



Wurzeln & Hörner

Haus Hülshoff



Unser erster Newsletter

Wir freuen uns, dass nun unser erster Newsletter bei Dir im Postfach angekommen ist. Alle zwei Monate bekommst du hier Einblicke in unser Tun und Handeln auf dem Hof.

Das sind wir

Wurzeln & Hörner - ist ein junges Team, das Anfang 2022 die langjährige Tradition der Landwirtschaft auf Haus Hülshoff in Tecklenburg wieder aufgenommen hat. Mit dem Namen "Wurzeln & Hörner" drücken wir unsere Verbundenheit mit dem Boden und unsere Bestrebung nach wesensgerechter Tierhaltung aus - außerdem spiegelt es auch Charakterzüge wider, die wir zum Aufbau eines solchen Projektes mitbringen müssen ;)

Zu unserer landwirtschaftlichen Gemeinschaft gehören neben Ziegen, Rindern und Hühnern Till und Karoline mit Ihrer Tochter Linnea, Leonie und Martin mit dem dem Vierbeiner Mila, und Kathi und Sebastian mit Ihrer Tochter Merle. Jede und jeder von uns hat einen eigenen Verantwortungsbereich - die meisten Projekte lassen sich jedoch nur durch gemeinschaftliche Konzeption und Ausführung umsetzen.

Die Vision einer tierwohlgerichten, bodenschonenden und klimawandelangepassten Landbewirtschaftung treibt uns an: hochwertige, gesunde Produkte, hinter denen eine Geschichte steckt, belohnen uns für die Arbeit, die wir für die Erprobung von Alternativen zur industriellen Lebensmittelproduktion aufwenden.

Aktuelles

Öffnungszeiten auf Haus Hülshoff

Freitag: **Backtag**

17.00 Uhr - 19.00 Uhr Verkauf von Brot und Käse über die Backstube

Samstag: 12.00 Uhr - 17.00 Uhr

Eis-Verkauf und Käse-Verkauf über die Hütte im Park

Sonntag 11.00 Uhr - 17.00 Uhr

Eis-Verkauf und Käse-Verkauf über die Hütte im Park

Eis, Käse und Infos auf dem Wochenmarkt

Jeden Dienstag von 16.00 Uhr - 19.30 Uhr: Käse und Eis (wetterbedingt) auf dem Feierabendmarkt in Tecklenburg-Leeden

Einmalig mit Infostand

Freitag, 8. September Wochenmarkt in Ibbenbüren

Samstag, 9. September Wochenmarkt in Emsdetten

Das Eisfahrrad auf Festen

1.-3. September auf dem Weinfest in Tecklenburg

24. und 25. September auf dem Kulturfest, Biolandhof Bäumer, Brochterbeck

30. September beim Apfeltag auf dem Emshof, Telgte

(vorraussichtlich)

Veranstaltungen auf Haus Hülshoff

25. September, um 18. 30 Uhr: Infoveranstaltung zur Solidarischen Landwirtschaft

Wir wollen Euch das Konzept der Solidarischen Landwirtschaft vorstellen, mit Euch ins Gespräch kommen und Euch unseren Hof zeigen! Meldet Euch gerne vorher an!



Einblicke in ...

Unser Hof ist bunt und vielseitig. In jedem Newsletter bekommst du einen Einblick in zwei Arbeitsbereiche. Dieses Mal geht es in unser Gründungsbüro und in die Eismanufaktur.

... die Gründung einer Solidarischen Landwirtschaft

Wir befinden uns gerade in der heißen Phase zur Gründung einer solidarischen Landwirtschaft!

Auf unserem Hof streben wir geschlossene Kreisläufe an (die Ackerfrucht steht als Futter für die Tiere zur Verfügung, der Mist ist der Dünger für das Gemüse, Ernterückstände werden als Kompost verarbeitet, ...)

Da ist es für uns naheliegend, dass auch der **Wirtschaftskreislauf geschlossen und durchschaubar** sein soll. Aus diesem Grund haben wir uns für die Solidarische Landwirtschaft (kurz *Solawi*) entschieden. *Solawi* bedeutet, dass einige private Haushalte die Kosten von einem landwirtschaftlichen Betriebes tragen, wofür sie im Gegenzug dessen Ernteertrag erhalten. Durch die kurzen Wege kann ein direkter Austausch (sei es bei einer gemeinsamen Tasse Kaffee an der Abholstation, bei freiwilligen Mitmachnachmittagen oder im

Kindergemüsebeet) zwischen Dir und den GärtnerInnen, LandwirtInnen und KäserInnen entstehen, wodurch alle profitieren.

Für 12 Monate, von **April bis April**, verpflichten wir uns zu einer gegenseitigen Kooperation: wir produzieren zuverlässig jede Woche für Euch hochwertige, saisonale Lebensmittel - und ihr nehmt sie uns ab. Zu Beginn des Zeitraumes könnt ihr Euch zwischen verschiedenen Paketen entscheiden:

- **Veganger Anteil** (Gemüse)
- **Vegetarischer Anteil** (Gemüse + Ziegenmilchprodukte + Eier)
- **Vollsortiment Anteil** (Gemüse + Ziegenmilchprodukte + Eier + Ziegenfleisch und Suppenhuhn + vorraussichtlich Brot)

Wir starten nächste Saison vorerst mit **50 Anteilen**, welche wir dann in den nächsten Jahren weiter ausbauen.

Die Hofkistchen kann man dann wöchentlich an den Abholstationen bei uns am Hof und in Ibbenbüren in der Innenstadt abholen.

Weitere Abholstationen sind aktuell noch in Planung.

Weitere Infos gibt es an unserem **Infoabend, am 25. September, 18. 30 Uhr bei uns am Hof.**

"Solidarische Landwirtschaft ist eine innovative Strategie für eine lebendige, verantwortungsvolle Landwirtschaft, die gleichzeitig die Existenz der dort arbeitenden Menschen sicherstellt und einen essenziellen Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung leistet."

-solidarische Landwirtschaft Netzwerk



... die Eis- Manufaktur

Welches Produkt eignet sich bei immer wärmer werdenden Sommern besonders gut für einen vielfältig aufgestellten Betrieb, der direkt an einer Wanderschleife liegt und dazu noch über einen einladenden Park verfügt? Die Entscheidung für EIS lag auf der Hand.

Im Frühjahr 2022 sind wir daher mit der Eis-Manufaktur „Zur Eisdealerin“ in die Produktion gestartet. Kuhmilch vom Nachbarhof, eigene Ziegenmilch, eigene Eier, und wo immer möglich, regionales Obst - das ist die Basis für unser Bioland-Eis. Die Rezepturen werden, inspiriert von den Jahreszeiten und orientiert an italienischen Vorbildern, selbst entwickelt und stetig weiter verfeinert.

Dabei ist unser wichtigster Grundsatz NATÜRLICHKEIT. Wir wollen, dass Ihr die Haselnuss schmeckt, den Holunder blühen seht und das frische Gras spürt, das die Kuh und Ziege fressen durften. Das Geheimnis für gutes Eis liegt dabei gar nicht so fern: frische, hochwertige Zutaten ...und eine gute Eis-Maschine (handgemacht heißt nicht, dass wir das Eis per Hand kratzen)!



Oft nachgefragt

Wie schmeckt eigentlich Ziegenmilcheis?

Ziegenmilcheis wird aus frisch gemolkener Ziegenmilch hergestellt. Unsere frische Ziegenmilch schmeckt etwas süßlicher als Kuhmilch, leicht nussig und sehr mild. Erst nach längerer Lagerung und Reifung nimmt die Milch einen würzigen Geschmack an, was vor allem an der enthaltenen Caprinsäure liegt. Die Milde unserer Milch setzt sich im Eis durch: viele schmecken „die Ziege „gar nicht raus, was den Skeptikern zugute kommt, so manchen Ziegenkäseliebhaber sogar etwas enttäuscht. Für diese Kunden haben wir extra eine Sorte aus gereifter Milch entwickelt, die etwas mehr dezente Würze enthält.



Selbstgemacht

Hier ein paar Tipps, Tricks und Rezepte vom Land:

Grillkäse im Glas

Käse vom Grill? Entweder quietscht er – oder zerläuft in der Alufolie. So kannte ich den Grillkäse aus langjährigem Vegetarier-Dasein. Wir haben die Lösung:

Unsere Ziegentaler können einfach so auf den Grill gelegt werden, ohne zu zerlaufen.

Trotzdem kann es sich gerade bei der Natur-Variante anbieten, den Käse für den Grill mit Öl, Knoblauch und sonstigen Zutaten zu verfeinern. Er muss daher so geschützt sein, dass nicht die ganze wertvolle Käsemasse in der Grillkohle versickert.

Um nun auf die häufig dafür verwendete Alufolie verzichten zu können, empfehlen wir: das Glas! Ob Weckglas, Aufstrichglas oder Saure-Gurken-Glas (gespült!), den klein geschnittenen Käse mit den sonstigen Zutaten hineingeben und auf dem Grill brutzeln lassen.

Eine nachhaltige und praktische Alternative, die auch noch schön anzuschauen ist: guten Appetit!



Steckbrief

Ein Projekt lebt immer von den Menschen, die darin aktiv sind. Aus diesem Grund interviewen wir in jedem Newsletter einen Menschen vom Hof und stellen sie/ ihn hier vor. Dieses Mal Till Kröner im Portrait.



Till Kröner, Landwirt und Gründer von Wurzeln und Hörner

Wo kann man dich auf dem Hof finden?

In der Regel ist es einfacher mich anzurufen, als mich zu suchen. Ich habe keinen festen Arbeitsplatz, sondern bin entweder auf dem Acker, den Weiden, im Melkstand, im Stall, im Büro oder auch in der Käserei beim Eismachen.

Was verbindet dich mit Haus Hülshoff?

Haus Hülshoff und die dazugehörigen landwirtschaftlichen Flächen sind in Besitz der Familie Kröner. Meine Frau Karoline Kröner und ich sind zum Anfang der Coronapandemie aus Göttingen hierher geflohen und da hat uns der Ort so gefangen genommen, dass wir uns vorgenommen haben, etwas daraus zu machen. Am Anfang war dieses „Etwas“ noch sehr vage, aber es entwickelt sich immer weiter und nimmt immer mehr Form an.

Was ist deine Leidenschaft?

Meine Leidenschaften sind handwerkliche Arbeit und gutes Essen

Wenn du einen Wunsch frei hättest, welcher wäre das?

Ich wünsche mir eine qualitätsbewusste Reduktion auf das Wesentliche.

Was ist deine Vision für die Zukunft unseres Essens?

Meine Vision ist eine aufbauende Landwirtschaft mit glücklichen Tieren, eine handwerklich-moderne Lebensmittelverarbeitung und eine Gesellschaft, die dies wertschätzt und genießt.

Noch einen schönen Sommer wünscht Dir,
Wurzeln und Hörner

**Wurzel und Hörner**

Haus Hülshoff 1, 49545, Tecklenburg

This email was sent to {{contact.EMAIL}}
You've received it because you've subscribed to our newsletter.

[View in browser](#) | [Unsubscribe](#)

