

Liebe Mitarbeitende und Interessierte

Höchste Zeit, euch wieder einmal ein paar Informationen über Aktuelles auf dem Gemeinschaftshof Gabris zukommen zu lassen. Dass es ein eher mageres Jahr ist, was die Ernten anbelangt, damit haben wir uns abgefunden – nichts desto trotz konnten wir mit dem Anbau von Weizen und Hirse einen kleinsten, aber konkreten Beitrag zur Versorgung mit Grundnahrungsmitteln leisten. Drei Tonnen Weizen konnten wir Ende Juli an die Bio-Mühle Lehmann in Arnegg liefern und Ende August transportierten wir vier Tonnen Hirse nach Märstetten zur Vermarktung durch Biofarm. Ein grosses Dankeschön an all die MitstreiterInnen, die dazu beigetragen haben, dass wir die Äcker frei von verblühten Blacken halten konnten.

Und mit den Himbeeren leisteten wir einen kleinen Beitrag für eine schmackhafte Abwechslung und das Herstellen von feinsten Desserts. Und nur unglücklich über den Ausfall der Zwetschgen- und Mostobsternte sind wir auch nicht – wir wüssten kaum, wie wir diese Ernte hätten bewältigen können. Die vergangenen Wochen waren trotzdem ausgefüllt. Ein Höhepunkt war natürlich das Herbstfest. Das war für uns und wohl auch alle BesucherInnen ein stimmiger, anregender Tag.

Was uns besonders freut: die Himbeerpflanzen haben sich trotz der Schäden vom letzten Winter gut erholt und stehen wieder erstaunlich schön da. Es ist eindrücklich, mit wie viel Arbeit die Pflege der Beeren verbunden ist, sowohl vor als auch nach der Ernte. Sich bewusst zu werden, was es bedeutet, Nahrungsmittel zu produzieren, gehört auch zu den Zielen des Gemeinschaftshofes Gabris. Letztlich geht es auch um Wissen und Erfahrungen, die aufgebaut und gepflegt werden sollen.



Die Himbeerpflanzen haben sich, auch dank der intensiven Pflege durch Anita und Maggie und weiteren HelferInnen, gut erholt, Foto: 24. Sept. 2017

Die drei Hochlandrinder, die wir während der letzten Monate zur Sömmerung auf der Alp Scheidegg hoch über Wald ZH hatten, sind anfangs September wieder gesund zu unserer kleinen Truppe auf dem Hof gestossen.

Was wir weiterhin anstreben: dass wir mittelfristig eine möglichst ständige Präsenz auf dem Hof haben werden. Aufgrund der persönlichen Situation von den Mitgliedern der Betriebsgruppe ist es bis jetzt noch nicht ganz gelungen, diese Präsenz zu sichern. Wir sind überzeugt, dass es für Interessierte eine gute Möglichkeit sein könnte, sich Auszeiten zu gönnen und Neues zu lernen.

Für alle, die sich vorstellen könnten, in der nächsten Zeit Hand anzulegen, hier eine Übersicht über Arbeiten, die es auf dem Gemeinschaftshof zurzeit gibt:

Herausschneiden der abgetragenen Brombeerruten, Zusammenlesen und Trocknen der Nüsse, Jäten der Himbeerdämme und Aufbinden der neuen Ruten, Reinigen und Malen der Fensterläden auf der Südseite des Hauses, Reinigen und Einfetten der Heuerntemaschinen, Weidezäune abbrechen - und natürlich: es finden sich immer wieder Blacken, die gestochen werden können – oder einfach auf dem Hof zu sein und den Ort und die Umgebung zu kosten.

Für jene, die auf dem Hof sein werden: bedient euch an den Kartoffeln (im Keller und im Beerenschopf) und nehmt so viel mit, wie ihr gebrauchen könnt. Zumindest für den Selbstbedarf findet sich im Obstgarten etwas Weniges an Glockenäpfeln und Boskop. Auch hier: bedient euch für euren Bedarf.

Was wir vor Winterbeginn auch noch unbedingt anpacken wollen: den Wildschutzzaun für die im Frühjahr 2017 neu gepflanzte Hecke erstellen.

Ihr seht: mit Arbeiten kommen wir nicht in Verlegenheit! Die Kunst ist wohl, immer wieder zu priorisieren und das Notwendigste in die Tat umzusetzen.

Was uns auch noch etwas aufliegt: vom 5. – 20. Nov. 2017 ist Karl erneut auf Dienstreise in Äthiopien – und somit vom Hof abwesend. Voraussichtlich sind die Rinder dann eingestallt – es wäre hilfreich, wenn während dieser Zeit jemand auf dem Hof sein und Maggie etwas entlasten könnte.

Hinweis: wir haben noch etwas eingelagerte Himbeeren, die wir zu folgenden Preisen anbieten:
Himbeeren, gefroren, in 500g Paket, 2. Qualität, à 18 CHF/kg
Himbeeren, gefroren, 500g Paket, Konfi-Qualität, à 15 CHF/kg

Vom Kabis zum Sauerkraut

Kurstag des Gemeinschaftshofes Gabris

Samstag, 4. November 2017, 10.00 – ca. 16.00

Haltbarmachen von Lebensmitteln, am Beispiel des Einmachens von Sauerkraut. Unter der Anleitung von Röbi Hutter aus St. Gallen, Förderband-Mitglied, werden wir den ganzen Prozess vom Kabis bis zum fertig eingemachten Sauerkraut lernen und selber ausführen.

Wir haben vor, je nach Beteiligung eine Menge von 10 – 20 kg Sauerkraut einzumachen. Wir besorgen den Kabis und das nötige Arbeitsmaterial.

Um passende Arbeitsbedingungen zu haben, werden wir ein Arbeitslokal von Gerda und Peter Schweizer in Welfensberg benutzen dürfen.

Hinweise zum Tag

Treffpunkt: um 10 Uhr auf dem Gemeinschaftshof Gabris – Fahrt nach Welfensberg.

Einfaches Mittagessen auf dem Hof.

Mitnehmen: bequeme Arbeitsbekleidung (wenn möglich mit Küchenschürze)

Die Idee ist, das Sauerkraut in einen grossen gemeinsamen Topf zu füllen – die Teilnehmenden holen ihr Sauerkraut nach Abschluss des Gärprozesses zu einem späteren Zeitpunkt auf dem Hof ab.

Anmeldung bis 25. Oktober an: Gemeinschaftshof Gabris, info@hof-gabris.ch

Bitte angeben, ob und wie viel Sauerkraut ihr für euch selbst herstellen möchtet.

Beitrag an Kurstag: 30 CHF + 5 CHF / pro Kilo eigenes Sauerkraut

Euch allen wünschen wir weiterhin schöne Herbsttage, mit herzlichen Grüssen

Maggie Appenzeller
Karl Heuberger