

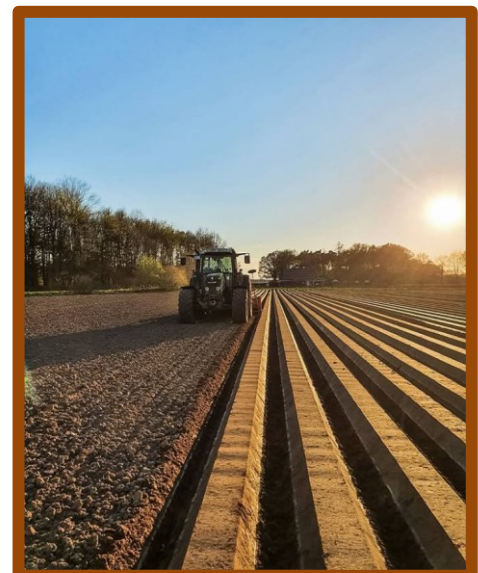


Winterruhe: Wenn am Jahresende die Felder weitgehend abgeerntet sind, die Gründung steht oder eingearbeitet ist, übernimmt die Natur einen Teil der bäuerlichen Arbeit. Der Acker wirkt still, aber unter der Oberfläche laufen wichtige Prozesse ab. Die Mikroorganismen arbeiten weiter – langsamer als in den anderen Jahreszeiten, aber stetig – und verwandeln Erntereste in organische Substanz und die Grundlage für neuen Humus. Kälte bremst Schädlinge aus, Regen und Schnee füllen die Bodenwasservorräte. Der Landwirt tritt einen Schritt zurück, denn gerade Bio-Gemüsebau heißt im Winter oft: Nicht fahren, nicht bearbeiten, nicht stören!

– Natürlich gibt es jede Menge „leiserer“ Arbeiten: Hallen aufräumen, Maschinen warten, Reparaturlisten abarbeiten (was nie gelingt!). Fortlaufend das Lagergemüse sortieren und umpacken, um Verluste klein zu halten. Wenn das Wetter es erlaubt, Bäume und Hecken beschneiden, Zäune und Wege ausbessern. – Und doch bleibt hier und da Raum für Dinge jenseits des Betriebs: gemeinsame Abende am Kaminofen, einen Theaterbesuch oder Entspannung in der Sauna. Auch eine geführte Wanderung, etwa durchs Burloer Venn, gehört zum Winterprogramm. Last but not least: gelegentlich den Wecker auf eine halbe Stunde später stellen – und trotzdem noch in Ruhe frühstücken!

Frühe Möhren: Startschuss für die Saison:

Inzwischen hat das neue Anbaujahr längst Fahrt aufgenommen: Die frühen Möhren sind bereits gesät. Auf dem Foto ist das Dammfräsen zu sehen – ein zentraler Schritt im Möhrenanbau. Dabei wird der Boden fein gekrümelt, abgesiebt und zu gleichmäßigen Dämmen geformt. Steine und grobe Bestandteile gelangen nach unten und die feine Erde nach oben, sodass die Möhren später gerade wachsen können.



Warum Dämme? Auf Dämmen ist der Boden lockerer, besser drainiert und erwärmt sich im Frühjahr schneller. Das fördert die Keimung, beugt Staunässe vor und schafft gute Voraussetzungen für gesunde Bestände und eine frühe Ernte.

„Kleine Nachwuchsbäuerin kümmert sich aktiv um krankes Schwein“, titelte Johannes dieses Foto seiner Hof-Enkelin. Das Tier hatte er wegen einer Verletzung



von den anderen Schweinen getrennt, um es vor Attacken der Artgenossen zu schützen. Ob Keime in die Blutbahn gelangt waren oder ob „Einzelschwein“ – eine Sie übrigens und Liebling der Hofladen-Crew – sich bei den eisigen Temperaturen eine Lungenentzündung zugezogen hatte, blieb offen. Eindeutig war: Die Patientin war schwer krank, lag zitternd und schnell atmend in ihrem Nest – zu schwach, zur Futterstelle zu gehen. – Opa Hannes wusste Rat: Er streute den Viehanhänger dick mit Stroh aus und schob ihn in die Maschinehalle. In der geschützten Krankenstation kam das Tier schnell wieder auf die Beine. Vielleicht ahnte Amara den

Ernst der Lage – jedenfalls begleitete sie ihren Opa gerne zum Füttern und Streicheln. Zurück in der Bucht ist „Einzelschwein“ wieder fit und erhält von Amara regelmäßig Extravitamine.

Osterbrot ist Tradition – glutenfrei inzwischen auch. Seit rund sechs Monaten bereichern glutenfreie Brote unser Sortiment im Hofladen. Besonders beliebt sind das Buchweizenbrot, das Hüttenbrot und – als süße Variante – das Bananenbrot. – Neu hinzugekommen sind ein Buchweizenbrot ohne Treibmittel sowie ein Eiweißbrot mit Eiern, Magerquark, Pistazien und Walnüssen – prädestiniert dafür, zum Osterbrot gekürt zu werden! Mit Liebe und Experimentierfreude entwickelt Chefin Katharina die Rezepte stetig weiter. Zusätzliche Inspiration erhält sie derzeit aus einem Online-Kurs – wir dürfen also gespannt sein, was noch aus dem Ofen kommt. – Da die Mengen begrenzt sind, bitte möglichst dienstags vorbestellen und am „glutenfreien Donnerstag“ abholen.



Hellere und wärmere Tage wünscht Ihnen das Team von Finkes Hof!