



Hof-Info

August/September 2016

Nachrichten aus der Gärtnerei

Das Gärtnerjahr im Freiland neigt sich schon dem Ende zu, die letzten Freiland-Salate werden gepflanzt. Wir ernten derzeit in Hülle und Fülle mediterrane Früchte: Auberginen, Paprika, Tomaten, Bohnen und vieles mehr.

Neu zur Ernte sind die ersten roten Chili, Habanero, Knollensellerie, Mangold und Hokaido-Kürbisse.

Wirklich anspruchsvoll und schwierig ist die Produktion von Himbeeren. Da die Kirschessigfliege massenhaft aufgetreten ist, mussten wir die Himbeeren mit engmaschigen Netzen zudecken.

Dies führt bei heißen Sommern dazu, dass die Früchte weicher sind und dass die kleine Teile der Blütenstände schwarz werden und an der Frucht kleben bleiben.

Mit freundlichen Grüßen, Ihr

Georg Schmälzle
Gärtnermeister

Wohlschmeckende Aubergine

Auberginen haben Saison, die Sinzheimer Bioland-Gärtnerei Schmälzle & Sohn GbR hat erstmals die 'Rotonda bianca sfumata di rosa' angebaut.

Ob Pastinaken, roter Mangold oder Winterpostelein – die Vielfalt der Gemüsesorten war früher deutlich größer als heute. Viele wohlschmeckende Gemüse- und auch Obstsorten sind aus den Regalen verschwunden und sterben aus, weil Discounter und Handelsketten nur solche Sorten anbieten, die ihnen viel Umsatz bringen.

Der Rettung einer dieser verschwundenen Spezies haben sich jetzt Gärtnermeister Georg Schmälzle und Gartenbauingenieur Moritz Schmälzle in Sinzheim-Müllhofen verschrieben. Dabei handelt es sich um eine stachelige, weiß-rosa farbene Aubergine. 1800 Pflanzen der Sorte 'Rotonda bianca sfumata di rosa' wurden im April auf 900 Quadratmetern in der Bioland-Gärtnerei gepflanzt. Nach mehr als 12 Wochen Wachstum haben sich inzwischen aus den kleinen Setzlingen über einen Meter hohe Pflanzen entwickelt, deren Früchte jetzt zur Ernte anstehen. Diese alte Sorte aus Italien bildet große, runde bis ovale Früchte aus, die erst weiß sind und sich während der Reifung in Richtung rosa färben.

Ihr festes Fruchtfleisch besitzt einen ausgesprochen milden und köstlichen Geschmack. Dadurch ist sie bestens für Ratatouille oder zum Grillen geeignet. Und weil sie nur einen geringen Chlorogensäuregehalt besitzt, bleiben das Fruchtfleisch und die Kerne während und nach der Zubereitung appetitlich hell. → →

Unsere Verkaufszeiten

**Auf dem Wochenmarkt
in Rastatt**

Samstag 8-13 Uhr

**Auf dem
Wochenmarkt
am Gutenberg-
platz in Karlsruhe**

Samstag 7-13 Uhr



Rezepte, Tipps & Infos

Rezept: **Gegrillte Aubergine mit Reis**

Zutaten für 2 Portionen

1 Aubergine Rotonda Bianca
1 Paprika
1 Peperoni
1 Zwiebel
Olivenöl
Aceto Balsamico (bianco)
Frische Kräuter (Oregano, Basilikum, Rosmarin, Petersilie ...)
1 Tasse Reis
Salz & Pfeffer

- Die Aubergine in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden und mit Öl bestreichen. In einer Pfanne von beiden Seiten ca. 2-4 Minuten anbraten.
- In einer weiteren Pfanne Öl erhitzen. Paprika, Peperoni und Zwiebel klein schneiden und kurz darin dämpfen.
- 2 EL Essig, 2 EL Öl und die feingehackten Kräuter miteinander vermischen. Nach Belieben mit Salz & Pfeffer würzen.
- Den Reis in kochendem Salzwasser nach Anleitung weich kochen. Anschließend mit dem Gemüse mischen und das Dressing unterheben.
- Den Gemüse-Reis-Salat auf die Auberginen-Scheiben setzen und zusammen genießen.

Fortsetzung von Seite 1: Wohlschmeckende Aubergine

Wie kamen nun die Schmäzle-Gärtner auf die Idee, neben weißen und gestreiften Auberginen, diese alte Sorte, deren Ernteertrag übrigens 40 Prozent unter dem herkömmlicher Sorten liegt, anzubauen? „Der Anbau von seltenen Gemüsearten ist eine Herausforderung für mich und die 'Rotonda Bianca' schmeckt einfach super lecker.“

Um Saatgut dieser wohlschmeckenden Aubergine zu finden, begab sich Georg Schmäzle auf die Suche und wurde bei „ProSpecieRara“ fündig. Diese gemeinnützige Organisation hat sich den Erhalt traditioneller Kulturpflanzen zur Aufgabe gemacht. Um möglichst viele der noch vorhandenen Sorten zu retten, arbeitet ProSpecieRara mit einem Netzwerk aus SortenbetreuerInnen, Schaugärten, Gärtnereien und Züchtern zusammen. Die Bioland-Gärtnerei Schmäzle & Sohn GbR ist nun ebenfalls Teil dieses Netzwerkes.

Aber wie schafft man es, eine Auberginensorte zu verkaufen, wenn sie doch niemand kennt? „Dies geht nur über den direkten Kontakt mit dem Verbraucher“, sagt Schmäzle. Seine Bioland-Gärtnerei verkauft ihr Gemüse auf den Wochenmärkten in Rastatt und Karlsruhe und liefert jede Woche in Privathaushalte die „Biokiste“, die individuell im Online-Shop auf schmaelzle.com zu-



sammengestellt werden kann. Das Liefergebiet reicht von Bühl über Baden-Baden bis nach Karlsruhe. Darüber hinaus hat Georg Schmäzle zusammen mit einem Bio-Großhändler eine Vermarktungsinitiative gestartet, um die 'Rotonda bianca sfumata di rosa' über eine Bio-Supermarktkette zu vertreiben.

Ein bisschen Mut gehört sicher dazu, eingefahrene Wege zu verlassen und wieder Sorten anzubauen, von denen man den Verbraucher erst überzeugen muss – aber gerade dieser Mut ist kennzeichnend für die Bio-Branche und ganz besonders für die Bioland-Gärtnerei Schmäzle. Und so dürfte die Wiedereinführung der Auberginensorte 'Rotonda bianca sfumata di rosa' bestimmt nicht die letzte Zusammenarbeit mit ProSpecieRara gewesen sein.