



Frisch aus dem Burgenland:

Paradeisische Sortenraritäten

aus biologischer Landwirtschaft

Mit Bio-Rezept
im Innenteil

In Kooperation mit



Paradeiser-Vielfalt



Wer Paradeiser von Ja! Natürlich kauft, kann auf beste Qualität aus dem Hause Binder zählen. Seit 1994, also von Beginn an, ist der Familienbetrieb aus St. Andrä im Seewinkel ein Partner von Ja! Natürlich. Erwin Binder hat sich mit seinem Betrieb auf Paradeiser und frische Bio-Kräuter spezialisiert – selbstverständlich 100% biologisch.

Das Sortenraritäten-Saatgut konnte dank jahrelanger Vorarbeit und Vermehrung der Firma ReinSaat zur Verfügung gestellt werden. Firma ReinSaat entwickelt neue, geschmackvolle, samenfeste Gemüsesorten und in Kooperation mit Arche Noah werden darüber hinaus interessante Vielfaltsorten dem Konsumenten neu zugänglich gemacht.



Black Cherry

Die kleinen Paradeiser sind sehr aromatisch und süß.

Dattelwein Sherry

Die Früchte sind wohlschmeckend süß, aromatisch und mild. Die Schale ist platzfest.



Gelbe Johannisbeere

Diese orange, sehr kleine runde Früchte mit fester Schale schmeckt süß-nussig mit Wildtomatenaroma.

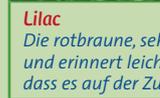
German Gold

Die Frucht der gelb-orangen, sehr saftigen Fleischtomate hat einen hervorragenden, süßlich-milden Geschmack, der dezent an Mango erinnert.



Green Zebra

Die Sorte hat hellgrünes, saftiges Fleisch, das etwas nach Melone schmeckt. Sie hat grün bis grün-gelbe Streifen.



Lilac

Die rotbraune, sehr saftige Fleischtomate, schmeckt mild und erinnert leicht an Beeren. Das Fruchtfleisch ist so zart, dass es auf der Zunge zergeht.



Ochsenherz Orange

Der intensiv-oranger Fleischparadeiser, wächst oxsenherzförmig. Sein Aroma ist fein und fruchtig.



Red Cavem

Die Sorte hat nur wenig Fruchtfleisch, dafür feste Wände. Sie ist ideal zum Füllen geeignet.



Böttner Italia

Dieser längliche Paradeiser zeichnet sich durch sehr viel Fruchtfleisch aus. Er eignet sich besonders gut für herz hafte Salate.



Black Plum

Die Früchte dieses kleinfruchtigen Salatparadeisers sind sehr markhäftig und geschmackvoll. Die vollreifen Früchte eignen sich sehr gut für Suppen und Saucen.



Snow White

Die elfenbeinfarbenen Früchte schmecken angenehm süßlich und eignen sich hervorragend als Salatparadeiser.



Shimmeig Creg

Diese festfleischige, ovalrunde Sorte reift von grünrot gestreift auf gelbrot gestreift ab und ist sehr aromatisch im Geschmack.





Valencia

Die großfruchtige Fleischparadeiser hat eine angenehme Fruchtfleischkonsistenz und einen sehr guten Geschmack.

Marglobe

Die Früchte schmecken süßlich und eignen sich besonders gut für herzhaftere Salate.

Marglobe / Erhaltungszucht ReinSaat



Paul Robson

Dieser großfruchtige Paradeiser eignet sich besonders gut für Paradeissoßen.



Auriga

Diese Sorte hat mittelgroße, leuchtend orange-farbene, saftige Früchte. Sie sind würzig-süß und wohlschmeckend.



Striped Roman

Die Sorte hat köstliche, rot-gelb gestreifte, länglich-ovale Früchte mit Spitzen.



Goldhan

Die Sorte ist mild im Geschmack und eignet sich besonders gut für Saucen.



Fuzzy Peach

Diese Frucht ist sehr saftig und mild im Geschmack.



Goldita

Die Cocktailtomate ist gelb-orang und hat einen süß-aromatischen Geschmack.



Paradeiser mit Sauerrahmmousse gefüllt

(für 4 Personen)

Zutaten:

- | | |
|---|---|
| 8  Paradeiser (unterschiedliche Farben und Sorten) | Saft 1/2  Zitrone |
| 200 ml  Sauerrahm | 2 Blätter  Gelatine |
| Salz, Pfeffer | 125 ml  Schlagobers, |
| | 2  Eiweiß |

Für die Garnitur:

 Basilikum,  Weinraute und kleine  Cocktailparadeiser

Zubereitung:

Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft glattrühren. Die Gelatineblätter einweichen, ausdrücken und in etwas Wasser auflösen. Dann in den Sauerrahm einrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und unterheben. Paradeiserkappen abschneiden und die Paradeiser mit einem kleinen Löffel aushöhlen. Mit dem Sauerrahmmousse füllen und die Kappe wieder draufsetzen.

Im Kühlschrank ca. 1 Stunde erkalten lassen. Auf einem Teller anrichten und mit Basilikum, Weinraute und Cocktailparadeisern garnieren.

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.



Vielfalt, die man schmeckt

Rot, Gelb, Grün oder Orange? – Alles Tomate!

Ein Beispiel für die Raritätenvielfalt von Ja! Natürlich ist die Ja! Natürlich Bio-Paradeiser-Tasse, die Tomaten aller Farben, Größen und Formen enthält. Über 10.000 verschiedene Sorten gibt es – jede für sich eine köstliche Rarität. Bei Ja! Natürlich liegt der Geschmack auch in der Vielfalt.



„Unser Engagement beruht auf dem Wissen, dass, wer der Natur ihre Vielfalt lässt, auch Vielfalt erntet. Wir betreiben Bio aus Überzeugung.“

Mag. Martina Hörner, Geschäftsführerin Ja! Natürlich



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*