

# Der Nützling



## SALAT AUS DER EIGENEN LANDWIRTSCHAFT

Die zarten Salatpflänzchen, die Ende Jänner in den unbeheizten Folienhäusern gesetzt wurden, sind über die vergangenen Wochen kräftig herangewachsen. Nun können endlich die ersten frischen Salate geerntet werden. Ab sofort sind **Batavia grün** und **Eichblatt grün und rot** verfügbar. Ab Ende April rechnen wir dann mit den ersten Freilandsalaten.

Unsere Salate werden ausschließlich mit **Kompost** gedüngt. Für die Kompostherstellung werden Gemüseabfälle mit etwas Häckselgut, ein wenig Pferde- oder Kuhmist und Erde vermischt. Die Komposthaufen, genannt Walme, werden regelmäßig belüftet. Nach 6-8 Wochen wird der reife Kompost als Grundlage für die Nährstoffversorgung unserer Kulturen ausgebracht.



### RICHTIG LAGERN:

Die ersten frischen Salate reagieren besonders empfindlich auf Temperaturschwankungen und bleiben nicht so lange knackig. Am besten halten sie sich im Kühlschrank in ein feuchtes Tuch gewickelt.

So kann der Salat die Feuchtigkeit aufnehmen und die Blätter werden wieder frisch und knackig!



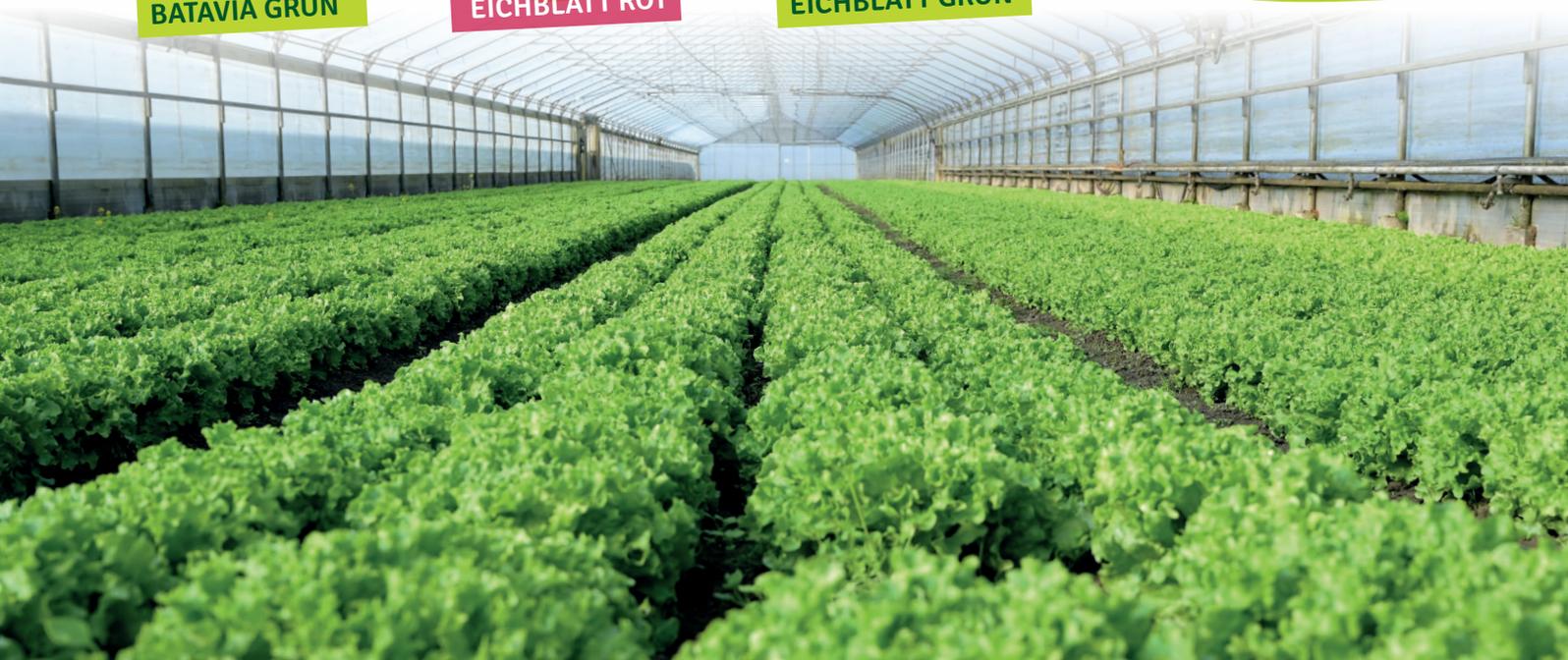
**BATAVIA GRÜN**



**EICHLATT ROT**



**EICHLATT GRÜN**



### RUCOLA AUS EFERDING



Die im Rucola enthaltenen Senföle sind für den unverwechselbar intensiven, leicht scharfen Geschmack verantwortlich. Je jünger der Rucola, desto milder schmeckt er. Ältere, große Blätter werden bitter.

**Verwendung:** Rucola passt fast immer: zu Spaghetti, Pizza, Salat, Gemüsegerichten oder Aufläufen. Bei allen Speisen gilt: weiche Blätter und dickere Stängel entfernen, waschen und kleingezupft oder geschnitten über das fertige Gericht streuen.

**Lagerung:** Rucola möglichst schnell zubereiten, da er schnell welkt. Im Kühlschrank mit einem feuchten Tuch bedeckt oder in einem Gefrierbeutel verpackt, hält er 3-4 Tage.

Das Entfernen der Stiele oder ein kurzes Blanchieren reduziert die Bitterkeit und den Nitritgehalt im Rucola.

### CHERIMOYA AUS SPANIEN



Die Cherimoya - auch Zuckerapfel genannt - hat ein feines Aroma, das an eine Mischung aus Ananas, Banane und Zimt erinnert. Die Frucht kann halbiert und einfach ausgelöffelt werden. Nur die Kerne sind nicht genießbar.

**Verwendung:** Sie eignet sich ideal als exotisches Dessert wie Cremes, Puddings und Smoothies.

**Lagerung:** Da sie aufgrund des weiten Transportes grün geerntet wird, sollte die Frucht bei Zimmertemperatur nachreifen. Sobald sie auf leichten Druck nachgibt und sich die Haut leicht braun verfärbt, ist sie reif.

Da ihr Fruchtfleisch säurearm ist, empfiehlt es sich, die Frucht mit ein wenig Zitronensaft zu beträufeln - das verhindert auch eine bräunliche Verfärbung.

# BIO-Quoten in der öffentlichen Beschaffung



2023

25%

2024

30%

2025

55%

**ETÖ Ziele**

Warum?

✓ Hier weiter informieren



Höhere BIO-Quoten in der Öffentlichen Beschaffung – warum geht uns das ALLE an?



Quelle: Verein enkeltaugliches Österreich, [www.etoe.at](http://www.etoe.at)

