*Von uns: frisch, natürlich, ehrlich*

Stiftung Attl
Inntal-Werkstätten

# Attler Markt

*Start in die Hauptsaison*

Newsletter jetzt auch online und per Mail - Anmeldung unter www.attler-markt.de

April 2020

## Ab jetzt gibt's Jungpflanzen

# Genuss garantiert

Zwar können die Nächte im April noch frostig sein. Doch mit ein bisschen Schutz genießen die ersten Jungpflanzen draußen im Frühbeet die wärmende Frühlingssonne und sorgen schon bald für einen Garten voller Genüsse.

Seit Wochen wachsen die Salat- und Gemüsepflänzchen unter optimalen Bedingungen in der Attler Gärtnerei heran - ohne Pestizide. Der dabei erzielte Vorsprung ermöglicht es, den Erntezeitpunkt deutlich früher zu erreichen. „Die Menschen mit Behinderung leisten in der Attler Gärtnerei eine wichtige Arbeit", sagt Leiter Andreas Rauch. „Sie pikieren unsere Jungpflanzen von Hand und sorgen damit für kräftige Wurzeln und einen üppigen Ertrag." Den Unterschied erkenne man schon beim Wachstum, so Andreas Rauch. „Wir stellen immer wieder fest, dass von Hand pikierte Pflanzen einfach widerstandsfähiger sind und Schädlinge besser abwehren können. Und natürlich bringen die Pflanzen eine bessere Ernte, die den Aufwand damit wieder rechtfertigt."

Ausgewählte Sorten abgestimmt auf unsere Region können auch die Temperaturschwankungen im Frühling noch gut wegstecken. „Im April reicht oft schon ein Vlies, um die Pflanzenkinder vor Nachtfrost zu schützen - auch in Hochbeeten oder Pflanzgefäßen", betont der Gartenexperte. Wichtig sei nur, genügend Pflanzabstand für die Setzlinge einzuplanen. „Salatpflanzen gedeihen am besten, wenn sie etwa 30 cm Platz rundum Platz haben, Kohlsorten mögen sogar 50 cm." Ein guter Gartenboden, organischer Dünger vom heimischen Kompost oder Horndünger sowie eine wechselnde Furchtfolge sorgen außerdem für ein gutes Wachstum.
Das Fachpersonal im Attler Markt berät gern bei Fragen und gibt Tipps zum Anbau.

**Diese Sorten sind ab April im Attler Markt erhältlich:**

- Salatpflanzen - Kopfsalat, Eissalat, Eichblatt, Batavia, Romana
- Kohlpflanzen - Kohlrabi, Weißkraut, Blaukraut, Wirsing, Blumenkohl, Brokkoli
- Rettich
- Mangold

*Für Sie im Attler Markt!*

# Aus Liebe zur Natur
# Produkte mit dem gewissen Extra

Blühmischung Sämereien Packung ab 1,99 €

## Aus eigenem Anbau

Frische Kräuter ab 2,79 €

versch. Geraniensorten 11cm-Topf ab 1,99 €

Geranien-Pyramiden 18,50 €

Gemüsejungpflanzen handpikiert, z.B. Kohlrabi (6er-Pack) ab 1,79 €

Attler Bioeier (10er-Pack) 4,29 €

## Bioeier Güteklasse A

**Täglich frisch im Attler Markt**

Jeden Tag tragen zwei Beschäftigte des Attler Hofs die Eier aus den Nestern der 800 Zweinutzungshühner ab, die in zwei Gehegen auf dem Attler Naturlandhof wohnen. Auch die Packstelle sichert weitere zwei Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung: Hier werden die Eier erst gesichtet und dann durchleuchtet, damit lassen sich auch feinste Haarrisse in der Schale erkennen. Anschließend werden sie geputzt und gestempelt. Mindestens 600 Gramm bringen die zehn Eier auf die Waage, die der Attler Markt als Güteklasse A verkauft.

### Verkaufstermine: Biofleisch 2020 für (Schwein, Rind, Ochs)

- Donnerstag, 02. April 2020
- Donnerstag, 07. Mai 2020
- Donnerstag, 02. Juli 2020
- Donnerstag, 12. September 2020
- Donnerstag, 29. Oktober 2020
- Donnerstag, 12. November 2020
- Donnerstag, 10. Dezember 2020

Bitte telefonisch unter 08071/102-272 (Anrufbeantworter) vorbestellen.

**Preis ab 5kg Mischpaket je kg**
- Bio-Schwein 10,70 €/kg
- Bio-Rind 13,40 €/kg
- Bio-Ochse 15,40 €/kg

Preis Vakuumierung: 7,50 €

**Preis ab 10kg Mischpaket je kg**
- Bio-Schwein 10,30 €/kg
- Bio-Rind 13,00 €/kg
- Bio-Ochse 15,00 €/kg

Preis Vakuumierung: 10 €

*Unser Rezept-Tipp:*

## ✳ Rüblikuchen ✳

**Mit Zutaten aus Gärtnerei und Hof:**
**300 g** Möhren, **150 g** Haselnüsse, **150 g** Mandeln, **7** Bioeier, **300 g** Zucker, **75 g** Biomehl, **1 TL** Backpulver, **3 EL** Rum (nach Belieben), **1 TL** Zimt
Für den Guss: **200 g** Puderzucker, **1** Zitrone, Marzipanmöhrchen

**Frühlingsgruß aus dem Backofen**

Möhren, Haselnüsse und Mandeln fein reiben. Eier trennen, Eigelb und Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver zugeben, danach Möhren, Nüsse, Mandeln und Zimt (Rum nach Geschmack). Das Eiweiß mit einer Prise Salz fest schlagen und unter den Teig heben. Anschließend die Masse in einer gefetteten, runden Form für etwa 70 Minuten bei 200°C auf der untersten Schiene backen. Kuchen abkühlen lassen. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und auf dem ausgekühlten Kuchen gleichmäßig verteilen. Wer mag, kann den Rüblikuchen noch mit Marzipanmöhren verzieren.

**Öffnungszeiten: Dienstag - Freitag: 9.00 - 18.00 Uhr, Samstag: 9.00 - 13.00 Uhr, Montag Ruhetag • www.attler-markt.de**