

März 23

Eigenkraut Post



Liebe Eigenkrautler*innen und Interessierte,

Es ist soweit! Frühlingserwachen! Die lange Zeit des Wartens ist vorbei!

Unsere Gärtner*innen Lotta und Stephan beginnen ihre Arbeit Anfang April. Die Aufgaben sind gestellt. Lotta und Stephan wissen schon genau, was sie tun wollen. Beete werden gefräst und angelegt. Die erste Jungpflanzenlieferung wartet darauf von der Bioanzuchtgärtnerei abgeholt zu werden und in die Erde zu kommen. Salate, Radieschen, Frühlingszwiebeln und vieles mehr können es kaum erwarten für uns zu wachsen. Wie wunderbar!

Wir haben natürlich für die gärtnerische Arbeit schon einiges an Geräten und Material eingekauft. Einige Dinge können wir vielleicht noch aus Eurem gebrauchten Fundus bekommen, so dass nicht alles neu gekauft werden muss und wir so nachhaltig wie möglich wirtschaften.

Anbei die Liste der Dinge, welche noch benötigt werden. Schreibt uns doch bitte, wenn Ihr etwas abgeben möchtet unter solawi@schwerte.de :

Folientunnel und Acker: Tisch oder Bildzeltgarnitur, eventuell wasserdichte Kiste für Saatgut

Abholraum: große Schüsseln (am besten aus Metall), Kehrblech/Besen, Geschirrhandtücher/Laken(zum Abdecken des Gemüses), Wäscheständer, Tafel für die Ernteabholungsliste, Kreide, Pinnwand

Werkzeug: Maulschlüssel, Inbusschlüssel, Schraubendreher, Hammer, Vorschlaghammer, Seitenschneider, Rohrzanze

Büro: Kalender23/24, Stifte, Locher



Infobanner am Radweg- Anke, Lotta bei der Arbeit

Ackerzaun und Infobanner

Es hat sich schon wieder etwas getan. Mit Unterstützung von fleißigen Helfer*innen sind die Pfosten für den Zaun gesetzt, das Infobanner am Radweg und Acker aufgestellt.

Wir bedanken uns bei unseren Landwirten Ralph und Uli, unser Gärtnerin Lotta, unseren Mitgliedern Stefan Schroll, Helge, Armin, Torsten (vom Hof), den Kernteamlern Angelika, Anke, Birgit, Ingrid, Marco, Uschi. Selbst das kalte und nasse Wetter hat die Gemeinschaft nicht abgehalten auf dem Acker zu ackern und für zukünftige Treffen auf dem Hof Stühle und Tische zu schrubben. Zwischendurch gab es Kaffee und Kuchen, so blieb die gute Laune erhalten.



... immer feste druff, Heldinnen



und Helden

Und weiter geht es mit dem Zaun:

Bald muss dann auch der Draht gezogen werden, so dass Wildfraß und Eindringen von Nichtbefugten unseren Pflänzchen nicht schaden können. Wir halten Euch auf dem Laufenden!

Safe the Date

Unser nächster **Stammtisch** findet am Dienstag **18.04.23**, um 19.30 Uhr in der Rohrmeisterei statt.

Der erste Erntebeitrag wird am **03.04.2023** von Euren Konten eingezogen.

Rezept des Monats

Radicchio

Er stammt aus Italien und wird dort häufig gegrillt oder im Risotto gegessen. In Deutschland wird er meist Salaten beigemischt oder dient als Dekoration. Charakteristisch für ihn sind seine anregenden Bitterstoffe, die seinen Geschmack dominieren. Durch die kompakte kugelige Form ist Radicchio gut vor dem Welken geschützt und kann so bis zu 4 Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Da er Fröste bis -5°C übersteht, eignet er sich hervorragend für den Speiseplan im Winter.

Quelle: pixabay



Radicchio gebraten für 2 Personen

400 g Radicchio, 100 g Gorgonzola, 2 sehr reife Birnen, 40 g Walnuskerne, 150 g Nudeln, etwas Rotweinessig, Salz, Pfeffer, 1 EL Olivenöl,

- Vorbereitungen:
 - Birnen schälen, vierteln und entkernen, quer in Scheiben schneiden,
 - Radicchio in 1cm dicke Streifen schneiden,
 - Walnuskerne in Stücke brechen,
 - Käse im Wasserbad schmelzen,
 - Nudeln kochen, etwas Kochwasser zur Seite stellen,
- Radicchio in einer großen Pfanne bei starker Hitze 3 Min ohne Fett bräunen, wenden und weitere 2 Min bräunen,
- Birnen und $\frac{1}{4}$ der Walnuskerne mit einem Schuss Pasta-Wasser dazu geben, abgedeckt alles bei mittlerer Hitze einige Minuten karamellisieren lassen,

- Nudeln, Käse und Essig untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken,
- die restlichen Walnüsse darüber streuen und mit dem Öl beträufeln.

Und jetzt noch: Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit!

Wir freuen uns auf das gemeinsame Erntejahr und schicken Euch herzliche Grüße

Euer Kernteam

Udo Bußmann, Uschi Dören, Angelika und Marco de Matteis,
Ingrid Roth-Bußmann, Anke Skupin und Birgit Wippermann

