Wochenübersicht und Termine

23.04.2025

solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof

MitMach–Termine für Mai 2025

Es geht wieder los! Alle können mitmachen!

- Samstag, **10. Mai,** zwischen 10 und 14 Uhr (Hacken, Mulchen)
- Samstag, **17. Mai,** zwischen 9 und 14 Uhr (große Pflanzaktion der Tomaten, Paprika...)
- Samstag, **24. Mai,** zwischen 10 und 14 Uhr (Hacken, Mulchen)
- Samstag, **31. Mai,** zwischen 10 und 14 Uhr (Hacken, Mulchen, Jäten)

Wir brauchen jede helfende Hand und freuen uns auf die Arbeit mit Euch!

Wie immer gilt: ihr könnt kommen und gehen wann ihr wollt.

Kommt, auch wenn es nur für 1 Stunde ist!

Arbeitsgeräte sind vorhanden.
Falls **Handschuhe** benötigt werden, bitte selbst mitbringen.
(Ein paar Handschuhe sind aber vorhanden)

Da wir völlig abhängig von der **Wetterlage** sind, kann sich natürlich eine kurzfristige Änderung ergeben. Diese teilen wir euch dann rechtzeitig per Email mit.

Treffen Eventkomitee

Am **Samstag den 10. Mai 2025** um 10 Uhr findet das nächste Treffen mit dem Eventkomitee statt. Jeder und jede Mitmachende sind herzlich eingeladen sich an der Planung des kommenden Hoffestivals zu beteiligen!
(Leider wurde das letzte Treffen verschoben ohne Info im Rundbrief. Das tut uns leid!)

Neuigkeiten vom Hof

Schnecken *(von Mitarbeiterin Sandra)*

Die erste Schneckensammlung war äußerst ergiebig. Sie waren größtenteils noch winzig und es hat einiges an Arbeitszeit gekostet, aber wir hoffen, so frühzeitig vorbeugen zu können.
So sind seit letzter Woche 780 kleine Fressmaschinen weniger in und um unsere Gewächshäuser unterwegs, die sich am Gemüse groß und rund fressen. Das sind ziemlich genau 5 Schnecken pro Anteil - aber wir haben sie lieber frei gelassen statt sie zu verteilen ☺

Kräuterbeet

Die Petersilienbeete sind fertig und befüllt.
Einen großen Dank an die fleißigen Mitmacher für diese tolle Arbeit!!

neuer gebrauchter Schwader

wir haben uns von einem befreundeten Bauern einen neuen, gebrauchten Schwader für die Heu- und Silageernte besorgt. An ihm müssen wir noch ein wenig schrauben und erneuern. Die Zapfwelle ist nicht mehr zu gebrauchen.

Boden für die Planzungen vorbereitet

Wir haben einige Gemüseflächen für die Pflanzungen vorbereitet und diese gefräst.

Gepflanzt

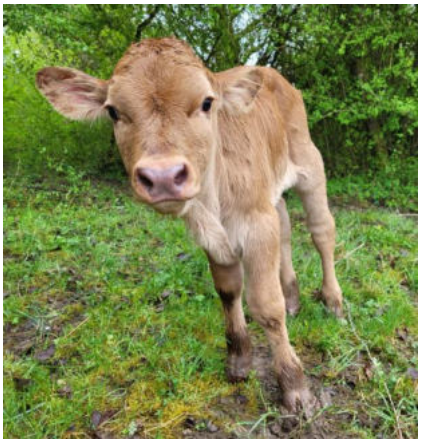
Kurz vor dem ersehnten Regen haben wir Salat, Fenchel, Kohlrabi, Broccoli, Spitzkohl und gelbe Zwiebeln pflanzen können.

Regen

Wir freuen uns über 9 mm ersehnten Regen!

Kisten gewaschen

Wir haben schmutzige Napfkisten mit dem Hochruckreiniger gesäubert.

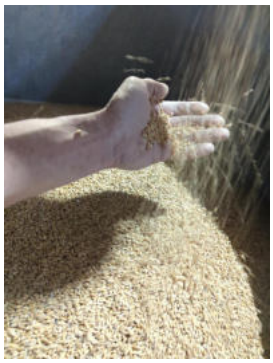


Nachzüglerin

Eine kleine Nachzüglerin ist am Samstag geboren worden. Einen ganzen Tag lang hat sie allerdings versucht am Hals der Mutter zu trinken und das Euter nicht gefunden. Wir mussten die Kuh daher fixieren, dass Kalb aus einer Dornenhecke befreien in der es sich versteckt hatte und der Kleinen beibringen wie sie das Euter findet. Inzwischen kann sie es hervorragend und ist fit und munter. Aufgrund ihrer Geschichte und da die Kälbchen ja immer mit dem Anfangsbuchstaben ihrer Mutter (Schnee) benannt werden, heisst die Kleine jetzt „So wie Dornröschen“.

Kulturen gehackt

Die Arbeit im Gemüse nimmt jetzt wieder zu. Wir haben gejätet und gehackt.



Dinkel gereinigt

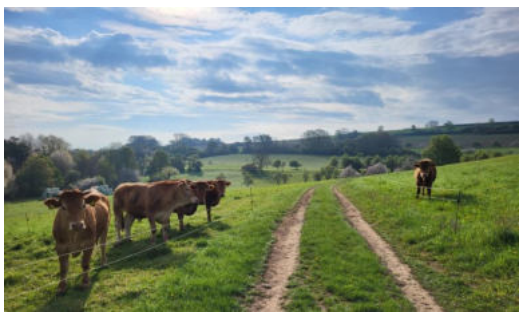
Wir haben den Dinkel gereinigt.

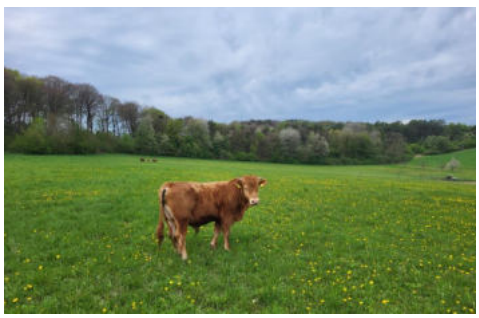
Radies und Spinat

Wir haben den 3. Satz Radies und Spinat gesät.

Und was ist sonst noch so passiert?

ein junger Bulle wollte unbedingt zu den jungen Färsen und ist ausgebüxt.
Zufrieden stand er einige Zeit bei der Weide der jungen Rinder (zum Glück mit zwei Zäunen dazwischen!), hat ein bisschen angegeben und gebrüllt und sich dann wieder zu seinen Kumpels treiben lassen.





Rezept: Mangoldrolle mit Kartoffelspalten
(von Mitarbeiter und Koch Leon)

Zutaten:
Mangold (große Blätter + Rest für Füllung)
1 kleine Sellerieknolle
2 Karotten
1 Zwiebel
Eine Handvoll Weißkohl
Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Die Kartoffeln schälen, halbieren und in längliche Spalten schneiden. In leicht gesalzenem Wasser knapp weichkochen, abgießen und ausdampfen lassen.

Die großen Mangoldblätter in kochendem Salzwasser wenige Sekunden blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Auf einem Brett ausbreiten und mit dem Nudelholz vorsichtig flach rollen, sodass auch die Stiele weich und biegsam werden, aber nicht reißen.

Karotten, Sellerie und den restlichen Mangold in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel fein würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen. Kohl- und Mangoldstreifen zugeben und kurz mitdünsten, bis der Kohl zusammenfällt. Dann Karotten- und Selleriestreifen unterheben, salzen, pfeffern und warm durchziehen lassen.

Die vorbereiteten Mangoldblätter mit der warmen Gemüsefüllung belegen und zu kleinen Päckchen oder Röllchen formen.

Die Kartoffelspalten in etwas Olivenöl rundum knusprig anbraten und salzen. Wer möchte, kann auch die gefüllten Mangoldröllchen kurz in der Pfanne bräunen.

Zum Anrichten die Rollen halbieren und mit den Kartoffelspalten auf einem Teller anrichten. Ein einfacher Kräuterdip mit Joghurt oder Quark passt sehr gut dazu.

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.

Mangold
Salat
Asiasalat
Radies
die letzten Karotten
die letzten Rote Bete
Rest Zwiebeln (Hof am Weiher)

Wir wünschen euch eine vom Regen erfrischte Restwoche!

Eure Bauern Marc, Marlene, das Hofteam und das 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