



Wochenübersicht und Termine

26.02.2025

solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof

**Alle Infos und Formulare zur
Jahreshauptversammlung/Bieterunde
der Solawi Wahlbacherhof
am Samstag, 15. März 2025
findet ihr im Anhang dieser Mail**

**oder auf unserer Homepage
www.wahlbacherhof.org**

Termin



Hofrundgang in den Frühling

Am Samstag, 12. April 2025 um 11 Uhr

Welches Gemüse wächst im Frühjahr? Wie geht es den Kälbchen im Stall ?

Was gibt es im Frühling auf dem Hof zu entdecken?

Wir zeigen euch das Gemüse, die Tiere und beantworten gerne eure Fragen!

Treffpunkt vor dem Stollen.

Wir freuen uns auf Euch!

Eure Bauern

Neuigkeiten vom Hof

Gelungene Fleischverteilung

Bei der letzten Verteilung des Fleisches hat alles sehr gut geklappt und wir hoffen dass wir alle Unklarheiten aufklären konnten.

Vielen Dank an alle Helferinnen und Helfer für eure Unterstützung!

Und vielen Dank an alle Mitmachenden mit Fleischanteil für euer Verständnis und euer Vertrauen!



Holzfällarbeiten

Aus Verkehrssicherungsgründen haben wir an der Straße beim Naturschutzgebiet (von oben kommend) ein paar Hecken zurück geschnitten und zwei Bäume gefällt.

Hirse

Wir haben in der letzten Woche die Hirse der Ernte 2024 gereinigt. Einen Teil lassen wir von der Mühle Isemann in Rieschweiler schälen.

Beides, geschälte und ungeschälte Hirse findet ihr zur freien Entnahme in der Verteilung.

Die ungeschälte Hirse wird beim Kochen nicht weich, lässt sich aber sehr gut mahlen und ist im Geschmack kräftiger als die helle, geschälte Hirse.

Falls ihr leckere Hirse-Rezepte habt die ihr mit anderen Mitmacher*innen teilen wollt, dann schickt sie uns bitte zu.

Rezept: knusprige Hirsepuffer

von einer Mitmacherin der Verteilstelle Rohrbach

Zutaten:

230 g Hirse

760 ml Wasser

je 1 TL Gemüsebrühepulver und Picata (Reformhaus)

300 g Möhren, sauber gebürstet und sehr fein gehackt

2 Zwiebeln fein gewürfelt

1 – 2 EL Sonnenblumenöl

100 g Mandeln, fein gehackt (oder andere Nüsse)

200g Schmand

Vollkornmehl nach Bedarf

Kräutersalz, Pfeffer, Muskat, Picata

Öl zum Braten



Zubereitung:

- Hirse mit Wasser, Gemüsebrühpulver, Picata und Pfeffer aufsetzen und 20 Minuten mit Deckel auf kleiner Stufe köcheln lassen. Öfter umrühren.
- Von der Herdplatte nehmen und 20 Minuten ausquellen lassen.
- Fein gehackte oder geraspelte Möhren und Zwiebelwürfel in Öl andünsten
- Mit gegarter Hirse und den angerösteten Mandeln und dem Schmand verkneten (geht am besten mit den Quirlen des Handrührgeräts)
- Je nach Konsistenz etwas Vollkornmehl untermischen
- Mit den Gewürzen nochmals sehr pikant abschmecken
- Ca .12 Bratlinge formen und auf kleiner Stufe in Öl braten (5-7 Minuten auf jeder Seite, erst wenden, wenn die Unterseite knusprig gebraten ist.

Umfrage

Damit auch ihr einen Einblick in die Ergebnisse der Umfrage erhaltet, hängen wir ab dieser Woche die Ergebnisse der Umfrage an den Verteilerräumen aus.

Eine Erklärung wie wir mit den Wünschen und Verbesserungsvorschlägen umgehen, folgt auf unserer Jahreshauptversammlung.

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.

Leindotteröl (für Diejenigen, die beim letzten Mal kein Gefäß dabei hatten)

Hirse (geschält und ungeschält) zur freien Entnahme

Postelein
Feldsalat
Karotten
Kohlrabi
Rettich
Steckrübe
Lauch
Zwiebeln
Knoblauch
Saft
Getreide



Wir wünschen euch ein paar sonnige Tage mit Vogelgezwitscher und Schneeglöckchen

Marc, Marlene, das Hofteam und das Hofkomitee

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

Solidarische Landwirtschaft
Familie Herzog-Grawitschky
Wahlbacherhof 1
66497 Contwig

Marc: 0175 3432983
Marlene : 0175 3481805
kontakt@wahlbacherhof.org
www.wahlbacherhof.org