

30. Mai 2011

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

nach den besorgniserregenden Meldungen über Todesfälle und steigende Infektionen durch EHEC herrscht eine breite und verständliche Verunsicherung, welches Frischgemüse noch verzehrt werden kann. Daher möchten wir, als Ihr regionaler Demeter- Gemüseerzeuger, über den Sachstand und unsere Gemüseerzeugung informieren. Mit Ausnahme der aktuellen EHEC-Fälle wurden bisher noch nie EHEC-Infektionen in Gemüse nachgewiesen. Nun stehen spanische Gurken in Verdacht, diese Krankheit verursacht zu haben. Es gibt aktuell trotz vieler gezogener Proben keinerlei Hinweise, dass Gemüse oder Salat aus deutscher Erzeugung betroffen sind. Weil der Infektions- und Kontaminationsweg aber immer noch nicht vollständig aufgeklärt ist, raten die Institutionen, auf frische Gurken, Tomaten und Salat zu verzichten. Sie wollen und müssen sich mit dieser pauschalen Warnung absichern.

Was wir tun können, ist Ihnen unsere sorgfältige Bio-Erzeugung zu erläutern, damit Sie sich selbst ein Bild über die Erzeugung unseres Gemüses machen können:

- Wir sind seit 1976 anerkannter Demeter-Betrieb und werden regelmäßig kontrolliert.
- Wir kaufen weder Gülle, Frischmist und Handelsdünger von außerhalb zu. Im Sinne des geschlossenen Nährstoffkreislaufs stellen wir aus unserem eigenen Rindermist hofeigenen kompostierten Dünger her. Unser organischer Dünger wird einer sorgfältigen Kompostierung/Verrottung unterzogen, bei der eine Hygienisierung stattfindet.
- Ein Prinzip des ökologischen Landbaus ist, dass die Pflanzen nicht direkt gedüngt werden, sondern der Boden und das Bodenleben mit organischen Nährstoffen versorgt werden. Wir erzeugen Pflanzenwachstum durch Anregen der Bodenfruchtbarkeit. Wir bringen unseren wertvollen Hofdünger vor der Bepflanzung aus, arbeiten ihn in den Boden ein und halten ausreichend Wartezeit zwischen der Düngung des Bodens und der Pflanzzeit ein. Damit kommt der Dünger nicht mit den Kulturen in Berührung.

- Bei uns erfolgt die Düngung durch eine Fruchtfolge mit Grünbracheanteil. Der Boden erholt sich. Nährstoffe aus dem Boden werden von speziellen Gründüngungspflanzen aufgeschlossen und stehen dann den folgenden Gemüsekulturen zur Verfügung.
- Wir verwenden keine Gülle und keinen Frischmist zur Düngung unserer Gemüsekulturen.
- Klärschlamm ist im Öko-Landbau nicht zugelassen.
- Wir verwenden ausschließlich Waschwasser in Trinkwasserqualität.
- Wir achten selbstverständlich auf die hygienischen Verhältnisse bei Anbau, Ernte, Waschen und Auslieferung unseres hochwertigen Bio-Gemüses.
- Im Hofladen und Lieferservice bieten wir Gemüse von der Demeter-Nachbargärtnerei Köthel an (z. Z. Gurken, Kohlrabi, Mangold, später Tomaten). Der eigene Gemüseverkauf begann mit Kohlrabi, Salat, Radieschen, Lauchzwiebeln und Petersilie. Später ernten wir Salat, Kohlrabi, Kohlsorten, Pastinaken, Möhren, Zwiebeln, rote Bete u.a.
- Das zugekaufte Gemüse und Obst sowie Trockensortiment bekommen wir über den Bio-Großhandel Naturkost Nord mit Sitz in Seevetal, der 50% seines Kernsortiments aus langfristigen regionalen und internationalen Lieferpartnerschaften mit Erzeugern und Lieferanten erhält.

Speziell die oben beschriebenen Maßnahmen verringern das Risiko eines Eintrages mit gefährlichen Erregern.

Wir sind überzeugt, dass Sie sich auf die einwandfreie Qualität unserer Erzeugnisse auch weiterhin verlassen können.

Während der Öffnungszeiten unseres Hofladens

Dienstag bis Freitag von 8.30 bis 13 Uhr und 15 bis 18 Uhr,

Samstag von 8.30 bis 13 Uhr

ist unser Hof auch offen für Kundenbesuch. Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie weitere Fragen haben. Auf unserem Hoffest am 27. August (11-17 Uhr) haben Sie Gelegenheit, Einblick in verschiedene Arbeitsbereiche des Hofes zu bekommen.

Mit herzlichen Grüßen aus Rothenhausen

Vera Kruckelmann

für die Hofgemeinschaft