

# Monatsblatt 3/23

Solawi Wildes Gemüse Beckstedt



Hallo!

Es hopst immer noch etwas -  
beim letzten mal mit dem  
Dateiformat. Das bedauern wir.  
Dieses mal aber... Draußen  
spriest es bereits, das neue  
Gentejahr steht vor der Tür.

Wir freuen uns, am Sonntag zur Mitglieder-  
versammlung ganz viele Vertraute und  
neue Gesichter zu sehen.

♡ Christine und alle, die am  
monatsblatt beteiligt waren

## Termine

Die allerwichtigen

18.03.

„Kistenzauber“

13:00- ca.19:30

Gemeinsam Kochen

zum Thema

„Osterbrunch“

19.03. - 11 Uhr -

Mitglieder-

Versammlung

im Hölinger

Fischerheim,

ZUM Sonnenberg

3 in 27243

Winkelsett

Es finden

Vorstandswahlen

statt und es gibt

eine

Kinderbetreuung.

Redaktions-  
schluss:  
06.04. (oo.)  
sine84@gmx.de



## Immer:

### Donnerstags Nachmittags

wird geerntet. Einige Solawistas helfen Familie Dolling dabei. Alle, die auch kommen mögen, können sich über Zeiten und genaueren Einsatzbereich im yopad informieren: [yopad.eu/p/SolawiWildesGemüse-365days](http://yopad.eu/p/SolawiWildesGemüse-365days)

### IMMER FREITAGS

Freitags treffen sich ab **9:00**, im Winter auch **manchmal erst ab 10:00**, bis circa **12:00** einige Solawistas, um für uns die Kisten zu packen. In Corona-Zeiten war das zentrale Packen durch einige wenige Solawistas eingeführt worden und wir sind seither dabei geblieben, weil es immer eine gesellige Runde ist, mit der es Spaß macht, unsere Ernteanteile zu verteilen. Jede:r ist herzlich willkommen, auch einmal zu kommen, um zu gucken, zu schnacken und/oder gleich mitzuhelfen.

Um **12:30** gibt es die sogenannte **Freitagsrunde**, in der zusammen mit Familie Dolling alles Wichtige rund um unser Gemüse besprochen wird: Wie sieht der Ernteanteil in der nächsten Woche aus, was gibt es zu tun, wo kann mitgeholfen werden.

### Solawi: Kochen mit der Koch AG Kistenzauber am Samstag 18. März, 13:00

Liebe Solawist\*innen,

die Koch AG "Kistenzauber" lädt zum nächsten gemeinsamen Kochen und Essen ein:

Thema: "Osterbrunch"

Termin: Samstag, 18. März 13:00 bis ca. 19:00

Ort: Im Studio von Matthias Hoffmann

Am Wolle Lager 8

27749 Delmenhorst

Bei Interesse meldet euch bitte umgehend bei:

Birgit Sejtka-Kolloge

Tel. 04431 2599

mobil 0162 4345545

mail [info@decoration-dinner.de](mailto:info@decoration-dinner.de)

über whatsapp oder signal

Die Kochevents finden in einem vierwöchigen Rhythmus, jeweils am 3. Samstag, im Monat stattfinden.

25.03.23 Aktionssonntag

14:30-17:00

Gemeinsam unter jeter,  
singen und spielen für  
Groß und Klein -

Einkehr zum Hof kommen  
Es werden Osterkörbe  
gebastelt.

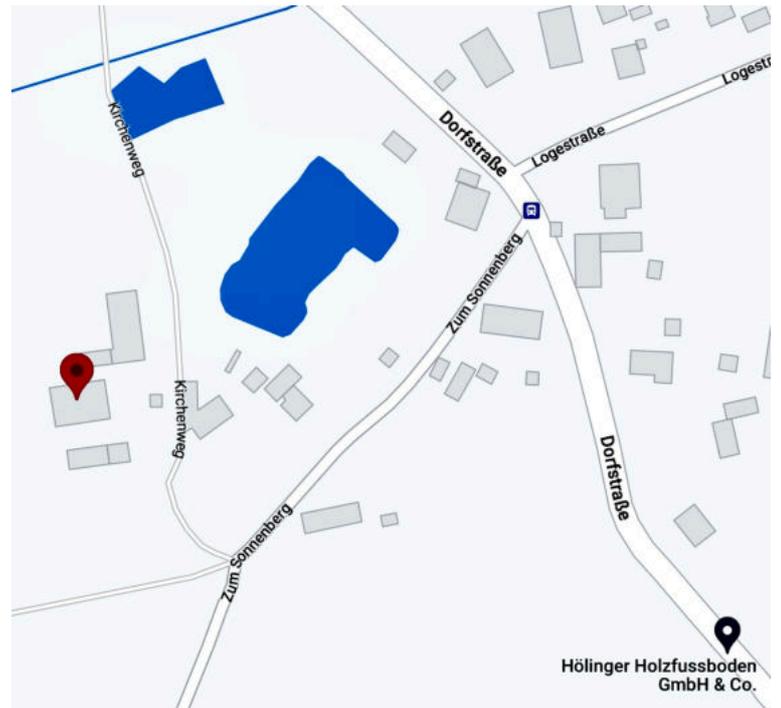


## Mitgliederversammlung

Sonntag, 19.03.23, 11:00 Uhr

⚠ Zum Sonnenberg 3, 27243 Winkelsett

Es stehen Vorstandswahlen an. Wer Interesse hat, in den Vorstand gewählt zu werden, kann sich bei Irntrand Keppel (04244 967316) oder Ina Beckroge (0176 47169124) diesbezgl. melden.



### Tagesordnung:

1. Begrüßung, Feststellung der ordnungsgemäßen Einladung
2. Feststellung der Beschlussfähigkeit, Wahl des Protokollführers
3. a) Bericht der Kassenwartin b) Bericht der Kassenprüfer
- c) Entlastung der Kassenwartin d) Wahl der neuen Kassenprüfer
4. Vorstandswahl a) Bericht des Vorstandes u.a. Stand der Satzungsänderung b) Entlastung des Vorstandes c) Vorstandswahl
5. Bericht der Familie Dolling - Rückblick und Blick nach vorne
6. Begrüßung der Neumitglieder
7. Vorstellung der Arbeitsgruppen und Aktivitäten
8. Fragen und Anregungen
9. Verschiedenes
10. Organisation der Kistenverteilung, Kistennutzungsgebühr und Neuorganisation der Depots - mit anschließendem dezentralen Depottreffen



## Neues aus Beckstedt

auch wenn der Frühling in greifbarer Nähe ist, sind die Nächte oft recht kühl. Die frisch gesetzten Jungpflanzen wie Kohlrabi, Petersilie usw. haben wir mit doppeltem Vlies vor Kälte geschützt. Ein Gewächshaus im Gewächshaus.

Der in der 5.KW gepflanzte Feldsalat ist gut gewachsen und kann ab Ende März geerntet werden.

Rosenkohl, Porree und Grünkohl stehen noch sporadisch im Freiland und werden die nächsten Kisten füllen.



### Wird schon etwas ins Freiland gepflanzt?

Na Klaro! In der 11.KW werden die ersten Gemüsezwiebeln, Mairübchen, Mangold, Salate, Radieschen und Fenchel ins Freiland gepflanzt. Natürlich unter Vlies!

Und dann sind da noch die Frühkartoffeln, am 07.03. eingetroffen, die im Folientunnel in Kisten vorkeimen.

Schauen wir mal was wird! 😊



## Unser neuer Praktikant stellt sich vor:

Einige von Euch kennen mich schon, ich bin Tjark Schrage aus Beckstedt. 16 Jahr alt und besuche zurzeit die einjährige Berufsfachschule mit dem Schwerpunkt Fahrzeugtechnik in Wildeshausen. Im Rahmen meiner schulischen Ausbildung mache ich ein halbjähriges Praktikum auf dem Biohof der Familie Dolling. Hier wurde auch mein Interesse an der Landwirtschaft geweckt. Im kommenden Jahr möchte ich eine Ausbildung zum Landwirt antreten.



# Information

**Liebe Solawisten,**  
auf diesem Wege möchten wir Euch über folgende  
Schlachttermine  
informieren:

**Leckere Bio-Freilandhähnchen** gibt es am 29.03.23  
frisch ab Hof zu kaufen.  
Der Preis beträgt 14,50 €/kg. Die Hähnchen wiegen  
ca. 1,5-2,0 kg.  
Bei Interesse bitten wir um eine **Rückmeldung bis**  
**zum 21.03.2023.**

Außerdem bieten wir ab Mitte April **edles Bio-**  
**Färsen-Rindfleisch**  
in 10kg Paketen an. Der Preis beträgt 19,50 €/kg.  
Das Paket beinhaltet: Hackfleisch, Braten, Goulasch,  
Suppenfleisch.  
Hackfleisch kann in 1 kg Portionen noch zusätzlich  
erworben werden.  
Bei Interesse bitten wir um eine **Rückmeldung bis**  
**zum 17.03.2023**  
per Mail ( [dolling@beckstedter-bio-ei.de](mailto:dolling@beckstedter-bio-ei.de) ) oder  
per Telefon (04434-918433 oder 01522-8575157)  
oder  
per Threema.

Liebe Grüße aus Beckstedt  
Eure Familie Dolling



## Bericht aus der Wilden Runde

### Wer oder was ist die Wilde Runde?

Die Wilde Runde ist der erweiterte Vorstand unserer Solawi. Wir treffen uns in der Regel jeden ersten Sonntag im Monat, um Ideen auszutauschen, Termine zu planen, Organisatorisches zu klären und einen schönen Abend gemeinsam zu verbringen. Das Treffen findet immer wieder woanders statt und alle Solawisten sind herzlich eingeladen, daran - auch nur sporadisch oder einmal - teilzunehmen und Ideen einzubringen.

### Ernte einer Woche im Januar



Aus dem Protokoll (vom 05.03.23)

### Berichte aus den Arbeitsgruppen

- Anbaugruppe: Thema Brunnen auf dem Feld: Im Bereich der Dollingschen Felder ist eine Tonschicht mit einer Tiefe von mindestens 30 Metern, die eine Bohrung sehr erschwert und sehr teuer machen würde. Es wird nach anderen Lösungen gesucht.
- Orga: Thema Homepage: An der wordpress-Schulung haben Beate P., Sabine R., Werner und Lutz teilgenommen. Künftige Aufgabenverteilung: Beate-Monatsblatt, Werner-Bilder, Sabine-Rezepte, Lutz/Sabine-Mitgliederbereich. Diese Gruppe trifft sich am 9.3., um die Homepage noch einmal zu überarbeiten. Die Vorschläge gehen dann in die Wilde Runde.
- Kochen: Bei Matthias hat sich die Kochgruppe in diesem Jahr zweimal getroffen (jeweils der 3. Samstag im Monat). Mit viel Spaß, Freude und Energie wurde im Studio von Matthias von 13:00 bis ca. 18:00 gekocht und natürlich auch gegessen.

### Marketing

- Wochenmarkt Wildeshausen am 23.2. durchgeführt, recht gute Resonanz
- In den Neubaugebieten in Goldenstedt wurden am 1.3. rund 180 Flyer in den Briefkästen verteilt
- Käsedirektvermarkter Möhlenhof am 4.3. mit relativ geringer Resonanz durchgeführt

Das neue Erntejahr startet am 1. April und wir können noch Ernteanteile vergeben. Interessierte können auch immer einfach mal freitags oder zu den Aktionssamstagen zum Hof kommen und schauen, was wir da so machen in der Solawi.





## Steckrüben-Apfel-Mousse

- 240g Steckrübe
- 2 Stück Ingwer Daumennagelgroß ( vielleicht etwas weniger)
- 1 Zimtstange
- 2 Äpfel
- Etwas Zitronensaft
- 2 Eigelb
- 2EL Zucker
- 100g Schlagsahne
- 2 Eiweiß
- 2 Pr. Salz

### Rote Beete Himbeer Spiegel

- 60g Rote Beete
- 100ml tr. Rotwein
- Etwas Wasser n. Bedarf
- 100g Himbeeren frisch oder tiefgefroren
- 2 TL Puderzucker (etwas mehr bei Bedarf)
- Etwas Pfeffer (n. Bel.)



1. Steckrübe schälen und in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen, ebenfalls klein würfeln. Steckrübe mit Ingwer und Zimtstange in einen Topf geben. Soviel Wasser dazu geben, dass alles bedeckt ist. Zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.
2. Apfel gründlich waschen und abtrocknen. Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Zu den Steckrüben geben und alles zusammen noch ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.
3. Topf vom Herd nehmen. Zimtstange entfernen und die Flüssigkeit abgießen. Steckrübe und Apfel pürieren und durch ein Sieb passieren.
4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Zucker über heißem Wasserbad cremig rühren. Nach und nach das Steckrüben-/Apfelpüree unterrühren. Vom Wasserbad nehmen. Gelatine gründlich ausdrücken und in der Masse auflösen. Kalt rühren.
5. Sahne steif schlagen und unterheben. Eiweiß mit Salz steif schlagen und ebenfalls unterheben. Mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 2 Stunden kalt stellen.

### Rote Bete - Himbeer - Spiegel

6. Rote Bete schälen und in kleine Würfel schneiden (besser Einmalhandschuhe dabei tragen, wegen der Fingerabdrücke ;-)). Mit Rotwein (und Wasser) in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Ca. 45 Minuten (oder etwas länger ... bis sie weich sind) leicht köcheln lassen. Himbeeren zum Schluss dazu geben und kurz mit kochen lassen.
7. Das Ganze mit Puderzucker pürieren. Durch ein Sieb streichen. Eventuell mit Pfeffer und Zucker abschmecken.

Vielen Dank an Sabine für den Beitrag!  
 Falls ihr auch gerne einmal ein Rezept  
 teilen wollt, schreibt ihr gerne unter:

sabinereibert@  
 t-online.de



### 3. Samstag im Monat = *Kistenzauber*

Am 18.2.2023 wurden die **Steckrüben und Sellerie** aus den Kisten in die Küche und auf die Teller gebracht – u.a. auch als überraschend leckeres Dessert!  
*Die nächsten Termine: 18.3. Osterbrunch 15.04.23 Frisches Grün und Kräuter*



inspiriert von Petra:



Sauerkrautsalat-Variationen



Sellerie-Remoulade



Staudensellerie mit Lammfilet

zubereitet von:



Beate, Birgit, Christine, Lutz, Nicole, Petra, Sabine, Sophie, Wilke

fotografiert von:



Mathias: die Gerichte  
Beate: die Aktivitäten in der Küche



gegessen von:

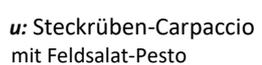


allen

inspiriert von Birgit:



o: Sellerie – Apfelsalat



u: Steckrüben-Carpaccio mit Feldsalat-Pesto



o: Steckrübensüppchen

u: Sellerie/Steckrübenpüree mit Röstzwiebeln und Spiegelei



inspiriert von Christine:



Steckrüben/Sellerie-Quiche



inspiriert von Sabine ...



Steckrüben-Humus mit Bauernbrot



... und Doris (Solawi Großen Meer) beim Dessert:

Steckrüben-Apfel-Mousse an Rote Bete-Himbeer-Spiegel





## Ökologische Einkaufstipps - Bezugsquellen für Garten, Keller, Tisch und Teller:

Draußen ist es noch immer meistens grau, vereinzelt weiß und kalt. Genau die richtige Zeit, um die Gartensaison zu planen. Heute gibt es einige Anregungen, wo Ersatz für verlustige Pflanzen u./o. Neuzugänge für den Garten zu finden sind:

Gute Laune stellt sich bei mir immer ein, wenn ich bei **Rühlemanns** (Horstedt) im Katalog nach Kräutern, Duft- u. Färbepflanzen und Raritäten stöbere. Neben den Pflanzenporträts finden sich darin jede Menge Rezepte z.B. Oxymel (S. 73) und Anregungen z.B. DIY Recycling Blumentöpfe (S. 66) und-und-und -eine wahre Schatzkiste: <https://www.kraeuter-und-duftpflanzen.de/pdf/Ruehlemanns-Kraeuterkatalog-2023.pdf> Wenn ab dem 1.4. der Direktverkauf in der Gärtnerei Rühlemann in Horstedt wieder startet, wird ein Besuch dort zum Ausflug für die Sinne. <https://www.kraeuter-und-duftpflanzen.de/>

Tomatenfreunde werden garantiert bei der **Tomatenlady Sue Larisch** <https://www.facebook.com/tomatenlady> fündig, die samenfeste Sorten erhält und durch weltweites Tauschgeschäft einen Schatz von über 1500 verschiedenen Tomatensamen hütet. Am 1. Mai ist sie wieder bei ihren Freunden auf dem **Pflanzenhof Schachtschneider** in Dötlingen-Aschenstedt anzutreffen. Bis zum Saisonstart bei Schachtschneiders demnächst, bietet die Webseite Wissenswertes zu einheimischen Pflanzen und Anregungen für Ausflüge zu regionalen und internationalen Glücksplätzen. <https://www.schachtschneider.com/>

Wer die Biobaumschule Aloys Pöhler in Höltinghausen besuchen will, sollte vorher einen Termin vereinbaren, da dort wegen Personalmangel momentan nicht immer geöffnet ist. <http://www.bioland-baumschule.de/>

Ein tolles Angebot an Pflanzen gibt es auch auf den **Olivenöl-Abholtagen in Wilstedt** (s.a. „Save the date“), wo meistens die **Gärtnerei Jaeger** aus Oyten <https://www.pflanzen-jaeger.com/> mit Tomaten-, Chili- u. Gemüsespezialitäten und **herb's Bioland Gärtnerei** aus Nuttel <https://herb-s.de/> anzutreffen sind.

## Veranstaltungs-Hinweise: März / April

<b>11./12. März</b> 10-18 Uhr	<b>Tag d. offenen Töpferei</b> <i>schauen anfassen staunen</i>	<b>11. + 8. Mrz + Apr</b> ab 20 Uhr	<b>TANZ IM GLÜCK</b> <i>wie jeden 2. Samstag im Monat im Roten Salon, Bremen Überseestadt</i>	<b>11. - 4. Mrz.- Apr.</b> 11-17 Uhr	<b>World Press Photo Ausstellung in Oldenburg</b>
Keramik deutschlandweit; teilnehmende Werkstätten in Niedersachsen: <a href="https://www.tag-der-offenen-toepferei.de/land.php?land=niedersachsen">https://www.tag-der-offenen-toepferei.de/land.php?land=niedersachsen</a>		für Tanzbegeisterte und Glückspilze von 26 bis 86 J. mit DJ Jörg Gebauer <a href="http://www.tanzimgluck.de/">http://www.tanzimgluck.de/</a>		Der neue Jahrgang der weltbesten Pressefotos in Oldenburg. Mit Vorträgen, Diskussionen und Workshops zum Thema Fotografie. <a href="https://worldpressphotoausstellung-oldenburg.de">https://worldpressphotoausstellung-oldenburg.de</a>	
läuft noch bis <b>11. April</b> 10-18 Uhr	<b>100% Baumwolle</b> <i>Sonderausstellung im Überseemuseum Bremen</i>	<b>15./18. März</b> 11-17 Uhr	<b>Tag der Druckkunst</b> in der Druckwerkstatt <b>Craftschöpferei in Schierbrok</b>	<b>16. + 20. Mrz + Apr</b> 19 Uhr	<b>Vivo lo Vin - TASTING</b> <i>wie jeden 3. Donnerstag im Monat in Bremen Neustadt</i>
Kulturgeschichte und Zukunft der 5000 Jahre alten Kulturpflanze <a href="https://www.ueberseemuseum.de/ausstellungen/sonderausstellungen/vorschau/100-prozent-baumwolle/">https://www.ueberseemuseum.de/ausstellungen/sonderausstellungen/vorschau/100-prozent-baumwolle/</a>		Julia Vogel lädt ein in ihre Craftschöpferei: <b>Mi. 15.Mrz. Tag der offenen Tür</b> <b>Sa. 18.Mrz. Schnupper:Werkstatt</b> <a href="https://www.craftschoepferei.de/veranstaltungen/">https://www.craftschoepferei.de/veranstaltungen/</a>		wechselnde Themen, Teilnahme nur mit Voranmeldung <a href="http://www.vivolovin.de/">http://www.vivolovin.de/</a>	
<b>17.-26. März</b>	<b>Internationale Tanztage</b> <i>Staatstheater Oldenburg</i>	<b>18. März</b>	<b>Essgarten</b> Start des neuen Programms in <b>Winkelsett</b>	<b>19. März</b> 15-17 Uhr	<b>"Break free from Plastic" Landesmuseum Natur und Mensch Oldenburg</b>
Programm und Info's: <a href="https://staatstheater.de/fileadmin/bilder/Programm/Sonderveranstaltungen/Tanztage/2023/PH_Tanztage_Broschuere.pdf">https://staatstheater.de/fileadmin/bilder/Programm/Sonderveranstaltungen/Tanztage/2023/PH_Tanztage_Broschuere.pdf</a>		Termine und Buchung für das neue Kur- u. Vortragsprogramm unserer Freunde vom Essgarten unter: <a href="https://essgarten.de/aktuelles/uebersicht-termine">https://essgarten.de/aktuelles/uebersicht-termine</a>		Unser tägliches Plastik - Recycling als Problem <b>Gespräch anlässlich des Welt-Recycling-Tags</b> <a href="https://www.naturundmensch.de/aktuell/artikel/break-free-from-plastic-unser-taegliches-plastik-recycling-als-problem">https://www.naturundmensch.de/aktuell/artikel/break-free-from-plastic-unser-taegliches-plastik-recycling-als-problem</a>	
<b>ab 25. März</b>	<b>Facettenreiche Insekten</b> <i>Landesmuseum Natur und Mensch Oldenburg</i>	<b>2. April</b> 11-17 Uhr	<b>Garten- u. Pflanzen- (Floh)markt</b> <b>NIZ Goldenstedt</b>	<b>2. April</b> 14-16:20	<b>Saatguttauschbörse</b> mit Vortrag <b>Museumsdorf Cloppenburg</b>
Rund um die artenreichste u. gefährdetste Tiergruppe der Erde <a href="https://www.naturundmensch.de/ausstellung/demnaechst#c947">https://www.naturundmensch.de/ausstellung/demnaechst#c947</a>		Unsere Solawi wird auch einen Stand auf dem NIZ-Gelände am Haus am Moor haben <a href="https://www.niz-goldenstedt.de/veranstaltungen.html">https://www.niz-goldenstedt.de/veranstaltungen.html</a>		14 Uhr: Vortrag ab 15 Uhr Tauschbörse <a href="https://museumsdorf.de/event/3985/?event_date=2023-03-10">https://museumsdorf.de/event/3985/?event_date=2023-03-10</a>	

Save the date/ ticket

<b>April</b>	<b>22. „Fête des Fleurs“ Botanika</b> <a href="https://phil-porter.de/produkt/fete-des-fleurs-22-04-2023/">https://phil-porter.de/produkt/fete-des-fleurs-22-04-2023/</a>
<b>Mai</b>	<b>6./7. Olivenölabholtage Artefakt, Wilstedt</b> <a href="https://www.artefakt.eu/wissen/events/">https://www.artefakt.eu/wissen/events/</a>
	<b>12./13. Kultur Jazz Open Air, Kultur Hinterm Feld, Dötlingen</b> <a href="https://kultur-hinterm-feld.de/veranstaltungen/jazz-festival-open-air-2023-kombi-ticket/">https://kultur-hinterm-feld.de/veranstaltungen/jazz-festival-open-air-2023-kombi-ticket/</a>
<b>Juni</b>	<b>24. Führung auf dem Hof "Marktgärtnerei Erdfrüchte", Solawi Sandkrug</b> <a href="https://www.vhs-ol.de/p/gesellschaft/nachhaltigkeit/solidarische-landwirtschaft-erleben/fuehrung-auf-dem-hof-marktgaertnerei-erdfruechte-628-C-23AH11103">https://www.vhs-ol.de/p/gesellschaft/nachhaltigkeit/solidarische-landwirtschaft-erleben/fuehrung-auf-dem-hof-marktgaertnerei-erdfruechte-628-C-23AH11103</a>

Du hast auch etwas Interessantes zum Teilen auf Dies & Das? Bitte gern per Email an [beate.peltzer@web.de](mailto:beate.peltzer@web.de)

Viele Dank!!