

KOMMT ZEIT, KOMMT BIO!

In Deutschland gab es 2019 insgesamt 33.698 Bio-Höfe. Das sind rund 12 Prozent aller Landwirtschaftsbetriebe, eine Ackerfläche von 1.622.103 Hektar wurde dabei ökologisch bewirtschaftet.

Der Bio-Anteil an der gesamten landwirtschaftlichen Fläche in der Bundesrepublik betrug dabei 10,1 Prozent. Die Zahlen mögen erfreulich wirken, sind aber bei weitem nicht ausreichend. Selbst das 20-%-Ziel der Bundesregierung bis 2030 wird trotz der Zuwächse möglicherweise nicht erreicht, geschweige denn ein notwendiges höheres Ziel. Politische Entscheidungen mögen zwar ihre Zeit brauchen, aber als Verbraucher und ökologisch denkender Mensch auf die richtigen Entscheidungen zu hoffen, geduldig zu warten, kann nicht die Lösung sein.



Immer noch wird zu viel Fleisch in der Massentierhaltung erzeugt. Immer noch werden landwirtschaftliche Flächen überdüngt und mit Pestiziden verseucht, die Lebensräume der Tiere eingeengt und die Artenvielfalt erheblich gemindert. Es reicht eben nicht aus es nur zu wollen, von Nachhaltigkeit zu reden, wenn dabei das eigene Verhalten nicht auf den Prüfstand gestellt wird. Wer ökologisch, ethisch und nachhaltig konsumieren will, muss seinen Kompass im Kopf ständig neu kalibrieren. Das kann anstrengend sein und wird auch nicht für jeden in allen Punkten funktionieren. Aber es ist sicher ein lohnender Schritt für UNS ALLE – fangen wir doch mit BIO-Lebensmitteln an.

WIR VERBRAUCHER HABEN ES IN DER HAND

...durch unser Konsumverhalten die Türen Richtung ökologischer, tierfreundlicher und nachhaltiger Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion weiter zu öffnen und dadurch den Druck auf die Politik und Wirtschaft zu erhöhen.

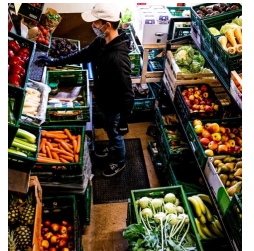


AKTUELLES AUS DER HOFKISTE:

Das Neueste und Aktuellste von uns ist dieses HOFBLATT! Nachdem wir aufgrund der Corona-Situation mit unserem Kundenmonatsbrief aussetzen mussten, damit wir uns voll auf das Ernten, Packen und Ausliefern konzentrieren konnten, freuen wir uns nun, Ihnen unseren Kundenbrief im neuen Gewand, mit neuem Namen und neuen Inhalten mitgeben zu können. Hier schreiben wir zukünftig über unseren Anbau, das Geschehen in der HOFKISTE, Naturschutzprojekte in unserer Region, unsere Lieferanten und zu BIO im Allgemeinen und Speziellen.



- Wir sind in den letzten Monaten gewachsen und haben deswegen unser Team vergrößert. Eine neue Mitarbeiterin in der Kundenbetreuung und 5 Mitarbeiter/-innen sind im Packteam dazugekommen. Somit sind wir in der HOFKISTE ein echt tolles Team von nun 23 Mitarbeitern... und danken allen für ihren Einsatz, besonders in den letzten Monaten!



- Auf Wunsch bestücken wir Ihre HOFKISTE mit einem Echonatur-Papierbogen. Je nach Witterung oder Abstellort kann diese Art der Verpackung zum Schutz der Ware sinnvoll sein. Geben Sie uns Bescheid, dann schlagen wir Ihre bestellten Produkte in einem Papierbogen ein. Es handelt sich dabei um ein naturbelassenes Papier für Lebensmittel aus nachwachsenden Rohstoffen (Fichtenzellulose, aus Durchforstung, nicht Kahlschlägen). Transparenz und Fettdichte des Papiers werden aufgrund mechanischer Behandlung (Druck, Pressen) erreicht und nicht durch chemische Zusätze. Es enthält kein Altpapier und ist zu 100 % kompostierbar.



- Seit einiger Zeit können Sie das Kundenmagazin „Schrot & Korn“ bei uns im Shop unter Wochen- / Monatsangebote kostenlos bestellen. In der Monatszeitschrift dreht sich alles um Naturkost und ökologische Lebensweise. Im Kern geht es um Bio-Landwirtschaft, Verbraucher- und Umweltschutz. Außerdem finden Sie dort Rezepte und Anregungen zu einem nachhaltigen Leben.



APFELERNT UND OBSTANNAHME DER BIOLOGISCHEN STATION – SEIEN SIE DABEI!

Der Rhein-Sieg-Kreis ist einer der Streuobstwiesen-reichsten Kreise in NRW. Es gibt vermutlich mehr als 1500 Einzelflächen im Kreis, auf dem zehntausende Obstbäume stehen. Sie sind ein naturschutzfachlich bedeutsamer, sehr artenreicher Lebensraum, der das Ergebnis jahrhunderter langer landwirtschaftlicher Tätigkeit ist. Daneben beherbergen sie auch eine Vielfalt an typischen Obstsorten. Ihr Bestand ist seit Jahrzehnten stark rückläufig. Im Rahmen ihrer Arbeit kartieren sie Streuobstwiesen, beraten Landwirte und Eigentümer bei der Neuanlage und Pflege der Bestände und helfen, Förderanträge zu stellen.



Die "Biologische Station Rhein/Sieg" sucht auch in diesem Jahr wieder Helfer für die Apfelernte der alten Sorten auf den Obstwiesen im Siebengebirge und dem Umland. Aus den Äpfeln stellt die Firma „Bad Hönninger“ für die Biologische Station Apfelsaft her. Damit Sie diesen Obstwiesenapfelsaft auch in nächster Zeit weiter erwerben können, müssen in dieser Saison besonders viele Äpfel geerntet werden. Geerntet wird zwischen dem 24. September und 08. Oktober 2020. Haben Sie Lust beim Rütteln der Bäume, Aufsammeln der Äpfel und nebenbei Probieren aller Sorten, einen tollen Tag mit Arbeit und viel Spaß zu erleben? Dann wenden Sie sich bitte an: ehrenamt@biostation-rhein-sieg.de

Tauschen Sie Ihre Äpfel gegen Apfelsaft! Die diesjährige Obstannahme findet am 26. und 27. September wieder in Oberpleis (Baustoffe Klein) und Eitorf (ZF Werk) statt:

Oberpleis - Sa, 26.09. 15-18 Uhr und So, 27.09. 10-16 Uhr / Eitorf Sa, 26.09. 15-18 Uhr und So, 27.09. 10-16 Uhr

biostation-rhein-sieg.de/home/obstannahme/

AUS DER GÄRTNEREI

Liebe Kunden der HOFKISTE!

Wir können jetzt endlich ein wenig verschnaufen. Seit 5 Monaten haben Sie keinen Monatsbrief von uns erhalten, da uns Corona fest im Griff hatte. Die bange Sorge, dass wir uns anstecken könnten und den daraus resultierenden Folgen bis hin zu einer möglichen Betriebsschließung für Wochen. Ernteausfälle und noch schlimmer, problematische Krankheitsverläufe unserer Mannschaft. Zum Glück sind wir verschont worden, aber dennoch kamen wir seit März eigentlich kaum zum Luft holen, geschweige denn zum Verschnaufen. Da wäre zum Ersten das Wetter zu nennen - seit März keine gescheiterten Niederschläge und dazu noch viel zu hohe Temperaturen. Stress für Mensch und Natur!



Viele Kulturen waren leider nicht zu retten, da die Hitze und der Stress für die Pflanzen oftmals zu verfrühter Blüte bei Spinat, Fenchel und Mangold führte. Bei uns Gärtnern ist die Ermüdung nach den Sommermonaten auch deutlich zu spüren. Den Tag schleppte man sich durch Hitze und Staub, um die Pflanzen zu pflegen und erst nach der Nachmittagshitze konnte man sich in die Treibhäuser wagen, in denen auch noch am Abend tropische Temperaturen vorherrschten. Ein 10-12 Stunden Tag war oft normal. Das Schlimmste allerdings ist das Fernbleiben unserer treuen Arbeitskräfte aus Polen. Ryszard und Damian kamen nicht aus Polen heraus und entschlossen sich dieses Jahr zu pausieren. Die Beiden, die seit 20 Jahren fest zu unserer Mannschaft und auch zur Familie gehören, sind fast nicht zu ersetzen. Nun haben wir September, das Gartenjahr ist gelaufen, die Felder sind voll mit Gemüse und keiner von uns weiß so richtig, wie wir das trotz alldem geschafft haben.

Ein toller Ansporn war da sicher die rege Nachfrage nach unseren Produkten, und nicht nur Corona bedingt! Und auch die Hilfe und Unterstützung durch viele liebe Freunde und Förderer hat uns gut über die Zeit gebracht. Hängengeblieben sind auch zwei neue Azubis, die seit August mit dabei sind.

Wir Gärtner - Franz, Johannes, Nadine, Till und die drei Azubis - Malte, Marleen und Sebastian pflegen Euer Gemüse und seit September genießen Sie einen geregelten Feierabend. Besonders schön sind diesen Herbst Sellerie, Kürbis, Zuckermais und die Herbstsalate geworden.



Viel Freude an unserem Gemüse wünschen die Gärtner aus Süchtterscheid!





"Mich fasziniert an Käse vor allem seine Vielfalt und natürlich auch, dass aus einem Grundprodukt derart unterschiedlichste Varianten hergestellt werden können - sei es von der Kuh, dem Schaf, der Ziege bis hin zum Wasserbüffel. Länder wie Frankreich, Italien oder die Schweiz sind für ihre hochwertigen Käsesorten bekannt. Aber auch in unserer Region finden sich spannende Manufakturen mit unterschiedlichen Ansätzen in der Herstellung und dem Vertrieb. Eines verbindet sie aber alle – die tiefe Zuneigung und Verbundenheit zum Käse."

zu Gast bei...



EDELKÄSEREI KALTEICHE

Es ist Samstag und wir machen uns auf den Weg nach Wilnsdorf / Süd-Westfalen ins Rothaargebirge, um einen unserer Lieferanten zu besuchen. Wir freuen uns während der einstündigen Fahrt über den einsetzenden Regen, so dass wir uns nun sicher sein können, dass auch unsere Felder ausreichend bewässert werden. Seit fast 2 Jahren arbeiten wir mit der Edelkäserei Kalteiche zusammen und Matthias empfängt uns gut gelaunt auf dem Hof, der seit 9 Jahren von seiner Familie bewirtschaftet wird. Er nahm sich geduldig und zugewandt die nötige Zeit, um uns den Betrieb zu zeigen.

Der Besuch in der Käserei gibt uns einen guten Einblick, wie der Käse in diesem Betrieb hergestellt wird und inwieweit er den Demeter-Richtlinien entspricht. Stolz führt er uns anschließend zum Kühlraum und zeigt uns seine neuesten Käsesorten. Inzwischen bietet er dutzende Sorten Schaf- und Ziegenkäse an; wobei die Milch nicht nur von seinen 100 Schafen stammt, sondern auch von anderen BIO-Milchlieferanten. Zur Probe gibt Matthias uns einige neuentwickelte Sorten zum Testen mit und wir werden aufgrund des ersten Eindrucks unser Sortiment ziemlich sicher aufstocken. Weiter geht es zu den Stallungen mit anschließender Hofbesichtigung. Die Schafe sind auf der Weide und die Hühner in den 5 Freilaufställen auf den umliegenden Feldern verteilt. Neben Käse werden u.a. auch Bruderhahn-Eier vermarktet.



Seine über 840 Hühner legen täglich bis zu 700 Eier, die mit dem Käse und anderen Produkten auf Märkten und in BIO-Betrieben verkauft werden. Wichtig ist ihm dabei, dass Hähne mit in den Stallungen leben. "Auch das gehört zu einer natürlichen Lebensweise dazu", wie er sagt. Auf einen Hahn kommen dabei ungefähr 40 Hennen. Das mindert den Stress und führt insgesamt zu einem friedlicheren Zusammenleben des „Hühnervolkes“. Aber auch ein Huhn- und Hahnleben endet irgendwann, dabei aber immer in Übereinstimmung mit dem Bruderhahnkonzept. In diesem Fall in Glaskonserven, die inzwischen auch bei uns in vielfältigen Variationen angeboten werden.

Persönlich wird es bei einer Tasse Kaffee in seiner Küche. Er erzählt von den Schwierigkeiten der letzten Jahre - viel Arbeit, wenig Einnahmen für den Hof und seine Familie. Notwendige Umbauarbeiten mussten immerzu verschoben werden, Ideen und Visionen konnten aufgrund der finanziellen Unsicherheiten nicht wunschgerecht umgesetzt werden. 2016 wurde der Betrieb durch die Unterstützung der Regionalwert AG komplett neu aufgestellt und die konzeptionellen Veränderungen führten zu einer wesentlich verbesserten Auftragslage. Inzwischen kann er seinen Traum optimistisch weiterleben, hochwertige BIO-Produkte aus der Region zu produzieren und anzubieten.



UNSER FAZIT: Auch in Zukunft werden wir die Zusammenarbeit mit Matthias, aber auch mit anderen, regional arbeitenden kleineren BIO-Betrieben verstärken.

STAUDENSELLERIE, DAS VERKANNT GRÜNE STANGENGEMÜSE!

Bevor Sie ihn ausprobieren, liefern wir Ihnen noch einige Fakten. Der Staudensellerie (*Apium graveolens*) oder auch Stangensellerie genannt ist nicht nur schmackhaft und als Snack zwischendurch geeignet, er bietet auch einen gesundheitlichen Mehrwert. Er ist reich an Magnesium, Natrium, Calcium und hat einen hohen Gehalt an Wasser (90 %), sodass er zu den kalorienärmsten Gemüsesorten gehört – außerdem regt er den Stoffwechsel an.



In Frankreich ist er sehr beliebt. Dort liegt der Verzehr 30 mal (!) höher als bei uns. Verarbeitet wird er gerne in Suppen, sehr klein geschnitten in bunten Salaten oder unter Kartoffelsalat gemischt und überbacken, in Kombination mit anderem Gemüse. Pur in feine Streifen geschnitten, mit einem Kräuter oder Avocadodip, so mögen ihn sogar Kinder. Der Staudensellerie zählt in unserer Gärtnerei zu einer der Hauptkulturen. Gesät wird er im zeitigen Frühjahr, vier Wochen später gepflanzt, dann braucht er circa vier Monate, um Mitte Juli erntereif zu sein.



Erst die ersten Nachtfröste im Oktober oder November bereiten seiner Saison ein Ende. Da es auch Kritiker in unserem Betrieb gab, haben wir verschiedene Gerichte ausprobiert. Ein Statement aus unserer Probierküche: „Ich muss gestehen, bisher war der Staudensellerie gar nicht mein Fall, aber die verschiedenen Rezepte haben mich davon überzeugt, dass er eine echte schmackhafte Abwechslung in der Küche ist und je nach Kombination einfach nur lecker!“

REIN IN DIE SUPPE: Gerade in der Zeit der Erkältungsviren ist eine wärmende Gemüsebrühe eine gute Maßnahme, um einer Erkältung vorzubeugen. Stangensellerie zusammen mit Karotten, Lauch, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und Lorbeerblatt in einen Topf geben, mit Wasser aufgießen und zum Kochen bringen. Und das solange, bis alle Nährstoffe im Wasser schwimmen (1 Stunde). Ebenso kann dieses auch als Basis für andere Suppen verwendet werden.

Dabei bieten sich herzhaft-würzigen Linsensuppen, erfrischende Karotten-Ingwer-Suppen oder klassisch-italienische Minestrone an.

KNUSPRIG ÜBERBACKEN: Wie wäre es mit denn mit einem Gratin oder Auflauf? Hierfür werden Zwiebeln und Knoblauch in kleinen Würfeln angebraten und der Sellerie in Stücke geschnitten dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und etwas Brühe dazugeben. Sobald die überschüssige Flüssigkeit zu einem großen Teil verdampft ist, kann das Ganze nach Belieben gewürzt werden. Nun etwas geriebene Muskatnuss dazugeben und in eine Auflaufform füllen. Mit Semmelbröseln, geriebenem Parmesan und klein gehackten Walnüssen bestreuen. Dann für einige Minuten in den Ofen schieben, bis die Semmelbrösel knusprig sind und der Käse geschmolzen ist.

- Weitere Rezepte finden Sie in unserem Shop unter Service-Rezepte -

BIOLOGISCHE STATION RHEIN/SIEG



Die Biologische Station ist eine Einrichtung an der Schnittstelle von amtlichen und ehrenamtlichen Naturschutz im Rhein-Sieg-Kreis. Im Juli 2003 haben sie ihre Arbeit aufgenommen und hat seit 2005 ihr eigenes Stationsgebäude in Eitorf. Der unter Denkmalschutz stehende ehemalige Güterbahnhof wurde dafür umgebaut. Sie betreuen Schutzgebiete, erheben Grundlagendaten zum Vorkommen von Tieren, Pflanzen und Lebensräumen, betreiben praktische Biotoppflege und beraten Landwirte, Behörden und Privatleute zu (fast) allen Fragen des Naturschutzes.

Einen wichtigen Teil ihrer Arbeit bilden Artenschutzprojekte für Tier- und Pflanzenarten, die für die Region charakteristisch, im Bestand gefährdet sind und Betreuung benötigen. Beispiele sind Schwarz- und Rotmilan, Gelbbauchunke, Knoblauchkröte, Geburtshelferkröte, Mauereidechse, Ameisenbläulinge oder die Weinbergssflora und Ackerwildkräuter. Des Weiteren bewirtschaftet die Biologische Station verschiedenste Flächen im Rhein-Sieg-Kreis mit mehreren Schafherden. Eine große Wanderschafherde (Merino-Schwarzkopf-Mischung) beweidet in drei Beweidungszügen die Naturschutzflächen im Siebengebirge - eine weitere Herde das Löschbachtal. Im Laufe der Jahre hat die Biologische Station einen „guten Draht“ zur Politik und der regionalen Presse aufgebaut. Daneben präsentiert sie sich auf diversen Veranstaltungen zu naturschutzrelevanten Themen. Das Stationsgebäude ist beliebter Veranstaltungsort für die Akteure des Naturschutzes, der Land-, Forst-, Fischereiwirtschaft und der Kommunen. Daneben finden dort auch kulturelle Veranstaltungen statt. Zu nennen sind beispielsweise die Eitorfer Kunstpunkte, Fotoausstellungen, Lesungen oder auch Konzerte.

Robert-Rösgen-Platz 1, 53783 Eitorf,
Telefon: 0 22 43 / 84 79 06, www.biostation-rhein-sieg.de

