

ROBILA

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.

ROBILA 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. FLY2

Ökologische Saaten

bingenheimer
saatgut



ROBILA

SORTE AUS BIOLOGISCH-DYNAMISCHER ZÜCHTUNG

MÖHRE MIT CHARAKTER

ROBILA – die Kindermöhre

Mit ihrem harmonischen, mild-süßen Geschmack ist sie bei Kindern sehr beliebt.

ROBILA – die Vielfältige

Ihr feiner Geschmack und ihre kräftige Konsistenz sind ideale Voraussetzungen für Gemüse, Suppen, Roh- oder Schonkost.

ROBILA – die Gourmet-Möhre

Ihr nussig-mildes Aroma empfiehlt sich für die feine Küche. Gourmets sind von ihrem runden und langanhaltenden Geschmack begeistert.



REZEPT

ROBILA eignet sich besonders für Gerichte, die ihre nussige Geschmacksnote unterstreichen. Sie ist durch ihre Milde eine sehr harmonisierende Möhre.

ROBILA – Möhren-Linsen-Gericht

Zutaten für 4 Personen:

500 g ROBILA	1/2 TL Kardamomsamen, gemahlen
200 g rote Linsen	1 Stückchen Zimtrinde
1 Zwiebel	1/2 l Wasser
1 walnussgroßes Stück Ingwer	1 TL Zitronensaft
3 EL Sesamöl	1/2 TL Honig
1 TL Kreuzkümmel	Meersalz
1/4 TL Kurkuma	

Zubereitung:

ROBILA waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein würfeln und den Ingwer ebenfalls schälen und sehr fein würfeln.

Die Zwiebel samt den Gewürzen in Sesamöl anbraten, die Möhren, Linsen und Zimtrinde zufügen, umrühren und mit Wasser ablöschen. Während ca. 15 Minuten dünsten und mit Zitronensaft, Salz und Honig abschmecken.

Servieren Sie dieses Gericht zusammen mit Reis.

Tipp: Den Honig können Sie durch einen Esslöffel voll Rosinen ersetzen, sie müssen allerdings mitgedünstet werden.

Sorten sind Kulturgut: ROBILA 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