



Wochenübersicht und Termine

15.04.2020

solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof

Wichtig!

Diese Woche ist Verteilung!

Mit-Mach-Freitag

Die regelmäßigen Mit-Mach Freitage finden erst ab 8.Mai statt. Das hatten wir im Mit-Mach Rundbrief vergessen.

Neuigkeiten vom Hof

Solidarität mit Abstand

Am letzten Samstag waren 20 bis 30 Mitmachende mit uns auf dem Acker um Ampfer ab zu sammeln (natürlich mit ausreichend Abstand).

Vielen Dank, das war eine wirklich erfolgreiche Aktion!



Vom Bauer nicht geliebt: der Ampfer

Aufbau Getreidereinigung

Letzte Woche wurden der Reinigungsturm und die Lagersilos für unsere Getreidereinigung angeliefert. Nun kann es mit dem Aufbau der Anlage weiter gehen und unsere Mitarbeiter sind am Hämmern und Schrauben.

Getreide

Der **Nackthafer** ist zurzeit leider alle. Wir haben noch ungereinigte Ware der letzten Ernte auf dem Hänger liegen. Da es im Umkreis jedoch niemand gibt der den Hafer spelzenfrei reinigen kann, müssen wir auf die Inbetriebnahme unserer Reinigung warten. **Rotweizen** ist auch fast leer, wird demnächst von der Mühle Isemann gereinigt. Seit der letzten Verteilung findet ihr **Gelbweizen** (Sorte Heliaro) in den Weizentonnen/tüten. Mehr Infos:

<https://www.dottenfelderhof.de/forschungzuechtung/getreidezuechtungsforschung/sommerweizen/heliaro/>

Das ultimative, solidarische Solawi-Hof-Kochbuch

Unser Hof-Kochbuch ist in einer neuen Version verfügbar und umfasst inzwischen über 70 Rezepte!

Jetzt, wo viele Familien den Tag zusammen zu Hause verbringen und sich täglich die Frage nach dem Mittagessen stellt, kommen die Solawi-Rezepte wie gerufen ☺

Die Gerichte sind sehr unterschiedlich: traditionelle Küche, internationale Rezepte, Familienküche, Vollwertküche, Brote und Backrezepte finden sich darunter.

Das Kochbuch könnt ihr online herunterladen und auch gedruckt erhalten.

Online als PDF: Auf unserer Webseite unter "Rezepte / Übersicht Rezepte" in der Box auf der rechten Seite den Link anklicken. Oder ihr verwendet den direkten Link zum Download:

https://www.wahlbacherhof.org/content/pdf/solawi/Hof-Kochbuch_Stand_200311_75dpi.pdf.



Gedruckt in A4 oder A5: Bis zum 22.4.2020 könnt ihr gedruckte Exemplare vorbestellen. Ihr erhaltet die Kochbücher bei einer der nächsten Verteilungen. Eines in A4-Format kostet 14 Euro, in A5-Format 8 Euro (außen farbig, innen schwarz-weiß), gezahlt wird per Überweisung (Überschuss fließt in die Verschönerung der neuen Abholstelle). Vorbestellungen tragt ihr bitte hier ein (kompletter Name, Abholstelle Stollen/Hassel, Menge und E-Mail-Adresse): <https://terminplaner4.dfn.de/vorbestellung-hof-kochbuch> oder schickt eine E-Mail an Claudia.Eehalt@gmx.de.

Wir bedanken uns bei Claudia Eehalt für die Organisation und allen die sich mit Rezepten und Fotos an diesem wunderbaren Kochbuch beteiligt haben!!

Anteile packen

Vielen Dank an das Pack - Team von letzter Woche!
Dieses Mal wird ein anderes Team die Kisten packen.

Gemüsehacken „zahlt,, sich aus!!!

(Eine Ode ans Helfen von Mitarbeiterin Susanne)

Anfang April habe ich mit zwei Arbeitskolleg*innen und einer freiwilligen Helferin Knoblauch und Zwiebeln gehackt. Dabei machte ich einen seltsamen Münzfund.

In fast zweistündiger Recherche zu Hause und mit viel Enthusiasmus meines Partners kamen wir zu folgendem Ergebnis:

Ich habe 1/24 Silbertaler des Kurfürstentums Sachsen aus dem Jahr 1763 gefunden. Also der Wahlbacher Gemüseacker birgt wirklich wahre Schätze in sich; die Arbeit hat sich gelohnt!

Aber das eigentlich Wertvollste ist erst anschließend in meinen Gedanken passiert:



Es lohnt sich doch zu hacken, weil der Bodenschatz die leckeren Zwiebeln und Knoblauchknollen sind, die wir dieses Jahr in Fülle heben wollen. Und die brauchen gelockerte, unkrautfreie Erde, damit auch der Regen von oben einsickern kann.

Dazu hat an zwei Tagen eine Helferin beigetragen obwohl der Boden wirklich „buckelhart“ war.

Dasselbe haben auch mindestens vier Helfer*innen in den Gewächshäusern schon gemacht, sowie der fleißige „Pirmasenser Trupp“, der jetzt regelmäßig mit anpackt.

Und letztes Jahr?!

Dieses stete Hacken und Entunkrauten durch Mitarbeiter*innen und Helfer*innen- egal bei welchen Bedingungen hat sich deutlich bemerkbar gemacht im Ergebnis und es war toll zu spüren, wenn wir von Euch immer wieder auch Unterstützung bekommen haben.

Jetzt merke ich noch einmal wie groß und unterschiedlich der Lohn dieser Arbeit sein kann.

Und all das angestoßen durch diese kleine alte Münze vom Zwiebelacker!

Für ca. 40 Euro könnte ich sie verkaufen – aber ich behalte sie viel lieber als wertvolles Andenken an diese Prozesse um mich herum und in mir drinnen.

Ein herzliches Danke Euch allen, die Ihr zum Helfen kommt- in welcher Form auch immer. Ich hoffe, es lohnt sich für Euch genauso wie für uns.

In diesem Sinne eine schöne, überraschungsvolle Frühlingszeit wünscht

Susanne

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

Schnittsalat

Rauke

Radies

Spinat

Lauch
Schwarzer Rettich
Petersilienwurzel
Kartoffeln

Wir wünschen euch eine gute Woche!
Eure Bauern und das Hofteam

Wer den Rundbrief nicht mehr erhalten möchte kann ihn jederzeit per E-mail kündigen.

--

Solidarische Landwirtschaft
Familie Herzog-Grawitschky
Wahlbacherhof 1
66497 Contwig

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