

## Diese Woche in eurer Kiste:

Frisch von unseren Feldern aus Taucha\*:



Salat, Knoblauch, Basilikum, Paprika, Aubergine, Tomaten, Bohnen, Bohnenkraut, Schnittlauch

Von anderen Biohöfen\*\*:

**Gurken** – Maria Bienert (Taucha), **Kartoffeln** – Martin Hänsel (Taucha)

\*Nicht wundern: Wenn ein Gemüse nicht für alle Verteilstationen ausreicht, versuchen wir in den Folgewochen zwischen den Verteilstationen auszugleichen! Zudem sind Schwankungen in der Menge normal, da wegen Witterung nicht immer gleich viel erntereif ist! \*\*In diesem ersten Anbaujahr – unserem Aufbaujahr – müssen wir noch etwas Gemüse zukaufen. Wir sind jedoch sehr darauf bedacht, das zugekaufte Bio-Obst und Bio-Gemüse ausschließlich möglichst aus der Region zu bekommen.

---

### Wusstet ihr schon?

Bohnenkraut ist ein sehr vielfältiges und geschmacksintensives Kraut. Es schmeckt natürlich sehr gut in Verbindung mit Bohnen, egal ob gebraten oder in einem Salat. Allerdings kann man es für verschiedenes Gemüse verwenden zum Beispiel Kohlgemüse oder Kartoffeln. Durch den intensiven Geschmack ist das Bohnenkraut auch ideal in Kräuterbutter oder Kräuterquark. Und falls ihr nicht alles frisch gebrauchen könnt: Bohnenkraut ist auch nach dem Trocknen immer noch sehr intensiv im Geschmack. Zum Trocknen einfach kopfüber an einem Bändchen aufhängen! Sobald die Blätter brüchig sind, herunternehmen und dunkel lagern!

---

### Rezeptidee: Kartoffel-Bohnen Pfanne

Zwiebeln in Streifen schneiden. Kartoffeln halbgar kochen. Bohnen halbieren und Tomaten grob würfeln. Knoblauch und Kräuter (Bohnenkraut, Basilikum, Schnittlauch) fein hacken. Die halb gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Nun die Kartoffeln anbraten und die Zwiebeln hinzugeben. Nach 7-8 Minuten die Bohnen und die Tomaten hinzugeben. Zum Schluss die fein gehackten Kräuter & Knoblauch hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Guten Appetit!

---

### Neues aus der Kooperativen Landwirtschaft

Unsere Folientunnel stehen auf einem ehemaligen Kartoffelacker – vermutlich deswegen hatten wir von Anfang an mit Kartoffelkäfern zu kämpfen, die auch unsere Auberginen anfressen. Vorletzte Woche hat nun unser Kooperationspartner Martin einige Beete mit dem biologischen Pflanzenschutzmittel „Neem“ behandelt. Daraufhin wanderte die Kartoffelkäfer-Population massenhaft in unseren ungespritzten Folientunnel! Dank einiger Mitglieder und unserem Gärtner\*innen-Team konnten wir den Schädlingsbefall zunächst durch Absammeln in Schach halten. Damit sich der Käferbestand aber nicht erholt, haben wir uns nun auch dafür entschieden Neem zu spritzen. Neemöl wird aus dem indischen Neembäum gewonnen. Es dringt in den Pflanzen-Stoffkreislauf ein, verteilt sich und macht die Pflanze für die Schädlinge ungenießbar. Die hören dann auf zu fressen, während weder die Pflanze, noch andere Nützlinge wie Marienkäfer oder Bienen geschädigt werden. Dank Pflanzenschutz Ausbildung, -zulassung und angemessener Abstandszeiten stellt Neemöl weder für die GärtnerInnen beim Ausbringen noch für Gemüse-EsserInnen eine Gefahr dar!

---