

NEUES AUS DER GÄRTNEREI

Die Ernte der Erdbeeren und des Frühjahrsgemüses ist zu Ende. Wie immer war die Erdbeersaison ein anstrengender Arbeitspeak im Jahr, der dieses Jahr durch die Corona-Bestimmungen noch erschwert war. Doch unsere Mitarbeiter haben alle besonders engagierte Arbeit geleistet und uns haben unglaublich viele Menschen ihre Hilfe in dieser speziellen Zeit angeboten. DANKE! So haben wir es mit vereinten Kräften, 10 neuen rumänischen und 6 deutschen Erdbeerpflückern geschafft, viele Schälchen unserer leckeren und süßen Erdbeeren zu ernten und zu euch nach Hause und in die Bioläden zu liefern.

Für unsere Sommergemüseernte haben wir erstmals 5 junge Agrarstudent*innen aus der Ukraine als fachliche Saisonarbeitskräfte. Die personellen Aufwendungen und Kosten sind weiterhin enorm durch die strengen Hygienebestimmungen mit 14 Tagen Ackerquarantäne, eigenen Waschmaschinen, Dusche/WC, Küche, Schlafräume usw. Zur sprachlichen Vielfalt bei uns tragen sie nun mit Russisch und Ukrainisch bei. Der Translator auf dem Smartphone erleichtert dabei heutzutage die gelebte, kulturelle Vielfalt erheblich.

Eine opulente Ernte bescheren uns zurzeit die weißen, schwarzen runden und gestreiften Auberginen, Tomaten, Zucchini und die grünen Paprika. Die Gurken schwächeln, so dass wir sie aufpäppeln müssen. Weiterhin in der Ernte sind Thai-Basilikum, Wirsing, Weißkohl, Salate und ganz neu die Spargelbohne.



Georg & Moritz Schmäzle

DIE LÄNGSTE BOHNE DER WELT WÄCHST IN BADEN IN DEMETER-QUALITÄT

DIE SPARGELBOHNE IN DER ERNTE

Der Anbau der Spargelbohne, auch lange Bohne, Meterbohne Schlangenbohne, Spaghettibohne oder Thaibohne genannt ist nicht ganz einfach, denn man braucht erstmal das richtige Saatgut. Wir haben eine Sorte aus biologischem Anbau bei Bingenheimer Saatgut gefunden, die ideal für unsere Breiten geeignet. Man muss wissen: normalerweise wächst die Spargelbohne in Thailand. Da ist es heiß! Deshalb haben wir die leckere Spargelbohne, die auch roh verzehrt werden kann, im Gewächshaus angebaut. Als Gewürz dazu passend, kultivieren wir auch noch das Thai-Basilikum. Das heilige Basilikum, in thailändisch „Kaprau“, hat ein intensives Nelken oder Pimentaroma.

Ob roh im Salat oder wie in Thailand direkt aus der Hand und in eine scharfe Soße getunkt, sie ist lecker und schmeckt so in etwa wie frische Erbsen. Um dem Geschmacksbouquet näher zu kommen, empfehle ich klassisch das andünsten in der Pfanne zusammen mit Knoblauch. Es gibt unzählige thailändische Wokgerichte mit Spargelbohnen, wobei sie sich, dank Ihrem hochwertigen Eiweiß, auch besonders gut für rein pflanzliche Rezepte eignet. In einem veganen Eintopf schmeckt die Spargelbohne dann sehr deftig. Hier sollten unbedingt die passenden Gewürze zum Einsatz kommen.



Foto: Georg Schmäzle erntet die ersten badischen Spargelbohnen.

THAILÄNDISCHER SPARGELBOHNEN-SALAT

1-2 rote Chili
2 Knoblauchzehen
50g Erdnüsse natur
2 Limetten
1 feste, noch grüne Papaya
1 Paprika
2 Möhren
200g Spargelbohnen
100g Cocktailtomaten
1 EL brauner Zucker
Pfeffer
Fischsauce
Sojasauce

Papaya, Paprika und Möhren schälen und in ganz feine Streifen schneiden (Julienne). Spargelbohnen waschen, Enden abtrennen und in etwa 5cm lange Stücke schneiden. Chilis und Knoblauch grob hacken und im Mörser zerstampfen. Jetzt die Erdnüsse dazu geben. Limetten stückeln und mit Zucker und Fischsauce hinzufügen. Jetzt folgen die Möhren-, Paprika und Papayastreifen, dann die Bohnenstücke. Vorsichtig weiterstampfen, die Zutaten sollen leicht angedrückt und nicht zermatscht werden.

Abwechselnd mörsern und mit der Hand durchmischen, so dass sich alle Zutaten gut verbinden. Cocktailtomaten ganz zum Schluss untermischen.

Abgeschmeckt wird mit Soja-, Fischsauce und Pfeffer. Salat mindestens 1h ziehen lassen und dann genießen!



Fotos: ©Bio Gärtnerei Schmälzle/Mike Burkart; Bohnen: AdobeStock/@boonchuay1970