Aktuelle Termine auf der Farm

Mitgärtnern macht Spaß

Fr. 07.03., 10 Uhr – 12 Uhr

z.b. Weiden-Tippi verflechten, Beeteinfassung vom Gemüsebeet,…

Einfach vorbeikommen, ohne Anmeldung!

Farm- & Mitgliederversammlung

Sa. 08.03., 14:30 Uhr – ca. 17 Uhr

Alle Mitglieder und Freunde der Farm sind herzlich eingeladen!
Rückblick 2024, Ausblick 2025 direkt mit ersten Planungen,
Kaffee & Kuchen und Zeit für Gespräche.

Einfach vorbeikommen, ohne Anmeldung!

Frühlingsfest

So. 16.03., 15 Uhr - 17 Uhr

Allerlei Bastel- und Mitmachangebote für Groß und Klein
(z.B. Grasköpfe, Eier-Färben,…); nebenher warten leckere Kuchen.

Einfach vorbeikommen, ohne Anmeldung!

Seminar "Grundschuldidaktik" für Streuobstpädagogen und Interessierte

Do. 20.03., ab 19 Uhr

wir lernen, wie wir Kinder in Bann ziehen können

Anmeldung und weitere Infos bei Anne.Maeckelburg@t-online.de

Mitgärtnern für Familien und Erwachsene

Fr. 21.03., ab 14:30 bis ca. 16:30 Uhr

wir lernen, wie wir Kinder in Bann ziehen können;

Einfach vorbeikommen, ohne Anmeldung!

weitere Termine auf der nächsten Seite

Rückblicke und Neues

Mitmach-Geschichte für Kinder (6–10 Jahre)

So. 30.03., 15 – 17:30 Uhr

Ihr bastelt und spielt gerne ein kleines bisschen Theater?
Dann kommt zu unserer Mitmach-Geschichte!
Für unsere Frühlingsgeschichte müssen wir die Bühnen-Deko und Masken für uns basteln. Danach proben wir unsere Geschichte.
Ab 17:30 Uhr sind eure Eltern und Geschwister herzlich eingeladen, um unsere Miniaufführung (ca. 10 Min.) anzuschauen.
Wir brauchen mind. 6 bis max. 10 Kinder

Bitte anmelden unter: mgf@mitfuereinander.de

~~~ Helfer gesucht ~~~

Für's Frühlingsfest:

für Bastel-/Mitmach-Angebote und für Bewirtung am **Frühlingsfest 16.03.**
Gerne auch größere Kinder, die daran Spaß hätten.

Bitte melden!

Rückblick Helfer-Aufruf „Allerlei" vom Februar

Vielen Dank an alle, die sich gemeldet haben!!!
Die 2 großen Projekte „Hühnerprojekt" und „Wildkräutergarten für unsere Hasen" gehen bald schon an den Start.
Alle weiteren Termine in Absprache unter den Helfenden.

Auch jetzt dürfen sich Interessierte gerne noch melden.

Bauernregel im März:

So wie der 1. März, so der Frühling.
So wie der 2. März, so der Sommer.
So wie der 3. März, so der Herbst.
...dann hoffen wir mal, dass der Märzbeginn es in jeder Hinsicht gut mit uns meint!

Hinweis zu Spendenbescheinigungen:

Für Mitgliedsbeiträge 2024 verschickt der Hauptverein dieses Jahr keine Spendenbescheinigungen. Die Spende kann bei der Steuererklärung inzwischen so direkt angegeben werden. Sollte vom Finanzamt eine Aufforderung zur Vorlage der Spendenbescheinigung kommen, bitte melden, damit wir sie ausdrucken und euch zusenden.

Nachmach-Rezept

Apfelkrapfen-Rezept zum Fasching

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- 500g Weizenmehl
- 50g frische Hefe
- 100g Butter (oder Margarine)
- 100g Zucker
- 4 Eigelbe
- 1 Ei
- 250ml Milch

Außerdem:

- ca. 400- 450g geschälte und in Würfel geschnittene Äpfel
- ca. 5 EL Zucker
- 3 TL Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1 Eiweiß
- Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Aus Hefe, warmer Milch, 1 TL Zucker und ein paar Löffel Mehl den Vorteig zubereiten.
Diesen zugedeckt ca. 10- 15 Minuten gehen lassen, bis der Teig aufgegangen ist.
Die Butter schmelzen und abkühlen lassen.
Eigelbe und ein Ei mit dem restlichen Zucker im Wasserbad mit dem Handrührgerät warm aufschlagen. (Es dauert ca. 10 Minuten). Restliches Mehl in eine große Rührschüssel sieben.
Den aufgegangenen Vorteig und Eiercreme dazugeben und in einer Küchenmaschine mit Knethaken ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
Während des Knetens die flüssige, abgekühlte Butter nach und nach zugeben. (Der Teig ist klebrig). Den Teig zudecken und bis zum doppelten Volumen gehen lassen. (Es dauert ca. 1 Stunde).
Hefeteig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (ca. 35x 46cm).

5 EL Zucker, Vanillezucker und Zimt in einer Schüssel mischen. 1 EL davon mit den Apfelstücken mischen.
Die Apfelstücke auf dem Teig verteilen und gut fest drücken, um beim Backen nicht rauszufallen.
Den Teig von der längeren Seite her aufrollen und die Nahtstelle mit Eiweiß einpinseln, damit der Teig besser zusammen hält.
Die Rolle in ca. 2,5 - 3 cm dicke Schieben schneiden, auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, mit einem Tuch abdecken und noch ca. 10min. gehen lassen.
Inzwischen das Fett erhitzen und die Krapfen darin anschließend von beiden Seiten goldgelb backen.
Herausheben und auf Küchentuch abtropfen lassen. Die heiße Krapfen von einer Seite im Zimtzucker wälzen.

News & Wissenswertes rund um die Farm

Die Farm ist auch bei Instagram & WhatsApp

Follow us on Instagram https://www.instagram.com/mehrgenerationenfarm/

Per WhatsApp Immer informiert:

Termine für spontane Aktivitäten der Farmler werden über unsere WhatsApp-Gruppe kommuniziert. Aktive Farmler können sich hier kurzschließen, z.B. wenn man einfach so auf der Farm ist, um seine Freizeit zu verbringen, jemand im Garten etwas machen möchte oder Hilfe bei etwas benötigt.

Regelmäßige Infos und Termin? Einfach beim **Newsletter** anmelden und nichts mehr verpassen! **Bei Interesse bitte über Christiane anmelden.**

Aktuelle Mitglieder: 121

Die Farm – Fragen & Antworten

Wie viele Leute sind eigentlich bei der Farm dabei?

Aktuelle Mitgliederzahl 141 davon 54 Kinder; aktiv bringen sich ca. 30 Personen ein.

- ***Weitere Mitstreiter sind jederzeit willkommen!***

Was ist die Farm-Mitgliederversammlung?

Die Farm ist eine Gruppe des ***Vereins Miteinander-Füreinander e.V.*** *Für die Farm gibt es jedoch verschiedene eigene Regeln. Es findet jährlich eine öffentliche Farm-Mitgliederversammlung statt. Hier berichten wir über das Vorjahr und diskutieren über Ideen für das neue Jahr.*

- ***Anregungen nehmen wir gerne auf!*** *Alle zwei Jahre wird die Farm-Leitungsgruppe neu gewählt.*

Kann jeder im Garten mitmachen?

Ja: *Erwachsene und Kinder, die der gerne gärtnern, können mitmachen!*

- ***Gelegentlich****: bei Farm-Besuchen, wenn andere Gärtner da sind.*
- ***Regelmäßig****: indem man für eine Saison die „****Patenschaft****“ für eine Fläche im Garten übernimmt.*

Wie funktioniert die Farm?

Die Farm hat viele ***Farm-Mitglieder****, die beim Hauptverein angemeldet sind. Sie sorgen dafür, dass alles auf der Farm läuft. Das geht los mit der Durchführung von öffentlichen Festen und Aktionen für Besucher sowie Angeboten für Schulklassen, Kindergartengruppen. Dann natürlich alles weitere, was nötig ist und zusammen einfach Spaß macht: Garten und Gebäude in Schuss halten, Bauliches, die Versorgung der Kaninchen ebenso wie gemeinsame Treffen mit Grillen, Erzählen, Spielen usw..*
Für das Organisatorische ist die 6-köpfige ***Farm-Leitungsgruppe*** *zuständig.*

Schon gewusst: Farm für private Feste?

Farmmitglieder haben die Möglichkeit, die Farm für private Feste zu nutzen. So ist z.B. ein Kindergeburtstag gleich viel entspannter, wenn die Kinder zwischendrin auch draußen spielen können.

- ***Bei Interesse einfach an die Farmleitungsgruppe wenden.***

Unterstützung und Mitgliedschaft:

Informationen zur Mitgliedschaft und zu Spenden im Internet unter: www.mf-wds.de

Kontakt / An- und Abmeldung:

Miteinander-Füreinander e.V. - MehrGenerationenFarm,
Christiane Berkau, An der Wolldecke 2, 71263 Weil der Stadt
Tel.: 07033 / 81048 - Email: mgf@mitfuereinander.de