

# OXHELLA

# 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.

OXHELLA 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](http://www.bingenheimersaatgut.de)

Ausführliche Informationen auch unter [www.kultursaat.org](http://www.kultursaat.org)

Art.Nr. FLY13

Ökologische Saaten

# bingenheimer saatgut



# OXHELLA

SORTE AUS BIOLOGISCH-DYNAMISCHER ERHALTUNGSZUCHT

## MÖHRE MIT CHARAKTER

### **OXHELLA** - die Anregend-Aromatische

Sehr aromatischer und angenehmen, herb-süßer Geschmack, der in der französischen Küche sehr beliebt ist.

### **OXHELLA** - die Andere Form

Fällt durch ihre ganz besondere, kompakte, konische Wurzelform auf, die es ihr ermöglicht, lange knackig zu bleiben.

### **OXHELLA** - die Besondere

Sie ist eine Entwicklung aus der alten, fast schon vergessenen Sorte Oxheart. Oxheart ist vom Markt verschwunden, da ihre Form aus der Mode gekommen war.



## REZEPT

*OXHELLA lässt sich gut schälen und bringt formenreiche Abwechslung in eine vielseitige Gemüseküche.*

### **OXHELLA – Möhrenfrühstück**

#### **Zutaten für 1 Portion:**

1 OXHELLA (ca. 70 bis 80 g)

60 ml Wasser

2 gehäufte EL feine Haferflocken

1 Prise Salz

1 EL Agavendicksaft od. Ahornsirup

1 bis 2 TL süße Sahne

#### **Zubereitung:**

OXHELLA grob raspeln. Das Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, die Prise Salz zufügen und die Platte abschalten. Nun die Haferflocken einrühren, mit Ahornsirup abschmecken und die Sahne einrühren – fertig.