

Hofpost September 2024

Liebe Ernteteiler und Ernteteilerinnen,



mit Abschluss des Septembermonats möchte ich in unserer Hofpost noch einmal den Blick auf unser Gemüse richten. Im September hatte ich ganz viel Hilfe im Gemüsegarten. Dabei ist auch der folgende Beitrag zur „Tomaten – Lust“ entstanden.

Tomaten-Lust

Wer eine kleine Vorschau auf das Paradies erhaschen möchte, der wirft am Abholtag mal einen Blick in den Tomatentunnel: die Masse an reifen, roten Früchte ist ein prachtvoller Anblick, und wie im Garten Eden verführen sie zum direkten Genuss. Nicht ohne Grund werden Tomaten in Österreich „Paradeiser“ genannt!

Als Fruchtgemüse ist die Tomate zwingend auf eine Bestäubung durch Bienen angewiesen. In diesem Fall sind aber nicht Katrins fleißige Honigbienen verantwortlich, sondern die Vielfalt der wildlebenden, heimischen Hummelarten (Erd-, Stein-, Garten-, Acker-, Wiesen- und Baumhummeln): die unermüdlichen Helferinnen haben durch ihre Bestäubungsarbeit die Grundlage für Befruchtung und reiche Ernte geschaffen.

*In der frühen Neuzeit, als die Tomate (*Solanum lycopersicum*) in Europa bekannt wurde, galt sie wahlweise als giftig oder als aphrodisierend und stand sogar im Verdacht, Liebeswahn auszulösen! Die Frucht hieß damals auch noch nicht Tomate, sondern wurde Paradies-, Gold- oder Liebesapfel (in Frankreich „pomme d’amour“) genannt. Ob der Tomatengenuss tatsächlich luststeigernd wirkt, möge am besten jede*r selbst (vorsichtig!) herausfinden... ;-)*

Verfasser: Hubertus Rölleke

Tomaten wird es dank der guten Pflege auch noch Anfang Oktober geben. Die Menge in der kommenden Ausgabe wird sehr klein ausfallen, damit wir genügend SoLaWi-Tomaten fürs Taboulé haben.

Leider kein Blumenkohl in feinsten Qualität



Im vergangenen Erntejahr haben wir wunderschöne große Blumenkohlköpfe ernten können. Unter Gärtnern wird er übrigens auch als "weißes Gold" bezeichnet.

Wer schon einmal gesehen hat, wie viel Platz eine Blumenkohlpflanze auf dem Acker einnimmt und wie lange sie dort wachsen muss, versteht warum ein Blumenkohl einen hohen Preis haben muss. Er ist eben etwas Besonderes und gedeiht leider nicht in jedem Jahr prächtig.

Wir mussten in den letzten zwei Wochen leider etwa 170 Pflanzen ohne Kopfbildung entsorgen. Das war eine traurige Angelegenheit.

Romanesco

Romanesco (*Brassica oleracea* convar. *botrytis* var. *botrytis*) stammt wie andere [Kohlgewächse](#) aus der Familie der Kreuzblütler und ist eine Variante des [Blumenkohls](#). Er wird seit dem 16. Jahrhundert in Europa angebaut. Ursprünglich wurde er in der Nähe von Rom gezüchtet und angebaut – daher auch der Name "Romanesco". Die Blumenkohl-Variante weist einen hohen Vitamin C-Gehalt auf und besticht mit der Form des Blütenstandes: Die in Spiralen angeordneten Blüten haben dieselben Strukturen wie der Romanesco-Kopf an sich (Fibonacci-Struktur). Dieses Phänomen wird als Selbstähnlichkeit bezeichnet.



Auch der Romanesco macht viel Gärtner-Mühe im Anbau und benötigt auf dem Feld viel Platz. Gegen Ende wird er gerne von der Kohlweißlingsraupe belagert. Im Ökolandbau bleiben uns da nur wenig Waffen. Die Netze bieten nicht immer den Rundumschutz, denn die Schmetterlinge sind sehr geschickt bei Kontroll- und Pflegearbeiten unters Netz zu huschen und fröhlich Ihre Eier in das Grün der Pflanze zu legen. Der Ein- oder Andere wird somit sicherlich eine Raupe mit nach Hause nehmen.

Der Romanesco wird übrigens am besten an einem kühlen Ort, nicht unbedingt im Kühlschrank gelagert. Dann behält er sein Aroma. Ich liebe die feinen Röschen zwischen Bohnen, Asiasalat, Möhren, Zwiebeln, Lauch und Tomaten in der Pfanne.

Rund um den Kürbis

köstlich, knackig & gesund



Seit letzter Woche beginnen wir mit der Kürbisausgabe. Wir haben bewusst eher kleine Kürbissorten angebaut. Eine Beschreibung des jeweiligen Exemplars liegt für Euch immer in der Auslage bereit. Passend zu unserer bunten Kürbisernte empfehle ich euch ein knackiges Kürbisbrot (Rezept im Anhang).

Wer Lust auf eine kulinarische Reise hat, dem empfehle ich das vietnamesische Nationalgericht Canh Bi Do:

<https://www.nationalgerichtrezepte.de/nationalgericht-vietnam-canh-bi-do-rezept/>

Spinat

Neben dem Kürbis ist auch der Spinat ein absolutes Herbstgemüse. Während er im Sommer wegen der hohen Temperaturen schnell schießt und schwierig anzubauen ist, ist es jetzt genau die richtige Temperatur für das gesunde Blattgemüse. Die Blätter sind im Herbst groß und kräftig und auch die Stängel können mit etwas längerer Garzeit durchaus mitverwendet werden.

In der vergangenen Woche haben wir den zweiten Tunnel geräumt, in dieser Woche findet dort auch der Spinat seinen Platz um Anfang Dezember auf Eurem Teller landen zu können.

Kartoffeln

Am 15. September wurden unsere Kartoffeln gerodet.

Kartoffelsorten gibt es wie Sand am Meer. Schätzungen zufolge sind weltweit ungefähr 5.000 Sorten bekannt. Hierzulande sind etwa 200 Sorten vom Bundessortenamt zugelassen.

Wir haben uns für drei Sorten entschieden:

- Rotschalige Laura (vorw. Festkochend, keine Supermarktsorte)
- Simonetta
- Belana

Simonetta ist eine Kartoffelsorte, die sich durch ihren sehr feinen Geschmack auszeichnet. Diese geschmackliche Qualität macht sie zu einer exzellenten Wahl für Gerichte, bei denen ein subtiler, aber dennoch ausgeprägter Kartoffelgeschmack gewünscht wird.

Als festkochende Kartoffel behält Simonetta ihre Form beim Kochen gut bei, was sie ideal für Gerichte macht, in denen die Kartoffeln in Stücken oder als Ganzes präsentiert werden sollen. Sie eignet sich besonders gut für Kartoffelsalate, Bratkartoffeln und als Beilage.

Belana ist aufgrund ihres goldgelben Fleisches nicht nur ein wahrer Augenschmaus, sondern überzeugt auch geschmacklich auf ganzer Linie. Da die Kartoffeln nämlich auch beim Kochen ihre festkochenden Eigenschaften behalten, gehört sie zu den Spitzensorten.

Eigenschaften

- festkochend
- feiner, cremig-buttriger und intensiver Geschmack
- fein genetzte, gelbe Schale
- flache bis sehr flache Augen
- gelbes Fleisch
- Größe: kleinfallend mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Verwendung: Allzweckwaffe, besonders gut für Kartoffelsalat geeignet

Die Kartoffel ergänzt unsere Gemüse-Ausgabe für die nächsten Monate und passt gut zu unserer Herbst- und Winterküche der kommenden Wochen.

Schöne Termine:

Hoffest am kommenden Sonntag ab 11.30 Uhr (Gottesdienst ab 10.00 Uhr)

Wir möchten unsere Idee in die Welt tragen und gemeinsam feiern.

Dazu sind alle noch einmal herzlich eingeladen zu kommen (!!!), Werbung zu machen, interessierte anzusprechen, Menschen mitzubringen.

Wer sich spontan einbringen möchte, kann Tatkraft und Genuss gern verbinden! An allen Ständen kann gern für ein Stündchen geholfen werden und alle Helfer freuen sich über eine Ablöse besonders ab 13.00 Uhr /13.30 Uhr. Da der Abbau erfahrungsgemäß meistens unterbesetzt ist, freuen wir uns über Helfer ab 15.00 Uhr.

Unsere Biiterrunde verschiebt sich auf den 26. November 2024!!

Wichtig:

Am 26. Oktober wird es eine Veranstaltung mit Themen rund um das zukünftige Erntejahr geben.

Hier könnt Ihr Eure Wünsche einbringen!!

Themen werden unter Anderem sein:

- Zukünftiges Obstangebot
- Anbauplanung 2025
- Gemüse - Neuheiten
- Ablauf der Bierrunde
-