



# Monatsbrief

## August 2019

### Die Herren Lotka und Volterra Oder das Spiel von Räuber und Beute

in den 20 Jahren des letzten Jahrhunderts, waren es die Herren Lotka und Volterra, die die Beziehungen von Lebewesen und deren Feinden untersucht haben. Danach entwickelt sich das „Beutelebewesen“ (in unserem Fall zum Beispiel die Blattlaus) immer erst einmal sehr stark, bis der „Räuber“ (hier zum Beispiel die Schlupfwespe) sich genug entwickelt hat, um die Beute stark zu dezimieren.

Da wir den starken Anstieg der Blattläuse zum Beginn der Kultur nicht hinnehmen wollen, wird bei uns die sogenannte offene Nützlings Zucht angewendet. Vor der Pflanzung der Gurken, Paprika und Tomaten, wird ein wenig Gerste in die Gewächshäuser gesät. Diese wird mit zugekauften Getreideläusen beimpft, welche für das Gemüse nicht schädlich sind. Dann werden Schlupfwespen als Gegenspieler dazugegeben, die die Getreideläuse bekämpfen. So hat man den Räuber Schlupfwespe schon im Gewächshaus etabliert bevor die Paprika und Gurkenläuse sich stark vermehren können.



**Soweit die Theorie, hat bisher auch immer toll geklappt, aber nicht dieses Jahr.**

Wir haben Läuse ohne Ende und manch eine Pflanze hat schon die Flügel gestreckt. Mitte Juli haben wir ein komplettes Gurkenhaus räumen müssen und auch die Paprikapflanzen haben ordentlich gelitten. Mittlerweile haben

die Schlupfwespen gesiegt und die Pflanzen erholen sich so langsam, aber der Ertrag von vielen Wochen Arbeit ist stark gesunken.

Sei es die warme Witterung, das milde Klima im Winter oder der Gärtner der nicht genug aufgepasst hat, zum Heulen ist es so oder so. Trotz allem ernten wir jetzt, etwas später als letztes Jahr, endlich reichlich Tomaten und Paprika und da dürfen Sie gerne zugreifen. Dummerweise läuft nämlich auch der Absatz des Fruchtgemüses nicht im Einklang mit dem reifen Produkt. Im Sommer haben wir reichlich Tomaten und Paprika, aber der Deutsche ist im Urlaub. Doch im September wenn die Früchte rar sind, schreien die Rückkehrer verzweifelt nach den reifen Früchten.

Aber der Plan das Liefergebiet der Gemüseboxe auch auf Südeuropa auszudehnen liegt schon in der Schublade (jedoch ganz tief). Transport und der damit verbundene Ausstoß von CO2 steht in keinem Verhältnis.

Viel Spaß und guten Appetit mit unseren süßen Früchten.

Die Gärtner aus Süchterscheid



#### Inhalt:

<b>Angebote</b>	im August	Seite 2
<b>Biohof Ellingen</b>		Seite 3
<b>Aktuelles</b>	Gedanken aus dem Büro	Seite 4
<b>Rezept</b>	Tomaten Mozzarella Crostini	Seite 4

# Angebote im August

**Guacamole – Avocado Creme 90g**  
3,19 EUR  
**Knoblauchcreme Dip 125g**  
1,79 EUR



**Joghurt Pfirsich-Maracuja**  
1,99 EUR  
**Joghurt Mango-Guave 0,25g**  
1,19 EUR



**Fanti das Schaf - Fetacreme 135g**  
4,80 EUR  
**Schani das Schaf - Frischkäse 135g**  
4,80 EUR  
**Kurt das Schaf - Frischkäse 135g**  
4,80 EUR



**Falafel Bällis**  
2,99 EUR  
**Pizza-Pizza Bratfilets 160g**  
2,60 EUR



**Gnocchi mit Süßkartoffeln 400g**  
2,99 EUR  
**Teig für Quiche & Tartes 270g**  
2,99 EUR



**Tomatenmark 360g**  
2,55 EUR  
**Tomatensauce Familia 525ml**  
2,70 EUR



**Olivenöl mild nativ 1l**  
11,99 EUR  
**Balsamico 0,5l**  
4,70 EUR



**Dinkel Zitronenkuchen 485g**  
3,99 EUR  
**Dinkel Streuselkuchen 425g**  
2,99 EUR



**Hof Roastie Wildbeere 300g**  
3,90 EUR  
**Hof Roastie Schoko 300g**  
3,90 EUR



## Käsiges

**Blaue Kornblume 150g**  
ca. 3,89 EUR  
**Gouda Tomate Oregano Paprika**  
ca. 3,38 EUR (16,90kg)



**Ziegen Mini Brie 150g**  
4,29 EUR  
**Nordsee Käse ca.200g**  
ca. 4,76 EUR (23,80/kg)



## Wein zum Genießen

**Spätburgunder rot 0,75l**  
7,99 EUR  
**Spätburgunder rot 6x0,75l**  
40,50 EUR



**Rivaner 0,75l**  
6,50 EUR  
**Rivaner 6x0,75l**  
33,50 EUR



**Primitivo 0,75l**  
6,50 EUR



**Mezzogiorno Grillo weiß 0,75l**  
4,50 EUR



**Mezzogiorno Falanghina weiß 0,75l**  
4,50 EUR



**Alle Angebote in diesem Monatsbrief behalten Ihre Gültigkeit nur, solange die Ware verfügbar ist. Für Druckfehler keine Haftung. Es gelten unsere AGB**

# Biohof Ellingen

Seit ein paar Wochen haben wir unser Sortiment um Eier vom Biohof Ellingen erweitert. Doch warum noch ein Anbieter von Eiern? Diese Frage ist ganz leicht zu beantworten. Der Biohof Ellingen ist gerade einmal 2,9 km entfernt. Regionaler geht fast gar nicht!

Erst im Juli sind wir dort gewesen und möchten Ihnen nun einen besseren Eindruck vermitteln. Als Familienbetrieb seit 2010 rein ökologisch bewirtschaftet und seit 2014 auch im bekannten **Bioland Verband**. Angefangen hat alles mit den Aufzuchtsrindern doch seit 2015 werden die ersten Legehennen im **Mobilstall** gehalten und von der Familie allein um- und versorgt.

Haben Sie schon mal etwas von Mobilställen gehört? Ein Mobilstall ist wie ein Dreieckiges Haus aufgebaut. Auf dem Dach sind 2

Solarzellen angebracht die im Winter den Stall mit Licht versorgen, denn geheizt werden muss hier durch den dreieckigen Bau nicht, da sich unter dem Dach die warme Luft sammelt. Im oberen Bereich befinden sich Stangen zum sitzen und ruhen. Im mittleren Bereich sind einige Tränken zu finden genauso wie die Nester die mit Dinkelspelz gefüllt sind, damit die Eier sich gut verteilen und keinen Schaden nehmen. Auf dem Boden des Mobilstalls finden die Hühner den Scharraum. Der Untere Bereich ist im Sommer offen und im Winter durch Plexigläser geschlossen. Als Besonderheit ist das Ganze auf Rädern. Dadurch lässt sich der Mobilstall alle paar Wochen umsetzen und auch der dazu gehörende Auslauf lässt sich leicht an einen neuen Ort bringen.



Der Biolandhof Ellingen besitzt zurzeit 3 Mobilställe mit 225 Hennen und 3 Hähnen. Pro Auslauf sind seit März 2019 zusätzlich noch 2 afrikanische Zwergziegen untergebracht. Die sind nicht nur schön anzusehen sondern erfüllen auch den Zweck Fuchs und Raubvogel von den Hühnern fern zu halten. Und das mit Erfolg, so hat Familie Ellingen 2019 noch keinen einzigen Verlust gehabt.

Die Hühner kommen als Junghennen von einem Züchter im Niederrhein und dürfen dann zwischen 15 und 16 Monate lang in den Mobilställen leben. Nach dieser Zeit würde die Qualität der Eier und die Legekraft der Hühner abnehmen und Schalenfehler zunehmen. Die Junghennen legen zu Beginn nur Eier der Größe S und steigern sich mit der Zeit von M zu L. Durch den Wechsel nach 15-16 Monaten und die nicht so großen Eiern kann es dadurch vereinzelt zu Eier Engpässen kommen. Nach dieser Zeit werden Sie auf Biologische Art geschlachtet und auf Vorbestellung am Hof Ellingen als Suppenhühner verkauft.

Die Hühner können jeden Tag von 10 Uhr früh bis 40 Minuten nach Sonnenuntergang draußen auf dem Gras umherlaufen, baden und scharren. Nachts sind die Auslaufklappen geschlossen um die Hühner zu schützen und ruhen zu lassen. In der dunkleren Jahreszeit werden die Mobilställe zusätzlich beleuchtet. Denn wussten Sie schon, dass Hühner wenn die Hälfte des Tages dunkler ist, keine Eier mehr legen? Auch im Biobereich wird hier etwas getrickst. Überschüssige Eier werden seit neuestem zu Eiernudeln verarbeitet und am Hof verkauft. Aber natürlich ist das nur ein Nebenprodukt, denn der Eierverkauf liegt natürlich klar im Fokus.

Wir freuen uns so einen tollen und transparenten Lieferanten an unserer Seite zu haben.



# Grilltomaten

**Zutaten:** ca. 500 g Tomaten, 150 g Ziegenfrischkäse, 2 1/2 EL Olivenöl, 1 Ei, 3 EL Mehl, 1 EL Basilikum, Kräutersalz, Pfeffer, 40 g Semmelbrösel, 30 g schwarze Oliven

Tomaten großzügig aushöhlen. Dann auf der Unterseite eine dünne Scheibe abschneiden, damit die Tomaten nicht umfallen. In eine ofenfeste Form setzen. Käse, 1 EL Olivenöl, Ei und Mehl verrühren. Basilikum unter die Masse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in die Tomaten füllen. Semmelbrösel in einer Schüssel mit dem restlichen Olivenöl mischen. Die Oliven entsteinen, hacken und unter die Brösel mischen. Die Tomaten im vorgeheizten Ofen (keine Umluft geeignet) bei 200 Grad auf der mittleren Schiene backen. Nach 10 Min. die Olivenbrösel auf die Tomaten streuen und weitere 5-10 Min backen. Lässt sich auch super auf dem Grill zubereiten.

## Immer wieder begeistert...

sind wir „Büroleute“ wenn wir Till und unsere Mitarbeiter in der Gärtnerei besuchen. Die Gewächshäuser und Felder sind bis auf wenige Ausnahmen nicht direkt hier am Hof sondern etwas weiter außerhalb. Damit wir aber immer nah dran sind am Geschehen, halten wir uns immer wieder auf dem Laufenden, was das erste Mal geerntet werden kann, welche Ernte wird üppig ausfallen und welche nicht, was muss runter vom Feld, etc. Deshalb fahren wir dann rüber und schauen uns das Ganze mal live an.

Ganz ehrlich begeistert es mich als ganz kleine Hobbygärtnerin immer wieder wie viel Arbeit und Liebe hier drin steckt und wie gigantisch die Mengen Tomaten oder Gurken in den Gewächshäusern sind. Wie viel die Jungs da draußen arbeiten und was sie alles wissen und beachten müssen.

So ist dieses Jahr der Großteil an Gemüse später dran als letztes Jahr, das Frühjahr und auch der Frühsommer waren lange kalt.

Der Zuckermais steht auf dem Feld in vielen Größen, so dass er zu unterschiedlichen Zeitpunkten reif wird und wir von Anfang August bis Mitte Oktober leckeren Zuckermais anbieten können.

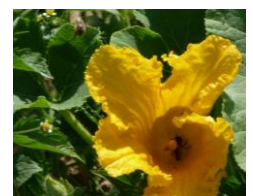
Die ersten Sellerieknollen haben viel Grün, welches auch verwendet und mitgegessen

werden kann, aber noch eine kleine Knolle. Das haben wir gewusst, neu ist mir aber, dass die Knolle erst richtig gebildet wird wenn die Nächte wieder länger werden. Also wieder etwas dazugelernt.

Aufgefallen ist uns auch wieder, dass ein ganzer Teil des Feldes komplett abgedeckt ist. Hier befindet sich der Kohl, welcher auch bei den Tauben oder dem Rapsglanzkäfer sehr beliebt ist. Damit wir noch eine Chance haben ihn selber zu essen ist das Feld mit Vlies abgedeckt.

Eine Augenweide ist der Salat der in allen rot und grün Tönen auf dem Feld steht und von ganz klein bis groß und erntereif, darauf wartet auf unseren Tellern zu landen.

An dieser Stelle könnte ich immer weiter Schreiben, da es einen immer wieder mitreißt was die Natur so alles hergibt. Und auch wenn wir im Büro nicht alle botanischen Fragen sofort beantworten können, leiten wir diese immer wieder gerne an unsere Gärtner, wenn wir Sie in der Mittagspause in unserer Küche treffen, weiter. Also scheuen Sie sich nicht uns anzusprechen.



Von: Melanie Bernards Verkaufsteam