



Wochenübersicht und Termine

solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof

16.10.2024

Apfelernte mit Otto (auch bei Regen!)

Freitag, 18.10. von 9.00 bis in die Dunkelheit

Samstag, 19.10. von 10.00 bis in die Dunkelheit

eventuell **Montag, 21.10.** (bitte vorher anrufen! Tel: 0175 3432983)

Auf der Tafel vor dem Stollen seht, wo ihr uns findet.
Wie immer gilt: ihr könnt kommen und gehen wann ihr wollt.

Kommt, auch wenn es nur für 1 Stunde ist!



Neuigkeiten vom Hof



Neue Mitarbeiterin

Wir freuen uns sehr über unsere neue Mitarbeiterin Katrin Herzog (Schwester von Bäuerin Marlene). Sie unterstützt uns seit etwa 4 Wochen einmal wöchentlich bei der Arbeit.
Schön dass du dabei bist!



Kuhstall gestrichen

Dank des großartigen Einsatzes einiger Mitmachender und Mitarbeiter*innen konnten wir schon am Freitag den gesamten Kuhstall mit Branntkalk streichen!
Vielen Dank für euren Einsatz!



Vorbereitung Stallzeit

Die Stallzeit der Kühe rückt näher. Im Kuhstall haben wir das neue Fressgitter installiert. Wir haben den Kuhstall gekalkt und den „Bullenstall“ gegenüber des Stollens frei geräumt und für die Kühe gemächlich gemacht.

Einmal kurz durften sie schon rein, bevor wir uns dann doch dazu entschieden haben sie noch ein paar Tage draußen zu lassen so lange das Wetter einigermaßen trocken bleibt.

Fleischverteilung

Die Herbst- und Winterzeit ist auch immer die Zeit der Schlachtung auf dem Wahlbacherhof. Für die Solawi schlachten wir ein Rind im November. Die Verteilung des Fleisches für alle mit einem Fleischanteil ist Freitag/Samstag der 29./30. November 2024.

In den Hofladen kommt das frische Fleisch zum 13. November (einschließlich 15./16. November).



Ebenso gibt es am 11. Dezember (einschl. 13./14. Dezember) das Fleisch eines unserer Rinder im Hofladen.
Bitte beachtet die Öffnungszeiten des Hofladens und bestellt gerne vor.

Äpfel geerntet

Die Tafeläpfelernte ist dieses Jahr zwar nicht sehr üppig, trotzdem konnten wir einige Kisten pflücken. Da manche Sorten erst noch einige Zeit lagern müssen, haben wir die Äpfel zunächst ins Kühlhaus zum nachreifen gestellt, um die dann in den Wintermonaten zu verteilen

Erdige Karotten

Nun beginnt wieder die Zeit in der unsere lehmige, feuchte Erde an Kisten und Gemüse kleben bleibt und ihr bei der Verteilung erdige Hände bekommt. Wir haben auf dem Hof keine Gemüsewaschmaschinen und brausen das Gemüse nur mit einem Wasserstrahl ab. Daher wäre bei Wurzelgemüse wie Karotte, Pastinake, Radieschen und Co. eine gründliche Reinigung nur mit sehr viel Handarbeit möglich. Da zudem gewaschenes Gemüse kürzer lagerfähig ist, überlassen wir die Reinigung euch. Falls ihr das Gemüse am Hof waschen wollt, könnt ihr dazu gern auch die Badewanne vorm Stollen nutzen.



Erster Anhänger mit Apfelsaft abgeholt

Wir haben die erste Ladung Apfelsaft des Jahrgangs 2024 vom Wintringerhof in Kleinblittersdorf abgeholt. Der Wintringer Hof ist ein vielfältiger Biolandhof, der Menschen mit Behinderung einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz bietet. Der Hof verfügt über eine eigene Saftpresse und übernimmt auch die Lohnpressung für andere Betriebe.

Aus 100 kg Äpfeln entsteht je nach Reife und Sorte ca. 60 - 70 Liter Apfelsaft. Pünktlich zur

neuen Lieferung ist der Saft des letzten Jahres aufgebraucht. Daher gibt es diese Woche den Saft der neuen Ernte. Wenn wir dann nach der zweiten Sammlung am kommenden Wochenende die genaue Saftmenge kennen, werden wir planen wie wir den Saft verteilen. So lange gibt es wieder wöchentlich eine Flasche leckeren Apfelsaft vom Wahlbacherhof.

Ausflug zum Hof Hochscheid (von Mitmacherin Viola)

Bei schönstem Sonnenschein starteten wir mit 10 Personen am Sonntag unseren Ausflug zum Hof Hochscheid bei Hassel. Unterwegs wurden Esskastanien gesammelt und die Gelegenheit genutzt, sich auszutauschen, so auch über Möglichkeiten eines neuen Verteilerraumes für die Hassler SoLawi Mitmacher und Mitmacherinnen.

Waldpädagoge Thomas Stalter zeigte uns im Wald noch die Überreste einer keltischen Fliehburg. Kaum waren wir wieder auf dem Weg stieß Mitmacherin Cornelia noch zu uns. Oben angekommen, konnten wir auf der Picknick-Wiese im Sonnenschein Nudeln mit Lauch-Sahnesoße und selbstgebackenen Kuchen genießen. Alles von Ayleen (der ehemaligen Auszubildenden des Wahlbacherhofs) und ihrem Team liebevoll zubereitet.

**Bis zum nächsten Ausflug,
liebe Grüße
Viola**



Beratungsgespräch Partnerbetrieb Naturschutz

Der Wahlbacherhof ist Mitglied im „Partnerbetrieb Naturschutz“.

Dabei handelt es sich um ein Programm in Rheinland Pfalz, welches Höfe die sich für den Naturschutz einsetzen möchten vernetzt und bei der Umsetzung einzelner Maßnahmen berät.

Der Wahlbacherhof ist schon seit Beginn des Programms daran beteiligt.

Wie jedes Jahr hat am Montag das Beratungsgespräch stattgefunden, bei dem geprüft wird, ob die vereinbarten Ziele umgesetzt wurden und welche neuen Ideen und Maßnahmen geplant werden.



Rezept: Grünes Gemüse-Gulasch

(von Mitarbeiterin Sandra)

Zutaten:

2 große Zwiebeln
700g Kartoffeln
400g grüne Tomaten
200g Wasser
1 TL Kümmel
1-3 Knoblauchzehen
etwas Thymian und Paprikapulver
Bratöl

Optional:

2 grüne Paprika

Zubereitung:

Alles in Würfel schneiden.

Zwiebel in wenig Öl kräftig braun anbraten; Kartoffeln und reichlich Öl zugeben und anbräunen lassen, dann das Gemüse zugeben und kurz anschwitzen.

Knoblauch und Gewürze zugeben, mit Wasser aufgießen und kochen bis die Kartoffeln weich sind. Das ergibt eine braune Soße.

Wem die Soße zu flüssig ist: Kartoffeln bei offenem Deckel etwas mehr verkochen lassen oder 1 EL Hanfmehl zugeben.

Guten Appetit!

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/Endivie/Radicchio

Radies

Tomaten

Paprika

Knollensellerie

Pastinake

Zuckermais

Spitzkohl

Brokkoli/Romanesco/Blumenkohl (**bitte achtet auf die Nummern!**)



Stangenbohnen zum Trocknen
Halloweenkürbis (leider nicht für alle)

Kartoffeln
Getreide

Selbsternte:

Buschbohnen
Sonnenblumen

Wir wünschen euch einen kuscheligen Herbst!
Marlene, Marc, das Hofteam und das Hofkomitee

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

Solidarische
Landwirtschaft
Familie Herzog-
Grawitschky
Wahlbacherhof 1

Tel.: 0633/8390035 oder
Marlene : 0175 3481805
Marc: 0175 3432983
kontakt@wahlbacherhof.org
www.wahlbacherhof.org