

## Das Angebot der Streuobst-Solawi

Das Ziel ist eine umfassende Nutzung der Wiesen und Versorgung der Menschen mit der Vielfalt, die das Obst sowie die Kräuter dieser Wiesen ermöglichen. Zum Angebot gehören auch organisierte Ernteaktionen oder Mostereitage, bei denen unsere wunderschönen Wiesen erlebt und vielfältiges Wissen erworben werden können. So können wir uns mit den Wiesen verbinden und wertvolle aromatische Produkte genießen. So wird eine kostendeckende Bewirtschaftung möglich, die es den Verantwortlichen ermöglicht davon zu leben. Zudem trägt jeder auf seine Art zur Ausgestaltung eines Konzeptes bei, das unsere Streuobstwiesen zukunftsfähig macht.

### Welche Lebensmittel beinhaltet das Angebot?

Es besteht aus vier Teilen. Zum einen gibt es so lange wie möglich frisches Obst der Saison und Äpfel aus dem Lager (bis ca. April). Zweitens gibt es einmal im Monat einen 5 Liter Karton Saft. Der dritte Teil besteht aus zwei Sortimenten, aus denen jeweils ein Produkt ausgewählt werden kann. Das sind a) flüssige Produkte wie Essig, Sirup, Obstwein/Most und evtl. Dicksaft; b) Es kann aus eine Vielzahl von Produkten im Glas ausgewählt werden. Als viertes Element gibt es über das Jahr kleinere Mengen frische Wild- und Gartenkräuter der Saison und im Winter Kräutertee. Die Tabelle auf Seite 2 zeigt das Angebot im Überblick.

### Beispielmonat:

*Woche 1:* 2,5 Kg Äpfel; 1x Saftkarton; 1x flüssiges Produkt zum selbst Zapfen,

Wildkräutersortiment zum kennenlernen (kleine Menge für Kräuterquark oder Kräuterbutter)

*Woche 2:* 1,5 Kg Äpfel, 500g Zwetschgen, 1x Produkt im Glas auswählen, 3 Stängel Rosmarin

Organisierte Aktionen und Workshops sind Teil des Angebotes: Ernteaktionen sind Möglichkeiten die Gruppe, die Verantwortlichen und die Wiesen als ganze Familie kennenzulernen und viel über Streuobstwiesen und ihre Bewirtschaftung zu erfahren. Außerdem machen Tätigkeiten wie die Kirschernte mit vielen Menschen einfach mehr Spaß. Darüber hinaus gehören auch Workshops wie Baumschnittseminare oder Kräuterwanderungen zum Angebot, an denen Prosumenten meist für die halbe Kursgebühren teilnehmen können.

Die Abholung in Nürtingen und Rottenburg findet alle zwei Wochen parallel zum Gemüse statt. Während der Ernte von Kirschen und anderen nicht Lagerfähigem Obstsorten könnte es auch Phasen mit wöchentlicher Abholung geben. Organisierte Erntetage oder Workshops werden in einer wöchentlichen Rundmail, auf unserer Website und weiteren Wegen intern und ggf. öffentlich bekannt gegeben.

### Preis für einen Anteil:

- Ganzjähriges Angebot: 29 Euro/Monat
- (noch unsicher: Saison-Angebot von Obst und Saft (Juli – Dezember): würde ca. 20 Euro/Monat, auf 12 Monate verteilt kosten)

**Überschüsse kaufen:** Neben den Anteilen wird es die für alle die Möglichkeit geben Überschüsse von Obst oder Saft und anderen Produkten bei der Abholung oder bei Ernteaktionen zu kaufen. Voraussetzung ist, dass es entsprechende Überschüsse gibt.

**Saisonanteil mit Frischobst und Saft (Juli-Sept.):?** Ein Angebot ausschließlich von frischem Obst und Saft, macht nur bedingt Sinn, da so weder auf die Sortenvielfalt noch auf die jährlichen Schwankungen reagiert werden kann. Das wurde uns gerade im letzten Jahr deutlich gezeigt. Um den verschiedenen Wünschen gerecht zu werden gibt es die Möglichkeit der Auswahl zwischen verschiedenen flüssigen Produkten sowie aus der Vielfalt im Glas. Ein Saisonanteil wäre dennoch denkbar, wenn großer Bedarf nach einem Frischobst-Saft Angebot vorhanden ist. Es müsste dann genau geplant werden.

## Überblick zum Lebensmittelangebot in einem Anteil der Streuobst-Solawi

1. Frisches Obst	2. Saft	3. a) Flüssige Produkte b) Produkte in Gläsern	4. Kräutersortiment
<p><u>Menge:</u> Juli-April ca. 5 Kg Apfel pro Monat bzw. Äquivalent von anderem Obst.</p>	<p><u>Menge:</u> 1x 5 Liter Karton im Monat</p>	<p><u>Menge:</u> ca. 10x / Jahr 3a und ca. 10x / Jahr 3b Schwerpunkt im Winter/ Fröhjahr)</p>	<p><u>Menge:</u> (Saisonabhängig kleinere Mengen)</p>
<p><u>Welches Obst?</u></p> <p><i>Alte Apfelsorten</i> die oft von Allergikern vertragen werden. z.B. Boskoop, Jakob Fischer, Klarapfel, Goldparmäne, Brettacher, Glockenapfel, Gewürzluike, Luikenapfel, Bohnapfel u.a.</p> <p><i>In der jeweiligen Saison:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Birnen (wenige)</li> <li>- Kirschen &amp; Zwetschgen (stark jahresabhängig)</li> <li>- Mirabellen (wie Kirschen)</li> <li>- Wildobst</li> <li>- Walnüsse</li> </ul> <p><i>Dörrobst:</i> Apfelringe</p> <p>Immer wieder bringen auch Mitglieder Obst oder Kräuter von ihren Wiesen/Gärten ein.</p>	<p><u>Welche Saftsorten?</u></p> <p>Sortenreine und gemischte Säfte aus Äpfeln, Birnen, Quitte und Holunderbeeren.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Apfelsaft gemischte</li> <li>- Apfel-Birnensaft</li> </ul> <p><i>Sortenreine Säfte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bohnapfel, Boskoop, u.a.</li> <li>- Birnensaft (z.B. Schw. Wasserbirne, Oberösterreich, Gelbmöstler)</li> <li>- Apfel-Holunderbeeren</li> <li>- Apfel-Quitte</li> </ul>	<p><u>3a) Die Auswahl flüssiger Produkte zum selbst zapfen enthält:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Obst/Kräuter-Essig (250ml)</li> <li>- Holunder-, Kräuter – Sirup (250ml)</li> <li>- Wein/Most 750ml</li> <li>- Apfel/Birnen Dicksaft 150ml (Produktionsbeginn 2018)</li> </ul> <p><u>3b) Auswahl aus Produkten im Glas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mus, Kompott, Fruchtsauce (gesüßt/ungesüßt)</li> <li>- 1:3 Marmelade/Gelee</li> <li>- Fruchtaufstrich</li> <li>- Verarbeitetes Gemüse: (passierte Tomaten, sauer Eingelegtes, Aufstrich, Chutney u.a.)</li> <li>- Deine Wünsche und Rezepte!</li> </ul>	<p><u>Das Kräutersortiment</u></p> <p>Frische Wildkräuter im Fröhjahr: Gundermann, Schafgabe, weiße Taubnessel, Giersch u.a.</p> <p>Frische Gartenkräuter (Zitronenmelisse, Rosmarin, Salbei, Oregano, u.a.)</p> <p>Kräutertee (Optional statt Flüssiges oder Glas)</p> <p>1-3x alkoholfreie Kräuterbowle</p>

Die Produkte und ihre Mengen werden der jeweiligen Obsternte des Jahres angepasst. Die Angaben dienen als Orientierung. Ähnlich wie bei der Anbauplanung beim Gemüse können einige Sachen besser andere schlechter gedeihen. Durch die Vielfalt an Sorten, Verarbeitung und Lagermöglichkeiten können Schwankungen gut ausgeglichen werden.

Unsere Zutaten: Eigenes Obst und Kräuter, Solawi-Gemüse und nach Bedarf anderes Biolandgemüse, eigener Obstessig, Bio-Zitronen, Bioland Rübenzucker (Rebio Erzeugergemeinschaft zu der auch der Hopfenhof gehört), Apfelpektin, Bio-Gewürze.

Mit Deinen Anregungen, Bedürfnissen, Wünschen und Ideen zu Rezepten, Zutaten und Produkte kannst du das Angebot aktiv mitgestalten. Dank der klein strukturierten, handwerklichen Verarbeitung können wir das gut umsetzen. Das geht per Email, im Solawi-Kreis oder durch Teilnahme an Produktionstagen. Das obige Sortiment ist das aktuelle Sortiment in Tübingen und verändert sich stetig.

Tausch und zusätzlicher Kauf größerer Mengen eines Produktes: Wer von einem bestimmten Produkt mehr möchte kann dies zusätzlich kaufen oder in frühzeitiger Rücksprache zwischen den Kategorien 1, 2 und 3 tauschen. Voraussetzung, dass es genügend gibt.

Äquivalente:

- Ein Glas=2 Kg Apfel in der Erntesaison *oder* ½ Saftkarton
- Flüssiges Produkt= 1,5 Kg Apfel in der Erntesaison *oder* ½ Saftkarton