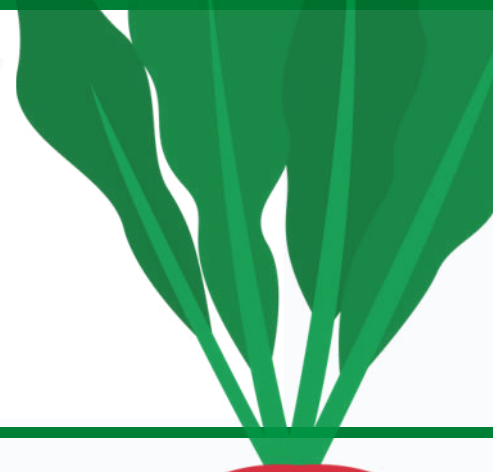




SOLAWI
OBERMAIN



Post vom Feld

April 2024



Hallo beim 2. Solawi-Newsletter,

und ein Herzliches Willkommen an alle die, die im Laufe des März noch neu dazugekommen sind!

In den vergangenen vier Wochen ist auf dem Feld schon viel passiert: Wir haben u.a. Beete gefräst, Mist ausgebracht, Knoblauch und Zwiebeln gesteckt, gesät, gepflanzt und eine kleine Obstbaum-Wiese oberhalb des Folientunnels angelegt.

Und genauso soll es im April weitergehen: **“Pflanzen, pflanzen und nochmal pflanzen”** steht auf der ToDo-Liste ganz oben. Wer also Zeit und Lust hat, die vielen Jungpflänzchen mit in die Erde zu bringen, darf jederzeit gerne vorbeikommen!

Zum Beispiel zu einem der beiden **Arbeitseinsätze am Samstag, 13.4.** oder am **Freitag 19.4.** - aber gerne natürlich auch zu anderen Zeiten.

Zwei Projekte, die wir außerdem bald anpacken wollen, sind ein neues **Ernteausgabe-Hüttchen für Wolfsloch** zu bauen und die **Komposttoilette** fürs Feld fertig zu bauen. Die Arbeit wird also auch im April nicht ausgehen.



Termine. Bitte vormerken

Arbeitseinsätze am

Sa, 13.4., 9:00 - 13.00 und
Fr 19.4., 14:00 - 17.00 Uhr

Diese Arbeiten stehen an im April:

- pflanzen, pflanzen, pflanzen!
- restliche Beete fräsen
- Beete jäten und hacken
- Stangenbohnen säen
- die Bewässerung fertig installieren und Schläuche auslegen
- evtl. Ernteausgabe-Hütte für Wolfsloch bauen
- Komposttoilette fertig bauen

FOTOGRAFISCHER MÄRZ-RÜCKBLICK



Erster Arbeitseinsatz am 12. März



frisch vom Schaf:
Schafswolle als
Dünger



Erste Ernteaussgabe am 26. März



einige der neu
gepflanzten
Obstbäume



Gewächshausblick Ende März 2024

WWW.SOLAWI-OBERMAIN.DE



Rezept von unserer Ernteteilerin Waltraud

Pesto aus Radieschenblättern

Zutaten für 2 Personen

ca. 100 g Radieschengrün
50 g Pinienkerne oder geschälte Mandeln
1-2 Knoblauchzehen
½ Bio-Zitrone
100 g Olivenöl
60 g Parmesan
Steinsalz und Pfeffer aus der Mühle



Radieschengrün gründlich waschen

und grob zerkleinern. Die Pinienkerne oder Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen.

Knoblauch in feine Würfel schneiden. Zitronenschale abreiben und Saft auspressen. Radieschenblätter, Pinienkerne oder Mandeln und Knoblauch in einem Mixer oder Blitzhacker fein zerkleinern.

Etwas Zitronenabrieb und Zitronensaft dazugeben und nach und nach das Olivenöl zugießen. Die Masse mit Steinsalz und Pfeffer würzen und gut durchmixen. Abschließend den Parmesan fein reiben und unterrühren, aber nicht mehr mixen.

Zum Aufbewahren das Pesto in ein sauberes Glas füllen, die Oberfläche mit Olivenöl bedecken und verschlossen in den Kühlschrank stellen. So hält sich das Pesto 14 Tage.

PS. Das Pesto lässt sich auch mit anderen Nüssen wie Walnüssen, Haselnüssen oder auch mit Sonnenblumenkernen zubereiten.