

# ACKER - POST (KW 45, 2.11.2020)

## Liebe Solawistas,

Mit vielen fleißigen Helfer\*innen haben wir letzten Sonntag zur Tomaten-Abriss-Party die Tomaten in den beiden Folientunnel „Nordi“ und „Rosi“ verabschiedet. D.h. wir haben alle Tomaten abgeerntet - egal ob orange, rot, gelb oder grün und dann alle Pflanzen ausgerissen und auf den Kompost gebracht. Jetzt sind die Tunnel wieder leer. Danke euch ;)

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

**Rückblick:** Am 17. Mai haben wir die kleinen Tomatenpflänzchen gepflanzt, über viele Monate gehegt und gepflegt, ab Juli haben wir geerntet und jetzt sind sie wieder draußen, bevor Ende der Woche die ersten angekündigten Fröste kommen. *That's Tomato-Life.*

Wir haben am Sonntag sage und schreibe nochmal 217 kg Grüne Tomaten geerntet, die ihr diese Woche an euren Abholtagen bekommt. Pro Anteil sind es 3 kg – also bringt ausreichend Beutel mit ;)

**Zur Erinnerung:** Grüne Tomaten sind an sich **giftig** (sie enthalten Solanin, was auch grüne Kartoffeln enthalten) - also **bitte nicht roh essen!** Um sie trotzdem zu verwerten, gibt es verschiedene Möglichkeiten:

\* **Nachreifen lassen:** Hierfür die gesunden Früchte (nicht geplatzt oder anders angeschlagen und möglichst mit dem grünen Stielansatz) am besten in eine Papiertüte legen und an einem warmen Ort aufbewahren. Wichtig ist, die Tomaten häufig auf Gammel-Ansätze zu kontrollieren.

Der Nachreife-Prozess wird durch Wärme und/oder die Beigabe von Äpfeln beschleunigt. Wenn sie also kühler liegen und keine Äpfel in der Nähe sind, geht es langsamer und ihr könnt über einen längeren Zeitraum immer wieder rote Tomaten verwerten.

\* **Einkochen:** Grüne Tomaten können z.B. zu Chutney verarbeitet werden. Hierzu haben wir von den Grünschnäbeln (bzw. von Cathy) ein Rezept bekommen:

### 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)

## Save the date:

- **6.-8.11.:** Online-Herbsttagung vom **Netzwerk Solidarische Landwirtschaft** (Infos unter: <https://www.solidarische-landwirtschaft.org/aktuelles/termine/netzwerktreffen>)
- **15.11.:** Herbstfest am Acker in Büßleben. Bitte meldet euch bei uns, wenn ihr etwas zur Vorbereitung beitragen wollt/könnt!
- Die nächste **Mitgliederversammlung** (mit Vorstandswahl) findet am 22.11.2020 um **18 Uhr** ONLINE statt
- **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)

Liebe Grüße von euren Gärtnerinnen, Maria und Jule

