

Liebe Ernteteiler und Ernteteilerinnen,

in dieser Ausgabe:

1. Aktuelles vom Feld
2. Ergebnisse Hoftreff vom 1. November 2025
3. Sauerkraut in und für die Gemeinschaft herstellen
4. Ausgabe
5. Einladung zur Biiterrunde

#### 1. Aktuelles vom Hof

jetzt hatten wir Regen satt. Etwa 40 Liter hat es in den vergangenen Tagen auf jeden Quadratmeter hier geregnet - das tut dem Boden richtig gut. Zum Vergleich: Auf Jamaika hat es in der vergangenen Woche durch den Hurrikan Melissa 400 Liter/m<sup>2</sup> geregnet. Da wäre hier vermutlich die halbe Gärtnerei den Hang hinuntergeflossen. Ein solcher Sturm hätte die Stangen des Folientunnels in Schleifen gebogen und die Folie komplett davongetragen und zerfetzt. Im Gegensatz dazu fühlte sich der Sturm hier an wie ein laues Lüftchen, das nur am Tomatentunnel eine Folie weggeweht hat. Im Freiland herrscht ein Drunter und Drüber bei unseren Vliesen. Wir hoffen dabei ist kein Gemüse zu Schaden gekommen.

Nun Ende Oktober ist der Übergang vom Sommer- zum Herbstgemüse abgeschlossen. Der Tomatentunnel ist geräumt. Leider wurden die Tomaten Mitte Oktober vom Pilz befallen. Somit können leider keine grünen Tomaten (wie erst geplant) abgegeben werden.



*Von Norden: Hier sieht man im Hintergrund noch die letzten Tomaten, die wir am Dienstag geerntet haben. Die Pflanzen sind jetzt auf dem Kompost. Im Vordergrund Feldsalat für Januar/Februar*

### **Tomaten raus, Feldsalat rein**

Die Tomaten waren mit Klipsen aus Maisstärke an einer Baumwollschnur geknipst, die wiederum an einem Draht oben am Tunnel befestigt war. Nach der letzten Ernte werden die Schnüre in diesem Jahr abgeschnitten und mit den Pflanzen auf den Kompost gebracht. Jetzt wäre etwas organisches Mulchmaterial nicht schlecht um den Feldsalat besser pflanzen zu können. Auch um die Nährstoffabfuhr der Tomaten auszugleichen, wäre frischer Kompost für alle Beete von Vorteil. Allerdings scheu ich den hohen Phosphorwerten und Feldsalat ist für frischen Stickstoff gar nicht so zu begeistern.

Neben dem Aufräumen der Tunnel und Krauten im Freiland, ziehen wir Knoblauch, Feldsalat und Spinat bereits für die neue Saison vor.

Gepflanzt werden diese Woche Stielmus und Spinat für die Januarausgabe.

Wie planen das schöne Wetter auch für Erntearbeiten zu nutzen. Ggf. macht es Sinn jetzt schon größere Mengen Sellerie, Möhren und Kohl als Lagergemüse zu ernten. So lassen sie sich am besten vor Hasen, aber vor allem den vielen Mäusen im Feld schützen. Allerdings muss die Ware für die Lagerung einwandfrei sein. Das macht mir gerade bei der Möhre große Sorgen. Die Hälfte unserer Möhren werden derzeit von den Schweinen gefressen. Ihr bekommt also schon die wesentlich „schöneren“ Möhren. Möhrenfliegen und Mäuse haben großen Schaden angerichtet. Voraussichtlich werden wir daher eher unsere Petersilienwurzeln und Pastinaken zur Einwinterung nutzen.

**Wir arbeiten Donnerstag, Freitag und Samstag ganztägig. im Gemüse. Wer Lust hat zu helfen oder sich einfach nur einen Überblick über das von uns angebaute Wintergemüse machen möchte, ist jederzeit herzlich willkommen!!**

---

## **2. Hoftreff:**

Es war schön Euch am Samstag so lebendig zu erleben.

**Die Ergebnisse dies Hoftreffens findet Ihr im Gemeinschaftsraum der Solidarischen Landwirtschaft am Hof als Aushang. Schaut gern beim Abholen Eures Gemüses vorbei. Auch Ergänzungen dürfen gern vorgenommen werden.**

Die für mich „wesentlichen“ Ergebnisse und Antworten in Kürze:

All Eure Gemüsewünsche sind umgesetzt worden. Lydias **Schwarzwurzeln** haben wir im Versuch angebaut und stehen im Damm für den Winter, Ludwigs **Steckrüben** werden diese Woche ausgegeben, Christinas Wunsch nach „**bunten**“ **Möhren** gehen wir regelmäßig nach.

Weitere Wünsche waren u.a.:

Viele Bohnen, viele Tomaten, weiterhin Rosenkohl und regionales Obst anstatt Südfrüchte.

Am Wunsch nach **Feldsalat** arbeiten wir noch und für eine **Knoblauch**pflanzung war es im vergangenen Herbst viel zu nass. Die Zehen liegen allerdings jetzt zur Pflanzung bereit.

Die anwesenden Ernteteiler sehen die „Bierrunde“ als wichtigen Bestandteil einer „Solidarischen Landwirtschaft“. Das hat mich sehr gefreut.

Und wie immer: Wer Lust hat sich einzubringen ist jederzeit herzlich Willkommen. Anbei eine einmal von mir erstellte Liste, wie sich Menschen in der Vergangenheit in die Gemeinschaft eingebracht haben (keine Gewähr auf Vollständigkeit). Hierbei geht es ausschließlich um „Gemeinschaftspflege“.

<b>Sich einbringen und Gemeinschaft erleben</b>
Einmal bei der Ernteausgabe helfen
Hilfe bei der Ernte
Teilnahme an einem Aktionstag
Sauerkraut für die Teilergemeinschaft herstellen
Aktionstag organisieren
Öl pressen
Öffentlichkeitsarbeit (z.B. Standdienst übernehmen)
Insektennisthilfen bauen
Greifvogelstangen im zeitigen Frühjahr aufstellen

Hilfe bei der Bohnen oder Erbsenernte
Hoffest gestalten / organisieren / planen
Ein Blumenbeet auf unserem Gemüsefeld anlegen
Ein Blumenbeet pflegen
Ernteaussgabe weihnachtlich dekorieren
Hilfe bei der Kartoffelernte
Hilfe beim Sortieren der Kartoffeln
Saftpresse zur Verfügung stellen
Waage reparieren
etwas bauen
Rezepte sammeln und binden
Ein Bücherregal aufbauen und pflegen
Einen Kuchen backen und mitbringen
Hilfe bei der Kommunikation (Hofpost in Signal)
Mailverteiler pflegen
Mithilfe am ersten Ausgabetag
ETV-Vertreter*in werden

Schaut diesbezüglich gern einmal in unser Leitbild:

„Wir bauen und pflegen eine lebendige, lernende Gemeinschaft“

Das Leitbild wird in Kürze gut sichtbar unseren Ausgabebereich schmücken. Dann ist es für alle sichtbar.

### 3. Sauerkraut in und für die Gemeinschaft herstellen

Mach mit - bei der gemeinsamen Herstellung von Sauerkraut für die SoLawi-Gemeinschaft!

Wann?



## Am Samstag, 22.11. in der Zeit von 8.30 -12.30 Uhr.

Wir starten mit der Ernte und der ersten Reinigung des Weißkohls auf dem Acker; dann geht es weiter in der Küche; Hier wird der Kohl arbeitsteilig gesäubert, gehobelt, geknetet und in Töpfe verfüllt. Viele Hände - schnelles Ende!

Wer bei der Ernte und/ oder der Verarbeitung des Kohls in der Küche helfen möchte, ist herzlich willkommen und meldet sich ab sofort (bis 15.11.)

a) per Mail bei [e.terhorst@helimail.de](mailto:e.terhorst@helimail.de) oder

b) auf Signal 0163-8779459 oder per

c) Eintragung in die ausgelegte Liste in der Ausgabe; Wegen ihrer Größe arbeiten max. 7 Personen gleichzeitig in der Küche - bei Anmeldung evtl. „Wunscheinsatzzeit“ angeben; in der Woche vor der Aktion gibt es eine Nachricht an die Beteiligten mit letzten Informationen. Sie werden am Samstag zu Beginn der Arbeiten in der Küche in die Hygienebestimmungen eingewiesen und mit Kittel, Haube, Handschuhe – Barträger verwenden MNS - ausgestattet. Zum Schluss werden die gefüllten Sauerkrauttöpfe an einen warmen Ort gebracht und wir reinigen die Geräte und die Küche.

### 4. Ausgabe

In dieser Woche in der Ausgabe:

Kartoffeln, Kürbis, Lauch, Steckrübe, Zwiebeln, Pastinaken, Möhren, Palmkohl, Wirsing oder Rotkohl (wie immer mit kleinen Überraschungen und ohne Gewähr)

### 5. Einladung zur Biiterrunde im Anhang

Viele Grüße,

Katrin Westermann und Hofteam.

