

21.12.2018

Liebe Kunden,
Endlich Basen-Flexitarier.

Seit ich nicht mehr in meinem Elternhaus lebe, habe ich dem Fleisch abgeschworen. Zuerst war Barmherzigkeit der Ursprung meines Ansinnens, ich wollte einfach nicht, dass Tiere für mich sterben müssen und auch aufgrund meines Gesundheitszustandes hatte ich die Empfehlung bekommen, tierisches Eiweiß zu meiden. So erlernte ich nach Nudeln-Rot, Kartoffeln, Spiegelei und Fischstäbchen, was ich schon als Jugendlicher konnte, gleich als erstes das Kochen ohne Fleisch. Pudding nämlich. Nachdem das erste Jahr überstanden war, hatte ich mein Repertoire schon um zwei Gerichte erweitert: Grünkernbratlinge und gefüllte Pilze. Ein Aufenthalt in Amerika eröffnete weitere Optionen brachte mich aber auch zum Nachdenken über Veganismus, dem ich dann kurz verfallen war, doch lernte ich bald die ayurvedische Kochkunst kennen und von da ab ging es steil bergauf mit der Befriedigung meiner Geschmacksknospen. Die Verwendung von Gewürzen wird in der indischen Küche ja ganz groß geschrieben und vegetarisch wird da ohnehin meist gekocht, doch der hohe Stellenwert der Milchprodukte ließ mich zunächst wieder Abstand nehmen von der veganen Lebensweise. Ob Linsensuppe, süße Bällchen oder Gemüsetaschen, mit Sahne, Ghee oder Butter schmeckt es mir einfach etwas besser als ganz ohne oder mit Ersatzprodukten aus Soja. Ok, Mandelmilch ist auch was feines, war aber damals nicht verfügbar und wenn doch, nicht in meinem Budget. Vielleicht fiel es mir auch deshalb so leicht, Milchprodukte ruck zuck wieder in meine Diät einzubinden, weil ich Kühe so gerne mag und der Umgang mit ihnen in dem Kloster, wo ich sie kaufte mir sehr gut erschien, vielleicht war es aber auch Bequemlichkeit. Als ich aber im Verlauf meines Landwirtschaft-Studiums einige Bio-Milchviehbetriebe sehen musste verging mir die Lust auf Milch und ich ergriff die vegane Lebensweise wieder. Solange man sie für sich selbst allein zu Hause praktiziert ist es relativ einfach so zu leben, doch wehe man ist eingeladen, geht essen oder bekommt auf einer Party Hunger. Dann wird es schwierig und leider oft auch etwas unangenehm, wenn man fragen und je nachdem, wie streng man ist auch mehrmals nachfragen muss, um sich zu vergewissern, ob man das auch wirklich essen kann. Ein Luxusproblem, was man sich aus ethischen Gründen selbst auferlegt. Menschen in ärmeren Regionen stellt sich die Frage wohl eher nicht, sie müssen wohl nehmen, was sie kriegen. Wir schwelgen in Mitteleuropa ja aber so im Überfluss, dass eine Gegenbewegung zur Massentierhaltung (auf Kosten der Ärmsten und der Tiere) mehr als berechtigt ist. Ich konnte drei Jahre der veganen Lebensweise mit Vergnügen frönen und hatte dabei auch relativ wenige Widerstände zu überwinden. Natürlich wird man verspottet, angegriffen und muss sich immer wieder rechtfertigen, aber zum Glück hat man die Argumente ja auf seiner Seite. Als ich dann aber auf einen Bauernhof kam, an dem zu tollen Bedingungen Milch erzeugt wird und die Hühner ein freies Leben führen, wurde es eng mit den Argumenten und ich ließ mich wieder auf den Genuss ein. Auf der darauf folgenden Reise nach Neuseeland gab es so viel tollen Fisch, dass ich auch da schwach wurde und so bin ich nun zum Ovo-Lacto-Pescetarier (Krebs- und Weichtiere eingeschossen) mutiert. Nun auf Gut Rothenhausen, als Gatte der göttergleichen Kuhbändigerin, habe ich den Schritt zum Roastbeef noch nicht gewagt, bin aber aus ethischen Gründen nicht mehr abgeneigt, vielmehr ist es eine gefühlte Barriere, die ich da (evtl. noch) nicht überwinden kann.

Diäten sind ja ein anderes Thema, sollen sie doch eher der eigenen Genesung, als dem Wohle der Welt dienen. Der derzeitige und schon seit einigen Jahren praktizierte Hype auf Gut Rothenhausen ist das Basenfasten. Da mir hierzu die nötige Expertise fehlt, begnüge ich mich mit ein paar hinweisenden Vermutungen, wie man Basalist wird: man vermeide es zu saure Lebensmittel zu verzehren: Salz- und Schwefelsäure sind ebenso unzulässig, wie man keine

Ameisen verzehren sollte. Auch Zitronen und Essig darf man nicht wie wild reinhauen. Vielmehr sollte man Laugen trinken. Eine milde Seifenlauge verbreitet ebensolches Vergnügen wie Natronlauge, mit der man ja auch prima Lacke abbeizen kann. Oder habe ich da was falsch verstanden? Ja!?! Ach, es geht um Basen bildende Lebensmittel- stimmt, Zitrone darf also doch, was man nicht sollte, sind Lebensmittel mit hoher Nährstoffkonzentration, Verarbeitungsstufe und Genussmittel: Fleisch, Fisch, Sahne, Getreide, Zucker, Kaffee, Alkohol... Wenn man einem der Säurebildner doch nicht widerstehen kann, gilt es das auszugleichen mit z.B. Rettich, Gurke, Salat, die besonders Basen bildend wirken. Zusätzlich verlangt die Basendiät, frühes zu-Bett-gehen, reichliches trinken und den Verzicht auf Mahlzeiten nach 18:00Uhr. Vielleicht würden auch die letzten Punkte in Kombination auf den Verzicht mit Genussmitteln ausreichen um einen deutlichen Effekt auf die Lebensqualität zu erzielen. Ich selbst kenne hingegen nur das reine Fasten und muss sagen, dass ich davon sehr schlechte Laune, keine Energie, Schlafstörungen und krassen Hunger bekomme, was entgegen der sonst so verbreiteten Meinung „am dritten Tag ist das alles kein Problem mehr“ real war und mich dazu bewog diese Selbstkasteiung zu beenden. Da war also keine Spur von Verbesserung der Lebensqualität zu spüren. Das führt mich zum letzten Ernährungstrend, der immer mehr Zulauf hat und vielleicht der wahre Jacob ist: Als Flexitarier liegen Sie immer auf der richtigen Seite. Sie essen bewusst, genießen was Sie essen und verzehren keine tierischen Produkte aus Massentierhaltung. Laut statistischer Erhebungen sind über 10% der Bevölkerung Flexitarier, manche sicher ohne es zu wissen, vielleicht sogar Sie selbst. Lassen Sie sich also das basische bio-flexigane Roastbeef vom Gut Rothenhausen schmecken und retten Sie mit wahren Genuss die Welt. Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch. Wir kommen wieder ab dem 2.1.2019 Für die Hofgemeinschaft Henning Jahn

14.12.2018

Liebe Kunden,
die Bruderhahn Initiative hat sich in 2012 gegründet, um dem Töten der männlichen Küken nach dem Schlüpfen ein Ende zu bereiten. Seit dem Start der Initiative werden die männlichen Küken der beteiligten Legehennenbetriebe aufgezogen und nach 16-20 Wochen geschlachtet und vermarktet. Ziel ist mittelfristig, dass die Biohenne genügend Eier legt und sich der Hahn dazu gut mästen lässt.
Diese Entwicklung und die alarmierte Öffentlichkeit setzte die Politik unter Druck. In der Folge wurde der Fokus der politisch Verantwortlichen weniger auf effektive Züchtungen von Zweinutzungsrasen gelegt, sondern die Forschung unterstützt, die sogenannte In-Ovo-Selektion zu schnellen Lösungen bringt. In-Ovo-Selektion bedeutet, dass die angebrüteten Eier mit männlichen Küken aussortiert und anschließend vernichtet werden. Lange galt diese Forschung erst in ca. 5-10 Jahren als marktreif. Doch nun ging die Entwicklung schneller voran und die marktbestimmende REWE-Group stellt zusammen mit dem Technologie-Unternehmen SELEGGT ein Verfahren vor, wo die Geschlechterbestimmung im Ei am 9. Tag des Brütens, bevor sie am 21. Tag schlüpfen, möglich ist. Diese Eier sind laut Rewe ab sofort in ausgewählten Märkten und bis Ende 2019 in allen Rewe und Penny Filialen zu finden. Die Kennzeichnung ist klar und einfach, ein gelbes Herz mit der Inschrift „Ohne Kükentöten“ signalisiert, dass das Küken nicht getötet wurde. Fakt ist aber, dass es im Ei getötet wurde. Selbst wenn es irgendwann am 3. Tag möglich ist, es ändert nichts am System. Auf die eigentliche Selektionsmethode bei den Respeggt Eiern wird nur auf der Homepage hingewiesen.

Wissenschaftlich ist nachgewiesen, dass spätestens am 7. Tag bei dem Embryo ein Schmerzempfinden nachweisbar ist und Fotos belegen, dass der Embryo bereits als Küken zu erkennen ist. Das bedeutet also keine Vermeidung des Kükentötens, sondern das Töten des Kükens im Ei. Offen bleibt an der Stelle auch wie diese aussortierten angebrüteten Eier fachgerecht vernichtet werden sollen und was mit der „Masse“ anschließend passieren soll. Das ist ethisch und moralisch nicht tragbar. Wir und die Bruderhahn Initiative lehnen die Selektionsmethode ab!

Die In-Ovo-Methode ändert nichts an den bestehenden Monopol-Strukturen, die es in der Geflügelzucht weltweit gibt. Im Gegenteil, die Geschlechtsbestimmung im Ei festigt bestehende Strukturen noch mehr, die ökologischen Geflügelhalter und Brütereien würden in weitere Abhängigkeiten der Agrarindustrie geraten. Nahezu 100% der im Öko-Landbau eingesetzten Hennen stammen aus großen Zuchtfirmen. Erst seit den Zuchtbestrebungen der ökologischen Geflügelzucht, wird dem etwas entgegengesetzt.

Diese Züchtung muss weiter voran gehen. Diese Hennen sind keine Turbo-Eierlegerinnen, etwa 20% weniger als die übliche Legeleistung ist zu erwarten. Die Tests in der Praxis laufen gut. Öko-Geflügelhalter sind aufgefordert, sich an den Erprobungen der Hennen und Hähne zu beteiligen.

Konsumenten von Premium-Bioproducten wird so zukünftig eine ganzheitliche Alternative angeboten werden können, allerdings sicher nicht zu den bislang üblichen Preisen für Bio-Eier. Es wird zukünftig an der Ladenkasse entschieden werden, ob einem das Tierwohl und die Unabhängigkeit von Agrarkonzernen wirklich ein paar Cent pro Ei mehr wert ist.

Für die Hofgemeinschaft

Henning Jahn

07.12.2018

Liebe Kunden,
Superfood ist ja in aller Munde, oder?

Und was ist das überhaupt? Möglichst exotisch sollte es sein und so kommt es dass die meisten Beeren ebenso schwer auszusprechen wie zu genießen sind. Goji, Aronia, Acai Acerola, aber auch Baobabfrüchte, Ingwer und Moringa werden hoch gehandelt. Ich selbst finde Äpfel ja super, nur schmecken die vielleicht zu gut, um sich den Namen zu verdienen. Aber was ist denn mit Gemüse? Das sucht man in der Liste vergebens, doch werden wir eines heute genauer unter die Lupe nehmen... Also konkret: Gibt es auf dem Gut Rothenhausen Superfood? Klar, alles! Das Mehl fürs Brot wird kurz vorher gemahlen, ist also so frisch wie es kaum ein anderer Bäcker nutzt. Unsere Äpfel stammen von Streuobstwiesen, die nur von unseren Tieren beweidet werden. Unsere Legehennen werden mit unserem Buchweizen gefüttert... Wir machen nur Superfood, aber dürfen wir das so sagen? Wir müssen uns daher wohl den Marketingbegriff genauer ansehen.

Superfood bezeichnet möglichst unverarbeitete Lebensmittel, die besonders nährstoffreich sind und sich überdurchschnittlich positiv auf die Gesundheit auswirken. Grünkohl ist ein solches Lebensmittel, denn sein Nährstoffprofil übertrifft das vieler anderer Gemüse- und Kohlarten. So enthält er beispielsweise dreimal so viel Protein und viermal so viel Eisen wie Weißkohl. Um z.B. seinen Bedarf an Eiweiß zu decken, müsste ich also nur 2kg von dem Kraut pro Tag zu verzehren;-)

Diese Nährwert- und Exotenrennerei empfinde ich persönlich als am eigentlichen Ziel vorbeigehend. Vielmehr appelliere ich an Ihren Körper zu nehmen, was er braucht. Wenn Sie lernen, genau hinzuhören, brauchen Sie sicher keine Nährwerttabelle oder

Superfoodempfehlung. Der Appetit führt Sie sicher auf den rechten Weg. Was den Appetit bestimmt, ist in der Regel nicht aus einer überlegten Entscheidung des Gehirns, sondern aus dem Verlangen der Zunge geboren. Also geht es meiner Einschätzung nach vielmehr darum zu genießen, als bewusst abzuzirkeln. Also wenden wir uns doch mal diesem zu- insbesondere bei unserem Supergemüse. Braucht Grünkohl eigentlich Frost? Kaum eine Frage beschäftigt die Menschheit in der kalten Jahreszeit wohl mehr als die Frage, ob es erst ordentlich frieren muss, bevor er uns schmeckt oder nicht. Bei den heute angebauten Grünkohlarten wurden die Bitterstoffe herausgezüchtet, damit dieser auch ohne Frost schmeckt. Sobald die Tage im Winter kürzer werden und das Thermometer unter 10 Grad fällt, fängt die Pflanze an, die Bitterstoffe abzubauen. Die Reduzierung der Bitterstoffe war auch bei den alten Grünkohlarten erwünscht, allerdings geschah dies bei wesentlich niedrigeren Temperaturen. Daher schmeckte der Grünkohl früher erst nach längeren Kältephasen milder und süßlicher. Nun wissen Sie also Bescheid und können mit Ihrem geballten Grünkohl-Wissen bei der nächsten Party wichtige Aufklärungsarbeit leisten.
Für die Hofgemeinschaft
Henning Jahn

30.11.2018

Liebe Kunden,
letzte Woche habe ich Ihnen bereits berichtet, welche Probleme unser Rosenkohl infolge des heißen Sommers hatte.

Auch der Rotkohl kam mit den diesjährigen Bedingungen gar nicht zurecht. Wir konnten nur einen Bruchteil der geplanten Menge ernten und hoffen, dass es für die Weihnachtskiste für alle Kunden reicht. Die Situation ist allerdings nicht nur bei uns so, deutschlandweit sind vor allem Rotkohl und Wirsing in diesem Jahr nur sehr begrenzt verfügbar. Die Kopfkohle (Rotkohl, Weißkohl, Wirsing) sind zeitweise so schnell gewachsen, dass viele Köpfe mit der Calciumversorgung ihrer jüngsten Blätter nicht nachkamen. Dieser sogenannte Innenbrand tritt bei besonders wüchsigen Wetterbedingungen auf. Durch die schnelle Massenzunahme wird das vorhandene Kalzium verdünnt, der Pflanze gelingt es aber nicht, genügend neues Kalzium aufzunehmen und bis in die jüngsten Blätter zu leiten. Die unterversorgten Blätter sterben ab, da die Zellwände zusammenbrechen. Beim Durchschneiden der Kohlköpfe zeigen sich dann braune Stellen, die abgestorbenen Blätter. Es handelt sich um eine rein physiologische Störung. Dennoch ist es bei der Verarbeitung sehr ärgerlich, das braune Blatt aus dem Innern „herauszufriemeln“. Leider ist dieses Problem von außen nicht erkennbar. Sollten Sie also einen Kohlkopf mit Innenbrand erwischen, melden Sie sich bitte. Sie bekommen Ersatz.

Dafür ist der Chinakohl so gut gediehen wie nie zuvor. Die Köpfe sind besonders groß geworden und die Ernte war so reichlich, dass wir Ihnen hoffentlich noch einige Wochen eigenen Chinakohl aus dem Lager anbieten können. Darüber freuen wir uns, sind doch regionale Salate jetzt Mangelware und der milde Chinakohl ganz wunderbar als Salatersatz einsetzbar.

Ich möchte Ihnen mit meinen Erzählungen von Schädlingen, Pilzbefall und physiologischen Störungen nicht den Appetit verderben, sondern Sie aufklären, warum manches Gemüse dieses Jahr vielleicht anders aussieht oder weniger verfügbar als sonst.

Mit herzlichen Grüßen,
für die Hofgemeinschaft
Jenni Ponsens

23.11.2018

Liebe Kunden,

mittlerweile hat der Herbst Einzug gehalten und wir hatten die ersten Frostnächte. Doch selbst an unserem Wintergemüse zeigen sich noch Auswirkungen dieses extrem sonnig-trockenen Sommers. Nicht nur wir Gärtner haben die Sonne sehr genossen, auch für viele Kulturen waren die Bedingungen besser denn je. Andere Kulturen haben trotz regelmäßiger Beregnung unter den hohen Temperaturen und der starken Einstrahlung gelitten. Außerdem haben sich manche Schädlinge auch ganz besonders prächtig entwickelt.

Die größte Herausforderung war der Sommer für die verschiedenen Kohlarten, die in normalen Jahren sehr gut an norddeutsche Bedingungen angepasst sind.

So ist der Rosenkohl in diesem Jahr außergewöhnlich stark von Weißen Fliegen und Blattläusen befallen. Unser Rosenkohl wird mit Kulturschutznetzen gegen verschiedene Kohlschädlinge abgedeckt. Weiße Fliege und Blattlaus sind aber so klein, dass sie durch die Netze hindurchgelangen. Der Hauptschaden entsteht nicht durch die Saugtätigkeit der Tiere. Sie scheiden beim Saugen des Pflanzensaftes größere Mengen Honigtau aus, der wiederum die Nahrungsgrundlage für Schwärzepilze ist, die sich darauf ansiedeln. Infolgedessen sind Blätter und Röschen mit einem schwarzen Belag stark verschmutzt. Das beeinträchtigt Geschmack oder Ernährungsqualität des Rosenkohls nicht. Die Schmutzschicht lässt sich abwaschen bzw. die äußeren Blätter können entfernt werden. Leider können wir diesen Putzaufwand nicht für Sie alle leisten. So bieten wir den Rosenkohl zurzeit ungeputzt zum halben Preis an und hoffen, dass Sie Ihre Freude an ihm haben – trotz des ersten optischen Eindrucks.

In diesem Sinne, Ihnen einen guten Appetit und sonnige Grüße

für die Hofgemeinschaft

Jenni Ponsens

16.11.2018

Liebe Kunden,

jeder, der als Kind oder mit dem eigenen Kind schon mal hier auf dem Gut Rothenhausen war, konnte erfahren wie wunderbar hier auf dem Hof Jahreszeiten, das Leben mit den Tieren, den Pflanzen und dem Wetter immer wieder wundervolle Entfaltungsmöglichkeiten aber auch neue Herausforderungen bietet. Das Erleben der Bewirtschaftung von Land bietet vor allem den Jüngsten die Möglichkeit, im wahrsten Sinne des Wortes begreifbar zu machen, was es bedeutet aus Erde, Wasser, Sonne und Wind das zu machen, wovon wir alle leben. Doch so gut wir auch versuchen, Landwirtschaft zum Anfassen zu machen, können wir doch

sicher nur wenigen, die wirklich oft hier sind, vermitteln, welche Vielfalt bei uns lebt. Natürlich freuen wir uns, wenn Sie Fragen haben und versuchen wir immer wieder z.B. auf unseren Veranstaltungen Leuchtturmfunktion zu übernehmen und Zusammenhänge zu veranschaulichen. Wie oft gerate ich immerwieder in die Situation, dass ich Gespräche draußen schnell doch wieder um den Hof drehen und ich ins Schwärmen gerate. Manchmal ertappe ich mich dabei und schäme ich mich etwas für mein vermeintlich als Jubilieren getarntes Verkaufsgespräch. Aber ich kann nichts dafür: Es ist wirklich so toll und ich freue mich, dass unsere Kinder in dieser außergewöhnlichen Situation aufwachsen dürfen und auch ich mich so entfalten kann.

Nicht nur die Arbeit mit Erde, den Tieren und den Pflanzen, sondern auch die spezielle Situation mit der Gemeinschaft lehrt die Kinder auf dem Hof ein Leben zu führen, das sich von dem im Großteil der Gesellschaft deutlich unterscheidet. Ihre Eltern sind nicht nur durch die gemeinsame Unternehmung und ihre wirtschaftliche Abhängigkeit von einander verbunden, sondern sie lernen auch, was es heißt, mit anderen Familien als der eigenen unter einem Dach zu leben. Zwar ist es nicht wie in einer Kommune, wo alle gemeinsam größere private Anschaffungen für einzelne beschließen, ähnelt aber von außen betrachtet schon einem kommunistischen oder sozialistischen Zusammenschluß. Von innen heraus hat das ganze mit Politik nichts zu tun und auch das Leben und die Entscheidungsfindung hat nichts mit 5 Jahresplänen oder großen Volksbefreiern gemein. Marx ist für den Hof ebenso wenig präsent, wie z.B. Adam Smith und andere Wirtschaftsphilosophen der letzten Jahrhunderte. Wir leben gemeinsames Wirken in Kombination mit privater Autonomie, haben uns also die Sahne aus den herkömmlichen Theorien zu eigen gemacht und finden so unser Glück nicht im von oben aufoktroierten Willen des Volkes noch im Kampf aller gegen alle, sondern wir gestalten immer weiter aus, welche Form des Miteinanders sich für jeden von uns am besten anfühlt, die meiste Freiheit für jeden bietet und doch nicht der Schlagkraft der Konkurrenz weichen muss.

Für die Hofgemeinschaft
Henning Jahn

09.11.2018

Liebe Kunden,
"ich bin sein Chef"

antwortete ich in einigen Gesprächen auf der Party unseres Fahrers Gerd. Er hat sich mit seiner Frau ein beschauliches Häuschen angelacht und es zünftig eingeweiht. Es waren Menschen aus Gerds verschiedensten Lebensphasen eingeladen und feierten gemeinsam. Was in meiner Studentenzeit Alltag war, ist heute ein rar gesätes Event, dem man voller Vorfreude entgegenfiebert. Und ich wurde nicht enttäuscht: Tanzen, am Feuer sitzen, neue Leute kennenzulernen bereitet mir ebensogroße Freude, wie z.B. das Schreiben von Kundenbriefen. Was mir hingegen schwerfällt ist das einleitende Thema: Ich bin jemandes Chef. Als selbstständiger Unternehmer habe ich mich vor einigen Jahren schon versucht, hatte da durchaus Erfolg und fühlte mich wohl in meiner Haut- selbst verantwortlich zu sein für das, was man leistet, erfüllt mit Zufriedenheit und macht Spass. Manchmal ist es schwierig, gerade, wenn man das Unternehmen erst aufbaut und der ökonomische Erfolg sich erst beginnt einzustellen (oder gar ausbleibt). Die Situation, in die ich hier katapultiert wurde, ist aber ja eine ganz andere: ein gut laufendes Unternehmen stellte mich zunächst quasi als Assistenz der Geschäftsführung an, bis ich bereit war, den Schritt in die GbR zu gehen, selbst zur Geschäftsführung zu werden und somit zu verantworten, dass der Laden läuft. Die

Koordination und Entlohnung der Mitarbeiter sind Arbeiten, die noch relativ einfach von der Hand gehen. Wenn hingegen Entscheidungen anstehen, wie sich das Unternehmen entwickeln soll, kommt in mir schon eher das Gefühl auf, Chef zu sein und ein kleines bisschen Unsicherheit keimt auf. Natürlich möchte ich, dass der Betrieb floriert und wächst, sich zum Guten entwickelt und dem Hof genug Geld einbringt, dass nötige Investitionen getätigt werden können. Mit dieser Verantwortung zu leben, erzeugt zwar einen gewissen Druck, der sich aber für mich natürlich und richtig anfühlt. Ich hatte schon immer einen Leistungsanspruch an mich und kann dem auch für mein Gefühl hier ausreichend gerecht werden. Was mich aber derzeit noch ziemlich fordert, ist die Position des Chefs einzunehmen. Sie widerspricht meinen früheren Vorstellungen davon, wie die Welt laufen sollte. Sie erinnern sich vielleicht an Ton Steine Scherben "...wir brauchen keine Sklaven und keine Chefs...", was meine Meinung ganz gut widerspiegelte, wodurch ich jetzt aber irgendwie in einem Dilemma stecke. Da helfen mir aber meine Mitarbeiter bestens zu herauszukommen: am Ende der Party gestand mir Gerd, wie komisch es sich für ihn anfühlt, zu sagen, ich sei sein Chef. So schaffe ich (zumindest aus Sicht eines meiner Angestellten) die Gratwanderung zwischen Freundschaft und Vorgesetzter so, wie ich es mir für die ganze Welt wünschen würde: Hand in Hand auf Augenhöhe und gemeinsam. Ich bin ihm und auch meinen anderen Mitarbeitern dankbar für ihr Vertrauen, ihre Offenheit und ganz besonders dafür, dass sie mich nicht wie den doofen Chef, sondern wie einen von ihnen behandeln und als Teil des Teams sehen. Wenn ich ein guter Chef sein sollte, dann nur, weil ich ein super Team habe.
Für die Hofgemeinschaft
Henning Jahn

02.11.2018

Liebe Kunden,
wir haben es geschafft: alle Äpfel sind unter Dach und Fach.

Die letzte Charge des Fallobstes wird zur einen Hälfte mit Möhren, zur anderen Hälfte mit Quitten zu unseren leckeren Mischsäften gepresst. Unser Erdkeller ist voll, vielleicht hätten noch 500kg mehr reingepasst, aber so ist er schon ganz gut ausgelastet. Es hat viel Spass gemacht zu ernten und aufzulesen und natürlich freue ich mich auch schon drauf, Ihnen die Vielfalt im Korb zu präsentieren. Wovor ich allerdings etwas Angst habe ist das Durchsortieren. Alle zwei bis drei Wochen muss ich die gesamte Ladung auf faule untersuchen, da diese sonst die benachbarten Äpfel anstecken können. Das Durchsuchen ist eigentlich keine schlimme Arbeit, aber jeder Stapel muß dafür bewegt werden. Ich werde also immer wieder Workout-Tage haben, an denen ich tonnenweise Äpfel lupfe. Als alter Kraftsportler sollte das kein Problem sein, ich rechne aber schon damit, dass mir dabei warm wird. Aber es hängt noch Obst am Baum und Busch: Hagebutten sind ja ein gefundenes Fressen für unsere Piepmätze im Winter und die Ausbeute und der Arbeitsaufwand rechtfertigen nur für Liebhaber die Ernte und Verarbeitung. So werden sie wohl bleiben, wo sie sind. Schlehen habe ich vor einigen Jahren mal zu Hauf geerntet und bei meinem Schwiegervater stehen immer noch etliche Gläser der Marmelade im Keller, dabei ist sie sooo gesund. Die Gerbstoffe reduzieren sich zwar durch Frost, es bleibt aber eine sehr herbe Frucht. Umso erstaunter war ich, durch meine Mitarbeiterin Carmen von der sagenumwobenen Schlehenpflaume bzw. Haferschlehe (*Prunus spinosa* subsp. *fruticans*) zu hören: eine große gerbstoffarme Schwester der Schlehe. Erst hielt ich sie für einen Mythos, bis ich dann auf dem Hof über sie stolperte. Es befinden sich nach meinem bisherigen

Kenntnisstand drei Büsche auf dem Gut Rothenhausen. Sie sind blauviolett, wie Schlehen, ihre Äste haben aber weniger Dornen und die Früchte sind etwa doppelt so groß. Und tatsächlich - selbst ohne Frost zieht sich beim Verzehr nicht sofort alles zusammen. Nach fünf Früchten wird es dann schon etwas pelzig auf der Zunge, aber sie sind süß und erinnern vom Aroma an Zwetschgen. Anstatt Sie aber mit diesen Wildobstexoten zu peinigen bekommen Sie den Kulturobstexoten (die Quitte) in Ihre Obstkiste. Sie ist so ziemlich das einzige Obst, was man nicht roh essen kann und somit für einige Obstfans gar kein richtiges Obst... Aber selbst wenn Sie sie nicht essen möchten, wird sie Ihr Heim verzaubern. Nichts duftet so intensiv wie sie und stellt Sie schon auf die herannahende kalte Jahreszeit ein, wird sie doch auch bei spröden Lippen und trockener Haut verwendet.

Für die Hofgemeinschaft
Henning Jahn

25.10.2018

Liebe Kunden,

heute möchte ich Ihnen mal von meiner Arbeit auf dem Gut Rothenhausen berichten.

Ich bin seit Januar 2010 hier im Lieferservice beschäftigt und kann von meinem Arbeitsplatz wirklich nur schwärmen. Der Hof ist für mich vergleichbar mit einer Oase. Die Natur ist ein Traum und man begegnet hier ausschließlich unglaublich positiven und netten Menschen, so dass es jeden Tag aufs Neue Freude bereitet, zur Arbeit zu fahren. Bis ca. Ende 2014 habe ich Ihre Kisten gepackt, ab 2015 musste ich aus gesundheitlichen Gründen ins Büro wechseln. Anfangs leider, denn ich habe diese körperliche Arbeit sehr geliebt, inzwischen aber macht mir auch die Büroarbeit richtig großen Spaß. Ich genieße sehr den Kontakt zu Ihnen, den Kunden, auch wenn dieser eigentlich nur per Mail oder Telefon stattfindet. Und damit ich nicht nur „Papiertigerin“ bin, habe ich für die Abwechslung noch ein paar andere Aufgaben hier auf dem Hof übernommen: so bereite ich z. B. dienstags und sonntags für die Packer schon mal die Eier vor (in 6er- und 10er-Pappen) und beschrifte sonntags die Tüten für die Vorpackartikel, unterstütze einmal wöchentlich den Hofladen in der Buchhaltung und helfe bei Bedarf bei der Fleisch- und Wurstvermarktung. Die übrige Zeit bin ich dann täglich (in der Regel bis auf freitags) im Büro beschäftigt, und zwar mit Ihren Bestellungen und Anfragen, dem Bestellen beim Großhandel, den Gärtnern, unserer Bäckerei und im Hofladen, dem Erstellen der Packlisten, dem Drucken der Rechnungen, der Kundenpflege, der Eingabe der Pfandrückgaben, dem Schreiben der Rezepte usw. usw. ... Nicht zu vergessen: seit ca. anderthalb Jahren habe ich im Büro mit Rabea eine richtig tolle Kollegin. Wir 2 sind so ein großartiges Team, dass wir sogar den Chef in seinem zweieinhalbwöchigen Sommerurlaub ganz und gar und ohne Probleme vertreten konnten. Meine weiteren Kollegen (Fahrer und Packer) und NATÜRLICH auch der Chef sind ebenso tolle Menschen, und alle zusammen sind wir eine unschlagbare Truppe. Fazit: Meine Arbeit hier macht mich wirklich und rundum glücklich!!

Für die Hofgemeinschaft
Carmen Lübbers

19.10.2018

Liebe Kunden,
ich hab's getan.

Ich bin durch's Feuer gegangen. Einige von Ihnen haben vielleicht mit dem Gedanken gespielt, es auch zu tun, ich spreche von der Feuerzeremonie mit der sibirischen Schamanin Aayla, die bei uns auf dem Hof zu Gast war. Eine Abo-Kundin war auf mich zugekommen, ob an unserem Hof nicht Platz sei für eine relativ spontane Veranstaltung. Einen Schamanen stellt man sich mysteriös, geheimnisvoll und ernst vor- zumindest hatte ich da so ein Bild. Umso überraschter war ich einer verschmitzten älteren Dame in Militärhosen und einem Fleecestirnband gegenüberzustehen, die herzlich jeden in ihre Arme schloss, der diesem Ritual beiwohnen wollte. Das uralte Initiationsritual des Feuerlaufes findet sich in einigen Kulturen. Dazu wird ein großes Feuer entfacht und abgebrannt, sodass genug glühende Kohle übrigbleibt, dass man daraus eine 1,5m breite Laufbahn ausbreiten kann. Nach Erläuterung des Ablaufes durften wir mehrfach über die etwa 6m lange Bahn laufen, um in diesem Prozess alte Gewohnheiten oder Blockaden hinter uns zu lassen. Jeder sollte sich beim Lauf auf das Loslassen derselben konzentrieren. Trance- für die einen eine Musikrichtung für die anderen etwas, das man aus Dokumentationen über z.B. trommelnde Urvölker kennt. Letzteres ist der Zustand in den man sich optimalerweise begibt, wenn man über die 700°C heiße Fläche huscht. Aber wie fühlt sich das an? Ist es tiefe Versenkung wie in der Meditation? Irgendwie ja aber andererseits muss man ja auch wach und in seinem Körper sein, sonst kann man ja nicht laufen... Habe ich den Eindruck diesen Zustand erreicht zu haben, als ich über die Glut lief? Nein. Ich habe mich gefühlt, wie immer: eins mit meinem Ego, neugierig, was jetzt wohl als nächstes passiert, beobachtend und gar nicht so geflasht, wie ich erwartete hatte.

Aayla hatte inzwischen Ihre Ritual-Kleider angelegt und trommelte nach erklärenden Worten zum Lauf. Auch wenn ich mir über die physikalischen Zusammenhänge (Kohle, wie auch Wasser, aus dem ja mein Körper hauptsächlich besteht, sind schlechte Leiter- daher verbrennt man sich nicht so doll) klar war, war ich etwas aufgeregt. Meine Füße wurden tatsächlich sehr heiß und ich fühlte immerwieder Glück durch meinen Körper strömen, wenn ich die Strecke hinter mich gebracht hatte. Tatsächlich meinte ich sehr wohl einiges an Brandblasen an den Sohlen zu haben, was schwer zu überprüfen war, da die Füße einfach komplett schwarz waren. Ich kann dies aber revidieren. Ich hatte nicht eine Blase. Es war für sicher jeden ein Erlebnis, an das er sich sicher sein ganzes Leben erinnert, auch wenn der eine oder andere ein Mal davonträgt, was übrigens aus schamanischer Sicht äußerst glücksverheißend ist.

Für die Hofgemeinschaft

12.10.2018

Liebe Kunden,
der Termin der alljährlichen Mitgliederhauptversammlung rückt näher.

Hier geht es nicht um Mitglieder des Betriebes sondern des Vereins von Gut Rothenhausen. Dieser ist zum einen Besitzer des Landes und der Gebäude, auf dem die demeter Lebensmittel produziert werden, die Sie heute essen. Zum anderen ist er Begründer der Biodynamik des Hofes. Folgende Punkte sollen eine langfristige Perspektive für die biologisch-dynamische Arbeit auf dem Hof gewährleisten:

- Übertragung des Eigentums auf eine Gruppe
- Verhinderung der Beileihung des Bodens

- Regelung der Hofnachfolge unabhängig von familiären Belangen
- Begleitung der Hofgemeinschaft durch einen Kreis verantwortungsbewusster Menschen
Das Ganze ist nicht ein theoretisches Konstrukt, vielmehr stehen dahinter natürlich Menschen, die sich mit der Arbeit, die wir als Pächter hier machen, identifizieren. Ob Landwirte, Lehrer, ehemalige und aktuelle Mitarbeiter des Hofes, Ärzte, Wissenschaftler, Ruheständler oder Ingenieur, wir alle ziehen an einem Strang und helfen einander wie wir eben am besten können. So können wir einiges besser und leichter oder überhaupt erst schaffen, was hier ansteht. Bei dem alljährlichen Treffen in großer Runde geht es natürlich nicht nur um Smalltalk, sondern wir sprechen über derzeitige Entwicklung und die Zukunft des gesamten Hofes. Das sind natürlich ideelle aber auch ganz praktische Themen, die wir uns da vornehmen. Jeder Bereich stellt dar, was im letzten Jahr passiert ist und was für das Kommende geplant ist. So teilen wir uns stärker als vielleicht noch durch die wöchentlichen Briefe - da diese ja von der Kommunikationsrichtung einseitig sind, was hier auch hinter den Kulissen abgeht - mit und so bekommen auch die nicht so nach außen gewandten Bereiche Rückmeldung zu ihrer Arbeit.
Ich hoffe Sie finden diesen Brief nicht zu einseitig und lesen ihn auch nicht nur einseitig - sondern auch die Rezepte, die seit kurzem Carmen für Sie schreibt. Danke an dieser Stelle!
Für die Hofgemeinschaft
Henning Jahn

05.10.2018

Liebe Kunden,
wussten Sie schon...

...dass wir in zwölf Jahren eine zweite Erde bräuchten den Bedarf an Lebensmitteln zu decken?

- Wir arbeiten daran, dass keine verschwendet werden. Tatsächlich hatte ich kürzlich eine sehr sympathische Anfrage eines interessierten Menschen, der gerne eine "krumme Kiste" von uns bekommen würde. Wie Sie sicherlich aus den Medien erfahren haben, ist es immer mehr Menschen wichtig der Vernichtung von nicht normgerechten Lebensmitteln entgegenzuwirken. Frankreich z.B. hat vor zwei Jahren ein Gesetz erlassen, wonach Supermärkte nicht verkaufte Lebensmittel spenden oder günstig verkaufen müssen. Filme wie Taste the waste oder We feed the world haben sicher die meisten von Ihnen gesehen. Auf dem Gut Rothenhausen haben wir natürlich auch krumme Gurken und halten sicher etwas mehr Biegung für verkaufsfähig als es der Großhändler täte, aber was passiert mit den ganz krummen oder sehr klein gebliebenen?- Tatsächlich ist der Anteil stark verformter Gemüse gar nicht so groß. Bei uns landen weniger als 10% der geernteten Produkte nicht beim Kunden. Wenn wir also 300 Gurken verkaufen, bleiben höchstens 30 übrig. Drei mal dürfen Sie raten, welche Lösung es dafür gibt---richtig, wir und unser 30-Köpfiger Haushalt essen sie und natürlich bekommen unsere Tiere auch einige Schmankerl. Und was von alledem auch nicht mehr den Tieren zugemutet werden kann, wird kompostiert und somit zu fruchtbarem Dünger für unsere Felder. Daher würde es mir schwer fallen, eine krumme Kiste für Sie wirklich vollzukriegen.

...dass bereits 80% der Urwälder in Afrika und Brasilien abgeholzt oder abgebrannt wurden. Natürlich vor allem um dem wachsenden Hunger auf Fleisch gerecht zu werden. Die Tiere in der Intensivmast brauchen Futter und da reichen ein paar krumme Gurken, Ausputzgetreide oder übriggebliebene Brote nicht. Umso mehr freuen wir uns, wenn Sie Interesse an unserem Fleisch ohne schlechtes Gewissen haben. Sollten Sie bisher noch keine Informationen dazu

bekommen, melden Sie sich bitte bei uns und wir geben Bescheid, wenn Frischfleisch bestellt werden kann.

...dass eine Hummel 4,8 Gramm wiegt. Sie hat eine Flügelfläche von 1,45 cm² bei einem Flächenwinkel von 6 Grad. Nach den Gesetzen der Aerodynamik kann die Hummel nicht fliegen. Aber sie macht es einfach! Bewegungen wie slow food werden immer bekannter- am Beginn des Sommers hatte ich das Vergnügen auf einer Schnippeldisco von slow food und der Studentenvertretung von Lübeck in diesem Sinne erzeugte Lebensmittel mit zuzubereiten und zu genießen. In einer Welt, in der alles nach dem großen Plan läuft und funktioniert, ist individuelle Lebensmittelerzeugung ebenso unwirtschaftlich wie sie mühsam erscheint. Aber wir machen es.

Für die Hofgemeinschaft
Henning Jahn

28.09.2018

Liebe Kunden,
es wird Herbst und ich muss raus, die Apfelernte steht an.

Nachdem wir letztes Jahr keinen reinen Apfelsaft pressen konnten, gibt es dieses Jahr keinen Zweifel, dass wir wieder mehr als einen Jahresvorrat für Saft ernten werden. Die erste Charge ist schon in Flaschen, der eine oder andere hatte sicher schon das Vergnügen. Aber bevor ich den Äpfeln rüttelnd zu Leibe rücke, pflücke ich erstmal noch etwas Tafelobst, auch davon könnten Sie eine kleine Auswahl in Ihrer Kiste heute haben. Leider ist in meiner Urlaubszeit der Ruhm von Vierlandenfast komplett abgefallen und so kamen nur ein paar von Ihnen in den Genuß dieses rotbackigen spritzigen Gesellen. Ähnlich saftig und spritzig kommt Fürst Blücher daher. Äußerlich unterscheiden sich die beiden jedoch phänomenal: was der Ruhm an Lebensfreude und Glanz ausstrahlt, davon träumt der Fürst des Tages. Er erscheint fast durchsichtig vor Unscheinbarkeit, wirkt sehr vornehm und zurückhaltend, sein mildes grün kaschiert er unter einem matten Grau, was er durch eine nur nach Lust und Laune auftauchenden Berostung unterstreicht. Auf Deutsch: ein Ladenhüter, weil er äußerlich nicht so ansprechend aussieht und daher nicht so leicht zu verkaufen ist. Er kann vom Aroma natürlich nicht mit einer späten Sorte konkurrieren, verdient sich aber durch seine Frische diese Zeilen. Wieder etwas freudiger kommt der Seestermüer Zitronenapfel daher. Nicht grade den modernen Trends der Apfelindustrie gemäß, hat auch er keine roten Wangen, sondern geht wie sein Name schon vermuten lässt stark ins Gelbe. Allerdings tritt diese Färbung nur auf der sonnenbeschienen Seite auf, sonst sieht er wie ein Granny Smith aus, der übrigens mein Lieblingsapfel als Kind war, heute lässt er mich kalt. Ganz anders als der Zitronenapfel. Mit einer Bandbreite von Aromen überwältigt Frucht aus Neue. Das sind die drei, die ich schon geerntet habe. Von Günter, der ja auch noch einige Bäume betreut, kommt noch eine Goldparmäne- der Kindheits Lieblingsapfel meines Vaters- Ich präsentiere diese Woche neben der grauen Eminenz (dem Fürst) den Dülmener Rosenapfel, der auch in die spritzige Richtung geht, aber milder ist und auch optisch gefällt: hellgelb mit rosa oder roten Tupfen ist er ein hübscher Vertreter der alten Sorten, die hier auf dem Hof gedeihen. In den nächsten Wochen ernte ich die Bürgermeisterbirne, den Finkenwerder Herbstprinz, den Holsteiner Cox, und den sicher schon heiß ersehnten Elstar, bevor dann noch die Winteräpfel kommen. Ganz nebenbei hoffe ich auch dazu zu kommen, das Obst für den Saft zu sammeln... Mein Rücken und die Oberschenkel schmerzen, aber ich bin glücklich. Glücklich über die tolle Arbeit, die ich dank Ihnen ausüben kann und glücklich über meine Kollegen und die Freunde des Hofes, mit denen ich am Samstag ein rauschendes Fest feiern durfte. Gerne hätte ich auch mit ein

paar von Ihnen das Tanzbein geschwungen. Ich freue mich daher umso mehr auf das Hoffest am 4.5.2019

Für die Hofgemeinschaft
Henning Jahn

21.09.2018

Liebe Kunden,

mittlerweile kann man durchaus von Tradition sprechen und einige Menschen haben schon ein Bild vor Augen, das mit einer speziellen Atmosphäre verknüpft ist, wenn der Begriff „Trödelglück“ fällt.

Am Samstag den 08.09. fand zum vierten Mal unser Hofflohmarkt namens „Trödelglück“ statt. Mit etwa 20 Ständen war der Flohmarkt überschaubar und trotzdem konnten Käufer und Verkäufer auch dieses Mal wieder das wunderbare Trödelglück erleben. Wie schön es ist, wenn man Schätze, Liebgewonnenes, aber eben doch nicht mehr Benötigtes persönlich in „neue“ Hände übergeben kann.

Um kurz vor 09:00 Uhr trudelten die ersten Trödler ein um Waren, die vom „Keller bis zum Dachboden“ ausfindig gemacht werden konnten, möglichst attraktiv zu präsentieren. Offiziell begann der Markt um 11:00 Uhr. Es wurde viel geguckt, gesucht, gefunden, gestaunt, hart verhandelt, gelacht und gespeist. Diese Mischung aus Kuriosem, Seriösem, Lustigem und Schöнем hat einfach Spass gemacht. Ab 16:00 Uhr wurden die letzten Tische abgebaut.

Fazit: Auch diesmal herrschte wieder eine gemütliche und bezaubernde Atmosphäre.

Der kommende Flohmarkt im Frühjahr 2019 wird unter den gleichen Rahmenbedingungen stattfinden (keine Standgebühr, dafür Tische usw. selbst mitbringen, alles was nicht gewerblich vertrieben wird kann angeboten werden).

Vielen Dank an alle Mitwirkenden!!! Käufer, Trödler, Besucher, Versorger...

Für die Hofgemeinschaft
Ihre Hanna Dörschug

14.09.2018

Liebe Kunden,
liebe WurstliebhaberInnen,

obwohl die bio-dynamische Landwirtschaft ja auch eine spirituelle Seite hat, falle ich manchmal doch recht stark vom Glauben ab...

da schicke ich ein Schwein zum Metzger, gebe ihm noch gute Wünsche mit auf den Weg, kraule es noch ein letztes Mal hinter den Ohren, tätschle die Schinken, massiere ein letztes

Mal das Kotelett... und dann kommt es in Silofolie gewickelt als Prinzessin-Lisa- und Trecker-Willi-Wurst eine Woche später zurück!

Die erste Reaktion war: „Das ist nicht unsere Wurst, das kann nicht sein, da liegt ein schwerer Irrtum vor!“

Die zweite Reaktion war dann: „HAuZ (schwäbisches Schimpfwort, abgekürzt – im Geheimen kann ich es Ihnen mal in voller Länge vorfluchen), das ist doch unsere Wurst, wer macht denn sowas!?“

Tja, „sowas machen“ tut der Metzger unseres Vertrauens, welches durch solche unabgesprochenen Aktionen leider immer mehr bröckelt.

Trotzdem schaffen wir es hier auf dem Hof nicht, die ganze Lisa- und Willi-Fleischwurst selber zu essen und möchten Sie motivieren, sich daran zu beteiligen mit dem Wissen, dass

wir die inneren Werte dieser Wurst schätzen;
wir das äußere Erscheinungsbild extrem häßlich finden;
es nach diesem Fehltritt diese Wurst im Glas (so wie die Leberwurst) geben wird.

Das nächste Schwein jedenfalls werde ich einmal testweise zu einem anderen Metzger bringen, vielleicht klappt da ja die Kommunikation besser!

Ich möchte Sie an dieser Stelle auch noch auf eine Schweine-Umfrage in unserem Hofladen hinweisen – sie gehört zu der Bachelorarbeit unserer ehemaligen Azubine Leonie, die sich mit neuen Schweinehaltungsmöglichkeiten für uns beschäftigt. Nehmen Sie bitte zahlreich teil!

So, das wars in aller Kürze, viel Spaß mit Lisa und Willi!

Ihr Schweinebauer
Philipp Hennig

31.08.2018

Liebe Kundinnen und Kunden,

die Kartoffelernte ist nun nach einer kleinen, schönen, rundherum gesunden familiären Verzögerung in vollem Gange!

Auf Grund der Trockenheit und auf Grund von mehreren Quecken-Flecken auf dem Acker haben wir stellenweise recht große Rode Verluste. Das heißt, dass nicht alle guten Kartoffeln auf dem Roder landen, sondern einige hinten wieder runter fallen.

Wir wollen aus der Not eine Tugend machen und Ihnen die Möglichkeit geben, recht günstig an Ihren Kartoffel-Winter-Vorrat zu kommen:

Sammeln sie sich Ihre Kartoffeln doch mal selber!

Beginnend am Infohäuschen auf dem Hofplatz haben wir den Weg zum Kartoffelacker ausgeschildert. Dort stehen dann kleine Säcke (5 kg) und eine kleine Kasse für Sie bereit – es wäre nett, wenn Sie pro 5kg Sack etwa 2,-€ einwerfen würden.

Falls sie die Arbeit lieber uns machen lassen wollen, gibt's natürlich im Hofladen oder übers Abo wie gewohnt die Kartoffeln. Momentan verkaufen wir noch ausschließlich die Sorte Agila (festkochend), sie ist eine frühe Sorte und nur bedingt lagerfähig.

Nach Abschluss der Ernte kommen dann nach und nach die anderen Sorten in den Verkauf.

So, nun viel Spass beim Sammeln!

Ihre Ackerbauern

24.08.2018

Liebe Kunden,
für unsere Kühe reicht das Gras auf der Weide seit Wochen nicht aus.

Wir müssen mit Silage, die eigentlich als Winterfutter gedacht ist, zufüttern. Gleichzeitig konnten wir aufgrund der Dürre nur einen Bruchteil des benötigten Winterfutters auf unseren Flächen gewinnen. In normalen Jahren erzeugen wir das gesamte Futter für unsere Kühe selbst. In diesem Jahr sind wir gezwungen Futter zuzukaufen und Tiere zu verkaufen bzw. zu schlachten. Da es sich nicht um eine lokale Dürre handelt, ist auch der Zukauf von Öko-Futter schwierig. Um den Landwirten zu helfen und um zu verhindern, dass Tiere hungern müssen, wurde nun auch von Verbänden wie Demeter und Bioland von der Möglichkeit Gebrauch gemacht, Ausnahmegenehmigungen auszustellen für den kontrollierten und behördlich genehmigten Zukauf begrenzter Mengen konventionellen Grundfutters (Gras, Heu, Grassilage, Stroh). Die jeweiligen Verordnungen sehen dieses Vorgehen vor. Ist also nun auf einmal dort, wo Bio draufsteht, nicht mehr Bio drin? In diesem Zusammenhang gilt folgendes:

Ausnahmegenehmigungen sind immer die letzte Möglichkeit, sie werden nicht leichtfertig ausgestellt und bedürfen einer gründlichen Prüfung.

Sie beziehen sich auf ein konkretes Produkt in einer konkreten Menge. Grundsätzlich bleiben dabei alle anderen Anforderungen der Bio-Verordnung bestehen: die Tiere erhalten weiterhin Auslauf, werden artgerecht gefüttert usw. Deshalb verlieren die betroffenen erzeugten Produkte durch eine Ausnahmegenehmigung nicht ihren Status als Öko- bzw. Verbandsware. Wir versuchen solche Situationen so gut wie möglich zu vermeiden. Nur, wenn es nicht anders geht wie jetzt, machen wir von der Möglichkeit einer Ausnahmegenehmigung Gebrauch. Es ist damit zu rechnen, dass die Verfügbarkeit von Öko-Rohstoffen besser wird mit steigender Nachfrage nach Öko-Produkten. So können auch Sie durch Ihr Bekenntnis zum Ökolandbau dazu beitragen. Konkret für die aktuelle Situation bedeutet das: wir haben den größten Teil des noch fehlenden Futters aus 400km Entfernung in Öko-Qualität bekommen, einen kleinen Teil werden wir höchstwahrscheinlich von einem benachbarten konventionellen Kollegen zukaufen. Es handelt sich dabei um Heu von unbehandelten Grünlandflächen. Zusätzlich haben wir schon jetzt die Milchviehherde um 17% durch Tierverkäufe reduziert – evtl. muss es noch mehr werden. Sollten Sie zu diesem oder anderen Themen Fragen oder Gesprächsbedarf haben, wenden sie sich bitte damit an uns – nur so können wir das für alle wichtige vertraute Verhältnis zwischen Bäuerinnen, Bauern, Verbraucherinnen und

Verbrauchern schaffen und auch Extremsituationen wie die diesjährige Dürre gemeinsam überstehen!

Für die Hofgemeinschaft

17.08.2018

Liebe Kunden,
es hat geknackst.

Natürlich nicht mein Vertrauen in Sie, nicht mein Nacken, als ich heute Nacht krumm lag, nicht mal mein Stolz, als meine Mitarbeiterin mich neulich erwisch hat, als ich einen Fehler beim Bestellen gemacht habe- na gut - der war kurz leicht angekratzt. Aber richtig geknackst hat mein guter alter Freund der Ruhm von Vierlanden. Letztes Jahr etwas zu früh geerntet, hat er mich und meine Arbeit nicht grade Ruhm bekleckert... Dieses Jahr trägt er so reichlich, dass es eine Pracht ist. Die Früchte bleiben zwar wie bei allen Bäumen mit starkem Behang relativ klein, leuchten aber schon in wundervollem Rot. Ja, und eben der hat geknackst. Wie einige Bäume auf den Hofweiden hat er schon vor vielen Jahren ein paar massive Blessuren aus Begegnungen mit Kuhhörnern oder ähnlichem davongetragen, die es einem Pilz ermöglicht haben, sich in dem Holz einzunisten. Zwar steht er noch, aber ein dicker Ast hat sich heute verabschiedet. Die Kindergartenkinder saßen, als ich die Meinen abholen kam, alle freudestrahlend und mampfend da. Für ihre Gaumen waren die Äpfel schon reif. Für Sie kommt der Ruhm frühestens in zwei Wochen in die Kiste, noch sind die Kerne weiß und das Fruchtfleisch wirkt astringierend, auf Deutsch -da zieht sich alles zusammen...

Für die Hofgemeinschaft
Ihr Henning Jahn

10.08.2018

Liebe Kundinnen und Kunden,
von Anfang an haben die Schweine zu Rothenhausen gehört

– mal mehr, mal weniger. Ein Herzstück des Betriebes, wie unser Milchvieh, sind sie allerdings in den letzten 42 Jahren nicht geworden. Wir „Neuen“ haben den Betrieb mit seinen verschiedenen Teilbereichen und Ausprägungen erst mal so übernommen und sind langsam hineingewachsen. Nun, nach siebeneinhalb Jahren, müssen wir in Bezug auf die Schweine feststellen, dass sie in dieser Form der Haltung nicht unseren Vorstellungen entsprechen und auch keiner momentan so richtig warm werden kann mit ihnen bzw. derzeit schlicht die Zeit fehlt, diesen Teilbereich neu zu greifen. Deshalb werden die jetzt noch bei uns lebenden Schweine von mir bis zu ihrem Ende begleitet und dann ruht dieser Bereich – bis sich dann eines Tages vielleicht in einem neuen Stall oder draußen im Grünen eine neue, fröhliche Schweineherde tummelt! Da ich neben Familie, Acker, Büro und Werkstatt nicht die Kapazität für den vollen Schweineumfang habe, werde ich mich auf die Versorgung der Tiere konzentrieren und die Vermarktung nur in abgespeckter Form machen. Das heißt für Sie als Kundinnen/Kunden: kein frisches Schweinefleisch mehr zum Vorbestellen (dafür gibt's aber ja regelmäßig leckeres Rindfleisch!), evtl. auch kein Tiefkühl-Schweinefleisch, dafür aber

umso mehr Wurst, die geräuchert oder im Glas hoffentlich auch einen Teil der dann folgenden schweinefreien Zeit überbrücken kann. Als kleinen Lichtblick für alle Schweine-LiebhaberInnen unter Ihnen: eine ehemalige Azubine von mir möchte sich in ihrer Bachelor-Arbeit mit Kleinst-Schweinehaltung und wirtschaftlichen, tiergerechten Varianten am Beispiel unseres Hofes beschäftigen – vielleicht kommen da ja neue, spannende und zukunftsweisende Ansätze heraus! Besuchen Sie noch ein paar Mal unsere Schweine solange sie noch da sind (bis mindestens Ende diesen Jahres) und freuen Sie sich an unserem leckeren Rindfleisch!

Für die Hogemeinschaft
Ihr Philipp Hennig

03.08.2018

Liebe Kunden,
wer schon länger unseren Kundenbrief liest, kennt sie bereits: herzlich Willkommen zurück,
Detti,

die Dame mit dem dicken Knie (sie wurde vor zwei Jahren bei der Birnenernte von einer Hornisse gestochen). Damals noch am Anfang ihrer Ausbildung, ist sie jetzt schon fertige landwirtschaftliche Gesellin und arbeitet bei uns im Ackerbau während der Getreide- und Kartoffelernte. Ich freue mich sehr, dass sie wieder für ein paar Monate bei uns ist. Nicht nur, dass sie ein sehr humorvoller, offener Mensch ist, sie bringt auch richtig Leben in die Bude: Bei unserer morgendlichen Besprechung gestern lud sie zur Schnippeldisco am Abend ein, wo es galt, die Berge von Tomaten einer sinnvollen Verwendung zuzuführen. Jetzt ist unser Passatavorrat wiederaufgefrischt, wobei zu erwarten ist, dass da noch einiges kommt, wenn das Gärtnerwetter weiter so mitspielt. Über das Weidewetter hatte ich mich ja schon vorletzte Woche ausgelassen und ich hatte wohl leider Recht: Es ist kein Ende in Sicht. Vor zwei Tagen grummelte und rumpelte es ja unentwegt, unser Hund lag die ganze Nacht zitternd unter unserem Bett und als Lohn für all die Aufregung kam dann in den Morgenstunden ein Tropfen. In Lübeck und Hamburg hat es wohl doll geregnet, hier praktisch nicht. Habe ich irgendwann behauptet, dass einer reichen Obst-Ernte nichts im Weg steht, als vielleicht ein schrecklicher Hagel? Ja, das habe ich direkt nach der gelungenen Befruchtung der Obstblüten. Sie erinnern sich vielleicht: kurz zuvor hatte ich die Faulheit der Bienen angeprangert, dann widerrufen und tatsächlich alles hängt voll, aber die Bäume fangen an, unreife Früchte abzuwerfen, weil sie sie nicht versorgen können. Sie können sich vielleicht vorstellen, was da im Herzen eines Obstbauern los ist. Verzweiflung, Ohnmacht und Hoffnung wechseln sich ab mit dem Glauben daran, dass schon alles gut wird und dieser wird ergänzt durch die Tatsache, dass das einfach der schönste Beruf der Welt ist. Heute stand ich mal wieder auf dem höchsten Wipfel des Mirabellenbaums und konnte ungeniert die Schönheit des Seins genießen.

Für die Hofgemeinschaft
Ihr Henning Jahn

27.07.2018

Liebe Kunden,
hatte ich in der letzten Zeit mal vom Wetter geschrieben?

Nachdem ich zur Kirschernte Modern Talking zitiert habe, geht die Reise in die Abgründe der Folklore weiter und was könnte mehr schmerzen, als der holländische Showmaster Rudi Carell? Jetzt haben wir ihn, wie er früher einmal war: den Sommer mit Sonnenschein von Juni (äh "besser" noch Mai) bis naja noch nicht ganz September, aber es ist ja grade kein Ende in Sicht. Nicht dass ich Ihnen und meinen Kindern das Badevergnügen usw. mißgönne, aber auf unseren Weiden wächst nichts. Grade ist eine Sondergenehmigung für Biobetriebe rausgekommen, die den Zukauf von konventionellem Rauhfutter, also Heu etc. dieses Jahr erlaubt. So schwer es uns auch fällt, werden wir wohl in den sauren Ballen beißen und von unserem entfernten Nachbarn einige Ballen kaufen, sonst verhungern uns die Kühe im Winter. Tatsächlich reicht aber nichtmal das. Wir müssen sogar einige Tiere verkaufen, was ja so gar nicht unseren Idealen entspricht. Eines unserer Ideale heißt ja aber auch geschlossene Betriebskreisläufe und anstatt noch mehr Futter zuzukaufen, müssen wir wohl, wenn es sonst nicht reicht, mit weniger Kühen klarkommen. Das stellt natürlich den ganzen Betrieb vor Herausforderungen: Weniger Milch zum Käsen, weniger Mist zum Düngen, kleinere Portionen auf den Weiden...

Doch nicht nur die Kühe und ihre Bauern können stöhnen. Auch mein Obst macht Kapriolen, die alles total unberechenbar machen: Die zwei Mirabellenbüsche, die ich im Auge hatte, wollen einfach nicht reifen. Da aber auch noch ein paar Büsche in den Knicks warten, habe ich kürzlich eine weitere Runde gedreht und musste beschämt erkennen: zwei, an denen auch gar nicht so wenig hing, sind mir durch die Lappen gegangen und werden bereits faul. Ähnlich schwierig ist die Situation mit den Äpfeln: die meisten Bäume hängen gut voll, was mich ja glücklich machen sollte. Wenn man aber reinbeißt, ist es als würde man auf einer Reiswaffel kauen. Zum Glück hat mein Obstbau-Kollege und Vorgänger Günter einige junge Bäume, bei denen die Wasserversorgung besser aussieht, genießen Sie also den Klarapfel, wer weiß was noch kommt...

Für die Hofgemeinschaft Henning Jahn

21.07.2018

Liebe Kunden,
Rotznasen auf dem Gut...

Natürlich treiben sich nicht nur unsere eigenen auf dem Hof herum, auch Kunden bringen ihre mit, was ist da naheliegender, als sich noch mehr davon zu holen? Wie vorletzte Woche schon angekündigt, fanden am vergangenen Wochenende zwei Zirkusvorstellungen auf dem Gut statt: Ein echtes Zirkuszelt und viele kleine Jurten waren aufgebaut. Ich hatte zwar das Plakat gesehen und wusste schon, dass da was los ist, hatte aber keine genaue Vorstellung davon, was das für ein Verein ist. Dann hörte ich vormittags die Lehrlingsdusche laufen und wunderte mich. Die Stifte sollen um die Uhrzeit doch was schaffen! Wieso duschen die jetzt? Als ich dann auch noch ein bekanntes Gesicht mit Rasierer in der Hand erblickte, fiel - zugegebenermaßen sehr langsam- der Groschen. Arne, der mit den Fortgeschrittenen der Truppe schon beim Hoffest eine Feuershow gemacht hatte, stutzte sich in der Schmutzschleuse seinen Bart. Wir unterhielten uns kurz und als meine Kinder mitbekamen, dass ein Zirkus auf dem Hof ist, gab es kein Halten mehr: da mussten wir hin. Wir kamen genau rechtzeitig, um die Artisten beim Frühstück zu überraschen: etwa 50 Kinder und Jugendliche mit einem kleinen Schwarm von Betreuern und Trainern füllten noch ihre Reserven auf. Als wir mit unserem Zirkushund Emil eintrafen, mussten wir erstmal die Kunststücke zeigen, die Emil kann, und das ist nicht nur Sitz und Platz, nein, er kann auch Rolle, Dreh-Dich und Männchen. So wurde er schnell zum Star des Morgens. Bald gingen

aber auch die Workshops für die Kids los: An Ringen und Tüchern wurde geturnt, Jonglage und Einrad wurde geübt und natürlich gab es auch Akrobatik. Meine Kinder wollten unbedingt die Übungen im Zelt ansehen, das sie magisch anzog. Die Sonne hatte es schon so weit erhitzt, dass es nicht lange dauerte, bis nicht nur den Artisten der Schweiß lief. Die Übungen, die wir mit ansahen, waren vor allem für Anfänger, für meine Kinder war es trotzdem sehr beeindruckend. Als wir dann aber am Folgetag zur Aufführung gingen, waren wir umso beeindruckter: perfekt ausgeleuchtet, mit phantastischen Kostümen und einer tollen Performance zeigten die Rotznasen, was wirklich in ihnen steckt. Sie entführten die Zuschauer für eine gute Stunde ins Reich der Phantasie, des echten Glamours in eine Welt, die wir alle aber vor allem die teilnehmenden Kinder sicher nicht so leicht wieder loslässt. Für die Hofgemeinschaft Henning Jahn

12.07.2018

Liebe Kunden,
wie schon öfters in den letzten Jahren war heute eine 5. Klasse der Holstentor-Gesamtschule bei uns zu Besuch.

Fünftklässler hatte ich irgenwie als 10-11 Jährige etwas schüchterne Kinder abgespeichert. So war es zumindest bei mir im altsprachlichen Gymnasium. Wir haben ja schon Klassenbucheinträge kassiert, wenn wir im Kunstunterricht gesungen haben- na gut- wir haben ausgelassen gesungen...

Die mutigsten der herzallerliebsten 5-Klässler, die im Zuge ihrer Bauernhof-Woche auch einen Vormittag bei uns zubringen durften, stellen sich bei mir als: "Ey Alda, wir sind die HGS-Gang" vor. O tempora o mores... Naja, so wusste ich wenigstens gleich, dass ich die Betriebsanalyse, Nährstoffströme und Biodiversität aus meiner Vortragsreihe streichen konnte. "Jetzt gehen wir erstmal zu den Käbern," war mein Vorschlag. "Ey Alda, das hat voll die Zunge ey." Stimmt, unsere Kälber haben Zungen und mit denen können sie auch ganz schön schlecken. Ja, Rinderzungen sind rau. Sehr überrascht war ich, als auf meine Frage, ob jemand eine Idee habe, warum wir den Kühen Kartoffeln füttern, wie aus der Pistole geschossen die Antwort kam: "Is doch gut ey, Kohlehydrate, das brauchen die." Ich war baff, es war nicht irgendeins der Kinder sondern der Chef der Gang. Er profilierte sich auch im weiteren Verlauf der Führung als hochinteressiert, motiviert und tatsächlich hat er auch landwirtschaftlichen Hintergrund im Heimatland seiner Großeltern. Viele der Schüler mit Migrationshintergrund erzählten von Subsistenzlandwirtschaft bei Teilen der Verwandtschaft. Ganz hoch im Kurs stand natürlich der Wunsch Trecker zu fahren. Diesen konnte ich nicht erfüllen, aber wir haben Schweine gefüttert, Hühner und Gänse angesehen und tatsächlich konnte ich die Geschichte der wachenden Gänse, die 386 v.Chr. das Kapitol vor den angreifenden Galliern retten konnten, anbringen. Ich glaube es hat auch einer ein bisschen zugehört... Also ab auf die Bullenweide- Ihr wollt Action, jetzt kriegt Ihr Action. Einige trauten sich nicht, aber die Gang war natürlich am Start. Unser lieber Stier Uwe, etwa ein Jahr ist er alt und fängt jetzt tatsächlich auch an zu decken. Natürlich ist er noch halbstark aber aus der Sicht eines 10-Jährigen reichen die 300kg ja- manche kamen mir vom Körperbau zwar eher wie 15-Jährige vor, aber alle waren gleich stolz, sich auf die Bullenweide getraut zu haben. Ich hatte jedenfalls einen riesen Spaß mit der Gang und ihrer Posse, Also: haut rein Digge und kommt wieder!

Für die Hofgemeinschaft Henning Jahn

06.07.2018

Liebe Kunden,

Es wäre ja langweilig jahrelang immer dieselben Brotsorten zu backen!

Da muss ab und zu mal wieder was Neues her, damit es interessant bleibt. Deshalb habe ich einige Sortimentsveränderungen vorgenommen! Von allen Seiten werden Wünsche bezüglich neuer Brotsorten an mich herangetragen. Leider lässt sich nicht alles verwirklichen, aber einigen Wünschen können wir tatsächlich nachkommen. So wird es künftig das altbekannte Rothenhausener auch als 500g Kastenbrot verfeinert mit Haselnüssen (Haselnussbrot) geben sowie als freigeschobener 750g Laib verfeinert mit Koriander und Kümmel, genannt „Frankenlaibchen“. Dinkeltoast ist ein weiterer Wunsch, der sehr oft auftaucht. Da wir gerade sehr viel Dinkel im Lager haben und gar nicht mehr allzu viel Weizen, möchte ich dem Wunsch auch gleich ganz radikal nachgehen und nur noch Dinkeltoast, statt Weizentost sowie die Brötchen aus hellem Dinkelmehl backen. Auch Weizenmisch, Fünfkorn und Saatenbrot sollen von dem neuen Wind etwas abbekommen: An Stelle eines Weizen-Roggenmischbrotes als Grundteig, soll hier ein Dinkelroggenmischeig als Basis rücken. Als Triebmittel möchte ich Sauerteig statt Backferment verwenden, damit die Brote einen etwas aromatischeren, kräftigeren Charakter bekommen. Die freigeschobene Variante heißt deshalb nun nicht mehr Weizenmischbrot, sondern Schwabenlaib, denn Dinkel, der zum Teil im Schwabenland seinen Ursprung findet, hat in diesen drei Broten den größten Anteil! Auch unser beliebtes reines Dinkelbrot wollen wir weiter variieren. Als Sorten gibt es nun: Dinkelsprosse, mit selbst gekeimten Dinkelkörnern, Dinkel-Sonnenblume und Dinkel-Kürbiskern. Allen gemeinsam und neu ist ein saftiges Brühstück aus Haferflocken, welches den Broten eine längere Frische und Feuchtigkeit verleiht. Bei all den Neuerungen ist natürlich auch klar, dass es bei anderen Brotsorten zu Abstrichen kommt. So trifft es nun das Roggenvollkornbrot, Bauernbrot und Gewürzroggen. Das Roggenvollkornbrot wird nur noch Mittwoch, Donnerstag und Freitag geben, Gewürzroggen und Bauernbrot müssen zunächst einmal komplett weichen. Ich hoffe Sie tasten sich freudig an die neuen Variationen heran. Für alle, die es genauer interessiert, wie unsere Brote und Backwaren hergestellt werden, möchte ich an dieser Stelle auf die Führung „Vom Korn zum Brot“ hinweisen, die hier auf dem Hof am kommenden Samstag den 7.7. um 11 Uhr stattfindet!

Viele Grüße,

ihre Bäckerin Verena Hennig

29.06.2018

Liebe Kunden,

Cherry Cherry Lady, ja ich bekenne: ich habe schon in den 80er Jahren gelebt

aber nein, ich war kein Modern Talking Fan, ich fand zwar auch als Teenager aus heutiger Sicht schreckliche Bands toll, aber die Cherry Cherry Lady-Jungs nie. Trotzdem hatte ich heute den ganzen Vormittag dieses Lied als Ohrwurm. Sie können sich vielleicht denken, warum ich so gepeinigt wurde... Natürlich geht es nicht um Dieter Bohlen, sondern um Kirschen- dieses Jahr gibt es so viele davon der Markt übersättigt ist. Die normale Reaktion der Bauern darauf, dass sie auf ihrer Ware, sitzenbleiben ist, dass sie die Kultur wechseln. Bei Kirschen bedeutet dies natürlich einen erheblichen Aufwand. Da die großen Erzeugerbetriebe, die den Großhandel bestücken, keine Hochstämme wie wir haben sondern Plantagen, ist es für

sie etwas leichter die Kultur zu ändern. Bei uns wurde die Entscheidung, dass zwei bis drei Kirschbäume auf dem Hof gut ins Gesamtbild passen würden schon vor vielen Jahren getroffen. So muss ich, der Obstbauer nun damit klarkommen, dass die Bäume etwa 15 m hoch sind und ich keine Leiter habe die lang genug ist, um die schönsten Kirschen zu pflücken. Eine gängige Methode derer ich mich auch bedienen musste, ist das Kappen einzelner Äste. Da Kirschen relativ empfindlich gegen Frost in frisch geschnittenen Holz sind, eignen sie sich hervorragend für den Sommerschnitt. So kann ich hier das Nützliche mit dem Praktischen verbinden. Zum einen wird die Gesamtlänge des Baumes begrenzt und der Austrieb der unteren Aeste gefördert, zum anderen kann ich die abgesägte Äste bequem vom Boden aus beernten; um mich herum der junge Bulle und seine fünf Gespielinnen, die darauf gieren anstatt auf ihrer spärlich bewachsenen Weide zu mampfen, meine Kirschäste zu plündern. es geht ihnen dabei weniger um die Frucht als vielmehr um das Grün das sich an den Ästen befindet. Also musste ich sie kurzerhand aussperren. So stand ich da und pflückte und pflückte warscheinlich ist die eine oder andere Kirsche in Ihrem Korb heute. Ich freue mich sehr, Ihnen dieses Jahr das erste Mal auch dieses ausgesprochen köstliche Produkt unseres Hofes anbieten zu können. Aber auch die Früchte unseres Partnerbetriebs Medewege scheuen keinen Vergleich. Lassen Sie es sich schmecken und genießen Sie diesen natürlichen Nachtisch solo oder auf verschiedenste Art und Weise freuen Sie sich auf meine Rezeptvorschläge auf der Rückseite.
Für die Hofgemeinschaft
Henning Jahn

15.06.2018

Liebe Kunden,
Jetzt ist es so weit!

Wir haben die ersten Zweinutzungshühner in unserem Feststall aufgestellt. Seit gut einer Woche haben wir Hennen der Rasse Domäne Gold und Silber, das heiße eigentlich weiße und braune Tiere. Doch die Zuordnung zur Rasse über die Farbe ist gar nicht so einfach, denn alle Hennen unterscheiden sich ganz schön in ihrem Gefieder, was uns nun eine herrlich bunte „Hühnerschar“ beschert. Das Temperament kann ich noch nicht beurteilen, dafür sind sie noch nicht lang genug da. Momentan sind sie noch etwas schreckhaft, aber trotzdem sehr interessiert an ihrer neuen Umgebung. Wie im Jahresbrief angekündigt hätten eigentlich die Hähne mitkommen sollen, doch der diesjährige Schlupf war so ungleichmäßig, dass es schlichtweg zu wenig Hähne gab; was sehr selten vorkommt und weshalb wir und Sie uns noch ein Jahr gedulden müssen. Zu jeder Henne gehört normalerweise ein Hahn und der kann bei Ihnen hoffentlich im kommenden Jahr mit auf dem Einkaufszettel stehen. Nach einer knappen Woche sind die neuen Hennen jetzt auch im Auslauf hinter der Backstube zu bewundern. Die ersten Wochen der Eingewöhnung sind immer ein bisschen aufwändiger. Da wird öfters am Tag nachgeschaut, ob alles in Ordnung ist, ob sie das Futter gut annehmen oder sie die Legenester in der neuen Umgebung finden, gegebenenfalls müssen verlegte Eier eingesammelt werden. Die Tiere sollen sich außerdem daran gewöhnen, dass da jemand ab und zu kommt und Körner streut oder Eier einsammelt. Zudem werden in der ersten Woche jeden Abend die Hennen, die ihren Platz auf die Sitzstange nicht gefunden haben, auf diese gesetzt. Dieses sogenannte „Aufbäumen“ im neuen Stall müssen sie auch erst einmal lernen. Am ersten Abend waren es etwa 95 von 100 Hennen, die hoch gesetzt werden mussten, mittlerweile ist es ungefähr die Hälfte, denen man beim Aufbäumen helfen muss.

Das geht immer erst bei Einbruch der Dunkelheit – sonst würden sie einfach wieder runter hüpfen – und somit beginnt die Spätschicht momentan immer erst nach 22 Uhr.
Am Anfang legen unsere „Neuen“ ja immer noch recht kleine Eier, welche Sie jetzt auch wieder im Hofladen im 6er-Pack bekommen. Also schauen Sie doch mal beim nächsten Hofbesuch mal hinter die Backstube und bewundern Sie unseren neuen "Mitarbeiterinnen".....

Für die Hofgemeinschaft
Sebastian Nikol

08.06.2018

Liebe Kunden,
es wird immer doller...

Ich selbst hätte kaum für möglich gehalten, dass es eines Tages dazu kommt, aber letzten Donnerstag war es dann so weit: meine Premiere im Kuhstall. Ich durfte meiner Frau beim Melken assistieren. Endlich hatte sie mal das Sagen- was ich mache und wie ich es mache. Verkehrte Welt. Oder wie meine Kinder zu sagen pflegen: Papa, du bist der liebe Gott, aber Mama ist die Bestimmerin.

zurück zum Melken... Zuerst werden die Kühe von der Weide geholt, hierbei ist es wichtig, dass alle Litzen entlang des Triebweges geschlossen sind. Wenn auch nur eine vergessen wird, entdecken das die Kühe und -hui- kann man den ganzen Hof zusammentrommeln, um sie wieder auf den Pfad der Tugend zurückzubringen. Beim Stall angelangt werden sie im Fressgitter schon in der Reihenfolge einsortiert, wie sie auch in den Melkstand kommen. Hier wird darauf geachtet, dass die Kühe mit guter Gesundheit am Anfang stehen. Kühe mit Euterentzündung kommen ans Ende, sodass sich die gesunden nicht anstecken können. Natürlich ist die Ausarbeitung der Sortierung der Spezialistin vorbehalten, da sie auch am besten weiß, welche Kühe sich mögen und dies in die Planung miteinfließen lassen, so kann Gerangel im Melkstand und im Fressgitter vermieden werden. Dann werden die lieben Mutties in den 8er Fischgrätenmelkstand geführt. Die Kühe stehen also im 45°-Winkel vom Melker abgewandt. Dadurch kommt er leicht ans Euter und es passen mehr rein, als wenn sie genau hintereinander stünden. Vor dem Melken wird zuerst vorgemolken- auch Chefsache, denn hierbei können Euterentzündungen oder sonstige Probleme gut beobachtet werden. Dann werden die Euter gereinigt, indem mit einem trockenen Küchentuch zuerst die Zitze und dann die Strichkanalöffnung abgeputzt werden. Auch hierbei ist darauf zu achten, dass keine Flüssigkeit von der einen auf die andere Zitze gelangt, da hier auch Keime übertragen werden können. Das Ansetzen der Melkbecher ist zwar von der Sensibilität der Tätigkeit nicht ganz so anspruchsvoll wie das Vormelken, stellt aber hohe Ansprüche an die Motorik. In der Hand liegen immer zwischen den Fingern die Melkbecher und werden von dort in der Reihenfolge, die Sinn macht angesetzt. So ist man sich selbst nicht im Weg und das Melkzeug zieht keine Luft, was ein nerviges Schlurfgeräusch erzeugen und Melker wie auch Kühen sauer aufstoßen würde. Dann übernimmt die Maschine die Arbeit, bis der Milchfluss weniger wird. Die Abnahme erfolgt bei uns von Hand, obwohl wir eine automatische Abnahme haben. Die ist aber nicht so gut wie der Mensch, der gegebenenfalls auch sieht, wenn ein Viertel schon leer ist, die anderen aber noch Milch haben, dann wird nämlich gestöpselt, also ein Melkbecher verstopft, dabei entsteht je nachdem wie gut man es kann mehr (bei mir) oder weniger (bei meiner Frau) von dem Schlurfgeräusch. Wenn das Melken fertig ist, werden die Zitzen mit

einer speziellen Lösung besprüht, die das Eindringen von Keimen verhindert. Dann geht es wieder raus ins Fressgitter und die nächsten Kühe werden in den Melkstand geholt. Am Ende des Melkens gibt es noch Kraftfutter entsprechend der Milchmenge, die die Kühe geben, sodass ihre körpereigenen Vorräte immer gut aufgefüllt sind und sie nicht abmagern. Man könnte meinen, dass jetzt Feierabend ist, wenn die Kühe wieder auf die Weide gebracht wurden; das wäre schön, aber es wollen ja auch die Kälbchen versorgt werden, die Melkanlage muss gespült werden, der Mistgang, in dem die Kühe stehen, muss gereinigt werden und ich habe bestimmt noch 10 Schritte im ganzen Melkvorgang vergessen, ausgeblendet oder gar nicht wahrgenommen. Sie sehen, das ist alles nicht so ohne und wenn es beim Zusehen einfach erscheint, liegt es daran, dass es Können tun, so wie der flotte Italiener den Pizzateig spielend so ausjongliert, dass man Zeitung hindurch lesen kann, während selbst der begnadete Laie mit dem Nudelholz bei 3mm schon anfängt den Teig zu zerreißen. Es ist also gut, dass hier die am Werke sind, die es gut können und darüber bestimmen, was wie gemacht wird. Da füge selbst ich mich gerne der Bestimmerin und tue einfach das mir aufgetragen wird. Tatsächlich habe ich mich anscheinend gar nicht so doof angestellt, immerhin bekam ich ein Küsschen zum Lohn.

Herzliche Grüße

Henning Jahn für die Hofgemeinschaft

01.06.2018

Liebe Kunden,

man soll ja nicht schlecht reden und schon gar nicht von seinen Mitarbeitern und schon ganz gar nicht vor Kunden und vor allem nicht schriftlich, aber jetzt muss ich doch mal schimpfen: Es gab ein riesiges Angebot an Obstblüten dieses Jahr, es war warm, trocken und manchmal sogar windstill, da hätten die Kollegen dochmal ordentlich was an Nektar sammeln und Blüten bestäuben können. Ich war auch davon ausgegangen, dass das hinhaut, aber wenn man nicht alles selber macht... Jetzt bei der Nachkontrolle musste ich feststellen, dass da richtig schlampig gearbeitet wurde: nicht mal die Hälfte der Blüten war ordentlich bestäubt worden, so dass die Ernte bei weitem nicht so reichlich ausfallen wird, wie sie könnte. Die eine Sauerkirsche, von der ich dieses Jahr bei guter Bestäubungsarbeit wirklich mal hätte was ernten können, wurde so schlecht bestäubt, dass es sich nicht lohnen wird, da mit einem Körbchen hinzugehen. Die ganz frühen Blüher sehen besser aus, Mirabellen und Pflaumen sollten also reich zur Verfügung stehen, die Birnen waren auch früher dran und es wird wohl ein paar geben, aber unsere Hauptkultur die Äpfel haben nicht den erwarteten Fruchtansatz. Aber was ist da passiert? Sind die sonst so emsigen Immen in Streik getreten? Legen sie sich auf die faule Haut? Sind sie gestorben, weil sie auf vergifteten Nachbarnfeldern genascht haben? Ich habe mich gestern mit Monika der Imkerin unterhalten und sie sagte mir, dass die Bienen nichts in den Honigraum eingetragen haben, sondern alles für ihre Brut verwenden. Wir werden also nicht nur wenig Obst, sondern auch wenig Honig bekommen. Die Erklärung liegt wohl weniger in der fehlenden Motivation oder Krankheit der Mitarbeiter begründet, sondern vielmehr in der plötzlichen Vielfalt des Angebotes an Leckereien: Stellen Sie sich vor, sie hätten richtig dollen Hunger nach einer langen Fastenkur und gehen dann in einen Laden. Was legen Sie in Ihren Einkaufswagen? Richtig- von allem etwas, vor allem was satt macht und schön aussieht. Und was macht so eine Honigbiene richtig satt und wo kann sie ohne von einer zur nächsten zu fliegen gleich 20 Mal ein Tröpfchen Nektar bekommen? Richtig-Löwenzahn, Flieder, Schneeball, Raps... Alles stand gleichzeitig mit dem Obst reichlich zur Verfügung, da wurde wohl der Winterhunger anders gestillt als mit Apfelblütennektar. Jetzt stehe ich da ich armer Tor, glaube aber fest daran, dass es doch die

eine oder andere Frucht zu ernten gibt und Sie in diesem Herbst auch wieder in den Genuß unserer Äpfel kommen. Für die kommenden Jahre werde ich versuchen mehr Wildbienen, insbesondere Mauerbienen anzusiedeln, da diese bei geringeren Temperaturen fliegen als Honigbienen, sie bestäuben effektiver, stechen nicht, fliegen nicht so weit, sind also von den Pflanzenschutzmitteln der Nachbarn nicht beeinträchtigt und vor allem lieben sie Obstblütennektar über alles- da lassen sie sogar Löwenzahn für stehen.

Herzliche Grüße

Henning Jahn für die Hofgemeinschaft

25.05.2018

Liebe Kunden,

wie ich sicher schon einmal erwähnte, bin ich nicht als Bürofuzzi, Fahrer oder Packer geboren worden...

nein in meinem früheren Leben war ich Gemüsegärtner. Was zitterten unsere Gemüsegärtner Jenni und Ralph auf Gut Rothenhausen damals als ich neu ins Team kam: "Ein ausgebildeter Gemüsegärtner, der in den letzten Jahren im Qualitätswesen eines Import-Exportunternehmens Gemüse reklamiert hat- das kann ja heiter werden..." Und das wurde es auch- so frisches und knackiges Gemüse habe ich in meiner Handelslaufbahn nicht gesehen. Als ich im Gemüsebau Ausbildung gemacht habe, war das Gemüse zwar auch frisch, aber durch den konventionellen Dünger hielt es nicht so lange und durch die Pestizide war es nicht so gesund. Weil Hybridgemüse angebaut wurde, schmeckte es nicht so gut, wie unsere samenfesten Sorten. Ich konnte also nicht mehr der Meckerfritze sein, der ich im Qualitätsmanagement war, selbst wenn ich gewollt hätte, es gibt einfach viel zu selten einen Grund zu meckern. schauen Sie nur den Kohlrabi an, der heute wahrscheinlich in Ihrer Kiste liegt - ist er nicht die Personifizierung der Frische, der unbefleckten Jungfräulichkeit einer zarten Gemüsepflanze? So romantisch und balettartig ich hier linguistisch mit Kohlrabis jongliere, so bodenständig und hart ist die Tätigkeit der Gärtner. Ich habe das ja nur die zwei Jahre der Ausbildung durchgehalten, hatte aber gestern mal wieder das Vergnügen eine Stunde zu jäten und zu hacken. Jetzt weiß ich auch wieder warum ich Bürofuzzi und Obstler bin. Gerald, unser Urgestein im Gartenbau gab eine Anekdote zum Besten, mit der er mir den rechten Weg wies: "Der Hintern ist der höchste Körperteil des Gärtners.". Richtig, so war das - nicht auf den Knien, sondern im breitbeinigen Stand, nein vielmehr im Ausfallschritt mit Kopf nach unten, verrichtet der Gemüsebauer seine tägliche Arbeit. Kein Wunder, dass der Hut mit breiter Krempe das wichtigste Kleidungsstück des Gärtners ist. Sonnenbrand im Nacken tut weh. ... und da gabs noch... Tasja, die jetzt eine Kuh ist und so unglücklich ihr erstes Kalb verlor (Sie erinnern sich vielleicht)- sie hat jetzt ein neues gefunden: ihre gleichaltrige Kuh-Kollegin Therese mag gerne Milch, natürlich erlaubt eigentlich keine Kuh, dass eine andere bei ihr trinkt, hier haben sich aber zwei gesucht und gefunden. Milchbäurin Anna sieht das Spektakel mit gemischten Gefühlen: natürlich ist es irgendwie lustig, andererseits ist das nicht gut für Therese, da ihr Labmagen schon nicht mehr existiert, in dem Kälber die Milch noch aufschließen können, auch für Tasja kann das zu einer schmerzhaften Euterentzündung führen. Nachdem wir genug gelacht haben, wurde Therese ein mit Stacheln bewehrter Nasenclip verpasst, so dass Tasja die Lust daran vergeht Therese saugen zu lassen. Wenn Sie also im Stall einer Kuh begegnen, die Sie an Hanibal Lector erinnert, wissen Sie wie es dazu kam...

Herzliche Grüße
Henning Jahn für die Hofgemeinschaft

18.05.2018

Liebe Kunden,
heute ist mal wieder Raum für ein unglaublich mitreißendes Thema: die Datenschutzverordnung, die kommende Woche in Kraft tritt. Das haben Sie sich bestimmt schon lange gewünscht: Nachrichten vom Hof gespickt mit einer Prise Gesetzestexte, dazu ein Quäntchen Panik, dass bald eine Klagewelle auf uns zurollt, aber wie Sie meine Kundenbriefe ja schon kennen, keimt am Ende ein Hoffnungsschimmer am Horizont: Sie machen mir das Leben nicht absichtlich schwer und verlangen nicht das unmögliche... Grundsätzlich ist das ab 25.5. in Kraft tretende Gesetz ja aus einem guten Grund erdacht worden: Große Konzerne und Internetfirmen sollen die Daten ihrer Kunden und Mitarbeiter sorgsam behandeln und nicht mißbrauchen. Das finde ich ganz richtig und es soll ruhig so sein. Schade ist nur, dass die Großen natürlich ein Heer von Rechtsanwälten haben, die schon dafür sorgen, dass die Meister der Manipulation in Frieden weiter ihr Werk betreiben können und die echten Unschuldslämmer böse abgestraft werden können, wenn sie auf Vertrauen und bestes Gewissen setzen.

Schon mal vorab zur Info: Wir speichern Ihre Daten und die Mitarbeiter des Lieferservice haben Zugriff darauf, sonst können wir Sie nicht beliefern. Die Mitarbeiter sind vertraglich zur Verschwiegenheit verpflichtet Wenn Sie wünschen, dass Ihre Daten gelöscht werden, können wir das weitgehend tun, müssen aber Rechnungen für das Finanzamt 7 Jahre abrufbar behalten. Wir haben einen eigenen Mini-Server, auf den nur wir und unser Systemadministrator Zugriff haben. Im Webshop, der von unserem Packprogramm-provider betrieben wird, sind von Ihnen nur die Zugangsdaten abgelegt, diese werden erst beim Shop-Import auf unseren Server mit ihren persönlichen Daten zusammengeführt. Ebenso wird über unser Kontaktformular im Shop und auf der Homepage nur eine Email versandt, Ihre Daten werden nicht auf der Seite gespeichert.

Unsere Emails werden nach bestem Wissen und Gewissen persönlich verfasst und nur an einzelne Empfänger gesandt, Ausnahmen sind die Ankündigungen von Tourumstellungen und die Schlachtinfo, die einige von Ihnen bekommen, das geht über einen Verteiler, bei dem wir aber die anderen Empfänger verstecken.

Sollten Sie noch Fragen oder Anliegen zum Umgang mit Ihren Daten haben, freue ich mich darauf, mit Ihnen darüber zu sprechen. Transparenz ist eines unserer wichtigsten Ideale. Sie liegen mir am Herzen und ich möchte dem uns von Ihnen entgegengebrachte Vertrauen mit Respekt und Wertschätzung begegnen. Bisher meine ich haben wir einen guten Weg eingeschlagen und vielleicht wissen Sie schon mehr von mir als ich von Ihnen- nicht dass man da Aufrechen möchte- im Gegenteil, ich freue mich, unser Leben hier mit Ihnen zu teilen.

Herzliche Grüße
Henning Jahn für die Hofgemeinschaft

27.04.2018

Liebe Kunden,
es ist soweit: die Woche vor dem Hoffest geben Sie doch Ihren Freunden den Flyer. Die Maschine läuft. Zum Glück hat uns das ganze nicht aus heiterem Himmel getroffen, aber es hat sich doch das genähert, als wir es erwartet hatten. Natürlich ist noch wahnsinnig viel zu

tun aber zum Glück sind die Helferlisten auch schon ziemlich voll. Das eine oder andere freie Feld wird sich sicher auch spontan besetzen lassen. Neben der Menge an Vorbereitungen gibt es auch noch eine ganze Menge anderes zu tun und sehen... Die Jungpflanzen wollen in die Erde, das Jungvieh hatte heute den ersten Ausgang, Beim Obst wechseln die Arten der blühenden Bäume so schnell, dass die Birnenblüte, von der ich heute schreibe schon morgen ein alter Schu sein wird, Ein ist aber ziemlich sicher: zum Hoffest sind die Äpfel dran; der Rasen wurde das erste mal gemäht, wobei ich an einem festgestampften Maulwurfshügel die Klinge unseres neuen Rasenmähers verbogen habe, die Käber sind seit heute auf ihrer Weide, es sind eine handvoll Wachteln im Garten eingezogen und eben gab es schon das erste Ei, Getreide und Kartoffeln wollen in den Boden und dann kommt ja noch das unvorhergesehene...

Eben hat Meira, die liebste Kuh im Stall, gekalbt. Just als ich mit meiner Frau der Kuhbäurin Anna einen kleinen Ausflug zu einer der nächsten Weiden machen wollte, sahen wir es: Meira stand noch und fraß, als schon die Vorderbeine zu sehen waren. Als wir uns näherten meinte Anna, dass es wohl gut wäre, wenn sie sich hinlegte und was macht das bravste Tier dann? - richtig, es legt sich hin. Schweißtreibende vier Minuten half Anna Meira, dann war es schon da- ein kräftiges Bullenkalb, dem Sie um Weihnachten herum sehr nah kommen können. Solange trifft es sich jetzt noch mit seiner Mutter, lernt die andern Kälber kennen und darf mit ihnen bald auf die Weide. Das Glück, was man beim Beiwohnen von solch einem Ereignis erfährt, entschädigt für so manche Mühen, die wir Hofbewirtschafter haben. Und das dreißig Mal im Jahr. So bekommt man die Bestätigung, dass man sich für das Richtige entschieden hat. Es hätte ja auch alles ganz anders sein können. Ein kleins Häuschen mit einem weißen Gartenzaun, zwei Vollzeitjobs, die Kinder in der Ganztagsbetreuung, ein geleastes Auto auf neustem Stand der Technik, geregelte Arbeitszeiten, vier bis sechs Wochen Urlaub im Jahr, freie Wochenenden... sind alles Dinge, die man nicht vermisst, wenn man dafür von oben bis unten mit den Körperflüssigkeiten einer Kuh besprenkelt wird. Ehrlich.

Viele Grüße

Henning Jahn für die Hofgemeinschaft

26.04.2018

Liebe Kunden,
jetzt geht's ab, aber durch die Bank weg...

alles sprießt und grünt, die Zierpflaume, die Zierkirsche, die Mirabelle, die Kornelkirsche und auch die kleinen Magnolien blühen, die Kinder sind den ganzen Tag in T-shirt und ohne Schuhe auf der Pirsch, immerwieder bei einem unbedachten Tritt in die Brennesseln betonend, wie gut ihr Blut von dem Brennen werde. Ich bin durch mit meinen Obstbäumen- nie hätte ich gedacht, dass ich es in einem Frühjahr schaffe, alle zu pflegen. Das liegt zum einen daran, dass ich den Lieferservice besser durchdrungen habe, zum anderen aber ganz besonders an meinen tollen Damen im Büro. Die meisten von Ihnen haben sicher schon mal die eine oder andere Begegnung mit Carmen oder Rabea gehabt, ich bin sicher, es waren angenehme, denn so erlebe ich die beiden. Immer ein Lächeln auf den Lippen, nie wird ihnen der Tag zu lang, selbst bei tollstem Sonnenschein sehnen sich die beiden Grazien nach nichts mehr, als Ihnen alles recht zu machen und ich glaube mit Fug und Recht behaupten zu können, dass sie das auch schaffen. Und so kann ich sorgenfrei von Ast zu Ast schwingen und mit meiner geliebten Frau Weidezäune bauen und Kaffee trinken. Aber nicht nur die Bäume, das Gemüse, die Kollegen und das Gras sprießt, sondern auch unser neuer Internet-Auftritt und die Hofeinfahrtsbeschilderung gehen in mächtigen Schritten voran. Wundern Sie sich

nicht: die neue Homepage wird anders aussehen! Wir haben die Struktur etwas verschlankt, unser Logo, wie schon vor einem Jahr auf dem Hoffest präsentiert, modernisiert und wird jetzt auch für Mobilgeräte optimal nutzbar. Sagen Sie ruhig Bescheid, wenn Sie noch einen Fehler finden, so können wir noch besser werden.

Ganz besonders rückt das Hoffest immer mehr in den Fokus. Es sind nur noch 1-2 Wochen, dann geht es richtig rund. Am 5.5. ab 14:00Uhr steppt hier der Bär: tolle Bands, ein buntes Programm für Jung und Alt, erlesene Köstlichkeiten aus unseren Lebensmittelmanufakturen, Kunsthandwerk, Jungpflanzen und natürlich Sie und Ihre Freunde werden diesen Tag zu einem unvergesslichen machen. Begleiten Sie uns auch bis in die Nacht hinein, Karo Fontana heizen sicher ordentlich ein und wer dann noch nicht genug hat, kriegt noch Beats vom DJ auf die Ohren.

Herzliche Grüße

Henning Jahn für die Hofgemeinschaft

17.04.2018

Liebe Kunden,

die Vögel haben es schon vor einer Woche angekündigt, jetzt ist es amtlich...

der Frühling ist durch nichts mehr aufzuhalten. Barfuß laufen, Hecken schneiden, den Garten auf Vordermann bringen, in kurzen Hosen mit Strohhut über die Felder und Wiesen streichen. Der vergangene Sonntag hat seinen Namen redlich verdient. Der fulminante Höhepunkt eines sich anbahnenden Wonneereignisses ist vollbracht. Es wurde angegrillt, der zweite Bratkäseversuch dieses Jahres. Ja das Hoffest naht, da müssen schon so langsam die Rezepturen verfeinert werden. Wer noch ein paar Leckerbissen dringend nötig hat, sind die Kühe. Die Silageballen gehen zur Neige und die guten Mutties scharren mit den Hufen. Leider sind die meisten Flächen noch zu nass um sofort draufzufahren und sie für den ersten Weidegang vorbereitend zu striegeln. Der nasse Herbst und lange Winter stecken dem Boden noch in den Knochen. Teilweise zieren gelbe Fladen in Pfützen versunkenen Grases die Wiesen, sodass was jetzt keimt, sich erst seinen Weg durch einen Teppich bahnen muss. Beim Befahren würde man jetzt an vielen Stellen den Boden stark verdichten, die Kuhbäurin Anna steht also vor der Frage, wann ist es trocken genug um draufzufahren, was ein genaues Abzirkeln und gute Kenntnis über die Bodenverhältnisse der einzelnen Schläge erfordert. Kaum pirschten wir am Sonntag Nachmittag hinten am Kustall vorbei, trabte eine freundliche Meute auf den Laufhof und witterte die Chance auf einen Spaziergang, doch weit gefehlt. Die Hofweide ist vor allem in den Senken noch zu nass, um da an ein befahren zu denken. Weit ab von der Hofstelle, in der Nähe des Windrades, befindet sich das trockenste Stück Weideland. Klee gras im zweiten Standjahr, könnte in zwei Wochen reif zum Verzehr sein. Ein kleineres Stück, was nach dem zweiten Jahr Klee gras in diesem Frühjahr noch umgebrochen und beackert wird, könnte noch kurz für die Umstellung auf Weidegang genutzt werden. Natürlich möchte Ackerbauer Philipp dort seine Körner auch bald aussäen. Auch der neue Gemüseacker ist abgesteckt: auf dem Weg zum Lindenhaus links hinter der Obstbaumallee erstrecken sich gut zwei Hektar kulinarischer Vielfalt in Spe. Zur Zeit heißt es aber auch hier: eindeutig zu nass um da jetzt mit der Bodenbearbeitung zu beginnen. Und so scharren nach den Kühen auch die Gärtner mit den Hufen. Ebenso die Hühner, die endlich auch mal wieder was Grünes unter die Krallen und Schäbel brauchen. Obstbauer Henning, klettert und sägt indes munter in den alten hochstämmigen Apfelbäumen herum und hat einen guten Teil seiner Kulturpflegearbeit ohne großen Maschineneinsatz hinter sich gebracht, es dauert nur wohl noch ein paar Tge, bis ich die ganzen Äste abfahren

kann, aber bis dahin kann ich immerhin noch sägen.
Herzliche Grüße
Henning Jahn für die Hofgemeinschaft

12.04.2018

Liebe Kunden,
die Vögel haben es schon vor einer Woche angekündigt,

jetzt ist es amtlich: der Frühling ist durch nichts mehr aufzuhalten. Barfuß laufen, Hecken schneiden, den Garten auf Vordermann bringen, in kurzen Hosen mit Strohhut über die Felder und Wiesen streichen. Der vergangene Sonntag hat seinen Namen redlich verdient. Der fulminante Höhepunkt eines sich anbahnenden Wonneereignisses ist vollbracht. Es wurde angegrillt, der zweite Bratkäseversuch dieses Jahres. Ja das Hoffest naht, da müssen schon so langsam die Rezipuren verfeinert werden. Wer noch ein paar Leckerbissen dringend nötig hat, sind die Kühe. Die Silageballen gehen zur Neige und die guten Mutties scharren mit den Hufen. Leider sind die meisten Flächen noch zu nass um sofort draufzufahren und sie für den ersten Weidegang vorbereitend zu striegeln. Der nasse Herbst und lange Winter stecken dem Boden noch in den Knochen. Teilweise zieren gelbe Fladen in Pfützen versunkenen Grases die Wiesen, sodass was jetzt keimt, sich erst seinen Weg durch einen Teppich bahnen muss. Beim Befahren würde man jetzt an vielen Stellen den Boden stark verdichten, die Kuhbäurin Anna steht also vor der Frage, wann ist es trocken genug um draufzufahren, was ein genaues Abzirkeln und gute Kenntnis über die Bodenverhältnisse der einzelnen Schläge erfordert. Kaum pirschten wir am Sonntag Nachmittag hinten am Kustall vorbei, trabte eine freundliche Meute auf den Laufhof und witterte die Chance auf einen Spaziergang, doch weit gefehlt. Die Hofweide ist vor allem in den Senken noch zu nass, um da an ein befahren zu denken. Weit ab von der Hofstelle, in der Nähe des Windrades, befindet sich das trockenste Stück Weideland. Klee gras im zweiten Standjahr, könnte in zwei Wochen reif zum Verzehr sein. Ein kleineres Stück, was nach dem zweiten Jahr Klee gras in diesem Frühjahr noch umgebrochen und beackert wird, könnte noch kurz für die Umstellung auf Weidegang genutzt werden. Natürlich möchte Ackerbauer Philipp dort seine Körner auch bald aussäen. Auch der neue Gemüseacker ist abgesteckt: auf dem Weg zum Lindenhaus links hinter der Obstbaumallee erstrecken sich gut zwei Hektar kulinarischer Vielfalt in Spe. Zur Zeit heißt es aber auch hier: eindeutig zu nass um da jetzt mit der Bodenbearbeitung zu beginnen. Und so scharren nach den Kühen auch die Gärtner mit den Hufen. Ebenso die Hühner, die endlich auch mal wieder was Grünes unter die Krallen und Schäbel brauchen.

Obstbauer Henning, klettert und sägt indes munter in den alten hochstämmigen Apfelbäumen herum und hat einen guten Teil seiner Kulturpflgearbeit ohne großen Maschineneinsatz hinter sich gebracht, es dauert nur wohl noch ein paar Tge, bis ich die ganzen Äste abfahren kann, aber bis dahin kann ich immerhin noch sägen.

Herzliche Grüße
Henning Jahn für die Hofgemeinschaft

05.04.2018

Liebe Kunden,
die langjährigen Leser wissen es schon:

Hier auf Gut Rothenhausen tummeln sich öfters junge Menschen- z.B. Praktikanten aus Waldorfschulen, unsere Auszubildenden, Gästegruppen aus dem Lindenhaus, Schulklassen, Eltern mit Ihren Kindern, einfach alle, die etwas über Landwirtschaft lernen oder echte Landluft schnuppern möchten, kommen zu uns und hoffentlich auf ihre Kosten. Umso außergewöhnlicher war die Praktikumsanfrage, die ich vor einem dreiviertel Jahr bekam. Die Tochter einer der Kunden der ersten Stunde des Lieferservice bewarb sich eben dort für ein zweiwöchiges Wirtschafts-Praktikum im Rahmen der Berufsorientierung in der Oberstufe. Nach einem kurzen Kennenlernen sagte ich zu, obwohl die Abläufe im Lieferservice recht komplex sind und ich die Befürchtung hatte, dass es für sie langweilig werden könnte, fast nur zuzusehen.

Nach schier endloser Wartezeit kam der Tag X, meine erste Praktikantin, die nur Augen für das Abo hat, begann an einem Montag. Nach einer Vorstellungsrunde bei allen Mitarbeitern, versuchte ich mit ihr in unser kleines Büro gepfercht in einer Stunde zu erklären, was wir hier tun und wie die ganzen Abläufe sind. Natürlich verhedderte ich mich und erzählte auch unwichtige Details, die natürlich doch wichtig sind aber den Gesamtzusammenhang nicht wirklich begreiflicher machen. Vielmehr habe ich wohl Verwirrung gestiftet, die erst über den Verlauf der zwei Wochen wieder abgebaut wurde. Mit einer Engelsgeduld ertrug die tapfere Praktikantin meine Erzählungen und durfte am Ende des Tages auch beginnen zu protokollieren, was ich vorgetragen hatte. So und so ähnlich ging es weiter, am nächsten Tag wurde der Ablauf der Bestellung gezeigt, sie durfte Eierpacken und Tüten malen, wie wir liebevoll das Vorbeschriften der Salathauben und Papiertüten für empfindliche Ware nennen. Dann kam der große Moment, eine unserer Hauptarbeiten das Packen; wie auch die anderen Arbeiten ging ihr das leicht von der Hand und meine Kollegen und "die Neue" verstanden sich blendend. Ich bekomme ja nicht alles mit, aber ich vermute es wurde viel gelacht; was ich weiß: Es wurde gut was geschafft. Am wohl wichtigsten Teil des Lieferservice durfte sie natürlich auch teilnehmen: von der Liefertour am Donnerstag kam sie so begeistert zurück, dass ich schon fast versucht war, ihr einen Job als Fahrerin anzubieten. Ihre offene, freundliche Art würde sicher bei Ihnen so gut ankommen, wie die der derzeitigen Fahrer. Sie war sich auch nicht zu schade, auszuhelfen wenn wo anders Not am Mann war. Unser gemeinsamer krönender Abschluß war unsere Sunshine-Party an ihrem letzten Tag. Alle paar Monate feiern wir im kleinen Kreis in der Getreidescheune, dass die Fetzen fliegen. Wir hatten großen Spaß und ich möchte ihr für die zwei Wochen von Herzen danken. Ich freue mich schon auf das Hoffest am 5.5. mit ihr als Helferin und natürlich mit Ihnen als Gast.
Herzliche Grüße
Henning Jahn für die Hofgemeinschaft

28.03.2018

Liebe Kunden,
es gab mal wieder ein Abo-Ereignis, an dem ich teilnehmen durfte...

Dieses fand in Münster statt und war von dem Ökokiste e.V. organisiert. In dem Verband sind 70 der 300 Lieferservices Deutschlands organisiert. Das Symposium war die größte Veranstaltung dieser Art, die je in Deutschland organisiert wurde. Es trafen sich über 100 Teilnehmer, Aussteller und Großhändler dazu noch Softwareanbieter und Verpackungsmaterialhersteller, um sich auszutauschen und Entwicklungen zu besprechen. Bei dem Treffen fanden sich natürlich vor allem die großen Lieferservices aber auch ein paar kleinere wie unserer. Von den großen kann man natürlich viel lernen, sie müssen sich gegen Marktteilnehmer wie Amazon, REWE und dergleichen durchsetzen; da bei Ihnen kein Hof im

Hintergrund steht der beim Kunden für die Authentizität in entsprechendem Maße sorgt. Es ist sehr spannend zu sehen, wie die unterschiedlichen Betriebe ihre Unternehmen führen und was sie priorisieren. Während auf Gut Rothenhausen die Vermarktung der selbst erzeugten Produkte im Vordergrund steht, haben viele der anderen Unternehmen eine möglichst hohen Gewinn gepaart Wachstumsraten im Fokus. Für uns ist es sehr wichtig unserer Linie treu zu bleiben, auch da wir Ihre Wertschätzung auf unseren Idealen basiert glauben. Wie in der Umfrage deutlich wurde, ist ihnen Bio und Regionalität besonders wichtig, ein großes Pfund haben wir bei Ihnen aber auch, weil wir ein Händler mit Gesicht sind. Hier steht noch der Bauer im Vordergrund, wir lieben unsere Arbeit und kommerzieller Erfolg ist eine angenehme Begleiterscheinung. Natürlich wäre es leicht verdientes Geld mit Zukaufprodukten den meisten Umsatz zu machen das ist aber nicht Sinn und Zweck unseres Lieferservice. Die ursprüngliche Idee, nämlich dass die Vermarktung der eigenen Produkte anstatt über einen Großhändler oder eine Ladenkette durch uns selbst erfolgt, steht bei uns nach wie vor im Fokus. Wir freuen uns über Ihre Bereitschaft dies zu würdigen und zu wertschätzen; von dem Geld, was sie uns geben, kommt wirklich alles bei uns an. Was liegt da näher, als Ihnen das mit dem Süßesten zu versüßen, was wir zu bieten haben: Lämmlein. Pünktlich zu Ostern hat das erste Schaf gelammt und das auch noch doppelt. Ich war verblüfft, wie starke Hornansätze das Böckchen schon bei der Geburt hatte. Ganz anders ist es ja bei unseren Rindern, wo der Bulle zwar auch behornt ist aber die Hörner nur als stumpfe Stummel zu den Seiten wachsen, dahingegeben haben die Kühe ja kunstvoll geschwungene Hörner, die meist antennenartig gen Himmel weisen. Bei Kälbern lassen sich die Hornansätze kurz nach der Geburt erahnen, aber daran lassen sich Kuh- und Bullenkälber keineswegs unterscheiden. Bei den Schafbabys bestand beim Betrachten der beiden frisch geborenen kein Zweifel, wer da Männlein und wer Weiblein ist.

Herzliche Grüße

Henning Jahn für die Hofgemeinschaft

9.03.2018

Kundenbrief

Liebe Kunden und Freunde des Kuhstalls,

aus gegebenem Anlass - da Ostern vor der Tür steht und wir Ihnen statt Osterlamm in diesem Jahr unser weltbekanntes, sagenumwobenes, höchst delikates OSTERKALB anbieten möchten – hier zur Feier des Tages ein kleines Denkspiel aus dem Kuhstall: Wie würden Sie auf die Frage reagieren „Darf's zu Ihrem Glas Joghurt auch noch ein Kalbsschnitzel sein?“ Sie finden die Frage unpassend oder zumindest überraschend? Ist sie aber eigentlich nicht, denn mit der Milcherzeugung ist die Fleischerzeugung unausweichlich verknüpft. So wie eine Menschenmutter ohne Baby keine Muttermilch produziert, so würde auch eine Kuhmutter ohne Kalb kein einziges Tröpfchen Milch geben.

Wir sind ein Demeter-Betrieb und dazu gehört ohne Frage die Haltung horntragender Wiederkäuer. Wir wünschen uns geschlossene Betriebskreisläufe, das bedeutet im Optimalfall, dass wir weder Futter zukaufen, noch unsere wertvollen Produkte an jemand anders als direkt an Sie geben wollen. Wir möchten den Produkten ein Gesicht geben und dass sie nicht irgendwo in der Anonymität verschwinden. Deshalb sprechen wir Sie in unseren Kundenbriefen - und gerne auch persönlich - offen an, bemühen uns um Transparenz und umfassende Aufklärung.

Um nun wieder auf meine vielleicht etwas provokante Frage vom Anfang zurückzukommen

und Ihnen dazu den Versuch einer Erklärung zu liefern: Wir möchten möglichst alle unsere Tiere auf dem Hof behalten und sie hier während ihres gesamten Lebens hegen und pflegen und keine der Tiere durch Verkauf in eine ungewisse Zukunft gehen lassen. Meine Idee für unsere Milcherzeugung und der damit einhergehenden Rindfleischproduktion ist aus mannigfaltigen Gründen - wie vorhandenem Stallplatz, Weideflächen, Aufzucht-dauer und damit Planbarkeit - die Erzeugung von Kalbfleisch von denjenigen unserer Kälber, die nicht als Nachzucht in die Fußstapfen Ihrer Mütter treten sollen.

Ob dies nun ethisch vertretbar ist, dürfen Sie letztendlich selbst entscheiden, doch ich möchte Ihnen an dieser Stelle gerne noch das möglicherweise in den Köpfen umherschwirrende Bild vom winzigkleinen, frischgeborenen Saugkälbchen nehmen, das wir schlachten. So schlimm ist es nämlich gar nicht, denn unter Kalbfleisch versteht man das Fleisch von bis zu 8 Monate alten Rindern, die zu diesem Zeitpunkt etwa 250 kg auf die Waage bringen, seit einiger Zeit von der Milch abgesetzt sind und munter – wie ihre ausgewachsenen Artgenossen – Raufutter wie Gras, Silage und Heu aufnehmen und dazu so dann und wann ein Schlückchen Wasser trinken. Diese jungen Rinder verbringen den Winter in Gruppen im Stall und springen im Sommer mit ihren Kumpels auf der Weide umher, so wie es auch ein Ochse zwei Jahre lang tun würde, bevor er seinen letzten Weg antritt.

Ich hoffe, ich kann Ihre (falls vorhandenen) Bedenken mit meinen Worten vielleicht etwas relativieren und Sie haben urplötzlich Appetit auf ein leckeres Kalbsschnitzel Wiener Art oder eine geschmorte Kalbsbeinscheibe á la Ossobuco bekommen. Und möglicherweise dürfte ich Ihnen jetzt die eingangs erwähnte Frage tatsächlich stellen und sie würden diese ohne mit der Wimper zu zucken beantworten mit „Oh, gut das Sie fragen, fast hätte ich's vergessen.“

Natürlich nehme ich zu meinem Glas Joghurt gern noch vier Kalbsschnitzel für mich und meine Familie.“ ;)

In diesem Sinne grüßt Sie ganz herzlich aus dem Kuhstall und im Namen der Hofgemeinschaft

Anna Jahn

5.03.2018

Kundenbrief

Liebe Kunden, des einen Freud ist des anderen Leid. Das reicht ja schon fast, oder? Sie wissen doch worauf ich anspiele: Schnee, Kälte, echter Winter. Hier aus meinem Bürofenster (nee, natürlich kann man bei so niedrigen Temperaturen nicht Obstbäume pflegen) war es einfach herrlich auf das schneebedeckte Gut Rothenhausen zu schauen. Dann noch dieser traumhafte sibirischblaue Himmel. Wie der Schnee glitzerte, wenn er als feines Puder vom Dach geweht wird- als würden sich darin 1000 Sonnen brechen. Sie können sich vorstellen wie es den Gärtnern, und ganz besonders den Stallies (unseren Kuhbauern) ging... trotz Thermo-Handschuhen fielen einem die Hände schier ab, wenn man den Wagen mit den Kannen warmen Wassers durch den Schnee zog, was eigentlich unmöglich war, da der Wagen Räder und keine Kufen hat. Also mussten die Kannen getragen werden. Die Tränken froren so schnell ein, dass man, sobald man mit dem Auftauen der letzten fertig war, mit der ersten wieder anfangen konnte. Auch die Fahrer der Liefertouren waren hocheifrig... Das war vorletzte Woche. Jetzt liegt dur noch etwas Scheematsch, der in der Nacht oberflächlich anfriert. Das Tränkenproblem ist somit zum Glück behoben. Dafür ist der Ausblick aus meinem Fenster nicht mehr so betörend. Ich bin schon ein armer Tropf. Sie sehen: des einen Freud... aber das hatten wir ja schon. Jetzt habe ich auch kaum Zeit in den Bäumen rumzuklettern, da die Vorbereitungen für unsere neue Homepage heiß laufen. Sie glauben gar nicht was das für ein riesen Event ist, für solche Computerlaien, wie wir Bauern hier sind... Natürlich kann man sich da helfen lassen- das haben wir auch- aber man muss ja trotzdem dafür sorgen, dass das alles so wird, wie man es sich wünscht. Es sieht schon ganz gut aus und ich freue mich auf Ostern, wo wir die Seite dann schalten wollen. Natürlich ist sie optisch

angepasst, unser "neues" Logo, was wir ja auf dem Hoffest vor fast einem Jahr vorgestellt haben und alle Begleiterscheine werden hier präsentiert. Die Seite ist dann natürlich auch für Smartphones optimal nutzbar und das Menü wird übersichtlicher. Der Webshop bleibt davon zunächst unberührt. Sie können also ganz normal bestellen. herzliche Grüße Henning Jahn für die Hofgemeinschaft Ostern wird ganz normal geliefert! Bitte bestellen Sie frühzeitig, dass ich die Mengen möglichst gut abschätzen kann. (Wenn Sie am 31.3. Ostermontag oder Dienstag beliefert werden, bitte bis 27.3. abends bestellen.) 09.03.2018

Kundenbrief

Liebe Kunden und Freunde des Kuhstalls, aus gegebenem Anlass - da Ostern vor der Tür steht und wir Ihnen statt Osterlamm in diesem Jahr unser weltbekanntes, sagenumwobenes, höchst delikates OSTERKALB anbieten möchten – hier zur Feier des Tages ein kleines Denkspiel aus dem Kuhstall: Wie würden Sie auf die Frage reagieren „Darf's zu Ihrem Glas Joghurt auch noch ein Kalbsschnitzel sein?“ Sie finden die Frage unpassend oder zumindest überraschend? Ist sie aber eigentlich nicht, denn mit der Milcherzeugung ist die Fleischerzeugung unausweichlich verknüpft. So wie eine Menschenmutter ohne Baby keine Muttermilch produziert, so würde auch eine Kuhmutter ohne Kalb kein einziges Tröpfchen Milch geben. Wir sind ein Demeter-Betrieb und dazu gehört ohne Frage die Haltung horntragender Wiederkäuer. Wir wünschen uns geschlossene Betriebskreisläufe, das bedeutet im Optimalfall, dass wir weder Futter zukaufen, noch unsere wertvollen Produkte an jemand anders als direkt an Sie geben wollen. Wir möchten den Produkten ein Gesicht geben und dass sie nicht irgendwo in der Anonymität verschwinden. Deshalb sprechen wir Sie in unseren Kundenbriefen - und gerne auch persönlich - offen an, bemühen uns um Transparenz und umfassende Aufklärung. Um nun wieder auf meine vielleicht etwas provokante Frage vom Anfang zurückzukommen und Ihnen dazu den Versuch einer Erklärung zu liefern: Wir möchten möglichst alle unsere Tiere auf dem Hof behalten und sie hier während ihres gesamten Lebens hegen und pflegen und keine der Tiere durch Verkauf in eine ungewisse Zukunft gehen lassen. Meine Idee für unsere Milcherzeugung und der damit einhergehenden Rindfleischproduktion ist aus mannigfaltigen Gründen - wie vorhandenem Stallplatz, Weideflächen, Aufzuchtdauer und damit Planbarkeit - die Erzeugung von Kalbfleisch von denjenigen unserer Kälber, die nicht als Nachzucht in die Fußstapfen Ihrer Mütter treten sollen. Ob dies nun ethisch vertretbar ist, dürfen Sie letztendlich selbst entscheiden, doch ich möchte Ihnen an dieser Stelle gerne noch das möglicherweise in den Köpfen umherschwirrende Bild vom winzigkleinen, frischgeborenen Saugkälbchen nehmen, das wir schlachten. So schlimm ist es nämlich gar nicht, denn unter Kalbfleisch versteht man das Fleisch von bis zu 8 Monate alten Rindern, die zu diesem Zeitpunkt etwa 250 kg auf die Waage bringen, seit einiger Zeit von der Milch abgesetzt sind und munter – wie ihre ausgewachsenen Artgenossen – Raufutter wie Gras, Silage und Heu aufnehmen und dazu so dann und wann ein Schlückchen Wasser trinken. Diese jungen Rinder verbringen den Winter in Gruppen im Stall und springen im Sommer mit ihren Kumpels auf der Weide umher, so wie es auch ein Ochse zwei Jahre lang tun würde, bevor er seinen letzten Weg antritt. Ich hoffe, ich kann Ihre (falls vorhandenen) Bedenken mit meinen Worten vielleicht etwas relativieren und Sie haben urplötzlich Appetit auf ein leckeres Kalbsschnitzel Wiener Art oder eine geschmorte Kalbsbeinscheibe á la Ossobuco bekommen. Und möglicherweise dürfte ich Ihnen jetzt die eingangs erwähnte Frage tatsächlich stellen und sie würden diese ohne mit der Wimper zu zucken beantworten mit „Oh, gut das Sie fragen, fast hätte ich's vergessen. Natürlich nehme ich zu meinem Glas Joghurt gern noch vier Kalbsschnitzel für mich und meine Familie.“ ;) In diesem Sinne grüßt Sie ganz herzlich aus dem Kuhstall und im Namen der Hofgemeinschaft Anna Jahn 02.03.2018

Kundenbrief

Liebe Kunden, Was haben wir nur getan? Bei der letzten Wahl haben wir irgendwie daneben gegriffen. Nicht nur, dass wir es nicht geschafft haben die braun-blaue Plörre in den Sumpf zu schicken, wo sie herkommt und hingehört. Unsere unklare Haltung zur vergangenen und schon wieder amtierenden Regierung treibt es auf die Spitze: die designierte Landwirtschaftsministerin der zukünftigen schwarz-roten Koalition will chemisch-synthetische Spritzmittel für den Bioanbau zulassen- geht's noch? Zum Glück gibt es ja eine EU-Bio-Verordnung, die das noch unterbindet, aber naja, seit Bayer Monsanto gekauft hat, gehört denen warscheinlich nicht nur Deutschland sondern die ganze Welt. Wenn Sie mich jetzt sehen könnten, würden Sie warscheinlich auch denken: "was ist denn mit dem los?" Ich sitze hier und dresche heulend auf die Tastatur ein äoenväkwneväkneävoinväknevknävmvkinjwe HimmelArschundZwirn Ich bin sauer, das kann doch nicht wahr sein, Rumpelstilzchen lässt grüßen, ich sollte lieber in die Bäume klettern und Äste absägen, aber ganz dicke (-Vielleicht besser nicht), warum sind wir denn zu zehntausenden in Berlin aufgelaufen und haben kundgetan, dass wir es satt haben? Offensichtlich interessiert es die Politiker nicht sonderlich, was Ihre Wähler wünschen, sondern vielmehr was für schöne Geschenke von den Lobbyisten der Großkonzerne auf ihrem Ministertisch stehen. Um mich wieder etwas runterzuholen: Immerhin besteht unsere Regierung nicht aus dumpfen Multimilliardären und deren Schergen, die bei jedem Gesetzesentwurf und Benennungen von Ministern ihre eigenen Unternehmen im Blick hat, wie Führer anderer ehemals demokratischer Wirtschaftsnationen. Außerdem darf hier zum Glück nicht jeder einfach jede Art von Waffe kaufen, wir dürfen kostenlos Schulen und Unis besuchen, haben jeder eine Krankenkasse und es gibt weiterhin Überraschungseier, auch wenn die Kinder in den chinesischen Fabriken vielleicht dankbar sind, dass sie jetzt die Plastikfiguren nicht mehr für den US-Markt herstellen. Oh je, das ist aber ein trauriger Kundenbrief, nichts als Schimpfe- tut mir leid, ich wollte Sie nicht runterziehen! Vielmehr: Hey, da ist ordentlich Schnee gefallen. Das ist wunderschön, die Kinder des Hofes tollern herum, die Kühe sind ganz aus dem- äh- Ställchen, unser Hund Emil hat ordentlich was zum Schleckern und auch aus landwirtschaftlicher Sicht ist solch ein echter Winter gut (der erste nach den drei letzten Jahren, seit wir Jahns hier auf dem Hof sind). Grobe Erdklumpen werden durch die Frostgare gesprengt, Stechmücken, die wir immer wieder in der Wohnung hatten, haben endlich mal richtig eine drauf gekriegt, ebenso Maus und Laus- die waren zum Glück nicht in der Bude. Tatsächlich brauchen aber manche Pflanzen (z.B. Winterweizen) auch einen gewissen Kältereiz, um im Frühjahr gut loswachsen zu können. Sie sehen also: Das Leben ist schön, auch wenn es auf den ersten Blick die eine oder andere Widrigkeit birgt.

herzliche Grüße Henning Jahn für die Hofgemeinschaft 24.02.2018

Kundenbrief

Liebe Kunden,

so, jetzt wird es aber Zeit. Zwei Wochen tollstes Winterwetter: Eiszapfen hängen an meiner Nase und ich fühle mich so lebendig wie selten... Sie ahnen es sicher schon: Ich treibe mich mal wieder draußen rum. Nicht im Büro auf meinem bequemen Höckerchen, nein, in schwindelnden Höhen klettere ich auf unseren Apfelbäumen herum. Es ist herrlich. Sägemehl in den Augen und im Nacken, Windböen Stärke 8 in 8 Metern über dem Boden, lahme Arme vom Sägen und Leiter tragen, nicht zu vergessen die Eiszapfen... es ist herrlich. Doch, ganz ehrlich, als Bürohengst genieße ich es, wenn ich mal die Gelegenheit habe, draußen aktiv zu sein. Das Sägemehl in den Augen ist das störendste an der Sache, aber das ist einfach eine Frage der Technik. Wer von oben sägt hat das Problem nicht. Die Höhe macht die Sache schon manchmal etwas aufregend, wobei ich mich inzwischen tatsächlich auch sichere. Ich nutze zwar das Seil und den Gurt nicht wie Tarzan die Liane, aber immerhin stürze ich, sollte ich doch mal runtergeweht werden, nicht auf den Boden. Dass ich im Büro leider etwas meiner Fitness verloren habe, stelle ich traurig immer wieder fest und was noch trauriger ist: andere auch. Natürlich versuche ich mir immerwieder meinen Schmerbauch schönzureden, aber das klappt nichtmal bei mir selbst, wie soll ich dann andere davon überzeugen, was ich doch für ein Adonis bin? Aber warten Sie es nur ab, noch zwei, drei Wochen schönes Wetter und ich bin bereit für die Freibadsaison. Jetzt zum informativen Teil des Kundenbriefes: Warum lasse ich die armen Bäume nicht einfach wachsen wie sie wollen, sondern säble ihnen die mühevoll aufgebauten Äste wieder ab? Tut das nicht weh? Die haben doch einen Sinn! Baumquäler! Und tatsächlich, das Entfernen von Ästen ist für einen Baum sicher in dem Moment nicht angenehm. Reißt es doch eine Wunde in seine belebte Hülle. Sicher haben Sie schon einmal die Verheilung eines abgesägten Astes angesehen. Von der Rinde rund um den Schnitt wächst ein Callus, der die Wunde verschließt, meist sogar fester, als der Ast, ohne diesen Eingriff an der Stelle wäre. Man könnte es mit einer Schweißnaht im Metallbau vergleichen. Allgemein unterstützt das Beschneiden das Dickenwachstum der Äste, so dass sie in der Lage sind die, durch Züchtung seit Jahrhunderten geförderte Fruchtlast zu tragen. Außerdem verbessert die Durchlüftung das Abtrocknen und die Früchte bekommen mehr Sonne. Natürlich dient der Schnitt auch dem Entfernen kranker Äste. Eine besonders unerfreuliche Holzkrankheit ist der Obstbaumkrebs, ein Pilz, der sich besonders bei Feuchtigkeit und kühlen Temperaturen verbreitet. Daher ist die trockene Kälte perfekt, um das Angenehme mit dem Nützlichen zu verbinden. Ich freue mich über die Sonnenstrahlen und mein Freund der Baum kriegt eine neue Frisur, die auch noch zur Genesung beiträgt. Herzliche Grüße für die Hofgemeinschaft Henning Jahn 16.02.2018

Kundenbrief

Liebe Kunden, ich möchte Ihnen ein neues und ein altbekanntes Wintergemüse vorstellen. Wir freuen uns Ihnen einmalig etwas ganz Besonderes aus dem Garten anzubieten. Wir haben einen kleinen Versuch gewagt, nachdem wir letztes Jahr ein völlig neues Wintergemüse in Süddeutschland auf einem Markt entdeckt haben: Kohlröschen ist eine britische Neuzüchtung, eine Kreuzung

aus Grün- und Rosenkohl. Es ist klein wie Rosenkohl, mit seinen gekräuselten violett-grünen Blättern sieht das Kohlröschen aber eher wie Mini-Grünkohl aus. Es schmeckt viel milder als die Ursprungs-Gemüsesorten: leicht süß-nussig statt kohlig und enthält noch mehr Vitamine. Das kleine grüne Röschen mit den lila Streifen sieht auch auf dem Teller toll aus. Da das lästige Putzen wegfällt und Kohlröschen in kürzester Zeit zubereitet ist, gilt es nicht nur als das neue „Gourmet-Gemüse“ sondern bereits als das neue „Trendgemüse“. Es wurde durch traditionelle Kreuzung ohne gentechnische Verfahren entwickelt. Kohlröschen ist eine wahre Vitaminbombe voller Vitamin E, B6 und C. Außerdem möchte ich Ihnen mein diesjähriges persönliches Lieblings-Wintergemüse vorstellen: den Zuckerhut. Wenn alles frische Grün die heimischen Felder geräumt hat, beginnt die Zeit des Zuckerhutes. Dieser langsam wachsende Salat wird im Spätherbst nach den ersten Frösten geerntet und lässt sich unter optimalen Bedingungen bis ins Frühjahr hinein lagern. Wichtig für Liebhaber regionaler Salate, denn Endivien – oft als Wintersalat angesehen - müssen vor dem ersten Frost geerntet werden und sind nicht lagerfähig; im Winter angebotene Endivien stammen aus Südeuropa. Auch die klassischen Winter-Schnittsalate wie Feldsalat, Postelein und Asia-Salat sind aus einem ungeheizten Gewächshaus nie durchgängig verfügbar – benötigen sie trotz ihrer Frosthärte doch immer Licht zum Wachsen. In dunklen Monaten wie dem diesjährigen Februar wachsen sie keinen Millimeter. Bei Dauerfrost können sie nicht geerntet werden. Zuckerhut hingegen ermöglicht uns auch im tiefsten Winter den Genuss von knackigem, geschmacksintensivem heimischem Blattsalat – ganz ohne Gewächshäuser mit Heizung und Kunstlicht. Er gehört zur Familie der Zichoriengewächse und ist wie Endivie und Radicchio leicht bitter – auch wenn die äußerst gesunden Bitterstoffe heute immer mehr herausgezüchtet werden. Wer den leicht bitteren Geschmack nicht mag, kann Zuckerhut vor dem Verzehr für 5 -15 Minuten in warmes Wasser legen. Es kann auch mit genügend Sauce abgemildert werden, z.B. einem Kartoffeldressing. Außerdem können folgende Zutaten die Bitterkeit etwas ausgleichen: hartgekochte Eier, Mayonnaise, Knoblauch, Zwiebeln, Avocado, gebratene Kürbiswürfel, Sardellen, Trockenfrüchte und Nüsse. Je dünner man den Salat schneidet, desto angenehmer sein Aroma. Da der Zuckerhut geschlossene Köpfe bildet, muss er meist gar nicht gewaschen werden. Sie können den Zuckerhut problemlos anschneiden und wieder in den Kühlschrank legen. Eingeschlagen bleibt er knackig-frisch. So können Sie durchaus eine Woche lang immer wieder an einem großen Kopf essen. Zuckerhut kann als Salat oder auch als gegartes oder überbackenes Gemüse zubereitet werden. Seinen Namen verdankt er übrigens der kegelförmigen Kopfform und nicht dem leicht süßlichen Geschmack seiner Herzblätter. Ich wünsche Ihnen guten Appetit! Herzliche Grüße für die Hofgemeinschaft Jenni Ponsens
08.02.2018

Kundenbrief

Liebe Kundinnen und Kunden, Tasja ist jetzt eine Kuh und zwar eine ganz spezielle... Nomen est Omen wie der alte Lateiner sagt, aber was bedeutet denn Tasja? Die ursprüngliche Bedeutung liegt im Griechischen und bedeutet die Auferstandene. Und so ähnlich ist es auch. Doch lassen Sie mich etwas ausholen...

Das Thünen-Institut, von dem einige von Ihnen schon mal Eier über uns bekommen haben, ist eine Forschungsanstalt in unserer Nachbarschaft, die sich ausschließlich mit ökologischem Landbau beschäftigt. Es leistet phantastische Arbeit im Hinblick auf Tierwohl und wir arbeiten bei verschiedenen Projekten eng mit dem Thünen-Institut zusammen. Sie werden auch bald wieder in den Genuß der Eier kommen, da unsere Hühner nicht so viele legen, wie Sie essen. In diesem Institut arbeitet eine überaus sympathische Dame, die zudem auch noch Kundin von uns ist. Ihre Forschungsarbeit dreht sich, so weit ich das überblicke, vor allem um Kälbergesundheit. Zu diesem Zweck gab es Studien, an denen wir auch teilgenommen haben und wodurch auch unsere Stallbauern enger mit ihr in Kontakt kamen. In dem Jahr war der Buchstabe T dran, das heißt, alle Kälber, die auf dem Hof bleiben, bekamen Namen, die mit T beginnen, und so ward Tasja nach der befreundeten Wissenschaftlerin benannt. Sie gedieh prächtig und Friedhelm, der über fast 40 Jahre den Stall leitete, ernannte seine Enkel zu Paten der Auferstandenen. Nun nahte der Moment, der ein Jungtier zur Kuh werden lässt: die Geburt ihres ersten Kalbes. Alle eiferten diesem Augenblick entgegen, doch wie die Landwirtschaft nun mal ist: Alles kam anders als erhofft. Tasja machte einen munteren Eindruck und die Kuhbauern vermuteten, dass das Kalb erst während der morgendlichen Melkzeit geboren werde. Es kam aber etwas früher und war wie die meisten Kälber unseres Bullen Sven ein Koloss. Leider war es so gewaltig, dass es die schwere Geburt nicht überstand. Auch um Tasja stand es schlecht: völlig erschöpft lag sie in Ihrer Abkalbebox und konnte kaum aufstehen. Die Trauer um ihr Kalb ergriff nicht nur die Kuh und ihre Herde. Die ganze Hofgemeinschaft war betroffen, zumal hier extrem wenige Kälber nicht überleben. Sie werden liebevoll versorgt, peinlichst genau sauber gehalten und bekommen alles, was sie brauchen, um bestens zu gedeihen. Doch hier kam jede Hilfe zu spät. Wir hatten auch wirklich Angst um Tasja, da bei einem so empfindlichen Organismus, wie dem einer Kuh, das nicht Aufstehen innerhalb kurzer Zeit durch fehlende Nahrungsaufnahme große Probleme verursachen kann. Das Tier besteht ja fast nur aus Verdauungsapparat. Da half also kein Mitleid sondern nur Hilfe zu Selbsthilfe: Ein Schlückchen (20-30l) warmes Wasser (- ja so eine Geburt macht durstig), beste Silage und ein kleiner Schubser... etwas wackelig und erschöpft aber doch schon wieder am aufsteigenden Ast bewegte sich Tasja zu ihren Mädels und jetzt ein paar Tage nach dem Drama, geht es ihr wieder gut und sie gibt so viel Milch wie kaum eine andere Kuh in der Herde... herzliche Grüße Henning Jahn für die Hofgemeinschaft 05.02.2018

Kundenbrief

Liebe Kundinnen und Kunden, an dieser Stelle will ich Ihnen heute kurz von zwei Dingen berichten, die zum Teil sogar zusammenhängen: Der aktuelle Stand unseres neuen „Auftritts“ aus gestalterischer Sicht und die „Wir-haben-es-satt“-Demo in Berlin. Zuerst zu letzterem: wahrscheinlich bedingt durch Fibronil, Schweine-pest aus Afrika und Christians Glyphosat-Alleingang war in diesem Jahr die Demo-Teilnahme erfreulich hoch. Etwa 33.000 Demo TeilnehmerInnen und 160 Schlepper wälzten sich durch Berlin und haben

für eine beachtliche Presseresonanz gesorgt (<https://www.wir-haben-es-satt.de/presse/pressespiegel/>). Das ist sehr wichtig, da so die Themen im Bewusstsein bleiben. Auch wir waren da – mit fünf Erwachsenen, zwei Kindern und sogar einem Schlepper! Der wurde extra am Freitag vor der Demo zusammen mit zwei weiteren Schleppern per Tieflader nach Berlin verfrachtet. Natürlich hatte sich zuvor die Diskussion ergeben, ob wir von hier mit dem Schlepper nach Berlin müssen – irgendwie steht das dann ja schon auch wieder im Gegensatz zu Werten wie Nachhaltigkeit oder Umweltverträglichkeit, für die demonstriert werden sollte. Am Ende haben wir uns deshalb für die Tieflader-Variante entschieden, die nach einer Nicht-Teilnahme die ökologischste Variante darstellt. Doch wenn wir schon diesen Aufwand betreiben, wollen wir auch wahrgenommen werden. Darum bekam der Schlepper ein schönes Banner im neuen Look! Wenn Sie es einmal persönlich anschauen wollen: es hängt momentan rechts vom Laden gegenüber der Metallwerkstatt am Scheunentor. Und Sie merken schon, hier kommt der Bogenschlag zu unserem neuen „Auftritt“ aus gestalterischer Sicht. So langsam kommen an einigen Stellen wie schon länger versprochen und angekündigt das neue Logo und die verschiedenen Hintergründe zur Anwendung. Ganz aktuell betroffen sind unsere Kartoffeltüten, die seit letzter Woche in neuem Glanz erstrahlen! Wichtig dabei für Sie: die inneren Werte bleiben, wir verfahren nach dem Motto „innen hui, außen nun auch“. Die Homepage und der Rest der Etiketten ist auch in Arbeit und vielleicht schaffen wir es ja bis zum Hoffest am 5. Mai, Ihnen das komplette Sortiment vom Hof in neuem Gewand präsentieren zu können! Schöne Grüße, Ihr Philipp Hennig 26.01.2018

Kundenbrief

Liebe Kunden, heute gibt es einen kleinen Bericht von der Praktikantin oder dem Mädchen für alles, wie ich hier liebevoll genannt werde. Die letzten 3 Monate hieß es für mich: Weg vom Schreibtisch und rein in den Stall. Eigentlich studiere ich Ökotrophologie in Münster und im Rahmen dieses Studiums hat es mich mitten in die Hofgemeinschaft verschlagen. Nach anfänglichen Schwierigkeiten mit dem Aufstehen um 05:15 Uhr in der Früh habe ich mich inzwischen doch ganz gut akklimatisiert und bin fast schon traurig wenn ich morgens nicht mit den Kühen kuscheln darf. Aber ein Mädchen für alles ist eben nicht nur im Stall, sondern schnuppert auch woanders mal rein. So durfte ich eigentlich alle Bereiche des Hofgeschehens ein bisschen aufmischen: Liebevoll habe ich die Tüten für das Abo beschriftet, Eier behutsam in die Pappkartons sortiert, den Abo-Packern somit ein wenig Arbeit abgenommen, auch im Abo-Büro den Webshop aktualisiert, den Hofladen von Grund auf neu sortiert, auf dem Feld Möhren und anderes Gemüse aus der Erde geholt und für alle hart arbeitenden Bewohner ein warmes Mittagessen gekocht. Und wie das immer so ist, wenn man sich erst mal eingelebt hat, muss man schon wieder gehen. Dann heißt es für mich wieder viel Schreibtischarbeit und Lernen aber auch ausschlafen und einfach mal nichts tun. Schon jetzt schaue ich wehmütig auf meine Zeit hier zurück und vermisse den Blick in die Natur, das Muhen der Kühe, den Geruch des Stalls und das Gefühl von Gemeinschaft, wenn morgens alle zusammen bei der Arbeitsbesprechung stehen oder vor dem Mittagessen gemeinsam singen. Da ich schon immer

für mein Leben gern gegessen habe, war es für mich ein großes Vergnügen mit Lebensmitteln zu arbeiten und Obst, Gemüse und Fleisch noch näher kennen zu lernen. So nehme ich einiges an Fachwissen mit zurück nach Münster aber auch eine Menge Erfahrungen: Dass man viel mehr schafft, wenn man früher aufsteht, dass um 20:00 Uhr ins Bett zu gehen gar nicht so schlimm ist, wie es sich anhört, dass Gummistiefel ab sofort meine neuen Lieblingsschuhe sind und, dass wir viel mehr dafür tun müssen, um die Art der Lebensmittelerzeugung, wie sie auf demeter-Höfen gelebt wird, zu erhalten. Deswegen möchte ich zum Abschluss gerne noch Werbung für meine Herzensangelegenheit machen: Slow Food Youth Münster und das Food Filmfestival Münster. Wir setzen uns für gute, faire und saubere Lebensmittel ein, wollen traditionelles Lebensmittelhandwerk erhalten und stärken, und gegen zum Beispiel Massentierhaltung, Glyphosat und das aktuell vorherrschende Lebensmittelsystem vorgehen. Schauen Sie mal auf Facebook oder auf unserer Website vorbei und wenn Sie Zeit und Lust haben, freue ich mich ein paar von den treuen Lesern der Kundenbriefe auf dem Food Filmfestival vom 15. bis zum 17. Juni 2018 in Münster zu begrüßen. P.s.: Es gibt dort natürlich super-lecker Essen, interessante Vorträge und spannende Workshops. Im Namen der Hofgemeinschaft grüßt sie ganz herzlich Rosa Diekmann 21.01.2018

Kundenbrief

Liebe Kunden, wir haben Agrarindustrie satt und dafür gehen wir auf die Straße... Am Samstag 20.1. findet in Berlin eine große Demonstration statt, auf die einige von uns gehen, wir haben sogar einen Traktor dort: Im Jahr der Bundestagswahl wurde ein 9-Punkte-Plan zum Umbau der Landwirtschaft veröffentlicht. In den kommenden vier Jahren liegt es an der nächsten Bundesregierung diese Punkte umzusetzen. Nur so können wir zu einem zukunftsfähigen Landwirtschafts- und Ernährungssystem kommen, in dem kleine und mittlere Betriebe überleben können, Tiere artgerecht gehalten werden und alle Menschen gesund essen können. Bauernhöfe statt Agrarindustrie! 1.Subventionen an Agrarkonzerne stoppen und die Agrarwende konsequent fördern: Jährlich 500 Millionen Euro mehr in bäuerlich-ökologischer Landwirtschaft investieren. Anreize für besonders artgerechte Tierhaltung und umweltschonendere Bewirtschaftung schaffen! 2.Vielfalt der Bauernhöfe erhalten: Kleine und mittlere Betriebe fördern! 3.Bauernhöfe stärken: Bis 2020 mindestens 50 % der öffentlichen Beschaffung aus regionaler und ökologischer Landwirtschaft! 4.Für gesundes Essen und besonders artgerechte Tierhaltung: Tierschutzgesetz ohne Ausnahmen umsetzen! Bis zum Jahr 2020 Antibiotika um mindestens 50 % reduzieren! Antibiotikamissbrauch sofort stoppen und Reserveantibiotika in der Tierhaltung verbieten! 5.Wasser und Klima schonen: Überdüngung stoppen, Obergrenzen für Viehbestand einführen und Tierzahl an die Fläche binden! 6.Artenvielfalt erhalten und Bienensterben stoppen: Pestizideinsatz massiv reduzieren! Keine Gentechnik durch die Hintertür! 7.Konzernmacht beschränken: TTIP, CETA und EPAs verhindern! Megakonzerne im Landwirtschafts- und Lebensmittelsektor aufbrechen und keine weiteren Fusionen zulassen!

Kennzeichnungspflicht für Tierhaltung, Gentechnik im Futter und Herkunft bei allen Lebensmitteln! 8. Für mehr globale Gerechtigkeit: Agrarexporte reduzieren, bäuerliche Erzeugung und regionale Märkte weltweit stärken und Entwicklungszusammenarbeit agrarökologisch ausrichten! 9. Für faire Erzeugerpreise: Überschussproduktion durch Marktregulierung beenden! Heimisches Eiweißfutter fördern! Das nenne ich doch mal einen Plan mit Herz, Hand und Fuß. herzliche Grüße Henning Jahn für die Hofgemeinschaft 12.01.2018

Kundenbrief

Liebe Kunden, am Anfang des Jahres treffen wir von der Hofgemeinschaft zu ein paar Terminen zusammen um Organisatorisches, Ideeles und Visionäres zu besprechen. Einer davon steht jetzt an und der heißt Wirtschaftlichkeit. Ich bin in der komfortablen Position die meisten meiner Daten recht einfach über das Packprogramm greifbar zu haben, während sich die meisten anderen alles zusammensuchen müssen. Verena, die die Backstube vor einem Jahr übernommen hat, war auf der Suche nach den Verkaufszahlen für Brote und da kann ich voller Stolz auf eine enorme Steigerung zurückblicken, wir haben etwa 50% mehr Brot ausgeliefert, als noch im vorangegangenen Jahr. Mein Stolz gilt nicht meiner Arbeit, sondern vielmehr Verenas, die so tolle Brote backt. Angesichts dieser Zahlen schlug mein Händlerherz schon schneller und die Hände wurden feucht. Doch dann kam der Schreck: Verena hat zum ersten Mal ihre Backwaren kalkuliert und wir verkaufen unser Brot mit fast keinem Gewinn. Natürlich freuen Sie sich über die tolle Qualität zum unschlagbaren Preis, aber wie sollen wir das vor unserem Steuerberater rechtfertigen? Der würde wohl die Hände überm Kopf zusammenschlagen und ganz ehrlich, das habe ich auch getan. Beim Obst und Gemüse orientieren wir uns an den Großhändlerpreisen, da diese eine realistische Näherung unserer gartenbaulichen Bemühungen darstellt. Jede der etwa 50 Kulturen genau durchzukalkulieren ist nahezu unmöglich, da die anfallenden Arbeiten teilweise so kleinteilig sind, dass man den Kostenfaktor Arbeitszeit praktisch nicht erfassen kann. Also müssen wir uns wohl da mit den Erfahrungswerten anderer Gärtner zufriedengeben. Zurück zum Brot: bisher haben wir einfach die Preise der Vergangenheit als gut kalkuliert angesehen und gar nicht daran gedacht, dass sie evtl. nicht realistisch sind. Wir wissen aber auch gar nicht wann und von wem sie errechnet wurden. In alten Angebotslisten stöbernd, habe ich entdeckt, dass es seit etwa 7 Jahren keine wirkliche Preiserhöhung gab. tatsächlich hat sich in dieser Zeit aber einiges getan: weltweite Getreideernten bestimmen die Getreidepreise und, wenn Ernten schlecht waren, schnellten diese in die Höhe. Dazu kommen Saaten, Gewürze, Energiepreise, Lohnveränderungen, Kosten von neuen Maschinen... Ich bin zum einen froh, dass z.B. der Gewürz- und Sonnenblumenkernproduzent jetzt einen besseren Preis für sein Produkt bekommt und dass auch unsere Angestellten etwas mehr bekommen und ja, ich bin auch bereit meinen Gürtel enger zu schnallen. Zum anderen muss ich ja auch von was leben und wie heißt es doch: der Mensch lebt nicht vom Brot allein, daher trete ich mit einer unangenehmen, aber hoffentlich nachvollziehbaren Ankündigung an Sie heran: Um

auch weiter die Arbeit in der Qualität leisten zu können, wie Sie es gewohnt sind, werden wir den Brotpreis in naher Zukunft anheben. So wie ich Sie kenne, kommt es Ihnen auch nicht auf jeden Heller an, sondern vielmehr darauf, dass weiterhin unser Gut seinem Namen die Ehre macht.
herzliche Grüße Henning Jahn 05.01.2018

Kundenbrief

Liebe Kunden, was für eine Freude, Sie im neuen Jahr auch wieder in alter Frische und voller guter Vorsätze bei uns begrüßen zu dürfen. Es steht ein tolles Jahr mit leckerstem samenfesten Gemüse bevor. Die Äpfel werden dieses Jahr auch wieder ordentlich tragen, so dass es Obst vom Hof und Saft in ausreichender Menge gibt. Die Backstube und Käserei stehen auch nicht still und werden ihre Produkte weiterentwickeln und sicher auch die eine oder andere Neuerung bringen. Wie ich unseren Ackerbauern kenne, gibt es sicher auch mal wieder eine Kartoffelspezialität, die Sie noch nicht auf Ihrem Teller hatten und die Hühner haben versprochen goldene Eier zu legen (auch hier zählen vor allem die inneren Werte). Auch für die Carnivoren wird es reichlich Gaumenschmeichler geben, meine Frau hat Sie ja schon eingeweiht. Natürlich wollen wir auch wieder ein Hoffest mit Ihnen feiern und gemeinsam mit Ihnen Zukunft säen. Sie sehen, wir strotzen vor guten Vorsätzen und Übermut. Aber Achtung: Fulfillment!- wie ich jüngst lernte- einer der wichtigsten Gründe für Sie wiederzukommen: Wir müssen halten was wir versprechen. Wir wollen auch halten, was wir versprechen, denn das fühlt sich gut an, und wir machen das hier ja alles weil wir uns gut fühlen wollen (sie sehen- der Hof bringt Wellness pur). Dass wir damit auch noch etwas Geld verdienen ist eine sehr angenehme und nötige Begleiterscheinung, aber darum geht es nicht. Da Sie ja einen Teil Ihrer Lebensmittel bei uns kaufen, gehe ich davon aus, dass Sie keinen Bauernhof haben und dafür bekommen Sie mir gleich zwei Dinge mit fürs neue Jahr: Mitleid und Verständnis- ja Sie tun mir wirklich etwas leid, denn Ihnen entgeht das Leben im Paradies, aber- ja ich kann es total verstehen, dass Sie sich für einen anderen Weg entschieden haben, denn dieser ist steinig und steil. Wir nehmen Sie an die analog-virtuelle Hand und führen Sie mit über die Weiden, die Ställe, unter den Obstbäumen entlang, vielleicht mal wieder hinauf auf deren Wipfel, in die trockene Hitze der Backstube, die feuchte Grotte des Käses und vielleicht drehen wir ja sogar mal gemeinsam eine Runde auf unserem Teich. Es bleibt also wie es auch schon letztes Jahr war: Gut Rothenhausen gibt Gutes an Gute, kommentiert, feiert, erklärt, scherzt und erfreut sich des Lebens. herzliche Grüße Henning Jahn für die Hofgemeinschaft