

Frisch vom Freiland in die Kübel kommen in dieser Woche

Zuckerschoten

Frühlingszwiebeln

Petersilie

Dill

Schnittlauch

Eissalat und Romanasalat

Kohlrabi

Zucchini (Costata Romanesco)

Aktuelles vom Acker

„Es wächst“, so höre ich immer mal wieder von Interessierten, die einen Spaziergang am Gemüseacker entlang unternommen haben.

Es wächst auch Einiges in unseren Beeten, das wir nicht hingepflanzt bzw. gesät haben. Damit das nicht überhand nimmt, setzen wir ausschliesslich mechanische Techniken ein: hacken und häufeln und wo es ganz knifflig wird jäten von Hand. Das ist eine anstrengende Arbeit, aber zur Belohnung sieht es danach richtig schön aus. Und das Gemüse wächst auch noch besser.

Auch die Gemüsepflanzen dürfen nicht einfach von selbst wachsen. Die Erbsen, Tomaten und Gurken klettern nicht einfach, sondern wollen an ihren Rankhilfen aufgeleitet werden.

Kulturen, die schon lange stehen weil sie langsam wachsen, benötigen Dünger. Den liefern die Tiere auf dem Hof. Wir kompostieren Kuh- und Pferdemist, bis er gar nicht mehr nach Mist riecht, sondern nach frischer Erde und arbeiten ihn dann in den Ackerboden ein.

Wenn dann alles schön ordentlich ist, mulchen wir mit Futterresten aus Heu und Maissilage. Der Mulch liegt wie ein Teppich auf dem Acker und bewirkt, dass die Erde darunter gut feucht bleibt und nicht so viel Beikraut keimt. Die Bodenorganismen arbeiten diese Mulchschicht langsam ein, so dass sie im Laufe der Saison zu Nährstoff für die Pflanzen wird.

Neues vom Kartoffelacker

Leider sind die Kartoffelkäfer noch immer zahlreich, absammeln hilft, aber trotzdem entwickeln sich natürlich aus den Eiern der nicht „erwishten Eltern“ viele gefräßige Larven, die jetzt auch abgeschüttelt werden müssen. In zwei Wochen können die ersten Frühkartoffeln geerntet werden.

Produkt- Information: Erbsen / Zuckerschoten (Kefen)

Als Ursprungsgebiet der Gemüseerbse (*Pisum sativum*) gilt der östliche Mittelmeerraum sowie Vorder- und Mittelasien bis Tibet. Erbsen gehören zu den ältesten Kulturpflanzen, sie sind bereits durch archäologische Funde in den Siedlungen der früheren Steinzeit nachgewiesen. Da sich Erbsen durch Trocknen haltbar machen lassen, waren sie (wie auch Linsen) ein wichtiges Grundnahrungsmittel der frühen Landwirtschaft betreibenden Völker.

Erbsen lassen sich schon ab Temperaturen um 5 °Cel sius aussäen. Wir unterscheiden drei Gruppen: Palerbsen, deren unreife Samen sich als Gemüse eignen, die reif getrocknet und so aufbewahrt werden können. Markerbsen, die ausschliesslich unreif als Frischgemüse verwendet werden und süsser im Geschmack sind als Palerbsen. Zuckererbse fehlt die Pergamentschicht im Innern der Hülse, wodurch die ganzen unreifen Hülsen mit den kleinen Samenanlagen als Gemüse roh oder gedünstet verzehrt werden können.

Erbsen sind reich an Kalium und Phosphor sowie an den Vitaminen der B-Gruppe und Kohlenhydraten (12,3 %). Sie enthalten aber auch besonders hochwertiges Protein (6,6 %) und Ballaststoffe (4,3%). Der Gehalt an Kohlenhydraten steigt durch die Reifung auf 42%, das Protein auf 23 %.

Kalb Tamara hat sich das Bein gebrochen

Jedes Jahr ziehen wir etwa 12 weibliche Kälbchen auf, die dann mit drei Jahren zu Milchkühen werden. Unsere Kleine ist durch das Fressgitter hindurch geklettert, und mit dem Hinterbein so unglücklich hängen geblieben (20 mal geht es gut) dass wir sie töten mussten. Zum Glück haben wir einen netten Metzger gefunden, der sich gleich die Zeit genommen hat (das ist schon lange nicht mehr selbstverständlich, die meisten Schlachthöfe nehmen solche „Notfalltiere“ nicht mehr an, so dass man sie töten und entsorgen muss).

Wir verkaufen Kalbfleisch ab dem 23. Juni.

Kartoffelfest am 30. Juni 18

Mit Ernten helfen ab 10.00 Uhr, Gartenführungen, Ponyreiten und grillen ab etwa 12.00 Uhr mit Fleisch, Gemüse und Salaten vom Hof.

Wir suchen noch Helfer für den Elektrogrill und zum Salate machen.

Herzliche Grüsse

aus dem Garten, den Ställen und dem Hof