

Wirtschaftlich schließen wir mit einem Überschuss von gut 62.000 Euro ab. Dass er niedriger ist als im Vorjahr, ist eine bewusste Entscheidung, da wir höhere Löhne auszahlen und den Personalschlüssel erhöht haben. Durch den Bau des neuen Gewächshauses wird das nächste Geschäftsjahr aber wieder knapp. Deswegen sind wir froh über den Puffer. Unser Staffelpreissystem funktioniert weiterhin gut: 248 Menschen beziehen ihren Anteil ermäßigt, ermöglicht durch Soli-Beiträge anderer Mitglieder. Über das Joker-System konnten zudem 463 kg Gemüse und Obst an gemeinwohlorientierte Initiativen gespendet werden. Parallel konnten wir die Bildungsarbeit ausbauen, die nun für 2 Jahre durch EU-Fördermittel finanziert wird. Innerbetrieblich haben wir die soziokratische Arbeitsweise vertieft, um Entscheidungen transparenter und gemeinschaftlicher zu treffen. Nach sechs Jahren im Vorstand wechselt Eva Köhler in den Aufsichtsrat. Künftig vertreten Hanno Böhle, Jan-Felix Thon und Beate Schicketanz die KoLa nach außen.

Alles in allem blicken wir dankbar auf ein Jahr, in dem KoLa weiter gewachsen und vielfältiger geworden ist – und auf euch, die das möglich machen. Danke, dass ihr Teil von KoLa seid. An den Kisten stecken wieder ein paar Flyer – das bringt der ganzen KoLa-Genossenschafts-Idee richtig viel wenn ihr diese an passenden Orten auslegt und so noch mehr Menschen von uns erfahren.

Warme, solidarische Weihnachtsgrüße aus Plöszitz.

Liebe Mitglieder und Vorkoster*innen,

Die erste leichte Schneedecke rieselte vor ein paar Tagen schon auf den KoLa-Acker und versetzte uns in die erste vorweihnachtliche Stimmung. Und auch in etwas Panik, weil Dinge auf dem Acker gefroren waren, die eigentlich in die Kisten gepackt werden sollten...Aber es ging alles gut :). Wir hoffen, vor euch liegen ein paar ruhige Tage und nun möchten wir unseren Jahresrückblick mit euch teilen:

Das Gedenken an unsere im Juni 2024 tödlich verunglückte Freundin und Kollegin Narin beschäftigte uns nach wie vor. Wir haben unsere Arbeitsschutzprozesse überarbeitet, die Personaldecke erhöht und mit einer jährlichen Gedenkfeier schaffen wir für uns und Narins Familie, sowie ihre Freund:innen ein Ritual, um uns gemeinsam an Narin zu erinnern.

Gleichzeitig war das letzte Jahr für uns wirtschaftlich ein Jahr der Stabilisierung. Als Genossenschaft und Betrieb sind wir gewachsen. Am Ende des Geschäftsjahres waren wir 31 Kolleginnen und Kollegen und aktuell packen wir 1587 Ernteanteile jede Woche. Die Genossenschaft ist auf 2.398 Mitglieder angewachsen. 1000 Dank nochmal besonders an all die begeisterten Mitglieder, die von uns weitererzählen!

Dank des warmen Frühjahrs hatten wir zeitige und üppige Erträge. Wir haben dieses Jahr unsere erste eigene Pastinakenernte einlagern können. Im Obstbau konnten wir zudem erstmals Früchte unserer jungen Bäume liefern; die Frostschutzberegnung hat sich bewährt. Zum Jahresbeginn 2025 haben wir die Löhne um über 10 Prozent erhöht – ein wichtiges Zeichen für faire Arbeit bei weiterhin geringer Lohnspreizung.



**Schöne Feiertage und ein gesundes
neues Jahr wünscht euch euer
KoLa-Team!**



**KoLa –
Weihnachtsbrief**



Schlepperfahrten zum Maus-Türöffner-Tag im Oktober



Foto: Christoph Busse

Die Gewächshausbaustelle von oben



Der Ausklang vom diesjährigen Hoffest



Gemüse-Brühen Workshop mit Jutta und Roland dieses Jahr im Oktober

Gefüllter Wirsing mit Pilzen und Petersilien-Mandelsoße

250 g Brezeln klein schneiden, mit warmer Milch übergießen und quellen lassen. 4 große Wirsingblätter 5 Minuten in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken, trocken tupfen und die dicken Blattstiele flach schneiden damit sich die Blätter besser rollen lassen. 100 g Pilze, 2 Lauchzwiebeln und Petersilie klein schneiden, in Butter anbraten, abkühlen lassen und zur Brezelmasse geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, 1 Ei untermischen. Wirsingblätter ausbreiten, die Masse vierteln, jeweils darauf geben, Seiten einschlagen, zu Kugeln formen und mit Küchengarn fixieren. Mit Öl bestreichen und bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Für die Soße eine Zwiebel in Öl anschwitzen, 4 EL Mandelmus mit 125 ml warmem Wasser glattrühren, zu den Zwiebeln geben, Petersilie zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der gefüllte Wirsing schmeckt auch kalt. Danke an die Macherinnen des „KOHlinarischen Kochbuchs“ für das Rezept.

Rotkohl-Rote-Bete-Salat mit Feta-Knoblauchkugeln

Rotkohl vierteln und den Strunk entfernen. Die Viertel hobeln oder in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit weißem Balsamico, Öl und Honig vermengen und kräftig durchkneten. Die vorgekochte und geschälte Rote Bete ebenfalls hobeln bzw. in Streifen schneiden und mit dem Rotkohl vermischen. Mit Zitronensaft abschmecken und ein paar Minuten ziehen lassen. Den Fetakäse in eine Schüssel krümeln. Fein gehackten Knoblauch und Oregano dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch klein hacken, aus der Käsemischung kleine Bällchen formen und in Schnittlauch rollen. Zusammen mit dem Salat anrichten. Der Salat lässt sich gut zwei bis drei Tage im Kühlschrank aufbewahren. Vielen Dank an die Macherinnen des „KOHlinarischen Kochbuchs“ für das Rezept.

