

Pressemitteilung – BioFach – 14. Februar 2019

Möhren sind die Spitzenreiter beim Demeter-Produkt des Jahres 2019

Feldfrischer Möhrensaft von Voelkel belegte Platz 1, und Demeter-Saatgut der biologisch-dynamisch gezüchteten Möhrensorte *Rodelika* kam auf Platz 2. Mit ihrem hervorragenden, süßaromatischen Geschmack hat sich *Rodelika* in der Bio-Branche einen Namen gemacht und wird von Anbauern, Verarbeitern, Händlern und Verbrauchern rege nachgefragt. Als Demeter-Produkt des Jahres werden jedes Jahr herausragende Produkte aus der Demeter-Gemeinschaft ausgezeichnet.

„Die Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise hat qualitativ hochwertige Erzeugnisse zum Ziel. Dafür sind Sorten nötig, die auch zu wirklichen Qualitätsprodukten beitragen können“, formuliert Kultursaat-Züchter Dieter Bauer die Motivation seiner Züchtungsarbeit. Mit der Entwicklung von *Rodelika* ist ihm dies vorbildlich gelungen; seit der behördlichen Zulassung im Jahr 1998 fällt diese Möhrensorte in Untersuchungen immer wieder durch Spitzenqualität auf, nämlich unter anderem durch hohe Zuckergehalte, niedrige Nitratwerte und vorzüglichen Geschmack. Mit ihrem kräftigen, möhrentypischen Aroma und langanhaltend-intensiver Süße ist sie bei Verbrauchern sehr beliebt. Aber auch Bio-Verarbeiter machen sich die positiven Geschmackseigenschaften zunutze und stellen Produkte wie Möhrensaft oder Gläschenkost aus dieser Sorte her. *Rodelika* ist eine nachbaufähige (samenfeste) Sorte mit dunklem, kräftigem, gesundem Laub und mittlerem Rübenenertrag. Die großen, abgestumpften leicht konischen, glattschaligen Rüben, sind gut zum Einlagern und für die Verarbeitung geeignet.

Auf dem seit 1968 biologisch-dynamisch bewirtschafteten Dottenfelderhof bei Frankfurt/Main ist die Gemüsezüchtung in einen vielseitigen landwirtschaftlichen Gemischtbetrieb eingebettet. In diesem Umfeld entstand *Rodelika* in 17jähriger Züchtungsarbeit. Basierend auf einem Vertragsanbau mit der Ausgangssorte *Rothild* selektierte Dieter Bauer in großflächigen Beständen zunächst auf Feldgesundheit, morphologische Eigenschaften und Rübenfarbe. Später konzentrierte er sich auf sensorische Kriterien und führte eine konsequente Geschmacksselektion durch. Bei dieser aufwändigen Vorgehensweise wird jede einzelne ausgewählte Rübe verkostet, bevor sie zur Samengewinnung im zweiten Jahr gepflanzt wird. Die intensiven Geschmackstests sind auch bei der laufenden Sortenerhaltung nach wie vor nötig, um die hohe Qualität zu sichern. Vertriebspartner bingenheimer saatgut organisiert die Vermehrung, Aufbereitung und den Verkauf des Saatguts.

Die Netzwerk-Partner Kultursaat e.V. und bingenheimer saatgut AG stehen für die Ideale des Ökolandbaus im Bereich Züchtung und Saatgut. Kultursaat betreibt Methodenforschung und Entwicklung neuer sowie Erhaltung bewährter samenfester Gemüsesorten auf biologisch-dynamischer Grundlage. Seit der Vereinsgründung 1994 sind mittlerweile auf 25 spannende Jahre biologisch-dynamischer Züchtungspionierarbeit an Gemüse vergangen. Die Züchtungspraxis Arbeit geschieht *on-farm* – nämlich auf biodynamisch zertifizierten Äckern und nicht im Labor; Hybridzüchtung ist explizit ausgeschlossen. Die bingenheimer saatgut organisiert die Saatgutvermehrung der Sorten unter Ökolandbau-Bedingungen und vertreibt die ökologischen Saaten, sodass die Sorten Erwerbs- und Hobbygärtnern zur Verfügung stehen.

346 Wörter, 2.938 Zeichen (mit Leerzeichen)

Pressekontakt:

Bingenheimer Saatgut AG
Petra Boie, Tel. 06035 18990
E-Mail: presse@bingenheimersaatgut.de

Kultursaat e.V.
Michael Fleck, Tel. 06035 208097
E-Mail: kontakt@kultursaat.org