



Ein aufregendes Hofjahr geht langsam zu Ende und es kehrt etwas Ruhe ein.

Die Ziegen und Melker haben für ein paar Wochen Ruhe vom allmorgentlichen Melken, die Arbeiten auf dem Acker müssen auf den Frühling warten und auch die Hühner sind nur gemütlichen am Eier legen.

So haben wir Zeit uns, mit Plätzchen ausgestattet, an die Planungen für das kommende Jahr zu setzen oder den letzten Newsletter dieses Jahres zu schreiben.

Viel Spaß beim Lesen.



Aus dem Team

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.

Nach einiger Bewegung in den letzten Monaten sind wir nun wieder ein festes Kernteam, das aus unserem Landwirt Till und seiner Frau Karo, der Käserin Denise und den Gärtnern Kathi und Sebastian besteht. Denise wohnt seit Anfang Dezember fest auf unserem Hof, Sebastian trifft man derzeit lediglich am Wochenende hier an, da er noch die Meisterschule zum Gärtner in Heidelberg besucht.

Wir freuen uns schon darauf, wenn wir ab März physisch vereint an unserem gemeinsamen Projekt arbeiten können!

Aktuelles

Seit letzter Woche ist es möglich, sich offiziell für die **Solawi anzumelden!** Immer wieder kommen Anmeldungen bei uns rein und mit jeder Anmeldung wächst unsere Vorfreude auf den Solawi Start im April!

Für die verbindliche Anmeldung sendet uns bitte den ausgefüllten Vertrag (aus dem Anhang) per Post oder Mail zu. Wir haben im ersten Jahr vorerst 60 Anteile, von denen bereits einige reserviert sind. Mit Fragen meldet euch bei uns!

Sodass eure Nachrichten auch immer dort ankommen, wo sie auch ankommen sollen, haben wir nun **neue Mailadressen**.

Notiert euch gerne:

Allgemeines: info@wurzeln-hoerner.de

Solawi: solawi@wurzeln-hoerner.de

Landwirtschaft: landwirtschaft@wurzeln-hoerner.de

Garten: marktgarten@wurzeln-hoerner.de

Käserei: hofkaeserei@wurzeln-hoerner.de

Eis-Manufaktur: eismanufaktur@wurzeln-hoerner.de

Winterobstlieferung von Kretaliifolie nach Haus Hülshoff

Auf dem Weihnachtsmarkt waren dieses Jahr zum zweiten Mal Eva und Jörn mit ihren leckeren Zitrusfrüchte, Olivenölen und griechischen Tees.

Die Beiden leben in den Niederlanden und auf Kreta, wo sie seit 10 Jahren Freundschaften zu ökologischen Bauern aufgebaut haben. Alle, die ihre Produkte probiert haben freuen sich wahrscheinlich genau so wie wir, dass sie regelmäßig in den Wintermonaten ihre Köstlichkeiten direkt aus Kreta zu uns auf den Hof liefern möchten.

Die, die sie noch nicht kennen- es ist wirklich eine Empfehlung!
In etwa 5 Wochen kommt die nächste Lieferung (aktuell hängen die Früchte noch am Baum).

Die Preise: Orangen, Grapefruits, Zitronen €4/kg oder aber im 9,5kg Karton €33,- (zB 8kg Orangen, 1kg Grapefruit und 500g Zitronen)

Mandarinen €6/kg Granatäpfel €8/kg Avocado's €8/kg

Bestellen könnt ihr unter kretaoliifolie@gmail.com. Webseite kretaleven.nl und kretaoliifolie.nl



“Von der Sonne durch die Erde für den Menschen, auf dass der Mensch Sonne werde für die Erde.” (Tischspruch, Verfasser unbekannt)

Unterstützen



Ende Januar bauen wir zwei Folientunnel im Gemüsegarten auf. Dafür suchen wir noch helfende Hände, die am **Mittwoch, den 31. Januar**, mit anpacken, die Folie aufzuziehen. Wenn du Lust hast, melde dich gerne bei Kathi und Sebastian über die Gärtnerei-Mail. Wir brauchen insgesamt 10 Helfende.

Keine Angst, es wird nicht so matschig wie auf dem Foto. Anschließend sorgen wir für heißen Tee und stärkende Suppe.

Rückblicke

Wir sind noch ganz beseelt von dem schönen adventlichen Hoffest am vergangenen Wochenende. Überall funkelten die Lichter - Lagerfeuer, kreative Handwerksstände, viele Köstlichkeiten und tolle Menschen haben uns alle verzaubert und wunderschöne Momente beschert. Vielen Dank an Alle, die so tatkräftig mitgeholfen haben und das Fest möglich gemacht haben!

Da Bilder mehr sagen als viele Worte, hier ein paar Impressionen:



Einblicke in...

Unser Hof ist bunt und vielseitig. In jedem Newsletter bekommt ihr einen Einblick in einen anderen Arbeitsbereich. Dieses Mal geht es in den Ziegenstall ...

...den Ziegenstall

Er ist imposant, der große, hölzerne Ziegenstall, der gegenüber dem historischen Gutshof in „die Kuhle“ gebaut ist. Im Jahr 2010 wurde er nach neuestem Stand der Technik inklusive gläserner Käserei, Melkstand und „Besucherbalkon“ errichtet. Ziel dabei war es, moderne Landwirtschaft zu ermöglichen und zudem Menschen Einblicke in die Tierhaltung und Lebensmittelproduktion zu gewähren. Der Ziegenstall ist für 200 Ziegen nach Bioland-Halterichtlinien ausgerichtet, eine Herdengröße, die wir nicht anstreben - unsere Ziegen werden also immer besonders viel Platz zum Toben haben. Vom Stall aus können die Ziegen zu jeder Zeit auf die Wiese gehen. Nur an besonders kalten und regnerischen Tagen machen wir das Tor zu, damit es nicht zu sehr zieht.

Was Ziegen besonders gut können, ist klettern! Daher ist es für sie auch kein Problem, die Rampen hoch zum Melkstand zu erklimmen. Auch unser „Etagenbett“ wird genutzt, um zum einen elegante Sprünge zu üben, zum anderen aber auch, um Hierarchien auszufechten.

Derzeit besteht unsere Ziegenherde aus 42 weiblichen Tieren und einigen wenigen Böcken. 27 unserer Mutterziegen erwarten Ende Februar ihre Lämmer. Sie sind seit einigen Tagen „trocken gestellt“, d.h. sie werden nicht mehr gemolken, um sich optimal auf die Geburten vorbereiten zu können - in den nächsten Wochen wird also auch kein Ziegenkäse produziert!

Die restlichen weiblichen Ziegen sind unsere Jungziegen, die erst später gedeckt werden und erst in den Sommermonaten ihre Jungen gebären werden.

Bald wird es also noch munterer im Stall. Ab Ende Februar lohnt sich ein Besuch und Blick in den Stall besonders.



Oft nachgefragt

Was passiert denn da auf dem Gemüseacker?

Wahrscheinlich haben sich einige von euch beim Spazierengehen schon gewundert, welcher Maulwurf so gerade auf dem Gemüseacker arbeitet - aber das waren wir.

Im Oktober haben wir viele, viele Gäben gegraben, hinein Wasserleitungen gelegt und anschließend Regner angeschlossen. Es hat sich zwar komisch angefühlt, im wochenlang angehaltenem Regen die Bewässerung zu installieren, aber der nächste trockene Sommer kommt bestimmt! Damit wir dann nicht den ganzen Tag Gemüse gießen müssen, haben wir uns im Vorhinein ein automatisches Bewässerungssystem überlegt.

Und nun kann man schon toll den Aufbau des Ackers erkennen. Insgesamt haben wir 13 Parzellen mit jeweils 20 Beeten. Zwischen den Parzellen pflanzen wir Hecken mit blühenden Büschen und Beerenobststräuchern. Einzelne Beete sind für insektenfreundliche Dauerblühstreifen reserviert. Auf dem Bild erkennt ihr, wo die neuen Folientunnel stehen werden.



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 Karoline im Portrait.



Wo findet man dich auf dem Hof?

Als einzige von unserem Kernteam bin ich nicht hauptberuflich in der Landwirtschaft beschäftigt, sondern arbeite als Nachhaltigkeitsmanagerin in einem Lebensmittelunternehmen. Da vergehen jetzt im Winter auch mal Tage, die ich gar nicht unten am Hof zu sehen bin und vieles vom Schreibtisch aus organisiere. Da ich Ende Februar mein zweites Kind erwarte und für einige Zeit in Elternzeit gehe, wird mein Platz auf dem Hof für die kommende Zeit sicherlich vermehrt der Sandkasten und die Hofküche sein.

Was verbindet dich mit Haus Hülshoff?

Ich kenne Haus Hülshoff bereits seit meiner Kindheit. Vor mehr als einem Jahrzehnt haben meine Eltern den Hof geerbt und hier das Projekt „LaMuK - Landwirtschaft, Mensch und Kultur“ entwickelt. Ich mochte schon immer die besondere Atmosphäre, die ich auf diesem Hof spüre: Frieden, Ursprünglichkeit, Natürlichkeit. Daher war es für mich eine leichte Entscheidung, mit meinem Mann Till im Frühjahr 2020 hierher zu ziehen, langfristige Pläne für diesen Ort zu schmieden und Verantwortung für das Anwesen zu übernehmen.

Was ist deine Leidenschaft?

Gute Lebensmittel, die Menschen auf verschiedensten Ebenen miteinander verbinden. Teil eines souveränen Lebensmittelsystems zu sein und schmeckbare Qualität zu erzeugen, treibt mich an.

Wenn du einen Wunsch frei hättest, welcher wäre das?

Dass die Freude, die ich durch die von uns gelebte Form der Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung erlebe, viele Kinder und Erwachsene ebenso erreicht.

Was ist deine Vision für die Zukunft unseres Essens?

Meine Vision ist, dass unser Essen als gesunderhaltenes und Vielfältigkeit schaffendes Bindeglied zwischen der Natur und uns Menschen fungiert.

Wir wünschen euch frohe und gemütliche Weihnachten,

Euer Wurzel & Hörner Team

Wurzeln 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](#)

