

Hofzeitung

der **Bioland**® Gärtnerei Georg Schmäzle • Ausgabe **Dez. 2010/Jan. 2011**

Nachrichten aus der Gärtnerei

Der unerwartete Wintereinbruch hat auch für uns Folgen: Der Eichblattsalat im Gewächshaus ist erfroren, der Feldsalat wächst nur langsam und ist deshalb zur Freude unserer Kunden schön klein.

Wirsing, Grünkohl, Lauch und Spinat können bei Frost nicht geerntet werden.

Ein Vorteil hat das Wetter, es bremst uns aus und das Leben ist geruhsamer und besinnlicher.

Ein Jahr geht zu Ende....

Wir bedanken uns, liebe Gemüsekitler, für die Treue und Ihr Vertrauen. In der Zeit vom 25. Dezember bis zum 9. Januar 2010 haben wir Betriebsferien, ab dem 10. Januar 2011 sind wir wieder für Sie da.

Kunden, die 14-tägig beliefert werden, bitte Ihre Lieferwochen beachten: es könnte sein, dass Sie erst in KW 3 wieder beliefert werden.

Wir wünschen Ihnen eine schöne erholsame Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr 2011.

Wie im vorigen Jahr, haben wir uns entschlossen anstelle eines Weihnachtsgeschenkes eine Summe an Plan International e.V. zu spenden.

Das internationale Kinderhilfswerk Plan International finanziert Patenschaften für Kinder, die in einem Entwicklungsland geboren sind und dort lebenslange

Armut und Chancenlosigkeit erleben. Dem Kuratorium von Plan International steht der bekannte ehemalige Fernsehmoderator Ulrich Wickert vor.

Wir hoffen, so auch in ihrem Sinne gehandelt zu haben.

**Gisela und Georg Schmäzle
und das ganze Team**

Unsere Hofladen-Verkaufszeiten

Freitag 12-19 Uhr

Auf dem Wochenmarkt am Gutenbergplatz in Karlsruhe

Donnerstag 7-13 Uhr

Samstag 7-13 Uhr



Zwischen den Feiertagen sind wir für Sie da auf dem Gutenbergplatz:
Am Donnerstag, den 23.12.2010.
Am Donnerstag, den 30.12.2010.
Und dann wieder regulär
am Samstag, den 08.01.2011.

Rezepte, Tipps & Infos

Rezepte:

Weihnachtlicher Grünkohl

Zutaten

- 2 Köpfe Grünkohl
- 240 ml Hühnerbrühe
- 2 EL Butter
- 240 ml Sahne
- 1 Prise Rohrzucker
- Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

- Grünkohl putzen, die Blätter voneinander trennen, die Stielenden heraus und abschneiden, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. In eine große Pfanne geben und den Hühnerfond angießen, bei Mittelhitze ca. 10 Minuten köcheln, bis die Flüssigkeit fast ganz verdampft ist.
- Die Butter unter Rühren zufügen und weitere 2 Minuten unter Rühren kochen.
- Die Sahne angießen, den Zucker sowie Salz und Pfeffer begeben und nochmals 6 bis 8 Minuten kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren, damit sich nichts am Pfannenboden ansetzt.
- Sehr heiß servieren.

„Linda“ ist wieder da!

Die gelbfleischige, schmackhafte Kartoffel mit dem leckeren Aroma feiert ihr Comeback. Das Bundes-sortenamt in Hannover hat im Februar 2010 pro „Linda“ entschieden: Sie wieder zugelassen und wird in der deutschen Liste für Pflanzkartoffeln gelistet. Somit kann Linda als deutsche oder europäische Kartoffelsorte unbegrenzt als Pflanzkartoffel in den Handel gebracht werden. Ende 2004 hatte die Firma Europlant die eigentlich bis 2009 laufende Zulassung für die Kartoffelsorte Linda zurückgezogen. Das Verschwinden der früheren Lieblingskartoffel der Deutschen löste bei Bauern wie Verbrauchern Proteste aus. Der Freundeskreis „Linda“, angeführt von Landwirt Karsten Ellenberg aus Barum (Kreis Uelzen) nahm letztlich erfolgreich den Kampf gegen die aus wirtschaftlichen Gründen (Auslaufen des alleinigen Vermarktungsrechts) erfolgte Entscheidung von Europlant auf. Auch der Bioland-Betrieb Schmäzle bietet die „Linda“ zum Verkauf an. Wir beziehen die „Linda“ von Bioland-Bauer Hubert Merz aus Neulußheim bei Karlsruhe.

Grünkohl-Auflauf

Zutaten

- 1 Glas Grünkohl
- 250 ml Fleischbrühe
- 500 g Pellkartoffeln
- 200 g Käse (Gouda)
- 4 Mett-Würstchen
- 250 g Sahne
- 2 Ei(er)

- Die Mettwürstchen in Scheiben schneiden und etwas anbraten und mit dem Grünkohl und den Kartoffeln in eine Auflaufform schichten. Zwischendurch mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Fleischbrühe mit Sahne und Ei verschlagen und würzen.
- Den Auflauf dann mit dem geriebenen Käse bestreuen und bei ca. 200 Grad 45 Min. garen.



Georg Schmäzle (li.) mit einigen der Iffezheimer Schüler

Es hat lecker geschmeckt

Im Oktober hatte die Klasse 4a der Iffezheimer Astrid-Lindgren-Schule unsere Bioland-Gärtnerei besichtigt. Den Kindern hat es so gut gefallen, dass sie uns einen Brief geschrieben haben, darin heißt es: „Die Führung war spannend und hat uns gut gefallen. Es war schön, dass wir alle Geräte anschauen durften. Das Gewächshaus mit den Himbeeren hat uns am besten gefallen. Sie haben uns lecker geschmeckt. Es hat uns auch richtig Spaß gemacht, den Spinat einzupflanzen. Aus den Kürbissen haben wir an Halloween gruselige Gesichter geschnitzt und viele Kinder haben sich darüber gefreut“.