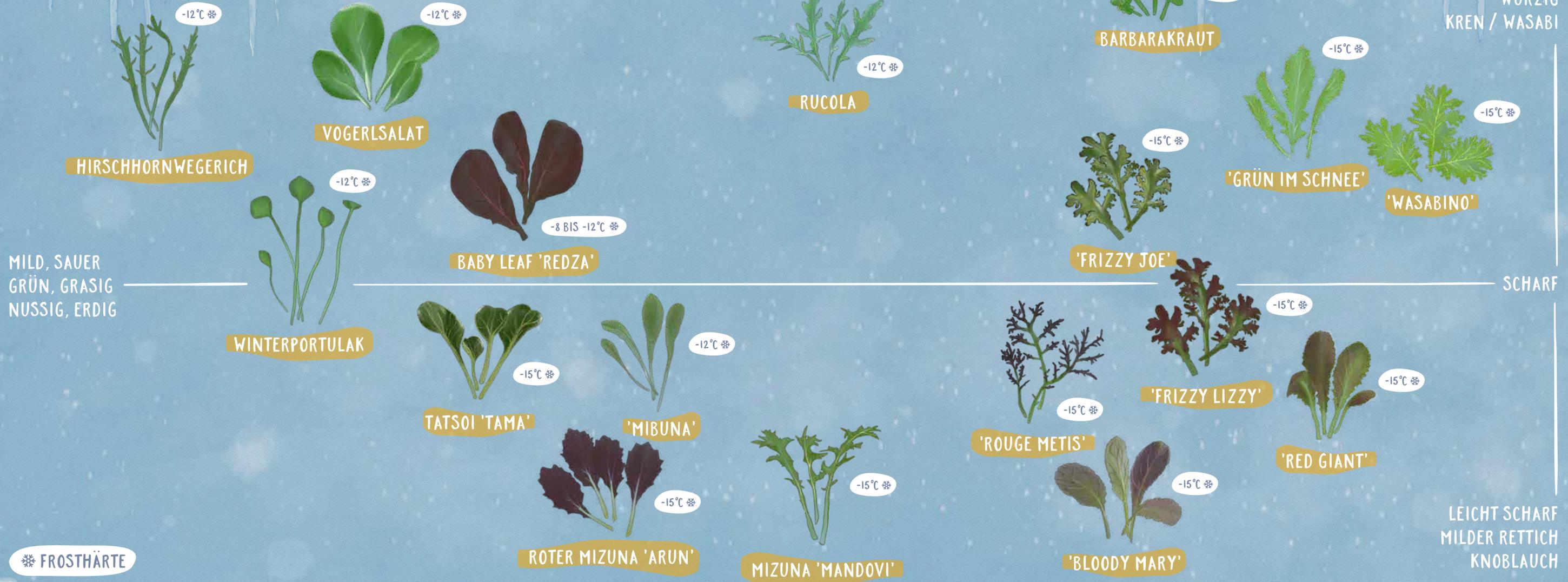


# LANDKARTE DER WINTERSPEZIALSALATE



**❄️ FROSTHÄRTE**

<p><b>HIRSCHHORNWEGERICH</b> (PLANTAGO CORONOPUS)</p> <p><b>SENSORIK:</b> 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.</p>	<p><b>VOGERLSALAT</b> (VALERIANELLA LOCUSTA)</p> <p><b>SENSORIK:</b> Dunkelgrüne Blättchen, mild und nussig nach Haseknüssen.</p>	<p><b>WINTERPORTULAK</b> (CLAYTONIA PERFOLIATA)</p> <p><b>SENSORIK:</b> 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.</p>	<p><b>BABY LEAF 'REDZA'</b> (LACTUCA SATIVA VAR. LONGIFOLIA)</p> <p><b>SENSORIK:</b> Der milde Wintersalat hat zarte Blättchen mit den grünen Aromen von Apfel, Erbse und Löwenzahn. Erdig, nussig und leicht bitter im Geschmack.</p>	<p><b>TATSOI 'TAMA'</b> (BRASSICA RAPA SSP. CHINENSIS VAR. ROSULARIS)</p> <p><b>SENSORIK:</b> 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.</p>	<p><b>ROTER MIZUNA 'ARUN'</b> (BRASSICA RAPA SSP. NIPPOSINICA)</p> <p><b>SENSORIK:</b> Grün-grasig, spinatartig und nach Raps – so muten diese saftigen, nicht scharfen Blättchen an.</p>	<p><b>'MIBUNA'</b> (BRASSICA RAPA SSP. NIPPOSINICA)</p> <p><b>SENSORIK:</b> Dunkelgrüne zarte Blätter mit harzigem Duft, die nach Kohlrabi und Sauerampfer schmecken.</p>	<p><b>MIZUNA 'MANDOVI'</b> (BRASSICA RAPA SSP. NIPPOSINICA)</p> <p><b>SENSORIK:</b> Der Salat mit löwenzahnartiger Blattform und leichter Schärfe hat grüne und senfartige Aromen, die an Erbsenschoten, Kohlrabi, Kohl und Raps erinnern.</p>
<p><b>'ROUGE METIS'</b> (BRASSICA JUNCEA)</p> <p><b>SENSORIK:</b> Der rote Blattsenf ist nicht nur senfartig, sondern auch erdig, kohlrartig und krenartig. Die faserigen Blätter sind scharf.</p>	<p><b>'BLOODY MARY'</b> (BRASSICA JUNCEA)</p> <p><b>SENSORIK:</b> Ein crisper Blattsenf mit milder Schärfe, der ampferartige und grasig-grüne Aromen aufweist.</p>	<p><b>'FRIZZY LIZZY'</b> (BRASSICA JUNCEA)</p> <p><b>SENSORIK:</b> Rötlich und gefiedert, mit einem ausgeprägten Duft nach Senf, Kren und Erbsen, erinnert Frizzy Lizzy geschmacklich an Wasabi.</p>	<p><b>'FRIZZY JOE'</b> (BRASSICA JUNCEA)</p> <p><b>SENSORIK:</b> Der hellgrüne, gekrauste Blattsenf riecht und schmeckt grasig, senfartig und intensiv nach Kren. Die knackigen Blätter haben eine ausgeprägte Schärfe.</p>	<p><b>'GRÜN IM SCHNEE'</b> (BRASSICA JUNCEA)</p> <p><b>SENSORIK:</b> 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.</p>	<p><b>BARBARAKRAUT</b> (BARBAREA VULGARIS)</p> <p><b>SENSORIK:</b> 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.</p>	<p><b>'WASABINO'</b> (BRASSICA JUNCEA)</p> <p><b>SENSORIK:</b> Scharf, kratzend, und an Kren, Wasabi, Kresse, Radieschen und Pfeffer erinnernde Blätter, die ein zusammenziehendes Nachgefühl hinterlassen.</p>	<p><b>'RED GIANT'</b> (BRASSICA JUNCEA)</p> <p><b>SENSORIK:</b> Scharfer Wintersalat mit grünem, leicht stechendem Geruch und dem Geschmack von Kren und Wasabi.</p>
<p><b>RUCOLA</b> (ERUCA SATIVA, DIPLTAXIS TENUIFOLIA)</p> <p><b>SENSORIK:</b> Knackige Blätter, senfartig-pfeffrig, außerdem schwefelige und grüne Aromen. Im Geschmack etwas sauer und bitter, erzeugen die Blätter adstringierendes, aber auch wärmendes Mundgefühl.</p>							