

PANTOS

PAPRIKA 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.

PANTOS 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. FLY5

Ökologische Saaten

bingenheimer
saatgut



PANTOS

SORTE AUS BIOLOGISCH-DYNAMISCHER ZÜCHTUNG

PAPRIKA MIT CHARAKTER

PANTOS – der Gourmet-Verführer

Sein aromatisch-süßer Geschmack kommt roh verzehrt, als Knabbersnack, Beilage oder im Salat voll zur Geltung.

PANTOS – der Mediterrane

Er ist ideal für die Küche des Südens geeignet. In seiner Reife lebt die Sonne des Sommers.

PANTOS – der Bekömmliche

Als roter Paprika ist er außergewöhnlich verträglich.



REZEPT

Um den besonderen Eigengeschmack von PANTOS nicht zu überdecken, sollte PANTOS alleine oder nur mit wenigen anderen Zutaten zubereitet werden. Z. B. als besondere Delikatesse – lauwarm oder kühl als Vorspeise servieren.

PANTOS – Peperonata fritta (Gebratene Paprikaschoten)

Zutaten für 4 Personen:

600 g PANTOS

3 – 4 reife Tomaten

5 EL Olivenöl

Salz und schwarzer Pfeffer (frisch gestoßen)

Zubereitung:

PANTOS der Länge nach vierteln, Kerne und Stiel entfernen und in schmale Streifen schneiden. Tomaten in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer weiten, flachen Pfanne gut erhitzen und PANTOS unter ständigem Rühren und bei starker Hitze braten. Dann die Tomaten dazu geben, mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Bei etwas geringerer Hitze noch etwa 10 Min. weiter schmoren, bis PANTOS gar, aber noch nicht zerkoht ist.