

Rote Speise-Zwiebel von der Bodensee-Halbinsel Höri

Der Geschmack der Höri-Bülle (Bülle ist die im Alemannischen gebräuchliche Benennung für Zwiebel) ist vor allem durch das zarte Aroma und die milde, unaufdringliche Schärfe gekennzeichnet. Der Anbau der Höri-Bülle ist auf die namensgebende Region, die Halbinsel Höri begrenzt. Sie liegt am westlichen Ende des Bodensees zwischen dem deutschen Radolfzell und dem schweizerischen Stein am Rhein. Das milde Klima in unmittelbarer Nähe des Bodensees, der als Wärmespeicher wirkt, und der dunkle Moorboden begünstigen den Gemüseanbau, der hier das Landschaftsbild immer noch deutlich prägt. Die Ernte erfolgt von Hand. Die Höri-Bülle wird ausschließlich durch eigene Nachzucht vermehrt. Samen sind im Handel nicht erhältlich.

Dieses einzigartige Zwiebel-Erlebnis sollten auch Sie nicht verpassen. Bestellen Sie deshalb jetzt schon Ihre persönliche Menge an „Höri-Bülle“ bei uns vor. Die Zwiebeln werden dann Mitte September bei uns eintreffen (nicht im Online-Shop erhältlich)