

Hofbrief November 2016

Liebe Mitglieder,

seit unserem letzten Hofbrief ist bereits viel Zeit ins Land gezogen ... und wieder gab es einen Grund, gemeinsam mit euch zu feiern: nach unserem vergangenen, noch sommerlichen Hoffest konnten wir nun mit Euch unser gemütliches und stimmungsvolles Erntedankfest begehen und neben Speis und Trank beim Bingo-Spiel herausfinden, wer rote Socken trägt, eine Arie singen oder ein Rad schlagen kann ;-)

Allen Mitwirkenden sei an dieser Stelle ein herzliches Dankeschön für das gute Gelingen unseres Festes ausgesprochen!



Der Herbst

Mittlerweile hat uns der Herbst fest im Griff und die Zeit der prallen Warenkörbe neigt sich langsam dem Ende zu. Nun gilt es, unter uralten Maronenbäumen die Esskastanien zu sammeln und unsere vielfältigen Apfelsorten zu Apfelsaft zu verarbeiten. Unsere Lagerräume mit Kartoffeln zu füllen bleibt uns in diesem Jahr leider versagt, denn die untypischen jahreszeitlichen Wetterbedingungen (das erste halbe Jahr Regen ohne Ende, das zweite quasi staubtrocken) und der Verzicht auf Chemie (zur Bekämpfung der Krautfäule) haben uns nur wenige kleine Kartoffelchen beschert. All diejenigen von Euch, die bei der Kartoffelernte dabei waren, wissen: es war fast wie „Ostereier suchen“ ...



Unsere Felder gehen nun in Winterruhe, nicht ohne zuvor noch mit Gründüngung eingesät worden zu sein. Einiges Wintergemüse steht noch und die vielen Gewächshäuser auf dem Kronhof versprechen uns jede Menge köstlichen Feldsalat.

Schlachtung der Böcke

Unsere acht Mutterschafe haben im letzten Jahr sechs weibliche und sieben Böcklein geworfen. Unsere Schafherde soll irgendwann auf 25–30 Tiere anwachsen. Das sind ungefähr fünf bis sechs Schafe pro Hektar für die sieben Hektar Grünland hinter dem Hof.

Die sieben Böcklein und der bisherige Bock können und dürfen nicht bei der Herde bleiben, weil sie sonst Ihre Schwestern/Kinder decken würden – Stichwort Inzucht. Das Schaffleisch, das jetzt durch die Schlachtung in der letzten Novemberwoche entsteht, ist also nicht das Resultat einer Fleischproduktion, wie sie in einem Mastbetrieb stattfinden würde, sondern die Folge einer Auslese, die notwendig ist, um die Herde zu formen und zu pflegen.

Die Haltung von Tieren gehört unabdingbar zum Konzept eines Demeter-Hofes dazu – und damit leider auch deren Schlachtung. Wer über das Demeter-Konzept mehr wissen möchte, kann sich gerne an uns wenden.



Die Kerngruppe

Unsere Kerngruppe ist gewachsen! Wir freuen uns über drei weitere hinzugekommene Mitglieder, und damit zählt unsere Kerngruppe nun insgesamt 14 Personen!

Neben anderen Themen beschäftigen wir uns momentan intensiv mit dem Thema „Solidarität“ und uns ist nochmals mit Staunen bewusst geworden, auf wieviel gegenseitigem Vertrauen unsere Solawi beruht und funktioniert. Danke!

Rezepte

Unsere früheren Hofbriefe enthielten häufig noch einen Anhang mit leckeren Rezepten. Diese sind nach und nach auf unsere Internetseite unter „Rezepte“ gewandert, wo es sich lohnt, mal reinzuschauen. Wir freuen uns auch sehr über Rezeptideen von Euch, die Ihr uns an die E-Mail-Adresse der Kerngruppe schicken könnt und die wir bzw. Björn (danke!) gerne unter besagter Rubrik veröffentlichen!

Mitgliederbeiträge für den Hofbrief

Auch in diesem Hofbrief gibt es wieder zwei Mitgliederbeiträge, über die wir uns sehr freuen. Einmal schreibt unserer Bäckerin Ina zum Solawicafé und dann gibts noch einen Beitrag von unserem Kerngruppenmitglied Guido Fuchs. Viel Spaß beim Lesen!



**Es grüßen Euch herzlich
Karin und Bettina (für die Solawi)**

Café Solawi

Artikel unserer Bäckerin Ina

Solawi ist mehr als nur köstlich frisches Gemüse. Jede Woche, wenn wir unseren Ernteanteil abholen, nimmt jeder von uns nicht nur seine Zucchini, Tomaten und Brot.

Nein, es ist auch immer ein unsichtbarer, schöner Schleier, der sich zusätzlich in die Körbe und Tüten hinein schlängelt: eine Mischung aus Hof-Atmosphäre, Lächeln eines anderen Solawi-Mitgliedes und Freude über den Duft der

frischen Petersilie.

Diesen besonderen Spirit haben wir mit dem Café Solawi erstmals am 5. August belebt: Es gab Kaffee und Himbeerkuchen im Ausgaberaum.

Alle, die am Freitagnachmittag zum Hof kamen um ihren Anteil abzuholen, wurden zum Verweilen eingeladen. Wir hörten sehr schöne Rückmeldungen, zum Beispiel: „Das hilft, um die Arbeitswo-



che hinter sich zu lassen und entspannter ins Wochenende zu starten.“ und „Wie schön, jetzt kann ich die gefüllten Sitzkissen tatsächlich auch mal ausprobieren und dabei noch andere Mitglieder kennen lernen.“

Wir haben uns sehr darüber gefreut, dass die Idee von euch so gut angenommen wurde und hoffen, dass wir Café-Solawi in Zukunft häufiger stattfinden lassen können.

Solidarische Landwirtschaft – eine Herausforderung!? **Artikel von unserem Mitglied (und souveränem Jonglierer der Mitgliederverwaltung) Guido Fuchs**

Es gibt unterschiedliche Gründe, bei der Solawi Mitglied zu werden. Der eine möchte regionales und saisonales Gemüse und Obst beziehen, für den anderen sind Bio und Demeter Entscheidungskriterien. Ein Dritter findet die Idee der Solawi unterstützungswürdig. Das alles lässt sich verschieden kombinieren, so dass es in der Summe vermutlich einen Mix von Gründen, aber auch von Wünschen und vor allem Erwartungen gibt. Als wir vor 1 1/2 Jahren mit einem kleinen Ernteanteil angingen, war regelmäßig Gemüse zu essen ein Grund, Mitglied zu werden.



Wer dann Mitglied ist und seinen wöchentlichen Ernteanteil abholt wird feststellen, dass Solawi auch eines ist: eine Herausforderung!

Was koche ich? Wie verarbeite ich? Habe ich überhaupt die Zeit (und Lust) dazu? Wie schnell muss ich was verbrauchen? Natürlich hängt die Beantwortung dieser Fragen auch immer davon ab, wie viele Personen zu verpflegen sind und wie groß der jeweilige Hunger ist. Von unterschiedlichen Geschmäckern und Vorlieben ganz zu schweigen. Ferner gibt es im Jahresverlauf Hochzeiten, zu denen es in scheinbar unübersehbaren Mengen Tomaten, Zucchini, Mangold oder im Winter nahezu alle Arten von Kohl gibt.

Ich bin ziemlich schnell dazu übergegangen, die Frage, was es am Wochenende zu Essen gibt, erst NACH dem Abholen des Ernteanteils zu beantworten. Insofern hat die Teilnahme an der Solawi auch einen direkten Einfluss auf mein weiteres Einkaufsverhalten. Was nützen mir die besten und schönsten Sonderangebote, wenn ich durch meinen Ernteanteil frischen Spinat bekomme, der, weil er frisch nun mal am besten schmeckt, am besten schnell verarbeitet werden will?

Dem Internet sei Dank entdecke ich im Laufe der Zeit immer wieder neue Rezepte. So kommt, trotz oder vielleicht gerade wegen der zuvor erwähnten Mengen, eine Vielfalt auf den Tisch, die es vor der Solawi-Zeit nicht in dem Maße gab.

Jetzt in unserem zweiten Solawi-Jahr sind wir auf einen großen Ernteanteil umgestiegen. An manchen Freitagen ist es schon eine Kunst, den Korb so zu packen, dass alles reinpasst. Auch eine Herausforderung, der ich mich gerne stelle.

Denn der Lohn sind nicht nur leckeres Gemüse und Obst oder eine abwechslungsreichere Ernährung, sondern auch die Teilhabe an einer bäuerlichen und vielfältigen Landwirtschaft, die gesunde und frische Nahrungsmittel erzeugt und die Natur- und Kulturlandschaft pflegt.