

Hofzeitung

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



Liebe Abokistler

in dieser Ausgabe unserer Hofzeitung setzen wir die Serie Mitarbeiter bei „Bioland-Schmäzle“ fort.

Beim Aboteam gab es einen Neuzugang: Jens Müller. Jens ist 42 Jahre alt, Gärtner, Gartenbau Techniker und Diplom-Gartenbauingenieur (Studium an der FH Osnabrück). Seit drei Monaten leitet er das Bioland Schmäzle-Aboteam.

Seine Qualifikationen und Flexibilität kommen uns in der Gärtnerei zugute. Als genialer Organisator, geschickter Arbeiter und kühler Rechner ist er nicht nur beim Abokisten packen die tragende Säule – auch beim Gewächshausaufbau, Himbeerenschnitten und in vielen anderen Bereichen bringt Jens seine Talente zum Einsatz.



Bei uns tüchtig gearbeitet hat Jonas von der freien Waldorfschule Rastatt. Im Rahmen eines Betriebspraktikums von 14 Tagen erntete er Endivie, Feldsalat, Tomaten, Rucula, Lauch usw.

Ob es darum geht Kohlrabi für's Abo zu schneiden, die benötigte Menge Kartoffeln für die Abos zu berechnen, die Packreihenfolge zu planen, oder beim Bio-Gemüse-großhändler eine Palette Orangen abzuholen – mit Jens ist stets zu rechnen. Dank seinem wachen Geist, seiner Ordnungsliebe, Genauigkeit und Strukturiertheit bewältigt er mühelos alle Aufgaben.

Er verfügt über große berufliche Erfahrung. Unter anderem war er auf einem Demeter-Weingut in Frankreich tätig, Ingenieur im Gewächshausbau, Zierpflanzengärtner und Biobauer in Frankreich.

In der Mittagspause frönt Jens seinem Hobby: Kochen; Er kocht für das ganze Aboteam den Mittagstisch. In der Tat: Jens ist eine große Bereicherung für unseren Betrieb.

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: Truthahnrouladen mit Gemüse-Käsefüllung

Zutaten

4 Bio-Putenschnitzel à 140 g
2 Stangen Staudensellerie
4 Tomaten
150 g Fetakäse
120 g Gemüse der Saison
100 g frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Majoran, Basilikum, Minze)
1/4 l Rotwein
2-3 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin
1 Bio-Ei
3 EL Olivenöl
2 EL Paniermehl
1 TL Honig Meersalz, Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Putenschnitzel flach klopfen. Fetakäse in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse ebenfalls würfeln und blanchieren, frische Kräuter zerhacken, Knoblauchzehe zerdrücken, und mit einem Ei und 2 TL Paniermehl vermengen. Den Fetakäse zum Schluß unterheben und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Putenschnitzel mit der Masse bestreichen, zu einer Roulade rollen und mit Zahnstochern feststecken. Den Staudensellerie und die Tomaten in grobe Würfel schneiden. Rouladen in Olivenöl anbraten, den Sellerie zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. 5 min. braten lassen, Lorbeerblätter und Rosmarin dazugeben und mit Rotwein ablöschen. 5 min. kochen lassen. Als Abschluss die Tomatenwürfel zugeben und mit Honig verfeinern und das ganze bei schwacher Hitze ca. 20 min. schmoren. Lorbeerblätter und Rosmarin entfernen.

Die Rouladen auf dem Tomaten-Sellerieragout anrichten. Dazu empfehlen sich Bandnudeln.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Bioland-Gärtnerei Schmälzle

Verbraucherinformationen zur Vogelgrippe vom Geflügelhof RoBERT's, unserem Geflügellieferanten:

Liebe Kundinnen und Kunden,

durch die Berichterstattung über die Vogelgrippe in den Medien wünschen sich Verbraucher, speziell Naturkost-Kunden Informationen vom Bio-Geflügel-Züchter direkt.

Zum einen möchten unsere Kunden gerne wissen, welche Vorsichtsmaßnahmen wir bei unserer Tierhaltung treffen:

Bisher gibt es in Deutschland keine an Vogelgrippe erkrankten Tiere. Sollte das Bundesministerium für Umwelt und Gesundheit zur Sicherheit der Verbraucher eine Stallpflicht für Geflügel anordnen, so kommen wir dem unverzüglich nach. Unsere Tiere, die wir nach Bioland-Richtlinien aufziehen, genießen im Augenblick noch ihren Grünauslauf.

Wir haben seit Aufkommen der Grippediskussion unsere Hygieneanforderungen in und um die Ställe auf mögliche Infektionswege überprüft, und Infektionsrisiken ausgeschaltet. Schon heute sieht unser Vorsorgeplan ein enges Monitoring vor. In regelmäßigen Abständen werden alle Tiergruppen hinsichtlich einer möglichen Infektion untersucht.

Zum anderen interessiert die Sicherheit beim Verzehr von Bio-Geflügel:

Ein Verzehr von RoBERT's Bio-Geflügel ist unbedenklich, da unsere Tiere frei von dem Grippevirus sind. Das Virus ist nach bisherigen Erkenntnissen nur in äußerst seltenen Fällen und bei intensivstem Kontakt mit infiziertem, lebendem Geflügel auf den Menschen übergesprungen.



Es liegen keine Studien vor, die eine Übertragung des Virus' bei Verzehr von durchgaretem Fleisch vermuten ließen.

Zusammenfassend ist zu sagen, dass unsere Tiere nach wie vor ihren Auslauf bekommen, wir aber bei einer tatsächlichen Gefähr-

dung unseres Geflügels unverzüglich entsprechende Maßnahmen zum Schutz des Verbrauchers ergreifen werden. Unser modernes Stallkonzept sieht neben Tageslichtställen auch Wintergärten und Schlechtwetterausläufe vor, so dass unsere Tiere auch bei ausnahmsweisem „Hausarrest“ noch viel Bewegung, Licht und Luft bekommen. Sie werden artgerecht gefüttert und vermehrt beschäftigt, so dass Sie auch weiterhin mit gutem Gewissen unserer Bio-Geflügelfleisch und -wurst genießen können.

Auch im ZDF-Magazin „Umwelt“ am 20.11.2005 (nicht wie ursprünglich gemeldet am 13.11.2005) um 13.15 Uhr können Sie sich selbst von unserer vorbildlichen Tierhaltung überzeugen!

Berthold Franzsander