

Post vom Hof

2. KW



1. **Gemüse & Gemüseplanung**
2. **Fleischabholtag**
3. **Ideensammlung Gemüse**
4. **Maschinen im Grünland**
5. **Milchkarten**
6. **Veranstaltung „Bochum schmeckt mir – Lebensmittel aus dem Ruhrpott neu entdecken“ am 31.01.18**
7. **Diese Woche im Gemüseanteil**
8. **Termine**

Gemüse & Gemüseplanung

Viel frisches Wintergemüse (u.a. Porree, Grünkohl, Weißkohl, Rotkohl) steht auf dem Acker für euch noch bereit. Diesbezüglich sind wir dieses Jahr sehr gut aufgestellt im Vergleich zu letzten Jahr. Auch in den Folientunnel grünt die Winterbepflanzung gut dieses Jahr. Salate, Zuckerhut und Feldsalat wachsen geschützt vor kalten Winden und die ausgesäten Radieschen strecken bereits ihr erstes Grün hervor.

Im Lager verhält sich die Rote Beete sehr gut in ihrem Sandlager. Die Kartoffeln mussten bereits einige Male durchsortiert werden. Dabei werden beschädigte und faulige Kartoffeln aussortiert. Wir hatten eine sehr gute Kartoffelernte in 2017 und bei der Menge an Kartoffeln ist das eine wirklich müßige Arbeit. Deshalb sind wir froh, dass wir dabei nun von einer alten Kartoffelsortiermaschine unterstützt werden die Martin günstig erstanden hat. Ein wirklich altes Schätzchen von 1933, was aber hervorragend läuft. Dabei laufen die Kartoffeln auf einem Band vorbei und man kann die schlechten Kartoffeln einfach rauspicken. Am Ende spuckt das Band die Kartoffeln dann gleich in einen Sack.

Martin wälzt derweil Bestelllisten und Kataloge und bereitet die kommende Gemüsesaison vor. Dabei sind uns nun die Erfahrungen der letzten 2 Jahre von großem Wert. Anhand der letztjährigen Bestellungen können wir nun gut einsortieren von welcher Kultur wir zu welchem Zeitpunkt vielleicht mehr oder weniger brauchen und was gut gepasst hat. Die Anbaufläche für Zwiebeln beispielsweise ist für das kommende Jahr sehr großzügig bemessen. Die Bestellungen müssen schon bald gemacht werden, sowohl beim Jungpflanzenhändler als auch bei der Saatgutfirma.

Auf eure Gemüsegewünsche und –anregungen auf der Mitgliederversammlung freuen wir uns schon!

Fleischabholtag

Bei den Lämmern ist es nun auch soweit. Das Ende rückt näher! Am 16.02.+17.02. ist der nächste Fleischabholtag und damit der letzte Fleischabholtag in diesem Wirtschaftsjahr. Die Schaffelle werden wieder zum Gerber gebracht. Eine recht lange Liste von Interessierten gibt es bereits.

Als nächstes ist dann zu Ostern wieder Rindfleisch geplant. Vorher muss der Bulle aber noch andere wichtige Aufgaben erledigen!

Ideensammlung Gemüse

Die Gemüseausgabe in der Solawi fällt vor allem im Sommer oft üppig aus. Aber eben halt auch saisonal und es kommt immer mal wieder vor, dass es in der entsprechenden Saison viel von einer Kultur gibt (zum Beispiel zur Bohnenzeit). Irgendwann ist man dann dieses eine Gemüse leid. Dann heißt es lagern und/oder haltbar machen. Wenn die wöchentliche Gemüseration also abgeholt ist muss ein Plan her. Was koche ich? Was sollte ich jetzt wie am besten reinigen (oder auch nicht, weil es dann länger haltbar ist), was möchte ich mir haltbar machen für die Winterzeit? Dieser Prozess bedarf, wenn er zufriedenstellend laufen soll, einer Struktur und Organisation.

Aufgrund einiger Rückmeldungen ist uns bewusst geworden, dass der Ein oder Andere hier keinen richtigen „Pack an“ findet und letztlich am Gemüse scheitert obwohl er das Prinzip toll und ein Teil davon sein möchte. Wir haben uns also gefragt, wie wir hier unterstützen können. Wir wissen aus Berichten, dass es auch viele Mitglieder gibt, die sich auf die wöchentliche Abholung sehr freuen, weil sie schon genau wissen, was sie wie verarbeiten möchten. Weil sie vielleicht tolle Küchenhelferlein haben, einfach auf ihren großen Gefrierschrank schwören oder 35 verschiedene Rezepte für die Bohnenflut haben. Wir würden uns deshalb wünschen, wenn genau diese Menschen ihre Erfahrungen mit dem solawischen Gemüse teilen würden. Dafür werden wir Zettel vorbereiten, die ihr ausfüllen könnt und die wir an den Kühlschrank heften können. Dort können sie dann erst mal von allen wahrgenommen werden, und vielleicht findet sich auch jemand der alles zusammentragen und eine Art „Merkblatt“ erstellen möchte. Bitte beteiligt euch rege. Schreibt auf, was euch in den Sinn kommt. Wie geht ihr grundsätzlich an das Gemüse heran? Haut ihr alles immer in die Pfanne, in den Salat oder Eintopf? Kocht ihr am Wochenende für die ganze Woche vor oder lieber jeden Tag frisch? Lagert ihr besser in der Garage oder im Abstellraum? Habt ihr bestimmte Kisten oder Körbe zum lagern? Wie hält sich der Salat am allerbesten? Macht ihr aus den Resten und Schalen eine Gemüsebrühe?, usw....

Maschinen im Grünland

Er scheint noch so weit weg, aber der nächste Sommer naht und damit auch wieder die Arbeiten im Grünland. Heu und Silage müssen dann gewonnen werden für die Tiere. Und bei landwirtschaftlichen Maschinen ist es wie bei vielem anderen auch. Es sind Saisonartikel und Ladenhüter im Winter. Bevor die Preise im Frühjahr wieder in die Höhe gehen galt es deshalb den defekten Heuwender nun zu ersetzen mit dem das Futter zur Trocknung gewendet wird.

Milchkarten

Der Milchautomat von Matthias sieht unter anderem vor, dass eine aufladbare Karte verwendet werden kann. Einige haben uns bereits darauf angesprochen.

Unter Umständen kann es aber sein, dass der Absatz der Milch hier auf dem Lindenhof nicht ausreicht damit sich dieser Milchautomat für Matthias wirtschaftlich rechnet. Näheres dazu besprechen wir derzeit und möchten dies auch auf der Mitgliederversammlung aufgreifen. Eine Möglichkeit wäre unter Umständen, dass der Milchautomat durch ein anderes, günstigeres Modell ersetzt wird das dann keine Benutzung der Milchkarte vorsieht. Deshalb möchten wir den Einsatz einer Milchkarte gerne noch ein wenig „vertagen“.

Veranstaltung „Bochum schmeckt mir – Lebensmittel aus dem Ruhrpott neu entdecken“ am 31.01.18

Am 31.01.18 findet in Bochum eine Informationsveranstaltung der Verbraucherzentrale NRW zu regionalen Lebensmitteln statt. Gemeinsam mit der Solawi Dortmund und der Solawi Initiative Bochum wird Martin dort das Konzept von Solawi vorstellen. Ihr seid alle herzlich dazu eingeladen. Infos + Anmeldung unter: Infos unter www.mehrwert.nrw/Terminkalender

Diese Woche im Gemüseanteil

Rezeptsammlung der Solawi unter:

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

Vom Acker:

- Kartoffeln
- Grünkohl
- Rote Beete

Aus dem Folientunnel:

Zur Selbsternte:

Im Eieranteil:

Voraussichtlich 3 Eier

Termine

19.01.2018 (Freitag)	Abholtag Gemüse, Eier, Milch (15.00 – 20.00 Uhr)
20.01.2018 (Samstag)	Abholtag Gemüse, Eier, Milch (10.00 – 12.00 Uhr)
26.01.2018 (Freitag)	Abholtag Gemüse, Eier, Milch (15.00 – 20.00 Uhr)
27.01.2018 (Samstag)	Abholtag Gemüse, Eier, Milch (10.00 – 12.00 Uhr)
27.01.2018 (Samstag)	4. Mitgliederversammlung Bitte anmelden (mail@lindenhof-gelsenkirchen.de) - es werden noch 2 Mitglieder zum Kaffeekochen gesucht
31.01.2018 (Mittwoch)	Veranstaltung „Bochum schmeckt mir – Lebensmittel aus dem Ruhrpott neu entdecken“ am 31.01.18
02.02.2018 (Freitag)	Abholtag Gemüse, Eier, Milch (15.00 – 20.00 Uhr)
03.02.2018 (Samstag)	Abholtag Gemüse, Eier, Milch (10.00 – 12.00 Uhr)
09.02.2018 (Freitag)	Abholtag Gemüse, Eier, Milch (15.00 – 20.00 Uhr)
10.02.2018 (Samstag)	Abholtag Gemüse, Eier, Milch (10.00 – 12.00 Uhr)
16.02.2018 (Freitag)	Abholtag Gemüse, Eier, Milch, Fleisch (15.00 – 20.00 Uhr)
17.02.2018 (Samstag)	Abholtag Gemüse, Eier, Milch, Fleisch (10.00 – 12.00 Uhr)

Habt ihr noch Fragen oder Anregungen?

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

Glück Auf
Herzliche Grüße vom Lindenhof
Martin & Steffi