

JUNI 2023 KW 23



Liebe Kundinnen und Kunden!

Den feuchtkalten Frühling haben wir nun endlich hinter uns gelassen. Die Sonne lacht und schenkt uns Erdbeeren aus der Region.

Erdbeeren entstammen aus den gemäßigten Zonen der Nordhalbkugel. Eine Wildform ist die weit verbreitete Walderdbeere. Die Früchte der Erdbeerpflanze genießen wir Menschen archäologischen Funden zufolge wohl schon seit Menschengedenken. Bereits im Mittelalter bauten unsere Vorfahren die Walderdbeere flächig an. Auch nutzten sie bereits Kulturtechniken, um die Früchte früher oder später ernten zu können. Großfruchtige Arten kamen erst im 17. Jahrhundert von Amerika zu uns nach Europa. Gärtner in Nordfrankreich züchteten aus diesen unsere heutige Gartenerdbeere, die heutzutage weltweit angebaut wird. Größter Erdbeeranbauer ist übrigens laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen FAO mit großem Abstand China, gefolgt von den USA und der Türkei.

Unsere hohen Qualitätserwartungen verlangen von den Erdbeeranbauern besondere Fachkenntnisse und einen besonders grünen Daumen. Das feuchte und kalte Frühjahr war eine Herausforderung. Stockendes langsames Wachstum der Pflanzen machte sie anfälliger gegenüber Pilzen und verhinderte die Ausbildung des vollen Aromas.

Wir beziehen in der Saison von Mitte Mai bis Mitte Juli die Erdbeeren täglich frisch vom Biohof Sailer aus Horgenzell. Hier werden seit 1954 Erdbeeren und Äpfel angebaut. Familie Sailer arbeitet seit 2005 nach Bioland Richt-



linien und seit 2019 sind sie anerkannter Demeter Betrieb. Rund die Hälfte der Anbaufläche erfolgt in kalten Folientunneln. Dies dient zum einen der Ernteverfrüherung, aber vor allem auch der Pflanzengesundheit. Aus demselben Grund werden die Pflanzen einjährig und auf Dämmen kultiviert. Zum Anbau kommen bei Familie Sailer die Sorten Clery, Verdi, Sensation und Allegro. Das wichtigste Auswahlkriterium für die Sorten ist der Geschmack, gefolgt von der Widerstandsfähigkeit der Pflanzen gegen Krankheiten.

Der Hof liegt 600 m über dem Meeresspiegel und Sailer sind überzeugt, dass durch die kühlere Witterung die Früchte einen besonderen Geschmack aufweisen. Ich teile diese Überzeugung der Familie Sailer voll und ganz und kann Ihnen die Erdbeeren wärmstens empfehlen.



Ein Beitrag von Hanno Willasch,
Rengoldshausenerhof GmbH

Eigene Produkte

Dill, Schnittlauch, Rucola, Petersilie glatt und kraus, Alle Freilandsalate, Mini- und Schlangengurken, Kohlrabi, Lauch, Mairübchen, Rettich weiß, Broccoli, Mini San Marzano, Paprika grün, Fenchel, Stangensellerie, Linsen, Kartoffeln, Sellerie, Pastinaken, Rote Bete, Vorzugsmilch, Eier vom Zweinutzungshuhn, Fleisch, Wurst, Dinkelnudeln, Mehle



PRODUKT DER WOCHE

Frische Creme Kreta

Allgemeines Entdecken Sie die Frische Creme mit dem charakteristischen Geschmack der Mittelmeer-Länder Griechenland, Spanien und Italien. Holen Sie sich ein wenig Urlaubsflair nach Hause! Die drei verschiedenen Geschmacksrichtungen eignen sich ideal als Brotaufstrich und zum Grillen. Zudem können diese zur Verfeinerung von kalten und warmen Speisen eingesetzt werden.

Marke Herkunft Weihenhorner Milch Manufaktur Deutschland (DE)



Aktionspaket Eier und Mehl

Unsere Hühner sind gerade sehr fleissig. Daher möchten wir sie bitten viel zu Backen, Pfannkuchen zu essen und Spätzle zuzubereiten.

Man sollte einfach die Lebensmittel so feiern wie sie kommen!

Dafür liefern wir zum Supervorzugspreis von 17 €, 20 Eier und 2,5 kg Dinkelmehl, statt sonst einzeln für 25 €.

Wenn sie möchten geben sie bitte ihren mehltyp an.



Broccoli - Kartoffeltopf

500 g Kartoffeln
600 g Broccoli
100 g geriebenen Hartkäse
2 EL Butter
2 EL Mehl
250 ml Milch
etwas frische Petersilie, Salz,
Pfeffer, Muskatmus

Geschälte Kartoffeln in Scheiben schneiden und ca 10 min kochen.

Broccoli waschen, in Röschen teilen, Strunk schälen und in Stücke schneiden und in Salzwasser garen.

Butter in einem Topf erhitzen und mit dem Mehl eine Soße beginnen. Die Milch zugeben, ca 5 min köcheln um den Mehlgeschmack zu verlieren, Käse einrühren und abschmecken. Broccoli und Kartoffeln mit der soße übergießen und servieren.

Guten Appetit!

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!
Ihr Team der Grünen Kiste!