SOLAWI OBERMAIN

Post vom Feld

Dezember 2025

Liebe Ernteteilerinnen und Ernteteiler,
unsere Erntesaison geht zu Ende – die letzte Ernteausgabe in diesem Jahr findet am 9. 12. statt. Danach gönnen wir Feld, Gärtnerin und Team eine kleine Winterpause, bevor wieder die Vorbereitungen für die nächste Saison beginnen.
Eine schöne Neuigkeit gibt es zum Jahresabschluss: Unser Traktor ist endlich da! Ein herzliches Dankeschön an alle, die mit ihrem Beitrag diese Anschaffung möglich gemacht haben!
Weniger erfreulich ist , dass wir in den letzten Wochen viele Kündigungen erhalten haben. Damit wir auch im nächsten Jahr weiterbestehen und euch mit feldfrischem, gesundem Gemüse versorgen können, sind wir dringend auf neue Ernteteiler*innen angewiesen. Bitte helft mit, die Solawi bekannt zu machen – erzählt in eurem Umfeld davon, ob in Familie, Freundeskreis, Verein oder auf der Arbeit. Mit diesem Newsletter bekommt ihr noch einem unseren Handzettel, den ihr gerne ausdrucken, weiterleiten oder aushängen könnt.
In diesem Sinne: Herzlichen Dank für eure Unterstützung in diesem Jahr! Wir wünschen euch eine schöne Advents- und Weihnachtszeit und freuen uns auf das nächste Jahr – hoffentlich mit vielen von euch wieder an Bord bzw. auf dem Feld!
Euer Solawi-Team

Nächste und gleichzeitig letzte Ernte in diesem Jahr am Dienstag 9.12.

Das steht an im Dezember:

Neue Ernteteiler*innen werben!

FOTOGRAFISCHER NOVEMBER-RÜCKBLICK

Am 20.11. wird unser Traktor geliefert.

Ernteausgabe am 27.11.

Werbung

Habt ihr Lust auf noch mehr Solawi? Bei der Solawi Patersberg in Veitlahm könnt ihr einen wöchentlichen landwirtschaftlichen Ernteteil buchen. Der enthält u.a. Milch und Milchprodukte wie Joghurt oder Quark (in demeter-Qualität), Brot und andere Getreideprodukte und Kartoffeln.
Alle Infos dazu findet ihr unter
https://www.patersberghof.de

Gewächshausblick Ende November 2025

WWW.SOLAWI-OBERMAIN.DE

Rezepte von unsererErnteteilerin Waltraud

Zutaten

1 Staude Radicchio
4 Chicorée Kolben (wahlweise Endiviensalat, Asia-Salat, Zuckerhut)
½ Granatapfel
2 Rote Bete
1-2 rote Zwiebeln
1 Kästchen rote Kresse
3 Blutorangen
75 g Walnüsse
2 EL. Sesam- Öl, 4 EL Olivenöl
2 EL Balsamico-Essig
1 TL milder Senf
1 TL Honig
1-2 EL. Koksblütenzucker
Steinsalz, Pfeffer, Salz
250 g Schafskäse

Nüsse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze rösten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Auf ein Backpapier geben, mit Meersalz bestreuen und auskühlen lassen.

Granatapfelkerne auslösen. Rote Bete schälen und grob raspeln (dabei Einmalhandschuhe tragen). Chicorée (oder andere Salate) und Radicchio putzen, dabei Strünke wegschneiden. Blattsalate abbrausen und in einer Salatschleuder trockenschleudern.

Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. 2 Orangen so dick schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Orangen quer in Scheiben schneiden. Übrige Orange auspressen. Orangensaft, Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verquirlen. Öle untermixen.

Chicorée, Radicchio, Rote Beete, Granatapfelkerne, Zwiebelringe und Orangenscheiben auf einer Platte anrichten und mit dem Dressing beträufeln.

Kresse abbrausen, abtropfen lassen. Schafskäse zerbröckeln, Walnüsse evtl. grob hacken. Nüsse, Käse und Kresse auf dem Salat anrichten.