



Wochenübersicht und Termine

17.07.2024

solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof

MitMach-Aktion

Diesen Freitag:

16.00 – 18.00 Uhr

(Knoblauchernte oder Kürbisackerpflege)



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, 27.07. 9 - 13 Uhr

Kartoffelkäfer-Alarm

Nachdem sie uns relativ lange verschont haben, schlagen sie jetzt zu. Die **Kartoffelkäfer fressen die Kartoffelpflanzen!**

Wir müssen jetzt handeln und brauchen in den kommenden Wochen eure Hilfe! Ihr könnt zu jeder Tages und Nachtzeit kommen und Kartoffelkäfer sammeln.

Wegbeschreibung: hinter der großen Scheune (neues Photovoltaikdach) den Weg durch den Wald bergauf folgen. Auf der Anhöhe liegt der Kartoffelacker schräg rechts vor euch. Der Weg ist ausgeschildert. Die meisten Käfer und Larven sind **ganz hinten!**

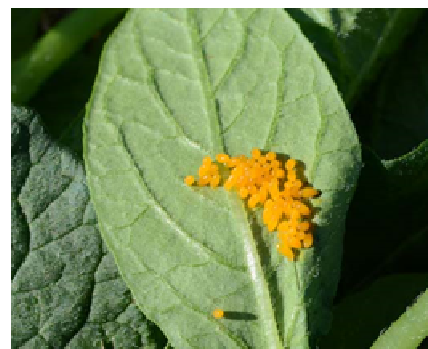
Bitte diese Woche ganz rechts anfangen. Ein Stuhl zeigt euch, bei welcher Reihe ihr sammeln könnt. Bitte den Stuhl entsprechend umstellen. Gläser stehen vor Ort. Gerne könnt ihr auch euer eigenes Glas mitbringen.



Kleine Unterweisung zum Sammeln der Kartoffelkäfer

- bitte immer ganze Reihen absammeln
- Kartoffelkäfer/-larven in die Gläser füllen oder zerdrücken
- Die Ei Gelege befinden sich unter den Blättern: bitte auch zerdrücken oder das ganze Blatt in ein Glas

So sehen Kartoffelkäfer, -larven und die Ei Gelege aus.



Bitte verwechselt die Larven der Kartoffelkäfer nicht mit den Larven der Marienkäfer!



Marienkäferlarve



Kartoffelkäferlarve

!Erinnerung Urlaubsvertretung!

Bitte denkt daran euch eine Urlaubsvertretung für euer Gemüse zu organisieren und diese vorher einzuweisen!

Auf der Homepage unter ‚Aktuelles‘ – ‚Downloads‘ („Abholen von Solawi-Lebensmitteln leicht gemacht“) findet ihr dazu ein hilfreiches Formular, das ihr eurer Vertretung aushändigen könnt: <https://www.wahlbacherhof.org/aktuelles/downloads>

Neuigkeiten vom Hof



MitMach-Aktion

Beim Knoblauchernten am letzten Freitag haben uns zwei Mitmacherinnen unterstützt.

Vielen Dank für euren Einsatz!

Hofrundgang

Am letzten Samstag haben einige Mitmachende der Verteilstelle Geistkircher Hof (Hassel) unseren Hof besucht. Nach einem Hofrundgang mit uns, haben sie den Vormittag mit einem Picknick beschlossen.

Bei den Erbsen zum Naschen gab es einen erfreulich großen Andrang.



Foto: Anne G.



Klaräpfel zur Selbsternte

Neben Erbsen und Erbsenschoten könnt ihr jetzt auch die ersten Klaräpfel ernten.

Eine Wegbeschreibung findet ihr am Stollen.

Ein *Erntestab* liegt bereit.

Gepflanzt

Wir haben Salat, Radicchio, Catalogna (Löwenzahn), Fenchel, Kohlrabi, Broccoli, Steckrüben und Grünkohl gepflanzt.

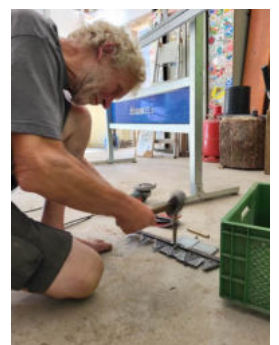


Bewässerung

Zur Zeit sind wir täglich damit beschäftigt Schläuche zu verlegen, Kulturschutznetze aus zu legen und die Kulturen zu bewässern. Hauptsächlich mit der Pumpe, aber auch mit dem Fass.

Reparatur

Um uns auf den zweiten Siloschnitt vorzubereiten haben wir unser Doppelmessermähwerk repariert und geschmiert.





Schönes Gemüse

Die Sonne und die warmen Temperaturen sind gut für das Gemüse.

In den Gewächshäusern wächst alles sehr gut (bis auf die Gurken – siehe letzter Rundbrief).

Wir können uns über die ersten Tomaten und Zucchini freuen (noch nicht für alle/zum Naschen).

Auch die Paprika und die Auberginen lassen nicht mehr lange auf sich warten.

Auch wenn die Schnecken in diesem Frühjahr ein großes Problem waren, können wir uns über saftigen Salat freuen und auch Fenchel, Kohlrabi und Frühlingszwiebeln wachsen gut.

Auch den Tomaten, Gurken und Pimentos im Freiland bekommt das jetzt trockenere und wärmere Wetter sehr gut.

Die Mitarbeiter und Betreuten vom *Bje* haben diese Freilandkulturen gemulcht.



Knoblauch

Neben Hacken und Ausgeizen (Tomaten) ernten wir gerade den Knoblauch zum Einlagern.

Rezept

Hirsotto (von Mitarbeiterin Sandra)

- 250g Hirse
- 1-2 Knoblauchzehen
- 250g Sojajoghurt
- 2 EL kalt gepresstes Speiseöl
- Kräuter der Saison oder getrocknete Kräuter
- Optional Gemüse je nach Saison und Geschmack:
Im Frühjahr: Radieschen und Frühlingszwiebel
Im Sommer bringt Paprika viel Geschmack und Frische
Im Winter: sauer eingelegtes Gemüse

Zubereitung siehe nächste Seite!

Zubereitung:

In einem Hirse-Kochbuch aus unserem Bücher-Tauschregal habe ich gelesen, Hirse soll mindestens 2h in Wasser eingeweicht werden, um den Oxalsäure-Gehalt zu verringern. Die eingeweichte Hirse knapp mit Salzwasser bedeckt mit dem klein geschnittenen Knoblauch sehr weich kochen. Das ggf. verwendete Gemüse und getrocknete Kräuter gleich mit kochen. (Falls anderes Gemüse verwendet wird, das längere Garzeit benötigt, den Kochvorgang mit dem Gemüse beginnen.) Herdplatte abstellen, Sojajoghurt zugeben und abschmecken. Falls gewünscht, die Konsistenz mit etwas Wasser weicher einstellen. Am Ende 2 EL gutes Speiseöl, ggf. frische Kräuter einrühren und servieren.

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.

Salat
Kohlrabi/Spitzkohl
Gurken
die ersten Tomaten (zum Naschen)
Mangold
die ersten Zucchini (nicht für alle)
Knoblauch/Zwiebeln
Saft
Getreide
Klaräpfel zur Selbsternte
Kräuter zur Selbsternte
Erbsen und Erbsenschoten zur Selbsternte



**Wir wünschen euch einen schönen Sommer
und den Kindern tolle Ferien!
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.: 06336/8390035 oder
Marlene : 0175 3481805
Marc: 0175 3432983
kontakt@wahlbacherhof.org
www.wahlbacherhof.org