

Post vom Hof

18. KW



1. **Erster Grasschnitt**
2. **Gemüsejungpflanzen**
3. **Wetter**
4. **Ernie & Bert**
5. **Lammfelle**
6. **Eier von Claudia**
7. **Workshop „Fermentieren“**
8. **Fahrgemeinschaft in Essen gesucht**
9. **Diese Woche beim Abholtag**
10. **Solawi-Rezeptsammlung (Rezept der Woche + Tipps zur Vorratshaltung)**
11. **Termine**

Erster Grasschnitt

Das gab es im April auch noch nicht.... Das gute Wetter an Ostern hat Martin genutzt und den ersten Grasschnitt gemacht. Am Dienstag konnten wir dann 61 Silageballen pressen lassen als Winterfutter für die Tiere. Die Flächen waren damit ertragreicher als wir dachten und wir haben etwa $\frac{3}{4}$ des Jahresbedarfs damit schon zusammen. Wir hoffen nun, dass wir im Sommer auch einen schönen Heuschnitt hinbekommen.

Für alle, die es noch nicht kennen zum Verfahren und Hintergrund:

Als Winterfutter stellen wir Heu und Grassilage her. Unter Heu versteht man getrocknete Gräser und Wildkräuter die lediglich einen Restwasseranteil von 14% oder weniger besitzen. Heu ist somit problemlos lagerfähig. Anders sieht das bei der Grassilage aus. Unter Grassilage versteht man Gräser und Wildkräuter die zwischen 18%-70% Restwasseranteil besitzen. Aufgrund der höheren Restfeuchte wird das Gras nicht nur in Ballen gepresst sondern zusätzlich mit Folie umwickelt. Damit wird ein Sauerstoffabschluss möglich sodass das Gras silieren kann und lagerfähig wird. Bei der Silierung werden die vorhandenen Milchsäurebakterien genutzt um aus dem im Gras vorhandenen Zucker Milchsäure zu bilden. Die entstandene Milchsäure senkt den PH-Wert im Ballen und verhindert somit das Verderben des Futters. Den gleichen Vorgang finden wir bei dem uns bekannten Sauerkraut ebenfalls wieder.

Ob wir Heu oder Heulage machen hängt vor allem vom Wetter ab. Je länger eine Trockenperiode ist, desto wahrscheinlicher ist es, dass wir aus dem Schnittgut Heuballen pressen können. Bei der Trocknung spielt natürlich auch der nächtliche Tau und die Verdunstung am Tag eine Rolle, die zu dieser Jahreszeit noch anders sind als im Sommer.

Pro Jahr machen wir 2-3 Schnitte von unseren Grünlandflächen. Das ist jedes Mal eine aufregende Zeit und viel Arbeit. Manchmal muss es dann plötzlich ganz schnell gehen, wenn kurzfristig das Wetter umschlägt.

Wenn das Wetter also passt und einige Tage kein Regen zu erwarten ist, wird das Gras geschnitten und dann einige Tage mehrmals gewendet damit es möglichst gleichmäßig trocknet. Am Ende wird es mit einem Schwader auf Reihen gezogen und die Ballenpresse kann dann alles aufsammeln und zusammen pressen.

Gemüsejungpflanzen

Neben den Pflanzen für den Jungpflanzenmarkt hat uns auch die erste große Lieferung für unseren Gemüseanbau erreicht. Brokkoli, Salate, viel Porree und die heißersehnten Tomaten, Paprika, Gurken und Auberginen sind eingetroffen und werden in den kommenden Tagen verpflanzt werden. Im Folientunnel haben bereits die ersten Tomatenpflanzen Einzug gehalten.

Wetter

Passend nach dem Pressen der Silageballen kam dann auch der Regen und hat dem Gemüse auf dem Acker Gutes getan. Das wurde auch schon wieder Zeit, wir hatten schon wieder begonnen mit dem Anhänger zu bewässern. In der jungen Phase brauchen die Jungpflanzen regelmäßig Wasser da ihr Wurzelwerk noch nicht ausreichend ausgebildet ist um Wasser aus den tieferen Bodenregionen nutzen zu können. Leider sind die Wasserreserven im Boden nach dem letzten Jahr immer noch sehr mager und so wird es derzeit regelmäßig zu trocken wenn nicht immer wieder eine Dusche kommt. Der Sonne-Regen-Mix der letzten Tage war allerdings super!

Ernie & Bert

Die Bullen Ernie & Bert, die 2017 als Zwillinge auf der Weide in Herten geboren sind, hat Martin gestern zum Metzger gebracht. Oft erleben wir, dass sich das erst mal makaber anhört, im Grunde ist es aber genau dieser Kreislauf den wir so schätzen und der die Solawi ausmacht. Die beiden Felle sind gleich heute zum Gerber gebracht worden. Dabei wird eines der beiden Felle diesmal zu Glattleder verarbeitet. Martin hat einen Kontakt geknüpft zu einem verarbeitenden Betrieb der uns beispielweise Gürtel daraus herstellen könnte. Dieses erste Mal ist also ein Versuch, im Grunde freuen wir uns aber schon riesig darauf. Wir halten euch auf dem Laufenden und berichten, wenn Produkte fertig sind.

Lammfelle

Die Lammfelle die im Januar zum Gerber gingen, sind übrigens noch nicht fertig. Sobald wir sie abholen können, werden wir alle informieren die sich für ein Fell eingetragen haben.

Eier von Claudia

Die, die bereits länger dabei sind kennen das bereits. Es gibt diese Woche wieder Eier von Claudia zum zukaufen für alle.

Für alle die es noch nicht kennen:

Claudia ist Mitglied der Solawi und hat in ihrem Garten eigene Hühner. Manchmal legt ihre Truppe so viel, dass sie und ihre Familie einen Überschuss haben. Da die Nachfrage nach Eiern in der Solawi immer groß ist, bringt Claudia dann einen Schwung Eier vorbei. Die Eier können gegen einen freiwilligen Unkostenbeitrag von euch mitgenommen werden. (Richtwert 0,50 € pro Ei)

Workshop „Fermentieren“ - Kooperation mit der Elisabeth-Käsemann-Familienbildungsstätte (EKF)

Die EKF bietet in Kooperation mit dem Lindenhof am 06.07. + 07.09. einen Workshop zum Fermentieren von Gemüse an zu dem ihr euch gerne anmelden könnt. Die Ausschreibung und weitere Infos hängen im Abholzelt für euch aus.

Fahrgemeinschaft in Essen gesucht

Emmi kommt aus Essen Holsterhausen und wäre gerne Mitglied der Solawi Gelsenkirchen. Sie ist jedoch nicht mobil und ist deshalb schon im Vorfeld auf der Suche nach einer Fahrgemeinschaft. Habt ihr Lust euch mit Emmi zusammen zu schließen? Dann meldet euch bei uns! Wir würden uns freuen, wenn sich eine gute Lösung ergibt.

Voraussichtlich diese Woche beim Abholtag:

(kurzfristige Änderungen können möglich sein)

Im Gemüseanteil

Vom Acker:

Radieschen

Salat

Aus dem Folientunnel:

Zur Selbsternte:

Kräuter im Kräutergarten

Im Eieranteil:

Voraussichtlich 6 Eier

Zum freien Kauf (solange der Vorrat reicht)

- Brot aus Bio-Dinkelmehl (zugekauft) vom Bäcker Spickermann (2,50 EUR)
- Hanföl vom Gutshof Jestädt (10 EUR)
- Honig von Manuela´s Bienen (6 EUR großes Glas)

Solawi-Rezeptsammlung

<http://www.lindenhof-gelsenkirchen.de/solawi/rezepte/>

Rezept der Woche

Diese Woche mal ohne Rezept der Woche.

Tipps zur Vorratshaltung

Diese Woche kein neuer Lagertipp.

Termine

01.05.2019 (Mittwoch) Frühlingsfest (ab 14 Uhr)

10.05.2019 (Freitag) Abholtag Gemüse, Eier, Milch, **Fleisch** (15.00 – 20.00 Uhr)

11.05.2019 (Samstag) Abholtag Gemüse, Eier, Milch, **Fleisch** (10.00 – 12.00 Uhr)

17.05.2019 (Freitag) Abholtag Gemüse, Eier, Milch, (15.00 – 20.00 Uhr)
18.05.2019 (Samstag) Abholtag Gemüse, Eier, Milch, (10.00 – 12.00 Uhr)

24.05.2019 (Freitag) Abholtag Gemüse, Eier, Milch, (15.00 – 20.00 Uhr)
25.05.2019 (Samstag) Abholtag Gemüse, Eier, Milch, (10.00 – 12.00 Uhr)

Voraussichtlich April: Mitmachtag „Weide einzäunen“ – nähere Infos folgen bald

Habt ihr noch Fragen oder Anregungen?

Dann meldet euch bei uns: mail@lindenhof-gelsenkirchen.de

Glück Auf

Herzliche Grüße vom Lindenhof

Martin & Steffi