



Mai 2010

Liebe Freunde,

aufgrund des Wunsches vieler CSAler, mehr über den Hof zu erfahren, wollen wir - das ist die CSA-Kerngruppe und die Hof-Betreiber und alle CSAler, die mitmachen möchten - Euch diesen Hofbrief in regelmäßigen Abständen zukommen lassen.

Wir wollen jeweils berichten zum **Stand der Dinge**; wir wollen die Menschen, die auf dem Hof leben oder sich für die Landwirtschaftsgemeinschaft engagieren, in einem kleinen **Portrait** vorstellen; wir wollen mitteilen, was sonst noch **auf dem Hof und um den Hof herum** passiert; wir wollen auch mal Dinge erklären, Rezepte vorstellen oder Fragen rund um den biologisch-dynamischen Landwirtschaftsbetrieb beantworten - **was ist eigentlich...**; alles in allem wollen wir Euch am Geschehen beteiligen (die beste Beteiligung ist natürlich nach wie vor das aktive Mitgestalten, es gibt immer was zu tun...) und Euch so ein Stück Hof zu Euch tragen.

Stand der Dinge

Die Eisheiligen sind nun vorbei und - hoffentlich - damit auch das kühle Frühjahr. Im März/April wurden Kohlrabi, Fenchel, Salate, Rucola, Mangold, Schnittsalate und Spinat in den Gewächshäusern gepflanzt, die meisten dieser Gemüse können jetzt nach sieben Wochen geerntet werden. Eichblatt, Batavia, Romana und Kopfsalat stehen seit dem 7. April bereits auf dem Feld (und alle hoffen, dass die Kaninchen und Hasen nicht zu großen Hunger haben...) Insgesamt wurden ca. 10.000 Jungpflanzen ausgesetzt. Aktuell wurden Gurken, Tomaten, Paprika und Auberginen im Gewächshaus gepflanzt, Zuckerkerbse, Buschbohnen, dicke Bohnen, Wurzelpetersilie, Pastinaken, Kohlrabi, Rote Beete und Mangold stehen auf dem Feld.

Durch die diesjährigen niedrigen Temperaturen kann man von einem Rückstand von ca. zwei Wochen sprechen. Dadurch entsteht ein kleines Ernteloch,

da teilweise das Gemüse im Gewächshaus bereits abgeerntet ist und das Freilandgemüse noch nicht erntereif ist. Wir hoffen also auf warmes Wetter, damit das Gemüse gut wachsen kann und es bald eine noch größere Vielfalt an Gemüse gibt.

Seit Mitte März werden die Schafe wieder gemolken, seit dem wird auch wieder Käse hergestellt. Die älteren Schafe sind am 27. März zum ersten mal nach dem Winter wieder auf die Weide gekommen, die Freude war auf allen Seiten groß. Unsere 60 Mutterschafe haben in diesem Jahr ca. 100 Lämmer zur Welt gebracht, die meisten als Zwillinge, einige Einzelkinder und einmal Drillinge. Einige wurden von Werner, Alex und Marco mit der Flasche aufgezogen, 20 Lämmer haben den Weg ins Leben leider nicht geschafft. Alles in allem ist die Herde unserer Ostfriesischen Milchschafe nun auf ca. 140 Tiere angewachsen. Darüber freuen wir uns.

Durch die im Verhältnis zum letzten Jahr gestiegene Anzahl von Muttertieren werden im Moment ca. 500 Liter Schafsmilch pro Woche zu Käse verarbeitet (im letzten Jahr waren es ca. 300 Liter pro Woche).

Die Anzahl der CSAler ist auf aktuell 108 angestiegen. Deshalb wurde ein zweiter Backtag nötig, es wird nun Dienstags und Freitags frisches Brot gebacken.

Auf dem Hof und um den Hof herum

Das ist Pünktchen bzw. Mimi,
der neue Hase der Kinder vom Hof.



Am Samstag, 10. April wurde mit Hilfe einiger CSAler der Bereich hinter dem letzten Gewächshaus aufgeräumt. Nun kann dort an der Stelle ein weiteres Gewächshaus aufgebaut werden.

Ebenfalls ist der Bereich hinter dem Kindersandkasten für den geplante neuen Schafstall (für bis zu 100 Tieren plus Nachzucht) durch das Fällen von einigen Bäumen vorbereitet worden.

Das Depot für Altenberge soll in den Raum hinter dem Hofladen umziehen. Dazu muss einiges an Ausräum- und Einrichtungsarbeiten getan werden. Wer Lust hat, dabei zu helfen, meldet sich bitte bei willi.landsknecht@web.de
Termin für die Arbeiten ist der 27. Juni 2010.

Zwei neue MitarbeiterInnen: Sina und Raphael wurden auf dem Hof als feste MitarbeiterInnen neu eingestellt.
Vier Walldorf-Schüler von der Walldorf-Schule Münster-Gievenbeck absolvieren zur Zeit auf dem Hof ein dreiwöchiges Praktikum.

Das Portrait



Alex ist einer der beiden Auszubildenden auf dem Hof. Nach seinem Abitur suchte Alex eine Ausbildung zu einem Beruf, der eine direkte Verbundenheit mit der Natur hat und in dem er vor allem in durchschaubaren Strukturen arbeiten kann. So fand er die Freie Ausbildung zum Landwirt/Gärtner nach Demeter-Richtlinien. Die Ausbildung dauert vier Jahre, einmal muss in dieser Zeit die Ausbildungsstätte gewechselt werden. Der Entruper Hof ist bereits Alex' zweiter Hof, hier wird er seine Ausbildung in ca. zwei Jahren abschließen. Ganz besonders wichtig und interessant auf dem Entruper Hof ist für ihn die Arbeit mit den Tieren, im Besonderen mit den Arbeitspferden. Im Moment ist sein Arbeitsschwerpunkt der Gemüseanbau. Seine Lieblingsarbeit: Aufräumen.

Was ist eigentlich Stielmus

Rübstiel, Rübstielchen, Stängelmus, Stängelripsen, Stielmus, im westfälischen Platt auch Streppmaut genannt. Als Stielmus (Rübstiel) bezeichnet man die als Gemüse verwendeten Stiele und Blätter von Speiserüben.

Stielmus ist ein typisches Frühjahrsgemüse. Angebaut wird Stielmus im Freiland und im Gewächshaus, meist durch sehr enge Aussaat, da nur die jungen Blätter verwertet werden und die Wurzeln sich daher nicht entwickeln sollen, Geerntet wird mit den Wurzeln, wenn die Blätter 10-25 cm Länge erreicht haben. Frisch geschnittener Stielmus kann nur kurz für 2-3 Tage im Kühlschrank gelagert werden. Stielmus hat einen fein-säuerlichen Geschmack und wird am besten frisch nach der Ernte verzehrt, weil die zarten Blätter schnell welken. Die Stiele der jungen Mai- und Herbstrüben werden meist gehackt und gedünstet zu Fleischgerichten serviert. Üblich ist auch eine Mischung mit Kartoffelpüree oder Stampfkartoffeln. In weiteren traditionellen Zubereitungen wird er zu Eintopf oder roh zu Salat verarbeitet.

Aus: Wikipedia

Tipps und Termine

30. Mai ab 13:00 Tag des Schafes

5. Juni Mitmachtag

13. Juni 14:00 Jahresversammlung der Teilnehmer der Landwirtschaftsgemeinschaft (CSA)

20. Juni Hofcafe

...und immer aktuell : <http://entrup119.blogspot.com>

Zum Schluss

Mittlerweile ist die Zahl der an der Landwirtschaftsgemeinschaft teilnehmenden (CSA) auf aktuell **108** gestiegen. Wir brauchen aber noch mehr! Wenn jeder noch einmal die Menschen in seinem Freundes- und Bekanntenkreis anspricht und einige zum Mitmachen anregen kann, haben wir weiterhin eine gute Zukunftsperspektive!

Es wäre schön, wenn wir uns alle am 30. Mai am Tag des Schafes auf dem Hof sehen.

Wir wünschen Euch ein schönes Pfingstfest!