

Hofzeitung

der **Bioland**® Gärtnerei Georg Schmälzle • Ausgabe **März 2008**

Der Bio-Boom und seine Folgen

Ein Kommentar von **Georg Schmälzle**

Tja, das hätte ich – vor 20 Jahren, als ich meine Biogärtnerei gründete – auch nicht gedacht, dass Bio sich aus der Nische zu einer Milliardenbranche wandelt. Die Bio-Supermärkte brauchen billige EU-Bioware auf Teufel komm' raus. Allein 2007 hat sich die Bioanbaufläche in Italien verdoppelt auf über 30.000 Hektar (lt. ZMP) in Italien, wo laut mehrjährigen amtlichen baden-württembergischen Analysen 12,5 Prozent des Bio-Gemüses den Namen „Bio“ nicht verdient. Sind die fünf Karlsruher Bio-Supermärkte, in denen man südeuropäische Ware in rauen Mengen findet, nur zu 87,5 Prozent Bio?

Was machen die deutschen Anbauer? Wer den Spiegel (12/08) gelesen hat, findet den Bio-Skandal vor der eigenen Haustür: im pfälzischen Kandel beim Großbauern, der für die Supermärkte produziert. Da können wir uns nur trösten, dass beim amtlichen Bio-Monitoring Baden-Württembergs die deutschen Biogärtner nur mit zwei Prozent Beanstandungen abgeschnitten. Dies ist eine Erfolgsquote von 98 Prozent, die sich sehen lassen kann.

Wir können Ihnen nur empfehlen: Kaufen sie nicht das billigste Bio. Kaufen Sie regional beim Bio-Gärtner Ihres Vertrauens! Da haben sie mit Sicherheit die richtige Wahl getroffen!



Ihr Georg Schmälzle

Nachrichten aus der Bioland-Gärtnerei

Die ersten Erdbeeren im Gewächshaus blühen schon, die eingesetzten Hummeln schwirren umher und bestäuben die Blüten (Foto). Auch die gezüchteten Marienkäfer halten die Läuse gut in Schach.



Um den 20. April wird es die ersten Früchte zu ernten geben. Mehr zu unseren „HappyBio“-Erdbeeren lesen Sie auf der nächsten Seite. Dies ist zwei Wochen früher als normal, der Klima-

wandel lässt grüßen. Genauso sind Kräuter und Salate früher dran zur Ernte. Ebenso der Bärlauch und unser Spargel. Die negative Seite davon sind die Stürme. Bei uns hat „Emma“ fünf Folien-Tunnel abgedeckt. Mit 150 Stunden Arbeitszeit musste die Folie wieder aufgezo-

Unsere Hofladen-Verkaufszeiten

Freitag 9-13 Uhr

14-19 Uhr

Samstag 9-13 Uhr

Auf dem Wochenmarkt am Gutenbergplatz in Karlsruhe

Samstag 7-13 Uhr



Rezepte, Tipps & Infos

Rezept: **Bärlauch-Pizza mit Salami**

Zutaten (für 4 Portionen)

300 g Mehl, Salz, 20 g Hefe, 550 ml Olivenöl,
200 g Bärlauch, 150 g Petersilie,
140 g Pinienkerne, 300 gr. geriebener Gouda jung 45 %
50 g Salami, in dünnen Scheiben,
50 g grüne Zucchini, in dünnen Scheiben,
150 g Tomaten, in Scheiben,
50 g gelbe Zucchini, in dünnen Scheiben.

- Mehl, 1/2 TL Salz, Hefe, 125 ml lauwarmes Wasser und 2 EL Olivenöl verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.
- Vom Bärlauch und der Petersilie einige Blättchen beiseite legen. Rest mit Pinienkernen und 2 TL Salz fein zerkleinern. Masse mit dem Käse und 500 ml Öl zu einem Pesto verrühren.



- Den Hefeteig durchkneten, zu Backblechgröße ausrollen und mit 4 EL Bärlauch-Pesto bestreichen. Mit Salami, Zucchini, Tomaten belegen. Mit restlichem Olivenöl beträufeln und im auf 200 Grad vorgeheizten Backrohr 25 Minuten backen.
- Übrige Kräuter hacken und Pizza damit bestreuen.



Es wird Frühling – unser Tipp für's Wochenende

Der Wochenmarkt am Gutenbergplatz ist der schönste Marktplatz in Karlsruhe mit – netten Frühstückscafés und großstädtischen Flair.

Unser Marktstand steht am Springbrunnen, gegenüber von uns gibt es einen Bioland-Honig-Stand und einen Metzger, der auch Bio-Rindfleisch anbietet.

Josef Herzog, der auch die Ökokisten managt, freut sich auf ihren Besuch, gerne berät er sie vor Ort. Tatkräftig unterstützt wird er dabei von Dr. Axel Woitowitz, Matthias Schmäzle und Gisela Eberhard. Dr. Woitowitz ist hauptberuflich bei der Kontrollstelle Abcert beschäftigt. Seines Zeichens Ökologe kann er ihnen alle Fragen der Bio-Kontrolle und Ernährungsfragen umfangreich beantworten. Matthias Schmäzle, von Beruf Gärtner und langjähriger Naturkostladenbesitzer, ist im Bereich Gärtnerei und Naturkost bestens informiert und steht gerne für Gespräche bereit. Gisela Eberhard hat langjährige Erfahrung auf dem Wochenmarkt – auch bei anderen Biovermarktern – und ist immer bestens gelaunt.

Wir sind jeden Samstag von 7 Uhr bis 13 Uhr in der Weststadt neben dem Gutenberg-Gymnasium für Sie da.