



Frisch aus der Steiermark:
Paprika- und Chiliraritäten
aus biologischer Landwirtschaft

Mit Bio-Rezept
im Innenteil

In Kooperation mit



Paprika- und Chili-Vielfalt

Partner, auf die man sich verlassen kann



Wer Paprika von Ja! Natürlich kauft, kann auf beste Qualität aus dem Hause Posch zählen. Seit 2005 ist der Familienbetrieb aus Unterpurkla (Steiermark) ein Partner von Ja! Natürlich. Alois Posch hat sich mit seinem Betrieb auf den Anbau von Paradeisern und Paprika spezialisiert – selbstverständlich 100% biologisch.

Das Sortenraritäten-Saatgut konnte dank jahrelanger Vorarbeit und Vermehrung der Firma ReinSaat zur Verfügung gestellt werden. Die Firma ReinSaat entwickelt neue, geschmackvolle, samenfeste Gemüsesorten und in Kooperation mit Arche Noah werden darüber hinaus interessante Vielfaltsorten dem Konsumenten neu zugänglich gemacht. Leutschauer Schotenpfeffer und Roter Augsburgener stammen aus dem Arche Noah Sortenarchiv. Alle anderen Sorten sind ReinSaat-Sorten, bei denen eine kontinuierliche Erhaltungszüchtung durchgeführt wird.

Aromatisch milde Paprikararitäten



Paradeisfrüchtig Frührot

Die Früchte sind rot, mittelgroß und sehr dickfleischig. Sie sind tomatenförmig und haben einen süßen und sehr aromatischen Geschmack.

Ferenc Tender

Diese Sorte hat hellgelbe, dickfleischige und spitze Früchte. Sie haben einen herrlich süßen Geschmack. Ferenc Tender / Neuzüchtung ReinSaat



Korosko

Die Früchte haben einen frischen und süßen Geschmack und eignen sich optimal zum Einlegen. Korosko / Neuzüchtung ReinSaat

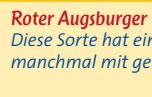
Paradeisfrüchtig gelb

Diese Paprikasorte hat ihren Ursprung in Ungarn und zeichnet sich durch einen süßen Geschmack aus.



Antalya'dan

Die sehr süßen Früchte eignen sich sehr gut zum frischen Verzehr.



Roter Augsburgener

Diese Sorte hat einen überwiegend süßen Geschmack, manchmal mit geringer Schärfe.



Mustafa (scharf!)

Das Fruchtfleisch des dickfleischigen und flachrunden Paprikas wird zum Samengehäuse hin scharf. Die Früchte eignen sich im gelben Zustand zum Einlegen mit Füllung, da sie sehr platzfest sind.



Sweet Chocolate

Die Früchte sind mittelgroß mit ziegelrotem und geschmackvollem Fruchtfleisch.

Somborckina (scharf!)

Das Fruchtfleisch wird zum Samengehäuse hin scharf. Roh genossen sind sie sehr knackig.



Pfefferoni Wieser

Deiser reichtragende, milde Pfefferoni wird zur Herstellung von edel-süßem Paprikapulver verwendet.

Glockenpaprika

Die sehr dekorativen Früchte schmecken außen eher mild und werden zum Samengehäuse hin scharf. Die Früchte eignen sich sehr gut zum Einlegen.



Dulce Italiano

Die Früchte sind länglich und schmal und haben einen außerordentlich süßen Geschmack. Dulce Italiano / Erhaltungszucht ReinSaat



Lammrückenfilet mit Kräutern gebraten, glaciertem Gemüse und Paprika

(für 4 Personen)

Zutaten:

- | | |
|--|--|
| 4  Lammrückenfilets, | 2 EL  Butter |
| à ca. 170 g | 4 kleine  Jungzwiebeln |
| Salz, Pfeffer | 1  Kohlrabi, geschält, |
| 2  Knoblauchzehen, halbiert | in Spalten geschnitten, |
| 2  Thymianzweige | kurz blanchiert |
| 2  Rosmarinzweige | 8 kleine gelbe  Paprika |
| 4 EL  Olivenöl | 8 kleine rote  Paprika |

Zubereitung:

Lammrücken salzen und pfeffern – in Olivenöl scharf anbraten. Knoblauch, Thymian und Rosmarin beifügen und im Rohr bei ca. 200 °C etwa 5 Minuten braten. Danach herausnehmen und kurz rasten lassen.

Die Butter im Bratenrückstand aufschäumen. Jungzwiebel, Kohlrabi und Paprika beifügen – salzen und pfeffern und langsam bissfest glacieren.

Lammrücken in Stücke schneiden und mit den Kräutern und dem Gemüse anrichten. Zuletzt mit Paprika garnieren und mit der Bratbutter übergießen.

Feurig scharfe Paprika- und Chiliraritäten

Im Rahmen des Bio-Paprikaschwerpunktes kommen die Konsumenten in den Genuss dieser Früchte in verschiedensten Farben, Formen und Geschmacksrichtungen – von aromatisch-mild bis hin zu feurig-scharf – für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Schärfeskala von 0 – 10

0	mild
1–2	etwas scharf
3–4	für „Ungeübte“ schon recht scharf, Liebhaber finden diese Schärfe nicht der Rede wert
4–5	„Ungeübte“ bekommen einen Schweißausbruch, Geübte empfinden diese Schärfe als gerade sehr wohltuend
6–7	Geübtere reagieren mit einem Leuchten in den Augen, Ungeübte steigen spätestens hier aus
8–10	nur mehr für „Chili-Fans“ ein Genuss



De Cayenne (5–6)

Diese Sorte hat lange und schlanke grüne Früchte, die rot abreifen. Sie ist besonders scharf.

Elefant (1–2)

Diese Sorte hat eine rauhe, rote Haut. Sie ist aromatisch im Geschmack.



Chili Capela (5–6)

Diese Sorte ist keilförmige und hat einen scharfen und aromatischen Geschmack.

Chili Gelbe Kirsche (5–6)

Diese Sorte ist besonders scharf und eignet sich zum Würzen.



Chili Lanterna de foc (6–7)

Diese Sorte ist sehr scharf, aromatisch und eignet sich neben dem Frischeverzehr zum Trocknen und Einlegen.



Chili Rote Keile (5–6)

Diese Sorte hat einen aromatischen und scharfen Geschmack.



Pfefferoni Sarit gat (5–6)

Diese Sorte hat lange, gelbe, scharfe und feste Früchte. Sie eignet sich zum Würzen und zum frischen Verzehr.

Pfefferoni Turuncu spiral (4–5)

Diese Sorte eignet sich zum Trocknen und Einlegen.





Türkischer Gewürzpaprika (5 – 6)

Die Früchte sind dünnchalig, aromatisch und sehr scharf. Diese Sorte eignet sich zum Frischeverzehr und auch zum Trocknen (Paprikapulver scharf).

Kusburnu (3 – 4)

Die Paprika eignen sich sehr gut zum Trocknen.



Chili-Mix (4 – 5)

Die Farbpalette der Früchte variiert von tief-gelb, orange braun bis hin zu leuchtend rot.

Jalapeno (3 – 4)

Am besten werden die dickfleischigen Früchte frisch gegessen.

Jalapeno / Neuzüchtung ReinSaat



Aciburun (7 – 8)

Die Früchte haben ein festes, dickes Fleisch und sind schon im grünen Zustand sehr aromatisch.

Leutschauer Schotenpfeffer (3 – 4)

Die Sorte wird fast ausschließlich getrocknet verwendet. Die Früchte variieren von leicht scharf bis scharf. Sie eignet sich auch zum Einlegen und zum Schärfe von Letschos.



Pfefferoni mit Frankfurter gefüllt auf Chilisugo

Zutaten:

- 12 Pfefferoni „De Cayenne“
- 1 Paar  Frankfurter
- 1 handvoll glattes  Mehl
-  Sonnenblumenöl zum Frittieren
- 1 Glas  Basilikumsugo
- 2  Chilischoten
- 1 Spritzer  Balsamico Condimento Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

einige  Basilikumblätter

Zubereitung:

Pfefferoni „De Cayenne“ der Länge nach einschneiden. Die Frankfurter in kleine Stücke schneiden und die Pfefferoni damit füllen. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in heißem Öl knusprig frittieren (gut abtropfen lassen).

Das Basilikumsugo mit den Chilischoten erhitzen und mit Balsamico Condimento abschmecken. Auf Tellern verteilen, mit den gefüllten Pfefferoni belegen und mit Basilikum garnieren.

Wir lassen uns nichts vorschreiben, sondern kontrollieren die biologische Qualität strenger, als es das Gesetz verlangt.

Weil bei Ja! Natürlich keine chemisch-synthetischen Düngemittel verwendet werden, wächst das Gemüse langsamer. Es dauert eben, bis es seinen vollen, natürlichen Geschmack entfaltet. Die Reife erkennt man an den kräftigen Farben und natürlich am unverkennbaren Geruch, der alle Sinne anregt. Das Gemüse wird geerntet, genau kontrolliert und gelangt mit dem Ja! Natürlich Siegel auf dem kürzesten Weg ins Regal.

Biologische Landwirtschaft bei Gemüse bedeutet:

Biologisches, nicht genmanipuliertes Saatgut, gesunde Böden, Verzicht auf chemisch-synthetische Dünge- und Spritzmittel sowie genügend Zeit zum Reifen.

Gut Ding braucht Weile

Kein Wunder, dass in biologischen Paprikas mehr Vitalstoffe zu finden sind als in konventionellen: Sie bleiben ja auch viel länger am Strauch und können in Ruhe ihre wertvollen Inhaltsstoffe entwickeln – ohne Chemie aus dem Boden (Düngemittel) oder über die Schale (Spritzmittel).



Vielfalt und Fülle statt Monotonie

Nur mehr 30 von 5.000 Nutzpflanzen ernähren die gesamte Menschheit. Der Verein ARCHE NOAH (Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und ihre Entwicklung) mit seinen über 8.000 Mitgliedern bewahrt seit 20 Jahren tausende alte Kulturpflanzen von Gemüse, Obst und Getreide vor dem Verschwinden (www.arche-noah.at). Ja! Natürlich ist sich seiner Verantwortung bewusst und engagiert sich seit Jahren für den Schutz und Erhalt der biologischen Vielfalt. Die größte Bio-Marke Österreichs übernimmt die jährlichen Kosten für die Erhaltung und Vermehrung von 200 gefährdeten Sorten aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv.

Essen, was es zu retten gilt

Alte Sorten können nur dann nachhaltig bewahrt werden, wenn sie auch genutzt werden. Die Ja! Natürlich Bauern sind ein wichtiger Partner im Erhalt der Vielfalt: Sie bringen in Vergessenheit geratene Nutzpflanzen wieder auf die Felder. Tragen auch Sie etwas zum Erhalt der heimischen Bio-Landwirtschaft bei, indem Sie die Vielfalt der regionalen Lebensmittel kaufen – erkennbar sind die Raritäten an den Logos von Ja! Natürlich und ARCHE NOAH.



Warum das Bio-Gemüse von Ja! Natürlich so gut ist:

- *Fruchtbarer, gesunder Boden dank Fruchtfolge, organischer Düngung und Gründüngung*
- *Schädlingsbekämpfung durch Nützlinge wie Marienkäfer & Co.*
- *Verbot von chemisch-synthetischen Spritz- und Düngemitteln*
- *Volle Reife für besten Geschmack*
- *Streng kontrollierte Bio-Qualität*
- *Biologische Landwirtschaft heißt immer garantiert gentechnikfrei. Dies ist in der EU-Bio-Verordnung 834/07 so festgeschrieben.*

www.janatuerlich.at



Für weitere Informationen, Fragen oder Anregungen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

**Ja! Natürlich Servicetelefon:
02236/600-6950**

Impressum 2011:

*Herausgeber: Ja! Natürlich Naturprodukte G.m.b.H.
Industriezentrum Niederösterreich-Süd, Straße 3, Objekt 16, A-2355 Wiener Neudorf
Telefon: 02236/600-6950, Fax: 02236/600-86950, www.janatuerlich.at*