

Liebe Ernteteiler und Ernteteilerinnen,

in dieser Ausgabe:

1. Aktuelles zur Ernteausgabe 😊
2. Sauerkraut in und für die Gemeinschaft herstellen
3. Ausgabe (Saft als zusätzliches Angebot)
4. Südfrüchte
5. Einladung zur Biiterrunde

1. Aktuelles vom Hof

Kürbisse: Auch in dieser Woche noch einmal der Partisson. Die Sorte hat in diesem trockenen Jahr einfach wunderbar getragen und er kann nicht lange gelagert werden! Daher bitte ich um Euren Verständnis und hoffe auf Eure KREATIVITÄT IN DER Küche:

Eine Rezeptidee von mir:

2 m.-große	Patissonkürbis(se)
200 ml	Gemüsebrühe
1	Zwiebel(n)
150 ml	Milch
2 EL	Butter oder Margarine
1 EL	Mehl
100 g	Crème fraîche
	Salz und Pfeffer
	Muskatnussgerieben
50 g	Käsewürzig (z. B. Bergkäse, Greyerzer usw.), gerieben
	Butter für die Form

Zubereitung

Die Patissonkürbisse halbieren und entkernen, schälen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Würfel schneiden.

2

Zwiebel schälen und fein hacken. In der warmen Butter oder Margarine glasig dünsten. Die Patissonwürfel dazugeben, kurz mitbraten und mit der Brühe ablöschen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann abschütten und dabei die Kochflüssigkeit auffangen.

3

Die Patissonwürfel in eine ausgebutterte Auflaufform geben. Die Kochflüssigkeit mit der Milch auf 300 ml ergänzen.

4

Butter schmelzen, das Mehl beifügen und unter Rühren kurz dünsten. Mit der Milchemischung ablöschen. Die Crème fraîche dazugeben. Die Soße auf kleiner Flamme 10 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Geschmack würzen. Die Soße über das Gemüse geben. Mit dem geriebenen Käse bestreuen.

5

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 - 20 Minuten gratinieren.

6

Dazu passen Salzkartoffeln oder Baguette.

Dafür gibt es eine Chinakohl-Pause. Bevor es in der Folgewoche den letzten Chinakohl in diesem Jahr gibt.

Seit diesem Jahr ist er auf Platz 1 zu meinem Lieblingsgemüse geworden. Ich liebe ihn vor allem als Salat!

2. 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 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.

3. Ausgabe

In dieser Woche in der Ausgabe ein wieder sehr vielfältiges Angebot:

Kartoffeln, Kürbis, Lauch, Sellerie, Zwiebeln, Pastinaken, Möhren, Rotkohl, Endiviensalat und leckere Äpfel (wie immer mit kleinen Überraschungen und ohne Gewähr)

- Saftangebot in der Ausgabe (solange der Vorrat reicht)
-
- **Apfelsaft mit Birne** (ca. 10 %): **5 Liter** Bag-in-Box = **12,- €**
(incl. 0,50 € Kartonpfand)
- **Apfel-Quittensaft** (ca. 25 % Quitte): **3 Liter** Bag-in-Box = **9,00 €**
(incl. 1 € Kartonpfand)
- **Quitte pur** (100 %): **3 Liter** Bag-in-Box) = **10,- €**
(incl. 1 € Kartonpfand)

Aus handverlesenem Streuobst in Bioqualität (ohne Zertifizierung);
pestizidfrei und ohne Mineraldünger, dafür mit viel Liebe angebaut und
in lokalen Kleinkeltereien vermostet!

4. Südfrüchte

Im Anhang findet Ihr eine Beschreibung der Finca in Spanien.
Sie arbeiten nach Demeter-Richtlinien und mit Perma-
kulturanbau. Wir haben im vergangenen Jahr 800 kg
Südfrüchte bestellt und im Winter auf alle Ernteteiler
aufgeteilt. Das waren 12-13 kg Südfrüchte je Ernteteiler-
Anteil.

In diesem Jahr sind wir nicht so liquide, die Erntemengen sind
groß und das Apfelangebot hat unseren Rahmen bereits
gesprengt.

Nun möchte ich Euch die Möglichkeit bieten, trotzdem
Südfrüchte in dieser tollen Qualität zu genießen.

Wir müssen eine Palette abnehmen. Die Fracht beträgt 340 €
je Palette. Folgende Preise kann ich Euch anbieten:

Granatäpfel: 3,50 € je kg
Grapefruit: 2,50 € je kg
Orangen: 2,50 € je kg
Kaki: 4,00 € je kg

Kumquats: 4,00 € je kg

Die Südfrüchte können im Kühlraum gelagert und an folgenden Wochen ausgegeben werden:

KW 51 (letzte Ausgabe vor Weihnachten)

KW 2

KW 3

Tragt Euch gern verbindlich bis Ende November in die Listen am Hof ein. Auch zur Bierrunde wird eine Liste aushängen.

5. Einladung zur Bierrunde im Anhang

Viele Grüße,

Katrin Westermann und Hofteam.

