



Foto: Freimut B.

Wochenübersicht und Termine

05.06.2024

solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof

Termine MitMach-Aktionen

Jeden Freitag:
15.30 – 19.00 Uhr

Samstag, 08. Juni
zwischen 09 und 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!**

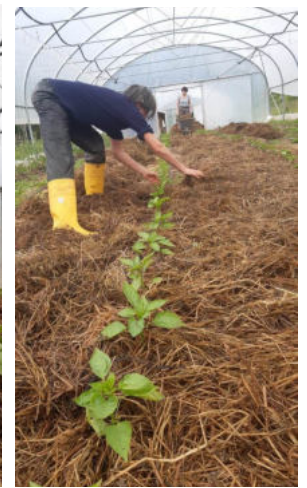
Wir brauchen jede helfende Hand und freuen uns auf die Arbeit mit Euch!

Arbeitsgeräte sind vorhanden.
Falls Handschuhe benötigt werden, bitte selbst mitbringen.
(Ein paar Handschuhe sind aber vorhanden)

weitere MitMach-Termine:

Freitag, 14. Juni 9 - 12 Uhr (Kräutergarten Aktion)
Samstag, 22. Juni 10 - 14 Uhr (hacken, mulchen, jäten...)





MitMach-Aktion vom Samstag

Etwa 11 Mitmachende und 4 Kinder haben uns am letzten Samstag bei einer sehr guten Mitmachaktion geholfen.

Vielen Dank für eure Hilfe!



Warum gibt es gerade so wenig Gemüse?

Wie im letzten Rundbrief beschrieben ist die Wetterlage in diesem Frühjahr sehr extrem, und das wirkt sich seit Wochen auch auf den Gemüseanbau aus. Zudem, müssen wir wie in jedem Jahr gerade eine Zeit überbrücken, in der es wenig Gemüse gibt.

Das Lagergemüse ist schon seit längerem aufgebraucht und frisches Gemüse aus dem Freiland braucht noch etwas Zeit.

Nachdem die Gewächshauskulturen aus dem Frühjahr für Tomate, Zucchini, Paprika und Auberginen abgeerntet und geräumt wurden, ist bei uns im Freiland um diese Jahreszeit nur Salat, Radies, Zwieblen und Spinat erntereif.

Der Kohlrabi ist in diesem Frühjahr stark von den Schnecken bedroht. die überlebenden Pflanzen brauchen, ebenso wie der Fenchel noch etwas Zeit zum Wachsen

In den kommenden Wochen können wir uns aber auf Mangold, Brokkoli und neuen Fenchel und Kohlrabi freuen und die Vielfalt und Menge an Gemüse wird wieder zunehmen.





Erdbeersaison hat begonnen!

Nun ist es endlich soweit und die Erdbeersaison auf dem Wahlbacherhof startet. Wie schon erwähnt sind die Erdbeeren aufgrund des trockenen Wetters nach der Pflanzung im letztem Jahr und dem verregneten diesjährigen Frühjahr nicht so schön. Es gibt viele kleine, angefressene und teilweise matschige Früchte. Die Ernte ist dadurch recht mühsam, doch wir hoffen ihr macht euch trotzdem auf die Suche nach den leuchtend roten Früchten.

Was muss ich beachten?

- Ihr könnt an jedem Tag (auch am Wochenende) von 8 – 21 Uhr zum Erdbeerpflücken kommen.
- Die Erdbeeren sind nicht im Solawipreis enthalten, da eine gerechte Verteilung so nicht möglich wäre.
Alle Mitmacher*innen der Solawi erhalten aber einen Rabatt von 10%!
- **Der Selbsterntepreis für alle Mitmachenden der Solawi beträgt daher 4,20 Euro/Kilogramm**
- Die Bezahlung erfolgt ausschließlich **einmalig** nach der Erdbeersaison im Hofladen, damit dort nicht so viel Arbeit entsteht und ständig jemand vor Ort sein muss.

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*innen sind extra aufgeführt**) eintragen (eine Kommastelle genügt)
BITTE DEUTLICH SCHREIBEN!
 7. Die Erdbeeren genießen
- Nach der Erdbeersaison wird von uns die Liste eingesammelt und berechnet, wieviel jeder geerntet hat.
 - Wir geben euch dann Bescheid, wenn die Liste im Hofladen zum Bezahlen bereit liegt.

Viel Spaß beim Pflücken und Genießen
Eure Bauern und das Hofkomitee ☺

Kühe dürfen wieder raus

Nachdem der Boden ein paar Tage abtrocknen konnte, dürfen jetzt auch wieder die Mutterkühe auf die Weide.

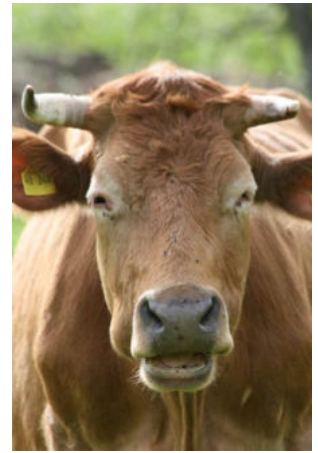


Foto: Katrin H.

Regen vorbei - viel Arbeit!

Der Regen legt vorerst eine Pause ein und alle Arbeiten die in den letzten Wochen liegen geblieben sind wollen nun erledigt werden.

Kartoffeln häufeln, Karotten und Pastinaken abflammen und jäten, Gemüse hacken, pflanzen, Hirse säen, die Wiesen mulchen, Silo mähen, Erdbeeren pflanzen...

Zudem wollen wir weiter einige Gemüseflächen mulchen und die Pflegearbeiten in den Gewächshäusern nimmt mehr Zeit in Anspruch.

Es gibt viel zu tun, also kommt zu unseren dieswöchigen Mitmachaktionen!



Tomaten

Wir haben die Tomaten ausgezeit. Die Triebe zwischen den Achsen werden dabei raus gebrochen, damit die Pflanze in die Höhe, statt in die Breite wächst.

Jäten und vereinzeln

Die Pastinaken und Möhren werden gejätet und vereinzelt. Dabei wird um die kleinen Pflänzchen das Beikraut mit einer sogenannten „Jätefaust“ abgeschabt. Zur Vereinzelnung werden alle Möhren raus gezogen, die enger als 3 cm beieinander stehen (bei Pastinaken sind es etwa 7 cm).



Schnecken

Wenn morgens jemand mit 5l-Eimer in der Hand freudig zu den Gewächshäusern schlendert oder Zahlen vor sich hin murmelnd drumherum kriecht, ist Schneckentag!

Vorwiegend bei Regenwetter, da ist die Sammlung am effektivsten (zur Zeit 300-500 Tiere in und um die Häuser in 3/4 h).

Da die Schnecken seit Frühjahr Schäden am Gewächshaus-Gemüse anrichten, hat die Sammlung in diesem Jahr schon Anfang Mai begonnen und am ersten Morgen waren bereits mehr gesammelt als im gesamten letzten Sommer.



Schaut man sich die friedlichen Tierchen genauer an, kann man sie richtig lieb gewinnen.

von Mitarbeiterin 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.

Hirse (500 g) --> bitte an Gefäße denken

Salat

Frühlingszwiebeln

Kohlrabi (wenig, klein, geplatzt)

Radies/Rettich

Spinat

Getreide

Selbsternte Kräuter

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