



Frisch aus dem Burgenland:

Paradeisische Sortenraritäten

aus biologischer Landwirtschaft

Mit Bio-Rezept
im Innenteil



In Kooperation mit



Paradeiser in Hülle und Fülle

Kaum vorstellbar, dass der Paradeiser – der aus Mittelamerika stammt – vor rund 500 Jahren hauptsächlich als Zierpflanze verwendet wurde, weil man nichts mit ihm anzufangen wusste. Heute ist er eine unserer liebsten Gemüsesorten.

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.

Ja! Natürlich hat ein breites Sortiment an biologischem Obst und Gemüse. Damit das so bleibt und auch in Zukunft gewährleistet werden kann, hat Ja! Natürlich gemeinsam mit Bio-Bauer Erwin Binder nun obendrein mit dem Anbau von alten und besonderen Paradeissorten begonnen.

Statt eintöniger Monotonie sind bei Ja! Natürlich Vielfalt und Fülle angesagt und damit auch der Artenschutz. Es gibt unzählige Sorten an Paradeisern, die zwar als Kulturerbe angesehen werden, aber meist am Markt nicht erhältlich sind. Eine Auswahl dieser Sorten wurde nun in großem Rahmen von Bio-Bauer Erwin Binder unter Bedingungen der biologischen Landwirtschaft angebaut.

Das Sortenraritäten-Saatgut konnte dank jahrelanger Vorarbeiten von Arche Noah, der Gesellschaft zur Erhaltung und Verbreitung der Kulturpflanzenvielfalt (www.arche-noah.at), zur Verfügung gestellt werden.



Black Cherry

Sehr reichtragende Cocktailsorte, welche an langen Rispen viele kleine dunkelviolet-rote Früchte entwickelt. Die kleinen Paradeiser sind sehr aromatisch und süß.

Dattelwein Sherry

Gelbe, birnenförmige Cocktailtomate mit fester Schale. Die Früchte sind wohlschmeckend süß, aromatisch und mild. Die Schale ist platzfest. Etwa 4 cm lang.



Gelbe Johannisbeere

Orange, sehr kleine runde Früchte mit fester Schale. Süß-nussig schmeckend mit Wildtomatenaroma. Sie wachsen bis zu einer Größe von etwa 0,5 bis 1,5 cm.





German Gold

Gelb-orange, sehr saftige Fleischtomate. Die Früchte sind goldgelb und in der Mitte rot geflammt. Hervorragender, süßlich-milder Geschmack, der dezent an Mango erinnert. Sie sind etwa 10 cm breit.



Ochsenerz Orange

Intensiv-oranger Fleischparadeiser, der ochsenherzförmig wächst. Das Aroma ist fein und fruchtig. Diese Tomate wird recht groß – etwa wie eine Faust.

Green Zebra

Hellgrünes, saftiges Fleisch, etwas nach Melone schmeckend, mit grün bis grüngelben Streifen. Die Schale ist dünn, aber platzfest. Mit der Reife färbt sich die Frucht von grün zu gelb. Zirka 4 bis 7 cm.



Red Cavern

Rot-orange gestreifte Tomate. Sie hat nur wenig Fruchtfleisch, dafür feste Wände. Ideal zum Füllen geeignet. Die Früchte werden zirka 8 cm groß. Ideal zum Füllen und anschließenden Backen geeignet.



Lilac

Rotbraune, sehr saftige Fleischtomate, deren Fruchtfleisch so zart ist, dass es auf der Zunge zergeht. Der Geschmack ist mild und erinnert leicht an Beeren. Diese Frucht wird etwa 4 bis 8 cm groß.



Böttner Italia

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



Black Plum

Eher kleinfruchtige Salatparadeiser mit sehr markhäftigen, geschmackvollen Früchten. Die vollreifen Früchte eignen sich sehr gut für Suppen und Saucen.



Valencia

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

Snow White

Die elfenbeinfarbenen Früchte schmecken angenehm süßlich und eignen sich hervorragend als Salatparadeiser für zwischendurch. Sie erreichen einen maximalen Durchmesser von etwa 4-5 cm.



Marglobe

Die kleinen bis mittelgroßen Früchte haben einen ausgezeichneten Geschmack. Sie schmecken süßlich und eignen sich besonders gut für herzhaftes Salate.



Shimmeig Creg

Sehr festfleischige, ovalrunde Sorte, welche von grünrot gestreift auf gelbrot gestreift abreift. Sehr aromatischer Geschmack.



Paul Robson

Dieser großfruchtige Paradeiser eignet sich besonders gut für Paradesoßen. Die Früchte sind braunrot, dickfleischig und sehr saftig.



Auriga

Mittelgroße, leuchtend orangefarbene, saftige Früchte, würzig-süß, wohlschmeckend.



Fuzzy Peach

Dunkelgelbe, leicht flachrunde Früchte. Sehr saftiger und milder Geschmack. Größe 6 bis 7 cm.

Striped Roman

Köstliche, rot-gelb gestreifte, länglich-ovale Sorte mit Spitzchen. Schlanker Wuchs, bis zu 12 cm lang.



Goldita

Gelb-orange, süß-aromatische Cocktailtomate. Größe ca. 1 bis 1,5 cm.



Goldhan






Gelbe, längliche Frucht. Milder Geschmack, besonders gut für Saucen geeignet. Größe bis zu 6 cm.






Paradeiser mit Sauerrahmmousse gefüllt

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten:

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

 Basilikum,  Weinraute und kleine  Cocktailparadeiser
zum Garnieren

Zubereitung:






Den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und den Zitronensaft glattrühren. Die Gelantine einweichen, ausdrücken und in etwas Wasser auflösen. Danach die Gelantine in den Sauerrahm einrühren, das Eiweiß mit etwas Salz zu Schnee schlagen und ebenfalls unterheben. Paradeiserkappe abschneiden und den Paradeiser mit einem kleinen Löffel aushöhlen – mit dem Sauerrahmmousse füllen, und die Kappe wieder draufsetzen. Im Kühlschrank ca. 1 Stunde stocken lassen. Auf einem Teller anrichten und mit Basilikum, Weinraute und Cocktailparadeisern garnieren.





Marinierte Paradeiser mit Melone und Minze

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten:

- 8  Paradeiser-Raritäten, gewaschen
und in Scheiben geschnitten
Salz, Pfeffer
- 2-3 EL  weißer Balsamico-Essig
- 2 EL  Olivenöl
- 1 EL  geröstete Pinienkerne
- 6  Minzblätter, in Streifen geschnitten
- 1 kleine Zuckermelone, entkernt und mit einem
Kugelausstecher ausstechen

Einige gelbe  Cocktailparadeiser und 4  Minzzweige
für die Garnitur.

Zubereitung:

Paradeiserscheiben dekorativ auf Tellern anrichten, mit Zuckermelone und Paradeisern belegen. Salzen und pfeffern. Mit Balsamico-Essig und Olivenöl betreufeln und ca. 5 Minuten marinieren. Mit Minzstreifen und Pinienkernen bestreuen und mit Minzzweigen 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:

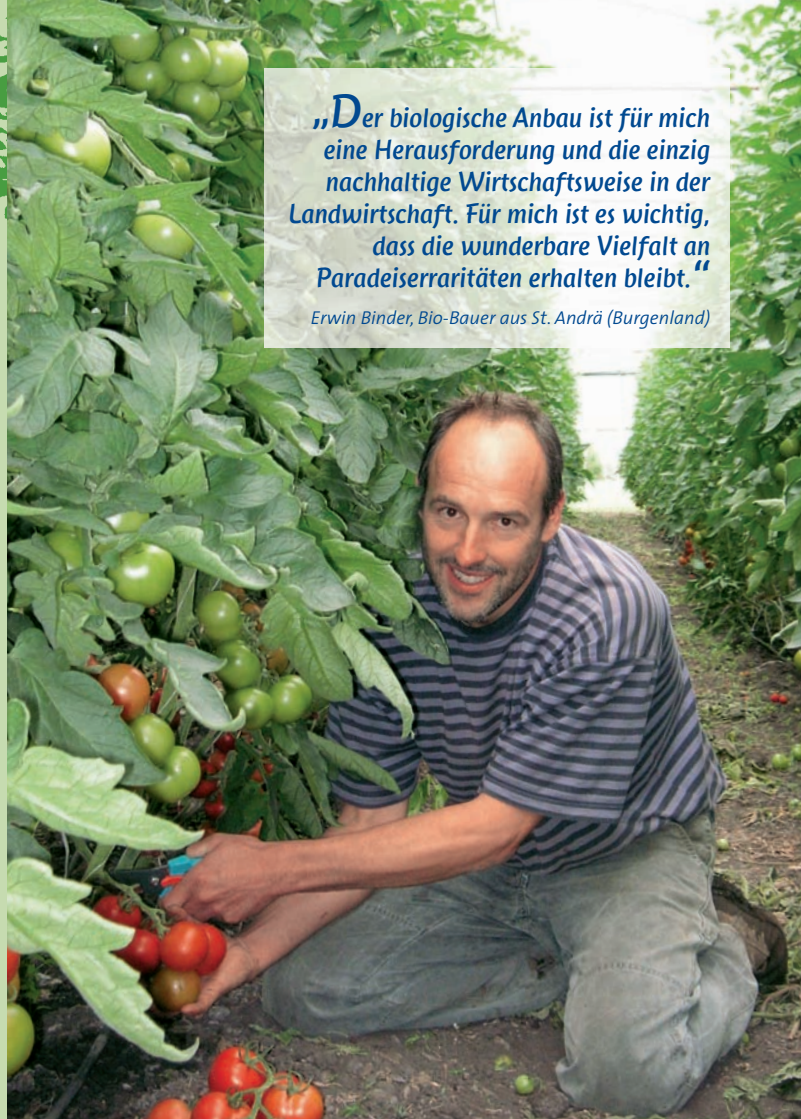
Biologisches, nicht genmanipuliertes Saatgut, gesunde Böden, Verzicht auf chemisch-synthetische Dünge- und Spritzmittel sowie genügend Zeit zum Reifen.

Gut Ding braucht Weile

Kein Wunder, dass in den Ja! Natürlich-Paradeisern mehr an Vitalstoffen zu finden ist als in gewöhnlichen Tomaten: 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).

„Der biologische Anbau ist für mich eine Herausforderung und die einzig nachhaltige Wirtschaftsweise in der Landwirtschaft. Für mich ist es wichtig, dass die wunderbare Vielfalt an Paradeiserraritäten erhalten bleibt.“

Erwin Binder, Bio-Bauer aus St. Andrä (Burgenland)





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





Ein Schmetterling für die Vielfalt



vielfalt leben ist die Kampagne des Lebensministeriums gemeinsam mit Naturschutzbund, WWF und Birdlife zum Erhalt der Artenvielfalt. Ja! Natürlich ist Partner dieser Initiative und übernimmt die Patenschaft für den gefährdeten Osterluzeifalter. Um die Lebensbedingungen für den Falter und seine Bestände zu fördern, wurde von Ja! Natürlich in den Weingärten der Bio-Bauern im Burgenland die für sein Vorkommen so wichtige Futterpflanze die Osterluzei ausgesetzt.

Mehr Infos unter www.janaturlich.at



Osterluzeifalter



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 2010:

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