



Online-Infoabend mit Kostprobe: ProSpecieRara & die Bete »Tonda di Chioggia«



Alte, samenfeste Sorten haben ihren **ganz eigenen Charakter** und zeichnen sich aus durch besondere Formen, Farben, Aromen. Im Bio-Laden erkennen Sie diese am „**ProSpecieRara**“-Gütesiegel – und für die Küche sind sie eine wahre Bereicherung.

Im Rahmen des **Projekts „Vielfalt Schmeckt“** beliefert der Naturkostgroßhändler BODAN auch Ihren Bio-Laden mit alten, samenfesten Sorten und sorgt damit für **mehr Vielfalt im Obst- und Gemüseregal**. Durch den Kauf dieser Raritäten können Sie als Kund*innen dazu beitragen, alte, vom **Aussterben bedrohte Sorten** für die Zukunft zu erhalten.

Kommen Sie mit in die Welt der traditionellen, samenfesten Sorten!

In unserem **Online-Infoabend am 26.10.2020** gibt Biologin und Öko-Agrarwirtin *Annika Woltjen* Ihnen Antworten auf spannende Fragen wie:

- Was ist der Unterschied zwischen samenfesten Sorten und Hybriden?
- Was zeichnet alte Sorten aus (Besonderheiten, Inhaltsstoffe, Verträglichkeit)?
- Was steckt hinter dem Gütesiegel „ProSpecieRara“?
- Und was können wir gemeinsam für die Sortenvielfalt von morgen erreichen?

Bei der anschließenden **Verkostung der Ringe-Bete „Tonda di Chioggia“** - einer ProSpecieRara-Sorte der Saison – erfahren Sie vom fachkundigen Gemüsekenner *Jürgen Schuchardt*

- welche Geschichte hinter der „Tonda di Chioggia“ steckt,
- was ihren besonderen Charakter ausmacht und
- welche Koch-Rezepte ihre Eigenschaften besonders hervorheben



Anmeldung ProSpecieRara & die Bete »Tonda di Chioggia«

Möchten Sie beim Online-Infoabend mit Kostprobe dabei sein? Gerne auch mit Ihrer Familie, Freunden oder Kollegen? Dann melden Sie sich am besten gleich an – per Mail an annika.woltjen@bodan.de. Die Teilnahme ist kostenfrei. Weitere Infos über Annika Woltjen, Tel. 07551 9479-392.

Tag:	Montag, 26. Oktober 2020
Uhrzeit:	17:30-18:30 Uhr
Programm:	Einwahl und Technik-Test (05 min) Infoblock mit Annika Woltjen (15 min) + FAQ samenfeste/alte Sorten & Hybriden + Was steckt hinter dem Gütesiegel „ProSpecieRara“? + Was können wir gemeinsam für die Sortenvielfalt erreichen? Kostprobe mit Jürgen Schuchardt (15 min) + Geschichte hinter der Ringel-Bete „Tonda di Chioggia“ + besonderer Charakter und Koch-Tipps Zeit für Antworten auf Ihre individuellen Fragen (25 min) + gerne auch zu weiteren „ProSpecieRara“-Sorten der Saison
Anmeldung:	Per Mail an annika.woltjen@bodan.de
Vorbereitung & Technik	Nach der Anmeldung erhalten Sie einen Link zur Einwahl in die Video-Konferenz auf der Plattform „Zoom“. Um teilzunehmen brauchen Sie lediglich: 1. PC, Laptop, Tablet oder Smartphone mit Kamera-Funktion, Lautsprecher und Mikrofon (oder Headset). 2. Eine stabile Online-Verbindung. 3. Keine Angst vor der Technik: Zoom ist sehr einfach zu bedienen und eine kleine Erklärung zum Beginn der Veranstaltung erleichtert Ihnen den Einstieg.
Tipp für die Kostprobe	Wenn Sie die Kostprobe mit allen Sinnen miterleben möchten, stellen Sie bitte einen Teller mit Messer und Gabel sowie einer Bete „Tonda di Chioggia“ (alternativ rote/gelbe Bete), einem Apfel, einigen Walnüsse, Salz und Brot bereit.
