Georg Schmälzle
Bioland®
Obst & Gemüse

Hof-Info

Oktober 2015

Naturschutz-Experiment

Aus einer Naturschutzmischung mit 30 verschiedenen Blühpflanzen hat sich diese Malve nach mehrmaligem Mähen im Kleeacker durchgesetzt. Toll! Gerade von größeren Insekten wird die Malve stark frequentiert, wie wir durch Beobachtung feststellen konnten.

Die Malve wird gerade von größeren Insekten stark frequentiert

Nachrichten aus der Gärtnerei

Die Herbsternte ist in vollem Gange, Brokkoli, Blumenkohl, Grünkohl, Kürbisse, Petersilie, Salate, Endivie und bald auch Feldsalat sind sehr schön gewachsen. Einige braune Erdraupen und grüne Eulenraupen essen mit und man kann sie ab und zu mal in einem Brokkoli oder Salat finden, obwohl wir die Pflanzen mit dem Bio-Mittel Bazillus Thuringensis behandeln.

Erdraupen schmeckt unser Salat ebenfalls gut und uns die Erdraupen – roh oder gekocht

Wir haben es probiert: die Raupen schmecken roh oder gekocht sehr gut.

Ihr ***Georg Schmälzle,*** Gärtnermeister

Unsere Hofladen-Verkaufszeiten

Freitag 12-18 Uhr

Auf dem Wochenmarkt in Rastatt

Samstag 8-13 Uhr

Auf dem Wochenmarkt am Gutenbergplatz in Karlsruhe

Samstag 7-13 Uhr

Georg Schmälzle
Bioland®
Obst & Gemüse

Bioland Gärtnerei Georg Schmälzle · Hofmattstr. 40 · 76547 Sinzheim-Müllhofen
Telefon 07223/6361 · Fax 07223/6414 · E-Mail: bio@schmaelzle.com · Internet: www.schmaelzle.com

DE-ÖKO-006

Rezepte, Tipps & Infos

Rezept: *Sellerie-Kürbissuppe mit Kokosmilch*

Zutaten

1 kg Hokkaido Kürbis

1/2 Sellerieknolle

2 Gemüsezwiebeln

1 Ingwerknolle

ca. 2 L Gemüsebrühe

1 Dose Kokosmilch

etwas Sojasoße

Pfeffer

nach Belieben Tabasco

1 Zitrone

etwas Butter

Zum Garnieren:
frischer Koriander oder Frühlingszwiebeln

- Den Kürbis aufschneiden und entkernen, dann mit Schale in kleine Würfel schneiden. Die Sellerieknolle schälen und ebenfalls klein schneiden. Zwiebeln und Ingwer schälen und würfeln. Alles zusammen in Butter anschwitzen. Nach und nach mit Brühe aufgießen und ca. 20 Minuten lang weich kochen.
- Danach die Suppe mit dem Zauberstab pürieren und die Kokosmilch einrühren. Mit Sojasauce, Pfeffer, Zitronensaft und nach Belieben Tabasco abschmecken.
- Vor dem Servieren mit frischem Koriander oder Frühlingszwiebelringen garnieren.

Kontrolle des Brunnenwassers

Am 30.05.2015 hat das Landwirtschaftsamt Wasserproben aus unseren Beregnungsbrunnen gezogen.

Die Wasserproben wurden im Labor auf 21 verschiedene PFCs untersucht.

Die Analyse bestätigt: Unser Beregnungswasser hat Trinkwasserqualität.

Schon drei Biokontrollen in diesem Jahr

Dieses Jahr wurden wir insgesamt dreimal von der Biokontrollstelle ABcert kontrolliert.

Einmal jährlich erfolgt eine Routinekontrolle. 20 Prozent der Betriebe müssen, laut den Richtlinien, ein zweites Mal unangekündigt kontrolliert werden. Die dritte Kontrolle erfolgte aufgrund des Umfangs der Vermarktung.

Eine unangekündigte Kontrolle ist immer etwas anstrengend, weil man einige Stunden vollständig für den Kontrolleur/in da sein muss. Wir freuen uns dennoch, denn die Kontrolle ist gut verlaufen.

Aktion Kartoffeln zum Einkellern

Ab sofort bieten wir Ihnen Kartoffeln, angebaut von Bioland-Bauer Hubert Merz aus Neulußheim an:

Gunda, mehligkochend, 12,5 kg Sack für 19,99 €

Nicola, festkochend, 12,5 kg Sack für 19,99 €

Agria, vorwiegend festkochend, 12,5 kg Sack für 19,99 €