

Hofzeitung

der **Bioland**® Gärtnerei Georg Schmäzle

• Ausgabe **Juni 2005**

Liebe Ökolisten,

die Erdbeerernte ist im vollen Gange!

Jeden Morgen um 5 Uhr gehen unsere 11 polnischen und rumänischen Mitarbeiter auf unser 1 Hektar großes (= so groß wie ein Fußballplatz) Erdbeerfeld und pflücken bis 12 Uhr. Dann wird abends nochmals geerntet von 19 bis 22 Uhr, weil es dann nicht so heiß ist und die empfindlichen Früchtchen „dunkel anlaufen“, wenn die Sonne zu lange darauf scheint. Die abends gepflückten Erdbeeren sind nicht so haltbar, wie die am frühen Morgen.



Ganz neu ist die Ernte der Sorte „Korona“ die etwas weicher in der Schale ist, aber extrem lecker schmeckt und deshalb ausschließlich für die Abo-Kunden gepflückt wird. Sie hat etwa 20 Prozent weniger Ertrag im Vergleich zu herkömmlichen Sorten.

Wenn sie Erdbeeren einkochen oder einfrieren wollen, hier unser Sonderangebot: Für 5kg reife Erdbeeren der Sorte Korona (sehr lecker)

5 kg für 25,50 €

Bei kleineren Mengen gelten die aktuellen Preise für die 500g Schale (diese Woche 3,90 €/Stück.)

Erdbeeren gibt es heuer noch bis zum 20. Juni aus eigenem Anbau.

Die Spargelsaison geht zu Ende.

Die geschmackliche innere Qualität hat uns überzeugt, auch wenn sie zu äußerlichen bräunlichen Stellen neigt.

Manche Kunden meinen diese Spargel seien alt. Sind sie aber nicht. Die bräunlichen Stellen sind eine Sorteneigenschaft, genauso wie der intensive Geschmack. Außerdem wird der Spargel geschält, so dass kein zusätzlicher Abfall entsteht.

Wir ernten schon die ersten roten Tomaten und Cocktailtomaten im Gewächshaus. Die resistente Sorte Phantasia und die Cocktailsorte Phylovita überlebten als einzige die Kraut- und Braunfäule-Epidemie. Im Freien gibt es schon Zucchini und im Gewächshaus die ersten Minigurken.

Auch bei Basilikum, Ruccula und Dill beginnen wir mit der Ernte.

Viel Spaß beim Kochen!

Ihr Georg Schmäzle

Unsere Hofladen-Verkaufszeiten:

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



Rezepte, Tipps & Infos

Rezept: **Erdbeer-Joghurt-Torte**

Zutaten für den Teig:

100 Gramm Margarine
200 Gramm Mehl
100 Gramm Zucker
1 Ei

Zutaten für den Belag:

1 Tüte Bio-Gelatine
500 Gramm Erdbeeren
1 Glas Naturjoghurt 500 g
2 Päckchen Vanillezucker
60 Gramm Zucker

- Aus den Teigzutaten einen Mürbteig herstellen. In eine gefettete Springform geben und 15 Minuten bei 200°C backen.
- Erdbeeren im Mixer oder mit dem Mixstab pürieren, mit Joghurt, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine in Wasser auflösen. Dann unter die Erdbeermasse rühren. Die Creme in die Springform füllen und glattstreichen. 1-1,5 Stunden kalt stellen. Anschließend mit Sahne und Erdbeeren garnieren.
- Dieser Kuchen ist schnell gemacht und schmeckt vor allem an heißen Tagen super lecker.

Rezept: **Superschnelle Erdbeertorte**

Man nehme:

1 Tortenboden
1 Becher Sahne
500 Gramm Magerquark
500 Gramm Erdbeeren

- Tortenboden auspacken und auf eine Platte legen. Die Sahne steif schlagen und den Quark unterziehen.
- Die Erdbeeren waschen und halbieren und die Masse geben. Das Ganze auf den Tortenboden streichen, wird ziemlich kuppelförmig und bei Bedarf noch etwas kalt stellen.
- Wer mag, kann in die Sahne-Quark-Mischung noch Zucker und Vanillezucker geben.

**Guten Appetit wünscht Ihnen
Ihre Bioland-Gärtnerei Schmälzle**

Unser Erdbeersaison-Angebot:

Biskuit-Dinkelvollkornboden	4,08 €
Biskuitboden, helles Weizenmehl	3,57 €
Vanillezucker, 5 Päckchen	2,69 €
Agar-Agar, gemahlen, 30 g	2,49 €
Sanavit Margarine 250 g	1,69 €
Joghurt natur, 3,7% Fett 500g Glas	1,50 €
Demeter-Sahne, Flasche 500 ml	3,10 €
Bio-Gelatine, Päckchen 9 g	0,79 €
Soya-Sprühsahne, Dose 250 g	1,99 €