



Monatsbrief Februar 2020

100 Jahre

Liebe Kunden,

der Pionier aus Hennef Süchterscheid wird 100 Jahre.

Querdenker, die schon vor 50 Jahren auf die Gefahren des Klimawandels und Umweltschädliche Veränderungen der Gesellschaft hingewiesen haben, wurden damals in die Ecke der spinnerhaften Minderheiten gesteckt.

Helmut Hüsgen, der Gründer der Bioland Gärtnerei Hüsgen, feiert in



diesem Monat seinen hundertsten Geburtstag.

Sogar wir, die eigene Familie, waren damals nicht erbaut von seinen unkonventionellen

Bestrebungen, die Umwelt zu bewahren.

Neue Wege im ökologischen Haus und

Gartenbau und der Gestaltung von sozialeren Formen der Gesellschaft- und Familien Umwandlung zu beschreiten.

Immer verbunden mit der Sorge die Komfort Zone zu verlassen,

versprochen seine Ideen, immer vor allem eins: Mehr Arbeit, wenig Anerkennung, viel Spott und Häme und vor allem in den 70er und 80er Jahren eine Abkehr von der bequemen Konsumwelt, die damals



nie in Frage gestellt wurde.

Ein immer weiter so (wissen wir heute) wird es so nicht geben und so sind die frühen Bestrebungen zu einer **Boden verbundenen Gesellschaft, die nicht mehr verbraucht wie produziert wird**, heute doch sehr aktuell.

Die Kritiker von damals, sind längst im Jenseits und man könnte spekulieren ob die gesunde Lebensweise ihren Anteil am hohen Lebensalter hat. Auf jeden Fall ist es auch heute noch der **Wille nach**

Veränderung der Gesellschaft und die Bewahrung der Umwelt, die ihn weiter umtreiben.

Und wir, die nachfolgende Generation?

Wir konnten uns letztendlich dem Ganzen nicht entziehen. Der Logik, dass nur eine ökologische Gesellschaft und Wirtschaft auf Dauer Bestand haben kann, können wir uns nicht verschließen.

60 Jahre Öko Anbau, 40 Jahre Gärtnerei und Hofladen, 20 Jahre Lieferservice. Das ist auch sein Lebenswerk.

Feiern werden wir im Familienkreis, aber erst wenn unsere Treibhäuser für das Frühjahr mit Salat, Spinat und Kohlrabi bestellt sind, auch das ist in seinem Sinne.



Mit den besten Glückwünschen

Die Gärtner aus Süchterscheid

Inhalt:

| | | |
|------------------------|----------------------|---------|
| Angebote | im Februar | Seite 2 |
| Neuer Lieferant | Burger Mühle | Seite 3 |
| Rezept | Zwiebel-Pilz-Taschen | Seite 4 |
| Aus dem Büro | Wissenswertes | Seite 4 |

Gemüse des Monats

Die Zwiebel

Sie gehört zu den beliebtesten Gemüsearten weltweit und ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Sogar in den Pharaonengräbern wurden Reste von Zwiebeln gefunden, da sie aufgrund ihrer kugelförmigen Form und den Ringen als ein Symbol für das ewige Leben galt.

DIE HOFKISTE, Inhaberin: Rita Lemmen-Hüsgen,

Biohof Hüsgen, Auf der Sandkaule 24, 53773 Hennef-Süchterscheid

Tel: 02248-4076 Fax: 02248-445356 www.bioland-huesgen.de email: info@bioland-huesgen.de

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Angebote im Februar

Joghurt Mango-Guave 3,5%

1,15 EUR/250g Schorzberger

Joghurt Heidelbeere 3,5%

1,25 EUR/250g Schorzberger

Joghurt Oma Gerti's Apfelstrudel 3,5%

2,19 EUR/500g Andechser



Sonnenblumeöl nativ 1l

5,80 EUR Rapunzel

Rapsöl mild 0,75l

5,30 EUR Rapunzel

Balsamico 0,5l

4,80 EUR Rapunzel



Parboiled Reis weiß 1kg

4,80 EUR Burgermühle

Risottoreis Ribe weiß 500g

2,50 EUR Burgermühle

Milchreis weiß 500g

2,40 EUR Burgermühle



Beeren Müsli 750g

4,49 EUR Burgermühle

Basis Müsli 750g

1,99 EUR Burgermühle

Schoko Müsli 750g

2,99 EUR Burgermühle



Cashew-Black Bean Burger

2,99 EUR Soto



Lasagne-Platten 250g

1,90 EUR Rapunzel

Penne 500g Bioland

1,09 EUR Bioland



Blätterteig

3,20 EUR Donastrudel



Tomatenmark 360g

2,60 EUR Rapunzel

Tomatensauce Familea 525 ml

2,70 EUR

Passata 680g

1,90 EUR



Samba Haselnuss 500g

8,85 EUR Rapunzel

Frucht pur Mango 250g

2,80 EUR Allos

Frucht pur Erdbeere 250g

2,8 EUR Allos

Hofgemüse Rucola Kirschtomate 135g

2,65 EUR Allos

Hofgemüse Tomate Bärlauch 135g

2,65 EUR Allos

Hofgemüse scharfe Tomate 135g

4,95 EUR Allos



Tofu Basilikum

2,99 EUR Taifun

Tofu Rosso

2,99 EUR Taifun



Käse

Altbierkäse 200g

ca. 4,78 EUR (23,90/kg) Söbbeke



Petite Fleur m. Kräutern ca. 300g

ca. 8,97 EUR (29,90/kg)



Weichkäse mit Blauschimmel 150g

ca. 2,65 EUR



Rosenblütenkäse ca. 210g

ca. 5,23 EUR (24,90/kg)



Alle Angebote in diesem Monatsbrief behalten Ihre Gültigkeit nur, solange die Ware verfügbar ist.

Für Druckfehler keine Haftung. Es gelten unsere AGB

Wein zum Genießen

Regent Rot trocken 0,75l

7,99 EUR Weingut Wick

Vulkanlöss weiß 0,75l 4,50€

Vulkanlöss rose 0,75l

5,50 EUR

Chardonnay trocken 0,75l

7,99 EUR Weingut Wick



Regent Rot trocken 6x0,75l

46,50 EUR Weingut Wick

Vulkanlöss 6x0,75l

25,50 EUR Weingut Wick

Vulkanlöss rosé 6x0,75l

31,50 EUR

Chardonnay trocken 6x0,75l

46,50 EUR Weingut Wick



Damit Wertvolles entsteht Burgermühle

Ein Einblick der Burger Mühle:

Die Qualität von Getreide-Produkten entscheidet sich schon bei der Auswahl der Rohstoffe. Unsere Müller wissen das genau. Sie schauen deshalb genau hin, wenn eine Lieferung Getreide in die Mühle kommt: ist das Getreide gesund, stimmen die Backeigenschaften? Erst nach einer gründlichen Kontrolle im hauseigenen Labor wird das Getreide abgeladen. Zuvor hat unser Einkauf bereits Muster unserer Lieferanten gesammelt und eine Übersicht aller Getreidepartien erstellt: Welches Getreide eignet sich eher für die Vermahlung, was kann besser zu Flocken gewalzt werden?

Unsere Rohstoffe stammen von Landwirten, mit denen wir meist seit Jahrzehnten zusammenarbeiten. Viele von ihnen haben bereits in den 60er Jahren auf Initiative unseres Senior-Chefs Hans Spielberger auf biodynamische Landwirtschaft umgestellt. Schon vor der Aussaat besprechen wir mit den Landwirten, welche Getreidearten ausgesät werden, und nehmen diese dann auch verlässlich ab.

Damit beste Flocken und Mehle in unsere Tüten abgefüllt werden können, ist viel Handwerklichesgeschick und Fingerspitzengefühl von Nöten. Unsere Müller arbeiten mit allen



Sinnen. Erst mit vielen Jahren Erfahrung gelingt es, die Mühle „zu lesen“.

An den Vibrationen im Gebäude spürt der Meister, ob die Mühle „richtig“ läuft, er hört jede noch so kleine Abweichung vom Soll. Seine Hände erfühlen die Qualität, die Augen bestätigen, was die Nase riecht.

Hochwertige, mit Sorgfalt hergestellte Produkte verdienen eine Verpackung, die ihrem Wert gerecht wird. Seit 2016 arbeiten wir an einer ökologischen Lösung und verzichten bei mehr und mehr Produkten völlig auf Plastik in der Verpackung. Unsere Beutel bestehen zu 100% aus Papier, den Blick auf die Produkte ermöglicht ein Sichtfenster aus Pergaminpapier. Damit können die Verpackungen problemlos im Altpapier gesammelt und wiederverwertet werden. Geschlossen wird der Papierkreislauf durch eine dauerhafte Kooperation mit dem Bergwaldprojekt. Hier finanzieren wir jedes Jahr die Pflanzung von Bäumen in deutschen Wäldern in dem Umfang, der unserem Papierverbrauch entspricht. Damit ergibt sich ein Kreislauf, der gleichermaßen das Klima und die Natur schützt.

Der Einsatz von so Nachhaltigen Verpackungen ist Einmalig. Wir sind begeistert und freuen uns Ihnen neue Produkte der Burger Mühle in unserem Sortiment anbieten zu können.

Zwiebel-Pilz-Taschen

Zutaten: 250 g Weizenvollkornmehl, 250 g Quark, 200 g weiche Butter, Meersalz, 3-4 Gemüsezwiebeln, 150 g Steinchampignons, 2 EL Olivenöl, 100 g Crème fraîche, Kräutersalz, Pfeffer, ½ TL Sojasauce, ½ TL Aceto Balsamico, 1 TL Pasta Gewürz, 100 g Feta, 1 Eigelb, 2 EL Milch, Mehl für die Arbeitsfläche

Mehl, Quark, Butter und Salz verkneten und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden, die Pilze putzen und vierteln, Zwiebeln und Pilze in Öl braten. Mit Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Sojasauce, Aceto Balsamico und Pasta Gewürz abschmecken. Dann den gewürfelten Feta zugeben. Das Blech einfetten, den Backofen auf 220° C vorheizen. Auf Backpapier den Teig zu 8-10 Kreisen von ca. 10 cm Durchmesser ausrollen. Die Füllung darauf verteilen, die Ränder frei lassen. Zu Halbkreisen zusammen klappen, die Ränder zusammen drücken und auf das Blech legen. Eigelb und Milch verquirlen, die Taschen damit bestreichen. Im Ofen bei 200° C 20-30 Min. backen.

Die Zwiebel

In der Küche ist die Zwiebel ein Spitzenreiter. Jeder weiß wie vielseitig ihr Einsatz ist. Roh, gedünstet oder gebraten und meistens kombiniert mit anderem Gemüse. Und doch stellt sie uns im Bio – Anbau vor **besondere Herausforderungen**.

Durch ihre geringe Blattmasse ist sie **nicht wirklich konkurrenzfähig gegenüber lästigen Unkräutern**. Und sie braucht viele Monate bis zur Reife. Das heißt alle paar Wochen (4-5 mal!) hacken, damit sie nicht im Unkraut unter geht.

Das geschieht zwischen den Reihen mit Gänsefußcharen, die an den Traktor angebaut werden, zwischen den Pflanzen wird **von Hand gehackt**. Durch das Hacken bleibt der Boden schön locker, und so bleibt die Zwiebel gesund und wüchsig. Und kann, wenn sie nicht zu dicht gesät wird, Pilzkrankheiten, wie den Mehltau gut abwehren. Sie kann gesät, gepflanzt oder gesteckt werden, je nach Wetter und Feuchtigkeit des Bodens ab Mitte März.

Wir sähen in einem Reihenabstand von 25 cm und einem Abstand zwischen den Pflanzen von 5-6 cm. Sie wird gerodet ab August bis Oktober. Wenn das Laub der Zwiebel eintrocknet und abknickt ist, ist sie erntereif. Dann wird sie geputzt und ein bis zwei Wochen getrocknet.

Gelagert werden kann sie trocken, dunkel und luftig, bei 1-2 Grad Celsius 6 – 8 Monate lang bis März.



Neues aus der Gärtnerei

Auch für unsere Gärtner geht es so langsam wieder los. Bekommen wir doch **Anfang Februar unsere ersten Jungpflanzen**.

Jetzt muss der Boden vorbereitet werden, damit die kleinen Pflänzchen gut ansetzen und schnell zum heiß ersehnten Frühjahrsgemüse heran wachsen.

Und wenn jetzt auch noch das Wetter mitspielt

ist, es nicht mehr lange hin, bis Sie wieder den **ersten Spinat, Rucola, Rübstiel, unsere Kohlrabi und heiß ersehnten Salate von uns essen** können.

Doch bis es soweit ist, wird noch fleißig Unkraut gezupft und gepflanzt.

Auch unsere Gärtner freuen sich bereits, denn aktuell ist das Gewächshaus nur mit Feldsalat gefüllt, der natürlich weiterhin von uns für Sie in Ihre Kisten kommt

