

VEGAN ● ORGANIC ● FARM  
**PLANTAGE**  
OHNE MIST

# GEMÜSEBRIEF

KW 49



## ERNTTE DER WOCHE

- Kartoffeln
- Steckrübe
- Knollensellerie
- Möhren\*
- Lauch\*

### Von Biohof Zielke

- Wirsing

\* biozyklisch-vegan

\*\* in Umstellung auf den biozyklisch-veganen Anbau

→ [Konstruktives Feedback geben zum Ernteanteil \(KW 48\)](#)

→ [Letztes Feedback ansehen \(KW 47\)](#)

# Aktuelles

## Liebe Genoss:innen,

In der wöchentlichen Umfrage herrscht Konsens, dass **weniger Schwarzrettich gewünscht** wird. Diese Woche gibt es eine Pause und ihr habt die Möglichkeit eure Bestände zu Hause aufzubrauchen. In der Chatgruppe Ackerküche wurden dafür leckere Rezepte ausgetauscht: z.B. **Rettich-Puffer** mit Zwiebel, Kartoffel, Eiersatz und gekochten Hirse angebraten.

Zudem haben wir über Instagram den Hinweis bekommen, dass bei den Donnerstagsstationen meist eher **das "ungeliebte" Gemüse** ankommt, wenn es bei der Ernte verschiedene Optionen gibt (z.B. Spinat oder Rettich). Wir werden daher beim Packen auf eine fairere Verteilung achten. Die Temperaturen sinken nun regelmäßig unter 0°. Wenn das Blattgemüse - Spinat, Feldsalat, Postelein, Mangold - in den Tunneln noch gefroren ist, können wir dieses nicht ernten. Es kann also vorkommen, dass ihr im Gemüsebrief "Spinat oder ..." lest, aber tatsächlich niemand Spinat erhalten hat. Es wird leider **wetterbedingt nun häufiger zu kurzfristigen Änderungen der Ernte kommen**.

Auch andere Kulturen werden noch frisch vom Acker geerntet, zum Beispiel Grünkohl und Lauch. In unserem Lauchbeet haben sich **Feldmäuse** gemütlich gemacht und auch schon den ein oder anderen Lauch angenagt. Zwiebelgewächse sind bei Mäusen eher unbeliebt, doch im Winter, wenn das Nahrungsangebot begrenzt ist, greifen sie auch darauf zurück. Viel machen können wir da leider nicht. Gift kommt für uns natürlich überhaupt nicht in Frage. Wir denken aber, dass genug Lauch da ist, dass wir ein bisschen teilen können.

Wir freuen uns auf euren Besuch **am Sonntag, den 11.12. Auf dem Adventsökomarkt am Kollwitzplatz!** Meyke wird den ganzen Tag für euch dort ansprechbar sein und freut sich natürlich nicht nur neue Menschen für PlantAge zu begeistern, sondern auch bestehende Mitglieder persönlich kennenzulernen. Wer am Sonntag Zeit hat, ist außerdem eingeladen, Meyke am Stand zu unterstützen, denn gemeinsam macht es sicher noch mehr Spaß. Meldet euch dazu gerne bei [info@plantage.farm](mailto:info@plantage.farm).

Im Januar erwartet euch ein neues saisonales Highlight in der Gemüsebox: **Rosenkohl!**

Kohlige Grüße  
Euer PlantAge-Team



# Gemüse-Tipps: Hässliche Kartoffeln - was ist da los?

Von Gärtner Jan-David:

Die ruhigere Zeit auf dem Acker bietet aber auch die Möglichkeit, einmal mehr auf Fragen einzugehen, die uns immer mal wieder erreichen. So bekamen wir in den letzten Wochen öfter Hinweise darauf, dass unsere Kartoffeln teils etwas unschön aussehen und zum Teil Warzen haben.

Dabei handelt es sich um sogenannten Kartoffelschorf, der durch ein Bakterium ausgelöst wird, das sich weithin auf vielen Ackerflächen finden lässt. Optisch kann sich der Schorf verschieden darstellen. In unserem Fall handelt es sich um **Buckelschorf**, dessen Namen von den warzenähnlichen Strukturen auf der Kartoffelschale stammt. Einige Sorten sind anfälliger für den Schorf, andere weniger. Bei ausgiebiger Bewässerung der Kartoffelflächen kann das Bakterium teils im Zaum gehalten werden. Allerdings konnten wir in diesem erneut sehr trockenen Sommer gar nicht so viel wässern, als dass der Boden dauerhaft ausreichend feucht geblieben wäre. Unsere Wasserressourcen sind begrenzt und wir hatten noch zahlreiche andere Kulturen, die auf das Wasser dringend angewiesen waren.

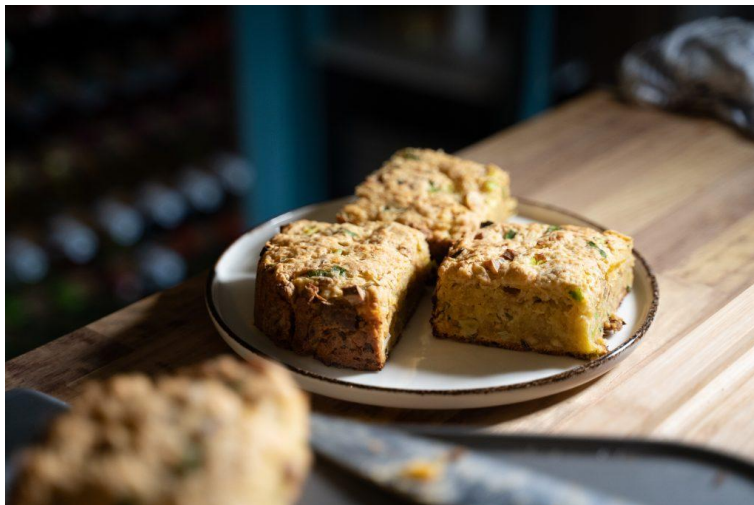
Zur Beruhigung: **Die Kartoffeln sind für den Verzehr problemlos geeignet!** Die Qualität, der Nährwert und der Geschmack bleiben vom Schorf unbeeinflusst. Lediglich die Lagereigenschaften der betroffenen Kartoffeln verschlechtern sich etwas, weshalb wir die besonders stark betroffenen Kartoffelsorten auch schon möglichst früh in die Kisten gepackt haben.

Fotoquelle: [Ökolandbau.de](http://Ökolandbau.de)



## Rezept der Woche: Deftiger Steckrübenkuchen

*Zugegeben, der Begriff Kuchen lässt zunächst erstmal Assoziationen von süßem Teig mit Obst- oder Schokolade wecken. Wenn Gemüse im Teig zu finden ist, dann trotzdem auf der süßen Schiene: Karottenkuchen, Süßkartoffelbrownie, Zucchiniuchen etc. Doch warum nicht einmal komplett herzhaft backen? Bei Pizza und Focaccia schmeckt's doch auch. Für den*



*Teig einfach Zucker weglassen und neben den klassischen Zutaten wie Mehl, Backpulver und Co. einfach fein geraspelte Steckrübe integrieren. Anstelle eines normalen Sonnenblumen- oder Rapsöls kann hier gerne ein hochwertiges Olivenöl verbackt werden. Die würzige Note fügt sich nämlich perfekt in unseren Teig. OBERLECKER!*

## Zutaten

### Für den Kuchenteig

- 800 g Steckrübe geschält
- ein Bund Frühlingszwiebeln
- 800 g Weizenmehl
- 2 Pck Backpulver
- 1,5 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 geh. TL Paprikapulver
- 360 ml Olivenöl
- 4 EL Weißweinessig alternativ Balsamicoessig
- 200 g veganer Reibekäse

### Für die Füllung

- 350 g Räuchertofu
- 2 Prisen Rauchsatz alternativ Raucharoma
- 2 EL Ahornsirup
- 2 EL Sojasoße

## Zubereitung

1. Tofu in kleine Würfel schneiden und in einem EL Olivenöl knusprig anbraten. Rauchsatz, Ahornsirup und Sojasoße unterheben, eine weitere Minute braten lassen und beiseitestellen. Steckrübe fein reiben und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Beides zusammen mit Gewürzen, Olivenöl, Weißweinessig sowie dem veg. Reibekäse in einer Schüssel vermengen.
2. In einer separaten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver vermengen und anschließend, zusammen mit dem Tofu, unter die Steckrübenmasse kneten.
3. Eine große Springform etwas mit Olivenöl einfetten, den Teig hineingeben und im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 40 Minuten backen.

Ofenfrisch oder kalt genießen. Guten Appetit!

Rezept von [Hier kocht Alex](#)