



Oktober 2010



The logo for Birkenhof features a large, stylized orange letter 'B' on the left. To its right, the word "Birkenhof" is written in a bold, orange, sans-serif font. Behind the text are several grey wheat stalks of varying heights and orientations. To the right of the word "Birkenhof" is a dark grey silhouette of a cow standing and facing right. Below the main text, there is a thick, wavy orange line that spans across the width of the logo.

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!

Nach einem schönen aber recht „feuchtem“ Hoffest zur Eröffnung des neuen Hofladens und viel Regen im August und September hat sich uns die Sonne wenigstens für einige Tage doch nochmal gezeigt und die nötigen Arbeiten auf den Feldern ermöglicht.

Im Herbst wird ja keineswegs nur geerntet, sondern gleichzeitig wird die Ernte des nächsten Jahres angelegt: Während auf dem einen Acker die Kartoffeln aufgelesen werden, wird der nächste Acker gepflügt und mit Roggen eingesät.

Vielen Dank an all die vielen fleißigen Helfer, die bei der Kartoffelernte mitgemacht haben.

Das Grünland hat sich von der Trockenheit im Sommer erholt und auch nochmal eine Futterente ermöglicht.

Wir bedanken uns herzlich für die vielen Glückwünsche zur Eröffnung unseres neuen Hofladens.

Wir freuen uns, dass es uns nun möglich ist hochwertige Lebensmittel gut zu präsentieren und Raum entstanden ist, mit Ihnen und Euch ins Gespräch zu kommen. Der neue Laden findet großen Zuspruch und unsere Kundinnen und Kunden fühlen sich sichtlich wohl.

Wir geben uns alle Mühe, dass nicht nur die Hülle sondern auch alles was sich darin abspielt zu Ihrer und Eurer Zufriedenheit ist.

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

Ihr/Euer

Eckard Jungclaussen

Für alle Kunden aus dem nördlichen Siegerland besteht natürlich weiterhin die Möglichkeit in Siegen-Sohlbach einzukaufen.

Berichtenswertes vom Birkenhof

Vollkornbrot

ist nicht unbedingt Brot **mit** ganzen Körnern, sondern Brot **aus** dem ganzen Korn. Die von uns gebackenen Brote sind fast alle aus eigenem Getreide hergestellt, das auf dem Hof selbst gereinigt und vermahlen wird. Deshalb sind unsere Brote fast alle Vollkornbrote.

Ausnahmen machen wir nur beim „hellen Weizenbrot“. Dieses Brot enthält nur zur Hälfte Weizenschrot aus eigenem Weizen und zur anderen Hälfte dunkles Mehl (1050) das wir vom demeter- Betrieb Eschenhof in Kassel zukaufen.

Besonders ist unser Roggenbrot, da es ein reines Roggenbrot ist und nur mit Natursauerteig „getrieben“ wird ohne Zusatz von Hefe. (Roggen, Wasser, Salz, und Sauerteig, mehr nicht!)

Dinkelbrot wird mit Hefe getrieben: (Dinkel, Wasser, Salz und Hefe).

Alle weiteren Zutaten der anderen Brote sind am Brotregal angegeben.

Selbstverständlich wird bei uns alles frisch verarbeitet. Wenn es Reibekuchen (Kartoffelbrot) gibt, sind da frische Kartoffeln drin, im Apfelbrot frische Äpfel...

Kuchen und Feingebäck

Unsere Bäckerin Daniela Krause hat eine Konditorausbildung und sorgt für Vielfalt in der Kuchentheke. Sie freut sich auch über Anregungen und Wünsche.

Käse

Unsere hofeigene Milchverarbeitung bietet Quark, Joghurt und Frischkäse. Schnittkäse aus Birkenhofmilch wird jetzt wieder hergestellt in der Käserei vom Ziegenhof Kalteiche, die ersten Chargen liegen im Lager und werden bald im Laden zu finden sein.

Eier

Da unser Hühnerstall klein und alt ist, gibt es nur wenige Hühner auf dem Birkenhof. Ein neuer Hühnerstall ist angedacht, wartet aber noch auf die Realisierung. Bis dahin bieten wir Eier vom Biobetrieb Frank und Elke Ohrndorf aus Freudenberg Bühl und vom Hof Alpermühle in Nümbrecht an.

Gemüse

Das Gemüse hat sich in diesem Jahr sehr gequält. Erst war es trocken, dann nass und kalt, danach heiß und trocken. Einige Kulturen haben sich nur schwer entwickeln können. Deshalb ist der Kohl (noch) klein, auch Zwiebeln, Möhren und Rote Bete können nicht mit Übergrößen aufwarten. Aber wir sind froh, dass wir doch einiges in guter Qualität ernten können und vor allem bei den Möhren der besondere Geschmack gelobt wird.

Kartoffeln

folgende Sorten bieten wir an:

- Nicola - festkochend
- Allians - festkochend
- Jelly - vorwiegend festkochend
- Laura - rotschalig, vorwiegend festkochend
- Freya - mehlig

Die Ernte ist je nach Sorte sehr unterschiedlich ausgefallen

Auszüge aus der Begrüßung zum Hoffest

Liebe Gäste, liebe Freunde des Birkenhofes!

Im Namen der Hofgemeinschaft Birkenhof und des Vereins „*Landwirtschaftliche Gemeinschaft Siegerland e.V.*“ begrüße ich Sie und Euch alle ganz herzlich.

Da steht er nun, der neue Hofladen.

Jahrelanges Ideen- Sammeln, Anschauen, Überlegen, Grundsatzgespräche führen, erste Entwürfe ..., dann Planen, Kosten schätzen, Angebote einholen, Vergabegespräche führen. Langes Warten auf entsprechende Zusagen der Behörden, Berge von Papier, viel Geduld!

Einige Monate sind vergangen bis vom Hofladenneubau die ersten Schritte zu sehen waren. Die Baugrube fiel dann noch mal in einen langen Winterschlaf. Aber als der nicht enden wollende Winter dann doch ein Ende fand, ging es sehr schnell. Mit hervorragenden Handwerkern und vielen, vielen Stunden, die wir auf der Baustelle verbracht haben ist dann in sehr kurzer Zeit das entstanden was jetzt hier zu sehen ist.

Was haben wir uns dabei gedacht, hätte der alte Laden denn nicht ausgereicht?

Es gibt ja verschiedene Möglichkeiten landwirtschaftliche Erzeugnisse zu vermarkten. Es gibt Molkereien, Viehhändler, Genossenschaften, Großhändler...

Wir auf dem Birkenhof haben von Anfang an unsere Produkte selbst vermarktet.

Nur deshalb kann unser Hof so vielfältig sein.

Zum anderen ist das die beste Möglichkeit mit Ihnen unseren Kunden und Freunden einen intensiven Austausch zu pflegen.

Und beste Produkte, zu denen die auf unserem demeter-Hof entstandenen Lebensmittel gehören, haben es verdient in entsprechendem Rahmen präsentiert zu werden.

Der Hofladen bietet auch Raum zum Gespräch und zur Begegnung. Im bisherigen Hofladen war oft dafür kein Platz mehr. Das hat sich jetzt geändert, nicht nur weil die Gänge breiter und großzügiger sind. Der neue Laden bietet auch Sitzgelegenheiten. Denn der Austausch ist uns wichtig und ist ein wichtiges Element unsres Ladens.

Nach langer Planungs- und Bauzeit stehen wir nun vor diesem wunderschönen Gebäude, das sich in die Landschaft eingliedert und den Hof bereichert.

Ich möchte an dieser Stelle ganz herzlich danken:

- dem Initiativkreis des Vereins, in dem die Idee, den neuen Laden zu bauen „geboren“ wurde,,
- der Gemeinde Wilnsdorf, die mit großer Offenheit auf unsere Ideen (nicht nur des Hofladen-Neubaus) reagiert hat,
- den netten Menschen, vor allem aus dem Kreis unserer Kolleginnen und Kollegen, die uns mit Ideen und Vorschlägen für den neuen Hofladen inspiriert haben und in vielen Fragen Pate gestanden haben,
- Herrn Architekt Vitt, der dieses Gebäude entworfen hat. Helmut Vitt hat nicht nur einen genialen Entwurf gemacht sondern sehr gründlich und ausführlich alle Details geplant. Wir haben im letzten Jahr mindestens einen halben Tag pro Woche gemeinsam verbracht und als die Baustelle endlich eingerichtet war, war er täglich zugegen. Vielen Dank!

Danke an alle Handwerkern und Unternehmer:

- den Vermessern der Firma Stahl,
- dem Baggerfahrer Roland Blum, der der erste am Bau war und der letzte, jedenfalls außen, denn er hat die Außenanlagen mit gestaltet,

- dem Bauunternehmen Hartmann,
- den Zimmermännern von der Zimmerei Sting. Nicht nur die Vermesser, auch die Menschen, die die Bodenplatte gießen mussten und die Zimmerleute hatten so ihre Probleme mit den besonderen Ecken und Winkeln dieses Gebäudes.
- Danke an die Dachdeckerei Nies und den Gründach- Fachmann, Thomas Stähler, der uns bei der gemeinsamen Bepflanzung auch noch einiges beigebracht hat.
- Danke an die Heizungsbaufirma Kettner, die Estrichbauer der Firma König, die Fliesenleger der Firma Hof, die Außenputzer der Firma Schneider und die Elektriker der Firma Hofmann.
- Danke an Konny Kraft, der neben der Kühltechnik für jede Menge anderer Technik und Ausstattungsdinge gesorgt hat. Wenn irgendwas fehlte, vom Fahrgerüst bis zur Kneifzange oder der bereitliegenden Digitalkamera war Konny Kraft zur Stelle.
- Vielen Dank an Roland Tiller, der uns in der Farbgestaltung beraten hat und dann die Wände auch lasiert hat.
- Besonderen Dank an Jochen Blöcher und seinen Mitarbeiter, die nicht nur Türen und Fenster geliefert haben sondern in den letzten Tagen die Inneneinrichtung fertig gestellt haben.
- Danke an die MitarbeiterInnen der Firma Weiling, die uns bei der Sortimentsgestaltung und beim Einräumen geholfen haben.

- Vielen Dank an meine Kollegen in der Betriebsgemeinschaft und meine Familie, die meine Launen, meine Verärgerungen und meine Stress aushalten mussten.
- Vielen ganz herzlichen Dank an alle ehrenamtlichen Helfer, die immer wieder dabei waren, von der Baustelleneinrichtung übers Bauen und Putzen bis zum Einräumen.
- Vielen Dank an unsere Praktikanten, die Landwirtschaft kennenlernen wollten und nebenbei zu Handwerkern ausgebildet wurden.
- Vielen Dank an die Mitarbeiterinnen im Laden, die immer wieder ihre Ideen eingebracht haben.
- Vielen Dank an die Mitarbeiter des Hofes, die mit mir und ohne mich viele, viele Stunden an diesem Gebäude mitgewirkt haben, oft weit über das übliche Maß hinaus.
- Vielen Dank an den Chor, der jetzt diese Eröffnung mitgestaltet.
- Danke an Frau Bürgermeisterin Schuppler und Ute Rönnebeck von demeter NRW, dass sie gekommen sind um jetzt noch zu uns zu sprechen.
- Danke an Sie und Euch alle, dass wir gemeinsam dieses Fest feiern.

Zum Schluss noch ein Gedanke, der mir wichtig ist.

Es ist keine Selbstverständlichkeit, dass wir alle diese Früchte ernten, alle diese Produkte immer haben, die wir im Laden verkaufen. Als es in diesem Jahr im Juni so heiß war, dass die Kulturen auf den Feldern notreif wurden und die Wiesen nicht mehr nachwachsen konnten, bekam man einen Eindruck davon.

Wir *machen* keine Möhren und wir *machen fertigen* kein Getreide, wir bekommen den Kühen die Milch nicht ins Euter.

Wir dürfen die Möhren wachsen lassen, das Getreide säen und ernten, die Kühe melken.

Das ist anders als in allen anderen Wirtschaftsbereichen.

Und wenn der Chor nachher singt „Look at the world“, dann ist das kein Zufall.

Auch wenn wir heute nicht Erntedanksonntag feiern, sollten wir uns dessen bewusst sein (der Chor singt es nachher):

Give us thankful hearts, that we may see: All the gifts we share and every blessing All Things come of Thee.

Ich wünsche Ihnen, Euch und uns einen schönen Tag auf dem Birkenhof

Eckard Jungclaussen

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!

Termine:

- Samstag 02. Oktober 2010
14.30 Uhr
Birkenhof
- Zukunft säen**
Wir wollen gemeinsam mit Ihnen auf einem Stück Acker Korn aussäen und damit ein besonderes Zeichen setzen gegen AgroGentechnik und für gesundes Saatgut.
- Sonntag 03. Oktober 2010
- Es findet KEIN Erntedankfest auf dem Birkenhof statt**
- Donnerstag 14. Oktober 2010
- Die mobile Obstpresse steht auf dem Birkenhof**
Infos unter www.obst-auf-raedern.de
- Samstag 6. November 2010
- Martinsmarkt an der Johanna-Ruß-Schule in Siegen**
- Samstag 20. November 2010
10.00 – ca. 14.00 Uhr
Birkenhof
- 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
- Dezember
(Datum wird noch bekannt
gegeben)
- Christgeburtspiel im Stall**

