

ACKERBRIEF



Der Sommer geht zu Ende | Kartoffel für Kartoffel | In einem kleinen Apfel | Gefüllte Süßkartoffel mit Aubergine und Feta | Vegane Kürbismuffins

Termine zum Vormerken

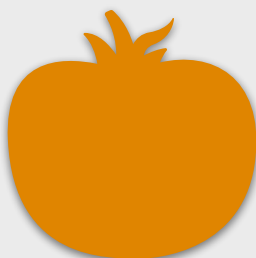
19. September 2026, ab 9 Uhr:
Mitmachttag (Gewächshaus Reichenau)

17. Oktober, ab 9 Uhr: Mitmachttag (Gewächshaus Reichenau)

18. Oktober 2026, 16 - 18 Uhr:
Jahreshauptversammlung (Villa Rheinburg)

Warenkunde Kürbis

- Speisekürbisse wurden bereits vor rund 10.000 Jahren kultiviert
- erst im 16. Jahrhundert gelangten Kürbisse nach Europa
- weltweit gibt es ca. 800 Sorten Speise- und Zierkürbisse
- Hokkaido Kürbis hat eine essbare Schale und harmoniert gut mit Ingwer, Chili, Zimt, Kardamom, Tahini, Blauschimmelkäse, Salbei, Vanille und Granatapfel
- Butternut Kürbis hat einen buttrig-süßlichen Geschmack
- der größte Kürbis der Welt wurde im vergangenen Jahr in England geerntet mit 1258 Kilogramm
- Kürbis enthält die Vitamine A, C, E, Ballaststoffe und Antioxidantien
- er besteht zu 90% aus Wasser und hat daher wenige Kalorien
- Kürbiskerne liefern Magnesium und Zink
- das Öl eignet sich für die kalte Küche, zum Backen und Dünsten



Der Sommer geht zu Ende

Auf die Frage hin wie die letzten Monate im Gartenbau so waren kennt Josef nur eine Antwort: „Heiß, heiß, heiß. Trocken, trocken, trocken.“ Das Wetter hatte mal wieder sehr viel Einfluss, nicht nur auf die Kulturen der SoLawi, sondern auch auf die Menschen.

Alles in allem haben die Arbeiter*innen wie immer hervorragende Arbeit geleistet, bei der Hitze allerdings in geringerem Tempo oder mit einer verlängerten Mittagspause. Josefs Devise ist nämlich, dass man neben dem Gartenbau und den Pflanzen auch immer an den Menschen denken muss.

Glücklicherweise sind die Gartenbauern auf der Reichenau in der privilegierten Situation, dass das Wasser zum Gießen nicht rationiert wird und auch in den letzten Wochen nicht wurde. Bei den Tomaten hatte die Hitze noch einen ganz anderen Einfluss. Wenn die Blüte der Pflanzen aufgeht, befinden sich dort der Staubbeutel und der Stempel. Leider waren die Pollen in der Blüte durch die hohen Temperaturen verklebt, sodass die Hummeln trotz hoher Motivation ihrem Job als natürlichem Bestäuber nicht nachgehen konnten. Somit waren bei der Tomatenernte einige Kilos an Verlust zu verzeichnen. Eventuell kann dieser aber zu einem gewissen Teil durch das schöne Spätsommerwetter und eine länger andauernde Erntezeit ausgeglichen werden. Vermutlich wird es noch ca. 2 - 3 Wochen Tomaten geben.

In KW 42, also im Oktober, ist dann endgültig Schluss mit den Sommerkulturen und das Gewächshaus wird mit den üblichen



Fleißig auf dem Acker

Winterkulturen bepflanzt.

Auf dem Feld sieht es derzeit folgendermaßen aus. Die Kulturen, die eigentlich als Lagerware im Oktober und November geerntet werden sollten, sind jetzt schon reif - viel zu früh also. Das Problem ist, dass sie so früh noch nicht in das Lager verfrachtet werden können, weil es sonst schlecht würde und zu faulen beginnen würde. Josef bezeichnet es als geistigen Kraftakt eine Lösung für diese Gegebenheit zu finden. Ausgeglichen werden soll es durch ein zweimaliges Ernten der betroffenen Kulturen. Jedoch wird womöglich ein Teil der Lagerware früher rausgegeben werden müssen als ursprünglich eingeplant.

Durch die oben beschriebenen Wachstumsbedingungen besteht dieses Jahr auch ein gewaltiger Unkrautdruck. Wenn zu dem schönen Wetter dann auch noch ausreichend Wasser hinzukommt, wächst das Unkraut im wahrsten Sinne des Wortes wie Unkraut. Dies erforderte einen erhöhten Arbeitseinsatz, wie auch die fleißigen Helfer*innen an den Mitmachtagen am eigenen Leib erfahren konnten.

Die Möhren waren dieses Jahr Josefs Sorgenkinder. Obwohl sie viermal gesät wurden, kann nur zweimal geerntet werden. Die anderen beiden Male mussten die jungen Pflänzchen untergefräst werden, weil sie nicht aufgegangen, sondern direkt verbrannt sind. Bis zur Ernte wird es noch ca. 6 - 8 Wochen dauern, da die Kulturdauer 90 - 100 Tage beträgt. Daher wird es knapp, falls bereits im November der erste Frost kommen sollte.

Mit dem Gurkenjahr, das nun beendet ist, ist Josef mehr als zufrieden. Und auch die Paprika stehen noch sehr schön. Diese wird es aller Voraussicht nach bis Ende November geben.

Schon jetzt wurde Kürbis geerntet, was auch deutlich zu früh ist.

Über das Weißkraut sind zu Anfang die Erdflöhe hergefallen, hat sich aber entgegen dazu noch recht gut entwickelt.

Wenn sich jetzt auch noch der Kohlweißling - also die Raupen des Schmetterlings - von den Pflanzen fern hält, sieht es nach einer zufrieden stellenden Ernte aus. Gute Nachrichten für alle Sauerkrautliebhaber also, weil das die Grundlage für eine üppige Produktion ist. Rotkraut und Wirsing hatten die

gleichen Probleme mit den Schädlingen. Beide Kulturen können gegen frühen Herbst geerntet werden, sind aber dann nicht als Lagerware vorgesehen.

Insgesamt wird es dieses Jahr weniger Lagerware geben. Daher muss nochmal neu kalkuliert werden, sodass es im Frühjahr früher frische Sachen geben kann. Der Lauch für das Lager



Erste Lagerbestände

sieht gut aus, ebenso wie der Satz für das frühe Frühjahr. Die Knollensellerie sind zwei Wochen zu früh dran, sehen aber bislang auch sehr gut aus. Auch die Rote Bete war ähnlich wie vieles andere viel zu früh reif. Nachdem sie das erste Mal geerntet wurden, sind sie aufgrund der vielen anderen frischen Kulturen etwas in Vergessenheit geraten. Als dann die zweite Ernte auf dem Plan stand, sind sie im wahrsten Sinne des Wortes explodiert. Aber auch diese einzigartigen Exemplare werden demnächst ausgeliefert. Das gehört eben auch zur SoLawi und macht die Gemüseküche abwechslungsreich. Für die Küchenchefs bedeutet es lediglich, dass das Gemüse länger gekocht werden muss. Auf die Qualität und den Geschmack hat die große Größe aber keinerlei Auswirkungen.

Die Zwiebeln, die im Frühjahr gesetzt wurden, wurden bereits eingefahren - rote wie weiße. Das Problem ist nur, dass die Zwiebelpflanzen zwischen den anderen Kulturen stehen. Entgegen dem hohen Wasserbedarf der anderen Pflanzen, mögen es die Zwiebeln nicht allzu nass. Aus diesem Grund werden in den nächsten Wochen umgehend verzehrbare Früchte ausgeliefert, was allerdings den Lieferzeitraum verkürzen wird, um den Abfall möglichst gering zu halten.



Vorbereitete Silage

Auch bei der Bodenverbesserung geht es mit großen Schritten voran. Es wurde mal wieder mit Zwischenfrüchten verschiedener Art herumexperimentiert mit dem Ziel herauszufinden, welche sich am besten für unsere Böden eignen. Es gibt tiefwurzelnde, flachwurzelnde und breit werdende. Auch die Dauer, wie lange sie auf dem Feld stehen, unterscheidet sich erheblich. Die Spanne reicht von sechs Wochen bis hin zu 1 1/2 Jahren wie das Klee gras beispielsweise. Sechswöchige Zwischenfrüchte eignen sich besonders gut nach der ersten Ernte des Salats. Im Anschluss ist der Boden dann optimal vorbereitet für Kulturen wie Fenchel oder Lauch. Somit wird die Bodendiversität Schritt für Schritt

vergrößert. Hervorzuheben an dieser Stelle ist, dass schon lange kein Pflug mehr eingesetzt werden musste. Es ist nämlich immer gut für den Boden, wenn die Bodenbewegung möglichst gering gehalten wird.

Leider musste aufgrund der starken Stürme in den letzten Wochen etwas Glasbruch am Gewächshaus verzeichnet werden. Ca. 15 - 20 Scheiben gingen zu Bruch, was aber im Vergleich zu anderen Gartenbauern ein relativ geringer Schaden ist.

Auch wenn dem Sommer und den feinen und fruchtigen Tomaten etwas nachgetrauert wird, kann man sich auf das kommende Herbst- und Wintergemüse freuen. Denn was gibt es schöneres als einen wärmenden Eintopf bei grauischem Wetter draußen.

Kartoffel für Kartoffel

Nach Rücksprache mit Helmut Müller kann die frohe Kunde gemacht werden, dass die Kartoffelernte bereits Anfang September abgeschlossen ist. Sechs oder sieben Kisten sind schon bei Josef im Kühlcontainer und er erhält später im Jahr noch mehr. Auch für Josef kam

diese Nachricht überraschend. Entgegen allen Nachrichten in der Presse hatte Helmut dieses Jahr wieder eine super Kartoffelernte. Der in diesem Jahr verwendete Kartoffelacker hat durch die jahrelange Versorgung mit Kompost das Wasser sehr viel besser gehalten als das bei künstlich gedüngten Äckern der Fall ist. Deshalb konnte die Trockenheit den Pflanzen nichts anhaben und die Kartoffeln entwickelten sich prächtig. Dagegen hatten die Schädlinge, allen



Händische Kartoffelernte



Vollernter im Einsatz

voran der Pilz Phytophthora, aber auch Kartoffelkäfer u.a. dieses Jahr keine guten Entwicklungsbedingungen. Als Anfang September bei dem Wetterumschwung Regen angekündigt wurde, hat Helmut schnell den Vollernter aktiviert, einige junge Erntehelfer drauf gesetzt, und mit ihnen die Kartoffeln geerntet. Was eine positive Nachricht, über die wir uns gemeinsam freuen können.

In einem kleinen Apfel...

Die diesjährige Apfelernte fällt mengenmäßig gut aus, allerdings sind die Früchte aufgrund der anhaltenden Hitze im Sommer vergleichsweise klein geblieben.

Zudem haben zwei schwere Hagelereignisse in einigen Regionen zu optischen Schäden an den Äpfeln geführt. Im Gegensatz dazu erfreuen sich der Betrieb über eine rundum gute Birnenernte, da die Birnbäume besser mit den Wetterbedingungen zurechtkamen. Trotz der wetterbedingten Makel bei den Äpfeln ist die Gesamtqualität des diesjährigen Ernte hervorragend.



Gefüllte Süßkartoffel mit Aubergine und Feta

Zutaten (für 2 Portionen):

- 500 g Süßkartoffeln (2 kleine Süßkartoffeln)
- 1 Aubergine
- 3 EL Olivenöl

- 4 getrocknete Tomaten
- 20g Kürbiskerne
- 1/2 TL Paprikapulver rosenscharf
- 1 Msp. Chiliflocken
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- Salz
- Pfeffer
- 1 Handvoll Feldsalat
- 100g Feta



Zubereitung:

- Die Süßkartoffeln waschen, trocken tupfen, längs einschneiden und mehrmals mit einer Gabel einstecken. In eine Auflaufform setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C; Gas: Stufe 3) ca. 60 Minuten backen.
- Inzwischen die Aubergine waschen und in Würfel schneiden. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenwürfel bei mittlerer Hitze für 5 Minuten anbraten. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden und Kürbiskerne grob hacken. Gewürze mit restlichem Öl verrühren, mit den Auberginenwürfeln vermengen, salzen und pfeffern.
- Feldsalat waschen und trocken schleudern. Feta zerbröckeln. Die gebackenen Süßkartoffeln etwas abkühlen lassen, etwas aufklappen, das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken, salzen und pfeffern. Mit Auberginenmischung, Feta sowie Feldsalat füllen und servieren.

Gefüllte Süßkartoffel mit Feta

Vegane Kürbismuffins

Zutaten (für 12 Stück):

- 300g Hokkaidokürbis
- 300 ml Wasser
- 75g Kokosöl
- 270g brauner Zucker
- 120 ml Mandelmilch
- 250g Weizenmehl (Type 405)
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL gemahlener Ingwer
- 1 Msp. gemahlene Nelke
- 1 Msp. gemahlene Muskatnuss - Blüte
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- 1 Msp. gemahlene Kurkuma



Vegane Kürbismuffins

Zubereitung:

- Hokkaidokürbis waschen, trocknen und in grobe Stücke schneiden. Mit dem Wasser zusammen in einen Topf geben und bei mittlerer Stufe für ca. 20 Minuten weich kochen, bis das Wasser verdampft ist. Kurz abkühlen lassen, dann im Multi-Zerkleinerer zu einer sämigen Paste pürieren. Kokosöl in der Mikrowelle erwärmen, bis es flüssig ist.
- Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Zucker, flüssiges Kokosöl und Mandelmilch in eine Rührschüssel geben und glatt rühren. Mehl, Backpulver, Salz und Gewürze in einer Schüssel mischen und in den Teig sieben. Alles auf mittlerer Stufe zu einem glatten Teig rühren.
- Ein Muffinblech (12 Mulden) mit Papierförmchen auslegen oder eine Silikonform vorbereiten. Die Förmchen bis zu zwei Drittel mit dem Teig füllen. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene für ca. 20 Minuten backen. Die saftigen Kürbis-Muffins nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen lassen und frisch genießen!

Tipp:

- Lagere die Muffins am besten bei Zimmertemperatur unter einer Kuchenhaube. So bleiben sie mindestens 3 Tage frisch. Du kannst die Kürbis-Muffins auch einfrieren und so bis zu 3 Monate aufbewahren.

Gastbeiträge willkommen

Die Ackerbriefredaktion freut sich über Eure Zuschriften.

Dies können Briefe aus Eurer Küche an den Acker, Rezeptideen zum aktuellen Gemüse, persönliche Erfahrungen von Feldeinsätzen oder anderes Themenrelevantes sein.

Die Beiträge könnt Ihr mit dem Betreff „Ackerbrief“ an landwirtschaft@solawi-konstanz.de schicken.