

Feigenbäume (Ficus carica) für Mitteleuropa

Feigen wurden schon zu Zeiten des klassischen Griechenland kultiviert und sind in Kleinasien, Griechenland und Nordafrika heimisch. Wussten Sie aber, dass Feigenbäume auch in Mitteleuropa erfolgreich kultiviert werden können?

Bei der Fruchtfeige (Ficus carica) unterscheidet man eine Vielfalt an Früchten, die in den Farben Gelb, Grün, Rot, Blau und Dunkelviolettl reifen und an einem sonnigen Tag geerntet, sehr süss und saftig schmecken. Die Sorten unterscheiden sich auch in Blattform, Wuchsstärke und Frostverträglichkeit.



mercato verde testet seit vielen Jahren über 400 Feigensorten für die Freilandkultur. Die besten davon werden kultiviert und zum Verkauf angeboten. Bei der Kultur im Hausgarten ist es sehr wichtig, dass ein vor kalten winterlichen Nordostwinden geschützter Platz am Haus oder an einer Gartenmauer vorhanden ist. Der Standort sollte warm, muss aber nicht sehr sonnig sein!

mercato verde bietet Sorten an, die sich in unserem Klima als robust erwiesen haben. Alle unsere Feigenbäume sind selbstfruchtbar und tragen auch auf der Alpennordseite mindestens einmal pro Jahr herrlich süsse Früchte. (Viele andere Sorten sind auf die Befruchtung einer kleinen Gallwespe angewiesen, die nördlich der Alpen nicht vorkommt. Deshalb ist die Enttäuschung riesengross, wenn die als Souvenir aus dem Süden mitgebrachten Feigenbäume bereits im Sommer alle Früchte abwerfen oder diese im Herbst nicht ausreifen!)

Wie gut Feigenbäume einen Winter überstehen, hängt nicht nur von den Tiefsttemperaturen, sondern auch von Wind, Bodenbeschaffenheit und Feuchtigkeit ab. Jungpflanzen sollten deshalb mit einer Mulchschicht und einem Windschutz versehen werden. So überstehen sie den Winter ohne Probleme.

Literaturangaben mit Sortennamen garantieren oft nicht für Sortenechtheit. Deshalb verwendet **mercato verde** immer das gleiche Ausgangsmaterial und garantiert die in der Beschreibung aufgeführten Eigenschaften der Feigenbäume.

Die mit einem Stern* versehenen Sorten sind zur Zeit nicht lieferbar.

Feigensorten

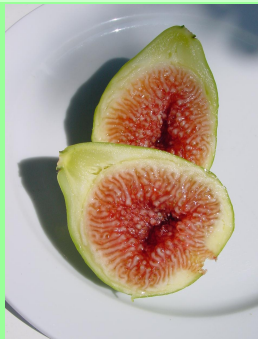
Beschreibung einer Auswahl

Abicou



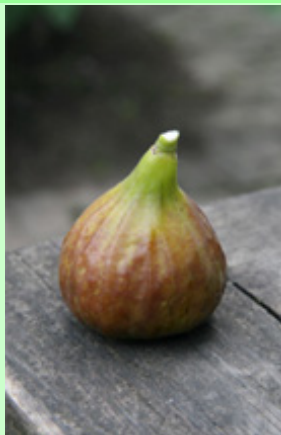
gute Produktion an Blütenfeigen, die in Form und Farbe an eine Aubergine erinnern, Fruchtfleisch erdbeerfarben und sehr saftig, guter Geschmack, Wuchs breit und stark, Blatt 5-fach gelappt, verlangt windgeschützten Standort

Ariane *



sehr viele Blütenfeigen von golbgelber Farbe, Fruchtfleisch hell und saftig, produziert kaum Herbstfeigen, was die reiche Produktion von Blütenfeigen, die während relativ kurzer Zeit reifen, erklärt, auch für kühlere Standorte

Bella Brunetta Rossa



grosse, birnenförmige süsse Blütenfeigen, rötlichbraune Früchte, gelber Stiel, Ende August reifend, reiche Ernte, auch für Topfkultur geeignet, Wuchs schwach bis mittel, Blatt schwach gelappt, verlangt einen windgeschützten Standort, gute Frostverträglichkeit

Brogiotto Bianco



sehr wüchsige Sorte, produziert eher wenig Blütenfeigen von ausgezeichnetem Geschmack, Fruchtfleisch weiss, Sorte die im Gewerbsanbau verwendet wird und die auch für Kübelkultur empfohlen werden kann, Blatt gross und dreifach gelappt, verlangt windgeschützten Standort

Brown Turkey (syn. Bella Brunetta)



grosse, birnenförmige süsse Blütenfeigen, braun mit Purpur-Tönung, gelber Stiel, Ende August reifend, reiche Ernte, auch für Topfkultur geeignet, in der Schweiz die meist gepflanzte Sorte, verlangt aber den Schutz einer Mauer, Wuchs schwach bis mittel, Blatt schwach gelappt, gute Frostverträglichkeit

Brunswick



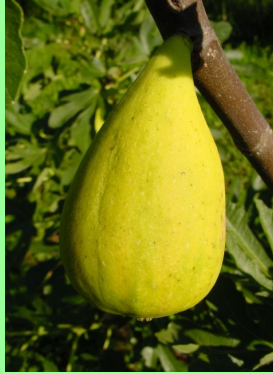
sehr grosse birnenförmige, grüngelbe Blütenfeigen (Mitte bis Ende August) in mittlerer Grösse, bei Reife leicht purpurn, erdbeerfarbenes Fruchtfleisch von excellenter Qualität, Wuchs mittelstark, handförmige tiefgelappte Blätter, wird in Kalifornien in riesigen Plantagen angebaut, verlangt windgeschützten Standort

Conadria



sehr beliebte Hybride aus Kalifornien, mittelgrosse, oft grünschwärze Frucht (Blütenfeige), Fruchtfleisch dunkelviolet bis fast schwarz und sehr süss, wird zum Frischverzehr und Trocknen angebaut, Wuchs eher schwach, gute Frostverträglichkeit

Dalmatie



sehr süsse, grosse und grüngelbe Blütenfeigen (80-100 g) mit blutrotem Fruchtfleisch, früh reifend, schwaches Wachstum, Blätter sehr stark gelappt und dekorativ, wächst buschig und schwach, für kleine Gärten, gute Frostverträglichkeit

Dauphine



sehr grosse, grün-rötliche Früchte (ca. 100-120 g), früh reifend mit grosser Produktion an Blütenfeigen, ausgezeichneter Geschmack, Früchte gut haltbar, Wachstum mittel bis stark, Blätter kaum gelappt, verlangt windgeschützten Platz, gute Frostverträglichkeit

Early Black *



reift früh, die Frucht ist länglich und kompakt und färbt sich erst kurz vor der Reife dunkel, sehr viele grosse Blütenfeigen, Wuchs mittelstark, die Blätter sind wunderschön tief gelappt, gute Frostverträglichkeit

Fillacciano *



mittleres bis starkes Wachstum, produziert nur Blütenfeigen, die zuerst grün sind und mit zunehmender Reife goldgelb werden, Gewicht knapp 100 Gramm, saftig und süss, grosse Ernte, die Früchte reifen ab Mitte August während rund vier Wochen, hohe Produktivität, gute Frostverträglichkeit, verlangt windgeschützten Standort

Fiorone Giallo



produziert viele Blütenfeigen in gelber Farbe, die sehr fein schmecken, bei mildem Herbstwetter ist regelmässig eine zweite Ernte zu erwarten, Wachstum mittel, Blätter 3- bis 5-fach gelappt, gute Frostverträglichkeit

Gentil Bianco

Blütenfeigen, die sehr früh reifen, mittlere Fruchtgrösse, sehr süss, gelbgrüne Farbe, sehr produktiv, trägt bei mildem Wetter auch Herbstfeigen, Wuchs mittelstark, Blätter schwach gelappt, gute Frostverträglichkeit

Gentile

einmal tragend: nur gelbgrüne Blütenfrüchte, mittel bis gross, oft rot überhaucht, Fruchtfleisch hellrosa, süss, leicht herb, die Sorte ist wegen der Schönheit und Grösse und dem Geschmack der Früchte in Italien sehr beliebt, schwaches Wachstum, verlangt windgeschützten Standort

Goutte d'Or

sehr grosse süsse und saftige, gelbgrüne Früchte (Blüten- und Herbstfeigen), die sich später golden färben, früh reifend, Fleisch lachsrosa und sehr gut schmeckend, Blätter stark gelappt, wächst buschig, für Kultur in kleineren Gärten oder im Kübel geeignet, empfindlich an zu feuchten Standorten, verlangt leicht regengeschützten Platz

Grise Olivette

leicht abgeplattete birnenförmige Früchte von wunderschön blauer Farbe (Blütenfeigen), eher grosse Früchte, reich tragend, Wachstum schwach, unempfindlich gegen das Zurückfrieren der Triebspitzen, gute Frostverträglichkeit

Grise St. Jean



eher kleinere, dunkelblaue Früchte mit sehr feiner Haut und wunderbarem Geschmack, früh reif, reich tragend, Wachstum eher stark, Blätter drei- bis fünffach gelappt, verlangt windgeschützten Standort

Isi d'Oro *



viele goldgelbe Blütenfeigen, die sich vor der Reife leicht dunkel färben, Fruchtfleisch rosa und sehr schmackhaft, Wachstum mittel, Blätter schwach 3-fach gelappt, gute Frostverträglichkeit

Longue d'Aout



grosse hellrot-gelbe Früchte, birnenförmig hängend, grosse Quantität an sehr süssen Blütenfeigen, früh reifend, auch die zwei Ernte mit eher rötlichen Früchten reift in milden Jahren aus, Blätter stark gelappt und dekorativ, schwaches Wachstum, unempfindlich gegen das Zurückfrieren der Triebspitzen, gute Frostverträglichkeit

Madeleine des deux Saisons



sehr grosse, gelbgrüne, leicht gestreifte und saftige Früchte, grosse Produktion an Blütenfeigen, Fruchtfleisch weiss mit rosa Schimmer, sehr früh reifend, in milden Jahren auch zweimal tragend, starkes Wachstum, Blätter gross, gelappt, verlangt windgeschützten Platz

Marseillaise



keine Blütenfeigen, aber grosse Produktion an Herbstfeigen, die nördlich der Alpen reif werden, sehr kleine gelbe Früchte, zuckersüss (Konfitüre, zum Trocknen, wird in der Provence für 13 verschiedene Weihnachts-Desserts verwendet) schwaches Wachstum, benötigt sonnigen und heissen Platz, gute Frostverträglichkeit

Negronne



sehr gute Ernte an qualitativ hochwertigen schwarzblauen, eher kleinen Blütenfeigen, in warmen Jahren auch zweimal tragend, süsser Geschmack und sehr saftig, gute Frostverträglichkeit

Noire de Caromb



produziert sehr grosse violettschwarze Blütenfeigen in leuchtender Farbe und grosser Zahl, Fruchtfleisch hellrot, süss und von sehr gutem Geschmack, darauf folgt eine reiche Ernte an Herbstfeigen (nur in warmen Lagen), wurde früher oft von Frankreich in die Schweiz und nach Deutschland exportiert, kräftiger Wuchs, Blatt tief eingeschnitten, für windgeschützten Standort

Osborn Prolific



viele Blütenfeigen, die sehr früh erscheinen, grosse, grünbraune, birnenförmige Frucht mit einem Hauch von Violett, sehr reichhaltiger Geschmack, wird auch gewerbsmässig angebaut ("Prolific" ist das englische Wort für Blütenfeigen), Wachstum mittel, für windgeschützten Standort

Pastilière



mittelgrosse, blauviolette Früchte, oft wie Zwetschgen von einem weissen Reif überzogen, ausgezeichnete Qualität, trägt sehr viele Herbstfeigen, die auch nördlich der Alpen ausreifen, Blätter kaum gelappt, eher aufrechter, mittelstarker Wuchs, verlangt heissen und sonnigen Standort, gute Frostverträglichkeit

Ronde de Bordeaux



honigsüsse, dunkelblaue, runde Früchte von mittlerer Grösse, wenige Blütenfeigen, dafür viele Herbstfeigen mit wunderbarem Geschmack, die auch nördlich der Alpen noch ausreifen und zum Frischverzehr und Trocknen geeignet sind, kräftiger und buschiger Wuchs, benötigt sonnigen, heissen Platz und windgeschützten Standort, gute Frostverträglichkeit

Sultane



sehr süsse, violettblaue Früchte, mittel bis gross, rotes Fruchtfleisch, viele früh reifende Blütenfeigen, sehr guter Geschmack, bei heissem Standort auch Herbstfeigen, mittleres Wachstum, Blätter kaum gelappt, verlangt windgeschützten Platz, gute Frostverträglichkeit

Violetta



grosse, birnenförmige süsse Blütenfeigen, braun mit Purpur-Tönung, gelber Stiel, Ende August reifend, reiche Ernte, auch für Topfkultur geeignet, Wuchs schwach bis mittel, Blatt schwach gelappt, verlangt den Schutz einer Mauer, gute Frostverträglichkeit

Violette Dauphine

mittelgrosse, leicht längliche Frucht von rotvioletter Farbe, Fleisch rosa, saftig süss und aromatisch, reift Anfang bis Mitte August, Wachstum mittel bis stark, windgeschützt pflanzen, gute Frostverträglichkeit

Feigensammlung:
Sorte oder Herkunft

Abebeira, Afgan (♂), Türkei (♂), Agogno, Agritochori, Aja Kiriaki, Albatros, Albo, Alicon, Alma, Amatrice Casale, Ambellina, Andritsena, Anemochori, Archipel, Armenian, Atreana, Austria, Bakor, Bänziger, Bastide Séguret, Battistini I, Battistini II, Battistini III, Battistini IIII, Battistini Nuovo, Bayernfeige Violetta, Beall, Bécane, Bellone, Belvedere, Bergfeige, Bessero Bifere, Bianchi, Biancucce, Bianza, Bianza Piccoli, Bianzone Giallo, Bianzone Piccolo, Biella, Bifara, Black Jack, Black Madeira, Black Mission, Black, Blanca 2, Blanche, Blanche d'Argenteuil, Blanche de Parfrenolles, Blanche Séguret, Blanquette, Bonino, Bornholm, Bottanelli Bianco Piccolo, Bottanelli Rosso, Brianza Grande, Brianzara, Brown Turkey, Brusio, Bühler, Butxaca, Ca Bianchi, Calabria, Californian Brown Turkey, Callara, Calvert, Cametas, Cappelas, Caprifiguier (♂) Caprifiguier Türkei (♂), Carron, Castelleto, Castionette, Cevo, Chatainier, Christo Monaco, Claudia, Coli, Columbara Puglia, Columbara Viola, Columbaro Bianco, Columbaro Bianco, Columbaro Nero, Columbaro Nero Exotic, Columbaro Sguro, Columbaro Turca, Columbeddhu Nero, Columbeddhu, Columbro Nero, Colummaro Bianco, Conadria USA, Contessina, Cotigne, Dal Osso, Darfour, Darwire, Dattero, Dawalki, Desert King, Di Tre Volte, Dietsch Alsace, Dimitsana Ost, Dimitsana West, Disko, Doro Bianco, Doro Nero, Dottata, Dottato, Early Violet, Eddy Bosson, Excel, Faraona, Fico Nano, Finikounda, Fiorone Bianco, Fiorone Fasano, Fiorone Nero, Fiorone Palanciano, Fiorone Persichella, Fiorone Sardegna, Fiorone, Flanders, Foggia Alsace, Fracazzana, Fracazzana Bianco, Fracazzano Bianco Puglia, Fracazzano Nero, Fracazzano, Fracazzano Scuro, Fulaz, Gattorna Emilia, Genova de Mort, Genoa, Genoa White, Gialloro, Giant Amber, Valtellina, Gigondas, Gilette, Gnägi, Golden Celeste, Gosh, Green Dark, Green Ischia, Griechisch Blau, Grise St. Jean, Grosse Grise, Gwadas, Halder, Hardy Chicago, Hollier, Hunt, Hunziker, Italian, Ivrea, Jörimann, Kagran, Kalavrita, Kamaria, Karachi, Kasteli, King USA, Kipparissia, Klauser, Kuhn, Verde Rosso, Lampeira 12, Lampeira II, Lampeira III, Lehmann Bianco, Liotrivi Lachanada, Lisa, Loutsas, LSW Gold, Maglie, Malta, Malta USA, Marabut, Maret, Margherita, Marinese, Marinese Bianca, Mary Lane, Matta, Melachada, Melanzana, Memi, Methoni, Moie, Monaco, Monstrueuse, Montana, Monthey, Montorio, Moscatel Bianco, Müller Stein am Rhein, Nazaret, Nea Koroni, Nefiach, Nero Eisenhut, Neruccio d'Elba, Neuseeland, Neverella, Nocera, Noire de Barbentane, Nordland,

Nostrano, Novazzano Galfetti, Osborn Prolific, Oster, Panachée, Panfilo d'Ocre, Paradisa, Paradiso CH, Paradiso Toscano, Parapotamos, Peretta, Persische Wildfeige, Pescara Bianco Piccolo, Pescara Rosso, Petalidi Blau, Petalidi Weiss, Peters Honey Fig, Petite Grise, Petite Negri, Petrelli, Pfalzfeige Schaake, Piatta Sguro, Piatta Verde, Piccola Pizzacchia, Pied de Bœuf, Pingo del Mel, Piombinese, Piuro, Poggi Ridenti, Polinaggia, Polyfrutta Chiavenna, Polyfrutta, Dimitsana, Portogallo Nero, Portogallo, Portoghese, Portuges, Potentino Nero, Potsdam, Precoce Dalmatie, Precoce Dalmatie DK, Précoce de Barcelone, Pylos, Ravin de Calce, Reculver, Regina Japigia, Rei, Reichenbach Ouest, Retz, Rezzoli, Rheinach, Rio Zo, Riso White, Rocca Tagliata, Roddino, Rolf, Romagnolo, Romano Nero, Rone, Rosato Andria, Rossellino, Rosso di Trani, Rosso Striato, Sacha, Saillon Ecole, Saillon I, Saillon Petite, Saillon Schoch, Sal's Fig, San Antonio, San Giovanni Tosacana, San Gregorio Colombo Blu, San Gregorio Coma, San Gregorio Melanzana, San Gregorio Tardivo, San Martino, San Piero Rosso, San Piero, San Pietro, Santa Cruz Dark, Santa Marina, Scattoni, Schar Amber, Schar Italian, Schimbordaro, Séguret Bastide, Selma weiss, Severoni, Sguri, Sion Piga, Sion, Skamnos, SL-39, SMA, SMA Brun, SMA Vert, SMA Violet, Sokratis Lachanada, St. Johns, Stadion, Stasimo, Stazzona, Stella, Strasse Blau, Striato Rosso, Striato Rosso/Giallo, Striato Rossoviolaceo, Sucrette, Taurisano I, Taurisano II, Taurisano III Nero, Taurisano IV Bianco, Teglio, Temprana Rioja, Tena, Tenchio, Ternizzo, Thunersee, Tiberio, Toch, Traona Basso, Tres No Prato, Triangia verde, Ungarn, Vallerona, Valtellina, Vasses, Ventura, Verdone, Verte, Villa D'Orizante, Villa di Tirano, Violetta Lunga, Schinolaka, White Texas Everbearing, Yellow Neches, Zatas, Zünd.

Mehr Infos: [PDF-Link](#)