

Warum wir Wirsing retten.

*Bio-PARTNER AUS ITALIEN

Wir waren direkt vor Ort in Sizilien auf dem Wirsingkrautfeld unseres Produzenten. Dort wurden gerade die Wirsinge für die Retterboxen geerntet und zur Lieferung bereit gestellt. Diese Wirsinge wurden von uns direkt bestellt, da der Landwirt sie sonst am Feld zurück lassen hätte müssen. Wie das zustand gekommen ist, erklären wir euch hier.

WIE FUNKTIONIERT DIE ERNTE BEI WIRSINGKRAUT?

Im Normalfall wird dann geerntet, wenn der Kopf fest und gut entwickelt ist. Mit einem scharfen Messer wird der Kopf direkt über dem Strunk abgeschnitten. Die äußeren, lockeren Blätter bleiben meist auf dem Feld oder werden für Tierfutter oder Kompost verwendet. Geerntet wird das ganze Jahr über.

WELCHE PROBLEME BEI DER ERNTE SIND AUFGETAUCHT?

Man kann bereits am Produkt sehen, dass die Blätter leicht verbrannt sind oder sie von Insekten angefressen wurden. Es heißt: Jetzt muss geerntet werden! Der Landwirt oder die Landwirtin wird eigentlich nach Kilo gezahlt, deshalb ist das Ziel immer, dass die Ware so groß wie möglich wächst. Im Handel wird dann weniger bezahlt oder die Produkte werden gar nicht erst angenommen, da sie nicht den Normen entsprechen. Wir nehmen die Produkte trotzdem ab, suchen eine faire Lösung für die Landwirt:innen und retten so die Lebensmittel vor der Verschwendung am Feld.

WIE HILFT AFRESHED HIER WEITER?

Wenn Landwirt:innen Produkte ungeplant ernten müssen, aufgrund von umwelttechnischen Umständen, dann versuchen wir zu helfen. Oft wird die Ware dann nicht von Handelspartner:innen abgenommen bzw. einfach nicht zu der Zeit, wo es die Landwirt:innen bräuchten. Wir wollen genau in diesen Situationen einspringen und als sicherer Zweitmarkt zur Verfügung stehen. Mit deiner afreshed Bestellung hilfst du mit, Landwirt:innen Sicherheit in schwierigen Phasen zu bieten.



ERFAHRE MEHR

Wirf einen Blick auf Feld mit
Jana & Lukas!



Bio-Wirsingkraut

*AUS ITALIEN



Zero Waste
Tipp der Woche

- ✓ **Zero Waste – Strunk:**
Nicht wegwerfen! Fein gehackt oder geraspelt schmeckt er mild und leicht süßlich und ist perfekt in Pfannengerichten.
- ✓ **Random Fakt zu Wirsingkraut:**
Wirsing ist eine der ältesten Kohlsorten Europas – er wird schon seit dem Mittelalter angebaut!





Zutatenliste

12 Stk. Kohlblätter
100g geriebener Käse
200 g Béchamelsauce
Schuss Olivenöl
feine Semmelbrösel



Im afreshed Rezeptbuch

Die Rezepte der Woche zu der Retterbox



Pikante Muffins mit Wirsing

Wirsingkohl vorbereiten

Kohl waschen und die Blätter abreisen. Die Kohlblätter in leicht gesalzenem Wasser blanchieren & abtupfen, um überschüssiges Wasser zu beseitigen.

Restliche Zutaten vorbereiten

In der Zwischenzeit Béchamelsauce zubereiten und abkühlen lassen. Die Muffinförmchen gleichmäßig einfetten, Anschließend mit Semmelbröseln bestreuen.

Muffins zubereiten

Förmchen mit den Kohlblättern auslegen. In jede Form einen Esslöffel Béchamelsauce geben und etwas Käse geben. Bei 170 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 15 Minuten in den Ofen geben.

**optional noch Schinken oder andere Gemüsesorten hinzugeben*



Rote Rüben Salat

📶 einfach ⌚ 30 Min.



Cirspy Kartoffel Salat

📶 einfach ⌚ 40 Min.



Avocado-Banane Dessert

📶 einfach ⌚ 5 Min.



100% Bio



bequem geliefert



Fair zu Landwirt:innen



Nachhaltiges Mehrwegsystem