



Wochenübersicht und Termine

25.09.2025

solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof

Achtung!

Wir brauchen Euch weiterhin! Die Kartoffelernte mussten wir wegen Regen einstellen. Nächste Woche geht es aber weiter und wir brauchen weiterhin dringend eure Mithilfe!!

Wenn nicht genügend MitMachende zur Ernte kommen, gibt es weniger Kartoffeln und Apfelsaft für die Solawi!

**Das ist das Konzept der solidarischen Landwirtschaft!
Es funktioniert nur, wenn ihr euch beteiligt!**

Die Kürbisernte findet statt!

Freitag, 26.09. zwischen 15 und 19 Uhr



Kartoffelernte 2025

Dienstag, 30. September zwischen 11
und 18 Uhr

Mittwoch, 01. Oktober zwischen 11 und
19 Uhr

Donnerstag, 02. Oktober zwischen 11
und 19 Uhr

Freitag (Feiertag), 03. Oktober zwischen 11 und 18 Uhr



Apfelernte 2025

Samstag, 27.09. zwischen 11 und 18 Uhr

Montag, 29.09. ab 9 Uhr bis der Hänger voll ist (bitte
vorher anrufen)

Freitag, 3.10. zwischen 11 und 19 Uhr

Samstag, 4.10. zwischen 10 und 14 Uhr

Montag, 6.10. ab 9 Uhr bis der Hänger voll ist (bitte
vorher anrufen)

Freitag 10.10. (Uhrzeiten werden noch bekannt gegeben)

Samstag 11.10. (Uhrzeiten werden noch bekannt gegeben)

Montag, 13.10. ab 9 Uhr bis der Hänger voll ist (bitte vorher anrufen)

Freitag, 17.10. (Uhrzeiten werden noch bekannt gegeben)

Montag, 20.10. ab 9 Uhr bis der Hänger voll ist (bitte vorher anrufen)



Für alle Erntetermine gilt:

Bei unsicherer Wetterlage bitte vorher anrufen (0175/3432983).

Die Erntestationen sind auf dem Luftbild eingezeichnet
oder an der Tafel vor dem Stollen erklärt.

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

Kommt, auch wenn es nur für 1 Stunde ist!

Falls Handschuhe benötigt werden, bitte selbst mitbringen.

Achtung!

Geänderte Öffnungszeiten Stollen

Die Verteilung am Stollen ist aufgrund des Feiertags schon am Donnerstag 2.10. von 17-19 Uhr möglich. Am Freitag und Samstag ist der Stollen wie gewohnt geöffnet!

Geänderte Öffnungszeiten Hofladen

Der Hofladen hat am Donnerstag 2.10. von 14-18 Uhr geöffnet. **Am Feiertag, den 3.10. bleibt der Hofladen geschlossen!**

Neuigkeiten vom Hof



Wenig Salat

seit einigen Wochen können wir nur wenig und kleinen Salat verteilen.

Da die Situation in den nächsten Wochen noch anhält und auch die Endivien und Zuckerhutsalate betreffen wird, hier die Erklärung der möglichen Gründe.

1. unterschiedliche Böden - wir bauen unser Gemüse teils auf sehr unterschiedlichen Böden an, welche sich im Nährstoffgehalt, Bearbeitbarkeit und damit im Pflanzenwachstum unterscheiden. Der jetzige Standort weist einen höheren Lehmgehalt auf und lässt sich dadurch schwerer bearbeiten,

2. nasse Bearbeitung - Da die Jungpflanzen sonst überständig geworden wären, mussten wir in den verregneten Sommerwochen, den Boden teilweise im nassen, nicht optimalen Zustand bearbeiten.

3. Nährstoffversorgung - Salat ist ein Mittelzehrer, das heißt er benötigt keine großen Mengen an Stickstoff und anderen Nährstoffen. Daher bauen wir ihn meist ohne zusätzliche Düngung (in Form von ökologischen Handelsdünger z.B. Erbsenschrot, Schafwollpellets...) an. Vor den Herbstsalaten bauen wir eine Zwischenfrucht mit Leguminosen an, welche die nachfolgenden Kulturen mit Nährstoffen versorgen soll, Dieses Jahr haben wir eine andere Zwischenfrucht versucht, deren Vorfruchtwirkung wohl leider nicht gut war.



Grandiose Erntebeteiligung!

Letztes Wochenende haben wir uns über zahlreiche helfende Hände sehr gefreut!

Am Freitag waren über 20 und am Samstag insgesamt 6 Mitmachende mit uns auf dem Acker.

Am Freitag haben wir gemeinsam 270 Kisten (das sind über 3.000 Kilogramm Kartoffeln!) aus dem Boden geholt und eingelagert. **Vielen Dank für euren starken Einsatz!**

**Es warten allerdings noch viele Kartoffeln im Boden (etwa die Hälfte der gesamten Kartoffelernte)!
Bitte kommt erneut zum Buddeln!**



Nackthafer gereinigt

Ab dieser Verteilung findet ihr endlich den Nackthafer der diesjährigen Ernte in der Verteilung.

Abschied von den Ponys

Diese Woche haben wir uns von den drei Ponys verabschiedet. Sie sind jetzt wieder zu ihrer Besitzerin gezogen und dürfen dort gemeinsam mit ein paar Alpakas die Kulturlandschaft pflegen.



Kühlhäuser gebaut

Wir haben ganz hinten in den Stollen zwei aussortierte, gebrauchte Kühlungen aufgebaut, um die Speiseäpfel zu lagern. Äpfel sollten nicht mit anderem Gemüse gelagert werden, da sie das Pflanzenhormon Ethylen produzieren, welches für die Reifung verantwortlich ist. Dieses wird in die Umgebung abgegeben und beschleunigt den Reifungsprozess von Gemüse. Dieses wird dann schneller faul.

Wisst ihr eigentlich...?

...dass wir samenfestes Saatgut nutzen?

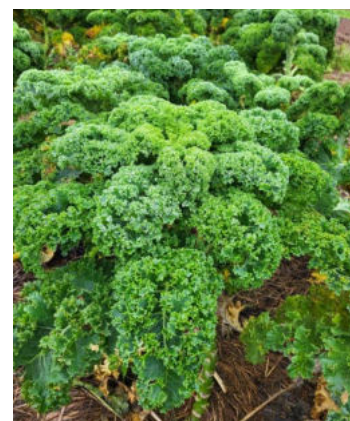
(Text von Mitmacherin Felicitas Lehr)

Für die moderne, bäuerliche Landwirtschaft und damit auch für unsere Solawi sind Vielfalt, Qualität und Nachhaltigkeit wichtige Prinzipien. Darum arbeiten wir fast ausschließlich mit samenfestem Saatgut.

Das Saatgut für unser Gemüse beziehen wir von der „Bingenheimer Saatgut AG“. Dort wird das in über 90 Gärtnereien biodynamisch bzw. ökologisch erzeugte Saatgut gereinigt, geprüft und vermarktet. Dabei handelt es sich sowohl um neu gezüchtete biodynamische Sorten, als auch um die

Erhaltungszucht alter Sorten. Durch die Nutzung dieses Saatgutes unterstützen wir die bäuerliche Saatgutzüchtung und tragen zur Sortenvielfalt im Ökolandbau bei.

Samenfeste Sorten sind zwar oft ertragsärmer - die Früchte sind unterschiedlich in Größe und Form - aber sie haben deutlich mehr Aroma und Nährstoffe.





Beim Getreide dagegen legen wir Wert auf den sog. Nachbau: dabei wird die eigene Ernte wieder ausgesät. Auch hier ist es uns wichtig, die ökologische Saatgutzüchtung zu unterstützen. Dort wird neben den klassischen Zuchtzielen wie Ertrag, Wachstum und Pflanzengesundheit, auf die besonderen Bedingungen des ökologischen Landbaus hinsichtlich Nährstoffverfügbarkeit und Inhaltsstoffen und andere Merkmale (z.B. Backeigenschaften, Mahlqualität) Wert gelegt.

Unsere Unterstützung besteht hier einerseits in der Erhaltung des Saatgutes durch den Nachbau und andererseits aus Unterstützungszahlungen an die Biosaatgutzüchter. Um die aufwändige und langwierige Entwicklung von Biosaatgut, die nicht finanziert wird abzusichern, werden sog. Nachbauvereinbarungen abgeschlossen.

Das heißt, auch für aus eigener Ernte verwendetes Nachbau-Saatgut wird je Hektar Anbaufläche ein gewisser Betrag bezahlt, um die Arbeit der Saatgutzüchter abzusichern.



Stadtbücherei
Zweibrücken

EVANGELISCHE
JUGEND PFALZ
ZWEIBRÜCKEN

Wir laden dich herzlich ein

DEMO- KRATIE WERKSTATT

wir diskutieren regelmäßig über die Themen die uns
bewegen: respektvoll, konstruktiv & gemeinsam
Mittwoch, 8. Oktober 18-20 Uhr
Herzogsaal in Zweibrücken

Info & Anmeldung: 06332-871452 oder stadtbuecherei.ausleihe@zweibruecken.de

Reden über Demokratie

Einladung zur Demokratiewerkstatt
am Mittwoch, 8.10.2025 von 18 – 20 Uhr im
Herzogsaal Zweibrücken,
Anmeldung bitte unter:
stadtbuecherei.ausleihe@zweibruecken.de

Eine Initiative von:

solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof,
evangelische Jugend Pfalz Zweibrücken
und Stadtbücherei Zweibrücken



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.



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.

Catalogna(Löwenzahnsalat)
Salat (klein)
Kohlrabi
Fenchel
Zucchini
Paprika
Brokkoli (**nach Nummern!**)
Romanesco/Blumenkohl (**nach Nummern!**)
Tomaten
Radies
Lauch
Mais
Kartoffeln

Selbsternte:

Buschbohnen (neuer Standort oberhalb der Gewächshäuser)
Edamame (bei den Buschbohnen an der Straße)
Zwetschgen
(Sonnen) blumen
Trauben (am Heu/Trampolinschuppen)
Walnüsse (siehe Luftbild)
Äpfel/Birnen

Im Kräutergarten:

Himbeeren (wenig)
Schnittlauch
Petersilie
Borretsch
Sauerampfer
Pfefferminze
Melisse
etc...

Wir wünschen allen eine gemütliche, herbstliche Woche!
Eure Bauern Marc, Marlene 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