

Hofzeitung

der **Bioland**® Gärtnerei Georg Schmäzle

• Ausgabe **April 2005**

Bio-Spargel, der herzhaft Geschmack entscheidet!

Der Sinzheimer Bio-Gärtner Georg Schmäzle hat dieses Jahr erstmals die ganze Spargel-Saison von April bis 5. Juni Spargel im Angebot. Beim Bio-Spargel handelt es sich um eine Spargel-Sorte namens „Grolim“. „Bei dieser Sorte steht das



Bio-Gärtner Georg Schmäzle beim Spargel stechen

Laub offen. Es trocknet sehr leicht ab“, erklärt der Bio-Spargel-Bauer seine Wahl. Außerdem ist diese Spargelsorte sehr robust. „Der Spargel „Grolim“ schmeckt sehr herzhaft, also intensiv nach Spargel. Er ist geschmacklich den anderen Sorten überlegen“, zeigt sich Schmäzle völlig begeistert. Er führt dies auf ausgiebige Bereitstellung von Mineralstoffen zurück. „Konventioneller Kunstdünger verwässert den Geschmack“, so Schmäzle. Durch den guten Standort, Boden und Kompostgaben entwickelt die Sorte Grolim im Bioanbau einen reifen, kräftigen Geschmack.

„Spargel-Gourmets, die bisher konventionell einkaufen nehmen selbst längere Anfahrtszeiten in Kauf, um im Hofladen die Spargel-Sorte Grolim, mit seinem konzentrierten, vollmundigen Aroma zu kaufen“

Auf einem 1,5 Hektar großen Feld – das entspricht ungefähr 1,5 Fußballplätzen – bei der Straußenfarm

Unsere Hofladen- Verkaufszeiten:

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



Mhou in Schwarzach wächst das begehrte Gemüse. Und Kenner erkennen sofort: Mit normalem Spargel hat der Bio-Spargel nicht viel gemein. Denn normalerweise ist der Abstand zwischen den Spargelreihen 1,80 Meter. Beim Bio-Spargel allerdings beträgt der Abstand 2,80 Meter, erklärt Georg Schmäzle. Der Grund: Das Laub kann durch den breiteren Abstand besser abtrocknen. Und dies ist wichtig, denn dadurch nimmt das Krankheitsrisiko ab. Außerdem lugen zwischen den einzelnen Spargelbeeten bereits grüne Blättchen hervor. „Im März wird zwischen den Beeten Gründüngung eingesät“, erklärt der Fachmann. Ackerbohnen, Wicken und Futtererbsen binden den Stickstoff von der Luft und bringen ihn mittels Bakterien in den Boden. Dies wirkt wie ein Dünger. Die Spargel-Wurzeln können besser wachsen und bekommen eine Extra-Portion Nährstoffe, so Schmäzle.

Im Gegensatz zu normalem Spargel sind chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel nicht erlaubt. Bei heißen Temperaturen wird der Bio-Spargel morgens beregnet. Schmäzle hat auf dem Feld eigens einen Tiefbrunnen bohren lassen. Allerdings darf das Feld auch nicht zu nass werden, so der Landwirt.

Gespannt schaut der Bio-Landwirt jetzt seinen drei Spargel-Stechern aus Polen über die Schulter, wenn sie gekonnt die Erde wegbudeln und die Spargelstangen abstechen. Denn in diesem Jahr wird der Bio-Spargel zum ersten Mal den vollen Ertrag abwerfen.

Doch nicht nur als Spargel-Bauer betritt der Bio-Landwirt, der Kunden zwischen Straßburg und Germersheim sowie Kehl bis Karlsdorf auch per Haus-Lieferservice sowie per Internet-Bestellung mit gesundem Gemüse versorgt, Neuland. Dieses Jahr baut Schmäzle Erdbeeren und Himbeeren im Gewächshaus an, um noch früher auf den Markt zu kommen. Vor fünf Jahren hat er Erdbeeren in sein Angebot aufgenommen. Inzwischen haben sich die verführerischen roten Früchtchen als der Hit in der Direktvermarktung entwickelt, verrät Schmäzle.

Im Jahr 2005 jedenfalls setzt Schmäzle seine Hoffnung auf Bio-Spargel. Und die Chancen für ihn stehen gut. Denn noch ist Georg Schmäzle der einzige in der gesamten Region, der Bio-Spargel kultiviert.



... unser frühlings-frisches Weinangebot:



2004er Weissburgunder Kabinett trocken

Ein wunderbarer Wein zum Spargel! Nach den opulenten 2003er Weißweinen zeigt er sich hier wieder mit seinen klassischen Qualitäten: Frische Frucht, ein Hauch Vanille – schlank, elegant, spritzig! –

2002er Grauer Burgunder Kabinett trocken 0,75 Ltr. Flasche zum Preis von € 7,52

Schönes Bukett von Birne und Pfirsich. Schmelzende Bittermandelnoten und die gut eingebunden Säure bringen einen würzig, lebhaften Trunk.

2002er Spätburgunder Rotwein Q.b.A. trocken 0,75 Ltr. Flasche zum Preis von € 7,68

Dieser Rote duftet wunderbar nach Beeren, zeigt sich im Trunk rund und füllig, nicht zu schwer. Im großen Holzfass ausgebaut, hat er die ideale Trinkreife.

Besuchen Sie unsere neu gestaltete Homepage unter
www.schmaelzle.com

Neben weiteren Öko-Spitzenweinen finden Sie unseren überarbeiteten
Online-Shop sowie die neuen Rubriken Markt und Hofladen.
