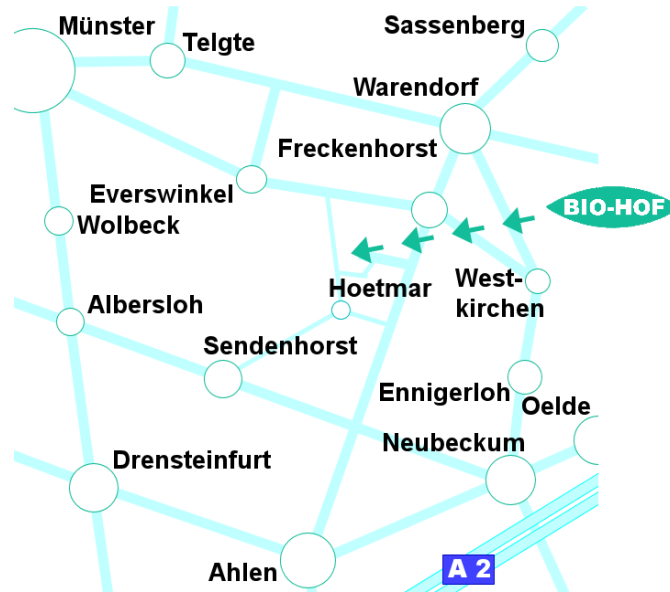




Herzlich Willkommen



SCHULZE SCHLEPPINGHOFF



Tipps zum Einkellern

**Wir wünschen Ihnen viel Spaß
beim Einkellern!**

Fam. Schleppinghoff

Adresse:

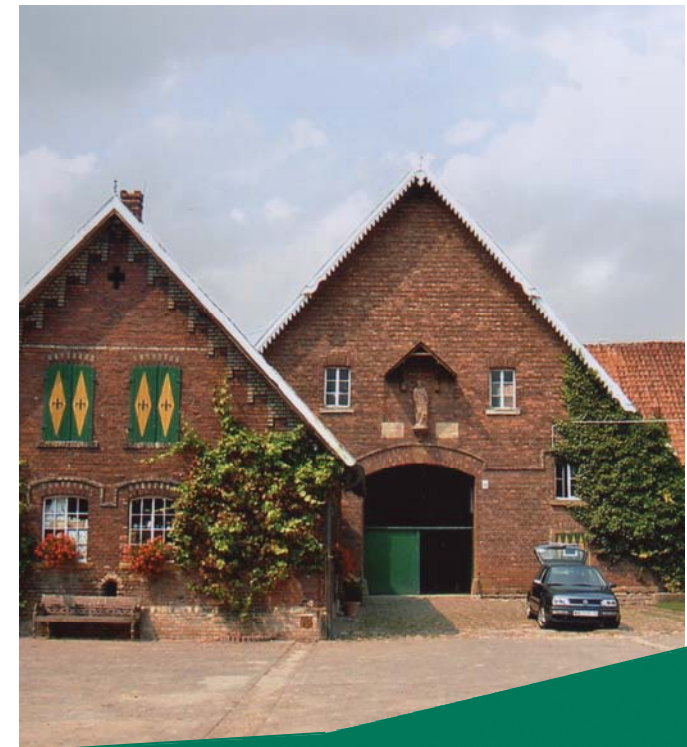
BIOHOF SCHULZE SCHLEPPINGHOFF

Gronhorst 6 • 48231 Warendorf– Freckenhorst

Tel. 0 25 81 43 01 Fax. 40 95

Öffnungszeiten des Hofladens:

Mo: geschlossen, Di. - Mi.: 8⁰⁰ - 18⁰⁰
Uhr, Sa. 8⁰⁰ - 13⁰⁰ Uhr





Kartoffeln

Kartoffeln

Damit Sie die Eigenschaften der verschiedenen Sorten besser kennen lernen, haben wir sie hier für Sie noch einmal zusammengefasst:

Nicola: festkochend

Linda: festkochend

Agria: vorwiegend festkochend und mehlig.

Alle Kartoffelsorten lagern Sie am Besten im kühlen Keller (4° - 8°C) ein. Achten Sie darauf, dass die Kartoffeln dunkel liegen; ansonsten können sie relativ schnell anfangen zu keimen.

Rote Bete

Die Rote Bete lagern Sie ebenfalls wie die Kartoffeln kühl und dunkel.



Möhren

Möhren

Am Besten können Sie ungewaschene Möhren einkellern. Wenn Sie diese im Keller in etwas Sand einpacken sind sie relativ lange lagerfähig.

Gewaschene Möhren lassen sich nicht einkellern. Diese halten sich aber etwas länger, wenn sie kühl (ca. 7°C) gelagert werden. Ansonsten verfärben sie sich leicht ins graue hinein.

Sellerie

Lagern Sie den Sellerie so ein, wie Sie ihn von uns bekommen. Entfernen Sie die anhaftende Erde nicht; diese schützt den Sellerie vor dem Austrocknen.



Kürbisse

Kohl

Den Kohl lagern Sie am Besten mit seinen äußersten Blättern ein. Diese schützen den Kohl vor Fäulnis und können gegebenenfalls vor dem Gebrauch entfernt werden.

Äpfel

Selbstverständlich können Sie auch Äpfel einlagern. Hierbei müssen Sie nur darauf achten, dass sie nicht in der Nähe von Kartoffeln sind, da die Äpfel ein Reifegas absondern, welches die Kartoffeln schrumpeln lässt.



Filderkraut

Filderkraut

Der Spitzkohl ist ein Frühlkohl und gilt wegen seines feinen Geschmacks als Delikatesse. Zu den Sommerspitzkohlsorten gehört auch das Filderkraut. Es wird fast nur für die Sauerkrautherstellung verwendet.

Nach einem alten Hausfrauenrezept wird das Kraut dazu in dünne Streifen gehobelt, gesalzen und solange gestampft, bis das Kraut im eigenen Saft steht. Danach wird es mit einem feuchten Tuch abgedeckt und beschwert. Nach einigen Tagen Lagerung in einem kühlen Raum ist es dank eines natürlich einsetzenden, chemischen Prozesses, der Milchsäuregärung zu einem leicht verdaulichen und nährstoffreichen Gemüse geworden.