

Liebe Ernteteiler und Ernteteilerinnen,

in dieser Ausgabe (29. September 2026):

1. Hoffest und eine Ernteteilerin stellt sich vor...
2. Sauerkraut
3. Gemüse der ersten Oktoberwoche
4. Hühner
5. Lastschrifteinzug

1. Hoffest

Liebe Ernteteiler und Ernteteilerinnen,

das Hoffest war ein voller Erfolg und hat viel Spaß gemacht!

Ein herzliches Dankeschön an all diejenigen die sich so verlässlich und auf so vielfältige Weise eingebracht haben!

Es wurden Bänke getragen, Kaffee gekocht, Kuchen gebacken, mitgedacht, eingekauft, dekoriert, Getränke verkauft, besonderes Bier angeboten, geführt, erklärt, gekocht, gepresst, gestaltet, gebacken, frittiert, überkultureller Austausch gefördert, gespült, aufgeräumt, Fotos gemacht, gespielt, getanzt und gelacht.

Susanne Spieker hat im Vorfeld die gesamte Öffentlichkeitsarbeit für mich übernommen, ohne am Fest dabei sein zu können! Gerne möchte ich Susannes Motivation mit Euch teilen:

Liebe SoLawi-Teilnehmende,

Katrin hat mich gebeten, meine Beweggründe für die Teilnahme an der SoLawi und für mein Mitmachen aufzuschreiben. Ich denke, jeder von uns hat so seine eigene Motivation und seine eigenen Gedanken, und diese kennenzulernen, ist ja spannend. Wobei, eigentlich stelle ich mich überhaupt nicht gern vor. Aber weil es Katrins Wunsch ist, komme ich dem mal nach.

Meine Großeltern hatten einen kleinen Bauernhof in Franken. Als Kind und Jugendliche habe ich dort zusammen mit meiner Schwester mindestens einmal im Jahr die Ferien verbracht. Im Nachhinein gesehen war es ein bisschen wie Bullerbü - nur fränkisch.

Meine drei Cousins, meine Schwester und ich durften im Grunde genommen machen, was wir wollten und auch überall mithelfen: Kühe und Schweine füttern, Milch zur Sammelstelle fahren, Heu vom Heuschober werfen, Silage aus dem Silo holen oder Mist mit der Schubkarre auf den Misthaufen fahren (möglichst, ohne vorher umzukippen).

Ab 18:00 Uhr wurden die Kühe gefüttert und gemolken, und ganz gleich, was wir Kinder vorher gemacht hatten: Stallzeit war Pflicht, auch für meine so wilden Cousins. Wenn Heu gemacht wurde, waren alle auf dem Feld. Das Gras wurde erst gemäht - zwei Kinder durften dabei neben Opa auf dem Trecker sitzen -, anschließend von Hand zusammengereicht und in die Scheune gebracht. Das war schwere körperliche Arbeit, bei der alle Hofbewohner mithelfen haben.

Und dann war da noch der riesige, beinahe paradiesische Bauerngarten meiner Tante mit seinem Gemüse und den Blumen in so großer Vielfalt.

Später durften meine Schwester und ich selbst Trecker gefahren, einen grünen John Deere aus den 50er Jahren. Auch beim Pflügen haben wir mithelfen. Die Erde in dem fränkischen Dorf ist sandig und rötlich, ganz anders als die Erde in der Soester Boerde.

Wie schwer die Arbeit für meine Großeltern und meine Tante gewesen sein muss, habe ich als Kind nicht wahrgenommen. Nur dass meine Großeltern und meine Tante nie in den Urlaub gefahren sind und regelmäßig, das heißt

sieben Tage in der Woche um 5:00 Uhr aufgestanden sind, um die Tiere zu versorgen.

Den Hof gibt es heute nicht mehr. Das Bauernhaus verfällt leise vor sich hin. Geblieben ist bei mir aus dieser Zeit wohl der Gedanke, mithelfen zu wollen, wenn Arbeit anfällt, so gut man selber kann (möglichst ohne irgendetwas umzukippen 😊). Und eine Liebe zur Erde.

Grüß, Susanne.

2. Sauerkraut

Wir haben in der vergangenen Woche mit den Erntearbeiten unseres Wintergemüses begonnen. Kürbisse, Filderkraut, Weißkohl, Möhren und Wirsing sind bereits erntereif. Die Kohle konnten dank unseres neuen Lagers passend geerntet und unter idealen Bedingungen eingelagert werden. Die meisten SoLaWi s träumen von so einer Möglichkeit und gerade in einem so warmen Herbst ist ein solches Kühllager viel Wert.

Ab jetzt kann mit dem Herstellen von **Sauerkraut** begonnen werden. Ob und wie Ihr Euch organisiert, möchten wir Euch überlassen. Falls Ihr den Raum, Hobel, Schüsseln und Fässer am Hof nutzen möchtet, lasst es mich wissen.

3. Gemüse der Woche

Porree

Wusstet ihr, warum Porree unten eigentlich so schön weiß ist? Der helle Schaft entsteht, weil dieser Teil beim Wachsen kaum Licht abbekommt – zum Beispiel durch tiefes Pflanzen oder An häufeln der Erde. Dadurch bildet sich weniger Chlorophyll und der Porree bleibt zart und hell.

Das Pflanzen und sauber halten kostet und jedes Jahr viel Mühe. Aus meiner Sicht ist der Porree daher meist völlig unterschätzt.

Geschmacklich kann Porree aber noch viel mehr als klassische Suppe: leicht süßlich, würzig und angebraten ist er besonders aromatisch. Perfekt also für unser Rezept der Woche: Porree-Linsen-Topf mit gebratenem Tofu – herzhaft, wärmend und genau richtig für die ersten kühleren Tage in der nächsten Woche.

Bohnen

Ich hoffe Euch ist die Menge an Bohnen jeglicher Art aufgefallen. Sie machen besonders beim Pflücken an den Freitagen viel Arbeit. Von Zeit zu Zeit waren fleißige Helfer am Feld, wobei Lydia und beide Mechthilds für Euch und uns besonders wertvoll waren. Allein bekommt man beim Pflücken schon einmal schlechte Laune, gemeinsam lassen sich die tiefsinnigsten Gespräche führen oder wohltuend gemeinsam schweigen

Buschbohnen haben im Spätsommer Saison und sollten vor dem Verzehr immer gegart werden. Roh enthalten sie Phasin, einen natürlichen Pflanzenstoff, der durch ausreichendes Erhitzen unschädlich gemacht wird. Gegart punkten die grünen Bohnen außerdem mit Ballaststoffen und passen mit ihrem milden Geschmack wunderbar zu Getreide, Salaten und herzhaften Gerichten.

Nach sechs Bohnenausgaben, wird die Bohne ab Oktober durch die verschiedenen Kohle abgelöst.

4. Hühner

5 Hühner haben noch keinen Paten.

Wichtig:

Mir fehlen noch viele Nutzungsvereinbarungen!! Anbei erneut die Datei. Ohne diese darf ich mit der Abbuchung nicht beginnen. Bitte füllt die Nutzungsvereinbarung ganz zeitnah aus und sendet sie an mich zurück!

Hiermit möchte ich Euch bitten die Beträge für die **Monate September und Oktober** bis zum 20. Oktober auf mein Konto zu überweisen:

Das sind bei 1. Miethuhn - 32,00 €,

dementsprechend bei 2. Miethühnern - 64,00 €.

Konto: Volksbank Unna

IBAN: DE68 4416 0014 1300 5505 01

BIC: GENODEM1DOR

Ab November, ziehe ich die Beträge per Lastschrift monatlich wie in der Vereinbarung geschrieben, ein.

5. Lastschrifteinzug Ernteanteil Gemüse

Zum 1. September sind weitere Ernteteiler hinzugekommen.

Das führt leider dazu, dass ich **alle** Lastschriften erneut aktivieren muss. Dazu fehlte mir bisher die Zeit und Muße.

Ich bitte hiermit um Euer Verständnis! Der Betrag für den Monat September wird erst zum 7.Oktober abgebucht.

Ernteausgabe wie gewohnt:

Freitag: 17.00 Uhr bis zum Sonnenuntergang

Samstag: 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Viele Grüße,

Katrin Westermann und Hofteam.

