



Rundbrief

01.10.2016

Solidarische Landwirtschaft

Wahlbacherhof

Familie Herzog-Grawitschky

Tel.: 06336/8390035

oder 0175/3481805

hofkomitee@wahlbacherhof.org

www.wahlbacherhof.org

Liebe Mitmacher/innen der solidarischen Landwirtschaft Wahlbacherhof

Endlich gibt es mal wieder einen großen Rundbrief mit Bildern und Infos für euch.

Warum gibt es den Rundbrief nicht mehr öfter?

Die Arbeit am Rundbrief konnte ich sonst immer in den Abend- und Morgenstunden erledigen. Durch die kürzeren Nächte wegen unserem Nachwuchs und der Schulanfängerin ist das nun nicht mehr möglich. Trotzdem sollt ihr regelmäßig Infos und Eindrücke vom Hof erhalten. An dieser Stelle danke ich Irm Wolf für ihre Infotafel in der Verteilstelle in Hassel und Viola für die kleine Zusammenfassung der Hofführung! Um euch trotzdem weiterhin auf dem Laufenden zu halten und mit euch im Austausch zu stehen, bieten wir die jahreszeitlichen Hofrundgänge an (Termine siehe auch Homepage) und hoffen darauf, dass ihr uns bei Fragen oder Unklarheiten ansprecht oder uns eine Mail schreibt.

Bogenbau

Ich biete am **15.10. 2016** einen Bogenbau für Groß und Klein an. Nach einer Einführung in den Bogenbau, Verwendung verschiedener Holzarten, Bearbeitungstechniken, Umgang mit dem Holzbogen, werden wir einen einfachen *Stick-Bow* bauen. Wenn der Bogen gelungen ist kann sich jeder noch einen Pfeil dazu herstellen. Danach kann jeder seinen Bogen testen.

Bitte beachten: Der Bogen ist eine Waffe. Bitte Kinder nicht unbeaufsichtigt damit spielen lassen.

Wer den Bogenbau mitgemacht hat kann sich danach jederzeit einen einfachen *Stick-Bow* selber bauen.

Kinder unter 8 Jahren bitte in Begleitung Erwachsener. Messer zum Schnitzen mitbringen.

Beginn **14:00 Uhr**

Dauer ca. 3 Stunden

Danach wer Lust hat: Lagerfeuer mit Stockbrot oder was immer man grillen will.

Kosten 10 € pro Bogen mit Pfeil

Ich werde alle Materialien mitbringen. Bitte vorher anmelden.

thomasstalter@web.de oder 06894/382703

Liebe Grüße

Thomas

Drachensteigen für Jung und Alt

Auch dieses Jahr wird es wieder das "lustige Drachenfliegen mit Heike und Mike" geben.

Der erste Termin ist Samstag der **22. Oktober 2016**.



Bei gutem Wetter

starten wir die Drachen um **14:00 Uhr**.

Alle sollen an Drachen mitbringen, was sie haben.

Gedacht ist es für Kinder und Erwachsene.

Heike und Mike

Ausgesetzte Katzen



Gehäuft werden in letzter Zeit auf dem Wahlbacherhof Katzen ausgesetzt. Zuletzt ein viel zu kleines weiß-braun geflecktes Kätzchen, welches dann von einem Auto überfahren wurde. Bitte helft uns das zu verhindern und sprecht die Menschen an (falls ihr Zeuge werdet), die Katzen auf dem Hof aussetzen. Es gibt bereits fünf Katzen auf dem Hof. Mehr können und wollen wir nicht aufnehmen. Katzen die nicht auf dem Hof geboren werden sind nicht an die Autos und Traktoren gewöhnt und können überfahren werden. Zudem schleppen sie unter Umständen Krankheiten ein, mit denen sich die anderen Katzen anstecken können. Um den Katzenandrang auf dem Hof unter Kontrolle zu halten, haben wir fast alle Katzen sterilisieren lassen. Alle auf dem Hof geborenen Kater sind kastriert.

Leindotter-Öl

Wie bereits angekündigt können wir dieses Jahr Leindotter-Öl verteilen. Gepresst wird das Öl auf dem Berghof in Einöd. Am **8./9. Oktober** könnt ihr es euch im Stollen und in der Verteilstelle in Hassel abfüllen. **Achtung!** Leindotteröl muss kühl und lichtgeschützt gelagert werden und schnell verbraucht werden. Leindotteröl hat einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren und wertvoller α -Linolensäure. Es soll unter anderem die Immunabwehr stärken, eingerieben fördert es die Wundheilung und lindert arthritische Beschwerden. (Quelle: wikipedia.org)

Um die gesunden Bestandteile im Leindotteröl zu enthalten sollte das Öl nicht erhitzt werden! Es schmeckt zu Salaten, Dips, Brotaufstrichen, Pesto und kalten Saucen. „Auch kann das Öl kurz vor dem Servieren über das warme Gericht geträufelt werden – und dem Essen eine besonders leckere sowie gesunde Note verleihen. Leindotteröl schmeckt leicht scharf, erinnert an Erbsen und riecht nach Wiese. Leindotteröl ist darüber hinaus nicht nur für den Verzehr geeignet, sondern auch zur äußeren Anwendung in Tagescremes oder angereichert mit ätherischen Ölen.“ (www.leindotteroel.net)

Fleisch

Am 21./22. Oktober gibt es wieder Fleisch und Wurst vom Rind!

Grüne Stellen an Kartoffeln

In diesem Jahr haben viele Kartoffeln grüne Stellen. Dieses „Solanin“ bildet sich unter Sonneneinstrahlung (Risse im Boden, durch Erde nicht bedeckte Kartoffeln...). Solanin könne zu Vergiftungserscheinungen führen, wenn es in sehr hohem Masse verzehrt werde, so *die deutsche Gesellschaft für Ernährung e.v.* Kinder reagierten empfindlicher als Erwachsene. Solanin werde auch beim Kochen oder braten nicht zerstört. Laut *Wikipedia* geht das Solanin beim Kochen ins Kartoffelwasser über (Wasser wegschütten).

Bitte schneidet die grünen Stellen bei den Kartoffeln raus! Zur Vermeidung von Solanin Bildung bitte die Kartoffeln dunkel lagern!

(weitere Infos unter: www.dge.de und wikipedia.org)

Kartoffelernte

Vielen Dank an alle fleißigen helfenden Hände die uns auf dem Kartoffelacker unterstützt haben!

Insgesamt haben wir dieses Jahr über 10 Sorten angebaut.

Unsere „Hauptsorten“ sind:

Quarta (vorwiegend festkochend)

Allians (festkochend)

Augusta (mehlig kochend)

Laura (rotschalig, vorwiegend festkochend)

Alle Sorten könnt ihr in den kommenden Monaten probieren!



Kräuterbeet



Vielen Dank an unsere
Kräuterbeet-Crew für die
Pflege und Erhaltung des
wunderbaren Kräuterbeets!

Danke an Annemarie,
Annelie, Rolf, Helmut,
Carmen, Mohammed, Luisi
und alle die sonst noch
mitgewirkt haben.



Neuigkeiten vom Hof

Der Herbst greift nach den Bäumen und schenkt uns endlich den ersehnten Regen. Der heiße Sommer verlässt nun langsam den Hof. Als Erinnerung bleiben uns noch die letzten leuchtenden Sommerblumen, das duftende Heu in der Scheune und das goldene Stroh. Der rissige, trockene Acker und die braunen Wiesen zeugen von dem trockenen Sommer.

„Unser“ Schäfer ist mit seinen Schafen früher als sonst wieder weggezogen, da die Wiesen zu wenig saftiges Futter für seine Tiere bietet.

Dank unserem Bewässerungssystem konnten wir uns jedoch trotz Regenmangel über das üppige Sommergemüse freuen.



Was der Sommer uns verwehrt hat, hat uns das Frühjahr überreichlich beschert. Den Regen. Zu Beginn dieses Jahres hatten wir daher einige Schwierigkeiten im Boden und im Gemüse. Die Auswirkungen des nassen Frühjahrs und des trockenen Sommers werden wir bis in den Winter hinein spüren: wenige und kleine Kartoffeln, sehr kleine Zwiebeln, kleine Kohlköpfe



und Kürbisse. Auch die Getreideernte war dieses Jahr eher schlecht. Nackthafer werden wir daher in diesem Jahr nur an euch verteilen und an den Hofladen verkaufen (Üblicherweise auch an den regionalen Großhandel).



In diesem Jahr hat sich auch der Kohlweißling überreichlich am Weiß-, Rotkohl und Wirsing bedient. Was sich zum Sommer in einem elfenhaften, weißen Schmetterlingstanz über den Kohlpflanzen zeigt, führt zu hunderten gefräßigen Raupen, die die Kohlblätter zerfressen (und die von unserer Mitarbeiterin per Handauflesen im Zaum gehalten wurden).

Trotz der schwierigen Witterungsverhältnisse in diesem Jahr gibt es aufgrund der Vielfalt im Gemüse einige Kulturen die gut gewachsen sind. Wir können uns auf leckere Pastinaken, große Karotten, viele Schmelzkohlrabi, Steckrüben, schwarzen Rettich und Wurzelpetersilie freuen. Klein aber fein sind der Weiß- und Rotkohl, Sellerie und Rote Beete. In den Herbst- und Wintermonaten wird es zudem Lauch, Zuckerhut, Endivie, Radicchio, Frisée, Spinat, Rosenkohl, Grünkohl und Kürbisse geben.



Wir hatten eine wunderbare Heuernte und wenig Schnecken im Gemüse.

Durch das viele Wasser im Frühjahr ist zudem unser Weiher, trotz Trockenheit voll geblieben.

Anfang Oktober kommen die ersten Jungpflanzen für die Gewächshäuser. Feldsalat, Postelein, Asiasalat und zum Ausprobieren: Hirschhornwegerich (als Salat verwendbar).

Uns steht noch die Apfelernte bevor, die in diesem Jahr jedoch nicht viel einbringen wird, da wenig Äpfel an den Bäumen hängen. Aufgrund der vielen Helfer aus den Reihen der Mitmacher und der reich behangenen Apfelbäume im letzten Jahr haben wir aber noch Reserve und können so das ganze Jahr den Apfelsaft verteilen.



Bald beginnen die Bodenbearbeitung und die Aussaat für das Wintergetreide, Dinkel, Roggen und Weizen. Zudem steht die Ernte des Lagergemüses an (siehe oben). Dazu wird es wieder Mitmachtag geben.

Als besonderes Sommererlebnis auf dem Hof hatten wir ein Sonnenwendfeuer mit Gesang, leckerem Essen und Stockbrot in wunderbarer Gesellschaft. Es gab Kino



im Stroh mit den Filmen „Wir Kinder von Büllerbü“ und „Die mit dem Bauch tanzen“.
Thomas hat Messer aus Stein und Holz mit Kindern gebaut und Uta mit der eigenen
Schafwolle gefilzt.

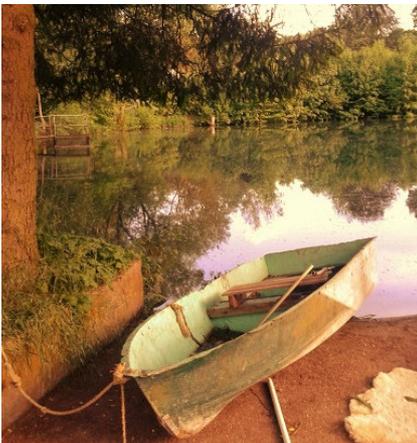
Ganz neu ist das Jugendtreffen auf dem Wahlbacherhof. Wir freuen uns wenn ihr hier einen
Ort findet, wo ihr euch treffen könnt! **Weitere Infos siehe Anhang!**

Stilles Reifen

Alles fügt sich und erfüllt sich,
musst nur warten können
und dem Werden deines Glückes
Jahr und Felder reichlich gönnen.

Bis du eines Tages jenen
reifen Duft der Körner spürst
und dich aufmachst und die Ernte
in die tiefen Speicher führst.

Christian Morgenstern
(1871 – 1914)



Euer Marc und eure Marlene

(Wer zukünftig keinen Rundbrief mehr erhalten möchte kann ihn jederzeit per email kündigen.)

