



Schüler ernten Spinat



Schüler des Gymnasiums Hohenbaden aus Baden-Baden besuchten uns und ernteten Spinat.

Der Besuch mit Betriebsführung war Bestanteil des klassenübergreifenden Projekt der Klassen 5 bis II. Die Schüler lernen dabei viel über Ernährung und müssen selbst kochen.

Nachrichten aus der Gärtnerei

Dieses Jahr hatten wir den wärmsten Winter, oder sollen wir besser sagen "Regenzeit", seit 140 Jahren. Und so hat die Bärlauch-Saison begonnen, seit dem 1. März schneiden wir schon Bärlauch aus dem Bioland-zertifizierten Wald in Rastatt und Wintersdorf. Dies ist 14 Tage früher als sonst.

Auch in den Tunneln pflanzten wir sieben Tage früher als in normalen Jahren, so werden wir Salate vielleicht auch etwas früher als sonst ernten. Schauen wir mal.

lhr

Georg Schmälzle, Gärtnermeister

Leg Schmitt

Der Kommentar:

Endlich!

Die Europäische Kommission will die Bio-Kontrolle und Auflagen verschärfen

Wenn auch der Vorschlag der EU-Kommission zur Verschärfung der Bio-Richtlinien manch handwerkliche Fehler birgt, so bin ich davon doch positiv überrascht. Es soll fortan keine Bio-Betriebe mehr geben, die teilumgestellt sind.

Teilumstellung, das heißt, der Betrieb bewirtschaftet zum Beispiel auf 20 Hektar Bio-Möhren und auf 100 Hektar konventionellen Mais. Das ist nicht transparent, das will kein Bio-Verbraucher.

Und trotzdem haben die deutschen Bio-Betriebe bei Kontrollen gut abgeschnitten, es gab nur zwei Prozent Beanstandungen. Gerade in Deutschland sind aber Bioland, Demeter und Naturland gut repräsentiert, bei diesen Bio-Verbänden sind Teilumstellungen nicht erlaubt.

Bei spanischer und italienischer Bio-Ware gab es neun Prozent Beanstandungen. Das ist zuviel und darf nicht sein. Wir sind gespannt, was letztendlich in der neuen Bio-Verordnung stehen wird.



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

Rezepte, Tipps & Infos

Frühlingsbote Bärlauch

Seinen kräftigen Knoblauchduft können Sie im Frühling in Wäldern, Parks und Gärten riechen. Ab Ende März wächst oft schon der nahe Verwandte des Knoblauchs üppig an schattigen, feuchten Plätzen. Wenn Sie Bärlauch selbst sammeln möchten, achten Sie darauf, dass Sie nicht in der Nähe von stark befahrenen Straßen suchen. Ebenfalls am Rand von Äckern ist mit Verunreinigungen zu rechnen. Beim Selbstsammeln besteht die große Gefahr der Verwechslung mit ähnlichen giftigen Wildkräutern. Auch deshalb sind sie auf der sicheren Seite, wenn sie unseren zertifizierten Bioland-Bärlauch verwenden, um der Verwechslungsgefahr mit giftigem Aronstab,



Maiglöckchen und anderen Wilden auszuschließen.

Mit dem Frühlingskraut Bärlauch kommt jede Menge Farbe und Aroma auf Ihren Teller. Bärlauch-

aroma schmeckt besonders gut zu Eiern, Käse und gebratenem Fleisch. Also einfach über Rührei, Schnitzel oder Käsebrot streuen. Bärlauch lässt sich auch gut auf Vorrat zubereiten zum Beispiel als leckeres Pesto oder Kräuterbutter. Damit können Sie für das ganze Jahr für kulinarische Genüsse sorgen. Unser leckeres Rezept für Bärlauchpesto passt zu: Bratkartoffeln, Nudeln oder Brotaufstrich.

Rezept: Pesto aus Bärlauch

Zutaten:

50 g Bärlauch ¹/₂ TL Salz

150 ml Olivenöl

2 EL Pinienkerne

50 g fester Ziegenkäse (oder Parmesan nach Belieben)

- Bärlauch waschen, trockenen und in Streifen schneiden. Mit Salz und Öl im Mixer cremig pürieren. Pinienkerne dazugeben mit mixen. Käse reiben und unterrühren. Das Pesto abfüllen und mit etwas Öl bedecken.
- **Tipp:** Unser Rezept für Bärlauchpesto passt zum Beispiel wunderbar zu Rührei. Damit können Sie Ihrem Frühstücksei eine besondere Geschmacksnote geben.

Wie reagiert ein Gärtner auf den Klimawandel?

Der Klimawandel bringt verstärkt Extremwetterlagen wie Starkregen, Hagel, Sturm, sowie stark schwankende Temperaturen und Sonneneinstrahlung mit sich. Die Kulturpflanzen werden dadurch gestresst, werden gelb oder sogar beschädigt. Was kann ein Bio-Gärtner tun, um gesunde, schöne, verzehrfähige Pflanzen zu ernten? Das einfachste, effektivste und bedeutendste ist die Sortenwahl: Wir bauen widerstandsfähige Sorten an. Bei Tomaten zum Beispiel haben wir die Phantasia und die Coctailtomate Philovita im Anbau, die krautfäuletolerant sind. Eine aufwändigere Maßnahme ist der Bau von

Folientunneln. Er schützt den Boden und die Pflanzen sicher gegen Starkregen. Nitratauswaschungen werden gänzlich vermieden, das schützt wieder das Grundwasser und damit das Trinkwasser vor dem unbeliebten Nitrat. Gartenkulturen unter Folie sind auch sicher gegen Hagel geschützt.

Bei extremer Sonneneinstrahlung – wie beim Ozonloch im April/Mai 2010 – kann man Folientunnel mit Kreide schattieren. Erdbeeren, Tomaten, Auberginen und Paprika bekommen nämlich leicht Sonnenbrand. Die Früchte werden dann aussortiert und kompostiert. Gegen Sturm sind Folientunnels allerdings nicht gefeit, einfachere Modelle, wie wir sie haben, sind auch nicht versicherbar! Sturm macht uns sehr unruhig und nervös, aus Angst vor Verlusten.