

Liebe Ernteteiler und Ernteteilerinnen,

der Frühling bringt uns viele frische Salate!

Im „Selbstversuch 30 Pflanzen in der Woche“ gilt jede Salatsorte übrigens als eigenes Gemüse.

Euch erwartet Batavia in rot und grün, Eichblatt rot und grün, Romanasalat und eine tolle neue Kopfsalatsorte in knackigem dunkelgrün.

Salat ist also nicht gleich Salat und für Frühlingsgefühle in der Schüssel sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt!

Ich hoffe das knackig grüner Salat kombiniert mit Radieschen, Pastinake und verfeinert mit würzigen Kräutern, aromatischen Dressings sowie raffinierten Toppings ein Geschmackserlebnis bieten.

Denn das erwartet Euch am 9. und 10. Mai:

Vier unterschiedliche Salate, Radieschen, Pastinaken als Tauschware und Dinkel.

Pastinake Ihr Geschmack ist aromatisch, nussig und leicht süßlich. Da sie leicht bekömmlich ist, wird Pastinake gerne als Babynahrung zubereitet. Reich an Ballaststoffen macht das Gemüse lange satt. Zudem enthält die Wurzel wichtige Mineralstoffe wie Kalium und B-Vitamine.

Bevor Sie Pastinaken verwenden, schälen Sie Pastinaken mit einem feinen Küchenschäler und waschen sie die Pastinaken anschließend. Harte Stellen der Pastinaken können Sie mit einem Küchenmesser entfernen. Pastinaken können gekocht, gebraten, püriert oder roh verwendet werden. Das Püree von Pastinaken eignet sich besonders als Beilage zu Fisch und Fleisch oder in einer Cremesuppe. Dünn geschnitten oder geraspelt passen rohe Pastinaken gut in Salate. Kühl, trocken und ungewaschen gelagert, ist Pastinake einige Wochen haltbar.

Den im Februar bereits gepflanzten Kohlrabis geben wir noch eine Woche. Der Boden war trotz warmer Tagtemperaturen lange kalt, was bestimmt auch am wenigen Regen lag.

Trotz der wenigen Niederschläge haben wir eine richtige Schneckenplage. In diesem Jahr sind es die wesentlich kleineren Ackerschnecken. Sie haben auch an den Radieschen genascht.

Wir haben in der vergangenen Woche alle drei Tunnel bepflanzt. Das ist eine sehr schöne, jedoch auch zeitaufwendige Arbeit. Dabei ist der Freilandanbau etwas zu kurz gekommen. Die Beikräuter wachsen schnell und wir könnten am Wochenende Hilfe gebrauchen!

Bei all den Themen und „noch“ geringen Gemüsemengen ist wichtig immer wieder zu schauen was wir eigentlich machen:

Wir betreiben gemeinsam nachhaltigen Gemüseanbau ohne synthetische Mittel. Wir produzieren auf 3.500 qm regionales, ökologisches Gemüse – im Einklang mit der Natur und viel handwerklicher Arbeit. Wir möchten Vielfalt auf dem Acker und faire Arbeitsbedingungen.

Wir möchten mit Euch im Gespräch sein und Euch erleben. Wir lieben die Arbeit im Gemüse.

Kleine Erinnerung:

Am Samstag, den 10. Mai um 11.00 Uhr findet eine Infoveranstaltung zur Hühnerhaltung auf unserem Hof statt. Alle sind herzlich eingeladen.

Direkt im Anschluss, um 12.00 Uhr bieten wir eine kleine „Ackerführung“ an. Hier möchten wir gemeinsam mit Euch schauen was alles auf unserem SoLaWi-Acker wächst und unseren wöchentlichen Speiseplan abrunden wird.

MUTTERTAG:

Nachhaltige Schnittblumen an Muttertag:

Es blühen erste Pfingstrosen und zum ersten Mal Allium auf unserem Feld!



Noch haben auch Tulpen aus regionalem Anbau Saison!

Herzliche Grüße,

Katrin Westermann und Hofteam.



P.S. Solltet Ihr auch Ideen für nachhaltige Gemeinschaftsprojekte haben oder Ihr einfach etwas in Gemeinschaft ausprobieren möchtet, dann meldet Euch gern!