



Tannenhof Familie Kayßer

Hof Vockerode 5 • 36179 Bebra

Tel 06622-6036183

www.Tannenhof-Imshausen.de

Sortenvielfalt genießen!

Bio-Knoblauch vom Tannenhof in Imshausen

Bis zu 15 Knoblauch-Sorten aller Schärfegrade im Anbau.

Verfügbarkeit

- Knoblauch-Blüten ab Ende Mai bis Mitte Juli
- Frischknoblauch ab Ende Mai
- luftgetrockneter Knoblauch ab Anfang September, lagerfähig bis weit ins Frühjahr!

Mit Zugpferden klimaschonend erzeugt.

Informiert werden über den Beginn der Knoblauch- & Kartoffel-Saison, Aktuelles vom Hof, Veranstaltungen und mehr?

Hier zum Newsletter anmelden: tannenhof-imshausen.de/hofpost

Nur Interesse an Knoblauch? → shop.tannenhof-imshausen.de/newsletter

Landwirtschaft
der Zukunft

Bioland

Öffnungszeiten Ab-Hof-Verkauf

Mo – Fr 14:30 bis 15 Uhr

& Do 18:30 bis 19 Uhr Sa 11:30 bis 12 Uhr

Außerhalb nach telefonischer Absprache.

Versand: Shop.Tannenhof-Imshausen.de

Unsere Knoblauch-Sorten

Bella Italiano: Besonders mild, im Abgang fruchtig mit einem Hauch von Pflaume; mittel groß, sehr lecker!

Solent White Skin: Sehr mild, aromatisch mit leichtem Birnenaroma im Abgang. Eher kleine Größe.

Slavin: Mild, fruchtig mit einem Hauch von Zitrone.

Polish Softneck: mild und fruchtig mit einem Hauch von süßen Röstaromen, gepaart mit einer leicht bitteren Note. Zehen in 2 Reihen.

Garpek: mild bis mittelscharf im Geschmack; frühe Sorte. Die unaufdringliche Leichtigkeit des Knoblauch-Genusses.

Inchelium red: Softneck, 2-reihige Anordnung der Zehen, eher mild bis mittelscharf, markant im Abgang.

Lorz Italian: Eignet sich bestens zum Braten und Backen. Mild bis mittelscharf, aromatisch, gefällig.

Ulas Rosé: mild mit Apfel-Aroma, Schärfe kommt, feurig im Abgang.

Bingenheimer: eigene Selektion mit weiß-lila Schale, mittelscharf

Imshäuser Rockenbolle: mittelscharfer Schlangenknohlauch

Imshäuser Kaiser: eigene Selektion, mittelscharf, tolle lila Färbung, fast ein ganzes Jahr lagerfähig! Mittelscharf & aromatisch.

Litauischer: 4-6 sehr große Zehen pro Zwiebel, scharf. Leichte Schälbarkeit. Ähnlich Ljubascha, nur noch weniger und größere Zehen pro Knolle. Am Anfang kräftig, dann sehr aromatisch.

Ljubascha: sehr große Zehen, ideal zum Schälen & Kochen. 5 bis 7 Zehen pro Knolle. Scharf und fruchtig mit einem Hauch von Apfel. Besticht auch durch die Größe.

Russischer WiZ: Vor 18 Jahren aus Russland nach Witzenhausen gekommen, seit 2021 auf dem Tannenhof, Scharf. Schöne, große Knoblauch-Zwiebeln!

Sabagold: Extra scharfe Spezialität. Pur intensiv, frisch eher mittelscharf und auf Brot sehr lecker. Beste Verwendung zum Kochen & Backen.