

Post vom Hof

9. KW



1. **Wechsel Wirtschaftsjahr**
2. **Hallo Neue Mitglieder**
3. **Februar, Februar der macht was er will?!**
4. **Milchprodukte vom Tinthof**
5. **Eiermenge**
6. **Anteils-Partner gesucht**
7. **Diese Woche beim Abholtag**
8. **Solawi-Rezeptsammlung (Rezept der Woche + Tipps zur Vorratshaltung)**
9. **Termine**

Wechsel Wirtschaftsjahr

In dieser Woche ist der letzte Abholtag im alten Wirtschaftsjahr. Am Sonntag beginnt das 5. Wirtschaftsjahr der Solawi Gelsenkirchen auf dem Lindenhof. Kaum zu glauben, dass der Lindenhof nun schon das fünfte Jahr wieder bewirtschaftet wird. Noch immer fühlen wir uns oft wie „Frischlinge“ und unerfahren, dabei ist in den letzten 4 Jahren so viel gewachsen auf dem Hof und in der Gemeinschaft. Viele Dinge haben sich verfestigt und sind nun routiniert. Wir freuen uns wie bolle auf das kommende Wirtschaftsjahr, denn wir sind fest davon überzeugt, dass das ein richtig gutes Jahr für den Lindenhof wird. Die neue Scheune und die Nacharbeiten bringen eine gute Struktur, der Hofladen entwickelt sich und erweitert das Solawi-Angebot so schlüssig, die Böden haben ordentlich Wasser bekommen und vor allem starten wir mit einem super Mitarbeiter-Team in die kommende Saison.

Wieder einmal möchten wir unseren tiefen Dank insbesondere auch allen Mitgliedern ausdrücken. Wir danken allen Mitgliedern die in diesem Jahr aussteigen, aber Teil der Solawi gewesen sind, wir danken und freuen uns auf alle neuen Mitglieder, die ab März gemeinschaftlich den Hof mittragen möchten. Ganz besonders freuen wir uns beim Blick auf die Mitgliederliste aber immer wieder über alle Mitglieder die schon ein oder mehrere Jahre dabei sind. Viele Mitglieder sind seit der Geburtsstunde der Solawi dabei, waren bei dem turbulenten Infotag im Januar 2016 dabei, haben das spannende erste Gemüsejahr, das ertragreiche zweite und die Ernteauffälle aufgrund der Dürren in 2018 + 2019 miterlebt und mitgetragen, haben bei Mitmachtagen geackert, gesät, gerupft, sich nassregnen lassen und bei praller Sonne das Heu mit uns vom Feld geholt. Danke euch! Es ist so toll, was wir gemeinsam hier geschaffen haben. Agrarwende selbst gemacht!!!

Hallo Neue Mitglieder

An dieser Stelle ein herzliches Hallo auch an alle neuen Mitglieder im E-Mail Verteiler. Eventuell habt ihr bereits ein paar Hofbriefe bekommen, vielleicht ist dieser aber auch euer Erster. In jedem Fall freuen wir uns auf euch und möchten euch an dieser Stelle nochmals ganz herzlich und ausdrücklich einladen euch bei Fragen zu melden. Es ist uns ganz wichtig, dass ihr euch gut informiert fühlt und die Transparenz, die wir hier leben möchten mit euch zu teilen. Egal ob fachliche oder organisatorische Fragen, meldet euch bei uns. Sprecht auch gerne andere Mitglieder an. Auf dem

Lindenhof haben sich in den letzten Jahren immer wieder neue Bekanntschaften, Netzwerke und Synergien ergeben.

Februar, Februar der macht was er will?!

Auch wenn jeder Tropfen Regen, dem Ackerboden gut tut, ganz unempfindlich sind auch wir ja nicht und dieses Hin & Her von Regen, Sonne, Wind und heute sogar Schnee, zieht an unseren Nerven. In diesem Jahr jedenfalls kommen wir nicht so früh wie gehofft auf den Acker um zu pflanzen und zu säen, denn es ist zu nass. Ein paar wenige trockene Tage würden uns dabei schon völlig ausreichen fürs Erste.

Die Folientunnel hingegen sind bereits alle bepflanzt für die ersten frischen Abholtage. Im April vielleicht!?

Milchprodukte vom Tinthof

Immer noch ganz begeistert sind wir von unserem Besuch auf dem Tinthof in der letzten Woche, von dem wir euch an dieser Stelle berichten möchten:

Wie bereits geschrieben, stehen wir seit einem Besuch auf dem Lindenhof von einer interessierten Gründungs-Solawi-Gruppe in 2016 mit Bauer Christian vom Tinthof in einem losen Kontakt. Gerne wollten wir damals die Milch vom Tinthof auf dem Lindenhof anbieten, was jedoch daran scheiterte, dass der Tinthof seine Milch nicht pasteurisiert und wir schon rein rechtlich keine „fremde“ Rohmilch hier ausgeben dürfen. Mit der Kooperation mit Milchbauer Matthias konnten wir zumindest den Milchbedarf vieler Mitglieder dann abdecken, haben den Wunsch nach weiteren Milchprodukten aber natürlich weiterhin wahrgenommen.

Nun mit dem Hofladen haben wir Christian vom Tinthof nochmals angesprochen und auch dort haben sich die Dinge weiterentwickelt. Christian konnte uns schon telefonisch berichten, dass sie die Verarbeitung ihrer Rohmilch zu Joghurt, Quark, Frischkäse, Buttermilch und Schnittkäse weiter ausbauen konnten und alles mittlerweile im Mehrwegbehältern anbieten. Außerdem habe der Tinthof im Mai 2019 auf eine muttergebundene Kälberaufzucht umgestellt. Der Praktikabilität einer muttergebundenen Kälberaufzucht war Martin zunächst äußerst skeptisch gegenüber. Wie kann es funktionieren, dass ein Kalb bei der eigenen Mutter Milch säuft und die Kuh dennoch gemolken wird?! Das kann doch irgendwie nur nix Halbes und nix Ganzes sein?!

Als wir am Donnerstagvormittag auf dem Tinthof ankamen, konnten wir uns direkt vom absoluten Gegenteil überzeugen, denn wir kamen just in dem Moment an, als Bauer Christian die Mutterkühe nach dem Melken und Füttern zu den Kälbern in den großen Stall lies wo sie den Rest des Tages gemeinsam verbringen (oder im Sommer auf der Weide). Und das hat uns in diesem Moment sehr berührt!

Beim Tinthof läuft es also so, dass in der Scheune links und rechts vom Gang je ein großer Laufstall ist. Links stehen die Kühe, rechts alle Kälber. Am Morgen werden die Kühe einmal gemolken, dann gibt es Futter. Beim Füttern wird jede Kuh im Fressgitter (ihr kennt solche Fressgitter aus unserem Stall) fixiert. Nach dem Füttern wird das Fressgitter zuerst für alle Kühe die gerade ein Kälbchen haben geöffnet und ein Tor ganz hinten im Stall wird geöffnet. Hierdurch stürmen nun alle Kühe rüber zu ihren Kälbern und ein kurzes wuseliges Findespiel findet statt. Schon nach ein paar Minuten

haben sich alle gefunden die zusammen gehören. Zusammen verbringt die Herde nun den Rest des Tages. Die Kühe werden am Abend nicht mehr gemolken, denn das haben ja bereits die Kälber erledigt.

In der Milchausbeute bleibt eine solche Aufzucht natürlich nicht ohne Folgen. In früheren Zeiten, berichtete uns Christian, gab es auf dem Tinthof einen Durchschnitt von 10.000 – 11.000 Liter Milch pro Kuh und Jahr. Heute sind es noch 2.500 – 3.000 Liter Milch pro Kuh und Jahr. Wir finden, allein diese Zahlen sind so plastisch für viele Dinge. Was steht uns eigentlich zu? Muss man immer Höchstserträge erwarten können? Welchen Wert hat dieses Tierwohl für Mutter und Kalb nun Und welchen hat es für uns?

Ein geringer Teil der Milch wird noch an eine Bioland-Molkerei gegeben, der Großteil aber wird mittlerweile als Rohmilch ab Hof verkauft und zu Milchprodukten weiterverarbeitet.

Und nun freuen wir uns, dass wir diese Rohmilchprodukte vom Tinthof für den Hofladen bekommen. Alle 14 Tage wird uns der Tinthof nun mit einem Vorrat für 14 Tage beliefern. Ersten Schnittkäse, Joghurt und Quark hatten wir in der letzten Woche bereits mitgebracht und schon am Abholtag am Freitag war fast alles weg. Viele Mitglieder haben sich gefreut und das ein oder andere zum probieren mitgenommen. Wir hoffen, ihr hattet Spaß an den Leckereien.

Wir werden in den kommenden Wochen versuchen den passenden Bedarf herauszufinden, denn wir möchten auf keinen Fall, dass große Überschüsse übrig bleiben, die verworfen werden müssten. Deshalb werden wir vorerst „vorsichtig“ bestellen. Wenn ihr bestimmte Produkte unbedingt mitnehmen können möchtet, könnt ihr uns gerne (wie auch beim Brot) eine Nachricht zukommen lassen. Wir legen euch dann gerne etwas zur Seite.

In dieser Woche gibt es nochmal Nachschub vom Tinthof. Der in der letzten Woche so beliebte Paprika-Zwiebel Käse und auch der Brenessel-grüner-Pfeffer Käse ist allerdings auch auf dem Tinthof grade nicht mehr vorrätig. Dafür gibt es in dieser Woche zwei neue Sorten und auch Frischkäse in einer kleinen Menge.

Die Gläser sind Pfandgläser. Ihr könnt sie gerne wieder mitbringen. Es wäre sehr gut, wenn sie einmal gereinigt werden, damit innen nichts schimmelt.

Christian und Heike vom Tinthof sind übrigens auch noch super nett! Wer sich ein Bild machen möchte kann auch auf der Homepage schauen: <https://tinthof.de/>
Immer wieder bietet der Tinthof auch Hofführungen an. Wenn wir von den Terminen in 2020 erfahren informieren euch über den Hofbrief.

Eiermenge

Nein, unsere Hühner werden nicht gedopt, wie am letzten Abholtag schon gewitzelt wurde ;) Die Junghennen (in der alten Werkstatt) sind nun voll in die Eierproduktion eingestiegen und auch die älteren Hennen (im Bauwagen) sind noch fleißig und bescheren den Eieranteile gerade üppige Anteile. Beide Gruppen haben aktuell fuchsbedingt keinen großen Auslauf und bei diesem Wetter merkt man das der Vitalität der Hühner auch tatsächlich an. Nichtsdestotrotz basteln wir bereits an fuchssicheren Strategien, damit die Mädels bald wieder raus können. Leider hat weder Zaun, noch

Strom, noch Hühnerklappe den Fuchs bislang dauerhaft auf Abstand gehalten. Oder vielmehr DIE Füchse. Denn die Resser Jäger berichteten uns, dass der Fuchsbestand stark gestiegen ist und allein im letzten Jahr über 40 Füchse geschossen wurden.

Anteils-Partner gesucht

Mitglied Pietje hat einen Gemüseanteil, den sie sich gerne künftig im 14-tägigen Rhythmus teilen möchte. Bei Interesse, meldet euch gerne bei uns, wir stellen den Kontakt dann gerne her.

Voraussichtlich diese Woche beim Abholtag:

(kurzfristige Änderungen können möglich sein)

Im Gemüseanteil

Vom Acker:

Kartoffeln (zur freien Entnahme)

Weiteres, aber noch nicht ganz sicher was

Aus dem Folientunnel:

Zur Selbsternte:

Kräuter im Kräutergarten

Im Eieranteil:

Voraussichtlich 10 Eier

Solawi-Rezeptsammlung

- passend zum Fleischabholtag: *Lammfleisch mit* (in der Anlage zum Hofbrief + in der Dropbox in der Kategorie „Fleischrezepte“)

-

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

Rezept der Woche

Tipps zur Vorratshaltung

Termine (Abholtage / Mitmachtage / Veranstaltung / Pädagogik)

28.02.2020 (Freitag) Abholtag Gemüse, Eier, Milch, **Fleisch** (15.00 – 20.00 Uhr)

29.02.2020 (Samstag) Abholtag Gemüse, Eier, Milch, **Fleisch** (10.00 – 12.00 Uhr)

29.02.2020 (Samstag) Ende 4. Wirtschaftsjahr

01.03.2020 (Sonntag) Beginn 5. Wirtschaftsjahr

01.03.2020 (Sonntag) **Mitgliederversammlung**

06.03.2020 (Freitag) Abholtag Gemüse, Eier, Milch (15.00 – 20.00 Uhr)

07.03.2020 (Samstag) Abholtag Gemüse, Eier, Milch (10.00 – 12.00 Uhr)

13.03.2020 (Freitag) Abholtag Gemüse, Eier, Milch (15.00 – 20.00 Uhr)
14.03.2020 (Samstag) Abholtag Gemüse, Eier, Milch (10.00 – 12.00 Uhr)

13.03.2020 (Freitag) Infostand auf dem Flow & Grow Festival (14-19 Uhr)
14.03.2020 (Samstag) Infostand auf dem Flow & Grow Festival (10-19 Uhr)
15.03.2020 (Sonntag) Infostand auf dem Flow & Grow Festival (10-17 Uhr)
(wer kann unterstützen?)

Habt ihr noch Fragen oder Anregungen?

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

Glück Auf

Herzliche Grüße vom Lindenhof

Martin & Steffi