

HOFPOST



Liebe Kundinnen und Kunden!

Vor ein paar Wochen berichtete ich über meinen Aufenthalt auf einer „cattle Station“ in Australien. Die gängigste Art als Backpacker sein Geld zu verdienen, ist allerdings das „fruit picking“, bzw. „veggie picking“ (Obst und Gemüse ernten)

Von jedem gefürchtet kam aber kaum einer Drumherum. Gefürchtet deshalb, weil es ein Knochenjob ist, da körperlich sehr anstrengend, dazu die hohen Temperaturen, oft weit über 30 Grad.

2002 landete ich in einem „working hostel“ in Ayr, hoch oben an der Ostküste Australiens. Dort herrscht fast schon subtropisches Klima und es gibt lediglich eine „wet saison“ und eine „dry saison“. Ich wohnte in einem 12-Bett-Zimmer, um 5 Uhr morgens hieß es aufstehen, kurzes Frühstück und dann fuhren wir mit einem alten Toyota „Hiace“, in welchen sich 10 Leute reinquetschten, zu einem Zucchinifeld. Der Farmer interessierte sich nicht viel über uns, geschweige denn unseren Lebenslauf; wer laufen konnte und zwei gesunde Hände hatte war herzlich willkommen. Die letzten Meter schaukelten wir auf der Ladefläche eines alten Pickup zum Feld, ein klarer, noch kühler Morgen kündigte einen wolkenlosen Tag an. Geredet wurde wenig, ein jeder hing seinen Gedanken nach und versuchte sich mental auf die acht oder gar zehn Stunden einzustellen, die vor uns lagen. Ein flaches, endloses Land, von Horizont zu Horizont; Gemüsegelder soweit das Auge reichte. Ein Traktor stand bereit, dazu ein Hänger mit einer kleinen

Gemüse-waschstraße und Planendach darüber. Der Hänger hatte einen vielleicht 10 Meter langen Ausleger mit Förderband der über gut fünfzehn Reihen ragte. Nun hieß es mit dem Traktor Schritt halten und gleichzeitig die Zucchini abschneiden und auf das Förderband legen. Man war in einer dauernden Bück-Stellung, dazu musste man in Windeseile entscheiden, welche Zucchini man abschnitt, dazu fuhr man mit der Hand in die großen, stacheligen Blätter, bog sie zur Seite um die Zucchini zu finden.

Die ersten Stunden waren noch einigermaßen erträglich, der Tag war jung, die Temperatur noch angenehm und die Kräfte noch vorhanden. Alle fieberten dem Ende einer jeden Reihe entgegen, denn dann wendete das Gespann und man konnte sich aufrichten, strecken, durchatmen. Der Tau durchnässte Schuhe und Socken, jeder Schritt verursachte ein schmatzendes Geräusch, die Handschuhe hatte ich mittlerweile ausgezogen, denn sie schützten zwar von den Stacheln der Zucchini, aber die Nässe blieb in ihnen stecken und die Hände bekamen Fischhaut. Und so verging Stunde um Stunde...ich hörte auf, auf die Uhr zu schauen, denn das machte mich nur wahnsinnig, ich wurde zum Roboter, bücken, suchen, abschneiden und die Zucchini in der Armbeuge aufschichten, irgendwann aufrichten, alles aufs Förderband und wieder runter, dazu die Fliegen, die einem dauernd in die Ohren und die Nasenlöcher krabbeln, die Hitze, der Schweiß.

Ein Farmer erzählte mir einmal, die Aborigines seien Schuld daran, dass die Fliegen in Australien so aufdringlich sind. Denn im Gegensatz zu den europäischen Fliegen, krabbeln die Australischen ohne Umwege in die Ohren, die Nasenlöcher oder Stillen ihren Durst im Auge. Die Aborigines seien schuld daran, weil sie die Fliegen nicht erzogen hätten, sondern Jahrtausende mit stoischem Gleichmut deren Ge-krabbel ertragen haben, anstatt sie zu verscheuchen.

So geht es Reihe um Reihe. Wir wissen nicht, wie lange es heute geht, wieviel der Großhändler heute abnehmen wird. Ich schiele immer wieder auf den Hänger und versuche in der Mimik des Farmers etwas zu erkennen, etwas das nach Feierabend aussieht. Endlich Mittag. Im Schatten des Hängers dösen wir vor uns hin, viele machen ein Nickerchen... nur „Rocket“ der Hund hat gute Laune und versucht etwas aus den Vesperboxen zu ergattern. Nach 30 Minuten geht es weiter. Mein Rücken schmerzt, die Hände sowieso. In der prallen Mittagshitze geht es weiter, die Japanerin neben



mir hat einen Schwächeanfall und darf sich auf den Hänger setzen, von dem sie bis zum Feierabend nicht mehr runterkommt. Angst hatte ich immer vor Spinnen, die sich unter den Blättern einnisten, denn es gibt auf diesem Kontinent echt ein paar wundersame Exemplare, denen man nicht begegnen möchte. Nach zehn Stunden Schinderei war endlich Schluss für diesen Tag.

Alle atmen erleichtert auf, ich wanke Richtung Pickup. Ich war selten glücklicher in meinem Leben als am Ende dieser anstrengenden Tage. Wenn ich geduscht und umgezogen mit einem Bierchen in der Hand mich endlich nieder setzen konnte, durströmte mich eine tiefe Glückseligkeit. Dann saßen wir zusammen und leckten unsere Wunden, meine Hände brannten und waren von den Stacheln der Zucchini völlig zerkratzt.

Am Abend mache ich mich auf zu „Coles“, einem Supermarkt. In Flipflops schlappe ich über glühenden Asphalt, die Grillen zirpen laut, ein leichter Wind raschelt durch die Palmen am Straßenrand. Weite, breite Straßen, mit flachen Häusern und Pool im Garten. Durch die Schiebetüren betrete ich den klimatisierten Supermarkt und stehe prompt vor der Gemüseauslage, auf der sich ein adrett angerichteter Zuchiniberg türmt. Ich bleibe unwillkürlich stehen und verweile vor diesen Anblick.

Da liegen sie. Unschuldig sehen sie aus. Keiner ahnt, welche Mühe es gekostet hat, sie hierher zu bringen.

Und der Preis, lächerlich gering, im Vergleich zu der Arbeit. Ich hatte ja auch keine Ahnung...!

Dank dieser Erfahrung kann ich wenn ich heute einkaufen gehe, Lebensmittel mehr wertschätzen.

An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an unsere Gärtner und Landwirte, die uns jeden Tag mit leckeren Lebensmitteln versorgen.



Ein Beitrag von
Daniel Lachenmayr, Grüne Kiste

Eigene Produkte

Schnittlauch, Petersilie glatt und kraus, Dill, Rucola

Freilandsalate: Batavia, Eichblatt- rot und grün, Kopf- grün und rot, Eissalat, Lollo, Mini Romana,

Tomaten: Mini San Marzano, Datterino, Berner Rose, Heart of Gold, Typ San Marzano, Aromatomaten

Schlangen- und Minigurken, Physalis, Paprika grün, rot, gelb, orange, Peperoni, Lady Lou, Auberginen, Fenchel, Mangold, Zucchini, Gemüsezwiebeln, Bundzwiebeln, Stangensellerie, Lauch, Spinat, Stangensellerie, Spitzkohl, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Broccoli, Linsen, Rote Bete, neue Möhren, neue Kartoffeln, Kürbis Hokkaido, Zuckermais, Vorzugsmilch, Eier vom Zweinutzungshuhn, Rindfleisch, Wurst vom Rind, Dinkelnudeln, Mehle

Grpßes Erntedankangebot zum attraktiven Preis!
Jetzt unter [Rengo.de](https://rengo.de), Aktuelles



PRODUKT DER WOCHE

Mandeln, Europa

Diese kernigen Köstlichkeiten sind nicht nur leckerer Knabberspaß und raffinierte Backzutat, sondern verfeinern auch pikante Gerichte. Die Mandel gehört zur Familie der Rosengewächse und hat ein mildes, angenehm süßes Aroma. Zum Backen, Knabbern, für süße und herzhaftere Gerichte.

Hersteller

RAPUNZEL Naturkost GmbH



Endivieneintopf

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Kopf Endivien
- 1 Zwiebel
- 100 g Speck oder Räuchertofu
- 150 ml Sahne oder Milch
- 2 Essl Weißwein
- Essig, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Heute mal ein sehr altes Rezept zur Zubereitung von Endivien, wenn es einmal kein Salat sein soll.

Speck oder Tofu und Zwiebeln fein würfeln, Salat in feine streife schneiden. Kartoffeln kochen, pellen und stampfen. Endivienstreifen unterheben. Speck auslassen und mit den Zwiebeln anbraten (oder eben Zwiebeln und Tofu). Mit warmer Sahne oder Milch und den Gewürzen zu dem Stampf geben und alles vermengen.

Wem der Endivien zu bitter ist, kann ihn vorher geschnitten wässern. So verliert er allerdings nicht nur die gesunden Bitterstoffe. Heute sind die Sorten sowieso schon in den Bitterstoffen reduziert.

Guten Appetit!

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!
Ihr Team der Grünen Kiste!

