

Acker-Post



26.07. ab 17 Uhr

Gärtnereihock bei jedem Wetter mit regem Austausch über Anzucht u. Pflege.

Und es gibt Neuigkeiten vom Acker: Die ersten Karotten konnten endlich geerntet werden und die Zucchini sind am Start! 😊

**Bei uns im HofLaden erhältlich:
Leckere Säfte vom Schlenkerhof**

Seit 1950 werden in dem Familienbetrieb in Alberskirch Fruchtsäfte hergestellt. Bereits 1954 erhielt der Hof als erster Betrieb in Baden-Württemberg eine DLG-Prämierung. "Schlenkers Apfelsaft" war damals schon an erster Stelle. Auch in der dritten Generation spielt die Qualität der Säfte eine entscheidende Rolle.

Mit dem heimischen Obst der Stammlieferanten kelttern sie jedes Jahr ihre Apfelsäfte selbst. Im Gegensatz zu reinen Abfüllbetrieben, können sie so die hohe Qualität ihrer Produkte sichern.

Bruschetta - das italienische Original

Zutaten:

1 Ciabatta, 5 EL Olivenöl, 3 TL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 6 aromatische Tomaten, 1 Zwiebel, 8 Stiele Basilikum, Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

1. Ciabatta in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese mit Olivenöl bestreichen. Brotscheiben auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen (180 °C Umluft) ca. 5 Minuten knusprig rösten.
2. In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und halbieren. Brotscheiben noch warm mit der Schnittfläche einer halbierten Knoblauchzehe einreiben.
3. Tomaten waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen, einige beiseitelegen, den Rest in dünne Streifen schneiden. Tomaten, Zwiebeln und Basilikum in einer Schüssel mischen. 3 TL Olivenöl hinzufügen, unterheben und alles mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.
4. Tomatenmischung gleichmäßig auf den Brotscheiben verteilen. Mit übrigem Basilikum garnieren und sofort servieren.

GärtnerKiste: In der GärtnerKiste landen Gemüse und Eier aus eigener Produktion.

*pro Kiste werden einmalig 5€ Pfand fällig **Abholung Freitag von 9-17Uhr
Es können nur Bestellungen beachtet werden, die bis Mittwoch 12Uhr eingegangen sind,
per Mail, in den BriefKasten am HofLaden oder per HausPost.



Bestellliste K KW 31

GärtnerKiste

GärtnerKiste:

bitte ankreuzen

Single 15€	Pärchen 25€	Familie 35€	regelmäßig*
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*gerne können Kisten auch regelmäßig (14täglich/wöchentlich) bestellt werden, dann muss sich nur gemeldet werden wenn die Kiste mal nicht genommen wird.

AckerKiste-EigenProdukte

<u>Eigenes-Gemüse:</u>	Verkaufsgr.	Preis	Sorte	Menge
Stangensellerie	100g	0,35 €		
Salat (Batavia/Eichblatt)	Stück	2,00 €		
Kopfsalat	Stück	2,00 €		
Eisberg-Salat	Stück	1,80 €		
Auberginen	100g	0,75 €		
Vespergurke	100g	0,69 €		
Schlangengurke	Stück	1,90 €		
Mangold (weiß und bunt)	100g	0,50 €		
Fenchel	100g	0,60 €		
Rotkohl	100g	0,30 €		
Weißkohl	100g	0,34 €		
CocktailTomaten	100g	6,90 €		
AromaTomaten	100g	0,60 €		
FleischTomaten	100g	0,89 €		
Jalapeno (mild), (Chili 10 ct.)	Stück	0,10 €		
Paprika verschiedene Sorten	100g	0,62 €		
Sommerkürbis (Patisson blanc/Zaphito)	100g	0,45 €		
Zwiebeln rot/weiß	100g	0,32 €		
Celtuce (Spargel-Salat)	100g	0,50 €		
Petersilie	Bund	1,60 €		
Zucchini	100g	0,29 €		
Eier M		0,49 €		
Eier L		0,52 €		

BiolandHof Pfingstweid

ackerkiste@pfingstweid.de

07542 / 970 - 179



Kundendaten

Nr. _____ (wird eingetragen)

Name: _____

Email / Tel.: _____

Standort: _____