Hofzeitung

der **Bioland**® Gärtnerei Georg Schmälzle • Ausgabe **März 2005**

Liebe Ökokistler,

im Februar haben wir in unsere Gewächshäuser Batavia, Kopfsalat, Eichblattsalat, Petersilie, Dill und Rucola gepflanzt aber er wächst fast gar nicht, es ist zu kalt .
Ins Freiland konnten wir auch nur sehr verspätet pflanzen, 2-3 Wochen zu spät. Und so bleibt der Engpass an Gemüse bis Ostern bestehen. Und die Preise werden bis dahin (und noch länger) in Europa so hoch bleiben.

Gärtner Mirek beim Salat pflanzen

Soviel Schnee wie dieses Jahr gab`s schon lange nicht mehr. Einerseits ist es ja wunderschön, diese besinnliche Stimmung zu haben, aber andererseits wächst kein Gemüse, wenn`s so kalt ist.
Dies zum Leid des Gemüsegärtners in Baden, Spanien usw.
Aber auch die Kunden leiden, wenn es wenig zu ernten gibt: die Preise gehen hoch…

Damit wir die Zeit bis zum ersten eigenen Salat überbrücken, säen wir im März noch Gartenkresse aus, die ist in 3 Wochen fertig.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Georg Schmälzle

Unsere Hofladen-Verkaufszeiten:

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

Georg Schmälzle
Bioland®

Bioland Gärtnerei Georg Schmälzle · Hofmattstr. 40 · 76547 Sinzheim Müllhofen
Telefon 07223/6361 · Fax 07223/6414 · E-Mail: bio@schmaelzle.com · Internet: www.schmaelzle.com

Rezepte, Tipps & Infos

Rezept: ***Schwarze Rettichsuppe***

1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 mehligkochende Kartoffel, ca. 300 g
2 EL Olivenöl
125 ml Weißwein
1 l Brühe oder Fond
200 ml Schlagsahne
1 1/2 schwarzer Rettiche
Salz
Pfeffer

- Die Zwiebel und den Knoblauch pellen und fein würfeln. Die Kartoffel schälen und würfeln. Olivenöl oder Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anschwitzen, die Kartoffelwürfel dazugeben und eine weitere Minute anschwitzen.
- Mit dem Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Mit Fond angießen und dann bei mittlerer Hitze 25 Minuten sanft kochen. Salzen und pfeffern.
- Den Rettich waschen und schälen, in feine Scheiben hobeln und einige zur Dekoration zur Seite stellen. Die restlichen zur Suppe geben. Anschließend die Suppe mit dem Rettich fein pürieren, in einen zweiten Topf geben, Sahne dazugeben und aufkochen.
- Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Bioland-Gärtnerei Schmälzle

Ostern steht vor der Tür –

Neu in unserem Online-Shop sind aktuelle Angebote rund ums Osterfest.

Zum Einstimmen:

Häschen geht zum Kaufmann: „Haddu Rotkohl?"
Der Kaufmann bedauert: „Nein, nur Weißkohl."
„Muddu rot anstreichen, dann haddu Rotkohl."

Wer hat Erfahrung?

Wir wollen im Jahr 2006 nach und nach unsere Autos auf Rapsöl als Treibstoff (Speiseöl nicht Rapsdiesel) umstellen.

Welcher Ökopionier verfügt über einschlägige Erfahrungen.

Tipps, Empfehlungen und Warnungen sind uns gerne willkommen!

Ihr Georg Schmälzle

Tel.: 07223-801200 · Fax: 07223-801203
Mail: georg@schmaelzle.com