

Hofzeitung

der **Bioland**® Gärtnerei Georg Schmäzle • Ausgabe **Sept./Okt. 2008**

Unsere Tomaten, Monsanto und der Zusammenbruch – Zweiter Teil

Leider sind unsere Tomaten Ende August im großen Foliengewächshaus vollständig zusammengebrochen. Nur ein kleines Gewächshaus mit Gourmettomaten und Coctailtomaten wird noch beerntet. Wie wir in der letzten Hofzeitung berichteten, haben wir Jungpflanzen vom Bioland-Betrieb Natterer aus Vaihingen/Enz zugekauft und im März gepflanzt. Diese Sorte sollte „Phantasia“ sein, eine krautfäule-resistente Sorte. Aber diese Pflanzen bekamen alle möglichen Krankheiten, die es so gibt. Und nun ist es amtlich: Laut gentechnischer Analyse, die über 1000 Euro kostete, handelt es sich nicht um die Sorte „Phantasia“. Was es letztendlich war, ist aber nicht klar, wahrscheinlich ein Befruchtungsfehler im Züchtungs-Gewächshaus der Züchterfirma de Reuter. Somit hat sich Bioland-Gärtner Uli Natterer als „Inverkehrbringer“ entschieden, uns den Schaden zu ersetzen. Uns fehlten bei der Ernte ca. 30 000 Kilo auf 3000 Quadratmeter Anbaufläche, somit errechneten wir eine Schadenssumme von ca. 44 000 Euro. Die Firma de Reuter (die im Juni 2008 von der Firma Monsanto gekauft wurde) zeigt sich offen, sich an den Kosten zu beteiligen. Sobald wir das Geld auf dem Konto haben werden wir eine Flasche von unserem eigenen leckeren Erdbeer-Prosecco aufmachen. Uns wäre es zwar lieber gewesen, die Tomaten zu ernten und zu verkaufen, vor allem gab es auch Ende August Qualitätsmängel bei der Ernte, weil die Blätter der Pflanzen schon ziemlich weit abgestorben waren. Wir möchten uns hiermit bei Ihnen für Ihre Geduld bedanken! Nächstes Jahr wird es wieder besser.

Aus der Gärtnerei

Die Ernte von Kürbissen, Lauch, Sellerie, Brokkoli, Blumenkohl, Kohlrabi, Grünkohl steht an. Es gibt immer noch tollen spitzen und runden roten Paprika, Coctailtomaten und Aubergine. Neu in der Ernte haben wir Feldsalat und Endivie. Salate, Rucola, Radies, Spinat, Kräuter gehen weiter in der Ernte. Wir pflanzen jetzt schon Feldsalat für die Ernte um Weihnachten. Auch viele Jäte- und Hackarbeiten bei den Erdbeerbeeten sind per Hand zu erledigen. Dank dem vielen Regen ist das Unkraut ganz schön schnell gewachsen.



Ihr Georg Schmäzle

Unsere Hofladen-Verkaufszeiten

Freitag 9-13 Uhr
14-19 Uhr
Samstag 9-13 Uhr

Neue Öffnungszeiten ab 1. November:
Freitag 12-19 Uhr, Samstag 9-13 Uhr

Auf dem Wochenmarkt
am Gutenbergplatz
in Karlsruhe

Samstag 7-13 Uhr



Rezepte, Tipps & Infos

Rezept: **Grünkohl**

Zutaten

500 g Grünkohl
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 TL Gemüsebrühe
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
Salz und Pfeffer
Zucker
Milch oder Sahne
Muskat

- Den Grünkohl in etwas Wasser zum Kochen bringen. Die Gemüsebrühe dazu geben und ca. 15-20 Minuten köcheln.
- In einer Pfanne das Olivenöl und die Butter heiß werden lassen und die gewürfelte Zwiebel und den fein gewürfelten Knoblauch anbräunen lassen.
- Das Wasser vom Grünkohl weitgehend abgießen und den Grünkohl zu den Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker nach Geschmack würzen.
- Noch ca. 10-15 Minuten schmoren lassen und zum Schluss nach Geschmack einen Schuss Milch oder Sahne dazugießen.

Meine persönliche Käseempfehlung

von Georg Schmäzle

„Kleine Ziege“ laktosefrei

Seit über zehn Jahren habe ich keinen Käse mehr gegessen, obwohl ich ein ausgesprochener Käse-Fan bin.

Aufgrund festgestellter Milch und Laktoseunverträglichkeiten musste ich auf diesen herrlichen Genuss nun eine ganze Weile verzichten.

Aber jetzt nicht mehr. Zwei Sorten laktosefreier und milcheiweißfreier Ziegenkäse vertrage ich vorzüglich. Und sie schmecken wirklich lecker. Für alle Genießer die mit Laktose und Milcheiweiß Probleme haben, ist dieser Käse nur wärmstens zu empfehlen.

Die kleine Hofkäserei Backensholzer aus Nordfriesland bietet die „kleine Ziege“ nach vier Monaten Reifezeit zum Verkauf an. Mit dem Zusatz von Naturkälberlab ist dieser Ziegenkäse etwas besonderes! Der halbfeste Schnittkäse hat eine naturgereifte Rinde und wird aus reiner Ziegenmilch hergestellt. Er zeichnet sich durch seinen charakteristischen Geschmack aus, der nicht scharf wirkt, sondern aromatisch edel. Sein feines Eiweiß zergeht auf der Zunge und hinterlässt ein besonderes Geschmackserlebnis.

Karlsruher Straßenbahn mit Bio-Kiste

Vielleicht schon im November werden sie in Karlsruhe eine Straßenbahn mit Werbung für unsere Bio-Kiste finden.



Neuheit – Neuheit – Neuheit – Neuheit – Neuheit

Die Büro-Snack-Kiste

Für 18 oder 35 Euro haben wir eine Kiste – jede Woche neu – zusammengestellt, die hauptsächlich Obst enthält, aber auch etwas Gemüse – wie Tomaten, roter und gelber Paprika, Gurken, Chicoree, Radies, Coctailtomaten, Kohlrabi – alles, was man einfach so aus der Hand essen kann. Wenn Sie Kollegen oder Chefs haben, die sich für gesunde und vitaminreiche Zwischenmahlzeiten interessieren und die Büro-Snack-Kiste einfach mal ausprobieren wollen, einfach anrufen.

Sie erhalten für eine Kundenwerbung ein Weinpaket mit sechs Flaschen Bio-Wein oder eine umfangreiche Pasta-Kiste.