

SoLaVie

Solidarisch landwirtschaften und leben

ACKERNEWS

SoLaVie Offenburg/Ortenau



Agroforst
Baum trifft Acker

Bald in der Verteilung
Regionales Superfood

Ein Blick zurück
So war das Gemüse-Jahr 2024

Solavist Benny....



Foto: Cordelia Schulz

Ausgabe 35 · Oktober 2024

Agroforst – oder wie schnell sind wir eigentlich?!

Vor knapp zwei Jahren kam eine Studie zum Klimawandel heraus, die mit einer Klimaerwärmung von mindestens 3 Grad in Baden-Württemberg bis 2040 rechnete. Diese Studie und eigene Erfahrungen mit dem sich rasch ändernden Wetter aufgrund des Klimawandels hat uns zu dem Zukunftstag 2023 veranlasst. Dort wurden Wünsche und Vorstellungen erarbeitet, wie wir die Entwicklung unserer SoLaVie bis 2030 sehen und wie wir klimaresilienter werden können. Es gab dazu verschiedene Blickwinkel: Biodiversität, Bildungsarbeit, Photovoltaik und Agroforst waren Themen.

Schon jetzt - 1,5 Jahre später - haben wir die Rahmenbedingungen dafür geschaffen, ein Agroforstsystem bei uns auf dem Acker zu implementieren. In einem ersten Schritt haben

Mit dem Begriff Agroforstwirtschaft werden Landnutzungssysteme bezeichnet, bei denen Gehölze (Bäume oder Sträucher) mit Ackerkulturen und/oder Tierhaltung so auf einer Fläche kombiniert werden, dass zwischen den verschiedenen Komponenten ökologische und ökonomische Vorteilswirkungen entstehen (Nair, 1993).

wir vorausschauend eine weitere Stelle im Gemüseanbau eingerichtet, um die Mehrarbeit bewältigen zu können. In einem weiteren Schritt haben wir uns nach einer Finanzierung umgesehen. Der Naturpark Schwarzwald Mitte-Nord fördert ab diesem Jahr 10 Modell-Betriebe mit einer Agroforstberatung und 7000 € für Materialkosten. Und einer davon ist unsere SoLaVie! Hurra, wir können starten!



Pflanztermin steht auch schon: 14.12.2024

VORTEILE VOM AGROFORST

- Durch ein stärker dreidimensionales Anbausystem hat man eine höhere Ausnutzung der Sonnenenergie, was zu höherer Photosyntheseleistung führt und dadurch zu einem stärkeren Humusaufbau (Co2 Bindung).
- Durch verschiedene Effekte, wie Windschutz, Beschattung unseres Gemüses und Baumwurzeln, welche in tiefere Schichten wachsen, hat man ein besseres Wassermanagement.
- Auch die Nährstoffe werden besser verfügbar und im System gehalten. Die Bäume erschließen Nährstoffe aus der Tiefe, transportieren sie nach oben und über den Blattfall werden sie wieder an den Oberboden abgegeben. Auch wird durch die tiefen Wurzeln und ihre Speichermöglichkeit ein Auswaschen von Nährstoffen verhindert – verbesserte Grundwasserqualität.
- Insgesamt hat man einen höheren Flächenertrag – in Studien bis zu 130% der Ertragsleistung einer „normalen“ Ackerfläche.
- Man bekommt eine breitere Produktpalette. In unserem Fall sind Aprikosen, Mandeln, Kaki, Kiwi und Quitten in Planung. Durch die Abreife im Herbst/Winter sorgen sie für eine bessere saisonale Verteilung von Arbeitsspitzen. Auch die Bewirtschaftung der Gehölze findet überwiegend im Winter statt.

- Bäume fördern die Biodiversität ungemein.
- Bäume sehen schön aus und spenden Gärtner*innen und Mithelfenden Schatten
- Agroforst schützt vor Extremwetterereignissen wie Dürre (besseres Wassermanagement), Sturm (Windschutz) und Starkregen (bessere Wasseraufnahme an den Baumstreifen).
- Agroforst macht uns widerstandsfähiger gegenüber dem Klimawandel.

ZUM ABLAUF DER AGROFORST-PLANUNG 2024

Das Anbau-Team hat sich bereits 1 ½ Jahre lang vorbereitet und ist gut im Thema drin. Die genaue Datenerhebung und ein erstes Beratungsgespräch haben bereits stattgefunden und die ersten Pläne sind ausgearbeitet. In den nächsten Wochen ist die Detailplanung dran, **damit wir wirklich am 14.12. die Bäume pflanzen können. Und dabei zählen wir auf eure tatkräftige Unterstützung. Für alle, die noch nie in ihrem Leben einen Baum gepflanzt haben wird das eine gute Gelegenheit, das nachzuholen. Aber auch erfahrene Baumpflanzer*innen sind willkommen.**

Beim Themenabend Agroforst am 17.09. auf dem Acker entstand die Idee, Baumpatenschaften zu je 50€ pro Baum anzubieten.

Grundsätzlich ist unser Agroforst-Projekt durch Fördermaßnahmen finanziell abgesichert. Allerdings sind dem Grenzen gesetzt. An einem Projekt, das auf Jahrzehnte angelegt ist, würden wir jedoch ungern sparen. Aktuell liegt uns jedoch noch kein Finanzierungsplan vor. Sobald das geschehen ist informieren wir über die Mitglieder-Info über zusätzliche finanzielle Unterstützungsmöglichkeiten und vielleicht auch Baumpatenschaften.

GÄRTNER BENJAMIN

Unterstütze uns beim Bäume pflanzen!

Regionales Superfood

Oh, was blüht denn da so schön?

Dieses regionale Superfood wird dieses Jahr auf unserem Acker angebaut und im Winter verteilt. Die Pflanze wird Ende Mai direkt im Beet per Hand ausgesät, gedeiht die ganze Saison über und kann ab Oktober bis in den Winter hinein geerntet werden.

Es handelt sich um die Haferwurzel (*Tragopogon porrifolius*), auch als Haferwurz, Bocksbart, Habermark, Weiße Schwarzwurzel oder Austernpflanze bekannt. Bei der Zubereitung entwickelt die Wurzel ein für Feinschmecker*innen zartes Austern-Aroma, weshalb sie in Großbritannien auch als Delikatesse gilt.

Botanisch gesehen gehört Haferwurz zur Familie der Korbblütler. Die Verwandtschaft mit Löwenzahn lässt sich vor allem an der verblühten Pflanze erkennen, die große Ähnlichkeit mit einer „Pusteblume“ hat. Der Name ist etwas irreführend, denn die Pflanze hat gar nichts mit Hafer zu tun. Lediglich ihre dünnen, blaugrünen, lauchartigen Blätter haben eine ähnliche Farbe wie Hafer.

Noch im 18. Jahrhundert war die Haferwurzel in Mitteleuropa weit verbreitet. Auch im deutschsprachigen Raum wurde sie geschätzt, bevor sie von der ertragreicheren Schwarzwurzel verdrängt wurde und langsam in Vergessenheit geriet. Zur Zeit erlebt sie im Bio-Anbau eine Renaissance.



Im Alemannischen heißt es: „Habermark macht d' Bube stark.“ Und nicht nur als Stärkung, sondern auch als Heilpflanze wird der Haferwurzel eine kräftigende Wirkung nachgesagt: gegen Epilepsie und Herzkrankheiten, antioxidativ und krebsvorbeugend sowie gut verträglich für Diabetiker dank des Inhaltsstoffes Inulin. Na, bekommt ihr schon Lust auf Haferwurz?

Auch wenn die cremefarbene, 15 bis 30 cm lange Haferwurzel so gar nicht danach aussieht: Wie die Schwarzwurzel färbt ihr milchiger Saft die Hände braun.

Die süßen Wurzeln sind vielseitig in der Küche verwendbar, nicht nur im Auflauf, als Gemüse

oder Suppe, sondern zum Beispiel auch in einem winterlichen Salat aus Feldsalat, Äpfeln und/oder Orangen mit Nüssen und einer Sauce aus Sahne, Zitrone (Saft und Schale) und Zucker. Im Gegensatz zur Schwarzwurzel, muss man die Haferwurzel übrigens nicht unbedingt schälen und kommt deshalb nicht mit dem klebrigen Milchsafte in Berührung. Gut abbürsten reicht!

JULIA KLIEWE



Leckere Rezepte: Birgitts Haferwurzel-Pasta. Oder doch lieber Curry?

Dies ist mein Standard-Rezept für Schwarzwurzel, es funktioniert ebenso gut mit Haferwurzel: Die **Haferwurzel, 500g für vier Personen**, mit einer Bürste unter fließendem Wasser abscrubben. Spätestens jetzt Handschuhe anziehen! Anschließend schräg in zirka 2cm dicke Scheiben schneiden und sofort bereit gestelltes Zitronenwasser legen, damit sie sich nicht braun verfärben.

In Salzwasser muss das Gemüse etwa 12 Minuten köcheln.

Aber, jetzt kommt`s:

Nach ca. 5 Minuten die **Pasta (300gr)** ebenfalls ins Wasser geben und beides zusammen weitere 7 Minuten kochen. Kochzeit der Nudeln beachten: Wenn die Pasta laut Packung 10 Minuten braucht, dem Gemüse 2 Minuten Vorsprung geben usw. Dann abgießen.

In einem Topf eine Mehlschwitze herstellen aus **30g Margarine, 30g Mehl, 200ml Hafercuisine, 100ml Wasser. Mit Suppenwürze, Knoblauch, Muskat, Salz und Pfeffer** kräftig abschmecken. Dann die Gemüse-Nudel-Mischung unterrühren. Als Topping eignen sich gehackte Walnusskerne, Parmesan, reichlich Petersilie und einige Spritzer Zitronensaft.

Zutaten

ca. 500g Haferwurzeln
1 EL Zitronensaft
150g Kichererbsen (gegart)
3 EL Petersilie (gehackt)
200ml Kokosmilch
1 EL Currygewürz
2 EL Olivenöl
1 rote Zwiebel (in Spalten)
12 Weintrauben (halbiert)
½ TL Koriander (ganz)
6 EL Traubensaft
Salz
schwarzer Pfeffer

Oder als Curry..!

Haferwurzeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und sofort in kaltes Zitronenwasser geben.

Dann mit Kokosmilch und Curry aufkochen und bei geringer Hitze köcheln lassen. Kichererbsen und Petersilie hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Weintrauben und Koriander dazugeben und 4 Minuten mitbraten. Mit Agavendicksaft und Traubensaft ablöschen und aufkochen. Bei geringer Hitze ca.10 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Curry auf Teller verteilen und mit der Zwiebel-Trauben-Mischung servieren.

Jahresrückblick 2024

**Liebe Mitglieder,
es ist zwar noch nicht Winter, doch die
Gemüsesaison ist „gelaufen“ – zumindest ist die
Zeit des Gemüsewachstums bald vorbei. Man kann
absehen, wie die einzelnen Kulturen gewachsen
sind. Zeit für ein erstes Resümee:**

Das Jahr war mit Blick auf den Gemüseanbau ein kompliziertes. Es gab genügend Wasser, doch oft auch zu viel des guten. Was für Natur und Wald eine willkommene Erholung bedeutet hat, machte uns das Arbeiten oft schwerer.

Wir haben dazu ja schon einen Bericht im Juni/Juli geschrieben und um besseres Wetter gebeten. Und der August war dann tatsächlich ein schön warmer Monat und hat uns noch einiges „gerettet“. Der August und der erste Teil vom September haben uns noch das Gefühl gegeben „ja, es war Sommer“ und auch die „Sommerkulturen“ Tomaten, Auberginen, Paprika, und Gurken, haben sich nochmal wohler gefühlt.

Es gab in diesen, für uns sehr wichtigen Kulturen, keine „Totalausfälle“. Insgesamt liegen wir leicht unter dem Durchschnitt der letzten Jahre – womit wir, gerade nach der ersten nass/kalten Hälfte des Sommers, doch noch zufrieden sind!

Auch andere Kulturen wie unser Dinkel oder die Zwiebeln haben sich noch in die warme Hälfte des Sommers gerettet und haben ganz ordentliche Erträge gebracht.

Andere Gemüsekulturen, die ihre Wachstumsphase in der ersten Sommerhälfte hatten, kamen jedoch nicht so glimpflich davon. Speziell die Kartoffeln haben dieses Jahr unter der zuerst feucht/kalten und später feucht/warmen Witterung gelitten. Dort haben wir deutliche Ernteeinbußen erlebt! Im Vergleich zu unserem Rekordkartoffeljahr 2023 werden wir bestimmt 3 Monate weniger Kartoffeln liefern können, voraussichtlich nur bis in den Januar. Hier werden das Konzept und die Vorteile der solidarischen Landwirtschaft deutlich: Ernterekorde und Ernteeinbußen werden gemeinschaftlich getragen. Viele andere Landwirte im deutschen Raum leiden unter der Missernte, da hängen Existenzen dran...

Das feuchte Jahr hat aber auch Gutes gebracht. Der Kohl steht gut da und auch die meisten anderen Lagerkulturen wie Rote Bete oder Möhren haben sich ordentlich entwickelt. Da gehen wir von einem „besseren“ Jahr aus ;)

Auch hat uns das Jahr eine Rekordapfelernte auf den Streuobstwiesen von Heinz beschert, so dass wir zum ersten Mal auch Apfelsaft in den Erntekörben haben werden. Außerdem wird es diesen Herbst erstmals schwarze Bohnen in der Verteilung geben – darauf kann man sich freuen!

Auch die Herbstsalate (Endivien/Zuckerhut/Radicchio) sind sehr ordentlich und wenn jetzt noch der Feldsalat gut gedeiht, dann wird der Winter grüner als der Sommer :)

Denn ja, unsere Salatsaison war im Sommer deutlich verbesserungswürdig und nicht unseren Vorstellungen entsprechend. Eigentlich würden wir euch gern jede Woche einen Blattsalat in den Erntekorb legen. Dies hat leider nicht geklappt, was zum Teil an der Witterung lag, aber mehr an uns Gärtnern... - oder unserem Anbaukonzept.

Denn diese Salate sind ziemlich Sensibelchen: Im Frühjahr passt es noch. Aber ab Juni werden sie schon ziemlich anfällig. Hitzestress, Trockenstress, zu nass und zu feucht, dies alles kann es beim Salat geben; und dann kommen die Schädlinge und Krankheiten erst noch hinzu. In den zehn Wochen seines Lebens braucht der Salat eigentlich immer das für ihn Passende, sonst schosst, vergammelt oder wächst er einfach nicht mehr.

Bei unserem Anbaukonzept können wir nicht allen unseren 80 verschiedenen Gemüsekulturen immer das Perfekte für die einzelne Kultur bieten. Durch die Vielfalt haben wir zwar eine Risikostreuung über die Gemüsekulturen hinweg, aber auch das hohe Risiko beim Salat, dass er nichts wird...

Wir haben jedoch den Anspruch, besser zu werden und auch schon Ideen, wie uns das gelingen kann.

Neben der Witterung gab es noch einen weiteren Punkt, der für uns nicht leicht war und wo wir noch Erfahrung sammeln müssen.

Die Anzucht der Jungpflanzen:

Letztes Jahr haben wir uns entschieden, die Anzucht der Jungpflanzen weitestgehend selbst zu übernehmen. Von ca. 20% selbst angezogenen Jungpflanzen haben wir dies auf ca. 80% gesteigert. Uns war es wichtig, eine möglichst torffreie Anzucht zu gewährleisten, um den Erhalt der Moore zu sichern. Diese Torffreiheit ist nur bei unseren eigenen Jungpflanzen gesichert, deswegen war es uns wichtig, möglichst viel selber zu ziehen.

Die Einsparungen beim Einkauf von Jungpflanzen ermöglichten auch einen Teil der Finanzierung unserer vierten Gärtner/innenstelle.

Doch jeder Anfang ist schwer. So mussten wir Erfahrungen bei der Jungpflanzenerde machen, das Gießmanagement und der Aussaatzeitpunkt waren zu entwickeln und auch die passenden Sorten speziell beim Salat erst noch zu finden.

Fast alle Kulturen haben uns unsere Anfängerfehler verziehen und haben sich ordentlich entwickelt, doch der Stangensellerie und den ein oder anderen Salat gab es weniger.

Für nächstes Jahr sehen wir uns schon deutlich

besser aufgestellt, haben schon einiges an Erfahrung gesammelt.

Worauf man sich beim Gärtnern immer verlassen kann, es wird neue Herausforderungen geben. Neue Saison – neue Herausforderung – neues Glück!!!

Aber jetzt müssen wir zuerst noch die Ernte von diesem Jahr „einfahren“ (ernten, sammeln ausbuddeln, pflücken).

Denn trotz aller Komplikationen ist dieses Jahr wieder eins geworden, mit dem man im großen und ganzen zufrieden sein kann, daran ist kurz vor Erntedank auch zu erinnern.

Danke - PACHA MAMA – danke allen, die daran beteiligt waren!

GÄRTNER BENJAMIN

Unsere Mitglieder stellen sich vor...

Benjamin Kuderer

Hey, ich bin Benny! Ich wohne mit meiner Partnerin und unseren beiden Jungs (8 und 7 Jahre alt) in Offenburg. Eine ziemlich lebhaft Truppe, die beiden halten uns gut auf Trab. Wir sind erst seit einigen Monaten SoLaVie-Mitglieder (Verteilpunkt Weingartenstraße) - dafür aber mit großer Begeisterung!

Beruflich bin ich selbstständig und leite eine kleine Firma im Bereich Fotografie und Fotokunst. Mit meinem Geschäftspartner und unseren zwei Mitarbeitenden zusammen machen wir alles von der Business-Fotografie bis hin zu Ausstellungen – immer spannend und nie langweilig!

Neben der Arbeit gibt's aber auch noch andere Sachen, die mir wichtig sind. Ich bin Vegetarier und absoluter Gemüse-Fan. Es gibt für mich nichts Besseres als frisches

Gemüse auf dem Teller – am liebsten direkt vom SoLaVie-Acker.

In meiner Freizeit habe ich gerade angefangen, Saxophon zu spielen. Und wenn ich nicht gerade Töne übe, werkle ich gerne mit Holz. Möbel bauen, kleine Projekte – das beruhigt mich irgendwie und macht mega Spaß. Die Betonung liegt auf KLEINE Projekte. Das große Projekt, unsere Haussanierung, habe ich gerade hinter mir und das war nicht ganz so beruhigend - dafür aber lehrreich und versehen mit vielen (guten) Erfahrungen.

Übrigens darf ich seit diesem Jahr auch die Acker-News gestalten - ja genau die, die du hier gerade liest! Gefällt es dir?

Bis bald! Liebe Grüße, Benny



Und weshalb bist du Solavist:in?

Erzähle uns deine SoLaVie-Geschichte!

SoLaVie

Solidarisch landwirtschaften und leben

SoLaVie e.V.
Offenburg/Ortenau

Kontakt zum Anbauteam

Benjamin 0176 30547035

Julia 01512 3461451

Lydia 0151 70084179

Ricarda 01575 7065787

anbau@solavie.de

Texte und Fotos: Lydia, Benjamin, Ricarda, Birgitt, Marianne, Hans Joachim

Redaktion: Birgitt | Layout: Benny

WWW.SOLAVIE.DE