

AROMATA

PASTINAKE MIT CHARAKTER

Gemüse mit Charakter – Vielfalt die schmeckt

Wie bei Kartoffeln oder Wein gibt es auch bei Gemüse unterschiedliche Sorten. Jede Sorte hat ihre typischen Eigenschaften, weshalb sie z. B. für den Anbau in bestimmten Regionen geeignet ist. Die Sortenvielfalt auf dem Acker ist auch durch die Verwendung von sogenannten Hybridsorten gefährdet. Diese werden zunehmend mit fragwürdigen biotechnologischen Verfahren im Labor vor allem auf Ertrag und Einheitlichkeit gezüchtet.



Die Bingenheimer Saatgut AG, der gemeinnützige Verein Kultursaat e.V. und ein ganzes Netzwerk an Partnern entwickeln samenfeste Sorten, die die Gemüse- und Ernährungsvielfalt sichern.

Wie wir züchten:

- Natürlich auf Ökofeldern – nicht im Labor oder auf konventionell bewirtschafteten Feldern.
- Natürlich mit samenfesten Sorten die nachbaufähig sind und als Kulturgut für alle weiter verwendbar bleiben – nicht mit Hybriden, die quasi „Einweg-Sorten“ sind und nicht mehr im natürlichen Strom der Kulturpflanzenentwicklung stehen.
- Natürlich lassen wir Sorten nicht patentieren, denn Sorten sind Kulturgut.
- Natürlich werden unsere Neuzüchtungen auch auf Geschmack selektiert, denn dieser bedeutet Genuss und Bekömmlichkeit. Er ist ein Hinweis auf die hohe Qualität eines Lebensmittels, das den Menschen umfassend ernährt.

AROMATA ist eine Sorte, die von Demeter-Gärtnern gepflegt wird und sich „Gemüse mit Charakter“ nennen darf. Mehr Bio geht nicht.

Saatgut & Sorteninformationen

Bingenheimer Saatgut AG – Ökologische Saaten

Kronstr. 24 • D 61209 Echzell-Bingenheim • www.bingenheimersaatgut.de

Ausführliche Informationen auch unter www.kultursaat.org

Art.Nr. FLY25

Ökologische Saaten

bingenheimer
saatgut



AROMATA

SORTE AUS BIOLOGISCH-DYNAMISCHER ZÜCHTUNG

PASTINAKE MIT CHARAKTER

AROMATA - Die Süß-Aromatische

Sanft im Geschmack, sehr fein in der Konsistenz und daher hervorragend roh zu essen. Aufgrund ihres süß-aromatischen Geschmacks zählt sie zu den besonders Feinen in der Pastinaken-Familie.

AROMATA - die Gehaltvolle

Bietet trotz ihres feinen Geschmacks alle wichtigen Inhaltsstoffe der Kulturpflanze Pastinake. Schon die Römer liebten Pastinaken als besonders kraftspendendes Gemüse.

AROMATA - Die Neue

Aus einer alten Sorte durch intensive Geschmacksauslese des Bio-Züchters entstanden.



REZEPT

AROMATA ist sehr vielfältig in der Küche zu verwenden. Sie schmeckt hervorragend angebraten oder zubereitet wie Sellerieschnitzel. Aromata eignet sich auch besonders als Salat - ideal für die Winterzeit.

AROMATA - Gebraten

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g AROMATA
- Sesamöl oder 1 El Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- 3-4 Hasel- oder Walnüsse
- 3 - 5 g Thymian getrocknet oder 10 Stiele

Zubereitung:

AROMATA schälen oder die Haut abbürsten und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Öl oder Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Pastinaken darin bei mittlerer Hitze ca 10 Min. braten, 2 -3 Mal wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nüsse und die Thymianblätter grob hacken. Die Nüsse ca. 3 - 4 Min vor Ende der Bratzeit zu den Pastinaken geben. Thymian 1 - 2 Min vor dem Servieren untermischen.