

Liebe Kunden, liebe Freunde des biologischen Anbaus

hier unsere Infos zu dem Zeitungsartikel in der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung (FAS) vom 4.9.2016, nachzulesen unter: <http://shortlinks.de/pd5k>

Im Juli 2014 berichteten wir das erste Mal auf unserer Website und im Hof-Info über die Verunreinigung von Grundwasser mit PFC durch konventionelle Betriebe. Es hat über zwei Jahre gebraucht, bis endlich eine überregionale Zeitung sich diesem Thema annahm.

Wir gratulieren Patricia Klatt, der Autorin des Beitrags in der FAS, zu ihrem gelungenen Artikel, auch wenn er etwas zugespitzt werden musste, um relevant für diese bundesweite Sonntagszeitung zu sein. Was die Behörden Gutes getan haben und was im Artikel nicht erwähnt wurde, dazu gleich mehr.

Fürs Protokoll:

Wir haben keinen Kompost mit Papierschlamm geschenkt bekommen oder auf Flächen aufgebracht. Papier und Klärschlamm war und ist im Bio-Anbau schon immer verboten. Unsere Böden sind sauber!

Wir führen regelmäßig eigene Gemüse-Analysen durch, unsere Großhändler-Kunden – wie Edeka und Alnatura – verlangen das von uns.

Wenn sie auf unsere Homepage gehen unter Aktuelles/Neuigkeiten können sie sechs neue PFC-Analysen zu unserem Gemüse lesen. Die Ergebnisse sind alle unter der Nachweisgrenze.

Diese Analysen wurden im Vorerntemonitoring des Landwirtschaftsamtes von einem Mitarbeiter der LTZ gezogen, sie sind amtlich. Leider wurde dieses Verfahren der Behörden zur Sicherung der landwirtschaftlichen Produkte in dem FAS-Artikel nicht erwähnt. Mehr als 100.000 Euro werden dazu jedes Jahr aufgewendet, um Produkte, die PFC enthalten, frühzeitig vor der Ernte vom Markt zu nehmen, aber auch während der Ernte



Gärtnermeister Georg Schmälzle

wird dieses Verfahren durchgeführt. Man muss nur bei der LTZ anrufen und schon bekommen wir kostenlos unser Gemüse analysiert.

Wie Sie auf unserer Homepage sehen können, führen wir etwa jedes halbe Jahr eine Analyse unseres Beregnungswassers durch. Unser Beregnungswasser entspricht Trinkwasserqualität und darf unbeschränkt zur Beregnung verwendet werden.

Obwohl unser Brunnen eine sehr gute topographische Lage hat, das heißt, er liegt nur am Rand von unterirdischen PFC-Grundwasser-Strömungen, können wir uns nicht ausruhen. Denn wir wissen nicht, was noch auf uns zufließt, und nicht, ob die Werte steigen werden.

Deshalb haben wir sieben Probebohrungen im Umkreis von 1,1 Kilometer in elf Meter Tiefe in Auftrag gegeben, die uns 10.000 Euro kosten. Eine davon am Rande eines Naturschutzgebietes war erfolgreich, weil dort kein Zufluss von PFC mehr stattfinden kann. Wir sind dabei, dieses Land zu erwerben. 1,1 km Leitung müssen gelegt werden, dazu dicke Alu-Stromkabel, Kosten ca. 80.000 Euro. Wir werden dieses Projekt erfolgreich zu Ende >>

Rezepte, Tipps & Infos

>> bringen. Dann können wir auf zwei Brunnen zurückgreifen.

Auch mit Aktivkohlefilterung habe ich mich beschäftigt, da ein benachbarter Zierpflanzenbetrieb damit PFC herausfiltert. Es funktioniert erstaunlich gut. Auch drei Pilotprojekte zur Aktivkohle-Filterung, bezahlt vom Landwirtschaftsamt (Kosten 20.000 Euro je Projekt), sind erfolgreich abgeschlossen. Eines davon wurde bei Demeter-Gärtner Christoph Decker gemacht. Abschließende Bewertungen stehen aber noch aus.

Am Montag war der baden-württembergische Landwirtschaftsminister Peter Hauk in der Region. Auf meine

Frage, ob in Zukunft Zuschüsse für Aktivkohlefilteranlagen bezahlt werden würden, antwortete er mit ja.

Eine PFC-freie Zukunft* wünscht Ihnen/Euch



Georg Schmäzle, Gärtnermeister

* ohne Teflonpfannen, Outdoorjacken, Arbeitsschuhe, Hochglanzbroschüren, Photopapier, Recyclingpapier, Silikon, Zeltplanen, Outdoorhosen, Hüte, Wildlederstiefel, Schuh-Imprägniermittel, Mondraketen und anderes unnütziges PFC-Zeug.

Rezept: **Auberginen Marmaris**

Kalte Vorspeise aus Auberginen und Tomaten

Zutaten

1 Aubergine

4 Tomaten

1 Bund Frühlingszwiebeln

Knoblauch nach Bedarf

glatte Petersilie

eine Peperoni oder ein 1/4 einer Habanero

1 Esslöffel Tomatenmark

Salz und Pfeffer

Gewürzmischung für Gyros

Saft einer 1/2 Zitrone

■ Die Auberginen waschen und den Stiel wegschneiden. Dann in fingerdicke Scheiben schneiden und etwa 10-15 Minuten in stärkerem Salzwasser, dem etwas Zitronensaft zugesetzt wurde, ziehen lassen. Mit einem Teller beschweren, damit die Scheiben auch wirklich vom Salzwasser umhüllt werden. Dann abspülen und trocken tupfen. Dieser Prozess zieht die Bitterstoffe aus dem Gemüse. Mit Küchenkrepp trocken tupfen.

■ Nun werden die Auberginen in Würfel geschnitten und in heißem Öl (Holzlöffelprobe vorher machen: Wenn der Stiel eines eingetauchten Holzlöffels spontan sprudelnde kleine Blasen verursacht, hat das Öl die richtige Temperatur) schwimmend (!)

ausgebacken (evtl. in 2-3 Etappen), bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben. Mit einer Schaumkelle herausholen und auf reichlich Küchenkrepp abtropfen lassen.

■ Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und hacken. Die Peperoni hacken. Die Tomaten ebenfalls grob würfeln.

■ Tipp: Uns schmeckt es, wenn unter den Tomaten auch abgetropfte Dosentomaten sind. Sehr gut schmeckt es auch, wenn 2-3 fein geschnittene getrocknete Tomaten mit verwendet werden. Das Verhältnis Aubergine zu Tomate sollte im Mengen-Verhältnis 1:3 bis 1:4 sein. Näheres regelt der persönliche Geschmack.

■ 2-3 EL vom Ausbacköl in eine beschichtete Pfanne geben und die Zwiebeln mit dem Knoblauch zugegeben und etwa 5 Minuten hell-goldgelb anschwitzen, ab und zu umrühren. Die Tomaten und die Auberginen zufügen und würzen. Alle Zutaten gut vermischen, aufkochen lassen und etwa 10-15 Minuten bei kleiner Hitze offen schmoren. Wer mag, kann noch weitere Kräuter zufügen, z.B. gehackte Blatt Petersilie (schmeckt sehr gut, mitschmoren lassen) oder etwas frischen Dill (erst zum Schluss zufügen).

■ Nochmals mit Salz (evtl. mit Rauchsatz) und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

■ Als kalte Vorspeise servieren. Dazu passt aufgeschnittenes Baguette.