

Biodiversität

Die Landwirtschaft ist Pfleger und Nutzer unserer Kulturlandschaft. Diese Landschaft wurde durch unsere Vorfahren geschaffen und wir wollen sie erhalten. Jedoch ist die Landwirtschaft auch dem Zwang der Wirtschaftlichkeit unterworfen.

Daraus sind große Felder entstanden, die in gleichmäßigen Fruchtfolgen bewirtschaftet werden.



Die Artenvielfalt im Ackerbau ist dadurch zurückgegangen. Seit einigen Jahren bauen viele Landwirte Ackerrandstreifen mit Blühpflanzen oder ganze Äcker mit Blümmischungen an, um dem entgegenzuwirken. So kann die Biodiversität deutlich erhöht werden.



Der Anbau unserer Produkte erhöht die Artenvielfalt und bietet Biodiversität. Auf einem blühenden Fenchel- oder Mohnfeld tummeln sich Bienen, Insekten und Vögel verschiedener Arten. Wir fördern die regionale Wertschöpfungskette vom Anbau bis zum Verzehr.

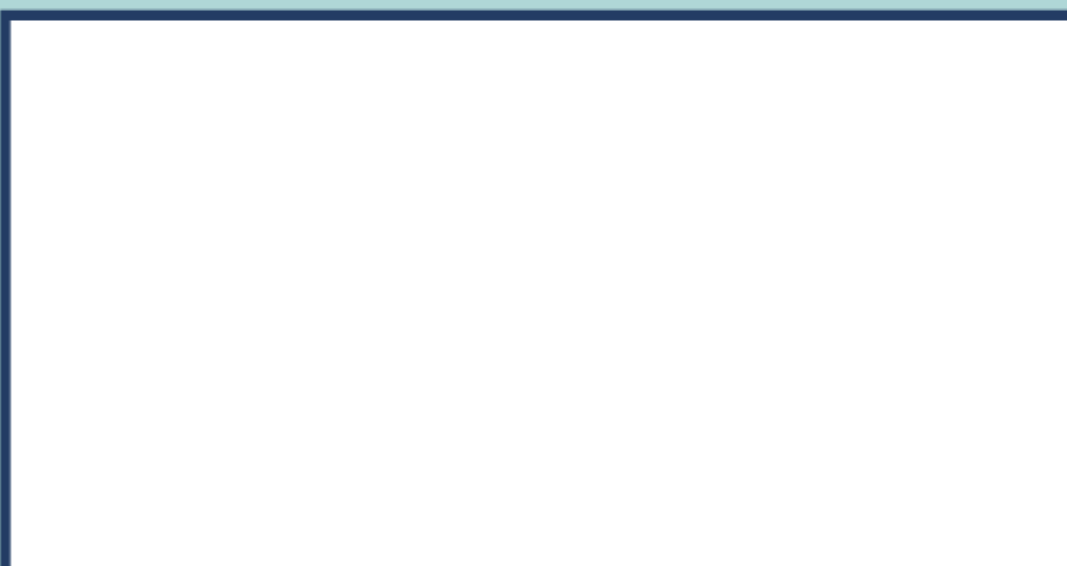
Mit dem Erwerb unserer Produkte unterstützen Sie die Nachhaltigkeit der Landwirtschaft.

Wer sind wir und was machen wir?

Wir sind ein kleiner landwirtschaftlicher Familienbetrieb im Herzen Frankens. Wir bauen Blaumohn, Gewürzfenchel und weitere Körnergewürze an.



Sie erhalten unsere Produkte ab Hof in Sechselbach im „Mohn- und Gewürzschränke“ zur Selbstbedienung, über unsere Website, sowie bei folgendem Partner:



Theodor und Christina Bender

Sechselbach 4 - 97993 Creglingen

Tel: 07933 | 20 36 80

Mail: bender@mohn-und-gewuerze.de

Besuchen Sie unsere Website und erfahren mehr über uns:

www.mohn-und-gewuerze.de



Copyright Fotos: Maxiemiliane Höppel, Elke Maurer, Christina und Theodor Bender



Mohn und Gewürze

aus eigenem Anbau

*regional erzeugt
auf fränkischen Feldern*



Mohnanbau

Unser Blaumohn ist sehr arm an Morphin, da nur diese Sorten in Deutschland zum Anbau zugelassen sind.

Unser fränkischer Blaumohn blüht von Ende Mai bis Anfang Juni in atemberaubenden rosa-violetten Farbtönen.

Kommen Sie vorbei und bestaunen Sie dieses faszinierende Blütenmeer!



Sind die Samen reif, erfolgt die Ernte. Anschließend müssen die Samen getrocknet und gereinigt werden. Der Mohn wird als Backzutat von heimischen Bäckern verwendet. Gerne dürfen Sie auch selbst mit unserem Mohn Gebäck oder einen leckeren Kuchen backen. **Rezeptideen gibt es reichlich auf unserer Website.**



UNSERE PRODUKTE

Mohn:

- > **Fränkischer Blaumohn ganz und gemahlen**
 - für Desserts, Kuchen, Auflauf
 - für pikante Gerichte
- > **Mohnöl, kaltgepresst**
 - zum Verfeinern von Salaten, Müsli
 - zum Abschmecken von Speisen

Gewürze:

- > **Anis**
- > **Brotgewürz**
- > **Kümmel**
- > **Schwarzkümmel**
- > **Koriander**
 - als Brotgewürz
 - zum Kochen und Abschmecken
 - für orientalische Gerichte
 - für Ihre individuelle Eigenkreation

Samen, Öle und weitere Produkte:

- > **Amarant**
- > **Kichererbsen**
 - für Falaffel und Humus
- > **Leinsamen**
- > **Leinöl, kaltgepresst**
- > **Sonnenblumenöl, kaltgepresst**

Tee:

- > **Fencheltee: ganze Körner**
- > **Fenchel-Anis-Kümmeltee**
- > **Körnerfenchel: gemahlen**
 - als Brotgewürz
 - als Geschmacksnote beim Kochen

Fenchelanbau

Fenchel gehört zur Familie der Doldenblütler. Ist er einmal auf der Fläche etabliert, kann er mehrjährig stehen.



Fenchel ist eine Heilpflanze. Körnerfenchel wird als Tee und Gewürz verwendet. Positive Wirkungen zeigt er bei Erkältungserscheinungen, aber auch bei Verdauungsbeschwerden und Blähungen - nicht nur bei Kindern! Ebenso lässt er sich als täglicher Frühstückstee genießen.

