

DOTTENFELDER DAUER

WEISSKOHL 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.

DOTTENFELDER DAUER 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. FLY7

Ökologische Saaten

bingenheimer
saatgut



DOTTENFELDER
DAUER

SORTE AUS BIOLOGISCH-DYNAMISCHER ZÜCHTUNG

WEISSKOHL MIT CHARAKTER

DOTTENFELDER DAUER – *der Stärkende*

Mit dieser Sorte kann die stärkende Wirkung des Kohles in der Ernährung wieder mit Freude erlebt werden.

DOTTENFELDER DAUER – *der Wohlige*

Im gekochten Zustand behält er seinen typischen Wohlgeschmack. Auch roh zeichnet er sich durch seine gute Bekömmlichkeit aus.

DOTTENFELDER DAUER – *der Fruchtige*

Der für einen Weißkohl besondere, süß-fruchtige Geschmack macht ihn hervorragend geeignet für die Zubereitung als Weißkrautsalat.



REZEPT

Der Weißkohl DOTTENFELDER DAUER mit seinem wohlschmeckend-kraftigen Geschmack macht das Kohlessen wieder zum Gaumenerlebnis.

DOTTENFELDER DAUER – Geschmort

Zutaten für 4 Personen:

ca. 1 kg DOTTENFELDER DAUER
150 g Zwiebeln
3-4 Knoblauchzehen
2 TL frischen gehackten
oder 1 TL getrockneten Rosmarin
4 EL Olivenöl
Meersalz
schwarzer Pfeffer
(vorzugsweise frisch gestoßen)

Zubereitung:

DOTTENFELDER DAUER putzen und in schmale Streifen schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin fein hacken und im Olivenöl andünsten. Den DOTTENFELDER DAUER dazugeben und unter Rühren kurz mitdünsten. Mit etwas Wasser aufgießen und zugedeckt auf kleiner Flamme etwa eine Stunde schmoren lassen. Ab und zu Flüssigkeit kontrollieren und umrühren. Das Gericht ist fertig, wenn der Kohl eine hellbraune Farbe angenommen hat und leicht süßlich schmeckt. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sorten sind Kulturgut: DOTTENFELDER DAUER ist eine Entwicklung aus der Arbeit des gemeinnützigen Vereins Kultursaat e.V. Durch die Verwendung einer biologisch-dynamischen Sorte leisten Sie einen Beitrag für eine unabhängige ökologische Pflanzenzüchtung. www.kultursaat.org