

Frisch vom Freiland in die Kübel kommen in dieser Woche

Mini-Kopfsalat
Eissalat
Radies
Petersilie
Kohlrabi
Dill
Spinat
Zucchini (die Ersten!)

Aktuelles vom Acker

Ihr findet laufend N E U E aktuelle Fotos auf der Homepage – so könnt Ihr Miterleben, was sich so tut im Gemüse. Oder Ihr macht einfach wenn Ihr Euren Gemüsekübel abholt einen Spaziergang durch den Tunnel und am Feld entlang.

Es sieht jede Woche anders aus.

So haben wir nun auch den ersten Freilandsalat-Satz schon abgeerntet. Ihr habt Euch hoffentlich gefreut über die bunten Salate. Die Sorten wechseln laufend, in dieser Woche gibt es zur Abwechslung mal Eissalat.

Die Pflanzen geben ihr Bestes: die Dicken Bohnen sind fertig mit Blüten und setzen Fruchthülsen an, die Erbsen klettern eifrig an ihren Rankgittern und beginnen zu blühen, die ersten Früchte an den Zucchini sind in dieser Woche erntefähig und auch die ersten Tomatenpflanzen tragen schon Früchte - allerdings sind die noch grün, müssen noch wachsen und reifen.

Nicht nur die Pflanzen freuen sich über jeden Tropfen Regen. Auch den Gärtnern gehen dann viele Arbeiten leichter von der Hand. Bei unserem schweren Lehmboden ist Hacken nur am zweiten und dritten Tag nach Regen möglich, weil direkt nach dem Regen der Boden zu matschig ist (dann verklebt das Werkzeug) und wenn es wieder trockener wird wird die oberste Bodenschicht betonhart. Dann können wir mit unseren Handwerkzeugen nichts mehr ausrichten. Hacken ist nicht nur wichtig, damit das Gemüse schön frei von konkurrierendem Wildwuchs steht, sondern auch, dass der Wassertransport innerhalb des Bodens funktioniert. Verkrustet die obere Bodenfläche, kann Wasser aus dem unteren Bodenbereich nicht mehr aufsteigen. Gerade junge Pflanzen mit noch nicht so stark ausgebildetem Wurzelwerk bekommen dann nicht genug Feuchtigkeit.

Produkt-Information: Kohlrabi

Brassica oleracea caulorapa ist seit dem 16. Jahrhundert in Europa bekannt. Er zeichnet sich durch seinen leicht nussigen und sogar etwas süßen Geschmack aus. Es können auch die jungen Blätter verzehrt werden, die wesentlich mehr Mineralstoffe enthalten, als die „Knolle“. Wird der Kohlrabi nicht roh verzehrt, empfiehlt sich Dampfgaren gegenüber dem Kochen in Wasser, da es wesentlich schonender für den Vitamingehalt ist.

Kohlgewächse kommen in vielfältigen Formen in unserer Ernährung vor. Hier auf dem Kaiserhof bauen wir in dieser Saison folgende Arten an: Asia-Greens, Blumenkohl, Broccoli, Chinakohl, Grünkohl, Kale-Sprouts, Kohlrabi, Nero di Toscana, Radies, Rosenkohl, Rotkohl, Rucola, Spitzkohl, Weißkohl, Wirsing.

Die Herkunft der Kohlpflanzen wird nach historischen Aufzeichnungen in Kleinasien sowie an der Atlantikküste vermutet. Diese Pflanzen sind ausgezeichnet an die kalten Temperaturen der nördlichen Hemisphäre angepasst.

Erste Kulturaufzeichnungen zum Kohlanbau sind aus dem antiken Griechenland überliefert, was bedeutet, dass diese Gemüse seit über 2500 Jahren auf dem Speiseplan stehen. Die ursprüngliche Pflanze mit losen Blättern wurde züchterisch bearbeitet, so dass sich verschiedene Wuchsformen entwickelten.

Verschiedene Farben sind seit dem 11. Jahrhundert bekannt.

Kartoffeln

Der Kartoffelkäfer beehrt uns doch noch — wer Käfer absammeln möchte - das geht auch für und zu „jeder Zeit“ - würde uns sehr helfen.

Liebe Grüße

Aus dem Garten und vom Hof