



Wochenübersicht und Termine

30.05.2023

solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof

Die Erdbeersaison hat begonnen!

Ihr könnt an jedem Tag (auch am Wochenende) von 8 – 21 Uhr zum Erdbeerpflücken kommen.

Preis für SoLaWi-Mitmacher*innen: **4,20 €/kg**

Die Bezahlung erfolgt ausschließlich **einmalig** nach der Erdbeersaison im Hofladen, damit dort nicht so viel Arbeit entsteht und ständig jemand vor Ort sein muss.

Bitte denkt an Gefäße!

Und so geht's:

1. Vor dem Stollen steht eine Waage, dort **wiegt** ihre eure **leeren Schüsseln**
2. **Leergewicht auf Klebeetiketten** schreiben und auf Schüssel kleben
3. Erdbeeren **pflücken**
4. Volle Schüsseln **wiegen**
5. Von diesem Gewicht das **Leergewicht** der Schüsseln **abziehen** (Taschenrechner liegt dabei)
6. Das so ermittelte **Erdbeergewicht mit Datum** in die Reihe der Liste mit Eurem Namen (**Teilpartner sind extra aufgeführt**) eintragen (eine Kommastelle genügt) **BITTE DEUTLICH SCHREIBEN!**
7. Die Erdbeeren genießen

- Nach der Erdbeersaison wird die Liste eingesammelt und berechnet, wieviel jeder geerntet hat und bezahlt.
- Wir geben euch dann Bescheid, wenn die Liste im Hofladen zum Bezahlen bereitliegt.

Für alle Neuen: Die Erdbeeren sind nicht in dem Solawi-Anteil enthalten, da die Abrechnung zu schwierig ist, da auch der Hofladen und Hofladenkunden auf dem Erdbeerfeld ernten.

Für Solawistas gibt es aber den besagten Rabattpreis.

Viel Freude beim Pflücken und Genießen!



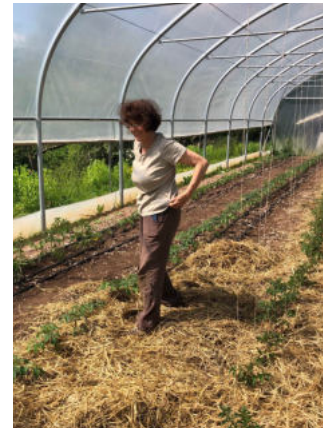
Erinnerung MitMach-Termin!

**Mulchen in den Gewächshäusern
Sa, 03. Juni von 10 - 14 Uhr**

Wie immer gilt: ihr könnt kommen und gehen wann ihr wollt.

Kommt, auch wenn es nur für 1 Stunde ist!
Arbeitsgeräte sind vorhanden.

Wenn möglich bitte anmelden!



Vorbereitungen für das Hoffest

Für das Vorbereitungstreffen für unser Hoffest, das am 9.9.23 stattfinden soll, brauchen wir noch MitMacher und MitMacherinnen!

Das Vorbereitungstreffen findet
am **15. Juni. 2023 um 19 Uhr**
auf dem Wahlbacher Hof statt.

Wenn Ihr dabei mitMachen möchtet meldet Euch bitte bei Uta an: uta-martin@web.de
Wir freuen uns auf Euch!





Pflanzaktion letzten Samstag

Wieder gab es eine erfolgreiche Pflanzaktion mit vielen fleißigen Helferinnen und Helfern.

Vielen Dank für euren Einsatz!

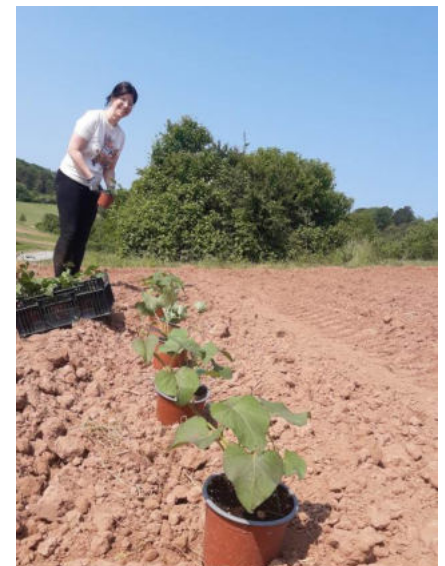
Weitere Termine siehe oben!



Süßkartoffeln

Auf mehrfachen Wunsch von eurer Seite versuchen wir es in diesem Jahr mit Süßkartoffeln. Wir sind gespannt ob sie bei uns wachsen.

Auch haben wir im Versuch Paprika, Tomaten sowie *Piementos* ins Freiland gesetzt.



Kartoffeln aus dem Kartoffelkeller

die Kartoffeln gibt es ab kommender Verteilung nur noch direkt aus dem Keller zur Selbstentnahme. Das Sortieren ist zu aufwendig geworden.
Der Kartoffelkeller befindet sich bei der Scheune (wird ausgeschildert).



Siloernte

Wir haben Siloballen zum Hof gefahren, wo sie unser Lohnunternehmer gepresst und gewickelt hat.

Insgesamt waren es 83 Ballen von etwa 5/6 Hektar.
Wir können uns über eine sehr gute Ernte freuen.



Neue Bewässerung

Um das ständige Transportieren des Wassers mit dem Traktor zu vermeiden, erweitern wir gerade unser Bewässerungssystem für den hinteren Teil des Gemüses.

Am Montag haben wir angefangen den über 300 Meter langen Graben mit dem gemieteten Bagger zu graben.
Auch eine neue Pumpe haben wir uns zugelegt.



Gemüse bewässern

solange unsere neue Bewässerungsanlage noch nicht angeschlossen ist, fährt unser Mitarbeiter Otto tagtäglich Wasserfässer zu den Kulturen und verlegt Schläuche.



Nachwuchs

Eine weitere Henne hat Nachwuchs bekommen.

Gemüselieferant

diesmal wurde das Gemüse von Michael Klein gefahren.

Vielen Dank dafür!



Neues Solawi Schild

Vielen Dank an Familie Rothschnitt für das neue Solawi-Schild über dem Stollen!

Kochrezept von Mitarbeiterin Sandra

„Schade-um’s-Grünzeug“–Streich für auf’s Brot - *Radieschenzeit*

- ca. 200g Radieschen-Blätter & -Stengel (ggf. gemischt mit Wildkräutern – aber vorher probieren, ob sie zu bitter schmecken; z.B. Vogelmiere schmeckt mild)
- knapp 100g wässriges Gemüse, zur Zeit Radieschen (im Sommer z.B. Zucchini), oder Wasser
- 100g kaltgepresstes Öl
- gut ½ TL Salz
- 1TL Dillsamen
- je nach Geschmack etwas Bohnenkraut, Estragon oder Rosmarin
- 1 EL milder Obstessig
- 1 kleine Knoblauchzehe

Alles pürieren.

Wer keinen Knoblauch hat/mag: nach dem Pürieren 3 Frühlingszwiebeln rein schneiden (Pürieren verändert den Zwiebelgeschmack, wenn das Streich aufbewahrt werden soll) oder ca. 10 Blütenstände vom Bärlauch oder einfach nur 1 TL Kümmel

Mit 1-3 EL Leinsamen die Konsistenz streichfähig einstellen.

Wenn sich noch Flüssigkeit absetzt, mehr Leinsamen zugeben.

Danke, dass Ihr Euch auch um die Blätter (den „Müll“) kümmert!

Sandra

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
Mangold
Rauke
Lauchzwiebeln
Radies
Kartoffeln (zur Selbstentnahme aus dem Kartoffelkeller)
Saft
Eier

Wir wünschen Euch eine schöne Woche!
Marlene, Marc und das Hofteam

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

Solidarische Landwirtschaft
Familie Herzog-Grawitschky
Wahlbacherhof 1
66497 Contwig

Tel.: 0633/8390035 oder
0175/3481805
Fax: 06336/1697
kontakt@wahlbacherhof.org
www.wahlbacherhof.org