

## Hof-Post KW 14

### Liebe Ernteteilende,

Wir wünschen Euch Frohe Ostern und hoffen, dass Ihr ein entspanntes und fröhliches langes Wochenende hattet!

Unsere Lehrlinge haben an Gründonnerstag eine Lehrlingsabend mit unserer Wildkräuter-Pädagogin Marion Swain, die den leckeren Wildkräutersalat für den Wochenmarkt erntet, unternommen.



Sie bietet regelmäßig informative und spannende Wanderungen auf unserem Hof an! Falls Ihr daran Interesse habt, schaut doch mal auf ihrer Webseite vorbei: [www.krauterschule-im-norden.de](http://www.krauterschule-im-norden.de). Dort findet ihr aktuelle Termine und ihre Kontaktinformationen. Die nächste Wildkräuterwanderung findet kommenden Freitag, den 5. April statt. Ihr dürft danach gerne auf unserm Hof die gesunden Wildkräuter ernten kommen 😊

### Aktuelles vom Hof (geschrieben von Rike)



Der erste Salatsatz wurde ins Freiland gepflanzt! Fast 8000 Salatköpfe haben ihren Weg in die Erde gefunden. Der Boden ist hier eher sandig, deswegen ging das Pflanzen schon, trotz der anhaltenden Nässe. Er wird mit einem Netz und darunter einem extra Vlies abgedeckt, um ihn vor den kalten Nächten zu schützen.



Peter rodet den Topinambur mit dem Trecker und Gärtner Caspar und Praktikantin Inka sammeln die Knollen ein.



Dürfen wir vorstellen: das ist unsere neue Ausbildungsanwärterin Mia. Sie packt jetzt meistens die Solawi-Kisten für euch! Sie ist begeisterte und talentierte Köchin, und hat ganz viel Freude daran, Neues auszuprobieren. Es macht richtig Spaß mit ihr zusammenzuarbeiten und sie ist eine tolle Bereicherung für unser Team!

## 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	Großer EA	Kleiner EA	Verwendung	Hinweise
Kartoffeln	1,4 kg	0,8 kg		dunkel lagern
Porree	2 Stk	1 Stk	für Quiche oder Porreesuppe. Angebraten als Suppentopping.	im Kühlschrank aufbewahren
Spinat	1000 g	550 g	Gedünstet mit Zwiebeln	in Tüte/Dose im Kühlschrank, Blätter feucht halten
Radieschen	500 g	300 g		im Kühlschrank in Dose / Tüte aufbewahren.
Flowersprouts	450 g	250 g		
Postelein	500 g	260 g	Mild,süßlicher Salat, (rasch verwenden)	angefeuchtet in Tüte/Dose im Kühlschrank
Petersilie, glatt	60 g	35 g		im Kühlschrank in Dose / Tüte aufbewahren.
Pastinaken	-	-		zu verschenken

## 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 Selbsternte 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 Selbsternte 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 Selbsternte 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 €.