

Von uns: frisch, natürlich, ehrlich!

ATTLER MARKT



Newsletter jetzt auch online – Anmeldung und weitere Infos rund um den Grünen Bereich unter: www.attler-markt.de

Oktober 2021



*Liebe Kundinnen,
liebe Kunden,*

ein abwechslungsreicher und feuchter Sommer liegt hinter uns. Vor allem die Unwetterlage bereitete unseren Gärtner*innen oft Sorgen. Sogar Hagelschauer wüteten in der Region und hinterließen zerstörte Felder. Auch wenn diese Unwetter an Attel – Gott sei Dank – ohne größere Schäden vorübergezogen sind: Oft konnten die Gärtner*innen trotzdem nicht aufs Feld. Die Erde war einfach zu nass, um Sie zu befahren.

Um so größer war deshalb die Erleichterung am Ende des Sommers. Wir sind mit unserer Ernte mehr als zufrieden. Doch das kommt nicht von ungefähr. Seit Jahren nimmt die Pflege der Felder in der Stiftung Attl eine besondere Stellung ein. Die Gärtner*innen arbeiten konsequent Pflanzenreste ins Erdreich ein und bauten dadurch über die Jahre eine immer dickere Humusschicht auf – Lebensraum für unzählige Lebewesen. Das unablässige Graben und Schaufeln der Maulwürfe und Regenwürmer sowie vieler anderer Helfer führt dazu, dass der Humus wie ein Schwamm Wasser aufnimmt und den Pflanzen zur Verfügung stellt. Somit sind unsere Böden nicht nur als Ernährer wichtig, sondern leisten auch einen wichtigen Beitrag zum Hochwasserschutz.

Herzlichst,
Ihr Stefan Deuschl



Vielfalt garantiert Sommer im Glas

Frisch vom Pasta-fino-Werk in Schonstett sind die hauseigenen Gemüsesaucen im Attler Markt eingetroffen. Die reiche Gemüseernte erlaubte diesmal vier verschiedene Sorten – mit sonnengereiften Produkten frisch von den Attler Feldern.

„Es war einfach der logische Weg, unsere Überproduktionen nachhaltig zu verarbeiten“, erklärt Marktleiter Stefan Deuschl. In Robert Neumeier von der Pastamanufaktur Pasta fino fand er nun schon im zweiten Jahr den idealen Weggefährten für dieses Projekt. „Pasta fino stellt hochwertige Pastawaren, Saucen, Aufstriche und Antipasti mit regionalen Zutaten her. Das passt genau zu unserer Philosophie.“ Außerdem lässt der Neumeier seine Pasta in den Attler Inntal-

Werkstätten verpacken und etikettieren – wie jetzt auch die Saucengläser.

Die Zusammenarbeit sei ein Gewinn für beide Seiten, betont Stefan Deuschl. Das Attler Gemüse kommt geputzt und gewürfelt nach Schonstett, wo es Robert Neumeier und sein Produktionsteam schonend einkochen und in Gläser abfüllen. Vier Gemüsesaucen bereiteten die Köche in diesem Jahr zu: Tomate pur, Tomate pikant mit Paprika, Chili und Knoblauch, Tomate Gartengemüse mit Zucchini verfeinert und Tomate-Kürbis. Bis zu drei Jahre sind die Saucen haltbar.

Die Gemüsesaucen sind ab November im Attler Markt erhältlich und kosten 3,99 Euro pro 270 ml-Glas.

Förderstättenbasar, Spezialitäten und Getränke

26.11.
& 3.12.

Attler Advent

von 16.00 - 20.00 Uhr

Vor dem Attler Markt · Attel an der B15 · www.stiftung.attl.de

Spezialitäten für ein gutes Gewissen



Coste di moro
Rotwein in Bioqualität
1,5 Liter 19,99€



Natumi Dinkel
Calcium oder Natur 2,39€



Sonnentor Tees
Entspannungstee 3,99 €
Probier Mall! 4,50 €



Kürbiskernöl
250 ml 13,99 €



Weihnachtssterne
aus eigener Produktion
ab November ab 3,99 €

Holz aus dem Attler Wald – lange gelagert mit hohem Brennwert



Etwa 30 Hektar Holz bewirtschaftet der Attler Hof. Die Mischwälder bieten Weichhölzer wie Fichte, Tanne oder Kiefer, aber auch Hartholz wächst im Forst des Naturlandhofs, darunter Eiche, Buche oder Esche. Eine gute Zusammenarbeit mit den Jägern und eine nachhaltige Bewirtschaftung des Waldes sind den Landwirten wichtig. Deshalb engagiert sich Landwirt Peter Steinmüller auch als Jagdgenossenschaftsvorstand und als Obmann in der Waldbauernvereinigung. Die Entastung der Baumstämme, das Ablängen auf Meter-Scheite und das Spalten des Holzes führen Menschen mit Behinderung unter Aufsicht durch. Mindestens 1,5 Jahre lagert das Attler Holz – erst dann hat es den idealen Brennwert. Es wird auf Wunsch ofenfertig ohne Aufpreis geschnitten (25 cm, 33 cm oder 50 cm). Auf Anfrage wird auch geliefert. Bestellungen unter 08071 / 102-128 (Anrufbeantworter). Hartholz: 90 € /Ster, Weichholz: 70 € /Ster

Garten-Tipp: Kompost – das Gold des Gärtners

von Gärtnermeister Rainer Steidle

Zum Umwelt- und Klimaschutz gehört auch, wertvolle Abfälle aus Garten und Küche als Ressource wiederzuverwenden. Kompostmaterial fällt im Herbst zur Genüge an: Laub, Rasen- oder Staudenschnitt gehören dazu genauso wie Gemüseabfälle oder Kaffeesatz aus der Küche. Doch nicht alles darf ohne Einschränkung auf den Kompost. Eichen- und Nusslaub weisen einen hohen Gerbsäure-, dafür einen niedrigen Stickstoffanteil aus. Man sollte sie, wenn überhaupt, vor dem Kompostieren häckseln, mit Rasenschnitt vermengen und separat kompostieren. Zumindest Moorbeetpflanzen wie Hortensien, Rhododendren oder Pfingstrosen kommen mit dieser sauren Mischung gut klar. Thujenschnitte sollten allerdings nicht verarbeitet werden. Das Kompostieren ist eine Frage der Beobachtung und

des Gespürs. Stinkt die Mischung, so fehlt ihr Sauerstoff: Ein Kompost aus Saftigem und Strohigem und in geringen Mengen Holzigem sowie etwas Laub und Gras bildet eine gute Basis. Ein- bis einhalbjähriger Kompost kann mit drei Litern je Quadratmeter im Frühling auf die Gartenbeete verteilt werden und lässt die Beetpflanzen üppig gedeihen.

Mit Gärtnergruß
Ihr Rainer Steidle



Unser Rezept-Tipp: * Kürbis mit Chilijoghurt & * Kräutersauce



Mit Zutaten aus Attler Markt und Gärtnerei:
1 großer Butternuss-Kürbis (ca 1,4 kg), Reis,
1 TL Zimt, 6 EL Olivenöl, 50g Petersilie,
2 Knoblauchzehen, 20g Kürbiskerne,
200g Joghurt, ½ TL Chiliflocken, Salz, Pfeffer

Für 4 Personen: Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Den Kürbis halbieren, entkernen und mit Schale in etwa 2 x 7 cm große Spalten schneiden. Mit Zimt, 2 EL Olivenöl, ¼ TL Salz und einer kräftigen Prise Pfeffer marinieren.

Die Spalten 30 Minuten mit der Schale nach unten backen, bis das Fruchtfleisch Farbe annimmt. In der Zwischenzeit den Reis aufsetzen. Für die Kräutersauce die Petersilie mit dem Knoblauch, 4 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Kürbiskerne rösten, bis sie duften. Joghurt mit dem Chili, gepressten Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen. Den Reis auf die Teller verteilen und diese mit einigen Kürbisspalten und dem Chilijoghurt anrichten. Zum Schluss die Kräutersauce darüber träufeln und die Kürbiskerne verteilen.

Guten Appetit!