S‘BIOBLATTL

„Regional“ in der Biokiste

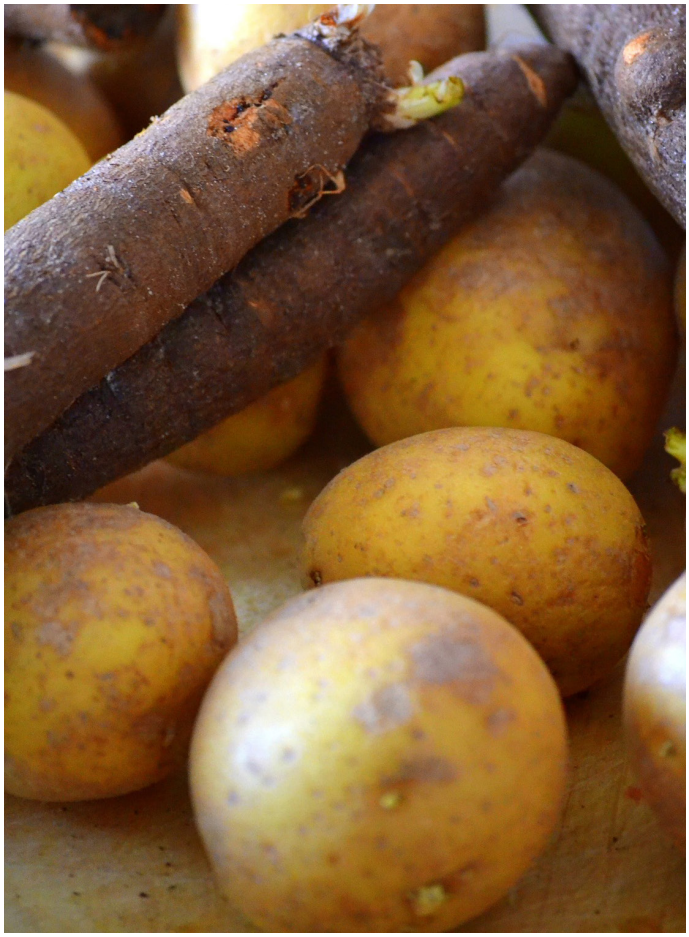
Unsere Biokisten gibt es in verschiedenen Varianten, allesamt gefüllt mit frischem Obst und Gemüse, abgestimmt auf individuelle Bedürfnisse und Vorlieben, auf saisonale Verfügbarkeiten und regionalen Anbau.
Besonders bei der Planung für die Regionalkisten klein, mittel und groß bemühen wir uns ausschließlich österreichische Produkte einzupacken. Das ist jedoch im Winter, also in den Monaten Dezember bis März, sehr schwierig bis sogar unmöglich. Vor allem die verschiedenen Obstarten reduzieren sich im Winter auf Äpfel und Birnen, wobei Birnen meistens Ende Januar dann schon ausverkauft sind. Mit Ihrem Einverständnis liefern wir in dieser Zeit Zitrusfrüchte aus Italien und Griechenland. Der Winter ist die Haupterntezeit von Orangen, Clementinen, Zitronen, …und außerdem sind diese Früchte im Winter geschmacklich am besten!!!
Wir werden heuer auch einige Produkte aus der eigenen Landwirtschaft in die Kisten packen können! Diese werden natürlich vor allem in den Regionalkisten geliefert werden.
Gerade in diesen Tagen werden in unserem Obstgarten die Obstbäume geschnitten.
Der **Obstgarten ist ca 80 Jahre** alt und die verschiedenen Sorten daher auch.
Bellefleur, Cox Orange, Reinetten, James Grieve… wir hoffen auf eine gute Ernte 2024, denn im Vorjahr hatten wir, wie so viele in unserer Region, wegen der Kälte zur Baumblüte fast kein verkaufsfähiges Obst. Wenn es zu kalt ist, fliegen die Insekten nicht, es findet keine Befruchtung statt und es kann sein, dass die Blüten, meist in der Nacht, abfrieren. Immer wieder kommt es vor, dass die eine oder andere Obstsorte wegen des rauen Klimas im Wienerwald ausfällt. Die verschiedenen Sorten, z. B. frühe Sommeräpfel bis sehr gut lagerfähige späte Äpfel, wurden in den 1940er Jahren so gesetzt, dass sich die Baumblüte über einen längeren Zeitraum zieht. Die Chancen auf einen Obstertrag steigen dadurch.
Wenn es aber zu lange kalt ist, dann ….. siehe 2023.
In der Zwischenzeit erfreuen wir uns an dem köstlichen Obst unserer KollegInnen!

„Ich kann fliegen, sagte der Wurm,
als er mit dem Apfel vom Baum fiel.“
(Zitat, Herkunft unbekannt)

bio mitter ...bringt's

Schwarzwurzel mit Petersilienkartoffeln
(ca 30 Min)

1/2kg Kartoffeln
1/2 kg Schwarzwurzel
3 EL Zitronensaft
30g Butter
1/2 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer
Kartoffeln zum kochen aufstellen, währenddessen die Schwarzwurzeln putzen, waschen, (mit Handschuhen) schälen und sofort in das Wasser mit 2EL Zitronensaft legen damit sie nicht braun werden. In Stücke schneiden und wieder in das Zitronenwasser legen.
Ca 1l Wasser zum Kochen bringen, salzen, den restlichen Zitronensaft zugeben und die abgegossenen Schwarzwurzel ca 12 Minuten kochen, dann abgießen.
Butter oder Pflanzenöl in der Pfanne zerlassen, gehackte Petersilie dazugeben, die geschälten Kartoffeln darin schwenken. Schwarzwurzeln mit etwas Butter, Pflanzenöl, Sauce nach Belieben verfeinern, mit Petersilienkartoffeln anrichten, würzen nach Geschmack



KARTOFFELN

BANANEN

Pronto Banana

Pro Portion:
1 vollreife Banane geschält
2 Rippen geschmolzene Dunkle Vollmilchschokolade (oder Schokoreste von Weihnachten)
1El Schlagobers geschlagen (das muss nicht sein, es schmeckt auch ohne gut)
2Tl Marmelade (Reste verwerten)
Die Banane der Länge nach halbieren, auf einen Dessertteller neben einander legen, geschmolzene Schokolade liebevoll darübergießen, Marmelade und Schlagobers dekorativ zugeben. Verzieren mit Kokosflocken, Mandelsplittern, geriebenen Nüssen, etc nach Geschmack.