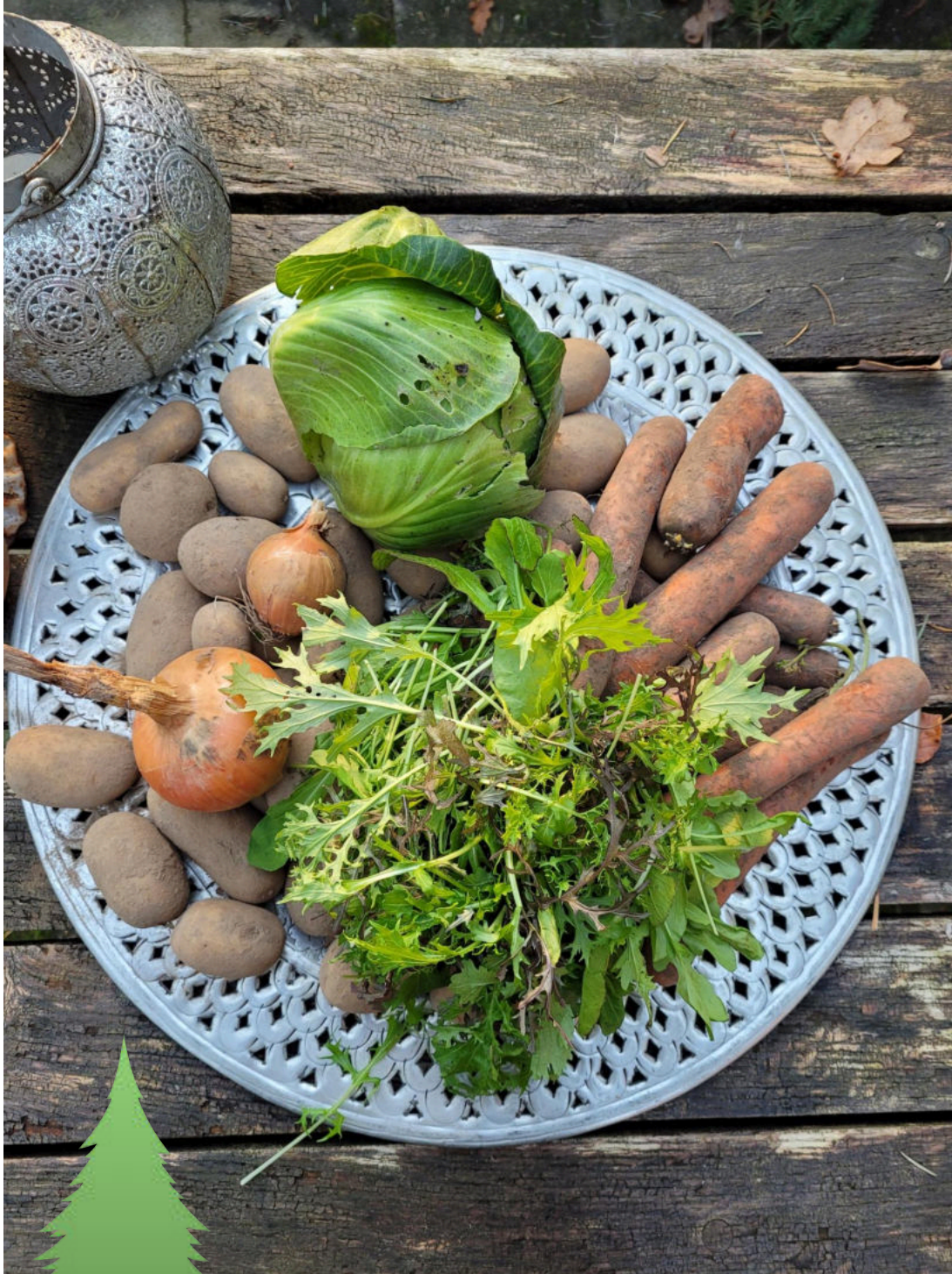


Monatsblatt 12/24

Solawi Wildes Gemüse Beckstedt



Termine

Die allerwichtigen

**27.12. keine
Kiste!**

Redaktions-
schluss:
Sine84@gmx.
de
31.01.25
(Freitag)

Allen eine
besinnliche Weihnachtszeit

und einen grandiosen
Start ins Jahr 2025





Termine im November



Wöchentlich:

Donnerstags Vormittags (aktuell)
 wird geerntet. Einige Solawistas helfen Familie Dolling dabei. Alle, die auch kommen mögen, können sich über Zeiten und genaueren Einsatzbereich im yopad informieren:
yopad.eu/p/SolawiWildesGemüse-365days

IMMER FREITAGS

Freitags treffen sich ab **9:00**, im Winter auch **manchmal erst ab 10:00**, bis circa **12:00** einige Solawistas, um für uns die Kisten zu packen. In Corona-Zeiten war das zentrale Packen durch einige wenige Solawistas eingeführt worden und wir sind seither dabei geblieben, weil es immer eine gesellige Runde ist, mit der es Spaß macht, unsere Ernteanteile zu verteilen. Jede:r ist herzlich willkommen, auch einmal zu kommen, um zu gucken, zu schnacken und/oder gleich mitzuhelfen.

Um **12:30** gibt es die sogenannte **Freitagsrunde**, in der zusammen mit Familie Dolling alles Wichtige rund um unser Gemüse besprochen wird: Wie sieht der Ernteanteil in der nächsten Woche aus, was gibt es zu tun, wo kann mitgeholfen werden.

Monatlich:

Regelmäßige Termine:

Aktion Termin Ort AnsprechpartnerIn

Pflanzen-Pflegen-Ernten
donnerstags Vormittags

Ernten-Packen
wöchentl. freitags Hof Dolling

Wilde Runde, erster Sonntag im Monat um 19 Uhr

Kommunikation (GfK mit Christiane Gäfke) monatl. Heemstr.70, Nächster Termin: Dienstag, 21.1.25 ab 18.00 Uhr

AktionsSamstag (immer der letzte Samstag im Monat): 25.01.25, ab 14:30 Hof

Bitte beachten:

Am 20.12.24 gibt es die letzte Kiste in diesem Jahr.
 Die nächste Kiste wird dann am 03.01.25 wieder gepackt.



Liebe SoLAWI,

während das Jahr 2024 langsam zur Neige geht, möchten wir die Gelegenheit nutzen, um Euch allen von Herzen frohe Weihnachten und besinnliche Feiertage zu wünschen. Inmitten der hektischen Welt ist es ein Geschenk, Teil einer Gemeinschaft zu sein, die sich für regionale, nachhaltige und faire Landwirtschaft einsetzt.

Ein Jahr voller Herausforderungen, gemeinsamer Arbeit und schöner Erlebnisse liegt hinter uns. Dank Eurer Unterstützung konnten wir gemeinsam so viel erreichen – von den reichhaltigen Ernten bis zu den kleinen, aber bedeutenden Schritten in Richtung einer nachhaltigeren Zukunft.

Wir möchten mit Euch zusammen zuversichtlich auf das Jahr 2025 schauen. Wir freuen uns darauf, unsere Felder erneut mit Euch zu bestellen, neue Projekte anzupacken und den Geist der Solidarität weiterzuleben. Möge das neue Jahr von Fülle, Gesundheit und vielen gemeinsamen Momenten geprägt sein.

Vielen Dank für Euer Vertrauen und Eure Treue. Lasst uns weiterhin zusammenhalten und eine bessere Zukunft gestalten!

Herzliche Weihnachtsgrüße und einen guten Rutsch ins neue Jahr
Eure Familie Dolling 🌱🎄





Unsere Weihnachtsgokel

Dieses Jahr bieten wir
den Weihnachtsgokel
an.

Hier handelt es sich um
eine langsam
wachsende Mastrasse.

Infos zum Preis,
Gewicht und Bestellung
folgen.



Zum
Weihnachtsfest
Weihnachtsgokel vom
Biohof Dolling
jetzt vorbestellen

ca. 2,5 Kg

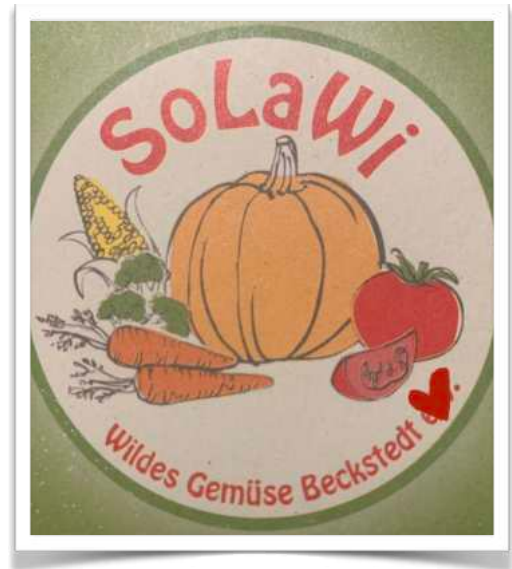




Bericht aus der Wilden Runde

Wer oder was ist die Wilde Runde?

Die Wilde Runde ist der erweiterte Vorstand unserer Solawi. Wir treffen uns in der Regel jeden ersten Sonntag im Monat, um Ideen auszutauschen, Termine zu planen, Organisatorisches zu klären und einen schönen Abend gemeinsam zu verbringen. Das Treffen findet immer wieder woanders statt und alle Solawisten sind herzlich eingeladen, daran - auch nur sporadisch oder einmal - teilzunehmen und Ideen einzubringen.



Auszug aus dem Protokoll zur Bieterunde:

TOP 1 Rückblick auf das bisherige Erntejahr

Anhand der Präsentation „Solidarische Landwirtschaft- so kann's auch gehen. Ein Konzept der Zukunft“ stellte Rene den Verlauf und die Ernte des bisherigen Erntejahres vor (Präsentation Anlage 1).

Highlights der Ernte waren beispielsweise pro Solawi-Kiste:

- 22 Paprikas
- 27 Auberginen
- 38 Chili
- 11,23 kg Tomaten!

Neben den Ernte- und Packaktivitäten wurde eine Reihe von Aktionssamstagen auf dem Hof Dolling durchgeführt. Besonders gut sind uns die 3 sehr schönen und erfolgreichen Kartoffelsamstage mit Kartoffelernte und anschließendem gemeinsamen Essen in Erinnerung geblieben. Und natürlich auch die am 15. November durchgeführte Sauerkraut-Aktion!

Wer sich am Ernten (Mittwoch und Donnerstag) und am Packen (Freitag) beteiligen möchte, ist herzlich willkommen. (Hinweis: Die genauen Uhrzeiten stehen im yopad).

TOP 2 Ausblick auf das Erntejahr 1.04.2025 – 31.03.2026

Rene erläuterte die Anbauplanung 2025 / 2026 sowie geplante Aktivitäten anhand der o.g. Präsentation.

Im März 2025 ist die demeter-Zertifizierung angestrebt. Die Merkmale von demeter wurden von Rene erläutert und sind in der Präsentation in Stichworten aufgeführt.

Rene erläuterte seine Kalkulation für das Erntejahr 2025 / 2026 (als Anlage 2 beigefügt). Hieraus ergibt sich ein Richtwert von € 80,- pro Ernteanteil pro Monat bei geplanten 70 Ernteanteilen.

TOP 4 Erläuterung der Bieterunde

Anhand der „Infos zur Bieterunde“, die mit der Einladung zur Bieterunde versandt wurde, erläuterte Irmtraud den Sinn und den Ablauf der Bieterunde



STECKRÜBEN-TIRAMISU

Für 6 - 8 Personen

Zutaten

- 500 g Steckerübe
- 1 Paket Spekulatius
- 100 g Rohrzucker
- Ein wenig weißer Zucker
- 3 Orangen
- 350 - 400 ml Orangensaft
- 250 g Mascarpone
- 100 g Schmand
- 250 g Quark (40%)
- 2 Zitronen
- Cointreau

Die Steckerübe in daumendicke Scheiben schneiden, schälen und würfeln.

Tipp von Getrud Tjaden: Zunächst eine Seite der Steckerübe abscheiden und sie danach auf diese Seite stellen. So hat die Rübe beim weiteren Schneiden Halt. Danach erst die Scheiben schälen.

Steckerübenwürfel mit Rohrzucker und Orangensaft ca. 30 min. im Topf kochen, bis sie weich sind. Nach dem Abkühlen pürieren. Filetierte Orangen unterheben und wahlweise mit Cointreau verfeinern. Zur Seite stellen.

In einem weiteren Gefäß Quark, Mascarpone, Schmand, weißen Zucker und Zitronensaft verrühren.

Gläser bereitstellen. Eine unterste Lage Spekulatiuskrümel hineinfüllen. Danach das Steckerübenmuss. Die dritte Lage ist die Mascarponecreme. Noch einmal wiederholen. Zum Schluss mit feinen Spekulatiuskrümelchen garnieren.

Tiramisu entweder gleich essen oder noch ein bisschen ziehen lassen.

Quelle:
SR.de

Schmeckt das oder kann das weg
Steckerüben in Ostfriesland

Danke an Sabine R. für das Rezept



Für Gemeinschaft und Gaumen – die Solawi auf dem Martinsmarkt

Inmitten der vielen herbstlich geschmückten Marktstände, Initiativen und Karussells hatte auch unsere Solawi auf dem Wildeshauser Martinsmarkt im November einen Platz. Eingerahmt von Heuballen und Kürbissen war der Stand dank Birgits gestalterischer Hilfe optisch ein sehr schöner Hingucker. Zudem lockten selbstgebackene Kürbisbrötchen und Brot (Margret D.), eine Auswahl von leckeren Dippis und Pestos (Birgit) sowie süßem Aufstrich (Margret T.) viele Neugierige an unseren Stand. Hier gab es einiges zu probieren und jede Menge „Humm – das ist aber lecker!“ Es wurde gefachsimpelt über alte und neue Gemüsesorten, Erfahrungen mit fermentiertem Gemüse ausgetauscht, die Auswahl und Vielfalt des saisonalen Ertrags bestaunt. Auch unsere Familie Dolling hatte sich am Sonntag Zeit genommen und stand für Fragen bereit und stärkte so die Bedeutung von nachhaltiger Landwirtschaft.

Der Marktstand bot die Möglichkeit, Menschen unserer Region auf die Solawi aufmerksam zu machen und das gute Gemüse dabei in den Mittelpunkt zu stellen. Für das starke Gefühl der Gemeinschaft und des Miteinanders standen an diesem Herbstsonntag Birgit, Annamaria, Berrie und Sabine mit der Standbetreuung. Allen Beteiligten ein herzliches Dankeschön für diese gelungene Aktion!



Danke!
Simone



Rückblick: Sauerkraut-Aktion



Samstag, 16.11.24, 14.00 Uhr, Im Dorfe 5, Beckstedt: Das Zelt steht, die Tische sind aufgebaut, die Leute trudeln ein und es kann losgehen. Jede/jeder sucht sich seinen Platz am "Sauerkraut-Produktionsband" (s. Foto): Kohl säubern, halbieren, schneiden, wiegen, salzen, kneten, abfüllen, stampfen und das alles bei bester Stimmung und bestem Wetter. Zwischendurch eine kurze Kaffee-/Teepause mit allerlei mitgebrachten Leckereien - hhhhmmmm.

Alle sind motiviert, gut gelaunt und verfolgen das gleiche Ziel: Leckeres Sauerkraut für die SoLaWi!! Allen Beteiligten ein herzliches Dankeschön!!



*Danke!
Meggi*



Wir gehen in unser 5. Erntejahr! Hof Dolling wird 2025 Demeter-Hof

Am 22. November 2024 wurde im Waltberthaus in Wildeshausen die diesjährige Bieterunde erfolgreich durchgeführt. Bereits die 1. Gebots-Runde brachte das erwünschte Ergebnis: 45 Gebote bei einem Richtwert von 80€/Monat. Familie Dolling kalkulierte das neue Erntejahr auf der Grundlage von 70 Ernteanteilen. Das bedeutet: Es ist noch Luft nach oben.

Gerne können im neuen Jahr weitere Interessenten mitmachen. Bitte meldet Euch bei der Solawi. Helft auch gerne mit und sprecht Freunde und in Frage kommende Kreise an! Danke fürs Mitmachen!

*Danke an
Birgit für den Rückblick*



22.11.24 Pflanzung Asia-Salate

Vielen Dank an das Ernte-Team, die dieses Jahr wieder unermüdet geholfen haben beim Pflanzen, Pflegen und Ernten.

DANKE!



Ergebnisse Online Befragung



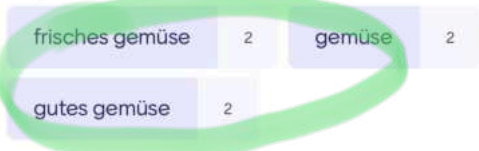
Wenn du an unsere Solawi denkst, welche Begriffe/Assoziationen kommen dir spontan?

17 34

Most popular



Also prominent



Other responses



Was ist mir bei der Solawi wie wichtig? (Es sind 12 Bereiche, die ersten vier jetzt)

15

> Wöchentliche Gemüseboxe



> saisonales Biogemüse aus der Region, Wissen, wo mein Essen herkommt



> Ökologisches Wirtschaften für eine lebenswerte Zukunft



> Solidarisches Wirtschaftsprinzip (Teilen von Verantwortung und Risiko, etc)



Was ist mir bei der Solawi wie wichtig?

14

> Lernen: Baumschnitt, Permakultur



> Basisdemokratische Kommunikationsformen



> Vernetzung mit ähnlichen Initiativen: Essgarten



> Engagement: in/bei AGs, Abholdiensten, Aktionstage



Was ist mir bei der Solawi wie wichtig im Bereich „Gemeinschaft erleben“?

14

> Gem. Arbeiten: Feldarbeit, Ernten, packen, Aktionstage



> Gem. Kochen/Essen: Sauerkrautaktion, Kuchen am Fr, Koch-AG, neue Rezepte



> Gem. Aktionen und Feiern: Hoffest, Aktionssamstage



> Lebendiger Austausch



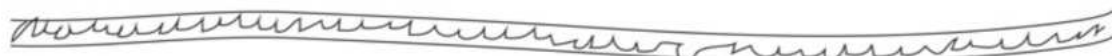
Uns sind das Bio-Gemüse, die Gemeinschaft und Klimagerechtigkeit an der Solawi besonders wichtig.



<https://www.naranjasdelcarmen.com/crowdfarming-einen-baum-pflanzen>

"Werde Mitlandwirt nicht nur in Beckstedt, sondern auch in Valencia:
Adoptiere einen Orangenbaum und erhalte deinen Ernteanteil von 40 oder
80 kg Clementinen und Orangen im Winter!"

LG Irmtraud



Woraus besteht die Adoption eines Orangenbaums? Adoptiere einen Orangenbaum auf unseren ökologischen und regenerativen Feldern in Valencia. Du kannst das Wachstum auf Fotos in deinem Benutzerkonto verfolgen und deine Orangenernte direkt zu dir nach Hause bestellen. Hast du alle Informationen, die du brauchst? Dann [klicke hier](#), um die Adoption deines Orangenbaums durchzuführen.