

RODELIKA

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.

RODELIKA 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. FLY3

Ökologische Saaten

bingenheimer
saatgut



RODELIKA

SORTE AUS BIOLOGISCH-DYNAMISCHER ZÜCHTUNG

MÖHRE MIT CHARAKTER

RODELIKA – die Reichhaltige

Wer volles Aroma liebt, hat mit der Rodelika in Suppen, Eintöpfen und Aufläufen einen hohen Genuss.

RODELIKA – die Kräftige

Ihr möhrentypischer, unverwechselbar kräftiger Geschmack macht sie als Saft geradezu zu einem wahren Kraftquell.

RODELIKA – die Stärkende

Roh oder gekocht gibt sie Kraft und stärkt die Konzentration.



REZEPT

RODELIKA eignet sich für Gerichte in denen ihr kräftig aromatischer Geschmack in besonderer Weise hervorgehoben wird. Aufgrund ihres hohen Trockensubstanz- und Zuckergehaltes kann man aus ihr auch einen fantastischen Möhrensaft machen. Deshalb verwenden Demeter-Möhrensaft-Hersteller gerne RODELIKA. Ist Ihnen der Name auf einem Flaschenetikett schon aufgefallen?

RODELIKA – Möhren glasiert mit Mandelsplitter

Zutaten für 4 Personen:

500 g RODELIKA	150 ml Weißwein / 2 EL Zitronensaft
30 g Butter	Meersalz
2 TL Honig	schwarzer Pfeffer
einen Hauch Cayennepfeffer	ca. 20 Mandelkerne, grob gehackt

Zubereitung:

RODELIKA waschen, schälen und mit einem scharfen Messer in feine Stäbchen schneiden. In der Pfanne die Butter schmelzen und die Möhren darin 4 bis 5 Minuten dünsten. Gelegentlich rühren, dabei den Honig zufügen. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und einem Hauch Cayennepfeffer abschmecken. Nun den Weißwein (oder 2 Esslöffel Zitronensaft) zugießen, die Pfanne abdecken und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Ohne Deckel weiterköcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit zu einer dicklichen Sauce reduziert hat. Zum Schluss die grob gehackten Mandelkerne zu den Möhren geben und unter Rühren eine Minute durchziehen lassen. Dieses Gericht passt zu Reis, Geflügel oder gegrilltem Fleisch. Wer es lieber nicht so scharf mag: stichfesten Naturjoghurt dazu reichen.

Sorten sind Kulturgut: RODELIKA 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