



Mit vereinten Gärten Unis-Vers Potager

BONITURBOGEN FEDERKOHLE-PROJEKT

Ein grosses Züchtungs-Netzwerk von Gärtner*innen, das gemeinsam an Lösungen für eine nachhaltige Lebensmittelerzeugung arbeitet.

Mit unserem Citizen-Science-Projekt „**Mit vereinten Gärten**“ fördern wir die Vielfalt robuster Gemüsesorten für den biologischen Anbau. Durch deine Teilnahme als Gärtnerin oder Gärtner trägst du aktiv zur Züchtungsarbeit bei und hilfst, neue Sorten für den Bioanbau zu entwickeln.

Obwohl viele Pflanzensorten existieren, dominieren wenige den Anbau. Früher pflegten viele Menschen eine große Vielfalt, heute bestimmen wenige große Züchtungsfirmen das Angebot. Die einstige Vielfalt findet sich heute vor allem in Zuchtgärten, bei Erhaltungsorganisationen oder in Genbanken.

Wir arbeiten mit unserer Biozüchtung für eine Vielfalt an robusten Sorten auf den Äckern und in den Gärten.

Nach sechs Jahren gemeinsamer Salatzüchtung erweitern wir «Mit vereinten Gärten» nun um ein weiteres Mitmach-Projekt: Den Sortenvergleich von Federkohl.

Ein zentraler Aspekt ist die Rückmeldung der Teilnehmer*innen: **Deine Ergebnisse, Erfahrungen und Vorlieben fließen direkt in unsere Züchtungsarbeit ein – eine echte Community-Züchtung!**

So stellen wir sicher, dass die Sorten nicht nur widerstandsfähig und vielfältig sind, sondern auch den Bedürfnissen von Konsumenten, Hobby- und Profigärtner*innen entsprechen.

Eine Herausforderung, die wir nur mit deiner Unterstützung meistern können.



Inhalt

- 02 Der Versuch
- 04 Materialien & Onlineforum
- 05 Anbautipps
- 08 Bonitur und Dateneingabe



Schnapp dir die Kamera und zeig uns, was du anpflanzt.

Wir freuen uns immer über ein paar Fotos aus deinem Garten! Die schönsten und kreativsten Bilder verwenden wir für unsere Kommunikation und unser Projekthandbuch.

Du kannst deine Bilder ganz einfach hier hochladen:

www.mit-vereinten-gaerten.org/foto-upload

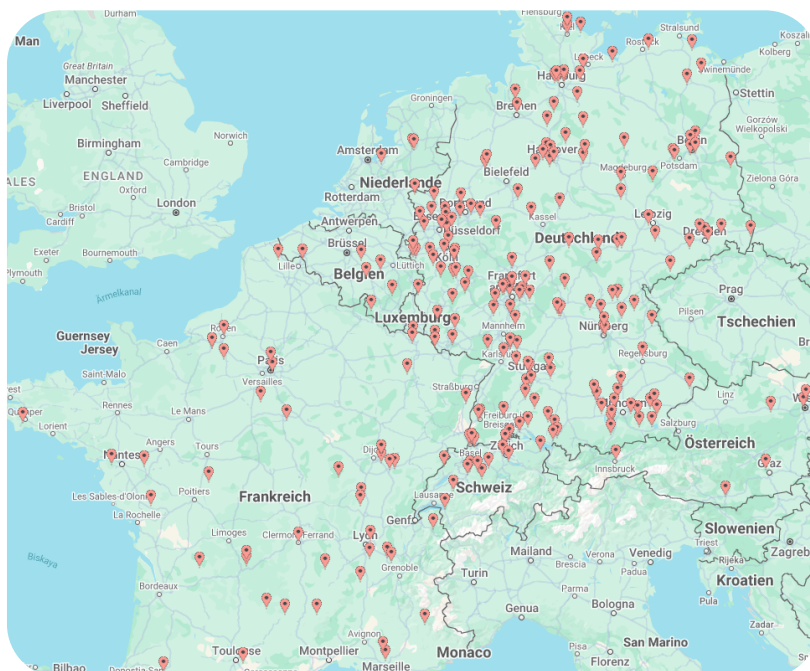


Für organisatorische Fragen erreichst du uns unter:

info@mit-vereinten-gaerten.org

Hast du Fragen zum Versuch?

Dann stelle diese in unserem Online-Forum (S.4)



Welcher Federkohl gewinnt im Garten und auf dem Teller?



Alte Sorten Konventionelle Standardsorten Neue Biosorten

Federkohl ist nicht nur ein vielseitiges und gesundes Wintergemüse, sondern auch eine Pflanze mit spannender Sortenvielfalt. Doch welche Sorten überzeugen in Geschmack, Robustheit und Ertrag?

Gemeinsam mit euch möchten wir im Rahmen dieses Anbauversuchs herausfinden, welche Federkohlsorten das beste Gesamtpaket bieten.

Ihr erhaltet ein Testset mit drei unterschiedlichen Federkohlsorten:

- Eine Sativa-Züchtung mit modernen Eigenschaften
- Eine bewährte Marktsorte, die als Referenz dient.
- Eine traditionelle ProSpecieRara-Sorte, die durch ihre besonderen Eigenschaften besticht.

Diese drei Sorten werden im Hinblick auf Geschmack, Beliebtheit und Ertrag bewertet.

Besonders spannend:

- Wie schneiden alte ProSpecieRara-Sorten und unsere neuen Züchtungen im Vergleich zu den bewährten Marktsorten ab?
- Welche Sorten eignen sich für unser Sativa-Sortiment?



Die Sorten werden nach mehreren Kriterien untersucht:

- Gesamtbeliebtheit
- Geschmackliche Eigenschaften roh und gedünstet
- Ertrag von 10 Pflanzen
- Visuelle Ertragsbewertung
- Bewertung der optischen Merkmale
- Welche Sorte ist dein Favorit

Dein Versuch

- Du erhältst von uns Saatgut für drei verschiedene Federkohlsorten, das du Mitte Mai/Juni aussäst.
- Ziehe deine Setzlinge an und kultiviere sie wie gewohnt.
- Wenn alles gut wächst und die Pflanzen erntereif sind, geht es im November/Dezember an die Beurteilung!
- Mit Hilfe unseres Boniturbogens bewertest du verschiedene Merkmale deiner angebauten Sorten, wie Geschmack, Aussehen und Ertrag.

Das Beste: Nach der Beurteilung landet dein Federkohl nicht in der Statistik, sondern auf dem Teller – oder in deinem Smoothie!
Also ran an die Töpfe und Mixer!

Wichtig: Kennzeichne die einzelnen Federkohl-Linien sorgfältig, damit du sie später richtig zuordnen kannst.

Deine Rückmeldungen zu Geschmack, Optik, Ertrag und Anbau helfen uns, die beliebtesten Sorten zu identifizieren und zu vergleichen, wie sich unsere Neuzüchtungen gegenüber etablierten Marktsorten schlagen. So erfahren wir, was besonders gut ankommt – wertvolle Informationen für unsere Züchtung!

Die Ergebnisse trägst du einfach in den Boniturbogen ein und sendest sie uns online über einen Link zurück. Damit du den Versuch unkompliziert und mit Freude durchführen kannst, stellen wir dir hilfreiche Infos zum Anbau und zur Bewertung deiner Federkohlsorten zur Verfügung.

Viel Spaß beim Pflanzen, Beobachten und Bewerten!



Materialien und Online-Forum

Du erhältst:

- Beschriftete Kunststoff-Stecketiketten zur Kennzeichnung während der Voranzucht
- Beschriftete Kunststoff-Kreuzschlitzetiketten zur Kennzeichnung der Reihen nach der Auspflanzung
- 3 beschriftete Tüten
- Boniturbogen und Versuchsanleitung
- Lieferschein

Bitte das Saatgut bis zur Aussaat kühl, trocken und dunkel lagern!

Was sonst noch hilfreich sein könnte (nicht im Paket):

- Töpfchen/Saatschale und/oder Presstöpfe
- Stab, Rundholz oder Ast auf dem du die Kreuzschlitzetiketten aufstecken kannst

So setzt sich deine Teilnehmer-ID zusammen:

XXXXXXX	+	YYY	=	ID
7-stellige		3-stellige		
Teilnehmendenkennung		Sortennummer		

Austausch und Vernetzung

Unser Onlineforum ist eine lebendige Plattform für Austausch, regionale Vernetzung und Fragen an das Projektteam.

<https://forum.mit-vereinten-gaerten.org>



Den Einladungslink erhältst du im Projekt-Newsletter.



Anbautipps

Aussaatzeitraum

Passe den **Aussaatzeitpunkt** an dein regionales Klima an. In Deutschland, Österreich, der Schweiz und Nordfrankreich ist die beste Zeit **Mitte Mai bis Ende Juni**.

Aussaat

Wir empfehlen, die Samen zunächst in kleinen Töpfen an einem geschützten Standort vorzuziehen. So bekommen die jungen Pflanzen einen Vorsprung. Schnecken haben so keine Chance, die Sprösslinge frühzeitig zu fressen. Du erhältst von uns ca. 60–100 Samen pro Sorte – mehr als genug für dein Beet. Säe etwa 2–3 Samen pro Topf in 20 Töpfchen aus, da nicht alle Samen zuverlässig keimen. Drücke die Samen ca. 0,5 cm tief in die Erde, bedecke sie leicht mit feiner Erde und halte das Substrat feucht, aber nicht nass. Stelle die Töpfe an einen hellen Platz.

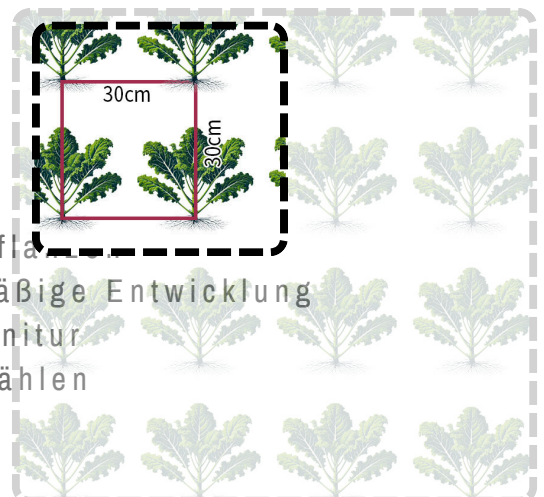
Sobald die Keimlinge zwei Blätter haben, entferne die schwächeren Pflanzen, so dass pro Topf nur die kräftigsten übrigbleiben. Nach etwa 3–4 Wochen können die stärksten 16 Pflanzen ins Beet gepflanzt werden.

Pflanzung

Der Pflanzabstand beeinflusst das Wachstum: Dicht stehende Pflanzen wachsen höher und schlanker, während weiter auseinander stehende Pflanzen breiter und buschiger werden. Damit alle Sorten vergleichbare Bedingungen haben, sollten sie mit möglichst gleichen Abständen gepflanzt werden.

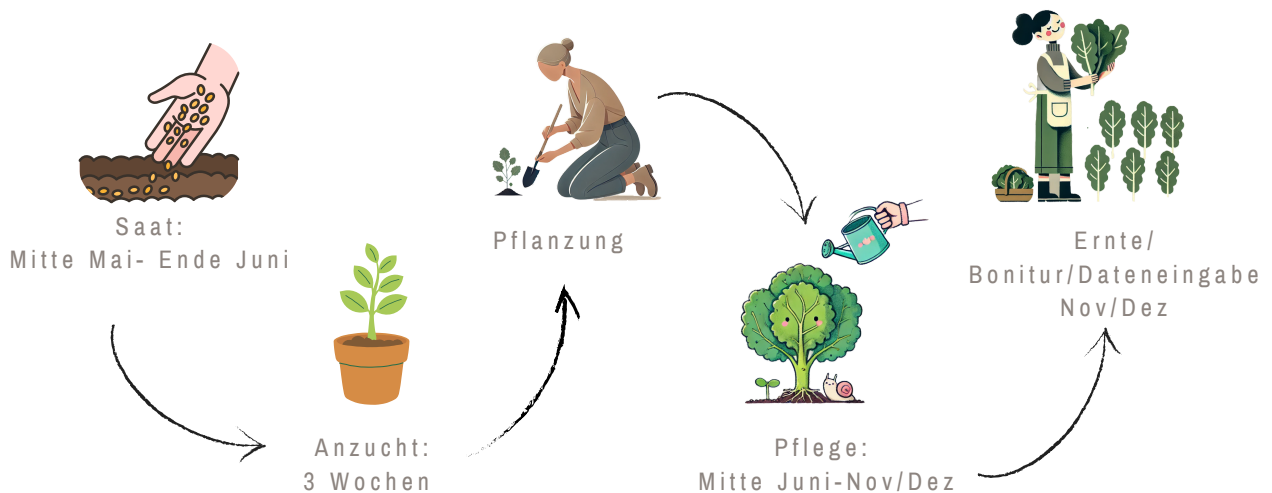
Pflanzabstände für Federkohl:

- Platzbedarf: ca. 6 m²
- Reihenabstand: 30-40 cm
- Abstand in der Reihe: 30-40 cm
- Pflanzanordnung: 4 Reihen mit je 4 Pfl.
- Pflanzraster: quadratisch für gleichmäßige Entwicklung und leichtere Beobachtung bei der Bonitur
- 16 der kräftigsten Jungpflanzen auswählen





Anbautipps



Kennzeichnung und Planung

Markiere die Parzelle deutlich mit Etiketten (z. B. auf Stäben oder Zweigen), um Verwechslungen zu vermeiden. Zeichne einen Pflanzplan in deinen Boniturbogen. So bleibt die Sortenzuordnung erhalten, selbst wenn ein Etikett verloren geht. Wässere die Jungpflanzen vor dem Einpflanzen gründlich, damit der Wurzelballen gut durchfeuchtet ist. Giesse die Setzlinge nach dem Pflanzen gut an, besonders bei trockener Witterung

Pflegen und Beobachten

Grünkohl ist anspruchsloser als viele andere Kohlarten, dennoch sollten einige Punkte beachtet werden:

Boden und Bewässerung

Vermeide Staunässe und Nährstoffauswaschung, besonders auf sandigen Böden, um eine frühzeitige Gelbfärbung der Blätter zu verhindern.

Hacken statt Giessen: Sobald der Boden nach dem Wässern oberflächlich abgetrocknet ist, hacke ihn flach (2–3 cm tief). Dadurch bleibt die Feuchtigkeit im unteren Bodenbereich länger erhalten.

In den ersten 7–10 Tagen nach der Pflanzung vorsichtig hacken, um die Jungpflanzen nicht zu lockern.



Anbautipps



Um die Parzellen gleichmässig zu pflanzen, kannst du dir die Pflanzstellen vorher markieren. Auf diesem Beispielbild sind die Abstände aber nicht alle gleich gross. Achte bei dir auf gleiche Abstände.

Schnecken vorbeugen

Schnecken lieben Kohl und fühlen sich in feuchten, schattigen Ecken mit organischem Material besonders wohl. Sie verstecken sich oft unter Steinen, altem Holz oder in hohen Gräsern.

So schützt du deine Pflanzen:

- Jungpflanzen mit Schneckenringen schützen, bis sie kräftig genug sind.
- Verstecke entfernen, z. B. unter Steinen, Holz oder hohem Gras regelmässig absammeln.
- Mechanischer Schutz: Schneckenzäune, -ringe oder -bleche helfen ebenfalls.
- Notfallmassnahme: Bei starkem Befall biologisches Schneckenkorn verwenden.



Anbautipps

Nährstoffversorgung und Blattgesundheit

Stickstoffmangel kann Blattvergilbung fördern – achte auf eine ausreichende Düngung insbesondere mit Stickstoff. Biologische Stickstoffdünger sind zum Beispiel Hornspäne oder Horngröss.

Bonitur und Ernte

Die Ernte erfolgt über 2–3 Wochen von Ende November bis Ende Dezember.

Achte auf einen möglichst kurzen Erntezeitraum, um alle Sorten unter denselben Bedingungen zu bewerten. Eine spätere Ernte könnte zu unfairen Ergebnissen führen, da einzelne Sorten mehr Zeit zur Entwicklung hätten. Ideal ist es, alle Sorten gleichzeitig zu ernten. Falls du nicht alles auf einmal essen kannst: Grünkohl lässt sich hervorragend einfrieren und bleibt so lange haltbar.

Grünkohl ist sehr frosthart. Längere Kälteperioden steigern den Zuckergehalt, wodurch die Blätter milder und süsslicher im Geschmack werden.

Boniturdateneingabe

Bitte gebe deine Daten hier online ein. Du kannst die Bonitur auf Papier erfassen und dann eingeben.

<https://de.surveymonkey.com/r/VNVNDBZ>



Boniturbogen "Mit Vereinten Gärten" – Federkohl 2025

Hier ist Platz für eine Skizze deiner Parzellenanordnung:

Standortbewertung -- Standortbewertung -- Standortbewertung

Angaben zum Standort vor der Ernte

Beurteile bitte die Wachstumsbedingungen deiner Pflanzen. Wie zufrieden warst du?

- | | | |
|--------------------------|---|--|
| ☐ | 9 | Der Anbau war sehr gut, ich bin sehr zufrieden |
| ☐ | 8 | |
| ☐ | 7 | |
| ☐ | 6 | |
| ☐ | 5 | Der Anbau war mittelmässig |
| ☐ | 4 | |
| ☐ | 3 | |
| ☐ | 2 | |
| ☐ | 1 | Ganz schlecht, ich bin total unzufrieden, es haben viele Kulturmassnahmen nicht geklappt |

Hattest du Schwierigkeiten im Versuchsverlauf?

- | | |
|--------------------------|--|
| ☐ | Nein |
| ☐ | Ja, bei der Saat und Keimung |
| ☐ | Ja, nach der Keimung vor der Pflanzung |
| ☐ | Ja, nach der Pflanzung vor der Ernte |
| ☐ | Ja, sonstiges |

Was waren die Gründe für Schwierigkeiten des Versuchs?

- | | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| ☐ | Keine |
| ☐ | Aussaatsproblem (Keimung/Anzucht) |
| ☐ | Fäulnis |
| ☐ | Schnecken |
| ☐ | Trockenheit |
| ☐ | ungünstig gewählter Boniturzeitpunkt |
| ☐ | zerstörte Parzelle |
| ☐ | ungünstige Witterung |
| ☐ | Sonstiges (bitte angeben): |

Bist Du Erwerbsgärtner*in?

- | | |
|--------------------------|------|
| ☐ | ja |
| ☐ | nein |

Angaben zur Linie vor der Ernte

Liniennummer

Wie viele Pflanzen kannst du maximal beernten?

Anzahl:

Schätze den Ertrag:

- | | | |
|--------------------------|---|---|
| ☐ | 9 | Super, Top Ertrag |
| ☐ | 8 | |
| ☐ | 7 | Der Ertrag ist ganz gut, aber auch kein Überflieger |
| ☐ | 6 | |
| ☐ | 5 | Mittelmässig |
| ☐ | 4 | |
| ☐ | 3 | Es gibt eher wenig zu ernten |
| ☐ | 2 | |
| ☐ | 1 | Es gibt kaum etwas zu ernten |

Wie gesund ist die Linie?

- | | | |
|--------------------------|---|-----------------------------------|
| ☐ | 9 | Super gesund |
| ☐ | 8 | |
| ☐ | 7 | Recht gesund |
| ☐ | 6 | |
| ☐ | 5 | Nur ein wenig krank, sonst gesund |
| ☐ | 4 | |
| ☐ | 3 | Recht krank |
| ☐ | 2 | |
| ☐ | 1 | Total krank |

Blattvergilbungen treten oft an den untersten Blättern auf und entstehen durch geringere Nährstoffversorgung. Betrachte alle Pflanzen der Parzelle.

Wie viele Blattvergilbungen siehst du im Durchschnitt über alle Pflanzen der Parzelle?

- | | | |
|--------------------------|---|---|
| ☐ | 9 | Keine gelben Blätter |
| ☐ | 8 | |
| ☐ | 7 | Wenig gelbe Blätter, ca. 10% der Blätter sind gelblich |
| ☐ | 6 | |
| ☐ | 5 | Einige gelbe Blätter, ca. 30% der Blätter sind gelblich |
| ☐ | 4 | |
| ☐ | 3 | Viele gelbe Blätter, rund 50% der Blätter sind gelblich |
| ☐ | 2 | |
| ☐ | 1 | Ein Grossteil der Blätter ist gelb (70-100%) |

sten Linie -- Bewertung der ersten Linie --

Nun kannst du die Optik der Linie bewerten. Bewerte das gesamte äussere Erscheinungsbild.

- | | |
|---|---|
| 9 | Super! Die Linie sieht sehr schön aus. |
| 8 | |
| 7 | Die Linie sieht schön aus, ist aber nicht perfekt. |
| 6 | |
| 5 | Die Linie ist ok |
| 4 | |
| 3 | Die Linie ist eher nicht attraktiv. Ihre Optik überzeugt nicht. |
| 2 | |
| 1 | Die Linie ist optisch nicht ansprechend und gefällt mir nicht. |

Was gefällt dir?

Was gefällt dir nicht?

Ernte alle essbaren Teile dieser Linie, aber keinen Strunk oder holzige Wurzeln. Pflücke die Blätter vom Strunk ab und wiege deine Ernte. Blattrippen und Blattstiele werden mitgewogen. Achte darauf, dass nasse Blätter schwerer sind als trockene. Daher ist es am besten, die Pflanzen an einem möglichst trockenen Tag zu ernten oder das anhaftende Wasser so gut wie möglich abzuschütteln. Bitte ernte nur Blätter, die du auch essen möchtest. Ganz vergilbte Blätter also nicht abernten. Es ist wichtig, dass du bei allen Linien nach den gleichen Kriterien erntest.

Notiere dir das Gewicht und errechne das durchschnittliche Pflanzengewicht.

- | | |
|--|---|
| | Gesamtgewicht der Ernte aller Pflanzen der Linie in g |
| | Anzahl beernteter Pflanzen in Stk. |
| | Durchschnittliches Erntegewicht pro Pflanze in g/Stk. |

Geschmacksbewertung

Jetzt geht es um die Verkostung der Linie. Diese Bonitur ist optional. Am besten ist es wenn du alle 3 Linien zum gleichen Zeitpunkt verkostest, denn dann kannst du die Linien besser vergleichen und dir fallen Geschmacksunterschiede auf. Beachte, dass ältere Blätter anders schmecken als jüngere. Wähle für die Verkostung also sowohl ältere als auch jüngere Blätter aus. Wasche die Blätter gründlich mit kaltem Wasser. Entferne die groben Blattrippen, da sie als geschmacklich störend empfunden werden könnten. Die Blätter können in mundgerechte Stücke geschnitten werden. Das Schneiden sollte für alle Linien gleich sein. Mische die Stückchen.

Verkoste nun mehrere rohe Blattstücke gleichzeitig. Wie schmeckt dir die Linie im rohen Zustand insgesamt?

- | | |
|---|---|
| 9 | Exzellent, eine der besten Linien, die ich je probiert habe |
| 8 | Herausragend gut |
| 7 | Sehr angenehm aber nicht perfekt |
| 6 | Angenehm |
| 5 | Eher neutral, kein besonderer Geschmack |
| 4 | Leicht unangenehm |
| 3 | Bei dieser Linie überwiegt das schlechte. |
| 2 | Deutlich unangenehm |
| 1 | Sehr unangenehm, würde ich nicht essen |

Was gefällt dir?

Was gefällt dir nicht?

Nun können die Stückchen gekocht verkostet werden. Den Federkohl ohne Gewürze, Salz oder andere Zusätze in frischem Wasser dämpfen.

Die Blätter sollten weich, aber nicht verkocht sein. Eine schonende Dämpfzeit von ca. 5–7 Minuten ist empfehlenswert.

Verkoste nun mehrere gekochte Blattstücke gleichzeitig. Bewerte die folgenden Kriterien:

Geschmacksintensität

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 9 | Sehr stark, fast zu intensiv |
| 8 | Dominant, stark, intensiv |
| 7 | Sehr kräftig |
| 6 | Kräftig |
| 5 | Gut ausbalanciert |
| 4 | Intensiver, aber noch zurückhaltend |
| 3 | Mild |
| 2 | Deutlich zu schwach |
| 1 | Sehr schwach, fader Geschmack |

Bewertung der ersten Linie -- Bewertung der ersten Linie -- Bewertung der ersten Linie

Süsse

- | | |
|---|------------------------------|
| 9 | Überwältigend süß |
| 8 | Sehr süß |
| 7 | Süsse dominant |
| 6 | Deutlich süsslich |
| 5 | Mässige Süsse, gut erkennbar |
| 4 | Leichte süssliche Note |
| 3 | Sehr schwache Süsse |
| 2 | Kaum merkliche Süsse |
| 1 | Gar keine Süsse wahrnehmbar |

Bitterkeit

- | | |
|---|---|
| 9 | Übermäßig bitter, ungenießbar |
| 8 | Extrem bitter, schwer genießbar |
| 7 | Sehr bitter, dominiert das Geschmackserlebnis |
| 6 | Deutlich bitter, könnte störend sein |
| 5 | Moderate Bitterkeit, typisch für Kohl |
| 4 | Leicht bitter, aber nicht unangenehm |
| 3 | Sehr mild, fast nicht störend |
| 2 | Kaum wahrnehmbar |
| 1 | Keine Bitterkeit |

Textur

- | | |
|---|----------------------------------|
| 9 | Schmilzt fast auf der Zunge |
| 8 | Extrem zart |
| 7 | Sehr zart, ohne faserige Anteile |
| 6 | Weich |
| 5 | Ausgewogen zart und bissfest |
| 4 | Eher weich, aber noch etwas fest |
| 3 | Leicht zäh, aber akzeptabel |
| 2 | Zäh, schwer zu kauen |
| 1 | Sehr faserig, fest |

Wie schmeckt dir die Linie im gekochten Zustand insgesamt?

- | | |
|---|---|
| 9 | Exzellent, eine der besten Linien, die ich je probiert habe |
| 8 | Herausragend gut |
| 7 | Sehr angenehm aber nicht perfekt |
| 6 | Angenehm |
| 5 | Eher neutral, kein besonderer Geschmack |
| 4 | Leicht unangenehm |
| 3 | Bei dieser Linie überwiegt das schlechte. |
| 2 | Deutlich unangenehm |
| 1 | Sehr unangenehm, würde ich nicht essen |

Was gefällt dir?

Was gefällt dir nicht?

Nun hast du die Linie fertig bonitiert. Du kannst jetzt mit der nächsten Linie starten



Angaben zur Linie vor der Ernte

Liniennummer

Wie viele Pflanzen kannst du maximal beernten?

Anzahl:

Schätze den Ertrag:

9	Super, Top Ertrag
8	
7	Der Ertrag ist ganz gut, aber auch kein Überflieger
6	
5	Mittelmässig
4	
3	Es gibt eher wenig zu ernten
2	
1	Es gibt kaum etwas zu ernten

Wie gesund ist die Linie?

9	Super gesund
8	
7	Recht gesund
6	
5	Nur ein wenig krank, sonst gesund
4	
3	Recht krank
2	
1	Total krank

Blattvergilbungen treten oft an den untersten Blättern auf und entstehen durch geringere Nährstoffversorgung. Betrachte alle Pflanzen der Parzelle.

Wie viele Blattvergilbungen siehst du im Durchschnitt über alle Pflanzen der Parzelle?

- | | |
|---|---|
| 9 | Keine gelben Blätter |
| 8 | |
| 7 | Wenig gelbe Blätter, ca. 10% der Blätter sind gelblich |
| 6 | |
| 5 | Einige gelbe Blätter, ca. 30% der Blätter sind gelblich |
| 4 | |
| 3 | Viele gelbe Blätter, rund 50% der Blätter sind gelblich |
| 2 | |
| 1 | Ein Grossteil der Blätter ist gelb (70-100%) |

Nun kannst du die Optik der Linie bewerten. Bewerte das gesamte äussere Erscheinungsbild.

- | | |
|---|---|
| 9 | Super! Die Linie sieht sehr schön aus. |
| 8 | |
| 7 | Die Linie sieht schön aus, ist aber nicht perfekt. |
| 6 | |
| 5 | Die Linie ist ok. |
| 4 | |
| 3 | Die Linie ist eher nicht attraktiv. Ihre Optik überzeugt nicht. |
| 2 | |
| 1 | Die Linie ist optisch nicht ansprechend und gefällt mir nicht. |

Was gefällt dir?

Was gefällt dir nicht?

Ernte alle essbaren Teile dieser Linie, aber keinen Strunk oder holzige Wurzeln. Pflücke die Blätter vom Strunk ab und wiege deine Ernte. Blattrippen und Blattstiele werden mitgewogen. Achte darauf, dass nasse Blätter schwerer sind als trockene. Daher ist es am besten, die Pflanzen an einem möglichst trockenen Tag zu ernten oder das anhaftende Wasser so gut wie möglich abzuschütteln. Bitte ernte nur Blätter, die du auch essen möchtest. Ganz vergilbte Blätter also nicht abernten. Es ist wichtig, dass du bei allen Linien nach den gleichen Kriterien erntest.

Notiere dir das Gewicht und errechne das durchschnittliche Pflanzengewicht.

- | | |
|--|---|
| | Gesamtgewicht der Ernte aller Pflanzen der Linie in g |
| | Anzahl beernteter Pflanzen in Stk. |
| | Durchschnittliches Erntegewicht pro Pflanze in g/Stk. |

Geschmacksbewertung

Jetzt geht es um die Verkostung der Linie. Diese Bonitur ist optional. Am besten ist es wenn du alle 3 Linien zum gleichen Zeitpunkt verkostest, denn dann kannst du die Linien besser vergleichen und dir fallen Geschmacksunterschiede auf. Beachte, dass ältere Blätter anders schmecken als jüngere. Wähle für die Verkostung also sowohl ältere als auch jüngere Blätter aus. Wasche die Blätter gründlich mit kaltem Wasser. Entferne die groben Blattrippen, da sie als geschmacklich störend empfunden werden könnten. Die Blätter können in mundgerechte Stücke geschnitten werden. Das Schneiden sollte für alle Linien gleich sein. Mische die Stückchen.

Verkoste nun mehrere rohe Blattstücke gleichzeitig. Wie schmeckt dir die Linie im rohen Zustand insgesamt?

- | | |
|---|---|
| 9 | Exzellent, eine der besten Linien, die ich je probiert habe |
| 8 | Herausragend gut |
| 7 | Sehr angenehm aber nicht perfekt |
| 6 | Angenehm |
| 5 | Eher neutral, kein besonderer Geschmack |
| 4 | Leicht unangenehm |
| 3 | Bei dieser Linie überwiegt das schlechte. |
| 2 | Deutlich unangenehm |
| 1 | Sehr unangenehm, würde ich nicht essen |

Was gefällt dir?

Was gefällt dir nicht?

Nun können die Stückchen gekocht verkostet werden. Den Federkohl ohne Gewürze, Salz oder andere Zusätze in frischem Wasser dämpfen.

Die Blätter sollten weich, aber nicht verkocht sein. Eine schonende Dämpfzeit von ca. 5–7 Minuten ist empfehlenswert.

Verkoste nun mehrere gekochte Blattstücke gleichzeitig. Bewerte die folgenden Kriterien:

Geschmacksintensität

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 9 | Sehr stark, fast zu intensiv |
| 8 | Dominant, stark, intensiv |
| 7 | Sehr kräftig |
| 6 | Kräftig |
| 5 | Gut ausbalanciert |
| 4 | Intensiver, aber noch zurückhaltend |
| 3 | Mild |
| 2 | Deutlich zu schwach |
| 1 | Sehr schwach, fader Geschmack |

Bewertung der zweiten Linie -- Bewertung der zweiten Linie -- Bewertung der zweiten Linie

Süsse

- 9 Überwältigend süß
- 8 Sehr süß
- 7 Süsse dominant
- 6 Deutlich süsslich
- 5 Mässige Süsse, gut erkennbar
- 4 Leichte süssliche Note
- 3 Sehr schwache Süsse
- 2 Kaum merkliche Süsse
- 1 Gar keine Süsse wahrnehmbar

Bitterkeit

- 9 Übermäßig bitter, ungenießbar
- 8 Extrem bitter, schwer genießbar
- 7 Sehr bitter, dominiert das Geschmackserlebnis
- 6 Deutlich bitter, könnte störend sein
- 5 Moderate Bitterkeit, typisch für Kohl
- 4 Leicht bitter, aber nicht unangenehm
- 3 Sehr mild, fast nicht störend
- 2 Kaum wahrnehmbar
- 1 Keine Bitterkeit

Textur

- 9 Schmilzt fast auf der Zunge
- 8 Extrem zart
- 7 Sehr zart, ohne faserige Anteile
- 6 Weich
- 5 Ausgewogen zart und bissfest
- 4 Eher weich, aber noch etwas fest
- 3 Leicht zäh, aber akzeptabel
- 2 Zäh, schwer zu kauen
- 1 Sehr faserig, fest

Wie schmeckt dir die Linie im gekochten Zustand insgesamt?

- 9 Exzellent, eine der besten Linien, die ich je probiert habe
- 8 Herausragend gut
- 7 Sehr angenehm aber nicht perfekt
- 6 Angenehm
- 5 Eher neutral, kein besonderer Geschmack
- 4 Leicht unangenehm
- 3 Bei dieser Linie überwiegt das schlechte.
- 2 Deutlich unangenehm
- 1 Sehr unangenehm, würde ich nicht essen

Was gefällt dir?

Was gefällt dir nicht?

Nun hast du die Linie fertig bonitiert. Du kannst jetzt mit der nächsten Linie starten



Angaben zur Linie vor der Ernte

Liniennummer

Wie viele Pflanzen kannst du maximal beernten?

Anzahl:

Schätze den Ertrag:

- | | | |
|--------------------------|---|---|
| ☐ | 9 | Super, Top Ertrag |
| ☐ | 8 | |
| ☐ | 7 | Der Ertrag ist ganz gut, aber auch kein Überflieger |
| ☐ | 6 | |
| ☐ | 5 | Mittelmässig |
| ☐ | 4 | |
| ☐ | 3 | Es gibt eher wenig zu ernten |
| ☐ | 2 | |
| ☐ | 1 | Es gibt kaum etwas zu ernten |

Wie gesund ist die Linie?

- | | | |
|--------------------------|---|-----------------------------------|
| ☐ | 9 | Super gesund |
| ☐ | 8 | |
| ☐ | 7 | Recht gesund |
| ☐ | 6 | |
| ☐ | 5 | Nur ein wenig krank, sonst gesund |
| ☐ | 4 | |
| ☐ | 3 | Recht krank |
| ☐ | 2 | |
| ☐ | 1 | Total krank |

Blattvergilbungen treten oft an den untersten Blättern auf und entstehen durch geringere Nährstoffversorgung. Betrachte alle Pflanzen der Parzelle.

Wie viele Blattvergilbungen siehst du im Durchschnitt über alle Pflanzen der Parzelle?

- | | | |
|--------------------------|---|---|
| ☐ | 9 | Keine gelben Blätter |
| ☐ | 8 | |
| ☐ | 7 | Wenig gelbe Blätter, ca. 10% der Blätter sind gelblich |
| ☐ | 6 | |
| ☐ | 5 | Einige gelbe Blätter, ca. 30% der Blätter sind gelblich |
| ☐ | 4 | |
| ☐ | 3 | Viele gelbe Blätter, rund 50% der Blätter sind gelblich |
| ☐ | 2 | |
| ☐ | 1 | Ein Grossteil der Blätter ist gelb (70-100%) |

Bewertung der dritten Linie --

Nun kannst du die Optik der Linie bewerten. Bewerte das gesamte äussere Erscheinungsbild.

- | | |
|---|---|
| 9 | Super! Die Linie sieht sehr schön aus. |
| 8 | |
| 7 | Die Linie sieht schön aus, ist aber nicht perfekt. |
| 6 | |
| 5 | Die Linie ist ok |
| 4 | |
| 3 | Die Linie ist eher nicht attraktiv. Ihre Optik überzeugt nicht. |
| 2 | |
| 1 | Die Linie ist optisch nicht ansprechend und gefällt mir nicht. |

Was gefällt dir?

Was gefällt dir nicht?

Ernte alle essbaren Teile dieser Linie, aber keinen Strunk oder holzige Wurzeln. Pflücke die Blätter vom Strunk ab und wiege deine Ernte. Blattrippen und Blattstiele werden mitgewogen. Achte darauf, dass nasse Blätter schwerer sind als trockene. Daher ist es am besten, die Pflanzen an einem möglichst trockenen Tag zu ernten oder das anhaftende Wasser so gut wie möglich abzuschütteln. Bitte ernte nur Blätter, die du auch essen möchtest. Ganz vergilbte Blätter also nicht abernten. Es ist wichtig, dass du bei allen Linien nach den gleichen Kriterien erntest.

Notiere dir das Gewicht und errechne das durchschnittliche Pflanzengewicht.

- | | |
|--|---|
| | Gesamtgewicht der Ernte aller Pflanzen der Linie in g |
| | Anzahl beernteter Pflanzen in Stk. |
| | Durchschnittliches Erntegewicht pro Pflanze in g/Stk. |

Geschmacksbewertung

Jetzt geht es um die Verkostung der Linie. Diese Bonitur ist optional. Am besten ist es wenn du alle 3 Linien zum gleichen Zeitpunkt verkostest, denn dann kannst du die Linien besser vergleichen und dir fallen Geschmacksunterschiede auf. Beachte, dass ältere Blätter anders schmecken als jüngere. Wähle für die Verkostung also sowohl ältere als auch jüngere Blätter aus. Wasche die Blätter gründlich mit kaltem Wasser. Entferne die groben Blattrippen, da sie als geschmacklich störend empfunden werden könnten. Die Blätter können in mundgerechte Stücke geschnitten werden. Das Schneiden sollte für alle Linien gleich sein. Mische die Stückchen.

Verkoste nun mehrere rohe Blattstücke gleichzeitig. Wie schmeckt dir die Linie im rohen Zustand insgesamt?

- | | |
|---|---|
| 9 | Exzellent, eine der besten Linien, die ich je probiert habe |
| 8 | Herausragend gut |
| 7 | Sehr angenehm aber nicht perfekt |
| 6 | Angenehm |
| 5 | Eher neutral, kein besonderer Geschmack |
| 4 | Leicht unangenehm |
| 3 | Bei dieser Linie überwiegt das schlechte. |
| 2 | Deutlich unangenehm |
| 1 | Sehr unangenehm, würde ich nicht essen |

Was gefällt dir?

Was gefällt dir nicht?

Nun können die Stückchen gekocht verkostet werden. Den Federkohl ohne Gewürze, Salz oder andere Zusätze in frischem Wasser dämpfen.

Die Blätter sollten weich, aber nicht verkocht sein. Eine schonende Dämpfzeit von ca. 5–7 Minuten ist empfehlenswert.

Verkoste nun mehrere gekochte Blattstücke gleichzeitig. Bewerte die folgenden Kriterien:

Geschmacksintensität

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 9 | Sehr stark, fast zu intensiv |
| 8 | Dominant, stark, intensiv |
| 7 | Sehr kräftig |
| 6 | Kräftig |
| 5 | Gut ausbalanciert |
| 4 | Intensiver, aber noch zurückhaltend |
| 3 | Mild |
| 2 | Deutlich zu schwach |
| 1 | Sehr schwach, fader Geschmack |

Süsse

- | | |
|---|------------------------------|
| 9 | Überwältigend süß |
| 8 | Sehr süß |
| 7 | Süsse dominant |
| 6 | Deutlich süsslich |
| 5 | Mässige Süsse, gut erkennbar |
| 4 | Leichte süssliche Note |
| 3 | Sehr schwache Süsse |
| 2 | Kaum merkliche Süsse |
| 1 | Gar keine Süsse wahrnehmbar |

Bewertung der dritten Linie -- Bewertung der dritten Linie

Bitterkeit

- | | |
|---|---|
| 9 | Übermäßig bitter, ungenießbar |
| 8 | Extrem bitter, schwer genießbar |
| 7 | Sehr bitter, dominiert das Geschmackserlebnis |
| 6 | Deutlich bitter, könnte störend sein |
| 5 | Moderate Bitterkeit, typisch für Kohl |
| 4 | Leicht bitter, aber nicht unangenehm |
| 3 | Sehr mild, fast nicht störend |
| 2 | Kaum wahrnehmbar |
| 1 | Keine Bitterkeit |

Textur

- | | |
|---|----------------------------------|
| 9 | Schmilzt fast auf der Zunge |
| 8 | Extrem zart |
| 7 | Sehr zart, ohne faserige Anteile |
| 6 | Weich |
| 5 | Ausgewogen zart und bissfest |
| 4 | Eher weich, aber noch etwas fest |
| 3 | Leicht zäh, aber akzeptabel |
| 2 | Zäh, schwer zu kauen |
| 1 | Sehr faserig, fest |

Wie schmeckt dir die Linie im gekochten Zustand insgesamt?

- | | |
|---|---|
| 9 | Exzellent, eine der besten Linien, die ich je probiert habe |
| 8 | Herausragend gut |
| 7 | Sehr angenehm aber nicht perfekt |
| 6 | Angenehm |
| 5 | Eher neutral, kein besonderer Geschmack |
| 4 | Leicht unangenehm |
| 3 | Bei dieser Linie überwiegt das schlechte. |
| 2 | Deutlich unangenehm |
| 1 | Sehr unangenehm, würde ich nicht essen |

Was gefällt dir?

Was gefällt dir nicht?

Nun hast du die 3. Linie fertig bonitiert.

Beantworte die letzten Fragen wenn du deine Linienbewertung abgeschlossen hast:

Gemessen an allen Kriterien die du bewertet hast und deinem Gesamteindruck, welche der 3 Linien wäre dein Favorit?

Welches Kriterium war für dich ausschlaggebend bei der Favoritenwahl

Gibt es noch etwas, was du uns gern mitteilen möchtest?

Möchtest Du über weitere Mitmach-Projekte von "Mit vereinten Gärten" informiert werden?

Wenn ja, dann findest du auf unserer Homepage noch weitere Projekte die für dich spannend wären.

<https://www.mit-vereinten-gaerten.org/>

Vielen Dank für deine Teilnahme! Wir freuen uns schon auf deine Ergebnisse und hoffen, dass du Spass im Garten und auf dem Teller hattest.