



Wochenübersicht und Termine

26.03.2025

solidarische Landwirtschaft Wahlbacherhof

Termine

Achtung: Beginn wöchentliche Verteilung!

Das Frühlingswetter hat die Radieschen in den Häusern gut wachsen lassen. Diese Woche sind sie noch etwas zu klein, doch zwei Wochen halten sie es auch nicht mehr aus. Auch Asia-Salat, Rucola, Mangold und Salat sind schön gewachsen und bald erntereif.

Auch wenn die Verteilmengen in nächster Zeit noch nicht groß sein werden, haben wir uns entschieden, jetzt wieder auf wöchentliche Verteilung umzustellen.

**Die nächste Gemüseverteilung ist also der
04./05. April!**



Wir lassen die Kühe raus!

Endlich ist es wieder soweit!

Am **Samstag den 29. März um ca. 11 Uhr** lassen wir die Mutterkühe mit ihren Kälbern wieder auf die Weide!

Wenn das Wetter mitspielt laden wir danach ein, zu einem gemeinsamen Picknick auf den Wiesen des Wahlbacherhofs. Bitte Decken und Verpflegung selbst mitbringen.

Hofrundgang in den Frühling

Am **Samstag, 12. April 2025 um 11 Uhr**

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

Treffpunkt vor dem Stollen.

Wir freuen uns auf Euch!



Erinnerung Demokratiewerkstatt

Im Anhang findet ihr nochmal die Einladung zu unserer **Demokratiewerkstatt am 2. April 2025, um 17:30 Uhr** in der Werkstatt am Hof. Bitte unter kontakt@wahlbacherhof.org anmelden.

Ausgang Bieterunde

Wir haben es wieder geschafft und bei geplanten 156 Anteilen wird der angestrebte Wert um 1.500 Euro überboten (es sind noch 2 Anteile zu vergeben).

Das Geld fließt wie immer in Projekte wie Baumpflanzungen (Agroforst) oder sonstige Ausgaben zur Weiterentwicklung der Solawi.

Vielen Dank an alle Mitmachenden für eure Unterstützung!

Wir freuen uns auf ein neues Solawijahr mit Euch und heißen alle neuen Mitmachenden herzlich willkommen!



Aktueller Richtwert

der Richtwert hat sich im Vergleich zur Vorplanung leicht erhöht, da nicht alle Anteile im Raum waren und etwas weniger Fleischanteile gezeichnet wurden.

	Richtwert pro Monat
Ernteanteil vegan (Gemüse, Getreide, Saft, Leindotteröl, Äpfel und Obst je nach Ernte, teilweise Selbsternte)	137 €
Ernteanteil Fleisch (Sortiment Anteil vegan + Rindfleisch)	159 €
Extra Fleisch (nur in Verbindung mit einem Anteil mit Rindfleisch)	22 €



Erste Verteilung im neuen Solawijahr

Die **erste Verteilung** im neuen Solawijahr ist der **02./03. Mai 2025!**

Mitglieder des Hofkomitees werden an diesem Tag vorm Stollen sein um die neuen Mitmachenden zu unterweisen. Außerdem überprüfen wir an diesem Tag unsere Listen und beantworten gerne eure Fragen.

Noch zwei Anteile zu vergeben!

Es sind noch zwei Anteile zu vergeben! Hört euch gerne nochmal um, ob es noch Interesse gibt!

Die Bieterunde zum Nachlesen

Im Anhang findet ihr das Protokoll zur Jahreshauptversammlung von Arno Wagner.

Vielen Dank Arno, für die unterhaltsame Verschriftlichung der Bieterunde!

Als Vorgeschmack hier ein kleines Zitat daraus:

„Währenddessen wird das leckere Buffet geplündert. Am Anfang kann man mit Fug und Recht behaupten, dass sich „die Balken biegen“. Viele haben aber einen gesegneten Hunger mitgebracht und die tollen und vielfältigen Speisen werden zusehends weniger (manche mussten ihren Hunger länger zurückhalten, weil die Warteschlange vor dem Buffet ziemlich lang war, offenbar ist aber niemand unterwegs verhungert 😊)“





Neuer Mitarbeiter, Leon

Wir freuen uns über unseren neuen Mitarbeiter Leon!
Zu unserer Freude ist Leon nicht nur vielfältig begabt, was den Arbeitseinsatz in unserer Landwirtschaft angeht, er ist zudem auch noch gelernter Koch.

Davon profitieren wir jetzt schon: in diesem Rundbrief findet ihr ein Rezept von ihm, zur Verarbeitung der kleinen Karotten, die immer wieder in den Kisten zurück bleiben.

Vielen Dank Leon, schön dass du in unserem Team bist!

junge Kräfte im Kräutergarten

Der Internationale Bund (IB) Zweibrücken kam mit 25 jungen Menschen und ihren Betreuern und Betreuerinnen, um uns

beim Umbau des Kräutergartens zu helfen.

Die jungen Frauen und Männer waren mit ganz viel Freude dabei - die Bilder sprechen für sich! Dadurch sind wir ein beachtliches Stück weitergekommen.

Allen einen herzlichen Dank!



Zum MitMachen

Am Wochenende geht der Umbau in die Endrunde. Die Beete werden mit Kompost befüllt und Kräuter eingepflanzt.

Zur Begrenzung werden Beerensträucher gesetzt.

Dazu brauchen wir noch einmal eure Hilfe, auch wenn es nur für eine Stunde ist.

Zeit: **Freitag, 28.3. und Samstag, 29.3., jeweils von 10 bis 13 Uhr**

Bringt bitte Arbeitshandschuhe mit!

Und ganz wichtig: Der erste Schnittlauch kann geerntet werden, im Beet rechts vom Weg.

Euer Kräuterteam



An dieser Stelle einen ganz großen Dank an Annemarie für die vielen Stunden an Organisation und Arbeit die sie in den Kräutergarten steckt!

Rezept: Glasierte Karotten in Apfel-Orangensauce

(von Mitarbeiter und Koch Leon)

Zutaten:

Kleine Karotten
400 ml Apfelsaft
3 Orangen
1 Zitrone
1 kleines Stück Ingwer
1 TL Stärke
1 Flocke Butter



Zubereitung:

Die kleinen Karotten gründlich bürsten, sodass die Schale erhalten bleibt. Den Apfelsaft in einem Topf erhitzen, Ingwer sowie die Zesten der Orangen und der Zitrone hinzufügen und leicht salzen.

Die Karotten in den kochenden Saft geben und bei mittlerer Hitze sanft köcheln lassen, bis sie weich sind. Die Flüssigkeit sollte sich dabei langsam reduzieren. Die Garstufe der Karotten mit einem Messer überprüfen.

Sobald sie weich sind, aus dem Saft nehmen. Den Saft der Orangen und der Zitrone in den Topf geben und weiter reduzieren, bis Süße und Säure in einem angenehmen Verhältnis stehen.

In einer Pfanne die Butter sanft schmelzen lassen und die Karotten darin leicht bräunen. Die Stärke mit etwas Wasser anrühren, in den reduzierten Saft einrühren und kurz aufkochen lassen, bis eine dickflüssige Sauce entsteht.

Die Karotten auf einem Teller anrichten, mit der Sauce garnieren und nach Wunsch mit gerösteten Sonnenblumenkernen bestreuen.

Rezept: Frühlings Sprossen-Salat 🌱

(vom Buffet der Bieterunde, von Katrin Torbing)

Zutaten:

- 1 Rote Bete (vorgegart)
- 50g gekochte Linsen
- 150g Sprossen und Keimlinge nach Wahl (z.B. Kresse, Radieschen, Brokkoli,...)
- 1/2 Zitrone
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Balsamico-Essig

Zubereitung:

Sprossen waschen und trockentupfen. Rote Bete würfeln. Nun Linsen, Rote Bete Würfel und Sprossen in eine Schüssel geben. Zitronensaft, Olivenöl, Balsamico- Essig und Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren und als Dressing über den Salat verteilen.

Impressionen Bieterunde

die meisten Fotos der Bieterunde in diesem Rundbrief stammen von Mitmacher Thomas Mühl.

Vielen Dank Thomas, für dein wunderbares Einfangen der Solawi-Momente!





Ein ganz großer Dank!

an dieser Stelle ein ganz großer Dank an das Hofkomitee und alle Beteiligten für ihren Einsatz, die Planung und jeglichen Beitrag an der Jahreshauptversammlung!! Insbesondere möchten wir Thomas Belzer danken, für seine vielen Stunden die er in die Vor- und Nachbearbeitung der Mitmacherorganisation und -logistik gesteckt hat und immer noch steckt!

Einen großen Dank auch an Mark für die Präsentation und Moderation der

Bieterunde sowie an Michael für die Orga!

Danke auch an alle Rednerinnen und Redner auf der Bühne zum Kräutergarten, Hofladen, Eventkomitee, Verteilstelle Rohrbach und der Schlussrede!

Und Danke an Fe für das schöne Banner!

Danke auch an Katrin für die Technik und an Lukas für die zur Verfügungstellung derselben, an Arno für das Protokoll und Thomas für die Fotos, sowie in die Küche an Ulli und Klaus!

**Danke von Herzen,
Eure Bauern Marc und Marlene**



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.

Limsen (500g, nur für die, die beim letzten Mal kein GefäÙe dabei hatten)

Postelein (Saisonende)
Grünkohlaustrieb für Salat
Karotten
Steckrüben
Rettich
gestreifte Bete
Zwiebeln
Saft
Getreide



Wir wünschen den Kühen einen wunderschönen Weideauftrieb!

Eure Bauern 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