

VEGAN ● ORGANIC ● FARM
PLANTAGE
OHNE MIST

GEMÜSEBRIEF

KW 47



ERNTE DER WOCHE

- Schwarzer Rettich**
- Zwiebel**
- Knollensellerie**
- Steckrübe
- Chinakohl
- Zuckerhut
- Kartoffeln

* biozyklisch-vegan

** in Umstellung auf den biozyklisch-veganen Anbau



→ [Konstruktives Feedback geben zum Ernteanteil \(KW 46\)](#)

→ [Letztes Feedback ansehen \(KW 45\)](#)

Aktuelles

Liebe Genoss:innen,

Als Gemüsetipp findet ihr heute unsere **Kartoffel-Steckbriefe**. Mit diesem zur Hand könnt ihr die gelieferten Kartoffeln in eurer Gemüsekiste selbst bestimmen und Eigenschaften zuordnen. Hintergrund ist, dass wir oft erst beim Packen wissen, welche Kartoffel schließlich in der Kiste landet und es teilweise auch nicht für alle die gleiche Sorte gibt. Die Großkisten stehen in unserem Kühlcontainer und da nehmen wir praktischer Weise einfach die Kiste, die ganz vorne steht. Wir bauen also auf aufgeklärte Kund:innen.

Diesen Sommer haben wir wieder **neue Flächen** für den biozyklisch-vegane Anbau erschlossen. Die Umstellung dauert jedoch mehrere Jahre. Im ersten Anbaujahr kann die Ware nur als konventionell vermarktet werden, auch wenn bereits alle Ansprüche des biovegane Landbaus umgesetzt werden. Im zweiten Jahr gilt das Gemüse als Umstellungsware und erst im dritten Jahr ist es biologisch zertifiziert. Da wir erst Zäune und Bewässerung für diese Fläche installieren mussten, haben wir dort vor allem Winterkulturen angebaut, die etwas später gepflanzt wurden. Von unseren Lager- und Winterkulturen kommen also überdurchschnittlich viele aus "konventionellen Anbau", wie ihr der ersten Seite unseres Gemüsebriefes entnehmen könnt. Jetzt wisst ihr Bescheid 😊

Ab dieser Woche könnt ihr bei **Instagram** endlich wieder richtig hinter unsere Kulissen schauen und uns bei den Arbeiten im Feld begleiten. Ioannis nimmt euch mit, wird sein Wissen zum Gärtnern teilen und live vom Acker berichten. Da Ioannis Grieche ist und kein Deutsch spricht, sind die Stories entsprechend auf Englisch. Folgt uns jetzt auf → [plantage.farm](https://www.instagram.com/plantage.farm)

Die Tomaten sind offiziell ausgezogen. Sie machen Platz für die nächste Runde Wintersalate in unseren Folientunneln. Alle grünen Tomaten, die nicht mehr ausreifen, haben wir geerntet und an ausgewählte Verteilstationen geliefert. Diese stellen daraus eigene Kreationen wie beispielsweise Chutney her.

Aufgrund interessierter Nachfrage: Ja, es wird diesen Winter auch wieder **Rosenkohl** geben. LECKER! Geplant sind insgesamt 5 Ernten, eine davon noch vor Weihnachten.

Euer PlantAge-Team

Nächste Veranstaltungen:

[Kinoabend "Das Kombinat": Samstag, 21.11. um 19 Uhr in Berlin](#) → [Tickets](#)

Gemüse-Tipps: Kartoffelvielfalt 2023

Agria - die Dicke

mehligkochend

Agria gilt als "Die Pommeskartoffel". Aufgrund ihrer Größe eignet sie sich perfekt zur Verarbeitung zu Pommes und Chips. Über die Größe kann man sie in der Regel auch von der kleineren Sunita unterscheiden. Sie enthält viel Stärke, deshalb kann man auch hervorragende Püree oder Eintöpfe mit ihr zaubern. Die Sorte Agria haben wir bereits das dritte Jahr im Sortiment und

haben mit ihr sehr gute Erfahrungen gemacht. Die Sorte ist robust und sicher im Ertrag. Auch beim Ernten und Packen ist es mit den großen Knollen effizienter, da man mit einem Griff gleich einiges an Kartoffeln greifen kann. Anders als bei so kleinen Murneln.



Laura - die Rote

vorwiegend festkochend

Die gute Laura hat uns durch ihren einzigartigen Geschmack überzeugt. Durch die rote Schale ist sie eindeutig erkennbar und hebt sich farblich von den anderen Sorten deutlich ab. Wer möchte, lässt die Schale dran, um diese Besonderheit auch beizubehalten. Innen ist die Kartoffel goldgelb.



Sunita - der Standard

vorwiegend festkochend bis mehligkochend

Stelle dir mal eine Kartoffel vor. Die Sunita ist wahrscheinlich das, was du siehst. Runde Form, gelbe Farbe, damit ist die Sunita unsere "Standard-Kartoffel". Aufgrund der gleichmäßigen Form und Größe lässt sie sich gut schälen und eignet sich zum Beispiel super für Bratkartoffeln. Lecker!



[Auf unserer Webseite findet ihr die Infos in unserem Blog zum Speichern und Nachschlagen.](#)

Rezept der Woche: Passendes Dressing für Zuckerhut

Zuckerhut ist ein typischer Wintersalat, da er auch niedrigen Temperaturen standhält und sich lange lagern lässt. Er gehört wie beispielsweise auch Chicorée und Radicchio zu den sogenannten Zichoriensalaten, die sich durch ihren bitteren Geschmack auszeichnen. Insbesondere die äußeren Blätter können recht bitter schmecken. Deswegen passen besonders fruchtige und gesüßte Dressings zum Zuckerhut.

Orangen-Senf-Dressing

Zutaten:

- 100 ml (frischen) Orangensaft
- 2 TL Senf
- 4 EL Öl (z.B. Olivenöl oder Walnussöl)
- 2 EL Balsamicoessig, hell
- Salz
- Kräuter nach Wahl (z.B. Petersilie oder Basilikum)
- Kürbiskerne

Zubereitung:

Für dieses Dressing kannst du unterschiedliche Kräuter und Senfsorten nutzen, zum Beispiel süßen Senf. Wir empfehlen dir, Orangen in Bio-Qualität zu verwenden. Dann kannst du das Dressing zusätzlich mit etwas Orangenschalen-Abrieb ergänzen.

Wenn du eine frische Orange verwendest, schneide diese auf und presse den Saft aus.

Vermenge Orangensaft, Senf, Öl, Balsamico und Salz zu einem gleichmäßigen Dressing.

Wasche und hacke die Kräuter. Rühre sie anschließend unter das Dressing.

Kürbiskerne sind ein tolles Topping für dieses Zuckerhut-Rezept. Um ihnen ein besonders kräftiges Aroma zu verleihen, kannst du sie ohne Fett in eine Pfanne geben und kurz anrösten.

Weitere Rezepte für ein Joghurt-Tomaten-Dressing und ein Dressing mit veganer Sahne findest du im nachstehenden Link.

Quelle: <https://utopia.de/ratgeber/zuckerhut-rezepte-3-passende-dressings/>