



# Hof-Info



Januar/Februar 2019



**Liebe Biokistler,  
hier die aktuellen  
Nachrichten aus  
unserer Gärtnerei:**

### Unser Brunnenwasser

Unser neuer Brunnen, den wir im Jahr 2017 gebohrt haben (wir berichteten) und der PFC-frei ist, hat sich bewährt. In einer neuen Analyse im Oktober 2018 konnte dies wieder bestätigt werden. Wir pumpen im Jahr 2018 die doppelte Menge an



Brunnenwasser in bester Trinkwasserqualität

Wasser als 2017, weil es das trockenste Jahr seit Beginn der Wetteraufzeichnung war und hatten immer genug Wasser und Druck. Das Grundwasser wurde nach PFC, Pflanzenschutzmitteln, Bakterien, chemischen Rückständen und Nitrat untersucht und ist als Trinkwasser genehmigt.

### Neuer Transporter fährt mit Biogas

Schon wieder ist ein Jahr vorbei, es war ein Jahr der extremen Hitze und wir entschieden uns zu handeln. Ab April werden wir 4 Biokisten-Touren mit einem Biogas-Auto ausliefern. Biogas können wir in Rastatt bei den Star Energiewerken tanken. Das Auto hat eine Reichweite mit Biogas von 400 km plus einen Nottank mit Benzin der für 75 km reicht.



### Biovelo-Projekt vorerst eingestellt

Das Ausliefern der Kisten mit dem Fahrrad – unser Biovelo-Projekt ist eingeschlafen. Technisch

verursachte das Lasten-Trike immense nicht lösbare Probleme. Auch Personal zu finden war schwierig, denn das Projekt will Menschen mit Behinderung beschäftigen.



Die Biovelo-Radkutsche mit Fahrer in Karlsruhe

### Wir müssen Tiere halten!

Ich war im Januar in der Richtlinienkommission der Demeter-Gärtner und diese hat – mit meiner Gegenstimme – beschlossen: Demeter-Gärtner, müssen 0,2 Großvieheinheiten pro Hektar halten oder die entsprechende Menge Rinder-, Pferde- oder Schafmist, wenn es nicht anders geht, auch konventionell zukaufen. Dies wird sehr wahrscheinlich in der Delegiertenversammlung der Demeter-Bauern und Demeter-Händler im April so angenommen und ist damit verbindlich.



Hochlandrinder weiden ab August 2019 auf unseren Grünflächen

Wir arbeiten an einer sinnvollen Lösung und hoffen, dass die ersten schottischen Hochlandrinder im August auf unseren Klee grasäckern weiden. Weitere Infos und Fotos werden folgen.

**Mit bio-dynamischen Grüßen,  
Ihr Georg Schmälzle**

## Rezept 1

### Kohlrabiblätter-Suppe

#### Zutaten:

2-3 Kohlrabi  
Kohlrabigrün/-blätter  
2 Zwiebeln  
1 L Gemüsebrühe  
200 ml Kokosmilch  
4 Esslöffel Rapsöl  
Zitronensaft  
Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

Kohlrabi schälen und würfeln, Zwiebeln fein hacken. Kohlrabiblätter in Streifen schneiden und dabei Stängel und dicke Blattadern entfernen. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig schwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und Kohlrabiwürfel und Blattstreifen dazugeben. Alles zusammen bei mittlerer Hitze etwa fünf bis zehn Minuten gar kochen. Kokosmilch hinzugeben und die Mischung mit einem Pürierstab fein pürieren. Vor dem Servieren mit einem Schuss Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.



## Rezept 2

### Vitaminreicher Winter-Salat aus Zuckerhut

#### Zutaten:

1 Zuckerhut  
Saft von 2 Clementinen oder von 1 Orange  
1 EL Senf  
2 EL Apfelessig  
4 EL Öl nach Wahl  
1 Zwiebel fein geschnitten  
Salz & Pfeffer  
1 Bund Petersilie feingeschnitten  
Cherrytomaten zum Garnieren  
Zitronensaft  
Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

Die Außenblätter vom Zuckerhut entfernen. Nun den Salat vierteln, den Strunk entfernen und fein schneiden. Anschließend waschen und gut abtropfen lassen. Ein Dressing aus Senf, Saft, Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Petersilie und Zwiebelwürfeln herstellen und den Salat damit marinieren. Mit halbierten Cherrytomaten garnieren. Fertig ist ein sehr vitaminreicher Salat.

Falls Sie den Salat etwas weniger bitterschmeckend bevorzugen, waschen Sie diesen vorab lauwarm.



Fotos: ©Bio Gärtnerei Schmälzle/Mike Burkart; Brunnen: ©schulzie/fotolia.com; Hochlandlinder: ©Oskar/fotolia.com; Kohlrabi: ©boonchuay1970/fotolia.com; Zuckerhut: ©Scisetti Alfio/fotolia.com