hier wächst ganz viel zusammen

Rundbrief
Solidarische Landwirtschaft Dalborn
Projekt zur gemeinsamen Selbstversorgung
Detmold ● Blomberg ● Lemgo ● Horn Bad Meinberg ● Barntrup ● und Umgebung

21. November 2014 www.solawi-dalborn.de 2. Jahrgang Nr.2

♣ Neues aus dem Dalborner Garten
♣ Mit Lagergemüse durch den Winter
♣ Vorstandsmitglieder gesucht!
♣ Der alte Jäger
♣ Kostbares vom Schaf
♣ WWOOF in Dalborn

Schöner Herbst!

"Bunt sind schon die Wälder...." – die Blätter fallen, der Regen fällt, die Ernte der Lagergemüse ist vorbei. Wir können auf die zweite Anbausaison der SoLaWi Dalborn zurückblicken. Der 1 ha große Garten in Dalborn hat fast 80 Haushalte ganz oder teilweise mit Gemüse versorgt. Dafür sind wir sehr dankbar! Von Mairübchen und Kohlrabi über Bohnen und Salat bis Kürbisse und Kartoffeln ist wieder eine bunte Vielfalt von geschmacklich einwandfreiem Gemüse gewachsen. Es ist vom Aussehen her nicht immer makellos, jedoch strotzt es vor Lebenskraft.

Gartenteam und Mitglieder pflanzen und säen, den Rest macht die Natur: der Regen, die Erde, die Pflanzen selbst. Wir hegen und pflegen Boden und Kulturen und warten ab. Immer wieder sind wir dankbar für das Wunder der Ernte und haben darum im Oktober gemeinsam Erntedankfest gefeiert.

Weiter geht es in Dalborn mit einigen Neuerungen: nicht nur ein Folientunnel soll aufgebaut werden und die Gartenfläche etwas vergrößert. Auch soll ein Abholcafé (probeweise) in der ehemaligen Gaststätte "Zum alten Jäger" eingerichtet werden.

Neues gibt es auch von der Schaf-AG der SoLaWi Dalborn. Wie ehrenamtliche Helfer über die Organisation WWOOF unser Gartenteam unterstützen, lest Ihr ebenfalls in dieser Ausgabe.

Beim Thema "ehrenamtliche Unterstützung" bist auch DU gefragt! Der Vorstand der SoLaWi braucht noch ein neues Mitglied, und auch fürs nächste Gartenjahr sind neue Vorstandsmitglieder gefragt. Ohne Land, ohne Regen, ohne Gärtner, ohne Pflanzen – und ohne Vorstand! – kein Gemüse! So wichtig ist diese Arbeit. Weiterhin bietet sie viele Möglichkeiten zum Erfahrungen Sammeln und für persönliches Wachstum. Bitte denk mal drüber nach, ob es was für Dich wäre. Mit den besten Wünschen,

Eure Redaktion

Solidarische Landwirtschaft Dalborn e.V. ● Hauptstraße 22 ● 32825 Blomberg-Dalborn
Tel 05236 – 888 97 96 ● www.solawi-dalborn.de ● Email: info at solawi-dalborn. de
Konto-Nr. 4068410100 ● GLS-Bank ● BLZ 43060967

Neues aus dem Dalborner Garten

Im herbstlichen Nieselregen schlummert der Dalborner SoLaWi-Garten noch nicht im Dornröschenschlaf. "Er grünt nicht nur zur Sommerszeit" – auch jetzt noch wachsen Salate und Kohl, die frisch in Eure Küchen wandern. Jetzt wird auch schon fürs nächste Jahr geplant!

ehemalige Kartoffelfläche, mit Pferdekraft gegrubbert

Wie ist die aktuelle Lage auf unserem Acker? Gehen wir einmal in Gedanken von West nach Ost durch den Garten: Die Fläche, auf der unsere köstlichen Kartoffeln wuchsen (die trotz Kartoffelkäfern, Krautfäule und Mäusefraß zahlreich waren), schlummert tatsächlich schon einen Winterschlaf. Bedeckt soll sie dabei von Wicken und Phacelia werden, um sie vor Unbilden der Witterung (und in Folge Erosion) zu schützen. Diese Pflanzen wurden nach der Bodenbearbeitung mit unseren Pferden und Ulfs Traktor im Oktober gesät und sind derhalben noch recht klein. Als nächstes treffen wir auf Feldsalat, der ausgesät bzw. ausgepflanzt wurde (Jungpflanzen von der Lebenshilfe Bega). Allerdings wächst dieser langsam und mühsam bei der kühlen Witterung. Auch gibt es noch leckere, knallgrüne Zuckerhutsalate, die leider durch Fraß von Rehen etwas mitgenommen sind. Der Mangold leuchtet, wie sein Name "bright lights" schon sagt, in knalligem Rot und Gelb mit ein paar verbliebenen Dahlien um die Wette. Die Pastinaken sind diesjahr wieder prächtig groß gewachsen, jedoch blieben auch sie nicht von der Mäuseexplosion verschont und müssen nun eingelagert werden. Würden die kleinen Nager die großen Wurzeln nicht so gerne verzehren, könnten die Pastinaken auch über Winter auf dem Acker bleiben. Rote und rot-weiße Beten wurden bereits eingelagert. Auch die Möhren sind bereits komplett eingelagert, da Beten und Möhren massiv von den Mäusen attackiert wurden. Die Beten-Fläche haben wir mit den Pferden bearbeitet, so dass die Erntereste etwas untergegraben wurden und nun von den Regenwürmern zu Humus verarbeitet werden sollen.

GärtnerInnen Florian & Chris bei der Arbeit mit Lukas, Marit & Pferden Rita und Katinka

Der Blühstreifen schmückt sich noch etwas mit Herbstblumen wie Chrysanthemen und Phacelia, die Kerne der Sonnenblumen dienen den Vögeln des Feldes als Futter. Auf dem östlichen Teil des Ackers steht das Gemüse noch voll im Saft: riesige Grünkohlpalmen, Rosenkohlstängel und Köpfe von Blumenkohl, Rotkohl und Wirsing. Lauch gibt es noch, der jedoch von der Lauchfliege geplagt ist. Das kleine separate Kürbis- und Maisstück südlich des Netzwerkgartens ist bereits komplett abgeerntet. Die Kürbisse findet Ihr noch in der Abholung. ⇒

⇒

Neu ist, dass im nächsten Jahr die Kartoffeln auf ca. 2000 m^2 außerhalb des Zaunes angebaut werden, nämlich auf der Fläche hinter dem jetzigen SoLaWi-Acker. Die Fläche gehört, wie der jetzige Acker, zum Bioland-Hof von Ulf Allhoff-Cramer aus Altenkamp. Dieses Jahr baute er dort leckeren Dinkel an, den Ihr momentan in der Abholung kaufen könnt. Nächstes Jahr wächst dort Roggen, neben den SoLaWi-Kartoffeln. Vielleicht gibt es in absehbarer Zeit die Option, aus dem Dinkel gebackenes Brot zu kaufen, welches Hubert vom Lindenhof im "Alten Jäger" backen möchte (Siehe Seite 6). Geplant ist weiterhin, einen Folientunnel aufzubauen, um früh im Jahr Salat anbauen zu können und spät im Jahr z.B. Feldsalat oder Winterpostelein, sowie weitere Gemüse, die lieber drinnen wachsen. Bogen für den Tunnel hat die SoLaWi bereits erworben und ein Team um Biobauern Ulf und Gärtnerin Alice hat diesen in Blomberg abgebaut und abgeholt. Nun liegen die Bauteile auf dem SoLaWi-Hof bereit und warten auf den Aufbau.

Eventuell wird zu gegebenem Zeitpunkt dazu eine Mitgliederaktion stattfinden.

Perspektiven der SoLaWi Dalborn für das nächste Anbaujahr (2015-2016) sollen Ende November bei einem intensiven Treffen diskutiert werden. Dabei wird es um den Anbau im nächsten Jahr, die Mitgliederentwicklung sowie die Verbesserung der Organisationsstruktur gehen. Eingeladen werden hierzu Gartenteam, Vorstand und Mitglieder des erweiterten Vorstands, also unsere im Verein aktiven Mitglieder. Ergebnisse des Treffens werden wir in der nächsten Ausgabe dieses Rundbriefs besprechen. ●

Neue Vorstandsmitglieder gesucht!

Ehrenamtliches Engagement ist im SoLaWi-Verein das tragende Element. Beim Thema "ehrenamtliche Unterstützung" bist auch DU gefragt! Der Vorstand der SoLaWi braucht noch ein neues Mitglied, und auch fürs nächste Gartenjahr sind neue Vorstandsmitglieder gefragt.

Ohne Land, ohne Regen, ohne Gärtner, ohne Pflanzen – und ohne Vorstand! – kein Gemüse! So wichtig ist diese Arbeit. Vorstandsarbeit ist verbindlicher als "nur" Mithilfe auf dem Acker oder bei Renovierungsarbeiten, wie andere Mitglieder sie leisten. Vorstandsarbeit heißt, sozial, organisatorisch, kommunikativ und kreativ Verantwortung zu übernehmen. Unsere SoLaWi ist ein Mitgliederverein und eine Gemüsegärtnerei mit angestellten Gärtnern in Einem! Da hat der Vorstand einiges zu tun und auf je mehr Schultern das ganze ruht, umso besser und freudvoller kann es laufen. Wir treffen uns einmal im Monat im Kernvorstand und ein zweites Mail im erweiterten Vorstand zusammen mit Gartenteam und weiteren Aktiven. Vorstandsthemen sind u.a.:

- Mitgliederentwicklung: Datenverwaltung, Erstellung von aktuellen Mitglieder-, Interessierten- und Wartelisten ...
- Finanzen: Buchhaltung, Rechnungen prüfen & überweisen, Barkasse, Haushaltsplanung und -überwachung, Liquiditätsplanung, Akquisition, Investitionen, Miet- und Pachtverträge, Steuererklärungen, etc.
- Personal: Kontakt zur Lohnbuchhaltung, An- & Abmeldungen, Abrechnungen, Versicherungsfragen, Austausch mit dem Gartenteam, Ausschreibung von Praktika und WWOOF-Stellen ...
- Kommunikation nach innen und außen: Infos & Einladungen verschicken, Mailingliste funktionsfähig halten, Website aktualisieren, Infoveranstaltungen organisieren, Faltblätter erstellen, Anfragen aller Art beantworten …
- Entwicklung des Anbaus mit allem, was dazugehört: Flächen, Pflanzen, Geräte und Infrastruktur aller Art (Räume, Maschinen, …) sowie Austausch über den aktuellen Stand
- Soziales Miteinander: Austausch, Feste, Abhol-Café ...
- Arbeitsgruppen: Worum wollen wir uns noch gemeinsam kümmern (neben der Gemüseproduktion: Pilze, Schafe, Brot ...)?
- Erarbeitung mittel- und langfristiger Perspektiven

Das ist viel: Aber – Hand aufs Herz – wo sonst gibt es die Möglichkeit, so weitreichend die eigene Gemüseversorgung mitzugestalten (außer im eigenen Garten)? Natürlich wird vieles delegiert – an das Gartenteam und aktive Mitglieder. Aber es ist die Aufgabe des Vorstandes, alle Themen „im Auge zu behalten“, die Verantwortung für „das Ganze“ zu tragen und das Vertrauen zu rechtfertigen, das die Jahreshauptversammlung mit ihrer Wahl in uns gesetzt hat.
Derzeit teilen wir uns zu dritt vier Vorstandsposten und es ist das Bestreben, im nächsten Jahr fünf oder sechs Menschen im Kernvorstand zu haben. Eine andere Variante wäre, Verwaltungs- und Organisationsaufgaben an eine bezahlte Stelle zu delegieren. Doch es sieht derzeit nicht so aus, als ob wir uns das leisten könnten. Das Thema Organisation und Arbeitsverteilung wird auch auf dem SoLaWi-Perspektivtag am 29.11. besprochen.
Wie auch immer: Vorstandsarbeit bietet viele Möglichkeiten zum Sammeln von Erfahrungen und für persönliches Wachstum. Derzeit ist der Posten des Schriftführers offen, eine typische „Kommunikationsaufgabe“. Bitte denk mal darüber nach, ob das was für DICH wäre! Jetzt ist die Gelegenheit, bis zur nächsten Jahreshauptversammlung im März einfach mal „reinzuschnuppern“.
Wer Interesse hat, melde sich bitte bei carsten at solawi-dalborn.de

Erntedankfest 2014

Beim Erntedankfest gab es erst eine Mitgliederversammlung auf dem SoLaWi-Hof. Diese fand im Freien statt, dank sommerlicher Temperaturen diesen Herbst. Es folgte ein Rundgang über den herbstlichen Acker, geführt von Gärtnerin Karen. Anschließend trafen sich alle in der ehemaligen Gaststätte "Zum alten Jäger" gegenüber vom SoLaWi-Hof. Dort hatten einige Mitglieder die Tische schön mit Blumen und Kürbissen dekoriert. Viele hatten leckere Kuchen, Suppen, Brot etc. fürs Buffet mitgebracht. Während diesem gemütlichen Teil gab es noch eine Ansprache unseres Vorsitzenden Carsten. Das Garten-Team bekam Gutscheine für ein Essen bei der Gaststätte "Reblaus" geschenkt, als Anerkennung für den Einsatz während dieser Anbausaison. Anna, Holger, Rainer, Ralf und Florian sorgten mit Folk und volkstümlichen Weisen für gute Stimmung und Tanzlaune. Zum Ausklang des Abends gab's noch eine heiße Disco aus der Musikanlage.

b-wusst in Detmold

Im Rahmen der b-wusst-Woche in Detmold vom 15. – 20. September (www.b-wusst-detmold.de) präsentierte sich die SoLaWi Dalborn zwischen anderen Initiativen auf dem Marktplatz. Julia und Lukas besetzen einen Infostand.

Der "alte Jäger"

Bis vor ein paar Monaten war die Gaststätte "Zum alten Jäger" in Dalborn noch weit und breit bekannt für das köstliche Wildschwein, was dort serviert wurde. Jahrzehnte führten Karl und Gerda das Lokal. Nach Karls Tod und Gerdas Umzug stand der "Jäger" zum Verkauf. Jetzt bläst Ulf Allhoff-Cramer der Gaststätte mit einer Renovierung und neuem Konzept neues Leben ein.

Richtungswechsel beim "Alten Jäger" nach der Wildschwein-Ära

Dank der Übernahme des "Alten Jägers" durch Ulf bleibt das Lokal den Dalbornern und anderen nun erhalten. Die niedrigen Zinsen haben es möglich gemacht. Obwohl Kneipenbetrieb und Gastronomie nicht in dem Rahmen wie vorher weitergeführt werden sollen, könnte hier aller Voraussicht nach bald ein beliebter Treffpunkt entstehen.

Die Räumlichkeiten werden zur Zeit renoviert, wobei das bekannte Erscheinungsbild der Kneipe weitgehend erhalten bleibt. Frische Farbe wird aufgetragen, jedoch in original Farbtönen der 60er oder 70er Jahre. Der Kneipenraum wurde mit Edellehmputz verschönert. Bald werden auch die restaurierten Originalfenster wieder eingebaut. Ulf ist dabei mit einigen fleißigen Helfern an der Arbeit.

Gemütlichkeit im renovierten Kneipenraum

Der "Jäger"soll dann zu neuem Leben erwachen. Die Lebensgemeinschaft Dalborn möchte dort gemeinschaftlich Kochen, einmal in der Woche soll ein ehrenamtlicher Thekendienst in der Kneipe bedienen, es können Familienfeiern im Saal abgehalten werden und ab und zu sollen Konzerte, Disco etc. stattfinden. Der Kulturverein aus Großenmarpe findet hier voraussichtlich sein neues Domizil für Kurse und Veranstaltungen. Nicht zuletzt steht der "Jäger" der SoLaWi vorläufig als Abholcafé sowie Sozialraum für die Gärtner zur Verfügung, bis im Lindenhof eine Alternative geschaffen wird. Wie dies in der Praxis aussehen wird, soll bald mit den Mitgliedern kommuniziert werden. Es gibt für Euch Mitglieder natürlich die Möglichkeit, sich bei der Umsetzung einzubringen. Weiterhin möchte Hubert vom Lindenhof in absehbarer Zeit im "Jäger" aus Dinkel-Getreide Brote für die SoLaWi backen.

So wird der "Jäger" nun wohl eine Mischung aus Kulturkneipe und Dorfgemeinschaftshaus. Super, dass Ulfs Entschlossenheit, Vorstellungs- und Tatkraft dies ermöglichen! Für die SoLaWi eine schöne Möglichkeit, dem Miteinander der Mitglieder und des Garten-Teams noch mehr Raum zu geben. Wir sind neugierig, wie es in Zukunft läuft mit dem "Jäger"! Und wir dürfen diese Zukunft mitgestalten und uns gerne einbringen. Aufrufe zur Mithilfe bei Renovierungsarbeiten werden auch über aktiv@solawi kommuniziert.

Die alten Fenster warten im Saal noch auf den letzten Anstrich – dann kommt das Iso-Glas

Mit Lagergemüse durch den Winter

Im Winter wächst auf unserem Acker wenig frisches Gemüse. Bis jetzt gibt es noch Grünkohl, Kopfkohle (vor allem Rotkohl), Rosenkohl, Lauch und kleinere Mengen anderer Gemüse (z.B. Fenchel, Zuckerhutsalat). Alle anderen Gemüse, die ihr in der Abholung findet, kommen aus dem Lager. Wie kommen wir damit durch den Winter?

von Chris Trierweiler

Manch einer kann es sich vielleicht schlecht vorstellen, nur mit heimischem Gemüse den Winter zu überstehen. Ich fragte mich letztes Jahr auch, ob ich nicht manchmal Lust haben würde auf etwas Leckeres, Knackiges aus dem Gemüseregal des Bioladens oder Supermarkts. Ich war mir sogar ziemlich sicher, dass ich dann gerne mal auf solches Gemüse zurückgreifen würde.

Möhrenernte in Dalborn

Zu meinem Erstaunen blieb der Heißhunger aus und der Zukauf gering. Ich konnte mich ganz gut daran gewöhnen, mit der Ernte vom heimischen Acker auszukommen. Auch von anderen Mitgliedern hörte ich Ähnliches. Es ist ja überhaupt nicht verwerflich, sich was Leckeres aus dem Laden zu gönnen! Aber so attraktiv wie vor meiner SoLaWi-Zeit erscheint mir das an dunklen Wintertagen unter Neonlicht ausgestellte, etwas labberige Grünzeug im Laden gar nicht mehr.

Vor allem finde ich dieses Gemüse viel weniger attraktiv, wenn ich auf die Herkunftsländer schaue. Äpfel aus Südeuropa und Kürbisse aus Argentinien – ich spüre in mich hinein und finde, dass ich gar nicht mehr so einen wahnsinnigen Appetit darauf habe. So dringend brauchst Du das jetzt auch nicht, sagt eine innere Stimme. Dabei bin ich wirklich kein Verfechter von Selbstkasteiung – ich entdecke jedoch, dass sich meine Einstellung zum Gemüse gewandelt hat, seit ich es selbst mit anbaue. Was ich früher für ewig langweilige winterliche Kohlköpfe hielt, ist nun ein Fest auf dem Teller. Manch einem von Euch mag es ähnlich gehen...?

Regional, saisonal, biologisch, aus Umwelt- und Klimaschutzgründen sinnvoll – kann das denn überhaupt noch lecker sein? Na klar – wenn man sich nichts entsagt und viel abwechselt. Im Lager halten sich im Winter z.B. Kartoffeln, Zwiebeln, Möhren, rote Beten, Knollensellerie, Kopfkohle (Weiß-, Rotkohl, Wirsing), Zuckerhutsalat, Radicchio-Salat, Kürbisse, Äpfel (bei der SoLaWi gibt es einen Teil des hier Genannten). Weiterhin sind getrocknete Hülsenfrüchte und z.B. Sauerkraut natürlich auch im Winter zu haben. Frisch kann man Feldsalat aus der Region erhalten. Wer außer den Herbstrezepten (Seite 8) noch weitere Inspiration braucht, wird hier fündig: www.regional-saisonal.de/saisonale-rezepte/november.

Beim Thema Gemüselager muss gesagt werden, dass die Bedingungen bei unserer SoLaWi noch nicht optimal sind. Unser kleiner Kühlraum fasst bei weitem nicht alles Gemüse. Möhren, Beten, Pastinaken, Steckrüben und Kartoffeln lagern darum hauptsächlich im alten Kuhstall, also im Abholraum, in Säcken, Kisten oder Sand. Die Temperaturen waren jedoch die letzte Zeit recht hoch, und wir werden sehen müssen, wie lange sich alles hält. Kartoffeln und Steckrüben sind nun schon fast leer. Wir hoffen trotzdem, dass wir Euch noch einen großen Teil des Winters mit Lagergemüse beliefern können!

Für Euch aufgegabelt: Herbstrezepte

Mal was anderes: Rote Bete Marmelade

350 g Rote Beten, 200 g Rohrohrzucker, 1 Orange, 3 EL Zitronensaft, 1 TL gemahlener Kümmel, 2 Nelken.

Rote Beten raspeln und mit Nelken und einem Stück Orangenschale in wenig Wasser garen. Dann Wasser abgießen und Nelken und Orangenschale entfernen. Saft der Orange (ca. 70 ml) und Zitronensaft mit Rohrohrzucker erhitzen, 2-3 Min köcheln lassen. Rote Beten und Kümmel hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren mindestens 20 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Masse mit
dem Mixstab pürieren. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen und Gelierprobe nehmen. In Gläser füllen, auf dem Deckel stehend erkalten lassen. Passt gut zu Camembert, auf Käsebrot, als Brotaufstrich, als Dip oder zu dunklem Fleisch (www.vera-voigt.over-blog.de).

Noch was für Marmeladen-Fans: Hagebutten!

Hagebutten, Zucker/Gelierzucker

Für die Ernte von Hagebutten z.B. an Feldwegen ist es noch nicht zu spät. Ein einfaches Rezept für Hagebuttenmarmelade mit Video gibt es unter www.helpster.de/hagebuttenmarmelade-selber-machen-rezept_16577

"Der ewige Mangold": Kürbis-Mangold-Lasagne

1 Hokkaido-Kürbis, Mangold (gleiche Menge wie Kürbis), 2 Knoblauchzehen, ¼ Liter Gemüsebrühe, 200 g Parmesan, 300 g Crème fraîche, Lasagneplatten, Mozzarella, Olivenöl, Kurkuma, Salz, Pfeffer, Oregano, Muskat, Paprikapulver, Cayennepfeffer.

Backofen auf 190 Grad vorheizen. Parmesan fein reiben. Kürbis würfeln. Mangold (oder z.B. Wirsing) in breite Streifen schneiden. Knoblauch klein hacken. Olivenöl in einem Topf heiß werden lassen und den Kürbis hineingeben und bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten. Knoblauch dazu geben, verrühren, nochmal kurz anbraten. Mangold dazugeben, sowie auch die Gewürze. Gut verrühren und nochmal ca. 1 Minuten anrösten. Nun die Gemüsebrühe angießen und alles mit Deckel leicht köcheln lassen. Das Gemüse sollte noch Biss haben. Vom Herd nehmen, ca. 3/4 der Parmesanmenge und 3/4 der Crème fraîche einrühren. Auflaufform einfetten und eine Lage Lasagneblätter reinlegen. Mit Gemüse und Sauce bedecken und wieder Nudelplatten darauf schichten. So verfahren, bis das Gemüse aufgebraucht ist. Die Nudelplatten sollen überall mit Füllung bedeckt sein. Als oberste Schicht mit Nudelplatten abschließen und diese mit der restlichen Crème fraîche bestreichen. Den restlichen Parmesan darüber streuen. Mozzarella in kleine Stücke zupfen und darauf verteilen. Die Lasagne auf der mittleren Schiene im Ofen ca. 30 Minuten backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist (nach www.chefkoch.de).

⇒

⇒

Die etwas andere Rüblitorte: Pastinaken-Napfkuchen

100 g Rosinen, 100 g Walnusskerne, 280 g Pastinaken, 250 g Butter, 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Salz, 5 Eier (Größe M), 425 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 125 g Schmand, 2 EL Öl, 1 TL Puderzucker, Fett und Mehl für die Form.

Rosinen abspülen und abtropfen lassen. Walnüsse grob hacken. Pastinaken putzen und waschen. Etwas Pastinake in Scheiben schneiden, zudecken und beiseite stellen. Restliche Pastinake grob raspeln. Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit dem Schmand unterrühren. Rosinen, Walnüsse und geraspelte Pastinaken zufügen und kurz unterrühren. Eine Napfkuchenform (2 Liter Inhalt) fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig einfüllen und glatt streichen.
Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Inzwischen Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, Pastinakenscheiben darin 1-2 Minuten frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Pastinakenchips verzieren (www.lecker.de).

Einfacher geht's kaum: winterliches Ofengemüse

500 g Kürbis, 500 g Rote Beten, 500 g Pastinaken, 250 g Möhren, 2 Stangen Lauch, 2 Gemüsezwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 8 Zweige Thymian, 2 Zweige Rosmarin, 1 getrocknete Chilischote, 1 EL Koriander, 6 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 100 ml Weißwein (ersatzweise frisch gepresster Orangensaft), 150 ml Gemüsebrühe.

Backofen auf 200° vorheizen. Gemüse waschen, putzen. Beten schälen. Kürbis, Lauch und Wurzelgemüse in 4-5 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln in 2 cm breite Spalten schneiden. Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Kräuterzweige waschen und in Stücke schneiden. Die Chilischote und den Koriander in einem Mörser grob zerstoßen. Gemüse und Zwiebeln auf ein tiefes Backblech geben und mit Öl, Knoblauch, Kräutern, Chili und Koriander mischen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 10-15 Min. garen. Dann Wein und 100 ml Brühe angießen, alles einmal durchrühren und mit Backpapier gut abdecken, weitere 30 Min. garen. Papier abnehmen, Gemüse nochmals durchrühren und offen in weiteren 10-20 Min. bräunen lassen, dabei eventuell noch ein wenig Brühe angießen. Das Ofengemüse schmeckt mit Brot und eventuell Schafskäse oder als Beilage etwa zu Polenta. Alternativ können auch Kartoffeln mit aufs Blech. Alternative zu Backblech und Backpapier: Zubereitung im Römertopf (nach www.kuechengoetter.de).

Kostbares vom Schaf

von Chris Trierweiler

Am 10. Oktober kamen auf dem Bergwiesenhof in Altenkamp zum ersten Mal Schafwollinteressierte der SoLaWi Dalborn zusammen, um sich auszutauschen. Schafe von Ulf und Chris beweideten dieses Jahr die SoLaWi-Obstwiese – und sind somit auch ein bisschen SoLaWi-Schafe...

Es war ein nettes Miteinander beim ersten Treffen der Schafwoll-Fans auf dem gemütlichen Kornboden (Veranstaltungsraum) des Bergwiesenhofes, der unweit von Dalborn idyllisch auf einem Hügel liegt. Neben dem gemütlichen Teil mit Kuchen ging es richtig zur Sache mit Handspindeln, Spinnrad und Handkarden. Verschiedene Rohwolle wurde vorgestellt: vom industriell gewaschenen und gekämmten Kammzug des edlen englischen Bluefaced Leicester Schafs (super-weich) bis hin zur mit der Handschere selbst "geernteten" drahtigen Bergwiesenhof-Wolle, ungewaschen (vollfett) und ungekämmt. Während die zugekaufte Wolle sich gut für Anfänger beim Spinnen eignet, braucht man für das Verarbeiten der Bergwiesenhof-Wolle schon etwas mehr Geschick. Und mehr Fantasie beim Beantworten der Frage, was man damit anfangen möchte... Die Wollfans bleiben in Kontakt, ein weiteres Treffen diesen Winter ist angedacht und wird über aktiv@solawi angekündigt.

Wie bereits in der letzten Ausgabe des Rundbriefs beschrieben, werden die Bioland-Bergwiesenhof-Schafe auch zur Fleischproduktion genutzt. Jetzt liegt wieder neues Schaffleisch in unseren Gefriertruhen. Wo man es erwerben kann, lesen Mitglieder im Anschreiben zu diesem Rundbrief (Email) und auf einem Aushang in der Abholung.

Für mich war es ein Experiment: wie würde ich es verkraften, wenn von mir mit betreute Schafe auf dem Teller landen? Keine unwichtige Frage, wenn man 20 Jahre seines Lebens Vegetarier gewesen ist und (nach ein paar Jahren Omnivoren-Dasein) nun Tiere zur Selbstversorgung halten möchte. Ich begleitete die Schafe zur Schlachtbank, transportierte ihre Felle und ihr Fleisch nach Hause. Ich muss zugeben, dass ein paar Tränen flossen. Die Schafbratwurst schmeckt mir trotzdem phänomenal gut. Erstaunlicherweise? Aber mal ehrlich: dieses Fleisch kann ich reineren Gewissens genießen, als jedes anonyme, in Plastik eingeschweißte Stück Tier aus dem Supermarkt oder Bioladen. Und ich spüre dabei gewiss, wie kostbar Fleisch ist...

Vom Garten in die Pfanne:
keine einfache Sache für Tierhalter

WWOOF in Dalborn

Ehrenamtliche Helfer/innen aus der ganzen Welt finden über WWOOF zur SoLaWi Dalborn und erhalten hier gegen Kost und Logis einen Einblick in den biologischen Gemüsebau. Wir schätzen ihre Hilfe sehr! Aber wie funktioniert das Ganze?

Der erste SoLaWi-Dalborn WWOOFer Yuki aus Japan

WWOOF steht für world-wide opportunities on organic farms (www.wwoof.de). WWOOF ist ein weltweites Netzwerk, das von der Idee getragen wird, Menschen zusammenzubringen, die einen naturverbundenen Lebensstil auf dem Land führen – oder aktiv kennen lernen wollen.

Um herauszufinden, was es bedeutet, seine eigenen Lebensmittel herzustellen, als kleinbäuerlicher Betrieb von der Landwirtschaft zu leben oder Wege in die Selbstversorgung auf dem Land auszuprobieren, helfen WWOOFer/innen freiwillig auf ökologisch bewirtschafteten Höfen und werden dort in die Hofgemeinschaft/ Familie integriert.

Dabei ermöglicht WWOOF …

- Einblicke in die von Kleinbauern und Selbstversorgern getragene ökologische Landwirtschaft
- Wissens- und Erfahrungsaustausch über ökologischen Land- und Gartenbau, artgerechte Tierhaltung und Selbstversorgung auf dem Land
- ein Brückenschlag zwischen Produzent/innen und Konsument/innen
- eine Auseinandersetzung mit der Bewahrung unserer natürlichen Lebensgrundlagen
- neue Kontakte mit Menschen aus aller Welt…

WWOOF-Deutschland wurde im Herbst 1987 nach britischem Vorbild gegründet und ist als gemeinnütziger Verein "Freiwillige Helfer/innen auf ökologischen Höfen e.V. " eingetragen.

Yuki probiert die Pferdearbeit aus

Gärtnerin Karen organisierte eine Mitgliedschaft unserer SoLaWi im WWOOF-Netzwerk. So fand dieses Jahr bereits Yuki aus Japan zu uns (siehe Fotos). Seine Großeltern haben in Japan einen kleinen Hof. Er reiste im Sommer als WWOOFer durch Europa und begann davon zu träumen, den großelterlichen Hof zu übernehmen und als SoLaWi zu betreiben. Weitere WWOOFer folgten: Hiroshi (ebenfalls Japan), Tom (Großbritannien), Kerstin (Wendland), Mirjam (Niederlande). Im Moment ist Dirk aus Herford bei uns. Die WWOOFer haben schon wertvolle Beiträge zu unserer Arbeit in Dalborn geleistet und es war inspirierend, die internationalen Helfer kennenzulernen. Wir bedanken uns auf diesem Wege noch einmal bei ihnen!

Mach mit :-)

Kalender für Mitglieder und Interessierte

Mitgliederversammlungen

am 3. Samstag im Monat (außer anders angekündigt). Nächste Termine voraussichtlich: **20.12.14, 17.1.15, 21.2.2015**

- Ab 14 Uhr gemeinsame praktische Arbeit auf dem SoLaWi-Hof, Hauptstr. 22, Dalborn.
- Ab ca. 16 Uhr Kaffee & Kuchen und anschließend Sitzung beim "Alten Jäger", Hauptstr. 23, Dalborn (gegenüber SoLaWi-Hof).
- *Zeiten können sich im Winter ändern, bitte kurz vorher auf www.solawi-dalborn.de, Menü „Termine“ nachschauen bzw. Infos beachten, die über die SoLaWi-Mailingliste verschickt werden.*
  Auch Nicht-Mitglieder können diese Liste abonnieren (und sich auch selbst wieder austragen). Der Registrierungs-Link wird mit der nächsten Mail rumgeschickt. Wer das nicht abwarten mag, möge carsten at solawi-dalborn.de kontaktieren.
- **Kaffee/Tee/Keks/Kuchen-Spenden willkommen!**

Praktische Mithilfe

wird immer wieder benötigt. Mitglieder erhalten Aufrufe und Einladungen regelmäßig über die SoLaWi-Mailingliste.

Feiern

Eine **Weihnachtsfeier** ist für die Mitgliederversammlung am 20.12.14 angedacht. Weiteres wird noch über Mail berichtet.

Vorgezogene Bieterunde

Möglicherweise wird der Termin der Bieterrunde auf Ende Januar/Anfang Februar vorgezogen, um zu einem früheren Zeitpunkt Planungssicherheit für das nächste Anbaujahr zu haben. Wir werden den Termin so bald wie möglich bekannt geben. Die Bieterrunde ist wichtig für alle, die im nächsten Jahr in der SoLaWi dabei sein wollen. Unsere Jahreshauptversammlung wird wie üblich im März stattfinden.

Aktuelle Termine finden sich auch auf unserer Webseite www.solawi-dalborn.de, Rubrik Termine

Die Rückseite

"The ground tastes good today" ist ein Zitat aus dem Film "The real dirt on farmer John"- empfehlenswerter Film über eine SoLaWi in den USA (www.angelicorganics.com).

Rückmeldungen für das nächste Jahr

Alle Mitglieder werden gebeten, den per Post verschickten Rückmeldebogen umgehend zurückzuschicken (sofern noch nicht geschehen), damit wir Ende November eine Auswertung vorliegen haben.

Es sei auch nochmals an die Kündigungsfrist (**1.12.2014**) für alle diejenigen erinnert, die im nächsten Gartenjahr nicht mehr dabei sein können oder wollen.

Redaktionelles

Text: C. Trierweiler, C. Sperling, U. Allhoff-Cramer, K. Wüllenweber
Fotos: C. Kopp, C. Trierweiler, F. Pforte, J. Bender, Rezepte: zitierte Websites
Redaktionsschluss nächste Ausgabe: 1. Januar 2015
Beiträge bitte an: info [at] solawi-dalborn. de

Solidarische Landwirtschaft Dalborn e.V. ● Hauptstraße 22 ● 32825 Blomberg-Dalborn
Tel 05236 – 888 97 96 ● www.solawi-dalborn.de ● Email: info at solawi-dalborn. de
Konto-Nr. 4068410100 ● GLS-Bank ● BLZ 43060967