





Mittelzehrer
angebaute **Kohlrabi**
Sorten für: **(Brassica oleracea)**

gut: Bohnen,
Borretsch, Dill,
Erbsen,

Spinat sondert Saponin ab fördert dadurch das Wachstum
Kohlrabi kann bis zum ersten Frost am Feld bleiben
Feldsalat lockt Regenwürmer an

Kohl
schlecht:

Sorten - Name	Sortenbeschreibung
 Blauer	Blauer oder violetter Kohlrabi unterscheidet sich zwar grundsätzlich geschmacklich nicht von den bekannten hellgrünen Sorten, ist aber besonders gut für den Freilandanbau geeignet und erhält so sein kräftigeres Aroma. Die dunkle Farbe macht ihn für viele klassische Fraßfeinde unattraktiv.
 Früher Grüner	Hitze- und kältetolerant. Reift früh und bleibt zart. Ernte nach 60 Tagen. Entweder direkt nach den Eisheiligen säen oder unter Glas vorziehen.
 Superschmelz	Rekordverdächtige Kohlrabisorte! Knollen können bis 4kg schwer werden. Der Durchmesser liegt dann bei gut 25cm! Die Sorte wird niemals holzig. Sie kann gefühlt ewig auf dem Beet verbleiben ohne an Qualität zu verlieren, das Fleisch bleibt immer knackig zart und saftig. Pflanzen sind unempfindlich gegenüber leichten bis mittleren Frösten.
 Vienna Purple	Ein köstlicher Kohlrabi mit lila Haut und süßlichem, weißen Fleisch. Es ist eine alte Sorte, die noch vor 1860 entstand. Die jungen Blätter unbedingt auch benutzen, entweder frisch als Salat oder gedünstet. Kohlrabi ist eine gute Quelle für Magnesium, Vitamin C, Vitamin B6.

4 verschiedene Sorten!