

DIE MITWIRKMÖGLICHKEITEN DER STREUOBSTWIESEN-SOLAWI IM ÜBERBLICK

Erläuterung: Lies dir die Möglichkeiten durch und Suche dir etwas aus. Bei der Bieterrunde möchten wir, dass du dir das/die Tätigkeitsfeld/er auswählst, auf das/die Du Dich im kommenden Jahr konzentrieren möchtest und nicht nur mal kurz reinschnuppern möchtest. So können wir entsprechende Email-Verteiler bilden und Dich auch gezielt ansprechen, um Termine untereinander abzustimmen, langfristig zu planen und Terminpatenschaften zu vergeben.

| Tätigkeitsfeld | Beschreibung |
|---|---|
| <p>Ernten Zeitraum: <u>Obst:</u> Juni – Nov <u>Kräuter:</u> April – Sept</p> <p>Wochentage: <u>Großaktionen:</u> Fr–So ganztags <u>Zwischenernte:</u> Fr. ganztags, andere Tage (abends)</p> | <p>Die Ernte ist nach der Baumpflege die Grundlage für das Angebot der Streuobst-Solawi. Die Erntemenge hängt von der Obstmenge an den Bäumen, aber auch von der Größe des Ernteteams ab. Bei der Ernte bekommst Du einen sehr direkten Bezug dazu, wie und wo dein Obst wächst. Sie inspiriert zu Gesprächen über vielfältige Themen. Bei gemeinsamer Bewegung in der freien Natur hilfst Du dabei, die Vielfalt der Streuobstwiese nutzbar zu machen. Du erfährst zudem viel über Sorten, kannst Geschmäcker direkt auf der Wiese vergleichen und Dich mit den anderen Teilnehmern über vielfältig inspirierte Themen austauschen. Es wird mehrere Großaktionen an Wochenenden sowie wöchentliche kleinere Zwischenernten geben.</p> <p>Voraussetzungen sind Lust auf das Ernten und Freude daran, die Obstvielfalt kennenzulernen.</p> <p>Zeitaufwand: Terminpatenschaften helfen uns und ggf. Dir bei der langfristigen Planung. Beim Ernten kannst Du grundsätzlich aber sehr spontan ohne größere Einweisung teilnehmen. Ab 1-2 h kannst Du sinnvoll mithelfen.</p> |
| <p>Dörren Zeitraum: <u>Obst:</u> Intensiv von Sept bis Dez + Reste im Jan und Feb <u>Kräuter:</u> April – Sept (sporadisch verteilt)</p> | <p>Um das leckere Dörrobst herzustellen und einen tollen Ersatz zu haben, wenn das Lagerobst im Frühjahr ausgeht, kannst du Dich in verschiedener Weise am Dörren von Obst und Kräutern beteiligen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A) Gemeinsam: Du unterstützt eine Gruppe, die regelmäßig nach eigenem Zeitplan in Waldhausen oder an anderen geeigneten Orten zwei Dörrgeräte bestückt. Diese arbeiten dann vollautomatisch. Zwei Geräte zu bestücken dauert zu zweit ca. 30 Minuten. • B) Zuhause: Du kannst Dir ein Dörrgerät von uns ausleihen, bekommst Obst und dörst für die Solawi. Je nach Umfang und Wunsch werden Stromkosten ersetzt. Dabei kannst du auch für Dich privat experimentieren. • C) Kräuter: Auf dem Scheunenboden in Waldhausen werden Kräuter getrocknet. Du kannst Kräuter zum Trocknen mitbringen, hilfst beim Wenden, Verpacken oder Mischen. Dabei erfährst Du viel über Kräuter oder kannst Dein Interesse mit uns teilen. <p>Voraussetzung: Beim Dörren kann sich sehr schnell ein Team eigenständig einarbeiten und organisieren. Lust auf eigenverantwortliches Handeln wäre somit super!</p> <p>Zeitaufwand: Es geht eher darum, häufiger an kurzen Aktivitäten teilzunehmen (1/2-1h) , die Du nebenher in den Alltag oder das Abholen einbinden kannst.</p> |
| <p>Mobile Mosterei Zeitraum: Ende August – Nov</p> <p>Wochentage:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Freitags • Erntesamstage • Weitere Tage nach Bedarf | <p>Die Mobile Mosterei ist eine richtige kleine Fabrik, die uns hilft, effektiv in Handarbeit große Menge Birnen und Äpfel zu verarbeiten. Nach einer Einweisung in den jeweiligen Arbeitsschritt (Waschen und Mahlen; Pressen und Abfüllen) kannst Du jeden Teil der mobilen Mosterei bedienen. Der Frischsaft wird frisch abgegeben, zu Wein (später Essig) angesetzt und Großteils in Bag in Box abgefüllt.</p> <p>Voraussetzung: Interesse an Einblicken in die Kelterei und sich in die Abläufe und Bedienung der Geräte einzuarbeiten. Insbesondere beim Pressen muss konzentriert hintereinander weggearbeitet werden. Natürlich mit Pausen ☺</p> <p>Zeitaufwand: Zum Einlernen solltest du das erste Mal ½ bis 1 Tag mitmachen. Danach kann man beim Pressen (ab 2h) und beim Mahlen (ab 30 min) auch kürzer sinnvoll mitmachen.</p> <p>Mitarbeiter gesucht: Wenn Du gut eingearbeitet und oft dabei bist, kannst du sofern gewünscht auch bezahlt werden und bei auswärtigen Terminen der Mosterei mitarbeiten.</p> <p>Herstellung von Wein sowie Obst- und Kräuternessig: Bei entsprechendem Interesse kannst Du Dich mit Hermann kurzschließen. Bei genügend Interessenten würden Frank von der Reutlinger Essigmanufaktur oder Martin vom Verein Vebtil Einführungen geben.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Einmachen</p> <p>Ganzjährig mit saisonalen Schwerpunkten</p> <p>Wochentage: richten sich flexibel nach den Teilnehmern</p> | <p>Das Einmachen ist ein wichtiger Weg, um Obst über Lagerung und Saft hinaus über das ganze Jahr zu genießen. Der Ablauf ist meist recht ähnlich. Wir verarbeiten alle Obstsorten und Kräuter, die bei uns wachsen und einige weitere, die sich vorwiegend fürs Einmachen oder für Pestos eignen. Hergestellt wird: Marmelade, Mus, Pesto, Gelee, Kräutersalz, u.a.</p> <p>Grundvoraussetzungen: Es braucht dabei kein besonderes Vorwissen, darf aber natürlich vorhanden sein. Lust am Kochen, gemeinsames kommunikatives Arbeiten, sich mit anderen abstimmen können, Geschmack für Süßes und/oder Pesto, sowie Experimentieren mit eigenen und neuen Rezepten und Ideen sollten Dir Spaß machen. Wenn wir Deine Küche mal für die Aktionen nutzen könnten, wäre es perfekt.</p> <p>Zeitaufwand: Helfende Hände sind das Wichtigste beim Einkochen. Spontan reinschnuppern ist immer möglich. Aber je häufiger man dabei ist, desto besser kann man eigene Ideen einbringen.</p> |
| <p>Baumschnitt</p> <p>Zeitraum: Dez – April</p> <p>Wochentage: Wochenende und nach Bedarf</p> | <p>Beim Baumschnitt mitzuwirken bedeutet, gemeinsam mit uns und anhand unseres Schnittkonzeptes die Bäume zu schneiden und so die Grundlage für gutes und leckeres Obst zu schaffen. Der Schnitt hat entscheidenden Einfluss auf Ertrag und Qualität. Durch Dein Mitwirken lernst Du im Laufe der Saison gemeinsam mit und von uns, wie viel Spaß es macht, die Bäume zu pflegen. Außerdem bist Du in einer Jahreszeit an der frischen Luft, zu der es sehr gut tut, mal rauszukommen!</p> <p>Grundvoraussetzungen dafür sind die Bereitschaft, Dir entsprechendes Wissen und Schnitterfahrungen während der Aktivitäten anzueignen.</p> <p>Zeitaufwand: Dafür solltest Du 2-3 Mal während der Schnittsaison an Terminen teilnehmen wollen, um die nötigen Fähigkeiten zu erwerben.</p> |
| <p>Imkerei</p> | <p>Wenn sich eine Gruppe von mindestens 3 Leuten findet, die imkern und sich das nötige Wissen dafür gemeinsam aneignen möchte, lässt sich sicher etwas auf die Beine stellen. Es findet sich bestimmt ein Imker, der uns mit seiner Erfahrung beim Bewirtschaften von 2-4 Völkern unterstützt und uns hilft, Schritt für Schritt das nötige Wissen und die Praxis zu erlernen. Vielleicht hat sogar jemand von Euch umfangreiche Erfahrung?</p> |
| <p>Kommunikation, Website und Orgatreffen</p> | <p>Unsere Website und gut aufeinander abgestimmte andere Kommunikationsmedien sind die Grundlage für gemeinsames Bewirtschaften und für den Austausch darüber, was gerade passiert oder auf den Wiesen los ist. Dazu gehört das Gestalten schöner Flyer, Plakate, Bereiche der Website oder die Wocheninfo u.v.m.</p> <p>Grundvoraussetzung: Du solltest einfach Lust haben, uns mit Deinem Know-How und Deinen Ideen im Bereich Kommunikation und Organisation zu unterstützen.</p> <p>Zeitaufwand: Termine sind hier sehr flexibel zu vereinbaren und orientieren sich an dem, was nötig ist und was sonst so los ist.</p> |
| <p>Feste und Feierlichkeiten, Gemeinschaftsabende</p> | <p>Im Herbst könnte es ein kleines Apfelfest geben, und über gemütliche Picknickpausen oder ein Abschlussgrillen während größerer Ernteaktionen würden sich alle bestimmt freuen. Wenn ein paar Lust haben, sich um Feierlichkeiten und Feste im weitesten Sinn zu kümmern, können wir uns etwas Entsprechendes überlegen.</p> |
| <p>Bauarbeiten</p> | <p>Bei der Bewirtschaftung der Streuobstwiesen und dem Ausbau benötigter Räumlichkeiten wird in den nächsten Jahren immer wieder auch handwerklich gearbeitet werden. Einen Raum renovieren und einrichten, einen Zaun bauen, Kisten für die Apfellaagerung zimmern und vieles mehr könnte auf uns zukommen.</p> |