

Rezept für Tomaten-Ketchup

2,5 kg Tomaten

2 Zwiebeln,

100 gr Zucker,

100 ml. 9% Essig,

jeweils 1/2 TL Pfeffer, Nelken, Senfkörner,
Zimt und Selleriesamen.

Tomaten schneiden und mit der klein geschnittenen Zwiebel andünsten, danach durch ein Sieb drücken.

Bis zur Hälfte einkochen lassen. Die Gewürze am besten in einem kleinen Stoffsäckchen oder Teesieb dazu legen. Salz, Zucker und Essig zugeben und noch 5-7 Minuten kochen lassen. Danach Gewürze rausnehmen, in Flaschen oder Gläser auffüllen und sofort verschließen.



Dillenburger Werkstätten

REHA-Werkstatt

Industriestr. 9
35708 Haiger

Telefon: 02773-9178-0
Fax: 02773-9178-29
E-Mail: reha@wfbm.biz

Dillenburger
Werkstätten

REHA-Werkstatt

**Historische
Tomaten**



Historische Tomatensorten

Liebevoll gepflegt und gezogen bieten wir eine Vielzahl der verschiedensten historischen Tomatensorten an.

Aus dem Sortiment:

- ◆ Königin der Nacht
- ◆ Antho weiß
- ◆ Green Zebra
- ◆ Omas Beste
- ◆ Onkel Gustaf
- ◆ Besser
- ◆ Reinhardts Goldkirsche
- ◆ Kaukasisches Ochsenherz
- ◆ Isis Candy
- ◆ Amore Cerise
- ◆ Fahrenheit Blue
- ◆ Kaukasisches Ochsenherz
- ◆ Livingstons Beauty
- ◆ Poma Amoris Minora Lutea
- ◆ Piedmont
- ◆ Black Altai
- ◆ Und viele mehr.....



Historische Tomatensorten

Alte Tomatensorten haben nichts mit den modernen Neuzüchtungen gemein.

Eine schier unendliche Vielfalt an Farben, Formen, Größen und Geschmack läßt dem Gärtner und Genießer das Herz höher schlagen.

Es heißt, dass schon vor der Entdeckung Amerikas dort 200 Tomatensorten gegeben haben soll. Später, als die Tomate in Europa als „Liebesapfel“ oder „Goldapfel“ bekannt wurde, kamen unzählige neue Züchtungen hinzu.



Es gibt sie noch, die Gute.

Die älteste Sorte in unserem Angebot, die „Poma Amoris Minora Lutea“ wurde 1553 erstmalig in Padua in einem botanischen Buch erwähnt. „Livingstons Beauty“ hingegen wurde „erst“ 1890 in den USA gezüchtet.

Mit der „Königin der Nacht“ hat auch eine neue Züchtung in unser Repertoire Zugang gefunden. Diese kleine Fleischtomate ist eine absolute Rarität und besticht durch ihr tolles Farbenspiel bei der Reifung.

Neben dem optischen Genuss, kommt kaum eine moderne Kaufhaustomate mit dem unübertroffenen individuellem Geschmack einer alten Sorte mit.

Das Pflegen und Vermehren der alten Sorten betreiben wir mit viel Leidenschaft und Engagement.

Wer nicht eines Tages allein auf die modernen und oftmals faden Industrietomaten und fades Einheitsgemüse angewiesen sein will, kann mit dem Anbau oder dem Kauf alter oder seltener Sorten dazu beitragen, diese zu weiter zu erhalten.

Gern tauschen wir Saatgut um weiter für eine größere Artenvielfalt zu sorgen.

Sprechen Sie uns an!



Dillenburger Werkstätten REHA-Werkstatt

Industriestr. 9
35708 Haiger

Telefon: 02773-9178-0
Fax: 02773-9178-29
E-Mail: reha@wfbm.biz