



Röllingsen, 17.09.2021

Liebe Freundinnen und Freunde, liebe Kundinnen und Kunden.

Es ist September und damit nähert sich das Hauptanbaujahr schon wieder seinem herbstlichen Ende. Das heißt die meisten Kulturarbeiten sind getan und das Finale besteht aus Ernten. Geerntet haben wir natürlich das ganze Jahr über unsere in Sätzen angebauten Kulturen (wie Salate, Kohlrabi, ...) um permanent Frische anbieten zu können. Und auch die Gewächshauskulturen (Tomate, Paprika, ...) wurden und werden regelmäßig beerntet. Mit der Herbsternnte füllen wir nun unsere Lager. „Was macht ihr eigentlich im Winter?“ werden wir manchmal gefragt. Genau für diese Zeit füllen wir jetzt die Kühlhäuser, denn das ist die Quelle für regionales Gemüse in der dunklen Jahreszeit. Täglich wird dann z.B. Kohl und Kürbis geputzt, Möhren, Rote Bete und Sellerie gewaschen oder Kartoffeln sortiert. Ergänzt mit Kulturen die auch mit weniger Licht und Wärme noch wachsen, wie Feldsalat, Postelein, Schnittsalaten oder Mangold aus den Häusern, sowie kältetrotzenden Gemüsen aus dem Freiland wie Grünkohl, Wirsing und Porree, können wir auch im Winter eine große Vielfalt anbieten.

Das wir die letzten Monate ausreichend ernten konnten und noch werden, dafür sorgte das ausreichende Wasser diesen Sommer. Naja, „Sommer“. Hat sich doch nicht richtig so angefühlt, aber vielleicht ist das schon ein Gewöhnungseffekt an die übertriebenen Temperaturen der letzten Jahre. (Die dieses Jahr andere Länder in noch stärkerem Ausmaß erwischt haben.) Einigen Kulturen, wie Zwiebeln und manchen Salatsätzen war es dann aber doch auch zu viel des Wassers. Diese wurden kurzerhand von Pilzkrankheiten übermannt.

Tatkräftige Unterstützung hatten wir drei Monate von Joshua Birkenbach, der sein Praktikum für die Biodynamische Ausbildung bei uns gemacht hat. Diese Zeit soll den jungen Menschen helfen einen echten Eindruck vom Gärtnerhandwerk zu bekommen, um sich auf dieser Grundlage bewusst für oder gegen eine solche Ausbildung entscheiden zu können. Apropos Biodynamische Ausbildung: Ende September feiert die von biologisch-dynamischen Praktiker*innen initiierte und organisierte Ausbildung in NRW ihr 25 jähriges Bestehen. Parallel zum 60igsten Geburtstag von demeter NRW, was in einem gemeinsamen Fest auf Gut Körtlinghausen begangen wird.

Nach einer Pause im Frühjahr und Frühsommer, hatten wir am 21. August mal wieder eine Hofbegehung mit vielen interessierten Besucher*innen. Eine weitere, zu der alle wieder herzlich eingeladen sind, wird am 25. September stattfinden. Ein Tag vor dem Wahl-Sonntag, an dem eine Regierung gewählt wird, die in der kommenden Legislaturperiode die letzte Chance hat eine Politik zu gestalten, die die unweigerlich kommenden Veränderungen noch abdämpfen kann. Mit dem Einkauf von regionalen und biologisch erzeugten Lebensmitteln (und anderen Konsumgütern wie z.B. Kleidung) kann jeder von uns seinen Beitrag für eine lebenswerte Zukunft leisten. Darüber hinaus muss jetzt jeder von uns auch seine Verantwortung ernst nehmen und auf politischer Ebene eine Partei wählen, die das Zeug und den Mut hat nicht nur an unseren Wohlstand, sondern auch an den Wohlstand der Erde und unserer Nachkommen zu denken.