

Neues von Finkes Hof

März 2025



Energiewende: „Nieder mit den Windmühlen der Schande!“, rief Frau Weidel neulich. Und als unser eigenes Windrad neulich für einige Stunden im Nebel verschwand, sahen wir schon den Anfang vom Ende der Wende ...

Als Johannes 1989 seinen konventionellen Schweinemastbetrieb auf ökologischen Landbau umstellte, war die Installation eines kleinen Windrads auf dem eigenen Gelände (250 kW Nennleistung) der nächste logische Schritt: ein Symbol für den Wandel, ein sichtbares Zeichen für nachhaltige Energiegewinnung. Und vor allem: eine Möglichkeit, selbst Ökostrom zu erzeugen. Denn der Energiebedarf eines Gemüsebetriebs ist enorm – Kühlhäuser, Vorrichtungen zur Frischhaltung, leistungsstarke Wasserpumpen für die Beregnungssysteme – all das verbraucht viel Strom.

Bald wird Solarenergie die Windkraft ergänzen: Auf dem Dach der neuen Halle (derzeit noch Baugrube) entsteht eine Photovoltaik-Anlage mit ca. 350 kWp Leistung. Sie erzeugt Strom für die elektrischen Verbraucher in der Halle sowie in der neuen Unterkunft „Grünes Haus“. Ein Wärmetauscher sorgt für Heizung und Warmwasser, indem er die Abwärme der Kühlräume nutzt. Eine zusätzliche Wärmepumpe hebt diese Wärme auf ein für Heizung und Warmwasser geeignetes Temperaturniveau an.

Ein Batteriespeicher ist vorerst noch Zukunftsmusik. Mit einem solchen könnte der tagsüber erzeugte überschüssige Sonnen- sowie Windstrom auch nachts genutzt werden, wenn Kühlhäuser weiterlaufen und Elektrofahrzeuge aufladen. Noch sind die Kosten für Speicherlösungen zu hoch, doch wir behalten die Entwicklungen im Blick!



Foody: Mittlerweile erkundet Amara neugierig ihre Umgebung auf dem Bauch (die Tage im Tragetuch ihres Papas sind wohl gezählt ...). Auf diese Weise motiviert sie ihren Opa, endlich die neuen Spielgeräte auf dem alten Spielplatz aufzubauen. Und um bei der vielen Bewegung genügend Kalorien verbrennen zu können, entwickelt sie sich gleichzeitig zu einem kleinen „Foody“, wie Sarina ihre Tochter liebevoll nennt. Aktuell testet sie ihren ersten Schneidezahn

(unten links, wie es sich gehört) an Finkes Gemüsesortiment. Die Mama kommentierte das Foto von Amaras erstem Versuch mit Möhrenbrei: „Achtzig Prozent landeten gar nicht erst im Mund, und von den restlichen zwanzig Prozent wurde die Hälfte sofort wieder ausgespuckt.“ Doch Möhrenbrei war gestern – inzwischen bedient sich die Kleine vorzugsweise an einem bunten Trennteller mit Paprika, Gurke und Brokkoli. Auch eine Kartoffel auf die Hand wird gerne genommen .

Du grüne Neune! Viel Spaß hatte das Team des Hofladens kürzlich bei einem gemeinsamen Kegelaabend in der „Alten Post“ in Krechting. Auch Hauswirtschafterin Petra und Verwaltungsfachmann Jörg waren zur Teambuilding-Runde eingeladen – doch selbst mit dieser Verstärkung fielen nie alle Neune. Die Trefferquote lag nur zwischen zwei und sieben, sodass im Scherz schon eine Manipulation der Anlage vermutet wurde. „Sogar der Kellner, der uns mal zeigen wollte, wie’s richtig geht, kam nur auf acht“, erzählt Katharina, die den Abend in einem fröhlichen Gruppenfoto festhielt. „Aber egal – so viel gelacht haben wir schon lange nicht mehr!“



Möhren ... Hurra, die ersten Möhren sind gesät! Diesmal am Standort Weddelling an der Bocholter Straße – und wegen drohenden Schnees und Regens sogar an einem Sonntag. Bis 23 Uhr war der Möhrensäer unterwegs, während unsere Jungs durcharbeiteten, Pizza auf dem Trecker aßen und sie mit Kaffee und Energydrinks herunterspülten.

... und Osterbraten: Doch nun ist das Saatgut in der Erde – ein Zeichen, dass der Frühling nicht mehr weit sein kann. Und mit ihm rückt auch Ostern in Sicht. Aber gemacht, in diesem Jahr fällt es spät! Dennoch lohnt es sich, schon jetzt an den Osterbraten zu denken. Bioland-Schäfer Achim Koop aus der Dingender Heide hat fünf Lämmer für uns vorgesehen. Das hochwertige Lammfleisch liegt in der Karwoche ab Dienstag im Hofladen für Sie bereit!



Wärmende Frühlingssonne wünscht Ihnen die Belegschaft von Finkes Hof!