



Liebe Gemüse-Freund*innen,

das Kalenderjahr 2021 neigt sich dem Ende zu und auf dem Acker wird es langsam winterlich. Die Aktivität verlagert sich zunehmend von „draußen“ nach „drinnen“. Empfindliche Kulturen werden mit weißem Vlies geschützt. Für besondere Beete wird Vlies sogar maßgeschneidert – Danke an die tüchtigen Heinzelmännchen bzw. -frauen :-)

Ein alter Spruch verheißt uns: „Ein Ende ist immer der Anfang von etwas Neuem“. Wenn das Kalenderjahr sich dem Ende zuneigt, was fängt wohl an und wie wird es anders in unserer Solawi? Dazu gibt es in den folgenden Texten einige Hinweise.

An dieser Stelle möchten wir schon mal alle neue Mitglieder ganz herzlich willkommen heißen!

Die Gazette macht am 1.1.2022 blau und wird am 1.2.2022 in alter Frische – oder vielleicht etwas anders? – wieder erscheinen. Schickt uns dafür Eure Beiträge – Texte zu Aktivitäten, Euren Gemüse-Gesichter-Steckbrief oder ein Foto und Kurztext für die neue Rubrik „Vom Acker auf den Teller“ aka „Das habe ich mit dem Guten Gemüse gekocht“ (siehe Seite 2).

Viel Spaß beim Lesen wünschen Wanda und Eran





Frisch vom Acker

– von Caro Barber & Vero Brune, den Gärtnerinnen–

Kohl, Kohl, überall Kohl

Sonnig wie auf dem Bild war es im November gefühlt selten auf dem Acker. Der Winter klopft an und gibt einen Vorgeschmack auf die Kälte, die noch zu erwarten ist. So bescherte uns der November gegen Ende die ersten Frostnächte. Gut für den Grünkohl und den Rosenkohl und höchste Zeit, anderes Gemüse vor dem Frost zu retten. Der Kohl bestimmte im November die Gemüter bei der Ausgabe („Was nur soll ich mit dem ganzen Kraut zuhause machen?“) und gewichtsmäßig die Mitglieder*innenkörbe. Rot, weiß, grün oder spitz. Das Anbaujahr 2021 war ein sattes Kohljahr (wohl auch wegen des Regens) und das dürfen wir nun alle genießen. Übrigens hält sich der Kohl wunderbar in einem gewöhnlichen Keller. Dort welken dann die äußeren Blätter, innendrin aber bleibt er schmackhaft und lange haltbar, ganz ohne Kühlschrank.

Vom Acker auf den Teller

Dieses mal mit Eran Bar-Am



„Drei verschiedene Kohl-Sorten (wer ist so pffiffig und weiß, welche Sorten? Na gut, Weißkohl, Rotkohl und Palmkohl) zusammen scharf in Olivenöl angebraten, dann ein Schuss Sahne und Sojasoße, mit Reis dazu – super einfach und lecker.“

Gemüselager und mehr

Nicht nur für alle Mitglieder*innen, die diese Möglichkeiten nicht haben, auch für unsere zukünftigen Gemüseausgaben in den kalten Monaten wäre eine gute Lagermöglichkeit für unseren Verein ein großer Gewinn. Wer weiß, vielleicht ergibt sich noch eine Möglichkeit auf dem Gelände des Geflügelzuchtvereins? Oder weiß jemand von euch einen geeigneten Ort? Nur her mit den Hinweisen! Wir haben doch einen Keller in der Kirchstraße? Stimmt. Den möchten wir allerdings aufgeben und die dort gelagerten Leckereien (Apfelsaft, Honig und Olivenöl) in die Ausgabe umziehen. Zum einen ist der Keller nicht kalt genug, zum anderen schwer anzufahren und die Treppen erschweren das Rein- und Rausgetrage. Verlegen wir das Lager in die Ausgabe, sind die Wege für uns alle kürzer und vor allem die Nicht-Weingärtner können das Angebot nutzen. Es hat also viele Vorteile.

Winterputz

Auf dem Acker, auf und neben den Beeten, standen im November viele Aufräum- und Putzaufgaben an. So wurden die zahlreichen Kohlstrünke zum Teil von Schüler*innen der Acker AG der Turmbergschule Weingarten entfernt und teilweise von Mitgliedern am Dienstagnachmittag. Aber nicht nur Beete müssen geputzt werden, auch das Material, die Bewässerung und die Arbeitsgeräte bedürfen einer Wartung, müssen winterfest verpackt und aufgeräumt, Pflanzen mit Vliesen abgedeckt und geschützt werden. Auch hier haben sich Mitglieder*innen bereit erklärt, Ämter und Zuständigkeiten zu übernehmen. Danke euch!

Ackern und Unterstützen im Winter

Der regelmäßige Mitgliedernachmittag wird ab sofort aufgrund des reduzierten Gärtner*innen-Teams und wegen der unbeständigen Witterung nicht mehr regelmäßig stattfinden, aber auf jeden Fall im Frühjahr wieder aufgenommen werden. Über die Winterzeit hinweg möchten wir (Vero und Caro) alle, die gerne mithelfen möchten und dabei Gesellschaft haben wollen, bitten, uns direkt übers Forum zu kontaktieren und mit uns einen Tag und Uhrzeit zum Ackern auszumachen. Wir sind zwar regelmäßig da, aber nicht, dass du gerade dann kommst, wenn wir mal Pause machen 😊. Das betrifft ebenso die samstägliche Ernte, die aufgrund der Kälte größtenteils nicht

mehr zuverlässig am Samstagmorgen stattfinden kann und wird. Tragt euch gerne weiterhin als Helfer*innen ein. Wir melden uns bei euch und stimmen uns mit euch ab. Das gilt auch für den Fahrdienst, der weiterhin benötigt wird. Aktuell ernten wir das Meiste donnerstags oder freitags. Wer da Zeit und Lust hat, melde sich bei uns. Wir sind für Unterstützung sehr dankbar.

Ernten

Unsere grandiosen Möhren und teilweise auch die Kürbisse wurden im November ebenfalls von Schüler*innen der Turmbergschule Weingarten für uns geerntet (siehe Foto). Das macht den Kindern Spaß und ist für uns eine große Unterstützung. **Für Samstag den 4. Dezember ist eine große Möhren-Ernteaktion auf dem Eisberg-Acker geplant: Von 10 bis 13 Uhr** wollen wir 15 Kisten voll bekommen und so die komplette Ernte für den Dezember aus der Erde holen. **Dafür brauchen wir euch als Unterstützer*innen.** Wir freuen uns auf euch! (Bei schlechtem Wetter bitte ins Forum schauen ob der Termin stattfindet.)

3,2,1... das Gute Gemüse geht in die nächste Runde!

Ein Highlight des Monats Novembers, nicht nur auf dem Acker sondern für alle Mitglieder, war die Bieterunde und deren Vorbereitung, an der wieder viele mitgewirkt haben, sodass die Abstimmung an sich reibungslos und geschmeidig durchführbar war. Mit 23 neuen Mitgliedern und 80 Anteilen zu einem Durchschnittspreis von 88 € haben wir alle zusammen unser Gesamtbudget von 84.300 € bereits in der 2. Bieterunde zusammengetragen. Genial. Gelebte Solidarität! Das Budget erlaubt es uns, im kommenden Jahr drei Profis im Gärtner*innen-Team anzustellen und vor allem zwei Gärtnerinnen über das ganze Jahr hinweg. Angemessen bezahlt können wir auch den Aushilfskräften so den neuen Mindestlohn für 12€ pro Stunde bezahlen. Wenn die Verträge unterzeichnet sind und das neue Erntejahr startet, stellt sich das neue Team sicherlich gerne hier in der Gazette vor.





Bodenpflege ausbauen

Die Kompost/Bokashi-Gruppe und weitere Interessierte der Bodengesundheit haben sich am Abend vor der Bieterrunde mit Ruth von der SoLaWi-Beratungsstelle getroffen um gemeinsam zu einem guten Fahrplan zur regenerativen Bodennutzung unserer Äcker zu finden. Schließlich möchten wir ja auf lange Sicht nicht nur gutes Gemüse erhalten, sondern auch für eine nachhaltige Art der Bewirtschaftung sorgen, die die Bodenbiologie und humusbildende Prozesse fördert, was dann wiederum auch unserem Gemüse zugutekommt. Die im Frühjahr durchgeführten Bodenanalysen haben ergeben, dass unsere Äcker am Walzbach an sich ausreichend über die Hauptnährstoffe (Stickstoff, Calcium, Phosphor, Magnesium, Kalium) verfügen. Der Gehalt an Calcium und Phosphor ist sogar zu hoch, was unter anderem dazu führt, dass die Aufnahme von Spurenelementen (z.B. Eisen) und Kalium eingeschränkt ist. Deswegen soll hier weiterhin nur sehr wenig phosphathaltiger Wirtschaftsdünger (tierischer Mist) zum Einsatz kommen, sondern hauptsächlich Düngemittel ohne Phosphor und mit viel Stickstoff, Kalium und anderen Mineralien (Schafwolle, Hornmehl, Pflanzenjauchen, Gesteinsmehl). Außerdem sollen die biologische Aktivität im Boden und die natürliche Humusanreicherung (und damit CO₂-Bindung) durch verschiedene regenerative Ansätze stärker gefördert werden: Ausbringen von Bokashi-Kompost und Komposttee, konsequentes Mulchen der Beete, Anbau von Mischkulturen und verschiedene Zwischen- und Untersaaten (Gründüngungen). Da hiermit auch für die Kompost-Gruppe zusätzliche Arbeiten anfallen, freut sich diese

im kommenden Jahr über Zuwachs. Für diejenigen unter euch, die mehr über die Grundlagen des regenerativen Gemüsebaus, unsere Vorhaben der Umsetzung und gegebenenfalls Möglichkeiten der Mitarbeit in der kommenden Saison wissen möchten, wird es in den Wintermonaten eine Informationsveranstaltung (online) geben. Des Weiteren hat das Treffen ergeben, dass alle unsere Beete eine Tiefenlockerung benötigen. Diese erreichen wir durch den Einsatz unserer „Grelinette“, einer Art großer Grabegabel. Zum Glück kann dies auch über den Winter passieren und auch hier werden noch Informationen folgen, wie ihr in Form eines Workouts helfen könnt!

Am Acker geht es nun in den dunkelsten Monat. Neben der Ernte stellt sich uns hier aktuell die Frage, woher wir Mulchmaterial für die „nackten“ Beete bekommen. Wer hier eine Idee hat, melde sich gerne beim Gärtner*innen-Team.

Dieses Jahr fallen Weihnachten und Neujahr auf unseren Ausgabetag, einen Samstag. Wie ihr in den Weihnachtsferien an euer Gemüse kommt, schreiben wir rechtzeitig ins Forum.

Bis dahin habt eine gemütliche, besinnliche und friedliche Advents- und Vorweihnachtszeit.

Termine im Dezember

Samstag 4.12. 10 bis 13 Uhr
große Möhren-Ernte am Eisbergacker

Ackereinsätze am Walzbach gerne
individuell oder nach Absprache mit
@CaroB und @VeroB

Ernten, Fahren, Ausgeben, Aufräumen jetzt meist
schon vor Samstag früh! Trage dich in die Helferliste
ein auf <https://helferliste.gutesgemuese.de>

