



Biogemüse
Huppertz

NEUES VOM ACKER



Ausgabe 3
Mai 2021



Liebe*r Gemüsefreund*in,

mit diesem Frühlings-Newsletter möchten wir Sie wieder über Wissenswertes und Interessantes von unserem Hof informieren. Gerade ist nicht nur die Natur in Aufbruchstimmung, sondern auch wir haben uns viel vorgenommen. So haben wir beispielsweise unseren Packbereich umgebaut, damit unser Team mehr Bio-Kisten packen kann und wir dadurch mehr Kunden mit frischem Obst & Gemüse versorgen können. Im Zuge dieser Veränderung haben wir uns noch einmal intensiv mit dem Thema Verpackung beschäftigt. Unsere Überlegungen und Ansätze dazu finden Sie ebenso auf den folgenden Seiten wie Neuigkeiten von unserem Acker in Hörnen.

Eigentlich würde an dieser Stelle die herzliche Einladung zu unserem nächsten Hofverkauf mit Jungpflanzenmarkt stehen. Lange haben wir

darüber nachgedacht und uns dann doch schweren Herzens dazu entschlossen, coronabedingt auf den Hofverkauf im Frühjahr zu verzichten (auch wenn wir Ihnen sehr gerne ein bisschen Abwechslung geboten hätten!). Dafür bringen wir Abwechslung in Ihren Garten oder auf Ihren Balkon: Ein buntes Kräuter- und Jungpflanzenangebot finden Sie im Monat Mai in unserem Shop.

Ein besonderes Augenmerk legen wir diesmal außerdem auf das Weingut Weber: An den steilsten Weinbergen Deutschlands wachsen die Trauben für den köstlichen Wein, den Sie über uns bekommen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen,
Ihre Verena Huppertz



Alles neu macht der Mai



Jetzt im Frühling beginnt das Leben auf unserem Acker. Endlich wächst Gemüse hier auf unserer Fläche in Hörnen! Dazu waren viel Planung, ein paar Anträge und jede Menge Arbeit notwendig.

Seit Ende März sind wir nun dabei Stück für Stück die Grünlandfläche umzubereiten und in einen Gemüseacker zu verwandeln. Zwischendurch mussten wir Wasserleitungen für unsere Tröpfchenbewässerung verlegen, um auf die trockenen Sommer vorbereitet zu sein. Ab Anfang April wurden dann die frühen Kulturen (Spitzkohl, frühe Salate, Radieschen, Kohlrabi, Frühlingszwiebeln etc.) gepflanzt und gesät. Hier können wir hoffentlich schon bald mit der Ernte beginnen. Im Mai folgen die Sommerkulturen (z.B. Zucchini, Mangold, Bohnen) und in den nächsten Wochen werden wir die frühen Herbstkulturen wie z.B. Kürbis und Sellerie pflanzen.

Es ist schon ein tolles Gefühl dieses herrliche Fleckchen mit Blick auf die Bergischen Hügel endlich bewirtschaften zu können!

Außer dem Gemüseanbau stehen für die nächsten Wochen und Monate weitere

Projekte in der Landwirtschaft auf dem Programm: Im Spätsommer möchten wir einen Folientunnel errichten. Dadurch haben wir die Möglichkeit Ihnen zukünftig früher im Jahr eigenes Gemüse anzubieten, andere Kulturen anzubauen (verschiedene Tomatensorten, Paprika, Auberginen etc.) und auch länger in den Winter hinein Feldsalat und andere Schnittsalate anzubieten.

Außerdem nehmen die Vorbereitungen für unsere Baumfeldwirtschaft (Agroforst), wovon wir Ihnen im letzten Newsletter erzählt haben, langsam Gestalt an, so dass wir planen im Herbst (hoffentlich gemeinsam mit Ihnen!) die ersten Bäume und Sträucher pflanzen zu können.



Gemüse im Garten statt Hofverkauf in Hörnen

Eine schöne Vorstellung: Die Sonne scheint, unser Hof ist voller Menschen und an unserem Marktstand gibt es die ersten Salate und Radieschen aus der eigenen Gärtnerei. Bei den Jungpflanzen vom Bioland-Betrieb Klefhof aus Overath können Sie sich nicht zwischen den Tomatensorten Rotkäppchen und Rote Murrel entscheiden und wünschen sich, Ihr Garten wäre größer. Nachdem Sie sich dann doch entschieden haben, schlendern Sie bei Kaffee und Kuchen noch ein bisschen über unseren Acker und fahren dann nach Hause, um Ihre Pflänzchen zu versorgen.

Nun müssen wir uns diesmal leider mit der Vorstellung begnügen, da unser Hofverkauf im Mai nicht stattfinden kann. Das ist schade, aber es kommen auch wieder andere Zeiten!

Damit Ihr Garten oder Balkon trotzdem bald zum bunten Insekten- oder Selbstversorgerparadies wird, können Sie ab Anfang Mai Blumen-, Kräuter- und Gemüse-Jungpflanzen über unseren Shop bestellen. Wir liefern Ihnen Ihre Pflanzen dann zusammen mit Ihrer Gemüsebox nach Hause.

Wenn Sie sich doch lieber persönlich beraten oder inspirieren lassen möchten, ist das auch möglich: Am 13. Mai lädt der Klefhof zum Jungpflanzenmarkt zu sich ein und am 8./9. und 29./30. Mai veranstaltet er an der Iddelfelder Mühle in Köln Dellbrück einen Jungpflanzenverkauf.

Für alle, die lernen möchten, wie der Einstieg ins Gärtnern auf Balkon oder Terrasse gelingt, bietet der Klefhof unter dem Motto 'Gärtnern ohne Garten' den passenden Workshop an.

Weitere Infos & Anmeldung auf www.klefhof.de.



Verpackung – eine ständige Herausforderung

Das Thema Verpackung treibt viele Menschen um – auch uns. Wie schaffen wir es, möglichst wenig Verpackungsmaterial zu verbrauchen und gleichzeitig dafür zu sorgen, dass Ihr Obst und Gemüse frisch bei Ihnen ankommt?

Die Alternativen zur Plastiktüte sind leider in den meisten Fällen keine echten Alternativen: Die so genannten Bio-Plastiktüten werden häufig aus gentechnisch veränderten Pflanzen hergestellt und verrotten zu langsam, um über den Kompost entsorgt zu werden. Landen sie in der Biotonne, müssen sie daher aufwändig aussortiert und als Restmüll verbrannt werden. Papiertüten sind nur dann ökologisch sinnvoller, wenn sie mehrfach genutzt werden und aus Altpapier bestehen – was häufig nicht der Fall ist.

Erfreulicherweise haben wir nun eine Alternative gefunden, wie Ihr Gemüse wohlbehalten zu Ihnen kommt, ohne dass wir

unnötigen Verpackungsmüll produzieren: Das so genannte Tütle wird aus 100% Altpapier in Deutschland hergestellt und darf in Zukunft unsere Kisten auskleiden. So sind Obst und Gemüse vor Wind, Sonne, Regen und Frost geschützt. Auf zusätzliche Verpackungen können wir dadurch weitestgehend verzichten.

Und was passiert mit dem Tütle, wenn Sie Ihre Kiste ausgepackt haben? Da gibt es viele Möglichkeiten: Natürlich können Sie es uns mitsamt der Kiste zurückgeben. Oder Sie nutzen es, um Ihren Biomüll zu sammeln (das Tütle ist vollständig kompostierbar) oder Sie verwenden es als Geschenkpapier. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf! Mehr Infos zum Tütle finden Sie unter www.tuetle.de.

Saubere Verpackungen nehmen wir außerdem gerne zurück und nutzen sie mehrfach: So wird mit jeder „Runde“ eine Tüte gespart und die Energie für ihre Herstellung besser genutzt.

DIE VORTEILE DES TÜTLE:

- ✓ Spezialpapier schützt Obst & Gemüse vor Wittereinflüssen
- ✓ Lebensmittelunbedenklich
- ✓ 100% Altpapier
- ✓ 100% kompostierbar
- ✓ 100% CO₂-neutral
- ✓ 100% Made in Germany



Wussten Sie schon... ?

...dass unser Bio-Wein von einem der steilsten Weinberge Deutschlands kommt?

Das Weingut Weber befindet sich in Lehmen, am Unterlauf der Mosel, etwa 20km flussaufwärts von Koblenz. Der Weinbau hat in Uwe Webers Familie eine lange Tradition und lässt sich bis zum Anfang des 17. Jahrhunderts zurückverfolgen. Die Weinberge der Familie Weber sind größtenteils Terrassensteilstlagen in denen die Steigung bis zu 70% beträgt. Das ist selbst für diese Region eine Besonderheit. Der Anteil dieser Lagen ist an der Mosel mittlerweile unter 5% und deutschlandweit sogar unter 1% gesunken. Da der Einsatz von Maschinen hier kaum möglich ist, entstehen die Weine der Familie Weber fast ausschließlich in Handarbeit.

Weinkenner wissen, dass vor allem der Boden und die Sonne einen guten Wein machen. Die Weinberge im unteren Moseltal gehören zu den wärmsten und trockensten Deutschlands. Steile Südhänge, die 600 bis 800 Jahre alten Trockenmauern und die windgeschützte Tallage bieten den Reben günstige klimatische Bedingungen. Die steinreichen Schieferquarzit-Verwitterungsböden sind leicht erwärmbar und speichern die Mittagshitze bis in den Abend. Die lange Vegetationsperiode ermöglicht den Trauben hier intensive Fruchtaromen zu entwickeln.

Das Weingut Weber betreibt keine Ertragsmaximierung, sondern versucht Qualität und umweltnahen Weinbau zu verbinden. Zum Beispiel durch blühende Begrünung, Aufhängen von Nistkästen und Pflanzung von Weinbergpflirsich- und anderen Obstbäumen fördert Uwe Weber gezielt die Ansiedlung von Nützlingen, die das Auftreten von Schädlingen verhindern sollen. Etwa 1/8 der Betriebsfläche des Weingutes besteht aus sog. „Unland“, d.h. unberührte Gehölzbereiche aus Schlehe und Holunder, aber auch Felssteppe und Trockenmauern, die ungestörte Entwicklungsmöglichkeiten für verschiedene bedrohte Tier- und Pflanzenarten bilden und damit wertvolle Biotope sind.

Während der Reifung des Weines setzt die Familie Weber auf eine schonende Behandlung und viel Zeit. Außerdem verzichtet man auf den Zusatz tierischer Zutaten, wie Gelatine und Eiklar – wie es in der konventionellen Weinherstellung üblich ist. Das Ergebnis ist ein lange lagerfähiger, veganer Wein, der seit 1990 auch das Qualitätssiegel des größten Zusammenschlusses ökologischer Winzer in Deutschland, das Ecovin-Warenzeichen tragen darf.



Wir haben viele der Weine des Weingutes Weber selbst probiert und unsere Favoriten wollen wir auch Ihnen nicht vorenthalten. Stöbern Sie doch mal in unserem Onlineshop, dort finden sie eine Auswahl der leckersten Weine des Weingutes Weber.



Biogemüse Huppertz - Verena Huppertz-Vandamme - Hörnen 8 - 51515 Kürten

Tel.: 02268-8019481 - info@biogemuese-huppertz.de

www.biogemuese-huppertz.de

DE-ÖKO-022

