



## Klostergärtnerei Güldenstern

In Mühlberg befindet sich neben dem alte Kloster der dazugehörige Klostersgarten.

1228 wurde das Zisterzienserinnen-Kloster erstmals belegt. Die Bezeichnung „Güldenstern“ hat sich nach der Reformation und Auflösung eingebürgert.

1999 wurde die Klostergärtnerei von Gärtnermeisterin Ilona Hippert übernommen. Mit viel Kraft und Energie brachten sie und ihre Mitarbeiter das Gelände wieder in Schwung.

Alljährlich nehmen wir in der ersten Maiwoche am Gärtnerstag teil. Hierbei besteht die Möglichkeit, in die Gewächshäuser zu schauen.

Ein weiterer Höhepunkt ist in der zweiten Juliwoche unser Sommerkonzert.

Im Sommer besteht außerdem die Möglichkeit, eine private Grillparty mit besonderem Gemüse- und Kräuterangebot, durchzuführen.



Auf dem Klostergelände wurde der historische Kräutergarten wieder neu angelegt und umgestaltet. Viele Besucher interessieren sich besonders für diesen Bereich des Gartens sowie dessen Geschichte und Tradition. Viele Beet-, Balkon-, Jung- und Kübelpflanzen, Gehölze, Stauden und Gemüse wachsen hier unter fachmännisch pflegender Hand. Ein wahrer Augenschmaus, wenn alles in den prächtigsten Farben blüht und gedeiht.

### UNSERE LEISTUNGEN

- Fachkundige Beratung im Bereich Beet u. Balkonpflanzen, Grabbepflanzung.
- Wenn Sie es wünschen, können wir auch Ihre Grabstätte bepflanzen.
- Hilfe bei der Gestaltung Ihres Gartens.
- Wir bauen selbst Gemüse an, und haben deshalb viel Erfahrung auf diesem Gebiet und können so unseren Kunden stets die besten und ertragreichsten Sorten anbieten.
- Wir legen nicht nur Wert auf Sortenvielfalt, sondern wählen aus dem Sortiment immer die Sorten aus, die ohne chemische Pflanzenschutzmittel auskommen.
- Im Gemüseanbau legen wir größten Wert auf biologischen Pflanzenschutz, unsere Tomaten haben seit Jahren keine Spritze mehr gesehen, weil wir mit Nützlingen arbeiten.
- Entsprechend der Jahreszeit bepflanzen wir Ihnen gern Körbe und andere Gefäße, kreativ dekoriert und passend zum Anlass.



### SIE ERHALTEN IN UNSERER GÄRTNEREI



- Beet- und Balkonpflanzen
- Grabbepflanzungen
- Sommerblumenjungpflanzen
- Kräuterpflanzen
- Ziergehölze, Obstgehölze
- Heckenpflanzen
- Gemüsejungpflanzen
- Gemüse (Tomaten, Gurken, Paprika, Bohnen u.v.m.)

### Fruchtig-scharf mit Fleischbällchen

#### Zutaten:

10 Feigenfrüchte, eine Meerrettichwurzel, 250 Gramm Gehacktes vom Schwein, ein Ei, Semmelbrösel, Zwiebel, ein Apfel, eine Zitrone, 500 Milliliter Fleischbrühe (geht auch ohne), etwa 250 Gramm Butter, Mehl, ein Becher süße Sahne (wenn ohne Fleischbrühe, dann etwas mehr Sahne), zehn Stängel Schnittsellerie, kleines Bund Dill, eine Zwiebel.



#### Zubereitung:

Apfel und Meerrettich schälen-hobeln- vermischen; mit Zitronensaft beträufeln (Meerrettich wird sonst schwarz); mit etwas Sahne auffüllen (was von der Meerrettichsahne übrig bleibt, kann später als Würze für andere Speisen verwendet werden); aus Schweinsgehacktem, Zwiebel, Ei, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer kleine Hackbällchen formen; Butter in der Pfanne schmelzen; mit Mehl helle Einbrenne herstellen; ablöschen mit Fleischbrühe oder Sahne; wenn alles kocht, Fleischbällchen dazu tun und 15 Minuten kochen lassen; dann unter geringer Wärme Reste des Sahnemeerrettichs zugeben; dann ohne Temperatur die in Splezen geschnittenen Feigen, den Schnittsellerie und den Dill hinzufügen.