



2. Gewächshaus in Donstorf

HOFNACHRICHTEN

5/2021
3. Mai 2021

Liebe Mitglieder,

hier die neuen Hofnachrichten. Auch dieses Mal gibt es wieder viel zu berichten. Beginnen möchte ich mit dem Abbau und Wiederaufbau des Gewächshauses, dass wir von Gerald Grunz aus Barnstorf erworben haben. Regine, Ute und Uli hatten schon Vorarbeiten geleistet, ebenso eine Truppe, die während des Umzugs dort gearbeitet hat. Nun mussten noch die Folien und das „Gerippe“ abgebaut werden.



Was abgebaut wird, muss auch wieder aufgebaut werden. Dafür wurde ein Freitagabend und zwei Samstage benötigt. Aber mit vielen fleißigen Händen ist das alles kein Problem. Ein Dank noch mal an alle Helfer*innen, beim Aufbau, in der Küche und beim Kuchenbacken! Mit leckerem Essen im Bauch lässt es sich doch viel besser arbeiten!



Während des Aufbaus haben sich Sebastian, Fidi und Bernd um die Wasserversorgung an den Gewächshäusern gekümmert!

Termine proPure unverpackt:

- 30.4.
- 14.5.
- 28.5.
- 11.6.
- 25.6.

14:00 bis 16:00 Uhr

Fleißige Erntehelfer gesucht
Da nun bald sehr viel zu ernten ist, wird es wieder nötig, auch schon am Donnerstag vor zu ernten. Dafür kann das Team noch Verstärkung gebrauchen. Melden bei Sebastian: 0171 7645915

Arbeiten macht hungrig. Satt sein macht tatendurstig.
Wir suchen noch Mitstreiter*innen, die ab und zu für die fleißige Freitagsgruppe, ca. 12 Leute, das gemeinsame Mittagessen kochen. Doris stellt in den nächsten Tagen eine Liste mit den Kochterminen ins Netz, dort könnt ihr euch dann eintragen.

Regine und Max

Küchenzelle 4 Meter lang gesucht!
Wir wollen die Küche im kleinen Häuschen umbauen, das Podest soll entfernt werden (Unfallgefahr). Fußboden wird verlegt und dann brauchen wir neue Küchenmöbel. Sperrt die Ohren auf, falls ihr mitbekommt, dass jemand seine alte Küche abzugeben hat. Melden bei Burkhard: 05442 8658

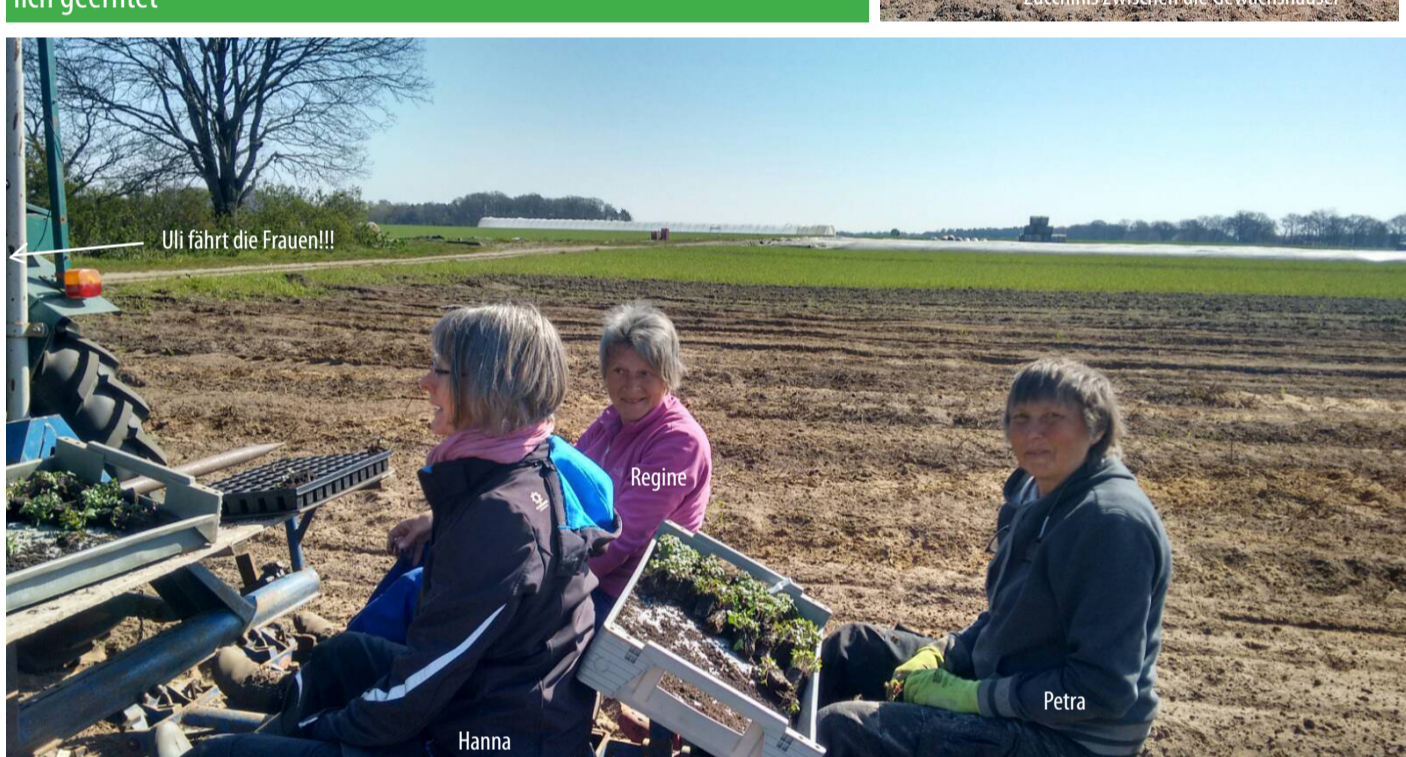
Wer hat Lust auf eine KOMPOST AG?
Geplant ist ein Team aufzubauen, das sich um die Erstellung und Pflege eines Komposthaufens kümmert. Dort könnte Grasschnitt, Stroh, Mist und andere Grünabfälle hinein. Melden bei Sebastian: 0171 7645915

Gemüse, Gemüse....

... was ist los auf dem Acker und in den Gewächshäusern? Es wächst auf jeden Fall gut und reichlich. Es wird gehackt, gejädet, geerntet, gesät und gepflanzt. Es gab schon reichlich frischen Salat, Radieschen und Spinat. Der Pak Choi wurde auch schon ausgegeben, Zucchini, Fenchel, Kohlrabi und Bohnenkraut ist gepflanzt, Zuckermais und Kürbis sind ausgesät. Blühmischungen werden zwischen die Gewächshäuser gesät, das wird richtig wild und die Insekten freuen sich auch darüber! Die eingelagerten Kartoffeln sind nun fast alle, nun müssen wir auf neue warten! Rote Beete wird noch ausgegeben, da wurde im letzten Jahr reichlich geerntet



Zucchini zwischen die Gewächshäuser



Uli fährt die Frauen!!!

Regine

Hanna

Petra

hier wird gepflanzt

proPure unverpackt meets Solawi

Wie ihr sicher schon mitbekommen habt, haben wir eine Kooperation mit Heidi Plümer aus Barver. Sie vertreibt einen Wagen mit unverpackten Waren und einen Laden in Diepholz. Nachdem ich sie auf eine Kooperation angesprochen habe, hat es sich schnell entwickelt und sie steht nun alle 14 Tage bei uns in Holte auf dem Hof mit ihrem Wagen! Immer in den ungeraden Wochen (Termine siehe Pinwand). Gerne sind natürlich auch „Nichtsolawisten“ gesehen, bitte sagt allen Bescheid, damit sich ihr Aufenthalt bei uns auch für sie lohnt. Wir verkaufen zeitgleich etwas Gemüse zu Werbezwecken um neue Mitglieder zu werben. Dieter verkauft Eier und Apfelsaft, Doris Marmelade - ein kleiner Wochenmarkt.



Doris hat im Fotostudio gekocht

In der Solawi in Harpstedt, mit denen wir befreundet sind, ist ein aktives Mitglied „Foodfotograf“. Ihm ist sehr daran gelegen, dass Gemüse Rezepte unter die Leute kommen und natürlich auch mit einem schönen Foto dargestellt werden. So hat er Doris eingeladen, bei sich zu kochen und er hat die Gerichte vor dem Verzehr noch schnell in Szene gesetzt. Das soll nun regelmäßig passieren, gut für uns, denn nun bekommt ihr nicht nur die Rezepte, sondern auch noch ein schönes Bild dazu!

Spinatklöße mi

Zutaten Spinatklöße:

- 300g Spinat
- 6 EL Parmesan
- 1 Ei
- 250g Ricotta oder Quark
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2-3 EL Öl
- 100-150g Mehl
- Salz/Pfeffer/ viel Muskat

Die Schalotten und den Knoblauch klein schneiden, in der Pfanne andünsten, den gewaschenen und kleingehackten Spinat dazu geben und zerfallen lassen. Etwas abkühlen lassen und alle Zutaten miteinander vermengen. Mit der Mehlmenge etwas ausprobieren wie viel benötigt wird, gut Würzen. Kleine Knödel formen und in siedendem Wasser garziehen lassen. Die fertigen Knödel schwimmen an der Oberfläche. Mit dem Schaumlöffel in die Tomatensoße legen.

Zutaten Tomatensoße:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- 1000g passierte Tomaten
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- Salz/Pfeffer
- Die Kleingeschnittene Zwiebel und Knoblauch im Öl schön anschmoren, die Tomaten und die Gewürze dazu und solange köcheln lassen bis die Soße eingedickt ist.

Die Tomaten Soße in eine Auflaufform gießen und mit den Knödeln für 20 Minuten bei 180 C in den Ofen.

Vor dem Servieren mit dem Topping anrichten

Topping:

- 3 EL Pinienkerne angeröstet
- geriebenen Parmesan

Kartoffelchips auf dem Blech

- 2-3 große Kartoffeln
- 1-2 EL Olivenöl
- Ras el Hanout Gewürzmischung
- Salz

Kartoffeln schälen mit einem Hobel in feine Scheiben hobeln, die Kartoffeln in Öl und Salz wenden, dann auf das Backblech.

20 Minuten bei 180C backen bis sie sehr knusprig sind.

Mit der Gewürzmischung bestreuen. Im Nullkomma nichts aufgegessen. Deshalb gleich 2 Bleche zubereiten



Erdbeeren mit süßem Pesto

- 300g Erdbeeren
- 500g 40 % Quark
- 120ml Holunderblütensirup
- 20g Minze
- 10g Zitronenmelisse
- 50g ungesalzene Pistazien oder Kürbiskerne
- 1 EL Cashew-Nussmuß
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 TL Zitronensaft und Abrieb
- geröstete Sonnenblumenkerne

Den Quark mit dem Holunderblütensirup verrühren

Für das Pesto Kräuter, Pistazien Nussmuß und Zitrone mit dem Stabmixer zu einem Brei pürieren.

Sonnenblumenkerne in trockener Bratpfanne rösten

Erdbeeren waschen und zer kleinern in ein Kompottschälchen legen, Quark auf eine Seite, Pesto auf die

Andere mit den Sonnenblumenkernen bestreuen.



SOLAWI BEI INSTAGRAM

Sarah kümmert sich um unseren neuen INSTAGRAM Account, ja ja, die Solawi geht mit der Zeit :-), dort folgen uns schon 100 Leute und das kurz nach dem Start. Schaut einfach mal rein, sie macht das prima. Werbung, Werbung, Werbung!

Solawi_hollerhof

Auf der kommenden Seite findet ihr Veranstaltungshinweise vom „Suppentopfpalaver 2021“; DIESMAL IN HOLTE

Habt Ihr Anregungen, Fotos, interessante Beiträge oder Veranstaltungen, die für unsere Mitglieder interessant sind? Dann gerne per E-Mail an: birtedehmel@online.de

Bis zu den nächsten Hofnachrichten,

Birte



Wir sind Mitglied im Netzwerk Solidarische Landwirtschaft, hier der aktuelle **Newsletter**

SUPPENTOPF-PALAVER 2021

... miteinander essen, sich begegnen, diskutieren

Nach langen Monaten Pandemie-Pause starten wir wieder mit unserem Suppentopf-Palaver. Es sind bewegende Zeiten für uns Alle, sowohl persönlich/privat als auch gesellschaftlich – lokal und global. Mit unseren drei Frühjahrssuppentöpfen und den zwei Spätsommerversammlungen wollen wir uns gezielter mit der ökologischen Situation auf dem Lande auseinandersetzen, über Veränderungsmöglichkeiten sprechen und über praktische Erfahrungen in Transformationsprozesse berichten.

Suppentopfpalaver, das ist

- Miteinandersein und Miteinanderessen
- ein offener Diskurs, mit der Möglichkeit gesellschaftliche Entwicklungen aus unterschiedlichen Blickwinkeln zu beleuchten
- ein Denkraum, der den Blick öffnet für Utopie & nachhaltigen Wandel

Sa. 22. Mai 2021 - 16.00 Uhr bis 19.30 Uhr

Solidarische Landwirtschaft –

Für eine Zukunft der Höfe

Solawi-Vertreter*innen aus der Region stellen Prinzip, Zukunftschancen und Stolpersteine der Solawi-Bewegung zur Diskussion

Die Systemrelevanz der Lebensmittelproduktion ist in diesen Krisenzeiten tiefer in das gesellschaftliche Bewusstsein eingedrungen als je zuvor. Doch an den Bedingungen für bestehende landwirtschaftliche Betriebe hat das bisher wenig geändert.

Wertschätzung, Sicherheit und eine Perspektive fehlen vielen der bäuerlichen Erzeugungsbetriebe hierzulande und global nach wie vor. Der wirtschaftliche Druck ist stark, eine Hofnachfolge schwer zu finden. Die Pioniere der gemeinschaftsgetragenen Landwirtschaft haben in den 80er Jahren das Potential der Solidarischen Landwirtschaft als „Höfe der Zukunft“ visioniert und dieser Impuls hat auch zur Gründung von Solawis in unserer Region geführt.



Vertreter*innen des **Arche Wilhelminenhof/Bakum**, des **Hof Tomte/Brockum** und der **Solawi Hollerhof e.V. /Eydelstedt-Holte**, stellen ihre Projektarbeit, ihre Visionen von solidarischen Wirtschaften und ihre landwirtschaftlichen Ideen zur Diskussion.

Wo: 49406 Eydelstedt, Holte 36 - Geländer der Solawi Hollerhof e.V.

und demnächst:

Wann	Was	Wo
Sonnabend, 10. Juli 2021 15.00 - 18.30 Uhr	Solidarische und ökologische Utopie? Das Leben im Ökodorf Sieben Linden und wie könnte ein Ideentransfer gestaltet werden Suppentopf-Palaver mit Gabi Bott	49406 Barnstorf, Bahnhofstr.16 WELTHAUS Barnstorf im Garten des Tagungshauses
Sonnabend, 28. August 2021 15.00 - 18.30 Uhr	Nachhaltiger Konsum – Geht das überhaupt Suppentopf-Palaver mit Tobi Rosswog	49406 Barnstorf, Rechten 6 bei Hibbelers
Sonntag, 10. Oktober 2021 15.00 - 18.30 Uhr	Naturschutz = Heimatschutz?! - Völkische Traditionen im Natur- und Umweltschutz Ein Suppentopf-Palaver mit Ruben Bögeholz von der FARN – Fachstelle Radikalisierungsprävention und Engagement im Naturschutz	49406 Barnstorf, Bahnhofstr.16 WELTHAUS Barnstorf im Garten des Tagungshauses

Suppentopfpalaver unter Bedingungen der Covid-Pandemie.

Langsam, im Einklang mit dem beginnenden Frühling, wollen wir mit den ersten Präsenzveranstaltungen unter Pandemiebedingungen beginnen. Das Suppentopfpalaver ist ein Format, das davon lebt sich zu treffen, zu diskutieren und gemeinsam zu essen. Wir werden die fünf Veranstaltungen unter entsprechenden Hygienebedingungen und im Freien durchführen. Um den Mindestabstand und Hygieneregeln gewährleisten zu können, ist nur eine begrenzte Anzahl Teilnehmender möglich.

Deswegen bitten wir jeweils um Anmeldung an Elena Schlegel: nordwest@vnb.de

Sonstige Rückfragen etc. an Michael Röder: michael.roeder@vnb.de

Das Suppentopf-Palaver ist eine Veranstaltungsreihe des VNB e.V. NordWest in Kooperation mit der Stiftung Leben & Umwelt.



Verein Niedersächsischer
BILDUNGSINITIATIVEN e.V.
| Geschäftsstelle NordWest |

