

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung**

Band (Jahr): **86 (2008)**

Heft 11

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Für Generationen, die uns erhalten bleiben.

Inserat



Die orangen, süsslichen Fleischtomaten wurden durch die Genbank Changings vor dem Aussterben bewahrt, bis wir sie wieder anbauen liessen.

Orange à gros Fruits



Das weisse Wurzelgemüse aus Küttigen wird bis heute im Aargau angebaut. Sein intensiver Geschmack kommt gekocht am besten zur Geltung.

Küttiger Rüebli



Der Name der gelben Karotte bezieht sich auf ihre Herkunft am Fluss Doubs. Der kräftige Geschmack macht sie gekocht und roh zum Leckerbissen.

Jaune Longue du Doubs



Die dekorative Kartoffelsorte kam vermutlich über Skandinavien in die Schweiz und eignet sich bestens für Suppen, Kartoffelstock und Gnocchi.

Kartoffel Blaue Schweden



Die milde Peperoni stammt ursprünglich aus Italien. Mit ihrem aromatisch süssen Geschmack eignet sie sich bestens zum Füllen und Grillieren.

Hornpeperoni



Das mild-aromatische Blattgemüse wird seit Jahrtausenden gerne verspeist. Es lässt sich wie Spinat nutzen und bringt Farbe in jedes Gericht.

Rote Gartenmelde



Das von den Römern geschätzte Wurzelgemüse wurde durch Karotten und Kartoffeln verdrängt. Dank süssem Aroma erlebt es heute ein Revival.

Pastinake



Die unter dem Namen «Zapotec» bereits von den Inkas angebaute Fleischtomate ist als Salat oder gefüllt auf jedem Teller eine Augenweide.

Gezahnte Tomate

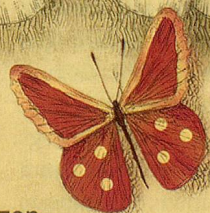


Die dekorativen, rot-weisen Knollen aus dem italienischen Fischerdorf Chioggia können in Scheiben roh oder kurz blanchiert serviert werden.

Chioggia Randen



ProSpecieRara fördert den Anbau traditioneller Kulturpflanzen in der Schweiz. Entdecken Sie den ursprünglichen Geschmack zahlreicher einheimischer Obst- und Gemüsesorten. Jetzt saisonal in ausgesuchten Coop-Verkaufsstellen erhältlich.
Für alte Sorten, neu entdeckt.



coop
Für mich und dich.