



Wochenübersicht und Termine

10.07.2024

solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof



Erdbeeren bezahlen

Unsere Praktikantin Hanna hat die Erdbeerlisten ausgerechnet.

Sie liegen im Stollen und in Hassel aus. Bitte rechnet nochmal nach, da wir Rechenfehler können nicht ausschließen können!

Ihr könnt ab jetzt im Hofladen (bzw. wird das Geld in Hassel in eine Kasse gelegt) eure Erdbeeren bezahlen.

Bitte erledigt dies bis zum 31. Juli 2024
Danke! 😊

Sommerlicher Hofrundgang

(Mitmachaktion entfällt an diesem Tag!)

am Samstag den 13. Juli um 11 Uhr

Wir zeigen euch die Kühe und gehen mit euch durch das

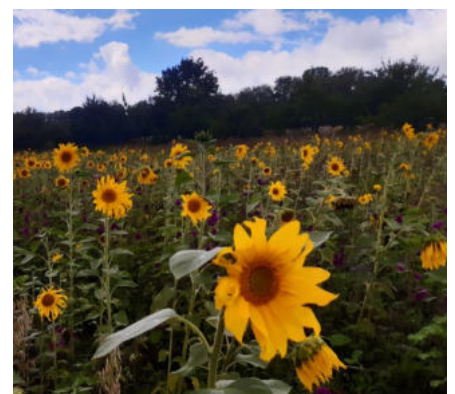
Gemüse auf dem

Acker und in den Gewächshäusern.

Gerne beantworten wir alle eure Fragen zur

Landwirtschaft.

Wir freuen uns auf euch!





MitMach-Aktion

**Diesen Freitag:
16.00 – 19.00 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!

weiterer MitMach-Termin zum Vormerken:
Samstag, 27.07.9 - 13 Uhr

Solawi Hoffest 2024

Helfer und Helferinnen gesucht!

Für unser Hoffest am 31. August werden Helfer und Helferinnen für Auf- und Abbau, sowie am Hoffest selbst gesucht.

Im Stollen am Hof und in der Verteilerstelle Geistkircher Hof hängen Listen in die Ihr Euch eintragen könnt.

Aufbau : Freitags, den 30. August ab 17 Uhr
Samstags, den 31. August ab 10 Uhr

Abbau: Sonntags, den 01. September ab 10.30 Uhr

Außerdem brauchen wir noch Menschen, die sich am Fest selbst um das Gelingen kümmern. Helfer*innen suchen wir vor Allem in folgenden Bereichen:

- Am Grill
- Beim Bogenschießen
- Kontrolle an den Buffets
- Kontrolle in den Toiletten
- Fotos machen

Wäre toll, wenn sich viele melden 😊

Auch bei der Deko könnten wir am Samstagmorgen noch Verstärkung brauchen.

Falls Ihr Euch anderweitig einbringen möchtet, schreibt eine Mail an eventkomitee@wahlbacherhof.org

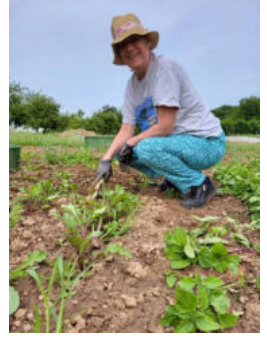
Engagierte und helfende Hände sind immer willkommen!

Euer Eventkomitee

Neuigkeiten vom Hof

Vergangene MitMach-Aktionen

Zur MitMachaktion am Freitag waren 5 MitMacher*innen da.
Vielen Dank für eure Hilfe!



Zur MitMach-Aktion am Samstag waren wir einige Stunden allein, darüber waren wir etwas traurig ;-)
Dann wurden wir von einer MitMacherin unterstützt.
Vielen Dank für deine Hilfe!



Mehltau an den Gurken

Es gibt Gemüsekulturen die wachsen ohne viel Pflege, sind robust und anspruchslos.... und es gibt Gurken. Trotz viel Aufwand und der vorbeugenden Behandlung mit Pflanzenstärkungsmitteln, haben unsere Gewächshausgurken die ersten Anzeichen eines Mehltaubefalls. Leider können wir gegen diese Art von Mehltau nicht viel tun und müssen zusehen wie der Bestand der gerade erst in den Ertrag kommt Stück für Stück zusammenbricht. Das nasse Wetter mit hoher Luftfeuchtigkeit, hat diesen Befall wohl stark begünstigt. Gurken sind was die Kulturführung und Krankheitsanfälligkeit betrifft im Vergleich zu anderen Kulturen extrem empfindlich. Da wir auch in den letzten Jahren, Schwierigkeiten mit dieser Kultur hatten, müssen wir uns nochmal intensiv überlegen was wir in den nächsten Jahren verbessern können.

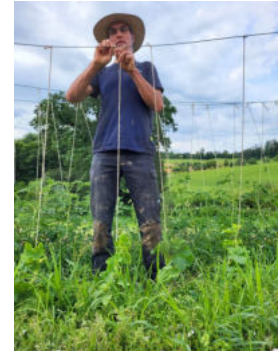
Neuer Hackrahmen

Schon seit einigen Wochen ist unser neuer Hackrahmen für den Geräteträger im Einsatz. Dadurch können wir die Kulturen zwischen den Pflanzreihen hacken. Danach muss dann nur noch ein kleiner Teil des Beetes in der Reihe von Hand gehackt werden. Zudem fällt diese Handhacke im Anschluss leichter, da der Boden schon gelockert ist. Durch andere Hackschare und genauere Verstellmöglichkeiten können wir wesentlich genauer als mit unserem alten Hackrahmen arbeiten.



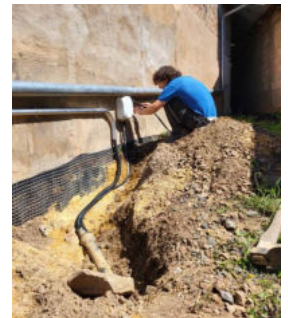
Arbeiten im Gemüse

Den Großteil der Möhren haben wir zu Ende gejätet. Auch die rote Bete haben wir schon fast fertig vereinzelt und gejätet. Zwischendurch haben wir Rosenkohl gemulcht, Salat gehackt, Tomaten und Gurken ausgeeizt, die Freilandtomaten an Schnüren befestigt und Kürbisse vereinzelt. Diese Woche wurde Salat, Brokkoli, Blumenkohl, Lauch und Grünkohl gepflanzt.



Photovoltaik

Die Arbeiten an der Photovoltaikanlage sind abgeschlossen. Jetzt fehlt nur noch der Wechselrichter, dann können wir unseren gesamten Bedarf an Strom dank eines Speicherakkus über die Sonne beziehen.



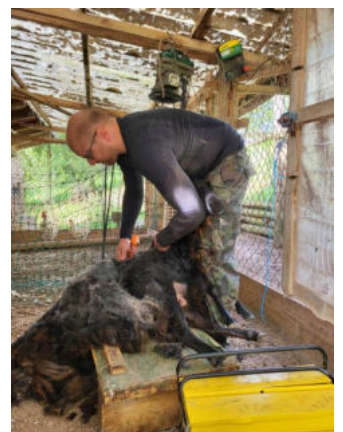
Praktikantin

Seit letzter Woche ist Schulpraktikantin Hanna bei uns.
Wir freuen uns, dass du da bist



Schafe geschoren

Letzte Woche haben wir unsere zwei auf dem Hof verbliebenen Schafe scheren lassen. Die anderen vier sind seit Mai bei einer bekannten und mähen die dortigen Obstbaumwiesen. Die Wolle steht vor dem Stollen und kann mitgenommen werden.



Erbsen und Erbsenschoten

Zur Zeit könnt ihr selbst Erbsen und Erbsenschoten ernten.

Die dünnen Erbsenschoten schmecken köstlich wenn man sie mit Butter oder Öl in der Pfanne brät und Salz darüber streut. Oder einfach roh naschen.



Aus den dicken Erbsenschoten können die kleinen Erbsen gepult werden. Wir lieben sie in Butter geschwenkt, mit etwas Zitronensaft gelöscht, gesalzen und anschließend mit Parmesan bestreut. Lecker!

Eine Wegbeschreibung zu den beiden Feldern mit den Erbsenpflanzen findet ihr am Stollen.

Rezept (von Mitarbeiterin Sandra)

Radieschen-Frühlingszwiebel-(oder Kohlrabi)-Bratlinge

Zutaten:

400 g Radieschen oder Ostergruß-Rettich
1 gehäufte TL Salz
8 Frühlingszwiebeln
ca. 170 g selbst gemahlene Dinkel-Vollkorn-Mehl
Kräuter nach Geschmack

Variante:

Anstatt Radieschen mit Frühlingszwiebeln: gleiche Menge Kohlrabi und 1 kleine Zwiebel verwenden

Zubereitung:

Radieschen (Kohlrabi) in feine Streifen schneiden, raspeln oder durch die Küchen-Maschine lassen. Salz zugeben und mindestens ½h (oder über Nacht) stehen lassen, damit die Feuchtigkeit austritt.

Frühlingszwiebeln (Knoblauch) hinein schneiden und so viel Mehl zugeben, bis Bratlinge formbar sind, die gut zusammenkleben (je nach Wassergehalt und Zerkleinerungsgrad kann etwas mehr nötig sein).

In der heißen Pfanne knusprig braun anbraten.

Dazu passt gut Brokkoli-Platterbsen-Püree oder „Hirsotto“ (kommt im nächsten Rundbrief).



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
Gurken
Spitzkohl (nicht für alle)
Kohlrabi/Rote Bete
Zwiebeln
Getreide
Saft
Selbsternte Kräuter und Erbsenschoten



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