

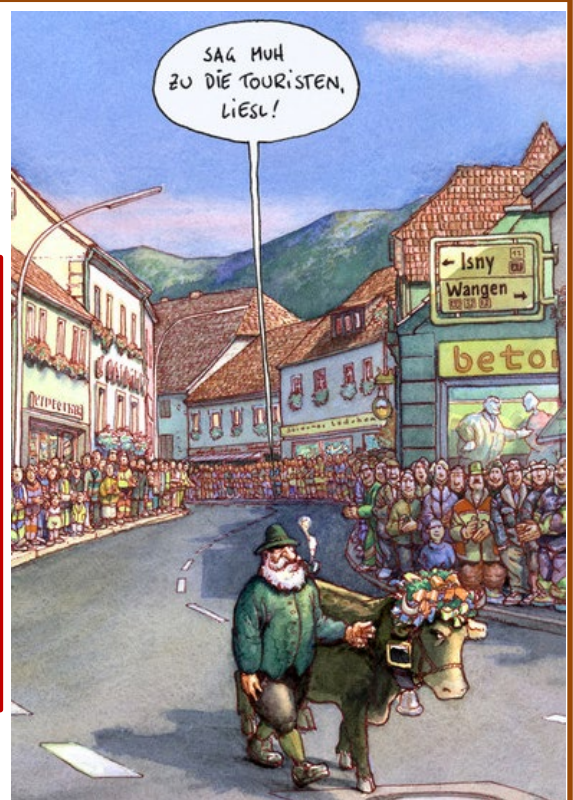
Aktuell&Schnell

Almabtrieb am Samstag von Michi und seinen Kühen – äh also Michi's Kühen ;)
Los geht's um 13.30 Uhr in Bickelsberg-Ortsmitte. Der TSV mach ein kleines Fest, für Essen und Trinken ist gesorgt!

Verein&Leben

Vielen Dank für die viele und spontane Hilfe und Ideen, die ihr uns Anfang der Woche gegeben habt. Das Mitglied, dass nicht gezahlt hat konnte zum Glück sofort ersetzt werden! Wir freuen uns sehr, dass unsere Gemeinschaft so gut funktioniert!

Und noch ein großes Dankeschön an Tom – er hat unserer Homepage ein neues Design verpasst. WOW, super schön! Schaut's euch an: www.solawi-zollernalb.de



<http://www.wolf-ruediger-marunde.de/home/>



(1)Der Mais ist abgeerntet! Falls jemand noch Mais übrig hat – der kann gut trocken und dunkel eingelagert werden! (2)Wir sind gespannt auf den Schwarzkohl, auch bekannt als Toskanischer Kohl. Er ist der Stammvater vieler anderer Sorten - und besonders delikat. Zum Beispiel in dem Eintopf Ribollita, den man auch überbacken kann. (3) Sobald die oberirdische Biomasse trocken ist, werden die Lagerzwiebeln geerntet – geht nicht mehr lang!





Feld&Gemüse

Jule schreibt:

Da uns wiederholt die Anfrage nach Kürbissen erreichte, schreibe ich ein paar Worte dazu...

Lagergemüse: Für den Winter vorsorgen

Die Bauernfamilien von einst besaßen einen kühlen und dunklen Keller, in dem sie jeweils ihre Wintervorräte anlegten. Hinein gehörten lagerfähige Gemüse wie Karotten, Kürbis oder Zwiebeln. Diese lieferten der Familie über den Winter wertvolle Vitamine und Ballaststoffe. Heute übernehmen die Gemüseproduzenten die Lagerung und beliefern die Läden direkt mit der Ware aus ihren modernen Lagerräumen. Deshalb sind die Gestelle während der kalten Jahreszeit mit saisonalem Wintergemüse aus einheimischer Produktion gefüllt. Tomaten oder Gurken können Konsumenten auch im Winter kaufen – diese werden importiert. Eine saisongerechte Ernährung mit einheimischem Lagergemüse ist vor allem in den Wintermonaten ökologisch sinnvoll. Ergänzt mit frischem Wintergemüse wie Feldsalat, Zuckerhut, Chicorée kann man mit dem Lagergemüse viel Farbe und noch mehr Vitamine auf den Teller zaubern

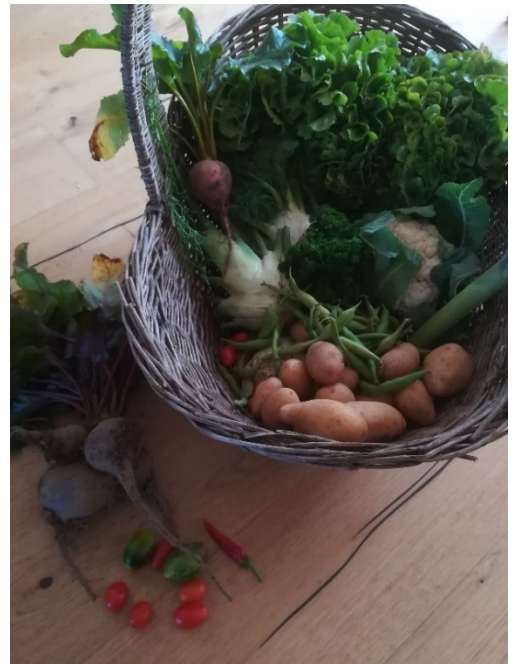
Typische Lagergemüse von heute sind: Karotte, Zwiebeln, Knollensellerie, Kürbis, Weißkohl, Rotkohl und Zuckerhut.

Unsere Entscheidung, noch keinen Hokkaido herauszugeben ist einfach aus dem Grund, dass spezielle dieser Kürbis sehr gut lagerfähig ist, im Vergleich zum Patisson zum Beispiel. Aktuell ernten wir immer noch 8 bis 10 FRISCHE Gemüse vom Feld. Diese stehen noch länger stehen zu lassen, würde zum Beispiel dem Salat nicht gut bekommen, da es gerade einfach zu nass dazu ist! Wir hoffen ihr versteht unser Vorgehen. Wenn es der dringend Wunsch ist, für nächstes Jahr, gleich im September eine runde Kürbis zu bekommen, Pflanzen wir nächstes Jahr einfach noch mehr Kürbisse an! Das können wir gerne in der Jahreshauptversammlung besprechen. Damit wir noch besser auf Eure Wünsche eingehen können! Eure Jule

Letzte Woche gab es für euch:

- 5 Fenchel (musste komplett geerntet werden)
- 1 Endivien Salat
- 1 Eichblatt Salat
- 1 Chili
- 1 Bund Rote Beete
- 1 Gelbe Beete
- 100g Bohnen für die Herbstsuppe
- 1 kg Kartoffeln
- 1 Blumenkohl (unser HIGHLIGHT, endlich hat's geklappt)
- Solidarische Anteil Tomaten
- 1 Bund Petersilie
- 1 Lauch

Braucht man da noch Kürbis ;)



Euer Solawi-Team

