



Biogemüse
Huppertz

NEUES VOM ACKER



Ausgabe 5
Dezember 2021



Liebe*r Gemüsefreund*in,

mit diesem vorweihnachtlichen Newsletter möchten wir Sie wieder am Leben auf unserem Hof in Hörnen teilhaben lassen und mit Ihnen auf das Jahr 2021 zurückblicken. Hier hat sich im vergangenen Jahr einiges getan: Wir haben unseren Acker in der ersten Saison bewirtschaftet, ein Gewächshaus gebaut und eine neue Packstation eingerichtet, mit der wir den Packprozess der Biokisten erheblich verbessern konnten. Somit ist es uns auch möglich seit Ende des Jahres viele neue Kund*innen besonders aus Bergisch Gladbach mit frischem Obst & Gemüse beliefern zu können.

Außerdem berichten wir Ihnen, was derzeit auf unserem Acker passiert. Trotz Frost und eisiger Temperaturen ist unsere Gartensaison nämlich noch nicht ganz vorbei.

Auf der letzten Seite möchten wir Sie auf eine Neuerung in unserem Sortiment hinweisen. Seit Dezember können Sie bei uns einige Produkte wie Reis, Nudeln, Mehl, Tee und Ähnliches in Vorratsgebinden bestellen - das spart Zeit, Geld und Verpackungsmaterial.

Damit Ihre Biokisten-Bestellung für das Weihnachtsfest rechtzeitig bei Ihnen ist, beachten Sie bitte auch die geänderten Bestell- und Lieferzeiten in der Woche vor Weihnachten sowie unsere Weihnachtspause (siehe letzte Seite).

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und ein frohes Weihnachtsfest,

Verena & Adrian Huppertz



Unser Gärtnerjahr 2021

Nach unserem Umzug nach Hörnen 2020 geht nun unser erstes Gärtnerjahr auf unserem Hof zu Ende. Zum ersten Mal konnten wir unser Gemüse direkt „vor der Haustür“ anbauen, was die Arbeit enorm erleichtert hat. Alle Maschinen und Geräte waren in der Nähe, empfindliches Blattgemüse konnte direkt nach der Ernte gewaschen und gekühlt werden und für unsere Kinder waren wir auch auf dem Acker immer erreichbar. Dafür war das Wetter dieses Jahr eine Herausforderung: das Frühjahr kalt und nass, der Sommer kalt und nass und der Herbst - wie konnte es anders sein - ebenfalls kalt und nass.

Dadurch wuchsen die ersten Kulturen im Frühjahr nur sehr langsam. Als es dann endlich etwas wärmer wurde, war auf einmal alles gleichzeitig reif und wir kamen mit der Ernte kaum hinterher. Salate und Gurken litten unter der ständigen Feuchtigkeit, Pilzkrankheiten breiteten sich aus und die Ernte machte wenig Spaß. Anderen Kulturen wiederum tat der viele Regen sehr gut: Noch nie hatten wir so schönen Fenchel, Porree und Sellerie. So hat jedes Wetter seine guten und seine schwierigen Seiten - nach jeder Saison sind wir um ein paar Erfahrungen reicher und bemühen uns, diese in der kommenden Saison zu berücksichtigen. Nun im Dezember ist es auf unserem Acker recht ruhig geworden: nur noch Porree und einige Wintersalate stehen draußen. Alle anderen Kulturen wie Sellerie, Möhren und

Kürbisse haben wir vor dem ersten Frost abgemäht. Auf der restlichen Gemüsefläche haben wir Winterzwischenfrüchte (Wickroggen, Waldstaudenroggen) eingesät. Diese halten Nährstoffe im Boden, vermindern Erosion und dienen als Futter für das Bodenleben. Außerdem wächst durch die Bedeckung des Bodens weniger Unkraut, worüber wir nächstes Jahr froh sein werden.

Unser neues Gewächshaus 🍀

Um uns - wenigstens auf kleiner Fläche - von den Launen des bergischen Wetters unabhängig zu machen, bauten wir im Oktober unser erstes Foliengewächshaus. Nun gibt es den Winter über Feldsalat aus eigenem Anbau, schon früh im Frühjahr werden wir Ihnen Salate, Radieschen und Kohlrabi anbieten können und im nächsten Sommer kommen dann die ersten Hörnener Tomaten. Wir freuen uns auf die neuen Möglichkeiten!

Im kommenden Jahr wollen wir uns besonders den Gewächshauskulturen widmen, da dieser Bereich für uns neu ist. Auch der Ausbau unserer Lagermöglichkeiten und die Anschaffung eines Hühnermobils sind für 2022 geplant. Beginnen wird das neue Jahr hoffentlich mit Nachwuchs: Seit September leistet der Bock Pilatus unseren vier Schafdamen Gesellschaft - im Frühjahr könnte es also die ersten Lämmchen geben.



Mehr Biokisten fürs Bergische Land

Nicht nur in unserer Gärtnerei hat sich viel getan, auch im Bereich der Biokisten gab es einige Veränderungen. So konnten wir Mitte des Jahres endlich unsere neue Packstelle einweihen und damit den gesamten Packprozess deutlich verbessern. Mit dieser Umstellung ging die Einführung des Tütle (wem der Name nichts sagt: das ist der Papier-Einleger in Ihrer Kiste) als Schutz für Obst und Gemüse vor Witterungseinflüssen und als Ersatz für sonstige Verpackungen einher. Erfreulicherweise geben viele von Ihnen das Tütle sauber gefaltet samt Kiste zurück, so dass wir es mehrfach verwenden können. Durch den Ausbau und die Umgestaltung unserer Liefertouren Anfang November konnten wir dann nach über einem Jahr auch endlich unsere Warteliste abarbeiten und viele neue Kund*innen aufnehmen.

All diesen Schritten gehen viele Überlegungen, Gespräche und Gedanken voraus, denn wir möchten den Betrieb so gestalten, dass uns die Arbeit Spaß macht und sich gut anfühlt. Ein wichtiges Ziel ist beispielsweise, Ihnen das ganze Jahr über eine möglichst große Gemüsevielfalt aus eigenem, biodynamischem Anbau anbieten zu können. Ebenso bedeutet es, dass wir nur so viele Kisten packen möchten, dass genau das realistisch ist. Daher freuen wir uns über den regen Zuspruch und die positiven Rückmeldungen, die uns darin bestärken, uns selbst, unserer Hof-Idee und unserem Anspruch an eine nachhaltige Landwirtschaft nach Demeter-Richtlinien treu zu bleiben.



ist mehr als nur Bio

Schaut man in die Bioregale der Supermärkte findet man mittlerweile eine riesige Anzahl von verschiedenen bunten Bio-Siegeln. Doch ohne Rechercheaufwand ist oft nicht ersichtlich, welche Standards diesen zugrunde liegen. Alle Bioprodukte tragen mit dem stilisierten Blatt auf grünem Hintergrund das staatliche Bio-Siegel. Dieses Logo steht für die Kriterien der EG-Öko-Verordnung und damit für die Mindestanforderungen, die eingehalten werden müssen, damit ein Produkt "bio" genannt werden darf. Auf unserem Hof haben wir uns dazu entschlossen nach den Richtlinien des Demeter-Anbauverbandes zu wirtschaften und befolgen somit das umfassendste Regelwerk für Landwirtschaft und Tierzucht im Biobereich. Der Verband Demeter wurde bereits 1924 gegründet und ist damit ein echter Öko-Pionier. Mit der biodynamischen Wirtschaftsweise leisten Demeter-Landwirte erheblich mehr als die EU-Bio-Verordnung oder auch andere Anbauverbände wie Bioland oder Naturland vorschreiben. Das kommt sowohl der Qualität der Lebensmittel als auch der Umwelt zugute.

Doch wofür genau steht das Demeter-Siegel?

- * Gesamtbetriebsumstellung: Der gesamte Betrieb, d.h. sowohl Landwirtschaft als auch Tierhaltung, darf ausschließlich biologisch-dynamisch bewirtschaftet werden. Damit ist eine Vermischung von ökologischen und konventionellen Produkten ausgeschlossen.
- * Obligatorische Tierhaltung für landwirtschaftlich Betriebe. Nur so können die Nährstoffe im Betrieb gehalten und genutzt werden: Der Mist der Tiere dient als Dünger, Zwischenfrüchte auf dem Acker sind Futter für die Tiere.
- * 100% des Tierfutters muss Biofutter sein, davon muss mindestens die Hälfte vom eigenen Betrieb stammen.
- * Kühe werden nicht enthornt.
- * Für die Gesunderhaltung von Boden und Pflanzen werden biologisch-dynamische Präparate aus Kräutern, Mineralien und Kuhmist verwendet.
- * Bei der Sortenwahl sollten samenfeste (also nachbaufähige) Sorten bevorzugt werden. Sorten aus Zellfusionstechnik (CMS) dürfen nicht verwendet werden.

Seit unserem Umzug 2020 bewirtschaften wir den Acker in Hörnen nach Demeter-Richtlinien. Da unsere Produkte erst im dritten Jahr nach Umstellung das Demeter-Siegel tragen dürfen, war unser Gemüse in diesem Jahr mit dem Vermerk "in Umstellung auf Demeter" gekennzeichnet. Ab Februar 2022 trägt das Gemüse von unserem Acker in Hörnen endlich das Demeter-Logo.



Wussten Sie schon... ?

...dass Sie Reis, Mehl, Nudeln oder Ähnliches auch in Vorratsgebinden bei uns bestellen können?

Nachdem wir unser Sortiment in diesem Jahr bereits um Unverpackt-Produkte erweitert haben, möchten wir Ihnen nun die Möglichkeit geben einige Trockenprodukte wie Reis, Tee, Müsli, Mehl, Nudeln, Olivenöl oder Ähnliches in Vorratsmengen bei uns einzukaufen. In Abpackungen zwischen 3 und 5 kg bzw. 3 l bei den Ölen finden Sie die neuen Produkte ab sofort in unserem Onlineshop.

Das spart nicht nur Verpackungsmaterial und schon die Umwelt, sondern ist auch preislich

günstiger und natürlich zeitsparender als der regelmäßige Kauf von kleineren Mengen. Die Bestellfrist für diese Artikel endet für alle Liefertouren dienstags um 16 Uhr.

Alle Produkte sind natürlich wie gewohnt in Bio-Qualität. Wenn es möglich ist, bieten wir Ihnen grundsätzlich Demeter- oder Bioland-Waren an.

Schauen Sie gern mal in unserem Onlineshop vorbei!

Viel Spaß beim Stöbern.



Bitte beachten Sie unsere geänderten Bestell- und Lieferzeiten in der Weihnachtswoche:

Dienstagstour: Lieferung Montag, 20.12., Bestellschluss Samstag, 12 Uhr

Mittwochstour: Lieferung Dienstag, 21.12., Bestellschluss Samstag, 12 Uhr

Donnerstagstour: Lieferung Mittwoch, 22.12., Bestellschluss Montag, 16 Uhr

Freitagstour: Lieferung Donnerstag, 23.12., Bestellschluss Montag, 16 Uhr

In der Zeit vom 24.12. bis 7.1. haben wir Betriebsferien und liefern keine Biokisten aus.



Biogemüse Huppertz
Verena Huppertz-Vandamme
Hörnen 8
51515 Kürten

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

www.biogemuese-huppertz.de

DE-ÖKO-022

