Hof-Info

April 2019

Neues aus der Gärtnerei

Der erste Grünspargel ist gestochen, die ersten Schlangengurken und Auberginen sind gepflanzt. Im Freiland stehen Hackarbeiten bei Salat, Mangold und Sellerie an. Die Erdbeeren und Brombeeren haben Läuse, die wir mit Kaliseife abspritzen. Die Hummeln haben fleißig ihre Arbeit getan und unsere Erdbeeren befruchtet und in ca. 2 Wochen dürften wir schon die ersten roten Früchte ernten. Auch Eichblatt, Asia - und Bataviasalat, Dill, Petersilie, Spinat, Radieschen stehen in der Ernte und schon bald auch der Kohlrabi.

(Foto: Georg Schmälzle)

Liebe Biokistler, liebe Greta Thunberg, wir machen unsere Hausaufgaben.

5 Monate mussten wir auf unser Biogasauto warten, jetzt ist es endlich da! Wir liefern damit CO2-neutral aus. Da wir privat schon seit 18 Jahren mit Erdgas/Biogasmotoren Erfahrung haben, fiel uns die Entscheidung leicht den Fiat Ducato-Biogas zu kaufen. Ab dem Jahre 2000 fuhr unsere Familie den Fiat Multipla/Erdgas und anschließend bis heute einen Ford C-Max/Erdgas. Biogas kann man seit einigen Jahren an öffentlichen Tankstellen der Star-Energiewerken in Rastatt tanken. Wir können für den privaten Gebrauch Erdgas-/Biogas-Motoren nur wärmstens empfehlen. Mit einer Reichweite von 480 km bei vollem Gastank ist der Fiat Ducato für unser Liefergebiet ausreichend. Wir wollen ja nicht jeden Tag an die Tankstelle fahren. Mit stolzen 136 PS fährt sich der Fiat Ducato bei 600 Kilo Fracht in der Ebene sehr sportlich.

Für Bergtouren nach Herrenwies oder Bad Herrenalb wurde er uns allerdings nicht empfohlen.

Steinkraut

Das Experiment

Jedes Jahr haben wir Läuse an den Brombeeren. Darum müssen wir die Blätter mehrmals mit Kaliseife einseifen, um den Laus-Bestand zu dezimieren. Dies ist eine sehr zeitintensive Handarbeit. Eine ganz neue, tolle Idee dazu hat uns unser Insektenberater Max Schliemann – ja, wir haben einen Berater nur für Insekteneinsatz – von seinem Fortbildungsseminar im Winter mitgebracht. Zur ganz speziellen Förderung von Schwebfliegen, die sich von Läusen ernähren, wird Steinkraut unter die Brombeeren gepflanzt. Auf diesem halten sich die Schwebfliegen besonders gerne auf. Diese Woche kommen bewurzelte Stecklinge, die wir erst noch topfen und großziehen müssen. Wenn sich dann genug Schwebfliegen in dieser „offenen Zucht“ vermehren, brauchen wir hoffentlich keine Kaliseife mehr spritzen. Wir sind sehr gespannt auf den Ausgang dieses Experiments.

Azubi Gabriel an den Brombeeren

INFOBOX

Erneuerbare Energien: Biogas kann überschüssige Solar- und Windenergie speichern

Fehlende Speicheroptionen sind ein Problem der Energiewende - Forscher der Universität Hohenheim erproben Biogas zur Speicherung.

Biogas könnte dazu beitragen ein Problem des grünen Stroms zu lösen: An sonnigen oder windigen Tagen wird mehr Strom produziert als verbraucht. Forscher der Landesanstalt für Agrartechnik und Bioenergie an der Universität Hohenheim wollen die überschüssige elektrische Energie in Biomethan umwandeln – und auf diese Weise einen chemischen Zwischenspeicher schaffen. Relevant ist das vor allem für den geplanten, weiteren Ausbau der erneuerbaren Energien.

Aus: www.sonnenseite.com, 21.06.2016

Rezept vom Schmälzle

Rezept
Grüner-Spargel-Salat

Zutaten:
250g grüner Spargel
150g Kirschtomaten
2 EL Weißweinessig
Salz & Pfeffer
12 TL Zucker
3 EL Olivenöl
2 Stiele Basilikum
Baguette

Zubereitung:
Grüner Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Spargel längs halbieren und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. Kirschtomaten halbieren.
Essig mit 2 EL Wasser, Salz, Pfeffer und ½ TL Zucker verrühren. Olivenöl nach und nach unterrühren.
Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Spargel darin bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten braten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen.
Spargel und Kirschtomaten mit der Vinaigrette mischen. Die Blättchen vom Basilikum abzupfen. Spargelsalat auf Tellern anrichten und mit Basilikum bestreut mit Baguette servieren.

Fotos: ©Bio Gärtnerei Schmälzle/Mike Burkart; Steinkraut: ©Harald Biebel/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