



MEHR VIelfALT AUF ACKER UND TELLER

Lange ging die Vielfalt in der Landwirtschaft zurück. Heute werden hauptsächlich hoch-produktive und stark vereinheitlichte Sorten angebaut. Die Vielfalt genutzter Sorten und Arten ist dabei verloren gegangen. In unserer Gesellschaft brauchen wir aber viele Sorten mit unterschiedlichen Eigenschaften, um damit etwa auf den Klimawandel reagieren zu können. Welche Sorten können beispielsweise auch bei zunehmender Trockenheit auf unseren Feldern wachsen – und schmecken dabei noch gut?

Diese Sorten wollen wir aufstöbern und zurück auf Acker und Teller bringen. Hierbei stellen wir uns folgende Fragen:

» Welche Sorten werden nicht mehr genutzt?

» Welche sollten wir wieder anbauen?

» Welche Sorten eignen sich für den Anbau und schmecken dabei auch noch gut?

» Wie können wir Sortenvielfalt Verbraucher*innen wieder schmackhaft machen?

Mehr Informationen zum Projekt finden Sie hier:

www.hnee.de/ZenPGR; www.vern.de

Tipps für den Erhalt von Sortenvielfalt beim Einkauf:

- Probieren Sie Gemüsesorten und Arten, die Sie noch nicht kennen
- Fragen Sie aktiv nach dem Sortennamen, z.B. auf dem Wochenmarkt
- Kochen Sie mit regionalen und saisonalen Zutaten (*siehe Rückseite*)

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

BÖLN

Bundungswesen Ökologischer Landbau
und anderer System nachhaltiger
Landwirtschaft



Hochschule
für nachhaltige Entwicklung
Eberswalde

PROJEKT ZENPGR » Züchterische Erschließung und Nutzbarmachung pflanzengenetischer Ressourcen durch *on-farm/in-situ*-Erhaltung und Positionierung von Produkten im Bio-Lebensmitteleinzelhandel' (ZENPGR) » Förderkennzeichen: 2815NA109, 2815NA179, 2815NA181



4 Portionen

45 min

vegan

BUNTES OFENGEMÜSE

Bringen Sie Vielfalt auf den Tisch

ZUTATEN:

1 große Rote Bete Knolle
(z.B. *Marner Halanga*)

200 g vers. Möhren Sorten
(z.B. *Nagykallo, Jaune Du Doubs*)

8 mittelgroße Kartoffeln,
festkochend (z.B. *Rote Emmalie,*
Blauer Schwede, Heideniere)

2 große Zwiebeln

4 EL Olivenöl

1 TL grobes Meersalz

1 TL Kurkuma

1 TL Kreuzkümmel

5 g Koriander (*frisch*)

ZUBEREITUNG:

1. Die Rote Bete, Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Alle Gemüsezutaten, das Öl und die Gewürze (außer den Koriander) in eine große Schüssel geben und mit den Händen vermengen.

3. 10 Minuten ziehen lassen, dabei den Ofen auf 200 °C vorheizen.

4. Das marinierte Gemüse auf ein Backblech gleichmäßig verteilen und für circa 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen backen.

5. Aus dem Ofen nehmen und mit Koriander bestreuen. Dazu passt ein frischer Salat oder Joghurt Dip.

Das Rezept kann natürlich mit verschiedenen Gemüsesorten variiert werden. Achten Sie hier auf unterschiedliche Garzeiten. Ein Rezept vom ZENPGR Projektteam.