



Es schreiben:
Stefanie und Johannes

Hofpost vom Tannenhof

Sommer: Einbringen der Ernte & Backtermin



13. September 2019

Liebe KundInnen & Interessierte,

der arbeitsreiche Sommer mit 10 und mehr Arbeitsstunden am Tag geht zu Ende, den Großteil der Ernte haben wir eingebracht: Die Kräuter-Ernte ist fast abgeschlossen, alle Kartoffeln seit Ende August gerodet; Getreide, Ackerbohnen und Leinsamen sind gedroschen. Nur noch der Kürbis steht auf dem Feld.

Der fehlende Regen macht uns ganz schön zu schaffen, vor allem die Kräuter haben unter dem Wassermangel gelitten und sind deutlich weniger gewachsen. So haben wir im zweiten Jahr in Folge eine geringere Menge Kräuter ernten können. Das heißt aber auch: Höhere Konzentration der ätherischen Öle und damit intensiverer Geruch & Geschmack - es werden weniger Blätter im Tee benötigt für den gleichen Tee-Genuss.

Kartoffel-Ernte

Die Kartoffel-Ernte ist dafür umso besser ausgefallen: Der Einsatz der Pferde für die Kulturpflege und das Abdecken der Kartoffeln mit Luzerne-Klee gras-Mulch haben sich, wie im letzten Jahr auch, ausgezahlt.



Bio-Äcker sind ein Paradies für Wildkräuter, die Nahrung für Hase, Hummel, Feldvögel und Co. bieten.



Roden der Frühkartoffeln mit dem Rodepflug: Anna-Lilli fährt die Pferde Isis und Fritz, Johannes führt den Rodepflug.

Die Kartoffel-Ernte-Termine mit den Pferden waren auch dieses Jahr sehr gut besucht, teilweise waren über 30 Besucher dabei! Zusammen mit vielen Kindern und Erwachsenen haben wir die Frühkartoffeln aufgelesen, die wir mit den Pferden aus dem Boden gerodet hatten. Zahlreiche positive Rückmeldungen bestätigen uns, dass wir damit auf dem richtigen Weg sind. Manche Kinder erzählen noch Wochen später von dem besonderen Erlebnis!

Auf Osthessen-News gibt es einen kleinen Bericht mit Video und vielen Bildern vom Kartoffelernten: <https://osthessen-news.de/n11624746/kartoffelernten-auf-dem-biohof-mit-pferdegespann-grosse-begeisterung.html>



Die Besucher sammeln die Kartoffeln in Körbe und füllen sie gleich in Säcke.



Gemeinsam werden die Kartoffelsäcke aufgeladen und mit Pferd und Wagen zum Hof gefahren.

Die Lagerkartoffeln ernteten wir mit dem Vollernter hinterm Traktor. Da braucht es vier Menschen auf dem Roder, um Erdkluten und Steine auszusortieren. 3 Wochen nach der Ernte haben wir diese Woche bereits angefangen, die Kartoffeln mit der Maschine zu sortieren. Die letzten frühen Sorten Anuschka und Solist sowie Laura, Agria und einen Teil Ballerina haben wir bereits sortiert. Belana ist dann ab kommender Woche verfügbar. Die kleinen Kartoffeln werden entweder mit den aussortierten verfüttert oder gar kompostiert, wenn wir keinen Interessenten für die Futterkartoffeln finden. Wir haben aber auch einige der kleinen Kartoffeln nochmal durchsortiert: Als Delikatess-Kartoffeln eignen sie sich zum Anbraten in der Pfanne oder auf dem Blech und passen auch wunderbar zu Grünkohl.



Die Kartoffelsortiermaschine sibt die kleinen Kartoffeln aus, mit 4 bis 5 Mitarbeitern lesen wir grüne und schlechte Kartoffeln aus und wiegen die guten Speisekartoffeln in 5 und 12,5kg-Säcke ab.

Hier die Übersicht über die Kocheigenschaften unserer Kartoffeln:

festkochend

Anuschka,
Ballerina, Belana

vorwiegend festkochend

Solist,
Laura

mehlig

Agria

Kleine Warenkunde Kartoffeln

Was bedeuten die Kocheigenschaften bei Kartoffeln? Welche Kartoffelsorte eignet sich für die Verwendung als...? Antworten darauf in unserer kleinen Warenkunde:

- festkochend: zerfällt beim Kochen nicht, bestens für Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Kartoffelsalat geeignet
- mehligkochend: zerfällt beim Kochen, sehr stärkehaltig: für Suppen, Eintöpfe, Kartoffelbrei und Klöße
- vorwiegend festkochend: die Alleskönner-Kartoffel für Salz-, Pell- und Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Blechkartoffeln, und Aufläufe

Knoblauch- & Kürbis-Ernte



Der Kürbis am Abend nach dem Hagelsturm am 20. Juli:
Die Blätter zerschlagen, Stängel abgeknickt.



Zu unserer Überraschung hat sich der Kürbis vollständig
erholt, 2½ Wochen später sieht man davon fast nichts mehr.

Der Kürbis sah nach dem Hagel nach einem Totalschaden aus, ganz zerschlagen waren die Pflanzen. Doch der Kürbis hat sich davon sehr gut erholt und kommt auch mit dem geringen Wasserangebot sehr gut klar, die Pflanzen sind voll im Saft und dunkelgrün. Die ersten Hokkaido sind seit 2 Wochen reif und ernten wir zum Verkauf.



Orange-Rot leuchtet der reife Hokkaido-Kürbis.



Garcua und Bingenheimer – zwei völlig unterschiedliche
Knoblauch-Sorten.

Den Knoblauch haben wir am 8. Juli geerntet, er ist bereits komplett nachgetrocknet, geputzt und sortiert. 7 verschiedene Sorten haben insgesamt 155 kg Ertrag gebracht. In der nächsten Ausgabe der Hofpost stellen wir die Sorten ausführlicher vor. Derzeit im Verkauf haben wir Garcua, eine spanische Sorte mit 8-11 Zehen in der elfenbeinfarbenen Knolle: Ob roh in Zaziki, in Salatsößen oder gekocht – Garcua schmeckt einfach! Und Bingenheimer Knoblauch, eine deutsche Züchtung, etwas kleiner, mit einer tollen weiß-lila Schale und schmeckt ebenso wie Knoblauch schmecken soll.

Ernte der Druschfrüchte

Der Hagelsturm mit fast tischtennisball-großen Hagelkörnern am Abend des 20. Juli hat leider, wie schon erwähnt, zu großen Verlusten geführt: ⅓ bis die Hälfte der Körner wurden dadurch ausgeschlagen und landeten auf dem Boden. Ende Juli begannen wir die Getreide-Ernte mit Roggen, tags darauf folgte der Dinkel



Getreide-Ernte mit dem Mähdrescher vom Maschinenring. Hier beim Hafer dreschen in Imshausen.

und dann der Weizen. Anfang August haben wir den Schwarzhafner gedroschen. Der Leinsamen war leider teilweise stark verunkrautet und ließ sich äußerst bescheiden dreschen: Wir konnten nur extrem langsam fahren, ständig wickelten sich die Leinfasern um die Einzugs-trommel und mussten händisch entfernt werden. Der Ertrag war niedrig, doch wir haben noch reichlich Lein aus dem letzten Jahr zum Brotbacken und für unsere Ölmühlen. Anfang September folgte dann der Drusch der Ackerbohnen, die sich noch ziemlich gut entwickelt haben. Die Untersaat von Weißklee

in den Bohnen als Bodendecker hat auf dem Großteil der Fläche gut funktioniert.

Nach der Getreideernte wurde gegrubbert und Zwischenfrucht gesät. Diese hat sich nicht gut entwickelt, ist niedrig geblieben, weil einfach das Wasser fehlt. Das durch den Hagel ausgefallene Getreide ist üppig aufgelaufen. Die Zwischenfrucht soll den restlichen Stickstoff im Boden vor Auswaschung durch Regen schützen, das bedeutet die Verlagerung in tiefere Bodenschichten verhindern. Gleichzeitig fungiert sie als Erosionsschutz, weil sie den Boden bedeckt hält. Außerdem wird sie später zu Futter für die Bodenlebewesen, wenn sie in die Erde eingearbeitet wird.



Beim Grubbern wird der Boden flach gelockert und zerkleinert, außerdem die Erntereste in den Boden eingearbeitet, damit die Bodenlebewesen sie zersetzen können.



Wicken, Rauhafer, Buchweizen, Senf, Ölrettich, Ramtillkraut, Sonnenblumen, Raps und Phacelia – je vielfältiger die Zwischenfrucht, desto besser.

Die reichhaltige Zwischenfrucht-Mischung, die wir nach dem Umbruch von zweijährigem Luzerne-Kleegrass Anfang Juli gesät haben, hat noch genug Feuchte abbekommen, um sich einigermaßen gut zu etablieren. Bevor Senf und Buchweizen jetzt in die Samenreife gehen, werden wir den Bestand mulchen, um ein paar Tage später das Feld zu grubbern, und bis Anfang Oktober den Weizen dort zu säen.

Getreide-Reinigung



Von Kunden schon oft interessiert bestaunt: Unsere nostalgische Getreide-Reinigung. Die Einstellung der Reinigung ist eine Kunst, die unser Mitarbeiter Holger meisterhaft beherrscht!

Vom Roggen haben wir für unsere Backstube und für den Ab-Hof-Verkauf Speiseroggen gereinigt und in 25 kg-Säcken abgefüllt. Das machen wir mit einer alten Maschine, einer Reinigung von Röber-Petkus: Stahl Petkus 20, Baujahr ~1930. Mit Wind, Ober- und Untersieb sowie einem Trieur holen wir alles raus, was nicht ins Brot soll. Staub, kleine Samen vom Klettenlabkraut, Strohteile, mal ein Distelkopf und Steinchen, die beim Dreschen von Lagergetreide nah am Boden mitgekommen sind.

So funktioniert's – Für die, die es ganz genau wissen wollen

Das Getreide füllen wir aus dem Silo in einen BigBag, den wir mit dem Gabelstapler über den Einfülltrichter der Reinigung hängen. Staub und ganz leichtes wird vom Wind nach oben weggeblasen, der von dem Ventilator links im Bild erzeugt wird. Schwere Steine fallen nach unten. Das Getreide wird mit dem Wind nach oben transportiert, und fällt auf das Obersieb und hindurch. Alles, was nicht hindurch fällt, wie zum Beispiel Strohhalme und Distelblüten, wird so abgesiebt. Darunter befindet sich das Untersieb, mit ihm werden die kleineren Körner und Samen abgetrennt. Das Getreide wandert über das ebenfalls rüttelnde Untersieb drüber. Um runde Unkraut-samen, z.B. vom Klettenlabkraut auszusondern, dient der Trieur, auch Zellenausleser genannt. Dieser besteht aus einer Blechtrommel, innen „sind Taschen eingearbeitet, die ein Fremdsamenkorn vollständig aufnehmen können, ein Getreidekorn auf Grund seiner länglichen Form jedoch nur zum Teil. Wenn sich nun die Trommel dreht, fallen die Getreidekörner früher heraus als die Fremdsamenkörner, die dann von einer Mulde aufgefangen werden. Die Getreidekörner wandern als Folge der Drehbewegung des Trieurs und der Neigung der Trommel zum Auslaufende und verlassen hier den Trieur.“ [nach: <http://www.muehle-heiligenrode.de/mtrieur.htm>]

Nächster Backtermin kommende Woche

Von Juni bis August haben wir ja eine Sommerpause eingelegt, denn der Ofen im Backhaus Bebra sollte saniert werden und wir hatten genug auf den Feldern zu tun. Leider können wir das Backhaus in Bebra nicht mehr nutzen. Bis wir die Backstube auf dem Tannenhof gebaut & eingerichtet haben, wollen wir dennoch das Backen ein Mal im Monat beibehalten. Kurzfristig haben wir nun die Möglichkeit, in Rotenburg bei einem befreundeten Hof in einem kleineren Holzbackofen zu backen.

Unser nächster Backtermin ist wie geplant kommenden Mittwoch, den 18. September 2019.

Vorbestellungen bitte bis Montagabend, 18 Uhr per eMail an Brot@Tannenhof-Imshausen.de oder telefonisch unter 06622 – 6036183.

Bitte angeben, wie viel kg welcher Brotsorte Du bestellen willst und wo Du das Brot abholen möchtest.

Alle Informationen zu unseren derzeit 7 Brotsorten wie gehabt auf:

www.Tannenhof-Imshausen.de/backstube

Brot-Abholung in Bebra von 18:30 bis 19 Uhr

Weil wir den Rotenburger Ofen ja noch nicht kennen und auch noch die Fahrt zurück nach Bebra haben, haben wir das Zeitfenster für das Abholen vom vorbestellten Brot in Bebra auf 18:30 bis 19 Uhr festgelegt. Abhol-Ort: Das Brot kann am Backtag **gegenüber** vom Backhaus Bebra, Pfarrstraße 31, zwischen **18:30 und 19 Uhr** abgeholt werden. Oder wie gehabt an den nächsten Tagen auf dem Tannenhof in Bebra-Imshausen zum Ab-Hof-Verkauf :

Montag bis Freitag von 14:30 bis 15 Uhr, Samstag von 11:30 bis 12 Uhr

Außerhalb der Öffnungszeiten: Verkauf nach telefonischer Vereinbarung!

Außerdem ist Abholung in Solz im Fichtenweg 5 möglich und im Weltladen Bad Hersfeld. Wenn sich mehrere Kunden zusammenschließen, sind Abholstellen auch in anderen Orten, zum Beispiel in Rotenburg, Wildeck-Raßdorf, Sontra und Eschwege geplant.

Der nächste Backtermin ist dann voraussichtlich am Mittwoch, 23. Oktober 2019 – Vorbestellungen bitte bis zum Samstag, den 19. Oktober 2019 um 18 Uhr an uns.

Unsere neue Auszubildende

Seit Anfang August ist unsere neue Auszubildende Anna bei uns auf dem Tannenhof: Sie absolviert das 3. Lehrjahr der staatlichen Ausbildung zur Landwirtin im Rahmen ihres dualen Studiums der Ökologischen Agrarwissenschaften in Witzenhausen.

Wir verabschieden

Zu Ende August haben wir unsere vorige Auszubildende Anna-Lilli verabschiedet, sie hat 1,5 Jahre im Rahmen der freien Ausbildung im biologisch-dynamischen Landbau bei uns im 2. und 3. Lehrjahr gelernt.

Ausblick & Termine

Am Samstag, den 21. September sind wir wieder in Rotenburg beim Kartoffelfest. Von 11-18 Uhr servieren wir Pellkartoffeln mit Leinöl-Kräuter-Quark und haben Kartoffeln aller Kocheigenschaften, Kürbis, Knoblauch und ein kleines Sortiment an Kräutern und Ölen dabei.

Weltweit demonstrieren Kinder und Jugendliche seit Monaten jeden Freitag für ihre Zukunft, denn die Klimakrise bedroht unsere Zivilisation. Am Freitag, den 20. September, sind alle Menschen gefordert: Ein breites zivilgesellschaftliches [Bündnis](#) ruft gemeinsam auf, mit FridaysForFuture auf die Straße zu gehen – alle zusammen für das Klima! Treffpunkt in Hersfeld um 16 Uhr am Stadthaus in Bad Hersfeld. Sei dabei - für unsere Zukunft!

Die Schülerinnen und Schüler haben mit ihren Protesten gezeigt, dass sie die Politik unter Zugzwang setzen können. Am 20. September entscheidet die Bundesregierung über die nächsten Schritte in der Klimapolitik. Wenn wir alle zusammenstehen, treiben wir die Regierung zum notwendigen Handeln: Verlässliche Regeln für einen wirksamen Klimaschutz.

Fridays for Future hat bewiesen, was Mut bewirken kann: Lasst uns entschlossen den Druck auf die Politik erhöhen. Die Klimakrise erfordert unkonventionelles Handeln.

Mit herbstlichen Spätsommer-Grüßen vom Tannenhof,
Johannes & Stefanie Kayßer

Büro & Rechnungsanschrift:

Biolandbetrieb Tannenhof
Detlev Zernikow-Kayßer
Fichtenweg 5
36 179 Bebra-Solz

Tel. 06 627 - 8702
Fax 06 627 - 919014

Hofstelle & Abholadresse:

Biolandbetrieb Tannenhof
Hof Vockerode 5
36 179 Bebra-Imshausen

Tel. 06 622 - 6 036 183 (Johannes Kayßer)

Betrieb@Tannenhof-Imshausen.de
www.Tannenhof-Imshausen.de

Wer sucht, der findet – sogar den Tannenhof auf Facebook:

<https://fb.me/Tannenhof.Imshausen>