

Hofbrief Juli 2017

Liebe Mitglieder,

es ist Sommer geworden, und das anhaltend schöne Wetter mit seinen ausgiebigen Sonnenstunden lassen unser leckeres Gemüse, herrliches Obst und vielfältigen Kräuter wachsen und gedeihen.

Die relativ langanhaltende Trockenheit hatte auch zur Folge, dass unsere „Mitesser“, die Schnecken, weitestgehend ausgeblieben sind ;-)

Das Mitarbeitsfest



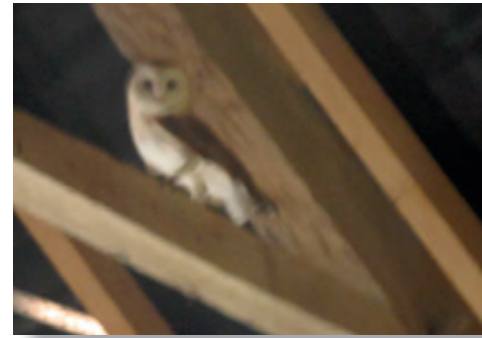
Wir finden, dass es in unserer Solawi richtig gut voran geht und unsere Gemeinschaft immer mehr zusammenwächst. Ein tolles Beispiel dafür war unser Arbeitstag im Juni, an welchem viele von Euch erschienen sind und wir in unterschiedlichen Arbeitsgruppen gemeinsam viel bewirken konnten: der Ausgaberaum und die Backstube wurden bis in den kleinsten Winkel auf Hochglanz gebracht, der Kohl auf den Feldern großflächig vom Beikraut befreit und die Kartoffeln (bzw. ihr Laub) von den Kartoffelkäfern. Ein ganz herzliches Dankeschön an alle MithelferInnen!

Beim anschließenden Picknick mit Lagerfeuer und leckerem „Mitbringbuffet“ gab es dann genug zu erzählen, zu feiern und auszuruhen ...



Die Schleiereulen

Nicht nur das Gemüse wächst und gedeiht ... wir freuen uns, Euch mitteilen zu können, dass sich bei unserer Scheunenbewohnerin, der Schleiereule, Nachwuchs eingestellt hat! Es sind zwei bis vier Junge auszumachen, – da die Eule hauptsächlich nachts aktiv ist und wir natürlich nicht in die Kinderstube schauen können, kann man die Anzahl nur schätzen. Wir freuen uns sehr, besonders, da es nach dem wettermäßig extrem schwierigen letzten Jahr nicht klar war, ob sich dieses Jahr wieder ein Paar bei uns niederlassen würde.



Überfall auf die Hühnergruppe

Leider ist unser „anderes Federvieh“, nämlich die Gruppe der Hühner, stark geschrumpft, nachdem der Marder – mittlerweile leider zweimal – eingebrochen und sich vergriffen hatte. Dies konntet ihr ja bereits in der wöchentlichen E-Mail von Daniel lesen, und ebenso, wie es mit den Hühnern demnächst im fahrbaren Hühnermobil weitergeht!

Faire Löhne

Nun noch etwas zum Thema „Faire Löhne in der solidarischen Landwirtschaft“, zu dem wir Anfang Mai eine gesonderte E-Mail an alle Mitglieder verschickt haben. Wir haben Euch über die aktuelle Situation der Löhne in unserer Solawi informiert und dazu eingeladen, eine Diskussionsrunde zu diesem Thema ins Leben zu rufen. Da die Resonanz gering blieb, haben die Kerngruppe und Daniel beschlossen, erstmal kein gesondertes Treffen zu veranstalten. Über dieses Thema kann natürlich jederzeit bei anderen Treffen der Solawi diskutiert werden, und natürlich werden die eingebrachten Anregungen und Meinungen von Euch in die weiteren Planungen und Überlegungen unseres Landwirtes mit einfließen.



Abschied von Ina

Traurig sind wir, dass unsere Bäckerin und Kerngruppenmitglied Ina uns demnächst verlassen wird und in den hohen Norden zieht. Wir bedanken uns herzlichst für ihr bereicherndes „Bei-uns-gewesen-sein“ und die köstlichen Brote, die sie uns beschert hat!
Wir werden Dich vermissen, Ina!

Brot von der Bäckerei Töller

An dieser Stelle können wir aber neben dem Bedauern auch die Freude äußern, dass wir (wie bereits mitgeteilt und erklärt) demnächst unser

Brot von der Bio-Bäckerei Töller erhalten werden.

Bei der Bäckerei Töller handelt es sich um eine im Jahre 1899 in Aachen gegründete Familienbäckerei, die nun mit Bäckermeister Heiner Töller bereits in der vierten Generation besteht! Man findet die Bäckerei mit Backstubenverkauf in der Jülicherstr. 313.

Heiner Töller berichtet, dass die jetzige Belegschaft aus vier Bäckern besteht, welche hochmotivierte und von ihm persönlich ausgebildete Flüchtlinge sind, sowie aus einigen studentischen Aushilfen.



Der Betrieb beliefert in Aachen sowohl Privatkunden als auch inhabergeführte Rewe- und Edeka-Märkte, einige Biomärkte sowie Kitas und Cafés. Heiner Töller berichtet weiterhin: „Wir freuen uns, sehr bald die Solawi Gut Wegscheid zu beliefern. Wir backen alle Brote in einem mit Holz befeuerten Steingewölbeofen, in dem schon mein Großvater gebacken hat. Unser Brot wird nach traditionellen Verfahren und Rezepturen gebacken. Da wir ausschließlich mit Natursauerteig und lange reifenden Vorteigen arbeiten, benötigen wir keinerlei (Bio-)Backmischungen oder (Bio-)Backmittel. Wir verwenden lediglich die in

unserer Zutatenliste angegebenen Rohstoffe.

Wir sind eine voll zertifizierte Biobäckerei (kein Mischbetrieb). Das von uns verarbeitete Getreide und Mehl stammt somit aus kontrolliert biologischem Anbau und ist frei von Gentechnik und deklaratonsfreien Mehlverbesserungsmitteln. Bis auf wenige Ausnahmen sind alle Brote vegan.“

So hoffen wir doch, eine gute und gesunde Alternative zum hofeigenen Brot gefunden zu haben. Übrigens wird die Bäckerei auch unser eigenes angebautes Getreide in die für die Solawi gedachten Brote mit verbacken, wie schön!



Wir schließen ab mit einem Artikel von Ina und Irmgard zum Thema Kräutergarten. Der Kräutergarten befindet sich, wie Ihr wisst, auf dem Gelände unterhalb der Himbeeren und lädt zum Schnuppern und Pflücken ein. Irmgard und Hans haben sich in den letzten Monaten intensiv um den Kräutergarten gekümmert. Wir danken ihnen im Namen aller sehr herzlich dafür!

Übrigens wird es im nächsten Hofbrief einen Artikel von einem Kerngruppenmitglied zu Hybridpflanzen geben. Schickt uns gerne auch Eure Beiträge für den Hofbrief, wenn Ihr möchtet.

Wir wünschen Euch allen noch einen schönen Sommer und eine genussreiche Ferienzeit!

Herzliche Grüße

Karin und Bettina (für die Solawi)

Kräuter – Gewusst was? Und wie!

Wir haben das Glück, dass es einige echte Kräuter-Fans und Kräuter-Kenner unter uns Solawisten gibt, die mit Tatkraft und Ausdauer das Kräuterbeet nicht nur hübsch, sondern auch informativ gestaltet haben. Die Kräuter sind wieder überschaubar zurückgeschnitten, beschriftet!, und man läuft ganz bequem über kleine Wege. Vielleicht habt ihr bereits die kleinen Kräuterkörbchen im Ausgaberaum gesehen, in denen uns Irmgard die Kräuter zeigt und mit kleinen Texten vorstellt, toll!

Diese Texte sind auch praktisch und hilfreich für zu Hause, deswegen habe ich Irmgards Geheimnisse hier abgetippt. Die lebendigen Kräuter zum Pflücken, Riechen, Schmecken und für zu Hause zum Kochen und Genießen gibt es zur Selbsternte im Kräuterbeet





hinten am Hügel beim Hof; Kostproben im Ausgaberaum. Viel Freude damit und viel Spaß beim Kräutereckdecken, Kennenlernen, Kochen und Genießen! Eine ausführliche Darstellung der Pflanzen findet Ihr unter gut-wegscheid.net/das-kraeuterbeet.

Irmgard, Ina

Und hier eine Beschreibung der einzelnen Kräuter. Alle sind in unserem Kräutergarten bzw. auf den Wiesen vertreten.

Basilikum

Einjährige, krautige Pflanze. Weiße Blüten am Stängelende und aus den Trieben der Blattachseln. Geschmack: stark-würzig, gut zu südlichen, asiatischen Gerichten, Tomaten, Käse, Salat.

Bohnenkraut

Je nach Varietät höheren (Sommer-) oder buschiges Kraut; erdnah oft verholzt, kräftige dunkelgrüne kleine Blättchen. Geschmack: stark würzig, wird als Blättchen oder Zweig mitgekocht. Passt auch aufs Butterbrot und zu allen südlichen Gerichten. Gut zu trocknen.

Brennnessel

Wächst wild aus langen Rhizomen; steht überall im Gelände verteilt. Verwendung: Sehr wertvolle Wildpflanze, verwendbar in Suppe (wie Spinat); getrocknet als Tee.

Dill

Einjährige Pflanze. Wird bis zu einem Meter hoch. Gelbe strahlige Blüten, riecht scharf. Geschmack: aromatisch, aber zart. Wird gerne zu Gurken und Fisch verwendet, zu Salatmarinaden, Quark und Kräutersalz.

Liebstöckel

Gehört zu den Doldenblütlern. Sie hat hohle Stängel. Starker, intensiver Geruch. Blätter sind glatt, gefiedert, hellgrün. Geschmack: kräftig und intensiv, wird auch Maggikraut genannt. Verwendung zu Suppen, Kartoffeln, Auflauf; kann gut getrocknet werden.

Majoran

Mehrjähriges, erdnahe verholztes, stark verzweigtes Küchenkraut. Geschmack: aromatisch, gut zu Suppen, Kartoffeln, Pizza, Wurst, Fleisch. Bei Kartoffelsuppe mitkochen.

Melisse

Mehrjährige Pflanze, die ab April aus dem Wurzelstock austreibt und mittels Rhizomen durch den Garten wandert. Vierkantiger Stängel; ovale, gezähnte Blätter. Duftet gut. Geschmack: etwas zitronig. Kann gut getrocknet werden. Hat ausgleichende, beruhigende Wirkung.

Pfefferminze

Grüne, bis rötlich-grüne Blätter, Blüte lila-weiß, anziehend für Bienen und Hummeln.

Verwendung: Lässt sich gut trocknen für Tee. Nana-Minze passt gut zu Möhren.

Pimpinelle

Buschiger, niedriger Strauch. Hat einen kantigen rötlichen Stiel, an dem Blättchenrispen sitzen. Die Blätter sind rundlich, bis spitz, fein gezähnt, auf der Unterseite heller.

Geschmack: frisch, neutral zu anderen Gewürzen passend. Gehört zu den sieben Kräutern für die Frankfurter „grüne Soße“ und wurde schon von Hildegard von Bingen empfohlen.

Rosmarin

Immergrün; erdnah verholzter Strauch; längliche, dichtsitzende grüne Blätter (Nadeln), die etwas „harzig“ sind. Geschmack: stark würzig, viele Gerichte wie Kartoffeln, Aufläufe, Pizza, Gnocchi, Likörzutat, Kosmetik. Kann gut getrocknet werden (vorher zerkleinern!).

Salbei

Lange dunkellila Blütenrispen, von Bienen und Hummeln sehr geliebt. Riecht bei Berührung stark, fast aufdringlich. Die Blätter sind grau-grün, fühlen sich samtig an. Wie Rosmarin etwas harzig. Geschmack: Bitter, aromatisch. Viele ätherische Öle. Passt gut zu südländischen Gerichten; Salbeibutter; Salbeitee.

Sauerampfer

Verzweigte Pflanze mit dicken, eckigen Stielen, oft rötlich. Blätter länglich, gerundet, lanzettlich rötlich. Kerzenförmige Blüten.

Geschmack: frisch-säuerlich; würzige Beigabe zu Salat; zählt zu den sieben Kräutern für die Frankfurter „grüne Soße“. Vorsicht: Enthält Oxalate, nicht zu viel essen!

Schnittlauch

Fein- bis grobrührige grüne Halme, die dicht beieinander stehen. Ernte das ganze Jahr über, die Blüten sind als Knospen essbar.

Geschmack: Zwiebelartig. Passt zu allen pikanten Speisen. Nicht mitkochen, nicht einfrieren.

Thymian

Niedriger, im unteren Bereich verholzter Strauch, kleine dunkelgrüne Blätter, die aus den Blattachsen lila-weiße Blüten treiben. Entwickeln einen starken, aromatischen Duft (Thymol). Geschmack: Kräftig, würzig durch die ätherischen Öle. Lässt sich gut trocknen. Passt gut zu Salaten, Fleisch, Pizza, Nudelsoßen, Tomaten, Tee.

