Hof-Info

Januar/Februar 2018

Neues aus der Gärtnerei

Wir ernten Wintergemüse: Feldsalat, den Wildsalat Postelein, Spinat und Asiasalat aus den Folientunnels, Wirsing und Grünkohl aus dem Freiland und aus dem Lager kommt unser Kohlrabi Superschmelz. Die Tunnels, unter denen der Paprika im Sommer gewachsen ist, werden jetzt umgesetzt und stehen dann schützend über den jungen Erdbeeren. Unsere vielen fleißigen Helfer rüsten sich

für diese anstrengende Montage im Freien bei Wind und Regen mit Plastiklatzhosen und -jacken und trotzen so der Witterung. Gärtner haben mit Ihren Pflanzen das ganze Jahr Termine, die eingehalten werden müssen. So auch hier: der Termin, wann die Tunnels auf den Erdbeeren stehen müssen, ist der 15. Januar. Ab da beginnt die Verfrühung der Ernte. Wir müssen uns also ranhalten!

Liebe Biokistler,
der Winter ist wieder einmal viel zu warm!

Das Problem dabei für uns Gärtner ist, dass der Feldsalat zu schnell wächst und dann schnell überreif wird. Alles, was nicht verkauft wird, müssen wir dann leider im Boden einfräsen. Erst kaufen wir die jungen Pflänzchen vom Bio-Gärtner ein, anschließend setzen wir sie liebevoll in den Boden und dann kommt es zum Teil leider gar nicht zur Ernte. Wie froh sind wir daher, dass wir euch als Kunden haben, die regelmäßig bei uns einkaufen.
Der Sturm hat auch uns getroffen. Einige Tunnels sind verbogen und müssen repariert oder gar neu gekauft werden.
Bei warmen Temperaturen wächst das Unkraut sehr stark. Die Erdbeeren vom Unkraut zu befreien, ist eine Heidenarbeit.

Sturmschäden am Tunnel

Erdbeerpflanze zwischen Unkraut

Feldsalaternte

Rückblickend hatten wir ein Paprika-Jahr. Im Mai und Juni war es sehr warm, was dem Paprika besonders gut gefallen hat, und die Ernte war somit gigantisch!
Das zweite Highlight im letzten Jahr war der Bau unseres neuen Brunnens, der sich aus dem Grundwasser eines Naturschutzgebietes speist - die Wasserrechte hierfür gelten für 20 Jahre. Wie gut dass es Naturschutzgebiete gibt, denn sie sind ein Garant für sauberes Grundwasser!
Für den Anbau von Obst & Gemüse ist ausreichend sauberes Wasser existenziell. Für Moritz - die nächste Generation - bildet dieser Brunnen die Grundlage seines Schaffens und seiner Zukunft.
Das neue Jahr kann kommen!

Schmälzle GbR · Hofmattstraße 40 · 76547 Sinzheim-Müllhofen
Telefon 07223-6361 · Fax 07223-6414 · E-Mail bio@schmaelzle.com
www.schmaelzle.com · www.alsacebio.fr · www.biovelo.de · www.happybio.de

Rezepte, Tipps & Infos

Rezept I
Gemüsepfanne mit Superschmelz-Kohlrabi

Zutaten:
1 Zwiebel
1 ½ EL Butter
3 Möhren
700 g Kartoffeln
600 g Superschmelz-Kohlrabi
Kräutersalz
Thymian, getrocknet
100 g Joghurt
100g Creme fraîche
Petersilie frisch oder getrocknet

Zubereitung:
Zwiebel schälen und fein hacken, in der Butter andünsten. Möhren waschen und würfeln, dazugeben und im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten schmoren lassen. Kartoffeln und Kohlrabi schälen und würfeln, mit Kräutersalz und reichlich Thymian würzen und mit dem gesamten Gemüse weitere 15 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Joghurt und Creme fraîche einrühren und ohne Deckel einige Minuten köcheln. Mit gehackter, frischer oder getrockneter Petersilie bestreuen.
Gut dazu passt ein leckerer Salat!

Rezept II
Schokoladenkuchen mit Rote Bete

Zutaten:
200 g Zartbitterschokolade
175 g Butter
175 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier
250 g Rote Bete, gekocht und geschält, püriert (vorbereitet gewogen)
200 g Mehl, gesiebt
1 TL Backpulver
Für die Frischkäse-Creme:
200 g Doppelrahmfrischkäse
150 g Crème fraîche
3 EL Zucker
restliche Schokolade, fein geraspelt

Zubereitung:
Den Ofen auf 150°C (Umluft) vorheizen. 175 g von der Schokolade in kleine Stücke brechen und mit der Butter im Wasserbad langsam schmelzen und leicht abkühlen lassen. Zucker, Vanillezucker und Eier hinzufügen und auf mittlerer Stufe (Küchenmaschine oder Handrührgerät) rund zwei bis drei Minuten mixen. Die Rote Bete unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zu den restlichen Zutaten geben, kurz unterrühren und den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im heißen Ofen rund 30 Minuten backen. Der Kuchen sollte im Kern noch schön saftig sein. Den Kuchen auskühlen lassen. Den Frischkäse mit Crème fraîche und Zucker vermengen und gleichmäßig auf dem Rote-Bete-Schokokuchen verstreichen. Die restliche Schokolade raspeln und auf der Frischkäsecreme verteilen und den Kuchen gekühlt servieren.

Schmälzle GbR · Hofmattstraße 40 · 76547 Sinzheim-Müllhofen
Telefon 07223-6361 · Fax 07223-6414 · E-Mail bio@schmaelzle.com
www.schmaelzle.com · www.alsacebio.fr · www.biovelo.de · www.happybio.de

SCHMÄLZLE Bio Gärtnerei

Fotos: Seite1 ©Bio Gärtnerei Schmälzle/Burkart, Schokolade ©by-studio/fotolia.com, Rote Bete ©ilietus/fotolia.com