Sorten Erfahrungen

Nach welchen Kriterien im Ennstal die Sorten ausgesucht werden könnten

Wie bereits im Heft beschrieben, ist im Ennstal einiges anders als in gemäßigteren Gegenden in Österreich. Aber es ergeben sich neue Möglichkeiten!

Wonach suche ich die Sorten aus? Aus meinen bisherigen Erfahrungen mit den verschiedenen Böden und Lagen der Gärten, in denen ich arbeiten durfte, kann ich folgendes berichten:

Als erstes schaue ich mir die Kultur und ihre Dauer an. Besonders bei Kulturen, die lange stehen, sind die Unterschiede in den Sorten interessant. Häufig sind späte Sorten, die also lange auf dem Acker stehen, auch sehr gut lagerfähig. Die Fragestellung dazu ist dann… Kann ich überhaupt Kraut, Karotten oder anderes entsprechend lagern oder verarbeite ich das Gemüse zeitnah? Bei schneller Verarbeitung kann ich die Haltbarkeit selbst bestimmen (z.B. einfrieren, einkochen, trocknen) und brauche keine lagerfähigen Sorten. Kürzere Kulturdauer hat mehrere Vorteile: ich habe im Frühjahr etwas mehr Zeit, so dass Spätfröste keine Gefahr mehr sind oder ich kann eine Folgekultur auf die Fläche setzen und habe somit bis zum Winter frisches Gemüse aus dem eigenen Garten.

Der nächste Punkt ist natürlich eine gewisse Kälteresistenz. Das ist bei uns immer noch ein wichtiger Aspekt und absolut von Vorteil.

Außerdem gibt es bei den unterschiedlichen Sorten immer wieder Krankheitsresistenzen, die für unser Klima wichtig sein können. Auch wenn der Sommer 2026 sehr trocken war, könnten in den nächsten Jahren auch vermehrt große Niederschlagsmengen, z.B. in Form von Gewittern, auftreten.

Natürlich finden immer wieder die persönlichen Vorlieben Beachtung. So haben wir beim Gartenbau die Karotte „Ochsenherz“ unbedingt probieren müssen. Wir hatten damit Freude, die Küche jedoch nicht, da die Form nicht gut zu verarbeiten ist. Im Privaten sieht das natürlich anders aus.

Hier nun ein paar Beispiele, die gute Ernten hervorgebracht haben:

Eissalat „Maravilla des Verano“, Forellenschluß, Kopfsalat „Summertime“, Rote Rübe „Wintersonne“ (gelb 2025 super, 2026 wahrscheinlich zu trocken), Rote Rübe „Rote Kugel“, Zucchini „Striato d’Italia“, „Gold Rush“, Kürbis „Hokkaido Orange“, „Butternut Waltham“, Minigurke „Silvia“ (hat kurzzeitig im Freiland gut funktioniert) Gurke „Beth Alpha“ (irgendwas zwischen Freiland und Gewächshaus), Rotkraut „Kalibos“ (rotes Spitzkraut, was seit Jahren überzeugt), Weißkraut (Braunschweiger) Sorte „Holsteiner Platter“ (ist wesentlich besser als die Sorte „Braunschweiger“, hat bei der Verarbeitung die gleichen Vorteile), Kohlrabi „Superschmelz“ (kann ruhig groß werden ohne Verholzen, allerdings ist der Geschmack dann nicht mehr ganz so intensiv, kann aber auch normal groß geerntet werden), Karfiol „Di Sicilia violetto“ (nicht nur gut in der Farbe sondern auch gutes Wachstum), Buschbohnen „Maxi“ (immer wieder gut), „Purple Teepee (eigentlich über Jahre super gut, leider kein gutes Wachstum mehr seit der Umstellung auf Bio-Saatgut), „Saxa“ und „Faraday“ haben keinen bleibenden Eindruck hinterlassen, Kipflerbohne „Justi“ sehr beliebt und funktioniert gut, Trockenbohne „Black Turtle“ ebenfalls sehr gute Erfahrungen,

Kräuter sind generell kein Problem, wenn der richtige Standort (sonnig, trocken, halbschattig) bedacht wird. Bei einigen Kräutern, wie Rosmarin sei noch erwähnt, dass winterhart nicht unbedingt winterhart im Ennstal heißt. Auch wenn es in den letzten Jahren weniger Schnee hatte, so waren doch auch sehr kalte Nächte dabei und für Pflanzen ist schon eine Nacht entscheidend.

Beim Basilikum bleibt noch zu erwähnen, dass Buschbasilikum im Freiland bei uns wesentlich besser wächst und gesünder ist als das herkömmliche Genovese.

Tomaten, das würde jetzt den Rahmen sprengen, hierzu sei gesagt, dass es einige widerstandsfähige Sorten fürs Freiland gibt, die im Ennstal funktionieren, wir haben aber auch viele getestet, die auf anderen Standorten in Österreich gut waren und bei uns eine Katastrophe. Generell hat die Erfahrung gelehrt, Tomaten, die selbst vermehrt wurden, sind mit den Jahren immer widerstandsfähiger geworden und haben sich angepasst. Einfach bei erfahrenen Tomatenzüchtern nachfragen.

Bei den Sorten gilt, dokumentieren, beobachten, verkosten und überdenken, ob es individuell gut zum Standort gepasst hat.

Außerdem die Sortenbeschreibungen genau anschauen und vergleichen, ob sie ins Ennstal passen.

Viel Spaß beim Aussuchen und Ausprobieren!