



Tomaten und herbstliche Temperaturen

Liebe Ernteteilende,

wie ihr auf dem Titelbild sehen könnt, geht die Tomatenernte jetzt richtig los! Heut haben wir das erste Mal 400 kg an einem Erntetag geerntet. Alle Pflanzen hängen jetzt ziemlich voll. Mit den angekündigten warmen Tagen wird es nicht weniger werden und wir können uns bald auch auf die ersten roten Paprika freuen.

Abgesehen davon geht natürlich auch das Jäten weiter. Erfreulicherweise haben wir festgestellt, dass man großem Unkrautdruck auch die Motorsense ein geeignetes Werkzeug ist... :D Die Rote Bete kann sich jetzt auf jeden Fall wieder eher sehen lassen. Aktuell sind wir an dem Möhren-Versuch dran. Die Variante ohne Mulch ist auf jeden Fall ein recht grüner Teppich geworden. Zu viert haben wir für eine Parzelle ohne Mulch 58min gebraucht (nur in der Sähreihe, dazwischen werden wir maschinell hacken), für eine Parzelle mit Mulch 20min.



Der Feldtag letzte Woche war übrigens sehr schön. Es war eine Gruppe von 18 Landwirten aus Österreich da, unter anderem ein langjähriger Freund, der auch schon seit 2013 mit Mulch arbeitet. Die Zeit reicht nie aus, um alle Themen durchzusprechen, die auf der Agenda stehen, aber das ist ja auch eigentlich ein gutes Zeichen.

Morgen steht unser normaler Feldtag an, den wir jedes Jahr haben. Bis jetzt haben sich 35 Leute angemeldet.



Ernteaussgabe KW 32

Diese Woche gibt es Pak Choi. Er ist lecker in asiatischen Gerichten wie bpsw. eine Ramen-Suppe. Außerdem werdet ihr Anteil an der reichen Tomatenernte haben. Im Brotanteil sind diese Woche ein **Dreikornbrot** und im glutenfreien Anteil ein **Reisbrot**.

Im kleinen Ernteanteil ist diese Woche...

- 1 Bund Petersilie
- 1 Salat
- 800 g Tomaten
- 1 Gurke
- 1 Aubergine
- 1 Pak Choi
- 1 Bund Rote Bete mit Grün
- Blumen zum selbst pflücken



Im großen Ernteanteil ist diese Woche...

- 1 Bund Petersilie
- 2 Salate
- 1,2 kg Tomaten
- 2 Gurken
- 1 Aubergine
- 1 Pak Choi
- 1 Bund Rote Bete
- 1 Fenchel
- Blumen zum selbst pflücken



Liebe Grüße und bis dann!

Florina und das Solawi-Team

