

# Hofzeitung

der **Bioland**® Gärtnerei Georg Schmäzle • Ausgabe Juli/August 2008

## Nachrichten aus der Bioland-Gärtnerei

Nachdem die Freilandernte Anfang Juni bei uns verhegelt worden ist – zum Glück hatten wir in den Gewächshäusern noch genug – ist die Erdbeer-, wie auch die Spargelzeit für diese Saison beendet. Unsere Clarie trägt wieder von August bis September.

Vielleicht haben Sie im Salat oder Mangold in den letzten beiden Wochen ein paar kleine Löcher oder beschädigte Blätter entdeckt. Dies war auch die Folgen des Hagels.

Aktuell in der Ernte sind Buschbohnen, Auberginen, Zuckermais.

### Ein bunter Korb aus dem kleinen Tomatenhaus

In den nächsten zwei Wochen werden die bunten Cocktail-Tomaten, sowie die Gourmettomaten und die Ochsenherztomaten zur Ernte kommen. Die bunten Coctails sind gelbe, birnenförmige, schwarze, und die superschmeckenden ovalen Coctailtomaten.

### Zusammenburch im großen Tomatenhaus

Aufgrund einer Saatgutverwechslung bei der Saatgut-firma deReuter in Holland sind 92% aller Tomaten



*Samtflecken-Krankheit an der undefinierbaren Sorte, daneben die Sorte Phantasia resistent ohne Befall.*

bei uns nicht die übliche Sorte „Phantasia“ (= resistente Sorte), sondern irgendeine Züchtungsmutation, die nicht einmal einen Namen hat. Derzeit bemühen wir uns um einen „gentechnischen

Fingerabdruck“, um zu erfahren, was für eine Tomatensorte wir überhaupt gepflanzt haben.

Jetzt sind diese 92% der Tomaten im großen Tomatenhaus krank und werden in vier Wochen zu Ende gehen. Dazwischen sind acht Prozent der Pflanzen kerngesund, dies muss dann wohl die Sorte „Phantasia“ sein. Diese acht Prozent reichen aber in den kommenden Wochen aus, um unsere Kunden zu versorgen. Im Oktober werden wir von Bio-Kollegen Tomaten zukaufen müssen.

Jetzt hoffen wir, dass die Saatgutfirma Schadensersatz leistet. Was uns ein bisschen Bauchschmerzen bereitet ist, dass diese Firma letztes Jahr von dem nicht gerade zimperlichen Agrar-Giganten Monsanto aufgekauft wurde. Wir sind gespannt, wie das ausgeht. Und hoffen auf eine angemessene Entschädigung von ca. 50.000 €. Ein Rechtsstreit zwischen David und Goliath wäre für uns nicht so schön.

Ihr Georg Schmäzle

### 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: **Pikanter Zuckermais**

### Zubereitungszeit

ca. 30 Min.+ 10 Min. grillieren

### Zutaten (für 4 Portionen)

4 frische Zuckermaiskolben

2 Chilischoten rot und grün

4 Zweige glatte Petersilie

6 EL Butter

2 EL Zitronensaft

Salz

- Von den Maiskolben Blätter und Haare entfernen. Reichlich Wasser in einer grossen Pfanne aufkochen. Mais bei kleiner Hitze zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Herausheben, gut abtropfen lassen.
- Für die Marinade Chilischoten in feine Ringe schneiden. Petersilie hacken. Butter in einer Bratpfanne kurz aufschäumen. Chili dazugeben. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Petersilie dazugeben. Marinade über die warmen Maiskolben giessen und auskühlen lassen.
- **Warm:** Marinierte Maiskolben in Alufolie einpacken. Auf dem Grill bei starker Hitze ca. 10 Minuten rundum grillieren.



Simon, Praktikant der Waldorf-Schule Schopfheim (bei Freiburg), beim Unkraut mähen. Daneben unser Zuckermais und die Kräuterbeete.

## Früh aufstehen zum Himbeerpflücken

Drei Wochen lang macht Simon Rohlbühler von der Waldorfschule Schopfheim bei Freiburg ein Praktikum bei uns in der Gärtnerei.

Wir begrüßen ihn recht herzlich und wünschen ihm bei uns eine lehrreiche Zeit. Wie es ihm bisher ergangen ist, schreibt er hier selbst.

### Landwirtschaftspraktikum

In der neunten Klasse ist es an unserer Schule üblich, ein dreiwöchiges Landwirtschaftspraktikum zu absolvieren.

Am Montag, den 30. Juni, kam ich morgens um 11 Uhr auf dem Hof Schmäzle an. Nachdem mir alles gezeigt wurde, ging ich noch das Nötigste einkaufen.

Um 15 Uhr gab es eine Führung über den Hof, die sehr aufschlussreich war.

### Arbeiten

Jeden Morgen muss ich um 5.30 Uhr aufstehen. Um 6 Uhr fange ich an Himbeeren zu pflücken. Meistens bis ca. 9 Uhr. Danach erwarten mich verschiedene Aufgaben. Um ca. 15 Uhr habe ich dann frei.

Nach dem Himbeerpflücken am Dienstag, tauschte ich die Bewässerungsschläuche in den Himbeertunneln aus.

Am Mittwoch sortierte ich in der Lagerhalle Tomaten aus. Danach schnitt ich mit der Motorsense ein Feld frei. Dann ging es zum Großhändler nach Appenweier. Da wir nicht viel Ware dabei hatten, dauerte es nicht lange.

Am Donnerstag pflückte ich wieder Himbeeren. Ab 4 Uhr Nachmittags, half ich den Hofladen aufzubauen und vorzubereiten für den nächsten Tag. Ich werde noch 2 weitere Wochen auf dem Hof sein. Die ersten Tage waren etwas anstrengend und die Umstellung gleich morgens um 6 Uhr zu arbeiten, war etwas gewöhnungsbedürftig. **Simon Rollbühler**