

Liebe Ernteteiler /-innen,

es ist soweit, die nächtlichen Temperaturen bleiben ab dieser Woche hoffentlich konstant über dem Gefrierpunkt und in den Folientunneln sind die ersten Lücken geerntet. Daher werden wir bei einem **ersten Arbeitseinsatz am Samstag ab 14 Uhr** unsere Tomaten, Gurken, Paprika und Auberginen in die Folientunnel pflanzen. Wer Lust hat gerne vorbeikommen und mit anpacken!

Außerdem gilt wie immer: **Wer Freitagmorgens Lust hat bei der Ernte zu helfen ist immer sehr gerne willkommen** (auch wenn es nur eine Stunde ist)! Wir fangen um 7 Uhr an und sind bis ca. 12:30 Uhr beschäftigt.



Zwiebeln setzen mit Eigenbau-Pflanzmaschine

vergleichen und planen wir jede Woche neu um das möglichst gerecht zu gestalten.

Wir hatten letztes Jahr extrem große Verluste durch Schnecken (in einigen Wochen 100 % der gepflanzten Salatköpfe – das waren weit über tausend Pflanzen), daher kommen wir gerade beim Salat nicht drumrum Schneckenkorn einzusetzen. Als Bioland Betrieb dürfen wir nur solches auf Eisen-III-phosphat Basis nutzen, das keine Auswirkungen auf andere Tiere wie Igel, Regenwürmer, Bienen, Haustiere oder Menschen hat. Leider sind uns letzte Woche einige Körner auf die größeren Salatköpfe gefallen. Sollte mal ein Körnchen dran sein, einfach wegmachen, waschen und bedenkenlos den Salat genießen!

Liebe Grüße

Simon und das Hofteam

Letzte Woche haben wir unsere gesamten Lagerzwiebeln für den Winter gepflanzt. Am Freitag kam dann unser Champignon-Substrat an und Martin hat bis spät in die Nacht die Kühlräume dafür vorbereitet, so dass in ca. 3 Wochen unsere hoffentlich größte Champignon-Ernte losgehen kann. Wir sind schon sehr gespannt und freuen uns darauf! In den nächsten Wochen werden dann auch unsere Kohlrabi, Fenchel, Bund-Rote-Bete, Bundzwiebeln und Mairüben die Kisten füllen.

Warum ist manchmal nicht in jeder Kiste dasselbe drin?

Das liegt an der Natur unserer solidarischen Landwirtschaft, wir ernten was die Natur gerade hergibt.

Mal wachsen 63 Auberginen – aber wir haben 83 Ernteanteile. Oder es gibt Pilze, aber nicht genug für alle (denn ein einzelner Pilz macht ja nicht wirklich Freude). In solchen Fällen teilen wir das Gemüse stationsweise oder nach Kistengröße auf und schauen, dass dann nach und nach alle in den Genuss kommen und dabei eine gute Menge abbekommen. Große Gemüsesorten wie Salatköpfe lassen sich schlecht halbieren für die kleine Kiste, daher machen wir oft bei beiden Kistengrößen ein Salatkopf rein und gleichen das dann durch ein zusätzliches Gemüse in der großen Kiste aus – z.B. letzte Woche Kohlrabi.

Unser Ziel ist, dass die große Kiste immer ungefähr das doppelte der kleinen enthält. Dabei rechnen,



Spinaternte im Team



Wassersparendes Angießen vom frisch gepflanzten Brokkoli (Eigenbau)