

Aktuell&Schnell

Am Samstag, den 09.11 ist ab 9 Uhr wieder Folientunnelaufbau. Wir brauchen wieder fleißige Finger!

Verein&Leben

Die fleißigen Aufbauer und Ernteleute wollen nach ihrem Einsatz ihre wohlverdiente Stärkung zu sich nehmen. Vielleicht ist in Euren Reihen jemand, der nicht mithelfen kann, wohl aber Zeit und Lust hat was zu kochen und den Fleißigen das Essen zum Feierabend auf den Hof zu bringen. Damit wir, im Falle einer ungeahnten Freiwilligenflut besser koordinieren können, bitten wir euch um eine kurz Mail, damit wir planen können.

Im Anhang stellen sich Carolina und Fabian vor. Sie haben das „Kräuterhäusle“ zwischen Binsdorf und Loretokapelle gekauft. Sie möchten in Zukunft mit einen „Kräuter-Baustein“ bei der Solawi anbieten. Funktionieren wird das genau wie der Honig-, Getreide oder Ei-Baustein!



Gebratener Radicchio (Jule)
Radicchio putzen und in Scheiben schneiden. Speck in feine Streifen schneiden und mit Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne anbraten. Knoblauch untermischen. Radicchio in die Pfanne geben, bei geringer Hitze 5 Minuten braten, dabei 1-2 mal wenden. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und 2 EL Olivenöl würzen.
Dazu Solawi-Rote Beete mit Äpfeln.



MitgliederMeldung

Hat jemanden Interesse an einem tollen Vortrag zum Thema "Mit Heilkräutern gesund durch den Winter". Mit Theorie und sehr viel Praxis: z.B. Tees und Säfte schlürfen und ein Anti-Erkältungs-Brot knuspern. Außerdem gibt es das ausgedruckte Vortragskript. Dauer ca. 2 Stunden, 4-8 Teilnehmer, Kosten. 20 €. Bei Interesse meldet euch bei Carmen: weissercarmen@onlinehome.de



Feld&Gemüse



Joesphine schreibt:

Unsere Tunnelaufbauaktion letzten Samstag war ein voller Erfolg. Vielen Dank an alle Helfer: Doro und Carmen, Siegfried, Arthur und Klaus und vor allem auch an Andi und Albin, die eigentlich nicht in der Solawi sind und uns geholfen haben und die vorher schon mal solche Folientunnel aufgebaut haben. Mit Albins Erfahrung und der Aufbauanleitung, die dem Tunnel beigelegt hat, haben wir uns Schritt für Schritt durch den kniffligen und komplizierten Anfang gekämpft. Als aber endlich die erste Seite verankert und vor allem die ersten beiden Bögen standen, ging es wie am Schnürchen. Ein Bogen nach dem anderen haben wir Hand in Hand aufgestellt. Der letzte abschließende Bogen war noch mal etwas komplizierter, doch auch er wurde vor Einbruch der Dunkelheit verschraubt und fertig aufgestellt.

Super – das Gerüst steht! Und man kann sich schon sehr gut vorstellen, wie der fertige Tunnel aussieht. Zufrieden mit dem Ergebnis sind wir zum gemütlichen Teil bei warmen Ofen, Kürbissuppe und Getränken übergegangen.

Wir sind am Ernten und Einlagern. Die Zwiebeln sind fast fertig, als nächstes ist die Rote Beete dran. Es darf jederzeit gerne geholfen werden!

Einfach melden oder vorbei kommen. Falls wir bis zum 16.11, nächste Woche Samstag die Rote Beete nicht drin haben, gibt's noch einen Samstagstermin.

Es besteht akute Kistenknappheit! Bitte schaut bei euch ob da irgendwo eine Kiste liegt und bringt sie zurück. Danke!

Diese Woche gibt's: Kartoffeln, Möhren, Lauch, Stangensellerie, Mangold, Rote Beete, Kohlrabi.



Euer Solawi-Team



Liebe Mitglieder und Interessierte der SoLaWi Zollernalb!

Wir sind **Valentina** (2), **Carolina** (24, Studentin „Ganzheitliche Öko-Soziale Planung“) und **Fabian** (30, Landwirt, Biologe B.Sc.). Seit dem Kauf des „Kräuterhäusle“ (2,5 Hektar) zwischen Binsdorf und Loretokapelle Ende 2018 ist der Zollernalbkreis unsere neue Heimat.



Wir wollen **Tee-, Heil- und Wildkräuter** anbauen, verarbeiten und vermarkten. Das Jahr 2019 haben wir zum Ausprobieren und Anbauflächen anlegen genutzt (das Grundstück lag acht Jahre brach). Nun haben wir die SoLaWi Zollernalb kontaktiert, weil wir das Konzept der Solidarischen Landwirtschaft schon länger kennen und es für zukunftsfähig und sinnvoll halten.

Für das Jahr **2020** wollen wir allen Interessierten die Möglichkeit bieten mit uns **ein Jahr „Kräuter-SoLaWi“ auszuprobieren**. Dies würde außerhalb der regulären SoLaWi stattfinden (wie z.B. die Honig-SoLaWi).

2020 wollen wir zwei Teemischungen anbieten:

- einen **Genusstee**: je nach Nachfrage, z.B. minzig oder zitronig
- einen **Frauen-/Schwangerschaftstee** (da wir diesen schon geplant haben und ihn unter anderem über Hebammen vermarkten werden)

Auslieferung: einmal jährlich nach Ernte, Trocknung und Mischung

Ab 2021 wollen wir unser Angebot schrittweise erweitern, z.B. getrocknete oder frische Küchenkräuter, Kräutersalze/–zucker und alkoholische Kräuterauszüge.

Ab Januar 2020 melden wir unsere Fläche für die **Bio-Zertifizierung** an.

Gerne laden wir alle Interessenten (egal, ob an unserem Projekt allgemein oder konkret an Ernteanteilen für 2020) am **23.11.2019** (Samstag) um **14:00 Uhr** (bis ca. 16:00 Uhr) zu einem **Austausch- und Informationstreffen** beim Binsdorfer Kräuterhäusle ein.

Zuerst werden wir unsere (geplanten) Anbauflächen zeigen, unsere Anbaumethoden vorstellen und den Verarbeitungsraum besichtigen. Nach einer Fragerunde und einer kurzen Tee- und Kuchenpause können alle konkret Interessierten da bleiben und mit uns in eine Planungsrunde gehen und besprechen, wie die Kooperation für 2020 (und evtl. darüber hinaus) aussehen könnte.

Bei Interesse meldet euch bitte bis Mittwoch, 20.11., für das Info-Treffen an, damit wir besser planen können: f.j@posteo.de oder 01525 3169524. Infos zu Anfahrt und Parken lassen wir euch dann per E-Mail zukommen.

Vielen Dank im Voraus. Wir freuen uns auf Kennenlernen und Austausch!
Herzliche Grüße, Carolina und Fabian mit Valentina