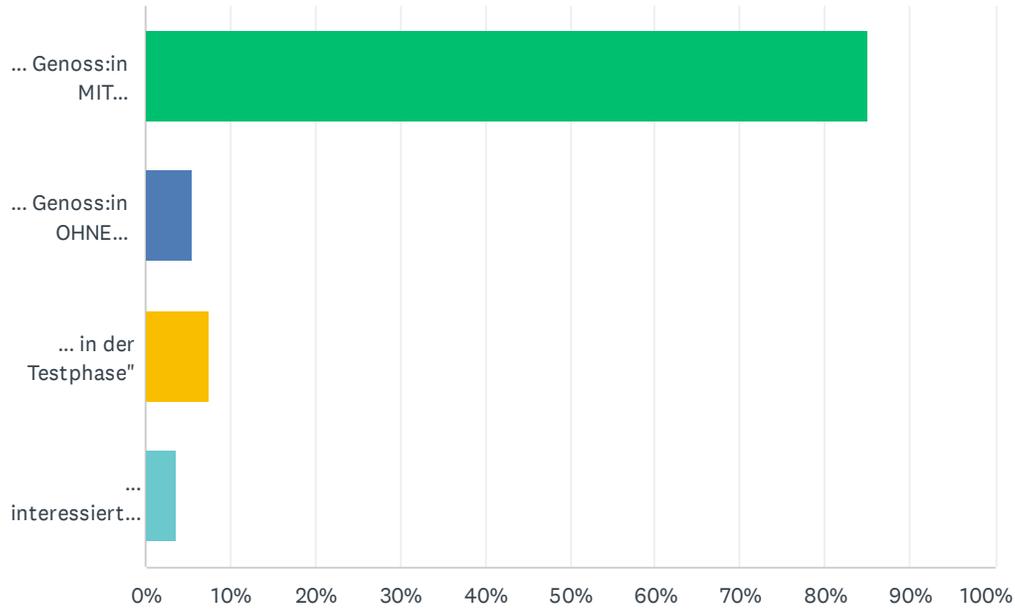


F1 "Ich bin...

Beantwortet: 567 Übersprungen: 3



ANTWORTOPTIONEN	BEANTWORTUNGEN	
... Genoss:in MIT Jahreserntevertrag"	85.01%	482
... Genoss:in OHNE Jahreserntevertrag"	5.64%	32
... in der Testphase"	7.41%	42
... interessiert, 2024 Mitglied der Solawi zu werden"	3.53%	20
Befragte insgesamt: 567		

F2 Wie zufrieden bist du mit der PlantAge Gemüseboxe allgemein? (5 Smileys = sehr zufrieden)

Beantwortet: 560 Übersprungen: 10

4 

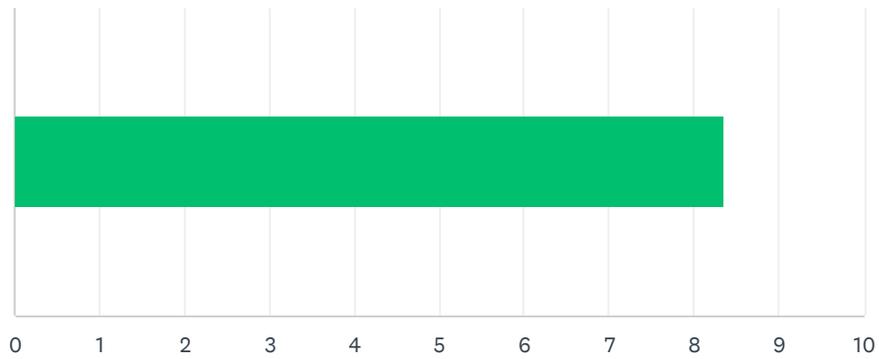
average rating



	1	2	3	4	5	INSGESAMT	GEWICHTETER MITTELWERT
😊	0.54%	1.07%	13.39%	56.07%	28.93%		
	3	6	75	314	162	560	4.12

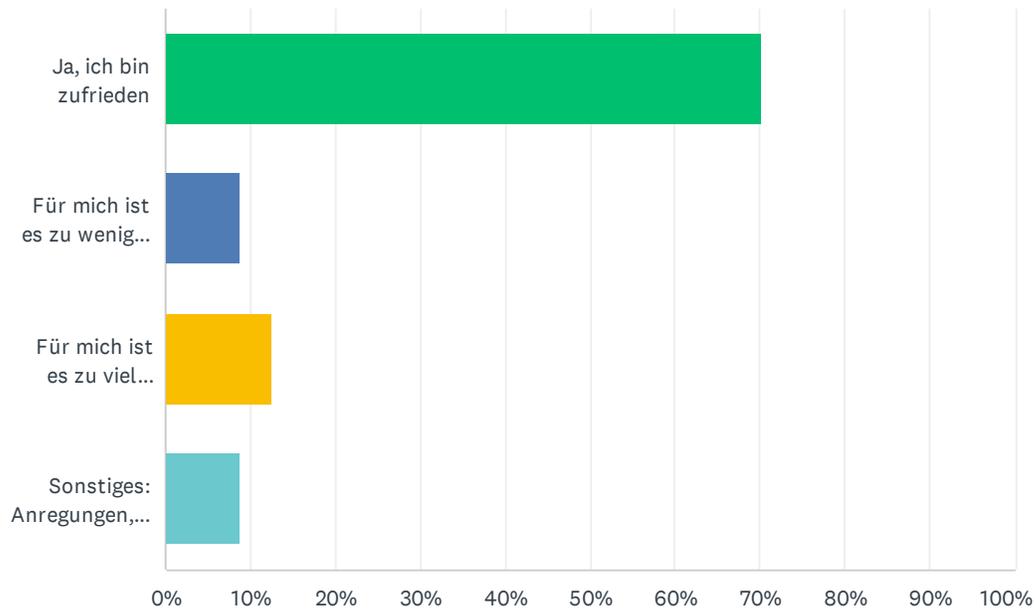
F3 Von 1 - 10 würdest du PlantAge deinen Freund:innen empfehlen?

Beantwortet: 564 Übersprungen: 6



F4 Bist Du insgesamt mit der Gemüsemenge in deiner Gemüsekiste zufrieden?

Beantwortet: 565 Übersprungen: 5



ANTWORTOPTIONEN	BEANTWORTUNGEN	
Ja, ich bin zufrieden	70.09%	396
Für mich ist es zu wenig Gemüse	8.67%	49
Für mich ist es zu viel Gemüse	12.57%	71
Sonstiges: Anregungen, etc.	8.67%	49
GESAMT		565

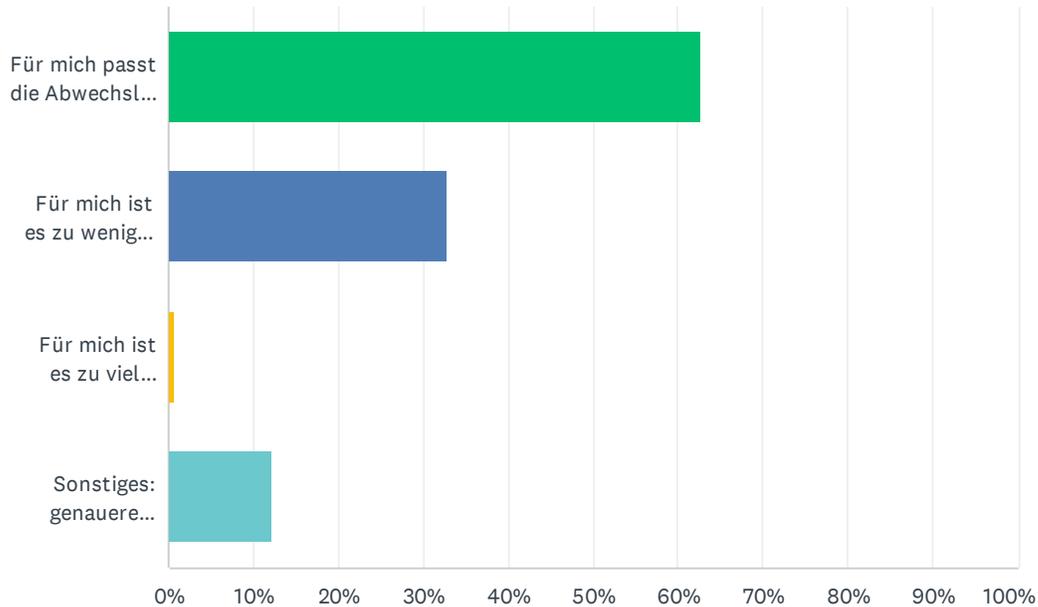
#	SONSTIGES: ANREGUNGEN, ETC.	DATE
1	Teils zu viel insb. im Sommer	3/7/2024 11:03 PM
2	Mal ja, Mal nein.	3/6/2024 4:19 PM
3	Nicht ausgeglichen	3/6/2024 6:13 AM
4	Sind sehr zufrieden, nur dass es im (Spät)Sommer manchmal bisschen viel auf einmal war von Sachen, die man schlecht lagern kann.	3/5/2024 11:22 PM
5	Ich werde es erst morgen abholen zum ersten Mal	3/5/2024 8:31 PM
6	Für mich ist es zu viel von manchem Gemüse und zu wenig von anderem	3/5/2024 9:46 AM
7	Im Winter zu wenig Gemüse, im Sommer gut	3/5/2024 9:45 AM
8	Ich bin Mitglied ohne Ernteanteil	3/5/2024 9:11 AM
9	Insgesamt zufrieden, der Kisteninhalt scheint jedoch recht ungleich verteilt zu sein. Zumindest nach dem ersten Eindruck. Mittelt sich dann vielleicht über die Zeit...	3/5/2024 8:18 AM

10	Mal zu viel Kartoffeln und mal zu wenig Gemüse für zwei Personen	3/4/2024 9:48 PM
11	Wir teilen uns die Kiste jetzt. Alle 2 Wochen ist super.	3/4/2024 9:16 PM
12	Wir steigen aktuell auf die zweiwöchige Kiste um, nach Wegzug unserer Nachbarn. Eine ganze Kiste jede Woche ist leider zu viel für uns (2 Erw., 1 Kind).	3/4/2024 9:01 PM
13	Salat, Salat, Salat ist für mich manchmal Tricky, da ich es sofort bearbeiten muss, damit er nicht vergeht	3/4/2024 8:24 PM
14	1/2 Kiste wäre gut	3/4/2024 8:23 PM
15	Es sind manchmal zu viele Zwiebeln und bei Rosenkohl, Möhren, Weißkohl etc. reicht es nicht für eine Beilage zur Mahlzeit für 2 Personen	3/4/2024 8:09 PM
16	zufrieden, aber momentan ist es sehr kartoffellastig	3/4/2024 6:19 PM
17	für mich ist es teilweise zu wenig von manchen und zu viel von anderen Gemüse	3/4/2024 5:47 PM
18	Vllt wegen des Winters, sehr viel von einem für eine Person	3/4/2024 5:47 PM
19	Ich bin zufrieden. Aktuell ist es recht wenig, im Sommer zu viel. Ich verstehe aber, dass das der Saison geschuldet ist. Säfte und Hafermilch brauche ich nicht.	3/4/2024 5:32 PM
20	wir teilen zu zweit und das ist sehr ausreichend	3/4/2024 5:11 PM
21	Preis-Leistung-Qualität stimmte leider häufig nicht	3/4/2024 4:54 PM
22	Generell ist die Menge super. Allerdings manchmal sehr viel von einem Gemüse, z.B. Kartoffeln.	3/4/2024 4:37 PM
23	mal so, mal so, kommt u.a. auf die Lagerfähigkeit der Waren an. diese Woche fand ich die Menge etwas wenig	3/2/2024 4:25 PM
24	Weiß ich noch nicht	3/2/2024 3:46 PM
25	Ja schon, aber weniger sollte es nicht sein	3/2/2024 12:07 AM
26	Bekomme zzt keine	2/28/2024 12:22 PM
27	Ich wäre nach wie vor dankbar, wenn es zusätzlich die Option gäbe, im Zweiwochenrhythmus eine Kiste zu bekommen	2/28/2024 12:10 PM
28	Man kann sie nicht mitgestalten	2/24/2024 4:27 PM
29	Kann ich noch nicht sagen	2/24/2024 10:54 AM
30	Tendenziell zu viel, ich verschenke einfach viel und bin deswegen beliebt bei den Nachbarn :-)	2/24/2024 7:38 AM
31	Es ist immer mal wieder zu viel, Singelhaushalt	2/23/2024 9:23 PM
32	Manchmal zu viel von einem Gemüse	2/23/2024 7:49 PM
33	Unterschiedlich	2/22/2024 4:30 PM
34	Manchmal zu viel Salat auf einmal	2/21/2024 11:54 PM
35	OK Gemüsemenge, aber zu viel von die gleiche Gemuse (zb Salat und Grunkohl) (ich hatte viel mehr bei andere Solawi, aber die Solawi war alter). Manchmal nicht so viel zu essen, fast nur Salat und herbs.	2/21/2024 2:52 PM
36	Für uns passt es als mehrköpfige WG gut, wir kaufen allerdings auch weiteres Gemüse dazu.	2/21/2024 12:06 PM
37	Mehr Grünes, mehr proteinreiches Gemüse, Bohnen, Erbsen, langfristig Nussbäume	2/21/2024 9:37 AM
38	Im Schnitt sind wir zufrieden. Jetzt im Winter ist es vielleicht etwas wenig.	2/20/2024 10:49 PM
39	14 tägig funktioniert für uns	2/20/2024 10:12 PM
40	insgesamt gut aber manchmal leider doch etwas zu viele Beschädigungen/Unfrisches/Schlechtes	2/20/2024 10:06 PM
41	Manchmal zu wenig von einer Sorte	2/20/2024 7:56 PM

42	Manchmal zu viel von einer Sorte: 3 Salatköpfe, aber 4 Tomaten	2/20/2024 7:11 PM
43	Wir teilen die Kiste jetzt zu viert, seitdem passt es	2/20/2024 7:10 PM
44	Für mich alleine wäre es wöchentlich zu viel, daher habe ich einen Erntebuddy	2/20/2024 5:19 PM
45	Im Winter ist es zu wenig Gemüse. im Sommer ist es super.	2/20/2024 4:53 PM
46	kommt drauf an. Zuviel Kartoffeln im Winter. Der Postelein is zu sehr gequetscht in der Tüte, so dass er schimmelt teilweise. Ansonsten esse ich sehr viel Gemüse.	2/20/2024 4:52 PM
47	Manchmal etwas zu wenig Gemüse 😊	2/20/2024 4:48 PM
48	Ich bin Alleinsorgend - möchte mein Kind (Teenager) an regional-saisonales Gemüse heranführen, also kaufe ich meistens noch zu und habe gleichzeitig zu viel (da sverschenke ich an Nachbar*innen). Aber der Bildungs- und Soli-Aspekt überwiegt. Das in der Mitgleidschaft abzubilden oder in den Portionen wäre super! Denn wir sind zwar Mini- aber eben auch Familie!	2/20/2024 4:45 PM
49	Es ist 50/50 für mich. Teils zu viel Gemüse das ich nicht vertrage oder ungerne zubereite (Zwiebeln, Rote Beete, Grünkohl), aber das ist jahreszeitbedingt. Öfters schon nicht mehr gutes Gemüse trübt die Stimmung auch. Menge mal sehr viel mal reichlich wenig (eher im Winter).	2/20/2024 4:44 PM

F5 Bist Du insgesamt mit der Abwechslung in deiner Gemüsebox zufrieden?

Beantwortet: 564 Übersprungen: 6



ANTWORTOPTIONEN	BEANTWORTUNGEN
Für mich passt die Abwechslung	62.59% 353
Für mich ist es zu wenig Abwechslung	32.80% 185
Für mich ist es zu viel Abwechslung	0.71% 4
Sonstiges: genauere Erklärungen:	12.23% 69
Befragte insgesamt: 564	

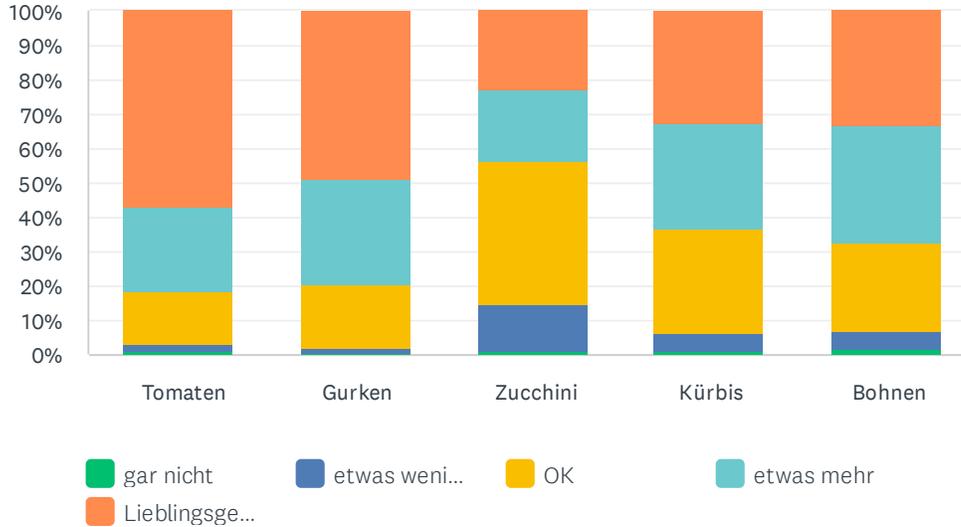
#	SONSTIGES: GENAUERE ERKLÄRUNGEN:	DATE
1	Es ist schon teilweise sehr eintönig, was in den Wintermonaten in der Kiste ist	3/8/2024 7:40 AM
2	Danke, dass ihr im Winter versucht so viel Abwechslung wie möglich reinzubringen	3/6/2024 8:05 AM
3	gerade große gemüse (wie rüben) könnten in größeren abständen kommen	3/6/2024 7:25 AM
4	zu viel grünkohl!	3/5/2024 8:50 PM
5	Weiß ich noch nicht	3/5/2024 8:31 PM
6	Kommt auf die Jahreszeit an. Oft top, aber jetzt in letzter Zeit ja zB sehr viele Kartoffeln. Aber ist ok	3/5/2024 1:46 PM
7	Ich bin Mitglied ohne Ernteanteil	3/5/2024 9:11 AM
8	bin nicht ganz zufrieden im Winter. Mehr von paar Sachen und weniger von anderen	3/5/2024 8:38 AM
9	manchmal hat eine kiste ein paar sachen die nicht genug sind, um was richtiges zu machen	3/4/2024 10:22 PM
10	Die Gemüseportionen sind manchmal zu klein, so dass man dazu kaufen muss	3/4/2024 9:51 PM

11	Mehr kinderfreundliche Gemüse: z.B. Möhren, (süße) Paprika im Sommer; Zuckerhut nur auf Wunsch (da von Kindern nicht gemocht!)	3/4/2024 9:48 PM
12	Im Sommer top, im Winter naturgemäß eher so mittel. :)	3/4/2024 9:16 PM
13	Mehr Abwechslung fände ich gut damit es nicht so schlimm ist, wenn man ein Gemüse zb nicht gerne mag	3/4/2024 8:23 PM
14	Es ist schön, dass es saisonal ist und dadurch im Winter etwas zu wenig Abwechslung	3/4/2024 8:09 PM
15	Ist abhängig von der Saison	3/4/2024 6:41 PM
16	im Winter ist es schon etwas eintönig und oft eben die Gemüsesorten, die nicht grade unsere Lieblingsspeisen sind. Ich hab aber inzwischen einen Fundus an Rezepten, die auch ungeliebtes Grünzeug schmackhaft machen	3/4/2024 5:52 PM
17	Zu viel Kohl was bei uns zuhause leider kaum wer essen will, Kartoffeln Möhren Salat Zwiebeln gehen immer Kohl ist eher schwierig für unsere Kinder egal wie wir ihn kochen	3/4/2024 5:50 PM
18	Im Winter gerne mehr Pastinaken, Bmuenkohl etc und Obst wäre auch super	3/4/2024 5:48 PM
19	Siehe 4.	3/4/2024 5:47 PM
20	Im Winter zu wenig Abwechslung	3/4/2024 5:32 PM
21	Ich freue mich über alles Frische, Salatife, sie aktuell der Feldsalat. (-:	3/4/2024 5:32 PM
22	Diesen Winter zu oft Grünkohl	3/4/2024 5:31 PM
23	Im Winter etwas wenig Abwechslung (grünkohl!!); aber nicht schlimm zu wenig. Nur ein bißchen zu wenig. Also, eigentlich nur zu wenig Abwechslung von grünkohl :)	3/4/2024 5:26 PM
24	Super aber die Kartoffelmenge ist extrem hoch und ich habe Probleme sie zu verbrauchen.	3/4/2024 5:23 PM
25	Es häuft sich manchmal. z.B. >2 kg Lauch, nächste Woche wieder Lauch.	3/4/2024 4:54 PM
26	es gibt bestimmte Sachen, die meine Kinder nicht essen (ich auch nicht so gerne)	3/4/2024 4:50 PM
27	im Winter	3/4/2024 4:46 PM
28	Kommt drauf an. Zu Ende jeder Saison hängt uns immer ein gewisses Gemüse ziemlich aus dem Hals raus, bzw. schaffen wir es teils gar nicht so schnell zu verarbeiten, wie wir eigentlich müssten oder haben einfach im Gefrierfach dafür nicht genug Platz.	3/4/2024 4:34 PM
29	Weiß ich noch nicht.	3/2/2024 3:46 PM
30	Ja schon, aber manchmal wünsche ich mir verschiedene Sorten einer Art, besonders zb beim Salat	3/2/2024 12:07 AM
31	ich mag die Abwechslung aber manche Gemüse nicht z.B. Schwarzrettich	3/1/2024 11:52 AM
32	weniger Kartoffeln, dafür aber jede Woche Karotten und Zwiebeln (je ca. 3 Stück)	2/29/2024 1:45 PM
33	Manches zu viel von einer Sorte, manches genau gut.	2/28/2024 9:52 PM
34	Kenne sie noch nicht, geht erst nächste Woche los	2/28/2024 2:59 PM
35	Ist halt gerade Winter!	2/28/2024 1:05 PM
36	Manches Gemüse ist zu häufig, anderes zu selten	2/28/2024 12:32 PM
37	Bekomme zzt keine	2/28/2024 12:22 PM
38	Bitte mehr proteinreiches Gemüse, Erbsen, Bohnen, Saaten, für die Kinder Nussbäume und Sträucher pflanzen	2/28/2024 11:26 AM
39	Die Abwechslung passt, nur bisher hat in 2 von 3 Gemüseboxen am ersten oder zweiten Tag das Gemüse angefangen zu schimmeln. Den Feldsalat konnte ich einmal komplett so wegschmeißen weil der nicht mehr genießbar war...	2/28/2024 10:32 AM
40	Liegt aber bestimmt an der Jahreszeit Jan/Feb	2/27/2024 12:01 PM
41	Manches Gemüse gibt es zu oft hintereinander. Zb Grünkohl, den immer gut zu verarbeiten	2/27/2024 11:55 AM

	finde ich anstrengend	
42	Nur bestimmte Gemüsesorten waren mir einfach zu oft und zu viel, da wäre etwas mehr Abwechslung super (wie zb Rote Beete)	2/23/2024 12:12 PM
43	Siehe Frage 4	2/23/2024 12:01 PM
44	manche Gemüse schmecken uns nicht so gut	2/23/2024 9:07 AM
45	Grundsätzlich bin ich mit der Abwechslung absolut zufrieden. Ein kleines aber gibt es dennoch: manchmal gibt es zu lange in Folge das gleiche Gemüse. Rote Beete zum Beispiel kann ich erst mal nicht mehr sehen.	2/21/2024 3:47 PM
46	Bisschen viel Schwarzrettich für meinen Geschmack ;)	2/21/2024 1:36 PM
47	wir sind aber auch im Winter gestartet	2/21/2024 10:25 AM
48	Mehr proteinreiche Gemüse, weniger Rüben und Rote Beete	2/21/2024 9:37 AM
49	Ich weiß, dass der Winter nicht leicht ist, aber gefühlt wechseln sich 5 Gemüse immer wieder ab. Auch im Sommer sind etwas besondere Gemüse die Ausnahme bzw. in mikroskopischen Mengen drin.	2/21/2024 9:19 AM
50	Manchmal gibt es zu oft hintereinander das selbe Gemüse, lässt sich aber vielleicht gar nicht vermeiden, ist auch nicht tragisch.	2/21/2024 4:08 AM
51	Im Frühjahr ist zu wenig Abwechslung gewesen. Sonst in Ordnung	2/21/2024 12:16 AM
52	Meistens ist es gut von der Abwechslung, aber von manchen Sachen (Grünkohl, Schwarzrettich) gab es über längere Zeit zu viel	2/20/2024 9:58 PM
53	Zu viel grünkohl	2/20/2024 9:44 PM
54	haben erst eine Kiste bekommen, daher keine Bewertung möglic	2/20/2024 9:13 PM
55	Zuviel Mangold, postelein, Steckrübe, Grünkohl	2/20/2024 8:56 PM
56	Im allgemeinen ist es super, aber es gibt ein paar Schwerpunkte, die ich verändern würde. Keine Steckrüben! Zu viele Rüben. Dafür mehr Chinakohl, mehr WUrzelpetersilie, mehr von den leckeren sachen :) Nur keine Steckrüben mehr :-/	2/20/2024 8:04 PM
57	Kann ich noch nicht sagen, weil ich in der Testphase im Winter bin. Den Bedingungen entspr. abwechslungsreich.	2/20/2024 7:34 PM
58	Meistens passt es. Manchmal schaffen wir es nicht alles zu verbrauchen und dann kommt in der nächsten Kiste nochmal das selbe. Im Winter z.b. mit Kartoffeln. Manchmal mit dem posteleinsalat und eine Sorte der Knollen, die schmecken uns nicht so gut.	2/20/2024 5:55 PM
59	Ich habe diesen Winter angefangen, von daher kenne ich nur die Winterkisten. Ich bin mir sicher, dass im Sommer mehr Abwechslung kommt :)	2/20/2024 5:47 PM
60	ja	2/20/2024 5:47 PM
61	Im Winter könnte es mehr Abwechslung geben, z.B. unterschiedliche Kohlsorten.	2/20/2024 5:36 PM
62	Ich finde, wenn man sich auf saisonal einlässt, dann muss man damit klarkommen, dass im Winter die Auswahl geringer ist. Ich finde, es fördert die Kreativität.	2/20/2024 5:34 PM
63	Zu viele Kartoffeln	2/20/2024 5:07 PM
64	Ich bin positiv überrascht von der Abwechslung - es könnte aber noch etwas besser sein	2/20/2024 5:01 PM
65	Im Winter könnte mehr Abwechslung sein, weniger Kartoffeln & Beete	2/20/2024 4:58 PM
66	für mich sind es zu viele Kohlenhydrate durch die Kartoffelmenge	2/20/2024 4:53 PM
67	Die schmalen Kräuterbündel finde ich persönlich überflüssig, zu aufwendig in der Verarbeitung / Säuberung - Kräuter hat man ja selbst mal auf dem Balkon/Fensterbrett ...	2/20/2024 4:45 PM
68	Es ist genug Abwechslung, allerdings ist die Menge an Kartoffeln im Winter manchmal schwer zu bewältigen.	2/20/2024 4:43 PM
69	zu viel manchmal von einer Gemüsesorte über einen Zeitraum, das ist dann zu dominant	2/20/2024 4:40 PM

F6 Welches Gemüse magst du besonders gern? - Kategorie FruchtgemüseGemüse

Beantwortet: 567 Übersprungen: 3



	GAR NICHT	ETWAS WENIGER	OK	ETWAS MEHR	LIEBLINGSGEMÜSE!	INSGESAMT	GEWICHTETER MITTELWERT
Tomaten	0.88% 5	2.47% 14	15.02% 85	24.91% 141	56.71% 321	566	4.34
Gurken	0.53% 3	1.59% 9	18.20% 103	30.74% 174	48.94% 277	566	4.26
Zucchini	1.06% 6	13.76% 78	41.45% 235	20.99% 119	22.75% 129	567	3.51
Kürbis	1.06% 6	5.48% 31	30.57% 173	30.04% 170	32.86% 186	566	3.88
Bohnen	1.59% 9	5.49% 31	25.31% 143	34.51% 195	33.10% 187	565	3.92

#	WÜNSCHE AN FRUCHTGEMÜSE	DATE
1	Aubergine, Paprika	3/6/2024 9:32 PM
2	Zucchini sollten klein sein.	3/6/2024 7:57 PM
3	verschiedene Tomatensorten(Fleischtomaten sind toll) oder Erbsen	3/6/2024 7:22 PM
4	Zuckerschoten	3/6/2024 4:23 PM
5	Vlt mich andere Tomatensorten?	3/6/2024 3:05 PM
6	Paprika	3/6/2024 9:12 AM
7	Die gelben Zucchini sind häufiger mal bitter im letzten Jahr	3/6/2024 8:05 AM
8	Aubergine	3/6/2024 7:30 AM
9	paprika	3/6/2024 7:25 AM
10	Paprika, wenn man das hier anbauen kann	3/6/2024 6:32 AM
11	Größere Portion an Bohnen	3/5/2024 11:22 PM

12	Paprika, Edamame, Erbsen	3/5/2024 10:00 PM
13	Birne, Mandarinen, Beeren, Wassermelone	3/5/2024 8:31 PM
14	Paprika	3/5/2024 2:37 PM
15	Zuckerschoten	3/5/2024 1:46 PM
16	Zucchini ist cool aber es war phasenweise viel zu viel. Paprika wäre noch cool!	3/5/2024 12:55 PM
17	Tomaten waren 2022/23 auch jeweils nicht wirklich lecker	3/5/2024 12:28 PM
18	Paprika	3/5/2024 10:38 AM
19	Erbsen	3/5/2024 10:14 AM
20	Aubergine, Cocktailtomaten, Paprika	3/5/2024 9:46 AM
21	Paprika	3/5/2024 9:45 AM
22	Auberginen, mehr Gurken, Spinat, Coriander, Paprika	3/5/2024 8:38 AM
23	Pastinaken	3/5/2024 8:32 AM
24	Schnittsalat, Aubergine	3/5/2024 8:26 AM
25	Paprika, Chili, Bohnen	3/5/2024 8:07 AM
26	Rharbarbar, Spargel grün und weiss	3/4/2024 9:51 PM
27	Habt Ihr schon mal versucht, Auberginen anzubauen?	3/4/2024 9:48 PM
28	Leider vertrage ich keine Tomaten. Ich schenke sie aber gerne weiter.	3/4/2024 9:23 PM
29	Paprika, Aubergine	3/4/2024 9:07 PM
30	Aubergine	3/4/2024 9:01 PM
31	Paprika	3/4/2024 8:57 PM
32	Auberginen	3/4/2024 8:54 PM
33	Paprika, Aubergine, Chili,	3/4/2024 8:12 PM
34	Mehr Tomaten und Gurken	3/4/2024 6:41 PM
35	Paprika	3/4/2024 6:19 PM
36	Erbsen, Auberginen	3/4/2024 5:52 PM
37	Aubergine	3/4/2024 5:47 PM
38	Beeren sind toll! insb. schwarze Johannisbeeren. Gestern auf dem Waldgartenkongress gab es einen Beitrag zu "Baumgemüse", also schmackhafte und nahrhafte Blätter von Bäumen als Nahrung. Das fand ich super! Ich mag zB Lindenblätter. mehr dazu https://perennialagriculture.institute/2023/01/10/trees-with-edible-leaves-pais-latest-publication/	3/4/2024 5:32 PM
39	Rote Beete, dicke Bohnen und Karotten	3/4/2024 5:23 PM
40	Paprika	3/4/2024 5:21 PM
41	Was ist Aubergine? die liebe ich sehr	3/4/2024 5:11 PM
42	Auberginen	3/4/2024 5:11 PM
43	Erbsen, Zuckerschoten	3/4/2024 4:54 PM
44	Aubergine	3/4/2024 4:23 PM
45	Aubergine, Paprika (capsicum annum), Melone	3/2/2024 7:50 PM
46	Aubergine, Mais, Paprika	3/2/2024 4:25 PM
47	Brokkoli, Blumenkohl, Bohnen (alle), Erbsen (alle), Paprika, Mais, Melonen	3/2/2024 3:46 PM

Mein Lieblingsgemüse für 2024

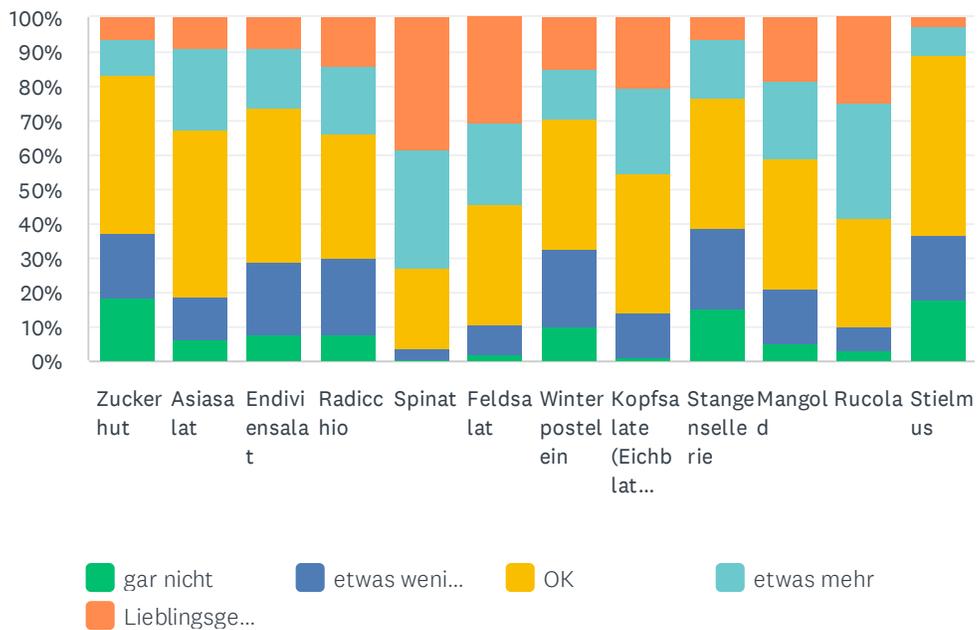
SurveyMonkey

48	Paprika, Rotkohl	3/2/2024 12:07 AM
49	Paprika	2/29/2024 6:11 PM
50	Paprika, Aubergine	2/29/2024 1:45 PM
51	Minigurken!	2/28/2024 10:53 PM
52	Aubergine, Paprika, Chili	2/28/2024 1:05 PM
53	Paprika	2/28/2024 11:57 AM
54	Aubergine, Paprika und geschmackvollere Tomate	2/28/2024 11:20 AM
55	andere Kürbissorten (Delicata, Kabocha)	2/28/2024 9:27 AM
56	Paprika, Aubergine, Chili	2/27/2024 7:52 PM
57	Zuckerschoten	2/27/2024 12:01 PM
58	Aubergine	2/25/2024 10:13 PM
59	Erbsen, Ackerbohnen	2/25/2024 3:15 PM
60	Aubergine :)	2/25/2024 10:52 AM
61	Spitzpaprika	2/24/2024 5:21 PM
62	Aubergine	2/24/2024 12:33 AM
63	Auberginen, Paprika... wenn überhaupt möglich	2/23/2024 9:23 PM
64	Paprika, Aubergine und noch mehr Kürbis 	2/23/2024 9:07 AM
65	Zuckerschoten	2/22/2024 10:36 PM
66	Paprika, Chilli,	2/22/2024 10:20 PM
67	Gerne mehr Kürbis	2/22/2024 3:03 PM
68	Karotten	2/21/2024 11:54 PM
69	Paprika, Zuckerschoten und BITTE andere Tomaten, gerne Cocktailtomaten	2/21/2024 11:38 PM
70	knoblauch	2/21/2024 11:06 PM
71	Aubergine, Brokkoli	2/21/2024 6:43 PM
72	mehr Kohlrabi; Erbsen	2/21/2024 4:40 PM
73	Mehr Beeren	2/21/2024 3:29 PM
74	Paprika	2/21/2024 2:57 PM
75	Radicchio, Amaranth Blätter, Dill, Petersilie, Paprika	2/21/2024 2:56 PM
76	Tomaten und Gurken sollten wirklich mehr sein. Vor allem mehr als Salat	2/21/2024 1:40 PM
77	Aubergine, Erbsen,	2/21/2024 1:09 PM
78	Andenbeeren wären toll	2/21/2024 12:52 PM
79	Mehr Beeren	2/21/2024 12:17 PM
80	Paprika	2/21/2024 12:06 PM
81	Paprika	2/21/2024 10:25 AM
82	Mehr Bohnen und Erbsen	2/21/2024 9:37 AM
83	Auberginen, falls die im Folientunnel wachsen	2/21/2024 8:59 AM
84	Die GELBEN Zucchini bitte nicht mehr, die haben immer unangenehm geschmeckt.	2/21/2024 4:08 AM
85	Paprika (falls sinnvoll bei uns anbaubar)	2/21/2024 1:36 AM

86	Cocktailtomaten	2/21/2024 12:16 AM
87	Aubergine? Falls das ein Fruchtgemüse ist	2/21/2024 12:02 AM
88	Aubergine	2/20/2024 10:55 PM
89	Beeren	2/20/2024 10:06 PM
90	Erdbeeren ;-)	2/20/2024 9:44 PM
91	Andere Tomatensorte, die waren irgendwie nicht so aromatisch	2/20/2024 8:36 PM
92	Paprika	2/20/2024 8:05 PM
93	Tomaten schmecken nicht :-)	2/20/2024 8:03 PM
94	Auberginen, Paprika	2/20/2024 7:51 PM
95	Paprika, Auberginen, Erbsen	2/20/2024 7:34 PM
96	Mais	2/20/2024 7:34 PM
97	Paprika, Aubergine, Schmorgurke	2/20/2024 7:23 PM
98	gerne feste, aromatische Tomatensorten die ein paar Tage halten und nicht schon zerdrückt ankommen, sonst eher weniger davon,gerne auch Erbsen	2/20/2024 7:20 PM
99	Erbsen	2/20/2024 7:10 PM
100	Physalis, Aubergine, Paprika	2/20/2024 6:50 PM
101	Paprika, Aubergine, Melone	2/20/2024 6:42 PM
102	Gerne mehr Bohnen und Bohnenarten	2/20/2024 6:32 PM
103	Gern Paprika, Zuckrerbsen, Auberginen und im Winter mehr Kürbisse, gern auch unterschiedliche	2/20/2024 6:15 PM
104	Paprika, Aubergine	2/20/2024 6:13 PM
105	Paprika	2/20/2024 6:11 PM
106	Paprika, Aubergine	2/20/2024 5:55 PM
107	Auberginen!! 🤔 Erbsen, Paprika, grüne Bohnen	2/20/2024 5:44 PM
108	Stangenbohnen	2/20/2024 5:36 PM
109	Aubergine, Paprika	2/20/2024 5:36 PM
110	Auberginen, Zuckerschoten	2/20/2024 5:33 PM
111	Paprika, Aubergine	2/20/2024 5:18 PM
112	Ich liebe Zucchini, aber zur Zucchini-Zeit ist es mir zu viel, weil ihr sie immer so riesig werden lasst. Da würde ich mir wünschen, dass ihr sie erntet, wenn sie noch klein sind, oder auch in Blüte - letztere kann man nämlich auch wunderbar verarbeiten!	2/20/2024 5:17 PM
113	Gehört Aubergine hier rein?	2/20/2024 5:12 PM
114	Aubergine, Chilli	2/20/2024 5:11 PM
115	Aubergine 🤔	2/20/2024 5:09 PM
116	Erbsen; meint ihr, Aubergine ginge?	2/20/2024 5:01 PM
117	Auberginen	2/20/2024 4:54 PM
118	Aubergine, Paprika,	2/20/2024 4:46 PM
119	Der Sweet Dumpling war der beste Kürbis ever!!	2/20/2024 4:44 PM
120	Paprika	2/20/2024 4:43 PM
121	Gerne Tomaten, aber eine andere Sort wäre toll.	2/20/2024 4:41 PM

F7 Welches Gemüse magst du besonders gern? - Kategorie Blattgemüse

Beantwortet: 567 Übersprungen: 3



	GAR NICHT	ETWAS WENIGER	OK	ETWAS MEHR	LIEBLINGSGEMÜSE!	INSGESAMT	GEWICHTETER MITTELWERT
Zuckerhut	18.28% 102	19.18% 107	45.88% 256	10.22% 57	6.45% 36	558	2.67
Asiasalat	6.07% 34	13.04% 73	48.39% 271	23.39% 131	9.11% 51	560	3.16
Endiviensalat	7.71% 43	21.33% 119	44.80% 250	17.38% 97	8.78% 49	558	2.98
Radicchio	7.83% 44	22.42% 126	36.12% 203	19.57% 110	14.06% 79	562	3.10
Spinat	0.36% 2	3.21% 18	24.06% 135	33.87% 190	38.50% 216	561	4.07
Feldsalat	1.95% 11	8.51% 48	35.28% 199	23.76% 134	30.50% 172	564	3.72
Winterpostelein	9.98% 56	22.82% 128	37.61% 211	14.97% 84	14.62% 82	561	3.01
Kopfsalate (Eichblatt, Lollo, Batavia etc.)	1.24% 7	12.77% 72	40.78% 230	24.82% 140	20.39% 115	564	3.50
Stangensellerie	15.33% 86	23.53% 132	37.97% 213	17.11% 96	6.06% 34	561	2.75
Mangold	5.51% 31	15.63% 88	37.66% 212	22.74% 128	18.47% 104	563	3.33
Rucola	3.37% 19	6.75% 38	31.44% 177	33.57% 189	24.87% 140	563	3.70
Stielmus	17.80% 97	18.90% 103	52.48% 286	8.44% 46	2.39% 13	545	2.59

#	WÜNSCHE AN BLATTGEMÜSE	DATE
1	Pak Choi	3/6/2024 4:23 PM
2	Wir lieben Stangensellerie, aber in der Gemüsebox ist er manchmal sehr holzig :(3/6/2024 3:05 PM
3	Bei Blattgemüse ist es manchmal schwierig weil es so erdig ist	3/6/2024 6:32 AM
4	kräuter	3/5/2024 8:50 PM
5	Pak Choi	3/5/2024 2:37 PM
6	Spinat kann man total gut so ernten, dass pro Pflänzchen 3 - 4 Ernten möglich sind - dann bleibt auch die Erde auf dem Feld.	3/5/2024 12:28 PM
7	Rucicola, Spinat	3/5/2024 12:05 PM
8	Radicchio di Treviso tardivo	3/5/2024 9:45 AM
9	Spinat und Bitter Blattgemüse sind immer gut	3/5/2024 8:38 AM
10	Spinat, Petersilie, Chicorée	3/5/2024 8:07 AM
11	Sauerampfer, Löwenzahn	3/4/2024 6:19 PM
12	Chicorée	3/4/2024 6:00 PM
13	Schwarz Kohl, Palmkohl	3/4/2024 5:48 PM
14	s. mein Hinweis zum Punkt davor. Baumblätter, wie junge Birke oder Linde sind super! Mehr siehe https://perennialagriculture.institute/2023/01/10/trees-with-edible-leaves-pais-latest-publication/	3/4/2024 5:32 PM
15	Chicorée	3/4/2024 4:41 PM
16	Im Verhältnis zu 2023	3/4/2024 4:34 PM
17	Chicoree	3/2/2024 7:50 PM
18	Eisberg, Portulak, Pak Choi	3/2/2024 4:25 PM
19	Frühlingszwiebeln	3/2/2024 12:07 AM
20	Ausdauernde Gemüse wie Guter Heinrich, Cordifolia	2/29/2024 10:21 PM
21	Eisbergsalat	2/29/2024 6:45 PM
22	Chicorée	2/29/2024 6:11 PM
23	Rhabarber	2/29/2024 1:45 PM
24	Wildkräutersalat mit Wildblüten	2/28/2024 2:59 PM
25	Canabis	2/25/2024 8:10 PM
26	Romanasalat, Eisbergsalat	2/25/2024 3:15 PM
27	Pakchoi, Chicorée	2/24/2024 5:21 PM
28	Die Endivie ist leider zu kraus und grün, fühlt sich leider wie Gras essen an. Wollt ihr vielleicht mal die glatte Endivie versuchen? Und ich fände den italienischen Stielmus (Cime di Papa) toll.	2/24/2024 4:32 PM
29	Bitte sauberer, es ist so schwer und verbrauch extrem viel Wasser den Salat sandfrei zu kriegen.. vielleicht was einfach zu reinigendes? mit grossem blatt? oder folie zwischen den pflanzen?	2/23/2024 7:18 PM
30	Weitere Salatsorten	2/22/2024 11:00 PM
31	Romasalat	2/22/2024 10:20 PM
32	Stielmus hatte ich noch nicht in der Kiste....	2/22/2024 4:14 PM
33	Amaranthblätter	2/21/2024 2:56 PM

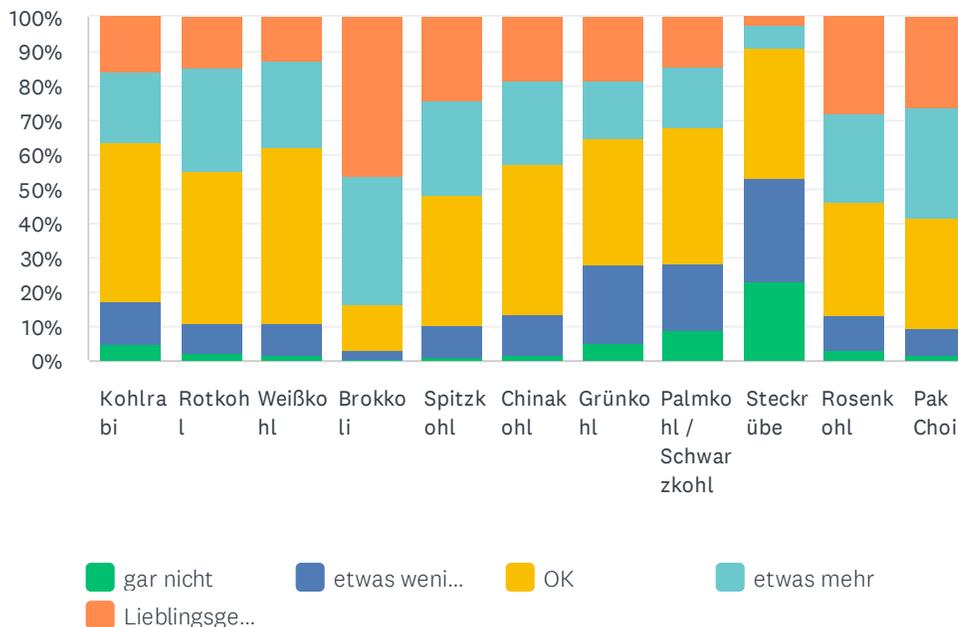
Mein Lieblingsgemüse für 2024

SurveyMonkey

34	Insgesamt weniger, aber Spinat ließe sich viel leichter aufbrauchen. Wenn größere Mengen Grünzeug, dann Spinat	2/21/2024 1:40 PM
35	Mehr Asia & Ruccola	2/21/2024 10:36 AM
36	Romanasalat	2/20/2024 10:55 PM
37	Babyspinat.	2/20/2024 8:36 PM
38	Mangold	2/20/2024 8:05 PM
39	Das Gemüse generell nicht zu spät ernten	2/20/2024 7:34 PM
40	Mangold mag ich den bunten viiiiiel lieber	2/20/2024 7:23 PM
41	Mehr Spinat geht immer	2/20/2024 6:32 PM
42	Eisbergsalat, Chicorée	2/20/2024 6:11 PM
43	Löwenzahn?	2/20/2024 5:55 PM
44	Cavolo Nero, Rhabarber	2/20/2024 5:44 PM
45	Eisberg	2/20/2024 4:58 PM
46	Cima di Rapa, Catalogna	2/20/2024 4:54 PM
47	italienische Sorten Blattgemüse wie z.b. Cime di Rapa, Cicoria, Scarola...	2/20/2024 4:53 PM
48	cime di rapa oder puntarelle	2/20/2024 4:47 PM
49	Lieber Postelein als Feldsalat - viel einfacher in Verarbeitung und Säuberung!	2/20/2024 4:45 PM
50	Wildkräuter Salat vom Acker	2/20/2024 4:44 PM

F8 Welches Gemüse magst du besonders gern? - Kategorie Kohlartiges Gemüse

Beantwortet: 567 Übersprungen: 3



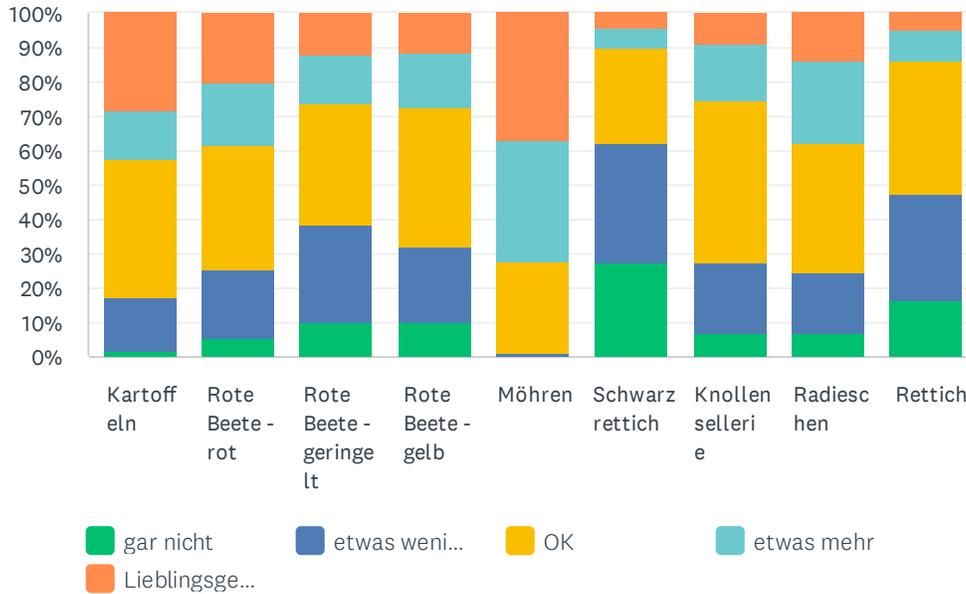
	GAR NICHT	ETWAS WENIGER	OK	ETWAS MEHR	LIEBLINGSGEMÜSE!	INSGESAMT	GEWICHTETER MITTELWERT
Kohlrabi	4.96% 28	12.41% 70	46.10% 260	20.74% 117	15.78% 89	564	3.30
Rotkohl	2.13% 12	9.04% 51	44.15% 249	30.14% 170	14.54% 82	564	3.46
Weißkohl	1.42% 8	9.59% 54	51.15% 288	25.22% 142	12.61% 71	563	3.38
Brokkoli	0.71% 4	2.65% 15	13.07% 74	37.46% 212	46.11% 261	566	4.26
Spitzkohl	1.24% 7	9.22% 52	37.77% 213	27.30% 154	24.47% 138	564	3.65
Chinakohl	1.78% 10	12.10% 68	43.42% 244	24.38% 137	18.33% 103	562	3.45
Grünkohl	5.49% 31	22.65% 128	36.81% 208	16.64% 94	18.41% 104	565	3.20
Palmkohl / Schwarzkohl	8.75% 49	19.64% 110	39.29% 220	18.21% 102	14.11% 79	560	3.09
Steckrübe	23.13% 130	30.07% 169	37.90% 213	6.76% 38	2.14% 12	562	2.35
Rosenkohl	3.01% 17	9.91% 56	33.45% 189	25.49% 144	28.14% 159	565	3.66
Pak Choi	1.42% 8	8.14% 46	31.86% 180	32.39% 183	26.19% 148	565	3.74

#	WÜNSCHE AN KOHLARTIGEM GEMÜSE	DATE
1	Blumenkohl	3/11/2024 9:22 AM
2	Blumenkohl, wilder Brokkoli	3/9/2024 1:32 PM
3	Bitte weniger Schwarzwurzel. Das ist echt der ultimative Endgegner	3/8/2024 7:40 AM
4	Kohlrabi unbedingt wenn möglich mit Blättern	3/6/2024 8:49 AM
5	Blumenkohl	3/6/2024 6:32 AM
6	Grünkohl in größerer Portion (dafür seltener), Rosenkohl mindestens zwei Stangen (idealerweise mit größeren Röschen)	3/5/2024 11:22 PM
7	den kohlrabi früher ernten, er immer schon extrem verholzt	3/5/2024 8:50 PM
8	mehr Wirsing! Absolutes Lieblingsgemüse :-)	3/5/2024 12:28 PM
9	Wirsing	3/5/2024 9:46 AM
10	sprouted seeds	3/5/2024 8:38 AM
11	Brokkoli, Blumenkohl, Wirsing	3/5/2024 8:07 AM
12	Bunte Vielfalt der Kohlrabi für die Kinder - die Augen essen mit!	3/4/2024 9:48 PM
13	Blumenkohl, Wirsing	3/4/2024 9:14 PM
14	Wirsingkohl	3/4/2024 8:57 PM
15	Romanesco, Wirsing	3/4/2024 6:19 PM
16	Blumenkohl	3/4/2024 5:48 PM
17	Blumenkohl	3/4/2024 5:43 PM
18	Blumenkohl, Wirsing	3/2/2024 4:25 PM
19	Wirsingkohl, Blumenkohl	2/29/2024 10:26 PM
20	Blumenkohl	2/29/2024 6:11 PM
21	Blumenkohl	2/29/2024 1:45 PM
22	Schwarzkohl	2/28/2024 11:34 PM
23	Dinosaurierkohl	2/28/2024 5:10 PM
24	Blumenkohl!!!	2/28/2024 2:59 PM
25	keine Steckrüben mehr oder zumindest weniger	2/28/2024 12:32 PM
26	Knospenkohl / Cima di Rapa / Broccoletti	2/28/2024 12:29 PM
27	Brokkolini, Blumenkohl	2/28/2024 11:57 AM
28	Wirsing	2/28/2024 11:20 AM
29	Blumenkohl	2/27/2024 1:05 PM
30	Wirsing	2/27/2024 11:57 AM
31	Wirsing	2/27/2024 11:55 AM
32	Blumenkohl	2/27/2024 11:47 AM
33	Wirsing	2/26/2024 9:24 PM
34	Wirsing	2/25/2024 3:15 PM
35	Wirsing :)	2/25/2024 10:52 AM
36	Blumenkohl, Wirsing	2/24/2024 5:21 PM
37	Kohlrabi darf gerne mehr kommen, Steckrübe verschenken wir immer. Chinakohl wegen Kimchi	2/24/2024 4:32 PM

	für uns nie zu viel.	
38	Wirsing	2/24/2024 12:12 PM
39	Blumenkohl!	2/23/2024 9:23 PM
40	Beim Schwarzkohl und beim Grünkohl sind immer so viele kleine Gäate danei, das ist irgendwie mühselig das zu reinigen:(2/23/2024 7:18 PM
41	Blumenkohl!!! 🤔	2/23/2024 9:07 AM
42	Blumenkohl	2/22/2024 10:20 PM
43	Blumenkohl, Romanesco	2/21/2024 11:38 PM
44	mehr Kohlrabi	2/21/2024 4:40 PM
45	Der Pak Choi war dieses Jahr mein Highlight!	2/21/2024 3:47 PM
46	Wirsing	2/21/2024 2:57 PM
47	Ich habe kein Rosenkohle gehabt dieses jahr :/	2/21/2024 2:52 PM
48	Grünkohl seltener und dafür eine größere Menge. Brokkoli gern viel mehr als die anderen kohlsorten, die sich doch sehr ähneln	2/21/2024 1:40 PM
49	Wirsing	2/21/2024 1:09 PM
50	Blumenkohl, Wirsingkohl	2/21/2024 12:06 PM
51	Blumenkohl	2/21/2024 10:25 AM
52	Wirsing, Blumenkohl	2/20/2024 8:02 PM
53	Blumenkohl	2/20/2024 7:34 PM
54	Wirsing, Blumenkohl, Broccolini	2/20/2024 7:23 PM
55	Blumenkohl	2/20/2024 6:42 PM
56	Wirsing und Blumenkohl	2/20/2024 6:32 PM
57	Blumenkohl	2/20/2024 6:15 PM
58	Wirsing, Romanesco	2/20/2024 6:11 PM
59	Blumenkohl, mehr Broccoli:-)	2/20/2024 5:55 PM
60	Blumenkohl	2/20/2024 5:44 PM
61	Wirsingkohl	2/20/2024 5:36 PM
62	Blumenkohl	2/20/2024 5:36 PM
63	Blumenkkohl	2/20/2024 4:58 PM
64	Spitzkohl ist besonders lecker	2/20/2024 4:48 PM
65	Flower sprouts	2/20/2024 4:44 PM
66	Leider war der Rosenkohl halt häufig schon so meh, dass ich ihn nicht mehr essen konnte, daher gerne weniger. Der Asiasalat hingegen war unglaublich toll!!!	2/20/2024 4:44 PM
67	Schwarzwurzel	2/20/2024 4:44 PM
68	mehr palmkohl ♥	2/20/2024 4:40 PM

F9 Welches Gemüse magst du besonders gern? - Kategorie Wurzelartiges Gemüse

Beantwortet: 566 Übersprungen: 4



	GAR NICHT	ETWAS WENIGER	OK	ETWAS MEHR	LIEBLINGSGEMÜSE!	INSGESAMT	GEWICHTETER MITTELWERT
Kartoffeln	1.60% 9	15.63% 88	40.32% 227	14.03% 79	28.42% 160	563	3.52
Rote Beete - rot	5.32% 30	19.86% 112	36.52% 206	18.26% 103	20.04% 113	564	3.28
Rote Beete - geringelt	10.14% 57	28.47% 160	35.05% 197	14.41% 81	11.92% 67	562	2.90
Rote Beete - gelb	10.12% 57	22.02% 124	40.67% 229	15.63% 88	11.55% 65	563	2.96
Möhren	0.18% 1	1.06% 6	26.90% 152	34.87% 197	36.99% 209	565	4.07
Schwarzrettich	27.35% 154	34.81% 196	27.89% 157	5.86% 33	4.09% 23	563	2.25
Knollensellerie	6.75% 38	20.43% 115	47.78% 269	16.16% 91	8.88% 50	563	3.00
Radieschen	6.90% 39	17.88% 101	37.35% 211	24.42% 138	13.45% 76	565	3.20
Rettich	16.16% 91	31.44% 177	38.54% 217	9.06% 51	4.80% 27	563	2.55

#	WÜNSCHE AN WURZELARTIGEM GEMÜSE	DATE
1	Süßkartoffel	3/6/2024 9:12 AM
2	Radieschen unbedingt mit Blättern	3/6/2024 8:49 AM
3	Ich vermisse den tollen Topinambur ein wenig.	3/5/2024 11:25 PM

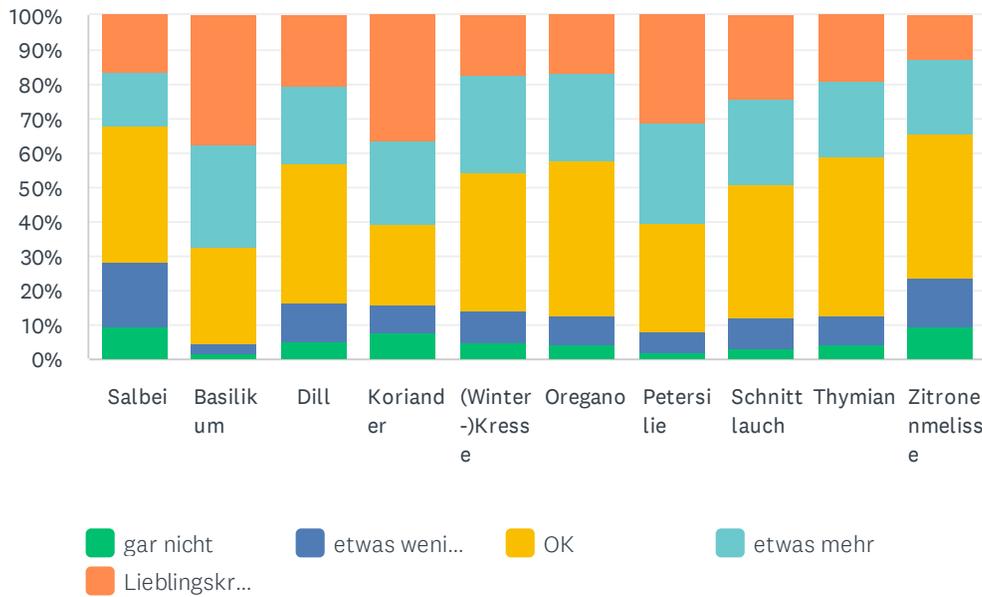
4	Schwarzwurzeln! Bunte Möhren (gabs ja auch schon), Topinambur	3/5/2024 11:22 PM
5	Pastinaken	3/5/2024 2:37 PM
6	Rettich wär schon ok, wenn er nicht so holzig wie 2022/23 ist :-)	3/5/2024 12:28 PM
7	Karotten, Möhren, Karotten	3/5/2024 12:05 PM
8	Topinambur	3/5/2024 9:46 AM
9	Rote Zwiebeln	3/5/2024 9:45 AM
10	Knoblauch, zwiebeln, Süßkartoffeln	3/5/2024 8:38 AM
11	Topinambur sehr sehr gerne	3/5/2024 8:18 AM
12	Fenchel, Zwiebeln	3/5/2024 8:07 AM
13	ich mag radieschen aber kann nicht so viele woche nach woche essen	3/4/2024 10:22 PM
14	Bunte Möhrenvielfalt für die Kinder: Auch gerne die süßen roten Möhren anbauen ! Merci!	3/4/2024 9:48 PM
15	Pastinake, Süßkartoffel	3/4/2024 9:14 PM
16	Pastinaken, Topinambur, Süßkartoffel, FENCHEL	3/4/2024 6:19 PM
17	Süßkartoffel	3/4/2024 5:52 PM
18	Topinambur	3/4/2024 5:43 PM
19	Pastinake (-:	3/4/2024 5:32 PM
20	die Radieschen waren öfter nicht so gut, die Beete super	3/4/2024 5:11 PM
21	Schwarzwurzeln	3/4/2024 12:13 AM
22	Süßkartoffeln, Yams, Yuca	3/2/2024 7:50 PM
23	Rübchen, Zwiebeln (?), Fenchel, Meerrettich, roter Rettich, Pastinake	3/2/2024 4:25 PM
24	Mairübe	2/29/2024 10:26 PM
25	Manche Sachen passen nicht für die Kinder	2/29/2024 10:21 PM
26	Pastinaken :)	2/29/2024 6:11 PM
27	Knoblauch	2/29/2024 1:45 PM
28	Pastinaken, rote möhren	2/28/2024 11:34 PM
29	Bunte Möhren	2/28/2024 1:05 PM
30	etwas weniger Schwarzrettich	2/28/2024 12:32 PM
31	Süßkartoffel	2/28/2024 11:57 AM
32	Pastinake	2/28/2024 11:20 AM
33	Süßkartoffeln, Ingwer	2/27/2024 7:52 PM
34	Pastinaken & Schwarzwurzel	2/27/2024 11:57 AM
35	Schwarzwurzeln	2/27/2024 11:47 AM
36	Mairübchen	2/26/2024 9:24 PM
37	orangefarbene Möhren, mehr Pastinake	2/25/2024 3:15 PM
38	Petersilienwurzel, Topinambur	2/24/2024 10:51 PM
39	Pastinaken, Topinambur, Ingwer	2/24/2024 5:21 PM
40	Mir schmecken eure Kartoffeln sehr, aber ich finde es schade, dass sie nun den zweiten Winter wieder diese Borckenkrankheit haben. Wir würden sie gerne eigentlich mit der Schale	2/24/2024 4:32 PM

verarbeiten, das geht aktuell leider nicht. Von der roten Beete ist es insgesamt etwas zu viel für uns, aber wir legen sie einfach ein. Genauso den schwarzen Rettich...

41	Pastinake, Petersilienwurzel	2/24/2024 12:12 PM
42	Radieschen sind immer so verwurmt und durchlöchert und holzig, wir können die eigentlich nie essen leider	2/23/2024 7:18 PM
43	Pastinaken, Ingwer	2/23/2024 9:07 AM
44	Süßkartoffel	2/23/2024 4:36 AM
45	Süßkartoffel, Pastinake	2/22/2024 10:36 PM
46	Yaco'n	2/22/2024 10:20 PM
47	Pastinaken und Karotten, Karotten, Karotten	2/22/2024 4:19 PM
48	Meerrettich	2/21/2024 11:38 PM
49	Pastinake, Schwarzwurzel, Süßkartoffel	2/21/2024 2:57 PM
50	Mehr möhren	2/21/2024 1:40 PM
51	Pastinaken	2/21/2024 12:06 PM
52	Pastinake ist super	2/21/2024 10:25 AM
53	Pastinaken	2/21/2024 8:59 AM
54	Pastinaken und Möhren	2/21/2024 12:16 AM
55	Schwarzwurzeln	2/20/2024 10:55 PM
56	Kein hilfreiches Feedback, aber: An Radieschen und Rettich mag ich die Blätter eigentlich gerne, also die zumindest bitte beibehalten! Was für mich die Verarbeitung von Kartoffeln schwierig macht, ist, wenn sie klein und/oder stark angefressen oder beschädigt sind. Das Verhältnis von Aufwand zu Nutzen ist dann für mich persönlich am wenig motivierenden Ende des Spektrums. Große Kartoffeln finde ich sehr gut.	2/20/2024 10:39 PM
57	Petersilienwurzel	2/20/2024 8:56 PM
58	Pastinake oder Petersilienwurzel	2/20/2024 8:36 PM
59	Topinambur	2/20/2024 8:29 PM
60	Die Radieschen waren teilweise sehr holzig und eher ungenießbar. das sollte verbessert werden.	2/20/2024 8:23 PM
61	Süßkartoffeln	2/20/2024 8:02 PM
62	Süßkartoffeln	2/20/2024 7:34 PM
63	Süßkartoffel, Pastinake, Topinambur	2/20/2024 7:23 PM
64	Schwarzwurzeln	2/20/2024 6:32 PM
65	Pastinaken, Petersilienwurzel (aber nicht zu viel), Prio weiter Kartoffeln, (bunte) Möhren, Rote Beete, Sellerie	2/20/2024 6:15 PM
66	Süßkartoffel	2/20/2024 6:11 PM
67	Topinambour, Ingwer	2/20/2024 5:44 PM
68	Knollensellerie	2/20/2024 5:36 PM
69	Pastinaken	2/20/2024 5:06 PM
70	Ingwer	2/20/2024 5:02 PM
71	Petersilienwurzeln, Pastinaken	2/20/2024 4:54 PM
72	Pastinake, Wurzelpetersilie wäre im Winter ganz abwechslungsreich	2/20/2024 4:52 PM
73	Pastinaken sind super, Radieschen leider häufig schon zernagt oder holzig.	2/20/2024 4:44 PM

F10 Welche Kräuter magst du besonders gern? - Kategorie Kräuter

Beantwortet: 563 Übersprungen: 7



	GAR NICHT	ETWAS WENIGER	OK	ETWAS MEHR	LIEBLINGSKRÄUTER!	INSGESAMT	GEWICHTETER MITTELWERT
Salbei	9.66% 54	18.60% 104	39.89% 223	15.38% 86	16.46% 92	559	3.10
Basilikum	1.61% 9	3.21% 18	28.04% 157	29.82% 167	37.32% 209	560	3.98
Dill	5.37% 30	10.91% 61	40.61% 227	22.54% 126	20.57% 115	559	3.42
Koriander	8.04% 45	7.68% 43	23.57% 132	24.64% 138	36.07% 202	560	3.73
(Winter-)Kresse	4.83% 27	9.12% 51	40.43% 226	28.26% 158	17.35% 97	559	3.44
Oregano	4.11% 23	8.41% 47	45.26% 253	25.40% 142	16.82% 94	559	3.42
Petersilie	2.14% 12	5.69% 32	31.85% 179	29.18% 164	31.14% 175	562	3.81
Schnittlauch	3.21% 18	8.93% 50	38.93% 218	24.46% 137	24.46% 137	560	3.58
Thymian	4.46% 25	8.04% 45	46.61% 261	22.14% 124	18.75% 105	560	3.43
Zitronenmelisse	9.68% 54	13.98% 78	42.29% 236	21.33% 119	12.72% 71	558	3.13

#	WÜNSCHE AN KRÄUTERN	DATE
1	Mehr verschiedene, kleinere Portionen	3/6/2024 4:23 PM
2	Frischer Liebstöckel wäre auch toll!	3/6/2024 3:05 PM

Mein Lieblingsgemüse für 2024

SurveyMonkey

3	Frühlingszwiebeln	3/6/2024 1:07 PM
4	Liebstöckel	3/6/2024 9:12 AM
5	Generell mehr frische Kräuter wären schön	3/6/2024 6:38 AM
6	Liebstöckel	3/5/2024 10:00 PM
7	Melisse	3/5/2024 8:31 PM
8	Petersilie hab ich immer noch massiv übrig. Schnittlauch ist immer mehr als ich verbrauchen kann - lieber kleinere Büschel, dafür öfters?	3/5/2024 12:28 PM
9	Liebstöckel, Basilikum	3/5/2024 12:05 PM
10	Koriander, Thai-Basilikum, Zitronengras (falls mgl)	3/5/2024 9:46 AM
11	Koriander, die Samen / Petersilie, die glatte	3/5/2024 8:32 AM
12	Koriander, Petersilie	3/5/2024 8:07 AM
13	Basilikum kam im Sommer schon ziemlich verwelkt an! Vielleicht in Töpfen anbauen und in dieser Form ausliefern!	3/4/2024 9:48 PM
14	Rosmarin	3/4/2024 9:16 PM
15	Ingwer, Minze, Majoran, Knoblauch, Kümmel	3/4/2024 9:14 PM
16	Thaibasilikum	3/4/2024 9:07 PM
17	Marrokanische Minze	3/4/2024 9:01 PM
18	Pfefferminze, Rosmarin	3/4/2024 8:12 PM
19	Ringelblume	3/4/2024 6:19 PM
20	Rosmarin	3/4/2024 5:52 PM
21	Habe ich teils selbst auf dem Balkon, daher weniger wichtig für mich	3/4/2024 5:47 PM
22	Minze	3/4/2024 5:47 PM
23	Artemisia annua (einjähriger Beifuss)	3/4/2024 5:32 PM
24	Minze	3/4/2024 5:21 PM
25	Estragon, Minze	3/2/2024 4:25 PM
26	Liebstöckel	2/29/2024 6:11 PM
27	Minze, Rosmarin	2/29/2024 1:45 PM
28	Estragon	2/28/2024 2:59 PM
29	Rosmarin	2/27/2024 11:55 AM
30	Minze	2/24/2024 10:51 PM
31	Grundsätzlich finde ich Kräuter, die jeder auf dem Balkon haben kann weil sie so winterhart sind wie Oregano, Thymian, Salbei NICHT sinnvoll und erst recht nicht in den großen Mengen, in denen sie in der Kiste kommen. Gerne auf die frischen Kräuter fokussieren, die nicht so leicht im Topf wachsen (oder nur im Sommer).	2/24/2024 4:32 PM
32	Mehr Kräuter!	2/24/2024 12:33 AM
33	Rosmarin und Pfefferminze	2/23/2024 10:38 PM
34	grad thymian und salbei ist immer etwas viel, hätte lieber gern was anderes dafür...	2/23/2024 7:18 PM
35	Fenchelsamen	2/23/2024 9:07 AM
36	Weitere Kräuter	2/22/2024 11:00 PM
37	Thai-Basilikum	2/22/2024 10:20 PM

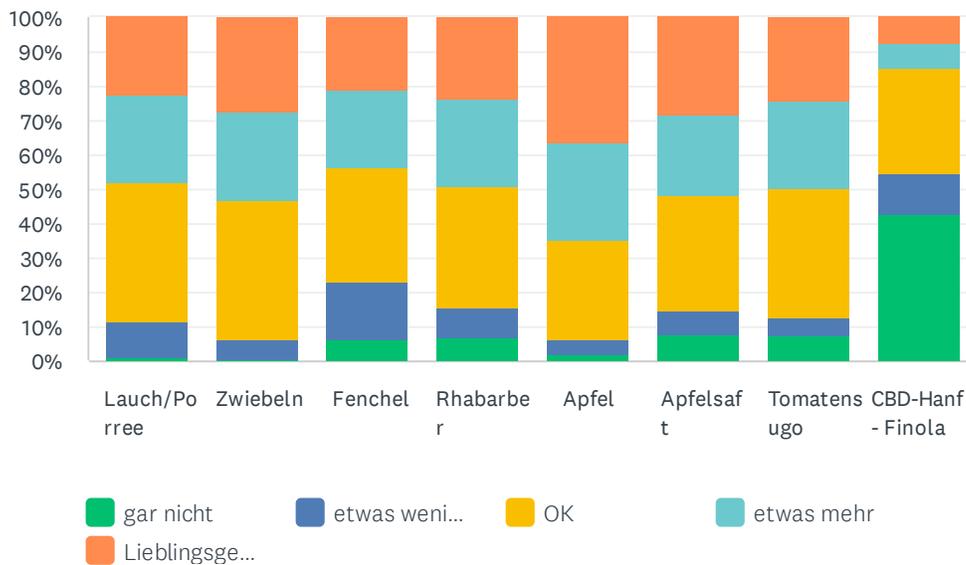
Mein Lieblingsgemüse für 2024

SurveyMonkey

38	Liebstöckel	2/22/2024 7:43 PM
39	Liebstöckel	2/22/2024 4:19 PM
40	Minze, Zitronengras	2/22/2024 3:03 PM
41	MAJORAN	2/21/2024 11:38 PM
42	Minze, sauerampfer	2/21/2024 11:06 PM
43	Shiso	2/21/2024 8:59 AM
44	Rosmarin	2/20/2024 9:57 PM
45	Bohnenkraut, minze	2/20/2024 9:44 PM
46	Salbei hab ich noch für Jahre	2/20/2024 8:56 PM
47	Glatte Petersilie statt Krause	2/20/2024 8:36 PM
48	Minze	2/20/2024 8:29 PM
49	Kerbel, Sauerampfer	2/20/2024 7:34 PM
50	Mag Kräuter eigentlich sehr gerne, aber finde es immer schwierig sie dann auch rechtzeitig zu verwenden Glatte Petersilie > krause, Bärlauch	2/20/2024 7:23 PM
51	Thai-Basilikum	2/20/2024 6:55 PM
52	Koriander, Fenchel, Liebstöckl, Vogelmiere	2/20/2024 6:42 PM
53	Bohnenkraut, Liebstöckel	2/20/2024 6:11 PM
54	brauche ich nicht unbedingt	2/20/2024 6:07 PM
55	Ampfer Arten, Zitronenverbene	2/20/2024 5:54 PM
56	Thai Basilikum, Zitronengras (?)	2/20/2024 5:46 PM
57	Kräuter kann man gut zu Hause auf dem Balkon anbauen, brauche also nicht unbedingt welche von Plantage	2/20/2024 5:44 PM
58	Minze	2/20/2024 5:36 PM
59	Bei den Kräutern enthalte ich mich, die habe ich selber	2/20/2024 5:17 PM
60	Bohnenkraut, Rosmarin, Minze, Thaibasilikum	2/20/2024 5:11 PM
61	Rosmarin	2/20/2024 4:58 PM
62	Kapuzinerkresse	2/20/2024 4:56 PM
63	Minze	2/20/2024 4:54 PM
64	Ich könnte ganz darauf verzichten - sehr aufwendig in der Säuberung und wenig	2/20/2024 4:45 PM
65	Petersilie lieber glatt als kraus, piepst weniger und lässt sich besser verarbeiten.	2/20/2024 4:44 PM

F11 Welches Gemüse magst du besonders gern? - Kategorie Sonstiges

Beantwortet: 567 Übersprungen: 3



	GAR NICHT	ETWAS WENIGER	OK	ETWAS MEHR	LIEBLINGSGEMÜSE!	INSGESAMT	GEWICHTETER MITTELWERT
Lauch/Porree	0.88% 5	10.60% 60	40.64% 230	25.44% 144	22.44% 127	566	3.58
Zwiebeln	0.71% 4	5.48% 31	40.81% 231	25.44% 144	27.56% 156	566	3.74
Fenchel	6.56% 37	16.67% 94	33.33% 188	22.52% 127	20.92% 118	564	3.35
Rhabarber	7.10% 40	8.53% 48	35.17% 198	25.40% 143	23.80% 134	563	3.50
Apfel	1.96% 11	4.10% 23	29.41% 165	28.16% 158	36.36% 204	561	3.93
Apfelsaft	7.87% 44	6.80% 38	33.99% 190	23.08% 129	28.26% 158	559	3.57
Tomatensugo	7.22% 40	5.60% 31	37.55% 208	25.45% 141	24.19% 134	554	3.54
CBD-Hanf - Finola	42.62% 234	12.02% 66	30.78% 169	7.10% 39	7.47% 41	549	2.25

#	WÜNSCHE AN SONSTIGEM GEMÜSE	DATE
1	Winterheckenzwiebeln	3/11/2024 9:22 AM
2	mehr proteinreiches Gemüse wäre toll, z.B. Erbsen oder mehr Bohnen	3/5/2024 1:08 PM
3	Hanf lag erst mal wochenlang in meiner Küche rum und staubte ein, bis ich ihn irgendwann in Einweggläser hinein zerleinerte. Ich nehm Medikamente und CBD ist nicht mit allen Medikamenten kompatibel... vermutlich schütete ich den Inhalt der Einweggläser irgendwann einfach in Biomüll, weil nachdem ich ihn so lange rumliegen ließ will ich ihn auch nicht anderen Menschen schenken. Keine Angabe zu Tomatensugo - hab afair keines bekommen (vllt gerade Joker?).	3/5/2024 12:28 PM

4	Unbedingt Pilze	3/5/2024 9:46 AM
5	Artischocken	3/5/2024 9:45 AM
6	rhabarber liebe ich aber kommt immer zu wenig um was richtiges zu machen	3/4/2024 10:22 PM
7	Pinova und Elstar sowie Äpfel zum Backen, wie z.B. Roter Boskop, Finkenwerder Prinz + Birnen	3/4/2024 9:48 PM
8	Birne, Stachelbeere	3/4/2024 5:52 PM
9	Kürbis, insb. Hokkaido; Apfel: super gern Cox Orange; Birne, Pflaume, vor allem Eierpflaume/Reneklode	3/4/2024 5:32 PM
10	Frühlingszwiebeln	3/4/2024 5:21 PM
11	Aubergine!!!! Paprika	3/4/2024 5:11 PM
12	mehr Hülsenfrüchte, sowie Fermentationsprodukte	3/2/2024 7:50 PM
13	Lauchzwiebel, Bärlauch, Knoblauch, Erbsen, Stangen-/dicke Bohnen	3/2/2024 4:25 PM
14	Berliner Bärlauch, Pastinaken, Süsskartoffel, Ewiger Kohl, Kaukasischer Rankspinat 'Hablitzia',	2/29/2024 10:21 PM
15	off topic: ich kann mich nicht erinnern, jemals Tomatensugo in meiner Kiste gehabt zu haben.	2/29/2024 1:45 PM
16	Paprika, Chilli, Mais	2/28/2024 2:59 PM
17	gab es denn überhaupt Tomatensugo und Apfelsaft?	2/28/2024 12:10 PM
18	Zuckerschoten	2/28/2024 11:57 AM
19	Siehe oben Bohnen Erbsen , alles , was am Proteinhaltigem geht. Pilze?	2/28/2024 11:26 AM
20	Pilze, Mais, Blumenkohl	2/28/2024 11:20 AM
21	Tomatensugo hats bei mir noch nie gegeben. Schon viel mehr und auch unterschiedliche Tomaten im Sommer wären traumhaft!	2/28/2024 10:15 AM
22	Aubergine, Pilze, dicke Bohnen, Erbsen	2/27/2024 10:31 PM
23	Erbsen	2/27/2024 11:47 AM
24	Auberginen	2/26/2024 9:24 PM
25	Knoblauch, mehr rote Zwiebeln, mehr Frühlingszwiebeln	2/25/2024 3:15 PM
26	Erbsen:)	2/23/2024 7:18 PM
27	Knoblauch	2/21/2024 11:38 PM
28	Ingwer, Birne, Pfirsich, johannesbeeren	2/21/2024 11:06 PM
29	Blumenkohl	2/21/2024 6:43 PM
30	CBD Hanf find ich wirklich doof. Das ist so Eso.	2/21/2024 1:40 PM
31	Blumenkohl (aber wächst bei uns nicht so gut, oder?)	2/21/2024 1:36 AM
32	Zuckererbsen,	2/21/2024 12:16 AM
33	Spargel grün und weiß	2/20/2024 10:55 PM
34	Aubergine!	2/20/2024 9:57 PM
35	Lauchzwiebeln	2/20/2024 8:36 PM
36	Austerpilze	2/20/2024 8:04 PM
37	Paprika, Aubergine	2/20/2024 8:02 PM
38	Knoblauch	2/20/2024 7:51 PM
39	Knoblauch	2/20/2024 7:23 PM

40	Schwarzkümmel	2/20/2024 6:42 PM
41	Lauch ist super, Pilze	2/20/2024 6:15 PM
42	Champignons	2/20/2024 6:11 PM
43	Knoblauch	2/20/2024 5:47 PM
44	Pilze, Spargel, Erbsen	2/20/2024 5:44 PM
45	Chili	2/20/2024 5:36 PM
46	Brokkoli, Blumenkohl	2/20/2024 5:35 PM
47	Pilze (falls das zählt ;)) , Blumenkohl	2/20/2024 5:18 PM
48	Äpfel sind mein absolutes Lieblingsobst, aber die, die in der Kiste dabei sind, sind mir zu süß. Schön wären alte, säuerliche Apfelsorten. Safttrinker sind wir überhaupt nicht, den verschenken wir immer und Tomatensauce machen wir selber. Was ist Finola?	2/20/2024 5:17 PM
49	Schwarzwurzeln!!!	2/20/2024 4:53 PM
50	Variation an Tomaten wäre toll. Samenfest schmeckt auch meist besser.	2/20/2024 4:52 PM
51	rote Zwiebeln	2/20/2024 4:49 PM

F12 Gibt es weitere Gemüsekulturen oder besondere Sorten, die du dir wünschst?

Beantwortet: 267 Übersprungen: 303

#	BEANTWORTUNGEN	DATE
1	-	3/15/2024 8:51 AM
2	Nein	3/11/2024 10:29 AM
3	Meerrettich	3/11/2024 9:22 AM
4	Paprika, Süsskartoffeln, Spargel	3/8/2024 5:06 PM
5	Süß Kartoffel	3/8/2024 7:40 AM
6	Aubergine, Frühlingszwiebeln, Knoblauch	3/7/2024 11:03 PM
7	Cocktailtomaten, sphagettikürbis, Knoblauch,	3/6/2024 9:32 PM
8	Cime di rapa, broccolo romanesco, Agretti, Grüner Spargel	3/6/2024 7:57 PM
9	Chili, Paprika,	3/6/2024 7:47 PM
10	Pilze bzw. Champignons, ich weiß aber nicht ob das im Freiland überhaupt möglich ist	3/6/2024 7:22 PM
11	Champignons, Paprika	3/6/2024 4:19 PM
12	Nein	3/6/2024 3:41 PM
13	Knoblauch, Pilze, Süßkartoffeln, Blumenkohl	3/6/2024 2:58 PM
14	keine	3/6/2024 1:28 PM
15	Spinat, Pak Choi, Frühlingszwiebeln	3/6/2024 1:07 PM
16	Lauchzwiebeln, Ingwer, sind Auberginen realistisch?	3/6/2024 10:34 AM
17	Zuckerschoten	3/6/2024 9:12 AM
18	Blumenkohl	3/6/2024 8:05 AM
19	Paprika	3/6/2024 7:46 AM
20	Knoblauch	3/6/2024 7:44 AM
21	Blumenkohl wäre toll	3/6/2024 6:38 AM
22	nein	3/6/2024 6:32 AM
23	Blumenkohl, Erbsen/Kichererbsen, weiße Bohnen	3/5/2024 11:22 PM
24	Paprija	3/5/2024 10:00 PM
25	Paprika	3/5/2024 9:55 PM
26	Mehr Kürbissorten, besonders Spaghettikürbis	3/5/2024 9:35 PM
27	Paprika, Blumenkohl, Erbsen, Erdbeeren, Soja (Edamame)	3/5/2024 8:50 PM
28	Obergine, Mais, Bohnen	3/5/2024 8:31 PM
29	Erdbeeren wären toll, wenn das geht!	3/5/2024 7:52 PM
30	Wirsing, Paprika, Champignons	3/5/2024 3:45 PM
31	keine	3/5/2024 3:26 PM

32	Nein	3/5/2024 1:56 PM
33	Habt ihr Kenntnisse/Erfahrungen mit Pilzen? Oder auch essbare „Wildkräuter“ wären interessant.	3/5/2024 1:08 PM
34	Paprika!, Knoblauch	3/5/2024 12:55 PM
35	Tomatoes und Karotten!	3/5/2024 12:05 PM
36	ne, alles gut so :)	3/5/2024 11:33 AM
37	frischer Ingwer	3/5/2024 11:30 AM
38	zuckererbsen	3/5/2024 10:38 AM
39	Knoblauch	3/5/2024 10:14 AM
40	Nein	3/5/2024 9:11 AM
41	Zuckerschoten	3/5/2024 9:05 AM
42	Pilzen	3/5/2024 8:38 AM
43	grad nicht	3/5/2024 8:18 AM
44	Spaghettikuerbis, Aubergine	3/5/2024 8:08 AM
45	Pilze	3/5/2024 7:27 AM
46	Hafer- oder Schwarzwurzeln	3/5/2024 7:25 AM
47	Blumenkohl	3/5/2024 7:24 AM
48	Champions, Chicorée, Blumenkohl	3/5/2024 5:26 AM
49	Paprika, Aubergine, Blumenkohl	3/4/2024 11:58 PM
50	Paprika in allen Farben von süß bis scharf! Artischocken als Festtagsschmaus (glaube 1. Ernte erst im zweiten Anbaujahr; Artichocken sind auch in der Vase dekorativ und können getrocknet werden als Augenschmaus.	3/4/2024 9:48 PM
51	Aubergine	3/4/2024 9:44 PM
52	Blumenkohl	3/4/2024 9:25 PM
53	Paprika.	3/4/2024 9:23 PM
54	Blumenkohl wäre toll	3/4/2024 9:16 PM
55	Tomaten alte Sorten, Pflaumentomaten, Cherrytomaten	3/4/2024 9:07 PM
56	Knoblauch	3/4/2024 9:05 PM
57	Ich liebe Artichoken!	3/4/2024 9:01 PM
58	Auberginen, Blumenkohl	3/4/2024 8:58 PM
59	Champignon und andere Pilze	3/4/2024 8:57 PM
60	Nein	3/4/2024 8:53 PM
61	Nicht, dass ich wüsste...	3/4/2024 8:34 PM
62	Gerne mehr Kräuter	3/4/2024 8:00 PM
63	Erdbeeren	3/4/2024 7:49 PM
64	Bohnen	3/4/2024 7:27 PM
65	Ackerbohne, Saubohne	3/4/2024 6:42 PM
66	Fleischtomaten	3/4/2024 6:41 PM
67	Aubergine, Pilze, Spargel,	3/4/2024 6:00 PM
68	Jackfrucht	3/4/2024 5:52 PM

69	Aubergine. Viel davon.	3/4/2024 5:48 PM
70	Spargel liebe ich, Süßkartoffeln, Pilze	3/4/2024 5:47 PM
71	Nein	3/4/2024 5:39 PM
72	ggf Pilze	3/4/2024 5:32 PM
73	Blumenkohl. Schoten	3/4/2024 5:31 PM
74	Fleischtomaten, Paprika, Aubergine	3/4/2024 5:11 PM
75	Paprika	3/4/2024 5:11 PM
76	Schwarzkohl, Artischocken	3/4/2024 5:10 PM
77	Paprika, Zuckerschoten	3/4/2024 5:01 PM
78	Aubergine	3/4/2024 4:56 PM
79	Erbsen und Zuckerschoten	3/4/2024 4:54 PM
80	nein	3/4/2024 4:54 PM
81	Paprika	3/4/2024 4:49 PM
82	Viel mehr Tomaten. Auch andere Sorten.	3/4/2024 4:49 PM
83	nein	3/4/2024 4:46 PM
84	Süßkartoffel	3/4/2024 4:42 PM
85	Beeren wäre super oder eher seltene Kräuter, Salbei &co haben viele auch zuhause	3/4/2024 4:41 PM
86	Aubergine	3/4/2024 4:35 PM
87	Auberginen gehen wahrscheinlich nicht :)	3/4/2024 4:32 PM
88	Blumenkohl	3/4/2024 4:29 PM
89	andere Tomaten, die von letztem Jahr waren wirklich nicht gut :(3/4/2024 4:23 PM
90	Physalis, Knoblauch	3/2/2024 7:50 PM
91	s. oben	3/2/2024 4:25 PM
92	Blumenkohl	3/1/2024 9:35 PM
93	Artischocke Cardy - die gibt es beim Kartoffelkombinat. Chinesische Keule auch	3/1/2024 11:52 AM
94	Wirsing	3/1/2024 11:34 AM
95	Wirsingkohl - unbedingt	2/29/2024 10:26 PM
96	Zuckererbsen	2/29/2024 10:21 PM
97	in meinem Biosupermarkt habe ich Ingwer aus der Region entdeckt. Könnt ihr den auch anbauen?	2/29/2024 1:45 PM
98	Zitronenverbene, Mispeln, Puntarelle, Artischocke?	2/29/2024 9:13 AM
99	Paprika	2/29/2024 7:17 AM
100	Süßkartoffel	2/29/2024 7:01 AM
101	Lila Kartoffeln, topinambur	2/28/2024 11:34 PM
102	Blumenkohl	2/28/2024 10:36 PM
103	Hirschhornwegerich	2/28/2024 9:40 PM
104	Blumenkohl	2/28/2024 8:58 PM
105	Nein	2/28/2024 8:53 PM

Mein Lieblingsgemüse für 2024

SurveyMonkey

106	nein	2/28/2024 6:42 PM
107	Fave Bohnen - "Saubohnen"	2/28/2024 3:29 PM
108	Paprika, Pilze, Knoblauch	2/28/2024 3:29 PM
109	Ingwer	2/28/2024 2:59 PM
110	Nein	2/28/2024 2:34 PM
111	Nein	2/28/2024 2:24 PM
112	Schmorgurken	2/28/2024 2:18 PM
113	Dicke Bohnen (Saubohne) wären großartig! Blumenkohl wäre auch toll :)	2/28/2024 1:23 PM
114	Ich fand eure Auswahl super.	2/28/2024 1:12 PM
115	Dicke Bohnen	2/28/2024 1:05 PM
116	mehr Obst wie Himbeeren, Kirschen und co wäre toll	2/28/2024 12:32 PM
117	topinambur	2/28/2024 12:24 PM
118	Andere Bohnensorten, auch für Kerne	2/28/2024 12:22 PM
119	Erbsen	2/28/2024 12:18 PM
120	Paprika, Knoblauch, Ingwer	2/28/2024 12:18 PM
121	nein	2/28/2024 12:10 PM
122	Spargel	2/28/2024 11:57 AM
123	Paprika, Blumenkohl, Aubergine	2/28/2024 11:51 AM
124	Erbsen alle Sorten Bohnen anderes Proteinreiches viel frisches Grün Brunnenkresse Keimlinge	2/28/2024 11:26 AM
125	Süßkartoffeln, Topinambur, Knoblauch, Ingwer	2/28/2024 11:20 AM
126	Delicata und Kabocha Kürbis	2/28/2024 9:27 AM
127	Mehr Obst, egal was, wäre toll	2/27/2024 7:52 PM
128	Blumenkohl, weitere Kürbissorten, Auberginen	2/27/2024 3:02 PM
129	Süßkartoffel	2/27/2024 1:49 PM
130	Artischocken, mairübchen	2/27/2024 12:33 PM
131	Pilze	2/27/2024 12:03 PM
132	Erbsen, Zuckerschotten, breite bohnen	2/27/2024 12:01 PM
133	Zuckerschoten	2/27/2024 11:57 AM
134	Paprika, Aubergine,	2/27/2024 11:47 AM
135	Nein	2/27/2024 10:00 AM
136	Paprikaschoten und Chili	2/26/2024 9:24 PM
137	Cannabis	2/25/2024 8:10 PM
138	Himbeeren	2/25/2024 8:50 AM
139	Topinambur, Pilze, Süßkartoffel	2/24/2024 10:51 PM
140	Cime die Rapa. Lila Brokkoli. Aubergine. Chili.	2/24/2024 4:32 PM
141	Größere Brokkoli, Kartoffeln und Feldsalat weniger dreckig	2/24/2024 4:27 PM
142	Blumenkohl	2/24/2024 1:58 PM
143	Topinambur	2/24/2024 12:34 PM

Mein Lieblingsgemüse für 2024

SurveyMonkey

144	Table Queen =Lieblingskürbis	2/24/2024 11:54 AM
145	Patisson Kürbis	2/24/2024 9:49 AM
146	Alle Arten von Bohnen (Edamame, weiße Bohnen, etc)	2/24/2024 9:30 AM
147	Pilze	2/24/2024 12:33 AM
148	Brunnenkresse	2/23/2024 10:16 PM
149	Blumenkohl , Süßkartoffel	2/23/2024 9:23 PM
150	Gurken	2/23/2024 7:49 PM
151	Brussel sprouts:)	2/23/2024 7:18 PM
152	Ich finde Eure bisherige Auswahl sehr gelungen!	2/23/2024 5:51 PM
153	kleine Tomaten :)	2/23/2024 4:46 PM
154	Pilze, Süßkartoffel, Blumenkohl	2/23/2024 3:26 PM
155	Topinambur, Ingwer	2/23/2024 12:25 PM
156	Knoblauch, Chilis	2/23/2024 12:12 PM
157	Knoblauch, Paprika, Chili, Blumenkohl	2/23/2024 12:01 PM
158	Pilze, Champions, Shitake, Kräuterseitlingen	2/23/2024 9:07 AM
159	Pilze, Birnen (bzw insgesamt mehr Obst)	2/22/2024 10:20 PM
160	Aubergine, Paprika, Blumenkohl	2/22/2024 7:43 PM
161	Blumenkohl	2/22/2024 4:30 PM
162	Schwarzkohl, Paprika rot, Aubergine, alte Tomatensorten	2/22/2024 4:19 PM
163	v.a. möchte ich bodenangepasste Kulturen!	2/22/2024 4:14 PM
164	Aubergine (möglich?), kleinere Tomaten (Cherrytomaten oder ähnliches, gerne auch verschiedene Sorten)	2/22/2024 3:03 PM
165	Pilze, Paprika	2/22/2024 7:23 AM
166	Dass es keine Pastinaken gab fand ich gut.	2/21/2024 11:38 PM
167	Blumenkohl, chicoree, pilze, Aubergine, Nüsse wären auch so toll, vllt kann man mal in einen Baum investieren?	2/21/2024 11:06 PM
168	Brokkolini, grüner spargel	2/21/2024 8:42 PM
169	Blumenkohl	2/21/2024 6:43 PM
170	Erbsen	2/21/2024 4:40 PM
171	Blumenkohl, Ingwer	2/21/2024 4:08 PM
172	Ich bin rundum zufrieden.	2/21/2024 3:47 PM
173	Amarath Blätter :)	2/21/2024 2:56 PM
174	Paprika	2/21/2024 1:40 PM
175	Wurzelpetersilie	2/21/2024 1:36 PM
176	Romanasalat Forellenschuss (grün mit roten Sprenkeln)	2/21/2024 12:52 PM
177	Minze, Erbsen	2/21/2024 10:36 AM
178	Pilze	2/21/2024 10:25 AM
179	Mehr protein,reiches Gemüse Bohnen Erbsen und herausfinden, was es sonst noch gibt. Nüsse Haselnüsse anpflanzen für die Zukunft, eventuell Pilze kultivieren?	2/21/2024 9:37 AM
180	Pilze	2/21/2024 9:22 AM

181	Dicke Bohnen, zuckerschoten, Paprika	2/21/2024 9:19 AM
182	kein Gemüse, aber was ist mit Pilzen?	2/21/2024 8:37 AM
183	Vielleicht Birne?	2/21/2024 8:18 AM
184	Zuckererbsen	2/21/2024 12:16 AM
185	Blumenkohl	2/21/2024 12:02 AM
186	Paprika wären toll	2/20/2024 11:10 PM
187	Weitere Kürbissorten, gern auch Obst	2/20/2024 10:55 PM
188	Erbsen	2/20/2024 10:49 PM
189	rosenkohl	2/20/2024 10:30 PM
190	gerne immer mal was ausgefallenes, auch wenn es das nur einmal gibt. für uns passt die Menge an Gemüse perfekt, bedeutet allerdings auch, dass wir selbst nur wenig zukaufen und daher hängen wir was Vielfalt angeht von der Liste ab	2/20/2024 10:06 PM
191	Blumenkohl, Paprika , Spargel	2/20/2024 10:01 PM
192	Auberginen falls es irgendwie geht	2/20/2024 9:58 PM
193	Pilze, Aubergine	2/20/2024 9:57 PM
194	Cherrytomaten, paprika rot und gelb, birnen	2/20/2024 9:44 PM
195	nein	2/20/2024 9:34 PM
196	Paprika, Pilze, Pflaumen, eisbergsalat	2/20/2024 9:34 PM
197	Pastinake	2/20/2024 9:33 PM
198	Viel viel mehr Tomaten	2/20/2024 9:27 PM
199	Paprika	2/20/2024 9:27 PM
200	Andere Tomatensorte(n), Cocktailtomaten, Knoblauch	2/20/2024 8:36 PM
201	Schwarzwurzeln	2/20/2024 8:31 PM
202	Romanesco, Blumenkohl, Paprika	2/20/2024 8:29 PM
203	Paprika, Blumenkohl	2/20/2024 8:10 PM
204	Chili, Meerrettich(1x)., Wirsing	2/20/2024 8:06 PM
205	Blumenkohl	2/20/2024 7:56 PM
206	Obst?	2/20/2024 7:46 PM
207	Süßkartoffeln , Maiskolben mit Grün, Paprika, Erbsen	2/20/2024 7:40 PM
208	nein	2/20/2024 7:34 PM
209	Mais	2/20/2024 7:23 PM
210	Blumenkohl	2/20/2024 7:10 PM
211	Aubergine	2/20/2024 7:03 PM
212	Frühlingszwiebeln	2/20/2024 6:57 PM
213	Paprika, Chilli, Blumenkohl	2/20/2024 6:55 PM
214	Paprika	2/20/2024 6:50 PM
215	Nein	2/20/2024 6:46 PM
216	Pilze: zB Champignons , Obst: zB Beeren	2/20/2024 6:42 PM
217	Blumenkohl	2/20/2024 6:40 PM

218	Sauerampfer, Knoblauch, Rotes Basilikum	2/20/2024 6:40 PM
219	Nein	2/20/2024 6:32 PM
220	Paprika; Auberginen; Zuckererbsen; Knoblauch; im Winter mehr Kürbisse, gern auch unterschiedliche; in der Obststüte Quitten, Zwetschgen, Beeren, Kirschen; Walnüsse	2/20/2024 6:15 PM
221	Zucchini Blüten, Kirschtomaten, Champions, Kräuterseitlinge	2/20/2024 6:13 PM
222	Paprika, Wirsing, Knoblauch, Eisbergsalat, Romanasalat, Aubergine	2/20/2024 6:12 PM
223	Mehr gelbe Kartoffeln oder rote	2/20/2024 6:11 PM
224	Blumenkohl	2/20/2024 6:09 PM
225	Aubergine	2/20/2024 6:07 PM
226	diese gelbfleischigen Kartoffeln...	2/20/2024 6:02 PM
227	Auberginen, Datteltomaten, Süßkartoffeln	2/20/2024 5:56 PM
228	evtl. Wildkräuter (Löwenzahn, Hagebutte, Sauerampfer)	2/20/2024 5:55 PM
229	Zuckererbsen, dicke Bohnen	2/20/2024 5:54 PM
230	Spaghettikürbis	2/20/2024 5:47 PM
231	Erbsen	2/20/2024 5:46 PM
232	Topinambur, Paprika, Aubergine, Pilze	2/20/2024 5:46 PM
233	Aubergine, Schmorgurke	2/20/2024 5:36 PM
234	Dicke Bohnen, Petersilienwurzel, Knoblauch, Mais, Kerbelrübe	2/20/2024 5:36 PM
235	Insgesamt mehr Salat	2/20/2024 5:35 PM
236	Nicht so viel Salat im Sommer, die Menge ist nicht zu bewältigen. Mehr Wintersalate. Pilze?	2/20/2024 5:33 PM
237	Aubergine, Pastinake	2/20/2024 5:30 PM
238	Süßkartoffel?	2/20/2024 5:17 PM
239	Rote Linsen	2/20/2024 5:13 PM
240	Paprika, Pilze	2/20/2024 5:12 PM
241	Pattison, Meerrettich, dicke Bohnen	2/20/2024 5:11 PM
242	Aubergine 🙄🙄🙄🙄	2/20/2024 5:09 PM
243	Paprika	2/20/2024 5:07 PM
244	Hatten von Bekannten Flower Sprouts bekommen (Mischung aus Grünkohl und Rosenkohl). Ggf ein Versuch wert?	2/20/2024 5:06 PM
245	Pilze	2/20/2024 5:05 PM
246	Staples wie Zwiebeln, Kartoffeln, Knoblauch usw. gerne sehr regelmäßig, andere Gemüse variieren	2/20/2024 5:02 PM
247	Zusätzliche Kürbissorten?	2/20/2024 5:01 PM
248	-	2/20/2024 4:57 PM
249	Fenchel	2/20/2024 4:57 PM
250	Schwarzwurzeln, Spargel	2/20/2024 4:54 PM
251	erst einmal nicht	2/20/2024 4:53 PM
252	Auberginen, Brennessel (evtl. aich getrocknet, gerade die Samen sind lecker),	2/20/2024 4:52 PM
253	Knoblauch	2/20/2024 4:51 PM

254	Blumenkohl weiß aber das der schwer auf euren ackern wächst	2/20/2024 4:48 PM
255	Grüner Spargel, Physalis	2/20/2024 4:46 PM
256	viiiiele kleine Gurken	2/20/2024 4:45 PM
257	-	2/20/2024 4:44 PM
258	Zuckerschoten und Knackerbsen wären super. Paprika gibt es vermutlich keinen Deutschland, sonst wären die auch toll. Dito grüner Spargel und Maronen.	2/20/2024 4:44 PM
259	Rosenkohlvarianten wie „Flower Sprouts“ wären toll, Frühlingszwiebeln, Blumenkohl	2/20/2024 4:43 PM
260	Erbsen	2/20/2024 4:43 PM
261	Perfekt für mich	2/20/2024 4:42 PM
262	Auberginen (wenn möglich)	2/20/2024 4:41 PM
263	pastinaken	2/20/2024 4:40 PM
264	Paprika, Aubergine	2/20/2024 4:37 PM
265	Blumenkohl	2/20/2024 4:36 PM
266	Chicoree	2/20/2024 4:35 PM
267	Nein	2/20/2024 4:34 PM

F13 Ein häufiger Kündigungsgrund ist "zu viel Gemüse", da es manchmal schwer ist die Gemüsekiste in den Alltag zu integrieren und das Gemüse rechtzeitig zu verarbeiten. Hast du in diesem Zusammenhang Tipps, Verwertungsideen, Anregungen oder eigene Erfahrungen die du mit uns und den Mitgliedern teilen möchtest?

Beantwortet: 336 Übersprungen: 234

#	BEANTWORTUNGEN	DATE
1	Das Angebot einer zusätzlichen "Gemüsekiste klein" oder "1/2 Gemüsekiste" für z.B. Single-Haushalte wäre rein aus Verbraucher*innen-Sicht natürlich super.	3/15/2024 8:51 AM
2	Aus diesem Grund teilen wir die Kiste unter mehreren Personen auf, als Einzelperson ist es zuviel, alle zwei Wochen perfekt	3/11/2024 10:29 AM
3	ZU VIEL GEMÜSE: Sorry, diesen Kündigungsgrund kann ich wirklich nicht nachvollziehen. Tipp: Einfach im Haus fragen, wer Interesse an Gemüse hat, wenn zu viel ist. Ich finde es eher zu wenig Gemüse in der Saison 2023.	3/9/2024 6:47 PM
4	Ein Rezeptplan für die Woche, durch den alles Gemüse verbraucht wird.	3/8/2024 5:06 PM
5	Wenn mehrere Wochen hintereinander leicht verderbliches Gemüse wie z.B Salate in großen Mengen in der Kiste sind, mussten wir häufig etwas wegschmeißen. Um das zu vermeiden, wäre ein kleineres Volumen besser. Auch Radieschen waren im Sommer in zu großen Mengen regelmäßig in der Kiste und zusätzlich auch ziemlich holzig, wodurch viel weggeschmissen werden musste.	3/7/2024 11:03 PM
6	Frisch schnippeln und portioniert einfrieren. Dörren und zu späteren Gemüsegerichten hinzugeben (im Vorfeld in Wasser einweichen).	3/7/2024 9:10 PM
7	Einmachen Einfrieren Verteilen Verschenken	3/6/2024 8:11 PM
8	Essen-Wochenplan Mit Freunde oder Nachbarn die Kiste teilen (una auch die Kosten)	3/6/2024 7:57 PM
9	Ernährungsplan bzw Kochplan erstellen. Hilft immer. Tipps und Info dazu (Zero waste) über Soohie Hoffmann ist toll	3/6/2024 7:47 PM
10	Leider nein, ich esse die Kiste aber auch alleine, außer Kartoffeln die teile ich mit Kollegen und die sind am besten teilbar.	3/6/2024 7:22 PM
11	Schwieriges Gemüse nicht geballt anliefern(z.b. Rettich, Schwarzrettich)	3/6/2024 4:19 PM
12	Leider nicht außer es zu verschenken	3/6/2024 3:41 PM
13	Postelein waren bei uns manchmal schwierig zu verwerten, da machen wir mittlerweile immer gerne Pesto draus, das hält länger im Kühlschrank. Aus viel Grünkohl machen wir manchmal Chips im Ofen. Jegliche Rüben, wo wir manchmal nicht wissen wie wir sie verbrauchen sollen, schmecken sehr gut in Essig-Zucker-Mischung eingelegt! Was sich wirklich manchmal als etwas schwierig herausstellt sind mehrere Salatköpfe auf einmal, weil die einfach nicht so lange halten und auch nicht gut haltbar gemacht werden können.	3/6/2024 3:05 PM
14	Ich hab ein Buch, das "Junges Gemüse" heißt und da lasse ich mich inspirieren. Heutzutage kann man einfach und kostenlos vegane Sozial Medien Kanäle verwenden. Außerdem Meal Prepping hilft damit. Ich denke immer daran, wenn ich eine Gemüse Tüte kriege, was muss zuerst gegessen werden?	3/6/2024 2:58 PM
15	Vor allem bei etwas ungewöhnlicheren Gemüsearten sind Tipps zur Lagerung und Rezepte sehr wichtig.	3/6/2024 1:28 PM
16	Es als Chance sehen, weniger im Supermarkt überlegen zu müssen. Meal Prep hilft: zB Sonntags groß kochen um mehrere Tage davon zu essen oder sogar einfrieren für kochmüde	3/6/2024 1:07 PM

	Abende.	
17	eine möglichkeit scheint zu sein, dass man sich eine kiste teilt und jeder nur zweiwöchentlich abholt. Falls das eine Idee ist, könnte man helfen solche kombis zu vermitteln	3/6/2024 12:07 PM
18	Man kann die Gemüsebox aufteilen, entweder innerhalb einer WG oder zwei Haushalte, zb. Nachbarn oder Freunde.	3/6/2024 11:57 AM
19	Es wäre hilfreich, wenn man auch noch etwas länger die nächste Kiste abmelden kann. Es wäre hilfreich eine kleinere Kiste oder eine Kiste alle 2 Wochen zu bestellen.	3/6/2024 11:49 AM
20	Ich bin jetzt zwei Jahre dabei und lerne immer noch sehr. Zur Zeit eigne ich mir die Fermentation an. Ich glaube, das ist ein Geschenk an die Gesundheit. Salate verarbeite ich schnellstmöglich in Pesto- /Aufstrichvariationen. Dabei nutze ich die Plattform "Zentrum der Gesundheit" und "Veganes Wunder".	3/6/2024 10:34 AM
21	Mehr Gemüse verarbeiten zb gemüsebrühpaste aus wintergemüse machen	3/6/2024 9:12 AM
22	ich fand es ebenso schwer. langsame, stetige Ernährungsumstellung und Arbeitsteilung zu Hause (einer Geld-einer Küche) haben ein bisschen geholfen	3/6/2024 8:49 AM
23	Ich verkroche "zu viel Gemüse" im Winter zu Eintöpfen, da sich so viel auf einmal verwerten lässt. Sonst mehr Rezepte in den Gemüsebrief. Oder eine Signal-Koch/Rezeptegruppe? Die bestehenden Signal-Gruppen lassen sich ggf. mehr zum Austausch nutzen.	3/6/2024 8:05 AM
24	Mehr Kartoffeln, Kartoffeln gehen immer.	3/6/2024 7:46 AM
25	Ich teile gemüseboxen mir 2 Freunden. Das funktioniert super.	3/6/2024 7:30 AM
26	Gemeinschaften zum teilen bilden	3/6/2024 6:38 AM
27	Die Kiste mit Freunden zu teilen, ist eine gute Idee. Jede zweite Woche sind wir dran, dann lohnt sich das Abholen.	3/5/2024 11:25 PM
28	Verschenken, Teilen, Freunde einladen, nichts anderes einkaufen, nach Frankfurt Oder ziehen!	3/5/2024 11:22 PM
29	Haltbar machen, Fermentieren	3/5/2024 10:00 PM
30	Alles was wir nicht schaffen, landet bei uns im thermomix und wird zu Gemüsebrühe(Paste) verarbeitet	3/5/2024 9:55 PM
31	Eine Rezeptdatenbank für besonders häufig geliefertes Gemüse in einem internen Bereich der Homepage?	3/5/2024 9:35 PM
32	einfrieren, Gemüse zum Frühstück ;), Shakes	3/5/2024 8:54 PM
33	nein, das rezept der Woche ist schon eine gute Idee. Tips zB zur zubereitung von zB Endiviensalat (extrem bitter) wären gut gewesen. bzw ich hätte eine Vorwarnung gebraucht ;)	3/5/2024 8:50 PM
34	Man kann viel einfrieren oder als Pickle verarbeiten. Oder die Nachbarn schenken :)	3/5/2024 8:31 PM
35	Ich finde es nicht zu viel. Vielleicht wäre es gut, wenn es auch Hhakbe Portionen gäbe oder eine Hilfe bei der Organisation, wie sich Leute zusammenfinden, die eine Kiste teilen können. Verwertungstipps werden in der Signal-Gruppe ausgetauscht. Ihr könntet sie ja mal wo sammeln und so allen dauerhaft zur Verfügung stellen.	3/5/2024 5:41 PM
36	Ich verstehe das Problem, denn in unserem 2-Mensch-Haushalt müssen wir uns bemühen, eine Kiste pro Woche zu verwerten. Vllt. könnte es Mini und Maxi-Varianten der Gemüsebox geben, mit mehr oder weniger Inhalt?	3/5/2024 5:38 PM
37	Wir teilen Überschüsse mit den Nachbarn	3/5/2024 4:35 PM
38	Wir teilen uns die Kiste im zwei Wochen Takt mit einer anderen WG	3/5/2024 3:45 PM
39	wir kochen Eintöpfe, friere ein, stellen Pestos her	3/5/2024 3:26 PM
40	Fermentieren, Einwecken, verschenken...	3/5/2024 2:37 PM
41	Joker einsetzen.	3/5/2024 1:56 PM
42	Vielleicht etwas personalisiertere Boxen, wenn das nicht so viel Arbeit macht!	3/5/2024 1:27 PM
43	Gemüsebox mit der Nachbarin teilen. So kann man sich gut absprechen, wenn man mal ein	3/5/2024 1:08 PM

	paar Tage unterwegs ist und nicht gleich einen Joker setzen will.	
44	Wir sind aus diesem Grund auf die monatliche Kiste umgestiegen, das ist ein tolles Angebot und genau richtig für unseren Alltag! Danke für diese Option!	3/5/2024 12:54 PM
45	Nein. Ich finde es auch mega schwer alles zu verbrauchen - v.a. die Fülle an Salat als eine Person, die kaum Salat isst und als single-Haushalt. Manchmal verschenk ich den Salat an Freund*innen. Ich denke das Problem ist ein strukturelles in einer kapitalistischen Gesellschaft, die die letzten 200 Jahre von größeren Wohnzusammenhängen sich hin zu Kleinfamilien entwickelte. Insofern wären Strukturen wie Kiezküchen (also wirklich in jedem Häuserblock eine), die SoLaWi-Gemüse beziehen und gemeinsam wie große Mensen/ Küfas jeden Tag das Gemüse gemeinsam verarbeiten und allen, die SoLaWi-Mitglied sind geben. Da die Verteilstruktur aber so dezentralisiert ist und verschiedene SoLaWis dieselben Bezirke beliefern und zudem die Infrastruktur (Küche) gemessen der Anzahl an Menschen, die das auch mit finanzieren müssten kaum stemmbar... Um ein präfiguratives Potential voll zu entfalten, statt sehr viel freie Zeit in Reproduktionsarbeit zu binden, wäre eine Entwicklung hin zu solchen Strukturen sicher sinnvoller und umsetzbarer als bei der individualistischen "Umkehr" (christlicher Begriff, den ich für den Zusammenhang ganz passend finde, weg vom Großhandel, hin zu solidarischen Strukturen) zu verharren. Vllt. gebt ihr Hinweise, welche Sachen länger lagerbar sind und welche schnell verbraucht werden müssen (also vorne beim Gemüse selbst, nicht hinten im textlastigen Gemüsebrief). Evtl. hilft auch eine Übersicht/ Raster/ Tabelle, was man wie gut machen kann, um nicht immer ewig Rezepte recherchieren zu müssen.	3/5/2024 12:28 PM
46	Ich teile die Kiste, für mich alleine ist es immer zuviel. Vor allem viel zu viel Kartoffeln	3/5/2024 12:05 PM
47	Einmachen, fermentieren und einfrieren. Wurzelgemüse richtig lagern, dann hält es sich das ganze Jahr über. Salate zum täglichen Verzehr mit einplanen und auch Kohle mit zu Salat verarbeiten.	3/5/2024 11:33 AM
48	I just give away the vegetables when i see i cannot cook all. Ans rarely i freeze them.	3/5/2024 10:38 AM
49	Wir teilen mit einem Freund, der nicht Mitglied ist	3/5/2024 10:14 AM
50	Spendenbox bei der Abholstation für gute Zwecke oder andere Genoss*innen wäre toll	3/5/2024 9:46 AM
51	Nicht zu viel schnell verderbliches in eine Kiste packen. Dann kann man sich Zeit lassen mit dem Verarbeiten. In jeder Kiste Dinge, die sich "auf Vorrat" kochen lassen (schwierig sind zu viele Salate oder Gurken / Zucchini auf einmal. Im Winter ist es definitiv zu wenig Gemüse. Ich muss dann regelmäßig zukaufen. Ihr habt schon im September Rotkohl in die Kiste gelegt, da gab es noch sooo viel anderes. Jetzt hätte ich den gerne!	3/5/2024 9:45 AM
52	Nein, ich fand es nicht zu viel Gemüse, als ich noch einen Ernteanteil hatte	3/5/2024 9:11 AM
53	„übriges“ Gemüse gewaschen und kleingeschnitten direkt einfrieren. Super für schnelle Suppen und Smoothies.	3/5/2024 9:05 AM
54	leave recipes in the box with the veggies so it gives people ideas what to make, especially since they get it every week for months.	3/5/2024 8:38 AM
55	Gemüse zerkleinern und im Ofen bei 200°C	3/5/2024 8:26 AM
56	In der Abholstelle Bakery/Gräfestr stehen die Kisten direkt neben der Heizung. Das ist zumindest für eher empfindliche Sachen wie Feldsalat oder Grünkohl recht ungünstig, wenn man es nicht schafft, die Kisten schnell abzuholen. Es ist natürlch sehr nett von der Baker, diese Möglichkeit zu geben, aber für die Mitglieder ist es eher nicht so gut.	3/5/2024 8:18 AM
57	Veränderung: es ist und bleibt eine starke Umgewöhnung für den eigenen Lebensstil (mit Freiberuflichkeit und Studium). Ich hab die Kiste dann doch öfters an Freunde verschenkt (konnte ich mir finanziell leisten, ein Privileg), und mit Nachbarn die Kiste teilen (hatte bei uns im Hof einen Aushang gemacht, wer mitmachen mag) ... am Ende ist es oft Eintopf geworden, Ofengemüse oder gedünstetes mit Dressing/Dip ...	3/5/2024 7:52 AM
58	Vielleicht könntet ihr Interessenten an halben Kisten sammeln und zusammenbringen	3/5/2024 7:44 AM
59	Nein	3/5/2024 7:27 AM
60	Tiefriertipps, teilen mit Nachbarn o Freuden, trockenen, sonst finde ich eure Tipps super :)	3/5/2024 5:26 AM
61	Ich teile mir die Kiste mit einem Nachbarn, seitdem ist die Menge super. Davor hab ich mehr	3/5/2024 1:13 AM

	verschenkt, eingekocht oder eingefroren.	
62	Leicht integrierbares und Lagerbares Gemüse wie Gurken Karotten oä, weniger große Salate die unbedingt in den Kühlschrank müssen, bitte auch nicht zu kleine Mengen die zu klein sind um ein Gericht zu ergeben (z.B. 5 Bohnen).	3/4/2024 11:32 PM
63	Wenn es zu viel ist oder eher unsere Zeit zum Kochen & Genießen zu knapp ist, dann werden die Nachbarn mit dem Frischgemüse beglückt!	3/4/2024 9:48 PM
64	Besuch zum Essen einladen	3/4/2024 9:44 PM
65	Gemüsebox mit Freunden teilen	3/4/2024 9:25 PM
66	in portionierten Portionen einfrieren und frische Salate direkt waschen und in einem Handtuch /Salatsack lagern.	3/4/2024 9:23 PM
67	Fermentieren	3/4/2024 9:17 PM
68	Für uns passt es gut, die Kiste mit jemandem zu teilen und so nur alle 2 Wochen Gemüse zu bekommen. Dann kann ich auch die Zeit besser einplanen, die es kostet, zB Salate etc. zu waschen. Denn das ist mein Endgegner: Ich stehe im Sommer am Abend der Lieferung manchmal 2 Stunden da und wasche Gemüse ... Verwertungstipps: Ofengemüse mit (Soja)Quark geht immer; in Linseneintöpfen verarbeite ich alles mögliche (kann man in großen Mengen kochen und einfrieren); Rote Beete verarbeite ich oft auch in Waffeln oder Schokokuchen - es hilft auch, die sofort zu kochen und ggf. einzufrieren, aber oft werden die dann auch innerhalb kurzer Zeit weggesnackt	3/4/2024 9:16 PM
69	Nichts Bahnbrechendes: Wir sind zu zweit und haben ein paar einfache Standardgerichte, um häufige Gemüsesorten "wegzukochen", die wir uns bisher auch nicht übergegessen haben. Oft gibt es einfach Ofengemüse. Aber überhaupt, fast jeden Tag zu kochen, wenn man berufstätig ist, ist schon eine Herausforderung.	3/4/2024 9:14 PM
70	Es ist nie zu viel Gemüse!	3/4/2024 9:07 PM
71	Leider nicht.	3/4/2024 9:01 PM
72	Grünkohl und anderen Blattgemüse im nassen Tuch in der Kühlschrank zu stellen : Die Gemüse bleiben länger frisch und essbar.	3/4/2024 8:58 PM
73	untereinander Tauschen	3/4/2024 8:57 PM
74	Vielleicht ist es möglich, dass man alle 2 Wochen variiert. Oft haben wir den Kohl noch nicht aufgebraucht, da kommt schon wieder neuer. Ggf.passt es besser, wenn dann in einer Woche viele z.b. Kartoffeln und in der nächsten Woche dann wieder viel Kohl. Dann kann man ein paar spezifische Gerichte mit dem gleichen Gemüse ausprobieren und es dabei aufbrauchen. In der nächsten Woche kommt dann erstmal was anderes	3/4/2024 8:53 PM
75	Gemüseboxen-tandems	3/4/2024 8:43 PM
76	Ich verschenke oft Gemüse	3/4/2024 8:37 PM
77	Ich verschenke echt häufig Gemüse, allerdings ist das natürlich auf Dauer sehr teuer. Gerne eine geteilte Kiste oder ein Abo für nur alle 2 Wochen. Meine typische Verwertung ist für die Bürogemeinschaft kochen.	3/4/2024 8:34 PM
78	Die Menge passte, als wir noch zu 4 waren. Jetzt sind die Kinder aus dem Haus und ich weiß nicht mehr, wohin mit dem ganzen Gemüse. Vielleicht wäre es eine Möglichkeit, Partnerschaften zu vermitteln, dass man sich wochenweise mit der Kiste abwechselt	3/4/2024 8:27 PM
79	Thema einlegen und einlagern. Insbesondere einlegen von Schwarzrettich und geringelte Beete hat bei mir viele Abnehmer:innen als Geschenk gefunden. Wie auch Wirsingchips ;-) Aber mit Salat kämpfe ich auch ...	3/4/2024 8:24 PM
80	Gäbe es die Möglichkeit einer Tauschbörse oder Extrabox in den Stationen, wo man das reinmacht was zu viel ist und was dann verschenkt wird?	3/4/2024 8:23 PM
81	Ich finde eure Rezepttipps super!	3/4/2024 8:12 PM
82	Entsaften und fermentieren	3/4/2024 8:00 PM
83	Einfrieren, mit anderen teilen/verschenken, Rezepte von anderen Nutzer*innen teilen { zb durch	3/4/2024 7:27 PM

	Instagram }	
84	Einfach mal etwas verschenken, darüber freuen sich alle. Ich wasche und schneide vieles und friere dann ein, so kann man auch Portionen zusammenlegen	3/4/2024 7:12 PM
85	Ich hab sie selber noch nicht genutzt aber ich finde es gut dass ihr Rezeptanregungen mitschickt. Oftmals ist sind bestimmt auch fehlende Zu ereirubgsideen ein Grund	3/4/2024 6:20 PM
86	Ich bin Grafikerin und würde gerne ein Kochbuch mit saisonalem Gemüse machen. Es kann auch ein Gemeinschaftsprojekt werden. Ich werde mich dafür nochmal mit euch in Verbindung setzen.	3/4/2024 6:19 PM
87	Manche Wochen ist es so viel, dass wir es zu zweit nicht schaffen, obwohl ich jeden Tag koche. Wir haben Nachbarn, Freunde und Verwandte mit dem Überschuss beglückt, aber empfehlen, dass die Möglichkeit für ein Kistenteilen eingerichtet wird.	3/4/2024 5:52 PM
88	Zu viel Kohl wie anfangs erwähnt wenn der Gurkenanbau klappen würde wäre das toll, Möhren sind auch selten dabei	3/4/2024 5:50 PM
89	Alles super!	3/4/2024 5:50 PM
90	An Nachbarn/ Freunde verteilen	3/4/2024 5:47 PM
91	Alle freuen sich über geschenktes Gemüse. Wenn wir was übrig haben, verteilen wir es unter Freund*innen und Kolleg*innen. Außerdem kochen wir viel mehr selbst als noch vor der Kiste, und laden auch immer wieder Friends zum essen ein, so kommt eigentlich immer alles weg (2 Personen Haushalt).	3/4/2024 5:47 PM
92	Salat in feuchte Leinentücher schlagen	3/4/2024 5:39 PM
93	Ich fermentiere meine Überschüsse, vor allem zu Kimchi u.ä. Das geht super!	3/4/2024 5:32 PM
94	- Grünkohlpesto :) - Brotaufstrich machen (fast beliebiges Gemüse kochen und mit kichererbsen pürieren) - beides kann man einfrieren	3/4/2024 5:26 PM
95	Ich würde mir mehr Gemüse wünschen, dass man z.b. einfach haltbar machen kann wie Weißkohl oder Chinakohl und definitiv weniger Kartoffeln. Ansonsten finde ich die Kiste richtig toll. Vielen Dank für das leckere und vielfältige Gemüse. Ich freue mich jede Woche!	3/4/2024 5:23 PM
96	Seitdem ich die Kiste habe, koche ich immer vor und nehme Tupperdosen mit in's Büro.	3/4/2024 5:21 PM
97	Ich finde eure Rezepte ganz wunderbar. Ich versuche dann sofort einen Eintopf oä zu kochen und friere gleich die Hälfte ein. Ansonsten ist verschenken auch gut, also ich kenne genug Menschen, die nicht soviel Geld haben und sich freuen	3/4/2024 5:11 PM
98	Man muss halt viel kochen ? Ofengemüse+ Liebelings KH + Lieblingsprotein ist eine schnelle, einfache Lösung für fast jedes Gemüse	3/4/2024 5:11 PM
99	Kisten nach Haushaltsgröße packen wäre klasse.	3/4/2024 5:10 PM
100	Wäre vielleicht ein Abo für jede zweite Woche eine Option? Bei uns stellt sich ein ähnliches Problem.	3/4/2024 5:10 PM
101	Weniger kartoffeln	3/4/2024 4:56 PM
102	- die Kisten mit jn. teilen (Nachbarn, Familie, Freunde) - vorkochen und evtl. einfrieren, damit esim Alltag besser klappt - zubereiten und einfrieren/haltbar machen für später - wenn die Zeit da ist kochen und Freunde/Nachbarn o.ä. zum Essen einladen - einzelne Gemüse aus der Kiste verschenken (gerne an Bedürftige) - die Gemüsebox in unterschiedlichen Größen anbieten: groß und klein	3/4/2024 4:54 PM
103	Es gibt ganz gute vegane Rezepte bei https://www.zentrum-der-gesundheit.de/rezepte	3/4/2024 4:54 PM
104	Mehr Kohl und Wurzelgemüse, das hält sich länger. Wenig Salate, Kräuter	3/4/2024 4:54 PM
105	Gemüse dämpfen (Thermomix od. äh.) schmeckt dann als Salat super!	3/4/2024 4:52 PM
106	Ich teile meine Kiste mit meinem Nachbarn	3/4/2024 4:49 PM
107	nein	3/4/2024 4:46 PM
108	Einmachen oder an Nachbar*innen weitergeben (z.B. über nebenan.de)	3/4/2024 4:43 PM

109	Teilt mit euren Lieben!	3/4/2024 4:41 PM
110	"Zu viel Gemüse"?! Die Menge ist toll, gebe sonst an Freunde oder Verwandte, gar kein Problem. Bitte nicht verkleinern <3	3/4/2024 4:35 PM
111	Das Gemüse ist manchmal nicht richtig frisch. Wenn es bei Abholung frischer wäre, würde es sich auch zuhause länger halten.	3/4/2024 4:35 PM
112	Es ist im Sommer zu viel Salat. So viel kann man davon in einem normalen Haushalt gefühlt gar nicht essen. Vor allem, wenn man kleine Kinder hat, die Blattsalat so richtig Garn nicht essen.	3/4/2024 4:34 PM
113	Wir teilen unsere Gemüsebox und so ist es völlig ok. Vllt könnte dies doch durch einen zwei Wochen Rhythmus von euch unterstützt werden.	3/4/2024 4:32 PM
114	Grünkohl nicht nur klassisch kochen sondern in Pfanne mit viel Knoblauch und Zitronenzeste anbraten, Hafersahne und Feta-Käse dazu-dazu Nudeln! Seit dem ich dieses Rezept erfunden habe, freu ich mich auf den Grünkohl	3/4/2024 4:28 PM
115	An "bedürftige" Nachbarn verteilen, einkochen, trocknen, das übliche	3/4/2024 12:13 AM
116	Tipps waren super und die Austauschgruppe auf Signal hilft auch! Und nach einiger Gewöhnungszeit lässt sich die Box ganz gut integrieren und einiges an Gemüse bleibt im Kühlschrank ok frisch um wenn mal keine Zeit ist, direkt alles zu verbrauchen. Manchmal kommt es doch vor dass wir nicht alles geschafft haben, aber das sind dann oft Gemüse die wir nicht so gerne mögen :D	3/3/2024 6:05 PM
117	Nein, aber auch ich fänd als Singlehaushalt die Option auf eine halbe Box oder zweiwöchigen Rhythmus gut.	3/3/2024 11:10 AM
118	mehr verarbeitete haltbare Produkte, ein Netzwerk zur einfachen Verteilung von überschüssigem Gemüse, kleinere Anteile (flexibleres Abomodell)	3/2/2024 7:50 PM
119	Ankündigung, was es kommende Woche aus der Ernte gibt, ggf. vorziehen mehr Einmachrezepte? ggf. Modell für mehrere Parteien, die sich ein Abo teilen, sodass jede:r z.B. alle zwei Wochen eine Box bekommt anstatt wöchentlich noch vielfältigerer Anbau und Ernte für mehr Abwechslung und Lust auf wöchentl. Box	3/2/2024 4:25 PM
120	Rezepte aus der Gruppe speichern und fleißig nachkochen. Und die Gemüsebriefe speichern und die Rezepte daraus kochen.	3/2/2024 12:07 AM
121	Gemüse grob zerkleinern und mit Olivenöl im Ofen rösten. Dann im Kühlschrank aufbewahren und bei Bedarf in den Salat oder eine Bowl mischen oder als Belage erwärmen. Geht mit fast allem und schmeckt immer lecker.	3/1/2024 9:35 PM
122	Salat sofort essen :). Jedes andere Gemüse anbraten wenn einem nichts einfällt. Bittere Gemüse im Ofen backen, dann werden sie süßer. Grünkohl in einer einfachen Brühe kochen. Sellerieschnitzel machen. Thymian trocknen und bei Erkältung in heißem Wasser inhalieren.	3/1/2024 11:52 AM
123	Verschenken und teilen macht viel Freude!	3/1/2024 11:34 AM
124	Ich mache viel Gemüsebrühe und Pesto selber und dann Brühe einkochen und Pesto einfrieren	3/1/2024 8:53 AM
125	Aufstriche, Smoothies, Säfte, Suppengrünpaste - damit lässt sich viel verarbeiten. Wenn sich viel angestaut hat: Ofengemüse! Kohl lässt sich super fermentieren. Auch "grüne Tomaten" oder Rote Bete. Ein großes Gefrierfach lohnt sich. Suppen kann man heiß in Schraubgläser füllen - halten aber nur ein paar Wochen in der Speisekammer.	2/29/2024 10:26 PM
126	Es hängt immer von der richtigen Rezept an! Es gibt immer tolle Suppen, Gratins, Salate, die Mensch machen kann. Großer Topf, große Behälter für Suppen, Gratins und Salatmischungen. Gefrierschrank! Zeit...	2/29/2024 10:21 PM
127	Nicht nur mengenmäßig ist es oftmals schwierig, sondern auch wenn die Zwiebel die Größe eines Tennisballs (oder noch größer!) hat. Oftmals bin ich unsicher, weil ich nicht weiß, wie lange eine angeschnittene Zwiebel im Kühlschrank liegen bleiben darf. Bevor ich die Gemüsebox abonniert hatte, habe ich vielleicht drei Zwiebeln in der Größe eines Tischtennisballs gekauft (pro Woche). Oder Karotten in der Länge und Dicke meines Unterarms. Die eine Karotte würde bei mir für eine Woche reichen. Zu Frage 14: dazu müsste ich erstmal wissen, welches Gemüse vom eigenen Acker kommt und welches zugekauft wird zu Frage 15: ich hätte schon Interesse an anderen Angeboten, aber dafür habe ich nicht das	2/29/2024 1:45 PM

Geld. Ab Herbst diesen Jahres möchte ich die Kiste nur noch zweimal die Woche bekommen. Mal gucken, ob es dann besser klappt. Dann abonniere ich vielleicht auch andere Angebote

128	- Leute zum Teilen auf zB Nebenan.de suchen. Hat bei mir keinen Tag gedauert. Macht's den Leuten einfach: Keine Verträge, keine Bindung, keine Bürokratie. Absprachen mit Handschlag reicht. - Gemüse welches schnell welkt, möglichst früh in Wasser mit Essig oder Zitronensäure waschen und im Kühlschrank lagern. - Gemüse oder Teile davon, welche nicht gerne gegessen werden, zu Brühe kochen	2/29/2024 10:19 AM
129	Foodpreppen! Dann ist es einfach griffbereit, länger knackig und auf einen Rutsch entsandet und frei von Erde, die evtl beim täglichen Zubereitung zur Hürde wird. Außerdem spart man so Wasser, da man nur einmal wäscht	2/29/2024 9:13 AM
130	das Fermentieren eignet sich für so manches Gemüse, das gerade im Überschuß vorhanden ist	2/29/2024 7:01 AM
131	Die Lagerung ist wichtig, manches Gemüse sollte nicht in den Kühlschrank, anderes unbedingt, etc. Ich mache gerne Eintopf und koche den vor, wenn ich „Gemügestau“ habe.	2/29/2024 12:01 AM
132	Frischen Kohl blanchieren und einfrieren. Suppe kochen und einfrieren. Mit einer anderen Familie/ Person die Kiste teilen und nur alle 2 Wochen die Kiste holen.	2/28/2024 11:34 PM
133	Selbes Problem auch bei uns. Möchte aber trotzdem nicht auf das tolle Gemüse verzichten. Einfrieren, einkochen haben sich etabliert.	2/28/2024 10:55 PM
134	Wenn ich manches nicht verkocht bekomme, kommt es in meinen Slow Juicer	2/28/2024 10:36 PM
135	Mein Eindruck ist eher, dass das Gemüse teilweise zu speziell in der Verarbeitung ist im Alltag mit Job und Familie z B und für Überforderung sorgt, ich kenne 2 Menschen, denen es deshalb zuviel wurde und die dann gekündigt haben. Also Kartoffel, Karotte, Gurke, Tomate, mit diesem Gemüse kann man intuitiv drauf loskochen, wenn du das mit Steckrübe und Co machst, schmeckt es meist nicht gut. Und Kinder und Jugendliche, die noch nicht so Verbunfts-getrieben essen wie wir hier, mögen die sehr gesund schmeckenden Gerichte dann oft nicht und so ist halt die Frage wer verarbeitet, kocht und isst das Ganze.	2/28/2024 9:52 PM
136	Ich finde in diesem Zusammenhang die Infos zur Lagerung, zum Haltbarmachen, Einfrieren sehr hilfreich. Gerne mehr davon bzw. weiter so. Ansonsten macht es auch Freude, die Nachbarn im Haus als Abnehmer zu gewinnen, egal ob es mal zu viel war oder man keine Steckrübe mag, die Nachbarin sich aber tierisch drüber freut.	2/28/2024 8:53 PM
137	Ich persönlich lege viel Gemüse ein, fermentiere oder erstelle Saucen daraus.	2/28/2024 7:51 PM
138	Das Gemüseabo mit jemandem teilen bzw. für Einzelpersonen 2 Kiste alle 14 Tage, ist manchmal besser.	2/28/2024 6:42 PM
139	Wir teilen uns die Gemüsebox mit einer befreundeten WG	2/28/2024 4:20 PM
140	Alles was man gleich roh essen kann kommt bei mir am liebsten auf den Tisch oder in den Tee oder so.	2/28/2024 3:31 PM
141	Mit Nachbar:innen teilen, Sauerkraut machen, schmeckt auch aus dem roten Kohl sehr gut, den Salat gleich waschen und in Dosen oder Tüten im Kühlschrank aufbewahren, dann geht es schneller. Ich koche einmal für die Woche einiges vor, (auch weil ich es sonst nicht schaffe, gute Dinge zu kochen) und zubereitet hält sich vieles im Kühlschrank. Überlege aber selber, ob ich doch mal ein größeres Gefrierfach/ größeren Kühlschrank anschaffen möchte. Finde aber den "Gemüsereichtum" den es phasenweise mit der Kiste gibt toll und eher inspirierend. Bei schwarzem Rettich hab ich lange gebraucht, herauszufinden, wie er mir am besten schmeckt, hat sich vom Schreckgespenst der Kiste zum Liebling entwickelt: Als Suppe mit Möhre o. Kartoffel, roten Linsen und Thymian und Zitrone, nur etwas gestampft.	2/28/2024 3:29 PM
142	Evtl. nur alle zwei Wochen eine volle Kiste, nicht wöchentlich.	2/28/2024 3:29 PM
143	Klar, einfrieren, einwecken, fermentieren, frisch kochen, Freund*innen einladen, Gemüse verschenken, Gemüsebrühe machen	2/28/2024 2:59 PM
144	Den Kündigungsgrund teile ich. Aufgrund der oft gleichbleibenden Gemüseauswahl (viel Steckrübe, viel Zucchini, viel Rettich) fällt es schwer dies aufzubrechen.	2/28/2024 2:34 PM
145	Kiste mit Nachbarin teilen	2/28/2024 2:24 PM
146	Verschenken!	2/28/2024 2:18 PM

147	Vieles wasche, zerkleinere und friere ich ein, sodass ich nach Bedarf die passende Menge aus dem Tiefkühler nehmen kann (Porree, Sellerie, Steckrübe, Möhren usw.)	2/28/2024 1:23 PM
148	Problem ist oft nicht das Zubereiten, sondern das Reinigen! Gerade bei Salat etc.	2/28/2024 1:12 PM
149	Ich teile mir das Gemüse mit meiner Nachbarin.	2/28/2024 1:05 PM
150	Nehmt Euch Zeit!	2/28/2024 12:54 PM
151	Wie wäre folgende Idee: Beim Café Botanico nehmen wir Überschüsse an... und geben, wenn wir die Sachen gut verwenden können, einen Verzehrutschein heraus.	2/28/2024 12:29 PM
152	Ja, das ist tatsächlich eine Herausforderung. Besteht denn nicht die Möglichkeit einer Lieferung alle zwei Wochen. Wie wäre es, wenn sich Gruppen zusammenfinden könnten von jenen, die mehr Gemüse pro Woche gebrauchen können und jenen die weniger brauchen?	2/28/2024 12:10 PM
153	Ich fände Salat gut, den man auch kochen kann (wie Spinat) oder der länger hält als Feldsalat. Wenn man ihn wäscht und in ein Tuch legt, hält sich aber auch Feldsalat länger.	2/28/2024 11:57 AM
154	Mir fällt es gar nicht schwer, aber es ist sicherlich hilfreich mit Wochenplänen zu arbeiten	2/28/2024 11:51 AM
155	Teilen einfrieren Bestellsystem?	2/28/2024 11:26 AM
156	Rechtsseitig an andere verschenken. Mehr Abwechslung in der Kiste und weniger von einem bestimmten Gemüse. Plan für die Woche machen.	2/28/2024 11:20 AM
157	Mehr Jokertage	2/28/2024 10:32 AM
158	Man kann es doch teilen mit anderen, wenn es zu viel ist! :)))) Dieses Problem finde ich so lustig! Also ich konnte die Menge wg Krankheit nicht mehr bewältigen, darf jmd. etwas abgeben, und alle haben gewonnen.. Auf das frische Gemüse, die Erdreste vom Acker, den Blick in eine hoffnungsvollere, realistische regionale Zukunft und den Kontakt mit euch zu verzichten, wäre für mich der viel größere "Verlust".	2/28/2024 10:15 AM
159	Spenden, mit Freunden/Familie/Nachbarn teilen, ...	2/28/2024 9:27 AM
160	Man kann alles fermentieren. Die Nachbarn freuen sich auch immer, wenn man mit einem riesigen Kopfsalat vor der Tür steht.	2/27/2024 10:31 PM
161	An Nachbarn verschenken und damit gleichzeitig Werbung machen, eine riesen große Pfanne buntes Curry oder was ähnliches, mit viel Grünzeug aus der Kiste, für ein paar Tage vorbereiten, für vieles geht klein schnippeln und einfrieren, kann in jede Suppe oder Soße ne Handvoll rein, Gemüsewaffeln, -pancakes oder -kuchen	2/27/2024 7:52 PM
162	Ich teile das meist mit meiner Familie oder der Nachbarschaft.	2/27/2024 7:17 PM
163	Für uns ist es nicht zu viel	2/27/2024 3:02 PM
164	Etwas haltbareres Gemüse (weniger welk beim ankommen zuhause, damit ich es nicht schon Freitag verbraucht habe muss sondern auch am Wochenende verbrauchen kann). Die Möglichkeit mehr Joker zu nutzen bzw seinen Anteil einem anderen Mitglied zur Verfügung zu stellen.	2/27/2024 1:09 PM
165	Standardgerichte mit spezifischen Gemüse, die schnell gehen und sie gut in den Alltag mit Kind eingliedern lassen. Diese machen wir wöchentlich um so das Gemüse im Alltag zu verbrauchen. Z.b.: -Grünkohlpesto -Grünkohlchips - Kartoffelmus mit Steckrübe und Karotte - ottolenghi's Mangold mit tahin und pinienkernen.	2/27/2024 12:33 PM
166	Weiss ich leider auch nicht. Irgendwie die Kisten kleiner machen, aber ich verstehe euch, dass es nicht kleiner geht. Vielleicht kann man mal in ein paar Jahren über einen Laden nachdenken. Ich überlege weiter	2/27/2024 12:29 PM
167	Rezeptieren von euch sind sehr hilfreich, um die Menge zu managen!	2/27/2024 12:07 PM
168	Kiste teilen	2/27/2024 12:03 PM
169	Mit einem anderen Haushalt teilen, vielleicht könnt ihr bei der Vermittlung helfen oder Kisten im 2 Wochen Rhythmus anbieten? So hat man auch Mal die Freiheit in stressigen Wochen mehr draußen zu Essen oder was zu holen, und muss nicht kochen weil das Gemüse sonst schlecht wird. Neben dem Rezepteteil auch mehr Methoden Dinge haltbar zu machen, habt keine Angst Infos zu wiederholen	2/27/2024 12:03 PM

170	Betrifft mich auch als 1 Person Haushalt. Ich koche es als Suppe ein, aber eine kleinere Portion wäre tatsächlich interessanter.	2/27/2024 12:01 PM
171	Gemüse so früh wie möglich waschen und teilweise auch schon schneiden, sodass dann am Tag der Zubereitung nicht mehr viele Schritte notwendig sind. Radieschen oder Zucchini lassen sich auch gut einlegen oder als Chutney verarbeiten, Bohnen vorgegart gut einfrieren, ansonsten an liebe Freund:innen weiterverschenken	2/27/2024 11:57 AM
172	Geht mir auch so, besonders Gemüse, das man schnell verarbeiten muss, ist manchmal anstrengend. Ich versuche Salat komplett zu richten und waschen, dann in kleine Tuppern im Kühlschrank hält er super und man hat jeden Tag frischen Salat ohne viel Aufwand. Lagergemüse hält bei uns wunderbar im Kühlschrank im 0 Grad Fach. Daraus mache ich dann wenn ich Zeit habe, Gemüsequiche/Gemüsesuppe/Gemüserisotto/Gemüsecurry/Gemüseallerlei	2/27/2024 11:55 AM
173	Vieles lässt sich einlegen, fermentieren (kimchi, Sauerkraut etc) oder einfrieren. Problematisch sind die Salatschwemmen, für die wir noch keinen Königsweg haben. Wir machen dann meist was mit an Suppe oder Pesto.	2/27/2024 11:47 AM
174	Eintöpfe, früh in den Gemüsebrief schauen und planen,	2/27/2024 10:00 AM
175	Einkochrezepte, aber ich glaube, das gibt es bei Euch	2/26/2024 9:24 PM
176	Ich versuche alles am Sonntag zu verwerten, zu verkochen und ggf. Einzufrieren (wenn ich eben Zeit dafür habe). Aus Roter Beete lässt sich z.B. gut Buraczki machen (polnische geraspelte Rote Beete), die länger haltbar ist.	2/26/2024 12:47 PM
177	Ich weiß ist sehr viel Aufwand - nur brainstorming: Vielleicht kann man eine anfangs leere Kiste für Gemüse das zu viel ist bei den Abholstationen bereit stellen, wo dann alle so viel oder so wenig von ihrem Gemüse rein tun können wie sie wollen (wenn es zu viel ist). Die Kiste wird dann nach spätestens zwei Tagen abgeholt und Idee 1) zur Tafel o.ä. gebracht? Idee 2) von in einer Einkoch AG haltbar verarbeitet??	2/25/2024 10:13 PM
178	Der Winter ist für uns v.a. problematisch, wenn jede Woche das Gleiche kommt (was natürlich an unserer Anbauregion liegt). Das lässt sich im Anbau vermutlich nicht auflösen. Eventuell wäre es eine Option im Winter nur alle zwei Wochen eine Menge zu bekommen oder ähnliche Modelle.	2/25/2024 9:33 AM
179	Das Gemüse fermentieren	2/24/2024 10:51 PM
180	Gemüse fermentieren, einmachen, blanchieren und einfrieren	2/24/2024 5:21 PM
181	Für uns war die Kiste als 4-köpfige Familie auch oft eine Herausforderung, sie erfordert definitiv viel Koch-/Küchenarbeitszeit, allein das Gewasche. Mittlerweile teilen wir uns das Abo mit einer anderen Familie. Wir legen aber immer noch bestimmtes Gemüse ein, z.b. den ganzen Kohl, den Rettich, Chinakohl, die rote Beete. Hat aber eher damit zu tun, dass wir Fermente lieben. Es ist tatsächlich eher was für sehr häusliche Menschen würde ich sagen, also die Kiste. Aber man isst viel mehr Gemüse und das ist eigentlich eine tolle Sache.	2/24/2024 4:32 PM
182	Ja, manchmal ist es so, dann verschenken oder-wenn's geht, einfrieren	2/24/2024 4:27 PM
183	Man kan alles Gemüse (besonders Wurzelgemüse) gut reiben und so zb zu Gemüsepatties verarbeiten (zusammen mit Mehl, Öl, Gewürzen, Haferflocken und geriebener Kartoffel)	2/24/2024 1:58 PM
184	Mein Go-to ist viel Gemüsesuppe in verschiedenen Versionen, einfach alles rein, was da ist und pürieren. Friere ich mir auch ein.	2/24/2024 12:34 PM
185	Die Rezepte helfen mir	2/24/2024 11:54 AM
186	Wir sind planen das Gemüse für das Wochenendessen ein. Das funktioniert meist ganz gut. Oder in der Woche für Büro verarbeiten.	2/24/2024 9:49 AM
187	Oft ist es zu viel vom selben hintereinander (besonders rote Bete, Grünkohl, Sellerie), so dass wir es nicht verwerten können. Die einzelne Kiste ist nicht zu viel	2/24/2024 9:30 AM
188	Foodprep! Ich war am Anfang auch sehr überwältigt von der Gemüsemenge. Inzwischen ist Mittwoch Foodprep + Podcast Tag. Je nach Jahreszeit (im Winter ne halbe Stunde, im Sommer auch mal 1,5) stelle ich mich am Mittwoch hin und putze + preppe das Gemüse für die weitere Verarbeitung und meistens koche ich gleich das erste Gericht für die Woche. Man glaubt gar nicht, wie viel Arbeit das einem spart. Ich friere dabei auch viel ein. Über den	2/24/2024 7:38 AM

Mangold, den man im Sommer nicht mehr sehen kann freut man sich dann im Dezember. Muss aber sagen, dass ich trotzdem viel verschenke. Ich glaube auch was vielen Menschen helfen würde ist gar nicht unbedingt eine kleinere Kiste, sondern eine Kiste alle zwei Wochen.

189	Nee, aber das gleiche "Problem"... wir verschenken das zu viele Gemüse sehr regelmäßig einfach in der Familie und Nachbarschaft, weil wir das Projekt so mega cool finden und es uns auch "leisten können". Trotzdem wäre unser Ideal auch zwischen 60 bis 80 % des Kistenvolumens.	2/23/2024 10:38 PM
190	Schenk den Rest Deinen Nachbarn! Weniger Sorten gleichzeitig, dafür mehr von einem Gemüse auf einmal; zwei Strünke Rosenkohl sind etwas wenig. Dann lieber von etwas anderem weniger, dafür mehr Rosenkohl. Das gilt sinngemäß auch für andere Dinge. Vielleicht muss diese Auswahl auch nicht für alle identisch sein. Also ein Teil der Kisten enthält dies, der andere Teil das; dafür mehr von einer Sorte.	2/23/2024 10:16 PM
191	Überschüsse verschenken.	2/23/2024 9:05 PM
192	Salate sind etwas zu viel. Die anderen Gemüse halten sich ja gut. Zur Not einfach Eintopf machen. Da kann man viel Gemüse verkochen	2/23/2024 7:49 PM
193	Wir schmeißen manchmal Sachen weg weiß es einfach sehr aufwändig ist alles zu reinigen, man muss grad im Sommer einfach den ganzen Salat direkt waschen weil er sonst welkt und dann fliegt er manchmal weg, auch Grünkohl und Co wenn Läuse oder so dran sind, Radieschen sind oft holzig oder mit Würmern das schmeißen wir auch weg.. Ich glaube wenn das Gemüse sauberer wäre (besonders, das was man nicht schält) dann würde man es eher essen...	2/23/2024 7:18 PM
194	Ich finde nicht, dass es zu viel Gemüse ist. Die Rezepte-Gruppe ist außerdem toll!	2/23/2024 5:51 PM
195	Kiste mit einem anderen Haushalt teilen! Wir teilen es unter 3 Personen auf und so ist es es perfekt	2/23/2024 4:46 PM
196	Ja gerade im Sommer ist es manchmal sehr viel, v.a. wenn man dann auch mehr unterwegs ist. Es ist gut Freunde zum Essen einzuladen z.B. oder das Gemüse weiterzugeben.	2/23/2024 3:26 PM
197	Für uns wäre ein Abholtermin am Montag besser, da dann bis Ende der Woche mehr Gemüse verbraucht ist. Am Wochenende kochen wir tendenziell weniger. Aber so wie es jetzt ist (mittwochs) passt es schon auch!	2/23/2024 1:42 PM
198	Kistengrößen S, M, L anbieten (Single, M für Gemüseliebhaber:innen und Pärchen und dann L für Familien)oder WGs)	2/23/2024 9:07 AM
199	So manches Gemüse lässt sich gut fermentieren	2/23/2024 4:36 AM
200	Ofengemüse ist super, weil große Mengen verarbeitet werden und das Gemüse eine Hauptmahlzeit ist. Ansonsten bewusst nach der Kiste kochen, neue Rezepte probieren - und Mealprep für die Arbeit.	2/22/2024 10:36 PM
201	Smoothies / Entsafter	2/22/2024 10:20 PM
202	Die signalgruppe ackerküche bekannter machen	2/22/2024 10:16 PM
203	Ich konnte oft mit dem riesigen Endivien Salat oder auch dem Zuckerhut nichts anfangen. Und leider waren es mir auch zu viele Radieschen, die so holzig waren, dass man sie nicht mehr essen konnte. Ich würde mich über mehr Bohnen, Brokkoli, Tomaten und Gurken oder auch Fenchel freuen.	2/22/2024 7:43 PM
204	Bei Grünkohl fänd ich es zum Beispiel besser eine größere Menge zu bekommen und einmal viel Grünkohl als Gemüse kochen zu können statt viele Wochen ein paar Stängel. Dann kann ich ihn im Zweifel auch verarbeiten und einfrieren	2/22/2024 4:30 PM
205	Ich versuche möglichst einige Stunden am Wochenende das Gemüse so zu verarbeiten, dass ich während der Woche ohne großen Aufwand als Mahlzeit/Beilage / Mealprep verwenden kann. Ich mach selber Kartoffelchips 😊 SO VIELE Kartoffeln im Winter	2/22/2024 4:19 PM
206	ich teile mir die Kiste mit ner Family :)	2/22/2024 4:14 PM
207	Für 3 Erwachsene sehr gute Mengen	2/22/2024 3:03 PM
208	Für uns ist die Gemüse Mangel ganz ok.	2/22/2024 11:14 AM

209	Vorschnibbeln und einfrieren! Mit Freund*innen absprechen!	2/22/2024 8:45 AM
210	Ich war tatsächlich von der Menge an Feldsalat etwas überwältigt. Ich habe ihn gewaschen, auf dem Balkon in einer großen Schüssel gelagert und innerhalb von drei/vier Tagen verbraucht. Das hat prima funktioniert.	2/22/2024 7:23 AM
211	Anfangs habe ich sie mir mit einer Freundin im wöchentlichen Wechsel geteilt. Leider ist sie weggezogen. Jetzt kauft mir meine Nachbarin ab und zu eine Kiste ab. Ansonsten verschenke ich Gemüse im Freundeskreis. In irgendeiner Form bekommt man irgendwann irgendwas dafür zurück.	2/21/2024 11:38 PM
212	Auch wenn banal: kochen und Gemüse vorbereiten (inklusive svhrippeln) zeitlich trennen, Gemüse sofort am Abholtag waschen bzw. Vorbereiten, wirklich richtig lagern, sich für die Verwertung vllt auch mal zusammentun (noch nicht probiert)	2/21/2024 11:06 PM
213	Die Menge an Salat im Sommer ist leider nicht zeitnah zu verarbeiten, da es teilweise so viel ist, dass es nicht in den Kühlschrank passt	2/21/2024 8:42 PM
214	Mehr Sachen die man gleich roh und ungewaschen naschen kann- dafür weniger Zeugs was gegart/verarbeitet werden muss.	2/21/2024 8:02 PM
215	Grüne Smoothies, wo zumindest alles Grünzeug wunderbar reingeht	2/21/2024 6:56 PM
216	1. Gemüsebox teilen 2. Vorkochen, damit es im Alltag besser klappt, v.a. bei/mit der Arbeit 3. Zu große Mengen einfrieren oder liebe Menschen zum Essen einladen	2/21/2024 4:40 PM
217	Wir frieren einiges an Gemüse ein, insbesondere im Winter. Knollensellerie, Steckrübe, Grünkohl z.B. oft reicht da als Vorbereitung kurzes blanchieren. Wir haben tatsächlich im Gefrierschrank gleich einen ganzen Suppenmix wo wir knollensellerie, Pastinake, Steckrübe, Wurzelpetersilie in einem Behälter haben. Kann man dann super für allerlei Gemüsesuppen nehmen. Im Sommer ist tatsächlich die Zucchini eine Herausforderung. Hier verbacken wir mittlerweile viel oder grillen damit.	2/21/2024 4:08 PM
218	Ich verschenke viel in der Familie.	2/21/2024 3:47 PM
219	ich bin alleine und manchmal ist es zu wenig. Ich koche ca 4 x die Woche warmes Abendessen und esse die Reste am nächsten Tag mittags auf Arbeit. Manchmal schaue ich gezielt nach Rezepten, die mehrere Gemüse vereinen und ganz selten habe ich noch Curry oder ähnliches zum Einfrieren	2/21/2024 2:57 PM
220	Fermentieren für alles was übrig ist	2/21/2024 2:56 PM
221	Vielleicht mehr "einfach gemüse" (wie porree und karoten) und weniger "spezial gemüse" (wie raddichio etc)	2/21/2024 2:52 PM
222	Einfrieren, Ofengemüse, Gemüse als Soßen pürieren	2/21/2024 1:41 PM
223	Es ist für das Geld nicht zu viel, aber zu viel, das man nicht gerne isst. Für den ganzen Salat muss man noch Tomaten dazu kaufen, damit man den überhaupt runterkriegt. Generell bräuhete es mehr Standardgemüse: Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, Spinat und weniger Kohl und Salat, den man in so großen Mengen einfach nicht essen will	2/21/2024 1:40 PM
224	Grünkohl im Smoothie verwenden, Kartoffeln in Suppe oder Salat verwenden	2/21/2024 1:36 PM
225	Porree und Sellerie friere ich gerne kleingeschnitten ein oder mache eine Gemüsebrühpaste daraus; für 4 Personen ist die Menge meiner Erfahrung nach optimal; gerade ist ja das Thema "Meal Prep" in aller Munde: vielleicht unter dem Motto kochen auf Vorrat für die Woche Rezepte zusammen stellen; ich entsafte gerne auch gas für die Kinder, die Trester kann man auch noch für Bratlinge, Gemüsekekchen o.ä. nutzen	2/21/2024 12:52 PM
226	Die "Ackerküche"-Signal-Gruppe ist hilfreich; manche Sachen lassen sich gut einfrieren; aber ja, die Gemüsebox ist einfach ein bisschen mehr Aufwand; v.a. mit dem Blattgemüse kommen wir manchmal nicht hinterher :(Wir sind eine große WG, daher passt es für uns gut. Single-Haushalten würde ich die Kiste nicht empfehlen, weil es vermutlich zu viel ist, wenn man nicht viel Zeit hat, sich auf das Gemüse einzulassen und zu kochen, einzulegen, zu fermentieren, ... Vielleicht könntet ihr auch eine halbe Kiste anbieten? Oder eine "Partner*innen"-Börse, dass sich zwei Personen an einer Abholstation eine Kiste aufteilen? Prinzipiell sind die Signal-Gruppen ein guter Ort für den Austausch, z.B. wer will meinen Stangensellerie haben, den isst bei uns niemand?	2/21/2024 12:06 PM

227	Ich verschenke gerne Gemüse an Freunde und Nachbarn. Die freuen sich immer darüber	2/21/2024 11:50 AM
228	Kimchi/Gemüse fermentieren	2/21/2024 10:36 AM
229	Wir sind zu zweit und auch da ist es tatsächlich oft zu viel Gemüse. Andererseits kaufen wir, seit wir die Gemüsebox haben, kaum noch Gemüse im Supermarkt. Gemüse verschenken ist natürlich immer eine Möglichkeit und eure Tips fürs Lagern sind auch hilfreich. Wenn es die Möglichkeit gäbe, nur alle zwei Wochen eine Gemüsebox zu bekommen, wäre es genau richtig für uns zwei.	2/21/2024 10:25 AM
230	Tiefkühl und teilen und sonst wie haltbar machen, funktioniert bei mir nur teilweise. Ich habe leider auch oft zu viel, eine Möglichkeit wäre, dass sich jeder aussucht, was er möchte. Aus der Ernte, was aber den ganzen Verteilungsvorgang komplizierter macht, Kooperation mit Doktor Pogo, Organisation von Teilen und weitergeben.	2/21/2024 9:37 AM
231	Kiste mit Freund*innen teilen	2/21/2024 9:22 AM
232	Teilen mit Nachbarn, Kolleg:innen, einwecken, dörren, ist aber auch viel Arbeit.	2/21/2024 9:19 AM
233	Schwierig zu viel gleiches Gemüse zu verkochen dadurch vielleicht « normales » Gemüse (kartoffeln...) mehr machen um es den Leuten « einfacher zu machen »	2/21/2024 8:18 AM
234	Es wäre schön, wenn das Gemüse wirklich so kurzfristig wie möglich vor Auslieferung geerntet wird. Zuletzt hatte ich den Eindruck, die Ernte liegt schon zwei Tage vor Auslieferung in den Kisten, was der Frische nicht allzu zuträglich war :(Ansonsten ggf. schon früher bekannt geben, was kommende Woche geerntet wird? Damit man das besser einplanen kann. Die Ackerküchengruppe bekannter machen. Ggf. Rezepte zum Einlegen oder ähnlichem?	2/21/2024 12:02 AM
235	Große Portionen kochen und Reste einfrieren	2/20/2024 10:55 PM
236	Wir tauschen mit anderen Mitgliedern, wenn ein Gemüse dabei ist, was wir nicht gern essen	2/20/2024 10:55 PM
237	Ich verstehe nicht, wie es zu viel Gemüse sein kann - wir kaufen immer zu. Ich denke, es ist eher zu viel von Gemüse, mit dem nicht jede:r was anfangen kann. Eine Möglichkeit wäre, die Leute untereinander zum Tauschen zu animieren. Oder ultimativ die Leute selbst aussuchen zu lassen, was sie in die Kiste tun. Schwierig, ich weiß. Aber wir haben auch schon Dinge weggeschmissen, als sie uns schlecht geworden sind, weil wir sie nicht mochten oder nicht schon wieder essen wollten. Hätten wir sie lieber gleich in der Abholstelle gelassen und dafür was genommen, was uns besser schmeckt.	2/20/2024 10:49 PM
238	Für mich spielt die Sichtbarkeit des Gemüses eine riesige Rolle. Häufig verpacke ich mein Gemüse in Beutel, stelle sie in den Kühlschrank und vergesse sie so halb. Wenn es viel Gemüse auf einmal ist, ist die Gefahr, dass das passiert, größer, als wenn es zweimal die Woche die Hälfte wäre. Das ist aber natürlich nichts, was ihr lösen könnt.	2/20/2024 10:39 PM
239	Kräuter immer sofort einfrieren Quiches Suppen für alle Salate und Chinakohl: Smoothies	2/20/2024 10:30 PM
240	falls ich mal nicht hinterherkommen sollte, also schön gemüsewürze, tomatenpulpa, apfelmus, dorefrüchte usw gemacht habe, dann freuen sich garantiert freunde über das saustarke gemüse!	2/20/2024 10:30 PM
241	Verschiedene Arten der Konservierung ausprobieren	2/20/2024 10:25 PM
242	Ich werde mein Abo leidee genau aus diesem Grund dieses Jahr aufgeben. Gibt es denn wirklich keine Möglichkeit, dass man die Kiste nur jede 2te Woche bekommt?	2/20/2024 10:12 PM
243	"Staples" selbst herstellen. Wir machen bspw. aus den Kartoffeln sobald es zu viele werden Gnocchi	2/20/2024 10:06 PM
244	Ich entsafte dann gerne mit meinem Slow juicer	2/20/2024 10:01 PM
245	Teilen mit anderen Menschen. In unserer Wg mit 5 Leuten ist die Menge sehr gut und es wird nichts schlecht.	2/20/2024 9:58 PM
246	Neun, bin sehr dankbar über eure ideen	2/20/2024 9:44 PM
247	nein	2/20/2024 9:34 PM
248	Klein schnippeln und Einfrieren, einmachen und insbesondere einkochen als Suppe mache ich viel. Vielleicht mal tolle Einmachgläser mitschicken/ im Shop anbieten? Große Suppengläser sind schwer zu finden im Einzelhandel. Ich verschenke auch immer wider Gemüse z. B. Wenn	2/20/2024 9:34 PM

im Sommer jede Woche Riesenzuccins kommen. Ich arbeite bei einem sozialer Träger der für Menschen in prekären Lebenssituationen kostenloses Essen anbietet. Ich kann mir vorstellen, dann wir ab und zu "zu vieles" Gemüse abkaufen würden. Eine ganze Kiste mit verschiedenem Gemüse ist für uns nämlich wiederum schwer zu verwerten in einem Gericht.

249	über eine Plattform Gemüse mit anderen (Nicht-Mitgliedern) teilen oder verschenken Weniger Gemüse in die Kisten, dafür billiger (verschiedene Kistengrößen anbieten) Über eine Plattform das Kisten Teilen unter Genossen fördern Gemeinsame Kochaktionen unter Genossen, die nahe beieinander wohnen fördern (z.B. bei uns im "Nachbarschaft" oder über nebenan.de	2/20/2024 9:13 PM
250	Mit Freunden / Nachbarn die Kiste teilen	2/20/2024 9:01 PM
251	Am Tag der Kiste Zeit für Verarbeitung einplanen und zB Sellerie in feine Würfel schneiden und in Gläsern einfrieren. Ebenso frische Kräuter gleich waschen und ggf hacken und einfrieren. Aus Basilikum Pesto machen. Kohl fermentieren. :)	2/20/2024 8:56 PM
252	Die Menge an Kartoffeln ist zu viel für Menschen ohne Keller. Auch die Menge an Blattgemüse/Salat war im Sommer zu viel (Singlehaushalt -Platz im Kühlschrank reicht nicht zum Verstauen aus). Fände etwas kleineren Ernteanteil für etwas günstiger persönlich besser.	2/20/2024 8:36 PM
253	Immer zuerst die schnell verderblichen Zutaten verarbeiten.	2/20/2024 8:31 PM
254	Wir verwerten im Frühling gern jegliches Grünzeug zu Pesto (Stielmus, Möhrengrün etc.) - ist meist viel Arbeit, aber super lecker. Ansonsten ist die Inspiration in der Ackerküche super. An Fermentier-Erfahrungen wären wir interessiert.	2/20/2024 8:29 PM
255	Für uns funktioniert die Kiste nur, weil wir sie uns teilen und daher nur jeden zweite Woche haben. Jede Woche wäre uns definitiv zu viel.	2/20/2024 8:23 PM
256	Die Signalgruppe liefert gute Ideen! Vorschneiden und einfrieren ist auch hilfreich bspw bei Zwiebeln oder Lauch	2/20/2024 8:10 PM
257	Die Signalgruppe Ackerküche (mehr Ideen als ich verkochen kann) ist super und das Buch Klimafreundliche Küche, ggf eine Rubrik Vorrat/ Verarbeitung.	2/20/2024 8:06 PM
258	- Kohl kleinschneiden und tiefrieren. Super ein fertig geschnibbeltes und noch nicht gekochtes Gericht im Tiefrierer zu haben und somit frisch zubereitet essen können - gute Freunde, die Biobegeistert sind sind dankbare Abnehmer:innen :)	2/20/2024 8:04 PM
259	2-wöchentliche Kiste ins Angebot nehmen?	2/20/2024 7:59 PM
260	Die Kochrezepte sind super	2/20/2024 7:56 PM
261	Frühzeitig den Inhalt der Kiste kommunizieren	2/20/2024 7:46 PM
262	Nein	2/20/2024 7:40 PM
263	Fermentation	2/20/2024 7:34 PM
264	Da bin ich auch noch im Entstehungsprozess. Für mich als Singlehaushalt muss ich wirklich schauen, wie ich das hinbekomme langfristig. Jetzt im Winter mit den vielen Kartoffeln für mich alleine zB ist es nicht so einfach. Ich versuche, dann möglichst jeden Tag etwas mit Kartoffeln zu machen. Aber die kann man nicht einlegen, einfrieren oder groß lagern in der Wohnung. Für zwei Personen ist die Kiste perfekt. Vielleicht könnte man ein Forum zum Teilen einer Kiste anbieten für die Leute mit naheliegenden Abholstationen? Dann machen evtl mehr mit? Dieses "Problem" höre ich nämlich auch von Freunden bei anderen Solawis. Aber ich möchte unheimlich gerne dabei bleiben, weil ich das Konzept toll finde!	2/20/2024 7:34 PM
265	Ich werfe nur ganz selten etwas weg. Auf jeden Fall ist immer wieder Kreativität gefragt beim verwerten des Gemüses. Eintöpfe, Rohkost, Salate, Fermentieren Normalerweise suche ich Kornrezepte aus dem Internet.	2/20/2024 7:34 PM
266	Wir sind zu viert und das passt perfekt. Sonst kochen wir gern ein - die rote Beete zum Beispiel als Salat.	2/20/2024 7:27 PM
267	Einen Plan für die Woche machen. Rezeptsammlung nach Gemüsesorten geordnet anlegen.	2/20/2024 7:23 PM
268	Haltbares Gemüse (Wurzelgemüse, Kohl) verbrauche ich oft nicht sofort, wichtig ist es nur z.B. zarte Salate möglichst bald zu verbrauchen. Eintöpfe lassen sich super haltbar machen, wenn man sie kochend heiß in ein Schraubglas (z.B. Gurkenglas) abfüllt und sofort fest verschließt. Dann halten sie mehrere Wochen. Als Einzelperson ist es toll sich die Kiste mit	2/20/2024 7:20 PM

jemandem zu teilen, so dass jeder z.B. dann nur jede 2. Woche eine Kiste bekommt. Es wäre toll, wenn Ihr dafür Unterstützung (Vermittlung von Partnern) anbieten könntet.

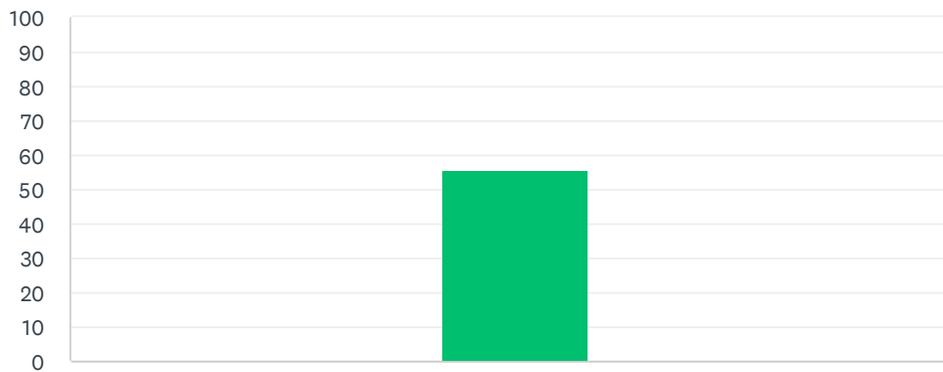
269	Wir teilen uns die Kiste zu viert, so bekommen wir alle zwei Wochen Gemüse. Das passt für uns besser. Vielleicht wäre es auch gut, das als Abo anzubieten	2/20/2024 7:10 PM
270	Ich verschenke die Sachen, die zu viel sind an meine Freund*innen.	2/20/2024 7:08 PM
271	Einmach-Gemüse mit einfachem Essig-Sud (z.B. Rote Beete, Zwiebeln, Zucchini) in Gläsern, die ebenso wie Apfelsaftflaschen wieder zurückzuführen sind?	2/20/2024 7:03 PM
272	- Salatsoßen für mehrere Tage zubereiten - Foodsharing (.de oder in der Nachbar*innenschaft)	2/20/2024 6:57 PM
273	Uns geht es genauso, obwohl wir zu zweit super viele Gemüse essen. Wir teilen uns die Kiste jetzt mit Freunden, sodass jeder jede Zweite Woche die Kiste bekommt. Solche Kistenpaare ließen sich doch leicht arrangieren...	2/20/2024 6:55 PM
274	Ofengemüse, Nudeln mit Gemüsesoße, Kartoffel/Gemüsegratin, Fermentation, Sellerieschnitzel, Otto lenghi Rezepte (Rezepte zur Verwertung eines bestimmten Gemüses)	2/20/2024 6:50 PM
275	Nein, die Menge ist für mich genau richtig. Ich bin sehr zufrieden.	2/20/2024 6:46 PM
276	Wir teilen dann oder frieren was ein. Wir machen zB auch Instantbrühe selbst.	2/20/2024 6:42 PM
277	Wir kochen große Mengen und dann frieren Portionen für später. So gibt es mehr Abwechslung und Gemüse verrottet nicht.	2/20/2024 6:40 PM
278	Uhhh, einlegen, leckere Pestos machen... teilen	2/20/2024 6:40 PM
279	Nein	2/20/2024 6:32 PM
280	Im Winter etwas mehr Abwechslung, viel Kartoffeln sind gut, aber ggf etwas weniger zugunsten von mehr Kürbissen, bunten Möhren, auch mal Pastinaken/ Petersilienwurzeln.	2/20/2024 6:15 PM
281	Vielleicht wäre es möglich bei starkem Aufkommen einzelner Sorten zb Gurken oder Rettich, diese schon bei Plantage einzulegen oder einzukochen und dann zu verteilen? In den Kisten sind die Mengen in einer Woche meist zu klein um sie sinnvoll einzulegen, und halten sich meist nicht lang genug über mehrere Wochen zu sammeln.	2/20/2024 6:13 PM
282	Weniger Gemüsemenge zu kleineren Preis, Teilen der Gemüsebox mit Nachbarn	2/20/2024 6:12 PM
283	Mir ist es auch öfters zu viel. Super wären 2 Kisten Größen. Familien oder Haushalte mit mehreren Personen haben einen höheren Bedarf. Die Wahl zwischen einer Single Kiste und einer Familien Kiste wäre super.	2/20/2024 6:11 PM
284	Es ist immer gut, wenn die Kiste eine gute Mischung aus haltbaren (z.B. Kartoffeln, Zwiebeln, Steckrüben) und weniger haltbaren Gemüse (Salate, Grünkohl, Postelein, Kräuter, etc.) enthält (aber wsl. bedenkt ihr das schon)	2/20/2024 6:07 PM
285	nö	2/20/2024 6:02 PM
286	Pesto machen, auf nebenan.de anbieten wenn man merkt, man kann nicht alles verwerten.	2/20/2024 5:56 PM
287	Ich finde die Rezepte vom Gemüsebrief und die Ackerküche-Austauschgruppe schon ziemlich gut! Vielleicht könnte man noch Workshops zum gemeinsamen Einkochen, Fermentieren etc. organisieren. Ich hätte Interesse daran und bin der Typ "Ich brauche Live-Anleitungen".	2/20/2024 5:55 PM
288	Quiche machen wir oft mit Grünkohl und anderen Gemüse. Da kann man viele Reste verwerten.	2/20/2024 5:55 PM
289	Für uns passt es gut. Im Winter halten sich die Sachen sehr gut auf dem Balkon.	2/20/2024 5:47 PM
290	Gemüse nicht nur zum Kochen in der Hauptmahlzeit sondern auch als Brotaufstrich benutzen, geht eig mit fast allem. Vllt kann man da mal Rezeptideen raussuchen...	2/20/2024 5:47 PM
291	Vielleicht eine halbe Kiste oder eine zweiwöchige Mitgliedschaft anbieten	2/20/2024 5:47 PM
292	Ich habe zu der Zweiwöchigen Lieferperiode gewechselt und bin super happy ! :)	2/20/2024 5:44 PM
293	1) Die Nachbarn freuen sich immer. 2) Jede Woche im Winter eine große Suppe, die täglich noch leicht verändert werden kann. Manchmal wird ein Teil auch eingefroren. 3) Lagerung von Salat, z.T. auch Kohl u.a. im feuchten Tuch	2/20/2024 5:36 PM

294	Die Abwechslung in der Zusammenstellung beibehalten, bis auf Knollensellerie hat das für uns zuletzt gut geklappt.	2/20/2024 5:36 PM
295	Lieferung alle 2 Wochen hilft, kleine Kiste jede Woche wäre an sich aber schöner.	2/20/2024 5:33 PM
296	Ich liebe Fermentieren und fände es schön, da vielleicht mehr Links und Hinweise zu teilen	2/20/2024 5:26 PM
297	Dank der Gemüsebox ernähre ich mich viel gesünder. Früher war Gemüse die Beilage, jetzt ist es unser Hauptgericht. Wenn etwas zu viel ist, versuche ich es zu konservieren (einkochen/einfrieren).	2/20/2024 5:19 PM
298	Ich teile meine Kiste und hole nur alle 2 Wochen ab. Das ist für mich alleine gut so.	2/20/2024 5:19 PM
299	Schön wären zur Hochsaison Rezepte zur Haltbarmachung, z.B. was kann man mit der roten Beete noch machen, wenn man sie nicht täglich essen will. Fermentation, süß-sauer einlegen, sowas. Oft bringt ihr Rezepte für Zutaten, von denen gar nicht so viel dabei war, sodass man mitunter sogar dazu kaufen muss, um es nachzukochen, während zur Verwendung von massenhaft vorhandenem Gemüse nichts kommt. Oder auch als diese kleinen Kürbisse kamen, die wie Zierkürbisse aussahen - da hätte ich mir Warenkunde und Rezepte gewünscht. Sie lagen ewig bei mir herum und am Ende habe ich sie irgendwie zubereitet...	2/20/2024 5:17 PM
300	Fermentieren, Freund*innen und Verwandte zum Essen einladen, Verschenken	2/20/2024 5:13 PM
301	Wir sind zu 4t, 2 Erwachsene 2 Kinder. Was wir alle mögen ist sofort weg und wir Erwachsenen quälen uns dann durch die weniger beliebten Gemüse 😊. Für 1 Person wäre mir die Kiste definitiv zu viel, für 2 geht es wenn beide viel Gemüse essen und nicht wählerisch sind. Dass individuelle Zusammenstellungen zu viel Aufwand wären ist schade aber verständlich. Vermutlich würde es vielen entgegenkommen, wenn es 2-3 verschiedene Kistengrößen gäbe mit ungefähre Kiloangabe?	2/20/2024 5:12 PM
302	Ich habe paar feste 'Rezepten' zum Gemüse langfristige aufhalten. Zb. Schwarzrettich oder Rotebeete lege ich 1x pro Monat ein, wenn es sich gesammelt hat. Oder 1x Monat mache ich Kimchi mit allem was ich in Kühlschrank finde. Oder Grünkohl Chips. Einige von meine Freunde wussten nicht, dass Wurzelgemüse länger in Kühlschrank gelagert werden kann und muss nicht unbedingt bis nächste Lieferung gegessen werden. Mann kann es bisschen einsammeln und eine größere Menge verarbeiten. Ich mache 2x pro Monat größeres Kochen und mache Sachen, die ich direkt einfriere (Suppen, Eintöpfe, Brotaufstriche). Dann muss man nicht jeden Tag kochen um alles loszuwerden. Also erstmal beurteilen was muss schnell gegessen werden (zb. Feldsalat) sich draufkonzentrieren und alles andere entspannen und evtl. in größeren Mengen verarbeiten.	2/20/2024 5:11 PM
303	Sharing-Modelle etablieren. Ich teile die Kiste privat mit einer Bekannten	2/20/2024 5:11 PM
304	Weniger Kartoffeln anbauen 🍌 ich muss die fast jede Woche verschenken im Winter. Ansonsten glaube ich es ist ein Lifestyle einfach, ich persönlich liebe es, kreativ werden zu müssen und evtl Reste verschenken. Vllt verschenke Kisten in jede abholstation?	2/20/2024 5:09 PM
305	Curry, Gemüsepfanne, Ofengemüse, Quiche und Suppen eignen sich super um große Mengen unterschiedlichster Gemüse zu verarbeiten - im Zweifel einen großen Topf (v.a. von Suppen) kochen und Reste einfrieren :) Für große Mengen Zucchini und rote Beete: in Schokokuchen „verstecken“ Zuviel Salat etc. im Sommer: in der Nachbarschaft verschenken ;) Im Sommer: mit verschiedenen Einmachmethoden experimentieren	2/20/2024 5:06 PM
306	Mit Nachbar:innen teilen	2/20/2024 5:05 PM
307	Ich teile meine Gemüsebox mit einer anderen Person (habe ich über Kleinanzeigen gefunden), sodass ich nur jede 2. Woche Gemüse bekomme.	2/20/2024 5:03 PM
308	Mehrere Portionen auf einmal verarbeiten und wegtupfern! Verschenken!	2/20/2024 5:02 PM
309	Planung	2/20/2024 5:01 PM
310	Sich die Gemüsebox mit netten Leuten teilen - das bringt Abwechslung und nette Gespräche	2/20/2024 5:01 PM
311	Gemüse verschenken/ tauschen, wenn es zu viel ist	2/20/2024 4:58 PM
312	In WhatsApp Gruppe nach Abnehmern fragen	2/20/2024 4:57 PM
313	Einwecken oder Fermentieren	2/20/2024 4:57 PM
314	Vorkochen ggf. Teilen.	2/20/2024 4:57 PM

315	noch nicht	2/20/2024 4:53 PM
316	Das "zu viel" kommt eher im Sommer vor und hängt damit zusammen, dass da zu viele Sachen drin sind, die recht schnell verarbeitet werden müssen. Vielleicht lässt sich darauf achten, dass die Menge gleich bleibt aber die Zusammensetzung so angepasst, dass einige Sorten problemlos lagern können.	2/20/2024 4:53 PM
317	Hm, generell ist's oft schwierig, wenn die Zubereitung aufwendig ist, es zu sehr Stellen gibt z.b. bei Karoffeln. Was mehr Arbeit erfordert, macht es unwahrscheinlicher es zu verarbeiten. Im Sommer ein nasses Tuch aufs Gemüse holt, damit es nicht so schnell schlecht wird. Viel Gemüse ist's wahrscheinlich, wenn der Kühlschrank nicht ausreicht. Ich versuche möglichst viel zu verkochen oder zu Salat zu verarbeiten. Das hält auch länger. Nach Rezepten kochen macht keinen Sinn. Eher kreativ sein und loskochen. Basics des Kochens verinnerlichen. Kombination aus Sauer, salzig, fertig, dann schmeckts meist, egal, was man macht. Okay, manches passt auch nicht. Gemahlene Nüsse zum Flüssigkeit andicken schmeckt am besten.	2/20/2024 4:52 PM
318	Den Gemüsebrief etwas eher schicken (vielleicht schon Donnerstag/Freitag/ Samstag), dass man eher weiß was einen in der Kiste erwartet. Ich plane die kommende Woche meist zum Ende der Woche oder am Wochenende, auch wegen des Einkaufs. Der Gemüsebrief muss ja dann noch nicht 100% feststehen, nur vielleicht das Gemüse, welches auf jeden Fall geerntet wird und enthalten ist. Danke für eure Arbeit.	2/20/2024 4:51 PM
319	Lieferung für 1 Person anbieten. Ich könnte zum Glück Freunde finden, um die Kiste zu teilen, aber das ist natürlich für viele zu aufwendig ;-)	2/20/2024 4:51 PM
320	Teilen mir den Nachbarn..	2/20/2024 4:49 PM
321	Ich finde es sehr sozial, wenn man zuviel Gemüse hat, dies auch Mal an Nachbarn oder Freunde einfach zu verschenken Fast jeder freut sich über einen Kopf Salat oder über ein paar Bio Kartoffeln 😊	2/20/2024 4:48 PM
322	mir hilft zB schnell direkt nach dem abholen blanchieren und im kühlshrank lagern / einfrieren bei blättrigem gemüse oder kohl, wurzeln in würfeln rösten und dann in curries / suppen / salate verteilen über die nächste woche	2/20/2024 4:47 PM
323	Gilt für mich auch. Als single- Haushalt nicht zu bewerkstelligen, gerade bei den großen Salaten im Sommer. Ich teile mir die Kiste drei-wöchentlich mit zwei Nachbarparteien und das reicht vollkommen.	2/20/2024 4:44 PM
324	Einlegen, einkochen, in Zeitungspapier wickeln (Bete, Sellerie), frisch und roh als Snack essen (geht auch mit: Chinakohl, Zucchini, Pak Choi, Zuckerhut)	2/20/2024 4:44 PM
325	Posteleinpesto, Kimchi, Feldsalat Suppe, im Winter eintöpfe kochen und einfrieren und im Sommer Gemüse pickeln	2/20/2024 4:43 PM
326	Ich entwerfe anhand des Gemüsebriefes eine Einkaufsliste und verbrauche so ziemlich schnell den Inhalt der Kiste.	2/20/2024 4:43 PM
327	Teilen, Fermentieren, gemüsepasten	2/20/2024 4:42 PM
328	Suppen oder Gemüsesäfte sind eine tolle Option viel Gemüse zu verwerten :)	2/20/2024 4:41 PM
329	Zu viel Gemüse (insbesondere Salat, der sich nicht lange hält) Teile ich mit meinen Nachbarn	2/20/2024 4:41 PM
330	Einlegen :)	2/20/2024 4:41 PM
331	Gemüsebox teilen (mit Arbeitskollegen z.B., wenn Abholstation in der Nähe der Arbeit)	2/20/2024 4:40 PM
332	lebensmittel halten meist auch gekühlt länger. gut wären aber mehr tipps für gute lagerung (vor allem die kartoffeln sind in letzter zeit oft weggeschimmelt...)	2/20/2024 4:40 PM
333	-	2/20/2024 4:37 PM
334	Die Gemüsebox am Abholtag verarbeiten / vorbereiten. Evtl. direkt einlegen bzw. fermentieren, z.B. mit Kohl oder Roter Beete.	2/20/2024 4:36 PM
335	Kiste unter Freund:innen aufteilen	2/20/2024 4:35 PM
336	Schupfnudeln aus Kartoffeln machen und einfrieren	2/20/2024 4:34 PM

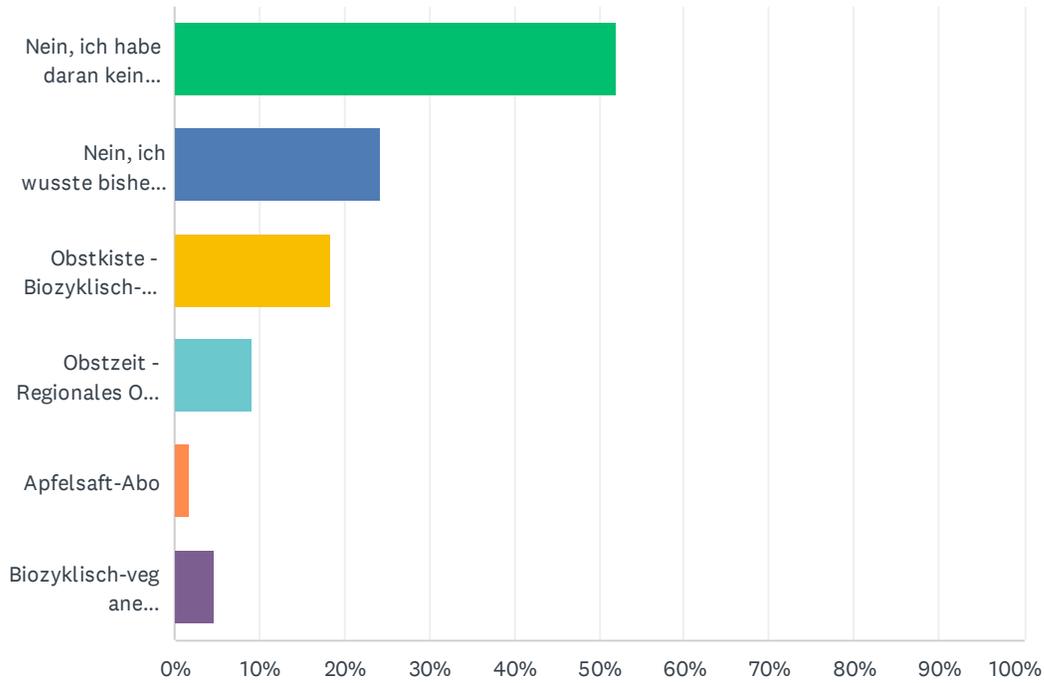
F14 Wie würdest du entscheiden: Mehr Vielfalt oder mehr aus eigenem Anbau? Hintergrund: Durch Zukauf von regionalen Kooperationsbetrieben können wir unser Angebot erweitern. Durch lokale Bodenbedingungen sind die Äcker für andere Kulturen (z.B. Kohl) besser geeignet und man kann sich auf bestimmte Kulturen besser spezialisieren (relevant auch für Maschinen und Fachwissen in der Pflege). Auch Ausfälle können dadurch kompensiert werden, was uns Sicherheit gibt immer genug in der Gemüsebox zu haben. Mehr Zukauf bedeutet jedoch auch, dass weniger Gemüse "vom eigenen Acker" kommt.

Beantwortet: 557 Übersprungen: 13



F15 Hast du neben der Gemüsebox weitere unserer Angebote abonniert (oder nutzt sie regelmäßig)? Wenn ja, welche?

Beantwortet: 542 Übersprungen: 28



ANTWORTOPTIONEN	BEANTWORTUNGEN	
Nein, ich habe daran kein Interesse.	52.03%	282
Nein, ich wusste bisher nichts von den Angeboten.	24.35%	132
Obstkiste - Biozyklisch-veganes Obst aus Griechenland	18.27%	99
Obstzeit - Regionales Obst der Saison (nicht bio)	9.23%	50
Apfelsaft-Abo	1.66%	9
Biozyklisch-vegane Olivenprodukte aus Griechenland	4.80%	26
Befragte insgesamt: 542		

F16 Welche weiteren Produkte kaufst du in der Regel zu deinem Gemüse zusätzlich ein? Die Antwort hilft uns, wenn wir eine vegane Vollversorgung anstreben möchten.

Beantwortet: 452 Übersprungen: 118

#	BEANTWORTUNGEN	DATE
1	Tofu, Reis, Nudeln, Reismudeln, Hülsenfrüchte, vegane Fleischalternativen, Brot, usw. usf. – würde zu lange dauern das alles aufzuzählen ;)	3/15/2024 8:51 AM
2	Pilze, Knoblauch, Linsen, Kichererbsen, Tofu	3/11/2024 10:29 AM
3	Cashewkerne, Nackhafer, Dinkel, Roggen etc (ganze Körner, kein Mehl), Tofu (ohne Zusatzstoffe), Linsen, Kichererbsen etc	3/11/2024 9:22 AM
4	Sojamilch, Mehl, Hülsenfrüchte, Tofu, Haferflocken, Reis, Nudeln, veganen Quark/Joghurt	3/9/2024 1:32 PM
5	Paprika, Zwiebeln (Sommer), Gurken, Tomaten	3/8/2024 5:06 PM
6	Tomaten, Gurken, Müsli, Hülsenfrüchte...	3/8/2024 7:40 AM
7	Frühlingszwiebeln, rote Zwiebeln, Knoblauch	3/7/2024 11:03 PM
8	Tofu, Hülsenfrüchte, Haferflocken, Bananen, Äpfel, Brot, Nüsse	3/7/2024 9:10 PM
9	Obst	3/6/2024 9:32 PM
10	Mehl, Reis, Nudeln, Hülsenfrüchte, Tofu, Pflanzenmilch, Schokolade, Kaffee, Nüsse, Müsli, Haferflocken, Süße und Herzhafte Aufstriche, Snacks und Süßigkeiten, Bier, Saft, Brot	3/6/2024 7:57 PM
11	Obst	3/6/2024 7:47 PM
12	Verschiedene Sojaproteingrundlagen (Sojaschnetzel, Soja"ulasch" etc), Kichererbsen, Kidneybohnen, weitere nicht-vegane Produkte, Haferflocken, Brotbackmischungen etc.	3/6/2024 7:22 PM
13	Nudeln, Reis, Pilze, Paprika, Mehl, Joghurt, Haferflocken, Linsen, Öl, Margerine	3/6/2024 4:19 PM
14	Tofu, Hülsenfrüchte, Zwiebeln, Knoblauch, Nudeln, Mehl etc	3/6/2024 3:41 PM
15	Viel Hülsenfrüchte und natürlich Getreide/Kohlenhydrate. Saisonales Obst und manchmal noch Gemüse, um bestimmte Rezepte umzusetzen (TK-Spinat, Knoblauch, Chili, Paprika, Aubergine, Blumenkohl). Außerdem Aufstriche, zum Teil vegane Ersatzprodukte, Kaffee/Tee und vegane Süßigkeiten!	3/6/2024 3:05 PM
16	Trockenprodukte und Proteine wie Tofu und Bohnen	3/6/2024 2:58 PM
17	Paprika, Tomaten, Gurken	3/6/2024 1:28 PM
18	Knoblauch, Dosentomaten, Kokosnussmilch, andere vegane Milch, Frühlingszwiebeln, Pak Choi, Spinat, Tofu, Sojaschnetzel	3/6/2024 1:07 PM
19	Meistens Käse, Obst, manchmal Saft, Haferflocken etc, Nüsse, Hafermilch, Kaffee, Tee,	3/6/2024 12:07 PM
20	Knoblauch, Olivenöl, Reis	3/6/2024 11:57 AM
21	Gurke, Tomate, Paprika, Aubergine, Bananen, Äpfel, Mandarinen, Orangen	3/6/2024 11:49 AM
22	Ich kaufe wenig zusätzlich ein. Je nach Saison etwas (z. B. Aubergine, Zitrusfrüchte, Knoblauch, Pilze)	3/6/2024 10:34 AM
23	Verschiedenes Obst	3/6/2024 9:12 AM
24	Tofu, Tempeh, Reis und "Fake-Getreide", Butter und Sahne, Olivenöl und diverse andere Öle (außer Sonnenblume, Raps, Diestel ...billig), Kerne und Nüsse, Zartbitter-Schokolade, glutenfreien Junk :D, manchmal Bier, manchmal Wein ...	3/6/2024 8:49 AM

Mein Lieblingsgemüse für 2024

SurveyMonkey

25	Karotten	3/6/2024 8:31 AM
26	Hafermilch, Magerine, Mehl, Ingwer, Knoblauch,	3/6/2024 8:05 AM
27	Kartoffeln	3/6/2024 7:30 AM
28	gemüse, obst	3/6/2024 7:25 AM
29	Nudeln, Reis, Kirchererbsen, Bohnen, Tomaten, frische Kräuter, Beot, Aufstrich, Hafermilch	3/6/2024 6:38 AM
30	Brokkoli, Blumenkohl, Gurken, Paprika, Pilze, häufiger auch Möhren aber die sind ja in der Kiste nur wir nehmen sie häufig fürs Kochen mit dazu	3/6/2024 6:32 AM
31	Quer durch die Bank einen normalen Einkauf, dafür weniger Gemüse. Von Brot über Aufstrich bis Nudeln ist alles dabei.	3/5/2024 11:25 PM
32	Brot, Speiseöl, Haferflocken, Müsli, Saure Sahne, Butter, Milch, Käse, Nudeln, Bohnen, passierte Tomaten, Tee, Kaffee, Schokolade, Gewürze, Honig, Marmelade	3/5/2024 11:22 PM
33	Reis, Quinoa, Nudeln, Mehl, Erbsenmilch, Margarine, veg. aufschnitt, Nüsse und Saaten	3/5/2024 10:00 PM
34	Säfte, Reis, Nudeln, Haferflocken, ...	3/5/2024 9:55 PM
35	Gurken, Pasta, Hafermilch	3/5/2024 9:35 PM
36	Getreide, Hafermilch, Hülsenfrüchte (Linsen, Kicherebsen),...	3/5/2024 9:09 PM
37	pfl. Sahne und Milch, tomaten & Salat, Brot & Aufstriche	3/5/2024 8:54 PM
38	Räuchertofu, Obst, Nudeln, Reis, Saaten, Hafermilch	3/5/2024 8:50 PM
39	Weiß ich noch nicht	3/5/2024 8:31 PM
40	Milchprodukte (Käse, Butter, Milch, nicht vegan), Brot, Nudeln, Reis, Nüsse, Müsli, Cornflakes, Brotbelag, Aufstriche, Milchersatzprodukte, Nussmuße, Schokolade,...	3/5/2024 7:52 PM
41	Reis, Nudeln, Brot, Sojamilch, Obst, Haferflocken etc	3/5/2024 5:41 PM
42	Tofu, Hafermilch, Bohnen, Nüsse, Tomatenpuree, Reis, Backartikel, Käse	3/5/2024 5:38 PM
43	Wirsing, Paprika, Champignons	3/5/2024 3:45 PM
44	Hafermilch, Haferflocken, Nudeln, Reis, Linsen, Grünkern, Fleisch	3/5/2024 3:43 PM
45	je nach Lust und Laue andere passende Gemüse ;-)	3/5/2024 3:26 PM
46	Sahne, Käse, Gewürze, Öl,	3/5/2024 2:37 PM
47	Käseprodukte	3/5/2024 1:56 PM
48	Haferdrink, Mehl, Brotaufstriche, Brot, Nudeln, Körner (bspw Sonnenblumenkerne), Essig, Öl, Getreide als Beilage (wie Reis, aber auch Dinkel oder Roggen Körner), getrocknete Hülsenfrüchte (bspw Linsen), Tofu, ...	3/5/2024 1:46 PM
49	Haferdrink Basmatireis Hafer Mandeln Rosinen Rharbarbersaft	3/5/2024 1:27 PM
50	Wie bereits erwähnt kaufe ich regelmäßig Hülsenfrüchte dazu (Erbsen, Bohnen, Kichererbsen) sowie Pilze, Tomaten und Gurken. Und manchmal Paprika, Aubergine oder eine Avocado.	3/5/2024 1:08 PM
51	Reis, Nudeln, Pesto, Soja-Sahne, Brot, Käse, Aufstrich, Fruchtsaft	3/5/2024 12:55 PM
52	Pasta, Hafermilch, Aufstriche	3/5/2024 12:54 PM
53	Frühstück: Haferflocken, Schokolade, Kakaopulver... Alle Getränke ;-) Für das Essen: Saucengrundlagen: Kokosmilch, Passata, Crunchy Erdnussbutter, Soja-/ Hafersahne. Zum Dippen: Hummus!!! Manchmal Schmand/ Creme fraiche (dazu gibts einfach keine geile vegane Alternative) Als Kohlehydratbeilage, wenn es weniger Kartoffeln gibt, oder ich grad keinen Nerv auf Kartoffeln habe: Buchweizen (russischen, weil der ist vorgeröstet und schmeckt geiler als einfach ungerösteter, dafür gibt es den leider - noch - nicht in bio). Hirse, Reis (sehr wenig), glutenfreie Nudeln (auch sehr selten). Proteine: Eier (ernährungsphysiologisch find ich dazu auch keine sinnvolle alternative), Tofu, Tempeh. Manchmal Fleischprodukte (Blutwurst, wenn ich meine Menstruation habe oder wenn ich für einmal pro Jahr mit einem Freund Gulasch koche :-)).	3/5/2024 12:28 PM

54	Citrusfruchte, Apfel, Kirschen, Erdbeeren, Paprika, Tomaten, Sallate	3/5/2024 12:05 PM
55	Ingwer, Gewürze, Teigprodukte wie Nudeln und Brot, Sojasoße, Miso paste etc. also alles was nicht auf dem Acker wächst Bananen, Orangen, Zitronen für die Winterzeit	3/5/2024 11:33 AM
56	Salat, Nussmusse (insbesondere Mandelmus und Sesammus), Trockenfruechte (Datteln, Feigen, Rosinen), Haferdrink, Kokosyoghurt, vegane Frischkaese, Gewuerze,	3/5/2024 11:30 AM
57	Hülsenfrüchte, Nüsse, Nudeln, Nussmuse, Kokosmilch	3/5/2024 10:41 AM
58	Mainly I complement because what i have is not enough: so i buy more salad, cucumber, tomato, onions, carrots. And i complement with curcuma, tofu, soy beans, frozen corn, erbsen, rise, nuts, lentils, quina, amaranth. hirse.	3/5/2024 10:38 AM
59	Saisonabhängig, aber in der kalten Jahreszeit v.a. Zucchini, Auberginen etc.	3/5/2024 10:14 AM
60	Wir kaufen Milchprodukte zum Kochen, aber auch Kokosmilch. Vieles vom deutschen Gemüse, v.a. im Winter, schmeckt uns nur mit cremigem (bzw. den Kindern schmeckt leider insgesamt wenig Kohl und Wurzelgemüse). Nüsse und Körner, die genannten Wunsch-Gemüse,..	3/5/2024 9:46 AM
61	Hülsenfrüchte	3/5/2024 9:45 AM
62	Ich bin nicht vegan. Vegane Zukäufe: Obst, (Pseudo)Getreide	3/5/2024 9:11 AM
63	Mandeln WalNüsse Pekannuss Erdnuss Linsen Kichererbsen Orangen Mandarinen Kiwi Auberginen	3/5/2024 9:11 AM
64	Glutenfreie Pasta, Obst, Tomaten, Cashews	3/5/2024 9:05 AM
65	Tomaten, Gurken, Paprika, Zucchini, Knoblauch, Spinat, Koriander, Karotten, Süßkartoffeln, Pilze	3/5/2024 8:38 AM
66	Weitere saisonale	3/5/2024 8:32 AM
67	Aubergine, Salat, Gurke, Knoblauch, Rote Zwiebeln, Brokkoli, Pilze	3/5/2024 8:26 AM
68	Brotaufschnitt, Brot, Nudeln, Mehl, Hafermilch, Linsen, Sojagranulat, Gewuerze	3/5/2024 8:08 AM
69	Zitronen, Avocado, Orangen, Brokkoli, Blumenkohl, Rosenkohl, Tomaten, Paprika	3/5/2024 8:07 AM
70	Ich hab eine Brotkultur, aber vielleicht hätten andere Interesse an Brot. Oder im Bulk Nüsse (weil wir viele sind, ihr könntet die dann abfüllen und verteilen)	3/5/2024 7:52 AM
71	Ich kaufe kein Gemüse dazu	3/5/2024 7:44 AM
72	Pilze, Tomaten (im Winter), Avocado	3/5/2024 7:27 AM
73	Tomaten im Sommer Erdbeeren im Sommer Äpfel und Birnen	3/5/2024 7:25 AM
74	Knoblauch	3/5/2024 7:24 AM
75	Getreideprodukte, Tofu, vegane Milchprodukte	3/5/2024 6:29 AM
76	Champions, Knoblauch, Blattsalat	3/5/2024 5:26 AM
77	Avocados, Knoblauch, Zitronen, Bananen, Nüsse, Hafermilch,	3/5/2024 2:27 AM
78	Hafermilch, Tofu, Brot, Hülsenfrüchte, Dosentomaten, Haferflocken...	3/5/2024 1:13 AM
79	Hafermilch, Brot, Brotbelag	3/4/2024 11:58 PM
80	Keine	3/4/2024 11:32 PM
81	Brot	3/4/2024 10:46 PM
82	chilis, thailändisches basilikum, aubergine, blumenkohl, und viel reis und obst	3/4/2024 10:22 PM
83	Räuchertofu, Schokolade, brot	3/4/2024 10:04 PM
84	Getrocknete Kräuter, Paprika, mehr Lauch, Auberginen, saisonal Blumenkohl/Brokkoli/Romanesco	3/4/2024 9:48 PM
85	Joghurt, Quark, Hülsenfrüchte, Müsli, Hafermilch	3/4/2024 9:44 PM

86	Tofu, Kichererbsen,	3/4/2024 9:25 PM
87	Pilze	3/4/2024 9:23 PM
88	Brot, Nudeln, Reis etc. Öle, selten weiteres Obst, ganz selten weiteres Gemüse. Selten Convenient Food. Hafermilch. Da ich nicht vegan bin auch Milch und Käse.	3/4/2024 9:23 PM
89	Bratöl, vegane Butter, veganer Käse	3/4/2024 9:17 PM
90	Hülsenfrüchte, Blumenkohl, Trockenfrüchte, Getreide(flocken), Hefeflocken (!), Obst (Äpfel, Birnen, Bananen, Beeren), gelegentlich Avocados	3/4/2024 9:16 PM
91	Brot und Brötchen, Aufstriche und Konfitüren, Pflanzenmilch und -sahne, Käse- und Fleischalternativen, Hülsenfrüchte inkl. Hummus, Nudeln, Nüsse, Öl und Essig, Getränke, Obst, Süßigkeiten und Knabberkram, fertige Sachen wie Pizza	3/4/2024 9:14 PM
92	Tomaten	3/4/2024 9:08 PM
93	Tofu, Brot, Käse, Aufstriche, Milch, Butter, Müsli, Nudeln...	3/4/2024 9:07 PM
94	Äpfel, Apfelsaft, Gurke, Tomaten, Paprika	3/4/2024 9:07 PM
95	Reis, Reis, Reis	3/4/2024 9:05 PM
96	Keine Angabe.	3/4/2024 9:01 PM
97	Knoblauch, Hülsenfrüchte, Fleischersatzprodukte, Milchprodukte, Eiern	3/4/2024 8:58 PM
98	Möhren Paprika Champignons	3/4/2024 8:57 PM
99	Knoblauch, Ingwer	3/4/2024 8:54 PM
100	Vegane milch	3/4/2024 8:53 PM
101	Augberginen, Pilze, Früchte (saisonal, am oftsten Bananen, Zitronen und äpfel), Knoblauch, Avocado, Dörrfrüchte, Mais, Paprika	3/4/2024 8:43 PM
102	Brot, Nudeln, Hirse und anderes Getreide zum kochen, Aufstrich. Ich kaufe auch Gemüse, Zucchini, Süßkartoffeln, im Sommer Tomaten und Gurken	3/4/2024 8:37 PM
103	An Gemüse? Knoblauch. Viel, viel Knoblauch. Manchmal (Kicher-)Erbsen, Mais und diverse Bohnen. Oder grundsätzlich? Brot, Pasta etc.	3/4/2024 8:34 PM
104	Sojajoghurt, Fleischalternativen	3/4/2024 8:27 PM
105	Haferprodukte (Milch und Co), Brot, Zitronen, Nüsse, Käse und	3/4/2024 8:24 PM
106	Brot, Mehl (Dinkel 630/Dinkelvollkorn), Milch-/Joghurt-/Sahne-Alternativen, veg. Butter, Aufstriche (herzhaft) Kohlenhydrate: Nudeln, Reis, Hirse, Quinoa, Proteine: Hülsenfrüchte (Glas/Dose/trocken), Tofu/Seitan (und ähnliche Erzeugnisse) Pilze, Mais, Tomatendosen verschiedene Sorten: Essig, Öl, Senf, Ketchup, Salz, Gewürze, Kräuter	3/4/2024 8:18 PM
107	Brot, Hafermilch, Obst	3/4/2024 8:12 PM
108	Obst insbesondere Zitrusfrüchte	3/4/2024 8:00 PM
109	Paprika und Gurge	3/4/2024 7:49 PM
110	Zitronen, Orangen, Gurken, Eingelegtes	3/4/2024 7:27 PM
111	Paprika, Bananen, Ingwer, Kiwi, Zitronen/Limonen, Weintrauben, Tomaten, Champignons/Pilze	3/4/2024 7:13 PM
112	Reis, Nudeln, Hafermilch, VeganBlock, Obst	3/4/2024 6:49 PM
113	Alles andere	3/4/2024 6:41 PM
114	Tomaten, Auberginen, Avocados, Äpfel, Bananen, saisonales Obst	3/4/2024 6:20 PM
115	Vollkornbrot und -reis	3/4/2024 6:20 PM
116	Tomaten, Reis, Nudeln, Hafermilch	3/4/2024 6:19 PM
117	Bohnen, Linsen, Tofu, Reis, Hirse, Mehl, Maismehl, Havermilch, Haverflocken, Trockenobst (für Müsli), Nüsse	3/4/2024 6:00 PM

118	Pilze, frische Kräuter, diverse Nüsse und Körner, Soja in verschiedenster Verarbeitung	3/4/2024 5:52 PM
119	Veganen Käse und Mortadella, Sojahack	3/4/2024 5:50 PM
120	Aubergine, Paprika, Pilze, Gurke, Tomate	3/4/2024 5:50 PM
121	Mehl und nicht vegane Dinge	3/4/2024 5:48 PM
122	avocado	3/4/2024 5:47 PM
123	Buchweizen, Hirse, Dinkel, Hafer und Produkte daraus, Knoblauch, Gewürze, Essig, Öl, Nüsse, Saaten	3/4/2024 5:47 PM
124	Brot, Aufschnitt, Milch, Käse, Joghurt (alles vegan), Nudeln, Mehl, Hülsenfrüchte etc	3/4/2024 5:47 PM
125	Brot, Tofu, Hafermich, Haferflocken, Obst, Tomatenmark, Nudeln, Reis, Linsen,	3/4/2024 5:43 PM
126	Karotten, Tomaten, Zucchini, Broccoli	3/4/2024 5:43 PM
127	Je nach Saison Zwiebeln, Knoblauch	3/4/2024 5:39 PM
128	Pilze, Avocado, Bienen, Bananen, Apfelsinen,	3/4/2024 5:39 PM
129	Paprika	3/4/2024 5:32 PM
130	Gewürze und vor allem Beeren	3/4/2024 5:32 PM
131	Paprika	3/4/2024 5:31 PM
132	Ich koche auch für Kinder, vieles ist nicht vegan; meine Antwort wollte hier daher vllt nicht so hilfreich	3/4/2024 5:26 PM
133	Ich kaufe wirklich wenig zu.	3/4/2024 5:23 PM
134	Paprika, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Tomaten, Gurke, Petersilie, Minze, Koriander	3/4/2024 5:21 PM
135	Tomaten, Frühlingszwiebeln und Pilze	3/4/2024 5:17 PM
136	Ich gestehe, ich lebe nicht komplett vegan und habe Ziegenkäse bei meiner letzten Solawi geliebt. Ansonsten kaufe ich nur Obst und manchmal Möhren	3/4/2024 5:11 PM
137	Hülsenfrüchte (Trockenware), Reis, Tofu, Joghurt, Käse, Nüsse/Samen, Wein, Kaffee, Snacks	3/4/2024 5:11 PM
138	Obst	3/4/2024 5:10 PM
139	Broccoli, Auberginen, Grundnahrungsmittel	3/4/2024 5:10 PM
140	Frisches Bio-Brot Tofu aus der Region	3/4/2024 5:04 PM
141	Ich bin keine Veganerin.	3/4/2024 5:01 PM
142	Nudeln, Sojasahne, Sojasauce, Hafermilch, Haferflocken, Tofu, Brotaufstriche, veganen Käse (sicherlich kein Ziel der Vollversorgung :D), Reis, Linsen, Passierte Tomaten, Nussmus	3/4/2024 4:58 PM
143	Tofu, Salat, Olivenöl, Essig, Haferflocken und Nüsse	3/4/2024 4:56 PM
144	- Obst - Beilagen (Reis, etc.) - Lebensmittel, die ich brauche, um aus dem Kisteninhalt entsprechende Gerichte zu kochen	3/4/2024 4:54 PM
145	Kartoffeln, Auberginen, Pilze, Rosenkohl	3/4/2024 4:54 PM
146	Eigentlich nur Obst, kein weiteres Gemüse	3/4/2024 4:54 PM
147	Linsen, Tofu, Nudeln,	3/4/2024 4:52 PM
148	Knoblauch, Pilze, Paprika, Auberginen	3/4/2024 4:49 PM
149	Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Aubergine, Broccoli,	3/4/2024 4:49 PM
150	Hirse, Bulgur, Nudeln, Tofu, Margarine, Brot, Streich Chicorée, Nüsse, Champignons, Pilze, Paprika, Aubergine, Käse	3/4/2024 4:46 PM
151	Alles der Grundversorgung.	3/4/2024 4:46 PM

152	Blumenkohl, Tomaten, Brokkoli	3/4/2024 4:46 PM
153	Blumenkohl, Nudeln, Reis, Hirse, Linsen	3/4/2024 4:43 PM
154	lettuce, sweet potato, lemon, celery, cilantro	3/4/2024 4:42 PM
155	Hülsenfrüchte, Ingwer, Getreide, Bananen, Zitrusfrüchte, Auberginen	3/4/2024 4:41 PM
156	Tofu, Haferflocken, pflanzliche Milch	3/4/2024 4:37 PM
157	Hafermilch, Obst, etc. Ich brauche aber keine Vollversorgung, dafür habe ich einen Supermarkt. Lieber tolles Obst & Gemüse!	3/4/2024 4:35 PM
158	Hafermilch, Joghurt, mehr Obst, Haferflocken	3/4/2024 4:35 PM
159	Wir kaufen zusätzlich Zwiebeln, Knoblauch, Äpfel, Kohl. Sonst seid ihr unsere einzige Gemüsequelle.	3/4/2024 4:34 PM
160	Manchmal Auberginen/Zucchini extra. Außerdem natürlich Obst, va Orangen. Hafermilch, linsen, soyajoghurt. Haferflocken usw.	3/4/2024 4:32 PM
161	Zwiebel, Möhren, Paprika kaufe ich meist dazu	3/4/2024 4:29 PM
162	Mehr Karotten, Knoblauch, Ingwer, manchmal Pilze, Blumenkohl, Brokkoli, Spinat, Gurke	3/4/2024 4:28 PM
163	Obst Konserven Trockenprodukte	3/4/2024 4:23 PM
164	Tomaten, Knoblauch, Äpfel, Gurken	3/4/2024 12:13 AM
165	Olivenöl von anderen Kollektiven, Weizen/Nudelprodukte, vegane Produkte (Tofu, Sojahack, etc.)	3/3/2024 6:05 PM
166	Hafermilch Milchersatzprodukte Obst (Obstkiste ist mir bei euch zu groß) Getreide	3/3/2024 11:10 AM
167	Hülsenfrüchte Getreide verarbeitete Getreideprodukte getrocknete Früchte Nüsse verarbeitete Nussprodukte Pilze	3/2/2024 7:50 PM
168	Zwiebeln	3/2/2024 7:15 PM
169	Obst, Milchprodukte, Getreide/Nudeln, Grundzutaten wie Öl und Co., Eier, selten Fleisch/Fisch, Nüsse, etc.	3/2/2024 4:25 PM
170	Bin erst seit vier Wochen dabei: Tomaten, Gurke, Paprika, Knoblauch, Frühlingzwiebeln, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Kichererbsen, Linsen.	3/2/2024 3:46 PM
171	Pilze, Blumenkohl	3/2/2024 6:53 AM
172	Nudeln, Reis, Tofu, Tomaten (Tomatenpassata), Paprika, Obst, Nüsse, Kräuter, Gewürze, Tee	3/2/2024 12:07 AM
173	Gurken, Tomaten und Paprika brauchen wir das ganze Jahr über, weil dies fast die einzigen Gemüsesorten sind, die unsere Kinder essen.	3/1/2024 9:35 PM
174	1. Hülsenfrüchte: Tofu, trockene Linsen in allen Farben, Dosenbohnen, Dosenkichererbsen 2. Getreide: Vollkornbrot, Nudeln, manchmal Couscous, Bulgur, Mais im Glas. 3. Obst von foodsharing: Äpfel, Orangen, Mandarinen, Himbeeren, Avocado 4. Saaten: Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Chiasamen. 5. Nüsse: Erdnussbutter, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Dattel. 6. Gewürze: Paprika, Curry, Kurkuma, Ingwer	3/1/2024 11:52 AM
175	Pilze, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Äpfel und weiteres Gemüse (Frage richtig verstanden?)	3/1/2024 11:34 AM
176	Paprika, Gurken, Kohlrabi und Radieschen	3/1/2024 8:53 AM
177	Getreide (Körner und Mehl), Kerne, Samen/Saaten (Keimlinge), Brot, Hülsenfrüchte... Am Anfang hattet ihr mal Dinkelkörner und Dinkelmehl in der Kiste - das war mal ein guter Anfang...	2/29/2024 10:26 PM
178	Mit Kinder brauchen wir immer die 'einfache' Gemüse wie Tomaten, Möhren, Gurken, Kartoffel... sollten sie fehlen, kaufen wir sie.	2/29/2024 10:21 PM
179	Süßkartoffeln, Sojabohnen, Dicke Bohnen	2/29/2024 6:11 PM
180	Knoblauch, Pilze, Obst (Äpfel, Birnen, Beeren). [Einmal gabs in der Gemüsebox dunkle Weintrauben, die waren MEGA!!!]	2/29/2024 1:45 PM

Mein Lieblingsgemüse für 2024

SurveyMonkey

181	Pilze, Paprika, Blumenkohl Brokkoli	2/29/2024 10:19 AM
182	Pasta, Kichererbsen, Mehl, Hefe	2/29/2024 9:13 AM
183	Tomaten, Gurke, Kartoffeln, Zwiebeln, Möhren	2/29/2024 7:17 AM
184	Nüsse, Maronen Kastanienmehl	2/29/2024 7:01 AM
185	Räuchertofu von Taifun, Aufstrich	2/29/2024 12:01 AM
186	Leguminosen, mehr vom Lieblingsgemüse, Pilze, Gewürze und Kräuter	2/28/2024 11:58 PM
187	Hafermilch, sojasahne und joghurt, Brot, vegane Wurst und Aufstrich. Linsen, Reis, tofu, Kokosmilch, passierte Tomaten, Zitronen, Äpfel, orangen, süßkartoffeln, Beeren, hirse	2/28/2024 11:34 PM
188	Joghurtalternativen, Käse und wirstalternativen, backwaren, kaffee, Süßigkeiten	2/28/2024 10:55 PM
189	Tofu, Pflanzenmilch , Mehl für selbstgebackenes Sauerteigbrot, Datteln , Haferflocken und Kerne und Saaten für Müsli / porridge	2/28/2024 10:36 PM
190	Tomaten, Gurken, Brokkoli, Paprika, Äpfel, Bananen (für 2 Teenager Jungs)	2/28/2024 9:52 PM
191	Hülsenfrüchte	2/28/2024 9:40 PM
192	Knoblauch, Ingwer, Brot (u.a.)	2/28/2024 8:53 PM
193	Sehr wenig Gemüse, manchmal Chilies, Paprika. Viel Obst (saisonal, alles mögliche), Öle und veganen Käse	2/28/2024 7:51 PM
194	u.a. Paprika ;), Brot, Nussmus, Haferflocken	2/28/2024 7:22 PM
195	keine Angabe	2/28/2024 6:42 PM
196	Brot, Oel, Tofu, Seitan, Haferflocken, Nudeln	2/28/2024 5:10 PM
197	PILZE!!!	2/28/2024 4:20 PM
198	Nudeln, Reis, Tofu, Hafersahne	2/28/2024 3:52 PM
199	Tofu, Nüsse, Nudeln, Brot, Käse, Hafermilch, Kokosmilch	2/28/2024 3:48 PM
200	Reis Nudeln Aufstriche Nüsse Samen	2/28/2024 3:44 PM
201	Brot	2/28/2024 3:31 PM
202	Getrocknete Hülsenfrüchte, auch immer ein paar Dosen davon, Sojamilch, Hafermilch, Getreide, Reis, Öle, Obst, Kaffeebohnen, Butter, Kräutertee, Pasta, Oliven, Kapern, verschiedenste Gewürze	2/28/2024 3:29 PM
203	Brot, Samen, Körner und Kräuter. Knoblauch muss ich immer dazu kaufen. :-)	2/28/2024 3:29 PM
204	Mehl, Brot, Milch, Butter, Sahne, Nudeln, Polenta, Buchweizen, Nüsse, Obst	2/28/2024 2:59 PM
205	Hafermilch, Dinkelmilch, Tofu	2/28/2024 2:34 PM
206	Obst, Mehl	2/28/2024 2:29 PM
207	Avocado	2/28/2024 2:24 PM
208	Rosenkohl, Seitan, Tempeh, Nüsse, Trockenobst, Getreideflocken, Mehl	2/28/2024 2:18 PM
209	Nudeln, Reis, Obst, Brot, Butter	2/28/2024 1:48 PM
210	Tofu, Müsli, Mehl, Öle ...	2/28/2024 1:38 PM
211	Knoblauch, Ingwer, manchmal Sellerie, Blumenkohl, dicke Bohnen	2/28/2024 1:23 PM
212	Gewürze, „exotisches“ Gemüse und Hülsenfrüchte wie Brokkoli, Blumenkohl, Bohnen, Linsen, Reis/Quinoa, ...	2/28/2024 1:12 PM
213	Pilze, Hafermilch, vegane Butter, Tofu, Brot, Aufstriche, Hülsenfrüchte trocken und a.d. Glas	2/28/2024 1:05 PM
214	Getreide/ Brot , Leguminosen, Knoblauch, Zwiebeln, Zitronen, Gewürze, Öle	2/28/2024 12:54 PM
215	Reis, Pasta, Hülsenfrüchte, Obst, Nüsse, Haferflocken, Saaten, Hafermilch (hier schmeckt mir	2/28/2024 12:34 PM

	aber nur bestimmte), Tee, Öle,	
216	Tofu in verschiedenen Varianten, Sojamilch, Hafermilch	2/28/2024 12:32 PM
217	Fleischalternativen, Tempeh, Tofu, Bohnenkonserven, Hafer(-Flocken) uswuf	2/28/2024 12:22 PM
218	Getreide, getreidemilch und tofu	2/28/2024 12:18 PM
219	Paprika, je nach Erntezeit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer	2/28/2024 12:18 PM
220	Tofu	2/28/2024 12:10 PM
221	Tomaten, Gurke manchmal, Knoblauch & Ingwer.	2/28/2024 11:57 AM
222	Brot, Nudeln, passierte Tomaten, Fleischersatz und Käseersatz, Obst	2/28/2024 11:51 AM
223	Sehr viel, einige Beispiele Tomaten Brokkoli Avocado Nussmuse Tofu Chips Saatenbrot Saaten Gluten freies Mehl Haferflocken Leinsamen Sonnenblumenkerne Süßigkeiten Baobab Pulver Gewürze Kaffee Tee Sojajoghurt Zitronen Limetten Ich würde allerdings dazu raten, die Konzentration auf den Anbau zu legen und für zusätzliche Lebensmittel mit Dr Pogo kooperieren, zum Beispiel auch, was Liefer- und Bestellservice betrifft	2/28/2024 11:26 AM
224	Alles. Reis, Nudel, Hafermilch, Hafer, Mandeln & Nüsse, Hülsenfrüchte, Pilze, Früchte, Mehl, Margarine, Sojajoghurt, Brot, vegane Käse, usw.	2/28/2024 11:20 AM
225	Tofu, Reis, Nudeln, Hirse, Couscous etc. Alles was "trocken" gekauft wird. Sowie Gewürze, Sojasoße etc.	2/28/2024 10:32 AM
226	TOMATEN! Brokkoli, manchmal Paprika, Peperoni	2/28/2024 10:15 AM
227	Getricknete Bohnen, etc.	2/28/2024 9:27 AM
228	Tofu, Käse, Milch, Sojasahne, Gewürze, Hülsenfrüchte, Haferflocken, Tomatendosen	2/27/2024 10:31 PM
229	Brot, Aufstriche, Hafermilch, Haferflocken, Kaffee, Tee, Pasta, Tomatenmark, Nussmuse, Nüsse	2/27/2024 7:52 PM
230	Hafermilch, Reis, Nudeln, Haferflocken, Obst zusätzlich zur Obstkiste, Nüsse, Aufschnitt und Aufstriche, Joghurt	2/27/2024 3:02 PM
231	Tofu und andere Pflanzenproteinprodukte, Pflanzenmilch, Reis, Linsen und Quinoa	2/27/2024 1:49 PM
232	Fleisch-/ Milchersatz, reis, nudeln, knoblauch, Obst, Pilze	2/27/2024 1:09 PM
233	Obst, Brot, Aufstriche	2/27/2024 1:05 PM
234	Haferflocken, Nudeln, Nüsse,	2/27/2024 12:33 PM
235	Hafer Milch, Haferflocken und Tofu.	2/27/2024 12:29 PM
236	- Anderes Obst wie Bananen. - Manchmal Gemüse, das für Rohkost-Salat geeignet ist, wenn in der aktuellen Woche, in der Gemüsebox, etwa viel/nur Lauch, Sellerie, Zwiebel, Rosenkohl etc enthalten ist.	2/27/2024 12:07 PM
237	Reis, Nudeln, Polenta, Nüsse	2/27/2024 12:03 PM
238	Hafermilch, Kaffee, Lupinenkaffee, Nussmuss, Öl, Obst, Getreideprodukte	2/27/2024 12:03 PM
239	Obst	2/27/2024 11:57 AM
240	Milch, Öl, Knoblauch, Zwiebeln, Obst, Tofu, Getreide	2/27/2024 11:55 AM
241	Sehr viele Hülsenfrüchte (Bohnen, Erbsen, Linsen), Mais, Tomate, Auberginen, Paprika, Nüsse, Getreide	2/27/2024 11:47 AM
242	Paprika, Gurke, Blumenkohl	2/27/2024 10:00 AM
243	Schwer zu sagen, sehr unterschiedlich, wir konsumieren auch Käse und Milchprodukte.	2/26/2024 9:24 PM
244	Haferflocken, Obst, Getreide, Säfte, Gemüse wie Paprika und Pilze...	2/26/2024 12:47 PM
245	Tofu, je nach Saison Zwiebeln & Knoblauch, Öl, Linsen, Nüsse...	2/25/2024 10:13 PM
246	Champions, Tomate, Zwiebel	2/25/2024 8:10 PM

Mein Lieblingsgemüse für 2024

SurveyMonkey

247	Hülsenfrüchte, Getreide für Brei und Brot, Tee, Obst	2/25/2024 9:33 AM
248	Zitronen, Bananen, Hafermilch, Tomatensugo, Olivenöl, Zwiebeln, Ingwer, Möhren	2/25/2024 8:50 AM
249	Pilze, Hülsenfrüchte, Getreide, vegane Sahne/Milch	2/24/2024 10:51 PM
250	Öl, Reis, Pasta, Milch-/Sahneersatzprodukte, Gewürze, Hülsenfrüchte, Gemüsebrühe	2/24/2024 5:21 PM
251	Die große Olivenöl-Dose (5L).	2/24/2024 4:32 PM
252	Stangensellerie, Möhren, Spinat, Tomaten, Brokkoli 🌱 manchmal Salat, Avocado 🥑	2/24/2024 4:27 PM
253	Paprika, Knoblauch, Erbsen, Kichererbsen	2/24/2024 1:58 PM
254	Brot, Nudeln, Getreide, etc., Nüsse, Pflanzenmilch und Joghurt, Proteinquelle (Kichererbsen, Bohnen, Tofu)	2/24/2024 12:34 PM
255	Vor allem Discounter (da sehr nah zu meiner Wohnung). Auch: Biosupermarkt, Markt und monatlich eine Kiste von Crowdfarming	2/24/2024 10:54 AM
256	Etepetete Box	2/24/2024 9:49 AM
257	Paprika, Auberginen, Knoblauch, Obst	2/24/2024 9:30 AM
258	Tofu, Linsen, Kichererbsen (allgemein Hülsenfrüchte) und Mehl	2/24/2024 7:38 AM
259	Paprika	2/24/2024 1:21 AM
260	Knoblauch, Käse, Oliven, Reis, Roggen, Nudeln, Kräuter, Pilze, Ingwer, Sardellen	2/24/2024 12:33 AM
261	vor allem Pflanzendrinks und -joghurts, Streichfett, Kokosfett, Hafer, Müsli, Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, halt Eiweißlieferant*innen, Tofu	2/23/2024 10:38 PM
262	Knoblauch, Rosmarin, Tomaten, Gurken,	2/23/2024 10:16 PM
263	Frische Hafermilch, frischer Tofu,	2/23/2024 9:23 PM
264	Brot, Tofu, Hafermilch	2/23/2024 9:05 PM
265	Südf Früchte, vor allem Zitronen, Limetten und Orangen. Das lässt sich aber ja in Deutschland schlecht anbauen.	2/23/2024 5:51 PM
266	Tofu, Kokosmilch, Tempeh	2/23/2024 5:25 PM
267	Zum Beispiel Buchweizen, Kichererbsen, Bohnen, Hirse, Brot, Haferflocken usw.	2/23/2024 4:46 PM
268	Obst v.a. Beeren, nicht-saisonales Gemüse (gerade im Winter) oder anderes Gemüse um die Vielfalt zu erhöhen, Brot und Aufschnitt, Linsen, Nudeln etc.	2/23/2024 3:26 PM
269	Im Winter viel Kräuter und Pilze, wenn der Kohl asiatisch zubereitet wird. Ansonsten Gurken, Karotten und Paprika für das Snackgemüse in der Kita und Schule. Manchmal für ein bisschen Abwechslung Auberginen oder Blumenkohl.	2/23/2024 1:42 PM
270	Hafermilch, Hafersahne, Reis, Nudeln, Kokosmilch	2/23/2024 12:25 PM
271	Tofu, Sojaschnetzel, Reis, Nudeln, Kochsahne, Öl, Hefeflocken	2/23/2024 12:12 PM
272	Pilze, Blumenkohl, Knoblauch, Auberginen, Brokkoli, Paprika	2/23/2024 12:01 PM
273	Paprika, Möhren, Tofu, Vollkornmehl, Pflanzenmilch, Haferflocken, Rosinen, Nüsse, Pilze, Äpfel, Birnen, v. Feta, Gemüseaufstriche	2/23/2024 9:07 AM
274	Kichererbsen Kokosjoghurt Hirse Maronen Nüsse	2/23/2024 4:36 AM
275	Chikkoree, Tomaten, Pilze	2/22/2024 11:00 PM
276	Nüsse, Müsli, Brot, Fisch, Fleisch, Milchprodukte	2/22/2024 10:36 PM
277	Z.B. vegane Ersatzprodukte	2/22/2024 10:20 PM
278	Paprika, Avocado, Pilze	2/22/2024 10:16 PM
279	Frühlingszwiebeln, saisonales Obst, Reis, Nudeln, Champions, etc.	2/22/2024 7:43 PM

280	Obst (Apfel, Bananen, Citrusfrüchte), Selleriestangen, Brokkoli, Salate, Karotten	2/22/2024 4:19 PM
281	ich gehe grundsätzlich auch mal gerne in den Bioladen 'shoppen'	2/22/2024 4:14 PM
282	Im Sommer Kartoffeln und Zwiebeln, Hülsenfrüchte, Grundnahrungsmittel	2/22/2024 3:03 PM
283	Brot, Hafermilch, Bananen, Nudeln, Zitronen, Pilze, Reis vegane kochsahne, Kaffee, Tomaten, vegane fleischalternativen,	2/22/2024 12:04 PM
284	Blumenkohl, Pilze	2/22/2024 11:14 AM
285	Aufstriche, Paprika, Rucola, Kürbis, Tomaten, Tofu, Hülsenfrüchte, Öl, Zitronen, Birnen, Trauben,m	2/22/2024 10:03 AM
286	(Hafer)Milch & -Joghurt Butter Obst Mehl/Müsli/ etc Reis/Nudeln/ Couscous etc	2/22/2024 8:45 AM
287	Pilze, Paprika, Chili	2/22/2024 7:23 AM
288	Karotten, Pilze, Milch/Sojaprodukte	2/21/2024 11:54 PM
289	Avocado, alle oben genannten Wünsche und Obst. Native Öle, Nussmuse, Getreide, Hülsenfrüchte, Vollkornprodukte, Senf, Tomatenmark und als Nicht-Veganer Butter, Sahne und Honig	2/21/2024 11:38 PM
290	Ich kaufe Basics dazu, wo mir persönlich die Menge der Kiste nicht ganz reicht, das ist ab und zu aber nicht viel: Salat, Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln. Dann Gemüse, das nicht oder selten in der Kiste ist: Blumenkohl, Paprika, Aubergine, viel Gurke und Tomate außerhalb der Saison. Letzteres kauft va mein Freund, ich bräuchte es nicht zwingend. Vielleicht wären bei Paprika die kleinen Bratpaprika ja ne Option für euch? Ich kaufe außerdem Knoblauch und ab und an Süßkartoffeln, Pilze, grüne Bohnen, Chicoree. Kräuter wenn ich sie nicht anderweitig (Balkon...) bekomme: Koreander, Minze,.Petersilie,.Schnittlauch,.doll, Basilikum.	2/21/2024 11:06 PM
291	Milch, Brot, Käse	2/21/2024 8:42 PM
292	Keine regelmäßig; da aktiv in der Lebensmittelrettung.	2/21/2024 8:02 PM
293	Paprika	2/21/2024 7:25 PM
294	Obst (leider aber oft nicht regional oder saisonal) Knoblauch Hülsenfrüchte	2/21/2024 6:56 PM
295	Pflanzenmilch, Tofu, Gedreide, Reise, Mehle, Pilze	2/21/2024 6:43 PM
296	Obst und Gemüse - je nach Saison und was in der Gemüsebox ist. An der Obstbox bin ich interessiert, wollte sie abonnieren - finde es total blöd, dass dort ein Konto erstellt werden muss und bin mit den Zahloptionen nicht zufrieden - also kein Abo.	2/21/2024 4:40 PM
297	Nudeln, Tofu, Reis, jackfruit, Pflanzenöle (Leinöl, Olivenöl, Rapsöl, Kürbiskernöl) Hülsenfrüchte (Bohnen, Erbsen, Linsen)	2/21/2024 4:08 PM
298	Eigentlich nur Pilze, Erdbeeren und Himbeeren wenn gerade Saison ist und ab und zu mal Paprika.	2/21/2024 3:47 PM
299	Zucchini, Möhren, Äpfel	2/21/2024 3:29 PM
300	Hafermilch, tofu, Hülsenfrüchte	2/21/2024 3:00 PM
301	Tofu, Soja/Hafermilch, Sojajoghurt, Vollkornnudeln, Reis, Tomatenkonserven, Kichererbsen (vorgegart), Vollkornbrot, Hummus/Aufstriche, Gewürzgurken	2/21/2024 2:57 PM
302	„Fehlendes“ Gemüse wie Paprika, Tofu/ Tempeh/ Seitan & Brot, Nudeln, Reis, getrocknete Hülsenfrüchte	2/21/2024 1:41 PM
303	Obst, Knoblauch, Kräuter, Pilze, Brot, Hülsenfrüchte, Tofu etc	2/21/2024 1:40 PM
304	Äpfel, Möhren und Salat	2/21/2024 1:36 PM
305	Hülsenfrüchte, Getreide (Hirse, Haferflocken, Amaranth)	2/21/2024 1:04 PM
306	Getreide und Mehlsorten, Gewürze, Nudeln und Reis, Milchersatzprodukte	2/21/2024 12:52 PM
307	Zucchini, Möhren, Äpfel	2/21/2024 12:17 PM
308	Paprika, Auberginen, Tofu, Pflanzenmilch, Ersatzprodukte, Magarine, Kombucha, Reis, Nudel,	2/21/2024 10:36 AM

	getrocknete Hülsenfrüchte	
309	Getreide (Roggen, Weizen, Dinkel, Hafer), Linsen, Kichererbsen und Bohnen, Reise, Nudeln, Sojaprodukte, Knoblauch, Lauchzwiebeln, Öle, Aufstriche, Tee, Senf, Gewürze, Kerne und Nüsse	2/21/2024 10:25 AM
310	Tomaten, Brokkoli Nuss Muse, Haferflocken Saaten, bitte Kooperation mit Dr Pogo	2/21/2024 9:37 AM
311	Pilze, Zucchini, Avocado, Bananen	2/21/2024 9:22 AM
312	Tofu, Nudeln, Haferflocken, hafermilch, sojajoghurt, Reis	2/21/2024 9:19 AM
313	viele Pilze, Karotten, Spitzpaprika, Felsalat	2/21/2024 8:59 AM
314	Zwiebeln, Pilze	2/21/2024 8:37 AM
315	Obst, Grundnahrungsmittel	2/21/2024 8:00 AM
316	Tomaten (in der off-Saison) Gurken (in der off-Saison) Obst Blattsalat (in der off-Saison)	2/21/2024 7:49 AM
317	Pilze, Süßkartoffeln, zusätzliche Möhren	2/21/2024 4:08 AM
318	Anderes Gemüse, Obst, Nudel/reis u. Ä. Milchprodukte, etc	2/21/2024 12:02 AM
319	Tofu, Hülsenfrüchte, Nudeln, gestückelte Tomaten, passierte Tomaten, Pilze, veg. Sahne, veg. Joghurt, veg. Käse	2/20/2024 10:55 PM
320	Weiteres Gemüse: Gurke, Paprika	2/20/2024 10:55 PM
321	Pilze, Kartoffeln, Pastinake, Zwiebel, Knoblauch, Kürbis, Brokkoli. Brot, Tofu	2/20/2024 10:49 PM
322	Hafermilch, Müsli, Brot, andere Getreideprodukte wie Nudeln, nicht-regionales Obst wie Orangen, Tofu, verzehrfertige Bohnen, Kichererbsen etc., Tiefkühlgemüse.	2/20/2024 10:39 PM
323	wir kaufen fast gar kein Gemüse im Supermarkt außer: immer frische Tomaten, immer Äpfel und Bananen für die Kinder, oft Zitronen	2/20/2024 10:30 PM
324	getreideprodukte, soja, gewürze, käsealternativen	2/20/2024 10:30 PM
325	Bulgur Knoblauch Rapsöl	2/20/2024 10:25 PM
326	Möhren Blumenkohl Brokkoli Bananen	2/20/2024 10:12 PM
327	Nudeln getreide hülsenfrüchte tofu	2/20/2024 10:12 PM
328	Dosengemüse wie Tomaten, Kichererbsen etc. und Trockenware wie Nudeln und Reis. Ab und zu mehr Grüngemüse wie Pak Choi oder Spinat	2/20/2024 10:06 PM
329	Tofu, Pflanzenmilch, Mehl zum Brotbacken, Veganer Joghurt ,	2/20/2024 10:01 PM
330	An Gemüse haben wir oft zugekauft: Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch. Sonst eigentlich nichts. Darüber hinaus Grundnahrungsmittel wie Nudeln und Reis, sowie Brot und jegliche Sorten an Brotaufstrichen und veganen Ersatzprodukten	2/20/2024 9:58 PM
331	Auberginen, diverse Pilze, Oliven, Hülsenfrüchte	2/20/2024 9:57 PM
332	Bimen, mehr Tomaten, paprika, auch Südfrüchte kaufe ich dazu... hmmm	2/20/2024 9:44 PM
333	Hülsenfrüchte, Linsen, Couscous, Hafermilch, Sojajogurt, Kokosmilch, Tomatenkonserven, vegane Aufstriche	2/20/2024 9:34 PM
334	Ich war an der Havelmilch interessiert, da ich sehr viel Hafermilch konsumiere. Ansonsten kaufe ich regelmäßig Tofu, Nudeln, Brot, Haferflocken und Brotbelag ein.	2/20/2024 9:34 PM
335	Obst(Apfel, Birnen, Bananen) Joghurt nicht vegan, Milch, Käse (Aufstrich), Tofu, Mehl, Schokolade, Reis, Nudeln, Kaffee	2/20/2024 9:27 PM
336	Paprika, Aubegine	2/20/2024 9:19 PM
337	veganer Milchersatz, Brotaufstriche, Sahneersatz Obst und Gemüse aus dem Biomarkt Eigenes Obst und Gemüse aus dem Kleingarten	2/20/2024 9:13 PM
338	Tomatensoße	2/20/2024 9:01 PM

339	Haferflocken, Hafermilch, dinkelmehl, Bananen, Walnüsse	2/20/2024 8:56 PM
340	Haferflocken, Nüsse, Nussmus, Samen (Sesam, Hanf), Tahina, Brot, Nudeln, Hülsenfrüchte, Tofu, Kaffee/Tee, Seiten, Mehl, Snacks (Chips, herzhaftes Aufstriche, Schokolade, Müsliriegel), Pflanzenmilch (Hafer und Soja)	2/20/2024 8:36 PM
341	Öl, Mehl, Gewürze, Knoblauch	2/20/2024 8:31 PM
342	In der Regel nur um auf spezielle Rezepte "aufzufüllen" wenn gerade das passende nicht da oder schon alle ist :-)	2/20/2024 8:30 PM
343	Pilze, Paprika, Blumenkohl Brot, Tofu, Nudeln, Linsen, Reis	2/20/2024 8:29 PM
344	Milchprodukte (wir ernähren uns logischerweise nicht vegan), Obst	2/20/2024 8:23 PM
345	Hülsenfrüchte, Reis, Nudeln bspw	2/20/2024 8:10 PM
346	Obst, Haferdrink, Getreide, Mehl, Tofu	2/20/2024 8:06 PM
347	Wenn nicht Gemüse gemeint ist: Nudeln, Reis, Gewürze, Brot, Aufstriche, Soja Cuisine	2/20/2024 8:05 PM
348	Salat - Austerpilze - Zucchini - Raddicio - Brokkoli - Chicoree - Gurken - Tomaten	2/20/2024 8:04 PM
349	Zucchini, Tomaten	2/20/2024 8:03 PM
350	Zwiebeln, Knoblauch, Möhren	2/20/2024 8:02 PM
351	Zwiebeln, Tomaten, Birnen, Äpfel und Beeren	2/20/2024 7:59 PM
352	Brot, Öl, Mehl, Nudeln, Reis...	2/20/2024 7:56 PM
353	Tomaten, Gurken, Paprika, Brokkoli, Spinat, (Getreide)	2/20/2024 7:46 PM
354	Pilze, Reis, Mais, Beeren, Erbsen	2/20/2024 7:40 PM
355	Müsli, Brot, Joghurt, Nudeln, Reis, (Hafer)Milch, Käse, Süßkram	2/20/2024 7:35 PM
356	Möhren, Zwiebeln, Pilze	2/20/2024 7:34 PM
357	Süßkartoffeln aus D, Ingwer, Auberginen, Paprika, Zuckermais, Zuckererbsen,	2/20/2024 7:34 PM
358	Mehl, Haferflocken, Hafermilch, Gewürze, Kräuter, Erbsen, Linsen Obst	2/20/2024 7:34 PM
359	Trockenprodukte wie Linsen, Bohnen, Hafer usw.	2/20/2024 7:27 PM
360	Pilze, Hülsenfrüchte, Nudeln, Reis, Hafer, Hirse, Dinkel, Pflanzendrink, Nüsse, Dosentomaten	2/20/2024 7:23 PM
361	An Gemüse kaufe ich gerne Paprika dazu, im Winter regelmäßig Endiviensalat, ansonsten natürlich Getreide (Reis, Dinkel), Pseudogetreide (Hirse, Quinoa) und Sojaprodukte (Schnitzel, Sojamilch, -quark, -würstchen, Tofu), Ingwer,	2/20/2024 7:20 PM
362	Nudeln, Reis, Mehl, Käse und Milchprodukte, Oliven- und Sonnenblumenöl, Obst, Tofu, Haferflocken, Kekse, Schokolade	2/20/2024 7:10 PM
363	Nudeln, Brot, Aufstriche, Saft, Hafermilch	2/20/2024 7:08 PM
364	Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte (Bohnen, Linsen, Kichererbsen, Erbsen), Haferflocken (auch für pflanzliche Milch), Mehl v.a. für Brot, Obst, Öl, Essig, Nüsse	2/20/2024 7:03 PM
365	Konfitüre, Gebäck, Fleischersatz	2/20/2024 6:57 PM
366	Viele Hülsenfrüchte, Tofu, Mehl, Nüsse, Öl, Hafermilch, Tee und Gewürze...	2/20/2024 6:55 PM
367	Trockenprodukte, Aufstriche, Tomatensoße und -mark, Tofu und ähnliches	2/20/2024 6:50 PM
368	Fleischersatz, Hafermilch, Brot, Basics (bin nicht sicher ob ich die Frage richtig verstanden habe?) An Gemüse: So etwas wie Paprika, Knoblauch, Auberginen	2/20/2024 6:50 PM
369	Nudeln, Reis, Honig	2/20/2024 6:46 PM
370	Bohnen, Erbsen, Blumenkohl, Brokkoli, Radieschen, Salat, Möhren, Kartoffeln, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebeln, Kräuter	2/20/2024 6:42 PM
371	Kräuter, Knoblauch, manchmal Paprika, Frühlingszwiebel	2/20/2024 6:40 PM

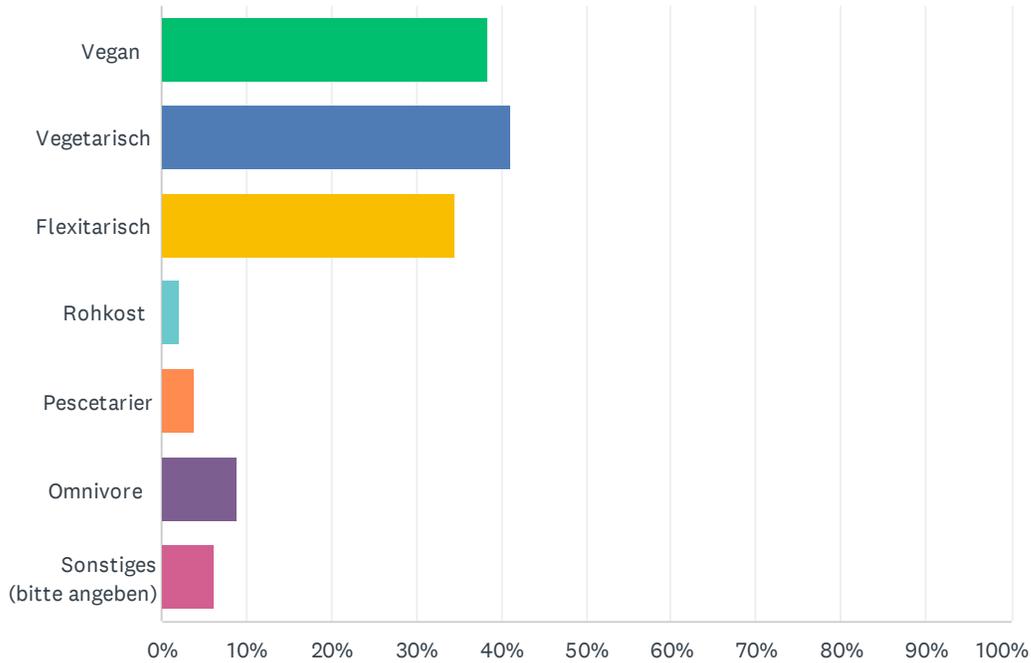
372	0	2/20/2024 6:40 PM
373	Außer Gemüse? Nudeln, Hülsenfrüchte, Öl, dazu mehr Knoblauch und Zwiebeln.	2/20/2024 6:32 PM
374	alles aus Soja, Pilze, Nüsse, Hülsenfrüchte	2/20/2024 6:20 PM
375	Champignons, ergänzend Gurken, ergänzend Kürbisse, Hirse, Quinoa, Dinkel-/Hülsenfrüchte-Pasta, Vollkornreis, Hülsenfrüchte, Haferflocken, Milchprodukte wie Käse, Kuhmilch, Joghurt, Quark, Frischkäse und Feta sowie Eier (wäre ein zB vierteljährlicher Demeter-Direktbezug in Kooperation möglich ähnlich der Extra-Kisten?), 1x pro Woche Fleischprodukte wie Kochschinken, Rinder-Tartar/ Gulasch, Hähnchenbrust- oder Schenkel (wäre ein zB vierteljährlicher Bioland/Demeter-Direktbezug in Kooperation möglich ähnlich der Extra-Kisten?), 1x pro Woche Fisch, Vollkorn-Brot/ Brötchen, Senf, teilweise fertige Tortellini/ Maultaschen o.ä., Nussmuse, Nüsse, Tee/ Kaffee, schwarze Schokolade, Trockenfrüchte, Gewürze wie Zimt, Kardamom, Kreuzkümmel, Curry usw.	2/20/2024 6:15 PM
376	Paprika, Brokkoli, Tomaten, Champions, Kräuterseitlinge, Tofu, Kidneybohnen, schwarze Bohnen	2/20/2024 6:13 PM
377	Paprika, Knoblauch, Aubergine, Avocado, Romanasalat, Gurken, Karotten	2/20/2024 6:12 PM
378	Champignons, Tofu, glutenfreie Backwaren und Nudeln, Sojamilch, Hülsenfrüchte (Linsen, Bohnen, Erbsen, Kichererbsen), Hirse	2/20/2024 6:11 PM
379	Zwiebeln und Möhren muss ich eigentlich durchgängig dazukaufen.	2/20/2024 6:09 PM
380	Die Kiste deckt schon viel ab; ich kaufe sonst Grundnahrungsmittel (Brot, Haferflocken, Soja(Milch), etc.)	2/20/2024 6:07 PM
381	Sojamilch, Getreideprodukte, Tofu, Gewürze...	2/20/2024 6:02 PM
382	Linsen, Reis, Nudeln, Bohnen etc	2/20/2024 5:56 PM
383	saisonales und exotisches Obst	2/20/2024 5:55 PM
384	Obst, Gemüse, dass bei uns nicht gut angebaut werden kann (oft Paprika), Knoblauch. Mehl, Getreideflocken, Linsen	2/20/2024 5:55 PM
385	Im Winter Salat, Radiccio, Möhren	2/20/2024 5:54 PM
386	Kohlenhydrate d h Reis, Nudeln, Brot etc. Ersatzprodukte	2/20/2024 5:54 PM
387	Paprika Tomaten Auberginen Blumenkohl	2/20/2024 5:53 PM
388	Nüsse Trockenfrüchte Fermentierte Lebensmittel	2/20/2024 5:47 PM
389	- Getreideprodukte (Nudeln, Brot, Wraps, Müsli, Mehl usw.) - Milchersatz - Hülsenfrüchte, Tofu, Hackersatz usw - Passierte Tomaten, Kokosmilch usw - Obst - Brotaufstrich zB Hummus, Gemüseaufstriche - Gewürze & Soßen - Nüsse	2/20/2024 5:47 PM
390	Obst	2/20/2024 5:46 PM
391	Gemüse und Obst, das die Kinder mögen. Ich kaufe diverse Milchprodukte zum Kochen (v.a. für eher bittere Gemüsesorten).	2/20/2024 5:46 PM
392	Regionales Gemüse vom Wochenmarkt, Produkte vom Unverpackt shop (reis, linsen, bohnen, pasta, etc.), hafermilch, tofu, dosenprodukte (zB kichererbsen, bohnen, tomaten, etc.), getränke	2/20/2024 5:44 PM
393	Noch zu wenig erfahrung	2/20/2024 5:44 PM
394	Je nachdem wqs noch fehlt, oft Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Zitronen, Brot, Aufstriche	2/20/2024 5:36 PM
395	Knoblauch, Pilze, Zwiebeln, Äpfel, Obst, Erbsen	2/20/2024 5:36 PM
396	Tomaten, Aubergine, Salat, Brokkoli, Blumenkohl, Tofu, Aufstrich	2/20/2024 5:35 PM
397	Nudel, Reis, Haferflocken, Joghurt, Pilze	2/20/2024 5:34 PM
398	Tofu, Vleisch- und Vurst, veg. Käse und pflanzliche Milch, Gewürze, Gemüse zum Ergänzen, Hülsenfrüchte, Getränke, Süßkram und Snacks.	2/20/2024 5:33 PM

399	Reis, Pasta, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Passata, Hefeflockdn, streichzart	2/20/2024 5:30 PM
400	vegane Sahne, Hafermilch, Dosentomaten, Pasta, Linsen, trockene Bohnen, trockene Erbsen	2/20/2024 5:26 PM
401	Paprika, Gurke, Tomate, Ingwer, Kurkuma, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, Gewürze, Selleriestangen, ab und zu Obst (Äpfel, Bananen), Pilze , Getreide, Hafer	2/20/2024 5:19 PM
402	Obst, Paprika und Pilze, manchmal Aubergine	2/20/2024 5:19 PM
403	Tofu Hafermilch Margarine Nüsse	2/20/2024 5:18 PM
404	Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Tomaten,Süßkartoffeln, Ingwer, Kurkuma (gibts alles auch regional)	2/20/2024 5:17 PM
405	Paprika, Aubergine, Knoblauch, Chili, Wurzelpetersilie	2/20/2024 5:15 PM
406	Tofu von Treiber, Taifun und Terra; Seitan; Knoblauch; Zitrone (die letzten beiden jeweils eine pro Woche); Rote Linsen; Soja Schnitzel, Basmati Reis, Hartweizen-Nudeln, Haferdrink (Konzentrat); Soja Cuisine, Soja Yoghurt, Bircher Müsli	2/20/2024 5:13 PM
407	Tomaten, Gurken, Bananen,	2/20/2024 5:13 PM
408	Ich nehme an, es ist gemeint welche anderen Obst-/Gemüseprodukte und nicht Getreide oder Vegan Convenience etc.? Aus dem Bioladen zurzeit: Bananen, Gurken, Paprika, Tomaten, Kaki, noch mehr Kartoffeln und Karotten. Äpfel und Zwiebeln reichen aus den Kisten völlig aus. Tiefkühlblumenkohl, Spinat, Erbsen kaufen wir auch vorrathshalber.	2/20/2024 5:12 PM
409	Chicoree, Sauerkraut, Sauregurken, Gurken, Zitronen, Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Krauter (Petersilie, Minze, Koriander), Auberginen, Paprika, Blumenkohl, Lauch, Bohnen, Pilze	2/20/2024 5:11 PM
410	Obst, obst, obst: Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Heidelbeeren, Bananen, Orangen, Ananas, Kiwi, Melonen, etc Außerdem Gemüse wie Paprika	2/20/2024 5:11 PM
411	Ich lebe von Hafermilch und Tofu lol	2/20/2024 5:09 PM
412	Häufig kaufen wir noch Möhren	2/20/2024 5:07 PM
413	Paprika, Gurken, Birnen, (generell Obst saisonal)	2/20/2024 5:07 PM
414	Leben nicht vegan, daher stehen ‚leider‘ regelmäßig (regionale) Milchprodukte auf der Einkaufsliste... Hätten aber zb an Haferflocken und Mehl Interesse	2/20/2024 5:06 PM
415	Brot, Nudeln, Reis, Tomatensoße, Tofu, Tempeh, Brotaufstriche	2/20/2024 5:05 PM
416	Staples wir Zwiebeln usw weil wir die immer brauchen.	2/20/2024 5:02 PM
417	Nüsse, Hülsenfrüchte, Getreideprodukte, vegane Milchprodukte	2/20/2024 5:01 PM
418	Brot, Brotaufstriche, Sahneersatz	2/20/2024 4:58 PM
419	Hafermilch Öl Brot Auberginen Erbsen/Kichererbsen/kidneybohnen	2/20/2024 4:57 PM
420	Möhren und Kohl	2/20/2024 4:57 PM
421	Ab und an "Fleisch"	2/20/2024 4:56 PM
422	Brot, Obst, Nudeln, Reis etc Käse und Sahne/ Milchalternative	2/20/2024 4:56 PM
423	Getreide, Hülsenfrüchte	2/20/2024 4:54 PM
424	ich lebe nicht vegan	2/20/2024 4:53 PM
425	Obst. Aber das will ich nicht aus der Kiste. Interessant wäre Basisprodukte wie Linsen, Kichererbsen, Bohnen. Oder auch Haferflocken, Grünkern.	2/20/2024 4:53 PM
426	An Gemüse? Auberginen, manchmal Karotten, weil meine Freundin Karotten braucht. Manchmal grüner Salat, wenn der nicht dabei war, Süßkartoffeln, Kräuter, Avocado aus der Kiste von euch, Nüsse, Nussmus, Pflanzenmilch, Kakao,...	2/20/2024 4:52 PM
427	Nüsse, Samen	2/20/2024 4:51 PM
428	Brot, Käse, Nudeln, Reis, Linsen, Tempeh, weitere Getreide und Proteinquellen	2/20/2024 4:51 PM
429	Sojamilch, Ersatzprodukten wie Tofu, Tempeh, Sojaschnitzel, etc	2/20/2024 4:49 PM

430	Blumenkohl, Knoblauch, Pilze, Paprika, Chili, Obst, Möhren, pastinaken,	2/20/2024 4:48 PM
431	Karotten rosenkohlund Zeigprodukte wie Nudel und Reis sowie Hülsenfrüchte und soja	2/20/2024 4:48 PM
432	getreide (nudeln etc.), bohnen, gewürze etc.	2/20/2024 4:47 PM
433	Brot, veganer Käse/Wurst, Räuchertofu, Tofu, Nudeln, Hafermilch, Nussmuse, Margarine, Reis, Hülsenfrüchte, Gewürze, Schokolade	2/20/2024 4:46 PM
434	Tomaten, Eisberg, Gurke, Möhre, Avocado, Paprike (selten) - für Teenager-Kind	2/20/2024 4:45 PM
435	Tomaten, Gurken im Winter, Dosengemüse (bspw. kidney Bohnen), Mehl, Zucker	2/20/2024 4:45 PM
436	Getreideprodukte (Brot, Nudeln, etc.) Hülsenfrüchte aus der Dose Pflanzenmilch/-sahne Fleischersatz und Tofu	2/20/2024 4:44 PM
437	Verarbeitete Soja- und Hafer-Produkte wie Joghurt/Quark/Milch und Brot	2/20/2024 4:44 PM
438	Paprika, Brot (Dinkel), Tofu, Tempeh, Seitan, Sojamilch, Kichererbsen und andere Dosen-Hülsenfrüchte, TVP, Öl (nicht-Olive), Nudeln, Reis.	2/20/2024 4:44 PM
439	Hafermilch, Brot, Vegane Butter, Käse, Tofu, Seitan, Hafer Sahne, Pasta, Reis	2/20/2024 4:43 PM
440	Hafermilch (u.a. Vegane Milchprodukte), Linsen, Nudeln, Tofu, Knoblauch	2/20/2024 4:43 PM
441	Weizenprodukte, passierte Tomaten, Käse	2/20/2024 4:43 PM
442	Gurken Tomaten paprika	2/20/2024 4:42 PM
443	Banane Birnen Orangen Zitronen Kräuter salate mehr von dem was geliefert wird, um ausreichend für die rezeptmwnngen zu haben z.b. karotten rote beete fenchel	2/20/2024 4:42 PM
444	Linsen, Bohnen, Nudeln, Reis, Oliven	2/20/2024 4:41 PM
445	Sojajoghurt, Getreide, Brot, Hülsenfrüchte, Nüsse, Obst, Öl, Geürze	2/20/2024 4:41 PM
446	Verstehe die Frage nicht ganz.. Was ich an Gemüse dazukaufe oder insgesamt (Brot, Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Snacks, Hafermilch etc.?)	2/20/2024 4:41 PM
447	Obst	2/20/2024 4:40 PM
448	Nudeln, Reis, Mehl, Zucker, Hafermilch und -Sahne, Gewürze, Öl, Brot	2/20/2024 4:40 PM
449	Tomate, Gurke, Obst	2/20/2024 4:37 PM
450	Olivenöl, Tofu,	2/20/2024 4:37 PM
451	weiße Bohnen	2/20/2024 4:35 PM
452	Salatgemüse	2/20/2024 4:34 PM

F17 Wie ernähren sich die Personen in deinem Haushalt?

Beantwortet: 564 Übersprungen: 6



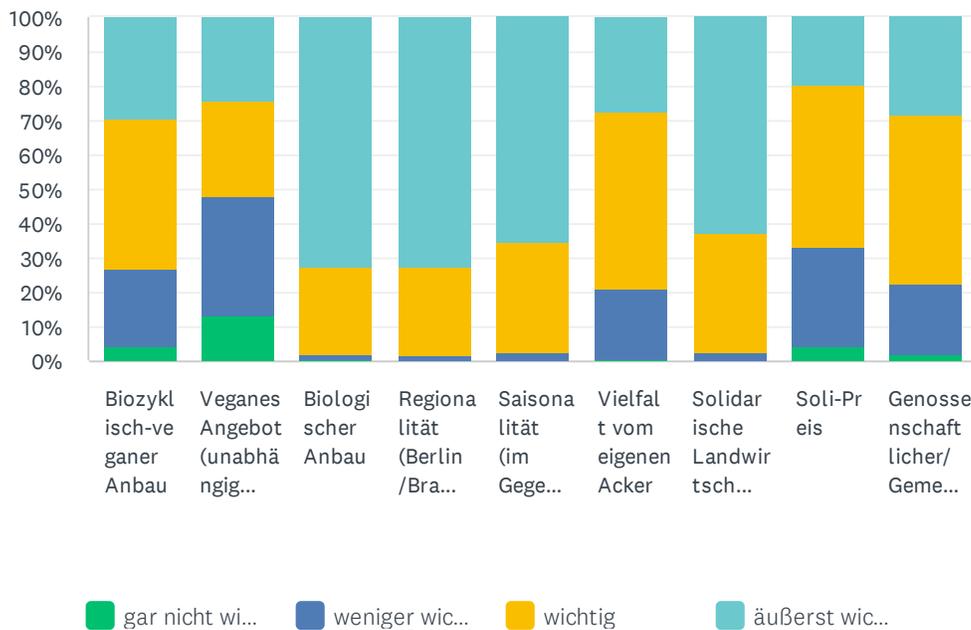
ANTWORTOPTIONEN	BEANTWORTUNGEN	
Vegan	38.48%	217
Vegetarisch	41.13%	232
Flexitarisch	34.57%	195
Rohkost	2.13%	12
Pescetarier	3.90%	22
Omnivore	9.04%	51
Sonstiges (bitte angeben)	6.21%	35
Befragte insgesamt: 564		

#	SONSTIGES (BITTE ANGEBEN)	DATE
1	ohne Zucker und möglichst Naturbelassen	3/11/2024 9:22 AM
2	Glutenfrei, teilweise Richtung Keto	3/6/2024 8:49 AM
3	Nichts besonderes	3/5/2024 9:55 PM
4	bin alleine. möglichst wenig Gluten, Laktose, Zucker wegen Neurodermitis. Keine Pilze und kein Käse (deswegen nie Veganerin oder Vegetarierin geworden,...), kein Fisch. Sehr fleischarm. sehr wenig Milchprodukte. Massiv viel Gemüse. Und eben relativ viele Eier.	3/5/2024 12:28 PM
5	zu hause nür vegetarish	3/5/2024 9:11 AM
6	Biofleisch (Weingut Tauche)	3/5/2024 8:32 AM

7	Ueberwiegend Vegan	3/5/2024 8:08 AM
8	glutenfrei	3/4/2024 10:22 PM
9	Ich esse alles aber hauptsächlich vegetarisch und laktosefrei	3/4/2024 6:00 PM
10	Mit Ausnahme von 10x im Jahr wir sind 5 Personen Haushalt mit 3 Kindern (5,5,7)	3/4/2024 5:50 PM
11	..	3/4/2024 5:31 PM
12	Glutenfrei.	3/4/2024 4:46 PM
13	meiste Zeit vegetarisch/vegan	3/2/2024 4:25 PM
14	Größtenteils Vegan	3/1/2024 11:34 AM
15	Teils vegan, teils omnivor	2/28/2024 2:29 PM
16	1xVegan, 2xvegetarisch und 1xFlexitarisch	2/28/2024 1:38 PM
17	Wenig Geflügel, Fisch und Käse	2/28/2024 1:05 PM
18	Vielfältig	2/28/2024 12:16 PM
19	1 Person vegetarisch ohne Ei und eine Fleischesser	2/28/2024 12:10 PM
20	Das Kind isst Vollkost.	2/27/2024 7:17 PM
21	5 Personen, 1 vegan, 1 vegetarisch der Rest passt sich an, isst Fleisch.	2/24/2024 9:49 AM
22	Ich esse vegetarisch	2/22/2024 11:00 PM
23	vegetarisch-vollwertig tierieiweißfrei mit hohem Rohkostanteil	2/21/2024 11:38 PM
24	Freegan	2/21/2024 8:02 PM
25	Mein Mann isst auch Fleisch, ich selbst ernähre mich zu 90% vegan.	2/21/2024 4:08 AM
26	2x Flexitarisch, 1x überwiegend vegetarisch, 1x überwiegend vegan	2/20/2024 10:30 PM
27	90% Bio und regional (inkludiert tierische Produkte)	2/20/2024 6:55 PM
28	nicht nur vegetarisch	2/20/2024 5:54 PM
29	Grds. fleischlos, phasenweise vegan	2/20/2024 5:46 PM
30	Ich flexigan und meine Partnerin flexitarisch	2/20/2024 5:13 PM
31	Fleisch ist zwar selten, aber erlaubt	2/20/2024 5:07 PM
32	kohlenhydratarm	2/20/2024 4:53 PM
33	Ca. 1 mal die Woche Fleisch	2/20/2024 4:51 PM
34	wenn Milchprodukte dann laktosefrei (und möglichst bio)	2/20/2024 4:45 PM
35	Einkaufsvegan (wir essen alles, aber kaufen nur vegan ein).	2/20/2024 4:36 PM

F18 Welche Werte sind dir persönlich bei PlantAge besonders wichtig?

Beantwortet: 565 Übersprungen: 5



	GAR NICHT WICHTIG	WENIGER WICHTIG	WICHTIG	ÄUSSERST WICHTIG	INSGESAMT	GEWICHTETER MITTELWERT
Biozyklisch-veganer Anbau	4.31% 24	22.44% 125	43.81% 244	29.44% 164	557	2.98
Veganes Angebot (unabhängig vom Anbau)	13.06% 73	34.88% 195	27.91% 156	24.15% 135	559	2.63
Biologischer Anbau	0.36% 2	1.61% 9	25.63% 143	72.40% 404	558	3.70
Regionalität (Berlin/Brandenburg)	0.00% 0	1.42% 8	25.93% 146	72.65% 409	563	3.71
Saisonalität (im Gegensatz zu Import-Gemüse)	0.00% 0	2.83% 16	31.68% 179	65.49% 370	565	3.63
Vielfalt vom eigenen Acker	0.36% 2	20.86% 117	51.34% 288	27.45% 154	561	3.06
Solidarische Landwirtschaft (Jahresvertrag, sichere Arbeitsbedingungen, faire Bezahlung)	0.00% 0	2.66% 15	34.57% 195	62.77% 354	564	3.60
Soli-Preis	4.33% 24	28.88% 160	47.29% 262	19.49% 108	554	2.82
Genossenschaftlicher/Gemeinschaftlicher Anbau	1.96% 11	20.89% 117	48.93% 274	28.21% 158	560	3.03

#	SONSTIGES (BITTE ANGEBEN)	DATE
1	faire Arbeitsbedingungen und Nachhaltigkeit	3/5/2024 9:09 PM
2	Für mich ist es das Ernährungsmodell für Städter*innen der Zukunft und ich möchte dazu	3/5/2024 9:46 AM

	beitragen, dass es sich durchsetzt	
3	Durchgängige (Frische)Qualität bis zur Ankunft des Gemüses beim Endkunden	3/5/2024 9:11 AM
4	wir sind keine muttersprachler also alles was um die genossenschaft geht ist meistens nur irritierend	3/4/2024 10:22 PM
5	Der ermöglichte Austausch Feedback zu geben	3/4/2024 9:23 PM
6	Visionen leben	3/4/2024 5:52 PM
7	Humusaufbau und Bodenregeneration bzw Förderung der Vielfalt und Menge an Mikroorganismen im Boden und Aufbau aller essentiellen Mineralien im Boden (siehe Buch und Webseite Mineralienwende)	3/4/2024 5:32 PM
8	Keine Esoterik wie „Biodynamik“ ist uns äußerst wichtig	3/2/2024 3:46 PM
9	Vermeidung von Verschwendung, zurücklassen der Pflanzenteile auf dem Acker	3/1/2024 11:52 AM
10	Ich wäre auch offen für ein System wo mehrere Erzeuger, die unterschiedliche Schwerpunkte haben z B unter einem Abo-Dach sind, wenn das aus Gründen besser ist.	2/28/2024 9:52 PM
11	Gute Organisation, wenig Ideologie, entspannte Menschen, Anbauort als Ausflugsort	2/28/2024 2:59 PM
12	beim Zukauf finde ich Kompromisse hinsichtlich nicht-vegane Anbauweisen sehr schwierig und wenig akzeptabel... nicht verwässern, bitte eher anstecken! :) Geht ja auch immer um Tierleid.	2/28/2024 10:15 AM
13	Ackertage für Mitglieder und alle, die möchten	2/23/2024 9:07 AM
14	Durch die Abholstationen, effektive Verteilung (bessere CO2-Bilanz)	2/21/2024 10:25 AM
15	Umbau auf biologisch reicht mir aus. Es muss nicht biologisch zertifiziert sein.	2/21/2024 12:16 AM
16	Bzgl. veganes Angebot: Für mich müsste der Inhalt ohnehin vollständig vegan sein. Das Besondere, und was PlantAge für mich überhaupt so interessant macht, ist aber der vegane Anbau. In Diskussionen sagen zu können, dass Gemüseanbau ohne Tierdünger möglich ist und ich persönlich einen Großteil meines Gemüses von so beziehe, ist für mich zentral. Deshalb nehme ich dann auch zähneknirschend große Mengen von verschiedenfarbiger Bete, Rettich, Kohlrabi, Fenchel in Kauf :)	2/20/2024 10:39 PM
17	Klimaangepasste Landwirtschaft (idealerweise)	2/20/2024 7:03 PM
18	Direktvermarktung	2/20/2024 5:36 PM
19	Jahresbericht bitte	2/20/2024 5:11 PM
20	Regional, saisonal, bio und vegan = perfekt	2/20/2024 4:56 PM
21	der Kontakt zu euch und die Möglichkeit, mitzumachen und euch kennen zu lernen.	2/20/2024 4:53 PM
22	So geht Agrarwende, das möchte ich unterstützen und lernen	2/20/2024 4:45 PM

F19 Möchtest du noch etwas loswerden?

Beantwortet: 264 Übersprungen: 306

#	BEANTWORTUNGEN	DATE
1	Danke <3	3/15/2024 8:51 AM
2	Ihr macht das super!	3/11/2024 10:29 AM
3	Wie jedes Jahr ein riesengroßes Dankeschön an alle!!!! Wir freuen uns sehr, dass wir dieses Angebot nutzen können und wissen, woher unser Gemüse kommt und wie es angebaut wird.	3/11/2024 9:22 AM
4	Nein	3/8/2024 5:06 PM
5	Ich bin etwas kritisch, was die Größe der Solawi angeht. Ich glaube, wenn wir in dem Tempo wachsen, wie in den letzten beiden Jahren gewachsen sind stößt die Solawi an ihre Grenzen. Ich bin jetzt schon skeptisch und kann mir vorstellen, dass bei mehr als 1000 Mitgliedern wesentliche Werte der Solwai verloren gehen.	3/8/2024 7:40 AM
6	Besonders im Winter etwas zu wenig Abwechslung. Bei gewissen Gemüsesorten lieber einmal etwas mehr als zwei oder drei Wochen lang immer wenig (zb bei Porree)	3/6/2024 9:32 PM
7	Lieben Dank für Euch.	3/6/2024 8:11 PM
8	Macht weiter so!	3/6/2024 7:57 PM
9	Danke für alles an alle Beteiligten. Love PlantAge	3/6/2024 7:47 PM
10	Danke für eure Arbeit!	3/6/2024 3:41 PM
11	Ihr macht ganz tolle Arbeit!	3/6/2024 3:05 PM
12	Nee, danke :)	3/6/2024 2:58 PM
13	Manchmal kommt das Gemüse vergilbt und beschädigt an, was sehr schade ist (besonders oft bei Grünkohl, Feldsalat). Danke für eure Mühen und euer Verbesserungsvorhaben!	3/6/2024 1:07 PM
14	Nur noch ein Dankeschön für Eure tolle Arbeit, hoffe Euch bald besuchen zu können!	3/6/2024 11:57 AM
15	PlantAge ist ein großartiges Beispiel, dass Landwirtschaft und Versorgung auch anders geht. Gleichzeitig schafft ihr Danke, dass ihr das so gut gewuppt bekommt und dabei auch so viel Transparenz wahrt und Feedback ermöglicht. Das schafft nachhaltig Vertrauen und Entwicklung, kostet aber auch viel Zeit und Arbeit. Ich hoffe, dass der Eindruck nicht verzerrt wird, durch einen zu großen Anteil an Ehrenamt.	3/6/2024 11:49 AM
16	Ihr seid grandios. Jede Woche bin ich dankbar für euer Engagement, das herrlich-frische Gemüse und eure faire Arbeit. Wann immer ich kann, empfehle ich euch weiter. Versuche auch ein Sharing der Kiste mit Nachbar:innen, Kolleg:innen und Freund:innen, wenn ich viel unterwegs bin und nicht viel kochen kann. Bitte macht weiter ... bitte bleibt innovativ ... bitte seid nachhaltig. Eure Antje	3/6/2024 10:34 AM
17	Nein	3/6/2024 9:12 AM
18	Ihr seid super!!	3/6/2024 7:30 AM
19	bin neu dabei	3/6/2024 7:25 AM
20	Erstmal Danke für all die tolle Arbeit und das leckere Gemüse/Obst! Ich fände es toll, wenn noch mehr Soli möglich wäre. zB durch Mitmachen nochmal was sparen können oder generell Mitmachtage auch verpflichtend sein können	3/6/2024 6:38 AM
21	Ihr seid toll!	3/5/2024 11:25 PM
22	Wir finden es super, dass Ihr versucht und es auch schafft, Wünsche von den Genoss-innen beim Anbau zu berücksichtigen! Das merken wir am Inhalt der Kiste und deswegen machen wir auch die Umfrage immer wieder gerne mit!	3/5/2024 11:22 PM

23	Vielen Dank für eure tolle Arbeit.	3/5/2024 10:00 PM
24	Weiter so. Wir sind begeistert ☺	3/5/2024 9:55 PM
25	immernoch zu viel Grünkohl ;)	3/5/2024 8:50 PM
26	Ich freue mich sehr die Test Phase zu starten	3/5/2024 8:31 PM
27	Danke für euer tolles Projekt!	3/5/2024 7:52 PM
28	Tolles Programm, danke Euch sehr :)	3/5/2024 5:38 PM
29	Vielen Dank für eure Arbeit und die wöchentliche Kiste :-)	3/5/2024 3:26 PM
30	Ich war beim Mitmachtag im November dabei, das war toll. Ich komme sicher im Frühjahr nochmal bei einem Mitmachtag vorbei.	3/5/2024 1:08 PM
31	Es war mein erstes Jahr mit euch und es hat mega Spass gemacht. Danke euch! :)	3/5/2024 12:55 PM
32	Es schmeckt wirklich gut, euer Gemüse - einziges kleines Problem war die Lagerung von Kartoffeln, da waren viele schon beim abholen der Kiste nass und mit weichen Stellen/schlecht geworden	3/5/2024 12:05 PM
33	Ich bin sehr zufrieden mit meiner Kiste :)	3/5/2024 11:33 AM
34	Seminar zu phytophonischer Humuserde? Superschoenes Projekt!	3/5/2024 11:30 AM
35	Danke für eure tolle Arbeit und das leckere Gemüse! Es ist eine Bereicherung für mein Leben.	3/5/2024 10:41 AM
36	Kleine Verbesserungsvorschläge zur Umfrage: Die verbalen Anker der 5stufigen Skalen sind ungünstig, gewählt weil unklar ist, ob "etwas mehr" meint, dass man mehr davon haben will, oder ob es einfach "mag ich eher/ziemlich/.. " bedeutet. Wenn es nicht um Mengenbewertungen der Kisten geht, lieber mag ich gar nicht / mag ich eher nicht / neutral / mag ich ziemlich / mag ich sehr. Bei der Frage, ob man andere Kisten ausprobiert hat, fehlt eine "nein, aus anderem Grund.." Antwortoption. Ich wusste beispielsweise von den Angeboten (teilweise), bin auch interessiert, aber möchte sie nur im Winter, weil wir im Sommer Obst aus eigenem Garten haben..	3/5/2024 9:46 AM
37	Danke!	3/5/2024 9:45 AM
38	Nein	3/5/2024 9:11 AM
39	Vielen Dank für die tolle Arbeit	3/5/2024 9:11 AM
40	Danke für alles was ihr machen. Wir lieben euch sehr.	3/5/2024 8:38 AM
41	Agroforst / Streuobst	3/5/2024 8:32 AM
42	Vielen Dank an das ganze Team	3/5/2024 8:26 AM
43	Danke - ich freue mich, dass es Euch/Plantage gibt	3/5/2024 8:18 AM
44	Danke :)	3/5/2024 7:27 AM
45	Vielen Dank für eure Arbeit	3/5/2024 7:25 AM
46	Nein	3/5/2024 7:24 AM
47	Generell bin ich sehr zufrieden, könnte ab u an mehr sein, Blattsalate oder sensibles Gemüse zum Schutz mit Papier einschlagen	3/5/2024 5:26 AM
48	Klasse ist, dass man nicht mithelfen muss, sondern kann! Wenn man bei Euch ist zum Mithelfen waren immer tolle Leute auf dem Acker und es hat viel Spaß gemacht und es war ein sinnstiftendes Miteinander :-)) der Generationen!!!	3/4/2024 9:48 PM
49	Danke für eure tolle Arbeit	3/4/2024 9:44 PM
50	Manchmal hat bei uns niemand Zeit die Kiste an den 2 Tagen abzuholen. Ein zusätzliches Angebot zum direkt liefern lassen wäre schön, auch wenn für diese Personen eine extra Gebühr anfallen würde.	3/4/2024 9:23 PM
51	Danke für den ganzen Aufwand, den Ihr betreibt, um uns zu ernähren :-))))))	3/4/2024 9:23 PM

52	Vielen Dank. Ihr seid toll! <3	3/4/2024 9:16 PM
53	Danke, dass es euch gibt. :) PS: Die Fragen zur Kiste waren etwas unklar: Geht es darum, ob ich das Gemüse mag, oder ob ich finde, dass es ausreichend in den Kisten war? Man kann ja auch finden, dass sein "Lieblingsgemüse" ausreichend ("ok") geliefert wurde. Ich habe mich beim antworten eher nach den Liefermengen gerichtet. ;)	3/4/2024 9:14 PM
54	Danke :-)	3/4/2024 9:01 PM
55	Allgemein, vielen Dank für die tolle Arbeit! Die letzten Kisten waren besonders top, ich liebe Rotebete und Zwiebeln dazu waren sehr hilfreich.	3/4/2024 8:54 PM
56	Danke!	3/4/2024 8:53 PM
57	Durch manchmal sehr viel Dreck am Gemüse entsteht manchmal ein erhöhter Wasserverbrauch, zB bei den Kartoffeln. Letztendlich habe ich mich gefragt, ob es weniger Wasseraufwand wäre, wenn die Reinigung zentral lief, aber das wäre natürlich immense Arbeit vor dem Befüllen der Kisten. Denke noch weiter darauf rum...	3/4/2024 8:34 PM
58	Danke für eure Arbeit	3/4/2024 8:27 PM
59	DANKE auch für die Umfrage !!!	3/4/2024 8:24 PM
60	Danke für eure Arbeit!	3/4/2024 8:18 PM
61	Nein. Ihr seid super :)	3/4/2024 8:12 PM
62	Eure Arbeit ist toll	3/4/2024 8:09 PM
63	Die Gemüsebox ist eine große Bereicherung für unsere Familie	3/4/2024 8:00 PM
64	Danke. Und nutzt die Community und soziale Medien stärker	3/4/2024 7:27 PM
65	Nö	3/4/2024 6:42 PM
66	Nö. Danke für eure Arbeit	3/4/2024 5:48 PM
67	vielleicht kann man mehr crowdfarming anbieten wo sich mehrere Mitglieder mal ne Kiste Orangen, Avocados etc teilen. vielleicht Kooperationen mit spanischen Bio Bauern	3/4/2024 5:47 PM
68	Danke für das leckere Gemüse, wir freuen uns aufs nächste Jahr mit euch!	3/4/2024 5:47 PM
69	Gerne mehr Obst wie Äpfel, Pflaumen, Johannisbeeren, Aronia	3/4/2024 5:43 PM
70	Wir freuen uns jeden Donnerstag sehr auf die Kiste!	3/4/2024 5:43 PM
71	Danke für eure wertvolle Arbeit :)	3/4/2024 5:39 PM
72	Toll, was Ihr möglich macht! Danke!	3/4/2024 5:32 PM
73	Nein	3/4/2024 5:31 PM
74	Danke für die tolle Arbeit! Ach und: diese signal-gruppe mit Rezepten zur je aktuellen Kiste ist super. Für mich der Game Changer beim versuch, das ganze Gemüse zu verwerten.. :)	3/4/2024 5:26 PM
75	Ihr seid toll und werdet immer besser. Die Kiste ist eine Bereicherung meiner Lebensqualität, die ich nicht mehr missen möchte. Danke!	3/4/2024 5:21 PM
76	Ihr macht das ganz wunderbar. Es ist voll schade, dass ich es noch nicht geschafft habe, auf den Acker zu kommen. Das soll sich ändern herzlichsten Dank für alles!	3/4/2024 5:11 PM
77	-	3/4/2024 5:11 PM
78	Danke für Eure Arbeit!	3/4/2024 5:10 PM
79	I think I will cancel my subscription next year, unfortunately. I think it is too expensive. I can afford the box so it would not be fair to ask for the soli price. But other Solawis have more affordable prices, and I think it is quite expensive for what I get - and sometimes the quantities make it hard to use the vegetables effectively.	3/4/2024 5:08 PM
80	Oft musste ich feinere Salate, wie Feldsalat, wegwerfen, weil ich sie nicht am selben Tag abholen konnte. Es wäre gut, nur "haltbares" Gemüse anzubieten.	3/4/2024 5:01 PM

81	Kann man vielleicht auch halbe misten bekommen?	3/4/2024 4:56 PM
82	Ich wollte mal die Obstkiste abonnieren. Allerdings kommen die dort angebotenen Zahlungsmethoden für mich nicht infrage. Das ist der Grund, weshalb ich keine Gemüseboxe abonnieren - der einzige Grund.	3/4/2024 4:54 PM
83	Ihr macht eine super Arbeit. Aber ich werde die Kiste wahrscheinlich wieder abbestellen, da sie mich teilweise überfordert.	3/4/2024 4:54 PM
84	Die Umfrage war Pain in the Ass weil die die ganze Zeit wieder hochgesprungen ist. Kann gut verstehen, wenn vielen da die Lust vergangen ist die fertigzustellen...	3/4/2024 4:54 PM
85	Vielen Dank für euer Sein!	3/4/2024 4:46 PM
86	Ihr seid klasse!	3/4/2024 4:29 PM
87	Danke	3/4/2024 12:13 AM
88	Dankbarkeit	3/2/2024 7:50 PM
89	danke für eure Mühe und Einsatz! Was ihr bisher geschafft habt, ist super. die Testphase verlief reibungslos und professionell, Gemüsebrief und Webseite finde ich super Qualität könnte noch etwas steigern, manche Produkte empfanden wir als nicht mehr ganz frisch (z.B. Grünkohl schon recht gelb und schlapp, teilweise faule Kartoffeln, Kohlrabi sehr groß und hart, Rosenkohl 1x super, 1x braun und sehr klein, etc.)	3/2/2024 4:25 PM
90	Ihr seid super :-)) Danke für eure Arbeit und Mühe!	3/2/2024 12:07 AM
91	Ihr seid großartig! :-))	3/1/2024 9:35 PM
92	Schön dass ihr tut was ihr tut :))	3/1/2024 11:52 AM
93	ich freue mich immer noch jede Woche auf die Gemüseboxe	3/1/2024 9:41 AM
94	Ihr macht tolle Arbeit und dafür vielen Dank. Ich bin froh, dieses Angebot hier in der Nähe zu haben.	3/1/2024 8:53 AM
95	In diesem Winter gab es zum ersten Mal die Kiste wöchentlich eine halbe Kiste - das finde ich uneffektiv. Besser alle 14 Tage eine volle Kiste - so wie es bisher gemacht wurde.	2/29/2024 10:26 PM
96	Ich bin selber nicht veganerin, aber integriere oft viele vegane Gerichte in meiner Diät. Ich verstehe auch den Wert von dem veganen Anbau, denn wir brauchen viel weniger Tiere anzubauen.	2/29/2024 10:21 PM
97	Ja, ein ganz herzliches Dankeschön :))	2/29/2024 6:11 PM
98	Eine kleinere Gemüseboxe für Single-Haushalte!	2/29/2024 1:45 PM
99	Ihr macht tolle Arbeit. Danke!	2/29/2024 10:19 AM
100	Danke, dass ihr das macht	2/29/2024 9:13 AM
101	Danke für eure Arbeit!	2/29/2024 12:01 AM
102	Danke :))	2/28/2024 11:58 PM
103	Ihr macht tolle Arbeit	2/28/2024 11:34 PM
104	Danke für die ganzen Mühen	2/28/2024 10:55 PM
105	Danke	2/28/2024 10:36 PM
106	Ich finde die Qualität teilweise nicht optimal. Tomaten zu weich, Feldsalat braun, Radieschen holzig. Und Sellerieknollen zu zahlreich, das verarbeitet man ja nicht so auf Masse. Der Winter Postelein Salat mit den Stielen in der Papiertüte durcheinander, wie soll ich das handhaben, frage ich mich. Dass ihr eine Waschtechnik habt dann finde ich sehr gut. Weil wenn ich den Feldsalat 3x wasche denke ich schon das Wasser könnte besser direkt dem Acker zurückgeführt werden, im Sommer wässere ich damit meine Balkonpflanzen, ok.	2/28/2024 9:52 PM
107	Ihr seid super :) Das Format der Umfrage ist sehr angenehm. Vielleicht könnt ihr noch weitere Anreize fürs Mitgliederwerben integrieren.	2/28/2024 8:53 PM
108	Pilze wären toll!	2/28/2024 4:20 PM

109	Bitte weiter so! Ich bin sehr glücklich Euch seit 3,5 Jahren zu haben. :-)	2/28/2024 3:29 PM
110	Ich überlege 2025 Mitglied zu werden, bin aber 2024 noch gebunden in der SoLawi Waldgarten	2/28/2024 2:59 PM
111	Nö	2/28/2024 2:34 PM
112	Ich finde keine Abholstationin der Nähe	2/28/2024 2:24 PM
113	Manchmal schimmelt ein Teil des Gemüses bereits bei der Abholung (Kartoffeln und Möhren), evtl. Kann man die Lagerung verbessern?	2/28/2024 1:23 PM
114	Danke für euren Einsatz, eure Arbeit und die zuverlässigen Lieferungen!! :-)	2/28/2024 1:12 PM
115	Ich freu mich, dass es PlantAge gibt!	2/28/2024 1:05 PM
116	Danke euch für die gute und leckere Versorgung über das Jahr hinaus. Da es scheinbar für einige ein Problem darstellt, dass es zu viel Gemüse ist wäre es super wenn ihr ein 14-tägiges Angebot bieten könntet und man sich das dann einfach mit jemand anderem bspw. teilt.	2/28/2024 12:32 PM
117	Huhu, hier ist das Café Botanico; wir wären interessiert daran, einzelne Produkte zu erwerben, falls das logistisch geht (also keine gemischte Haushaltskiste, sondern eine Kiste mit einem oder zwei Gemüsen der Saison	2/28/2024 12:29 PM
118	Vielen lieben Dank für das top Projekt	2/28/2024 11:26 AM
119	Thanks for you great job. I always try to recommend it to people, but got some feedback about the high initial costs. Some friends were not willing to pay that much at the beginning and that can also avoid people to become a member. I would also like to not have that much lettuce during summer, sometimes was difficult to finish even one head of it. I love herbs but the times you gave us some they were plenty of bugs and smelling bad, rotten bad. Same with the Feldsalat, it was full of dirt and the last three times we had to throw it away because it was rotten bad.	2/28/2024 11:20 AM
120	Ich bin erst Mitte Herbst beigetreten und dachte schon, na super, so kurz vor Winter war das vielleicht nicht die beste Idee... aber: ich bin so begeistert! Echt, ihr seid super! Habe auch im Winter nur minimal anderes Gemüse dazugekauft! Ganz großes Lob an euch alle, und ein großes Dankeschön!!!	2/28/2024 9:27 AM
121	Danke für eure tolle Arbeit! Durch euch habe ich Gemüse kennengelernt, das ich sonst noch nie zuvor gesehen habe. Dafür schätze ich euch! Wöchentlich das gleiche Gemüse über Wochen gibt aber bei uns doch etwas Leidensdruck. Zum Glück liebt mein Freund rote Beete, sonst hätten wir über die Jahre ein richtiges Problem bekommen. Irgendwer bei euch muss auch Beete lieben. Grünkohl bin ich auch etwas leid. Am Ende haben wir die Kiste, weil ihr eine Solawi seid und wir diese Form der Landwirtschaft unterstützen wollen. Mit etwas mehr Abwechslung würdet ihr uns die Entscheidung leichter machen.	2/27/2024 10:31 PM
122	Danke für das tolle Gemüse und eure großartige Arbeit für Natur und Menschen	2/27/2024 7:52 PM
123	Ihr macht einen super Job und wir sind gerne Mitglied. das Angebot wird jedes Jahr besser und gleichzeitig werden wir auch besser in der Verarbeitung des Gemüses.	2/27/2024 1:49 PM
124	Das Gemüse ist leider oft welk/ schimmelig und ich sortiere oft die Hälfte aus. Es wäre schön wenn das noch verbessert werden kann. Ansonsten liebe ich die Gemüsebriefe und den Posteleinsalat und dass ihr euch ständ verbessert/ hinterfragt und ich indirekt Teil davon bin.	2/27/2024 1:09 PM
125	Ist die Gemüsewaschanlage schon in Betrieb? ;-P	2/27/2024 1:05 PM
126	Danke für alles! Wir sind sehr zufrieden!	2/27/2024 12:33 PM
127	Danke für die Möglichkeit dieses tolle Gemüse jede Woche zu essen. Ich bin auch sehr interessiert an einer Cannabis Social Club Gemeinschaft.	2/27/2024 12:29 PM
128	Uns hat die Qualität des Gemüses im letzten Jahr leider überhaupt nicht überzeugt. In so gut wie jeder Kiste waren bestimmte Sorten nicht essbar weil extrem holzig oder matschig oder schimmelig. Extrem angefressenes Gemüse war auch viel dabei - wir mussten so viel auf dem Kompost hauen. Deshalb haben wir auch gekündigt. Wir wünschen Euch aber alles Gute für die Zukunft.	2/27/2024 12:03 PM
129	Nee	2/27/2024 12:03 PM

130	Wenn man öfter im Jahr pausieren könnte, könnte ich mir die Mitgliedschaft eher vorstellen. Auch ist für mich persönlich die Hemmschwelle durch den Mitgliedsbeitrag aktuell noch zu hoch. Ich lebe alleine mit meiner kleinen Tochter und die wöchentliche Kiste ist mir definitiv zu viel Gemüse. Das Probeabo hat mir aber sehr gut gefallen und mein Kind kennt jetzt ein Gemüse mehr das es mag, Kohlrübe und auch Postelein :) Ich würde so gerne weiter euer tolles Gemüse beziehen, aber durch den Mitgliedsbeitrag und die " nur 4 Pausen" traue ich es mir momentan nicht. Ganz liebe Grüße, Jana	2/27/2024 12:01 PM
131	Danke für eure tolle Arbeit!	2/27/2024 11:55 AM
132	Wir sind vor allem aus Überzeugung dabei. Wenn wir selber einkaufen, würden wir eher anderes Gemüse holen. Zum Beispiel würde ich niemals rote Bete kaufen, weil ich die nicht vertrage. Salat essen wir auch nicht soviel, sondern viele Hülsenfrüchte für die Proteinversorgung. Trotzdem finde ich das Konzept toll und wir sind ja weiter dabei.	2/27/2024 11:47 AM
133	Wissend, dass es mehr Wasser in eurem Betrieb verbraucht, welches aber auch ansonsten zuhause verbraucht wird: das Gemüse ist aus unserer Sicht immer sehr dreckig, teilweise mit einer richtigen Kruste belegt. Kartoffeln sind auch oft schon sehr weit, sodass sie sehr schnell auskeimen und teilweise auch faulen	2/27/2024 10:00 AM
134	Eure Organisation ist meistens sehr gut und Beiträge interessant und informativ. Da kann ich immer gut mitgehen und mitmachen. Vielen Dank.	2/26/2024 9:24 PM
135	Gibt es auch die Möglichkeit freiwillig zu helfen außerhalb vom Acker/eher vom Schreibtisch oder durch Events/Aktionen etc.?	2/25/2024 10:13 PM
136	Ich war etwas unsicher bei den Angaben zu den Gemüsesorten. Als 'OK' habe ich verstanden, dass die Menge dieses Gemüses OK ist und ich weder mehr noch weniger davon wünschte. Ich meine also nicht, dass ich die Qualität 'nur OK' finde - ich finde sie alle total toll. :) Ich hoffe ich habe das richtig interpretiert.	2/25/2024 10:52 AM
137	Danke!	2/25/2024 8:50 AM
138	Ich würde mir wünschen, dass es auch eine saisonale/regionale Obstkiste in Bio Qualität gibt	2/24/2024 10:51 PM
139	Vielen Dank für das tolle Angebot! Wir freuen uns jede Woche auf die Kiste.	2/24/2024 5:21 PM
140	Vielen Dank weiterhin für euren Einsatz! Wir waren bei einer Ernteaktion im Winter dabei und würden jederzeit wieder helfen kommen.	2/24/2024 4:32 PM
141	Gemüse ist manchmal zu dreckig	2/24/2024 4:27 PM
142	Vielen Dank für eure wundervolle Arbeit und das leckere Gemüse 	2/24/2024 4:06 PM
143	Danke! Jeden Mittwoch freue ich mich	2/24/2024 11:54 AM
144	Ihr seid toll	2/24/2024 10:54 AM
145	Wir möchten PlantAge sehr gerne weiter unterstützen, aber als Familie mit 2 Kindern hadern wir auch oft mit dem Inhalt, weil wir vieles nicht verwerten können (bittere Gemüse, zu oft hintereinander dieselbe Kultur, Vieles, was die Kinder nicht mögen...). Wir unterstützen daher die Option mehr Vielfalt durch Zukauf und hoffen weiter auf familienfreundliche Befüllung der Kiste!	2/24/2024 9:30 AM
146	Ich bin ein großer Fan und liebe meine Gemüsebox und mache auch Werbung für euch wo ich kann. Ich bekomme aber selbst immer die Antwort, dass die Leute keine Kiste haben wollen, weil ihnen das zu viel Arbeit ist oder insgesamt zu viel Gemüse. Ich glaube, wenn ihr es irgendwie schafft, Abos mit weniger Gemüse auf die Beine zu stellen, wäre das toll. Entweder weniger Gemüse pro Kiste. Oder auch zeitlich andere Abos: eine Kiste im Monat oder eine Winterkiste/Sommerkiste oder eine Kiste alle 4 Jahreszeiten (alle drei Monate) oder...	2/24/2024 7:38 AM
147	Zukauf ja, wenn Bio	2/24/2024 1:21 AM
148	Ihr macht das klasse!	2/23/2024 10:38 PM
149	Nicht zu ideologisch agieren ;-)	2/23/2024 10:16 PM
150	Danke für Euer Engagement! Ich freu mich sehr, dass ich davon ,mit so tollem regionalen leckerem Gemüse, profitiere.	2/23/2024 9:23 PM
151	Als jemand, der in Frankfurt (Oder) geboren wurde, freue ich mich immer wieder, über das, was	2/23/2024 9:05 PM

ihr da in Markendorf geschaffen habt! Hut ab und weiter so:)

152	Ihr macht das richtig gut! Danke	2/23/2024 7:49 PM
153	Bin insgesamt ziemlich zufrieden! Meine Verteilstation macht jetzt leider zu, hoffe dass eine neue in der Nähe folgt:)	2/23/2024 7:18 PM
154	Im Sommer hatten wir zu viel Salat, wir wussten irgendwann gar nicht mehr wohin damit 😊 Und zur Zeit sind es mir persönlich zu viele Kartoffeln aber das ist ja Geschmackssache :) Ansonsten bin ich super zufrieden und dankbar für das tolle regionale, hochwertige Biogemüse!! Danke euch :))	2/23/2024 4:46 PM
155	Vielen Dank für eure Arbeit und das leckere Gemüse! Insgesamt fände ich mehr Abwechslung zwischen den Wochen schön z.B. im Sommer nicht jede Woche Zucchini und im Winter nicht jede Woche rote Beete. Dann hat man nicht das Gefühl immer das gleiche zu Essen.	2/23/2024 3:26 PM
156	Ich weiß nicht, ob es an unserer Wohnung/ unseren Kühlschränken liegt, aber bei uns schimmelt das Gemüse leider sehr schnell. Der Grünkohl stinkt nach 2 Tagen nach Fisch, Rote Beete, Sellerie, anderes Knollengemüse (im feuchten Tuch im Kühlschrank) schimmelt nach einer Woche. Wir wohnen leider im Betonhaus mit Plastikfenstern.	2/23/2024 1:42 PM
157	Bitte weniger Rote Beete und Mangold und dafür Knoblauch und Chilis 🥰! Sonst einfach nur ein großes Danke ❤️ wir lieben unsere Plantage Kiste und sind sehr zufrieden 😊	2/23/2024 12:12 PM
158	Ihr seid toll! Danke für eure unablässige Arbeit und Weiterentwicklung einer solidarischen Landwirtschaft.	2/23/2024 12:01 PM
159	Danke, dass ihr euch so sehr einsetzt und uns so leckeres Gemüse beschert! Manchmal wäre es schön, saubereres Gemüse zu bekommen, da die Abflüsse so viel Sand nicht so gut vertragen 😊 Aber wir wissen, dass ihr da schon an was dran seid. Und etwas mehr Vorsicht bei Blattgemüsen wäre auch manchmal ganz gut, dass sie nicht gequetscht bei uns ankommen.	2/23/2024 9:07 AM
160	Manchmal könnte das Gemüse etwas früher geerntet werden, so dass es kleiner ist (z.B. Kohlrabi). Insgesamt macht ihr alles total beeindruckend super:)	2/22/2024 10:20 PM
161	DANKE für Eure tolle Arbeit	2/22/2024 4:19 PM
162	Ihr seid super, vielen Dank für eure Arbeit!	2/22/2024 3:03 PM
163	Bitte nicht zu viel Topinambur anbauen :)	2/21/2024 11:54 PM
164	Danke für Eure Arbeit!	2/21/2024 11:38 PM
165	Ich bin zufrieden. Natürlich ist es herausfordernd. Trotzdem. Weiter so!	2/21/2024 11:06 PM
166	Ihr seid super!	2/21/2024 8:42 PM
167	Wäre cool; wenn beim Solipreis etwas mehr auf Bedürftigkeit geachtet wird; statt Anfragen einfach der Reihe nach abuarbeiten; wenn sich theoretisch Jeder auf den reduzierten Preis bewerben kann- ohne Prüfung; wird es ausgenutzt werden.	2/21/2024 8:02 PM
168	Leider ist die Abholung (bei uns Vereinte Talente) recht unflexibel. Dort ist das Zeitfenster ja nur wenige Stunden lang, so dass ich die Abholung gut einplanen muss (in der Mittagspause, da nach der Arbeit schon zu spät ist). In Kombination mit der Vorlaufzeit von über einer Woche zum Pausieren ist das manchmal recht tricky. In dieser Umfrage sind mir die Labels beim Lieblingsgemüse nicht ganz klar: Was heißt "weniger" und "mehr"? Weniger bzw. mehr als was? Bezieht sich das auf die Menge, die in den Kisten derzeit ist (insbesondere das "OK"), oder auf meine Vorlieben ganz unabhängig von der Kiste?	2/21/2024 6:56 PM
169	Danke	2/21/2024 6:43 PM
170	Vielen Dank für die tolle Arbeit und bleibt wie ihr seid :-)	2/21/2024 4:08 PM
171	Vielen Dank, dass es Euch gibt!	2/21/2024 3:47 PM
172	Biologischen Anbau, ohne Gentechnik oder andere Angebote aus Amerika bleibt uns sehr wichtig!	2/21/2024 3:29 PM
173	ein großes Lob! weniger Gemüse wäre ein Kündigungsgrund für mich	2/21/2024 2:57 PM
174	Bin alles in allem sehr zufrieden und liebe euch sehr! Was ich nicht schaffe, z.B. die Masse an	2/21/2024 1:41 PM

	Kartoffeln im Winter, kriegt meine Mutter :) kann aber als Alleinerziehende mit einem Kind sehr gut von der Kiste leben	
175	Wie gesagt, die Menge insgesamt darf ruhig etwas geringer werden, wenn dafür beliebteres Gemüse, wie Tomaten, Möhren, Spinat dabei ist	2/21/2024 1:40 PM
176	Ihr seid spitze.	2/21/2024 1:36 PM
177	Für mich waren die Schalen von z.B. Radieschen oft zu fest	2/21/2024 1:04 PM
178	Macht weiter solch tolle Arbeit! Wenn die Gemüsewaschtrommel richtig zum Einsatz kommt, wird bestimmt auch das Gemüse nicht mehr so sehr sandig sein. Die Reinigung ist aktuell sehr aufwendig, da ich das Wasser auffange und in den Garten bringe, um die Abflüsse nicht zu verstopfen.	2/21/2024 12:52 PM
179	Biologischen Anbau, ohne Gentechnik oder andere Angebote aus Amerika bleibt uns sehr wichtig!	2/21/2024 12:17 PM
180	Wir haben die Gemüsebox seit ca. einem 3/4 Jahr, und ich bin nach wie vor sehr glücklich darüber. Ich finde SoLaWi politisch und ökologisch mega wichtig und freue mich, das unterstützen zu können. Ich habe von euch schon viel über Gemüse gelernt (Gemüsebrief) und tolle neue Sorten entdeckt (Schwarzkohl!! <3) sowie angefangen Sorten zu kochen, die ich nie vorher gekauft hatte, weil ich nicht wusste, was ich damit anfangen soll (Pak Choi). Ich esse soviel mehr Gemüse und Salat und habe durch die Ackerküche-Gruppe voll Lust zu kochen und neue Rezepte auszuprobieren. Auch der Ernteeinsatz auf dem Feld war voll die gute Auszeit von der Stadt und es war schön, meinen Kindern zeigen zu können, wo unser Gemüse herkommt :) (Nur das nächste Mal bitte nicht ganz so früh anfangen ;) Die ganze Organisation, die ihr macht ist großartig, es ist (im Vergleich zu z.B. selbstorganisierten Abholstellen) sehr niedrigschwellig und es gibt tolle Tools, um sich zu informieren und beteiligen! (Gemüsebrief, Abstimmungen, Signal-Gruppen, ...) Bin rundum zufrieden - danke für eure tolle Arbeit!	2/21/2024 12:06 PM
181	Danke, dass ihr uns mit saisonalem, biologischem Gemüse aus der Region versorgt!	2/21/2024 10:25 AM
182	Vielen lieben Dank	2/21/2024 9:37 AM
183	Ganz großes Lob. Ihr macht eine tolle große Arbeit. Seit sehr gut organisiert und ansprechbar. Ackertage sind leider mit viel Wegzeit verbunden aber auch für Kinder ein Erlebnis. Eure Infos sind immer lesenswert, kein Blabla. Und die Filmreihe ist auch inspirierend. Wir essen seit wir die Kiste haben deutlich mehr Gemüse und abwechslungsreicher. Danke, danke, danke an alle im Team!	2/21/2024 8:59 AM
184	Gut dass es PlantAge gibt - danke ans ganze Team!	2/21/2024 4:08 AM
185	Dankeschön 😊	2/21/2024 1:36 AM
186	Insgesamt sind wir sehr glücklich mit der Gemüsebox. Das Gemüse ist so lecker. Danke für eure Arbeit!	2/21/2024 12:16 AM
187	Danke für eure Arbeit und Interesse!	2/21/2024 12:02 AM
188	Danke für eure unermüdliche Arbeit!	2/20/2024 10:49 PM
189	Großes Lob für eure interessant geschriebenen Gemüsebriefe und dafür, wie sorgfältig und professionell ihr insgesamt zu arbeiten scheint.	2/20/2024 10:39 PM
190	Ein riesiges Dankeschön! Ich bin schon seit vielen Jahren Mitglied und es ist eine große Freude, die Plantage wachsen zu sehen.	2/20/2024 10:30 PM
191	Mega gut, dass ihr das macht. Vielen Dank für das tolle Angebot. Besonders die liebevoll aufbereiteten Gemüsebriefe und Nachrichten wenn das Gemüse da ist geben dem ganzen einen sehr schönen menschlichen Touch	2/20/2024 10:06 PM
192	Herzlichen Dank und ich bin immer noch froh ein Teil von Plantage zu sein und nicht nur Gemüseboxabnehmer	2/20/2024 10:01 PM
193	Vielen Dank euch, eure Gemüsebox bereichert unseren Alltag (fast) jede Woche :)	2/20/2024 9:58 PM
194	Nö, danke für euer Engagement!	2/20/2024 9:44 PM
195	manche Gemüseboxen lassen sich so gut kombinieren, sodass fast alles in 2 Tagen verkocht	2/20/2024 9:34 PM

werden kann – andere Male ist beinahe alles Salatartig und wird leider schneller schlecht, als was es gegessen werden kann, da halt einfach noch andere Sachen dazu gekocht werden müssen, um ausgewogene Mahlzeiten zu haben. vielleicht wäre da noch mehr Potenzial, bei der Planung dies zu berücksichtigen, um "gefüllt" jeweils eine vergleichbare Menge Gemüse zu haben

196	Danke für das viele leckere, gesunde Gemüse auf meinem Teller, dass ich mit bestem ökologischen und veganem Gewissen essen kann, dank eurer tollen wertvollen Arbeit!	2/20/2024 9:34 PM
197	Danke für eure tolle Arbeit und danke an das ganze Team!	2/20/2024 8:36 PM
198	Bitte findet eine tolle Tomatensorte dieses Jahr.	2/20/2024 8:29 PM
199	Bei Zucchini und Radieschen waren wir mit der Qualität nicht zufrieden. Ansonsten tolle Sache	2/20/2024 8:23 PM
200	Nein :)	2/20/2024 8:10 PM
201	Kann ich irgendwo sehen, wieviel Joker ich schon genommen habe?	2/20/2024 8:06 PM
202	ihr seid geil. weiter so!	2/20/2024 8:04 PM
203	Bei manchen saisonalen Gemüsesorten wie z.B. Wirsing verstehe ich nicht, warum es nichts in der Kiste gab. Im Sommer waren für uns zwei große Salatköpfe pro Woche immer etwas zu viel. Gut ist es sowohl Salat, als auch etwas zum Kochen in der Kiste zu haben. Brokkoli ist super, aber bei uns gab es immer zu wenig, um wirklich was damit zu kochen. Da würde ich mir eher nur einmal Brokkoli in der Kiste wünschen, aber dann genug für ein reichhaltiges Gericht. Grundausrüstung wie z.B Zwiebeln und Möhren würde ich mir regelmäßig wünschen. Super wäre es, wenn der Gemüsebrief schon am Montag (oder Sonntag, aber da ist ja auch für euch Wochenende) kommen könnte. Dann wäre mehr Zeit zum Gerichte planen.	2/20/2024 8:02 PM
204	Ihr seid wunderbar!	2/20/2024 7:59 PM
205	Bisher alles super, weiter so!	2/20/2024 7:40 PM
206	Manchmal ist es sehr aufwendig, das Gemüse zu waschen, weil es dreckig ist oder Tierchen drauf sind - gibt es da Möglichkeiten, das anders zu lösen? Besonders lange brauchen bei uns meistens Postelein, Grünkohl, Palmkohl	2/20/2024 7:35 PM
207	Danke!	2/20/2024 7:34 PM
208	Ich bin leider erst seit Mitte Januar dabei, aber ich finde, ihr macht das toll. Die Kommunikation über die Signal-Gruppen, im Gemüsebrief mit Rezeptvorschlägen, auf der Internetseite etc finde ich wirklich gut und damit hebt ihr euch von anderen ab. Auch wenn das für euch mehr Aufwand bedeutet, bleibt bitte dabei! Für die Singles sollte evtl Möglichkeiten geben, eine Kiste mit jemanden in der Nähe zu teilen. Dafür müsste es eine entsprechende Plattform geben.	2/20/2024 7:34 PM
209	Ich bin sehr dankbar für euer Angebot und Engagement. Das ist etwas ganz tolles Ich wünsche mir hin und wieder bessere Erntequalität (z.b. Stielmus, Rosenkohl).	2/20/2024 7:34 PM
210	Vielen Dank!	2/20/2024 7:27 PM
211	Für meinen Geschmack war es im Sommer zu viel Salat und zu viel Gemüse was man eher roh ist. Beim Brokkoli waren es immer sehr kleine Portionen da würde ich mich über mehr und dafür seltener freuen. Ich danke euch für eure tolle Arbeit und bin insgesamt total zufrieden und freue mich jede Woche auf die Kiste!	2/20/2024 7:23 PM
212	Manchmal ist die Qualität nicht so toll. Dann sind z.B. schon faulige Blätter dabei, das Gemüse hat z.B. anscheinend Frost abbekommen und man muss ich wirklich sehr beeilen das noch schnell zu verarbeiten, bevor alles faulig ist, das ist schade. Insgesamt ist die die Qualität aber besser geworden, im ersten Jahr hatte ich ernsthaft überlegt zu kündigen, weil es häufig Schädlingsbefall gab, das Wurzelgemüse holzig war und manches nur noch in den Müll gehörte. Das war im vergangenen Jahr deutlich weniger der Fall.	2/20/2024 7:20 PM
213	Ich danke Euch für Eure tolle Arbeit! <3	2/20/2024 7:08 PM
214	Danke für alles! Manches Gemüse ist das beste seiner Art das ich je gegessen habe (Knollensellerie, Möhren, ...)	2/20/2024 6:57 PM
215	Weiter so! Gerne öfter Kräuter (:	2/20/2024 6:55 PM

216	Eure Sellerieknollen sind die besten die ich jemals gegessen habe! :)	2/20/2024 6:50 PM
217	Ihr seid die beste und umweltbewussteste Landwirtschaft die ich kenne. Ich bin glücklich, daß es Euch gibt!	2/20/2024 6:46 PM
218	Vielen Dank für eure Arbeit!!!	2/20/2024 6:42 PM
219	Danke:)	2/20/2024 6:40 PM
220	Etwas weniger Experimente vielleicht. Lieber eine solide Grundversorgung mit größeren Mengen weniger unterschiedlicher Gemüsesorten, als unbedingt die große Vielfalt mit einem Mini-Brokkoli-Röschen und 5 Bohnen in der Kiste)).	2/20/2024 6:32 PM
221	Ich finde ihr gestaltet PlantAge sehr sympathisch und mit all den Google Forms sind die Abläufe sehr effizient! Danke für Eure Mühe!!	2/20/2024 6:15 PM
222	Die zu hohe Gemüsemenge sollte angepasst werden, damit weniger Mitglieder kündigen.	2/20/2024 6:12 PM
223	Danke, ihr seid toll.	2/20/2024 6:11 PM
224	Danke für das Teilhabenlassen und Mitsprechen dürfen.	2/20/2024 6:09 PM
225	Auch wenn wir darüber nachdenken nur noch zwei-wöchentlich eine Kiste zu nehmen... Aber ich finde es super, dass es euch gibt! Ich kaufe eigentlich kein Gemüse mehr im Supermarkt und habe noch nie in meinem Leben so gesund gelebt!	2/20/2024 6:07 PM
226	Bin zufrieden	2/20/2024 5:55 PM
227	Ihr macht das super!	2/20/2024 5:47 PM
228	Danke für eure tolle Arbeit!! Ich freue mich jede Woche riesig auf die Kiste :-)	2/20/2024 5:47 PM
229	Danke!! Ihr seid toll!	2/20/2024 5:46 PM
230	Die Ernteaktion war toll. Leider haben wir niemanden vom Planungsteam getroffen.	2/20/2024 5:36 PM
231	:)	2/20/2024 5:33 PM
232	Danke! Danke für das tolle Gemüse, welches uns jeden Tag eine gesunde Ernährung ermöglicht.	2/20/2024 5:19 PM
233	Ich bin froh ein Teil von Plantage zu sein! Vielen Dank für eure Mühe und das Engagement!	2/20/2024 5:19 PM
234	Weiter so!	2/20/2024 5:15 PM
235	Macht weiter so mit dem partizipatorischen und den übrigen Ansätzen. Soweit habe ich den Eindruck, dass ihr/wir auf einem ziemlich guten Weg seid/sind.	2/20/2024 5:13 PM
236	.	2/20/2024 5:12 PM
237	Bin schon länger da und die Kiste bringt mir immer viel Freude!	2/20/2024 5:11 PM
238	Danke für die vielen leckeren Gemüseboxen!	2/20/2024 5:11 PM
239	❤❤❤ ihr macht das super	2/20/2024 5:09 PM
240	Ihr seid super:)	2/20/2024 5:07 PM
241	Super, dass auch im Winter die Vielfalt und Abwechslung echt groß ist. Danke für eure Arbeit!	2/20/2024 5:06 PM
242	Danke!	2/20/2024 5:02 PM
243	Danke!	2/20/2024 5:01 PM
244	Danke :)	2/20/2024 4:57 PM
245	Wir sind sehr zufrieden bisher und die Menge ist für 3 Personen gut.	2/20/2024 4:57 PM
246	Es wäre toll, wenn es auch Wochenwechselboxen gäbe, also z. B. nur in der geraden bzw. ungeraden Woche. Dann könnte der Inhalt gleich sein überall und es wäre für Alleinstehende trotzdem eine realistisch zu verarbeitende Menge. Ich verschenke fast immer etwas, weil eine Kiste je Woche einfach sehr viel zu essen ist, zumindest bei Vollzeit Arbeiten.	2/20/2024 4:56 PM
247	Vielen Dank!	2/20/2024 4:53 PM

248	Jetzt im Winter, wo zu großen Teilen Kartoffeln in der Kiste sind, ist der gestiegene Preis ganz schön happig. Insgesamt großen Dank für eure Arbeit!!!	2/20/2024 4:53 PM
249	Danke für eure Arbeit und das Angebot, dass ihr möglich macht auch flächendeckend versorgt zu sein. Zuvor war ich in einer Solawi in Potsdam. Die war toll, aber nicht verfügbar, wo ich nun wohne. Zum Glück hat sich das Konzept ausgeweitet!	2/20/2024 4:52 PM
250	Lieben Dank 😊	2/20/2024 4:51 PM
251	Danke euch für die ganze Arbeit, Energie und Liebe dahinter. Wir wissen es sehr zu schätzen!! :-)	2/20/2024 4:51 PM
252	Im Sommer ist rabiat zu viel Salat	2/20/2024 4:48 PM
253	Ich bin ein leidenschaftlicher Gemüse Esser und voll zufrieden Freueivh jede Woche auf die Kiste. Seit ich diese beziehe koche ichehr und esse weniger Schnellgerichte 😊	2/20/2024 4:48 PM
254	ihr seid toll <3 tausend dank!	2/20/2024 4:47 PM
255	Vielen Dank für Eure Arbeit. Ich fände es toll, wenn die Genossenschaftsitzung online / hybrid stattfinden könnte - ich denke dass ist rechtlich inzwischen zulässig.	2/20/2024 4:45 PM
256	Ich habe dieses Jahr überlegt, die Kiste zu kündigen, da ich als einzelne Person manchmal mit der Gemüsemenge überfordert bin. Aber nach der "Wir haben es satt"-Demo und weiteren Geschehnissen, ist mir wieder klar geworden, warum ich euch so cool finde! Ich bin so stolz Teil einer bunten Genossenschaft zu sein, die sich klar gegen Rechts stellt. Genau zu wissen, wer mein Gemüse angebaut hat, wie und wo, das ist einfach ein riesiger Schatz, den ich nicht missen möchte. Also arbeite ich an mir und lade öfter Freund*innen zum Kochen! Danke euch!	2/20/2024 4:44 PM
257	-	2/20/2024 4:44 PM
258	Danke!	2/20/2024 4:44 PM
259	Ich bin sehr zufrieden. Vielen Dank! Super organisiert!	2/20/2024 4:43 PM
260	Bitte durchhalten! Ich finde es super, dass es euch gibt!	2/20/2024 4:42 PM
261	Danke!	2/20/2024 4:41 PM
262	freue mich aufs nächste jahr	2/20/2024 4:40 PM
263	Ich bin sehr zu frieden mit euch 🙌	2/20/2024 4:36 PM
264	Danke :)	2/20/2024 4:34 PM