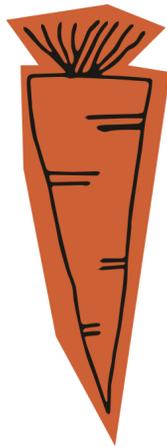


VEGAN ● ORGANIC ● FARM
PLANTAGE
OHNE MIST



Ernte der Woche KW 45

Vom Feld

- Ggf. grüne Tomaten
- Stangensellerie
- Salat
- Radieschen-Mix
- Möhren
- Palmkohl
- Fenchelsamen
- Ggf. Schalotten

Aus dem Lager

- Äpfel - Jonagold
- Kartoffeln - Sunita (mehligkochend)

Aktuelles

Liebe Genoss*innen,

MÖHREN! Endlich!!! Sicher fragt ihr euch, warum es nicht schon viel früher Möhren im Ernteanteil gab. Die Antwort dazu ist gar nicht mal so einfach, da eine Reihe an Umständen dazu geführt hat: Angefangen hat es damit, dass die Möhren sich dieses Jahr äußerst langsam entwickelt haben. Gleiche Erfahrungen haben auch andere Solawis in anderen Städten gemacht - es war wohl einfach kein Möhrensommer. Und dann, als die Möhren endlich so weit waren, gab es sooo viel Gemüse, das gleichzeitig reif war. Wir mussten also oft entscheiden, welches Gemüse als erstes vom Feld muss, da gar nicht mehr in die Kiste gepasst hätte - wie ihr sicher gesehen habt ;-). Und da die Möhren in der Erde nicht schlecht werden, schossen wie Salate oder eingehen, mussten sie einfach noch ein bisschen warten, bis wieder Platz in der Kiste ist. Hier sind sie also als orangener Farbtupfer in der Kiste und lösen sie die bunten Tomaten ab. Wir haben uns jedenfalls fest vorgenommen, nächstes Jahr den Sommer durchgehend mehr Vielfalt an Blatt-, Wurzel- und Fruchtgemüse in die Kiste zu bringen.

In den vergangenen Wochen und Monaten sind viele **neue Ernteabnehmer*innen** hinzugekommen. Euch alle möchten wir an dieser Stelle nochmal herzlich begrüßen ♥

Sicher wisst ihr, dass PlantAge noch eine ganz junge Solawi ist, auch wenn wir inzwischen schon rund 500 Haushalte versorgen. Erst seit Juli 2019 liefern wir wöchentlich unser Gemüse aus Markendorf bei Frankfurt Oder an unsere Mitglieder aus. Wer mehr erfahren möchte über die Anfänge von PlantAge, das Team, unsere Arbeit, Motivation, Vision und Ziele in der Zukunft, der ist eingeladen, am **Online-Infotreffen am kommenden Freitag um 18 Uhr** teilzunehmen. Wir freuen uns, euch kennen zu lernen, auf den Austausch mit euch und eure Fragen.

Anmeldung über [dieses Formular](#).

Auf unserer Website haben wir nun die am häufigsten gestellten Fragen in einem [FAQ](#) (frequently asked questions) zusammengefasst (Danke an Veronika). Dort findet ihr alle Infos zur Gemüsebox, Abholung, Genossenschaft, zum Acker, Joker und Datenänderung, Kosten und Bezahlung, Kündigung, Möglichkeiten zum Aktiv werden, Interviews und Kooperationen. Das Ganze auf Deutsch und Englisch! Schaut mal vorbei: www.plantage.farm/faq

Viele Grüße
Euer PlantAge-Team

Online-Infotreffen: 6.11., 18 Uhr
[Anmeldung hier](#)

Teamsache - Hugo

Mein Name ist Hugo und ich bin seit April 2020 als freier Mitarbeiter bei PlantAge. Ich bin derzeit u. a. für die Pflege und Instandsetzung des Maschinenparks verantwortlich. Nachhaltigkeit auch in diesem Bereich, also das Aufarbeiten alter Geräte die sonst wohl z. T. schon auf dem Schrott gelandet wären, kommen meiner Bastelleidenschaft sehr entgegen. Ich lebe seit ungefähr 10 Jahren in einem vegan/vegetarischem Haushalt. Es fühlt sich einfach richtig an, diese Tätigkeit mit den eigenen Überzeugungen in so einem Projekt in Einklang zu bringen.



Gemüse-Tipps:

Welche Kartoffel für welches Gericht?

Kartoffeln werden je nach Stärkegehalt in drei verschiedene Kategorien unterteilt: festkochend, vorwiegend festkochend und mehlig kochend. Je mehr Stärke eine Kartoffel enthält, desto lockerer wird sie beim Kochen. Mehlig kochende Kartoffeln sind demnach trockener und weicher als die festkochende Variante. Diese ist schnittfest und saftig und hat einen kernigen Biss sowie eine feine Struktur. Die Eigenschaften von vorwiegend festkochenden Kartoffeln liegen zwischen den zwei Varianten.

Von den Eigenschaften der Knolle hängt ab, welches Gericht sich aus ihnen zubereiten lässt. Schließlich sollen Bratkartoffeln nicht so schnell zerfallen, während dies beim Zubereiten von Püree natürlich eher erwünscht ist.

Gerichte für
mehligkochende
Kartoffeln:

- Kartoffelsuppe
- Püree
- Gnocchi
- Knödel
- Krokette
- Ofenkartoffeln
- Aufläufe
- Salzkartoffeln
- Grillkartoffeln

Gerichte für
vorwiegend
festkochende
Kartoffeln:

- Salzkartoffeln
- Pellkartoffeln
- Aufläufe
- Rösti
- Puffer
- Pommes
- Bratkartoffeln
- Eintopf
- Bratkartoffeln
- gröberes Püree

Gerichte für
festkochende
Kartoffeln:

- Bratkartoffeln
- Kartoffelsalat
- Kartoffelecken
aus dem
Backofen
- Kartoffelkäse
- Gratin
- Salzkartoffeln
- Pellkartoffeln

Bei Gerichten mit Salzkartoffeln als Beilage hängt die Wahl des Knollen-Typs vor allem vom persönlichen Geschmack ab. Dagegen ist es unmöglich, krosse Bratkartoffeln aus mehlig kochenden Kartoffeln herzustellen. Genauso wird ein Kartoffelsalat schnell unansehnlich, wenn sich die Knollen im Essig oder in der Mayonnaise auflösen. Umgekehrt wird aus festkochenden Kartoffeln kein lockeres Püree.

Rezept der Woche

Carrot Hotdogs

Zutaten

- 4 mittelgroße, möglichst gerade Karotten
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Sojasoße
- 1 EL flüssiges Raucharoma (im gut sortierten Lebensmittelhandel erhältlich)
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Hotdog Brötchen, gerne auch Laugenstangen
- 4 Essiggurken
- nach Belieben Mixed Pickles: eingelegte Zwiebeln, Pepperoni u.a. Gemüse
- Soße z. B. vegane BBQ Soße, Mayo, Ketchup etc.
- nach Belieben Krautsalat, Gurkensalat o.ä.

Zubereitung:

Die Karotten schälen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt 6-8 Minuten kochen, so dass sie beim rein pieksen noch bissfest sind. Zusammen mit dem Kochwasser ein eine Vorratsdose geben, es soll gerade so viel Wasser hinein, dass die Karotten noch bedeckt sind. Überschüssiges Wasser wegkippen. Olivenöl, Apfelessig, Sojasoße und das flüssige Raucharoma dazu geben. Die Knoblauchzehe schälen und dazu pressen. Die Marinade gut vermengen und die Karotten darin ziehen lassen. Am Besten über Nacht.

Die durchgezogenen Karotten unter Wenden auf dem Grill oder in einer Pfanne braun werden lassen.

Hot Dogs nach Belieben in aufgeschnittenen Brötchen servieren.

