



November 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!

Die Nächte werden länger und die Tage kürzer. Das Jahr neigt sich dem Ende entgegen.

Noch immer ist die Ernte nicht ganz eingebracht. Erst wenn die Rüben, der Kohl und zu guter Letzt die Dahlienknollen ihren Platz im frostsicheren Lager gefunden haben, ist bei uns die Ernte abgeschlossen.

Die Kühe und Rinder werden nur noch wenige Tage draußen weiden. Leckeres duftendes Heu und reichlich Rüben sind dann die Entschädigung für den geringeren Auslauf.

Herzlichen Dank allen, die uns auch in diesem Jahr wieder bei der Kartoffel- und Gemüseernte geholfen haben.

Herzlichen Dank auch allen, die uns beim Erntedankfest geholfen haben. Wenn auch das Wetter einige Menschen abgehalten hat den Birkenhof am Erntedanksonntag zu besuchen, so war doch die Stimmung gut. Nun hoffen wir, dass das Wetter beim nächsten Hoffest wieder besser ist.

Dankbar für die gute Ernte in diesem Jahr sind wir trotzdem, im Bewusstsein, dass „wir pflügen und den Samen auf das Land streuen, doch Wachstum und Gedeihen nicht in unsrer Hand stehen...“.

Wir möchten Sie und Euch teilhaben lassen an dem, was auf dem Birkenhof geschieht (Seite 3 und 4), finden, dass Qualität kein Zufall ist (Seite 5) und laden wie immer auch ein zu den nächsten Veranstaltungen (Seite 7).

Feinschmecker finden Leckerer auf Seite 6.

Wir freuen uns über Besuche und über Ihre Einkäufe, mit denen Sie unsere Arbeit unterstützen.

Wir liefern unsere Waren auch an einige Stellen in Siegen. Sollten Sie daran Interesse haben, sprechen Sie uns einfach an.

Mit herzlichen Grüßen  
Ihr/Euer

*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**

Noch bevor die Ernte fertig eingebracht ist, steht die nächste wieder auf dem Feld. Denn Roggen, Weizen und Dinkel sind gesät und teilweise sehen die Felder schon grün aus.

Im Winter werden einige Felder noch gepflügt und der Dünger (Kompost) wird ausgebracht.

### **Vom Kuhstall**

Dass die Rübenernte reichlich ausgefallen ist dürfte unseren Kühen gefallen. Ebenso das leckere Kleegrasheu aus der neuen Heutrocknung. Beste Voraussetzungen, auch im Winter gute Frischmilch und wohlschmeckenden Quark und Joghurt anbieten zu können.

### **Aus der Bäckerei**

Die Brotsorten bleiben zwar dieselben, doch der Duft, der aus der Bäckerei kommt wandelt sich in dieser Jahreszeit: Apfelbrot, Stollen und andere Leckereien stehen auch in diesem Jahr auf dem Programm

### **Vom Gemüse**

Unser Porree war seit langem nicht so schön wie in diesem Jahr.

Deshalb gab es auch beim Erntedankfest Porreequiche statt Zwiebelkuchen. Das Rezept verraten wir auf Seite 6.

Wenn der Weißkohl, der Rotkohl und die Steckrüben ihren Platz im Lager gefunden haben, muss nur noch Porree, Grünkohl und Rosenkohl frisch geerntet werden. Das gibt manchmal kalte Finger, so dass diese Arbeiten nicht die beliebtesten sind. Darum freuen wir uns umso mehr, wenn Sie diese Gemüse zu schätzen wissen.

### **Ein drittes Wohnhaus**

Direkt an der Hofeinfahrt befindet sich die neue Baustelle. Nachdem Familie Fischer/Honert nun seit mehr als zwei Jahren auf dem Hof ist und sich mit sehr wenig Wohnraum zufrieden geben musste, wird nach langer Planungsphase nun ein drittes Wohnhaus errichtet.

### **Frischer Apfelsaft**

Zweimal war die mobile Obstpresse in diesem Herbst auf dem Birkenhof. Leider waren die Termine für einige Apfelsorten zu spät. Dennoch gibt es hervorragenden Apfelsaft im 5 Liter-Karton, der nun wieder im Laden erhältlich ist.

**Fleischangebot**

Wenn schon Fleisch, dann auch von Tieren, die artgerecht gehalten und gesund ernährt wurden...

Wir bieten wieder Fleisch von Rind und Schwein vom Birkenhof, sowie Lamm und Geflügel vom Biolandhof Holger Jungclaussen in Vaihingen an.

Wer für die Feiertage besondere Wünsche hat, sollte frühzeitig bestellen.

**Pädagogik**

Viele Gruppen, Kindergärten und Schulklassen haben in diesem Jahr den Birkenhof besucht. Einige haben nur alles angeschaut, andere haben Hand angelegt, indem sie Getreide selbst gemahlen, Teig geknetet und Brötchen gebacken haben. Wieder andere haben Gemüse geerntet und zubereitet, haben selber Butter hergestellt oder Kartoffeln geerntet und teilweise auch nachher verarbeitet.

Für viele Kinder (und Erwachsene) waren das ganz neue Erfahrungen und wir sind sicher, dass sie bleibende Eindrücke mitgenommen haben.

**Ausbildung auf dem Birkenhof**

Vier „Lehrlinge“ leben und arbeiten zur Zeit auf dem Birkenhof. Je nach Ausbildung, Lehrjahr etc. nehmen sie regelmäßig an verschiedenen Kursen, Lehrgängen, Schulungen teil. Hier auf dem Hof haben die Lehrlinge wie auch die Betriebsleiter bestimmte Bereiche in denen sie hauptsächlich tätig sind.

Während des Sommerhalbjahres arbeiten sehr häufig außerdem Schülerpraktikanten mit.

**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 des Vereins „Landwirtschaftliche Gemeinschaft Siegerland e.V.“ zusammen.

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

## Qualität ist kein Zufall

Oft schon haben wir über das Thema „landwirtschaftlicher Organismus“ gesprochen oder geschrieben. Doch gerade heute, da „Bio“ in den Supermärkten angekommen ist, ist dieses Thema noch einmal besonders wichtig. Wie die Vielfalt der Organe in einem Organismus zusammenwirkt, so wirken die verschiedenen Glieder einer Landwirtschaft ineinander. Ein jedes Organ hat seine spezifische Funktion, seine Aufgabe, deren Erfüllung auf die Funktion der anderen Organe Einfluss hat.

Jede Pflanze auf dem Acker nimmt nicht nur bestimmte Stoffe auf, sondern gibt (wie jedes Lebewesen) auch bestimmte, artspezifische Stoffe ab. Diese können auf eine nachfolgende oder sogar auf die Pflanze selbst hemmend oder fördernd wirken. So auch der Dung der verschiedenen Tiere, deren Verbiss oder Tritt usw. Eine solche Vielfalt ist also Voraussetzung für ein gesundes und lebendiges Miteinander und ein kräftiges Gedeihen des Ganzen. Bis hin zum Artenreichtum der Vögel, Insekten, Reptilien, sowie der Wildpflanzen wirkt sich ein solch „naturgesunder“ Organismus Landwirtschaft aus.

### ***Ein jedes greift ins andere.***

Wir profitieren letztlich alle davon, da sich die Vielfältigkeit und die Qualität in den Lebensmitteln widerspiegeln. Mit jedem Brot, das wir essen, können wir die Vögel über den Ähren singen hören, die Schmetterlinge flattern sehen und die Käfer krabbeln. Nützlinge finden Lebensraum und etwas „Unkraut“ darf ruhig wachsen.

Diese Vielfalt benötigt aber auch ein vielfältiges Bewusstsein von uns als Bauern und von Ihnen als Käufer der Waren.

Wir brauchen ein umfangreiches Wissen in mehreren Bereichen, verschiedenste Maschinen um die anfallenden Arbeiten zur rechten Zeit zu erledigen und nicht zuletzt sehr viele hilfreiche Hände um alles zu schaffen, was Maschinen nicht können oder wo Spezialmaschinen zu teuer sind. Alles das verursacht Kosten, die natürlich höher ausfallen als in einem spezialisierten Betrieb, sollte er auch ökologisch sein. So entstehen Preise, die sich mit denen der spezialisiert erzeugten Waren nicht immer messen können, aber auch Qualitäten, die sich durchaus messen können. Bei uns sind die Wege immer kurz und Sie können sich darauf verlassen, dass wir mit unseren Lebensmitteln verbunden sind. Die Qualität entsteht aus der Verbundenheit, der Hingabe und der Vielfalt sowohl der Hofgemeinschaft, als auch derer, die uns wohlwollend durch Ihren Einkauf unterstützen.

***Qualität zu erzeugen ist kein Zufall, Qualität zu genießen auch nicht.***

Stefan Roth

# Lauchquiche

## Salziger Mürbeteig

250g Mehl

100g kalte Butter

1 Ei

2-3 Essl. Wasser oder Sahne

1 Teel. Kräutersalz

etwas Paprikapulver

Mehl auf ein Brett sieben, die Butter in Stücke darauf verteilen. Mit Ei, Wasser oder Sahne und Salz schnell zu einem Teig verkneten. Teig gut 30 Minuten kühlgestellt ruhen lassen. Dann eine Springform einfetten. Teig ausrollen und die Form damit auskleiden.

## Lauch-Füllung

1kg Birkenhof Lauch

2 Essl. Olivenöl

Kräutersalz und Pfeffer

3 Essl. Sahne

2 Eier

2 Teel. Curry

4 Essl. geriebener Bergkäse oder Gryére

Butterflöckchen

Lauch in fingergliedlange Stückchen schneiden und in Öl kurz andünsten (ca. 5 Minuten), dann würzen. Sahne, Eier, Curry und Käse verrühren, mit dem etwas abgekühlten Lauch mischen. Die Füllung auf den Quiche-Boden geben, Butterflöckchen darauf setzen und die Quiche bei 200 Grad 30 Minuten backen.

**Guten Appetit!**

**Wir laden herzlich ein:**

# **ESS KULTUR PUR**

Ein Ernährungskonzept für ganzheitliche Gesundheit.

Vortrag von Anne Lohmann, Heilpraktikerin, Siegen

**Mittwoch, 19. November 2008**

20.00 Uhr Birkenhof

---

# **Das Oberuferer Christgeburtspiel**

aufgeführt von der Hofgemeinschaft Birkenhof

**Sonntag, 21. Dezember und**

**Montag, 22. Dezember 2008**

um 20.00 Uhr

im Stall des Birkenhofs

(bitte warm anziehen!)