

# Ronen Zeitung



AKTUELLES VOM FELDE

ERNTEBRIEF

## LANGE-HOSEN-ZEIT...

### IM KISTERL...

- **Stangensellersie "Tall Utah"**  
roh im Salat, oder gedünstet; Blätter  
als Suppenwürze verwenden, auch gut  
zum Trocknen

- **Mangold "Jessica"**  
Bundmangold mit breiteren Stielen,  
Stiele z.B. wie Spargel zubereiten

- **Weißkraut "Dowinda" &  
"Filderkraut", Rotkraut "Wiener  
Dauerrot"**  
Filderkraut ist saftiger, daher gut zum  
Einschneiden; auch roh super, enthält  
viel Vitamin C!

- **Kartoffeln "Bionta"**  
mittelfest, mit der Schale essbar!

- **Zwiebeln und Jungzwiebeln  
"Braunschweiger Dunkelblutrote"**  
grüne Schloten roh im Salat oder wie  
Lauch zubereiten

- **Essbare Blüten**  
Ringelblume, Mauretanische Malve

- **Thymian-Zweige**  
lecker zu gebratenem, gut zum  
Trocknen und super als Tee bei  
Husten und Halsbeschwerden

#### Zur freien Entnahme:

- **Chilis/Pfefferoni verschiedene  
Sorten**  
die letzten der Saison

- **Äpfel "Kronprinz Rudolf"**

- **Kirschenkompott**  
Sommer im Glas!

Winter wirds, wenn die kurzen Arbeitshosen endgültig im Schrank verschwinden! ☺ Auch am Feld ist der Jahreszeiten-Wechsel gut zu sehen: War vor einigen Wochen noch alles üppig und wuchsen uns die Gemüseplanzerl über die Köpfe, so geht jetzt langsam wieder alles dem Boden zu. Die ersten Fröste haben uns auch schon beehrt und den Freilandparadiesern den Gar aus gemacht, ebenso den Chilis, Paprikas, Melanzanis, Kürbissen, Zucchini und Gurken. Die letzten Wochen waren noch recht intensiv. So haben wir den Folientunnel mit den letzten Winterkulturen bepflanzt, haben abgeerntete Beete winterfertig gemacht, die erfrorenen Pflanzen beseitigt, und einiges an Saatgut geerntet. Sowie die Arbeiten am Feld weniger werden, bleibt mehr Zeit fürs Einkochen, Obst-Sammeln und Einlagern. Leckere Muse werden in Gläser gefüllt und die letzte Kräuternernte zu Kräutersalz verarbeitet.

Neben den vielen Freuden des Herbstes machen uns aber - nach wie vor - die Wühlmäuse sehr zu schaffen. Speziell beim Wurzelgemüse haben wir Verluste von über 70% zu verbuchen - nahezu der gesamte Schwarzwurzelbestand ist vernichtet, ebenso Karotten, Hafer- und Peterwurzel. Viele Kulturen waren permanent unterwühlt, was die Pflanzen an der Entwicklung gehindert hat, wie etwa Gurken oder Sellerie. Nicht nur dass uns diese Gemüse jetzt leider fehlen, ist es noch dazu ziemlich schmerzlich zu sehen, wie sich diese lästigen Nager mit den Früchten unserer Arbeit einen Winterspeck anfressen. Viele Sorten hatten wir von der Aussaat, über die Anzucht, bis zur Pflanzung viele Male in den Händen, haben sie gepflegt, mit Pflanzenjauchen gestärkt, gehackt und gemulcht, meist alles mehrmals. Wenn wir dann ganze Reihen an bspw. Karotten aus der Erde ziehen, mit üppigem Grün, aber bis auf den grünen Kragen abgefressen, oder Brust-hohe Kardonen von einem Tag auf den anderen ihre riesigen Blätter hängen lassen, sind wir schon den Tränen nahe. Zumindest erweist sich auch hier die große Sortenvielfalt als hilfreich: So blieben zwar leider nicht alle, aber doch einige Spezialitäten verschont und werden auf euren Tellern landen!



abgeerntete Zuckerwurzel-Samen

### ANKÜNDIGUNG: ELEVATE-FESTIVAL GRAZ, 23. - 27.Okt.2013

Das diesjährige Thema des Elevate Festivals „Elevate Open Everything?“ dreht sich um die Potenziale unserer Transparenzgesellschaft u. um den Konflikt Öffentlichkeit vs. Privatheit im Hinblick auf neue Technologien u. Demokratieentwicklung. Wie könnte sich unsere Gesellschaft verändern, wenn "Open Everything" Realität wird? Zwischen den Ambivalenzen von Open Society, Open Democracy u. Überwachung u. Kontrolle diskutiert das Elevate Festival verschiedene Facetten der „Openness-Bewegung“.

Am **Sa. 26.10. von 12.00 bis 14.00 Uhr** gibt es Rahmen des Festivals eine Veranstaltung zum Thema "**Freies Saatgut für Alle!**". Es diskutieren u.a. Iga Niznik (Arche Noah), Gregor Kaiser (Sozialwissenschaftler & Biologe) und Ulli Klein (Gelawi Kleine Farm, Bäuerin). Ort: Forum Stadtpark, Graz. <http://2013.elevate.at/festival/diskurs-film/>



## KARTOFFELCREME SUPPE

- ca. 400g Kartoffeln
- 1 TL Öl
- 1 Zwiebel u. Jungzwiebel
- 1 ¼ l Gemüsefond
- 1 Becher Obers o. Sojasahne
- Sellerieblätter
- Muskat, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer

Zwiebel u. Jungzwiebel in Öl anschwitzen. Kartoffeln beigeben, Fond aufgießen, mit Gewürzen abschmecken (ein wenig Sellerieblatt zum Garnieren aufheben) und ca. 20 Min. kochen lassen. Lorbeerblatt entfernen, Obers o. Sojasahne dazugeben, nochmal kurz köcheln lassen, dann pürieren.

## CURRY-KRAUTWICKEL

- 1 Kohl, weiß oder rot
- 600ml Gemüsebrühe
- 200g Couscous
- 1 kleine Zwiebel
- einige Mangoldstiele
- 100g Cashewnüsse
- 50g Aprikosen
- 100g Frischkäse
- 3 TL Paradeismark
- 50g Crème fraîche
- einige Thymianzweige
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Curry o. Garam Masala

Den Strunk vom Kohl entfernen bzw. so gut wie möglich aushöhlen. Den Kohl dann in reichlich kochendes Salzwasser halbweich kochen lassen (je nach Größe ca. 15-25 Minuten). Den Kohlkopf abtropfen lassen und Blätter für 6 Kohlrouladen (ca.

12 Stück) einzeln ablösen. Bei den großen Blättern die Rippe flach schneiden. Die Hälfte der Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Den Topf von der Herdplatte nehmen, den Couscous hinein geben und nach Packungsanweisung quellen lassen. Die Zwiebel schälen und hacken, die Mangoldstiele würfeln. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Zwiebel und Mangoldstiele darin unter Rühren ca. 5 Minuten anschwitzen. Thymianblätter abstreifen, Aprikosen und Cashewnüsse klein hacken. Die Zwiebel-Mangold-Mischung mit dem Thymian, den Aprikosen und den Cashewnüssen zum Couscous geben und verrühren. Danach mit Currypulver und Frischkäse gut vermengen und mit Salz und

Pfeffer abschmecken. Jeweils ein kleines und großes Kohlblatt aufeinander legen. Darauf etwas von der Couscous-Masse gleichmäßig verteilen. Die Blätter aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. In einem Topf etwas Öl erhitzen. Die Kohlrouladen von allen Seiten bei mittlerer Hitze anbraten. Die restliche Brühe angießen und die Rouladen zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Minuten darin schmoren lassen. Die Rouladen aus der Schmorflüssigkeit nehmen. Die Flüssigkeit noch einmal aufkochen lassen und mit Tomatenmark und Crème fraîche verrühren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Krautwickel mit der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

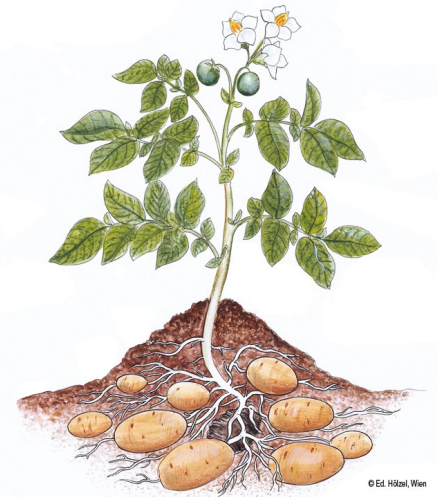
## GEMÜSE-INFO KARTOFFEL

Nun war sie schon einige Male im Ernteanteilstisch drin, daher möchten wir euch die tolle Knolle mal näher vorstellen! Die Kartoffel (*Solanum tuberosum*), bei uns vor allem als Erdapfel oder Grundbirne ("Krumpl") bekannt, gehört zur Familie der Nachtschattengewächse und ist also verwandt mit Melanzani, Paradies und Paprika. Ursprünglich stammt sie aus Südamerika, wo sie zu einem der Hauptnahrungsmittel zählt(e) und bereits früh in großer Sortenvielfalt kultiviert wurde. In Europa galt die Pflanze mit ihren hübschen Kartoffelblüten zunächst als exotische Schönheit aus Übersee, der Mensch aufgrund der giftigen Blätter und Beerenfrüchte allerdings skeptisch gegenüberstand. Noch ahnte niemand, dass der wahre Schatz der Kartoffelpflanze unter der Erde heranwächst!

Erst im 17. Jahrhundert etablierte sich der Erdapfel auch in Europa, als die Regierenden den Wert der Kartoffel im Kampf gegen Hungersnöte erkannten. Maria Theresia verpflichtete die Bäuerinnen und Bauern sogar, Kartoffeln anzubauen. Speziell im Waldviertel wurde der Anbau befohlen, der sich jedoch nur sehr zögerlich entwickelte. Schließlich verdrängte die Kartoffel den bisher üblichen Getreidebrei. Der wichtigste Vorteil im Vergleich zum Anbau von Getreide war nämlich der

anderthalbfache Flächenertrag. Außerdem war auch die häusliche Zubereitung viel einfacher als beim Getreide: Kartoffeln müssen weder gedroschen noch gemahlen werden. In Europa wurde die Knolle daher bald zur Hauptnahrungsquelle für die breite Bevölkerung. Der Kartoffelanbau in Europa hatte aber auch seine Schattenseiten. Im 19. Jahrhundert beispielsweise verhungerten viele Millionen Menschen, besonders während der Großen Hungersnot in Irland, wo die Abhängigkeit von der Kartoffel besonders groß war. Da haben wir's wieder mal: Vielfalt anbauen macht auf jeden Fall Sinn!

Wusstet ihr, dass Kartoffeln eines der am stärksten mit Pestiziden belastete Gemüse der Welt sind? In Europa machen vor allem Krautfäule und Kartoffelkäfer Schwierigkeiten beim Anbau. Gegen die gefräßigen Kartoffelkäferlarven gibt es im Bio-Landbau zwar Präparate wie bspw. Neem (aus dem tropischen Niembaum), doch auch solche Bekämpfungsmittel wirken nur gegen die ganz jungen Larven. Die älteren hellroten Larven sind später nur noch schwer zu bekämpfen. Wir haben "unsere" Käfer heuer daher von Hand abgesammelt, wie es schon unsere Großeltern zu tun pflegten. Das ist natürlich nur im kleinen Anbaustil möglich. Aber selbst wenn wir zukünftig mehr Erdäpfeln anbauen wollen: Das mechanische Entfernen ist sicher gesünder für die Pflanzen als jegliches Spritzmittel. Daher: Stellt euch schon ein auf alljährliche Mithilfe zum Käfer-Klauben ☺



Kartoffelkäferlarven  
(Foto: wikipedia.at, Markus Hagenlocher)