



## Willkommen im neuen Solawi-Jahr!

Mit dem Beginn des Frühjahrs gab es die erste geteilte Ernte des neuen Solawi-Jahres. Einige von euch waren das erste Mal dabei. Auf diesem Wege auch noch einmal ein herzliches Willkommen bei der Solawi Gut Wegscheid! Noch ist die Ernte nicht so üppig und auch die Vorräte neigen sich dem Ende. Aber so ist das im Jahreslauf. Nicht umsonst ist das beginnende Frühjahr auch eine Zeit des Fastens, und dass nicht nur bei den Christen.

Aber mit vereinten Kräften geht es nun auf in die nächste Saison. Landwirt Daniel und unser neuer Solawi-Gärtner Malte sind bereits für uns im Einsatz. Dank der Erfahrungen aus dem ersten Jahr kennt Daniel unseren Hof nun schon ein bisschen besser und weiß, wie man den Boden am besten im Sinne einer guten Ernte aber natürlich auch im Sinne der Natur nutzen kann. Wir sind gespannt, was in diesem Jahr wohl das Wetter mit uns und den Pflanzen machen wird und welchen kleinen und großen Unkräutern und Schädlingen wir diesmal begegnen werden.

Mehr "Freuen" ging nicht: unsere **Mitgliederversammlung** am 16.2. hat uns sehr beglückt und froh gemacht! Gefreut haben wir uns darüber, dass Ihr so zahlreich erschienen seid, dass wir einen gelungenen Austausch mit interessanten Themen führen konnten, dass eine solidarisch positive Stimmung herrschte, dass wir weiterhin gemeinsam diesen Weg gehen und nun tatsächlich gemeinsam ins zweite Jahr starten!

Bisher konnten bereits über hundert Anteile vergeben werden. Die allermeisten der Mitglieder sind in der Solawi geblieben, was uns natürlich sehr freut und uns fürs nächste Jahr anspricht. Etwa zwanzig Anteile sind noch frei - wer unter seinen Freunden und Bekannten Menschen hat, die sich für die Solawi interessieren, kann ihnen gerne davon erzählen.



So viele und noch mehr kamen am 16.3. auf den Hof und folgten gespannt den Vorträgen und Präsentationen der anderen Solawi-Mitglieder.

## Was ist los auf dem Hof?



Die Arbeit stand natürlich nicht still. Daniel und Silke sind ja ohnehin die ganze Zeit für uns im Einsatz. Aber auch die anderen Solawisten erwachen so langsam aus dem Winterschlaf und so haben einige fleißige Hände schon ein paar „Winter-Arbeiten“ auf dem Hof erledigt. Unter der fachkundigen Anleitung und viel Vorarbeit von Daniel wurden in einem Großeinsatz die abgeholzten Sträucher von überall auf dem Hof zusammengetragen und gehäckselt. Auch der Folientunnel wurde auf Vordermann gebracht.



Außerdem hat Daniel schon viele Flächen vorbereitet, die ersten Bohnen und Erbsen gesät und auch der Winterweizen ist schon dank der milden Witterung gute 15 Zentimeter hoch.

Mit diesen Infos möchten wir den ersten Hofbrief des neuen Solawi-Jahres beenden und auf das anhängende Rezept verweisen.

Wir wünschen uns allen ein tolles, erfahrungsreiches und vor allem gutes Ernte-Jahr.

Für die Solawi Gut Wegscheid

*Bettina, Karin und Sandra*



## **REZEPT**

### **Mangold-Fenchel-Tarte**

Dieses Rezept aus einem Demeter-Journal haben wir für Euch ausprobiert und als sehr "mmmmhhh" -heißt lecker- bewertet. Es hat den Vorteil, dass Ihr ebenso sämtliches andere Gemüse dafür verwenden oder/und auch verschiedene kleine Gemüseportionen darin mischen und verwerten könnt (z.B. Möhren mit Porree und Pastinaken oder auch Grünkohl mit Porree etc., je zuvor gedünstet (s.u.)

**Für den Teig:** 150 g Dinkelvollkornmehl, 75 g Butter, Salz nach Geschmack (ca. 2 Prisen), 75 g saure Sahne

**Für den Belag:** 1 Zwiebel, 1 EL Olivenöl, 120g Fenchel, 300 g Mangold, 6 getrocknete Tomaten, 2 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Crema di Balsamico (geht auch ohne), 150 g Ziegenfeta, 3 Eier, 125 g saure Sahne, Muskatnuss

Die Zutaten für den Teig mischen und kneten, eine Springform damit auslegen und einen 3 cm hohen Rand formen und im Backofen bei 180 Grad 15 Minuten vorbacken.

Die Zwiebel würfeln und im Öl glasig dünsten. Mangold waschen, klein schneiden, den Fenchel hobeln und die getrockneten Tomaten hacken. Alles bissfest dünsten, Zitronensaft zugeben und würzen und auf den vorgebackenen Boden geben. Den Feta zerkrümeln. Die Eier verquirlen und mit saurer Sahne vermischen. Mit Muskatnuss abschmecken.

Feta über den Gemüse-Boden verteilen, Eier-Sahne-Masse darüber gießen und bei 180 °C 20 Minuten backen.

**Guten Appetit!**