ERNTEZETTEL // KW 38

DE-ÖKO006

Frisch von unseren Feldern aus Taucha*: **Salat, Basilikum, Mais und mehr, je nach verfügbarer Erntemenge!**

Von anderen Biohöfen: **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!

Rezeptidee: Kartoffeln à la japonaise

Kartoffeln in der japanischen Küche? Ja, das gibt's auch. Hier kommt eine ganz einfache und leckere Beilage: Kartoffeln gut waschen (Schälen ist kein Muss) und in gleichgroße, mundgerechte Stücke halbieren oder vierteln. In einer Pfanne folgende Zutaten zusammenbringen und verrühren: 3 EL Sojasauce, 2 EL Zucker oder 1 EL Honig, einen TL Salz und eine 200ml Wasser. Die Kartoffeln hinzufügen und zum Kochen bringen. 10 Minuten auf mittelhoher Hitze und weitere 10 Minuten auf mittlerer Hitze kochen, ab und zu wenden. Langsam sollte eine karamellisierte Sauce entstehen. Die Kartoffeln darin wenden. Wenn die Kartoffeln durch sind, ist die Beilage servierfertig.

Neues aus der Kooperativen Landwirtschaft

Obst-Wasch- und Sortierstraße bei Biofrucht Senst

Wir haben ‚Biofrucht Senst' nordöstlich von Leipzig besucht - Vielleicht erinnert ihr euch, wir hatten schon Obst von Senst in unserer Kiste. Auf 53ha werden dort Äpfel, Birnen und Kirschen nach Bioland-Richtlinien angebaut, verpackt, verladen und zu Großhandel, Bioläden, Saftpressen, Mostereien und Bäckereien geschickt. Wir bekamen eine nette Tour und konnten unsere Fragen loswerden, auch zu den Arbeitsbedingungen: Die mehrheitlich polnischen Mitarbeitenden bei Ernte und Kommissionierung werden orientiert am Tariflohn im Obstbau bezahlt und haben Wohnungen mit Einzelzimmern in der Nähe des Betriebs. Im Großen und Ganzen kann man es trotzdem kritisch sehen, dass überhaupt so weit von zu Hause gearbeitet werden muss, um ordentliches Geld zu verdienen. Für die Betriebe wiederum sind Erntehelfer*innen aus der Region schwer zu finden, denn auch ein Tariflohn liegt weit unter dem deutschen Durchschnitt. Die Sache ist also eine europäische Herausforderung. Herr Senst möchte uns bald umgekehrt einen Besuch abstatten und schauen, wie wir arbeiten. In der ARD-Mediathek (www.ardmediathek.de/ard) gibt es gerade einen kurzen MDR-Beitrag über unsere Genossenschaft zu sehen. Darin kommt auch unsere Gärtnerin Paula zu Wort und spricht über ihre Position als rumänische Mitarbeitende bei uns. Den Beitrag findet ihr in der Mediathek unter: ‚In der Tauchaer Gemüse-Kooperative wird geerntet". Der genannte Lohn in der Dokumentation ist jedoch nicht korrekt. Bei uns gibt es derzeit eine Stundenlohn-Untergrenze von 14€. - Kooperative Grüsse, Hanno

Paula im im MDR-Interview

TRAGT EUCH EIN! 😊 NEUE TERMINE ZUM MITACKERN Ab jetzt kann montags, donnerstags und freitags mitgearbeitet werden. Nutzt nochmal die warme Zeit und kommt raus nach Taucha an die frische Luft! Alles Wissenswerte und den Terminkalender zum Eintragen findet ihr auf unserer Webseite: www.kolaleipzig.de