

20.12.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

zum Ende des Jahres gibt es für Sie wieder unseren Weihnachtsbrief. Genießen Sie das eine oder andere Schmankerl mit einem Schwank vom Hof...

Aus Sicht des Lieferservice hat sich in diesem Jahr einerseits keine große Neuerung vollzogen, andererseits habe ich das Gefühl, dass es großartig voranging, wir uns viel besser kennengelernt haben und freue mich schon auf das nächste Jahr mit Ihnen.

Meinen Mitarbeitern muß ich mal wieder ein Lob aussprechen: Ihr habt das wirklich toll gemacht. Nur wenig von dem Lob was ich im Büro zu hören bekomme, dringt am Ende zu jedem einzelnen im Lieferablauf durch. Ich bitte darum, das zu verzeihen und den gewogenen Leser bitte ich ebenfalls um Nachsicht, wenn seine Botschaft nicht bis in den Packraum vorgedrungen ist. Besonders oft werden die Fahrer gelobt, da sie unsere Pforte zur Öffentlichkeit sind. Das machen sie richtig gut und jeder bringt auf seine einzigartige Weise die Persönlichkeit des Hofes rüber.

Die Packer sind wahrscheinlich den wenigsten von Ihnen besonders präsent, dabei machen sie den Teil der Arbeit, der am meisten Einfluß auf die Qualität der Ware und damit auf Ihre Zufriedenheit hat- sie wählen für Sie aus, treffen am Tag 1000 mal die Entscheidung: das würde ich auch so kaufen wollen, verpacken die wertvolle Fracht liebevoll und plazieren sie so, dass der Fahrer sie auch schnell findet. Das läuft richtig gut und sehr selbstständig, Ihr Lob und mein Dank gebührt vor allem ihnen.

Wir im Büro sind Ihnen vielleicht am präsentesten, da Sie mit uns telefonieren oder in Emailverkehr mit uns stehen, wobei ein Gesicht und die Aura, die einen umgibt auf diesem Weg nicht so direkt übermittelt wird, wie bei der Kistenübergabe durch den Fahrer. Aber ich kann Ihnen sagen: die sind wunderbar- wir sehen gut aus und leuchten, jetzt sogar weihnachtlich. Mir macht es grade richtig Spaß und freue mich auf ein spannendes nächstes Jahr.

Gerade die Neuen im Team haben sich gut eingebracht und überzeugen durch Motivation und Begeisterung. Nicht dass alles reibungslos lief, aber das wäre ja auch mehr als erstaunlich. In der letzten Zeit wurde die Arbeit sehr viel und einige waren etwas am Anschlag- Hoffentlich können Sie uns ein paar Fehler und die Kollegen mir die hohe Belastung der letzten Wochen vergeben- immerhin ist ja gerade die richtige Zeit dafür...

Eine wunderschöne Weihnachtszeit und herzliche Grüße  
im Namen der Hofgemeinschaft

Henning Jahn

15.12.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

aus gegebenem Anlass - denn in dieser Woche können einige von Ihnen endlich wieder

feinstes Kalbfleisch vom Hof genießen - möchte ich ein paar Worte zum Thema Kälbermast verlieren.

Vielleicht kennen einige das Kalbfleisch traditionell als sehr helles Fleisch. Das Fleisch unserer Kälber weist nicht diese „typische“ blasse Färbung auf, sondern ist rosarot gefärbt und ähnelt damit eher Rindfleisch. Dies liegt nicht daran, dass unsere Kälber älter werden als andere o.ä., sondern der Grund dafür ist folgender: Nur das Fleisch von Kälbern, die ihr Leben lang eisenarm ernährt werden, ist weiß. Das bedeutet, dass diese Tiere Zeit ihres Lebens fast ausschließlich mit Milch(-austauscher) und nur sehr geringen - gesetzlich unbedingt vorgeschriebenen Mengen - Raufutter gefüttert werden. Hinzu kommt, dass die Kälbchen i.d.R. auf Vollspaltenböden gehalten werden, da auch Einstreustroh Eisen enthält. Diese sehr eisenarme, anämische Aufzucht der Kälber führt dazu, dass ihr Fleisch weiß bleibt. Wie Sie sich sicher denken können, ist diese Art der Fütterung von Wiederkäuern nicht artgerecht. Denn sogar Kälber, die noch an der Mutter trinken, fangen bereits im Alter von etwa zwei bis drei Wochen an Raufutter (d.h. Gras, Heu, Silage) zu sich zu nehmen. Dies ist nötig, damit sich der Pansen - der für Wiederkäuer zur Verwertung von Gras u.ä. wichtigste und voluminöseste Magen - gut entwickelt und wächst und der Labmagen – der den Kälbern in den ersten Lebensmonaten zur Verdauung der Milch dient - nach und nach kleiner und unbedeutender wird. Da sie genug Eisen bekommen, entwickeln die Kälber bei uns im Gegensatz zur reinen Milchmast ein optimales Immunsystem. So trotzen sie den meisten Infektionskrankheiten und müssen praktisch nie mit Arzneimitteln (z.B. Antibiotika) behandelt werden. Bei weniger Stress bekommen die Tiere auch keine schmerzhaften Labmagengeschwüre.

Wir möchten unsere Kälbchen artgerecht aufziehen, wünschen uns gesunde, robuste und muntere Tiere und finden rosarotes Kalbfleisch daher prima.

Im Namen der Hofgemeinschaft eine wunderschöne Adventszeit und herzliche Grüße  
Anna Jahn

08.12.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

was gibt es bei der aktuellen winterlichen Stimmung besseres als eine warme Kürbissuppe? Kürbisse werden zurzeit gerne gekauft. Und immer wieder begegnen wir dem Gerücht, dass man alle außer dem orangefarbenen Hokkaido schälen müsse. Doch dem ist nicht so. Viele der von uns angebauten Kürbissorten lassen sich genauso verwenden wie die klassischen Hokkaidos: Green Hokkaido, Blue Ballet, Buttercup und Sweet Dumpling sind alle mit Schale zu genießen.

Persönlich kann ich die Vorliebe für den orangefarbenen Hokkaido einzig und allein für die Verwendung in der Suppe nachvollziehen. Denn die leuchtend rote Farbe erhält man bei einem grünschaligen Kürbis nicht.

Für alle anderen Verwendungen (z.B. ganz simpel und einfach lecker als Kürbisspalten aus dem Ofen) bieten die anderen genannten Sorten eine Vielfalt an Aromen und Konsistenz, die es zu probieren lohnt. Der grüne Hokkaido ist seinem orangefarbenen Bruder sehr ähnlich, meist aber aromatischer. Der Buttercup ist dem grünen Hokkaido sehr ähnlich, aber noch cremiger. Blue Ballet ist von der Konsistenz her eher mehlig-mürb bei würzig-süßem Geschmack. Der kleine Sweet Dumpling hat einen süßen, nussig bis maronenähnlichen

Geschmack und lässt sich aufgrund der geringen Größe auch wunderbar füllen. Leider gehen auch bei uns in diesem Jahr die orangefarbenen Hokkaidos bereits früh zur Neige und werden nicht wie geplant bis Weihnachten verfügbar sein. Der nasskalte Sommer hat den Kürbissen nicht gefallen, so dass die Ernte deutlich geringer ausfiel als erwartet. Nutzen Sie die Gelegenheit, um den anderen Kürbissorten eine Chance zu geben! Vielleicht entdecken ja auch Sie einen neuen Lieblingskürbis...

Mit herbstlichen Grüßen aus Rothenhausen  
für die Hofgemeinschaft  
Jenni Ponsens

05.12.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,  
heute gibt es seit langem mal wieder einen Schwank aus dem Kuhstall. Und zwar ereignete sich in der letzten Woche ein Naturspektakel, das seinesgleichen sucht. Aufgrund der fast schon sommerlichen Temperaturen kamen die sich eigentlich bereits in Winterpause befindlichen Stallfliegen wieder aus ihren Verstecken und brachten unsere dickbäuchigen Mädels schier um den Verstand. So kam es, dass die Kühe sich sozusagen in einem Fliegenrausch – vielleicht gepaart mit Frühlingsgefühlen, die die milden Temperaturen hervorriefen – befanden und sich sowas von sonderbar benahmen, dass wir Stallleute zwischendurch nicht wussten, ob wir darüber lachen oder weinen sollten. Einige Tage lang gab es kein normales Schritttempo mehr, sondern es wurde im Stall nur noch gerannt. Dabei war es den Damen egal, ob an ihrem Halfter ein Kuhbauer hing, der wie ein Fähnchen im Wind hinter ihnen her geweht wurde oder ob sich der Arm eines Lehrlings zwischen Kuh und Wand befand und halb zerquetscht wurde. Es war den Kühen egal ob der Melkstand eigentlich nicht als Klo gedacht ist oder ob die Liegefläche – wie es der Name schon sagt – zum Liegen und Ruhen gedacht ist und nicht um wild darin herumzuspringen wie auf einem Trampolin und sie ansonsten gar nicht zu nutzen. Wenn man nun das Gute im Schlechten sieht, dann könnte man lachen und sich darüber freuen, dass die Liegefläche aufgrund der nervigen Fliegen nicht – wie es eigentlich normal ist – außer zum Liegen und Ruhen auch als Klo benutzt wird, denn so hatten wir weniger schwere Ausmistarbeiten zu erledigen. Trotzdem wünschten wir uns nun sehnlichst den echten Herbst bzw. Winter ganz ohne sommerliche Temperaturen und Fliegenpest, damit wir in Ruhe unseren - dem Phlegmatiker viel eher entsprechenden –gewohnten, altbekannten Weg zu gehen, jetzt ist er da...  
Es grüßt Sie ganz herzlich im Namen der Hofgemeinschaft  
Anna Jahn

23.11.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

auch wenn Weihnachten noch nicht direkt vor der Tür steht, fühlt es sich schon ein bisschen so an: Erdnüsse, Orangen, Clementinen, Granatäpfel, Rotkohl... da wird einem doch gleich warm ums Herz.

Ich habe tolle vorweihnachliche Geschenke bekommen: z.B. die ausgefüllte Umfrage- ich habe sie jetzt ausgewertet und freue mich Ihnen mitteilen zu können, dass sich über 1/3 aller Kunden beteiligt haben. Die Zeit zum Ausfüllen haben sich vor allem diejenigen genommen, die schon länger dabei sind - Sie kennen den Hof seit 9 Jahren. Sie sind im Durchschnitt um die 40 Jahre alt und leben als Paar mit einem fünfeinhalb Jahre alten Kind und Sie kaufen etwas weniger als die Hälfte Ihres Lebensmittelbedarfs vom Gut Rothenhausen. Die Hälfte von Ihnen bekommt auch von Landwege unsere Produkte. Vor allem gefällt Ihnen, dass wir ein demeter-Betrieb sind und Sie die Kiste bequem nach Hause bekommen. Viele von Ihnen wollen regional einkaufen und unsere gute Sache unterstützen. Sie freuen sich auf die Überraschung und über die gute, frische Qualität. Recht viele genießen es, den Kundenbrief zu lesen und verzichten dafür gerne auf Beiträge in sozialen Netzwerken.

Fast jeder von Ihnen erzählt von uns und so haben uns die meisten auch kennengelernt: durch Mundpropaganda. Einige auch übers Internet und über unseren Lieferwagen. Die meisten, die schon ganz lange dabei sind, kennen den Hof von Besuchen, teilweise aus ihrer Kindheit. Da scheinen wir ja nachhaltig Spuren hinterlassen zu haben.

Daher freuen wir uns besonders, wenn Sie uns auch besuchen kommen. Neulich hat einer meiner Fahrer eine frische Neukundin mit auf den Hof gebracht, die das Gut Rothenhausen auch aus ihrer Kindheit kennt. Ihr Vater war Tierarzt und sie hat ihn als Kind hierher öfters begleitet. So weit so gut, aber der Knaller ist: die Kindheit der Dame war in den Kriegsjahren. Sie kennt das Gut also viel länger als die Gründer des Hofes in seiner heutigen Form selbst. Natürlich hoffe ich, dass Ihre Kinder nicht erst in siebzig Jahren wieder herkommen, sondern, dass sie, so lange sie in der Gegend sind, uns immer wieder besuchen und sich an der frischen Landluft und unseren Produkten erquicken.

Herzliche Grüße

Henning Jahn für die Hofgemeinschaft

15.11.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

Dieses Wochenende stand ganz im Zeichen der alljährlichen Vereinssitzung. Was für ein Verein? wird sich wohl mancher fragen... wir sind nicht nur eine Gemeinschaft von derzeit elf Mitgliedern, die den Hof gemeinsam und mit der Hilfe einiger Angestellter und Lehrlinge bewirtschaften, sondern auch Teil eines gemeinnützigen Vereins, dem dieser Hof gehört.

Doch wozu braucht die Landwirtschaft einen Verein?

Gleich zu Beginn der Hofübernahme machten sich die Mitglieder der Hofgemeinschaft und die Menschen, die mit ihrem Geld den Kauf des Hofes ermöglichten, Gedanken darüber, wie die Eigentumsverhältnisse geregelt werden sollten.

Es wurde ein Verein gegründet, auf den das Eigentum an Grund und Boden sowie den Gebäuden übertragen wurde. Diesem Verein gehören mittlerweile ca. 40 Menschen an, die sich mit dem Projekt Gut Rothenhausen verbunden fühlen.

Folgende Punkte sollen eine langfristige Perspektive für die biologisch-dynamische Arbeit auf

dem Hof gewährleisten:

- Übertragung des Eigentums auf eine Gruppe
- Verhinderung der Beleihung des Bodens
- Regelung der Hofnachfolge unabhängig von familiären Belangen
- Begleitung der Hofgemeinschaft durch einen Kreis verantwortungsbewusster Menschen

So kann es jeder auf unserer Homepage nachlesen, aber was bedeutet das für unsere Arbeit? Zum einen erwirtschaften wir zwar unseren Lebensunterhalt auf dem Gut und sind somit richtige Unternehmer, dabei unterliegen wir jedoch (natürlich gerne und selbstgewählt) den o.g. Regeln. Zum Anderen haben wir eine große Gruppe von tollen Leuten hinter uns, die uns nach Leibes- und Geisteskräften unterstützen, zur Seite stehen und unser Tun auch kritisch hinterfragen. Wir können, da wir alle nicht viel Kapital haben, keine riskanten Investitionen tätigen, bei denen wir das Land beleihen. Unsere Kinder werden den Hof nicht erben und wir können auch nicht zur Aufbesserung der Rente, wann immer nötig ein Stück Land verkaufen, was schon einige kleine Höfe um die Existenz gebracht hat. Wir haben also im Vergleich zu z.B. familiengeführten Betrieben ein höheres Maß an Sicherheit, dafür wird unser Handeln auch stärker kontrolliert. Außerdem müssen wir uns an Bedingungen halten, bekommen aber von unseren Vereinsmitgliedern auch Beistand: Einige werden mit Abokisten beliefert und kaufen im Hofladen ein, andere beantragen Zuschüsse für unser Bauprojekt: unser Gästehaus wird saniert. Aber uns alle, und das ist das Wesentliche, verbindet die Liebe zu diesem kleinen Paradies.

Herzliche Grüße

Henning Jahn für die Hofgemeinschaft

10.11.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

so langsam komme ich zur Auswertung der Fragebögen. Und ich bin wirklich überwältigt von der Vielfalt der Antworten und der beständigen Botschaft: Ihr macht das gut so, weiter so.

Dafür danke ich Ihnen allen aus ganzem Herzen.

Vielen Dank auch für all die Anregungen. Es gab viele, die mir aber wirklich zu denken gegeben haben. Auf einige möchte ich an dieser Stelle Bezug nehmen (die anderen kommen auch irgendwann dran):

Butter und Schlagsahne können wir leider nicht so herstellen, dass es wirtschaftlich ist. Dafür braucht man immense Mengen an Milch und Verwendung für große Mengen an Buttermilch und Magermilch.

Kohl und Wurzeln sind die lagerfähigen Formen von Gemüse, die uns die Natur gegeben hat- das eigentliche Ziel dieser zweijährigen Pflanzen aus wärmeren Gebieten ist es nach der Ruhepause wieder loszulegen, Blüten und Samen zu bilden. Fruchtgemüse wächst hier im Winter leider keines und Blattgemüse tun sich auch in unserem Gewächshaus ohne Heizung recht schwer. Ich werde aber gerne im Winter die nicht regionalen Gemüseboxen etwas "tomatiger" gestalten, auch um eine stärkere Differenzierung zur regionalen Kiste zu erreichen.

Salatflut: einige von Ihnen empfinden die Salate als zu viel. Vor allem bei den kleineren Boxen ist das wohl so, ich werde also in Zukunft etwas seltener Salatköpfe in die kleinen Boxen packen, sagen Sie ggf. auch einfach direkt, was Sie wollen, wir kriegen das hin.

Steinobst: tja- so lecker Nektarinen, Pfirsiche, Aprikosen und co auch sind, so heikel sind sie

als Handelsware- beim Packen noch top, bei Ihnen dann flop Kann einfach passieren... Bitte sagen Sie es mir, eine kurze Notiz oder ein Anruf reicht, dann bekommen Sie die verdorbene Ware gutgeschrieben und ich weiß, was ich nicht mehr kaufen sollte.

Treffen: ja ja ja- ich will! Wir werden nächstes Jahr ein Treffen für alle Abo-Kunden und das Abo-Team veranstalten. Ich freue mich riesig drauf, Sie alle noch persönlicher kennenzulernen. Welche Form ist noch nicht entschieden, im Raum stehen: Themenabend, Büffet, Fest, Party- feierlich wird es allemal.

Montags bestellen für die Freitagslieferung- dieser Mißstand ist dem kleinen Großhändler geschuldet, der uns beliefert: Naturkost Nord kann nur an drei Tagen in der Woche zu uns kommen und daher müssen wir spätestens bis Di früh wissen, was wir Ihnen am Freitag bringen sollen. Ich bin mit der Lösung auch nicht allzu glücklich und werde mir mittelfristig wohl einen weiteren Lieferanten ins Boot holen oder einfach auf Verdacht etwas mehr bestellen, sodass die Freitagskunden kurzfristiger bestellen können. Um das anzupassen brauche ich aber noch etwas Zeit.

Ausgeschossene Artikel: Machen Sie sich keine Sorgen über von Ihnen ausgeschossene Artikel. Zu Glück haben wir so große Vielfalt, dass uns immer etwas einfällt- nehmen Sie bitte nichts, was Sie nicht mögen!

Shop und Homepage sind alt und werden bald überarbeitet, wir haben auch ein neues Logo entwickelt und werden unserer gesamten Produktpalette ein neues Kleid verpassen.

Kundenbrief statt soziale Netzwerke: ein paar von Ihnen wünschen sich einen Auftritt bei facebook, die meisten aber wollen genau diesen Zettel hier in der Hand haben und nicht noch ein Bling im Smartphone. Das hat mich wirklich überrascht und ich freue mich, dass so vielen von Ihnen Schrift auf Papier lieber ist, als digitale Posts. Der Gedanke ist noch nicht zu Ende gesponnen, es scheint aber weniger Handlungsbedarf, als ich angenommen hatte.

Herzliche Grüße

Henning Jahn für die Hofgemeinschaft

27.10.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

wir hatten das ja schon mal: Kundenbrief vom Kunden für die Kunden: natürlich hätte ich dank der Umfrage reichlich Stoff, aber der hier kam unabhängig davon und ist einfach Zucker...

"Lieber Herr Jahn,

zunächst einmal ganz herzlichen Dank für die flexible Handhabung bei der dieswöchigen Gemüsekorblieferung. Das wird nicht zur Gewohnheit, versprochen:-)

Zunächst eine kurze Rückmeldung über die bisherigen Lieferungen: Ich bin schlichtweg begeistert! Jeden Donnerstag freue ich mich auf den Anblick des knackfrischen Gemüses und Obstes, jedesmal ein wenig wie eine Wundertüte. Ich liebe Wundertüten! Außerdem entstresst es mein auch recht ausgefülltes Leben enorm, dass ich nicht mehr so oft einkaufen muss, und die Tatsache, dass ich mich im Laden nicht mehr zwischen dreißig Sorten Gemüse entscheiden muss, sondern einfach jetzt damit koche, was ich bekomme, macht mein Leben einfacher und gibt mir mehr Zeit für meine Hobbies. Dass ich zudem einfach viel mehr

Gemüse esse, ist natürlich auch ein angenehmer Nebeneffekt, denn man will das gute Biozeug ja nicht umkommen lassen. Das aber nur nebenbei.

Was ich Ihnen heute noch nach Ihrem beigelegten Kundenbrief (den ich sehr schätze, weil ich mich persönlich als Kunden wahrgenommen fühle) noch sagen möchte: Machen Sie bitte so weiter wie bisher und erliegen Sie nicht dem Druck, alles supermodern zu optimieren und zu perfektionieren! Damit meine ich natürlich nicht die landwirtschaftliche Arbeit an sich, ich bin sicher, dass Ihre Ansprüche an sich selbst da hoch sind, was ja auch gut ist. Aber was ich gerade an Ihrem Laden und dem Gemüseabo schön finde, ist, dass man merkt, da stehen Menschen hinter und nicht nur Maschinen. Und das nicht alles schon voll multimedial aufbereitet ist, empfinde ich als sehr wohltuend, also lassen Sie bloß Ihre Käseaufkleber, wie sie sind. In unser teilweise so superperfekten Welt ist es so angenehm, auch nochmal auf einfache und trotzdem zweckmäßige Ausstattung zu stoßen, wer braucht schon diesen ganzen Firlefanz, mit dem Produkte zum Großteil ausgestattet werden. Und ich denke, recht viele Ihrer Kunden denken ähnlich.

Ich bin natürlich nur ein kleiner Mini-Kunde, freue mich aber trotzdem, dass ich Ihren Hof ein bisschen mit unterstützen kann und tue mein Bestes, dies auszuweiten.

Herzliche Grüße"

Da schmilzt man doch dahin, oder? Offensichtlich machen wir was richtig. Danke, auch allen anderen die so voll des Lobes sind. Das ermutigt und macht Spaß.

Auch von mir im Namen der Hofgemeinschaft

Herzliche Grüße

Henning Jahn

20.10.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

Sie sind einfach die besten Kunden der Welt!

Neulich war ich auf einem Lieferservice-Seminar, wo auch die ganz Großen in Deutschland aufgelaufen waren: 10x so groß wie wir, großteils Unternehmen ohne eigenen Gartenbau, geschweige denn Milcherzeugung oder andere Tierhaltung, also reine Handelsbetriebe. Die können natürlich viel professioneller agieren und haben weniger mit den Widrigkeiten der Abstimmung mit dem Anbau zu kämpfen als wir. Daher kam auch die Inspiration mit der Umfrage: die meisten haben Facebook, manche Twitter, es wird in immer ausgefeiltere Webshops richtig viel Geld investiert, die Touren werden immer größer und vom Tourverlauf restoptimiert. Die Fahrer haben keinen Fahrerreport aus Papier sondern nur noch ein Tablet, mit dem sie auch gleich die mit Barcode bedruckten Kisten einscannen können. Wie vorsintflutlich kommen wir daher mit unseren selbstgestalteten Käseaufklebern und den Malheurs wie der Lieferverzögerung Anfang letzter Woche. Undenkbar bei diesen Unternehmen. Eines jedoch haben wir den Riesen voraus und das sind Sie! Die treuesten, ergebensten und mit uns verbundensten Kunden, die man sich nur vorstellen kann. Auf dem Seminar wurde erwähnt, dass Umfragen eine durchschnittliche Rücklaufquote von 1% haben, bei uns zeichnen sich jetzt nach der ersten Woche schon weit über 30% ab und manche von Ihnen kommen ja vielleicht auch erst diese Woche dazu, die zu bearbeiten und zurückzugeben. Das ist Spitze! Ich habe noch nicht mit der Auswertung angefangen, da ich damit warten will, bis Sie alle Gelegenheit hatten, mir Ihre Meinung zu sagen. Natürlich habe

ich beim Überfliegen nicht selten gelesen, wie toll Sie uns finden, das ist sehr angenehm und bestätigt uns in unserer Arbeit. Aber ganz besonders möchte ich denen danken, die auch kritische Bemerkungen gemacht haben, denn hierdurch haben wir wirklich die Möglichkeit, uns zu verbessern, somit helfen Sie tatsächlich allen – uns, aber auch den anderen Kunden. für die Hofgemeinschaft herzlichst Henning Jahn

12.10.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

...und kommt die goldene Herbsteszeit und die Birnen leuchteten weit und breit... Irgenwie kommt es mir so vor, als hätte ich Herrn Ribbeck schon mal in einem Kundenbrief bemüht. Sie erinnern sich gewiß an den freundlichen älteren Herrn, der schöne Birnen an die Kinder verschenkt - heute würde das sicher von einigen als befremdlich befunden werden. Und wer hätte nicht ein komisches Gefühl, wenn ihm sein Kind erzählt, dass es von einem älteren Herrn herübergerufen wurde, um etwas zu essen zu bekommen. Herr Ribbeck, der ja im Dorf bekannt war und somit nicht irgendein suspekter alter Mann, vielmehr integer, gutherzig und allseits beliebt, verschenkte also Birnen an die Kinder. So soll es auch bei uns sein: Wir beliefern im Auftrag des Landes eine Grundschule in Lübeck, die so kostenlos Obst, Gemüse und Milch zur Verfügung haben. Das Projekt läuft seit bald zwei Monaten und es scheint ganz gut anzukommen. "Gesund macht schlau" ist der Werbeslogan unter dem das Ganze läuft. Aber nicht nur hier fühle ich mich ein wenig, wie Herr Ribbeck... Es gibt eine von Obst-Kundigen zu Recht massiv kritisierte Passage, wo er sich eine Birne mit ins Grab nimmt, aus der der segensreiche Baum erwächst, an dem sich die Kinder laben können, wo doch sein Sohn, der Geizkragen nichts mehr rausrückt. Dass an diesem Baum genießbare, tolle Birnen wachsen, so die Wissenschaftler, sei eher unwahrscheinlich, wenn auch möglich. Birnen werden - wie praktisch alles Obst - vegetativ vermehrt, also geklont. Zwar nicht gentechnisch, aber technisch ist dieser Vorgang allemal. Besonders schmackhafte, ertragreiche und z.B. krankheitsresistente Sorten werden weitervermehrt. Diese werden heutzutage in der Regel unter laborartigen Bedingungen gezüchtet: von ausgewählten Sorten wird der Pollen auf die Naben anderer ausgewählter Sorten gestrichen, die Bäume stehen in Gewächshäusern, damit sie nicht mit Fremdpollen kontaminiert werden. Die darauswachsenden Früchte haben nur die Eigenschaften der Mutter, der Samen trägt jedoch auch die Eigenschaften des Vaters in sich. Die Mischung dieser zwei ergibt zwar Hybride, diese sind jedoch im Gegensatz zu den homogenen Gemüsehybriden nicht einheitlich, sondern fallen im Gegenteil eher wie beim Menschen sehr unterschiedlich aus. Um zu prüfen, ob die Sorte anbautauglich ist, muss der Züchter natürlich erst Mal Früchte ernten. Bis das so weit ist, würde es gegebenenfalls 15 Jahre dauern, weil solch ein Sämling dann erst anfängt zu tragen. Der Trick, der hier angewandt wird, ist auch sonst im Obstbau üblich: es wird veredelt. Das heißt, dass der Trieb abgeschnitten und auf einen schon bestehenden Obstbaum gepfropft wird. So kommt er früher zum Ertrag und kann, wenn er für gut befunden wird, von hier aus weiter geklont werden. Warum erzähle ich das ganze? Ein vor vielen Jahren in den Knick geworfener Apfel eifert Herrn Ribbecks Birne nach. Er ist gekeimt, hat sich gegen Gestrüpp, große Bäume, Schnitt, da er in den Weg hineinwuchs, durchsetzen können und trägt dieses Jahr das erste Mal Äpfel. Ich bin begeistert: Ein mittelspäter kantiger hellgrüner flachrunder Apfel mit süß-spritzigem Aroma und warscheinlich sind wir und in ein paar Jahren auch Sie die einzigen, die je in seinen Genuß kommen. Ich werde wohl kaum den großen Schritt der Zulassung als Sorte



gehen, dafür ist das Verfahren zu aufwändig, aber ernten darf ich ja, also stopf ich mir die Taschen voll und spende mit segnender Hand kantige Grünlinge im Lübecker Land...  
Herzliche Grüße von Henning Jahn  
für die Hofgemeinschaft

05.10.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

Wie schon vor zwei Wochen angekündigt möchte ich Ihnen gerne ein paar Fragen stellen, die mir helfen sollen, Sie besser kennen zu lernen und zu verstehen, wie wir Ihnen unseren Hof noch schmackhafter machen können. Über rege Beteiligung würde ich mich sehr freuen und hoffe, dass Sie das nicht nur als Marketingmaßnahme, sondern als echtes Interesse verstehen. Natürlich müssen Sie nicht alle Fragen beantworten und Sie dürfen uns die Antworten auch gerne anonym zukommen lassen, wenn es Ihnen so leichter fällt Kritik zu äußern. Ansonsten gerne als Email an [gemuesekorb@gutrothenhausen.de](mailto:gemuesekorb@gutrothenhausen.de) Los geht's...

Was ist Ihre Motivation unsere Webseite zu besuchen?

Wie empfinden Sie unseren Webauftritt?

Welche sozialen Netzwerke (Facebook, Pinterest, Twitter...) nutzen Sie und haben Sie Interesse auf einem dieser aktuelle Eindrücke von uns zu erhalten?

Wie lange kennen Sie uns und woher?

Haben Sie schon jemand von uns erzählt?

Wieviele Personen leben in Ihrem Haushalt und wie alt sind diese?

Welcher Anteil Ihrer Lebensmittel kommt von Gut Rothenhausen?

Kommt das mit dem Lieferservice oder kaufen Sie auch im Hofladen oder bei Landwege unsere Produkte?

Hier ist noch etwas Raum für Anregungen und Kritik:

Vielen Dank und  
herzliche Grüße von Henning Jahn  
für die Hofgemeinschaft

29.09.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

Abokisten gibt es seit 30 Jahren, sie waren die geniale Erfindung von kleinen biologisch wirtschaftenden Gartenbaubetrieben, die von den Preisen und mit der Philosophie des Großhandels nicht leben konnten und wollten. Auch das Gut Rothenhausen sprang vor fast 20 Jahren auf den Zug auf. Jetzt kommen Rewe und Amazon langsam auch auf die Idee sich hier ein Stück vom Gemüse Kuchen abschneiden zu wollen. Natürlich ist es für Verbraucher verlockend, da dort billig eingekauft werden kann und die Webshops auf modernstem Stand sind. Auch die Werbeaktionen sind nicht von schlechten Eltern. Das können die Großen wirklich gut: alles was man für Geld kaufen kann. Was die Großen aber nicht können, wir aber als alles schlagendes Argument für uns verbuchen können: Regionalität und Frische. Wenn Sie einen Salat von unserem Hof geliefert bekommen, wurde er am morgen des Packtages frisch geerntet, ist also nach nur einem Tag bei Ihnen. Frischer und regionaler bekommen Sie ihn nur aus Ihrem eigenen Garten. Von dem Geld, was er kostet, geht ein großer Teil in unsere Hände. So können wir unsere Mitarbeiter fair bezahlen und die Vielfalt bieten, ohne bei jedem Produkt nur die Wirtschaftlichkeit des Anbaus als einzige Kenngröße, die über die Fortführung oder Abschaffung entscheidet, zu betrachten. Auch wenn sich Supermarktketten oder Discounter Regionalität und die Liebe zu Lebensmitteln auf Ihre Fahnen geschrieben haben, ist die Maxime natürlich Gewinnmaximierung. So werden keine Kosten gescheut, Models gecastet in karierte Hemden und mit künstlichem Dreck besudelte Latzhosen gesteckt um den authentischen Bauern am besten noch mit Namen vorzustellen, von dem angeblich das Fleisch aus dem Kühltresen kommt. Ist das noch Werbung oder schon Verbrauchertäuschung?

Es geht mir gar nicht darum zu lamentieren, vielmehr will ich darstellen, mit welchen Herausforderungen wir Kleinen konfrontiert sind. Die großen Internetshops aber auch Ladenketten, bei denen Kunden eine Kundenkarte haben, sammeln permanent Daten über das Einkaufsverhalten und können so ihr Angebot über Algorithmen genau auf die Käufer abstimmen. Ich hingegen kenne einige von Ihnen persönlich, ein paar vom Telefon aber einen großen Teil nur aus Emails oder Nachrichten aus dem Webshop. Klar kann ich nachsehen, wie sich das Kaufverhalten von Ihnen in den letzten Jahren entwickelt hat, trotzdem weiß ich nicht, ob Sie gerade angefangen haben Windeln zu kaufen oder welche Verdauungspräparate von der online-Apotheke geliefert wurden. Ein paar dieser Details muss ich vielleicht auch nicht wissen, auch wenn sie mich interessieren, Sie haben ein gutes Recht auf Privatsphäre, trotzdem wäre es für mich hilfreich, wenn ich ein paar Informationen von Ihnen hätte, die über das zum Liefern nötige hinausgehen. Nehmen Sie es mir also bitte nicht übel, wenn ich bald mit einem Fragebogen auf Sie zukomme. Was haben Sie davon? Zum einen können wir besser auf Ihre Wünsche eingehen. Zum andern kommen wir so in engeren Kontakt und das fühlt sich einfach gut an.

Viele Grüße von Henning Jahn

14.09.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Freunde und (Boden)KundlerInnen,  
denen, die hier ab und zu mit einem leckeren Kaffee über den Hof schlendern und die Sonne genießen - aber auch sicherlich vielen anderen - ist seit dem 21. Juli diesen Jahres etwas neues, glänzendes, großes, damals noch rot-grünes ins Auge gefallen.

Unser wunderschöner (nun nur noch roter) neuer Schälplflug! Allein sein Name gab schon von Anfang an Grund zur Freude: Ovlac mini – und das bei dieser Größe! Aber das „mini“ im Namen ist auch eher als Hinweis auf seine Arbeitsweise zu verstehen, wo wir beim eigentlichen Thema, dem tiefer liegendem Grund meiner Freude über diese Neuerung angekommen sind.

Ein Schälplflug ist in der Lage, den Boden nur minimalinvasiv zu bearbeiten: Während ein herkömmlicher Pflug eine Arbeitstiefe von 20-35cm erreichen muss, um schön zu wenden und mischen, kann dieser das schon bei 10cm. Logischerweise bedeutet das für alles Bodenleben weniger Durcheinander, was es in der Regel (und so hoffentlich auch uns) mit noch mehr Aktivität dankt.

Vielleicht sollte ich aber noch etwas grundlegender anfangen. Was wollen wir durch das Pflügen überhaupt erreichen?

Gerade im Ökolandbau, wo wir versuchen vorzusorgen, optimale Bedingungen für die Kulturpflanze und damit eine starke Konkurrenz zu allem, was sonst noch so wachsen will, herzustellen, brauchen wir effektive Werkzeuge, um z.B. Wurzelunkräuter zum richtigen Zeitpunkt an der richtigen Stelle zu stören. Außerdem wollen wir durch Sauerstoffeintrag in den Boden die Mineralisation gespeicherter Nährstoffe aus Zwischenfrüchten, Ernteresten und Mist erreichen, damit sie für die folgende Kulturpflanze verfügbar werden. Auch wird durch das Einarbeiten von Ernteresten ein Abbau und damit eine Reduzierung von Pilzkrankungen erreicht. Wichtigste Helfer sind hierbei alle großen, kleinen und klitzekleinen Lebewesen im Boden.

Um die Bodenschichtung und vor allem das Bodenleben in den ersten 10cm nicht zu sehr zu stören, wurde in der Vergangenheit verstärkt vom Pflug abgerückt und auf den Grubber gesetzt, ein Gerät, welches zwar flach bearbeiten und mischen, aber eben nicht wenden kann. Unsere konventionellen Kollegen haben damit kein Problem: Unkraut kann weggespritzt und Nährstoffe können in leicht verfügbarer Form zugeführt werden. Aber was macht der Ökobauer?!?

Entweder sehr oft grubbern, was viel Zeit und Diesel kostet, oder weiter tief pflügen, oder aber sich freuen, dass es nach 40 Jahren Ruhe am Markt endlich wieder sehr gute, effektive, wunderschön arbeitende Schälplflüge gibt – denn in den 1970ern waren sie in einfacherer Bauform noch weit verbreitet.

Und so fangen wir nun an, unsere Erfahrungen zu sammeln und an Bearbeitungsabläufen zu tüfteln – und in ca. 15 Jahren können Sie mich mal fragen, ob das die richtige Entscheidung war!

In diesem Sinne, kommen Sie am 23.9. zu "Zukunft säen", schauen Sie sich den Pflug nochmal an und stellen Sie die Fragen, die jetzt in der Kürze dieses Textes nicht beantwortet werden konnten.

Ihr Ackerbauer Philipp Hennig

08.09.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

keiner, dem ich erzähle, dass wir schon früh um 6<sup>00</sup> Uhr mit der Arbeit anfangen, beneidet mich darum. Im Gegenteil. Dabei ist es durchaus an so manchem Morgen sehr wohl zu beneiden. Wenn nicht sogar jeden aufs Neue. Denn es liegt an dieser ganz bestimmten Ruhe, die wohl mit solcher Kraft nur in der Natur allen Erwachens zu erleben ist. Es ist der Moment,

wo noch alles völlig offen vor dir liegt und neu beginnen kann. Und häufig spüre ich besonders zu dieser Morgenstunde am deutlichsten, wie sehr ich diese Arbeit in der Landwirtschaft schätze und wie genau richtig ich hier gerade bin. So mitten auf dem Gemüseacker bei der Ernte und noch verstärkt vom malerischen Farbenspiel der rasch aufsteigenden Sonne, die sich wie ein leuchtend-roter Feuerball durch die Wolkenschleier erhebt und taunasse Spinnennetze zum Glitzern bringt.

Seit Mai nun bin ich der zweite Lehrling im Gärtnerteam hier auf Gut Rothenhausen. Beim Gemüseanbau auf mehr als 2ha mit 60 Gemüsearten und davon etwa 200 unterschiedlichen Sorten könnte man meinen, schnell den Überblick zu verlieren. Und ja, leicht ist es nicht. Deshalb haben mir aber die sehr strukturierte Planung der beiden Gärtnerchefs und die klaren, außerdem regelmäßigen Abläufe sehr dabei geholfen, um hier in die Arbeit reinzufinden. Und so war es uns Lehrlingen nun letzte Woche möglich, sogar die volle Verantwortung zu übernehmen, während unsere Chefs im Urlaub waren. Gemeinsam mit unserer Mitarbeiterin kümmerten wir uns also um die tägliche Ernte und alle Bestellungen vom Abo und dem Hofladen. Eine richtig gute Erfahrung! So bemerkten wir ganz deutlich, wieviel man eigentlich im Blick behalten muss, wie wichtig es ist Prioritäten zu setzen, ob wir z.B. erst den Sellerie jäten und dann den Chinakohl pflanzen, und vor allem, wie viele kleine Arbeiten außerdem immer irgendwie im Hintergrund auch zu erledigen sind. Am kniffligsten war es wohl aber, die Erntereife der einzelnen Kulturen vorrauschauend abzuschätzen, um dann genaue Erntemengen für das Abo anbieten zu können. Da der zweite Satz Zuckermais nun auch langsam reif wird, aber eben nur die ersten Kolben, haben wir uns für diese Woche also entschieden, im Abo zwar wieder davon anzubieten, allerdings nur auf Bestellung.

Viele Grüße von Isabelle  
für die Hofgemeinschaft

01.09.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

Ladies and Gentlemen, manch einer von Ihnen hatte bereits das Vergnügen... Es ist Zeit, Ihnen neue Mitarbeiter im Lieferservice des Gutes vorzustellen. Denen, die das Glück hatten, den letzten Jahresbrief zu ergattern, dürften die alten Hasen hier im Team ja noch gegenwärtig sein. Seit dem letzten Stand haben wir Verstärkung bekommen: Nach dem Jahreswechsel deckten die Mitarbeiter zunächst die zusätzliche Arbeit, die durch den Ausstieg unseres langjährigen Partners Herbert Vathke entstanden war, tapfer ab. Doch es war klar, dass das nicht ewig so weitergehen konnte.

Nadine Beitzel kam uns wirklich mehr als gelegen. Ich weiß nicht, ob sich in der Geschichte des Gemüsekorbes in Rothenhausen, von der ich zugegebenermaßen nur 3 Jahre kenne, schon mal jemand so schnell reingefuchst hat wie sie. Ich meine mich zu erinnern, dass sie schon nach einem Monat die Nordtour alleine gepackt hat. Aber nicht nur das. Dank ihr ist der Packraum zu Vernissage und Disco geworden. Ein paar ihrer fotografischen Werke zieren die Wände und aus einer kleinen Box ertönt Musik. Für das leibliche Wohl beim Packen ist jetzt auch gesorgt. Wasserkocher und French Press versüßen die Pausen. So macht den Packern das Einkaufen für Sie richtig Spaß.

An diesem Spaß darf seit zwei Monaten nun auch Marcel Ulich teilhaben und das tut er mit so viel Elan, dass es für mich und die Kollegen eine Pracht ist. Immer ein Lächeln auf den Lippen, voller Freude am Hof und den Aufgaben ergänzt er das Packteam perfekt. Das Bild

wird für ihn aber erst dann komplett, wenn er immer mal wieder den Korb auch ausliefern kann und so wird er ebenso wie Nadine, Ihnen bei Gelegenheit die Kiste nach Hause bringen. Aber nicht nur das, die Milchwirtschaft reizt ihn so, dass er auch gerne mehr vom Melken und Käsen praktisch erfahren möchte. Natürlich soll ihm das bald möglich gemacht werden. Last but not least wird das Büroteam seit September von Rabea Stamer unterstützt. Sicher haben Sie bald das Vergnügen am Telefon oder haben sogar schon eine Email von ihr bekommen, vielleicht auch ohne es zu wissen. Von ihr kann ich sicher noch einiges lernen. Sie hätte diesen Kundenbrief sicher in der Hälfte der Zeit verfasst, die ich gebraucht habe und wahrscheinlich wäre er mindestens genauso unterhaltsam zu lesen (und wäre er langweilig, hätten Sie hoffentlich nicht bis hier gelesen).

Ich muss ihnen allen, den Neuen und den Alten, an dieser Stellen ganz herzlich danken! Es ist wirklich toll, ein so klasse Team hinter sich zu haben. Ich hoffe, Sie sind ebenso zufrieden mit unserer Arbeit, wie ich mit meinen Kollegen.

Herzlich Grüße

Henning Jahn

für die Hofgemeinschaft

25.08.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

"Hejo spann den Wagen an..." singen wir- immer. Vor allem bei der Arbeit. Kommen Sie und lauschen Sie unserem Gospelchor, wenn wir Garben binden, Baumwolle pflücken und die Kühe von Hand melken. So träumt sich mancher die Landwirtschaft und tatsächlich führen wir viele Tätigkeiten noch per Hand aus, die große Betriebe automatisiert haben (natürlich nicht die oben genannten- wir haben ja gar keine Baumwolle). Unsere Gärtner träumen von einer sorgesteuerten Unkrauthacke- ja, so etwas gibt es- und das ist ein Segen, zumindest für die, die sie haben. In feuchten Jahren wie diesem wächst einem das Gemüsebegleitgrün, wie man auf Neudeutsch sagt, gerne mal über den Kopf. Und so heisst es dann wieder: "When the saints go marching..." und die Jätkolonne zieht los, dieses Jahr war das fast täglich der Fall, wenn das Wetter es zuließ. Und obwohl es aussah, als könnte der viele Regen uns einen Strich durch die reiche Ernte machen, empfand ich bei der letzten Feldbegehung die Gemüseflächen richtig sauber. Die Gärtner Ralph und Jenni sehen das vielleicht anders, haben da ja auch einen geschulteren Präzisionsblick und höhere Ansprüche als so ein oller Streuobstbauer wie ich... Mir ist ja schon geholfen, wenn die Brennesseln mir nicht das Gesicht verbrennen, wenn ich mich bei den Pflegearbeiten unter den Apfelbäumen bewege. Natürlich ist niemand anderes für dieses Gestrüpp verantwortlich als ich, nur ich selbst und meine Wenigkeit- vielleicht sollte ich mir häufiger mal ein fröhliches Liedchen auf die Lippen legen und die Sense schwingen.

Worauf ich aber eigentlich hinauswollte mit dem Auftakt: holt die goldnen Garben! Das Getreide ist im Sack, die Kartoffeln sind zum Großteil raus und das alles komprimiert in zwei Wochen. Da kann man dem Ackerbauern Philipp schon mal auf die Schulter klopfen. Die Kartoffeln sehen sehr schön aus und auch sonst wurde die kurze etwas trockenere Phase wirklich gut genutzt. Das Winterbett für die Kühe ist zum größten Teil ohne naß zu werden unter Dach gekommen- tatsächlich habe ich da auch mal etwas im Stall mitgemacht, Ballen

gerollt und ich kann Ihnen davon ein Lied singen: "When Israel was in Egypt's land..." Am Ende wurde sogar dem Gabelstapler schon ganz schwummerig. Aber was gibt es schöneres als nach getaner Arbeit zu duschen, vom besten Brot zu essen und ins Bett zu fallen? Eigentlich nur: nach getaner Arbeit zu duschen, ein Bier zu trinken, vom besten Brot zu essen und ins Bett zu fallen. Das tat ich dann auch.

Doch auch beim Gemüse wurde begonnen, die Früchte der Arbeit für den Winter reinzubringen. Als erstes waren die Zwiebeln dran. Eine recht aufwändige Ernte: zuerst werden sie mit dem Traktor rausgepflügt, dann liegen sie ein paar Tage an der Sonne, bevor sie dann von Hand eingesammelt unter Dach gebracht, nochmal richtig getrocknet und wieder umgelagert werden.

In diesem Sinne: "Oh happy day..."

Henning Jahn für die Hofgemeinschaft

18.08.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

ich will Sie ja nicht nerven, aber meine Apfelbäume, oh meine Apfelbäume...

Seit ich die Obhut über den älteren Obstbestand auf dem Hof übernommen habe, peinige ich Sie mit Berichten über den Obstbau... Sorten, wo hier was steht, wie es sich anfühlt da oben zu ernten, wie bei der Birnenernte eine Hornisse in das Knie einer Auszubildenden stach... In diese Reihe reiht sich auch mein heutiger Beitrag ein: Der Apfel der Zwietracht. Wenn es auch nicht um einen goldenen geht, so findet sich eine Parallele zur griechischen Mythologie auch hier. Aphrodite, Athene und Hera stritten ja bekanntlich um den goldenen Apfel mit der Gravur "der Schönsten". Zweifelsohne war das so, da meine Frau damals nicht dabei war, sonst hätten sich die drei gleich geschlagen geben müssen. Obermufti Zeus riet dem Paketdienst, äh Götterboten Hermes, doch die drei Holden nach äh zu Paris zu bringen, um ihn entscheiden zu lassen, welche die schönste sei, auf dass er diese dann auch zur Frau bekäme. Natürlich entschied er sich für die Falsche: Aphrodite - wieso falsch? Sie war bereits verheiratet und so kam es zum Trojanischen Krieg. Sie wissen schon: jahrzehntelange Stadtbelagerung und am Ende die Überrumpelung mit Hilfe des riesigen Holzpferdes. Doch was zum Geier hat das mit unseren Äpfeln zu tun? Tatsächlich streiten sie darum, wer der schönste ist. Ich, der vermeintlich glückliche Paris, muss entscheiden, auf welches Pferd ich setze, welchem Baum ich meine Aufmerksamkeit widme, bei der Pflege und Ernte. Wie damals Paris wandte ich mich den Betörendsten zu: Holsteiner Cox und Elstar wurden im Winter intensiv von mir gepflegt. Und was kam dann? Ein empfindlicher Frost in der Blüte zerstörte all meine Hoffnung auf reichen Ertrag. Statt Äpfeln kamen tausende von Trieben, sodass Sie dieses Jahr statt Obst Holz in ihren Obstkisten finden werden. Athene und Hera, also unsere eher vernachlässigten Sorten alias Finkenwerder Herbstprinz und Seestermüher Zitronenapfel tragen so gut wie letztes Jahr und hätten meine Mühe sicher durch größere Äpfel und bessere Gesundheit gedankt. Wie man's macht, ist es verkehrt... Aber wie auch Paris, will ich nicht rumlamentieren, sondern kämpfen und das Beste draus machen: So verbringe ich vor der Ernte der Verschmähten meine Zeit mit der Ersehnten und beseitige den wilden Austrieb bei Cox und Elstar.

Nachdem das geschafft ist, geht es jetzt los mit der Ernte: freuen Sie sich über Mirabellen und

unseren ersten frühen Apfel: Ruhm von Kirchwerder...  
Mit herzliche Grüßen  
Henning Jahn für die Hofgemeinschaft

11.08.2017

## Kundenbrief

Liebe Kunden,

endlich sind wieder unsere eigenen Eier in Ihren Abokisten. Die neuen Hennen haben sich gut eingelebt und legen so fleißig, dass wir kaum mit dem Einsammeln und Verkaufen hinterherkommen. Aber wer weiß was da kommt, immerhin gab es ja mal wieder einen herben Schlag gegen das Vertrauen der Verbraucher in Ware vom Discounter... Im Folgenden die Stellungnahme unseres Lieferanten der Eier der letzten Wochen:

"Anlässlich der aktuellen Fipronil-Rückstandsfunde in Eiern möchten wir wie folgend informieren:

Eier der Handelspartner von Naturkost Nord, die Sie in den letzten Wochen bekommen haben, sind nach Rücksprache mit den Legehennenhaltern Bauckhof, Arpshof und Wittschap (alle Demeter), sowie dem Hof Lieske (Bioland) nicht betroffen. Keiner der Höfe hat das Präparat Dega-16 mit dem darin enthaltenen Fipronil eingesetzt.

Zur Situation:

Das gefundene Fipronil ist von einem holländischen Unternehmen als unerlaubte Zutat in das Reinigungs- und Desinfektionsmittel mit dem Handelsnamen „Dega-16“ beigemischt worden. Durch die Verwendung des Präparates zur Säuberung und Behandlung der Ställe kam es zur Kontamination der Eier. Was nicht passieren darf, denn Fipronil darf nicht in den Eiern als Anwendung nachweisbar sein. Die betroffenen Eier, überwiegend in den Niederlanden produziert, sind über eine Packstelle in Nordrhein-Westfalen auch nach Deutschland gelangt. Die zuständigen Behörden, sowohl in den Niederlanden als auch in Deutschland, warnen vor einem Verzehr der Eier. Die Eier von etwa 100 holländischen, sowie z. Zt bestätigt vier Legehennen-Betrieben in Niedersachsen, weisen Rückstände von Fipronil auf, darunter auch ein Bio-Betrieb (0-DE-0360521). Weitere Informationen erhalten Sie [unter diesem Link](#). Das Insektizid Fipronil ist illegal unter das Reinigungs- und Desinfektionsmittel gemischt worden! Der grundsätzliche Einsatz von Dega-16 ist für (Bio- und konventionelle) Betriebe legal. Von der Mischung mit dem nicht zugelassenen Fipronil war den Anwendern auf den Geflügelbetrieben nichts bekannt..."

Mit herzliche Grüßen

Henning Jahn für die Hofgemeinschaft

04.08.2017

## Kundenbrief

Liebe Kunden,

Moderne Zeiten. Ein Klassiker von Charlie Chaplin, immer noch so aktuell wie vor 80 Jahren.

Die Maschine bestimmt das Leben des Menschen und ruiniert seine Gesundheit. Wer sich ihr fügt, wird verrückt und schließlich eingekerkert. Ist er wieder in Freiheit, gerät der Mensch wieder in die Fänge der Maschine, die ihn am Ende droht aufzufressen. Wer sich wehrt, wird gleich eingesperrt. Wer kennt es nicht, das Gefühl vollkommen bevormundet und abhängig von Apparaten zu sein? Wir Bauern z.B. brauchen den Traktor, um die Felder zu bestellen, die Kartoffelsortiermaschine, um die schlechten rauszusammeln, die Melkmaschine, dass Sie Joghurt und Käse bekommen, den Teigknetter für unser täglich Brot, Autos um die Ware an den Mann zu bringen und womit Sie bestimmt zu tun haben: Computer zur Koordination, Kommunikation, Arbeitserleichterung... Tatsächlich könnte ich Sie kaum mit einem karteikartenbasierten Packsystem beliefern, das wäre extrem aufwändig, ich bräuchte wohl doppelt so viele Mitarbeiter und wäre damit nicht mehr in der Lage, zeitgemäß die Nachfrage zu bedienen. Als z.B. vor 10 Jahren der Webshop eingerichtet wurde, stieg der Umsatz merklich an und auch Kunden die jahrelang telefonisch oder per Email bestellt haben, kaufen, seit sie den Webshop nutzen, mehr und vergessen seltener zu bestellen. Es ist so praktisch und einfach für alle Seiten. Was aber weniger wird, ist der persönliche Kontakt. Klar, auf einem Fax oder in einer Email sind ähnlich wenig Emotionen zu spüren wie in einer Webshop-Bestellung, wenn aber ein Kunde anruft, habe ich schon ein Bild von ihm vor mir. Das ist aber nichts im Vergleich zu einem Besuch auf dem Hof. Wenn ich Ihnen mal die Hand geschüttelt habe und wir uns einander vorgestellt haben, vergesse ich Sie nicht mehr, selbst wenn mir irgendwann der Name entfällt, erinnere ich mich doch an das Gefühl, was ich hatte, als ich Ihnen gegenüberstand.

Ich lade Sie also herzlich ein: kommen Sie auf den Hof, sagen Sie im Laden Bescheid, dass Sie Abokunde sind und dass Sie mich treffen möchten. Zum Einen lernen wir uns dann persönlich kennen, zum Anderen kommen Sie in den Genuss hier echte Landluft zu atmen, unseren Hennen beim Scharren zuzuschauen, vielleicht erhaschen Sie einen Blick auf den Gemüseacker und wenn Sie nachmittags ab 4 da sind, können Sie den Kühen im Stall und beim Melken begegnen. So entgehen Sie vielleicht, wenn auch nur für einen kurzen Moment den modernen Zeiten zwischen Computer, Smartphone und Internetfernsehen...

Herzliche Grüße aus Rothenhausen  
für die Hofgemeinschaft  
Henning Jahn

27.07.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

der Sommer ist da! Bereits seit ein paar Wochen gibt es hofeigene Gurken und endlich sind die ersten Rothenhausener Tomaten verfügbar. Für den einen oder anderen mag es eine Überraschung sein, da er noch holländische oder spanische bestellt hat. Jetzt ging doch alles schneller als erwartet.

Zum Start der Sommergemüsesaison möchte ich Ihnen ein paar Tipps zur Lagerung geben. Tomaten und Gurken lagern idealerweise bei 12°C, sie gehören also nicht in den Kühlschrank. Bei kälteren Temperaturen werden Gurken weich, Tomaten verlieren stark an Geschmack. Auch Kürbisse brauchen mind. 12°C, sie lagern sogar gut bei Raumtemperatur. Zucchini und Auberginen ebenso wie grüne Bohnen hingegen dürfen in den Kühlschrank. Sie halten sich am besten bei 8-10°C. Ist es ihnen zu kalt, werden Auberginen innen braun. Sämtliche Blatt-, Kohl- und Wurzelgemüse, Salate, Zuckrerbsen und Zuckermais mögen es



richtig kalt. Im Optimalfall lagern sie bei 0-2°C und 95% Luftfeuchtigkeit. All dieses Gemüse liegt am besten unten im Kühlschrank, eingeschlagen in ein feuchtes Tuch. Will man sie nicht mitverwenden, so schneidet man bei Kohlrabi und Radieschen die Blätter gleich ab, sonst verdunstet viel Wasser über die Blätter, die Knollen trocknen aus. Das meiste Gemüse wird schnell welk, wenn es zu warm oder trocken gelagert wird. Bei Zuckererbsen und Zuckermais wird Zucker in Stärke umgewandelt, so dass sie dann weniger süß schmecken.

Will man alles richtig machen, achtet man noch darauf, Gemüse nicht mit Obst oder Tomaten zusammen zu lagern. Tomaten scheiden ebenso wie die meisten Obstsorten Ethylen aus - ein Reifegas, das empfindliches Gemüse schnell nachreifen lässt. Gurken werden gelb, Zucchini bekommen braune Flecken, Blattgemüse welken, sobald sie Ethylen ausgesetzt werden. Im Haushalt ist es natürlich nicht möglich, all diese Anforderungen perfekt zu erfüllen. Das ist aber auch nicht so wichtig, da meist alles schnell verzehrt wird. Vielleicht kann ein bisschen Wissen trotzdem helfen, den Geschmack bestmöglich zu erhalten, wenn man doch mal auf Vorrat kauft...

Lassen Sie es sich schmecken, viele Grüße aus Rothenhausen  
für die Hofgemeinschaft  
Jenni Ponsens

21.07.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

Sie erinnern sich vielleicht noch... letztes Jahr zur Birnenzeit gab es einen berühmt-berüchtigten Kundenbrief, der sich um ein Knie drehte: Dettis Knie. Unsere Auszubildende hatte sich bei der Ernte in eine Hornisse gekniet und lag dann eine Woche flach. Darauf folgten einige Kundenbriefe von ihr. Voller Freude berichtete sie von der Arbeit mit den Kühen und Neuigkeiten vom Lehrlingsflur. Die schöne Zeit mit ihr hat nun ein jähes Ende gefunden. Wie in der Landwirtschaft üblich, hat sie nach einem Lehrjahr den Betrieb gewechselt und verdingt sich nun auf Hof Klostersee, einem befreundeten Betrieb nicht weit von uns.

So kommen und gehen jedes Jahr Menschen, die uns mit ihrem Tatendrang und ihrer jugendlichen Motivation sowohl die Arbeit als auch die Herzen leichter machen. Für die Arbeit würde sich wie im Laden und Lieferservice auch festes Personal finden lassen, vielleicht wäre es sogar einfacher ohne den ständigen Wechsel. Doch ohne die Lehrlinge wäre es auf dem Hof nicht so lustig. Die Brüder Langenohl haben Sie ja auch schon durch unseren Kundenbrief kennengelernt und ich kann ihnen im Vertrauen sagen: in Echt sind sie noch besser.

Benni, der Senior-Azubi (er ist schon das zweite Jahr bei uns) aus dem Garten drängt nicht so sehr in die Öffentlichkeit, zaubert uns aber auch regelmäßig Schmunzeln aufs Gesicht. Seine Kollegin Isabell, die hier nur ein halbes Jahr Ihrer norwegischen freien Ausbildung macht, hat schon angekündigt, dass Sie auch bald was von ihr zu lesen bekommen. Seien Sie gespannt. Voller Freude und Spannung erwartet der ganze Hof das Ankommen von Dettis Nachfolgerin Jennifer... Willkommen

Mit herzlichen Grüßen

Henning Jahn

für die Hofgemeinschaft

14.07.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

manchmal ist es nicht leicht, das richtige Thema für einen Kundenbrief zu finden, natürlich kann ich mal wieder von der Futterwerbung schreiben oder den neu im Bau befindlichen Kälberauslauf beschreiben, es kommt mir nur so vor als hätten wir das oder ähnliches schon mal gehabt. So saß ich bis Sonntag früh da und grübelte, zermarterte mir den Kopf, womit ich Ihnen den Geist des Hofes diese Woche etwas näher bringen kann. Dann kam es, wie es immer kommt, wenn man weder aus noch ein weiß: Es geschah etwas: zugegeben nicht ganz unvorhergesehen machte unser Hof mit seinen Mitarbeitern einen Ausflug. Waren die letzten Mitarbeiterausflüge recht fachlich geprägt (letztes Jahr hatten wir einen solidarisch wirtschaftenden Hof besucht und uns darüber informieren lassen), so stand dieser Ausflug ganz unter dem Zeichen des Spaßes. Ein Kindheitstraum von mir wurde wahr: Wir machten eine Draisinenfahrt. Aus eigener Muskelkraft ein Schienenfahrzeug zu bewegen, ist ein großartiges Gefühl. In meinen Kindheitsträumen beschleunigte die Draisine schnell und glitt dann unbeschwert endlos dahin. Ganz so wenig schweißtreibend ging es dann allerdings nicht zu. Zum Glück war die Strecke einigermaßen eben, doch schon die kleinste Neigung ließ die Schwengler schnaufen und stöhnen, wie eine alte Dampflock. Klatschnass doch überglücklich kamen wir an unserem Verschnaufziel an. Zum Glück hatten ein paar Leute Wasser mitgenommen, so wurde redlich geteilt, bevor wir alle weiterfuhren. Die Gruppen tauschten dabei die Draisinen durch und siehe da, manch eine (z.B. unsere) ging viel leichter als die vom ersten Teil der Strecke. Sie glitt pfeilschnell dahin und fast mühelos schoben wir noch eine andere vor uns dahindümpelnde ans Ziel. Dort wartete ein gediegenes Picknick auf uns, die Kinder und auch manch ein Erwachsener erkundete das phantasievoll eingerichtete Freigelände um den Draisinenbahnhof. Gemütliche Grillplätze, als Gästezimmer ausgebaute Wagons, eine Lokomotiven-Sauna, ein Tischkicker für 12 Personen und viele liebevoll hergerichtete Details versüßten uns den Tag und gleiten nun aus meinem Kopf durch meine Feder direkt in Ihr Herz. Wenn Sie mal was ganz besonders erleben wollen, werden Sie einfach unser Mitarbeiter oder machen Sie einen Ausflug an einen Ort wo Sie als Kind schon immer mal sein wollten. Kindheitsträume, die wahr werden sind fast noch schöner, als Ihnen Abokisten zu liefern.

Mit herzlichen Grüßen

Henning Jahn

für die Hofgemeinschaft

07.07.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

Spitzkohl war für diese Woche geplant, aber die Gärtner haben noch einmal kurzfristig umdisponiert: es war nicht nur der zuerst gepflanzte Brokkoli, sondern auch gleich der 2. Satz erntereif. Dasselbe hatten wir auch vor kurzem mit den Kohlrabis. Manchmal ist die Witterung so, dass das einige Wochen später gepflanzte Gemüse das erste einholt und dann gibt es eine kleine Schwemme. Zum Glück können wir das leckere Gemüse in allen Sortiments-Kisten gut verteilen und wir hoffen, dass Ihnen der manchmal auch knappe eigene Broccoli schmeckt.

Inzwischen sind die Junghennen seit einer guten Woche im frisch geputzten Hühnermobil eingezogen. Noch dürfen sie nicht ins Freie, damit sie sich gut eingewöhnen und nachher auch sicher wieder abends in den Stall zurückfinden. Anfangs kommt es dann immer mal wieder vor, dass ein oder mehrere Hennen noch draußen sind, obwohl die Klappe schon zugegangen ist und alle anderen längst auf der Stange sitzen. Die Nachzügler müssen dann eingefangen und reingesetzt werden. Das macht man am besten, wenn es schon etwas dunkel ist. Dann hat sich das Huhn schon einen Schlafplatz gesucht, ist müde und nicht mehr in Gefahr, aufgeregt wegzurennen.

Mit herzlichen Grüßen

Vera Kruckelmann

für die Hofgemeinschaft

03.07.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

heute möchte ich Ihnen von einer Herzensangelegenheit berichten.

Ein Grund, weshalb wir alle hier auf dem Hof leben und wirken, ist es unsere Ideale zu verwirklichen, die häufig im Kontrast zur industrialisierten und von finanziellen Werten geprägten Welt stehen. Mit unseren Hofprodukten möchten wir Klasse statt Masse erzeugen und wünschen uns, dass es Mensch, Tier und Natur dabei gut ergeht. Ein besonderes Anliegen ist uns die art- und wesensgerechte Tierhaltung.

Wenn man Kühe hält, erzeugt man nicht nur Milch und kostbaren Mist für die Felder, sondern produziert zwangsläufig außerdem Fleisch, da jede Milchkuh ein Kalb pro Jahr zur Welt bringt. Die weiblichen Jungtiere, die in die Fußstapfen Ihrer Mütter treten und einmal gute Milchkühe werden wollen, bleiben hier am Hof. Viele unserer Bullenkälber werden mangels Bio-Mästern und Absatzwegen für unser Rindfleisch im Alter von etwa 2 Wochen an einen Viehhändler verkauft, der die Tiere an konventionelle Kälbermäster weitervermarktet. Daran, welches Leben den Tieren dann bevorsteht, möchte man gar nicht denken...

Da wir unsere Verantwortung nicht an der Hofpforte abgeben wollen, sondern möglichst vielen – am besten sogar allen – unserer Tiere ein unbeschwertes Leben ermöglichen möchten, haben wir uns dazu entschlossen, mehr Kälber zur Mast auf dem Hof zu behalten. Man mag nun denken, es sei unmoralisch die Tiere im zarten Kindesalter von maximal 8 Monaten – wie es das Gesetz hinsichtlich der Erzeugung von Kalbfleisch vorsieht – zu schlachten, doch aus unserer Sicht, ist dies im Vergleich zu einem Dasein in der Intensivmast die lebenswertere Alternative. Leider können wir die Tiere angesichts der momentanen betrieblichen Gegebenheiten wie dem Platzangebot im Stall und zur Verfügung stehenden

Weideflächen nicht bis ins Erwachsenenalter ausmästen. Daher fiel unsere Entscheidung Ende letzten Jahres auf die Erzeugung feinsten Fleischwaren von glücklichen Kälbern. Diese haben mindestens 4 Monate lang frische Vollmilch getrunken, haben zudem immer Zugang zu leckerer Heulage, leben zusammen mit ihren Artgenossen im großzügigen und gemütlich mit Stroh eingestreuten Laufstall, verbringen den Sommer auf der Weide, werden vom Stallteam liebevoll gehegt und gepflegt und irgendwann werden sie von Menschen, die sie kennen, stressfrei zum sorgfältig ausgewählten Schlachter unseres Vertrauens gebracht. Dies ist genau das, was wir unseren Tieren bieten möchten, egal ob für eine Lebensdauer von 8 Monaten oder für viele Jahre...

Es grüßt Sie herzlich im Namen des Stallteams und der gesamten Hofgemeinschaft  
Anna Jahn

23.06.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

Summm Summm Summm, die Linden fangen bald an zu blühen und davon haben wir viele auf dem Hof. Aber es gibt auch jetzt schon ordentlich was zu sammeln für die emsigen Immen. Die Begegnungen mit Linden sind ja zumeist sehr lind, bei den Bienen kann es schon ganz anders aussehen. Bienen stechen, so dachte ich... umso überraschter war ich, unseren Imker, der den leckeren Bärenhonig herstellt, meiner Tochter zu erlauben, ihn zu seiner Arbeit bei den Bienenstöcken zu begleiten. Etwas beruhigter war ich, als ich sah, dass sie seinen Schleierhut tragen durfte. Ich näherte mich mit meinem Sohn dem Geschehen. Es summte und brummte und ich rechnete schon damit, dass ich oder eines meiner Kinder gleich jaulend davon laufen werde. Der Schleierhut wurde getauscht und weiter ging das fröhliche Erkunden, doch durch den Schleier konnte mein Sohn nicht gut sehen, also standen wir alle drei bald staunend um den Imker, wie er in aller Seelenruhe Deckel für Deckel abnahm, immer ein paar Schwaden aus seiner Räucherkanne in den Kasten gebend, Rahmen neu arrangierte und uns einige leere wildgebaute tropfsteinartige Gebilde zum Riechen und Fühlen gab. Die Bienen wurden einfach abgefegt und nahmen das hin, ohne zu Murren. Ein paar besonders dicke Bienen fielen uns auf, sie waren sehr langsam und waren offensichtlich wenig interessiert an dem ganzen Geschehen. „Typisch Männer,“ meinte der Imker. „Die haben nur wenig zu tun: sie fressen und vergnügen sich mit der Königin, weshalb in der konventionellen Bienenzucht auch nur eine kleine Anzahl der Fresser zugelassen wird, damit möglichst viel Honig für den Menschen bleibt. Die weiblichen Bienen hingegen sind ihr ganzes Leben nur am schuften. Nach dem Schlüpfen aus der Wabe pflegen sie die Brut, dann bauen sie Waben, hernach bewachen sie den Eingang der Bienenstöcke und in der letzten Woche ihres einmonatigen Lebens fliegen sie umher und sammeln Nektar und Pollen für Königin, Brut und die Drohnen.“

Nach soviel Information und getaner Arbeit gönnten wir uns alle ein Stück Honig direkt aus, bzw. mit der Wabe. Während der Honig runterging wie Öl, blieb das Wachs wie ein etwas sprödes Kaugummi im Mund zurück und beschäftigte uns noch ein paar Minuten. So viel Freude das Imkern auch bringen mag, ein Wehrmutstropfen bleibt: die ganze Sache wird ziemlich klebrig und das mögen selbst manche Imker nicht.

Für die Hofgemeinschaft  
Henning Jahn

16.06.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

die Gartensaison ist jetzt definitiv eröffnet, auch bei Ihnen, wie ich aus den zahllosen Bestellungen für Jungpflanzen ersehen konnte. Leider hatten wir dieses Jahr öfters Probleme, Ihnen die gewünschten Pflanzen zu liefern. Es wurden so viele im Laden gekauft, dass die Packer oft mit leeren Händen vom Jungpflanzenwagen zurückkehrten. Das war für mich und die Gärtner so peinlich, wie es für Sie ärgerlich war. Ich möchte mich an dieser Stelle bei allen Enttäuschten entschuldigen. Doch damit soll es nicht getan sein. Wir wollen ja besser werden, also entwickelten die Gärtner einen Plan: Nächste Saison werden wir schon im Februar/März Bestelllisten herausgeben und den Verkauf über den Webshop beginnen. So können wir exklusiv die Jungpflanzen für Sie anziehen. Die Auslieferung erfolgt dann im Mai. Sie bekommen dann das, was Sie wollen, müssen sich nur etwas früher entscheiden. Wir lernen etwas über Ihre Vorlieben und können unsere Abläufe darauf einstellen.

Bei uns ist das Gewächshaus bereits prall gefüllt mit Tomaten– Gurken–, Bohnen- und Paprikapflanzen, nur leider hängt noch nichts dran. Doch dafür sind inzwischen die Freilandflächen reich gefüllt mit Blattgemüse, so kommt es, dass Sie schon wieder Spinat in der Kiste und auf dem Teller haben. Des einen Freud ist des anderen Leid... denken Sie einfach an einen Seemann mit Pfeife, der durch Spinat zum Superheld wird und spüren Sie die Kraft in Ihre Unterarme strömen. Freuen Sie sich auf Mangold in der kommenden Woche, und auch die ersten Kohlrabi von draußen warten darauf, auf Ihre Teller zu purzeln.

Vor einem Monat musste noch mit Frost gerechnet werden und ich hatte das Gefühl, dass der Winter wohl nie vorbei geht. Jetzt kommt es mir vor, als sei schon immer Sommer, auch wenn eine meiner Lieblingskundinnen neulich, als sie uns auf dem Hof besuchte, verkündete: der Sommer ist vorbei – zugegeben, wir hatten Orkan und recht schattig, aber so richtig wollte ich ihr das nicht glauben.

Für die Hofgemeinschaft  
Henning Jahn

09.06.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

jetzt ist es so weit! Wir werden diese Woche unsere Hennen in zwei Gruppen aufteilen: etwa ein Drittel wird in den „Altenteiler-Stall“ umziehen, die anderen werden geschlachtet. Das Schlachten wird auf dem Hof Vogelfängerkaten geschehen, einem befreundeten Demeterbetrieb, welcher eher auf Obstbau ausgerichtet ist, aber auch im kleinen Rahmen Geflügel hält und schlachtet. Es ist mir sehr wichtig, eine relativ kurze Fahrtstrecke und einen

guten Umgang mit den Tieren zu gewährleisten.

Die Hennen, die bei uns bleiben, werden in ihrem neuen Domizil erst mal weiter ihre „Arbeit“ machen und so hoffentlich den Hofladen weiter mit Eiern versorgen. Im Lieferservice werden wir auf Zukaufzeit umsteigen müssen, so wie es in den letzten Monaten öfters schon vorgekommen ist.

Bis die neuen Hennen Ende Juni kommen, werden wir den Mobilstall ordentlich reinigen und hier und da auch ein paar Reparaturen durchführen. Wenn die „Ablösung“ dann eingetroffen ist, werden wir die „Altenteiler“ mausern lassen, d.h. eine Legepause einlegen, damit sich die Hennen erholen können und dann wieder weiter legen können. Da ich noch nicht sagen kann, wie die „Altenteiler“ ihren Umzug verkraften, kann es sein, dass wir auch im Hofladen auf Zukaufzeit zurückgreifen müssen.

Nach der Mauser wollen wir verschiedene Futterrezepte ausprobieren, in denen wir noch mehr hofeigenes Futter einsetzen wollen, da die älteren Hennen bessere Futterverwerter sind. Unser Ackerbau-Lehrling wird alles begleiten sowie dokumentieren und seine Jahresarbeit darüber schreiben, welche ein Prüfungsbestandteil der Freien Ausbildung ist.

Sie sehen, wir haben viel vor und ich lerne noch jeden Tag dazu. Die ersten 14 Monate haben mir viel Freude gemacht. Ich bin froh, dass alles so geklappt hat, wie ich mir das vorher ausgedacht habe und ich so viel Unterstützung von der Hofgemeinschaft bekommen habe.

Am 8. Juni gibt es frische Suppenhühner im Hofladen und danach bieten wir sie tiefgefroren an.

Für die Hofgemeinschaft  
Sebastian Nikol

02.06.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

der erste Schnitt. Ein heikles Thema, nicht nur wenn es um Kleinkindfrisuren geht... Jedes Jahr muss irgendwann die Entscheidung getroffen werden, welche Fläche zuerst gemäht wird, welche danach und wann man zettet, den Schwad von der Mahd also auseinanderwirft, wann und wie oft gewendet wird, bis man das Gras wieder auf den Schwad wirft, sodass es von der Presse aufgenommen und zu Ballen gepresst werden kann, die dann vom Feld zum Wickler gebracht werden müssen. Sie sehen also, Futterwerbung ist nicht einfach Abschneiden und reinholen, es sind viele Schritte, bis aus einer Wiese Futter für den Winter geworden ist. Ob es reicht und wie es den Kühen schmeckt hängt von vielen Faktoren ab. Der Aufwuchs, also die Masse, hängt vor allem vom Wetter ab: ist es zu trocken oder zu kalt, kommt nichts zusammen, weil Wasser oder Sonne fehlt. Ob die Kühe es mögen, ist vor allem eine Managementfrage: es darf nicht überständig sein, sonst ist es zu halmig. Es sollte möglichst feucht sein, so können die Mikroorganismen bessere Vorarbeit leisten und ein feines Kuh-Sauerkraut herstellen – nichts anderes ist das Fermentieren: es wird nur ein anderes Ausgangsmaterial verwendet. Die Feuchtigkeit bringt aber einen entscheidenden Nachteil: Die Milch verändert sich und unsere Käserin hat Mühe, im Winter den gleichen Käse zu machen wie im Sommer. Zu viele Bakterien verderben den Bruch...

An den letzten zwei Wochenenden war also ordentlich was zu tun auf den Wiesen. Unsere Traktoren standen kaum still. Jetzt ist der erste Schnitt – in der Regel der leckerste und hochwertigste - fast erledigt. Die wichtigen Flächen sind beerntet, es stehen nur noch ein paar

Eckchen Grünland aus und den Kühen läuft schon das Wasser im Maul zusammen.  
Für die Hofgemeinschaft  
Henning Jahn

24.05.2017

## Kundenbrief

Liebe Kunden,

einige von Ihnen haben sich vielleicht schon gefragt, woher unsere spanischen, italienischen oder griechischen Orangen, Tomaten und Gurken kommen. Natürlich haben wir selbst keine Partnerbetriebe auf der ganzen Welt, die uns einzeln mit ihren köstlichen Bioprodukten beliefern, sondern das ganze läuft über ein Netzwerk von Importeuren und Großhändlern, die mit Betrieben in Südeuropa oder im Falle von Bananen und Ananas weltweit verteilten Betrieben Ware zusammentragen und mit dem Schiff oder per Lastwagen nach Deutschland bringen und diese dann an Läden und Lieferbetriebe wie unseren verteilen. Unser Großhändler Naturkost Nord (NKN) in Seevetal bei Hamburg ist ein kleiner Mitspieler in dem großen Monopoly der Biowarenströme. Da ich früher im Import gearbeitet habe, kenne ich einige der Konkurrenten und Lieferanten von NKN. Wie die meisten anderen, lässt er Ware regelmäßig auf Pestizide, Kontaminationen und sonstige Betrugsverdächtige kontrollieren, damit wir Sie, wenn unsere Felder und das Gewächshaus nicht das liefern können, was Sie für Ihren täglichen Genuss brauchen, trotzdem mit einwandfreier Bioware beliefern können.

Besonders sympathisch macht NKN, dass man alle Büromitarbeiter mehr oder weniger persönlich kennt und diese einem auch durch gutes Wissen über unsere Philosophie und Vorlieben gut beraten. Außerdem haben sie auch etliche kleine Betriebe als Partner, vor allem in Italien, mit denen schon lange exklusive Lieferverträge bestehen, wodurch wir in den Genuss besonders köstlicher Orangen kommen. So tragen Sie auch dazu bei, dass kleine Betriebe wie unserer in anderen Teilen der Welt erhalten bleiben und anständig für ihre Arbeit bezahlt werden. Dadurch kommt es, dass manche Frucht nicht perfekt kalibriert (größensortiert) oder mit leichten äußeren Mängeln wie Schalenfehlern behaftet ist. NKN bezieht, wenn in Deutschland die Winterpause vorbei ist, besonders gerne Ware von regionalen Erzeugern und achtet auch darauf, samenfest erzeugte Feldfrüchte zu handeln. Was vor ein paar Jahren, als Bio noch nicht en vogue war, noch selbstverständlich war – manch einer sagte damals bei einer perfekten Frucht: „das kann doch nicht bio sein...“ – ist heute eher eine Seltenheit, da ja selbst Discounter Bioware im Sortiment haben. Bei diesen werden Abweichungen von der Norm nicht akzeptiert, wodurch auf die Bauern Druck erzeugt wird, optisch möglichst perfekte Ware zu produzieren. Z.B. wird Hybridsaatgut (also nicht zur eigenen Vermehrung geeignete Samen) zur Anzucht verwendet, da dieses einheitlicher und schneller heranwächst und höhere Erträge bringen.

Wir verwenden in der eigenen Gärtnerei am liebsten samenfeste Sorten und verzichten auch auf Flüssigdüngung, was im Biobereich durchaus zugelassen ist (z.B. kann Melasse aus der Zuckerherstellung verwendet werden), wodurch die Pflanzen sehr präzise bedarfsgerecht zu schnellem Aufwuchs gebracht werden können. Wir versuchen die Düngung und die Sortenwahl so natürlich wie möglich zu halten, düngen also unsere Felder mit Mistkompost und säen samenfeste Sorten aus, die z.B. von dem kleinen Zusammenschluss der

Bingenheimer Saatguterzeuger produziert werden. Seien Sie also bitte nicht traurig, wenn unsere Blumenkohlköpfe nicht so weiß und riesig sind, wie die französischen, die in der Bretagne ideale Wuchsbedingungen haben und dort hektarweise angebaut werden. Genießen Sie das gewisse Etwas und die persönliche Note, die unsere Gärtner in jedem Schritt der Planung, Pflege und Ernte der Kulturen mitgeben, auch wenn es mit dem Blumenkohl noch etwas dauert.

Für die Hofgemeinschaft  
Henning Jahn

19.05.2017

## **Kundenbrief**

Meine Mondlandung

Im letzten Jahresbrief (2016) habe ich von Projekten aus der Metallwerkstatt wie z.B. dem Schleppschlauchgestänge berichtet. Seitdem sind nun schon wieder etliche Liter Wasser die Quadebek runter geflossen und Sie haben sich sicher schon gefragt, wie es denn nun aussieht mit dem Schleppschlauchgestänge und wie solche Projekte überhaupt entstehen!?! In der Regel gibt es so etwas wie ein initiales Erlebnis, eine Feststellung oder eine Änderung der Rahmenbedingungen, die dazu führen, dass bei mir Ideen mit dem Namen Schleppschlauchgestänge oder dergleichen entstehen. In diesem Fall war es eine Änderung in der Düngeverordnung, die berechtigterweise den Landwirten nahelegt, flüssige Dünger wie Jauche oder Gülle möglichst bodennah auszubringen, um einen übermäßigen Luftkontakt und damit am Ende Stickstoffverluste/Emissionen zu vermeiden.

Die Erfüllung dieser Anforderung bei uns - Sie ahnen es sicher schon: das Schleppschlauchgestänge! :-)) Mit ihm wird die Jauche nicht in einem hohen Bogen aus dem Fass gepustet sondern sanft über mehrere Schläuche links, rechts und hinter dem Fass auf dem Boden abgelegt.

Das Angebot an fertigen Schleppschlauchfässern ist riesig, die Kosten aber auch und der Spaß des Selbermachens gleich Null.

Also reiften in meinem Kopf Pläne heran, wie unser bisheriges Jauchefass mit möglichst dem Material, was momentan vorhanden ist (Sie erinnern sich, die Kunst) um ein Schleppschlauchgestänge erweitert werden kann.

Es folgte das Schweißen der Roh-Konstruktion, das Tüfteln von Detaillösungen und schließlich der erste Test des Klappmechanismus – ein schon wahrlich erhebender Moment. Dann verbessern, weitertüfteln, Anstreichen, Verteiler aus alter Milchkanne bauen, Schläuche einziehen, Frühjahrsbestellung, Hoffest...

Und vergangene Woche war's dann endlich soweit – das erste Mal Jauchekontakt!

Sie können sich vorstellen, wie unbeschreiblich toll das ist, wenn die neue, im eigenen Hirn gereifte Konstruktion zum ersten Mal ihren Zweck erfüllt. Zwar noch nicht 100% fertig, aber so, dass die Jauche da raus kommt, wo sie soll und nicht überall anders auch. Das ist fast so, wie wenn die eigenen Kinder Laufen lernen – eigentlich meistens nichts besonderes, da es fast alle Menschen lernen und es schon lange erfunden ist, aber trotzdem gefühlt wie eine persönliche erste Mondlandung!

In diesem Sinne: entwickeln Sie mit Ihren Mitteln (und unseren Produkten) etwas, das es schon gibt – zum Beispiel einen richtig leckeren Frühlingssalat mit allem drum und dran – und erleben Sie beim Essen mal wieder eine ganz persönliche Mondlandung!



Ihr Astronaut Philipp Hennig

15.05.2017

## **Hühnerfreiheit**

Die Vogelgrippe ist überstanden, wir gackern wieder draußen. Lesen Sie auch den  
Wochenspiegel: [Hühnerfreiheit](#) (524 KB)

12.05.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

das Hoffest! Was sonst könnte im Zentrum der heutigen Betrachtung stehen? - Richtig - unser  
ehemaliger Lehrling Claas aus dem Senegal. Über den kam nämlich gerade eine Reportage im  
NDR (Donnerstag, 4. Mai 2017, 18:15h) Sie finden die auch in der Mediathek. Es gibt tolle  
Bilder vom Hof zu sehen, aber was ist das schon gegen ...

das Hoffest! Hier gab es nämlich tolle Dinge zu erleben (und das erlebte bleibt für immer):

Kunsthandwerker, Leckereien, Ponyreiten, Rallye, Käsen, Melken für Kinder,  
Schlepperrundfahrten, Einrad Vorführung, Bodenkundelehrpfad, Kuhbingo, Hütevorführung,  
Bullenreiten, Bogenschießen, Jagdhornbläser, Kunsthandwerk, Vorlesezelt,  
Jungpflanzenmarkt, Imker und Musik von: TroubaDuo, Rumba Santa, DJ Peter Parker

Sie waren da? Vielen Dank, ich hoffe, Sie hatten soviel Freude wie wir.

Sie waren nicht da? Dann tragen Sie sich bitte für nächstes Jahr schon mal ein: 5.5. 14:00 bis  
6.5. 4:00 Uhr Gut Rothenhausen Hoffest!

Im Vorfeld gab es einige Unwägbarkeiten: es hatte ja viel geregnet, also waren die Weiden  
eigentlich zu nass zum Befahren; der Milchlaster musste sich am Abend bis zum Tank  
vorkämpfen; wir hatten uns erst spät um die Bands gekümmert, so dass viele schon gebucht  
waren; das Lindenhaus war belegt, also mussten alle Helfer von auswärts bei den Familien auf  
dem Hof untergebracht werden. Aber ohne all das wäre es nur der halbe Spaß gewesen. Wir  
mussten tüfteln, mit der Molkerei telefonieren, uns viel Musik anhören und zusammenrücken.  
Und auch wenn wir uns immer wieder vornehmen, nächstes Jahr alles besser zu machen, war  
es im Nachhinein richtig, es genau so gemacht zu haben.

Für die Hofgemeinschaft

Henning Jahn

05.05.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

FREI, FREI; WIR SIND FREIIIIII - so tönt es aus allen Richtungen, wenn man auf den Hof kommt. Die Kühe waren schon vorletzte Woche das erste Mal draußen, inzwischen verbringen sie schon den ganzen Vormittag auf der Weide – die Umstellung von Stallfütterung auf Weidegang muss langsam geschehen, denn die Mägen der Kuh – und davon hat sie einige – sind ein empfindliches Ökosystem, das bei radikalen Veränderungen entgleist. Was jetzt vielleicht recht technisch klingt, hat sehr große Auswirkung in der Praxis. Vor allem beim Melken kann es zu regelrechten Schauern kommen, grün-braunen Schauern.

Normalerweise sollte der Kuhfladen beim Auftreffen auf den Boden wie ein Applaus im Kuh-Tempo klingen, also Klapp Pause Klapp Pause Klapp Pause Klapp. Wenn zu schnell das Futter umgestellt wird, verändert sich das Applautempo zum Rauschen oder gar Tosen, was durch die Konsistenz des Fladens bewirkt wird. Dieser ist dann auch nicht wirklich als Fladen sondern eher als versprenkelte Pfütze zu bezeichnen. Da man in der Melkgrube ja mit dem Kopf ungefähr auf Bauchhöhe mit den Kühen steht, ... aber lassen wir das.

Außer den Kühen kamen auch endlich nach langer Zeit der Vogelgrippe unsere Hühner und Gänse wieder an die frische Luft ohne Dach. Bei denen schlenkern zwar die Euter nicht so lustig umher, wenn sie ihren Freuden- Freiheitstanz aufführen, aber auch ihnen merkte man an, wie gut ihnen das Ende der Quarantäne tat.

Auch das Gemüse befreit sich aus den Wänden des Gewächshauses: viel Kulturen wurden ins Freiland gepflanzt.

Für die Hofgemeinschaft

Henning Jahn

01.05.2017

## **Typisch! Claas träumt vom eigenen Hof**

### **Programmhinweis:**

„Typisch-Claas träumt vom eigenen Hof“

Donnerstag, 4. Mai 2017, 18:15 Uhr

Dienstag, 9. Mai 2017, 11:30 Uhr

im NDR:

Ein Film über unseren ehemaligen Lehrling Claas und die Hofgemeinschaft.

Auch zu finden, aber leider nicht mehr anzusehen in der [Mediathek](#)

Der Senegalese Claas hat ein ganz klares Ziel vor Augen: Wenn er hier mit seiner Ausbildung zum Landwirt fertig ist, will er auf jeden Fall zurück in die Heimat und biologisch-dynamische Landwirtschaft betreiben. Er will seinen eigenen Grund und Boden haben und die mit gesunder Nahrung versorgen, die es am nötigsten brauchen.

Claas ist Azubi auf Gut Rothenhausen.

Er lernt in seinem zweiten Lehrjahr im Bereich Milchwirtschaft auf dem Gut Rothenhausen bei Lübeck. Er hat sich bewusst für eine freie Ausbildung der Bäuerlichen Gesellschaft, in der

sich Demeter-Betriebe zusammengeschlossen haben, entschieden. Der respektvolle Umgang mit der Natur und auch der "spirituelle" Ansatz gefällt ihm - da sieht er Parallelen zur Kultur der Afrikaner.

Eine konventionelle Ausbildung hat er schon im Senegal absolviert. Inzwischen spricht der stets gut gelaunte 25-Jährige sehr gut Deutsch. Und an das Klima und frühe Aufstehen hat er sich auch gewöhnt. Sein Tag beginnt kurz nach 5 Uhr mit dem Melken der 33 Rotbunten, danach geht es mit den Kühen wieder auf die Weide. Er versorgt die kleinen Kälbchen und den Bullen Pate, dem tatsächlich noch die brünstigen Kühe zugeführt werden. Ausbilderin Anna freut sich, dass Claas Erfahrungen aus dem Senegal mitbringt: "Der packt an und lässt das Halfter so leicht nicht los." Auch Martin, ein weiterer Ausbilder ist zufrieden mit ihm: "Bei seinem ersten Schwaden hat er sich ziemlich gut angestellt und beim Treiben der Jungkühe zur neuen Weide sowieso."

Leben in der Gemeinschaft

Später will Claas einen eigenen Hof im Senegal.

Viele Besucher denken, dass die Hofgemeinschaft einen Flüchtling aufgenommen hat - doch da haben sie sich geirrt. Claas ist ein ganz normaler Azubi wie die anderen drei, die auf Gut Rothenhausen leben und arbeiten. Fünf Familien und Altenteiler wirtschaften hier gemeinsam in einen Topf. In dieser Gruppe fühlt sich der junge Mann aus dem Senegal wohl. Er mag es, wenn mittags regelmäßig alle, so an die 30 Bewohner, zusammen essen, die Kinder zwischendurch toben - ein Hauch von dörflichen afrikanischen Verhältnissen. Heimweh kennt er nicht, sagt er, aber auf einen Besuch zuhause, auf ein Wiedersehen mit seinen Eltern im Senegal freut er sich sehr. Nach fast zwei Jahren in der Fremde sieht er sie endlich wieder.

29.04.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

wie kommt das Aroma ins Brot? - oder eine Ode an alle flachen und dunklen Brote.

Es ist wie im wirklichen Leben, wahre Schönheit kommt von innen! Das heißt in diesem Fall: trauen Sie sich an die Brote mit optischen Mängeln ran, Sie werden mit einem runden, aromatischen, saftigen Geschmack belohnt!

Der Grund für etwas dunklere Brote liegt auf der Hand: sie waren etwas zu lange oder bei zu hoher Temperatur im Ofen. Doch dabei muss man wissen, dass die meisten Geschmacksstoffe beim Backvorgang genauer bei der Krustenbildung entstehen. Hier kommt es zu unterschiedlichen chemischen Vorgängen, u.a. bilden sich aus löslichen Zuckern braune Karamellstoffe in der Kruste, welche diese dann an das Krumengefüge weiter gibt.

Eine ordentliche Kruste ist weiterhin wichtig als Isolierschicht, sie schützt das Brot vor Aroma- und Feuchtigkeitsverlust!

Flache Brote zeugen entweder von zu weichen Teigen oder von übergangenen Teiglingen.

Beides im Prinzip für den Gaumen etwas Positives! Weiche Teige ergeben saftige Brote, die lange frisch halten! Übergangene Brote standen etwas zu lange in der Warteschleife, bevor sie in den Ofen durften. Aber auch das führt nur zu optischen Mängeln, kulinarisch gesehen bringen die entstandenen Gärprodukte vermehrt Aroma ins Brot! Natürlich isst auch das Auge mit und somit gilt es wie immer im Leben, den goldenen Mittelweg zu finden, möglichst saftige Brote mit schön ausgeprägter Kruste und doch auch ansehnlich, also schön

aufgegangen und nicht zu dunkel – das ist die Kunst, in der ich mich tagtäglich übe!  
Fröhliche Bäckergrüße,  
Verena Hennig

28.04.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

ich wünsche frohe Ostern, auch gehabt zu haben. Pünktlich sind die ersten Lämmer da und auch der erste Weideaustrieb der Kühe steht an. Im Gewächshaus grünt es schon fast unverschämt, doch auch draußen geht es los: Getreide wurde gesät, diese Woche werden Kartoffeln gelegt, das Gartenstück ist vorbereitet und last but not least: Igel Harald ist aus dem Winterschlaf erwacht. Er war kurz vor dem Winter in jämmerlichem Zustand und etwa 300g Kampfgewicht bei einer Kundin angekommen, die mit ihren zwei Jungs den ganzen Winter Harald aufgepäppelt hat. Er wurde tierärztlich betreut, obwohl die Anfangsprognose alles andere als rosig war. Doch mit Liebe, Katzenfutter und einem komfortablen Häuschen auf dem Balkon hat Harald sich trotz 4 Monaten Schläfchen zu wackeren 600g hinaufgearbeitet und strotzte bei seiner Ankunft in der neuen Heimat nur so vor Energie. Frau H. und ihre Söhne, fast alle Kinder des Hofes und auch die Reittherapeutin hier auf dem Hof samt Anhang hießen den kleinen Kerl herzlich willkommen und begleiteten ihn bei seiner Niederlassung. Ganz ohne Handschuhe wurde der entwurmete, flohfrie und quietschfidele Stachelritter (die Angler mögen mir den Begriff verzeihen) mitsamt seinem Bett aus Papierschnipseln und seiner vertrauten Hütte hinter einem Holzstoß auf der Schafkoppel in die Freiheit entlassen. Die nächsten Tage wird er dort wohl noch gelegentlich vorbeischauen, vielleicht sogar seine Tage dort verbringen, sicher wird ihn aber nichts davon abhalten seine nächtlichen Streifzüge von seinem Domizil aus immer größer werden zu lassen und am Ende, vielleicht mit einer hübschen Igeldame ein neues Leben anzufangen und auf eigenen, wenn auch kurzen Beinen zu stehen. Ich wünsche Harald alles Gute dafür und hoffe, er hat ordentlichen Appetit auf Schnecken, so könnte er sich zum besten Freund der Gärtner machen.

Nach der beschaulichen Haraldepoche folgte noch die eine oder andere Kutschfahrt mit Molly, dem Reittherapie-Pony. Sie ist übrigens ein erstaunliches Pferd: viel kleiner als alle anderen auf dem Reitplatz lässt sie sich von den Großen nichts sagen. Sie ist mit Abstand das mutigste Pferd und sie kann etwas, was ich nicht kann: Fußball spielen.

Für die Hofgemeinschaft  
Henning Jahn

12.04.2017

## **geänderte Öffnungszeiten**

# **AB 29. April ist unser Hofladen samstags durchgehend bis 16:00 Uhr für Sie geöffnet**

12.04.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

haben Sie schon mal einen Baum gefällt? Ich habe vor einem Monat gleich mehrere in einer Woche zu Fall bringen dürfen. Als Lehrling in der staatlichen Ausbildung und damit einmal wöchentlich Besucherin der Berufsschule in Mölln durfte ich am „Motorsägenlehrgang/ AS Baum 1“ teilnehmen. Durchgeführt vom Fachbereich Fortswirtschaft der Landwirtschaftskammer wurde uns Lehrlingen Theorie- und Praxiswissen zu Arbeitsbestimmungen, Handhabung der Kettensäge sowie Schnitt- und Fälltechnik vermittelt. Am ersten Tag ging es erstmal um die Theorie. Eingestiegen wurde mit der Frage, wer schonmal eine Kettensäge benutzt hat. Bis auf mich war das bei meinen Mitschülern allen der Fall, doch deren Erfahrungswerte waren teilweise fern von allen Unfallverhütungsvorschriften – der Theorieteil lohnte also. Ab dem zweiten Tag verbrachten wir die Zeit dann im Möllner Forst. Ausgestattet mit Sicherheitskleidung und Warnwesten, damit wir uns alle gegenseitig im Blick haben, wurde uns von den Ausbildern erstmal die Fälltechnik und der Umgang mit der Kettensäge demonstriert. Dann durften wir selbst ran. Erstmal wurden ein paar Baumstämme zerlegt und dann durfte jeder an einem eigenen Baum den Fallkerb anlegen, der entscheidend für die Fällrichtung ist. Danach ging es reihum ans Fällen, natürlich erst, als der Sicherheitsbereich hergestellt war. Dieser beträgt den Radius der doppelte Baumlänge. Also, falls auch Sie mal 'nen Baum umlegen wollen, achten Sie darauf, dass sich dort niemand aufhält.

Wenn so eine 25m lange Fichte dann beginnt zu Boden zu rauschen, begleitend vom Knacken der Bruchleiste brachte dies ein Lächeln auf das Gesicht des ausführenden Lehrlings. Doch nicht immer wählten die Bäume den direkten Weg, sondern hingen irgendwo fest. Dann war des öfteren die Seilwinde gefragt, mit der wir die festhängenden Bäume sicher zu Fall brachten.

Im Anschluss an eine erfolgreiche Fällrunde ging dann das große Motorsägegeheule los, denn dann hat jeder seinen Baum entastet und in abgemessene Stücke zerlegt.

Nachdem wir uns über die Woche im Bäume fällen geübt hatten, gab's am letzten Tag eine kleine theoretische und praktische Prüfung.

Am Ende des Lehrgangs war der Möllner Forst um einige stehende Bäume ärmer, wir um einen bestanden Kettensägenschein reicher und alle ziemlich motiviert, noch ein paar Bäume umzulegen. Rundum also ein gelungener Lehrgang!

Kommen Sie bei dem schönen Wetter doch mal nach Rothenhausen und überprüfen Sie, ob ich noch keinen Kahlschlag durchgeführt habe.

Für die Hofgemeinschaft mit freundlichen Grüßen

Bernadette

07.04.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

„...vielen Dank, vielen Dank, vielen Dank. Wir sagen uns vielen Dank. Dieser Tag heute ist wunderschön, morgen wollen wir uns wiederseh'n... Bis morgen früh um acht, wenn die Kindergartensonne wieder lacht...“ so schallt es einem entgegen, wenn man die Kinder von der Kleinen Kinderfarm, dem Kindergarten auf unserem Hof, abholt. Da schmilzt das Elternherz– dieser Tag heute ist wunderschön– welche Inbrunst, welche Kraft, welche positive Affirmation auch für den weiteren Verlauf des selben. Und „wir wollen uns wiedersehen“– nicht „wir werden“, Das ist ein „Ja“ zum Leben, zur Freundschaft. Ganz zu schweigen von der lachenden Kindergartensonne... Und das ist ja nur das Lied zum Abschlusskreis. Jeder Tag steht unter einem Motto wie Reiten, im Sommer Gärtnern, Elemente, Einkaufen oder Schweine füttern, Wandern und Eurythmie (der anthroposophischen Sprachgymnastik, wie ich sie laienhaft bezeichnen möchte).

Wenn ich das mit meiner Kindergartenzeit vergleiche, wo wir uns aus Lego Pistolen gebaut haben, die kleinen Plastikschippen auch immer Pistolen waren, sich die Kleinen, wenn sie zur Bande gehören wollten, in einer Reihe aufstellen mussten, um von den Größeren einen Tritt in den Allerwertesten zu bekommen, muss ich sagen: ich beneide unsere Kinder.

Natürlich ist es nicht nur eine heile Welt, die dort gelebt wird: es gibt immer wiedermal handfesten Streit, die Kinder werden dreckig, Frühförderung im Sinne medialer Schulung fehlt völlig... aber -Hallo– das ist doch genau das was die kleinen brauchen, oder?!

Persönliche Auseinandersetzungen, um ihre sozialen Fähigkeiten zu entwickeln, Dreck um das Immunsystem zu stärken, und Freiheit von dem alles lähmenden Internet und Fernsehen, das kommt noch früh genug...

An dieser Stelle möchte ich ganz besonders den Erzieherinnen danken: Ihr macht eine tolle Arbeit und ich bin sehr froh, die Kleinen in Eurer Obhut zu wissen.

Für die Hofgemeinschaft

Henning Jahn

31.03.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

bei frühlingshaften Wetter haben wie die ersten Salatköpfe im Gewächshaus gepflanzt, wir rechnen mit der Ernte ab Ende April. Auch die ersten Radieschen keimen, werden jedoch noch einige Wochen zum Wachsen brauchen. Bis dahin gibt es aber auch schon frisches Grün bzw. Bunt aus der Gärtnerei: unsere Asia-Salat-Mischung, anderswo auch als „Wildsalat“ vermarktet.

Was verbirgt sich hinter diesem exotisch klingenden Namen? Die Hauptbestandteile,

verschiedene Sorten „Asia-Salat“ oder „Japanese Greens“ stammen tatsächlich aus Fernost. Da diese Salate aus der Familie der Kreuzblüter sehr kältetolerant und raschwüchsig sind, eignen sie sich perfekt für den Winteranbau bei uns und bieten eine tolle Ergänzung zum heimischen Feldsalat. Ihre sekundären Inhaltsstoffe wie die Senfölglycoside sollen Erkältungen abwehren, den Kreislauf fördern, den Blutfettgehalt senken und vorbeugend gegen Krebs wirken.

In unserer Mischung finden Sie verschiedene Blattsenf-Sorten, deren geschmackliches Spektrum von feinwürzig bis feurig scharf reicht. Darunter sind Sorten mit gezackten Blättern wie der grüne Frizzy Joe, Golden Streak, der bei Sonne tatsächlich golden schimmert, die leicht rötliche Frizzy Lizzy und der intensiv rote Moutarde rouge metis. Diese Sorten sind nicht sehr ertragreich, aber optisch ein echter Hingucker. Außerdem gibt es Blattsenfsorten mit runden Blättern wie der grüne Green in Snow, die leicht rötlichen Red Giant & Purple Wave sowie der tiefrote Bloody Mary. Wasabino mit gefransten grünen Blättern bringt ein scharfes Meerrettich-Aroma mit. Außerdem verteten sind zwei Mizuna-Sorten, eine grüne und eine dunkelrote namens Arun. Die fein geschlitzten, weißgestielten Blätter sehen nicht nur hübsch aus, sie bereichern den Salat mit einem feinen, zarten Kohlgeschmack. Der japanische Mizunasalat ist eng verwandt mit dem deutschen Namenia / Stielmus /Rübstiel, das es als eines der frühesten Frühjahrsgemüse aus unserer Gärtnerei gibt. Der PakChoi Sagami mit runden grünen Blättern und weißem Stiel ist ebenfalls geschmacklich sehr mild. Zusätzlich mischen wir unserem Asia-Salat in der Regel etwas Postelein bei, um die Schärfe einzelner Sorten abzumildern. Postelein-Blätter enthalten Vitamin C, Magnesium, Calcium und Eisen, aber sehr wenig Nitrat. Postelein ist frosthart, sehr wüchsig und gesund, weshalb sich dieses ursprünglich aus Nordamerika stammende Gewächs bei uns als Wintersalat immer mehr durchsetzt.

Eine heimische Komponente gibt es auch noch in der Mischung: Hirschhornwegerich. Im Tessin und in Norditalien ist er eine beliebte traditionelle Salat- und Gemüsepflanze. Im Aussehen ähnelt Hirschhornwegerich dem Rucola, im Geschmack ist er jedoch deutlich milder und leicht nussig. Die Blätter enthalten unter anderem reichlich Vitamin A, Vitamin C und Vitamin B2. Die Blätter werden bei uns sehr jung geerntet, als sogenanntes „Baby-Leaf“. So eignen sie sich perfekt zum Verzehr als Salat. Schick machen Sie sich auch als bunte Brotauflage. Alternativ lassen sich alle Bestandteile dieser Mischung auch ganz kurz gedünstet (z.B. mit Sojasauce) als Gemüsebeilage genießen.

Guten Appetit!

Jenni Ponsens

23.03.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

unsere junge GbR ist ein bunter Haufen und wir haben nicht alle von Anfang unserer Karriere an gewusst, wo das alles endet. Gelegenheit für mich, Ihnen mal zu erzählen, was für verborgene Tiefen in der jungen Führungsebene versteckt sind. Dabei erhebe ich keinen Anspruch auf Vollständigkeit, Sie sollen nur einen kaleidoskopartigen Einblick in unsere Karrieren bekommen.

Ackerbauer Philipp, mit landwirtschaftlicher Ausbildung und seinem Studium der

ökologischen Agrarwissenschaften in Witzenhausen, wollte früher Kanalreiniger werden und träumt auch heute noch davon, ein Praktikum auf einem Tankwagen mit einem riesigen Saugrüssel zu machen. Seine Frau Verena – unsere Bäckerin - hat mit ihm studiert und vorher den Beruf erlernt, welchen sie jetzt auch ausübt. Auch Käserin Karo, Gärtner Ralph und meine Wenigkeit haben dort studiert. Mein abgebrochenes Germanistikstudium kommt mir in diesem Moment zu Gute.

Ralph, der eine Ausbildung als Landschaftsgärtner hat, konnte in der letzten Woche auch mal wieder im alten Beruf schwelgen und schön Knochenpflaster legen: ein Knochenjob, den ich auch schon das ein oder andere Mal gemacht habe. Gärtnerin Jenni hat auch Agrarwissenschaften studiert, allerdings in Bonn, woraufhin sie in der gleichen Firm, in der Ralph Bio-Betriebe kontrollierte, ein Team leitete.

Hühnerbauer Bastl ist eigentlich Zimmermann, genau wie Kuhbauer Martin, der auch noch gelernter Chemisch-Technischer Assistent ist. Hanna hat als Lebensmitteltechnologin die Errichtung und Betreuung von lebensmittelverarbeitenden Großanlagen erlernt, jetzt betreut sie den Hofladen und unsere Buchhaltung. Anna, meine geliebte Frau, hat ja die Milchkühe unter ihren Fittichen, was nicht so recht mit dem Studium der Haushalts- und Ernährungswissenschaften und schon gar nicht mit dem abgebrochenen Studium der Betriebswirtschaft zusammenpasst.

Von meinem Kindheitswunsch Rennfahrer bin ich zum Glück schnell abgekommen, hatte eigentlich eine künstlerische Laufbahn vor. Doch als weder die Kunstakademien meine Bilder leiden mochten noch ich die Trockenheit des Germanistikstudiums, schlug ich den Weg ein, der mich über Gemüsebau, Landwirtschaft, Obstbaumpflege und das Lebensmittelimportgeschäft hierher gebracht hat. Sie sehen, die Vielfalt ist groß, doch eines ist uns allen gemeinsam: Wir lieben diesen Hof und haben die Arbeit gefunden, die uns am meisten erfüllt.

Herzliche Grüße

Henning Jahn

20.03.2017

## **Kundenbrief**

Guten Tag liebe Kunden und Freunde des Hofes, wenn um 06:30 Uhr die ersten Sonnenstrahlen durch das östliche Stalltor auf die Liegefläche der Kühe strahlen und die erwachenden Vögel zu zwitschern beginnen, ist das Treiben auf dem Hof schon im vollen Gange. Und wenn man sich so umschaute, bemerkt man, dass die nun immer intensiver werdenden Sonnenstrahlen die Natur förmlich zum explodieren bringt. Überall sprießen die Schneeglöckchen und Krokusse aus dem Boden und die Knospen an Bäumen und Sträuchern werden immer dicker. Tauben, Amseln und Meisen beginnen mit dem Bau ihrer Brutnester. Egal wo man ist, man kann den Frühling sehen, riechen, hören, fühlen, ja sogar schmecken. Im Stall erblickten letzte Woche vier Kälber das Licht der Welt und brachten neues Leben in die Herde. Im Garten ist man fleißig mit dem Vorziehen und aussähen der Gemüsepflanzen beschäftigt. Und im Ackerbau nutzt man die Zeit neben der Vorbereitung der diesjährigen Feldbestellung, für Wartungsarbeiten von Maschinen oder zum Pflastern einiger Hofflächen. Und wenn am frühen Abend die Arbeit getan ist, laden die letzten wärmenden Sonnenstrahlen, die durch die alten knorrigen Eichen, ihr gelblich oranges Licht werfen, zu einem kurzen Moment des inne Haltens ein. Und während man



dabei zusieht wie die Schatten der großen Bäume immer länger werden, atmet man die kühle klare Abendluft tief ein und lauscht dem abendlichen Gesang der Vögel. Nachdem die Sonne dann, am rötlich schimmernden Horizont verschwunden ist, kehrt auf dem Hof allmählich Ruhe ein.

Nutzen auch Sie die nun immer häufiger werdenden schönen Tage um aus dem „Winterschlaf“ zu kommen und neue Energie zu tanken. Zum Beispiel mit einem ausgiebigen Spaziergang im Wald, da nichts dem Menschen mehr Kraft gibt als eine satte Dosis Natur. Denn schließlich sind wir ein Teil von ihr, was wir im Alltag jedoch häufig vergessen. Also hoffentlich auf ein baldiges frohes Zusammentreffen hier auf dem Hof.

Schöne Grüße von der Hofgemeinschaft  
Christoph Langenohl

10.03.2017

## **Stress im Hühnerstall**

Unsere Hühner sind jetzt seit einem halben Jahr nicht mehr richtig draußen, da hängt der Haussegen schief, wie auch die Lübecker Nachrichten vermelden... [Stress im Hühnerstall](#)  
(3.07 MB)

09.03.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

Alles neu macht der März, naja- nicht alles, aber immerhin die Kühlräume des Ladens wurden in den letzten Wochen neu gebaut. Bisher mussten die fleißigen Ladenmitarbeiter immer den langen Weg bis zu unserer Gemüsehalle gehen, um Gemüse für den Laden zu holen, wenn Kunden die Auslage leergekauft hatten. Dem wird jetzt abgeholfen, indem direkt am Laden einige Kühlräume mit den Produkten angepassten Temperaturen eingebaut wurden. So können wir frischer und schneller dem Bedarf gerecht werden und Ihnen unsere Ware präsentieren. Das freut nicht nur die Kunden und Mitarbeiter im Laden, auch unsere Gärtner profitieren davon. Denn bisher musste immer eine ganze Zeile Rollis mit aufbereitetem Gemüse im großen Kühlhaus vorgehalten werden, Stellplatz, der jetzt zum Stapeln von Großkisten mit Lagergemüse genutzt werden kann. Nicht, dass es gerade was zum Einlagern gäbe aber der nächste Herbst kommt bestimmt, und es ist gut zu wissen, dass, wenn es wieder so gut läuft wie letztes Jahr, wir einige Kubikmeter Stauraum gewonnen haben. Das Lagern von Gemüse und Obst ist eine Kunst für sich. Durch die unterschiedlichen Klimazonen aus denen die Gemüse stammen, aber auch ihre Inhaltsstoffe und Form, haben sie sehr unterschiedliche Ansprüche, was die Lagerung anbelangt. Kartoffeln z.B. wandeln Ihre Stärke in Zucker um, wenn sie zu kalt gelagert werden. Sie können also nicht im 1°C-Lager mit den

anderen Knollen und dem Kohl liegen. Salaten und anderen Blattgemüsen gefällt es da schon wesentlich besser, sie trocknen aber durch die große Oberfläche schnell aus, müssen also immer durch feuchte Tücher an starker Verdunstung gehindert werden. Für Äpfel ist das auch die ideale Lagertemperatur, sie strömen aber Ethylen aus wodurch nicht nur sie selbst, sondern auch alles um sie herum zum Reifen angeregt wird. Das ist in der Obstschale mit grünen Avocados und Bananen wünschenswert, im Gemüselager aber führt das zu einem vorzeitigen Verfall der Lagerware. Das meiste Fruchtgemüse und auch Obst fühlt sich bei 6-7°C ganz wohl, Bananen hingegen, die ja in tropischen Gefilden wachsen, vertragen solch niedrige Temperaturen überhaupt nicht, sie werden grau und bleiben bitter. Kürbisse mögen es gerne 10-14°C warm, sie schmecken erst nach einiger Zeit in dieser Temperatur so süß und nussig, vorher erinnert der Geschmack stark an ihre Verwandten die Gurken und Zucchini.

Herzliche Grüße  
Henning Jahn

02.03.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

die Sonnenstrahlen, wenn sie denn wie letzten Freitag mal durchkommen, haben schon richtig Kraft. Es ist herrlich, sich in der Sonne aufzuhalten und die blasse Winterhaut zur Vitamin D Produktion anzuregen. Dieses Prohormon ist wichtig für unser Immunsystem (-daher die Wintergrippe) und es gibt Studien, die einen Zusammenhang von Vitamin D-Mangel mit manchen Krebsarten belegen.

Also nichts wie raus an die Sonne, der Mensch lebt nicht vom Brot allein... Auch für mich als eingefleischten Bürohengst wird es Zeit, meine Säge zu entrostern und die Astschere zu schärfen, denn unsere Obstbäume warten schon auf eine neue Frisur. In ihrer natürlichen Wuchsform, dem Busch, hätten die Bäume an dem äußeren Rand dichtes Laubwerk und der innere Bereich wäre komplett beschattet, so dass hier kein Blatt und nur wenige unaromatische Früchte hängen. Daher ist Licht im Innenbereich des Baumes zur Fruchtbildung wichtig. Hier kann man gut eine Leiter anstellen, während der Außenbereich schwer zugänglich ist. Daß wir Obstbäume auf Stämmen ziehen, hat den pragmatischen Grund, dass man so besser darunter weiden und mähen oder einfach mal ein Nickerchen halten kann. Auch die Durchlüftung ist so besser und die Gefahr, dass in Senken Kaltluft die Blüten beschädigt, ist verringert.

Beim Baumschnitt ist darauf zu achten, dass man früh genug anfängt, den Baum in die richtige Richtung zu lenken. Lässt man am Anfang zu viele Leitäste zu, kommt man später mit der Leiter nicht mehr rein und die Pflege und Ernte wird schwer. Wenn man einen starken Ast absägt muss, hat der Baum eine größere Wunde, die er verheilen muss, daher lohnt es sich früh dran zu bleiben. Die Basis für gutes, starkes Gerüst wird ganz am Anfang gelegt. Im späteren Verlauf eines Baumlebens muss der Baumpfleger darauf achten, dass er nicht vergreist, zuwuchert oder abhaut, also zu hoch wird, so dass man an die schönsten Früchte nicht mehr rankommt.

Wenn Sie Interesse haben und sich anmelden, kann ich Ihnen ein paar Grundsätze und Kniffe der Obstbaumpfleger in der Praxis zeigen.

Jetzt aber raus in die Sonne.

Herzliche Grüße  
Henning Jahn

25.02.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden und Freunde des Hofes,  
es ging Ihnen sicherlich wie mir und so wie mir ging es den meisten hier auf dem Hof:  
die zwei oder drei sonnigen Tage letzte Woche haben unglaublich gut getan und so etwas wie  
erste Frühlingsgefühle geweckt!

Wir vom Ackerbau haben diese Tage sofort genutzt und sind mit Bohrstock, Hammer, Eimer,  
Probenbeuteln und Sandschäufelchen fröhlich losgezogen – hinaus ins Feld, genauer gesagt  
auf jeden einzelnen Schlag: von Ascheberg Ost bis ins hinterste Eckchen des Ziegelackers.  
Wir wanderten im Zick-Zack oder großen „X“ über die Flächen und mancher außenstehende  
Beobachter mag sich gefragt haben, ob wir nicht wissen, wohin wir wollen – mit unserem  
Handwagen und der Ackerbaubanane zwischen den Zähnen.

Wir wussten aber sehr wohl, was wir wollten: repräsentative Bodenproben von der  
Bodenoberfläche bis zum Bearbeitungshorizont. Und um repräsentativ zu sein heißt das, auf  
jedem Schlag 10-15 mal den Bohrstock in den Boden schlagen und die dabei gewonnenen  
Proben im Eimer sammeln, sie mischen (dazu das Sandschäufelchen!) und dann in einen  
Probenbeutel füllen. Bei fast 80ha Ackerfläche und 11 Schlägen sind das ein paar Kilometer  
zu laufen – bei dem herrlichen Wetter war das aber eher wie Wanderurlaub als Arbeit! Aber  
wozu der Urlaub?

Wie Sie alle wissen, verfolgen wir unter anderem das Ideal möglichst geschlossener  
Kreisläufe – bis hin zur Ebene der Nährstoffe. Da wir aber kein geschlossenes System sind,  
wandern auch Nährstoffe mit dem leckeren Gemüse, den Milchprodukten oder dem Brot zu  
Ihnen nach Hause. Andere kommen in Form von Mineral-Lecksteinen für die Kühe oder aus  
der Luft über Leguminosen und an deren Wurzeln lebende Knöllchenbakterien in den  
Kreislauf.

Das ist ein sehr komplexes System und durch eine lange, vielfältige Fruchtfolge und ein  
ausgewogenes Verhältnis von Gemüse, Vieh, Ackerbau und Hof-Verarbeitung rein  
rechnerisch auch zu einem fast geschlossenen Kreislauf zu bringen – wie die Realität aussieht,  
muss man aber ab und zu auch mal nasschemisch analysieren – daher die Bodenproben!

Mit sonnigen Grüßen,  
Ihr Ackerbauer Philipp Hennig

17.02.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

wie die meisten von Ihnen wissen, gibt es hier auf dem Gut Rothenhausen Auszubildende. Karsten und Bernadette haben ja sogar schon Kundenbriefe geschrieben. Einer von Detti ging ja sogar um das Lehrlingsquartett: Außer den zwei bereits Benannten, leben auf dem Lehrlingsflur noch Benny aus dem Gartenbau, den ich auch schon mal erwähnte bei der Beschreibung des Gärtnerteams, und unser bald im Fernsehen zu bewundernder Senegalese Klaas.

Neben der Arbeit erleben die Stifte hier natürlich, wie es ist, in einer großen Gemeinschaft zu sein, mit derzeit drei Familien unter einem Dach und fünf weiteren auf dem Hof. Natürlich müssen da für das Zusammenleben ein paar Vereinbarungen getroffen werden, dass z.B. nicht am Ende immer nur eine Person für Ordnung und Sauberkeit sorgt. Inzwischen hat sich das „alle packen gleichzeitig an einem fest verabredeten Tag an“ als beste Variante herauskristallisiert. Alle gemeinsam heißt es oft: Essen, Trinken, Spielen und die neuste Einrichtung, an der ich gestern zum ersten Mal teilnehmen durfte, ist der Lehrlingsabend. Wie, ist nicht jeder Abend Lehrlingsabend? mögen Sie sich vielleicht fragen– naja es ist ein wenig wie mit dem Vatertag: man ist ja, wenn man Vater ist, jeden Tag Vater, trotzdem wird der Tag als solcher ausgelobt und zelebriert.

Ein Lehrlingsabend besteht also aus einer Zusammenkunft aller Lehrlinge mit einer weiteren Person, die nicht nur darin mündet, gemeinsam ein wenig Gerstensaft zu genießen, sondern auch inhaltsschwanger sein soll. So war es eben auch am letzten Samstag. Ich war vorher gebeten worden inhaltlich das Abo als eines unserer Betrieblichen Standbeine zu präsentieren. So konnte ich mir im Vorfeld bewusst machen, wie umfangreich und alle Betriebsbereiche betreffend meine Arbeit ist. Ich bekomme ja nicht nur Gemüse aus der Gärtnerei: die Kartoffeln kommen vom Ackerbauern, die Milchprodukte von Kühen und Käseerei, das Trockensortiment aus dem Laden und das Brot natürlich aus der Backstube, wo das Getreide aus dem Ackerbau verarbeitet wird. Mit all diesen müssen ständig Absprachen getroffen werden, genau wie mit den Fahrern, den Packern und mit Ihnen- den Kunden. Somit bin ich die personifizierte Kommunikation hier auf dem Hof und das konnte ich in einem dreistündigen Monolog am Lehrlingsabend belegen, ich hoffe alle Ohren sind dran geblieben. Danke für die Einladung!

Es grüßt Sie für die Hofgemeinschaft  
Henning Jahn

13.02.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

wo ist eigentlich Lamara die einzige schwarzbunte Kuh hin? Das werden sich einige fragen, die bei uns durch den Stall schlendern. Nein, sie ist nicht als einzige auf der Winterweide, sie ist nicht beim Tierarzt, sie ist nicht in einem anderen Betrieb - sie ist den Weg der Kühe gegangen, den letzten. Seit letzter Woche können Sie sie in Ihrem Kühlschrank oder auf Ihrem Teller wiederfinden. Den Vegetariern unter Ihnen mag bei diesen Zeilen vielleicht der Appetit vergehen - ich bin übrigens auch ein Vertreter dieser Spezies und musste etwas mit

mir ringen, dieses Thema aufzugreifen.

Um die Milch geben zu können, müssen Rinder zu Kühen werden, also ein Kalb bekommen. Ein großer Schritt im Leben einer Kuh. Auch für den Bauern beginnt nun endlich die Zeit der Belohnung für 3 Jahre an Bemühungen, es dem Tier gut gehen zu lassen. Es fängt an Milch zu geben. Das weiße flüssige Gold, das unsere Kultur seit Tausenden von Jahren so entscheidend geprägt hat. Die Veredlungsformen wie Käse, Joghurt und Quark hängen also ganz wesentlich mit der Geburt eines Tieres zusammen. Danach gibt die Kuh ein knappes Jahr Milch bis kurz vor der folgenden Geburt. Sie wird „trockengestellt“, das Futter wird umgestellt, für zwei Monate kann sich die Kuh von den Anstrengungen des rasanten Stoffwechsels erholen und ihren Körper auf die anstehende Geburt vorbereiten. Einen solchen Zyklus nennt man Laktation. Der Bauer wünscht sich eine gesunde Kuh, die viele Laktationen ohne größere Erkrankungen Freude und viel Milch spendet. Einen Teil ganz am Anfang, das so genannte Kolostrum, bekommt das Kalb, um sein Immunsystem zu unterstützen. Dann steht es bald auf eigenen Beinen und kann Gras fressen und zu einer Kuh, einem Bullen oder Ochsen heranwachsen.

Unsere Flächen reichen für die Versorgung der Kühe und der Nachzucht gut, es gibt jedoch mehr Kälber als wir behalten können, und auch die beste Kuh hat irgendwann das Alter erreicht, wo die Zipperlein zu groß werden und das Leid die Freude überwiegt. Dank der verständigen Art unseres Metzgers mit den Tieren umzugehen, wird das Tier ruhig und weitgehend ohne Stress in die ewigen Jagdgründe geschickt und sein Fleisch kommt, wenn Sie möchten, zu Ihnen.

Herzliche Grüße

Henning Jahn für die Hofgemeinschaft

02.02.2017

## **Kundenbrief jetzt mit Tuning-Tipps**

Liebe Kunden,

letzten Montag haben wir die Kühe tiefer gelegt. Wie soll das gehen? Die große Ausmistaktion stand an. Direkt nach dem Einsortieren der Kühe zum Melken ging es los. Martin stieg auf den Traktor, die Mistgabel am Frontlader und dann gab es ein fröhliches Schaufeln. Stück für Stück wurde der Mist der Liegefläche ins Mistlager hinterm Stall verlagert. Nach vier Stunden wurde bis zur Nachmittagsstallzeit unterbrochen, damit die lieben Kuhdamen sich wieder frei bewegen konnten. Dafür haben wir über die bereits ausgemistete Fläche Stroh verteilt. Naja, das waren eigentlich eher die Kühe selbst. Vier Strohbällen hatten wir uns zum Verteilen hingestellt, doch bevor wir uns mit den Mistgabeln ans Verteilen machen konnten, hatten die ersten schon die Hörner in die Ballen gebohrt und wild die Köpfe geschüttelt. Aufgeregt wurde durch den Stall gesprungen, gemuht und dabei ne Menge Stroh verteilt. An diesem Bild konnte man sich herrlich erfreuen. So lief Note aufgeregt vom Stall auf den Laufhof und wieder zurück, Riga flitzte bockend um die Strohbällen herum und Nirva warf einen Ballen gleich um und rollte ihn durch den Stall. Am Nachmittag wurde das frische Stroh beiseite gelegt und der Rest des Mistes rausgefahren. Dazu mussten auch die beiden Kälber in den Abkalboxen von der einen in die andere Box umziehen. So lagen sie dann zu zweit inmitten von dicken frischen Strohbergen im Stroh und waren kaum zu sehen. Die Kühe ließen sich am Abend in der frisch eingestreuten Liegefläche nieder. Aber im Gegensatz zum Vortag einen knappen Meter tiefer.

Wir erfreuen uns nicht nur am zufriedenen Anblick der Kühe, sondern auch an sehr sauberen Eutern beim Melken. Denn durch die ausgemistete Liegefläche gibt es momentan keinen alten Mist unter dem täglich neu Eingestreuten, den die Kühe hervorwühlen könnten.

Viele Grüße aus dem Kuhstall  
für die Hofgemeinschaft  
Bernadette Gundlach

27.01.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Freunde, liebe Kunden,

nun bin ich bereits seit 2 Monaten Ihre Bäckerin. Anfangs hat es sich angefühlt wie Urlaub und immer wenn ich den Laden betrat, bekam ich etwas Heimweh. Doch mittlerweile hat sich für meine Familie und mich schon ein ziemlich guter Rhythmus eingespielt. Ich bin mittendrin, mir die Backstube richtig zueigen zu machen. Dabei geholfen haben mir besonders auch meine Mitarbeiter. Im ersten Monat hatte ich Eileen Dittberner an meiner Seite, die sehr gut eingearbeitet war und selbst von Beruf Bäckerin ist. Nun arbeite ich seit Januar mit Frank R. zusammen und auch das klappt sehr gut, auch wenn es leider nur für die nächsten Monate so sein wird.

Nun möchte ich noch ein paar Worte zu unserem Brotsortiment loswerden. Unsere Brote werden alle über 20 bis 24h mit ursprünglichen Triebmitteln wie Sauerteig und Backferment geführt. Das heißt, es erfolgt eine optimale Aromabildung im Brot und die Backwaren halten auch länger frisch als Brote mit Hefe als Triebmittel. Zudem ist Hefe auch nicht von allen Konsumenten gut verträglich.

Aus diesen Gründen ist unter anderem auch das neue Gewürzroggen entstanden. Es ist ein reines Sauerteigbrot mit hauptsächlich Roggenmehl und etwas Dinkel und natürlich mit viel Kümmel und Koriander, so haben es sich meine bayrischen Kollegen und Hofmitbewohner gewünscht.

Außerdem wird es freigeschoben, das heißt der Teigling reift nicht eingezwängt in einem Kasten, sondern in einem Körbchen und kann sich nachher im Ofen völlig frei entfalten. Das erfordert etwas mehr handwerkliches Geschick und erklärt auch, warum solch ein freigeschobenes Brot je nach Teigbeschaffenheit und Garzustand mal etwas flacher oder mal etwas runder ausfallen kann. Ich mag zum einen diese Lebendigkeit und zum anderen liebe ich das Aroma, das durch den höheren Krustenanteil ins Brot kommt. Und wenn das Brot auf Grund seiner Form nicht so gut in eine genormte Brotdose passt, schneidet man halt ein Stückchen ab!

Haben Sie Wünsche, Kritik oder Anmerkungen zu unserem Brotsortiment, lassen Sie es mich gerne wissen.

Viele Grüße,  
Ihre Bäckerin Verena Hennig

13.01.2017

## Kundenbrief

Liebe Kunden,

wenn es draußen so frostig wird wie letzte Woche, dann wird's im Stall umso gemütlicher. Doch trotz kuscheliger Liegefläche sah man mehrere Kuhdamen an den klaren Wintertagen letzte Woche draußen. Ob das nur an der Sonne lag oder doch an der neuen Kuhbürste? Sie haben es uns nicht verraten. Aber die sauberen Rücken und durchgestrubbelten Frisuren der Damen haben sie verraten. Zudem sah man sie, wie sie mit gestrecktem Hals und genüsslichem Gesichtsausdruck ihre Rücken von der elektrisch angetriebenen Bürstrolle massieren ließen. Da musste man sie zum Melken durchaus mal persönlich am neuen Wellnessstandort auf dem Laufhof abholen.

Für ein kleines Kälbchen gab's diese Woche auch was Neues. Ulme, so heißt die kleine Dame, und ich haben nämlich einen Spaziergang unternommen. Am Freitag, bei wunderbarer Sonne, habe ich sie zuerst mal mit Halfter und Strick vertraut gemacht, dann haben wir uns langsam aus dem Stall nach draußen vorgearbeitet. Voller Neugier, aber auch etwas scheu ist Ulme hinter mir herspaziert. Draußen angekommen wurden erstmal einige Bocksprünge vollführt und mit großen Augen die Schweine betrachtet. Dann sind wir zwei auf die Kälberweide gegangen. Dort wurde gerannt, abgebremst und an allem ausgiebig geschnuppert. Über den Zaun haben wir Klaas beim Holzhacken zugeguckt. Zwischendrin hat dann auch mal Ulme die Führung übernommen und ich musste ihr hinterhereilen, aber für den ersten Spaziergang war's ein voller Erfolg. Zurück im Stall wurde sie von ihren Mitbewohnerinnen Ulla, Ulrike und Ursel lautstark begrüßt und hatte bestimmt Einiges zu erzählen.

Und es soll nicht bei einem einmaligen Spaziergang bleiben. Das nächste Mal kommt dann wohl erstmal eine ihrer Kälberkolleginnen oder -kollegen dran. Denn auch Bullenkälber gibt's zur Zeit zwei, die auf Rothenhausen ihr Leben verbringen werden. Ulf und Urs, beide Bewohner im Kälberglu vorm Stall.

Durchs Spaziergehen bekommen die Kälber im jungen Alter gleich Kontakt mit dem Menschen und lernen ihn zu respektieren. So gewöhnen sich die Tiere gleich daran geführt zu werden, denn später als Milchkuh werden wir sie täglich am Halfter zum Platz oder in den Melkstand führen. Und Sie wissen ja, früh übt sich ...

Mir macht's natürlich viel Spaß und ich werde nach weiteren Spaziergängen auf jeden Fall von unseren Fortschritten und Ausflugszielen berichten.

Fröhliche Grüße von den Rothenhausener Kälbern

für die Hofgemeinschaft

Bernadette Gundlach

06.01.2017

## Kundenbrief

Liebe Kunden,

CETA, Glyphosat und Neonikotinoide waren brisante Themen letztes Jahr für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucher.

Nachdem TTIP aufgrund massiver Bürgerproteste nicht verabschiedet wurde, versuchte die Regierung es durch die Hintertür: CETA, die kleine Schwester von TTIP wurde feierlich unterzeichnet, muss jetzt aber noch von allen 28 europäischen Länderparlamenten ratifiziert werden. Wir haben also noch eine Chance, zumal ein Volksbegehren in Bayern und Volksinitiativen in NRW und auch im schönen Schleswig-Holstein nicht aufhören dem Eindringling Widerstand zu leisten. Uns das Leben ist nicht leicht für die Lobbisten der Pharma-, Chemie- und Lebensmittelindustrie...

Bei den Neonikotinoiden haben wir es ja geschafft: Diese hochgefährliche Beizmittel vernichtete 2008 11.000 Bienenvölker im Rheintal, trotzdem wollte Landwirtschaftsminister Christian Schmidt das verbotene Mittel wieder zulassen. Das konnte dank Eilinitiativen verhindert werden.

In aller Munde: fast alle konventionellen Backwaren tragen es in sich, vor allem Brötchen sind betroffen: das Herbizid Glyphosat, auch bekannt unter dem Handelsnamen RoundUp der Firma Monsanto ist nicht wegzudenken von den konventionellen Äckern: es bereitet nicht nur die Aussaat vor, es wird kurz vor der Ernte zur Sequestration auf das Getreide gespritzt um es gleichmäßig „abreifen“ zu lassen, die noch grünen Pflanzen im Bestand werden gelb und trocken und können so besser gedroschen werden. Kein Wunder, dass da noch was im Korn bleibt... Der Skandal dieses Jahr: Man findet es nicht nur im Nationalgericht der Deutschen, der Stulle, nein auch im Nationalgetränk, der Feierabendpulle ist es in jedem konventionellen Bier zu finden. Immerhin wurde die Wiederezulassung statt für 15 Jahre nur für 18 Monate verlängert. Hoffentlich schaffen wir es diese Jahr endlich einen Schlussstrich unter dieses Gift zu setzen.

Ein frohes neues Jahr wünsche ich und freue mich auf die nächste Runde mit Ihnen

Herzliche Grüße,

Henning Jahn

für die Hofgemeinschaft

02.01.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

in der „Weihnachtskiste“ diese Woche finden Sie neben dem JahresBrief wie gewohnt Rotkohl. Unser Rotkohl hat sich dieses Jahr so prächtig entwickelt, dass die Köpfe oft 1,5 – 2,5 kg schwer geworden sind. Da einige von Ihnen nicht so viel auf einmal brauchen, bekommen viele von Ihnen halbierte Kohlköpfe.

Das hat einen weiteren Vorteil. Leider ist unser Rotkohl diesen Sommer so schnell gewachsen, dass er teilweise mit der Calciumversorgung seiner jüngsten Blätter nicht nachkam. Dieser sogenannte Innenbrand tritt bei besonders wüchsigen Wetterbedingungen auf, vor allem wenn diese zu Beginn der Kopfbildung herrschen. Durch die schnelle Massenzunahme wird das vorhandene Kalzium verdünnt, der Pflanze gelingt es aber nicht, genügend neues Kalzium aufzunehmen und bis in die jüngsten Blätter zu leiten. Die unterversorgten Blätter sterben ab, da die Zellwände zusammenbrechen. Beim Durchschneiden der Kohlköpfe zeigen sich dann braune Stellen. Es handelt sich um eine rein physiologische Störung, also keine eigentliche Krankheit.



Dennoch ist es bei der Verarbeitung sehr ärgerlich, das braune Blatt aus dem Innern „herauszufriemeln“. Sollten Sie also einen Kohlkopf mit Innenbrand erwischen, melden Sie sich bitte. Sie bekommen Ersatz. Bei den bereits von uns halbierten Köpfen können wir die betroffenen bereits weitgehend aussortieren.

Wir wünschen Ihnen allen eine wunderschöne, geruhsame Weihnachtszeit und alles Gute für das neue Jahr.

Herzliche Grüße,

Jenni Ponsens

für die Hofgemeinschaft

01.01.2017

## **Kundenbrief**

Liebe Kunden,

Bei der Beurteilung der Qualität von Obst und Gemüse steht in der Regel die optische Qualität im Fokus. Naheliegend. Beim Einkauf liegt unser prüfender Blick als erstes auf dem Produkt, das wir kaufen möchten. Wir vergleichen und bewerten, dann entscheiden wir uns in der Regel für ein idealisiertes Bild dieser Ware (Größe, Farbe oder Form). Über die innere Qualität ist schwerer zu urteilen, so spielt sie bei der Kaufentscheidung eine weniger große Rolle: Im Fall von Obst und Gemüse sind das z.B. Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe oder sekundäre Pflanzenstoffe. Ein anderer wichtiger Aspekt von Qualität, der gern übersehen wird, ist die Prozessqualität: Wie wurde das Obst und Gemüse angebaut? Dabei ist nicht nur entscheidend ob ökologisch oder konventionell, sondern auch: welche Transportwege wurden zurückgelegt? Unter welchen Arbeitsbedingungen wurde das Produkt erzeugt? Welche und wie viele Ressourcen (z.B. Wasser, Energie, Düngemittel) wurden eingesetzt?

Die „krumme Gurke“ wurde ja in den 90er Jahren durch die EU bekannt, bzw. unbekannt. Auch wenn 2009 diese „Vermarktungsnorm“ überarbeitet bzw. abgeschafft wurde, findet man „krumme“ Gurken auch heute noch in den wenigsten Läden. Warum ist das so? Das liegt an den vielfältigen Qualitätsansprüchen von Handel und Verarbeitung an die Landwirtschaft. Gemüse und Obst soll möglichst einheitlich aussehen, gleich schwer, lange lagerfähig und gut zu transportieren sein. So werden dann krumme Gurken, obwohl sie theoretisch angeboten werden dürfen, in der Praxis nicht gewollt. Denn es ist schwieriger sie zu verpacken und zu verkaufen. Diese Ansprüche an das Obst und Gemüse haben auch zur Folge, dass von der eigentlichen riesigen Obst- und Gemüsesortenvielfalt nur wenig im Handel angeboten wird. So führen bestimmte Produktionsstandards für Obst und Gemüse bezüglich Form, Farbe, Größe usw. dazu, dass in Deutschland bis zu 40 Prozent der Lebensmittel gar nicht erst in den Verkauf kommt. Dabei handelt es sich beispielsweise um kleine Kartoffeln, mehrbeinige Karotten, die bekannten „krummen“ Gurken oder schorfige Äpfel – Lebensmittel, die gut schmecken und deren Inhaltsstoffe sich in keiner Weise von denen ihren „makellosen“ Artgenossen unterscheiden.

Eines unser Anliegen ist es, wieder ein Bewusstsein zu schaffen für das vielfältige regionale

Gemüseangebot bzw. auch den riesigen Sortenreichtum. Zum Anderen möchten wir auch damit brechen, dass solches immer gleich aussehen muss. Dies können wir nur, weil wir direkt vermarkten und im direkten Austausch mit Ihnen stehen. Sollten Sie einmal unzufrieden mit unserer Gemüsequalität sein, geben Sie uns gerne Rückmeldung, damit Sie Ersatz bekommen.

Für die Hofgemeinschaft mit herzlichen Grüßen

Ralph Seckler