



Clown Fussili wird wieder Groß und Klein erfreuen

## Bioland zum Anfassen

**Hoffest der Bioland-Gärtnerei Schmälzle am Sonntag, den 25. September von 12-18 Uhr**

Heutzutage kann man Biogemüse an jeder Straßenecke kaufen, das zumeist aus Spanien, Italien und anderen Herkunftsländern stammt. Aber weiß man, was wirklich drin ist? So richtig Vertrauen haben kann man eigentlich nur zum regionalen Anbau vor Ort, wo man sehen kann wo es herkommt.

Leckere Bio-Tomaten vom Stock brechen kann man zum Beispiel auf dem Hoffest der Bioland-Gärtnerei Schmälzle in Sinzheim, bei Baden-Baden.

Wenn man mit der Stadtbahn nach Sinzheim fährt und dort an der Haltestelle Sinzheim aussteigt, wird man mit dem Shuttle-Service direkt zum Hoffest gebracht – ein kleiner Luxus, den man sich gönnen kann, wenn man möchte.

Roter Paprika, Knollensellerie, Lauch unter Insekten-schutznetzen, Salate, Blumenkohl, Kohlrabi, Grünkohl, Wirsing, Petersilie, Himbeeren, Erdbeeren, Tomaten in Tunneln sind nur ein Teil der Bio-Produktion, die man zu sehen bekommt:

Jeweils um 12.30 Uhr, 14 Uhr, 16 Uhr führt der Bio-Pionier Georg Schmälzle – Anbau seit 1987 – an den Gemüsebeeten und Erdbeerfeldern entlang durch die Produktion.

Der Bio-Gärtnermeister produziert seit 24 Jahren Bio-Gemüse, mittlerweile auf 26 Hektar Freiland-Erdbeeren und Gemüse sowie auf 3 Hektar Gewächshautstunneln Gemüse und Himbeeren. Wer nicht so lustig zu Fuß ist, kann auch mit Planwagen und Traktor die Äcker erkunden.

Für die Kinder – ob Groß oder Klein – kommt Clown Fussili. Kinder und Jugendliche sind eingeladen, ein Bienen- und Insektenhotel mitzubauen. Und unter dem Mikroskop können räuberische Insekten beobachtet werden. Ein Fahrrad-Parcours für Jugendliche und Kinder wird vom ADFC betreut.

Die 11. Klasse der Waldorfschule Offenburg serviert Bio-Kaffee, Tee und selbstgebackene Kuchen. Bio-Flammenkuchen rundet das kulinarische Angebot ab.

### Unsere Hofladen-Verkaufszeiten

Freitag 12-19 Uhr

### Auf dem Wochenmarkt in Rastatt

Samstag 8-13 Uhr

### Auf dem Wochenmarkt am Gutenbergplatz in Karlsruhe

Donnerstag 7-13 Uhr

Samstag 7-13 Uhr



# Rezepte, Tipps & Infos

## Rezept: **Nudelauflauf mit Lauch und Brokkoli**

### Zutaten für 4 Portionen

300 g Nudeln, z. B. Spirelli

400 g Lauch

1 kl. Dose Mais

150 g Schinken, gekocht

3 EL Öl

200 g Brokkoli

100 g Frischkäse

200 g Sahne

100 g Käse, gerieben

3 Eier

Salz und Pfeffer, Paprikapulver

- Zuerst die Nudeln bissfest kochen und anschließend abkühlen lassen. Den Brokkoli in Röschen aufteilen und bissfest garen. Lauch waschen und in Ringe schneiden, Mais abtropfen, Schinken in Würfel schneiden.
- Den Lauch in Öl andünsten und dann garen lassen. Nun Mais, Schinken, Brokkoli und die Nudeln zum Lauch geben, alles in eine gefettete Auflaufform füllen.
- Für die Soße die Eier mit dem Frischkäse verquirlen, Sahne zugeben, mit den Gewürzen abschmecken und über das Gemüse und die Nudeln geben. Den geriebenen Käse darauf verteilen.
- Bei 180 Grad ca. 30 Minuten überbacken.

## Nach Ehec

Wir mussten keine Gurken wegschmeißen – Gott sei Dank waren wir von der Ehec-Hysterie weiter entfernt als andere Bio-Erzeuger. Einige Hundert Salate mussten wir einfräsen, das war alles. Dies Dank dem direkten Kontakt zu Ihnen und Euch, unseren treuen Kunden. Freundschaft und Vertrauen beweisen sich in den schwierigen Zeiten. Ein Dankeschön dafür.

## Neues aus der Bioland-Gärtnerei



Der erste Zuckermais wird gelb und die ersten grünen Paprika werden langsam reif. Mitten in der Ernte sind wir bei Mini-Gurken, Tomaten und Zucchini, Salaten, Staudensellerie, Himbeeren, rotem und grünem Basilikum und anderen Kräutern.

Hier sind noch besonders zu erwähnen die englische Apfelminze und der französische Oregano, die wir gerade zu ernten beginnen.

Spargel und Juli-Erdbeeren sind zu Ende, 20 polnische und rumänische Erdbeerpflücker und Spargelernter gehen wieder nach Hause. Besonders in diesem Jahr wurden zahlreiche Freundschaften geschlossen und beim Abschied ist manche Träne geflossen. Und trotzdem sind wir froh, wenn die Ernte-Hochsaison hinter uns liegt und auf dem Acker mit nur noch acht Menschen gewirtschaftet wird.

Mit den immertragenden Erdbeeren haben wir Probleme! Eigentlich sollten Sie jetzt im Juni zum Pflücken kommen, aber Tripse, also saugende Insekten, haben uns einen Strich durch die Rechnung gemacht. Mit einer geballten Ladung Florfliegen, Raubwanzen und Schlupfwespen haben wir geantwortet. Der Rest wird sich zeigen; ob noch etwas geerntet werden kann, steht in den Sternen. Sie werden es erleben!

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'Georg Schmäzle'.

Ihr Georg Schmäzle