

# Attler Markt APRIL 2019

Newsletter jetzt auch online und per Mail: Verpassen Sie keine Ausgabe mehr - Anmeldung unter www.attler-markt.de



## Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

diese Wochen sind die arbeitsreichste Zeit in einer Gärtnerei. Dabei sind viele fleißige Hände nötig, um all die Tätigkeiten durchzuführen, die in diesen Tagen anstehen. Das ist wertvolle Handarbeit – oft mühsam und anstrengend!

In der Attler Gärtnerei arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung zusammen. Jeder von ihnen hat in den vergangenen Wochen einen Teil dazu beigetragen, um kräftige und gesunde Pflanzen in den Verkauf zu bringen.

Dazu zählen ganz einfache Tätigkeiten wie das Befüllen der Pflanztöpfe oder die Mithilfe beim Pflanzentransport, aber auch das sorgfältige Topfen und Pikieren der jungen Pflanzen bis hin zum geschickten Herrichten und Auszeichnen zum Verkauf. Für jeden findet sich eine passende Aufgabe. Es ist einfach schön zu erleben, wie stolz unsere Beschäftigten auf ihre Arbeit sind, besonders, wenn alles wächst und gedeiht. Wir schauen gemeinsam voller Vorfreude auf die vor uns liegende Zeit!

Herzlichst, Ihr Andreas Rauch



Der größte Teil des Gartenjahrs liegt zwar noch vor uns. Doch wer einen Sommer voller Blüten und üppiger Ernte genießen will, sollte jetzt pflanzen. Zu keiner anderen Zeit gibt es so viel Auswahl an verschiedenen Blüh- und Gemüsepflanzen.

Seit Wochen wachsen die Pflänzchen unter optimalen Bedingungen in der Attler Gärtnerei. Der dabei erzielte Vorsprung ermöglicht es, den Blüh- und Erntezeitpunkt deutlich früher zu erreichen. Ergänzt durch die pestizidfreie Kulturweise der Attler Gärtnerei ergeben sich optimale Voraussetzungen für einen ertragreichen Garten.

### Die richtige Kombi macht's

Dafür braucht man nicht unbedingt ein großes Beet. Eine Kombination von Gemüsesorten und Blumen in einem Pflanzgefäß ist meist problemlos möglich. Wer keinen Platz auf dem Boden hat, kann auch das Balkongeländer oder leiterartige Beete verwenden. Besonders wichtig ist es allerdings, dass die Pflanzen bei Nährstoffansprüchen und Wasserbedarf gut harmonieren und sie eine hochwertige Pflanzenerde bekommen. Das reduziert zudem den Düngeaufwand. Eine weitere Voraussetzung für optimales Pflanzenwachstum ist der richtige Standort. So gedeihen Spinat, einige Salat-sorten sowie manche Bohnen und Kohlrabi gut in halbschattigen Lagen, während Tomaten, Zucchini oder Paprika wahre Sonnenanbeter sind.

#### Eisheiligen erst Mitte Mai

Erst ab Mitte Mai sind die Nächte frostsicher. Zwar sind die Pflanzen aus dem Attler Markt gut abgehärtet. Bis zu den Eisheiligen gilt aber: Jungpflanzen gut vor Kälte schützen. Egal für welche Pflanzen Ihr Gärtnerherz schlägt – herrliche Blütenpracht, würzige Kräuter oder Gemüse – für die meisten einjährigen Pflanzen ist zum Starten jetzt der beste Zeitpunkt.

# Diese Pflanzen helfen einander gegen Schädlinge

- Tomaten und Basilikum
- Lauch mit Wermut und Rettich
- Kartoffeln und Ringelblumen
- Erdbeeren und Zwiebeln
- Bohnen und Bohnenkraut
- Kohl, Rosmarin, Salbei, Pfefferminze

# Das verträgt sich nicht in Beet und Gefäß:

- Erbsen und Kartoffeln
- Schnittlauch / Kopfsalat / Petersilie
- Erdbeeren und alle Kohlsorten
- Radieschen / Rettich mit Gurken
- Möhren und Rote Bete
- Hülsenfrüchte untereinander

# Für Sie im Attler Markt! Aus Liebe zur Natur Produkte mit dem gewissen Extra Gemüsejungpilanzen handpikiert, z.B. Kohltabi (6er-Pack) ab 1,79 € Weihrauch 1,99€ Blühmischung Jungpflanzen Geranien-Pyramiden (6er-Pack) 1,79 € 18,50 € Attler Bio-Eier (10er-Pack) 4,29€

# **Bestes Holz mit idealem Brennwert**



#### Jetzt schon an den Winter denken und vorbestellen

Petersilie

Etwa 30 Hektar Holz bewirtschaftet der Attler Hof. Die Mischwälder bieten Weichhölzer wie Fichte. Tanne oder Kiefer, aber auch Hartholz wächst im Forst des Naturlandhofs, darunter Eiche. Buche oder Esche. Das Holz ist natürlich gewachsen und steht wie alle Produkte des Attler Hofs für beste Qualität. Die Entastung der Baumstämme, das Ablängen auf Meter-Scheite und das Spalten des Holzes führen Menschen mit Behinderung unter Aufsicht durch. Mindestens 1,5 Jahre lagert das Attler Holz – erst dann hat es den idealen Brennwert. Es wird auf Wunsch ofenfertig ohne Aufpreis geschnitten (25 cm, 33 cm oder 50 cm). Auf Anfrage liefern wir auch, wobei sich der Preis nach der Entfernung richtet. Bestellen Sie unter 08071 / 102-128 (Anrufbeantworter) – wir rufen gern zurück.

# Garten-Tipp: Blühmischungen für Artenvielfalt

von Gärtnermeister Rainer Steidle

Viele wünschen sich einen Garten mit bunten Blumen, die Schmetterlinge, Bienen, Hummeln und viele weitere Insekten beherbergen. Blühmischungen bieten eine hervorragende Möglichkeit, schnell, kostengünstig und mit geringem Arbeitsaufwand ans Ziel zu kommen. Schon seit vielen Jahren verwenden wir sie auf den Blühstreifen der Attler Gemüsefelder. Durch die Anzucht in kleinen Töpfen erhalten wir eine größere Vielfalt, als bei einer direkten Aussaat. Mittlerweile wissen wir, welche Mischungen sich in unserer Region am besten bewährt haben. Auch in diesem Jahr sind die Jungpflanzen für Blühmischungen im Attler Markt erhältlich. Dieses Jahr neu im Angebot sind ab Mitte Mai

die Wiesenblumen- und die Ackerkräuter-Mischung. Das Besondere daran ist, dass für diese Mischungen regionales Saatgut heimischer Pflanzen verwendet wird. Denn auch uns Gärtnern liegt die Natur am Herzen.

Mit Gärtnergruß, Ihr Rainer Steidle

## Unser Rezept-Tipp: Rhabarberkuchen mit \* Streuseln \*



# Mit Zutaten aus Gärtnerei und Hof:

1 kg Rhabarber, 2 EL Speisestärke

Für den Teig: 150 g Biomehl, 50 g Speisestärke, 2 TL Backpulver, 100 g Zucker, 1 Pk Vanillezucker, 100 g Butter oder Margarine, 2 Bioeier, 2 EL Milch, Prise Salz

Für die Streusel: 100 g Mehl, 75 g Zucker, **75 g** Butter oder Margarine

#### Frühling aus dem Ofen

Ofen auf 180°C vorheizen und eine Springform ausfetten. Rhabarber waschen, häuten und in 2 cm große Stückchen schneiden. Die Stückchen für 5-10 Minuten in kaltes Wasser legen.

Alle Zutaten für den Teig verrühren und in die Springform geben. Rhabarber trocknen und mit 2 El Speisestärke auf dem Teig verteilen. Streuselzutaten verkneten und ebenfalls verteilen.

Kuchen für 50-60 Minuten backen. Abkühlen lassen, aus der Form lösen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.