

1. Hofbrief 2015

Seit unserem letzten Hofbrief sind viele „Wetter“ über uns hinweggefegt.

Zwischenzeitlich hatte uns der Winter mit **Eis und Schnee** fest im Griff. Besonders Daniel hat sich über den Frost gefreut, denn für die Landwirtschaft wurde er dringend gebraucht und hätte ruhig noch etwas länger andauern können.



Unser Gewächshaus hat den **Stürmen** getrotzt, aber in der Spannung nachgelassen und wurde nun, nach der letzten Feldsalaternte, noch einmal ganz neu aufgebaut. Ein zweites, etwas kleineres Gewächshaus wird dem ersten bald Gesellschaft leisten.

Die Wochen des vielen **Regens**, haben sämtliche Äcker unter Wasser gestellt. Da leider auf einem der Äcker der ausgesäte Roggen nicht keimte, wurde dort die Erde ausgeschwemmt. Der Waldstaudenroggen auf dem Acker hinter der Bahn steht aber nach wie vor gut und schützt den guten Boden.



Ein Ausblick...

... auf das nahende Frühjahr bieten uns nicht nur die hübschen Schneeglöckchen. Daniel und Malte haben die Anbauplanung für unser „leckeres Gemüse 2015“ erstellt und auch die Frühjahrsarbeiten haben begonnen. In der zweiten Märzhälfte kehrt übrigens Malte aus Heidelberg zurück und wird wieder tatkräftig auf dem Hof mitarbeiten. Wir freuen uns!

Die Hühner...

... legen etwas weniger Eier als bisher. Das liegt am fortgeschrittenen Alter. „Hühnergehege samt Einwohner in bestem Zustand!“, befand die Ökokontrolle, die unverhofft im Hühnerstall vorbeischaute. Leider fand Daniel allerdings vor einiger Zeit zwei tote Hühner, eines sogar außerhalb des Zaunes. Es gab keine eindeutigen Spuren, die den „Tathergang“ erklären ließen.



Unsere Mitgliederversammlung...

...war gut besucht und wir bedanken uns nochmal für Euer Kommen! Wir möchten Euch an dieser Stelle noch einmal versichern, dass eine mögliche Namensänderung der Ernteanteile von halb/ganz zu klein/groß keinen wesentlich anderen Inhalt derselben bedeutet. Auch bis jetzt erhielt der halbe Anteil nicht immer die gleichen Gemüsesorten wie der ganze, aber im wöchentlichen Wechsel werden auch die halben Anteile weiterhin alle Gemüsesorten dabei haben.

Und noch ein Satz zur Trauer um das alte Land: wir alle bedauern, dass dieses wunderbare Stück Land nun nicht mehr zur Solawi gehört. Doch müssen wir auch realistisch bleiben wenn erkennbar ist, dass u.a. der Aufwand der Bearbeitung (z.B. durch besondere Auflagen oder einen pflegeintensiven Zustand der Obstbäume) in keinem Verhältnis zum Ertrag steht.

Euer Einsatz...

... ist gefragt. An dieser Stelle möchten wir unsere ganze Solawi-Gemeinschaft noch einmal daran erinnern, dass für das neue Wirtschaftsjahr noch Plätze frei sind. Durch die Vergrößerung des Projektes und die Entscheidung vieler Mitglieder ihren ganzen Anteil auf einen halben zu reduzieren, sind zum 1. März noch einige Ernteanteile zu vergeben. Unser neuer Solawi-Flyer darf gerne verteilt werden.



Unsere neuen Mitglieder...

... heißen wir auf diesem Wege noch einmal **ganz herzlich Willkommen!** Bei Eurer ersten Abholung wird es vielleicht einige Unklarheiten oder Fragen geben, deswegen spricht einfach andere „Abholer“ an oder wendet Euch an Daniel, der während der Ausgabeweiten immer in der Nähe ist. Seine Handynummer ist an der Pinnwand zu finden. Und: sämtliche Kontaktadressen stehen nun immer in Daniels wöchentlicher Mail!

Wir wünschen euch und allen ein schönes neues Solawi-Jahr!

Vormerken: Zum Kennenlernen des Hofes gibt es am 7. März um 13 Uhr den nächsten Hofspaziergang!

Zusammen wachsen...

... war das Motto des Frühjahrstreffens vom Netzwerk Solidarische Landwirtschaft, welches am 14./15. Februar im Schloss Tempelhof bei Stuttgart stattfand. Zwei Mal jährlich treffen sich Landwirte, Gärtner und Mitglieder vieler Solawis bundesweit, um sich persönlich und inhaltlich auszutauschen und die Arbeit gemeinsam weiter zu entwickeln. Als Gut Wegscheid sind wir Mitglied dieses Netzwerkes. Malte war für uns bei dem Treffen dabei.

Bundesweit gibt es inzwischen rund 75 Solawis und über 90 Gründungsinitiativen - eine gewaltige Steigerung gegenüber 12 Betrieben in 2009. Gut 120 Menschen waren zum Netzwerktreffen gekommen. Gesprochen wurde über Politik und Öffentlichkeitsarbeit, über die Organisationsstrukturen und Aktivitäten des Netzwerkes, über Methoden der landwirtschaftlichen Praxis, über digitale Lösungen zur internen Kommunikation, über Kommunikation in der Gemeinschaft und viele weitere Dinge. Außerdem gab es einen Basiskurs Solidarische Landwirtschaft (Wie komme ich an Flächen? Was muss ich bei der Budgetplanung beachten? etc.) für die Gründungsinitiativen.

Außerdem konnten alte Kontakte erneuert, neue Freundschaften geschlossen, Kooperationen abgesprochen werden und beim Essen und in den Pausen gab es jede Menge: „Und wie macht Ihr das?“.

Seit dem Treffen gibt es nun auch eine Regionalgruppe "Rhein-Main", die sich von Darmstadt bis Dortmund nach Westen zieht und der also auch wir angehören. Für April/Mai ist ein erstes Regionaltreffen in Bonn geplant.

Weitere Informationen zum Netzwerk: <http://www.solidarische-landwirtschaft.org>. Das Netzwerk ist offen für alle, die sich engagieren wollen. Infos zur Regionalgruppe und ein ausführlicheres Tagungsprotokoll gibt es bei Malte: solawi@maltehoevel.de. Das nächste Netzwerktreffen gibt es am ersten Novemberwochenende im Raum Göttingen!

Für die Solawi Gut Wegscheid, Karin und Sandra



Rezept

Warmer Kartoffelsalat

nach Oma Sülberg

Das Rezept wurde nicht schriftlich überliefert. Aus Erinnerungen wurde es mit den aufgelisteten Zutaten nachgekocht und für gut befunden. Die Mengenangaben sind somit als grobe Richtwerte zu verstehen und sollten nach Gefühl und Ergebnis variiert werden.

Zutaten für 4-6 Personen:

2kg Kartoffeln

1-2 Zwiebeln

ca. 80g Zwiebelschmelz (z. B. von Rapunzel)

200-300g Räuchertofu

(z. B. von Viana oder dennree, nicht von Alnatura, der ist nicht intensiv genug)

Mehl

600-800ml Gemüsebrühe

Essig

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in Salzwasser kochen. Die Kartoffeln nicht zu weich werden lassen, da sie sonst hinterher zu stark zerfallen.

Tofu möglichst klein würfeln und im Zwiebelschmelz anbraten. Zwiebeln ebenfalls würfeln und mit anbraten. Zwiebeln sollten nicht schwarz werden (10-15min).

Anschließend einige Esslöffel Mehl zugeben und eine Mehlschwitze herstellen, so dass eine zähe Konsistenz entsteht. Das ganze weitere 15min bei mittlerer Hitze dünsten bis das Mehl ein wenig bräunt.

Mit warmer Gemüsebrühe ablöschen und eine Soße daraus herstellen, die gut vom Kochlöffel tropft. Sie sollte nicht zu dickflüssig sein, da sie sonst später zu trocken wird. Die Kartoffeln geben auch noch Stärke ab, so dass die Soße nachdicken wird.

Das Ganze kurz aufkochen und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Hierbei nicht mit dem Essig geizen. Die Menge kann schon ein paar Esslöffel vertragen. Es kann aber später auch noch mit Essig nachgewürzt werden. Anschließend die Kartoffeln zugeben, alles vermengen und fertig.

Guten Appetit!