

Der Nützling



8 WURZELTAGE

... jede Menge Gummistiefel, viel zu Lachen und ein gutes Essen

Der Grundgedanke der Wurzeltage ist naheliegend: Eintauchen in das Wurzelwerk des eigenen Bio-Bauernhofs. Das heißt in unserem Falle: Alle im Betrieb – egal ob Kundenservice, Fahrer, Frischmarktmitarbeiterin, Kommissionierer ... – sollten den Bio-Bauernhof und die dort anfallenden Arbeiten genauer kennenlernen und selbst anpacken. Und das bedeutet: „Raus aus den Federn und Hände in die Erde“!

Eine meist schöne Morgenstimmung, das Lachen von Ilse und eine kleine Stärkung im Innenhof haben dann ganz schnell auch die hartnäckigsten Morgenmuffel munter gemacht.

Und dann gings auch schon los - mit Gurken pflücken, Bundkarotten und Bohnen ernten sowie Porreestechen (wobei wir den mehr gezogen als gestochen haben, manchmal mit mehr Erfolg, manchmal mit weniger - denn gelegentlich ist er einfach abgerissen). Das war aber nicht so tragisch, denn wir wollten ja ohnehin noch gemeinsam kochen.

Vor dampfendem Kompost haben uns Ilse, Günter und Andreas in die Geheimnisse der Qualität eines gesunden Bio-Bodens eingeweiht, denn der ist die Basis unser aller gesunder Wurzeln.

Zur Gesundheitsvorsorge von uns MitarbeiterInnen gab es dann eine kurze Einführung ins Saftpresen von Ilse, sodass das anschließende Unkrautjäten bei den Süßkartoffel etwas leichter fiel.

Alle freuten sich schon aufs Essen, das aber erst noch zubereitet werden musste. Unter Anleitung von „Haus'mocht-Köchin“ Birgit wurden Karottenpommes mit Parmesan und Zucchini-laibchen herbeigezaubert. Unter Ilses Fittichen entstanden köstliche Salate und Juniorchef Andreas war der „Dessertbeauftragte“. Und dann haben wir endlich – wie es seit eh und je am Bio-Bauernhof so üblich ist – gemeinsam genüsslich gegessen ... und den Wurzeltag noch einmal Revue passieren lassen.

NEU



aus der eigenen Landwirtschaft: Zuckerhut, Radicchio, Rettich schwarz
aus Österreich: Spinat, Quitten, Trauben weiß Palatina, Kürbis Sweet Dumpling, Birne Conference
aus Spanien: Mandarinen Satsumas
aus Holland: Schwarzwurzeln

AKTION

Granatapfel Acco aus Italien

Kohlrabi aus Österreich

Champignon braun aus Österreich



„Seit 1990 bewirtschaften wir den Hof, den wir von meinen Eltern übernommen haben, biologisch – und das mit viel Liebe und voller Überzeugung. Diese Leidenschaft wollen wir weitergeben.“

Günter



„Essen und Gemeinschaft sind Dinge, die bei uns ganz groß geschrieben werden.“

Ilse

MANDARINEN SATSUMAS

Im Vergleich zur Mandarine und Clementine sind die Satsumas etwas weniger bekannt. Die ursprünglich aus Japan stammende Zitrusfrucht ist eine Kreuzung aus Mandarine und Orange, lässt sich leicht schälen und schmeckt meist süßer.

Gut zu wissen:

Diese Woche wurden die ersten Satsumas der Saison geerntet. Die grünen Stellen an der Schale sprechen nicht für unreife Früchte, denn erst die Kälte in den kommenden Nächten verleihen ihnen die gelbe Farbe. Herkömmliche Zitrusfrüchte werden mit dem Reifegas Ethylen behandelt. Da dies in der Bio-Branche verboten ist, sind Bio-Zitrusfrüchte oftmals grün und dennoch reif.



Lagerung: Wichtig für die Haltbarkeit ist eine luftige, sowie kühle Lagerung - in Plastiksäcken werden die Zitrusfrüchte schnell schimmelig.

Brix: 11° - 12°

„Alle im Betrieb sollten wissen, wo unsere Wurzeln liegen, die Grundlagen der biologischen Landwirtschaft und die tägliche Arbeit am Bio-Bauernhof im wahrsten Sinne des Wortes BEGREIFEN.“

Fam. Achleitner

„Alles beginnt bei einem gesunden Boden...“

Andreas

