

Aktuelles von Hof Tangsehl



Am vergangenen Samstag (16.01.) fand in Lüneburg in einem Raum im Waldorfkindergarten das erste Quartals-Treffen des neuen Wirtschaftsgemeinschaftsjahres statt.

Es freute uns sehr, dass mit fünfzehn Personen fast zwei Dritteln der Lüneburger Mitglieder anwesend waren.

Caro berichtete vom letzten Solawi-Netzwerktreffen, danach Olivier von seinem Besuch bei der Schweizer Solawi Ortoloco. Außerdem wurden diverse Dinge rund um die Abholung im Allgemeinen und speziell im Depot in Adendorf besprochen (Leergut, Eierliste, Board, usw. - mehr dazu im nächsten Journal).

[**Erinnerung:** Das erste **Quartalstreffen** für die Mitglieder, die am Hof abholen, findet **an diesem Samstag**, den 23.01. von **15 bis 17 Uhr** im **Gästehaus** statt.]

Der Winter ist da ...

Seit Anfang des Jahres hat uns nun der Winter fest im Griff. Aufgrund der frostigen Temperaturen kann es jetzt deshalb jederzeit passieren, dass Freilandkulturen wie Grünkohl, Rosenkohl, Poree oder Wirsing erfrieren.

Bislang sind diese aber glücklicherweise verschont geblieben, so dass es zusammen mit den Gewächshauskulturen (Winterpostelein, Feldsalat, Endivien und Asiasalat) noch genügend 'grünes' Gemüse gibt. Außerdem ist das Lager gut gefüllt und seit kurzem gibt es das von uns gemeinsam mit mehreren Mitgliedern selbstgemachte Sauerkraut. Ein mögliches Rezept dafür findet ihr hier:

Grünkern - Sauerkraut - Auflauf

Zutaten (für 4 Pers.):

250 g Grünkern
½ L Gemüsebrühe
500 g Sauerkraut
300 g Äpfel
200 g Zwiebeln
2 EL Sonnenblumen-Öl
1 TL Kümmel, gemahlen
200 g Käse, gerieben
200 g Schlagsahne

Zubereitung:

Den Grünkern in der Gemüsebrühe bissfest kochen. Die Zwiebeln und Äpfel würfeln und im Sonnenblumen-Öl andünsten. Das Sauerkraut hinzugeben und mitdünsten. Anschließend mit dem gemahlene Kümmel würzen und den gekochten Grünkern untermischen.

Die gesamte Masse in eine Auflaufform füllen, den geriebenen Käse darüberstreuen und mit der Schlagsahne begießen. Danach das Ganze in den vorgeheizten Ofen schieben und überbacken.

Sarah und ich haben das Rezept am Mittwoch für die gesamte Hofgruppe gekocht, dazu Salzkartoffeln und Salat, und alle waren sehr zufrieden.