

## Hof-Post KW 9

### Liebe Ernteteilende,

Unser Film-Abend am Dienstag im TÖZ war sehr gut besucht und zum Abschluss gab es eine lebhaft und informative Diskussion. Der Film ist sehr sehenswert und wirklich großartig gemacht. Er zeigt drei solidarische Landwirtschaften und der Zuschauer bekommt sehr persönliche Einblicke in das Leben der dort arbeitenden Menschen.

Wir möchten den Film demnächst auch in Kappeln und Schleswig zeigen und arbeiten gerade an der Umsetzung.

### Aktuelles vom Hof



15.2.24, Begutachtung von mir (Nina)

20.2.24 Ernteeinschätzung von mir

### Wir können dem Schnittlauch beim Wachsen zu sehen

Vor 3 Wochen haben wir Schnittlauchwurzelballen aus unserem Schnittlauchfeld draußen aus dem Boden gegraben. Die Ballen haben wir in Kisten getan und bei 14°C in unsere warme Jungpflanzenanzucht gestellt. Nächste Woche ist er groß genug, so dass wir Euch damit versorgen können.

**Frühlingszeit = Kräuterzeit**





## Hoher Grundwasserspiegel im neues Gewächshaus

macht uns seit 3 Monaten Sorgen. Schon beim Ernten Eures Feldsalates im Dezember wunderten wir uns über die so unüblich nasse Erde. Wir gruben ein Loch und darin stand das Wasser. Jetzt im Februar war der Wasserstand in diesem Loch so hoch, dass es sogar herausgelaufen ist. Wir holten unseren Nachbarn der Erfahrung im Drainagebau hat und einen Bagger besitzt, dass versickerndes Regenwasser unterirdisch in den Gewächshausboden fließt und dort alles überflutet.



## Drainagebau rund ums neue Gewächshaus

Damit wir hier im März die Sicherheit haben, erste Salate pflanzen zu können sowie weitere Radieschen und Spinat zu säen, mussten wir Handeln. Wir haben uns entschlossen eine Drainage um das neue Gewächshaus zu bauen. Hierfür wird ein durchlässiges Dränagerohr verlegt, welches aufstauendes Sickerwasser abführt.



Anfallende Kosten: 3.000€

Direkt nach dem Verlegen der Rohre ist das Wasser in dem Loch abgeflossen. Wir sind erleichtert. Das war eine richtige Entscheidung!





### Das Feld für den ersten Kohl

Deses Feld ist überwiegend sandig, trocknet daher im Frühling schnell ab und eignet sich daher für die ersten Kohlpflanzungen im April. Das Feld hat Hangneigung und genau hier, wo ich stehe quillt das versickernde Regenwasser aus dem Hang heraus und es ist sehr matschig. Ein typisches Beispiel für unseren sehr inhomogenen Boden, geformt durch die Eiszeit. Wir brauchen jetzt endlich einige trockene Wochen, bevor hier geackert werden kann.

<-- Hier wird im April gepflanzt: Kohlrabi, Brokkolie, Blumenkohl, Spitzkohl und Pack Choi

## Gemüse-Infos

<p><b>Asia-Salat</b></p>	<p>Dieser Salat gehört zur Familie der Kohlgewächse und enthält daher die scharfen Senföle wie Rucola. Er gedeiht gut bei kühleren Temperaturen, daher ist jetzt im Frühling seine Haupterntezeit. Zum Asia-Salat gehören verschiedene Sorten (krause Blätter, glatte Blätter, rote und grüne Blätter), die wir zusammen anbauen. Dieser würzig schmeckende Salat ist lecker zum Untermischen in anderem Salat (passend dazu Senf-Honig Dressing) zum Käsebrot oder auch angedünstet lecker, wem der scharfe Geschmack zu intensiv ist.</p> <p>Alle Asia-Salate sind reich an Ballaststoffen, Mineralstoffen und Vitamin C. Einen besonderen Stellenwert haben die in ihnen enthaltenen Glucosinolate, die vorbeugend gegen Krebs sowie Herz- und Kreislauferkrankungen wirken.</p>
--------------------------	---

## Erntekiste

### Große und kleine Ernteanteile

Abholtermine Di. bzw. Fr. ab 16 Uhr auf Hof Großholz (in den belieferten Depots entsprechend später!!)

Achtung! Die Mengen und die Produktauswahl und Gewichtsangaben können sich je nach Erntesituation am jeweiligen Liefertag noch ändern. Die aktuellen Mengenangaben werden jeweils in eurem Abholdepot aufgehängt.

Produkt	Groß-er EA	Klein-er EA	Verwendung	Hinweise
Kartoffeln	2 kg	1,4 kg		
Rote Bete	8 Stk	4 Stk	Ofengemüse (mariniert mit Kräutern, dazu Schafskäse), Suppe, Rote Bete-Salat	im Kühlschrank aufbewahren
Zwiebeln	2 Stk	1 Stk	zum Würzen aller Gerichte, Zwiebelkuchen	Aufbewahren Raumtemperatur, trocken warm
Flowersprouts	400 g	200 g		
Feldsalat	300 g	160 g		
Asia-Salat	80 g	40 g	zum Salat, auf Käsebrot	schmeckt würzig scharf
Schnittlauch	60 g	35 g		im Kühlschrank in Dose/Tüte aufbewahren