

Ivet/Max

## PROJEKTSTAND P7

*Es bleibt ein spannender Kraftakt!*

Auch weiterhin ist das ganze Kernteam sowie weitere motivierte Mitglieder tatkräftig mit dem Aufbau unserer eigenen Gärtnerei und Logistikzentrale am Klötzlmühlbach beschäftigt. An dieser Stelle ein Riesenlob an Ivet und Flo, die seit Monaten alles geben, um einen erfolgreichen Start auf den neuen Flächen zu planen, zu koordinieren und ebenso mit all den anderen fleißigen Bienchen alles Notwendige umsetzen.



### Planungstreffen für die Infrastruktur

So konnte im März die Bewässerungsfrage erfolgreich gelöst werden, der neue Einachser ermöglicht die Bodenbearbeitung, ebenfalls im März kamen die ersten Pflanzen auf die neuen Flächen.

Die Problematik mit der bisher verwehrten landwirtschaftlichen Privilegierung für unsere Genossenschaft beschäftigt uns auch weiterhin stark. Aktuell ist es nahezu unmöglich im

angedachten Zeitplan die Logistik und Gärtnerei so weit auszubauen, dass hier ein reibungsloser Übergang möglich wäre. Da sich die Flächen im innerstädtischen Außenbereich befinden, ist keine Baumaßnahme ohne - oft langwieriges - Antrags- und Genehmigungsverfahren möglich. Daher sind wir auch weiterhin auf allen Ebenen bemüht, baldmöglichst eine neue und positive Entscheidung im AELF zu erwirken.

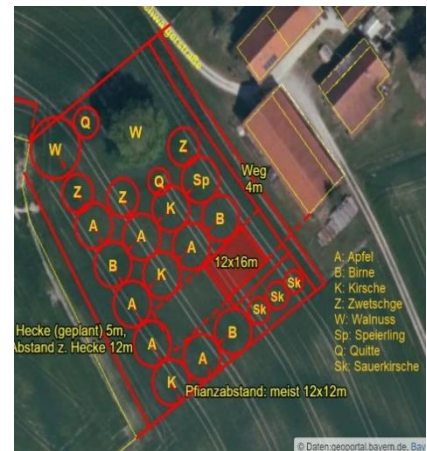
Parallel dazu sind wir in intensivem Austausch mit dem Bauamt Landshut, um gemeinsam Lösungen zu erarbeiten.

Auch die ersten Anträge für Wildschutzzaun und Folientunnel sind bereits eingereicht. Zudem sind in den letzten Wochen viele neue, kreative Ideen hinsichtlich der bald dringend benötigten Infrastruktur entstanden. Dazu wurde in einigen Besprechungen und einer Vorort Begehung mit den Verpächtern und der P7 Gruppe über Umsetzbarkeiten diskutiert.

Gleichzeitig war Ivet mit unzähligen Handwerkern in Kontakt, um über Lösungen zu beraten. Dieses Thema wird uns wohl noch eine Zeit beschäftigen, wir sind aber zuversichtlich schon bald eine gute Lösung präsentieren zu können. Wir halten euch hier natürlich weiterhin auf dem Laufenden.

Dank der erfolgreichen ersten Mitmachaktion Ende März, bei dem das Fahrilo der Verpächterfamilie ausgeräumt wurde, gibt es nun zumindest ersten Stauraum für Materialien der Gärtnerei. Außerdem soll in Kürze der rote Bauwagen von unserem Gründungs-Acker in Oberkirchberg auf die neue Fläche transportiert werden und für weiteren Lagerraum sorgen.

Bei unserem Vorhaben, auf einem Teil der Fläche eine Streuobstwiese anzulegen, kam ebenfalls Schwung in die Kiste. So hat sich Quirin, gelernter Baumwart und engagiertes Geno-Mitglied in den letzten Wochen um die Planung und Beantragung von Obstbäumen auf ca. 0,5 Hektar unseres Ackerlandes bemüht. Der Antrag ist bereits bei der zuständigen Behörde LPV (Landschaftspflegeverband) eingegangen. Wir sind gespannt, wie es hier weitergeht. Im Idealfall wird diese Fläche zu 100 % gefördert und mit etwas Glück bereits im Herbst angepflanzt.



*Draufsicht der geplanten Streuobstwiese*

Weiter geht es mit der Planung und Beantragung von Hecken, die in Zukunft als natürlicher Wildschutzzaun gleichzeitig auch eine Menge Artenvielfalt an den Klötzlmühlbach bringen sollen. Hier stehen wir bereits in engem Austausch mit der Naturschutzbehörde, dem AELF und Lioba von Ackerwert die uns bei diesem Vorhaben unterstützt.

Auch Beerensträucher sind angedacht und so könnte auf lange Sicht die Kiste um so manche Brom- Heidel- Johannes- Him- usw. Beere ergänzt werden.

In den kommenden Wochen wird die gesamte Fläche mit Gründüngung besät. Wir haben uns hier für zweierlei Arten (Einjährige und Mehrjährige) entschieden, die den bisherigen Anbau und Bauplanung berücksichtigen. Enthalten sind in beiden Aussaaten verschiedenste Blumen, Kräuter und Klee.

Die Flächen, die im Jahresverlauf für den Anbau von Gemüse oder anderweitig benötigt werden, können abgemäht und als Mulch verwendet werden. Durch die Gründüngung erhält der Boden wertvollen Stickstoff und ihr könnt euch schonmal auf Landshuts größte Blühwiese freuen.

Susanne

## TEAMVORSTELLUNG

*Neue Allrounderin*



Hallo zusammen! Mein Name ist Susanne Thalmair und ich bin neu im Team des Regionalkollektivs. Ich bin Mutter von drei wunderbaren Kindern, Ehefrau meines Mannes und Leiterin eines kleinen Haustier-Paradieses mit Pferden, Hunden, Hasen, Hühnern und einer Katze.

Nachdem ich durch Corona meinen Nebenjob verloren hatte, war mir bei der Überlegung, wie meine neue

Tätigkeit aussehen sollte, vor allem eines wichtig: es soll etwas Sinnvolles sein! Ich arbeite gerne körperlich und draußen, bei Wind und Wetter, in und mit der Natur. Außerdem ist mir eine gute Zusammenarbeit im Team wichtig. Genau das habe ich nun im Regionalkollektiv gefunden :)

Ich freue mich ungemein, hier aktiv dazu beizutragen, wieder ein Stück weg vom Konsumwahnsinn hin zur ehrlichen, regionalen und saisonalen Versorgung zu kommen. Die Wertschätzung für unsere Nahrungsmittel und der verantwortungsbewusste Umgang mit der Natur sind in meinen Augen einfach unverzichtbar.

Und was genau mache ich nun beim Regionalkollektiv? Überall da mit anpacken, wo etwas zu tun ist, vom Kisten packen bis zur Arbeit auf dem Feld. Ich bin gespannt auf das kommende Jahr und freue mich schon darauf, mich auch bei den Mitmach-Aktionen mit meiner Familie einzubringen. Ich hoffe, wir sehen uns dort! Liebe Grüße, Susan

Claudia

## KRAFTPAKETE VOM ACKER

*Spinat, die grüne Frühlingkraft.*

Gerade der erste junge Spinat schenkt uns eine große Menge an Vitalstoffen. Seine Samen haben im Boden der rauen Witterung des Winters getrotzt und sein grünes Blatt beliefert uns jetzt als eines der ersten Frühlingsgemüse mit Vitaminen und Mineralstoffen.

Wie die rote Rübe und der Mangold zählt der Spinat zu den Gänsefußgewächsen. Diese werden bereits seit vielen Jahren von der „American Cancer Society“ als besonders empfehlenswert

zur Prävention gegen Zellentartung aufgeführt.

### TIPP

EINGEWICKELT IN FEUCHTEM KÜCHENTUCH BLEIBT SPINAT MEHRERE TAGE IM KÜHLSCHRANK HALTBAR.



Inhaltstoffe: In der Gesamtbetrachtung liefert uns der Spinat 10 Vitamine und 13 Mineralstoffe.

Neben dem hohen Gehalt an grünen Pflanzenfarbstoffen (Chlorophyll) beinhaltet er besonders viel Folsäure, die an der Blutbildung beteiligt sind.

Das ausgewogene Verhältnis an Kalzium und Phosphor begünstigt ein gesundes Wachstum und die Stärkung der Knochen. Beta-Carotin aber auch Lutein, Zeaxanthin, Vitamin C und E sind besonders wertvoll zur Erhaltung einer guten Sehfähigkeit und unterstützen die natürliche Infektabwehr.

Kalium begünstigt die Muskelregeneration, wirkt entwässernd und blutdrucksenkend. Nicht zu vergessen sind die Inhaltsstoffe Eisen, Natrium, Kalzium, Magnesium, Jod, Schwefel und Enzyme.

Durch seine Bitterstoffe stärkt er die Leber und Galle, fördert die Durchblutung und regt den Fettstoffwechsel an. Man kann es also Drehen und Wenden wie man will: Spinat ist gesund!

### ABER!

Weil Spinat eine hohe Menge an Oxal säure enthält, sollten Menschen die an Gicht, Rheuma, Gallen- oder Nierensteinen, Osteoporose oder Arthritis leiden wenig Spinat verzehren.

Vorzugsweise wird der Spinat in reichlich Wasser, dem eine Messerspitze Haushaltsnatron zugesetzt wurde, blanchiert. Das Kochwasser sollte anschließend weggegossen und der Spinat weiterverarbeitet werden. So steht einem maßvollen Genuss nichts entgegen.

Auf rohen Spinat z.B. in Smoothies soll am besten verzichtet werden.

Sabsi/Kevin

## KOCHKISTEN OSTERTIPP

*Kresse fürs Osternest*

Wer noch eine schnell umsetzbare Idee für ein Osternest braucht kann jetzt mit den Kindern Kresse aussähen.

Ihr werdet überrascht sein, wie schnell aus den kleinen Samen ein dichter Kresse-Teppich wächst.



*Damit die Kresse rechtzeitig zum Osterfest ausgewachsen ist sollte eine Woche zuvor ausgesät werden.*

Ihr braucht einen flachen Teller oder eine flache Schale, Ungebleichtes Küchenkrepp, ungebleichte Kosmetikwatte oder gesiebte Erde sowie Kressesamen. Den Teller oder die Schale mit

Küchenkrepp, Kosmetikwatte oder Erde auslegen. Küchenkrepp, Watte oder Erde mit frischem Wasser befeuchten, Kressesamen gleichmäßig auf der feuchten Unterlage verteilen. Achtung! Nicht mit Erde bedecken da Kresse ein Lichtkeimer ist. Nun die Schale an einen hellen, warmen Ort stellen und immer darauf achten, dass die Unterlage leicht feucht bleibt.

Toni, Moritz und Alois

## MITGLIEDERSCHICHT

*Wer wir sind und was uns bewegt*



Ihr lieben Gemüsefreunde, wir sind Toni, Moritz und Alois und überaus dankbar und glücklich über das Sein und Wirken des Regionalkollektivs.

Seit gut einem Jahr nun teilen und erfreuen wir uns an einer Gemüsebox. Im eigenen Garten, in der Familie und Nachbarschaft gibt es Felder und einige Obstbäume, die uns Arbeit und Glück beschern und trotzdem können wir nicht genug von gutem, knackigem Gemüse bekommen. Es ist so schön anzusehen wie die Gemüse-Revolution vorschreitet und mehr Menschen Lust auf gesundes Essen aus nachhaltigem, ökologischem Anbau bekommen.

Unser Wunsch ist es, dass in der breiten Gesellschaft die Wertschätzung für Lebensmittel steigt, dass noch mehr Menschen bewusster konsumieren und sich jedes Produkt von der Erzeugung bis hin zum Teller anschauen.

Neben BIO ist für uns eine VEGANE Lebensweise eine bewusste Entscheidung und Ausrichtung, um viele Faktoren wie Tierschutz, Umweltschutz und Klimaschutz unter einen Hut zu bekommen. Und weil uns das alles so Spaß macht und wir uns in Landshut schon lange einen Ort der Begegnung und Gemütlichkeit wünschen, der diese Werte verkörpert, haben wir uns entschieden den "Grünen Zweig" zu schaffen.

Im April wollen wir endlich starten und unser Lokal "ZUM GRÜNEN ZWEIG" an der Zweibrückenstraße 685 eröffnen. Wir werden täglich ein wechselndes Tagesgericht, Brotzeiten, Kuchen, Gebäck und Snacks anbieten. Wir haben gutes BIO Bier, leckeren BIO Wein, grandiosen BIO Kaffee und natürlich auch nicht-alkoholische Erfrischungen. Außerdem haben wir Raum für Gesellig- und Gemütlichkeit (Am Wochenende auch bis in die Puppen). Wir erwarten euch freudig ;) ([www.zumgruenenzweig.de](http://www.zumgruenenzweig.de))

Wir hoffen, dass sich vom Regionalkollektiv weitere Erzeuger aus der Region Landshut inspirieren lassen und den Fokus auf Nachhaltigkeit legen. Somit ist nicht nur den Menschen etwas Gutes getan, sondern auch aktiv der Arten- und Wasserschutz gefördert.

Für das Regionalkollektiv wünschen wir uns nicht nur stets gutes Wetter und fruchtbare Böden, sondern auch, dass allzeit genügend Menschen mit Kraft, Euphorie und Leidenschaft dieses Projekt unterstützen und gestalten.



Flo/Severin/Max

## NEUES AUS DER GÄRTNEREI

*Was passiert am Acker?*



*Der erste Spinat am neuen Acker wird gewässert*

In unserer neuen Gärtnerei am Klötzlmühlbach hat sich der Spinat bereits gut eingelebt, er wächst und gedeiht. Hinzu kamen in den letzten Tagen Pflücksalate, Petersilie, Blumenkohl und Brokkoli. Als nächstes folgen im April Pflanzungen von Kohlrabi, Fenchel, Mangold und Schnittlauch.

Bei unserem bisherigen Hauptproduzenten und weiterhin engen Anbaupartner Daniel und Azubi Severin wurden in den vergangenen Wochen der letzte Asia-Salat, Postelein und Feldsalat abgeerntet und bereits an euch verteilt. Auch einen ersten Teil Spinat gabs schon, der zweite folgt in dieser Woche (KW 14)

Neu angepflanzt im Folienhaus wurden bereits Schnittsalate, Fenchel, Kohlrabi, Lauchzwiebeln und Petersilie, und stehen uns bald zur Verfügung. Einige Kulturen wurden wegen Platzmangel im Folienhaus (Dill, Koriander) bzw. Überschuss im Freiland (Schnittknoblauch) eingetopft und werden demnächst an die Genoss\*innen verteilt.

Im Freiland hat der Schnittlauch den Winter überlebt, treibt neu aus und kann bald geerntet werden. Ebenso der

Schnittknoblauch. Den haben wir allerdings an einen anderen Ort versetzt, wo er dauerhaft bleiben kann (auf dem ehemaligen Genoss\*innenbeet unten am Waldrand). Aufgrund der Umpflanzung hat dieser jetzt etwas Aufholbedarf. Außerdem wurden Radieschen und Zuckerschoten gesät, Dill, Koriander und Lauchzwiebeln gepflanzt.

In Burgberg haben wir verschiedenen Kulturen angesät. Dort können wir einen beheizten Keimraum mit nutzen. Darunter sind Physalis und Basilikum sowie Blühpflanzen. Letztere sollen in den Folienhäusern Insekten anlocken, welche wiederum unsere Kulturen bestäuben.

Carola

## VOM SOJA ZUM TOFU

*Erfolgreiche Mitmachaktion*

Nach einer reichen Soja-Ernte 2021 am Weltacker stellte sich Kathy Mühlebach-Sturm die Frage: „Was tun mit mehreren Kilo getrockneten Sojabohnen?“ Als Carola vom Regionalkollektiv davon erfuhr, war sofort klar: „Tofu herstellen!“ Am Sonntag, den 22.03, fand man sich deshalb bei schönem Wetter am Steimlehof in Obergolding zusammen.



Den ausführlichen Bericht sowie eine detaillierte Beschreibung der Tofu Herstellung findet ihr auf der Homepage vom Weltacker Landshut e.V. Dort könnt ihr auch gleich noch für dieses großartige Projekt beim „guten Beispiel“ vom BR abstimmen.

Bene/Max

## ERNTEVORSCHAU APRIL

*Der April macht was er will*

Es gibt zwei Monate im Jahr die dem Logistikteam schlaflose Nächte bereiten können. Das sind April und Mai denn da neigt sich das Lagergemüse von Kohl bis zum Wurzelgemüse dem Ende zu. Gleichzeitig kommt noch nicht allzu viel Frisches vom Acker nach, die Kisten abwechslungsreich und voll zu bekommen wird immer schwieriger. Im April kommen auch noch die bekannten Wetterkapriolen dazu, die eine Ernteplanung der Gärtnerei erschweren. Erfreulich ist aber, dass Daniel und Severin schon früh im Folientunnel für Nachschub an Spinat und Salat gesorgt haben, der ja bekanntlich auch schon mal im Ernteanteil gelandet ist.

Auch Flo hat bereits am neuen Acker Spinat gepflanzt, der im Idealfall schon Ende April erntereif ist. Dank Einmach AG, Teernte und Apfelsaftaktion bleibt aber noch a bissl Abwechslung erhalten, freut euch im April auf:

Sojabohnen, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Sellerie, Rote Beete, Lauch, Spinat, Schnittsalat, Schnittlauch, Kräutertöpfchen, wöchentlich verschiedene Micro Greens und weiterhin verschiedenes von unserer Einmach AG, sowie Apfelsaft und Pfefferminztee.

Johanna

## REZEPT DES MONATS

*Sellerieschnitzel mit Kartoffelstampf*

### Zutaten:

1 Knolle Sellerie

2 Eier

3 EL Paniermehl

2 EL Mehl

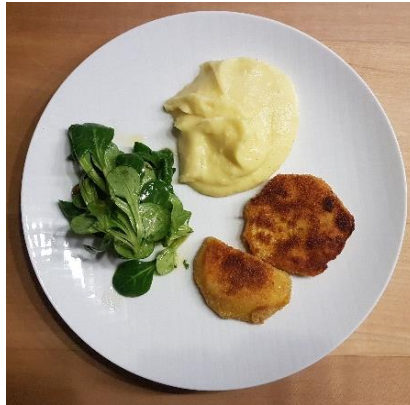
Öl

1 kg Kartoffeln

120g Butter

130 ml Milch

etwas Muskat, Salz und Pfeffer



Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen, vierteln und weichkochen. Wasser abgießen, dann die Milch und die Butter dazugeben und stampfen. Nach Belieben würzen.

Für die Sellerieschnitzel die Knolle schälen und in ca 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Diese ca 8 Min dämpfen, bis sie weich und noch bissfest sind.

Anschließend panieren (zuerst in Mehl, dann im verquirlten Ei und abschließend im Paniermehl wenden). In Fett braten, bis sie goldbraun sind.

Passend dazu noch ein Salat.

Guten Appetit!

*Du hast interessante Themen für die nächste Erntepost, willst dich redaktionell beteiligen oder hast eine Frage?*

*Schreib uns gerne eine Mail an: [vermarktung@regionalkollektiv.de](mailto:vermarktung@regionalkollektiv.de)*

### ✉ WEITERE KONTAKTE

Vorstandschafft:  
[info@regionalkollektiv.de](mailto:info@regionalkollektiv.de)

Logistik:  
[kiste@regionalkollektiv.de](mailto:kiste@regionalkollektiv.de)

Verwaltung:  
[buchhaltung@regionalkollektiv.de](mailto:buchhaltung@regionalkollektiv.de)