

NEUES AUS DER GÄRTNEREI

Wie bereits von vielen Kunden erhofft, beginnt nun unsere Erdbeerernte. Außerdem ernten wir auch Radieschen (Freiland), Kohlrabi, Mangold, Salate und verschiedene Kräuter (Folientunnel). Als nächstes kommen Chinakohl und Staudensellerie (Folientunnel) und Grünspargel (Freiland) an die Reihe. Auberginen und Gurken, sind jetzt endlich angebunden. Was auch höchste Zeit war, denn vereinzelt sind sie schon abgebrochen.



Jetzt heißt es auch: Auf in die Berge um Bärlauch zu pflücken! Nachdem, wie jedes Jahr der Bärlauch, der aus einem von uns gepachteten und durch Demeter zertifizierten Rastatter Wald stammt, gelbe Punkte bekommen hat, ernten wir nun in Baden-Baden jungen, zarten Bärlauch. Natürlich auch nur von Flächen, die durch das Landratsamt naturschutzrechtlich genehmigt, von der Stadt gepachtet und durch Demeter zertifiziert wurden.

(Foto: Georg Schmälzle)

LIEBE BOKISTLER,

gerne bieten wir Ihnen ab sofort eine verpackungsfreie Kiste an.

Das heißt, es werden keinerlei Papier- oder Plastiktüten verwendet. Die Kiste wird lediglich mit einem Inlay aus Papier ausgelegt um das Austrocknen von Gemüse zu vermeiden und um es vor direkter Sonneneinstrahlung zu schützen.

Ab Oktober können wir dann wieder auf das Inlay verzichten und liefern Ihre Kiste mit einem passenden Deckel aus.

Bitte beachten Sie, dass es ohne Verpackung unbedingt notwendig ist, Kräuter, Salate, Spargel und anderes empfindliches Gemüse direkt nach dem Empfang zu befeuchten und in geschlossene Behältnisse zu verpacken, damit sie auch im Kühlschrank nicht weiter austrocknen. Die Temperatur des Kühlschranks sollte 5° Celsius für Kräuter, Salate und heimische Gemüsearten und 8° Celsius für mediterranes Gemüse betragen.

Um ab sofort verpackungsfrei beliefert zu werden, wählen Sie bitte in unserem online-shop den Artikel „Verpackungsfrei“ bei den Aktionsartikeln für Ihre Bestellung aus. Diesen können wir Ihnen auf Wunsch auch gerne als Dauerartikel einrichten, dann müssen Sie nicht immer daran denken.

Bitte teilen Sie Ihre Erfahrungen mit uns, denn nur so können wir diesen Service kontinuierlich verbessern. Für eine individuelle Beratung oder auch weitere Fragen sind wir gerne am Telefon und per Email für Sie da.



REZEPT

vom Schmäzle

REZEPT KOHLRABI-CARPACCIO MIT KAPERN-VINAIGRETTE

Zutaten für das Carpaccio:

- 2 kleine Kohlrabi
- 4 Radieschen
- 50g Pinienkerne
- 50g Pecorino

Zutaten für die Vinaigrette:

- 2 EL Kapern
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL weißer Balsamico
- 1 TL Senf
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Kohlrabi schälen und Radieschen putzen. Beides mit einem Allerschneider in möglichst dünne Scheiben schneiden und auf Teller anrichten.

Für die Vinaigrette Kapern, Olivenöl, Balsamico und Senf mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse pürieren. Salzen und pfeffern. Über das Carpaccio träufeln.

Pecorino reiben. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Auf die Teller verteilen. Wunderbar als Vorspeise mit etwas Baguette oder auch als Beilage.



Fotos: ©Bio Gärtnerei Schmäzle/Mike Burkart; Kohlrabi: ©boonchuay1970/fotolia.com

**ERDBEER-
SAISON
ERÖFFNET!**

Jetzt leckere Bio-Erdbeeren in unserem
Online-Shop und auf unseren Wochen-
marktständen in Rastatt
und Karlsruhe!

Schmäzle GbR · Hofmattstraße 40 · 76547 Sinzheim-Müllhofen
Telefon 07223-6361 · Fax 07223-6414 · E-Mail bio@schmaelzle.com
www.schmaelzle.com · www.alsacebio.fr · www.happybio.de

SCHMÄZLE
Bio Gärtnerei