



Wochenübersicht und Termine

03.07.2024

solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof



MitMach-Aktionen

Diesen Freitag:
16.00 – 18.00 Uhr
und
Samstag, 06. Juli
09 - 13 Uhr



Auf der Tafel vor dem Stollen seht, wo ihr uns findet.

Wie immer gilt: ihr könnt kommen und gehen wann ihr wollt. **Kommt, auch wenn es nur für 1 Stunde ist!**

Wir brauchen jede helfende Hand und freuen uns auf die Arbeit mit Euch!

Arbeitsgeräte sind vorhanden.
Falls Handschuhe benötigt werden, bitte selbst mitbringen.
(Ein paar Handschuhe sind aber vorhanden)

weitere MitMach-Termine zum Vormerken:

Samstag, 13. Juli 10 - 14 Uhr

Samstag, 27.07. 9 - 13 Uhr

Solawi- Hoffest

Samstag 31. August 2024

ab 14 Uhr



Wir freuen uns auf viele und nette Menschen, ein vielfältiges Kuchen- und Salatbuffet, Getränke, Grillen....



Wie jedes Jahr wird es viele interessante Programmpunkte geben

Wer möchte selbst noch etwas auf dem Hoffest anbieten?

(Töpfern, Eis, Musizieren, Basteln, Spiele, Kinderschminken...)

Bitte meldet euch beim Eventkomitee:

eventkomitee@wahlbacherhof.org



Otto geht in Rente

Unser Mitarbeiter Otto ist seit Anfang Juli in Rente. Otto ist seit etwa 40 Jahren mit Unterbrechung auf diesem Hof tätig und hat diesen zu manchen Zeiten alleine bewirtschaftet.

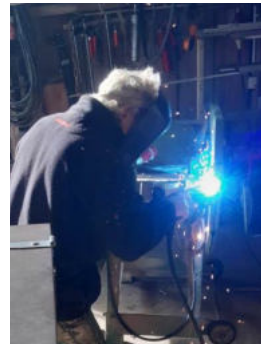
Er ist unser unermüdlicher, strapazierfähiger und verantwortungsvoller Mann für Alles.

Ob Vieh, Gemüse, Acker oder Werkstattarbeiten. Otto kann alles und macht fast alles. Nebenbei ist er ein sehr umgänglicher Mensch, von allen geliebt und bereichert stets unser Mitarbeiter*innenteam.

An dieser Stelle möchten wir Otto den allergrößten Dank für seine stetige und langjährige wertvolle Arbeit, sein Engagement und seine große Verantwortungsbereitschaft aussprechen.

Zu unserem großen Glück bleibt er uns noch auf Minijob-Basis erhalten.

Vielen Dank Otto!!



Hanna

Wir begrüßen unsere Praktikantin Hanna die uns zwei Wochen unterstützt und freiwillige Berufserfahrung sammeln möchte. **Schön dass du da bist!**



Heu gemacht

Wir haben die trockene Woche genutzt um Heu aus unseren Wiesen zu machen. Die Wiesen haben wir gemäht, die großen Stücke von unserem Lohnunternehmer 2 mal wenden und „schwaden“ lassen. Die kleinen Flächen haben wir selbst gewendet und auf „Schwad“ gelegt. Unser Lohnunternehmer hat alles gepresst. Jetzt lagern die etwa 75 Heuballen im Schuppen bei dem Trampolin.

Kuhherden getrennt

Alle Mutterkühe sind (hoffentlich) gedeckt und da die weiblichen Kälber der Rasse *Glan* sehr frühreif sind, haben wir in einer großen Aktion die Kuhherden getrennt. Dies müssen wir tun um zu verhindern, dass die 4 Monate alten Kälber gedeckt werden. Beim Umtreiben und neu Mischen geht es hoch her. Die Rangordnung muss neu ausgehandelt werden und alle müssen sich erst einmal beschnuppern.

Wer's genau wissen will: alle Mutterkühe mit weiblichen Kälbern plus die 3 jungen (ungedeckten) Rinder vom letzten Jahr und Ronja mit ihrem kastrierten männlichen Kalb kommen auf die große Weide (von oben kommend links).

Alle Mutterkühe mit ihren männlichen Kälbern und die 4 Jungbullen vom letzten Jahr kommen auf die Weide direkt bei den Hofgebäuden.



Unseren Deckbullen Kalle Keks haben wir gestern zum Schlachten abholen lassen. Leider war er so groß und schwer, dass wir ihn nicht selbst auf dem Hof hätten schlachten können, was uns natürlich lieber gewesen wäre. Das Fleisch können wir daher auch nicht verteilen. Er hat uns tolle Kälber hinterlassen.

Vielen Dank, Kalle Keks!

Gemüsearbeiten

Wir haben das trockene Wetter der letzten Woche genutzt, um einen Großteil der Kulturen mit dem Traktor zu hacken. Dabei wird Beikraut abgeschnitten und am Weiterwachsen gehindert, die Wasserverdunstung aus dem Boden unterbrochen. Zudem wird Sauerstoff in den Boden gebracht wodurch das Bodenleben aktiviert und Nährstoffe freigesetzt werden. Weiß- und Rotkohl sowie Wirsing haben wir per Hand gehackt und anschließend gehäufelt. Die Kürbisse die nun Großteils gekeimt sind wurden vereinzelt und vorhandene Löcher nachgepflanzt.

Mit Mulchmaterial von unserem Klee gras- und Wickroggenflächen haben wir begonnen den Rosenkohl zu mulchen.

Außerdem haben wir Salat, Fenchel, Staudensellerie, Lagerkohlrabi, Mais und Blumenkohl gepflanzt. Auch die Möhren konnten wir weiterjäten. Am Freitag wurden wir dabei von 5 MitMacher*innen unterstützt. **Vielen Dank dafür!**



Zaun freischneiden

Zur Zeit sensen wir regelmäßig die Zäune frei und schneiden Disteln ab, die nach der Beweidung auf den Flächen stehen bleiben.

Erinnerung Urlaubsvertretung!

Die Ferienzeit beginnt bald. Bitte denkt daran eure Vertretung einzuweisen. Am besten einmal direkt vor Ort oder zumindest mit Hilfe der Anleitung. Diese findet im Anhang und auch auf der Homepage unter

„Abholen von Solawi Lebensmitteln leicht gemacht“:
<https://www.wahlbacherhof.org/aktuelles/downloads>

Endlich Sonnenenergie

Nach längerer Wartezeit bekommen wir jetzt endlich unsere neue Photovoltaikanlage auf das Dach der Scheune. Die Firma Sonnenplant baut sie uns.



Mittel gegen Schnecken (von Mitarbeiterin Sandra)

Die homöopathisch gegen Schnecken behandelten Jungpflanzen wurden ins Freiland gepflanzt und erneut mit dem Mittel gespritzt.

Wundert Euch nicht über die seltsamen Fahnen an Stäben, wenn Ihr an den Äckern vorbeilauft - das ist die Markierung, welche Pflanzen behandelt wurden.

Bisher konnten wir keinen Unterschied feststellen - die Schnecken waren aber auch wenig aktiv und haben genauso die unbehandelten Pflanzen in Ruhe gelassen.

Bei trockenem Wetter behandeln wir mit dem als vorbeugend vorgeschlagenen Intervall von 2-3 Wochen. Diese Woche haben wir wegen Regen häufiger behandelt und hoffen, dass es bald ein Ergebnis zu sehen gibt.



Auch die Gewächshaus-Schnecken haben den Sommerurlaub genossen: das Absammeln hat sich bei Sonnenschein nicht rentiert - in den Häusern gibt es auch gerade nichts zu holen.

Koch- und Backrezepte

Habt Ihr gewusst, dass es hier auf unserer Homepage viele erprobte Rezepte unserer Solawis gibt:

<https://www.wahlbacherhof.org/rezepte/uebersicht-rezepte> (rechts im grünen Kasten findet Ihr noch mehr Rezepte im Hof-Kochbuch)

Schnelles Brokkoli-Platterbsen-Püree (von Mitarbeiterin Sandra)

Zutaten:

500 g Brokkoli
300 g Salzwasser
ca. 80 g Platterbsenmehl
kalt gepresstes Speiseöl

Zubereitung:

Brokkoli klein schneiden – Strunk schälen und mit verwenden. Im kräftig gesalzenen Wasser sehr weich kochen.

Platterbsenmehl zugeben und unter Rühren durcherhitzen. Dabei zerfällt der Brokkoli und alles mischt sich zu einem Püree. Konsistenz mit Wasser bzw. Platterbsenmehl einstellen.

Am Ende einen Schluck gutes Öl zugeben.

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.

Salat
Kohlrabi (wenig)
Gurken
Dill
Spitzkohl (nicht für alle)
Mangold
Frühlingszwiebeln
Zwiebeln
Saft
Getreide
Kräuter zur Selbsternte



Wir wünschen euch eine gute Woche!

Marlene, Marc, das Hofteam und das Hofkomitee

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

Solidarische Landwirtschaft
Familie Herzog-Grawitschky
Wahlbacherhof 1
66497 Contwig

Tel.: 0633/8390035 oder
Marlene : 0175 3481805
Marc: 0175 3432983
kontakt@wahlbacherhof.org
www.wahlbacherhof.org