

NOVEMBER 2021 KW 46



Liebe Kunden!

Heute möchten wir Ihnen einen ganz besonderen Lieferanten vorstellen: Berthold Schlachtenberger - unseren Apfelanbauer.

In Friedrichshafen-Kluftern, unweit des Bodensees und inmitten einer wunderschönen Urlaubsregion finden Sie seine Apfelplantagen, auf denen auf 25ha rund 20 Apfel- und Birnensorten angebaut werden. 1994 hat Berthold Schlachtenberger den Demeter-Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Annette gegründet. Unsere Bodenseeregion ist durch ihr warmes Tagesklima und die kalten, nebligen Herbstnächte wunderbar für den Apfel, damit dieser sein spezielles Aroma entfalten kann. Zudem lautet die Devise von Schlachtenberger, dass die Qualität der Frucht durch die richtige Reife bestimmt wird. Laut ihm bestimmt der Apfel den richtigen Erntezeitpunkt. So hängen seine Äpfel in der Regel länger an den Bäumen als bei seinen Kollegen.

Eine weitere Besonderheit ist, dass Familie Schlachtenberger ihre Jungpflanzen selbst

kultiviert und nicht zukaufte. In ihrer eigenen kleinen Apfelbaumschule werden die Bäumchen selbst angezogen und nach zwei oder drei Jahren in die Obstanlage gepflanzt.

Ein technisches Highlight auf Schlachtenbergers Betrieb ist seine selbstgebaute Apfelwaschanlage. Hier werden die Äpfel auf einer Wasserbahn über Bürsten und unter rotierenden Lappen hindurch transportiert, dabei gesäubert und letztendlich nach Gewicht sortiert.

Nach der Ernte und der Sortierung werden die Äpfel bei 1-2°C eingelagert. Das ausgeatmete CO₂ der Äpfel wird entfernt, dafür wird Stickstoff zugeführt. Dies ist die optimale Atmosphäre in der sie ruhen können, bis sie verkauft werden. Dadurch ist es möglich, fast das ganze Jahr regionale Demeter-Äpfel anzubieten.

Lassen Sie sich die feinen Äpfel schmecken! Ihnen eine gute und gesunde Woche!

Eigene Produkte

Petersilie glatt & kraus, Zuckerhut, Radicchio und Feldsalat, Tomaten Datterino, Paprika grün & rot, Knollensellerie, Rote Bete, Blumenkohl, Schwarzwurzel, Pastinaken, Weißkohl, Kartoffeln, Süßkartoffel Batate, Möhren, Kürbis Hokkaido, Kürbis Butternut, Minimuskatkürbis, Ingwer frisch, Rettich weiß, Rotkohl, Wirsing, Wurzelpetersilie, Milch, Fleisch und Mehl, Apfelsaft.



Parmesan gerieben & am Stück

Allgemeines Der Parmigiano Reggiano ist der berühmteste italienische Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (D.O.P.). Alle D.O.P. (Denominazione Origine Protetta)-Produkte dürfen nur in einer bestimmten Region hergestellt werden und auch deren Rohstoffe müssen von dieser Region stammen.

Besonderheiten Die Reifezeit für den Parmesan beträgt 2 Jahre, erst dann erreicht der Käse seinen voll ausgereiften würzigen Geschmack mit einer leichten Nussnote.

Herstellung Die Rohmilch für den Parmigiano Reggiano stammt aus der Provinz Reggio Emilia. Auch die Herstellung findet dort nach festen Regeln statt, so ist zum Beispiel die Gabe von Silo-Viehfutter verboten und der Käse darf nur in der Zeit vom 01. April bis zum 11. November hergestellt werden. Für eine Käserad á 36kg benötigt man 576l Milch.

Lagerhinweis Den Parmigiano Reggiano im Kühlschrank bei Temperaturen zwischen 4-8 °C aufbewahren.



Sellerieschnitzel mit Parmesankruste

Der gute alte Sellerie ist nicht zu unterschätzen.

Er regt den Speichel und den Gallenfluß an, er hilft verdauen und wirkt stark harntreibend, ist gut bei Venen- und Lymphstauungen.

Naturärzte empfehlen ihn daher für alle Leiden, bei denen eine Verbesserung der Ausscheidungen des Stoffwechsels - also eine innere „Reinigung“ - erwünscht ist.

Wegen des hohen Kalziumgehalts ist er sehr wichtig zur Kräftigung der Zähne und der Knochen.

Kulinarisch sind die Knollen sehr unterschiedlich zu gebrauchen, ob im klassischen Waldorfsalat oder als panierte Sellerieschnitzel - immer ein leckerer Genuss!

Selleriefrischkost mit Nüssen

1 Sellerieknollen , 50g Nusskerne, 2 Birnen oder Äpfel

Für die Sauce: 100g saure Sahne, Saft einer Zitrone, 1 Tl Honig

Für die Sauce die saure Sahne mit dem Zitronensaft und dem Honig verrühren.

Den Sellerie schälen und sofort fein in die Sauce raspeln.

Die Nüsse in die Sauce mahlen.

Die Birnen/Äpfel waschen, trockenreiben, evtl. schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen.

Die Viertel würfeln und mit dem Salat vermischen.

Sellerieschnitzel mit Parmesankruste

1 Sellerieknolle, Salz, 1 EL Zitronensaft, Pfeffer, 50 g Mehl, 1 Ei, 50 g Parmesan, 50 g Semmelbrösel, Öl

Sellerie schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

In dem kochenden Zitronenwasser 3 min blanchieren.

Mehl, verquirltes Ei, Parmesan und Semmelbrösel zu einer Panierstrasse getrennt aufbauen und nach und nach wenden.

Die Letzten 2 Stufen ruhig etwas andrücken.

Anschließend beidseitig ausbacken.

Guten Appetit



Unser Hofcafé befindet sich nun im Winterschlaf!

Wir freuen uns schon darauf, Sie in 2022 wieder begrüßen zu dürfen!

Bitte beachten Sie auch unser Advents - und Weihnachtsangebot auf der Homepage!

**Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!
Bleiben Sie gesund!
Ihr Team der Grünen Kiste!**