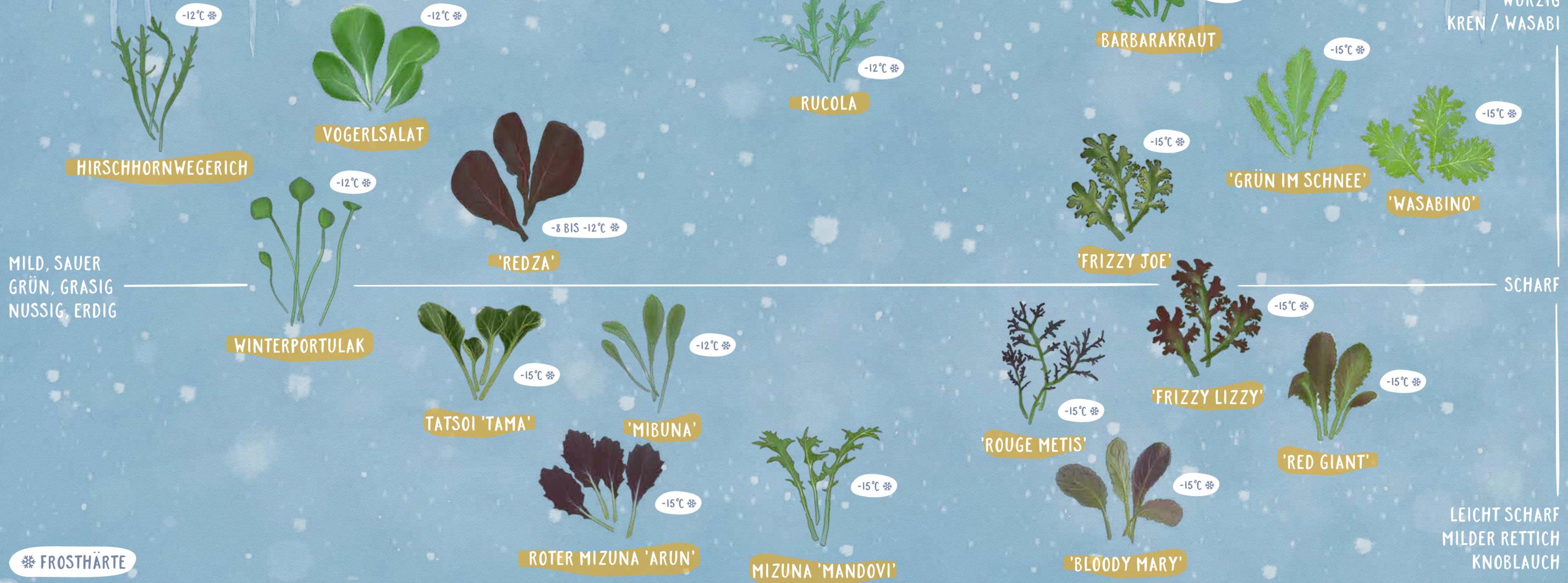


LANDKARTE DER WINTERSPEZIALSALATE



HIRSCHHORNWEGERICH (PLANTAGO CORONOPUS)

SENSORIK:

Seine geweihartigen, hellgrünen Blätter duften vordergründig nach Gras. Im Geschmack ist er mild, aber dennoch komplex: nach Spinat, Gurke, Erbse, Heu, nussig, süß, bitter und umami.

VOGERLSALAT (VALERIANELLA LOCUSTA)

SENSORIK:

Dunkelgrüne Blättchen, mild und nussig nach Haselnüssen.

WINTERPORTULAK (CLAYTONIA PERFOLIATA)

SENSORIK:

Ein milder Wintersalat mit zarten, aber saftigen Blättern, deren Geruch an frisch gemähtes Gras erinnert. Im Geschmack kommen auch Eindrücke von Erbsenhülsen, Mais und Spinat dazu.

'REDZA'

(LACTUCA SATIVA VAR. LONGIFOLIA)

SENSORIK:

Der milde Wintersalat hat zarte Blättchen mit den grünen Aromen von Apfel, Erbse und Löwenzahn. Erdig, nussig und leicht bitter im Geschmack.

TATSOI 'TAMA'

(BRASSICA RAPA SSP. CHINENSIS VAR. ROSULARIS)

SENSORIK:

Ein süß-säuerlicher Vertreter unter den Wintersalaten, mit spinatgrünen, fleischig-saftigen rosettenförmigen Blättern, die vordergründig nach Kohl, aber auch nach Gras, Erbsen und Wiesenampfer schmecken. Dieser Salat ist nicht scharf. Erbsenhülsen, Mais und Spinat dazu.

ROTER MIZUNA 'ARUN'

(BRASSICA RAPA SSP. NIPPOSINICA)

SENSORIK:

Grün-grasig, Spinatartig und nach Raps – so muten diese saftigen, nicht scharfen Blättchen an.

'MIBUNA'

(BRASSICA RAPA SSP. NIPPOSINICA)

SENSORIK:

Dunkelgrüne zarte Blätter mit harzigem Duft, die nach Kohlrabi und Sauerampfer schmecken.

MIZUNA 'MANDOVI'

(BRASSICA RAPA SSP. NIPPOSINICA)

SENSORIK:

Der Salat mit löwenzahnartiger Blattform und leichter Schärfe hat grüne und senfartige Aromen, die an Erbsenschoten, Kohlrabi, Kohl und Raps erinnern.

'ROUGE METIS'

(BRASSICA JUNCEA)

SENSORIK:

Der rote Blattsenf ist nicht nur senfartig, sondern auch erdig, kohlrartig und krenartig. Die fasrigen Blätter sind scharf.

'BLOODY MARY'

(BRASSICA JUNCEA)

SENSORIK:

Ein crisper Blattsenf mit milder Schärfe, der ampferartige und grasig-grüne Aromen aufweist.

'FRIZZY LIZZY'

(BRASSICA JUNCEA)

SENSORIK:

Rötlich und gefiedert, mit einem ausgeprägten Duft nach Senf, Kren und Erbsen, erinnert Frizzy Lizzy geschmacklich an Wasabi.

'FRIZZY JOE'

(BRASSICA JUNCEA)

SENSORIK:

Der hellgrüne, gekrauste Blattsenf riecht und schmeckt grasig, senfartig und intensiv nach Kren. Die knackigen Blätter haben eine ausgeprägte Schärfe.

RUCOLA

(ERUCA SATIVA, DIPLTAXIS TENUIFOLIA)

SENSORIK:

Knackige Blätter, senfartig-pfeffrig, außerdem schwefelige und grüne Aromen. Im Geschmack etwas sauer und bitter, erzeugen die Blätter adstringierendes, aber auch wärmendes Mundgefühl.

'GRÜN IM SCHNEE'

(BRASSICA JUNCEA)

SENSORIK:

Ein scharfer Salat, der im Geruch an Kohlrabi, Raps und Senf, im Geschmack an Kren, Pfeffer oder Radieschen denken lässt. Hinterlässt ein zusammenziehendes Gefühl im Mund.

BARBARAKRAUT

(BARBAREA VULGARIS)

SENSORIK:

Nomen est Omen, die beißend-scharfe und auch bittere Barbarakresse erinnert an Kresse, Brunnenkresse, Senf, Kren, Wasabi, Rettich, Pfeffer und Knoblauch, und ihre ausgeprägte Schärfe hält lange an.

'WASABINO'

(BRASSICA JUNCEA)

SENSORIK:

Scharf, kratzend, und an Kren, Wasabi, Kresse, Radieschen und Pfeffer erinnernde Blätter, die ein zusammenziehendes Nachgefühl hinterlassen.

'RED GIANT'

(BRASSICA JUNCEA)

SENSORIK:

Scharfer Wintersalat mit grünem, leicht stechendem Geruch und dem Geschmack von Kren und Wasabi.



**Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus**

In Zusammenarbeit mit E. Derndorfer
www.bio-austria.at



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN
UND EUROPÄISCHER UNION

BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

