

Ausnahmslos Roth

Alle Produkte, die sie bei uns kaufen produzieren wir selbst. Durch die Vielzahl an verschiedenen Produkten, die rund um das Jahr bei uns wachsen, können wir sie sehr gut mit frischem, hochwertigem Gemüse und weiteren Produkten versorgen. Davon sind wir überzeugt.

Dazu versuchen wir unsere Ressourcen Boden, Arbeitskraft, Wasser, Pflanze und Wissen im Einklang mit der Natur und für die kommenden Generationen nachhaltig zu nutzen. Es gibt immer das, was gerade bei uns wächst. Wir produzieren auf dem Acker, in Folien- und Glasgewächshäusern. Dadurch führen wir z.B. fast das ganze Jahr über frische Blattsalate. Ist der mal ausverkauft, gibt es immer Alternativen, wie Ackersalat, Zuckerhut, Chinakohl, Endivie. Über die Wintermonate lagern wir verschiedene, zum Teil alte Gemüsesorten ein. Meist können wir die Zeit bis März/April damit überbrücken. Nicht immer gelingt uns ein gänzlich lückenloses Angebot. Dies nehmen wir in Kauf. Wir kaufen keine Ware zu! Denn es ist uns am wichtigsten Ihnen immer die Sicherheit zu geben, dass unsere Produkte auch von uns in Neuenstein, auf unseren Feldern angebaut und frisch geerntet werden.

Mit unserem Saisonkalender geben wir Ihnen einen Überblick über die ungefähren Angebotszeiträume und gleichzeitig spiegelt er unser Sortiment im Jahresverlauf wider.

Wetter & Klima

Unser Angebot wird am stärksten durch das Wetter beeinflusst. Die Anbauplanung im Büro verspricht eine kontinuierliche Ernte, aber auf dem Acker kann sich ein ganz anderes Bild zeigen. Z.B. beenden frühe Fröste im Herbst die Ernte im Freiland und das Gemüse im Folien-/Glashaus ist eventuell noch nicht erntereif. Ebenso verzögern Spätfröste im Frühjahr die Ernte im Freiland. In trockenen, heißen Jahren können wir Gemüse mit hohem Wasserbedarf nur bedingt anbauen und das Lagergemüse füllt das Lager z.T. nicht vollständig. Durch unser breites Sortiment gibt es auch dann oft ein alternatives Produkt von uns (z.B. Rettich, schwarzer Winterrettich anstatt Radies, Zuckerhut-Salat anstatt Endivien). Wir bauen so viel Gemüse an, wie wir bewässern können. Das Wasser speichern wir in großen Behältern und einem Speichersee.

Pflanzen schützen

Wir behandeln unsere Pflanzen gesundheitlich, wie uns selbst. Zuerst achten wir auf eine alters- und artengerechte Ernährung. Beim Erkennen von Schädlingen oder Pilzkrankheiten greifen wir vorrangig zu Nützlingen und biologischen Pflanzenschutzmitteln. Nur wenn es dann noch nötig ist, werden die Befallsherde ganz gezielt zusätzlich mit chemischen, aber vorrangig nützlingsschonenden Mitteln behandelt. So ähnlich wie wir manchmal eine Kopfschmerztablette brauchen um uns wieder gesund schlafen zu können.

Unsere Felder sehen aus wie eine Patchwork-Decke mit vielen verschiedenen Kulturen auf kleinem Raum, die sich gegenseitig schützen und beeinflussen. Dadurch sind extreme Schädlingsaufkommen eher selten.

Unsere Flächen, Arbeit, Qualität

Wir (Steffen Roth & Verena Wommer) bewirtschaften unseren Betrieb (ca. 7ha Freiland, 3.000 m² Glasgewächshaus, 1.600 m² Folienhaus) zusammen mit unseren Eltern und bis zu 5 z.T. langjährigen Mitarbeitenden aus dem Ausland. Auf den Wochenmärkten unterstützen uns noch einige VerkäuferInnen. Unser Gemüse wurde von uns für Sie: angesät, gepflanzt, gepflegt, bewässert und geerntet. Dadurch gewährleisten wir eine lückenlose Nachvollziehbarkeit der Herkunft unserer Produkte, hohe Qualität und eine Frische, wie aus dem eigenen Garten. Wir ernten immer vor unseren Verkaufstagen (Di. + Mi. /Fr.+ Sa.) frisch, die Mengen, die wir verkaufen können.

weitere Infos zu uns und über unseren Saisonkalender unter:
www.gemuesebau-roth.de
Instagram: gemuesebauroth

Unsere Kunden

Wir freuen uns sehr, wenn Sie, vielleicht mit ein wenig Hunger und einem flexiblen Einkaufszettel zu uns kommen. Wir haben meistens eine Rezeptidee, Sie lassen sich einfach von unserem Angebot inspirieren oder wir kommen gemeinsam auf ein ganz anderes Gericht.

Mit unserer Art des Gemüseanbaus leben wir die Jahreszeiten und das damit verbundene Angebot. Als Kinder sind wir schon ohne Gurken im Winter aufgewachsen. Die erste Gurke im April/Mai war für uns ein Highlight. Lernen Sie mit uns wieder den Geschmack der Jahreszeiten zu genießen. Denn nur was Saison hat, schmeckt zum Reinbeißen lecker.

Es ist unsere Überzeugung, dass es uns nicht zusteht, Dinge zu verschwenden oder geringzuschätzen, die bei uns wachsen, obwohl oder gerade, weil es uns vergönnt ist mit einem so reichen Nahrungsangebot zu leben.



Unser Saison-Kalender



AUSNAHMSLOS ROTH - von unseren Feldern direkt bei ihnen auf den Tisch

Wo verkaufen wir?

Hofladen im Eichhof 1
74632 Neuenstein
Di. + Fr. 8.00-12.30 +13.00-18.00 Uhr

Wochenmarkt Künzelsau
Di. + Fr. 7.00- 12.00 Uhr

Wochenmarkt Schwäbisch Hall
Mi. + Sa. 7.00- 12.30 Uhr

Gemüsebau Roth GbR
Eichhof 1 74632 Neuenstein
Tel: 07942 2284
Mail: gartenbau-roth@t-online.de



Roth
GEMÜSEBAU

Saisonkalender Gemüsebau Roth

Januar Februar März April Mai Juni Juli August September Oktober November Dezember

