



Besuch auf dem Banaterhof in Honau: Informationen von Bioland-Gärtner Georg Schmälzle und Banaterhof-Inhaber Hans Bartelme (li. Foto); unsere Eierproduzenten (re. Foto)



Woher unsere Eier kommen...

Am Sonntag, den 21. September besuchten einige unserer Biokistler und wir mit einem Reisebus einen unserer Eierlieferanten.

Sehr interessant und geruhsam war es auf dem Banaterhof in Honau bei Freistett am Rhein. Gleich nach dem Ankommen auf dem Hof verging die Zeit langsamer. Barfüßige Kinder richteten für uns Kaffee und Kuchen in der Scheune, denn es war nicht sicher, ob es nicht eventuell doch noch regnen würde.

Aber es blieb trocken und warm. Hans Bartelme führte uns rund um den Hof. Seit 1990 bewirtschaftet die Familie Bartelme ihren Hof biologisch nach Naturland-Richtlinien. Die ca. 3000 Legehennen werden im Freiland gehalten und mit eigenem Getreide und Sojabohnen gefüttert. Aus frischen Eiern und eigenem Getreide stellt die Familie Bartelme auch sehr leckere Nudeln her, die wir ebenfalls im Internet-shop verkaufen.

Nach Kaffee und Kuchen ging es zu unserer Bioland-Gärtnerei. Gestärkt mit Erdbeersekt oder Saft und Bärlauchschnitten ging es auf eine Führung durch

die Gemüsefelder. Attraktion war das Pflücken und Essen von unseren Himbeeren.

Wir freuen uns schon auf das nächste Mal, wenn es wieder heißt: „Wir fahren raus aufs Land!“

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: **Tomaten-Spinat-Lasagne**

Zutaten

750 g Blattspinat, frisch
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
6 EL Pinienkerne
750 g Tomaten
200 g Gorgonzola oder einem anderen Bio-Edelpilzkäse
40 g Butter
30 g Mehl
250 ml Gemüsebrühe, möglichst selbst gemachte
250 ml Sahne oder Kokosmilch
ca. 200 g Lasagneplatten je nach Bedarf zu ihrer
Auflaufform
100 g Käse, geriebener Bergkäse
Salz, Muskatnüsse, Pfeffer und evtl. frischer Oregano

- Den frischen Spinat waschen und hacken, mit dem im Olivenöl angeschwitzten Knoblauch ca. 5 Minuten garen. Salzen, pfeffern und mit 4 EL der Pinienkerne mischen.
- Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Den Gorgonzola würfeln.
- Für die Sauce die Butter zerlassen, das Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Gemüsebrühe und Sahne angießen und die Bechamelsauce unter Rühren ca. 5 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- In die gefettete Auflaufform Tomaten, Spinat, Gorgonzolakäse, Bechamelsauce und Lasagnenudeln abwechselnd einschichten, bis alles aufgebraucht ist, dabei mit Sauce abschließen. Den Bergkäse und die restlichen Pinienkerne oben darauf streuen und die Lasagne im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 35 bis 40 Minuten backen.

Das Gemeinschaftsprojekt BioVelo von IL-KA, Radkurier und Bioland-Gärtnerei Schmätzle wurde bei der Vergabe des Landesinklusionspreises mit einem Anerkennungspreis ausgezeichnet.



BIO VELO

www.biovelo.de

Jeden Dienstag eine Kiste mit frischem, biologischem Obst & Gemüse von der Bioland Gärtnerei Schmätzle

Qualität & Frische durch kurze Transportwege & eine umweltfreundliche Auslieferung in der Karlsruher Weststadt und Innenstadt

Unsere BioVelo-Fahrer sind Menschen mit und ohne Behinderung.

Bestellung unter www.biovelo.de oder telefonisch unter 07223/6361.

Ein Projekt von der Integration und Leistung Karlsruhe, Bioland Gärtnerei Schmätzle und Radkurier Karlsruhe



2014

**Landesinklusionspreis
Baden-Württemberg**

Einen Anerkennungspreis erhält

IL-KA – Integration & Leistung
Karlsruhe gGmbH

für das Projekt

BioVelo


Andreas Stoch MdL
MINISTER FÜR KULTUR,
JUGEND UND SPORT


Katrin Altpeter MdL
MINISTERIN FÜR ARBEIT UND
SOZIALORDNUNG, FAMILIE,
FRAUEN UND SENIEN


Gerd Weimer
BEAUFTRAGTER DER LANDESPRÄSIDIUM
FÜR DIE BELANGE VON
MENSCHEN MIT BEHINDERUNGEN



Baden-Württemberg