

Neues aus der Gärtnerei

Nebel, Schnee, Matsch im Winter ist es oft ungemütlich, draußen auf dem Acker. Und trotzdem muß im Freien geerntet werden, der Wirsing, Chinakohl, Spinat und der Grünkohl.

In den Tunneln ist es dann doch angenehmer. Wenn es sehr kalt ist, stellen wir die Gasheizer an, aber nur während der Ernte. Wenn die Finger kalt werden



kann man sich wärmen, einen Tee trinken und schon wird Feldsalat und Postelein weiter geschnitten.

Die letzten Arbeiten vor dem Frost sind abgeschlossen. Die Gewächshäuser sind abgedichtet, die Bewässerung muß geleert werden, Türen verriegelt. Jetzt kann der Winter kommen.

(Foto: Georg Schmälzle)

Unsere Bio-Käse-Produkte umweltfreundlich verpackt

Liebe Biokistler, da wir in der heutigen Zeit immer mehr mit Umweltverschmutzung zu kämpfen haben, zum Beispiel Mikroplastik in Meerestieren und damit in unserer Nahrung, freut es mich Ihnen mitteilen zu können, dass wir unser altes Käsepapier, das aus 50% Plastik besteht, gegen ein nachhaltiges Käsepapier austauschen. Das neue Käsepapier besteht dabei aus 100% Zellulose,



Neu: Umweltfreundliche Papierverpackung!

die aus einem FSC® zertifizierten Wald bezogen wird. Dabei entstehen keine Qualitätseinbußen. Durch die Erzeugung und Produktion in Europa wird die Einhaltung bezüglich Hygiene, Nachhaltigkeit und Umweltrecht garantiert. Durch die wasserlösliche Sandlasur ist das Käsepapier feuchtigkeitsresistent und zudem atmungsaktiv, was die weitere Käsereifung nicht behindert!

Durch die natürliche Zusammensetzung des Käsepapiers lässt es sich in sauberem Zustand im Altpapier entsorgen. Ansonsten über die Biotonne.

Ihre Erfahrungen, Anregungen oder auch Kritik über das neue Papier, können Sie uns gerne per eMail an moritz@schmaelzle.com mitteilen.

Portulak(Postelein): Gesund für Herz und Arterien

Ursprünglich kommt das kleine Blattgemüse mit dem eigenwillig nussig-salzig-säuerlichen Geschmack aus Afrika und Kleinasien. Bei uns geriet Portulak, auch Bürzelkraut genannt und unter seinem niederländischen Namen Postelein bekannt, nach dem Mittelalter in Vergessenheit - trotz seiner blutreinigenden und heilenden Wirkung bei Nierenleiden. Wer Portulak genießt, versorgt



Portulak wächst sehr rasch und wird hauptsächlich im Juli und August geerntet

sich besonders gut mit Kalium, Eisen, Magnesium und Provitamin A. Für eine Pflanze ungewöhnlich hoch ist der Anteil an Omega-3-Fettsäuren, ungesättigten Fettsäuren. Das macht Portulak für Wissenschaftler interessant, die Mittel zur Vorbeugung von Arteriosklerose und Herzinfarkt erforschen.

Portulak wächst sehr rasch und wird hauptsächlich im Juli und August geerntet. Winterportulak mit seinen schüsselförmigen Blättern, auch unter den Namen Tellerkraut, Winterpostelein und Kuba-Spinat bekannt, gibt es meist in den Wintermonaten bis etwa Ende Februar. Bei der Zubereitung müssen Sie sparsam mit Salz umgehen - Portulak bringt genügend Eigengeschmack mit. Verwenden Sie ihn roh im Salat und Quark oder zum Beispiel kurz geschmort. (Auszug: Schrot & Korn)

Rezept

Festliche Rotkohl-Tarte

Zutaten:

Tarte-Teig

300g Mehl (Typ 550)
150g Butter
75g geriebenen Parmesan
Knoblauchpulver nach Geschmack
1TL gehackten Thymian
Prise Pfeffer gemahlen
1TL Salz
2-3 EL Crème Fraîche

Füllung

75g Butter
1EL Mehl
2-3 Schalotten oder 1-2 rote Zwiebeln
500g Rotkohl
100ml roten Traubensaft
100ml Gemüsebrühe
1EL Balsamico Essig
1EL Zucker
Pfeffer & Salz
1-2 TL gehackten Thymian
1-2 Lorbeerblätter
Prise Zimt
3-4 Wacholderbeeren
Knoblauchpulver nach Geschmack
1 Ei
100ml Sahne
75g Parmesan
schwarzen Pfeffer
50g gehackte Macadamia- oder Pinienkerne



Zubereitung:

Mehl, Butter, Parmesan und Gewürze in eine Schüssel geben und gut verrühren. Nach und nach Crème Fraîche hinzugeben bis ein homogener nicht zu „matschiger“ Teig entsteht. Kurz ruhen lassen. Zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in eine gefettete Tarte-Form (24 cm Durchmesser) geben, ruhen lassen. Aus dem restlichen Teig können Plätzchen ausgestochen werden um die Tarte damit zu verzieren.

Rotkohl in dünne Streifen schneiden, Zwiebeln in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln anschwitzen, Mehl hinzugeben und bräunen. Rotkohl hinzugeben. Kurz mitbraten, dann mit Saft & Brühe ablöschen. Köcheln lassen, mit Gewürzen abschmecken.

Die Hälfte des Parmesans auf den Teig geben. Ei und Sahne mischen sowie restlichen Parmesan und Pfeffer hinzugeben und gut verquirlen. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter aus dem Rotkohl entfernen. Ei-Masse mit der Kohlmasse leicht vermengen und in die Form geben. Bei 180°C Umluft ca. 15 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und mit den Plätzchen belegen. Macadamia- oder Pinienkerne über die Tarte streuen. Erneut etwa 15-20 Minuten in den Ofen geben.

Dazu passt ein schöner bunter Feldsalat.

Fotos: ©Bio Gärtnerei Schmäzle/Mike Burkart; Rotkohl: ©womue/fotolia.com