

IM KISTERL...

- Eissalat "Maravilla de Verano" (rötlich), "Saladin" (grün) oder Romanasalat "Little Gem"

- Mangold "Five Colours"

- Zucchini "Gold Rush" (gelb), "Zuboda" (grün, gestreift), "Tondo chiaro di Nizza" (rund)

oder

Kürbis "Patisson Custard White"

- Jungzwiebeln "Rote Laer"

Sind noch milder, können inklusive dem Grün gegessen werden, roh im Salat oder statt Zwiebeln in Gerichten mitverarbeiten

- Gurken "Tanja" (Schlangengurke), "Dekan" (Feldgurke), "Zitronengurke" (gelb, rund)

- Paradeiser

Bunte Mischung an Salat-, Saucen- und Cocktailparadeiser. Sorteninfos in diesem, im letzten und i.d. nächsten Erntebriefen

- Melanzani "Rote Runde"

Die ersten Reifen, sehen aus wie Paradeiser

- Essbare Blüten

Ringelblume, Kornblume, Mauretanische Malve

- Melothria

Sehen aus wie Mini-Melonen, also futziklein; superknackig und schmecken wie Gurken.

- Kräutersträußchen: Oregano und Ysop - inkl. essbare Blüten

HITZE UND DÜRRE

Wir hatten dieses Thema zwar schon letzte Woche, aber leider ist es immer noch „brand“-aktuell. Glühende Hitze und kein Regen in Sicht. Mit guten Nachrichten spart dieses Jahr leider ein wenig, ganz besonders für die Landwirtschaft. Den einen hat es im Frühsommer den Acker weggespült, den anderen fehlt jetzt das Wasser für die Kulturen. Manche trifft vielleicht sogar beides.

Auch wir müssen leider wieder einmal sagen, dass uns das Wetter nervt. In vielerlei Hinsicht machen diese Umstände Probleme: Trockenheit ist eines davon, die Bewässerung der wichtigsten Kulturen verschlingt gerade die meiste Arbeitszeit. Leider müssen wir, da wir keinen Brunnen haben, mit Leitungswasser gießen, was viele Kulturen aber eigentlich nicht vertragen. Besonders problematisch ist die Situation bei den Jungpflanzen, die teilweise schon mal keine hohen Temperaturen wollen, weil sie sonst in die Blüte gehen. Darüber hinaus aber ist die Pflanzung momentan schwierig, weil die große Hitze für die zarten Pflänzchen ein Stressfaktor sondergleichen ist, da sie ja noch kaum Wurzeln haben. Ein anderes Problem ist die Bodentemperatur: War sie im Frühjahr lange zu niedrig für Keimung und Wachstum, so ist sie jetzt teilweise (besonders im Folientunnel) viel zu hoch, was zu „verbrannten“ Wurzeln führen kann. Zwar versuchen wir, den Boden wo es geht mit einer Mulchschicht zu bedecken, aber frischen Mulch (z.B. Rasenschnitt) gibts momentan leider eben auch keinen. Bei dieser Hitze stellen viele Pflanzen das Wachstum gleich ganz ein.

So bleiben die Erträge leider noch hinter unseren Erwartungen zurück. Auch unsere Kartoffeln sind noch winzig, obwohl wir weder nennenswerte Käferattacken hatten, noch Krautfäule (gut, woher auch ohne Feuchtigkeit). Und als wäre das nicht schon genug, kämpfen wir gegen fast alle Schädlinge, die das Lehrbuch zu bieten hat. Besonders die Wühlmaus wird zur Plage und vernichtet zahlreiche Wurzeln (hat sogar schon einen halben Satz Salat gefressen).

Insgesamt ist dieses Jahr für uns bis jetzt zwar ein ungemein Lehrreiches, aber leider kein Gutes für einen Start in die Gemüseproduktion. Denn wir machen natürlich auch noch einige Fehler, die unter diesen Umständen noch stärker zum Tragen kommen..

Aber ihr Lieben, vielleicht schaffen wir das mit dem Regentanz nochmal? Auf eins, zwei, drei!

PARADEISERSORTEN TEIL 2



Padme 28 – kleine „Erdbeere“ im Inneren



Goldene Königin – für Salat, aromatisch, wenig Säure



German Gold – im Inneren rot geflammt

WALNUSS-GURKEN GAZPACHO

- 2 Gurken
- etwas Petersilie
- Minze
- Einige Frühlingszwiebeln
- „a little bit of Olive Oil“
- Weißweinessig
- 80g Joghurt oder Yofu
- eventuell Eiswürfel
- 60g geröstete Walnüsse
- Salz, Pfeffer

Zum Servieren die Suppe in eine kalte Schüssel geben und mit einigen Tropfen Öl oder etwas Minze garnieren.

Die Eiswürfel können auch weggelassen werden, Eiskalt haben Obst und Gemüse weniger Geschmack.

TOSTADAS CON TOMATE

- Paradeiser
- Baguette
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

DAS typische Frühstück Andalusiens, gibts dort sogar in Tankstellenbeisl (haben wir überprüft) und ist superlecker! Einfach die Paradeiser pürieren (z.B. kurz mit dem Stabmixer), Stückchen dürfen dabei sein.

Baguettebrötchen der Länge nach aufschneiden und toasten. Dann Olivenöl aufs Baguette träufeln, Tomatenpüree darüber streichen und nach Geschmack salzen und pfeffern. Fertig! Wer mag, kann noch eine Zehe Knoblauch und/oder ein paar Blätter Basilikum zum Tomatenpüree dazugeben.

MELANZANI-KÜRBIS-PFANNE MIT KÜRBISKERNEN

- 1 Kürbis/Zucchini
- 1 Melanzani
- 1 Bund Jungzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Tomaten (ca. 200g)
- 2 TL Olivenöl
- Currypulver
- Gemüsebrühe
- Oregano, Thymian
- 2 EL Kürbiskerne
- Salz, Pfeffer
- 2 Scheiben Vollkornbrot

Kürbis/Zucchini, Melanzani und Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Jungzwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Jungzwiebeln, Knoblauch, Kürbis/Zucchini- und Melanzaniwürfel etwa 2 Minuten darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Brühe und Tomaten zugeben. Thymian und Oregano zum

Gemüse geben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten garen. Inzwischen die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften, dann vom Herd nehmen. Brot toasten und in Würfel schneiden. Gemüse mit Kürbiskernen und Brotwürfeln bestreuen und servieren.

Dies ist noch nicht das originale andalusische Gazpacho-Rezept, weil dazu noch die Paprika fehlen, aber auf jeden Fall auch einen Versuch wert!

Die Gurke schälen und grob würfeln. Mit Salz bestreuen und ca. 1 Stunde beiseite stellen. Flüssigkeit abschütten. Die Gurke mit den übrigen Zutaten in einer Küchenmaschine zu einer homogenen Suppe pürieren.

GEMÜSE-INFO GURKEN

Die vermutliche Wildform der Gurke (*Cucumis sativus*), die Varietät *hardwickii*, ist in Indien beheimatet, wo sie schon vor ca. 4000 Jahren auf den Südhängen des Himalaya angebaut wurde. Über Korinth und Griechenland kam sie nach Rom und schließlich zu uns. Bei den Römer*innen war die Gurke offenbar äußerst beliebt - sie wurde sogar als Lieblingsgemüse des Kaisers Tiberius überliefert. Die Gurke ist die kältetoleranteste kultivierte Vertreterin der Kürbisgewächse und kann auch noch in Nordeuropa angebaut werden. Sie gehört heute zu den wirtschaftlich bedeutendsten Gemüsearten: 2007 wurden weltweit etwa 44 Mio. Tonnen Gurken geerntet, davon die größte Menge in China (28 Mio. Tonnen), gefolgt vom Iran und der Türkei. In Österreich waren es 38 000 Tonnen.

Im Handel werden mehrere Formen von Gurken unterschieden: Die Salatgurke, auch Schlangengurke genannt, ist die am meisten verbreitetste. Sie wird überwiegend im Treibhaus kultiviert und ist zumeist der einzige "Typ" Gurke, den wir in Österreich im Supermarkt finden. Die im Freiland angebauten Gurken werden als "Feldgurken" oder "Landgurken" bezeichnet. Auch Einlegegurken werden überwiegend im Freiland angebaut. Sie werden durch Einlegen in Essigsud konserviert.

Gurken werden überwiegend roh oder eingelegt gegessen, aber auch als Schmorgurken zubereitet. Hierfür werden dann eher die dickeren und festeren Sorten verwendet. Das Zubereiten durch Garen ist v.a. in China, Indien, Indonesien und Malaysia sehr beliebt. In Indien werden Gurken zudem in Currys und Chutneys verwendet. In Asien werden bewusst auch die Samen gegessen, das Öl aus den Samen wird zum Kochen verwendet. Selbst die jungen Blätter und Sprosse können, wie in Südostasien üblich, gekocht als Gemüse gegessen werden.

Die Gurkenvielfalt ist schier unendlich - es gibt sie groß u. klein, grün, weiß o. gelb, gestreift, gefleckt o. einfarbig, länglich u. rund, ..



Schlangengurke



Zitronengurke



Melothria

Sehr fein ist bspw. die Zitronengurke - sie ist klein, rundlich, hellgelb mit weißem Fruchtfleisch, und eignet sich gut als Jause f. unterwegs. Ganz besonders toll finden wir auch so manche Gurkenverwandte wie die Melothria: Die olivengroßen Früchte erinnern an Mini-Wassermelonen, schmecken jedoch nach Gurke. Dieses dekorative Cocktailgurkerl ist superknackig, schmeckt fein säuerlich und eignet sich gut als kleine Nascherei.