

1. August 2013

Ernteanteils-Kiste 7



Liebe wettertechnisch mitfiebernden ErnteteilerInnen!

Heute wollte ich wieder einmal über **das Wetter** schreiben. Dieses Thema wird zwar oft als 0815-Smalltalk-Thema für peinliche Gesprächspausen heruntergemacht, ist aber eigentlich fundamental für das, was wir wirklich wirklich brauchen: Essen.

Der Witterungsverlauf bestimmt die Ernte- und damit Essensmenge. Heutzutage mag das vielleicht etwas in Vergessenheit geraten sein, da wir hier eh genug Geld und Möglichkeiten haben, um Lebensmittel je nach Bedarf durch die Gegend zu kutschieren. (Aber das ist eine andere Geschichte...)

Also zurück zum nicht zu unterschätzenden Smalltalk-Pausenfüller, zum aktuellen Wetter und da mach ich's mir jetzt leicht. Denn soeben ist der aktuelle Gemüse-Info-Brief von Bio-Austria eingetroffen und der fasst die Lage (ähnlich gut wie Herzblatts Susi) für uns prima zusammen:

„Nach dem kalten, feuchten Frühjahr folgt jetzt eine bedrohliche niederschlagslose Hitzeperiode (Anmerkung der Redaktion: So ein Patzerl Regen wie diese Woche am Montag und Dienstag verdunstet innerhalb kurzer Zeit an der Oberfläche). Dies hat zur Folge, dass je nach Region der zweite und dritte Grünlandschnitt weitgehend ausfällt. Ähnlich angespannt ist die Situation im Acker- und Gemüsebau. Vor allem Mais, Ölkürbis und Soja auf schottrigen, sandigen Böden sowie die nächsten Sätze von Salat und Kraut (ja leider...) sind von der jeweiligen Anbaulage abhängig stark betroffen. Im geschützten Anbau (d.h. z.B. im Folientunnel) bilden Gurken und Tomaten zwar momentan viele Früchte aus, die Kulturen altern aber rascher und in 3-4 Wochen kann es dann zu enormen Ertragsseinbußen kommen. Eine Anbausaison der Extreme, bleibt nur zu hoffen, dass der Spätsommer und Herbst stabiles Wetter mit passender Niederschlagsmenge bringt.“

Es stimmt schon, das Wetter könnte besser sein, aber es könnte auch noch viel schlechter sein...

Regentanzende Grüße,
Jonathan und Magdalena

PS.: Wir haben ja heuer den **Blühstreifen**, der als Abgrenzung zum konventionellen Nachbarfeld dient und außerdem die Nützlinge fördert und - nicht zu vergessen - schön ist, stark verbreitert. Nun blühen schon viele verschiedene Blumen und ihr könnt sie jederzeit beim Kistlabholen **pflücken!** (Zur Zeit gibt's viel Phacelia, etwas Buchweizen, schöne Dilldolden, Sommerwicke, Seradella, Malven, Borretsch, verschiedene Kleearten, bald auch Sonnenblumen, Herzgespann,...)

PPS.: Der Donnerstag in 2 Wochen (15.August) fällt auf einen **Feiertag**. Deswegen gibt's in dieser Woche ausnahmsweise das **Gemüse am Mittwoch (14.August)**.

GEMÜSE und KRÄUTER der 7. Kiste

Sommerlauch „Hilari“

Heurige Erdäpfel „Anuschka“

Gurken „Gergana“ (Bulgarische Sorte), **„Apple Sikkim“**, **„Blanc de Bonneuil“** (Französische), **„Poona Kheera“** (Indische), **„Indische Gurke“**, **„Sachikaze“** (Japanische), **„Crystal Apple“**, **„Haussorte Freiland lang“**, **„Haussorte Freiland kurz“**, **„Haussorte Zitronengurke“** und **„Kaiser Alexander“** (Russische)

> Dieses Jahr liegt unser Vielfaltsschwerpunkt auf den Freilandgurken – mal schauen welche gut gedeihen und schmecken!

> Bei den alten Sorten kann es manchmal möglich sein, dass eine Gurke bitter schmeckt. In diesem Fall einfach großzügig schälen. (Das Bittere wurde bei modernen Sorten Zeit oft auf Kosten des Geschmacks weggezüchtet.)

Zucchini „Zuboda“ (grün) und **„Gold Rush“** (gelb)

Fisolen „Maxi“ (grün), **„Helios“** (gelb) und **„Sanguino“** (grün-rot geflammt)

Jungzwiebeln „Sturon“ (weiß) und **„Red Baron“** (rot)

Knoblauch „Sprint“

Damit die Portionen nicht zu klein werden, gibt es diese Woche folgendes zum Aussuchen:

Frühkraut „Filderkraut“ ODER

Melanzani „Violetta lunga 3“, „Ungarische Weiße“, „Ungarische Lilane“ und „Ungar. Gestreifte“

Tomaten „Ruthje“, „Tica“, „Auriga“, „Green Zebra“, „Rosa“, „Banana leg“, „Freiland-Cocktail-Tomate Langerhorst“ und „Russe bio“

> Endlich sind sie reif, deshalb wollen wir euch auch die ersten wenigen nicht vorenthalten, alles wird gerecht aufgeteilt! ;-)

Ananaskirschen „Molly“

Oswegokraut (zur freien Entnahme)

> auch Pfeffermonarde, Oswegopfeffer, Pizzakraut oder einfach „Monarda fistulosa spp. mentifolia“ genannt

> aus Nord-Amerika, von Hopi-Indianern allzeit genutzt

> Blätter und Blüten frisch und getrocknet verwendbar

> als Tee und Gewürz (pfefferig-scharfes Oregano-Thymian-Aroma, lecker als Pizzagewürz, für mexikanische Gerichte, überall wo Oregano oder Thymian auch passen würde,...), magenfreundlicher Pfefferersatz

> als Heilpflanze: anästhetische, anregende, antiseptische, schweißtreibende und verdauungsfördernde Wirkung. Soll außerdem bei Angstzuständen, Depressionen, Durchblutungsstörungen, Infektionen, Kopfschmerzen, Magenschmerzen, Pilzinfektionen, Übelkeit und Zahnschmerzen, sowie äußerlich bei müden, schlecht durchbluteten Füßen, Hautauschlägen, Verbrennungen und Wunden helfen. Als Tee inhaliert soll es verstopfte Nebenhöhlen befreien.

Zitronenverbene (zur freien Entnahme) > frisch und getrocknet, kalt und warm sehr guter Tee

REZEPTVORSCHLÄGE für die 7.Kiste

Zucchini-Auflauf (mit Oswegokraut)

> 150 g gewürfelten Speck in etwas Fett langsam auslassen. 1 große, gehackte Zwiebel und 2 Knoblauchzehen mitrösten. 350 g Faschiertes auch noch dazu, salzen, pfeffern und gut anbraten. 1 große gewürfelte Zucchini und kleingeschnittenes Oswegokraut (oder Oregano) daruntermischen und dünsten lassen.

> Schließlich 200 g Frischkäse (oder Sauerrahm oder Creme fraiche) dazurühren, in eine Auflaufform geben und mit 150 g geriebenem Käse bestreuen. Im Rohr bei 180 Grad ca. ½ Stunde überbacken.

> Dazu passen gut Erdäpfel oder Weißbrot. Man kann auch gekochte Erdäpfel oder Nudeln schon zur Faschiertes-Zucchini-Mischung geben und mitüberbacken.

Fattoush (Arabischer Brotsalat)

Fattoush ist ein klassischer Brotsalat aus Pitabrot, der in ganz Arabien gegessen wird. Er kann leicht eine Mahlzeit ersetzen und schmeckt besonders lecker an heißen Tagen.

> Im vorgeheizten Backrohr 2 Pitabrote (oder auch einige sonstige Brotscheiben) 5-10 Minuten knusprig rösten. Aus dem Ofen nehmen und in mundgerechte Stücke brechen oder schneiden.

> Brotstücke, 1-2 gehackte Zwiebel (samt Grün), 1 gewürfelte Gurke, 2 gehackte Tomaten und frische feingeschnittene Kräuter (wie z.B. Koriander, Minze, Petersilie, Basilikum, Oswegokraut, etc.) in eine Schüssel geben und vermischen.

> In einer kleinen Schüssel oder Tasse 1 gepresste Knoblauchzehe, den Saft einer Zitrone, 5 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und über den Salat gießen. Vor dem Verzehr nochmal durchmischen.

Gemüse-Brot-Salat aus der Toskana

> 300 g Toskanabrot oder Ciabatta in große Stücke schneiden und mit wenig Wasser befeuchten. Kurz durchweichen lassen, dann ausdrücken und in kleine Stücke zerplücken. Die Brotstücke in eine Schüssel geben.

> 1 große Zwiebel in Würfel schneiden. 2 Tomaten von den Stielansätzen befreien und würfeln. 1 Gurke längs vierteln und in Stücke schneiden. Das Gemüse in die Schüssel zum Brot geben und untermischen.

> Frische Kräuter (wie z.B. Petersilie, Basilikum, Oswegokraut, Oregano, etc.) fein hacken und mit 4 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer unter den Salat mischen. Alles zugedeckt etwa 1 Stunde kühl stellen. Zum Schluss 4 EL milden Rotweinessig oder Balsamico unterrühren.