

Hofpost November 2024 – 2



Liebe Ernteteilerinnen und Ernteteiler,

auch im Winter lohnt sich der Gang zum Feld!

Zurzeit sind Gummistiefel auch auf den Wegen sinnvoll, doch unser Wintergemüse und der frisch bepflanzten Tunnel ist ein schöner Anblick!

Wir haben begonnen Wintergemüse einzulagern. Darunter Rote Bete, Möhren und Sellerie. Die Kohle machen uns etwas Sorge. Ihre Köpfe sind teilweise nicht so schön und wir versuchen erst einmal weiterhin frisch vom Feld zu ernten.

Für die kommende Ausgabe planen wir vorbehaltlich der aktuellen Witterung:

Kartoffeln, Möhren, Wirsing, evtl. Minilauch, Radieschen wenn groß genug, Chinakohl oder Zuckerhut.

Chinakohl

Aufgrund der anhaltenden Feuchtigkeit und späten Pflanzung ist der Chinakohl von der Alternaria – Blattfleckenkrankheit befallen. Wir müssen die äußeren Blätter umfangreich entfernen, so dass der Kopf in der Ausgabe wesentlich kleiner ausfällt als normal.

Im Gegensatz zu vielen anderen Vertretern der Gattung Kohl hat der Chinakohl allerdings keinen harten Strunk und außerdem zarte Blätter mit angenehm mildem Kohlaroma. Man kann daher alle Teile des Kohls in geschnittener Form roh in Salaten, gekocht, geschmort oder als Zutat für Suppen verwenden. Er ist vielseitig einsetzbar, sehr gesund und ein beliebter Bestandteil vieler europäischer und asiatischer Gerichte. Eine Spezialität aus Korea ist beispielsweise

eingelegter, fermentierter Chinakohl, der auch als Kimchi bezeichnet wird und mit Sauerkraut vergleichbar ist. Er wird bei den Einheimischen praktisch zu jeder Mahlzeit gegessen! Da die Ernte in diesem Jahr recht klein ausfällt, genießt Ihn besonders.

In den kommenden Wochen bis Weihnachten folgen Rosenkohl, Rotkohl, Flower Sproud, Grünkohl, Wirsing und Weißkohl im Wechsel.



Neben Zuckerhut, Radiccio und Endivie wächst in den Tunneln Spinat, etwas Ruccola, Frühlingszwiebeln, Radieschen und Asiasalat zur Ergänzung des Wintergemüses.

Südfrüchte

Als Besonderheit in diesem Jahr - mit knappen Vorräten – bieten wir zusätzlich Südfrüchte von der Finca Jelanisoli in Spanien an. Die Finca in Andalusien ist Demeter-zertifiziert und arbeitet mit einigen SoLaWis bereits erfolgreich zusammen (im Anhang befindet sich der Flyer).

Die Idee habe ich bereits in der letzten Versammlung vorgestellt.

Wir haben uns für Orangen, Granatäpfel (zu Weihnachten) und Grapefruits entschieden. Im Dezember und Januar haben diese Kulturen in Spanien Saison, werden auf der Finca produziert und werden auf direktem Weg zu uns geliefert.

Eine Ausgabe mit Südfrüchten findet am 20. und 21. Dezember statt, eine weitere im Januar. Je Ernteanteil werden insgesamt etwa 11 - 12 kg Südfrüchte ausgegeben und ergänzen somit unser Sortiment.

Wichtig:

Die Ausgabe vor Weihnachten möchten wir etwas üppiger und vielseitiger ausfallen lassen, dafür auf eine Ausgabe „Zwischen den Jahren“ verzichten.

Im Januar möchten wir - je nach Angebot - ähnlich verfahren.

Meldet Euch gern, wenn Ihr Einwände habt oder die Lagerung problematisch erscheint. Dann finden wir eine Lösung.

Viele Grüße vom Hof,

Katrin Westermann.