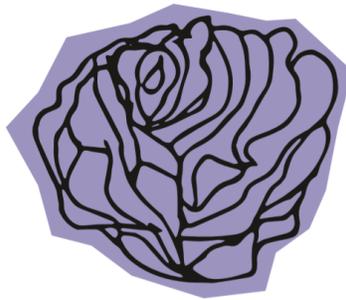


VEGAN ● ORGANIC ● FARM
PLANTAGE
OHNE MIST

GEMÜSEBRIEF

KW 16 + 17



Die Obstlieferung ist da für unsere [Shop-Kund:innen](#)

ERNTE DER WOCHE

- Kartoffeln
- Schnittlauch*
- Pak Choi*
- Salat*
- Radieschen*
- Apfelsaft in Pfandflaschen (bitte zurückbringen)

Biohof Zielke:

- Chinakohl
- Zwiebeln
- Pastinake
- Porree

Apfelgalerie:

- Äpfel - Topaz (nicht Bio)

* biozyklisch-vegan

** in Umstellung auf den biozyklisch-veganen Anbau

→ [Konstruktives Feedback geben zum Ernteanteil \(KW 14+15\)](#)

→ [Letztes Feedback ansehen \(KW 12+13\)](#)

Aktuelles

Liebe Genoss:innen,

Es ist die letzte zusammengefasste Lieferung. Und es wird auch höchste Zeit, zum wöchentlichen Rhythmus zurückzukehren, denn das Grünzeug nimmt viel Platz in der Gemüsekiste ein. Wie ihr seht, sind die **Frühlingskulturen** in den Folientunneln gut gewachsen und können ab dieser Woche geerntet werden. Den Start machen Pak Choi, Radieschen und Salat. Ergänzt wird die Auswahl aus dem Folientunnel dann bald mit Kohlrabi, Mangold und Fenchel. Die zarten grünen Kulturen lassen sich nicht so lange lagern wie das Winter-/Lagergemüse und sollten als erstes verwendet werden. Am längsten halten sie, in ein feuchtes Tuch gewickelt, im Kühlschrank.

Die erste Schnittlaucherte im Freiland konnten wir vor zwei Wochen noch ganz kurzfristig beginnen. Deshalb habt ihr diese Kultur nicht im Gemüsebrief aufgelistet gesehen. Das Acker-Team hat sich erst am Dienstagmorgen zur Ernte entschieden. Mehr Infos zu Schnittlauch findet ihr heute als Gemüse-Tipp. Das Rezept wurde mit Hilfe von Chat GPT erstellt. Das wollten wir einfach mal ausprobieren. Wir haben es noch etwas abgeändert. Hoffentlich gelingt's ;-)

Wir sind uns unsicher, ob wir nächstes Jahr wieder Lieferungen zusammenfassen werden. Tendenz ist aktuell eher nein. Insbesondere für die Joker-Regelung und Testphasen ist es ziemlich kompliziert und undurchsichtig. Es spart zwar auf der einen Seite Arbeit beim Ernten, Packen und Ausliefern, aber dafür muss auf der anderen Seite super viel kommuniziert und geplant werden. **Wie seht ihr das?** Wir würden uns über euer Feedback freuen am Ende des [wöchentlichen Fragebogens](#).

Wir möchten auf folgende Veranstaltungen hinweisen:

29. April Frühjahrsführung bei PlantAge - Kostenfrei und ohne Anmeldung

Wir zeigen euch, wo euer Gemüse wächst, die Packhalle und unsere Maschinen. Alle sind willkommen! Wir machen gemeinsam einen etwa 5-6 km Spaziergang und einen veganen Potluck. Das wird schön, kommt vorbei! 😊

06. Mai Jahreshauptversammlung → [Anmeldung](#)

Bei der Jahreshauptversammlung heißt es Members Only. Die Jahreshauptversammlung ist zwar nicht das aufregendste, aber das wichtigste Event im PlantAge Veranstaltungskalender! Wir beschließen gemeinsam den Jahresabschluss von 2022, sprechen über Finanzen, Pläne, Entwicklungen und lassen keine Frage offen.

Euer PlantAge-Team

Gemüse-Tipps: Schnittlauch

Schnittlauch ist eine wichtige Zutat in jeder Küche und gibt vielen Gerichten den besonderen, würzigen Kick. Ob auf dem Brot, im Dip oder in der Suppe, Schnittlauch ist immer eine gute Wahl!

Am besten lässt sich Schnittlauch im Kühlschrank lagern. Dazu einfach die Spitzen des Schnittlauchs in ein Glas mit Wasser stellen und im Kühlschrank aufbewahren. So hält er sich bis zu einer Woche frisch! Alternativ in ein feuchtes Tuch wickeln. Schnittlauch kann auch gut eingefroren werden. Dazu empfiehlt es sich, ihn fein zu schneiden.

Praktisch: Kräuterbutter selbst herstellen und in einer Eiswürfelform einfrieren! So kann man immer die gewünschte Menge auftauen.

Zusammen mit Sonnenblumenkernen, Olivenöl, Knoblauch und (veganer) Parmesan/Hefeflocken, lässt sich außerdem im Handumdrehen ein leckeres Pesto aus Schnittlauch herstellen. Da es diese Woche eine größere Portion Schnittlauch gibt, wäre es doch eine gute Gelegenheit dieses [Rezept](#) mal auszuprobieren. Auf diese Weise bietet euch der Schnittlauch, gemeinsam mit einer Portion Nudeln direkt ein ganzes warmes Gericht, statt ihn "nur" als kleines Extra auf alle möglichen Mahlzeiten zu streuen. Auch das geht natürlich und ist super lecker!

Warum gibt es eigentlich so viel Schnittlauch diese Woche?

Wird Schnittlauch nicht regelmäßig geerntet, fängt er an zu blühen. Die Blüten sind wunderschön und auch essbar! Sie sehen ganz toll aus im Salat oder auf Butterbrot. Sie sind außerdem ein echter Insektenmagnet und locken unzählige Hummeln und Bienen auf unseren Acker. Aber die Halme werden dann ganz hart und lassen sich nicht mehr gut verwenden. Deshalb möchten wir das Blühen eher vermeiden oder zumindest noch etwas hinauszögern.



Schnittlauch ist mehrjährig. Auf dem Bild seht ihr, wie die neuen Halme im März gewachsen sind. Die abgestorbenen Halme vom letzten Jahr bedeckten und schützten im Winter den Boden vor Kälte und Wind. Da die Ernten von Jahr zu Jahr ergiebiger werden, konnten wir die Anbaufläche für Schnittlauch bereits reduzieren. Ansonsten ist

es einfach zu viel und wir kommen nicht mehr hinterher. Weder mit der Ernte, noch mit dem Essen ;-)

Rezept der Woche: Gebratene Kartoffeln mit Pak Choi und Radieschen-Salat

An Chat GPT "Erstelle ein veganes Rezept mit folgenden Zutaten: Kartoffeln, Schnittlauch, Pak Choi, Salat, Radieschen" ... Mal schauen, ob das klappt.

Zutaten:

- 500g Kartoffeln
- 1 Pak Choi
- 1 Bund Schnittlauch
- 2-3 Handvoll Salat
- 5-6 Radieschen
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Anleitung:

1. Kartoffeln waschen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze braten, bis sie gar, goldbraun und knusprig sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Pak Choi waschen und in kleine Stücke schneiden. In einer separaten Pfanne mit etwas Olivenöl braten, bis er weich und leicht gebräunt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Schnittlauch waschen und fein hacken. Salat waschen und in kleine Stücke zupfen. Radieschen in dünne Scheiben schneiden.
4. Salat, Schnittlauch und Radieschen in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen.
5. Die gebratenen Kartoffeln zusammen mit dem Pak Choi auf einem Teller anrichten und mit dem Radieschen-Salat servieren.

Guten Appetit!



*Im März pflanzte Basia Salat, den wir diese Woche ernten.
Das bleibt Handarbeit!*

Copyright PlantAge eG, 2023

PlantAge eG, Müllroser Chaussee 76c, 15236 Frankfurt (Oder)

DE-ÖKO-006

www.plantage.farm | info@plantage.farm | [Facebook](#) & [Instagram](#) @plantage.farm