

Hofzeitung

der **Bioland**® Gärtnerei Georg Schmäzle • Ausgabe Januar 2005

Liebe Ökolisten,

wir, das Bioland-Schmäzle-Team, wünschen Ihnen ein gutes erfolgreiches Jahr 2005. In dieser Ausgabe der Hofzeitung dürfen Sie hinter die Kulissen der Gärtnerei blicken. Das Büro stellt sich vor:



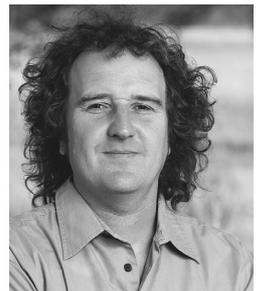
Josef Herzog aus Greffern/Rheinmünster ist Ihr Ansprechpartner am Telefon. Der gelernte Bilanzbuchhalter ist für Beratung und Betreuung der Abokunden zuständig, außerdem sorgt er für korrekte Abrechnungen. Die Kunden kennen seine Stimme und schätzen ihn wegen seinem offenen Ohr für Wünsche, seiner Geduld, seinem Wissen. Nicht zu vergessen die leckeren Kochrezepte, die der Hobbykoch Herzog auf Lager hat und Ihnen gerne verrät. Seit 1996 in der Gärtnerei Schmäzle tätig, hat Josef Herzog sämtliche Stationen des Betriebes durchlaufen – vom Gemüse ernten, Abokisten packen über Ware ausliefern bis ins Büro, wo er seit 2000 für Ordnung sorgt. Auch die Pflege des Onlineshops und die Wartung der modernen EDV fallen in sein Ressort. Somit kennt er den Betrieb aus verschiedenen Perspektiven, deshalb ist er für

Kunden und auch für die Mitarbeiter der Ansprechpartner bei Fragen oder Schwierigkeiten.

Als Ausgleich für die Arbeit im Büro lässt es sich Herr Herzog nicht nehmen, jeden Samstag in Karlsruhe auf dem Gutenbergplatz persönlich den Marktstand der Gärtnerei aufzubauen und taufisches Gemüse, knackige Salate, würzige Kräuter, frische Eier und saftiges Obst anzupreisen. Der direkte Kontakt zum Kunden und die gute Beratung ist eben das Wichtigste für ihn. In seiner Freizeit liebt Josef Herzog das Kochen und unternimmt lange Spaziergänge im nahen Schwarzwald mit seiner Frau.

Mit freundlichen Grüßen

Georg Schmäzle
Ihr Georg Schmäzle



Unsere Hofladen-Verkaufszeiten:

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

Georg
Schmäzle
Bioland®



Rezepte, Tipps & Infos

Rezept: **Zuckerhuttopf**

100 g Speckwürfel
2 Zwiebeln; in Ringe
20 g Butter
1000 g Zuckerhut
Majoran; gehackt
Thymian; gehackt
Salz
Pfeffer
50 ml Weißwein
200 g Karotten; in Scheiben
2 Knoblauchzehen; gepresst

- Speckwürfel langsam erhitzen, Zwiebelringe dazugeben. Die Zwiebeln glasig, den Speck goldbraun braten und herausnehmen.
- Butter in den Bratopf geben. Zuckerhut tropfnass längs achteln, locker aufrollen und in den Bratopf geben, Majoran und Thymian darüber geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Wein zugeben; Karotten mit dem Knoblauch mischen und dazugeben. Zugedeckt 10 bis 15 Minuten leise kochen lassen.
- Die Zwiebelringe und den Speck darauf verteilen, nochmals 5 Minuten schmoren lassen und servieren.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Bioland-Gärtnerei Schmäzle

*Es gibt kaum etwas auf der Welt,
das nicht irgendjemand ein wenig
schlechter und etwas billiger
verkaufen könnte, und die Menschen
die sich nur am Preis orientieren,
werden gerechte Beute solcher Machenschaften*

John Ruskin (1819-1900) Sozialökonom und Sozialreformer