

Veranstaltungen und Fenchel

Hallo liebe Mitglieder,

eines unserer zentralen Themen sind samenfeste Gemüsesorten, ihr Anbau, um euch exklusives, besonders schmackhaftes und konzernunabhängiges Gemüse zu liefern, und ihre Züchtung. Um auch in Zukunft noch die Möglichkeit zu haben, euch Gemüse in dieser Qualität liefern zu können. Weil eine freie, unabhängige Pflanzenzüchtung neben den großen Entwicklungen von Neuen Gentechniken und Patentierung von Pflanzen so ein unfassbar wichtiges und in meinem Leben auch zentrales Thema ist, war ich doch etwas ernüchtert, dass bei unserem Tag des offenen Zuchtgartens am vergangenen Samstag wir vier ZüchterInnen neben den beiden internen und dem EINEN externen Gast (danke Bernd fürs Kommen!) in der Mehrzahl waren. Ich weiß ja, es ist August, an jedem Wochenende muss man sich zwischen fünfzehn attraktiven Veranstaltungen entscheiden - und ein so spezielles Spezialthema wie ökologische Gemüsezüchtung ist echt unsexy. Aber Leute, es ist verdammt wichtig! Die Kontrolle über das Saatgut ist eine Schlüsselgröße in Bezug auf unsere Ernährungssouveränität. Wer die Saat hat, hat das Sagen, wie Anja Banzhaf ihr (empfehlenswertes) Buch zum Thema so treffend betitelt hat. Wir hier auf unserer kleinen Insel Oldendorf machen weiter, im nächsten Jahr gibt es wieder einen Tag des offenen Zuchtgartens zum Bestaunen von bekannten und neuen Gemüsen und Samen. Kommt alle, es lohnt sich! Dann erzähle ich euch bestimmt nochmal, warum die Züchtung von samenfesten Knollenfenchel-Sorten so wichtig ist...



Die Allerschönsten werden markiert und dürfen blühen und Samen bilden



Morgenstimmung im Züchtungsfenchel

Bis dahin gibt es erstmal Fenchel aus der Züchtung zu essen, ich hoffe, es gibt viele Liebhaber unter euch!

Ich habe gerade ein Rezept für Fenchel-Salat ausprobiert, das mir so gut gefallen hat, dass ich es mit euch teilen möchte:

Fenchelsalat mit Apfel und Zitrone

- 1 Knolle Fenchel
- 1 Apfel
- ½ Zitrone, bio/unbehandelt

Fenchel, Apfel und Zitrone waschen und Putzen, Fenchel und Apfel in hauchdünne Scheiben schneiden. Die halbe Zitrone mit Schale fein hacken. Alles vermengen. Nach Belieben mit Dressing verfeinern. Sehr fruchtig wird es mit einem Dressing aus Olivenöl, Orangensaft und einem Teelöffel Senf, abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer.

Guten Appetit!

Ein ganzer Ernteanteil bekommt diese Woche

Mangold
Zucchini
Paprika
Wirsing
Tomaten
Gurken
Auberginen
Fenchel

Sommerliche Grüße von Vera