

VEGAN ● ORGANIC ● FARM
PLANTAGE
OHNE MIST

GEMÜSEBRIEF

KW 26



ERNTTE DER WOCHE

- Gurke* oder Zucchini
- Fenchel**
- Rote Bete** (*rot, geringelt oder gelb*)
- Salat**
- Frühlingszwiebeln**
- Petersilie*

* biozyklisch-vegan

** in Umstellung auf den biozyklisch-veganen Anbau

→ [Konstruktives Feedback geben zum Ernteanteil \(KW 25\)](#)

→ [Letztes Feedback ansehen \(KW 24\)](#)

Aktuelles

Liebe Genoss:innen,

Seit letzter Woche ist offiziell Sommer und pünktlich dazu startet die **Saison des Fruchtgemüses**: Gurken, Zucchini und Tomaten (brauchen noch etwas). Wenn alles gut läuft werden wir bis zum ersten Frost (September/Okttober) Tomaten ernten können. Bei den Zucchini haben wir dieses Jahr erstmalig zwei Sätze gepflanzt, sodass wir lange versorgt sind, aber nie überschwemmt werden (so zumindest der Plan). Auch die Gurkenpflanzen sehen dieses Jahr besser und gesünder aus als letztes Jahr, auch wenn sie unter der Hitze und Trockenheit ordentlich zu kämpfen haben. Gurken stammen ursprünglich aus tropischen Gebieten und bevorzugen hohe Luftfeuchtigkeit und gleichmäßige Temperaturen.

Auch andere **Kulturen leiden unter der Hitze**. Die **Petersilie** ist leicht verbrannt, was man an den braunen Blättern erkennt. Der **Salat** wird so schnell reif, dass wir eigentlich mehrmals die Woche ernten müssten - also von den Erntezeitpunkten her, nicht von der Menge - doch das ist bei der Solawi natürlich nicht so einfach möglich, da wir nur einmal die Woche Gemüse liefern. Entsprechend kann es sein, dass am Salat braune Stellen an den Blatträndern erkennbar sind. Dies hat mit der Hitze und ungleichmäßigen Wasserversorgung zu tun. Der **Fenchel** hat keine Knollen ausgebildet, sondern schosst, um schnell Blüten zu entwickeln, was bei Pflanzen immer ein Zeichen von Stress ist. Zusätzlich beeinträchtigt ist der Fenchel durch den starken Beikrautdruck. Wir kommen leider nur gerade so hinterher mit dem Hacken und freuen uns schon auf Juli, wenn das Wachstum von Beikräutern erfahrungsgemäß wieder nachlässt.

Also auf dem Acker geht's gerade richtig rund und die heißen Temperaturen machen auch unserem Team zu schaffen. Die letzten Tage gab es immer mal auch ein bisschen Regen, was sehr gut getan hat! Und natürlich die **Unterstützung von allen Helfer:innen beim [Mitmachtag](#)**. Beim AckerCamp hatten wir eine richtig tolle Zeit! Das werden wir auf jeden Fall nächstes Jahr wiederholen und freuen uns jetzt schon sehr darauf :-)

Auf welche Kulturen aus eigenem Anbau dürft ihr euch in den nächsten Woche noch freuen? Unter anderem: Spitzkohl, gelbe Sommermöhren, Brokkoli, Tomaten, Stangenbohnen und Frühkartoffeln. Wann es mit der jeweiligen Ernte losgeht, können wir noch nicht ganz genau vorhersehen, aber voraussichtlich innerhalb der nächsten 4 Wochen.

Heiße Grüße
Euer PlantAge Team

[Nächste Veranstaltungen:](#)

[Mitmachtag, am 9. Juli](#)

Jahreshauptversammlung, am 10. Juli

Teamsache: Julian

Was hat dich zu PlantAge geführt?

Ich bin Julian und **Auszubildender** bei PlantAge. Durch das Vorpraktikum der biologisch-dynamischen Ausbildung gehöre ich schon seit über einem Jahr zum Team.

Was sind deine Aufgaben bei PlantAge?

Vom Aussäen der Kulturen bis hin zur Auslieferung eurer Gemüsekisten, habe ich schon die allermeisten Aufgaben bei PlantAge kennengelernt. Im Moment liegt mein Fokus auf den Traktorarbeiten, wie der Beetvorbereitung und dem Pflanzen, aber auch bei allen anderen Aufgaben helfe ich tatkräftig mit.

Was motiviert dich?

Gerade jetzt am Anfang des Sommers, mit all der Fülle und den Farben, ziehe ich meine Motivation für das ganze Jahr.

Wo ist dein Lieblingsort bei PlantAge?

Am Abend in der Dämmerung sitze ich gerne an unserer Feuerstelle und blicke auf den Acker, den Wald und die Wolken und das erfüllt mich mit sehr viel Zufriedenheit. Ich kann euch nur sehr empfehlen, diesen Moment mal bei uns zu genießen.



Gemüsetipps: Zucchini

Die Zucchini gehört zur Familie der Kürbisgewächse und stammt ursprünglich aus Südeuropa. Übersetzt heißt die Zucchini "kleiner Kürbis", was auf die enge Verwandtschaft mit dem richtigen Kürbis (italienisch: "zuccho") hinweist. Wobei: Klein bleiben die meisten Zucchini-Sorten nicht. Da sie rasch wachsen, müssen sich Gärtner:innen sputen, um mit der Ernte und der Verwertung nachzukommen. Die größte Auswahl an Sorten findet man in Italien und Frankreich, doch auch aus unseren Gärten sind die unermüdlich fruchtenden Sommerkürbisse kaum wegzudenken.

Anbau: Gute Vorfrüchte für Zucchini sind Bohnen, ebenso eignen sich Radieschen und Salat. Zwischen Zucchini und anderen Kürbissen sollte eine Anbaupause von mindestens vier Jahren eingehalten werden. Zucchini sind Starkzehrer und brauchen eine gute Versorgung mit Nährstoffen zum Beispiel durch Kompost.

Quelle: [Mein schöner Garten](#)

Rezept der Woche: Kalte Fenchelsuppe

Perfektes Rezept an heißen Sommertagen! Darin lassen sich auch schon etwas müde oder holzige Fenchel noch köstlich verarbeiten. Das Fenchelgrün kann zum Garnieren verwendet werden oder gleich mit verarbeitet werden.

In der [Ackerküche](#) könnt ihr euch zu weiteren Ideen zum Fenchelgrün austauschen. Tolle Vorschläge wurden bereits gesammelt: Pesto, in der Pfanne mit anbraten, wie Dill in Dips verwenden (z.B. mit veganem Joghurt und Tahini).

Zutaten:

- 1 Schalotte
- 3 EL Olivenöl
- 2 Fenchelknollen | ca. 500 g
- 3 Thymian Zweige
- 1 Knoblauchzehe
- 1/8 L Weißwein
- 500 ml Gemüsefond
- 1 mehliges Kartoffel
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Zum Garnieren
- Fenchelgrün
- Zitronenzeste

Zubereitung:

Für die kalte Fenchelsuppe die Schalotte fein hacken. Kartoffel schälen und grob zerteilen. Fenchelgrün abschneiden und aufheben, Fenchel grob hacken. In einem Topf Olivenöl erhitzen. Schalotten mit Knoblauch und Thymian glasig braten. Fenchel dazugeben und mitbraten. Kartoffel dazugeben, mit Fond aufgießen. Einmal aufkochen und auf mittlerer Hitze ca. 15 min köcheln, bis der Fenchel und die Kartoffeln weich sind.

Knoblauch und Thymian entfernen. Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Zuckern, salzen, pfeffern, Zitronensaft dazugeben. Abschmecken. Suppe für mehrere Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren nochmals abschmecken und eventuell nachwürzen. Mit Fenchelgrün und Zitronenzeste garnieren. Die kalte Fenchelsuppe kalt servieren.

Quelle: Julian Kutos