



## Wochenübersicht und Termine

25.02.2026

solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof



### Wichtige Termine und Infos

Wahlbacherhof

#### **MitMach-Aktion: Noch mehr Bäume pflanzen**

Am **Samstag den 14. März zwischen 10 und 16 Uhr** möchten wir mit euch den 3. Agroforststreifen auf die Bullenweide pflanzen.

Dort werden Wertholzbäume wie Vogelkirsche, Baumhasel, Speierling und Hybridnuss und weitere Pionierbäume gepflanzt. Neben den weiter unten aufgeführten positiven Effekten sollen diese Schatten für unsere Rinder spenden.

Es müssen ca. 100 Bäume in die Erde, daher freuen wir über zahlreiche Hilfe.

Wo: **wir pflanzen parallel zur oberen Zufahrt auf der Rinderweide**



#### **nächster und letzter Fleischtermin für dieses Solawijahr:**

- **27./28. März 2026**



## Achtung Kröten und Frösche

Die Kröten haben ihre Wanderung zum Weiher begonnen.

Bittet achtet, vor allem in den Morgen- und Abendstunden, auf die vierbeinigen Hüpfen auf den Zufahrtsstraßen.



Fotos: Freimut Beck

## Gesucht

Eine Mitmacherin hat beim Abholen des Gemüses am Stollen zwei rote Deckel ihrer Tuppereschüsseln liegen gelassen.

Als sie kürzlich im Stollen danach schaute, lag einer in den Kisten „zu verschenken“ anstatt in den Fundsachen. Der andere ist wohl schon mitgenommen worden.

**Eine Bitte an den Finder oder die Finderin: Bitte den roten Deckel wieder zurück bringen!**

Die Mitmacherin schreibt: „Ohne meinen Deckel ist der Siebserverier nutzlos und leider kann ich den Deckel auch nicht mehr nachbestellen.“

**Im Voraus schon mal vielen lieben Dank.**



## Jahreshauptversammlung

### mit Beitragsrunde 2026

### Bitte an eigenes Geschirr denken!

**Samstag den 28. Februar 2026**

im Gemeindehaus in Dellfeld

**Einlass und Anmeldung: 13.00 bis 13.00 Uhr**

Beginn: 14 Uhr

Genaue Infos und Unterlagen findet ihr auf der Homepage unter „Aktuelles“ oder im Rundbrief vom 17.02.2026

Übrigens: Michael Klein vom Hofkomitee hat für Alle **eine kleine tragbare Überraschung** organisiert, die wir an der Jahreshauptversammlung vorstellen werden.



## Ernte, Einsatz & Einblicke – Neues vom Hofleben

### Neues aus dem Kuhstall

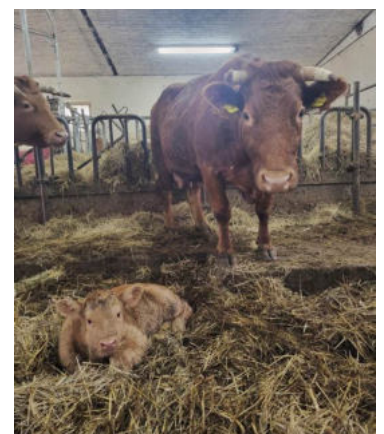
Unsere *Numidia*, die junge Kuh, die ihr Kalb durch einen Kaiserschnitt bekommen hat, geht es soweit gut. Allerdings ist die Wunde noch nicht gänzlich verheilt und wir müssen sie täglich behandeln.



Inzwischen top fit und äußerst lebhaft ist ihr Kalb, welches wir *Nepumuk* getauft haben. Nepumuk ist unser „Freigänger“, der lieber auf dem Futtertisch und auf der roten Couch die Welt erkundet statt brav im Stall zu bleiben. Da Kälber stets in der Nähe ihrer Mütter bleiben, darf er auch weiterhin auf dem Hof seine Ausflüge unternehmen. Er freut sich immer über Besuch und Abwechslung – ihr dürft also gerne zu ihm in den Stall.



Inzwischen ist zudem ein weiteres Kälbchen geboren – die Mama heißt *Nocciolata* (unsere Kinder haben ihr den Namen gegeben da sie farblich an die Schokocreme aus dem Hofladen erinnert).  
Alle sind gesund und wohl auf.



### Dinkelmehl

Beim Mahlen des Grieß für die Nudelherstellung fällt Mehl an. Dieses Dinkelmehl gibt es jetzt für alle in der Verteilung. Es gibt ca. 1 kg. Auf dem Hof findet ihr das Mehl wieder in der Scheune.

## Hirse

Die Hirse der Ernte 2024 ist fast aufgebraucht. Die Ernte 2025 muss erst noch geschält werden. Voraussichtlich im April gibt es dann wieder Hirse in der Verteilung.

## Arbeiten im Frühjahr

Die Vögel zwitschern intensiver und die Schneeglöckchen malen weiße Tupfer auf die Wiesen. Und auch bei uns beginnt die neue Saison mit den Frühlingsarbeiten.

Wir haben den 1. Satz Spinat und den 2. Satz Radies in die Häuser gesät.

Ab jetzt erhalten wir wieder im 2 wöchentlichen Rhythmus Jungpflanzen von der Gärtnerei *Natterer*.

Letzte Woche haben wir Salate, Rauke, Frühlingszwiebeln und *Asia Salat* in den Folientunnel gepflanzt.

## Bäume gepflanzt

Endlich haben wir unsere ersten beiden Agroforststreifen gepflanzt.

Trotz nassem Wetter haben wir gemeinsam mit 11 wetterfesten Mitmachern und Mitmacherinnen 25 Bäume von Esskastanie, 40 italienische Erlen und 14 Nützlingssträucher auf dem matschigen Acker gepflanzt und Verbisschutz und Zäune angebracht.

**Vielen Dank an alle wetterfesten Helferinnen und Helfer!**

Die italienischen oder herzblättrigen Erlen werden als trockenheitstolerante Pionierbäume gepflanzt, welche den Boden zwischen den Esskastanien durchwurzeln und durch die die Symbiose mit Strahlenpilzen Stickstoff aus der Luft binden können und dem Boden und umliegenden Pflanzen zur Verfügung stellen können.

Diese schnellwachsenden Pionierbäume werden nach 10-15 Jahren für Brennholz gefällt. Die inzwischen hoch gewachsenen Esskastanien bleiben stehen und können beerntet werden.

Agroforst-Systeme haben vielfache positive Effekte wie Erosionsschutz, Einfluss auf das Mikroklima durch Beschattung und Windschutz, zusätzlicher Lebensraum für Tiere und Insekten, Bindung von Kohlendioxid, Nährstoffpumpe aus tieferen Bodenschichten und Erhöhung des Gesamtertrags pro Fläche.



## Finanzplanung 2025-2026

Wir haben beim Versand der Finanzplanung letzte Woche leider den Anhang des Finanzplans für das laufende Wirtschaftsjahr vergessen. Ihr findet ihn diesmal im Anhang.



### Rezepte für "Problem-Gemüse"

Wer hilft mit Rezepten, unsere Homepage aufzubessern?

Für außergewöhnliche und besondere Gemüsesorten suchen wir noch leckere Rezepte.

Unter <https://www.wahlbacherhof.org/rezepte/was-mache-ich-aus-diesem-gemuese> gibt es schon ein paar Vorschläge, aber leider noch wenig konkrete Rezepte.

Also wer hat noch leckere Rezepte für **Pak Choi**, **Schwarzrettich** und **Spaghettikürbis** oder auch andere Wintergemüse, um sie auf der Homepage und im Rundbrief zu teilen?

Schickt sie gerne (als Worddatei) an [kontakt@wahlbacherhof.org](mailto:kontakt@wahlbacherhof.org)

Außerdem ist auf der Homepage bei den Rezepten jetzt eine Suchfunktion aktiviert, mit der Ihr nach einzelnen Gemüsen suchen könnt:

<https://www.wahlbacherhof.org/rezepte/suche>

### Rezept

#### Knackiges Linsen-Rotkraut mit Wasserspatzen

von Mitarbeiterin Sandra

100 g Rotkornweizenmehl

100 g Wasser

knapp 1/2 TL Salz

1-2 Zwiebeln

400 g Rotkohl (sehr lecker sind hier auch ein paar Kohlrabiblätter oder Grün vom Sellerie)

Bratöl

2 EL Tomatenmark

1-2 EL Apfelessig

100-150 g Weißwein

Salz, 1 EL Kümmel

150-200 g Linsen (ggf. einweichen)

1 Quitte

gutes Pflanzenöl



Für die Spätzle Mehl mit der gleichen Menge Wasser und knapp 1/2 TL Salz versetzen, gut durchschlagen und einige Zeit stehen lassen.

Zwiebeln würfeln, Rotkraut in Stücke schneiden.

In einem kleinen Topf Linsen bissfest garen und salzen.

Währenddessen Quitte entkernen und in Würfel schneiden.

Zwiebeln kurz in Öl schwenken, Rotkraut zugeben, kurz mit dünsten. Tomatenmark einrühren, dann Essig, Wein, Kümmel, Salz und ca. 100ml Wasser zugeben und das Ganze 10 Min. bis 1/4 h kochen lassen.

Linsen und Quitte zugeben und noch ca. 10 Minuten kochen lassen, so dass das Kraut noch etwas knackig ist, dann von der Herdplatte nehmen und abschmecken.

In der Zeit im kleinen Topf Spätzle-Wasser erhitzen. Wenn es leicht köchelt, den Teig nochmals durchschlagen und in beliebig großen Spatzen ins Wasser lassen.

Die an die Oberfläche kommenden nach und nach abschöpfen und in den Rotkrauttopf geben.

Am Ende einen Schluck kaltgepresstes Öl zugeben, umrühren und genießen.

**Gemüseinfo:** Folgende Gemüsesorten werden in dieser Woche voraussichtlich zur Verfügung stehen. Die Übersicht ist ohne Gewähr, da sich durch verschiedene Umstände das Angebot jederzeit ändern kann.

Dinkelmehl 1050 ca. 1 kg (**bitte an Gefäße denken!**)

Weißkohl/Rotkohl

Lauch

Karotten

rote Bete

Sellerie

Herbstrüben

Feldsalat

Postelein

Zwiebeln

Kartoffeln

Getreide

Saft



*Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Beitragsrunde  
und ein gutes Beisamensein.*

Herzliche Grüße von Marc, Marlene & dem Hofkomitee

Rundbriefe findet ihr auch auf unserer Homepage [www.wahlbacherhof.org](http://www.wahlbacherhof.org)

Solidarische Landwirtschaft  
Familie Herzog-Grawitschky  
Wahlbacherhof 1  
66497 Contwig

Marc: 0175 3432983  
Marlene : 0175 3481805  
[kontakt@wahlbacherhof.org](mailto:kontakt@wahlbacherhof.org)  
[www.wahlbacherhof.org](http://www.wahlbacherhof.org)