

Newsletter

Oktober 2017

Liebe Kunden,

der Witterungsverlauf in 2017 war bisher wieder extrem und geprägt von vielen und ergiebigen Niederschlägen.

Die Bergung des Kleeegrases als Silage ist in recht guter Menge und guter Qualität trotz der wenigen Sonnentage gelungen. Das Gemüse ist sehr üppig gewachsen, das Beikraut ebenfalls, was viel Arbeit fürs Hacken und Jäten nach sich zieht. Die Gemüseernte ist in vollem Gange, es wurden bereits große Mengen an Zwiebeln, Kürbissen und Kohl geerntet und eingelagert.

Auch in diesem Jahr hat es eine mäßige Erntemenge an Kartoffeln gegeben, die eine bescheidene Größe aufweisen. Die Kartoffelernte ist fast abgeschlossen. Den Kartoffelpreis belassen wir auf dem Vorjahresniveau.

Die Getreidebestände waren durchweg gut entwickelt, die Nässe hat die Ernte um zwei Wochen nach hinten verlagert, was zu einem stärkeren Beikrautdurchwuchs geführt hat. Die Erntebedingungen waren schwierig, einige Felder auch länger nicht befahrbar.

Dank eigener Trocknungsanlage und eines gemieteten Mähdreschers auf dem Hof konnten auch die kurzen Erntefenster genutzt werden und eine eher überdurchschnittliche Erntemenge bei doch noch guter Qualität eingefahren werden.

Die stärker verkrauteten Felder gilt es nun durch eine intensivere Bodenbearbeitung wieder in einen guten Zustand zu bringen. Dies hat zur Folge, dass die Zwischenfrüchte zwei bis vier Wochen später als üblich ausgesät werden konnten und nicht mehr so viel Masse aufbauen werden, wie es für die folgenden Hauptkulturen in 2018 gut wäre.

Die Wiesen und Weiden sind sehr nass, was zu erheblichen Trittschäden durch die weidenden Rinder führt. Einige extrem feuchte Wiesen konnten noch nicht gemäht werden, so dass ein völlig überständiger Bestand noch irgendwie geerntet oder einfach nur gemulcht werden muss.

Als Futter ist dies nicht mehr zu gebrauchen. Dank sonst sehr guter Erntemengen sind wir auch nicht darauf angewiesen.

Jedes Jahr ist gerade durch die Witterung wieder eine neue Herausforderung. Im Frühjahr und Frühsommer werden die unerwarteten Ereignisse fast immer gut getragen. Im weiteren Jahreslauf werden die Erwartungen, das Jahr gut zu meistern, von dem, wie es dann konkret kommt, auf den Boden des Realen geholt. Es ist recht befriedigend zu erleben, dass doch vieles immer wieder gelingt.

Der Anteil von Biolebensmitteln am gesamten Lebensmittelmarkt nimmt weiter stark zu, wie auch die räumliche Dichte, wo diese angeboten werden. Erstmals seit fünf Jahren ist auch die ökologisch bewirtschaftete Fläche in Deutschland wieder stärker angestiegen. Eine gute Entwicklung, kommen doch so deren Vorteile für Gesundheit, Tierschutz, Biodiversität und Grundwasserschutz immer mehr zum Tragen. Wir sind ein vergleichsweise großer Hof, der fast alle Erzeugnisse direkt vermarktet. Mehr dazu im folgenden Beitrag über unseren Hofladen.

Georg Lutz



Veranstaltungen

Sa, 28.10.2017 10 - 15 Uhr
Saft pressen + Apfelverkostung

Di, 7.11.2017 19.30 Uhr
Welches Bio wollen wir?

Fr, 17.11.2017 11 - 18 Uhr
Verkostung Feststagsweine im Hofladen

Weitere Veranstaltungen und nähere Informationen finden Sie unter www.gutwulfsdorf.de



Hofladen Gut Wulfsdorf: Einkaufen, wo es herkommt

Bio wird schon lange nicht mehr nur im Naturkost-Fachhandel angeboten, doch dieser bietet immer noch einiges mehr. So auch unser Hofladen. Wer nur schnell einen Liter Bio-Milch braucht, kann diesen an vielen Stellen kaufen und auch mitten in der Stadt. Trotzdem erfreut sich unser Hofladen am Stadtrand großer Beliebtheit, denn der Besuch bei uns dient nicht nur dem Einkauf des Notwendigsten.

Warum kommen Menschen in unseren Hofladen? Hier wird der Einkauf zum Erlebnis und oft kombiniert mit einem Besuch auf dem Hof, um Tiere zu sehen, die ländliche Atmosphäre zu genießen, im Hofladencafé einzukehren, einen schönen Nachmittag zu erleben.

Der Besuch in Wulfsdorf ermöglicht ein entspanntes, entschleunigtes Einkaufen in einem Laden, der Gemütlichkeit ausstrahlt. Wir halten weit mehr als nur ein Standard-Sortiment bereit, sondern haben in verschiedenen Bereichen eine große Auswahl an Produkten ausgesuchter und vielfach regionaler Hersteller, die Sie nicht überall finden. Wir beraten gerne und wir kennen die meisten unserer Kunden.

Einkaufen im Hofladen heißt Einkaufen am Ursprung, denn wir bieten viele hofeigene Produkte an: eine große Gemüsevielfalt, handwerkliche Backwaren und Fleischereierzeugnisse, Milchprodukte. So einen hohen Anteil kann nur eine Verkaufsstätte direkt auf dem erzeugenden Hof bieten. Die Kunden können hier den Zusammenhang zwischen Erzeugung und Verkauf erleben.

Wir sind dankbar für die vielfach langjährige Treue unserer Kunden, denn sie entwickeln den Hof mit ihren Einkäufen schrittweise weiter. Es ist letztlich eine Gemeinschaftsaufgabe, die Kunden beteiligen sich an der Hofentwicklung, und der Hof gibt ihnen bei ihrem Besuch Atmosphäre und Stimmung zurück, nur gemeinsam kommen wir voran.



Wer Bio im Discounter kauft, weiß normalerweise nicht, woher die Produkte stammen, z.B. die Möhren. Ein erheblicher Teil der in Deutschland verkauften Bio-Möhren stammt gar nicht aus Deutschland. Wer unsere Möhren kauft, ermöglicht den Möhrenanbau hier vor Ort. Die landwirtschaftlichen Flächen am Stadtrand von Hamburg stehen in einer hohen Konkurrenz mit anderen Nutzungen. Wer bei uns kauft, fördert die ökologische Landwirtschaft hier, unmittelbar am Stadtrand. Damit erhalten wir den Naherholungsraum im grünen Gürtel zwischen Volksdorf und Ahrensburg.

Der Gemüseanbau auf Gut Wulfsdorf ist eng verbunden mit der Züchtung samenfester Sorten für den Verein Kultursaat e.V.. Es gibt mehrere hofeigene Züchtungen, darunter die Möhrensorten *Fine* und *Solvita*, die sich durch guten Geschmack und innere Qualität auszeichnen. Diese Gemüsesorten sind vielfältiger und ursprünglicher als die Standardsorten im Supermarkt. Sie sind nicht immer gerade und einheitlich. Doch sie schmecken besser und haben viele wertvolle Inhaltsstoffe. Darauf weisen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Kundenberatung hin.

Unsere Kunden sind bereit, für ihre Lebensmittel teilweise höhere Preise zu bezahlen als im Bio-Supermarkt. Dafür erhalten sie regionale Waren von hoher Qualität und schätzen die Transparenz der Produktherkunft.

Wie ist es bei Ihnen? Was schätzen Sie an unserem Hofladen und was können wir vielleicht noch besser machen? Sprechen Sie gerne unser Verkaufsteam darauf an oder schreiben Sie uns eine Mail unter dem Stichwort „Feedback Hofladen“.

*Kerstin Meyer und
das Hofladenteam*

hofladen@gutwulfsdorf.de
04102-32587

Impressum:
Gut Wulfsdorf
Georg Lutz
Bornkampsweg 39
22926 Ahrensburg
Tel: 04102-51109
Fax: 04102-8249310
info@gutwulfsdorf.de
www.gutwulfsdorf.de