

Rückblick auf die Saison 2025

vom 16.02.2026



Wie in jedem Jahr sind wir im Kokreis im Januar und Februar schwer damit beschäftigt, die Finanzierungsrounde vorzubereiten, Info-Veranstaltungen durchzuführen und – mit Hilfe von euch Mitgliedern – Werbung für die neue Saison zu machen. Trotzdem ist es auch gut und wichtig, einmal die Saison Revue passieren zu lassen und auch den Neuen unter euch zu zeigen, wie reichhaltig und vielfältig die Saison 2025/26 (bis jetzt) war.

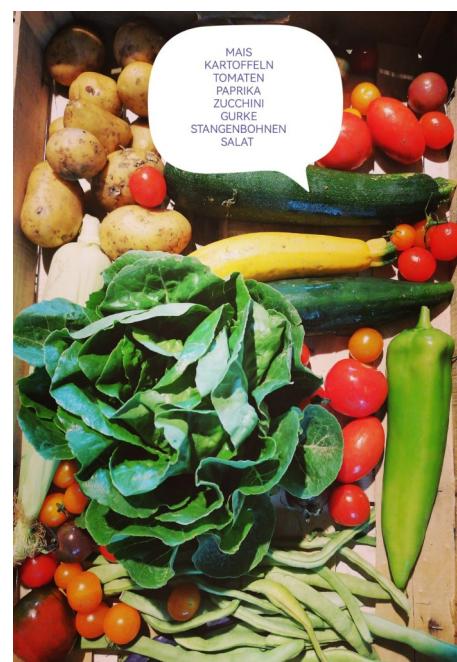
Zunächst wie immer zum **Wetter**: 2025 war ein gutes Jahr mit ausgeglichenem Niederschlag. Lediglich im Mai/Juni musste viel bewässert werden. Ein weiteres Manko war die Kälte: Noch Ende Mai kam es zu Bodenfröhsten und schon ab Oktober wurde es wieder ziemlich kühl; im November und Dezember gab es viel Frost. Trotzdem war bei vielen Kulturen die Ernte sehr gut.

Die Saison startete im **Mai** jedoch mit – im Vergleich mit früheren Jahren – großer und vielfältiger Ernte: Da gab es **Pak Choi, Kopfsalat, Rucola, Spinat, Radieschen, Kohlrabi, Mangold, Roten und Weißen Rettich, Mairübchen, frischen Knoblauch** und (mehrmals) einen **Kräutermix für Grüne Sauce**. Schon ab Mai konnten wir uns über **Frühkartoffeln, Rhabarber** und die ersten **Erdbeeren** freuen. Bei denen wurde beim ersten Ackereinsatz des Jahres Ende April wie in jedem Jahr fleißig gehackt, ebenso wie ein Monat später u.a. beim Sellerie:



Im Juni kamen **Zuckererbsen**, **Blumenkohl**, **Brokkoli** und **Lauchzwiebeln** dazu, auch die ersten **Salatgurken** waren im Anteil. Einen Topf **Buschbasilikum** gab es als Extra in der Lieferung. Ab Juli gab es **Spitzkohl**, **Wirsing**, **Möhren** und **Rote Bete** sowie die ersten **Zucchini**, **Tomaten** und **Buschbohnen**.

Ab **August** mussten wir dann alle richtig viele Behältnisse mit zu den Verteilpunkten nehmen, denn nun kamen große Mengen Gemüse: Die Zucchinischwemme erreichte ihren Höhepunkt, und auch von den verschiedenen Tomatensorten gab es teilweise für den regulären Anteil 1kg oder mehr. Als dann auch noch die Freilandtomaten reif wurden, kamen die Mitarbeiter*innen auf dem Hof mit der Ernte nicht mehr hinterher, deshalb wurde diese Kultur zum Selber-Ernten und Tomatensauce-Kochen für alle Mitglieder freigegeben. Zusätzlich zu den schon genannten Kulturen gab es ab diesem Monat außerdem **Paprika**, **Stangenbohnen** (diese sind neu bei uns!) sowie **Auberginen**. Hier wird übrigens eine ertragreiche Standardsorte angebaut. Bei den verschiedenen Paprikasorten war die Ernte super und es gab bis in den November hinein große Mengen davon. Lediglich die neue, milder Sorte **Bratpaprika** hat geringere Erträge, ist dafür aber eben nicht bzw. sehr wenig scharf. Wie sieht ihr das, wollt ihr viele scharfe oder lieber wenige milde Bratpaprika? **Schreibt uns eine Mail, wenn ihr mitbestimmen wollt!**



Im **September** kamen **Zuckermais**, **Chilis**, **Lauch** und **verschiedene Kürbisse** dazu – hier gab es diese Saison 8 verschiedene Sorten: Hokkaido, Butternut, Muskat, Minimuskat, Sweet Dumpling, Tablequeen, Ufokürbis und Spaghettikürbis. Wegen der Kälte schon im **Oktober** konnten Herbstkulturen wie **Chinakohl** und **Radicchio** nicht gut wachsen; hier kam es deshalb beim Radicchio auch zu einem vollständigen Ernteausfall. Dafür gab es viel **Endiviensalat**, **Grünkohl** sowie **Pastinaken** und **Steckrüben**.



Im **November/Dezember** gab es immer noch viele Kürbisse, außerdem Möhren, Lauch, Rote Bete (im Bund, mit den essbaren Blättern dabei), **Sellerie, Mangold**, sowie etwas **Chinakohl**. Auch **Feldsalat** und **Spitzkohl** war in den Kisten. Beim Feldsalat war der Ertrag nicht so gut und der Putzaufwand teilweise höher, da sich – vermutlich über das Saatgut – eine Krankheit in der Kultur ausgebreitet hatte. **Zwiebeln** gab es leider nicht besonders viele, und wenn, dann waren sie sehr klein. Das liegt daran, dass sie zu dicht gesät waren, weil der Händler eine falsche Tausendkornmasse angegeben hat. Wir haben deshalb vom Versuchsgut der Uni Kassel in Frankenhäusen Zwiebeln (außerdem: **Rote Bete**) zugekauft; selbstverständlich ist der Betrieb Bioland-zertifiziert. Im Dezember gab es wie immer auch **zwei Gläser Honig von der Imkerei Morgentau: Frühjahrsblüte und Sommerblüte**. Die Weihnachtslieferung am 17./18.12. enthielt wie immer Rotkohl und Kartoffeln sowie Feldsalat und Postelein für eure Festtagsmenüs.



Und hier noch ein kleiner **Ausblick auf den Rest der Saison 2025/26**: Das Lager ist schon recht leer. **Lauch** sowie **Kartoffeln** gibt es jede Menge, auch für den Rest des Winters; der Lauch hat allerdings sehr unter Frost und Schnee gelitten. **Möhren** und **Steckrüben** sind außerdem noch im Lager, **Postelein** steht im Gewächshaus und ist in einer der nächsten Lieferung dabei. Da vom **Kohl** fast ein Drittel wegen der Kohlhernie ausgefallen ist, kaufen wir da wahrscheinlich was zu. Allerdings dürfen wir uns noch auf die interessante Kohlsorte **Flower Sprouts** freuen – eine Mischung aus Rosenkohl und Grünkohl. Vom Feldsalat kam die letzte Lieferung, denn im Gewächshaus muss Platz gemacht werden für die Frühjahrskulturen. Generell sollten wir – wie in jedem Frühjahr – alle unsere Daumen drücken, dass es möglichst bald wärmer wird, damit wir **hoffentlich ab Mitte April bereits die ersten frischen Kulturen aus dem Gewächshaus bekommen können**.

Da wir dazu einige Rückmeldungen bekommen haben, hier noch ein Wort zu den **Kartoffeln**: Vor allem die roten Kartoffeln sind vom **Drahtwurm** befallen. Da kann man aber leider nicht viel machen, denn diese Würmer kommen in einem Jahr mal verstärkt vor, im nächsten wieder nicht. Bei den kürzlich gelieferten Kartoffeln gab es größere schwarze Stellen. Dies sind wahrscheinlich Druckstellen, die bei der Ernte, beim Waschen oder beim Lagern auftreten können. Wenn ihr die Kartoffeln wascht, schält, die betroffenen Stellen wegschneidet und kocht, gibt es aber keine Bedenken, die zu essen.

Habt ihr euch eigentlich schon mal gefragt, warum es bei uns **keinen Chicoree** gibt? Wisst ihr, wie der angebaut wird? Die Pflanze muss zunächst die ganze Saison lang von ca. Juni bis September im Freiland wachsen. Dann werden die Wurzeln ausgegraben und in Töpfen an einem dunklen und kühlen Ort gelagert, wo sie nach ca. einem Monat neu austreiben. Wie ihr euch vorstellen könnt, ist das im Maßstab unserer Solawi nicht zu bewerkstelligen. Wir bräuchten einen ganzen Extra-Raum mit Beleuchtung und Klimatisierung; das können nur spezialisierte Betriebe leisten.

Der **Hof Grünzeug** war in der zu Ende gehenden Saison gut aufgestellt, was die **Zahl der Mitarbeiter*innen** angeht. Leider ist die gelernte Staudengärtnerin Vero, wie ihr bestimmt mitbekommen habt, zurück nach Wuppertal gegangen, was einen großen Verlust darstellt. Nicht nur, weil Vero eine tolle Gärtnerin war, sondern auch, weil sie uns über die Signal-Gruppe immer mit Infos versorgt hat. Wir hoffen, dass bald jemand Neues gefunden wird.



Eine erfreuliche Entwicklung ist die Anschaffung der **Outdoor-Küche**. Diese konnte zu einem Großteil über das Bürger*innenbudget Nachhaltigkeit des Landkreises Marburg-Biedenkopf finanziert werden. Aktuell sind die Gräben für Strom- und Wasseranschluss bereits ausgehoben, wegen des andauernden Frosts kann jedoch nicht weitergearbeitet werden. Zum ersten Ackereinsatz wird die Küche aber voll einsatzbereit sein. Wir freuen uns schon darauf, draußen mit euch zu kochen oder eine Verarbeitungsaktion durchzuführen!