

Frisch vom Freiland in die Kübel kommen in dieser Woche

Kopfsalat  
Radies  
Petersilie  
Schnittlauch  
Frühlingszwiebeln

## Aktuelles vom Acker

Das Pflanzprogramm für die Sommersaison ist nahezu abgeschlossen. Die letzten Kulturen waren in dieser Woche die Gurken, Kürbisse, gelbe Buschbohnen und Auberginen.

Die Gestelle für die Erbsen und Gurken sind aufgestellt – der Sommer kann kommen.

## Produkt-Information: Zwiebel

Die Speisezwiebel, *Allium cepa*, gehört zusammen mit Lauch, Schnitt- und Knoblauch in die Familie der Liliengewächse. Sie sind eine Ausnahme in der Gemüswelt, denn es sind einkeimblättrige Pflanzen. Die Zwiebel hilft als Speicherorgan der Pflanze über "schlechte Zeiten" wie Trockenheit oder Frost hinweg.

Speisezwiebeln stammen vermutlich aus Mittelasien und wurden schon in der alten ägyptischen Kultur als wichtiges Lebensmittel erwähnt. Im Mittelalter wurden vor allem ihre Heilkräfte (z.B. bei Geschwüren, offenen Wunden, Insektenstichen, und Erkrankungen der Atemwege) geschätzt, aber auch ihre Würze.

Diese kommt vor allem durch die Schwefelverbindungen, die Fruchtsäuren, sowie den ätherischen Ölen. Die Zwiebelgewächse wirken durch diese Inhaltsstoffe als natürliches Antibiotikum, bakterizid, fungizid und protistozid.

Als **Frühlingszwiebeln** ernten wir die unreifen Zwiebeln im Jugendstadium, bei denen man das Laub mitessen kann. Erst wenn die Zwiebel ihr Wachstum abgeschlossen hat, bildet sie eine schützende feste Schale und man kann sie trocknen und somit lagerfähig machen.

Die Lauchzwiebel ist eine speziell auf die Frischernte angepasste Sorte, die schlank bleibt, also keine Zwiebel bildet.

# Starke Gewitter- Glück gehabt

Wie Ihr sicher mitbekommen habt, sind in den letzten zwei Tagen heftige Gewitter mit Starkregen und vor allem auch Hagel niedergegangen. Gott sei Dank war es bei uns nicht so schlimm, am Mittwochabend 33 Liter in ca. 30 Minuten, kein Hagel. Da sind ausser ein paar Ausschwemmungen keine nennenswerten Schäden entstanden. 3 km entfernt sieht es ganz anders aus.

## Die Hühner legen gut

Unsere Hühner sind in drei Herden aufgeteilt, damit die Hähne sich nicht gegenseitig umbringen. Die kleinen Hähne aus den letzten beiden Bruten sind in einigen Wochen schlachtreif. Es sind ganz normale Legemischlinge und keine Masthähnchen. Erstmal sind sie dadurch nicht durch die Turbomast krank, aber sie sehen (weil wir es halt anders gewohnt sind) erstmal recht „mager“ aus. Geschmack und Zartheit sind aber „klasse“! Wir können die männlichen Tiere etwa 18 bis 26 Wochen alt werden lassen, danach nehmen sie sich am Kragen bzw. werden „zäh“ und taugen nur noch als leckeres Suppenhuhn.

Eines unserer baldigen Projekte ist der Bau von zwei Hühnerweiden, derzeit haben zwei Herden nur einen grossen Stall.  
Vorteil: Niemand klaut unser Geflügel (jede dritte Henne endet als Habicht/ Fuchsfutter )...  
Nachteil: Die Eier sind nicht von glücklichen Freilaufhühnern, sondern aus Balkonhaltung. Vom Grünfutter her gesehen wird unser Geflügel sehr hochwertig ernährt, sie kriegen das Gleiche wie alle Solawimitglieder. Kopfsalat und Petersilie mögen sie am liebsten.

Als Gegengeschenk von unseren Hennen gibt es für jedes Mitglied 6 Eier ☺.

## Nicht eingeladene Gäste

Momentan machen uns zu schaffen: der Rapsglanzkäfer, sitzt auf dem Kohl, vor allem dem Broccoli. Ohne „Bekämpfung“ wäre die Broccoliernte gelaufen.  
Läuse, vor allem bei den dicken Bohnen. Die Marienkäfer geben Ihr Bestes, sie sind auch sehr zahlreich-doch die Läuse sind noch viel zahlreicher...  
Schnecken: das Dauerthema in jedem Garten. Wenn Vegetarier wüssten, wie viele Schnecken für einen einzigen Salat ihr Leben lassen müssen ☺....  
Wir sind derzeit auf der Suche nach im Bioanbau zugelassenen Mitteln.

Herzliche Grüsse aus dem Garten,

dem Hühnerstall

und vom Kaiserhof.