



## Wochenübersicht und Termine

25.09.2024

solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof

### Viele neue MitMach-Aktionen



#### Apfelernte

**Freitag, 04.10.** von 9.00 bis 13.30 Uhr  
und von 15.30 bis 18 Uhr

**Montag, 07.10.** von 9.00 bis 13.30 Uhr und von 15.30 bis 19 Uhr  
eventuell **Dienstag, 08.10.** (bitte vorher anrufen!)

**Freitag, 18.10.** von 9.00 bis 13.30 Uhr und von 15.30 bis 18 Uhr

Samstag 19.10. von 10 bis 15 Uhr

eventuell **Montag, 21.10.** (bitte vorher anrufen!)

#### Kürbisernte

**Freitag, 04.10.** von 15.30 bis 18 Uhr



#### Kuhstall streichen

Unser Kuhstall soll mit natürlicher Kalkfarbe gestrichen werden. Das reguliert den Parasitendruck und der Stall ist schön hell.

**Freitag, 11.10.** von 11 bis 14.00 Uhr und von 15.30 Uhr bis 18 Uhr

**Samstag 12.10.** von 10 bis 14 Uhr

Bitte zieht Kleidung an, die dreckig werden kann. Für das Streichen des Kuhstalls bitte wenn möglich anmelden.



Je nach Wetterlage können sich die Termine im Freiland verschieben oder ausfallen!  
Gerne vorher anrufen: 0175 3432983

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!**



## Neuigkeiten vom Hof

### Gemüse im Herbst

Der Herbst ist da, mit seinem Nebel, seinen kühlen Winden und den feuchten Nächten. Das wirkt sich auch auf das Gemüseangebot aus: Zucchini und Gurken verabschieden sich vom Speiseplan. Ihnen ist es zu kalt und zu feucht. Die Tomaten reifen

langsamer. Die Freilandtomaten sind mit Krautfäule infiziert und landen je nach Zustand in der Geschenkkiste und müssen vor der Verarbeitung großzügig abgeschnitten werden.

Doch während die einen Kulturen aus der Kiste verschwinden, landen andere leuchtend rote Schoten, knackig bittere Salate oder orange Früchte bei euch auf dem Teller. Die Paprikapflanzen hängen voll und werden in den nächsten Wochen bis zum ersten Frost geerntet. Die Kürbisse leuchten zwischen verwelkten Blättern und die Herbstsalate wie Radicchio und Endivie sind bald erntereif.



### Arbeiten im Herbst

Die Arbeiten im Gemüse verschieben sich im Herbst weg von der Pflanzung und Kulturpflege hin zur Ernte. Die Ernte von Zucchini, Gurken, Tomaten, Auberginen, Pimientos und Paprika braucht viel Zeit. Die Apfelbaumreihen wurden mit Mulcher und Freischneider gemäht, damit wir im Oktober die Äpfel nicht im hohen Gras suchen müssen.

Einige Acker- und Gemüseflächen wurden zum zweiten Mal nach der Getreideernte gegrubbert und somit Ausfallgetreide und Beikräuter abgeschnitten.

Teilweise werden auf diesen Flächen Zwischenfrüchte eingesät, danach gewalzt (siehe Foto) auf den anderen Flächen wird in ca. 1 Monat Wintergetreide wie Dinkel, Roggen, Emmer und Einkorn gesät.



## Erdbeerpflege

Wir haben die Seitentriebe der neu gepflanzten Erdbeeren abgeschnitten und diese teilweise in vorhanden Lücken verpflanzt. Außerdem wurden dabei die Pflanzen von Beikraut befreit.

## Holz abgedeckt

Wir haben das Holz abgedeckt. Wir lagern unser Holz im ersten Jahr ohne - und im zweiten mit einer Abdeckung aus Wellblech. Das Holz fällen wir hauptsächlich zum Heizen in den Wohnungen auf dem Hof. In den kommenden Jahren können wir voraussichtlich kein Holz verkaufen.



## Weidezäune

Auch die Weiden spüren die kältere Jahreszeit und die kürzeren Sonnentage. Das Gras auf den Weiden wächst langsamer. Wir haben einige Weidezäune abgebaut und die Weideflächen vergrößert.

## Buschbohnen

Die Buschbohnen hängen immer noch voll und können nach Belieben geerntet werden!

Auf Wunsch einiger Mitmacher und Mitmacherinnen lassen wir die alten Sätze zum Abreifen stehen. Die eingetrockneten, gelben Schoten kann man abernten und die Bohnen trocknen lassen.

Zudem gibt es noch einen neuen Satz Bohnen oberhalb der Brombeerhecke bei den Gewächshäusern (siehe Luftbild am Stollen) dort kann auch gern geerntet werden.



## Kleine Bohneninfo:

Bohnen sind Leguminosen (Schmetterlingsblütler) und besitzen die Fähigkeit in Symbiose mit Knöllchenbakterien Luftstickstoff zu binden und somit dem Bodenleben und der Folgekultur zur Verfügung zu stellen. **Daher ist es auch nicht schlimm wenn nicht alle Bohnen abgeerntet werden**, da diese gemulcht und eingearbeitet werden und Dünger für den Boden und die nachfolgenden Kulturen sind.



## Praktikantinnen

Wie jedes Jahr sind auch diesmal Schülerinnen der Waldorfschule Bexbach bei uns auf dem Hof. Ahsen, Mathilda und Nila (v.l.) unterstützen uns 3 Wochen lang bei der Arbeit und dürfen Erfahrungen sammeln und lernen. **Wir wünschen uns allen eine interessante und gute gemeinsame Zeit!**

## Wasserversorgung optimiert

Nachdem wir am Hoffest Probleme mit der Wasserversorgung hatten, haben wir uns nochmal mit unserer Trinkwasserversorgung am Hof beschäftigt und diese optimiert.

## Getreide gereinigt

Nach der Getreideernte wird nun auch so langsam die Getreidereinigung wieder in Betrieb genommen. Wir haben den Roggen der neuen Ernte gereinigt und abgesackt. Als nächstes werden Hafer, Weizen sowie Linsen und Leindotter voneinander getrennt und von Beikrautsamen befreit.

## erfolgreiche Hirseernte

Die Hirse ist mit den Wetterbedingungen erstaunlicherweise gut zurechtgekommen und so konnten wir am Wochenende über 1,5 Tonnen der goldenen Körner dreschen. Um sie lagerfähig zu machen mussten wir sie in unserer Trocknungsanlage auf unter 15% Wassergehalt nachtrocknen. Nun kann sie gereinigt und in den nächsten Monaten zur Mühle Isemann zum Schälens gebracht werden.



## Kartoffelernte beendet

Wie schon erwartet war die Kartoffelernte in diesem Jahr leider nicht ergiebig. Gründe dafür sind wohl hauptsächlich im nassen Frühjahr zu suchen. Einerseits sind ca. 1/3 der Pflanzkartoffeln im Boden verfault, andererseits war durch die anhaltende Nässe die Kulturpflege nur eingeschränkt möglich und der Bestand war stark mit Beikraut bewachsen. Vor allem von den mehligem und festkochenden Kartoffeln gibt es besonders wenig. Beim nächsten Hofkomiteetreffen werden wir besprechen wie wir die kleine Ernte am sinnvollsten aufteilen.

**Vielen Dank an alle kleinen und großen Hände die uns dieses Jahr bei der Kartoffelernte unterstützt haben!**





### **Kichererbsen und Trockenbohnen**

Auch der zweite Anbauversuch von Kichererbsen und Trockenbohnen war leider nicht erfolgreich. Während die Trockenbohnen im Beikraut versunken sind, da eine Kulturpflege durch die anhaltende Nässe nach der Saat nicht möglich war, hat es ein Teil der Kichererbsen bis zur Ernte geschafft. Beim Blick in den Mähreschertank mussten wir dann allerdings kichern, da dort nur eine unerwartet kleine Menge gelandet ist. Viele Hülsen der Kichererbsen waren leer. Einige davon waren wohl unbefruchtet über andere hat sich ein hungriges Insekt gefreut. Die Bedingungen für die beiden Kulturen war in diesem Jahr nicht optimal, daher wollen wir es gern im nächsten Jahr nochmal probieren.

### **Was mach ich eigentlich aus Stangensellerie (=Staudensellerie)?**

(von Mitarbeiterin Sandra)

Selleriestangen und -grün schmecken dünn gehobelt im grünen Salat, oder in Stücke geschnitten zusammen mit Apfel im Rohkostsalat, außerdem gehört er dringend in eine Tomatensoße, und würzt ganz prima in der Suppe.

Kleine Rezeptidee:

#### **Paprika-Stangensellerie-Gemüse**

##### **Zutaten:**

- 1 Zwiebel
- 6 Stangen Sellerie
- 3 überreife Tomaten
- 2 Spitzpaprika
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Oregano



##### **Zubereitung:**

Alles in Stücke schneiden. Zwiebel glasig dünsten; Sellerie, Tomaten und Rosmarin zugeben und ca. 1/4h kochen lassen.

Paprika zugeben und bis zur gewünschten Konsistenz garen. Mit Oregano und Salz abschmecken.

**Guten Appetit!**

## Hilfe für die Solawi Bärental

Die Solawi Bärental in Contwig bittet um Unterstützung. Nach einem Brand sind fast die gesamten Futtermittel für die Tiere verbrannt.



Bei der Solawi Bärental in Contwig hat es vor wenigen Wochen gebrannt.

Rund 240 Silo- und Heuballen die als Winterfutter für die Tiere geplant waren, sind nach Angaben von Sabrina und Michael Böhler verbrannt. Über ihre Versicherung können sie einen Teil der Kosten decken. Es fehlen ihnen aber noch etwa 8.000 bis 11.000 €.

Wer die Solawi Bärental unterstützen möchte, kann das Geld über PayPal: <https://www.paypal.com/pools/c/983nOcCptA> oder als Überweisung an DE 10 5425 0010 0180 0202 24 Betreff: „Unterstützung Futterbrand“ überweisen.

Bei Fragen bitte Sabrina und Michale direkt anrufen: 01717120374

Weitere Infos auf der <https://solawi-baerental.de> unter „Rundbriefe“

## 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.

Hokkaido Kürbis  
Salat/Raddichio/Endivie  
Fenchel/Staudensellerie  
Spinat  
Kohlrabi  
Radies  
Mais  
Karotten  
Gurken --> (Die Letzten! Nach Nummern)  
Tomaten  
Paprika  
Brokkoli/Romanesco (nicht für alle)  
Auberginen (nicht für alle)  
Zwiebeln/Kartoffeln  
Getreide



## Selbsternte:

Buschbohnen  
Sonnenblumen

## **Wir wünschen euch einen schönen Herbstanfang Marlene, Marc, das Hofteam und das Hofkomitee**

Rundbriefe findet ihr auch auf unserer Homepage [www.wahlbacherhof.org](http://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](mailto:kontakt@wahlbacherhof.org)  
[www.wahlbacherhof.org](http://www.wahlbacherhof.org)