

Fortbildung

Für uns heißt es jedes Jahr im Frühjahr für zwei Tage Veitshöchheimer Landespflegetage. Diesmal unter dem Thema **Zukunft braucht Vielfalt**.



Für die Bewältigung und Abmilderung der Folgen des Klimawandels wurden uns Wege gezeigt, wo wir Städte und Gemeinden unterstützen können. Denn wir als Landschaftsgärtner haben die Ausbildung, und die Pflanzenkenntnis, um Lösungen zu finden. In den Fachvorträgen werden jedes Jahr verschiedene Themen angesprochen, Konzepte vorgestellt, diesmal z. B. für mobiles Grün, Waldgärten, Baumschutz, Pflanzenbonituren und deren Auswertungen aber auch DIN-Vorschriften, die sich geändert haben bzw. FFL-Richtlinien werden besprochen. Also zwei anspruchsvolle Tage an denen wir uns für unsere Kunden weiterbilden.



Gemüsepflanze des Jahres

Rote Bete

Gemüsepflanze des Jahres ist die Rote Bete, diese gibt es auch als Weiße oder Gelbe Bete. Die jungen Blätter der Roten Bete werden vielen Babyleafsalatmischungen wegen ihres guten Geschmacks beigelegt. Die Rote Bete stärkt unser Immunsystem, kann unseren Blutdruck und Cholesterinspiegel günstig beeinflussen. Sie hemmt entzündungsfördernde Enzyme und wirkt sich positiv auf unseren Knochenstoffwechsel, unser Muskelwachstum und unsere Gehirnfunktion aus. Sie ist problemlos im Anbau und hat eine gute Lagerfähigkeit. Ich mag die Rote Bete am liebsten gekocht als Salat angemacht. Da die Rote Bete stark färbt zieht man am besten Einmalhandschuhe an.

Besuchen Sie uns auch auf:



edelhäuser
Gartengestaltung | Landschaftsbau



Schloßstraße 43
91484 Sugenheim
Tel. 09165 / 1270
Fax 09165 / 13 08
www.edelhaeuser-gartengestaltung.de



Impressum: Herausgeber: Fa. Edelhäuser, Sugenheim | Redaktion/Text: Daniela Edelhäuser | Layout/Druck: Medienservice Winter & Schlöpp, Bad Windsheim, Fotos: Daniela und Ralf Edelhäuser, Adobestock. Die Texte und Bilder sind urheberrechtlich geschützt.

MENÜKARTE



Nacht der Gärten – oder – Dinner unterm Sternenzelt 5 – Gänge Menü

Lassen Sie uns bitte bei Ihrer Buchung bitte wissen, was Sie essen möchten. Sie haben die Möglichkeit aus jeweils zwei Gerichten pro Gang zu wählen. Geben Sie an, wenn Sie etwas nicht vertragen oder eine Allergie auf ein bestimmtes Lebensmittel haben.

Bitte wählen Sie aus:

AUS DER GARTENKÜCHE

Ciabatta Brot mit Bärlauch- und Tomatenbutter

VORSPEISE

Silvaner Schaumsüppchen

Alternativ: Süßkartoffelsuppe mit Scampi

ZWISCHENGANG

Tatar vom frischen Lachs mit Mango-Gurken-Salat

Alternativ: Zucchinirollchen mit Feta überbacken mit Honig

HAUPTGERICHT

Schweinefilet-Medaillons, Kartoffelrose und mediterranes Gemüse

Alternativ: Gegrillte Forelle mit Salzkartoffeln und Kräuterbutter

ZWISCHENGANG

Dessertwein

Alternativ: Espresso

NACHTISCH

Pannacotta und Himbeereis

Alternativ: Biskuitrolle mit Vanilleeis



Wir freuen uns auf Ihren Besuch und danken Ihnen für Ihr Vertrauen auch mal ungewöhnliche und neue Wege mit uns zu gehen.

edelhäuser

Gartengestaltung
Landschaftsbau

Schloßstraße 43
91484 Sugenheim

Tel. 09165 / 1270

www.edelhaeuser-
-gartengestaltung.de



Unser langangekündigtes Event

Dieses Jahr möchten wir ein Event ins Leben rufen, dass Sie buchen können:

Ein 5-Gängemenü in kleinem Kreis und besonderem Ambiente – ein Erlebnis für alle Sinne.

Mein Mann und ich sind gerne Gastgeber. Wir haben gemerkt, dass uns unsere Gartennacht fehlt, wo wir unsere Kunden bewirten konnten. Wir hatten an diesem Abend aber kaum Zeit für ein Gespräch oder für einen Fachvortrag. Dies möchten wir ändern.

Seien Sie unser Gast am
Samstag, 22. Juli 2023

Nacht der Gärten – ein 5 Gänge-Dinner unterm Sternenzelt

- Buchen können Sie das Event ab Mittwoch, dem 5. Juli 2023.
- Unkostenbeitrag – 80,-€ pro Person
- Beginn ab 18.00 Uhr
- Wir bitten um angemessene Abendkleidung
- Enthalten sind Sektempfang, Speisen, Getränke zum Essen und Unterhaltung
- WICHTIG: Das Event ist auf 30 Personen begrenzt
- Das Ende des 5 Gänge-Dinners ist gegen 21 Uhr geplant, natürlich dürfen Sie noch länger bleiben...

Falls es wettertechnisch nicht passt, verschiebt sich unser Event, die Buchungen bleiben bestehen.

Neugierig geworden?

MENÜ-KARTE
auf der letzten Seite



Nacht der Gärten – oder – Dinner unterm Sternenzelt

Unser langangekündigtes Event

Dieses Jahr möchten wir ein Event ins Leben rufen, dass Sie buchen können:

Ein 5-Gängemenü in kleinem Kreis und besonderem Ambiente – ein Erlebnis für alle Sinne.

Mein Mann und ich sind gerne Gastgeber. Wir haben gemerkt, dass uns unsere Gartennacht fehlt, wo wir unsere Kunden bewirten konnten. Wir hatten an diesem Abend aber kaum Zeit für ein Gespräch oder für einen Fachvortrag. Dies möchten wir ändern.

Seien Sie unser Gast am
Samstag, 22. Juli 2023

Nacht der Gärten – ein 5 Gänge-Dinner unterm Sternenzelt

- Buchen können Sie das Event ab Mittwoch, dem 5. Juli 2023.
- Unkostenbeitrag – 80,-€ pro Person
- Beginn ab 18.00 Uhr
- Wir bitten um angemessene Abendkleidung
- Enthalten sind Sektempfang, Speisen, Getränke zum Essen und Unterhaltung
- WICHTIG: Das Event ist auf 30 Personen begrenzt
- Das Ende des 5 Gänge-Dinners ist gegen 21 Uhr geplant, natürlich dürfen Sie noch länger bleiben...

Falls es wettertechnisch nicht passt, verschiebt sich unser Event, die Buchungen bleiben bestehen.

Neugierig geworden?

MENÜ-KARTE
auf der letzten Seite



Tanz und Musik in der Sommernacht

... denn am späteren Abend ist noch ein **zusätzliches Highlight** geplant, zu dem Sie auch noch herzlich eingeladen sind.

Mein Mann hat an unserer letzten Gartennacht Gefallen daran gefunden, an der

Afterparty

Musik aufzulegen.

Es erwarteten Sie:

Feuerkörbe, beleuchtete Gärten, Musik, Tanz und Cocktails/Sekt oder auch Bier in einer lauen Sommernacht.

Lust bekommen? – Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf, Ihre Mail, Ihre WhatsApp ...



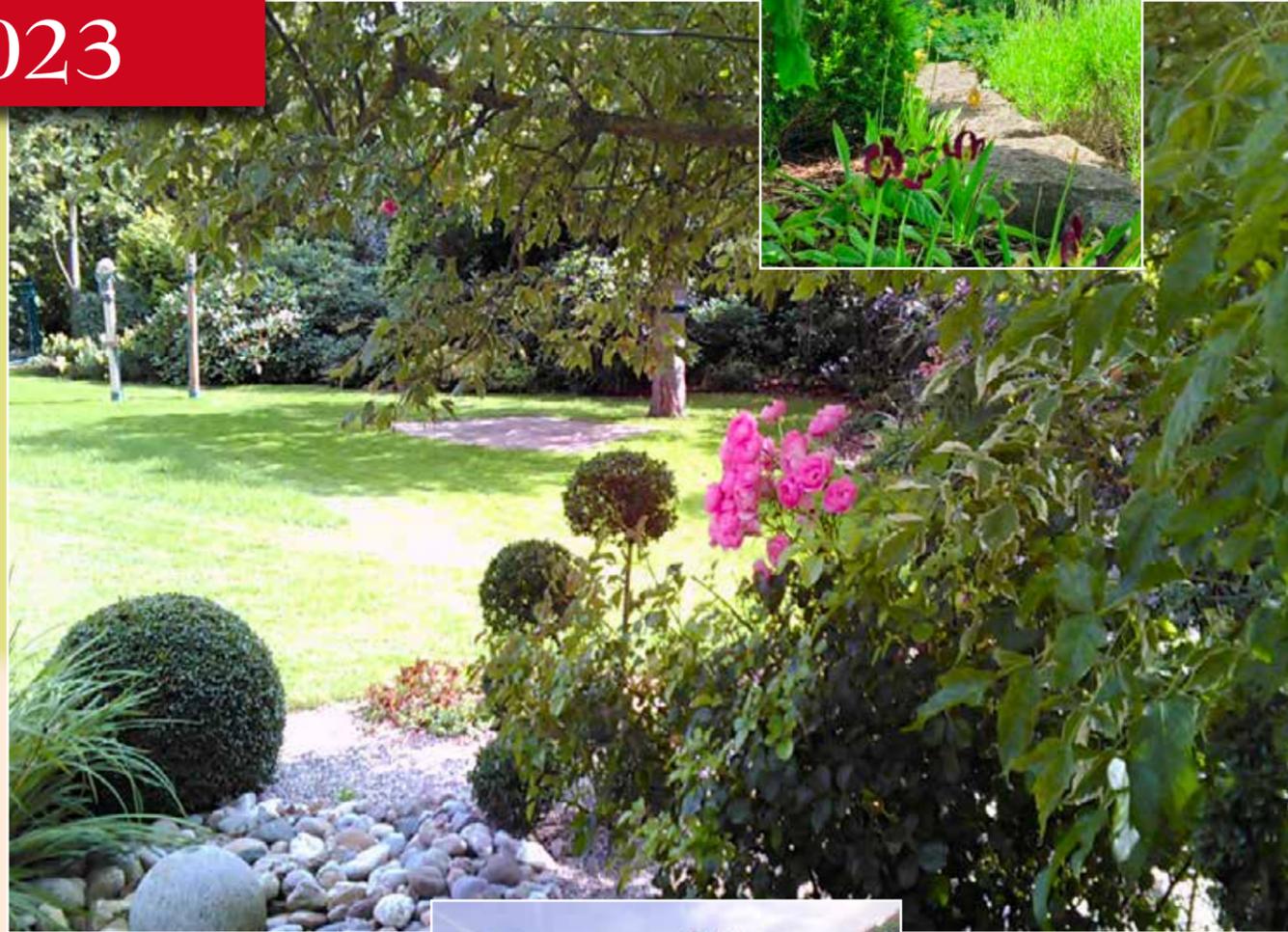
„Erst sehen, was sich machen lässt, dann machen wir, was sich sehen lässt.“

Gartenlust 2023

Gärten verändern sich mit den Jahren, heute stelle ich Ihnen einen Garten vor, den wir über viele Jahre bauen und betreuen durften. Wir bauten die Eingangstreppe und das Podest, den Weg ums Haus, einen Sitzplatz unter der Kirsche, verschiedene Bepflanzungen, einen Springbrunnen, Rasenbewässerung... Eine grüne Oase zum Genießen und wohlfühlen.

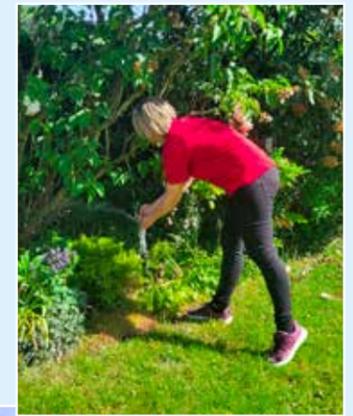


Impressionen aus vielen Jahren



Bewässerungsanlagen

Seit vielen Jahren bauen wir Bewässerungsanlagen und warten diese auch, hier einige Bilder von der Inbetriebnahme einer Anlage nach dem Winter. Alle Ventile, Sprenger, Zeiten werden getestet oder eingestellt.



Giftpflanze des Jahres 2023

Petroselinum crispum – die *Petersilie*

Was - Petersilie ist giftig? – Ja und nein.

Das Wichtigste jedoch zuerst, Petersilienblätter sind völlig ungefährlich, Petersilie ist sogar äußerst gesund. Sie enthält viele Vitamine wie Vitamin A, Vitamin C, Vitamin B1, B2 und B6, Vitamin E, sowie Eisen, Kalium, Kalzium und Magnesium.



Interessant, dass es auch eine giftige Seite unserer Petersilie gibt, diese zeigt sich aber erst, im 2. Jahr, wenn die Pflanze geblüht hat. Die Samen enthalten ein ätherisches Öl (Petersilienöl) das giftige Apiol.

Apiol kann allergische Reaktionen auslösen, es kann die Leber und die Nieren schädigen, wirkt auf die Muskelfasern der Blase und kann Wehen auslösen. Im Mittelalter wurde das Petersilienöl deshalb für Schwangerschaftsabbrüche verwendet.

