



Foto: Pflege der Hochstammbäume, Gabris, Januar 2019

Liebe alle

Als neu formierte Betriebsgruppe des Gemeinschaftshofs Gabris möchten wir euch sehr gerne wieder monatlich über Aktuelles informieren und euch auf dem Laufenden halten. Zur Betriebsgruppe gehören jetzt: Katharina, Reginald und Karl. Was wir uns vorstellen: Der Hof soll weiterhin ein Ort sein, wo angepackt werden kann, wo Erfahrungen rund um biologische Landwirtschaft, Ökologie, Produktion und Vermarktung gemacht werden und anregende Begegnungen und Gespräche stattfinden können.

Der Hof ist für Karl ab Anfang dieses Jahres stärker der Lebensmittelpunkt als bisher. D.h., Karl wird häufiger präsent sein. Nicht ständig – er arbeitet weiterhin bei HEKS und hat seinen zweiten Stützpunkt bei Manuela in Winterthur. Katharina ist alle zwei Wochen während drei Tagen auf dem Hof – Reginald setzt ein, wenn es Aufgaben rund um die Vermarktung der Hofprodukte gibt.

Nun, was läuft aktuell? Wir haben uns zum Ziel gesetzt, das Haus wohnlicher zu gestalten – dank dem umsichtigen und grossen Einsatz von Walter Schnetzler sind wir diesem Ziel auch ein grosses Stück nähergekommen. Nächste Schritte sind in Planung, insbesondere eine sanfte Renovation der Küche und des Bads.

Die Tiere vom Hof wegzugeben, fiel uns nicht leicht. Aber es war nötig – die Betreuung der Hochlandrinder und auch der Hühner hatte uns übermassig absorbiert. Was wir jetzt schon sehen: Wir sind weniger eingebunden in tägliche Routinearbeiten, dafür haben wir mehr Zeit, andere Sachen mit mehr Ruhe und Aufmerksamkeit zu betreuen. Dazu gehören insbesondere die Bäume, die Hecken und die Himbeeren.

Pflege der Obstbäume: Seit Anfang Januar haben wir uns bemüht, die Obstbäume wieder in Form zu bringen. Das Schneiden auch der alten Hochstammbäume ist ganz wichtig – so bleiben die Bäume im Wachstum, bilden auch immer wieder neue Triebe und erreichen eine längere Lebensdauer.

Eine weitere, bereits erledigte Winterarbeit ist das Reinigen der Vogelnistkästen. Ab Mitte Februar sollen diese wieder einladend und bereit für die nächsten Vogelbruten sein.

In den letzten vier Jahren hatten wir insgesamt 230 m Hecke angepflanzt. Diese hatten wir wegen anderen Arbeiten stark vernachlässigt. Es wäre toll, diese in diesem Jahr wieder besser zu pflegen und ihr zu gutem Gedeihen zu verhelfen. Es gilt, abgestorbene Ruten zu ersetzen – zudem möchten wir noch eine weitere, rund 50m lange Hecke anpflanzen.

In der zweiten Februarhälfte geht es dann ans Zurückschneiden der neuen Himbeer-Fruchtruten.

Was wir uns ausgedacht haben: dass wir mindestens einmal pro Monat zu einem Arbeitstag auf den Gemeinschaftshof Gabris einladen. Es gibt immer wieder Arbeiten, bei denen es hilfreich ist, wenn mehrere Hände zupacken können. Wir werden jeweils besorgt sein dafür, dass es eine einfache, warme Mahlzeit gibt. Die nächsten Arbeitstage haben wir wie folgt vorgesehen:

Samstag, 9. Februar: Zusammentragen der geschnittenen Äste im Obstgarten und Aufschichten auf Ästehaufen

(sofern das Wetter und die Bodenverhältnisse es zulassen werden)

Samstag, 9. März: Einpflanzen von Heckenstauden, d.h. Nachpflanzen in der bestehenden Hecke und Anlegen einer neuen Hecke.

Wir sind froh um eine Anmeldung so früh wie möglich. Bei ungünstigen Bedingungen würden wir uns spätestens am Vortag melden und einen Verschiebungstag mitteilen. Kontakt: info@hof-gabris.ch

Vermarktung unserer Hofprodukte:

Vielen Dank für das Interesse von vielen von euch für die Abnahme von gefrorenen Himbeeren, getrockneten, gedörrten und tiefgefrorenen Zwetschgen. Die gefrorenen Himbeeren der letztjährigen Ernte sind bereits ausverkauft.

Was wir noch in grösseren Mengen haben und froh um AbnehmerInnen sind:

- gefrorene Zwetschgen, Ernte 2018, in 1 kg Beutel, à 8 Franken
- Zwetschgenschnaps, Jahr 2014, 3 dl Flaschen à 15 Franken, 1 lt à 40 Franken
- gedörrte Zwetschgen, Ernte 2018, in 100g Beutel, à 7 Franken (oder nach Wunsch auch grössere Verpackungsmengen)

Reginald kann bei Bedarf diese Produkte auch gut nach Winterthur oder Zürich mitnehmen.

Bestellungen bitte an Reginald melden: reg.lang.36@bluewin.ch ; Tel. 076 422 26 48

Anschliessend noch einige Rezepte für besondere Leckerbissen mit Zwetschgen. Die reifen und aromastarken Fellenberg-Zwetschgen eignen sich vortrefflich dafür!

Zwetschgen Chutney: <https://fooby.ch/de/rezepte/14174/zwetschgen-chutney?startAuto1=0>

Rotweinzwetschgen: <https://www.volg.ch/dorfplatz/rezepte/artikel/rotweinzwetschgen-mit-zimtrahmglace/>

Zwetschgenwähe: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_WAPI080801_0024A-40-de



Wir wünschen euch weiterhin schöne Wintertage und grüssen herzlich!

In Vertretung der Betriebsgruppe

Karl Heuberger
Gemeinschaftshof Gabris
9515 Hosenruck
info@hof-gabris.ch
079 221 67 01 (Karl)