

VEGAN ● ORGANIC ● FARM
PLANTAGE

OHNE MIST



Ernte der Woche KW 3

Vom Feld

- Grünkohl

Aus dem Lager

- 1,5 kg Kartoffel - Sunita oder Adretta (beide mehlig-kochend)
- 1 kg Rote Beete - Robuschka (rot)
- 1 kg Möhren

Von den Obstbauern in Markendorf

- Birnen - Alexander Lukas (nicht bio, ein unverkäuflicher Restbestand, der evtl. sonst kompostiert worden wäre)

Aktuelles

[Umfrage zur Kistenplanung 2021!](#)

Liebe Genoss*innen,

aufgrund der starken **Minusgrade** diese Woche, können wir leider **keinen frischen Salat** ernten. Wenn die zarten Blätter im gefrorenen Zustand anfasst, würden sie innerhalb weniger Stunden nach dem Ernten matschig werden.

Jetzt ist eure Meinung gefragt! In der **Umfrage "Wunschliste 2021"** könnt ihr eure Wünsche, Rückmeldungen und Erwartungen an die Gemüsebox mitteilen. Damit könnt ihr uns unterstützen, die Planung bedürfnisorientierter zu gestalten. Schließlich geht es bei PlantAge nicht "nur" darum, die Agrarwende anzustoßen und bioveganen und solidarischen Anbau zu fördern, sondern auch, dass IHR happy mit eurem Ernteanteil seid. Bitte nehmt euch für die Umfrage **15-30 Minuten** Zeit. Weitere Infos findet ihr in der Beschreibung: www.surveymonkey.de/r/wunschliste2021

2 Flyer sind heute in der Gemüsebox. Bitte helft PlantAge bekannter zu werden und gebt diese Flyer an interessierte Freund:innen, Nachbar:innen oder Kolleg*innen weiter. Wir bauen auf eure Unterstützung, da seit einem Jahr keine Märkte und Messen stattfinden und so gerne wir auch die sozialen Medien nutzen, möchten wir eher davon absehen, den Großkonzernen noch mehr Geld für Werbung zu geben. Unser erster Weg, PlantAge bekannter zu machen, führt daher direkt über euch und persönliche Kontakte (auch wenn selbst diese eingeschränkt sind). Unser ganzes Team würde sich sehr freuen, wenn ihr die Genossenschaft auf diese Weise unterstützt. No pressure ;-)

Für unsere Lieferungen in Berlin suchen wir **Lieferbuddies**, die uns regelmäßig an einem oder beiden Tagen beim Ausliefern unterstützen. Dazu gehört das Tragen und Zählen von Kisten, Eintragen in den Listen und Posten in den Abholgruppen. [Weitere Infos findet ihr in dieser Beschreibung.](#) Bei Interesse und Fragen freuen wir uns auf eure Nachricht an jobs@plantage.farm.

Unsere neuen Verteilstationen: [Brammibal's Donuts](#) am Potsdamer Platz (Alte Potsdamer Str. 7, 10785 Berlin), [Familienzentrum Weißensee](#) (Mahlerstraße 4, 13088 Berlin), [Meta Mate](#) (Straßburger Str. 16, 10405 Berlin), [Buchhandlung am Tierpark](#) (Erich-Kurz-Straße 9, 10319 Berlin), [Gastronorm](#) (Wilhelminenhofstraße 53, 12459 Berlin).

Viele Grüße,

Euer PlantAge-Team

Teamsache - Anna

Art der Anstellung: Freiwilliges Ökologisches Jahr (FÖJ)

Seit wann bist du schon dabei? Januar 2021

Was sind deine Aufgaben/Verantwortungen?

Mein Name ist Anna und ich mache seit Januar 2021 mein FÖJ bei PlantAge. Dabei unterstütze ich Prozesse im Gemüseanbau, im Büro und nehme euch in unserer Instagram-Story mit aufs Feld und gebe Einblicke in unsere Arbeit.



Was motiviert dich bei PlantAge zu arbeiten?

Da ich im Herbst dieses Jahres eine Ausbildung im Weinbau beginnen möchte, bin ich hier auf einen vielseitigen Einblick in die Arbeit einer solidarischen Landwirtschaft gespannt. Ein Teil von PlantAge sein zu dürfen, bedeutet für mich, zusammen mit Gleichgesinnten der Erde durch den nachhaltigen und tierleidfreien Gemüseanbau etwas zurückgeben zu können.

Gemüse-Tipps: Gemüseboxe auspacken

Inzwischen haben sicher die meisten den Groove raus, wie man das Gemüse mit möglichst wenig Aufwand auspackt und verstaut. Dennoch dachten wir, ein paar Tipps dazu können sicher nicht schaden, vielleicht ist ja doch etwas Neues dabei und für alle, die gerade erst starten, ist es bestimmt hilfreich.

1. **Abholung und Transport:** Wir empfehlen, das Gemüse in der Station in einen Beutel umzupacken und die Kiste gleich vor Ort zu lassen. Das hat den Vorteil, dass ihr die leere Kiste beim nächsten Mal nicht wieder dorthin schleppen müsst und damit das Abholen der Kiste flexibler planen könnt (z.B. nach der Arbeit, beim Spaziergang, ...). Im Stoffbeutel verpackt, könnt ihr das Gemüse auch im Rucksack verstauen, ohne, dass dieser dreckig wird.
2. **Auspacken:** Blattkulturen liegen immer ganz oben. Ihr könnt sie von dort direkt in den Kühlschrank räumen und am besten bald aufbrauchen. Darunter findet ihr die Lagerkulturen wie Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Beete. Die Erde am Gemüse macht das Gemüse länger haltbar und frisch. Daher lasst es gerne ungewaschen und wascht es erst kurz vor der Verwendung. Am besten geht das mit einer Gemüse-/Nagelbürste (ohne Wildschweinborsten - [Nur ein Beispiel](#)). Das Gemüsefach im Kühlschrank am besten einmal die Woche rausnehmen und mit Wasser kurz ausspülen. Dabei bekommt man gleich einen Überblick, was ggf. von voriger Woche noch übrig ist und kann dieses direkt verwerten.
3. **Lagerung:** Kartoffeln und Zwiebeln sollten trocken gelagert werden und müssen/sollten nicht im Kühlschrank. Unser Tipp: packt die Kartoffeln, erdig wie sie sind, in einen schwarzen Stoffbeutel, den ihr an einem schattigen Ort aufhängt. Er lässt Luft zirkulieren, schützt vor Licht, hält den Dreck zusammen und die Kartoffeln sind immer griffbereit. Zwiebeln in einer Schale oder Beutel in der Küche lagern. Da wir euch regelmäßig mit Nachschub versorgen, braucht ihr das Gemüse nicht lange zu lagern. Sollten die Zwiebeln dennoch mal sprießen, kann man sie weiterhin wunderbar verwenden, inkl. des Triebes. Bei Kartoffeln die Triebe unbedingt abmachen und grüne Stellen wegschneiden.

Rezepte der Woche

Veganer Birnen Tarte

Zutaten:

Für den Teig:

- 100g Dinkelmehl
- 130g Dinkelvollkornmehl
- 120g Margarine
- 40ml Wasser
- 1 Prise Zucker
- 1 TL, gestr. Salz

Für den Belag:

- 250g (Seiden-)Tofu
- 200g Sauce (vegane Käsesoße)
- 35g Lauch
- 15g Frühlingszwiebeln
- 1 Msp. Chilipulver
- 1 TL, gestr. Kurkuma
- 1 TL, gestr. Rauchsatz
- 1 Birne
- n.B. Konfitüre (Preiselbeere zum Verfeinern)

Zubereitung:

1. Die Zutaten für den Teig zusammenmischen und gut durchkneten. Zu einer runden Form ausrollen und in die Backform geben. Einen kleinen Rand andrücken und nun im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 15 Minuten vorbacken lassen.
2. In der Zwischenzeit Seidentofu und Käsesoße mit den Gewürzen vermischen - Lauch und Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden und dazugeben - unterrühren. Abschmecken und evtl. nachwürzen.
3. Die Birnen vierteln, schälen und das Gehäuse entfernen - die geschälten Viertel nochmals von der Dicke her halbieren.
4. Nun die Form mit dem vorgebackenen Teig aus dem Ofen holen - die Tofu-Käse-Lauchmasse auf dem Teig verteilen und ganz oben drauf nun die Birnenschnitten verteilen und diese mit Rauchsatz bestreuen. Das Ganze muss nochmal in den Ofen bei 175-180 Grad für ca. 30-35 Minuten.
5. Vor dem Anschneiden kurz stehen lassen, damit es schnittfester wird.
6. Hervorragend dazu schmeckt Preiselbeerkonfitüre - die Säure gibt dem Ganzen noch den Geschmackskick. Könnte man auch mit den Birnen oben klecksweise auf die Tofumasse geben und mitbacken.
7. Als weitere Variante kann man statt den Frühlingszwiebeln 3-4 Schalotten nehmen.

Quelle:

<https://www.chefkoch.de/rezepte/2626951412681255/Vegane-Tarte-mit-Birne-und-Kaese.html>