

Neues aus Oldendorf

Hallo liebe Mitglieder,



Brokkoli-Sprossen

Diesen Wochenbrief möchte ich dem Brokkoli widmen. Es gab jetzt in letzter Zeit immer wieder Brokkoli, der in den Depots zurück geblieben ist und auch in den Kisten zurück kam, die Holger wieder mit zum Hof bringt.

Es wäre super, wenn ihr eine Rückmeldung gebt zum Brokkoli und mitteilt, warum er vermehrt liegen geblieben ist. Kann ein Grund sein, dass Brokkoli in den Depots doch eher schnell schlecht wird? Die Kiste riecht dann manchmal schnell unangenehm, aber es sind vielleicht nur wenige Sprossen, die gammeln, der Rest ist noch gut. Oder ist ein weiterer Grund, dass ihr ihn liegen lasst, weil ihr ihn zu klein findet?! Ihr könnt alles vom Brokkoli essen, sowohl die Blätter, als auch den Stiel. Der Stiel ist sogar am aromatischsten und demnach meiner Meinung nach am leckersten und sollte nicht weggeschmissen werden. Oder hattet ihr schon genug Brokkoli und ihr braucht gar nicht mehr?

Brokkoli ist an sich eine sehr spannende Kultur. Ich mag ihn sehr gerne essen und auch anbauen, weil er mich vor Herausforderungen stellt und ich im Winter ziemlich darum kämpfen musste, ihn nochmal anbauen zu dürfen. Bio-Brokkoli ist generell nicht der mit den größten Köpfen, also ihr dürft die Größe des Kopfes nicht mit der aus dem Supermarkt vergleichen. Dennoch könnten sie größer sein, das gebe ich zu... Brokkoli, speziell die Sorte, die wir anbauen, ist aber besonders super. Statt auf Qualität zu setzen (falls die Köpfe im Jahr

eben doch einmal sehr klein geraten), setzt die Pflanze eher auf Quantität. Die Pflanze macht nämlich in den Seitenarmen ganz viele kleine Sprosse. Das ist das was ihr gerade hauptsächlich in den Kisten hattet. Dadurch, dass es so junge Triebe sind, sind sie sehr zart und auch sehr gesund! Das bringt mich gleich zum zweiten Vorteil für mich als Anbauerin. Dadurch, dass er mehrmals beerntet werden kann, nimmt er im Vergleich weniger Platz ein. Generell ist Kohl im Anbau ein Problem, weil es eine bestimmte Krankheit gibt (Kohlhernie), die unbedingt vermieden werden muss. Das versucht man in erster Linie, indem Kohl und Kreuzblütler im Allgemeinen nur alle 7 Jahre nach dem Anbau auf die gleiche Fläche kommen. Um euch nicht nur alle 7 Jahre Kohl zu liefern, brauchen wir dadurch viel Fläche.

Kohl ist bei uns eine Kultur, die besonders gut wächst und es wäre super dieses Potential zu nutzen. Nachhaltigkeits- und Bodenschutzaspekte sollten aber auch nicht vernachlässigt werden.

Der Frühjahrssatz, den ihr gerade bekommen habt, hat doppelt so viel Ertrag (auf gleicher Fläche) gebracht, als es mit einer Einmalernnte (wie bei Hybrid-Brokkoli im konventionelle Anbau) der Fall gewesen wäre. Generell wäre es besser auf Herbstsätze zu verzichten, die nur kurz stehen und ebenfalls nur 1-2 Mal beerntet werden. Dazu ein kleiner Blick in die Zukunft. Wir haben noch einen kleinen Herbstsatz Brokkoli und Blumenkohl, Spitzkohl und Wirsing, neben dem Weiß- und Rotkohl als Lager für den Winter. Ich könnte mir vorstellen, auf die Herbstsätze von Brokkoli und Blumenkohl im nächsten Jahr zu verzichten, da ihr beides ja schon im Frühjahr geliefert bekommt. Gebt uns dazu doch gern eure Meinung, da ich es wirklich sehr schade finde, wenn ich sehe, dass dieses sehr hochwertige Gemüse vergammelt in der Kiste liegt.

Und nächstes Mal kläre ich euch auf, warum die Salate so dreckig sind und wir diese „komischen“ Bohnen gerade liefern.

Ein ganzer Anteil bekommt diese Woche

Fenchel
Mangold
Gurken
Zucchini
Paprika
Auberginen (für einige Depots)
Tomaten
Wirsing

Extra Zucchini (für einige Depots)

Bunte Grüße von Vivien und dem Garten-Team