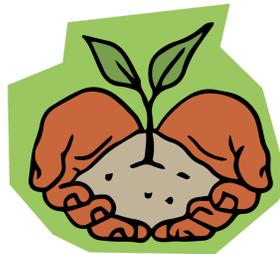


GEMÜSEBRIEF

KW 19



ERNTE DER WOCHE

- Radieschen**
- Kohlrabi*
- Rucola*
- Salate*
- Mangold* oder Spinat**
- Dill*
- Winterheckenzwiebel*
- Getrockneter Salbei* für Tee

* biozyklisch-vegan

** in Umstellung

→ [Feedback geben zum Ernteanteil \(KW 18\)](#)

→ [Letztes Feedback ansehen \(KW 16\)](#)

Aktuelles

Liebe Genoss:innen,

In unseren Folientunnel beginnt wieder eine **neue Zeit**. Mitte Mai werden die Sommerkulturen gepflanzt! Tomaten, Gurken, Basilikum, Stangenbohnen und Edamame, bekommen nun ihren geschützten Platz. Die Kohlrabis müssen daher geerntet werden, auch wenn sie noch nicht ihre optimale Größe erreicht haben. Schmecken tun sie dafür umso zarter. Wir lassen jedenfalls kein Gemüse zurück, nur weil es zu klein ist und irgendwelchen Handelsnormen nicht entsprechen würde. Auf diese Weise tragen wir zu **weniger Lebensmittelverschwendung** bei. Im Freiland pflanzen wir diese Woche Salate, Petersilie, Zwiebeln, Stangensellerie, Majoran und Zucchini.



Letzte Woche durften wir uns über den **Besuch der FRÖBEL Kita aus Frankfurt (Oder)** freuen. Es war die erste von insgesamt acht Bauernhoffahrten, die dieses Jahr bei uns stattfinden. Seit Mai bezieht die FRÖBEL Kita außerdem eine wöchentliche Gemüsebox von PlantAge, die gemeinsam mit den Kindern erkundet und verkostet wird. "Wir staunten nicht schlecht, wie gut und gerne die Kinder den Salat verspeist haben. Es macht schon einiges aus, wenn man die Lebensmittel selbst erntet und vorher eine Menge darüber lernen kann." [Auf der Seite der Kita könnt ihr mehr über den Ausflug lesen.](#) (Foto: FRÖBEL Kita)

Wer uns auch gerne mit oder ohne Kinder besuchen möchte, ist herzlich zu unseren **Mitmachttagen** eingeladen. Der nächste findet diesen Samstag statt und wir werden gemeinsam Pflanzen, Säen und Beikraut hacken. Alle Termine findet ihr auch www.plantage.farm/veranstaltungen

→ [Jetzt anmelden](#)

Letzte Woche war ein bisschen chaotisch. Die Obstlieferung kam zwei Tage zu spät und es musste kurzfristig einiges für die Auslieferung umorganisiert werden. Obendrauf fehlten auch einige aus dem Team krankheitsbedingt oder wegen Seminaren (FÖJ & Ausbildung). Wir haben unser bestes gegeben trotzdem möglichst viel Arbeit zu schaffen, denn im Mai und Juni kommt einfach alles auf einmal. Während wir noch die Bewässerung aufbauen, wird gepflanzt, gesät und Beete vorbereitet, es wird geerntet und sobald man einmal mit dem Hacken durch ist, kann man vorne wieder anfangen. So wie ihr in der Gemüsebox den Wechsel der Jahreszeiten schmecken könnt, so spüren wir ihn ganz deutlich tagtäglich bei unserer Arbeit. **Im Einklang der Jahreszeiten zu arbeiten und zu leben, heißt eben auch, dass im Sommer richtig malocht wird.**

Powernde Grüße
Euer PlantAge Team

[Nächste Veranstaltungen:](#)
[Mitmachttag am 14. Mai](#)

Teamsache: Tinka

Was hat dich zu PlantAge geführt?

Ich bin bei hier, um ein FÖJ zu machen. Dies brauche ich als praktischen Teil meines Fachabiturs.

Was sind deine Aufgaben/Verantwortungen bei PlantAge?

Aktuell kümmere ich mich zusammen mit Freddy und Judith um die Kistenplanung und das Ernten der Kulturen.

Was liebst du an deiner Arbeit am meisten?/Was motiviert dich?

Ich habe über die letzten Monate das Arbeiten an der frischen Luft bei Wind und Wetter genossen, was sich jetzt im Frühling nochmal mehr auszahlt, weil das Wetter immer angenehmer wird.

Wo ist dein Lieblingsort bei PlantAge?

Mein Lieblingsort bei PlantAge ist der Social Space beim Alten Acker. Ich kann nur empfehlen ihn bei einem der Mitmachtag kennenzulernen. Durch die Lernbeete, den Lagerfeuerplatz und den Bauwagen ist es gemütlich und ich habe dort ein paar ruhige und friedliche Abende nach Feierabend verbringen können.



Gemüsetipps: Winterheckenzwiebel

Verwendung

Die Schloten können fast das ganze Jahr über als frisches Schnittgrün in der Küche verwendet werden. Sie schmecken aufs Brot, in Dips, Salaten und Gemüse. Bei warmen Gerichten nicht mitkochen, sondern kurz vor dem Servieren über die Speisen streuen bzw. leicht unterheben. In Asien traditionell eine Zutat von Wok-Gerichten.

Geschichte

Die Winterheckenzwiebel ist eine alte Bauerngartenpflanze und wurde bereits seit dem Mittelalter in Europa kultiviert. Vermutlich kamen im 17. Jahrhundert wildwachsende Winterzwiebeln aus Sibirien über Russland nach Europa. Ende des 18. Jahrhunderts wurden Winterzwiebeln besonders im Raum München in großen Mengen angebaut (Quelle: Illustriertes Handbuch des Gartenbaues, Leipzig, 1909). In China und Japan, wo bis zur Entwicklung der modernen Zwiebeln der letzten Jahrzehnte keine Speisezwiebeln angebaut wurden, erfreut sie sich immer noch großer Beliebtheit.

Rezept der Woche: Nudelsalat mit Rucola und Walnüssen

Das perfekte Mitbringsel für die nächste Garten-/Balkonparty und BBQ.

Zutaten:

- 100 g Nudeln (am Besten welche mit viel Oberfläche wie zB Farfalle oder Orchiette oder so halb eingedrehte kurze Nudeln)
- 8 getrocknete Tomaten in Öl eingelegt (nur die Tomaten, ohne das Öl)
- 2 El grüne Oliven
- 2 kl. Bund Rucola (so ca. 75 g gesamt)
- 2 El Walnusskerne
- Salz, Pfeffer
- 1 1/2 El Ahornsirup (Grad A)
- 1 El Aceto Balsamico
- 2 El Zitronensaft
- 4 El Olivenöl

Zubereitung:

Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. In eine Schüssel geben.

Die getrockneten Tomaten in Streifen, dann in Würfel schneiden, die Oliven grob hacken, genauso die Walnüsse. Alles zu den Nudeln geben und vermengen. Rucola waschen und putzen und mit den Händen grob zerrupfen, zu den Nudeln geben und unterheben.

Aus Ahornsirup, Balsamico, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren, über den Salat verteilen und alles gut vermengen. Den Salat eine halbe Stunde durchziehen lassen und dann genießen!

Quelle: [Vegan & Lecker](#)

