



## Salatpflanzung und Zwiebeleinlagerung

Liebe Ernteteilende,

im Gewächshaus wurden nun auf den ehemaligen Gurken-Beeten Salate und Kräuter gepflanzt. Sie werden in etwa zwei Monaten bereit zur Ernte sein und unsere Salatsaison verlängern, wenn es draußen schon zu kalt für Salat ist. Um den Platz richtig ausnutzen zu können, pflanzen wir im Gewächshaus von Hand, denn der Traktor und die Pflanzmaschine wäre zu sperrig. Platzausnutzung ist im Gewächshaus noch wichtiger als im Freiland, weil die Flächenkosten natürlich immens höher sind.

Von der Zwiebeltrocknung habe ich euch ja kürzlich im Rundbrief erzählt. Die ersten Zwiebeln sind jetzt trocken genug, um im Kühlhaus eingelagert zu werden, wo sie von nun an langsam von der aktuellen Temperatur (15 °C) bis auf 1 °C runtergekühlt werden. Dabei wird die Temperatur jeden Tag um ein halbes Grad verringert. Dadurch verhindern wir, dass die relative Luftfeuchtigkeit zu stark ansteigt, denn Zwiebeln müssen trocken bei maximal 75 % relativer Luftfeuchtigkeit lagern. Die Zwiebeln werden zusätzlich dazu im Kühlhaus zwangsbelüftet, indem sie in Kisten gelagert werden, die an den Seiten geschlossen und unten luftdurchlässig sind, um einen gezielten Luftstrom durch die Zwiebeln durch zu erzeugen.



Die ander Hälfte der Zwiebeln hatte ja keine Zeit für die Feldtrocknung, weil es geregnet hat und mussten diesen Schritt deshalb auf dem Hallenboden nachholen. Jetzt sind sie bereit für die Nachtrocknung mit Heizung und Gebläse, bevor sie schließlich in die trockene Kühlung kommen.



## Ernteaussgabe KW 38

Diese Woche gibt es sehr schönen Zuckermais im Anteil, cool, oder? Außerdem Spitzpaprika, weil wir davon gerade überschwemmt werden. Und den ersten Endiviensalat, ein Prachtexemplar.

Im Brotanteil ist diese Woche ein **Khorasanbrot** und im glutenfreien Anteil ein **Reisbrot**. Außerdem gibt es diese Woche wieder Honig und Leinöl.

Im kleinen Ernteanteil ist diese Woche...

- 1 Endiviensalat
- 1 Bund Petersilie
- 400 g Tomaten
- 2 Zuckermais
- 3 Spitzpaprikas
- 300 g Möhren
- 300 -400 g Zwiebeln
- Blumen zum selbst pflücken



Im großen Ernteanteil ist diese Woche...

- 1 Endiviensalat
- 1 Bund Petersilie
- 600 g Tomaten
- 4 Zuckermais
- 5 Spitzpaprikas
- 600 g Möhren
- 500 - 600 g Zwiebeln
- Blumen zum selbst pflücken

Liebe Grüße und bis dann!

Florina und das Solawi-Team

