



Wie wir uns auf den Frost vorbereiten, Jahresrückblick und Sauerkrautaktion

Liebe Ernteteilende,

hier zu Beginn nochmal die Erinnerung, dass am kommenden **Sonntag, den 23.11. um 16 Uhr** der **Solawi-Jahresrückblick** stattfindet. Wir hoffen, dass ihr zahlreich kommt, denn wir sind sehr gespannt auf euer Feedback zu unserem ersten Solawi-Jahr und freuen uns darauf, gemeinsam Rückblick zu halten. Für diejenigen, die nicht vor Ort dabei sein können, wird es auch die Möglichkeit geben, sich per Zoom dazuzuschalten. Allerdings locken euch selbstgebackener Kuchen, leckere saisonale Mandarinen von einem Partner-Landwirt in Katalonien und schöne Gemeinschaft nach Dickendorf ;)

Nun zum Thema, wie wir uns auf den Frost vorbereiten. Die ganze Woche über sind nachts eisige Temperaturen vorhergesagt und am Samstag und Sonntag soll es auch tagsüber nicht auftauen. Da Sonntag unser Haupterntetag ist und montags viele Lieferungen rausgehen, bedeutet das für uns, eine Menge vorzuernten. Denn gefrorenes Gemüse kann man nicht ernten, selbst wenn es frosttolerant ist. Die gefrorenen Zellen brechen bei Berührung und sind danach kaputt.

Außerdem hatten wir noch eine Wirsingsorte draußen stehen, die nicht winterhart ist, und deshalb komplett abgeerntet werden musste. Und unser Blumenkohl steht auch noch auf dem Feld, der noch gar nicht fertig ist. Den haben wir mit Vlies abgedeckt, wie ihr unten auf dem Bild seht. Damit war dann der Montag ausgefüllt.



Auch vom Feldsalat haben wir den Wochenbedarf für die nächste Woche vorgeerntet. Zusätzlich kam von einem Kunden noch eine große Bestellung von 100kg rein, was uns natürlich gefreut hat. Deshalb haben wir den Tag gestern von morgens bis abends auf den Knien verbracht und etwa 350kg Feldsalat geerntet. Zum Glück hat zwischendurch die Sonne geschienen und uns zumindest ein wenig aufgewärmt. Im Dunkeln war dann noch der Porree dran, den wir für Sonntag ins Lager geerntet haben.

Jetzt sind wir erstmal erleichtert, dass Feldsalat, Porree und Wirsing gerettet sind. Heute geht es weiter mit Rosenkohl und Grünkohl.



Sauerkrautaktion am 28.11. - macht euer eigenes Sauerkraut für den Winter

Vor einiger Zeit haben wir euch erzählt, dass wir in diesem Jahr sehr viel Filderkraut geerntet haben, das aufgrund seiner Größe nur für die Verarbeitung geeignet ist. Zusammen mit Lena aus der Hachenburger Abholgemeinschaft und auch einigen hilfreichen Tipps von euch haben wir nun für den **28.11. ab 9 Uhr** eine Sauerkrautaktion geplant, bei der jeder von euch, der möchte, sein eigenes Sauerkraut für den Winter zubereiten kann. Dafür bringt ihr eigene Gefäße mit, in denen ihr das Sauerkraut mit nach Hause nehmen könnt. Wenn ihr gerne Gewürze für euer Sauerkraut verwenden möchtet, bringt sie bitte auch selbst mit. Lena bietet Fermentationskurse normalerweise beruflich an und wird die Aktion fachlich leiten und auch ein paar Beschwerungsgewichte mitbringen, die gegen Spende mitgenommen werden können. Vielen Dank, Lena, dass du deine Expertise und Zeit in die Solawi einbringst. Stattfinden wird das ganze bei uns in den Räumen der Lebensmittelverarbeitung, wir stellen außerdem Hobel, Schüsseln, Salz etc. zur Verfügung. Ein Solawi-Mitglied hat auch schon einen Sauerkraut-Hobel vorbeigebracht, wenn ihr so etwas noch zu Hause habt, bringt es gerne mit. Wir freuen uns auf's gemeinsame Fermentieren!

Ernteausgabe KW 47

Diese Woche gibt es endlich mal einen Rotkohl im Anteil. Der ist in diesem Jahr sehr schön geworden und die Rotkohl-Saison hat mit den kalten Temperaturen nun eindeutig begonnen. Außerdem noch ein Kürbis, der nur bis Dezember lagerfähig ist und deshalb mal raus muss. Feldsalat haben wir gestern auf jeden Fall genug geerntet und Batavia-Salat gibt es noch aus dem Gewächshaus.

Diese Woche gibt es im Brotanteil ein **Dreikornbrot**, im glutenfreien Brotanteil ein **Kornkraftwerk**.

Im kleinen Ernteanteil ist diese Woche...

- 300g Möhren
- 200g Feldsalat
- 1 Salat
- 1 Rotkohl
- 1 Paprika
- 1 Kürbis
- Zwiebeln zur freien Entnahme
- 2.Wahl-Möhren zur freien Entnahme



Im großen Ernteanteil ist diese Woche...

- 500g Möhren
- 400g Feldsalat
- 1 Salat
- 1 Rotkohl
- 1 Paprika
- 1 Kürbis
- 1 Winterkohlrabi
- Zwiebeln zur freien Entnahme
- 2.Wahl-Möhren zur freien Entnahme



Liebe Grüße und bis dann!

Florina und das Solawi-Team

