

Ostern - Newsletter



Alsbach – Hähnlein, 07.04.2009

Ihr liebe Leute,

wir sind verwöhnt vom milden Vor-Frühjahr und das soll uns nach dem strengen Winter gut tun! Hier in der Gärtnerei wächst und gedeiht das Mögliche und die Gärtner hüten die Dauerkulturen und sind fleißig am pflanzen. Die mehrjährigen Kräuter sind beerntet (Grij Soß´); Salate, Lauch, Zwiebel, Spitzkohl, Spinat und Feldsalat sind in Kultur. Die nächsten Wochen folgt eine große Palette an weiteren Leckereien!!! Zur Zeit arbeiten wir zu dritt (+Familienarbeitskräfte), aber sind froh, dass bald junge Studenten und auch ein Teilnehmer des freien ökologischen Jahres uns zur Hand gehen, so dass hier eine bunte Gärtnertruppe („2009“) entsteht. Große Freude bereitet uns die Obstgehölzpflanzung von 2007. Hier stehen die Aprikosenbäume in voller Blüte, ebenfalls der Pfirsichschlag zeigt sich von seiner lieblichsten Seite (beide 1. Standjahr). In der Bodenbearbeitung hat sich ein großer Fortschritt ergeben. Eine Beetfräse und eine Gemüsepflanzmaschine kann an unseren Geräteträger (Fendt) angehängt werden und eine punktgenaue schnelle Pflanzung ist gewährleistet. Wir haben somit übrige Zeit die Kulturen gründlicher zu pflegen. Im Gewächshaus werden sich mehr Sorten breit machen (besonders bei in der Paprikakultur). Weiteres folgt.... (Falls der eine oder andere keine Kräuter in der Kiste hat (Sortiments bedingt!!), bitte melden 06258 – 8 33 77 9)

Die Alsbacher Grij Soß´

- Kräuterbündel vom *Gärtnerhof – Schartner* (Petersilie -kraus+glatt-, Schnittlauch, Sauerampfer, Pimpinelle, Liebstöckel, Bärlauch und Kresse (zugekauft)) – Dosis der einzelnen Kräuter nach Geschmack, den Rest in die Salatsoße!!!
- 1-2 EL Saure Sahne und/oder Quark
- 1 EL Öl (Raps, Sonnenblume, Leinsamen, Sesam, Olive...)
- 1-2 TL Senf
- Saft einer halben Zitrone
- etwas Salz und Pfeffer

Kräuter sehr fein wiegen und mit der Soße vermischen + lecker mit gekochten Eiern und Kartoffeln (die Kartoffel „Blauer Schwede“ ist mehlig kochend und gibt ein tolles Farbspiel)

Beste Grüße

www.gaertnerhof-schartner.de
schartner@gaertnerhof-schartner.de