



Liebe BionierInnen

Die erste Lieferung vom CaSa Ischlag am Samstag 27.4.2013 steht kurz vor eurer Tür. In diesem Infoblatt will ich euch über das Gedeihen im CaSa-Garten berichten und einige organisatorische Fragen klären, respektive von euch häufig gestellt Fragen hier für alle beantworten.

Gartenbericht

Der Frühling lässt dieses Jahr ein bisschen auf sich warten. Im Vergleich zu letztes Jahr ist alles ca. 3 Wochen im Rückstand. Letztes Jahr um diese Zeit trugen die ersten Tomaten, Peperonis, Auberginen, Gurken und Melonen schon Blüten und waren im Tunnel ausgepflanzt. Auf dem Bild links die Tomatenaussaat wie sie Ende März aussah, rechts pikiert einen Monat später. Wie ihr seht war im April, aufgrund der kühlen und vor allem sonnenarmen Witterung, nicht allzu viel Zuwachs zu verzeichnen...Den Pilzen hat das deutlich besser gefallen als den Tomaten: Von den ursprünglich 46 ausgesäten Sorten werden es nun knapp 25 bis zum Pflanzen ins Tunnel schaffen.



Hier ein Einblick in den Tunnel (Soweit mein einziger Tunnel, 120m², unbeheizt mit Kulturträger und Tröpfchenbewässerung). Ich baue nun das dritte Jahr, auf ziemlich unkonventionelle Weise, Gemüse darin an. Ist vielleicht einfacher aber mir gefallen Monokulturen nicht besonders, darum steht bei mir vieles in Mischkultur: Schnittlauch mit Schnittsalat, Postelein, Kresse, Dill, Petersilie, Radieschen und Erbsen (Bild links) oder Kopfsalate, Spinat, Salatrauke, Rüebli, Zwiebel Petersilie (Bild rechts).



Dazwischen immer wieder Buschbohnen, Schnittsalat, Ringelblumen, Boretsch, Rucola, Kapuzinerkresse, Phazelia, Moldawischer Drachenkopf,... die aus stehen gelassenen Samenständen vom letzten Jahr stammen.



Noch einen kurzen, (noch) nicht allzu berauschenden Blick nach draussen zum Freiland Gemüse (sind gut 30 Aren mit gut geeigneten Boden für den Gemüsebau, wenn auch etwas steinig und steil...): Auch hier ist alles etwas spät dran. Letzte Woche habe ich Erbsen, Kefen und Rüeblli gesät sowie Zwiebeln und Schalotten gesteckt. Unten angrenzend an den Dinkel habe ich einen Pufferstreifen mit Ringelblume, Lein, Buchweizen und Drachenkopf angesät. Möglichst bald will ich noch Kartoffeln, Knoblauch, erste Buschbohnen, Zuckermais, Weiss-, Rotkabis, Wirz, Lauch, Sellerie, Randen und Salate anlegen und alles für die Kürbisse und Stangenbohnen vorbereiten.



Als letzte Gemüseanbaustelle wäre noch der Hausgarten zu nennen. Ein kleines Stück von ca.3 Aren bester Erde. Darauf wachsen nun die ersten Freiland Kopfsalate, Fenchel, Erdbeeren und Spargeln.

Organisatorisches / Häufig gestellte Fragen

Zunächst einmal freue mich sehr über den Zuwachs von 11 BionierInnen, die ab 2013 neu beim CaSa Ischlag dabei sind, herzlich willkommen!

Im Folgenden ein paar Fragen/Anregungen die in den letzten paar Wochen bei mir aufgetaucht sind:

Infos/Kommunikation: Bis jetzt gibt's vom CaSa Ischlag leider noch keine Homepage. Ein Vorschlag wäre es eine Facebook-Gruppe zu gründen. Liesse sich zwar ganz einfach nutzen, um Gartenberichte zu machen und Infos zu teilen. Da lassen sich aber nur beschränkt Daten hochladen und wirklich sympathisch ist das auch nicht jedem (viele BionierInnen sind da nicht dabei und mögen auch nicht...). Wenn es unter euch jemand mit Erfahrung im „Homepagen“ gibt, dann schaue ich das gerne einmal mit ihr/ihm an und sie/er kann mir gerne ein Angebot machen. Bis dahin werde ich euch via Mail auf dem Laufenden halten.

Übergabe des Kistlis: Ich bin bemüht die Kistlis (es sind Holzkistlis die man ursprünglich zum Vorkeimen von Kartoffeln verwendet hat, ca15x35cm) jeweils samstagsvormittags zwischen 9.00 und 11.30 bei euch vor der Haustüre abzuliefern. Ich habe noch nicht ganz alle BionierInnen zu Gesicht bekommen und bin ein neugieriger Mensch. Werde daher bei den ersten Lieferungen sicher an der Tür Leuten bis ich alle einmal gesehen habe. Ihr könnt das Kistli gerne persönlich entgegen nehmen, wenn ihr aber mal nicht zu Hause seid, ist das kein Problem. Falls eure Haustür wegen abgeschlossenem Treppenhaus nicht erreichbar ist, legt mir einen Schlüssel oder gebt mir einfach einen Platz an, wo ich das Kistli hinstellen kann ohne das es Beine bekommt und es etwas Wettergeschützt ist (Sonne). Dem Kästli liegt zur Kontrolle jeweils ein Lieferschein bei.

Sonderwünsche: Leider ist es mir nicht möglich für jeden Kunden ein individuelles Kästli zusammen zustellen. Ihr könnt mir aber insgesamt 3 Gemüse- und Obstarten sagen, die ihr auf keinen Fall wollt (z.B. Randen, Fenchel und Kirschen oder Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni).

Ferien: Die häufigste Frage, ist was mit dem Kistli passiert wenn man in den Ferien ist. Ich fänd's natürlich super, wenn ihr euer Kistli für die Ferienzeit einfach einem Freund oder Nachbarn schenkt (mit Info/Adresse an mich), damit er was Gescheites auf dem Teller hat und auf das er nächstes Jahr auch BionierIn wird. Hoffe folgende Alternative ist ok für euch: 2 Wochen pro Saison (27.4-26.10) könnt ihr das Kistli wegen Ferien absagen und müsst es auch nicht bezahlen. Bedingung: schreibt mir



eine Woche vor den geplanten Ferien (z.B. ich bin am Sa 20.7 nicht da, also melde ich mich bis spätestens am Sa 13.7 ab.) eine Mail oder sums.

Zahlungsmodalitäten: Wie im Vertrag festgelegt erwarte ich die Einzahlungen auf das PC Konto 30-539749-1 von CaSa Ischlag, Einschlagstrasse 23 in 3128 Rümligen, jeweils monatlich im Voraus auf den 25.. Beachtet, dass die Monate zum Teil 4 zum Teil 5 Samstag=Lieferungen beinhalten. Macht die Einzahlungen bitte unbedingt online und nicht mit einem Einzahlungsschein am Schalter (Die Post zieht dafür fast 2.- Gebühren auf der Empfängerseite ab). Schreibt zur Orientierung bei den Bemerkungen rein, für welchen Monat ihr Wie viel einbezahlt (z.B. für Juni einbezahlt am 25.5 mit Bemerkung: BionierInnenbeitrag Juni 4x28.-). Den aktuellen BionierInnen-Beitrag April 1x28.- könnt ihr einfach zusammen mit Mai 4x28.- bis am Donnerstag 25.4. einbezahlen.

Kontaktpersonen auf alten Infobroschüren/CaSa oder doch Einmannbetrieb?: Die Namensgebung „CaSa Ischlag“ beruht eigentlich auf den zwei Gründern **Carmen Maurer** und **Samuel Ledermann** die 2011 auf dem Landwirtschaftsbetrieb **Ischlag** ein Projekt zur regionalen Vertragslandwirtschaft lancierten. Ursprünglich wollten wir ausschliesslich die Region Gürbetal zwischen Belp und Thun mit unseren Gemüse- und Obstprodukten beliefern (siehe Infolyer vom Frühling 2011). Trotz viel Werbung machen auf Wochenmärkten und Haustürtouren waren wir mit der Kundengewinnung im ursprünglichen Zielgebiet nicht wirklich erfolgreich, so dass Carmen wieder zu 100% extern arbeiten ging.

Ich konnte das mit dem Anbauen einfach nicht sein lassen und habe dann die 10 Kunden die wir hatten quasi als Wochenendhobby beliefert. Dann kamen immer wieder Anfragen aus den Städten Bern und Thun, so dass ich das Zielgebiet entsprechend angepasst habe. Carmen ist aber nach wie vor 100% auswärts beschäftigt und wird das Projekt „nur“ flankierend unterstützen können. Wendet euch also mit Fragen, Anregungen, Kritik usw. an mich. Den Namen „CaSa Ischlag“ lass ich aber vorerst mal so stehen.

Inhalt der Kistlis: Der Inhalt der Kistlis wird jede Woche etwas anders sein, je nachdem, was gerade auf den Feldern und Bäumen erntereif ist. Es soll immer etwas salatiges (Kopf-, Schnittsalate, Rucola, Radiesli), etwas fruchtiges (frisches Obst wie Äpfel, Birnen, Beeren oder verarbeitetes wie Apfelsaft, Konfitüre, Sirup) und etwas Lagerbares (Kartoffeln, Rüebli, Sugo, Pesto) dabei sein. Manche fänden es praktisch, 2-3 Tage vor Lieferung grob zu wissen, was im Kistli sein wird, um den Wochenendeinkauf damit koordinieren zu können. Mittwoch und donnerstags bin ich leider oftmals von meinen externen Tätigkeiten absorbiert, so dass es mit einem wöchentlichen Info Mail am Mittwoch/Donnerstag mit voraussichtlicher Zusammensetzung der Kistlis etwas eng werden könnte. Ich werde versuchen das zu machen, kann es aber nicht versprechen. So sieht in etwa eure erste Lieferung aus:

2 Kg Kartoffeln festkochend

1Kg Rüebli aus dem Lager gemischt

Frühlingsalat (Wilder Kopfsalat güt., Pflücksalat bunt, Kresse, Petersilie, Spinat, Postelein, Sauerampfer, Bärlauch, Schlüsselblümchen)

2 Kunterbund Radiesli

200g Rucola

2l Apfelsaft

1 Gläschen Bärlauch Pesto



Lieferungen ausserhalb des Abos: Ich werde oft angefragt ob ich auch Lieferungen auf Bestellung zusätzlich zum Abo machen kann, z.B. für den Nachbar, der 50 Kg Kartoffeln für den Keller oder 20Kg Buschbohnen zum Dörren will, oder 20 Kg Zwetschgen für die Nachbarin zum Confi oder 10Kg Tomaten zum Sugo machen.....Grundsätzlich gerne, einfach Fragen.

Labels/Transparenz: Oft werde ich gefragt: "Bist Du Bio?", dann sage ich: "Nein, ich bin Sämi": Um das gleich klarzustellen: Ich bewirtschafte keinen offiziell zertifizierten Knospen-Biobetrieb. Abgesehen davon, dass das Bio-Label doch ziemlich „kompromisfähig“ ist, glaube ich nicht, dass es möglich ist alle Bio-Betriebe seriös zu kontrollieren. Ich bitte euch daher das selbst in die Hand zu nehmen. Überlegt euch selbst welche Qualität eure Nahrungsmittel haben sollen, was ein Nahrungsmittel zum Lebensmittel macht, wann etwas gesund ist, wann euch ein Gemüse- oder Obstgarten gefällt und wann nicht mehr. Dann kommt auf einen Besuch im Ischlag vorbei und macht euch selbst ein Bild. Ich denke es ist schöner den Produzenten hinter einem Produkt persönlich zu kennen und ihm vertrauen zu können als einfach blind nach Labels einzukaufen. Ich hoffe die Zukunft liegt im vorwärts gerichteten Vertrauen zwischen Produzenten und Konsumenten und nicht in der rückwärtsgerichteten Kontrolle einer anonymen Institution. Ich will hier nicht die Biobauern schlecht machen (mein Bruder ist selber einer). Ich würde wohl auch eher auf Bio umstellen, wenn ich nicht die Möglichkeit hätte extern arbeiten zu gehen umso den Luxus zu geniessen nicht von meiner Produktion abhängig zu sein und es mir hier einzurichten wies mir gefällt.

Offene Tür und Mitwirken bei CaSa: Einige haben angefragt, ob ich beim Gärtnern ab und zu Hilfe gebrauchen kann. Bei vielen vertragslandwirtschaftlichen Konzepten ist die Mithilfe der Konsumenten im Rahmen von ein paar halbtagen pro Jahr vorgesehen. Eine Pflicht zur Mitarbeit gibt's bei mir nicht, aber ihr dürft natürlich gerne vorbei kommen und mir beim Säen, Pflanzen, Hacken, Jäten und Ernten helfen. Ruft einfach an, wenn ihr Zeit und Lust habt, dann schauen wir was wann anliegt. Vorgesehen habe ich auch, euch einzuladen, wenn ich z.B. Most Presse, Sauerkraut und Kimchi einmache oder Sugo koche. Müssen tut niemand, wer Lust hat kommt einfach.

Mehrweggläser/Pfand: Wie im Vertrag erwähnt wird das Pfand für Gläser und Flaschen separat Ende Jahr abgerechnet. Jedes Kistli hat bei mir in der Abpackstation einen kleinen Platz, mit Adresse von euch, max.3 Sachen, die ihr nicht mögt usw. dort sammle ich auch alle Gläser die retour kommen. Ende Jahr schaue ich was alles an Gläser rausging und ob das auch alles wieder da ist. Was nicht da ist, muss ich in Rechnung stellen. Kosten: Einmachgläser alles sFr. 1.-; Mostflaschen sFr. 2.-; Holzkistli sFr. 20.-

Verpackungsmaterial: Wie gesagt liefere ich alles in einem kleinen Kistli. Mit der Zeit wird das mit den Kistlis ziemlich platzraubend und ich werde wohl auf Stofftüten umsteigen. Früchte kommen in Papiertüten wenn sie trocken sind. Alles was nass ist oder saftig (Salatiges, Tomaten,...)kommt in einen mir eigentlich unsympathischen Plastiksack (Habe kein Problem mit Erdöl;-)). Wenn die Säcke noch einigermaßen sauber und ganz sind könnt ihr mir diese wieder in die Kiste fürs nächste Mal legen. Das Problem mit der Verpackung ist also noch nicht so wirklich gelöst (Die einen finden es schlimm wie viel Plastik ich da mitliefere, die anderen grausen sich vor gebrauchten Säcken und finden es schade das schöne Gemüse so schäbig zu präsentieren...), Anregungen, wie immer willkommen!

So dass wärs vorerst mal an Infos. Hoffe alles klappt diesen Samstag mit der ersten Lieferung und ihr könnt euer Kistlis in aller Ruhe übers Wochenende geniessen!

Liebe Grüsse, Sämi