



März 2008



Hofladen

Zeitung



Ladencafé Birkenhof

mittwochs 15.00 – 18.00 Uhr



Hofladen Birkenhof

57234 Wilnsdorf

Tel. 02739/ 47698

Fax / 4245

Öffnungszeiten

Mittwoch

15.00 – 18.00 Uhr

Freitag

(NEU) 14.00 – 18.00 Uhr

Samstag

09.00 – 12.00 Uhr

Hofladen Sohlbach

Gutenbergstr. 87

Tel./Fax 0271 / 84163

57078 Siegen-Sohlbach

Freitag

15.00 – 18.00 Uhr

Liebe Kundinnen und Kunden!

Bio boomt, so ist es allenthalben zu lesen und zu hören.

Statistiken weisen 20% Umsatzzuwachs im Bio-Bereich aus.

Naturkostläden und Bio-Landwirte sind erstaunt, denn diese Zuwächse kommen nicht bei uns an.

Scheinbar ist es vor allem der konventionelle Einzelhandel, der durch die Listung von Bioprodukten und umfangreiche Importe von Bio-Lebensmitteln für wachsende Umsätze sorgt.

So erfreulich es ist, dass Bioprodukte leichter und an vielen Orten zu haben sind, umso bedenklicher ist es, dass große Konzerne in den Bio-Bereich einsteigen und – entsprechend den Marktgesetzen - Preise und Bedingungen diktieren..

Das nennt die Fachwelt: „Konventionalisierung“ des Bio-Marktes.

Was unterscheidet uns von „Bio“ im Supermarkt?

Mehr dazu auf Seite 5.

Mit unserer Ladenzeitung wollen wir informieren über das, was auf dem Birkenhof passiert, gedacht, geplant wird.

Wir freuen uns über Ihre Ideen, Anregungen, Fragen. Wir möchten mit Ihnen ins Gespräch kommen.

Nach dem viel zu nassen Jahr 2007, das für uns auch mit Ernteeinbußen verbunden war, hoffen wir auf bessere Bedingungen in 2008. Die ersten Frühlingstage, die wir jetzt erleben konnten, lassen hoffen.

„Kann man bei Ihnen wirklich so schön spazieren gehen?“ -wurde ich neulich am Telefon gefragt.

Ja... und nicht nur das!!!

Wir laden Sie herzlich ein, den Hof zu besuchen, Kaffee und Kuchen zu genießen und im Hofladen die leckeren Produkte zu erwerben, damit Sie auch zu Hause etwas davon haben.

Der Hofladen auf dem Birkenhof ist jetzt auch freitags von 14.00 bis 18.00 Uhr geöffnet.

Auf unsere Kunden aus dem nördlichen Siegerland freuen wir uns wie gehabt freitags von 15.00-18.00 Uhr in Siegen-Sohlbach, Gutenbergstr. 87

Zweimal in der Woche fahren wir Liefertouren nach Siegen, auch für Privathaushalte. Sprechen Sie uns an, wenn Sie daran Interesse haben.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Eckard Jungclaussen

Berichtenswertes vom Birkenhof

Bäckerei

Viele Kunden haben Rosinenbrötchen und Möhrenkuchen probiert und gelobt, die jetzt von Erdmann Dutschke regelmäßig gebacken werden. Gerne können Sie auch bei uns Baguette, Brötchenkränze, Blechkuchen bestellen.

Ackerbau

Obwohl es wenig Schnee in diesem Winter gab, gab es kaum die Möglichkeit auf dem Acker zu arbeiten. Zeiten in denen der Boden gefroren ist, aber nur so tief, dass er noch gepflügt werden kann, waren kaum dabei.

Das Ausbringen von Kompost auf Acker und Grünland wird gerne im Winter gemacht, wenn der Boden gefroren ist. Auch das ist kaum gelungen.

So hoffen wir, dass wir diese Arbeiten im Frühjahr gut erledigen können.

Stall

Ohne die neue Heutrocknung hätten wir im letzten Sommer nur wenig Heu trocken einfahren können. Dank der neuen Halle mit „Unter-Dach-Trocknung“ können unsere Tiere leckeres Heu fressen, was sie gerne und reichlich tun.

Gemüse

Gute Birkenhofmöhren, Weißkohl, Rotkohl und Zwiebeln können wir noch aus eigener Ernte anbieten. Das neue Anbaujahr ist geplant, Saatgut ist bestellt.

Photovoltaikanlage

Jeder Besucher des Birkenhofes kann jetzt die Leistung der kompletten Photovoltaikanlage ablesen. Dazu dient die neue Tafel mit elektronischer Anzeige.

Saatgut

Im Gemüsebau setzen wir ausschließlich Saatgut von der Bingenheimer Saatgut AG ein, die biologisch vermehrtes Saatgut vertreibt und vor allem biologisch-dynamische Züchter sehr unterstützt. Auch auf unserem Feld kommen Sorten zum Einsatz, die in demeter-Betrieben gezüchtet wurden und speziell für den biologisch-dynamischen Anbau besonders geeignet sind.

Alle, die im Hausgarten ihr Gemüse selber heranziehen möchten, können in unseren Läden Bingenheimer Saatgut erwerben, was wir sehr empfehlen. (Wo sonst haben Sie die Garantie, dass Ihr Saatgut frei von Gentechnik und anderen fragwürdigen Züchtungsmethoden ist?!)

Freie Ausbildung in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft NRW/ Hessen

Die Hofgemeinschaft Birkenhof beteiligt sich in der freien Ausbildung nicht nur, indem sie drei Lehrstellen anbietet, sondern auch durch Mitarbeit im Initiativkreis, in der Seminarleitung, bei Prüfungen etc. Im April werden wieder die neuen Lehrlinge der Freien Ausbildung NRW/Hessen auf dem Birkenhof zu ihrem ersten Seminar begrüßt.

Butter

Ab dem 1.4.2008 werden wir unsere Milch, die wir nicht selbst verkaufen oder verarbeiten, an die Upländer Bauernmolkerei liefern. Aus diesem Grund haben wir uns auch entschieden, die Butter, die wir im Laden verkaufen, von dort zu beziehen.

Sonder-Nachrichtenbrief der Bingenheimer Saatgut AG Dez 2007**Wem gehören Brokkoli, Reis und Schweine?**

Das Europäische Patentamt in München (EPA) bereitet eine weitreichende Grundsatzentscheidung vor, mit der über die Patentierbarkeit von Pflanzen und Tieren entschieden werden soll, die gentechnisch nicht verändert sind. Wie im offiziellen Amtsblatt des EPA veröffentlicht soll die sog. Große Beschwerdekammer eine Grundsatzentscheidung darüber fällen, inwieweit Verfahren zur Züchtung von normalen Pflanzen und Tieren patentiert werden können. Bereits im Jahr 2003 hatte das EPA für eine Firma in den Niederlanden ein Patent auf einen Brokkoli erteilt (EP1069819), der nicht genmanipuliert, sondern konventionell gezüchtet wurde. Gegen dieses Patent waren zahlreiche Einsprüche von anderen Konzernen eingelegt worden, weil nach dem Wortlaut der Europäischen Patentgesetze die Patentierung von „im Wesentlichen biologischen Verfahren“ zur Züchtung von Pflanzen und Tieren verboten ist. Die jetzt angekündigte Entscheidung der Großen Beschwerdekammer wird dafür ausschlaggebend sein, wie diese Regel in Zukunft angewendet wird. Wenn ganz normale Pflanzen wie Sonnenblumen oder Brokkoli zu einer Erfindung erklärt werden, kann in Zukunft jedes Tier oder jede beliebige Pflanze patentiert werden. Die Agrokonzerne werden sich dann über ihre Patentanwälte die komplette Kontrolle über alle Stufen der Nahrungsmittelerzeugung verschaffen. Die Öffentlichkeit und die Politik muss gegen diese Entwicklung mobilisiert werden, die nicht nur für Landwirte und die Lebensmittelproduktion in Europa, sondern auch für andere Regionen der Welt Signal-Charakter haben kann.

Im Jahr 1999 hatte die große Beschwerdekammer des EPA bereits entschieden, dass Patente auf gentechnisch veränderte Pflanzen erteilt werden können. Seitdem sind hunderte derartiger Patente in Europa erteilt worden. Inzwischen werden auch vermehrt Patente auf normale Pflanzen und Tiere angemeldet. Darunter sind auch Patentanträge auf ganze Schweineherden des US Konzerns Monsanto und Anträge auf das Genom der Reispflanzen von der Schweizer Firma Syngenta. Die Entscheidung, die jetzt vom EPA vorbereitet wird, könnte weltweiten Signalcharakter haben und wird in Europa dafür ausschlaggebend sein, ob derartige Patentanträge grundsätzlich bewilligt werden können.

Wenn das Patent auf den Brokkoli aufrecht erhalten bleibt, können Anträge, wie die von Monsanto, in denen ganze Schweineherden aus normaler Zucht zum Patent angemeldet wurden, kaum noch verhindert werden. Es ist höchste Zeit, Patente auf Saatgut weltweit zu verbieten.

Anlässlich des Brokkoli- Präzedenzfalles wurde dem Europäischen Patentamt in München am 13.12.07 ein globaler Aufruf gegen Patente auf Saatgut überreicht. Unterschrieben haben ihn rund 50 Bauernverbände aus aller Welt, darunter die größten Organisationen aus Argentinien, Indien, Italien, Norwegen, Schweden Spanien und der Schweiz. Dieser Aufruf wurde jetzt auch für Einzelpersonen zur Unterschrift geöffnet.

Unterstützen Sie die laufende Aktion mit einer Unterschriftensammlung zu einem weltweiten Verbot von Patenten auf Saatgut und Nutztiere!

Quelle: info@no-patents-on-seeds.org

Weitere Informationen unter:

www.no-patents-on-seeds.org

<http://www.keinpatent.de>

Unterschriftenliste zu Herunterladen:

http://www.keinpatent.de/uploads/medial/Unterschriftenliste_Brokkoli.pdf

Über den Unterschied zwischen Bio und Bio

Oft werden wir nach unserer Meinung über Bioprodukte im konventionellen Einzelhandel, die allgemeine Marktsituation etc. gefragt.

Produkte, die das Biosiegel tragen und laut EG Verordnung kontrolliert sind, sind verlässliche Bioprodukte, da sie nach strengen Richtlinien erzeugt und kontrolliert sind. In der Bioverordnung wird geregelt, welche Dünge- und Futtermittel eingesetzt werden dürfen, Mindeststallflächen für die Tiere etc.

Deshalb ist es gut Produkte zu kaufen, die aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.

Nicht geregelt in der Bio-Verordnung sind z.B.

Regionalität:

Bei uns finden Sie:

- Brot aus eigenem Siegerländer demeter-Getreide, selbst gemahlen und verbacken
- Gemüse aus dem eigenen Anbau
- Milch und Milchprodukte vom Birkenhof
- Fleisch und Wurstwaren aus eigener, artgerechter Tierhaltung und handwerklicher Verarbeitung
- Säfte aus dem Bergischen Land
- Honig aus der Region

Ein geschlossener Betriebskreislauf:

Die Zahl der auf dem Birkenhof gehaltenen Tiere ist auf die Fläche abgestimmt.

Die Tiere erhalten fast ausschließlich betriebseigenes Futter.

Die Flächen werden mit dem „eigenen“ anfallenden Dünger gedüngt.

Landwirte sind keine Produzenten:

Landwirte können gar nicht „produzieren“, oder gibt es einen, der ein Ei gemacht hat, oder Milch oder Körner?

Wir können nur die Hühner so halten, dass sie Eier legen, die Kuh so, dass sie Milch gibt, den Acker so pflegen, dass die Körner wachsen.

Landwirtschaft ist Pflege, nicht Produktion. Deshalb ist unser Ansatz ein anderer auch als bei anderen Bio-Bauern, die sich als „Produzenten“ verstehen.

Innovation:

In der Saatgutzüchtung, in der Ausbildung, in der Forschung. In der Sozialgestaltung von Betrieben und anderen Bereichen werden insbesondere von demeter - Bauern Alternativen entwickelt und neue Wege beschritten.

Deshalb gibt es Unterschiede zwischen „bio“ und „bio“.

Sie entscheiden, wo Sie welche Produkte kaufen.

Der Birkenhof wird biologisch-dynamisch bewirtschaftet

Für diese Wirtschaftsweise haben wir uns entschieden, weil wir den Birkenhof als Organismus verstehen, in dem nicht nur das Rein und Raus von Nährstoffen eine Rolle spielt, sondern der als ganzer gepflegt und gestaltet werden muss.

Unsere Produkte werden unter dem Markenzeichen DEMETER vermarktet.

Leckeres aus der Birkenhof Backstube**Möhrenkuchen**

Rezept für ein großes Blech (ca. 2 normale Küchenofenbleche)

1000g	Möhren, geraspelt
700g	Dinkel, gemahlen und gesiebt
1 Eßl.	Backpulver
450g	Butter
600g	Zucker
10	Eigelb
250g	Mandeln fein gerieben
250g	Nüsse geröstet
10	Eiweiß, zu Schnee geschlagen
2	Zitronen
1 Eßl.	Zimt

Backen: ca. 45 min. bei 175 bis 200 °C

Nach dem Backen wird der Kuchen mit Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft bestrichen

Hätten Sie's gewusst?

In einem Gramm Bäckerhefe sind ca. 10 Mrd. Hefezellen enthalten. Um diese zu vermehren, ist es im konventionellen Bereich üblich, zusätzlich zu Melasse (Zuckersirup) anorganische Stoffe wie Diammoniumphosphat, Ammoniumsulfat und Ammoniak zuzusetzen. Außerdem werden zur Säuerung der Hefe Schwefel- und Salzsäure zugegeben. Nach Zentrifugierung und Waschung der Hefe bleiben so pro Kilo Hefe ca. 380 g schwer abbaubare Substanzen im Klärwerk! Phosphor und Ammoniak werden durch die Hefezellen zwar weitestgehend abgebaut, ein ungutes Gefühl aber nicht.

Biohefe dagegen wird auf der Basis von Weizen und Weizenkeimen hergestellt. Statt Phosphaten und Ammoniak werden Bierhefe und Enzyme eingesetzt. Das Waschen der Hefe kann dadurch entfallen, eine Umweltbelastung des Abwassers ebenfalls. Geht doch!

Wir laden herzlich ein

Obstbaumschnitt praktisch

Alle, die schon ein wenig Erfahrung im Obstbaumschnitt haben oder einen Kurs besucht haben und nun noch Erfahrungen sammeln wollen, sind eingeladen am

Samstag, den 08.03.2008 ab 13.00 Uhr

mit Friedhelm Geldsetzer und Josef Moisel
die Obstbäume auf dem Birkenhof zu schneiden.

Mit dem Winzer im Gespräch

Mittwoch, 23.04.2008, 20.00 Uhr

Bei Gebäck und Wein oder sortenreinem Traubensaft wird Volker Feth aus seiner Arbeit im biologisch-dynamischen Weinbau berichten.

Frühlingskonzert

Samstag, 17.05.2008, 20.00 Uhr

in der Gemüsehalle auf dem Birkenhof

Es musizieren die Hofgemeinschaft und Freunde sowie der Flötenkreis Tibia.

Vogelstimmenexkursion

Sonntag, 18.05.2008, 5.30 Uhr

Treffpunkt: Parkplatz Birkenhof

Leitung: Markus Ising
mit anschließendem Frühstück auf dem Birkenhof