

Liebe Kundin,
Lieber Kunde,

Gärtnerhof-Info KW 18

auch als Bio-Gärtner neigt man immer dazu "ordentlich" anzubauen. Viele helfende Hände, Hacken, und immer mehr die Robotik helfen dabei. Doch was ist "ordentlich"? Wenn auf einem Beet ausschließlich Salate wachsen und auf dem Nachbarbeet z.B. Spitzkohl. Und möglichst wenig "Beikräuter". Oder wenn der Gärtner bei der Ernte nach den Salaten im Beikraut suchen muss? Oft ist uns die Ökologie und die Spezialisierung der Beikräuter nicht bewusst. Z.B. lebt auf dem Knäulhornkraut ein spezialisierter Schmetterling, das Hornkraut-Eulchen. Wofür dieser im Lebenszusammenhang wichtig ist, wissen wir nicht. Klar ist, dass er derzeit durch die Intensivierung der Landwirtschaft stark abnimmt. Auf dem Gärtnerhof Callenberg kommen Knäulhornkraut und das Hornkraut-Eulchen vor. Ein Ziel ist, solch eine Art in der Fläche zu halten und nicht nur in wenigen spezialisierten Biotopstreifen. Die Gespräche mit der Gesellschaft über die Gestaltung der Land(wirt)schaft müssen zunehmen!



Ilse Schönfelder

Foto Quelle: „Flora icognita“



REGIONAL –

**bitte
vorbestellen
für KW 19**

Spargel weiß
19,99€ / kg
Spargel grün
17,99€ / kg

AUS UNSERER GÄRTNEREI

gibt es im Moment: Mairübchen, Babyleaf, Spinat und Petersilie im Bund.



Auch diese Woche möchten wir Sie auf unser vielfältiges Sortiment aufmerksam machen

Unsere Angebote vom 2.5. bis 14.5.





Grüne Spargelquiche

saftig, lecker

[ECHT BIO.]
Rezeptidee



vegetarisch

ZUTATEN (für 4 Personen)

in der Aktion Für den Belag:
500 g grüner Spargel
250 g Schmand
150 g Ziegenfrischkäse
80 g Parmesan, gerieben
3 Eier
½ TL Kurkuma
½ TL Bohnenkraut
etwas Olivenöl
Pfeffer und Salz

Für den Teig:
250 g Mehl
130 g weiche Butter
1 Ei
3 EL Wasser
½ TL Salz

ZUBEREITUNG (in ca. 90 Min fertig)

Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten, zur Kugel formen und ca. 30 Min. kalt stellen. Spargel waschen, Enden abschneiden, halbieren und untere Hälften in 2 cm große Stücke schneiden. Schmand, Ziegenkäse, Eier und Parmesan verrühren, mit Kurkuma, Bohnenkraut, Salz und Pfeffer würzen. Teig in Formgröße ausrollen, Form einfetten und mit dem Teig auskleiden. Teigröllchen an den Rand legen und andrücken, sodass ein Wellenmuster entsteht. Die kurzen Spargelstücke auf den Boden geben, darauf die Eimasse verteilen und die übrigen Spargelstücke dekorativ auslegen.

Mit Olivenöl beträufeln und im Backofen bei 200 °C, Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene ca. 40 Min. backen.



Rhabarber auf Vanillecreme

Süßes mit Saurem

[ECHT BIO.]
Rezeptidee



vegetarisch

ZUTATEN (für 4 Personen)

500 g frischer Rhabarber
80 g Zucker
100 ml Apfelsaft
1 gestr. TL Agar-Agar
1 Msp. Natron
60 g Zartbitterkuvertüre
1 Packung Vanillepudding (zzgl. Puddingzutaten)

ZUBEREITUNG (in ca. 40 Min. fertig)

Rhabarber gut waschen, Blätter und Enden entfernen. Rhabarberstangen in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Vanillepudding nach Packungsanweisung kochen, in 4 Gläser füllen und etwas abkühlen lassen. Rhabarber, Zucker und Natron in einem Kochtopf mit Deckel auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. köcheln lassen, bis Saft austritt. Agar-Agar in Apfelsaft auflösen, zum Rhabarber geben, kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Nach kurzer Abkühlzeit auf den Pudding geben und wieder abkühlen lassen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, als Topping auf den Rhabarber geben, kalt stellen und anschließend servieren.



Unser Rezept der Woche ist mit **Frühlingsquark mit Wedges**.

Alle weiteren Produkte finden Sie in unserem Internetshop, in unserem **Wochenangebot**.

Hier geht es zu den **Kistenzusammenstellungen KW 18**.

In unseren Gesamtsortimenten für **Hartwaren, Milchprodukte, Backwaren, Käse und Wurst** finden Sie eine weitere Übersicht unserer Produkte, welche noch übersichtlicher in unserem Online-Shop zu finden sind. Alle Produkte sind selbstverständlich aus ökologischem Anbau.



Ihr Gärtnerhof Callenberg und Grüne Welt Team