

VEGAN ● ORGANIC ● FARM
PLANTAGE
OHNE MIST



Ernte der Woche KW 8

Vom Feld

- Porree
- Rosenkohl oder Möhren

Aus den Tunneln (vorausgesetzt, es ist nicht gefroren)

- Postelein

Aus dem Lager

- Kartoffeln - Sunita oder Agria
- Rote Beete - Tongo di Chioggia

Von Apfelgalerie

- Äpfel (nicht bio) - Pinova oder Ariva

Aktuelles

Liebe Genoss:innen,

Mit schwerem Herzen **verabschieden wir uns von Gärtner Joseph**. Seit Juli hat er uns beim Unkrautmanagement, dem Anbau im Folientunnel, der Bewässerung und vielen weiteren Dingen unterstützt. Besonders bereichert hat er unser Team mit seiner fröhlichen und freundlichen Art. Wir wünschen ihm bei seiner weiteren persönlichen und beruflichen Entwicklung alles Gute. Ab Juli sucht Joseph nach einer 1- oder 1,5-Zimmer **Wohnung** für ca. 500€ in Berlin (auch Randbezirke möglich). Hinweise gerne an info@plantage.farm

Am Samstag wurde beim **Mitmachttag** auf unserem Acker fleißig gearbeitet. Gemeinsam mit vielen Helfer*innen konnten wir alle Beete für die dieswöchige Pflanzung vorbereiten (→ [Fotos/Beweise](#)). Wir sind dieses Jahr besonders früh dran mit den Frühlingskulturen (4 Wochen), damit wir früher frische Salate haben und auch die Tomaten früher pflanzen können. Draußen werden diese Woche auch schon Frühlingszwiebeln gepflanzt. Es geht also jetzt richtig los!

Über die [Ackerküche-Gruppe](#) wurde deutlich, dass einige das Problem von **"schäumenden Kartoffeln"** hatten. Im heutigen Gemüsebrief haben wir aus diesem Anlass nochmal verschiedene Beispiele recherchiert, wann man Kartoffeln nicht mehr essen sollte. Wir können uns die schäumenden Kartoffeln nur erklären, dass sie bei der Lieferung im Auto (Außentemperatur war -10°C und morgens sogar noch kälter) gefroren sind. Bei uns stehen sie (auch nach dem Packen) in der Kühlung, die eine Temperatur von +4°C hält. Es sollte daher bei den steigenden Temperaturen jetzt nicht nochmal vorkommen. Falls doch, schreibt uns bitte eine E-Mail an info@plantage.farm mit der Info wann und wo ihr eure Kiste abgeholt habt. Für die Zukunft wissen wir, dass wir bei so starken Minustemperaturen keine Kartoffeln im Ernteanteil einplanen dürfen. Wir entschuldigen uns aufrichtig bei allen Betroffenen!

Auch auf dem Feld hat der Frost Schaden angerichtet. Dem **Postelein** in dieser Kiste kann man den Schock noch ansehen. Er hat sehr viel Wasser verloren und wirkt daher schlaff und weniger lebendig. Wir empfehlen daher diesen schnell aufzubrauchen und bis dahin in einem feuchten Tuch im Kühlschrank aufzubewahren.

Juhu! **Rosenkohl!** Eine erfreuliche Abwechslung in der Kiste, wobei wir ganz klar sagen müssen, dass es sich hier um ein Anbauexperiment handelt. Andere Bauern haben uns abgeraten Rosenkohl auf dem sandigen Boden anzubauen. Dafür kann sich die Ernte dann doch sehen lassen. Leider konnten wir nur ca. 200 Stück ernten und müssen leider auf Möhren als Ersatz zurückgreifen. Wir wünschen euch viel Spaß beim Röschen abpiddeln ;-) Die Blätter der Spitze lassen sich übrigens auch verwerten.

Sonnige Grüße

Euer PlantAge-Team

Gemüse-Tipps: Wann sollte man Kartoffeln nicht mehr essen?

Lange Keime oder grüne Stellen

Gekeimte Kartoffeln schmecken nicht gut und haben schon viele Inhaltsstoffe verloren. Sind die Keime grün, ist es ein Zeichen von hohem Solanin Gehalt - eine giftige chemische Verbindung.

Beträgt die Länge des Keims nur etwa einen Zentimeter, verändert sich der Solanin Gehalt der Knolle nur gering (letzte Chance die Kartoffeln zu essen! Zunächst die Stellen aber wegschneiden, weil sie bitter schmecken). Sind die Keime schon über 10 Zentimeter lang, sind sie nicht mehr zum Verzehr geeignet. Das gleiche gilt für grüne Knollen, die zu viel Licht ausgesetzt wurden.

Unangenehmer Geruch

Verdorbene Kartoffeln riechen süßlich-penetrant und muffig. Gute Knollen erkennt man dagegen am angenehm-erdigen Geruch.

Nasse Stellen

Sind die Kartoffeln stellenweise nass, ist es ein Zeichen dafür, dass sie von Pilzen und Bakterien (etwa *Erwinia caratovora*) befallen sind - und somit ein Fall für den Mülleimer! ***(Bei der Auslieferung werden die Kartoffeln durch anderes Gemüse nass. Das hat dann nicht mit einem Befall zu tun. Doch lasst die Kartoffeln erst gut abtrocknen, bevor ihr sie lagert. Zum Lagern eignet sich zum Beispiel ein Jutebeutel, der vor Licht schützt, aber Luft zirkulieren lässt.)***

Tipp: Bei der Lagerung darauf achten, dass Kartoffeln nicht mit Salzen in Berührung kommen, da diese Wasserdampf anziehen. Die Feuchtigkeit kann auf die Kartoffel übergehen und Nassfäule begünstigen.

Die inneren Werte zählen

Sind die Knollen fleckig, sind sie mit Schorf befallen. Die braunen, korkartigen Flecken sind rissig und überziehen die Kartoffel. Schwarzfleckigkeit (wird durch Druck verursacht; die Kartoffel verfärbt sich an der betroffenen Stelle grau, wird blau, dann schwarz) und „innere“ Mängel (etwa Hohlherzigkeit - braun umrandete Hohlräume im Knolleninneren -, Eisenfleckigkeit - rostbraune Fleck durch Virusinfektion und Wachstumsstörung ausgelöst -, Glasigkeit - das Kartoffelinnere ist sehr hell und weist eine wässrige, glasige Konsistenz auf, bedingt durch Störung im Stärkehaushalt) sind erst beim Anschnitt sichtbar.

Quelle:

www.wunderweib.de/wann-du-kartoffeln-nicht-mehr-essen-darfst-13936.html

Rezepte der Woche

Ofenfrische vegane Rosenkohl-Tarte

Zutaten

Teig

- 250 g Mehl
- 150 g Vegane Butter bzw. Margarine (kalt)
- 3 EL Wasser (kalt)
- 3 EL Petersilie (gehackt)
- 1/2 TL Salz

Füllung

- 750 g Rosenkohl
- 1 Zwiebel (weiß)
- 400 ml Pflanzensahne
- 4 EL Speisestärke
- 1 TL Muskatnuss
- Rauchsatz, Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl, die Petersilie und das Salz in eine Schüssel geben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und mit dem kalten Wasser hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. (Keine Angst, wenn er etwas zu krümelig ist, einfach weiter kneten. Ganz geschmeidig wird er nicht, er soll nur zusammenhalten)
2. Den Teig in vier Tarte-Formen verteilen und gleichmäßig am Rand und am Boden festdrücken. (Das geht gut mit dem Boden eines Trinkglases) Anschließend mit einer Gabel den Boden etwas einstechen und die Formen für ca. 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
3. Für die Füllung den Rosenkohl von trockenen Blättern und Enden befreien und vierteln. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden.
4. Den Rest der Zutaten in eine Schüssel geben, miteinander verquirlen und kräftig abschmecken. Nun Rosenkohl und Zwiebelwürfel hinzufügen und gut umrühren, so dass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist.
5. Die fertige Mischung in die Tarte-Formen füllen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 200° (Umluft) backen, bis die Oberfläche knusprig braun ist (ca. 50 Minuten).

Tipps

Falls ihr den Tartes noch etwas mehr Geschmack und Substanz geben wollt, bietet sich als zusätzliche Zutat etwas Räuchertofu an!

Wer keine kleinen Tarte-Formen hat, kann das ganze übrigens auch in einer einfachen großen Tarte- bzw. Quiche-Form backen.

Quelle: www.toastenstein.com/rosenkohl-tarte/