

PARA
DIES
CHEN

small is beautiful

die Wesen



Patrick



Fridolin

Henriette

Charlotte

der Anfang

Paradieschen gefunden





***Hexenzauber, Schokoduft
schweben in unserer Paradieschenluft...***

die Ideologie





Nährstoffe | Humus | Tiere
Wasser
Mischkulturen

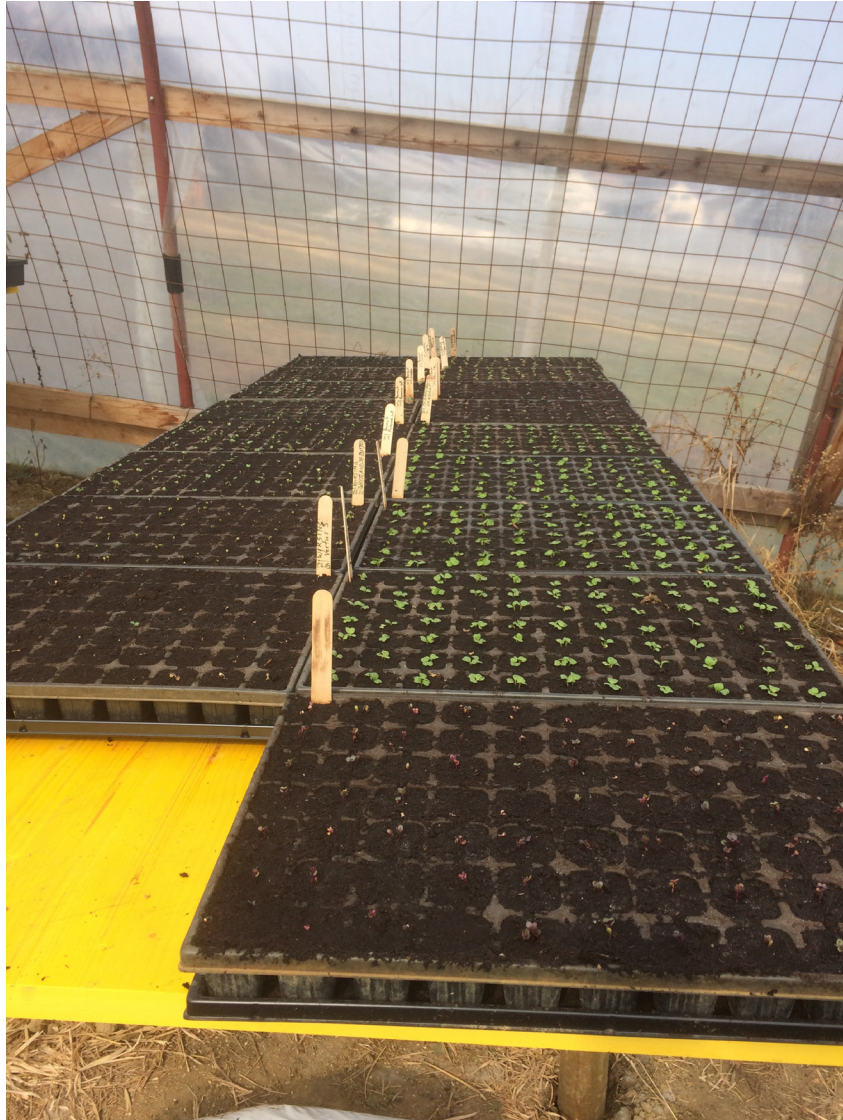


der Anbau



(Anzucht)Haus





Folientunnel

Feld



das Konzept

das Konzept

Geteiltes Leid ist halbes Leid.

Geteilte Freud' ist doppelte Freud'.



CSA | die Geschichte

**Rudolf Steiner (1861-1925) "Assoziative
Wirtschaft"**

1960er Anfänge Europa, USA, Japan

1980er Deutschland und USA

2011 Gärtnerhof Ochsenherz bei Wien

2019 über 30

Netzwerk SoLaWi Ö gegründet



CSA | die Zukunft

Bauer und Kunde sind Partner

**die ganze Landwirtschaft wird finanziert
! nicht das einzelne Lebensmittel !**

verantwortlicher Umgang mit Ressourcen

**Erzeuger und Ernteabnehmer sind
gestaltende Hände des Hofes**

PARA DIES CHEN

CSA | die Gegenwart

Bedeutung für die Bauersfamilie:

Freude an der Arbeit

Planungssicherheit

Risiko wird zusammen getragen

Gestaltungsspielraum

Unterstützung durch Mitglieder

wenig Verpackung

PARA DIES CHEN

CSA | die Gegenwart

Bedeutung für die Mitglieder:

Qualität und Vielfalt der Lebensmittel

Produzent und Landwirtschaft ist bekannt

Transparenz der Investition

Förderung der regionalen Nachhaltigkeit

Bildungs- und Erfahrungsräume

Freude an den Nahrungsmitteln

die Umsetzung



das Kistchen
*Vollbepackt mit guten Sachen,
die das Leben besser machen...*





die Vielfalt

Frühling

Salate, Mangold, Radieschen, Asiasalate, Kresse, Fenchel, Rucola, Schnittlauch, Petersilie ...

Sommer

Blattsalate, Erbsen, Frühkartoffeln, Kohlrabi, Mangold, Karotten, Tomaten, Zucchini, Pfirsiche, Kirschen, Dill, Petersilie, Schnittlauch, Kürbisse, Gurken, Karotten, Ringelblumen, Tomatillos, Mangold, Paprika, Melanzani, Basilikum, Bohnen, ...

Herbst

Blumenkohl, Kopfkohl, Rote Rüben, Karotten, Pastinaken, Petersilie, Lauch, Kartoffeln, Äpfel, Weintrauben, Zwiebel, Rosmarin, Thymian, Kartoffeln, Herbst-und Wintersalate, Fisolen, Spinat, Salbei, Sellerie...



Das 1. ^{PARADIESCHEN} Kistchen der 3. Saison

23. Mai 2018

Basilikum

Für die Küchenablage, den Balkon oder sogar den Garten.



Kornblume

Iss mich!



Liebstöckel

Süppchen oder Pesto?

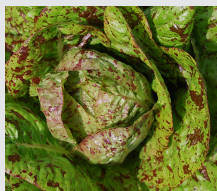


Radieschen

Wer es noch nicht weiß: Blätter kann man als Cremesuppe essen. Den Rest knackig hamham.

Salate

Langer Winter... schwache Nerven... Hier kommen die Reservenauffüller: Forellenschluss, Ovation, Grazer Krauthäuptel.



Jungzwiebel

Noch eine Vitaminbombe!

Tipp:

in einem feuchten Tuch oder einer Tuppereschüssel kann man Salat im Kühlschrank sehr lange frisch halten.



Kartoffeln

Immer noch die leckere Ditta vom Vorjahr.

Festkochend.

Mairübchen

Zur freien Entnahme!
Den Würmern schmecken sie auch...



Walderdbeeren

Die Erdbeerfee lässt grüßen!

Bitte sofort verwerten!!!

Salad Rolls

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

<https://www.essen-ohne-kohlenhydrate.info/rezepte/gefüllte-salad-rolls/>



Super simpel und easy: Aus Salat lässt sich ein optisch ansprechendes Fingerfood zaubern: Einfach in passenden Salatblättern eine Füllung nach Wahl einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Auf einer Platte zum Naschen anbieten.

Beispielfüllung:

Schinken, roter Paprika, selbst angerührter Joghurt mit frischen Kräutern und ein paar Ringe Frühlingszwiebeln. Salz, Pfeffer und Gewürze nach Geschmack.

Salatblatt mit der Joghurt-Kräuter-Mischung bestreichen, Belag drauf, einfach einrollen und einen Zahnstocher durch.

Das war's!

Guten Appetit!

Liebe Leute!

Unser drittes Paradieschenjahr!

Nach dem wunderschönen und gelungenen Pflanzenmarkt kam ein großes düsteres Tief. Aus Zeitnot (man muss Prioritäten setzen und manchmal ist Nicht-schlafen, Stillen, Abhalten und Babykuscheln nun mal das Wichtigste auf der ganzen Welt!) habe ich erst nach dem Markt endgültig hochgerechnet. Oh Schreck, große Not. Meine Befürchtungen wurden übertroffen. Wir hatten noch viel weniger zahlende Anteilnehmer*innen als angenommen. Arghhh! Hilfe! Heul! Hilfe! Hilfe! Das Paradieschen liegt im sterben!

Dann kam Hilfe! Zuerst in Form von wohlmeinenden Ratschlägen, ob denn das System wirklich was wert sei... Und dann von tatkräftigen und sinnvollen Aktionen: Website, Werbung, Spenden, zustimmenden Worten, ... Das Paradieschen wurde wiederbelebt! Aktueller Stand: 36,5 zahlende Anteile!

Ziel waren und sind 60. Also bitte gern noch von uns weitererzählen. Wir nehmen auch unter der Saison noch Leute auf.

Heute... auch der 3. Lieferanfang ist nicht ganz smooth. Scheint dazuzugehören. Vor ein paar Tagen sah es noch aus, als ob alles super sei und heute schießen die Sachen, oder die Würmer und Schnecken (unsere treuesten Anteilnehmer) haben sich schon selbst bedient. Aber irgendwie klappt es ja dann doch noch. Schließlich ist das Paradieschen ein fruchtbares Land. Und wenn die Kultur nicht so tut, wie wir wollen, die Natur weiß selbst, wie's geht. In diesem Sinne lege ich dem Kistchen eine Portion Liebe und ein paar Sonnenstrahlen bei.

Eure Kristel aus dem

PARADIESCHEN

Das 2.^{PARADIESCHEN} Kistchen der 3. Saison

30. Mai 2018

Salate

Langer Winter...
schwache Nerven...
Hier kommen die
Reservenauffüller:
Forellenschluss,
Ovation, **frisch am
wertvollsten!**



Tipp:

in einem feuchten
Tuch oder einer
Tupperschüssel
kann man Salat im
Kühlschrank sehr lange
knackig halten.

Babykarotten

Die Blätter sind auch
kostbar: im Süppchen
oder als Pesto.



Jungzwiebel

Vitaminbomben.

Zuckererbsen

Eine Kostprobe:
dazugeben gedünstet
oder gebraten... oder
gleich so mjaaamm.

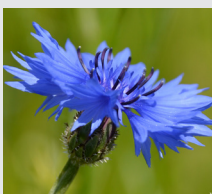


Mangold

Endlich wieder!

Salbei

Halsweh, Zahnweh,
Mundhygiene, ...



Kornblume

Iss mich!

Basilikum

Noch ein Stock für die
Küchenablage, den
Balkon oder sogar den
Garten.



Kartoffeln

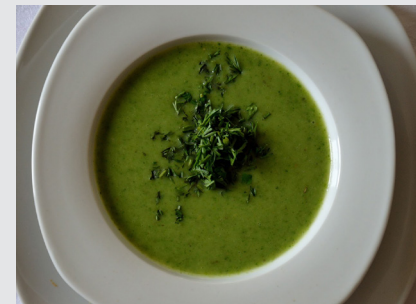
Immer noch die leckere
Ditta vom Vorjahr.

Festkochend.

Salatsuppe

ZUTATEN

2-3 Kopfsalat
2 l Hühnerbrühe instant oder frisch
50 gr Butter
50 gr Mehl
2 Eigelb
125 ml Sahne flüssig
evt. Kräuter nach Wahl
Salz, Pfeffer auf jeden Fall



... altes, beliebtes Rezept aus der französischen
Alltagsküche:

Salat waschen, klein schneiden, in Butter einige
Min. dünsten, mit Mehl bestäuben, Brühe,
vorher erkalten lassen, dann aufgiessen, so
gibt's keine Klümpchen. Aufkochen, Temperatur
herunterschalten und ca. 10 Min köcheln lassen,
danach pürieren. Eigelbe und Sahne erst kurz
vorm Anrichten hineingeben und nicht mehr
kochen lassen.

Mit Pfeffer und Salz gut abschmecken. Bei
Zugabe von frischen Kräutern darauf achten,
dass die Kräuter keinen so intensiven Geschmack
haben, damit die Suppe ihren Eigengeschmack
nicht verliert.

Klein gewürfelte, gebratene Hähnchenbruststreifen
oder Schinken, geröstet, der aber getrennt
gereicht wird, machen diese einfache Suppe
noch interessanter.

www.kochbar.de

Bon Appetit!

Liebe Leute!

Jedes Jahr kommen neue Themen in unser
Paradieschen. Letztes Jahr hatten wir das
Thema Anbau/Ernte. Schlussendlich waren wir
dann recht zufrieden. Also diesbezüglich sind
die Sorgen nicht mehr sooo groß. Klar, es bleibt
für immer und ewig eine Unbekannte dabei, das
Wetter. Aber daran kann man nichts ändern, wenn
man im Freiland Gemüse züchten möchte.
Was uns heuer akut beschäftigt ist die
wirtschaftlichkeit unseres Betriebes. Das Modell
der CSA ist beim Aufbau – wie ihr wisst – nur
bedingt anwendbar, in dem Sinne, dass die Start-
Kosten nicht mit einem 'normalen' Kistchenpreis
gedeckt werden können. Also, wie kommen wir zu
mehr Teilnehmer*innen, die das Leben als CSA-
Mitglied schätzen und unseren CSA-Hof mittragen
wollen? Im Moment sind wir noch unterbesetzt
(38,5 von 60 zahlende Teilnehmer*innen).
Unsere Beharrlichkeit wurde aber bereits belohnt.
Wir sind zwar immer noch nicht 'voll', aber ein
paar der Nachzügler sind umso großzügiger und
ideologisch stimmiger! Reiner Antrieb für uns.

Angetrieben waren auch die fleißigen
Feldforsch*innen an letztem Samstag. Wie
angekündigt, wurde gejätet und nochmal gejätet.
Und das in einem unglaublichen Tempo für
Bürokörper*innen. Wir sind stolz! Und natürlich
dankbar!
Zweites Experiment war die neue Behausung
für unsere Cochin-Hühnchen. Die ursprüngliche
(von-den-Enten-verschmähete) Enten-Villa wurde
quer durchs Paradieschen permutiert. Patrick,
Traktor und Familie Joham-Probst ließen sich
voll auf dieses Abenteuer ein und arbeiteten mit
höchster Konzentration an dem Feld-Experiment.
Es gelang! Die zwei Hühner und ihr Gockel sind in
die neue Behausung eingezogen.

Fazit: Es braucht für alles nur etwas Mut!

Eure Kristel aus dem

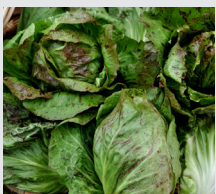
PARADIESCHEN

Das 23. ^{PARA DIES CHEN} Kistchen der 3. Saison

24. Oktober 2018

Radicchio Variegata di Lusia

Bitterstoffe für einen guten Stoffwechsel.



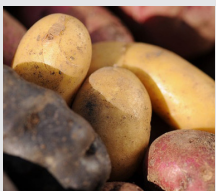
Karotten

Die Blätter haben die Schafe schon abgegrast. Mehr darüber auf der anderen Seite.



Kartoffeln

Bunt ist aus. Der Rest trotzdem lecker.



Tomaten

Aber hallo: die haben nochmal Gas gegeben! Wie geht denn das? Naja, wir genießen den warmen Herbst ja auch sehr.



Melanzani

Der warme Herbst ist auch für die Melanzani ein Segen.



Borretsch

Sein Geschmack und seine Optik können vielerlei Gerichte verfeinern.



Knollensellerie

Für Suppen, Eintöpfe oder lecker vegetarisches Schnitzel. Das Grün ist wie immer auch verwertbar!



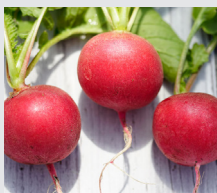
Pastinake

Angenehmer Geschmack, gute Lagerfähigkeit, leichte Zubereitung. Tolles Gemüse!



Äpfel

Ilzer Weinler, Kronprinz Rudolf, Rheinischer Krummstiel und Schafnasen findet man kaum im Supermarkt. Dafür im Paradieschen-Kistchen!



Radieschen Rudi

Ein paar Radieschen aus dem Paradieschen. Auf die Blättersuppe nicht vergessen.

Borretsch

<https://www.kraeuter-buch.de/kraeuter/Borretsch.html>

Viele Kräuter haben einen eigenen, typischen und unverwechselbaren Geschmack. Das macht die Unterscheidung leicht, doch es gibt ein Kraut, das würde man mit verbundenen Augen für ein Gemüse halten: Borretsch alias Gurkenkraut. Charakteristisch ist der ausgeprägte Geschmack nach frischen grünen Gurken, die sich hervorragend in Salaten oder auf Brotaufstrichen machen. In der Heilkunde werden die Samen der Pflanze bzw. das aus ihr gewonnene Borretschöl vor allem bei Hautbeschwerden verwendet.

Das Kraut kommt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum. Dort war es bereits den alten Römern und Griechen wohl bekannt, die es zu jener Zeit schon rege nutzten. Im späten Mittelalter wurde der Borretsch bewusst nach Europa eingeschleppt und in vielen Bauerngärten, zum Teil auch in Klostersgärten kultiviert. Heute lässt er sich mitunter an einigen nährstoffreichen Wiesen wild antreffen.

In der Küche sollten immer nur frische Blätter verwendet werden, da die Pflanze ihr Aroma beim Trocknen ziemlich schnell verliert. Fein zerhackte

Borretschblätter können in frisch zubereiten Kräuterquarks, Salaten oder in Verbindung mit Tomaten ein richtiger Genuss sein. Auch ein einfaches Butterbrot mit Gurkenkraut sowie einer leichten Prise Salz und Pfeffer ist eine ideale Sommermahlzeit.

Borretsch wird sehr häufig als Beigabe zu Gurkensalaten verwendet. Es verleiht dem Salat noch eine angenehme Frische und einen intensiveren Gurkengeschmack. Häufig wird Borretsch in Verbindung mit Dill angerichtet, welches eine ideale Ergänzung ist. Gekocht bringt das Kraut jedoch nicht viel, da es sämtliche Aroma- und Wirkstoffe verliert. Für die Verfeinerung von Saucen sollten die Borretschblätter erst dann verwendet werden, wenn die Sauce nicht mehr köchelt und etwas abgekühlt ist.

Nicht nur die Blätter finden Verwendung, auch die Blüten kommen für verschiedene Anwendungen in Frage. Beispielsweise können die Blüten kandiert werden und Süßspeisen wie Kuchen Muffins, Grießbrei, Konfitüren garnieren. Die Blüten kommen mitunter auch als Dekoration in Wildkräutersalaten oder Wildkräutersuppen vor.

Liebe Leute!

Das Projekt Schafe geht weiter:

Sie sind bei uns und bekommen frisch gemähtes Futter von den übrigen saftigen Wiesen, da die Weiden abgegrast sind. Übergangsweise hat Patrick aus vorhandenem Material einen fixen Zaun aufgestellt. Das ist ein sehr sehr kleiner Bereich. Daher... Projekte... Projekte... Großes Zaun aufstellen in den nächsten Tagen. **Ihr seid herzlich willkommen tatkräftig zu helfen.**

Manche Nachzügler haben schon großes Interesse gezeigt, heuer noch im Paradieschen vorbeizu schauen. Nur zu. Die Stipfel kommen am Freitag. Das heißt, es kann dann mit dem Bohren und Einschlagen schon begonnen werden: **26.10. / 27.10. / 28.10..** Und sobald der Maschenzaun dann da ist, kann der befestigt werden: **ZuO wird bekannt gegeben.**

Hoffentlich sind unsere Schafe dann endlich auch glücklich und zufrieden und suchen nicht mehr die oder das Weite.

Andere interessante Themen und Projekte:

Nähe, Ab-Stand, Spann-Weite, Be-Wegung, Be-Rührung, Be-Finden, Be-Such, Be-Deutung, Be-Handlung, Be-Sorgung, Be-Gleitung, Be-Gabung, Be-Halten, Be-Achten, Be-Gehren, Be-Lieben, Be-Obachten, Be-Lehren, Be-Merken, Be-Zug, ..., Be-Weise, ... Sicht-Weise, ...

Eure Kristel aus dem

**PARA
DIES
CHEN**



die Lieferung | die Abholzeiten

ab 17 Uhr

Hatzendorf

Paradieschen

Habegg 41

Fürstenfeld

Elysia

Altenmarkt 37

Graz

Taiga

Südtiroler Platz 12



die Termine

START* Kistchen

***22. Mai 2019**

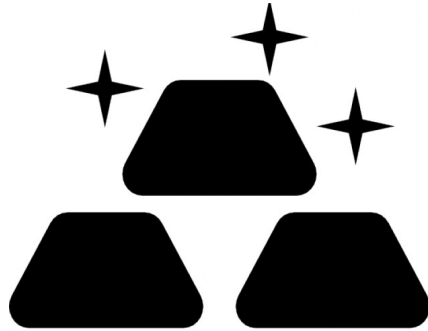
wöchentlich | alle 2 Wochen

1x Monat Feldexperiment | Feldfest

Startplenum

Plants and Crafts

28. April 2019



der Preis und sein Wert

1 Kistchen/Woche = 1 Ernteanteil

alle 2 Wochen 1 Kistchen = 1/2 Ernteanteil
(Kistchensharing)

Lebensmittel für etwa 2 Erwachsene
Ende Mai bis Mitte November

€ 600,-

wöchentlich

€ 300,-

2wöchentlich

danke

PARA
DIES
CHEN