



## Liebe Gemüse-Freund\*innen,

es hat uns gut getan, in den Sommerferien für ein paar Wochen „weg zu sein“, einfach in den Tag hinein zu leben, viel draußen zu sein, Sonnenlicht und Bewegung zu genießen. Aber wie schafft man es, dieses schöne Gefühl von Gesundheit und Verbundenheit mit der Natur auch im Alltag zu spüren?

Unser Tipp: Auf unseren Solawi-Acker gehen, entweder zum Ernten, Helfen oder einfach zum Stöbern und Verweilen. Die Verwandlung von Sommer zum Herbst sehen, riechen, tasten - und nach der Ausgabe auch lecker schmecken! Ein Vorgeschmack auf das, was kommt, könnt ihr hier schon mal bekommen.

Viel Vergnügen beim Lesen!

Wanda und Eran



## Frisch vom Acker

- von Annette Rinnebach, für die Acker-AG -

### Auf in die nächste Runde!

Nachdem so langsam alle wieder aus der Sommerpause zurück sind, kann gesagt werden, dass der Ernteanteil wieder einmal sehr vielfältig war. Und obwohl viel über Regen oder die Temperatur geredet wurde, hatten wir bis jetzt eine tolle Ernte! Insbesondere die Auberginen. Auch die Gurken und Tomaten haben der Braunfäule erfolgreich die Stirn geboten. Ein großes Dankeschön an die Gärtnerinnen, die die Pflanzen mit raffinierten Tricks unterstützt haben!



Das Ende des Sommers leitet stets das Saftmobil von den Brauers aus Königsbach-Stein ein. Dieses Jahr gab es nicht so viele Äpfel und so war die gesamte Aktion schon am Nachmittag beendet. Insgesamt war es eine runde Sache, denn der Trester unserer Äpfel wurde wieder in den natürlichen Kreislauf zurückgeführt - unter die Apfelbäume. Der restliche Trester hat den Kompost bereichert.





## Was kommt im Oktober?

In diesem Monat werden die Tunnel frei gemacht für die Wintersalate. Es sollen Feldsalat, Postelein und eine Babyleaf-Mischung einziehen, die dann ab Januar geerntet werden können. Außerdem stehen 10 kg Winterknoblauch zum Stecken bereit.

Nun beginnt die Kohlzeit. Schaut man über die Äcker, sieht man es deutlich, Caro raunte mir das Wort „Kohlschwemme“ zu. Aber es wird spannend, denn natürlich gedeihen sehr verschiedene Kohlsorten auf dem Acker. Geerntet werden bald die Grünkohlsorte Nero di Toscana, die nicht winterhart ist und das erste Filderkraut, welches wir auch Spitzkohl nennen und das optimal zu Sauerkraut verarbeitet werden kann. Dazu wird es eine Aktion geben, achtet bitte auf den Aufruf im Forum.

Im Laufe des Herbst und Winters werden wir noch Rodyna und Granat, die beiden Rotkohlsorten kennen lernen, ebenso die Lerchenzungen und den Westländer Winter – unsere hübschen Grünkohlsorten, den Wirsing und den Weißkohl mit dem Namen Dottenfelder Dauer.



„Filderkraut“



„Nero di Toscana“



„Dottenfelder Dauer“



„Granat“