

Hof-Post KW 1

Liebe Solawistas,

vor einem knappen Jahr haben wir den Entschluss gefasst, eine solidarische Landwirtschaft zu gründen. Seitdem ist viel passiert. Hier kommt ein kleiner Jahresrückblick:

Aktuell seid Ihr 131 Solawistas, gut 70 % von Euch beziehen einen kleinen und knapp 30 % einen großen Ernteanteil.

Wöchentlich kommt Ihr seit Mai dieses Jahres zu uns auf den Hof, um Gemüseboxen für Euch oder Euer Depot abzuholen, um Salat, Bohnen, Rhabarber und Erdbeeren selbst zu ernten oder bei der Möhrenernte, dem Kartoffelsammeln oder dem Packen der Solawi-Ernteboxen zu helfen.

Wir freuen uns über die wachsende Lebendigkeit bei uns auf dem Hof, sowie den Zuspruch und Zulauf.

Natürlich mussten wir uns erst mal an die ganzen neuen Strukturen gewöhnen und Abläufe immer wieder anpassen und verbessern. Viel Zeit haben wir dieses Jahr vor Computertabellen verbracht, um die Ernteboxenplanung, die Ernte und das Packen zu optimieren und die stetig dazukommenden neuen Solawistas, Schnupper-Solawistas oder Depotwechslerinnen dabei möglichst fehlerfrei zu berücksichtigen.

Dank finanzieller und tatkräftiger Unterstützung aus der Solawi konnten wir ein neues Thermohaus als Erweiterung für unsere Gewächshausfläche errichten, damit wir für die Solawi Tomaten, Gurken und Pimientos anbauen können und die Solawi-Gemeinschaft darf im nächsten Jahr auf 200 Solawistas anwachsen.

Nina hat in den Wintermonaten 2022/2023 die Meisterschule für Gemüsebau in Heidelberg besucht und ist dafür wöchentlich knapp 20 Stunden Zug gefahren. Dadurch fehlten hier im Betrieb wichtige Planungszeiten für die Anbauplanung 2023 und es folgte ein Sommer mit vielen spontanen Entscheidungen. Der Grund für den Meisterschulbesuch war die Übernahme der Hof Großholz GmbH, die den eigentlichen Hof pachtet und bewirtschaftet und das Fortbestehen als Ausbildungsbetrieb für Gemüsegärtner. Die Hofstelle und die Ländereien hat Nina von ihrem 2020 verstorbenen Vater Gerd Boll geerbt. In diesem Jahr hat Ilona, Ninas Mutter, die einzige Geschäftsführerin nach dem Tod von Ninas Vater, ihre Verantwortung als Geschäftsführerin und Ausbilderin an uns, Nina und Simon abgegeben. Ilona ist jetzt von der GmbH angestellt und übernimmt dankenswerterweise die Nachmittagsbetreuung von unserer zweijährigen Tochter.

Wetterextreme haben diese Saison zu erhöhten Ernteaufschlägen geführt von: von Dill, Salat, sehr viel Porree, Grünkohl, Wirsing, Zwiebeln, Brokkoli, Möhren, Pastinake, Wurzelpetersilie, Rhabarber, Radicchio, Petersilie, Dicke Bohne, Koriander, Radieschen, Spinat, Feldsalat. Das hört sich viel an, es betrifft jedoch nicht jede Kultur während ihrer ganzen Anbauperiode, aber einige Kulturen hat es dieses Jahr hart getroffen. Ihr Solawistas habt davon kaum direkt etwas gemerkt: Durch unsere hohe Kulturreichhaltigkeit gab es immer ausreichend Produkte. Unseren Großhändler konnten wir jedoch sehr oft nur mit sehr wenig Ware beliefern und so fehlen uns im Vorjahresvergleich 80.000€ Umsatz aus unserem Großhandelsgeschäft. Der Verlust des erfrorenen Porrees im Wert von 30.000€ ist da noch nicht mit eingerechnet. Leider trifft uns das hart und wir sind stark gefordert, eine sinnvolle Anbauplanung für das nächste Jahr zu überlegen, unsere gesamte zur Verfügung stehende Fläche auszunutzen und sämtliche Arbeitsabläufe und Strukturen weiter zu verbessern. Grundsätzlich sehen wir uns auf einem guten Weg, doch ist dies alles mit den wenigen wirklich zur Verfügung stehenden Fachkräften eine große Herausforderung!

Einsetzten möchten wir uns auch für das Wachstum der Solawi, da wir die Solidarische Landwirtschaft immer noch als ein zukunftsfähiges Konzept für unsere kleinbäuerliche

Landwirtschaft halten. Unser Ziel für das nächste Jahr sind 200 Solawistas. Am 24.01. und 24.02. laden wir Neulinge zu einem Informationstreffen ein. Gerne dürft Ihr Freundinnen, Bekannte, Nachbarn hiervon berichten. Mit unserem Berater Klaus Strüber beraten wir derzeit ein paar Konzepterweiterungen der Solawi. Da halten wir Euch auf dem Laufenden und kommen vielleicht auch noch mal mit konkreten Fragen auf Euch zu.

Im Namen unserer Mitarbeiter:innen möchten wir uns ganz herzlich bei Euch für die Aufrundung Eurer Erntekistenbeiträge bedanken. In den letzten acht Monaten seit der Gründung ist so ein Solawi-Überschuss von 2.828€ entstanden, den wir Weihnachten mit einer weiteren Aufrundung unsererseits an unsere Mitarbeiter:innen weitergegeben haben. Ihr unterstützt so direkt die Menschen, die ihr Leben dem nachhaltigen Gemüseanbau verschrieben und nur ein geringes Einkommen haben und trägt dazu bei, dass diese wichtige Arbeit in der Zukunft wieder attraktiver wird. Über diese Wertschätzung sind wir dankbar und berührt.

Solawi-Hofführung: Sa. 13.1.2024 um 14:30 Uhr

Termin Vorblick

Solawi Infoveranstaltungen: Samstags am 24. Januar, 24. Februar und 16. März von 14:30 bis 16:30 im Wintergarten auf Hof Großholz.

Solawi-Saison Eröffnung mit Bieterrunde: Samstag, 23. März (sowie ein zweiter Termin im April)

Arbeit auf dem Hof



Grünkohl-Leichen

Einige Grünkohl Blätter und besonders die Spitzen der Pflanzen (wie auf dem Foto zu sehen ist) konnten wir für Euch und für unsere Wochenmärkte direkt nach dem Frost noch ernten. Doch sehr viele Blätter haben den Frost bedauerlicherweise nicht überstanden. Somit fällt leider die geplante Grünkohlernte für Euch diese Woche aus. Ersatzweise gibt es für Euch Rote und Gelbe Bete.



Weihnachts-Sandmöhren aus Bio-Züchtung

Hier sortiert Krzysztof für Euch die Sandmöhren, die ihr zu Weihnachten bekommen habt.

Übrigens waren das **samenfeste Möhren**. Also Möhren aus Bio/Demeter-Züchtung ohne künstlichen Einfluss des Menschen und ohne Labor. Keine Hochleistungs-Möhre sondern eine Möhre mit Geschmack, Charakter und, wie manche sagen, mit der Fähigkeit, uns mit ursprünglicher Lebenskraft zu versorgen und zu ernähren.

Aus wirtschaftlichen Gründen können wir es uns leider nicht leisten auf diese Hochleistungs-Möhrensorten zu verzichten. Wir bauen wie die allermeisten anderen Bio-Bauern auch Hybrid-Sorten an, die einen deutlich höheren Ertrag garantieren, um konkurrenzfähig zu bleiben.



Feldsalat-Ernte zu Weihnachten

Hier erntet Nina (links) mit Azubi Jana (rechts) Euren Weihnachtsfeldsalat.

Eigentlich war noch eine größere Feldsalatmenge für Euch zu Weihnachten und auch schon vor Weihnachten geplant. Durch den Frost und dem Schnee auf dem Gewächshausdach, konnte er zwei wochenlang nicht wachsen und so hängt die benötigte Feldsalaterntemenge um zwei Wochen zurück. Für unsere Wochenmärkte haben wir Feldsalat zugekauft und für Euch den eigenen zurückbehalten. Dafür wird es dann wohl bald eine Feldsalatschwemme für Euch geben. Juhu!



Frostschaden am Wirsing

Der Frost hat die Blätter, die direkt den Wirsingkopf umschließen glasig gefroren. Die Zellen sind kaputt und das Blatt wird unansehnlich matschig. Wir sind froh, dass wir für Euch einfach alle Blätter wegputzen können. Für unsere Wochenmarktkunden und unseren Großhändler müssen wir umständliches das verfrorene Blatt entfernen. Hier ist es für den guten Verkauf notwendig, dass die grünen Umblätter erhalten bleiben und alles makellos ist. Ganz schön schwer, wenn die Natur eine Frostperiode schickt.

Erntekiste

Gemüse-Info

Aktuell gibt es einige Produkte, die wir **exklusiv** für Euch zurückhalten und nur Euch anbieten. Die Erntemengen der Kulturen reichen dieses Jahr noch nicht ideal gleichermaßen für Markt und Solawi. Das wussten wir schon zu Beginn und dieses Jahr ist es auch in Ordnung. Einige Produkte können wir für den Wochenmarkt vom Großhandel zukaufen, auf andere verzichtet der Markt. Nächstes Jahr passen wir den Anbau entsprechend an und erhöhen die Mengen. Damit Ihr einen Eindruck davon bekommt, hier eine kleine Liste:

Produkte, die der Markt zukauf	Produkte, auf die der Markt verzichtet
Möhren	Schwarzwurzeln
Pastinaken	Zuckerhut
Wurzelpetersilie	Postelein
Birnen	Rettich
Äpfel	
Feldsalat	
Kartoffeln	

Große und kleine Ernteanteile

Abholtermine Di. bzw. Fr. ab 16 Uhr auf Hof Großholz (in den belieferten Depots entsprechend später!!)

Achtung! Die Mengen und die Produktauswahl und Gewichtsangaben können sich je nach Erntesituation am jeweiligen Liefertag noch ändern. Die aktuellen Mengenangaben werden jeweils in eurem Abholdepot aufgehängt.

Kartoffeln, Sellerie, Möhren, Porree, Petersilienwurzel, Zwiebeln können diese Woche für eine große Gemüsesuppe verwendet werden.

Produkt	Groß-er EA	Klein-er EA	Verwendung	Hinweise
Kartoffeln	2 kg	1,2 kg		
Rote und gelbe Bete	4 Stk	2 Stk	Ofengemüse (mariniert mit Kräutern, dazu Schafskäse), Suppe, Bete-Salat	im Kühlschrank aufbewahren
Zwiebeln	2 Stk	1 Stk	zum Würzen aller Gerichte, Zwiebelkuchen	Aufbewahren Raumtemperatur, trocken warm
Riesen-Kohlrabi	1 Stk	0,5 Stk	Rohkost, Salat, Suppe...	Lagerung: über eine Woche im Kühlschrank, ggf. Schnittfläche neu anschneiden
Butternutkürbis -> Freitag Flat White Boer -> Dienstag	1 großes Stk	1 kleines Stk	Suppe, Rohkost Salat, Kürbisgulasch, Kürbispizza, Kürbisbrot, Ofengemüse	Großer EA=gr. Stück, kleiner EA=kl. Stück. Schale nur lang gegart ggf. essbar
Birnen, reif!	4 Stk	2 Stk	Birnen crumble, Kuchen, Müsli, gebacken zum Schokopudding	Das sind die letzten Birnen für diese Saison
Postelein, lose	200 g	150 g	Mild,süßlicher Salat, (rasch verwenden)	angefeuchtet in Tüte/Dose im Kühlschrank