

GUT RHEINAU

Nüsslisalat-Woche Jäten fürs Klima!



Montag – Freitag, 19. – 23. September 2022

Komm im September auf das Gut Rheinau, uns beim Jäten im Nüsslisalat zu unterstützen! Wir setzen den Nüssler nicht auf Torftöpfchen in Plastiktunnels, wie dies im biologischen Anbau üblich ist, sondern säen ihn direkt ins Freiland.

Der Nüssler wird somit nicht nur ökologischer und schmackhafter, sondern benötigt auch viel mehr Hände, um ihn vom Unkraut zu befreien. Um die Arbeitsspitze dieser Anbauweise bewältigen zu können, ist dein Einsatz wertvoll!

Wir treffen uns um 9.15 Uhr, du bleibst so lange es dir gefällt. Melde dich an für einen oder mehrere Tage. Du wirst mit leckerem Mittagessen frisch vom Acker versorgt und erhältst spannende Einblicke auf unserem Feld.



Aboniere den Telegram-Chat! Bleib auf dem Laufenden, wie's dem Nüsslisalat geht auf unserem Feld und verabrede dich mit Anderen fürs gemeinsame Anreisen.

Nüssler fürs Klima: Nur wenige Gemüsegärtner*innen leisten sich den jätintensiven, gesäten Nüsslisalat im Freiland. Denn mit auf Torfpresstöpfen vorgezogenen Setzlingen kann die Jätarbeit vollständig ersetzt werden, was viel lukrativer ist.

Jedoch braucht es für ein Gramm Nüsslisalat mindestens das zehnfache an Torf. Torf entsteht in Feuchtgebieten unter Luftausschluss, wodurch der Kohlenstoff nicht mit dem Sauerstoff reagieren und kein CO₂ entstehen kann. Wenn Torf aber abgebaut wird, um daraus Torfpresstöpfe für Setzlinge herzustellen, wird nicht nur das wertvolle Biotop des Moores zerstört, sondern es wird auch massenhaft CO₂ freigesetzt, welches ansonsten für Ewigkeiten im Boden gebunden bliebe.

In der Schweiz ist der Torfabbau schon seit 1987 aus Umweltschutzgründen verboten – die Schweiz importieren deshalb jährlich über eine halbe Million Raummeter an Torf aus anderen Ländern.

Deshalb komm und jäte mit uns fürs Klima und die Biodiversität!

Melde dich bei Interesse bei Julia: julia.huber@gutrheinau.ch

Oder trete direkt dem Telegram-Chat bei.