



Wochenübersicht und Termine

solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof

15.04.2026

Wichtige Infos und Termine

Erinnerung Nudelverkauf

(nur für Diejenigen, die vorher bestellt haben!)

Am Freitag den 17.04. von 10-16 Uhr vorm Stollen

Falls ihr euch nicht mehr an die bestellte Menge erinnern könnt, ist das kein Problem – es liegt eine Liste aus.

Ebenso in der Verteilstelle Rohrbach – dort liegt eine Liste und eine Kasse bereit.

Wir haben 2 verschiedene Formen, Spirelli (mehr) und Locken herstellen lassen.

Leider war die Grießqualität diesmal unterschiedlich, so dass es helle und dunklere Nudeln gibt. Wir bitten euch besonders bei der Farbe von beiden Varianten etwas mitzunehmen.

Bitte denkt an geeignete Tüten bzw. Gefäße. Durch das geringe Stückgewicht der Nudeln ist das benötigte Volumen überraschend groß.

Bitte denkt an Geld. Der Kilopreis liegt bei 6€.

Und bitte denkt daran die Nudeln nicht länger als 3 – 4 Minuten zu kochen, da sie sonst zu weich werden!

Wer am Freitag nicht kann, hat am Wochenende den 1./2. Mai noch die Möglichkeit die Nudeln mitzunehmen.

Einen großen Dank an Fé für die Organisation und den Verkauf der Nudeln!

Hofrundgang in den Frühling

Am **Samstag den 25. April 2025 um 10 Uhr** bieten wir für alle Interessierten einen Hofrundgang an.

Wir zeigen euch die Kühe, gehen mit euch durch das Gemüse, auf den Acker und in die Gewächshäuser.

Gerne beantworten wir alle eure Fragen zur Landwirtschaft und unserem Konzept.

Treffpunkt: vor dem Hofladen

Wir freuen uns auf euch!

Eure Bauern Marc und Marlene



Kartoffeln nur noch im Kartoffelkeller

Alle Kartoffeln findet ihr ab dieser Verteilung nur noch im Kartoffelkeller „zur Selbsternte“!

Der Kartoffelkeller befindet sich links vom Scheuneneingang (siehe Foto).

Ihr findet dort 4 Fächer, mit den 4 Lagersorten. Es stehen Kisten für matschige und stark gekeimte Kartoffeln zum aussortieren in jedem Fach bereit. Auch Handschuhe liegen bereit. (Bitte wieder zurück legen)

Für alle Mitmachenden, die aus irgendwelchen Gründen nicht in den Kartoffelkeller können, haben wir eine kleine Menge Kartoffeln im Stollen gelassen.



Info zu gekeimten Kartoffeln:

Durch die Keimung der Kartoffeln erhöht sich der sogenannte Solanin Gehalt in der Kartoffel. Zu Beginn der Keimung (bis ca. 1 cm Länge) verändert sich der Solanin-Gehalt in der Knolle nur gering. Stark ausgetriebene Knollen mit langen, weißen Dunkelkeimen (über 10 cm Länge) weisen neben erhöhten Mengen an Solanin auch deutliche Verluste an Inhaltsstoffen wie Vitaminen, Mineralien und Eiweiß auf – diese sollten daher nicht verzehrt werden. Gleiches gilt auch für stark ergrünte Knollen infolge von Lichteinfluss.



Empfehlung für die Zubereitung von leicht gekeimten (bis 10 cm) Kartoffeln:

Kartoffeln vor Gebrauch abkeimen (Keime abbrechen) und schälen; das Kochwasser entsorgen und nicht verwenden. Die Knollen können auch als Pellkartoffeln gegart und anschließend gepellt werden. Letztendlich sollten wir unsere Sinne benutzen: Ein stark erhöhter Solanin Gehalt lässt sich am bitteren Geschmack der zubereiteten Kartoffel als auch an einem Kratzen im Hals beim oder kurz nach dem Verzehr erkennen.

(Quelle:

<https://www.oekolandbau.rlp.de/Oekolandbau/VerzehrseignungvongekeimtenKartoffeln> - dort findet ihr auch weiterführende Informationen



Ernte, Einsatz & Einblicke – Neues vom Hofleben



Nachzügler

Still und heimlich hat unsere Kuh Rapunzel vor ein paar Nächten ein Kälbchen auf der Weide zur Welt gebracht. Das Kalb hat etwas Durchfall, ist aber ansonsten fit.

Wir behalten es im Auge.

Deckbulle Fiete im Einsatz

Am Sonntag haben wir unseren Deckbullen Fiete (Foto ganz rechts) zu den Mutterkühen mit den Kälbern gelassen. Nach einer imposanten Show (siehe erstes Foto), wurde er gut von den Kühen aufgenommen und darf nun für die nächste Generation Kälber sorgen.



Überall Frühjahrsputz

Traktoren gewartet und *getüvt*

Wir haben die jährliche Wartung der Traktoren durchgeführt und die alle 2 Jahre vorgeschriebene TÜV Prüfung durchführen lassen



Kisten gereinigt

Wir haben die Gemüseboxen allesamt mit dem Hochdruckreiniger gereinigt.



Stollen geschruppt

Auch der Stollen wurde geschruppt, geputzt und frisch gemacht



Kulturpfelge in den Gewächshäuser

In den Häusern kann man den Kohlrabi und Fenchel beim wachsen zusehen und es wurde nochmal gehackt um sie vom Beikraut zu befreien und um Luft in den Boden zu bekommen.

Leindotter gereinigt und Hirse umgefüllt

Wir haben den Leindotter der Ernte 2025 gereinigt damit wir einen Teil davon in den nächsten Wochen zur Ölmühle bringen können.

Die Hirse der letztjährigen Ernte haben wir in BigBags umgefüllt und bringen sie in den nächsten Tagen zur Mühle Isemann zum Schälen. Im Mai wird sie dann wieder zur Verteilung bereit stehen.

Hofkomitee

In einem erneuten Treffen mit dem Hofkomitee am letzten Samstag haben wir ausführlich und lange zum Thema zweite Beitragsrunde und zukünftiges Vorgehen diskutiert.

Dabei konnten alle feststellen, dass das bisherige Prozedere in der Beitragsrunde schon sehr gut durchdacht und optimiert ist und wir es auch weiterhin wie bisher handhaben möchten.

Wie wir zukünftig vorgehen, wenn eine sehr geringe Differenz zwischen erstrebtem und gebotenen Betrag auftritt (wie in der vergangenen Beitragsrunde), haben wir noch nicht abschließend geklärt. Auch dazu wird das Hofkomitee mit uns eine Lösung finden.



DANKE!

An dieser Stelle ein großes Dankeschön an alle Menschen aus dem Hofkomitee und die Zeit, Geduld und Ausdauer, die sie in die Diskussionen stecken. Und besonders an Thomas Belzer für die Verwaltung, Vor- und Nachsorge der Mitmachenden und den Finanzen.

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.

Salat
Spinat
Radies
Rucola
Rote Bete (freie Entnahme)
Rettich/Kohlrabi (letzte
Verteilung)
Kartoffeln (freie Entnahme – Im
Kartoffelkeller)
Getreide
Saft

zur Selbsternte

Wildkräuter wie Giersch,
Brennessel, Gänseblümchen...
(überall auf dem Hof)



Wir wünschen euch sonnig süße Sonnentage!

Herzliche Grüße von Marc, Marlene & dem Hofkomitee

Rundbriefe findet ihr auch auf unserer Homepage www.wahlbacherhof.org

Solidarische Landwirtschaft
Familie Herzog-Grawitschky
Wahlbacherhof 1
66497 Contwig

Marc: 0175 3432983
Marlene : 0175 3481805
kontakt@wahlbacherhof.org
www.wahlbacherhof.org