

Liebe Ernteteiler und Ernteteilerinnen,

in dieser Ausgabe – 11. Juni 2026:

1. Aktuelles vom Hof und Gurkengeschichte
2. Hausschwein Pelle!
3. Aktuelles zum Projekt „Solidarische Hühner“
4. Dritte Abbuchung Eures Ernteanteils
5. Termine

1. Aktuelles vom Hof

Liebe Ernteteiler und Ernteteilerinnen,

Rezepte und Wissen sind hilfreich, um mit der Ernte gut umzugehen und auch für unbekannte oder überraschende Inhalte eine gute Verwendung zu finden. Das Kartoffelkombinat nutzt die Web-App „Meine Gemüseküche“, um Mitglieder zu informieren sowie Zugang zu passenden Rezepten und Gemüsewissen zu geben. Der KK-Verein organisiert die Nutzung der Web-App für andere Solawis.

Ein starrer Rhythmus und der feste Inhalt der wöchentlichen Ernteanteile ist eine Beteiligungshürde und ein häufiger Grund, eine Solawi wieder zu verlassen.

Martin Ebendorff vom AK Solawi und Gesellschaftliche Transformation stellt uns eine Web-App vor, die er für eine Anwendung als bedarfsorientierte Verteilung in der Solawi entwickelt. Damit können Mitglieder ihren Anteil in gewissen Grenzen an den aktuellen Bedarf und ihre Bedürfnisse anpassen, z.B. Mengen, Pausen oder Verzicht auf einzelne Gemüse. Das Ziel ist, die Ernte ohne großen Aufwand zur höheren Zufriedenheit der Mitglieder zu verteilen und vollständig zu verwenden.

Ich würde mich über Eure Meinung freuen! Würde Euch das „Ernte teilen“ mit Hilfe eines Tools leichter fallen?

Weiterhin unsere Einladung:

Kommt gern, wenn Lust und Zeit. Auch eine halbe Stunde Work – Out im freien ist erlaubt.

Herzliche Einladung:

Gerne könnt Ihr bei der Ernte der Zuckerschoten helfen.

Hier können auch Eure Kinder und Enkelkinder gut mithelfen und die gesunden Schoten direkt von der Pflanze naschen!

Freitag und Samstagmorgen können wieder große Mengen für Euch geerntet werden.

Voraussichtlich in der Ausgabe:

Ein Salat, Mairübchen, Zuckerschoten, Gurken, Mangold, Spitzkohl und die letzten Lager - Kartoffeln.

Eine kurze Gurkengeschichte:

Unsere Gurken nehmen gerade richtig Fahrt auf!

Aus diesem Grund möchte ich sie kurz vorstellen. Sie stammen aus fernen Landen, wo es nie zu heiß und nie zu kalt ist, nicht zu windig und keine direkte Sonne. Also so leicht bedeckt, 23 bis 25°C, etwas feucht, sodass die Füße auch nie trocken fallen. So lieben es diese Pflanzen. Weil wir etwas Abwechslung zu Rote Bete und Steckrüben haben wollten, versuchten wir nun diese Pflanze bei uns großzuziehen, obwohl es doch im Juni - wie wir gerade sehen - mal 18 und mal 33°C sein kann. Wir bauten uns ein Gewächshaus.

In das Gewächshaus noch einen beheizten Anzuchttraum, damit die Kindheit schon schön warm verläuft und wir auch ja schon im Juni die ersten Früchte ernten könnten. Dann pflanzten wir sie Anfang Mai.

Seit Mai machen wir jeden Tag die Türen des Gewächshauses auf und abends wieder zu. Geben ihnen gerade genau richtig viel Wasser an den Tagen mit dem richtigen Wetter, sodass sie feucht aber nicht nass stehen.

Den Boden mit Grasmulch zu bedecken haben wir uns aufgrund der Schnecken gerspart. Ist jedoch sehr sinnvoll, damit ihre Füße auch nie austrocknen.

Nun wickeln wir sie zwei Mal pro Woche an einer Schnur entlang, damit mehr Gurkenpflanzen ins Gewächshaus passen und die Früchte nicht krumm und gelb werden, wenn sie auf dem Boden liegen.

Und dann kommt die gemeine Wiesenwanze und legt in die Triebspitze ihre Eier und der Trieb der Gurke stirbt ab. Die Wiesenwanze ist tatsächlich gemein, heißt aber eigentlich Gemeine Wiesenwanze im Sinne von "gewöhnlich".

Inzwischen hat er ganz Deutschland erobert und erschwert das Leben der Gurkengärtner noch ein bisschen mehr.

In diesem Jahr investieren wir 600 € in Nützlinge. In der vergangenen Woche habe ich erste Schlupfwespen gegen die Weiße Fliege im Gurkentunnel verteilt und hoffe die „gemeine Wiesenwanze“ bleibt fern.

Mein Rezept für heiße Sommertage:

Kalte Gurkensuppe

Zutaten:

- 6 kleine (oder 2 große) Salatgurken
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 800 g Rahmjoghurt
- Salz & Pfeffer
- ½ TL Zucker
- 1 ½ EL Zitronensaft
- 1 Bund Dill

Zubereitung:

Von den Gurken ein Stück abschneiden und beiseitelegen, den Rest schälen und grob würfeln. Knoblauch schälen und mit den Gurkenstücken, Öl, Joghurt und etwas Wasser pürieren. Die Gurkensuppe schön kräftig mit Salz & Pfeffer würzen sowie mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Auf vier Suppentassen oder -teller verteilen.

Dill waschen, abschütteln und fein hacken. Die beiseitegelegten Gurkenstücke fein würfeln und zusammen mit dem Dill über die Suppe streuen.

Suppe direkt servieren oder noch für einige Stunden in den Kühlschrank.

2. Hausschwein Pelle

Der Schlachtttermin ist um eine Woche auf den 28. Juni verschoben worden. Frische Wurst und weitere Teilstücke gibt es somit am 3. Und 4. Juli in der Ausgabe!

Ihr könnt Euch gern noch eintragen, die Liste liegt am Hof weiter aus.

3. Solidarische Hühner

Liebe Ernteteiler und Ernteteilerinnen!

Ihr könnt das Hühner – Projekt auch unterstützen, wenn Ihr keine Hühnerpatenschaft übernehmen möchtet.

Zu jedem Huhn gehört auch ein Hahn! Im Ökolandbau nennen wir ihn „Bruderhahn“. Auch Ihm wird das Leben geschenkt. Unser Aufzuchtbetrieb www.biokueken.de hat folgende Idee:

Da wir die Bruderhähne in unserem Betrieb noch nicht groß werden lassen können, wäre es konsequent das Fleisch der Brüder unserer Hühner abzunehmen im Direktbezug.

Ich möchte die Idee unterstützen und Euch Biohähnchenfleisch vom Betrieb Dorn anbieten – passend zu unserer Hühnerherde:

Hähnchenfleisch ganze Tiere, oder auch Teilstücke (Filet, Gulasch, Hack, Keule) im Wert von 20 € pro Hahn * 80 Hähne.

Eine Liste liegt weiter am Hof aus!

4. Abbuchung

Die dritte Abbuchung dieser Saison erfolgt wie bereits angekündigt am 20. Juni 2026.

Der 20. ist der Termin für alle zukünftigen Monate bis einschließlich März 2027!

Bitte beachtet die Abbuchung bei Eurer Kontoführung. Retouren möchte ich vermeiden!

Sich einbringen / mitgestalten / Einfluss nehmen / sich einsetzen / Selbstwirksamkeit erleben / Teil einer guten Sache sein:

Macht mit und bringt Euch ein - zum Beispiel am:

Samstag, 22. August 2026 um 11.00 Uhr um ein Hoffest zu organisieren!