



Aufräumen, hegen und pflegen und das Solawi-Sommerfest

Liebe Ernteteilende,

Zu Beginn eine Erinnerung: Am **Sonntag, den 24.08.** findet unser **Solawi-Sommerfest** statt. Wir freuen uns drauf und hoffen, dass viele von euch kommen können! Wir haben nun mit der Planung begonnen und möchten euch ein Update geben.

Zur Verpflegung: Wir werden von uns aus einen Teil des Essens stellen und würden jeden von euch bitten, eine Kleinigkeit für das Buffet mitzubringen. Was genau, werden wir noch in den nächsten Wochen bekannt geben.

Zum Ablauf: Beginn ist 15 Uhr und wir können bis zum Abend zusammensein. Abgesehen vom gemeinsamen Essen haben wir an eine offene Bühne gedacht - d.h. dass ihr einen Beitrag anmelden könnt, den ihr, wenn wir dann alle beim Lagerfeuer zusammensitzen, vortragen könnt. Es kann ein musikalischer Beitrag sein, aber auch ein Gedicht, eine schöne Gruppenaktivität oder was auch immer euch einfällt, von dem ihr denkt, dass es zu einem aufbauenden Beisammensein beiträgt.

Auch die Kinder sind natürlich zum Sommerfest herzlich eingeladen und wir bieten eine Kinderspielgruppe mit verschiedenen Aktivitäten an.

Wichtig: **Meldet euch (mit Kindern)** unter der Mailadresse **kontakt@solawi-dickendorf.de** zum Sommerfest **an**. Wenn ihr einen Beitrag mitbringt, meldet ihn bitte auch per Mail bei uns an.

Nun zurück zur Tagesordnung :). Unsere Zwiebeln entwickeln sich prächtig, wie ihr auf dem Titelbild sehen könnt. Nachdem wir sie diese Woche nochmal durchgejätet haben, bestimmt noch prächtiger. Auch die Möhren haben am Sonntag nochmal einen groben Jätedurchgang bekommen, jetzt bleibt nur noch die Rote Bete übrig, die wiedermal im Unkraut untergeht. Die Fläche, auf der sie steht, war ziemlich belastet mit Unkrautsamen. Deshalb haben wir vorher ein falsches Saatbeet gemacht, was bedeutet, dass man eine Fläche bearbeitet und so die Unkrautsamen zur Keimung anregt, um dann kurz vor der Aussaat der Kultur nochmal zu bearbeiten und das gekeimte Unkraut abzutöten. So wird schon einiges des Samenpotenzials abgewendet. Allerdings hat das wohl nicht ausgereicht. Zudem kann man das Unkraut bei der Roten Bete nach der Aussaat nicht abflammen, weil die Rote Bete, anders als die Möhren, genauso schnell keimt wie das Unkraut. Nächstes Jahr werden wir wohl versuchen, eine Fläche mit geringerem Unkrautdruck auszusuchen.



Fleißig wart ihr außerdem bei der letzten Ackerführung: Wir haben zusammen die Maschinenhalle durchgefegt, die Blumen gejätet und Gurken geerntet, bevor und nachdem wir zusammen über die Felder gegangen sind. Die **nächste Ackerführung** findet am **Freitag, den 26. September** um 16 Uhr statt.



Heute steht alles im Zeichen der Feldtagsvorbereitung. Morgen am Dienstag und nächste Woche Dienstag haben wir jeweils einen Feldtag, zu dem uns Landwirte besuchen und wir uns über das Mulchsystem austauschen, wir unsere Erfahrungen aus dem letzten Jahr berichten und gemeinsam die Felder besichtigen. Diese Veranstaltungen sind für uns ein wichtiger Teil unserer Arbeit, der uns viel Freude bereitet und aus dem immer wieder neue Ideen entstehen.

Spinnmilben und Raubmilben

Ein fachlicher Exkurs von Jonathan aus dem Gewächshaus:

In den vergangenen Wochen haben sich die Spinnmilben bei uns in den Gurken und Auberginen breitgemacht. Spinnmilben sind etwa 0,5 mm groß und treten meist an der Blattunterseite auf. Erkennbar ist dies an kleinen hellen Punkten auf den Blättern. Zu Beginn sind hiervon nur wenige zu sehen. Später spinnen sie das ganze Blatt und letztlich die ganze Pflanze ein. Am besten können sie sich bei hohen Temperaturen und niedriger Luftfeuchte vermehren.

Um den Befall zu stoppen, haben wir zwei Arten an Raubmilben bestellt: Phytoseiulus persimilis und Amblyseius californicus.

Phytoseiulus.p, das kleine rote Insekt auf dem Bild, ernährt sich ausschließlich von Spinnmilben. Durch ihre kurze Lebenszeit von 7-8 Tagen, vermehrt sie sich bei 25 °C fast doppelt so schnell wie die Spinnmilben. Außerdem verbreitet sie sich durch ihre hohe Beweglichkeit sehr schnell im Bestand.

Amblyseius c. ist besser an warmes trockenes Klima angepasst. Dadurch, dass sie sich auch von anderen Milben sowie Blütenpollen ernährt, bleibt sie, auch wenn nur noch wenige Spinnmilben vorhanden sind, in den Gurken und Auberginen und verhindert somit eine weitere Ausbreitung.

Die auf Bohnenblättern gelieferten Nützlinge (siehe Bild) wurden abends ausgebracht. Von dort wandern sie dann auf die Pflanze, ernähren sich von den Spinnmilben und sorgen für gesunde Pflanzen.



Ernteaussgabe KW 31

Diese Woche gibt es Palmkohl. Er ist eng verwandt mit dem Grünkohl, aber nicht frosthart und zarter in der Konsistenz und milder im Geschmack. Er schmeckt sehr lecker in Nudelgerichten, mit Knoblauch und Olivenöl angedünstet. Neben sommerlichem Fruchtgemüse wie Zucchini und Tomaten gibt es außerdem wieder Dill, bei dem jetzt die Sommerpause vorbei ist. Möhren sind wieder zur freien Entnahme da.

Im Brotanteil sind diese Woche **Brötchen** (Khorasan mit und ohne Saaten sowie Mehrkornbrötchen) und im glutenfreien Anteil **Buchweizen- und Hirsebrötchen**.

Im kleinen Ernteanteil ist diese Woche...

- 1 Bund Dill
- 1 Salat
- 600 g Cherrytomaten
- 1 Gurke
- 1 Zucchini
- 150 g Palmkohl
- Möhren freie Entnahme
- Blumen zum selbst pflücken



Im großen Ernteanteil ist diese Woche...

- 1 Bund Dill
- 2 Salate
- 600 g Cherrytomaten
- 2 Gurken
- 2 Zucchini
- 300 g Palmkohl
- Möhren freie Entnahme
- Blumen zum selbst pflücken

PS: Die Holunderbeeren sind wahrscheinlich in 2-3 Wochen reif und können dann von euch geerntet werden!

Liebe Grüße und bis dann!

Florina und das Solawi-Team

