



Alle Ernten drin, die Kühlhäuser sind rappellvoll!

Liebe Ernteteilende,

letzte Woche stand alles im Zeichen der Lagerernten. Es begann schon am Montag mit der Ernte des Filderkrauts, und ging dann weiter mit der Möhrenernte, die uns noch bis zum Sonntag beschäftigt hat. Am Donnerstag lief dann parallel die Ernte des Rot- und Weißkohls in Bad Marienberg und nach den Möhren am Sonntagnachmittag und Montag kamen dann die Pastinaken und der Knollensellerie. Jetzt sind wir natürlich sehr froh, dass dieser große Batzen geschafft ist, und können uns bei einigen Kulturen über gute Erträge freuen.

An dieser Stelle möchten wir uns nochmal ganz herzlich für eure Mithilfe bedanken, ohne die wir das nicht geschafft hätten!



Aber jetzt der Reihe nach: Das Filderkraut, das wir am Montag geerntet haben, ist dieses Jahr bombastisch geworden. 220 % des Zielertrags haben wir erreicht und insgesamt 5,1 t geerntet. Davon sind 2,7 t große Köpfe über 4 kg, die sich eigentlich nur für die Verarbeitung eignen. Wir haben vor, auch als Solawi eine Sauerkraut-Aktion zu machen. Wenn jemand von euch Erfahrung damit hat, kann er/sie sich sehr gerne bei mir melden, für uns selbst ist das nämlich Neuland.

Warum das Filderkraut so gut geworden ist, ist nicht ganz klar. Allerdings sind die ganzen Kulturen auf diesem Feld in diesem Jahr gut geworden - der Romanesco beispielsweise oder der Wirsing. Eine Vermutung: Wir haben im letzten Jahr kein Gemüse auf der Fläche angebaut, sondern sie durch Bodenbearbeitung und Zwischenfrüchte wieder in Schuss bringen wollen. Es scheint, als hätte sich das ausgezahlt!

Der Rot- und Weißkohl hat zusammen etwa 50% des Zielertrags erreicht, es sind etwa 4,5 t Rotkohl und 1,5 t Weißkohl geworden. Die Köpfe sind allerdings sehr schön und insgesamt ist es deutlich besser gelaufen als im letzten Jahr. Durch Abdeckung mit einem Insektenschutznetz haben wir weniger Fraßschaden durch den Kohlweißling und die Fläche war schon etwas besser in Schuss, was Unkräuter anging, als die, auf der der Kohl im letzten Jahr stand. Der Rotkohl zu Weihnachten ist also gesichert :)



Auf der Möhrenernte lag natürlich das Hauptaugenmerk in der letzten Woche. Möhren sind für uns eine wichtige Kultur und auch die momentan innovativste Kultur, denn in eine Mulchschicht Feinsämereien zu säen, ist eher gewagt und wird unseres Wissens nach auch nirgendwo sonst praktiziert. Deshalb müssen wir hier Pionierarbeit leisten und jedes Jahr weiter an dem Anbausystem basteln. Das bringt natürlich auch immer ein wenig Bangen mit sich, wie es wohl dieses Jahr geworden ist. Wir haben von den 6300 m² Fläche insgesamt 25,2 t Möhren holen können. Das entspricht 50% des Zielertrags. Damit können wir durchaus zufrieden sein und können schlussfolgern, dass wir weiter Energie in die Weiterentwicklung des Anbausystems stecken können.

Worüber wir auf jeden Fall schon nachgrübeln, ist, wie wir die Fläche unkrautfreier und vor allem freier von Gras vorbereiten können. Denn das macht einfach Probleme, vor allem bei der Ernte. In manchen Reihen ist uns alle paar Meter der Klemmbandroder verstopft, weil die Klemmbänder die dicken Grassoden mit aufgenommen haben und die Messer damit nicht zurechtkamen.

Wie die Sortierung der Möhren ist, werden wir nun in den nächsten Wochen rausfinden, wenn wir regelmäßig Möhren waschen - wir halten euch auf dem Laufenden.

Die Pastinakenernte lief super, auch mit dem Klemmbandroder, weil hier kaum Unkraut stand. Wir konnten auch einen guten Ertrag von knapp 80% des Zielertrags und insgesamt 2,7 t einfahren.

Beim Knollensellerie mussten wir dann die maschinelle Ernte aufgeben und haben den Rest am Montag von Hand rausgeschnitten. Der stand auf der gleichen Fläche wie die Möhren, auf zwei eher problematischen Beeten und ist noch viel mehr im Unkraut untergegangen, obwohl wir zwei Mal gejätet haben. Hier haben wir nur etwa 35% des Zielertrags erreichen können, was insgesamt trotzdem 1,6 t geworden sind. Es ist trotzdem



genug geworden, damit wir euch den geplanten Sellerie geben können.

Danach haben Johannes und Daniel noch die abgeernteten Flächen gelockert, gegrubbert und Zwischenfrüchte eingesät. Dann hat es angefangen zu regnen, das Timing hat also perfekt gepasst.

Zielertrag, was ist das eigentlich?

Ich habe hier sehr oft vom sogenannten "Zielertrag" gesprochen. Aber wie kommt der zustande und wer setzt dieses Ziel eigentlich?

Eigentlich ist es nicht so geheimnisvoll. Wir haben uns diese Erträge mehr oder weniger ausgedacht, haben uns dabei meistens an konventionellen Erträgen orientiert. Es sind top Erträge, von denen wir aber denken, dass wir sie erreichen könnten und es auch in manchen Fällen tun. Wir passen sie nach oben oder unten an, wenn wir merken, was realistisch ist. Uns dienen sie in der Planung einfach als Orientierung und Bewertungstool.



Der Platz in den Kühlhäusern hat gerade so ausgereicht dieses Jahr. Sie sind alle voll bis zur Tür.

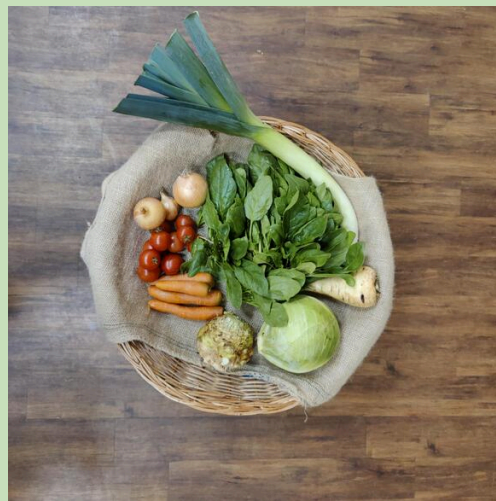
Ernteausgabe KW 43

Diese Woche haben wir von allen Ernten ein bisschen in den Anteil getan, also ist alles 100% neue Ernte! Außerdem gibt es noch frischen Spinat und auch noch Tomaten, von denen wir nach wie vor trotz der kühlen Temperaturen regelmäßig ernten können.

Diese Woche gibt es im Brotanteil ein **Dinkelsaatenbrot**, im glutenfreien Brotanteil ein **Kornkraftwerk**.

Im kleinen Ernteanteil ist diese Woche...

- 300g Möhren
- 400g Spinat
- 1 Weißkohl
- 1 Knollensellerie
- 300g Pastinaken
- 1 Stange Porree
- 500g Tomaten
- Zwiebeln zur freien Entnahme
- 2.Wahl-Möhren zur freien Entnahme



Im großen Ernteanteil ist diese Woche...

- 700g Möhren
- 600g Spinat
- 1 Weißkohl
- 1 Knollensellerie
- 1 Endiviensalat
- 500g Pastinaken
- 1 Stange Porree
- 800g Tomaten
- Zwiebeln zur freien Entnahme
- 2.Wahl-Möhren zur freien Entnahme

Liebe Grüße und bis dann!

Florina und das Solawi-Team

