



Es schreiben:
Stefanie und Johannes

Hofpost vom Tannenhof

Herbst: Die Arbeit geht weiter



18. Oktober 2019

Liebe KundInnen & Interessierte,

der Herbst hat vollends Einzug gehalten, schon Anfang September flogen die ersten Kraniche über unsere Köpfe hinweg Richtung Süden. Die Ernte ist komplett eingebracht, alle Kräuter sind geerntet, Anfang der Woche holten wir die letzten Hokkaido-Kürbisse vom Feld. Der Regen hat die Felder schon ganz ordentlich getränkt, so dass wir sie bearbeiten konnten und das Wintergetreide einsäen.

Durch die Trockenheit diesen Sommer haben die Feldmäuse überhandgenommen, im Luzerne-Klee gras haben sie teilweise in ganzen Bereichen alle Wurzeln angefressen, so dass die Pflanzen abgestorben sind. Auch am Hof haben wir die Mäuseplage zu spüren bekommen und nach dem Aufstellen weiterer Fallen bis zu 20 Mäuse täglich gefangen.



Herbst – Zeit der Märkte. Hier bei „Nordhessen geschmackvoll“ in Melsungen am 13. Oktober.



Die Feldmäuse haben Gras- und Luzernewurzeln angenagt, so dass ganze Bereiche abgestorben sind.

Herbst-Saat vom Wintergetreide

In der zweiten Oktoberwoche konnten wir mit der Saat vom Roggen beginnen, diese Woche folgte dann der Dinkel. Nach dem langersehnten Regen brauchte der Boden wieder ein paar Tage zum Abtrocknen, damit wir ihn ohne Verdichtungsgefahr befahren konnten. Ende nächster Woche ist es dann hoffentlich wieder etwas trockener, sodass der Weizen in den Boden kann.



Bei der Kürbis-Ernte

Kürbis-Ernte

Ja, der Kürbis hat den Hagelsturm Ende Juli überstanden. Den Rückschlag von 2 Wochen dadurch hat er aber nicht ganz aufholen können, zu früh hatten wir den ersten Bodenfrost, fehlte dann doch noch Sonne & Wärme. So sind die Hokkaido-Kürbisse dieses Jahr leider nicht ganz so tiefrot wie in den anderen Jahren. Und der Butternut-Kürbis wurde leider gar nicht reif. Als wir nach dem Brotbacken letzten Monat dann weiter Kürbis ernten wollten, machten wir eine traurige

Entdeckung: Fast die Hälfte aller Kürbisse war von Mäusen angegagt worden. Innerhalb von 3 Tagen hatten sie sich über das Feld hergemacht. Daraufhin haben wir weitere Sitzstangen für Greifvögel aufgestellt, hauptsächlich werden sie vom Mäusebussard und Rotmilan, auch als Gabelweihe bekannt, genutzt.

Die Schale vom Hokkaido ist essbar und verleiht den Gerichten nicht nur eine besondere Färbung, sondern auch den besonderen Geschmack. Sollte doch mal ein Kürbis darunter sein, der sich nicht leicht schneiden lässt, kann man ihn einfach im Backofen bei ca. 150-180°C für ca. 20 Minuten backen – dann geht es ganz leicht. Oder den Kürbis im ganzen für 40 Minuten backen, aufschneiden und mit Salz & Pfeffer bestreut auslöffeln. Zu Kartoffeln mit Quark beispielsweise eine Köstlichkeit.



Reichhaltige Kürbis-Ernte: Für jede Haushaltsgröße haben wir den passenden Kürbis.

Knoblauch-Vielfalt

Die häufigste Aussage, die wir auf dem Markt in Melsungen letzten Sonntag hören konnten, war: „Ich wusste gar nicht, dass es verschiedene Sorten Knoblauch gibt.“ Nun, eigentlich gibt es von allen Kulturpflanzen vielfältige Sorten, mal mehr, mal weniger. Im Ab-Hof-Verkauf haben wir jetzt folgende Sorten:



Knoblauch vom Tannenhof: Eine regionale Spezialität.

Bingenheimer: Eine deutsche Züchtung, eher kleinere Zehen, mild im Geschmack mit einer tollen weiß-lila Schale.

Therador: Mild & knackig, sein Aroma entfaltet sich vor allem beim Kochen. 6-7 Zehen größere Zehen im äußeren Ring, innen 4 bis 5 kleinere Zehen.

Garcua: Elfenbeinfarben, aus Spanien. Ob roh in Zaziki, in Salatsoßen oder gekocht – Garcua schmeckt einfach! 8-11 Zehen pro Knolle.

Ljubascha stammt aus der kalten Ukraine und ist deshalb sehr frosthart. Sehr große Zehen, ideal zum Schälen und wenn man größere Mengen braucht. 5-6 Zehen pro Knolle.

Zum Einlegen in Öl oder für Salatsoßen perfekt geeignet sind die extra kleinen Knollen.

Litauischer und Schwarzenhasler Knoblauch haben wir 2019 nur vermehrt, sie wird es erst im nächsten Jahr zu kaufen geben.

Knoblauch pflanzen

Der Oktober ist auch die Zeit, in der Knoblauch in den Boden gesteckt wird. Wenn er sich noch vor dem Winter gut entwickeln kann, ist er frosthart und unempfindlich gegenüber Schnee und Eis.



Zuerst haben wir 2 volle Anhänger mit kompostiertem Pferdemist auf dem Knoblauch-Land ausgebracht. Sie waren so schwer, dass die Pferde den Berg rauf ganz schön zu ziehen hatten.



Anschließend haben wir den Mistkompost flach mit dem Schälplflug eingearbeitet. Hier pflügt unsere Auszubildende Anna mit Isis und Fritz und einem 2-Schar-Wendepflug von Ventzki.



Nach dem Pflügen haben wir geggt, um die Kluten zu zerkleinern, um dann mit dem Vielfachgerät acht Dämme aufzuhäufeln. Um Verwechslungen zu vermeiden, können wir so jede Sorte separat pflanzen.



Anna und Johannes beim Stecken der Knoblauchzehen. Sieben Sorten und über 2600 Zehen haben wir gestern und heute gepflanzt. Vorher hatten wir am Hof die Knollen auseinandergebrochen, die Zehen gezählt und gewogen.

Jetzt heißt es geduldig warten, dass der Schöpfer die Pflanzen wachsen lässt. Wenn dann auch genügend Regen fällt und wir zur richtigen Zeit mit der Hacke das Unkraut beseitigen, dürfen wir im nächsten Jahr auf eine gute Ernte hoffen.

Märkte & Rezepte

Neben der Arbeit auf dem Acker und im Büro finden im Herbst die meisten Märkte statt. Sie sind eine gute Möglichkeit, unseren Hof bekanntzumachen und neue Kunden zu werben. Natürlich ist so ein Markt auch immer mit viel Arbeit verbunden. Nicht nur am Markttag selbst, sondern vor allem auch in der Vor- und Nachbereitung. Zuerst müssen genügend Tische und Bänke organisiert werden, der Pavillon angefragt, gegebenenfalls ein Anhänger. Es braucht Preistafeln und Informationsschilder, Tischdecken und Kartoffeletiketten. Gibt es noch genügend Flyer? Spätestens am Vortag dann die Festzeltgarnituren einsammeln und den Anhänger ausleihen. Den Bus packen, als ob man 3D-Tetris spielt. Nicht nur soll alles reinpassen, es sollte auch in einer günstigen Reihenfolge ausgeladen werden können.



Unser Stand beim Rotenburger Kartoffelfest.

Am 21. September waren wir in Rotenburg beim Kartoffelfest. Von 11-18 Uhr servierten wir Pellkartoffeln mit Leinöl-Kräuter-Quark und haben Kartoffeln aller Kocheigenschaften, Kürbis, Knoblauch und ein kleines Sortiment an Kräutern und Ölen verkauft. Die Tische waren durchgängig belegt.

Unser frisch zubereitete Quark war wieder der Renner! Das Geheimnis ist unser Schabzigerklee, der zusammen mit Leinöl und Knoblauch einfach eine Wucht ist, wie uns die Leute sagten. Unser Rezept mit Mengenangaben geben wir gerne weiter, es ist auch auf unserer Internetseite zu finden: <https://tannenhof-imshausen.de/rezepte.php#quark>

Unser frisch zubereitete Quark war wieder der Renner! Das Geheimnis ist unser Schabzigerklee, der zusammen mit Leinöl und Knoblauch einfach eine Wucht ist, wie uns die Leute sagten. Unser Rezept mit Mengenangaben geben wir gerne weiter, es ist auch auf unserer Internetseite zu finden: <https://tannenhof-imshausen.de/rezepte.php#quark>

Letzten Sonntag waren wir in Melsungen beim Spezialitätenfestival „Nordhessen geschmackvoll“ dabei, organisiert von Slowfood. Neben 60 weiteren Ständen präsentierten wir Knoblauch- und Kartoffel-Vielfalt, Kürbisse und Leinöl. Das Leinöl für die Märkte wird übrigens immer frisch aus unserem Leinsamen von der Ölmanufaktur Waldhessen am Tag vor dem Markt gepresst!

Am 20. Oktober ab 12 Uhr findet in Solz im Dorfgemeinschaftshaus das Kartoffelfest statt, da sind wir auch mit dabei.

Kartoffeln zum Einkellern bestellen – Auslieferung mit Pferd und Wagen in den umliegenden Dörfern

In Solz und Imshausen liefern wir am Freitag, dem 25. Oktober, Kartoffeln zum Einkellern mit Pferd und Wagen aus. Bestellungen nehmen wir bis Donnerstagabend um 18 Uhr entgegen. In Bebra und weiteren Dörfern erfolgt die Lieferung voraussichtlich am Montag, dem 28. Oktober. Bestellungen nehmen wir per Email und Telefon entgegen, bitte nicht vergessen, die Adresse anzugeben, die gewünschten Mengen & Sorten und wann jemand zu Hause ist: Vormittags zwischen 9 und 12 Uhr oder nachmittags zwischen 16 und 19 Uhr. In Bebra würden wir auch über die Mittagszeit ausliefern.

Plastikmüll reduzieren – Wiederverwendung der Kartoffelsäcke

Einige Kunden bringen uns schon länger die gelben Kartoffelsäcke zurück, damit wir sie erneut befüllen können. Es dürfen aber gerne noch mehr werden! So können wir gemeinsam Plastikmüll reduzieren. Wir freuen uns über Material-Vorschläge, damit wir komplett auf die Plastik-Raschelsäcke verzichten können.

Nächster Backtermin kommende Woche

Die Planungen für unsere Backstube gehen voran, wir haben jetzt den Standort festlegen können und sind mir Beratern und Architekten im Gespräch. Bis die Hofbäckerei auf dem Tannenhof eröffnet werden kann, backen wir weiterhin ein Mal im Monat auf Vorbestellung. Danke für alle Vorbestellungen, die uns schon erreicht haben – es sind nur noch wenig Brote verfügbar!

Unser nächster Backtermin ist wie geplant kommenden Mittwoch, den 23. Oktober 2019.

Vorbestellungen bitte spätestens bis Montagabend, 18 Uhr per eMail an Brot@Tannenhof-Imshausen.de oder telefonisch unter 06622 – 6036183.

Bitte angeben, wie viel kg welcher Brotsorte Du bestellen willst und wo Du das Brot abholen möchtest.

Alle Informationen zu unseren derzeit 7 Brotsorten wie gehabt auf:

www.Tannenhof-Imshausen.de/backstube

Brot-Abholung in Bebra von 18:30 bis 19 Uhr – diesen Monat keine Abholung in Solz

Das Brot kann am Backtag **gegenüber** vom Backhaus Bebra, Pfarrstraße 31, zwischen **18:30 und 19 Uhr** abgeholt werden. Oder an den nächsten Tagen auf dem Tannenhof in Bebra-Imshausen zum Ab-Hof-Verkauf:

Montag bis Freitag von 14:30 bis 15 Uhr, Samstag von 11:30 bis 12 Uhr

Außerhalb der Öffnungszeiten: Verkauf nach telefonischer Vereinbarung!

Außerdem ist die Abholung im Weltladen Bad Hersfeld möglich. In Solz kann diesen Monat kein Brot im Fichtenweg geholt werden, da Detlev & Christiane nicht da sind.

Wenn sich mehrere Kunden zusammenschließen, sind Abholstellen auch in anderen Orten, zum Beispiel in Rotenburg, Wildeck-Raßdorf, Sontra und Eschwege geplant.

Der nächste Backtermin ist dann voraussichtlich am Mittwoch, 13. November 2019 – Vorbestellungen bitte bis zum Samstag, den 9. November 2019 um 18 Uhr an uns.

Mit herbstlichen Grüßen vom Tannenhof,
Johannes & Stefanie Kayßer

Büro & Rechnungsanschrift:

Biolandbetrieb Tannenhof

Detlev Zernikow-Kayßer

Fichtenweg 5

36179 Bebra-Solz

Tel. 06627 - 8702

Fax 06627 - 919014

Hofstelle & Abholadresse:

Biolandbetrieb Tannenhof

Hof Vockerode 5

36179 Bebra-Imshausen

Tel. 06622 - 6036183 (Johannes Kayßer)

Betrieb@Tannenhof-Imshausen.de

www.Tannenhof-Imshausen.de

Die Hofpost – Rundbrief vom Tannenhof: <https://tannenhof-imshausen.de/hofpost>