

19. Bio-Gemüsekiste

An hallo@gemuesezeit.de



Liebe Gemüsefreunde, liebe Gemüsefreundinnen,

diese Woche wird es die ersten Paprika (rot, grün, gelb...) geben. Wir haben jetzt schon ordentlich viele rote Paprika an den Pflanzen hängen und wollen diese auf keinen Fall den Schnecken opfern.

Einige von euch werden ihn bereits aus dem letzten Jahr kennen: den Palmkohl. Unter dem Rezept der Woche haben wir euch als weitere Idee zum Kochen das Rezept dazu aus dem letzten Jahr verlinkt und ein paar Infos dazu aufgeschrieben.

Eine schöne Woche euch und bis
Donnerstag! 😊

**Eure Gemüsegärtner
Sarah & Phillip**

PS: Bei einigen von euch kommt der **Newsletter** manchmal nicht an. Woran das liegt, haben wir bis jetzt leider nicht herausgefunden. Daher wird er **ab sofort**

als PDF auch auf unserer **Webseite** zu
finden sein.



INHALT 19. GEMÜSEKISTE



Kleine Gemüsebox

400g Tomaten
1 Gurke
2-3 Paprika
1 Portion Salat-Mix
1 Bund Palmkohl
1 Bund Oregano



Große Gemüsebox

800g Tomaten
2 Gurken
4-5 Paprika
2 Portionen Salat-Mix
2 Bund Palmkohl
1 Bund Oregano

+++ Inhalt & Mengen unter Vorbehalt!
Wir arbeiten mit Mutter Natur. +++



Es handelt sich bei dem Inhalt der
Gemüseboxen um Gemüse & Kräuter
aus ökologischer Produktion und
reiner Handarbeit.

REZEPT DER WOCHE

Palmkohl-Kartoffel Topf
mit Wiener Würstchen.

[zum Rezept](#)

💡 Palmkohl-Rezept aus dem

letzten Jahr: Palmkohl in
Kräutersoße dazu
Kartoffelspalten & Putenschnitzel.

💡 Der Palmkohl "Nero di
Toscana" ist die italienische
Variante des Grünkohls. Er
schmeckt ähnlich wie Grünkohl
und kann auch wie dieser
zubereitet werden.

💡 Schmeckt auch roh im Salat
oder in grünen Smoothies.



NEUES AUS DEM GARTEN

Jedes Gärtnerjahr ist anders. So ist jedes Jahr ein gutes oder ein weniger gutes Jahr für die unterschiedlichen Gemüse die wir in unseren Breiten so anbauen können. In diesem Jahr wachsen Kürbisgewächse wie Gurken 🥒, Zucchini oder der Kürbis bei uns außerordentlich gut. Die Pflanzen halten trotz Mehltau lange durch und sind sehr ertragreich. Mit dem nassen Sommer haben die Tomaten 🍅 allerdings sehr zu kämpfen. Schon früh haben wir die Kraut- und Braunfäule entdeckt und versuchen diese weitestgehend in Schach zu

halten. Bis letzte Woche hatten wir immer noch eine Ertragssteigerung. Angesichts der hohen Beliebtheit der Tomaten können wir das wohl alle gut verkraften. 😊 Kommen wir zum Salat 🥗. Als Mischung, Kopfsalat und Co. sehr beliebt, aber: Schnecken von „oben“, Drahtwürmer und Engerlinge von „unten“, lassen bei uns kaum einen Salat vernünftig stehen. Und all diese Tierchen lieben das feuchte Wetter und vor allem die Schnecken mehren sich wie verrückt. Und da wir bis auf absammeln nur wenig machen können, ist es eben ein schlechtes Salatjahr für uns.

Wir sind für das schöne Wetter aktuell sehr dankbar! ✨ Alles kann mal vernünftig abtrocknen und auch gegen das viele Beikraut kommen wir langsam wieder an. Außerdem legen die Pflanzen gerade im Wachstum wieder ordentlich zu.



GEMÜSESORTEN DIESE WOCHE

Gemüsesorten

Gurke: Helena & Gergana

Tomaten: Tica, Ruthje, Black
Cherry, Marmande, Dattelwein &
Lillit.

Paprika: Sweet Dreams & Sweet
Chocolate

Salat-Mix: Verschiedene Korbbblätter

Palmkohl: Nero di Toscana

Oregano: Griechischer Oregano.

Herkunft Saatgut

Bingenheimer Saatgut AG
Sativa Biosaatgut GmbH
Dreschflegel GbR
ReinSaat KG



ABHOLSTATIONEN



Gemüsezeit Altluneberg
Altluneberger Str. 71
27619 Wehdel-Altluneberg

Donnerstag 16-19 Uhr



Ofenhaus Döscher, Beverstedt
Poststr. 2
27619 Beverstedt

Donnerstag 15-18 Uhr



Alter Ferkelstall von Familie Pfau
Schleusenstr. 37
27619 Schiffdorf

Donnerstag 13-19 Uhr



Glückswinkel Bremerhaven
Bgm-Smidt-Str. 196
27568 Bremerhaven

Donnerstag 14-19 Uhr

Gemüsezeit Altluneberg GbR

Sarah Stankus & Phillip Puckhaber
Altluneberger Str. 71
27619 Schiffdorf

Telefon: 0160 90957755
E-Mail: hallo@gemuesezeit.de

KONTROLLIERT ANGEBAUTES BIO-GEMÜSE AUS ALTLUNEBERG



KONTROLLSTELLE: DE-ÖKO-006

Möchten Sie unsere E-Mails nicht mehr erhalten?
Hier abmelden.
Wird diese E-Mail nicht richtig angezeigt? [Im Browser anzeigen](#)

