

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

Mai 2022



*Liebe Kundinnen,
liebe Kunden,*

für unsere naturverbundenen Gärtner ist der Boden, auf dem ihre Saat gedeiht, nicht einfach nur Erde. Wertvoller Humus ist eine reichhaltige Rohstoffquelle für Obst und Gemüse. In Bayern finden wir immer noch einen guten und mit wertvollen Bodenorganismen angereicherten Mutterboden vor. Auf diesen Schatz sollten wir viel mehr bauen. Denn noch deckt der Freistaat lediglich 41 Prozent seines Gemüse- sowie sieben Prozent des Obstverbrauchs selbst ab.

In den vergangenen zwei Jahren mussten wir zudem schmerzlich feststellen, wie anfällig unsere globalen Lieferketten sind. Mehr Autonomie ist zwingend notwendig – in allen Bereichen. Dabei führen mehr Obst und Gemüse aus heimischen Anbau nicht nur zu größerer Unabhängigkeit. Sie helfen auch dem Klimaschutz, indem sie unnötige Transporte vermeiden. Außerdem sind diese Produkte frei von solchen Schadstoffen, die zwar in Deutschland bereits verboten sind, aber durch ihren Einsatz in anderen Ländern doch wieder den Weg auf unseren Esstisch finden. Natürlich schmecken die Früchte aus dem eigenen Garten am besten – das kann jeder Hobbygärtner bestätigen. Und schließlich hält man mit der Arbeit im Garten Körper, Geist und Seele in Balance.

Herzlichst Ihr
Stefan Deuschl
Bereichsleiter Agrar & Gastro



Nachhaltig und umweltschonend

Torffreie Erde

Seit jeher ist Torf ein fester Bestandteil in Pflanz- und Blumenerde. Lange Zeit hat man sich darüber auch keine Gedanken gemacht. Und doch steht gerade dieser Inhaltsstoff immer mehr in der Kritik.

Kaum ein Hobbygärtner kommt im Frühjahr darum herum, sich zusätzlich mit Pflanz- und Blumenerde zu versorgen. Doch Erde ist dabei nicht gleich Erde – auf die Inhaltsstoffe kommt es an. Beliebt ist nach wie vor Torf. Doch leider schadet die Trockenlegung der Moore dem Klima und trägt zur Erderhitzung bei. Denn gesunde Moore speichern das klimaschädliche Treibhausgas CO₂ – beim Abbau gelangt es in großen Mengen in die Atmosphäre. Schließlich bieten Moore wertvollen Lebensraum für seltene, geschützte und bedrohte Tier- und Pflanzenarten. Alternativen zu torfhaltiger Erde werden zunehmend wichtiger.

Torfreduziert oder torffrei?

Hinter sogenannter „torfreduzierter Erde“ verstecken sich meist Mogelpackungen, deren Torfanteil immer noch bei 60 bis 80 Prozent liegen kann. Der Attler Markt ver-

kauft deshalb Anzucht- und Pflanzerde, die komplett torffrei ist (siehe Rückseite). Auch die Attler Gärtnerei verzichtet zunehmend auf Torf. Bei ihren Gemüsejungpflanzen verwendet sie bereits ausschließlich torffreie Erde. Und auch die anderen Bereiche sollen nach und nach folgen.

Torffreie Erde selbst herstellen

Wie man eine gute Substratmischung ohne Torf einfach selbst herstellt, beschreibt Gärtnermeister Rainer Steidle in seinem Gartentipp auf dem Attler Youtube-Kanal.

Zum Video gelangen Sie über folgenden Link: <https://www.youtube.com/watch?v=gq4jitelv2MA>

Noch einfacher gehts, wenn Sie diesen QR-Code mit Ihrem Smartphone scannen!



Für Sie im Attler Markt!

Garanten für ein starkes Wachstum



Torffreie Erde
für Gemüse und Kräuter
15 l-Sack: **6,99 €**; 45 l-Sack: **12,99 €**



EM-Aktiv
Boden & Pflanzen
Bodenhilfsstoff **5,60 €**



Oscorna - Animalin
Gartendünger
1 kg **13,99 €**



Frohwuchs
Bodenmineral von EM
7 kg **28,50 €**

Säckeweise Anzündholz – praktischer geht's nicht.



„Im Vordergrund unserer Arbeit steht natürlich die Betreuung der Attler Beschäftigten“, sagt Landwirtschaftsmeister Peter Steinmüller. „Der Attler Hof ist ein attraktiver Arbeitsplatz, der viel Freiraum und Abwechslung bietet.“ Sieben bis acht Personen sind übers Jahr immer wieder allein mit den Holzarbeiten beschäftigt. Das reiche vom Schneiden der Bäume und Zerkleinern der Stämme übers Aufforsten und Sichern der Jungbäume bis hin zur Verarbeitung des Holzes am Attler Hof.

„Wir verkaufen jetzt auch praktisches Anzündholz“, erklärt der Abteilungsleiter. Die Beschäftigten verpacken die Späne in handliche Säcke. „Das bietet eine weitere Tätigkeit bei den Arbeitsmöglichkeiten und ist ein zusätzlicher Service für unsere Kunden.“

Erhältlich ist das praktische Anzündholz zum Preis von 3,50 €/Sack im Attler Markt.

Garten-Tipp: Umgang mit torffreier Erde

von Gärtnermeister Rainer Steidle

In naher Zukunft sollte im Hausgarten nur noch torffreie Erde verwendet werden.

Dies stellt uns vor einige Herausforderungen, da wir dazu eine hochwertige Erde benötigen. Seit einigen Jahren habe ich dazu verschiedene Erden getestet und für unsere Gemüsejungpflanzenanzucht seit Jahresbeginn mit einer eigenen Erdmischung auf torffreie Erde umgestellt.

Nun meine Erfahrungen der vergangenen Jahre:

Halten sie torffreie Erden stets feucht. Ist sie ausgetrocknet, läuft das Wasser noch schneller durch. Torffreie Erde am besten mit Regenwasser gießen, da kalkhaltiges Wasser den pH-Wert schneller anhebt.

Beobachten Sie die Pflanzen gut, denn oftmals muss früher als gewohnt nachgedüngt werden. Testen Sie die Erde erst einmal in ein paar Gefäßen, um eigene Erfahrungen zu sammeln.

Viel Erfolg beim Ausprobieren.

Mit Gärtnergruß
Ihr Rainer Steidle



Unser Rezept-Tipp: Gurken-Algen-Salat



Mit Zutaten aus Attler Markt und Gärtnerei:
2 Salatgurken, 20 g Algen, 1 Bio-Limette,
3 EL Zucker, Salz, 3 EL Sojasauce,
2 EL Reissessig, 2 TL Sesamöl,
3 EL weißer Sesam, 1 EL schwarzer Sesam,
2 TL Koriandersamen, Chili

Für 4 Portionen: Gurken halbieren und vierteln, Kerne entfernen und in dünne Streifen schneiden. salzen und 10 Minuten ruhen lassen. Algen mit reichlich warmem Wasser übergießen und 5 Minuten quellen lassen. Die Schale der Limette abreiben und auf einem Küchenpapier trocknen lassen. 1 EL Limettensaft, 2 ½ EL Zucker, Sojasauce und Reissessig verrühren. Dressing wahlweise mit Chili, Pfeffer und Sesamöl verfeinern, anschließend die Gurken und die Algen mit dem Dressing vermischen und 30 Minuten ziehen lassen. Für das Topping Sesam und Koriandersamen ohne Fett rösten und im Mörser klein mahlen. ½ TL Zucker, 2 Prisen Salz und die Limettenschale hinzufügen und durchmischen. Wahlweise noch Chili hinzufügen und auf dem Teller über den Salat geben. – **Guten Appetit!**