

Attler Markt

Geöffnet
23. Dezember 2019
von 9 - 18 Uhr

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



Liebe Kundinnen,
liebe Kunden,

dass Naturschutz nicht erst bei Tieren und Pflanzen beginnt, sondern auch dem Humus-Aufbau unserer Böden eine besondere Bedeutung zukommt, setzt sich allmählich durch. Erst in diesen Tagen erhielt die TU München den Deutschen Umweltpreis für ihre Arbeit im Bereich Bodenkunde. Dabei bestätigten die Forscher um Ingrid Kögel-Knabner die Wirksamkeit alter Techniken, die schon unsere Vorväter nutzten, um Äcker nach der Ernte aufzulockern und mit organischem Material anzureichern. Dies kann dabei helfen, neue stabile Humusschichten zu bilden. Diese binden CO₂ und sind außerdem Lebensraum für Pflanzen, Tiere und für Organismen wie Bakterien oder Pilze. Daher ist es wichtig, auch die Böden als Grundlage der Biodiversität zu schützen. Dies geschieht gezielt durch Humusaufbau unserer Böden mit Kompost und Gründüngung und dem Vermeiden unnötiger Belastungen, so wie es in der Attler Gärtnerei seit Jahren praktiziert wird. Denn gesundes Gemüse wächst nur auf einem gesunden Boden.

Herzlichst,
Ihr Andreas Rauch

Attler Advent am 6. und am 13. Dezember



Stimmungsvoller Markt für Groß und Klein

Laufener Grenzland-Perchten, Nikolaus, Lucia-Tanz, Alkapas, Märchenzelt und Modelleisenbahn – das sind nur einige Höhepunkte, die auf die Besucher des Attler Advent an den beiden ersten Freitagen im Dezember vor und im Attler Markt warten.

Die staade Zeit abseits des hektischen Vorweihnachtsstrubels genießen – dafür ist der Attler Advent bekannt. In diesem Jahr öffnet der Weihnachtsmarkt am Freitag, 6. Dezember, sowie eine Woche später am 13. Dezember von 15 Uhr bis 20 Uhr seine Tore. In heimeliger und besinnlicher Atmosphäre bietet sich den Besuchern im Innenbereich ein Adventscafe mit Musik, gebrannten Mandeln, Bio-Glühwein, Würstchen, Gebäck und Schmankerln. Ein Kunststand bietet Drucke aus Linolschnitt-Technik an.

Attraktionen wie zu Großmutterns Zeiten

Eine Bastelstation lädt Kinder zum Mitmachen ein, während die Eltern im stimmungsvoll dekorierten Attler Markt und in der Gärtnerei stöbern können. Für Eisenbahnfreunde ist außerdem wieder eine nostalgische LGB-Gartenbahn mit vielen liebevollen Details aufgebaut. Im Außenbereich des Attler Markts gart ein großer Kartoffeldämpfer die Bioknollen vom Attler Hof wie zu Großmutterns Zeiten. Dort erwartet die großen und kleinen Besucher außerdem ein Streichelzoo mit Alpakas und Eseln, eine Feuerschale, an der sie

Stockbrot backen können, sowie ein Märchenzelt. Da der erste Markttag auf den 6. Dezember fällt, erscheint ab 19 Uhr ein Nikolaus und verteilt Süßigkeiten an die kleinen Gäste.

Gelebtes Brauchtum an zwei Tagen

Einer der Höhepunkte des Attler Advents ist am Nikolaustag ein Auftritt der Laufener Grenzland-Perchten etwa um 19.30 Uhr. Mit ihren schaurig schönen Masken und ihrem wilden Treiben heizen sie den Besuchern ordentlich ein – Gruselgefühle inklusive. Der 13. Dezember ist der Lucia-Tag, den die Kinder der Makarius-Wiedemann-Schule seit Jahren festlich begehen. Ab 16.30 Uhr ziehen sie mit ihren Lichtern von der Schule zum Attler Markt, wo sie dann ihren Tanz aufführen.

Geschenkideen vom Attler Markt

Accessoires, Weine, besondere Schmankerl, schöne Pflanzen sowie Gutscheine für jeden Geldbeutel finden Kunden im Attler Markt.



Für Sie im Attler Markt!

Produkte aus Attl Weihnachtssterne aus eigener Produktion

**Weihnachtssterne
aus eigenem Anbau**
Stück ab 2,99 €
Kultiviert ohne
Hemmstoffe und Pestizide



Bio-Nudeln
500g 3,49 €

Amaryllis
Stück 7,99 €

Bunte Karotten
kg 2,29 €



Christrosen
Stück 8,99 €

Zuckerhut
kg 1,99 €

Neue Kartoffelernte – Aktion zum Einwintern



Die Kartoffel ist für den Attler Naturlandhof eine tolle Knolle: Vom Mist ausbringen und den Acker im Frühjahr vorbereiten, Saatgut legen, Beikräuter jäten und die Ackerfrucht ernten, beschäftigt sie die Menschen mit Behinderung, die dort arbeiten, und die Landwirte das ganze Jahr über. Nach einer wieder sehr ertragreichen Ernte waren Josef Huber, Johannes Heinerich und Wolfgang Langhans (von links) im Herbst damit beschäftigt, die neuen Kartoffeln zu sortieren und abzuwiegen. Im Attler Markt stehen jetzt die Sorten Agria (vorwiegend festkochend) und Ditta (festkochend) jeweils im kleinen Drei-Kilo- und im großen 12,5-Kilo-Sack zum Verkauf. Ausschuss gibt es am Attler Hof keinen. Die nicht so schönen Knollen werden gekocht und als Futter an die Hennen, Schweine und Rinder verfüttert, womit sich der Kreis einer nachhaltigen Landwirtschaft wieder schließt.

Aktionspreis zum Einwintern: 13,19 € für den 12,5-kg-Sack

Garten-Tipp: Kohlpflanzen mögen Frost

von Gärtnermeister Rainer Steidle

Minusgrade haben besonders bei Rosenkohl und Grünkohl positive Auswirkungen auf den Geschmack. Sie wandeln geschmacklose Stärke in aromatische Zuckerstoffe um – und selbst Schnee schadet ihnen nicht. Solange die Temperaturen nicht unter -5 Grad fallen, dürfen diese Sorten draußen bleiben. Unser Rosenkohl steht zum Beispiel meist bis Ende Dezember auf dem Feld und bleibt so knackiger als im Kühllager. Bemerkenswert ist auch, dass alle Kohlsorten reich an Vitamin C sind. 100 Gramm decken bereits den Tagesbedarf eines Erwachsenen und übertreffen damit Orangen und Zitronen um das Doppelte. Auch wer Weißkohl haltbar macht, verliert keine wertvollen Inhaltsstoffe. Mit Salz in

einem luftdichten Behälter fermentiert, liefert es als Sauerkraut Vitamine und Mineralstoffe und fördert eine gesunde Darmflora. Und wem die eigene Produktion zu aufwändig ist, erhält frisches, selbstgemachtes Sauerkraut im Attler Markt.

Mit Gärtnergruß,
Ihr Rainer Steidle



Unser Rezept-Tipp:
Panierter Lauch mit
* Käsesauce *



Mit Zutaten aus Gärtnerei und Hof:

6 Stangen Lauch, Semmelbrösel, 1 Ei, Öl, Salz, Pfeffer
4 EL Butter, 4 EL Mehl, ¼ l Brühe, ¼ l Milch, 2-3 EL Sahne, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss, 4 EL geriebener Käse, bei Bedarf Schinken

Deftiges für kalte Tage

Lauch schneiden, putzen und in Salzwasser fünf Minuten bissfest dämpfen. Ei mit Salz und Pfeffer verschlagen, die Stangen darin tauchen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. In heißem Fett ringsum knusprig anbraten. Für die Käsesauce Mehl in zerlassener Butter bei schwacher Hitze anrösten. Wer mag, kann feingewürfelte Schinken zugeben und kurz mitdünsten. Mit Brühe ablöschen, anschließend mit Milch aufgießen, würzen und bei schwacher Hitze eindicken lassen. Sahne und geriebenen Käse unterheben und mit Salzkartoffeln servieren.