



Wochenübersicht und Termine

31.07.2024

solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof

MitMach-Aktionen

Diesen Freitag:
16.00 – 18.00 Uhr

Samstag, 10.08.
10 – 14 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, 24.08., 9 - 13 Uhr

Erinnerungen

Erdbeeren

Wer dies noch nicht getan hat, zahlt bitte seine Erdbeeren im Hofladen

Öffnungszeiten Hofladen sind:

Mittwoch: 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Freitag: 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Samstag: 9:00 Uhr bis 13:00 Uhr

Listen Hoffest

Die Listen für das Hoffest liegen noch aus. Es werden noch ein paar aufbauende und aufräumende Hände gesucht.

Wir freuen uns auf ein schönes Fest mit Euch!

Selbständig Kartoffelkäfer sammeln

Noch immer fressen sie unsere Kartoffeln weg!
Ihr könnt zu jeder Tages und Nachtzeit kommen und Kartoffelkäfer sammeln.

Der Weg ist ausgeschildert.

Gläser stehen beim Stuhl, der die Reihe anzeigt.

Achtung! Bitte bis ganz nach hinten sammeln!



Neuigkeiten vom Hof

Kein Gemüse fehlt

Zu unserer großen Freude fehlt seit einigen Wochen kein Gemüse mehr im Stollen!

Vielen Dank für eure Aufmerksamkeit bei der Verteilung!



Mitmachende im Einsatz

Letzte Woche am Freitag war ein Mitmacher mit uns auf dem Kürbisacker zum Unkraut ausreißen. **Vielen Dank dafür!**

Am Samstag waren 3 Mitmacher und Mitmacherinnen mit 2 Kindern mit uns in den Gewächshäusern.

Vielen Dank für euren Einsatz!

Zwischenzeitlich haben schon einige von Euch die Kartoffelkäfer eingesammelt.

Vielen Dank dafür!



Getreide gedroschen

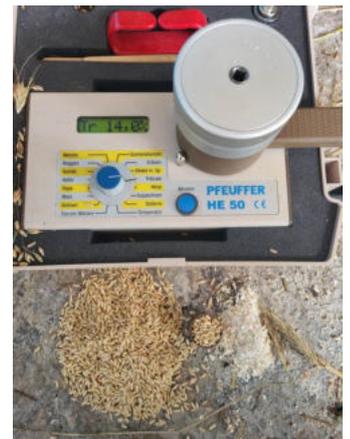
Neben dem Dinkel, den wir schon letzte Woche gedroschen haben, konnten wir in dieser Woche Weizen und Triticale dreschen.

Für die, die es genau wissen wollen:

Normalerweise muss das Getreide einen Wassergehalt im Korn von 14,5 % haben, damit er gut lagerfähig ist und eine gute Backqualität hat.

Wir haben eine spezielle Apparatur um das zu messen. Dabei wird eine bestimmte Menge Getreide gequetscht und elektronisch der Wassergehalt ermittelt.

Der Weizen war mit 15 % zwar noch nicht ganz trocken, aber da es in den kommenden Tagen wieder regnen soll, haben wir uns entschieden ihn trotzdem zu dreschen. Der Weizen kann nach der Vorreinigung (Samen und Blütenköpfe werden entfernt) in den Silos nachtrocknen.



Leider war durch das nasse Frühjahr sehr viel Beikraut im Weizen, das diesen auf den Boden gezogen hat und somit nicht dreschbar ist. Wir konnten also etwa ein Viertel des Weizens NICHT dreschen. Insgesamt sind es 1,5 Tonnen/Hektar (üblicherweise 2 bis 2,5 t/ha)

Auch im Dinkel und in der Triticale war sehr viel Beikraut, weswegen wir die Ähren sehr weit oben abernten mussten. Dies bedeutet, dass viel Stroh auf dem Acker stehen verbleibt. Wir werden also das restliche Stroh mit dem Mähbalken mähen und eventuell wenden bevor wir es schwaden und pressen lassen. Beim Einstreuen im Winter werden sich die Kühe über das getrocknete Beikraut freuen 😊



Die Triticale dient als Futter für die Rinderherde. Sie konnten wir mit einem guten Wassergehalt von 12,7 % dreschen. Leider war die Ausbeute durch die nassen und kalten Keimbedingungen im Frühjahr sehr gering (etwa 1 t).

Vom Dinkel konnten wir etwa 5 Tonnen von 2,5 Hektar ernten (üblicherweise 2 bis 2,5 t/ha)



Getreidekunde

Für alle die sich die Getreidesorten genauer ansehen möchten, haben wir vor dem Stollen die verschiedenen Getreidesorten aufgestellt und eine kleine Infobroschüre zusammengestellt.

Gemäht

Am Montag haben wir zum zweiten Mal unsere Siloflächen gemäht und von unserem Lohnunternehmer schwaden, pressen und wickeln lassen.



Für die, die es genau wissen wollen:

„Unsere Siloflächen“ sind in diesem Jahr Flächen mit gesättem Klee gras (ein Gemisch aus Rotklee und schnell wachsenden Gräsern – hauptsächlich deutsches Weidelgras) und einem Acker mit „Alexandrinerklee“. Diese Flächen sind Teil unserer sogenannten „Fruchtfolge“ und dienen sowohl als Viehfutter, als auch als „Zwischenfrucht“ für Getreide und Kartoffeln. Klee (wie auch Bohnen, Erbsen und Linsen) gehört zu den Leguminosen. Leguminosen können mit Hilfe spezieller „Knöllchenbakterien“ in den Wurzeln Stickstoff aus der Luft im Boden binden. Dieser Stickstoff ersetzt die Düngung von Mineraldünger für die nachfolgenden Kulturen.

Die Fruchtfolge ist ein wichtiger Bestandteil in der biologischen Landwirtschaft. Sie sorgt nicht nur für den Stickstoff im Boden, sondern fördert außerdem die Artenvielfalt für Insekten und Pflanzen und verbessert die Bodenstruktur.

Gegrubbert

Nach dem Mähen des Kleegrases haben wir diese Fläche gegrubbert.



Für die, die es genau wissen wollen:

mit dem Grubber soll die Erde anders als beim Pflügen nur oberflächlich aufgerissen und die Pflanzenwurzeln abgeschnitten werden. Das schont die Bodenstruktur und die Regenwürmer.

Unser Grubber besitzt „Gänsefußschare“ und eine Walze die hinterherläuft. Sie soll die großen Bodenbrocken anschließend zerschlagen. Wir haben einen großen Grubber für die Ackerflächen und einen Kleinen für die kleineren Gemüseflächen.

Gepflanzt

Wir haben mit unserer „Bänderpflanzmaschine“ Sommersalate, Endivien, Radicchio und Zuckerhut gepflanzt.

Für die, die es genau wissen wollen:

Die sogenannte Bänderpflanzmaschine (linkes Foto) hat im Gegensatz zu der Setzmaschine die wir üblicherweise benutzen (rechtes Foto) viele Vorteile. Es werden weniger Arbeitskräfte benötigt (möglich ist es bei 3 reihiger Pflanzung mit 2 statt mit 4 Arbeitskräften), die Abstände sind voreingestellt (verschiedenes Gemüse braucht verschiedene Pflanzabstände), es spart Arbeitszeit und die Sitz- und Arbeitsposition ist für die Mitarbeiterinnen wesentlich angenehmer.

Allerdings hat sie einen großen Nachteil, weswegen wir sie nur selten einsetzen können. Die Bänderpflanzmaschine ist für ebenen Boden und feine Bodenstruktur geeignet. Auf unseren teilweise hängigen Flächen und schweren Böden Flächen können wir sie leider nur bedingt einsetzen.





Bewässerung

Nach dem Pflanzen und in den heißen Tagen sind wir damit beschäftigt Schläuche zu legen und das Gemüse zu bewässern.

Rezept

Gemüseauflauf mit Zucchini (DIE ZEIT: „Wochenmarkt“)

Zutaten:

- Auflaufform 28 x 18 cm
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Etwas Olivenöl
- 700g passierte Tomaten
- 3 Zweige Basilikum
- Salz, Pfeffer
- 700g Zucchini
- Etwas Mehl
- 60 g Parmesan
- 250 g Mozzarella



Zwiebel fein hacken, in etwas Olivenöl andünsten. Passierte Tomaten, Basilikumzweige, Salz und Pfeffer zugeben und das Ganze etwa 15 Minuten lang köcheln lassen. Zum Schluss die Basilikumzweige entfernen. Währenddessen die Enden der Zucchini abschneiden und sie längs in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Etwas Mehl auf einen großen Teller geben. Die Zucchinischeiben darin wenden, sodass diese leicht mit Mehl bestäubt sind. In heißem Olivenöl anbraten, bis sie goldbraun sind, salzen und auf einem mit Küchentuch bedeckten Teller beiseitestellen. Parmesan reiben, Mozzarella in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Alles in einer Auflaufform schichten. Mit einer Schicht Tomatensoße beginnen, dann folgen Zucchinischeiben, Parmesan, Mozzarella. Dann wieder Tomatensoße, Zucchini, Käse. Aufhören sollte man mit einer Schicht Tomatensoße, in die man etwas Käse streut. Bei 200 Grad 25 bis 30 Minuten lang im Ofen backen.

Lasst es euch schmecken!

Auf unserer Homepage gibt es Weitere, von Solawis erprobten Zucchini-Rezepte:

<https://www.wahlbacherhof.org/component/tags/tag/zucchini>

...und noch viele andere mehr :)

Schneckenfreier Salat (von Mitarbeiterin Sandra)

Letzte Woche haben wir den Salat der Schnecken-Teststrecke an Euch verteilt. Ist jemand etwas aufgefallen?



An der Grenze zwischen behandelten und unbehandelten Salaten sah es zuerst nach einem Erfolg aus: einige Schnecken saßen unter den ersten unbesprühten Salaten, unter den ersten behandelten keine; aber der Ausgleich erfolgte bald - an den Testsalaten fanden wir immer wieder Schnecken, während weiter vorn bei den ungespritzten sehr wenige anzutreffen waren. Schäden an den Pflanzen waren kaum zu entdecken. Im unbehandelten Beet fehlten mehr Salate, aber während der Behandlungszeit waren keine Schleim- und Fraß-Spuren zu finden - das kann also eine andere Ursache haben. Auch bei den Sellerie- und Blumenkohl-Pflanzen konnten wir keinen Unterschied feststellen - erfreulicherweise geht es den Pflanzen gut, aber auch den unbehandelten. Lediglich in den Randbeeten werden zur Zeit Pflanzen eindeutig von Schnecken angefressen. Dort wollen wir in einer weniger arbeits- und mehr Schnecken-reichen Zeit einen erneuten Versuch unter anspruchsvolleren Bedingungen für das homöopathische Schnecken-Mittel starten und hoffen auf ein eindeutiges Ergebnis.

Danke nochmal für die schöne Idee - der Versuch hat viel Spaß gemacht!

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
Dill
Fenchel
Gurken
Tomaten
Rote Bete
Zwiebeln
Zucchini
die ersten Kartoffeln!
Saft
Getreide

zur Selbsternte:

Klaräpfel
Kräuter
Buschbohnen
Brombeeren



**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