



Es schreiben:
Stefanie und Johannes

Hofpost vom Tannenhof

März 2019



Liebe KundInnen & Interessierte,

vor einem Monat war es noch Winter, nun ist es schon Frühling. Letzte Woche war sogar T-Shirt Wetter! Diese Woche fegten mehrere Stürme über uns hinweg und forderten auch einen Kirschbau direkt am Hof als Tribut. Das Wetter ändert sich ständig, als sei es schon April. So haben wir schon relativ früh auf unseren Äckern arbeiten können.

Frühjahrsarbeiten

Mitte Februar haben wir das Bändchengewebe eingeholt, mit dem wir die Brennnessel und einen Teil der Pfefferminze über Winter 3 Monate lang abgedeckt haben. Das Abdecken dient der Unkraut-Unterdrückung durch Lichtentzug. Es funktioniert, weil diese Kräuter aus den Wurzeln neu austreiben. Erstmals hatten wir mit dem gleichen Ziel auch ausprobiert, Kräuter zu häufeln, und die Dämme im Frühjahr wieder abzutragen.



Die Abdeckung wird mit Sandsäcken beschwert.



Häufeln der Pfefferminze im November 2018 mit Isis und Fritz mit dem Vielfachgerät. Auszubildende Anna an den Leinen.



Arbeitsergebnis: Die Pfefferminze ist fast ganz mit Erde bedeckt.



Februar 2019: Abschleppen der Kräuterdämme.

Mit den Pferden haben wir die Felder abgeschleppt, auf denen die Kartoffeln und die neuen Tee- und Gewürzkräuter wachsen werden. Das Abschleppen dient der Unkrautbekämpfung und ist auch eine Wassersparmaßnahme: Die oberste Erdschicht wird bewegt, die Kapillare unterbrochen, so dass kein Wasser mehr aus tieferen Bodenschichten verdunstet kann. Dies ist besonders wichtig, weil weder der Regen vom Jahresende noch zu Jahresbeginn die Wasservorräte im Boden vollständig aufgefüllt hat. Die Böden sind für diese Jahreszeit viel zu trocken, beim Arbeiten auf den Äckern hat es gestaubt!

Es fehlt Wasser, und wenn es nicht noch besonders viel regnet, dann haben die Pflanzen nicht genügend Wasser zur Verfügung, um kräftig und gesund zu wachsen und reiche Ernte bringen zu können. Der Klimawandel macht sich immer mehr bemerkbar.



Schwarzhafer hat eine dunkle Spelze.

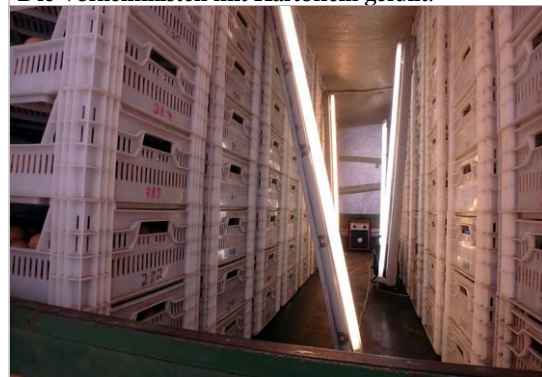
Mit dem Schlepper haben wir Ende Februar 7 ha Ackerbohnen und ~ 2½ ha Schwarzhafer gesät. Die Ackerbohnen dienen als Viehfutter, ebenso der Schwarzhafer. Dieser wird vor allem an Schafe und Pferde gern verfüttert, er soll die Pferde „nicht so stechen“, sagt man.

Pflanzkartoffeln vorkeimen

Diese Woche wurden 2500 kg Kartoffelpflanzgut geliefert für den Anbau von einem Hektar Kartoffeln. Wir keimen die Kartoffeln ~ 4 Wochen vor, da sie so deutlich schneller loswachsen und damit einen großen Vorteil gegenüber Schädlingen und Krankheiten haben. Zum Vorkeimen haben wir die Pflanzkartoffeln gleich am Donnerstag in lichtdurchlässige Kisten gefüllt, dabei werden kranke Knollen aussortiert. Die Kisten stapeln wir auf einem Anhänger. In die Mitte kommen Leuchtstoffröhren sowie ein Heizlüfter. Schlussendlich wird der ganze Aufbau mit zwei Lagen Luftpolsterfolie eingepackt. Für drei Tage wird nun auf knapp 15-20 °C eingeheizt, dann wird die Temperatur auf 12 °C reduziert. Wenn Knollen anfangen zu keimen, werden die Lampen eingeschaltet und über eine Zeitschaltuhr gesteuert, so dass sie 8 bis 10 h pro Tag leuchten. Dadurch bleiben die Keime kurz, so dass sie nicht so leicht abbrechen. Um die Knollen für das Auspflanzen abzuhärten, wird die Temperatur auf 5 °C erniedrigt, um sie dann kurz vor dem Auspflanzen wieder auf 10 bis 15 °C zu erhöhen. Dabei ist die Knollentemperatur ausschlaggebend, denn wenn diese über 10 °C beträgt, ist die Kartoffel unempfindlicher gegen Druck und Stöße.



Die Vorkeimkisten mit Kartoffeln gefüllt.



Innenansicht vom Vorkeim-Hänger

Ernährungsbildung auf dem Kartoffelacker

Bei Interesse von Schulen gibt es auch wieder das [Kartoffelprojekt – Vom Setzen bis zur Ernte](#). Dabei pflanzen die Schüler ihre Kartoffeln Anfang / Mitte April und kommen im Mai oder Juni zur Pflege. Nach den Sommerferien können sie ihre Kartoffeln ernten. Die Pferde Heinrich und Isis helfen bei der Vorbereitung des Kartoffelackers und bei der Ernte. Bei Interesse bitte an Johannes Kayßer wenden.

Backstube auf dem Tannenhof

Mitte Februar durften wir den Tannenhof und unsere Backstuben-Pläne beim Zukunftsforum Solidarische Ökonomie im Bad Hersfelder Buchcafé vorstellen. Von Osthessen-News gibt es einen [Bericht mit Bildern](#).

Wir haben uns entschieden: Stefanie und Johannes werden eine Backstube auf dem Tannenhof einrichten, um dort wöchentlich Brot zu backen. Wenn Sie uns beim Aufbau der Bäckerei fördern möchten, freuen wir uns sowohl über tatkräftige Hilfe als auch finanzielle Zuwendungen. Zum Beispiel können Sie ein Brot-Abo abschließen, das Sie im Voraus zahlen, eine Brotanleihe erwerben oder einen Holzbackofen-Baustein finanzieren. Die Details arbeiten wir gerade aus. Kann uns jemand einen Rechtsanwalt empfehlen, der sich mit Kunden- bzw. Umkreis-Finanzierungen auskennt?

Nächster Backtermin kommende Woche

Unser nächster Backtermin ist bereits kommenden Mittwoch, den 13. März 2019.

Toll, dass Ihr schon über 50kg Brot vorbestellt habt!

Vorbestellungen bitte möglichst bis heute Abend, 18 Uhr per eMail an Brot@Tannenhof-Imshausen.de oder telefonisch unter 06622 – 6036183. Bitte angeben, wie viel kg welcher Brotsorte Sie bestellen wollen und wo Sie das Brot abholen möchten.

Alle Informationen zu unseren derzeit 7 Brotsorten wie gehabt auf:

www.Tannenhof-Imshausen.de/backstube

Weil bei den letzten Backterminen um 17 Uhr noch nicht immer alles Brot fertig war, haben wir den Abholzeitraum um eine halbe Stunde nach hinten geschoben:

Das Brot kann am Backtag direkt am [Backhaus Bebra](#) am Platzborn – Pfarrstraße 20 (Im Bilder / Ecke Pfarrstraße) zwischen 17:30 und 18:30 Uhr abgeholt werden. Oder 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 es wird eine Abholstelle in Bad Hersfeld geben. Wenn sich mehrere Kunden zusammenschließen, auch in anderen Orten, zum Beispiel in Rotenburg, Wildeck-Raßdorf, Sontra und Eschwege.

Der nächste Backtermin ist dann am Mittwoch, den 17. April 2019 – Vorbestellungen bitte spätestens bis zum Samstag, den 13. April 2019 um 18 Uhr an uns.

Wir haben noch Kartoffeln, Kürbis, Knoblauch & mehr ...

Durch Lagerung in unserem Erdkeller können wir ganzjährig Kartoffeln fast aller Kocheigenschaften anbieten: Bis zur Ernte der Frühkartoffeln Mitte/Ende Juni haben wir noch festkochende Belana in ausreichender Menge und vorwiegend festkochende Ballerina vorrätig. Auch Hokkaido-Kürbis und Knoblauch ist noch verfügbar!

Mit lieben Grüßen,

Johannes Kayßer & Stefanie Schuhwerk

PS: Wie möchten Sie oder möchtest Du in der Hofpost angesprochen werden? Bevorzugen Sie „das Sie“ oder „das Du“? Wir freuen uns über eine Rückmeldung!

Büro & Rechnungsanschrift:

Biolandbetrieb Tannenhof

Detlev Zernikow-Kayßer

Fichtenweg 5

36179 Bebra-Solz

Tel. 06627 - 8702

Fax 06627 - 919014

Hofstelle & Abholadresse:

Biolandbetrieb Tannenhof

Hof Vockerode 5

36179 Bebra-Imshausen

Tel. 06622 - 6036183 (Johannes Kayßer)

Betrieb@Tannenhof-Imshausen.de

www.Tannenhof-Imshausen.de

Wer sucht, findet uns auch auf Facebook:

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

Die Hofpost – Rundbrief vom Tannenhof: <https://tannenhof-imshausen.de/hofpost>