



Liebe Solawisten,

nach einer längeren Sommerpause melden wir uns mit einem neuen Hofbrief zurück.  
Wir hoffen, Ihr hattet alle eine schöne Ferienzeit!

### **Sommer, Sonne, Obst**

In diesem Sommer hat uns die Sonne verwöhnt. Für unsere Landwirtschaft hieß dies aber auch, lange Trockenperioden zu überbrücken. Dank des beachtenswerten Einsatzes aller Mitarbeiter und Helfer wächst und gedeiht es aber auf unseren Feldern und Wiesen prächtig und Ihr seid hoffentlich genauso begeistert wie wir von all dem köstlichen Gemüse, dem Obst und den Kräutern.

Eine beachtliche Ernte verzeichnet in diesem Jahr der Waldstaudenroggen, den wir Dank des Wetters trocken einholen konnten. Auf einem Hektar Land wurden 2,5 Tonnen Ertrag eingebracht!



### **Von Schafen und Hühnern**

Habt Ihr schon unsere hübschen Mergellandschafe gesichtet? Es sind acht an der Zahl, weiblich und sehr zutraulich. Im Herbst soll sich ein Bock dazu gesellen, damit im Frühjahr hoffentlich Lämmchen geboren werden. Keine Sorge, sie werden nicht geschlachtet. Die Herde soll in den nächsten Jahren auf ca. 20-25 Tiere anwachsen.

Etwas befremdlich schaut unser leeres Hühnergehege aus. Längst schon sollten die neuen Hühner eingezogen sein,

aber es gibt Verzögerungen beim „Lieferanten“. Wir warten geduldig auf die neue Schar.

### **Auch unser Personal wächst**

Gärtner Malte ist seit Juli stolzer Papa der kleinen Fenja. Wir gratulieren Malte und seiner Frau herzlich!

Und Landwirt Daniel erhält weitere Unterstützung: Zum einen ist es gelungen, eine Vollzeitstelle für unseren bisherigen Praktikanten Peter einzurichten, die vom Arbeitsamt mitgetragen wird. Zum anderen können sich noch zwei tatkräftige junge Männer - Rouven und David - eine 450-Euro-Stelle teilen und Daniel zur Hand gehen. Unsere Gärtnerin Petra ist nun nach ihrem 450-Euro-Job mit einer



halben Stelle voll dabei. Und nicht zu vergessen die vier PraktikantInnen, die unseren Hof bereichern und kräftig mit anpacken. Unsere Solawi wächst!

Und wie zuvor besuchen nach den Sommerferien wieder vier Klassen der Parzivalschule regelmäßig Gut Wegscheid und helfen z.B. bei der Kartoffelernte und dem Aufsammeln des Fallobstes fleißig mit.



### **Erst die Arbeit dann das Vergnügen**

Bei den „Unkrautaktionen“ an den Freitagabenden haben viele freiwillige Helfer aus unserer Solawi unserem Gemüse viel Gutes getan. Alle, die vor Ort waren konnten sich ein Bild davon machen, wie das Gemüse (wenn nicht mit Giftspritze behandelt) im Unkraut versinkt. Dabei entdeckte

so mancher aber den guten Geschmack von Melde und Franzosenkraut. Nach getaner Arbeit war dann gemütliches Beisammensein am Lagerfeuer angesagt. Die Fotos stammen übrigens vom Solawi-Blog: <https://solawistinnen.wordpress.com/2015/07/25/freitagabend-bei-der-solawi/>



Dank der Infos von Janek wissen wir nun auch, wie gesund die wilden Kräuter sind. Zur Info schicken wir Euch mit diesem Hofbrief nochmal die kleine Janek-Solawi-Wildkräuter-Info.

### **Demnächst: das Streuobstwiesenfest am 4. Oktober**

Kaum ist die Sommerpause vorbei steht auch schon die nächste organisatorisch „handfeste“ Aufgabe bevor. Wie Ihr wahrscheinlich schon wisst, wird unser Hof am 4. Oktober Austragungsort des jährlichen Streuobstwiesenfestes des NABU und der Stadt Aachen sein. Es werden (tatsächlich!) mehrere tausend Besucher erwartet.

Wir wollen diese Gelegenheit nutzen, um unsere Solawi und natürlich das Konzept der Solawis bei den Menschen weiter bekannt zu machen. Neben einem Infostand möchten wir aber auch gerne mit einer Einnahmequelle der Solawi nützlich sein. Deswegen haben wir uns überlegt, selbstgemachte Pizza und regionales Gemüse (kein Solawi-Gemüse, da die Mengen nicht reichen) an einem Stand zum Verkauf anzubieten. Dazu können wir noch fleißige Helfer gebrauchen! Wer Lust hat mitzuhelfen, darf sich gerne bei der Kerngruppe melden.



### **Die wöchentliche Mail**

An dieser Stelle möchten wir Euch allen nochmal ans Herz legen, Daniels wöchentliche Mail zu lesen, denn sie enthält immer wieder wichtige und nützliche Informationen!

**Viele liebe Grüße, Karin und Sandra**



# Rezepte für und mit Zucchini



## Zucchini-Spaghetti in Tomaten-Ziegenkäse-Sugo

Hier werden Zucchini in Spaghetti „verwandelt“!

Zutaten (für 4 Personen): 2 große oder 4 mittelgroße Zucchini, ca. 1,5 kg frische Tomaten (bzw. gehackte oder passierte Tomaten aus der Dose), 1 Päckchen Ziegenfrischkäse, Kräuter (z.B. Basilikum, Thymian, Oregano), Olivenöl, Salz, Pfeffer, nach Wunsch auch Knoblauch und Zwiebeln

Die Zucchini waschen und entweder mit einem Spiralschäler zu „Nudeln“ schneiden oder mit einem Sparschäler arbeiten. Bei dieser Variante werden die Zucchini mit dem Messer erst in dünne Scheiben geschnitten und diese dann längs an der Seitenkante mit dem Sparschäler zu dünnen „Nudeln“ verarbeitet.

Die Tomaten waschen, den grünen Stielansatz entfernen und klein hacken. Zwiebeln und Knoblauch (geht auch ohne) ganz klein schneiden und in reichlich Olivenöl andünsten. Die Tomaten und etwas Wasser hinzugeben und nach Geschmack Salzen und Pfeffern. Auf kleiner Flamme ca. 15 min. köcheln lassen, dann Ziegenfrischkäse und Kräuter einrühren und nochmals ausreichend köcheln lassen (bis sich die Flüssigkeit einreduziert hat).

Die Zucchini-Nudeln können entweder in einem Kochtopf in siedendem Wasser kurz blanchiert werden oder direkt in dem Sugo mitgegart werden.

## Möhren-Zucchini-Rösti

Zutaten (für 4 Personen): 300 g Möhren, 300 g Zucchini, 1 Schalotte, 2 Stängel Petersilie, 2 Eier, 100 g Frischkäse, 1 gehäufter EL Mehl, Salz, Pfeffer, Öl

Die Möhren und Zucchini waschen und raspeln; Schalotte schälen und fein hacken, Petersilie waschen und fein hacken. Die Eier verquirlen und dann den Frischkäse unterrühren. Schließlich das Mehl zugeben und verrühren. Uccini, Möhren, Schalotte und Petersilie unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Öl in der Pfanne erhitzen und nacheinander kleine Rösti beidseitig ausbacken. Kurz auf Küchenpapier legen, um überschüssiges Fett aufzusaugen.

## Zucchinikuchen

Zutaten: 350 g Zucker, 3 Eier, 350 g Mehl, 1 Pk Backpulver, 1 Pk Vanillzucker, 1/4 Liter Öl, 50 g geraspelte Haselnüsse, 1 1/2 TL Zimt, 400 g grob geraspelte Zucchini

Einfach alles mischen und auf einem Backblech 30 min. bei 220 Grad backen.  
Herrlich einfach und lecker!

**Wir wünschen Guten Appetit!**