Hof-Info

September 2018

Neues aus der Gärtnerei

Der September ist in unserer Gärtnerei ein eher ruhiger Monat. Es liegen keine Pflanzungen mehr an, vielmehr wird nur geerntet und alte Kulturen abgeräumt. Kohlrabi, Grünkohl, Brokkoli, Blumenkohl, Weisskohl, Wirsing, Salate, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Paprika, Auberginen sind zu ernten. Süßkartoffeln und Hokaidos werden noch frisch geerntet, aber bald eingelagert, für den Vorrat im Winter. Das Fräsen und Spaten, die Bodenvorbereitungen für Feldsalat, Spinat und Posteleinsalat beginnen. Da viele Spinnmilben vom Futtermais auf unsere Erdbeeren umsiedeln, werden diese mit Molkepulver gespritzt, das saure Milieu der Molke bekämpft die winzigen Spinnmilbe vortrefflich. (Foto: Georg Schmälzle)

Unsere Süßkartoffeln in der Ernte

Die Süßkartoffelernte ist in erster Linie Handarbeit. Um uns die Arbeit zu erleichtern, haben wir einen neuen kleinen, für den semiprofessionellen Einsatz geeigneten Kartoffelroder gekauft und so umgebaut, dass er die empfindliche Süßkartoffel nicht zu sehr beschädigt. Trotzdem werden die Knollen hier und da mal angeschnitten oder brechen ab. Es gibt auch XXL-Knollen mit über 1 kg Gewicht, die wir dann für unsere Kunden auf Portionsgröße schneiden. Kleine Knollen verkaufen wir erst ab einem Mindestgewicht von 80g. Die Winzlinge bereitet man am besten mit Schale zu. Dazu muß man sie zuvor mit einer Gemüsebürste von der Erde befreien und anschließend z.B. im Backofen backen. Lecker!

Kartoffelroder im Einsatz bei der Süsskartoffelernte

Saison eröffnet! Grünkohl - das gesunde Gemüse

Frischer Grünkohl

Es gilt als eines der gesündesten Gemüse in Europa. Der Anbau von Grünkohl ist gar nicht so einfach, wenn man keine Löcher und Fraßschäden an den Blättern haben will. Eine ganze Reihe an tierischen Feinschmeckern lieben den Grünkohl: Schnecken, Erdflöhe, Kohleulenraupen und Kohlweißlingraupen machen sich gerne über ihn her. Der beste Schutz, um die Falter und Erdflöhe abzuhalten, ist ein Insektenschutznetz. Gegen die Schnecken hilft es die Erde zu hacken, trocken zu halten und Vögel und– igelfreundliches Bio-Schneckenkorn zu streuen, das aus Eisen und Phosphat besteht, beides Dünger, die nach dem Auflösen im Boden von den Pflanzen als Nährstoffe aufgenommen werden. Eine tolle Sache!

Die Ernte beginnt jetzt im September und geht bis Februar.

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

Rezept vom Schmälzle

Rezept 1
Grünkohl-Chips – der gesunde Knusperspaß

Zutaten:
ca. 250 g Grünkohl
3 EL hochwertiges Olivenöl
1 EL Erdnussbutter
Salz nach Geschmack
Paprikapulver süß und Currypulver nach Geschmack
Grobe Chiliflocken aus der Gewürzmühle
Etwas Zitronen- oder Limettensaft frisch gepresst
etwas Chili

Zubereitung:
Ofen auf 130 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze) und ein Blech mit Backpapier belegen. Das Backblech bereitstellen. Grünkohl sehr gut waschen, Blätter vom Strunk schneiden, in Chipsgröße zupfen und in der Salatschleuder trocken schleudern. Olivenöl mit Erdnussbutter glatt rühren und nach Geschmack würzen. Mit Zitronen- oder Limettensaft verfeinern. Den Grünkohl in einer großen Schüssel mit der Marinade mischen und mit der Hand kurz durchkneten. Anschließend den Grünkohl auf dem Backblech großzügig verteilen und auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten trocknen lassen. Ab und an die Backofentür öffnen um den Wasserdampf abzulassen. Die Chips sind fertig, wenn sie eine hauchzarte Konsistenz wie Pergament bekommen haben und knusprig sind. Natürlich kann dieser gesunde und sättigende Knabberspaß auch auf Vorrat hergestellt und nach dem Abkühlen in großen Gläsern zum späteren Verzehr aufbewahrt werden.

Rezept 2
Mini-Süßkartoffeln frisch vom Blech

Zutaten:
1 Kilo kleine Süßkartoffeln
2 EL brauner Zucker
Paprikapulver
Oregano
Currypulver
Kreuzkümmel
Chilliflocken
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl

Zubereitung:
Backofen auf 200 Grad bzw. 180 Grad Umluft vorheizen. Die Süßkartoffeln ungeschält waschen, mit der Gemüsebürste abbürsten und gut abtropfen lassen. Zucker und Gewürze je nach Geschmack dosiert mit dem Öl in einer Schüssel verquirlen. Süßkartoffeln dazugeben und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, nochmals gut mischen und auf das heiße Backblech geben (2 Schiene von unten). In 25 bis 30 Minuten knusprig backen lassen. Dazu passt eine leckere Guacomole und ein bunter Salat.Es können natürlich auch große Süßkartoffeln für das Rezept verwendet werden. Dann Süßkartoffeln in Spalten schneiden und gewürzt mit der Schale nach unten auf das Blech setzen.

Biokisten-Info
Anpassung der Liefergebühr

Liebe Biokistler, Energiepreise, Sprit, Personalkosten und mehr erhöhen sich von Jahr zu Jahr, so dass wir uns gezwungen sehen die Lieferpauschale ab Oktober von bisher 1,50 € auf 2,40 € pro Anlieferung anzupassen. Wir bitten um Euer Verständnis.

Euer Georg Schmälzle

Fotos: ©Bio Gärtnerei Schmälzle/Mike Burkart; Grünkohl -Chips: ©vaaseenaa/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