



Kulturpflege und erste Ernteausgabe inkl. Hofcafé

Liebe Ernteteilende,

diese Woche gab es nun üppig Regen! 55 l/m² waren es insgesamt. Vorher und währenddessen (s. Bild unten) haben wir noch Salat, Kräuter, Kohlrabi, Mangold, Fenchel, Spinat, Blumenkohl, Brokkoli und Rosenkohl gepflanzt. Die ganzen Pflanzungen der letzten Wochen haben wir außerdem mit einem Wildschutznetz abgedeckt, wir haben nämlich gesehen, dass die ersten Hasen und Rehe in den Kulturen unterwegs waren.



Manchmal wird es nass - aber Spaß haben wir trotzdem.

Im Gewächshaus lief es auch rund: Die nächsten Paprika wurden gepflanzt und die Gurken angebunden. An den Juteschnüren ranken sie sich dann die Saison über hoch und werden von uns mit Clips befestigt. So können wir sie gut beernten und sie wachsen nicht über die Wege.

Wie ihr oben auf dem Titelbild sehen könnt, sind im Gewächshaus nun auch die Wege mit Rasensamen engesät. Das erhält die Bodenstruktur über die Saison hinweg, auch wenn wir häufig darüber laufen.





Die Möhren, die wir vor 2 Wochen gesät haben, konnten wir nun abflammen. Das Abflammen dient dazu, die auflaufenden Unkräuter abzutöten, solange die ausgesäte Gemüsekultur noch nicht aus der Erde kommt. Dazu muss man den kurzen Zeitpunkt abpassen - meistens nur 1 bis 2 Tage - in dem die Möhren zwar schon keimen, aber noch nicht aus der Erde rauschauen. Dann geht man mit einem Bunsenbrenner über das Feld und überhitzt so die jungen Unkrautpflänzchen auf über 45 °C, da ab dieser Temperatur das Eiweiß in den Pflanzen denaturiert.

Die erste Ernteausgabe!

Nächste Woche am **Mittwoch, den 30.04. findet von 15 bis 20 Uhr** die erste Ernteausgabe bei uns am Hof statt.

Wo genau? **Im Laden** haben wir einen **Raum** dafür eingerichtet, in dem sich auch das Hofcafé befindet.

Bringt am besten einen Korb, Beutel o.Ä. für das Gemüse, sowie eine Tüte oder ein Gefäß für das Brot mit. Das glutenfreie Brot ist allerdings schon verpackt und beschriftet, um Allergene auszuschließen.

Was erwartet euch? Im Gemüseanteil gibt es noch Lagergemüse sowie frischen Salat und als Special zum Beginn eine Passata aus unseren eigenen Tomaten, die wir im letzten Jahr vom Überschuss hergestellt haben.

Im Brotanteil gibt es diese Woche ein **Dinkel-Saatenbrot**, im glutenfreien Anteil ein **Reisbrot**. Außerdem gibt es diese Woche auch den **Honig- und Leinölanteil**.

Im kleinen Ernteanteil ist nächste Woche...

- 3 Möhren
- 1 Saftmöhre
- 1 Kopf Salat
- 2 Stk Rotkohl
- 2 Pastinaken
- 3 Zwiebeln
- Special: 1 Tomatenpassata aus eigenen Tomaten



Im großen Anteil ist nächste Woche...

- 5 Möhren
- 2 Saftmöhren
- 2 Köpfe Salat
- 3 Stk Rotkohl
- 2 Pastinaken
- 5 Zwiebeln
- Special: 1 Tomatenpassata aus eigenen Tomaten

Hofcafé

Wie angekündigt, eröffnen wir nächste Woche auch unser Hofcafé. Es wird zu den gleichen Zeiten wie die Ausgabestelle geöffnet sein. Den Raum haben wir schon fleißig eingerichtet und sind noch in den letzten Zügen.

Es wird Eis geben, auch einen Kuchen und Wraps mit unserem eigenen Gemüse sowie Getränke. Ihr seid herzlich eingeladen, ein wenig zu verweilen - es soll schönes Wetter geben und wir werden auch draußen Tische aufstellen.

Liebe Grüße,
Florina und das Solawi-Team

