



Unsere Vielfaltsprodukte:

**Aus Liebe zur Vielfalt.
Aus Freude am Genuss.**



Goldforellen

Geschichte

„Forellensalat“ wird schon vor 1850 in der Literatur erwähnt, was Goldforellen zu einer besonders historischen Salatsorte macht. Bereits 1882 war der Kopfsalat im Katalog der Samenzucht-Firma Benary zu finden. In der Vergangenheit wurden viele Gemüsearten, darunter auch Salate, von Landwirten und Gärtnern lokal gezüchtet, wobei jede Region ihre eigenen spezifischen Sorten hervorbrachte, die besonders gut an das jeweilige Klima und den Boden angepasst waren.

Beschreibung

Der Anbau eignet sich im Frühjahr bis Sommer. Goldforellen ist ein gelbgrüner, kleiner Kopfsalat mit forellenartigen rotbraunen Sprenkeln und attraktivem Erscheinungsbild. Die zarten Blätter sind geschmacklich neutral mit einem mittleren Buttercharakter.

Und sonst noch?

Die Salatsorte Goldforellen steht auf der Roten Liste der gefährdeten Kulturpflanzen. Saatgut gibt es bei lokalen Erhaltern, Vereinen, Museen oder auch online zu kaufen. Da der Salat selbst mild ist, passt er wunderbar zu einem Zitronen-Dressing mit etwas Honig und Senf.



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

