



Wochenübersicht und Termine

05.11.2025

solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof

Wir ernten Lagergemüse – packt mit an!

Freitag, 07.11. 2025
von 11 Uhr bis 14 Uhr und
15.30 Uhr bis ca. 17 Uhr



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.

wichtige Infos:

fehlender Chinakohl

leider haben am Samstagnachmittag nicht mehr alle MitMachenden Chinakohl bekommen.

Das tut uns leid.

Die Fehlerquelle haben wir leider nicht finden können.

Da der Chinakohl abgeerntet ist, werden wir **keinen Chinakohl, sondern Radicchio** als Ersatz für die Anteile, die ihre Nummern auf der Tafel notiert haben, bereitstellen.



2-wöchentliche Verteilung

wie jedes Jahr stellen wir im Dezember wieder auf die 14-tägige Verteilung um.

Die Verteiltermine ab **Dezember** sind wie folgt:

Verteilung 05./06. 12. 2025

keine Verteilung 12./13. 12. 2025

Verteilung 19./20. 12. 2025

keine Verteilung 26./27. 12. 2025

Verteilung 04./05. 01.2026

u.s.w.

Ernte, Einsatz & Einblicke – Neues vom Hofleben

Leindotteröl

Die Leindotterernte war dieses Jahr erfolgreich. Wir konnten ca. 2 Tonnen Leindotter ernten. Das ergibt ca. 600 Liter Leindotteröl. Wir haben im November einen Presstermin bei der Bliesgau Ölmühle, sodass die erste Ölverteilung noch in diesem Jahr stattfinden sollte.

Süßkartoffeln

Letzte Woche haben wir die komplette Ernte der diesjährigen Süßkartoffeln verteilt. Die Knollen sind dieses Jahr schön gewachsen, hätten teilweise jedoch noch größer sein können.

Da Ernte und Lagerung (die Knollen müssen auf 30 Grad erwärmt werden um länger lagerfähig zu sein) der Kartoffeln recht aufwendig sind werden wir den Anbau nicht wesentlich ausweiten.

Ingwer

Der Versuchsanbau von Ingwer hat dieses Jahr leider nicht funktioniert. Einerseits war das Vorkeimen der Knollen nicht zufriedenstellend und andererseits sind die wenigen Pflanzen die es aus dem Boden geschafft haben im Beikraut versunken. Wir wollen im nächsten Jahr nochmal einen Versuch starten.

Kichererbsen und Trockenbohnen

Aller guten Dinge sind drei - im dritten Jahr in Folge war der Kichererbsen und Trockenbohnenanbau auf dem Wahlbacherhof nicht erfolgreich.

Das hat einerseits klimatische Gründe (beide Kulturen mögen eher trockene Jahre) ist andererseits auch anbautechnisch bedingt - wir besitzen nicht die dafür nötige Technik zur Beikrautregulierung. Daher werden wir die beiden Kulturen in Zukunft nicht mehr anbauen.

Der Versuchsanbau ist aus dem Wunsch entstanden euch zusätzlich zu den Linsen mit weiteren pflanzlichen Eiweißlieferanten zu versorgen.



Zum Wohlfühlen

Im Kuhstall haben wir für die Mutterkühe eine neue Bürste angebracht, die sofort freudig angenommen wurde.

Ernte Lagergemüse - Alles muss rein!

Zur Zeit sind wir stetig mit der Ernte des Lagergemüses beschäftigt. Kohlrabi, Rot- und Weiskohl, Sellerie, blauer- und schwarzer Rettich, Herbst- und Steckrüben sind schon geerntet, abgepackt und in der Kühlung eingelagert.



letzte Fuhre Apfelsaft

Diese Woche haben wir die letzte Fuhre Apfelsaft auf den Wintringer Hof in Kleinblittersdorf gefahren.



Einen großen Dank an alle Helfer- und Helferinnen die am vergangenen Wochenende bei der Apfelernte geholfen haben!

Training vor dem Schlachten

In der kommenden Woche werden wir einen Bullen für die Solawi schlachten.

Dafür üben wir jetzt schon mit dem Tier in den Fangstand zu gehen, damit der Bulle am Tag der Schlachtung entspannt und angstfrei ist.

Der Verteiltermin für alle MitMachenden mit einem Fleisch- und Extra-Fleischanteil ist **Freitag/Samstag der 21./22. November 2025.**



Hofweide beschnitten

von Christoph Schröder

Der starke Rückschnitt der Weide in der Mitte des Wahlbacherhofes war nötig geworden, da beim Abbau der Schwarzlichtlampen nach dem Hoffestival erhebliche Schäden festgestellt wurden. Holzzersetzende Pilze und ein Riss an der Basis des einen Hauptstämmings (Richtung Trampolin) hätten über kurz oder lang zu einem Auseinanderbrechen der Krone geführt. Das unkontrollierte Brechen der Krone ist an diesem vielbegangenen Ort zu gefährlich für die Menschen und könnte den Baum stärker schädigen als der Rückschnitt. Auch wenn der Baum nun viel kleiner ist, wird er im Sommer 2026 wieder voller neuer Triebe sein, ist jetzt verkehrssicher und bietet weiterhin Tieren einen Lebensraum

(Höhlungen und Mulm für Vögel, Bilche und Insekten). Die Maßnahme konnte erst jetzt beendet werden, da eine Taube im Sommer noch ein Ei auszubrüten hatte.



Rezept

schräg-grüner Tomaten-Schokokuchen

von Mitarbeiterin Sandra

250g grüne Tomaten

250g Zucker

60g Leinsamenschrot

150g Dinkelvollkornmehl

2 EL Essig

3 EL Kakao

90g Öl

150g Dinkelmehl 1050

2 TL Backpulver

Optional: 100g Zitronat, fein gehackt, etwas Zimt

Zubereitung:

Tomaten in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker über Nacht Flüssigkeit ziehen lassen. Am nächsten Tag Schrot und Vollkornmehl zugeben und einige Zeit einweichen lassen - dann die übrigen Zutaten, zuletzt Mehl und Backpulver einrühren und in einer gut gefetteten Napfkuchenform bei 180°C ca. 3/4 h backen.

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.

Restmenge Dinkelmehl, nach Bedarf solange der Vorrat reicht

Endivie/Frisee

Fenchel

Blumenkohl (**nach Nummern!**)

Lauch

Karotten

Mangold

Palmkohl

Rettich/Radies

Kürbis Butternut

Kartoffeln

Saft



*Wir wünschen euch eine herbstlich schöne Woche mit
Waldspaziergängen, Walnüssen und warmem
Apfelstrudel*

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