



November 2010



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

14.30 - 17.30 Uhr

Liebe Kundinnen und Kunden!

Die Tage werden kurz und ungemütlich, der Winter rückt näher.
Für uns auf dem Birkenhof geht ein turbulentes Jahr dem Ende entgegen.

Viele liebe Menschen haben auch in diesem Jahr den Birkenhof miterlebt und begleitet:

als Handwerker auf der großen Baustelle,
als Kundinnen und Kunden im alten oder/und im neuen Hofladen,
als Lehrling, Praktikant, freiwillige Erntehelfer,
als Spaziergänger oder Kontrolleur.

Das Jahr war ein besonderes, vor allem aufgrund der extremen Witterungsverhältnisse. Nicht alle Kulturen konnten sich so entwickeln, wie wir es gehofft hatten.

Inzwischen ist die Ernte eingebracht, die Tage, die die Tiere auf der Weide verbringen können, sind gezählt, die Hofgemeinschaft bereitet sich auf die Aufführung des Christgeburtspiels im Stall vor...

Das Arbeiten im neuen Hofladen hat sich weiter eingespielt. Noch immer gibt es einiges zu entwickeln und zu verbessern. Die Wege sind weiter, aber die „Ladner“ und die Kundinnen und Kunden genießen den Platz.

Wir freuen uns, dass der neue Hofladen so gut angenommen wurde und möchten ihn gerne mit Ihnen und Euch weiterentwickeln.

Bitte sprechen Sie uns bei Anregungen, Kritik und Wünschen an.

In der Weihnachtszeit (vom 27.12.2010 bis 6.1.2011) bleibt unser Hofladen geschlossen.

Herzlich willkommen im Hofladen und
viel Spaß beim Lesen der Ladenzeitung!

Ihr/Euer

Eckard Jungclaussen

Ein Schwein, eine Eule und ein Brunnen

Ein Schwein steht im Café, eine Eule an der Kasse im Birkenhof-Laden und eine Brunnen an der Kasse in Sohlbach.

Einige hundert Euro kommen jedes Jahr in den Spardosen zusammen in die einige Kundinnen und Kunden ihr Wechselgeld spenden. Das Geld geht an unseren gemeinnützigen Trägerverein **Landwirtschaftliche Gemeinschaft Siegerland e.V.**

Wir möchten von diesem Geld einen Brunnen bauen, damit wir zumindest den „Wirtschaftsbereich“ des Hofes mit eigenem Wasser versorgen können. Auch die Möglichkeit, unser Gemüsefeld zu beregnen, würde es dann geben, um hoffentlich Ertragsausfälle wie und diesem Jahr bei Kohl und Rote Bete zu vermeiden.

Der Pegel der zweckgebundenen Spendengelder wächst langsam aber stetig. Er liegt jetzt bei knapp 3.000€. 10.000€ (plus Erdarbeiten) wird der Brunnen kosten. Wir freuen uns über jeden Cent und danken herzlich.

„Auch Kleinvieh macht Mist!“

Leserwahl

Die besten Bio-Läden 2011 heißt das Motto der Schrot und Korn-Leserbefragung.

Wir freuen uns, wenn Sie mitmachen und die ausgefüllten Karten an den Verlag schicken, bzw. ihre Meldung online abgeben.

Es könnte ja auch mal ein Hofladen aus dem Siegerland unter den Urkundenempfängern sein...

Weihnachtsgänse

Wie in jedem Jahr bieten wir zu Weihnachten Geflügel (Gänse Puten und Gockel) vom Biolandbetrieb Holger Jungclaussen an. Erstmalig gibt es einen Rabatt, für Menschen, die bereit sind ihre Gans schon Anfang Dezember zu kaufen und in die Truhe zu legen. Bitte bestellen Sie möglichst frühzeitig.

Eier

Ein neuer großer Hühnerstall ist eine große Investition. Weil der alte Stall zu baufällig war gibt es jetzt einen Bauwagen als neues Zuhause für unsere Hühner. Damit haben wir zwar nicht mehr Eier als vorher, aber die Hühner haben einen besseren Stall. Damit wir genug Eier anbieten können werden wir weiterhin von Familie Ohrndorf aus Bühl und vom Hof Alpermühle beliefert.

Der neue Schweinestall

ist im Bau. Wenn alles gut läuft soll er noch vor Weihnachten bezogen werden.

Rind- und Schweinefleisch,

in unserem Hofladen stammt in der Regel vom Birkenhof. Wenn wir selber nicht genügend schlachtreife Tiere haben, kaufen wir von befreundeten demeter-Betrieben zu. Verarbeitet Fleischwaren vom Birkenhof enthalten keine Milch –oder Getreide- oder anderen Zusätze. Lediglich Gewürze und Salz finden den Weg in die Wurst.

Apfelbrot

750g Äpfel raspeln und mit
200g Zucker über Nacht stehen lassen

500g Mehl
1,5 P Backpulver
2 Essl. Kakao
1 Teel. Zimt
½ P. Lebkuchengewürz
200g Rosinen
100g ganze Mandeln, 100g ganze Nüsse

Vermischen, in 2 Kastenformen füllen und bei
180-200°C ca. 1 Stunde backen.

Guten Appetit!

Termine:

Samstag 27. November 2010
10.00 – ca. 14.00 Uhr
Birkenhof
(Achtung neues Datum)

Obstbaumschnitt in Theorie und Praxis
mit Friedhelm Geldsetzer, Freudenberg
Kostenbeitrag 5 EURO (kleiner Imbiss)
bitte anmelden unter Tel. 0271/65928 (Ulber)

Mittwoch 24. November 2010
20.00 Uhr
Birkenhof

**Freude am Essen –
Gesunde Kinderernährung von Anfang an**
Vortrag von Frau Dr. Petra Kühne,
Arbeitskreis Ernährungsforschung, Bad Vilbel

Samstag 27. November 2010
10.00 – 16.00 Uhr
Waldorfschule Siegen

Adventsbasar

Mittwoch 22. Dezember
20.00 Uhr
Birkenhof

Christgeburtspiel im Stall
Das Weihnachtserlebnis für die ganze Familie
(bitte warm Anziehen)

Die Veranstaltungen für das nächste Halbjahr sind in Planung und liegen demnächst in den Hofläden aus

