

Liebe Ernteteiler und Ernteteilerinnen,

das trübe Novemberwetter macht etwas mehr Bürozeit als sonst möglich....

Daher schon die zweite Hofpost im Oktober 😊-

Heute:

- **Herbstbeobachtung**
- **Mostobst sammeln und mosten am morgigen Freitag**
- **Weißkohl in der kommenden Ausgabe**
- **Kürbisse**
- **Solidarische Eier**
- **Einladung**
- **Die nächste Biiterrunde steht vor der Tür**

Herbstbeobachtung

Ich genieße den Herbst in diesem Jahr sehr und möchte eine faszinierende Beobachtung mit Euch teilen.

Gestern flogen auf unserem zweiten Hofstandort in Rüthen abertausende Stare am Himmel in wunderschönen Formationen. Bisher habe ich die größten Starenschwärme in Norddeutschland gesehen, hier am Rande des Sauerlandes kamen mir immer nur ein paar Hundert zu Gesicht. Aber dieser gigantische Schwarm gestern war überwältigend. Und hier eine schöne Erklärung vom Nabu zu den beobachtenden Formationen:

"Ein Star orientiert sich innerhalb des Schwarms die ganze Zeit an bis zu sieben Vögeln in seiner Umgebung. Zu diesen Vögeln versucht er im Flug die immer gleiche Position einzuhalten. Die synchronen, wellenförmigen Bewegungen der fliegenden Stare wirken fast wie ein eigener, gigantischer und nimmermüder Organismus. Die Schwarmbildung schützt Stare vor Angreifern aus der Luft. Greifvögel als natürliche Feinde des Stars haben es so schwer, einen einzelnen Vogel innerhalb des Schwarms zu fixieren. Entscheidend zur Abwehr von Beutegreifern ist daher die synchrone Bewegung der Vögel zur Schwarmmitte."

Die Natur hat viel zu bieten

Mostobst sammeln

Am Freitag ab 17.00 Uhr dürfen gern eigene Äpfel, Birnen oder Äpfel vom Hof gesammelt und direkt zu Saft gepresst werden.

Marielle und Ihre Familie hatten die tolle Idee. Sie stellen uns Ihre kleine Saftpresse zur Verfügung. Es können gern eigne Glasflaschen mitgebracht werden.

Weißkohl und Sauerkraut

Bevor es zu Missverständnissen kommt:

Der "Einschneidekohl" hatte am letzten Wochenende die perfekte Reife, um verarbeitet zu werden. Wir haben die extra für Sauerkraut gezüchtete Sorte "Filderkraut" angebaut! Die Teilnehmer der Sauerkrautaktion am vergangenen Samstag haben die bereits überreifen Köpfe mit leichten Fehlstellen zu Sauerkraut verarbeitet.

Wir haben somit eine „Noternte“ durchgeführt. Nach den nassen Tagen, wäre der Kohl ungenießbar geworden und ich bin froh über die rege Teilnahme.

Der Sauerkraut gehört den Teilnehmern. Sollte nach Teilung noch etwas übrig sein, kann die Gruppe überschüssiges Sauerkraut an die Ernteteiler – Gemeinschaft spenden.

Sauerkraut lässt sich auch gut zu Hause herstellen. Filderkraut mit 2% Salz vermengen, dann wird gestampft und geknetet, sodass die Zellen platzen und "Wasser" austritt.

Im Anschluss wird der Kohl mit der ausgetretenen Lake in ein Gefäß gefüllt. Hier darf kein Sauerstoff rein kommt, entstehendes CO₂ soll jedoch entweichen können.

Die Milchsäurebakterien, die die Kohlblätter millionenfach bevölkern, setzen die Milchsäuregärung in Gang.

Der pH-Wert sinkt auf etwa 3,7 - das Kraut ist also sauer - und damit haltbar.

Die Milchsäurebakterien schaffen im besten Fall ein so saures Milieu, dass andere schädliche Bakterien nicht zum Zuge kommen und der Kohl ohne elektrische Kühlung 12 Monate und länger haltbar ist.

Dieses natürlich hergestellte Sauerkraut wird auch nicht pasteurisiert, wodurch alle wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben.

Vielfach wird Sauerkrautsaft für einen gesunden Darm empfohlen. Es ist also heimisches Superfood, selbst hergestellt!

Ihr bekommt am Samstag tollen Filderkohl. Ich habe jedoch an meinem 8 Tage gegessen und unterschiedliche Gerichte gekocht. Nehmt bitte

lieber einen halben Kohl, wenn Ihr merkt das ein ganzer zu viel werden könnte.

Kürbisernte:

Die Kürbisernte war besser als erwartet.

Im Oktober geben wir den „Roten Zentner“ und den Partisson aus. Sortenbeschreibungen legen wir für Euch aus.

Solidarische Eier:

Unser Hühnerprojekt geht weiter. Wir müssen die Abstandsregelung von 150 Metern zur Wohnbebauung nicht einhalten. Alle Flächen befinden sich im sogenannten „Außenbereich“. Die Wirtschaftliche Betrachtung befindet sich im Anhang. Wie bereits beschrieben planen wir 50 bis 60 Hühner im Mobilstall. Die Hühner werden den Nährstoffkreislauf des Gemüseanbaus fördern und auch von uns nicht verwertbare Produkte oder Vorfrüchte werden genutzt.

Die „Solidarischen Eier“ sind unabhängig vom Gemüseanteil! Der Eieranteil erstreckt sich über die jeweiligen Legemonate. Das können 16, aber auch 22 Monate sein.

Eine Interessenten liegt am Wochenende erneut aus. Einige Namen stehen bereits auf der Liste. Ihr könnt Euch der Liste zufügen oder auch streichen.

Im November sende ich den Interessenten weitere Informationen zum „Solidarischen Ei“ zu.

Sprecht mich bei dringenden Fragen gern direkt an!

Termine:

- Hof-Treff (ich möchte mit Euch ins Gespräch kommen)

Herzliche Einladung für Samstag, den 1. November 2025 um 12.00 Uhr:

- Eure Ernteteiler-Vertretung stellt sich vor
- Von der Idee der „Solidarischen Landwirtschaft“
- Zufriedenheit /Unzufriedenheiten
- Erwartungen
- Eure Vorschläge / Wünsche
- Weitere Angebote auf dem Hof Westermann
- Kommende Biiterrunde

Für Kinder gibt es ein separates Angebot (ab 11.45 Uhr)

Im Anschluss gibt es Kürbissuppe aus dem Feuertopf und Stockbrot!

Bringt also gern ein bisschen Zeit und Hunger mit. Es ist ja ein Feiertag!



Kommende Biiterrunde

Am Sonntag, den 23. November 2025 findet die nächste Biiterrunde statt.

Auch darüber möchte ich am 1. November mit Euch ins Gespräch kommen!

Bitte meldet Euch wie in den vergangenen Jahren über meine Internetseite www.westermann-landwirtschaft.de für die Teilnahme an der Biiterrunde an!

Meldet Euch auch gern wenn Ihr nicht mehr Teilnehmen möchtet. Es gibt eine Warteliste und für unsere Planung ist es sehr hilfreich. Gebt uns bitte auch unbedingt ein kleines Feedback! Nur so können wir uns verbessern, verändern, daran wachsen.

Was ist noch eine Biiterrunde?
In einer Biiterrunde wählt jeder Ernteteiler geheim einen freien, nach seinen Möglichkeiten monatlichen Betrag. Eine vom Betrieb vorher bestimmte monatliche Summe muss zusammen kommen, damit das Projekt stattfindet. Diese Summe gibt dem Betriebsleiter die finanzielle Sicherheit für ein Jahr.
Alle teilen sich die Verantwortung für das Risiko von Ernteaussfällen.

Viele Grüße,

Katrin Westermann und Hofteam.

