SoLaVie
Solidarisch landwirtschaften und leben

ACKERNEWS

SoLaVie Offenburg/Ortenau

Auch im Winter gibt's was auf den Teller
Lager- und Wurzelgemüse

Vulkanspargel oder komischer Löwenzahn?
Puntarelle

Vom Acker in die Küche
Gemüseverteilung

Solavistin Birgitt...

Ausgabe 39 · November 2025

Rund ums Lagergemüse

Zwiebellager - im Bett und Hängematte!

Liebe Mitglieder, die aufwändige Ernte des Wurzelgemüses ist abgeschlossen. Yeeahh, danke nochmal an alle, die uns, das Anbauteam, dabei unterstützt haben!

Ohne eure Hilfe könnten wir diese Lagerernten nicht vollbringen.

Als Resümee der Ernte können wir festhalten, dass es eine überdurchschnittlich gute Ernte war. Das abwechselnde Wetter mit Wärme und Sonne, aber auch genügend Niederschlag, hat zu einem guten Wachstum beigetragen.

Doch leider hat die regelmäßige Feuchtigkeit auch zu einer verringerten Lagerfähigkeit geführt, da gerade pilzliche und bakterielle Krankheitserreger sich bei feuchtwarmer Witterung besonders wohl fühlen.

Dies konnten wir speziell bei den Zwiebeln, Süßkartoffeln und Kürbissen erleben. Dies sind Lagergemüsesorten, die es nach der Ernte mindestens 2 Wochen lang warm und trocken brauchen, um Verletzungen, die bei der Ernte entstehen, heilen/verschorfen zu können.

Deswegen können wir bei diesen Gemüsesorten, trotz deutlich überdurchschnittlicher Ernte, nur etwa die Menge der letzten Jahre im Erntekorb erwarten.

Bei Kartoffeln hatten wir dieses Jahr unseren Ernterekord 😊! Da sich die Kartoffeln ähnlich verhalten wie die oben genannten Gemüsesorten sind wird gespannt, wie sie sich im Kühlraum halten. Da ist Daumendrücken angesagt!

Das Wurzelgemüse mit Wurzelpetersilie, Pastinaken, Rote Beete, Möhren und Knollensellerie ist ordentlich gewachsen, leicht über dem Durchschnitt der letzten Jahre. Doch auch da gab es Pilzinfektionen und reichlich Schnecken- und Mäusefraß. Dadurch gibt es einen hohen Anteil von

Gefüllter Kühlraum mit ausreichend Platz für das Rangieren mit dem Hubwagen

Ein Blick auf unsere Schätze

2.Wahl Gemüse, das sich nicht lange lagern lässt und wir schnell rausgeben müssen. Ihr solltet es bald verbrauchen!

ZWEITE-WAHL-GEMÜSE

Um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, geben wir an die Erntehelfer (also euch, die ihr fleißig auf dem Acker helft!) die Devise aus, dass sie alles ernten sollten, was sie im eigenen Garten auch noch ernten würden.

Wir als Anbauteam bewegen uns zwischen den verschiedenen Haltungen der Mitglieder. Viele sind überrascht, wenn sie sehen, wie viel Gemüse noch auf dem Acker bleibt und nicht verwendet wird. Aber wir bekommen auch immer wieder Feedback über fauliges oder angefressenes Gemüse und ob man das wirklich verteilen soll.

Klar für uns ist, dass kein fauliges und matschiges Gemüse in die Erntekörbe kommt.

Doch gerade bei dem 2. Wahl Gemüse, das vielleicht drei Wochen im Kühlraum lag, kann es vorkommen, dass infizierte und angefressene Stellen faulig werden, bis das Gemüse bei euch gelandet ist. Dies bitten wir uns nachzusehen.

Vom Gesundheitsamt und dem Amt für Lebensmittelüberwachung haben wir dazu folgende Informationen bekommen:

Es sollte alles Gemüse gründlich gewaschen werden, denn der Acker ist Lebensraum für viele Tiere und es ist nicht immer zu erkennen, ob ein Gemüse mit Tieren in Kontakt kam.

Bei Gemüse mit deutlich sichtbaren Fraßspuren sollten die Stellen erst weggeschnitten und dann gewaschen werden, damit ist das Infektionsrisiko fast schon erledigt. Wer ganz sicher gehen möchte, kann das Gemüse noch erhitzen.

Aber es gibt auch Gemüse, wie z.B. Salat, den man nicht erhitzt und bei dem ein Kontakt zu Mäusen, Hasen und weiteren Tieren nicht sichtbar ist und nicht ausgeschlossen werden kann, trotzdem geht davon in der Regel keine Gefahr aus. Dies war schon immer so und wird hoffentlich auch so bleiben, in und außerhalb der Solavie.

Gefüllter Kühlraum

DIE VERSORGUNG IM WINTER

Als kleiner Vorausblick auf den Winter: insgesamt sieht es auch bei den weiteren Gemüsesorten nach einer reichlichen Ernte aus, gerade das Wintergemüse kam mit den feuchteren Bedingungen gut zurecht. So können wir uns noch auf die Ernten von den vielen verschiedenen Kohlsorten, Wintersalaten, Vulkanspargel, Spinat, Lauch und Feldsalat aus dem Freiland freuen. Dazu wird unser Angebot mit dem „Winter-Grün" (Postelein, Petersilie, Fenchel, Stangensellerie, Speisechrysantheme, Endivie, Mangold, Pak Choi, Kohlrabi, Radieschen, Rucola, Hirschhorn und Asia-Salate) aus den Folientunneln ergänzt.

Ihr seht, auch der Winter ist vielseitig und lecker, auch wenn man sich um ihn etwas mehr bemühen muss. Das ist vielleicht nicht nur beim Gemüse so 😉.

Wir danken euch, dass ihr auch diese Jahreszeit mit uns begeht und nicht auf Gemüse von Übersee zurückgreift, denn nur regional und saisonal tragen wir zu einer nachhaltigen Landwirtschaft bei!

Gärtner Benjamin

Puntarelle

Catalonga, Puntarelle, Vulkanspargel oder komischer Löwenzahn, was ist das da im Erntekorb?

Die Römer kannten sie schon und sie waren im ganzen Mittelmeerraum verbreitet, doch bei uns sind sie noch unbekannt, die Puntarelle/der Vulkanspargel.

Catalonga und Puntarelle sind eigentlich dieselbe Pflanzenart, so wie auch die Tomaten , ob nun Kirsch- oder Fleischtomaten.

Beide sind sehr nahe Verwandte des Chicorée (Cichoruim intybus), beim Catalonga wurde jedoch auf das Blatt als Gemüse gezüchtet und bei der Puntarelle auf den Spross. Diese Triebe der Blütenknospen unterscheiden sich erheblich von den Blättern, sie sind deutlich milder und knackig und eignen sich gut als Salat.

Beide Gemüsearten sind reich an Bitterstoffen, ähnlich wie Chicorée, Endivie oder Radicchio, deswegen sind sie auch sooo gesund!!

Puntarelle - die Knospen sind noch zwischen den Blättern versteckt.

Weiter unten stehen meine beiden Lieblingsrezepte und auf dieser Internetseite **https://www.mein-italien.info/essen-und-trinken/catalogna.htm** gibt es weitere fantastische Ideen und Videos für die Verwendung meines Lieblingsherbstgemüses!!!

Gärtner Benjamin

Leckere Rezepte: Catalonga-Rezept

Die Catalogna-Blätter müssen nur in leicht gesalzenem Wasser gekocht, abgetropft, mit Parmesan bestreut und mit Olivenöl beträufelt werden. Ich als Knoblauchliebhaber presse auch noch eine Knoblauchzehe ins Öl und gebe einen Schuss Zitrone dazu. Perfekt! Zusammen mit einem Ciabatta-Brötchen: köstlich!

Puntarellen-Rezept

Sehr ähnlich, aber noch besser ist der Geschmack der Puntarelle. Dazu das Herz der Puntarelle in einzelne „Spargel" auseinanderbrechen , die zähen Teile am Sprossansatz wegschneiden. Dann die Puntarelle in Streifen scheiden. Wenn man sie ein paar Minuten lang wässert, kann man die stärksten Bitterstoffe entfernen. Sie kann roh als Salat gegessen werden.
Dann vorgehen wie beim Catalonga: mit Parmesan, Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft und Ciabatta. Das reicht vollkommen.
Die übrigen Blätter werden wie Catalogna zubereitet.

Anbauen – ernten – und dann?

So viele Tomaten! Wo fange ich an?

Am Dienstag und Mittwochvormittag wird das Gemüse geerntet und mit dem Traktor in die Verteilhalle am anderen Ende des Dorfes gefahren.

Und dann? Schwuppdiwupp ist es am Mittwochnachmittag abgewogen und abgezählt bei euch.

Die Logistik dahinter betreiben in flinker Arbeit mit viel Körper- und Gripseinsatz das Verteilteam und das Anbau-Team. Unser Verteil-Team besteht aus tatkräftigen Frauen, die im ein- bis vierwöchigen Turnus ihren Einsatz haben. Und hier erfahrt ihr, wer zum Team gehört: Angela, Birgit, Marlene, Anne, Jutta, Marianne, Gerda, Eva, Dominique, Monika und Gabi.

Und wie sieht die Arbeit in der Verteilung genau aus?

Da ist zum Einen das „Stück-Gemüse". Es wird gezählt und auf die Anteile (184 im Moment) verteilt. Klingt einfach. Aber: wenn es sehr große und sehr kleine Exemplare gibt, werden sie getrennt gezählt und es wird gerechnet und jongliert, damit es gerecht zugeht:

Bekommen manche Verteilpunkte z.B. nur eine kleine Aubergine pro Anteil, nächstes Mal dafür eine große? Bekommen einige eine große, andere zwei kleine? Reicht es dafür? Wenn nicht: welche Verteilpunkte sollen dieses Mal gar keine erhalten?

Dann ist eure Solidarität gefragt: wenn ihr die ersten am Verteilpunkt seid, müsst ihr nicht unbedingt eine große nehmen. Überlegt mal, was ihr wirklich braucht. Reicht vielleicht auch eine

kleinere?

Und klar: es wird in der Gemüseliste im PC notiert, wenn nicht alle Verteilpunkte die gleichen Gemüse bekommen, um das das nächste Mal auszugleichen.

Das gewaschene Gemüse wird zum Abtropfen aufgestellt

Gemüse nach Gewicht aufteilen, ist das einfacher? Nein. Nur anders.

Zuerst werden alle Kisten abgewogen und der Nettoinhalt notiert. Aber Achtung! Die Kisten sind unterschiedlich groß, unterschiedliches Tara muss eingegeben werden. Also Konzentration!

Beispiel: Ergebnis 45,3kg Spinat. Auf 185 Anteile ergibt das 244 Gramm. Die Zahl ist zu krumm, außerdem muss noch Schwund abgezogen werden, weil er im Laufe des Nachmittags abtrocknet (und evtl. Mitglieder, warum auch immer, ein paar Gramm mehr mitnehmen). Bleiben 230 Gramm. Reicht das für einen Anteil? Kaum. Also bekommt ein Verteilpunkt keinen Spinat. Vielleicht der, der letztes Mal als einziger Radieschen bekommen hat? Nach der Entscheidung wird neu gerechnet und ihr bekommt eine ausreichende Menge, um eine leckere Mahlzeit zu kochen.

Die Waschanlage

Dann wird weiter gerechnet. Wie viel Spinat erhält ein Verteilpunkt mit 39 Mitgliedern, wie viel einer mit sieben, wie viel Tara wiegt die jeweilige Kiste? Achtung, Schwund nicht vergessen.

Zu guter Letzt wird alles in die Excel-Tabelle eingetragen, sortiert nach Stück- und Kilo-Gemüse und auch nur das Gemüse, das der jeweilige Verteilpunkt erhält,(und möglichst keines vergessen!).

Zur Arbeit des Verteil- und Anbauteams gehört auch die Vorbereitung des Gemüses, damit es wohl anzusehend bei euch ankommt. Zwiebeln werden geputzt, vom Knoblauch wird der Stängel abgeschnitten, schlechte Kartoffeln werden aussortiert, vom Sellerie die alten Blätter abgeschnitten, Salate werden zum Reinigen durch die Waschanlage geschickt.

Besonders aufwändig ist das Zwiebelputzen. Jede Woche sind Marlene und Anni damit lang beschäftigt!

Zwiebeln, bevor sie geputzt sind

So ist in der Verteilhalle ein wuseliges Treiben, konzentriertes Zählen und Rechnen und Kisten schleppen. Und immer geht auch ein Blick auf die Uhr, denn wenn die Gemüsefahrer anrücken, sollte alles zum Transport bereit sein.

Schickt also ein kleines „Danke" für das Gemüse nicht nur an das Anbau- und Ernteteam, sondern auch an die Verteilerinnen in der Halle. Und wenn euch diese Arbeit interessiert: Helfer*innen sind immer willkommen!

Birgitt

Unsere Mitglieder stellen sich vor...

Birgitt

Hallo, ich bin Birgitt,also die mit Doppel-T. Vielleicht seid ihr ja schon mal darüber gestolpert.

Bei der Solavie kümmere ich mich um das Erscheinen der Ackernews, betreibe zusammen mit Ulrike den Instagram- und facebook-account und organisiere die Infostände. Genau, da bin ich die, die immer mal fragt: „Mag jemand helfen?"

Aber bis hierher war es ein teils steiniger Weg. Denn nach einigen Jahren bei der Solavie habe ich zwei Mal (!) meine Mitgliedschaft gekündigt – und es sofort wieder rückgängig gemacht. Denn das, was außer Gemüse noch im „Korb" ist, ist mir doch zu wichtig. Neben dem geschmacklich nicht zu toppenden Gemüse (da ich fast 30 Jahre lang einen Bioladen hatte, kann ich das schon behaupten) vor allem der Umstand, unabhängig von den Märkten und Lebensmittelketten zu sein. Und wenn mir auch Pilze und Sauerkraut fehlten, das beeindruckende Solavie-Projekt wollte ich unbedingt unterstützen. Mit der Zeit konnte ich auch das, was ich als Einschränkung empfunden hatte, als Chance sehen: am Gemüsestand keine Auswahl treffen zu müssen, mittwochs aus dem Vollen schöpfen zu können, Neues ausprobieren zu dürfen.

So bin ich nun seit 9 Jahren dabei. Bin mittlerweile im AK aktiv (übrigens: wir suchen dort immer Leute, die sich aktiv an der Gestaltung unseres Vereins beteiligen wollen) und bin verantwortlich für den Verteilpunkt in Kehl.

Trotz single-Haushalt bin ich stolze Besitzerin eines ganzen Gemüseanteils. Mit dem Vorteil, ein Mal in der Woche jemanden zum Essen einladen zu können, abends eine warme Suppe zu haben und noch genug, um Kimchi zu machen. Ohne dazukaufen zu müssen!
Da ich nun in Rente bin, habe ich ja genug Zeit für´s Kochen – und mein Ehrenamt bei der Solavie.

Birgitt

SoLaVie
Solidarisch landwirtschaften und leben

Und weshalb bist du Solavist:in?

Erzähle uns deine
SoLaVie-Geschichte!

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, Benjamin
Redaktion: Birgitt | Layout: Benny

WWW.SOLAVIE.DE