

Acker-News Mai/Juni 2020

Liebe Solawistas,

seit dem letzten Rundbrief ist einige Zeit vergangen und inzwischen ist sehr viel passiert. Jetzt ist schon unsere vierte Erntewoche angebrochen und wir freuen uns, dass sich immer genügend Leute finden, die die Gemüseausgabe im Depot ermöglichen. Danke an dieser Stelle.

Aktuelles vom Acker

Auf dem Acker sind inzwischen alle Beete belegt. Zuletzt haben wir noch viele Kürbisse, Tomaten und verschiedenen Kohl gepflanzt. Damit ist jetzt ein großer Batzen geschafft.

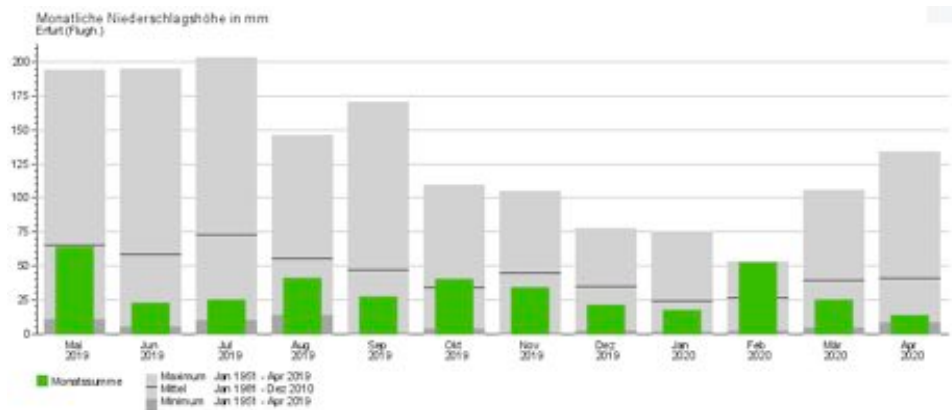
In den letzten Wochen gab es neben sehr viel Sonnenschein dann doch auch immer mal lang ersehnte ergiebige Regengüsse, die für etwas Entspannung gesorgt haben - insgesamt gibt es aber weiterhin ein großes Defizit, das uns allen etwas Sorgen bereitet.

Von daher beschäftigen wir uns auch viel damit, wie wir

gute Strategien im Anbau finden und umsetzen können. Den Boden zu mulchen, also dauerhaft mit organischem Material zu bedecken, ist dabei eine mögliche Strategie. Wir verwenden dafür altes Heu aus Rohda und Tonndorf (danke dafür) und inzwischen auch frischen Grasschnitt aus Büßleben, den wir vom Grünflächenamt zur Verfügung gestellt bekommen. Außerdem arbeiten wir mit Mischkulturen, um vor allem bei sehr langsam wachsenden Kulturen (Sellerie, Lauch, Kohl, Mais) am Anfang eine schnellwachsende Kultur zu haben, die den Boden bedeckt und so vor Austrocknung schützt (z.B. Spinat und Salat). Das sind für uns auch teilweise neue, spannende Erfahrungen.

Letzte Woche haben wir beim Jäten im Gewächshaus wieder einen kleinen Hasen entdeckt. Sehr göldig :-). Allerdings wohnt er nicht an einem festen Ort, sondern scheint immer mal woanders ein Versteck zu finden (Bild auf Seite 3).

Ansonsten blüht gerade an allen Ecken und Enden die Gründüngung, die zum Großteil aus Phacelia und Zottelwicke besteht und die Insekten erfreut (Bild auf Seite 4).



Gemüselieferungen

In den letzten Wochen gab es bei den Lieferungen für euch immer wieder Kleinstmengen an Kräutern. Da euch vielleicht einige davon eher unbekannt sind, schicken wir euch hier ein paar Infos mit:

- **Pimpinelle** (Kleiner Wiesenknopf oder Bibernelle) – ist ein Tiefwurzler (super für unsere Böden) und ist vom Geschmack her sehr würzig, dezent nussartige, hat ein leicht gurkenähnliches Aroma sowie eine dezent bittere Unternote. Möglichst nicht erhitzen (ungekocht genießen oder erst nach dem Kochen hinzufügen).

Verwendung: z.B. in Tomaten- und Gurkensalaten, Kräuterquark, Frischkäse, Kräuterbutter. Kann eingefroren werden. Beim Trocknen verliert die Pimpinelle ihr Aroma.

- **Sauerampfer** - je mehr Oxalsäure enthalten ist, desto röter sind die Blätter. Der Geschmack ist säuerlich und frisch. Verwendung: Salate, Kräuterbutter, Kräuterquark
- **Liebstockel** – wird auch Maggi- oder Selleriekraut genannt (sieht sehr ähnlich aus wie die Blätter vom Knollensellerie) und ist ein stark würziges Kraut, dass in Suppen, Eintöpfen und anderen deftigen Gerichten Verwendung findet.
- **Koriander** – Es ist ein vielseitiges Kraut, v.a. für asiatische Gerichte. Der Geschmack ist einzigartig und für manchen Gaumen gewöhnungsbedürftig. Wichtig ist, die Blätter nur frisch zu verwenden und nicht mitzukochen, da sie da deutlich an Aroma einbüßen.



Die aktuellen Lieferungen beinhalten weiterhin sehr viel Blattgrün. Das könnt ihr frisch essen oder zu Quiche, Lasagne und Pfannen verarbeiten. Was ihr in den nächsten Wochen erwarten könnt: es gibt weiterhin Spinat, Salat, Mangold, Radieschen, Kohlrabi und Kräuter. Dazu kommt in den nächsten Wochen frischer Knoblauch, Fenchel, Mairüben und Lauchzwiebeln.

Tipps zur Lagerung von Blattgrün: In feuchte Küchentücher einschlagen und im Kühlschrank lagern. Bald verbrauchen

Mitmachtage

Immer am **ersten Sonntag im Monat** laden wir euch auf euren Acker ein - zu einem gemeinsamen Ackerrundgang und um, je nach Lust und Laune, an verschiedenen Stellen mitzuarbeiten. **Zwischen 10 und 16 Uhr** seid ihr herzlich eingeladen zu kommen. Wir möchten die Anzahl an Menschen aktuell noch auf 15 Personen beschränken und bitten euch von daher, dass ihr euch in das Nuudle einträgt: <https://nuudel.digitalcourage.de/g7PZkrdtHFmGA8m>

Die nächsten Termine sind:

07. Juni 2020

05. Juli 2020

02. August 2020

Weitere Termine:

- **14.06.2020** Tour de Bio nach Bechstedt zu dem Landwirtschaftsbetrieb von Bärbel Bauer und Michael Kögler (Treffpunkt 9:20 Uhr am Hbf Erfurt, von dort aus mit dem Zug nach Rottenbach und weiter mit dem Fahrrad nach Bechstedt. Die Teilnehmendenzahl ist begrenzt. Meldet euch bis zum 07.06. per Mail an tour-de-bio@landmarkt-erfurt.de)
- **20.06.2020** Erdfest am Acker in Büßleben (mehr Infos per Mail)

Impressionen vom Acker



Oben (links): Wer hat sich denn da in der Gründüngung versteckt?

Oben (rechts): Die Kürbisse sind gepflanzt und teilweise gemulcht

Unten: Wir schützen die Kohlgewächse mit Netzen gegen die hungrigen Raupen des Kohlweißling.





Die beiden Folientunnel sind jetzt auch wieder voll bepflanzt mit Tomaten, Paprika, Auberginen, Chilis, Basilikum und bereits komplett gemulcht.



Unsere überwinterte Gründüngung in lila – Phacelia und Zinnelwicke. Diese gerade blühenden Flächen haben dieses Jahr Pause und werden erst im nächsten Jahr wieder für den Gemüseanbau verwendet.