

Hofzeitung

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

Liebe Abokistler

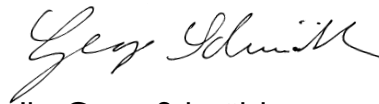
Noch nie habe ich einen so langen Winter erlebt. Auch die 15 konventionellen Erdbeerbauern, mit denen ich diese Woche in Belgien war können dies bestätigen. Dies lässt auf ein schwieriges Anbaujahr 2006 schließen. Denn dann ist zuerst alles sehr teuer, weil es nichts gibt und wenn es dann heiß wird, kommt alles Gemüse und Erdbeeren auf einmal zur Ernte.

Ansonsten sind wir voll im Terminplan: In den Tunneln wachsen Salate, Kohlrabi, Kräuter so langsam (sehr langsam) vor sich hin. Im Freien unter Vliesabdeckung haben wir aktuell Lauch, Mangold, Fenchel, Staudensellerie und Salate und Rucula gepflanzt.

Diese Woche pflanzen wir Tomaten ins beheizte Gewächshaus.

Auch die Erdbeeren im Tunnel sind schon angetrieben. Da rechnen wir mit einer Ernte am 5. Mai. Die vollschmeckende Sorte Clery, die sie vom letzten Jahr her kennen, steht im Tunnel und wird als erste Sorte geerntet werden.

Der Spargel macht noch gar nichts, es ist einfach zu kalt im Freiland.



Ihr Georg Schmäzle

Schauen sie rein –

Frisch gestrichen!



unsere Homepage ist frisch renoviert!

Unsere Hofladen-Verkaufszeiten:

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



Tipps & Infos



Biolandgärtnermeister Georg Schmäzle und Hicham Khouldi

Bio in Marokko –

Wir waren dort

Zusammen mit meinem Sohn sind wir in den Fastnachtsferien Anfang März 2006 nach Marokko gereist um uns dort über die Produktion zu informieren.

Erdbeeren noch früher, noch schöner –

Exkursion nach Belgien

Um noch früher Erdbeeren pflücken zu können, habe wir uns am 20. März in Belgien informiert.

Zusammen mit konventionellen Erdbeerbauern der Region ging es mit Kleinbussen morgen um 4.45 Uhr los.

In kleinen Gewächshäusern werden dort Erdbeeren schon am 5. Mai geerntet. So haben wir letztes Jahr 7 belgische Tunnel gekauft und wir werden dieses Jahr schon Anfang Mai Erdbeeren pflücken können.

Die Früchte sind auch nicht der Witterung ausgesetzt, so kann kein Regen auf sie fallen. Dadurch sind sie schöner, glänzender und man höre und staune: besser im Geschmack. Nach jedem Regen im Freiland schmecken Erdbeeren verwässert. Auch kann

Wir handeln ja mit Gemüse genau aus diesem Betrieb bei Agadir.

In Biougra stehen 40 Hektar Geächshäuser der Firma PBS, zertifiziert von ecozert. Schon seit mehreren Jahren werden dort Gurken, Tomaten, Paprika, Zucchini, Buschbohnen nach Eu-Bio-Richtlinien angebaut. Eine sehr moderne und saubere Produktion, denn wie uns Herr KHOULDI erklärte, ist PBS auch Eurepgap zertifiziert. Damit werden hohe Hygienestandards, sowie tägliche Dokumentationspflicht, Pflanzenschutzmittelgesetze (Lagererung und Anwendung) nach Eu-Recht erfüllt.

Die Dokumentation durften wir einsehen, nur leider konnten wir kein Arabisch. Insgesamt ist Eurepgap ziemlich aufwendig und bürokratisch. Es erfordert viel Zeit, jede Düngungsmaßnahme zu dokumentieren. Die Gemüsebestände sahen toll aus. Wie bei uns auch wird mit Nützlingen gearbeitet. Alles in allem konnte uns Herr Hicham Khouldi von der modernen biologischen Produktionsweise überzeugen.

die Nässe die Grundlage für Fäulnis bilden, die selbst im Anfangsstadium, wenn man noch nichts äußerlich sieht, den Geschmack negativ beeinflusst.

Der Anbau im Tunnel erhöht die äußere und innere Qualität immens.

