Hof-Info

Juli/August 2018

Neues aus der Gärtnerei

Um nächstes Jahr im Mai ernten zu können, pflanzen wir gerade Erdbeeren in abbaubare Bio-Folie. Auch Blumenkohl, Brokkoli, Kohlrabi, Wirsing, Grünkohl, Weißkohl, Fenchel und Salate werden diese Woche gepflanzt.
Während der Salat in 4 Wochen geerntet wird, braucht der Grünkohl Zeit bis Oktober um zu reifen. Unsere Mirabellen sind auch bald reif. Die hohen Temperaturen, die seit Anfang des Jahres herrschen, lassen unser mediterranes Gemüse prächtig gedeihen: Tomaten, grüner Paprika und vier Sorten Auberginen ernten wir seit einigen Wochen.

Neu in der Ernte ist der rote Paprika. Bald kommen gelbe, blockige, spitze Bullhornpaprika, kleine, süße Snackpaprika und rote und gelbe Peperoni dazu. Die Süßkartoffeln entwickeln sich prächtig und müssen nun mit Hand und Hacke von Unkraut befreit werden.

Ursprünglich und lecker!
Rotonda Bianca sfumata di Rosa

In unserem Spezialitäten-Sortiment aus eigenem Anbau kommt diese ursprünglich italienische Aubergine jetzt zur Ernte. Diese vom Aussterben bedrohte alte, traditionelle Sorte wurde von der gemeinnützigen Gesellschaft für kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren „ProSpecieRara“ erhalten und das Saatgut vermehrt (www.prospecierara.de).
Sie hat einen milden Geschmack und aufgrund ihrer dünnen Schale nur eine kurze Garzeit. Durch die überwiegend weisse Fruchtschale färbt sie sich beim Kochen nicht braungrau, sondern das Gericht bleibt durch ihr Zugeben heller. Sie hat einen niedrigen Chlorogensäure-Gehalt, weshalb die Samen weniger braun bei reifen Früchten werden.

Alte Auberginen-Sorte: Rotonda Bianca sfumata di Rosa

Mobiler Legehennenstall, männliches Küken und „Brudergockel“ (Fotos: Biolandhof Reiser)

Eier in unserem Bio-Shop
Mehr Achtung vor Tier und Natur

Unsere Bio-Eier beziehen wir schon lange vom Biolandhof Reiser in Straubenhardt-Feldrennach. Nun gibt es dort einen mobilen Legehennenstall. Dieser wird von Acker zu Acker und Wiese zu Wiese gefahren und bietet den Tieren so eine abwechslungsreiche Speisekarte, viel Freilauf und ein Leben, in dem die Tiere ihrem natürlichen Verhalten nachkommen können. Beim Kauf der Legehennen aus einem kleinen österreichischen Zuchtbetrieb, verpflichtet sich Familie Reiser, die gleiche Anzahl an männlichen Küken abzunehmen und diese dann großzuziehen. Dadurch ist gewährleistet, dass keine männlichen Küken getötet werden müssen. Da die „Brudergockels“ langsamer wachsen, werden diese dann ca. 18 Wochen im Freilauf gehalten, ehe sie geschlachtet und direkt vermarktet werden.

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

Infos & süße Früchte
Schulklasse zu Besuch

Letzte Woche besuchte uns die 10te Klasse des Ettlinger Eichendorff Gymnasiums. In einem 2-stündigen informativen Rundgang über unsere Felder und durch unsere Tunnel, konnten Moritz und Georg Schmälzle den knapp 30 interessierten Schülerinnen und Schülern allerhand Wissenswertes zum Thema bio-dynamischer Anbau vermitteln.
Selbstgepflückte Brombeeren und leckerer Zuckermais versüßten allen Beteiligen den entpannten und kurzweiligen Vormittag in Müllhofen.

Info-Rundang durch unsere Bio-Gärtnerei: Moritz und Georg Schmälzle mit Schülern einer 10ten Klasse

Rezept
vom Schmälzle

Auberginen-Pizza

Zutaten:
1 Aubergine
Tomaten
Paprika
Oregano, Basilikum
Olivenöl
Mozzarella oder anderer Käse zum Überbacken
Nach Belieben Thunfisch und/oder Schinkenwürfel
Salz & Pfeffer
Zwiebel
etwas Chili

Zubereitung:
Die Aubergine in fingerdicke Scheiben schneiden. Von beiden Seiten leicht einsalzen und ein paar Minuten stehen lassen. Danach mit Küchenkrepp abtupfen.
Zwiebel in feine Ringe schneiden.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Die Auberginen-Pizzaböden oben und unten mit etwas Olivenöl einpinseln und für ca. 10 Minuten vorbacken.
Nun wird mit dem Belegen begonnen:
Tomatenstücke (oder auch Scheiben) auf den Pizzaböden verteilen und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Paprika ebenfalls gestückelt oder in Streifen drauf packen. Wer es scharf mag, kann gerne mit Chili würzen. Nun ein Basilikumblättchen darauflegen. Mozzarella oder anderer Käse obendrüber streuen und nach Belieben mit Thunfisch oder Schinkenwürfeln und Zwiebeln belegen.
Die fertig belegten Mini-Pizzen wieder zurück in den Backofen geben und solange backen bis der Käse leicht bräunlich wird. Abschließend die Auberginen Pizzen auf Tellern anrichten und mit frischem bunten Sommersalat servieren. Die Pizzen können auch super auf dem Grill zubereitet werden.

Fotos: ©Bio Gärtnerei Schmälzle/Mike Burkart; Auberginen-Pizza: ©olgasun/fotolia.com

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