

Aktuelles

Liebe Genoss*innen,

dies ist die letzte Kiste des ersten Gemüsejahres. Seit Juli haben wir jeden Mittwoch und Donnerstag Gemüse geerntet, gepackt und an euch verteilt. Nun heißt es einmal tief durchatmen, um im Januar mit neuer Kraft zu starten. Der neue **Winter-Rhythmus (Lieferung alle 2 Wochen!)**, wird uns Erleichterung bringen und die Möglichkeit uns auf die Vorbereitung des zweiten Jahres zu konzentrieren. Zaunbau, Aufbau von neuen Folientunneln, Anbauplanung, Obstbaumschnitt, Lagerplanung stehen da zum Beispiel auf unserer Liste. Der Winter-Rhythmus wird voraussichtlich von Januar bis einschließlich März, vielleicht auch bis April gehen. In dieser Zeit werden wir neben unseren frischen Salaten aus den Folientunneln, Lagergemüse von Kooperationsbetriebs anbieten.

Für das neue Jahr haben wir uns gute Vorsätze gemacht. Dazu gehört unseren Papierverbrauch und damit unseren CO₂-Fußabdruck zu senken. Die Gemüsebriefe gibt es daher ab Januar für euch **digital**. Natürlich könnt ihr eure Briefe zu Hause ausdrucken, um sie weiterhin ins Gemüsebuch zu heften, doch die Mehrheit fand die Online-Version eine sehr gute Idee.

Wir haben für euch auch eine kleine Hausaufgabe für die Feiertage ;-) Es wäre nämlich ganz großartig, wenn ihr euch einen kleinen Moment Zeit nehmt, um eine **(5-Sterne-)Bewertung bei Facebook und Google (Maps)** zu hinterlassen. Dabei könnt ihr euch z.B. auf einen Ackerbesuch, die Gemüsekiste oder das Projekt im allgemeinen beziehen. Ihr würdet PlantAge damit einen riesen Gefallen tun ♥

Wir möchten uns auch bedanken für die zahlreichen **Einlagenerhöhungen**, die uns bereits erreicht haben. Insgesamt etwa 30.000€ plus etwa 20.000€ vom Crowdfunding, lässt nun noch 50.000€ offen, die wir für Investitionen benötigen. Solltet ihr noch ausgefüllte Einlagenerhöhungen zu Hause liegen haben, so bitten wir Euch diese uns bald zuzusenden.

Wir wünschen Euch eine schöne Weihnachtszeit, Ruhe und einen guten Start ins Jahr 2020.

Liebe Grüße
Euer PlantAge-Team

Rezepte der Woche

Lava Cakes

Ein besonderes Rezept für einen süßen Nachtisch zum Festtag und auch eine Variante, um die ganze Rote Beete abwechslungsreich zu verwerten.

Zutaten

- 100 ml Pflanzenmilch (Soja-, Reis-, Haferdrink)
- 1 TL Essig
- 5 EL Rohrohrzucker
- 2 EL Pflanzenöl (Rapsöl, weiches Kokosöl, mildes Olivenöl)
- Mark einer halben Vanilleschote
- 100 g vorgekochte Rote Bete, fein püriert
- 4 EL Kakaopulver
- 80 g Weizen- oder Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- eine Prise Salz
- 100 g dunkle Schokolade/ hochwertige Kuvertüre
- plus 8 haselnussgroße Stücke Schokolade für die Füllung

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober/ Unterhitze vorheizen.

Die gekochten Rote Bete in der Küchenmaschine/ Blender pürieren.

Die 100 g Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen.

Die pflanzliche Milch mit dem Essig verrühren, für ein paar Minuten zur Seite stellen, gerinnen lassen. Den Zucker, das Pflanzenöl, das Mark der halben Vanilleschote und die pürierte Bete dazu geben und gut verrühren. Den Kakao, das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz dazu geben.

Die geschmolzene Schokolade mit einrühren.

In gefettete, mit Kakaopulver ausgeschwenkte Muffin-Förmchen füllen und in die Mitte jedes Förmchens ein Schokostück drücken. Etwa 20 Minuten backen bis beim Stäbchentest abseits des Schokokerns kein Teig mehr hängen bleibt.

Ein paar Minuten abkühlen lassen, bis sie sich aus den Förmchen lösen lassen, dann am Besten zusammen mit einer Kugel Eis servieren.

Gemüse-Infos: Vom Acker

Die Tipps, Informationen und Rezepte stammen von der Köchin und Autorin Sophia Hoffmann (www.sophiahoffmann.com), noch mehr davon gibt es in ihrem Buch „Zero Waste Küche“ (ZS Verlag).



Merry Christmas allerseits

Ein veganes Gedicht, welches uns von Genosse Wolle zugesandt wurde. Es sind die Stopfen einer Parodie, die auf einem Spottlied von Udo Jürgens' basiert. Singbar ist es nach der Melodie des Weihn8sliedes: 'Heute, Kinder, wird's was geben'

When the snow falls wunderbar
and the people happy are,
when there is Glatteis on the street
and we all a Glühwein need,
then you know, es ist soweit;
she is here, the Weihn8szeit.

Refrain:

*Merry Xmas, merry Xmas,
hear the music, see the lights,
Frohe Weihn8, frohe Weihn8,
merry x-mas allerseits!*

Every Parkhaus ist bese-hetzt,
weil die people fahren jetzt
all to Karstadt, Mediamaharkt.
Manche sind falsch eingeparkt,
shopping sonderbare things,
and the X-mas-Glocke rings.

Mother in the kitchen bähäiks
Schokonuss- and Carobkeks.
Daddy in the Nebenraum
schmückt a Plastik-Nadelbaum
hänging auf some bunte balls,
then, he from the Leiter falls.

Now, the lieben Kinderlahain
to the Zimmer kommen rein,
and es sings the family schauerlich:
"Oh x-mas tree. ..."

Then, ein jeder in the Haus
is packing die Geschenke aus.

Mama finds unter the Tanne
eine brand new Teflonpfanne.
Papa gets a Schlips and Socken.
Everybody does frohlocken.
President speaks on TV.
All around is Harmonie,

bis mother in the kitchen runs.
Im Ofen burns the Seitan-Gans
then, die Feuerwehr, wie schlaue,
kämpft sich clever durch den Stau.
Then, they bring a long long
Schlauch
and a long long Leiter auch.

And they schreien: 'Wasser marsch!'
X-mas ihist now im --- Eimer.



Copyright PlantAge eG, 2019

PlantAge eG, Müllroser Chaussee 76c, 15236 Frankfurt (Oder)

www.plantage.farm | info@plantage.farm | Facebook & Instagram @plantage.farm

Dieser Gemüsebrief wurde auf Recyclingpapier gedruckt

VEGAN ● ORGANIC ● FARM
PLANTAGE
OHNE MIST



Ernte der Woche KW 51

Aus eigenem Anbau

- Petersilie
- Rote Beete
- Kartoffeln
- Möhren
- Grünkohl
- Chinakohl
- Asiasalat
- Postelein
- Radicchio

Von Heidrun Hauke aus Markendorf

- Äpfel (bio)