

Blick in die Woche: KW 32 2021/22

Hallo liebe Solawistas,

Wir schreiben die Kalenderwoche 32 und sind somit fast im letzten Drittel des Jahres angekommen. Dabei fehlt doch noch irgendwie mehr Sommer zwischendrin. „Er kommt doch!“ – ihr wisst schon 😊 Ein bisschen zusammengezuckt bin ich schon als Katharina meinte, dass mit der Zwiebel- und Möhren-ernte die letzten Tage die Herbsterte begonnen hat. Ist es nicht verrückt? Und es ist...



Hier seht ihr einige der Zwiebeltürme. (Es gibt also noch mehr davon... (:)

Die Zwiebeln kommen direkt vom Acker in Türme, die dann - solange der Vorrat eben reicht - trocken gelagert werden. Bei uns heißt das, dass ein kleiner Teil der Türme unterm „Da-Vinci-Bogen“ und ein größerer Teil neben dem Acker steht. Dieser wird dann mit Folie abgedeckt und irgendwie wind- und wettersicher gemacht, damit uns und euch die Zwiebeln nicht davonfaulen.

Nicht nur die Zwiebeln, sondern auch die Möhren werden eingelagert, so dass ihr alle hoffentlich noch eine ganze Weile davon essen könnt. Die haben einen dermaßen guten Duft verströmt, als ich ab und an bei der „Waschmaschine“ vorbeigekommen bin, in der sie heute morgen gewaschen wurden. Ich muss zugeben, ich hab heute nicht einmal in eine reingebissen, aber bin mir sicher, dass sie mindestens genauso gut schmecken, wie sie gerochen haben! Diese Woche habt ihr also auch Möhren in der Verteilung, und zwar diejenigen, die nicht lagerfähig sind. Das heißt, dass sie ein paar Stellen oder Platzer haben, die ihnen das Leben im Lager äußerst verkürzen würden. Wir haben sie euch deshalb sehr großzügig abgewogen („sehr!!“ – so hat es Rosa gerade nochmal betont), es gibt also vorm Verzehr noch ein bisschen was zu schnippeln. Nehmt euch also gerne etwas mehr!

Die lagerfähigen Möhren wurden dann lagergerecht in Großkisten gepackt und in den Kühlraum gestellt.



Möhren in der Großkiste. Fast wie ein Gemälde.



Der Kühlcontainer mit seinen ersten Herbst-Gästen

Rechts neben dem Gemälde der Lagermöhren bekommt ihr einen kleinen Einblick in unseren Kühlcontainer. Ihr seht nicht viel. Zwei Kisten Möhren und stapelweise Europaletten und Zwischenböden. Nach und nach werden in den nächsten Wochen aus den Paletten und Zwischenböden zusammen mit Aufsatzrähmen Türme gebaut und damit jedes noch so kleine Fitzelchen Platz in diesem Container ausgenutzt. Da folgen sicher noch Fotos, wenn es so weit ist (:

Diese und nächste Woche nehmen wir die letzten großen Pflanzungen für dieses Jahr vor: Fenchel, Kohlrabi, Spinat, Salate... nächste Woche mehr dazu!

Ansonsten möchte ich euch noch kurz von Kräutern berichten. Wir sind durchgehend am Trocknen von allerlei aromatischen Leckereien wie zum Beispiel Liebstöckel, Salbei, Minze, Bohnenkraut und Melisse. So kann man das auch im Winter noch genießen. Eine professionelle Kräutertrockenanlage würde ich das, was wir hier haben, nicht nennen, aber wenn das Wetter mitspielt (und yeah, endlich tut es das!), können wir die Kräuter auch mit unseren Mitteln ganz gut trocknen. Aus einigen der Kräuter werden wir euch für den Winter noch einen Tee mischen, auch dafür gab es Vorbereitungen und wir haben gestern die ersten großen Teedosen zum Lagern besorgt.



Melissetrocknung in Rosas Zimmer.

*Der "Trockenhimmel" in der
Aufbereitung ist leider noch belegt.*

*Trockenhimmel in der
Aufbereitung mit aktuell
Salbei und Bohnenkraut.*

*Rechts neben dem Himmel
Minzesträußchen über den
Solawi-Rollis.*



Und noch mehr Minzesträußchen

Und damit verabschiede ich mich heute auch schon von euch.

Liebe Grüße von Lissi und den Großhöchberger Gärtnern