

ROBUSCHKA

ROTE BETE 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.

ROBUSCHKA 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

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

Ausführliche Informationen auch unter www.kultursaat.org

Art.Nr. FLY10

Ökologische Saaten

bingenheimer
saatgut



ROBUSCHKA

SORTE AUS BIOLOGISCH-DYNAMISCHER ZÜCHTUNG

ROTE BETE MIT CHARAKTER

ROBUSCHKA – die Süßherbe

Der süße und leicht herbe Geschmack ist nicht nur für Rote-Bete-Kenner ein überzeugendes Geschmackserlebnis!

ROBUSCHKA – die Stärkende

Roh oder gekocht: sie stärkt Leib und Seele.

ROBUSCHKA – die Vielseitige

Als Rohkost-Salat, Gemüse, Suppe oder Saft kommt ihr Charakter gleichermaßen gut zur Geltung.



REZEPT

ROBUSCHKA verbindet Gesundheitsförderung und Genuss vorzüglich miteinander. Ein Rote-Bete-Salat mit ROBUSCHKA hat schon manchen Gemüsemuffel überzeugt.

ROBUSCHKA – Rote Bete Rohkost

Zutaten für 4 Personen:

500 g ROBUSCHKA

1 süßer Apfel

1 kleine Zwiebel

2 bis 3 EL Olivenöl

2 bis 3 EL Apfelessig

Kräutersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

je nach Geschmack 2 bis 3 EL Joghurt

Zubereitung:

ROBUSCHKA waschen, schälen und sehr fein raspeln. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls raspeln. Die Zwiebel sehr fein würfeln. In einer Schüssel Essig und Öl gut mit dem Salz vermengen. Den Pfeffer zufügen, dann Zwiebeln, Äpfel und die Rote Bete. Alles gut vermischen und durchziehen lassen. Falls notwendig nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag kann noch Joghurt dazu geben. Weitere Variationen ergeben sich, indem man noch eine fein geriebene Karotte zufügt und/oder geröstete Kürbiskerne.