



Biohof Kinkelbur

Rundbrief Nr. 47, Ostern 2025

Liebe Kunden und Freunde des Hofes,

Es ist Karsamstag, ein stiller und ruhiger Tag. Und der tut uns gut nach einer anstrengenden, aber auch erfreulichen Kartoffel-Pflanzwoche. Dazu unten mehr.

Fünf Themen habe ich für Sie.

- 1. Kartoffeln in die Erde**
- 2. Neue Hinweise auf dem Hof**
- 3. Rindfleisch am 21. Mai**
- 4. Unser Angebot in Kürze von A-Z**
- 5. Zwischenzeit**

1. Kartoffeln in die Erde

Von Montag bis Donnerstag haben wir Kartoffeln gepflanzt. Zuvor wurde der Boden mit Gülle gedüngt und gepflügt und anschließend ein schönes Saatbett bereitet. Die Pflanzkartoffeln hatten wir schon Ende Februar in Vorkeimkisten verteilt. Dann wurden sie durch einen dreitägigen Wärmestoß aus dem Winterschlaf geweckt, so dass sie zu keimen begannen. Und damit es schöne knubbelige Keim wurden, haben wir die Kartoffeln in den Kisten Tag und Nacht beleuchtet. Das Ergebnis sieht man sehr schön auf dem Foto.



So ein Kartoffelkeim ist schon sehr empfindlich, und so haben wir uns zu einer sehr aufwendigen, aber eben keimschonenden Pflanzmethode entschlossen. Das bedeutete, dass wir alle 450.000 Pflanzkartoffeln per Hand aus den Kisten genommen haben und auf ein Förderband gelegt haben, welches diese schonend zum Pflanzloch transportiert hat.

Wie gut, dass schon Osterferien waren und einige Schüler das Team unterstützen konnten. Da sage doch einer, die Gen Z oder Alpha könnte keine Stunde ohne Blick auf das Smartphone existieren. Diese Jungs sind unsere Zukunft!



Und was gibt es schöneres, als sich bei einer gemeinsamen Kraftanstrengung zwischendurch am Feldrand zu stärken....



Aber wozu der ganze Aufwand? Wir hoffen, dass sowohl die Erntemenge als auch die Qualität positiv beeinflusst werden. Die Kartoffel soll schneller aus dem Boden kommen, bevor Pilze im Boden die Pflanzkartoffel befallen (gegen die wir ja nicht chemisch vorgehen wollen und dürfen), und dadurch, dass kein Keim abbricht, soll der Pflanzenbestand gleichmäßig heranwachsen. Soweit die Theorie. Im August und September wissen wir mehr.

2. Neue Hinweise auf dem Hof

Wenn Sie in den letzten Wochen auf dem Hof waren, sind Ihnen vielleicht einige Hinweisschilder aufgefallen, die es sonst nicht gab. So ist im Moment der Zugang zu den Kälbern abgesperrt, weil unsere Jüngsten mit Verdauungsproblemen zu kämpfen haben. Und eine Ursache ist möglicherweise, dass viele Besucher es ungemein spannend finden, die Kälber an ihren Fingern saugen zu lassen. Wahrscheinlich sind sie sich nicht bewusst, dass sie sich auf einer Neugeborenenstation befinden. Und welche Mama fände es gut, wenn man ihrem Baby einen Finger in den Mund steckt...

Jetzt müssen die Kälber erst einmal wieder fit werden. Und dann müssen wir vor Ort genau auf dieses Risiko hinweisen.

Auch bei den beiden Hühnermobilställen müssen wir den Publikumsbesuch einschränken, weil die Vogelgrippe eine nicht zu unterschätzende Tierseuche ist. Neben Wildvögeln ist der Mensch der Hauptüberträger.

Sie merken schon: das ist ein Ritt auf der Rasierklinge. Auf der einen Seite möchten wir gerne zeigen und erlebbar machen, wie gute Tierhaltung aussehen kann, auf der anderen Seite müssen wir genau diese Tiere schützen. Wir hoffen da auf Ihr Verständnis.

3. Rindfleisch am 21. Mai

Am **Mittwoch, dem 21. Mai**, gibt es die nächsten Rindfleischpakete. 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. Einige von Ihnen sind ja letztes Mal nicht zum Zuge gekommen. Sie sollen dieses Mal auf jeden Fall dabei sein. 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.

4. 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: Im April und im Mai: am 3., 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.

5. Zwischenzeit

Karsamstag- der Tag zwischen Karfreitag und Ostersonntag. Auf vielen Plakaten und in Publikationen liest man Ostersonntag. Für viele macht das keinen Unterschied-es sind halt vier freie Tage am Stück. Ich will Ihnen kurz schildern, warum das für mich einen Riesenschied macht.

Meine Frau hat zusammen mit den Angehörigen eine Freundin aus ihrer Jugendzeit auf deren letzten Lebensabschnitt begleitet. Jede Woche war sie ein- bis zweimal da und hat sie im Hospiz besucht-über 10 Monate war sie dort. In der vergangenen Woche haben wir sie schließlich beerdigt. Das hat sich so richtig wie Karfreitag angefühlt. Eine charakterstarke Frau ist zu früh gegangen. Man versteht nicht, warum das so passieren musste. Und Gott- hätte er das nicht verhindern können? Der Tod hat gewonnen – scheinbar. Heute ist Karsamstag. Wir stehen unter dem Einfluss der Ereignisse von Karfreitag. In einer Welt, in der so vieles geschieht, was wir nicht verstehen. Wir sehnen uns nach Ostern, aber es ist noch nicht so weit. Wir müssen warten und aushalten, weil wir vieles auch nicht ändern können. Wir haben mit unserer Freundin im Hospiz Abendmahl gefeiert, das Mahl, das Jesus kurz vor seinem Tod mit seinen Freundinnen und Freunden gefeiert hat. Wir haben, den Karfreitag vor Augen, schon den Vorhang ein Stück aufgezogen und da schien ein Strahl von Ostern, von Auferstehungshoffnung, in das Hospizzimmer. Ostern kommt. Ganz sicher. Und Ostern ist das Fest, wo wir genau das feiern, dass der Tod nicht das letzte Wort hat. Mit der Auferstehung von Jesus ist der Tod besiegt. So kommen wir hoffnungsvoll durch diese Zwischenzeit.



Bis demnächst auf dem Hof.
Seien Sie bis dahin gesegnet und bewahrt.

Friedrich Kinkelbur, für die Familie und das Team des Biohofes