HAMSTERBACKE NEWSLETTER JULI 2024

Welche Themen interessieren dich?
Schreib uns deine Wünsche gerne an
oeffentlichkeitsarbeit@hamsterbacke-bayreuth.de

HAMSTERBACKE SOMMERFEST

Tragt euch den 19. Juli 2024 im Kalender ein!
An diesem Tag wollen wir ab 18 Uhr gemeinsam mit euch das Hamsterbacke Sommerfest im Hammerstädter Hof feiern, bei schönem Wetter natürlich außen im Garten.
Bringt gerne was zu essen, Teller, Besteck und Becher mit.
Wir freuen uns auf euch und auch auf bisher unbekannte Gesichter!

NEU IN DER HAMSTERBACKE

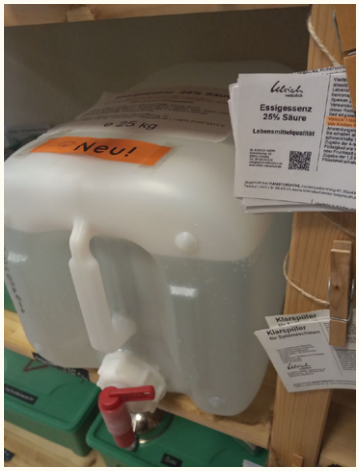
Neue Sirup-Sorten von Sonnentor: Schwarztee Pfirsich , Mojito, Tschin Tschin

Essigessenz zum Abfüllen aus dem Pfandkanister von Ulrich natürlich.
Ideal als Putzmittel, Kalkentferner, Apfelessig-Ersatz in der Küche und als Haarspülung.
Dafür einfach 1,5 Esslöffel in eine Schale mit lauwarmem Wasser geben und langsam über die mit Seife gewaschenen Haare gießen, auswringen und kurz mit klarem Wasser nachspülen. Der Essiggeruch verfliegt innerhalb weniger Minuten.

Schon entdeckt - Edelstahl Reisebesteck inklusive Göffel
Tipp: Das Besteck kann man zusammenklappen, damit es bei der Verwendung stabil bleibt, muss der kleine schmale Schieber nach unten Richtung Gabelspitze drücken,
das verhindert ein versehentliches Zusammenklappen während dem Essen.

Preissenkung von etwa 30% beim Bulgur - schlagt zu!

Traurige Nachricht: In diesem Jahr wird es aufgrund von Frostschäden und Fäulnis leider keine Sammelbestellung für Kirschen geben.



BESUCH BEIM BIOHOF WÖLFERT

Endlich! Dem Biohof Wölfert wollten wir seit Jahren gerne einen Besuch abstatten und mal genauer hinter die Scheunentore schauen. Jetzt hat es geklappt. Der Exkursionseinladung folgten 12 interessierte Hamsterbacken (und Freunde) und machten sich am Samstag, den 29.6. auf nach Meeder bei Coburg. Die drei Landwirtinnen Nora, Dani und Andrea stellten uns im Rahmen einer dreistündigen Hofführung ihren Betrieb vor, der bereits seit 1992 Mitglied im Bioland-Verband ist.

Auf dem Hof wird in Kreisläufen gedacht und gewirtschaftet: zum Beispiel werden keine Futtermittel für die Tiere zugekauft, sondern eigenes Grünfutter verwendet. Kühe und Kälber sind witterungsabhängig entweder im Tretmist-Stall oder auf der Weide. In der Biogasanlage wird aus dem Kuhmist Strom erzeugt. Die Gärreste aus der Biogasanlage werden wieder als Dünger ausgebracht.

Auf den relativ steinigen und kargen Böden der „Langen Berge“ werden von den Wölferts insbesondere Feldfrüchte ausgesät, die sich für einen extensiven Anbau eignen, also robustere Sorten, die mit weniger Pflegeaufwand und Nährstoffzufuhr klarkommen. Dabei sind die drei Landwirtinnen ausgesprochen experimentierfreudig: Der Emmer, ein Getreide, das fast in Vergessenheit geraten war, wurde von ihnen vor ca. 25 Jahren wieder ausgesät und hochvermehrt. Heute ist Emmer im Bio-Anbau wieder weit verbreitet und natürlich auch bei uns im Laden erhältlich.

Ähnlich innovativ wurden auf dem Hof drei verschiedene alte Linsensorten erst im kleinen Maßstab angebaut, verglichen und dann die kleine schwarze Linse für gut befunden, die nun regelmäßig auf den Feldern wächst. Im vergangenen Jahr gab es bei den Linsen eine sehr schlechte Ernte, die gerade als Saatgut für dieses Jahr ausreichte. Bei unserer Feldrundfahrt konnten wir sehen, wie die Linsen mit Hafer gemeinsam angebaut werden, da sie eine „Stützfrucht“ benötigen und dann nach der Ernte wieder getrennt werden. Hoffen wir, dass es in diesem Jahr eine bessere Ernte gibt!

Eine weitere Besonderheit ist das Engagement im Naturschutz: seit 1998 beteiligten sich Wölferts an einem Arten- und Biotopschutzprojekt zum Schutz gefährdeter oder vom Aussterben bedrohter Ackerwildkräuter. Diese Flächen werden noch heute von ihnen ohne Dünger und Pestizideinsatz beackert und zählen mittlerweile zu den „100 wertvollsten Äckern Deutschlands“. Daneben sind noch einige Grünlandflächen in Vertragsnaturschutzprogrammen mit Verzicht auf Dünger und Pflanzenschutzmittel. All diese Maßnahmen zeugen von einer großen Begeisterung für den Schutz der Natur, den Erhalt unserer Lebensgrundlagen und der Biodiversität.

Wir haben in den drei Stunden noch viel, viel mehr erfahren über Zusammenhänge im Ackerbau, über die eigene Getreidemühle, über Nudelherstellung, über Bamberger Blaue Bohnen, Buchweizen und Brotbacken.... Am Ende waren wir alle total beeindruckt von so engagierten Landwirtinnen. Danke Nora, Dani und Andrea, es hat großen Spaß gemacht, euch zuzuhören!

Trekkerfahrt

Feldbegehung

im Stall

Emmer