

# Neues vom Lammertzhof

Ausgabe 1 August 2005

**Bioland®**  
Familie Hannen  
LAMMERTZHOF



## Liebe Kunden, liebe Freunde des Lammertzhofes,

auf dem Lammertzhof tut sich 'was: Wir haben Anfang Juni mit dem Neubau unserer Halle für den Hofmarkt und Gemüse-Abo-Packstation begonnen. Vielleicht ist Ihnen auch schon die Baustelle mit dem hohen Kran aufgefallen und Sie haben sich gefragt, was da zwischen Hof und Wasserwerk geschieht.

Wir möchten Sie zukünftig mit diesen Hofnachrichten über den Stand der Dinge auf dem Lammertzhof informieren. Wenn Sie die Hofnachrichten ab der nächsten Ausgabe per E-Mail erhalten möchten, schicken Sie bitte eine Nachricht an [info@lammertzhof.de](mailto:info@lammertzhof.de).

Mit freundlichen Grüßen

*Petra Graute-Hannen*      *Heinrich Hannen*

Petra Graute-Hannen

Heinrich Hannen

---

## Die Hofmarkt-Halle



Unser kleiner Hofladen platzt aus allen Nähten. Seit langem können wir schon nicht mehr alle Kundenwünsche erfüllen.

Mit dem Neubau verwirklichen wir einen über Jahre gehegten Traum:

Ein neues Gebäude in ökologischer Bauweise mit viel Platz für das größte Angebot regionaler Öko-Produkte zwischen Düsseldorf und Mönchengladbach. Entspanntes und bequemes Einkaufen für Sie, ein neuer Spielplatz für Ihre Kinder und Enkel.

Dazu ein neuer ausgeschilderter Hofrundgang, der unseren ökologischen Landbau beschreibt. Nicht zuletzt optimale Arbeitsplätze für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und unsere Azubis.

**Zahlen und Fakten zum Neubau:**

- 1100 m<sup>2</sup> Fläche, davon
  - 220 m<sup>2</sup> für den Hofmarkt + 200 m<sup>2</sup> Lager
  - 400 m<sup>2</sup> für das Gemüse-Abo
  - 150 m<sup>2</sup> Kühlhäuser
- ein 1000 m<sup>2</sup> großes Gründach
- ausreichend Parkplätze für Ihren Hofmarkt-Einkauf
- ein großer neuer Kinderspielplatz
- Speicherung des Regenwassers, oberflächliche Versickerung des Überschusses
- sehr gut mit Hanffaserplatten isolierter, auf niedrigen Energieverbrauch ausgerichtete Holzständerbauweise, mit fast ausschließlich natürlichen Materialien
- Energiegewinnung durch eine Photovoltaikanlage
- Heizung mit Holzpellets

---

## Einladung zum Hoffest am 4. September 2005

Einen Blick auf die Baustelle können Sie schon bei Ihrem nächsten Besuch auf dem Lammertzhof werfen. Auf unserem Hoffest am 4. September bieten wir Ihnen Führungen über die Baustelle an. Wir laden Sie herzlich zur Besichtigung ein. Gemeinsam mit unserem Architekten, Albert Bedic aus Bad Wörishofen, führen wir Sie über die Baustelle und stellen Ihnen die neue Halle vor.

Neben den Führungen über den Neubau erwartet Sie wie jedes Jahr ein breites Angebot an Informationen und Kostproben, dazu Handwerkliches. Bei leckeren Naturköstlichkeiten und Biogetränken können sie sich mit Ihren Freunden auf unserem Hof treffen. Sie sind herzlich eingeladen zu Hof- und Feldrundgängen. Für musikalische Unterhaltung haben wir gesorgt.

---

## Gemüse des Monats: Tomaten vom Lammertzhof



Die Tomaten-Ernte fällt in diesem Jahr normal aus. Unsere Tomaten wachsen seit Ende März unter Glas und die Ernte ist gerade jetzt besonders reichlich - wir bieten jetzt auch wieder Tomatenaktionskisten an.

Tomaten sind nicht nur lecker, sondern auch gesund. Denn die Früchte enthalten reichlich Vitamin C, Kalium, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Gleichzeitig sind sie sehr kalorienarm. 100 Gramm enthalten 20 Kalorien.

In der ökologischen Erzeugung von Tomaten achten wir darauf, dass die Tomaten nicht feucht werden (der Fachmann sagt "trockene Klimaführung"), damit erst gar keine Krankheiten entstehen.

Wir verzichten auf chemische Spritzmittel und züchten extra Nützlinge, damit sie den Schädlingen, in erster Linie Läusen, den Garaus machen.

## Rezept: Tomaten mit Schafskäsefüllung

### Zutatenliste

1 Bund Oregano oder Basilikum, 1 Knoblauchzehe, 1 Frühlingszwiebel, 250 g Schafkäse, 3 EL Crème fraîche, 1-2 EL Semmelbrösel, etwas Pfeffer, 8 Tomaten

### Zubereitung

Oregano oder Basilikum waschen, trocken schütteln und hacken. Den Knoblauch schälen und wie die geputzte Frühlingszwiebel fein hacken. Schafkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit Kräutern, Knoblauch, Frühlingszwiebel, Crème fraîche, Semmelbröseln und Pfeffer vermischen

Die Tomaten waschen und trocknen. Deckel abschneiden und beiseite legen. Die Tomaten mit einem Teelöffel aushöhlen und die Käsemasse einfüllen. Die Deckel wieder aufsetzen.

Etwas Olivenöl in eine feuerfeste Form geben, das Tomatenfleisch einfüllen und die Tomaten hineinsetzen. Im Backofen bei 250°C ca. 10 Min. backen oder ca. 5 Minuten unter den Grill schieben. Wenn die Tomaten unter dem Backofengrill gart, kann der Deckel weggelassen werden, dann wird die Käsemasse schön braun.

**Tipp: In etwas Alufolie eingewickelt, sind die gefüllten Tomaten eine leckere Alternative zum Fleisch-Grillen!**

Schöne Tomatenrezepte finden Sie im Internet, z.B. unter [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de) oder [www.was-wir-essen.de](http://www.was-wir-essen.de).

## Aktuelle Angebote für Ihre Sommerparty

• Tomaten-Aktionskiste	5 kg	12,90 EUR
• Aranka-Tomaten	5 kg	14,90 EUR
• Demeter-Cidre	0,7 l	3,50 EUR
(von einem alten Studienfreund)	6 x 0,7 l	18,90 EUR

## Berta büxt aus

Berta ist eine von fünfhundert Legehennen auf dem Lammertzhof. Sie geht gerne ihrer eigenen Wege, deshalb trifft man sie gelegentlich auch außerhalb der Freilaufgehege an, auf dem Hof, in den Gemüsegeldern oder auf der neuen Baustelle.... Für die Hofnachrichten macht sie sich so ihre eigenen Gedanken.



Liebe Mithühner,

wenn ich in letzter Zeit nicht mehr mit Eierlegen nachkomme, müsst ihr mir dies nachsehen: Mein täglicher Hofrundgang ist inzwischen beinahe doppelt so lang, schliesslich muss ich kontrollieren, was sich auf der Baustelle neben unserem Gehege so tut. Leider ist Schluss mit der Extraportion fangfrischer Öko-Leckerchen, die ich mir bisher auf der Wiese holte. Dort steht jetzt ein ziemlich grosser Stall. Stellt Euch vor: Die federlosen Zweibeiner bauen eine neue Futterstation – nicht für uns, sondern für andere Federlose und ihre Küken. Die machen ja wesentlich mehr Aufhebens um ihre Futtersuche als wir. Verstehe ich gar nicht. Haben die keine Futterautomaten? Bauen die kein Getreide rund um ihre Ställe an? Mädels, lasst mir etwas von dem leckeren Winter-Weizen über, der hat gerade genau den richtigen Biss.

Eure Berta

## Lammertzhof-Mitarbeiterin Claudia Pesch besucht ab August den Gärtnermeister-Kurs



Claudia Pesch besucht ab Mitte August den Meisterkurs auf der Gartenbau-Meisterschule in Straelen. Auf dem Lammertzhof hat sie ihre Ausbildung zur Gärtnerin (Fachrichtung Gemüsebau) gemacht und arbeitet seit sechs Jahren im Betrieb. Ihr ist zu verdanken, dass der Lammertzhof seine Kundenschaft in der Saison mit rund zwanzig verschiedenen Kräutersorten versorgen kann, von den Klassikern wie Petersilie und Schnittlauch über Estragon und Liebstöckel bis hin zu ungewöhnlichen Sorten wie LemonYsop und Rotem Basilikum. Wir verabschieden uns von ihr mit einem lachenden und einem weinenden Auge: Wir sind sicher, dass Claudia Pesch eine sehr gute Gärtnermeisterin wird. Und traurig, weil uns eine kompetente Mitarbeiterin verlässt.

## Lammertzhof auf Wochenmärkten

### Dienstag

Düsseldorf, Schadowplatz

### Freitag

Düsseldorf, Schadowplatz

### Samstag

Kaarster Wochenmarkt

Neuss-Reuschenberger Wochenmarkt

Neuss Münsterplatz



## Öffnungszeiten Hofladen in den Sommerferien

In den Sommerferien ist unser Hofladen an folgenden Tagen geschlossen:

- Mittwoch, den 27. Juli
- Montag, den 1. August
- Mittwoch, den 3. August

## Impressum

Die Hofnachrichten werden herausgegeben von

### **Bioland Lammertzhof**

Petra Graute-Hannen

41564 Kaarst

Tel. 02131-757470

Fax 02131-7574729

info@lammertzhof.de