



Liebe Kunden!

**Glücklich der**, der miterleben kann, wie im Frühjahr das Leben in der Natur sich von neuem regt. Neben der Wärme und dem Licht ist es auch der feuchte Boden, der zu neuer Aktivität erwacht. Ein „gärer“ Boden ist unter Landwirten und Gärtnern der Inbegriff für einen fruchtbaren Boden. Gekennzeichnet wird dieser durch eine krümelige Struktur, die eine gute Luft- und Wasserführung ermöglicht. Durch Bodenfrost kann so eine Struktur ansatzweise entstehen, oder durch Boden lockernde Maschinen. Schwere Maschinen, die den Boden sehr verdichten, oder Starkregen können die Bodenstruktur wiederum zerstören. Am stabilsten ist die Bodenstruktur aber, wenn nicht physische Kräfte sie erzeugt haben, sondern bodenständige Mikroorganismen eine Lebendverbauung bewerkstelligen. Durch eine Düngung mit Kompost „füttern“ wir nicht nur die Pflanzen, sondern in der Hauptsache die Mikroorganismen im Boden. Jegliche Gifte wie Unkrautvernichtungsmittel stören das Ökosystem Boden empfindlich und sind darum im Bio Anbau nicht zugelassen.

Für uns ist ein lebendiger Boden ein Wunderwerk der Natur und eine Grundlage für eine gesunde Ernährung. Oft nicht tiefer als 30 cm umspannt er unsere Erde wie eine Haut. So, wie bei uns Menschen auch, ist die Haut ein sehr empfindliches Organ und will richtig gepflegt werden. Dies versuchen wir auf dem Hof durch den Kompost, einer ausgewogenen Fruchtfolge und den biologisch-dynamischen Präparaten. Das alles zum richtigen Zeitpunkt zu tun ist eine große Kunst!



### Bratwurst Weiß & Weiß mit Majoran

Uns ist nicht "wurscht" was Sie zu Ostern essen!

Unsere weißen Grillwürste sind wieder da! Zwar ist die Grillsasion noch nicht offiziell eröffnet, aber Ostern steht ja vor der Tür und bekanntlich kann man ja auch in der Pfanne grillen!



## **Kohlrabi komplett, mit Sahnesauce**

**Zutaten: 2 Kohlrabi mit Blättern, 1 Zwiebel, 1 EL Butter, 3-4 EL Crème Fraîche, Salz und Pfeffer, Muskat.**

Kohlrabi würfeln, Blätter in feine Streifen schneiden. Zwiebel in dünne Scheibchen schneiden.

Dünsten Sie die gewürfelten Kohlrabis mit den Zwiebeln in der Butter auf mittlerer Stufe an, bis sie fast weich ist. Geben Sie die Blätter zum Gemüse, dann weiterköcheln bis auch die Blätter weich sind. Jetzt einen großen Klacks Crème fraîche dazu und einige Sekunden einkochen lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Passt gut zu Hühnchen oder Rinder-Steak ;-)

***Wir wünschen Ihnen eine schöne Woche!  
Bleiben Sie gesund, Ihr Team der Grünen Kiste!***