

## Hof-Post KW 13

### Liebe Ernteteilende,

Am Samstag fand unsere erste Beitragsrunde statt und ein gutes Drittel hat die neuen Verträge unterschrieben.

Alle, die nicht kommen konnten und nicht gekündigt haben, erwarten wir am Sa. den 20.4. um 14:30, damit die neue Saison eröffnet werden kann. Bitte tragt Euch hier ein, auch wenn Ihr nicht am 20.04.2024 kommen könnt. Fragen zur Beitragsrunde beantwortet Simon (Di / Fr von 9 – 13 und 15 – 17 Uhr): <https://nuudel.digitalcourage.de/667y9Dk8IcLr32Ps>.

### Aktuelles vom Hof



- Miri erntet Schnittlauch am Waldrand. Er ist bei dem mildem Wetter gut gewachsen und kann ab jetzt für SoLaWi, Wochenmarkt und Großhandel geerntet werden.



- Juhu, die allersten Radieschen können geerntet werden. Noch sind sie etwas klein aber bald gibt es genug große für Euch 😊



- Azubis Michel und Lena pflanzen das Thermohaus voll.



- Unter dem Netz befindet sich der 1. Satz Mairüben, daneben Pak Choi und viele neue Pflücksalate.





- Lukas und Liz ernten den Spinat für die SoLaWi als Alternative zum Apfelsaft. Dahinter erntet Marion, unsere Wildkräuter-Expertin, Vogelmiere für den Wildkräutersalat für den Wochenmarkt.



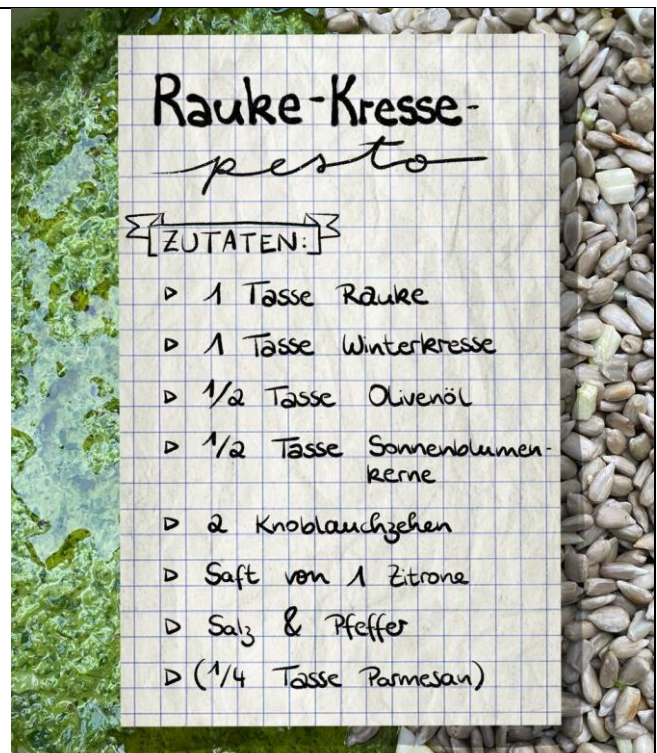
- Hier bereitet Marie mit den Pferden die Dämme für die Möhrenaussaat vor.

## Rezept

**Winterkresse Pesto** **Rezeptidee** von unserer neuen Auszubildenden Mia. Sie hat Rauke dazu getan, die ist aber optional, da die Kresse allein auch schon einen würzigen, leicht scharfen starken Eigengeschmack hat!



Die Blätter sind reich an Vitamin A und C sowie an Eisen und Magnesium.



Tipp: Rüste die Kerne und den Knoblauch bevor Du die Zutaten pürierst :)

## Erntekiste

### 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.

Produkt	Groß- er EA	Klein- er EA	Verwendung	Hinweise
Kartoffeln	1,4 kg	0,8 kg		Dunkel lagern
Möhren	1,4 kg	0,8 kg		im Kühlschrank in Dose / Tüte aufbewahren
Wirsing- Röschen	500g	250g	Andünsten, schnell gar, sehr zart daher auch als Salat möglich	im Kühlschrank aufbewahren
Feldsalat	200 g	120 g		im Kühlschrank aufbewahren
Diese Woche extra viel für Pesto: Winterkresse	400 g	200 g	für Salate, <b>Pesto</b> , Kräuterbutter und -quark und Smoothies verwendet werden. Man kann es aber auch wie Spinat in der Pfanne dünsten.	Bekannt auch als: Brunnenkresse/Barbarakraut
Kräutermix: Petersilie + Schnittlauch	80 g	40 g		im Kühlschrank in Dose / Tüte aufbewahren.
Riesen- Kohlrabi	-	-	Rohkost, Salat, Suppe...	<b>zu verschenken</b>

## Selbsternte

- Anmeldung telefonisch bei Nina: 0151 569 333 64
- Werktags zwischen 9 und 17 Uhr, am Wochenende oder nach Feierabend nur mit Absprache. Dient dazu damit ich weiß, ob die Selbsternnte angenommen wird und einen Überblick habe wer hier auf den Feldern herumläuft.
- **Lageplan** hängt im Großholz-Depot und davor steht eine **Kasse**, die von uns regelmäßig gelehrt wird. In die Kasse kann eine **Spende und Aufwandsentschädigung** für die Selbsternnte getan werden. Sehr herzlichen Dank dafür! Wer sich an dem „**ZU VERSCHENKEN**“ **Gemüse** von uns regelmäßig erfreut, möge gerne auch hier mal was in der Spendenkasse lassen



- **Porree:** Die Selbsternnte beginnt dieses Jahr für Euch mit Porree. Das Feld für Euch befindet sich vom Parkplatz die Straße runter. Zur Zeit ist da ein provisorisches Draht-Tor, bitte öffnen und wieder schließen. Porreefeld befindet sich auf der linken Seite. Es das ganze Feld ist für Euch. Die Stangen sind zu klein für den Verkauf, der Putzaufwand für uns unrentabel. Die Anbaukosten einer Porreepflanze sind für uns 0,50 €.