

Jörgs Sommertipp

Für den Sommer empfiehlt Jörg Hörz **Tomaten der Aromasorte Baylee**. Deren ganz besonders intensiver, kräftiger Geschmack macht sie zur wahren Alleskönnerin. Ob zu Tomate-Mozzarella, in Aufläufen, zum Füllen, für Soßen oder zum Vesper: Baylee schmeckt immer. Ab Ende Juli gibt es die Ersten, frisch vom Gemüsehof Hörz bei uns im Organix.

Kalte Tomatensauce

Dieses einfache Rezept ist schnell zubereitet, schmeckt herrlich sommerlich und ist einfach perfekt für heiße Tage.

- für 4 Personen -

- 500 g Nudeln nach Wahl
(toll schmecken dazu die Kamutnudeln von Rapunzel)
- 1,5 kg aromatische (Baylee) Tomaten
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Basilikum
- Saft von einer halben Zitrone

Zubereitung:

Tomaten halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Danach die Tomaten in kleine Würfel schneiden, mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln al dente kochen, mit der Tomatensauce vermengen und mit Basilikum bestreuen. Diese Tomatensauce schmeckt toll zu Nudeln, Bulgur, Quinoa oder auf geröstetem Brot (ital. Landbrot) als Bruschetta. Noch leckerer wird die Tomatensauce mit der veganen Alternative zu griechischem Käse von Soyana oder (für Käseliebhaber) griechischem Feta von Chora.

GELDSPARTAG!
10% RABATT AUF ALLES!*
Jeden Mittwoch im August.

*außer Dauertief- & Aktionspreise, Mittagstisch, Heißecke & Bücher

Organix Biomarkt GmbH | Geschäftsführer: Margret & Christof Tenta | Tel. (0711) 550 72 01 | Fax (0711) 550 72 02
Stuttgarter Str. 23 | 70469 Stuttgart-Feuerbach | info@organix-biomarkt.de | www.organix-biomarkt.de
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00 Uhr; Samstag: 8.00 - 18.00 Uhr; Bäckerei & Metzgerei ab 7.30 Uhr
DE-ÖKO-006 | D-BW-006-17049-B | Bildnachweis: Organix, fotolia.



Jeden Tag Gemüse.

Für manche Kinder kein Grund zum Jubeln, für uns das größte Glück: jeden Tag Gemüse. Dank der Familie Hörz gibt es bei uns jeden Tag bestes, wirklich regionales Bio-Gemüse. In der Reihe „Unsere Partner“ stellen wir Ihnen die Bioland-Gärtnerei aus Filderstadt-Bonlanden vor und sagen Ihnen, was das Hörz'sche Gemüse so besonders und so besonders lecker macht. Viel Freude beim Lesen!

Ihre Margret und Christof Tenta und das Team von Organix

NEWSLETTER 5 / 2019



organix
Biomarkt



Die Vitaminlieferanten.

Wir sind regelmäßig auf dem Hof der Familie Hörz zu Besuch – und immer wieder begeistert von deren Leidenschaft für nachhaltig erzeugtes Bio-Gemüse. Seit über 20 Jahren arbeiten Beate und Jörg Hörz nach Bioland Richtlinien; von Anfang an mit dem selbstgesteckten Ziel, gesunde Lebensmittel zu erzeugen. In einer Zeit, in der immer mehr rationalisiert wird und Fruchtfolgen aus Gründen der Wirtschaftlichkeit vereinfacht werden, setzen sie auf Vielfalt und bauen das ganze Jahr über jahreszeitlich passende Gemüsesorten an. Dank mobiler Folientunnel können sie ihre feinen Gemüsesorten jedes Jahr woanders anpflanzen. Von dieser abwechslungsreichen Fruchtfolge profitiert die Bodenfruchtbarkeit, Insekten finden Lebensräume und Schädlinge halten sich in Grenzen. Ein weiterer Vorteil: Durch die, im Vergleich zum Gewächshaus, stärkeren Temperaturschwankungen bekommen unter anderem Tomaten und Gurken ein intensiveres Aroma.



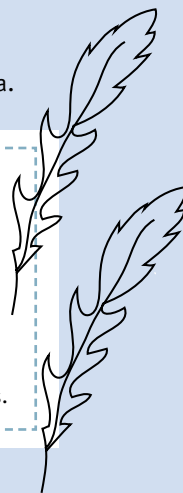
Mit der Familie Hörz durchs Gemüsejahr.

Frühjahr: Bundzwiebeln, Spinat, Mangold, Kräuter, Rucola, Asiasalat, Kohlrabi, die ersten Zucchini, rote Bete.

Sommer: Tomaten, Zucchini, Auberginen, Kräuter, Zuckermais, Spitzkraut, Weißkraut, Rotkraut, Wirsing, Koriander.

Herbst: Karotten, Pastinaken, Zwiebeln, Hokkaidokürbisse, Rucola, Asiasalat.

Winter: Postelein, Ackersalat, Grünkohl, alles Lagergemüse (siehe Herbst), Kürbis.



Neben den Anbaumethoden und der sorgfältigen Auswahl der Gemüsesorten sind es nicht zuletzt die schweren, nährstoffreichen Böden der Filderebene, die mit dazu beitragen, dass das Gemüse der Familie Hörz so klasse schmeckt. In dem lehmigen Boden wachsen beispielsweise Wurzelgemüse und Kartoffeln langsamer, bilden dabei aber auch deutlich mehr Geschmack aus als Gemüse, das in Sandböden gewachsen ist. Das Ergebnis sind unvergleichlich leckere Karotten, wunderschöner Fenchel und nahezu alle Kohlsorten. Dazu typisches Sommergemüse wie Tomaten, Zucchini und Gurken oder im Herbst Hokkaidokürbisse, Rosenkohl und Grünkohl. Was immer gerade Saison hat bringt uns Jörg Hörz das ganze Jahr über mehrmals die Woche frisch in den Organix. Wer saisonal und wirklich regional einkaufen möchte, findet bei uns immer eine frische Auswahl der Vitaminlieferanten.

Der Gemüsehof Hörz in Bonlanden

- > 1989: Jörg Hörz übernimmt den elterlichen Betrieb von seinem Vater.
- > 1995: Jörg und Beate Hörz stellen den Betrieb auf Bioland Richtlinien um.
- > 2003: Aussiedlung aus dem Ortskern von Bonlanden ins Bühlerfeld.
- > 20 Hektar Anbaufläche Freilandgemüse, davon 0,6 Hektar in mobilen Folientunneln.
- > 20 Mitarbeiter in Vollzeit, je nach Saison zusätzlich bis zu 30 Teilzeitmitarbeiter und Minijobber.
- > 130 KWp Solaranlage, die den gesamten Strombedarf des Betriebs deckt.

