



Wochenübersicht und Termine

28.11.2023

solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof

TERMIN

Kasper im Kuhstall

Auch in diesem Jahr möchte ich euch mit einem Puppentheater auf die
Advents- und
Weihnachtszeit einstimmen.

Ich spiele für euch im Kuhstall auf dem Wahlbacherhof

am 08.12.2023 um 17:00 Uhr
das Stück "**Kasper unterwegs mit den Hirten**".

Inhalt: Ein kleiner Hirte hört von der Geburt Jesu und macht sich auf den Weg zur Krippe.
Dauer ca. 45 Minuten für Groß und Klein ab 3 Jahren.

Damit ich weiß ob Interesse besteht, meldet euch bitte **bis zum 03. Dezember** bei
mir per Email an: info@wunderkoffer.info



Die Veranstaltung ist kostenlos, wer
mein Theater unterstützen möchte darf
hinterher gerne
etwas in den Hut legen.
Seid herzlich begrüßt
Viola

Extreme Erntebedingungen

An dieser Stelle möchten wir unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen ganz großen Dank aussprechen!

Die Ernte des Lagergemüses ist in dieser Jahreszeit extrem anstrengend und belastend. Bei Schneeregen, Wind, Kälte und sehr matschigem Boden wird das Lagergemüse über Stunden aus dem Boden gegraben, gegabelt oder geschnitten. Das Wurzelgemüse muss anschließend grob von nasser Erde befreit werden. Die Finger sind dadurch zwischenzeitlich taub vor Kälte. Die Schuhe und Hosen sind zum Teil zentimeterdick mit Matsch bedeckt. Gearbeitet wird manchmal bis in die Dunkelheit hinein.

Wir können nicht genug hervorheben wie dankbar wir für eure Arbeit sind und wie sehr wir euren täglichen Einsatz schätzen!

Auch das Gemüse, welches wir alle, dank eurem Einsatz wöchentlich essen dürfen, erhält dadurch einen noch größeren Wert!

Vielen Dank für euer Engagement und euren täglichen Einsatz!!



Fleisch in der Verteilung

zur kommenden Verteilung gibt es Fleisch von unserem Bullen. Bitte denkt an Kühltaschen!

mehlige Kartoffeln

bitte erinnert euch: mehlige Kartoffeln gibt es für euch im Kartoffelkeller!
Eine Erklärung und die Wegbeschreibung dazu findet ihr im Stollen über den Kartoffeln ☺



Neuigkeiten vom Hof



Fleisch zerlegt

Diese Woche haben wir gemeinsam mit unserem Metzger Ernst und Mitmacher Tobias das Fleisch des Bullen zerlegt und vakuumiert.

Vielen Dank Ernst und Tobias für eure Arbeit!

Straßen gereinigt

Mit einem ausgeliehenen Bürstenschleifer haben wir die Straßen zum Hof gesäubert.



Zuckerhut abgeerntet

Da in den nächsten Tagen und Wochen mit Frost zu rechnen ist, haben wir den Zuckerhut samt Wurzel abgeerntet und in das neue Kühlhaus gepackt. Dort kann er mehrere Wochen lagern und wird nach und nach an euch verteilt.

Zuckerhut übersteht zwar auch stärkeren Frost, allerdings sind die Köpfe wahrscheinlich durch den warmen, trockenen September etwas angeschlagen und leiden durch die Frosteinwirkung, sodass wir recht viel abputzen müssen. Wir hoffen dass durch das Einlagern mehr für euch übrig bleibt.

Kürbisse

Da unser Kürbislager nicht frostsicher ist, werden wir in den nächsten Wochen die restlichen Kürbisse verteilen. Falls ihr sie nicht gleich verwerten wollt, könnt ihr die herbstlichen Früchte idealerweise bei 15 Grad noch mehrere Monate lagern. Bitte jedoch regelmäßig auf weiche Stellen kontrollieren.

Da die Aussaatbedingungen für die Kürbisse dieses Jahr nicht ideal waren (ja es gab dieses Jahr auch trockene Phasen ;-), sind leider nur wenige Pflanzen vom leckeren Sweet Dumpling gekeimt, daher gibt es dieses Jahr keine Verteilung der süßen Kerlchen.



kleine Karotten

Endlich haben wir auch die letzten Karotten aus der matschigen Erde gebuddelt.

Auch für die Karotten waren die Keimbedingungen schwierig. Da manche Samen gar nicht gekeimt sind, haben wir recht spät nachgesät. Da diese Möhren entsprechend weniger Zeit zum Wachsen hatten, sind sie kleiner geblieben. Ihr findet daher diesea Jahr mehr kleine Karotten in den Kisten.

Steckzwiebeln

Beim Verarbeiten der Zwiebeln ist uns aufgefallen, dass dieses Jahr viele Zwiebeln, von außen nicht sichtbar, braune Ringe haben. Man kann diese je nach Befallsstärke und Größe noch abschneiden und den restlichen Teil verwenden.

Bei den letzten Verteilungen habt ihr gesteckte Zwiebeln bekommen, welche generell anfälliger sind. Wir hoffen das der Befall bei den gepflanzten Zwiebeln die noch im Lager liegen geringer ist.



Alles fließt

Nach den ergiebigen Regenmengen der letzte Wochen, fließen nun schon alle Quellen auf dem Wahlbacherhof, die sonst erst am Ende des Winters fließen. Sogar der Weiher läuft am Überlauf bei der Brücke über, da der normale Abfluß nicht mehr ausreicht. Das haben wir in diesem Ausmaß noch nicht erlebt. Für die Natur und die Grundwasserreserven ist der viele

Niederschlag ein Segen. Für manche Bauern und Bäuerinnen stellt die anhaltende Nässe ein Problem dar, da sie noch nicht alle Winterkulturen gesät hatten und bei den nassen Bedingungen nicht aufs Feld fahren können. Wir hatten zum Glück rechtzeitig vorm Regen alle Flächen eingesät.



Rezept: Spaghettikürbis-Puffer (von Mitarbeiterin Sandra)

Zutaten:

1 Spaghettikürbis (ergibt ca. 800g gegarte „Spaghetti“)
500 g Kartoffeln vom Hof (z.B. Laura)
1 große Zwiebel
2 TL Salz
100g Haferflocken
100g Vollkornmehl

Zubereitung:

Den Kürbis halbieren und ca. 20 Minuten bei 180°C im Backofen oder in der Mikrowelle garen, bis er weich ist.

Noch besser: 800g gegarte Spaghettikürbisreste verwenden.

Kartoffeln mit Schale reiben, Zwiebel in Würfel schneiden und alle Zutaten gut vermischen.

Die Masse zu Bratlingen formen – falls die noch nicht zusammen halten, etwas mehr Mehl zugeben – und knusprig anbraten.

Guten Appetit

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.

Leinsamen --> Restmenge nach Bedarf

Zuckerhut

Postelein

Kohlrabi Superschmelz

Rote Bete

roter (Grün)kohl ;-)

Karotten

Knoblauch

Kartoffeln

Eier

Getreide

Saft

Wir wünschen unseren Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen einen warmen und gemütlichen Feierabend!
Marlene, Marc

Rundbriefe findet ihr auch auf unserer Homepage www.wahlbacherhof.org

Solidarische Landwirtschaft
Familie Herzog-Grawitschky
Wahlbacherhof 1
66497 Contwig

Tel.: 0633/8390035 oder
0175/3481805
Fax: 06336/1697
kontakt@wahlbacherhof.org
www.wahlbacherhof.org