



Die Salatwaschmaschine, eine Feldsalat-Pause und eine Sauerkraut-Aktion

Liebe Ernteteilende,

ihr könnt euch vielleicht noch an die Maschine zum Waschen von Gemüse (v.a. Salaten) erinnern, die wir im letzten Jahr kaufen wollten. Das haben wir tatsächlich getan - es handelt sich um eine Gebrauchmaschine, die wir von einem anderen Gemüsebaubetrieb abgekauft haben.

Wie funktioniert sie und wofür ist sie gut?

Auf dem Bild unten seht ihr sie in Aktion: Auf der rechten Seite ist ein Becken, das mit Wasser gefüllt ist, das mit Hilfe von Luft zum Blubbern gebracht wird - wie in einem Whirlpool. Die Gemüseboxen werden mit zwei angetriebenen Kettenbändern durch dieses Blubberbecken von rechts nach links geführt. An der Stelle, an der sie rauskommen, sind Düsen angebracht, die das Gemüse nochmals mit Frischwasser abspritzen. Dann folgt ein Rollenband, auf dem wir die Boxen weiterführen können, mit feuchten Tüchern abdecken können und von dort stellen wir sie letztendlich auf Paletten.





Dadurch wird ein körperlich und zeitlich intensiver Arbeitsschritt ersetzt: Vorher haben wir alle Gemüseboxen mehrmals von Hand in ein Wasserbecken getunkt, auf einen Tisch gestellt und abgespritzt. Das ging mit der Zeit ziemlich auf den Rücken. Auf dem Bild links seht ihr, wie das aussah. Auch der Zeitaufwand ist deutlich geringer durch die neue Maschine: Wir waschen jetzt 160 Kisten in 19 Minuten mit 5 Personen (letztens haben wir es auch in 11 min geschafft), während wir vorher zu dritt für die gleiche Menge 1 - 1,5 h gebraucht haben. D.h. wir brauchen etwa die Hälfte der Zeit. Ihr seht also, wir sind begeistert und denken, dass die Investition sich gelohnt hat.

Sauerkrautaktion

Nach einigen Tests ist es nun so weit: Wir wollen in größeren Mengen für den Verkauf und die Solawi unser eigenes Sauerkraut herstellen. Die gemeinsame Aktion mit der Solawi hat uns überzeugt, dass wir das können und wir haben noch etwa 2 Tonnen Filderkraut im Kühlhaus, die verarbeitet werden wollen.

Daher wollen wir euch gerne zu einer Sauerkraut-Aktion am kommenden Dienstag, den 03.02. einladen, bei der wir gemeinsam eine große Menge produzieren. Gebraucht werden 4-5 Leute ab 9 Uhr, meldet euch bitte entweder per Mail, Signal-Nachricht oder persönlich am Donnerstag bei mir an. Vielen Dank im Voraus!

Ernteaussgabe KW 5

Diese Woche macht der Feldsalat tatsächlich eine Pause! Wir müssen warten, bis der nächste Satz groß genug ist und konnten wegen einer Krankheit weniger lange von dem letzten Satz ernten. Auch der Postelein ist gerade am Nachwachsen. Wir haben stattdessen wieder mal Rote Bete eingeplant, aus der kann man ja auch einen Salat machen.. Außerdem enthält der Anteil fast alles, was das Lager noch zu bieten hat: Pastinaken, Sellerie, Möhren, Wirsing, Äpfel...

Im Brotanteil gibt es diese Woche **Brötchen**, im glutenfreien Brotanteil ebenfalls.

Im kleinen Ernteanteil ist diese Woche...

- 300g Möhren
- 300g Pastinaken
- 300g Rote Bete
- 1 Wirsing
- 1 Sellerie
- 3 Äpfel
- Zwiebeln zur freien Entnahme
- 2.Wahl-Möhren zur freien Entnahme





Im großen Ernteanteil ist diese Woche...

- 600g Möhren
- 600g Pastinaken
- 600g Rote Bete
- 1 Wirsing
- 1 Sellerie
- 5 Äpfel
- Zwiebeln zur freien Entnahme
- 2.Wahl-Möhren zur freien Entnahme

Liebe Grüße und bis dann!

Florina und das Solawi-Team

