



Wochenübersicht und Termine

22.10.2025

solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof

Termine zum MitMachen

Aufgrund der verspäteten Kartoffelernte und der ergiebigen Apfelernte, konnten wir bisher außer Rote Bete noch kein Lagergemüse ernten.

Daher setzen wir ein Wochenende mit der Apfelernte aus und möchten dieses Wochenende mit euch **Gemüse ernten**.

Wir wollen **Knollensellerie** und **Herbstrüben** aus dem Boden holen und in Säcken in ihr Winterquartier bringen. – **Dazu brauchen wir eure Hilfe!**

Gemüseernte:

Freitag, 24.10. von 15-19 Uhr

Samstag, von 25.10. von 9-14 Uhr



Apfelernte 2025

Freitag, 31.10. 11 bis 13 Uhr und 15 bis 18 Uhr

Samstag, 01.11. 10 bis 14 Uhr

**Montag, 03.11. 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.

Restmenge Dinkelmehl

Es gibt eine Restmenge Dinkelmehl, so dass ihr zu den kommenden 2 Verteilungen nochmal ca. 1 kg mitnehmen könnt.



Ernte, Einsatz & Einblicke – Neues vom Hofleben

Kartoffelernte

Letzte Woche Freitag konnten wir noch vor dem Regen mit unserer „Acker-Einsatz-Gruppe“ die rote Kartoffelsorte *Heiderot* aus dem Boden holen und einlagern. Somit haben wir etwa 95 % aller Kartoffeln vor dem Regen retten und einlagern können. Und das dank gemeinsamer Anstrengungen mit euch!

Die restlichen Kartoffeln (etwa 4 Beete) liegen noch im Boden. Wir werden sehen, ob wir sie noch vor den frostigen Tagen bergen können.



Hirse

Der Rest der Hirse von 2024 ist gereinigt und geschält und steht wieder zur freien Entnahme im Getreideraum zur Verfügung.

Letzte Woche haben wir die neue Hirse gedroschen und getrocknet. Mit ca. 700 kg war der Ertrag dieses Jahr nicht so üppig wie im letzten Jahr, so dass wir evtl. wieder von der freien Entnahme auf eine Mengenverteilung umstellen.



Getreide gesät - Knoblauch und Zwiebel gesteckt

Noch rechtzeitig vor dem Regen haben wir das Wintergetreide säen können. Roggen, Rotkornweizen, Weizen, Dinkel und Einkorn liegen jetzt im Boden. Außerdem konnten wir noch - Zack zack, vor dem Regen - Knoblauch und die Wintersteckzwiebeln in die Erde bringen.

Die Solawi-Nudeln kommen

Danke für die rege Teilnahme an der Nudelumfrage!

Wir freuen uns darüber, dass wir die Mindestmenge erreicht haben und können uns jetzt um die weiteren Schritte kümmern. Wie schon geschrieben wird es die Nudeln erst im Februar/März 2026 geben.



Dritte Ladung Äpfel gesammelt

Am Wochenende haben wir die dritte Ladung Äpfel gesammelt (5 Tonnen) und am Dienstag zum Wintringerhof gefahren.

Auf dem Rückweg konnten wir dann den frisch gepressten Saft der 2. Partie (etwa 3.000 Liter) mitbringen.

Wenn man von 150 g Gewicht pro Apfel ausgeht braucht es über 30.000 Äpfel um einen Hänger mit 5 Tonnen zu füllen!



Ein großer Dank an alle Helferinnen und Helfer die sich am Freitag, Samstag und Montag bei der Apfelernte beteiligt haben!

Rezept: Herzhafter Einkorn-Gemüse-Eintopf

(aus der *Schrot & Korn*)
von Mitmacherin Annika

HERZHAFTER EINKORN-GEMÜSE-EINTOPF

Für 4 Portionen

125 g Einkorn (oder Weizen oder Dinkel)	1 EL Butter
1 Zwiebel	ca. 1 ¼ l Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe	3 Stängel Thymian
1 dünne Stange Lauch	Salz, schwarzer Pfeffer
2 Stangen Staudensellerie	aus der Mühle
250 g Karotten	frisch geriebene Muskatnuss
1 kleiner Kohlrabi	150 g Käse (z. B. Gruyère)
	200 g Crème fraîche

1. Am Vortag Einkorn in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Übriges Gemüse putzen, schälen oder gut abbürsten. Lauch und Staudensellerie in dünne Scheiben, Karotten und Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Gemüse und Einkorn dazugeben, Gemüsebrühe und Thymian zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, aufkochen. Bei kleiner Hitze 15-20 Minuten köcheln lassen, bis Getreide und Gemüse gar sind.
3. Inzwischen Käse fein reiben. Den Käse und Crème fraîche dazugeben und einmal aufkochen. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.



Färsen und Kälber im neuen Stall

Draußen ist es jetzt sehr nass ist und wir können die Kühe nicht länger auf die Weiden lassen, da diese sonst geschädigt werden.

Daher haben wir nun auch die Färsen und die Kälber in den Stall bei den Bullen getrieben.

Zwei der jüngsten Kälber (unsere Nachzügler) bleiben noch bei ihren Müttern im Stall, bis sie etwa 8/9 Monate alt sind.

Für die Langlebigkeit der Mutterkühe ist es wichtig die Kälber mit etwa 8/9 Monaten von den Mutterkühen zu trennen, damit diese sich erholen können bevor die neuen Kälber im Februar 2026 geboren werden.

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.

Hirse (freie Entnahme)

Restmenge Dinkelmehl (ca. 1kg)

Endivie/Chinakohl

Fenchel

Wirsing

Sellerie

Wurzelpetersilie

Blumenkohl (nach Nummern)

Paprika

Tomaten

Radies

Spaghetti-Kürbis

Äpfel

Kartoffeln

Soft

Selbsternte:

Äpfel

Birnen

Bohnen zum Auspuhlen



Unser Ochse **Ronny** ist
- wie man sieht - sehr verschmust.

*Wir wünschen euch gemütliche Herbsttage mit
Kerzenlicht, Kakao und Kuscheldecke*

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