



5. Hofbrief 2014

Seit unserem letzten Hofbrief hat sich viel getan!

Unser Hoffest

Wieder einmal durften wir bei wunderschönem Spätsommerwetter unser Hoffest feiern. Viele kamen, Mitglieder, Freunde, Nachbarn..., das Kuchenbuffet war reichhaltig und auch die Spendendosen waren am Ende des Tages gut gefüllt. 631 Euro kamen zusammen. Davon kann ein Großteil der Kosten gedeckt werden.

Winteranfang

Verblüht sind Dahlien und Ginster,
die Rechnung steigt für Öl und Licht.
Die Nächte werden wieder finster.
Der Tag nimmt ab. Die Oma nicht.
(Heinz Erhardt)

Ja, und schon geht es auf den Winter zu und in der Natur hat sich das Wachstum bereits spürbar verlangsamt, das "Grün" wird weniger und bei den Pflanzen ist die Zeit der Samenreife. Sie wollen noch ihr Überleben sicherstellen und die Samen in die Erde bringen, bevor sie absterben.

In der Landwirtschaft wird im Durchschnitt ab Mitte Oktober mit Frost gerechnet, sodass alles frostempfindliche Gemüse bis dahin geerntet sein sollte. Auch in unserer Solawi wurde seit Wochen die

Ernte eingefahren. Im "Keller" lagern nun Kartoffel, Kürbisse, rote Bete, Sellerie, Steckrüben, Kohlrabi (Superschmelz), Weißkohl und Rotkohl in guter Nachbarschaft mit Zwiebeln, und Apfelsaft.

Die Arbeit mit dem Sellerie

Die Ernte und die Einlagerung bedeuten einen langen Arbeitsablauf mit viel viel "Handarbeit". So werden z.B. die Sellerieknollen per Hand aus der Erde gezogen und auf den Hänger geladen; am Hof angekommen wird wieder jede einzelne Knolle in die Hand genommen, das Grün abgeschnitten, u.U. die Wurzel etwas gekürzt und dann in Kisten gelagert. Wenn so ein Hänger hochvoll mit Sellerieknollen geladen ankommt, teils mit dicken Erdklumpen behaftet (bei nassem Wetter), sieht man selbst mit mehreren Helfern noch nach Stunden keine "Lichtung" auf dem Hänger... Bei der köstlichen Rote Bete und den Kohlrabi sieht der Arbeitsablauf zum Einlagern ähnlich aus...

An der Apfel- und Kartoffelernte und auch beim Pressen des leckeren Apfelsaftes haben ja viele von Euch teil genommen, und wir finden, dass die guten Gaben noch mehr Wertschätzung erhalten, wenn die viele und oft anstrengende Handarbeit ersichtlich wird.



Das winterfeste Gemüse auf dem Feld wächst. Hier findet Ihr noch Endiviensalat, Zuckerhut, Wirsing, Porree, etwas Rosenkohl und Grünkohl. Und in den Gewächshäusern lauern dazu Feldsalat und Postelein. Auf den nun freien Ackerflächen wurde teilweise Senfsaat, teils Roggen als Gründüngung ausgebracht, denn keine Fläche sollte "blank" in den Winter gehen.



Was ist sonst noch so los auf dem Hof?

Um die Arbeit zu erleichtern, hat Daniel einen dreischarigen Pflug angeschafft, "ein hübsches Ding" (O-Ton Malte), welches viel besser und wesentlich zeitsparender als der Zweischarpflug arbeitet; dieser war zudem schon recht abgenutzt und nicht mehr ganz intakt.

Ebenso wird an eine Umstellung in der Technik zur Unkrautbekämpfung gedacht. Eine verbesserte Hackmaschine soll helfen, dem Unkraut besser Herr zu werden. Vorteil: diese Maschine kann von nur einer Person (und nicht wie bisher von zwei Personen) bedient werden.

Am 3. November war die Regionalgruppe Köln-Aachen-Eifel des Demeter-Verbandes auf dem Hof zu Gast. Diese Gruppe trifft sich monatlich auf einem der angeschlossenen Betriebe zur Betriebsbesichtigung oder zu konkreten Themen.



Wo sind die Katzen?

Das haben schon einige gefragt. Hier die Antworten: Die süße graugemusterte Emily hatte Heimweh und ist schon vor längerem zu ihren Vorbesitzern gezogen. Die beiden rothaarigen Katzen Peppi und Oscar haben ein neues altersgerechtes kuscheliges Zuhause gefunden. Der schwarze Pauli hält indes die Stellung auf dem Hof, fordert regelmäßig seine Schmuseeinheiten ein und fängt uns die Mäuse ;-)

Und wo waren all die Hühner hin?

Plötzlich war die Wiese leergefegt, kein einziges Huhn war mehr zu sehen. Ein seltenes Bild im sonst quirligen Hühnergehege. Eine Schar tieffliegender kreischender Krähen hatte die Hühner so erschreckt, dass sie vor lauter Angst allesamt ins Hühnerhaus geflüchtet sind...nur die beiden Hähne stolzierten vor dem Haus Wache haltend hin und her um ihre Hennen zu beschützen...wie gut, dass es die männlichen Exemplare in jeder Spezies gibt ;-)

Zeit für die nächste Mitgliederversammlung

Die nächste Mitgliederversammlung steht vor der Tür und die Kerngruppe ist fleißig mit den Vorbereitungen beschäftigt. Da wir mittlerweile mehr Platz brauchen treffen wir uns am **18. Januar um 15 Uhr nicht auf dem Hof, sondern in der Mensa der Parzival-Schule (Aachener- und-Münchener-Allee 5)**. Je mehr von euch dabei sein können umso besser können wir gemeinsam die Solawi-Zukunft planen.

Die Solawis in NRW

Malte hat die Solawis besucht und weiß zu berichten: Die Solawi Bonn hat im Frühjahr gestartet und arbeitet in zwei Betrieben, wovon es in einem auch Milchvieh gibt.

Die Kölner Solawi arbeitet auf 2000 m² mit 20 Anteilen und "lebt" im Bauwagen; sie wollen sich demnächst vergrößern.

In Neuwied sind die Solawisten im Umbruch und suchen einen neuen Gärtner.

Und wo ist Malte?

Malte befindet sich seit Ende Oktober in Heidelberg, wo er nochmal die Schulbank drückt, um seinen Meister zu machen. Er wird Daniel und uns erst wieder im Frühjahr zur Seite stehen. Wir wünschen ihm eine gute Zeit!!!

Ein Hinweis in eigener Sache

Jeder, der Ideen hat, einen Beitrag liefern möchte, eine Botschaft an alle hat... ist herzlich eingeladen sich am Hofbrief zu beteiligen. Einfach eine Info per Mail an: karinsouren@googlemail.com oder sandraspinneken@hotmail.com schicken. Wir freuen uns über jeden noch so kleinen Beitrag :-)

Für die Solawi Gut Wegscheid, Karin und Sandra

Steckrüben-Möhren-Curry



evtl. frischer Koriander

Zutaten (für 4 Personen)

1 Gemüsezwiebel (200 g)
(geht auch mit normalen leckeren Hofzwiebeln)
2 Knoblauchzehen
700 g Steckrüben
700 g Möhren
1 Dose Kokosmilch (400 ml)
1-2 TL rote Currypaste
1 TL Currypulver
1 TL gemahlener Koriander
Salz

Schritt 1

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Steckrüben und Möhren schälen und waschen. Steckrüben würfeln, Möhren in Scheiben schneiden.

Schritt 2

Backofen auf 200° vorheizen. Kokosmilch, Currypaste, Currypulver und Koriander in einem Bräter (geht auch in einer Auflaufform) verrühren. Zwiebel, Knoblauch, Steckrüben und Möhren zufügen und verrühren. Salzen.

Schritt 3

Deckel auf den Bräter (Auflaufform mit Alufolie) setzen und das Gemüse im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 45-50 Min. garen. Frischen Koriander über das fertige Gemüse streuen.

Einfach (und) lecker!

Guten Appetit!

Übrigens...

Der relativ hohe Zuckergehalt - vor allem Traubenzucker - verleiht der Steckrübe einen feinen herbsüßlichen Geschmack und macht sie gleichzeitig zu einem ernährungsphysiologisch wertvollen Gemüse. Darüber hinaus weist sie hohe Gehalte an Mineralstoffen und Vitaminen (z. B. B1, B2, C) auf. Die gelbe Farbe beruht auf dem Gehalt an Carotinen. Wegen ihres hohen Wassergehalts ist die Steckrübe ein äußerst kalorienarmes Wurzelgemüse.