SOLAWI OBERMAIN

Post vom Feld

November 2026







Liebe Ernteteilerinnen und Ernteteiler,

die Saison geht zu Ende und wir möchten erst einmal Danke sagen: dafür, dass ihr dabei wart und uns ein Jahr lang unterstützt habt, und ganz besonders allen, die immer wieder mitangepackt haben. Wir hoffen, ihr wart zufrieden mit dem, was auf dem Feld gewachsen ist und in eurer Küche gelandet ist.
Im November stehen keine weiteren Arbeitseinsätze an. Dafür haben wir eine andere wichtige Bitte an euch: Leider haben einige von euch gekündigt. Damit es im nächsten Jahr weitergehen kann, brauchen wir dringend **neue Ernteteiler*innen**. Erzählt also gerne in Familie, Freundeskreis, am Arbeitsplatz oder im Verein von der Solawi. **Jede Empfehlung hilft uns weiter!**
Außerdem wollen wir uns Ende November mit euch zusammensetzen und darüber sprechen, wie es im nächsten Jahr weitergehen kann. Der genaue Termin und Ort stehen noch nicht fest, wir melden uns rechtzeitig. Behaltet es aber schon mal im Hinterkopf, euer Kommen ist wichtig!

Euer Solawi-Team

Termine. Bitte vormerken!

Feldführung für neue Ernteteiler*innen und Interessierte
SA, 28.11., 14 Uhr
Versammlung zur Zukunft der Solawi voraussichtlich Ende November.

Das steht an im November:

- restliche Beete winterfest machen
- **neue Ernteteiler werben!**



FOTOGRAFISCHER OKTOBER-RÜCKBLICK











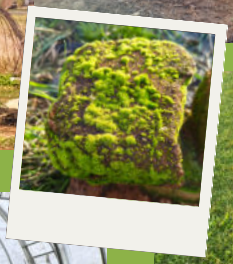



















Gewächshausblick Ende Oktober 2026

WWW.SOLAWI-OBERMAIN.DE

Rezept von unserer Ernteteilerin Waltraud

Grüne-Tomaten-Chutney



Zutaten
500 g grüne Tomaten
1 saurer Apfel (z.B. Boskop)
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
1 Stück Ingwer (ca. 3 cm)
150 ml Apfelessig
½ Zitrone (Saft und Abrieb)
125 g Vollrohrzucker oder Kokosblütenzucker
je 1 Prise Chili, Zimt und Nelkenpulver
1 TL Steinsalz

- Die grünen Tomaten waschen, den Strunk entfernen und klein schneiden. Vom Apfel den Strunk entfernen und in Würfel schneiden, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides klein würfeln. Den Ingwer fein hobeln.
- Tomaten, Apfel, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Apfelessig, Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker und Gewürze in einen Topf geben, verrühren und alles einmal aufkochen lassen. Danach offen ca. 50 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis eine dickliche Chutney-Konsistenz entsteht. Dabei gelegentlich umrühren und zum Schluss nochmal abschmecken.
- Das heiße Chuthney direkt in saubere, sterilisierte Schraubgläser füllen und fest verschließen.

Das Chutney eignet sich hervorragend als Brotaufstrich, Dip für Gemüsesticks oder als Beilage zu würzigem Käse.