



September 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!

Auch wenn die Wälder noch nicht bunt sind, die Stoppelfelder zeigen uns, dass der Sommer seinen Höhepunkt überschritten hat. Obwohl es oft zu nass war, Heu zu machen, ist der Boden relativ trocken, denn die Regenmengen, die – jedenfalls bei uns auf dem Birkenhof - ankamen waren gering. Schön ist, dass wir nun wieder reichlich Kartoffeln und Gemüse aus eigener Ernte anbieten können.

Das Bio- Angebot ist groß, fast überall hat der Kunde die Möglichkeit Produkte aus ökologischem Landbau zu erwerben. Wer sicher sein möchte, wo und wie das Gemüse gewachsen, die Tiere gehalten, die Lebensmittel verarbeitet wurden, ist bei uns gerade richtig.

Mit Ihrem Einkauf im Hofladen unterstützen Sie einen vielseitigen biologisch-dynamischen Betrieb in unserer Region und damit,

- die Pflege von gesundem Ackerboden ohne Belastung des Grundwassers
- den Verzicht auf lange Transportwege
- den Verzicht auf Futtermittel aus Übersee
- eine wesensgemäße Tierhaltung,
- den Erhalt einer artenreichen Kulturlandschaft
- den Erhalt von Arbeitsplätzen in unserer Region

Und Sie bekommen:

- Gemüse und Kartoffeln direkt vom Siegerländer Acker
- selbstgebackenes Brot aus eigenem Getreide
- Quark aus unbehandelter Milch
- Wurst und Fleisch vom Hof, handwerklich verarbeitet
- Milch von Kühen mit Hörnern, die draußen weiden dürfen
- gesunde, wohlschmeckende Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau

und vieles mehr...

Wir freuen uns auf Ihren/Euren Besuch

*Eckard Jungclaussen*

Sie erreichen uns auch unter  
[info@birkenhof-siegerland.de](mailto:info@birkenhof-siegerland.de)

oder schauen Sie doch mal auf unsere Website unter  
[www.birkenhof-siegerland.de](http://www.birkenhof-siegerland.de)

## Berichtenswertes vom Birkenhof

### Vom Ackerbau

Selten war es in diesem Sommer trocken genug Heu zu machen oder Getreide zu ernten. So war es auch in diesem Jahr wieder nötig einen Teil des Getreides nachzutrocknen. Wir sind froh, dass wir diese Möglichkeit haben. Die Erntemengen waren geringer als wir gehofft hatten, aber wir gehen davon aus, dass wir gute Qualitäten haben. Das wird sich demnächst in der Bäckerei zeigen.

Die Rüben stehen viel besser als im letzten Jahr, auf dem Grünland und beim Klee gras zeigt sich deutlich, dass wir zu wenig Wasser hatten (obwohl es nie wirklich lange trocken war.)

Jetzt wird bereits das nächste Jahr vorbereitet, indem Zwischenfrüchte angebaut bzw. die Felder für die Herbstsaat vorbereitet werden.

### Vom Kuhstall

Eigentlich ist es kein trockener Sommer. Trotzdem wächst das Gras auf den Wiesen und Weiden nicht schnell genug nach, so dass die Kühe zur Zeit nur tagsüber Weidegang genießen können. Die Nacht über bleiben sie im Stall und wir haben mit der Heufütterung begonnen.

Vor dem Winter stehen noch einige Reparaturen im Stall an: Das Dach muss ausgebessert, sowie die Liegboxen für die Kühe erneuert werden und wir sind gerade dabei den Melkstand zu renovieren.

Wer vom Hof aus einen schönen Spaziergang zum Wacholdergebiet unternehmen möchte, kann vier von unseren Rindern besuchen, die dort in der Landschaftspflege tätig sind.

### Aus der Bäckerei

Auch wenn wir schon seit vielen Jahren unsere Brote nach den gleichen Rezepten backen, gibt es immer wieder Veränderungen, je nach Getreide (Jahrgang) und Bäcker/Bäckerin.

Wir freuen uns über Rückmeldungen zu unseren Backwaren...

Nachdem Erdmann Dutschke uns kurzfristig verlassen hatte, ist Daniela Krause als neue Mitarbeiterin in der Bäckerei tätig. Sie hat Erfahrungen als Konditorin und hat schon erste Kostproben preisgegeben.

### Vom Gemüse

Während Porree, Mangold, Bohnen und Rote Bete gute Erträge haben, sind die Möhren immer noch recht klein und werden nicht so reichlich sein wie in den letzten Jahren.

Noch immer hat man auf dem Gemüsefeld den Eindruck, dass die Bodenstruktur nicht sehr gut ist, vor allem nach dem letzten Jahr, als es ständig nass war und der Boden „keine Luft bekommen hat“.

### **Landwirtschaft und Pädagogik**

Mit diesem Bereich haben wir uns in der letzten Zeit intensiver beschäftigt.

Hofführungen, vor allem für Kindergärten und Grundschulen gibt es einige pro Jahr. Manchmal müssen wir Gruppen enttäuschen, weil es zu viele Anfragen gibt. Eine kleine Gruppe aus unserem Verein hat sich damit beschäftigt, wie wir so mit Schulkindern „arbeiten“ könne, dass das „Erlebnis Bauernhof“ über bloßes Anschauen und ggf. Anfassen hinaus geht. Deshalb haben wir begonnen mit Kindern Projekte durchzuführen, in denen die Kinder tätig werden könne, indem z.B. Getreide gemahlen wird und Brötchen gebacken werden. Das macht den Kindern und den Betreuern Freude.

### **Birkenzwerge haben noch Plätze frei**

Jeden Dienstag treffen sich auf dem Birkenhof die „Birkenzwerge“, Kinder von etwa 2 Jahren, die einen Vormittag gemeinsam spielen, frühstücken, Tiere besuchen, singen und vieles mehr. Interessenten wenden sich an Melanie Kromer (0271/3030790) oder Frauke Jungclaussen (02739/47698)

### **Schwein, Eule, Kuh**

Verschiedene Spardosen stehen in unseren Läden und im Café bereit. Nach dem Motto „auch Kleinvieh macht Mist...“ kommen jedes Jahr mehrere hundert Euro für die Arbeit der Landwirtschaftlichen Gemeinschaft Siegerland e.V. zusammen.

***Wir bedanken uns im Namen des Vereins ganz herzlich bei allen Geberinnen und Gebern.***

## **Zur Kartoffelernte laden wir auch in diesem Jahr wieder herzlich ein.**

Wie immer werden wir gemeinsam mit möglichst vielen Helfern die gelben Knollen einsammeln, um sie auf dem großen Hänger nach Hause zu bringen. Belohnt werden alle Helfer mit Kaffee/ Saft und Kuchen. Die Kartoffelernte ist nicht nur viel Arbeit, sondern auch ein Erlebnis für die ganze Familie.

***Wenn Sie Lust haben dabei zu sein sprechen sie uns an, entweder im Hofladen oder per Telefon: 02739/47698.***

*Folgende Sorten verkaufen wir in diesem Jahr:*

*Nicola - festkochend*

*Agria - vorwiegend festkochend*

*Rosara - vorwiegend festkochend*

*Freya - mehlig*

## Obst auf Rädern –

### Die fahrbare Kelterei auf dem Birkenhof

Liebe Obstfreunde und Hausgärtner!

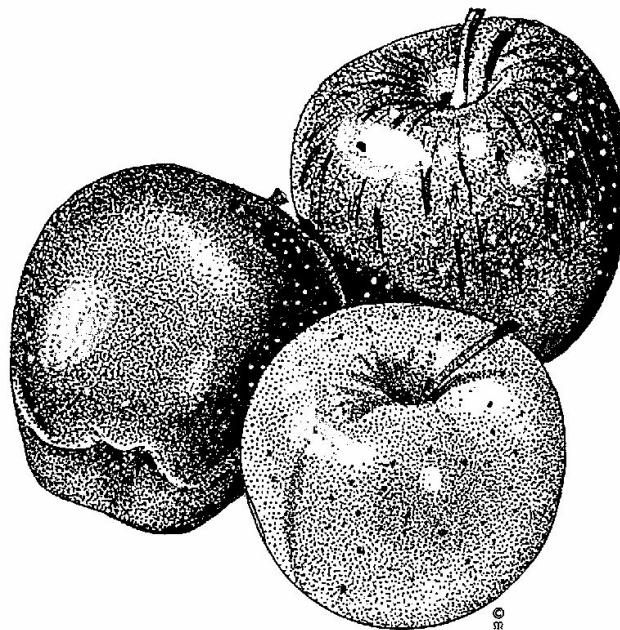
Wie schon im letzten Jahr haben wir wieder die Obstpresse auf dem Birkenhof und zwar am Montag, den 05.10.2008

Sie können Ihre Äpfel pressen lassen und den eigenen Saft im Karton mit nach Hause nehmen.

Die Äpfel werden in der Anlage gewaschen, gehäckselt und gepresst. Dann wird der Saft pasteurisiert und in Kunststoffschläuche mit Zapfhahn für 5 oder 10l Inhalt abgefüllt. Diese kommen in einen Karton. Das Bag-in-Box System bietet viele Vorteile, denn einmal angebrochen ist der Saft 2-3 Monate haltbar, da keine Luft eindringen kann.

Zum Lagern wird nicht viel Platz benötigt und es entsteht kaum Abfall, denn der Karton kann im nächsten Jahr wieder verwendet werden.

Genauerer zur fahrbaren Kelterei „Obst auf Rädern“ erfahren Sie im Hofladen oder im Internet unter [www.obst-auf-raedern.de](http://www.obst-auf-raedern.de)



## Becher- Kuchen

1 Becher Schmand (250g)  
½ Becher Öl  
½ Becher Kakao  
4 Eier  
1 Becher Zucker  
1 Becher Nüsse  
½ Päckchen Backpulver  
Vanille  
1 Becher Mehl

verrühren und in der gefetteten Springform ca. 30 min bei 175 °C backen.

Guten Appetit!

## Mangoldauflauf (4 Personen)

750g Mangold  
50g fetter Speck oder Margarine (nach Belieben)  
1 große Zwiebel  
5 Esslöffel Haferflocken  
1 Tasse Milch  
6 Esslöffel geriebener Käse  
4 Eier  
Gewürze: Salz, Muskat, Pfeffer

Mangold waschen und klein schneiden, Speck auslassen und die gehackte Zwiebel und den Mangold darin dünsten.  
Haferflocken, Milch, 4 Esslöffel geriebenen Käse einrühren. Nach Belieben würzen. Die Masse etwas auskühlen lassen. Eigelb einrühren und Eischnee darunter heben. Die Mangoldmasse in eine vorbereitete Auflaufform geben, Fettflöckchen und geriebenen Käse darauf verteilen. Ca. 30 Minuten backen.

Mit Pellkartoffeln servieren.

## **Wir laden herzlich ein**

Sonntag, 5. Oktober 2008

11.30 -16.00 Uhr

# ***Erntedankfest***

**mit Hofführungen,**

**Aktionen für Kinder**

**Kaffee und Kuchen und vielem mehr**

---

**Mittwoch, 17. September 2008**

20.00Uhr Birkenhof

**Humus und seine Bedeutung für Landwirtschaft,**

**Umwelt und Klima – Klimaschutz durch**

**Humusaufbau**

Vortrag von J. Raupp, Darmstadt

**Samstag, 08. November**

10.00 - 16.00 Uhr Birkenhof

**Obstbaumschnitt in Theorie und Praxis**

mit Friedhelm Geldsetzer, Freudenberg

**Mittwoch, 19. November**

20.00 Uhr Birkenhof

**ESS KULTUR PUR**

Vortrag von Anne Lohmann, Heilpraktikerin, Siegen