

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.

RED KURI 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. FLY9

Ökologische Saaten

bingenheimer
saatgut



RED KURI

KÜRBIS MIT CHARAKTER

RED KURI – der Klassiker

Eine Sorte, welche durch ein engagiertes Züchter-Ehepaar in Holland wieder entdeckt wurde und seit Anfang der Neunziger Jahre im Bioladen zu finden ist.

RED KURI – der Schlemmer-Kürbis

Sein aromatisch-nussiger Geschmack und seine feine Konsistenz sind ideal für Suppen oder als Ofengericht. Wird inklusive Schale verspeist!

RED KURI – der Gehaltvolle

Er ist reich an vielen gesunden Inhaltsstoffen und kann solo eine vollwertige Mahlzeit sein.



REZEPT

RED KURI vereint die schnelle und die gesunde Küche miteinander. Obendrein ist er durch seinen nussig-feinen Geschmack ein Hit für Kinder.

RED KURI – Gebratene Kürbisscheiben

Zutaten für 2 Personen:

ca. 500 g RED KURI Kürbisfleisch

Oliveöl

2 Knoblauchzehen,

hauchdünn geschnitten

4 bis 5 EL Essig

3 EL Ahornsirup

1 Msp. gemahlener Zimt

Meersalz

schwarzer Pfeffer, gemahlen

15 Mandelkerne, grob gehackt

2 bis 3 EL Wasser

Zubereitung:

RED KURI waschen, halbieren und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur etwas Oliveöl erhitzen. Die Kürbisscheiben hinzufügen und etwa 8 Minuten braten, bis sie weich aber noch bissfest sind; zwischendurch wenden, damit die Stücke auf beiden Seiten braun werden. Dabei jede Seite vorsichtig mit Salz berieseln. Die fertig gebratenen Stücke auf einer Platte anrichten. Die grob gehackten Mandelkerne in dem verbliebenen Öl kurz anrösten (eventuell muss noch etwas Öl zugefügt werden). Ahornsirup, Essig, Knoblauch und Zimt dazugeben und mit dem Wasser kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce mit einem Löffel gleichmäßig auf den Kürbisstücken verteilen.
Tipp: Servieren Sie die Kürbisscheiben mit den Blüten der Kapuzinerkresse. Ihr Geschmack ergänzt sich wunderbar mit diesem RED KURI-Kürbisrezept.

Sorten sind Kulturgut: RED KURI 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