

APRIL 2021 KW 15



Liebe Kunden!

Anfang April, es ist kalt am frühen Morgen, knapp über Null Grad. Leicht geschneit hat es auch. Dabei war es die Woche davor noch richtig warm, sogar über 20°C. „Nicht unüblich zu dieser Jahreszeit“ sagt der Meteorologe. Solche Wetterschwankungen sorgen immer wieder für den ein oder anderen Kommentar, richtig beschäftigen tun sie jedoch die Gärtner und Landwirte. Um nicht ganz hilflos der Natur ausgeliefert zu sein wird in unseren Breiten der „geschützte“ Anbau praktiziert. Darunter verstehen wir den Anbau in Glas- und Folienhäusern. Geschützt vor den beschriebenen Wetterschwankungen können die Pflanzen durch das ganze Jahr kultiviert werden. So wird die Vegetationszeit praktisch verlängert und wir können zu einer Zeit ernten, in der draußen nicht daran zu denken ist.

Wichtig sind hierbei die Bodentemperatur und das Licht. Wenn es draußen so kalt ist wie heute gehen unsere Kulturpflanzen zwar nicht sofort ein, aber sie wachsen auch nicht. Zum Wachsen braucht es eben eine bestimmte Bodentemperatur. Dieser Wachstumsfaktor wird oft übersehen, können wir doch das Wurzelwachstum und das Bodenleben nicht einfach anschauen. Das Licht ist im April unaufhaltsam im Vormarsch. Die Tageslängen sind von Anfang März bis Anfang April in Süddeutschland bereits über eine Stunde länger und erreichen schon in zwei Monaten ihren Zenit.

Die Kombination aller Wachstumsfaktoren hat einen enormen Einfluss auf die Qualität. Zu Anfang der Kultur ist das richtige Gleichgewicht hierfür in der Regel nicht erreicht. Die Pflanzen sind noch sehr vegetativ, Kriterien der Reife wie Geschmack und Aromen haben noch viel Potential. Hier hilft auch kein noch so modernes Glashaus, sondern nur Geduld. Umso mehr freuen wir uns über die Pflanzen, die wir sowieso im vegetativen Stadium essen wie Radieschen, Salate

oder Kohlrabi im Gegensatz zu Früchten wie Tomaten und Gurken. Radieschen, Salate oder Kohlrabi werden in dieser und in den nächsten Wochen aus den Rengo Gewächs- und Folienhäusern frisch geerntet zu Ihnen kommen. :-))

**Gärtnerei:** Gurken, Tomaten und Paprika sind gepflanzt.

**Landwirtschaft:** Baldrian wurde auf die Weiden gespritzt, sowie Kompost Tee auf´s Getreide, zum Schutz gegen die Kälte

> Kartoffeln werden gesteckt.

> Rote Bete, Möhren und Pastinaken sind gesät.



**Eigene Produkte:**

Kartoffeln, Rote Bete, Möhren lose, Pastinaken, Radieschen und natürlich Fleisch, Eier, Milch und Wurst.



1 kg Radieschen hat mehr Vitamin C als 1 kg Äpfel, darüber hinaus sind sie noch sehr reich an Senfölen, die gesund sind.

Die Blätter kann man essen, man kann sie einfach unter den Salat mischen.

Je mehr Wasser die Radieschen in ihrer Wachstumsphase hatten, umso milder sind, umgekehrt gewinnen sie an Schärfe. Sie bevorzugen gleichmäßige Bewässerung, bei zuviel Wasser platzen sie.

Damit sie länger halten, sollte das "Laub" entfernt werden, da die Blätter sonst dem Radieschen das Wasser entziehen.

Radieschen werden direkt gesät, das heißt sie werden nicht "vorgezogen".



#### **Pastinaken nach orientalischer Art**

**1 kg Pastinaken, 4 Limetten (oder entsprechend Limettensaft), 250 g milder Honig, 1 EL Scharfes Paprikapulver, 1 EL Kurkuma, 1 TL Currypaste, 1 EL Schwarzkümmel, etwas Zimtpulver, 150 ml Olivenöl, Salz**

Pastinaken schälen und ca. 1 cm stifteln. Anschließend in Salzwasser garen.

Alle Zutaten für die Marinade mit einem Mixer oder Pürrierstab mixen und die Pastinaken noch warm unterheben. Mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Diese Zubereitung kann man kalt, als Antipasti oder lauwarm als Beilage servieren.

Vorbereitet ist es im Kühlschrank mindestens eine Woche haltbar.

Guten Appetit!



Noch nichts Neues vom Hofcafé!  
Wir halten Sie auf dem Laufenden.



Jungpflanzen ab 03. Mai in der Grünen Kiste und ab 27. April im Hofladen für 3-4 Wochen. [Zum Shop](#)