



Biogemüse
Huppertz

NEUES VOM ACKER



Ausgabe 6
Mai 2022



Liebe*r Gemüsefreund*in,

unser aktueller Newsletter steht ganz im Zeichen der beginnenden Gartensaison. Bei uns startete die Saison dieses Jahr dank unseres Folientunnels besonders früh, so dass wir Ihnen erfreulicherweise schon im April das erste eigene Gemüse anbieten konnten. Auch Ihnen juckt es sicher schon in den Fingern, endlich im Garten oder auf dem Balkon loszulegen. Deshalb können Sie im Mai auch wieder Kräuter- und Gemüsejungpflanzen über unsere Kiste bestellen. Zusätzlich nehmen wir dieses Jahr zum ersten Mal mit unserem Gemüsestand am Gartenmarkt

„Jrön und Jedön“ im Freilichtmuseum in Lindlar teil. Außerdem möchten wir Ihnen diesmal von unserem Herzensthema Saatgut berichten – denn hinter einem kleinen Samenkorn steckt viel mehr als Sie denken.

Auf der letzten Seite legen wir Ihnen die frische Gemüsebrühe von Hildes Grünzeug ans Herz und stellen Ihnen Hilde Volles und Ihren Betrieb einmal näher vor.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen,
Ihre Verena Huppertz



Ein ertragreiches Frühjahr

Nach unserem ersten Anbaujahr 2021 hier am Standort Hörnen gehen wir freudig gespannt in die zweite Saison. Es tut sich weiterhin viel in der Gärtnerei und auch im Bereich Agroforst haben wir erste Schritte umgesetzt.

Im Gemüsebau konnten wir in diesem Jahr schon deutlich früher als in den Vorjahren in die Saison starten. Das liegt vor allem an unserem Folientunnel: Hier haben wir bis Februar jede Menge Feldsalat geerntet und konnten direkt im Anschluss Frühlkulturen pflanzen und säen. Dadurch hatten Sie dieses Jahr schon ab Anfang April Radieschen, Salate, Rübstiel und Kresse aus eigenem Anbau in Ihrer Kiste. Anfang Mai kamen Tomaten und Paprika in den Tunnel und wir freuen uns schon auf die Ernte. Unsere ersten Erfahrungen mit dem Folientunnel haben uns darin bestärkt, diesen Bereich in den nächsten Jahren weiter auszubauen, da wir Ihnen dadurch eine noch reichhaltigere Palette an eigenem Gemüse über einen möglichst langen Zeitraum anbieten können.

Doch auch im Freiland begann die Saison wegen des trockenen, warmen Frühjahrs recht früh. Kurzfristig erleichtert das natürlich die Arbeiten im Gemüsebau hier im Bergischen mit unseren lehmigen Böden. Mittelfristig hoffen wir, dass uns ein Dürrejahr wie 2018 erspart bleibt. Langfristig müssen wir uns auf extreme

Wetterlagen bedingt durch den fortschreitenden Klimawandel einstellen. Das – und auch die anderen Krisen der jüngsten Zeit – zeigen auch, dass sich die Landwirtschaft grundlegend ändern muss. Weg von Energieaufwändigen und Ressourcen verschwendenden Anbaumethoden, weg von der Massentierhaltung – hin zu kleinen, gut durchdachten Kreislaufstrukturen, regenerativem Anbau und extensiver Tierhaltung.

Apropos nachhaltige Anbaumethoden: In diesem Frühjahr konnten wir auch den ersten kleinen Schritt für unseren Agroforst verwirklichen. Entlang unserer Grundstücksgrenze haben wir lebendige Zaunpfosten in Form von Kopfweiden gepflanzt, die gleichzeitig als Windbremse, als Bienenweide im Frühjahr und als Schattenspender für Schafe und Hühner dienen. So tun wir im Kleinen, was uns möglich und sinnvoll erscheint, um an einem lebendigen Ort gesunde Lebensmittel anzubauen.



Samenfestes Gemüse - was ist das?



Haben Sie sich schon einmal Gedanken über die Bedeutung eines Samenkorns gemacht? Es wirkt so unscheinbar und unwichtig – dabei ist Saatgut die Grundlage unserer Ernährung und die Sortenwahl entscheidend für die Ernährungssicherheit. Aber fangen wir von vorne an...

Stellen Sie sich vor, in Ihrem Garten wächst eine samenfeste Tomatensorte, die Ihnen richtig gut schmeckt und die Sie im nächsten Jahr unbedingt wieder anbauen möchten. Dann können Sie sich die Samen aus einer Frucht nehmen, trocknen und wieder aussäen. Sie werden sehen: die aus diesen Samen entstehenden Pflanzen haben die gleichen Eigenschaften wie ihre Vorgänger. Samenfeste Sorten entstehen durch Auslese, d.h. die Pflanzen werden über viele Jahre beobachtet und es werden diejenigen vermehrt, die z.B. besonders gesund sind und/oder schnell wachsen und/oder sehr gut schmecken. Im Laufe der Zeit bildet sich dann eine Sorte mit den gewünschten Eigenschaften heraus. Auf diese Weise entwickeln sich die Sorten ständig weiter und passen sich mit der Zeit den äußeren Bedingungen an.

Wir halten also fest: Eine samenfeste Sorte gibt ihre Eigenschaften an die nächste Generation weiter, kann immer weiter vermehrt werden und sich mit der Zeit an ihren Standort anpassen.

Nun stellen Sie sich vor, Sie möchten die Hybrid-Tomate in Ihrem Garten gerne im nächsten Jahr wieder anbauen. Wenn Sie von dieser Pflanze Samen nehmen und wieder aussäen, wachsen im nächsten Jahr die unterschiedlichsten Tomatenpflanzen bei Ihnen: mit großen und kleinen, leckeren und langweiligen (oder gar keinen) Früchten – alles ist möglich. Hybridsorten geben ihre Eigenschaften nicht an die nächste Generation weiter, sind also nicht nachbaufähig.

Sie sind „Einmalsorten“, die immer wieder neu gekauft werden müssen – und zwar meistens bei den großen Saatgutfirmen wie z.B. Monsanto/Bayer oder Syngenta (denn Hybridzüchtung ist sehr aufwändig und enorm teuer). Weil sie – unter optimalen Bedingungen – hohe Erträge, gesunde Pflanzen, einheitliche Früchte und zeitgleiche Ernte versprechen, werden Hybridsorten in der Regel bevorzugt. Das hat zur Folge, dass immer weniger alte, nachbaufähige Sorten angebaut werden und viele dieser Sorten mit der Zeit aussterben. So wird die genetische Basis, aus der wir schöpfen können, immer enger. Dabei sind wir alle auf Vielfalt angewiesen. Gerade jetzt in Anbetracht des Klimawandels brauchen wir robuste Sorten, die an die jeweiligen Standortbedingungen angepasst sind und nicht Sorten, die nur unter optimalen Bedingungen höchste Erträge liefern.

Grundsätzlich ist bei Demeter der Anbau von samenfesten Sorten und Hybridsorten erlaubt (im Gegensatz zu gentechnisch veränderten Sorten, die im Biolandbau verboten sind), wobei samenfeste Sorten gegenüber Hybridsorten bevorzugt werden sollen. Das finden wir sinnvoll und bauen deshalb größtenteils samenfestes Gemüse auf unserem Acker an.

Im Supermarkt finden Sie fast ausschließlich Gemüse aus Hybridsaatgut, denn dort soll es vor allem schön, robust und lange lagerfähig sein. Samenfestes Gemüse sieht häufig „individueller“ aus und ist manchmal etwas empfindlicher, dafür schmeckt es besonders gut. Dieses Argument zählt für uns viel, denn wir möchten Ihnen gesundes, lebendiges und leckeres Gemüse liefern. In unserem Onlineshop finden Sie bei unserem eigenen Gemüse häufig den Vermerk „samenfeste Sorte“ – jetzt wissen Sie auch, was es damit auf sich hat. Wir sind sehr froh, dass unser samenfestes Gemüse bei Ihnen gute Abnehmer findet!



Jungpflanzen über die Biokiste und „Jrön un Jedön“

Im Mai bieten wir Ihnen wieder verschiedene Kräuter- und Gemüsejungpflanzen über unsere Kiste an. Die Tomatenpflanzen (übrigens ausschließlich samenfeste Sorten!) stammen diesmal von unseren Demeter-Kolleg*innen Dominique und Marcus Dietrich von der Gärtnerei Bunte Beete in Lindlar. Die gesamte Pflanzenauswahl finden Sie in unserem

Onlineshop. Zusätzlich nehmen wir am 22. Mai beim Gartenmarkt „Jrön un Jedön“ im Freilichtmuseum Lindlar teil. An unserem Marktstand bieten wir Ihnen frisches Obst und Gemüse an und freuen uns, wenn Sie vorbeikommen! Dort finden Sie außerdem alles, was das Gärtner*innenherz begehrt – der Besuch lohnt sich also.



Kennen Sie schon... ?

...die frische Gemüsebrühe von Hildes Grünzeug?

Hinter Hildes Grünzeug steckt Hilde Volles aus Geilenkirchen. Sie baut mit großer Begeisterung seit 15 Jahren leckeres Biogemüse nach den Richtlinien des Anbauverbandes Bioland in großer Vielfalt an. Die Begeisterung für ökologisch sinnvolles Arbeiten ist von Anfang an treibende Kraft bei Hildes Grünzeug. Über 40 Gemüsearten werden auf den Feldern rund um Geilenkirchen von einem fleißigen Team zur Ernte gebracht. Über 600 Hühner leben in den drei Mobilställen des Hofes und liefern täglich frische, unbelastete Bio-Eier.

Hildes Mann Harald hat den ehemaligen Kuhstall in einen schönen Hofladen umgebaut und kümmert sich dort um das Angebot eines umfangreichen und regional ausgerichteten Naturkostsortiments.

Als Ausgleich dazu frönen Hilde und Ihr Mann auch immer wieder der gärtnerischen Neugierde und probieren Neues aus: Sei es Gourmet-Rosenkohl oder Schnittblumen, Eigenbau eines Gerätes zur Unkrautbekämpfung oder die Neuanlage eines Beerenobst-Beetes.

Eine weitere Spezialität von Hildes Grünzeug ist die Gemüsebrühe: Sie besteht aus Porree, Sellerie, Möhre und Zwiebeln sowie Petersilie und Liebstöckel in zerkleinerter Form.

Das Meersalz, das hinzugefügt wird, sorgt nicht nur für gute Würzkraft, sondern auch für ihre hohe Haltbarkeit von mehr als ½ Jahr. Die Gemüsebrühe wird nicht mit Wärme oder Konservierungsmitteln behandelt und gibt jedem Gericht die richtige Würze.

In unserem Onlineshop finden Sie die frische Gemüsebrühe von Hildes Grünzeug in der Kategorie Würzmittel. Probieren Sie sie gern mal aus.



Betriebsferien

Vom 25. Juli bis 31. Juli haben wir Betriebsferien.

In dieser Zeit liefern wir keine Biokisten aus
und das Büro ist nicht besetzt.



Biogemüse Huppertz - Verena Huppertz-Vandamme - Hörnen 8 - 51515 Kürten

Tel.: 02268-8019481 - info@biogemuese-huppertz.de

www.biogemuese-huppertz.de

DE-ÖKO-022

