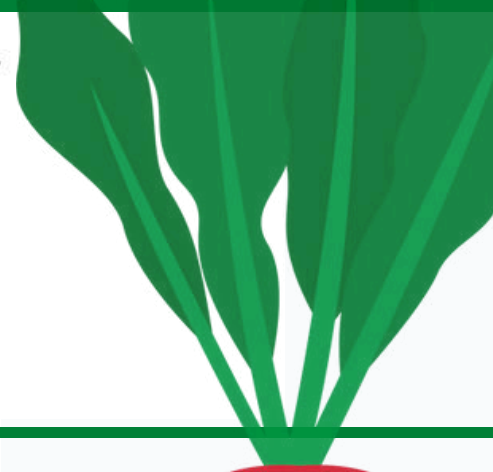




SOLAWI
OBERMAIN



Post vom Feld

Mai 2025



Liebe Ernteteilerinnen und Ernteteiler,

im April ist die Saison richtig losgegangen und es gab jede Menge Arbeit auf dem Feld - und genauso geht es auch in den nächsten Monaten weiter. Wir freuen uns deshalb über alle, die ab und an vorbeischaun und mitanpacken - ob bei unseren regelmäßigen Arbeitseinsätzen oder spontan zwischendurch, wenn es gerade passt.

Wer sich vorstellen kann, eine feste Aufgabe zu übernehmen wie z.B. regelmäßiges Rasenmähen, freitags die Ausgabe-Stelle in Wolfloch aufräumen, sich hin und wieder um die Gewächshaus-Technik-Kümmern oder unsere Kleingeräte in Ordnung halten, darf sich gerne jederzeit melden!

Gleiches gilt auch, wenn ihr Fotos von Feld und Feldarbeit macht, die ihr gerne im Newsletter veröffentlicht sehen möchtet - immer her damit!



Unsere nächsten **Mitmachtage** sind übrigens am **Freitag, 9. Mai** und am **Samstag, 17. Mai**. Sehen wir uns?

Bis bald und guten Appetit bei den Kohlrabi-Schnitzeln!
Euer Team der Solawi Obermain

Termine. Bitte vormerken

Arbeitseinsätze am

Fr, 9.5., 16:00 - 18:30 Uhr

Sa, 17.5., 9:00 - 12:30 Uhr



Diese Arbeiten stehen an im Mai:

- jede Menge Jungpflanzen auspflanzen, u.a. Tomaten, Gurken, Paprika, Salate
- Tomaten und Gurken im Gewächshaus anbinden
- immer wieder mähen und Beete hacken und jäten
- und wie immer einiges mehr



ACKERLEBEN IM APRIL

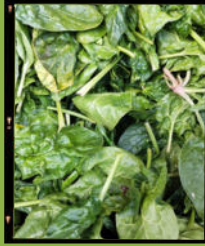
Im April ...



... sind die ersten Tomaten und Gurken ins Gewächshaus eingezogen,

... gab es die ersten Ernten mit Radieschen, Spinat, Lauchzwiebeln und Salat und Stielmus ...

... und leckere Stielmus-Sahnesauce.



... haben wir Wolle frisch vom Schaf zum Mulchen bekommen,

... und die Bewässerungsleitung zum Gewächshaus in den Boden verlegt, und außerdem viel gepflanzt, gesät, gejätet und noch manches mehr...



Rezept von unserer Ernteteilerin Waltraud

Kohlrabi-Schnitzel

Zutaten für 2 Personen

ca. 2-3 Kohlrabi

1 Ei

Kräutersalz und Pfeffer aus der Mühle

2 - 3 EL Mehl

75 g Sesam

20 g geriebenen Parmesan

Butterschmalz oder Kokosöl

frische Pfefferminze und Petersilie



Kohlrabi schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In siedendem Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren, abschrecken und gründlich trocken tupfen.

Die Kohlrabischeiben mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Im Mehl wenden und durch verquirlte Eier ziehen.

Sesam mit geriebenem Parmesan vermengen und den Kohlrabi damit panieren.

Die Kohlrabischnitzel im heißen Butterschmalz oder Kokosöl in einer großen Pfanne auf beiden Seiten je 2-3 Minuten goldbraun ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Dazu passt z.B. ein Kräuterquark oder ein knackiger Blattsalat.

