

Woher stammen unsere Salate?

*Bio-PARTNER AUS NIEDERÖSTERREICH

Wer steckt eigentlich hinter afreshed? Woher kommen die Produkte in der Box und wer leistet all die Arbeit am Feld?

Unsere Landwirtinnen und Landwirte leisten Großes. Bis das Essen fertig auf deinem Teller ist, braucht es viele Schritte zuvor. Dieser Beruf ist nicht immer leicht und verdient unsere Anerkennung! Deshalb wollen wir unsere Landwirt:innen ins Rampenlicht holen und stellen euch heute einen unserer regionalen Salatbauern vor.

WER BIST DU UND WAS MACHST DU?

Ich bin Michi Herzog, bin Bio- Gemüse Bauer in der Gemeinde Würmla, in Tulln. Ich bin Landwirt seit meiner Kindheit, kann man sagen. Ich habe die Landwirtschaft von meinen Eltern mitgenommen und wir haben uns auf die Produktion von Bio-Salaten spezialisiert.

WELCHE PROBLEME BEIM SALATANBAU TAUCHEN AUF?

Eine große Schwierigkeit im Bio-Gemüseanbau sind die Insekten. Wir haben keine Möglichkeiten Schädlinge tatsächlich zu bekämpfen, da wir keine Pestizide einsetzen. Zusätzlich muss man im Freilandanbau immer auf das Wetter achten. Wenn das Wetter nicht auf deiner Seite ist, hast du auch eine schlechtere Ernte oder schlechtere Qualität. Wir arbeiten mit der Natur, immer unter freiem Himmel - 7 Tage die Woche. Der Bio-Gemüse Anbau bleibt immer eine Herausforderung.

WARUM HAT AFRESHED FÜR DICH EINEN MEHRWERT?

Wir arbeiten nun seit 3 Jahren mit afreshed zusammen und es ergibt eine wirklich gute Synergie, da wir bei afreshed Produkte liefern können, die wir sonst an den Handel nicht verkaufen können, weil sie eine andere Form haben, nicht die richtige Farbe haben oder ein bisschen zu groß oder klein sind. Wir ergänzen uns da wirklich super, da bei uns so keine Sorte am Feld zurück bleibt und für das ist afreshed ein super Partner und ein großer Gewinn für unseren Betrieb.



ERFAHRE MEHR

Wirf einen Blick direkt zu Michi auf's Feld!



Zero Waste
Tipp der Woche

Bio-Gala Äpfel

*AUS ITALIEN

- ✓ **Zero Waste - Apfelschalen:**
Dünn schneiden, bei niedriger Temperatur (ca. 60-80 °C) im Ofen trocknen & schon hast du leckere Apfelchips.
- ✓ **Generelle Fakten zu Gala Äpfeln:**
Gala-Äpfel sind eine Kreuzung aus Kidd's Orange Red und Golden Delicious, ihr süßes, mildes Aroma und das knackige Fruchtfleisch machen sie weltweit beliebt.





Im afreshed Rezeptbuch



Die Rezepte der Woche zu der Retterbox

Zutatenliste

3 Stk. Äpfel
1 Stk. Blätterteig
Prise Zimt
Prise Salz
Prise Kardamom
1 EL Haselnussmus



Apfel - Blätterteig Taschen

Äpfel vorbereiten

Wasche die Äpfel und schneide sie in Scheiben (Achtung: nicht zu dünn.) Steche ein Loch in der Mitte jeder Scheibe aus.

Apfel-Blätterteig Taschen

Bereite in einem Teller etwas Zimt, Kardamom und etwas Salz vor. Gib die Apfelscheiben dazu und reibe sie etwas ein. Schneide den Blätterteig in Streifen und umwickele die Apfelscheiben damit.

Taschen backen

Backe die Apfel-Blätterteig Taschen für ca. 30 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze. Dekoriere sie dann mit etwas Haselnussmus und streue etwas Zimt darüber.



Kürbis Feta Pasta

 einfach  40 Min.



Rote Rüben Brownies

 mittel  40 Min.



Lasagnesuppe

 leicht  30 Min.



100% Bio



bequem geliefert



Fair zu Landwirt:innen



Nachhaltiges Mehrwegsystem