

Urlaubszeit

Im Sommer ist Hoch-Zeit bei der Gemüse- und Beerenernte. Selbstverständlich können Sie auch jetzt im Hofladen einkaufen, und wir beliefern Sie durchgängig mit der Philadelphia-Biokiste.

An unsere Abo-Kunden haben wir ein Anliegen; bitte teilen Sie uns gewünschte Lieferpausen (z. B. wg. Urlaub) spätestens drei Tage vor der geplanten Lieferung mit.

Vorratshaltung

Unseren Erdbeer-Fruchtaufstrich (s. S. 2) können Sie im Hofladen oder zusammen mit der Philadelphia-Biokiste beziehen. Wenn Sie selber Vorräte einkochen wollen, sprechen Sie uns an. Wir bringen Ihnen gerne größere Mengen unserer Produkte, z. B. überreife Tomaten u. a. zum besonders günstigen Preis.

Ladenöffnungszeiten im Sommer:

Di. 10:00 – 12:00 Uhr + 14:00 Uhr – 16:00 Uhr

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

Sa.: 10:00 – 13:00 Uhr

und nach Vereinbarung*

* Wollen Sie lieber zu einer anderen Uhrzeit bei uns einkaufen? – 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.
Bioland®-Gärtnerei und Hofladen
Strohgäustraße 52
D-71229 Leonberg
Telefon 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 2017

Liebe Kundinnen und liebe Kunden,

das Leben schreibt die schönsten Geschichten: Eine Kundin erzählte während der Erdbeersaison, sie sei allergisch und könne daher leider unsere schönen Erdbeeren nicht essen. Irgendwann gab sie dann doch der Versuchung nach, und es passierte – nichts. Natürlich können und wollen wir keine Heilsversprechen geben, aber wir vermuten doch stark, dass hier die vermeintliche Erdbeeralergie eher mit der Anbaumethode zu tun hat. Unsere Erdbeeren werden ohne jegliche Spritz- oder Pflanzenschutzmittel gezogen. Solche Geschichten ermutigen uns immer wieder und geben uns Kraft für die aufwändige und anstrengende Pflege unserer Kulturen, die uns viel Handarbeit abverlangt.

Viele Grüße von Familie Soiné und alle Mitarbeitenden!



Wechsel im Beerensortiment

Angesichts einiger frostiger Nächte im April fiel die Erdbeer-ernte dieses Jahr unerwartet gut aus. Die Erdbeersaison endete dieses Jahr fast pünktlich zusammen mit dem Monat Juni. Nahtlos abgelöst wurden die Erdbeeren durch rote Johannisbeeren und Himbeeren, die nun auf fleißige Selbstpflücker(innen) warten. – Und wer doch Erdbeeren auf dem Frühstücksbrot oder als Kuchenfüllung bevorzugt, muss nicht traurig sein: Wir haben viele, viele Gläser (à 250 g) mit Erdbeer-Fruchtaufstrich eingekocht, die Sie für 3,20 € im Hofladen oder zusammen mit Ihrer Philadelphia-Biokiste beziehen können. (s. S. 4)

Wechsel beim Kundenstamm

Die Sommerferien bringen alljährlich eine Umzugswelle mit sich. Davon sind auch manche unserer Kunden betroffen und ziehen aus unserem Liefergebiet weg. Haben Sie Menschen im Bekanntenkreis, die unsere Philadelphia-Biokiste noch nicht kennen? Gerne bringen wir Ihnen einige unserer Prospekte mit, mit denen Sie Ihre Bekannten informieren können. Für Ihre Unterstützung bedanken wir uns: Wenn ein neuer Kunde bei der Bestellung seiner Philadelphia-Biokiste angibt, dass er von Ihnen erworben wurde, schicken wir mit Ihrer nächsten Lieferung als Dankeschön ein Produkt aus unserem Hofladen-Sortiment zu Ihnen.



Beeren-Gemüse

Dass Tomaten, Gurken, Kürbisse, etc. botanisch gesehen Beeren sind, hatten wir ja schon einmal im Rundbrief erwähnt. Wir haben dieses Jahr neben runden und ovalen Tomaten auch Cocktail-, Fleisch- und Pflaumentomaten für Sie angebaut. Letztere haben ein besonders mildes Aroma.

Da Gurken und Tomaten weit über 90 % Wasser enthalten, braucht es viel Gießarbeit, damit sie reifen können. – Und durch den hohen Wassergehalt sind sie prädestiniert für die erfrischend-leichte Sommerküche. Probieren Sie doch einmal eine kühle Suppe für heiße Tage:

Rezeptvorschlag: Gazpacho [sprich: gas'paʃo]

Für einen erfrischenden Gazpacho geben Sie 600 g Tomaten (gerne sehr reif!), 1 Schlangengurke, 1 geschälte Zwiebel, 2 EL Apfelessig, 125 ml Wasser und 4 Basilikumblätter in den Mixer und pürieren alles. (Alternativ geht das auch mit dem Pürierstab in einem hohen, schmalen Gefäß).

Nach dem Pürieren mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Gusto direkt bei Zimmertemperatur servieren oder einige Stunden im Kühlschrank aufbewahren.