

## Diese Woche in eurer Kiste:



Frisch von unseren Feldern aus Taucha\*:

Salat, Radieschen, Mangold und je nach Kiste Paprika, Zucchini, Aubergine, Bundzwiebeln, Buschbohnen, Mairübe, Kohlrabi, Rettich, Basilikum und Bohnenkraut

Von anderen Biohöfen\*\*: **Gurken** – Maria Bienert (Taucha) (Maria ist auch Besitzerin der Flächen, auf denen unsere eigenen Folientunnel stehen. Danke Maria!)

\*Nicht wundern: Wenn ein Gemüse nicht für alle Verteilstationen ausreicht, versuchen wir in den Folgewochen zwischen den Verteilstationen auszugleichen! \*\*In diesem ersten Anbaujahr – unserem Aufbaujahr – müssen wir noch etwas Gemüse zukaufen. Zum Einen, weil wir noch keine eigenen Lagerbestände von letztem Jahr haben, zum Anderen, weil wir noch nicht genug Anbaufläche zur Verfügung haben. Wir sind jedoch sehr darauf bedacht, das zugekaufte Bio-Obst und Bio-Gemüse ausschließlich möglichst aus der Region zu bekommen.

Wir wollen Alle bitten, leere KoLa-Kisten schnell wieder zurückzugeben! 😊 Danke!

---

### Rezeptidee: Pasta mit Gorgonzola- Mangoldsauce

Den Mangold in grobe Stücke schneiden (mundgerecht). Nun Zwiebeln und den Mangold in einem Topf anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und darauffolgend mit etwas Weißwein ablöschen. Den Gorgonzolakäse, Brokkoli und ein Becher Sahne hinzugeben. Die Pasta deiner Wahl kochen. Sobald sie noch etwas bissfester als Al-Dente sind, kann das Wasser abgegossen werden und etwas Olivenöl zu der Pasta gegeben werden. Als Topping könnten noch Walnüsse gehackt und über das Gericht gestreut werden.

### Kimchi

Diese Woche gibt es die Hauptzutaten für Kimchi (Chinakohl, Rettich). Kimchi ist ein koreanisches fermentiertes Gericht, was dem Deutschen Sauerkraut sehr ähnelt. Es dauert zwar lange bis der Kimchi fertig ist (mind. 10 Tage), lohnt sich aber sehr, da es ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis ist. Zudem soll fermentiertes Essen Dank hohem Anteil an Milchsäurebakterien positive Effekte auf die Darmflora haben. Wer Lust hat, findet im Internet ein passendes Rezept!

---

### Neues aus der Kooperativen Landwirtschaft

In den letzten Wochen hat sich Jan-Felix, mit Hilfe unseres Architekten Sven, mit dem Bauplan der neuen Halle beschäftigt. Damit wir noch im Herbst auf den Flächen in Plöszitz anfangen können, muss noch einiges erledigt werden. Zum Beispiel müssen Nachreichungen zum Fördermittelantrag nach Dresden gehen, diverse Baumaterialien müssen ausgesucht werden. Jan-Felix und Sven machen daher diese Woche eine Tour nach Süddeutschland und schauen sich existierende Hallen in Holzbauweise an. Wir sind alle sehr gespannt.

– Kooperative Grüße, euer KoLa-Team

---

Zur Info: Unter [www.kolaleipzig.de/mein-konto](http://www.kolaleipzig.de/mein-konto) im Bereich ‚Downloads‘ gibt es alle Erntezettel auch digital!