



Wochenübersicht und Termine solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof 09.09.2026

Katastrophale Kartoffelernte



Aufgrund der lang anhaltenden Trockenheit in den Sommermonaten fällt die diesjährige Kartoffelernte extrem schlecht aus.

Viele der Kartoffeln kommen sehr klein, angefressen oder schon weich aus dem Boden.

Die Menge ist sehr gering. Aus einem Beet können wir etwa **5 Kisten** aufsammeln.

Zum Vergleich: in normalen bis guten Kartoffeljahre ernten wir etwa **50 Kisten** pro Beet.

Unter normalen Vermarktungsbedingungen hätten wir in diesem Jahr einen **Totalausfall** der Kartoffelernte.

Da wir aber eine Solawi sind, haben wir die Möglichkeit den geringen Teil der Kartoffeln zu retten, damit wir wenigstens in den kommenden Wochen ein paar Kartoffeln in die Verteilung geben können.

Wir machen also am Freitag und Samstag **sämtliche** Kartoffelbeete aus.

Je mehr Mitmachende zum MitMach-Tag am Freitag und Samstag kommen, desto mehr Kartoffeln können wir retten und verteilen!

Termine Kartoffeln retten

- **Freitag, 11.09.** → ab 10 Uhr (open end)
- **Samstag, 12.09.** → ab 9.00 Uhr (bis ca. 16 Uhr)

Der Kartoffelacker befindet sich oben an der Straße.
Auf dem Stuhl beim Kartoffelacker findet ihr eine Anleitung.

Weitere MitMach-Termine

kunterbunte Kürbisernte

anders als die Kartoffeln, sind die Kürbisse in diesem Jahr prächtig gewachsen und wir erhoffen uns eine ergiebige bunte Ernte.

Wir freuen uns auf eure Hilfe!



- **Freitag, 25.09.2026** zwischen 16 und 19 Uhr

Wie immer mit Anhängerfahrt und viel Spaß.

Es gilt: ihr könnt kommen und gehen wann ihr wollt. Kommt, auch wenn es nur für eine Stunde ist! **Wir freuen uns auf Euch! :-)**

Bei Regen fällt die Ernte aus.

(Gerne könnt ihr anrufen oder schreiben ob die Ernte stattfindet: Marlene Tel: 0175 3481805)

Solawi-T-Shirts!

Weiterer Termin für den Verkauf der seit Langem bestellten T-Shirts:

- **Samstag, 12. September:** 9 bis 10 Uhr und 14 bis 15 Uhr

Preis: 20 Euro pro T-Shirt

Du hast an dem Termin keine Zeit oder weißt nicht mehr, ob du ein T-Shirt bestellt hast?

Dann schreib bitte an **uta.neuschaefer@posteo.de**.





Nackthafer in der Verteilung

Wir haben unseren Nackthafer gereinigt. Ihr findet ihn in der Scheune zur Verteilung.



Ernte, Einsatz & Einblicke – Neues vom Hofleben

kleine Kartoffelhelden

Vielen Dank an alle kleinen und großen Kartoffelhelden, die bisher schon auf dem Kartoffelacker waren um die wenigen Kartoffeln zu retten, die sie gefunden haben!



Foto: Marco Verch
Quelle: ccnull.de

kleine Rosmarinkartöffelchen

Tipp zur Zubereitung kleiner Kartoffeln.
Die kleinen Kartoffeln kann man sehr gut mit Schale essen.

- Kleine Kartoffeln etwa 5 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen. Anschließend gut vermengen und abspülen, damit sich eventuelle Erde löst.
- Die ungeschälten Kartoffeln mit wenig Olivenöl vermengen. Auf ein Backblech geben und Salz drüber streuen (bei Bedarf auch Rosmarinblätter → siehe Kräutergarten)
- Bei etwa 180 °C (Umluft) ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. (Je größer die Kartoffeln, desto länger im Ofen lassen).
- Dazu passt ein frischer Salat und Quark mit Kräutern aus dem Kräutergarten ;-)

Guten Appetit!

Biokontrolle

Ein (sympathischer) Vertreter der Kontrollstelle ABCert kontrolliert diese Woche wie jedes Jahr unseren Betrieb auf die Einhaltung der EU-Bio und Biolandrichtlinien.

Er kontrolliert Unterlagen wie
Lieferscheine, Rechnungen, Dokumentation über
Pflanzenschutz, Düngung und
Erntemengen sowie eingesetzte Medikamente.
Außerdem verschafft er sich ein Bild über den Zustand der
Tiere und sieht
sich beim Hofrundgang unsere Wiesen und Äcker an.



Im nächsten Rundbrief erfahrt ihr, ob es etwas zu beanstanden gab. ;-)

Ackerbau

Wir haben einige Ackerflächen gegrubbert, auf denen Getreide oder Klee gras gewachsen ist. Das nennt sich „Stoppelbearbeitung“ und dient dazu, Pflanzenreste und Beikraut in den Boden ein zuarbeiten und die Umsetzung zu fördern.

Kulturarbeit

Wir haben die jungen Salate gehackt um sie vom Beikraut zu befreien und das Wachstum zu fördern.

Die gesäten Rettiche und Rüben haben wir gejätet und vereinzelt.

Im Kohllacker wächst viel Amaranth, den wir ausreißen um die Aussamung zu vermeiden.

Bewässerung

Der Boden ist wieder trocken und wir beginnen wieder mit der Bewässerung im Gemüse. Der Wasserspiegel im Weiher sinkt weiterhin ab.

Erst nach ergiebigen Regenfällen im Herbst/Winter wird er wieder langsam steigen.



Mach mal Pause!

Wir laden euch dazu ein, auf dem Wahlbacherhof eure Seele baumeln zu lassen.

Auf einem gemütlichen Spaziergang über „euren“ Hof, über Blumenwiesen, Äcker und Felder, könnt ihr euch vom hektischen Alltag erholen und die Natur genießen.

Macht es wie Oma Gudrun: einen Apfel vom Baum pflücken, sich auf den Stuhl im Schatten des Apfelbaums setzen und den Kühen beim Fressen zuschauen oder den Grillen beim Zirpen zuhören.

Rezept:

Stangensellerie-Gemüse mit Kartoffeln und Linsen - wahlweise als Suppe

von Mitarbeiterin Sandra

Zutaten:

1 Zwiebel

Bratöl

500g Stangensellerie mit Blättern

einige Karotten (ca. 300g)

3 Knoblauchzehen

600g Kartoffeln in großen Stücken

150g Linsen, einige Stunden vorher eingeweicht

Kräuter nach Geschmack.



Foto Quelle:

<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:C%C3%A9leri.jpg>

Zubereitung:

Sellerie waschen, Blätter fein schneiden und beiseite stellen. Sellerie-Stangen zerkleinern, Zwiebel würfeln.

Karotten in große Stücke schneiden, Knoblauch klein schneiden. Kartoffeln waschen und mit Schale in große Stücke teilen.

Zwiebel in viel Öl glasig dünsten, Sellerie-Stücke zugeben und einige Minuten leicht anbraten. Karotten und Knoblauch zugeben.

Alles gut mit Wasser bedecken. Aufkochen, sehr kräftig salzen, Kartoffeln zugeben und unter gelegentlichem Rühren garen.

Gleichzeitig die Linsen weich kochen.

Die Brühe vom Sellerie-Gemüse abschütten und für eine Suppe aufbewahren, oder drin lassen und das Ganze als Suppe genießen.

Am Ende Sellerie-Blätter zugeben und kurz erhitzen, dass sie noch grün bleiben, aber etwas weich werden. Linsen zugeben, abschmecken und nach Belieben und Gartenangebot Kräuter zugeben.

Guten Appetit!

Gemüseinfo siehe nächste Seite...

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

Löwenzahnsalat (Catalogna)

Radies

Staudensellerie

Gurken

Zucchini

Paprika

Pimientos (**Verteilung nach Nummern!**)

Mais (**Verteilung nach Nummern!**)

Auberginen (**Verteilung nach Nummern!**)

Tomaten

Kürbis

Zwiebeln

Frühkartoffeln

Getreide (jetzt auch Nackthafer)

Dinkelmehl 1050 (für alle die letzte Woche keines mitgenommen haben)

Saft

zur Selbsternte

- Buschbohnen
- Edamame (Sojabohne)
- Kräuter aus dem Kräutergarten
- Himbeeren aus dem Kräutergarten
- Zwetschgen
- Backäpfel (siehe Wegbeschreibung)
- Mirabellen (siehe Wegbeschreibung)
- Wildkräuter und Holunder
- Sonnenblumen



Wir wünschen euch sinnliche Spaziergänge im spätsommerlichen Sonnenschein.

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