SPREEWALDHOF®

Erntefrisch eingemacht.

Erntekalender.

Wo Erntefrisches lecker und liebevoll eingemacht wird.

Wann ist der richtige Zeitpunkt heimisches Obst und Gemüse erntefrisch einzumachen? Wir vom Spreewaldhof orientieren uns an unserem Erntekalender. Das kannst du jetzt auch.

Unsere Gurken, ernten wir z.B. von Juni bis September. Ab Oktober beliefern uns die heimischen Landwirte mit knackigen Kohlköpfen, die in riesigen Holzkisten oder in großen Traktoranhängern frisch vom Feld zu uns transportiert werden. Die Vielfalt des Obstes begleitet uns von Juni bis in den späten Herbst.

Zu viel versprochen? Lass dich von unserem Erntekalender zum Selbermachen inspirieren oder probiere unsere Vielfalt an liebevoll eingemachtem Obst und Gemüse.

Gemüse

	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Auberginen							●	●	●	●		
Blumenkohl					●	●	●	●	●	●		
Bohnen						●	●	●	●	●		
Brokkoli						●	●	●	●	●		
Champignons	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Chinakohl	○	○	○			●	●	●	●	●	●	○
Cornichons						●	●					
Dill					●	●	●	●	●	●		
Erbsen						●	●	●	●			
Fenchel						●	●	●	●	●		
Gurken						●	●	●	●			
Grünkohl	●	●									●	●
Karotten	○	○	○	○	○	●	●	●	●	●	●	○
Kartoffeln	○	○	○	○	○	●	●	●	●	●	○	○
Knoblauch						●	●	●	●			
Kohlrabi						●	●	●	●	●		
Kürbis	○	○	○	○					●	●	●	○
Mais								●	●	●		
Mangold					●	●	●	●	●	●		
Meerettich									●	●	●	
Paprika								●	●	●		
Pastinacken	●	●	●	○					●	●	●	●
Porree / Lauch	●	●	●				●	●	●	●	●	
Radieschen				●	●	●	●	●	●	●		
Rettich	○	○	○	○	●	●	●	●	●	●	○	○
Rosenkohl	●	●	●							●	●	●
Rote Bete	○	○	○	○			●	●	●	●	●	○
Rotkohl	○	○	○	○	○	●	●	●	●	●	●	○
Schwarzwurzeln	○	○								●	●	○
Sellerie (Knollen)					●	●	●	●	●	●	●	
Spargel				●	●	●						
Spinat			●	●	●				●	●		
Steckrüben									●	●		
Tomaten								●	●	●		
Tomatenpaprika							●	●	●	●		
Weißkohl	○	○	○	○			●	●	●	●	●	○
Wirsing	○	○	○	○		●	●	●	●	●	●	○
Zucchini						●	●	●	●	●		
Zwiebeln	○	○	○	○	○	○	●	●	●	●	○	○

Obst

	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Äpfel	○	○	○	○	○			●	●	●	●	○
Aprikosen							●	●				
Aronia								●	●			
Birnen	○							●	●	●	●	○
Brombeeren							●	●	●			
Erdbeeren						●	●	●	●			
Heidelbeeren						●	●	●	●			
Himbeeren							●	●	●			
Holunderbeeren									●	●		
Johannisbeeren						●	●	●				
Kirschen						●	●	●				
Mirabellen							●	●	●			
Pfirsiche								●	●			
Pflaumen							●	●	●			
Preiselbeeren								●	●	●		
Quitten										●	●	
Rhabarber				●	●	●						
Stachelbeeren						●	●	●				

frisch ● aus Lagerung ○

DIE KUNST DES EINMACHENS

Sauer Einmachen: Hier wird ein Essig-Aufguss zur Konservierung genutzt. Der heiße Sud wird auf das geputzte Gemüse (z.B. Gurken, Perlzwiebeln, Kürbis oder Paprika) gegeben und danach noch eingekocht.

Salzig Einmachen: Beim Salzig Einmachen wird ein Aufguss aus stark gesalzenem Wasser, nach Wunsch Kräutern und Gewürzen und etwas Essig oder Zitronensaft auf die Zutaten gegeben. So entstehen beispielsweise unsere Sauren Gurken, aber auch Soleier oder Zitronen werden so konserviert.

Süß Einmachen funktioniert auf unterschiedlichen Wegen: Beispielsweise durch das Übergießen von Früchten mit warmer Zuckerlösung und anschließendem Einmachen (z.B. Schattenmorellen) oder die Zutaten werden direkt mit Zucker oder Gelierzucker erhitzt und heiß abgefüllt (z.B. Konfitüren).