

Hofzeitung

der **Bioland**® Gärtnerei Georg Schmäzle • Ausgabe **März/April 2009**



Die Ernte der Topinamburknollen ist reine Handarbeit

Topinambur-Nachfrage steigt kontinuierlich an

Gerade bei uns im Badischen ist allseits bekannt, dass die Topinamburknollen zu einem Verdauungsschnaps verarbeitet werden: dem „Topi“. Weniger bekannt ist dagegen, dass sich aus den Topinamburknollen auch wohlschmeckende und gesunde Gemüse und Salate zubereiten lassen.

Es scheint sich allerdings herumzusprechen. So steigt in unserer Gärtnerei die Nachfrage nach Topinambur kontinuierlich an, seit wir vor zwei Jahren mit dem Anbau der Pflanze aus der Familie der Korbblütler, die zur Gattung der Sonnenblumen gehört, begonnen haben. Etwa eine Tonne der birnen- oder apfelförmigen Knollen (sie werden deswegen auch als „Erdbirnen“ oder „Rossäpfel“ bezeichnet) ernten wir inzwischen jährlich.

Die Ernte beginnt bereits im Oktober und geht bis in den Mai hinein. Die Topinamburknolle ist winterfest – sie verträgt Temperaturen bis zu -15 °C – und eignet sich daher ausgezeichnet zur Ernte bei Bedarf. Allerdings sollte sie dann bald verzehrt werden. Die

Ernte ist nur in Handarbeit möglich und somit recht aufwändig. Die aus dem Boden geholten und gesammelten Knollen müssen dann – maschinell – sehr gründlich gewaschen werden. Denn im Gegensatz zur Kartoffel ist die Oberfläche der Topinamburknolle weniger glatt, sodass viele Erde daran hängen bleibt.

Wie schon erwähnt, ist die Topinamburknolle nicht nur schmackhaft (s.a. unser Rezept auf der Rückseite), sondern auch gesund. Sie enthält neben verschiedenen Mineralien und Vitaminen, auch einen bis zu 16 Prozent hohen Anteil an Kohlenhydraten in Form von Inulin. Dieses wird im Magen in für Diabetiker verträglichen Fruchtzucker aufgespalten. Mein Tipp deshalb: Die Topinamburknolle unbedingt einmal probieren.

Ihr Georg Schmäzle

Unsere Hofladen-Verkaufszeiten

Freitag 12-19 Uhr

Samstag 9-13 Uhr

Auf dem Wochenmarkt am Gutenbergplatz in Karlsruhe

Samstag 7-13 Uhr



Rezepte, Tipps & Infos

Rezept: *Topinamburauflauf mit Mangold*

Zutaten

400 g Topinambur, geschält oder ungeschält,
in 3 mm breite Scheiben geschnitten
4 Mangold (Blätter), geputzt, in Streifen geschnitten
1 Becher Crème fraiche mit Kräutern
1 Becher Sahne
2 Zwiebel(n), in Würfeln
3 Knoblauchzehe(n), in dünne Scheiben geschnitten
150 g Käse, gerieben (zum Überbacken)
1 Prise Muskat
1 Prise Kräutersalz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Kreuzkümmel
1 Orange(n), den Saft auspressen
50 ml Olivenöl

- Das Öl erwärmen, Zwiebeln, Knoblauch und Mangoldstiele darin anbraten, nach ein paar Minuten die Mangoldblätter hinzugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Kreuzkümmel würzen und ca. 10 Minuten dünsten.
- In eine Auflaufform je eine Lage Topinambur und Mangold nach und nach einschichten. Den Saft der Orange darübergeben und mit der Crème fraiche bestreichen. Zugedeckt bei 150 Grad für 20 Minuten garen lassen.
- Die Sahne darübergeben und für weitere 15 Minuten garen.
- Dann den Käse darüberstreuen und ohne Deckel in ca. 20 Minuten eine goldgelbe Kruste entstehen lassen.

Nachrichten aus der Gärtnerei

In den Tunnels pflanzen wir schon seit einigen Wochen kräftig: Bataviasalat, Kopfsalat, Eichblattsalat, Dill, Petersilie, Rucola und grünen Blatt-Koriander zur Ernte im April.

In den nächsten 3-4 Wochen ernten wir Feldsalat, Topinambur, Postelein-Salat, Petersilie, Lauch und Spinat.

Durch die tiefen Fröste von -15 Grad hat leider der Grünkohl und Wirsing derart gelitten, dass wir beide einmulchen mussten. Der Lauch hat auch Erfrierungen, die aber in 3-4 Wochen rausgewachsen sein dürften.

Die kleinen Spitzen der Erdbeerpflanzen treiben schon in den Gewächshäusern aus.

Die unendliche Geschichte unserer Tomaten

Sie werden sich noch erinnern, letztes Jahr berichteten wir über unsere Tomaten.

Was bisher geschah: Die Tomatenzüchter-Firma de Reuter hatte das Saatgut verwechselt und uns eine Sorte geliefert, die es gar nicht gibt, irgendeine nicht zugelassene Zuchtvorstufe (Oma, Opa, Onkel,

Tante). Die 6 000 Tomaten waren extrem krankheitsanfällig brachen zusammen und wir hatten einen großen finanziellen Verlust. Erfreulich ist nun, dass wir mit 40 000 € entschädigt wurden.



Schon gesehen?

Die Straßenbahn in Karlsruhe fährt jetzt mit Bildern von Bioland-Schmälzle.