

Post vom Hof

37. KW



1. **Schafe op jück**
2. **Viele Lämmer, wenig Ferkel**
3. **Dinkel ist fertig**
4. **Äpfel, Kürbisse, Möhren, Zucchini & Mangold**
5. **Erntedankfest 2019**
6. **Teikei-Kaffee**
7. **Herbsttagung des Netzwerkes**
8. **Kastanienzeit – Tipp von Theresa & Clemens**
9. **Diese Woche beim Abholtag**
10. **Solawi-Rezeptsammlung (Rezept der Woche + Tipps zur Vorratshaltung)**
11. **Termine**

Schafe op jück

Unsere Schafherde ist in diesem Jahr ganz schön abenteuerlustig und besonders die Lämmer (die gar nicht mehr so „lammig“ aussehen) brechen immer wieder aus und machen die Straße unsicher. Der Bauer findet das gar nicht sooo lustig (auch nicht nachts um eins) und droht ihnen mit allerlei Konsequenzen. Bislang zeigen sie sich unbeeindruckt. Leider ist der Boden so trocken, dass der Stromzaun nicht richtig leitet.

Viele Lämmer, wenig Ferkel

Durch die Fehlgeburt von Erna 2018 und den nur 2 Ferkeln von Cindy in 2019 haben wir in diesem Jahr nicht so viele Schweine wie gewohnt um die Fleischanteile mit Schweinefleisch zu versorgen. Im Gegenzug haben aber die Schafe in diesem Jahr einen ganzen Kindergarten voll Lämmer zu betreuen gehabt. Wir überlegen deshalb derzeit ob wir neben dem Schlachttermin Anfang 2020 (üblicherweise gibt es dann Lammfleisch für die Fleischanteile) diesmal einen zusätzlichen Schlachttermin im Herbst 2019 für die Lämmer ansetzen wollen.

Dinkel ist fertig

Hurra! Der Dinkel ist fertig und wird morgen in der Mühle abgeholt. Voraussichtlich wird es pro Gemüseanteil 4kg Dinkelkörner und 6kg Dinkelmehl geben.

Wenn möglich und vorhanden, bringt bitte Gefäße zum Abfüllen mit. Natürlich werden wir aber auch wieder Papiertüten da haben. Bei uns haben sich übrigens große Bügelgläser mit 2 Liter Fassungsvermögen sehr gut bewährt. Der Dinkel aus dem letzten Jahr hält sich in diesen immer noch! Solltet ihr aufgrund der Kurzfristigkeit in dieser Woche euren Dinkelanteil nicht abholen können, ist das kein Problem. Gebt uns in diesem Fall bitte einfach kurz Bescheid.

Wir möchten in jedem Fall all die bitten, die sich einen Anteil teilen, sich abzusprechen wie ihr den Dinkel aufteilen möchtet. Die Probeanteile möchten wir bitten, sich am Abholtag in dieser Woche zu melden und jeweils einen geringeren Anteil mitzunehmen.

Wir wissen, dass der Bedarf nach Körnern und Mehl sehr unterschiedlich ist bei den Mitgliedern. Deshalb, tauscht euch am Abholtag untereinander gerne aus und tauscht eure Anteile.

Übrigens, auch wenn ihr die Körner zu Hause nicht selbst mahlen könnt, lässt sich der Dinkel auch als ganzes Korn gut verarbeiten (zB beim kochen). Die Quetsche steht ebenfalls nach wie vor zur Verfügung, sodass ihr die ganzen Körner zu Dinkelflocken quetschen könnt.

Äpfel, Kürbisse, Möhren, Zucchini & Mangold

In den letzten Tagen sind wir mit allen Händen in der Apfelernte. Denn, am Freitag kommt die Saftpresse. Wir sind gespannt, wie viel am Ende zusammen kommen wird.

Die Kürbisse haben in diesem Jahr einen guten Ertrag. Wir haben heute mit der Ernte begonnen und lagern die Kürbisse nun ein. Das geht leider nur solange, bis sich der erste Frost ankündigt.

Die Möhren haben sich wirklich schwer getan in diesem Jahr. Und eigentlich hatten wir sie schon fast abgeschrieben. Aber sowohl der 1. Satz als auch der 2. Satz für das Lager kommen nun endlich aus den Puschen. Wir sind gespannt und hoffen, dass wir doch noch einen vorzeigbaren Ertrag ernten können. In dieser Woche auf jeden Fall endlich Möhren im Gemüseanteil!

Den Ein oder Anderen wird es vielleicht freuen ;-), die Zucchini-Ernte neigt sich dem Ende zu. Vereinzelt liefern die Pflanzen noch ein bisschen Ertrag, aber der große Zucchini-Schub ist vorbei.

Der Mangold steht derzeit sehr üppig. Die passende Gelegenheit für euch um Wintervorräte anzulegen.

Erntedankfest 2019

Das Erntedankfest werden wir in diesem Jahr verschieben wollen, denn unser Wunsch, das Erntedankfest gemeinsam mit dem Richtfest der Scheune zu feiern wird nun zeitlich nicht aufgehen. In der nächsten Woche beginnen auf dem Hof die Baggerarbeiten und es herrscht dann einige Wochen Baustellenbetrieb auf dem Lindenhof. Wir denken deshalb, dass es in diesem Jahr gut ist, wenn wir ein gemeinsames Feiern (hoffentlich dann in der Scheune) in die Adventszeit legen. In Kürze werden wir uns mit der AG Erntedank treffen und das Fest terminieren und vorbereiten. Wir halten euch auf dem Laufenden.

Teikei-Kaffee

Der Kaffee von Teikei-Coffee ist angekommen und kann diese Woche mitgenommen werden.

Herbsttagung des Netzwerkes

Vom 08.11. – 10.11. findet wieder die Herbsttagung des Netzwerkes Solidarische Landwirtschaft in Zierenberg (Hessen) statt. Wie immer freuen wir uns, wenn uns Mitglieder begleiten möchten. Meldet euch gerne bei uns! Den Einladungsflyer erhaltet ihr in der Anlage zum Hofbrief. Mehr Infos zum Netzwerk und Programm zur Tagung gibt es auch unter: <https://www.solidarische-landwirtschaft.org/aktuelles/veranstaltungen/netzwerktreffen/>

Kastanienzeit – Tipp von Theresa & Clemens

Theresa und Clemens haben uns angeschrieben und einen wertvollen Tipp zur Verwertung von Kastanien geliefert, den wir gerne an euch weitergeben! Finden wir Super! Danke ihr Beiden:

Aus **Kastanien** kann mensch ganz einfach **super-gutes Waschmittel** herstellen:

Hintergrund: In Kastanien sind Saponine enthalten; jenes Wirkmittel, das in jedem Waschmittel enthalten ist und für unsere saubere Wäsche sorgt.

Und so funktioniert es:

1. Kastanien sammeln und trocknen (einfach auf Backblech oder Zeitungspapier auslegen - wichtig ist, dass die Kastanien ganz trocken sind, so dass sie dann auch für ein Jahr gelagert werden können).
2. Für einen Waschgang 3-5 Kastanien (abhängig von der Kastaniengröße) mit einem Nußknacker vorsichtig knacken. Zum Vorschein kommt das weiße "Fruchtfleisch" der Kastanien.
3. Die braune Kastanienhülle so weit wie möglich entfernen und das weiße Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer in etwa erbsengroße Stücke hacken.
4. Das gehackte Kastanienfruchtfleisch in einem Glas (z.B. ein altes Gurkenglas) mit soviel Wasser, wie mensch als Flüssigkeit für das Waschen benötigt, übergießen und mehrere Stunden stehen lassen (z.B. über Nacht).
5. Das dann mit den Saponinen versetzte und daher milchig-weiß verfärbte Wasser durch ein normales Küchensieb in ein anderes Glas abseihen.
6. Die so hergestellte Flüssigkeit wie ganz normales Waschmittel verwenden.

Hinweise:

1. Mensch kann eigentlich mit einem Kastaniensatz auch Waschmittel für zwei Waschgänge herstellen: Einfach die erbsengroßen Stücke des Kastanienfruchtfleisches nach dem ersten Abseihen nochmals mit Wasser ansetzen.
2. Die Wirkweise ist die gleiche wie bei herkömmlichen Waschmitteln. Es funktioniert bei Baumwolle egal welcher Farbe bei 30 Grad-Wäsche genauso wie bei 60 Grad-Wäsche. Laut einer Textil-Technikerin soll es auch bei Wolle funktionieren (nicht aber bei Seide) - hier haben wir aber noch keine praktischen Erfahrungen gemacht...
3. Der Geruch des Waschmittels aus Kastanien ist absolut geruchsneutral.
4. Im Gegensatz zu herkömmlichen Waschmitteln gibt es aber verschiedene Vorteile:
 - a) Das Waschmittel ist kostenlos, da es die Kastanien im Herbst gratis in der Natur gibt (sammelt mensch genügend Kastanien, reicht der Vorrat bis zum nächsten Herbst :-))
 - b) Das Waschmittel ist allergikerfreundlich, da keinerlei Duft- und Farbstoffe enthalten sind
 - c) Das Waschmittel ist absolut klimaneutral, da keine Transportwege zurückgelegt und keinerlei Verpackungsmaterialien hergestellt werden müssen
 - d) Und: Das Sammeln der Kastanien kann mensch mit einem schönen Spaziergang in der Natur verbinden :-)

Wir starten nun in unsere 4. Kastanien-Saison und sind absolut glücklich :-)

Die Ernte im letzten Jahr war so gut, dass wir innerhalb von 2 Stunden einen Kastanienvorrat für ein ganzes Jahr sammeln konnten.

Voraussichtlich diese Woche beim Abholtag:

(kurzfristige Änderungen können möglich sein)

Im Gemüseanteil

Vom Acker:

Kartoffeln

Möhren

Salat

Mangold (zur freien Entnahme)

Frühlingszwiebeln

Buschbohnen (ggf. zur freien Entnahme)

Ggf. Knolauch

Ggf. Zucchini

Aus dem Folientunnel:

Paprika

Tomaten

Gurken

Zur Selbsternte:

Kräuter im Kräutergarten

Im Eieranteil:

Voraussichtlich 5 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 Martins Bienen (6,50 EUR großes Glas)~~
- ~~Eier von Claudia (freiwilliger Unkostenbeitrag; Richtwert 0,50 EUR pro Ei)~~

Solawi-Rezeptsammlung

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

Rezept der Woche

- „Möhrensuppe mit Tortellini“ (in der Anlage zum Hofbrief + in der Dropbox in der Kategorie „Möhren“)

Tipps zur Vorratshaltung

Termine (Abholtage / Mitmachtage / Veranstaltung)

13.09.2019 (Samstag)

Apfelsaftpresse

Infos + Termine: <http://www.obst-auf-raedern.de/>

13.09.2019 (Freitag)

Abholtag Gemüse, Eier, Milch, **Kaffee, Dinkel** (15.00 – 20.00 Uhr)

14.09.2019 (Samstag)

Abholtag Gemüse, Eier, Milch, **Kaffee, Dinkel** (10.00 – 12.00 Uhr)

15.09.2019 (Sonntag)	Familienumweltfest und Bodenaktionstag auf dem Lernbauernhof Schulte-Tigges (ab 11 Uhr)
20.09.2019 (Freitag)	Abholtag Gemüse, Eier, Milch, (15.00 – 20.00 Uhr)
21.09.2019 (Samstag)	Abholtag Gemüse, Eier, Milch, (10.00 – 12.00 Uhr)
27.09.2019 (Freitag)	Abholtag Gemüse, Eier, Milch, (15.00 – 20.00 Uhr)
28.09.2019 (Samstag)	Abholtag Gemüse, Eier, Milch, (10.00 – 12.00 Uhr)
28.09.2019 (Samstag)	Mitmachttag (ab 10 Uhr) Wer ist dabei? Mail@lindenhof-gelsenkirchen.de
05.10.2019 + 06.10.2019	Infostand auf dem Bauernmarkt Gelsenkirchen Wer hilft Martin dabei? Mail@lindenhof-gelsenkirchen.de
26.10.2019 (Samstag)	Mitmachttag (ab 10 Uhr) Wer ist dabei? Mail@lindenhof-gelsenkirchen.de
23.11.2019 (Samstag)	Mitmachttag (ab 10 Uhr) Wer ist dabei? Mail@lindenhof-gelsenkirchen.de

Habt ihr noch Fragen oder Anregungen?

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

Glück Auf
Herzliche Grüße vom Lindenhof
Martin & Steffi