

VERDIL

SPINAT 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.

VERDIL 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. FLY8

Ökologische Saaten

bingenheimer
saatgut



VERDIL

SORTE AUS BIOLOGISCH-DYNAMISCHER ZÜCHTUNG

SPINAT MIT CHARAKTER

VERDIL – der Zarte

Zarte Blätter von mittelgrüner Farbe, die auch bestens roh als Spinat-salat geeignet sind.

VERDIL – der Wüchsige

Er wächst schnell und hat große, üppige Blätter.

VERDIL – der Geschmackvolle

Besonders zart-aromatischer Geschmack.



REZEPT

Wegen seines feinen Aromas eignet sich VERDIL nicht nur für den Genuss als Gemüse oder Auflauf, sondern auch für exquisite Rohkost.

VERDIL – Spinatsalat

Zutaten für 4 Personen:

300 g VERDIL
2 EL kaltgepresstes Olivenöl
2 EL Weißweinessig
100 g Ricottakäse
2 EL Kürbiskerne
2 Knoblauchzehen
Meersalz und Schwarzen Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung:

VERDIL waschen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Das Salz in Essig und Öl gut verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Den feingehackten Knoblauch dazugeben. Den Käse klein würfeln, ebenfalls in die Sauce geben und ca. eine halbe Stunde ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett und unter Rühren anrösten. VERDIL in einer Salatschüssel mit der Marinade anrichten und die Kürbiskerne darüber streuen.