



Ein wichtiger Punkt im Jahr: Die Zwischenfruchtaussaat

Liebe Ernteteilende,

letzte Woche haben wir unsere Winterzwischenfrüchte ausgesät. Zwischenfrüchte sind Kulturen, die zeitlich zwischen den Gemüsekulturen auf dem Feld wachsen. In unserem Fall sind das meist Getreide wie Grünroggen oder Triticale in Mischung mit Leguminosen wie Wicke, weil diese Sorten über Winter nicht abfrieren und bis Mai genügend Biomasse für den Mulch produzieren. Hier legen wir Grundlagen für das nächste Jahr: Vor der Zwischenfruchtaussaat kommt die Bodenbearbeitung. Mit dem Tiefenlockerer lockern wir den Boden und mit dem Grubber minimieren wir Wurzelunkräuter. Dieser aufgelockerte Boden wird dann von den Wurzeln der Zwischenfrüchte über den Winter stabilisiert und durch die Mikroorganismen um die Wurzeln herum "**lebend verbaut**". Unter der sogenannten "**Lebendverbauung**" versteht man, dass die Mikroorganismen, also beispielsweise Bakterienstämme, die im Boden angesiedelt sind, durch ihre schleimartigen Ausscheidungen und sonstigen Zersetzungsprodukte insbesondere nach ihrem Absterben das Bodengefüge elastisch zusammenhalten und zu stabilen Krümeln (siehe Bild) verbauen. Nachgewiesenerweise sorgt diese Lebendverbauung dafür, dass der Boden der verschlammenden Wirkung von Wasser besser standhält, also weniger Erosion stattfindet. Diese Mikroorganismen brauchen Nahrung, um ihren Job zu tun. Die Pflanzen scheiden bis zu 50% der Photosyntheseprodukte (Zucker und Aminosäuren) in Form von Exsudaten über die Wurzeln aus und das ist eine wichtige Nahrungsquelle für Mikroorganismen. Da die Zwischenfrüchte so dicht stehen (500-600 Pflanzen/m²) und deshalb den Boden viel intensiver durchwurzeln als die Gemüsekulturen, steht den Mikroorganismen besonders viel Nahrung zur Verfügung. Auch müssen die Mikroorganismen geschützt werden, zum einen vor Hitze, zum anderen vor Austrocknung oder Regenschlag. Auch dafür ist die Zwischenfrucht und eine Mulchschicht wichtig.



Außerdem liefern uns die Zwischenfrüchte die Biomasse, die wir zur Herstellung der Mulchschicht im nächsten Frühjahr brauchen. Wenn wir die Bedingungen jetzt gut legen, also einen möglichst gleichmäßigen und unkrautfreien Saataufgang hinbekommen, können wir im nächsten Jahr ohne Bodenbearbeitung, also ohne die über den Winter geschaffene Lebendverbauung zu stören, direkt in die runtergeschlegelte Zwischenfrucht reimpflanzen. Dazu aber im nächsten Jahr mehr.

Bei der Zwischenfruchtaussaat haben wir gleichzeitig Kalk ausgebracht. Unsere Böden hier sind natürlicherweise recht sauer mit einem pH-Wert von 4,5. Saure Böden fördern Krankheiten, z.B. Kohlhernie und machen Nährstoffe aus dem Boden für die Pflanzen schlecht verfügbar. Kalk ist auch wichtig für Humusaufbau und für den oben erklärten Bau von stabilen Bodenaggregaten. Wir streben einen pH-Wert von 6,5 an, was wir auf den meisten Flächen über die Jahre erreicht haben. Dieser Zustand muss allerdings aufrechterhalten werden.



Ansonsten wurde noch der letzte Satz Feldsalat im Freiland gepflanzt. Ab jetzt geht es im Gewächshaus weiter.

Auch bei den Lagerernten ging es voran: Wir haben den Winterkohlrabi (Superschmelz), eine lagerfähige Kohlrabisorte, abgeerntet. Bald werdet ihr davon auch etwas in eurem Anteil sehen.



Hier könnt ihr mal sehen, mit welchen Brocken wir uns regelmäßig auseinandersetzen müssen, weil sie beim Tiefenlockern zum Vorschein kommen. Diese Basaltsteine sind wohl vor langer Zeit mal bei Vulkanausbrüchen durch die Gegend geflogen und hier in Elkenroth (damals gab es Elkenroth natürlich noch nicht) gelandet.

Ernteaussgabe KW 41

Diese Woche gibt es Äpfel aus unseren Agroforststreifen! Es ist das erste Jahr, das wir eine nennenswerte Menge von den Bäumen ernten können, sie wurde ja auch erst 2020 gepflanzt. Außerdem brauchen wir die Pastinaken vom letzten Jahr auf, die sich hervorragend in der Kühlung gehalten haben, bevor wir die neuen ernten. Ich hoffe, ihr kommt mit dem Verwerten des Endiviensalates noch hinterher, wir haben gerade so viel...

Da wir die Brotroutine aufgrund eines Fehlers letzte Woche verlassen haben, gibt es diese Woche außerplanmäßig **zwei Emmerbrote**, im glutenfreien Anteil wie gewohnt ein **Kornkraftwerk**.

Im kleinen Ernteanteil ist diese Woche...

- 400g Pastinaken
- 400g Rote Bete
- 1 Kürbis
- 1 Endiviensalat
- 1 Wirsing
- 1 Stange Porree
- 3-5 Stk Äpfel
- 300-400g Zwiebeln



Im großen Ernteanteil ist diese Woche...

- 800g Pastinaken
- 800g Rote Bete
- 1 Kürbis
- 1 Endiviensalat
- 1 Wirsing
- 3 Stangen Porree
- 6-8 Stk Äpfel
- 500-600g Zwiebeln

Liebe Grüße und bis dann!

Florina und das Solawi-Team

