



Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

Schon wieder ist ein Jahr fast verstrichen, viele Arbeiten und Abläufe sind mittlerweile vertraute Routine und doch hat sich in diesem Jahr so manches geändert. Darüber möchten wir am Jahresende gerne etwas erzählen.

Der Witterungsverlauf fällt nicht mehr unter „vertraute Abläufe“, obwohl wir in diesem Jahr noch sehr viel Glück hatten. Die heiße Phase im Mai und Juni - Temperaturen bis 33°C, fast acht Wochen kein Regen und massive Sonneneinstrahlung - haben wir gut überstanden. Unsere kleine mobile Beregnungstechnik, mit der wir sehr gezielt und effektiv die Bestände beregnen, hat uns gute Dienste erwiesen. Zum ersten Mal haben wir auch im Freiland bei den Erdbeeren und den Kräutern Tropfschläuche eingesetzt. Deren Verlegung ist zwar zeitaufwendig, aber dafür sind sie sehr wassersparend. Im weiteren Verlauf ist noch der viel zu trockene Herbst zu erwähnen, die Regenmenge lag unter 50% des langjährigen Mittels. Auf der Elbe bei Dresden, das war sehr eindrücklich, lag der Wasserpegel bei einem halben Meter, normal sind 4,50 m, und der Schiffsverkehr mußte eingestellt werden. Diese Extreme werden zunehmen, die Sommer werden heißer und trockener, die Winter milder und feuchter und der Anbau von Gemüse schwieriger.

Die neuen Folienhäuser waren in diesem Jahr zum ersten Mal in Bewirtschaftung, was uns vor große Herausforderungen stellte. Der viele Regen im Frühjahr floß auf dem Lehmboden nicht mehr ab und sammelte sich in den Wegen der Gewächshäuser. Unsere Laufente freuten sich sehr über die neuen „Wasserstraßen“, vor allem weil es rechts und links auch noch leckeres Gemüse zu fressen gab. Die erste Ernte mit Salat und Kohlrabi war also alles andere als ertragreich. Bis zum Sommer, rechtzeitig zur Bestellung der Tomaten und Gurken, war dann endlich die Entwässerung fertiggestellt. Der Aufwuchs und die Ernte waren zufriedenstellend. Im Nachhinein betrachtet war die Einebnung des Geländes im letzten Jahr ein größerer Eingriff für den Boden als erwartet. Es wird wohl noch ein oder zwei Jahre dauern, bis die Erträge und die Qualität stabil werden.

Mit dem Freilandgemüse waren wir sehr zufrieden, nur dem Kohl war es zu heiß und er wuchs zu schnell: Im August waren schon die Steckrüben erntereif. Dieser schnelle Wuchs führte zu Kalziummangel, wodurch sich Zellen abkapselten und dann in der Rübe braune Stellen entstanden, was einen Teil von ihnen ungenießbar und unverkäuflich machte. Auch Weiß- und Rotkohl sind in diesem Jahr nicht so gut lagerbar, dafür sind sie teilweise doppelt so groß wie üblich. Sie sehen, jedes Jahr hat seine Eigenheiten!

Für das kommende Jahr überlegen wir, ein neues Bodenbearbeitungs-System anzuschaffen. Ein Auslöser für diese Überlegungen ist der Klimawandel. Wir wollen, daß der Boden so stabil wird, daß er sowohl Trockenheit als auch Starkregen abpuffern kann und die Pflanzen weiterhin wachsen. Dazu wollen wir in Zukunft den Boden nur noch Häufeln, aber nicht mehr Pflügen. Die Dämme werden so über einen längeren Zeitraum aufgebaut, das Bodenleben kann sich ungestört unter guten Bedingungen entwickeln und den Boden stabilisieren. In diese Dämme wird dann gesät oder gepflanzt, mit dem Ziel auch in Zukunft sichere Erträge in hoher Qualität zu erzeugen.

Es werden wohl noch viele Stunden vergehen bis aus den Gedanken ein Konzept für das kommende Anbaujahr entsteht: aber solche Gedanken halten uns rege. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit und ein Gutes Jahr 2009,

Ihre Gärtner und Kistler vom Kronacker

Apfel-Rotkohl

1 kg Rotkohl	hobeln oder in Streifen schneiden und mit
4 EL Öl und	
2 gewürfelte Zwiebeln	andünsten und dann mit
50 ml Apfelessig oder	
4 EL Zitronensaft,	
200 ml Wasser,	
15 g Zucker,	
1 TL Salz	
3 Lorbeerblättern und	
10 Nelken (im Teebeutel)	ca. 1 Stunde kochen. Alternativ wird eine Zwiebel mit den Nelken gespickt und mitgekocht. Die Nelken werden danach entfernt, und die Zwiebel, die intensiv nach Nelken schmeckt, kann gegessen werden.
750 g saure Äpfel	schälen, in Spalten schneiden, auf den Kohl legen und solange kochen lassen bis die Äpfel gar sind. Den Teebeutel mit den Nelken herausnehmen, alles gut durchrühren und mit
120 ml Rotwein	abschmecken.

Rotkohl - Clementinensalat

250 g Rotkohl	
1 – 2 Möhren	
1 kleine Zwiebel	fein schneiden und miteinander vermischen
2 – 3 Clementinen	in Stücke zerteilen und dazu geben. Das Ganze mit
Essig	
Öl,	
salz	
Pfeffer	
Zucker und	
Clementinensaft	abschmecken.

Liebe Kundinnen und Kunden,
heute liefern wir Ihnen die letzte Kiste für dieses Jahr. Jetzt kommt erst einmal unsere WEIHNACHTSPAUSE und ab dem 05. Januar 2009 fahren wir dann wieder Ihre Ökokisten aus und freuen uns darauf Sie wieder beliefern zu dürfen!

Für unsere zweiwöchentlichen Kunden behalten wir dabei den gewohnten Lieferrhythmus (in der geraden bzw. in der ungeraden Woche bei): Wenn sie Ihren Lieferrhythmus im Neuen Jahr verschieben möchten, sagen sie uns bitte Bescheid.

Die Vorschau senden wir Ihnen rechtzeitig als Email zu.

Viele Grüße, Ihr KronackerKistenTeam

GÄRTNEREI KRONACKER

Bremer Berg 17 27729 Vollersode-Wallhöfen
tel 0 47 93 / 34 14 fax 0 47 93 / 95 33 28

email buero@gaertner-erei-kronacker.de internet www.gaertner-erei-kronacker.de