

# Feigensorten für Sammler 2022 (Ficus carica)

(einige Sorten erst ab Ende Mai verfügbar)

## LEGENDE

<b>Winterhärte/Wuchs</b>	<b>Wuchsstärke</b>	<b>Fruchtgröße</b>	<b>Fruchtfarbe</b>	<b>Fruchtreife</b>	<b>Eignung</b>	<b>Preisgruppe</b>
 -10°C (8a) -13°C (7b) -16°C (7a)/schwach -16°C (7a)/stark -19°C (6b)/schwach -19°C (6b)/stark -22°C (6a)	 <b>schwach</b> Ø / H < 3m <b>mittel</b> Ø / H 3-4,5m <b>stark</b> Ø / H > 4,5m	 <b>klein</b> < 40g <b>mittel</b> 40-60g <b>groß</b> > 60g	 gelb rot-braun grün blau-lila violett	<b>S</b> Sommer-/Blütenfeigen <b>H</b> Herbstfeigen <b>(S)</b> wenige Sommerfeigen <b>(H)</b> wenige Herbstfeigen	<b>T</b> Topfkultur <b>P</b> Pflanzung <b>!</b> besonders geeignet <b>( )</b> bedingt geeignet <b>§</b> noch in Testung	- * ** ***

Bild	Sorte	Herkunft / Botanik	Winterhärtezone	Wuchs	Fruchtfarbe Fruchtgröße Fruchtreife	Eignung	Sorteninformation
	Adriatic*	Italien Kalifornien	 -13°C (7b)	 mittel	 S + H	<b>T + P§</b>	superber Geschmack, reift auch nach Blattfall
	Afghanistica*	Botanischer Garten Graz	 -16°C (7a)	 mittel	 Wildfeige	<b>T + P</b>	dekorative rötliche Blätter und Blattstiele, Früchte reifen selten heran, F. carica var. afghanistica
	Atreano**	Durazzano Italien	 -16°C (7a)	 schwach	 S + H	<b>T! + P§</b>	Honig-Erdbeergeschmack, produktiv, zuverlässig
	Bakor**	Spanien	 -13°C (7b)	 mittel	 S + H	<b>T + P§</b>	süße wunderschöne Frucht
	Bifara*	Italien	 -10°C (8a)	 mittel	 S + H	<b>T</b>	süße würzige Frucht, sehr produktiv
	Black Jack*	unbekannt	 -10°C (8a)	 schwach	 H	<b>T</b>	California Brown Turkey Typ
	Black Madeira***	Spanien Madeira	 -10°C (8a)	 schwach	 H	<b>T</b>	exzellenter Geschmack, weit verbreitet auf der Insel Madeira, späte Herbstfeigen
	Black Mission*	Spanien, USA	 -10°C (8a)	 stark	 S + H	<b>T</b>	Plantagenfeige aus USA, späte Herbstfeigen
	Celeste*	ursprünglich Spanien	 -19°C (6b)	 mittel	 H	<b>T + P</b>	Honiggeschmack, Hauptsorte in Amerika und Kanada
	China White*	China	 -10°C (8a)	 mittel-stark		<b>T</b>	Plantagensorte aus China

Bild	Sorte	Herkunft / Botanik	Winterhärtezone	Wuchs	Fruchtfarbe Fruchtgröße Fruchtreife	Eignung	Sorteninformation
	Conadria*		-16°C (7a)	schwach	S + H	<b>T + P</b>	Züchtung von Condit 1956, Kreuzung mit Adriatic
	De La Senyora***	Mallorca (Pons)	-10°C (8a)	mittel	H	<b>T</b>	reiches Beerenaroma
	De tre Volte*	Italien Toscana	-13°C (7b)	mittel-stark	S + H	<b>T + P§</b>	Plantagensorte aus der Toscana die drei mal trägt.
	Dorée de Capentras**	Frankreich (Vaucluse) Carpentras	-10°C (8a)	mittel-stark	S + H	<b>T</b>	
	Emerald Strawberry***	USA	-13°C (7b)	mittel	S + H	<b>T + P§</b>	Honig- und Beerengeschmack, USDA Sorte, UCR 143-36
	Figue de Parfum*	Wien, 3. Bezirk Landstraße	-19°C (6b)	mittel	S + H	<b>T + P</b>	auch für Halbschatten geeignet
	Filacciano*	beliebte italienische Kultursorte	-13°C (7b)	stark	S + H	<b>T + P§</b>	für Herbstfeigen möglicherweise Bestäubung notwendig
	Gallo*	Italien Ligurien	-16°C (7a)	schwach	S + H	<b>T! + P</b>	kleine Pflanze, kleine Frucht, großer Geschmack
	Golden Riverside**	USA	-10°C (8a)	mittel-stark	S + H	<b>T</b>	sehr große neongelbe Frucht, USDA Sorte, UCR 287-28
	Grise de Bre'goux**	Frankreich	-10°C (8a)	mittel	S + H	<b>T</b>	extrem süße Frucht, die im Mund schmilzt
	Grise de Saint-Jean**	Frankreich Versailles 17. Jhdt. Ludwig XIV	-10°C (8a)	stark	S + H	<b>T</b>	bestschmeckende Sommerfeige
	Hardy Chicago*	aus Amerika italienische Wurzeln	-22°C (6a)	mittel-stark	(S) + H	<b>T + P</b>	anerkannte Sorte, schnittverträglich, frühe Sommerfeigen
	Honey Heart*	USA	-13°C (7b)	mittel	S + H	<b>T! + P§</b>	ungewöhnliches Aroma nach Marillen und Bananen
	Ice Crystal*	England	-22°C (6a)	mittel	Wildfeige	<b>T + P</b>	Früchte werden meist nicht reif, wahrscheinlich eine Kreuzung aus F. carica x F. jonannis


























































Bild	Sorte	Herkunft / Botanik	Winterhärtezone	Wuchs	Fruchtfarbe Fruchtgröße Fruchtreife	Eignung	Sorteninformation
	Inca Gold*	Thailand	 -10°C (8a)	 mittel		T	ganzer Name: Buah Tin Inca Gold (inca gold fig) von Assalam nursery
	Israel*	Israel Züchtung	 -13°C (7b)	 schwach	 S + H	T + P§	möglicher Weise eine Einkreuzung mit der Australischen Feige
	Italian Everbearing*	USA	 -10°C (8a)	 mittel	 S + H	T	süße würzige Frucht, sehr produktiv
	Jordan*	Israel	 -13°C (7b)	 mittel	 S + H	T + P§	
	Khurtmani*	Israel	 -16°C (7a)	 mittel	 S + H	T + P§	Beste aus Israel neu gezüchtete Plantagenfeige
	LSU Gold*	Louisiana State University	 -10°C (8a)		 S + H	T	dünne Schale, trocknet nach dem Pflücken und wird immer süßer; Luft und Boden trocken halten
	Lussheim*	vor ca. 50 Jahren in Altlussheim gepflanzt	 -22°C (6a)	 stark	 H	(T) + P	sehr frühe Herbstfeigen, leicht zu Hochstämmchen heranziehbar
	Marylane Seedless*		 -10°C (8a)	 mittel	 S + H	T	Honiggeschmack
	Medulin*	Kroatien	 -13°C (7b)	 stark	 S + H	T + P§	spritziger Fruchtgeschmack
	Michurinska 10*	Bulgarien	 -22°C (6a)	 mittel	 S + H	T + P	alte bulgarische lokale Sorte nahe der Stadt Michurin gefunden
	Negretta*	Norditalien	 -16°C (7a)	 schwach	 S + H	T! + P	Wildsammlung
	Negronne*	Frankreich Versailles 17. Jhdt. Ludwig XIV	 -16°C (7a)	 schwach	 S + H	T! + P	anerkannte Sorte, Pflaumen und Erdbeermarmeladegeschmack
	Noire de Brabant*	Frankreich	 -10°C (8a)	 stark	 H	T	langanhaltender intensiver Beerengeschmack/-duft
	Panachée*	Frankreich	 -13°C (7b)	 stark	 H	T + P§	anerkannte Liebhabersorte, späte Herbstfeigen, nicht panaschierte Triebe entfernen

Bild	Sorte	Herkunft / Botanik	Winterhärtezone	Wuchs	Fruchtfarbe Fruchtgröße Fruchtreife	Eignung	Sorteninformation
	Peters Honey*	Sizilien	-16°C (7a)	stark	S + H	<b>(T) + P</b>	geschmacklich eine der Besten
	Petrovaca crna*	Montenegro Petrovac	-13°C (7b)	schwach	H	<b>T! + P§</b>	reicher Fruchtansatz, wohlschmeckend
	Piccolo Nero*	Sizilien	-13°C (7b)	mittel	H	<b>T!</b>	"kleine Ausgabe" der bekannten Sorte Brogiotto Nero
	Purple*	Ungarn Akos	-16°C (7a)	mittel	S + H	<b>T + P</b>	wunderschöne Sommerfeigen
	Rosso di Trani*	Italien Bari	-13°C (7b)	mittel	S	<b>T</b>	alte apulische Kultursorte, viele süße saftige Brebas
	Samsun*	Türkei	-13°C (7b)	mittel	H	<b>T + P§</b>	türkische Schwarzmeerküste aus höheren Lagen
	San Piero*	Italien	-13°C (7b)	mittel	S + H	<b>T + P§</b>	
	Siciliano Verde*	Italien	-13°C (7b)	mittel	S + H	<b>T! + P§</b>	intensiver Karamellgeschmack
	Sucrette*	France	-13°C (7b)	mittel	(S) + H	<b>T + P§</b>	ausgezeichneter Dattelgeschmack, Pflanzung an geschütztem Standort
	Tacoma Violet*	Amerika Tacoma	-22°C (6a)	mittel	S + H	<b>(T) + P</b>	reicher Beerengeschmack
	Trojano*	Neapel, Italien	-13°C (7b)		S + H	<b>T + P§</b>	beliebte wohlschmeckende Feige aus Italien
	Turca*	Türkei	-16°C (7a)	mittel		<b>T + P§</b>	
	White Marseilles*	Frankreich	-10°C (8a)	stark	S	<b>T!</b>	Fruchtfleisch weiß, "Weiße Feige", männliche essbare "Früchte"!
	Wilmington Creeper*	Florida USA	-10°C (8a)	schwach		<b>T</b>	Natur Bonsai, sehr schwacher Wuchs

**Weitere Sammlersorten in begrenzter Stückzahl:**

Abicou\*, Arie \*, Bakio\*, Beall\*, Black Celeste\*, Black Donovan\*, Black Ischia\*, Bozener Hausfeige, Brogiotto Nero, Brooklyn Dark\*, Brooklyn White\*, Brown Plate\*, Büchlis Fund\*, Cendrosa \*, Col de Dame Blanc\*, Col de Dame Noir \*, Figo moro\*, Figue de Marseille\*, Gentile Bianco\*, Izmir\*, Judith\*, Kadota Black\*, Karachi Green\*, Kaukasus\*, Kunduz\*, M. Calauy Street\*, Magnifica Dry\*, Marseilles Black\*, Morro de Bou\*, Ponte Tresa Original\*\*\*, Radford\*, Sucre vert\*, Taiwan (TWAS)\*, Verdone\*

**Bio Feigenhof**

Am Himmelreich 325  
1110 Wien/Kaiserebersdorf  
Zufahrt: Kaiserebersdorfer Straße 135  
Tel./Fax: +43 (01) 3187074  
email: bio@feigenhof.at

**Tel.: +43 (0)664 4224480**

**Geöffnet:**  
**Freitag 12-18 Uhr**  
**Samstag 10-17 Uhr**

**www.feigenhof.at**  
**wienerfeige.com**  
**http://www.facebook.com/feigenhof**

Aus biologischer Landwirtschaft  
Druckfehler vorbehalten

