

Kommunikation

1) **Stand des Gemüseanbaus / der Ernte**

Der Stand des Gemüseanbaus und der Ernte wurde insgesamt als gut bewertet.

2) **Kommunikationskanäle**

Die Ackerpost sowie Signal bleiben die bevorzugten Kommunikationswege. Zusätzlich wurde das Schwarze Brett bei der Abholung mehrfach als hilfreiche Ergänzung genannt. Deshalb kündigen wir Termine und Hinweise wieder regelmäßig über die Abhollisten an (Rubrik „Sonstiges“). Dort ist auch Platz für eigene Anmerkungen.

3) **Der persönliche Austausch beim Ackereinsatz wird ebenfalls geschätzt. Bisher entstehen diese**

Gespräche meist spontan in kleinen Gruppen während der Arbeit. Eine Idee ist, künftig in den Pausen kurze gemeinsame Inputs zur Saison und zu den angebauten Kulturen zu geben.

4) **Rückmeldungen zur Kommunikation**

Für einige war der Punkt in der Ackerpost „voraussichtlich im Gemüseanteil“ oft weiter vom tatsächlichen Inhalt entfernt als erwartet. Dazu ein paar Einordnungen:

- a) „Voraussichtlich“ steht bewusst dort, weil wir auf Wetter, Reifeprozesse und kurzfristige Veränderungen reagieren müssen. Zwischen Ackerpost am Dienstag und Ernte am Donnerstag können sich die Bedingungen deutlich ändern.
 - Bei Frost ernten wir empfindliche Kulturen früher und lassen frostharte noch stehen.
 - Im Sommer geben wir Kulturen wie Brokkoli manchmal früher aus, wenn sie schneller in die Blüte gehen, und lassen Kulturen wie Karotten noch im Boden.
 - Umgekehrt bringen wir auch spontan Abwechslung in den Anteil, wenn sich Kulturen schneller entwickeln, und gleichen das in den folgenden Wochen wieder aus.
- b) Große Gemüsebetriebe reagieren auf diese Unsicherheiten meist mit deutlicher Überproduktion, um jederzeit lieferfähig zu bleiben. Das führt jedoch oft dazu, dass Überschüsse auf dem Kompost landen. Wir versuchen stattdessen, flexibel zu ernten und möglichst viel von dem, was wächst, sinnvoll zu verteilen.
- c) Unser Anspruch ist es, euch das qualitativ und mengenmäßig beste Gemüse zum passenden Zeitpunkt zu geben.
- d) Die Erklärung soll unsere Entscheidungen nachvollziehbar machen und zeigen, dass sie nicht zufällig entstehen. Gleichzeitig hilft uns die gesammelte Erfahrung, künftig besser zu planen – auch für alle, die ihre Einkäufe gerne vorausschauend organisieren.

Außerdem wurde der Wunsch nach einer offenen Rezeptplattform (z. B. Padlet) geäußert. Das sehen wir als sinnvolle Ergänzung zur Kommunikation. Wenn aus der Gemeinschaft Initiative entsteht, unterstützen wir das gerne und klären zusätzlich beim Austausch mit anderen Solawis, ob es bereits bestehende Lösungen gibt.

Mehrere Rückmeldungen wünschten sich außerdem mehr Einblicke in den Anbau: was aktuell gepflanzt wird, was in den nächsten Monaten zu erwarten ist und welche Herausforderungen uns gerade beschäftigen. Eine mögliche Lösung wäre eine eigene Rubrik für Interessierte, während die wichtigsten Infos weiterhin kompakt am Anfang stehen.

Hauptteil Gemüsekiste:

Menge, Qualität, Verteilung über die Saison

Im Folgenden greife ich zentrale Punkte aus der Umfrage auf, die uns besonders aufgefallen sind. Die Details fließen in die Anbauplanung für die kommende Saison ein. An ein paar Beispielen hoffe ich unsere Gedanken zum Anbau verständlich rüberzubringen.

Die **Gemüsevielfalt** wurde insgesamt als *gut* bewertet – da sehen wir noch etwas Luft nach oben 😊
Die **Gesamtmenge** pro Kiste wurde im Schnitt als *genau richtig* empfunden – das freut uns sehr.

Beim **Geschmack** liegen klar vorne: **Tomate, Brokkoli und Gurke**. Auch Karotten, Zucchini, Blumenkohl, Frühlingszwiebeln und Buschbohnen kommen gut an. Am unteren Ende der Skala fällt auf, dass – abgesehen von Koriander und Dill (wenig überraschend 😊) – kein Gemüse schlechter als „war okay“ bewertet wurde. -Das freut uns! Kohlrabi, Chinakohl/Pak Choi und einige Knollenkulturen konnten geschmacklich nicht ganz überzeugen, dazu unten mehr.

Dass Koriander und Dill alle Bewertungen von „gar nicht“ bis „sehr gern“ abdecken, zeigt: Hier gehen die Geschmäcker stark auseinander – vielleicht hilft die Tauschkiste.

Menge je Gemüse & Verteilung über die Saison

Insgesamt wurde die Menge pro Gemüse überwiegend als passend empfunden. Auffällige Abweichungen von „genau richtig“ gab es vor allem bei **Spinat, Aubergine, Zucchini, Brokkoli/Blumenkohl und Koriander**. Für die anderen Kulturen beschreibe ich hier nur klare Tendenzen. Kartoffeln und Lagerzwiebeln folgen separat.

Blattgemüse:

Mangold wurde als etwas zu häufig und zu viel pro Kiste wahrgenommen. Spinat hingegen schmeckt fast allen und dürfte – vor allem im Frühjahr und Herbst – gern häufiger und in größerer Menge kommen (im Sommer ist er leider sehr schossanfällig).

Salate:

Salate werden insgesamt sehr geschätzt. Romana-, Batavia- und Eichblattsalat waren teils etwas viel pro Kiste, könnten dafür regelmäßiger kommen. Beim Rucola hatten wir Saatgutprobleme, sodass nur Salatrauke wuchs. Hier wollen wir wieder klassische Sorten verwenden und sie etwas häufiger einbauen (auch Rucola bekommt Probleme im Sommer).

Frisches Wurzelgemüse:

Karotten sind ein klarer Favorit und dürfen gern häufiger kommen – sehe ich genauso. Sie sind zwar anspruchsvoll in der Keimung, aber sehr ertragreich und fast ganzjährig nutzbar. Rote Bete und Ringelbete werden mehrheitlich gemocht, die Ringelbete aber lieber etwas seltener. Beide streuen wir als Sommerfrischware nicht zu häufig ein, wissend, dass sie im Winter ohnehin wieder auftauchen.

Knollengemüse:

Fenchel wurde grundsätzlich gern gegessen, sollte aber etwas seltener und in kleineren Mengen kommen. Mairübchen und Radieschen sind durch ihre kurze Standzeit gute Lückenfüller im Frühjahr und Herbst – wir werden es damit nicht übertreiben 😊

Fruchtgemüse:

Tomaten, Gurken, Auberginen und Zucchini sind geschmacklich Highlights. Außer bei Gurken wünschen sich viele mehr und häufiger davon. Das würden wir auch gern, sind hier aber durch begrenzte Tunnelkapazitäten eingeschränkt. Eventuell ergibt sich in Sudheim die Möglichkeit für einen größeren Tunnel.

Leider wurden Zucchini (wie auch Kürbisse) teilweise entwendet. Diese Saison werden wir diese Kulturen auf einer anderen Fläche anbauen.

Sommer-Kohlgewächse (eigentlich eher Frühling & Herbst):

In den Freitextfeldern wurde der Wunsch geäußert, im Sommer stärker auf klassische Sommerkulturen wie Tomaten oder Auberginen zu setzen und weniger Kohl anzubauen, da im Winter ohnehin viele Kohlarten vorhanden sind. Dazu zwei Einordnungen:

Die genannten Kulturen sind hier als Kohlgewächse zusammengefasst, was vor allem der Struktur der Umfrage dient. Geschmacklich und in der Verwendung unterscheiden sie sich jedoch deutlich von Lagerkohl oder Grünkohl: Sie sind insgesamt milder, zarter und werden von vielen eher als frisches Gemüse wahrgenommen. Je nach Zubereitung und Erntezeitpunkt können sie ganz unterschiedliche Rollen in der Sommerküche spielen. Dass hier die Wahrnehmungen auseinandergehen, ist völlig nachvollziehbar und letztlich auch Geschmackssache.

Zudem reagieren diese Kulturen im Hochsommer empfindlich auf Hitze und Trockenheit und lassen sich daher verlässlicher im Frühjahr und Herbst anbauen. Da sie hierdurch keine klassischen Sommerkulturen sind und auch nicht im Gewächshaus-Tunnel angebaut werden, stehen sie nicht in Konkurrenz zu Tomate und Aubergine und sind daher eher als Ergänzung in den Übergangszeiten zu sehen.

Beim **Kohlrabi** haben wir uns klar verkalkuliert: zu viel, zu spät geerntet, teilweise holzig – das wird sich ändern.

Brokkoli und Blumenkohl sind klare Lieblinge – sie schmecken fast allen, und der Wunsch nach mehr und häufiger ist absolut nachvollziehbar. Gleichzeitig gehören beide zu den Kulturen, die im Anbau besonders sensibel sind.

Brokkoli reagiert stark auf Hitze: Bei hohen Temperaturen entwickelt er seine Köpfe zu schnell. Sie bleiben dann klein, können bitter werden oder öffnen sich früh, was die Qualität deutlich mindert. Blumenkohl ist noch stressanfälliger. Hitze oder Wassermangel führen oft zu sehr kleinen oder ungleichmäßigen Blumen, in manchen Fällen sogar zu Ernteaussfällen.

Deshalb konzentrieren wir uns bei beiden Kulturen auf eine Frühjahrssatz (März bis Juni) und im Herbst (August bis Oktober). Für das kommende Frühjahr planen wir, diese Sätze etwas aufzustocken und anders zu staffeln, um euch über einen längeren Zeitraum mit Brokkoli und Blumenkohl versorgen zu können.

Der Herbstsatz hätte rückblickend zwei bis drei Wochen früher und gestaffelter gepflanzt werden sollen. Durch den sehr bedeckten Oktober mit wenig Sonnenstunden fehlte der notwendige Wachstumsschub, sodass wir kurz vor dem Frost nur noch kleinere Exemplare ernten konnten. Das zeigt ganz gut, wie viele Faktoren beim Anbau zusammenspielen müssen, damit am Ende alles passt.

Spitzkohl war ebenfalls zu viel, zusätzlich erschwert und verzögert durch Schädlingsdruck und Frost, dadurch zu spät im Jahr zu viel auf einmal. Hier müssen wir künftig besser mit Kulturschutz arbeiten.

Chinakohl und Pak Choi konnten geschmacklich nicht ganz überzeugen, was uns ehrlich gesagt überrascht hat – die Qualitäten waren teilweise richtig gut, und wir hatten sie selbst eher als kleines Highlight eingeschätzt.

Vielleicht helfen hier passende Rezepte weiter: In der Signal-Gruppe kann gern nach Inspiration gefragt werden, insbesondere Rezepte aus dem südostasiatischen Raum bieten sich an. Beide Kulturen sind außerdem auch roh gut verwendbar.

Da Chinakohl und Pak Choi bei Hitze und vielen Sonnenstunden empfindlich reagieren, werden sie nicht zu häufig in der Kiste landen 😊 Spannend sind sie vor allem im Frühjahr, da sie im Vergleich zu anderen Kohlgewächsen sehr kurze Standzeiten haben und schnell frisches Grün liefern: Pak Choi ist bereits nach etwa einem Monat erntereif (und verbraucht weniger Fläche pro Stück), Chinakohl nach rund zwei Monaten. Zum Vergleich: Brokkoli benötigt etwa 2,5 bis 3,5 Monate, Blumenkohl sogar 3 bis über 4 Monate.

Folglich ist auch der Flächenbedarf über die Saison insgesamt geringer, da wir nach der Ernte früher mit der Beetvorbereitung und anschließend mit einer neuen Kultur starten können – die Beete sind also nicht so lange besetzt.

Auch der Flächenbedarf pro Pflanze ist ein wichtiger Faktor: Auf einen „Beetmeter“ (80 cm breites Beet, 1 Meter lang) passen 5 Stück Chinakohl, Brokkoli/Blumenkohl oder Spitzkohl. Pak Choi, Kohlrabi oder Salatköpfe benötigen weniger Platz – hier sind etwa 12 Stück pro Beetmeter möglich.

Diese Faktoren fließen mit in unsere Entscheidungen ein, welche Kulturen wir in welcher Menge anbauen.

Zwiebelgewächse:

Alle Varianten werden sehr gemocht. Frische Gemüse- und Lauchzwiebeln dürfen gern häufiger und in größerer Menge kommen – hier sehen wir auch viel Potenzial. Lauch passt insgesamt gut.

Hülsenfrüchte:

Buschbohnen und Hülsenfrüchte allgemein sind sehr gefragt. Wir wollen dieses Jahr im Freiland neue Sorten ausprobieren. Der Ernte ist händisch sehr aufwendig und muss mehrmals die Woche geschehen. Wenn die Ernte einfacher wäre, wären Bohnen die eine perfekte Kultur! Einige Mitglieder wollten sich mehr einbringen – hier könnten wir gut Hilfe gebrauchen im Sommer!

Kräuter:

Schnittlauch und Petersilie können wir gern etwas weniger in die Kiste packen – auch wenn wir Lust machen wollen, diesen richtig guten Kräutern mal jenseits der klassischen Deko-/Suppen-/Bratkartoffel-Mitteuropaküche zu begegnen.

Kleiner kulinarik Exkurs:

Während Petersilie im Mittelmeerraum, im Nahen Osten und in Südamerika roh und in großen Mengen verwendet wird, ist sie hierzulande vor allem als Garnitur in Suppen, Brühen und gekochten Gerichten gelandet. Persönlich mochte ich Petersilie in diesem Kontext als Kind auch nie besonders – „gesund und so“ hieß es halt ^^

Erst als ich Chimichurri aus Uruguay probiert habe (Petersilie stammt ursprünglich aus Uruguay und Argentinien), bin ich auf den Geschmack von frischen Kräutersaucen und -salaten gekommen. Da werden dann ganz andere Mengen gebraucht – und das kleine deutsche Kräutersträußchen wirkt plötzlich fast lächerlich.

Weitere spannende internationale Klassiker sind z. B. Salsa Verde oder Gremolata aus Italien, Persillade aus Frankreich, Taboulé aus der Levante sowie viele frische Kräuterkombinationen mit Minze, Koriander und Petersilie aus dem östlichen Mittelmeerraum.

Wir wollen außerdem mehr Abwechslung durch mediterrane Kräuter wie Rosmarin, Oregano, Basilikum, Salbei und Zitronenmelisse reinbringen.

Koriander und Dill bleiben Kulturen mit extrem polarisierenden Bewertungen 😊 – wir setzen sie weiter maßvoll ein. – Hier kann die gelbe Tauschkiste helfen.

Lagerkartoffeln & Lagerzwiebeln

Wie zu Saisonbeginn kommuniziert, kaufen wir Lagerkartoffeln, -zwiebeln und Winterkarotten zu. Der Aufwand für Anbau, Aufbereitung und Lagerung steht aktuell in keinem sinnvollen Verhältnis zu unseren Möglichkeiten. Die Betriebe, von denen wir zukaufen, arbeiten auf hohen ökologischen Standards, allerdings mit Technik.

In den Rückmeldungen gab es einerseits den Wunsch, kein „Biokistenanbieter“ zu werden, andererseits wünschen sich viele Kartoffeln, Zwiebeln und Lager-Möhren regelmäßiger und in größerer Menge. Vermutlich ist nicht allen bewusst, dass diese Kulturen zugekauft sind. Für uns stellt sich die Frage: Soll die Kiste ausschließlich Eigenanbau enthalten – oder das, was eine gut versorgte Wochenkiste ausmacht? Letzteres spart zusätzliche Einkäufe und ist durch unsere große Abnahmemengen günstiger. Das werden wir intern besprechen und ggf. im Winter zur Abstimmung stellen.

Weitere gewünschte Kulturen

Mais, Topinambur, Paprika, Erbsen, dicke Bohnen, bunte Möhren, Wurzelpetersilie, Rhabarber und Knoblauch stehen auf unserer Liste – die unterstrichenen Kulturen werden wir sicher in der kommenden Saison anbauen.

Zum Schluss: Einige von euch wünschen sich mehr Einbindung in die Anbauplanung. Wir hoffen, dass dieser Umfrageteil genau dafür ein Schritt in die richtige Richtung ist 🌱

Zusatzfragen

3. Ackersonntag / Alternative Donnerstag

Eine Alternative zum Ackersonntag an einem Donnerstag fänden 6 Personen schön, 20 weitere, wenn es zeitlich passt. Das klingt nach genug Interesse, um es einfach mal auszuprobieren 😊

4. Halber Anteil

Für 11 Personen wäre ein halber Anteil interessant, 10 sind noch unsicher, und 4 Freund:innen hätten grundsätzlich Interesse. Erstmal eine gute Größenordnung, um ein Gefühl dafür zu bekommen.

Für beide Fragen gilt: Knapp 50 Mitglieder haben an der Umfrage teilgenommen – möglicherweise wären also noch mehr interessiert.

5. Gemeinsame Bestellung Hofgut Klein Schneen

Für die gemeinsame Bestellung beim Hofgut Klein Schneen wurde ein Link in die *Schlemmereien*-Signalgruppe gestellt. Alternativ kann Lennart auch direkt angesprochen werden (Nummer wie immer unten in der Ackerpost).

6. Rezepte

22 Mitglieder würden sich über Rezepte freuen, für 12 kommt es auf das jeweilige Gemüse an, 9 kochen lieber spontan. Ziemlich klar also, dass wir Rezepte irgendwie mitdenken oder eine Plattform dafür schaffen sollten.

Die eine Person, die aktiv mitentwickeln möchte, sowie die zwei, die gern Rezepte teilen würden:

Meldet euch gern bei Lennart, dann überlegen wir gemeinsam, wie das gut aussehen kann 😊

7. Kooperationen – Freitext

- Kooperation mit der Tofufrau: super Idee, aktuell ist die Kühlkette aber vermutlich noch zu schwierig.
- Bei eher unbekanntem Gemüse (z. B. Schmorgurken, Blattstielmus) sind Rezepte auf jeden Fall hilfreich.
- Captain Cook und lebendiges-land.de/rezepte wurden als gute Rezeptinspiration genannt.
- Apfelsaft von uns gibt es auf dem Markt bei Niklas. Einzelbestellungen wären für uns ein ganz neues Konzept.

8. Ideen für die nächste Umfrage

- Feedback und Probleme an den Abholstationen gezielt abfragen.
- Umformulierung der Fragen zur Gemüseverteilung (seltener/häufiger):
Da kam bei mir auch das Gefühl auf, dass „Menge pro Kiste“ und „Verteilung über die Saison“ teilweise durcheinandergeraten sind oder für manche dasselbe bedeuteten. Inhaltlich ist der Unterschied wichtig, auch wenn er sich wiederholend anfühlt. Mit einer durchschnittlichen Bearbeitungszeit von ca. 16 Minuten und nur zwei Umfragen pro Jahr halte ich das aber für vertretbar. Mehr als zweimal jährlich wäre dann doch zu viel.
Für die Auswertung und die anstehende Anbauplanung war diese genaue Aufschlüsselung jedenfalls sehr hilfreich – vielleicht lässt sich das sprachlich noch klarer trennen.

9. Freies Freitextfeld

- Tauschkisten besser kennzeichnen. -> alles kommt jetzt in eine große Gelbe. Die anderen Kisten sind abgezählt und zugeordnet!
- Zum solidarischen Konzept: Das wird zu Saisonbeginn bei der Bierrunde erklärt. Kurz gesagt: solidarisch mit den Landwirt:innen (Absicherung bei Ernteaussfällen) und solidarisch unter den Mitgliedern (höhere Beiträge gleichen geringere Einkommen aus), sodass sich alle gutes, lokales Bio-Gemüse leisten können.
- Klare Abholzeiten für die einzelnen Abholstellen, damit übrig gebliebenes Gemüse noch sinnvoll genutzt werden kann. Sprecht euch dazu bitte auch proaktiv in den Gruppen ab.
- Der Inhalt des Kompostklos wird **nicht** über die Solawi verteilt – keine Sorge
- Vielen Dank für die vielen motivierenden und netten Worte zu den Abholstellen! Für uns soll das Aus- und Einladen angenehm sein, vor allem aber soll der Abholort für euch passen. Umso mehr freuen wir uns über Eigeninitiative und Verbesserungsvorschläge.
- Wer den Gemüseanbau besser kennenlernen möchte, kann sich auch unabhängig von Ackertagen oder möglichen Abhol-Donnerstagen jederzeit bei Lennart melden und unter der Woche mithelfen und dazulernen.
- Wunsch nach besserer Einweisung an Ackertagen: Umgang mit Geräten und eine klarere Erklärung des Konzepts.