

ACKERNEWS

SoLaVie Offenburg/Ortenau



Gemüseversorgung im Frühjahr
Folientunnel

Blätter in der Küche
Speiselaub

Ein Biotop der Vielfalt
Unsere Hecke

Solavist Jonas...



Gemüseversorgung im Frühjahr

Die Ernteanteilsbezieher*innen unter euch haben es schon gemerkt: Unser Lagergemüse geht zu Ende – Karotten und Rote Bete gibt's voraussichtlich noch bis in den April. Im Freiland steht noch Lauch. Und wenn alles gut geht, können wir im April auch unseren Winterblumenkohl genießen. Ab Mai gibt es dann wieder Frisches aus dem Freiland.

Der März und April sind daher die große Zeit unserer Folientunnel bzw. der verschiedenen Salate und Gemüse, die wir dort ernten können. Natürlich haben wir schon ab Dezember Leckeres aus den Folientunneln bekommen. Nun jedoch retten sie uns über die mageren Zeiten von Ende März bis Ende April.

Schnittsalat ist eine ergiebige Kultur, die nach dem Ernten wieder nachwächst und so mehrmals geerntet werden kann.

Nach dem gleichen Prinzip funktioniert es mit Asiasalat, Ruccola, Postelein, Petersilie und Hirschhornwegerich.

Während Asiasalat, Ruccola, Postelein und Hirschhornwegerich überwiegend als Salat genossen werden, kann Speisechrysantheme zusätzlich auch gebraten werden.

Was hier wie Petersilie aussieht, ist aber Staudensellerie im Jungstadium und bringt etwas

Knackigkeit auf unsere Teller.

Aber auch mit Petersilie werden wir weiterhin gut versorgt.

Und für die warme Küche gibt es noch Mangold, auf einem Foto vom Dezember

Im Folientunnel gedeiht auch noch mehr, wurde aber von uns inzwischen verzehrt: Radieschen, Pak Choi und Tatsoi, Endiviensalat, Chicorée und winzige Kohlrabi.

Und wenn ihr schon etwas vertraut mit unserer Form des ökologischen Anbaus seid, fragt ihr



Postelein



Hirschhornwegerich



Hirschhornwegerich (links) und Speisechrysanthe (rechts)

euch vielleicht, wie das denn mit der Düngung in den Folientunneln ist. Wenn praktisch das Wintersortiment abgeerntet wird und gleich Gurken, Tomaten und Co. gepflanzt werden, was ist da denn mit Gründüngung und Zwischenfrüchten? Die gibt's tatsächlich nur abschnittsweise. Auf dem Foto vom März seht ihr an einer frei gewordenen Stelle z.B. Getreide als Zwischenfrucht zum



Staudensellerie

Bodenaufbau. Mehr dazu evtl. an anderer Stelle.

Gut, dass wir die Folientunnel haben. In diesem Jahr mussten wir nach acht Jahren die Folie unserer zwei ältesten Tunnel ersetzen. Und das musste möglichst vor der Neubepflanzung mit Gurken, Tomaten,



Petersilie

Paprika und Auberginen geschehen. Das Material war rechtzeitig bestellt und geliefert und in der 12. Kalenderwoche bot sich ein ausgesprochen günstiges Wetterfenster mit Windstille an, so dass wir kurzfristig zum großen Arbeitseinsatz einluden. Und es kamen ausreichend starke und gut zusammen arbeitende Mitglieder und schafften die nötigsten Arbeiten für beide Folientunnel an einem Tag. Auf dem Foto seht ihr den Kraftakt, um die alte Folie aus ihrer tiefen Verbuddelung herauszuziehen um Platz für die neue Folie zu machen.

Und am Ende noch einen Blick auf die neu glänzende Folie. Die wichtigsten Befestigungen waren geschafft.

Marlene



Getreide als Zwischenfrucht



Speiselaub

Der Begriff „Speiselaub“ bezieht sich auf die Blätter bestimmter Sträucher und Bäume, die für den menschlichen Verzehr geeignet sind. Viele Baumblätter sind reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Antioxidantien und können in verschiedenen Zubereitungsformen konsumiert werden, sei es roh, gekocht, getrocknet oder auch fermentiert. Speiselaub ist eine interessante Ergänzung zur Ernährung und bietet eine Vielzahl von Geschmäckern und Texturen, die in der Küche verwendet werden können.

In vielen westlichen Kulturen hat sich die Küche historisch auf bestimmte Gemüsesorten und Kräuter konzentriert, während die Verwendung von Baumblättern nicht Teil der kulinarischen Tradition war. Es gibt eine allgemeine Wahrnehmung, dass Blätter von Bäumen nicht essbar sind oder nicht gut schmecken. Und es ist auch richtig Vorsicht walten zu lassen, denn nicht jede Baumart eignet sich dafür. Manche Blätter kann man ohne Bedenken roh essen, wiederum andere sollte man kochen, damit sie genießbar werden, ähnlich wie bei manch anderem Gemüse. Beispielsweise würde niemand auf die Idee kommen Kartoffeln roh zu essen.

Eines der hierzulande bekannteren Beispiele für Speiselaub sind Weinblätter. Weinblätter sind in der mediterranen Küche weit verbreitet, insbesondere

in der griechischen und türkischen Küche. Sie werden oft verwendet, um gefüllte Weinblätter zuzubereiten, die mit einer Mischung aus Reis, Kräutern und manchmal Fleisch gefüllt sind. Die Blätter können auch in Salaten oder als Beilage serviert werden.



Weinblätter

In vielen anderen Regionen der Welt ist Speiselaub ein fester kulinarischer Bestandteil. Insbesondere im asiatischen Raum finden sich viele Baumarten, die kultiviert und beerntet werden. So zum Beispiel der Chinesische Gemüsebaum, dessen junge Blätter und Triebe einen würzigen und aromatischen Geschmack haben und oft als Zutat



Chinesischer Gemüsebaum

in Frühlingsrollen, Suppen und als Beilage zu Reisgerichten verwendet werden.

Im Zuge des Agroforstprojekts haben wir auf unserem Acker mehrere Exemplare des Chinesischen Gemüsebaumes gepflanzt und sind schon sehr gespannt, wie sich die Bäume bei uns etablieren. Weitere Beispiele für Speiselaub-Bäume



Maulbeere

sind unter anderem Linde, Buche, Ulme, Maulbeere, Kirsche und Szechuan-Pfeffer. Wir freuen uns darauf, dass sich mit dem Wachsen und Gedeihen unserer Baumkulturen auch unser Wissen darüber zukünftig vermehren wird.

Lydia

Leckere Rezepte: Speiselaub? Ja! Rezepte!

Lydias Artikel über Speiselaub hat mich neugierig gemacht. Also hab ich mich auf die Suche nach Rezepten gemacht und bin auf dailyvegan.de fündig geworden. Ein Schatz an Infos und Rezepten! Aus den vielen Vorschlägen habe ich folgendes Rezept wagemutig ausprobiert. Was mir daran gefallen hat: wenig Zutaten, einfache Zubereitung und ein überraschendes Ergebnis.

Knospensauce auf Pellkartoffeln

In unserem Garten habe ich von Apfel-, Kirsch- und Haselzweigen junge Blattriebe gepflückt (ich konnte mich nicht entscheiden. Vorgeschlagen waren Birken, die hängen aber zu hoch), eine Handvoll reicht schon für eine intensive Soße für 4 Personen.

Eine Zwiebel wird gewürfelt und angebraten, mit 200ml Brühe abgelöscht. Dann kommen die Triebe, 1EL Honig, 1Päckchen Hafercuisine oder 250ml andere Sahne und 1EL Zitronensaft dazu. Alles etwas köcheln lassen und dann 1EL Speisestärke, eingerührt in 3EL kaltes Wasser, dazugeben. Köcheln, bis es angepöckelt ist und dann pürieren.

Diese Knospensauce zu heißen Pellkartoffeln servieren.

Jetzt warte ich auf die jungen Fichtentriebe, dann gibt's Pesto!

Unsere Hecke

Spätestens beim jährlichen Aufruf zur Heckenpflege-Aktion bekommt unsere Hecke besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Und da diese Mitmachaktion immer gut besucht ist, wissen viele Mitglieder, was mit unserer „Hecke“ gemeint ist.

Unser Hauptacker ist rundum mit einem Drahtzaun umgeben, der an der Westseite auf einer Länge von etwa 150 m durch eine 4 m breite Hecke verdeckt wird. Diese Hecke ist eine Besonderheit nicht

nur auf unserem Acker, sondern in der ganzen landwirtschaftlichen Umgebung: ein Biotop der Vielfalt.

Diese Bereicherung haben wir Heinz zu verdanken, der vor fast 20 Jahren die Hecke angepflanzt hat. Er wollte einen Brut- und Wohnraum für Vögel schaffen und mit einer Vielfalt von Pflanzen auch ein großes Nahrungsangebot bereitstellen. Für Heinz war und ist Naturschutz immer ein großes Anliegen und so scheute er damals auch nicht vor den Kosten für die vielen Jungpflanzen zurück.

Er wählte verschiedene Sträucher und heute finden wir in der Hecke Sanddorn, Schlehe, Weißdorn, weißen und blutroten Hartriegel, verschiedene Weiden, Hasel, Wildrosen, Holunder, sowie wild aufgegangene Walnuss und Kirschen.



Allmählich wuchs die Hecke und wurde schließlich zu einem kleinen Wald mit einigen großen Weiden.

Auch Hecken brauchen Pflege und müssen regelmäßig geschnitten werden. Das verhindert, dass sie überaltern, innen kahl werden oder absterben und kaum noch Früchte tragen.

Vor 3 Jahren hat sich die Helfergruppe „Baum- und Heckenpfleger“ gebildet und diese wird regelmäßig im zeitigen Frühjahr aktiv und schneidet die Hecke zurück.

Die abgeschnittenen Äste werden



aufeinandergeschichtet als Benjes-Hecke, so dass ein neuer Lebensraum und Unterschlupf für kleine Tiere entsteht.

Um Hecken langfristig zu erhalten, müssen diese von Zeit zu Zeit verjüngt werden.

So beschloss das Anbau-Team, abschnittsweise und zeitlich versetzt die Hecke „auf den Stock zu setzen“. Und damit wurde in diesem Frühjahr 2025 begonnen.

Auf einer Länge von 20-30m wurden alle Sträucher in wenigen Zentimetern Höhe abgeschnitten. Die beschnittenen Sträucher treiben wieder aus, wachsen dicht hoch und dienen dann wieder als Brutstätte für Vögel und Nahrungsquelle für viele Tierarten. Wenn die Hecke nachgewachsen ist, kann ein nächster Abschnitt auf den Stock gesetzt werden. Dieses abschnittsweise Auf- den-Stock- Setzen reduziert tatsächlich auch den Pflegeaufwand.

In diesem Frühjahr wurde der Abschnitt mit überwiegend Weißdorn- und Sanddorn-Sträuchern auf den Stock gesetzt, was sehr stachelige Gesellen sind. Um das Aufarbeiten zu erleichtern, wurde gleich nebenan in der Nord-West-Ecke eine neue Benjeshecke aufgeschichtet.

Zum Verarbeiten der anderen Äste hat sich die Miete eines Häckslers gelohnt. Die Hackschnitzel können wir gut gebrauchen, um die neuen Agroforst-Bäume einzubetten.

Die Südseite unseres Ackers begrenzt eine Brombeerhecke. Und da ist ein jährlicher Rückschnitt unbedingt notwendig, um ein Ausbreiten der Pflanze auf das Nachbarfeld und auf unsere Beete zu vermeiden.

Mit dem Agroforstprojekt wurden nicht nur Bäume und Sträucher zwischen den Beetreihen gepflanzt, sondern auch die Hecke am Zaun entlang rund um den Hauptacker vervollständigt. Eine bunte Mischung aus Flatterulme, Feldahorn, Sandbirke, Stieleiche, Liguster, Heckenkirsche, wolliger Schneeball, schwarzer Holunder, Pfaffenhütchen, Wildbirne, Elsbeere, Faulbaum, Felsenbirne, Kornelkirsche und Haselnuss treibt gerade aus und bis in 8 Jahren wird es eine stattliche Hecke sein. Aber schon vorher können wir unsere Freude daran haben und beobachten, wie sich neue Seitentriebe bilden, Knospen aufbrechen und Blätter und Blüten erscheinen und wie Tiere den neuen Lebensraum besiedeln.

Mit in die Heckenpflege integriert haben wir den Weidenpavillon.



Vor einigen Jahren wurde hier von einigen Aktiven eine schöne Idee umgesetzt. Mittlerweile sind die Weiden so hoch gewachsen, dass ohne Leiter nicht beizukommen ist. Außerdem sind die üppig hochgeschossenen Weidenäste schon viel zu dick geworden, um gebogen zu werden. Jetzt hat sich endlich wieder jemand gefunden, der den Weidenpavillon in Form bringen will. Jonas hat schon mal den Grundschnitt gemacht und in den nächsten Jahren wird der struppige Weidenpavillon anders aussehen. [Wenn ihr Interesse an dieser Arbeit habt und ihn unterstützen möchtet, meldet euch bei uns.](#)

Wer will, kann sich mal vorstellen, wie eine Luftaufnahme unseres Hauptackers in ein paar Jahren aussieht: rundum eine grüne blühende Hecke mit Weidenpavillon, Baumreihen zwischen Gemüsebeeten und wenn man genau hinschaut fallen einem viele Menschen auf, die in den Beeten arbeiten oder zusammen Mittagspause machen. Das ist doch eine schöne Vorstellung!

Angela



Unsere Mitglieder stellen sich vor...

Jonas

Mein Name ist Jonas, und seit Anfang 2023 bin ich mit einem Ernteanteil bei SoLaVie dabei. Meine Motivation ist es, meinen ökologischen Fußabdruck so gering wie möglich zu halten – oder noch besser: aktiv etwas Positives für die Umwelt zu tun. Bei SoLaVie sehe ich genau diese Möglichkeit. Denn hier wird lokales, ökologisches Gemüse mit viel Herz und Engagement angebaut.

Was mich besonders begeistert, ist die Gemeinschaft. Man bekommt nicht nur frisches, saisonales Gemüse, sondern wird immer wieder positiv überrascht – sei es durch neue Sorten, die man vorher nicht kannte, oder durch den Austausch mit anderen Mitgliedern.

Seit etwa einem halben Jahr engagiere ich mich auch im Aktivenkreis. Dort helfe ich zum Beispiel aktuell bei der

Neugestaltung der Verteilliste. Darüber hinaus bringe ich mich bei Aktionen ein, wann immer es möglich ist und habe die Pflege des Weidenpavillons in die Hand genommen. Denn jede helfende Hand zählt, um gemeinsam etwas Gutes zu bewegen.

Jonas



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: Birgitt, Marlene, Lydia, Angela

Redaktion: Birgitt | Layout: Benny

WWW.SOLAVIE.DE