

Presseinformation

August 2007

Neue biologisch-dynamische Möhrensorte – Oxhella exklusiv für das Naturkost-Angebot im Rhein-Main-Gebiet

Die biologisch-dynamische Erhaltungszucht hat eine neue Möhrensorte hervorgebracht, die jetzt exklusiv über den Naturkostgroßhandel Phönix in Bioläden des Rhein-Maingebiets angeboten wird. „Oxhella“ zeichnet sich durch ihren anregend-aromatischen Geschmack aus und fällt durch die kurze, etwas bauchige Form im Gemüseregal sofort auf. Sie ist eine Entwicklung aus der alten, fast schon vergessenen Sorte „Oxheart“, die völlig vom Markt verschwunden ist.

Thomas HEINZE, Züchter bei Kultursaat e.V., erinnert sich immer noch begeistert an seine erste Begegnung: „Diese Möhre musst du probieren“, hatte ihm ein Gärtner gesagt - und da wird ein Möhrenzüchter, dem Geschmack und Bekömmlichkeit besonders wichtig sind, natürlich hellhörig. Das Ausgangssaatgut stammte aus England und aus der Genbank Braunschweig / Völkenrode. Schon der erste Nachbau – wie es züchterisch heißt - sorgte für Begeisterung: ein außergewöhnlicher, aromatischer und angenehm leicht herber Geschmack, der mit etwas Süße verbunden ist. In einem mehrjährigen Züchtungsgang wurde die traditionelle Sorte „Oxheart“ zuerst durch Dieter BAUER (Dottenfelderhof Bad Vilbel) und später durch Thomas HEINZE (Lindewerra) so weiter entwickelt, dass sie eine echte Ergänzung für das Möhrenangebot in der Direktvermarktung und im Naturkostfachgeschäft ist.

Aufgrund der noch knappen Saatgut-Menge ist „Oxhella“ in diesem Jahr nur im Rhein-Main-Gebiet in ausgewählten Naturkost-Fachgeschäften und bei wenigen Direktvermarktern in Nord- und Süddeutschland zu erhalten. Hanne BRASCH, Geschäftsführerin des Bio-Großhandels Phönix in Rosbach, freut sich: „Diese Spezialität ergänzt unser Gemüse-Angebot optimal. Sie wurde ganz unter ökologischen Gesichtspunkten gezüchtet und grenzt sich somit hervorragend ab gegen die Hybridsorten aus dem Labor, die inzwischen im Gemüsemarkt dominieren.“

„Neben der Möhre „Oxhella“ sind inzwischen zehn weitere Sorten aus biologisch-dynamischer Züchtung im Naturkostfachhandel erhältlich“, so Gebhard ROSSMANITH, Geschäftsführer der Bingenheimer Saatgut AG. Liebhaber haben bereits gefunden die Möhren „Milan“, „Robila“ und „Rodelika“, den Paprika „Pantos“, Kopfsalat „Briweri“, Weißkohl „Dottenfelder Dauer“, Spinat „Verdil“, Eissalat „Laibacher Eis“, Kürbis „Red Kuri“ und die unverwechselbare Rote Bete „Robuschka“.

„Der Ökologische Landbau braucht eine eigenständige Züchtung, um unabhängig von der Entwicklung auf dem konventionellen Saatgutmarkt zu werden. Mit der Sortenvermarktung kann das wichtige Thema Züchtung bis zum Endkunden kommuniziert werden und so das Bewusstsein für die größtenteils durch Spenden finanzierte, on-farm praktizierte biologisch-dynamische Züchtung wachsen,“ betont Michael FLECK, Geschäftsführung des gemeinnützigen Vereins Kultursaat.

Weitere Informationen:

Kultursaat e.V.
Presse-Sprecherin: Frau Karin Heinze
Auguste-Viktoria-Str 4
61231 Bad Nauheim
Tel. +49 (0) 6032 91 86 17
Fax +49 (0) 6032 91 86 22
www.kultursaat.org
karin.heinze@Kultursaat.org

Kontakt:

Bingenheimer Saatgut AG
Kronstraße 24
D - 61209 Echzell-Bingenheim
Tel. +49 (0) 6035 1899 0
Fax +49 (0) 6035 1899 40
www.oekoseeds.de
info@oekoseeds.de