Bioland® Betrieb Schmälzle GbR

Hof-Info

Januar/Februar 2016

Leider unumgänglich: aus familiären und strukturellen Gründen müssen wir unseren Hofladen Ende Januar schließen

Eine Ära geht zu Ende ...

Liebe Hofladen-Kunden, liebe Freunde unseres Hauses, wir müssen Ihnen leider mitteilen, dass wir unseren Hofladen zum 31.01.2016 schließen müssen.
Letzter Verkaufstag wird Freitag, der 29.01.2016 sein.
Dies geschieht aus familiären und strukturellen Gründen – die Entscheidung ist uns nicht leicht gefallen, aber sie war unumgänglich.
Auf den Wochenmärkten in Rastatt und in Karlsruhe auf dem Gutenbergplatz sind wir samstags weiterhin gerne für Sie vor Ort und bieten Ihnen unser Sortiment im gewohnten Umfang und in bester Frische und Qualität an. Gärtner Matthias Schmälzle, den sie aus dem Hofladen kennen, ist in Rastatt für Sie da.
Sie haben selbstverständlich wie immer die Möglichkeit, eine Bio-Kiste von uns frei Haus geliefert zu bekommen. Auch individuelle Bestellungen zur Lieferung ins Haus sind jederzeit möglich. Bitte wenden Sie sich wegen Infos oder zum Bestellen an unser bewährtes Büroteam – Claudia Müller, Stefanie Höll und Melanie Hühn werden Sie kompetent und zuvorkommend beraten.

„Das Leben gehört den Lebendigen an
und wer lebt,
muss auf Wechsel gefasst sein“

Johann Wolfgang von Goethe

Nachrichten aus der Gärtnerei

Der anfangs warme Winter ließ Feldsalat und Postelein viel zu schnell und üppig wachsen. Die Nachfrage war aufgrund der warmen Witterung, trotz der niedrigen Preise, zu gering. So mussten wir einige tausend Kilo abmulchen und in die Erde einfräsen.
Kopfsalat und Batavia haben wir aus dem Folienhaus bis Mitte Januar geerntet, normalerweise wäre die Ernte nur bis Ende November gegangen.
Wir ernten noch Spinat im Folienhaus und aus dem Freiland Topinambur, Grünkohl und Wirsing.

Ihr

Georg Schmälzle
Gärtnermeister

Unsere Verkaufszeiten

Auf dem Wochenmarkt in Rastatt
Samstag 8-13 Uhr

Auf dem Wochenmarkt am Gutenbergplatz in Karlsruhe
Samstag 7-13 Uhr

Biolandbetrieb Schmälzle GbR · Hofmattstr. 40 · 76547 Sinzheim-Müllhofen
Telefon 07223/6361 · Fax 07223/6414 · E-Mail: bio@schmaelzle.com · Internet: www.schmaelzle.com

DE-ÖKO-006

Rezepte, Tipps & Infos

Rezept: *Asiatische Nudelpfanne mit Chinakohl und Paprika*

Zutaten

1 große Zwiebel
1 kleiner Chinakohl
1 rote Paprikaschote
100 g Shiitake-Pilze
1 Glas Bambussprossen
250 g Nudeln
(z.B Mie-Nudeln)
200 g Tofu
2 EL Sesamöl
Sojasauce
Chilipulver
50 g Cashewnüsse

- Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Den Chinakohl putzen und in Streifen teilen.
- Paprika halbieren, entkernen, waschen und in feine Stücke zerteilen. Danach die Shiitake-Pilze zerkleinern. Bambussprossen abtropfen lassen und Nudeln kochen.
- Den Tofu klein würfeln. 3 EL Öl in einem Wok erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Danach das Gemüse und den Tofu dazugeben und 2-3 Minuten mitdünsten. Die Nudeln und den Chinakohl zufügen. Danach gut mischen. Kräftig mit Sojasauce, übrigem Sesamöl und Chilipulver würzen. Die Cashewnüsse in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und über die Nudeln streuen.

Liebe Kundinnen und Kunden, treue „Biokistler“,

sehr geehrte Partner unseres Hauses im Großhandel, liebe Unterstützer des Anbaus von Bio-Lebensmitteln aus allen Bereichen der Wirtschaft und der Administration:

Endlich bin ich angekommen!

Ich möchte mich kurz vorstellen: Mein Name ist Moritz Schmälzle, ich bin 26 Jahre alt, und unterstütze nun, nach Abschluss meiner Ausbildung, das Bioland-Schmälzle-Team in allen Bereichen der Produktion und des Vertriebs von gesundem, frischen Bio-Gemüse und Obst. Mein Arbeitsbereich liegt zunächst vorwiegend direkt in der Produktion von Gemüse, Kräutern und Beerenobst, das sie auch in Ihrer Biokiste vorfinden – aber ich werde mich mit der Zeit auch in allen anderen Bereichen des Betriebes einarbeiten. Sicher werden Sie mich von Zeit zu Zeit auch an unseren Wochenmarktständen in Rastatt und Karlsruhe antreffen.
Ich wurde ja in eine „Bio-Familie“ hineingeboren, und so konnte ich an der Seite meines Vaters schon früh erfahren, wie befriedigend und erfüllend es ist, auf eigenem Land gesunde, biologische Nahrungsmittel zu erzeugen und an die Verbraucher weiterzugeben.
Neben der Möglichkeit, sich so eine Existenz aufzubauen, war es mir bald sehr wichtig, die Bio-Idee weiterzutragen und weiterzuentwickeln, in meiner näheren und weiteren Umgebung etwas zu bewegen ...
Bald schon war klar, dass meine berufliche Zukunft nur in diesem Metier liegen konnte. Nach Abschluss meiner Schulausbildung – Abitur 2009, absolvierte ich ein dreimonatiges Praktikum bei der Bioland-Gärtnerei Gaiser & Fischer, wo mich drei Meister und zwei Gesellen vorbildlich begleitet haben. Dort erlernte ich unter vielem anderen auch die Erdtreiberei von Chicorée.
Anschließend begann ich mein Studium mit der Fachrichtung Gartenbau an der Hochschule Weihenstephan

Moritz Schmälzle bei der Arbeit auf dem Feld

in Freising, das ich im vergangenen Sommer erfolgreich abschloss.
Neben meinem Bachelor erwarb ich dabei unter anderem den Sachkundeausweis für Pflanzenschutzmittel, wurde vom TÜV als Qualitätssicherungsfachkraft zertifiziert und erhielt den Ausbilderschein.
Mein Praxissemester verbrachte ich bei der Demeter-Gärtnerei Piluweri im Markgräflerland, wo ich, ebenfalls unter engagierter und sachkundiger Anleitung, in allen Bereichen des Bio-Gemüse-Anbaus mitarbeitete.
Meine Abschlussarbeit widmete ich dem Thema „Kundenzufriedenheit“, womit sich der Kreis schloss und ich wieder bei Ihnen, liebe Kunden und im heimischen Betrieb angekommen war.
Ich stehe nun in den Startlöchern und freue mich sehr darauf, für Sie heute und in Zukunft frisches und gesundes Bio-Gemüse in höchster Qualität erzeugen zu dürfen.
Gerne dürfen Sie sich mit allen Fragen rund um unsere Produkte und unseren Betrieb an mich wenden.
Kundenzufriedenheit und Interaktion mit Ihnen, liebe Freunde, haben für mich höchsten Stellenwert.

Mit ganz herzlichen Grüßen,
Moritz Schmälzle