



Wurzeln & Hörner

Haus Hülshoff

Unser zweiter Newsletter

Mit dem Herbstwind kommt unser zweiter Newsletter in dein Postfach geflattert. Er ist wieder vollgepackt mit Infos, Terminen und Einblicken... und dieses Mal für doppelt so viele Leser:innen. Das freut uns sehr. Wir wünschen viel Spaß beim Lesen.

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.

In der letzten Zeit gab es etwas Bewegung in unserem Kernteam. Wir sind nun zu fünft (+ zwei) - mit vielen unterstützenden Händen an unsere Seite!

Wir, Karo und Till mit Linnea sind das Landwirtschafts- und Eisteam. Ziegen, Rinder, Hühner und Ackerbau halten uns beschäftigt - und nebenbei machen wir im Sommer noch handgefertigtes Eis. Denise leitet seit diesem Monat die Hofkäserei und bringt sich mit kreativen Ideen in die weitere Vermarktung mit ein.

Kathi und Sebastian mit Merle sind für den Gemüsebau zuständig. Schon jetzt sind viele Vorbereitungen in Gange, sodass nächstes Jahr das Gemüse auf dem alten Gemüseacker steht.

Aktuelles



Hoflädchen mit Selbstbedienung

Käse, Eier, Eis und weitere Kleinigkeiten gibt es täglich von 9 Uhr bis 18.30 Uhr auf dem Besucherbalkon des großen Ziegenstalls zu kaufen (Kleingeld nicht vergessen ;) Unser Brot gibt es weiterhin freitags (17 - 19 Uhr) und samstags über die Backstube.

Ende der Eissaison

Die Eishütte macht Winterpause. Große und kleine Eispackungen sind im Hoflädchen erhältlich.

Fleischbestellung

Die Schlachtung unserer Böcke aus dem Frühjahr steht an. Wir möchten immer nur so viele Tiere schlachten, wie wir auch direkt verkaufen können. Daher sammeln wir ab jetzt Bestellungen!

Wenn ihr Interesse an Ziegenlammfleisch habt, könnt ihr hier ein großes (4kg) oder kleines (2kg) Fleischpakete bestellen. Enthalten sind küchenfertige und vakuumierte Stücke von Rücken, Schulter und Keulen. Neben Ziegenfleisch haben wir auch noch einige Suppenhühner für die kalte Jahreszeit im Angebot.

Hier geht's zur Bestellung: <https://forms.gle/g8shenm6VP8PaPNK7>

Käseprobierpakete

Mittlerweile gibt es ein reiches Sortiment an Ziegenmilchprodukten!

Dieses könnt Ihr ab sofort über das Selbstbedienungslädchen beziehen. Falls ihr regelmäßige Pakete kaufen möchtet, die uns Planungssicherheit geben, geht's hier zur Bestellung

<https://forms.gle/g8shenm6VP8PaPNK7>

Käseprobierpakete

Mittlerweile gibt es ein reiches Sortiment an Ziegenmilchprodukten!

Dieses könnt Ihr ab sofort beziehen. Entweder kommt Ihr dazu zu uns in das Selbstbedienungslädchen oder Ihr bestellt Käse(probier)pakete bei uns, die jeden Freitagnachmittag abgeholt werden können. Hier geht's zur Bestellung: <https://forms.gle/g8shenm6VP8PaPNK7>

Weihnachtsmarkt am 3. Adventwochenende

Am 16. & 17. Dezember öffnen wir unseren winterlichen Hof für ein adventliches Fest mit kreativen Ständen, vielfältigen kulinarischen Angeboten und einem bunten, kinderfreundlichen Rahmenprogramm.

Auf dem Gartenacker gehen die ersten Arbeiten los (hier auf dem Bild wird die Bewässerung verlegt). Bald startet das **Crowd Funding** für den Garten. Infos dazu folgen.



Unterstützen

Teilnahme an Umfrage zu zweitem Brotbacktag:

Da unser Brot auf so viel begeisterte Nachfrage stößt, stehen Überlegungen an, einen zweiten Backtag einzurichten. Dieser ist für dienstags mit einem etwas kleineren Angebot als freitags geplant. Dafür bitten wir um ein Feedback, ob ihr generell Interesse an einem zweiten Backtag habt:

<https://forms.gle/g8shenm6VP8PaPNK7>

Mithilfe beim Weihnachtsmarkt

Für unseren Weihnachtsmarkt suchen wir noch helfende Hände. Meldet Euch gerne bei uns, wenn ihr Lust auf Waffel- oder Getränkeverkauf, Betreuung von Kerzenziehen oder weiterer Aktivitäten beim Fest habt. Auch weitere Standideen nehmen wir gerne entgegen!

<https://forms.gle/g8shenm6VP8PaPNK7>

Rückblicke

Ende September fand unsere erste **Infoveranstaltung zur Gründung der Solawi** statt. Es gab eine kurze Hofführung, die Vorstellung unserer Vision und anschließend eine spannende Austauschrunde.

Wir waren ganz begeistert von all dem Interesse und Anregungen. Mehr als die Hälfte der Anteile sind nun schon vergeben. Wir sind ganz voffreudig auf die Zusammenarbeit mit Euch!

Falls du unsere erste Info-Veranstaltung verpasst hast, gibt es auf unserem Weihnachtsmarkt eine weitere Möglichkeit für einen intensiven Austausch. Auch hier wird es eine Solawi-Infoveranstaltung, Führung und Fragerunde geben. Ansonsten melde dich mit Informationswünschen auch gerne telefonisch oder per Mail bei uns.



Einblicke in...

Unser Hof ist bunt und vielseitig. In jedem Newsletter bekommst du einen Einblick in einen anderen Arbeitsbereich. Dieses Mal geht es in die Hofkäserei ...

...die Käserei

Sie ist etwas versteckt. Abgelenkt durch die spielenden Ziegen auf der einen und den historischen Kutschen auf der anderen Seite läuft man meist ungeachtet an ihr vorbei. Doch die Käserei ist einer der wichtigsten Orte bei uns am Hof! Hier wird all die Arbeit, die auf den Weiden und im Stall stattfindet veredelt: zu leckerem Frischkäse, Camembert, Brattaler, Feta und vielem mehr.

Jeden Morgen werden die 30-40 Liter Milch aus den Melkkannen in die Käserei gebracht, dort direkt gekühlt und dann alle drei Tage verarbeitet.

Die letzten zwei Jahre hat Leonie die Käserei aufgebaut und viele leckere Brattaler und Frischkäse produziert. Da sich ihre Lebenspläne geändert haben, brauchten wir eine kompetente Nachfolge: und haben sie mit unserer neuen Käserin Denise gefunden! Seit Anfang Oktober schmeißt die ehemalige Lehrerin mit viel Erfahrung in der Verarbeitung von Ziegenmilch nun mit viel Know- How und Power die Käserei. Ihr könnt euch auf neue, kreative Käsesorten einstellen, die auch durch neu geschaffene Reiferäume möglich werden. Und falls ihr schon immer mal Fragen zum Pasteurisieren, Milchbakterien oder der Käseverarbeitung hattet, wir sind uns sicher, Denise kann sie beantworten. Schön, dass du dabei bist, Denise!

Bis Weihnachten wird noch gemolken und frischer Käse produziert. Im neuen Jahr gibt es dann den länger gereiften Käse bis im Frühjahr mit mehr Ziegenmilch, sowie auch Kuhmilch das Käsen wieder losgeht.



Oft nachgefragt

Warum sind da Dämme auf dem Acker?

Wir haben unseren Ackerbau auf die Bewirtschaftung der „Traditionellen Dammkultur“ nach Julian Turiel umgestellt. Bei dieser Art des Ackerbaus werden alle landwirtschaftlichen Kulturen auf Dämmen angebaut. Durch die Vergrößerung der Oberfläche und die Form der Dämme entsteht ein besonderes Mikroklima, sodass ein vermehrter Luftaustausch möglich ist - der Boden kann atmen. Außerdem steigt die Wasseraufnahme- und haltefähigkeit des Bodens. Die Bodenbearbeitung erfolgt mit einem „Dammgerät“, das den Boden belüftet, aber nicht stark wendet und vor allem nicht mechanisch zerkleinert. Pflanzenwurzeln und Mikroorganismen lassen durch natürlichen Verbau ein stabiles Bodengefüge entstehen. Unser Ziel ist es, den Boden aufzubauen, dem Bodenleben einen perfekten Lebensraum zu schaffen und Unkräutern die Existenzgrundlage zu nehmen - und so einen langfristig nachhaltigen Ackerbau mit sicheren Ernten zu betreiben.



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 Kathi (Katharina Schatzl) im Portrait.



Kathi, Gemüsegärtnerin und Ansprechpartnerin zum Thema Solawi

Wo findet man dich auf dem Hof?

Aktuell findest du mich entweder mit unserer kleinen Tochter im Sandkasten am Sandkuchen backen oder im Büro am Planen, Rechnen und Gemüsebücher schmökern. Ab nächstem Frühling werde ich die meiste Zeit des Tages auf dem Gemüseacker verbringen.

Was verbindet dich mit Haus Hülshoff?

Bei einer Wanderung vor einem Jahr haben mein Mann und ich uns in diesen Ort verliebt. Und manchmal gibt es schöne Zufälle! Hier wurden Gemüsegärtner gesucht und wir haben einen Hof gesucht. Nun wohnen wir seit Anfang Oktober auf Haus Hülshoff und werden ab nächster Saison den Gemüsegarten starten.

Was ist deine Leidenschaft ?

Draußen mit den Händen in der Erde wühlen. Ich habe so ein Glück, dass ich meine Leidenschaft als Beruf haben kann.

Wenn du einen Wunsch frei hättest, welcher wäre das?

Regen zum richtigen Zeitpunkt

Was ist deine Vision für die Zukunft unseres Essens?

Meine Vision ist, dass die Menschen, die das Essen produzieren und die Menschen, die es bekommen sich kennen, austauschen und schätzen. Eine Möhre schmeckt einfach besser wenn man weiß wo sie wächst ;)



Wir wünschen Euch einen gemütlichen Herbst,
Wurzeln & Hörner

Wurzel und Hörner

Haus Hülshoff 1, 49545, Tecklenburg

Diese E-Mail wurde an {{contact.EMAIL}} gesendet.
Sie haben die E-Mail erhalten, weil Sie sich für den Newsletter angemeldet
haben.

[Im Browser öffnen](#) | [Abbestellen](#)

