

Hallo liebe Freunde der Gärtnerei Spatenstich,

nach einem Monat ohne Newsletter kommt hier die neueste Ausgabe. Wir wünschen euch viel Spaß beim Lesen unseres Newsletters.



„Gemüse Geflüster“ – Neuigkeiten aus der Gärtnerei

Unser Frühlingsfest im Mai war schlicht und einfach der Wahnsinn. Wir freuen uns sehr, dass uns so viele Menschen (rund 700) besucht haben und uns so gezeigt haben, dass wir mit unserer therapeutischen Gärtnerei auf dem richtigen Weg sind. Danke an alle Besucher und unsere Partner.

Auch schon wieder rund sechs Wochen alt ist **unser Verkaufsraum** auf Selbstbedienungs- und Selbstzahlerbasis. Neben unseren Produkten bieten wir auch die Waren unserer Partner, wie z.B. Eier, Nudeln (auch aus Dinkel) und Honig, an. Zudem findet ihr dort Produkte aus den Caritas-Werkstätten (Vogelhäuschen, Insektenhotels, Einkaufstaschen, etc.).

Wunderbarer Anblick derzeit in unseren Gewächshäusern. Gurken und Tomaten soweit das Auge reicht! Dazwischen Paprika, Basilikum, und und und. Sollten Sie mal des Weges sein, riskieren Sie einen Blick in unsere Gewächshäuser.

Wir sind gerade dran uns zu überlegen, wie wir den Sommer geschmacklich in den Winter retten können. Unter dem Motto „**Safe the Summer**“ wollen wir z.B. Basilikum Öl oder Kräutersalze herstellen, damit wir im Winter wieder den Sommer schmecken können. Mal sehen was dabei rauskommt...

Die **Gemüsekiste** wird immer beliebter, noch nie haben so viele Kunden die Kiste abonniert. In diesem Zusammenhang der Hinweis, dass wir **Änderungen** an der Kiste nur bis 1 Woche vor der Auslieferung annehmen und auch max. 1 Änderung an der Ware vornehmen können.

Wir möchten Papier sparen und so die **Umwelt schützen!** Deshalb wollen wir den Rechnungsversand für die Gemüsekiste auf Emailversand umstellen. Bitte unterstützen Sie uns in unserem Vorhaben! Wir werden Sie demnächst genauer informieren. Wer die Rechnung schon jetzt per Mail möchte, der kann sich gerne unter spatenstich@caritas-neuburg.de melden. ☺

Haben Sie Interesse uns im Rahmen ehrenamtlicher Mitarbeit zu unterstützen oder benötigen Sie einen **sozialen Beschäftigungsplatz** der zu Ihren individuellen Stärken passt? Sprechen Sie uns einfach an oder melden Sie sich bei uns.

Eine große Bitte: Denken Sie bitte daran uns die leeren (Gemüse-) Kisten wieder zurückzugeben bzw. unseren Fahrern mitzugeben. Die Kisten werden nämlich schon knapp...

Über den Tellerrand geblickt – Gemüse is(s)t nicht alles

Begegnungsstätte und Zuverdienst in Schrobenhausen nehmen gerne Aufträge für das Bekleben von Plakatständern an - wie beispielsweise hier für ein Konzert in Schrobenhausen - aber auch für jede andere Art von Veranstaltung oder Werbung. Wir erstellen gerne ein unverbindliches Angebot. Kontakt: 08252-90 70 80, Herr Siegfried Regnat




Rezept des Monats – Gemüßen ... ähh Genießen leicht gemacht

Ofen Antipasti	
<p>1 Aubergine 1 kleine Zucchini 1 rote, 1 gelbe, Paprika 1 Zwiebel 500g Kirschtomaten 250g frische Champignons (kann beliebig abgewandelt werden)</p> <p>2 Knoblauchzehen Ca. 200ml Olivenöl ½ TL Thymian ½ TL Majoran ½ TL Oregano (besser natürlich mit frischen Kräutern) 1 TL Salz Etwas groben Pfeffer</p>	<p>Ofen auf 190°C vorheizen. Den Knoblauch schälen, in eine große Schüssel (wo das ganze Gemüse Platz hat) pressen und mit dem Olivenöl, den Kräutern, Salz und Pfeffer vermengen. Die Aubergine, Zucchini, Paprika und Kirschtomaten waschen und trocken tupfen. Die Aubergine und Zucchini halbieren und in Scheiben schneiden. Die Paprikas entkernen und in Streifen schneiden. Die frischen Champignons putzen und halbieren. Das gesamte Gemüse in die große Schüssel zur Marinade geben und gut mischen. Nun das Gemüse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen auf der unteren Schiene ca. 30 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Als kalte Vorspeise mit Baguette servieren. (Schmeckt warm auch sehr gut, z. B. als Grillbeilage) Viel Spaß und Guten Appetit!</p>

Wenn ich ein Gemüse wäre – Spatenstich stellt sich vor

Unter dieser Rubrik wollen wir, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Spatenstich, uns Ihnen vorstellen. Heute unser jüngster Spross: Susanne Böhm.

<p>Name, Beruf: Susanne Böhm, Arbeitsanleiterin, geländegängige Verwaltung</p>	
<p>Wenn ich ein Gemüse wäre, dann...: ... wohl eine Gurke: frisch und knackig.</p>	
<p>Mein Lieblingsrezept: Curry-Lauch-Suppe</p>	
<p>Mein Motto: Tu was du kannst, mit dem was du hast, dort wo du bist.</p>	
<p>Wenn ich nicht an Gemüse denke, dann...: ... habe ich frei 😊.</p>	
<p>Meine Lieblingstätigkeit bei Spatenstich: Mit tollen Menschen was Sinnvolles tun.</p>	

Das war's auch schon. Ihre Tipps, Anregungen, Vorschläge oder Ihr Lob sind bei uns immer willkommen.

Schöne Zeit 😊

Ihre Gärtnerei Spatenstich

Neustetten 1, 86701 Rohrenfels / Neustetten; Telefon: 08431 64 86 97-3; Telefax: 08431 64 88 100

spatenstich@caritas-neuburg.de; www.gaertnerei-spatenstich.de