



12.11.2021

Liebe Solawistas,

Zur Lage des Gemüses:

Nun ist es schon wieder vorbei mit Zucchini, Paprika, Gurke und all dem sommerlich buntem Gemüse. Jetzt versorgt uns Mutter mit herbstlicher Nahrung, wie Kürbis, Steckrübe, Sellerie und Kohl. Vom Kohl haben wir gleich 9 Arten dabei, den Kohlrabi einmal ausgenommen. Bringt ihr sie alle zusammen?

Auf der Homepage sammelt uns Henry Rezepte. Wenn ihr etwas Leckeres habt, dann schickt es bitte als .pdf an henry.kersten@gmx.net, damit er es auf unsere HP setzen kann.

Unser Kohl war dieses Jahr anscheinend so lecker, dass er tausende von Liebhabern fand, die wir dann eimerweise abgesammelt haben. Leider haben die Raupen das Wachstum mancher Köpfe gehemmt. Aber, schon gewusst: Zur Bissstelle durch Fraßfeinde schickt die Pflanze Botenstoffe. Beim Kohl sind das Senföle, die Raupen vergrämen sollen, den Kohl jedoch für uns Menschen geschmackvoller machen. Ähnliches könnt ihr erreichen, wenn ihr den rohen Kohl kleinschneidet.

Vor Weihnachten planen wir neben Spitz-, Rot- Rosen und Grünkohl auch einmal Rosenkohl. Die Rosenkohlernte für 138 Anteile würde mich alleine 6 bis 7 Stunden beschäftigen. Wenn 6 Helfer dazukommen, könnten wir in 1 Stunde damit durch sein und uns einen warmen Punsch auf der Solawi bereiten. Ich werde euch rechtzeitig benachrichtigen.

Die Verteilung:

Das Ernten und Verteilen ist für mich immer wieder ein großer Balanceakt: Welches Gemüse bekommt ihr mit? Was bleibt auf dem Acker? Was wandert danach noch auf den Kompost? Ich frage mich dann, ob es okay ist, wegzuwerfen, was so mancher, nachdem er/sie die schlechten Stellen herausgeschnitten hat, doch noch nutzen würde. Die Fredeburger haben für sich da eine prima Lösung gefunden: Schniekies in den Laden, Unansehnliches in die Suppenküche, denn der Geschmack ist derselbe.

Nur als Solawi teilen wir die Ernte und haben keine Suppenküche. Die seid quasi ihr. Was also tun? Wo ist die Grenze? Bitte gebt uns doch Rückmeldungen und Ideen, wie wir damit umgehen könnten.

Unsere Umfrage zum Gemüse, die wir nach dem ersten Solawi Jahr gemacht hatten, möchten wir nicht wiederholen. Es hatten sich kaum 30% der ErnteteilerInnen beteiligt und die Meinungen waren so breit gestreut, dass sie uns alles und nichts sagten. Wenn aber jemand mit einem online Umfragetool firm ist, dürfte er/sie das gerne übernehmen.

Jahresversammlung der Solawistas:

Auf so einer jährlichen Versammlung sollten eigentlich alle da sein und mit uns über das vergangene Anbaujahr sprechen. Wir hingegen legen euch unsere Einnahmen und Ausgaben vor. Dort kann gefragt, hinterfragt und Ideen können eingebracht werden. Wir brauchen das Feedback und den Input von euch dringend, aber zum 2. Mal werden wir keine Präsenzveranstaltung abhalten können und selbst wenn wir einen genügend großen Raum fänden, schätze ich, dass nur wenige kämen. Das ist zumindest meine Erfahrung der letzten Veranstaltungen, die ich geplant und durchgeführt habe. Eine Alternative könnte eine Zoomkonferenz sein. Ich habe jedoch keine Erfahrung, wie das mit 93 Teilnehmern möglich sein könnte. Wer kann unterstützen?

Unsere Solawi ist nun voll. Ab jetzt können Neue nur noch im Tausch für Austrittswillige hinein. Wir haben eine Liste, die bei Bedarf abgearbeitet wird. Wer seinen Austritt beschleunigen möchte, der kann bitte selbst einen Ersatz suchen. Ansonsten haben alle den Vertrag für das ganze Anbaujahr, also bis zum 30.04. unterschrieben. Ließen wir euch vorher raus, blieben wir auf den Unkosten sitzen. Das wäre nicht sehr solidarisch.

Lehmbackofen:

Unser Brotbacken Ende Oktober war ein Genuss. Dieses Mal war der Ofen perfekt vorgeheizt, es gab eine Pizza und bis auf 2 Brote, die etwas länger gebraucht hätten, wurde alles sehr lecker. Selbst mein Knäckebrötchen Versuch, im Anschluss ans Backen, gelang.

Der nächste Bachtermin ist der 27.11.2021

Am Austausch im **Café für Nachhaltigkeit** gibt es kaum noch Interesse. Ich werde es daher vorerst nicht mehr anbieten. Am 27. 11.21 werde ich allerdings wie angekündigt Wachstücher herstellen. Wer dazukommen mag, möge sich bei mir anmelden. Wir werden in einem Raum neben dem Pferdestall arbeiten. Wer selber Tücher herstellen möchte möge sich gut gewaschene Baumwolltücher individuell zuschneiden. Probiert einfach aus, wofür sie passen sollen. Für das Demeter Wachs hätte ich dann gerne einen kleinen Unkostenbeitrag.

Termine:

Lammfleisch:

Im November schlachten wir wieder. Dieses Mal gibt es an 2 Termine (Abholung: 27.11. und 4.12.21 ab 16.00 Uhr) Insges. Sind es 17 Lämmer mit Demeter Zertifikat. Das kg kostet 20€. Ihr könnt halbe und ganze Lämmer bestellen. Ich schicke euch dann einen Wunschzettel für die Zerlegung. Deshalb unbedingt per Mail bestellen und bitte Reklame machen.

Workshop:

Am 4.12.2021 mache ich bei Ljuba einen Workshop zum einfachen aber sehr individuellen Herstellen von Lotions, Cremes, Lippenbalsams und Zahnputzpulver. Die Einladung findet ihr im Anhang. Coronamäßig werden wir uns natürlich an die geltenden Regeln halten. Falls jemand mit besonderer Problematik teilnehmen möchte, könnten wir auch alle vorher auf der Terrasse einen Test machen.

Zum Abholraum in Sterley:

Wundersamerweise bleibt immer recht viel Honig stehen. Den habt ihr doch abonniert! An der Tafel steht immer, wann es ihn gibt.

Im Regal stehen nun 2 Gewürzmischungen. Ich habe sie bei Wurdies bestellt, musste aber jeweils kg abnehmen.

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.

Gemüsesäfte:

Hans hat einen Entsafter und aus unserem Gemüse schon leckere Säfte hergestellt. Da bekommt die Rote Beete im Einklang mit Möhre, Sellerie und Apfel noch einmal eine ganz andere Geschmacksdimension. An einem der kommenden Abholtage möchte er euch davon kosten lassen.

Bis dahin, bleibt gesund

Liebe Grüße von Regina