich persönlich.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und bleiben Sie gesund,
Das Team der Raritätengärtnerei Veit Plietz

Seit 1983 baut Gärtnermeister Veit Plietz biodynamisch Fein- und Feldgemüse in Schwarzach an. Damals entstand eine der ersten Demeter Gärtnereien im Raum Würzburg. Heute umfasst die Gärtnerei eine Fläche von 3 ha Freiland mit 1800 m² Gewächshausfläche.

Wir beliefern hauptsächlich die Ökokiste Schwarzach, aber auch Gastronomen und Bioläden im Raum Würzburg und Umgebung. Andere Standbeine neben der Lebensmittelerzeugung sind unsere Jungpflanzen, Saatgut, Veranstaltungen und der Hofladen.

Mittlerweile sind wir besonders bekannt für unsere diversen **Tomatensorten (>200)**, aber auch andere Gemüsekulturen, Heil- und Gewürzkräuter haben den Weg in unser Sortiment gefunden. Dabei schaffen immer wieder außergewöhnliche Kulturen den Weg in den Anbau. Die Jährlich ausgesäten Sorten wechseln geringfügig und in unserem Saatgutbestand sind noch mehr Sorten.

Uns liegt es am Herzen, alte historische Pflanzenkulturen und Sorten zu retten, zu erhalten und wieder bekannt zu machen. Unsere Überzeugung ist, dass Vielfalt mit das Wichtigste ist, was uns die Natur vermittelt und wir versuchen, diese mit unserer Arbeit zu unterstützen.

Derzeit testen wir alternative Anbaumethoden. Marketgarden, Aggroforst und Mulchsysteme werden auf den Flächen erstmalig erprobt und sollen sich zukünftig etablieren. Ziel hierbei ist es, Ressourcen zu sparen, Stoffkreisläufe zu schließen und enger mit der Natur zusammenzuarbeiten. Auch sollen diese Systeme extreme Wetterereignisse abmildern.

Jede 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 **ca. 15 Samen** für 3,00 Euro und **Jungpflanzen in unserer Raritätengärtnerei** sind für 3,50 Euro erhältlich. Gewünschte **Lieferungen von Jungpflanzen zu Ihnen Nachhause** erfolgen über die **Ökokiste Schwarzach**, in deren ausgewiesenen Liefergebieten.

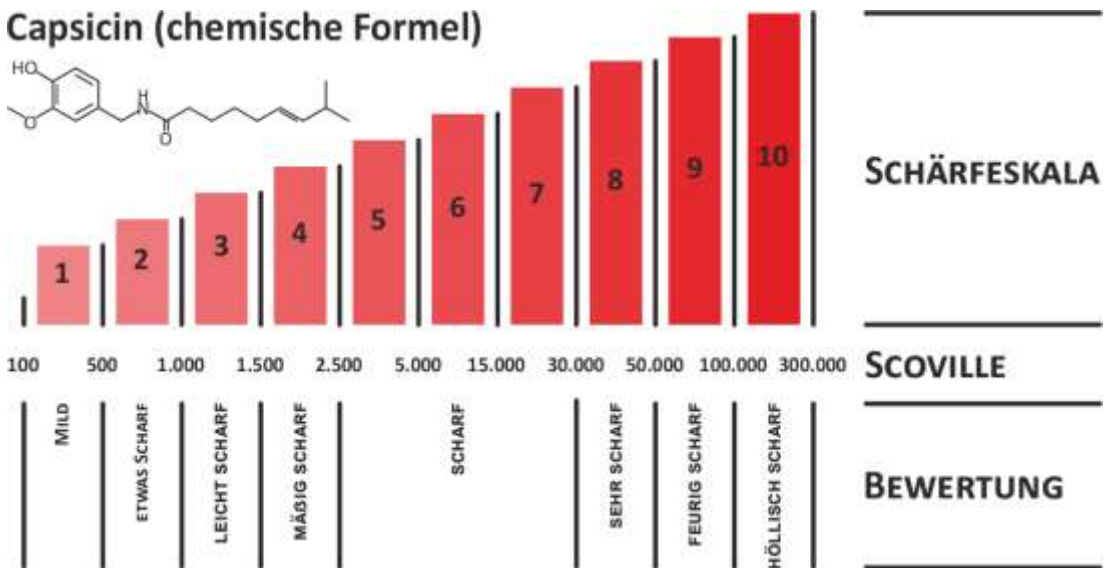
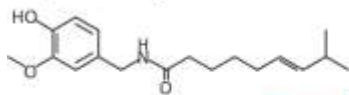
Bitte Denken Sie bei Ihrem Einkauf passende **Tragebehälter mitzubringen**, um unnötige Verpackungen zu vermeiden.

Mit freundlichen Grüßen,



Veit Plietz und das Team der Raritätengärtnerei

Capsicin (chemische Formel)



SCHÄRFESKALA

SCOVILLE

BEWERTUNG

Sowohl Peperoni als auch Chili werden botanisch zur Gattung der Paprikagewächse *Capsicum* zugeordnet. Beide Schoten sind miteinander verwandt, unterscheiden sich jedoch in Form und Geschmack. Verantwortlich für die empfundene Hitze- und Schärfereiz ist der chemische Stoff Capsicin, welcher zu den Alkaloiden zählt.

Chilis (meist Schärfeskala 5 - 10) sind normalerweise klein und sehr scharf. **Peperoni** (meist Schärfeskala 1 - 5), die auch als Gewürzpaprika bezeichnet werden, sind in der Regel größer und ähneln in ihrer Form den Spitzpaprika und weisen ein breiteres Spektrum an Geschmacksnoten auf.

Chilis dienen als Grundsubstanz für scharfes Chilipulver sowie für Cayennepfeffer. Aus Peperoni wird dagegen üblicherweise Paprikapulver in verschiedenen Geschmacks- und Schärfegraden von edelsüß bis scharf hergestellt.

SORTE	SCHÄRFE	BESCHREIBUNG
Ancho Mulato	2	Diese Sorte ist ein milder Peperoni der mexikanischen Küche, wo sie unter anderem für die beliebte braune Mole-Sauce verwendet wird. Außergewöhnlich ist ihr feines rauchiges, fast schokoladenes Aroma . Werden die Schoten in unreifem, grünem Zustand gegessen, nennt man sie auch Poblano. Mit Hackfleisch und einer Walnuss-Granatapfelsauce gefüllt , werden sie für das mexikanische Nationalgericht "Chiles en Nogada" verwendet. Für das trocknen eignen sich die ausgereiften schwarzen Früchte (mehr Schärfe).
Capela	7	Eine sehr ertragreiche Sorte, die leuchtend orange, keilförmige, kleine und aromatische Chilis entwickelt. Bestens geeignet zur Konservierung und zum Trocknen . Eine Lokalsorte aus dem Kosovo.
Glockenchili	2	Ein mehnjähriger Chili in Glockenform . Die Pflanze ist bis zu 1,2 m hoch. Früchte hängen in verschiedenen Farben an der Pflanze (sehr dekorativ und ergiebig)
Habanero Golden	10	Der gelbe Habanero stammt aus Mexiko von der Halbinsel Yucatan. Die mittelgroßen bis großen Pflanzen bringen viele von hellgrün auf gelb reifende und ca. 6,5 cm lange Früchte hervor, die mit einem tropisch fruchtigen Aroma überraschen.
Habanero Orange	10	Sehr fruchtig aromatischer Habanero aus Yucatan (Mexiko). Farbe der laternenförmigen Früchte reift von grüngelb auf orange. Die Früchte werden meist

		roh verzehrt, damit sie das besondere Aroma nicht verlieren. Vegetationszeit: 100 Tage.
Habanero rot	10	Die Früchte sind dünnwandig, rundlich, faltig und werden ca. 5 cm lang und ca. 3 cm breit . Sie reifen von hellgrün über orange zu einem intensiven Rot . Der Geschmack ist fruchtig-aromatisch und die Pflanze ist sehr ertragreich .
Jalapeno	5	Ein stumpfspitzer und dickfleischiger Chili. Die sehr ertragreiche Pflanze ist sehr robust und kann im Herbst sogar eingetopft (Triebe etwas einkürzen) und am Zimmerfenster weiterkultiviert werden. In Mexiko und den südlichen USA sehr beliebt.
Joese Long	4	Der längste uns bekannte Peperoni. Von grün auf rot abreifend. Bildet bereits bei einjähriger Kultur äußerst dekorative Kübelpflanzen . Die kräftigen, reichtragenden Pflanzen bieten auch auf dem Gemüsebeet einen phantastischen Anblick.
Kambotschia Chili	8	Eine Sorte mit roten, dünnen, länglichen Früchten (ca. 8 cm), die gleichmäßig ausgefärbt sind. Selbst in einer Topfkultur bis zu 1kg / Pflanze Ertrag zu erwarten. Sehr leicht zu pflücken . Getrocknet den ganzen Winter lagerbar . Weil er sehr dünn ist lässt er sich trotz seiner Schärfe auch bestens für Gerichte dosieren. Hat uns ein Kunde direkt aus Kambotscha mitgebracht.
Michelangelo	1	Die Pflanze wird ca. 60 - 70 cm hoch und die Früchte werden ca. 17 - 20 cm groß , wobei diese schlank und dünnwandig sind. Von Hellgrün, orange auf leuchtend rot abreifend. Von einem süßen Geschmack , auch im hellgrünen Zustand. Besonders köstlich in Olivenöl gebraten . Hohe Ernte , wenn im Jungstadium geerntet wird, auch bis zu 3 mal möglich. Eine alte Dorfsorte aus Vallerona.
Mojo Zuly	4	Ein roter Spitzpaprika von Gomera aus dem die berühmte Mojo hergestellt wird. Ein guter Speisepaprika, der besonders zum Kochen geeignet ist.
Pequin da Ischia	9	Sehr früh reifender und dazu noch ein anständig scharfer Minichili . Pequin da Ischia ist sehr gut für die Kultur im Topf geeignet und wächst auch bestens im Freien . Die Pflanze überzeugt durch gesunden, unkomplizierten Wuchs und die Schönheit der Früchte.
Pimento Ford Rock		NEU
Poot Pepper	4	Ist für den Frischeverzehr , zum Trocknen oder zum Grillen geeignet. Eine ReinSaat-Weiterentwicklung einer ertragreichen koreanischen Landsorte. Bildet eine kompakte, mittelhohe Pflanze , mit gleichmäßig langen (ca. 16 cm), roten und glänzenden Früchten aus.
Schafsnase		NEU
Scharfe Zwetschge	8	Die Früchte sind groß (mit Zwetschgenfrucht vergleichbar), trägt Massen und sind gut zum Einlegen in Olivenöl geeignet.
Starfish	6	Der Seesternpaprika (durchmesser 4 cm) hat das Aroma Schwarzer Johannisbeeren! Die Sorte ist nicht sehr wärmebedürftig und ist ertragreich auch in Schattenlage .
Thundermonth	5	Die Früchte sind extrem lang, dünnwandig, leicht zu trocknen und die Pflanze bildet einen sehr hoher Ertrag .
Ziegenhorn gelb	2	Die gebogenen Früchte (ca. 10 - 12 cm) sind gelb, fleischig, saftig, süß, reichtragend und von sehr milder Schärfe. Bestens zum Rohverzehr geeignet. Eine private Züchtung, die uns 2018 überreicht wurde.

HAFTUNGAUSSCHLUSS

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.