



Februar 2011



Birkenhof

Hofladen Zeitung

Hofladen Birkenhof

57234 WILNSDORF

02739/47698

Dienstag 10.00 - 12.00 Uhr

Mittwoch 10.00 - 12.00 Uhr 14.00 - 18.00 Uhr

Freitag 10.00 - 12.00 Uhr 14.00 - 18.00 Uhr

Samstag 09.00 - 12.00 Uhr

Hofladen Sohlbach

Gutenbergstr. 87

57078 Siegen-Sohlbach

Freitag

15.00 - 18.00 Uhr

Hofcafé Birkenhof

Mittwoch

15-18.00 Uhr

Liebe Kundinnen und Kunden!

Das Schwein ist ein Tier, das die Eigenschaft hat, aus „minderwertigen“ Futtermitteln hochwertiges Fett zu bilden.

Noch vor nicht allzu langer Zeit war es deshalb erstrebenswert ein Schwein zu halten. In unserer modernen, zivilisierten Welt, wissen wir, dass es gesündere Fette gibt als Schweinefett und da der Transport von z.B. Ölen aus Südeuropa gar kein Problem ist, sind wir auch nicht auf das Schweinefett angewiesen. Infolge dessen wird den Schweinen ihre besondere Begabung, Fett zu bilden weggezüchtet, Um zu erreichen, dass sie schnell wachsen, werden sie wiederum mit Fetten gefüttert. Absurd!

...und damit das Fleisch nachher billig ist, muss auch bei den Futtermitteln gespart werden.

Der Dioxinskandal, der die Medienwelt beschäftigt, zeigt nur beispielhaft auf, was in der industrialisierten Landwirtschaft geschieht.

Für viele „Verbraucher“ wird deutlich, dass es lohnt, sich mit dem zu beschäftigen, was auf unseren Tellern landet.

Wir hoffen, dass die Thematik nicht vergessen wird, wenn die Medien sie nicht mehr so umfangreich präsentieren.

Der ökologische Landbau arbeitet nach strengen Richtlinien bezüglich Fütterung und Haltung der Haustiere. Lebensmittel aus ökologischem Anbau bieten deshalb mehr Sicherheit für den Kunden und der Einkauf im Bioladen und auf dem Biohof unterstützt eine Landwirtschaft, die eine Alternative zur industriellen Landwirtschaft darstellt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch auf dem Hof, im Laden, im Café und kommen gerne mit ihnen und Euch ins Gespräch auch über das, was bei uns anders ist...

Ihr/Euer

Eckard Jungclaussen

Berichtenswertes vom Birkenhof

Der Brunnen auf dem Birkenhof

Schon lange planen wir den Bau eines Tiefbrunnens auf dem Hof, um dem Wirtschaftsbereich (Viehtränken, Beregnung, Gemüsewaschmaschine etc.) mit eigenem Wasser zu versorgen.

In diesem Jahr soll endlich realisiert werden, was wir schon lange vor haben. Über 2500€ sind als zweckgebundene Spenden schon für den Brunnen gegeben worden. Da die Bohrung und die Technik über 10.000€ kosten werden, suchen wir noch Menschen, die sich an diesem Projekt mit Spenden, Schenkungen oder Leihgeld beteiligen möchten. Bei Interesse sprechen Sie uns bitte an.

Schwein, Eule und Brunnen, die an den Kassen in den Hofläden und im Café stehen, sind Sammelstellen für Kleinspenden zugunsten des Brunnenbaus.

Der neue Schweinestall

Viele frische Luft aber auch kuschelige Schlafboxen bietet der neue Schweinestall. Wir hoffen, dass demnächst auch die Zuwege so befestigt sind, dass jeder gerne die Schweine besucht.

Kühe freuen sich über Heu und Rüben

Ohne Krafftutter, d.h. auch ohne Getreide und ohne Silage werden unsere Kühe gefüttert. Stattdessen bekommen sie duftendes blatt- und kräuterreiches Heu aus der Heutrocknung und frische Rüben.

Man muss nicht Feinschmecker sein, um die besondere Qualität der frischen und verarbeiteten Milch (Joghurt, Frischkäse und Quark) zu bemerken.

Das Gemüselager leert sich

Durch die extremen Witterungsverhältnisse im letzten Sommer wird unser Gemüselager früher leer sein als in den letzten Jahren. Die eigenen Zwiebeln sind schon lange ausverkauft, Kohl und Rote Bete neigen sich dem Ende entgegen. Die wohlschmeckenden Möhren werden wir noch wenige Wochen anbieten können.

Bis zur neuen Ernte werden wir auf das zurückgreifen, was Kollegen geerntet haben, so dass wir weiterhin ein umfangreiches Gemüseangebot bieten.

Hoffnungsvoll sehen wir der neuen Saison entgegen.

Brot- und Backwaren aus eigener Bäckerei

Einige VHS- Kursteilnehmer konnten Einblicke in die Birkenhofbäckerei bekommen und dort ihre eigenen Brote und Brötchen backen.

Roggen wird mit Sauerteig, Weizen und Dinkel werden mit Hefe „getrieben“.

Faustregel: 20g Salz pro kg Schrot. Wer die Zeiten für Vorteige, die Wassermengen und Backtemperatur beachtet, kann ein leckeres Brot selber backen.

Neben Roggen-, Weizen- und Dinkelbrot gibt es aus der Birkenhofbäckerei diverse andere Spezialitäten wie Kartoffelbrot (Reibekuchen), Baguettes, Apfelbrot, Hefe- und Rührkuchen sowie Nussecken und Mandelhörnchen. Wer besondere Wünsche hat darf auch gerne bestellen: Partybrötchen, besondere Kuchen u.a.

Altersgarten

Wenn alles nach Plan verläuft wird schon in wenigen Wochen mit dem Bau des Wohnprojektes für ältere Menschen auf dem Birkenhof begonnen.

Zurzeit treffen sich regelmäßig verschieden Gremien, um Haustechnik, Fassade, Materialien u.v.m. zu besprechen.

Hofladenprodukte

Glutenfreie Haferflocken

Der Bauckhof bietet als erster Naturkostverarbeiter kontrolliert glutenfreie Haferflocken an. Aufgrund der Verunreinigung durch Getreidereste wurde Hafer in Deutschland als glutenhaltig eingestuft und als ungeeignet für Menschen mit Zöliakie bewertet. In England, den USA und Skandinavien gehört kontaminationsfreier Hafer schon länger zu einem glutenfreien Speiseplan. Die Haferflocken enthalten garantiert unter 20ppm Gluten. Das Glutenfrei-Zeichen der Deutschen Zöliakie- Gesellschaft soll künftig die Verpackungen kennzeichnen (aus lebendige Erde 1/2011)

Schafkäse vom Hof Maustal

Ab sofort bieten wir wieder Siegerländer Schafkäsespezialitäten vom Hof Maustal an. Zunächst kommen die Frisch- und Weichkäse in die Käsetheke, Schnitt- und Hartkäse müssen noch eine Weile reifen, bis sie im Laden präsentiert werden können.

Die Ziegen vom Ziegenhof Kalteiche werden auch in den nächsten Tagen ihre Lämmer bekommen. Nachdem die Familien Kühn und Reichmann ihre Betriebe zusammengelegt haben und die Milch gemeinsam verarbeiten und vermarkten, sind von der **Edelkäserei Kalteiche Maustal** demnächst weitere regionale Besonderheiten zu erwarten.

Frischfleisch

ist im Hofladen fast jede Woche zu finden.

Rindfleisch ist immer von Birkenhof-Tieren, Schweine kommen entweder vom Birkenhof oder uns bekannten demeter-Betrieben, wie Rathsbacher Hof oder Gut Körtlinghausen.

Aus Rind- und Schweinefleisch werden einige Wurstsorten hergestellt. Die Schlachtung, das Zerlegen und die Verarbeitung finden in der Metzgerei Adam in Neunkirchen-Altenseelbach statt.

Suppenhühner bekommen wir vom Hof Alpermühle in Nümbrecht, Gockel und Pute vom Bioland-Betrieb Holger Jungclaussen in Vaihingen/Enz.

Einige verarbeitete Fleisch- und Wurstwaren von der Firma Ökoland ergänzen inzwischen unser Angebot.

Obst und Gemüse

Da das eigene Gemüselager sich leert, müssen wir neben dem Obst auch viele Gemüsesorten zukaufen. Dabei sind wir bemüht vor allem das Gemüse zu beziehen, das aus der Region kommt und saisonal sinnvoll ist. Dabei bevorzugen wir demeter-Qualität. Um Vielfalt anzubieten, finden einige Produkte aus Südeuropa und Übersee den Weg in unseren Laden.

Vielfalt zu bieten und trotzdem Region und Saison im Blick zu behalten ist manchmal eine Herausforderung...

Wir freuen uns schon jetzt auf die Ernte eigener Produkte.

Äpfel aus Meckenheim

Früher als in den letzten Jahren (aufgrund der schlechten Ernte) leeren sich auch die Apfellager der Familie Krämer in Meckenheim. Die Sortenvielfalt geht bereits zurück. Auch wenn Pilot und Pinova nicht so bekannte Sorten sind, sind sie aber doch sehr zu empfehlen.

Sellerie

Sellerie ist durch seinen hohen Gehalt an Vitamin E, anderen Vitaminen und Mineralstoffen sehr gesund. Ätherische Öle sorgen für seinen würzigen Geschmack. Sellerie regt den Appetit an und sorgt für eine gute Verdauung.

Selleriesalat

Zutaten: 1gr Sellerieknolle, 2-3 Äpfel, 1El Rosinen, 1 El Haselnüsse (gehackt), 4El Joghurt, 1 Schuss Sahne, Salz, Pfeffer, Akazienhonig

Die Sellerieknolle schälen und klein raspeln. Dazu 2-3 Äpfel mit Schale raspeln. Dann beides gut miteinander vermengen und mit Rosinen und gehackten Haselnüssen verfeinern. Die Salatsoße aus Joghurt, Sahne, Salz, und Pfeffer mit einem Hauch Akazienhonig zubereiten.

Wer Sellerie noch nie als Rohkost gegessen hat, wird erstaunt sein, wie gut das schmeckt. Macht müde Männer - und Frauen - munter!

Sellerieschnitzel

Zutaten: 1gr. Sellerieknolle, 2 Eier, Paniermehl, Salz oder Kräutersalz, Öl oder Butter

Sellerieknolle schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Paniermehl mit Salz oder Kräutersalz vermischen. Die Eier verquirlen. Die Selleriescheiben erst im Ei und dann im Paniermehl wenden. Anschließend in heißem Fett braten oder im Backofen bei 220°C je nach Dicke 15-30 Min. backen.

Sellerie - Auflauf

Zutaten: 1 gr. Sellerieknolle (ca.800gr.), Salz, Pfeffer, Muskat, 1Tl Zitronensaft, 100g Frischkäse, 2 Eier, 2 El. geriebenen Emmentaler, 2 El. Butter

Die Sellerieknolle putzen, in Stücke schneiden und in Salzwasser garen, anschließend pürieren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Zitronensaft abschmecken.

Den Frischkäse mit einer Gabel gut untermischen. Die eiere trennen und das Eigelb in das Püree rühren. Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen und ebenfalls unterheben.

Die Masse in eine gefettete Auflaufform füllen, mit dem geriebenen Käse bestreuen und Butterflöckchen darauf setzen. Den Auflauf im Backofen auf mittlerer Schiene 20-25 Min. bei 220°C backen

Aus: Kochkunst vom Gärtnerhof Röllingsen / Birkenhof

Jugend – Lebensmittel – Alter

Das Zusammenwirken der Generationen

Vortrag von Michael Schmock, St. Augustin

am 23. Februar 2011
um 20.00 Uhr
auf dem Birkenhof

Im Rahmen der offenen Mitgliederversammlung der
Landwirtschaftlichen Gemeinschaft Siegerland e.V.

Auch in diesem Jahr findet auf dem Birkenhof die jährliche Mitgliederversammlung der Landwirtschaftlichen Gemeinschaft Siegerland e.V. statt. Dieser Verein ist Eigentümer des Birkenhofs und hat zurzeit etwa 220 Mitglieder. Zur Mitgliederversammlung sind auch immer Gäste herzlich willkommen. Neben einer musikalischen Einleitung und den üblichen Vereinsregularien einer Mitgliederversammlung wird es oben genannten Vortrag geben.
Herzliche Einladung!

Informationen vom Hofladen Birkenhof

Gerne lassen wir Ihnen Informationen über Veranstaltungen, Sonderangebote etc. zukommen. Wenn Sie Interesse daran haben geben Sie bitte diesen Abschnitt im Hofladen ab:

Name :

Straße :

PLZ/Ort :

Tel. /E-Mail:

Ja, ich möchte in Zukunft über die Angebote des Birkenhofes informiert werden.

per Post

per E-Mail

Ihre Daten werden nur für diesen Zweck gespeichert;
Ihr Einverständnis ist jederzeit widerrufbar!

