



Wochenübersicht und Termine

12.11.2025

solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof

Kommt zur Karottenernte!

Freitag, 14.11. 2025

von 11 Uhr bis ca. 17 Uhr
und

Samstag, 15.11.2025

von 11 Uhr bis 15 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.

Helft bei der Karottenernte zu eurer Lieblingszeit – auch am Sonntag!

Über die oben genannten Termine hinaus, könnt ihr JEDERZEIT kommen und selbstständig Karotten ausmachen:

Hier steht wie es geht :

(Diese Anweisung findet ihr ebenso auf dem Acker bei den Karotten – diese befinden sich oberhalb der Gewächshäuser – hinten.)

- 1. Zuerst mit der Grabgabel seitlich unter die Karotten stechen und anheben.
Die Karotten aus der Erde ziehen und grob säubern.**



- 2. Die Karotten mit Grün auf die bereitliegende Plastikfolie legen.**



- 3. Im nächsten Schritt das Grün abreißen, die Karotten grob von Erde befreien und die bereitliegenden Kisten legen.**



- 4. faule oder stark angefressene Karotten einfach liegen lassen (solidarisch für die Mäuse ;-)
Als Orientierung: alles was du selbst noch essen würdest, darf geerntet werden.**



Bei Fragen gerne anrufen: Marc 0175 3432983 oder Marlene 0175 3481805



Es gibt wieder flüssiges Gold vom Wahlbacherhof!

Wie jedes Jahr bietet unser Mitarbeiter Otto den Frühlings- und Sommerhonig seiner Bienen für alle Mitmachenden der Solawi an. Zur kommenden Verteilung findet ihr den Honig vorm Stollen und auch in der Verteilstelle in Rohrbach.

Den Unkostenbeitrag von 6 €/Glas legt ihr bitte in die vorhandenen Kassen.

Wichtig: Um seine Kosten zu decken und damit der Honig zukünftig nicht teurer wird, benötigt Otto unbedingt die leeren Gläser zurück!



Ernte, Einsatz & Einblicke – Neues vom Hofleben

Gewächshaus geräumt und Feldsalat gepflanzt

Nach dem Paprika, Tomaten und die Mulchauflage aus den Gewächshäusern geräumt wurden, haben wir am letzten Freitag bis in die Dunkelheit den dritten Satz Feldsalat gepflanzt.

Ernte Lagergemüse

Das Kühlhaus und der Lagerkeller wurden in den letzten Wochen Stück für Stück gefüllt. Bis auf Pastinaken und Karotten sind alle Kulturen schon sicher in ihrem Winterquartier angekommen und warten auf die Verteilung.

Wir freuen uns bei den meisten Kulturen über eine gute Ernte.

Endspurt

Jetzt beginnt der Karottenerntemarathon... Mit eurer Hilfe schaffen wir es dieses Jahr vielleicht vor dem ersten Schnee fertig zu sein und haben dann Zeit für Agroforst- und Heckenpflanzung, Waldarbeiten und etwas Winterruhe.

(Termine und Anleitung siehe oben)

Bullen geschlachtet

Am Montag haben wir den Bullen für die Solawi schlachten lassen.

Die Schlachtung geschieht hier auf dem Hof.

Der Bulle wird in den Fangstand geführt (das haben wir 2 Wochen lang mit dem Tier geübt, so dass der Bulle am Tag der Schlachtung völlig entspannt ist).

Im Fangstand wird er beim Fressen von unserem Schlachter betäubt.

Der Amtstierarzt ist bei jeder Schlachtung dabei und kontrolliert den gesamten Schlachtvorgang.

Nachdem das Tier betäubt ist, wird es mit dem Frontlader hochgezogen und blutet nach zwei Halsschnitten aus.

Nach einigen Minuten kommt der tote Bulle in einen speziellen Transporter, mit dem wir zum Schlachtraum nach Riechweiler fahren. Dort helfen wir bei der groben Zerlegung (Kopfschlachtung genannt).

Die Rinderhälften bleiben eine Woche im Kühlhaus hängen (das steigert die Qualität des Fleisches) bis es weiter zerlegt und die Stücke vakuumiert werden.

Die anderen Bullen und Färsen im Stall zeigen sich von dem gesamten Schlachtvorgang völlig unbeeindruckt. Da das zu schlachtende Tier keine Stresshormone ausschüttet und keine Angstsignale sendet, gibt es für die anderen Tiere im Stall keinen Grund beunruhigt zu sein.

Wir haben den gesamten Schlachtvorgang fotografisch festgehalten und in einer PDF dokumentiert.

Bei Interesse meldet euch bitte bei Marlene:

kontakt@wahlbacherhof.org

Wir senden euch das Bildmaterial gerne zu.



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.

Feldsalat
Endivie/Friseé
Spitzkohl/Wirsing
Pastinaken
Karotten
Navette (Mairübe)
Kürbis Hokkaido
Kartoffeln
Saft

Getreide
Linsen
Hirse



*Wir wünschen euch eine helle Woche mit
Martinsbrezeln und vielen Lichtern*

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