



NEUES VON



Ausgabe 9
Mai 2023



Liebe*r Biofreund*in,

seit dem letzten Newsletter kurz vor Weihnachten haben Sie wenig von uns gehört. Falls Sie sich gefragt haben, was wir die ganze Zeit so getrieben haben, finden Sie in der aktuellen Ausgabe die Antworten. Denn sowohl im landwirtschaftlichen Bereich als auch bei der Biokiste hat sich viel getan... Nachdem unser Gewächshaus die Gärtnerei-Saison bereits im März mit leckerem Babyleaf-Salat und frischer Kresse eröffnet hat, ist nun auch der Freiland-Acker bestellt und wartet auf ein paar wärmere Tage. Die im Herbst gepflanzten Sträucher und Bäume treiben fleißig aus und unsere Schafherde ist um sieben Lämmchen größer geworden.

Und auch bei der Biokiste wächst etwas – nämlich unser Sortiment: Seit kurzer Zeit finden Sie bei uns viele neue Trockenprodukte. Schauen Sie doch mal in unserem Shop unter der Kategorie Speisekammer vorbei – hier finden Sie die allermeisten der Neuzugänge. Und wenn Sie etwas vermissen, sagen Sie uns gerne Bescheid! Wir sind dankbar für Anregungen (und ein bisschen Platz haben wir auch noch).

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen,
Ihre Verena Huppertz



Eine neue Anbausaison beginnt



Die letzten Monate waren turbulent und es war wenig von „Winterruhe“ zu spüren. Einmal in Kurzfassung: In der Zeit von Februar bis Mai rissen wir die alte und sehr baufällige Scheune ab, bauten einen festen Zaun um unsere gesamte Ackerfläche und verlegten knapp 500 Meter Bewässerungsröhre, um auf allen Gemüsebauflächen bei Bedarf wässern zu können.

All diese Projekte legen einen Grundstein für den Gemüse- und Obstanbau, wie wir ihn uns vorstellen: vielfältig soll er sein, Lebensraum bieten für viele verschiedene Pflanzen und Tiere, aber auch praktikabel und wirtschaftlich nutzbar. So erlaubt der Zaun überhaupt erst den Anbau unserer Gemüsekulturen und Obstbäume, denn ohne ihn würde alles schnell den Rehen und Wildschweinen zum Opfer fallen. Auch die Möglichkeit alle Beete zu bewässern, ist – vor allem mit Blick auf die letzten Jahre – enorm wichtig, um überhaupt etwas ernten zu können. Und durch den Abriss der Scheune konnten wir viel Platz für Neues gewinnen. Natürlich war die Zeit anstrengend. Aber jetzt wissen wir, dass wir uns um einige wichtige Faktoren keine Gedanken mehr machen müssen und uns stattdessen auf den Gemüseanbau konzentrieren können.

Inzwischen stecken wir auch schon wieder mitten in der nicht mehr ganz neuen Saison.

Im Folientunnel haben die Tomaten den Feldsalat abgelöst und im Freiland wachsen neben Radieschen, Kräutern, Salaten und Kohl auch unsere ersten Kartoffeln. Die Beete, auf denen in den letzten beiden Jahren Gemüse wuchs, haben erstmal Pause. Dieses Jahr steht unser Gemüse auf der neuen Fläche am Hof. Dieser Teil unserer Fläche war noch eine Zeit lang verpachtet und wurde erst später auf biologische Bewirtschaftung umgestellt. Deshalb finden Sie dieses Jahr auch viele eigene Produkte mit dem Vermerk „aus Umstellung auf Demeter“ im Shop.

Die Bäume und Sträucher, die wir im Herbst im Rahmen unseres Agroforsts gepflanzt hatten, scheinen alle angewachsen zu sein. In den letzten Wochen konnten wir die wunderschönen Blüten von Apfelbäumen, Heidelbeeren und Felsenbirnen bewundern. Vielleicht gibt es ja dieses Jahr schon eine kleine Ernte – wir sind gespannt!

Auch unsere Schafherde ist gewachsen: Sieben Lämmchen wurden im Winter von unseren Schafdamen geboren. Nun tummeln sich Maria und Mosef, Zipp und Zapp, Klara, Leo und Emma auf der Weide und halten ihre Mütter auf Trab. Im Laufe des Sommers wird es dann auch wieder Schaffleisch geben. Melden Sie sich gerne, wenn Sie Interesse haben. Dann sagen wir Ihnen Bescheid, wenn es soweit ist.



Alles neu macht der Mai

Endlich ist es soweit: Wir haben einen ersten großen Schritt in Richtung Vollsortiment getan und unser Angebot umfassend für Sie ausgebaut. In unserem Online-Shop finden Sie nun diverse Gewürze, Back- und Kochzutaten und Vieles mehr. In den letzten Jahren haben Sie sicherlich das ein oder andere Produkt vermisst. Diese „Lücken“ wollen wir nun Stück für Stück schließen. Angefangen mit Brot und einem überschaubaren Trocken-Sortiment in Pfandgläsern im letzten Jahr kommt nun eine große - und weiter wachsende - Auswahl an Lebensmitteln des täglichen Bedarfs hinzu (...und da die Nachfrage sicher kommen wird: Kühlprodukte wie Butter, frische Milch, Sahne usw. sind ebenfalls angedacht, dafür fehlen uns aber momentan noch die Lager-Kapazitäten).

Große Auswahl an Bio-Produkten

Ob Nudeln, Reis, Mehl, Brot, Eier, herzhafte und süße Brotaufstriche, Tomatensoße, Senf, saure Gurken, diverse Müsli-Zutaten, Tee, Kaffee, Wein, Essig, Öl, H-Milch, Haferdrink und natürlich weiterhin frisches Obst & Gemüse: Bei uns finden Sie ab jetzt (fast) alles, was Ihr Bio-Herz höher schlagen lässt! Und wenn Sie noch etwas vermissen, dann schreiben Sie uns gern eine Nachricht oder rufen uns an. Im Rahmen unserer Möglichkeiten erfüllen wir Ihnen gerne Ihre Wünsche!



Anpassung des Mindestbestellwertes

Im Zuge dieser Änderungen haben wir auch den Mindestbestellwert auf 20€ erhöht sowie die Größen unserer Abokisten angepasst. Dadurch können wir Ihnen wieder reichhaltige und vielseitige Kisten liefern. Im Laufe der letzten Jahre wurde es wegen der steigenden Preise für uns nämlich immer schwieriger, Ihre Kisten angemessen zu füllen. Denn auch wenn die Preise im Bio-Bereich deutlich weniger gestiegen sind als im konventionellen Handel, wirkten sich höhere Transport- und Nebenkosten doch auch bei uns stark aus.



Unser Onlineshop bietet Ihnen nun alles, was das Bio-Herz begehrt!



Wir haben uns für diesen Umgang mit der allgemeinen wirtschaftlichen Situation entschieden, weil wir so alle einen Mehrwert haben und niemand leer ausgeht: Sie bekommen eine gut gefüllte Kiste mit frischem Obst und Gemüse aus ökologischem Anbau im Abo, mit dem Sie sich und Ihre Familie versorgen können. Darüber hinaus erhalten Sie bei uns viele weitere hochwertige Bio-Lebensmittel, die Sie bequem in unserem Shop bestellen oder abonnieren können, wodurch Sie sich die eine oder andere Einkaufsfahrt sparen. Wir liefern Ihnen eine „wertvollere“ Kiste und nutzen die Fahrt zu Ihnen besser aus. So profitieren nicht nur wir alle, sondern auch die Umwelt davon.



Wie heißt es so treffend: „Der Mensch ist, was er isst.“ Den Wert guter und gesunder Lebensmittel sollte man einfach nicht unterschätzen. In diesem Sinne freuen wir uns sehr über diesen Fortschritt und sind schon ganz gespannt auf Ihre Rückmeldungen!

Wussten Sie schon... ?

...dass Bio-Lebensmittel im vergangenen Jahr vergleichsweise preisstabil geblieben sind?

In den vergangenen zwei bis drei Jahren haben sowohl Corona als auch der Ukraine-Krieg die Preise von Lebensmitteln teilweise enorm in die Höhe steigen lassen. Eine Studie des Verbandes Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) fand allerdings heraus, dass die Preisaufschläge bei konventionellen Produkten deutlich höher waren als bei Bio-Produkten. Zum Beispiel stieg der Preis für konventionell erzeugte Möhren im Discounter zwischen Herbst 2021 und Herbst 2022 um 60% während der Biofachhandel den Möhren-Preis im selben Zeitraum mit einem Plus von 2% nahezu stabil hielt. Ein ähnliches Bild ergibt sich z.B. für Äpfel, Eier, Haferdrink oder Butter. Natürlich gilt diese extreme Preisdifferenz zwischen konventionell und Bio nicht für alle Lebensmittel, aber die Studie des BÖLW zeigt: Der Biofachhandel ist preisstabiler und wirkt so als Inflationsbremse.

Warum ist das so?

Zum einen ist die Bio-Branche besser gegen Krisen gewappnet. Z.B. durch kürzere Lieferwege, eine regionaler ausgerichtete Wertschöpfungskette und eine ressourcenschützende Kreislaufwirtschaft, die keinen teuren, synthetisch erzeugten Stickstoffdünger oder Pestizide benötigt. Die Beziehungen im Bio-Markt zeichnen sich außerdem durch eine hohe Verbindlichkeit aus.



Verträge sind längerfristig und die Beziehungen zwischen Erzeugern und Händlern sind vielfältiger und nicht - wie oft im konventionellen Handel - von Abhängigkeiten geprägt. All das wirkt inflationsdämpfend. Aber mit Bio bleiben nicht nur die Preise stabil. Es werden auch Schäden von 90 Milliarden Euro pro Jahr (lt. Abschlussbericht der Zukunftskommission Landwirtschaft des BMEL) vermieden, die die konventionelle Landwirtschaft bei der Nutzung von Böden und Wasser anrichtet. Diese Kosten tragen wir alle am Ende indirekt durch schlechte Böden und verschmutztes Wasser mit. Die Bio-Branche vermeidet diese Schäden durch eine ressourcenschützende Kreislaufwirtschaft und eine enkeltaugliche Lebensmittel- und Landwirtschaft.



Betriebsferien

Zwischen dem 17. und dem 21. Juli 2023 haben wir Betriebsferien. In dieser Zeit liefern wir keine Biokisten aus und auch das Büro ist nicht besetzt.
Ab dem 24. Juli sind wir wieder für Sie da.



Hof Hörnen - Biogemüse Huppertz - Verena Huppertz-Vandamme - Hörnen 8 - 51515 Kürten
Tel.: 02268-8019481 - info@biogemuese-huppertz.de
www.biogemuese-huppertz.de
DE-ÖKO-022

