

Monatsblatt 11-12/25

Solawi Wildes Gemüse Beckstedt



Ernteanteil:
Ende Okt. 2025

Termine

Die allerwichtigen

07.12. 19 Uhr
Wilde Runde (=
erw. Vorstand) in
Wildeshausen

26.12.
Weihnachts-
Pause - keine
Kiste! Die
nächste Kiste
wieder am 02.12.

Viel Spaß beim Lesen!
und Frohe Weihnachten





Termine



Immer:

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. Jeder 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.

Z.zt. Angebot zusätzlicher Kartoffeln. Bitte gebt Bescheid, wenn ihr welche haben wollt. Wir packen dann zusätzliche 1,5 kg in eure Kiste

Wenn ihr dauerhaft mehr Kartoffeln möchtet, müsst ihr euch nicht jedesmal neu deswegen melden. Nur wer einmalig die doppelte Ration wünscht, sollte [via Email an mailto:wildes.gemuese@posteo.de](mailto:via_email_an_mailto:wildes.gemuese@posteo.de) darüber informieren.

Lg Irmtraud (die ja jede Woche den Packplan zusammenstellt)



**26.12.
Weihnachts-
Pause - keine
Kiste! Die
nächste Kiste
wieder am 02.12.**

Sauerkrautaktion

Da es dieses Jahr wenig Weißkohl gibt, entfällt die Sauerkrautaktion wie in den vergangenen Jahren. Über eine ähnliche Aktion mit anderem Gemüse wird nachgedacht.



solawi.wildes.gemuese

...



solawi.wildes.gemuese Am Donnerstag um 10:30 Uhr hat unsere liebe Serenada ihr erstes Kalb zur Welt gebracht – einen kleinen Bullen mit dem wunderschönen Namen Salem, was „Frieden“ bedeutet. ❤️
Er gehört zur vom Aussterben bedrohten Rasse des Deutschen Niederrungsinds – ein kostbares neues Leben, das Hoffnung schenkt und unsere Herzen berührt.

Willkommen, kleiner Salem! 🌱🐄

3 Wo.

ein zweites Kalb wurde ein paar Wochen später geboren

Unsere Bieterrunde am 06. Nov. 25 war ein voller Erfolg!
Folgende Infos wurden noch einmal geteilt:

- **Demeter-Zertifizierung:**
 - Der Hof ist seit Oktober 2025 offiziell Demeter-zertifiziert.
 - **100 % Kreislaufwirtschaft:** Alle Nährstoffe für den Gemüseanbau stammen vom eigenen Viehbestand.
- **Neuigkeiten vom Hof:**
 - **Zwei Kälber** wurden kürzlich geboren – ein Zeichen für den lebendigen Hofkreislauf.
- **Finanzierungsmodell:**
 - **Richtwert für Mitgliedschaft: 86 Euro pro Monat** (solidarisch gestaffelt – wer mehr zahlen kann, unterstützt Haushalte mit geringem Einkommen).
 - **Leistung:** Vier gut gefüllte, saisonale Gemüsekisten pro Monat (z. B. Salate, Kartoffeln, Möhren, Kohl, Porree, Rote Bete).
- **Ablauf:**
 - **Ernte:** Donnerstags frisch vom Feld.
 - **Verteilung:** Freitags ab Mittag in verschiedenen Depots abholbereit.
- **Gemeinschaft:**
 - **100 Mitglieder** engagieren sich für regionale, ökologische Ernährung.
 - **Transparenz:** Regelmäßige Bieterunden und Planungstreffen (z. B. für 2026).





Protokollauszug von der Bierrunde Anfang November



das Ernteteam im Einsatz



Bild von der Bierrunde

TOP 1: Rückblick auf das bisherige Erntejahr – Power Point Präsentation (Anlage 1)

Der extrem trockene Frühling (speziell März/April) erforderte die Bewässerung des Gemüses (Tröpfchenbewässerung) und den Schutz vor Verdunstung mittels Vlies (angenehmer Nebeneffekt: weniger Beikraut).

Im eher feuchten Sommer gab es trotzdem keine Staunässe auf dem Acker. Wildfraß konnte durch einen Stromzaun und Auslegung von Netzen stark eingeschränkt werden. Allerdings bildete sich bei Kürbis und Zucchini Mehltau. Die Kartoffelernte war sehr gut (25-30 Tonnen) trotz Auftreten des Drahtwurms. Der Tomatentunnel wurde mit Heu gemulcht; die Ernte war wieder zufriedenstellend.

Im Oktober wurden 2 Kälbchen von 2 Rindern geboren: 1 Bullenkalb und 1 Kuhkalb. Nicole hat angefangen, die Milch zu Joghurt und anderen Produkten zu verarbeiten. Sie hofft, den Solawi-Mitgliedern künftig auch Milch anbieten zu können. Im Oktober ist zudem der Hühnerstall wieder voll belegt worden.

Seit 2025 beliefert der Hof die Firma Ratatouille Catering (gesundes Mittagessen für Kita, Krippe, Schulen in OL und umzu). Ratatouille liefert täglich 5000 Essen aus und bezieht wöchentlich 100 kg Gemüse vom Hof Dolling. Angestrebt werden ca. 200 kg in 2026. Der Anbau für Ratatouille erfolgt in 2 Folientunneln.

Ein großer Schritt erfolgte zum 1.10.2025: Der Hof wurde zertifizierter Demeter-Hof. Der Betrieb arbeitet nun nach den Vorschriften der Kreislaufwirtschaft und des Tierwohlprogramms. Die hierfür notwendigen Voraussetzungen waren bereits allesamt auf dem Hof vorhanden: u.a. Rinder (alte Rasse), Gemüse, eine Streuobstwiese, kein Zukauf von Stickstoff, usw. So wird auch mit demeter die Fortführung klimaneutralen Wirtschaftens weiter verfestigt!

TOP 2 Ausblick auf das Erntejahr 2026/2027

Rene und Jonas stellen die Kalkulation anhand einer Power-Point-Präsentation im Einzelnen (Anlage 2) vor. Der Richtwert von 86€ wurde auf der Basis der Vergabe von 60 EAT kalkuliert. U.a. blieben die Kosten für Arbeitserledigung konstant (Betriebsleiterkosten/Jonas, Fachkraftkosten/Rene, Buchhaltungskosten/Nicole). Durch die Halbierung der Anbaufläche für Kartoffeln entfielen hier die Kosten für Lohnarbeit. Lediglich die 10-15% ige Preissteigerung der Kosten von Pflanzen und Betriebsmitteln und die neue Demeter Abgabe führten zu der sehr geringfügigen Anhebung des Kistenpreises führte Lutz weiter aus. Die Solawi-Mitglieder nehmen



VEREINBARUNG ZUM Schnupper-ERNTEANTEIL 2025/2026

Vorname, Name:

Straße:

PLZ und Ort:

Telefon:

E-Mail:

____ Ich möchte einen Anteil für 2 Monate beziehen und verpflichte mich, den Beitrag in Höhe von 160 Euro an den Hof Dolling / Solidarische Landwirtschaft für das Wirtschaftsjahr 2024/2025 auf das unten angegebene Konto zu zahlen.

Ort, Datum, Unterschrift

Hof Dolling – Solidarische Landwirtschaft Im Dorfe 5 27243 Colnrade OT Beckstedt

Tel.: 04434/918433

E-Mail: dolling@beckstedter-bio-ei.de

Konto IBAN DE65 2805 0100 0094 4479 76

Wir können noch Ernteanteile vergeben.
Interessierte können ein Schnupperabo
über zwei Monate abschließen (s.S. 5) und/
oder auch immer mal freitags zum Hof
kommen und schauen, was wir da so
machen in der Solawi.





Weißkohl – Pizza

schmeckt vielleicht auch Kindern

1 große Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2-3 Eßl. Olivenöl

½ Kopf Weißkohl sehr klein schneiden

Salz/Pfeffer

1 Becher Schmand

Kümmel oder Gewürzmischung aus Thymian, Majoran, Oregano, und Bohnenkraut

350 g Bio Hackfleisch oder Räucher-Tofu

200g geriebener Käse, die Sorte je nach Geschmack

Einen Hefeteig zubereiten aus 350g Mehl

½ Weißkohl in Streifen schneiden mit einer Zwiebel und 1 Knoblauchzehe und dem Hackfleisch mit 2 Eßl. Olivenöl anbraten, Schmand hinzufügen ca. 15 Minuten dünsten. Mit den Gewürzen abschmecken. Abkühlen lassen und dann auf dem Hefeteig verteilen. Mit Käse bestreuen und ab in den Ofen bei 200 C für 30 Minuten.

Weitere tolle Rezepte findest du auf unserer Website:

<https://www.solawi-wildes-gemuese.de/rezepte/>



Rezept des Monats



MEIN REZEPT

Grünkohl pesto

Portionen

Arbeitszeit

Kochdauer

ZUTATEN

200 g Grünkohl
1 große Zehn Knoblauch
1 gest. Tul. Petersilie
etw. weisses Pfeffer aus der Mühle
60 ml Bio-Limonenöl
60 ml Olivenöl

Den Grünkohl von den großen Stielen befreien

Mit Knoblauch und Salz zerhacken. Dann das neutrale Öl dazugeben und zu einer Peste pürieren.

ZUBEREITUNG

Das Werkzeug kann vom Messer, Mörser, Pürierstab, Mixer oder Püriermühle alles was zur Hand ist, benutzt werden.

Die mag das Pesto lieber et was gröber

Pfeffer und den Abrieb der Zitrone dazugeben und mit Olivenöl zu einer homogenen Masse zu verrühren.

Wer mag gibt Nüsse und Parmesan/Käse dazu (gewaschen)

Das Pesto kann in Gläser abgefüllt werden. Öl auf die Masse geben. Es hält sich mehrere Wochen.

Es kann aber auch eingefroren werden.

gute Nüsse können geschreddert hinzugeben aber gut dann.

geriebener Käse ist auch lecker



Rezept des Monats



MEIN REZEPT

Rote Bete Humus

Portionen

Arbeitszeit

Kochdauer

ZUTATEN

2 mittl. große Beten
1 gr. Knoblauchz. Schalen würfeln
250 g. Kichererbsen klein würfeln
1 gr. Epl. (rot) im Glas/oder selbst
Gewürze kochen
Salz, Pfeffer
immer noch
Gewürze
Zitronensaft
und Senf 1 Zitrone
Pflanzenöl

58

ZUBEREITUNG

Die Beten + Knoblauch, im der
Pfanne oder Backofen, rosten,
kochen. Ich nehme ein Brot-
öl. Die Beten sollen al dente
sein.

Alle Zutaten pürieren und
abschmecken.

Im Glas füllen und im
Kühlschrank aufbewahren.

Humus kommt zu Brot,
Gemüse, zum grillen und
Buffet's.

59

Danke an Birgit für die Rezepte!