Hof-Info

Oktober / November 2017

Neues aus der Gärtnerei

Wie fleißige Bienchen setzen wir viele Feldsalatpflänzchen in den Boden, jede Woche bis Anfang November, schließlich wollen wir bis Ende Februar die feinen Röschen ernten. Der erste Feldsalat im Freiland wird schon geerntet – er ist von Unkraut schon fast überwuchert, was das Ernten erschwert. Aber den nächsten Satz haben wir schön sauber gejätet.
Weißkohl, Süßkartoffeln, Chinakohl, Superschmelz-Kohlrabi wird auf Paletten und dem Stapler ins Kühlhaus bei 2 Grad Celsius eingelagert.
Wir ernten jetzt im Herbst immer noch Paprika, oft ist er erst am umfärben von grün nach rot. Auch bei Wirsing, Grünkohl, Fenchel, Radieschen, Blumenkohl, Brokkoli, Mangold, Spinat, Topinambour, Asiasalat und andere Salate wie Lollo, Römer, Batavia, Eichenlaub und Kopfsalate sind wir noch voll in der Ernte.
Ihr **Georg Schmälzle**, Gärtnermeister

Sauberes Wasser aus dem Naturschutzgebiet

Wir haben in Müllhofen einen neuen Brunnen für die Beregnung von Gemüse gebohrt – er ist von PFC unbelastet und nicht nur das: er fördert bestes Trinkwasser!
Dies ist auch kein Wunder, speist er sich doch zum großen Teil aus dem Oberflächenwasser des großen Naturschutzgebietes „Mätti“. Nicht nur für Pflanzen und Tiere ist ein Naturschutzgebiet wichtig, sondern auch für sauberes Trinkwasser.
Vom Rand des Naturschutzgebietes bis zu unseren Feldern mussten wir eine 1200 Meter lange Pipeline und Stromkabel legen, Kostenpunkt für das ganze Projekt ca. 200.000 €. So haben wir für die nächsten Generationen sauberes, unbelastetes Wasser zur Beregnung unserer Gemüse und -Erdbeerfelder gesichert! Unser alter Brunnen hat weiterhin Trinkwasserqualtität und bleibt als Reservebrunnen bestehen.

Feldsalat wird von unseren fleißigen MitarbeiterInnen in die Tunnel gesetzt

Bohrarbeiten für unseren neuen Brunnen

KURZINFO

In den Jahren 2006 bis 2008 hatten konventionelle Landwirte 70000 Tonnen Papierschlamm mit Kompost vermischt von einem Kompostersteller geschenkt bekommen und damit mutmaßlich Ihre Ackerflächen und das Grundwasser mit PFC belastet. Im Bioanbau sind Klärschlämme und Papierschlämme schon immer verboten. Alle Biobauern haben sich an diesem Umweltfrevel nicht beteiligt! Wenn wir neue Ackerflächen pachten werden die Felder als erstes nach PFC untersucht.

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
Bunter Herbstsalat mit Süßkartoffelchips

Bunte Blattsalate:
Feldsalat, Salat Asia, Spinatblätter

Zutaten:
120g Walnüsse
1 TL Butter (geschmolzen)
1 TL Zucker
60g Cranberries (getrocknet oder frisch)
1 Paprika
Dressing:
1 TL Honig
1 TL Senf
30ml Balsamico-Essig
60ml Olivenöl (Kürbiskernöl passt auch super zum Herbst)
1 gehackte Knoblauchzehe
Salz & Pfeffer
Süßkartoffelchips:
1-2 Süßkartoffeln
2 EL Kokosöl
Paprikapulver
getrocknete Kräuter
Salz & Pfeffer

Zubereitung:
Den Ofen auf 150° Grad vorheizen. Walnüsse in eine Schale geben, geschmolzene Butter darüber träufeln und mit Zucker bestreuen. Alles gut vermengen. Jetzt die Walnüsse auf ein Backblech ausbreiten und 20 Minuten im Ofen backen. Gut auskühlen lassen.
Süßkartoffeln in 0,5-1cm dicke Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und 5 Minuten beiseite stellen. Anschließend gut trocken tupfen. Kokosöl in einem kleinen Topf schmelzen. Jetzt Süßkartoffeln mit Kräutern, Gewürzen und Kokosöl gut vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Etwa 30 Minuten backen, in der Halbzeit wenden.
In der Zwischenzeit für das Dressing Honig, Senf, Knoblauchzehe und Balsamico-Essig in einer Schale vermischen. Langsam das Olivenöl dazu geben und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die bunten Salatblätter kurz waschen und trocken schleudern. Salat mit Cranberries, kleingeschnittenen Paprikastücken und Walnüssen in eine Schale geben und das Dressing darüber träufeln. Salat auf Tellern anrichten und die Süßkartoffelchips am Rand dekorieren.

Gemüse - mehr als ein Nahrungsmittel
Falcarinol in Apiaceae-Gemüsearten unterstützt Brustkrebstherapie

Alle Pflanzenspezies aus der Familie der Apiaceae, zu denen beispielsweise Gemüsearten wie Möhre, Sellerie und Fenchel gehören, weisen hohe Gehalte an Falcarinol auf. Das ist ein Pflanzeninhaltsstoff, der von der Pflanze als natürlicher Abwehrstoff gegen Schaderreger gebildet wird.
Eine Forschergruppe um K.W. Tan aus Neuseeland konnte nun nachweisen, dass dieser pflanzliche Wirkstoff auch bei Brustkrebs zur Unterstützung der Chemotherapie eingesetzt werden könnte. (Quelle: Gemüse 10/2017)

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