

Monatsblatt 11-12/23

Solawi Wildes Gemüse Beckstedt

Bild vom 17.11.23



Termine
Die allerwichtigen

Keine Kiste
am 29.12.23
siehe S.2



Erntepause! Anfang November

Gesegnete
Weihnachtszeit
und alles
Gute für 2024!

Das Monatsblatt-
Team



Wöchentlich:

Donnerstags

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

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.

Monatlich:

Ernten/Packen wöchentl. Freitags Hof Dolling

Wilde Runde 1. Sonntag im Monat um 19 Uhr, Ort wird bekannt gegeben, Lutz, 0176 4716912

Kistenzauber monatl. jeden 3. Samstag, 13:00
Delmenhorst Birgit

Kommunikation (Gfk mit Christiane Gäfke) monatl. Di.,
12.12.23, 18:00 Wildeshausen, Heemstr. 70

Jahresübergang ohne Gemüsebox

Liebe Mitglieder und Freunde der Solawi Wildes Gemüse Beckstedt!

Wie im vergangenen Jahr machen das Packteam und Familie Dolling am **29.12.** Pause und packen keine Gemüsebox für euch. Nach dem **22.12.** kommt also die nächste Box am **5.1. 2024.**





Gemüse aktueller Bestand im Freiland

- Grünkohl 6 Ausgaben
- Rosenkohl 4 Ausgaben
- Porree 4 Ausgaben
- Mangold
- Möhren

Stand: 08.12.23

Salate im Tunnel

- Feldsalat
- Asia Mix
- Baby Leaf
- Postelein
- Zwiebelgrün

Gemüse im Kühllager

- Rosenkohl 4 Ausgaben
- Weißkohl 1 Ausgabe
- Wirsingkohl 2 Ausgaben
- Steckrüben 3 Ausgaben
- Rote Bete 5 Ausgaben



Weihnachtsgans & Entenbratenverkauf

Vorbestellungen unter: Telefon 04434 - 9184 33
Mail: dolling@beckstedter-bio-ei.de

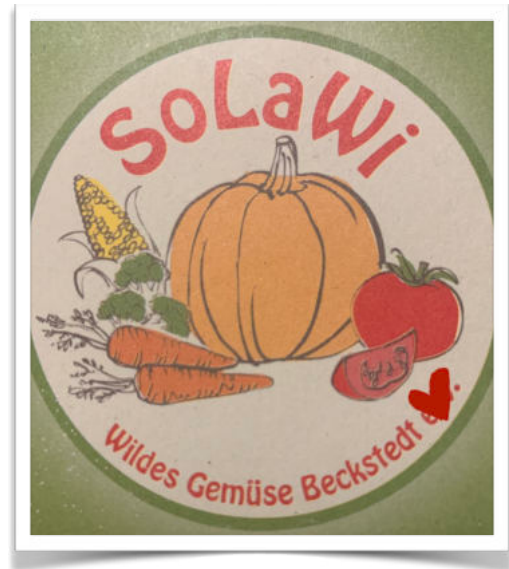
HOF DOLLING
Biologische Landwirtschaft



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.



KZ 13.11.23

Ein Mahl unter Freunden

Unter dem Motto „regional und saisonal“ haben die Gäste des Freundesmahls, zu dem der Freundesverein der Diakonie Himmelsthür in Wildeshausen eingeladen hatte, am Freitag ordentlich geschlemmt. Dazu gab es Musik, Grußworte und den Festvortrag „Solidarische Landwirtschaft – so kann’s auch gehen“ von SoLaWi Beckstedt. Das Foto zeigt (v.l.) die Vereinsvorsitzende Annette Überschär, Irmtraud Keppler (SoLaWi), Diakonie-Himmelsthür-Vorstand Florian Moitje, Nicole Klose (SoLaWi), Regional-Geschäftsführer Jörg Arendt-Uhde und Rene Dolling (SoLaWi).

FOTO: HANSEMANN





1. Herzliches Dankeschön an Michael Teichwart!

Michael Teichwart hat freundlicherweise nun auch unseren zweiten Packraum mit neuen Regalen versehen, die er wieder selbst zusammengezimmert und aufgebaut hat. Unser Packteam freut sich sehr über diese Arbeitserleichterung und bedankt sich vielmals! Super!



2. Wem gehören die beiden rechten Steintöpfe auf dem Foto? Wir bitten um Abholung!

Wir haben unsere Sauerkrautherstellung inzwischen professionalisiert und uns neue, leichtere!! Töpfe zugelegt. Damit können die freundlichen Leihgaben wieder an ihre Besitzer zurückkehren. Bitte holt Eure Steintöpfe bei Dollings wieder ab!



Vielen Dank an die vielen Helfer:innen. Es war eine tolle Aktion!







Ernteanteilsvereinbarung

zwischen

Hof Dolling – Solidarische Landwirtschaft, Im Dorfe 5, Beckstedt

und Vorname, Name:

- nachfolgend Ernteteilnehmer*in genannt

Straße:

PLZ und Ort:

Telefon:

E-Mail:



Ich möchte einen Ernteanteil beziehen und verpflichte mich, den in der Bierrunde von mir festgelegten Gesamtjahresbeitrag in Höhe von Euro für die „Hof Dolling – Solidarische Landwirtschaft“ für das Erntejahr 2024/2025 zu zahlen. Das Erntejahr beginnt mit dem 1. April 2024.

Modus der Zahlung

Ich zahle den Jahresbeitrag sofort

Ich zahle den Jahresbeitrag zu Beginn des Erntejahres zum 1.4.2024

Ich zahle den Jahresbeitrag in Raten: Vierteljährlich

Hiermit wird die Erprobung und Durchführung von ökologischer, klimagerechter und sozialer Landbewirtschaftung, sowie die Vermittlung von Kenntnissen darüber unterstützt. Dazu gehört auch die Förderung von Biodiversität und regionaler und saisonaler Ernährung, sowie die Schaffung von Bewusstsein für die Auswirkungen von Pflanzenbau, Ernährung und der Produktionsweise auf Natur, Klima und Gesellschaft.

Solidarische Landwirtschaft lebt von der aktiven Mithilfe der Mitglieder in allen Bereichen, je nach Möglichkeit, Fähigkeit und Neigung. Diese Mithilfe ist nötig, aber nicht zwingend.

Ernteteilnehmer*in

Hof Dolling – Solidarische Landwirtschaft

.....

17.11.23 Rene Dolling

Ort, Datum, Unterschrift



Quittenmarmelade / Quittenmus

Zutaten Zitronenwasser

- 2 l kaltes Wasser
- 200 ml Zitronensaft



Zutaten Marmelade/Mus:

- 3 kg Quitten
- 1000 g Gelierzucker 3:1
- 100 ml Zitronensaft
- 2 TL Bourbon Vanillepulver
- 1 Stange Zimt
- 1 Stück Sternanis
- 2 EL getrocknete Zesten einer Bio-orange
- 3 Prisen Safran

Damit die Marmelade nicht braun wird: Kaltes Wasser mit Zitronensaft vermischen und die aufgeschnittenen Fruchtstücke stets schnell in das Zitronenwasser geben.

Marmelade zubereiten: Die Quitten waschen, trocknen, mit einem scharfen Messer in Viertel scheiden und das Kerngehäuse herausschneiden. Dann die Quitten in feine Streifen schneiden und ins Zitronenwasser geben. Wenn alle Quitten geschnitten sind, alle in einen Topf geben. Die Orangenschalen, Vanille, Zitronensaft, Sternanis und eine Zimtstange hinzufügen und mit etwas Wasser auffüllen. Die Fruchtzubereitung aufkochen, immer wieder etwas Wasser nachgießen, damit nichts anbrennt und dann gut 30 Minuten offen köcheln lassen. Nicht mit geschlossenem Deckel kochen, da sich die Farbe sonst Richtung grau verändert. Die gekochten Quitten vom Herd nehmen. Die Zimtstange und die Sternanis-Stücke aus der Fruchtzubereitung nehmen. Die weich gekochten Fruchtstücke mit einem Pürierstab fein pürieren. Die Safranfäden in einem Schnapsglas mit warmem Wasser einweichen und mit der Flüssigkeit zur Quittenzubereitung geben. Den vorbereiteten Quittenbrei mit dem Gelierzucker ergänzen und aufkochen. Die Gelierzucker-Angabe gilt zur Orientierung, manchmal braucht es etwas mehr oder weniger vom Gelierzucker. Anschließend gut 4 Minuten köcheln lassen, dabei ständig mit einem Holzlöffel im Topf rühren. Die Gelierprobe: Auf einen flachen, kalten Teller etwas Marmelade geben. Nach einigen Minuten mit dem Finger durchziehen und die Festigkeit prüfen. Die gesäuberten und desinfizierten Gläser für das Einfüllen der Marmelade vorbereiten: Marmeladengläser mit purer Essigessenz auswachen. Die Essigessenz in die Gläser geben, Gläser verschließen, schütteln, ausschütten und bis zum Befüllen austropfen lassen.

P.S.: Ich habe lediglich etwas Vanille, getr. Bio-Orangen-Zesten + Safran zugefügt, da ich den Geschmack der Quitten nicht gänzlich verfälschen wollte.

Viel Spaß beim Zubereiten + guten Appetit wünscht Euch Maggie (Margret Teichwart)

Vielen Dank
an Margret T.
für das Rezept
ihres Quittenmus',
welches für
Gaumenfreunden
bei den Kartoffel-
samstagen sorgte.
Viele fragten
nach dem Rezept.

Und auch zu kaufen:

ich habe noch einige Gläser Quittenmus gekocht. Falls das Dezember-Monatsblatt noch nicht gedruckt ist, könntet Ihr falls gewollt gern noch aufnehmen, dass das Quittenmus käuflich erworben werden kann (3,50 € / 4,00 € je Größe). Die Gläser stehen bei Nicole. Ich habe hier zu Hause aber auch noch Nachschub 😊.

Dir und Deinen Lieben weiterhin Hoffnung, Zuversicht und Kraft.

Herzliche Grüße
Margret Teichwart



Veranstaltungs-Hinweise: Dezember – 🕯️🕯️🕯️ es weihnachtet sehr 🛎️

27.11. - 23.12. **Bremer Weihnachtsmarkt & Schlachtezauber**

Mo.-Do: 10:00 & 11:00 – 20:30 Uhr
Fr.-Sa: 10:00 & 11:00 – 21:00 Uhr
So: 11:00 - 20:30 Uhr

<https://www.bremer-weihnachtsmarkt.de/>
<https://www.bremen.de/leben-in-bremen/saisonale-tipps/schlachte-zauber-an-der-weser>

28.11. - 22.12. **Lambertimarkt Oldenburg**
Rathausmarkt / Schlossplatz

28.11.: 17-20:30 Uhr
So-Do: 11-20:30 Uhr
Fr.-Sa: 11:00 – 21:30 Uhr

Weihnachtszauber Waffenplatz 30. 11. -29.12. 2023
So-Do: 12-22:00 Uhr
Fr.-Sa: 15:00 – 23:00 Uhr
Am 24. und 25. Dezember geschlossen
<https://www.oldenburg.de/startseite/kultur/veranstaltungen/shoehepunkte/lamberti-markt.html>

2. Dez. **Weihnachtsmarkt Himmelsthür**
14:30 - 19:00
Dr. Klingenberg-Str.94, Wildeshausen

Hier finden Sie:

- Adventsgestecke, weihnachtliche Deko
- Handgemachtes aus d. Tagesförderstätten
- Leckeres für das leibliche Wohl
- Heiße und kalte Getränke
- Stockbrot backen am offenen Feuer

Den Weihnachtsmann!

30.11. - 10.12. **Weihnachtszauber Schloss Bückeberg**
Schlossplatz 6, Bückeberg

Bezaubernde Kulisse!
So.-Do: 10:00 - 19:00 Uhr
Fr.-Sa: 10:00 - 21:00 Uhr

<https://www.weihnachtszauber-schloss-bueckeberg.de/>

2./3. 9./10. Dez. **Nikolausmarkt Museumsdorf Cloppenburg**

Sa: 11:00 – 20:00 Uhr
So: 11-18:00 Uhr

https://museumsdorf.de/event/nikolausmarkt/?event_date=2023-11-24

3. +10.+ 17. Dez. **Adventssonntage Alte Brennerei Hilbers**
Butjadinger Straße 346, 26125 Oldenburg

30 Künstler:innen öffnen ihre Ateliers
<https://altebrennerei-hilbers.de/an-allen-drei-adventssonntagen-ist-die-alte-brennerei-von-14-18-uhr-fur-besucher-geoffnet/#more-618>

2. / 3. / 11. Dez **Nikolausfahrt Jan Harpstedt**
ab Harpstedt

11:00 / 13:30 / 16:15 Uhr
Delmenhorst-Harpstedter Eisenbahnfreunde
Tel. 04244-2380:
<https://www.jan-harpstedt.de/xmas/>

2. / 3. Dez. **Kunsthandwerkermarkt Goldenstedt**
Marienschule und im Bürgersaal der Gemeinde Goldenstedt

Samstag von 14.00 bis 18.00 Uhr
Sonntag von 10.00 bis 18.00 Uhr

<https://kunst-handwerker-markt-goldenstedt.de/>

8.-17. Dez. **Weihnachtsmarkt Wildeshausen**

15.-17. Dez. mit Historischem Weihnachtsmarkt
https://m.facebook.com/profile.php?id=100057181251222&_rdr

9. / 10. Dez. **Weihnachtsmarkt Harpstedt**

Sa: 16:00 - 20:00 Uhr
So: 14:00 - 18:00 Uhr

<https://www.kreiszeitung.de/lokales/oldenburg/harpstedt-ort52257/wann-die-harpstedter-weihnachtsmaerkte-geplant-sind-und-worauf-sich-besucher-freuen-koennen-92648601.html>

16. /17. Dez. **Weihnachtsmarkt Dötlingen**

Sa. 14-18:00 Uhr Lopshof
So. 12-18:00 Uhr Lopshof
So. 14-18:00 Uhr Tabkenhof

<https://www.kreiszeitung.de/lokales/oldenburg/dotlingen-ort49924/doppelt-festliche-stimmung-im-kuenstlerdorf-92597150.html> weihnachtsmarkt gut moorbek

17. Dez. **Weihnachtsmarkt Fischerhude**
10-20:00

Traditioneller, sehr schöner Weihnachtsmarkt im Dorfkern des Künstlerdorfes:
winterlicher Budenzauber, Adventsschmuck, Handwerkliches

24.12. „Warten auf's Christkind“ - Heiligabendfahrten mit Jan Harpstedt 11:00 7 13:15 ab Harpstedt

bis 31.03.24 **Mehr als Wetter – Sonderausstellung Klimahaus Bremerhaven**

Mehr als Wetter - 70 Jahre zwischen Natur und Gesellschaft - Detaillierte Einblicke in die Arbeit des Deutschen Wetterdienstes
<https://www.klimahaus-bremerhaven.de/70-jahre-dwd/>

bis 18.02.24 **Geburtstagsgäste. Monet bis van Gogh Kunsthalle, Bremen**

Mit Meisterwerken der französischen Malerei feiert die Ausstellung „Geburtstags-gäste“ das 200. Jubiläum des Kunstvereins in Bremen
<https://www.kunsthalle-bremen.de/de/view/exhibitions/exb-page/geburtstagsgaeste>

bis 28.04.24 **Buddhismus, Sonderausstellung Übersee Museum, Bremen**

Sonderausstellung „Buddhismus“, geht der Geschichte, der Verbreitung und der kulturellen Vielfalt der Weltreligion nach
<https://www.uebersee-museum.de/ausstellungen/sonderausstellungen/voerschau/>

Danke an Beate?



Nicole, die Imkerin

wir alle kennen nicole als bäuerin. aber wir kennen längst nicht alles! mit beginn der solawi belegte nicole 2020/2021 einen imker-kursus, der 1 Jahr dauerte. sie startete mit 2 hauptvölkern und schon begann das abenteuer: beide völker schwärmten irgendwann davon in irgendwelche bäume. 1 volk konnte zurückgeholt werden, das 2. volk lebt nun irgendwo in der nachbarschaft. was tun? für nicole kein problem. sie zieht aus dem zurückgekehrten volk einen ableger, der dann wieder ein eigenes volk bildet, sofern sich dort eine eigene königin ziehen lässt. so einfach ist das! ein volk besteht im übrigen aus ca. 300.000 bienen. 2023 war jedoch kein honig-jahr. es war zu naß und zu feucht, j so dass die bienen ihren honig zur fütterung der eigenen brut benötigten. jedoch sollte es 2024 bei einem gnädigen wettergott mit der ersten eigenen ernte klappen. wir drücken die daumen! fortsetzung also: 2024.

Miki-Gewinnspiel:

wie heißen diese 3 hier zu sehenden landwirtschaftlichen geräte der dollings?

die erste richtige antwort (mail an: sine84@gmx.de) gewinnt einen weisskohl!



Danke an Beate St für die Bilder und Texte!



DAS KOMBINAT

FSK 0 90 min Dokumentarfilm

DAS KOMBINAT begleitet 9 Jahre das Kartoffelkombinat aus München auf seiner bewegenden Reise von der idealistischen Idee zur größten Solidarischen Landwirtschaft in Deutschland.

Verfügbare Formate: 2D

SONNTAG
21.01.2024

11:15

Bereits für das neue Jahr
notieren!
Am 21.01.24 kannst Du die
Doku „Das Kombinat“ hier im
Kino sehen.