



Hallo liebe Kundinnen und Kunden!

Jetzt ist er endlich da, der so lang ersehnte Sommer! Seit Ende letzten Jahres hatten wir in meiner Erinnerung jede Woche Regen. Zudem war es gefühlt unverhältnismäßig kühl. Es ist wohl sehr menschlich, wie schnell die Erinnerung an das Wetter verblasst, da es sich ja täglich verändert. Zudem sind wir Menschen üblicher Weise enorm anpassungsfähig, wenn wir uns mit anderen Lebewesen hier auf der Erde vergleichen. Pflanzen und Tiere haben da viel weniger Möglichkeiten der Veränderung. Pflanzen bilden in meinen Augen sehr getreu die Einflüsse ab, die von außen auf sie wirken.

Ein einfaches Beispiel sind die Kartoffeln. Diese werden hier so früh wie möglich gepflanzt und danach mit Vliesen vor Nachtfrösten geschützt. So können sie im Frühjahr schön wachsen und im Frühsommer die Kartoffeln ausbilden. Je länger dabei das Laub grün und gesund bleibt, um so reichlicher ist die Anzahl Kartoffeln und umso größer können die Knollen wachsen. Dieses Jahr konnten wir die Kartoffeln wegen der feuchten Witterung erst sehr spät pflanzen. Zudem blieb der Boden auch in der weiteren Wachstumsperiode nass und kalt. Dies erschwerte die Pflanzenentwicklung enorm.

Steigende Temperaturen bei hoher Luftfeuchtigkeit sind ideale Voraussetzungen für die Kraut- und Knollenfäule bei Kartoffeln. Dieser Pilz ist so aggressiv, dass in kürzester Zeit das Laub abstirbt. Im konventionellen Anbau gibt es chemische Mittel, die die Pflanzen dagegen schützen. Im Bio Anbau sind diese selbstverständlich nicht zulässig. So fällt die Ernte von Kartoffeln dieses Jahr viel geringer aus als üblich. Zudem sind die Kartoffeln eher klein, aber auch hier gibt es Unterschiede je nach Sorte und den Bodenverhältnissen, auf dem die Pflanze gewachsen sind.

Im Bio Anbau ist es aufgrund dieser großen Abhängigkeit von den Witterungseinflüssen enorm wichtig, möglichst vielfältig anzubauen. Wenn wir

mit den Kartoffeln dieses Jahr leiden, dann freuen wir uns mit den Kürbissen, die viel besser unter diesen Bedingungen wachsen konnten. Die heute überall übliche Spezialisierung darf in der Landwirtschaft nicht zu weit getrieben werden. In „guten“ Jahren entstehen dadurch zwar höhere Kosten, aber in Jahren wie diesen ist ein Bio Betrieb, der lediglich Kartoffeln anbauen würde in seiner Existenz bedroht.

Eigene Produkte

Petersilie Kraus und Glatt, Kräutermischbund, Salate, Stangensellerie, Landgurken, Minigurken, Schlangengurken, Paprika gelb, grün, orange, rot, Paprika lady lou, Strauchtomate, Aromatomate, Tomate Datterino, Tomate San Marzano, Tomate Mini San Marzano, Ochsenherztomate, Tomate Heart of Gold, Tomate Berner Rose, Zucchini, Aubergine, Fenchel, Mangold, Topfkräuter, Beluga Linsen, Pink Kraut, Savoy Kraut, Fleisch, Wurst, Milch, Eier, Kartoffeln, Möhren und Rote Beete.

Liebling der Woche



Feta

Schaf-Feta Natur ist der typische Salzlakenkäse aus Griechenland. Die Herden in Griechenland bestehen traditionell aus Schafen und Ziegen. So wird der bio-verde Schaffeta zu 70% aus Schafmilch und zu 30% aus Ziegenmilch hergestellt.



Karotten aus dem Ofen mit Feta und Petersilie

- 1 Bund Möhren!**
- 3 EL Olivenöl**
- Salz**
- Pfeffer**
- 100 g Feta**
- 1 Hand voll Petersilie**

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Karotten vierteln und in ca. 5 cm lange Sticks schneiden.

Die Sticks auf dem Backblech verteilen und das Öl darüber verteilen.

Mit Salz und Pfeffer bestreuen und für 25-30 Min in den Ofen geben.

Den Feta in kleine Stückchen zerbröseln und die Petersilie klein hacken oder mit einem Wiegemesser schneiden.

Nach der Backzeit die Sticks aus dem Ofen nehmen und in eine Schüssel geben.

Feta und Petersilie unterheben.

Guten Appetit!

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!
Ihr Team der Grünen Kiste!
