

Biohof Kinkelbur

Rundbrief Nr. 46, März/April 2025

Liebe Kunden und Freunde des Hofes,

ein herzliches Willkommen allen, die neu im Verteiler sind. Schön, dass Sie dabei sind. Wir möchten Sie und die langjährigen Leser gerne mitnehmen in unsere große Leidenschaft, tolle Lebensmittel im Einklang mit der Natur zu erzeugen und die Schöpfung zu bebauen und zu bewahren.

Sechs Themen habe ich für Sie.

- 1. Rückblick Weideaustrieb**
- 2. Willkommen auf dem Hof, Joko und Klaas**
- 3. Unser Hofportrait bei Söbbeke**
- 4. Rindfleisch am 10. April 2025: noch einige Pakete frei**
- 5. Unser Angebot in Kürze von A-Z**
- 6. Wenn ihr nicht werdet wie die Kinder**

1. Rückblick Weideaustrieb

Bei allerschönstem Frühlingswetter haben wir am 8. März zum ersten Mal die Stalltore geöffnet. Viele von Ihnen waren dabei, große und kleine, aber auch eine Ausflugsgruppe aus dem Altenpflegeheim Hille.



Die letzten Wochen waren ein toller Start in die Weidesaison. Die Kühe haben es genossen. Weil die Nächte aber noch recht kühl waren, haben die Kühe das Gras auf Golfplatzniveau abgeknabbert. Das wäre ja vielleicht eine Marktnische, wenn nur nicht die vielen Tretminen wären, die die Kühe nach erfolgreicher Verdauung dort platziert haben.

2. Willkommen auf dem Hof, Joko und Klaas

Den Beiden könnte ich stundenlang zuschauen. Lebenslustig, ein bisschen frech und immer gut gelaunt. Dazu etwas wild, ausdauernd und gerne auf einen kleinen Kampf aus. Und gleichzeitig allerbeste Freunde und unzertrennlich. So sind sie, Joko und Klaas, unsere kleinen Ziegen, die vor einer Woche geboren sind. Gerne können Sie sie bestaunen, aber bitte nicht füttern. Das besorgt Mama Ella.



3. Unser Hofportrait bei Söbbeke

Gut Ding will Weile haben. Schon im letzten April ist unsere Molkerei an uns herangetreten, ob sie nicht ein Hofportrait auf ihrer Homepage veröffentlichen können. Und weil wir uns gut mit unserer Molkerei identifizieren können, haben wir dem zugestimmt. Wir verbinden damit die Hoffnung, dass Menschen wie Sie, die Sie jetzt diese Zeilen lesen, neugierig werden, die Homepage besuchen (www.soebbeke.de/landwirte-portraits/der-hof-kinkelbur/) und dann bei Ihrem nächsten Einkauf im Supermarkt oder im Naturkostfachhandel eben nicht nur irgendein Bioprodukt wählen, sondern ganz gezielt einen Söbbeke Joghurt oder wenn Sie Käseliebhaber sind, den „Wilden Bernd“, den „Grienkenschmied“ oder -unseren Favorit- den Feuerkäse aus dem Regal oder der Theke nehmen.

4. Rindfleisch am 10. April 2025: noch einige Pakete frei

Am **Donnerstag, dem 10. April**, gibt es, wie im letzten Rundbrief angekündigt, die nächsten Rindfleischpakete. Einige Pakete sind noch frei, schauen Sie doch einmal in Ihren Kalender und in Ihren Gefrierschrank, ob ein Paket da hineinpasst.

Wenn Sie Interesse haben, schicken Sie uns doch eine Mail, und wir setzen Sie auf die Liste. Bitte teilen Sie uns in dieser Mail Ihre Telefonnummer mit, unter der wir Sie erreichen können. Schön wäre es, wenn Sie dies möglichst zeitnah täten, damit wir und der Schlachtbetrieb besser planen können.

Ein Paket kostet 16 € je Kilogramm. Jedes Paket wiegt ca. 13 kg. Das ist eine Menge, die in eine Gefrierschrankschublade passt. Darin enthalten sind ca. 3,5-4 kg Hackfleisch, 1,3-1,5 kg Gulasch, 2 Beinscheiben, 2 Bratenstücke, 4-8 fertig geschnittene Rouladen, Rumpsteak, Filet, Hüftsteak und Rib-Eye-Steak, dazu etwas Suppenfleisch und Suppenknochen. All diese Leckereien bekommen Sie in einer roten Fleischkiste, die wir mit Ihrem Namen versehen und die Sie uns beim nächsten Einkauf im Hofladen oder bei anderer Gelegenheit wieder vorbeibringen, möglichst gewaschen, mit dem Namensschild noch dran, damit wir wissen, wo vielleicht noch eine Kiste schlummert. Natürlich ist jedes Tier ein bisschen anders, sodass sich durchaus gewisse Unterschiede ergeben können.

An dem Verkaufstag können Sie sich Ihr Paket zwischen 14.00 Uhr und 18 Uhr oben am Hofladen abholen. Bis zur Abholung bewahren wir das Fleisch im Kühlwagen auf, nach der Abholung sollten Sie das Fleisch am selben Tag noch in den für Sie passenden Portionen einfrieren und sich schon im Vorfeld mit Gefrierbeuteln etc. eindecken. Sie können das Fleisch entweder bar bezahlen oder im Anschluss überweisen.

Jetzt noch ein paar Anmerkungen zu den Tieren: alle Tiere, die wir verkaufen, sind hier auf dem Betrieb geboren, haben in ihrer Aufzucht 900 Liter Milch zu trinken bekommen, sind so viel wie möglich draußen gewesen, haben stets ein sauberes Bett zum Liegen gehabt. Dazu die Fürsorge unserer Mitarbeiter. Der Schlachtbetrieb Schmidt in Diepenau ist 20 Minuten entfernt und gerade groß genug, dass er die strengen Hygieneauflagen erfüllen kann, aber so familiär und von gutem Betriebsklima geprägt, dass wir ein gutes Gefühl haben, ihm unsere Tiere anzuvertrauen. All das trägt dazu bei, dass wir ganz viel positive Resonanz in Bezug auf die Qualität des Fleisches bekommen. Darüber freuen wir uns. Sie dürfen uns aber auch informieren, wenn einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein sollte.

Wie gesagt, wenn Sie Interesse haben, antworten Sie zeitnah auf diese Nachricht, denn in der Reihenfolge der Rückmeldung bestätigen wir Ihnen Ihr Fleischpaket.

5. Unser Angebot in Kürze von A-Z (modifiziert vom letzten Mal)

Immer mal wieder hat sich bei uns in der Direktvermarktung etwas geändert. Hier habe ich einmal den aktuellen Stand zusammengefasst, damit auch Sie, liebe Neukunden, wissen, was es bei uns gibt. Von A bis Z stimmt nicht ganz, es reicht eher von B wie Brot bis R wie Rindfleisch.

Brot: einmal in der Woche backen wir für Sie verschiedene Brotsorten und zwischendurch auch mal ein paar Kekse. Freitags ab 12 Uhr finden Sie diese im Hofladen.

Bruderhahnprodukte: die Brüder unserer Legehennen werden von unserem Junghennenaufzüchter großgezogen. Das Fleisch der Bruderhähne wird dann zu verschiedenen leckeren Produkten verarbeitet.

Eier: von unseren Hühnern in den Mobilställen gelegt, von den Mitarbeitern sortiert und abgepackt, finden Sie im Hofladen.

Eis: leckere Portionsbecher der Bioland - Eismanufaktur Roddewig finden Sie in der Eistruhe im Hofladen. Die Löffel befinden sich im Deckel des Bechers.

Geschenkekiste und Gutscheine: Sie möchten einem lieben Menschen ein besonderes Geschenk machen? Gerne packen wir für Sie Kisten mit einem bunten Querschnitt unserer Produkte. Wenn Sie einen Gutschein erwerben möchten, sprechen Sie uns am besten direkt an. Der Beschenkte kann den Gutschein wie Bargeld im Hofladen verwenden.

Hähnchen und Suppenhühner: diese lagern wir in einer großen Truhe und geben sie persönlich heraus. Bei Bedarf sprechen Sie uns gerne an oder klingeln Sie am Betriebseingang. Allerdings sind vom letzten Hühnerschlachten alle Tiere schon vergeben. Ende Juni/Anfang Juli gibt es wieder frische.

Kaffee und andere Heißgetränke: für Ihren Hofrundgang oder einfach für Ihr CowWatching bedienen Sie sich am Automaten im Hofladen. Sie können Ihren Becher von zuhause mitbringen, einen Mehrwegbecher kaufen oder einen Einwegbecher benutzen.

Kaltgetränke: finden Sie im Kühlschrank im Hofladen. Gerade in der heißen Jahreszeit sind sie eine willkommene Erfrischung bei Ihrem Hofbesuch.

Kartoffeln: aus eigenem Anbau, gehegt, gepflegt, sortiert und abgepackt von unseren Mitarbeitern. Kleingebinde gibt es im Hofladen, die großen Säcke geben wir Ihnen persönlich. Dazu wenden Sie sich an einen Mitarbeiter oder klingeln am Betriebseingang

Marmelade: selbst hergestellt unter Verwendung von Biozutaten gibt es im Hofladen.

Milch: Rohmilch, naturbelassen, nur gekühlt und alle 20 min gerührt, gibt es im Melkhaus gegenüber des Hofladens. Sie zapfen sich den Genuss selbst aus dem großen Tank.

Entweder Sie bringen sich ein geeignetes Gefäß von zuhause mit oder Sie kaufen sich im Hofladen so viele Flaschen, wie Sie brauchen.

An folgenden Tagen ist der Tank zwischen 11 Uhr und 17 Uhr leer, weil der Milchwagen kommt: März: am 25., 28. und 31.

Im April und im Mai: am 03., 6., 9., 12., 15., 18., 21., 24., 27. und 30.

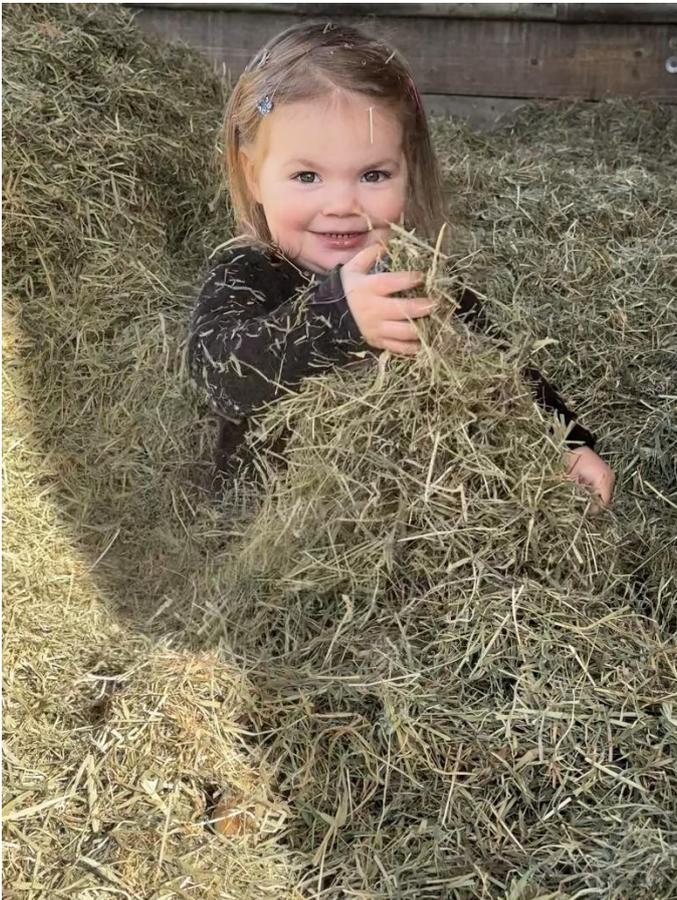
Molkereiprodukte: im Kühlschrank des Hofladens finden Sie verschiedene Produkte, die unsere Molkerei Söbbeke aus unserer Milch herstellt

Nudeln: Unsere beliebten leckeren Nudeln sind jetzt wieder im Hofladen. Wählen Sie zwischen Dinkel- und Hartweizengrießnudeln.

Rindfleisch: einmal im Monat bieten wir Rindfleischpakete an. Im Rundbrief kündigen wir den nächsten Termin an und Sie melden sich per Mail. Alles Weitere siehe Punkt 4 des Rundbriefs.

6. Wenn ihr nicht werdet wie die Kinder...

Ob Jesus wohl an dieses Mädchen in unserem Heuvorrat gedacht hat, als er seine Freunde aufforderte, von Kindern zu lernen?



Ich für meinen Teil habe an diesem Tag wieder etwas gelernt: das Leben hat so oft schöne Momente für uns, wir dürfen sie wahrnehmen, darin eintauchen und dankbar sein.

Bis demnächst auf dem Hof.

Seien Sie bis dahin gesegnet und bewahrt.

Friedrich Kinkelbur, für die Familie und das Team des Biohofes