Solawi Bodensee e.V.

Acker Journal

Ackerjournal der Solidarischen Landwirtschaft Bodensee Winter 2023

Bieterrunde 2024

Am 21.01.2024 findet die jährliche Bieterrunde der Solawi Bodensee e.V. statt. In diesem, für unseren Verein wichtigsten Treffen im Laufe des Jahres wird es wieder darum gehen, die Finanzierung für 2024 gemeinsam zu stemmen. Der Arbeitskreis „Mitgliederverwaltung und Finanzen“ erstellt aktuell die Finanzplanung für 2024, wobei wie immer viele verschiedene Einflüsse beachtet werden wollen bezüglich der Ausgabenseite. Hier nur ein kleiner Auszug der relevanten Fragestellungen:

- Welchen Einfluss hat die Inflation auf unsere Finanzplanung?
- Wie und in welchem Ausmaß können wir Lohnerhöhungen für unsere angestellten Gärtner/-innen ermöglichen?
- Waren die für die letzte Saison geplanten Arbeitsstunden auf dem Acker (geleistet durch das Gärtnerteam, mehrere geringfügig Beschäftigte und den Inhabern eines Arbeitsanteils) ausreichend, um alles gut zu bewältigen? Falls nicht, müssen wir hier aufstocken oder gibt es Potential unsere Arbeitsabläufe zu optimieren?
- Stehen geplante größere Ausgaben an, die berücksichtigt werden müssen?

Diese Ausgabenplanung wird anschließend im Rahmen der Kerngruppe besprochen, bewertet und beschlossen.

Dem gegenüber steht die Frage nach den Einnahmen, die sich im wesentlichen durch die Einnahmen der im Rahmen der Bieterrunde zum selbstgewählten Festpreis vergebenen Gemüseanteile bezieht. Dabei ist für die Einnahmen entscheidend, wie viele Gemüseanteile zu welchem Durchschnittspreis in der Anbausaison 2024/2025 angeboten werden können. Auch diese Kalkulation wird vom Arbeitskreis „Mitgliederverwaltung und Finanzen“ vorbereitet und anschließend in der Kerngruppe beschlossen. Dabei liegt der Fokus stets darauf, zum einen unserem Gärtnerteam faire und angemessene Löhne zahlen zu können und zum anderen unsere Mitglieder so wenig wie möglich zusätzlich zu belasten, das heißt wir versuchen die Beiträge für die Gemüseanteile möglichst stabil zu halten.

Im Rahmen der Bieterrunde wird diese Kalkulation dann ausführlich den Mitgliedern vorgestellt. Bei Kaffee und Kuchen kann dann alle selbst entscheiden, zu welchem monatlichen Festpreis sie Gemüse in der kommenden Saison beziehen möchte. Wir hoffen auch in der Bieterrunde 2024 erfolgreich zu sein und unseren Gemüseanbau ein weiteres Jahr betreiben zu können.

Weitere Informationen zur Bieterrunde sind unter www.solawi-bodensee.de zu finden. Für Interessierte findet außerdem eine Ackerführung am 21.01.2024 um 14 Uhr statt. Die Bieterrunde startet um 15 Uhr im Dorfgemeinschaftshaus in Raderach.
Claudia

Organigramm der Solawi Bodensee e.V.

Solawi Bodensee auf dem Weihnachtsmarkt

Zwischen Maroni-Duft und weihnachtlichen Klängen eines Saxophonspielers hatte der Arbeitskreis Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit eine Hütte auf dem diesjährigen Friedrichshafener Weihnachtsmarkt gebucht. Fleißige Helfer brachten winterlich gestaltete Kränze, Kürbis- und Möhrenkuchen, Fröbelsterne, feine Birnen- und Zibartenmarmelade sowie Plätzchen und kunstvoll gestaltete Postkarten – und natürlich allerlei Infomaterial.

Zum Glück hat es tatsächlich nicht geregnet an diesem zweiten Adventssonntag und auch die Temperaturen rutschten nicht ins Minus. So haben sich die 12 Mitglieder, die sich die vier Schichten in der schön mit Gemüse und Plakaten dekorierten Hütte teilten, keine kalten Füße holen müssen und konnten stattdessen die vorübergehenden Menschen über die Arbeit der Solawi informieren.

Natürlich standen bei vielen Besucherinnen und Besuchern der Glühwein und das Suchen nach Geschenken im Vordergrund. Dennoch gab es immer wieder Gespräche mit interessierten Menschen. Manch einer hatte schon länger einen Besuch auf unserem Acker auf der To-Do-Liste und bekam nun (hoffentlich) einen letzten Schubs, um bei der nächsten Ackerführung wirklich dabei zu sein.

Alles in allem eine gelungene Aktion.
Karin

Mitgliederporträt: Madeleine

Name: Madeleine Eyth

Seit wann Mitglied: Nicht ganz sicher, ich glaube seit 2019.

Wodurch wurdest auf die Solawi aufmerksam? Kanntest du das Prinzip schon vorher?

Durch einen Prospekt im Unverpackt Laden in FN „Tante Emma´s Bruder“. Ich hab davor noch nie etwas davon gehört.

Dein Bezug zum Gärtnern/zum Gemüse … eine kleine Begebenheit, die hängen bleibt, die dich ausmacht…

Meine Mutter baut schon seit ich denken kann eigenes Gemüse im Garten und Gewächshaus an. Zudem war ich in meiner frühsten Kindheit zusammen mit meinen Geschwistern immer mit Opa auf dem „Kartoffelacker“, um Käfer zu sammeln und die Larven zu beseitigen. Auch beim Ernten, Verarbeiten und Haltbarmachen aller anderen Gemüsesorten durften wir dabei sein.

Wenn‘s im Herbst ums Krauteinschneiden ging, waren wir Kinder immer gefragt: Füße sauber waschen und ab ins Krautfass zum Stampfen! Heute haben wir das seit einigen Jahren wieder aufleben lassen – mit Erfolg!

Auch auf dem Balkon lässt sich allerhand anpflanzen. Da begrenzt sich das allerdings auf ein Hochbeet und mehrere Pflanztöpfe. Bei unseren Besuchern kommen schon mal Bedenken auf, dass kein Platz mehr zum Sitzen bleibt. Von der Himbeere zum Salat, über Grünkohl, Kartoffeln, Kräuter und Co., bis hin zur Zitrone lässt sich vieles auf einem Balkon mitten in der Stadt anbauen.

Warum bist du bei der Solawi?

Super Konzept. Man weiß was man auf dem Teller hat! Außerdem ist es sehr vielfältig. Ich habe schon einige neue Gemüsesorten durch die Solawi kennengelernt. Zudem ist es „Fair für alle – auch für unsere Natur“.

Was ist für dich das Beste daran?
Super natürliches Gemüse, dazu faire Löhne für die, die bei allen Wettern draußen sein müssen und sich um unser Gemüse kümmern. Prima finde ich auch, dass kein Arbeitszwang herrscht – wäre das der Fall, könnte ich vermutlich kein Mitglied sein.

Was wünschst du dir für die Zukunft unserer Solawi, welche Ideen hast du für ihre Weiterentwicklung?
Dass sie weiterhin Zuwachs bekommt, und mehr Menschen die Philosophie der Solawi leben.

Was machst du sonst noch im Leben? Was könnte für andere Mitglieder von Interesse sein? Was könntest du in die Gemeinschaft einbringen (bezahlt oder auch unbezahlt)

Neben meiner Leidenschaft zu Pflanzen gehe ich gerne schwimmen, Ski fahren und mit meinem Mann Motorrad fahren. Die Familie steht bei mir an erster Stelle, daher sind wir öfters übers Wochenende auf der schwäbischen Alb.
Karin

Solawi in Zahlen

2023 hat unser Mitglied Jutta 130 Quickpots eingesät – Jede dieser Schalen besteht aus 77 Töpfchen. Das sind dann über 10.000 Samenkörnchen, die gepflegt, gegossen, geliebt wurden, damit aus ihnen 10.000 kräftige Pflanzen werden.

Ob uns Jutta mal erzählt, wie viele Stunden sie sich dieser Geduldsarbeit gewidmet hat?

Meine Entdeckung des Jahres

Der Kräutergarten der Solawi

Da ich erst seit knapp 2 Jahren in der Solawi bin und leider sehr wenig Zeit habe, mich auf dem Acker zu engagieren, habe ich erst vor ein paar Monaten den wunderschönen kleinen Kräutergarten bewusst erkundet.

Dort gibt es eine Fülle verschiedener Kräuter, mit denen wir unsere Speisen in Gourmetgerichte verwandeln können:

Kräftige Rosmarinbüsche – Rosmarinkartoffeln: Rosmarin in Butter anbraten und dann kleine Kartoffeln darin schwenken.

Liebstöckel macht aus einer Salatsoße ein Gedicht.

Kapuzinerkresse: Die Blätter kann man zusammen mit Salz trocknen und dann verreiben. Dann entsteht ein grünes, scharf schmeckendes Salz. Veredelt ein Butterbrot.

Petersilie: Ein Püree aus Lauch und Pastinaken herstellen, kräftig Salzen und Pfeffern und dann ordentlich Petersilie drüber, echt lecker.

Schnittlauch … ist immer gut.

Dill erinnert mich an eine alte liebe Freundin. Wenn wir uns trafen, musste ich immer ein Sträußchen Dill mitbringen. Dann haben wir fürstlich gefrühstückt, aus feinen Porzellantassen edlen Darjeeling getrunken und unser Frühstücksbrötchen mit Dill garniert.

Gesund sind Kräuter ja sowieso. Aber einiges, was dort wächst, dient im Besonderen der Gesundheit.

Der **Frauenmantel** lindert Schmerzen bei der Periode,.

Aus **Beinwell** lässt sich eine schmerzlindernde Salbe für Gelenke herstellen.

Johanniskraut wirkt stimmungsaufhellend, z. B. als Tee.

Ich bin extra nochmal mit meinem Notizbuch durch den Kräutergarten gegangen und fand noch Thymian, Ringelblume, Lavendel, Zitronenmelisse, Pfefferminze, Koriander und einige Pflanzen, die ich noch nicht kenne.

Dort befindet sich also ein kleines Universum von Heil- und Küchenkräutern auf kleinstem Raum. Eine schöne Möglichkeit, sich den Pflanzen zu nähern, ist auch einfach mal rein nach Gefühl sich zu einer Pflanze hinziehen zu lassen, zu spüren, was sie für eine Stimmung verbreitet, zu schnuppern, die Blattformen auf sich wirken zu lassen usw. Selbst das kann sich bereits heilsam auf uns auswirken.

Passend zu diesen Betrachtungen ist meine zweite persönliche Entdeckung des Jahres.

Zum Geburtstag im März bekam ich ein Päckchen Artemisiatee geschenkt. Diese Pflanze ist ein Alleskönner ähnlich der Brennessel. **Artemisia Annua**, der einjährige Beifuß wird seit mehr als 2000 Jahren in China als Heilpflanze verwendet. Sie kann bis zu 2,5 m hoch werden, hat versetzte Äste mit fein gefiederten Blättchen und verströmt einen würzigen Duft.

Als Tee ist sie bitter vom Geschmack, was am Anfang gewöhnungsbedürftig ist. Auch Salbe kann man davon machen. Die Krankheiten, bei denen Artemisia hilft reichen von A wie Aids bis W wie Würmer und Wunden. Sie desinfiziert und regt offensichtlich das Immunsystem an.

Wer sich dafür interessiert, kann in dem kleinen Buch von Barbara Simonsohn: Artemisia Annua, Heilpflanze der Götter, ISBN 978-3-86374-474-8, viele Informationen finden.

Den Tee zu kaufen ist sehr teuer. Daher mein Vorschlag, sie in unseren Kräutergarten aufzunehmen.

…Ich hoffe, ich habe sie nicht übersehen und trage nun Eulen nach Athen?!
Munira

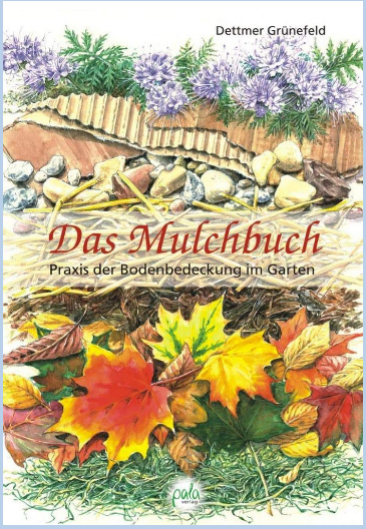
Mein Buchtipp
Das Mulchbuch

In unserer Solawi wird immer wieder gemulcht, denn Mulch ist eine „Wohltat für den Garten“. Wer sich damit näher befassen und auch im eigenen Garten mulchen möchte, um den Boden zu nähren oder die Beikräuter zurückzudrängen, findet in diesem Buch umfassendes Wissen und vielfältige Anregungen.

Das Mulchbuch beantwortet Fragen nach den unterschiedlichen Materialien und ihren Eigenschaften und stellt spezielle Mischungen zum Beispiel für Rosen und Stauden, aber auch für Obst und Gemüse vor. Zudem gibt es Rezepte für Jauchen, Überlegungen zu unterschiedlichen Böden.

Besonders interessant ist, dass nicht nur die Vorteile geschildert werden, sondern auch auf Probleme des Mulchens eingegangen wird, zum Beispiel auf die gefräßigen Schnecken oder Wühlmäuse. Darüber hinaus gibt es noch Exkurse zu den Themen Regenwürmer und Gründüngung.

Dettmar Grünefeld: Das Mulchbuch. Praxis der Bodenbedeckung im Garten. Pala Verlag.
16,00 €
Karin



Mein Rezept
Schwarz-, Grün- oder Palmkohl Quiche

Da es in letzter Zeit recht viel Grün-, Schwarz- und/oder Plamkohl auf dem Acker gab, habe ich mich mal umgeschaut, wie dieser kreativ verarbeitet werden kann. Ich bin recht schnell bei Quiche gelandet und nach einigem Probieren eine für mich sehr schmackhafte Kombination aus verschiedenen Rezepten gefunden, die ich gern mit euch teilen möchte.

Teig:
250g Mehl
125g Butter
1 Ei
Salz

Aus dem Zutaten einen Mürbeteig herstellen und in eine vorgefettete Springform geben, einen ca. 2 cm hohen Rand formen und die Form kalt stellen (optional – falls ihr es eilig habt geht es auch ohne).

Füllung
1 Anteil Kohl
100g Speck (optional)
Zwiebel
Knoblauch
1 Becher saure Sahne
2 Eier
2-3 Mozzarella
Butter
Semmelbrösel

Den Speck auslassen und Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Den Kohl in feine Streifen schneiden und dazugeben. Das Gemüse so lange in der Pfanne dünsten, bis es nur noch leicht bissfest ist, anschließend in die Form mit dem Mürbeteig geben.

Die saure Sahne mit 2 Eiern verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen, danach die Masse über das Gemüse in der Form gießen.

Den Mozzarella in Scheiben schneiden und diese auf der Quiche verteilen. Anschließend kleine Butterflöckchen darauf ablegen. Zum Schluss noch Semmelbrösel über alles streuen und die Quiche ca. 30 Minuten bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) backen.
Claudia

Besuch der Imkerei Blinka

Im September war die Familie Blinka beim Ackercafé zu Besuch. Viele Mitglieder kennen die leckeren Honigsorten, die es seit einiger Zeit bei uns im Abholraum zu kaufen gibt.

Bei ihrem Besuch hat uns Stefanie Blinka viel Wissenswertes über Bienen und die Arbeit von Imkern erzählt.

Anschließend gab es eine Verkostung mit diversen alten und neuen Kreationen aus dem Hause Blinka.

Ein paar Bienenbesucherinnen waren auch dabei.

Der Dokumentarfilm DAS KOMBINAT begleitet über einen Zeitraum von 9 Jahren das Kartoffelkombinat aus München auf seiner bewegenden Reise von der idealistischen Idee zur größten Solidarischen Landwirtschaft in Deutschland.

Den beiden Gründer Daniel Überall und Simon Scholl dient dabei der Anbau von Gemüse als trojanisches Pferd, um eine viel größere Idee voranzutreiben. Die beiden wollen ein ganz anderes Wirtschaftssystem, eine Alternative zur kapitalistischen Produktionsweise. Sie fragen sich, wie produzieren wir Dinge, wer besitzt die Produktionsmittel und wer soll am Ende von dieser Produktion profitieren?

Auf dem Weg dorthin tauchen dann sowohl ganz konkrete gärtnerische als auch persönliche Probleme auf und plötzlich steht das Projekt kurz vor dem Scheitern.

Doku, DE 2023
Regie: Moritz Springer
Länge: 90 Minuten
FSK: 0

Freitag, 12.01.2024
19: 00 Uhr / Einlass: 18:30 Ur
Cinéma 17
Karl-Maybach-Gymnasium
6/5 Euro

Eine Kooperation mit dem culturverein caserne e. V.

Pflänzletauschtag 2024

Nächstes Jahr möchten wir wieder unseren beliebten Pflänzletausch auf dem Schlemmermarkt in Friedrichshafen veranstalten. Der Termin wird Anfang Mai stattfinden.

Dafür benötigen wir viele, viele Pflänzchen, die wir tauschen oder gegen Spende abgeben können.

Alle, die uns dafür Pflänzchen überlassen möchten, bitten wir rechtzeitig an die Pflanzenanzucht zu denken.

Genaue Termine geben wir noch bekannt.

Impressum

An dieser Ausgabe haben mitgewirkt:
Claudia, Karin, Katja, Munira

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, Tobias Steinle, Kerstin Ganser, Andrea Bachmann, Katrin Rank

Unser Acker:
Hof Gerhard Schoch,
Fichtenburgstr. 51
88048 Friedrichshafen-Raderach

Homepage:
www.solawi-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

Jahresrückblick in 12 Bildern