



September 2010



Birkenhof

Hofladen Zeitung

Hofladen Birkenhof

57234 WILNSDORF

Dienstag 10.00 - 12.00 Uhr

Mittwoch 10.00 - 12.00 Uhr

Freitag 10.00 - 12.00 Uhr

Samstag 09.00 - 12.00 Uhr

erweiterte Öffnungszeiten !!

02739/47698

14.00 - 18.00 Uhr

14.00 - 18.00 Uhr

Hofladen Sohlbach

Gutenbergstr. 87

57078 Siegen-Sohlbach

Freitag

Tel./Fax 0271 / 84163

15.00 - 18.00 Uhr

Hofcafé Birkenhof

Mittwoch

15-18.00 Uhr

Liebe Kundinnen und Kunden!

Der neue Hofladen auf dem Birkenhof ist fertig.

Mit seinem 8-eckigen Grundriss, dem Gründach, der Farbgestaltung und den Holzmöbeln haben wir einen einzigartigen Hofladen gestaltet, der den passenden Rahmen für den Verkauf unserer wertvollen Lebensmittel bietet.

Nach langer Planungs- und anstrengender Bauzeit hoffen wir nun, dass wir uns gut im neuen Gebäude einleben und Sie sich wohl fühlen.

Wir bedanken uns bei allen Menschen, die mit vielen guten Ideen und großem Engagement zum Gelingen dieses Projektes beigetragen haben.

Das landwirtschaftliche Jahr war bis jetzt wieder besonders. Der April war sehr trocken, der Mai zwar nass aber zu kalt und der Juni brachte Trockenheit und Hitze, die manche Pflanzen sehr gequält haben.

Das Futter wurde knapp und schon im Juli mussten die Kühe mit Heu zugefüttert werden. Inzwischen hat es wieder geregnet und die Situation hat sich entspannt.

Wir laden Sie und Euch herzlich ein:

zum Spazieren gehen in der schönen Wilgersdorfer Gemarkung,

zum Besuchen der Tiere,

zum Kaffee- Trinken im Café am Mittwochnachmittag,

zum Spielen bei den Birkenzwerger

zum Helfen bei der Ernte,

zum Einkaufen im neuen Hofladen oder

im Laden in Siegen-Sohlbach,

Die Öffnungszeiten vom neuen Hofladen sind auf der Rückseite zu finden.

Herzlich willkommen und
viel Spaß beim Lesen der Ladenzeitung!

Herzliche Grüße

Ihr/Euer

Eckard Jungclaussen

Berichtenswertes

Neuer Schweinstall

Kaum ist der neue Laden fertig, gibt es schon wieder die nächste Baustelle auf dem Hof:

Damit unsere Schweine endlich auch Auslauf bekommen entsteht in der Nähe der neuen Heuscheune der neue Schweinestall.

Land und Lecker

In der Fernsehstaffel „Land und Lecker“ kochen Bäuerinnen für Kolleginnen. Am 22.9. zeigt der WDR Veronika Roth und den Birkenhof. Drei Tage hat das Fernsteam den Birkenhof besucht und nicht nur das Kochen gefilmt.

Aus der Milchverarbeitung

Quark aus Rohmilch, Joghurt, Fruchtjoghurt, und verschiedene Frischkäsesorten stellen wir aus unserer Milch selbst her. Für Schnittkäse reichen die Räumlichkeiten bisher nicht aus. Die verschiedenen Frischkäsesorten bieten aber schon eine große Vielfalt und der legendäre Birkenhof-Quark ist vielseitig verwendbar, als Brotaufstrich wahlweise mit Marmelade oder Kräutersalz, als Dessert mit Marmelade oder Schokoladenstückchen und natürlich auch für Aufläufe oder Kuchen...

Die Birkenzwerge

Jedes Jahr im Sommer werden einige Birkenzwerge zu Kindergartenkindern. Dann werden neue „Zwerge“ gesucht, die Interesse haben einen Vormittag in der Woche ohne ihre Mutter auf dem Birkenhof zu verbringen. Interessierte Zwerge bzw. ihre Eltern können sich melden bei: Melanie Kromer 0271/3030790 oder Frauke Jungclaussen 02739/47698.

Im Alter auf dem Lande



Seit einigen Monaten gibt es immer wieder Berichte zum geplanten Projekt „Alter(s)garten“ auf dem Birkenhof.

Inzwischen gibt es eine Gruppe von Menschen, die in das Gebäude einziehen wird. Gesucht wird noch ein Ehepaar (Interessenten können sich melden bei S. Roth 02739/47675 oder W. Ulber 0271/65928 oder C. Fischer/S.Honert 02739/479858 oder altersgarten@birkenhof-siegerland.de).

Der Bau ist für 2011 geplant.

Schulobst

Seit April 2010 gibt es das Schulobstprogramm NRW. In vier Grundschulen im Siegerland bekommen die Kinder täglich frisches Obst und Gemüse.

Zwei der Schulen werden vom Hofladen Birkenhof beliefert, d.h. die Kinder bekommen nicht nur täglich frisches, sondern auch konsequent ökologisch erzeugtes Obst und Gemüse zu essen.

Äpfel von Obstplantagen Krämer

Pünktlich zur Eröffnung des neuen Ladens kam die erste Lieferung mit Äpfeln aus Meckenheim. Wie im letzten Jahr werden wir auch in dieser Saison unsere Äpfel von der Familie Krämer beziehen. Wie gehabt gibt es 10% Rabatt auf die Kiste á 8 kg.

Schafkäse von Hof Maustal in Herzhausen

Frischkäse aus Schafmilch ohne und mit verschiedenen Kräutern, Feta, Schnittkäse und Rauchkäse bereichern in diesem Sommer unser Angebot.

Saft im Karton

Die 5l-Kartons mit Apfelsaft aus dem Sauerland sind wieder verfügbar. Die mobile Presse kommt auch wieder, siehe Seite 7.

Wein

Im neuen Hofladen führen wir jetzt Weine von deutschen demeter-Winzern und andere ökologische Weine aus verschiedenen europäischen Ländern.

Kosmetik

Dr. Hauschka und Weleda sind Naturkosmetik-Hersteller, die hohe Ansprüche an ihre Produkte, aber vor allem auch an die Herkunft ihrer Rohstoffe haben. Der neue Hofladen bietet nun genügend Platz, diese Produkte anzubieten.

Säuglings-und Kindernahrung von Holle und Sunval

Für junge Eltern stellt sich die Frage nach der richtigen Ernährung ihrer Kinder im Anschluss an die „Stillzeit“. Von den Firmen Holle und Sunval bieten wir einige interessante Produkte an.

Gärtnerei am Leisebach

Leider bekommen wir in diesem Sommer nur sporadisch Gemüse von der demeter-Gärtnerei *Am Leisebach* in Berleburg-Beddelhausen, die uns seit Jahren mit sehr guten Salaten, Tomaten, Gurken und anderem beliefert hat. Da wir selber keine Gewächshäuser haben, war das für uns eine gute Zusammenarbeit.

Weil sich für die verantwortlichen Gärtner des Betriebes bisher kein Nachfolger gefunden hatte, wird in diesem Jahr zwar noch angebaut, aber die Vermarktung wurde an die „Ökokiste Marburg“ abgegeben und damit entfallen auch die Liefertouren ins Siegerland.

Inzwischen wurden für die Gärtnerei Nachfolger gefunden und wir hoffen, dass wir mit den neuen Betriebsleitern wieder in gute Zusammenarbeit kommen.

Ziegenhof Kalteiche

Aufgrund der Erkrankung von Jan Reichmann konnten die Ziegen in diesem Jahr nicht gemolken werden und wir mussten auf den „Kalteicher Ziegenkäse“ verzichten. Zurzeit wird von Matthias Kühn von Hof Maustal und Familie Reichmann vom Ziegenhof an einem Konzept gearbeitet, das eine Zusammenarbeit zum Ziel hat, so dass die Ziegen im nächsten Jahr wieder gemolken werden können.

Kartoffeln 2010

Wie in jedem Jahr bieten wir verschiedene Kartoffelsorten zum Verkauf an:

Nicola	festkochend
Allians	festkochend
Jelly	vorwiegend festkochend
Laura	vorwiegend festkochend
Freya	mehlig

Noch ist nicht ganz abzusehen, wie die Ernte ausfällt und ob eher die „Pellkartoffel-Kunden“ oder die „Schälkunden“ oder alle Kartoffelfreunde auf ihre Kosten kommen. Einige Kartoffelstauden haben die Trockenheit im Juni/Juli nicht überlebt, andere dagegen sind Mitte August noch grün, was seit Jahren nicht mehr der Fall gewesen ist.

Wir nehmen gerne Bestellungen für Einkellerungskartoffeln entgegen.

Helfer gesucht

Wir freuen uns auch wieder über Helfer bei der Kartoffelernte.

Wer Lust hat gemeinsam mit anderen netten Menschen Kartoffeln aufzusammeln und sich zwischendurch bei Kaffee und Kuchen zu stärken ist herzlich eingeladen. Bitte melden bei Fam. Jungclaussen 02739/47698, oder im Laden nachfragen, wann es los geht.

Viele Hände schnelles Ende

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:

September

(genaue Termine bitte erfragen)

Sonntag 04. September

Kartoffelernte für die ganze Familie.

Jeder Nachmittag auf dem Acker ist ein kleines Erntefest mit Arbeit, aber auch mit Kaffee und Kuchen.

Sonntag 12. September
Sa/So 18./19. September

Bauernmarkt auf der Ginsberger Heide

Natur- und Bauernmarkt in Kreuztal NRW-Tag

Sie finden uns am Gemeinschaftsstand auf dem Parkplatz vom Bio-Markt in der Koblenzer Straße

Mittwoch 22. September 2010
20.00 Uhr
Birkenhof

Filmabend mit anschließendem Gespräch

→ **Filmtitel ist noch in Vorbereitung – wird aber in Kürze bekannt gegeben!**

Mittwoch 29. September 2010
21.00 Uhr WDR

„**Land und Lecker**“ - der Birkenhof im WDR-Fernsehen
→ **das muss man gesehen haben!!!**

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