

Hofzeitung

der **Bioland**® Gärtnerei Georg Schmäzle • Ausgabe **Dezember 2004**

Liebe Ökolisten,

die Herbsterte ist im vollen Gang: Für das Kühllager haben wir Superschmelzkohlrabi, Sellerie, Chinakohl und Zuckerhutsalat geerntet.

Superschmelzkohlrabi ist ein sehr langsamwachsender Kohlrabi (Kulturzeit 4-5 Monate), ca. 2-3 Kilo schwer. Er ist lagerfähig bis Mitte April, bleibt schön zart und ist sehr mineralstoffreich. Ein Superschmelzkohlrabi sieht eher aus wie eine Rübe ist aber sehr geschmackvoll.



Wir schneiden für Sie 500g – 900g Stücke und verpacken diese in Tüten. So müssen wir im Winter keine Bio-Kohlrabi aus Süd-Italien zukaufen, die pro Kilo teurer sind als unsere zarten Superschmelzkohlrabi und 1000 Kilometer transportiert werden.

Sie erhalten Gemüse aus eigenem Anbau und aus der Region.

Aus dem Gewächshaus ernten wir schon Feldsalat und Postelein-Salat, aus dem Freiland ernten wir zur Zeit Kohlrabi, Radicchio, Endivie, Feldsalat, Lauch, Wirsing, Grünkohl, Weißkohl.

Um Pilzkrankheiten bei Feldsalat im Gewächshaus zu vermeiden haben wir eine neue Art Feldsalat zu kultivieren

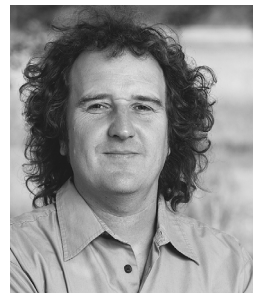
erfunden, die wir auch beim Bio-Gärtnerseminar in Bad-Boll vorstellen werden.

Der Feldsalat wird in ein Schwarzes Vlies gepflanzt dadurch muss man nur zur Pflanzung Wasser geben.

Die Luft bleibt trocken und gibt Pilzen keine Chance sich zu entwickeln. Falscher Mehltau ist ein Pilz der in den letzten warmen Winter (Stichwort: Klimawandel) immer aggressiver geworden ist und bei uns zu großen Ausfällen bei Petersilie, Feldsalat und anderen Salaten geführt hat.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Georg Schmäzle



Unsere Hofladen-Verkaufszeiten:

Di. u. Mi. 9-13 Uhr
Freitag 9-19 Uhr
Samstag 9-13 Uhr



Rezepte, Tipps & Infos



Die Weihnachtsfeiertage und
der Jahreswechsel stehen kurz bevor

Für Ihre Festtage empfehlen wir Ihnen

Weine und Sekte

Die Auslieferung erfolgt in

Kalenderwoche 51 –
vom 14.12. – 17.12.2004

Wildspezialitäten

aus heimischen Wäldern um Baden-Baden
Verkauf nur nach Vorbestellung –
rufen Sie uns einfach an:

07223/6361

Unsere **Weihnachts-Geflügelangebote** finden Sie
in den nächsten Tagen auf der Rückseite Ihrer
Lieferscheine.

Die Auslieferung der Gänse, Enten, Gockel und Sup-
penhühner wird in der Weihnachtswoche erfolgen.



Rezept: *Pastinakencremesuppe*

1 Liter Gemüsebrühe
500 g Pastinaken
500 g Kartoffeln, mehligkochend
250 ml Sahne

Salz
Pfeffer
Muskat

- Pastinaken und Kartoffeln kleinwürfeln und
in der Gemüsebrühe sehr weich garen.
- Pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat
abschmecken.
- Mit Sahne nach Belieben auffüllen. Nochmals kurz
aufkochen lassen.

Guten Appetit wünscht Ihnen
Ihre Bioland-Gärtnerei Schmäzle