

# Post von den FröhLaWis

## Sommer, Sonne, Erntezeit

Es ist erst das zweite Erntejahr der FröhLaWi, aber wer wöchentlich vorbeikommt, um Gemüse abzuholen, erlebt schon, welche Vielfalt und Menge bereits auf unserem Feld gedeiht: Riesige, fast barocke Rotkohlköpfe, Salate, vielfarbige Kartoffeln, Bohnen, Zucchini, süße, rote und gelbe, große und kleine Tomaten und Mangold in allen Regenbogenfarben, Karotten, Zwiebeln, Fenchel usw. Das ist im Gemüseanbau auf freiem Feld keineswegs selbstverständlich – VIELEN DANK an alle, die dazu beitragen!

Gefeiert haben wir diesen Erfolg Anfang September mit einem Sommerfest. Wie schön, dass so viele gekommen sind und sich an der Schnitzeljagd, dem Kräuterschildermalen, Seifenblasenschwebenlassen und dem Postkartendruckern beteiligt haben!



Auf großes Interesse sind die Vorträge auf freiem Feld gestoßen: Chefgärtnerin Lisa hat zur besonderen Methode des *Market Gardening* erzählt, Bodenkundler Martin aus unserem Vorstand, hat anschaulich erklärt, wie es um den Boden steht, auf dem wir unser Gemüse anbauen und Kathrin aus vom Vorstand von *Vielfalt für das Stolper Feld* hat von Neuigkeiten rund um das FröhLaWi-Feld – vor allem über das Projekt Zern(s)dorfer Weg berichtet.

Dazu gab es zunächst leckere Kuchen und dann ein herzhaftes Büfett – alles von Mitgliedern aufgetischt und köstlich. Für eine kulinarische Überraschung sorgten zudem der Profikoch Sid Adams und die Konditormeisterin Levke Fischer mit wunderschön angerichtetem Fingerfood, das großen Anklang gefunden hat. Verarbeitet haben die beiden hauptsächlich Gemüse vom FröhLaWi-Feld!



Die *Brauerei Erdinger* hat das Bier dazu spendiert und die Buchhandlung *Haberland* die Buchpreise für die Gewinner:innen der Schnitzeljagd. Zum Sonnenuntergang gabs dann noch Cocktails und Lagerfeuer, Gesang, Flöten- und Gitarrenklänge mit Trommelbegleitung bis spät in die Nacht. Das ganze unter dem allerschönsten Sommersternenhimmel.



Beim Auf- und Abbauen der vielen Tische, Bänke und des Zeltes haben uns übrigens die *Frohnauer Pfadfinder* tatkräftig unterstützt! Und der *Künstlerhof Frohnau* hat es uns mit seinen Biertischgarnituren möglich gemacht, dass alle an gedeckten Tafeln speisen konnten.

Vielen Dank an alle, die zum Gelingen des Fests beigetragen haben!

Es war eine Art Erntedank mitten in der Saison. Wer im Chat die Aufrufe gelesen oder sich gar an Aktionen beteiligt hat, weiß, was in diesem Sommer los war. Zu viel, um hier alles aufzuzählen, aber erinnert sei hier noch einmal an ein paar Meilensteine:

Dank der neu installierten Tröpfchenbewässerung gab es z. B. eine unglaubliche Fülle an Salaten! 500 Salatköpfe haben wir an die Tafel und einige auf dem Ludolfinger Platz in Frohnau verschenkt. Kurz darauf war der erste Mangold reif, der uns bis heute begleitet. Auch davon haben wir viele bunte Varianten verschenkt.



Die eine oder der andere hat so auch von der FrohLaWi erfahren und ist mittlerweile Mitglied geworden. Wir sind jetzt 130! Einige stehen auf der Warteliste für die kommende Saison. Außerdem weckt unser Projekt immer öfter das Interesse von Rundfunk, TV und Presse: *Tagesspiegel*, *RAZ* und *RBB*-Radio und -TV berichten.



Es war aber nicht immer einfach, wir haben – wie jeder Betrieb – auch einige Krisen zu meistern: wie z. B. die Kartoffelkäferplage. Wären nicht Mitglieder samt ihren Familien gekommen und hätten fleißig die Larven und Käfer abgesammelt, die Ernte wäre nicht annähernd so gut ausgefallen.



Ähnliches gilt für die Beikräuter. Wenn nach dem ungewöhnlich reichen Regen in diesem Sommer die Sonne wieder aufs Feld schien, drohten Melde, Beifuß und andere unsere Kulturen zu überwuchern. Stundenlang haben viele geholfen zu jäten und die Reihen wieder so zu lichten, dass Karotten, Kohl und Bohnen wachsen konnten.



Das Garten-Team hat in diesem Jahr statt der Verwendung von Plastikplanen gegen Beikräuter mit systematischem Mulchen zwischen den Kulturpflanzen begonnen. Das Mulchen und die Herstellung von Mulch – also klein geschnittene Grünpflanzen – ist ein Projekt, das sich erst entwickeln muss. Es ist deutlich arbeitsintensiver als Plastikplanen, lässt aber bereits positive Ergebnisse erkennen. Es hält die Feuchtigkeit rund um die Pflanzen, hemmt die Beikräuter und lässt gleichzeitig neuen Humus entstehen.

Wer beim Selbsternten durch die Parzellen geschlendert ist, konnte auch sehen, dass einige Schädlinge sich durchaus vermehrt und Kulturpflanzen zugesetzt haben. Da wir kein Gift einsetzen, hat sich das Gartenteam mit Netzen beispielsweise über dem Rosenkohl beholfen, die die Kohlweißlinge und Kohlfiegen abhalten sollen. Mit unserer Diversitätsfläche sind wir zuversichtlich, hier ein besseres Verhältnis von Schädlingen und Nützlingen etablieren zu können.

Im August konnte Christian seinen lang gehegten Plan für einen Kräuter-Kreis realisieren. Christian leistet seit dem 1.9.2022 seinen Bundesfreiwilligendienst im Gartenteam der FrohLaWi und interessiert sich besonders für Kräuter. Er hat einen Plan für das begehbare Beet mit mehrjährigen Pflanzen erstellt. Die Gesamtelternvertretung der *Evangelischen Schule Frohnau* hat am Ende des Schuljahres



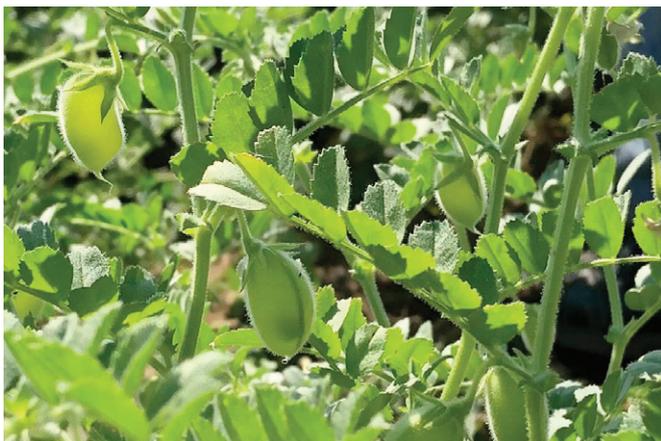
einen großzügigen Scheck zur Unterstützung des Projekts überreicht. So ist es Christian mithilfe von Mitgliedern gelungen, den Kreis anzulegen und zu bepflanzen. Im nächsten Jahr wird es also sehr wahrscheinlich eine große Auswahl köstlicher Kräuter zum Gemüse geben.



Herzlichen DANK an Christian und auch an die *Evangelische Schule* und Ihre Gemeinschaft!

Mit der Schule sind weiter im Gespräch über mögliche Formen der Zusammenarbeit. Gerne wollen wir es noch mehr Schülerinnen und Schülern ermöglichen, an unserem Projekt zu partizipieren. Es gibt bereits die Möglichkeit, bei uns Praktika zu machen. Außerdem sind Schulklassen willkommen, wenn es darum geht, sich einen Eindruck von ökologischer Landwirtschaft zu machen. Im Idealfall wollen wir der Schule aber eine Parzelle zur Verfügung stellen, auf der die Jugendlichen ein Jahr lang selbst gärtnerische Erfahrungen sammeln können.

Gleiches gilt für Kindergartenkinder. Hier sind wir mit dem *Waldkindergarten* im Gespräch und haben für die Finanzierung und Betreuung solcher Projekte auch einen Antrag beim Wettbewerb des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft eingereicht. Drückt uns die Daumen.



Die warmen Sommermonate waren ein gutes Klima auch für die Kichererbse. Sie wächst jenseits des Zauns auf unserer „Diversitätsfläche“. Wie Martin in seinem Vortrag anschaulich erzählt hat, ist die Kichererbse eine der Pflanzen, die hier erst heimisch werden müssen. Sie wurzelt in heißen Regionen besonders tief, um an Wasser zu gelangen. Dabei geht sie eine Symbiose mit bestimmten Bakterien ein und reichert so den Boden mit wertvollem Stickstoff an.

Die FrohLaWi-Kichererbse steht prächtig auf dem Feld und hat viele Schoten angesetzt. Mit etwas Glück kann bald Hummus hergestellt werden. Wie es unter der Erde aussieht, wird Martin genau studieren und ist darüber im Austausch mit dem *Institut für Agrar- und Stadtökologische Projekte (IASP)*.

Mit der reichen und bei manchen Sorten ungewöhnlich frühen Ernte wird die Frage nach der Lagerung des Gemüses immer drängender. Für beispielsweise 1,3 Tonnen Zwiebeln reichen unsere grünen Klappkisten längst nicht mehr aus. Die *AG Lagerung* recherchiert und plant seit Wochen verschiedene Optionen. Die Zwiebeln sind bereits eingelagert. Weil wir genug Gemüse haben, werden wir verschiedene Modelle von Lagerung ausprobieren und auch Mieten auf dem Feld bauen, um zu testen, ob das auch für Mengen in größerem Stil realisierbar und sinnvoll ist.



Es bleibt spannend und hält uns auf Trab. Wir danken allen, die sich mit uns engagieren.

Im Chat und an der Pinnwand auf dem Feld zeigt die Vielfalt der vorgeschlagenen Rezepte, dass alle kreativ dabei sind. Lasst es Euch schmecken!



Mitglieder & Friends beim Sommerfest 2023

Beste Grüße vom Feld

Euer FrohLaWi-Team

