



Tagefrischer Spargel aus fruchtbarer Erde

Der erste Spargel ist da!

Liebe Kunden,

wir haben den ersten Spargel gestochen! Bis Anfang Juni werden wir ab sofort jede Woche frischen Spargel in Ihre Biokiste packen und wie jedes Jahr in der Spargelzeit den Kistenpreis um etwa 2 Euro überziehen. Wenn Sie keinen Spargel wollen, rufen Sie uns einfach an oder ändern selbst Ihre Kiste im Internetshop nach Ihren Wünschen.

Auf ein Wort zum Thema:

Der Bauer und das Mindestlohn- und Arbeitszeitgesetz

Das Arbeitszeitgesetz, das schon seit 20 Jahren besteht, wird nun durch das neue Mindestlohngesetz und den damit verbundenen Kontrollen durch den Zoll verschärft. Dies stellt uns Gärtner und Bauern vor enorme Probleme.

Einige Beispiele:

Bei der Heuernte darf an keinem Tag länger als 10 Stunden gearbeitet werden. Auch wenn Regen angesagt ist! Bei der Erdbeerernte darf nur 6 Tage in der Woche gepflückt werden. Aber: Wenn es 30°C heiß ist, was

machen wir dann am siebten Tag, am Sonntag? Bei einem Verstoß werden Strafen bis zu 500.000 Euro fällig!!!

Jetzt fragen Sie sich: Warum haben die Bauern bei der Einführung des Arbeitszeitgesetzes nichts gesagt?! In den letzten 20 Jahren wurden bei Kontrollen durch die Sozialversicherung oder den Zoll Arbeitszeiten von mehr als 10 Stunden am Tag nie beanstandet, auch nicht in der Gastronomie und anderen Branchen.

Wir haben unseren Betrieb nun so umorganisiert, dass wir dem Arbeitszeitgesetz entsprechen. Die Öffnungszeiten für unseren Hofladen mussten gekürzt werden, wir mussten mehr Saisonarbeitnehmer einstellen und einarbeiten, um die Spitzen abzudecken und vieles, vieles mehr. Trotzdem hoffen wir, dass es noch Veränderungen am Mindestlohngesetz gibt, gerade bei der Arbeitszeit in der Hochsaison von Mai bis Juni, wenn das Unkraut doppelt so schnell wächst wie im Frühjahr, wenn Erdbeeren wahnsinnig schnell rot werden und geerntet werden müssen. **Fortsetzung auf Seite 2**

Unsere Hofladen-Verkaufszeiten

Freitag 12-18 Uhr

Auf dem Wochenmarkt in Rastatt

Samstag 8-13 Uhr

Auf dem Wochenmarkt am Gutenbergplatz in Karlsruhe

Samstag 7-13 Uhr



Fortsetzung von Seite 1:
Der Bauer und das Mindestlohn- und Arbeitszeitgesetz

Beim Mindestlohngesetz ist für uns Landwirte, die ab Hof vermarkten, nicht der gestiegene Arbeitslohn das Problem, da der höhere Preis an den Verbraucher weitergegeben wird.

Ob das real marktbeherrschende Lebensmittel-Kartell in Deutschland – bestehend aus den vier großen Supermarktketten, die 85 Prozent der Umsätze an Lebensmitteln abdecken – dies zulässt oder dann billiges Obst und Gemüse aus dem Ausland importiert, wird sich noch zeigen.

Werden die Kosten allerdings auf die Rücken der Obst- und Gemüsebauern abgewälzt, wird sich unsere Landschaft verändern. Zum Beispiel in Oberkirch, wo viele hundert Obstbauern Beerenobst anbauen, werden viele kleine Betriebe schließen müssen. Es wird mehr Monokulturen, wie zum Beispiel Mais, aber keine blühende Vielfalt an Kirschen, Äpfeln, wilden Streuobstwiesen usw. mehr geben.

Mein Tipp: Fahren Sie mit dem Fahrrad durch diese blühenden Landschaften, solange es sie noch gibt, kehren Sie im Braustübl in Ulm bei Oberkirch ein und trinken Sie einen Ulmer Maibock auf Ihre Gesundheit!

Nachrichten aus der Gärtnerei

Wir ernten Kräuter: Petersilie glatt und kraus, Koriander, Dill und Bärlauch.

Schöne Salate: Eichblatt und Batavia, jeweils grün und rot, sowie Kopfsalat. Alle Salate schneiden wir knackig frisch aus unseren Folientunneln.

Gepflanzt haben wir schon: Schlangengurken, Minigurken, Tomaten, Cocktailtomaten, Basilikum, Brokkoli, Kohlrabi, Weißkohl, Bundzwiebel, Blumenkohl und Staudensellerie.

Wir erwarten die ersten Erdbeeren ab dem 25. April!

Ihr



Georg Schmäzle, Gärtnermeister

Rezepte, Tipps & Infos

Rezept: Kohlrabi-Bratlinge mit frischem Koriander

Zutaten

150 g Grünkern geschrotet
100 g Dinkelmehl
300 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ei
2 Kohlrabi
Öl zum Anbraten
Salz & Pfeffer
1 Bund frischer Koriander
frischer Ingwer
Paprika- und Currypulver

nach Belieben noch frischer oder getrockneter Basilikum

- Die Gemüsebrühe aufkochen, vom Herd nehmen und den Grünkernschrot hinzugeben. Etwa 10 Minuten quellen lassen. Zwischenzeitlich Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Die Kohlrabis klein schneiden. Bis auf das Dinkelmehl alle Zutaten mit dem gequollenen Grünkernschrot vermengen. Nach und nach das Dinkelmehl hinzufügen, bis es eine sämige lockere Masse gibt. Aus dem Teig nun die Bratlinge formen und in einer Pfanne in heißem Öl jede Seite ca. 3 Minuten lang braten.
- Dazu passt herrlich ein erfrischender bunter Sommersalat. Guten Appetit!