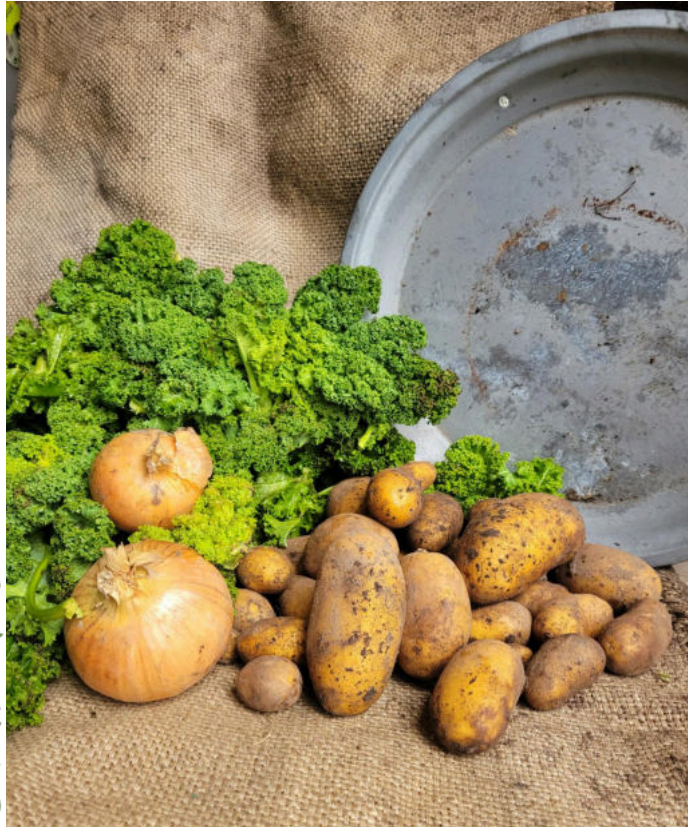


Monatsblatt 2-3/24

Solawi Wildes Gemüse Beckstedt

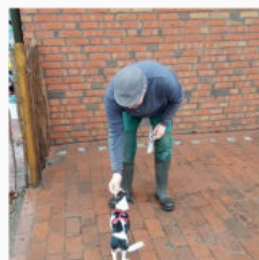
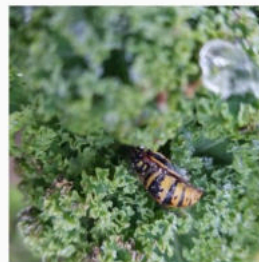
Viel
Freude
beim
Lesen ♡



Ernteteil Feb'24



Grünkohlharnte Feb'24



Termine

**Waltberthaus,
Wittekindstraße 8,
Wildeshausen,**
Info-Veranstaltung
für alle, die wissen
wollen, was eine
Solawi ist und wie
wir uns
organisieren

**Auch 12.03.24,
19:00, Kino
Twistringens** Der
Film „Das
Kombinat“ wird
gezeigt.

1. April 2024 Das
neue Erntejahr
beginnt! 🌱🌿

Redaktions-
schluss: 07. April
sine84@gmx.de



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:

Regelmäßige Termine:

Aktion Termin Ort AnsprechpartnerIn

Ernten wöchentl. donnerstags Hof Dolling

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,

Kommunikation (GfK mit Christiane Gäfke) monatl.

Mittwoch 13.03.24, 18:00 Uhr

Wildeshausen, Heemstr. 70

Am 12.03. finden zwei Info-Veranstaltungen statt (siehe S.1)

Aktionssamstag:

Statt am 30.03.24 bereits am 23.03.24 (ab 15 Uhr am Hof)

Achtung: Die Ausgabe vor Ostern findet am Gründonnerstag, 28.03.24, statt.



Liebe Solawisten,

die Tage werden merklich länger, morgens hört man endlich wieder das muntere Musizieren der Vögel.

Wir erahnen, daß der Frühling nicht mehr weit ist.

Sogar den ersten Storch haben wir beim Vorbereiten des Haferfeldes vor einigen Tagen gesehen.





Was steht eigentlich noch auf dem **Gemüseacker**?

Tja, so ganz viel ist es nicht mehr.

Man findet dort den Porree und den Rosenkohl.

Einige wenige Rosenkohlpflanzen stehen noch auf dem Acker. Der Kohl ist schon einmal geerntet worden, hat aber an den Pflanzenköpfen noch einige leckere Röschen zu bieten. Hier darf noch bis zum 09.03.24

eigenständig geerntet werden. Der Rosenkohl befindet sich hinter dem Folientunnel auf dem Acker.



Grünkohl steht noch für ca. 2 große Ausgaben auf dem Acker. Da die Temperaturen steigen, werden wir diesen zeitnah ernten. Wäre schade, wenn er uns auf dem Acker vergeht!!!

Was ist **eingelagert**?

Im Kühlhaus finden wir noch einige Kisten **Rosenkohl** am Strang. So versuchen wir den Kohl noch mindestens 2 Wochen frisch zu halten, um ihn dann zeitversetzt ausgeben zu können. Auf dem Acker würden die großen Röschen aufgehen und somit erheblich an Qualität verlieren.

Die Rote **Bete** und die **Kartoffeln** verweilen bei guter Qualität kühl und sicher.

Zudem gibt es noch 1- 2 Ausgaben von dem leckeren Sauerkraut.

Bei den **Steckrüben** müssen wir ordentlich putzen. Da mag es noch eine Ausgabe geben.

Unsere Vorräte neigen sich so langsam dem Ende. Da ist es umso wichtiger, dass die bereits gepflanzten Früchte wie Radieschen, Postelein, Feldsalat, Pflücksalat, Mairübchen und Kohlrabi frühlingshafte Witterung bekommen, um zu gedeihen.

Einen großen Dank von uns an alle helfenden Hände und

denkenden Köpfe!

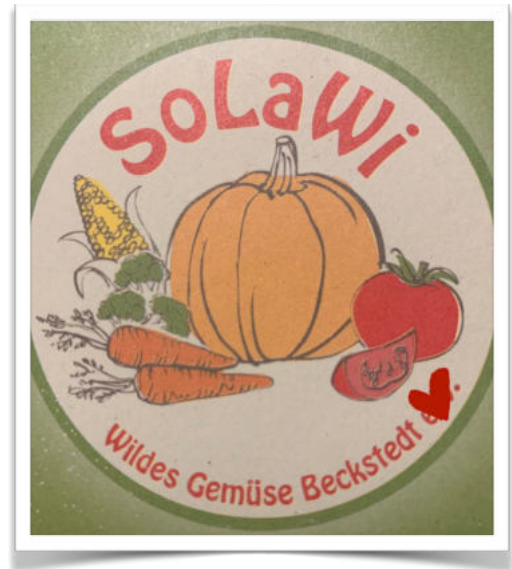
*Eure
Landwirtsfamilie*



Bericht aus der Wilden Runde

Wer oder was ist die Wilde Runde?

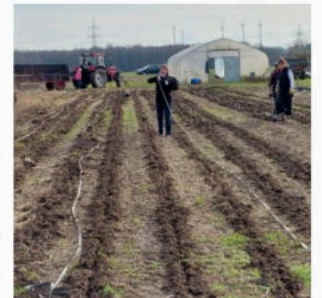
Die Wilde Runde ist der erweiterte Vorstand unserer Solawi. Wir treffen uns in der Regel jeden ersten Sonntag im Monat, um Ideen auszutauschen, Termine zu planen, Organisatorisches zu klären und einen schönen Abend gemeinsam zu verbringen. Das Treffen findet immer wieder woanders statt und alle Solawisten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





Erster Aktionssamstag im neuen Jahr war ein Volltreffer!

Am Samstag, 10. Februar 2024 trafen sich gut 20 Solawistas bei bestem Sonnenschein und blauem Himmel auf den beiden Äckern von Fam. Dolling um die gebrauchten Tröpfchenbewässerungsschläuche aus der Erde herauszuholen und zu entsorgen. Renees selbst gebauter Schlauchentfernunganhänger kam erst gar nicht zum Einsatz, so schnell verlief der Einsatz. In der Halbzeit erholte sich die Truppe dann bei vielerlei Leckereien und Getränken im leeren Tomatenhaus bei bester Stimmung. Die aufgewickelten Schläuche nimmt der Hersteller übrigens wieder zurück und sie werden recycelt. Alle waren sich am Ende einig: Es hat nicht nur viel Spaß gemacht sondern wir konnten Gemeinsamkeit erleben und stärken sowie schöne Gespräche führen,





1. Klimaaktionstag
in Wildeshausen am
Freitag, 01.03.24

Die SoLaWi war mit einer Bastel-
aktion und einem Infostand
vertreten



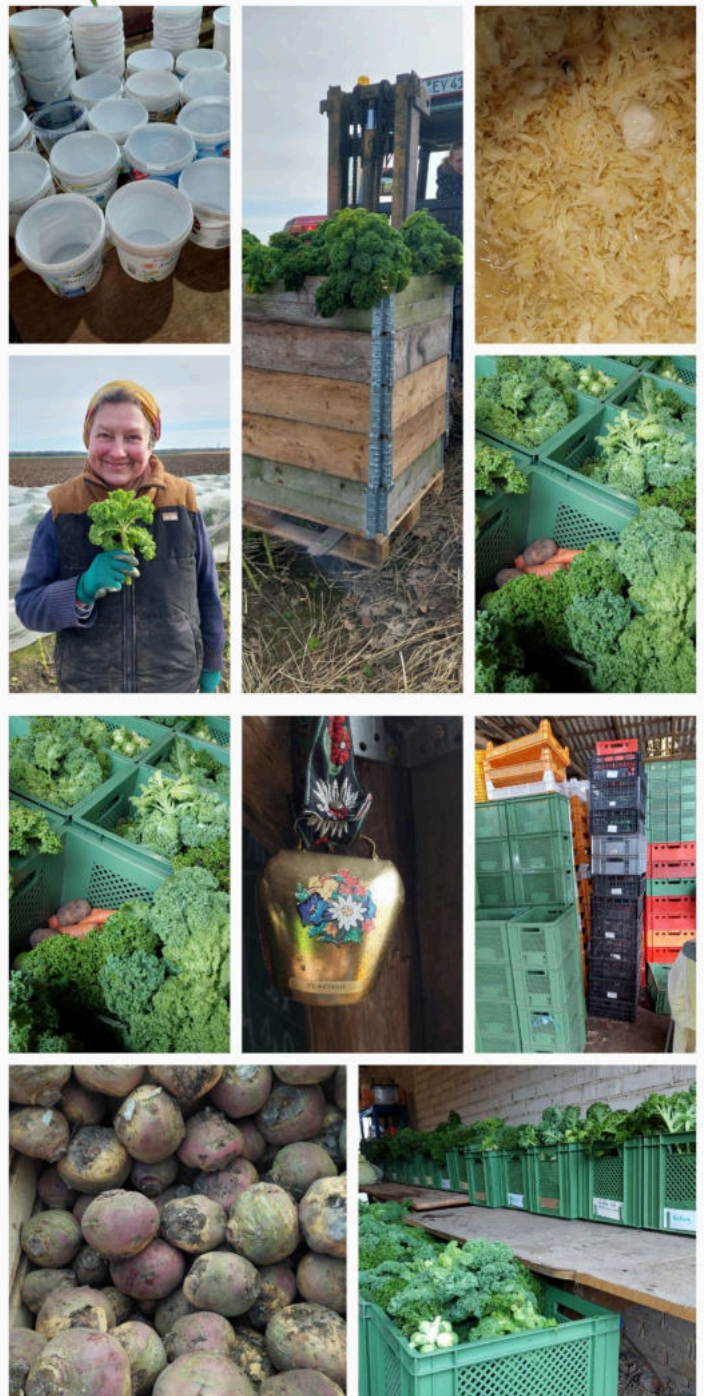
Mitgliederversammlung
am Freitag, 01.03.



Letzter Aufruf! Wem gehören diese steintöpfe/
 sauerkrauttöpfe?
 Bitte holt sie bis 28.03.2024 ab. Wir
 brauchen diesen Platz! Bei nichtabholung
 werden sie anderen Zwecken zugeleitet. Danke!



Impressionen vom Hof:





Rosenkohl-Birnen-Pfanne

Für 2 Personen

ca.20 mittlere Röschen vom Rosenk.
2 große in 8-el geteilte Birnen
ca.150g Ziegen-oder Schafs-Feta
2 EL Kokosöl, 2 MSP Kurkuma
ca.1 EL ungeschälten Sesam
1 mittl. Zwiebel, 1 EL Lauch
Cayennepfeffer, 1 TL Zitronen-
Creme, Ursteinsalz

1 EL Kokosöl in großer Pfanne erhitzt. Darin halbierte Röschen an Schnittstelle leicht anschmoren. Etwas salzen, ein wenig Wasser dazu und in zugedeckter Pfanne leicht dünsten lassen. Unterdessen Sesamkörner rösten. In 2. Pfanne in Kokosöl die ungeschälten Birnen (ggf. in der Länge noch geteilt) zu klein gewürfelten schon glasig gedünsteten Zwiebeln geben. Mit Kurkuma klein wenig Cayennepfeffer und Ursteinsalz würzen. Dann mit ein klein wenig Wasser zugedeckt dünsten.

1. grössere Pfanne ggf. ganz klein stellen und unterdessen Feta würfeln. Bevor 2. Pfanne in 1. große Pf. gefüllt wird, zu Rosenkohl etwas Zitronencreme untermengen. Dann nur noch kurz durchziehen lassen, geschnittenen Lauch und Feta sowie gerösteten Sesam zugeben. **Lecker**

Mein Sauerkraut-Vielfalt-Salat

Für 2 Personen

100-150g Sauerkraut
1 Möhre, Apfel o/u.5 Datteln
Gartenkräuter oder/und Sprossen
1 TL Kurkuma, Pfeffer, Salz
2-3 EL Leinöl
3-4 Blätter von Grünkohlpalme
3 Stängel Koreanderkraut
1 TL Zitronencreme

Zu Sauerkraut klein gehackte rote Zwiebel, Möhre reinhobeln, Früchte klein schneiden, Wild-oder Garenkräuter klein geschnitten untermengen. In separater Schale Ursteinsalz u. Gewürze mischen, frisches Leinöl zugeben und gewaschene entstrunkte klein gerupfte zarte Grünkohlblätter mit Suppenlöffel ein paar Min. kneten und mit klein gehacktem Koreander in Salatschüssel mischen.

Die unterstrichenen Zutaten bilden nur den Rahmen des vitalstoffreichen Winter- und Frühlingssalates. Man kann sowohl mit den Früchten als auch den grünen Kräutern und bitterstoffhaltigen Blättern sehr flexibel nach Angebot und Geschmack variieren.

Sabines Zitronencreme

Monatelang im Kühlschrank haltbar
3-4 Stck Bio-Zitronen
13g Ursteinsalz auf 100g Zitro.Masse

Zitronen in Natronwasser waschen, Stile ab, beim Kleinschneiden mit Schale den Saft auffangen und aus den Stücken eventuelle Kerne aussortieren. Zitronenstücke mit Saft pürieren

und dann in kleine vorher heiß ausgespülte Gläschen füllen. Im Kühlschrank lange lagerfähig zum Verfeinern vieler Salate, Brotaufstriche und sogar warmer Speisen kurz vor dem Servieren.

Für SoLaWi „Wildes Gemüse Beckstedt“
Herzlichst Eure Petra, die Kräuterfee, welche mit „dem Mond tanzt“
Kirchseele, 29.02.24

Danke, Petra!



Knusprige Grünkohlchips

Grünkohl in mundgerechte Stücke zupfen, gut waschen und trockenschleudern. Mit Olivenöl und Salz in einer Schüssel gut durchkneten.

Nach Belieben Gewürze (Paprika, Pfeffer und andere deiner Wahl) oder auch Sesamkörner oder Parmesan darunter mengen und auf einem Backblech flach verteilen.

Im Backofen bei 100° backen, ca 40 min. In die Backofentür einen Holzstil klemmen. Regelmäßig kontrollieren, ob die Chips schon trocken und knusprig sind.

Danke an Irma und für das Rezept!

Danke, Petra!