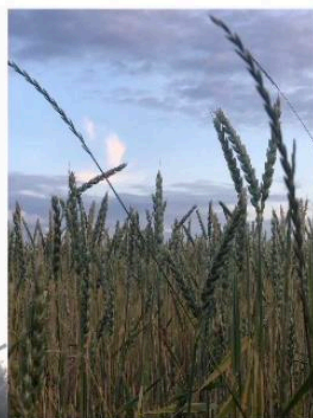




Newsletter August 2026



SUMMERTIME GELTENDORF

Ihr Lieben ☀

Wir haben dieses Jahr einen wunderbaren Sommer. Die Nächte sind lau, die Biergärten geöffnet, die Grillen zirbsen und unsere Äcker sind voll. Alles steht in Saft, Blüte und Frucht.

Wir danken der Natur und unserer Schaffenskraft für soooooo viel Wachstum.



UNSER ACKER - REICHE ERNTE

Und hier kommt ein tolles Rezept für einen erfrischenden Salat:



Zutaten:

- 📱 250 Sojahack (oder mit Fleisch, wer es lieber so mag)
Bereits eingeweicht und abgetropft
- 📱 Paprika geräuchert
- 📱 Salz, Pfeffer
- 📱 etwas Olivenöl

Sämtliche Bildrechte liegen bei den Mitgliedern des Geltendorfacker e.V.

- 📱 1/2 Eisbergsalat
- 📱 1 rote Spitzpaprika
- 📱 1 Stange Sellerie
- 📱 4 Radieschen
- 📱 1/2 Gurke
- 📱 150g eingelegte Silberzwiebeln, abgegossen

Dressing:

- 📱 2 EL Veganer Jogurt (oder als Milchprodukt)
- 📱 1 TL Mayonnaise, oder Remoulade
- 📱 1 TL Senf
- 📱 Salz
- 📱 3 Zweige Dill, gehackt
- 📱 etwas Sud von den Silberzwiebeln

Zubereitung:

- * das bereits eingeweichte und abgetropfte Sojahack mit geräuchertem Paprika, Sals, Pfeffer und etwas Olivenöl im Airfryer (220 Grad, ca. 8 Minuten), oder klassisch in der Pfanne knusprig anbraten
- * währenddessen alle Salatzutaten klein schneiden und
Zusammen mit den Silberzwiebeln und dem Knusper-

hack in eine Schüssel geben

- * alle Zutaten für's Dressing in eine Schale geben und mit Schluckweise Silberzwiebel-Sud glatt rühren.
Anschließend über den Salat geben.
- * Einmal gut durchmischen und genießen



TOLLER ARBEITSEINSATZ

Ein herzliches Dankeschön allen, die beim Arbeitseinsatz im Juli mitgeholfen haben, die Blühflächen zu mähen, das Mähgut zusammenzurechen, zu verladen und wegzufahren.

DAS WAR GROSSARTIG!

PS: Das Foto zeigt ein Blutströpfchen (Schmetterling), der wahrscheinlich froh war, dass doch noch ein paar Wilde Karden in der Blühfläche geblieben sind.



KOCHEN MIT SUNNY

Am 12.07.2026 fand bei seeeeeeehr heißem Wetter unser Kochen auf dem Acker mit Sunny statt. Wir ernteten unser Gemüse und lernten Tricks bei der Verarbeitung von der Fachfrau im Kochen. Die Sommerrollen und das Gemüse Couscous schmeckten uns hervorragend. Eine Wiederholung im nächsten Jahr ist geplant.



SO VIEL GUTES FÜR DIE TAFEL

Seit diesem Jahr haben wir bei uns auf dem Acker eine Furche, auf der wir extra Gemüse für die Tafel anbauen. Eine Gruppe von Gärtnerinnen kümmert sich gemeinsam um die Pflege. Inzwischen konnten wir schon 3x eine Lieferung an die Tafel Landsberg fahren. Die Freude dort und bei uns ist sehr

groß. Alle Beteiligten sind dankbar um die Mühe, den Fleiß und das Engagement. Ganz lieben Dank dafür.



UNKRAUTREGULIERUNG UND WEGPFLEGE

Am Höhepunkt des Sommers gehen viele Blütenpflanzen von der Blüte ins Fruchten - so wie ja auch unsere Gemüsepflanzen, deren Früchte wir dann glücklich ernten.

Wenn die Blühpflanzen allerdings zu den Unkräutern auf dem Acker gehören, dann ist es ratsam, das Fruchten und damit auch die weitere Ausbreitung zu verhindern. Sonst nimmt das Unkraut am Acker von Jahr zu Jahr zu!

Darum bitten wir Euch eindringlich, das Unkraut auf Euren Bifängen und auch den Wegen dazwischen, möglichst VOR dem Blühen abzuschneiden, oder auszureißen. Wartet damit

Sämtliche Bildrechte liegen bei den Mitgliedern des Geltendorffacker e.V.

nicht zu lange, bis überall Samenstände dranhängen. Die noch nicht, oder bereits blühenden (Unkraut-)Pflanzen könnt ihr dann als Mulch zwischen Eure Gemüsepflanzen auf die Erde legen und damit den Boden beschatten und kühlen. Sie kompostieren dort. Unkraut, das bereits Samen trägt, soll bitte NICHT auf dem Kompost entsorgt werden, sondern muss mit nach Hause genommen werden.

Gleiches gilt für die Wege ! Und als kleine Erinnerung: Jeder und Jede ist für den Weg zuständig, der dem Mittelweg am nächsten ist !

Und nun noch die nächsten Termine:

Dienstag, 11. August 18 Uhr

Arbeitseinsatz Kratzdisteln rausschneiden aus Blühstreifen
(direkt unterhalb der Winterbifänge) und Benjeshecke

☞ bitte dicke Handschuhe, Gartenschere und Grüngutsack selbst mitbringen

Die Kratzdisteln breiten sich rasant im Blühstreifen aus !
Durch wiederholtes Abschneiden kann man sie aber zurückdrängen. Wir wollen verhindern, dass sie sich in den kommenden Jahren wieder auf unseren Bifängen ausbreiten.

Voraussichtlich Mittwoch, 12. August

4. Tafellieferung - die letzte vor der Sommerpause (bitte auf die eMAIL-Ankündigung achten!)

Samstag, 12. September 10-13 Uhr

Kindergruppe

Sonntag, 4. Oktober, 11-14 Uhr

Ackerfest für alle Mitglieder und Ihre Familien und Partner

Und von 14-17 Uhr

Familiennachmittag am Acker für alle Interessierten

Genießt diese schöne Zeit, Euren Urlaub und Euren reichen Schatz an Ernte.