



löwenstein

Bio-Bauernhof

Hof-Ziitig

November

2020

Wir stellen uns vor

Hubertus Frey, Gruppenleiter Vermarktung

Seit mittlerweile über 16 ½ Jahren ist Hubertus ein Teil des Löwenstein-Teams.

Als gelernter Landwirt und Maschinenschlosser stiess Hubertus nach einigen Jahren unterschiedlicher Berufserfahrungen (darunter über 8 Jahre im Bio Gemüsebau) 2004 zur altrà.

Schwerpunkt seiner Tätigkeit ist die Vermarktung der Abokiste, die Kundenbetreuung, die Planung sowie mit Unterstützung des Mitarbeiter-Teams, das Ernten, Abpacken und Ausliefern der Kisten.



Abteilungsleitung

Wir sind im stetigen Wandel und dies, etwas unerwartet, bereits wieder bei der Besetzung unserer Abteilungsleitung: mit einem traurigen Auge verabschieden wir uns von Ihlana Schütze und freuen uns mit ihr, dass sie in ihrem eigenen landwirtschaftlichen Projekt durchstarten kann. Vielen Dank Ihlana für die tolle Zeit mit dir!

Gleichzeitig begrüßen wir Roland Vogelsanger herzlich in unserem Team. Roli übernimmt ab 1. November die Abteilungsleitung im Löwenstein. Seinen eigenen landwirtschaftlichen Betrieb in Beggingen übergibt Roli an seine beiden Söhne und startet voller Tatendrang auf dem Löwenstein.



Öffnungszeiten Hofladen

Mit der Umstellung auf die Winterzeit Ende Oktober haben wir uns auch für eine Umstellung der Öffnungszeiten im Hofladen entschieden. Ab Montag, 2. November haben wir täglich von 8.00 bis 18.00 Uhr geöffnet.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und Ihre Kundentreue.



Landwirtschaft

Wintersalate

Es ist wieder Herbstzeit und die Wintergemüseernte hat begonnen. Auf unserem Hof bauen wir zehn verschiedene Sorten Wintersalate an: von Endivien bis Zuckerhut oder den weniger bekannten Spezialitäten wie Trevisano oder Castelfranco. In den nächsten Wochen werden die Salate geerntet und eingelagert. Manche Wintersalate können mehrere Monate im Kühler gelagert werden, bevor sie in den Verkauf gelangen. Mitte Oktober haben wir bereits Chinakohl rot und gelb geerntet. Wie es der Name sagt, handelt es sich um eine Kohlart, die in der Küche vielfältig als Salat oder auch zum Verkochen verwendet werden kann. Chinakohl überzeugt vor allem wegen seinen vielen Vitaminen und Mineralstoffen, die das Immunsystem stärken.



Ingwer

Dieses Jahr haben wir zum ersten Mal Ingwer angebaut. Ingwer wächst natürlicherweise in den Tropen und Subtropen und benötigt viel Wärme. Unser Ingwer wächst deshalb im Folientunnel. Mitte Oktober, nach mindestens fünf Monaten Kulturzeit, haben wir mit der Ernte begonnen. Die frischen Ingwerrhizome haben eine stark entzündungshemmende Wirkung und eignen sich in der Küche zum Kochen oder geschnitten als Aufguss Tee. Für das nächste Jahr planen wir erneut Ingwer und nehmen die diesjährigen Erfahrungen mit.



tierhaltung

Legehühner auf dem Löwenstein

Dieses Jahr haben wir unseren Hühnerbestand umgestaltet. Wir halten keine Mastpoulets mehr, dafür aber mehr Legehühner. Seit Juli leben auf dem Löwenstein circa 220 Legehühner, die täglich knapp 200 Eier legen.

Unsere Hühner geniessen täglich Auslauf, haben Hähne in der Gruppe und werden von unserem Mitarbeiter Beat Greutmann jederzeit bestens versorgt.



rundherum

Blaue St. Galler

Seit vielen Jahren beziehen wir Kartoffeln von Ruedi und Prisca Widtmann auf der Breite, SH. Sie bewirtschaften 35 Hektaren Ackerland und davon knapp 2.5 Hektaren Kartoffeln. Seit drei Jahren bauen Ruedi und Prisca auch die Sorte «Blaue St. Galler» an. Wie es der Name sagt, wurden sie in der Schweiz gezüchtet und haben eine wunderschöne blau-violette Knolle, die selbst beim Kochen ihre Farbe behält und so einen wunderbaren Farbtupfer auf dem Teller abgibt. Die Sorte gehört dem Kochtyp B an und ist eine absolute Allrounderin. Im Ertrag ist die Sorte niedriger, es wachsen eher kleine Knollen und im Handling sind sie etwas empfindlicher. Entsprechend unterscheidet sich der Preis der «Blauen St. Galler» von demjenigen üblicher Sorten.



Interner Wechsel

Mit dem Wechsel der Abteilungsleitung gibt es auch einen internen Wechsel. Sandra Manser, die bisher vor allem in der Vermarktung tätig war, übergibt ihren Teil der Vermarktung an Roli und wechselt ab November in den gedeckten Gemüseanbau. Das Schreiben der Hof-Ziitig bleibt jedoch in ihren Händen.



**Öffnungszeiten Hofladen
neu ab Montag, 2.11.20:
Mo-So 08:00 - 18:00 Uhr**

**Die nächste Hof-Ziitig er-
scheint Mitte Januar 2021.**

Wussten Sie,

dass bereits wieder die ersten Chicoréewurzeln in die Erde geschlagen wurden? Der Chicorée wächst während drei Wochen bei Dunkelheit, hoher Luftfeuchtigkeit und circa 18 Grad zu einem winterlichen und gesunden bitteren Salat. Ab Mitte/Ende November dürfen Sie wieder den ersten Chicorée von uns geniessen.

