

MILAN

MÖHRE 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.

MILAN 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

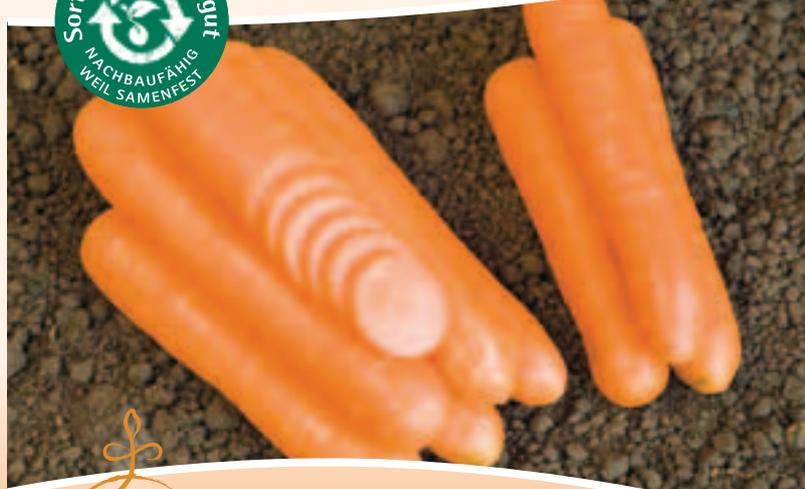
Kronstr. 24 • D 61209 Echzell-Bingenheim • www.bingenheimersaatgut.de

Ausführliche Informationen auch unter www.kultursaat.org

Art.Nr. FLY1

Ökologische Saaten

bingenheimer saatgut



MILAN

SORTE AUS BIOLOGISCH-DYNAMISCHER ZÜCHTUNG

MÖHRE MIT CHARAKTER

MILAN – die Salatmöhre

Ihren frischen Geschmack entfaltet Milan am allerbesten in Salatkompositionen. Ein Geheimitipp ist Milan zu pikanten Dipps.

MILAN – die Saftige

Wer gerne selber „saftet“, hat mit dieser Möhre seine ganz besondere Freude. Milan ist ergiebig und mild im Geschmack.

MILAN – der Snack

Die knackig-süße Möhre ist ideal als gesunde Knabberlei für zwischendurch.



REZEPT

Die Stärken von MILAN liegen in der frischen Saftigkeit und in ihrem ausgewogenen Aroma-Süße-Verhältnis, was in der Rohkost am Besten zur Geltung kommt.

MILAN – Möhrenfrischkost

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g MILAN
- 2 TL Zitronensaft
- 1 EL saure Sahne
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Meersalz
- 1 Msp. schwarzer Pfeffer, frisch gestoßen
- 1/2 TL Honig
- 1 EL gehackte Walnüsse oder Haselnüsse

Zubereitung:

In einer kleinen Schüssel den Zitronensaft mit Salz, Pfeffer, Öl, Honig und Sahne gut verrühren. Die Möhren sehr fein raspeln, gut mit dem Dressing vermischen und 20 bis 30 Minuten durchziehen lassen. Mit gehackten Nüssen bestreut servieren.