

Hofzeitung

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

Liebe Abokistler,

bei dieser Hitze 12 Stunden am Tag arbeiten ist für viele unvorstellbar, aber bei uns Alltag. Um 5.30 Uhr beginnen wir mit der Himbeeren-Ernte.

Die Charentais-Melonen stehen kurz vor der Ernte! Und Ende August gibt es noch mal vollreife Charentais-Melonen. Himbeeren gehen langsam zurück, danach gibt es Freiland-Himbeeren. Erdbeeren nur noch eine Woche verfügbar.

Tolle Tomatensorten stehen kurz vor der Ernte:

Kleine Tomatenkunde:

Coeur de beufe de provence (Ochsenherz): eine rosa-farbene Fleischtomate etwa 400-500 g schwer – nur auf individuelle Bestellung möglich, ab übernächster Woche.

Berners rose: ebenfalls rosa Fleischtomate, cremig im Biss, sehr gut im Geschmack – individuell bestellen, da nur begrenzte Menge, ab übernächster Woche.

Black plum: kleinfallende schwarze Tomate mit sehr gutem Geschmack – begrenzte Mengen.



Mini-Roma: eine ovale Coctailtomate, sehr guter Geschmack – bitte individuell bestellen, ab sofort.

Romatomate: alt bewährt zum Saucen einkochen – kommt ab und zu mal in die Öko-Kiste.

Rougella: eine Normalfrucht mit sehr gutem Geschmack. Diese bauten wir vor 2 Jahren schon einmal an und ist der Kundenfavorit. Immer wieder nachgefragt von unseren Kunden, deshalb dieses Jahr wieder im Anbau. Kommt ab sofort regelmäßig in die Öko-Kiste.

Ihr Georg Schmäzle

Unsere Hofladen-Verkaufszeiten:

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





Einladung zum Hoffest

Am Sonntag, 24. September 2006 von 12 bis 18 Uhr

Programm:

13.00 Uhr: Führung durch die Gärtnerei mit Gärtnermeister Georg Schmäzle

14.00 Uhr: Clownereien

15.00 Uhr: Führung durch die Gärtnerei mit Gärtnermeister Georg Schmäzle

16.30 Uhr: Führung durch die Gärtnerei mit Gärtnermeister Georg Schmäzle

Zum entdecken:

- „Mit den Sinnen erleben“ – Kristina Siebert AOK Rastatt
- Räuberische Insekten unter dem Mikroskop – Markus Hilgensloh Betreuungsdienst Nützlingseinsatz
- Spielmobil
- Traktorfahrten durch die Felder

Robert Föll's „Soulfood“: Basmatireis mit Erdnussauce
an gegrilltem Paprika mit
Schafkäse gefüllt.
Salatteller, Bio-Bratwurst

Bernd Stocker bäckt Dinkel-Flammenkuchen

Kaffee und Kuchen

