

VEGAN ORGANIC FARM PLANTAGE

OHNE MIST



Ernte der Woche KW 19

Aus eigenem Anbau

- Salat* - Kopfsalat Speedway (grün) und Eichblatt Renai (rot)
- Dill*
- Radieschen* - French Breakfast
- Apfelsaft

Von Biobäuerin Heidi aus Markendorf

- Äpfel*** - Braeburn

Von Biohof Zielke

- Kartoffeln*** - Regina
- Porree***

* biozyklisch-vegan

** in Umstellung

*** bio

Aktuelles

Liebe Genoss:innen,

Diese Woche wird es bunt mit unseren ersten knackigen Radieschen aus dem Folientunnel. Einige Tipps zur Verwertung (inkl. der Blätter) findet ihr heute im Gemüsebrief.

Da zu den **Apfelsaftflaschen** die berechtigte Fragen aufkam, ob wir die leeren Falschen wieder zurücknehmen, möchten wir hier nochmal etwas Klarheit schaffen. Leider konnte uns die Mosterei keine Mehrweg-Flaschen anbieten. Besonders weil das Pfandsystem letztes Jahr mit dem Birnensaft bereits gut funktioniert hat, bedauern wir das sehr. Nächstes Jahr soll es wieder Pfandflaschen geben. Bis dahin könnt ihr die Flaschen im Altglas entsorgen oder selbst wiederverwenden (zum Beispiel für selbstgemachten [Holunderblütensirup](#), denn bald ist es ja so weit).

Diese Woche ist durch den Feiertag buchstäblich total verrückt. Die Lieferung (und damit unsere gesamten Arbeitsabläufe) verschoben sich um einen Tag nach vorne. Die Woche hat nur 4 Arbeitstage und dann kommt auch noch die für dieses Jahr bisher größte Jungpflanzenlieferung. Dabei sind vor allem Zucchini, Kürbisse, Tomaten, und Gurken - welche alle mit der Hand gepflanzt werden müssen. Kurz: viiiel zu tun! Wir freuen uns daher sehr, dass sich schon einige Genoss:innen gemeldet haben uns am Freitag beim Pflanzen zu unterstützen.

Wer spontan noch **am Mittwoch (12.05.) zum Helfen** vorbei kommen kann/möchte, kann sich gerne direkt an Charlotte (+49 15256182665) wenden.

Im Mai explodiert die Vegetation förmlich und damit auch das **Beikraut**. Im ersten Jahr - wer sich noch erinnern kann - sind wir darin versunken und haben das Gemüse teilweise nur noch aus dem Beikraut heraus geerntet, welches die Kulturen schon ganz überwuchert hat. Letztes Jahr konnten wir durch neue Hacktechnik und ein gestärktes Team die Kräuter im Zaum halten. Wir sind zuversichtlich, das auch dieses Jahr wieder so zu schaffen und dass sich der Beikrautdruck mit jedem Jahr etwas reduziert.

Warum sagen wir Beikraut und nicht Unkraut? Weil jedes Kraut im Ökosystem eine Bedeutung hat und nicht per se "schlecht" ist. Dennoch konkurriert es mit unserem Gemüse um wichtige Ressourcen wie Nährstoffe und Wasser. Deshalb ist es unsere Aufgabe als Gärtner:innen dem Gemüse zu helfen sich durchzusetzen und das Beikraut dort zu entfernen, wo es unserem Gemüse zu nahe kommt. Dazu kommt bei uns natürlich keine Chemie zum Einsatz, sondern wir gehen da rein mechanisch vor. Entweder mit der Hackmaschine und Traktor oder ganz klassisch mit Hacke und Hand.

Wir wünschen euch einen schönen Feiertag und eine tolle Woche!

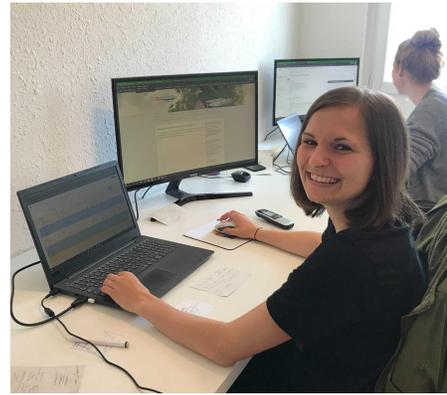
Sonnige Grüße

Euer PlantAge-Team

Teamsache - Sofie Tippelt

Art der Anstellung: Praktikantin
seit dem 1. März - 30. Juni also insgesamt 4
Monate dabei 😊

Aufgaben: wöchentliche Planung der Lieferung (sowohl der Gemüseboxen als auch des Onlineshops), Mitgliederverwaltung und -kommunikation



Was liebst du an deiner Arbeit am meisten/ was motiviert dich: Mir gefällt am meisten in einem so freundlichen und offenen Kollegium zu arbeiten und dass man nicht alleine da steht, sondern Hilfe und Unterstützung bekommt, wenn man sie benötigt. Mir gefällt so viel Verantwortung übernehmen zu dürfen obwohl ich 'nur' eine Praktikantin bin und mir in meiner Aufgabe viel Vertrauen entgegen gebracht wird, in dem ich fast alleine die wöchentliche Lieferung plane. Meine Ideen sind genauso viel wert und werden genauso ernst genommen wie von einer Person mit mehr Arbeitserfahrung.

Ich mag die Abwechslung und dass Langeweile und Monotonie nicht aufkommen und ich auch (sofern es die Zeit hergibt) Einblick in die praktischen Seiten beim Packen oder Ernten bekommen kann.

Mich motiviert durch das Praktikum in dieser Situation die Chance zu bekommen wieder ein Stück weit Gewohnheit zurückzugewinnen durch die Zusammenarbeit und Interaktion mit anderen Menschen und wieder Struktur in meinem Alltag integrieren zu können.

Gemüse-Tipps: French Breakfast Radieschen

French Breakfast ist eine Französische Radieschenzüchtung mit besonderer Form und Farbgebung. Radieschen gehören zur Familie der Rettiche. Die kleinen, runden, roten Kugeln sind die bekanntesten Arten, aber Rettich gibt es in einer Vielzahl von Formen und Farben.

Länger als 6 Wochen sollten Radieschen nicht in der Erde bleiben, da sie sonst ihren typisch scharfen Geschmack verlieren und holzig werden. Mit zwei bis drei Zentimetern Durchmesser sind die Radieschen reif.

Verwertungstipps

Radieschen sollten **erntefrisch verzehrt** werden. Radieschen werden in der Regel **roh** in Salaten gegessen. Geschnitten eignen sie sich hervorragend für Kartoffelsalat, wo sich ihre scharfe Knackigkeit gut mit der kühlen Kartoffel und Mayonnaise kombinieren lässt. Radieschen lassen sich auch gut im Ofen oder in der Pfanne **rösten** oder **fermentieren**.

Wir empfehlen die **Blätter** direkt abzuschneiden und ggf. direkt zu verwerten. Dafür findet ihr heute zwei passende Rezepte im Gemüsebrief. (Es wird noch mehr Radieschen und Rettich geben, als hebt euch die Rezepte gerne auf)

Quelle:

<https://www.samenhaus.de/radieschen-french-breakfast-bio-radiesschensamen-von-saflax/a-540085/>

Rezepte der Woche:

1. Radieschenblätter-Suppe

Zutaten:

- Frische, junge Blätter von circa 20 Radieschen
- 1 Zwiebel
- Sonnenblumenöl oder ein anderes geschmacksneutrales Pflanzenöl
- 1 mittelgroße Kartoffel
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Chiliflocken
- 1 Becher pflanzliche Sahne
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Kartoffel schälen und würfeln. Radieschenblätter waschen und abtropfen lassen. Zwiebelwürfel im Öl dünsten, bis sie glasig sind. Gewürfelte Kartoffeln und gepressten Knoblauch hinzugeben und kurz mitdünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, Lorbeer hinzugeben und das Ganze zugedeckt für 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Das Lorbeerblatt herausnehmen und die Sahne unterrühren. Radieschenblätter hinzugeben. Sobald die Blätter zusammengefallen sind, die Suppe fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und abschmecken.

2. Radieschenblätter-Pesto

Zutaten:

- frische, saubere Blätter von einem Bund Radieschen
- etwa die gleiche Menge hochwertiges Olivenöl (Blätter abwiegen)
- 2 EL geröstete Sonnenblumenkerne, Pinienkerne, Mandeln oder auch Haselnüsse (nach Geschmack)
- einen Spritzer Zitronensaft
- Pfeffer und Salz zum Abschmecken

Zubereitung:

Einfach alle Zutaten bis auf das Salz in den Mixer geben oder alternativ mit dem Pürierstab bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Zum Schluss nach Geschmack salzen und noch einmal kurz durchmischen. Radieschen-Pesto kannst du wie andere Pesto-Sorten zu Pasta servieren. Es schmeckt aber auch als würziger Dip zu Gemüsesticks oder als herzhafter Brotaufstrich.

Quelle:

<https://www.smarticular.net/radieschenblaetter-weiter-verwerten-rezepte-pesto-suppe-chips-gesund/>