

3. Hofbrief 2014

Liebe Mitglieder,
wir melden uns wieder mit einem neuen Hofbrief und möchten Euch berichten, was es alles so Neues gibt auf und um Gut Wegscheid.

Am 17. Mai war uns das Wetter hold, und bei unserer Ausgabe mit Kaffee und Kuchen konnten wir bei herrlichem Sonnenschein gemeinsam Plaudern, einige neue Mitglieder kennenlernen und das Hofflair genießen. Dabei haben wir festgestellt, dass einige Mitglieder die Einladung hierzu gar nicht erreicht hatte. Deswegen hier der Hinweis, die wöchentliche Mail von Daniel immer auch noch "unterhalb" der Ausgabeankündigung zu lesen...;-)



Auf unseren Feldern wächst und gedeiht es prächtig, und da Daniel nun die Unterstützung von Malte hat, können fast sämtliche Flächen vom Dreiländerweg bis hinter den Westwall bewirtschaftet werden. Dort gibt es in diesem Jahr ein großes Kohlfeld, auf welchem Brokkoli, Spitzkohl, Rosenkohl und Kohlrabi wachsen. Und auf dem Nebenacker stehen bereits dicke Bohnen (noch frei von Blattläusen!) Erbsen und Buschbohnen. Auch die Zucchini sind bisher noch nicht von den Schnecken überfallen worden, und wir hoffen, dass dies so bleibt!

Unser großer Acker am Hofgelände steht voll mit Salat, von dem wir ja bereits kosten konnten, und

die Tomatenpflanzen haben dank der fleißigen Hände der Parzival-Schüler rasch das Gewächshaus gefüllt. Der Helfertag hat es möglich gemacht, dass an nur einem Tag der ganze Boden im Gewächshaus dafür vorbereitet werden konnte. Mittlerweile sind auch die Auberginen eingezogen. Aber auch auf dem Feld am Dreiländerweg gibt es in diesem Jahr Tomaten, verschiedene Sorten, die gut für das Freiland geeignet sind.



Und nicht zu vergessen sind natürlich unsere ganzen **Obstbäume und Obststräucher**, die bereits jetzt eine reiche Ernte versprechen. Und auch unser Gemeinschaftsprojekt **Kräutergarten** verspricht Duft und Genuss, denn hier breitet sich bereits eine Vielfalt von herrlichen Kräutern aus.

Allerdings gedeihen wie immer nicht nur unsere Nutzpflanzen, sondern auch das **Unkraut** schießt in die Höhe. Hier hilft uns die Unkrauthackmaschine zwischen den Gemüsereihen, aber zwischen den einzelnen Pflänzchen bedarf es echter Handarbeit. So sind wir freitags mit anderen „Freiwilligen“ dem Unkraut schon mit vielen Händen zu Leibe gerückt, und in netter Gemeinschaft, bei schönem Wetter und Vogelgesang macht das sogar richtig Spaß!

Was spätestens beim Mithelfen deutlich wird: Das Wachstum vom Samen zur Pflanze ist ein langer und arbeitsintensiver Weg. Die meisten Pflanzen sind auf dem Hof selber gesät, in mühevoller Handarbeit pikiert, vorgezogen und schließlich in die Erde eingesetzt worden, und hier geht die Pflege dann weiter!



Ein Dank an die fleißigen Helfer!

Eine 9. Schulklasse der Parzivalschule verbrachte zwei Wochen auf dem Hof, um dort tatkräftig mitzuhelfen und einiges über die Landwirtschaft zu lernen. Sie haben die Tomaten im Gewächshaus gepflanzt, bei der Ernte geholfen und auch sonst so einiges gearbeitet.

Außerdem haben wir immer mal wieder Praktikanten auf dem Hof, die aus verschiedenen Beweggründen mal kürzer, mal länger bei der Solawi mitarbeiten.

Ja, es gibt sie, **die rheinische Solawi-Szene!** Vielleicht wisst Ihr es ja auch schon: mittlerweile haben sich neben dem Standort Aachen auch in Köln, Bonn, Düsseldorf und -ein bisschen weiter weg- in Neuwied Solawis gegründet! Aus diesen fünf Solawis wird sich demnächst eine Regionalgruppe gründen, und wir freuen uns natürlich sehr, dass sich das "Solawi-Prinzip" weiter verbreitet und großen Anklang findet.



Hattu Möhrchen?

Ja! Wir wollen in dieser Saison ein kleines Experiment wagen. Wer schonmal Möhren selber gesät hat, wird wissen, wieviel Arbeit dahinter steckt. Trotzdem wollen wir es probieren und haben einige Felder Möhren gesät. Dazu braucht die Solawi nun aber viele fleißige Hände, die das junge Gemüse vor dem wuchernden Unkraut schützen. Am Samstag sind alle ab 13 Uhr herzlich zum Mithelfen eingeladen.

Von der Solawi für die Solawi grüßen herzlich Karin und Sandra



Und noch ein Rezept für Dinkelfrikadellen:

200 g Dinkel, halbes Bund Suppengrün, 0,5 l Wasser, (1 gestrichener TL Pilzpulver), 1 gestrichener EL gekörnte Gemüsebrühe, 1TL frisches, feingehacktes Basilikum, schwarzer Pfeffer nach Geschmack, 1 Zwiebel, halber Bund Petersilie, 2-3 Eier, 150 g Vollkornbrösel (oder Semmelbrösel), (2 gehäufte EL Edelhefeflocken), Öl und Butter zum Braten

Dinkel mittelgrob schroten; Suppengrün waschen und zerkleinern; alle Zutaten von Dinkel bis Pfeffer in einen Topf geben und ca. 10 min. kochen lassen, ab und zu umrühren. Die Zwiebel und die Petersilie kleinhacken; diese nun mit den Eiern, (den Hefeflocken) und den Vollkornbröseln zu dem Schrotbrei geben und gut durchmischen. Dabei darauf achten, ob der Teig u.U. zu flüssig ist und b.B. noch etwas Brösel hinzufügen. Nun mit nassen Händen aus dem Teig Frikadellen formen und im heißen Fett bei mittlerer Hitze von jeder Seite 10 Min. braten.

(Tipp: wer möchte, kann auch andere Kräuter oder Gewürze nehmen, je nach Geschmack. Zudem können die Frikadellen auch etwas platt gedrückt und als knusprige Bratlinge zubereitet werden.)

Dazu passt gut ein Kräuterquark oder Tzatziki und ein leckerer „Solawi-Salat“ ;-)

Guten Appetit!