

VEGAN ● ORGANIC ● FARM
PLANTAGE
OHNE MIST

GEMÜSEBRIEF

KW 51



ERNTE DER WOCHE

- Apfelsaft aus eigener Ernte 2023
- Knollensellerie**
- Zwiebeln**
- Rotkohl** (teilw. Von Zielke)
- Postelein*
- Grünkohl
- Kartoffeln

Von Biohof Zielke

- Bunte Möhre

* biozyklisch-vegan

** in Umstellung auf den biozyklisch-veganen Anbau



→ [Konstruktives Feedback geben zum Ernteanteil \(KW 50\)](#)

→ [Letztes Feedback ansehen \(KW 49\)](#)

Aktuelles

Liebe Genoss:innen,

Hier kommt der letzte Gemüsebrief für die **letzte Gemüsekiste des Jahres**. Wir verabschieden uns in die Winterpause und sind ab KW 2 wieder für euch da. ♥ Wir haben euch eine etwas größere Portion Gemüse gepackt, um euch auch gut die nächsten Wochen zu versorgen. Die Kartoffeln wurden von unserem krassen Ackerteam am Samstag frisch im Feld geerntet - per Hand! Jede einzelne Kartoffel wurde dabei auf Frostschäden geprüft. Manchmal zeigen sich Macken jedoch erst etwas später.

Vielleicht habt ihr mitbekommen, dass momentan tausende Landwirt:innen mit Traktoren in Berlin unterwegs sind. Sie demonstrieren gegen die geplante **Kürzung von Subventionen für Agrardiesel**. Auch PlantAge bezieht Subventionen für Agrardiesel. Dadurch erhalten wir im Jahr ca. 700€ zurück. Für PlantAge ist der Wegfall der Dieselsteuer verkraftbar. Gemessen am Gesamtumsatz von ca. 700.000€ sind das 0,1%. Für Ackerbauern und -bäuerinnen, die große Flächen bearbeiten und wenig Umsatz pro Hektar erzielen, kann die Dieselsubvention einen durchaus höheren Prozentsatz darstellen. Jeder Euro, der an Subventionen wegfällt, ist automatisch ein Euro, den die Landwirt:innen weniger an Gewinn machen. Deshalb ist der Wegfall der Subventionen für vor allem große Betriebe prozentual deutlich spürbarer.

Die deutsche Landwirtschaft ist abhängig von den vielen Subventionen, um im Vergleich zum Weltmarkt wettbewerbsfähig zu bleiben. Regionale Produkte wären ohne die Subventionen deutlich teurer als Importe. Verbraucher:innen würden sich mehr für importierte Ware entscheiden und als Volkswirtschaft würden wir langfristig die Fähigkeit verlieren, uns selbst zu versorgen.

Doch bei aller Solidarität für Landwirt:innen, wenn der Wegfall einer Subvention den Ruin eines Betriebes bedeuten kann, sollten wir uns viel mehr über das ganze System Sorgen machen. Und wieder sehen wir hier einen ganz deutlichen **Vorteil der solidarischen Landwirtschaft!** In diesem Sinne, vielen Dank, dass ihr unsere Arbeit ermöglicht und wir gemeinsam die Agrarwende selbst in die Hand nehmen.

Bis zum **7. Januar** könnt ihr euch noch zurückmelden, um beim alten Grundpreises von **79€ pro Monat** zu bleiben. Infos & Links findet ihr in der Mail. Ebenfalls am 7. Januar endet der Bestellzeitraum für unsere nächste Obstbestellung in Griechenland → [Jetzt Obstkiste bestellen](#)

Wir wünschen euch wundervolle Feiertage und einen guten Start ins neue Jahr, das uns hoffentlich Frieden, Klimaschutz und eine tolle Ernte beschert.

Euer PlantAge-Team

Nächste Veranstaltungen:

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

Cannabis Social Club eG: Die Bundesregierung plant ein Gesetz auf den Weg zu bringen, das den gemeinschaftlichen Anbau von Cannabis in Genossenschaften ab 2024 erlaubt. Im informellen Umfeld von PlantAge eG ist eine Initiative entstanden, die eine Gründung einer Cannabis Genossenschaft für 2024 vorbereitet. Wenn ihr Interesse habt und mehr Infos wollt, tragt euch gerne mit Namen und E-Mail über folgendes Formular ein und der Initiativkreis wird sich bei euch mit mehr Infos in Kürze melden. → [Ich bin interessiert](#)

Gemüse-Tipps: Apfelplantage bei PlantAge

Seit 2020 bewirtschaften wir eine eigene Apfelplantage. Diese ist ziemlich genau 1 Hektar groß (100x100m) und umfasst ca. 900 Bäume. Die Bäume sind über 25 Jahre alt und wären im konventionellen Obstanbau gerodet worden, weil sie nicht mehr ausreichend Ertrag und Qualität liefern können.

Durch Veredelung mit neuen Sorten, die an den Bioanbau angepasst sind, konnten wir die Bäume erhalten. Bei den Sorten haben wir auf Thomas Empfehlung folgende ausgewählt: Santana, Topaz, Dalinco, Elster und Jona Gold. Thomas hat in Markendorf einen umfangreichen Sortengarten mit über 100 verschiedenen (alten) Sorten etabliert. Daher kennt er sich gut aus, welche an den lokalen Standort angepasst sind.

Eine weitere Maßnahme war das Entfernen jeder zweiten Baumreihe. Dadurch wurde der Anbau extensiviert und Platz geschaffen für wertvolle Blühstreifen zwischen den Bäumen. Hier sind im Sommer unzählige Insekten und Vögel unterwegs. Gerade zu den frühen Morgen- oder Abendstunden ist ein Spaziergang durch die Obstbäume besonders schön. Ein echter Lieblingsplatz - nicht nur im Sommer!

Good to know: Die Apfelanlage ist bereits seit 2022 offiziell biozyklisch-vegan zertifiziert. Da jedoch die Mosterei, bei der wir den Saft pressen lassen, nicht zertifiziert ist, darf der Saft nur als "konventionell" vermarktet werden.



Links: Apfelbäume im Sonnenuntergang Juni 2022

Mitte: Äpfel bei Sonnenaufgang September 2023

Rechts: Thomas Apfelvielfalt-Workshop beim Erntefest 2023

Rezept der Woche: Karotten-Tatar

Zutaten:

KAROTTENTATAR

- 500 g Karotten
- 4 EL [vegane Mayonnaise](#)
- 2 EL Essiggurke, gehackt
- 2 EL Schnittlauch, gehackt
- 1 EL Kapern, gehackt
- 1 TL Sriracha Chili Sauce
- 1 TL Apfelessig
- 1 TL Senf
- 1/4 Zwiebel
- Salz + Pfeffer

SUD FÜR DIE KAROTTEN

- 750 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Reisessig
- 2 EL [Liquid Smoke](#)
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1/2 Noriblatt

HIRSE-BETT

- 100 g Hirse

Zubereitung:

1. Die Karotten putzen und mit den Zutaten für den Sud in einen Topf geben. Alles aufkochen und dann bei geschlossenem Deckel und geringer Temperatur ca. 25-30 Minuten köcheln lassen, bis die Karotten relativ weich sind, aber auch noch leichten Biss haben. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Die Hirse gut abspülen und mit der doppelten Menge an gesalzenem Wasser oder leichter Gemüsebrühe in einen Topf geben. Bei hoher Temperatur aufkochen, 10 Minuten köcheln und dann bei geschlossenem Deckel ohne weitere Hitzezufuhr ca. 20 Minuten gar ziehen lassen.
3. Die abgekühlten Karotten fein würfeln. Kapern, Essiggurken, Zwiebeln und Schnittlauch sehr fein schneiden oder hacken. Mit den restlichen Zutaten des Tatars vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Tatar mit der Hirse servieren.



Quelle: <https://cheapandcheerfulcooking.com/karotten-tatar-auf-hirse-bett/>

→ [Hier](#) findet ihr auch weitere winterliche Rezepte für die Feiertage.

Copyright PlantAge eG, 2023

PlantAge eG, Müllroser Chaussee 76c, 15236 Frankfurt (Oder)

DE-ÖKO-006

www.plantage.farm | info@plantage.farm | [Facebook](#) & [Instagram](#) @plantage.farm