

# Hofzeitung

der **Bioland**® Gärtnerei Georg Schmäzle • Ausgabe März 2006

## Liebe Abokistler

der Winter hatte Deutschland lange im Griff.

Die letzten 10 Wochen ist der Feldsalat überhaupt nicht gewachsen, selbst bei uns in den Gewächshäusern nicht – da wir ja nicht heizen! Auch in Frankreich und Spanien wächst alles Gemüse sehr langsam. Dies wirkt sich, wie Sie vielleicht schon gemerkt haben, kräftig auf die Gemüsepreise aus.

Damit Sie eine einigermaßen gefüllte Gemüsebox haben und damit ihren Bedarf decken können, möchten wir Ihnen im Wert von 1-2 Euro mehr Gemüse in die Box packen – so wie letzte Woche schon geschehen. Sollten Sie damit nicht zu recht kommen, rufen Sie uns doch bitte an, oder schicken Sie uns einfach eine Nachricht zu.



Ihr Georg Schmäzle

## Nachrichten aus der Gärtnerei

Diese Woche pflanzen wir schon den ersten Kopfsalat, Eichblatt, Batavia, auch Petersilie und Dill.

Sehr viel Arbeit macht uns die Ernte von Feldsalat, der durch den scharfen Winter sehr klein ist und sehr aufwändig geputzt werden muss.

Normalerweise schneiden wir 15 Kilo in der Stunde, jetzt sind es nur 5 Kilo, ein mühsames, beschwerliches Arbeiten.

Im Freiland ist der gesamte Feldsalat erfroren und kann eingepflügt werden.

Aus dem Kühllager „ernten“ wir noch Superschmelz-Kohlrabi, Sellerie und Möhren.

## Unsere Hofladen-Verkaufszeiten:

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



# Rezepte, Tipps & Infos

## Rezept: *Mangold-Apfel-Rouladen*

### Zutaten

800 g Mangold  
Salz  
Pfeffer  
1 Apfel  
1 Zwiebel  
2 Sch. Weizentoastbrot  
50 g Butter  
1 ts Thymian  
2 Eier  
350 g Hackfleisch  
200 ml Brühe  
2 tb Soßenbinder

### Zubereitung

8 Mangoldblätter 1 Min. blanchieren, trocken tupfen, die Mittelrippen am Ansatz flach schneiden. Restlichen

Mangold grob hacken Apfel und Zwiebel fein würfeln. Toastbrot kalt einweichen.

Gehackten Mangold in 20 g Fett 5 Min. auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 dünsten. Toastbrot ausdrücken, mit dem Mangold, der Hälfte der Apfel- und Zwiebelwürfel, Thymian und Eiern zum Hack geben. Verkneten, salzen und pfeffern.

Je 2 Mangoldblätter aufeinanderlegen, mit der Masse füllen, aufrollen und zusammenbinden. Rouladen in 30 g Fett anbraten. Brühe dazugießen, zugedeckt 20 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5-6 garen. 5 Min. vor Ende der Garzeit restliche Zwiebel- und Apfelwürfel dazugeben. Soße binden und abschmecken.

**Guten Appetit  
wünscht Ihnen  
Ihre**

**Bioland-Gärtnerei  
Schmälzle**



## Unser Team auf dem Gutenbergsmarkt

Der traditionellste Marktplatz von Karlsruhe liegt in der Weststadt. Mit seinen Frühstückcafés, zum draußen sitzen und dem riesigen Angebot von über 40 Ständen, darunter drei Bio-Gemüseerzeuger, einem Bioland-Imker und einem Bio-Käsestand ist er auch der größte Karlsruher Wochenmarkt.

1987 ging ich mit eigenem frisch umgestelltem Bioland-Gemüse erstmals auf den Wochenmarkt nach Karlsruhe auf den Gutenbergsplatz, beim Gutenberg-Gymnasium in der Weststadt.

Mit dem alten Marktstand meiner Oma hielt ich meine Waren feil. Nach dem wir einige Jahre auf dem Stephansplatz, in

Müllburg und in der Waldstadt auf den Märkten waren, sind wir bis heute dem schönsten aller Märkte, dem Gutenbergsplatz treu geblieben.

Seit 10 Jahren managt Josef Herzog den Wochenmarkt auf dem Gutenbergsplatz. Als selbständiger Wirt und Koch sammelte Josef Herzog Erfahrungen und Rezepte, woran er seine Marktkundschaft gerne teilhaben lässt.

Jan Müller ist von Beruf Koch und Hobby-Gemüsebauer und unterstützt seit zwei Jahren tatkräftig das Marktteam. Bei Fragen zu Gemüse-Jungpflanzen und Pflege von Gemüse im Garten plaudert Jan Müller wie aus dem Nähkästchen.

Bis der Stand steht und alles Obst und Gemüse am Platz, ist gemeinsames Anpacken erforderlich. Am fittesten trainiert ist dabei unser Ökotrophologe (Ernährungswissenschaften) und Doktor in spe Axel Woitowitz. Er ist zur Zeit hauptberuflich in der Bio-Kontrolle tätig. Bei Fragen zur Bio-Zertifizierung und zur Ernährung, ist Axel Woitowitz der ideale Ansprechpartner.

Neu dabei ist Gisela Eberhard, die zuvor bei den „Guten“ (Gut zum Leben) auf dem Gutenbergsplatz einige Zeit Markterfahrung sammelte und sich bei uns gut eingeklinkt hat.

Wir empfehlen unseren Abokistlern, schauen sie mal bei uns vorbei, auf dem Gutenbergsplatz!

**Georg Schmälzle**