

Termine auf dem Philadelphia-Hof

Sa. 25. Juni 2016, 12:00 – 18:00 Uhr: Hoffest

für Kunden und Freunde des Philadelphia-Hofes:

Wir bieten Ihnen preiswerte Bio-Burger mit Rindfleisch,
Würstle und Gemüse vom Grill an.

Für den süßen Hunger gibt es Kaffee und Waffeln. – Wir
freuen uns über Ihre zusätzlichen Kuchenspenden!

Es hilft bei unserer Planung, wenn Sie uns kurz per E-Mail
oder Telefon informieren, mit wie vielen Personen Sie kommen
können.

So. 26. Juni 2016, 10:00 Uhr: Erntebitt-Gottesdienst

in Zusammenarbeit mit der Ev. Kirchengemeinde Leonberg-Nord
(Pfr. Thomas Koser-Fischer und Prädikant Sebastian Soiné).

Anschließend gibt es ein preiswertes Mittagessen auf dem
Philadelphia-Hof.

Ladenöffnungszeiten während der Erdbeersaison:

Mo – Fr. 10:00 – 12:00 Uhr + 14:00 Uhr – 18:00 Uhr

Sa.: 09:00 – 18:00 Uhr

und nach Vereinbarung*

* Wollen Sie lieber zu einer anderen Uhrzeit bei uns ein-
kaufen? – Lassen Sie uns einfach Ihre Bestellung mit dem
Stichwort “Abholung am *[Datum]*” bis 18:00 Uhr des Vortages
zukommen.

Wir richten dann gerne das Gewünschte für Sie her.

Philadelphia-Verein e. V.
Gärtnerei und Hofladen
Strohgäustraße 52
D-71229 Leonberg
Telefon / Telefax 07152 28189
Mobiltelefon 0176 78622387
E-Mail: gaertnerei@ph-v.de
www.Philadelphia-Bioland.de
DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft
Bürozeit: Mo. – Fr. 08:00 – 12:00 Uhr

Gärtnerei-Rundbrief Sommer 2016

Liebe Kundinnen und liebe Kunden!

Der viele Regen Ende Mai erleichtert unseren Kulturen das
Wachstum, wenn wir Gärtner ihn uns auch eher in
kleineren Dosen gewünscht hätten...

Durch die kühlen Wochen im Frühjahr konnten wir dieses
Jahr erst spät mit der Erdbeerernte beginnen. Über die
aktuelle Verfügbarkeit informieren wir Sie in unserem
Internet-Auftritt (s. o.).

Nun freuen wir uns darauf, vielen von Ihnen bei unseren
Veranstaltungen und als ehrenamtliche Erdbeer-Verkäufer
zu begegnen! – Informationen dazu finden Sie auf S. 3 + 4.

Viele Grüße von Familie Soiné und allen Mitarbeitenden!

Erdbeeren zur Selbstpflücke

Auch dieses Jahr bieten wir wieder Erdbeeren zur Selbstpflücke an. Wir rechnen damit, dass die Saison Mitte Juni beginnt und informieren Sie rechtzeitig per E-Mail und über unsere Internetseite.

Neue Kunden für uns – Apfelsaft für Sie

Wenn ein neuer Kunde bei der Bestellung seiner Philadelphia-Biokiste angibt, dass er von Ihnen erworben wurde, schicken wir mit Ihrer nächsten Lieferung einen Bag-in-Box mit unserem köstlichen Apfelsaft zu Ihnen. Die Umkartons können wieder befüllt werden. Nur die innenliegenden Beutel müssen nach dem Leeren entsorgt werden (Restmüll oder Plastikmüll).

Ehrenamtliche Erdbeer-Verkäufer(innen)

Einerseits wollen wir unserer Kundschaft großzügige Ladenöffnungszeiten anbieten, andererseits ist unser Einsatz auf den Äckern und im Gewächshaus gefragt. Wenn Sie uns gerne stundenweise ehrenamtlich beim Erdbeer-Verkauf an unserem Stand auf dem Philadelphia-Hof unterstützen möchten, freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihr E-Mail!

Prospekte zum Verteilen

Sehr schön ist unser Falzprospekt geworden, den wir Ihnen gerne für Ihr Wartezimmer, den Kindergarten, etc. zur Verfügung stellen. Viele unserer Kunden erfahren erst über Bekannte von unserem Angebot. Da ist es eine gute Sache, wenn wir unsere Prospekte bei Ihnen auslegen dürfen. – Wieviele sollen wir Ihnen mitbringen?

Rezeptvorschlag Erdbeer-Streuselkuchen

Passend für 1 Springform (26 cm Ø):

Ein knusprig-saftiger Erdbeerkuchen, der ein paar Tage hält, ist ganz einfach selbst gemacht:

250 g Margarine in einem Topf schmelzen; 1 Pr. Salz, 1 Pr. Vanillepulver, 240 g Zucker, 420 g Mehl dazugeben und zu Streuseln verkneten. Ca. 2/3 der Streusel in eine gefettete Springform geben, an Rand und Boden festdrücken.

30 g Haferflocken oder Grieß locker auf dem Boden verteilen. 500 g gewaschene und abgetrocknete Erdbeeren halbieren oder vierteln (je nach Größe), in der Backform verteilen und leicht andrücken.

Die restlichen Streusel locker auf den Erdbeeren verteilen.

Backen: bei 200 °C ca. 30 – 40 Minuten.