

# Hofzeitung

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

## Unser Hoffest 2005

Trotz des starken Regens am Sonntagnachmittag war das Hoffest gut besucht. Die Besucher waren mit allen Sinnen bei den Ackerführungen rege beteiligt.



Man konnte Himbeeren probieren, organischen Dünger riechen, die Wärme in den Folientunnels spüren. Höhepunkt war der Auftritt des Clowns. Aber auch das Schnitzen von Karotten-Autos war sehr beliebt. Mit Gartenbauingenieur Jens Müller und seinem Traktor über das Feld zu hoppelnd, machte Groß und Klein gleichermaßen Spaß.

Einige Menschen aus Karlsruhe nutzten den Shuttle-Service von der Stadtbahnhaltestelle Sinzheim zum



Hoffest. Das Buffet hat diesmal ein Bio-Partyservice gemacht: 100 Prozent Bio. Mir persönlich hat die Hokaido-Kürbissuppe mit frischem Ingwer vortrefflich gemundet. Auch den Bio-Dinkelvollkorn-Flammkuchen fand ich super, weil er so herzhaft schmeckt. Die Spielmobil-Geräte

aus Vollholz im Folientunnel hat vor allem die jüngeren Jugendlichen angesprochen.

Ich denke, es war ein rundum getroffenes Fest. Vielen Dank für Ihre Teilnahme trotz des schlechten Wetters.

## Aus der Gärtnerei

Zur Zeit ernten wir viele Himbeeren im Gewächshaus, auch Tomaten und Paprika gibt es noch 2-3 Wochen. Im Freien hat die Herbsterte begonnen: Chinakohl, Brokkoli, Blumenkohl, Weißkohl, Kohlrabi-Superschmelz, Feldsalat, Endivie, Rucola, Sellerie, Spinat, Fenchel, Mangold, Grünkohl Lauch und vieles mehr wird geerntet.

Ihr Georg Schmäzle

### Unsere Hofladen-Verkaufszeiten:

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



# Rezepte, Tipps & Infos

## Rezept: *Kartoffelquiche*

### Zutaten für 12 Stücke

Teig: 200 g Mehl,  
100 g Butter oder Margarine,  
1 Ei,  
2 EL Mineralwasser,  
1 Prise Salz;

Belag: 800 g Kartoffeln,  
Salz,  
50 g Steinchampignon  
2 Eier,  
250 g Schmand,  
150 g Crème fraîche,  
2 Knoblauchzehen,  
frisch gemahlener Pfeffer,  
Mehl für die Arbeitsfläche,  
Fett für die Form,  
50 g Pinienkerne,  
1/2 Bund Petersilie

### Zubereitung

Für den Teig:

- Mehl, Fett, Ei, Mineralwasser und Salz zuerst mit den Knethaken des Handrührers, danach mit den Händen, zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig

abgedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den Belag:

- Die Kartoffeln schälen und fein hobeln. Kartoffelscheiben in kochendes Salzwasser geben und etwa 5 Minuten kochen. In ein Sieb gießen und mit kaltem Wasser abspülen.
- Die Steinchampignon im Blitzhacker fein zerkleinern. Eier, Schmand, Crème fraîche und Steinpilze verrühren. Mit zerdrücktem Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und eine gefettete Tarteform (Ø 26 cm) damit auslegen.
- Kartoffelscheiben auf den Teig geben, mit der Eiersahne begießen. Mit Pinienkernen bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 5 auf der untersten Einschubleiste etwa 30 bis 35 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eventuell mit Backpapier abdecken.  
Petersilie grob hacken und auf die Quiche streuen.

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

## **Liebe Gemüse-Kistler,**

Ab sofort können Sie wieder Einlagerungs-Kartoffeln bestellen. Sie haben die Auswahl zwischen:

- Kartoffeln *Nicola* festkochend regional  
**12,5 kg zum Preis von € 11,50**
- Kartoffeln *Agria* vorwiegend festkochend  
**12,5 kg zum Preis von € 11,50**
- Kartoffeln *Melina* mehligkochend  
**12,5 kg zum Preis von € 11,50**

