

Hofzeitung

der **Bioland**® Gärtnerei Georg Schmäzle • Ausgabe **Mai 2007**

Werte Kunden,

süße, reife Erdbeeren so früh wie nie gibt es in diesem Jahr!

11 Tage früher als in „normalen“ Jahren (vor der Klimaerwärmung) pflückten wir die ersten Erdbeeren dieses Jahr. Laut der königlichen, britischen Wetteraufzeichnungen war dieser Winter der wärmste seit 300 Jahren.

Im letzten Jahr, als es während der Erdbeerblüte im April/Mai regnete, hatten wir 50 Prozent faule Früchte und ein Minus in der „Erdbeerkasse“. Während konventionelle Anbauer durch Fungizid-Spritzungen – erlaubt bis 3 Tage vor der Ernte – Erdbeeren spritzen können und dadurch letztes Jahr keine Faulen hatten, haben Bio-Erzeuger keine Chance. Faule Erdbeeren müssen im Bio-Anbau per Hand nachmittags separat in Komposteimer gepfückt werden, da sie sonst die anderen Früchte anstecken.

Dieses Jahr sieht es aufgrund des Dauerhochs allerdings bei uns super aus. Keine faulen, nur leckere süße Fröchtchen.

Sonntag grüßt Sie aus Müllhofen



Ihr Georg Schmäzle

Nachrichten aus der Gärtnerei

Die Pflanzzeit hat Saison. Im Freiland (mit Vlies-Abdeckung) haben wir schon Zucchini, Landgurken, Hokaido-Kürbisse, Zuckermais, und alle 2 Wochen

Salate gepflanzt. Im Gewächshaus Mini-Gurken, Stangenbohnen, Buschbohnen, 6 Tomatensorten: gelbe birnenförmige, schwarze und eierförmige rote Coctailtomaten, schnittfeste, riesige Ochsenherztomaten und Romatomen. Rotes und grünes Basilikum, Rucula und diverse andere Kräuter stehen diese Woche zur Pflanzung an.



Spargel jetzt auch sonntags ab Hof

Von 10-12 Uhr verkaufen wir jetzt in der Spargelzeit, bis ca. 10. Juni frischen Spargel ab Hof.

Unsere Hofladen-Verkaufszeiten

Freitag 9-13 Uhr
14-19 Uhr
Samstag 9-13 Uhr



Rezepte, Tipps & Infos

Rezepte:

Feine Spargellasagne

1 kg Spargel, weißer, geschält
9 Lasagneplatte(n), grüne
50 g Mehl (Weizenmehl)
50 g Butter, (plus etwas Butter zum Einfetten der Lasagneform)
300 ml Hühnerbrühe
200 ml Wein, weiß
50 g Schafskäse, mild
Pfeffer
Salz
150 g Parmesan
300 g Crème double
n. B. Kräuter, frische (Petersilie, Dill, Schnittlauch)

- 1 kg geschälten Spargel in Stücke schneiden (etwa 3 cm lang) und ca. 5 Minuten in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken. Lasagneblätter 30 Minuten kalt einweichen. 50 g Mehl in 50 g Butter anschwitzen. 300 ml Hühnerfond und 200 ml Weißwein angießen, glatt rühren und etwa 5 Minuten leise köcheln lassen. Die Spargel ziehen gern etwas Flüssigkeit, daher die Sauce eher ein bisschen zu dickflüssig machen. Den Schafskäse zerbröckeln und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Nacheinander 3 Lasagneblätter, 1/3 der Sauce und die Hälfte der

Spargelstücke einschichten, mit etwa 30 g Parmesan bestreuen. Den Vorgang wiederholen. Den Abschluss bilden die letzten 3 Lasagneblätter, darauf die leicht mit Pfeffer und Salz gewürzte Crème double (falls gewünscht, zusätzlich frische Kräuter unter die Crème double ziehen) und der restliche Parmesan. Die Lasagne 20-30 Minuten bei 180-200 Grad (Umluft 25 Minuten bei 180 Grad) goldbraun überbacken. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

Spargelsuppe

1 Liter Brühe (Spargelwasser aus ausgekochten Spargelschalen)
50 g Butter
40 g Mehl
Salz und Pfeffer
1 Bund Kerbel, frisch
200 g Sahne

- Butter in einem Topf schmelzen. Mehl dazugeben, anschwitzen, mit dem Spargelwasser ablöschen und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Sahne dazugeben und gut durchrühren. Auf Teller verteilen und mit dem Kerbel bestreuen.
- Dazu passt in Streifen geschnittener, gebeizter Lachs oder auch Räucherlachs, den man in die Suppe gibt. Gebratene Scampis oder Krabben passen ebenfalls hervorragend dazu.



Die Ökokiste
schmeckt immer!

Haben Sie Verwandte, Freunde, Nachbarn oder Bekannte, die Lust auf einen frischen Gemüsekorb haben?

Falls ja, belohnen wir Sie mit einem Geschenk.

Sie haben die Wahl zwischen 2 Präsenten im Wert von jew. ca. 30 €.

- 1 gemischtes Nudelpaket mit Pesto und Passata oder
- 6 Flaschen Wein

Haben Sie Appetit bekommen? Dann aber los ...

Bioland Gärtnerei Georg Schmäzle
Hofmattstr. 40 · 76547 Sinzheim-Müllhofen
Telefon 07223/6361 · Fax 07223/6414
E-Mail: bio@schmaelzle.com
Internet: www.schmaelzle.com