

ACKER - POST (KW 35, 26.08.2020)

Wassersituation auf dem Acker – lokal und global

„Die Hütte brennt!“, meinte zuletzt eine Freundin zu mir. Das klingt extrem - ist es das? Auf Bundesebene wird gerade eine „nationale Wasserstrategie“ diskutiert und ob es diese in Zukunft braucht. Dabei wird eine Art Ranking erstellt, wer Wasser für was verwenden darf, wenn es knapp wird – Schwimmbäder? Sportrasenpflege? Landwirtschaft? Das ist dann die spannende Frage. Jede*r Einwohner*in verbraucht pro Tag etwa 130 l Wasser. Hinzu kommt so genanntes „virtuelles Wasser“. Wasser, das wir so nicht sehen, das aber für die Herstellung von Produkten verwendet wurde, die wir kaufen, wie zum Beispiel unsere Kleidung, Nahrung oder elektronische Geräte. Rechnet man dieses Wasser hinzu, dann steigt der tägliche Wasserverbrauch auf etwa 4.000 Liter. Wasser, welches in Deutschland verwendet wird oder weltweit. Wasser, das teilweise in Gegenden verbraucht wird, in denen schon Wassernot herrscht und die Grundlage für Leben dort nimmt und zerstört.

Solawi Erfurt e.V.
Meienbergstraße 10
99084 Erfurt
pflanzstrumpf@posteo.de
<https://solawi-erfurt.de/>
Instagramm: #solawierfurt

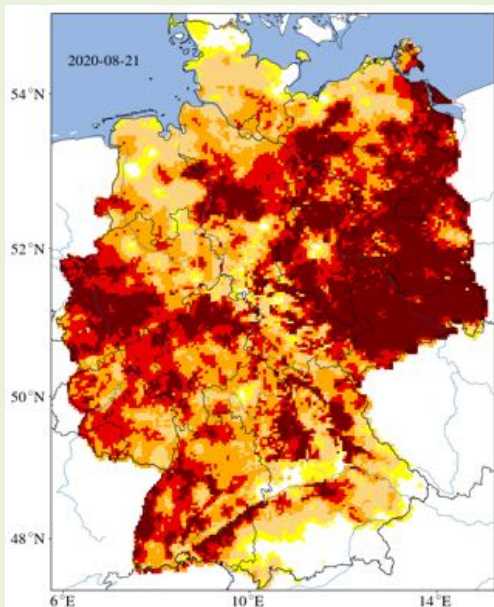


Abbildung 1: Dürremonitor Helmholtz - Zentrum für Umweltforschung (www.ufz.de) - Darstellung zur Dürreentwicklung und dem Bodenfeuchtezustand

Für den Gemüseanbau benötigt ein Quadratmeter etwa 20 l Wasser pro Woche. Das sind bei unserer relativ kleinen Fläche von 4.000 m² etwa 80.000 Liter in der Woche. So viel hat es in den letzten Monaten weder geregnet noch haben wir genügend Wasser vor Ort, sondern versucht mit dem vorhandenen Wasser möglichst sparsam umzugehen. Nicht nur uns geht es so, auch unser Bauer vor Ort erfährt bei der Wasserversorgung für seine Kühe diese Knappheit, wenn aus dem Brunnen nicht mehr genügend Wasser nachfließt.

Seit Anfang August haben wir uns nun mit einem Standrohr und 200 m Schlauch an die öffentliche Wasserversorgung angeschlossen. Das ist super, dass es diese Möglichkeit gibt und so schnell umgesetzt werden konnte.

Gleichzeitig verbrauchen wir reines Trinkwasser, es sind zusätzliche Kosten und wir haben einen höheren Arbeitsaufwand beim Befüllen der Zisterne und dem Auf- und Abbau von Rohr und

Schläuchen. Auch die manuellen Arbeiten nehmen zu, um eine Verdunstung gering zu halten. „Einmal hacken spart dreimal gießen“, sagt eine Gärtnerinnenweisheit, da bei aufgelockerter Erde weniger Feuchtigkeit verdunstet. Auch zusätzliches Mulchen hilft, die Feuchtigkeit in der Erde zu halten. (Allerdings unterstützt es auch die Mäusepopulationen auf dem Feld :-)) Frustrierend ist, dass wir mehr Arbeit investieren und das Gemüse trotzdem eher klein bleibt oder durch die trockenheitsliebenden Erdflöhe Großteile der Kulturen



Abbildung 2: Schaden durch Erdflöhfraß am Superschmelz-Kohlrabi

(nämlich der Kohl) ausfallen. Den schwarzen Rettich, einen Satz Chinakohl und Kohlrabi mussten wir wieder eingearbeiten - bei anderen Kohlsorten können wir noch etwas abwarten, um zu sehen, ob sie sich erholen oder nicht. Inzwischen haben wir viele Lücken mit Spinataussaaten und Wintersalat-Pflanzungen aufgefüllt.

Während der extrem heißen Wochen haben wir sehr viel Unterstützung aus der Nachbarschaft erhalten - Vielen Dank für die Beratung und den Zuspruch an dieser Stelle an: Saatzucht Rose, Gemüsewerkstatt Grünschnäbel, Bauer Ralf aus Marlishausen, Garten- und Landschaftsbau Altstäd und allen anderen.

In den kommenden Wochen werden wir uns als Gärtnerinnen zusammen setzen, um ein Resümee für diese Saison zu ziehen und die Planung für das nächste Jahr zu starten, auch im Hinblick auf die Wassersituation und welche Möglichkeiten es gibt. Im Wesentlichen gilt es, zu schauen, wie wir ganz praktisch mit der Situation im Gemüseanbau umgehen können. Auf uns alle geschaut, heißt es, wie wir konsumieren und mit den Ressourcen unserer Erde umgehen. Die Hütte brennt!

Aktuelles zur Gemüselieferung:

Warum sind die Zucchini so groß? Wie lagere ich Tomaten? Und was mache ich mit Zuckermais?

Zucchini sollten in der Hochsaison alle 2-3 Tage geerntet werden, um eine mittlere Größe zu behalten. Da wir keine Lagermöglichkeiten vor Ort haben, ernten wir die Zucchini frisch am Erntetag – also zweimal die Woche. Teilweise haben sie dann schon größere Dimensionen erreicht. Aber auch mit den großen Zucchini kann man leckere Gerichte zu bereiten: gefüllte Zucchini, eingelegt, als Suppe, in Gemüsepfannen, Zucchiniuchen oder als Zucchini-puffer gebraten... Viel Spaß beim Ausprobieren!

Tomaten mögen's warm. Damit sie geschmacklich und aromatisch bleiben, sollten sie bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden und nicht im Kühlschrank.

Zuckermais ist wirklich der Spätsommergenuss schlechthin! Lasst ihn nicht zu lange liegen, denn dann wird der Zucker in Stärke umgewandelt und er schmeckt einfach nur noch mehlig. Ansonsten in Wasser kochen oder zusammen mit anderem Gemüse oder z.B. im Kartoffelpopf dünsten. Besonders lecker: mit Butter/Margarine und (Kräuter-)Salz beschmieren/-streuen und einfach abknabbern!



Abbildung 3: Rumänischer Katalysator

VEN-Saatgutprojekt Tomate

Neben den „normalen“ Tomaten, die wir für euch anbauen und wöchentlich ernten, wachsen noch ein paar Besonderheiten - und zwar zwei Sorten vom Tomaten-Erhalterring vom VEN (Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt). Hierbei werden alte Tomatensorten in regelmäßigen Abständen von verschiedenen Gärtner*innen angebaut und deren Saatgut vermehrt, um sie zu erhalten und durch den Anbau, den sich verändernden äußeren Bedingungen anzupassen. Wir haben die Sorte "Earliana" und den "Rumänischen Katalysator" - Letztere ist eine extrem große, rosafarbene Fleischtomate, die schon beeindruckende Früchte hervorgebracht hat mit einem Fruchtgewicht von bis zu 900g! Jule betreut dieses Projekt und möchte damit das wichtige Thema der Saatgutsouveränität lebendig halten - gerne auch im Austausch mit euch.

Vielleicht habt ihr im nächsten Jahr auch Lust darauf? Mehr Infos gibt es hier: <https://nutzpflanzenvielfalt.de/erhalterringe>

Was noch geschah....

- Besuch und Beratungsgespräche mit der Gründungsinitiative Solawi Nordhausen
- Besuch vom Tschechischen Solawi-Netzwerk
- verschiedene Praktikantinnen auf dem Acker
- Mitmachtag, jeden ersten Sonntag im Monat :-)
- Artikel zur Solawi Erfurt in der Erfurter Zeitschrift „Brücke“
- Artikel von Maria zu den Erfolgsfaktoren Solidarischer Landwirtschaft in der Zeitschrift „Lebendige Erde“
- Regio-Kochabend auf dem Acker für vier Unterstützer*innen des Crowdfundings



Abbildung 4: Artikel über die Solawi Erfurt in der "Brücke"

Save the date:

- Samstag (!), 5. September: Mitmachtag auf dem Acker
- **Donnerstag, 1. Oktober: Mitgliederversammlung**
- Sonntag, 4. Oktober: Tour de Bio nach Tonndorf zur Solawi von Kai
- **Samstag, 10. Oktober: HERBSTFEST:** Hierfür suchen wir noch ein Party-Komitee, das die Vorbereitungen für das Fest übernehmen möchte. Die Infrastruktur wird von uns gestellt - alles andere könnt ihr frei gestalten.

Liebe Grüße von den Gärtnerinnen – Andrea, Maria und Jule



Abbildung 5: YEAH!!! Zuchhinierte :-)



Abbildung 6: Rumänischer Katalysator



Abbildung 7: Acker Mitte August - gemulchter Radicchio im Vordergrund