

Eigenkraut Post



Liebe Eigenkrautler*innen und Interessierte,

im September hatten wir an die Ernteteiler*innen eine Umfrage zur Zufriedenheit mit dem Erntejahr gerichtet, die mit großer Resonanz und ganz viel Lob beantwortet wurde. Natürlich gab es auch Änderungswünsche und Vorschläge für das neue Erntejahr. Da Stephan im neuen Erntejahr nicht mehr bei uns ist, haben wir die Umfrage mit Lotta ausgewertet und Veränderungen mit ihr besprochen. Sie schreibt unter Mitarbeit von Carolina, der zukünftigen Gärtnerin, an euch:

Vielen Dank für die rege Beteiligung an der Umfrage. Aus gärtnerischer Sicht war es für uns total spannend und hilfreich, so ein Feedback von euch allen bekommen zu können. Wie immer wird ein solches Konzept nicht jeder Einzelstimme gerecht, dennoch bemühen wir uns, so viel wie möglich von euren Anregungen anzunehmen und falls möglich auch umzusetzen.



Insgesamt wurde die Menge an Gemüse als gut empfunden, gerne darf es aber auch von der ein oder anderen Sorte mal mehr auf einmal geben und dennoch soll nicht auf die Vielfalt, die wir dieses Jahr schon bieten konnten, verzichtet werden.

Schwarzkohl gewann nun wirklich nicht den Beliebtheitspreis, an Salat hat es wohl keinem gemangelt und der Stangensellerie füllt bei einigen noch das Gefrierfach mit genug für das kommende Jahr.



Von Tomaten konnten alle nicht genug bekommen und über eine längere Ernteperiode bei Gurken würden sich auch alle freuen. Die Paprika sind ein bisschen wenig gewesen. Um das auszugleichen, werden wir nächstes Jahr auch Paprika im Freiland anbauen, da unsere Gewächshausfläche nun mal begrenzt ist.

Es gab Einzelwünsche nach mehr bunten Sorten. Das reichte von gelber Zucchini über lila Radieschen, Bunter Bete bis hin zu rot-lila Möhren. Von der gärtnerischen Seite sind diese Wünsche gut umsetzbar.

Wiederum können wir anderen Wünschen mit unserem Anbaukonzept nicht gerecht werden. Darunter fallen beispielsweise Linsen, Amaranth, ausgereifte Borlotti Bohnen, Topinambur, Beerenobst, Obst, Pilze, Artischocken und leider auch Kartoffeln. Dies hat diverse



unterschiedliche Gründe: zum einen können einige der Sorten hier nicht ausreifen, benötigen spezielle Geräte, andere klimatische Bedingungen, viel zu viel Fläche, um für euch alle eine realistische Menge liefern zu können oder aber sind aufgrund des hohen Arbeitsaufwands nicht realisierbar.

Ihr könnt euch somit auf bekanntes, neues und auch besonderes Gemüse einstellen und die Rezepttrommel kräftig rühren!

Wir freuen uns sehr darauf, euch auch nächstes Jahr wieder eine bunte, saisonale Auswahl an frischem schmackhaftem Gemüse von unserem Acker anbieten zu können.

*Ganz liebe Grüße, euer Gärtner*innen-Team*

Im Überblick weitere Änderungen, die angedacht sind:

- Mitmachtage 1x monatlich anstelle von spontanen Hilferufen: so ermöglichen wir Teilhabe für alle, stärken die Gemeinschaft und schaffen trotzdem gemeinsam was; natürlich mit Tee, Kaffee und Kuchen ...
- das Gewächshaus wird anders strukturiert, aufgeteilt: es passen mehr Tomaten und Gurken rein, so sind wir flexibler und es gibt weniger Arbeitsaufwand für die Gärtnerinnen, auf dem Boden soll keine Folie mehr liegen, sondern evtl. organisches Mulch-Material, das ist gut für das Bodenleben,
- der Acker wird in 7 gleiche Teile unterteilt: es entsteht für die Fruchtfolge ein rotierendes System, 1 Teil wird für die Gründüngung reserviert, zwischen den Teilen je 1-2 Beete für Blühstreifen, auf denen Mitglieder Blumen pflücken können,
- Freilandeinlegegurken: NEU,
- 2 neue Speisekürbisse: also nicht nur Hokkaido,
- weniger Kopfsalate im Sommer,
- Ackerführungen“ oder „Tag des offenen Ackers“ für interessierte Menschen – vielleicht 2-3 Termine im Jahr, um neue Mitglieder zu werben,
- einige Gemüsesorten als Hybride für mehr Erntesicherheit: z. B. Blumenkohl, Brokkoli, Fenchel, natürlich aus ökologisch vermehrtem Saatgut, viele Gemüse wachsen weiter als samenfeste Sorten! Hybridsaatgut ist kein gentechnisch verändertes Saatgut, es handelt sich meist um eine Kreuzung aus zwei Sorten und in der darauffolgenden Generation (F1 Generation) verstärken sich die positiven Eigenschaften beider Sorten, auch Heterosis-Effekt genannt,
- das Lagergemüse soll erweitert werden: z.B. Pastinake, Petersilienwurzel,
- mehr Küchenkräuter: Rosmarin, Thymian, Salbei, Bohnenkraut, Minze, Estragon, Oregano,



Liebe Eigenkrautler*innen, das hört sich doch sehr spannend an. Wir freuen uns mit euch auf das kommende Erntejahr und

**grüßen euch ganz herzlich
euer Kernteam**

Udo Bußmann, Ursula Dören, Angelika und Marco de Matteis,
Ingrid Roth-Bußmann, Anke Skupin und Birgit Wippermann

