

Hofzeitung

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

Liebe Ökokistler,

Aufgrund der positiven Resonanz auf die letzte Hofzeitung haben wir beschlossen Ihnen heute eine weitere Mitarbeiterin vorzustellen:

Sandra Muller aus Neewiller/Lauterburg im Elsaß arbeitet seit 2001 im Betrieb. Sie ist vor allem für die Organisation und den geregelten Ablauf beim Abpacken und auch für die reibungslose Kommunikation zwischen Büro und Packstationen zuständig. Mit drei weiteren Kolleginnen sorgt Sandra dafür, dass Sie Ihre Obst- und Gemüseboxen prallgefüllt mit frischem Obst und knackigem Gemüse nach Hause geliefert bekommen. Zudem richtet sie die Ware für



den Markt in Karlsruhe für Ihren Kollegen Josef Herzog (siehe letzte Hofzeitung) und arbeitet gelegentlich im Büro. Mit 22 Jahren eine der Jüngsten bei Bioland-Schmäzle, arbeitete Sie nach dem Abitur und der Ausbildung zur Sekretärin bei einer großen französischen Supermarktkette. Dort gefiel es ihr wegen der unpersönlichen Atmosphäre nicht besonders. Als geselliger Mensch schätzt Sandra in der Gärtnerei Schmäzle die familiäre Atmosphäre und das angenehme Betriebsklima. Die Arbeit macht Ihr großen Spaß, bietet sie doch Abwechslung und Herausforderungen verschiedener Art. In der Freizeit kocht Frau Muller gerne für Freunde, am liebsten bouche à la reine

(Königinpastete). Sie geht gerne aus, mag Karten- und Gesellschaftsspiele.

Mit freundlichen Grüßen

Georg Schmäzle
Ihr Georg Schmäzle

Nächste Woche: Extra-Eier in der Kiste

(Honau) Hans Barthelme, unser Naturland-Hühnerhalter, hat im Januar neu junge Legehühnchen eingestallt, d.h. in den großen Legestall umquartiert.

Diese glücklichen Junghennen legen noch kleine Baby-Eier, die man laut Handelsklassengesetz nicht verkaufen darf, weil sie in keine Norm passen.

Und so kam ihm die Idee, für die Ökokistler zusätzlich zu den normalen großen Eiern 2 Klein-Eier dazuzuschicken.

Nächste Woche sind sie in der Kiste drin. Wir finden die Idee prima!

Unsere Hofladen-Verkaufszeiten:

Di. u. Mi. 9-13 Uhr
Freitag 9-13 Uhr
u. 14-19 Uhr
Samstag 9-13 Uhr



Rezepte, Tipps & Infos

Rezept: **Schwarzwurzel-Gratin**

500 g Schwarzwurzeln
500 g Kartoffeln
200 g Butterkäse
2 Eigelb
200 ml Crème fraîche
Kräutersalz u. Pfeffer
1 Bd. Schnittlauch
Zum Bestreuen:
50 g Sonnenblumenkerne

- Die Schwarzwurzeln waschen und in einem großen Topf in Essigwasser weich kochen. Danach schälen und wieder in Essigsalzwasser legen (Das verhindert, dass die Schwarzwurzeln anlaufen.).
- Inzwischen die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Danach in Salzwasser 5 Minuten verkochen und abtropfen lassen. Den in Würfel geschnittenen Butterkäse mit Eigelb, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und feingeschnittenem Schnittlauch verrühren. Die Sonnenblumenkerne in einer trockenen Pfanne kurz rösten.
- Die Schwarzwurzeln mit den Kartoffelscheiben in eine gefettete Auflaufform füllen, mit der Käsecreme begießen und mit onnenblumenkernen bestreuen. Die Form auf dem Traggitter in den Backofen schieben und überbacken.

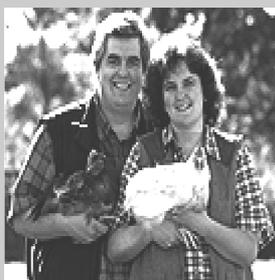
Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Bioland-Gärtnerei Schmäzle

Nach langem Suchen ist es uns endlich gelungen einen neuen Metzgereibetrieb für Geflügel-Fleisch und -Wurst zu finden.

Zusammen mit dem Geflügelhof RoBERT werden wir im Jahr 2005 mehrere Aktionen durchführen.

Die erste Auslieferung ist für die KW 11 (v. 14.4. – 19.4.) geplant.

Wir werden Sie rechtzeitig über das zur Verfügung stehende Sortiment unterrichten.



Der Geflügelhof RoBERT wurde 1994 von uns, Roswitha und Berthold Franzsander, im westfälischen Delbrück gegründet.

Von Anfang an galt für uns das Motto:

*„Auf unserem Hof muss das Leben
der Tiere (und Menschen)
lebenswert sein.“*