



Von grünen Kürbissen, lockeren Böden und Apfelsaft

Liebe Ernteteilende,

letzte Woche haben wir den restlichen Kürbis ins Lager geholt. Wie manche von euch schon von den Ackerführungen wissen, haben wir orangenen und grünen Hokkaido angebaut. Grund dafür ist, dass der grüne Hokkaido viel länger lagerfähig ist als der orangene. Während dieser nur bis Ende Dezember gelagert werden kann, können wir den grünen bis in den Februar hinein lagern, in punkto Geschmack wiederum steht er dem orangenen Hokkaido in nichts nach. Für eine gute Lagerfähigkeit muss Kürbis allerdings trocken sein, weshalb wir ihn nun, nachdem er in unserer Bürstenwaschmaschine vorsichtig gereinigt wurde, zum trocknen für 2 bis 3 Tage an die Zwiebeltrocknung angeschlossen haben.

Ansonsten hält der Herbst nun wirklich Einzug und die Sommerkulturen gehen alle ihrem Ende entgegen. Draußen auf dem Acker gibt es nun kaum noch Sommersalate oder Kräuter, dafür immer mehr Kohl. Im Gewächshaus mussten nun auch die letzten Gurken weichen, hier werden wir bald Feldsalat pflanzen.



Spannendes gibt es von unserer maschinellen Ausstattung zu berichten. Zur Grundlage für einen krümeligen und lockeren Boden gehört (wie in der Ackerführung besprochen) neben den Wurzeln auch die mechanische Lockerung des Bodens, um Verdichtungen aufzubrechen und den Wurzeln den Weg freizumachen, um in tiefere Schichten vordringen zu können und den Boden dort zu stabilisieren. Dafür hat unsere Werkstatt nun einen Tiefenlockerer für uns gebaut, der wesentlich stabiler ist und bessere Arbeit macht als unser altes Gerät, das sich an manch einem großen Stein den Rahmen verbogen hat. Durch Scheibenseche (flache runde Scheiben), die vor den Lockerungsscharen laufen, wird der Boden "aufgeschnitten" und der Lockerer kann in den Boden eindringen, ohne Bodenschichten miteinander zu vermischen und das

Bodengefüge durcheinander zu bringen.
Darüber freuen wir uns sehr!

Mobile Apfelsaftpresse kommt nach Dickendorf

Am **Donnerstag, den 09.10.** kommt Marthas Mobile Mosterei zu uns auf den Hof. Alle sind herzlich eingeladen, Äpfel mitzubringen und daraus eigenen Apfelsaft pressen zu lassen. Der Apfelsaft wird entweder pasteurisiert und in Bag in Box oder frisch in selbst mitgebrachte Gefäße abgefüllt. Der Preis für den pasteurisierten Apfelsaft ist 5,00 € pro 5l-Box und 0,40€/l für frischen Saft. Bei 50 kg Obst ist mit ca. 30l Saftausbeute zu rechnen. Wichtig ist, dass die Äpfel suber und reif sind und faulige vorher aussortiert wurden.

Ernteaussgabe KW 40

Diese Woche gibt es viel Grünzeug im Anteil :) Der erste Grünkohl, außerdem ein Endiviensalat, von dem wir gerade sehr viel haben. Ein Highlight: Zuckermais!
Im Brotanteil ist diese Woche ein **Dreikornbrot** und im glutenfreien Anteil ein **Reisbrot**.

Im kleinen Ernteanteil ist diese Woche...

- 300g Grünkohl
- 300g Tomaten
- 1 Fenchel
- 1 Endiviensalat
- 1 Brokkoli oder Romanesco
- 2 Zuckermais
- 1 Aubergine
- 300-400g Zwiebeln



Im großen Ernteanteil ist diese Woche...

- 600g Grünkohl
- 300g Tomaten
- 3 Fenchel
- 1 Endiviensalat
- 2 Brokkoli oder Romanesco
- 3 Zuckermais
- 1 Aubergine
- 500-600g Zwiebeln

Liebe Grüße und bis dann!

Florina und das Solawi-Team

