



März 2009



# 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

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!

Vor 15 Jahren hat der Verein *Landwirtschaftliche Gemeinschaft Siegerland* den Birkenhof zum Kauf angeboten bekommen.

Sehr schnell hatten wir den Entschluss gefasst, den Birkenhof zu erwerben, auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umzustellen und als vielseitigen Betrieb zu gestalten.

In nur zwei Monaten stand die Finanzierung und der Kauf wurde am 4.5.1994 vollzogen.

Die Familien Roth und Jungclaussen übernahmen die Bewirtschaftung des Hofes.

Seitdem hat sich das Gesicht des Birkenhofes verändert.

Drei Familien, 5 feste und weitere Teilzeit - MitarbeiterInnen leben und arbeiten auf dem Hof.

Auf dem Acker wurde eine Fruchtfolge eingerichtet.

Ein Gemüsefeld wurde angelegt.

Es wurden Hecken und über 100 Obstbäume gepflanzt.

Aus den verschieden sehr unterschiedlichen Kühen aus Sohlbach und vom Birkenhof ist eine einheitliche Herde entstanden.

Hofladen, Milchverarbeitung und Bäckerei wurden eingerichtet.

Es wurde gebaut, gebaut, gebaut...

Viele, viele Menschen haben sich am „Projekt Birkenhof“ auf verschiedene Weise beteiligt.

Dankbar blicken wir auf das zurück, was in den letzten 15 Jahren an diesem Ort entstanden ist.

Gemeinsam mit Ihnen und Euch möchten wir unser Jubiläum feiern mit einem Konzert im Gemüselager (16.5.) und... lassen Sie sich überraschen..

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unseren Hofläden, Ihre Bestellung am Telefon oder Fax und Ihren Besuch zum Spaziergang rund um den Birkenhof oder im Birkenhof-Café am Mittwochnachmittag.

Ihr Einkauf hilft uns, die Vielfalt auf dem Birkenhof weiterhin zu erhalten und auszubauen.

Sie bekommen dafür gesunde und qualitativ hochwertige Lebensmittel.

Für die Betriebsgemeinschaft Birkenhof und das Hofladen-Team

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**

### **Kühe im Schnee**

Reichlich Rüben und viel leckeres Kleeheu genießen unsere Kühe, die neulich auch mal den Schnee auf der Weide erleben durften. Dennoch liegt die Vermutung nahe, dass sich auch die Kühe schon auf das frische Grün freuen.

### **Der Acker war gefroren**

Frost führt auf dem Acker dazu, dass der Boden gelockert wird (Frostgare). Ob die Temperaturen für das Wintergetreide nicht doch zu hart waren wird erst zu erkennen sein, wenn das Wachstum losgeht. Das Ausbringen von Kompost war in diesem Winter nicht möglich, weil es so kalt wurde, dass auch die Kompostmieten gefroren waren. So müssen diese Arbeiten erledigt werden, wenn der Boden aufgetaut und ausreichend abgetrocknet ist..

### **Gemüse**

Rote Bete, Möhren, Weißkohl und Rotkohl haben die Kälte gut überstanden, weil sie sicher im Gemüselager eingelagert waren, während Rosenkohl und Porree, die eigentlich winterfesten Gemüse draußen erfroren sind. Der Winter war eben doch sehr kalt...

Da die Rote – Bete – Ernte besonders gut ausgefallen ist, laden wir ein, unsere Rote – Bete - Rezepte auszuprobieren...(siehe Seite 6).

### **Aus der Bäckerei**

Sicher haben Sie schon bemerkt, dass immer wieder neue Kuchensorten im Laden auftauchen. Die Bäckerin freut sich über Rückmeldungen. Für Ihre privaten Anlässe nehmen wir gerne Bestellungen entgegen, sowohl für Partybrötchen und Baguette als auch für Kuchen, Nussecken oder Ähnliches.

### **Frischkäse aus eigener Herstellung**

Seit einigen Wochen bieten wir wieder Frischkäse an in den Varianten Natur, Kräuter der Provence, Knoblauch und Meerrettich.

### **Neue Gläser für den Quark**

Aus verschiedenen Gründen wird der weithin bekannte Birkenhof-Speisequark aus Rohmilch demnächst im 200g -Glas und (wie bisher) im 500g Glas angeboten. Die 250g - Gläser wird es dann nicht mehr geben.

### **Käse aus Birkenhof-Milch**

Da Ziegen im Winter für einige Monate keine Milch geben, gab es in **der** Käserei des Ziegenhofes wieder die Möglichkeit Schnittkäse aus Birkenhof-Kuhmilch herzustellen. Der Käse ist jetzt lange genug gereift und wird in den Hofläden angeboten solange der Vorrat reicht...

### **Ziegenkäse aus Wilgersdorf**

Im Februar sind auf dem Ziegenhof Kalteiche viele Zicklein geboren und die Ziegen geben wieder Milch. Frischkäse ist bereits im Angebot, Schnittkäse wird bald folgen...

### **Saatgut für den eigenen Garten**

Wie jedes Jahr bieten wir wieder Saatgut für die Hausgärtner an. Mit dem Kauf von Saatgut aus dem Hofladen erhalten Sie nicht nur biologisch vermehrtes und z.T. biologisch gezüchtetes Saatgut, sondern Sie unterstützen gleichzeitig die Menschen, die sich in dieser Gemüsezüchtung engagieren und damit echte Alternativen aufzeigen zur konventionellen Züchtung, die vor Gentechnik keinen Halt macht.

### **Stromwechselkampagne**

Wer seinen Stromanbieter wechseln möchte um in Zukunft Ökostrom zu beziehen kann sich bei uns im Hofladen informieren und erhält einen Einkaufsgutschein über 20,-€.

### **Urlaub planen**

Im Hofladen erhalten Sie Postkarten vom Veranstalter **demeter-Reisen**. Ein interessantes Angebot für alle, die auch im Urlaub nicht auf entsprechende Ernährung und Unterkunft verzichten möchten.

### **Café**

Das Ladencafé am Mittwoch Nachmittag hat sich zu einem echten Geheimtipp entwickelt. Regelmäßige Besucher freuen sich bereits im Vorfeld auf die selbstgemachten Torten, den Obstkuchen oder die Nussecken.

Sollten Sie planen das Café als Gruppe, mit Freunden, Kolleginnen oder Ihren Geburtstagsgästen zu besuchen, bitten wir Sie um vorherige Anmeldung im Hofladen oder unter Nummer 02734/8243.

### **Obstbäume suchen Pfleger**

Über viele Jahre hat Josef Moisel Obstbäume auf dem Birkenhof gepflanzt und betreut. Aus Altersgründen kann er die Betreuung der vielen Bäume nicht mehr leisten und würde sich sehr freuen, wenn sich Menschen finden, die diese Aufgabe weiter führen. Sprechen Sie uns einfach an.

### **Aktionen auf dem Feld**

Noch sind keine Arbeiten auf dem Feld möglich, aber wenn es demnächst draußen los geht freuen wir uns über Helfer, die z.B. mit uns Steine sammeln, Zäune bauen oder Unkraut zupfen. Wer Lust hat gemeinsam mit anderen draußen zu arbeiten ist herzlich eingeladen. Bitte melden, wir sagen dann Bescheid, wenn´s soweit ist.

## **Freie Ausbildung in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft**

Seit vielen Jahren engagieren sich die Menschen vom Birkenhof in der *Freien Ausbildung in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft*.

Da die Inhalte, die gebraucht werden, um die biologisch-dynamische Landwirtschaft zu verstehen und in ihr erfolgreich zu sein von den staatlichen Schulen nur unzureichend vermittelt werden können, fanden sich vor 13 Jahren Bäuerinnen und Bauern zusammen um Alternativen zu entwickeln. In Anlehnung an die Ausbildung, die in Norddeutschland schon seit einigen Jahren angeboten wurde, wurde auch in NRW mit der vierjährigen Ausbildung begonnen.

Der wesentliche Teil der Ausbildung findet auf dem Lehrbetrieb statt. Daneben gibt es an drei bis vier Tagen im Monat ein Seminar, meistens auf einem der teilnehmenden Höfe, in dem theoretische Inhalte vermittelt werden. Der Unterricht wird zum großen Teil von den Bäuerinnen und Bauern selbst gestaltet, ergänzt von Fachleuten aus verschiedenen Gebieten. Auch künstlerische Kurse, soziale Themen, Wahrnehmungsübungen, Betriebswirtschaft etc. sind Bestandteile der theoretischen Ausbildung. Durch die wechselnden Seminarorte lernen die Teilnehmer viele Höfe kennen. Die Unterbringung ist oft provisorisch, sie reicht vom richtigen Bett bis zum Heulager. Die Verpflegung wird in der Regel vom Hof organisiert so dass die Lehrlinge automatisch auch eine Kostprobe der auf dem Hof entstandenen Lebensmittel bekommen.

Die meisten Auszubildenden des Birkenhofes sind Lehrlinge in dieser Freien Ausbildung.

Als vor 4 Jahren kein Seminarleiter gefunden werden konnte, der die Lehrlingsgruppe betreut, haben Claudia Fischer und ich (damals noch auf verschiedenen Höfen tätig) uns bereiterklärt, 4 Jahre lang die Seminare für die Lehrlinge zu organisieren und die Gruppe zu begleiten. Das war eine intensive Zeit, in der wir viel gereist sind und Höfe und Menschen kennen gelernt haben. Jetzt haben „unsere“ Lehrlinge die Ausbildung beendet und Claudia und ich werden etwas weniger unterwegs sein.

Anfang März wird in Witten der Abschluss des vierten Lehrjahres gefeiert, bei dem die Lehrlinge ihre Zeugnisse erhalten.

Im April werden dann die Lehrlinge des neuen ersten Lehrjahres begrüßt. Diese Begrüßung findet auch in diesem Jahr wieder auf dem Birkenhof statt. Ein Seminarleiter für die Gruppe wird noch gesucht...

***Eckard Jungclaussen***

## Leckeres aus der Birkenhof-Küche

### Rote – Bete - Salat

3 Rote Bete mit Schale kochen und anschließend pellen, zusammen mit 1 Apfel grob raspeln, Salatsauce aus Öl, Essig, Salz und etwas Pfeffer darüber geben, nach Belieben mit grob gehackten Haselnüssen verfeinern.

### Rote - Bete - Gemüse

1 kg Rote Bete schälen und würfeln,  
1 Zwiebel, fein hacken und anbraten, Rote Bete dazugeben,  
Wasser (nicht zuviel) aufschütten und Rote Bete gar kochen  
(ca.20 min.)  
100ml Saure Sahne zugeben und mit  
ca. 1 Teel. Meerrettich  
Salz und  
etwas Pfeffer abschmecken.

*So wird Rote Bete auf dem Birkenhof meistens zu Hirse gegessen.*

### Rote – Bete – Auflauf

1 ganze Rote Bete in Salzwasser mit  
1 Lorbeerblatt  
1 Teel. Kümmel und  
1 Essl. Essig in ca. 45 min. gar kochen.  
Dann abschrecken, schälen und in dicke Scheiben schneiden.  
Eine Auflaufform mit  
Knoblauch einreiben und einfetten. Rote Bete in die Auflaufform  
schichten und mit  
Pfeffer und Salz würzen. Dann  
200 ml Sahne mit  
100g Knoblauchkäse oder Kräuterfrischkäse verrühren und darüber  
gießen.  
Die Form in den Ofen schieben und den Auflauf ca. 15-20 Minuten bei  
200°C backen. Mit Petersilie oder Schnittlauch garnieren und z.B. mit  
Pellkartoffeln servieren.

**Wir laden herzlich ein:**

Zum Jubiläum „15 Jahre  
Birkenhof biologisch-dynamisch“

## **Frühlingskonzert**

**Samstag, 16.05.2009, 20.00 Uhr**

**in der Gemüsehalle auf dem Birkenhof**

Es musizieren die Hofgemeinschaft und Freunde sowie der  
Flötenkreis Tibia

---

## **Vogelstimmenexkursion**

**Sonntag, 17.05.2009, 6.00 Uhr**

**Treffpunkt: Parkplatz Birkenhof**

**Leitung: Markus Ising**

**mit anschließendem Frühstück auf dem Birkenhof**