

Einladung zum Spazieren und Erdbeeren probieren

Ich möchte Sie recht herzlich einladen – gerne auch mit Freunden und Bekannten – mit mir durch die Gewächshäuser und an den Gemüsebeeten vorbei zu spazieren. Wir haben Gelegenheit, die reifen Erdbeeren zu probieren.



Am **Pfingstmontag, den 20. Mai 2013 um 15 Uhr** treffen wir uns in der Bioland-Gärtnerei zu einem Glas leckerem Fruchtsaft. Dann gehen wir los. Gutes Schuhwerk ist, gerade wenn es geregnet hat, von Vorteil. Der Spaziergang dauert bis ca. 16.30 Uhr.

Ich freue mich auf Ihr Kommen.

Mit freundlichen Grüßen

Georg Schmälzle, Gärtnermeister

Treffpunkt: Bioland Gärtnerei Schmälzle
Hofmattstr. 40 in Sinzheim, Ortsteil Müllhofen
Tel.: 07223-6361

Nachrichten aus der Gärtnerei

Den längsten Winter seit 130 Jahren sind wir los. Er wird seine Spuren bei den Pflanzen hinterlassen. Alle Bäume und Frühjahrsblüher blühen zusammen. Unsere Erd-Hummeln im Tomatengewächshaus gehen ständig fremd. Da die Tomatenpflanze eine sehr unattraktive Blüte mit wenig Pollen hat und die Hummeln das Paradies in der mit Pollen geschwängerten Luft riechen können, gehen sie raus zu Löwenzahn, Apfelbäumen usw. Zurück lassen sie unbefruchtete Tomatenblüten. Nach einigem Kopfzerbrechen und Zögern haben wir endlich die Tomatenblüten mit einem starken Laubblaser befruchtet. Er erzeugt den Wind, den es in

dem Gewächshaus natürlicherweise nicht gibt. Es hat geklappt.

Läuse gibt es bei solchen Schwankungen und 35 Grad Hitze im Folientunnel zuhauf. Da sind wir etwas besser vorbereitet – das kennen wir ja schon. Wir säen im Gewächshaus Getreide aus, und belegen dies mit gekauften Getreideblattläusen. 10 Tage später kaufen wir Räuber mit dem Namen PhytoAmblyseius-Mix und setzen diese dann auf dem Getreide aus.

Im Freiland haben wir schon Salate, Mangold, Blumenkohl, Brokkoli, Kohlrabi, Weißkohl und Staudensellerie in die Beete gepflanzt. Diese Woche pflanzen wir die ersten Minigurken, Aubergine, Paprika, Buschbohnen und Stangenbohnen.

Wir ernten zur Zeit im Freien: Batavia rot und grün, Kopfsalat, Eichblattsalat rot und grün, Lauch und Spargel. Im Gewächshaus: Kohlrabi, Dill, Koriander, Kerbel, Petersilie glatt und kraus, Rucula, ab dem 5. Mai erwarten wir die ersten Erdbeeren. Aus dem Kühllager haben wir noch Sellerieknollen.

Unsere Hofladen-Verkaufszeiten

Freitag 12-19 Uhr

Auf dem Wochenmarkt in Rastatt

Samstag 8-13 Uhr

Auf dem Wochenmarkt am Gutenbergplatz in Karlsruhe

Samstag 7-13 Uhr



Rezepte, Tipps & Infos

Rezept: **Spargel-Kohlrabi mit Nudeln und Sauce Hollandaise**

Zutaten

150 g Spaghetti
300 g Spargel, weiß
1 bis 2 Kohlrabi
1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Öl, zum Anbraten
150 ml Gemüsebrühe
1 TL Tomatenmark
250 ml Sauce Hollandaise
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer

- Spargel schälen und in 3 cm große Stücke schneiden, Kohlrabi schälen und würfeln, Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.
- Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig werden lassen.

Kohlrabiwürfel und Spargel hinzufügen, leicht andünsten und mit je einer Prise Salz und Zucker würzen. Tomatenmark zufügen. Mit Brühe ablöschen und auf kleiner Flamme 10-15 Min köcheln lassen. Wenn zu wenig Flüssigkeit vorhanden ist, mit Brühe aufgießen. Noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Während das Gemüse gart, die Spaghetti in Salzwasser bissfest garen, abgießen und zurück in den Topf geben. Sauce Hollandaise hinzufügen und mit den Nudeln vermengen. Nudeln unter das Gemüse rühren und servieren.

Schon probiert?

Unsere **Sauce à la Hollandaise**, ausgezeichnet im Geschmack – schnell und einfach in der Zubereitung.

Im Doppelpack, 4x1/4 Liter, zum **Aktionspreis** von 2,99 €

Agrarwirtschaft-Student macht Praktikum in der Gärtnerei

Mein Name ist Lasse Stolzer, ich bin 24 Jahre und gebürtig aus München. Aufgewachsen bin ich am Rande des Pfälzer Waldes in Dimbach und Lug. Ich studiere Agrarwirtschaft an der Fachhochschule Nürtingen und befinde mich im Moment in meinem Praxissemester. Im Rahmen des Praxissemesters mache ich zurzeit ein Praktikum in der Bioland Gärtnerei Schmäzle. Ich interessiere mich vor allem für die Kulturen Himbeere und Brombeere, bei denen ich auch schon viele verschiedene Aufgaben erledigt habe von Nützlingsverteilung über Rutenmanagement zu Unkraut jäten, also alles was so anfällt. Des Weiteren habe ich auch schon bei der Ernte von verschiedenem Gemüse wie zum Beispiel Bärlauch, Spinat, Postelein, Salat oder Lauch teilgenommen.



Am 25. April habe ich in einer Himbeeranlage alle jungen Triebe entfernt. Nun werden die neuen Triebe wachsen gelassen um so eine zweite Ernte ab dem 20. August zu ermöglichen. Dafür werden die jetzigen Ruten die ab dem 10. Juni erntereife Früchte tragen zurückgeschnitten. So ist es möglich bis Ende November Anfang Dezember Himbeeren zu ernten.