



Biogemüse
Huppertz

NEUES VOM ACKER



Ausgabe 4
September 2021



Liebe*r Gemüsefreund*in,

mit diesem spätsommerlichen Newsletter möchten wir Sie gerne über Neuigkeiten im Sortiment und Interessantes von unserem Hof informieren.

Dieser Sommer war wirklich einer mit dem wir nicht gerechnet haben: mit viel Regen und wenig Sonne. Das hat natürlich Einfluß auf das Leben und Wachstum auf dem Acker. Mit welchen Maßnahmen wir uns auf diese Wetterkapriolen einstellen und wie wir in dieser ersten Anbausaison den Humusaufbau fördern, verraten wir Ihnen in einem kurzen Lagebericht unten auf dieser Seite.

Da wir den Hofverkauf im Frühjahr schweren Herzens absagen mussten, freut es uns nun umso mehr, Sie zu unserem nächsten Hofverkauf Anfang Oktober einzuladen. Wie schon im letzten Jahr wird wieder die mobile Mosterei "Most & Trester" dabei sein.

Ein besonderes Augenmerk legen wir in diesem Newsletter auf ein paar Neuerungen in unserem Sortiment. Zum einen bieten wir Ihnen seit ein paar Monaten Trockenprodukte im Pfandglas von "Unverpackt für alle" an. Nicht nur wir sind total begeistert von diesem jungen Unternehmen, den Produkten und dem Konzept dahinter, was wir Ihnen auf der letzten Seite etwas näher bringen möchten.

Außerdem möchten wir Ihnen gern unsere Gedanken zum so genannten 2. Wahl-Gemüse näher bringen und Sie über unseren Umgang damit informieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen,

Verena & Adrian Huppertz



Sommer auf dem Acker



Hätte ich diese Zeilen vor einem, zwei oder drei Jahren geschrieben, würde ich darüber berichten wie ausgetrocknet die Böden und wie Schweißtreibend unsere Arbeit ist. Dieses Jahr ist aber alles anders. Es regnet viel und ist relativ kalt. Sonnige, trockene Tage sind rar, mehrere davon hintereinander erst recht. Und so stellen sich andere Herausforderungen ein: Es gibt viele Pilzkrankheiten und während die Gemüsekulturen mehr Zeit als üblich brauchen, wachsen die Wildkräuter so üppig und schnell, dass wir mit dem Hacken kaum nach kommen. Diesen z.T. extremen Wetterlagen werden wir uns auch in Zukunft stellen müssen. Umso wichtiger ist es, unsere Anbaumethoden im Gemüsebau entsprechend anzupassen, damit der Boden das Wasser besser speichern kann und es möglichst keinen Bodenverlust durch Wasser- oder Winderosion gibt. Ein Schlüssel dafür ist die – am besten ganzjährige – Bodenbedeckung sowie der Erhalt bzw. Aufbau von Humus im Boden. Dies war und ist für uns ein zentrales Thema in diesem Jahr, dem wir uns auf verschiedene Arten genähert haben:

Begrünte Wege: Die Wege, auf denen wir laufen und der Traktor fährt, haben wir dieses Jahr mit einer Mischung aus Klee

und Gras begrünt. Die dichte Blatt- und Wurzelmasse sorgt für zusätzlichen Humusaufbau, hält den Boden zusammen und verringert Verdichtungen.

Untersaaten: In einige Gemüsekulturen haben wir wenige Wochen nach der Pflanzung Klee gesät. Dieser wächst etwas langsamer als das Gemüse und bedeckt den Boden. Wird das Gemüse abgeerntet, bleibt der Klee stehen. So gelangen wiederum Blätter und Wurzeln in den Boden und fördern auf diese Weise den Humusaufbau.

Mulch: In Kulturen, die relativ lange stehen – wie z.B. Gurken, Zucchini und Tomaten – haben wir den Boden mit Gras von unseren Grünlandflächen abgedeckt. So werden die unerwünschten Kräuter unterdrückt, der Boden bleibt (auch bei Trockenheit) länger feucht und das verrottende Gras bringt Nährstoffe und Pflanzenmasse in den Boden.

Als wir nach den heftigen Regenfällen im Juli auf unseren Acker kamen, konnten wir den positiven Effekt unserer Maßnahmen sehen: Trotz der Hanglage einiger Beete hatten wir keinerlei Probleme mit Erosion und die Pflanzen hatten den Regen gut überstanden.



Hofverkauf & mobile Mosterei

Nachdem wir unseren Hofverkauf im Frühling coronabedingt leider ausfallen lassen mussten, hoffen wir für den Hofverkauf im Herbst nun auf umso mehr Besucher. Am Samstag, dem 2. Oktober 2021 laden wir Sie zwischen 10 und 16 Uhr zu unserem herbstlichen Hofverkauf nach Hörnen ein! Hier haben Sie die Möglichkeit, uns und unseren Betrieb näher kennenzulernen, über den Acker zu spazieren und Ihre Obst- und Gemüsevorräte aufzufüllen. Auch ein paar Getränke & Snacks halten wir für Sie bereit. Außerdem wird - wie im letzten Jahr - die mobile Mosterei „Most & Trester“ an diesem Tag frischen Saft bei uns pressen. Wenn Sie also Obst aus Ihrem Garten zu Saft pressen lassen möchten, bringen Sie es einfach zu Ihrem Besuch mit. Äpfel, Birnen, Quitten und Trauben

sind willkommen, mindestens 50 kg Obst sollten sie mitbringen, damit sich der Aufwand lohnt. Wenn Sie nur eine kleinere Obstmenge haben, tun Sie sich doch mit Nachbarn oder Freunden zusammen!

WICHTIG: Bitte bringen Sie nur unbehandeltes Obst mit und melden sich vorher in jedem Fall bei „Most & Trester“ unter 0178-2346014 oder most-und-trester@posteo.de, um einen Termin für diesen Tag zu vereinbaren. Weitere Infos zu der Mosterei, zum Ablauf und zu den Preisen finden Sie auf der Internetseite www.mobilemosterei.de. Natürlich gelten die zum Zeitpunkt des Hofverkaufs aktuellen Regelungen der Coronaschutzverordnung. Der Markt findet zwar überwiegend draußen statt, trotzdem sollten Sie einen Mund-Nasen-Schutz mitbringen.

Wir freuen uns auf Sie!



Krumme Gurken und verliebte Möhren

Unser Umgang mit „2.-Wahl-Gemüse“

Viel zu viele Lebensmittel werden als „unverkäuflich“ aussortiert und landen aus diesem Grund nicht bei den VerbraucherInnen: In Deutschland sind das bis zu 30% der Ernte. Wie kommt es dazu? Und was können wir dafür tun, dass möglichst viel Gemüse auf dem Teller anstatt in der Tonne landet?

Den Anfang machen dabei die ErzeugerInnen – also auch wir in unserer Gärtnerei. Grundsätzlich streben wir an, nur so viel Gemüse von einer Sorte anzubauen, wie wir auch verkaufen können. Später bei der Ernte entscheiden wir: Können und wollen wir den aufgeplatzten Kohlrabi, die dreibeinigen Pastinaken, den angefressenen Spitzkohl und zu klein geratenen Salat verkaufen? Denn natürlich packen wir am liebsten nur schönes Gemüse in die Kisten. Andererseits ist doch die Hauptsache, dass das Gemüse frisch ist und gut schmeckt.

Dass speziell geformtes Gemüse geerntet und verkauft wird, ist daher bei uns – anders als in den meisten Supermärkten – selbstverständlich, da allein durch die Form für Sie als VerbraucherIn kein Nachteil entsteht. Haben hingegen Raupen Löcher in den Kohl gefressen oder Drahtwürmer sich in die Rote Bete gebohrt, sieht die Sache etwas anders aus: Durch die Fraßschäden können Sie nicht das komplette Gemüse verwerten, weshalb wir Ihnen das „vorgekostete“ Gemüse günstiger anbieten. Fallen größere Mengen davon an, finden Sie dieses Gemüse im Onlineshop in der Kategorie „Diese Woche im Angebot“.

Und was passiert mit dem Rest? Einen Teil holt die Kürtener Tafel einmal wöchentlich bei uns ab. Gemüse, das wir gar nicht erst ernten, weil die Qualität z.B. durch Schädlingsbefall oder Pilzkrankheiten zu sehr gelitten hat, bleibt auf dem Acker. Dort wird es gemulcht und in den Boden eingearbeitet. In Form von Humus kommt es so dem Bodenleben und der nächsten Gemüsekultur zugute. Wirklich „in der Tonne“ landet bei uns also nichts. Und im Grunde wird bei uns jeder einzelne Salat, jede Gurke und jeder Kürbis genutzt – ob er in Ihrer Kiste, bei der Tafel oder wieder im Boden landet.

Wenn Sie also in Ihrer nächsten Kiste eng umschlungene Möhren finden, ärgern Sie sich nicht über die Schwierigkeiten beim Waschen. Freuen Sie sich einfach über einen besonderen Gruß von unserem Acker.



Wussten Sie schon... ?

...dass Sie jetzt auch unverpackte Lebensmittel bei uns kaufen können?

Wir denken schon länger darüber nach, welche Lebensmittel des täglichen Gebrauchs wir neben Obst und Gemüse noch in unser Sortiment aufnehmen könnten. Da uns die Vermeidung unnötiger Verpackung am Herzen liegt, haben wir uns ausschließlich für Artikel des jungen Unternehmens "Unverpackt für alle" entschieden, die in Mehrweggläsern statt Plastik verpackt werden. Das Glas wird immer gesäubert und wiederverwertet. Der Deckel aus Weißblech hat mit ca. 95% die höchste Recyclingquote und wird praktisch endlos recycelt. Die Lebensmittel sind zu 100% zukunftsfreundlich, d.h. bio, nach Demeter- oder Bioland-Richtlinien angebaut und fair gehandelt.

In den Pfandgläsern von "Unverpackt für alle" findet sich eine Vielzahl verschiedener Trockenprodukte des täglichen Bedarfs: Fast vergessene



heimische Sorten, regionale Sonderkulturen oder Erzeugnisse aus fairen Projekten und biodynamischer Landwirtschaft.

Anfang Juni diesen Jahres haben wir damit angefangen und für viele von Ihnen packen wir jede Woche Trockenprodukte wie Reis, Couscous, Linsen, Quinoa, Nüsse, Trockenfrüchte, Gewürze und Ähnliches in die Bio-Kiste. Ist das Glas leer, können Sie es an jedem Leergutautomaten zurückgeben.

Unser Sortiment erweitern wir stetig, es lohnt sich also hin und wieder in unserem Shop unter Unverpacktes vorbei zuschauen. Und wenn Sie einen Wunsch haben, schreiben Sie uns gern, welches Unverpackt-Produkt Sie außerdem gern bei uns im Shop finden würden.

Wir freuen uns auf Ihre Anregungen.



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

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

www.biogemuese-huppertz.de

DE-ÖKO-022