

VEGAN ● ORGANIC ● FARM
PLANTAGE
OHNE MIST

GEMÜSEBRIEF

KW 48



ERNTE DER WOCHE

- Lauch*
- Möhren**
- Grünkohl
- Postelein**
- Kartoffeln
- Ggf. Asia-Salat

Von Biohof-Zielke

- Kürbis - Muskat oder Hokkaido

* biozyklisch-vegan

** in Umstellung auf den biozyklisch-veganen Anbau



→ [Konstruktives Feedback geben zum Ernteanteil \(KW 47\)](#)

→ [Letztes Feedback ansehen \(KW 46\)](#)

Aktuelles

Liebe Genoss:innen,

Mit großen Schritten nähern wir uns der Winterpause. **Vom 23. Dezember bis 7. Januar machen wir Betriebsferien und liefern in diesen zwei Wochen kein Gemüse.** Auch wenn wir alle unsere Arbeit bei PlantAge sehr lieben, freuen wir uns doch ganz besonders auf diese kleine Auszeit. Uns fällt es meistens schwer, mal so richtig abzuschalten im Urlaub, wenn man weiß, der Betrieb läuft gerade ganz normal weiter. Von diesem Gefühl können wir uns über die Winterferien mal völlig frei machen und genießen das dann auch. ;-)

Unser erster von insgesamt 5 geplanten Kinoabenden diesen Winter ist gut angelaufen und wir haben nicht nur den Film, sondern auch den Austausch mit euch sehr genossen. Nun stehen auch die [Filme für die folgenden Termine](#) fest. Wir präsentieren euch am 20.12. "Ernte teilen", am 24.01. "Unsere große kleine Farm", am 21.02. "Bauer unser" und am 20.03. "Wild Plants". [Weitere Infos zu den Filmen und Veranstaltungen](#) erfahrt ihr zur gegebenen Zeit dann hier und über unseren PlantAge-Newsletter. Wir freuen uns schon sehr auf die Kinoabende, die einfach auch eine tolle Möglichkeit sind, im Winter zusammenzukommen.

Der Winter steht vor der Tür und hat eisige Kälte und Schnee mitgebracht. Gut, dass alle wichtigen Lagerkulturen sicher verstaut sind und das restliche Gemüse im Feld kein Problem mit Minusgraden hat. Der Lauch steht geschützt in der Erde, der Postelein im Folientunnel und der Grünkohl wird mit dem Frost sogar noch besser. Problematisch wird es nur, wenn zur Erntezeit das Gemüse im Feld noch gefroren ist. Wenn man sie dann nämlich berührt, werden die Zellstrukturen zerstört und die Blätter werden matschig. Im schlimmsten Fall kann es passieren, dass wir mal gar kein frisches Gemüse ernten können, wenn es wirklich sehr kalt ist und tagsüber nicht auftaut. Das ist uns aber in den letzten 4 Jahren vielleicht 2-3 Mal passiert.



Euer PlantAge-Team

Nächste Veranstaltungen:

[Kinoabend "Ernte teilen": Samstag, 20.12. um 19 Uhr in Berlin](#) → [Tickets](#)

Gemüse-Tipps: Pflanzen im Winter

Letzte Woche haben wir im Folientunnel nochmal neu gepflanzt. Bei den Temperaturen, kann man sich das vielleicht kaum vorstellen. Doch bei Sonnenschein kann es in den Tunneln muckelig warm werden, sodass die Pflanzen weiter wachsen - wenn auch langsam. Der Wasserverbrauch der Pflanzen ist im Winter sehr gering und die Feuchtigkeit hält sich in dem geschützten Raum in der Regel ziemlich gut. Im Gegenteil muss man eher darauf achten, dass es nicht zu feucht ist, damit der Salat nicht anfängt zu schimmeln! Aus diesem Grund wird der Feldsalat auch gar nicht tief in die Erde gepflanzt, sondern die Erdballen der Jungpflanzen werden nur aufgestellt und leicht angedrückt. Die Wurzeln wachsen weiter in die Erde, doch die Luft kann gut um die Blätter zirkulieren. Sollte doch mal Wasser gebraucht werden, muss dieses mit einem Wassertankwagen zum Feld gebracht werden. Die Wasserleitungen sind im Winter abgestellt und leer, damit nichts kaputt geht. Das ist dann immer eine ziemlich aufwendige Aktion.

Links seht ihr Alan bei der Beetvorbereitung. Damit die Reihen möglichst gerade werden, spannen wir Schnüre an den Beeträndern zur Orientierung und nutzen einen Reihenvorzieher. Sind alle Pflanzen eingesetzt, werden die Bewässerungsschläuche wieder reingetragen (Foto rechts). Für die Salate verwenden wir eine Oberkronenberegnung, die die Erde gleichmäßig überall nass macht. Im Sommer haben wir Tröpfenschläuche für die Tomaten verwendet.



Rezept der Woche: Kürbis-Kartoffel-Eintopf mit Lauch

Zutaten:

- Ein Hokkaido Kürbis = ca. 850 g bis 950 g Kürbiswürfel
- Ein Kilo Kartoffeln = ca. 800 g geschält gewogen
- 2 bis 3 Zwiebeln
- Eine Stange Lauch
- 75 g vegane Butter
- 150 g veganer Weißwein = 150 ml
- 1,5 Teelöffel Thymian
- 2 Esslöffel Gemüsebrühe Pulver = 30 g
- Eine kleine Prise Muskat
- Pfeffer
- 4 Esslöffel gehackte Petersilie (tiefgekühlt oder frisch)

Zubereitung:

1 Hokkaido Kürbis halbieren, dann vierteln. Mit einem Esslöffel die Kerne und Fasern herauschaben. (Der Hokkaido braucht nicht geschält werden - Muskat besser schon) Die Kürbisviertel in Spalten schneiden. Die Spalten in kleine Würfel schneiden. 2 bis 3 Zwiebeln schälen und würfeln. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. 1 Stange Lauch längs halbieren. (Die Wurzel dran lassen, damit der Lauch zusammenhält.) Unter fließendem Wasser sehr gut waschen. Die Lauchhälften nochmal längs zwei- oder dreimal einschneiden. Dann quer in kleine Streifen schneiden.

Vegane Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel zufügen. 8 Minuten anbraten. Das restliche Gemüse hinzufügen und 10 Minuten andünsten. Nun 600 g Wasser (600 ml), 150 g Weißwein (= 150 ml), 2 EL Gemüsebrühe Pulver (2 x 15 g = 30 g) und getrockneter Thymian hinzufügen und alles mit Deckel zum Kochen bringen. Dann 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Anschließend mit Pfeffer, Muskat (Nicht zu viel! Eine kleine Prise reicht.), gehackte Petersilie (tiefgekühlt oder frisch) würzen.

Tipp: Ein Klecks vegane Creme Fraiche als Topping.

Quelle: <https://veggie-einhorn.de/kuerbis-kartoffel-eintopf-mit-lauch/>