

VEGAN ● ORGANIC ● FARM
PLANTAGE
OHNE MIST

GEMÜSEBRIEF

KW 50



ERNTE DER WOCHE

- Rosenkohl
- Schwarzwertich**
- Porree**
- Postelein*
- Möhren*
- Kartoffeln

* biozyklisch-vegan

** in Umstellung auf den biozyklisch-veganen Anbau



→ [Konstruktives Feedback geben zum Ernteanteil \(KW 49\)](#)

→ [Letztes Feedback ansehen \(KW 47\)](#)

Aktuelles

Liebe Genoss:innen,

Die PlantAge Genossenschaft besteht inzwischen seit über 5 Jahren, in denen die Preise nicht erhöht wurden. In dieser Zeit haben wir Corona Einschränkungen, Kriegsauswirkungen und Inflation (und weitere Krisen) gemeinsam weitestgehend gut überstanden. Während wir beobachten müssen, wie ähnliche Geschäftsmodelle und viele verschiedene kleine Unternehmen rechts und links schließen, konnten wir PlantAge stabilisieren und stehen am Ende von 2023 vergleichsweise gut dar. Durch unser eingespieltes Team, Sparmaßnahmen und gute Finanzplanung konnten wir unsere Verluste aus den ersten Jahren weiter abbauen und trotz steigender Inflation unseren Anfangspreis von 2019 auch im Jahr 2023 halten.

Im kommenden Jahr 2024 wird jedoch erstmalig eine Grundpreiserhöhung von 79 € auf 89 € für unsere Ernteanteile anstehen. Die Hauptgründe sind: gestiegene Kosten im Einkauf und für Energie, Gehaltserhöhungen, Wir nähern uns der Effizienzgrenze und das Gemüse ist es wert. In unserer **E-Mail** werden diese mit mehr Details erläutert.

Für niemanden soll das jedoch ein Grund sein auszusteigen, denn regionales, biozyklisch-veganes Gemüse sollte für alle bezahlbar sein. Für wen das finanziell nicht tragbar ist, der/die kann bei 79 € bleiben oder sogar anfragen nur 69 € monatlich zu zahlen. (Link dazu in der Mail) Ebenso gibt es die Möglichkeit, sich solidarisch zu zeigen und 89 €, 99 € oder 109 € zu zahlen, um die niedrigeren Beiträge von 69 € und 79 € zu finanzieren.

Wie läuft die Preisanpassung ganz praktisch ab?

Wenn du den Grundpreis von 89 € zahlen möchtest, dient diese Nachricht und unsere E-Mail lediglich als Information und du musst nichts weiter tun. Ab 15. Januar 2024 wird dann monatlich automatisch der neue Beitrag von 89 € statt 79 € eingezogen.

Bitte melde dich bis zum 07. Januar 2024 zurück, wenn du statt dem Grundpreis von 89€ einen Soli-Preis von 69 €, 79 €, 99 € oder 109 € zahlen möchtest. (Link dazu in der Mail)

Gerne möchten wir noch sagen, dass uns die Entscheidung zur Grundpreiserhöhung persönlich sehr schwer gefallen ist. Aus diesem Grund bieten wir auch weiterhin an, bei 79 € zu bleiben. Für die wirtschaftliche Sicherheit von PlantAge können wir jedoch die Preisanpassung nicht länger vor uns herschieben und realisieren, dass wir auf kurz oder lang nicht darum herumkommen.

Wir hoffen, dass ihr alle dafür Verständnis habt und diese Entscheidung mit uns zusammen tragt.

Wir können alle unfassbar stolz sein, was wir bei PlantAge auf die Beine gestellt haben und diesen Selbstversorger-Betrieb, der grundsätzlich erfolgreich läuft, komplett aus dem Nix geschaffen haben.

Euer PlantAge-Team

Nächste Veranstaltungen:

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

Gemüse-Tipps: Rosenkohl



Die Röschen lassen sich vom **Stunk** leicht abknipsen oder abschneiden. Wer noch relativ neu bei PlantAge ist, kennt den Rosenkohl am Strunk vielleicht noch gar nicht. Im Supermarkt kauft man ihn meistens in Plastiknetzen verpackt. Übrigens auch die **Blätter** an der Rosenkohlspitze kann man natürlich essen und vielseitig verwenden.

Saison:

Aus heimischem Anbau ist das Kohlgemüse von Oktober bis Februar erhältlich und noch im März als heimische Lagerware.

Was ist Rosenkohl und wie wächst er?

Rosenkohl ist mit seinen im Schnitt ein Zentimeter bis 1,5 Zentimeter großen Röschen der kleinste Vertreter aus der Kohlfamilie. Ursprünglich kommt er aus Belgien, weshalb er seiner Herkunft entsprechend ins Deutsche übersetzt Brüsseler Kohl oder Brüsseler Sprossen heißt (Brussels sprouts, engl.). Seine Kohlzugehörigkeit schmeckt man unverkennbar heraus, er weist aber oft ein feineres Aroma auf.

Lagerung:

Ungeputzt und ungewaschen hält er sich im Gemüsefach des Kühlschranks vier bis fünf Tage. Mit Äpfeln und Tomaten sollte er jedoch nicht zusammen gelagert werden, aber die gehören ohnehin nicht in den Kühlschrank. Sie enthalten Ethylen, ein Gas, das den Rosenkohl schneller welken lässt.

Rosenkohl lässt sich sehr gut einfrieren, auch wenn er dadurch etwas an Festigkeit einbüßt. Dafür kocht man die Röschen geputzt und gewaschen knapp fünf Minuten in siedendem Salzwasser und gibt ihn nach dem Abkühlen in Gefrierdosen oder -beutel. Nach dem Auftauen reduziert sich die Kochzeit durchs Vorkochen.

Verwertungstipps

Zunächst schneidet man den Strunk etwas ab, so lösen sich die äußeren Blätter. Übrig bleibt ein glatter, runder Kopf. Sind die Röschen von sehr unterschiedlicher Größe, schneidet man in die großen ein kleines Kreuz, damit erreicht man einen einheitlichen Garzustand. Zum Schluss werden sie gewaschen und nach dem Abtropfen in Salzwasser gekocht. Will man den intensiven Kohlgeschmack etwas abmildern, kann man ihn in Gemüsebrühe und mit einer Prise Zucker garen.

Quelle: <https://emmikochteinfach.de/saisonkalender/gemuese/rosenkohl/>

Rezept der Woche: Schwarzer Rettich fermentiert

Das Rezept wurde vergangene Woche in der Ackerküche gepostet mit folgendem Zitat: "Für alle, die ihren schwarzen Rettich auch noch nicht geschafft haben, im November habe ich ihn nach diesem Rezept eingelegt (dauert wirklich 5 Minuten, wenn man ihn mit der Küchenmaschine schneidet) und jetzt durften wir probieren, schmeckt wirklich toll! Sehr stinkig, aber gar nicht scharf, schön salzig-sauer. Toll zu jeder Gemüsesuppe/-eintopf. "

Zutaten:

- 50 g Salz
- 200 g Schwarzer Rettich
- 2 Wacholderbeeren

Zubereitung:

Erst die Salzlösung zubereiten. Dafür 1 Liter Wasser mit Salz aufkochen und abkühlen lassen.

Ein Glas und eine hineinpassende Schüssel oder Ähnliches sterilisieren (30 Sekunden in kochendes Wasser geben).

Den Rettich schälen und raspeln. Mit den angepressten Wacholderbeeren in das Glas geben. Mit Salzlake auffüllen und andrücken. Eine flache Schüssel zum Beschweren auf das Gemüse legen und verschließen.

Die ersten 5 Tage in einem (ca. 15 °C) kühlen, dunklen Raum stehen lassen. Dabei täglich einmal das Glas kurz einen Spalt breit öffnen und das entstandene Gas entweichen lassen.

Nach 21 Tagen ist der salzige Geschmack fast verschwunden, der saure Geschmack überwiegt. Je länger das Gemüse in der Lake bleibt, desto weicher wird es.



Tipps:

- Der Rettich braucht 21 Tage zum Fermentieren.
- Und die Haltbarkeit beträgt sechs Monate bis mehrere Jahre.

Quelle: [Fermentierter Schwarzer Rettich](#)