



Wochenübersicht und Termine

02.10.2024

solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof



Erinnerung MitMach-Aktion



Apfelernte

Freitag, 04.10. von 9.00 bis in die Dunkelheit

Montag, 07.10. von 9.00 bis 13.30 Uhr und von 15.30 bis 19 Uhr

eventuell **Dienstag, 08.10.** (bitte vorher anrufen!)

Kürbisernte:

Freitag, 04.10. von 15.30 bis 18 Uhr



Weitere Termine zum Vormerken

Apfelernte:

Freitag, 18.10. von 9.00 bis in die Dunkelheit

Samstag 19.10. von 10.00 bis in die Dunkelheit

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

Kuhstall streichen:

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

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

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

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

Pferde auf dem Hof

Seit dieser Woche freuen wir uns über drei neue Mitbewohnerinnen auf dem Wahlbacherhof.

Die drei Dartmoor Ponys *Nightingale*, *Maylin* und *Scabiosa* stehen zur Zeit auf der Wiese die zu der großen Weide und dem Brunnen gehören. Sie gehören einer guten Freundin und Mitmacherin, die zurzeit keine Verwendung für sie hat und sie zu unserer Freude bei uns einquartiert hat.

Dartmoor Ponys sind sehr robuste und kinderfreundliche Pferde. Wenn sie sich an uns und ihre neue Umgebung gewöhnt haben, wollen wir eine Möglichkeit finden, wie wir sie auch euren Kindern zugänglich machen können. Streicheln ist jetzt schon erlaubt.

Allerdings dürfen die drei Ponys auf keinen Fall gefüttert werden! Dartmoorponys sind karge Weidelandschaften gewöhnt und werden durch kalorienreiches Futter schnell krank. Bitte auch auf keinen Fall Äpfel, Karotten, Brot, Gras o.ä. verfüttern!

Bitte haltet euch daran und gebt diese Info auch weiter, falls ihr seht, dass die Ponys gefüttert werden, sonst können wir sie an den Verteiltagen nicht für die Kinder sichtbar auf der Koppel am Hof lassen.





Zäune freischneiden

Zu den Herbst- und Winteraufgaben gehört unter anderem das Freischneiden der Zäune. Diese Aufgabe ist bei unseren Praktikantinnen überhaupt nicht beliebt. Das Fahren auf dem Geräteträger allerdings schon!



Arbeiten in den Gewächshäusern

Wir haben das erste Gewächshaus freigeräumt, den Boden bearbeitet und den ersten Feld- und Endiviensalat gepflanzt.



Zeit für Fortbildungen

Die kalte Jahreszeit ist auch immer eine gute Zeit für Fortbildungen. Vorletzte Woche hat Marlene einen Kurs für Sicherheitsfällungen und Seilwindenarbeit bei der Sozialversicherung für Landwirtschaft und Forsten (SVLFG) in Hachenburg absolviert. Diese Woche ist Marc auf einem zweitägigen Agroforstkongress in Kassel.

Rezept: Mangoldstengel-Kuchen (süß)

von Mitarbeiterin Sandra

Zutaten für die Mangold-Mischung:

- gut 100g saure (halbreife) Äpfel
- 350g Mangold-Stengel ohne Blätter (kann auch anteilig durch mehr Äpfel ersetzt werden)
- 1 EL Zucker

Zutaten für den Teig:

- 110g Zucker
- 2 kräftige Prisen Salz
- 1 EL Essig
- 20g geschmacksneutrales Öl oder gutes Kokosfett
- ca. 50g Wasser
- 160g Rotweizen, fein gemahlen
- 1TL Backpulver

Zutaten für den Belag:

- 1 Päckchen Vanillesoße
- 2 EL Zucker
- 1 Becher (400g) Sojajoghurt



Zubereitung:

Mangold-Stengel in Stücke schneiden und Äpfel klein würfeln (Schale kann dran bleiben). Alles vorsichtig erhitzen und köcheln lassen bis die ersten Apfel-Stücke beginnen zu zerfallen. Herd ausschalten und Zucker darüber geben.

Zucker, Salz, Essig, Fett und Wasser mit Mehl und Backpulver glattrühren. Der Teig sollte gerade so streichbar sein und passt auf den Boden einer kleinen Springform (ca. 26cm).

Vanillesoße mit 2 EL des Sojajoghurts glattrühren, Rest zugeben, mit Zucker verrühren und den Belag auf den Teig geben.

Die Mangold-Apfel-Mischung darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten bei 190°C backen.

Das sieht am Ende aus wie ein Rhabarberkuchen.

Guten Appetit!

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.

Radicchio
Fenchel
Mangold
Kohlrabi
Mais
Rote Bete
Zucchini (Saisonende)
Pak Choi/Chinakohl
Tomaten
Paprika
Brokkoli/Romanesco/Blumenkohl (Verteilung nach Nummern)
Auberginen (Verteilung nach Nummern)
Kartoffeln
Getreide

**Selbsternte:**

Buschbohnen
Sonnenblumen

Wir wünschen euch einen schönen Herbst 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