Bioland® Betrieb
Schmälzle GbR

Hof-Info

April/Mai 2016

Eine unserer Bio-Erdbeeren – frisch gepflückt

Einladung

Spazieren und probieren …

Erdbeeren und mehr

Am Sonntag, 8. Mai 2016 möchten wir Sie zu einem ganz besonderen Muttertags-Event einladen.
Bringen Sie Ihre Familie, Freunde, oder Bekannte mit und stoßen Sie mit einem Gläschen Erdbeer-Secco oder einem Erfrischungsgetränk mit uns auf einen gelungenen, sonnigen Sonntagnachmittag an.
Anschließend werden wir zusammen durch die Gewächshäuser, die Folientunnel und an den Gemüsebeeten entlang spazieren. Speziell die Folientunnel mit den Erdbeeren werden das Thema des Tages sein – wie gesagt: spazieren und probieren!

Gärtnermeister Georg Schmälze (knieend) bei einer Führung

Unsere Profis – Gärtnermeister Georg Schmälzle, Gärtner Matthias Schmälzle und Moritz Schmälzle, B.Sc. Gartenbau und coming man der Gärtnerei, werden Sie sachkundig durch die Kulturen führen. Zum Probieren der leckeren Bio-Erdbeeren wird genügend Zeit bleiben!
Die Führungen starten um 14.00 – 14.15 – 14.30 – 15.30 – 15.45 und 16.00 Uhr vor der Halle der Gärtnerei. Gutes Schuhwerk ist für den Spaziergang über die Felder von Vorteil, insbesondere wenn es vorher geregnet hat.
Wir freuen uns sehr auf Ihr Kommen und darauf, den Nachmittag mit Ihnen zu verbringen.

Mit freundlichen Grüßen, Ihr

Georg Schmälzle
Gärtnermeister

Unsere Verkaufszeiten

Auf dem Wochenmarkt in Rastatt
Samstag 8-13 Uhr

Auf dem Wochenmarkt am Gutenbergplatz in Karlsruhe
Samstag 7-13 Uhr

Biolandbetrieb Schmälzle GbR · Hofmattstr. 40 · 76547 Sinzheim-Müllhofen
Telefon 07223/6361 · Fax 07223/6414 · E-Mail: bio@schmaelzle.com · Internet: www.schmaelzle.com

DE-ÖKO-006

Rezepte, Tipps & Infos

Nachrichten aus der Gärtnerei

Endlich ist der Frühling da, der Boden ist schön trocken und wir können das Unkraut hacken. Die ersten weißen Erdbeerfrüchte zeigen sich. Zum Glück haben die Erdbeeren einen kalten Blütenfrost vor einer Woche überstanden, das war knapp. Durch Frost kann schnell mal die Ernte ausfallen. Der Spargel ist gedämmt und zugedeckt, den müssten wir wohl sehr bald stechen.

Ansonsten ernten wir Kräuter, Salate, nächste Woche Kohlrabi und Mangold. Leider hatten wir Pech bei Dill, Eichblattsalat und Kopfsalat: aufgrund eines Pilzes ist uns die Hälfte verfault. Die Minigurken und Schlangengurken dürften in einer Woche zur Ernte kommen.

In Kürze starten wir wieder mit dem Spargelstechen

Besuchen Sie uns auf Facebook

Wir freuen uns über Ihre Anregungen und Kommentare.

Der erste Spargel steht vor der Tür!

Liebe Kunden,

in Kürze stechen wir den ersten Spargel.

Bis ca. Anfang Juni werden wir jede Woche frischen Spargel in Ihre Biokiste packen und wie jedes Jahr in der Spargelzeit den Kistenpreis um etwa 2 Euro überziehen.

Wenn Sie keinen Spargel wollen, rufen Sie uns einfach an oder ändern selbst Ihre Kiste im Internetshop nach Ihren Wünschen.

Rezept: *Vegetarisches Wok-Gemüse*

Zutaten

1 kleine Zucchini

1 Paprika rot

2 Frühlingszwiebeln

1 Fenchel

1 TL Olivenöl

30 g Mungobohnensprossen

150 g Asiasalat

Salz

Pfeffer

2 EL Sojasauce

- Zucchini waschen, putzen und würfeln. Paprika waschen, putzen und in Streifen schneiden.
- Frühlingszwiebeln und Fenchel putzen und waschen. Danach das Gemüse in schmale Ringe bzw. dünne Scheiben schneiden.
- Einen beschichteten Wok oder eine tiefe Pfanne mit dem Öl erhitzen. Zucchini, Paprika, Frühlingszwiebeln und Fenchel zugeben und unter Rühren etwa 5 Minuten braten. Inzwischen Sprossen in ein Sieb geben, abspülen und gut abtropfen lassen. Den Asiasalat waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und hacken. Das Wok-Gemüse mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken, Asiasalat und Sprossen drüberstreuen und anrichten.

Guten Appetit!