

Neues vom Lammertzhof

Ausgabe 11 August 2008

Bioland®
Familie Hannen
LAMMERTZHOF



Liebe Kundinnen und Kunden, liebe Freunde des Lammertzhofes,

im Sommer läuft der Lammertzhof zu Hochtouren auf! Während Gemüse und Kräuter gedeihen, Kartoffeln geerntet werden und Äpfel reifen, planen wir für Sie das Hoffest Anfang September und finden Zeit für einen Betriebsausflug. Huhn Berta entdeckt neue Mitbewohner – ein Zeichen für unsere ökologische Vielfalt. Die Zeit fliegt. Unser Abokisten-System feiert in diesem Sommer seinen 15. Geburtstag und hat als Geschenk einen neuen Webshop bekommen, der Ihnen das Einkaufen auf dem Lammertzhof wesentlich erleichtern wird. Entdecken Sie den Lammertzhof, wie es Ihnen am besten passt: Über unsere Internet-Angebote, auf Märkten im Rheinkreis Neuss und in Düsseldorf, bei einem Besuch auf dem Lammertzhof. Wir freuen uns auf Sie!

Es grüßen herzlich

Petra Graute-Hannen *Heinrich Hannen*

Petra Graute-Hannen

Heinrich Hannen

19. Hoffest auf dem Lammertzhof - am Sonntag, dem 7. September 2008, 11-18 Uhr

Wir freuen uns, wenn Sie mit uns feiern!

Unser diesjähriges Hoffest am 7. September ist bereits der 19. Erntedanktag auf dem Lammertzhof, den wir mit Ihnen und ihren Familien sowie unseren Lieferanten feiern werden. Sie treffen nette Menschen, probieren leckere Speisen und Getränke, hören Musik und können den Spätsommer ausgiebig genießen:

- Für buntes Markttreiben sorgen unsere Kollegen, die aus dem Hof einen großen Öko-Marktplatz machen. Sie finden dort schöne Produkte von Bauern, Handwerkern und Künstlern.
- Trampolin, Kettcar-Parcours und Strohburg machen aus dem Lammertzhof für einen Tag den schönsten Spielplatz im Umkreis. Gegen einen kleinen Unkostenbeitrag können Kinder am Filzstand von Frau Progl auch filzen.
- Steigen Sie ins Hofleben ein: Mit einer Hofführung, mit dem Kartoffel- oder Tomaten-Testessen, mit Informationen über regionale Produkte.
- Ein Spielchen gefällt? Dann nehmen Sie am Quiz rund um den Lammertzhof teil.
- Zwei Vorträge informieren Sie umfassend – über Eisenmangel und was man dagegen tun kann (13 Uhr) und über eine Kleinbauernkooperative in Kolumbien (fair&bio – doppelt gut, 15 Uhr).



Eine genaue Wegbeschreibung finden Sie unter www.lammertzhof.de. Tipp: Mit der S-Bahn Nr. 8 anreisen, in Büttgen aussteigen, 10 - 15 Minuten zu Fuß zum Hof spazieren. Parkplätze am Hof gibt es natürlich auch!

Nachhaltig einkaufen: Gemüse-Abo mit neuem Webshop – was ist neu und besser?



Die Gemüse-Abokiste bietet für über tausend unserer Kunden eine wöchentliche saisonale Auswahl aus unserem Angebot. Seit 15 Jahren liefern wir frisches Gemüse, Obst, Eier sowie Käse, Brot oder Molkereiprodukte bis vor die Haustür. Doch nicht für jeden Haushalt ist das ein kompletter Wochen-Einkauf. Was fehlt, muss dann doch noch persönlich geholt werden. Denn wer hat schon das ganze Sortiment eines Bio-Supermarktes im Kopf? Nicht einmal wir, bei dreitausend verschiedenen Produkten – aber natürlich unser Rechner in seinen Datenbanken. Diese nutzen wir jetzt für den neuen Webshop, der den Abo-Kunden den Einkauf erleichtert:

- Erstens: Sie können ab Freitag vormittag im Webshop sehen, welche Gemüse- und Obstsorten, welcher Käse und welches Brot in Ihrer Abo-Kiste geliefert werden.
- Zweitens: Sie können Ihre Bestellung beliebig aus unserem Hofmarkt-Sortiment mit 3.000 Artikeln ergänzen.
- Drittens: Sie können bei Bedarf einzelne Produkte aus der Abo-Kiste austauschen, zum Beispiel 500 Gramm Bohnen gegen ein Kilo Möhren.

Wir freuen uns darüber, dass viele Kunden ihren Einkauf persönlich im Hofmarkt erledigen. Doch nicht immer ist die Zeit dazu vorhanden – und je weiter entfernt man vom Lammertzhof lebt, desto genauer muss man den Einkauf planen, schließlich fordern Familie und Arbeit auch ihr Recht, und verglichen mit der Einzelfahrt macht der Lieferservice in der Öko-Bilanz den besseren Schnitt. Probieren Sie das Gemüse-Abo aus, erledigen Sie Ihren Einkauf vom Schreibtisch aus und überzeugen Sie sich selbst von den Vorteilen der Abo-Kiste: Unser neunköpfiges Team packt die Waren sorgfältig für sie ein, der Lieferservice stellt Ihre Bestellung am festgelegten Tag vor Ihre Haustür. Das komplette Angebot finden Sie beim Surfen im Internet unter www.lammertzhof.de. Sie können Ihre Bestellung online abschicken. Die Mindestbestellmenge beträgt zehn Euro, davon fünf Euro für Gemüse oder Obst.

Ihre Fragen zum Bestell-Service des Lammertzhofes beantworten wir täglich von 8 – 13 Uhr telefonisch unter 02131-7574717.

Während des Hoffestes am Sonntag, dem 7. September 2008 bedanken wir uns bei den Kunden, die uns schon seit 10 oder sogar 15 Jahren die Treue als Gemüseboxen-Abonnenten halten.

Übrigens: Das Lammertzhof Brot können Sie auch über den Webshop bestellen!

Das Lammertzhof Brot wird tatsächlich auf dem Lammertzhof frisch für Sie gebacken!

Der Lammertzhof baut nicht nur Gemüse und Kartoffeln, sondern auch Getreide an. Nach uns benannt ist das kräftige Sauerteigbrot, das „Lammertzhof“ mit Roggen und Weizen.

- Das Mahlen, die Zusammenstellung der Zutaten, die Sauerteigführung und das Kneten überlassen wir nach wie vor dem Profi, unserem Biobäcker Schomaker.
- Der liefert die Rohlinge für das Lammertzhof Brot in den Hofmarkt, dort wird es täglich frisch für Sie gebacken.
- Der Preis liegt bei 3,70 Euro für ein Kilo Lammertzhof Brot.

Samstags verkaufen wir das Lammertzhof Brot auch auf dem Marktstand in Neuss-Reuschenberg.

Ernte-Ergebnis mit tollen Knollen: Lammertzhofener Kartoffeln 2008

Im Verkauf bieten wir jetzt die Kartoffelsorten Forelle (festkochend) und Karlena (mehlig) an. An Sorten wird es dieses Jahr noch die rotschalige Désirée (mehlig) und Laura (mehlig) geben, dazu die beiden festkochenden Sorten Raphaela und Mirage.

Das Wetter im Jahr 2008 war für Kartoffeln günstig und hat eine erfreuliche Ernte gebracht. Das Unkraut konnten wir in Schach halten, weil immer genügend trockene Perioden für die Bodenbearbeitung blieben. Die Kraut- oder Knollenfäule, die das Grün der Kartoffeln absterben lässt, kam wesentlich später als im vergangenen Jahr. Im konventionellen Anbau werden gegen die Fäule regelmäßig Fungizide (chemisch-synthetische Spritzmittel) ausgebracht, manchmal alle paar Tage. Wir verzichten ganz auf Spritzmittel und setzen stattdessen auf kräftige und gut vorgekeimte Kartoffeln, die vorsichtig gepflanzt werden. Das Pflanzgut für zehn Hektar Kartoffeln wird in Vorkeimkisten zu etwa zehn Kilogramm ausgelegt, belüftet und „belichtet“. Das haben wir 2008 in der Jungpflanzenabteilung im Gewächshaus durchgeführt, wo dann bis zu 3.000 Kisten standen. Beim Pflanzen werden alle Kisten einzeln und vorsichtig ausgekippt, damit die Keime nicht beschädigt werden. Zur Unkrautbekämpfung wird dann der Erddamm der Kartoffelreihe mehrmals runter- und wieder aufgehäufelt.

Termine auf dem Lammertzhof

Freitag, 19. September, 15.00 – 18.00 Uhr, Samstag 20. September 2008, 11.00 – 14.00 Uhr

Faire Kaffeetafel auf dem Acker (Aktion im Rahmen der bundesweiten „Fairen Woche“)

Fair-Trade-Spezialitäten, nette Menschen, Informationen über fairen Anbau und Handel

(gegen Kostenbeitrag, bei schlechtem Wetter im Gewächshaus, weitere Aktionen im Hofmarkt)

Mittwoch, den 17. September und Freitag, den 4. Oktober 2008

Saftmobil des BUND auf dem Lammertzhof:

Lassen Sie Ihre Apfelernte zu Saft pressen!

Freitag, den 24. Oktober 2008, 19.30 Uhr

Weinprobe mit Bioland Winzer Manfred Rothe aus Nordheim/Franken

Anmeldung erforderlich (info@lammertzhof.de, Tel. 02131-757470, Beitrag 7,00 Euro)

Berta büxt aus

Berta ist eine von etwa vierhundert Legehennen auf dem Lammertzhof. Sie geht gerne ihrer eigenen Wege, deshalb trifft man sie gelegentlich auch außerhalb der Freilaufgehege an, auf dem Hof oder in den Gemüsefeldern. Für die Hofnachrichten berichtet sie von ihren Streifzügen.



Liebe Mithühner,

wir haben ein paar neue Mitbewohner auf dem Hof, die ihr auch ruhig kennen lernen solltet. Mittlerweile brüten vier Schwalbenpaare auf dem Hof, schießen durch die Gegend, flöten, piepsen, lauter fast als Spatzen. Im Schredderhaufen der Äste sind Nashornkäfer aufgetaucht, interessante Tierchen imposanter Größe mit appetitlich großen Larven: Hmhm, leider habe ich bisher keine abgekiegt. Und dann ist da noch die Ente – ob das wohl dieselbe ist, die vor einigen Jahren auf dem Gartenteich der Senioren gebrütet hat? Auf dem Sickersteich an der neuen Halle tauchte sie auf einmal mit acht Knäulchen auf – für den ersten Schwimmunterricht. Da konnte der neue Weg natürlich erst mal nicht weiter gebaut werden, na, es gibt ja noch genügend andere Baustellen. Nun sind sie mal da, mal weg, allerdings nur noch zu sechst, ich muss sie unbedingt mal fragen, ob sie noch nette Schleichwege weiss...

Eure Berta

Betriebsausflug zur Insel Hombroich – immer wieder einen Besuch wert!



Unser Betriebsausflug im Juni. Zu Fuß ging es zehn Kilometer durch die Heimat, im Bollerwagen war gekühltes Wasser und Bionade, das konnten wir bei heißem Wetter auch gut gebrauchen. Das Picknick fand in der Nähe des Birkhofes statt. Auf der Museumsinsel Hombroich hatten wir nach einer Pause unter Bäumen an der Cafeteria dann eine tolle Führung mit einer Künstlerin, die uns viel zu den Hintergründen erzählen konnte. Obwohl so nah, geht man viel zu selten auf die Museumsinsel. Wir können es allen Kunstkenner, Kunstanfängern und Naturgenießern nur empfehlen. Die Rückfahrt hat Herr Hannen senior dann ganz unkonventionell mit Traktor und Anhänger organisiert – nicht nur wegen des Umtrunks war die Stimmung am Ende auf dem Höhepunkt. – Schön war´s! (www.inselhombroich.de)



Lammertzhof: Das Gemüse Abo

Telefon 02131/ 75 74 7-17
Fax 02131/ 75 74 7-29
E-Mail info@lammertzhof.de oder
 über unsere Internet-Seite
www.lammertzhof.de

Impressum

Die Hofnachrichten werden herausgegeben von

Bioland Lammertzhof; Petra Graute-Hannen
 41564 Kaarst
 Tel. 02131-757470
 Fax 02131-7574729
info@lammertzhof.de

Lammertzhof auf Wochenmärkten

Dienstag

Düsseldorf, Schadowplatz 8.00-17.00 Uhr

Freitag

Düsseldorf, Schadowplatz 8.00-18.00 Uhr

Samstag

Kaarster Wochenmarkt 8.00-13.00 Uhr

Neuss-Reuschenberger Wochenmarkt 8.00-12.00 Uhr

Neuss Münsterplatz 8.00-13.00 Uhr

Öffnungszeiten Hofmarkt

Montag bis Freitag 7.00 bis 19.00 Uhr

Samstag 7.00-14.00 Uhr

Telefon 02131/ 75 74 7 12