Hof-Info

Juni / Juli 2017

Neues aus der Gärtnerei

Tag und Nacht pumpen wir aus allen Rohren Wasser auf unsere Felder, dazu die hohe Temperaturen und die Pflanzen wachsen wie verrückt. Das führt zu einer Überproduktion, die wir teilweise an die Baden-Badener und Bühler Tafel abgeben. Auberginen, Zucchini, Schlangengurken gibt es in rauen Mengen. Es werden schon die ersten Tomaten im Tunnel rot, die wir nächste Woche zum Verkauf anbieten können. Aber nicht nur das Gemüse wächst, auch das Unkraut wächst wie doll. Bei 36 Grad 2 Stunden Unkraut jäten, das ist schon Knochenarbeit. Gut, daß unsere Tunnel mit Kreide schattiert sind – da ist es im Tunnels oft angenehmer als im Freien!

Ihr **Georg Schmälzle**
Gärtnermeister

Wie kultiviert man Süsskartoffeln?

Unsere Süsskartoffeln werden im Gewächshaus bei etwa 30 Grad in Erde angegossen. Aus den „schlafenden Augen“ wachsen dann Triebe, die Alicia und Georg hier in/unter kompostierbarer Folie einpflanzen. In wenigen Monaten können neue Süsskartoffeln gerntet werden.

Unsere kompostierbare Folie wird übrigens auf Basis von Maiskleber hergestellt und ist vollständig biologisch abbaubar.

Spargelhähnchen Großes Bio-Tennis

Manchmal ist es so einfach: Anstelle der „Chemiekeule“ braucht es nur einen Tennisschläger und eine gute Rückhand. Gegen die Larven der „Spargelhähnchen“ hilft schütteln und schlagen der Spargelpflanze. Die meisten dieser kleinen, gefräßigen Schädlinge schaffen es, einmal auf dem Boden, dann nicht wieder zurück zur Pflanze. Spiel, Satz und Sieg: SCHMÄLZLE!

(Den kurzen Video-Beitrag zum Text finden Sie auf unserer Facebookseite oder auf unserer Homepage unter „Aktuelles“)

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

Bulgur-Salat mit gebackenen Auberginen

Jetzt in Ihrer Biokiste: Leckere Bio-Auberginen von Schmälzle direkt vom Acker! Guten Appetit!

Zutaten:

2 Auberginen
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
Salz
½ TL Chiliflocken
100g Bulgur
3 Lauchzwiebeln
1 Bund Petersilie
4 Stiele Minze
40g gemischte Nüsse
abgeriebene Zitronenschale
1 Zitrone
2 TL Tomatenmark
150g (Soja-)Joghurt

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen (Grill oder Ober-/Unterhitze). Auberginen längs halbieren und an den Schnittflächen kreuzweise einschneiden. 1 Knoblauchzehe fein hacken, mit 3 EL Olivenöl, etwas Salz und der Hälfte der Chiliflocken verrühren. Schnittflächen damit bestreichen. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein Blech setzen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten garen, nach der Hälfte der Zeit wenden. Bulgur in 300ml leicht gesalzenes Wasser geben und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Blätter von Petersilie und Minze grob hacken, die Nüsse ebenfalls. Die fein abgeriebene Bio-Zitronenschale mit Zitronensaft, 3 EL Wasser, 2 TL Tomatenmark, etwas Salz, den restlichen Chiliflocken und 4 EL Olivenöl verrühren. Mit Bulgur, Kräutern, Nüssen und Frühlingszwiebeln mischen und zusammen mit Joghurt zu den Auberginen servieren.

– ÜBRIGENS –

*Auf unserer **Facebookseite** veröffentlichen wir regelmäßig Infos, Fotos und Videos rund um unsere Bio-Gärtnerei. Diese Beiträge können Sie sich auch auf unserer **Homepage** (www.schmaelzle.com) unter „Aktuelles“ anschauen. Viel Vergnügen!*

Neue Rubrik

Schmälzles Weisheiten

„Wahre Liebe gibt es nur zwischen Gärtner und Pflanze!“

Auf dem Foto sieht man Moritz Schmälzle, verliebt in eine dunkelhäutige Schönheit, frisch geerntet vom Acker.

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