

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.

LAIBACHER EIS 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. FLY11

Ökologische Saaten

bingenheimer
saatgut



LAIBACHER EIS

EISSALAT MIT CHARAKTER

LAIBACHER EIS – *der Leckere*

Ein Eissalat für ein zart-aromatisches Geschmackserlebnis.

LAIBACHER EIS – *der Individuelle*

Nicht nur durch seinen Geschmack, sondern auch durch sein abwechslungsreiches Äußeres, hat sich dieser rotgetuschte Salat schon seit Jahrzehnten als etwas Besonderes bewährt.

LAIBACHER EIS – *der Belebende*

Sein erfrischend anregender Charakter bringt sommerlichen Schwung in Leib und Seele.



REZEPT

LAIBACHER EIS ist durch seine zart-knackigen Blätter auch solo ein Genuß.

LAIBACHER EIS – Erfischender Salat

Zutaten für 4 Personen:

- 1 LAIBACHER EIS
- 1 kleine Schalotte
- Saft von 1 Zitrone
- 4 EL Olivenöl
- 1 kleiner Bd. glatte Petersilie
- Meer- oder Himalayasalz
- schwarzer Pfeffer frisch aus der Mühle

Zubereitung:

LAIBACHER EIS in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden, dann gründlich waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel sehr fein würfeln und die Petersilie waschen und hacken. In einer Schüssel den Zitronensaft mit Öl, Pfeffer und Salz gut verrühren. Den LAIBACHER EIS und die gehackte Petersilie untermischen und servieren. Wer mag, kann auch noch eine Viertel Gurke würfeln und in den Salat mischen und / oder eine gewürfelte Tomate.