

#3 - 2018

Newsletter



Unser Countdown läuft!

Es ist soweit, die Jungpflanzen sind gesetzt und die Saat in den Boden gebracht. Die Wetterprognose für unseren gemeinsamen Start stellt mit 22 bis 24 Grad und einer Regenwahrscheinlichkeit von unter 10% optimale Bedingungen in Aussicht. So freuen wir uns, Euch am

Samstag, den 05., und Sonntag, den 06. Mai Samstag, den 12., und Sonntag, den 13. Mai in der Zeit von 14 – 17 Uhr

auf dem Feld begrüßen zu dürfen! An diesen Tagen wollen wir zusammen Eure Parzellen abstecken. Bitte bringt für Euch ausreichend zu trinken und eine kleine Vesper mit! Das Prozedere wird etwas Zeit in Anspruch nehmen. Wer zu Hause noch **Wachsmalstifte** hat, bringe diese bitte auch mit, um **Schilder (Material: Holz)** mit **Namen** und Schmuckwerk versehen zu können. Für die klarere Abgrenzung der einzelnen Parzellen werden an diesen Tagen auch **Blühstreifen** zwischen den Mietbereichen gesät.

Wir haben eine Regelwerkgrundlage geschaffen, die wir Euch an diesen Tagen mitgeben und ggf. verbessert ausformulieren können. Selbstverständlich stehen die Kanus und das Surfbrett für eine Ausfahrt auf der Saale zu Verfügung. Nach 17 Uhr gibt es die Möglichkeit, sich bei einem Feuer sich etwas näher kennenzulernen (**Come Together**).



Saat und Jungpflanzen sind in der Erde. Norberts Einachser hat sich in der Praxis bewährt und kann am Wochenende vor Ort begutachtet werden.

Neu in unserem Team ist der gelernte Gemüsegärtner und Berufsimker Benedikt Breitung. Neben der Betreuung von derzeit 60 Bienenvölkern rund um Jena bringt er in unser Projekt sein umfangreiches Fachwissen über den Gemüseanbau mit ein. Seine Versuchsfelder sind in diesem Jahr die Permabeete für verschiedene Kulturen, die v.a. für die Gastronomie und den Handel gedacht sind. Auf den unteren Bildern sieht ihr Bodenlockerungsmaßnahmen mit dem dazugehörigen Werkzeug. Einen besonderen Clou hat er in diesem Frühjahr schon mit seinen Bienen gestartet: er konnte den äußerst seltenen Kirschblütenhonig ernten, vorrangig von der Kirschwiese am Jenzig. Nach der endgültigen Sortenbestimmung durch ein Labor gibt es nähere Informationen zum Erwerb dieser köstlichen Rarität.



Norbert Sauter: 0176 623 79 383
Benedikt Breitung: 0152 060 76 197
Lutz Eggert: 0176 62 88 79 76