



HOFLADEN

KRAUT + RÜBEN

Hofladen Geschwätz

Ausgabe April 2024

Liebe Leserinnen und Leser
unseres Hofladen
Geschwätz,

pünktlich zum Start ins
Frühjahr beginnt die
Pflanzsaison. Verschiedene
Salate, Kohlsorten und
Knollengemüse bieten wir
auch in diesem Jahr wieder als
Setzlinge an.

Natürlich haben wir auch
wieder eine große Auswahl an
Tomaten, Gurken und
Paprikapflanzen. Diese
können Sie sowohl als F1, als
auch als samenfeste Pflanzen
erhalten.

Zucchini, Auberginen und eine
Auswahl an Melonen und
Kürbissen bieten wir zudem
an.

Gerne beraten wir Sie wieder,
welche Pflanzen sich für Ihren
Garten am besten eignen.

Viel Spaß beim Lesen des
Hofladen Geschwätz wünscht
Ihnen

Familie Link und das Team
vom Hofladen „Kraut +
Rüben“

Große Gemüsevielfalt auf kleiner Fläche

Wenn draußen alles zu blühen beginnt und die Temperaturen langsam steigen, steigt auch immer die Lust zu gärtnern. Doch was, wenn das Frühjahr naht und man keinen eigenen Garten hat.

Glück hat, wer einen Balkon an der Wohnung hat. Dort lassen sich viele Gemüse- und Obstsorten bequem in Blumentöpfen und Kästen kultivieren. So lässt sich auf kleiner Fläche, eine große Auswahl an Gemüse anbauen.

In Blumenkästen können gut verschiedene Salate angebaut werden. Am besten eignen sich hierfür Pflücksalate wie Eichblatt und Lollo oder die Salanova-Salate. Wie der Name Pflücksalat schon verrät, können diesen



einfach nach Bedarf einzelne Blätter abgepflügt werden. Der restliche Salat bleibt im Blumenkasten und wächst weiter. Die Salanova-Salate sind kleiner als normale Kopfsalate. Daher benötigen sie nicht soviel Platz.

In großen Blumenkübeln können Tomaten, Paprika und Gurken angebaut werden. Der Kübel sollte ausreichend groß und tief sein, dann fühlen sich die Pflanzen auch hier wohl. Tomaten und Gurkenpflanzen sollten zusätzlich nur eine Rankhilfe bekommen.

Sowohl in Blumentöpfen als auch in Blumenkästen fühlen sich unsere Hofladen-Kräuter wohl. Mit einer alten Holzleiter können mehre Kräutertöpfe übereinander gehängt werden. So dass die Höhe des Balkons genutzt wird und für eine große Auswahl nicht viel Platz gebraucht wird.

In tiefe Kübel können Karotten oder Radieschen gesät werden. Auch Kresse oder Rucola bietet sich an, so anzubauen.

Für die fruchtige Abrundung des Balkongartens empfehlen sich Erdbeeren. Die Pflanzen gibt es in zwei Varianten als kletternde, hier benötigen sie wieder weniger Platz, da sie mit Hilfe einer Rankhilfe in die Höhe wachsen. Die anderen Pflanzen wachsen auf dem Boden, bei dieser Variante benötigen sie einen größeren Topf.

So schmeckt die Heimat: **Unser Lieferant „Die Maultaschen Macher“**

Der Name ist bei unseren Lieferanten Programm: Die Maultaschen Macher. Das Familienunternehmen in dritter Generation bietet eine große Auswahl an Maultaschen und Nudelspezialitäten an.

Im schönen Kraichgau, genauer gesagt in Flehingen, stellt die Familie Lingenfelder ihre Produkte mit hohen Qualitätsansprüchen her. Es sind keine Konservierungsstoffe, künstliche Aromen und Geschmacksverstärker in den leckeren Nudelprodukten enthalten.

Die Maultaschen werden sowohl mit Schweine-, Rind-, und Putenfleisch angeboten. Vegetarier kommen mit Gemüsemaultaschen oder mit einer Lachsfüllung auf Ihre Kosten.

Neben Spätzle und Schupfnudeln werden auch Grießklößchen angeboten.

Neuigkeiten aus dem Hofladen:

Für Beet und Balkon:
Für blumige Aussichten sorgt unsere große Auswahl an Sommerflor. Hier haben wir sowohl für den Garten als auch für Ihren Balkon die richtigen Blumen im Sortiment.

Darunter auch viele Schmetterlings- und Bienenfreunde.

Rezept-Tipp von unserer Hauswirtschaftlerin Lisa: **Feine Bärlauch-Törtchen**

Zutaten:

Aus dem Hofladen:

120 g Butter
200 g Dinkelmehl
½ Teelöffel Salz
300 g Hofladen Bärlauch
100 g Hofladen Tomaten
3 Freilandeier
350 g Magerquark
100 ml Milch
40 g Parmesan

außerdem:

5 Esslöffel Wasser
25 g Speisestärke
40 g Pinienkerne

Zubereitung:

Zuerst die Tortelett-Förmchen mit etwas Butter einreiben. In einer Schüssel Speisestärke, Salz und Mehl vermengen. Nun die 5 Esslöffel Wasser und die Butter zugeben. Alles mit dem Knethaken verrühren. Den Teig in Folie wickeln und für circa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig in acht Teile teilen. Die einzelnen Teile auf einer bemehlten Fläche ausrollen und die Form damit auslegen. Die Förmchen für 10 Minuten im Backofen bei 160 Grad vorbacken.

In der Zwischenzeit den Bärlauch kurz in kochendem Wasser blanchieren. Die Tomaten in Würfel schneiden und mit dem Bärlauch mischen. Nach belieben würzen. Das Gemüse in den Förmchen verteilen.

In einer Schüssel die Eier mit dem Quark und der Milch verrühren und würzen. Den gehobelten Parmesan unterheben. Die Masse über der Bärlauch-Tomaten-Mischung verteilen. Die Pinienkerne darüber streuen.

Im Backofen nochmals für 20 Minuten backen.



Impressum: **HOFLADEN GESCHWÄTZ** ist ein Informationsmedium des Hofladens **KRAUT + RÜBEN GbR**,
Steiermärker Straße 16a, 76227 Karlsruhe, Telefon 07 21 46 72 67 95,
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag, 8.30 bis 18.00 Uhr, Samstags 8.00 bis 13.00 Uhr
Redaktion: Bianca Kunert, Fotos: Bianca Kunert, Druck: www.miersch-media.de

HOFLADEN
KRAUT + RÜBEN