

## Neues aus der Gärtnerei

Jetzt im Frühjahr gibt es viel zu ernten: rote und grüne Salate, Kräuter, Kohlrabi, Spinat, Mangold, Spargel, Erdbeeren, und die ersten Schlangengurken.

Wir pflanzen gerade Zuckermais und Zucchini.

Mit dem Traktor hacken wir Blumenkohl, Brokkoli, Weißkohl, Fenchel und mit der Hand den Staudensellerie.

Die späten Erdbeeren im Freiland, die wir



im Juni ernten, wurden in Handarbeit von alten, braunen Blättern und Vogelmilch befreit. Gegen Läuse in den Gurken spritzen wir mit Kaliseife und setzen Heerscharen von Räubern ein – wie zum Beispiel die sehr aktiven Gallmücken. Vor 2 Wochen haben wir Bohnenblätter mit Raubmilben auf den Erdbeeren verteilt, damit diese die Spinnmilben fressen.

## Endlich Saisonstart bei Erdbeer und Spargel!

Nachdem wir unseren Grünspargel aus dem Tunnel schon Mitte März stachen, können wir jetzt mit der Ernte der roten Früchtchen und dem weißen König des Gemüses beginnen.

Wie jedes Jahr erhöhen wir den Kistenpreis in der Spargelzeit bis zu 4 €, damit Sie auch genug Menge für ein leckeres Spargelgericht haben.

Falls sie keinen Spargel wünschen, geben Sie uns einfach kurz Bescheid!



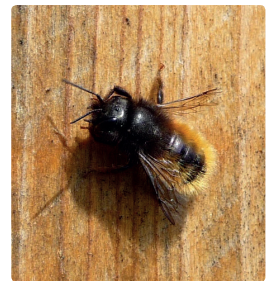
Die leckerste Saison im Jahr ist eröffnet: frische Erdbeeren und Spargel in Demeter-Qualität!

## Mauerbienen Sie fliegen wieder!

Vom Naturschutzbund haben wir uns wieder Kokons von Wildbienen gekauft und zuschicken lassen, nachdem im letzten Frühjahr leider sehr viele gestorben sind. Aufgrund des Frostes im Mai sind viele Blüten erfroren und es gab damit keine Nahrungsgrundlage für Wildbienen.

Wir haben die Gehörnte und die Rote Mauerbiene gekauft, die im Karton angeliefert werden. Diesen stellen wir dann an einen warmen und sonnigen Ort, gut geschützt vor Vögeln. Und dann kann es auch schon losgehen mit der Befruchtung unserer Brombeeren.

Wildbienen produzieren keinen Honig und bilden auch kein Volk, sie sind Individuen. Sie sind auch kleiner als Honigbienen und reagieren damit empfindlicher auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln.



Die „Gehörnte Mauerbiene“ (Osmia cornuta) Foto: Martin Klatt

**Wer sich dafür interessiert, kann sich am 13.05.2018 (Muttertag) bei einem Spaziergang entlang der Erdbeeren, darüber informieren. (siehe Rückseite)**

**SAVE  
THE DATE!**

So. 13. Mai  
15 Uhr



## **Einladung zum Info-Nachmittag** **Rundgang zur Erdbeerernte**

Liebe Kunden, wir möchten Sie und Ihre Freunde/Familie sehr herzlich zu einem gemütlichen Spaziergang rund um und über unsere Bio-Anbauflächen einladen.

Am **Sonntag, den 13.05.2018 um 15 Uhr** treffen wir uns in der Demeter-Gärtnerei Schmälzle, Hofmattstr. 40, 76547 Sinzheim zu einem Glas Fraisecco oder Fruchtsaft. Die Führung dauert ca. 90 Minuten (bitte festes Schuhwerk tragen). Unsere leckeren Erdbeeren dürfen natürlich direkt vom Acker probiert werden. Der biologische Landbau sorgt für gesunde Lebensmittel, gesunde Böden und lässt Raum für die Natur in der Feldflur – wir erklären Ihnen die Besonderheiten.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen,  
*Moritz Schmälzle, Gartenbauingenieur,*  
*Georg Schmälzle, Gärtnermeister,*  
*Matthias Schmälzle, Gärtner*

### **Rezept I**

## **Karottencremesuppe mit Wildkräutern**

#### **Zutaten:**

500 g Karotten  
1L Wasser  
4 EL Gemüsebrühe (instant)  
Pfeffer  
Kerbel, Bärlauch  
2 TL Hefeflocken  
2 EL Schmand  
2 TL Walnüsse, gehackt  
2 TL Petersilie, gehackt

### **Rezept II**

## **Bärlauchpesto**

#### **Zutaten:**

200 g Bärlauch  
40 g Parmesan, gerieben  
40 g Pinienkerne, geröstet, gerieben  
125 ml Olivenöl  
Salz & Pfeffer

#### **Zubereitung:**

Bärlauch waschen und gut trocken schleudern. Mit den restlichen Zutaten in der Küchenmaschine fein zerkleinern und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In saubere und sehr heiß gespülte Schraubdeckelgläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Wenn das Pesto gut gekühlt ist, kann es im Kühlschrank bis zu einem Jahr aufbewahrt werden, da der Bärlauch antiseptisch ist.

#### **Variationen:**

Gerne kann man anstatt Pinienkerne Cashew- oder Macadamianüsse (schon geröstet und gesalzen) benutzen.

# **Rezept** vom **Schmälzle**

#### **Zubereitung:**

Die Karotten waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit 1L Wasser in einen Topf geben, aufkochen lassen und 15 Minuten garen.

Die gegarten Karotten anschließend mit einem Mixstab pürieren. Mit Instantbrühe, Pfeffer, Kräutern und den Hefeflocken abschmecken. Zum Schluss noch den Schmand unterrühren.

Die Suppe in Teller geben und mit gehackten Walnüssen und der Petersilie bestreut servieren.

