

15.03.2018

Kundenbrief

Liebe Kunden,

des einen Freud ist des anderen Leid.

Das reicht ja schon fast, oder? Sie wissen doch worauf ich anspiele: Schnee, Kälte, echter Winter. Hier aus meinem Bürofenster (nee, natürlich kann man bei so niedrigen Temperaturen nicht Obstbäume pflegen) war es einfach herrlich auf das schneebedeckte Gut Rothenhausen zu schauen. Dann noch dieser traumhafte sibirischblaue Himmel. Wie der Schnee glitzerte, wenn er als feines Puder vom Dach geweht wird- als würden sich darin 1000 Sonnen brechen. Sie können sich vorstellen wie es den Gärtnern, und ganz besonders den Stallies (unseren Kuhbauern) ging... trotz Thermo-Handschuhen fielen einem die Hände schier ab, wenn man den Wagen mit den Kannen warmen Wassers durch den Schnee zog, was eigentlich unmöglich war, da der Wagen Räder und keine Kufen hat. Also mussten die Kannen getragen werden. Die Tränken froren so schnell ein, dass man, sobald man mit dem Auftauen der letzten fertig war, mit der ersten wieder anfangen konnte.

Auch die Fahrer der Liefertouren waren hocheifrig...

Das war vorletzte Woche. Jetzt liegt dur noch etwas Scheematsch, der in der Nacht oberflächlich anfriert. Das Tränkenproblem ist somit zum Glück behoben. Dafür ist der Ausblick aus meinem Fenster nicht mehr so betörend. Ich bin schon ein armer Tropf. Sie sehen: des einen Freud... aber das hatten wir ja schon.

Jetzt habe ich auch kaum Zeit in den Bäumen rumzuklettern, da die Vorbereitungen für unsere neue Homepage heiß laufen. Sie glauben gar nicht was das für ein riesen Event ist, für solche Computerlaien, wie wir Bauern hier sind... Natürlich kann man sich da helfen lassen- das haben wir auch- aber man muss ja trotzdem dafür sorgen, dass das alles so wird, wie man es sich wünscht. Es sieht schon ganz gut aus und ich freue mich auf Ostern, wo wir die Seite dann schalten wollen. Natürlich ist sie optisch angepasst, unser "neues" Logo, was wir ja auf dem Hoffest vor fast einem Jahr vorgestellt haben und alle Begleiterscheinungen werden hier präsentiert. Die Seite ist dann natürlich auch für Smartphones optimal nutzbar und das Menü wird übersichtlicher. Der Webshop bleibt davon zunächst unberührt. Sie können also ganz normal bestellen.

herzliche Grüße

Henning Jahn für die Hofgemeinschaft

Ostern wird ganz normal geliefert! Bitte bestellen Sie frühzeitig, dass ich die Mengen möglichst gut abschätzen kann. (Wenn Sie am 31.3. Ostermontag oder Dienstag beliefert werden, bitte bis 27.3. abends bestellen.)

09.03.2018

Kundenbrief

Liebe Kunden und Freunde des Kuhstalls,

aus gegebenem Anlass - da Ostern vor der Tür steht und wir Ihnen statt Osterlamm in diesem Jahr unser weltbekanntes, sagenumwobenes, höchst delikates OSTERKALB anbieten möchten – hier zur Feier des Tages ein kleines Denkspiel aus dem Kuhstall: Wie würden Sie auf die Frage reagieren „Darf's zu Ihrem Glas Joghurt auch noch ein Kalbsschnitzel sein?“ Sie finden die Frage unpassend oder zumindest überraschend? Ist sie aber eigentlich nicht, denn mit der Milcherzeugung ist die Fleischerzeugung unausweichlich verknüpft. So wie eine Menschenmutter ohne Baby keine Muttermilch produziert, so würde auch eine Kuhmutter ohne Kalb kein einziges Tröpfchen Milch geben.

Wir sind ein Demeter-Betrieb und dazu gehört ohne Frage die Haltung horntragender Wiederkäuer. Wir wünschen uns geschlossene Betriebskreisläufe, das bedeutet im Optimalfall, dass wir weder Futter zukaufen, noch unsere wertvollen Produkte an jemand anders als direkt an Sie geben wollen. Wir möchten den Produkten ein Gesicht geben und dass sie nicht irgendwo in der Anonymität verschwinden. Deshalb sprechen wir Sie in unseren Kundenbriefen - und gerne auch persönlich - offen an, bemühen uns um Transparenz und umfassende Aufklärung.

Um nun wieder auf meine vielleicht etwas provokante Frage vom Anfang zurückzukommen und Ihnen dazu den Versuch einer Erklärung zu liefern: Wir möchten möglichst alle unsere Tiere auf dem Hof behalten und sie hier während ihres gesamten Lebens hegen und pflegen und keine der Tiere durch Verkauf in eine ungewisse Zukunft gehen lassen. Meine Idee für unsere Milcherzeugung und der damit einhergehenden Rindfleischproduktion ist aus mannigfaltigen Gründen - wie vorhandenem Stallplatz, Weideflächen, Aufzucht-dauer und damit Planbarkeit - die Erzeugung von Kalbfleisch von denjenigen unserer Kälber, die nicht als Nachzucht in die Fußstapfen Ihrer Mütter treten sollen.

Ob dies nun ethisch vertretbar ist, dürfen Sie letztendlich selbst entscheiden, doch ich möchte Ihnen an dieser Stelle gerne noch das möglicherweise in den Köpfen umherschwirrende Bild vom winzigkleinen, frischgeborenen Saugkälbchen nehmen, das wir schlachten. So schlimm ist es nämlich gar nicht, denn unter Kalbfleisch versteht man das Fleisch von bis zu 8 Monate alten Rindern, die zu diesem Zeitpunkt etwa 250 kg auf die Waage bringen, seit einiger Zeit von der Milch abgesetzt sind und munter – wie ihre ausgewachsenen Artgenossen – Raufutter wie Gras, Silage und Heu aufnehmen und dazu so dann und wann ein Schlückchen Wasser trinken. Diese jungen Rinder verbringen den Winter in Gruppen im Stall und springen im Sommer mit ihren Kumpels auf der Weide umher, so wie es auch ein Ochse zwei Jahre lang tun würde, bevor er seinen letzten Weg antritt.

Ich hoffe, ich kann Ihre (falls vorhandenen) Bedenken mit meinen Worten vielleicht etwas relativieren und Sie haben urplötzlich Appetit auf ein leckeres Kalbsschnitzel Wiener Art oder eine geschmorte Kalbsbeinscheibe á la Ossobuco bekommen. Und möglicherweise dürfte ich Ihnen jetzt die eingangs erwähnte Frage tatsächlich stellen und sie würden diese ohne mit der Wimper zu zucken beantworten mit „Oh, gut das Sie fragen, fast hätte ich's vergessen.“

Natürlich nehme ich zu meinem Glas Joghurt gern noch vier Kalbsschnitzel für mich und meine Familie.“ ;)

In diesem Sinne grüßt Sie ganz herzlich aus dem Kuhstall und im Namen der Hofgemeinschaft

Anna Jahn

02.03.2018

Kundenbrief

so, jetzt wird es aber Zeit. Zwei Wochen tollstes Winterwetter: Eiszapfen hängen an meiner Nase und ich fühle mich so lebendig wie selten...

Sie ahnen es sicher schon: Ich treibe mich mal wieder draußen rum. Nicht im Büro auf meinem bequemen Höckerchen, nein, in schwindelnden Höhen klettere ich auf unseren Apfelbäumen herum. Es ist herrlich. Sägemehl in den Augen und im Nacken, Windböen Stärke 8 in 8 Metern über dem Boden, lahme Arme vom Sägen und Leiter tragen, nicht zu vergessen die Eiszapfen... es ist herrlich. Doch, ganz ehrlich, als Bürohengst genieße ich es, wenn ich mal die Gelegenheit habe, draußen aktiv zu sein. Das Sägemehl in den Augen ist das störendste an der Sache, aber das ist einfach eine Frage der Technik. Wer von oben sägt hat das Problem nicht. Die Höhe macht die Sache schon manchmal etwas aufregend, wobei ich mich inzwischen tatsächlich auch sichere. Ich nutze zwar das Seil und den Gurt nicht wie Tarzan die Liane, aber immerhin stürze ich, sollte ich doch mal runtergeweht werden, nicht auf den Boden. Dass ich im Büro leider etwas meiner Fitness verloren habe, stelle ich traurig immer wieder fest und was noch trauriger ist: andere auch. Natürlich versuche ich mir immerwieder meinen Schmerbauch schönzureden, aber das klappt nichtmal bei mir selbst, wie soll ich dann andere davon überzeugen, was ich doch für ein Adonis bin? Aber warten Sie es nur ab, noch zwei, drei Wochen schönes Wetter und ich bin bereit für die Freibadsaison. Jetzt zum informativen Teil des Kundenbriefes: Warum lasse ich die armen Bäume nicht einfach wachsen wie sie wollen, sondern säble ihnen die mühevoll aufgebauten Äste wieder ab? Tut das nicht weh? Die haben doch einen Sinn! Baumquäler!

Und Tasächlich, das Entfernen von Ästen ist für einen Baum sicher in dem Moment nicht angenehm. Reißt es doch eine Wunde in seine belebte Hülle. Sicher haben Sie schon einmal die Verheilung eines abgesägten Astes angesehen. Von der Rinde rund um den Schnitt wächst ein Callus, der die Wunde verschließt, meist sogar fester, als der Ast, ohne diesen Eingriff an der Stelle wäre. Man könnte es mit einer Schweißnaht im Metallbau vergleichen. Allgemein unterstützt das Beschneiden das Dickenwachstum der Äste, so dass sie in der Lage sind die, durch Züchtung seit Jahrhunderten geförderte Fruchtlast zu tragen. Außerdem verbessert die Durchlüftung das Abtrocknen und die Früchte bekommen mehr Sonne. Natürlich dient der Schnitt auch dem Entfernen kranker Äste. Eine besonders unerfreuliche Holzkrankheit ist der Obstbaumkrebs, ein Pilz, der sich besonders bei Feuchtigkeit und kühlen Temperaturen verbreitet. Daher ist die trockene Kälte perfekt, um das Angenehme mit dem Nützlichen zu verbinden. Ich freue mich über die Sonnenstrahlen und mein Freund der Baum kriegt eine neue Frisur, die auch noch zur Genesung beiträgt.

Herzliche Grüße
für die Hofgemeinschaft
Henning Jahn

16.02.2018

Kundenbrief

Liebe Kunden,
ich möchte Ihnen ein neues und ein altbekanntes Wintergemüse vorstellen. Wir freuen uns Ihnen einmalig etwas ganz Besonderes aus dem Garten anzubieten. Wir haben einen kleinen Versuch gewagt, nachdem wir letztes Jahr ein völlig neues Wintergemüse in Süddeutschland auf einem Markt entdeckt haben: Kohlröschen ist eine britische Neuzüchtung, eine Kreuzung

aus Grün- und Rosenkohl. Es ist klein wie Rosenkohl, mit seinen gekräuselten violett-grünen Blättern sieht das Kohlröschen aber eher wie Mini-Grünkohl aus. Es schmeckt viel milder als die Ursprungs-Gemüsesorten: leicht süß-nussig statt kohlig und enthält noch mehr Vitamine. Das kleine grüne Röschen mit den lila Streifen sieht auch auf dem Teller toll aus. Da das lästige Putzen wegfällt und Kohlröschen in kürzester Zeit zubereitet ist, gilt es nicht nur als das neue „Gourmet-Gemüse“ sondern bereits als das neue „Trendgemüse“. Es wurde durch traditionelle Kreuzung ohne gentechnische Verfahren entwickelt. Kohlröschen ist eine wahre Vitaminbombe voller Vitamin E, B6 und C.

Außerdem möchte ich Ihnen mein diesjähriges persönliches Lieblings-Wintergemüse vorstellen: den Zuckerhut. Wenn alles frische Grün die heimischen Felder geräumt hat, beginnt die Zeit des Zuckerhutes. Dieser langsam wachsende Salat wird im Spätherbst nach den ersten Frösten geerntet und lässt sich unter optimalen Bedingungen bis ins Frühjahr hinein lagern. Wichtig für Liebhaber regionaler Salate, denn Endivien – oft als Wintersalat angesehen - müssen vor dem ersten Frost geerntet werden und sind nicht lagerfähig; im Winter angebotene Endivien stammen aus Südeuropa. Auch die klassischen Winter-Schnittsalate wie Feldsalat, Postelein und Asia-Salat sind aus einem ungeheizten Gewächshaus nie durchgängig verfügbar – benötigen sie trotz ihrer Frosthärte doch immer Licht zum Wachsen. In dunklen Monaten wie dem diesjährigen Februar wachsen sie keinen Millimeter. Bei Dauerfrost können sie nicht geerntet werden. Zuckerhut hingegen ermöglicht uns auch im tiefsten Winter den Genuss von knackigem, geschmacksintensivem heimischem Blattsalat – ganz ohne Gewächshäuser mit Heizung und Kunstlicht. Er gehört zur Familie der Zichoriengewächse und ist wie Endivie und Radicchio leicht bitter – auch wenn die äußerst gesunden Bitterstoffe heute immer mehr herausgezüchtet werden. Wer den leicht bitteren Geschmack nicht mag, kann Zuckerhut vor dem Verzehr für 5 -15 Minuten in warmes Wasser legen. Es kann auch mit genügend Sauce abgemildert werden, z.B. einem Kartoffeldressing. Außerdem können folgende Zutaten die Bitterkeit etwas ausgleichen: hartgekochte Eier, Mayonnaise, Knoblauch, Zwiebeln, Avocado, gebratene Kürbiswürfel, Sardellen, Trockenfrüchte und Nüsse. Je dünner man den Salat schneidet, desto angenehmer sein Aroma. Da der Zuckerhut geschlossene Köpfe bildet, muss er meist gar nicht gewaschen werden. Sie können den Zuckerhut problemlos anschneiden und wieder in den Kühlschrank legen. Eingeschlagen bleibt er knackig-frisch. So können Sie durchaus eine Woche lang immer wieder an einem großen Kopf essen. Zuckerhut kann als Salat oder auch als gegartes oder überbackenes Gemüse zubereitet werden. Seinen Namen verdankt er übrigens der kegelförmigen Kopfform und nicht dem leicht süßlichen Geschmack seiner Herzblätter. Ich wünsche Ihnen guten Appetit!

Herzliche Grüße

für die Hofgemeinschaft

Jenni Ponsens

08.02.2018

Kundenbrief

Liebe Kundinnen und Kunden,

Tasja ist jetzt eine Kuh und zwar eine ganz spezielle...

Nomen est Omen wie der alte Lateiner sagt, aber was bedeutet denn Tasja? Die ursprüngliche Bedeutung liegt im Griechischen und bedeutet die Auferstandene. Und so ähnlich ist es auch. Doch lassen Sie mich etwas ausholen...

Das Thünen-Institut, von dem einige von Ihnen schon mal Eier über uns bekommen haben, ist eine Forschungsanstalt in unserer Nachbarschaft, die sich ausschließlich mit ökologischem Landbau beschäftigt. Es leistet phantastische Arbeit im Hinblick auf Tierwohl und wir arbeiten bei verschiedenen Projekten eng mit dem Thünen-Institut zusammen. Sie werden auch bald wieder in den Genuß der Eier kommen, da unsere Hühner nicht so viele legen, wie Sie essen.

In diesem Institut arbeitet eine überaus sympathische Dame, die zudem auch noch Kundin von uns ist. Ihre Forschungsarbeit dreht sich, so weit ich das überblicke, vor allem um Kälbergesundheit. Zu diesem Zweck gab es Studien, an denen wir auch teilgenommen haben und wodurch auch unsere Stallbauern enger mit ihr in Kontakt kamen. In dem Jahr war der Buchstabe T dran, das heißt, alle Kälber, die auf dem Hof bleiben, bekamen Namen, die mit T beginnen, und so ward Tasja nach der befreundeten Wissenschaftlerin benannt. Sie gedieh prächtig und Friedhelm, der über fast 40 Jahre den Stall leitete, ernannte seine Enkel zu Paten der Auferstandenen.

Nun nahte der Moment, der ein Jungtier zur Kuh werden lässt: die Geburt ihres ersten Kalbes. Alle eiferten diesem Augenblick entgegen, doch wie die Landwirtschaft nun mal ist: Alles kam anders als erhofft. Tasja machte einen munteren Eindruck und die Kuhbauern vermuteten, dass das Kalb erst während der morgendlichen Melkzeit geboren werde. Es kam aber etwas früher und war wie die meisten Kälber unseres Bullen Sven ein Koloss. Leider war es so gewaltig, dass es die schwere Geburt nicht überstand. Auch um Tasja stand es schlecht: völlig erschöpft lag sie in Ihrer Abkalbebox und konnte kaum aufstehen. Die Trauer um ihr Kalb ergriff nicht nur die Kuh und ihre Herde. Die ganze Hofgemeinschaft war betroffen, zumal hier extrem wenige Kälber nicht überleben. Sie werden liebevoll versorgt, peinlichst genau sauber gehalten und bekommen alles, was sie brauchen, um bestens zu gedeihen. Doch hier kam jede Hilfe zu spät. Wir hatten auch wirklich Angst um Tasja, da bei einem so empfindlichen Organismus, wie dem einer Kuh, das nicht Aufstehen innerhab kurzer Zeit durch fehlende Nahrungsaufnahme große Probleme verursachen kann. Das Tier besteht ja fast nur aus Verdauungsapparat. Da half also kein Mitleid sondern nur Hilfe zu Selbsthilfe: Ein Schlückchen (20-30l) warmes Wasser (- ja so eine Geburt macht durstig), beste Silage und ein kleiner Schubser... etwas wackelig und erschöpft aber doch schon wieder am aufsteigenden Ast bewegte sich Tasja zu ihren Mädels und jetzt ein paar Tage nach dem Drama, geht es ihr wieder gut und sie gibt so viel Milch wie kaum eine andere Kuh in der Herde...
herzliche Grüße Henning Jahn für die Hofgemeinschaft

05.02.2018

Kundenbrief

Liebe Kundinnen und Kunden,
an dieser Stelle will ich Ihnen heute kurz von zwei Dingen berichten, die zum Teil sogar zusammenhängen: Der aktuelle Stand unseres neuen „Auftritts“ aus gestalterischer Sicht und die „Wir-haben-es-satt“-Demo in Berlin.

Zuerst zu letzterem: wahrscheinlich bedingt durch Fibronil, Schweine-pest aus Afrika und Christians Glyphosat-Alleingang war in diesem Jahr die Demo-Teilnahme erfreulich hoch. Etwa 33.000 Demo TeilnehmerInnen und 160 Schlepper wälzten sich durch Berlin und haben

für eine beachtliche Presseresonanz gesorgt (<https://www.wir-haben-es-satt.de/presse/pressespiegel/>). Das ist sehr wichtig, da so die Themen im Bewusstsein bleiben. Auch wir waren da – mit fünf Erwachsenen, zwei Kindern und sogar einem Schlepper! Der wurde extra am Freitag vor der Demo zusammen mit zwei weiteren Schleppern per Tieflader nach Berlin verfrachtet. Natürlich hatte sich zuvor die Diskussion ergeben, ob wir von hier mit dem Schlepper nach Berlin müssen – irgendwie steht das dann ja schon auch wieder im Gegensatz zu Werten wie Nachhaltigkeit oder Umweltverträglichkeit, für die demonstriert werden sollte.

Am Ende haben wir uns deshalb für die Tieflader-Variante entschieden, die nach einer Nicht-Teilnahme die ökologischste Variante darstellt.

Doch wenn wir schon diesen Aufwand betreiben, wollen wir auch wahrgenommen werden. Darum bekam der Schlepper ein schönes Banner im neuen Look! Wenn Sie es einmal persönlich anschauen wollen: es hängt momentan rechts vom Laden gegenüber der Metallwerkstatt am Scheunentor.

Und Sie merken schon, hier kommt der Bogenschlag zu unserem neuen „Auftritt“ aus gestalterischer Sicht.

So langsam kommen an einigen Stellen wie schon länger versprochen und angekündigt das neue Logo und die verschiedenen Hintergründe zur Anwendung. Ganz aktuell betroffen sind unsere Kartoffeltüten, die seit letzter Woche in neuem Glanz erstrahlen! Wichtig dabei für Sie: die inneren Werte bleiben, wir verfahren nach dem Motto „innen hui, außen nun auch“. Die Homepage und der Rest der Etiketten ist auch in Arbeit und vielleicht schaffen wir es ja bis zum Hoffest am 5. Mai, Ihnen das komplette Sortiment vom Hof in neuem Gewand präsentieren zu können!

Schöne Grüße, Ihr Philipp Hennig

26.01.2018

Kundenbrief

Liebe Kunden,

heute gibt es einen kleinen Bericht von der Praktikantin oder dem Mädchen für alles, wie ich hier liebevoll genannt werde. Die letzten 3 Monate hieß es für mich: Weg vom Schreibtisch und rein in den Stall. Eigentlich studiere ich Ökotrophologie in Münster und im Rahmen dieses Studiums hat es mich mitten in die Hofgemeinschaft verschlagen. Nach anfänglichen Schwierigkeiten mit dem Aufstehen um 05:15 Uhr in der Früh habe ich mich inzwischen doch ganz gut akklimatisiert und bin fast schon traurig wenn ich morgens nicht mit den Kühen kuscheln darf. Aber ein Mädchen für alles ist eben nicht nur im Stall, sondern schnuppert auch woanders mal rein. So durfte ich eigentlich alle Bereiche des Hofgeschehens ein bisschen aufmischen: Liebevoll habe ich die Tüten für das Abo beschriftet, Eier behutsam in die Pappkartons sortiert, den Abo-Packern somit ein wenig Arbeit abgenommen, auch im Abo-Büro den Webshop aktualisiert, den Hofladen von Grund auf neu sortiert, auf dem Feld Möhren und anderes Gemüse aus der Erde geholt und für alle hart arbeitenden Bewohner ein warmes Mittagessen gekocht. Und wie das immer so ist, wenn man sich erst mal eingelebt hat, muss man schon wieder gehen. Dann heißt es für mich wieder viel Schreibtischarbeit und Lernen aber auch ausschlafen und einfach mal nichts tun. Schon jetzt schaue ich wehmütig auf meine Zeit hier zurück und vermisse den Blick in die Natur, das Muhen der Kühe, den Geruch des Stalls und das Gefühl von Gemeinschaft, wenn morgens alle zusammen bei der Arbeitsbesprechung stehen oder vor dem Mittagessen gemeinsam singen. Da ich schon immer

für mein Leben gern gegessen habe, war es für mich ein großes Vergnügen mit Lebensmitteln zu arbeiten und Obst, Gemüse und Fleisch noch näher kennen zu lernen. So nehme ich einiges an Fachwissen mit zurück nach Münster aber auch eine Menge Erfahrungen: Dass man viel mehr schafft, wenn man früher aufsteht, dass um 20:00 Uhr ins Bett zu gehen gar nicht so schlimm ist, wie es sich anhört, dass Gummistiefel ab sofort meine neuen Lieblingsschuhe sind und, dass wir viel mehr dafür tun müssen, um die Art der Lebensmittelerzeugung, wie sie auf demeter-Höfen gelebt wird, zu erhalten. Deswegen möchte ich zum Abschluss gerne noch Werbung für meine Herzensangelegenheit machen: Slow Food Youth Münster und das Food Filmfestival Münster. Wir setzen uns für gute, faire und saubere Lebensmittel ein, wollen traditionelles Lebensmittelhandwerk erhalten und stärken, und gegen zum Beispiel Massentierhaltung, Glyphosat und das aktuell vorherrschende Lebensmittelsystem vorgehen. Schauen Sie mal auf Facebook oder auf unserer Website vorbei und wenn Sie Zeit und Lust haben, freue ich mich ein paar von den treuen Lesern der Kundenbriefe auf dem Food Filmfestival vom 15. bis zum 17. Juni 2018 in Münster zu begrüßen.

P.s.: Es gibt dort natürlich super-leckeress Essen, interessante Vorträge und spannende Workshops.

Im Namen der Hofgemeinschaft grüßt sie ganz herzlich
Rosa Diekmann

21.01.2018

Kundenbrief

Liebe Kunden,

wir haben Agrarindustrie satt und dafür gehen wir auf die Straße...

Am Samstag 20.1. findet in Berlin eine große Demonstration statt, auf die einige von uns gehen, wir haben sogar einen Traktor dort:

Im Jahr der Bundestagswahl wurde ein 9-Punkte-Plan zum Umbau der Landwirtschaft veröffentlicht. In den kommenden vier Jahren liegt es an der nächsten Bundesregierung diese Punkte umzusetzen. Nur so können wir zu einem zukunftsfähigen Landwirtschafts- und Ernährungssystem kommen, in dem kleine und mittlere Betriebe überleben können, Tiere artgerecht gehalten werden und alle Menschen gesund essen können.

Bauernhöfe statt Agrarindustrie!

1. Subventionen an Agrarkonzerne stoppen und die Agrarwende konsequent fördern: Jährlich 500 Millionen Euro mehr in bäuerlich-ökologische Landwirtschaft investieren. Anreize für besonders artgerechte Tierhaltung und umweltschonendere Bewirtschaftung schaffen!

2. Vielfalt der Bauernhöfe erhalten: Kleine und mittlere Betriebe fördern!

3. Bauernhöfe stärken: Bis 2020 mindestens 50 % der öffentlichen Beschaffung aus regionaler und ökologischer Landwirtschaft!

4. Für gesundes Essen und besonders artgerechte Tierhaltung: Tierschutzgesetz ohne Ausnahmen umsetzen! Bis zum Jahr 2020 Antibiotika um mindestens 50 % reduzieren! Antibiotikamissbrauch sofort stoppen und Reserveantibiotika in der Tierhaltung verbieten!

5. Wasser und Klima schonen: Überdüngung stoppen, Obergrenzen für Viehbestand einführen und Tierzahl an die Fläche binden!

6. Artenvielfalt erhalten und Bienensterben stoppen: Pestizideinsatz massiv reduzieren! Keine Gentechnik durch die Hintertür!

7. Konzernmacht beschränken: TTIP, CETA und EPAs verhindern! Megakonzerne im Landwirtschafts- und Lebensmittelsektor aufbrechen und keine weiteren Fusionen zulassen!

Kennzeichnungspflicht für Tierhaltung, Gentechnik im Futter und Herkunft bei allen Lebensmitteln!

8. Für mehr globale Gerechtigkeit: Agrarexporte reduzieren, bäuerliche Erzeugung und regionale Märkte weltweit stärken und Entwicklungszusammenarbeit agrarökologisch ausrichten!

9. Für faire Erzeugerpreise: Überschussproduktion durch Marktregulierung beenden!

Heimisches Eiweißfutter fördern!

Das nenne ich doch mal einen Plan mit Herz, Hand und Fuß.

herzliche Grüße

Henning Jahn für die Hofgemeinschaft

12.01.2018

Kundenbrief

Liebe Kunden,

am Anfang des Jahres treffen wir von der Hofgemeinschaft zu ein paar Terminen zusammen um Organisatorisches, Ideeles und Visionäres zu besprechen. Einer davon steht jetzt an und der heißt Wirtschaftlichkeit. Ich bin in der komfortablen Position die meisten meiner Daten recht einfach über das Packprogramm greifbar zu haben, während sich die meisten anderen alles zusammensuchen müssen. Verena, die die Backstube vor einem Jahr übernommen hat, war auf der Suche nach den Verkaufszahlen für Brote und da kann ich voller Stolz auf eine enorme Steigerung zurückblicken, wir haben etwa 50% mehr Brot ausgeliefert, als noch im vorangegangenen Jahr. Mein Stolz gilt nicht meiner Arbeit, sondern vielmehr Verenas, die so tolle Brote backt. Angesichts dieser Zahlen schlug mein Händlerherz schon schneller und die Hände wurden feucht. Doch dann kam der Schreck: Verena hat zum ersten Mal ihre Backwaren kalkuliert und wir verkaufen unser Brot mit fast keinem Gewinn. Natürlich freuen Sie sich über die tolle Qualität zum unschlagbaren Preis, aber wie sollen wir das vor unserem Steuerberater rechtfertigen? Der würde wohl die Hände überm Kopf zusammenschlagen und ganz ehrlich, das habe ich auch getan.

Beim Obst und Gemüse orientieren wir uns an den Großhändlerpreisen, da diese eine realistische Näherung unserer gartenbaulichen Bemühungen darstellt. Jede der etwa 50 Kulturen genau durchzukalkulieren ist nahezu unmöglich, da die anfallenden Arbeiten teilweise so kleinteilig sind, dass man den Kostenfaktor Arbeitszeit praktisch nicht erfassen kann. Also müssen wir uns wohl da mit den Erfahrungswerten anderer Gärtner zufriedengeben.

Zurück zum Brot: bisher haben wir einfach die Preise der Vergangenheit als gut kalkuliert angesehen und gar nicht daran gedacht, dass sie evtl. nicht realistisch sind. Wir wissen aber auch gar nicht wann und von wem sie errechnet wurden. In alten Angebotslisten stöbernd, habe ich entdeckt, dass es seit etwa 7 Jahren keine wirkliche Preiserhöhung gab. tatsächlich hat sich in dieser Zeit aber einiges getan: weltweite Getreideernten bestimmen die Getreidepreise und, wenn Ernten schlecht waren, schnellten diese in die Höhe. Dazu kommen Saaten, Gewürze, Energiepreise, Lohnveränderungen, Kosten von neuen Maschinen... Ich bin zum einen froh, dass z.B. der Gewürz- und Sonnenblumenkernproduzent jetzt einen besseren Preis für sein Produkt bekommt und dass auch unsere Angestellten etwas mehr bekommen und ja, ich bin auch bereit meinen Gürtel enger zu schnallen. Zum anderen muss ich ja auch von was leben und wie heißt es doch: der Mensch lebt nicht vom Brot allein, daher trete ich mit einer unangenehmen, aber hoffentlich nachvollziehbaren Ankündigung an Sie heran: Um

auch weiter die Arbeit in der Qualität leisten zu können, wie Sie es gewohnt sind, werden wir den Brotpreis in naher Zukunft anheben. So wie ich Sie kenne, kommt es Ihnen auch nicht auf jeden Heller an, sondern vielmehr darauf, dass weiterhin unser Gut seinem Namen die Ehre macht.

herzliche Grüße Henning Jahn

05.01.2018

Kundenbrief

Liebe Kunden,

was für eine Freude, Sie im neuen Jahr auch wieder in alter Frische und voller guter Vorsätze bei uns begrüßen zu dürfen. Es steht ein tolles Jahr mit leckerstem samenfesten Gemüse bevor. Die Äpfel werden dieses Jahr auch wieder ordentlich tragen, so dass es Obst vom Hof und Saft in ausreichender Menge gibt. Die Backstube und Käseerei stehen auch nicht still und werden ihre Produkte weiterentwickeln und sicher auch die eine oder andere Neuerung bringen. Wie ich unseren Ackerbauern kenne, gibt es sicher auch mal wieder eine Kartoffelspezialität, die Sie noch nicht auf Ihrem Teller hatten und die Hühner haben versprochen goldene Eier zu legen (auch hier zählen vor allem die inneren Werte). Auch für die Carnivoren wird es reichlich Gaumenschmeichler geben, meine Frau hat Sie ja schon eingeweiht. Natürlich wollen wir auch wieder ein Hoffest mit Ihnen feiern und gemeinsam mit Ihnen Zukunft säen. Sie sehen, wir strotzen vor guten Vorsätzen und Übermut. Aber Achtung: Fulfillment!- wie ich jüngst lernte- einer der wichtigsten Gründe für Sie wiederzukommen: Wir müssen halten was wir versprechen. Wir wollen auch halten, was wir versprechen, denn das fühlt sich gut an, und wir machen das hier ja alles weil wir uns gut fühlen wollen (sie sehen- der Hof bringt Wellness pur). Dass wir damit auch noch etwas Geld verdienen ist eine sehr angenehme und nötige Begleiterscheinung, aber darum geht es nicht. Da Sie ja einen Teil Ihrer Lebensmittel bei uns kaufen, gehe ich davon aus, dass Sie keinen Bauernhof haben und dafür bekommen Sie mir gleich zwei Dinge mit fürs neue Jahr: Mitleid und Verständnis- ja Sie tun mir wirklich etwas leid, denn Ihnen entgeht das Leben im Paradies, aber- ja ich kann es total verstehen, dass Sie sich für einen anderen Weg entschieden haben, denn dieser ist steinig und steil. Wir nehmen Sie an die analog-virtuelle Hand und führen Sie mit über die Weiden, die Ställe, unter den Obstbäumen entlang, vielleicht mal wieder hinauf auf deren Wipfel, in die trockene Hitze der Backstube, die feuchte Grotte des Käses und vielleicht drehen wir ja sogar mal gemeinsam eine Runde auf unserem Teich. Es bleibt also wie es auch schon letztes Jahr war: Gut Rothenhausen gibt Gutes an Gute, kommentiert, feiert, erklärt, scherzt und erfreut sich des Lebens.

herzliche Grüße

Henning Jahn für die Hofgemeinschaft