

VEGAN ● ORGANIC ● FARM
PLANTAGE
OHNE MIST

GEMÜSEBRIEF

KW 8



ERNTE DER WOCHE

- Rosenkohl
- Steckrübe
- Rote Bete*
- Feldsalat*
- Zwiebeln
- Kartoffeln



* biozyklisch-vegan

** in Umstellung auf den biozyklisch-veganen Anbau

→ [Konstruktives Feedback geben zum Ernteanteil \(KW 7\)](#)

→ [Letztes Feedback ansehen \(KW 6\)](#)

Aktuelles

Liebe Genoss:innen,

die neue Anbausaison liegt unmittelbar bevor. Für die Planung möchten wir wissen, was euer **Lieblingsgemüse** ist und wovon wir dieses Jahr mehr oder weniger anbauen sollen. Eure Teilnahme an der Umfrage ist sehr wichtig für uns, aber besonders für euch selbst, damit wir unser Angebot an eure Bedürfnisse anpassen können.

Natürlich können wir nicht alles umsetzen, beispielsweise wegen Wetter-, Bodenbedingungen oder Kapazitäten im Team, aber dann erklären wir euch gerne warum und können noch mehr Transparenz schaffen.

Die Teilnahme wird in etwa 5-10 Minuten deiner Zeit in Anspruch nehmen. Als kleine Wertschätzung wartet am Ende ein 5€-Gutschein für den [PlantAge Shop](#) auf dich.

→ [Jetzt an Gemüseumfrage teilnehmen](#)

Gerne hätten wir diese Woche frischen Lauch für euch geerntet. Doch auf unseren Felder ist es aktuell leider **viel zu nass!** Wir haben große Schwierigkeiten, die Ernte vom Feld zu transportieren und auch die Ernte selbst ist enorm kräftezehrend zwischen Pfützen und Schlamm. Das ist jedoch kein Problem, denn wir haben ja noch Zwiebeln für euch im Lager, die es nun stattdessen gibt. Feldsalat und Rosenkohl sind zum Glück so im Feld positioniert, dass sie noch gut erreichbar sind. Daher gibt es auch diese Woche wieder frisches Grün. Wir empfehlen, dieses (insbesondere den Rosenkohl) als erstes zu verwerten. Dazu die äußersten Blätter vom Rosenkohl entfernen, die schwarze kleine Flecken aufweisen können. Alle anderen Kulturen lassen sich gut auch noch mehrere Tage und Wochen lagern. Zwiebeln und Kartoffeln an einem kühlen, dunklen Ort, der Rest kann in den Kühlschrank.



Ich freue mich ja diese Woche ganz besonders auf die Steckrübe, da ich dieses [Steckrüben-Kuchen-Rezept](#) für mich entdeckt habe. → [Jetzt nachkochen](#)

Euer PlantAge-Team

Nächste Veranstaltungen:

[Kinoabend "Bauer unser" am 21.02. Um 19 Uhr](#) → [Tickets](#)

Teamsache:

Die letzte Teamvorstellung ist schon wieder einige Zeit her. Wir möchten, dass ihr wisst, wer euer Gemüse anbaut, ausliefert und eure Anfragen beantwortet. Heute möchten wir euch unseren FÖJler Jakob vorstellen, der seit Oktober bei uns ist. Über die Signal-Gruppen oder per E-Mail hattet ihr bestimmt schon mal Kontakt mit ihm.

Jakob (FÖJ)

Was hat dich zu PlantAge geführt?

Aufmerksam auf PlantAge bin ich durch meinen Cousin Frederik und seine Frau Judith geworden und war direkt interessiert.

Was sind deine Aufgaben/ Verantwortungen bei PlantAge?

Meine Aufgaben bei PlantAge umfassen verschiedene Tätigkeiten im Büro, in der Verwaltung und im Marketing sowie regelmäßige Einsätze auf dem Acker.

Was liebst du an deiner Arbeit am meisten? Was motiviert dich?

Ich mag sehr die Arbeit mit dem Team und dem dazugehörigen Umfeld. Doch das, was mich am meisten begeistert, ist die Möglichkeit, zur Selbstversorgung beizutragen und unseren Genossen einzigartiges Gemüse anzubieten.

Welcher Moment in deiner Zeit bei PlantAge ist dir besonders in Erinnerung geblieben?

Besonders in Erinnerung ist mir der Moment geblieben, als ich mit Frederik für zwei Tage auf dem Acker im Bauwagen übernachtet habe. Diese Erfahrung war nicht nur neu und aufregend für mich, sondern zeigte mir auch die Verbundenheit und Leidenschaft hinter unserer Arbeit.



Foto: Jakob und Veronika im PlantAge Büro

Rezept der Woche: [Steckrübenscurry](#)

Zutaten:

- 600 g Steckrübe
- 200 g TK-Spinat
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Chilischote
- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 1 geh. TL Currypulver
- 1 TL Kurkumapulver
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Ingwerpulver
- 1 Prise Zimtpulver
- 400 ml Kokosmilch
- 2 EL Kokosöl, alternativ neutrales Pflanzenöl
- 10 Curryblätter, optional
- Koriander, optional



Zubereitung:

1. Die Steckrübe schälen, in mundgerechte Würfel schneiden und erstmal bei Seite stellen. Zwiebel, Knoblauch und Chili fein würfeln. In einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur mit dem Kokosöl ein paar Minuten anschwitzen. Kreuzkümmel, Curry- und Kurkumapulver dazugeben und ebenfalls mit anschwitzen.
2. Mit der Kokosmilch ablöschen. Steckrübenwürfel und die übrigen Gewürze (Salz, Ingwer, Zimt, Curryblätter) dazugeben, ein Mal aufkochen lassen und dann für 30 Minuten bei geschlossenem Deckel bei geringer bis mittlerer Temperatur köcheln lassen. Den TK-Spinat dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln.
3. Nach Belieben mit gehacktem Koriander servieren. Dazu passt beispielsweise Reis.

[Von Cheap and Cheerful Cooking](#)

Copyright PlantAge eG, 2024

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

DE-ÖKO-006

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