



Termin 2018 zum Vormerken

Das Datum für den Erntebittgottesdienst auf dem Philadelphia-Hof steht bereits fest: So. 01. Juli 2018. Die genaue Uhrzeit teilen wir Ihnen rechtzeitig mit (z. B. via Facebook, s. S. 1).

Weihnachtsferien

Bitte teilen Sie uns gewünschte Lieferpausen (z. B. wg. Urlaub) spätestens drei Tage vorher mit. – Danke!

Vom 24.12.2017 (Heiligabend) bis 07.01.2018 (je einschließlich) sind unser Hofladen und unser Büro geschlossen, und wir liefern keine Biokisten aus.

Gerne können Sie zu Ihrer letzten Lieferung vor Weihnachten zusätzliche Produkte (z. B. einen Sack Kartoffeln) und/oder eine größere Biokiste bestellen.

Ab Mo. 08.01.2018 gelten wieder unsere Bürozeiten (s. S. 1), und ab Di. 09.01.2018 öffnet unser Hofladen wieder für Sie:

Ladenöffnungszeiten im Herbst und Winter:

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 Herbst/Winter 2017/2018

Liebe Kundinnen und liebe Kunden,

ein ereignisreiches Jahr geht seinem Ende entgegen: Nach der Naturkatastrophe im April mussten wir für unser gesamtes Obst das Schlimmste befürchten. Ab Sommer bis in den Herbst hinein konnten wir uns dann zusammen mit unseren Erntehelfern (s. S. 2) im Gemüsebereich über recht gute Ergebnisse freuen. Derzeit ist besonders unser feiner Ackersalat hervorzuheben, den wir jeden Tag frisch ernten.

Familie Soiné und alle Mitarbeitenden wünschen Ihnen gesegnete Weihnachten und ein gutes Neues Jahr!

PS: Übrigens finden Sie uns auch auf Facebook. – Einfach als Suchbegriff "Philadelphia-Hofladen Leonberg" eingeben!



Kundenaktion I

Viele fleißige Hände haben uns in den vergangenen Monaten bei Arbeiten wie Aussaat, Pikieren, Pflanzen, Pflegen, Ernten unterstützt: Immer wieder kommen Kundengruppen zu uns auf den Hof, die bei den aktuell anfallenden Arbeiten mitmachen und so ihr Gemüse schon lange vor dessen Zubereitung kennenlernen. Besonders die Kinder sind fasziniert davon, wie sich ein kleiner Krümel (= Saatkorn) innerhalb einiger Wochen z. B. zu einem Salatkopf oder einem Kohlrabi entwickelt. – Und selbst geerntetes Gemüse schmeckt gleich nochmal so gut! Im Jahr 2018 wollen wir an vier Samstagen solche Kundenaktionen auf dem Hof anbieten. Sobald die Termine feststehen, laden wir Sie rechtzeitig dazu ein.

Kundenaktion II

Die beste Werbung sind zufriedene Kunden!
Wissen Sie von Menschen, die unsere Philadelphia-Biokiste noch nicht kennen? Gerne bringen wir Ihnen einige unserer Prospekte mit, damit 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 geworben wurde, schicken wir mit Ihrer nächsten Lieferung als Dankeschön ein Produkt aus unserem Hofladen-Sortiment zu Ihnen.

Hoffen und Bangen

Von der Naturkatastrophe im April wurden unsere Obstbäume stark in Mitleidenschaft gezogen, so dass unsere Apfeelernte entsprechend mager ausfiel. Auch andere Bio-Betriebe in unserer Region sind davon betroffen. So sind diesen Herbst/Winter die Apfelpreise sehr hoch, und es gibt insgesamt wenig Apfelprodukte auf dem Markt.

In dieser schwierigen Zeit sind wir besonders froh über die Treue, mit der Sie bei uns einkaufen und bestellen. – Ganz herzlichen Dank dafür!

Rezeptvorschlag: Kartoffel-Gratin [sprich: grɑːʦ]

(4 Portionen)

Eine Auflaufform dünn mit Speiseöl auspinseln und eine fein gehackte Knoblauchzehe darin verteilen.
500 g Kartoffeln, 1 Lauchstange und zwei Möhren putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden, bzw. hobeln.
Abwechselnd Kartoffel- und Gemüsescheiben schuppenförmig in die Auflaufform legen.
200 ml Sahne und 200 ml Milch mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss verrühren und über Kartoffeln und Gemüse gießen.
Bei 200 °C ca. 45 Minuten garen.

Dazu passen Rohkostsalate, z. B. Rote Bete, Ackersalat, ...