

## Auf dem „Flieger“ Salat pflanzen



Eine Neuheit für unsere Mitarbeiter ist der „Flieger“. Ohne sich zu bücken, kann man Salat pflanzen und auch den Transport der Pflanzen übernimmt der motorisierte Flieger.

## Nachrichten aus der Gärtnerei

### Raupen , Schnecken und anderes Getier

Der Winter kommt nicht, und die Insekten tummeln sich schon. Der Schädling Lauchminierfliege hört normalerweise im November auf zu fliegen. Dieses Jahr ist sie durchgeflogen. Zum Glück hatten wir unser Insek-



tenschutznetz noch auf dem Lauch liegen, sonst hätten wir jetzt ziemliche Probleme mit Fraßschäden. Bio-Kollegen in Baden berichten von hohen Ausfällen. Die grünen Raupen auf dem Spinat im Folientunnel haben auch nicht aufgehört zu fressen – und fressen und fressen ... Auch die erwachsenen Blattläuse haben den Winter überlebt. Dies ist äußerst selten der Fall,

sie sitzen schon an den Erdbeeren und saugen. Vergleichbares gilt auch für Schnecken.

Einen Vorteil hat die warme Witterung: Bis zum 15. Januar konnten wir zwar kleinen, aber feinen Batavia und roten Kopfsalat aus eigenem Anbau anbieten. Normalerweise wäre bereits Anfang Dezember Schluss mit der Ernte gewesen.

Gut ist die außergewöhnliche Wärme auch für einen hohen Ertrag beim Feldsalat. Und die Erdbeeren sind ebenfalls schon sehr früh am Treiben. Schau'n wir mal, ob das Wetter so bleibt. Dann würde es schon früh Erdbeeren geben!

Ihr

**Georg Schmälzle**, Gärtnermeister

### 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: **Ofengemüse mit Pastinaken**

### Zutaten für zwei Personen

3-4 mittelgroße Pastinaken

1 Süßkartoffel

6 kleine bis mittelgroße Kartoffeln

4 mittelgroße Tomaten

gutes Olivenöl

grobes Salz

ein Zweig frischer Rosmarin

milder Ziegenfrischkäse

- Die Pastinaken werden an beiden Enden abgeschnitten und dann mit dem Sparschäler geschält. Bei Kartoffeln und Süßkartoffeln kann die Schale nach Belieben entfernt werden oder aber dran bleiben – dann nur gründlich mit einer Gemüsebürste abbürsten. Das Gemüse wird nun in mundgerechte Stücke geschnitten und mit der Schnittfläche nach unten auf ein reichlich mit gutem und schmackhaften Olivenöl eingöltes Backblech verteilt. Die Tomaten waschen, halbieren und ebenfalls auf dem Blech verteilen.

- Nun das Gemüse mit Olivenöl beträufeln, mit grobem Salz (eventuell mit Piri-Piri bzw. Chili) bestreuen – und ab damit in den Ofen. Dort verbleibt es für etwa eine halbe Stunde und kann gegen Ende der Garzeit mit dem frischem Rosmarin bestreut werden. Auf Tellern anrichten, eventuell mit einem Rosmarinzwig garnieren. Gut dazu passt ein milder Ziegenfrischkäse.



## **Verstärkung für das Büro-Team**

Unser Büro-Team verstärkt seit Januar Matthias Schmäzle. Er ist von Beruf Gärtner, Naturkostfachverkäufer und führte lange Jahre selbstständig einen Bio-Laden. Als langjähriger Vegetarier und leidenschaftlicher Hobby-Koch, gibt er auch sehr gerne Tipps für Ihre Vollwertküche.

Auf dem Foto zu sehen sind von links nach rechts: Josef Herzog, Liliane Junker und Matthias Schmäzle.