

ACKER - POST (KW 41, 07.10.2020)

Seit der letzten Ackerpost ist einige Zeit vergangen und inzwischen sieht es auf dem Acker herbstlicher aus. Einige Sommerkulturen sind abgeerntet und machen Platz für Herbst- und Winterkulturen. So sind die Kürbisse abgeerntet, der Zuckermais ist raus und an deren Stelle wurden die Beete teilweise schon wieder bearbeitet, gefräst und Radieschen und viel Spinat für den Herbst ausgesät. An anderen Stellen wachsen Wundersalate, wie Zuckerhut, Endivie und Radicchio, auf die ihr euch schon freuen könnt.

Im Gewächshaus sind die Gurken, Stangenbohnen und teilweise schon die ersten Tomaten rausgeräumt und an deren Stelle wachsen jetzt bereits Radieschen, Rucola und Posteleien.

Am letzten Sonntag haben wir uns zur Mitgliederversammlung im Johannes-Lang-Haus getroffen. Es gab Berichte aus den verschiedenen AG's und Zeit für Rück- und Ausblick. Vielen Dank für den sehr angenehmen und konstruktiven Austausch, die Organisation und euer Feedback! Das hat uns in den letzten Monaten sehr gefehlt.

In den letzten Wochen haben wir Gärtnerinnen uns auch sehr viel mit der nächsten Saison beschäftigt - auf die letzte Saison zurückgeblickt, uns mit Ulrich und anderen Menschen aus Büßleben getroffen, Gespräche geführt. Für uns ist klar, dass wir die Solawi weiterhin mit Gemüse versorgen wollen. Bis zur nächsten MV in der zweiten Novemberhälfte wollen wir noch etwas mehr Klarheit darüber bekommen, wie viele Anteile wir im nächsten Jahr abdecken können, denn dieser trockene Sommer hat uns gezeigt, dass es mit der Wasserversorgung draußen am Acker für die Größe und Intensität zu knapp ist. Wir halten euch auf dem Laufenden!

Kulturinfo: Kürbis

Herbstzeit ist auch Kürbiszeit. In den letzten Wochen habt ihr bereits einige Kürbisse in den Lieferungen drin gehabt. Falls ihr euch gefragt habt, was es mit der Zusatzinfo „Reif“ und „Unreif“ zu tun hat, und was die Kürbisse ansonsten in ihrer Verwendung unterscheidet – hier ein paar Infos für euch:

Die Kürbispflanzen wachsen von Mitte Mai bis ungefähr jetzt und bilden während der gesamten Wachstumszeit an ihrer Ranke immer wieder Blüten und dann Früchte aus. So ein Kürbis braucht eine gewisse Zeit, um vollständig abzureifen (das lässt sich am Besten daran erkennen, dass der Stiel leicht verholzt) – die ersten Früchte an der Pflanze schaffen das gut. Da wir das Kürbisfeld irgendwann komplett räumen und Kürbisse keinen Frost vertragen, ernten wir dann die letzten Früchte unreif – das heißt, sie sind schon essbar, aber nicht lagerfähig und müssen von daher schneller verkocht werden, als die reifen Kürbisse.

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



Wir haben diese Saison 6 verschiedene Kürbissorten angebaut. Hier eine Kurzinfor dazu:

Hokkaido rot und grün: Dies ist der „Standard“-Kürbis in zwei verschiedenen Farben. Bei beiden ist die Schale essbar, muss also vor der Verarbeitung nicht geschält werden.

Rondini: Die kleinen runden Kürbisse sind nicht in erster Linie ein Ersatz für die Kugeln beim Bowling oder Kugelstoßen, sondern durchaus essbar (außer die Schale). Am besten könnt ihr sie verwerten, wenn ihr sowieso ein Ofengemüse macht: Die Kürbisse halbieren (Achtung – die Schale ist wirklich sehr hart!), entkernen, mit Öl einstreichen, Salz und Pfeffer bestreuen und im Ofen garen. Danach einfach auslöffeln. Die Schalenhälften könnt ihr danach als Instrumente oder Schälchen verwenden ;)

Sweet Dumpling und Delicata: Die zwei Gourmet-Kürbisse ;) Als Ofenkürbis oder einfach in Scheiben geschnitten und in der Pfanne gebraten könnt ihr deren nussigen Geschmack genießen!

Muskat de Provence: Der riesige Kürbis mit den tiefen Furchen. Davon haben wir nur wenige, da die einzelnen Pflanzen nicht so viele Fruchtansätze haben, wie beispielsweise beim Rondini. Wenn ihr einen habt, ist er vielseitig einsetzbar. Achtung – hier ist die Schale nicht essbar. D.h. vor der Verarbeitung schälen oder mit Schale beispielsweise als Ofenkürbis zubereiten und danach abknabbern/auslöffeln.

Was noch geschah....

- vom VEN (*Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt*) fand Ende September das Tomatenseminar in Erfurt statt, an dem Jule teilgenommen hat (wir vermehren zwei Sorten für den Verein - siehe letzte Ackerpost)

- Tour de Bio nach Tonndorf zur Solawi von Kai

Save the date:

- Die nächste **Mitgliederversammlung** (mit Vorstandswahl) wird in der zweiten Novemberhälfte stattfinden (Termin-Dudle folgt, sobald wir einen Raum haben)
- **6.-8.11.:** Online-**Herbsttagung** vom Netzwerk Solidarische Landwirtschaft
- **15.11.:** **Herbstfest am Acker in Büßleben. Bitte meldet euch bei uns, wenn ihr etwas zur Vorbereitung beitragen wollt/könnt!**
- **22./23.3.2021:** „Kartoffel, Kürbis, Vaterland – Landwirtschaft aus rechter Hand“ (**Fachtagung** zu rechten Vereinnahmungsversuchen im Ökolandbau der AG Rechte Tendenzen aus dem Solawi-Netzwerk) in Jena
- März 2021 Tour de Bio zum Thema Bodenkunde/Hydrogeologie (Infos folgen)

Rezepte:

Es gibt schon wieder Stangensellerie und ihr habt immer noch welchen im Kühlschrank liegen? Hier gibt's ein leckeres (nicht veganes) Rezept für 1-2 Stauden Stangensellerie (und auch ein paar Lauchzwiebeln):

ÜBERBACKENER STANGENSELLERIE

1. Vom Stangensellerie die Blätter abzupfen und die Stangen in ca. 15 cm lange Stücke schneiden. Für 5 Minuten in Gemüsebrühe köcheln.
2. Die Stangen in eine Auflaufform schichten (+ anderes Gemüse, wie z.B. Lauchzwiebeln)

3. Den Sauerrahm (oder Schmand) mit Ei, Pfeffer und Salz vermischen und über die Stangen gießen.
4. Mit geriebenem Käse überstreuen und ab in den Ofen
5. Ca. 30 Min. bei 200°C im Ofen backen, bis der Käse braun wird.

Außerdem gab es für die Dienstagsgruppe Grüne Tomaten, da wir eine Reihe Tomaten bereits geräumt haben, um dort Rucola zu pflanzen. Auch hierfür ein Rezept (von Cathy), das wir über die Grünschnäbel aus Cobstädt bekommen haben (es wird Anfang November noch mehr grüne Tomaten geben, wenn wir die Tunnel räumen):

GRÜNES TOMATEN CHUTNEY

2,2 kg grüne Tomaten

2 kg Äpfel (geschält)

400 g Zucker

3 TL Salz

→ alles zusammen vermischen, über Nacht stehen lassen.

Dann alles Feste aus dem Tomatensud heben und die Flüssigkeit wegkippen (!)

700 g Zwiebeln in Öl anbraten

+ 2 TL Senf

+ 200 ml Essig (weiß und rot)

+ Gewürze dazu (1 Zimtstange; 2 TL Curry; 2 TL Schwarzkümmelsamen; 6 Lorbeerblätter; 2 TL frisch geriebenen Ingwer; 1 frische Chili) – die Mengen sind eine Orientierung, gern mehr verwenden

+ 7-8 Knobizehen

+ Saft von 1 Orange und 1 Zitrone

→ alles zusammen für 1 1/2 - 2 Stunden einköcheln (die letzten 45 Minuten ohne Deckel)

Und für diejenigen, bei denen sich auch die Lauchzwiebeln häufen (und die es etwas schärfer mögen) - hier noch ein Rezept aus Cobstädt:

SALSA VERDE

2 frische grüne Chilis halbiert und entkernt

8 Frühlingszwiebeln grob gehackt

2 Knoblauchzehen grob gehackt

1 EL Kapern

1 Bund frische Petersilie grob gehackt

abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette

4 EL Zitronensaft

6 EL Olivenöl

1 EL grüne Tabasco-Sauce

Pfeffer

Das **Rezeptbuch**, das wir für das Crowdfunding erstellt haben, geht gerade in Druck und liegt demnächst im Depot für euch (2,50€ für die Druckkosten)

Habt ihr tolle Rezepte ausprobiert und wollt sie gern mit allen teilen? Dann schickt entweder Rezept (+ Foto) an die AG SocialMedia (socialmedia@solawi-erfurt.de) für unseren Instagram-Account, schreibt es in das Büchlein im Depot, schickt es per Mail rum oder an uns (pflanzstrumpf@posteo.de) für die nächste Ackerpost.

Liebe Grüße von den Gärtnerinnen – Andrea, Maria und Jule



Abbildung 1: Blick auf die Freilandfläche mit Grünkohl (links), Radicchio (im Vordergrund) und Spinat (rechts)



Abbildung 2: Schubkarren voll mit Kürbissen (hier v.a. Sweet Dumpling)



Abbildung 3: Blick ins Gewächshaus mit Radieschen (Mitte) und frisch gepflanztem Rucola (links)