



08.01.2022

Liebe Solawistas,

Wir wünschen euch allen ein SCHÖNES NEUER JAHR mit KRAFT und GESUNDHEIT und guten Wachstumsbedingungen für euer Gemüse, das wir für euch anbauen.

Zur Lage des Gemüses:

Dasw letzt Jahr war sehr durchmisch: Im Winter hatte der extreme Frost sogar die echten Wintergemüse angegriffen, dann blieb das Frühjahr lange viel zu kalt, schließlich wurde es Sommer und trocken, dann wieder recht regendurchmisch. Für den Kohlweißling waren das Superbedingungen. Wir sahen wahre weiße Wolken über den Kohlparzellen, wenn es sonnig war und uns graute! Schließlich sammelten wir eimerweise Raupen vom Kohl -Dank sei allen Helfern!!!

Wir hatten 2021 zwar reichlich Kohl angebaut und konnten ihn durch das Absammeln größtenteils retten, aber durch die Blattfraß-Schäden blieben viel zu viele Köpfe klein. So ist das im Bioanbau und wir sollten uns dran gewöhnen: Bei allem guten Willen und allem Einsatz: Jedes Jahr ist irgendetwas. Der letzte Schock kam dann zu Weihnachten mit einer Nacht mit -16°C. Das hielt selbst der sorgsam eingewickelte Kürbis in der Halle, mit dem wir so gerne Variation im Januar/Februar schaffen wollten, nicht aus.

Die Rote Beete fand die Witterung 2021 richtig gut und wuchs und wuchs. Wir haben reichlichst. So viel wollt ihr gar nicht haben. Deshalb haben wir uns eine kleine Saftaktion überlegt.

Die Verteilung:

Und nun eine größere Neuerung: Ich werde mich aus dem Gemüseanbau, der Ernte und Verteilung weitestgehend zurückziehen, d.h. nur noch die Kräuter und kleinen Hofbeete bewirtschaften. Hans und Gracia möchten alles ein bisschen anders machen und sich dabei ganz auf Wolfgang, einen Erwerbsgärtner, der uns ab und zu berät, stützen und rationeller arbeiten.

Für die Solawi werde ich weiter die Mitgliederbetreuung, das Büro, die Newsletter und alle Öffentlichkeitsarbeit und Organisation machen, sowie Jungpflanzen anziehen. Ich bleibe also weiter euere Ansprechpartnerin. Nebenbei bleibt mir nun vielleicht mehr Zeit für mein eigenes Haus und meinen Garten. Sowie Corona es zulässt biete ich dort Klangmassagen an.

und werde zu verschiedensten nachhaltigen Themen Workshops machen. Siehe unter:
„Workshops auf Lillegård“

Jahresversammlung der Solawistas:

Muss noch ein wenig warten, denn unsere Unterlagen 2021 sind derzeit bei Tabea unserer Steuerfrau. Das landwirtschaftliche Steuerjahr geht nämlich immer von July des einen bis Juni des kommenden Jahres. So wie ich sie habe, wird es einen Sondernewsletter geben.

Mitgliederentwicklung:

Konkurrenz soll ja das Geschäft beleben. So heißt es jedenfalls in der freien Marktwirtschaft. Für eine solidarische Landwirtschaft, oft mit viel Idealismus statt Bezahlung aufgebaut, gilt das nur bedingt, besonders, wo der Aufbau gerade vollbracht ist und wir nun endlich auf faire Bezahlung hoffen. Aber es nützt nichts, um uns herum sprießen die Solawis und Mitglieder, mit denen wir gerechnet hatten wandern ab, weit über 30%. Wir bitten euch daher, tüchtig Werbung zu machen, um die Lücke auszugleichen wie geplant weitermachen zu können.

Hygiene in den Abholräumen:

In Sterley ist es zwar immer zugig, oft mehr als draußen, es sollte jedoch trotzdem immer nur einer zurzeit abwiegen und aussuchen. Wenn jemand das Tragen der Maske möchte (sieht man daran, dass es/sie sie trägt), gilt das für alle anderen in dem Raum genauso. Daran denken bitte auch die Depot Abholer, die seit dem Umbau ausreichend Platz auf dem Weg zum Kühlraum lassen können.

Es gibt wieder Desinfektionsmittel und Einwegtücher an der Waage. Ich bitte euch, die Tücher nach Gebrauch im Mülleimer zu entsorgen und nicht liegen zu lassen, oder auf den Boden oder zu den Gemüseresten zu werfen.

Bitte verfährt in den Depots ähnlich. Dann sollten wir keine Probleme bekommen.

Lehmbackofen:

Der nächste Bachtermin ist der 29.01.2022

Wir möchten versuchen, das so kontaktarm, wie möglich hinzubekommen.

Es braucht: Die Tage vorher jemanden, der Kleinholz sammelt/bzw. den Vorrat im Backhaus kontrolliert.

Ab 10.00 Uhr 2 AnheizerInnen, davon 1 mit Erfahrung da Hans noch Fußkrank ist.

Ab 12.00 Uhr 2 BäckerInnen

Die Brote werden um 12.00 Uhr gebracht und auf die Ablage gestellt. Schön wäre es, wenn jemand den HeizerInnen und BäckerInnen eine kleine Pizza vorbereiten könnte.

Die fertigen Brote können **ab 14.00 Uhr** von der Ablage wieder **abgeholt** werden.

Das **Café für Nachhaltigkeit** setzen wir vorerst aus.

Hühner, Bruderhähne und Eier:

Die Hühner legen in dieser Jahreszeit etwas weniger Eier, so dass sie manchmal nur noch für die Abo-Eier reichen. 2x habe ich einfach mit ein paar aus meiner privaten bunten Hühnerschar dazugelegt. Zur Info: Von meinen 8 Hennen sind 2 Grünlegerinnen vor vielen Jahren als konventionelle Küken erstanden worden. Alle bekommen aber das gute Demeter Futter und haben Auslauf in meinem Obstgarten.

Zu den Bruderhähnen hat Gracia nun ausgerechnet, dass wir je Bruderhahn 3,50€ Verlust gemacht haben, der nun über den Eierpreis wieder ausgeglichen werden soll.

Zum Abholraum in Sterley:

Das Regal am Eingang werde ich nun für meine Produkte nutzen. Hier stehen nun auch wieder Chilisalz (vorsicht, sehr konzentriert), Tomatensalz und Knoblauchsatz.

Die Gewürzmischungen von Wurdies würde ich nachbestellen, wenn sie alle sind.

Gewürzkraft (früher Immunkraft) ist eine stärkende Mischung, die sowohl zu pikanten, wie zu süßen Speisen passt. Sie wurde vom Firmenchef zu Coronabeginn für seine Mitarbeiter kreiert.

Sieben Bitterkräuter ist eine Mischung nach Bertrand Heidelberger für eine gesunde Verdauung, Entgiftung und Entschlackung. Man nimmt über den Tag verteilt immer mal wieder eine Messerspitze.

Der Lippenbalsam ist mit Honig, Propolis und Ringelblume. Den machen wir auch im Workshop.

Rote Beete Saft:

Wir werden verschiedene Termine anbieten, an denen ihr Rote Beete für 1€/kg ersteinen und euch selbst entsaften könnt. Ich habe den großen Bosch-Entsafter angeschafft. Dort passen apfelgroße Stücke hinein, die vorher nur kurz abgewaschen werden müssen. Rote Beete Saft schmeckt am Besten mit Apfel und Möhre gemischt. (Eigene Äpfel könnt ihr nat. gleich mit untermischen.) Bringt deshalb besser kleinere Flaschen mit. Zu Hause solltet ihr die leicht offenen Flaschen dann im Wasserbad 5 – 10 min auf 70°C erhitzen und fest verschließen. Dann halten sie sich lange.

Damit nicht viele lange herumstehen müssen und um möglichst Kontakte zu vermeiden, könnt ihr Termine buchen. 1. Termin ist kommenden Freitag ab 13.00 Uhr, alle ¼ Stunde. Wer mehr als 1l möchte braucht einen Doppeltermin. Deshalb gebt bitte mit an, wieviel ihr möchtet. 01786031905

Workshops:

Kosmetik

Ihr dürft gerne schon eine Interessenanmeldung machen. Sowie die Coronalage sich bessert nenne ich euch dann Termine und ihr könnt sehen, ob es passt.

Geplant ist einen 2. Workshop bei Ljuba zum einfachen aber sehr individuellen Herstellen von Lotions, Cremes, Lippenbalsams und Zahnpulver. Coronamäßig werden wir uns natürlich an die geltenden Regeln halten.

Diesen Workshop könnt ihr auch direkt zu euch nach Hause buchen. Ihr braucht einen großen Tisch, eine Herdplatte, Wasser und Platz für 10 Leute.

Terra Preta für Kleingärtner bzw. im Kleingarten

Schwarze Erde war ein Schatz und könnte viel dazu beitragen die Klimaerwärmung zu stoppen. Das Jahrhundertealte Prinzip der Verkohlung durch Pyrolyse weckt in vielen Menschen Hoffnung. In unseren Gärten können wir diese Schwarzerde nutzen, um damit fruchtbare Gärten im Gemüseanbau zu entwickeln. Auch im Hochbeet oder Gewächshaus wachsen damit kräftige und gesunde Pflanzen heran.

Wir stellen mit euch Holzkohle aus heimischen Hölzern in einem professionellen Ofen her, zeigen euch, wie damit Schwarzerde (bei den Indios Terra Preta) entstehen kann.

Auch geben wir euch Anleitungen für euren Garten.

Wer entsprechende Mengen Kohle mitnehmen möchte kann dies mit einem Beitrag für das Material (aktivierte Pflanzenkohle) tun. Da die Kohle dann noch nass ist, braucht ihr einen verschließbaren Behälter, hab aber euer kostbares Quenschwasser mit dabei.

Herstellen und Vermehren indigener Mikroorganismen (heimisches EM)

An drei Terminen sammeln und vermehren wir Mikroorganismen

19. April, 4.30 Uhr--- richtig, vor Sonnenaufgang! Wir sammeln auf dem Acker und setzen die Kräuter anschließend in Hollenbek an. Bringt euch gerne Arbeitshandschuhe mit. Zeitraum 2-3 Stunden. Wer zur Arbeit muss, darf gerne früher los.

5. Mai, 17.00 Uhr: Wir füttern den Sud und bringen ihn in ein größeres Gefäß. Ab jetzt darf, wer immer mag, zum Rühren kommen.

Den 3. Termin (Juni) gebe ich noch bekannt. Der Kräutersud muss erst richtig riechen und schmecken. Dann wird er gefiltert, gefüttert und auf 1000l verdünnt.

Nach 2 Wochen könnt ihr euch nun 5 Liter abfüllen.

Weiter geplant:

Kräuter im Garten, kultiviert und wild. Was kann ich nutzen/essen? Was für meine Hausapotheke nutzen? Kräuterführung mit Beispielen. 4 Std.

Eigene Wolle färben mit Pflanzenfarben. Bringt bitte eure Wolle in Strängen ein paar Tage vorher vorbei, damit wir sie in die Beize legen können. 1 Tag

Klangmassage Termin nach Vereinbarung

Bis dahin, bleibt gesund

Liebe Grüße von Regina