

# GUT WULFSDORF

---



## **Liebe Kundinnen und Kunden,**

ab April wird es in unserem Newsletter eine Rubrik von unserer hofeigenen Gemüse­gärtnerei geben. Darin möchten wir Sie informieren, was es im nächsten Monat an Gemüse, Salaten, Kräutern, etc. im Hofladen geben wird, Sie an neuen Projekten teilhaben lassen und was die Gärtnerei sonst so bewegt.

Außerdem gibt es Neuigkeiten aus der Molkerei, wir werfen einen Blick auf unseren Regionalwert-Leistungsrechner und natürlich gibt es ein "frisches" Brot des Monats aus unserer Holzofenbäckerei.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie frohe und sonnige Ostertage!

Ihr Team vom Gut Wulfsdorf

---



## Zu Ostern aus unserer Gärtnerei

In unserer Gärtnerei bauen wir für Sie über 50 Gemüsesorten an. Vom knackigen Salat über diverse Kräuter, köstliche Gurken und Tomaten, zarten Kohlrabi, aromatisches Wurzelgemüse, süßen Zuckermais oder Kürbis bis hin zu verschiedenen Kohlsorten, finden Sie fast alle heimischen Gemüsearten auf unseren Feldern.

Passend zum Gründonnerstag unter dem Motto: "Alles, was grün ist", können Sie im Hofladen und an unseren Marktständen eine schöne Auswahl an Spinat, verschiedenen samenfesten Salaten und frischen Kräutern erhalten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

---



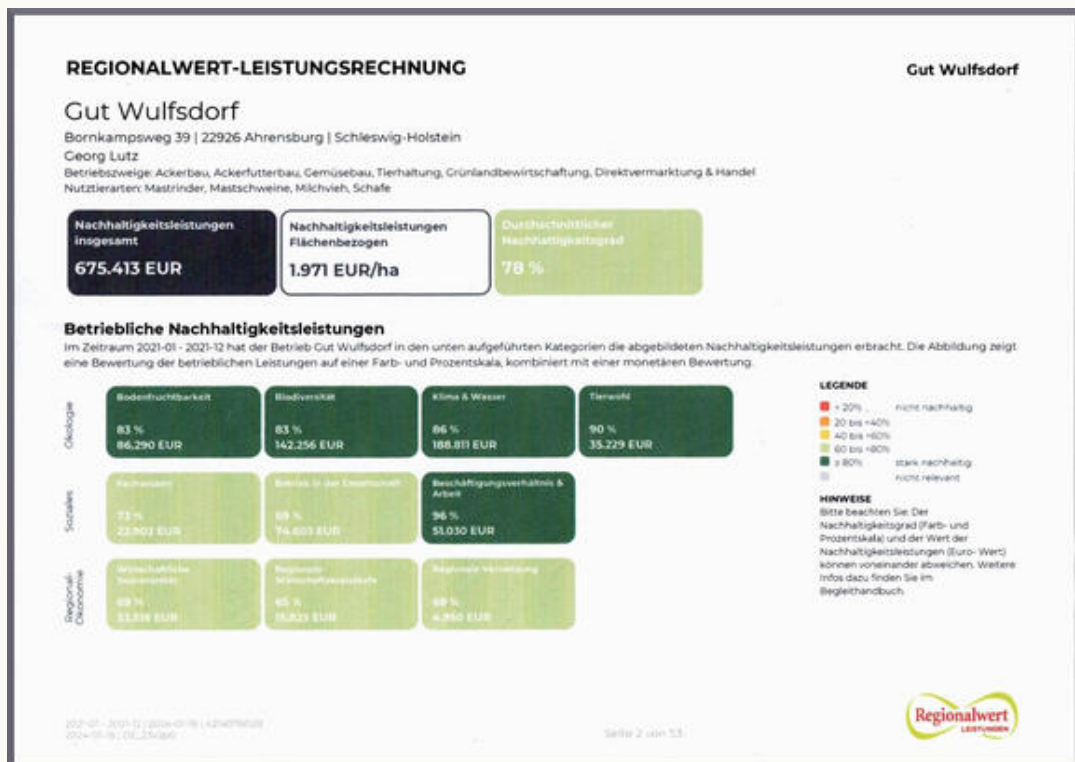
## Update aus unserer Molkerei

Liebe Kundinnen und Kunden,  
leider dauert unser Molkereiumbau noch weiter an. Wir haben uns selber mit dem Datum verschätzt, dafür möchten wir uns entschuldigen.

Im Moment vermuten wir, dass der Umbau im Juni diesen Jahres abgeschlossen sein wird. Mit Sicherheit können wir dies jedoch nicht sagen. Es arbeiten auch noch andere Gewerke an dem Umbau mit, weshalb die Fertigstellung nicht ganz genau bestimmt werden kann.

Inzwischen kann aber auch von außen gesehen werden, das sich etwas tut.  
Bitte seien Sie noch etwas geduldig.

Ihr Gut Wulfsdorf-Team





## **Regionalwert-Leistungsrechnung – wir sind dabei!**

Der Regionalwert-Leistungsrechner wurde vom Landwirt Christian Hiß entwickelt und dient dazu, die Leistungen von landwirtschaftlichen Betrieben für Umwelt und Gemeinwohl sichtbar zu machen. In 10 Kategorien aus den Bereichen Ökologie, Soziales und Regionalität werden umfangreiche Betriebsdaten erfasst und diese vom Rechenprogramm monetär bewertet. Auch wir haben uns die Mühe gemacht, die Daten nach bestem Wissen zusammenzustellen und hier ist jetzt das Ergebnis:

### **Grafik:**

Die Berechnung (die ausschließlich die Leistungen des landwirtschaftlichen Betriebes, nicht des Hofladens oder der Märkte berücksichtigt), weist für das zugrunde liegende Jahr 2021, Leistungen in Höhe von 675.413,- € aus. Eine Zahl, die uns auch selbst beeindruckt.

In der Kategorie Ökologie wird das Gut Wulfsdorf durchgängig als stark nachhaltig bewertet.

Im Bereich Soziales erreichen wir nicht durchgängig ganz so gute Werte, weil hier auch das Geschlechterverhältnis der Beschäftigten und die wenig genutzten Weiterbildungsmöglichkeiten ihren Niederschlag finden.

Etwas überraschend war für uns, dass wir in der regionalen Ökonomie nicht ganz so gut abgeschnitten haben, wie wir erwarteten. Ist dies doch gefühlt eine unserer größten Stärken, mit einer regionalen Vermarktungsrate von über 90 %. Hier wurden verschiedene Aspekte ungünstig bewertet. Dazu gehört, dass die Äcker und Weiden kein Eigentum, sondern von der Stadt Hamburg gepachtet sind. Das verringert die wirtschaftliche Souveränität. Auch, dass wir keine eigenen Ferkel aufziehen, sondern diese von einem Demeter-Betrieb nahe der dänischen Grenze kaufen wirkt sich ungünstig auf die Regionalität aus. Ebenso, dass wir Saatgut nicht in einem Umkreis von 75 km kaufen. Die Direktvermarktungsquote wurde mit 0% angegeben, weil der landwirtschaftliche Betrieb nicht direkt an Endverbraucher vermarktet, sondern die wirtschaftlich eigenständigen Betriebe Hofladen/Bio- und Wochenmärkte, sowie Holzofenbäckerei und Metzgerei Dreyman beliefert.

### **Unser Fazit:**

Die Möglichkeit eines Rechenmodells eine Betriebsindividualität abzubilden ist, selbst bei hoher Komplexität, nicht uneingeschränkt gegeben. Dennoch ist die Arbeit mit dem Regionalwert-Leistungsrechner für uns hilfreich, um die Summe der Nachhaltigkeitsleistungen zu erfassen und um unsere Defizite zu analysieren.

Die Bewertung von Leistungen der Unternehmen für Ökologie und Gesellschaft, die bisher nicht oder nur teilweise vergolten werden, aber zukunftsentscheidend sind, sollte weiterentwickelt und der Öffentlichkeit und der Politik zugänglich gemacht werden. Wir halten dies für einen guten und wichtigen Beitrag, um als Gesellschaft einen bewussteren und verantwortungsvolleren Umgang gegenüber unserer Mitwelt zu entwickeln.

---

## Das Arche-Spargel-Menü

Die Firma Slow Food Lübeck veranstaltet auch in diesem Jahr ein Spargeessen der besonderen Art. In dem Genussführer-Restaurant "Zur Erholung" in Uetersen, können Sie ein hochwertiges Spargelmenü mit unserer hofeigen, angebauten Spargelsorte "Huchels Alpha", genießen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Termin: Samstag, 18.05.2024 von 18:30-22:00 Uhr

Ort: Restaurant "Zur Erholung", Mühlenstr. 56, 25436 Uetersen

Preis: 55,00 € (3-Gänge-Menü), inkl. Aperitif & Tafelwasser

Anmeldung erfolgt direkt über das Restaurant unter: [ratjen@zur-erholung-uetersen.de](mailto:ratjen@zur-erholung-uetersen.de)

---

## Brot des Monats April: Das Frühlingskorn

Unser Frühlingskorn, bunt wie die Jahreszeit.

Ein heller Weizenmischteig, 60 % Weizenmehl, 40 % Roggenschrot, mit Haferflocken und gesunden, leckeren Saaten wie Sonnenblumenkerne, Leinsaat und Sesam.

Die Kruste überzogen mit gerösteten Saaten.

Außen knusprig, innen weich.

Passend zum Frühling ist es einfach frisch, luftig, sonnig und lecker, auch für die „jungen Gourmetherzen.“

Guten Appetit!



---

### Unsere Termine im April:

Fr, 05.04.24 von 16:00-20:30 Uhr

Fr, 12.04.24 ab 20:00

Sa, 13.04.24 von 10:00-13:00 Uhr

Do, 18.04.24 von 18:00-20:00 Uhr

Fr, 19.04.24 von 12:00-17:00 Uhr

Freitagsbacken wie die Profis

**Konzert Oliver Scheidis und Konstantin**

Präparatetag

Wasch- und Putzmittel selber herstellen

Crepe-Verkostung (glutenfrei)

---

Gut Wulfsdorf, Bornkampsweg 39, 22926 Ahrensburg, Telefon: 04102-51109, E-Mail: [info@gutwulfsdorf.de](mailto:info@gutwulfsdorf.de)

---

