

09.12.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

obwohl es Gut Rothenhausen ja schon einige Jahre gibt, fühlt es sich für uns neu dazu Gestoßene noch wie Pionierarbeit an. Unsere Hofgemeinschaft ist voller Freude bei der Arbeit und liebt das, was sie tut. Wir leben von dem, was wir tun, aber als den ganz großen Wurf kann man das Unternehmen aus wirtschaftlicher Sicht nicht bezeichnen. Umso wichtiger ist es, dass unsere lieben Kunden weiterhin so zufrieden sind und so gerne bei uns einkaufen. Bio boomt, 2016 kaufen die Deutschen für rund 9 Milliarden Euro ökologische Lebensmittel und Getränke. Das sind rund 10% mehr als letztes Jahr. Von 2012 bis 2015 wuchsen die Umsätze in Bioläden um 43%. Der Großhandel wuchs um über 60%. Die nicht-bio-Supermärkte verzeichneten in dieser Zeitspanne ein Wachstum von nur 15%. Da verwundert es nicht, dass Märkte von großen Bio-Supermarkt-Ketten mit über 400 Quadratmeter Verkaufsfläche überall auf dem Boden sprießen. So auch in Lübeck. Tatsächlich merken wir, dass immer wieder Kunden sich nicht mehr von uns beliefern lassen, wenn ein großer Bio-Markt in unmittelbarer Nähe ihres Wohnortes aufmacht.

Bundesweite Filialisten eröffnen Märkte vor allem in Großstädten, wo schon potenzielle Kunden sind; offensichtlich ist es lukrativer, mit Wettbewerbern um bestehende Kundschaft zu kämpfen, als durch mühsame Aufbauarbeit neue Kunden zu gewinnen.

Wir freuen uns, dass unser Hof und alle dazugehörigen Teile eine so hohe Anziehungskraft ausüben, dass wir neben großen Unternehmen Bestand haben. Und das liegt auch an Ihnen. Vielen Dank.

Herzliche Grüße,

Henning Jahn

für die Hofgemeinschaft

02.12.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt.

Der Adventsbasar in der Waldorfschule, auf dem wir auch einen Stand hatten, läutete es ein: Jetzt ist es wieder bald so weit, Stiefel werden geputzt, in denen Mandarinen und Nüsse ihren Platz finden; überall tollen Wichtel herum und hinterlassen Fußspuren im Schnee - ach nein, der ist ja schon wieder geschmolzen. Trotzdem sieht man in der Schmutzschleuse immer mehr Menschen in Thermounterwäsche mit Stiefelsocken hantieren. Kein Wunder, denn auf dem Gemüseacker war noch ganz schön was los. Durch den Schnee war die Möhreenernte verschoben worden und konnte erst letzte Woche abgeschlossen werden. Selbst die Stallbauern rückten aus und ernteten mit.

Währenddessen hinter den Fassaden des unschuldig dreinschauenden Kuhstalls ...

Und nun raten Sie mal, warum Kuh Saba am Donnerstag früh eine Nachgeburt verspeiste! Richtig– es gab mal wieder Nachwuchs im Kuhstall und zum Einen ist die Nachgeburt voller wertvoller Nährstoffe, zum Anderen, will die Kuh instinktiv das Kalb vor Raubtieren schützen und da bietet es sich an, den Geruch von Blut schnell zu beseitigen. Das ist sicher auch einer der Gründe, warum Kälber nach der Geburt trockengeschleckt werden. Ein anderer ist die dadurch entstehende beidseitige Bindung. Die Kuh nimmt den Geruch des Kälbchens ganz in sich auf und könnte es mit geschlossenen Augen unter Tausenden wiederfinden. Das Kalb wird zum Aufstehen und Trinken animiert, außerdem ist es trocken nicht so anfällig für Krankheiten.

Bald wird es für die Damen im Kuhstall auch wieder richtig behaglich – nein wir installieren keine Fußbodenheizung, Wärme liefert ja der Mist. Wir haben eine neue Kuhbürste, diese muss nur noch eingebaut werden, dann können sich die Süßen wieder schön den Rücken kraulen lassen.

Herzliche Grüße,

Henning Jahn

für die Hofgemeinschaft

25.11.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

die meisten von Ihnen waren sicher schon das eine oder andere Mal hier auf dem Hof, einige kommen vielleicht sogar regelmäßig, um immer ein paar Schmankerl über die Abokisten hinaus zu erstehen. Vielleicht kennen Sie uns aber auch nur vom Hoffest, der eine oder andere war vielleicht noch nie hier. Neben dem Herz des Hofes, dem Kinderspielplatz, findet hier alles statt, was man auch früher auf einem Gut hatte: in der Backstube wird eigenes Getreide zu Brot gebacken, in der Käseerei wird die eigene Milch verarbeitet, vom Gemüseacker direkt in Ihre Kiste kommen frische Produkte, Streuobst wird zu Saft gepresst und ein paar Äpfel landen auch in Ihren Obstkörben.

Diese Vielfalt macht unserer Gemeinschaft den Hof so liebenswert und das möchten wir gerne an Sie und vor allem Ihre Kinder weitergeben. Daher haben wir in diesem Jahr begonnen, unser pädagogisches Angebot auszuweiten und sind Mitglied im Demonstrationsbetriebe-Netzwerk geworden und bekommen so Unterstützung bei der Durchführung von Vorträgen und Führungen über Ökolandbau und verwandte Themen um unseren Hof. Jetzt kommt ein weiteres Netzwerk hinzu, das speziell Jugendliche und junge Erwachsene anspricht. 10-25 Jährige (im beigelegten Flyer ist das Alter falsch angegeben) sollen in Zusammenarbeit mit Bildungseinrichtungen an spezielle Aspekte der Landwirtschaft und Ökologie herangeführt werden. Hierbei ist das Ziel, jungen Menschen die Zusammenhänge von dem, was wir hier tun, mit der Welternährung, den Auswirkungen auf das Klima, der eigenen Gesundheit und echtem Genuss begreifbar zu machen. Uns ist es wichtig die Freude, die wir hier erleben, zu vermitteln und wir freuen uns auf Anfragen von Schulen, Vereinen und Universitäten. Gegebenenfalls kann vorher ein Biopoli-Referent zu Ihrer Bildungseinrichtung kommen und den Besuch so vorbereiten, dass Sie den größtmöglichen Nutzen von dem Besuch bei uns haben.

Herzliche Grüße,

Henning Jahn

für die Hofgemeinschaft

18.11.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

wer hätte das gedacht – ich nicht, als ich vor zwei Wochen bei 18°C mit Sommerreifen in Urlaub fuhr. Jetzt kommt der Winter, zumindest zeigte er seinen schneeverzierten Zauber in der vergangenen Woche. Dadurch wurden die Gärtner in ihrem Erntefieber etwas ausgebremst. Tatsächlich sind aber alle empfindlichen Kulturen vollständig abgeerntet, nur die Wurzelpetersilie, die Pastinaken und eine Hand voll Möhren warten noch auf ihre Rodung. Damit geht ein tolles Gartenjahr dem Ende zu. Doch halt – was steht denn da noch alles? - Kohl, Kohl und nochmals Kohl: Rosen-, Grün- und sogar Wirsing strotzen noch vor Kraft und Vitalität. Die erhaschten Sonnenstrahlen werden noch in Blattmasse und Stärke wird in Zucker umgewandelt, weshalb Kartoffeln ja keinen Frost abbekommen sollten. Was im Garten an (erzwungener) Gemächlichkeit anfällt, kommt im Lager, im Stall, aber auch im Handel an Geschäftigkeit hinzu: Die eingelagerten Gemüse müssen sortiert, geputzt und gewaschen werden. Da die Kühe nicht mehr auf der Weide fressen und auch den Rest der Verdauung nicht dort erledigen, sondern im Stall und auf dem Laufhof, muss hier gefüttert und ausgemistet werden. Wenn Tränken einfrieren, werden die Tiere von Hand mit Wasser versorgt – 80l Wasser trinkt eine Milchkuh im Schnitt am Tag. Da heißt es schnell schöpfen ...

Im Laden spürt man auch das Herannahen der Weihnachtszeit. Es gibt wieder Sternanis und Lebkuchen zu kaufen, der Glühpunsch geht besser als das Bier, Mehl und Eier verkaufen sich auch ganz gut und überall duftet es nach Zimt.

Ich selbst bin nach unserem Familienurlaub aufgetankt mit Eindrücken aus dem Süden und freue mich auf einen knackigen Winter, in dem ich meinen geliebten Obstbäumen mal wieder etwas zu Leibe rücken kann. Näheres dazu finden Sie im Jahresbrief, den wir wie gewohnt zum neuen Jahr in die Kisten legen.

Herzliche Grüße,

Henning Jahn

für die Hofgemeinschaft

11.11.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

in unserer Backstube gibt es Neuigkeiten: Ute Herzog, unsere Bäckerin, wird uns verlassen und ich, Verena Hennig, werde die Leitung der Backstube ab 14. November übernehmen. An dieser Stelle möchte ich Ute im Namen der Hofgemeinschaft für ihr engagiertes und

selbstständiges Arbeiten in den letzten 7 Jahren danken!

Vielleicht können Sie sich an meinen letzten Kundenbrief im August erinnern, in dem ich sehr begeistert von meiner Tätigkeit in der Backstube als Urlaubsvertretung berichtet habe.

Wenige Wochen später haben wir erfahren, dass uns Ute Herzog leider verlassen wird. Somit stand für mich die Frage im Raum, komplett vom Laden in die Backstube zu wechseln. Da mein Herz nicht nur für den Laden, sondern auch für die Backstube schlägt und ich außerdem schon immer gerne noch mehr in der Praxis arbeiten wollte, musste ich gar nicht lange überlegen: Ich tausche den Ladentresen mit dem Ofen. Und ich muss sagen, die Entscheidung fühlt sich sehr gut an. Ich freue mich sehr auf mein neues Aufgabengebiet, darauf, unsere Brote noch besser kennenzulernen, mit den Teigen zu experimentieren, neue Brotsorten zu entwickeln und vieles mehr. Außerdem finde ich es schön, nun noch dichter mit meinem Mann zusammenzuarbeiten: Er baut das Getreide an und ich verarbeite es!

Natürlich bin ich auch sehr aufgeregt, denn meine Bäckerlehre liegt nun schon 12 Jahre zurück. Deshalb habe ich mir vorgenommen, klein anzufangen und mich aufs Wesentliche zu konzentrieren: Das Brotsortiment! Bitte haben Sie Verständnis, dass ich anfangs kein Dauergebäck und keine Croissants anbieten kann, auch Dinkeltoast und Rosinenbrot lasse ich zunächst aus, damit ich meine Aufmerksamkeit dem Hauptsortiment widmen kann.

Als Unterstützung habe ich Eileen an meiner Seite, sie ist ebenfalls gelernte Bäckerin und arbeitet seit September bei uns in der Backstube.

Ich freue mich schon darauf, Ihnen demnächst noch mehr aus meinem Bäckeralltag erzählen zu können!

Viele Grüße,

Verena Hennig

für die Hofgemeinschaft

04.11.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

sicher haben Sie bereits bemerkt, dass sich einige unserer Käsenamen geändert haben. Dank eines Käsenamen-Wettbewerbes, der am Hoffest stattfand, konnten wir endlich einige ausgefallene neue Namen für unsere Käse finden. Ich möchte Ihnen hier nun unsere Käse-Persönlichkeiten präsentieren.

Hügelalma alt (ehemals Bergkäse alt):

Sie ist das alte und erfahrene Oberhaupt unserer Käsefamilie, schon in Rente und durch die viele harte Arbeit, die sie ihr Leben lang geleistet hat, nicht mehr ganz geschmeidig. Sie ist eine kräftige Lady, von deren ausgefüllten Leben man sich gerne bei einem guten Glas Rotwein erzählen lässt.

Hügelalma jung (ehemals Bergkäse jung):

Sie ist die jüngere Schwester unseres Familienoberhauptes. Die Schwestern leben gemeinsam im Bauernhaus und sind ein Herz und eine Seele. Die kleine Hügelalma ist rund und füllig und eine milde Großmama, deren ganze Familie sie sehr gerne mag.

Peppiger Bauer (ehemals Pfeffer Gouda):

Er ist der temperamentvolle Sohn der Hügelalma. Er ist jung und dynamisch, bringt Schwung ins Leben und hat immer einen kecken Spruch auf den Lippen. Eben einer mit der gewissen

Würze.

Feurige Bäuerin (ehemals Chilikäse):

Die Angetraute des peppigen Bauern ist ebenfalls heißblütig. Ihr Leben ist wie ein feuriger Tanz. Menschen, die es pikant mögen, haben in ihr und ihrem Gatten genau die richtigen Weggefährten gefunden.

Jungbauer (ehemals GoudaArt):

Er ist der Sohn unserer Bauern, doch ist er noch zu jung, um über seinen Charakter zu entscheiden. Aber auf alle Fälle ist er immer dabei, kennt alle Kühe beim Namen und ist ein feines Kerlchen. Eben einfach ein prima Zeitgenosse.

Tante Kleehorn (ehemals Bockshornkleekäse):

Sie ist die Schwester des peppigen Bauern. Sie mag es lieber fein und gesittet und ist keine große Draufgängerin. Gerne mag sie Ausflüge ins Grüne und bei einem Picknick kann man die füllige Dame stets mit einer leckeren Käsestulle oder aber überbackenen Auflaufgerichten begeistern.

Onkel Kasilibum (ehemals Knoblauch-Basilikum-Käse):

Tante Kleehorns angeheirateter Gatte aus Italien. Er ist ein toller Mann: handfest, laut und fröhlich. Und das Beste ist, er kann zaubern. Und ratet mal was? „Duft in die Luft“

Möhrenmartha (ehemals Möhrenlaibchen):

Sie ist eine gute Freundin der Familie. Die pausbackige Dame mit der rosig, geschmeidigen Haut ist allseits beliebt. Besonders Kinder kann sie mit ihrer lieben und gefälligen Art begeistern.

Kurt Kümmel (ehemals Kümmelkäse):

Er ist der Geliebte von Martha. Ein knorriger Kerl, der es gern deftig mag. Spätestens mit einem leckeren Sauerkrautauflauf kann man ihm ein Lächeln auf's Gesicht zaubern.

Kuhhirte (ehemals Hirtenkäse):

Er ist der Geselle auf dem Bauernhof und kümmert sich hervorragend um's Vieh. Auch privat ist er beliebt und immer ein guter Begleiter, ob auf Grillpartys, zum Abendessen oder auch mal nur zum netten Beisammensein bei Käse und Wein: der Kuhhirte gliedert sich stets bestens ein.

Mit den besten Grüßen aus Rothenhausen

Anna Jahn

für die Hofgemeinschaft

28.10.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

seit einigen Tagen sind unsere Kühe nachts im Stall. Man mag es kaum glauben, aber am Ende hatten sie gar keine Lust mehr, abends den Weg zur Weide anzutreten. Da musste man sie förmlich aus dem warmen und gemütlichen Stall scheuchen, um sie von ihrem Weideglück zu überzeugen. Nun tummeln sie sich des Nächtens in der frisch eingestreuten Liegefläche und kauen und schnauben zufrieden vor sich hin.

Zur diesjährigen Stallsaison haben wir eine Neuerung eingeführt. Und zwar sind unsere Trockensteher jetzt von den laktierenden Kühen getrennt, so dass die milchgebenden Kühe rund um die Uhr mit hochwertigem Futter versorgt werden können und die Trockensteher sich an magerem Futter sattfressen können. Sie drohen nämlich zu dick zu werden, wenn sie in

dieser Zeit, in der sie im Grunde nicht arbeiten, weiterhin hochkalorisch ernährt werden. Dies kann zu Beginn der Laktation wiederum zu mannigfaltigen Erkrankungen führen.

Trockensteher nennt man die Kühe, die innerhalb der letzten zwei Monate vor dem Kalbungstermin nicht mehr gemolken werden, damit sich ihr Körper von der anstrengenden Arbeit des Milchgebens regenerieren und die Kuh sich ganz auf sich und ihr Kälbchen besinnen kann. Es ist quasi die Mutterschutzzeit der Kühe.

Um diese eben erwähnte Trennung der beiden Kuhgruppen zu ermöglichen, wurde je ein Bereich unserer Liegefläche und des Laufhofes für die Trockensteher abgeteilt. Die Tiere sind so weiterhin dicht beieinander, werden außerdem täglich wieder mit den anderen zusammengeführt und verlieren daher nicht den Anschluss zur Herde. So muss eine Kuh, die nach der Geburt ihres Kalbes wieder in die Herde integriert wird, nicht um ihren Rangplatz kämpfen. Dies würde nämlich wieder Stress für die Kuh bedeuten, was man in dieser sensiblen Zeit rund um Geburt und Start in die neue Laktation absolut nicht gebrauchen kann. Beste Ausgangslage für gesunde und glückliche Tiere ist vermutlich die Abwesenheit von Stress und ausreichend gutes Futter.

Der Start in unser leicht abgewandeltes Haltungssystem scheint jedenfalls geglückt zu sein, so sind derzeit sehr ausgeglichene und zufriedene Kühe in unserem Stall vorzufinden. Und geht es den Kühen gut, geht es auch den Stallbauern gut ...

Mit den besten Grüßen aus dem Kuhstall
für die Hofgemeinschaft
Anna Jahn

21.10.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

der kühle Herbst ist zu spüren, die Temperaturen sinken stetig, nachts teilweise unter 6 Grad. Endlich sind wieder nennenswerte Mengen Regen zu verzeichnen, die alle knapp gewordenen Reserven wieder auffüllen. Im Ackerbau stehen die großen Dieselmotoren immer öfter still, denn draußen auf dem Feld ist alles bestellt. Wenn man entlang der Felder spaziert, sieht man Zwischenfrucht, Weizen, Roggen, Dinkel und neues Klee gras, das den Boden schon fast überall begrünt und sich auf den Winter vorbereitet. Durch den Bewuchs auf dem Acker halten wir den Boden und die Nährstoffe über den Winter stabil und schützen ihn vor Erosion durch Wind und Niederschläge.

Auch Ackerbauer Philipp und seine Familie machen den wohlverdienten Jahresurlaub, weshalb ich für die nächsten zwei Wochen alleine für den Ackerbau zuständig bin. Zum Glück haben Philipp und ich gut vorgearbeitet, deswegen sind alle Kartoffeln schon sortiert und müssen nur noch für den Verkauf abgepackt werden. Das Kühlhaus für die Kartoffeln wurde aktiviert, um die teilweise großen Temperaturschwankungen auszugleichen, da die Kartoffeln im Idealfall langsam auf 5 Grad herunter gekühlt werden sollen.

In der Scheune ist der diesjährige Roggen und Weizen durch die Reinigung gewandert und wird nun auch bald zu Brot gebacken. Alles was beim Reinigen übrig blieb, wurde mit dem Tiefstallmist aus dem Kuhstall vermischt und auf eine Miete zum Kompostieren aufgesetzt. Der Mistkompost vom letzten Ausmisten wird nun ausgebracht und kann noch bis zum Winter einwachsen und somit zusammen mit dem Klee gras die Nährstoffgrundlage für das Gemüse und den Backweizen bilden.

Auch im Kuhstall kündigt sich die Wintersaison an. Wenn man über den Hof läuft, riecht man den süßlichen Geruch der Silage, die mehr und mehr zugefüttert wird. Die Damen aus dem Kuhstall gehen später auf die Weide, da das Futter auf der Weide nicht mehr ausreicht. Bei den Kälbchen kann man beobachten, dass sich auch das Fell mehr und mehr auf die kühlen Temperaturen einstellen und sie immer flauschiger werden.

Im Garten wurde das erste Mal Fließ ausgepackt, um Kulturen vor der Kälte zu schützen. Die zweite Partie Feld- und Asiasalate sind gekeimt und stehen in den Startlöchern. Die Tomaten werden auch immer weniger und werden bald aus dem Gewächshaus verschwinden.

Morgens bei der Arbeitsbesprechung, die des Öfteren unter Dach auf dem Futtergang stattfindet, sind Mützen und Schals immer häufiger vertreten.

Sie sehen also, wie die kalte Jahreszeit langsam aber sicher ihren Einfluss auf das Geschehen auf dem Hof ausübt.

Für die Hofgemeinschaft
Carsten Langenhol

14.10.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

unsere Gärtner nehmen zwei Wochen ihren wohlverdienten Jahresurlaub. Es gibt also kein Gemüse mehr, Spaß beiseite: Zum Glück haben wir noch das Gartenteam – die zwei Auszubildenden Mareile und Benjamin, die Gesellin Inge, die Aushilfe Cindy und unsere gute Seele Gerald. Sie werden dafür sorgen, dass Sie nicht darben müssen. So werde ich die Gelegenheit nutzen, das Team vorzustellen: Mareile hat schon ein Lehrjahr im Stall verbracht und war hier ebenso eine große Hilfe, wie sie jetzt im Garten ist: gut gelaunt, schnell und fleißig.

Benjamin im ersten Lehrjahr hier und hat zuvor ein Studium als Wirtschaftsingenieur abgeschlossen, ein helles Köpfchen, der auch auf humoristischer Seite den Hof bereichert. Er hat sich gleich in den ersten Wochen so geschickt angestellt, dass er noch für ein zweites Jahr unter Vertrag genommen wurde, obwohl ein Wechsel des Betriebes in der freien Ausbildung normalerweise üblich ist.

Inge ist ein tiefes Wasser, dabei vermag sie es aber auch allen immer wieder ein Schmunzeln zu entlocken. Und das nicht nur wegen der köstlichen Tomaten, die unter ihrer Hand gedeihen. Sie betreut das Gewächshaus und in Ralphs und Jennis Abwesenheit ist sie meine Ansprechpartnerin für Gemüse, das wir fürs Abo brauchen.

Cindy hat sich schon letztes Jahr bei uns im Gemüsebau verdient gemacht und ist prima eingearbeitet, sie ist immer gut drauf und sich für keine Arbeit zu schade.

Gerald ist ein Urgestein des Hofes, seit vielen Jahren sieht er Gärtner kommen und gehen und wird nicht müde, das Wissen der vergangenen Jahre an die Neuen weiterzugeben. Dabei ist von unschätzbarem Wert, dass er sich intensiv mit den Böden des Hofes auseinandergesetzt hat – jeder, der eine Bodenkunde-Lehrpfad-Begehung mit ihm gemacht hat, weiß wovon ich spreche – nutzen Sie die Gelegenheit beim nächsten Hoffest. Aber natürlich kann er auch auf pflanzenbaulicher Ebene einiges zum Gelingen der Kulturen beitragen. Nicht zuletzt kümmert er sich um die Bereitung der Präparate, die zur Harmonisierung des Bodenlebens beitragen.

Mit herzlichen Grüßen
Henning Jahn

für die Hofgemeinschaft

06.10.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

von meinem Bein und mir haben Sie ja dank der regen Hornissen schon letzte Woche gelesen... Ich, Bernadette, 19 Jahre, bin seit Mitte Juli Lehrling im Stall. Vorher habe ich in Norwegen auf einem Hof meine Liebe zu den Kühen entdeckt. Mein Tag hier beginnt um halb sechs, direkt vom Bett in den Stall, genauer gesagt auf den Futtertisch, wo ich die Milchkühe, Bullen, Schweine und Pferde mit Futter und den Kälberkindergarten mit wohltemperierter Milch versorge.

Nach getaner Arbeit findet man die Lehrlinge versammelt in der Küche. Bei Müsli, Milch und dem guten Brot tauschen wir uns über freche Kühe, verformte Tomaten und Carstens Grubber-Künste aus.

Dann geht es gleich wieder los: die eine düst mit dem Fahrrad zum Gemüsefeld, der andere auf den Schlepper. Trifft man sich zu Fuß, auf dem Fahrrad oder Schlepper, bleibt ein wildes Zuwinken nicht aus, als träfe man sich mit zwei Schiffen auf dem Ozean.

Zum Mittagessen versammelt sich die ganze Hofgemeinschaft zum Singen und Schlemmen. Danach tankt der rothenhausener Lehrling seine Kräfte in der Regel per Kurzschlaf auf - nicht länger als 20 Minuten, da sind wir uns einig, sonst ist man hinüber für den Nachmittag. Auch dann steht noch einiges auf dem Programm: Futterkartoffeln waschen, Arbeiten vom Vormittag beenden, Aufgaben der To-Do-Liste abarbeiten, bis um halb vier alles für's Melken vorbereitet wird. So endet der Arbeitstag, wie er begann, mit dem Unterschied, dass einem dann viele neugierige Augenpaare von Kunden, Kindern und sonstigen Besuchern folgen.

Sind die Kühe wieder auf der Weide, die Melkmaschine geputzt und alle Tiere versorgt, dann heißt es Feierabend. Damit beginnt die lange Zeit des Abendessens der Lehrlinge in der Hofküche. Einer beginnt und so nach und nach kommen alle aus ihren Bereichen und gesellen sich früher oder später dazu. Mal benötigt die Planung des Essens (gerne Spiegelei mit Bratkartoffeln) schon eine halbe Stunde, mal will keiner anfangen zu kochen. Sitzt man dann mal, wird geplaudert und gelacht. Irgendwer steht irgendwann energisch auf, weil er schon die ganze Zeit Berichtsheft schreiben wollte, so gibt er den Impuls zur Auflösung der munteren Runde, bis man sich dann gleich auf dem Lehrlingsflur wiedertrifft, quatscht und Karten spielt.

Sie sehen: wir Lehrlinge sind eine fröhliche Truppe, die gerne gemeinsam isst und lacht. Im Namen von uns Lehrlingen wünsche ich Ihnen genau das: Miteinander essen und lachen.

Genießen Sie den Herbst.

für die Hofgemeinschaft,

Bernadette Gundlach

30.09.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

soll ich es wagen? Nochmal ein Beitrag zu Äpfeln und Birnen... ich hoffe Sie sind es noch nicht leid, aber diese Information kommt aus erster Hand, direkt vom Erzeuger...

Gestern habe ich mit einer etwa 10m hohen Leiter Birnen für Sie geerntet. Der Baum steht neben dem Gewächshaus, die Köstliche von Charneux – eine wunderbare Birne, ein toller Baum, meine Leiter reichte gerade bis zur Hälfte – aber mehr geht nicht, und auch in der Höhe wurde mir schon etwas mulmig.

Alle paar Monate bietet ein Fachagrarwirt für Baumpflege bei uns einwöchige seilgestützte Kletterkurse an. Ein solcher fand auch diese Woche statt. Nach der Abschlussbesprechung, die in der Nähe des besagten Birnenbaumes stattfand, kam Dirk, der Leiter des Kurses zu mir, der ich gerade eine Kiste Birnen zum Kühlraum bringen wollte, und bat mich, mehr auf meine Sicherheit zu achten. Die Leiter sei zu lang und wackelig, als dass ich mich da ohne Seilsicherung hinaufbegeben solle. Wir kamen ins Gespräch und er schenkte mir einen eintägigen Einführungskurs ins Baumklettern, den er am Samstag anbot. So kam es, dass ich leider nicht an unserer Veranstaltung „Zukunft Säen“ teilnahm. Stattdessen hing ich den ganzen Tag in einer Stockelsdorfer Linde und seilte mich und andere auf und ab. Von der Geocatcherin bis zum ambitionierten Baumfäller war alles vertreten. Wir hatten viel Spaß und lernten die wichtigsten Knoten, Sicherheitsmaßnahmen und Werkzeuge der Baumspezialisten kennen. Sollten Sie auch interessiert sein, schwindelnde Höhen zu erklimmen, vermittele ich gerne.

Auch im Stall gab es Ereignisse, die mit dieser von mir schon als Schicksalsbaum bezeichneten Birne zu tun hatten: unsere Auszubildende Bernadette durfte neulich in wenig riskanter Höhe Birnen pflücken. Alles war gut, bis sie wieder am Boden war. Dort sortierte sie die Birnen in die Kiste, aus der sie für Sie gepackt werden. Dabei kniete sie sich hin, es summt kurz, aber heftig und ein stechender Schmerz fuhr ihr ins Bein. Sie hatte eine Hornisse zerquetscht und diese all ihr Gift in Dettis Knie. „Ach alles nicht so schlimm...“ In der übernächsten Nacht sah das Knie wie ein Kürbis aus (und ich spreche hier nicht von einem Hokkaido, sondern eher von einem roten Zentner). Also - ab zum Krankenhaus und so gab es eine einwöchige Krankschreibung. Nicht sehr passend, denn Claas, unser zweiter Stalllehrling befand sich gerade in seiner Heimat Senegal auf Dreharbeiten und Familienurlaub und so melkten Bäuerin Anna und Bauer Martin alle Kühe alleine. Jetzt sind Detti und Claas wieder wohlbehalten da und es kann weitergehen mit unbeschwertem Melken und der fröhlichen Obsternte...

für die Hofgemeinschaft,

Henning Jahn

23.09.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

unsere Kühe sind nach wie vor Tag und Nacht auf der Weide und wir hoffen sehr, dass dies

auch noch eine Weile so bleiben wird. Leider ist Petrus den badeverrückten Sonnenanbetern in diesem Spätsommer wohlgesonnener als unseren Kühen und so schickt er uns zwar herrlich trockenes und warmes Wetter, doch dem Gras auf den Weiden gefällt das nicht besonders und es wächst nur sehr, sehr langsam und wartet seit langem vergeblich auf das kühle Nass. Nach derzeitigem Stand werden wir den Kühen in diesem Jahr schon recht bald zusätzliches Futter im Stall zur Verfügung stellen, damit sie auch satt werden und zufrieden sowie gesund bleiben.

Eines unserer Kälber hatte vor ein paar Tagen kein Problem satt zu werden. So stahl es sich in zwei aufeinanderfolgenden Nächten von der Kälberweide, um zu den Kühen zu wandern und sich an dem ein oder anderen der 31 prall gefüllten Euter zu laben. Als wir unserem Ausreißer morgens den Eimer mit Milch anboten, schaute es uns nur an, als hätten wir einen schlechten Witz gemacht und trank kein einziges Schlückchen.

Bald wird auch unsere Neue im Stall in den Genuss kommen, ein Kälbchen säugen zu dürfen. Weil die Anzeichen für eine baldige Kalbung gegeben sind, haben wir unsere hübsche Färse Rosa nun von der Jungtierweide zu den Kühen geholt. Rosa ist kein sehr zutrauliches Tier, so hat sie im Gegensatz zu vielen anderen Jungtieren größten Respekt - um nicht zu sagen Angst - vor uns Menschen. Nun möchten wir ihr Vertrauen gewinnen, verhätscheln sie ein bisschen, versuchen sie so oft wie möglich zu berühren und ihr gut zuzureden. Spannend wird es, wenn sie ihr Kalb geboren hat. Mit diesem Ereignis wird eine Färse zur Milchkuh und hat somit auch die Ehre, zum Melken in den Melkstand gehen zu dürfen. Davon müssen wir sie vermutlich allerdings erst mit Geduld und Spucke überzeugen...

Soviel für den Moment von unseren tierischen Kolleginnen.

Ganz herzliche Grüße aus Rothenhausen

für die Hofgemeinschaft,

Anna Jahn

16.09.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

der goldene Herbst ist da, zumindest meteorologisch ist es ja schon so weit, auch wenn es sich die ganze Woche wie Sommer angefühlt hat. So macht das Bäume klettern richtig Spaß: ein Teil der Äpfel, die Sie diese Woche in Ihrer Mischung haben, sind von einem der höchsten Wipfel unserer Streuobstbäume: Der Ruhm von Vierlanden, der etwas flachere der beiden – saftig, dass es schwerfällt, beim Essen trocken zu bleiben, angenehme Säure bei mildem Bouquet, geschmeidig im Abgang. Jaja - die Sommeliers des Kernobstes können das genauso wie die Weinverkoster, nur dass sie sich Pomologen nennen und sich seltener mit vergorenem Obst befassen. Mit der anderen Sorte James Grieve hatten Sie ja schon mal das Vergnügen, diesmal hat ihn aber unser Altenteiler Günther geerntet, der viele Jahre neben dem Laden das Obst als Aufgabenbereich hatte. In dieser Zeit hat er viele Hochstammbäume gepflanzt, die jetzt erfolgreich beerntet werden. Diese Aufgabe erfüllt er mit Hingabe, obwohl er schon in Rente ist. Er hat mir viel über die auf dem Gelände befindlichen Raritäten beigebracht und unterstützt mich auch weiterhin.

Bald werden wir die erste Ladung Saft pressen, darauf freue ich mich ebenso wie auf das Einlagern der Wintersorten. Wir haben dafür einen Erdkeller, der selbst bei starken

Minusgraden die Temperatur nicht unter 1°C absinken lässt. Die Luftfeuchtigkeit ist auch recht hoch, nur das Reifegas Ethylen, was die Äpfel natürlicherweise ausströmen, verursacht eine schnellere Reifung, als es in einem moderne CA (controlled atmosphere) Lager der Fall wäre. Dafür haben wir keine Energiekosten, der Klimafußabdruck ist also gering, wenn nicht sogar positiv durch die großen Bäume, die auch einer Vielzahl von Tieren Lebensraum bieten. Vielleicht begegnen Sie ja sogar einem, was ich zwar versuche zu vermeiden, aber diese Ohrenkneifer können sich gut verstecken – übrigens ein Nützling: sollten Sie einen finden, schnell auf die Zimmerpflanze mit Blattläusen, er nimmt sich ihrer an.
für die Hofgemeinschaft,
Henning Jahn

09.09.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,
heute gehe ich ein geliebtes, aber nicht ganz einfaches Thema an, das direkter mit Ihnen zu tun hat als alles andere: der Kunde.
Sie denken sich jetzt vielleicht: „Das bin ja ich– ich will lieber was vom Hof lesen!“ oder „Das ist aber ein langweiliges Thema!“ oder Sie haben jetzt schon aufgehört zu lesen. Denjenigen, die jetzt noch dabei sind, erstmal ein herzliches Dankeschön für's Lesen. Und jetzt noch ein Danke für Sie, weil Sie so sind wie Sie sind. Jeder einzelne von Ihnen bereitet mir immer wieder Freude: die ruhigen Abokunden, bei denen sich alles eingeschliffen hat, die nur selten Änderungswünsche haben, geben mir Sicherheit, dass alles gut läuft und meine Fahrer, Packer und wir im Büro gute Arbeit leisten und Sie mit der Ware zufrieden sind, die unsere Bauern produzieren. Genauso wichtig sind diejenigen unter Ihnen, die Ihren Unmut kundtun! Nur so erfahre ich, was nicht gut läuft und welche Ware ich besser nicht mehr in die Kisten lege. Ganz besonders viel Spaß habe ich an neuen Kunden. Man lernt sich kennen, sei es persönlich im Laden, durch Email oder am Telefon, und nähert sich immer mehr einander an. Oft sind die Begegnungen so erfreulich, dass ich ganz beschwingt in die Hofgemeinschaft oder Familie komme und von meinem Neukundengespräch schwärme. Selbst wenn Kunden kündigen, ist das nicht negativ. Oft sind es ja äußere Gründe, aber gerade auch, wenn es an uns liegt, ist das eine Chance, besser zu werden.
Nun, das sind meine persönlichen Erfahrungen mit Ihnen. Für unseren Hof sind Sie einer der wichtigsten Faktoren: ohne Sie bräuchten wir uns die Mühe hier gar nicht zu machen. Sie sind ein Teil unserer Gemeinschaft und wir machen unsere Arbeit gerne für Sie. Jeder hat sich aus freien Stücken entschieden, das hier zu tun, was ihm am meisten liegt, und wir sind sehr froh über Ihre Wertschätzung und den gegenseitigen Austausch.
für die Hofgemeinschaft,
Henning Jahn

02.09.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

erratum: Tatsächlich hat unser Profi-Obstbau-Partner nicht nur Plantagen, sondern auch Streuobstwiesen. In den Genuss seiner Birnen kommen einige von Ihnen diese Woche. Unser Ackerbauer Philipp rodet Kartoffeln wie ein Weltmeister, es wird gedroschen und Strohballen werden gepresst. Kurz gesagt: draußen geht's ab.

Nach dem ausgiebigen Regen in der letzten Zeit wächst alles, was grün ist, bei dem Sonnenschein einfach toll. Auch wenn die Tage schon wieder merklich kürzer werden, wuchert das Gras und der Klee so schnell, dass die Kühe kaum mit dem Fressen hinterherkommen. Der Gemüsegarten steht in vollem Saft und wartet auf eine prächtige Ernte im Herbst.

Aber auch drinnen ist man nicht faul: Kuhbäuerin Anna hat sich mit ihren Lehrlingen diese Woche den Jungviehstall vorgenommen und die Wände gekalkt. Selbst Pate, der alte Bulle, hat einen neuen Anstrich in seiner Bude. Zum einen dient dieser Anstrich natürlich der Ästhetik, wobei sich die Kühe zu dieser Schule der Philosophie noch nicht geäußert haben – sie halten es eher mit dem Utilitarismus, wobei die wenigsten Benthams und Mills Schriften lange studiert haben. Als ich sie ihnen neulich vorlegte, haben sie sie ruck zuck verschlungen und so physischer verinnerlicht, als es irgend ein Mensch behaupten kann. Aber ich schweife ab ... der viel wichtigere Grund des Kalkens ist der hygienische Aspekt: durch seine alkalischen Eigenschaften werden Krankheitskeime in den Wänden bekämpft. So umgeht man elegant und ökologisch den Einsatz giftiger Desinfektionsmittel und es sieht auch noch schön aus.

für die Hofgemeinschaft,
Henning Jahn

26.08.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

jetzt geht die Obsternte richtig los. Einige von Ihnen erinnern sich vielleicht an den Kundenbrief vor etwa einem halben Jahr, in dem ich von der begeisternden Arbeit der Obstbaupflege erzählt habe. Jetzt trägt meine Mühe Früchte, violett, gelb, weiß, grün und rot leuchten sie über unsere Hofweiden und in Ihren Körben. Ich kann mich nicht entsinnen, dass das im letzten Jahr stattgefunden hat: drei Obstsorten aus eigenem Anbau in den Abokisten. Es erfüllt mich mit Stolz, nicht nur im Büro, sondern auch mal bei der Ernte zu Ihren Diensten gewesen zu sein. Obst ist doch etwas Dankbares. Man pflanzt einen Baum, pflegt ihn anfangs einmal im Jahr und nach ein paar Jahren bekommt man mehr Obst bereitgestellt, als man essen kann. Und das jedes Jahr und auch meine und Ihre Kinder können davon essen und deren Kinder und deren Kinder und wahrscheinlich noch deren Kinder. Birnen können bis 200 Jahre alt werden. Davon können einige Generationen naschen. Tatsächlich sind die Williams-Birnen, die einige von Ihnen in Ihren Körben haben, von zwei sehr alten Bäumen, auch die Äpfel stammen von einem Senior auf unserem Hof – das Alter ist schwer zu bestimmen, wenn man keine Bohrung macht, um Jahresringe zu zählen, aber sie gehören weit länger auf das Gut Rothenhausen als die Hofgemeinschaft, die ja dieses Jahr 40-Jähriges Jubiläum feierte. Das ist für Kernobstbäume das Alter, ab dem sie die höchsten Erträge bringen. Die zwei Birnbäume und der Apfel haben diesen Zenit weit überschritten

und sind im Ertrag schon stark zurückgegangen. Etliche Äste streben ab und trotzdem hängen schöne Früchte dran, auch wenn der nasse Sommer zu einigen schorfigen Flecken auf den Birnen geführt hat. Wir haben die besten für Sie rausgesucht. Lassen Sie den Früchten ein paar Tage bei Zimmertemperatur damit sie ihr Aroma noch voll entfalten und den richtigen Grad an Weiche entwickeln können.

Gerade bekomme ich das Angebot unseres Partnerbetriebes und Lieferanten Medewege: auch deren Birnen haben Schalenfehler, obwohl es sich um einen Plantagenbetrieb handelt, der wesentlich professioneller produziert, als wir- echt öko eben ...

für die Hofgemeinschaft,

Henning Jahn

"Feurige Kartoffelernte" (für Kinder von 6-10 Jahren)

Am Donnerstag den 01.09.2016 wollen wir nachmittags (15-18 Uhr) gemeinsam Kartoffeln ernten und anschließend üben Feuer Reibekuchen backen.

Anmeldung unter: buero@gutrothenhausen.de oder 017637787182

19.08.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

Einige von Ihnen werden sicher gemerkt haben, daß in den letzten beiden Wochen eine andere Bäckerin als sonst am Werk war. Das ein oder andere Gebäck ist vielleicht nicht in der gewohnten Form oder Farbe bei Ihnen zu Hause angekommen.

Da unsere eigentliche Bäckerin 4 Wochen in Kur ist, bin ich kurzhand für zwei Wochen vom Laden in die Backstube gewechselt. So muss unsere Backstube nur für zwei Wochen komplett geschlossen bleiben und Sie müssen nur für kurze Zeit auf unser gutes Brot verzichten. Für meine zwei Backwochen war einiges an Organisation notwendig, ich brauchte Ersatz im Laden, in der Küche und bei der Kinderbetreuung. Natürlich kam trotzdem alles Zusammen: Getreideernte, Windpocken bei den Kindern usw. So wurden die Backwochen für mich ziemlich stressig, aber dennoch wunderschön. Es tat sehr gut mal was ganz anderes zu machen, sozusagen den ganzen Betrieb aus einem anderen Blickwinkel zu sehen. Jeden Morgen war ich ziemlich aufgeregt, ob wohl alles klappen würde. Trotz der fehlenden Routine hat mir das Backen jedoch sehr viel Spaß gemacht. Ein hochwertiges Lebensmittel mit den Händen selbst zu schaffen, macht spätestens bei jedem Frühstück und Abendessen, wo dann in meinem Fall das eigene Brot auf den Tisch kommt, richtig glücklich.

Auch ist mir jedesmal wenn ich unser Getreide für die Backtage frisch gemahlen habe, wieder aufgefallen welch tolle Qualität durch die kurzen Wege möglich ist. Das Getreide wird hier angebaut, gereinigt, gemahlen und verarbeitet und alle Arbeitsschritte finden nur wenige Meter voneinander entfernt statt.

Wenn ich mit den Backvorbereitungen für den nächsten Tag beschäftigt war, kam mir auch die Vielfalt unserer Brote wieder einmal mehr ins Bewusstsein. So werden für das Dinkelbrot am Vortag Dinkelkörner gekocht, die dem Teig zugesetzt werden, bei dem Vierkornbrot sind

es Gersten- und Haferkörner und für das Rothenhausener wird ein Brühstück aus Roggenschrot und Wasser hergestellt, was u.a. zu einer optimalen Frischhaltung führt. Außerdem habe ich es genossen, jeden Tag mit einem anderen Gehilfen zu backen. An einem Tag half mir die Käserin, an einem anderen der Stalllehrling und dann auch mal der ABO-Fahrer. So ging es in diesen Tagen immer sehr unterhaltsam und bunt in der Backstube zu. Gelernt habe ich das Handwerk vor nun schon 13 Jahren auf dem Dottenfelderhof. Umso schöner ist es, daß ich hier ab und zu dazu komme, das damals Gelernte wieder wachzurufen und aufzufrischen.

Viele Grüße,
für die Hofgemeinschaft,
Verena Hennig

12.08.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,
auch wenn das Wetter der letzten Woche eher an den April denken ließ, geht es für die Gärtner bereits auf die Herbstsaison und Einlagerungszeit zu. Wir konnten schon die ersten Roten Bete und Hokkaidokürbisse ernten. Die Zwiebeln sind fertig und warten nur noch auf ein paar sonnige Tage, um trocken ins Lager zu kommen. Auch der Sauerkrautkohl braucht nicht mehr lange. Er wird nach der Ernte sofort verarbeitet, nach kurzer Reifezeit gibt es dann in einigen Wochen endlich wieder hofeigenes Sauerkraut.

Erst einmal dürfen Sie sich an den Tomaten erfreuen, die jetzt endlich voll im Ertrag stehen. Wir probieren dieses Jahr ein paar neue Sorten aus. Im Cherry-Mix befindet sich eine neue gelbe Sorte mit sehr kleinen Früchten „Dattelwein“ sowie zwei „blaue“ Sorten, die bei starker Sonneneinstrahlung rot-violett-blau abreifen, meist aber unspektakulärer sind als erwartet. Außerdem gibt es eine wirklich tief blauschwarze Salattomate „Midnight Select“ und drei weitere Salattomatensorten, die wir als ertragreiche und möglichst samenfeste Alternative zur aromatischen Hybridsorte Devotion ausprobieren. Wahrscheinlich sind allerdings die Mengen zu gering, so dass es die meisten dieser Sorten gar nicht im Lieferservice geben wird. Drum kommen Sie doch einfach zum Probieren vorbei:

Wir möchten Sie herzlich einladen zu einem Rundgang „Querbeet durch den Gemüsegarten“, am Samstag, den 20. August, um 11 Uhr. Bei dieser Gelegenheit zeigen wir Ihnen gerne, was wir wie anbauen und bieten Ihnen diverse Tomatensorten zum Probieren an. Wir freuen uns auf den Austausch mit Ihnen!

Mit herzlichen Grüßen aus Rothenhausen
für die Hofgemeinschaft
Jenni Ponsens

05.08.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

der erste Teil der Ernte ist drin!

Das Jahr lässt sich – zumindest aus Ackerbauern-Sicht – durch vier Zeitpunkte unterteilen: Frühjahrsbestellung, Hoffest, Ernte, Herbstbestellung.

Jeder dieser Zeitpunkte ist gekennzeichnet durch eine Art Ausnahmezustand, d.h. die Routinearbeit wie Kartoffeln sortieren, Getreide reinigen, Maschinen reparieren oder bauen und das liebe Büro mit all seinen Zahlen werden auf das Nötigste zurück gefahren, markante Tagesstrukturpunkte wie Mittagessen, Pausen oder Feierabend sowie das Wochenende gibt es nicht mehr und die Macht übernehmen die Meteorologen von diversen Wetterdiensten mit ihren zum Teil sehr widersprüchlichen Vorhersagen.

Aber woran erkennen Außenstehende den Beginn der Erntezeit? Fast ununterbrochen flitzen der Ackerbauer und sein Lehrling mit dem Feuchtemessgerät zu den verschiedenen Getreidebeständen, des öfteren hört man den Satz „es geht bald los – morgen könnte es soweit sein!“, die Maschinen und Anhänger stehen startklar bereit und die Getreidescheune ist so sauber, dass man darin nochmal eine kleine Vor-Ernte-Party feiern kann.

Weil alles fertig ist, werden aus Verlegenheit noch kleine Umbau- oder Verbesserungsarbeiten in der Getreidescheune durchgeführt und dann endlich kommt der Tag der Tage: das Korn ist reif und trocken genug und das Wetter inklusive der Mehr-Tages-Prognose passt. Sehr überraschend war die diesjährige Druschreihenfolge: Dinkel, Roggen, Weizen. Gerste/Erbse, Hafer und Kartoffeln brauchen noch, die Ackerbohnen und der Buchweizen sowieso.

Wie jedes Jahr hatten wir auch dieses Jahr ein paar Besonderheiten: der Kampf mit Wicken im Dinkel, der sehr dünne Roggen und der dafür sehr fett dastehende Weizen.

Insgesamt lief der erste Teil der Ernte 2016 aber sehr schön und alles Stroh war vor dem Regen auch schon unter Dach.

Noch ist die Ernte nicht rum, aber ich möchte an dieser Stelle schon mal allen danken, die für den reibungslosen Ablauf sorgen, vor allem aber meiner Frau, die mich mit Kaffee, angebratenen Maultaschen mit Tomatensalat, Weiße-Bohnen-Salat, belegten Broten, Kuchen, Obst, Schokolade und Rücken-Frei-Halten versorgt hat und Carsten, meinem neuen Lehrling, der mit diesem ersten Ernteeinsatz einen spitze Einstand abgeliefert hat!

Für die Hofgemeinschaft

Philipp Hennig

22.07.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

seit Anfang April unsere Legehennen in den neuen Mobilstall eingezogen sind, stand der ehemalige Hühnerstall mit seinem 1500m² großen mit Obstbäumen bestandenem Auslauf leer. Das gab mir Gelegenheit, einen schon lange gehegten Wunsch zu erfüllen und die Artenvielfalt am Hof noch um Wassergeflügel zu erweitern. Gänse sollten es sein. Genauer gesagt, hätte ich mich für die gescheckte Variante der Pommerngans entschieden; da das Angebot an Jungtieren aus demeter Haltung sehr überschaubar ist, konnte ich von Glück reden, als ich im Vogelsbergkreis in Hessen überhaupt fündig wurde. Zwar wurden es dann

reinweiße Pommerngänse, aber Anfang Juni belieferte uns Herr Kunath als einen von fünf Abnehmern auf seiner Schleswig-Holstein Tour mit zehn Jungvögeln von 13 Tagen. Einige Hof-Kinder hatten das Glück die Gössel per Hand aus dem den Transportkisten in ihren Stall tragen zu dürfen und waren und sind teilweise mit Begeisterung bei der Aufzucht der kleinen dabei. Zu Beginn wurden sie fünf Mal täglich mit gehackten Brennesseln, Spitzwegerich, Löwenzahn, gekochten Eiern, Haferflocken und geraspelten Möhren gefüttert. Frisches Gras in Raufen bildete das Hauptfutter. Inzwischen sind die Gössel mit fast acht Wochen schon eher Gänse geworden und genießen den ganzen Tag über ihre schattige Weide. Der Auslauf wurde durch eine neunte Klasse der Raphael Schule aus Hamburg im Rahmen ihres Landbaupraktikums bei uns um einem wunderschönen Badeteich reicher, so dass es auch nie an Abkühlung fehlt Die Nächte verbringen die Gänschen in ihrem sicheren Stall. Jeden Abend eilen sie in froher Erwartung herbei, wenn ich sie rufe und machen sich über den leckeren Hafer, ihr Lieblingsgetreide her. In den blechernen Futtertrog erzeugt das gierige Fressen einen wahren Trommelwirbel. Danach warten auf sie für die Nacht eine volle Raufe mit Gemüseresten von Mangold Salat und Wirsing aus der noch ausgiebig genascht wird. Erst wenn der Kropf voll ist und das Gefieder ausgiebig geputzt wurde, machen sie es sich unter netten Piepsen und Geschnatter im Stroh bequem. Wenn sich alles so gut weiter entwickelt, erwarte ich nächstes Frühjahr natürlich erbrütete Nachzucht und hoffe der Anblick unserer kleine Gänseschar erfreut Sie ebenso wie mich.

Mit herzlichen Grüßen aus Rothenhausen
für die Hofgemeinschaft
Martin Dörschug

15.07.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

Wir haben ja hier auf dem Hof wirklich viele verschiedene große und kleine HelferInnen – Bakterien, Pilze, Fadenwürmer, Milben, Springschwänze, Käfer und ihre Larven, Würmer, Asseln, Spinnen, kleine und große Nager, Vögel, Bienen, überhaupt alle Insekten sowie diverse Wirbeltiere. Außerdem Familienangehörige, Praktikanten, motivierte Angestellte, Kontrolleure, Altenteiler, Freunde und alle, die nicht in dieser Aufzählung vertreten sind, es aber gerne wären. Eine ganz wichtige Gruppe – die aus spannungstechnischen Gründen aber erst an dieser Stelle genannt werden soll: unsere Lehrlinge! Sie sind die, die meist mit Anfang Zwanzig hier für ein- bis zwei Jahre auftauchen, wissbegierig sind, unseren Kindern wieder schlechte Manieren beibringen, uns fordern, hinterfragen, anstoßen und eine gute Portion Leben auf den Hof bringen. Das was sie mitbringen, ist dabei sehr unterschiedlich: Die einen kommen direkt aus der Schule, andere haben schon mal was studiert. Die einen können Kochen, die anderen Schweißen oder nichts von beidem. Die eine kommt aus Ludwigsburg, der andere aus dem Senegal. Und das macht es auch für uns immer so spannend und lustig. Es ist zwar immer schade, wenn sie uns dann nach einem Jahr wieder verlassen, aber so, wie sie hoffentlich alle etwas mitnehmen aus diesem Lehrjahr bei uns, so lassen sie auch alle etwas da. Und da ist die Bandbreite ähnlich groß wie bei den Helfern: Zum Teil sind es einfach Bilder oder eine Anekdote, die noch Jahre später am Lagerfeuer ihre Runden dreht. Zum Teil aber auch ganz praktische Dinge, die mich immer wieder an „meine“ Lehrlinge erinnern. Im Bereich Ackerbau entwickelt sich da gerade eine Tradition, dass alle Lehrlinge sich in

mindestens einem sogenannten Ordnungselement für die Metallwerkstatt verewigen:
Stahllager: Malte, Werkstattregal: Johann, Schraubzwingenwagen: Leonie, Werkstattwagen:
Johannes, (wenn das so weiter geht, muss bald ein Anbau an die Werkstatt!)

Meine zweite Erinnerungsecke ist die Getreidescheune:

Rundsilos: Malte, Trichter: Johann, neue Getreidereinigung: Leonie, Turbinchen + Zyklon:
Johannes

Jetzt steht wieder zumindest zum Teil ein Wechsel an – die Lehrlinge aus der staatlichen
Ausbildung, Xenia und Johannes, verlassen uns zum 15.7. und wir sagen auch an dieser Stelle
Tschüss, vielen vielen Dank und bis spätestens zum Hoffest! (Denn da kommen die meisten
dann wieder zum Helfen und sich Treffen)

Mit herzlichen Grüßen aus Rothenhausen

für die Hofgemeinschaft

Philipp Hennig

07.07.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

im Sommer ist manchmal nicht viel Zeit zum Kochen. Dann passt es vielleicht besser, eine
Rohkostkiste statt einer Gemüsebox geliefert zu bekommen? Sie können gerne bei Ihr
Abonnement umstellen lassen. Überhaupt können alle Änderungen im Abo innerhalb der
wöchentlichen Bestellfrist problemlos mitgeteilt werden, damit es dann entsprechend
eingetragen wird, z. B. wenn Sie zuviel Salat bekommen, den wir jetzt so reichlich haben,
oder die Tomatenmenge im Korb nicht passt. Im Shop können Sie uns Ihre Wünsche über das
Nachrichtenfeld mitschicken.

Bald sind Sommerferien und Urlaub: Immer dann ist bei uns die beste Gemüseernte-Zeit und
es gibt die meisten Tomaten, aber auch die wenigsten Abokisten auszuliefern. Eine
Möglichkeit, uns vor der Gemüseschwemme zu retten: Vielleicht mögen Sie während Ihres
Urlaubs Ihre Abokiste einem Nachbarn oder Freunden schenken?

CETA und TTIP und kein Ende: Nach den vielen Protesten, die gewirkt haben, will Herr
Juncker in Brüssel das Handelsabkommen CETA an allen nationalen Parlamenten
vorbeiwinken. Es bleibt weiter spannend und auf der Homepage campact.de gibt es die
Möglichkeit, eine entsprechende Petition zu unterschreiben. Genauso ist noch
Handlungsbedarf bei der Wiedezulassung des Herbizids Glyphosat, das im konventionellen
Landbau regelmäßig genutzt wird: in 18 Monaten ist die neue Frist abgelaufen.

Schön zu sehen, dass die Stadt Lübeck am St. Jürgen-Ring nicht nur viele Bäume gepflanzt,
sondern dazwischen eine Blümmischung ausgesät hat. Ich hatte am Sonntag auch gleich einen
Marienkäfer auf der Autoscheibe, den es zu retten galt.

Mit herzlichen Grüßen aus Rothenhausen

Vera Kruckelmann

für die Hofgemeinschaft

30.06.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

alle anderen freuen sich, dass es mal wieder—mehr als erwartet—geregnet hat. Ob es für die Erholung der Grasnarbe auf den Weiden reicht, ist noch nicht sicher.

Bei den Hühnern hat sich letzte Woche herausgestellt, sind es nicht nur die Hähne, die für Frieden sorgen. Mittags wird zusätzlich zu den unteren Klappen, die ab 10 Uhr als Ausgang dienen, noch die seitliche Tür am Hühnermobil geöffnet. Dort wartet eine kleine Schar, die sich die Treppe herunterdrängt. Ganz Eilige breiten die Flügel aus und fliegen, so auch einer der weißen Hähne. Er machte eine Punktlandung vor einem anderen weißen Hahn: sofort gingen beide in Kampfstellung— Kopf nach unten, Körper langstrecken und Halsfedern aufplustern, die wie eine Halskrause hinter dem Kopf vorstehen, so stehen sie sich bewegungslos und gespannt im Abstand von 25 cm gegenüber. Da spaziert ganz gelassen ein Huhn zwischen die beiden. Die Spannung verfliegt, beide richten sich wieder auf, und die Federn glätten sich. Einige andere Hühner sammeln sich um ihren Hahn und alles ist wieder friedlich, bevor der Kampf ausgebrochen ist.

Mit herzlichen Grüßen aus Rothenhausen

Vera Kruckelmann

für die Hofgemeinschaft

24.06.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

bei dem sommerlichen Wetter der letzten Wochen konnten wir Gärtner dem Gemüse beim Wachsen zuschauen. Im Gewächshaus sind die ersten Bohnen erntereif, Gurken und Tomaten tragen bereits die ersten Früchte – auch wenn es bis zur Ernte noch einige Wochen dauern wird ...

Wenn es sonnig und heiß ist, müssen wir überall gießen und beregnen. Im Gegensatz zum Sonnenlicht können wir Nährstoff- und Wasserversorgung mitgestalten. Unser Feldgemüse bezieht einen großen Teil des Nährstoffbedarfs aus der Fruchtfolge. Dazu mehr in einem der nächsten Kundenbriefe.

Im Gewächshaus hingegen steht Jahr für Jahr Gemüse. Dort müssen wir düngen, um den Bedarf von Tomate, Gurke und Paprika zu decken. So geben wir hofeigenen Kompost zur Pflanzung der Hauptkulturen. Dieses Jahr hatten wir jedoch keinen richtigen Kompost und mussten auf kaum verrotteten Mist ausweichen. Wir sind gespannt, wie unsere Tomaten damit zurechtkommen. Rudolf Steiner deutete im Landwirtschaftlichen Kurs an, „die Tomate fühlt sich am Wohlsten, wenn sie möglichst solchen Dünger hat, der noch seine ursprüngliche Gestalt hat, wie er sich vom Tier abgesondert hat“. „Die schönsten Tomaten bilden sich“, wo dieser Kompost „noch gar nicht weiter verarbeitet und präpariert“ ist.

Die Winter- und Frühjahrskulturen zehren von den im Boden verbleibenden Resten. Einen

zusätzlichen Düngungseffekt erreichen wir durch das „Mulchen“ mit Silage. Wir bedecken den Boden um die Pflanzen herum mit Silage (falls verfügbar auch mit frischem Grasschnitt). So hält sich die Feuchtigkeit gut im Boden und es kommt weniger Beikraut hoch. Das Mulchmaterial wird nach und nach abgebaut, wodurch Nährstoffe freigesetzt werden.
Mit sonnigen Grüßen aus Rothenhausen
für die Hofgemeinschaft
Jenni Ponsens

17.06.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,
heute mal ein Kurzbericht über den Alltag unserer Hühner:
Hühner sind richtige Frühaufsteher. Mit der aufgehenden Sonne beginnt ihr Tag und das heißt zur Zeit gehen um 4 Uhr die Hühneraugen auf. Der Tag startet erst einmal mit einer ordentlichen Körperpflege. Nachdem Gefieder und Schnabel gründlich geputzt sind, geht es ans Frühstück. Feines Weizenschrot mit guten Mineralien und Ballaststoffen, ein Schluck Wasser hinterher. Gesättigt sucht jedes Huhn meist noch am Vormittag ein Gruppennest auf, um das Tageswerk zu vollbringen, also ein Ei zu legen. Voller Stolz wird lauthals verkündet, dass erfolgreich ein Ei gelegt wurde. Nach getaner Arbeit geht es dann nach draußen an die frische Luft. Picken, Scharren, frische Gräser zupfen. Das ist schon eine ganze Menge Gras, was unsere Hühner so fressen. Für die ausgewogene Ernährung findet sich vielleicht noch ein Würmchen oder Käfer als leckere Zwischenmahlzeit. Zudem gibt's jede Woche eine neue Weide zu erkunden und das Huhn ist von Natur aus sehr neugierig. Immer was zu tun hat das Huhn.
Mittags aber halten die Hühner generell ein wenig Siesta. Wenn es mal sehr heiß ist, sind die schattigen Plätze sehr beliebt. Kälte kann das Huhn nämlich besser ab als Hitze. Aber auch ein Sonnenbad genießen unsere Hühner, gerne wird dann noch zur Gefiederpflege ein Sandbad genommen. Zwischendurch macht auch immer einer der Hähne eine Henne glücklich. Unsere fünf haben da neben dem Aufpassen und Beschützen ordentlich zu tun, nebenbei wahren sie ebenso den sozialen Frieden.
Große Aufregung gibt's dann gegen 18 Uhr, wenn der Chef mit dem Körnereimer ankommt. Zuerst stehen fast alle Hühner in freudiger Erwartung am Zaun, dann bildet sich eine Traube um seine Füße und das Laufen wird fast unmöglich, bis er endlich die Weizenkörner verteilt und alle ihre Lieblingsspeise picken können.
Gesättigt und zufrieden ziehen sich die Hühner pünktlich zum Sonnenuntergang wieder in den Stall zurück, wo sich alle ein Plätzchen auf der Sitzstange sichern und dort die Nacht verbringen. Und beim nächsten Sonnenaufgang geht's wieder von vorne los ...
Herzliche Grüße vom Hühnerchef
Sebastian Nikol
für die Hofgemeinschaft

09.06.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

diese Woche stand für die Stallbauern ganz im Zeichen der Winterfutterwerbung für unsere Kühe. Nachdem das Wetter in den letzten Wochen sehr wechselhaft war und wir händeringend darauf warteten, dass es nun endlich mal für zwei-drei Tage regenfrei bleibt, wuchs und reifte unser Gras auf Acker- und Dauergrünlandflächen immer weiter. Das Gras wird dann recht faserig-stängelig, es ist bereits in Blüte und auch der Klee blüht. Den Kühen auf der Weide schmeckt das Gras nun nicht mehr. Wir schneiden das Klee gras daher momentan frisch und fahren es direkt mit dem Ladewagen in den Stall, damit die Tiere ausreichend mit Futter versorgt werden. Wir müssen unsere Weideflächen also dringend mähen, damit wieder frisches Grün nachwachsen kann und die Kühe sich bald wieder direkt auf der Weide am satten Grün laben können.

Hinzu kommt, dass der optimale Zeitpunkt für gutes Winterfutter eigentlich zu Beginn der Blüte bzw. des Rispschiebens ist, da dann der Energie- und Eiweißgehalt am höchsten und der Rohfasergehalt optimal ist. Um diesen Zustand wenigstens noch annähernd zu erwischen, entschieden wir uns Anfang der Woche Tagessilage zu machen, d.h. morgens zu mähen, den ganzen Tag über immer wieder zu wenden und bereits am gleichen Abend die Ballen aus folglich noch recht nassem Gras pressen und wickeln zu lassen. So haben wir nun eine recht große Menge an Futter eingefahren und hoffen sehr, dass wir unsere anspruchsvollen Wiederkäuer im Winter gut damit versorgen können. Dieses Wochenende waren wir nun mit traumhaftem Wetter gesegnet und nutzten die Zeit, um weiter Futter zu werben. Doch auch bei gutem Wetter kann einem Unglück widerfahren und so ging uns bereits am ersten Tag das Mähwerk stolze drei Mal kaputt, was unseren Stallbauern Martin viel Zeit und Nerven kostete. Und als wäre dies nicht genug, brachen zwei unserer vier Ballengabeln, die für die für den Transport der Futterballen unentbehrlich sind. Glücklicherweise sind wir eine große Hofgemeinschaft mit vielen kompetenten Menschen und so halfen uns Ackerbauer Philipp und sein Lehrling Johannes mehrfach mit ihren Schweißkünsten aus der Patsche. Sonntag und Montag kann nun also alles ungehindert eingefahren werden. Ende gut, alles gut!

Mit sonnigen Grüßen aus Rothenhausen

Anna Jahn für die Hofgemeinschaft

03.06.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

unser Hof demonstriert. Nicht gegen irgendwas, sondern dafür: Wir sind jetzt Mitglied in einem Netzwerk von 240 Bio-Höfen, auf denen exemplarisch für die insgesamt 23000 Biobauernhöfe Deutschlands ökologische Herstellung und Verarbeitung von Biolebensmitteln

präsentiert wird. Damit nehmen wir an einem Projekt des Bundesprogramms Ökologischer Landbau teil. Wir bieten neben den großen Veranstaltungen wie "Hoffest" Anfang Mai und "Zukunft säen" Ende September diverse Hofführungen an. Externe Veranstaltungen ergänzen unser vielfältiges Programm. Wenn Sie Interesse haben, an einer der Veranstaltungen teilzunehmen, melden Sie sich bei uns. Es empfiehlt sich auch, immer einen Blick auf unsere Homepage zu werfen, da werden Veranstaltungen angekündigt.

Das Gras wächst gerade zu schnell, es geht in Blüte und bildet Samen, bevor der Klee überhaupt anfängt zu blühen. Da machen die Kühe lange Zähne. Sie mögen lieber saftiges blattiges Gras als trockene Hälmchen mit harten Körnern. Durch die unsichere Wetterlage haben wir bisher nur einen Teil des Winterfutters mähen können und da stand nicht viel auf den Flächen. Auch der Roggen, dessen Stroh als Futter dient, ist in diesem Jahr nicht so gut gediehen. Die Kühe indes ahnen noch nichts von dem kommenden futterknappen Winter und vergnügen sich munter auf den Hofweiden. Ich selbst bin mit der Pflege der Rasenflächen beauftragt und habe schon zum dritten Mal gemäht. Allerdings kommt da kein Ballen bei rum. Das kurze Gras wandert zu den Schweinen oder, wenn die schon versorgt sind, auf den Kompost, von wo aus es dann wieder dem Acker nützt.

Herzliche Grüße

Ihr Henning Jahn für die Hofgemeinschaft

27.05.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

heute werde ich über unsere Praktikanten erzählen, die vor allem in der Hochsaison zwischen Frühjahr und Herbst häufig auf unserem Betrieb anzutreffen sind und uns tatkräftig unterstützen. Dabei möchte ich mich nun einer besondere Form des Praktikums - dem Landwirtschaftspraktikum der 9. Klassen der Freien Waldorfschulen - widmen.

Das Ziel ist es, den Schülern ein Verantwortungsgefühl gegenüber den ihnen anvertrauten Aufgaben, ja Verantwortung gegenüber der Erde zu vermitteln. So soll der Grundstein für einen bewussten Umgang mit Pflanzen, Tieren und Böden gelegt werden. Biodynamische Landwirtschaft - die dahinter stehende Präsenz, Ausdauer und Sorgfalt - wird in ein ganz besonderes Erleben gebracht. Die Schüler können sich so selbst im Schaffen mit der Erde erleben und die hinter landwirtschaftlichen Tätigkeiten stehenden Zusammenhänge erfassen und bekommen durch die Erfahrungen den unmittelbaren Bezug zum Wert bäuerlich erzeugter Lebensmittel aufgezeigt. Auch im Sozialen lernen die Schülerpraktikanten wahrscheinlich einiges dazu, müssen sie sich doch mit all den Menschen und deren Bedürfnissen und Eigenarten in einer so großen Hofgemeinschaft wie der unsrigen auseinandersetzen und sich irgendwie darauf einlassen.

In den vergangenen Wochen gehörten nun also drei nette 15-jährige Mädels aus Bremen zu unserer Hofgemeinschaft, lebten und arbeiteten hier mit uns zusammen und legten dabei gute Laune und meist auch Tatkraft an den Tag. So halfen sie uns bei den Vorbereitungen für unser alljährliches Hoffest, unterstützten unsere Gemüsegärtner beim Pflanzen, Hacken und Jäten, halfen unserem Ackerbauern beim Kartoffeln sortieren und abpacken, machten sogar im Lieferservice beim Vorpacken mit und knipsten einige Fotos von unseren Hofprodukten, die Sie nun im Webshop bewundern dürfen. Die Mädels arbeiteten im Stall beim Melken und

beim Füttern und Misten der Tiere mit, sind unserer Bäckerin in der Backstube zur Hand gegangen, haben im Hofladen eifrig Ware verräumt, halfen in der Hauswirtschaft beim Kochen des Mittagessens für gut 30 Personen und haben sogar eigenverantwortlich für die gesamte Hofgemeinschaft Mittagessen gekocht. Dank der Hilfe unserer Praktikantinnen erstrahlen unsere Ladenbestuhlung und verschiedene Sitzgarnituren in neuem Glanz, denn sie haben dabei geholfen diese abzuschleifen und zu streichen.

Nun werden sie das auf dem Hof Erlebte bald noch ihren Mitschülern und Eltern präsentieren und uns hoffentlich in guter Erinnerung behalten.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine wunderschöne Woche und sende im Namen der Hofgemeinschaft

herzliche Grüße aus Rothenhausen

Anna Jahn

20.05.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden!

Endlich ist das Sommerhalbjahr ganz da! Die Kühe sind seit letzter Woche wieder Tag und Nacht draußen und können sich am frischen, leckeren Klee gras satt fressen. Auch die großen Jungtiere, sowie Sven, unser junger Deckbulle, sind schon auf der Weide. Die Kleineren müssen sich allerdings noch bis nach dem "ersten Schnitt" (das erste Mal Mähen) gedulden. Für uns Stalllehrlinge bedeutet dies: Jeden zweiten Tag gehen wir die Jungtiere auf ihrer etwas abgelegenen Weide besuchen, schauen, ob es allen gut geht und ob die Weidefläche noch reicht. Denn bei dem Prinzip der "Portionsweide", wie es von uns verwendet wird, bekommen die Tiere jeweils nur so viel Fläche zur Verfügung gestellt, wie sie in einem bestimmten Zeitraum auch komplett abgrasen. Diese Methode ist natürlich arbeitsaufwändiger als wenn man ihnen direkt die ganze Weide geben würde, da die Zäune ständig umgebaut werden müssen. Allerdings verhindert man so, dass die Tiere sich nur das für sie leckerste Gras raussuchen und den Rest stehen lassen und platt treten. Denn Kühe sind wählerisch: Am liebsten würden sie nur die Gräser fressen, welche ihnen am besten schmecken. Dies wiederum würde bedeuten, dass die ungeliebteren übrig gelassenen Gräser Überhand nehmen, da sie sich ungehindert vermehren könnten.

Im Ackerbau sind die Frühjahrsbestellungen nun abgeschlossen, die letzten Kulturen, die noch zu säen waren, Buchweizen und Nackthafer wurden letzte Woche gesät.

Viele liebe Grüße aus dem Stall und vom Hof!

Xenia Brand (Lehrling im Stall)

13.05.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

der Hof vibriert, ist es das Leben oder ist es Ticos Orchester, was die Wände zum Wackeln bringt? Wohl beides. Das Hoffest war mal wieder ein voller Erfolg: Bombenwetter, Superstimmung und tolle Leute. Vielen Dank allen, die da waren und mit uns gefeiert haben. Ich selbst hatte viel Spaß mit unseren „Alten“, wie sie gerne genannt werden, den 40 Jahre-Infostand zu betreiben und habe viel gelernt über die Geschichte des Hofes.

Eins der alljährlichen Highlights für Kinder war wieder das Kinder-Melken: die liebsten Kühe wurden eigenhändig von den kleinen Nachwuchsbauern gemolken. Wir wollen die Nähe zur Landwirtschaft und den Tieren möglichst früh vermitteln, so dass Respekt für das Leben und Lebensmittel selbstverständlich wird. Dass es da aber nicht bierernst zugeht, stellten wir im Kuh-Bingo klar: eine Kuh durfte auf dem in Nummernfelder eingeteilten Reitplatz umhermarschieren, bis sie äh naja– was Kühe außer Fressen sonst noch so machen: misten. Wer vorher auf das richtige Feld getippt hatte, durfte sich am Ende über einen kleinen Laib Käse freuen.

Unsere Hühner fühlen sich langsam zu Hause. Hühnerbauer Sebastian und seine Liebste Karo, unsere Käserin, besuchen sie zwar noch jede Nacht, um ihnen auf die Sitzstangen zu helfen, und natürlich sind die Eier noch klein und nicht so zahlreich, aber gut Ding will Weile haben. Wie Sie vielleicht schon auf der Angebotsliste gesehen haben, ändern wir daher unser Eierangebot: jetzt gibt es nur noch demeter-Eier bei uns zu kaufen. Natürlich versuchen wir, Ihnen wenn möglich eigene zukommen zu lassen, wenn nicht, kommen sie vom Arps- oder Bauckhof. Da auf unserem wie auch auf den beiden Betrieben das Bruderhahnprojekt (die männlichen Küken werden großgezogen und nicht, wie sonst üblich, getötet) unterstützt wird, liegt hier der Preis etwas höher als bei den Biolandeiern, die Sie bisher bekommen haben. Ein Cent pro Ei geht bei uns in die Züchtung eines Doppelnutzungshuhns, das sowohl stark wie auch legefremdig ist.

Mit herzlichen Grüßen

Henning Jahn

für die Hofgemeinschaft

05.05.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

passend zur Ankunft unserer Hühner hat sich auf unserem Hof ein herrenloser Hahn eingefunden: Er krächte sich die Seele aus dem Leibe, bis sie dann endlich kamen, die lang ersehnten Legehennen. Da wir ihn nicht in die Schar integrieren können, wird er wohl weiter eine Sonderrolle einnehmen: Er hat sich seine eigene Hühnerschar gesucht: den Kindergarten. Dort treibt er sich die meiste Zeit herum, ab und zu macht er mal einen Ausflug zum Teich, wo eine Graugans mit ihren Gösseln umherzieht. In den letzten Jahren hatten die Nilgänse die Graugänse derart belästigt, dass sie nicht zum Brüten kamen, umso mehr freuen wir uns, dass es dieses Jahr geklappt hat.

Das Wetter hat uns ja nicht ganz so gut mitgespielt wie vorangegangene Woche, in der schon sommerliche Gefühle aufkamen. Im Gegensatz zu Süddeutschland, wo die Obstblüte schon in vollem Gange ist, hat uns der Frost hier nicht ganz so kalt erwischt. Nicht nur dass der Frost die Blüte schädigen kann, vor allem findet bei so kühlem Wetter kaum Befruchtung statt, weil

keine Bienen fliegen. Die Gärtner mussten schnell Vlies auf die sprießenden Zwiebeln und Aussaaten im Freiland legen, damit wir nicht wie im letzten Jahr einen Teil der Zwiebeln verlieren: durch den Kältereiz im Frühjahr waren sie zu früh in Blüte gegangen. Diese Woche steht voll im Zeichen des Hoffestes: wir putzen, bereiten Stände vor, organisieren unsere Helfer. Die Bühne muss aufgebaut werden, Jungpflanzen werden getopft, der Klowagen kommt an seinen Platz und natürlich bekommen die Kühe wieder kecke Frisuren verpasst.
Mit herzlichen Grüßen
Henning Jahn
für die Hofgemeinschaft

29.04.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,
Jetzt geht's richtig los: der Zaun um unser Gemüsegartenstück wurde fertiggestellt, die Zwiebeln gesteckt, und die Beete vorbereitet. Im Gewächshaus ist es sehr grün: der Asiasalat, Rucola und Feldsalat wächst wie verrückt und erquickt mit knackiger Frische Ihren Gaumen und auch die Jungpflanzen geben ordentlich Gas.
Ackerbauer Philipp hat mit dem Kartoffelpflanzen begonnen: Legen, Striegeln, Häufeln. Das lässt des Schlepperfahrers Herz höher schlagen. Auch der Grubber läuft und alle Vorbereitungen für die Sommergetreide-Aussaart sind in vollem Gange.
Die Kühe sind mittlerweile tagsüber draußen und freuen sich über den guten Aufwuchs. Kälber- und Bullenweide werden jetzt auch fertig gemacht, dass bald alle Rinder draußen schmausen können.
Das Grünland wurde gestriegelt, um Wachstum anzuregen und den Boden aufnahmefähig für Präparate zu machen, die auch in der vergangenen Woche gerührt und ausgebracht wurden. Nächste Woche kommen die Legehennen, der Schutzbereich für Ihren Auslauf wird vorbereitet: eine robuste, abbaubare da mobil einzusetzende Stahlkonstruktion wird geflext und geschweißt. Zum Glück hat Philipps Vater uns kürzlich mit einer größeren Menge Stahl versorgt, er musste ein Lager räumen, so kamen wir zu einer halben Tonne Baumaterial.
Die Vorbereitungen für das Hoffest nehmen immer konkretere Formen an: Wir haben Zusagen von Bands, Schauspielern und Kunsthandwerkern bekommen, der Ablauf und das Programm wurde festgelegt, unser Menü zusammengestellt, Poster für den 40-Jahr und Info-Stand gedruckt, mit der Umsetzung der Ideen für die Rallye wurde begonnen und wir brennen vor Vorfreude auf unser größtes Jahresevent am 7.5. Wir hoffen, dass Sie so zahlreich erscheinen wie in den letzten Jahren...
Mit herzlichen Grüßen
Henning Jahn
für die Hofgemeinschaft

22.04.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

wenn die Gemüsesaison draußen wieder beginnt, ist die Anbauplanung, die die Gärtner im Winter vorbereitet haben, die Grundlage. Nach vielen anderen Überlegungen kommt schließlich die Auswahl des Saatguts und da ist die samenfeste Sorte die von uns bevorzugte: Aus ihr kann – wenn man sie versamen lässt – das eigene Saatgut gezogen werden (so wie es früher die Gärtnereien selber machten). Vor ca. 100 Jahren haben Züchterfirmen diese Arbeit für den konventionellen Anbau übernommen.

Die hybriden Sorten (gibt es seit ca. 30 Jahren) versamen ebenfalls, aber nicht so reichlich und ihre Nachkommen sind nicht mehr einheitlich. Wie die Züchterin Christina Henatsch (Gut Wolfsdorf) in einem Interview im Veranstaltungsheft [HINWEIS \(April, Hamburg\)](#) sagt: „anbautechnisch Murks“, so dass z. B. ein Kohlkopf keinen Kopf bildet, sondern gleich in Saat geht.

Christina Henatsch, die für den ökologischen Anbau im Auftrag von Kultursaat e.V. züchtet, erzählt von Menschen, die hybride Gemüse nicht vertragen, sich dann mit samenfesten Sorten beschwerdefrei gegessen haben. Hybriden gelten als schwer verdaulich: das Chaos, das sich bei der Aussaat ihrer Samen zeigt, wird verdeckt mitgegessen und kann bei empfindlichen Menschen Unwohlsein, Müdigkeit und Beschwerden erzeugen. Das Gegenteil sollte aber sein: Nahrung sollte uns Kraft geben.

Beim Hoffest am 7. Mai werden die Gärtner wieder samenfeste Gemüsepflanzen vor dem Gewächshaus verkaufen.

Mein persönlicher Favorit werden die rotschaligen samenfesten Steckrüben sein, mit einem unvergleichlichen fast süßen Aroma (so gar nicht rübig), so dass ich sie nach ihrer Entdeckung gleich 3 Tage hintereinander gekocht habe.

Mit herzlichen Grüßen

Vera Kruckelmann

für die Hofgemeinschaft

14.04.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

am Montag ist unser neues gebrauchtes Hühnermobil angekommen. Es war wenige Jahre in Betrieb und steht noch gut da. Unser Hühnerbauer und Zimmermann Sebastian Nikol hat sich schon daran gemacht, es fertig zusammenzubauen und Verschleißteile zu erneuern, um das fahrbare Häuschen für den baldigen Bezug vorzubereiten.

Die Kühe hatten ihren ersten Weidegang, was wie jedes Jahr ein gerne gesehenes Spektakel ist. Zuschauer aus aller Welt – naja wohl doch eher unserer kleinen Hofwelt – waren zugegen und erfreuten sich an den Bocksprüngen mit schlenkernden Eutern und dem Schubbern an Maulwurfshügeln...

Alles Neu macht bei uns schon der April: Unser Spielplatz erfreut sich gerade einer Renovierung. Zwar ist die Schaukel noch nicht wieder in Betrieb, aber Rutsche und Wackelbrücken des Klettergerüsts sind reaktiviert. Wir haben auch neue Hackschnitzel bekommen und bald wird wohl auch das erste Mal gemäht. Man spürt schon das Näherrücken

des alljährlichen Hoffestes am ersten Samstag im Mai. Wir freuen uns auf Sie.
Ich freue mich, neben dem Streuobst auch die Verantwortung für das Abo übernommen zu haben und hoffe, Ihnen unsere Produkte so schmackhaft und elegant bereitzustellen, wie Sie es bisher gewohnt waren.

Herzliche Grüße

Henning Jahn

für die Hofgemeinschaft

08.04.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

nach 8 Jahren Arbeit mit der Organisation der Abokisten habe ich diese jetzt an Henning Jahn übergeben.

Burkhard Schepermann hatte 2007 den Lieferservice Gemüsekorb, den er von Silke und Stefan Funke übernahm, entscheidend weiterentwickelt, indem er den Online-Shop einrichtete. Dieser Shop ist also auch schon in die Jahre gekommen und wird hoffentlich noch in diesem Jahr als Teil einer neuen Version unseres Programms von einem schöneren und funktionelleren abgelöst werden.

Ich bin dankbar, dass wir so zahlreiche treue Abokistler haben, sogar noch aus den Anfangszeiten. Die Arbeit hat mir viel Spaß gemacht und alle Rückmeldungen waren mir willkommen: Über Ihr Lob und Ihre Zufriedenheit habe ich mich gefreut, Kritik und Unzufriedenheit hoffentlich ausreichend zum Anlass genommen, etwas zu verbessern.

In meinen letzten Arbeitsjahren werde ich keinen neuen Bereich verantwortlich leiten, aber gerne da einspringen, wo ich auf unserem Hof gebraucht werde, so z. B. jetzt auch schon im Hofladen oder im Juni als Urlaubsvertretung im Abo.

Mit Dank und herzlichen Grüßen

Vera Kruckelmann

31.03.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

passend zum Frühlingsanfang kamen ein paar warme Tage allen gerade recht. Die Kühe stehen auf ihrem Laufhof und blinzeln in die Sonne und träumen vom Wachsen der Grases. Doch es bleibt nicht beim Traum: schon hört man es. Die Kuhbauern dengeln schon mal ihre Sensen.

Eines der Schafe bekam am Gründonnerstag zwei Lämmer. Es gibt nur wenige Dinge auf der Welt, die so possierlich sind wie kleine Schäfchen. Leider stehen sie hier auf dem Hof etwas ab vom Schuss, so dass nur wirklich Interessierte, die sich in den Hohlweg trauen, vielleicht

einen Blick auf das herzige Schauspiel erhaschen. Doch das lohnt sich ...

Ich konnte in den Sonnenstunden meiner zweiten Lieblingsbeschäftigung neben Ihrer Versorgung mit Lebensmitteln nachgehen: Die Obstbaumpflege ist meine große Leidenschaft und nachdem ich letztes Jahr noch so sehr mit der Einarbeitung ins Abogeschehen beschäftigt war, ergeben sich jetzt Momente, in denen ich in die Bäume klettern und sie etwas auslichten kann. Wir haben einen schönen Bestand alter und auch jüngerer Hochstämme, zum Teil stehen die Bäume auf den Kuhweiden, einige beim Lindenhaus, am Windrad und an Wegesrändern. Der Glockenapfel, den manche diese Woche in der Obstkiste finden, wächst hier auch. Leider gab es bei der Ernte letztes Jahr so wenige von dieser Sorte, so dass wir sie nur für diese eine Woche in der Mischung mit Topaz von unserem Obstbau-Partnerbetrieb Medewege anbieten können. Recht sauer aber aromatisch kommt der Glockenapfel daher; als ich ihn das erste Mal probierte, war ich überwältigt von dem archaischen Geschmack. Dieser Apfel bekommt tatsächlich jetzt erst seine Reife. Noch im Februar schmeckt er nicht so voll. Doch der Glockenapfel erfüllt nicht die Vorstellungen des modernen Obstbaus, ist zu fest, braucht zu lange um in Ertrag zu kommen, die Erntemengen variieren, er hat oft Regenflecken und die lange Lagerzeit ist auch nicht angestrebt, trotzdem hat er, meiner Ansicht nach zu Recht, seine Liebhaber. Probieren Sie selbst...

für die Hofgemeinschaft

Henning Jahn

24.03.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

die Sonne schickt ihre ersten warmen Strahlen übers Land und saugt den Frühnebel weg – langsam schwindet die klirrende Kälte der Nacht.

Es ist eine Stimmung wie an einem goldenen Herbstmorgen, nur etwas mehr Aufbruch als Abschied. Der Tag – ja sogar die nächsten Tage versprechen sonnig und frühlingshaft zu werden. Und da beginnt dieses Kribbeln.

Es fängt irgendwo in der Mitte an und breitet sich langsam aus bis zu den Fingerspitzen. Es zieht sogar die Gedanken, die vorher noch um Ziffern und Buchstaben kreisten, nach draußen in den Boden. Durch Makro-, Meso- und Mikroporen, vorbei an Krümeln, Würmern und Würzelchen. Lässt sie durch den Kühler, sechs Zylinder, Hydraulikleitungen bis in die Schare des Grubbers fließen.

Es gibt kein Halten mehr. Jetzt muss ich raus, lass die Zahlen Zahlen sein und wende dich dem Boden zu! Die Saat fürs Frühjahr steht schon bereit, die Gärtner scharren mit den Stiefeln.

Aber ach – das ist das Schwerste – noch ist Warten angesagt, auch wenn das Kribbeln immer stärker wird! Der Boden ist noch viel zu kalt, der Winter ist noch nicht ganz draußen. Fürs Gemüt wäre jetzt über Ostern nochmal Schnee gut, dann fällt das Warten nicht so schwer – oder ein Liegestuhl in der Sonne und ein leckerer doppelter Espresso mit einem kleinen Schaumhäubchen aus unserer tollen neuen Maschine...

In diesem Sinne, viele Grüße vom Ackerbau!

Philipp Hennig

für die Hofgemeinschaft

22.03.2016

Lieferpause

Am Dienstag nach Ostern (29.3.) fällt die Lieferung der Abokiste aus

17.03.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

in unserem Jahresbrief haben wir die Erweiterung unserer Hühnerhaltung angekündigt. Jetzt ist es soweit: am 4. April kommt das neue Hühnermobil, die Ankunft der 220 Hühner plus 4 Hähne erwarten wir am 27. April, der Eierverkauf beginnt dann im Mai.

Mit der Frage, ob unsere Kunden Interesse haben, an der Mitgestaltung des Hofes teilzuhaben, wurde unser Hühnerdarlehen erfunden. Es gibt für 20 Kunden die Möglichkeit, uns bei den Anschaffungskosten der Hühner zu unterstützen. Da die Zahl der Darlehensgeber gesetzlich begrenzt ist, wurden unsere werbenden Flyer nur im Hofladen ausgelegt und nicht über die Abokiste verteilt.

Die zu erwartenden 1000 Eiern in der Woche sollen vorrangig im Laden verkauft werden. Es bleiben aber auch für die Abokisten bis zu 400 / 500 Eier, die wöchentlich wechselnd auf die Liefertouren verteilt werden. Sie können also keine Hofeier bestellen, aber sicher sein, dass Sie immer mal wieder HOF-Eier bekommen, wenn Sie Eier bestellen – wie Sie dann auf der Rechnung sehen werden.

Die Eier werden zu einem Einheitspreis von 0,49 € verkauft, unabhängig von der Größe. Das erspart uns, jedes Ei einzeln stempeln zu müssen, die Eierpackung bekommt ein Etikett mit Haltbarkeitsdatum.

1 Cent vom Eierpreis soll die von Demeter und Bioland 2015 gegründete „Ökologische Tierzucht gGmbH“ unterstützen (www.oekotierzucht.de). Bisher hatten Biobauern keine Alternative zum konventionell gezüchteten Hochleistungshuhn, dessen Brüder getötet werden und das auf energiereiche Futterergänzung angewiesen ist. Ziel der Züchtung ist das Zweinutzungshuhn, das 100% ökologisch gefüttert werden kann und deren Brüderhähne als Masthähnchen gehalten werden können. Wir hoffen, diese Hühner vielleicht schon 2017 in unserem Mobilstall halten zu können.

Mit herzlichen Grüßen

Vera Kruckelmann

für die Hofgemeinschaft

11.03.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

diese Woche gibt es Neues aus dem Hofladen zu berichten. Hinter verschlossenen Türen, also von Samstagnachmittag bis Montagabend, wurde im Laden gesägt, gebohrt, gestrichen, umgestellt und auf-und abgebaut. Und das alles eigentlich nur, weil wir unser Weinsortiment überarbeiten wollten. Neue Ideen bringen ja meistens etwas ins Rollen (zumindest bei uns auf dem HOF). Nach einiger Vorplanung konnte unser Haus- und Hofzimmerer ein Neues, total schickes Weinregal nach unseren Vorstellungen bauen. Dies wurde nun aufgestellt und gleichzeitig wurde die eine Hälfte des Hofladens komplett umgekrempelt. Davon muss man sich am besten persönlich überzeugen...

Im Vorfeld musste natürlich über die Bestückung des Weinregals gefachsimpelt werden.

Welche Länder sollen vertreten sein, welche Geschmäcker: rot, weiß, rosé oder prickelnd.

Wochenlanges Verkosten von verschiedensten Weinen hat ein vielseitiges, geschmackvolles Weinsortiment hervorgebracht. Vier Europäische Länder sind vertreten, denn neben Italien, Spanien und Deutschland ist nun auch Frankreich mit im Boot. Wichtig war uns vor allem auch eine Vielfalt im Demeter-Bereich anbieten zu können, und das ist uns gelungen. Pro Woche gibt es nun einen Kennenlernwein, den man dann im Laden vor Ort verkosten kann.

Ganz wichtig, mit den Neuheiten im Laden ist noch nicht Schluss, denn am Montag wird endlich unsere Siebträgermaschine geliefert. Lang war die Durststrecke mit „Drückkaffee“, aber jetzt endlich passend zum Frühlingsanfang gibt es leckerste Kaffeespezialitäten.

Sie sehen, es gibt ganz viele Gründe, mal wieder bei uns vorbeizuschauen!

Viel Spaß beim Durchprobieren wünscht Hanna Dörschug

für die Hofgemeinschaft

03.03.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

die kalten Temperaturen halten an, so dass sich die ersten Aussaaten im Gewächshaus nach hinten verschieben. Letztes Jahr konnten wir bereits Mitte Februar die ersten Radieschen und Spinat säen. Doch momentan sind keine wärmeren Temperaturen in Sicht, auch wenn die Tage schon so wunderbar lang sind und die kraftvolle Sonne Lust auf Frühling macht...

Hier nun ein kleiner Ausblick auf Neuheiten in der Gemüsesaison 2016: Besonders gespannt sind wir auf die blauen Tomatensorten, die wir zur Ergänzung des bunten Cherry-Mix ausprobieren möchten. Es handelt sich um samenfeste Sorten mit einem hohen Gehalt an Anthocyanen (Antioxidantien), weshalb sie als besonders gesund gelten. Die bläuliche Färbung gibt es natürlicherweise bei einigen Wildtomaten. Blaue Tomaten sind allerdings noch kaum züchterisch bearbeitet und daher etwas instabil.

Bei den roten Cherrytomaten sind wir nun von der süßen, aber etwas weichen „Zuckertraube“ auf eine knackigere und platzfestere samenfeste Sorte namens „Trixi“ umgestiegen, die uns im Versuch 2015 sehr gut gefallen hat. Außerdem werden wir drei etwas größere Salattomaten testen, darunter zwei vielversprechende samenfeste Sorten. Die Sorten sollen ertragreicher sein als unsere kleinen, delikaten „Ruthje“ und „Devotion“, so dass wir sie Ihnen

dann etwas günstiger anbieten können.

2016 werden wir auch verschiedene Grünkohlarten ausprobieren, da unsere bisherige Standardsorte „Westerländer Winter“ sich als nicht frosthart genug erwiesen hat. Den letzten Winter hat die alte Sorte „Lerchenzunge“, die wir versuchsweise angebaut hatten, jedenfalls deutlich besser überstanden. Darunter werden auch einige rotblättrige Sorten sein.

Diese und andere Raritäten finden Sie z.B. bei Dreschflegel, Sativa (Schweiz), Reinsaat (Österreich) und Kokopelli (Frankreich).

Mit herzlichen Grüßen aus Rothenhausen

für die Hofgemeinschaft

Jenni Ponsens

25.02.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

das Gemüsesaatgut für die kommende Saison ist bestellt. Die Planung der Saison beschäftigt uns Gärtner einige Wochen im Winter: Welche Kulturen bauen wir an? Wie viel brauchen wir wovon? Welche Sorten haben uns gefallen? Gibt es neue Sorten, die wir ausprobieren möchten? Spätestens Anfang des Jahres bestellen wir dann unser Saatgut, denn Saatgut aus biologischem Anbau ist oft knapp und schnell ausverkauft.

Auch im Bio-Anbau werden heute fast ausschließlich konventionell gezüchtete Sorten verwendet, meist besonders ertragreiche Hybride. Die großen Gemüsezüchtungsfirmen sind multinationale Agrochemie- oder Pharma-Konzerne mit monopolähnlichen Marktstrukturen. Es werden Pflanzen entwickelt für eine Produktionsweise, in der synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel wichtiger Bestandteil sind. Unter ökologischen Anbaubedingungen bringen diese Sorten oft nicht die gewünschten Ertrags- und Qualitätseigenschaften. Zudem werden immer mehr bio- und gentechnologische Methoden eingesetzt.

Eine eigene Züchtung für den ökologischen Anbau wird also immer notwendiger! Bisher stehen allerdings nur wenige ökologisch gezüchtete Sorten zur Verfügung, die Finanzierung der Züchtung ist schwierig. In Deutschland kümmert sich u.a. der Verein Kultursaat e.V. um biologisch-dynamische Neuzüchtungen und die Erhaltung alter, samenfester Sorten. Diese sind dann bei der Bingenheimer Saatgut AG erhältlich, wo wir den Großteil unseres Saatgutes beziehen.

Jetzt freuen wir uns erst einmal auf die kommende Saison und sind gespannt, wie uns der Anbau gelingt und Ihnen unser Sortiment gefallen wird. Dazu mehr in einem der nächsten Kundenbriefe...

Mit herzlichen Grüßen aus Rothenhausen

für die Hofgemeinschaft

Jenni Ponsens

19.02.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden, liebe Freunde des Hofes,

heute lesen Sie zur Abwechslung mal einen kleinen Bericht aus dem Kuhstall.

Da es uns ein Anliegen ist die Milchinhaltsstoffe, den Gesundheitszustand und die Leistung unserer Milchkühe stets im Blick zu behalten, findet einmal pro Monat an zwei aufeinanderfolgenden Melkzeiten die sogenannte Milchleistungsprüfung (MLP) statt.

Vergangene Woche war es wieder soweit und wir montierten Messbehälter an jedes Melkzeug, rüsteten den Melkstand mit einer Art Tisch aus, bauten den vom Landeskontrollverband für die MLP bereitgestellten Computer sowie Probenfläschchen für jedes unserer Tiere auf und los ging das monatliche Prozedere. Unsere neugierigen braun-weißen Muttis mit den Kugelbäuchen fanden dies wie immer äußerst spannend und all die Utensilien wurden erst einmal genauestens unter die Lupe genommen. Wahrscheinlich ist eine Kuh der Inbegriff des Gewohnheitstieres und jede kleine Veränderung ruft zunächst großes Erstaunen hervor. Doch auch diesmal konnten die Damen ihre Bedenken gegenüber des quasi Unbekannten letztendlich doch noch über Bord werfen und die MLP wurde erfolgreich gemeistert. Die gewonnenen Daten werden nun genutzt, um die Fütterung jeder einzelnen unserer Mädels möglichst bedarfsgerecht zu gestalten. Dies sowie der kuhindividuelle Gesundheitsstatus haben nun Einfluss auf die gut durchdachte Sortierung unserer Kühe im Fressgitter, die Sie tagtäglich zu den Melkzeiten bestaunen können. Damit möchten wir der Verantwortung Rechnung tragen unseren Tieren gerecht zu werden, ihre Bedürfnisse hinsichtlich Haltung und Fütterung zu befriedigen und so qualitativ hochwertige Milch und Milchprodukte zu erzeugen.

Ein wichtiges Anliegen ist uns, unsere Tiere selbst homöopathisch behandeln zu dürfen, dagegen spricht eine Gesetzesvorlage, über die bald abgestimmt wird. Bitte unterstützen Sie uns in unserer Arbeit indem Sie die Petition gegen diesen Gesetzesentwurf unterzeichnen. Wir senden Ihnen gerne Informationen und Unterschriftensammel-vorlagen per Email zu. Auf unserer Homepage finden Sie unter AKTUELLES auch die relevanten Links.

Mit herzlichen Grüßen aus Rothenhausen

Anna Jahn

für die Hofgemeinschaft

11.02.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

Ora kalbt oder doch nicht? Im Kuhstall ging es mal wieder rund und wie immer am liebsten in der Nacht, wenn die Bauern im Bett liegen wollen. Alles sah danach aus, als wollte das Kälbchen in der Nacht auf Freitag kommen, doch als Ora dann in der Abkalbebox Ruhe finden sollte, wollte sie nicht und bummerte gegen das Tor- lieber doch noch etwas die Beine vertreten und mit ihren Freundinnen schnacken. Das durfte sie dann auch. Bei all dem Trubel fingen Panka und Hasel an sich mit einander zu Vergnügen, ein klares Brunstzeichen, nur war nicht gleich klar, welche von beiden denn nun zum Bullen muss. Beim Rüberbringen wäre Panka beinahe noch mit rausgewitscht, so lieb hatte sie Hasel in dem Moment. Nur gut dass

die lieben Mädels alle Halfter tragen und sich gut führen lassen.

Die Knolle mit dem besonderen Inhalt

Topinambur stammt aus Mittelamerika. Sie gilt als Kulturpflanze der Indianer aus vorkolumbianischer Zeit. Zuerst wurde die Topinambur als Nahrungsmittel angebaut. Im 19. Jahrhundert waren die Knollen ein wichtiges Nahrungs- und Futtermittel. Vor allem in Frankreich genoss sie nach ihrer Einführung Anfang des 17. Jahrhunderts große Popularität. In Europa wurde die süßlich schmeckende Knolle Mitte des 18. Jahrhunderts wieder weitgehend von der ergiebigeren Kartoffel verdrängt. Der Geschmack der Topinamburknollen ist süßlich, die Konsistenz wässrig und sie erinnert an Artischockenböden.

Besonders hervorzuheben ist der Inhaltsstoff Inulin, ein unverdauliches Kohlehydrat. Als wasserlöslicher Ballaststoff ist Inulin ein wichtiges Prebiotikum, fördert also die Artenvielfalt in unserem Verdauungsapparat.

05.02.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

Zyklon ist da: Etwas oll sah er ja schon aus, der angekündigte alte Wirbelabscheider für unsere Getreidereinigung, also wurde er nach allen Regeln der Handwerkskunst aufgemotzt und hammerschlag-grün gestrichen, er erstrahlt in neuem Glanz. Jetzt wird er noch angebaut und kann die nächste Ernte in noch richtigere Bahnen lenken...

Das Gemüselager leert sich zusehends: diese Woche gibt es nur in den Schonkostkisten noch eigene Möhren. Sellerie, Wirsing und Rübchen sind auch nahezu passé. Jetzt hat man wieder Platz sich im Kühllager zu bewegen, aber natürlich ist es auch schade, dass wir immer mehr Gemüse von anderen Betrieben zukaufen müssen. Doch ist schon zu spüren, dass die Tage wieder länger werden und sobald es etwas wärmer wird, meldet sich auch der Feldsalat und die Rauke und all die anderen Blättlein und wünschen sich nichts sehnlicher als uns und Ihnen den Dienst zu erweisen und zu wachsen...

Unser Gärtnerlehrling hatte jetzt gerade Abschlussprüfung der freien Ausbildung, von der er sein viertes und letztes Lehrjahr hier verbracht hat. Hierbei wird ähnlich wie in der Walldorfschule eine Jahresarbeit erstellt, die präsentiert wird. Er hatte ein traditionelles mittelamerikanisches Verfahren des gleichzeitigen Anbaus von Mais, Bohnen und Kürbissen untersucht.

Der Lehrling im Ackerbau ist zwar in der staatlichen Ausbildung, hat aber trotzdem etwas ähnliches, wie eine Jahresarbeit gemacht: er hat einen mobilen Werkstatttisch geschweißt, sodass zu häufig anfallenden Baustellen im Außenbereich alles Werkzeug beisammen ist und man auch Schraubstock und Arbeitsplatte immer dabei hat. Er fand schon seinen ersten Einsatz bei der Reparatur eines Tores.

Mit herzlichen Grüßen

Henning Jahn

für die Hofgemeinschaft

28.01.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

Wer sich schon auf Sauerkraut und Grünkohl gefreut hatte, ist hoffentlich nicht allzu enttäuscht jetzt Weißkohl in der Kiste zu haben– die frostigen Temperaturen hinderten uns daran, Sauerkraut abzupacken und größere Mengen Grünkohl zu ernten.

Der Winter ist noch nicht vorbei, da gehen schon die Planungen für den Sommer los: Wir suchen nach einer fetzigen Band für unser Hoffest Anfang Mai und sind offen für Ideen von Ihrer Seite.

Des Weiteren haben wir an diesem Wochenende ein umfassendes Planungstreffen einberufen, an dem besprochen wurde, wie wir die Zukunft des Hofes gestalten wollen, wo unsere Prioritäten gesetzt werden und welche konkreten Maßnahmen zur Umsetzung unserer Ideale getroffen werden. Wir freuen uns darauf intensiver mit Ihnen in Kontakt zu treten und haben uns vorgenommen Veranstaltungen zu organisieren, zu denen wir Sie einladen werden. Wir möchten nicht nur hochwertige Lebensmittel produzieren, sondern Ihnen auch die Möglichkeit bieten, daran teilzuhaben was wir hier so tun.

Außerdem möchten wir gerne einen speziellen Fokus auf das Anbieten hofeigener Produkte legen und Sie hier gezielt auf unsere Milchprodukte und Backwaren hinweisen. Wir erarbeiten Infomaterial für Sie, können uns aber natürlich auch gerne ausführlich darüber unterhalten, wenn Sie Fragen haben.

Mit herzlichen Grüßen
Henning Jahn
für die Hofgemeinschaft

21.01.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

Endlich sind sie da, die lang ersehnten rotschaligen Kartoffeln Senna. Groß und festkochend kommen sie mit gelbem Fleisch daher und eignen sich mit Ihrer dünnen Schale zum Verzehr mit derselben z.B. mit Kräuterquark. Ackerbauer Philipp war überrascht, dass die junge dänische Sorte noch gar nicht im Abo verkauft wird, ich war überrascht, dass sie schon verkauft werden sollen. Exklusiv für Sie jetzt im Angebot...

Zyklon in Sicht: nachdem wir letztes Jahr unsere alte Getreidereinigung entsorgen mussten, haben wir eine gute runderneuerte Gebrauchte erworben und installiert. Es fehlte lediglich ein Bauteil mit Gebläse: der Zyklon, der leichte Teile aus dem Druschgut trennt. Just als wir uns den neu anschaffen wollten, bekamen wir von einem befreundeten Betrieb ein Angebot für einen passenden zu sagenhaften Bedingungen. Wenn er was taugt, wird gesaugt...

Die Demonstration „Wir haben Agrarindustrie satt“, an der auch 4 Mitglieder des Hofes

teilnahmen, war mit 23000 Menschen und 130 Traktoren wieder ein klares Statement für unsere Politiker nicht nur der Agrarindustrie Großproduktion zu ermöglichen, sondern auch über eine bäuerliche Landwirtschaft nachzudenken. Sie fand anlässlich der Grünen Woche, einer internationalen Lebensmittel- und Agrarmesse statt.

Mit herzlichen Grüßen
Henning Jahn
für die Hofgemeinschaft

19.01.2016

Demo Berlin

rbb vom 16.1.16

Man beachte bei folgendem Link v.a. die 46.-47. Sekunde! [KLICK](#)

ZDF vom 16.1.16

...hier ist der Aufmacher zum Thema Agrardemo ab Minute 5:55 interessant! [KLICK](#)

15.01.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

Endlich gab es Schnee, zwar nur für einen Augenblick, aber den haben wir genossen. Drei Kühen war das auch so behaglich, dass sie ins Strohlager eingedrungen sind und einen Strohballen zerlegt haben, so konnten die drei Grazien dem nächtlichen Flockenspiel von einem Logenplatz aus zuschauen.

Violette Möhren werden gerne als „Urmöhre“ verkauft. Tatsächlich waren die ursprünglich im Mittelmeerraum und im vorderen Orient angebauten Möhren weiß, gelb oder violett, die heute bekannten orangenen Möhrensorten mit entsprechend hohem Karotingehalt wurden erst später entwickelt. Heute ist für violette Möhren jedoch kaum noch Saatgut samenfester Sorten erhältlich. Die heute erhältlichen violetten sind fast alles moderne Hybridsorten (Kreuzung aus zwei Inzuchtlinien, die nicht nachbaufähig sind).

Unsere Purple Dragon hingegen – eine schöne violett-rote Möhre mit gutem, süßem Geschmack – ist in England noch vereinzelt erhältlich. Wir konnten für unseren Anbauversuch dieses Jahr der Gärtnerei Piluweri in Süddeutschland ein wenig Saatgut abkaufen. Wir hoffen, sie schmeckt Ihnen. Guten Appetit.

Zur Erinnerung nochmal: Demo in Berlin am 16.1.2016 ab 12 Uhr „WIR HABEN AGRARINDUSTRIE SATT“ für die Förderung bäuerlicher Landwirtschaft. Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.wir-haben-es-satt.de

Noch eine Wiederholung: Denken Sie daran Vorkehrungen zu treffen, damit die abgestellte Ware keinen Frostschaden nimmt: bitte legen Sie Decken, Isolierboxen oder –taschen bereit,

in die der Fahrer die Ware einpacken kann. Oder fragen Sie Nachbarn, ob sie die Ware in Empfang nehmen können.

08.01.2016

Kundenbrief

Liebe Kunden,

herzlich Willkommen im neuen Jahr! Vielen Dank für Ihre zahlreichen freundlichen Weihnachts- und Silvestergrüße. Wir sind alle gut ins neue Jahr gestartet: die einen feierten im ausgeräumten und gemütlich ausgestatteten Gemüseputzraum, in dem der Kanonenofen zusammen mit der Musik die nötige Wärme verursachte. Andere feierten lieber zuhause im kleinen Kreis, kamen aber zum Begrüßen des neuen Jahres und zum Schauen des Feuerspektakels nach draußen. Vorher gab es (nicht nur) für die Kinder noch ein kleines Feuerwerk, das großen Anklang fand.

Im Garten war es ausgesprochen ruhig, nur die kleinen Pfücksalate wollten einfach nicht aufhören zu wachsen - Mitarbeiter wie aus dem Bilderbuch, die wir in allen Sortimenten planen konnten.

Am 16.1.2016 ab 12 Uhr findet in Berlin wieder die von vielen verschiedenen Organisationen getragene Demonstration „WIR HABEN AGRARINDUSTRIE SATT“ für die Förderung bäuerlicher Landwirtschaft statt. Durch die von der Politik gewollten Handelsabkommen wie TTIP und CETA steht die Landwirtschaft am Scheideweg: Agrarindustrie mit Fokus auf die größtmögliche Gewinnspanne gegen bäuerliche Landwirtschaft, in der die Menschen ökologisch und fair wirtschaften wollen. An dieser positiven Gegenbewegung nehmen seit 2011 mit jedem Jahr mehr Menschen teil. Zusätzlich zur Demonstration finden viele attraktive und fantasievolle Veranstaltungen statt: Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.wir-haben-es-satt.de

Da die Temperaturen derzeit recht niedrig sind, empfehlen wir entsprechende Vorkehrungen zu treffen, damit die abgestellte Ware keinen Frostschaden nimmt: bitte legen Sie Decken, Isolierboxen oder –taschen bereit, in die der Fahrer die Ware einpacken kann. Oder fragen Sie Nachbarn, ob sie die Ware in Empfang nehmen können.

Mit herzlichen Grüßen

Henning Jahn und Vera Kruckelmann
für die Hofgemeinschaft