

## MÖHRE MIT CHARAKTER

Wenn Sie mehr über **ROBILA** und andere Gemüse mit Charakter aus biologisch-dynamischer Züchtung erfahren möchten, fragen Sie nach der Broschüre "Die biologisch-dynamische Pflanzenzüchtung".

Bezugsquelle:

Kultursaat e.V. - Verein für Züchtungsforschung und Kulturpflanzenentwicklung auf biologisch-dynamischer Grundlage  
Schlossstr. 22, 61209 Echzell  
[www.kultursaat.org](http://www.kultursaat.org)

Forschungsring für Biologisch-Dynamische Landwirtschaftsweise e.V.  
Brandschneise 1, 64295 Darmstadt  
[www.demeter.de](http://www.demeter.de), [www.forschungsring.de](http://www.forschungsring.de)

Oder direkt bei Ihrem  
Hofladen oder Naturkostladen

# ROBILA

## REZEPT

### ROBILA-MÖHREN-PÜREE

ROBILA mit ihrem nussig-milden Aroma eignet sich besonders für erlesene Geschmackerlebnisse.

**ROBILA-Möhren-Püree:**

Für 4 Personen nehmen Sie:

500 g Möhren, Sorte Robila  
25 g Butter  
50 bis 80 g weiße Zwiebeln  
oder Schalotten

Koriander, gemahlen  
1 EL Sahne  
Meersalz  
schwarzen Pfeffer, frisch gestoßen

Und so wird's gemacht:

Die Möhren waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf die Butter erhitzen und die kleingeschnittenen Zwiebeln darin anschwitzen. Mit wenig Wasser ablöschen, die Möhren hinzufügen. Alles bei mittlerer Hitze weich dünsten und dann fein pürieren. Zum Schluss die Sahne einrühren und vorsichtig mit Koriander, schwarzem, frisch gestoßenem Pfeffer und Meersalz abschmecken.

Dieses Püree passt gut zu feinen Gemüsebratlingen, z.B. aus Sellerie, es ist auch köstlich zu gebratenem Geflügel.

## MÖHRE MIT CHARAKTER

# ROBILA

nussig - mild

SORTE AUS BIOLOGISCH-DYNAMISCHER ZÜCHTUNG

# Innen

**ROBILA** - die Kindermöhre

Mit ihrem harmonischen, mild-süßen Geschmack ist sie bei Kindern sehr beliebt.

**ROBILA** - die Vieltältige

Ihr feiner Geschmack und ihre kräftige Konsistenz sind ideale Voraussetzungen für Gemüse, Suppen, Roh- oder Schonkost.

**ROBILA** - die Gourmet-Möhre

Ihr nussig-mildes Aroma empfiehlt Robila für die feine Küche. Gourmets sind von ihrem runden und langanhaltenden Geschmack begeistert.

## Die Pflanze - sie nährt den Menschen

Wie bei Kartoffeln, Äpfeln oder Wein gibt es auch bei Möhren unterschiedliche Sorten. Zum Beispiel **ROBILA**, eine biologisch-dynamische Züchtung.

Diese besondere Art der Pflanzenzüchtung entwickelt Sorten von hoher Bekömmlichkeit - Lebensmittel, die den Menschen umfassend ernähren.

Während ihrer Entwicklung durch den Züchter wurde besonderer Wert darauf gelegt, dass **ROBILA** sensibel auf die Kräfte der Landschaft und des Kosmos reagieren kann. Deshalb bringt sie die besonderen Maßnahmen des biologisch-dynamischen Anbaus voll zur Geltung.

Ihre ausgeprägte Vitalität macht sie zu einem gesunden und hochwertigen Lebensmittel.

Der nussig-milde Geschmack von **ROBILA** bietet Ihnen einen besonderen Genuss.

Erleben Sie den sortentypischen Charakter von **ROBILA**!

## Zuchtziele

- In der biologisch-dynamischen Züchtung wird ein spezielles Augenmerk auf die Reife gelegt, denn diese ist heute vielen Sorten verloren gegangen. Erst durch wirkliche Reife können Nahrungsmittel ihren Aromareichtum, ihren runden, harmonischen Geschmack und ihre Bekömmlichkeit voll entfalten.
- Gesundheit, Wüchsigkeit und Widerstandskraft ermöglichen der Pflanze, sich auf dem Feld gut zu entwickeln, sich aus eigener Kraft mit ihrem Umfeld, auseinanderzusetzen. So kann sie auch auf Krankheiten und ungünstige Wachstumsbedingungen flexibel reagieren.
- Guter Geschmack bedeutet Genuss und Bekömmlichkeit und ist ein Hinweis auf die hohe Qualität eines Lebensmittels. Im Geschmack tritt zu Tage, was in unserer Nahrung steckt.



SORTE AUS BIOLOGISCH-DYNAMISCHER ZÜCHTUNG