

Hofzeitung

der **Bioland**® Gärtnerei Georg Schmälzle • Ausgabe **Mai 2006**

Liebe Abokistler,

endlich können wir Spargel ernten. Dieses Jahr sind wir 2 Wochen später dran. Auch in den Gewächshäusern ernten wir kräftig: Kopfsalat, roter und grüner Eichblattsalat, Batavia, Lollo Bionda, Kohlrabi, Kräuter, Asia-Salat, Rucula und im Freien gibt es noch Lauch.



Kopfsalaternte

Die ersten süßen Erdbeeren aus dem Gewächshaus erwarten wir, am 8. Mai zu pflücken

Die Spargelsaison ist eröffnet – Bio-Spargel schmeckt besser



Biolandgärtnermeister Georg Schmälzle bei der Spargelernte

Damit die Ökolistler auch in den Genuss, der sehr kräftig schmeckenden Spargelsorte „Grolim“ kommen, werden wir bis zum Ende der Spargelernte den Kistenpreis

um ca. 3 Euro erhöhen. Wenn sie nicht gerne Spargel essen rufen sie einfach an oder schicken eine Mail, wir packen dann keinen Spargel in Ihre Kiste.

Wollen Sie mehr Spargel als nur ein Pfund in den ersten Wochen oder 1 Kilo in der Hochsaison, so geben Sie uns doch bitte Bescheid, dann bekommen Sie mehr Spargel in die Kiste gepackt.

Ihr Georg Schmälzle

Unsere Hofladen-Verkaufszeiten:

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



Rezepte, Tipps & Infos

Rezept: **Bärlauchsauce**

1 Stck. Schalotten
20 g Butter
20 g Mehl
125 g Sahne
Pfeffer, Salz
50 g Bärlauch
2 EL Schnittlauch

- Bärlauchsauce (zu gekochtem Rindfleisch) aus Schalotte, Butter, Mehl, Brühe und Sahne oder Milch) eine Mehlschwitze herstellen, einmal gut aufkochen lassen. Den kleingeschnittenen Bärlauch dazu, abschmecken und mit dem Mixstab pürieren.
- Zum Schluss eine Handvoll Schnittlauchröllchen dazugeben.

Rezept: **Tortellini mit Bärlauchbutter**

500 g Tortellini mit Ricotta/Spinatfüllung
3 Liter Wasser, gesalzen
Bärlauch-Butter (selbst hergestellt nach eigenem Geschmack)

- Tortellini in Salzwasser nach Beschreibung kochen. Wenn sie fertig sind, Wasser ableeren, nach Belieben Bärlauchbutter über die heißen Tortellini geben, unterrühren und servieren. Dazu ein frischer grüner Salat mit Essig-Öldressing verfeinert mit Bärlauchpesto.



- Bärlauchbutter wird selbst hergestellt: ein Teelöffel Bärlauchpesto mit weicher Butter verrührt – schmeckt fantastisch.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Bioland-Gärtnerei Schmäzle

Ab sofort ist unser eigenes Bärlauchpesto wieder in unserem Angebot:

Zum Preis von 2,95 € p. Glas (125 ml)



Erdbeeren zum Einkochen

Anfang bis Mitte Juni gibt es Erdbeeren 5-Kilo-weise zum Einkochen. Bitte geben Sie uns jetzt schon Bescheid: Telefon, Fax oder Ihre Emailnummer. Wir geben Ihnen kurzfristig Nachricht, wenn es die süßesten und aromatischsten Sorten und günstig in 5-Kilo-Kisten gibt.