

VEGAN ● ORGANIC ● FARM
PLANTAGE
OHNE MIST

GEMÜSEBRIEF

KW 9



ERNTÉ DER WOCHE

- Feldsalat*
- Grünkohl
- Knollensellerie** ODER Kohlrabi**
- Porree
- Kartoffeln

Von Biohof Zielke:

- Möhren

* biozyklisch-vegan

** in Umstellung auf den biozyklisch-veganen Anbau



→ [Konstruktives Feedback geben zum Ernteanteil \(KW 8\)](#)

→ [Letztes Feedback ansehen \(KW 7\)](#)

Aktuelles

Liebe Genoss:innen,

Bis Freitag könnt ihr noch eure Stimme im **Voting um das Lieblingsgemüse 2024** abgeben! Die Ergebnisse sind für die Anbauplanung in diesem Jahr super wertvoll. Jetzt könnt ihr mitentscheiden, von welchem Gemüse wir mehr oder weniger anbauen sollen oder welche neuen Kulturen wir ausprobieren könnten. Wir sind super dankbar für euer Feedback, Anregungen und natürlich auch für die Zeit, die ihr darin investiert.

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](#)

Die Äcker trocknen langsam aber sicher wieder ab. Diese Woche konnten wir wieder frischen **Lauch** für euch ernten. Die Feuchtigkeit des Bodens ist dabei wichtig, weil wir mit dem Traktor den Lauch unterschneiden und die Erde lockern. So ist es leicht, die Pflanzen mit der Hand aus der Erde zu ziehen. Wir haben den Prozess für euch in einem Video festgehalten und möchten dieses in den nächsten Tagen bei [Instagram](#) mit euch teilen. Früher sind wir noch mit dem Spaten ins Feld gezogen und mussten jeden Lauch einzeln ausstechen. Das war eine unfassbar körperliche Anstrengung und sehr zeitintensiv. An diesen Rückblicken sieht man manchmal erst wie weit wir schon gekommen sind. Auch wenn so ein Ernteschar wirklich keine hochentwickelte Technik ist, bedeutet es für unser Team dennoch eine krasse Erleichterung!

Vielleicht muss man dazu sagen, dass damals auch der Lauch an sich noch etwas anders aussah (siehe Foto rechts von 2020). Damals waren wir froh, wenn sich überhaupt etwas von dem weißen Part gebildet hat und der Lauch dicker als ein Finger wurde. Mit den Jahren konnten wir durch die wachsende Erfahrung und Bodenaufbau unsere Qualität und Erträge steigern.



Hier kommen **Good News** aus der Politik: Städte und Gemeinden werden mit bis zu 90% bei der Umsetzung von Maßnahmen zum natürlichen Klimaschutz gefördert! "Mit der Förderung sollen Bäume gepflanzt, kleine, naturnahe Parkanlagen in Wohnvierteln angelegt und aufgewertet, Naturerfahrungsräume und urbane Wälder geschaffen sowie die Umstellung auf ein naturnahes Grünflächenmanagement unterstützt und innerörtliche Kleingewässer renaturiert werden." → [Mehr Infos](#)

Euer PlantAge-Team

Nächste Veranstaltungen:

[Kinoabend "Wild Plants" am 20.03. um 19 Uhr](#)

Dawid (Fahrer)

Was hat dich zu PlantAge geführt?

Nach 30 Jahren in der Großstadt habe ich mit meiner Familie beschlossen auf's Land zu ziehen. Ruhiger und naturbewusster zu Leben stand für mich im Vordergrund und mit PlantAge bot sich für mich auch beruflich die Chance der Natur wieder was zurückzugeben.

Was sind deine Aufgaben und Verantwortungen bei PlantAge?

Meine Aufgaben bei PlantAge bestehen darin, wöchentlich die zusammengestellten Gemüsekisten in die Stationen in Berlin zu liefern. Diese dort richtig aufzuteilen und die leeren Gemüsekisten von der Vorwoche wieder mitzunehmen.

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

Ich bin schon immer ein selbständiger Mensch gewesen und das kann ich bei PlantAge besonders gut hervorheben. Es motiviert mich und macht mir Spaß den Tag selbstständig neu zu gestalten und dabei was Gutes zu tun.

Möchtest du den Genoss:innen gerne etwas mitteilen?

Möchte mich bei allen Genossen /Genossinnen für die Unterstützung bedanken, die ich mal da und hier auf meiner Tour bekomme.

Manchmal ist das nur ein kleines Lächeln, ein anderes Mal ist es körperlicher Einsatz.

Thank you :)



Rezept der Woche: Würzige Bohnen-Sellerie-Suppe

Bei dem kalten Wetter geht nichts über eine wärmende Suppe. Auch anderes Gemüse wie Rote Bete, Möhren und Kartoffeln lassen sich darin verarbeiten. Die Peperoni oder ein anderes scharfes Gewürz, sorgt für doppelte Wärme.

Zutaten:

- 100 g weiße Bohnen, über Nacht eingeweicht
- ½ Sellerieknolle
- 1,5 L Gemüsebrühe
- 2-3 EL Olivenöl
- 2 EL Kräutergewürze mit Peperoni
- Salz nach Geschmack
- 1 Handvoll Basilikum, gehackt

Zubereitung:

Die eingeweichten Bohnen abgießen und mit frischem Wasser garen, bis sie weich sind.

Die Sellerie in sehr kleine Würfel schneiden.

In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Selleriewürfel knusprig braten.

Aglio Olio e Peperoncino hinzufügen und unter Rühren 2 Minuten mitbraten.

Die Brühe angießen und die abgeseihten Bohnen hinzufügen. Aufkochen und 3-4 Minuten köcheln lassen, bis alle Zutaten gar sind. Mit Salz abschmecken, den Basilikum unterziehen und sofort servieren.

Guten Appetit!



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