

GUT WULFSDORF



GUT WULFSDORF

Hoffest

13.07.2024 von 11- 18 Uhr

Frische Sommergerichte · Kaffee u. Kuchen
Hof- und Bereichsführungen · Workshops
Meet & Greet · Treckerrundfahrt
Kinderaktionen · Wandermusik u.v.m.

Anreise: U1 Station Buchenkamp & Fußweg
Ausreichend Fahrradparkplätze · PKW-Parkgebühr 5,00 €

Bornkampsweg 39 · 22926 Ahrensburg · Tel. 04102-51109 · www.gutwulfsdorf.de

Liebe Kundinnen und Kunden,

Das Hoffest nähert sich mit großen Schritten und wir freuen uns, dass wir Ihnen durch das Mitwirken unserer verschiedenen Bereiche, ein vielfältiges Programm anbieten können, welches wir Ihnen hier ebenfalls zukommen lassen möchten.

In diesem Jahr haben Sie, neben Führungen und Workshops, unter anderem die Möglichkeit ein Picknick auf der Wiese am Haus der Natur zu machen. Dazu packen wir Ihnen vollwertige, lecker gefüllte Picknickbeutel, die Sie natürlich als Obst-/Gemüse- oder Brotbeutel weiter verwenden können, mit hofeigenen Erzeugnissen, sowie Produkten von unseren Partnern.

Die Picknickbeutel können Sie an einem Stand auf unserem Hof erwerben. Bringen Sie sich für das Picknick gerne eine kleine Decke mit.

Kinderaktionen finden Sie hauptsächlich Rund um den Wasserturm. Dort gibt es Vogelnistkastenbau, Filzen, Kartoffel stempeln. Muschelketten basteln, ein Quiz und natürlich dürfen auch unsere Strohburg im Tiefstall und die Edelsteinsuche in unseren beiden Sandkisten am Hofladen nicht fehlen.

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch!

Anmerkung: Das Hoffest ersetzt in diesem Jahr unser Kartoffelfest im September! Die Kartoffelernte für Familien wird in erweiterter Form, mit Grillen und Getränken, stattfinden.

WICHTIG: Bitte beachten Sie die Ankündigung des Betriebsurlaubs unserer Holzofenbäckerei.

Und lesen Sie einen interessanten Beitrag aus unserer Gemüsegärtnerei zum Thema: Samenfestes vs. hybrides Gemüse."

Nun wünschen wir Ihnen viel Freude bei diesem Newsletter.

Ihr Team vom Gut Wulfsdorf

Veranstaltungsprogramm Hoffest

Führungen und Workshops

- 11:30 - 12:15 Uhr: Kleine Hofführung • Führung Gärtnerei
Arbeit mit biologisch-dynamischen Präparaten
- 12:00 - 12:30 Uhr: Führung Holzofenbäckerei * • Führung Hühner *
- 12:15 - 13:00 Uhr: Führung Tierhaltung * • Führung Pomarium `Alte Obstsorten`
Arbeit mit biologisch-dynamischen Präparaten
- 13:00 - 13:30 Uhr: Führung Molkerei • Führung Jungpflanzenaufzucht
- 13:00 - 13:45 Uhr: Arbeit mit biologisch-dynamischen Präparaten
- 13:45 - 14:30 Uhr: Kräuterführung • Workshop Kompostherstellung
Führung Saatgutforschung: 30 Jahre Kultursaat e. V.
- 14:30- 15:15 Uhr: Führung Tierhaltung * • Führung Biodiversität
Arbeit mit biologisch-dynamischen Präparaten
- 15:00- 16:30 Uhr: Ackern wie vor 100 Jahren mit Pferd und Pflug (500 m Fußweg) *
- 15:15- 16:00 Uhr: Führung Hühner * • kleine Hofführung
- 16:00- 16:30 Uhr: Führung Molkerei • Führung Jungpflanzenanzucht
- 16:45- 17:30 Uhr: Führung Tierhaltung * • Führung Pomarium `Alte Obstsorten`

Führungen und Workshops sind auf Spendenbasis

Keine Anmeldung notwendig, maximal 20 Teilnehmer/innen

• **Treffpunkt am Kuhstall** für folgende Veranstaltungen: Holzofenbäckerei, Hühner, Tierhaltung, Pomarium, Molkerei, Kräuter, Biodiversität und kleine Hofführung

• **Treffpunkt Gemüselager, gegenüber der alten Hofeinfahrt** für folgende Veranstaltungen: Jungpflanzenaufzucht, Gärtnerei, Saatgutforschung, Kompostherstellung, Präparate

* Veranstaltungen mit Stern sind für Kinder in Elternbegleitung geeignet. Aktionen

extra für Kinder gibt es am Wasserturm, sowie die beliebte Strohbürg und Edelsteinsuche

Meet & Greet - unter der Linde im Innenhof

Wir laden Sie ein uns persönlich kennenzulernen und beantworten gern Ihre Fragen

- 11:30- 12:30 Uhr: Hofküche, Verwaltung, Hofleitung
- 12:30- 13:30 Uhr: Tierhaltung, Markt
- 13:30- 14:30 Uhr: Landwirtschaft, Pomarium, Gärtnerei
- 14:30- 15:30 Uhr: Molkerei, Tierhaltung, Hofleitung
- 15:30- 16:30 Uhr: Hofleitung, Metzgerei, biologisch-dynamische Präparate, Ackerbau
- 16:30- 17:30 Uhr: Gärtnerei, Lernort Bauernhof - Umweltbildung, Holzofenbäckerei

Treckerfahrten

- 12:00 - 17:00 Uhr: Abfahrten alle halbe Stunde, an der Gemüsehalle
Erwachsene 3,00 €, Kinder 1,00 €

Picknick auf der Wiese am Haus der Natur

- 11:00 - 17:00 Uhr: Erwerben Sie leckere vollwertige Picknickbeutel für 8,00 € mit hofeigenen Erzeugnissen, sowie Produkten von unseren Partnern Voelkel, Bohlsener Mühle und ErdmannHAUSER



Unsere Holzofenbäckerei macht Betriebsferien!

**Die Holzofenbäckerei macht in diesem Jahr in der Zeit
vom 29.07. - 18.08.2024 Betriebsferien.**

Unser Hofladen wird Sie in dieser Zeit mit Brot, Brötchen und Croissants, von Lene's Backstube, der Mühlenbäckerei und von Bahde, versorgen.
Das Sortiment wird vom Umfang her aber etwas reduzierter sein.

Das Café wird ebenfalls eine größere Auswahl an Kuchen und Kleingebäck von unseren Partnern beziehen.

**Achtung: Unsere Marktstände werden in dieser Zeit kein Brot, Brötchen,
Croissants, etc. und keinen Kuchen verkaufen!**

Ab Montag, den 19.08.24 können Sie wieder wie gehabt Brot und Kuchen aus unserer Holzofenbäckerei bekommen, auch auf den Märkten!

Wir bitten um Verständnis!

Samenfester Brokkoli



Samenfestes vs. hybrides Gemüse

Jetzt im Juli reift so Vieles heran: Brokkoli, Zucchini, Tomaten, Chinakohl, Blumenkohl, Kohlrabi und vieles mehr. Manche Gemüsesorten sind hybrid, manche samenfest. In diesem Newsletter möchten wir erklären, was der Unterschied ist und warum wir zum Beispiel hofeigenen Brokkoli zu zwei unterschiedlichen Preisen verkaufen: Der Preis für samenfesten Brokkoli liegt über dem für hybriden Brokkoli.

Seit Jahren setzen wir uns dafür ein, samenfestes Gemüse fest in unser Angebot aufzunehmen. Samenfest bedeutet, dass die Samen und das daraus entstehende Gemüse in der nächsten Generation und in allen folgenden Generationen gleiche Merkmale wie die Elterngeneration hervorbringen. Das können beispielsweise Geschmack, Aussehen und Robustheit gegen bestimmte Krankheiten sein. Es ist die natürliche Fortpflanzung von Pflanzen. Über Generationen hinweg hat sich eine große Vielfalt an Gemüsesorten entwickelt, viele sind an die örtlichen Bedingungen angepasst.

Hybrid-Saatgut bringt „perfektioniertes“ Gemüse hervor und birgt für die moderne, industrialisierte Landwirtschaft viele Vorteile. Die Gemüsepflanzen keimen gleichzeitig, werden gleichzeitig erntereif, haben ein einheitliches Aussehen, sind weitestgehend gleich groß, schmecken gleich und sind resistent gegen bestimmte Krankheiten. Der Ertrag ist meist höher als bei samenfestem Gemüse. Die Eltern des Hybrid-Saatgutes wurden über mehrere Generationen mit sich selbst befruchtet, um bestimmte Merkmale herauszuarbeiten. Sie müssen den Vorgaben genau entsprechen. Hybrid-Saatgut ist das Ergebnis der Kreuzung zweier perfekter Elternlinien und wird F1 (erste Filialgeneration = erste Tochtergeneration) genannt. Das Saatgut dieser Generation, F2 genannt, verliert die gezielt herangezüchteten Eigenschaften und Merkmale und kann für den Anbau nicht weiterverwendet werden. Der Ertrag lässt nach, das aus dem F2-Saatgut wachsende Gemüse ist total uneinheitlich was Geschmack, Aussehen und Größe betrifft.

Samenfestes Gemüse anzubauen bedeutet für uns, zur Erhaltung der Sortenvielfalt beizutragen. Aber es bedeutet auch einigen Mehraufwand von der Anzucht bis zur

Ernte. Der samenfeste Kohlrabi beispielsweise wurde zwar zeitgleich mit dem hybriden Kohlrabi gesät, war aber erst zwei Wochen nach dem Hybriden so weit, dass er ausgepflanzt werden konnte. Das bedeutet in der Anzucht entsprechend mehr "Fürsorge". Auch die Ernte verläuft anders als bei der hybriden Sorte. Während der Satz hybrider Kohlrabi in zwei Gängen geerntet werden konnte, brauchten wir für den samenfesten vier Erntegänge. Warum? Weil die samenfeste Sorte sehr viel individuellere Pflanzen und Knollen hervorbringt, die Gestalt und auch die Größe betreffend. So werden bei jedem Erntegang jedes Mal die größten Knollen geerntet, während die Kleineren noch nachwachsen müssen. Bei der hybriden Sorte sind so gut wie alle Knollen zeitgleich gleich groß.

Auch vom Brokkoli bauen wir samenfeste und hybride Sorten an (siehe Bilder). Während die hybriden Sorten weitestgehend gleichförmig aussehen, bringen die samenfesten Sorten eine große Vielfalt hervor, was die Gestalt der Pflanze betrifft. Da die Kundschaft in Deutschland über Jahrzehnte hinweg an genormtes Gemüse gewöhnt wurde, erwartet sie bei manchem Gemüse bestimmte äußere Merkmale. Diese Erwartung führt dazu, dass wir zum Beispiel beim samenfesten Brokkoli zur Zeit einen Ausschuss von über 50 % haben, der nicht verkauft werden kann, obwohl er ein einwandfreies Nahrungsmittel ist. So sollen die Brokkoliköpfe beispielsweise eine bestimmte Größe nicht unterschreiten, außerdem sollen sie fest sein und nicht blühen. Diese ganze Mehrarbeit, die wir haben, plus die Einberechnung der Ausschussware führen zu einem höheren Preis.

Ihr Kaufverhalten kann sich also direkt auf den Preis auswirken.

Hybrider Brokkoli





Brot des Monats Juli – Das Laugenbaguette

Unser einzigartiges Laugenbaguette, bestreut in drei Abschnitten mit Mohn, Salz und Sesam, entwickelt sein herrliches Aroma in einer Langzeitteigführung über mehrere Tage.

Ob zur Suppe, zum Grillen oder auch nur mit Kräuterbutter bestrichen, einfach lecker und auf jedem Buffett ein echter Hingucker.

Unsere Termine im Juli:

Fr, 05.07.24 von 16:00 - 20:30 Uhr

Freitagsbacken wie die Profis

Sa, 13.07.24 von 11:00 - 18:00 Uhr

Hoffest 100-Jahre-Demeter

Gut Wulfsdorf, Bornkampsweg 39, 22926 Ahrensburg, Telefon: 04102-51109, E-Mail: info@gutwulfsdorf.de

