Solawi·Bodensee e.V.

Acker Journal

Ackerjournal der Solidarischen Landwirtschaft Bodensee Frühjahr 2022

Bieterrunde der Solawi Bodensee e. V. 2022

Die Solawi Bodensee e. V. in Raderach startet mit dem erfolgreichen Abschluss der Bieterrunde gut gerüstet in das 7. Anbaujahr. Die Bieterrunde fand wie bereits im letzten Jahr rein virtuell statt. Die Kerngruppe informierte alle Mitglieder im Vorfeld über die geplanten Ausgaben und somit auch die Gesamtsumme, die durch die zu vergebenden Gemüseanteile erwirtschaftet werden muss, um die laufenden Kosten des Vereins in 2022 zu decken. Über 90% der geplanten Einnahmen aus den Gemüseanteilen gehen dabei direkt in die Bezahlung der angestellten Gärtnerinnen und Aushilfskräfte.

Der Solawi ist es ein wichtiges Anliegen nicht nur lokales, ökologisch angebautes Gemüse an ihre Mitglieder auszugeben, sondern auch die Gärtnerinnen und Aushilfskräfte fair und angemessen zu entlohnen. Deshalb fließt der überwiegende Teil der Einnahmen direkt in die Bezahlung der Angestellten. Der verbliebene Anteil der Einnahmen wird in Saatgut und Geräte investiert, um den laufenden Betrieb sicherzustellen. Die Solawi arbeitet dabei nicht gewinnorientiert, sondern kostendeckend.

Es konnten bereits über 70 Gemüseanteile für die nächste Saison zum Durchschnittspreis von 83,60 € pro Monat und Anteil vergeben werden. Die Gebote pro Anteil variierten dabei weitläufig, wodurch sich im Rahmen des Solidaritätsprinzips jedes Mitglied gemäß seiner aktuellen finanziellen Möglichkeiten an der Finanzierung des Vereins beteiligen kann. Erfreulich ist, dass der überwiegende Anteil der Mitglieder auch nach dem schwierigen Anbaujahr 2021 der Solawi das Vertrauen ausgesprochen hat und das Projekt weiterhin unterstützt.

Es sind noch Gemüseanteile für die Saison 2022 zu vergeben. Ein Einstieg in die neue Gemüsesaison ist auch nach der Bieterrunde noch möglich, allerdings muss dann mindestens der in der Bieterrunde erzielte Durchschnittspreis pro Monat und Anteil gezahlt werden.

Interessenten können sich gern unter mail@solawi-bodensee.de melden. Wer Interesse hat, sich aber nicht direkt für die gesamte Saison binden möchte, kann im Rahmen des 4-wöchigen Probemonats zunächst das Angebot der Solawi Bodensee e. V. testen.

Claudia

Kompost auf dem Solawi-Acker

Ende Januar 2022 trafen sich interessierte Menschen auf dem Acker, um zusammen mit den Gärtnerinnen das Gelände für den Kompost neu zu planen und den Prozess der Kompostgewinnung zu optimieren. Ziel ist es, die unterschiedlichen organischen Bestandteile auf separaten Haufen zu sammeln und anschließend aus diesem Material eine **Kompostmiete** sinnvoll aufzuschichten. Sinnvoll bedeutet, dass der Kompost Licht, Luft, vor allem auch Sauerstoff bekommt, sodass das Material gut verrotten kann und weder schimmelt noch fault. Auch benötigt die Miete den direkten Bodenkontakt, damit alle Bodenlebewesen, Bakterien und Pilze sowie die guten, alten Regenwürmer dort einziehen können. Immer, wenn genügend Material angefallen ist, wird die Miete der Länge nach weitergebaut. Am Sammelplatz selbst werden Schilder aufgestellt, sodass alle, die Material bringen, genau wissen, wo sie es lagern sollen: Gemüseabfälle, Grünschnitt, holzige Pflanzenreste, Eierschalen, Kaffeesatz, aber auch Pferdemist von Sylvias Pferden.

Mit dem richtigen Anlegen und Mischen aus all diesen Einzelbestandteilen lässt sich ein passendes Stickstoff-Kohlenstoff-Verhältnis erreichen. Während holzige Materialien eher Kohlenstoff liefern, bieten wasserhaltige Materialien eher pflanzliche Eiweiß- und Stickstoffverbindungen. Das richtige C/N-Verhältnis ist wesentlich, denn wenn der Kohlenstoffanteil zu hoch ist, verläuft die Zersetzung langsamer; ist es umgekehrt, läuft die Zersetzung zu schnell ab und es kommt zum Beispiel zu Stickstoffverlusten und einer instabilen Humusstruktur.

Nachdem es im Herbst 2021 einen Workshop zum Bau eines **Bokashi-Eimers** gab, sollten noch einige wichtige (!) Informationen zu dessen weiterer Nutzung beachtet werden: Im Bokashi-Eimer leben Milchsäure-Bakterien; man kann auch Effektive Mikroorganismen (EM) hinzufügen, um den Prozess zu beschleunigen. EM sind vorwiegend anaerobe Organismen, die keinen (!) Sauerstoff benötigen und bei Kontakt mit Sauerstoff entweder kaputtgehen oder inaktiv werden. Daher muss auch der Deckel des Bokashi-Eimers immer wieder fest verschlossen werden. Außerdem lieben sie es sauer. Der optimale pH-Wert für die Bokashi-Bakterien liegt bei etwa 5.

Im **Kompost** hingegen leben Kompostwürmer; sie atmen über die Haut. Damit sich der nötige Sauerstoff aus der Luft in den Würmern lösen kann, ist ein Gleichgewicht innerhalb der Schleimhaut wichtig. Ein pH-Wert von 5 oder weniger stört aber dieses Gleichgewicht und damit die Atmung. Die in den EM enthaltenen Milchsäure-Kulturen stellen daher eine direkte Gefahr für die Schleimhaut der Würmer dar. Deshalb gilt es zu beachten: Ein Vermischen von 2-3 Wochen alten

Bokashi-Eimer – Pflanzenkohle – Terra Preta

Bokashi-Resten mit dem Komposthaufen wird alle Regen- und Kompostwürmer für lange Zeit daraus vertreiben. Es ist daher wichtig, den Inhalt des Bokashi-Eimers am besten an anderer Stelle im Garten an der Luft vererden zu lassen. Erst dann verliert das Bokashi seine Schärfe und die Zellstrukturen des Bokashi-Gutes lösen sich dann erst auf. Nach 2 bis 6 Wochen ist der vererdete Bokashi ein hervorragendes Wurmfutter, denn die Würmer können nun mit den aufgebrochenen Zellstrukturen etwas anfangen. Regen- und Kompostwürmer werden zwar von den Nährstoffen aus den Bokashi-Resten angezogen, aber erst, nachdem der Prozess des Vererdens fast ganz abgeschlossen ist.

Die Solawi-Bodensee hat zudem im Winter 21/22 einen Kon-Tiki gekauft – einen Pyrolyse-Ofen zur Herstellung von **Pflanzenkohle**. Als Pflanzenkohle bezeichnet man Kohle, die aus organischen Stoffen in einer Atmosphäre von Sauerstoffmangel hergestellt wird – ungefähr bei einer Temperatur von 560 – 680 °C. Dadurch bleibt mehr Kohlenstoff in der Kohle gebunden und auch über einen längeren Zeitraum gespeichert. In der Kompostmiete wird die Pflanzenkohle mit Nährstoffen und Wasser aufgeladen und erst danach in den Boden eingebracht! Mithilfe des Kon-Tikis lässt sich also der Atmosphäre CO_2 entziehen und langfristig wieder im Boden binden. So können wir, zusammen mit dem Humusaufbau auf dem Acker, einen (kleinen) Beitrag für eine bessere CO_2-Bilanz leisten.

Terra Preta – die sogenannte schwarze Erde – ist die Bezeichnung für einen fruchtbaren anthropogenen Boden, den man im Amazonasbecken gefunden hat. Anthropogen deshalb, weil es sich nicht um einen natürlichen Boden handelt, sondern um einen, der über Jahrhunderte durch die Bewirtschaftung entstanden war; er bestand aus einer Mischung von Holz- und Pflanzenkohle, Dung, Kompost sowie menschlichen Fäkalien, manchmal auch Knochen oder Fischgräten. Mit dieser Mischung aus kompostiertem oder fermentiertem Material reicherten die Indios ihren Boden an. Für uns kommen jedoch menschliche Fäkalien, Knochen oder Fisch- und Fleischreste nicht in Frage, denn diese zu verkompostieren bedarf spezieller Erfahrung und auch längerer Kompostierungszeiten. Bereits im April 2019 fand auf dem Gelände der Solawi eine Fortbildung zur Herstellung von Terra Preta statt, die von Helgard Greve von der SoHuWi (Solidarische Humuswirtschaft) in Göttingen geleitet wurde (https://humusbildung-goettingen.de/projekt). Im Ackerjournal Ausgabe Sommer 2021 findet sich ein Artikel zu Terra Preta sowie Literaturtipps.

Mitmachen: Wen all diese Dinge interessieren, wer mehr lernen oder mitmachen möchte, kann sich an Eberhard Tannert oder den AK Landwirtschaft wenden. Eberhard hat sich tief in die gesamte Materie eingearbeitet und steht euch gerne mit seinem Wissen zur Verfügung. Zudem gibt es über Threema eine Kompostgruppe für die Verabredung von Terminen und Aktionen. Auch dürft ihr gerne in Absprache mit Eberhard Material für den Kon-Tiki bringen.

Auch Gemüseabfälle, Eierschalen und Kaffeesatz sind willkommen.

Karin

Mundora, was bedeutet denn das?

Wir sind Paula und Björn, wohnen in Wolfegg, am Rande des Allgäus und haben vor ein paar Jahren Mundora gegründet.

Mundora steht für Weltoffenheit, Genuss und bewusste Zeit hierfür. Es ist ein Wortspiel – Mundo bedeutet auf Latein die WELT. Gleichzeitig steckt das deutsche Wort MUND darin und Ora ist griechisch und bedeutet JETZT.

Aber der Grundstein für Mundora liegt schon viel weiter zurück: Die Geschichte beginnt vor ca. 20 Jahren, als sich Paulas Tante und Onkel ihren Lebenstraum erfüllten und nach Griechenland auswanderten. Auf der Peloponnes haben sie sich ein wunderschönes Stück Land direkt am Meer gekauft und bewirtschaften dort eine kleine Oliven- und Orangenplantage. Unzählige Male sind wir seitdem bei ihnen auf der kleinen Farm gewesen, haben sie unterstützt, viel über die Olive selbst und die dahinter liegenden Prozesse gelernt. Es erfüllt uns mit Stolz faire und qualitativ hochwertige Lebensmittel mit direktem Bezug zum Erzeuger anbieten zu können.

Zusammen mit unserem Onkel vor Ort in Griechenland möchten wir weitere ausgewählte Produkte aus dem Dorf wie z.B. Zitrusfrüchte, die auf den Bäumen gleich neben der Olivenplantage wachsen, anbieten. Gleichzeitig arbeiten wir daran auch Speiseoliven, reinen Oregano oder auch griechischen Bergtee abzupacken, um unsere Produktpalette vielfältiger zu machen.

Doch jetzt zurück zum Olivenöl: Wenn man in die Supermarktregale schaut, sieht man im Grunde nur Natives Olivenöl Extra. Untersuchungen zeigen aber, dass nicht überall tatsächlich diese Qualität enthalten ist. Schaut man dann auf die Preise, stellt man fest, dass die Preisdifferenz enorm sein kann. Dann fragt man sich, wie kann so etwas sein? Für die ehrlichen Erzeuger ist das natürlich ein Schlag ins Gesicht, wenn man gegen solche Preise konkurrieren muss, weil der Verbraucher vorgegaukelt bekommt, es ist ja überall dasselbe drin.

Jedenfalls wollen wir mit Mundora dazu beitragen, dass der Verbraucher sensibilisiert wird und die Qualität bekommt, die er von der Bezeichnung erwartet bzw. erwarten darf. Und das zu einem fairen Preis und der Gewissheit, dass unser Handeln nachhaltig geprägt ist. Wir wollen faire und gute Produkte anbieten mit hohem gesundheitlichem Wert.

Mit unserem Olivenöl kannst du braten, kochen und auch backen. Durch seinen runden und ausgeglichenen Geschmack eignet es sich für verschiedene Speisen: Für Salat, zum Anbraten oder Dünsten sowie zum Abschmecken oder Verfeinern. Einfach für alles in Deiner Küche. Unser Olivenöl hat einen fruchtig aromatischen Geschmack, der Deine warmen und kalten Speisen zu einem Highlight macht.

Die Oliven sind herangereift auf jahrhundertealten Olivenbäumen auf der Peloponnes in einer wunderschönen Landschaft mit zahlreichen Olivenhainen und kleinen Dörfern, die zum Verweilen einladen. Über das Jahr hinweg kümmern sich unsere Tante und Onkel voller Hingabe um die Bäume sowie die Bewirtschaftung. Zum Jahresende, dann wenn die Ernte ansteht, hilft man sich gegenseitig in dem kleinen Dorf.

Die handverlesenen Oliven sind zu 100% unbehandelt und naturbelassen. Olivenöl der Erstpressung aus Kaltextraktion. Das Olivenöl hat einen sehr niedrigen Säuregehalt von 0,2-0,4 %. Die festen Bestandteile der Olive aus der Furcht, dem Kern und der Schale, werden nach dem Zentrifugieren nicht vom Olivenöl getrennt. Dadurch erhalten wir den naturtrüben Charakter des Öls. Somit stellen wir sicher, dass viele wichtige und gesundheitsförderliche Bestandteile, wie die sekundären Pflanzenstoffe oder die Aromastoffe aus der Olive, in unserem Öl erhalten bleiben.

Noch ein Tipp zur Lagerung und Haltbarkeit:

Früher lagerte man das Olivenöl in Tonkrügen. Von den alten Griechen ist sogar bekannt, dass sie ihre ölgefüll-

ten Tonkrüge in die Erde eingruben, um sie vor Hitze zu schützen. Auch heute gilt noch, dass Olivenöl sehr sensibel mit Sauerstoff sowie UV-Licht reagiert, weshalb man stets darauf achten sollte, das Öl vor diesen Kontakten zu schützen. Anderenfalls riskiert man den Verlust an gesundheitsförderlichen Wirkungen. Also lagert Euer Olivenöl am besten bei Temperaturen zwischen 10 und 16 Grad.

Für unser Olivenöl haben wir uns für verschließbare Weißblech-Kanister entschieden, da wir so den Kontakt mit Licht bestmöglich vermeiden können. Gleichzeitig lässt sich das Blech nach Verbrauch recyceln. Bei richtiger Lagerung hält Euer Olivenöl ohne Geschmacks- und Qualitätsverlust mindestens 18 Monate.

Der persönliche Kontakt zu Euch ist uns sehr wichtig, denn gerade der macht‘s aus. Einige von Euch haben wir bereits persönlich kennen lernen dürfen, andere kennen uns bisher nur über die Olivenölkanister oder die Orangen im Abholraum. Wir freuen uns, Euch über diesen Weg ein paar Eindrücke und Hintergründe geben zu können.

Herzlichen Dank und liebe Grüße

Paula und Björn

Der Sauzahn

Der Sauzahn ist ein großer, einzinkiger Grubber. Der Zinken ist sichelartig gebogen und besitzt an der Spitze meist ein flach aufgeschweißtes oder angeschmiedetes Metallstück, das die Erde beim Durchziehen des Sauzahns leicht anhebt. Mit einem Sauzahn kannst du den Boden spatentief lockern, ohne sein Gefüge zu verändern.

Die meisten Bodenorganismen sind nicht sehr anpassungsfähig und können nur in einer bestimmten Bodentiefe leben. Werden Bakterien, Pilze und Einzeller, die dicht unter der Bodenoberfläche vorkommen, beim Umgraben in tiefere Bodenschichten befördert, ersticken sie, weil der Sauerstoffgehalt hier zu gering ist. Viele der Organismen aus tieferen Schichten hingegen können an der Oberfläche nicht leben, weil sie eine gleichmäßige Bodenfeuchte brauchen oder mit den starken Temperaturschwankungen nicht zurechtkommen.

Viele Biogärtner bevorzugen beim Sauzahn und anderen Bodenbearbeitungsgeräten Modelle, die aus einer Kupferlegierung gefertigt wurden. In der Anthroposophie geht man davon aus, dass das Metall sich günstig auf die Gesundheit und Fruchtbarkeit des Bodens auswirkt. Da es nicht magnetisch ist, beeinflusst es das natürliche Spannungsfeld der Erde nicht. Zudem reichert der Abrieb der Werkzeuge den Boden mit dem wichtigen Spurenelement Kupfer an. Es spielt unter anderem bei verschiedenen enzymatischen Stoffwechsel-Vorgängen der Pflanzen eine Rolle. Zudem ist der Reibungswiderstand des Metalls geringer als beim Stahl. Daher lässt es sich mit Kupfergeräten leichter arbeiten.

So bearbeitest du den Boden

Die Beetvorbereitung mit dem Sauzahn geht sehr schnell und ist längst nicht so mühsam wie das kräftezehrende Umgraben mit dem Spaten. Bevor du beginnst, solltest du die Oberfläche mit einer Hacke gründlich vom Unkraut befreien. Um den Boden zu lockern, ziehst du den Sauzahn in sich kreuzenden Bahnen so tief wie möglich durch die gesamte Beetfläche. Der Abstand zwischen den Rillen sollte 15 bis 25 Zentimeter betragen und bei schweren Böden enger, bei leichten tendenziell etwas weiter sein. Wenn du das Beet in einer Richtung komplett bearbeitet hast, ziehst du den Sauzahn noch einmal um etwa 90 Grad versetzt durch die Erde, sodass auf der Bodenoberfläche ein Rautenmuster entsteht.

Die tiefgründige Lockerung hat mehrere günstige Auswirkungen auf den Boden: Die tiefen Schichten werden besser mit Sauerstoff versorgt und die Bodenorganismen dadurch wesentlich vitaler. Der in diesen Schichten vorhandene Humus wird schneller mineralisiert, sodass die Pflanzen auch ohne Düngung ein größeres Nährstoffangebot vorfinden. Auf schweren, feuchten Böden verbessert sich durch die Lockerung mit dem Sauzahn zudem der Wasserhaushalt, weil das Niederschlagswasser schneller in tiefere Bodenschichten abfließen kann.

Uta

Porträt: Karin Schwind

Immer auf der Suche nach ein paar Kräutern – auch wenn der Wanderhut als Sammeltasche herhalten muss.

Karin Schwind, seit 2017 bei der Solawi, aktiv im AK Öffentlichkeitsarbeit & Fördermittel und im AK Konzeption & Strukturen; sie ist Patin im Kräutergarten und für einige Bäume.

Karin erzählt: „Während die meisten Kinder in den Kindergarten gingen, durfte ich mit Großmutter jeden Tag in den Garten gehen: Zeit zum Wolkengucken, frische Himbeeren naschen, Radieschen ernten, Ruhe genießen – und das mitten im Frankfurt der 60er Jahre! Zudem hatten meine Eltern über viele Jahrzehnte einen Gemüsegarten, den ich seit den Jahren an der Uni und der Zeit im Ausland immer sehr vermisste."

Dennoch war Karin klar, dass sie weder die Zeit noch die Kraft haben würde, um einen eigenen Garten zu pflegen. Daher hat sie sich 2017 ganz unverbindlich die Solawi angeschaut und frei nach dem Motto „sie kam, sah und ackerte", ist sie geblieben. Seither freut sie sich an dem wunderbar frischen Gemüse, den Kräutern, an der schönen Gemeinschaft sowie den neuen Freunden, die sie gefunden hat. Zudem ist ihr die Arbeit an der frischen Luft ein wichtiger Ausgleich zur Arbeit am Schreibtisch. Aber sie genießt auch zwischendurch einen einfachen Spaziergang über den Acker – vor allem, wenn der Falke und die Roten Milane zu sehen sind oder die Libellen durch die Luft schwirren. Das Schönste waren im letzten Sommer allerdings die Mauswieselbabies, die morgens in der Sonne spielten.

Karin wünscht der Solawi, dass sie weiterhin so gut wächst und gedeiht und dass es immer wieder Menschen auf den Acker zieht, zum Helfen oder Genießen, zum Lernen oder Plaudern, denn der Acker braucht die Menschen und die Menschen brauchen den Acker. Wer sich für Kräuter interessiert, kann sich bei Karin gerne ein Rezept abholen für karamellisierte Haselnussschwänzchen, für einen Feierabendtee oder für eine Ringelblumensalbe.

Und wer mehr über Kräuter erfahren möchte, kann hier schauen: Kräuterbuch

Pimpinelle oder kleiner Wiesenknopf

Sanguisorba minor

Die Pimpinelle ist ein mehrjähriges Gewürz- und Heilkraut. Sie ist bei uns heimisch und deshalb auch winterhart. Sie steht in der Natur auf Halbtrockenrasen sonnig bis halbschattig und ist kalkliebend. Sie ist eine gute Bienenweide, wird aber auch durch den Wind bestäubt. Auf der Kräuterspirale passt sie neben Thymian.

Sie ist unverzichtbarer Bestandteil der Frankfurter Grünen Soße. Außerdem schmeckt sie in Salatsoßen, Marinaden, Kräuterquark und in Fleisch- und Fischsoßen. Sie ist aber hitzeempfindlich und darf erst nach dem Kochen zugefügt werden. Im Mittelalter und auch später wurde sie als Medizin gegen Blutungen verwendet. Daher stammt auch ihr Name. Außerdem war sie eine Zutat beim Bierbrauen. Sie lässt sich im Frühjahr leicht aus Samen ziehen. Als Lichtkeimer möchte sie nur angedrückt, aber nicht mit Erde bedeckt werden und braucht regelmäßig Wasser.

Frankfurter Grüne Soße

Jeweils die gleiche Menge (ein Bund) von Pimpinelle, Petersilie, Kresse, Kerbel, Borretsch, Sauerampfer und Schnittlauch werden mit 500 g saurer Sahne oder Schmand fein püriert, danach kommen zwei 9-Minuten-Eier, klein geschnitten und jeweils 1 El. Essig und Öl dazu, noch einmal pürieren, zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Diese Soße wird traditionell zu Pellkartoffeln und harten Eiern gegessen.

Kräuterlimonade

Mehre Stängel von Giersch, Pimpinelle, Spitzwegerich und Schafgarbe werden gebündelt und mit einem Bindfaden am Stil umwickelt. Dann hängt man das Bündel mit den Blättern nach unten, Stile außerhalb des Getränkes, in einen Krug mit Apfelsaft und lässt die Kräuter dort zwei Stunden ziehen. Zum Trinken kann man noch gesprudeltes Wasser dazugeben.

Uta

Solidarische Landwirtschaft Baldenhofen

2018 übernahm Klaus Vochezer den Hof seiner Großeltern, in idyllischer Lage im Argental zwischen Wangen und Leutkirch. Der Hof ist als Demeter Hof zertifiziert und bildet auch aus. Zusammen mit seiner Partnerin baute Klaus die Solidarische Landwirtschaft Baldenhofen auf. Dabei stand ihnen ein knapper Hektar Land zur Verfügung.

Über die Demeter-Zertifizierung hinaus streben Klaus und seine Partnerin eine Kreislaufwirtschaft an. Das bedeutet, dass diese Solawi großen Wert darauf legt, alles was der Acker hergibt, aber nicht verbraucht wird – also die ganzen Gemüseabfälle – zu eigenem Kompost verarbeitet wird und damit den Zukauf von Dünger reduzieren oder gar ganz vermeiden kann.

Die Solawi besteht aus dem Hof, der von Klaus und Marion mit zahlreichen Helfern betrieben wird, sowie den derzeit ca. 65 Gemüseabnehmern. Ein Orgakreis sorgt dabei für den notwendigen Interessensausgleich zwischen den Gärtnern und den Gemüse-Abonnenten. Das Gemüse-Abonnement kostet derzeit 70 Euro pro Monat. Zusätzlich sollen die Mitglieder der Solawi Baldenhofen nach Möglichkeit 25 Stunden pro Saison auf dem Acker helfen.

In 2021 gelang es, ein nicht mehr benötigtes großes Foliengewächshaus von einer Gärtnerei zu übernehmen – wie auch bei der Solawi Bodensee stellte sich der Aufbau als größere Aufgabe heraus. So gibt es auch für das Jahr 2022 noch manche Aufgaben, bis das Gewächshaus dann tatsächlich genutzt werden kann. Ein großes Frühbeet wird erfolgreich als Treibhaus genutzt.

Für die Arbeit auf dem Acker werden Esel anstelle von Pferden eingesetzt. Die Esel haben zwar weniger Kraft als Pferde, aber sie laufen schmaler, was für die Arbeit auf dem Acker vorteilhaft ist. In 2021 hatte sich die Solawi Baldenhofen das Pferdevielfachgerät der Solawi Bodensee ausgeliehen und gute Erfahrungen damit gemacht.

Zur Solawi gehören außer der Ackerfläche noch ein benachbarter Wald, sowie eine Quelle. Im Abholraum stehen unter anderem Olivenöl und Zitrusfrüchte als weitere Produkte zum Verkauf.

Susanne & Jürgen

Termine & Tipps

01. April , 14 – 15 Uhr
Wildkräuterführung
Aufgrund der sehr positiven Resonanz vom letzten Jahr bieten wir auch dieses Jahr wieder unsere „Wildkräuterführung“ mit Christine und Sandra an.
Anmeldungen bitte unter :
anbau@solawi-bodensee.de

16. April , 10 – 11 Uhr
Ackerführung
Wir laden zu einer Ackerführung ein, bei der das Konzept der Solawi sowie unser Acker vorgestellt werden.
Anmeldung bitte unter:
anbau@solawi-bodensee.de

06. Mai, 14 – 15 Uhr
Wildkräuterführung
Anmeldungen bitte unter:
anbau@solawi-bodensee.de

06. Mai, 15 – 17 Uhr
Acker-Café mit Infos zu Local Food
Wir laden zum Acker-Café zum Thema Local Food ein. Es wird eine Wildkräuter-Quiche geben und einen Local Cake. Außerdem biten wir lokalen Kräutertee sowie Infos zu den Mölgichkeiten regional zu essen.

07. Mai , 9 – 14 Uhr
Pflänzletauschtag
Auch dieses Jahr werden wir wieder einen „Pflänzletausch“ auf dem Schlemmermarkt in Friedrichshafen organisieren. Daher jetzt schon die Bitte – wenn ihr Zeit, Lust und vor allem Platz habt – ein paar Pflanzen vorzuziehen, Ableger einzutopfen oder auch nur Blumentöpfchen zu sammeln. Eure Schätze könnt ihr entweder rechtzeitig im Abholraum abgeben, damit wir sie mitnehmen können, oder ihr kommt selbst auf den Schlemmermarkt und tauscht eure Pflanzen gegen interessante andere. Willkommen sind Gemüse-, Kräuter- sowie Blumenpflänzchen.

Filmtipps auf ARTE:
Kanada – Eine Familie im Selbstversorger-Modus
Verfügbar bis 11. April

Elwha River: Wo die Natur ihr Recht zurückbekommt
Verfügbar bis 31. Juli

Bäume, Bäume, Bäume...

Im Februar und März drehte sich bei der Solawi alles um das Thema „Bäume“. Zunächst waren alle Interessierten eingeladen, sich über das Schneiden von Bäumen zu informieren. Danach trafen sich fleißige Helfer, um die 12 Obstbäume zu pflanzen, die von der Stadt Friedrichshafen im Rahmen des Biodiversitätsprojekts gesponsort wurden.

Einige Bäume suchen noch Baumpaten. Das Schaubild zeigt euch, was von den Baumpaten erwartet wird. Weitere Bäume sollen demnächst gepflanzt werden.

Baumscheibe anlegen
ungefähr so groß wie die Baumkrone
Erde aufbrechen, Gras entfernen & Mulch aufbringen

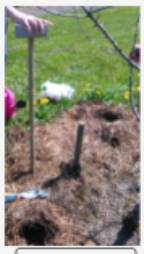
März

Gelegentliche Arbeiten

- Mulchen
- Gießen
- Schneiden von Ästen
- Unkraut jäten
- Düngen mit Jauche
- Pflege der Pflanzen um den Baum herum

Nützliche Ergänzungen
für Ohrkneifer & Mauerbienen

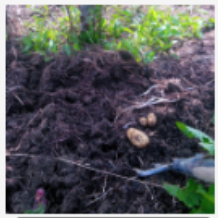
Februar/März



April

Pflanzen
rund um Deinen Baum, z.B. Kartoffeln oder Knoblauch

Deine Baumpatenschaft über das Jahr



Spätsommer

Ernten
Je Pflanze wird nach einem gewissen Zeitraum geerntet.

Ernte der Baumfrucht

Bei Interesse & Fragen gerne an: ak-landwirtschaft@solawi-bodensee.de schreiben!

Fotos: Uta Wentzky

Schaubild: Ann-Christin

Impressum

An dieser Ausgabe haben mitgewirkt:
Ann-Christin, Claudia, Jürgen, Karin, Katja, Susanne, Uta

Wenn Sie das Ackerjournal und weitere Informationen von Solawi Bodensee per E-Mail nicht mehr erhalten möchten, schreiben Sie bitte eine kurze E-Mail an:
mail@solwai-bodensee.de
Sie bekommen dann keine E-Mails mehr von uns.

Solawi Bodensee e. V.
Vorstand: Uta Wentzky, Sylvia Schoch, Fabian Mutzbauer, Tobias Steinle, Kerstin Ganser

Unser Acker:
Hof Gerhard Schoch,
Fichtenburgstr. 51
88048 Friedrichshafen-Raderach
Homepage: www.solawi-bodensee.de
E-Mail: mail@solwai-bodensee.de

Solawi Bodensee e. V. ist Mitglied bei:
„Solidarische Landwirtschaft e. V.“ www.solidarische-landwirtschaft.org
„Wir und Jetzt“
www.wirundjetzt.org
„Bodenfruchtbarkeitsfonds“
www.bodenfruchtbarkeit.bio