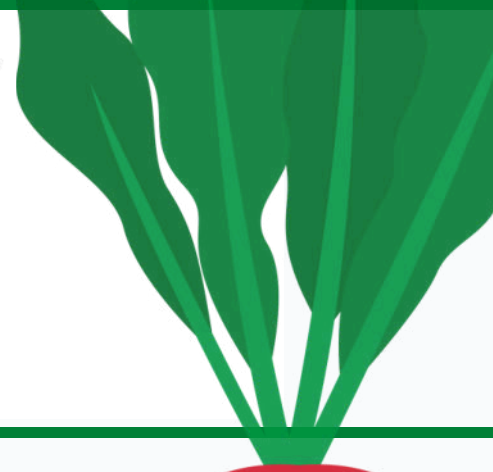




SOLAWI  
OBERMAIN



Mai 2024



# Post vom Feld



## Alles neu macht der Mai

Pünktlich zum Start in den Mai ist unsere neue **Ernteausgabe-Hütte für Wolfsloch** fertig geworden und steht direkt neben dem Folientunnel. Vielen Dank an alle, die mitgeholfen haben beim Bauen und Aufstellen! Was jetzt noch fehlt, ist ein Schild für die Hütte: Wer Spaß am Gestalten und Ideen hat, ist herzlich eingeladen, kreative Vorschläge zu machen!

Unser nächster größerer Arbeitseinsatz ist am **Samstag Vormittag, den 11. Mai**. Grundsätzlich aber ist Hilfe jederzeit willkommen, gerne auch spontan unter der Woche. Einfach am Feld vorbeikommen - Arbeit gibt es immer!

Und noch einen Termin gibt es: Am **Pfingstmontag, 20.5.** findet im Kastenhof in Weismain von 12-15 Uhr der **MainUmweltTag** statt, mit vielen Ständen zu Themen wie Garten & regionale Produkte. Wie die Solawi ist mit einem Stand vertreten. Wir freuen uns über alle, die vorbeischauen oder vielleicht sogar Zeit haben, mal eine Stunde Standdienst zu übernehmen. Meldet euch bei Interesse gerne per Mail an [solawi-obermain@gmx.de](mailto:solawi-obermain@gmx.de). Und hier noch der Link zur Veranstaltung mit ausführlichen Infos

<https://www.lkr-lif.de/landratsamt/umwelt/umweltstation/10850.MainUmweltTag-und-radTOURpur.html>

## Termine. Bitte vormerken

Arbeitseinsatz am **Sa, 11.5., 9:00 - 12.00** und grundsätzlich gerne immer unter der Woche zur Unterstützung von Eva

## Diese Arbeiten stehen an im April:

- pflanzen, pflanzen, pflanzen, u.a. Tomaten, Gurken, Melonen und Mais
- immer wieder mähen
- Beete jäten, hacken & mulchen
- Tomaten anbinden
- Kohl auf den neu angelegten Beeten pflanzen

# FOTOGRAFISCHER APRIL-RÜCKBLICK



Arbeitseinsatz am 13. April bei Sonnenschein.



Wenige Tage später musste das Feld bei wieder winterfest gemacht und alles abgedeckt werden.



Die Ausgabe-Hütte wird gebaut und aufgestellt.



Rezept von unserer Ernteteilerin Waltraud

# Kohlrabi-Salat

Zutaten für 2 Personen

1 Kohlrabi  
1 Karotte  
1 Apfel  
1-2 EL Sonnenblumenkerne  
frische Pfefferminze und Petersilie

Dressing:

2-3 EL Zitronensaft  
1-2 TL Honig  
4 EL Olivenöl  
Kräutersalz und Pfeffer aus der Mühle



Für das Dressing Zitronensaft mit Honig verrühren, bis sich der Honig aufgelöst hat. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken, anschließend das Olivenöl darunter rühren.

Sonnenblumenkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten.

Kohlrabi und Karotte schälen. Kohlrabi, Karotte und Apfel fein raspeln und alles unter das Dressing rühren. Mit frischer Pfefferminze und Petersilie garnieren. Sonnenblumenkerne darüber streuen.

